



การวิจัยสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม เพื่อพัฒนารูทกอบบริการและอุตสาหกรรม

ปีที่ 3 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2566
Vol. 3 No. 2 July - December 2022

บทความวิจัย

- ◆ การสร้างและหาประสิทธิภาพวงจรสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ
- ◆ การพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps
- ◆ เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ
- ◆ การพัฒนาระบบจัดการเบียดโถง
- ◆ รายงานการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ (ต่อเนื่อง) ปรับปรุง พ.ศ. 2563 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2
- ◆ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติกรณีศึกษา บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำกัด
- ◆ พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย
- ◆ การศึกษาความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียน สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม
- ◆ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต
- ◆ การศึกษาความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษารณบุรี

ISSN 2088-1009 (Online)



www.veis2.ac.th

ISSN 2088-1730 (Print)



www.veis2.ac.th



เจ้าของ

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ปรึกษา

ดร.พะโยม	ชินวงศ์	นายกสภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระนอง ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพังงา ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่ ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคตรัง ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพตรัง
นายณรงชัย	เจริญรุจิทรัพย์	กรรมการสภาสถาบันอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	
ดร.สุนทร	พลรงค์	ผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	
นางกาญจนา	ทรงยศ	รองผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	
นายอภิณย์	ลีลาภานต์	รองผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	
นายเฉลิมศักดิ์	มีไพบุลย์สกุล	ผู้ช่วยรองผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2	

บรรณาธิการ

ผศ.ดร.สุราษฎร์	พรมจันทร์	ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
----------------	-----------	---

รองบรรณาธิการ

ดร.สุรินทร์ บุญสนอง	รองผู้อำนวยการ วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต
---------------------	-------------------------------------

กองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.กุลวรา	สุวรรณพิมล	ข้าราชการบำนาญ	ดร.จริยา	เอียบสกุล	ข้าราชการบำนาญ
		มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต			วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต
ผศ.ดร.รัตนา	เวทย์ประสิทธิ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	ดร.จินตนา	ถ้ำแก้ว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
		วิทยาเขตภูเก็ต			พระจอมเกล้าพระนครเหนือ
ผศ.ดร.ไพฑูรย์	มนต์พานทอง	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	ดร.ธวัชไชย	ลิมสุวรรณ	ข้าราชการบำนาญ
					วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี
ผศ.ดร.กรรณิการ์	ภิรมย์รัตน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	ดร.ประทีน	เลื่อนจำรูญ	ครูชำนาญการพิเศษ
					วิทยาลัยเทคนิคพังงา
ผศ.ดร.อาคม	ลักษณะสกุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ดร.ณรงค์	ฤทธิเดช	ข้าราชการบำนาญ
		ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช			วิทยาลัยเทคนิคตรัง
ดร.กฤษฎา	ตันสกุล	ที่ปรึกษาสมาคมโรงแรมภาคใต้			

เลขานุการกองบรรณาธิการ

นายกิตติ บัณฑิตเลิศรักษ์	ข้าราชการบำนาญ ปฏิบัติหน้าที่ ที่ปรึกษาผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2
--------------------------	---

ช่วยเลขานุการกองบรรณาธิการ

นางณัฐวรา ชะลารัตน์	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2
นางสาวจิราพร พันธุ์จ้อย	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

คณะทำงาน

นางบุณรัตน์	ศรีธนประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	นายสมโภชน์	นันทย	วิทยาลัยเทคนิคพังงา
นายสิทธิพร	บุญหวาน	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	นางสาวปณิญา	ชันภักดี	วิทยาลัยเทคนิคพังงา
นางสาวแสงเดือน	ชูทอง	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	นางสาวเกศสุณีย์	สุขพลอย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
นายสิริวิทย์	แต่มประสิทธิ์	วิทยาลัยการอาชีพตรัง	นางสาวศิรินทรา	เสื่อพิทักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
นายศรายุทธ	มาลา	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	นายพงศ์ศักดิ์	อานวยผล	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต
นายณัฐพัฒน์	แสนสุข	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	นายสุรวุฒิ	พูลสวัสดิ์	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต



สารบัญ • Contents

- 001** | การสร้างและหาประสิทธิภาพวงจรสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ
โดย : ปิติพงษ์ ปลื้มใจ ดรีเพเซอร์ พงษ์พัฒนา ณัฐพัฒน์ แสนสุข อภิชาติ พงษ์สุขศรี อ้อมใจ ขวัญนิมิตร
- 009** | การพัฒนาระบบช่วยจัดการพนักงานร้านผ้าไหมโดยใช้ Power Apps
โดย : พิชิตพล พูลเพิ่ม เบญจวรรณ สุขยิ่ง สรายุทธ มาลา
- 020** | เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ
โดย : ปิยะพงศ์ สำลีแก้ว มนตรี สร้อยรักษ์
- 033** | การพัฒนาระบบจัดการระเบิดโนมิติ
โดย : สรายุทธ ทองอุทัย ธนาธิป บัวรับพร
- 043** | รายงานการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ (ต่อเนื่อง)
ปรับปรุง พ.ศ. 2563 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2
โดย : เศรษฐพันธ์ สุกใส สาวิตรี ยอดราช ศิริพรพร เสือพิทักษ์ วุฒิวงศ์ เอียดศรีชาย กันตพิชญ์ ไยเสถียร
- 064** | ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม
(Soft Power) ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ กรณีศึกษา บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำกัด
โดย : ณัฐริณี พรหมรักษ์
- 083** | พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย
โดย : พัฒนิตา สิงห์จางค์ อิศรา ภัทราภกุล พรสุภา สิงขร กันตัญญ์ คุณะกุลสวัสดิ์ ชลาทิพย์ คงเทพ
- 093** | การศึกษาความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม
โดย : พัฒนิตา สิงห์จางค์ อิศรา ภัทราภกุล พรสุภา สิงขร กันตัญญ์ คุณะกุลสวัสดิ์ ชลาทิพย์ คงเทพ
- 102** | ปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต
โดย : อติศร ถนอมภรณ์ ฉันทนา ปาปัดลา
- 118** | การศึกษาความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษารenburg
โดย : ปาลิตา ชะนะ ฉันทนา ปาปัดลา

บทความวิจัย

การสร้างและหาประสิทธิภาพวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ Construction and optimization of the low voltage cable pulley

ปิติพงษ์ ปลื้มใจ¹ ตริเพชร พุพัตตนา² ณัฐพัฒน์ แสนสุข³ อภิชาติ พยุงสุขศรี⁴ อ้อมใจ ขวัญนิมิตร⁵

Pitipong Pluemjai¹ Triphet Phupattana² Nathaphat Sansuk³ Apichart Phayungsuksri⁴ Aomjai Khwannimit⁵

¹⁻² นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า วิทยาลัยเทคนิคตรัง จังหวัดตรัง 92000

Student of Electrical Technology Department. Trang Technical College. Trang 92000

³⁻⁵ อาจารย์ที่ปรึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า วิทยาลัยเทคนิคตรัง จังหวัดตรัง 92000

Lecture of Electrical Technology Department. Trang Technical College. Trang 92000

Corresponding Author: E-mail: Nathaphat@gmail.com, Tel. 08 1897 3065

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ออกแบบและสร้างวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ 2) หาประสิทธิภาพของวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ 3) ศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้ใช้งานต่อวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ กลุ่มประชากรตัวอย่างเป็นพนักงานช่างของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค จำนวน 10 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบประเมินหาคุณภาพ แบบทดสอบหาประสิทธิภาพ และแบบสอบถามความพึงพอใจของวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ร้อยละ คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย พบว่า 1) ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยต่อคุณภาพวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.92 2) ประสิทธิภาพของวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ มีค่า 90.00 % ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 80 % ที่กำหนดไว้ 3) ความพึงพอใจของผู้ใช้งานที่มีต่อวงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.93

คำสำคัญ : วงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ, ไฟฟ้าแรงดันต่ำ, แรงดัน

Abstract

The objectives of this research are: 1) to design and develop a reel for pulling low voltage electrical cables, 2) to evaluate the performance of the reel for pulling low voltage

electrical cables, and 3) to study the user satisfaction level regarding the reel for pulling low voltage electrical cables. The sample group consists of 10 electrical technicians from the Provincial Electricity Authority. The research instruments include a quality assessment form, a performance test, and a satisfaction survey for the reel. The statistical methods used for data analysis are percentage, mean, and standard deviation.

The research findings are as follows: 1) Experts agreed on the quality of the reel for pulling low voltage electrical cables at the highest level, with a mean score of 4.92. 2) The performance of the reel for pulling low voltage electrical cables was 90.00%, exceeding the standard criterion of 80%. 3) User satisfaction with the reel for pulling low voltage electrical cables was at the highest level, with a mean score of 4.93.

Keywords: reel for pulling low voltage electrical cables, low voltage electricity, voltage

1. บทนำ

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค หรือ กฟภ. (Provincial Electricity Authority ตัวย่อ PEA) เป็นรัฐวิสาหกิจสังกัดกระทรวงมหาดไทย มีหน้าที่บริการจำหน่ายไฟฟ้าแก่ประชาชนในส่วนภูมิภาคทุกจังหวัดทั่วประเทศ ยกเว้นกรุงเทพมหานคร จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งเป็นเขตรับผิดชอบของการไฟฟ้านครหลวง (พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค พ.ศ. 2497, พระราชบัญญัติการไฟฟ้า ส่วนภูมิภาค พ.ศ. 2503) [1] จากการศึกษาข้อมูลที่ผ่านมา พบว่าในระบบส่งจ่ายไฟฟ้า สายไฟฟ้าของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคพาดผ่านอยู่นั้น มีพืชเศรษฐกิจ เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน ต้นไม้ชนิดอื่นอยู่จำนวนมาก และสาเหตุส่วนใหญ่ที่ทำให้สายไฟในระบบจำหน่ายแรงดันต่ำขาดเกิดจากต้นไม้ เนื่องจากเมื่อเกิดลมพัดแรง จะทำให้ต้นไม้หรือกิ่งไม้หักทับสายไฟแรงดันต่ำขาด การต่อสายไฟแรงดันต่ำในแต่ละครั้ง จำเป็นต้องใช้เชือก เพื่อดึงสายไฟโดยใช้เชือกสอดเข้าไปในช่องของแร็คช่อง และใช้คีมอะลองจับสายไฟฟ้าเพื่อดึงสายไฟขึ้นมาต่อตรงหัวเสา ด้วยวิธีการดังกล่าวนี้ ทำให้เชือกตกเข้าไปติดกับร่องระหว่างลูกถ้วยกับแร็คช่อง จะทำให้การดึงสายนั้นฝืดและยากลำบากมากยิ่งขึ้น จำเป็นต้องใช้แรงดึงมากหรือหากผู้ปฏิบัติงานฝืนดึงเชือกจนถึงขั้นเชือกขาดก็จะเกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน และทำให้ต้องใช้เวลาในการแก้ไขข้อบกพร่องในระบบจำหน่ายแรงดันต่ำมากขึ้น

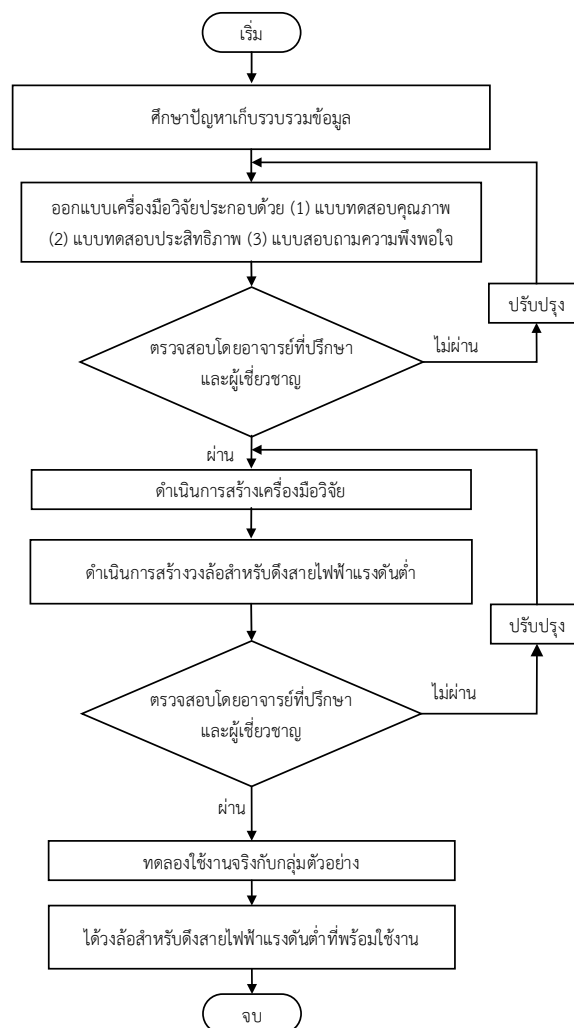
จากปัญหาดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงคิดสร้างและหาประสิทธิภาพงล้อสำหรับดึงสายไฟฟ้าแรงดันต่ำขึ้นใช้ในการปฏิบัติงานแก้กระแสไฟฟ้าขัดข้องได้อย่างรวดเร็ว สะดวกต่อการใช้งาน โดยเป็นประโยชน์อย่างมากในการปฏิบัติงานสำหรับพนักงานช่างหรือลูกจ้างแก้กระแสไฟฟ้าขัดข้อง ลดเวลาในการปฏิบัติงานและสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าให้ผู้ใช้ได้โดยเร็วที่สุด

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อสร้างวาล์วสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ
- 2.2 เพื่อหาประสิทธิภาพของวาล์วสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ
- 2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของช่างผู้ปฏิบัติงานต่อวาล์วสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการจัดทำวิจัยเชิงทดลอง ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินงาน เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของวาล์วสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ช่วยเพิ่มสมรรถนะในการดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ โดยมีวิธีการดำเนินการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1 แสดงวิธีการสร้างและหาประสิทธิภาพของวาล์วสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

3.1 การสร้างและหาประสิทธิภาพของลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ มีขั้นตอนดำเนินการดังนี้

1) การออกแบบ วางแผน และสร้างลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ผู้วิจัยออกแบบให้สามารถใช้งานได้ ไม่ซับซ้อน โดยใช้หลักการหมุนของวงลวดประตูปานเลื้อนเพื่อลดการเสียดสีระหว่างขาแร็คช่องและเชือก ออกแบบขาให้โค้งเพื่อติดตั้งกับแร็คช่องได้สะดวก

2) จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการสร้างลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำตามที่ได้ออกแบบไว้

3) จัดทำโครงสร้างของวงลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ โดยนำขาโค้งมาเชื่อมกับขาหลักสำหรับใช้รองวงลวดประตูปานเลื้อน

4) นำวงลวดประตูปานเลื้อนมาประกอบเข้ากับขาหลักโดยใช้หลักการหมุนของวงลวดเพื่อช่วยลดแรงดึงเชือกในการดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

5) ผู้วิจัยนำลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติงานในระบบไฟฟ้า จำนวน 5 คน ตรวจสอบเพื่อประเมินคุณภาพของลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

6) ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการทดลองใช้งาน และจากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงแก้ไข ก่อนนำลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำไปให้กลุ่มตัวอย่างทดลองใช้เพื่อเก็บข้อมูลนำผลที่ได้มาวิเคราะห์และเขียนรายงานวิจัยต่อไป

3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ได้แก่ พนักงานช่างของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

2) กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พนักงานช่างของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค จำนวน 10 คน ได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบประเมินคุณภาพของลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ผู้วิจัยได้สร้างแบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญประเมินความสอดคล้อง (IOC) ด้านการออกแบบ ด้านการใช้งาน ด้านการบำรุงรักษาและด้านความปลอดภัย

2) แบบประเมินหาประสิทธิภาพของลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ทำการทดสอบ จำนวน 10 ครั้ง ในแต่ละครั้งก็จะมีคะแนน 10 คะแนน รวม 100 คะแนน

3) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ

3.4 การทดลองใช้และเก็บรวบรวมข้อมูล

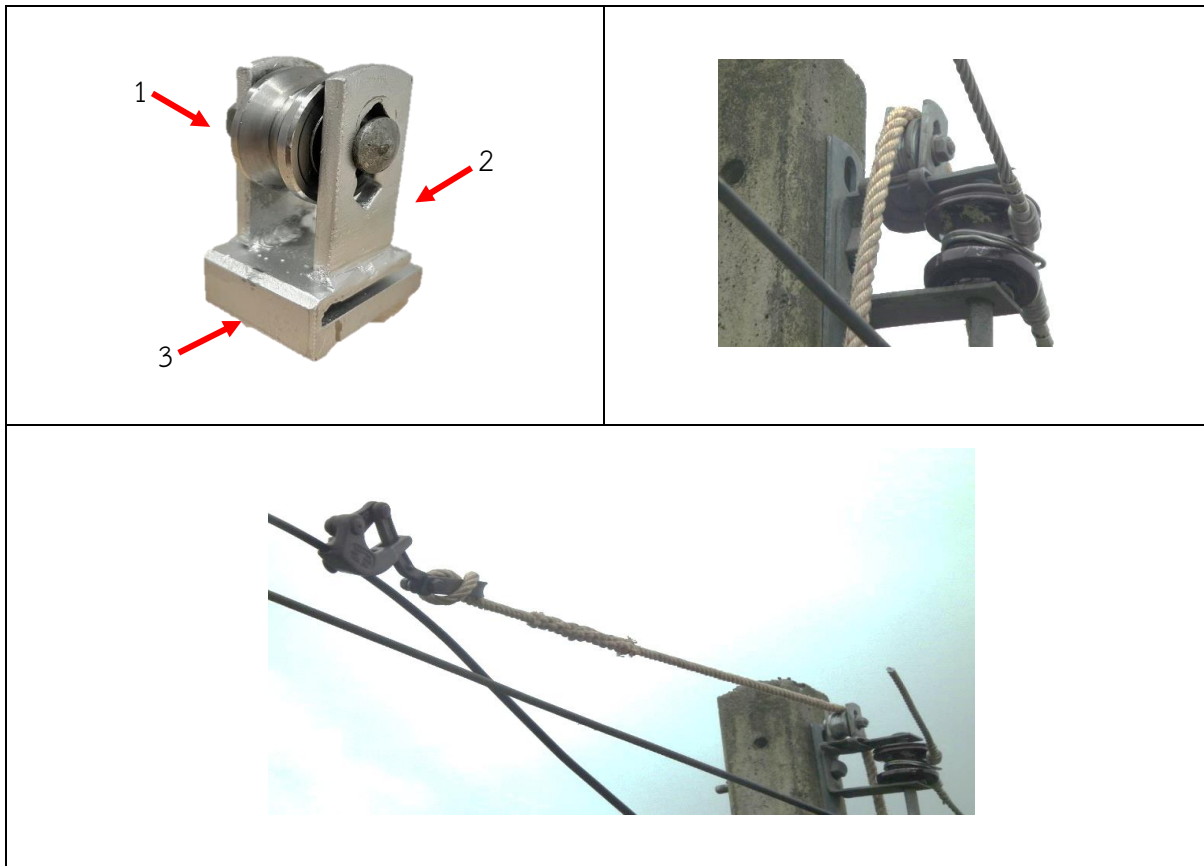
3.5 การหาประสิทธิภาพการทำงานของลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

3.6 การหาค่าความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อลวดสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

3.7 การวิเคราะห์และสรุปผล

4. ผลการวิจัย

4.1 ผลการการสร้างและหาประสิทธิภาพวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ



ภาพที่ 1 วงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

ผลจากการสร้างวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ มีส่วนประกอบหลัก ๆ 3 ส่วน คือ 1) วงล้อสำหรับรองเชือก โดยใช้วงล้อประตูบานเลื่อนเป็นชิ้นส่วนสำหรับรองเชือก 2) ขาเหล็ก สำหรับรองรับแรงกดในการดิ่งเชือก 3) ขาโค้ง สำหรับสอดเข้ากับขาของแร็คช่อง เพื่อติดตั้งวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ สามารถนำมาใช้งานได้จริงตรงกับความต้องการ สามารถลดแรงในการดิ่งสายไฟฟ้า ลดการผิดเคื่องในการเสียดสีของเชือกกับขาแร็คช่อง แก้ไขปัญหาเชือกติดอยู่ระหว่างขาของแร็คช่องกับลู่รอกแรงดันต่ำได้อย่างสิ้นเชิง

ตารางที่ 1 แสดงผลการหาคุณภาพวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

ข้อ	รายการประเมินคุณภาพ	ผลการประเมิน		แปลผล
		$\bar{x}$	S.D.	
1.	ด้านการออกแบบวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ	4.74	0.14	มากที่สุด
2.	ด้านการใช้งานวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ	5.00	0.00	มากที่สุด
3.	ด้านการบำรุงรักษาวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ	4.94	0.17	มากที่สุด
4.	ด้านความปลอดภัย	5.00	0.00	มากที่สุด
โดยภาพรวม		4.92	0.06	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 พบว่าในภาพรวมคุณภาพของวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.92 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดยเรียงลำดับตามค่าเฉลี่ยมากไปหาน้อยพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ ด้านการใช้งาน และด้านความปลอดภัยในการใช้งานวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมา ด้านการบำรุงรักษาวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.94 และด้านการออกแบบวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ อยู่ในระดับมากที่สุด ที่ค่าเฉลี่ย 4.74

4.2 ผลการหาประสิทธิภาพวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ โดยทำการทดสอบการสร้างและหาประสิทธิภาพวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ จำนวน 10 ครั้ง โดยทดสอบดิ่งเชือกก่อนจะติดตั้งวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำและทดสอบดิ่งเชือกหลังจากติดตั้งวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ผลปรากฏว่าติดตั้งวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำใช้เวลาในการดิ่งเชือกรวดเร็วกว่าและผ่อนแรงได้ดีกว่าสรุปว่ามีประสิทธิภาพเฉลี่ยร้อยละ 90 ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด คือต้องได้มาตรฐานร้อยละ 80 ขึ้นไป

4.3 ผลการหาความพึงพอใจวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

ตารางที่ 2 แสดงผลการหาความพึงพอใจวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ

ข้อ	รายการประเมินคุณภาพ	ผลการประเมิน		แปลผล
		$\bar{x}$	S.D.	
1.	ด้านการสร้างนวัตกรรม	4.87	.07	มากที่สุด
2.	ด้านการใช้งาน	4.89	.33	มากที่สุด
3.	ด้านผลที่ได้จากชิ้นงาน	5.00	.00	มากที่สุด
4.	ด้านการบำรุงรักษา	5.00	.00	มากที่สุด
โดยภาพรวม		4.93	.07	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่าในภาพรวมความพึงพอใจของพนักงานช่างการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ต่อวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำ ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.93 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดยเรียงลำดับตามค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดได้แก่ด้านผลที่ได้จากนวัตกรรม มีค่าเฉลี่ย 5.00 และด้านการบำรุงรักษา มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาได้แก่ ด้านการใช้งานมีค่าเฉลี่ย 4.89 และ ข้อ 1. ด้านการสร้างนวัตกรรม มีค่าเฉลี่ย 4.87

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

ผลการสร้างวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำพบว่าสามารถใช้งานได้จริงตามที่ต้องการและช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการต่อสายไฟฟ้าแรงดันต่ำอย่างมีประสิทธิภาพ วงล้อดังกล่าวทำหน้าที่เป็นอุปกรณ์ทุ่นแรงสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ช่วยลดการเสียดสีระหว่างเชือกกับขาแร็คช่อง และแก้ปัญหาการติดขัดของเชือกระหว่างขาของแร็คช่องกับลูกกรอกแรงดันต่ำ นอกจากนี้ยังช่วยยืดอายุการใช้งานของเชือกและเพิ่มความปลอดภัยให้แก่ผู้ใช้งาน

5.2 อภิปรายผล

ผลจากการหาคุณภาพของวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำที่สร้างขึ้นพบว่า สามารถใช้งานได้จริง และตรงกับความต้องการของผู้ใช้ โดยเป็นประโยชน์ทั้งต่อผู้เรียน นักวิจัย และพนักงานช่างการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค สำหรับนักศึกษา วงล้อดังกล่าวเป็นแหล่งความรู้และนวัตกรรมที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในอนาคต สำหรับอาจารย์สามารถนำไปเป็นตัวอย่างในการสอนให้กับนักเรียนรุ่นน้อง ส่วนพนักงานช่างการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคสามารถนำไปใช้งานได้จริง ซึ่งจะช่วยเพิ่มความปลอดภัยและประสิทธิภาพในการทำงาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ เกียรติศักดิ์ วงษ์มณฑาและคณะ ที่ศึกษาการพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของคีมบีบ PG แบบ H และคีมตัดสายไฟ พบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนคุณภาพของเครื่องมือดังกล่าวในระดับที่สูงที่สุดเช่นกัน [2] การประเมินประสิทธิภาพของวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำจากการทดลองใช้งานพบว่า การใช้งานไม่ยุ่งยากและสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว โดยมีประสิทธิภาพการทำงานที่ 90% จากการวัดระยะเวลาในการประกอบและดิ่งสายไฟเพื่อต่อใช้งาน ซึ่งผลลัพธ์นี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ วีรพล ทองคุปต์ และคณะ ที่ศึกษาการพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของเครื่องย้อยกระป๋องอลูมิเนียม ผลการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญแสดงให้เห็นว่าเครื่องมือดังกล่าวมีประสิทธิภาพตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด [3] การประเมินความพึงพอใจของพนักงานช่างการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคต่อวงล้อสำหรับดิ่งสายไฟฟ้าแรงดันต่ำพบว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ที่ 4.5 ซึ่งอยู่ในระดับที่สูงที่สุด ซึ่งสะท้อนถึงความพึงพอใจในผลลัพธ์ที่ได้รับจากการใช้งานวงล้อดังกล่าวโดยพนักงานช่าง มีความพึงพอใจในประสิทธิภาพและความปลอดภัยของอุปกรณ์อย่างมาก สอดคล้องกับงานวิจัยของ ประภาส พุ่มพวง และคณะ ที่ศึกษาการพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของเบาะรองนอนแฉ่งเตีอนการมีไข้ พบว่า ผู้ทดลองใช้เบาะรองนอนมีความพึงพอใจในระดับสูงสุด เนื่องจากเบาะรองนอนสามารถแฉ่งเตีอนเมื่อผู้ป่วยมีอุณหภูมิสูงได้อย่างแม่นยำและมีประสิทธิภาพ [4]

5.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) ด้านออกแบบ ในวัสดุที่ใช้สร้างควรใช้วัสดุที่ไม่เป็นสนิมเพื่อง่ายต่อการบำรุงรักษา
- 2) ควรออกแบบให้มีฝาปิดสำหรับกันเชือกหลุด
- 3) ควรปรับปรุงขนาดของวงล้อยึดสำหรับดิ่งสายไฟให้มีขนาดที่เหมาะสม
- 4) ปรับปรุงให้วงล้อยึดสำหรับดิ่งสายไฟสามารถรับน้ำหนักได้มากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- [1] การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค. (2565). [ออนไลน์]. รวมประวัติความเป็นมา. [สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2565] .จาก <https://www.pea.co.th/>
- [2] เกียรติศักดิ์ วงษ์มณฑาและธีรวัฒน์ มากมุข. (2564). การสร้างและหาประสิทธิภาพคีมบีบ PG แบบ H และคีมตัดสายไฟ Creation and optimization of PG type H crimping pliers and wire cutters. วารสารการประชุมวิชาการและนวัตกรรมเทคโนโลยีอาชีวศึกษาระดับชาติ ภายใต้หัวข้อ “งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมอาชีวศึกษา และพัฒนาอาชีพ” ระหว่างวันที่ 18 – 20 เมษายน 2565 ณ โรงแรมภูเก็ตเมอร์ลิน จังหวัดภูเก็ต. หน้า 423-431.
- [3] วีรพล ทองคุปต์และคณะ. (2563). การสร้างและหาประสิทธิภาพเครื่องย่อยกระป๋องอลูมิเนียม Construction and Efficiency of Aluminum Cans Shredder Machine. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์. ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม 2563. หน้า 124-136.
- [4] ประภาส พุ่มพวง, ธัญพร พุ่มพวงและจิโรจน์ วัฒนา. (2562). การสร้างและหาประสิทธิภาพเบาะรองนอนแฉ่งเตื่อนการมีไข้. วารสารการประชุมวิชาการและนวัตกรรมเทคโนโลยีอาชีวศึกษาระดับชาติ. ปีที่ 3 ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน 2562. หน้า 10-16.

การพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps Developing a Curtain shop front management system by Power Apps

พิชิตพล พูลเพิ่ม¹ เบนจวรรณ สุขยิ่ง² สรายุทธ มาลา³

Pichitpon Poonperm¹ Benchawan Sukying² Sarayuth Mala³

¹⁻² นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยเทคนิคตรัง จังหวัดตรัง 92000

Student of Department of Information Technology. Trang Technical College. Trang 92000

³ อาจารย์ที่ปรึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า วิทยาลัยเทคนิคตรัง จังหวัดตรัง 92000

Lecture of Department of Information Technology. Trang Technical College. Trang 92000

Corresponding Author: E-mail: sarayuthmala@gmail.com, Tel. 081-891-6530

บทคัดย่อ

การพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน โดยใช้ Power Apps เพื่อแก้ปัญหาการจัดการหน้างานของร้านผ้าม่าน ที่เป็นระบบการทำงานแบบเดิม เพิ่มความสะดวกในการทำงานของพนักงานในสถานประกอบการนั้น ๆ และส่งเสริมทางด้านการตลาด และด้านการบริการ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps 2) เพื่อหาประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps 3) เพื่อหาประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps 4) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านโดยใช้ Power Apps เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน แบบประเมินคุณภาพ แบบประเมินประสิทธิภาพ และแบบสอบถามความพึงพอใจ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้เชี่ยวชาญ 5 คน และผู้ใช้งานจำนวน 25 คน โดยเลือกแบบวิธีสุ่มแบบเจาะจง สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความตรง ค่าความเชื่อมั่น ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าร้อยละ

ผลการวิจัย พบว่า 1) คุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด 2) ประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน มีค่าเฉลี่ย 83.55 % ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 80 % ที่กำหนดไว้ 3) ผู้ใช้งานมีระดับความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ระบบจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน, จัดการ, พาวเวอร์แอป

Abstract

This research aims to develop a job management system for curtain stores using Power Apps to address the issues of traditional job management methods, enhance employee convenience, and promote marketing and customer service. The objectives of this study are: 1) to develop a job management system for curtain stores using Power Apps, 2) to evaluate the effectiveness of the job management system for curtain stores using Power Apps, 3) to assess the performance of the job management system for curtain stores using Power Apps, and 4) to study user satisfaction with the job management system for curtain stores using Power Apps. The research instruments include the job management system for curtain stores, a quality assessment form, an efficiency evaluation form, and a satisfaction survey. The population and sample group consisted of 5 experts and 25 users, selected through purposive sampling. The statistical methods used for data analysis include validity, reliability, mean, standard deviation, and percentage.

The research findings are as follows: 1) The quality of the job management system for curtain stores was rated at the highest level overall. 2) The performance of the system had an average efficiency of 83.55%, meeting the standard threshold of 80%. 3) The users expressed the highest level of satisfaction with the job management system for curtain stores.

Keywords: job management system for curtain stores, management, Power Apps

1. บทนำ

ความใฝ่ฝันของใครหลายคนอยากมีบ้านที่สวยงามและสะอาดตา ม่านจึงมีส่วนสำคัญในการจัดระเบียบบ้านให้ดูสวยงามและเป็นสัดส่วน ทำให้ผู้ประกอบการหันมาสนใจธุรกิจผ้าม่านมากขึ้น เมื่อมีผู้ประกอบการมากขึ้น อัตราการแข่งขันย่อมสูงตามไปด้วย ผู้ประกอบการจึงมองหาระบบที่จะช่วยอำนวยความสะดวกในการจัดการร้านที่สามารถอำนวยความสะดวกให้กับทางผู้ประกอบการและผู้บริโภค แต่การทำงานระบบเดิมที่มีการทำงานด้วยระบบมือ เช่น การจดรายละเอียดงาน การคิดคำนวณให้กับลูกค้า การค้นหาตำแหน่งที่ตั้งบ้านของลูกค้า เป็นต้น ส่งผลให้เกิดการผิดพลาดของระบบงาน ทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการนั้นเกิดความไม่พอใจต่อสถานประกอบการ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อด้านการบริการและด้านการตลาดเป็นอย่างยิ่ง [1]

คณะผู้วิจัยจึงเกิดแนวคิดพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน โดยใช้ Power app ซึ่งตัวเชื่อมต่อรวมถึงแพลตฟอร์มข้อมูล ที่มีสภาพแวดล้อมการพัฒนาอย่างรวดเร็ว เพื่อสร้างแอปแบบกำหนดเองสำหรับความต้องการของสถานประกอบการ ด้วยการใช้ Power Apps สร้างแอปธุรกิจที่กำหนดเองได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งเชื่อมต่อกับข้อมูลที่จัดเก็บไว้ในแพลตฟอร์มข้อมูลพื้นฐาน (Microsoft Dataverse) หรือในแหล่งข้อมูลออนไลน์และ ในสถานที่ มากมาย (เช่น SharePoint, Microsoft 365, Dynamics 365, SQL Server เป็นต้น) แอปที่สร้างขึ้นโดยใช้ Power Apps มอบตรรกะทางธุรกิจที่สมบูรณ์และความสามารถของเวิร์กโฟลว์เพื่อแปลงการดำเนินงานทางธุรกิจ เป็นกระบวนการดิจิทัลแบบอัตโนมัติ แอปที่สร้างขึ้นโดยใช้ Power Apps มีการออกแบบแบบตอบสนองและสามารถเรียกใช้งานได้อย่างราบรื่นในเบราว์เซอร์และบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ และเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ถูกต้องและนำเสนอแก่ลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว

2. วัตถุประสงค์ของวิจัย

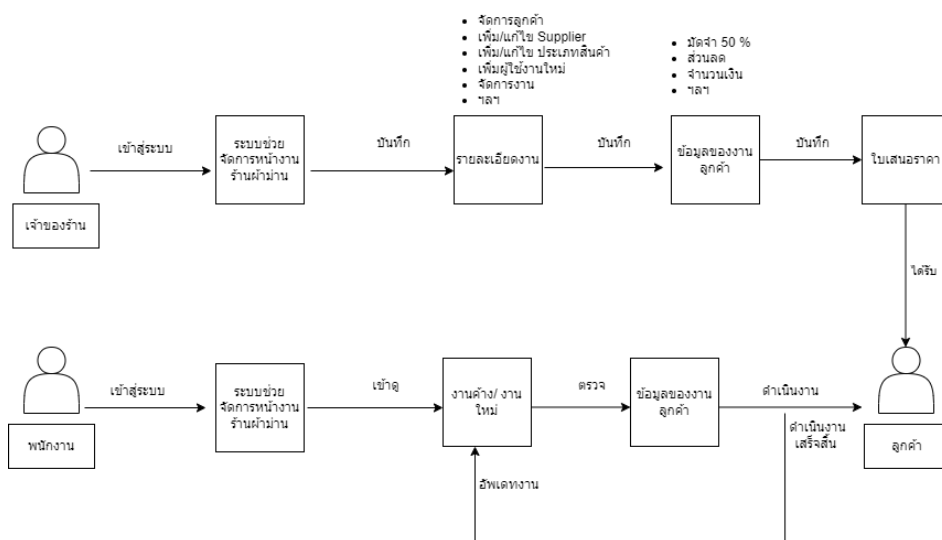
- 2.1 เพื่อพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่านโดยใช้ Power Apps
- 2.2 เพื่อหาประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่านโดยใช้ Power Apps
- 2.3 เพื่อหาประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่านโดยใช้ Power Apps
- 2.4 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่านโดยใช้ Power Apps

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงทดลอง ผู้วิจัยมุ่งพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน วัตถุประสงค์เพื่อช่วยในการจัดรายละเอียดงาน การคำนวณและออกใบเสนอราคา การค้นหาตำแหน่งที่ตั้งบ้านของลูกค้า และเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ถูกต้องและนำเสนอแก่ลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว โดยคณะผู้วิจัยจัดทำวิธีการดำเนินการวิจัยตามลำดับดังนี้

3.1) การสร้างนวัตกรรม

ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน คือการสร้างเครื่องมือหรือนวัตกรรมระบบ จากโปรแกรม Power Apps การออกแบบและพัฒนาโดยไม่ต้องเขียนโค้ด (low-code design) มีประสิทธิภาพในการจัดการฐานข้อมูล การคำนวณ และการออกสรุปรายงาน คณะผู้วิจัยศึกษาและพัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน โดยมีขั้นตอนการสร้างและพัฒนานวัตกรรม ดังนี้การพัฒนาได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลและส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจการร้านผ้าผ่าน กระบวนการบันทึกงาน การคิดคำนวณราคา การออกใบเสนอราคา และออกแบบพัฒนาช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน



ภาพที่ 1 ไดอะแกรมเชื่อมโยงการทำงานของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน

ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ออกแบบและพัฒนาเพื่อช่วยลดปัญหาความผิดพลาดของหน้างานอำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการและพนักงาน ซึ่งคณะผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือให้ผู้เชี่ยวชาญทดสอบจำนวน 5 ท่าน ประเมินคุณภาพการใช้งานและทดสอบประสิทธิภาพ เพื่อพิจารณาผลการใช้งานก่อนที่จะนำไปใช้ในงานวิจัยร่วมกับกลุ่มตัวอย่าง

3.2 กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ด้านคุณภาพ ประกอบด้วย

1.1) ประชากร คือ ผู้ประกอบธุรกิจผ้าผ่าน ที่ประกอบธุรกิจผ้าผ่านไม่น้อยกว่า 10 ปี

1.2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบธุรกิจผ้าผ่าน จำนวน 5 คน

2) ด้านประสิทธิภาพและด้านประสิทธิผล ประกอบด้วย

2.1) ประชากร คือ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการออกแบบและพัฒนาด้วยโปรแกรม Power Apps และผู้ประกอบกิจการร้านผ้าผ่านที่ประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 10 ปี

2.2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบและพัฒนาด้วยโปรแกรม Power Apps จำนวน 2 คน และผู้ประกอบกิจการร้านผ้าผ่าน จำนวน 3 คน

3) ด้านความพึงพอใจ ประกอบด้วย

3.1) ประชากร คือ บุคลากร พนักงานและช่างติดตั้ง ที่ทำงานในร้านผ้าผ่าน ในเขตจังหวัดตรัง

3.2) กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากร พนักงานและช่างติดตั้ง ที่ทำงานในร้านผ้าผ่าน จำนวน 25 คน

โดยเลือกแบบโดยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Random Sampling)

3.3 ระบุเครื่องมือวิจัยต่าง ๆ ที่ใช้ในการวิจัยอย่างครบถ้วน

- 1) แบบประเมินคุณภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน
- 2) แบบประเมินประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน
- 3) แบบสอบถามความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน

3.4 ระบุขั้นตอนการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือวิจัยตามหลักวิชาการ

1) การสร้างแบบประเมินคุณภาพคือ เครื่องมือและกระบวนการที่ใช้ในการรวบรวมรายงานผลทางสถิติและประเมินคุณภาพในแต่ละด้าน ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งสำคัญในการนำวิธีการประเมินคุณภาพไปสู่การปฏิบัติอย่างแท้จริง เพื่อแสดงให้เห็นผลการประเมินคุณภาพอย่างเป็นรูปธรรม สามารถนำไปใช้ในการวางแผนและปรับปรุงคุณภาพของชิ้นงานต่อไป แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ระดับความคิดเห็นของผู้ประเมินคุณภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามแนวคิดของ Likert การตรวจให้คะแนนใช้เกณฑ์ดังนี้ [2]

มากที่สุด	ให้ 5 คะแนน
มาก	ให้ 4 คะแนน
ปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
น้อย	ให้ 2 คะแนน
น้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน

นำคะแนนที่ได้มาแปลความหมาย โดยนำไปเทียบกับเกณฑ์แปลความหมาย ดังนี้

4.51 – 5.00	หมายถึง มีคุณภาพในระดับมากที่สุด
3.51 – 4.50	หมายถึง มีคุณภาพในระดับมาก
2.51 – 3.50	หมายถึง มีคุณภาพในระดับปานกลาง
1.51 – 2.50	หมายถึง มีคุณภาพในระดับน้อย
1.00 – 1.50	หมายถึง มีคุณภาพในระดับน้อยที่สุด

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามแบบปลายเปิดสำหรับผู้ประเมิน แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะต่างๆ

2) การสร้างแบบประเมินประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ดำเนินการสร้างดังนี้

2.1) จัดทำตารางบันทึกผลการทดสอบ เพื่อหาค่าประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน โดยวัดผลตามเกณฑ์มาตรฐานที่ระบบสามารถทำได้ โดยการวัดผลประสิทธิภาพต้องมีค่าไม่ต่ำกว่า 80%

2.2) บันทึกผลการประเมินประสิทธิภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน จำนวน 10 ครั้ง

2.3) ให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาตรวจสอบผลการประเมินประสิทธิภาพที่ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ทำงานได้ พร้อมรับรองผลการทดสอบในแบบประเมินประสิทธิภาพ

3) การสร้างแบบประเมินความพึงพอใจ หมายถึง การประเมินความพึงพอใจในงานเป็นการประเมินความรู้สึก ความคิด และพฤติกรรม สามารถประเมินได้ด้วย วิธีการสังเกต การสัมภาษณ์ และการสอบถาม ที่นิยมคือใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นอย่างรอบคอบและอย่างถูกต้องเหมาะสมตามทฤษฎีของการวัดผล ประเมินผลและแปลผล เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานตามความต้องการต่อไป โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยแยกข้อมูลตาม เพศ ระดับการศึกษา ตำแหน่งหน้าที่ และประสบการณ์การทำงาน

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามแนวคิดของ Likert การตรวจให้คะแนนใช้เกณฑ์ดังนี้ [2]

มากที่สุด	ให้ 5 คะแนน
มาก	ให้ 4 คะแนน
ปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
น้อย	ให้ 2 คะแนน
น้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน

นำคะแนนที่ได้มาแปลความหมาย โดยนำไปเทียบกับเกณฑ์แปลความหมาย ดังนี้

4.51 – 5.00	หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด
3.51 – 4.50	หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมาก
2.51 – 3.50	หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง
1.51 – 2.50	หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อย
1.00 – 1.50	หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามแบบปลายเปิดสำหรับผู้ประเมิน แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ

3.5 ระบุรายละเอียดในการวิจัยและวิธีเก็บรวบรวมข้อมูลชัดเจน

- 1) การหาคุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้
 - 2) เตรียมระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน พร้อมนำไปติดตั้งในสถานที่ที่ใช้งานจริง
 - 3) ทำการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ สำนวณความพร้อมและแก้ไขข้อบกพร่องที่เกิดจากการใช้งานจริง
 - 4) จัดทำแบบประเมินคุณภาพตามเกณฑ์ชีวิต
 - 5) นัดหมายเชิญผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ได้คัดเลือกไว้ เพื่อประเมินคุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ลงในแบบประเมินคุณภาพที่ได้จัดเตรียมไว้

6) ตรวจสอบความสมบูรณ์ ถูกต้องของข้อมูลจากแบบประเมิน แล้วนำไปประเมินผลและแปลผลเทียบกับเกณฑ์ชี้วัดที่ได้ตั้งไว้

2) แบบประเมินประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ดำเนินการสร้างดังนี้

2.1) จัดทำตารางบันทึกผลการประเมิน เพื่อหาค่าประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน โดยวัดผลตามเกณฑ์มาตรฐานที่ระบบสามารถทำได้ โดยการวัดผลประสิทธิภาพต้องมีค่าไม่ต่ำกว่า 80%

2.2) บันทึกผลการประเมินประสิทธิภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน จำนวน 10 ครั้ง

2.3) ให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาตรวจสอบผลการประเมินประสิทธิภาพที่ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ทำงานได้ พร้อมรับรองผลการประเมินประสิทธิภาพ

3) แบบสอบถามความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน ดำเนินการสร้างดังนี้

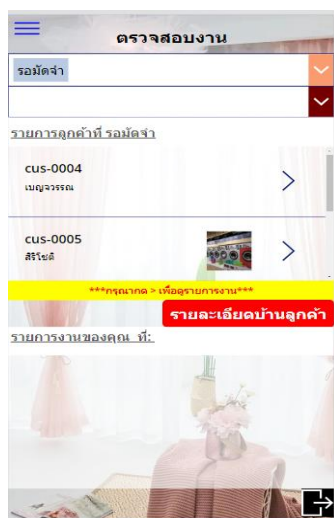
3.1) เตรียมระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน และจัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจ

3.2) นัดหมายเชิญบุคลากร พนักงานและช่างติดตั้ง ที่ทำงานร้านผ้าผ่าน จำนวน 25 ท่าน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ได้คัดเลือกไว้ เพื่อหาความพึงพอใจของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน พร้อมทั้งตอบข้อซักถาม และให้ข้อมูลต่อกลุ่มตัวอย่าง เมื่อกลุ่มตัวอย่างคลายความสงสัยแล้ว จึงให้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ

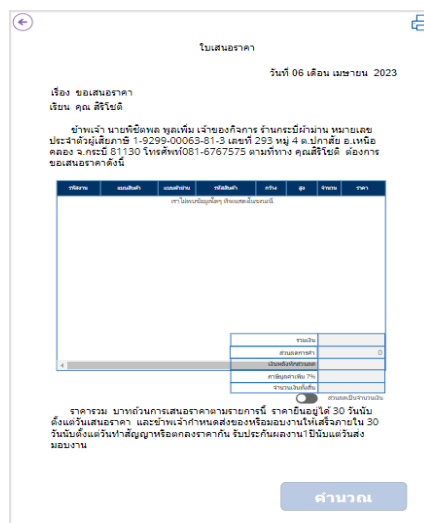
3.3) ตรวจสอบความสมบูรณ์ถูกต้องของข้อมูลจากแบบสอบถาม แล้วนำไปประเมินผลและแปลผลเทียบกับเกณฑ์ชี้วัดที่ได้ตั้งไว้

4. ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้พัฒนาระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน นำระบบไปใช้งานจริงพร้อมทดสอบประสิทธิภาพการใช้งาน ดังภาพที่ 2 และ 3



ภาพที่ 2 ผลการจัดการข้อมูล



ภาพที่ 3 ผลการคำนวณ

จากการทดสอบ ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน สามารถนำเสนอผลการวิจัยได้จากตารางดังต่อไปนี้
ตารางที่ 1 ผลการหาคุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ข้อ	คุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล	ลำดับ
1.	การนำโปรแกรมไปใช้งานได้ดี รวดเร็ว	5.00	.00	มากที่สุด	1
2.	มีความถูกต้องในการแก้ไขและลบข้อมูล	4.60	.54	มากที่สุด	2
3.	มีความสะดวกในการเพิ่ม และบันทึกข้อมูล	5.00	.00	มากที่สุด	1
4.	มีการจัดเก็บข้อมูลครบถ้วน	5.00	.00	มากที่สุด	1
5.	สามารถค้นหาข้อมูลได้	4.60	.54	มากที่สุด	2
6.	มีการรักษาความปลอดภัยในการเข้าถึงข้อมูล	5.00	.00	มากที่สุด	1
7.	มีความถูกต้องในการคำนวณ	5.00	.00	มากที่สุด	1
8.	มีความสะดวกในการเพิ่มลูกค้าใหม่	4.60	.54	มากที่สุด	2
9.	มีความสามารถออกใบเสนอราคา	5.00	.00	มากที่สุด	1
10.	มีความสามารถด้านการจัดการสินค้า	5.00	.00	มากที่สุด	1
11.	มีความสามารถเพิ่ม ลบ ระดับผู้ใช้งาน	4.60	.54	มากที่สุด	2
12.	มีความสามารถเพิ่ม ลบ ผู้จัดจำหน่าย	5.00	.00	มากที่สุด	1
13.	มีความสามารถในการจัดการชนิดงาน	5.00	.00	มากที่สุด	1
14.	มีความสามารถในการสร้างและเพิ่มงาน	4.60	.54	มากที่สุด	2
ค่าเฉลี่ยรวมคุณภาพของโปรแกรม		4.85	.19	มากที่สุด	

จากตารางที่ 1 ผลการประเมินคุณภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน
ตารางที่ 2 ผลการทดสอบประสิทธิภาพระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าผ่าน จากผู้เชี่ยวชาญ 5 คน

ประสิทธิภาพ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล (80/80)
1. การแสดงข้อมูลเนื้อหา	90%	ผ่านเกณฑ์
2. การแบ่งระดับผู้ใช้งาน	80%	ผ่านเกณฑ์
3. การรักษาความปลอดภัย	82%	ผ่านเกณฑ์
4. การเก็บข้อมูลลูกค้า	82%	ผ่านเกณฑ์
5. ส่งออกข้อมูล	82%	ผ่านเกณฑ์
6. การใช้งาน	80%	ผ่านเกณฑ์
7. ฐานข้อมูล	88%	ผ่านเกณฑ์
8. การนำทาง	80%	ผ่านเกณฑ์
9. การคำนวณ	88%	ผ่านเกณฑ์
ค่าเฉลี่ยรวม	83.55%	ผ่านเกณฑ์

จากตารางที่ 2 การนำระบบจัดการหน้างานร้านผ่านไปทดลองไปหาประสิทธิภาพจำนวน 10 ครั้งจากผู้เชี่ยวชาญ 5 คน ผลการหาประสิทธิภาพแสดงให้เห็นว่าระบบจัดการหน้างานร้านผ่านมีประสิทธิภาพเฉลี่ย 83.55% ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานของการวิจัย คือต้องมีประสิทธิภาพในระดับสูงกว่า 80 %

ตารางที่ 3 ผลการหาความพึงพอใจต่อระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ข้อ	ระดับความพึงพอใจ	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล	ลำดับ
1	ความสะดวกและรวดเร็วในการแสดงผลข้อมูล	4.52	.51	มากที่สุด	3
2	เรียกใช้งานส่วนที่เกี่ยวข้องได้สะดวกและรวดเร็ว	4.32	.69	มาก	5
3	มีความสะดวกในการใช้งานไม่ยุ่งยากและซับซ้อน	4.52	.51	มากที่สุด	3
4	ระบบสามารถช่วยลดขั้นตอนการทำงาน	4.52	.58	มากที่สุด	3
5	ระบบมีความพร้อมในการให้บริการแก่ผู้ใช้อยู่เสมอ	4.40	.57	มาก	4
6	การจัดการความปลอดภัยและกำหนดสิทธิ์ในการเข้าถึงข้อมูลของผู้ใช้งาน	4.12	.44	มาก	6
7	ความปลอดภัยของการเข้าถึงข้อมูล	5.00	.00	มากที่สุด	1
8	การควบคุมให้ใช้งานตามสิทธิ์ผู้ใช้ได้ถูกต้อง	4.32	.69	มาก	5
9	มีระบบรองรับข้อมูลที่ตรงกับความต้องการนำไปใช้ประโยชน์ได้	4.76	.43	มากที่สุด	2
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการใช้งาน		4.48	.18	มาก	

จากตารางที่ 3 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ความปลอดภัยของการเข้าถึงข้อมูล มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน สรุปข้อค้นพบจากการวิจัยได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

1) สามารถพัฒนาระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน ได้ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยระบบจัดการหน้างานร้านผ่านทำงานได้ดี สามารถใช้อุปกรณ์สมาร์ทโฟนหรือคอมพิวเตอร์

2) ผลการหาคุณภาพระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน โดยผู้เชี่ยวชาญ อภิปรายผลได้ดังนี้ คุณภาพระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.19

3) การหาประสิทธิภาพระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน จากการนำระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน ไปทดสอบหาประสิทธิภาพจำนวน 10 ครั้ง ผลการหาประสิทธิภาพแสดงให้เห็นว่าระบบจัดการหน้างานร้านผ่าน 83.55% ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานของการวิจัยคือต้องมีประสิทธิภาพในระดับสูงกว่า 80 %

4) ผลประเมินความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน โดยผู้ใช้งานโปรแกรม พบว่า ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน มีค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.18

5.2 อภิปรายผล

จากผลการวิจัย ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน แสดงให้เห็นว่าสามารถนำระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน ไปใช้ในการจัดการหน้างานของร้านผ้าม่าน สะดวก รวดเร็ว และป้องกันการเกิดข้อผิดพลาดของงาน โดยอ้างอิงจากผลการทดสอบคุณภาพ และประสิทธิภาพของระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน ซึ่งผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ตอบนั้น เป็นไปตามวัตถุประสงค์หรือสมมติฐานของการวิจัยที่ตั้งไว้ สอดคล้องกับการวิจัยของ [3] ที่พบว่า ระบบหน้าร้านมีคุณภาพสูงในด้านกระบวนการทำงาน มีความสะดวกรวดเร็ว ข้อมูลมีความถูกต้องมากยิ่งขึ้น และสามารถนำไปใช้ได้จริง ด้านความพึงพอใจต่อระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน โดยผู้ใช้งานโปรแกรม พบว่า ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน มีค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน อยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับ (2551) [4] ที่พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านขายกาแฟมีความพอใจต่อโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟในด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับปานกลางเป็นส่วนใหญ่ คิดเป็น 65.8 เปอร์เซ็นต์ แนวโน้มต่อไปควรพัฒนาโปรแกรมให้สามารถใช้ บาร์โค้ดเพื่อป้องกันการผิดพลาดจากการพิมพ์ผิดและนำโปรแกรมนี้ไปใช้งานในระบบเครือข่าย

ในภาพรวมการพัฒนากระบวนการช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่าน โดยใช้ Power Apps. เป็นการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาพัฒนางาน ซึ่งสอดคล้องกับ [5] ที่พบว่า แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถและนวัตกรรมบริการธุรกิจยุค 4.0 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจบริการประกอบด้วยการออกแบบ การพัฒนาบุคลากร การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ การจัดการองค์ความรู้ การดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การนำเทคโนโลยีสารสนเทศ และความร่วมมือของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาสนับสนุนการพัฒนาเพื่อสร้างความมั่นคงยั่งยืน ให้ธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ.

5.3 ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

- 1.1 ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านมีความปลอดภัยของข้อมูลสูง
- 1.2 ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านมีระบบรองรับข้อมูลที่ตรงกับความต้องการ
- 1.3 ระบบช่วยจัดการหน้างานร้านผ้าม่านมีความสะดวกและรวดเร็วในการแสดงผลข้อมูล

2) ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

- 2.1 ควรมีสร้างการจัดการรักษาความปลอดภัยและกำหนดสิทธิ์ในการเข้าถึงข้อมูลของผู้ใช้งาน
- 2.2 ควรมีการสร้างเรียกใช้งานส่วนที่เกี่ยวข้องได้สะดวกและรวดเร็ว

เอกสารอ้างอิง

- [1] ธนาภาณูจน์ ดวงใจ และกนกพร ชัยประสิทธิ์ (2561). [ออนไลน์]. การศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อสินค้าในศูนย์การค้าส่งแพลงคันทัน แฟชั่นมอลล์. [สืบค้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566]. จาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/EAUHJSocSci/article/view/116281/90292>
- [2] บุญชม ศรีสะอาด. (2560). [ออนไลน์]. การวิจัยเบื้องต้น. [สืบค้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566]. จาก <https://shorturl.asia/MmRs4>
- [3] สัยสุณี มะดีเยาะ, อารีพี นวะะมิ, และบุญธิดา จิรรัตนโสภะ. (2566). ระบบบริการจัดการร้านกาแฟกรณีศึกษาร้าน BABO Coffee. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 1. หน้า 565-574.
- [4] ปรีชาชนนท์ คุณมีและคณะ. (2551). [ออนไลน์]. การพัฒนาโปรแกรมบริหารงานรายขายกาแฟ. [สืบค้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566]. จาก <https://shorturl.asia/ZDqlh>
- [5] ชัยนันต์ ไชยเสน. (2562). แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถและนวัตกรรมบริการธุรกิจร้านอาหารยุค 4.0 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาจังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 13 ฉบับที่ 3. หน้า 491-504.

เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ Seasoning Shrimp Paste Sauce Machine 3 Heating Systems

ปิยะพงศ์ สำลีแก้ว¹ มนต์รี สร้อยรักษ์²

Piyaphong Samleekaew¹ Montree Soirak²

1-2 แผนกวิชาช่างยนต์ วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000

Automotive Technology Department, Surat Thani Technical College, Surat Thani 84000

Corresponding Author: E-mail: msrtc@hotmail.com, 077-273168

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ 2) หาประสิทธิภาพเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบและ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบเครื่องมือที่ใช้การวิจัย คือ แบบบันทึกข้อมูลด้านประสิทธิภาพและแบบสอบถามความพึงพอใจ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรมสำเร็จรูปโดยการคำนวณหาค่าเฉลี่ยและค่าร้อยละ

ผลการวิจัย พบว่า เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ใช้แหล่งความร้อนจาก 3 ระบบ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟาเรด และถ่านฟืน ไข่มอเตอร์เป็นตัวส่งกำลังในการกวนใบพัดที่สามารถตั้งเวลาในการหยุดโดยอัตโนมัติ มีระบบการบรรจุซอสในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ เช่น ขวด หลอด กระปุก และซอง สามารถทำงานได้ครั้งละ 20 กิโลกรัม โดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า ใช้เวลาเฉลี่ย 40 นาที เมื่อใช้พลังงานจากแก๊สแบบอินฟาเรด ใช้เวลาเฉลี่ย 30 นาที และเมื่อใช้พลังงานจากถ่านฟืน ใช้เวลาเฉลี่ย 48 นาที และระดับความพึงพอใจของผู้ใช้ในสถานประกอบการพบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ซอสกะปิปรุงรส, พลังงานความร้อน, พลังงาน 3 ระบบ

Abstract

This research aims to 1) develop a shrimp paste seasoning production machine with a three-system heat energy power source, 2) evaluate the performance of the shrimp paste seasoning production machine with three heat energy systems, and 3) study user satisfaction

with the machine. The research instruments used include performance data recording forms and satisfaction surveys. Data analysis was conducted using software to calculate the mean and percentage.

The research findings showed that the shrimp paste seasoning production machine with three heat energy systems utilizes heat sources from three systems: an electric heater, infrared gas, and charcoal. A motor is used to drive a stirring paddle with an automatic timer for stopping. The machine is equipped with a system for packaging the seasoning into various types of containers, such as bottles, tubes, jars, and pouches. The machine can process up to 20 kilograms at a time, using an electric heater with an average processing time of 40 minutes. When using infrared gas energy, the average time is 30 minutes, and with charcoal, the average time is 48 minutes. The user satisfaction level in the workplace was found to be at the highest level.

Keywords: shrimp paste seasoning, heat energy, three-system energy

1. บทนำ

ผลจากการแข่งขันในตลาดที่รุนแรงหลายๆ ครั้ง จะทำให้มูลค่าหรือราคาของสินค้าทางการเกษตรมีราคาตกต่ำ หรืออาจมาจากสภาพดินฟ้าอากาศที่เป็นปัจจัยที่ไม่อาจควบคุมได้ ที่จะส่งผลให้ราคาของสินค้ามีการขยับขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นแล้ว ผู้ผลิตสินค้าทางการเกษตร หรือเกษตรกร อาจจำเป็นต้องมีการฝึกฝนเรียนรู้ และพัฒนาเทคนิคในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าทางการเกษตรของตัวเอง เพื่อให้สามารถเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรได้มากขึ้น [1]

กะปิเป็นอัตลักษณ์ทางอาหารของคนไทยในภาคใต้ ปัจจุบันมีการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าในรูปแบบของซอสกะปิ ในตลาดซอสปรุงรสที่ทำมาจากกะปิ เป็นการต่อยอดจากภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ด้วยการนำกะปิมาผ่านกระบวนการด้วยความร้อนเพื่อย่อยสลายโดยเอนไซม์ ย่อยโปรตีนและไขมันจากกุ้งเคย ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมี และจุลินทรีย์ในกระบวนการหมักโดยเน้นนวัตกรรมธรรมชาติ ช่วยทำให้เกิดกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมคงเอกลักษณ์การเป็นกะปิไว้ [2] กะปิทำเคยมีชื่อเสียงในฐานะกะปิระดับพรีเมียมเกิดขึ้นจากกลุ่มสตรีผลิตกะปิตำบลท่าเคย อำเภوتاเมา จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีกระบวนการผลิตที่อาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการหมักเคยเป็นเวลา 6 เดือน ถึง 2 ปี ทำให้กะปิมักมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ผิวสัมผัสนุ่มละเอียด สีส้มชมพู และมีรสชาติเข้มข้น[3] แต่ในบางช่วงเวลามีผลผลิตปริมาณมากเกินความต้องการของตลาดส่งผลให้ผลผลิตราคาตกต่ำ ทางกลุ่มจึงมีแนวคิดต้องการแปรรูปกะปิเป็นซอสกะปิปรุงรส โดยการผลิตซอสกะปิปรุงรสบรรจุขวดที่เหมาะสมกับกลุ่มแม่บ้านหรือวิสาหกิจชุมชน โดยเน้นกระบวนการผลิตที่เป็นเทคโนโลยี

ขั้นต้นใช้อุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐานที่เหมาะสมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยศึกษาสูตรและคุณภาพของซอสกะปิปรุงรสที่ผลิตได้ รวมทั้งศึกษาการเปลี่ยนแปลงของซอสกะปิปรุงรสหลังเก็บรักษา จากการศึกษากระบวนการผลิตซอสกะปิปรุงรสในปัจจุบัน พบว่า กระบวนการผลิตมีหลายขั้นตอนและยังใช้แรงงานคนในการปฏิบัติงาน ตั้งแต่ 1) การเตรียมวัตถุดิบ การเด็ดก้านพริก การปอกและหั่นหอมกระเทียม นำไปปั่นพอละเอียด 2) นำน้ำมันพืชใส่กระโถนนำไปตั้งไฟรอน้ำมันเดือดใส่วัตถุดิบที่ปั่นลงในกระโถน 3) ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาล น้ำปลา และน้ำเปล่า กวนให้ส่วนผสมเข้ากันพอประมาณ 4) ใส่กะปิซึ่งเป็นส่วนผสมหลักลงในกระโถนตามปริมาณและอัตราส่วนที่กำหนดไว้ และทำการกวนด้วยไม้พายใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงต่อซอสกะปิ 10 กิโลกรัม ซึ่งถือว่าเป็นขั้นตอนที่ต้องใช้เวลานานและจะเกิดการเมื่อยล้าเนื่องจากต้องกวนอย่างต่อเนื่องและกวนอย่างทั่วถึง มิฉะนั้นส่วนผสมจะไม่เข้ากันรวมทั้งจะเกิดการไหม้ด้วย จึงจำเป็นต้องใช้แรงงาน 2-3 คน เป็นต้นทุนในการผลิต และ 5) ขั้นตอนการบรรจุซอสกะปิลงในขวดซึ่งจะใช้กรวยในการกรอกซอสกะปิลงในขวด ทำให้เป็นอีกขั้นตอนหนึ่งที่ต้องใช้เวลานาน

จากสภาพดังกล่าวจึงมีแนวคิดและดำเนินการสร้างนวัตกรรม “เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ” ที่มีส่วนประกอบ ดังนี้ 1) ระบบกวนที่สามารถตั้งความเร็วของใบพัดกวนได้ 2) ขณะกวนใบพัดจะเลื่อนขึ้นลงเพื่อให้ซอสกะปิผสมได้ดี 3) มีระบบตั้งเวลาในการหยุดโดยอัตโนมัติ 4) ใช้ความร้อนจาก 3 แหล่งตามความเหมาะสมในการใช้งานของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟราเรด และถ่านฟืน 5) มีระบบบรรจุซอสกะปิลงขวด หลอด และซอง จึงส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตกะปิแปรรูปสามารถแปรรูปซอสกะปิ หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆในลักษณะของเหลวผสมได้อย่างหลากหลาย ทำให้ลดระยะเวลาในการทำงาน ลดแรงงาน ลดค่าใช้จ่าย และเพิ่มปริมาณการผลิต ส่งผลให้เกษตรกรมีระดับคุณภาพชีวิตที่ดี จำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ปริมาณมากและมีกำไรมากขึ้น

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อสร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ
- 2.2 เพื่อหาประสิทธิภาพของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ
- 2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

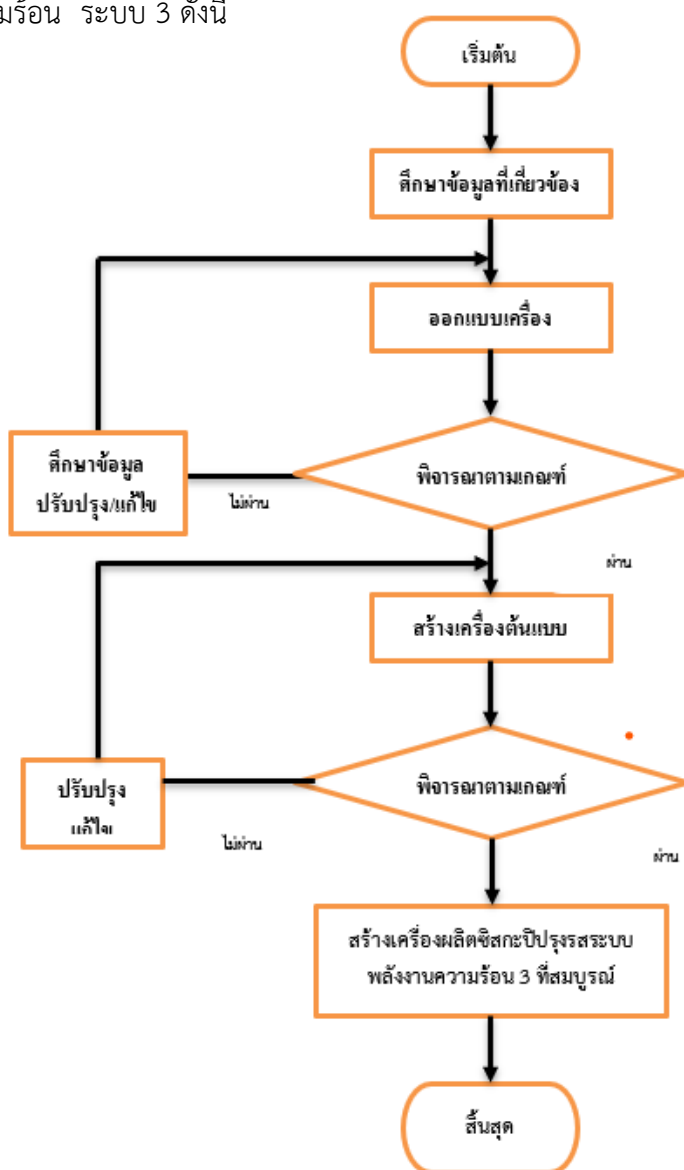
3. วิธีดำเนินการวิจัย

ขอบเขตการวิจัยด้านโครงสร้างเนื้อหาเป็นเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ใช้แหล่งความร้อนจาก 3 ระบบ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟราเรด และถ่านฟืน และใช้มอเตอร์เป็นตัวส่งกำลังในการกวนใบพัดที่สามารถตั้งเวลาในการหยุดโดยอัตโนมัติ มีระบบกวนอัตโนมัติทดแทนแรงงานคน มีระบบการบรรจุซอสลงขวด หลอด กระปุก และซอง ที่สามารถใช้แหล่งความร้อนอย่างหลากหลายตามบริบท

พื้นที่และต้นทุนการผลิต มีตัวแปรต้นเป็น เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ และตัวแปรตาม เป็นประสิทธิภาพของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบและความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ดำเนินการวิจัยระหว่างเดือนเมษายน 2565 ถึง มีนาคม 2566

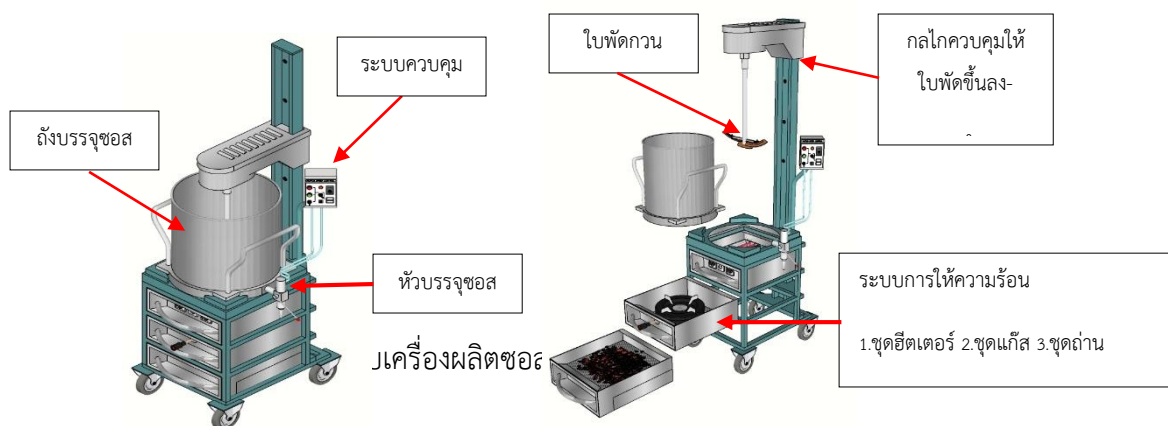
3.1) การสร้างและพัฒนานวัตกรรม

ในการออกแบบการสร้างได้มีการออกแบบและจัดทำขั้นตอนการสร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน ระบบ 3 ดังนี้



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการสร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน ระบบ 3

จากภาพที่ 1 การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตซอสกะปิปรุงรสเริ่มต้นด้วยการรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการผลิต รวมถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากปัญหาดังกล่าว เมื่อทราบปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิต จึงได้ดำเนินการออกแบบเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ โดยพิจารณาความเหมาะสมตามเกณฑ์ที่กำหนด หากพบว่าเครื่องไม่ผ่านเกณฑ์ จะทำการศึกษาเพิ่มเติมและปรับปรุงแก้ไขแบบเครื่องให้เหมาะสมยิ่งขึ้น ก่อนดำเนินการสร้างเครื่องและทดลองใช้งาน หากเครื่องยังไม่สามารถทำงานได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด จะดำเนินการปรับปรุงจนเครื่องสมบูรณ์ตามความต้องการ และสามารถสร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบที่สมบูรณ์แบบได้ ในการออกแบบเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ได้มีการกำหนดรายละเอียดและส่วนประกอบของเครื่องตามแบบร่างแนวคิดที่แสดงในภาพที่ 2



โดยการทำงานดังนี้

- 1) เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ทำงานโดยการนำส่วนผสมซอสกะปิที่ผ่านการตำหรือบดใส่ถังกวนครั้งละ 20 กก.ตั้งเวลาการทำงาน (ตามปริมาณของที่กวน) เปิดชุดควบคุมความร้อน / เปิดสวิทช์ให้เครื่องทำงาน และให้ความร้อนโดยเลือกจากแหล่งพลังงาน
- 2) ใบพัดกวนจะหมุนตามความเร็วรอบที่ตั้ง และจะเลื่อนขึ้นลงเพื่อให้กวนได้ทั่วทั้งถัง
- 3) เมื่อถึงเวลาที่กำหนดเครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- 4) เปิดชุดควบคุมการบรรจุ ซอสกะปิจะไหลลงสู่ขวด หลอด หรือซองตามปริมาณที่ตั้งไว้
- 5) ใช้เวลาในการทำงาน 45 นาทีต่อถัง (ปริมาณ 20 กิโลกรัม)

3.2) กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่างถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย

- 1) ประชากร ได้แก่ เกษตรกรผู้ประกอบอาชีพแปรรูปกะปิในอำเภอดำรง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- 2) กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เกษตรกรผู้ประกอบอาชีพแปรรูปกะปิในอำเภอดำรง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 10 คนโดยการคัดเลือกแบบเจาะจง

3.3) เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วยเครื่องมือ 2 ชนิด ดังนี้

1) แบบบันทึกข้อมูลประสิทธิภาพในการทำงานของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

2) แบบสอบถามความพึงพอใจเกษตรกรผู้ประกอบอาชีพแปรรูปกะปิ ในอำเภอท่าฉาง สุราษฎร์ธานี มีลักษณะเป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ

3.4) ระบุขั้นตอนการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือวิจัยตามหลักวิชาการ

1) กำหนดจุดประสงค์ในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2) ศึกษาเอกสาร ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและวางแผนการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3) สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

4) นำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัย พิจารณาตรวจสอบความสอดคล้องและดำเนินการหาค่าความเที่ยงตรงและค่าความเชื่อมั่น

5) ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญแล้วนำไปทดลองใช้ (Try out) กับ ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองแต่มีลักษณะใกล้เคียงกัน

6) วิเคราะห์หาค่าคุณภาพของเครื่องมือ

7) จัดพิมพ์เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

3.5) ระบุรายละเอียดในการวิจัยและวิธีเก็บรวบรวมข้อมูลชัดเจน

1) ประสานกลุ่มผู้ผลิตซอสกะปิ ท่าเคย อ.บ้านฉาง จ.สุราษฎร์ธานี เพื่อนำเครื่องผลิตซอสไปใช้งานจริง

2) บันทึกข้อมูลด้านประสิทธิภาพของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบโดยใช้แบบบันทึกประสิทธิภาพที่ผ่านการประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ

3) บันทึกข้อมูลด้านความพึงพอใจของผู้ใช้งานที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

4. ผลการวิจัย

ผลการสร้างเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ



ภาพที่ 3 เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ประกอบด้วยรายละเอียดของชิ้นส่วนต่างๆ ดังนี้



ภาพที่ 4 ส่วนประกอบเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

โดยหลักการทำงานมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ใช้แหล่งความร้อนจาก 3 ระบบ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟราเรด และถ่านฟืน
- 2) ใช้มอเตอร์เป็นตัวส่งกำลังในการกวนใบพัดที่สามารถตั้งเวลาในการหยุดโดยอัตโนมัติ
- 3) มีระบบกวนอัตโนมัติทดแทนแรงงานคน

- 4) มีระบบการบรรจุซอสลงขวด หลอด กระปุก และซอง
- 5) สามารถใช้แหล่งความร้อนอย่างหลากหลายตามบริบทพื้นที่และต้นทุนการผลิต
- 6) มีชุดแสดงสถานการณ์การทำงานของระบบ
- 7) มีสวิตช์ฉุกเฉินกรณีเกิดอุบัติเหตุหรือเครื่องจักรขัดข้อง



ภาพที่ 5 ผลิตภัณฑ์ซอสกะปิปรุงรสที่ผลิตจากเครื่อง

- 2) ผลการหาประสิทธิภาพของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ
 1. ผลการทดลองกวนซอสกะปิปริมาณ 20 กิโลกรัม โดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟราเรด และถ่านฟืน สลับกัน เพื่อทดสอบระยะเวลาและความหนืดของซอสกะปิปรุงรส ผลการทดสอบรายละเอียดดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 1 แสดงตารางบันทึกผลการหาระยะเวลาในการกวนซอสกะปิปรุงรส

ครั้งที่	ฮีตเตอร์		แก๊สแบบอินฟราเรด		ถ่านฟืน	
	สภาพความหนืด	ระยะเวลา	สภาพความหนืด	ระยะเวลา	สภาพความหนืด	ระยะเวลา
1	ตามกำหนด	42 นาที	ตามกำหนด	30 นาที	ตามกำหนด	50 นาที
2	ตามกำหนด	40 นาที	ตามกำหนด	30 นาที	ตามกำหนด	48 นาที
3	ตามกำหนด	38 นาที	ตามกำหนด	30 นาที	ตามกำหนด	46 นาที
เฉลี่ย	100%	40 นาที	100%	30 นาที	100%	48 นาที

จากตารางที่ 1 การทดสอบการทำงานของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ จำนวน 3 ครั้ง โดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า โดยตรวจสอบระยะเวลาและความหนืดของซอสกะปิปรุงรส พบว่า ระยะเวลาในการผลิตด้วยฮีตเตอร์ใช้เวลาเฉลี่ย 40 นาที สามารถผลิตซอสกะปิปรุงรสได้สภาพความหนืดตามที่กำหนดทุกครั้งคิดเป็น 100 % การทดสอบการทำงานของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรส โดยใช้พลังงานจากแก๊สแบบอินฟาเรด โดยตรวจสอบระยะเวลาและความหนืดของซอสกะปิปรุงรส พบว่า ระยะเวลาในการผลิตด้วยแก๊สแบบอินฟาเรด ใช้เวลาเฉลี่ย 30 นาที สามารถผลิตซอสกะปิปรุงรสได้สภาพความหนืดตามที่กำหนดทุกครั้งคิดเป็น 100 % การทดสอบการทำงานของเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรส โดยใช้พลังงานจากถ่านฟืน โดยตรวจสอบระยะเวลาและความหนืดของซอสกะปิปรุงรส พบว่า ระยะเวลาในการผลิตด้วยถ่านฟืนใช้เวลาเฉลี่ย 48 นาที สามารถผลิตซอสกะปิปรุงรสได้สภาพความหนืดตามที่กำหนดทุกครั้งคิดเป็น 100 % 2. ผลการทดสอบอัตราการสิ้นเปลืองเชื้อเพลิงโดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟาเรด และถ่านฟืน

ผลการทดลองกวนซอสกะปิปริมาณ 20 กิโลกรัม โดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า (ขนาด 500 W เวลา 40 นาที) แก๊สแบบอินฟาเรด (เวลา 30 นาที) และถ่านฟืน (เวลา 48 นาที) เพื่อกวนซอสกะปิตามระยะเวลาที่ทดสอบแต่ละชนิด และความให้ได้ความหนืดตามที่กำหนด และตรวจสอบปริมาณเชื้อเพลิงที่ใช้รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบอัตราการสิ้นเปลืองเชื้อเพลิงโดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟาเรด และถ่านฟืน

ครั้งที่	ฮีตเตอร์ไฟฟ้า		แก๊สแบบอินฟาเรด		ถ่านฟืน	
	ปริมาณ	ค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ค่าใช้จ่าย
1	7 KW	35 บาท	1 กก.	30 บาท	2 กก.	40 บาท
2	7 KW	35 บาท	1.2 กก.	36 บาท	2 กก.	40 บาท
3	7 KW	35 บาท	1.1 กก.	33 บาท	2 กก.	40 บาท
เฉลี่ย	7 KW	35 บาท	1.1 กก.	33 บาท	2 กก.	40 บาท

จากตาราง 2 การทดสอบอัตราการสิ้นเปลืองเชื้อเพลิงโดยใช้พลังงานจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟาเรด และถ่านฟืน เพื่อกวนซอสกะปิตามระยะเวลาที่ทดสอบแต่ละชนิด และความให้ได้ความหนืดตามที่กำหนด พบว่า การให้ความร้อนด้วยฮีตเตอร์มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 35 บาทต่อ ครั้ง แก๊สแบบอินฟาเรด มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 33 บาทต่อครั้ง และถ่านฟืนมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 40 บาทต่อครั้ง

ตารางที่ 3 แสดงค่าความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านโครงสร้าง			
1.1 ความแข็งแรงของเครื่อง	4.75	.54	มากที่สุด
1.2 วัสดุที่นำมาใช้	4.40	.72	มาก
1.3 ระบบความปลอดภัยของเครื่อง	4.45	.66	มาก
ค่าเฉลี่ยด้านโครงสร้าง	4.53	.60	มากที่สุด
2. ด้านการออกแบบ			
2.1 กลไกการทำงานที่เหมาะสม	4.24	.65	มาก
2.2 ขนาดและน้ำหนัก	4.65	.52	มากที่สุด
2.3 ใช้งานได้สะดวก	4.30	.67	มาก
ค่าเฉลี่ยด้านการออกแบบ	4.39	.65	มาก
3. ด้านการใช้งาน			
3.1 การบำรุงรักษาเครื่อง	4.46	.80	มากที่สุด
3.2 ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์	4.52	.50	มากที่สุด
3.3 สามารถใช้เชื้อเพลิงได้ทั้ง 3 ระบบ	4.60	.54	มากที่สุด
3.4 สภาพซอสกะปิสมบูรณ์	4.70	.48	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยด้านการใช้งาน	4.57	.60	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้าน	4.50	.62	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน ระบบ 3 ด้านโครงสร้าง ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ผู้ใช้มีความพึงพอใจมากที่สุดคือความแข็งแรงของเครื่อง รองลงมาระบบความปลอดภัยของเครื่อง และวัสดุที่นำมาใช้ตามลำดับ ด้านการออกแบบ ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ใช้มีความพึงพอใจมากที่สุดคือขนาดและน้ำหนัก รองลงมาคือใช้งานได้สะดวกและน้อยที่สุด คือ กลไกการทำงานที่เหมาะสม ด้านการใช้งาน ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ใช้มีความพึงพอใจมากที่สุดคือ สภาพซอสกะปิสมบูรณ์ รองลงมาคือ สามารถใช้เชื้อเพลิงได้ทั้ง 3 ระบบ และการใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ตามลำดับ และน้อยที่สุดคือการบำรุงรักษาเครื่อง และผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน ระบบ 3 ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ใช้มีความพึงพอใจมากที่สุดคือด้านการใช้งาน รองลงมา คือ ด้านโครงสร้าง และการออกแบบตามลำดับ

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ

เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรประกอบด้วยชิ้นส่วนหลัก ได้แก่ ชุดมอเตอร์, ชุดควบคุม, โครงสร้างเครื่อง, ใบพัดกวน, ถังกวน, ชุดฮีตเตอร์, ชุดแก๊สอินฟราเรด, และชุดถาดใส่ถ่านฟืน โดยใช้แหล่งความร้อนจาก 3 ระบบ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า, แก๊สอินฟราเรด, และถ่านฟืน เครื่องมีระบบกวนอัตโนมัติ, การบรรจุซอส, และการแสดงสถานการณ์ทำงาน รวมทั้งสวิทช์ฉุกเฉินเพื่อความปลอดภัย

ผลการทดสอบประสิทธิภาพ การทดสอบด้วยฮีตเตอร์ไฟฟ้า: ผลิตซอสในเวลาเฉลี่ย 40 นาที ความหนืดตามที่กำหนด 100% การทดสอบด้วยแก๊สอินฟราเรด: ผลิตซอสในเวลาเฉลี่ย 30 นาที ความหนืดตามที่กำหนด 100% การทดสอบด้วยถ่านฟืน: ผลิตซอสในเวลาเฉลี่ย 48 นาที ความหนืดตามที่กำหนด 100% การทดสอบค่าใช้จ่ายเชื้อเพลิง: ฮีตเตอร์ใช้ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 35 บาท, แก๊ส 33 บาท, และถ่านฟืน 40 บาท ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ ผู้ใช้มีความพึงพอใจในระดับสูงสุด โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านการใช้งาน รองลงมาคือ โครงสร้างและการออกแบบของเครื่อง จากผลการวิจัย, เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ สามารถทำงานได้มีประสิทธิภาพตามที่กำหนด และได้รับความพึงพอใจจากผู้ใช้งานอย่างสูง

5.2 อภิปรายผล

การศึกษาระบบการผลิตซอสกะปิแบบเดิมสู่การพัฒนาเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสร เพื่อการผลิตที่มีประสิทธิภาพเป็นการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพด้วยการจัดการกระบวนการผลิตและคุณภาพด้วยเทคโนโลยี ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่จะขับเคลื่อนประเทศไทยตามยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ สอดคล้องกับงานวิจัย[4] ที่พบว่ากระบวนการผลิตและคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปในปัจจุบัน มีการประยุกต์ใช้ระบบการจัดการกระบวนการผลิตและคุณภาพต่าง ๆ พร้อมทั้งการนำเทคโนโลยีและระบบการผลิตกึ่งอัตโนมัติมาทำงานในโรงงานตรงจุดที่มีการทำงานหนักและมีความเสี่ยงต่อสุขภาพ ส่งผลช่วยให้กระบวนการผลิตและคุณภาพมีประสิทธิภาพโดยไม่ต้องเปลี่ยนกระบวนการหรือระบบเดิม ช่วยลดต้นทุนในการผลิตและส่งผลให้สินค้ามีคุณภาพมากขึ้นตามไปด้วย สามารถส่งมอบคุณค่าสูงสุดให้กับองค์กรในการให้บริการลูกค้า นอกจากนี้ยังสร้างข้อได้เปรียบด้านประสิทธิภาพในการผลิตให้เหนือคู่แข่งได้อย่างมั่นคง มั่นคงและยั่งยืนตามยุค 4.0

เครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ ที่ได้สร้างสามารถทำงานได้ตามวัตถุประสงค์ของเกษตรกรผู้ประกอบอาชีพแปรรูปกะปิ โดยเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสรระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบที่สร้างมีระบบกวนที่สามารถตั้งความเร็วของใบพัดกวนและขณะกวนใบพัดจะเลื่อนขึ้นลงเพื่อให้ซอสกะปิผสมได้ดี มีระบบตั้งเวลาในการหยุดโดยอัตโนมัติ สามารถเลือกใช้ความร้อนจาก 3 แหล่งตามความเหมาะสมในการใช้งานของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ฮีตเตอร์ไฟฟ้า แก๊สแบบอินฟราเรด

และถ่านฟืน นอกจากนี้ยังมีระบบบรรจุซอสกะปิลงขวด หลอด และซอง จึงส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตกะปิแปรรูป สามารถแปรรูปซอสกะปิ หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆในลักษณะของเหลวผสมได้อย่างหลากหลาย ทำให้ลดระยะเวลาในการทำงาน ลดแรงงานคน ลดค่าใช้จ่าย และเพิ่มปริมาณการผลิต ส่งผลให้เกษตรกรมีระดับคุณภาพชีวิตที่ดี จำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ปริมาณมากและมีกำไรมากขึ้น สามารถทำงานได้สะดวกรวดเร็วเนื่องจากมีอุปกรณ์และกลไกที่ทั้งบิดและบรรจุของได้ตามความต้องการของตลาดทำให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากขึ้น และใช้เวลาที่น้อยลงจึงสามารถลดแรงงานคนได้สอดคล้องกับงานวิจัยของรณฤทธิ์ จันทร์ศิริ และอริกา จันทนปุม[5] ที่พบว่าเครื่องกวนไส้ขนมกะหรี่ปั๊บนิดให้ความร้อนด้วยแก๊สปิโตรเลียมเหลว สำหรับใช้ในชุมชน สามารถช่วยลดเวลาและการใช้แรงงานคนในขั้นตอนการกวนลงได้ ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน กำลังการผลิตเพิ่มขึ้น และเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่เป้าหมาย

สำหรับการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อเครื่องผลิตซอสกะปิปรุงรสระบบพลังงานความร้อน 3 ระบบ พบว่า ผู้ใช้งานมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ทั้งนี้เป็นเพราะใช้งานสะดวกรวดเร็ว คุ่มค่ากับการลงทุน สอดคล้องกับงานวิจัยของ นพดล ชูสิทธิ์และวิวัฒน์ รอดเกิด[6] ที่พบว่าผู้ใช้มีความพึงพอใจนวัตกรรมในระดับมากที่สุดเช่นกัน

5.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ ก่อนการใช้งานทุกครั้งควรตรวจสอบเช็คสภาพทั่วไปของอุปกรณ์ก่อนการปฏิบัติงานเพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับตัวเครื่องควรใช้งานอย่างระมัดระวัง
- 2) ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป การนำอุปกรณ์ไปพัฒนาต่อผู้วิจัยมีความเห็นว่าควรจะทำระบบควบคุมความเร็วแบบอัตโนมัติตามสภาพความหนืดของซอสกะปิในแต่ละช่วงเวลา เพื่อจะได้ประหยัดพลังงานและเวลาในการทำงาน

เอกสารอ้างอิง

- [1] สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร. (2564). [ออนไลน์]. การทำเกษตรแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2564]. จาก <https://www.arda.or.th/detail/6191>
- [2] ธนาคารกรุงเทพ. (2564). [ออนไลน์]. เคยนิคะ ‘จับกะปิออกจากกระปุก’ สู่นวัตกรรมครั้งแรกในตลาดซอสปรุงรส. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2564]. จาก <https://www.bangkokbanksme.com/en/kapi-khoeinikha-innovative-product>
- [3] สำนักงานสภาเกษตรกรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. (2564). [ออนไลน์]. กะปิทำเคย. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2564]. จาก <https://nfcsurat.or.th>

- [4] สุทธิดา ฉายศรี.และวศิน เหลี่ยมปรีชา. (2562). กลยุทธ์การจัดการกระบวนการผลิตและคุณภาพด้วยเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปพร้อมทานในยุค 4.0. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารเทคโนโลยีสารสนเทศเชิงกลยุทธ์. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยนเรศวร
- [5] รณฤทธิ์ จันทร์ศิริ และอริกา จันทนปุม. (2563). การพัฒนาเครื่องกวนไส้ขนมกะหรี่ปั๊บบนชนิดให้ความร้อนด้วยแก๊สปิโตรเลียมเหลว สำหรับใช้ในชุมชน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี, ปีที่ 8 ฉบับที่ 1, หน้าที่ 75-87.
- [6] นพดล ชูสิทธิ์ และวิวัฒน์ รอดเกิด. (2559) . การสร้างและหาประสิทธิภาพเครื่องย่างอาหารแบบจับหลักอัตโนมัติ .วารสารวิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 1 ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 .

การพัฒนาระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ

Development of Automatic Grease Injection System

ศรายุทธ ทองอุทัย¹ ธนาธิป บัวรับพร²

Sarayut Thonguthai¹ Thanatrip Buarubphron²

¹⁻² สาขาวิชาเทคโนโลยีแม่พิมพ์ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000

¹⁻² Mold Technology Department, Samut Songkhram Technical College, Samut Songkhram, 75000.

Corresponding Author: E-mail E-mail: srayut15@yahoo.com โทร. 081942 7721

บทคัดย่อ

การพัฒนาระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา พัฒนา และหาประสิทธิภาพของระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ และได้ดำเนินการทดลองเก็บข้อมูลการผลิตจากกลุ่มทดลองได้แก่ โรงงานการผลิต บริษัทเดนโซ ประเทศไทย เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ แบบประเมินประสิทธิภาพการผลิต และการประชุมกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลการศึกษาพบว่า ผู้วิจัยวิเคราะห์ปัญหาในกระบวนการผลิตด้วยเทคนิค Why Why Analysis พบว่า ปัญหาส่วนใหญ่เกิดจากกระบวนการทำงานของพนักงานที่ไม่ถูกต้อง เกิดความล่าช้าในกระบวนการ ผู้วิจัยทำออกแบบระบบตรวจสอบเทอร์มินอลใหม่โดยใช้โปรแกรม ICAD SX ในการออกแบบ เขียนแบบ ทั้งชิ้นส่วนและแผนกราฟต่างๆ ทำการออกแบบ 3D เพื่อทำการอธิบายขั้นตอนการใช้งาน และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น เพื่อคำนวณจุดคุ้มทุนของการแก้ไข การเขียนแบบ 2D เพื่อเขียนแบบสั่งงานและแบบภาพประกอบชิ้นงาน สร้างอุปกรณ์การตรวจสอบลักษณะเป็น CF ประกอบชิ้นส่วนตามแบบ และจากการหาค่าประสิทธิภาพของระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ ผลการประเมินมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ระดับมาก 4.35 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 สรุปว่าผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติมีประสิทธิภาพและสามารถใช้งานได้ โดยเห็นว่าด้านการออกแบบมีค่าเฉลี่ยระดับมากที่สุด 4.64 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.28 และจากการทดลองพบว่าเวลาที่ใช้ในการผลิต ของ Improve Line ใช้เวลาในการผลิตน้อยกว่า Current line 17 วินาที ต่อ ตัว และสามารถ 1 ฉีดจาระบีได้ 100% ที่ออกจากกระบวนการผลิต เป็นขั้นตอนการยืนยันจากเครื่องจักร ทำให้ไม่มีงานเสียจากการผลิตที่เกิดขึ้น และเป็นการ Confirm คุณภาพงานหลังการผลิตและสามารถลดพนักงานประจำเครื่องได้จาก 2 คน เหลือเพียง จำนวน 1 คน คิดเป็นประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น 200% และเมื่อคำนวณมูลค่ารายปีแล้วจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้น (ค่าแรงรวมกับผลิตที่มากขึ้น) จำนวนประมาณ 203,000 บาท ต่อปี

คำสำคัญ: กระบวนการผลิต, การตรวจสอบ, ระบบฉีดจาระบี

Abstract

The purpose of developing an automatic injection system is to study, develop, and improve the efficiency of the system. Data has been collected from production trials conducted on the production line of Denso Thailand. Tools used include an assessment of production efficiency and group meetings with stakeholders.

The study found that the main problem in the production process was due to incorrect worker processes, resulting in delays. Researchers designed a new thermal inspection system using the ICAD SX program to design parts and graphs, create 3D models to explain usage and cost, and create 2D designs for work orders and illustrations. A characteristic feature checking tool was created for the components according to the model. The average performance evaluation of the automatic injection system was 4.35, with a standard deviation of 0.56, indicating that the system is effective and usable. The design aspect had the highest average score of 4.64, with a standard deviation of 0.28. Production time was found to be 17 seconds less per unit with a 100% injection rate from the production process. This was confirmed by machine certification, ensuring no wasted work. Reducing the number of employees in a production process from 2 to 1 can result in a 200% increase in efficiency, as well as an increase in annual value of approximately 203,000 baht when factoring in both labor and increased production.

Keywords: Production Process, Inspection System, Injecting a rabies vaccine

1. บทนำ

ยุคปัจจุบันภาคอุตสาหกรรมมีการปรับตัวอย่างมากเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านความต้องการของผู้บริโภคที่มักจะได้ยินคำว่า QCD (Quality Cost Delivery) ลูกค้าต้องการได้รับสินค้าที่ดี ราคาถูก ได้รับสินค้าที่ถูกต้องและตรงเวลา แต่ในปัจจุบันปัจจัยดังกล่าวอาจไม่เพียงพอ เนื่องจากพฤติกรรมผู้บริโภคและอุปโภคมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา หลากหลายและไร้ขอบเขต ประเด็นการแข่งขันด้านเศรษฐกิจการค้าทั้งในประเทศและระหว่างประเทศทั่วโลก เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีส่วนให้ธุรกิจต้องปรับตัวเพื่อความอยู่รอด โดยเฉพาะอย่างยิ่งทรัพยากรธรรมชาติมีค่อนข้างจำกัด วัตถุดิบหายากขึ้นและมีราคาแพง ค่าจ้างแรงงานมีอัตราเพิ่มขึ้น ต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้น ตรงกันข้ามกับราคาขายที่ลดต่ำลง แม้ว่าเทคโนโลยีหรือคุณสมบัติที่ดีของสินค้ามีความทันสมัย มีเทคโนโลยีสลับซับซ้อน คุณสมบัติและความสวยงามมากขึ้นแต่ก็มีอายุการใช้งานที่สั้นลง สิ่งต่างๆ เหล่านี้เป็นเพียงปัจจัยหนึ่งในปัจจุบัน

และหลาย ๆ ปัจจัยที่อาจมีขึ้นภายหลังการเปิดการค้าเสรีอย่างเต็มรูปแบบของโลก หรือการก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน การพัฒนาอุตสาหกรรมมีวิวัฒนาการอย่างรวดเร็ว ตลาดเปิดกว้าง ผู้ผลิตมีจำนวนมากขึ้น กลไกการตั้งราคาหรือกลยุทธ์การบริหารกำไรเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเป็นอย่างมาก ในอดีตการตั้งราคาขายจะเริ่มจากต้นทุน แล้วต้องการกำไรเท่าไรจึงบวกเพิ่มไปเป็นราคาขาย ลูกค้าไม่มีทางเลือกก็ต้องซื้อสินค้าในราคารัสนั้นๆ แต่ในปัจจุบันการแข่งขันสมบูรณ์ ตลาดสมบูรณ์ ผู้บริโภคมีทางเลือกมากขึ้น โดยในยุคนี้จึงอิงราคาตลาด ถ้าจำหน่ายแพง สินค้าก็จะขายได้น้อยลง ดังนั้นวิธีการลดต้นทุน ลดความสูญเสียจึงเป็นหลักการที่ดีที่สุดเพื่อความอยู่รอด[1] จากปัญหาของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงาน และมีแนวโน้มว่าจะมากขึ้น ประกอบกับนวัตกรรมที่เปลี่ยนไปของอุตสาหกรรม [2] ผู้วิจัยจึงได้ศึกษากระบวนการทำงานเพื่อลดของเสียที่เกิด กรณีศึกษา บริษัทเดนโซ ประเทศไทย จำกัด ร่วมกับสถานประกอบการเพื่อหาวิธีการทำงานที่ดีที่สุด ลดความผิดพลาดที่เกิดจากบุคลากร และได้พัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ โดยคาดหวังว่าจะสามารถลดความผิดพลาดและลดแรงงาน ลดต้นทุน ลดค่าใช้จ่าย ทำให้มีสถานประกอบการสามารถแข่งขันในตลาดอุตสาหกรรมได้อย่างเต็มภาคภูมิ

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาและพัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ
- 2.2 เพื่อหาประสิทธิภาพของระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

3. สมมติฐานการวิจัย

ประสิทธิภาพของระบบจัดการระบบอัตโนมัติอยู่ในระดับดีขึ้นไป

4. วิธีดำเนินการวิจัย

4.1 ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษานี้ได้กำหนดขอบเขตการศึกษา โดยศึกษาและพัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ รวมถึงหาประสิทธิภาพโดยการทดลองเก็บข้อมูลเทียบกับการจัดการแบบเดิมและผลความคิดเห็นจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับการจัดการระบบอัตโนมัติ จำนวน 5 ท่าน

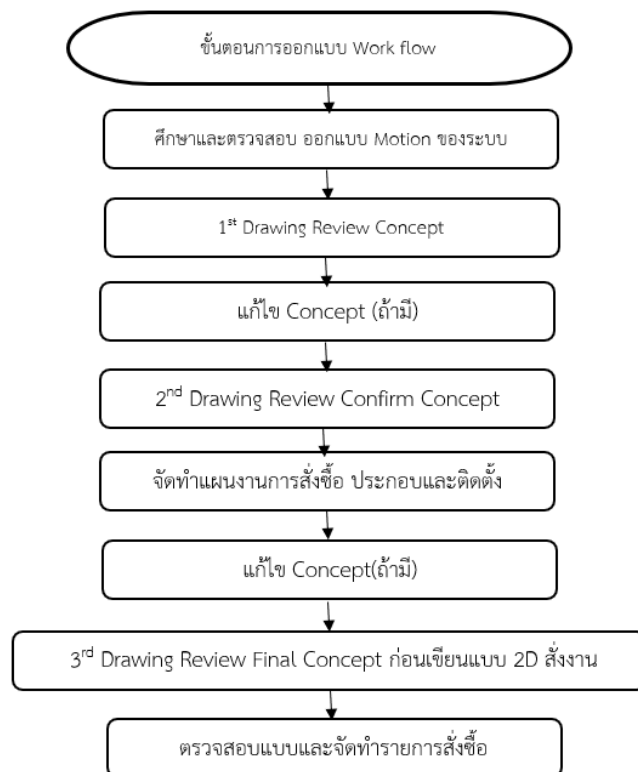
4.2 วิธีดำเนินการ

1) การออกแบบและปรับปรุงระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

1.1) การออกแบบ Work flow ของระบบตรวจสอบชิ้นงานและลำเลียงชิ้นงาน คำนวณถึงปัจจัยหลายด้านเช่น ค่าใช้จ่าย เวลา พื้นที่ และการลดบุคลากรในไลน์การผลิต และไม่กระทบต่อคุณภาพงาน

เดิมที่ออกจากกระบวนการผลิต โดยการเข้าพื้นที่จริง เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำงานของกระบวนการผลิต พื้นที่ติดตั้ง และปัญหาของการทำงานในปัจจุบัน รวมทั้งวางแผนการปรับปรุงและติดตั้งระบบผลิตด้วยเทคโนโลยี

การออกแบบระบบผลิตด้วยเทคโนโลยี ผู้วิจัยออกแบบตามความต้องการการใช้งานของพนักงานในกระบวนการผลิต โดยดูทั้งขนาดการติดตั้ง เพื่อเข้าเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการผลิต เพื่อให้เห็นถึงการใช้งานไม่ติดปัญหาและไม่เพิ่มเวลาในกระบวนการผลิตมากเกินไป

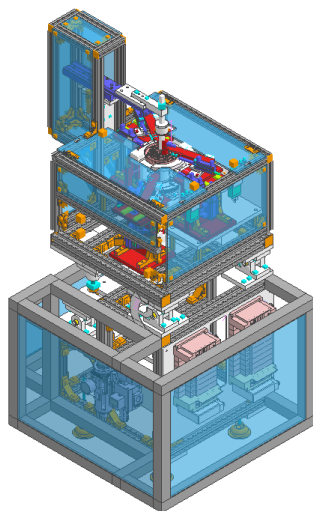


แผนภูมิที่ 1 Flow Chart แสดงขั้นตอนการออกแบบและวางแผนงานการออกแบบระบบผลิตด้วยเทคโนโลยี

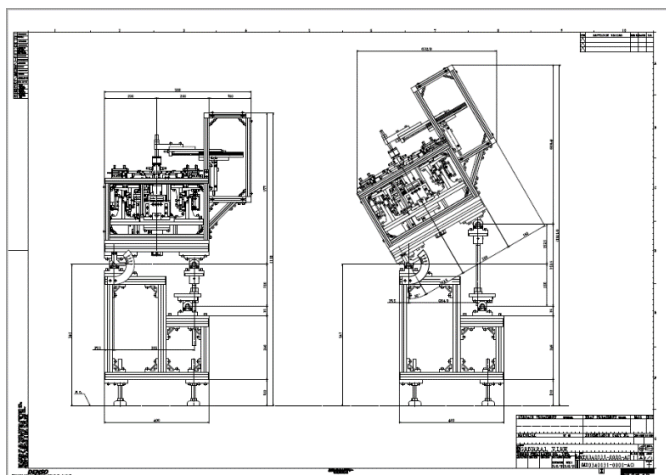
1.2. การเขียนแบบสามมิติและสองมิติ

1) การเขียนแบบสามมิติ เมื่อได้ออกแบบสำเร็จแล้ว การเขียนแบบสามมิติ ทำขึ้นเพื่อให้เห็นเป็นรูปร่าง สามารถจัดวางลงพื้นที่ได้ ดูขั้นตอนการทำงาน พร้อมทั้งอธิบายถึง Concept แก่ผู้ใช้งานได้ง่าย

2) การเขียนแบบสองมิติ หลังจากเขียนแบบสามมิติเสร็จ Drawing Review แก่ผู้ใช้งานสำเร็จไม่มีส่วนไหนต้องแก้ไขแล้ว การเขียนแบบสองมิติ จะเป็นการเขียนแบบภาพที่ใช้ในการประกอบและเขียนแบบสั่งงานในการผลิตชิ้นส่วนของระบบผลิตด้วยเทคโนโลยี



ภาพที่ 2 แบบ 3D



ภาพที่ 3 แบบ 2D

1.3. การจัดหาวัสดุอุปกรณ์

1) วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นพาร์ทจัดทำ หลังจากออกแบบเสร็จอุปกรณ์ที่เป็นพาร์ทจัดทำ จะทำการส่งให้แมคเกอร์หลายๆบริษัท เปรียบเทียบราคา เพื่อให้ได้ราคาที่ประหยัดและได้คุณภาพมากที่สุด และต้องคำนึงถึงระยะเวลาจัดส่งที่ไม่กระทบต่อแผนงานขั้นต่อไป

2) วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นพาร์ทจัดซื้อ หลังจากออกแบบเสร็จอุปกรณ์ที่เป็นพาร์ทจัดซื้อใช้เวลานานเวลาที่ผลิตกับแมคเกอร์ เปรียบเทียบราคา และพาร์ทในสต็อก เมื่อได้ราคาและเวลาจัดส่งที่เหมาะสม ต้องคำนึงถึงประกันและการซัพพอตของสินค้าด้วย

1.4. การประกอบชิ้นส่วนระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

การประกอบชิ้นส่วน การประกอบชิ้นส่วนจะประกอบตามแบบภาพประกอบ โดยทุกการประกอบต้องทำการเช็คค่า Static Accuracy เพื่อให้อุปกรณ์ได้มาตรฐาน และเป็นการการันตีให้ผู้ใช้งานได้รับรู้ว่า อุปกรณ์ผ่านการตรวจเช็คลงในฟอร์มการันตี

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือ ได้แก่ แบบประเมินประสิทธิภาพระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

4.3 ขั้นตอนการสร้าง และหาคุณภาพของเครื่องมือวิจัย

- 1) ศึกษาเอกสารหนังสือ ตำรา งานวิจัย การพัฒนากระบวนการที่เกี่ยวข้องกับระบบจัดการระบบอัตโนมัติ
- 2) ร่างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบประเมินประสิทธิภาพของระบบจัดการระบบอัตโนมัติ
- 3) ตรวจสอบปรับแก้ เครื่องมือวิจัย
- 4) ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพแบบประเมินประสิทธิภาพของระบบจัดการระบบอัตโนมัติ
- 5) ปรับปรุงแบบประเมินประสิทธิภาพของระบบจัดการระบบอัตโนมัติ ตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

4.4 การเก็บข้อมูล

- 1) ติดตั้งระบบจัดการระบบอัตโนมัติ ใน Improve Line ซึ่งเลือกจาก Current line เพื่อทดลองระบบ
- 2) บันทึกเวลาและจำนวนบุคลากรเปรียบเทียบระหว่าง Improve Line กับ Current line
- 3) ผู้เชี่ยวชาญประเมินประสิทธิภาพระบบจัดการระบบอัตโนมัติ
- 4) วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

5. ผลการวิจัย

5.1 ผลการศึกษาและพัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

การออกแบบและพัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

ในการออกแบบระบบจัดการระบบอัตโนมัติ ครั้งนี้ใช้โปรแกรม ICAD SX ในการออกแบบ เขียนแบบ ทั้งชิ้นส่วนและแผนกราฟต่างๆ เป็นโปรแกรมที่ถูกพัฒนาโดย Fujitsu Thailand เป็นโปรแกรมที่เหมาะสมกับการออกแบบระบบจัดการระบบอัตโนมัติ โดยเฉพาะการออกแบบ 3D และการเขียนแบบสั่งงาน 2D สามารถใช้ในการอธิบายฟังก์ชันของเครื่องจักรและระบบลำเลียง ได้เข้าใจง่าย

ขั้นตอนการออกแบบระบบจัดการระบบอัตโนมัติ

การออกแบบระบบจัดการระบบอัตโนมัติ ขั้นตอนในการดำเนินการออกแบบ ประกอบด้วยลำดับขั้นตอนในการออกแบบโดยใช้โปรแกรมเขียนแบบ 3 มิติ ช่วยในการออกแบบระบบตรวจสอบและลำเลียง ชิ้นงาน เพื่อสร้างชิ้นส่วนด้วยเครื่องจักรกล แบบ Manual และ Auto ทำการปรับประกอบชิ้นส่วนต่างๆ และทดลองระบบขึ้นงาน

(1) การออกแบบ 3D หลังจากศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้น ณ ปัจจุบัน ทำการนำหลักการ Why Why Analysis ช่วยในการหาปัญหา จากนั้นคิดวิธีการแก้ไขด้วยเครื่องมือ ทำการออกแบบ 3D เพื่อทำการอธิบาย ขั้นตอนการใช้งาน และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น เพื่อหาจุดคุ้มทุนของการแก้ไข การเขียนแบบ 2D เพื่อเขียนแบบสั่งงานและแบบภาพประกอบชิ้นงาน ขั้นตอนนี้ต้องการความละเอียดและตรงตามมาตรฐานการเขียนแบบ เพื่อให้พนักงานที่อ่านแบบเข้าใจ ในมาตรฐานเดียวกัน

ขั้นตอนการผลิตชิ้นส่วนเครื่องจักรกล

ก่อนเริ่มขั้นตอนการผลิตต้องหาผู้รับเหมาที่ผลิตและได้คุณภาพตามกำหนด ขนาด พิกัดความเผื่อ ความละเอียดผิวและความแข็งแรงวัสดุ รวมทั้งสามารถผลิตได้ตามเวลาที่กำหนด ราคาอยู่ในงบประมาณ ทั้งนี้ในแนวทางการพัฒนาโครงการเลือกใช้การจัดจ้างมากกว่าผลิตด้วยตนเอง

ขั้นตอนการประกอบชิ้นส่วน

หลังจากชิ้นส่วนที่ผลิตได้จัดส่งมาถึง ผ่านการตรวจเช็คมาตรฐาน การประกอบจะเริ่มจากการประกอบ Base และเช็คค่า Static Accuracy หลังจากนั้นประกอบชิ้นส่วนขึ้นทีละชิ้นๆ ประกอบ Actuator ทำการ Piping สายลมและ Fitting ประกอบแผง Manifold จากนั้นเช็ค IO ระบบไฟฟ้า เพื่อลองทดสอบระบบ



ภาพที่ 7 ขั้นตอนการประกอบ Actuator



ภาพที่ 8 ขั้นตอนการ Piping Pneumatic



ภาพที่ 9 ขั้นตอนการเช็ค IO และเซนส์



ภาพที่ 10 ขั้นตอนการติดตั้งระบบ

ตารางที่ 1 ตารางแสดงความแตกต่างก่อนและหลังการพัฒนา

การหาประสิทธิภาพการพัฒนาระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ			
ลำดับ	หัวข้อในการหาประสิทธิภาพ	Current Line	Improve Line (วินาที)
1	เวลาที่ใช้ในการผลิตต่อชิ้น	42 วินาที	25 วินาที
2	พนักงานประจำ	2	1

จากการศึกษาพบว่าเวลาที่ใช้ในการผลิต ของ Improve Line ใช้เวลาในการผลิตน้อยกว่า Current line 17 วินาที ต่อ ตัว และสามารถ 1ฉีดจาระบีได้ 100% ที่ออกจากกระบวนการผลิต เป็นขั้นตอนการยืนยันจากเครื่องจักร ทำให้ไม่มีการเสียจากการผลิตที่เกิดมนุษย์ และเป็นการ Confirm คุณภาพงานหลังการผลิต และสามารถลดพนักงานประจำเครื่องได้จาก 2 คน เหลือเพียง จำนวน 1 คน คิดเป็นประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น 200% และการหาค่าประสิทธิภาพของระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติ ในครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมจากผู้เชี่ยวชาญท่าน 5 โดยใช้แบบประเมินประสิทธิภาพ ผลการประเมินมีค่าเฉลี่ยระดับมาก 4.35 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 สรุปว่าผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าระบบฉีดจาระบีอัตโนมัติมีประสิทธิภาพและสามารถใช้งานได้ โดยเห็นว่าด้านการออกแบบมีค่าเฉลี่ยระดับมากที่สุด 4.64 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.28

6. สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผล

การดำเนินการออกแบบและพัฒนาระบบจัดการขยะอินทรีย์ สิ่งที่ต้องพิจารณาให้หลากหลายคือ วัสดุ ค่าใช้จ่าย คุณสมบัติและประสิทธิภาพ จะช่วยพัฒนากระบวนการผลิต ในการดำเนินการออกแบบประกอบด้วยขั้นตอนการออกแบบโดยใช้โปรแกรมเขียนแบบ 3 มิติ เพื่อช่วยในออกแบบและปรับประกอบชิ้นส่วนต่างๆ แล้วทำการทดลองหาประสิทธิภาพ เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาระบบจัดการขยะอินทรีย์

6.2 อภิปรายผล

เวลาที่ใช้ในการผลิต ของ Improve Line ใช้เวลาในการผลิตน้อยกว่า Current line 17 วินาที ต่อ 1 ตัว และสามารถจัดการขยะได้ 100% เป็นขั้นตอนการยืนยันจากเครื่องจักร ทำให้ไม่มีงานเสียจากการผลิตที่เกิดขึ้น และเป็นการ Confirm คุณภาพงานหลังการผลิต สาเหตุที่เป็นเช่นนี้เพราะการแก้ปัญหาของกระบวนการผลิต ผู้วิจัยได้ศึกษาเทคนิค Learn มาเป็นแนวทางในการลดของเสียทั้งหมดที่เกี่ยวข้องในสายการผลิต และได้ประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้องแล้วช่วยกันวิเคราะห์แนวทางในการแก้ปัญหา โดยใช้แผนภูมิ ก้างปลาเป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับวิเคราะห์ สังเคราะห์ปัญหา และแนวทางในการแก้ปัญหา และใช้เทคนิค Why Why Analysis สำหรับคำถามในการประชุมผู้เกี่ยวข้อง และหลังจากได้แนวทางในการแก้ปัญหาจึงได้สร้างอุปกรณ์เพื่อตรวจสอบเทอร์มินอล ซึ่งมีคุณภาพ สามารถตรวจสอบชิ้นงานได้ถูกต้อง แม่นยำ และใช้เวลาต่อรอบการทำงานน้อยกว่าการตรวจสอบแบบเดิม รวมทั้งสามารถลดพนักงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบลง 100% เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของคนได้ 200% สอดคล้องกับงานวิจัยของฐานิตย์ ประจักษ์วินัย บดีและนันท์ สุทธิการณนัย [3] ที่ได้ศึกษาเรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตด้วยระบบลีนกรณีศึกษาบริษัท AEC จำกัด ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงานของ กระบวนการผลิต และ 2) ลดต้นทุนในการผลิต กรณีศึกษาบริษัท AEC จำกัด โดยการประยุกต์ใช้ ทฤษฎีลีน (Lean Theory) ทฤษฎีการจัดสมดุลการผลิต (Production Line Balancing) และงานของ ประเสริฐ อัครประณพพงศ์,[4] เรื่อง การลดความสูญเปล่า ด้วยหลักการ ECRS. เพื่อใช้ลดเล็กรวมงานที่ไม่จำเป็นเข้าด้วยกัน ในการวิจัยครั้งนี้ ผลการศึกษาพบว่า 1.สามารถลดระยะเวลาเวลารอคอยในแผนกเครื่องรีด ลงได้ 90 วินาที ต่อการผลิตประตู 1 บาน และลดระยะเวลาการเจาะบานประตูลงได้ 50 วินาทีต่อหนึ่งบาน 2. สามารถลดคนงานในแผนกเครื่องรีด ได้ 4 คน แผนกเร้าเตอร์ 1 คน และแผนกเจาะ 1 คน 3(สามารถลดต้นทุนในการผลิตรวมได้เท่ากับ 984,900 บาทต่อปีและสอดคล้องกับงานวิจัยของ รัตติยา ราษฎร์สุขและชุมพล ยวงโย [5] ที่ได้ศึกษาเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิตของโรงงานประกอบชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ โดยงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มผลผลิตภาพใน กระบวนการผลิตของโรงงานประกอบชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์โดย ประยุกต์ใช้แนวทางลีน ซิกซ์ ซิกมา ทั้ง 5 ขั้นตอน ได้แก่ การนิยามปัญหา การวัดเพื่อกำหนดสาเหตุของปัญหา การวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา การปรับปรุงกระบวนการผลิต และการควบคุมกระบวนการตามลำดับ โดยเริ่มต้นจากการศึกษากระบวนการผลิต

และพบว่าปัญหาเกิดจากการผลิตที่ไม่สามารถตอบสนองต่อปริมาณ ความต้องการผลิตภัณฑ์ของลูกค้า รวมทั้งสายการผลิตที่ไม่สมดุล ส่งผลให้ไม่ได้ผลผลิตตามแผนที่กำหนดไว้ สาเหตุหลักของปัญหานี้คือการที่มีกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่าในสายการผลิต ส่งผลให้เกิดความสูญเสียเปล่าใน กระบวนการผลิต ผู้วิจัยจึงได้เสนอแนวทางการวิเคราะห์คุณค่ากิจกรรมในแต่ละขั้นตอนการทำงาน และจำแนก กิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่าให้อยู่ในรูปแบบของความสูญเสียเปล่า แต่ละประเภท จากนั้นทำการปรับปรุง กระบวนการผลิตเพื่อลดความสูญเสียเปล่าที่เกิดขึ้น โดยใช้เครื่องมือคุณภาพ การจัดสมดุลสายการผลิต เครื่องมือใน การผลิตแบบลีนเป็นต้น และควบคุมกระบวนการทำงานหลังจากที่ได้ทำการปรับปรุงกระบวนการผลิตแล้ว ผลที่ได้ หลังจากปรับปรุงกระบวนการผลิตพบว่า สามารถลดจำนวนพนักงานในสายการผลิตจาก 15 คน เป็น 12 คน ผลผลิตเพิ่มขึ้นจาก 1570 ชิ้นต่อวัน เป็น 2033 ชิ้นต่อวัน คิดเป็น 29.49% ผลิตภาพเพิ่มขึ้นจาก 77.42% เป็น 93.56% คิดเป็น 20.85%

6.3 ข้อเสนอแนะ

จากการพัฒนาระบบจัดการระบบอัตโนมัติ ครั้งนี้คณะผู้วิจัยยังพบข้อบกพร่องและข้อควรปรับปรุงบางประการ เพื่อให้มีการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและสมบูรณ์มากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- [1] สุรัส ตังโพธิ์. (2555). [ออนไลน์]. ความสำคัญกระบวนการผลิต. [สืบค้นเมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2564]. จาก : <https://teachme-biz.com/blog/whatisqcd/>
- [2] ศุภวัชร เมฆบุรณ และ จีรวัดน์ ปล่องใหม่. (2559). การลดของเสียในกระบวนการผลิตชิ้นส่วนโลหะ. วิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต, ปีที่ 6 ฉบับที่ 1. หน้า 91-106
- [3] ฐานิตย์ ประจักษ์วินัยบดี และนันทิ สุทธิการณนัย. (2561) การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตด้วยระบบลีน กรณีศึกษาบริษัท AEC จำกัด. วารสารวิทยาลัยนครราชสีมา. ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 หน้า 26-34
- [4] ประเสริฐ อัครประมพงค์. (2565). [ออนไลน์]. การลดความสูญเสียเปล่า ด้วยหลักการ ECRS. [สืบค้นเมื่อ 23 มีนาคม 2564]. จาก <https://cpico.wordpress.com/2009/11/29/>
- [5] รัตติยา รายนะสุขและชุมพล ยวงโย (2555). การปรับปรุงกระบวนการผลิตของโรงงานประกอบชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์. การประชุมวิชาการข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี พ.ศ.2555 วันที่ 17-19 ตุลาคม 2555 ชะอำ เพชรบุรี หน้า 685-692

รายงานการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ (ต่อเนื่อง)
ปรับปรุง พ.ศ. 2563 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2
Bachelor of Technology Assessment Report
Information Technology (Continuing) Revised 2020
Phuket Vocational College Institute of Vocational Education
Southern Region 2

เศรษฐาพันธ์ สุกใส¹ สาวิตรี ยอดราช¹ ศรินทรา เสือพิทักษ์¹ วุฒิวงศ์ เอียดศรีไชย² และ กันตพิชญ์ ไยเสถียร²
Settaphun Suksi¹ Sawitree Yodrach¹ Sirintra Suepitak¹ Wuttiwong Eadsrichai² Kantaphit Yaisathian²

¹ แผนกวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000

Information Technology Dep, Phuket Vocational College, Phuket 83000

² แผนกวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยเทคนิคพังงา จังหวัดพังงา 83000

Information Technology Dep, Phang-nga Technical College, Phang-nga 82000

¹ Corresponding Author: E-mail: settaphun@gmail.com, 094-591-4225

บทคัดย่อ

รายงานการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อประเมินด้านบริบท 2) เพื่อประเมินด้านปัจจัยนำเข้า 3) เพื่อประเมินด้านกระบวนการ 4) เพื่อประเมินด้านผลผลิต กลุ่มประชากรคือสภาสถาบัน สถานศึกษา สถานประกอบการ และ ผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2564 - 2566 จำนวน 83 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ครั้งนี้ ประกอบด้วย 1) แบบประเมินสำหรับกรรมการสภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2) แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับบุคลากรในสถานศึกษา 3) แบบสอบถามความ

คิดเห็นสำหรับบุคลากรในสถานประกอบการ 4) แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับผู้สำเร็จ การศึกษาการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย (μ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ตามเกณฑ์ของ Best & Kahn, 1993

ผลการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 โดยประยุกต์ใช้รูปแบบของ CIPP Model พบว่า

1) ผลการประเมินบริบท (Context) พบว่า สถานสถาบัน มีความเห็นว่าสถานศึกษามีความพร้อมก่อน จัดการเรียนการสอน เป็นที่ยอมรับ ในภาพรวมสูงกว่า ร้อยละ 75 ในส่วนของความเห็นของสถานศึกษาและ สถานประกอบการ ต่อการเตรียมการด้านบริบท (Context) ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.16 และ 4.48 ตามลำดับ

2) ผลการประเมินปัจจัยนำเข้า (Input) พบว่า สถานสถาบัน มีความเห็นในภาพรวม ต่อการดำเนินการ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) เป็นที่ยอมรับ สูงกว่า ร้อยละ 75 ในส่วนของสถานศึกษา และสถานประกอบการมี ความเห็นในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.55 และ 4.24 ตามลำดับ

3) ผลการประเมินกระบวนการ (Process) พบว่า สถานสถาบัน มีความเห็นในภาพรวม ต่อการ ดำเนินการด้านกระบวนการ (Process) เป็นที่ยอมรับ สูงกว่า ร้อยละ 75 ในส่วนของสถานศึกษา และ สถานประกอบการ มีความเห็นในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.80 และ 4.36 ตามลำดับ และผู้สำเร็จ การศึกษา มีความพึงพอใจในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.40

4) ผลการประเมินผลผลิต (Product) พบว่า สถานสถาบัน มีความเห็นในภาพรวม ต่อการดำเนินด้าน ผลผลิต (Product) เป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75 ในส่วนของสถานศึกษา ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ และ ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ที่ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย (μ) 4.01 3.87 และ 3.73 ตามลำดับ ในส่วนของสถานประกอบการ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ และ ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ที่ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย (μ) 4.45 4.26 และ 4.20 ตามลำดับ

คำสำคัญ : การประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 CIPP Model การประเมินบริบท (Context) การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input) การประเมินกระบวนการ (Process) การประเมินผลผลิต (Product)

Abstract

Bachelor of Technology Assessment Report Information Technology major of Phuket Vocational College The Southern Vocational Education Institute 2 times has the objectives 1) to evaluate the context 2) to evaluate the input factors 3) to evaluate the process 4) to evaluate the output. The population group is the institutional council, educational

institutions, business establishments, and graduates of the academic year 2021 – 2022 numbering 83 people. Tools that Used in collecting data this time, it consists of 1) an evaluation form for council members of the Southern Vocational Education Institute 2) an opinion questionnaire for personnel in educational institutions 3) an opinion questionnaire for personnel in establishments 4) a satisfaction questionnaire for graduates. study Mean (μ) and standard deviation (σ) were analyzed according to Best & Kahn, 1993.

Assessment results of the Bachelor of Technology program Information Technology major of Phuket Vocational College Southern Vocational Education Institute 2 by applying the CIPP Model found that

1) The results of the context assessment found that the institute council was of the opinion that the educational institution was ready before teaching and learning. is accepted Overall, it was higher than 75 percent in terms of opinions from educational institutions and establishments. towards the overall preparation of context (Context) is at a high level, with mean values (μ) of 4.16 and 4.48, respectively.

2) The results of the evaluation of the input factors found that the institute council had an overall opinion. to the implementation of input factors (Input) is accepted, higher than 75 percent in the part of educational institutions. and the establishment has an overall opinion were at a high level with the mean values (μ) 3.55 and 4.24, respectively.

3) The results of the evaluation of the process (Process) found that the institute council had an overall opinion. to the process (Process) is accepted higher than 75 percent in terms of educational institutions and enterprises have an overall opinion was at a high level with the mean (μ) 3.80 and 4.36, respectively, and the graduates overall satisfaction is at a high level with the mean (μ) 4.40 4) The results of the evaluation of production (Product) found that the institute council had an overall opinion. Continuing the operation of the output (Product) is accepted higher than 75 percent in terms of educational institutions. desirable characteristics Professional Competencies and Core Competencies and General Competencies The average mean (μ) 4.01 3.87 and 3.73 respectively in the part of the establishment. Desired characteristics Professional Competencies and Core Competencies and General Competencies at mean mean values (μ) of 4.45, 4.26, and 4.20, respectively

Keywords: Evaluation of graduate technology programs Information Technology major Phuket Vocational College Southern Vocational Education Institute 2 CIPP Model Context Assessment Input Assessment Process Assessment Product Assessment.

1. บทนำ

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 (กลุ่มอันดามัน ประกอบด้วย 5 จังหวัด คือ ระนอง กระบี่ พังงา ภูเก็ต และตรัง) ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 เป็นรุ่นแรก โดยมีสถานศึกษาที่เปิดการเรียนการสอนสาขาต่าง ๆ ดังนี้ วิทยาลัยเทคนิคตรัง เปิดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยียานยนต์ จำนวน 1 ห้องเรียน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เปิดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรม จำนวน 1 ห้องเรียน และต่อมาในปีการศึกษา 2558 ก็ได้ดำเนินการขยายสาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ เปิดทำการเรียนการสอนวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และสาขาวิชาอื่นอย่างต่อเนื่อง โดยได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามแนวทาง พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 ว่าด้วยการบริหารจัดการและการเรียนการสอน ระดับปริญญาตรีสายปฏิบัติการ เพื่อให้ทราบถึงประสิทธิภาพของการดำเนินการจัดการเรียนการสอนว่า สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ อาศัยความในมาตรา 8 และมาตรา 17 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2556

โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการดำเนินการจัดการของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ซึ่งเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้กำหนดรายละเอียดในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2558) และ (ปรับปรุง พ.ศ. 2563) กำหนดไว้ว่าหลังจากดำเนินการเรียนการสอนครบ 5 ปีการศึกษา จะต้องดำเนินการประเมินหลักสูตร เพื่อปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่อง ให้ทันเทคโนโลยีที่พัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ

รวมทั้งความต้องการของตลาดแรงงาน ยุทธศาสตร์ภูมิภาค และความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นการผลิตกำลังคนสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ ให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ วิชาชีพ พฤติกรรมลักษณะนิสัย และทักษะทางปัญญาอันเป็นคุณลักษณะ ที่พึงประสงค์ โดยมีสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะอาชีพ สามารถประกอบอาชีพลักษณะนักเทคโนโลยี ผู้ปฏิบัติการ รวมทั้งประกอบอาชีพอิสระได้ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน สอดคล้องกับสถานะเศรษฐกิจ สังคม ทั้งในระดับชุมชน ระดับภูมิภาค และระดับชาติ ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ตระหนักถึงความสำคัญของการบริหารจัดการศึกษาให้ได้มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งความต้องการของตลาดแรงงาน ยุทธศาสตร์ภูมิภาค

จึงได้ดำเนินการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 เพื่อทราบการบริหารจัดการ การจัดการเรียนการสอน การดำเนินกิจกรรมเสริมหลักสูตร และส่วนอื่น ๆ เป็นข้อมูลการตัดสินใจว่าหลักสูตรมีคุณภาพดีหรือไม่ เหมาะสมหรือไม่ เหมาะสมกับการนำไปใช้ มีข้อบกพร่องที่จะต้องปรับปรุงแก้ไขอะไรบ้าง ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาตามหลักสูตรดังกล่าว ในการประเมินหลักสูตรครั้งนี้ คณะกรรมการประเมินหลักสูตรได้ประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินของ แดเนียล สตัฟเฟิลบีม (Daniel Stufflebeam :1971) หรือ CIPP Model เป็นแนวทางในการดำเนินการ ประเมิน โดยคาดหวังว่าข้อมูลที่ได้จากการประเมินหลักสูตรครั้งนี้ สามารถนำไปเป็นแนวทางในการวางแผน ปรับปรุง พัฒนา หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ให้มีประสิทธิภาพ บรรลุผลตามปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558 ต่อไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อประเมินบริบทของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

2.2 เพื่อประเมินปัจจัยนำเข้าของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

2.3 เพื่อประเมินกระบวนการของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

2.4 เพื่อประเมินผลผลิตของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

3. วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแผนดำเนินการประเมินการบริหารจัดการหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 มีแนวทางในการดำเนินการประเมิน โดยประยุกต์ใช้รูปแบบ CIPP Model แบ่งได้ 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ประเมินบริบท (Context) แบ่งออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ด้านโครงสร้างหลักสูตร และ ด้านเนื้อหารายวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

ส่วนที่ 2 ประเมินปัจจัยนำเข้า (Input) แบ่งออกเป็น 6 ด้าน คือ ด้านบุคลากร ด้านงบประมาณ ด้านสื่ออุปกรณ์ ด้านวัสดุ ครุภัณฑ์ ด้านอาคารสถานที่ และ ด้านสถานประกอบการ

ส่วนที่ 3 ประเมินกระบวนการ (Process) แบ่งออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านการบริหารหลักสูตรด้านการจัดการเรียนการสอน และ ด้านการวัดผลและประเมินผล

ส่วนที่ 4 ประเมินผลผลิต (Product) แบ่งออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ด้านสมรรถนะหลัก/สมรรถนะทั่วไป และ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

รายละเอียดแผนดำเนินการประเมินการบริหารจัดการหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายละเอียดแผนดำเนินการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

วัตถุประสงค์	ประเด็นการประเมิน	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	เครื่องมือ	วิธีรวบรวมข้อมูล	สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์ยอมรับ
1. บริบท	1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 2. โครงสร้างหลักสูตร 3. เนื้อหารายวิชา	1. สภาสถาบัน 2. สถานศึกษา 3. สถานประกอบการ	1. แบบประเมิน (สถาบัน) 2. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานศึกษา/สถานประกอบการ)	1. เก็บรวบรวมด้วยตนเอง 2. ส่งทางไปรษณีย์	- ร้อยละ - ค่าเฉลี่ย (μ) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)	- ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 - μ ไม่ต่ำกว่า 3.50
2. ปัจจัยนำเข้า	1. ด้านบุคลากร 2. ด้านงบประมาณ 3. ด้านสื่อ อุปกรณ์ 4. ด้านวัสดุ ครุภัณฑ์ 5. ด้านอาคารสถานที่ 6. ด้านสถานประกอบการ	1. สภาสถาบัน 2. สถานศึกษา 3. สถานประกอบการ	1. แบบประเมิน (สถาบัน) 2. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานศึกษา) 3. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานประกอบการ)	1. เก็บรวบรวมด้วยตนเอง 2. ส่งทางไปรษณีย์	- ร้อยละ - ค่าเฉลี่ย (μ) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)	- ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 - μ ไม่ต่ำกว่า 3.50

วัตถุประสงค์	ประเด็นการประเมิน	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	เครื่องมือ	วิธีรวบรวมข้อมูล	สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์ยอมรับ
3. กระบวนการ	1. ด้านการบริหารหลักสูตร 2. ด้านการเรียนการสอน 3. ด้านการวัดผลและประเมินผล	1. สถานสถาบัน 2. สถานศึกษา 3. สถานประกอบการ 4. นักศึกษา	1. แบบประเมิน (สถาบัน) 2. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานศึกษา) 3. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานประกอบการ) 4. แบบสอบถามความพึงพอใจ (นักศึกษา)	1. เก็บรวบรวมด้วยตนเอง 2. ส่งทางไปรษณีย์	- ร้อยละ - ค่าเฉลี่ย (μ) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)	- ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 - μ ไม่ต่ำกว่า 3.50
4. ผลผลิต	1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 2. ด้านสมรรถนะหลัก/สมรรถนะทั่วไป 3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ	1. สถานสถาบัน 2. สถานศึกษา 3. สถานประกอบการ	1. แบบประเมิน (สถาบัน) 2. แบบสอบถามความคิดเห็น (สถานศึกษา/สถานประกอบการ)	1. เก็บรวบรวมด้วยตนเอง 2. ส่งทางไปรษณีย์	- ร้อยละ - ค่าเฉลี่ย (μ) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)	- ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 - μ ไม่ต่ำกว่า 3.50

4. ผลการวิจัย

4.1 ผลการประเมินบริบทของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

ตารางที่ 2 แสดงร้อยละของการประเมินการเตรียมความพร้อมของการปฏิบัติงานในการเปิดสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

ที่	รายการ	ร้อยละ
1	สถานศึกษามีการศึกษาความต้องการของตลาดแรงงานจากสถานประกอบการ ชุมชน และ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	100.00
2	สถานศึกษามีการศึกษาความพร้อมในการจัดการเรียนการสอน	100.00
3	สถานศึกษามีการลงนามความร่วมมือกับสถานประกอบการในการร่วมมือ การจัดการเรียนการสอน และ การฝึกอาชีพ ที่เพียงพอและเหมาะสม ในสาขาที่เปิดสอน	100.00
4	สถานศึกษามีความร่วมมือกับชุมชน และ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ในการจัดการเรียนการสอน และ จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร	100.00
5	สถานศึกษามีการศึกษารายละเอียดของหลักสูตร (คอศ.2) ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (คอศ.1) ในสาขาที่เปิดสอน	77.80
6	สถานศึกษามีการวางแผนร่วมกับสถาบันและสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตร	77.80
7	สถานศึกษามีการวางแผนร่วมกับสถาบันในการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร	77.80

จากตารางที่ 2 เมื่อพิจารณาการประเมินการเตรียมความพร้อมของการปฏิบัติงานในการเปิดสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สูงกว่า ร้อยละ 75

สถานศึกษาและสถานประกอบการ มีความคิดเห็น ต่อการประเมินบริบทของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นสถานศึกษากับสถานประกอบการต่อการประเมินบริบทของหลักสูตร

ที่	รายการ	สถานศึกษา (N=12)		แปลผล ระดับ	สถาน ประกอบการ (N= 31)		แปลผล ระดับ	แปลผล ความ แตกต่าง
		μ	σ		μ	σ		
1	วัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความชัดเจน	4.17	0.84	มาก	4.42	0.50	มาก	ไม่แตกต่าง
2	สามารถผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ สามารถประกอบอาชีพโดยนำหลักการทางวิชาการต่าง ๆ ทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.58	0.67	มาก	4.32	0.70	มาก	ไม่แตกต่าง
3	สามารถผลิตบัณฑิตให้สามารถปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยอาศัยแนวคิดในการนำเอาเทคโนโลยีที่เหมาะสมและทันสมัยมาใช้ให้เกิดประโยชน์	3.75	0.75	มาก	4.26	0.45	มาก	ไม่แตกต่าง
4	สามารถผลิตบัณฑิตให้มีความเป็นผู้นำ สามารถวางแผนการจัดการ ประสานงานกับบุคคลภายในและภายนอกองค์กรได้เป็นอย่างดี	3.75	0.75	มาก	4.48	0.51	มาก	ไม่แตกต่าง
5	สามารถผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์สุจริตต่อการปฏิบัติงานในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	4.50	0.67	มากที่สุด	4.52	0.51	มากที่สุด	ไม่แตกต่าง
6	ระบบการจัดการศึกษา สำเร็จการศึกษาภายใน 2 ปี แบ่งเป็น 4 ภาคเรียนปกติ กับ 2 ภาคเรียนฤดูร้อน	4.50	0.52	มากที่สุด	4.35	0.71	มาก	แตกต่าง

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นสถานศึกษากับสถานประกอบการต่อการประเมินบริบทของหลักสูตร (ต่อ)

ที่	รายการ	สถานศึกษา (N=12)		แปลผล ระดับ	สถานประกอบการ (N=31)		แปลผล ระดับ	แปลผล ความแตกต่าง
		μ	σ		μ	σ		
7	จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 75 หน่วยกิต	4.33	0.65	มาก	4.55	0.62	มากที่สุด	แตกต่าง
8	โครงสร้างหลักสูตร ไม่น้อยกว่า หมวดทักษะชีวิต 18 หน่วยกิต	4.33	0.89	มาก	4.55	0.51	มากที่สุด	แตกต่าง
9	โครงสร้างหลักสูตร หมวดทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต แบ่งเป็น กลุ่มวิชาทักษะวิชาชีพเฉพาะ 30 หน่วยกิต	4.17	1.19	มาก	4.61	0.50	มากที่สุด	แตกต่าง
10	โครงสร้างหลักสูตร หมวดทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต แบ่งเป็น กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	4.33	0.65	มาก	4.58	0.50	มากที่สุด	แตกต่าง
11	โครงสร้างหลักสูตร หมวดทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต แบ่งเป็น โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 6 หน่วยกิต	4.33	0.89	มาก	4.58	0.62	มากที่สุด	แตกต่าง
12	โครงสร้างหลักสูตร หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	4.17	1.19	มาก	4.52	0.63	มากที่สุด	แตกต่าง
รวม		4.16	0.81	มาก	4.48	0.35	มาก	ไม่แตกต่าง

4.2 ผลการประเมินปัจจัยนำเข้าของหลักสูตร

เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 สภาสถาบันมีการวางแผนการรับนักศึกษา มีกระบวนการคัดเลือกนักศึกษา และจัดให้มีการปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ รายละเอียด ดังตารางที่ 4

ที่	รายการ	ร้อยละ
1	สถานศึกษามีแผนการรับนักศึกษา	77.80
2	สถานศึกษามีกระบวนการคัดเลือกนักศึกษา	77.80
3	สถานศึกษาจัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่	100.00

จากตารางที่ 4 เมื่อพิจารณาการประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้าสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในภาพรวมเป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75 สถานศึกษามีความคิดเห็น ต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ด้านปัจจัยนำเข้ารายละเอียด ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ของความคิดเห็นของสถานศึกษาเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยเบื้องต้น ($N = 12$)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
1	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความรู้ความสามารถตรงตามหลักสูตร	4.17	0.84	มาก
2	อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความรู้ความสามารถตรงตามหลักสูตร	4.08	0.79	มาก
3	อาจารย์พิเศษมีความรู้ความสามารถและเชี่ยวชาญตรงตามเนื้อหารายวิชาที่สอนตามหลักสูตร	3.92	0.79	มาก
4	ครูฝึกในสถานประกอบการมีความรู้ความสามารถ และมีคุณสมบัติตามพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา	3.75	0.62	มาก
5	จำนวนอาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนมีเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน	3.67	0.99	มาก
6	มีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาอาจารย์ประจำ บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนไว้ในแผนงบประมาณที่ชัดเจน	3.08	0.90	ปานกลาง
7	มีตำรา เอกสารประกอบการเรียนเพียงพอในการจัดการเรียนการสอน	3.08	0.90	ปานกลาง
8	มีสื่อ วัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนที่เพียงพอและทันสมัยเหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอน	3.08	0.90	ปานกลาง
9	ขนาดของห้องเรียนห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมต่อจำนวนผู้เรียน	3.42	0.99	ปานกลาง
10	จำนวนห้องเรียนห้องปฏิบัติการมีเพียงพอในการจัดการเรียนการสอน	3.25	0.87	ปานกลาง
11	อาคารสถานที่ และห้องเรียนห้องปฏิบัติการมีบรรยากาศที่เหมาะสม	3.67	0.78	มาก
12	สถานประกอบการมีความพร้อมด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือการจัดการเรียนการสอนตรงตามรายวิชาที่จัดฝึก	3.42	0.99	ปานกลาง
รวมเฉลี่ย		3.55	0.62	มาก

จากตารางที่ 5 พิจารณาความเห็นของสถานศึกษา ต่อการประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.55 สถานประกอบการ มีความเห็นต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ด้านปัจจัยนำเข้า รายละเอียด ดังตาราง 6

ตารางที่ 6 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ของความคิดเห็นของสถานประกอบการเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยเบื้องต้น (N = 31)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
1	ครูฝึกในสถานประกอบการมีความรู้ความสามารถตรงตามหลักสูตร	4.19	0.75	มาก
2	จำนวนครูฝึกเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนในสถานประกอบการ	4.13	0.50	มาก
3	ครูฝึกมีคุณสมบัติตาม พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา	4.32	0.60	มาก
4	ผู้บริหารสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนในสถานประกอบการ	4.29	0.86	มาก
5	สถานประกอบการมีการจัดทำแผนงบประมาณสำหรับนักศึกษาที่เข้าฝึก ประสบการณ์วิชาชีพที่ชัดเจน	4.16	0.82	มาก
6	สถานประกอบการมีความพร้อมด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือการจัด การเรียนการสอนตรงตามรายวิชาที่จัดฝึก	4.29	0.59	มาก
7	มีการลงนามความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนทวิภาคีเป็น ลายลักษณ์อักษร	4.29	0.86	มาก
รวมเฉลี่ย		4.24	0.78	มาก

จากตารางที่ 6 พิจารณาความเห็นของสถานประกอบการ ต่อการบริหารจัดการหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้าในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.24 จัดการเรียนการสอนในสถานประกอบการ อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.13

4.3 เพื่อประเมินกระบวนการของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

สภาสถาบันมีความคิดเห็น ต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ที่เปิดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2558 ด้านกระบวนการ รายละเอียด ดังตาราง 7

ตารางที่ 7 แสดงร้อยละการประเมินหลักสูตรของสถาบันเกี่ยวกับด้านกระบวนการ (N = 9)

ที่	รายการ	ร้อยละ
1	สถานศึกษามีการเสนอแผนการเรียนและแผนการฝึกอาชีพ ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ	100.00
2	สถานศึกษามีการเสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ	100.00
3	สถานศึกษามีการติดตามและรายงานผลการจัดการเรียนการสอน	100.00
4	สถานศึกษามีการจัดกิจกรรมตามที่สถาบันฯ กำหนด	77.80
5	สถานศึกษามีการปฐมนิเทศและนิเทศ ติดตาม นักศึกษาฝึกอาชีพ	77.80
6	สถานศึกษามีการใช้ทรัพยากร บุคลากร และทรัพย์สินร่วมกัน	77.80
7	สถานศึกษา / สถานประกอบการ มีการส่งเสริมการอบรมครูฝึก	77.80

จากตารางที่ 7 เมื่อพิจารณาการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในภาพรวมพบว่า สถานศึกษามีการเสนอแผนการเรียนและแผนการฝึกอาชีพ ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ สถานศึกษามีการเสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ และ สถานศึกษามีการติดตามและรายงานผลการจัดการเรียนการสอน ร้อยละ 100 และ สถานศึกษามีการจัดกิจกรรมตามที่สถาบันฯ กำหนด สถานศึกษามีการปฐมนิเทศและ

นิเทศ ติดตาม นักศึกษาฝึกอาชีพ สถานศึกษามีการใช้ทรัพยากร บุคลากร และทรัพย์สินร่วมกัน และสถานศึกษา / สถานประกอบการ มีการส่งเสริมการอบรมครูฝึก ร้อยละ 77.80 ส่วนเรื่องการจัดกิจกรรมตามที่สถาบันฯ กำหนด มีเพียงร้อยละ 77.80 สถานศึกษามีความคิดเห็น ต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ด้านกระบวนการรายละเอียด ดังตาราง 8

ตารางที่ 8 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นของสถานศึกษาเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการของสถานศึกษา ($N = 12$)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
1	การแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยมีการกำหนดหน้าที่ และความรับผิดชอบเหมาะสม ชัดเจน	3.75	0.75	มาก
2	การแต่งตั้งคณะกรรมการอาชีวบัณฑิตของแต่ละสถานศึกษา โดยมีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบเหมาะสม ชัดเจน	3.83	0.72	มาก
3	การแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ และกรรมการพัฒนาหลักสูตร ของแต่ละสาขาวิชาโดยกำหนดหน้าที่ ความรับผิดชอบเหมาะสม ชัดเจน	3.50	0.79	มาก

ตารางที่ 8 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นของสถานศึกษาเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการของสถานศึกษา (N = 12) (ต่อ)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
4	กระบวนการบริหารหลักสูตรแบบมีส่วนร่วม โดยการแสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการจัดหลักสูตร อย่างต่อเนื่อง และจัดให้มีการลงนามความร่วมมือ (MOU) ระหว่างสถานศึกษา สถานประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องมีความเหมาะสม	3.92	0.79	มาก
5	การแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามประเมินหลักสูตรมีความเหมาะสม/	3.75	0.97	มาก
6	การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี ปฏิทินการศึกษา ให้สอดคล้องกับ/	3.75	0.62	มาก
	คอต .2 และนโยบายการจัดการศึกษามีความเหมาะสม			
7	อาจารย์ผู้สอนจัดทำแบบรายละเอียดของรายวิชาในสถานศึกษา	3.67	0.65	มาก
	(คอต.3) และรายละเอียดของรายวิชาในสถานประกอบการ (คอต.4) มีความเหมาะสม			
8	อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาในสถานศึกษา (คอต.5) รายงาน	3.67	0.78	มาก
	ผลการดำเนินการของรายวิชาในสถานประกอบการ (คอต.6) และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (คอต.7) มีความเหมาะสม			
9	การจัดการเรียนซ่อมเสริมปรับพื้นฐานความรู้ และกิจกรรมเสริมหลักสูตรมีความเหมาะสม/	3.58	0.90	มาก
10	การจัดให้มีการศึกษาดูงานในแหล่งงานที่สอดคล้องกับสาขาวิชาที่มีความเหมาะสม	3.58	1.08	มาก
11	การจัดนักศึกษฝึกอาชีพในสถานประกอบการ มีความเหมาะสม	3.67	0.89	มาก
12	การจัดอบรมครูฝึกในสถานประกอบการ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนรับนักศึกษาฝึกอาชีพมีความเหมาะสม	3.58	0.79	มาก
13	การจัดการเรียนรู้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความเหมาะสม	3.75	0.62	มาก
14	การจัดการเรียนรู้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน สถานประกอบการ หน่วยงาน ฯลฯ	3.92	0.79	มาก
	มีความเหมาะสม			
15	การจัดระบบการเรียนการสอนที่เน้นฐานสมรรถนะ (Competency Based) มีความเหมาะสม	4.08	0.67	มาก
16	การจัดการทดสอบมาตรฐานทางด้านภาษามีความเหมาะสม	3.83	0.84	มาก
17	การประเมินผลรายวิชาตามแผนการเรียนในสถานศึกษาที่มีความเหมาะสม	4.00	0.85	มาก
18	การประเมินผลรายวิชาตามแผนการฝึกอาชีพในสถานประกอบการมีความเหมาะสม	3.83	0.84	มาก
19	การประเมินมาตรฐานวิชาชีพตามเกณฑ์ของคณะกรรมการการอาชีวศึกษามีความเหมาะสม	4.00	0.85	มาก
20	ความเหมาะสมในการทดสอบสมรรถนะตามเกณฑ์ของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	4.00	0.60	มาก
21	ความเหมาะสมในการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการสอนของผู้สอน	3.83	0.94	มาก

ตารางที่ 8 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นของสถานศึกษาเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการของสถานศึกษา ($N = 12$) (ต่อ)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
22	ความเหมาะสมในการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้ และการปฏิบัติการ	3.83	0.94	มาก
23	ความเหมาะสมในการสำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการ แหล่งงาน ต่อสมรรถนะหลัก ทักษะ สมรรถนะวิชาชีพ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ ของนักศึกษา/	4.17	0.58	มาก
	รวมเฉลี่ย	3.80	0.62	มาก

จากตาราง 8 พิจารณาความเห็นของสถานศึกษาต่อการประเมินด้านกระบวนการในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.80 สถานประกอบการ มีความเห็น ต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ด้านกระบวนการ รายละเอียด ดังตาราง 9

ตารางที่ 9 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นของสถานประกอบการเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการ ($N = 31$)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
1	การแต่งตั้งครูฝึกรับผิดชอบ และกำหนดหน้าที่ในการดูแลนักศึกษา อย่างเหมาะสม	4.48	0.63	มาก
2	การจัดอบรมครูฝึกในสถานประกอบการ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนรับนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเหมาะสม	4.21	0.56	มาก
3	การแต่งตั้งคณะกรรมการในการติดตามและประเมินผลดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์ อย่างเหมาะสม	4.34	0.72	มาก
4	การประเมินผลรายวิชาตามแผนการฝึกอาชีพในสถานประกอบการเหมาะสม	4.21	0.86	มาก
5	การมีส่วนร่วมในการทดสอบมาตรฐานวิชาชีพตามเกณฑ์ของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	4.41	0.63	มาก
6	การทดสอบสมรรถนะตามเกณฑ์ของคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเหมาะสม	4.52	0.63	มากที่สุด
	รวมเฉลี่ย	4.36	0.56	มาก

จากตาราง 9 พิจารณาความเห็นของสถานประกอบการ ต่อการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.36 ผู้สำเร็จการศึกษามีความพึงพอใจต่อการประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ด้านกระบวนการ (การจัดการเรียนการสอน) รายละเอียด ดังตาราง 10

ตารางที่ 10 แสดงค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษา ต่อการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการ (การจัดการเรียนการสอน) (N =31)

ที่	รายการ	μ	σ	แปลผล
1	ความตรงเวลาในการสอนของอาจารย์	4.45	0.51	มาก
2	อาจารย์แจ้งจุดมุ่งหมาย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เกณฑ์การวัดและประเมินผลการสอนชัดเจน	4.35	0.55	มาก
3	อาจารย์มีความสามารถในการถ่ายทอด จัดการเรียนการสอนเป็นขั้นตอนอย่างเหมาะสมเข้าใจง่าย	4.35	0.49	มาก
4	อาจารย์เปิดโอกาส ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ศึกษา/เรียนรู้ จากกรณีศึกษา จากการทำงานจริง ฝึกปฏิบัติ ค้นคว้าวิจัย โครงการ/ สัมมนา ค้นคว้าทาง Internet	4.74	0.51	มากที่สุด
5	อาจารย์ส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกการคิดวิเคราะห์ การใช้ความคิดเพื่อหาเหตุผล และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์	4.39	0.50	มาก
6	อาจารย์สอนโดยมีการสอดแทรกคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณวิชาชีพค่านิยมที่ดี เช่น ความซื่อสัตย์ ความอดทน ความพอเพียง รู้จักการแบ่งปัน เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม เป็นต้น	4.68	0.48	มากที่สุด
7	อาจารย์เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถาม แสดงความคิดเห็น ที่แตกต่างหรือขัดแย้งจากอาจารย์	4.52	0.57	มากที่สุด
8	อาจารย์ใช้/มีสื่อเทคโนโลยีการสอน ที่น่าสนใจ ทันสมัย เหมาะสมกับเนื้อหาวิชาและช่วยเสริมการเรียนรู้และความเข้าใจในเนื้อหาวิชา	4.65	0.49	มากที่สุด
9	อาจารย์แจ้งรายชื่อหนังสือและระบบสืบค้นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่จะศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองได้	4.26	0.68	มาก
10	ความสามารถในการจัดกิจกรรมหรือบรรยากาศในการเรียนการสอน	4.32	0.48	มาก
11	ห้องเรียนมีขนาดห้องเหมาะสมต่อจำนวนนักศึกษา	4.35	0.55	มาก
12	ห้องเรียนมีพื้นที่เหมาะสมกับการจัดกิจกรรมในการเรียนการสอน	4.32	0.56	มาก
13	ห้องทดลอง ห้องปฏิบัติการ มีเครื่องมือ อุปกรณ์ให้ฝึกที่ทันสมัย และเพียงพอ	4.26	0.63	มาก
14	ห้องวิทยบริการ/ห้องสมุด มีหนังสือ ตำรา วารสาร หรือสื่อสิ่งพิมพ์อื่นๆ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงการให้บริการอินเทอร์เน็ต ที่ทันสมัย และเพียงพอสำหรับการค้นคว้า	4.55	0.51	มากที่สุด
15	สถานศึกษามีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย (WiFi) ให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพและทั่วถึง	4.32	0.60	มาก
รวมค่าเฉลี่ย		4.40	0.27	มาก

จากตาราง 10 ในภาพรวม ผู้สำเร็จการศึกษา มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.40 5.4 เพื่อประเมินผลผลิตของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 สภาสถาบันมีความคิดเห็นว่า สถาบันฯ ได้มีกระบวนการตรวจสอบผลผลิตของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 แสดงร้อยละของการดำเนินการของสถาบันเกี่ยวกับผลผลิต

ที่	รายการ	ร้อยละ
1	สถานศึกษามีการประเมินมาตรฐานวิชาชีพตามสาขาวิชา	100.00
2	สถานศึกษามีการอนุมัติผลการเรียน ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ	100.00
3	สถานศึกษามีการอนุมัติการสำเร็จการศึกษา ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ	100.00
4	สถานศึกษามีการประกันคุณภาพภายในโดยต้นสังกัด	77.80
5	สถานศึกษามีการประเมินและพัฒนาหลักสูตร	77.80

จากตาราง 11 สถาบันฯ มีการดำเนินด้านผลผลิตให้เป็นที่ยอมรับ โดยสถานศึกษามีการประเมินมาตรฐานวิชาชีพตามสาขาวิชา สถานศึกษามีการอนุมัติผลการเรียน ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ สถานศึกษามีการอนุมัติการสำเร็จการศึกษา ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากสภาสถาบันฯ ร้อยละ 100 สถานศึกษามีการประกันคุณภาพภายในโดยต้นสังกัด และ สถานศึกษามีการประเมินและพัฒนาหลักสูตร ร้อยละ 77.80 สถานศึกษา และสถานประกอบการ มีความคิดเห็น ต่อผลผลิตของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นสถานศึกษากับสถานประกอบการต่อการประเมินผลผลิตของหลักสูตร

รายการ	สถานศึกษา (N=12)		แปลผล	สถานประกอบการ (N=31)		แปลผล	แปลผลความ แตกต่าง	
	μ	σ		μ	σ			
1. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป								
1.1	สื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.92	0.67	มาก	4.32	0.54	มาก	ไม่แตกต่าง
1.2	สื่อสารภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.58	1.08	มาก	3.90	0.60	มาก	ไม่แตกต่าง
1.3	พัฒนาการเรียนรู้ และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้เหมาะสม	3.75	0.87	มาก	4.32	0.48	มาก	ไม่แตกต่าง
1.4	การแสวงหาความรู้ ประสบการณ์ด้วยวิธีการใหม่ ๆ เพื่อการจัดการ การพัฒนางาน	3.75	0.87	มาก	4.39	0.62	มาก	ไม่แตกต่าง
1.5	ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การวิจัยร่วมแก้ปัญหาพัฒนางานได้อย่างเป็นระบบ	3.67	0.89	มาก	4.06	0.68	มาก	ไม่แตกต่าง
รวม		3.73	0.72	มาก	4.20	0.38	มาก	ไม่แตกต่าง

ตารางที่ 12 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย (μ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ) ความคิดเห็นสถานศึกษากับสถานประกอบการ
ต่อการประเมินผลผลิตของหลักสูตร

รายการ		สถานศึกษา		แปลผล	สถานประกอบการ		แปลผล	แปลผลความแตกต่าง
		(N=12)			(N=31)			
		μ	σ		μ	σ		
2. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ								
2.1	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา	3.92	0.79	มาก	4.26	1.00	มาก	ไม่แตกต่าง
2.2	ประยุกต์ใช้ความรู้ในวิชาชีพ วิเคราะห์ปัญหา หาแนวทางแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ	3.95	0.75	มาก	4.16	1.04	มาก	ไม่แตกต่าง
2.3	มีทักษะในวิชาชีพนำไปสู่การปฏิบัติงานได้จริง	4.00	0.85	มาก	4.29	1.07	มาก	ไม่แตกต่าง
2.4	มีทักษะการจัดการบริหารงานตามสาขาวิชาชีพ	3.75	0.75	มาก	4.35	1.08	มาก	ไม่แตกต่าง
2.5	ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ	3.92	0.79	มาก	4.26	1.06	มาก	ไม่แตกต่าง
รวม		3.87	0.73	มาก	4.26	0.97	มาก	ไม่แตกต่าง
3. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์								
3.1	ซื่อสัตย์ ในการปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	4.08	0.67	มาก	4.45	1.03	มาก	ไม่แตกต่าง
3.2	รับผิดชอบปฏิบัติตามกฎระเบียบ จรรยาบรรณวิชาชีพและข้อบังคับของสถานประกอบการ	3.92	0.79	มาก	4.45	1.06	มาก	ไม่แตกต่าง
3.3	ตรงต่อเวลา ขยัน อดทน ปฏิบัติงานให้สำเร็จ	3.83	0.84	มาก	4.45	1.12	มาก	ไม่แตกต่าง
3.4	รู้จักแบ่งปัน เสียสละ เพื่อประโยชน์โดยรวม สร้างความสามัคคี ยินดีในหมู่เพื่อน	4.08	0.52	มาก	4.45	1.06	มาก	ไม่แตกต่าง
3.5	มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม สุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เกี่ยวข้องกับอบายมุขสิ่งเสพติด	4.17	0.58	มาก	4.42	1.12	มาก	ไม่แตกต่าง
รวม		4.01	0.63	มาก	4.45	1.02	มาก	ไม่แตกต่าง

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

1) สรุปผลการประเมินด้านบริบท

การประเมินบริบทของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 พบว่า

สถานศึกษามีความพร้อมก่อนจัดการเรียนการสอน เป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75 สถานศึกษาและสถานประกอบการ ต่อการประเมินหลักสูตรด้านบริบท ในภาพรวม สถานศึกษา อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.16 และสถานประกอบการมีความเห็น อยู่ในระดับมากเช่นกัน ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.48 ตามลำดับ

2) สรุปผลการประเมินด้านปัจจัยนำเข้า

การประเมินปัจจัยนำเข้าของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 พบว่า

สภาสถาบันมีความคิดเห็นในภาพรวม การประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้าสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในภาพรวมเป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75 สถานศึกษามีความเห็นต่อการประเมินหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้า ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.55 และ สถานประกอบการ มีความคิดเห็นต่อการบริหารจัดการหลักสูตรด้านปัจจัยนำเข้าในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.24 ตามลำดับ

3) สรุปผลการประเมินด้านกระบวนการ

การประเมินกระบวนการของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 พบว่า สภาสถาบัน มีความคิดเห็นในภาพรวม ต่อด้านกระบวนการสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เป็นที่ยอมรับ สูงกว่าร้อยละ 75 สถานศึกษามีความคิดเห็นต่อการประเมินด้านกระบวนการในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.80 สถานประกอบการมีความคิดเห็น ต่อการประเมินหลักสูตรด้านกระบวนการในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.36 และ ผู้สำเร็จการศึกษา มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 4.40 ตามลำดับ

4) สรุปผลการประเมินด้านผลผลิต

การประเมินผลผลิตของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 พบว่า สภาสถาบัน มีความคิดเห็นในภาพรวม ต่อการดำเนินด้านผลผลิตให้เป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75 และ สถานศึกษาในแต่ละด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากทุกด้าน คือ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ที่ค่าเฉลี่ย 4.01 ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.87 และ ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ที่ค่าเฉลี่ย (μ) 3.73 ตามลำดับและ สถานประกอบการในแต่ละด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากทุกด้าน คือ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ที่ค่าเฉลี่ย 4.45 ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ที่ค่าเฉลี่ย 4.26 ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ที่ค่าเฉลี่ย 4.20 ตามลำดับ

6.2 อภิปรายผลการประเมิน

จากการรวบรวมข้อมูลจาก 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 สภาสถาบัน กลุ่มที่ 2 สถานศึกษา กลุ่มที่ 3 สถานประกอบการ จะเห็นได้ว่าความคิดเห็นของคณะกรรมการสภาสถาบัน ต่อบริบทของหลักสูตรในภาพรวม สถานศึกษา มีความพร้อมก่อนจัดการเรียนการสอน เป็นที่ยอมรับสูงกว่า ร้อยละ 75

ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของสถานศึกษาและสถานประกอบการ ที่มีความคิดเห็นต่อบริบทของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยียานยนต์ วิทยาลัยเทคนิคตรัง สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ที่ค่าเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่า (μ) 3.50 ซึ่งสอดคล้องกับ รสรินทร์ ออมรัตน์ (2545) การประเมินผลหลักสูตรวิชาการสื่อสารกีฬา การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อประเมินบริบทหลักสูตร ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิตของหลักสูตรวิชาการสื่อสารกีฬา โดยใช้รูปแบบการประเมิน

หลักสูตร CIPP Model ผลวิจัยพบว่า บริบทหลักสูตร เกี่ยวกับปรัชญา นโยบาย แนวคิดทางการศึกษา แผนการพัฒนา สาขาของวิทยาลัยพลศึกษา จุดประสงค์ของหลักสูตร จุดประสงค์รายวิชา โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาวิชา มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาได้สอดคล้องกับจุดประสงค์ของหลักสูตร และหลักสูตรมีการประยุกต์นำไปใช้ในการทำงานและชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับ อิศเรศ พิพัฒน์มงคลพร และคณะ (2556) ได้ทำการประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประถมศึกษา การวิจัยครั้งนี้ใช้รูปแบบ CIPP Model พบว่า ผลการประเมินด้านสภาวะแวดล้อม ทั้งในภาพรวมและรายด้านซึ่งประกอบด้วยแผนการดำเนินงาน ของภาควิชา/สาขาวิชา และจุดแข็งและจุดอ่อน พบว่า มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

6.3 ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะจากการประเมินครั้งนี้

ข้อเสนอแนะการประเมินบริบท สามารถสังเคราะห์ข้อมูลจาก 3 กลุ่ม คือ สภาสถาบัน สถานศึกษา และสถานประกอบการ ดังนี้

- 1.1 ควรส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน
- 1.2 ควรหาแหล่งฝึกประสบการณ์ที่มีมาตรฐานรองรับ ให้สอดคล้องกับสาขาวิชา
- 1.3 ความชัดเจนของเป้าหมายหลักสูตรและการแข่งขันในสาขาวิชาเดียวกัน ด้านวิชาการ วิชาชีพ

ข้อเสนอแนะการประเมินปัจจัยนำเข้า สามารถสังเคราะห์ข้อมูลจาก 3 กลุ่ม คือ สภาสถาบัน สถานศึกษา และสถานประกอบการ ดังนี้

- 1) ควรมีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาอาจารย์ประจำ บุคลากรในแผนงบประมาณที่ชัดเจน
- 2) ควรจัดทำรา เอกสารประกอบการเรียน สื่อ วัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน ที่เพียงพอและทันสมัยเหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอน
- 3) ควรจัดจำนวนครูฝึกเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนในสถานประกอบการ
- 4) สถานประกอบการควรจัดทำแผนงบประมาณสำหรับนักศึกษาที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 5) สถานประกอบการควรเตรียมความพร้อมด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือตรงตามรายวิชาที่จัดฝึก

ข้อเสนอแนะการประเมินกระบวนการ สามารถสังเคราะห์ข้อมูลจาก 4 กลุ่ม คือ สภาสถาบัน สถานศึกษา สถานประกอบการ และผู้สำเร็จการศึกษา ดังนี้

- 1) ควรมีการจัดกิจกรรมตามที่สภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 กำหนดมากยิ่งขึ้น
- 2) การแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ และกรรมการพัฒนาหลักสูตร ของแต่ละสาขาวิชาควรมีการกำหนดหน้าที่ ความรับผิดชอบให้มีความเหมาะสม ชัดเจนมากยิ่งขึ้น
- 3) ควรแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึกประสบการณ์อย่างเหมาะสม
- 4) ความเหมาะสมในการประเมินผลรายวิชาตามแผนการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ
- 5) การมีส่วนร่วมในการทดสอบมาตรฐานวิชาชีพตามเกณฑ์ของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 6) ควรจัดห้องเรียนมีพื้นที่เหมาะสมกับการจัดกิจกรรมในการเรียนการสอนและจำนวนผู้เรียน ตลอดจนจัดห้องทดลอง ห้องปฏิบัติการ มีเครื่องมือ อุปกรณ์ให้ฝึกที่ทันสมัย และเพียงพอ

ข้อเสนอแนะการประเมินผลผลิต สามารถสังเคราะห์ข้อมูลจาก 3 กลุ่ม คือ สภาสถาบัน สถานศึกษา และสถานประกอบการ ดังนี้

- 1) ควรส่งเสริมการดำเนินการด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป เกี่ยวกับการสื่อสารภาษาต่างประเทศ ทั้งปากเปล่า การเขียนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
 - 2) ควรส่งเสริมการใช้ภาษาต่างประเทศในการเรียนรู้ที่ในสถานประกอบการให้มากขึ้น
- 2) ข้อเสนอแนะในการประเมินครั้งต่อไป

- 1) ควรศึกษาการจัดการเรียนรู้และฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ตามกรอบคู่มือการจัดอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีได้ดีควรทำอย่างไร มากน้อยแค่ไหน เพียงใด มีปัญหาอุปสรรคอย่างไร
- 2) ควรศึกษา ควรจัดหาบุคลากร อาจารย์พิเศษ ที่มีความสามารถเป็นที่ยอมรับในแต่ละสาขา
- 3) ควรศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้เรียนหลักสูตรเทคโนโลยี บัณฑิตแต่ละสาขา
- 4) ควรศึกษาแนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์ของการจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ
- 5) ควรศึกษาแนวทางการปรับปรุงคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ของนักศึกษา
- 6) ควรศึกษาแนวทางให้ผู้เรียนมีทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ
- 7) ควรศึกษาแนวทางผู้สำเร็จการศึกษาควรมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของทุกภาคส่วน

เอกสารอ้างอิง

- [1] กาญจนา คุณารักษ์. (2540). กระบวนการพัฒนาหลักสูตร. นครปฐม : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- [2] ชมพันธ์ุ กุญชร ณ อยุธยา. (2540). การพัฒนาหลักสูตร. กรุงเทพมหานคร.โรงพิมพ์ข่าวทหารอากาศ.

- [3] นรารัตน์ จันทร์ภิบาล. (2547). การประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ วิทยาลัยสารพัดช่าง. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์ มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศิลปกร.
- [4] บุญทิศา สุวิทย์ และคณะ. (2556). การประเมินหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต (ฉบับปรับปรุง 2555). คณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช.
- [5] ประพิมพ์พรรณ โชคสุวัฒนสกุล. (2534). หลักสูตรมัธยม. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- [6] รสรินทร์ อรอมรัตน์. (2545). การประเมินผลหลักสูตรวิชาการสื่อสารการศึกษา. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาหลักสูตรและการนิเทศ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปกร.
- [7] ศักดิ์ศรี ปาณะกุล. (2543). หลักสูตรและวิธีสอนทั่วไป. กรุงเทพมหานคร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- [8] อิศเรศ พิพัฒน์มงคลพร และคณะ. (2556). การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประถมศึกษา. วิจัย : มหาวิทยาลัยศิลปกร นครปฐม.
- [9] Best and Kahn James V. (1993). Research in Education. 7 th ed. Boston : Allyn and Bacon. p. 246.
- [10] Oliva, P.E. (1992). Developing the Curriculum. United State : Darriv Dudas Publication Services Inc.
- [11] Taba, H. (1962). Curriculum Development and Practice. New York : Harcourt, Brace and World.
- [12] Tyler, R. W. (1949). Basic Principle of Curriculum and Construction. Chicago : University of Chicago Press.

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการ
โดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยว
ชาวต่างชาติ กรณีศึกษา บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำกัด
Factors affecting the decision to use tourism services and
services based on cultural influence (Soft Power) of
foreign tourists, case study Siam Niramit (PHUKET)
Company Limited

ณัฐรีนีย์ พรหมรักษ์¹

Natrinee Promruk¹

¹ การจัดการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ กรุงเทพมหานคร 10240

Integrated tourism and service management National Institute of Development Administration Bangkok 10240

¹ Corresponding Author: E-mail: Nattharinee@phuketpkve.ac.th, โทร. 098-6712597

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) 2) เปรียบเทียบปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) 3) ศึกษาความสัมพันธ์เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล โดยใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) มีการจัดทำแบบสอบถามเพื่อใช้ในการเก็บข้อมูล จากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จำนวน 132 คน ด้วยวิธีการสุ่มแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างด้วยเทคนิควิธีอาศัยความสะดวก (Convenience sampling) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนาใช้ การแจกแจงความถี่ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติอนุมานใช้ t-test F- test ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ผลการศึกษา พบว่า 1) ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ภูมิลำเนา อาชีพ รายได้ วัตถุประสงค์ในการเดินทางต่างกัน มีผลต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 2) พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการซึ่งมีอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) มีความสัมพันธ์กับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 3) อิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

คำสำคัญ : ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ ส่วนประสมทางการตลาด อิทธิพลทางวัฒนธรรม

Abstract

The objectives of this research are 1) to study factors affecting the decision to use tourism and services based on cultural influence (Soft Power) of foreign tourists, a case study of SIAM NIRAMIT (PHUKET) COMPANY LIMITED 2) to study Factors Affecting Decisions to Use Tourism and Services Based on Cultural Influence (Soft Power) of Foreign Tourists Case Study SIAM NIRAMIT (PHUKET) COMPANY LIMITED 3) To compare factors affecting decision to use services. Tourism and Services through Cultural Influence (Soft Power) of Foreign Tourists Case Study of SIAM NIRAMIT (PHUKET) COMPANY LIMITED 4) To study the relationship of factors affecting the decision to use tourism and services based on cultural influences (Soft Power) of foreign tourists, a case study of SIAM NIRAMIT (PHUKET) COMPANY LIMITED classified by personal factors. using a quantitative research method (Quantitative Research) There is a questionnaire to be used to collect data. A sample of 385 western tourists was analyzed by descriptive statistics using frequency distribution, percentage, mean and standard deviation. The inference statistics were used t-test F-test at the significance level 0.05. The results showed that

1) The level of importance of personal factors, namely age, education level, domicile, occupation, income, purpose of traveling are different. It affects the marketing mix factors

affecting the decision to choose travel services and services based on cultural influences (Soft Power) of foreign tourists differently. Statistically significant 0.05

2) The behavior of tourists who choose travel services and services with cultural influence (Soft Power) is related to the marketing mix factors that affect the decision to choose services. Statistically significant 0.05

3) Cultural influence (Soft Power) affects foreign tourists' decision to use services. Statistically significant 0.05

Keywords: Factors affecting the decision, Marketing mix, Cultural Influence.

1. บทนำ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับ 12 มาตรการที่ 9 พ.ศ.2560 – 2565 เห็นชัดว่ามีการยึดหลัก “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” อย่างต่อเนื่องจากแผนพัฒนาฯ ฉบับก่อนโดยในแผนฯ ได้กำหนดเป้าหมาย ยุทธศาสตร์และแนวทางการพัฒนาประเทศในระยะ 5 ปี ซึ่งจะเป็แผนที่มีความสำคัญในการวางรากฐานการพัฒนาประเทศไปสู่สังคมที่มีความสุขอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน สอดคล้องตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ถือเป็นกรอบการพัฒนาประเทศในระยะยาว

รัฐบาลมีนโยบายในการสร้างความมั่นคง และความเข้มแข็งให้กับระบบเศรษฐกิจของประเทศ โดยมีนโยบายเร่งสร้างสังคมที่มีคุณภาพ โดยการจัดอุปสรรคต่าง ๆ ที่มีต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการลดความเหลื่อมล้ำทางสังคม ตลอดจนการวางแผนการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ในระยะยาว ครอบคลุมถึงการพัฒนาศักยภาพมนุษย์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การสร้างความมั่นคง มั่งคั่งทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เป็นสิ่งสำคัญที่ประเทศจะต้องมีทิศทางและเป้าหมาย การพัฒนาระยะยาวที่ชัดเจน โดยทุกภาคส่วนในสังคมต้องร่วมมือกันอย่างเข้มแข็ง เพื่อผลักดันให้เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างต่อเนื่อง และสอดคล้องกับการปฏิรูปประเทศที่มุ่งสู่ความ “มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน” ในอนาคต เน้นให้ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” สร้างความมั่นคงของชาติ พัฒนาคนทุกวัยให้เป็น คนดี คนเก่ง

จังหวัดภูเก็ตมีเป้าหมายการพัฒนาจังหวัด ให้เป็น “ศูนย์กลางการท่องเที่ยว การศึกษา นวัตกรรมบริการในระดับมาตรฐานนานาชาติ และการพัฒนาที่ยั่งยืน” โดยมีตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนาคือเศรษฐกิจมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องและมั่นคง มีศักยภาพ เอื้อต่อการลงทุน และมีการกระจายรายได้อย่างเป็นธรรมโดยทุกภาคส่วนได้รับประโยชน์สามารถเป็นศูนย์กลางการศึกษา การแพทย์และการประชุมที่มีมาตรฐานระดับสากล เป็นเมืองนวัตกรรมบริการ มีระบบโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นประชาชน และนักท่องเที่ยวมีความเชื่อมั่น

ในมาตรฐานความปลอดภัย มีคุณภาพชีวิตที่ดีมีระบบจัดการทรัพยากรธรรมชาติและคุณภาพสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

สำหรับการบริหารจัดการทรัพยากร Soft Power ของไทย เช่น วัฒนธรรมแม้จะมีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง มิได้หมายความว่าก่อให้เกิด Soft Power เสมอไป แต่ต้องมีความสามารถดึงดูดใจคนทั่วโลกได้ด้วยเหตุนี้การจัดอันดับประเทศที่ประสบความสำเร็จด้าน Soft Power ของต่างประเทศจึงประเมิน Soft Power ผ่านตัวชี้วัดทางวัฒนธรรมในเชิงผลลัพธ์รูปธรรม มากกว่าจะพิจารณาเพียงจำนวนกิจกรรมหรือโครงการที่รัฐบาลดำเนินการในแต่ละปีในบริบทนี้สิ่งที่ผู้กำหนดนโยบายต้องให้ความสำคัญที่สุดคือ “การแปรรูป” ทรัพยากร Soft Power เหล่านั้นให้เหมาะสมและดึงดูดกลุ่มเป้าหมายแล้วจึง “นำเสนอ” (Project) สู่กลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ ในประชาคมโลกผ่านช่องทางที่เหมาะสม ยกตัวอย่างเช่น การนำเสนอภาพยนตร์ไทยผ่าน การแสดงหรือการเผยแพร่ทางโทรทัศน์ในประเทศเป้าหมายเพียงครั้งคราว (One-off) เป็นการส่งออก ทรัพยากร Soft Power ที่มีได้แปรรูปหรือปรับให้เข้ากับกลุ่มเป้าหมาย (Customize) โดยผู้ที่รับชมอาจเพียง แคร่รับรู้ (Acknowledge) และชื่นชม (Appreciate) ซึ่งอาจมิได้ก่อให้เกิดผลในระดับที่เป็น Soft Power ได้ นอกจากนี้ยังไม่ควรสับสนระหว่างการเสริมสร้าง Soft Power กับโฆษณาชวนเชื่อ (Propaganda) ซึ่งในทางตรงกันข้ามอาจก่อให้เกิดความรู้สึกเชิงลบต่อประเทศไทยในประเทศเป้าหมายได้ บทความนี้ จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำเสนอข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับรัฐบาล เพื่อเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์จาก ทรัพยากร Soft Power ที่ไทยมีอยู่ในการดำเนินความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ โดยควรเร่งแก้ไขปัญหและ อุปสรรคที่บั่นทอนทรัพยากร Soft Power ที่มีศักยภาพของไทย และจัดตั้งกลไกระดับนโยบายระหว่าง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อหารือให้เข้าใจตรงกันว่าอะไรที่เป็นทรัพยากร Soft Power ที่มีศักยภาพของไทย และกำหนดยุทธศาสตร์การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรเหล่านั้นตลอดจนกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแผนการ ดำเนินการที่ชัดเจนบนพื้นฐานของความยั่งยืนและเป็นไปในทิศทางเดียวกันอย่างมีบูรณาการ เพื่อให้สามารถ ดึงจุดเด่นและนำต้นทุนที่ไทยมีอยู่มาใช้ได้อย่างเต็มที่ [1] เกิดเป็นคำถามงานวิจัยที่ว่า “ปัจจัยอะไรที่มีผลต่อ การตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติกรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)”

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทาง วัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

2.2 เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

3. สมมติฐานการวิจัย

3.1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ภูมิฐานะ อาชีพ รายได้ วัตถุประสงค์ ในการเดินทางครั้งนี้ ต่างกัน มีผลต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) แตกต่างกัน

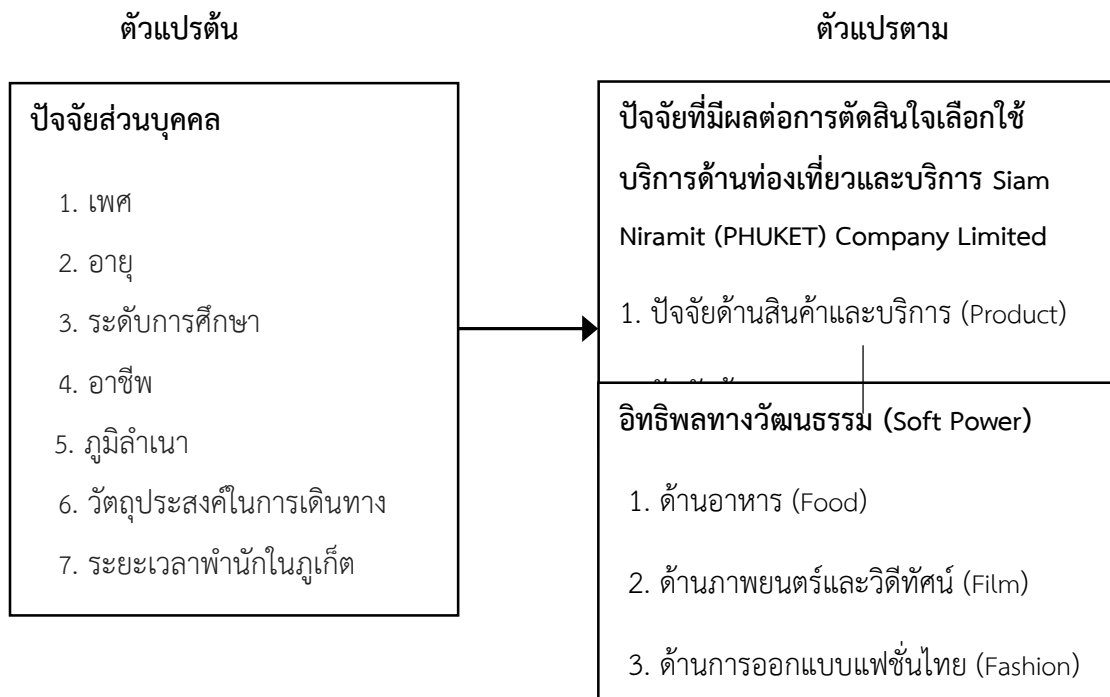
3.2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) มีความสัมพันธ์กับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ

4. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)”

ในการศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลในการนำมาวิเคราะห์ผลการศึกษาด้านกระบวนการวิจัยที่ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งจะทำให้การวิจัยเจาะถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

4.1 กรอบแนวคิดงานวิจัย



แผนภูมิที่ 1 กรอบแนวคิดงานวิจัย

4.2 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

1) **ประชากร** คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการ ที่บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

2) **กลุ่มตัวอย่าง** การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยคำนวณโดยใช้สูตรการคำนวณหาขนาดกลุ่มตัวอย่างตามแนวคิดของ G*Star Power (Erdfelderetal2007) จากการคำนวณจะได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 132 คน การสุ่มตัวอย่างจะใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างด้วยเทคนิควิธีอาศัยความสะดวก (Convenience sampling)

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 2 แหล่ง ทั้งแบบปฐมภูมิ (Primary Data) และแบบ ทุติยภูมิ (Secondary Data) ดังนี้

1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถาม (Questionnaire) จำนวน 132 ราย ให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มาใช้บริการ ณ สยามนิรมิต (ภูเก็ต) โดยใช้ด้วยวิธีการสุ่มแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างด้วยเทคนิควิธีอาศัยความสะดวก (Convenience sampling)

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ การค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือ บทความ วารสาร เอกสาร วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการดำเนินการศึกษาวิจัย

4.4 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม (Questionnaire (โดยแบ่งออกเป็น 4 ตอน (ซึ่งการแบ่งของแต่ละตอนสอดคล้องกับข้อขอบเขตเนื้อหา และวัตถุประสงค์ในการวิจัยทั้ง 4 ข้อ) ดังนี้

ตอนที่ 1 คำถามทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ ภูมิฐานะ รวมถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วย วัตถุประสงค์ในการเดินทาง ระยะเวลาพำนักใน ภูเก็ต ทำเลที่ตั้งของโรงแรมที่เลือกพัก วิธีการจองบริการด้านการท่องเที่ยว โดยใช้การสอบถามแบบเลือกตอบ

ตอนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยว โดยครอบคลุมเนื้อหาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด(Marketing Mix) ประกอบด้วย ปัจจัยด้านสินค้าและบริการ (Product) ปัจจัยด้านราคา (Price) ปัจจัยด้านสถานที่ (Place) และปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion) ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) ตามแบบของ Likert Scale ซึ่งจะแบ่ง ออกเป็น 5 ระดับ

ตอนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับอิทธิพลทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยว โดยครอบคลุมเนื้อหาอิทธิพลทางวัฒนธรรม(Soft Power) ประกอบด้วย ปัจจัยด้านอาหาร (Food) ปัจจัยด้านภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) ปัจจัยด้านการออกแบบแฟชั่นไทย (Fashion) ปัจจัยด้านศิลปะการป้องกันตัวแบบไทย (Fighting)และปัจจัยด้านเทศกาลประเพณีไทย (Festival) ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) ตามแบบของ Likert Scale ซึ่งจะแบ่ง ออกเป็น 5 ระดับ

4.5 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ผู้ศึกษาได้นำแบบประเมินความพึงพอใจที่สร้างขึ้น สำหรับการศึกษาวิจัยไปทำการทดสอบหาความเที่ยงตรง (Validity) และความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

1) การหาค่าความเที่ยงตรง ผู้วิจัยนำแบบประเมินความพึงพอใจที่สร้างขึ้นไปตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และ โครงสร้างของคำถามในแต่ละข้อว่าตรงตามจุดมุ่งหมายของการศึกษารั้งนี้หรือไม่แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (IOC: Item-Objective Congruence index) โดย ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 - 1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้ข้อคำถาม

2) การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้จัดทำวิจัยหาความเชื่อมั่นโดยนำแบบประเมินความพึงพอใจไปทดสอบ (Try – out) กับนักท่องเที่ยว ที่เข้าพักในโรงแรมพื้นที่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต จำนวน 40 คน และหาค่าความเชื่อมั่นของ แบบประเมินความพึงพอใจทั้งฉบับด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ตามสูตรของ Cronbach

5. ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์ประเมินผลและนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ผู้ตอบแบบสอบถาม
ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	63	47.73
หญิง	69	52.27
รวม	132	100.00
2. อายุ		
เกิดในปี พ.ศ.2489 – 2507 (Baby Boomer)	37	28.03
เกิดในปี พ.ศ.2508 – 2522 (Gen X)	32	24.24
เกิดในปี พ.ศ.2523 – 2540 (Gen Y)	46	34.85
เกิดในปี พ.ศ.2541 – ขึ้นไป (Gen Z)	17	12.88
รวม	132	100.00

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล (ต่อ)

ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
3. ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	57	43.18
ปริญญาตรี	34	25.76
สูงกว่าปริญญาตรี	41	31.06
รวม	132	100.00
4. อาชีพ		
นักศึกษา	21	15.91
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	15	11.36
พนักงานบริษัทเอกชน	61	46.21
ธุรกิจส่วนตัว	35	26.52
รวม	132	100.00
5. ภูมิสำเนา		
ทวีปเอเชีย	54	40.91
ทวีปยุโรป	43	32.57
ทวีปอเมริกา	23	17.42
ทวีปออสเตรเลีย	12	9.10
รวม	132	100.00
6. จุดประสงค์การเดินทาง		
อบรม/สัมมนา	17	12.88
เยี่ยมญาติ	31	23.48
พักผ่อน	56	42.42
ติดต่อทำธุรกิจ	28	21.21
รวม	132	100.00
7. ระยะเวลาพำนักในภูเก็ต		
2-3 คืน	26	19.70
4-5 คืน	42	31.82
7. ระยะเวลาพำนักในภูเก็ต		
มากกว่า 5 คืน	64	48.48
รวม	132	100.00

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล (ต่อ)

ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
8. ทำเลที่ตั้งของโรงแรมที่เลือกพัก		
อยู่ใจกลางเมือง	53	40.15
อยู่ชานเมือง	15	11.36
อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยว	41	31.07
อยู่ใกล้ชุมชน	23	17.42
รวม	132	100.00
9. วิธีการจองบริการด้านการท่องเที่ยว		
เว็บไซต์โรงแรม	45	34.09
โทรศัพท์	4	3.03
เว็บไซต์อื่นๆ เช่น Agoda, Expedia	68	51.52
Work in	15	11.36
รวม	132	100.00

จากตารางที่ 1 เป็นตารางที่แสดงให้เห็นถึงลักษณะข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่เข้าใช้บริการ สยามนิรมิต (ภูเก็ต) สามารถอธิบายได้ดังนี้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 52.27 ส่วนใหญ่เกิดระหว่างปี พ.ศ.2523-2540 คิดเป็นร้อยละ 34.85 รองลงมาเกิดในปี พ.ศ.2489-2507 คิดเป็นร้อยละ 28.03 เกิดในปี พ.ศ.2508 -2522 คิดเป็นร้อยละ 24.24 และเกิดในปี พ.ศ. 2541 ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 12.88 ตามลำดับ ในส่วนของระดับการศึกษาของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 43.18 รองลงมาคือ สูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 31.06 และระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 25.76 ตามลำดับ ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 46.21 รองลงมาประกอบธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 26.52 เป็นนักศึกษาคิดเป็นร้อยละ 15.91 และอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 11.36 ตามลำดับ ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มาจากทวีปเอเชีย คิดเป็นร้อยละ 40.91 รองลงมาเป็นทวีปยุโรป คิดเป็นร้อยละ 32.57 เป็นทวีปอเมริกาใต้ คิดเป็นร้อยละ 17.42 และน้อยที่สุดเป็นทวีปออสเตรเลีย คิดเป็นร้อยละ 9.10 นอกจากนี้ข้อมูลในตารางที่ 1 ยังแสดงให้เห็นถึงลักษณะข้อมูลส่วนบุคคลด้านพฤติกรรมการเลือกใช้บริการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้าใช้บริการ สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ซึ่งประกอบด้วย จุดประสงค์ในการเดินทางท่องเที่ยว ส่วนใหญ่เดินทางเพื่อพักผ่อน จำนวนร้อยละ 42.42 รองลงมาเดินทางเพื่อเยี่ยมญาติ จำนวนร้อยละ 23.48 และเดินทางเพื่อติดต่อธุรกิจ จำนวนร้อยละ 21.21 โดยมีจำนวนวันที่เดินทางท่องเที่ยวในภูเก็ต มากกว่า 5 คืน จำนวนร้อยละ 48.48

รองลงมาใช้เวลาท่องเที่ยว 4-5 คืน จำนวนร้อยละ 31.82 และท่องเที่ยว 2-3 คืน จำนวนร้อยละ 19.70 ตามลำดับ ส่วนการเลือกทำเลที่ตั้งของโรงแรมที่เลือกพักส่วนใหญ่เลือกที่พักที่ตั้งอยู่บริเวณใจกลางเมือง จำนวนร้อยละ 40.15 รองลงมาเลือกที่พักที่อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยว จำนวนร้อยละ 31.07 และเลือกที่พักอยู่ใกล้แหล่งชุมชน จำนวนร้อยละ 17.42 ตาม ลำดับ และวิธีการจองบริการด้านการท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้วิธีจองผ่านเว็บไซต์ เช่น Agoda Expedia ฯลฯ จำนวนร้อยละ 51.52 รองลงมาใช้บริการจองผ่านเว็บไซต์โรงแรม จำนวนร้อยละ 34.09 และ ใช้วิธี Work in จำนวนร้อยละ 11.36 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติกรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำกัด แบ่งเป็น 4 ด้าน ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความสำคัญ
ด้านสินค้าและบริการ (Product)			
สถานที่ที่มีเอกลักษณ์ มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรม	4.59	0.58	มากที่สุด
กิจกรรมมีหลากหลาย	4.52	0.71	มากที่สุด
กิจกรรมมีความน่าสนใจ	4.61	0.56	มากที่สุด
รวม	4.57	0.55	มากที่สุด
ปัจจัยด้านราคา (Price)			
ราคากับกิจกรรมมีความเหมาะสมผล	4.75	0.52	มากที่สุด
มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับบริการที่ได้รับ	4.83	0.42	มากที่สุด
มีราคาให้เลือกหลากหลาย	4.87	0.38	มากที่สุด
รวม	4.82	0.34	มากที่สุด
ปัจจัยด้านสถานที่ (Place)			
พื้นที่บริการเกี่ยวกับวัฒนธรรมที่มีหลากหลาย	4.67	0.56	มากที่สุด
มีช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ และออฟไลน์	4.79	0.43	มากที่สุด
มีช่องทางการชำระเงินหลากหลาย มีความสะดวก	4.81	0.41	มากที่สุด
รวม	4.76	0.39	มากที่สุด
ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)			
มีการประชาสัมพันธ์ด้วยช่องทางที่มีความหลากหลาย	4.67	0.52	มากที่สุด
รายละเอียดในโฆษณาแนะนำเสนอเชิงวัฒนธรรมน่าสนใจ	4.64	0.61	มากที่สุด
มีของสมนาคุณนักท่องเที่ยวอย่างเหมาะสมน่าสนใจ	4.67	0.53	มากที่สุด
รวม	4.66	0.48	มากที่สุด
ส่วนประสมทางการตลาด โดยรวม	4.75	0.44	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในภาพรวม อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดด้านราคา มากที่สุด ด้วยค่าเฉลี่ย 4.82 รองลงมาคือด้านสถานที่ ด้วยค่าเฉลี่ย 4.76 ด้านการส่งเสริมการขาย ด้วยค่าเฉลี่ย 4.66 และด้านสินค้าและบริการ ด้วยค่าเฉลี่ย 4.57 ตามลำดับ

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาเกี่ยวกับอิทธิพลทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว
กรณีศึกษา : สยามนิรมิต (ภูเก็ต) แบ่งเป็นด้านต่างๆ ได้ 5 ด้าน ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ระดับความสำคัญของอิทธิพลทางวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต)

อิทธิพลทางวัฒนธรรม Soft Power	$\bar{x}$	S.D.	ความสำคัญ
ด้านอาหาร (Food)			
มีความหลากหลาย มีให้เลือกทานหลายเมนู	4.30	0.75	มากที่สุด
มีรสชาติอร่อย สื่อถึงความเป็นไทย	4.26	0.78	มากที่สุด
มีคุณภาพ สะอาด และสดใหม่	4.26	0.74	มากที่สุด
รวม	4.27	0.69	มากที่สุด
ด้านภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film)			
การแสดงทางอารมณ์สอดคล้องกับเหตุการณ์ในเรื่อง	4.06	0.80	มาก
เข้าใจง่าย สร้างสรรค์ แปลกใหม่ ชวนติดตาม	4.22	0.77	มากที่สุด
สื่อประกอบเหมาะสม กระชับ ระบบเสียงดี	4.24	0.72	มากที่สุด
รวม	4.17	0.67	มากที่สุด
ด้านการออกแบบแฟชั่นไทย (Fashion)			
ชุดนักแสดงเหมาะสม สอดคล้องกับเนื้อหา	4.28	0.76	มากที่สุด
ชุดนักแสดงสวยงาม วิจิตร ตระการตา	4.24	0.77	มากที่สุด
ชุดนักแสดงสื่อความหมายถึงเอกลักษณ์ไทย	4.29	0.76	มากที่สุด
รวม	4.27	0.68	มากที่สุด
อิทธิพลทางวัฒนธรรม Soft Power (ต่อ)	$\bar{y}$	S.D.	ความสำคัญ
ด้านศิลปะการป้องกันตัวแบบไทย (Fighting)			
การออกแบบท่าทางการต่อสู้ เหมาะสม สวยงาม	4.19	0.70	มาก
นำเสนอเข้าใจง่ายทำให้คล้อยตาม เข้าถึงเนื้อหาง่าย	4.09	0.76	มาก
ศิลปะต่อสู้ชวนติดตาม สร้างสรรค์ แทรกวิธีแปลกใหม่	4.19	0.72	มาก
รวม	4.16	0.66	มาก

ตารางที่ 3 ระดับความสำคัญของอิทธิพลทางวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) (ต่อ)

อิทธิพลทางวัฒนธรรม Soft Power	$\bar{x}$	S.D.	ความสำคัญ
ด้านเทศกาลประเพณีไทย (Festival)			
เสนอเรื่องราวความเป็นไทยได้สมบูรณ์ หลากหลาย	4.29	0.76	มากที่สุด
เทศกาลประเพณีที่เสนอทำให้เข้าใจประเทศไทยมากขึ้น	4.24	0.77	มากที่สุด
นำเสนอเข้าใจง่าย คล้อยตาม เข้าถึงเนื้อหาได้ง่าย	4.28	0.76	มากที่สุด
รวม	4.27	0.68	มากที่สุด
อิทธิพลทางวัฒนธรรม (ภาพรวม)	4.23	0.68	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่า ระดับความสำคัญของอิทธิพลทางวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการในภาพรวม อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับปัจจัยอิทธิพลทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ด้วยค่าเฉลี่ย 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.69 รองลงมาคือ ด้านเทศกาลและประเพณี ซึ่งมีค่าเท่ากับด้านการออกแบบแฟชั่นไทย ด้วยค่าเฉลี่ย 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 ลำดับต่อมาคือด้านภาพยนตร์/วีดิทัศน์ ด้วยค่าเฉลี่ย 4.17 และด้านศิลปะการป้องกันตัว ร้อยละ 4.16 ตามลำดับ

ตอนที่ 4 ผลการทดสอบสมมติฐาน

“ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ในการเข้ารับบริการต่างกัน มีผลต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม(Soft Power)ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) แตกต่างกัน”

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) จำแนกตามอายุและการทดสอบสมมติฐาน

ปัจจัยส่วนประสม ทางการตลาด	ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ							
	อายุ		ระดับการศึกษา		ภูมิลำเนา		อาชีพ	
	F	Sig.	F	Sig.	F	Sig.	F	Sig.
ด้านสินค้าและบริการ	1.322	0.270	0.235	0.791	1.322	0.270	5.869	0.002*
ด้านราคา	2.670	0.050*	3.200	0.048*	2.670	0.342	7.503	0.023*
ด้านสถานที่	2.283	0.838	1.036	0.358	2.283	0.831	4.263	0.005*
ด้านส่งเสริมการขาย	1.322	0.318	0.237	0.790	2.670	0.043*	5.670	0.041*
รวม	2.489	0.061	0.854	0.437	2.389	0.051	9.389	0.012*

หมายเหตุ : * หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4 ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอายุที่แตกต่างกัน ให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.061 เมื่อพิจารณาแต่ละด้าน พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้ความสำคัญแตกต่างกันในด้านราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน ให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.437 เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ให้ความสำคัญแตกต่างกันในด้านราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีภูมิลำเนาที่แตกต่างกัน ให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.051 เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ให้ความสำคัญแตกต่างกัน ในด้านส่งเสริมการขาย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอาชีพที่แตกต่างกัน ให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.012 เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ให้ความสำคัญแตกต่างกัน ในด้านราคา ด้านส่งเสริมการขาย ด้านสินค้าและบริการ และด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 5 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ในการเข้ารับบริการต่างกัน มีผลต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) แตกต่างกัน

ปัจจัยส่วนประสม ทางการตลาด	ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	อายุ	ระดับการศึกษา	ภูมิลำเนา	อาชีพ
ด้านสินค้าและบริการ	-	-	-	✓
ด้านราคา	✓	✓	-	✓
ด้านสถานที่	-	-	-	✓
ด้านส่งเสริมการขาย	-	-	✓	✓
รวม	-	-	-	✓

หมายเหตุ : ✓ หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 5 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอาชีพที่แตกต่างกันให้ความสำคัญปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ตารางที่ 6 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันให้ความสำคัญกับอิทธิพลทางวัฒนธรรมต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแตกต่างกัน

อิทธิพลทางวัฒนธรรม	ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ			
	อายุ	ระดับการศึกษา	ภูมิลำเนา	อาชีพ
ด้านอาหาร (Food)	-	-	-	✓
ด้านภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film)	✓	✓	-	-
ด้านการออกแบบแฟชั่นไทย (Fashion)	✓	-	-	-
ด้านศิลปะการป้องกันตัวแบบไทย (Fighting)	-	-	✓	-
ด้านเทศกาลประเพณีไทย (Festival)	✓	-	-	-
รวม	✓	-	-	-

หมายเหตุ : ✓ หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 6 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอายุที่แตกต่างกันให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

1) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าส่วนใหญ่เป็น เพศหญิง เกิดในปี พ.ศ. 2523 - 2540 (Gen Y) โดยมีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน โดยมีภูมิลำเนาจากทวีปเอเชีย มีจุดประสงค์การเดินทางเพื่อพักผ่อน โดยมีจำนวนวันที่เดินทางเพื่อการมาท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตมากกว่า 5 คืน

2) สรุปผลการศึกษาระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่า ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในภาพรวม อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับ ด้านราคา มากที่สุด รองลงมาคือ ด้านสถานที่ ด้านการส่งเสริมการขาย และด้านสินค้าและบริการ ตามลำดับ

3) สรุปผลการศึกษาระดับความสำคัญของอิทธิพลทางวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ในภาพรวมอยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด เมื่อพิจารณาในแต่ละด้านพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญสูงสุดกับปัจจัยอิทธิพลทางวัฒนธรรมด้านอาหาร รองลงมาคือด้านเทศกาลและประเพณี ซึ่งมีค่าเท่ากับด้านการออกแบบแฟชั่นไทย ลำดับต่อมาคือ ด้านภาพยนตร์/วีดิทัศน์ และด้านศิลปะการป้องกันตัวตามลำดับ

4) ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอาชีพที่แตกต่างกันให้ความสำคัญปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีอายุที่แตกต่างกันให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรม (Soft Power) แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

6.2 อภิปรายผล

การศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) สามารถอภิปรายผลการศึกษตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ ดังนี้

1) อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) การศึกษา ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในภาพรวม อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด

และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ด้านราคามากที่สุด รองลงมาคือด้านสถานที่ ด้านการส่งเสริมการขาย และด้านสินค้าและบริการ ตามลำดับ ชัดแย้งกับงานวิจัยของ ชวภัทร์ ต้นติวณิชชานนท์ [2] เรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา : วัดไตรมิตรวิทยาราม เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษา ระดับความพึงพอใจ พบว่า 1) นักท่องเที่ยวชาวตะวันตกมีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากและเมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านสิ่งดึงดูดใจสูงที่สุดและมีความพึงพอใจน้อยที่สุด ในด้านกิจกรรมทางการท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังขัดแย้งกับงานวิจัยของอุมาพร ศรีสุขศิริพันธ์ [3] เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเชิงกรณีศึกษา : อุทยานประวัติศาสตร์ ผลการศึกษาความพึงพอใจ พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับ ได้แก่ด้านสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก รองลงมาคือ ด้านการบริหารจัดการของสถานที่ท่องเที่ยว และด้านบุคลากร และผู้ให้บริการในพื้นที่ท่องเที่ยวมากที่สุด และขัดแย้งกับงานวิจัยของ นันทนลิน อินทพพัฒน์ [4] เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวบนฐานความหลากหลายทางชีวภาพ ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนศิธรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ผลการศึกษาความพึงพอใจต่อองค์ประกอบของการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดีพบว่านักท่องเที่ยวไทยมีความพึงพอใจต่อองค์ประกอบของการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดีในด้านความปลอดภัยในชีวิต และทรัพย์สินมากที่สุด รองลงมาคือ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม และที่พักประเภทโรงแรมตามลำดับ

2) อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการโดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา SIAM NIRAMIT (PHUKET) COMPANY LIMITED จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล จากการศึกษา นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันให้ความสำคัญปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแตกต่างกัน พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอาชีพที่แตกต่างกันให้ความสำคัญปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ชัดแย้งกับงานวิจัยของ ชวภัทร์ ต้นติวณิชชานนท์ [2] เรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา : วัดไตรมิตรวิทยาราม เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษา พบว่าการเปรียบเทียบระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่วัดไตรมิตรวิทยาราม เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ในภาพรวม จำแนกตามเพศ อายุ

สัญชาติอาชีพ และระดับการศึกษาพบว่าไม่แตกต่างกัน ชัดแย้งกับงานวิจัยของ อุมาพร ศรีสุขศิริพันธ์ [3] เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเชิงกรณีศึกษา : อุทยานประวัติศาสตร์ ผลการศึกษา พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ ที่ต่างกันส่งผลต่อความพึงพอใจมาท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัยที่ไม่แตกต่างกัน ชัดแย้งกับงานวิจัยของ อาวีวรรณ บัวเพื่อน [5]

เรื่อง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวชาวจีนในการมาท่องเที่ยวในประเทศไทย กรณีศึกษา : สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี ผลการศึกษา พบว่า เพศ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และประเภทสถานที่ท่องเที่ยว แตกต่างกันที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวชาวจีนในการมาท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรีที่แตกต่างกัน

6.3 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาความสำคัญของปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการด้านการท่องเที่ยวและบริการ โดยอาศัยอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษา สยามนิรมิต (ภูเก็ต) เรียงตามลำดับ (คะแนนค่าเฉลี่ย) ความสำคัญที่นักท่องเที่ยวให้จากความสำคัญมากสู่ความสำคัญน้อยใน 3 ลำดับ สามารถนำเสนอข้อเสนอแนะได้ดังนี้

1) ด้านอาหาร (Food) พบว่า นักท่องเที่ยว ให้ความสำคัญในด้านอาหาร (Food) เป็นอันดับ 1 ดังนั้นธุรกิจท่องเที่ยวต้องให้ความสำคัญในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ต้องสร้างความเป็นเอกลักษณ์ มีถึงความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมอาหารออกมาให้เกิดความชัดเจน กิจกรรมที่จัดให้มีขึ้นภายในสถานที่รับรองของสยามนิรมิต (ภูเก็ต) ต้องมีความน่าสนใจ และกิจกรรมท่องเที่ยวของ สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ต้องมีความหลากหลายให้นักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์ และมีส่วนร่วมให้มากที่สุด

2) ด้านการออกแบบ/แฟชั่นแบบไทย (Fashion) พบว่า นักท่องเที่ยว ให้ความสำคัญในการออกแบบ/แฟชั่นแบบไทย (Fashion) เป็นอันดับ 2 ดังนั้นธุรกิจท่องเที่ยวต้องให้ความสำคัญในเรื่องเสื้อผ้า นักแสดงทางวัฒนธรรม สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ต้องมีเอกลักษณ์ มีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมชัดเจน ต้องมีความประณีต สวยงามตามแบบฉบับไทย และควรมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม หรือมีโอกาสนในการสวมใส่ผ้าไทยร่วมในแสดงทางวัฒนธรรมที่จัดแสดงขึ้นภายในพื้นที่

3) ด้านเทศกาล/ประเพณี (Festival) พบว่า นักท่องเที่ยว ให้ความสำคัญเป็นอันดับ 3 ดังนั้น บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต) ต้องมีกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมให้มากขึ้น ชุดการแสดงที่สะท้อนเทศกาลประเพณีต้องสามารถสร้างความเข้าใจบริบทของความเป็นไทย เข้าใจวิถีความเป็นไทย เน้นให้มีความน่าสนใจ และกิจกรรมต้องมีความหลากหลาย

ข้อเสนอแนะในครั้งถัดไป

1) ควรจะมีการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ของนักท่องเที่ยวจากภูมิภาคอื่น เช่น East Asia Europe และ South Asia เป็นต้น โดยนำผลการศึกษามาวิเคราะห์เปรียบเทียบ เพื่อให้เห็นถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว และปัจจัยใด ที่นักท่องเที่ยวต้องการและให้ความสำคัญเป็นหลัก เพื่อเป็นแนวทางในการ ปรับปรุงปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดให้ดียิ่งขึ้น

2) เนื่องจากการศึกษาในครั้งนี้ เน้นที่การศึกษาเชิงปริมาณ และทำการเก็บข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถาม ในการศึกษาครั้งต่อไปจึงควรทำการศึกษา ในเชิงคุณภาพ เช่นการทำ Focus Group การสัมภาษณ์นักท่องเที่ยว เพื่อนำผลการศึกษามาเปรียบเทียบกับกันก็จะเป็นประโยชน์มากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- [1] นางรญาภรณ์ สุนทรทรัพย์. (2561). การบริหารจัดการทรัพยากร Soft Power ของไทย. รัฐศาสตร์ ปีที่ 60 ฉบับที่ 3. หน้า 47-55.
- [2] ชวภัทร์ ต้นติวณิชานนท์. (2558). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม : กรณีศึกษา วัดไตรมิตรวิทยาราม เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 1
- [3] อุมพร ศรีสุขศิริพันธ์. (2562). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา: อุทยานประวัติศาสตร์. การศึกษาค้นคว้าอิสระ. มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- [4] นันทนลิน อินทพัฒน์. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวบนฐานความหลากหลายทางชีวภาพ ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนศิขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์. วารสารมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์. ปีที่ 22 ฉบับที่ 1 หน้า 181-198
- [5] อารีวรรณ บัวเฟื่อน. (๒๕๖๑). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวชาวจีนในการมาท่องเที่ยวประเทศไทย กรณีศึกษา : สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี. การศึกษาค้นคว้าอิสระ. คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย Behavior Buffet Food Consumption in Hotels Phuket Province of Thai Tourists

พัฒนิตา สิงห์จางค์¹ อิศรา ภัทราภิกุล² พรสุภา สิงขร³ กันต์ภูภัทร์ ศุภะกุลสวัสดิ์⁴ ชลาทิพย์ คงเทพ⁵

Pannita Singjumnong¹ Isara Phattraphikul² Pornsupha Singkorn³ Kantaphat Suppakulsawat⁴ Chalathip Kongthep⁵

¹⁻⁵ สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ภูเก็ต 83000

¹⁻⁵ Hospitality Department. Phuket Vocational College. Phuket 83000

¹ Corresponding Author: E-mail: R-Jan-Off@hotmail.com, เบอร์ 081-4161995

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย 2) ศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน โดยคำนวณประชากรกลุ่มตัวอย่างในกรณีที่ไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 397 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป สถานภาพสมรส มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 20,001-30,000 บาท ส่วนใหญ่นิยมเลือกรับประทานเป็นอาหารบุฟเฟต์แบบนานาชาติ มีความถี่ในการรับประทานสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยมักจะมารับประทานร่วมกับคนในครอบครัว ในช่วงเย็นของวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ และจากการศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ส่วนประสมทางการตลาด โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ด้านผลิตภัณฑ์หรือบริการ รองลงมาคือ

ด้านราคา ด้านสถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่ายด้านราคา ส่วนด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ ด้านการส่งเสริมทางการตลาด

คำสำคัญ: พฤติกรรมกรบริโภค อาหารบุฟเฟต์ในโรงแรม

Abstract

Research study Hotel Buffet Food Consumption Behavior of Thai Tourists Phuket. Objectives: 1) to study the demographic data and food consumption behavior in hotel buffet type of Thai tourists; Phuket 2) to study the marketing mix factors influencing the decision to consume buffet food in hotels. Phuket of Thai tourists This research study is a survey research. The research tools were questionnaires, which were divided into 2 parts. The statistics used in data analysis were frequency, percentage, mean and standard deviation. By collecting data from 400 respondents, which was calculated from the sample population in the case that the exact number of the population is unknown.

The results showed that A total of 397 respondents were mostly male. Aged 30 years or more, marital status, education level at bachelor's degree Most of them are engaged in private business. has an average monthly income of 20,001-30,000 baht, most of them choose to eat as an international buffet. There is a frequency of eating once a week, usually eating with family members. In the evenings of Saturday-Sunday holidays And from the study of marketing mix factors that influence the decision to choose buffet food in hotels. Phuket Of Thai tourists, it was found that most respondents focused on marketing mix factors. Overall, it was at a high level. When considering each side, it was found that The aspect that the respondents paid the most attention to was the product or service aspect, followed by the price aspect, location or price distribution channel. The aspect that the respondents gave the least attention to was Marketing Promotion.

Keywords: Marketing Mix, Buffet, Hotel

1. บทนำ

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวประกอบด้วยธุรกิจหลายประเภท ทั้งธุรกิจที่เกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อมหรือธุรกิจสนับสนุนต่าง ๆ นอกจากนั้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวยังเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการศึกษา การฟื้นฟูอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม

ประเพณีของแต่ละท้องถิ่นและของแต่ละชนชาติ เพื่อให้เป็นสิ่งที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวเข้ามาสู่ท้องถิ่นและประเทศของตน ธุรกิจที่มีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจที่พักแรม ธุรกิจขนส่ง ธุรกิจร้านขายสินค้าและของที่ระลึก รวมถึงธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร โดยรูปแบบของร้านอาหารและภัตตาคารมีความแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภคเป็นหลัก

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เนื่องจากร่างกายจะเจริญเติบโตและมีสุขภาพที่สมบูรณ์ได้ต่อเมื่อได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ ดังนั้นการบริโภคอาหารที่ดีจึงเป็นรากฐานสำคัญของมนุษย์ตั้งแต่วัยเด็กจนถึงวัยชรา การได้รับอาหารที่ไม่เหมาะสมทั้งประเภทและปริมาณย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพในปัจจุบันและต่อไปในอนาคต จึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารให้ถูกต้อง โดยปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารได้มีการแข่งขันที่ค่อนข้างสูง ไม่ว่าจะเป็นทางด้านการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด การส่งเสริมการขายและการปรับเปลี่ยนรูปแบบในการให้บริการ เพื่อตอบสนองให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าหรือผู้บริโภค [1]

ห้องอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวและผู้ที่มาใช้บริการมากที่สุด คือ ห้องอาหารที่ให้บริการอาหารประเภทบุฟเฟต์ ซึ่งการบริการแบบบุฟเฟต์เป็นรูปแบบการบริการที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน การบริการแบบบุฟเฟต์จะคิดค่าบริการเป็นรายหัว [2] ห้องอาหารแต่ละโรงแรมจะขึ้นอยู่กับรูปแบบและบริบทของแต่ละโรงแรม โดยรูปแบบการบริการที่ได้รับความนิยมมีทั้งในส่วนที่เป็นแบบเซตเมนูและโต๊ะจีน ซึ่งจะเป็นกลยุทธ์ในการสร้างความแตกต่างและเป็นตัวเลือกในการเลือกบริโภคมากขึ้น ผู้บริโภคต่างต้องการความคุ้มค่ากับเงินที่เสียไป [3]

จังหวัดภูเก็ต เป็นจังหวัดเดียวในประเทศไทยที่มีลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะและเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลก เป็นที่รู้จักกันในเรื่องของหาดทรายที่สวยงาม น้ำทะเลที่ใส นอกจากนี้ยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง อาทิ แหลมพรหมเทพ วัดฉลอง หาดป่าตอง ชุมชนย่านเมืองเก่า เป็นต้น จังหวัดภูเก็ตยังเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มึนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกให้ความสนใจมาท่องเที่ยวมากเป็นอันดับ 2 รองจากกรุงเทพฯ [4]

จากความสำคัญข้างต้นผู้วิจัยจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาใช้บริการห้องอาหารและเครื่องดื่มแบบบุฟเฟต์ในโรงแรม จึงได้ทำการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในจังหวัดภูเก็ต โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย และเพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย โดยผลการวิจัยที่ได้สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงการบริการอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม และใช้เป็นแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย

2.2 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมจังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาและดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่บริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม ในเขตภูเก็ต ในช่วงเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนธันวาคม 2565

3.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่บริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม ในเขตภูเก็ต แต่เนื่องจากไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน ทราบเพียงว่ามีจำนวนมาก ผู้วิจัยจึงได้ใช้สูตรในการคำนวณกลุ่มตัวอย่างสูตรนี้ (Roscoe, 1969: 156-157) [5]

$$N = (Z_c \sigma / e_m)^2$$

เมื่อ N = จำนวนตัวอย่างของประชากร

Z_c = คะแนน Z ตามระดับความมีนัยสำคัญที่ผู้วิจัยกำหนดให้ (α)

$Z = 1.96$ ที่ระดับความมั่นใจ 95% ($\alpha = .05$)

$Z = 2.58$ ที่ระดับความมั่นใจ 99% ($\alpha = .01$)

e_m = ค่าความคลาดเคลื่อนมากที่สุดที่ยอมรับได้

σ = ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประชากร

จากโจทย์ $Z_c = 1.96$ $e_m = \sigma/10$ นั่นคือ $\sigma/e_m = 10$

$$\begin{aligned} \text{แทนค่าสูตร } N &= (Z_c \sigma / e_m)^2 \\ &= (1.96 \times 10)^2 \\ &= 384 \end{aligned}$$

จากการคำนวณข้างต้นพบว่า ในกรณีไม่ทราบจำนวนประชากร ณ ระดับความเชื่อมั่นที่ 95% จะได้กลุ่มตัวอย่างที่เหมาะสมเท่ากับ 384 ตัวอย่าง แต่ทั้งนี้เพื่อป้องกันความผิดพลาดและเพื่อให้ผลที่ได้มีความแม่นยำในการวิเคราะห์ ผู้วิจัยจึงได้ทำการสำรวจแบบสอบถามเพิ่มอีก 16 อย่าง รวมทั้งสิ้น 400 ตัวอย่าง

การสุ่มกลุ่มตัวอย่างโดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกตัวอย่างโดยไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Nonprobability Sampling) ซึ่งผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยพิจารณาจากลักษณะของกลุ่มที่เลือกเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ครบตามจำนวนที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยการประยุกต์จากแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยลักษณะของแบบสอบถามจะแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดภูเก็ต ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งเป็นแบบเลือกตอบ 5 ระดับ คือ มีความคิดเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระดับมาก ระดับปานกลาง ระดับน้อยและระดับน้อยที่สุด

3.4 ขั้นตอนการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือในการวิจัย

1) ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาเนื้อหาเกี่ยวกับปัจจัยมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการอาหารบุฟเฟต์ของนักท่องเที่ยวชาวไทย เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม

2) เรียบเรียงและสร้างแบบสอบถาม เพื่อนำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาในการขอคำแนะนำ ตรวจสอบและปรับแก้ เพื่อให้แบบสอบถามมีความสมบูรณ์ครบถ้วน

3) ติดต่อผู้ทรงเพื่อขอความอนุเคราะห์ในการตรวจสอบความถูกต้อง สอดคล้องและเที่ยงตรง (Validity) ของแบบสอบถาม ด้วยการหาค่า IOC (Item Objective Congruence) [6]

4) นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขเรียบร้อยแล้ว ไปทำการทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง แต่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา (C-Coefficient) ของ Cronbach ซึ่งค่าแอลฟาที่ได้จะต้องมีค่าระหว่าง 1 ค่าที่ใกล้เคียงกับ 1 หมายความว่า มีความเชื่อมั่นสูง

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- 1) ตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์แบบของแบบสอบถามทั้งหมด
- 2) นำข้อมูลทั้งหมดจากแบบสอบถามมาลงรหัสและให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด
- 3) นำคะแนนไปวิเคราะห์ทางสถิติด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

ในการวิเคราะห์ข้อมูล

- 4) นำเสนอผลการศึกษาตามความมุ่งหมายและกรอบแนวคิดของการศึกษา โดยใช้ตารางและการพรรณนาวิเคราะห์

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List) นำข้อมูลที่ได้รับมาทำการวิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) นำข้อมูลที่ได้รับมาทำการวิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล โดยเกณฑ์การแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้ [6]

ค่าเฉลี่ย	4.21- 5.00	หมายถึง	มีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.41- 4.20	หมายถึง	มีความสำคัญอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย	2.61- 3.40	หมายถึง	มีความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.81 -2.60	หมายถึง	มีความสำคัญอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 -1.80	หมายถึง	มีความสำคัญอยู่ในระดับน้อยที่สุด

4. ผลการวิจัย

จากการเก็บข้อมูลโดยการนำแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่างเพื่อทำการเก็บข้อมูลจำนวน 400 ชุดและได้รับแบบสอบถามคืน จำนวนทั้งสิ้น 400 ชุด จากนั้นผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของข้อมูล พบว่ามีแบบสอบถามจำนวน 3 ชุด ที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบคำถามไม่ครบ จึงไม่นำมาทำการวิเคราะห์ ทำให้เหลือแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์สามารถใช้ได้จำนวน 397 ชุด คิดเป็นร้อยละ 98.29 ของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมด โดยมีรายละเอียดผลการวิเคราะห์ข้อมูล จากนั้นนำแบบสอบถามที่ได้มาดำเนินการวิเคราะห์และประเมินผล หาค่าทางสถิติตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย ดังนี้

4.1 ผลการศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมกรรมการบริหารอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดภูเก็ต

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 46.60 มีอายุตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 49.87 สถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 57.18 มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 42.32 ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 45.34 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 20,001-30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 37.78 ส่วนใหญ่นิยมเลือกรับประทานเป็นอาหารบุฟเฟต์แบบนานาชาติ มีความถี่ในการรับประทานสัปดาห์ละ 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 45.84 โดยมักจะมารับประทานร่วมกับคนในครอบครัว ในช่วงเย็นของวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ คิดเป็นร้อยละ 49.12

4.2 ผลการศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ผลการวิเคราะห์ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด	$\bar{X}$	S.D.	การแปลค่า
1. ด้านผลิตภัณฑ์หรือบริการ	4.36	.61	มากที่สุด
2. ด้านราคา	4.13	.81	มาก
3. ด้านสถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่าย	4.03	.31	มาก
4. ด้านการส่งเสริมทางการตลาด	3.75	.60	มาก
รวม	4.07	.60	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.07$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ด้านผลิตภัณฑ์หรือบริการ ($\bar{X} = 4.36$) รองลงมาคือ ด้านราคา ($\bar{X} = 4.13$) ด้านสถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่ายด้านราคา ($\bar{X} = 4.03$) ส่วนด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ ด้านการส่งเสริมทางการตลาด ($\bar{X} = 3.75$)

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัย เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย สามารถสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

1) จากการศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป สถานภาพสมรส มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 20,001-30,000 บาท ส่วนใหญ่นิยมเลือกรับประทานเป็นอาหารบุฟเฟต์แบบนานาชาติ มีความถี่ในการรับประทานสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยมักจะมารับประทานร่วมกับคนในครอบครัว ในช่วงเย็นของวันหยุดเสาร์-อาทิตย์

2) จากการศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารประเภทบุฟเฟต์ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ของนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ด้านผลิตภัณฑ์หรือบริการ รองลงมาคือ ด้านราคา ด้านสถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่ายด้านราคา ส่วนด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ ด้านการส่งเสริมทางการตลาด

5.2 อภิปรายผล

ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้มีความเหมาะสม รองลงมาคือ บริเวณโดยรอบโรงแรมมีความสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย โรงแรมมีการรักษาความปลอดภัยเป็นอย่างดี ภายในห้องอาหารมีการตกแต่งอย่างสวยงาม ส่วนข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ลัดดาวัลย์ โชคถาวร [7] ได้ทำการศึกษาอิทธิพลของปัจจัยส่วนประสมการตลาดและปัจจัยทัศนคติที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารคาวของผู้บริโภคในจังหวัดนครราชสีมา พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารคาวของผู้บริโภคที่ส่งผลต่อการตัดสินใจที่สำคัญ คือ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารคาว ความสดใหม่ ความสะอาด ความหลากหลายของเมนูอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รสชาติอาหารคาวและปริมาณอาหารคาวต่อหน่วย

ด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ด้านราคา โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความเหมาะสมของราคาอาหารและเครื่องดื่ม รองลงมาคือ ความคุ้มค่าของราคาอาหาร

ความคุ้มค่าของราคาค่าเครื่องดื่ม ส่วนข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุด คือ ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิยะพร มิตรภานนท์ [8] ได้ทำการศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ พบว่าปัจจัยด้านราคาส่งผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารคลีนฟู้ด คือ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ราคาเหมาะสมกับปริมาณ ราคาเหมาะสมกับประโยชน์ทางสุขภาพ

ด้านสถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดด้านสถานที่และช่องทางการจัดจำหน่าย โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือ ความสะดวกในการเดินทาง รองลงมาคือ โรงแรมอยู่ใกล้ที่พักอาศัย/ใกล้ที่ทำงาน มีการจองโต๊ะผ่านระบบอินเทอร์เน็ต ส่วนข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ ภายในห้องอาหารมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริพร ทิมาบุตร [9] การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารของคนวัยทำงานในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ คือ สามารถหาซื้อได้ง่าย จำหน่ายในร้านที่สามารถหาซื้อสะดวกทั่วถึง เช่น ร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า สินค้าขายตรงโดยบุคคลที่รู้จัก ได้รับความไว้วางใจและมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันและสินค้าสามารถเลือกซื้อได้จากอินเทอร์เน็ตหรือมีบริการส่งสินค้าโดยไม่ต้องเดินทางไปซื้อด้วยตนเอง

ด้านการส่งเสริมทางการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ด้านการส่งเสริมการตลาด โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือ มีกิจกรรมส่งเสริมการตลาดอย่างหลากหลาย รองลงมาคือ มีส่วนลดให้สำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ มีโปรโมชั่นในราคาที่เหมาะสม ส่วนข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ มีรายการส่งเสริมการขายตามฤดูกาลอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ชนิตา ประทักษ์สิน [10] การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของผู้ชายในกรุงเทพมหานคร พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ คือ การส่งเสริมการขาย (Promotion) เช่น ลด แลก แจก แถมสินค้า การใช้สื่อโฆษณาต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ นิตยสาร การแจ้งรายละเอียดสินค้าที่แสดง ณ จุดขายและการแจกสินค้าตัวอย่าง

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป

- 1) ควรทำการเก็บรวบรวมข้อมูลของชาวต่างชาติเพิ่มเข้ามา เพื่อให้ทราบถึงความต้องการและมุมมองของชาวต่างชาติที่มีต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดในด้านต่าง ๆ
- 2) ควรทำการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาใช้บริการ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงและพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวมากที่สุด

3) โรงแรมหรือห้องอาหารที่ให้บริการ ควรมีการจัดฝึกอบรมและสร้างมาตรฐานในการให้บริการของพนักงาน รวมถึงช่องทางในการเพิ่มขาย เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ เนื่องจากพนักงานเป็นบุคคลที่ใกล้ชิดกับลูกค้าที่มาใช้บริการมากที่สุด จึงควรมีการฝึกอบรมทักษะต่าง ๆ ไปจนถึงภาษาใหม่ ๆ รวมถึงการเพิ่มโปรโมชั่นหรือการให้ส่วนลดแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการเป็นประจำ

เอกสารอ้างอิง

- [1] อาณัติ นิติธรรมยง. (2558). Thailand Food Innovation Forum. สถาบันโภชนาการ. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- [2] ชลลดา มงคลวนิช, จักขณา พรายแก้วและปณณภา กนกวลัยวรรณ. (2560). ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการบริโภค อาหารบุฟเฟต์ในโรงแรมของนักท่องเที่ยวชาวไทย. วารสารกระแสนวัตกรรม ปีที่ 18 ฉบับที่ 33. หน้า 81-95.
- [3] ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2563). [ออนไลน์]. ธุรกิจร้านอาหารเผชิญกับโจทย์ท้าทายสูงและรูปแบบการแข่งขันที่เปลี่ยนไป. [สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2565] จาก <http://www.https://www.kasikornresearch.com/th>
- [4] กลุ่มงานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานจังหวัดภูเก็ต. (2563). [ออนไลน์]. ข้อมูลจังหวัดภูเก็ต.: สำนักงานจังหวัดภูเก็ต.[สืบค้นเมื่อ 8 มิถุนายน 2565] จาก <https://phuket.mots.go.th>.
- [5] Roscoe. (1969). การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง. อุดรธานี. วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี.
- [6] ชูศรี วงศ์รัตน์. (2550). เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. กรุงเทพมหานคร : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- [7] ลัดดาวลย์ โชคถาวร. (2560). ศึกษาอิทธิพลของปัจจัยส่วนประสมการตลาด. [ออนไลน์] วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับบัณฑิตศึกษา) สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. [สืบค้นเมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2565] จาก https://mis.krirk.ac.th/librarytext/MOA/2561/F_Artit_Pannin.
- [8] ปิยะพร มิตรงานนท์. (2558). พฤติกรรมและปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์. วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- [9] ศิริพร ทิมาบุตร (2560). การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา มหาวิทยาลัยทักษิณ. สงขลา.
- [10] ชนิตา ประทักษ์สิน (2557) การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ. คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.

การศึกษาความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียน
สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม
The Study of Students' Future Career Needs of Food and
Nutrition Department, Nakhon Pathom Vocational College

พัฒนิตา สิงห์จามรงค์¹ อิศรา ภัทราภิกุล² พรสุภา สิงขร³ กันต์ภูมิภัทร์ ศุภะกุลสวัสดิ์⁴ ชลาทิพย์ คงเทพ⁵

Pannita Singjumnong¹ Isara Phattraphikul² Pornsupa Singkorn³ Kantaphat Suppakulsawat⁴ Chalathip Kongthep⁵

¹⁻⁵ สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ภูเก็ต 83000

¹⁻⁵ Hospitality Department. Phuket Vocational College. Phuket 83000

¹ Corresponding Author: E-mail: R-Jan-Off@hotmail.com, เบอร์ 081-4161995

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความต้องการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม และ 2) เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม โดยใช้แบบสอบถามในของกลุ่มประชากรที่เป็นนักเรียนในชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 111 คน และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการนับจำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงมาตรฐาน การทดสอบค่าที

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 80.00 ผู้เรียนมีแรงจูงใจในการเลือกประกอบอาชีพ ภาพรวมอยู่ในระดับ เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านอยู่ในระดับมาก ทั้ง 4 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านองค์กร ปัจจัยด้านครอบครัว ปัจจัยด้านเพื่อนและปัจจัยด้านตนเอง และการทดสอบสมมติฐานพบว่า อายุแตกต่างกันความต้องการในการประกอบอาชีพในอนาคตไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ: ความต้องการ การประกอบอาชีพ นักเรียน

Abstract

The objectives of this research are: 1) to study the future career aspirations of students in the Food and Nutrition program at Nakhon Pathom Vocational College, and 2) to compare personal factors with the future career aspirations of students in the Food and

Nutrition program at Nakhon Pathom Vocational College. A questionnaire was used to collect data from 111 students in the Vocational Certificate level, and the data was analyzed using frequency counts, percentages, means, standard deviations, and t-test analysis.

The findings show that most respondents were female (80.00%). The students' motivation for choosing their future career was generally high, with all four factors — organizational factors, family factors, peer factors, and personal factors—rated at a high level. The hypothesis testing revealed that there were no significant differences in future career aspirations based on age.

Keywords: career aspirations, future employment, students

1. บทนำ

วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม ได้มีพันธกิจจัดการศึกษาให้มีความทันสมัย ยึดหยุด สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สถานประกอบการ และประกอบอาชีพอิสระเพื่อการดำรงชีวิตตามสภาพเศรษฐกิจ สังคมท้องถิ่น วัฒนธรรมเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม มุ่งเน้นการปฏิบัติงานจริงตามความรวมของสถานศึกษา และการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนเป็นผู้มีสมรรถนะทางวิชาชีพสามารถประกอบอาชีพเป็นพลเมืองดีของสังคม มีความสามารถในการคิด เรียนรู้ วางแผนและพัฒนาตนเอง [1]

การทำงานเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปทั้งในอดีตและปัจจุบัน การทำงานเป็นกิจกรรมเฉพาะมนุษย์ มนุษย์เท่านั้นที่ต้องทำงานและมนุษย์เท่านั้นที่สามารถทำงานได้ ที่กล่าวเช่นนี้โดยเหตุผลที่ว่าการทำงานของมนุษย์แตกต่างไปจากการกระทำตามสัญชาตญาณของสัตว์ การทำงานของมนุษย์นั้นจะมีผลผลิตเกิดขึ้นในสมองก่อนที่จะลงมือทำงานจริงๆ เป็นกิจกรรมที่ทราบผลล่วงหน้าเป็นการกระทำที่เกิดจากเป้าหมาย ทักษะความรู้สึกรู้จักการตัดสินใจว่าควรทำอะไร อะไร และมีความตระหนักว่าคนอื่นยอมรับการกระทำของตนหรือไม่เป็นการกระทำที่อาจใช้เครื่องมือเพื่อให้การกระทำนั้นมีความสะดวก และมีประสิทธิภาพสูงได้การทำงานจึงเป็นกิจกรรมที่ทำให้มนุษย์แตกต่างไปจากสัตว์อื่นเป็นกิจกรรมที่ควบคู่กับความเป็นมนุษย์ที่ใดมีมนุษย์ที่นั้นย่อมมีการทำงาน คาดกันว่ามนุษย์ใช้เวลาโดยเฉลี่ยประมาณหนึ่งในสามของชีวิต [2]

อาชีพในสาขางานอาหารและโภชนาการ สามารถประกอบอาชีพได้หลากหลาย เช่น เชฟตามโรงแรมต่างๆ ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม นักโภชนาการอาหารในโรงพยาบาล เจ้าของร้านอาหารต่างๆ นักเรียนหลายคนมีความต้องการในด้านอาชีพที่แตกต่างกันด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาเรื่องอาชีพในอนาคตของนักเรียนระดับชั้นปวช. ของวิทยาลัยการอาชีพนครปฐมเพื่อจะนำการศึกษาความต้องการในการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนมาปรับปรุงหลักสูตรและการเรียนการสอนของสาขาอาหารและโภชนาการวิทยาลัยการอาชีพนครปฐม

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาความต้องการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม

2.2 เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคล (เพศ ชั้นปี) กับความต้องการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม

3. สมมุติฐานการวิจัย

อายุของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการมีความต้องการในการประกอบอาชีพที่แตกต่างกัน

4. วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาความต้องการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม ของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย และมีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ แผนกอาหารและโภชนาการ ที่ได้เรียนวิชาโภชนาการ จำนวน 111 คน คำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างจากการใช้ตารางประมาณค่าขนาดกลุ่มตัวอย่าง ตามวิธีของ Krejcie and Morgan [3] ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 70 คน โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการสอนออนไลน์วิชาโภชนาการ ประกอบด้วย 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ชั้นปี

ตอนที่ 2 อาชีพในอนาคตที่นักเรียนต้องการ ได้แก่ ลำดับความสำคัญของอาชีพ จำนวน 10 อาชีพได้แก่ 1. เชฟ 2.พนักงานบริการอาหาร 3.ครู 4.บาร์เทนเดอร์ 5.ผู้จัดการร้านอาหาร 6.เจ้าของอาหาร 7.เจ้าของร้านกาแฟ 8.แอร์โฮสเตส 9.เจ้าของร้านเบเกอรี่ 10.นักโภชนาการ 11.อื่นๆ

ตอนที่ 3 แรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ คำถาม แบ่งออกเป็น 4 ด้าน รวม 19ข้อ โดย ได้แก่ ปัจจัยด้านองค์กร ปัจจัยด้านครอบครัว ปัจจัยด้านเพื่อน และปัจจัยด้านตนเองมีลักษณะข้อคำถาม ซึ่งเป็นการเลือกระดับความความคิดเห็น 5 ระดับ โดยคิดคะแนนและเกณฑ์ระดับความพึงพอใจดังนี้

ระดับการตัดสินใจ	ค่าคะแนน
5	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
4	เห็นด้วย
3	ไม่แน่ใจ
2	ไม่เห็นด้วย
1	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

และค่าคะแนนเฉลี่ยมีเกณฑ์ ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2535)

คะแนนเฉลี่ย	ความหมาย
4.51 – 5.00	มากที่สุด
3.51 – 4.50	มาก
2.51 – 3.50	ปานกลาง
1.51 – 2.50	น้อย
1.00 – 1.50	น้อยที่สุด

5. ผลการวิจัย

การศึกษาความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม ของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 111 คน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม สามารถนำเสนอผลการวิจัยได้ดังนี้

1) ปัจจัยส่วนบุคคล

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล

ตัวแปรเพศ	จำนวน	ร้อยละ
☐ ชาย	22	20.00
☐ หญิง	89	80.00
รวม	111	100.00

จากตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 80.00 และเพศชาย ร้อยละ 20.00

2) ความต้องการในการประกอบอาชีพ

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย เปรียบเทียบมาตรฐาน และลำดับความสำคัญความต้องการในการประกอบอาชีพ

อาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหาร และโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม	ลำดับการเลือกอาชีพ					
	ลำดับที่ 1		ลำดับที่ 2		ลำดับที่ 3	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เชฟ	34	30.60	30	27.00	23	20.70
2. พนักงานบริการอาหาร	13	11.70	43	38.70	17	15.30
3. ครู	32	28.80	15	13.50	21	18.90
4. บาร์เทนเดอร์	17	15.30	31	27.90	17	15.30
5. ผู้จัดการร้านอาหาร	23	20.70	26	23.40	22	19.80
6. เจ้าของอาหาร	29	26.10	18	16.20	37	33.30
7. เจ้าของร้านกาแฟ	25	22.50	23	20.70	31	27.90
8. แอร์โฮสเตส	24	21.60	19	17.10	13	11.70
9. เจ้าของร้านเบเกอรี่	30	27.00	18	16.20	37	33.33
10. นักโภชนาการ	15	13.50	24	21.60	22	19.80

จากตารางที่ 2 แสดงร้อยละลำดับความสำคัญของการประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม พบว่า อาชีพที่นักเรียนเลือกประกอบอาชีพมากที่สุด ดังนี้ ลำดับที่ 1 ที่ได้รับที่ได้รับความสนใจคือ 1.เชฟ ร้อยละ 30.60 2.ครู ร้อยละ 28.80 3.เจ้าของร้านเบเกอรี่ อาชีพที่นักเรียนเลือกประกอบอาชีพมากที่สุดลำดับที่ 2 ที่ได้รับความสนใจ คือ 1.พนักงานบริการอาหาร ร้อยละ 38.70 2.บาร์เทนเดอร์ ร้อยละ 27.90 3.เชฟ ร้อยละ 27.00 อาชีพที่นักเรียนเลือกประกอบอาชีพมากที่สุดลำดับที่ 3 ที่ได้รับความสนใจ คือ 1.เจ้าของร้านเบเกอรี่ ร้อยละ 33.33 2.เจ้าของอาหาร ร้อยละ 33.30 3.เจ้าของร้านกาแฟ ร้อยละ 27.90

3) ปัจจัยการจูงใจที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความความคิดเห็นในการประกอบอาชีพ

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
1. ปัจจัยด้านองค์กร	4.30	0.55	มาก
1.1 ความสำเร็จในหน้าที่การงาน	4.27	0.69	มาก
1.2 เงินเดือนและสวัสดิการ	4.28	0.63	มาก
1.3 งานที่ยอมรับและเชื่อถือ	4.24	0.64	มาก
1.4 ความมั่นคงของงาน	4.31	0.69	มาก
1.5 ความเจริญก้าวหน้าในงานมีผลต่อการตัดสินใจ	4.42	0.61	มาก

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความความคิดเห็นในการประกอบอาชีพ (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
2. ปัจจัยด้านครอบครัว	4.19	0.52	มาก
2.1 ความเอาใจใส่ดูแลของครอบครัว	4.29	0.61	มาก
2.2 ความภาคภูมิใจของครอบครัว	4.32	0.62	มาก
2.3 ความคาดหวังของครอบครัว	4.22	0.61	มาก
2.4 การโน้มน้าวของครอบครัว	4.10	0.65	มาก
2.5 ครอบครัวไม่มีอิทธิพลต่อการเลือกงาน	4.01	0.84	มาก
3. ปัจจัยด้านเพื่อน	4.19	0.52	มาก
3.1 คำแนะนำของเพื่อน	3.72	0.91	มาก
3.2 อาชีพงานเดียวกันกับเพื่อน	3.40	0.94	ปานกลาง
3.3 คำชักชวนของเพื่อน	3.30	1.02	ปานกลาง
3.4 พฤติกรรมการทำตามกันในกลุ่มเพื่อน	3.27	1.09	ปานกลาง
4. ปัจจัยด้านตนเอง	4.37	0.53	มาก
4.1 ความสนใจส่วนตัว	4.47	0.64	มาก
4.2 มีความรู้และทักษะในอาชีพ	4.26	0.67	มาก
4.3 ความใฝ่ฝันในวัยเด็ก	4.30	0.78	มาก
4.4 ความชื่นชมในตัวเองบุคคลในอาชีพที่สนใจ	4.36	0.72	มาก
4.5 พอใจในรายได้ของอาชีพ	4.39	0.67	มาก
ภาพรวม	4.11	0.39	มาก

จากตารางที่ 3 แสดงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกประกอบอาชีพในอนาคตของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม ปัจจัยด้านองค์กร ปัจจัยด้านครอบครัว ปัจจัยด้านเพื่อน และปัจจัยด้านตนเอง ในภาพรวมรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 เมื่อพิจารณารายปัจจัยด้านองค์กร พบว่า ความเจริญก้าวหน้าในงานมีผลต่อการตัดสินใจ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.42 เมื่อพิจารณาปัจจัยด้านครอบครัว พบว่า ความภาคภูมิใจของครอบครัว อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.32 เมื่อพิจารณาปัจจัยด้านเพื่อน พบว่า คำแนะนำของเพื่อน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.72 เมื่อพิจารณาปัจจัยด้านตนเอง พบว่า ความสนใจส่วนตัว อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.47

การทดสอบสมมติฐาน :

สมมติฐาน : อายุของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการมีความต้องการในการประกอบอาชีพที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบความต้องการในการประกอบอาชีพ จำแนกตามอายุ

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	.322	3	.107	.696	.556
ภายในกลุ่ม	15.576	101	.154		
Total	15.899	104			

* มีนัยสำคัญที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4 แสดงการเปรียบเทียบความต้องการในการประกอบอาชีพ ของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม จำแนกตามระดับอายุ พบว่า อายุที่แตกต่างกันความต้องการในการประกอบอาชีพในอนาคตไม่แตกต่างกัน ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐาน

6. สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาความต้องการประกอบอาชีพอนาคตของนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม พบว่า เพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 80 และเพศชายร้อยละ 20 โดยภาพรวมอยู่ในระดับ มาก เพื่อพิจารณาเป็นรายปัจจัย พบว่า อยู่ในระดับมากทุกปัจจัย ซึ่งแต่ละปัจจัยนักเรียนมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยการจูงใจการเลือกอาชีพดังนี้

1) ปัจจัยด้านองค์กร พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า 3 อันดับแรกได้แก่ ความเจริญก้าวหน้าในงานมีผลต่อการตัดสินใจ รองลงมาคือ ความมั่นคงของงาน ลำดับสุดท้ายได้แก่ เงินเดือน และสวัสดิการ ทั้งนี้มาจากความต้องการซึ่งเป็นพื้นฐานของการกระทำของมนุษย์ การขับเคลื่อน ซึ่งเป็นสิ่งผลักดันร่วมกับการเรียนรู้ของบุคคล ส่งผลให้เกิดพฤติกรรมตอบสนองหรือการแสดงออกอย่างใดอย่างหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ [4] ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความปรารถนาในการเลือกอาชีพของ นักศึกษาระดับปริญญาตรี จังหวัดนครราชสีมา กล่าวว่า ระดับของปัจจัยในการเลือกอาชีพของนักศึกษาระดับปริญญาตรีจังหวัดนครราชสีมา โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากทุกด้าน โดยนักศึกษาระดับปริญญาตรีมีระดับความ คิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยในการเลือกอาชีพด้านความมั่นคงในการทำงาน อยู่ในระดับมาก เป็นอันดับแรก รองลงมาด้าน ค่าตอบแทนและสวัสดิการด้านความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน ด้านความก้าวหน้าในอาชีพ และด้านลักษณะงาน ตามลำดับ ทั้งนี้ อาจมาจากการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพที่องค์กรมีความมั่นคงจะส่งผลให้คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และ ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากศึกษาให้ตรงกับตำแหน่งงาน มีค่าตอบแทนที่เหมาะสม และได้ทำงานที่มี สภาพแวดล้อมที่ดี

2) ปัจจัยด้านครอบครัว พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า 3 อันดับแรกได้แก่ ความภาคภูมิใจของครอบครัว รองลงมาคือ ความเอาใจใส่ดูแลของครอบครัว ลำดับสุดท้ายได้แก่ ความคาดหวังของครอบครัว ทั้งนี้อาจมาจากครอบครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญอีกปัจจัยหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพของนักเรียน ที่สอดคล้องกับการศึกษาของ[2] ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษา ระดับปริญญาตรีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐและเอกชน กล่าวว่า จากการทดสอบ ตัวแปร บิดา มารดาหรือผู้ปกครองคาดหวังในการประกอบอาชีพของ นักศึกษา พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพบริษัทหรือห้างร้านเอกชน และมี แนวโน้มว่า นักศึกษาที่มีบิดา มารดาถูกคาดหวังให้ทำนประกอบอาชีพนั้น ก็จะมีผลต่อการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพนั้นด้วยเช่น กัน ในขณะที่นักศึกษาที่มีบิดา มารดาคาดหวังให้ประกอบอาชีพ ราชการ ก็จะตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพราชการ นักศึกษาที่มีบิดา มารดาประกอบอาชีพ รัฐวิสาหกิจก็จะตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพรัฐวิสาหกิจ เช่นเดียวกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะระบบ ครอบครัวไทยทำหน้าที่อย่างสมบูรณ์คือ หารายได้เลี้ยงดูและให้ความอบอุ่นแก่สมาชิกใน ครอบครัว จึงเกิดความสัมพันธ์ที่ดีที่จะเป็นสิ่งที่จูงใจให้บุตรกระทำตามที่บิดา มารดา แนะนำ สั่ง สอน ดังนั้น ความคาดหวังในการประกอบอาชีพของบิดา มารดาจึงมีความสัมพันธ์ต่อนักศึกษาที่ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3) ปัจจัยด้านเพื่อน พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า 3 อันดับแรกได้แก่ คำแนะนำของเพื่อน รองลงมาคือ อาชีพงานเดียวกันกับเพื่อน ลำดับสุดท้ายได้แก่ คำชักชวนของเพื่อน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ [5] ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพของนักศึกษาโครงการบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต MLW 12 และ VLT 15/1วิชาเอกการบัญชีคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง กล่าวว่า ปัจจัยแรงจูงใจในการเลือกอาชีพทางความต้องการด้านความสัมพันธ์ ของนักศึกษาโครงการบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต MLW 12 และ VLT 15/1 วิชาเอกการบัญชี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ซึ่งปัจจัยแรงจูงใจในการเลือกอาชีพทางความต้องการด้านความสัมพันธ์ ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพของนักศึกษาโครงการบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต MLW 12 และ VLT 15/1 วิชาเอกการบัญชี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง โดยแสดงความคิดเห็นว่า อาชีพและการทำงานมักเน้นความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานหรือกับบุคคลอื่น

4) ปัจจัยด้านตนเอง พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า 3 อันดับแรกได้แก่ ความสนใจส่วนตัว รองลงมาคือ พอใจในรายได้ของอาชีพ ลำดับสุดท้ายได้แก่ความชื่นชมในตัวบุคคลในอาชีพที่สนใจ ซึ่งอาจมาจากความผินวัยเด็กของตนเอง แล้วพัฒนาที่ตนเองต้องการเพื่อให้ได้ทำในอาชีพที่ต้องเองต้องการ สอดคล้องกับรายงานการวิจัย[6] ศึกษาเรื่องแรงจูงใจและความต้องการในการศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ กล่าวว่า แรงจูงใจและความต้องการด้านส่วนตัว ด้านอาชีพ และด้านการศึกษาของและมีความสุขส่วนตัวที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด

เอกสารอ้างอิง

- [1] วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม. (2564). [ออนไลน์]. พันธกิจวิทยาลัยการอาชีพนครปฐม. [สืบค้นเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2565]. จาก <http://www.npt.ac.th>.
- [2] ทศนีย์ ขาดไทย. (2555). แรงจูงใจและความต้องการในการศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร
- [3] มหาวิทยาลัยรามคำแหง. คณะศึกษาศาสตร์. คณะจารย์ภาควิชาการประเมินและการวิจัย. (2553).
- [4] ธาณีย์ อังคัยศ สมทรง คันทน์ และนพดล คำพิทักษ์. (2563). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความปรารถนาในการเลือกอาชีพของนักศึกษาระดับปริญญาตรี จังหวัดนครราชสีมา. วารสาร
- [5] พิชราภรณ์ โภคาพานิชย์. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพของนักศึกษาโครงการบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต MLW 12 และ VLT 15/1วิชาเอกการบัญชีคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพมหานคร
- [6] จีรนนท์ ไวยศรีแสง. (2552). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาระดับปริญญาตรีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐและเอกชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร.

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

Factors Affecting the Eating of Phuket Local Foods for Young People in Phuket

อดิสร ถนอมภรณ์¹ ฉันทนา ปาปัดถา²

Adisorn Thanimporn¹ Chantana Papattha²

¹ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคถลาง สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดภูเก็ต

Food and Nutrition subject, Technical College Thalang, Office of vocational Phuket E-mail: adisorn.arthur@gmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร Assistant Professor, Faculty of Mass

Communication Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon E-Mail: chantana.parmutp.ac.th

¹ Corresponding Author: E-mail: adisorn.arthur@gmail.com, 095-2546505

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต (2) ทักษะและการรับรู้คุณค่าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต (3) ส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต (4) พฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต (5) เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนภูเก็ต และ (6) ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนภูเก็ต ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อายุระหว่าง 14 – 25 ปี จำนวน 400 คน ได้มาด้วยวิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การทดสอบค่าที การวิเคราะห์ค่าแปรปรวนทางเดียว และการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ ผลการวิจัยพบว่า (1) ปัจจัยส่วนบุคคล ส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากที่สุด จำนวน 275 คน คิดเป็นร้อยละ 68.7 มีอายุระหว่าง 17-19 ปีมากที่สุด จำนวน 209 คน คิดเป็นร้อยละ 52.25 และกำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้น ประกาศนียบัตร (ปวช.)มากที่สุด จำนวน 197 คน คิดเป็นร้อยละ 49.25 (2) ทักษะการรับรู้คุณค่าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ตอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =4.44, S.D.=0.56) (2) ส่วนการรับรู้คุณค่าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ตอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =4.43, S.D.=0.57) (3) ส่วนประสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.53, S.D.=0.46) และอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์

($\bar{X}$ =4.43, S.D.=0.57) ด้านราคา ($\bar{X}$ =4.27, S.D.=0.68) ด้านสถานที่จัดจำหน่าย ($\bar{X}$ =4.27, S.D.=0.64) และด้านการส่งเสริมการตลาด ($\bar{X}$ =4.08, S.D.=0.87) (4) พฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตในจังหวัดภูเก็ต คือ เลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่ชอบสูงที่สุด ในระดับมาก ($\bar{X}$ =4.26, S.D.=0.61) (5) เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต จำแนกตามเพศ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษาไม่แตกต่างกัน และ (6) ปัจจัยด้านทัศนคติ การรับรู้คุณค่า และส่วนผสมทางการตลาดมีผลทางบวกต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

คำสำคัญ: อาหารท้องถิ่นภูเก็ต, พฤติกรรมผู้บริโภค, เยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

Abstract

This research aims to study (1) Personal factors that affect the eating of Phuket local food (2) Attitude and perceived value towards Phuket local food (3) Marketing mix that affects the eating of Phuket local food (4) Phuket local food eating behavior of youth in Phuket province, (5) comparing personal factors with Phuket local food eating behavior of Phuket youth, and (6) factors affecting Phuket local food eating behavior of Phuket youth. which is quantitative research. Using a questionnaire to collect data from a sample group of 400 youths in Phuket between the ages of 14 and 25 years, obtained by a multi-step random sampling method. Statistics used in the research include frequency, percentage, mean ($\bar{X}$), standard deviation (S.D.), t-test. One-way analysis of variance and multiple regression analysis The results of the research found that (1) personal factors Most of them were males, numbering 275 people, accounting for 68.7 percent. Most were between the ages of 17-19 years, numbering 209 people, accounting for 52.25 percent, and were studying at the grade level. diploma (Vocational Certificate), the highest number of 197 people. Accounting for 49.25 percent (2), the attitude towards Phuket local food is at a high level ($\bar{X}$ =4.44, S.D.=0.56) (2) The perception of value towards Phuket local food is at a high level $\bar{X}$ =4.43, S.D.=0.57) (3) Marketing mix of Phuket local food The overall level is at a high level ($\bar{X}$ 3.53, S.D.=0.46) and is at a high level in every aspect, including: Product aspect ($\bar{X}$ =4.43, S.D.=0.57), price aspect ($\bar{X}$ =4.27, S.D.=0.68), distribution location aspect ($\bar{X}$ =4.27, S.D.=0.64) and marketing promotion aspect ($\bar{X}$ =4.08 , S.D.=0.87) (4) The behavior of choosing to eat local Phuket food

in Phuket province is choosing to eat the local Phuket food that you like the most at a high level ($\bar{X}$ =4.26, S.D.=0.61) (5) Compare personal factors with Phuket local food eating behavior of youth in Phuket Province, classified by gender, age, and grade level being studied. and (6) attitudinal factors. perception of value And the marketing mix has a positive effect on the eating behavior of local Phuket food among youth in Phuket province. Statistically significant at the .05 level.

Keywords: Phuket local food, Consumer behavior, Phuket youth.

1. บทนำ

อาหารท้องถิ่นภูเก็ต ผ่านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในการประกอบอาหารภายในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งสามารถพบเห็นได้ทั่วไปในจังหวัดภาคใต้ชายฝั่งทะเลอันดามัน นับตั้งแต่จังหวัดภูเก็ต พังงา ภูเก็ต ภูเก็ต ตรัง ไปถึงสตูล [1] มีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่น เนื่องจากการผสมผสานทางด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวพื้นเมืองดั้งเดิม และชาวจีน (จีนฮกเกี้ยน) เพราะชาวจีนเป็นกลุ่มชนใหญ่ที่สุดในจังหวัดภูเก็ต ฉะนั้นอาหารพื้นเมืองภูเก็ต จึงมีรสจัดแบบอาหารใต้ทั่วไป และก็มีกลิ่นอายของความเป็นจีนสอดแทรกอยู่ด้วย ทั้งยังมีความหลากหลายทั้งประเภทคาวและหวาน มีรูปแบบ และวิธีการปรุง รวมถึงรสชาติที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น ๆ ในภาคใต้หลายชนิดด้วยกันซึ่งวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้ถูกส่งต่อจากบรรพบุรุษในอดีตจนถึงปัจจุบัน กลายเป็นมรดกแห่งรสชาติอาหารที่แสดงเอกลักษณ์ของคนในท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตได้อย่างชัดเจน ในวันที่ 22 ธันวาคม 2558 องค์การสหประชาชาติ (UNESCO) ได้ประกาศให้จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร หรือ City of Gastronomy โดยพิจารณาจากการผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลาย ทั้งไทย จีน มาลายู รวมถึงประเด็นอื่นๆ ประกอบการพิจารณา[2] สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดภูเก็ตจนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบันหน่วยงานทั้งภาคและเอกชนในจังหวัดภูเก็ตส่งเสริมให้ประชาชนทั้งในระดับท้องถิ่น และประชาชนทั่วไปที่เข้ามาประกอบอาชีพ รวมถึงนักท่องเที่ยว ให้เห็นความสำคัญ สร้างความรู้ ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตด้วยกระบวนการต่างๆ เช่น โดยเฉพาะการส่งด้านการศึกษา และสร้างองค์ความรู้เห็นได้จากสถาบันการศึกษาด้านอาชีวศึกษา ที่ออกแบบหลักสูตรและบูรณาการองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นในประเภทรายวิชาคุณธรรม[3] รวมถึงความร่วมมือกับสถานศึกษาอื่น ๆ ทุกระดับการศึกษาในจังหวัดภูเก็ต เพื่อส่งเสริมให้เยาวชนในจังหวัดภูเก็ตตระหนักถึงคุณค่า และมีทัศนคติที่ดีต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต อันจะนำไปสู่การต่อยอดองค์ความรู้ในรูปแบบสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของเยาวชนในยุคปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เยาวชนในจังหวัดภูเก็ตมีความแตกต่างกันในด้านลักษณะของประชากร เนื่องจากการย้ายเข้ามาอาศัยในจังหวัดภูเก็ตเพื่อตามครอบครัวที่เข้ามาประกอบอาชีพในจังหวัดภูเก็ต รวมถึงเข้ามาศึกษา

ในระดับต่าง ๆ จากข้อมูลของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พ.ศ. 2564 [4] พบว่า ประชากรในจังหวัดภูเก็ตที่มีอายุระหว่าง 14- 25 ปี มีจำนวน 53,640 คน และเยาวชนกลุ่มนี้เปรียบเสมือนกำลังสำคัญในการผลักดัน และถ่ายทอดคุณค่า ตลอดจนความนิยมด้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตที่ทำให้สามารถคงอยู่ต่อไปได้ในอนาคต แต่ด้วยการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ส่งผลต่อวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนท้องถิ่นเป็นอย่างมาก รวมถึงการขยายของประชากรในจังหวัด เช่น การแต่งงานกับคนนอกพื้นที่ หรือการย้ายภูมิลำเนาเข้ามาทำงานหรือใช้ชีวิตในจังหวัดภูเก็ต หรือคนท้องถิ่นย้ายออกจากจังหวัดภูเก็ตเพื่อไปศึกษาต่อ หรือทำงาน ทำให้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมอื่น ๆ เช่น กระแสความนิยมวัฒนธรรมต่างชาติ เป็นต้น ปัจจุบันได้รับความนิยมจากเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งตัวแปรหลักในการขับเคลื่อนความนิยมในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตที่อาจจะส่งกระทบในอนาคต และมีแนวโน้มที่จะทำให้ความนิยมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตสูญหายไป

จากประเด็นปัญหา ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจรับประทานอาหารท้องถิ่นของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการและพัฒนาระบบการเบื้องต้นเกี่ยวกับการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้เยาวชนในจังหวัดภูเก็ตเกิดการเรียนรู้คุณค่าด้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ ได้ในอนาคต

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต
- 2.2 ศึกษาทัศนคติและการรับรู้คุณค่าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต
- 2.3 ศึกษาส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต
- 2.4 ศึกษาพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต
- 2.5 เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนภูเก็ต
- 2.6 ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนภูเก็ต

3. สมมติฐานการวิจัย

3.1 ลักษณะทางประชากรต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแตกต่างกัน มีผลการทดสอบ ดังนี้

- 1) เพศต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน
- 2) อายุต่างกันมีพฤติกรรมรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน
- 3) ระดับชั้นที่กำลังศึกษาที่แตกต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน

3.2 ทัศนคติ การรับรู้คุณค่า และส่วนประสมทางการตลาด ได้แก่ ผลិតภัณฑ์ ราคา สถานที่จัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด ส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

4. วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ เยาวชนในจังหวัดภูเก็ตที่มีอายุ 14 – 25 ปี จำนวน 53,640 คน [4][5] กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ เยาวชน ในจังหวัดภูเก็ตที่มีอายุ 14 – 25 ปี จำนวน 400 คน ด้วยวิธีการเปิดตารางกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง [6] และทำการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-stage Sampling) ได้มาจากการทำ แบบสอบถามออนไลน์ และวิธีการแจกแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก (Convenience Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การศึกษาครั้งนี้ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือ ประกอบด้วย แบบสอบถามปลายปิดและปลายเปิด โดยแบ่งออกเป็น 5 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษา ลักษณะแบบสอบถามแบบตรวจสอบรายการ (checklist) ซึ่งเป็นข้อมูลระดับนามบัญญัติ (Nominal Scale) ได้แก่ เพศ และข้อมูลระดับมาตราอันดับ (Ordinal Scale) ได้แก่ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษา, ตอนที่ 3 การรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต, ตอนที่ 4 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต และตอนที่ 5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีลักษณะแบบสอบถามแบบมาตราอัตราภาคขั้น (Interval Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับตามวิธีการของลิเคิร์ท (Likert Scale) ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

การหาคุณภาพของเครื่องมือ การศึกษาครั้งนี้ ได้ดำเนินการหาคุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

1) การหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ในการประเมินความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ ด้วยการประเมินหาค่า IOC (Index of Item Objective Congruence) โดยอาศัยผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินความเหมาะสมของข้อคำถาม จำนวน 5 คน พบว่า คำถาม 42 ข้อ มีความสอดคล้อง ตามวัตถุประสงค์การวิจัย โดยมีค่าความสอดคล้องระหว่าง 0.50-1.00 ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับแก้คำถาม เพื่อให้คำถามมีความสมบูรณ์มากขึ้น ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการปรับแก้คำถามตามข้อเสนอแนะของ ผู้ทรงคุณวุฒิก่อนจัดทำเป็นแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปทดลองใช้

2) การหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย โดยการนำ แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปทดลองใช้ (Try Out) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่มี ลักษณะคล้ายกับกลุ่มตัวอย่างที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจริง จำนวน 30 คน และเมื่อรวบรวม ข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของชุดแบบสอบถาม โดยกำหนดให้แบบสอบถามทั้งฉบับ มีความเชื่อมั่นที่ 0.80 ขึ้นไป

ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น พบว่า แบบสอบถามทั้งฉบับมีความเชื่อมั่นที่ .979 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมาก สามารถนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างได้ และเมื่อพิจารณาเป็นรายตัวแปร สรุปได้ ดังนี้

ทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีค่าความเชื่อมั่นที่ .910 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมากการรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีค่าความเชื่อมั่นที่ .930 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมาก ส่วนประสมทางการตลาดอาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีค่าความเชื่อมั่นที่ .962 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมาก

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีค่าความเชื่อมั่นที่ .899 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมาก

การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลรูปแบบออนไลน์ 100 เปอร์เซนต์ ด้วยแบบสอบถามออนไลน์ Google form ระหว่าง กันยายน-ตุลาคม 2565

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) มีรายละเอียดดังนี้

1) การวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพและรายได้ต่อเดือน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

2) การวิเคราะห์ทัศนคติ ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดและพฤติกรรมกรรมการบริโภค อาหารเพื่อสุขภาพ ด้วยการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาค่าเฉลี่ย ดังนี้

1.00-1.50	หมายความว่า	น้อยที่สุด
1.51-2.50	หมายความว่า	น้อย
2.51-3.50	หมายความว่า	ปานกลาง
3.51-4.50	หมายความว่า	มาก
4.51-5.00	หมายความว่า	มากที่สุด

3) การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับตัวแปรที่มีตัวแปรย่อย 2 ตัวแปร ได้แก่ เพศ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการทดสอบค่าที (t-Test) ที่ระดับนัยสำคัญ .05 และตัวแปรที่มีตัวแปรย่อย มากกว่า 2 ตัวแปร ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการทดสอบค่าเอฟ (F-test) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ .05 และทำการเปรียบเทียบความแตกต่างรายคู่ของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี LSD ที่ระดับนัยสำคัญ .05

4) การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ปัจจัยทัศนคติและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ด้วยการวิเคราะห์สมการถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) แบบปกติ โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

5. ผลการวิจัย

5.1 ปัจจัยส่วนบุคคลของประชากร

ตารางที่ 1 ความถี่และร้อยละของลักษณะทางประชากร จำแนกตามเพศ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษา

ตัวแปร	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	275	68.75
หญิง	125	31.25
รวม	400	100.00
อายุ		
14-16 ปี	50	12.50
17-19 ปี	209	52.25
20-22 ปี	115	28.75
23-25 ปี	26	6.50
รวม	400	100.00
ระดับชั้นที่กำลังศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนปลาย	7	1.75
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	197	49.25
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)	93	23.25
ปริญญาตรี	103	25.75
รวม	400	100.00

พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 68.75 มีอายุระหว่าง 17-19 ปี ร้อยละ 52.25 กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.) ร้อยละ 49.25

5.2 ทศคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต

ตารางที่ 2 แสดงทศคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต

ทศคติต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
1. อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตมีความน่าสนใจ	4.54	0.67	มากที่สุด
2. อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตมีความชื่อเสียง เป็นที่รู้จักแพร่หลาย	4.42	0.69	มาก
3. เลือกซื้อง่าย สะดวก รวดเร็ว มีความหลากหลาย	4.28	0.73	มาก
4. อาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีรสชาติถูกปาก	4.37	0.75	มาก
5. อาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ	4.57	0.67	มากที่สุด
6. มีความหลากหลาย ทั้งชนิดและรสชาติ	4.50	0.71	มาก
7. รับประทานง่าย ไม่ยุ่งยาก	4.42	0.72	มาก
ภาพรวม	4.44	0.56	มาก

พบว่า ภาพรวมมีทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ อาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57

5.3 การรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต

ตารางที่ 3 แสดงการรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต

การรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
1. การรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา	4.46	0.71	มาก
2. การรับประทานอาหารท้องถิ่นเป็นการรักษาเอกลักษณ์ มรดกทางวัฒนธรรมของจังหวัดภูเก็ต	4.46	0.71	มาก
3. การรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีประโยชน์ต่อสุขภาพ	4.19	0.78	มาก
4. เลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเนื่องจากมีสารอาหารที่ร่างกายต้องการ	4.14	0.77	มาก
5. เลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเป็นความภาคภูมิใจของคนท้องถิ่น	4.38	0.77	มาก
ภาพรวม	4.43	0.57	มาก

พบว่า ภาพรวมของการรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ซึ่งเท่ากัน 2 ข้อ ได้แก่ การรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา และการรับประทานอาหารท้องถิ่นเป็นการรักษาเอกลักษณ์ มรดกทางวัฒนธรรมของจังหวัดภูเก็ต อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยที่เท่ากับ 4.46

5.4 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต

ตารางที่ 4 ส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต

ส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
ด้านผลิตภัณฑ์ Product			
1. ความหลากหลายของชนิดอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	4.46	0.68	มาก
2. รูปร่าง ขนาด และลักษณะแตกต่างจากท้องถิ่นอื่น	4.31	0.71	มาก
3. รสชาติของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต	4.46	0.68	มาก
4. สี สัน ความสวยงามของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	4.43	0.69	มาก
5. กลิ่นหอมของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	4.50	0.68	มาก
6. ส่วนผสม และวัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพ	4.44	0.70	มาก
7. ความสดใหม่ของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	4.46	0.69	มาก
ภาพรวม	4.43	0.57	มาก
ด้านราคา Price			
1. ราคาเหมาะสมกับปริมาณ	4.14	0.79	มาก
2. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ	4.28	0.76	มาก
3. แสดงราคาที่ชัดเจน	4.25	0.81	มาก
4. มีราคาหลากหลายให้เลือก	4.42	0.75	มาก

ตารางที่ 4 ส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต (ต่อ)

ส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
ด้านสถานที่จัดจำหน่าย Place			
1. ที่ตั้งของร้านสะดวกต่อการไปใช้บริการ	4.28	0.73	มาก
2. ที่ตั้งของร้านหาง่าย	4.24	0.75	มาก
3. มีระยะเวลาเปิดปิดที่เหมาะสม	4.37	0.70	มาก
4. มีสาขาให้เลือกหลากหลาย	4.26	0.78	มาก
5. บริการสั่งซื้อ และจัดส่งออนไลน์	4.21	0.84	มาก
ภาพรวม	4.27	0.64	มาก
ด้านการส่งเสริมการตลาด Promotion			
1. มีป้ายบอกรายละเอียด	4.06	0.96	มาก
2. จัดชุดเพื่อจำหน่ายในราคาพิเศษ	4.11	0.95	มาก
ภาพรวม	4.08	0.87	มาก
ภาพรวมทุกด้าน	3.53	0.46	มาก

พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.53 นำเสนอเป็นรายด้านตามองค์ประกอบของส่วนประสมทางการตลาดดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 เมื่อพิจารณาข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดที่สุด คือ กลิ่นหอมของอาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 ด้านราคา พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ มีราคาหลากหลายให้เลือก อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 ด้านสถานที่จัดจำหน่าย พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ มีระยะเวลาเปิดปิดที่เหมาะสม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.08 เมื่อพิจารณาข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ จัดชุดเพื่อจำหน่ายในราคาพิเศษ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11

5.5 พฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และพฤติกรรม

พฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
1. รับประทานอาหารท้องถิ่นเป็นประจำ	4.08	0.92	มาก
2. รับประทานอาหารท้องถิ่นแค่บางช่วงเวลาของวัน	4.14	0.87	มาก
3. หาข้อมูลร้านจำหน่ายก่อนตัดสินใจซื้อ	4.20	0.85	มาก
4. เลือกอาหารท้องถิ่นที่ชอบ	4.47	0.70	มาก
5. เลือกชนิดอาหารท้องถิ่นตามคนใกล้ชิด	4.18	0.87	มาก
6. เลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นที่ไม่เคยรับประทานบ้าง	4.20	0.84	มาก
7. รับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทขนมหวาน	4.34	0.79	มาก

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และพฤติกรรม (ต่อ)

พฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย
8. รับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทของว่าง ทานเล่น	4.37	0.76	มาก
9. ซื้ออาหารท้องถิ่นกลับมารับประทานที่บ้าน หรือที่ทำงาน	4.40	0.73	มาก
ภาพรวม	4.26	0.61	มาก

พบว่า ภาพรวมเยาวชนในจังหวัดภูเก็ตมีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 เมื่อพิจารณาที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เลือกอาหารท้องถิ่นที่ชอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47

5.6 เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในภูเก็ต จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 6 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของ
เยาวชนในจังหวัดภูเก็ต จำแนกตามเพศ

ตัวแปร	เพศ	จำนวน	$\bar{X}$	S.D.	t	sig
พฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต	ชาย	275	4.25	0.60	-0.57	.57
	หญิง	125	4.29	0.62		

ตารางที่ 7 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของ
เยาวชนในจังหวัดภูเก็ต จำแนกตามอายุ

ตัวแปร	Sum of Square	Df	Mean Square	F	sig
ระหว่างกลุ่ม	0.60	3.00	0.20	0.54	.65
ภายในกลุ่ม	146.05	396.00	0.37		
ภาพรวม	146.65	399.00			

ตารางที่ 8 เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในภูเก็ต
จำแนกตามระดับชั้นที่กำลังศึกษา

ตัวแปร	Sum of Square	Df	Mean Square	F	sig
ระหว่างกลุ่ม	.61	3.00	.20	.56	.64
ภายในกลุ่ม	146.04	396.00	.37		
ภาพรวม	146.65	399.00			

พบว่า เพศ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษาที่ต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานที่ 1 ลักษณะทางประชากรต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแตกต่างกัน มีผลการทดสอบ ดังนี้

สมมติฐานย่อยที่ 1.2 อายุต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานย่อยที่ 1.3 ระดับชั้นที่กำลังศึกษาที่แตกต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 ทักษะ การรับรู้คุณค่า และส่วนประสมทางการตลาด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่จำหน่าย การส่งเสริมการตลาด ส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

ตารางที่ 9 สมการถดถอยพหุคูณของปัจจัยทัศนคติของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

ตัวแปร	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig*
	B	Sdt. Error	Beta		
ค่าคงที่ (Constant)	.796	.169		4.716	.000*
ทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต	.781	.038	.720	20.717	.000*
R=.720 R2=.519 Adjusted R Square = .518 Std. Error of the Estimate = 0.42106 F = 429.208 Sig. = .000*					

* อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

พบว่า ทัศนคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ตส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลทางบวกต่อพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .781 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 78.10

ตารางที่ 10 สมการถดถอยพหุคูณของปัจจัยการรับรู้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

ตัวแปร	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig*
	B	Sdt. Error	Beta		
ค่าคงที่ (Constant)	.860	.165		5.206	.000
การรับรู้คุณค่าอาหารท้องถิ่นภูเก็ต	.768	.037	.721	20.765	.000
R= .721 R2= .520 Adjusted R Square = .519 Std. Error of the Estimate = 0.42055 F = 431.195 Sig. = .000*					

* อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

พบว่า การรับรู้คุณค่าอาหารท้องถิ่นภูเก็ตส่งผลต่อพฤติกรรม การรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลทางบวกต่อพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .768 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 76.80

ตารางที่ 11 สมการถดถอยพหุคูณปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

ตัวแปร	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig*
	B	Std. Error	Beta		
ค่าคงที่ (Constant)	.548	.142		3.859	.000
ผลิตภัณฑ์ (Product)	.290	.049	.272	5.924	.000
ราคา (Price)	.159	.039	.178	4.102	.000
สถานที่ (Place)	.282	.046	.299	6.109	.000
การส่งเสริมการตลาด (Promotion)	.133	.029	.191	4.572	.000
R = .817 R ² = .667 Adjusted R Square = .664 Std. Error of the Estimate = 0.35149 F = 198.018 Sig. = .000*					

* อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

พบว่า ส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตส่งผลพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต ทั้ง 4 ตัวแปร ดังนี้

1) ด้านผลิตภัณฑ์ ส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .290 หน่วย หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 29

2) ด้านราคา ส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .159 หน่วย หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 15.90

3) ด้านสถานที่ ส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .133 หน่วย หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 13.30

4) การส่งเสริมการตลาด ส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มขึ้น .282 หน่วย หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 28.20

จากผลการทดสอบสมมติฐาน ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต สามารถเขียนสมการพยากรณ์ ดังนี้

สมการพยากรณ์ในรูปคะแนนดิบ

$$\hat{X} = .548 + 0.290 (\text{Product}) + 0.159 (\text{Price}) + 0.282 (\text{Place}) + 0.133 (\text{promotion})$$

สมการพยากรณ์ในรูปคะแนนมาตรฐาน

$$\hat{X} = 0.272 (\text{Product}) + 0.178 (\text{Price}) + 0.299 (\text{Place}) + 0.191 (\text{promotion})$$

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต พบว่า ปัจจัยด้านเพศ อายุ และระดับชั้นที่กำลังศึกษาที่ต่างกันมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตไม่แตกต่างกัน

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ทักษะและการรับรู้คุณค่าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีความโดดเด่นด้านเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ และรสชาติที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจีนไว้ได้อย่างลงตัว ทำให้ผู้บริโภคมีความทัศนคติที่ดีต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัด ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษา [7] ที่ศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตที่กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหารมีความหลากหลายของรายการอาหารท้องถิ่น และมีความแปลกใหม่น่าสนใจ เช่นเดียวกับการศึกษาของ [8] ที่กล่าวว่าการรับรู้ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์อาหารไทยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมากทุกด้าน เนื่องจากองค์ประกอบของส่วนประสมทางการตลาดเป็นปัจจัยส่งผลต่อการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ซึ่งสอดคล้องกับ [9] ที่ได้นำเสนอไว้ว่า ถ้ามีกลยุทธ์ส่วนประสมการตลาดอาหารพื้นเมืองภูเก็ตด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านสถานที่ ด้านการส่งเสริมการตลาดเพิ่มขึ้น จะทำให้นักท่องเที่ยวชาวไทย Generation Y ในจังหวัดภูเก็ตมีการตัดสินใจบริโภคอาหาร

วัตถุประสงค์ข้อที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต พบว่า เยาวชนในจังหวัดภูเก็ตมีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต อยู่ในระดับมาก เนื่องจากอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตมีจำหน่ายทั่วไปในจังหวัดภูเก็ต ทั้งในตลาดท้องถิ่น ตลาดจตุรัสสรรพสินค้า และร้านอาหารเป็นต้น ทำให้เยาวชนสามารถเข้าถึงอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตได้ง่าย คล้องกับ [10] ที่กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตมีสูตรลับที่มีคุณภาพดี มีความโดดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหาร และหารับประทานอาหารท้องถิ่นแท้ ๆ ได้ง่าย

วัตถุประสงค์ข้อที่ 5 เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลพฤติกรรมในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต มีพฤติกรรมในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจมีสาเหตุมาจากกลุ่มลักษณะของประชากรที่ให้ในการศึกษามีความใกล้เคียงกัน เนื่องจากอาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ตเหมือนกัน มีช่วงอายุที่ไม่ได้ห่างกันมาก และมีระดับชั้นการศึกษาที่อยู่ในช่วงใกล้เคียงกัน พฤติกรรมในการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต จึงไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับ [11] ที่ได้นำเสนอว่า ปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ อายุ และการศึกษา ที่แตกต่างกันส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคที่แตกต่างกันและวัตถุประสงค์ข้อที่ 6 ปัจจัยที่มีต่อพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต พบว่า ปัจจัยการรับรู้คุณค่าอาหารท้องถิ่นภูเก็ตส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต เนื่องจากการรับข้อมูลต่างๆของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตในด้านต่างๆ อย่างเช่น คุณค่าทางโภชนาการ คุณค่าทางวัฒนธรรม รวมถึงคุณค่าด้านการสืบทอดทางวัฒนธรรมในท้องถิ่น ย่อมมีผลสัมพันธ์กับพฤติกรรมของเยาวชนหรือผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต สอดคล้องกับ [12] ที่ได้นำเสนอว่า การรับรู้คุณภาพบริการที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร และสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ ส่วนปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ตในระดับมาก ทั้ง 4 ด้าน ประกอบด้วย ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านสถานที่ และด้านการส่งเสริมทางการตลาด และสอดคล้องกับ [13] ที่ได้นำเสนอไว้ว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดเป็นอย่างมาก ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตของเยาวชนในจังหวัดภูเก็ต

6.2 ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 ขั้นตอนและวิธีการในการเก็บข้อมูล ควรกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างในแต่ละสถานศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลาย และเป็นตัวแทนของประชากรที่สมบูรณ์

1.2 ในการศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของประชากรควรศึกษาด้านรายละเอียด

2) ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การศึกษาวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาเกี่ยวกับชนิด ประเภทของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตกับพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพิ่มเติม

2.2 การศึกษาวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อที่มีผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภูเก็ต

เอกสารอ้างอิง

- [1] ชลิดา แยมศรีสุข และคณะ. (2563). กระบวนการกลายเป็นสินค้าของอาหารพื้นเมือง: ภูเก็ตสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร. วารสารการนำเสนอผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต. ปีที่ 9. หน้าที่ 63.
- [2] สำนักงานเทศบาลนครภูเก็ต. (2559). [ออนไลน์]. “นครภูเก็ตได้รับประกาศเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก” (Phuket : City of Gastronomy). [สืบค้นเมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2566]. จาก<https://www.phuketcity.go.th/news/detail/1701>.
- [3] วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต. (2563). หลักสูตรอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต. วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต. จังหวัดภูเก็ต.
- [4,5] สำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต. (2566). [ออนไลน์]. สถิติประชากรศาสตร์ ประชากรและเคหะ จังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2565. [สืบค้นเมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2566]. จาก<https://phuket.nso.go.th>
- [6] Taro Yamane. (1973). Statistics: an introductory analysis. New York: New York: Harper & Row.
- [7] สุทธาสินี วิทยาภรณ์ และคณะ. (2561). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต. วารสารบัณฑิตศาสตร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. ปีที่ 16 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม.
- [8] กนกพร กระจำแสง, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และประสพชัย พสุนนท์. (2561). การรับรู้ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์อาหารไทยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของวัยรุ่นใน เขตกรุงเทพมหานคร. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี. ปีที่13 ฉบับที่ 2. หน้าที่ 47-57.
- [9] ภครัต จุตคง และศรายุทธ ทองหมั่น. (2564). กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดต่อการตัดสินใจบริโภคอาหาร พื้นเมือง ของนักท่องเที่ยวชาวไทย Generation Y ในจังหวัดภูเก็ต. วารสารบริหารธุรกิจ. ปีที่ 11 ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน. หน้าที่ 67-79.
- [10] ศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์ และพิมพ์ลภัส พงศกรรังศิลป์. (2561). การพัฒนาภาพลักษณ์ของการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต. นครศรีธรรมราช: มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- [11] วสุดา รังสิเสนา ณ อยุธา (2561). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคในการใช้บริการสั่งอาหารผ่านสื่อออนไลน์ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- [12] เมรญา ขวัญแก้ว และพีรพงษ์ พุศิริ. (2563). การศึกษาทัศนคติและการรับรู้คุณภาพบริการที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร. การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยรังสิต.
- [13] อมรศรี แซ่ตัน และชญากัณฑ์ ก่ออารีโย. (2566). การใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นของผู้บริโภคจังหวัดภูเก็ต. วารสารพัฒนาเทคนิคการศึกษา. ปีที่ 35 ฉบับที่ 125 มกราคม-มีนาคม. หน้า 99-109.

การศึกษาความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน
ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษารัตนาธิเบศร์
A Study of Students' Need for Teaching Media Home
Economics Thonburi Vocational College

ปาไลตา ชณะ¹ ฉันทนา ปาปัดธา²

Palita Chana¹ Chantana Papattha²

¹ สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ วิทยาลัยอาชีวศึกษารัตนาธิเบศร์ กรุงเทพมหานคร 10600

¹ Fashion and Textile major, Thonburi Vocational College, Bangkok 10600

² คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร 10300

² Faculty of Mass Communication Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok 10600

¹⁻² Corresponding Author E-Mail: Palitachana@gmail.com, chantana.p@rmutp.ac.th 091-7172332

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัจจุบันการใช้สื่อในการเรียนการสอนของนักเรียน 2) ศึกษาความต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน 3) ศึกษาวัตถุประสงค์ในการใช้สื่อในการเรียนการสอนของนักเรียน และ 4) เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการเรียนการสอนของนักเรียน ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในประเภทวิชาคหกรรมวิทยาลัยอาชีวศึกษารัตนาธิเบศร์ ประจำปีการศึกษา 2565 จำนวน 95 คน ได้มาด้วยวิธีการสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่า และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว

ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากทุกด้านดังนี้ ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ ด้านสื่อการสอนดิจิทัล 2) สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก สามารถนำเสนอเป็นรายด้านดังนี้ ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ อยู่ในระดับมาก ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ อยู่ในระดับมาก ด้านสื่อการสอนดิจิทัล อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 3) วัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดการกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย

4) เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน เมื่อทำการทดสอบสมมติฐาน พบว่า เพศ ระดับการศึกษา ชั้นปี และสาขาวิชาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ: สื่อการสอน สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อประเภทอุปกรณ์ สื่อดิจิทัล

Abstract

This research aims to: 1) study the current use of media in teaching and learning by students, 2) examine students' needs for teaching and learning media, 3) investigate the purposes for using media in teaching and learning by students, and 4) compare personal factors with the need for media in teaching by students. This is a descriptive research study using a questionnaire to collect data from a sample of 95 students studying in the Home Economics program at Thonburi Vocational College during the academic year 2022. The sample was selected using a multi-stage random sampling method. The statistical methods used for data analysis included mean, standard deviation, t-test, and one-way analysis of variance (ANOVA).

The findings showed that: 1) the current media used in teaching and learning by students was at a high level. When considering the data by category, it was found that all aspects were rated highly: printed media, equipment-based media, and digital media. 2) The media that students wanted for teaching and learning was also at a high level, with digital media being the most desired, followed by printed and equipment-based media. 3) The purposes of using media in teaching activities were at a high level. 4) In comparing personal factors with the need for media in teaching, hypothesis testing revealed no significant differences in the need for media use based on gender, educational level, year of study, or program.

Keywords: teaching media, printed media, equipment-based media, digital media

1. บทนำ

การศึกษาถือเป็นรากฐานที่สำคัญของชีวิต การศึกษาเป็นกิจกรรมการเรียนการสอนที่ถูกจัดขึ้น เพื่อพัฒนา ความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตของประชากรให้สูงขึ้นตามลำดับ การจัดการเรียนการสอน มีองค์ประกอบ ที่สำคัญ 3 ประการคือ ผู้สอน ผู้เรียน และสื่อการสอน ซึ่งสื่อการสอนถือเป็นมือที่สามของอาจารย์ช่วยให้ อาจารย์สอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ การที่จะนำผู้เรียนไปสู่เป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ได้ง่ายขึ้น และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ต้องอาศัยสื่อมาประกอบการเรียนการสอน การเรียนการสอนที่ผ่านมามีการใช้อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอนแบบธรรมดา เช่น การเขียนบนกระดานดำให้ได้กจดตาม การอ่านให้ได้กจดตามคำบอก เป็นต้น หรือการใช้เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ (Overhead) ในปัจจุบัน ได้มีการนำเอาสื่อและเทคโนโลยี ทางการศึกษาเข้ามาใช้ซึ่งมีผลทำให้การจัดการเรียนการสอนเปลี่ยนไป โดยอาศัยสื่อการสอนเข้ามาเป็น ตัวกลางที่ทำให้เกิดประสิทธิภาพในการเรียน ทั้งด้านการพัฒนาความรู้ ความคิด ทักษะ และเจตคติ เช่นการใช้ คอมพิวเตอร์ช่วยสอน การใช้โปรแกรมที่ช่วยนำเสนองาน (Power Point) ประกอบการบรรยาย [1] สื่อการ สอน จึงถือว่าเป็นบทบาทสำคัญมากในการจัดการศึกษาทุกระดับเป็นเทคโนโลยีทาง การศึกษาอย่างหนึ่งที่จะ ช่วยแก้ปัญหาข้อบกพร่องของการเรียนการสอนแบบเก่าๆ ในด้านความชัดเจน ของเนื้อหาความสนใจต่อการ เรียน การตื่นตัวในการแสดงความคิดเห็น

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม เป็นสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เปิดทำการจัดการ เรียนการสอน 3 ระดับ คือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาพาณิชยกรรม ศิลปกรรม คหกรรม เทคโนโลยีสารสนเทศ อุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวส.) ประเภทวิชาพาณิชยกรรม ศิลปกรรม คหกรรม เทคโนโลยีสารสนเทศ อุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว และระดับปริญญาตรี ประเภท วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร [2] จากที่มาและความสำคัญข้างต้น และผู้วิจัยค้นพบว่ามีความจำเป็นที่ เกี่ยวข้องกับความต้องการของผู้เรียนที่มีต่อสื่อการสอนทั้งในห้องเรียน และนอกห้องเรียนอยู่น้อยมาก จึงเป็นเหตุ ให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะทำการวิจัยในเรื่องนี้ เพื่อศึกษาถึงความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภท วิชา คหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม พร้อมทั้งลักษณะของสื่อการสอนในแต่ละประเภทที่นักเรียน นักศึกษา ต้องการ เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับครู อาจารย์ในการพิจารณา ปรับปรุง แก้ไขการใช้สื่อการสอน และการผลิตสื่อ การสอนในห้องเรียนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันการใช้สื่อในการเรียนการสอนของนักเรียน
- 2.2 เพื่อศึกษาความต้องการในสื่อการเรียนการสอนของนักเรียน
- 2.3 เพื่อเพื่อศึกษาวัตถุประสงค์ในการใช้สื่อในการเรียนการสอนของนักเรียน
- 2.4 เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน

3. สมมติฐานการวิจัย

3.1 สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลต่างมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน

- 1) สมมติฐานย่อย 1.1 เพศต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน
- 2) สมมติฐานย่อย 1.2 ระดับการศึกษาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน
- 3) สมมติฐานย่อย 1.3 ชั้นปีต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน
- 4) สมมติฐานย่อย 1.4 สาขาวิชาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน

4. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการแจกแบบสอบถาม และแบบสอบถามออนไลน์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

4.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ประจำปีการศึกษา 2565 จำนวน 120 คน [2]

2) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ประจำปีการศึกษา 2565 ทำการกำหนด ขนาดตัวอย่าง ด้วยวิธีการเปิดตารางกำหนดขนาดตัวอย่างของสูตรของเครซี และมอร์แกน [4] ทำให้ได้ขนาดตัวอย่าง จำนวน 95 คน และทำการสุ่มกลุ่มด้วยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง ที่ให้ข้อมูลด้วยความสมัครใจ

4.2 ลักษณะเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

1) ลักษณะเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามที่ประกอบด้วยแบบสอบถามปลายปิด และปลายเปิด โดยแบ่งออกเป็น 5 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล เพศ ระดับชั้น และสาขาวิชา มีลักษณะแบบสอบถามแบบตรวจสอบรายการ (checklist) ได้แก่ เพศ ระดับชั้น และสาขาวิชา ซึ่งเป็นข้อมูลนามบัญญัติ (Nominal Scale)

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน มีลักษณะแบบสอบถามแบบมาตรอัตราภาคขั้น (Interval Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert Scale) ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน มีลักษณะแบบสอบถามแบบมาตรอัตราภาคขั้น (Interval Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert Scale) ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ตอนที่ 4 วัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ มีลักษณะแบบสอบถามแบบมาตรอัตราภาคขั้น (Interval Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert Scale) ได้แก่ มากที่สุด มากปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ตอนที่ 5 ความคิดเห็นเพิ่มเติม มีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายเปิดที่เปิดโอกาสให้กลุ่มตัวอย่างสามารถแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมได้

2) การหาคุณภาพเครื่องมือในการวิจัย ผู้วิจัยทำการสร้างแบบสอบถามเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้ศึกษาได้ดำเนินการสร้างแบบสอบถามและหาคุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

การหาความตรงเชิงเนื้อหา ในการประเมินความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ ด้วยการประเมินหาค่า IOC (Index of Item Objective Congruence) โดยกำหนดอาศัยผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินความเหมาะสมของข้อคำถาม จำนวน 3 คน เมื่อทำการวิเคราะห์ความสอดคล้องเพื่อตรวจสอบความตรง เชิงเนื้อหา และกำหนดให้ทุกข้อคำถามต้องมีค่า IOC มากกว่า 0.50 ขึ้นไป ผลจากการประเมินความตรงเชิงเนื้อหา พบว่า ข้อคำถาม 66 มีความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การวิจัย โดยมีค่าคำนวณระหว่าง 0.50 - 1.00 และมีข้อเสนอแนะเพื่อการปรับแก้ข้อคำถามให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น ซึ่งผู้ศึกษาได้ดำเนินการปรับแก้ข้อคำถามตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิก่อนจัดทำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ก่อนนำไปทดลองใช้

3) การหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย โดยการนำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปทดลองใช้ (Try Out) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายกับกลุ่มตัวอย่างที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจริง จำนวน 30 คน และเมื่อรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น ของชุดแบบสอบถาม โดยกำหนดให้แบบสอบถามทั้งฉบับมีความเชื่อมั่นที่ 0.80 ขึ้นไป ผลการวิเคราะห์ ค่าความเชื่อมั่น พบว่า แบบสอบถามทั้งฉบับมีความเชื่อมั่นที่ 0.914 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับสูงมากสามารถนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างได้

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

- 1) จัดเตรียมแบบสอบถามออนไลน์ด้วย Google form
- 2) ดำเนินการแจกแบบสอบถามออนไลน์ด้วยวิธีการฝากลิงก์กับ google forms
- 3) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม ให้ได้ครบตามจำนวนที่กำหนดไว้ 95 ชุด
- 4) ดาวน์โหลดไฟล์ที่นำไปแปลงค่าและนำการวิเคราะห์ข้อมูล

4.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) มีรายละเอียดดังนี้

1) การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับชั้น ชั้นปี และสาขาวิชา โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย การหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage)

2) สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนรู้ และวัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ด้วยการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาค่าเฉลี่ยดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
1.00 - 1.50	น้อยที่สุด
1.51 - 2.50	น้อย
2.51 - 3.50	ปานกลาง
3.51 - 4.50	มาก
4.51 - 5.00	มากที่สุด

3) การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน ได้แก่ การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการสื่อการสอนของนักเรียน สำหรับตัวแปรที่มีตัวแปรย่อย 2 ตัวแปร ได้แก่ เพศ ระดับชั้น ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการทดสอบค่าที (t-Test) โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 และตัวแปรที่มีตัวแปรย่อยมากกว่า 2 ตัวแปร ได้แก่ ชั้นปี และสาขาวิชา ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการทดสอบค่าเอฟ (F-test) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 และทำการเปรียบเทียบความแตกต่างรายคู่ของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี LSD ที่ระดับนัยสำคัญ .05

5. ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การศึกษาความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม ผู้ศึกษาได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล และสามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

5.1 ปัจจัยส่วนบุคคล จากการสำรวจปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา ชั้นปี และสาขาวิชา ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาความถี่ และค่าร้อยละ สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ตารางที่ 1 ความถี่และร้อยละของข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ตัวแปร	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด	95	100.00
เพศ		
ชาย	34	35.79
หญิง	61	64.21

ตารางที่ 1 ความถี่และร้อยละของข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล (ต่อ)

ตัวแปร	จำนวน	ร้อยละ
ระดับการศึกษา		
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	67	70.49
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)	28	64.51
ชั้นปี		
ปวช.1	24	25.29
ปวช.2	28	29.56
ปวช.3	17	17.78
ปวส.1	17	17.78
ปวส.2	9	9.59
สาขาวิชา		
คหกรรมศาสตร์	13	13.69
อาหารและโภชนาการ	64	67.44
แฟชั่นและสิ่งทอ	12	12.58
การโรงแรม	6	6.29

จากตารางที่ 1 แสดงความถี่และร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล สามารถสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้ เพศ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.21 และเพศชาย ร้อยละ 35.79 ตามลำดับ ระดับการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ร้อยละ 70.49 และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ร้อยละ 29.51 ชั้นปี พบว่า ส่วนใหญ่เป็นชั้นปีปวช.2 ร้อยละ 29.56 รองลงมาชั้นปีปวช.1 มี ร้อยละ 25.29 ชั้นปีปวช.3, ปวส.1 มีสัดส่วนที่เท่ากันคือ ร้อยละ 17.78 และชั้นปี ปวส.2 ร้อยละ 9.59 ตามลำดับ สาขาวิชา พบว่า ส่วนใหญ่เป็นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร้อยละ 67.44 รองลงมาคือ คหกรรมศาสตร์ ร้อยละ 13.69 แฟชั่นและสิ่งทอ ร้อยละ 12.58 และการโรงแรม ร้อยละ 6.29 ตามลำดับ

5.2 สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน จากการสำรวจสภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน

สื่อการสอน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
สื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์	4.22	0.36	มาก
- เอกสารหรือ Sheet ประกอบการสอน	4.16	0.47	มาก
- หนังสือเรียน	4.41	0.61	มาก
- บทเรียนสำเร็จรูป	4.22	0.53	มาก
- ชุดการสอน	4.27	0.59	มาก
- แผ่นภูมิ	4.25	0.55	มาก
- แผ่นภาพ	4.16	0.62	มาก
- ภาพถ่าย	4.33	0.68	มาก
- โปสเตอร์	4.20	0.66	มาก
- ภาพเขียน	4.21	0.76	มาก
- ภาพโฆษณา	4.05	0.69	มาก
- บัตรคำ	4.09	0.76	มาก
สื่อการสอนประเภทอุปกรณ์	4.26	0.36	มาก
- เครื่องคอมพิวเตอร์	4.19	0.53	มาก
- เครื่องขยายเสียง, ไมโครโฟน	4.51	0.58	มากที่สุด
- Tablet หรือคอมพิวเตอร์พกพา	4.14	0.58	มาก
- ชุดอุปกรณ์การสอน	4.26	0.64	มาก
- อุปกรณ์ประกอบเครื่องฉาย (Projector)	4.26	0.61	มาก
- เครื่องฉายวัสดุสามมิติ (Visualizer)	4.23	0.72	มาก
- เครื่องฉายโทรทัศน์ LPG	4.21	0.67	มาก
สื่อการสอนดิจิทัล	4.19	0.53	มาก
- การนำเสนอโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ Power point	4.62	0.57	มากที่สุด
- อินเทอร์เน็ต	4.14	0.58	มาก
- การเรียนผ่านเว็บไซต์	4.37	0.55	มาก
- บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน AI	4.51	0.58	มากที่สุด
- สื่อสังคมออนไลน์ Facebook, YouTube, Twitter, Tiktok	4.34	0.59	มาก
- เกมออนไลน์ Wordwall, Gamilab, Kahoot	4.43	0.66	มาก
- วิดีทัศน์ Video	4.46	0.58	มาก
สื่อการสอน			
- โปรแกรมประยุกต์ออนไลน์ Canva, Kine Maker	4.42	0.66	มาก
ภาพรวม	4.31	0.29	มาก

จากตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน พบว่า ภาพรวมสภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31 สามารถนำเสนอเป็นรายด้านดังนี้

ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.22 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ หนังสือเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.41 รองลงมา คือภาพถ่าย อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.33 และชุดการสอน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.27 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ ภาพโฆษณา อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.05

ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.26 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องขยายเสียง, ไมโครโฟน อยู่ในระดับมากที่สุดมี ค่าเฉลี่ย 4.51 รองลงมาคือ ชุดอุปกรณ์การสอน, อุปกรณ์ประกอบเครื่องฉาย (Projector) อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.26 และเครื่องฉายวัสดุสามมิติ (Visualizer) อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.23 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ Tablet หรือคอมพิวเตอร์พกพา อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.14

ด้านสื่อการสอนดิจิทัล พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.19 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การนำเสนอโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ Power point อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.62 รองลงมาคือ บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน AI อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.51 และวีดิทัศน์ Video อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.46 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ อินเทอร์เน็ต อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.14

5.3 สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน จากการสำรวจสื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน

สื่อการสอน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
สื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์	4.21	0.39	มาก
- เอกสารหรือ Sheet ประกอบการสอน	4.13	0.39	มาก
- หนังสือเรียน	4.46	0.62	มาก
- บทเรียนสำเร็จรูป	4.25	0.58	มาก
- ชุดการสอน	4.31	0.64	มาก
- แผ่นภูมิ	4.18	0.64	มาก
- แผ่นภาพ	4.25	0.77	มาก
- ภาพถ่าย	4.22	0.64	มาก
- पोสเตอร์	4.16	0.72	มาก

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน (ต่อ)

สื่อการสอน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
- ภาพเขียน	4.13	0.76	มาก
- ภาพโฆษณา	4.16	0.61	มาก
- บัตรคำ	4.02	0.79	มาก
สื่อการสอนประเภทอุปกรณ์	4.32	0.33	มาก
- เครื่องคอมพิวเตอร์	4.27	0.45	มาก
- เครื่องขยายเสียง, ไมโครโฟน	4.56	0.54	มาก
- Tablet หรือคอมพิวเตอร์พกพา	4.38	0.62	มาก
- ชุดอุปกรณ์การสอน	4.33	0.56	มาก
- อุปกรณ์ประกอบเครื่องฉาย (Projector)	4.43	0.59	มาก
- เครื่องฉายวัสดุสามมิติ (Visualizer)	4.19	0.70	มาก
- เครื่องฉายโทรทัศน์ LPG	4.27	0.68	มาก
สื่อการสอนดิจิทัล	4.52	0.35	มากที่สุด
- การนำเสนอโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ Power point	4.39	0.51	มาก
- อินเทอร์เน็ต	4.80	0.45	มากที่สุด
- การเรียนผ่านเว็บไซต์	4.44	0.58	มาก
- บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน AI	4.46	0.70	มาก
- สื่อสังคมออนไลน์ Facebook, YouTube, Twitter, Tiktok	4.49	0.56	มาก
- เกมออนไลน์ Wordwall, Gamilab, Kahoot	4.47	0.56	มาก
- วิดีทัศน์ Video	4.51	0.58	มากที่สุด
- โปรแกรมประยุกต์ออนไลน์ Canva, Kine Maker	4.57	0.61	มากที่สุด
ภาพรวม	4.35	0.30	มาก

จากตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียนพบว่า ภาพรวมสื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.35 สามารถนำเสนอเป็นรายด้านดังนี้

ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.21 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ หนังสือเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.46 รองลงมาคือชุดการสอน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31 และบทเรียนสำเร็จรูป แผ่นภาพ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.25 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ บัตรคำ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.02

ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.32 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องขยายเสียง, ไมโครโฟน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.56 รองลงมาคือ Tablet หรือคอมพิวเตอร์พกพา อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.38 และ อุปกรณ์ประกอบเครื่องฉาย (Projector) อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.34 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ เครื่องฉายวัสดุสามมิติ (Visualizer) อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.19

ด้านสื่อการสอนดิจิทัล พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.52 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ อินเทอร์เน็ต อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.80 รองลงมาคือ โปรแกรมประยุกต์ออนไลน์ Canva, Kine Maker อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.57 และวีดิทัศน์ Video อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.51 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ได้แก่ การนำเสนอโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ Power point อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.39

5.4 วัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน จากการสำรวจวัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และวัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน

สื่อการสอน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
- ช่วยให้เกิดความเข้าใจเนื้อหาบทเรียนที่ย่างยากซับซ้อนได้ง่ายขึ้นในระยะเวลาอันสั้น	4.47	0.50	มาก
- สร้างความสนใจ ทำให้เกิดความสนุกสนาน และไม่รู้สึกลำบากในการเรียน	4.68	0.51	มากที่สุด
- ให้มีความเข้าใจตรงกัน และเกิดประสบการณ์ร่วมกันในวิชาที่เรียน	4.27	0.51	มาก
- ช่วยให้เกิดความคิดรวบยอด ในเรื่องนั้นได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว	4.51	0.68	มากที่สุด
- ทำให้เกิดประสบการณ์การเรียนรู้เป็นรูปธรรม	4.38	0.55	มาก
- เป็นสิ่งที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน	4.51	0.56	มากที่สุด
- ช่วยให้จดจำได้นาน เกิดความประทับใจและมั่นใจในการเรียน	4.38	0.55	มาก
- ช่วยให้บรรยากาศในการสอน น่าสนใจยิ่งขึ้น	4.47	0.58	มาก
- สื่อการสอนทำให้ทักษะการเรียนรู้ดีขึ้น	4.43	0.54	มาก
- สื่อการสอนสามารถทบทวนความรู้เองได้ง่าย	4.39	0.57	มาก
ภาพรวม	4.45	0.30	มาก

จากตารางที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และวัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนพบว่า ภาพรวมวัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.45 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ข้อแรกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สร้างความสนใจ ทำให้เกิดความสนุกสนาน และไม่รู้สึกลำบากในการเรียน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68

รองลงมาคือ ช่วยให้เกิดความคิดรวบยอด ในเรื่องนั้นได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว, เป็นสิ่งที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.51 ช่วยให้เกิดความเข้าใจเนื้อหาบทเรียนที่ยุ่งยากซับซ้อนได้ง่ายขึ้นในระยะเวลาอันสั้น, ช่วยให้บรรยากาศในการสอน น่าสนใจยิ่งขึ้น อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนข้อที่มีค่าน้อยที่สุด ได้แก่ ให้มีความเข้าใจตรงกัน และเกิดประสบการณ์ร่วมกันในวิชาที่เรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.27

5.5 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน

การวิเคราะห์เพื่อการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน เป็นการทดสอบสมมติฐานการวิจัยที่ 1

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลต่างมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.1 เพศต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน

ตารางที่ 5 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามเพศ

ตัวแปร	เพศ	จำนวน	$\bar{x}$	S.D.	t	Sig.
ความต้องการใช้สารสื่อในการสอน	ชาย	34	4.31	0.36	-.962	.268
	หญิง	61	4.37			

จากตารางที่ 5 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามเพศ พบว่า เพศต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.2 ระดับการศึกษาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียนแตกต่างกัน

ตารางที่ 6 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามระดับการศึกษา

ตัวแปร	เพศ	จำนวน	$\bar{x}$	S.D.	t	Sig.
ความต้องการใช้สารสื่อในการสอน	ปวช.	67	4.34	0.27	-.678	.617
	ปวส.	28	4.38	0.36		

จากตารางที่ 6 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ระดับการศึกษาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.3 ชั้นปีต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน แตกต่างกัน

ตารางที่ 7 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามชั้นปี

ตัวแปร	df	Sum of Squares	Mean Square	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	0.29	4.00	0.07	0.790	.543
ภายในกลุ่ม	8.13	90.00	0.09		
รวม	8.42	94.00			

จากตารางที่ 7 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามชั้นปี พบว่า ชั้นปีต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.4 สาขาวิชาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน แตกต่างกัน

ตารางที่ 8 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน

ตัวแปร	df	Sum of Squares	Mean Square	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	0.35	3.00	0.12	1.312	.275
ภายในกลุ่ม	8.07	91.00	0.09		
รวม	8.42	94.00			

จากตารางที่ 8 แสดงการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน จำแนกตามสาขาวิชา พบว่า สาขาวิชาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ไม่แตกต่างกัน

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง ความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษา นครบุรี สามารถสรุปผลการวิจัยดังนี้

1) ปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.21 มีการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ร้อยละ 70.49 ระดับชั้นปี ปวช.2 ร้อยละ 29.56 และเป็นนักเรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร้อยละ 67.44

2) สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.31 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ มีค่าเฉลี่ย 4.22 ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ มีค่าเฉลี่ย 4.26 ด้านสื่อการสอนดิจิทัล มีค่าเฉลี่ย 4.19

3) สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.35 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านสื่อการสอนประเภทสื่อสิ่งพิมพ์ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.21 ด้านสื่อการสอนประเภทอุปกรณ์ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.32 สื่อการสอนดิจิทัล อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.52

4) วัตถุประสงค์ของการใช้สื่อในการจัดการกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.45 เมื่อพิจารณาข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สร้างความสนใจทำให้เกิดความสนุกสนาน และไม่รู้สึกลำบากในการเรียน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68

5) จากการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน พบว่า

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำแนกตามเพศ พบว่า เพศต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ระดับการศึกษาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 3 ปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำแนกตามชั้นปี พบว่า ชั้นปีต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 4 ปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี จำแนกตามสาขาวิชา พบว่า สาขาวิชาต่างกันมีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ไม่แตกต่างกัน

6.2 อภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง ความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ผู้วิจัยดำเนินการอภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

1) สภาพปัจจุบันสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก เนื่องจากนักเรียนแต่ละระดับชั้นได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับสื่อการสอนในปัจจุบัน ที่เป็นตัวกลางทำให้เกิดการเรียนรู้ตามจุดประสงค์ ของการเรียนการสอน และเป็นสื่อที่นำความรู้ในรูปแบบต่างๆของครูไปสู่ผู้เรียนอย่างถูกต้องและรวดเร็ว สอดคล้องกับ [3] ได้นำเสนอว่า การศึกษาถือเป็นรากฐานที่สำคัญของชีวิต การศึกษาเป็นกิจกรรมการเรียนการสอนที่ถูกจัดขึ้นเพื่อพัฒนาความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตของประชากรให้สูงขึ้นตามลำดับ การจัดการเรียนการสอน มีองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการคือ ผู้สอน ผู้เรียน และสื่อการสอน

2) สื่อการสอนที่นักเรียนต้องการในการเรียนการสอนของนักเรียน อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก สื่อการเรียนการสอนสมัยใหม่มีความทันสมัย น่าสนใจ เป็นสื่อที่มีการนำนวัตกรรมเทคโนโลยี ICT ต่างๆ เข้ามาเกี่ยวข้องกับการทำสื่อการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจ อยากที่จะเรียนมากขึ้น อย่างเช่น สื่อ CAI สื่อบทเรียนออนไลน์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ [5] ได้นำเสนอไว้ว่า สื่อการสอนเป็นสิ่งที่มีความหมายมากในการสอน เพราะ เป็นสื่อกลางที่ช่วยให้เกิดการสื่อสารระหว่างผู้สอนและผู้เรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

บทความวิจัย

ในการเรียนรู้นอกเวลา [6] ได้นำเสนอไว้ว่า ในการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครูผู้สอนจะต้องคิดค้นสื่อที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน เพื่อกระตุ้นให้นักเรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ใน 3 ด้าน ได้แก่ ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม ทักษะด้านสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและอาชีพ

4) จากการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน พบว่า เพศ ระดับการศึกษา ชั้นปี และสาขาวิชาต่างก็มีความต้องการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน ประเภทวิชา หกกรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสภาพปัจจุบันการเรียนการสอนที่มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างก้าวกระโดดด้วยสื่อเทคโนโลยีที่ทันสมัย แต่การสอนของครูยังเป็นรูปแบบสื่อประเภทวัสดุ (Software) เป็นหลักแต่ประเภทสื่อด้านอุปกรณ์ (Hardware) สื่อดิจิทัล (Digital Media) ยังตอบสนองต่อนักเรียนน้อยสอดคล้องกับ [7] ได้นำเสนอไว้ว่า กระบวนการจัดการเรียนการสอน ครูผู้สอน และอุปกรณ์ที่ใช้ในการสอนล้วนเป็น องค์ประกอบที่สำคัญในการดำเนินงานเพื่อสู่เป้าหมายสูงสุด

6.3 ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะ

- 1.1 นักเรียนมีความต้องการสื่อที่ใช้ในการสอนที่ทันสมัย เพื่อสอดคล้องกับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- 1.2 การปรับแนวการสอนโดยการนำสื่อดิจิทัล (Digital Media) มาใช้ในกระบวนการเรียนการสอน เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุดต่อการเรียน

2) ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

- 2.1 ควรศึกษาการใช้สื่อในการสอนของครูเพื่อให้ตรงกับความต้องการของนักเรียน
- 2.2 ควรมีการศึกษาโดยเปลี่ยนกลุ่มเป้าหมายเป็นนักเรียน ประเภทวิชาอื่น ๆ ที่เปิดสอนในสถานศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายสาขาวิชาและเป็นประโยชน์มากยิ่งขึ้น
- 2.3 ควรมีการศึกษาความพึงพอใจการใช้สื่อในการสอนของนักเรียน

เอกสารอ้างอิง

- [1] กิดานันท์ มลิทอง. (2531). เทคโนโลยีการศึกษาร่วมสมัย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรมหาวิทยาลัย.
- [2] งานทะเบียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี. (2565). ข้อมูลจำนวนนักเรียนจากงานทะเบียน ประจำปีการศึกษา 2565. กรุงเทพมหานคร งานทะเบียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี.

คุณทหาร ลาตกระบัง วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง. ปีที่ 23 ฉบับที่ 2. หน้า 52 – 66.

- [4] Robert V. Krejcie and Eayle W. Morgan. (1970). Determining sample size for research activities. Educational and Psychological Measurement. 30, pp. 607-610.
- [5] ประเสริฐ ลิ่นถาษี. (2564). [ออนไลน์]. การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้สื่อวีดิโอช่วยสอน เรื่อง การ กำเนิดและพัฒนาแหล่งปิโตรเลียม สำหรับนักศึกษาสาขางานยานยนต์. [สืบค้นเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2565] จาก http://online.lannapoly.ac.th/Research/FileUpload/20150204_144655.pdf.
- [6] วราพร บุญมี. (2564). สื่อการสอนกับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21. วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น. ปีที่ 7 ฉบับที่ 9. หน้า 373-385.
- [7] วลัยนุช สกุลนัย. (2556). ปัจจัยที่มีผลต่อการใช้สื่อการสอนตามความคิดเห็นของครู จากวิทยาลัยราชพฤกษ์ นนทบุรี.



ขอเชิญ สมัคร

วารสารวิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 เป็นวารสารวิชาการ
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) เพื่อเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ผลงานวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชนและสังคม
- 2) เพื่อเผยแพร่บทความวิจัยทางด้าน วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ประยุกต์
คหกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีสารสนเทศ สถาปัตยกรรม
ศิลปกรรม ธุรกิจอุตสาหกรรม การสอนและการบริหารการศึกษา และ
- 3) เพื่อสนับสนุนการศึกษา การค้นคว้าให้เกิดการพัฒนาวิชาการในวิชาชีพแก่คณาจารย์
ด้านอาชีวและเทคนิคศึกษา เป็นวารสารราย 6 เดือน จัดพิมพ์เผยแพร่ปีละ 2 ฉบับ
ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน และฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม

หากท่านประสงค์จะสมัครเป็นสมาชิก โปรดกรอกรายละเอียดในใบสมัครสมาชิกและส่งมาที่
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

เลขที่ 178/1 ถนนยาวราช ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000
โทรศัพท์ 076-211-343 โทรสาร 076-212-729

ใบสมัครสมาชิก

วารสารวิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

☐ สมาชิกใหม่ ☐ ต่ออายุ ☐ สมาชิกอุปถัมภ์ให้กับหน่วยงาน สถานศึกษา

ชื่อ นามสกุล

ที่อยู่

..... รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์ E-mail

☐ สมัครเป็นสมาชิก เริ่มตั้งแต่ปีที่.....ฉบับที่.....

● อัตราค่าสมาชิก (ฉบับละ 100 บาท)

- ☐ 1 ปี (จำนวน 2 ฉบับ) จำนวนเงิน 200 บาท ☐ 3 ปี (จำนวน 6 ฉบับ) จำนวนเงิน 600 บาท
☐ 5 ปี (จำนวน 10 ฉบับ) จำนวนเงิน 1,000 บาท

● พร้อมกันนี้ได้แนบ

- ☐ เงินสด (ในกรณีสมัครด้วยตนเอง)
☐ ชื่อบัญชี สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2 ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาภูเก็ต
บัญชีเลขที่ 805-6-06325-0



**คำแนะนำการเตรียมต้นฉบับ
เพื่อตีพิมพ์วารสารวิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2**

เกณฑ์การพิจารณาต้นฉบับ

บทความที่จะได้รับการพิจารณาตีพิมพ์ในวารสารนี้ ต้องมีเนื้อหาสาระอยู่ในขอบข่ายวัตถุประสงค์ของวารสารเป็นบทความที่ไม่เคยถูกนำไปตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารอื่นใดมาก่อน เจ้าของบทความต้องเป็นผู้รวบรวมเรียบเรียงขึ้นมาด้วยตนเอง ต้องได้รับการกลั่นกรองและประเมินคุณภาพจากกองบรรณาธิการวารสาร และจากผู้ประเมินอิสระ (PeerReview) ต้นฉบับพิมพ์ด้วยโปรแกรมไมโครซอฟท์เวิร์ด ตัวอักษรแบบ TH SarabunPSK 16 pt. จำนวนไม่เกิน 10 หน้า กระดาษ A4 ส่งต้นฉบับบทความและไฟล์ไมโครซอฟท์เวิร์ดจำนวน 2 ชุด ได้ที่กองบรรณาธิการ (ไม่มีการส่งต้นฉบับคืน)

ขั้นตอนการเตรียมต้นฉบับบทความวิจัย

1. บทความวิจัย

- **ชื่อเรื่อง (Title)** ให้เขียนชื่อเรื่องเป็นภาษาไทยก่อน ใต้ลงมาเป็นภาษาอังกฤษ โดยภาษาอังกฤษแต่ละคำให้ใช้ตัวพิมพ์ใหญ่ เฉพาะอักษรตัวแรกของคำแรก ชื่อเรื่อง (TH SarabunPSK 18 pt. หน้า)

- **ชื่อผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัย** ให้ระบุทั้งชื่อตัวและชื่อสกุลเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ถ้ามีผู้วิจัยหลายคนให้ใช้หมายเลขกำกับตามลำดับ พร้อมระบุรายละเอียดของผู้เขียน ชื่อหน่วยงานที่สังกัด ชื่อสถานศึกษา ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวกและอีเมล (TH SarabunPSK 16 pt. ปกติ)

- **บทคัดย่อทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ (Abstract)** เป็นการย่อเนื้อความงานวิจัยทั้งเรื่องให้สั้นได้เนื้อหาสาระครบถ้วน ควรเขียนแบบสั้น และตรงประเด็น ระบุเฉพาะสาระสำคัญเท่านั้น โดยให้ลำดับบทคัดย่อภาษาไทยขึ้นก่อนตามด้วยบทคัดย่อภาษาอังกฤษ

- **บทนำ (Introduction)** ระบุความเป็นมาและความสำคัญของการทำวิจัย เหตุผลการทำวิจัย เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและวัตถุประสงค์การวิจัย

- **วัตถุประสงค์การวิจัย (Objectives)** เป็นความเรียงเฉพาะประเด็นสำคัญของวัตถุประสงค์การวิจัยที่ครอบคลุมแนวทางการทำวิจัยทั้งหมด

- **สมมติฐานการวิจัย (Hypothesis)** เป็นความเรียงสมมติฐานเชิงพรรณนาหรือระบุความสัมพันธ์ของตัวแปรที่ศึกษา

- **วิธีการดำเนินการวิจัย (Research Methodology)** นำเสนอเกี่ยวกับประชากรและกลุ่มตัวอย่างสำหรับการวิจัย เกณฑ์การเลือกคุณสมบัติ วิธีการเลือก สถานที่ที่เก็บข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการเก็บข้อมูลระยะเวลาในการดำเนินการ ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

- **ผลการวิจัย (Results)** รายงานผลการวิจัยที่ได้ใจความชัดเจนและตรงประเด็น โดยยึดแนวทางตามวัตถุประสงค์การวิจัยเป็นหลัก ควรอธิบายผลการวิจัยด้วยคำบรรยายเป็นหลัก ถ้ามีตัวแปรที่ศึกษาหรือตัวเลขวากให้นำเสนอเป็นตารางรูปภาพ แผนภาพ และกราฟ แทรกในเนื้อหา พร้อมอธิบายผลการวิจัยให้ได้สาระครบถ้วนอย่างสั้น ๆ โดยทั้งชื่อและคำอธิบายให้แสดงในทุกองค์ประกอบทั้งของตาราง (Table) รูปภาพ (Picture) ภาพลายเส้น (Figure) แผนภาพ (Diagram) และกราฟ (Graph) ชื่อตารางให้อยู่ด้านบนของตาราง ส่วนชื่อรูปภาพ แผนภาพ และกราฟให้อยู่ด้านล่าง

- **สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ (Conclusion)** เป็นการสรุปเฉพาะประเด็นสำคัญที่เกิดจากการทำวิจัยพร้อมอภิปรายผล เปรียบเทียบผลการวิจัยที่ได้กับงานวิจัยอื่นและแสดงความสอดคล้องหรือขัดแย้งในประเด็นใดอย่างไรโดยให้จบด้วยข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ และประเด็นที่เป็นแนวทางการทำวิจัยต่อไป

- **เอกสารอ้างอิง** ใช้แบบตัวเลขในวงเล็บสี่เหลี่ยมตามลำดับการอ้างในเนื้อหาใช้ตัวอักษร การอ้างอิงในเนื้อหา ให้อย่างเป็นตัวเลขในวงเล็บสี่เหลี่ยมเช่นกัน เช่น [1], [2], [3]

2. บทความวิชาการจากประสบการณ์และความชำนาญของผู้เขียน

- **ชื่อเรื่อง (Title)** ให้เขียนชื่อเรื่องเป็นภาษาไทยก่อนตามด้วยชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ โดยภาษาอังกฤษแต่ละคำให้ใช้ตัวพิมพ์ใหญ่เฉพาะอักษรตัวแรกของคำแรก

- **ชื่อเจ้าของบทความ** ให้ระบุทั้งชื่อตัวและชื่อสกุลเต็ม พร้อมระบุที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ และชื่อหน่วยงานของผู้เขียนที่ส่วนล่างของหน้าแรกพร้อม e-mail address

เนื้อหา (Main Texts) ในบทความทางวิชาการมีองค์ประกอบดังนี้

- **บทคัดย่อ (Abstract)** กล่าวถึงความน่าสนใจของเรื่องที่น่าสนใจก่อนเข้าสู่เนื้อหา

- **เนื้อความ (Content)** ควรนำเสนอพัฒนาการของเรื่องได้อย่างน่าสนใจและมีเนื้อหาทันสมัยเหมาะสมกับสภาพปัจจุบันสำหรับการอ้างอิงในเนื้อความเป็นการระบุแหล่งที่มาของข้อมูลในเนื้อความให้ใช้วิธีการอ้างอิงแบบตัวเลข

- **ตาราง รูปภาพ แผนภาพ และกราฟ** ที่แทรกในเนื้อหา อธิบายให้ได้สาระครบถ้วนอย่างสั้น ๆ โดยทั้งชื่อและคำอธิบายให้แสดงในทุกองค์ประกอบทั้งของตาราง (Table) รูปภาพ (Picture) ภาพลายเส้น (Figure) แผนภาพ (Diagram) และกราฟ (Graph) ชื่อตารางให้อยู่ด้านบนของตาราง ส่วนชื่อรูปภาพ แผนภาพ และกราฟให้อยู่ด้านล่าง

- **เอกสารอ้างอิง** ใช้แบบตัวเลขในวงเล็บสี่เหลี่ยม ตามลำดับการอ้างในเนื้อหาใช้ตัวอักษร การอ้างอิงในเนื้อหา ให้อย่างเป็นตัวเลขในวงเล็บสี่เหลี่ยมเช่นกัน เช่น [1], [2], [3]

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

Institute of Vocational Education : Southern Region 2



สาขาวิชาที่เปิดทำการสอน ในระดับปริญญาตรี

วิทยาลัยเทคนิคตรัง

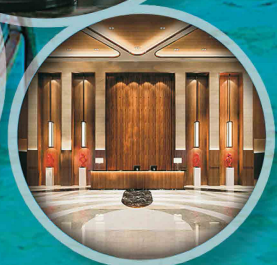
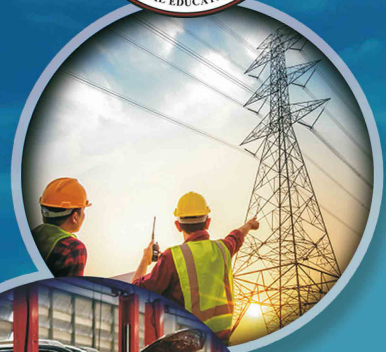
- สาขาวิชาเทคโนโลยียานยนต์
- สาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า
- สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

วิทยาลัยเทคนิคกระบี่

- สาขาวิชาเทคโนโลยียานยนต์
- สาขาวิชาการตลาด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

- สาขาวิชาการโรงแรม
- สาขาวิชาการท่องเที่ยว
- สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ



สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 2

เลขที่ 512 ถนนภูเก็ต ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000
โทรศัพท์ : 076-510-626, 088-751-1510 โทรสาร : 076-510-626
Website : www.veis2.ac.th E-mail : veis2@veis2.ac.th