

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- คลังปัญญาไทย. 2009. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.panyathai.or.th>.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. 2550. การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 7. ซีเอ็ดดูเคชั่น, กรุงเทพฯ.
- มณเฑียร ศุภลักษณ์. 2541. ตำนานขนมไทย. ฐานการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วรรณศิลป์ ไพรินทร์และคณะ. 2549. มรดกทางวัฒนธรรมชุมชนอัมพวา เทศบาลตำบลอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. เทศบาลตำบลอัมพวา, จังหวัดสมุทรสงคราม.
- วันดี ณ สงขลา. 2527. อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1. ผลิภัณฑ์การพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค. 2009. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://app1.bedo.or.th/ency>.
- สำนักงานเทศบาลตำบลอัมพวา. 2552. รายงานสถิติเทศบาลตำบลอัมพวา. เทศบาลตำบลอัมพวา, จังหวัดสมุทรสงคราม.
- สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว. 2552. ข้อมูลทางวิชาการ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://tat.or.th>.
- อรอนงค์ ลำดวล. 2545. เอกสารประกอบการเรียนวิชาขนมไทย. วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล, ประจวบคีรีขันธ์
- <http://student.nu.ac.th/thaidessert>.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย

1. นางศิริพงศ์ บังแสง
2. นางสาวสุรีพรรณ เมตตพันธุ์
3. นางกี เรือประคิษฐ์
4. นางถาวร จุ้ยจิตร
5. นางจุฑามาส คำชื่น
6. นายสมไชย จิรถาวรอนันต์
7. นางสาวอรพิน ประชาเพียร
8. นางสาวจันทง พงษ์พิทักษ์
9. นางยุพา สนโต
10. นางเอมอร โพธิ์
11. นางเฟื่อง บุญนุช
12. นางสมจิตร เล็กประเสริฐ
13. นางสมใจ มีถาวร
14. นางลำยอง เกิดดี
15. นางแววตา หนูวิชิต

ภาคผนวก ข

โครงการเวทีประชาคม

“การสืบค้นเรื่องราวเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
จากภูมิปัญญาท้องถิ่น”

โครงการเวทีประชาคม

“การสืบค้นเรื่องราวเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จากภูมิปัญญาท้องถิ่น”

วันที่ 12 ตุลาคม 2552

ณ ชมนมไทยโบราณ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

1. ชื่อโครงการ “การสืบค้นเรื่องราวเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จากภูมิปัญญาท้องถิ่น”

2. ความเป็นมา/หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นพบว่า”ชนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2”มีการทำกันในกลุ่มเจ้านายชั้นสูงเท่านั้นซึ่งชนมเหล่านี้มีลักษณะพิเศษและไม่เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในกลุ่มคนทั่วไปเนื่องจากมีขั้นตอนยุ่งยากและมีลักษณะเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ต้องมีความประณีตสวยงามมากอีกทั้งยังมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปล้วนเป็นสิริมงคลทั้งสิ้น ด้วยเหตุผลดังกล่าวทำให้ไม่เป็นที่นิยมในปัจจุบันและมีแนวโน้มจะสูญหายไปเรื่อยๆ

จากการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550 ที่ผ่านมา ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย(อุทยาน ร.2) นั้นผู้ที่สาธิตการทำชนมไทยโบราณเป็นต้นตระกูลของเจ้านายชั้นสูงทั้งสิ้น ซึ่งขณะนี้เป็นผู้สูงอายุและไม่เผยแพร่ตำรับของชนมทุกชนิดให้กับบุคคลอื่น ดังนั้นชนมไทยโบราณจึงเป็นชนมที่หาซื้อรับประทานได้ยาก ส่งผลให้ผู้คนรุ่นหลังไม่ค่อยรู้จักชนมไทยเหล่านี้

จากการสัมภาษณ์ชุมชนสามารถสรุปปัญหาในการทำชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 เป็นหัวข้อใหญ่ดังนี้

1. ไม่มีตำรับที่แน่นอน
2. มีกรรมวิธีและขั้นตอนที่ยุ่งยากเนื่องจากต้องใช้ฝีมือในการประดิษฐ์ประกอบทุกขั้นตอน
3. ไม่มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป
4. เป็นที่รู้จักเฉพาะกลุ่มบุคคลในตระกูลเจ้านายชั้นสูง

จากปัญหาดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาและทดลอง รวมทั้งพัฒนาคำรับชนมไทยให้มีกระบวนการทำชนมไทยที่ง่ายและได้ชนมไทยที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้บริโภคในปัจจุบัน อีกทั้งยังส่งเสริมการสร้างรายได้ในเชิงเศรษฐกิจกับชุมชนในท้องถิ่น และคาดว่าจะจะเป็นประโยชน์ต่อกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในพื้นที่ที่ทำการศึกษา และบุคคลทั่วไป นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยอันมีค่าอีกด้วย ด้วยการพัฒนาภูมิปัญญาไทยไปพร้อมกัน ผู้วิจัยทำการพัฒนา

คำรับชมไทยโดยการสืบค้นจากแหล่งทุติยภูมิและภูมิปัญญาไทยจากชุมชนอำเภออัมพวา จึงเป็นที่มาของการจัดเวทีประชาคมครั้งนี้

3. วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อศึกษาเรื่องราวคุณค่าทางวัฒนธรรมประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับชมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
- 2. เพื่อศึกษาขบวนการจัดการผลิตชมไทยในวรรณคดี

4. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

5. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2552 ระยะเวลา 1 วัน

6. กำหนดการ

เวลา	กำหนดการ
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมเวทีประชาคม
09.00 – 09.15 น.	พิธีเปิด โดยผู้นำชุมชนอัมพวา
09.15 – 10.30 น.	พูดคุย สอบถาม แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับชมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ
10.30 – 10.45 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	พูดคุย สอบถาม แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับชมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	พูดคุย สอบถาม แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับชมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ (ต่อ)
15.00 – 15.15 น.	รับประทานอาหารว่าง
15.15 – 17.00 น.	พูดคุย สอบถาม แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับชมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ (ต่อ)
17.00 – 17.15 น.	พิธีปิด โดย ผศ.สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ



7. งบประมาณดำเนินการ

รายการค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดเวทีประชาคม เบิกจากงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2552 ในโครงการวิจัยเรื่อง “ตำรับขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 (ระยะสืบค้น)” หมวดงบดำเนินการ โดยขอถัวจ่ายทุกรายการจากงบวิจัยทั้งหมดที่ได้รับ

6.1 ค่าอาหารกลางวัน (50 คน × 60 บาท)	3,000 บาท
6.2 ค่าอาหารว่าง (50 คน × 30 บาท × 2 มื้อ)	3,000 บาท
รวมค่าใช้จ่าย	6,000 บาท

8. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

9. ผู้เข้าร่วมโครงการ

ผู้นำชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่นและประชาชนชาวชุมชนอัมพวา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

10. การติดตามประเมินผล

- 10.1 ข้อมูลความรู้และขบวนการจัดการผลิตขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 จำนวน 5 รายการ
- 10.2 การสังเกต

11. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 11.1 ทราบเรื่องราวคุณค่าทางวัฒนธรรมประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
- 11.2 ทราบขบวนการจัดการผลิตขนมไทยในวรรณคดี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ)
หัวหน้าโครงการวิจัย

โครงการวิจัย เรื่อง
โครงการทำโรงหมักไทยโบราณด้วย สมุนไพรพื้นบ้าน โรงเรียน ๑๖๔๔
ชมรมขนมไทย ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จ.สมุทรสงคราม

ลำดับ	ชื่อ	ชื่อสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	ทองดี พันธ์	นันทกุล	ทองดี	
2	นาง ศิริพรรณ	ไพฑูริย์	ศิริพรรณ	
3	นางสาว	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว เกตุมาลย์	เดชะ	เกตุมาลย์	
5	นางสาว	ทองดี	ทองดี	
6	นางสาว	นันทกุล	นันทกุล	
7	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
8	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
9	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
10	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
11	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
12	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
13	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
14	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
15	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
16	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
17	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
18	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
19	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
20	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
21	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
22	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
23	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
24	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
25	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	
26	นางสาว	ไพฑูริย์	ไพฑูริย์	

โครงการวิจัย เรื่อง

ชมรมชนบทไทย ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จ.สมุทรสงคราม

ลำดับ	ชื่อ	ชื่อสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
๕๗	น.ส. จันทวดี	พจนานันท์	จันทวดี	
๕๘	นาง นพ.	สนโต	นพ.	
๕๙	นาง โฉม	เปลี่ยนใจ	โฉม	
๖๐	นาง รุ่ง	คอมแดง	รุ่ง	
๖๑	นาง รุ่ง	สวัสดิ์ชัย	รุ่ง	
๖๒	นาง รุ่ง	ท.สุวรรณ	รุ่ง	
๖๓	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๔	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๕	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๖	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๗	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๘	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๖๙	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๐	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๑	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๒	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๓	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๔	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๕	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๖	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๗	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๘	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๗๙	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	
๘๐	นาง รุ่ง	บุญ	รุ่ง	

ภาคผนวก ค

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูป

แบบประเมินคุณลักษณะชนมไทยโดยผู้เชี่ยวชาญ

และแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญ
การทดลอง ครั้งที่ 1

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
พึงพอใจในรสชาติขนมจำมงกุฏ	15	1	2	1.93	.258
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจำมงกุฏ	15	2	2	2.00	.000
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมจำมงกุฏ	15	2	3	2.07	.258
พึงพอใจในรสชาติขนมขอม่วง	15	2	3	2.20	.414
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมขอม่วง	15	2	3	2.27	.458
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมขอม่วง	15	2	3	2.33	.488
พึงพอใจในรสชาติขนมเส้นห่อจันทร์	15	1	3	2.00	.378
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมเส้นห่อจันทร์	15	2	3	2.07	.258
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมเส้นห่อจันทร์	15	2	3	2.33	.488
พึงพอใจในรสชาติขนมทองเอก	15	2	3	2.33	.488
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมทองเอก	15	2	3	2.27	.458
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมทองเอก	15	2	3	2.27	.458
พึงพอใจในรสชาติขนมจับไทย	15	2	3	2.33	.488
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจับไทย	15	1	3	1.60	.632
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมจับไทย	15	2	3	2.27	.458
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจำมงกุฏ	15	1.67	2.33	2.0000	.12599
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมขอม่วง	15	2.00	3.00	2.2667	.33806
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมเส้นห่อจันทร์	15	2.00	2.33	2.1333	.16903
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมทองเอก	15	2.00	2.67	2.2889	.30516
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจับไทย	15	1.67	3.00	2.0667	.47476
Valid N (listwise)	15				

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญ
การทดลอง ครั้งที่ 2

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
พึงพอใจในรสชาติขนมจำมงกุฏ	15	3	4	3.80	.414
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจำมงกุฏ	15	3	4	3.27	.458
พึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสขนมจำมงกุฏ	15	3	4	3.33	.488
พึงพอใจในรสชาติขนมขอม่วง	15	3	4	3.60	.507
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมขอม่วง	15	3	4	3.73	.458
พึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสขนมขอม่วง	15	2	3	2.87	.352
พึงพอใจในรสชาติขนมสเปห้จันทร์	15	3	4	3.13	.352
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมสเปห้จันทร์	15	3	4	3.73	.458
พึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสขนมสเปห้จันทร์	15	3	4	3.20	.414
พึงพอใจในรสชาติขนมทองเอก	15	3	4	3.33	.488
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมทองเอก	15	3	4	3.20	.414
พึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสขนมทองเอก	15	3	4	3.20	.414
พึงพอใจในรสชาติขนมจิ้นไทย	15	3	4	3.33	.488
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจิ้นไทย	15	3	4	3.33	.488
พึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสขนมจิ้นไทย	15	2	3	2.60	.507
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจำมงกุฏ	15	3.00	4.00	3.4667	.24560
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมขอม่วง	15	3.00	3.67	3.4000	.18687
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมสเปห้จันทร์	15	3.00	3.67	3.3556	.19787
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมทองเอก	15	3.00	4.00	3.2444	.34427
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจิ้นไทย	15	2.67	3.67	3.0889	.32038
Valid N (listwise)	15				

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญ
การทดลอง ครั้งที่ 3

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
พึงพอใจในรสชาติขนมจ่ามงกุฎ	15	4	5	4.47	.516
พึงพอใจในรูปร่างสีสันทนขนมจ่ามงกุฎ	15	4	5	4.47	.516
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมจ่ามงกุฎ	15	4	5	4.60	.507
พึงพอใจในรสชาติขนมขอม่วง	15	4	5	4.53	.516
พึงพอใจในรูปร่างสีสันทนขนมขอม่วง	15	4	5	4.53	.516
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมขอม่วง	15	4	5	4.60	.507
พึงพอใจในรสชาติขนมเส้นห่อจันทร์	15	4	5	4.47	.516
พึงพอใจในรูปร่างสีสันทนขนมเส้นห่อจันทร์	15	4	5	4.47	.516
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมเส้นห่อจันทร์	15	4	5	4.53	.516
พึงพอใจในรสชาติขนมทองเอก	15	4	5	4.60	.507
พึงพอใจในรูปร่างสีสันทนขนมทองเอก	15	4	5	4.60	.507
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมทองเอก	15	4	5	4.67	.488
พึงพอใจในรสชาติขนมจิ้นไทย	15	4	5	4.47	.516
พึงพอใจในรูปร่างสีสันทนขนมจิ้นไทย	15	4	5	4.53	.516
พึงพอใจในเนื้อสัมผัสขนมจิ้นไทย	15	4	5	4.53	.516
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจ่ามงกุฎ	15	4.00	5.00	4.5111	.48578
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมขอม่วง	15	4.00	5.00	4.5556	.49868
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมเส้นห่อจันทร์	15	4.00	5.00	4.4889	.50185
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมทองเอก	15	4.00	5.00	4.6222	.48578
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจิ้นไทย	15	4.00	5.00	4.5111	.48578
Valid N (listwise)	15				

แบบประเมินคุณลักษณะของชนมไทย จำนวน 5 รายการ

คำชี้แจง

แบบประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินคุณลักษณะของชนมไทย จำนวน 5 รายการ ในคุณลักษณะ 3 ด้าน ได้แก่ ด้านรสชาติ ด้านรูปร่างสีสันทัน และด้านเนื้อสัมผัส ผู้ศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านในการกรอกแบบประเมิน ผลที่ได้เป็นข้อมูลในการพัฒนาคุณลักษณะของชนมไทย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ลักษณะของชนมจำนงกฎ		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สีสันทัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของชนมข่อม่วง		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สีสันทัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของชนมเสน่หัจันท์		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สีสันทัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของชนมทองเอก		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สีส้น					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของชนมจีบไทย		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สีส้น					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับขนมไทย
ในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 ของกลุ่มตัวอย่าง

Frequency Table

เพศ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ชาย	172	43.0	43.0	43.0
หญิง	228	57.0	57.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

อายุ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20 - 30 ปี	195	48.8	48.8	48.8
31 - 40 ปี	93	23.3	23.3	72.0
41-50 ปี	17	4.3	4.3	76.3
51 - 59 ปี	42	10.5	10.5	86.8
มากกว่า 60 ปี	53	13.3	13.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

ระดับการศึกษา

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ประถมศึกษา	35	8.8	8.8	8.8
มัธยมศึกษา	82	20.5	20.5	29.3
ปริญญาตรีขึ้นไป	283	70.8	70.8	100.0
Total	400	100.0	100.0	

อาชีพ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	57	14.3	14.3	14.3
ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน	107	26.8	26.8	41.0
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	62	15.5	15.5	56.5
นักเรียน/นักศึกษา	105	26.3	26.3	82.8
เกษตรกร	12	3.0	3.0	85.8
อื่น ๆ (แม่บ้าน, ข้าราชการบำนาญ)	57	14.3	14.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

สถานภาพ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ประชาชนในเขตอำเภออัมพวา	66	16.5	16.5	16.5
นักท่องเที่ยว	334	83.5	83.5	100.0
Total	400	100.0	100.0	

จำนวนครั้งในการมาเที่ยว

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1 ครั้ง	189	47.3	54.3	54.3
2 ครั้ง	84	21.0	24.1	78.4
3 ครั้งขึ้นไป	75	18.8	21.6	100.0
Total	348	87.0	100.0	
Missing System	52	13.0		
Total	400	100.0		

Frequency Table

ชนมจำมงกุฏ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid รู้จัก	188	47.0	47.0	47.0
ไม่รู้จัก	212	53.0	53.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

ชนมชอม่วง

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid รู้จัก	152	38.0	38.0	38.0
ไม่รู้จัก	248	62.0	62.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

ชนมเสนห์จันทร์

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid รู้จัก	132	33.0	33.0	33.0
ไม่รู้จัก	268	67.0	67.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

ชนมทองเอก

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid รู้จัก	298	74.5	74.5	74.5
ไม่รู้จัก	102	25.5	25.5	100.0
Total	400	100.0	100.0	

ชนมจิบไทย

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	รู้จัก	132	33.0	33.0	33.0
	ไม่รู้จัก	268	67.0	67.0	100.0
	Total	400	100.0	100.0	



Descriptives

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
พึงพอใจในรสชาติขนมจำมก	400	3	5	4.24	.609
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจำมก	400	3	5	4.30	.540
พึงพอใจในความสะอาดขนมจำมก	400	3	5	4.41	.521
พึงพอใจในรสชาติขนมขอม่วง	400	3	5	4.27	.540
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมขอม่วง	400	3	5	4.36	.605
พึงพอใจในความสะอาดขนมขอม่วง	400	3	5	4.38	.562
พึงพอใจในรสชาติขนมสเปห้จันทร์	400	3	5	4.18	.593
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมสเปห้จันทร์	400	3	5	4.24	.617
พึงพอใจในความสะอาดขนมสเปห้จันทร์	400	3	5	4.29	.592
พึงพอใจในรสชาติขนมทองเอก	400	3	5	4.31	.529
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมทองเอก	400	3	5	4.38	.584
พึงพอใจในความสะอาดขนมทองเอก	400	3	5	4.42	.551
พึงพอใจในรสชาติขนมจิบไทย	400	3	5	4.23	.625
พึงพอใจในรูปร่างสีสนขนมจิบไทย	400	3	5	4.23	.656
พึงพอใจในความสะอาดขนมจิบไทย	400	3	5	4.25	.592
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจำมก	400	3.00	5.00	4.3142	.49886
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมขอม่วง	400	3.00	5.00	4.3358	.52691
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมสเปห้จันทร์	400	3.00	5.00	4.2367	.55606
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมทองเอก	400	3.00	5.00	4.3683	.51640
ภาพรวมความพึงพอใจในขนมจิบไทย	400	3.00	5.00	4.2350	.57740
Valid N (listwise)	400				

Frequency Table

การซื้อขนมจ่ามงกุฏ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ซื้อ	399	99.8	99.8	99.8
ไม่ซื้อ	1	.3	.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

การซื้อขนมซ่อมวง

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ซื้อ	399	99.8	99.8	99.8
ไม่ซื้อ	1	.3	.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

การซื้อขนมแสนหจันทร

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ซื้อ	389	97.3	97.3	97.3
ไม่ซื้อ	11	2.8	2.8	100.0
Total	400	100.0	100.0	

การซื้อขนมทองเอก

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ซื้อ	399	99.8	99.8	99.8
ไม่ซื้อ	1	.3	.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

การซื้อขนมจับไทย

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ซื้อ	389	97.3	97.3	97.3
ไม่ซื้อ	11	2.8	2.8	100.0
Total	400	100.0	100.0	

แบบสอบถาม
เรื่อง
ชนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2 ดังนั้น ทางผู้ศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านในการกรอกแบบสอบถามเพื่อนำผลการประเมินความคิดเห็น เป็นข้อมูลประกอบการพัฒนาชนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 เพื่อเป็นองค์ความรู้สำหรับผู้สนใจต่อไป ในการศึกษาครั้งนี้ ข้อมูลจากท่านจะถูกนำมาใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรรัตน์ ดวงสุวรรณ
ผู้วิจัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ หน้าข้อความที่ตรงกับสภาพความจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ
- ☐ ชาย

☐ หญิง
2. อายุ
- ☐ ไม่เกิน 20 ปี

☐ 20 – 30 ปี

☐ 31 – 40 ปี

☐ 41 – 50

☐ 51 –

มากกว่า 60 ปี
3. การศึกษา
- ☐ ประถมศึกษา

☐ มัธยมศึกษา

☐ ปริญญาตรีขึ้นไป
4. อาชีพ
- ☐ รับราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ

☐ ลูกจ้าง / พนักงานบริษัทเอกชน

☐ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว

☐ นักเรียน/นักศึกษา

☐ เกษตรกร

☐ อื่น ๆ
5. สถานภาพ
- ☐ ประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอมัพพวา

☐ นักท่องเที่ยว (ตอบคำถามข้อที่ 6)

6. จำนวนครั้งในการมาเที่ยว (สำหรับนักท่องเที่ยว)

☐

1 ครั้ง

☐

2 ครั้ง

☐

3 ครั้งขึ้นไป

ตอนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ หน้าข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ท่านรู้จักตำหรับขนมไทยต่อไปนี้หรือไม่

1. ขนมจ่ามงกุฏ

☐ รู้จัก

☐ ไม่รู้จัก
2. ขนมขอม่วง

☐ รู้จัก

☐ ไม่รู้จัก
3. ขนมเสน่ห์จันทร์

☐ รู้จัก

☐ ไม่รู้จัก
4. ขนมทองเอก

☐ รู้จัก

☐ ไม่รู้จัก
5. ขนมจีบไทย

☐ รู้จัก

☐ ไม่รู้จัก

ตอนที่ 3 ความพึงพอใจในเกี่ยวกับลักษณะของขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ลักษณะของขนมจ่ามงกุฏ		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สี สัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของขนมขอม่วง		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สี สัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของขนมเสน่ห์จันทร์		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สี สัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของขนมทองเอก		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สี สัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ลักษณะของขนมจีบไทย		ระดับความพึงพอใจ				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.	ท่านพึงพอใจในรสชาติ					
2.	ท่านพึงพอใจในรูปร่าง สี สัน					
3.	ท่านพึงพอใจในเนื้อสัมผัส					

ถ้าสำหรับขนมไทยต่อไปมีวางจำหน่ายในท้องตลาด ท่านต้องการซื้อบริโภคหรือไม่

1. ขนมจำมุงกุฎ

☐

ซื้อ

☐

ไม่ซื้อ
2. ขนมซ่ม่วง

☐

ซื้อ

☐

ไม่ซื้อ
3. ขนมเสน่ห์จันทร์

☐

ซื้อ

☐

ไม่ซื้อ
4. ขนมทองเอก

☐

ซื้อ

☐

ไม่ซื้อ
5. ขนมจีบไทย

☐

ซื้อ

☐

ไม่ซื้อ

ภาคผนวก ง

ภาพถ่ายในการสอบถามเกี่ยวกับคำรับชมไทย 5 รายการ
จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภาพถ่ายในการสอบถามเกี่ยวกับตำรับขนมไทย 5 รายการ
จากภูมิปัญญาท้องถิ่น



การสอบถามการสอบถามเกี่ยวกับตำรับขนมไทย 5 รายการ
จากคุณ สุวีพรรณ เมตตพันธุ์



การสอบถามการสอบถามเกี่ยวกับตำรับขนมไทย 5 รายการ
จากคุณ ศิริพงษ์ บังแสง และ คุณเกี ธิียรประดิษฐ์

ภาคผนวก จ

ภาพถ่ายในการเก็บแบบสอบถามเกี่ยวกับ
ความคิดเห็นเกี่ยวกับชนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
จากกลุ่มตัวอย่าง

ภาพถ่ายในการเก็บแบบสอบถามเกี่ยวกับ
ความคิดเห็นเกี่ยวกับขนมไทยในวรรณคดีสมัยรัชกาลที่ 2
จากกลุ่มตัวอย่าง ณ แหล่งท่องเที่ยว อำเภออัมพวา
โดยผู้วิจัย และผู้ช่วยนักวิจัย

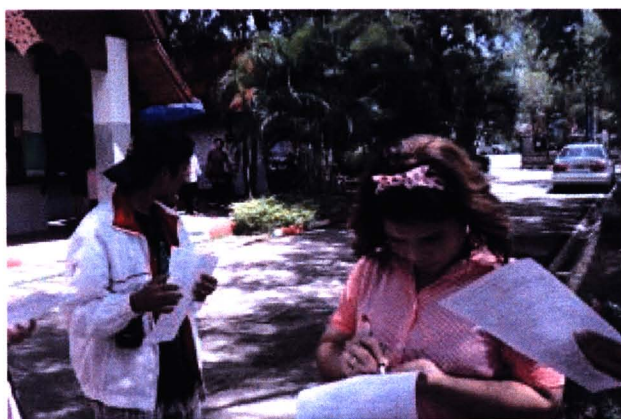


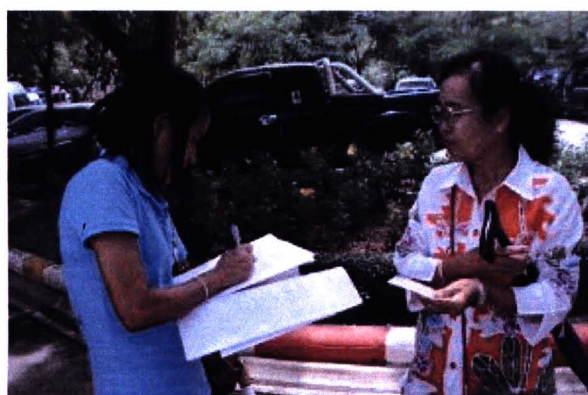














ประวัติผู้วิจัย



1. ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ (ภาษาไทย) นางสาวสุรีรัตน์ ดวงสุวรรณ
(ภาษาอังกฤษ) Mrs. Sureerat Duongsuwan
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์สังกัดสาขาการโรงแรม คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล
3. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้พร้อมโทรศัพท์และโทรสาร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล (เขต 3)
ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110
โทรศัพท์ 0-3261 – 8573 , โทรสาร 0 – 3261 – 8560
E – mail address: sureerat.rmutr@gmail.com
4. ประวัติการศึกษา
ปวส. สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิคภาคใต้
ปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
ปริญญาตรี สาขาการโรงแรมและภัตตาคาร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตรศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ(แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) สาขาวิชาการโรงแรม
7. งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :
 - 7.1 คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของพนักงานผู้ปฏิบัติงานครัวโรงแรม กรณีศึกษา เขตการท่องเที่ยว ภาคกลาง เขต 2 (ราชบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์)
 - 7.2 คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของพนักงานแม่บ้านโรงแรมในภาคใต้
 - 7.3 คุณลักษณะฝีมือแรงงานที่พึงประสงค์ของอุตสาหกรรมการโรงแรมในแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้

