

# สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



เลขหม.....  
เลขทะเบียน 48305  
วัน, เดือน, ปี 10 ต.ค. 2546

.b.....  
.i.....

ปัญหาพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
ภาควิชาสถิติประยุกต์  
คณะวิทยาศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2545

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The Behaviors and Factors of Consumers at The Canteen of Faculty of Science and The  
Center Canteen at Phrathep Building of King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang



A Special Project Submitted in Partial Fulfillment of the Requirement for the Degree of

Bachelor of Science

Department of Applied Statistics

Faculty of Science

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Academic Year 2002

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## หน้าอนุมัติ

**ปัญหาพิเศษเรื่อง** พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาล  
วิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยี  
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



**โดย** นางสาวปิรรัตน์ ยูวรี  
นางสาวสิรินันท์ พรรัตน์แสง

**ภาควิชา** สถิติประยุกต์

**อาจารย์ที่ปรึกษา** ผศ.สายชล สินสมบูรณ์ทอง

ภาควิชาสถิติประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้นำปัญหาพิเศษฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

คณะกรรมการตรวจสอบ	ลายมือชื่อ
ประธานกรรมการ ผศ.สายชล สินสมบูรณ์ทอง	
กรรมการ ผศ.อุมาพร จันทสร	
กรรมการ อ.สุจิตรา สุคนธมัต	

   
.....  
(.....)

หัวหน้าภาควิชา

อธิบดีของภาควิชาสถิติประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<b>ปัญหาพิเศษเรื่อง</b>	พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	
<b>โดย</b>	นางสาวปิยรัตน์	ยุวรี
	นางสาวศิรินันท์	พรรัตน์แสง
<b>อาจารย์ที่ปรึกษา</b>	ผศ.สายชล	
<b>ภาควิชา</b>	สถิติประยุกต์	
<b>ปีการศึกษา</b>	2545	

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของปัญหาพิเศษนี้ เพื่อศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ คือ ผู้บริโภคที่บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ จำนวน 215 คน และผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 80 คน โดยใช้การสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบบไม่แทนที่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล สถิติที่ใช้คือ การทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนและการทดสอบแบบทวินาม ได้ผลดังนี้

ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคเพศชายและเพศหญิงบริโภคอาหารในช่วงเวลาที่ต่างกัน ผู้บริโภคที่มีอาชีพที่ต่างกัน มีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่ต่างกัน ที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคที่ช่วงอายุต่างกันบริโภคอาหารในช่วงเวลาที่ต่างกัน

ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคเพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นในปัจจัยเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด เรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการและเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบ และเครื่องปรุงต่างกัน ผู้บริโภคที่ช่วงอายุต่างกันมีความคิดเห็นในปัจจัยเรื่องปริมาณอาหาร เรื่องรสชาติอาหารและเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงต่างกัน ผู้บริโภคที่มีอาชีพต่างกันมีความคิดเห็นในปัจจัยเรื่องรสชาติอาหารต่างกัน ที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคที่ช่วงอายุต่างกันมีความคิดเห็นในปัจจัยเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ และเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการต่างกัน และผู้บริโภคที่มีอาชีพที่ต่างกันมีความคิดเห็นในปัจจัยเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ เรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการและเรื่องจำนวนที่นั่งต่างกัน

ผู้บริโภคมีความต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์  
โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ เหมือนกัน

<b>Special Project Title</b>	The Behaviors and Factors of Consumer at The Canteen of Faculty of Science and The Center Canteen at Phrathep Building of King Mongkut's Institute of Techonology Ladkrabang	
<b>Name</b>	Miss Piyarat	Yuwaree
	Miss Sirinun	Pornrattanaseange
<b>Special Project Advisor</b>	Asst.Prof. Saichon	Sinsomboonthong
<b>Department</b>	Applied Statistics	
<b>Academic Year</b>	2002	

### Abstract

The objectives of this special project was to study behaviors and factors of consumers at the canteen of faculty of Science and the center canteen at phrathep building of King Mongkut's Institute of Techonology Ladkrabang. The sample of 215 consumers at canteen of faculty of Science and the sample of 80 consumers at the center canteen at phrathep building were randomed by using simple random sampling without replacement. The datas were collected by using Questionnaires. Test fot Homogeneity of Proportion and Binomial test were used to test hypotheses.

The canteen of faculty of Science, The consumers whowere male and females had differ in periods of time. The different consumer's occupations had differ in average of expense. The center canteen at Phrathep building, the different of consumer's age that consume in the difference of time

The canteen of faculty of Science, the consumer who were males and females had difference opinion in the factors of choosing in various food, the number of shops in service and the number of spoons, forks, chopsticks and condiments. The difference consumer's ages had differ in factors of choosing the quantity of food , taste of food and number of spoons, forks,chopsticks and condiments. The different consumer's occupations had differ in factor of taste of food. The center canteen at phrathep building, the different customer's ages had differ in factors of speed in service and number of shops and the different occupation had differ in factors of speed in service' number of shops and seats

Consumers need to improve and develop in service at the canteen of faculty of Science, the center canteen at phrathep building.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงได้ดีเพราะความกรุณาของบุคคลหลายๆ ฝ่ายที่ให้ความร่วมมือในการทำปัญหาพิเศษชุดนี้ ซึ่งคณะผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณทุก ๆ ท่านไว้ ณ ที่นี้คือ

ผศ.สายชล สตินสมบูรณ์ทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษที่กรุณาให้คำปรึกษา คำแนะนำต่างๆ ตลอดจนตรวจสอบ แก้ไข และติดตามผลงานตลอดทุกขั้นตอนของการดำเนินงานและจัดทำปัญหาพิเศษ จนทำให้ปัญหาพิเศษนี้เสร็จสมบูรณ์

ผศ.อุมาพร จันทสร และอาจารย์สุจิตรา สุกนธมัต อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำชี้จุดบกพร่องและแก้ไขข้อผิดพลาด

คณาจารย์ภาควิชาสถิติประยุกต์ทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ และให้คำแนะนำต่างๆ มาโดยตลอด

บิดามารดาของคณะผู้ทำปัญหาพิเศษที่ให้การสนับสนุนและเป็นกำลังใจให้คณะผู้ทำปัญหาพิเศษมาโดยตลอด สุดทำยนี้ขอขอบคุณ

นักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รวมทั้ง นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของข้าราชการ ลูกจ้างพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบกิจการส่วนตัวภายนอกสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่เข้ามารับประทานอาหารภายในโรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังที่ได้ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามของคณะผู้ทำปัญหาพิเศษ

เพื่อนๆ ที่ให้กำลังใจและให้ความช่วยเหลือโดยตลอดนับตั้งแต่เข้ามาศึกษาในสถาบันแห่งนี้

เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ภาควิชาสถิติประยุกต์ที่ประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ผู้จัดทำปัญหาพิเศษตลอดการทำงาน

และผู้ที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จของปัญหาพิเศษนี้ ซึ่งไม่ได้กล่าวนามไว้ทุกท่าน

นางสาวปิยรัตน์

ยุวี

นางสาวศิรินันท์

พรรัตน์แสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อปัญหาพิเศษภาคภาษาไทย	ก
บทคัดย่อปัญหาพิเศษภาคภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญรูป	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ภูมิหลังและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 ประเด็นปัญหา	2
1.3 วัตถุประสงค์ที่ศึกษา	2
1.4 สมมติฐานของการศึกษา	3
1.5 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.7 ตัวแปรและนิยาม	4
1.8 ขั้นตอนการดำเนินงาน	6
บทที่ 2 รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 การวิจัยและการดำเนินงาน	10
3.1 ประชากร	10
3.2 กลุ่มตัวอย่าง	10
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการทำปัญหาพิเศษ	15
3.4 การตรวจคุณภาพของเครื่องมือ	16
3.5 การเก็บรวบรวมเครื่องมือ	18
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล	18
3.7 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล	19
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	23
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา	23
4.2 การทดสอบสมมติฐาน	53

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	81
5.1 สรุปผลการทำปัญหาพิเศษ	82
5.2 ข้อเสนอแนะการทำปัญหาพิเศษ	89
บรรณานุกรม	90
ภาคผนวก	91



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1	24
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามเพศ อายุและอาชีพ	
4.2	25
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามเพศ อายุและอาชีพ	
4.3	28
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	
4.4	31
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภค อาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.5	35
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจ ในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	
4.6	37
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	
4.7	39
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อ การตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.8	40
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการ ให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.9	42
แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่ โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการ ตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่	หน้า
4.10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่ โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการ ให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	44
4.11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความ สำคัญต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ	46
4.12 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและ พัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	47
4.13 แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและ พัฒนาการให้บริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	49
4.14 แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและ พัฒนาการให้บริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	50
4.15 แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและ พัฒนาการให้บริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์	51
4.16 แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและ พัฒนาการให้บริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ	52
4.17 แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน ระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร ของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์	54
4.18 แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับ พฤติกรรมในเรื่องความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์	55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่	หน้า
4.19	56
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับ พฤติกรรมในเรื่องความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์	
4.20	56
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิง กับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์	
4.21	58
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพและพฤติกรรม ในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.22	60
แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน ระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของ ผู้บริโภคที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.23	61
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรม ในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.24	63
แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน ระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อปัจจัยในการบริโภคอาหารของ ผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.25	64
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับ ปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.26	65
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับ ปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่	หน้า
4.27	66
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับ ปัจจัยในเรื่องจำนวนช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอ ต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.28	67
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ปริมาณอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.29	68
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบ ความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง รสชาติอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.30	69
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่ โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.31	70
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง รสชาติอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์	
4.32	72
แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน ระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.33	73
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ความรวดเร็วในการให้บริการที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ	
4.34	74
แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่	หน้า
4.35 แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง ความรวดเร็วในการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	75
4.36 แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	77
4.36 แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความ เป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	78



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
2.1	แผนผังโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ	12
2.2	แผนผังโรงอาหารวิทยาศาสตร์	13



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ภูมิหลังและความสำคัญของปัญหา

มนุษย์จะมีชีวิตและเจริญเติบโตอยู่ได้นั้น ต้องอาศัยอาหารที่กินเข้าไปและนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ การมีสุขภาพดี ร่างกายแข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ เป็นสิ่งที่ทุกคนปรารถนาหรือกล่าวได้อีกนัยหนึ่งคือ การที่คนเราจะมีสุขภาพดีได้นั้น สามารถทำได้โดยง่ายโดยการรับประทานอาหารที่ดีและดูแลความสะอาดต่างๆ ในด้านการรับประทานอาหาร เช่น อาหาร ช้อน ส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำ โต๊ะอาหาร ห้องน้ำในสถานที่รับประทานอาหาร หรือความสะอาดของร้านค้า เป็นต้น การที่คนเรามีสุขภาพร่างกายที่ไม่แข็งแรง หรือเจ็บป่วย ส่วนใหญ่มีผลสืบเนื่องจากการรับประทานอาหารที่เป็นพิษต่อร่างกายเข้าไป หรือร่างกายเกิดการต่อต้านสิ่งที่รับประทานเข้าไปขึ้นมา อันเนื่องจาก อาหารเหล่านั้นไม่สะอาดหรือสภาพแวดล้อมในการรับประทานอาหารไม่สะอาด ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้อาหารเกิดความสกปรกและมีผลต่อเนื้อกับผู้รับประทานเข้าไปได้ ดังนั้น การรับประทานอาหารในสถานที่ที่หนึ่งควรที่จะดูแลให้ครอบคลุมทุกอย่างเพื่อตัวของเราเอง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะโยงมาถึงพฤติกรรมและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของแต่ละบุคคลจึงมีส่วนสัมพันธ์กับสุขภาพอย่างยิ่ง ถ้าพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของบุคคลใดเน้นที่ความสะอาด สุขภาพของบุคคลนั้นก็จะมีผลดีปลอดภัยจากสิ่งสกปรกซึ่งเป็นสิ่งที่ร่างกายต้องการอย่างยิ่ง แต่ถ้าพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของบุคคลใดที่ไม่เน้นอะไรเลย เช่น ต้องการเพียงแต่ความเร็ว แต่ไม่เน้นที่ความสะอาดของอาหารหรือสิ่งแวดล้อม บุคคลนั้นจะมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคภัยไข้เจ็บอย่างมาก เพราะว่าอาหารที่รับประทานเข้าไปแล้วจะทำให้เกิดพิษ หรือสิ่งแวดล้อมที่สกปรกจะเป็นพาหะของเชื้อโรค ซึ่งอาจจะเป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เพราะฉะนั้น การดูแลพฤติกรรมกรบริโภคอาหารนั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อสุขภาพที่ดี และร่างกายแข็งแรง หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ พฤติกรรมกรบริโภคอาหารนั้นคือสิ่งที่สำคัญซึ่งขาดไม่ได้และควรที่จะเอาใจใส่อย่างยิ่ง ปัจจัยในการบริโภคอาหารต่างๆ ก็มีความสำคัญเช่นเดียวกัน โดยที่ปัจจัยจะเป็นตัวนำไปสู่พฤติกรรมต่างๆ เพราะฉะนั้นปัจจัยและพฤติกรรมจึงเคียงคู่กันเสมอมา ถ้าไม่มีปัจจัยจะไม่สามารถเกิดพฤติกรรมขึ้นมาได้ และปัจจัยต่างๆที่จะกล่าวถึงในการศึกษานี้คือ ปัจจัยในการเลือกซื้ออาหาร อาทิเช่น ราคา ปริมาณ ความสะอาด รสชาติ ความรวดเร็ว เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากถ้าปัจจัยเหล่านี้มีความเหมาะสมต่อผู้บริโภคเพียงพอแล้ว ก็จะนำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไปสู่พฤติกรรมที่ดีได้ และเมื่อพฤติกรรมการบริโภคดี สภาพร่างกายและสภาพจิตใจก็จะดีขึ้นตาม มาด้วย จะเห็นว่าทุกสิ่งทุกอย่างเชื่อมโยงกันเป็นลูกโซ่ เพราะฉะนั้น ทางคณะผู้ทำปัญหาพิเศษ จึงต้องการศึกษาปัจจัยและพฤติกรรมการบริโภคเพื่อประโยชน์แก่ผู้บริโภคอันสูงสุด โดยเน้นถึงความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นในด้านการบริโภค ดังนั้นการศึกษานี้จึงมีความสำคัญต่อ ผู้บริโภคทุกท่านเป็นอย่างยิ่ง นอกจากจะทำให้สุขภาพร่างกายดีแล้ว ยังสามารถนำพฤติกรรม การบริโภคเหล่านี้ไปใช้ในที่ต่างๆ ได้อีกด้วย เนื่องจากผู้บริโภคจะมีความระมัดระวังในการบริโภค อาหารมากยิ่งขึ้น หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือสามารถฝึกเป็นนิสัยที่ดีและนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ได้

## 1.2 ประเด็นปัญหา

เนื่องจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นชุมชนใหญ่ในเขต ลาดกระบัง จึงมีผู้ใช้บริการโรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ เป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมทั้งบุคคลภายนอกสถาบันฯ ด้วย เพราะอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มีราคาถูกกว่าร้านอาหารที่อยู่ภายนอกสถาบันฯ โรงอาหาร อยู่ใกล้ถนน สามารถเห็นได้ง่ายและมีความสะดวกในการใช้บริการ เพื่อเป็นประโยชน์ในด้าน สุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้น ทางคณะผู้ทำปัญหาพิเศษจึงได้ทำการศึกษาพฤติกรรม และปัจจัย ในการบริโภคอาหารของนักศึกษา ข้าราชการ พนักงานลูกจ้างภายในสถาบันฯ และบุคคล ภายนอกที่เข้ามาติดต่อธุระในสถาบันฯ เพื่อประโยชน์ต่อผู้ที่มาบริโภคอาหารและร้านค้าใน โรงอาหารวิทยาศาสตร์และโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ สำหรับใช้เป็นแนวทางในการ พิจารณาเพื่อปรับปรุงคุณภาพและการบริการต่างๆ ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคทุกคน

## 1.3 วัตถุประสงค์ที่ศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. เพื่อศึกษาถึงปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.4 สมมติฐานของการศึกษา

1. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคเพศชายและเพศหญิงที่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
2. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
3. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
4. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคเพศชายและเพศหญิงที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
5. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
6. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
7. สัตว์ส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการที่โรงพยาบาล วิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ มากกว่าไม่มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

#### 1.5 ขอบเขตการศึกษา

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับ นักศึกษา ข้าราชการ พนักงานและลูกจ้าง ภายในสถาบันฯ และบุคคลภายนอกที่เข้ามาติดต่อธุระในสถาบันฯ ซึ่งเข้ามาบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาลัย โรงเรียน ฌ อาคารพระเทพฯ ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2545

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรมและปัจจัยที่สำคัญในการบริโภคอาหาร
2. เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่มาบริโภคอาหารและร้านค้าในโรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ฌ อาคารพระเทพฯ สำหรับใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาปรับปรุงการบริการด้านต่างๆ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
3. เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษา ซึ่งทำให้มีประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ หรือต้องการที่จะนำไปศึกษาเพิ่มเติมในด้านที่เกี่ยวข้อง และสามารถที่จะนำไปใช้เป็นแหล่งข้อมูลในการอ้างอิงได้อีกด้วย

## 1.7 ตัวแปรและนิยาม

### 1.7.1 ตัวแปร

ตัวแปรต้น ได้แก่ ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ประกอบด้วย

1. เพศ
2. อายุ
3. อาชีพ

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ฌ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ฌ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ฌ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แบ่งออกเป็น 7 ลักษณะ ประกอบด้วย

1. การบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ฌ อาคารพระเทพฯ
2. ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร
3. ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ประเภทของอาหารที่ซื้อ
5. เวลาในการบริโภคอาหาร
6. เวลาในการรอคอยอาหาร
7. ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร

ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แบ่งออกเป็น 9 ลักษณะ ประกอบด้วย

1. ราคาอาหาร
2. ปริมาณอาหาร
3. ความสะอาด
4. รสชาติอาหาร
5. การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด
6. ความรวดเร็วในการให้บริการ
7. จำนวนร้านค้ามีเพียงพอต่อความต้องการ
8. จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ
9. จำนวนของชั้น ส้วม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ

### 1.7.2 นิยาม

1. สถาบันฯ หมายถึง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. พฤติกรรมในการบริโภคอาหาร หมายถึง การกระทำของนักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันฯ และบุคคลภายนอกที่เข้ามาติดต่อธุระในสถาบันฯ ที่มีต่อการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ
3. ปัจจัยในการบริโภคอาหาร หมายถึง เหตุอันเป็นแนวทางในการบริโภคอาหารของนักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันฯ และบุคคลภายนอกที่เข้ามาติดต่อธุระในสถาบันฯ
4. การบริโภคอาหาร หมายถึง การกินอาหารในโรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ข้อมูลทั่วไป หมายถึง สถานภาพส่วนตัวของนักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันฯ และบุคคลภายนอกที่เข้ามาติดต่อธุระในสถาบันฯ
6. บุคคลภายนอกสถาบันฯ หมายถึง นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ ลูกจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชน และผู้ประกอบการส่วนตัวภายนอกสถาบันฯ

### 1.8 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. เลือกหัวข้อเรื่องและประเด็นปัญหา เพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ที่ศึกษาและขอบเขตของการศึกษา
2. ศึกษาปัญหาเพื่อที่จะค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
3. ตั้งสมมติฐานของการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับปัญหา
4. ศึกษาวิธีการวิเคราะห์ทางสถิติที่จะต้องนำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
5. สร้างแบบสอบถาม ทำการทดสอบแบบสอบถามและปรับปรุงแก้ไขให้มีความถูกต้องเหมาะสม
6. เลือกกลุ่มตัวอย่างของผู้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยทำการสุ่มตัวอย่างในรูปแบบที่มีความถูกต้อง เหมาะสม
7. เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างของผู้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ
8. วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้แกรมสำเร็จรูปทางสถิติเข้ามาช่วยในการประมวลผลข้อมูล ซึ่งจะทำการประมวลผลข้อมูลตามสมมติฐานของการศึกษาที่ตั้งเอาไว้
9. แปลความหมาย สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ปัญหา และข้อเสนอแนะ รวมถึงแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยจะทำการสรุปผลตามสมมติฐานของการศึกษาที่ตั้งเอาไว้
10. จัดทำรูปเล่มในการนำเสนอเกี่ยวกับข้อแนะนำ รวมถึงแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ราชินี ชนต้นนิยม(2529) ได้ทำรายงานการวิจัยเรื่องทัศนคติของนักศึกษาที่มีต่อกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงทัศนคติของนักศึกษาที่มีต่อกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดในเขตกรุงเทพมหานคร โดยศึกษาถึงพฤติกรรมที่เกี่ยวกับการใช้บริการที่ร้านฟาสต์ฟู้ดในอดีต ปัจจุบันและอนาคต ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการในร้านประเภทนี้ ความคิดเห็นที่มีต่อกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดในด้านต่างๆ ซึ่งได้แก่ รสชาติอาหารและเครื่องดื่ม ความรวดเร็วในการให้บริการ มารยาทของพนักงาน และราคาอาหารและเครื่องดื่ม

ข้อมูลในการศึกษาเรื่องนี้ได้จากการสอบถามนักศึกษาระดับอุดมศึกษาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยของรัฐ มหาวิทยาลัยเอกชน และวิทยาลัยเอกชนในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 500 คน นอกจากข้อมูลที่ได้จากนักศึกษากลุ่มนี้แล้ว ยังมีข้อมูลที่รวบรวมได้จากเจ้าของกิจการฟาสต์ฟู้ดในเขตกรุงเทพมหานคร ตลอดจนเอกสารอ้างอิงต่างๆ

ผลการศึกษาพบว่านักศึกษาร้อยละ 95 เคยใช้บริการที่ร้านฟาสต์ฟู้ด การที่นักศึกษาไปใช้บริการก็เพราะว่าใช้เป็นสถานที่นัดพบเสียบเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาคือเพื่อนชักชวน และตั้งใจไปรับประทานเพราะหิว ตามลำดับ มูลเหตุจูงใจสำคัญที่สุดที่ทำให้นักศึกษาเข้าไปใช้บริการเป็นครั้งแรก คือ เพื่อนชักชวน รองลงมาคือ เห็นว่าเป็นกิจการใหม่อยากลองใช้บริการ และการตกแต่งร้านดึงดูดใจ สื่อที่ทำให้นักศึกษารู้จักร้านฟาสต์ฟู้ดมากที่สุดคือ เพื่อน/คนรู้จักแนะนำ ส่วนโทรทัศน์เป็นสื่อที่ทำให้นักศึกษาทราบรายละเอียดเกี่ยวกับการส่งเสริมการขายมากที่สุด ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการในกิจการประเภทนี้ ได้แก่ รสชาติอาหาร ทำเลที่ตั้งร้าน และมารยาทของพนักงาน สำหรับรสชาติอาหารและทำเลที่ตั้งร้านก็ยังเป็นปัจจัยที่ทำให้นักศึกษามีความภักดีต่อตราหืออีกด้วย นอกจากนี้นักศึกษายังได้แสดงความคิดเห็นต่อกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดในด้านรสชาติอาหารและเครื่องดื่ม การตกแต่งร้าน ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม และความเร็วในการให้บริการว่าอยู่ในเกณฑ์ปานกลางค่อนข้างดี ส่วนมารยาทของพนักงานอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง และราคาอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในเกณฑ์ปานกลางค่อนข้างแพง นักศึกษาที่เคยใช้บริการเกือบทั้งหมดจะยังคงใช้บริการต่อไปอีก และส่วนใหญ่มีความเห็นว่าในอนาคตกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดจะได้รับความนิยมจากนิสิตนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น ในส่วนของนักศึกษาที่ไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคยใช้บริการ ได้ให้เหตุผลที่ไม่เคยใช้บริการว่าคิดว่าราคาอาหารและเครื่องดื่มแพงเกินไป และมี  
 บางส่วนของนักศึกษาที่ไม่เคยใช้บริการก็จะไปใช้บริการในอนาคต

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ที่กำลังประกอบธุรกิจฟาสต์ฟู้ดในปัจจุบัน มีดังนี้ คือ

1. ด้านผลิตภัณฑ์ กิจกรรมควรศึกษาถึงรสชาติอาหารที่ถูกรสนิยมผู้บริโภคกลุ่มนี้ เพื่อนำ  
 ข้อมูลมา ใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบและรสชาติที่แปลกใหม่
2. ด้านราคาในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ออกจำหน่ายควรมีมีระดับราคาต่ำกว่าระดับ  
 ราคาเดิม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่กิจการจำหน่ายมีหลายระดับราคา
3. ด้านการจัดจำหน่ายควรขยายสาขาไปในพื้นที่ใกล้เคียงสถานศึกษาหรือที่นักศึกษา สามารถ  
 เดินทางไปใช้บริการได้สะดวก สำหรับสาขาที่เปิดมานานควรปรับปรุงรูปแบบการตกแต่ง  
 ร้านให้แปลกใหม่ และควรปรับปรุงระบบระบายอากาศ และดูแลรักษาความสะอาดห้อง  
 สุขา
4. ด้านการส่งเสริมการจำหน่ายกิจกรรมควรเปลี่ยนเป้าหมายทางการโฆษณาจากเพื่อต้องการให้  
 รู้จักตรายี่ห้อร้าน มาเป็นการกระตุ้นให้นักศึกษานักบริโภคอาหารประเภทนี้แทนอย่างอื่นให้  
 มากกว่านี้ โดยสื่อการโฆษณาที่ควรใช้คือ โทรทัศน์ และป้ายโฆษณา
5. ด้านการบริการ กิจกรรมควรจัดให้มีการอบรมพนักงานใหม่ โดยเน้นถึงเรื่องมารยาทของ  
 พนักงานที่ปฏิบัติต่อลูกค้า ภายหลังการอบรมแล้วให้ผู้จัดการสาขาเป็นผู้ติดตามและ  
 ประเมินผลการปฏิบัติงาน

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ที่ต้องการลงทุนธุรกิจฟาสต์ฟู้ด มีดังนี้

1. ด้านผลิตภัณฑ์ สามารถเลือกลงทุนได้ทั้งกิจการที่ให้บริการอาหารประเภทรับประทาน  
 อาหารประเภทรับประทานอิมหรืออาหารว่างก็ได้ เพราะสามารถเข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มนี้ได้  
 พอกๆกัน
2. ด้านราคา ควรมีราคาไม่สูงมากจนลูกค้ากลุ่มนี้ไม่สามารถใช้บริการได้
3. ด้านช่องทางการจำหน่าย ควรตั้งอยู่ในย่านการค้า หรือศูนย์การค้าที่มีคนสัญจรไปมามาก
4. ด้านการส่งเสริมการจำหน่าย ในระยะแรกที่เปิดกิจการควรโฆษณาทางโทรทัศน์ควบคู่ไป  
 กับป้ายโฆษณา และในช่วงแรกที่เปิดกิจการควรลดราคาพิเศษสำหรับกลุ่มลูกค้าที่เป็น  
 นักศึกษา เพื่อผลทางการโฆษณาแบบปากต่อปาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อดิเรก เหล่าชาติพงศ์(2531) ได้ทำรายงานการวิจัยเรื่องทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อศูนย์อาหารในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงภาวะทั่วไปทางการตลาดของธุรกิจศูนย์อาหาร โดยเฉพาะทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคจากการศึกษาพบว่าธุรกิจศูนย์อาหารเป็นธุรกิจที่มีการขยายตัวอย่างรวดเร็วในระยะเวลา 2 ปีที่ผ่านมา รูปแบบการให้บริการแบบช่วยเหลือตนเอง และระบบการใช้จ่ายเป็นที่ยอดนิยมของผู้บริโภค และรูปแบบการให้บริการแบบศูนย์อาหารนี้จะยังเป็นที่ยอมรับต่อไปในอนาคต

ผลการวิจัยเพื่อทดสอบสมมติฐานพบว่า

1. ผู้บริโภคมีความเห็นว่าอาหารที่จำหน่ายในศูนย์อาหาร เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารชนิดเดียวกันที่มีจำหน่ายในร้านอาหารทั่วไปมีความอร่อยเหมือนกัน
2. ปัจจัยสำคัญที่จูงใจให้มาใช้บริการของศูนย์อาหารคือ การมีอาหารให้เลือกมาก
3. อาชีพไม่มีความสัมพันธ์กับความบ่อยครั้งของการมาใช้บริการในศูนย์อาหาร
4. รายได้ของผู้บริโภคมีความสัมพันธ์กับความบ่อยครั้งของการมาใช้บริการและ ผู้มีรายได้สูงมีแนวโน้มการมาใช้บริการบ่อยครั้งกว่าผู้ที่มีรายได้ต่ำ
5. ธุรกิจศูนย์อาหารจะยังขยายเพิ่มขึ้นใน 2 ปี ข้างหน้า แต่การขยายตัวจะอยู่ในอัตราที่ลดลง

จากการศึกษาได้พบปัญหาและได้สรุปเป็นข้อเสนอแนะดังนี้

1. ควรมีการร่วมมือระหว่างศูนย์อาหาร และห้างสรรพสินค้าในด้านการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย เพื่อเป็นการชักจูงลูกค้าให้มาใช้บริการร่วมกัน
2. ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เคยซื้ออาหารจากศูนย์อาหารออกไปรับประทานข้างนอก นับได้ว่าตลาดส่วนนี้ยังมีศักยภาพสูง ศูนย์อาหารควรกระตุ้นตลาดส่วนนี้เพื่อเป็นการเพิ่มความสามารถในการให้บริการ
3. ปัจจุบันธุรกิจศูนย์อาหารเริ่มเข้าสู่ขั้นอิ่มตัว ศูนย์อาหารควรกระตุ้นให้มีความความถี่ในการใช้บริการเพิ่มขึ้น และเพิ่มรูปแบบในการให้บริการ
4. ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความเห็นว่าอาหารในศูนย์อาหารมีราคาแพง ทำให้เป็นอุปสรรคต่อความบ่อยครั้งในการใช้บริการ ซึ่งศูนย์อาหารอาจจะพิจารณาลดราคาหรือเพิ่มบริการที่แตกต่างจากร้านอาหารทั่วไปเพื่อเป็นการชดเชยความแตกต่างด้านราคา
5. เนื่องจากศูนย์อาหารเป็นที่รวมของคนจำนวนมากมักตั้งอยู่บนอาคาร และมีการใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ดังนั้นควรจัดให้มีมาตรการป้องกันและบรรเทาในกรณีที่มีอุบัติเหตุเกิดขึ้นอย่างเพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### การวิจัยและการดำเนินงาน

การศึกษาในครั้งนี้ต้องการที่จะศึกษาพฤติกรรม และปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีรายละเอียดและขั้นตอนการดำเนินงาน โดยแบ่งเป็นหัวข้อต่างๆ ได้ดังนี้

#### 3.1 ประชากร

ประชากรของการศึกษาในครั้งนี้ คือ นักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รวมทั้ง นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ ลูกจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชน และผู้ประกอบการส่วนตัว ภายนอกสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่เข้ามารับประทานอาหารภายในโรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ซึ่งในการศึกษานี้ ขนาดประชากรที่ใช้ คือ จำนวนเก้าอี้ทั้งหมดในโรงอาหารทั้ง 2 แห่งในภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษา 2545

#### 3.2 กลุ่มตัวอย่าง

##### 3.2.1 แผนการสุ่มตัวอย่าง

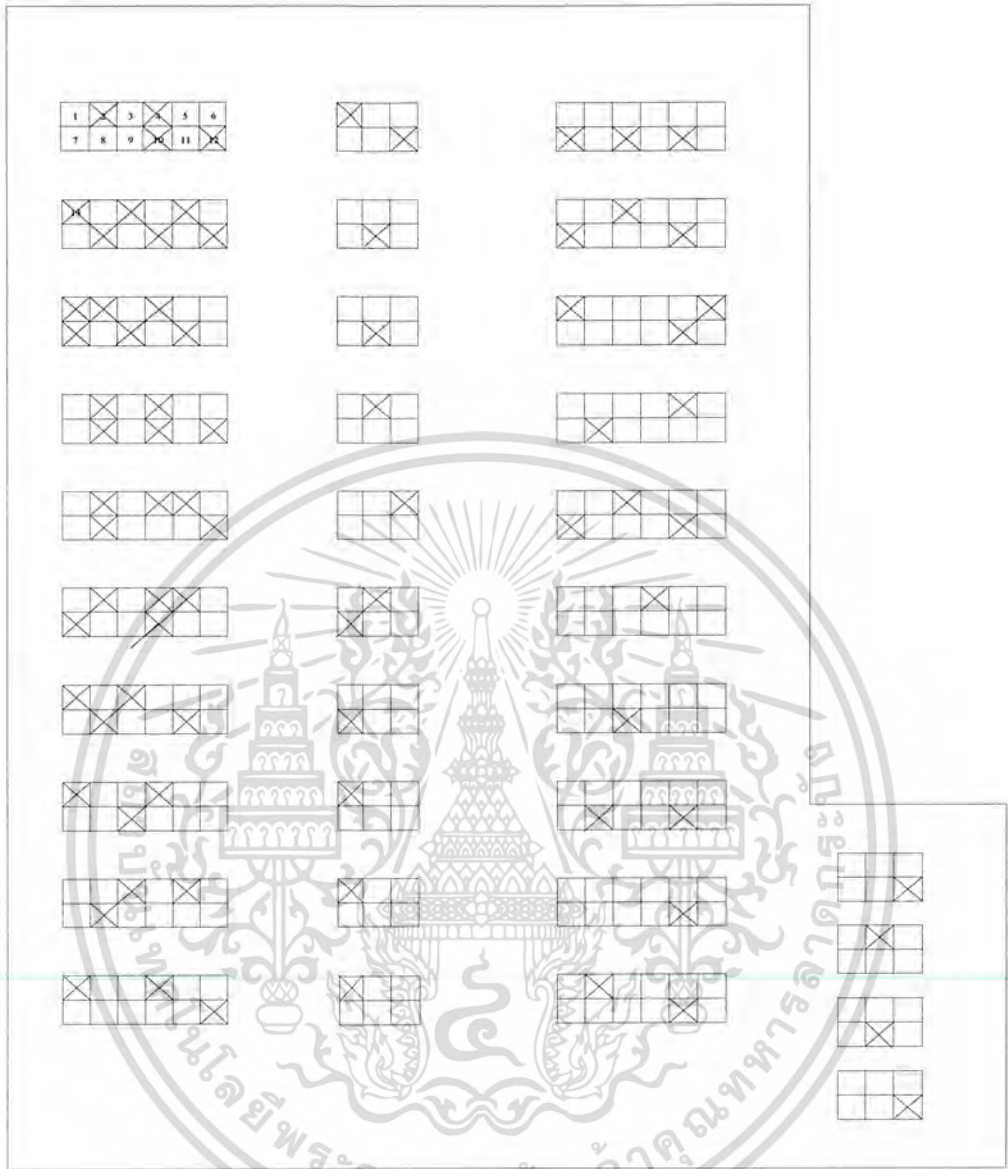
การสุ่มตัวอย่างสำหรับการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ได้ทำการเลือกใช้แผนการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple Random Sampling : SRS) ซึ่งเป็นวิธีการเลือกตัวอย่างขนาด  $n$  จากประชากรขนาด  $N$  โดยความน่าจะเป็นที่ตัวอย่างที่เป็นไปได้แต่ละชุดถูกสุ่มได้เท่ากัน การสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบ่งเป็น 2 วิธี คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบบไม่แทนที่ เป็นวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายโดยสุ่มตัวอย่างขนาด  $n$  ซึ่งไม่มีหน่วยตัวอย่างใดถูกเลือกซ้ำจากประชากรขนาด  $N$
2. การสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบบแทนที่ เป็นวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายที่หน่วยตัวอย่างอาจถูกเลือกซ้ำได้ สำหรับการสุ่มตัวอย่างขนาด  $n$  จากประชากรขนาด  $N$

ในการศึกษานี้จะใช้การสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบบไม่แทนที่ และใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายโดยวิธีการจับฉลาก โดยจะทำการกำหนดหมายเลขให้เก้าอี้แต่ละตัวที่โรงอาหารแต่ละแห่ง และทำฉลากที่มีหมายเลขตามที่กำหนดให้เก้าอี้แต่ละตัว จากนั้นนำฉลากใส่กล่องแล้วเขย่า เพื่อให้ผู้จับฉลากจะไม่ทราบว่าจะฉลากใดเป็นหมายเลขใด ป้องกันการลำเอียง แล้วทำการจับฉลากมาทีละใบ เนื่องจากเป็นการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายแบบไม่แทนที่ เมื่อสุ่มได้ฉลากใดก็ไม่ต้องใส่ฉลากดังกล่าวลงไปอีก และทำการสุ่มฉลากครั้งต่อไปจนครบ  $n$  ครั้ง ดังแสดงในแผนผังโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ และแผนผังโรงอาหารวิทยาศาสตร์ รูปที่ 2.1 และ 2.2 ตามลำดับ





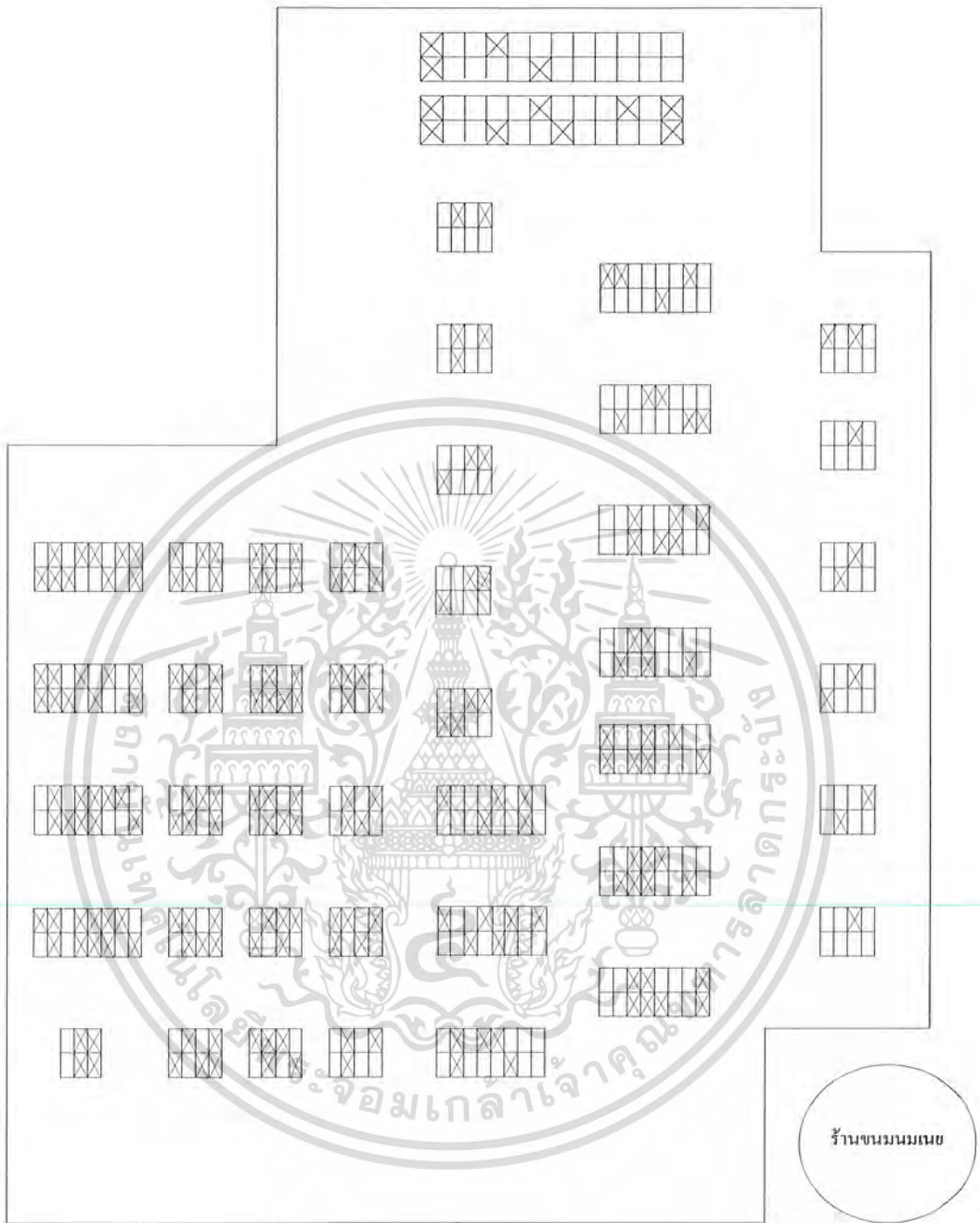
รูปที่ 2.1 แผนผังโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

หมายเหตุ :  คือที่นั่งที่ถูกสุมโดยการจับฉลาก

ที่นั่งที่ถูกสุมโดยการจับฉลากมีหมายเลข ดังนี้

2 4 10 12 13 15 17 20 22 24 25 26 28 31 33 35 38 40 46 48 50 52 53 56 60 62 64  
65 67 68 70 73 75 80 83 85 88 93 99 101 104 109 112 120 121 126 131 137 140  
147 152 154 160 163 169 175 187 189 191 195 199 203 205 210 215 221 224 231  
235 239 244 261 272 275 286 298 305 307 316 324

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.2 แผนผังโรงอาหารวิทยาศาสตร์

หมายเหตุ : ☒ คือที่นั่งที่ถูกคลุมโดยการจับฉลาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่นั่งที่ถูกสุ่มโดยการจับสลากมีหมายเลข ดังนี้

2 4 5 7 8 9 10 11 14 16 17 18 20 22 24 25 26 27 29 32 34 36 37 38 39 42 43 44  
 45 48 49 50 52 53 54 55 58 60 61 62 64 66 67 69 70 71 73 74 75 76 78 79 80 82  
 84 86 88 89 90 91 92 94 95 96 98 100 101 102 104 106 107 109 110 111 112 114  
 115 116 118 120 122 123 124 125 126 127 128 130 132 133 134 136 137 138 139  
 141 143 144 145 148 150 152 153 155 156 158 159 160 161 164 166 168 170 172  
 173 175 176 178 179 181 184 186 188 191 19 203 208 215 220 224 226 227 230 233  
 238 240 241 247 249 251 256 257 258 264 265 266 272 273 274 275 278 282 284  
 289 292 294 297 299 301 304 306 311 313 314 319 323 326 327 332 338 345 346  
 357 356 357 360 363 365 368 370 371 376 377 383 385 388 390 393 395 398 400  
 401 405 408 409 410 415 416 417 420 424 425 429 432 433 434 437 438 440 448  
 456 459 464 466 473 475 481

จากแผนผังโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มีจำนวนเก้าอี้ 324 ที่นั่ง และโรงอาหาร  
 วิทยาศาสตร์ มีจำนวนเก้าอี้ 486 ที่นั่ง

### 3.2.2 การหาขนาดตัวอย่าง

การหาขนาดตัวอย่างที่มีความเหมาะสมสามารถที่จะคำนวณได้จากสูตร

$$n \geq \left[ \frac{Z_{\alpha/2} s}{d} \right]^2$$

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ได้กำหนดให้ค่าของ  $\alpha = 0.05$  จะได้ค่าของ  $Z_{0.025} = 1.96$   
 หรือใช้  $Z_{0.025} = 2$  เมื่อแทนค่าลงในสูตร จะได้สูตรที่คำนวณได้ง่ายขึ้นดังนี้

$$n = \frac{4s^2}{d^2}$$

เมื่อ	$n$	คือ	ขนาดตัวอย่างทั้งหมดที่ได้ทำการศึกษา
	$s^2$	คือ	ค่าความแปรปรวนจากการทดสอบแบบสอบถาม
	$d$	คือ	ขอบเขตของความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้เกิดขึ้นได้ ( $d = 0.05$ )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยที่

$$s^2 = \frac{npq}{n-1}$$

เมื่อ	n	คือ	ขนาดตัวอย่างจากการทดสอบแบบสอบถาม (n = 20)
	p	คือ	สัดส่วนของผู้ที่บริโภคอาหาร
	q	คือ	สัดส่วนของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหาร

ข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่างหลังจากการทดสอบแบบสอบถาม

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ จากการทดสอบแบบสอบถาม จำนวน 40 ชุด โดยที่  
 โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 20 ชุด ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 20 ชุด  
 พบว่า มีผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 17 คน หาสัดส่วนของผู้บริโภค  
 อาหารได้  $p = \frac{17}{20} = 0.85$  และสัดส่วนของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารได้  $q = 1-p = 1-0.85 = 0.15$   
 แล้วนำมาคำนวณหาความแปรปรวนได้  $s^2 = 0.1342$  และกำหนดให้ค่าของ  $d = 0.05$  จาก  
 จำนวนเก้าอี้ทั้งหมดที่ได้ทำการศึกษา (N) เท่ากับ 486 ที่นั่ง จะได้ขนาดตัวอย่างทั้งหมดที่ได้ทำ  
 การศึกษา (n) เท่ากับ 215 ที่นั่ง และ พบว่ามีผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคาร  
 พระเทพฯ จำนวน 19 คน หาสัดส่วนของผู้บริโภคอาหารได้  $p = \frac{19}{20} = 0.95$  และสัดส่วนของ  
 ผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารได้  $q = 1-p = 1-0.95 = 0.05$  แล้วนำมาคำนวณหาความแปรปรวนได้  
 $s^2 = 0.05$  และกำหนดให้ค่าของ  $d = 0.05$  จากจำนวนเก้าอี้ทั้งหมดที่ได้ทำการศึกษา (N)  
 เท่ากับ 324 ที่นั่ง จะได้ขนาดตัวอย่างทั้งหมดที่ได้ทำการศึกษา (n) เท่ากับ 80 ที่นั่ง

### 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการทำปัญหาพิเศษ

ในการทำปัญหาพิเศษนี้ คณะผู้ทำปัญหาพิเศษได้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการ  
 เก็บข้อมูล ซึ่งแบบสอบถามนี้จะแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

#### ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป

ในการศึกษาครั้งนี้จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยทั่วไปของตัวผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งถือ  
 เป็นข้อมูลพื้นฐาน เพื่อให้อธิบายลักษณะของประชากรหรือกลุ่มของประชากรหรือกลุ่มตัวอย่างที่  
 ศึกษา และให้อธิบายผลในการศึกษา โดยถือเป็นตัวแปรอิสระหรือตัวแปรต้นในสมมติฐาน  
 ซึ่งในการศึกษานี้ ได้แก่ เพศ อายุ และอาชีพ

## ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับการวัดระดับการบริโภค

แบบสอบถามส่วนนี้ จะเป็นคำถามเกี่ยวกับการวัดระดับการบริโภคของแต่ละบุคคลว่ามีมากน้อยเพียงใด วัดได้จากพฤติกรรมในการบริโภคของผู้บริโภค

## ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยของผู้บริโภคที่มีต่อการบริโภค

แบบสอบถามส่วนนี้จะเป็นคำถามเกี่ยวกับความสำคัญ และ ปัญหาต่างๆที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร โดยใช้มาตราวัดทัศนคติของลิเคิร์ตสเกล ( Likert's scale ) ซึ่งมีหลักเกณฑ์ในการให้คะแนนแบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ

สำคัญมากที่สุด	ให้	5	คะแนน
สำคัญมาก	ให้	4	คะแนน
ปานกลาง	ให้	3	คะแนน
สำคัญน้อย	ให้	2	คะแนน
สำคัญน้อยที่สุด	ให้	1	คะแนน

### 3.4 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ คณะผู้ทำปัญหาพิเศษได้นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับนักศึกษา ข้าราชการ พนักงานและลูกจ้างภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รวมทั้ง นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ ลูกจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบกิจการส่วนตัวภายนอกสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ จำนวน 20 ชุด และ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 20 ชุด เพื่อตรวจสอบข้อผิดพลาดของแบบสอบถาม และปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามให้มีความถูกต้อง เหมาะสม จากนั้น กำหนดแผนการสุ่มตัวอย่างและขนาดตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลให้มีความถูกต้อง เหมาะสม ก่อนที่จะนำไปทำการเก็บรวบรวมข้อมูล และนำข้อมูลที่ได้อ้อมันที่กผล เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถาม ได้แก่ ความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability) ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

ในการหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability) ได้ทำการเลือกใช้วิธีสัมประสิทธิ์แอลฟา (coefficient Alpha) ของ Cronbach โดยดัดแปลงมาจากวิธีของ Kuder-Richardson สามารถที่จะคำนวณหาได้จากสูตร

$$\alpha = \frac{k}{k-1} \left( 1 - \frac{\sum_{i=1}^n s_i^2}{s_t^2} \right)$$

โดยที่

$$s^2 = \frac{n \sum_{i=1}^n x^2 - \left( \sum_{i=1}^n x \right)^2}{n(n-1)}$$

- เมื่อ  $\alpha$  คือ ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม
- $k$  คือ จำนวนข้อของแบบสอบถาม
- $s_i^2$  คือ ความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ
- $s_t^2$  คือ ความแปรปรวนของคะแนนรวม
- $n$  คือ ขนาดตัวอย่าง
- $x$  คือ คะแนนที่ใช้คำนวณ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างหลังการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ สามารถที่จะคำนวณค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม ได้ดังนี้ ส่วนที่ 3 ปัจจัยการบริโภคของผู้บริโภค ได้คำนวณหาค่าของ  $\alpha = 0.7524$  หมายความว่าแบบสอบถามส่วนนี้ มีค่าความเชื่อมั่น 75 เปอร์เซ็นต์

### 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ได้ใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยหลังจากกำหนดแผนการสุ่มตัวอย่างและขนาดตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แล้ว คณะผู้ทำปัญหาพิเศษได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยนำแบบสอบถามไปให้นักเรียน นิสิต/นักศึกษา อาจารย์ ลูกจ้าง ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบกิจการส่วนตัว ที่อยู่ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ตอพบ และรอเก็บแบบสอบถามกลับคืนโดยทันที จนครบจำนวนตามขนาดตัวอย่าง จากนั้นนำแบบสอบถามที่เก็บได้มาลงรหัสตามคู่มือการลงรหัสที่ได้จัดทำเอาไว้ และนำข้อมูลที่ได้มาบันทึกผล เพื่อนำไปวิเคราะห์ผลข้อมูลทางสถิติต่อไป

### 3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ได้เลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ SPSS for Windows (Statistical Package for the Social Sciences) ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค วิเคราะห์ผลด้วยการหาค่าร้อยละ และนำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการบริโภคของผู้บริโภค วิเคราะห์ผลด้วยการหาค่าร้อยละ ทำการทดสอบสมมติฐานด้วยการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน แล้วนำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่และตารางทดสอบสมมติฐาน

ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการบริโภคของผู้บริโภค วิเคราะห์ผลด้วยการหาค่าร้อยละ ทำการทดสอบสมมติฐานด้วยการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนและการทดสอบแบบทวินาม แล้วนำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่และตารางทดสอบสมมติฐาน

### 3.7 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.7.1 สถิติที่ใช้ในการแจกแจงความถี่

ในการหาค่าร้อยละ (percentage) สามารถที่จะคำนวณหาได้จากสูตร

$$\text{percentage} = \frac{n \times 100}{N}$$

เมื่อ	n	คือ	จำนวนข้อมูลซึ่งมีลักษณะที่สนใจ
	N	คือ	จำนวนข้อมูลทั้งหมด

#### 3.7.2 สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

การทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วน (Test for Homogeneity of Proportion)

ขั้นตอนการทดสอบสมมติฐาน

##### 1. ตั้งสมมติฐาน

$H_0$  : ตัวอย่าง k กลุ่มนี้มาจากประชากรเดียวกัน หรือสัดส่วนของลักษณะย่อยในประชากร k กลุ่มไม่มีความแตกต่างกัน

$H_1$  : ตัวอย่าง k กลุ่มนี้มาจากประชากรต่างกัน หรือสัดส่วนของลักษณะย่อยในประชากร k กลุ่มมีความแตกต่างกัน

##### 2. กำหนดระดับนัยสำคัญ $\alpha$

เปิดตาราง  $\chi^2_{\alpha, (r-1)(k-1)}$

##### 3. หาอาณาเขตวิกฤต

$$\chi^2_{\text{cal}} > \chi^2_{\alpha, (r-1)(k-1)}$$

เมื่อ r คือ จำนวนแถวนอน

k คือ จำนวนแถวตั้ง

$(r-1)(k-1)$  คือ จำนวนองศาแห่งความเป็นอิสระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

ในกรณีที่ความถี่คาดหวังน้อยกว่า 5 ไม่นเกิน 20% ของจำนวนช่องทั้งหมดสามารถที่จะคำนวณหาได้จากสูตร

$$\chi^2_{cal} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}}$$

ในกรณีที่ความถี่คาดหวังมากกว่า 5 เมืองสาแห่งความเป็นอิสระเท่ากับ 1 และจำนวนความถี่ทั้งหมดน้อยกว่า 50 ให้ทำการปรับสูตรข้างต้นใหม่ดังนี้

$$\chi^2_{corrected} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(|O_{ij} - E_{ij}| - 0.5)^2}{E_{ij}}$$

โดยที่ค่า  $E_{ij}$  คำนวณได้จากสูตร

$$E_{ij} = \frac{\sum r_i \sum k_j}{n}$$

และทำให้ทราบว่า

$$\sum r_i = \sum k_j = n$$

เมื่อ	$O_{ij}$	คือ	ความถี่สังเกตที่ได้จากแถวอนที่ $i$ และแถวตั้งที่ $j$
	$E_{ij}$	คือ	ความถี่คาดหวังที่ได้จากแถวอนที่ $i$ และแถวตั้งที่ $j$
	$\sum r_i$	คือ	ผลรวมของความถี่ในแถวอนที่ $i$
	$\sum k_j$	คือ	ผลรวมของความถี่ในแถวตั้งที่ $j$
	$n$	คือ	ขนาดตัวอย่างทั้งหมดที่ได้ทำการศึกษา

ในกรณีที่ความถี่คาดหวังน้อยกว่า 5 เกิน 20% ของจำนวนช่องทั้งหมด ทำการรวมช่องที่ใกล้เคียงกันเข้าด้วยกัน แต่วิธีนี้จะทำได้เมื่อวัตถุประสงค์ของข้อมูลไม่เปลี่ยนไป

#### 5. สรุปผล

ถ้าค่าของ  $\chi^2$  ที่คำนวณได้มีค่ามากกว่าค่าของ  $\chi^2$  ที่ได้จากการเปิดตารางที่ระดับนัยสำคัญ เท่ากับ  $\alpha$  และองศาแห่งความเป็นอิสระ (degree of freedom) เท่ากับ  $(r-1)(k-1)$  จะทำการปฏิเสธสมมติฐานหลัก หรือถ้าค่าของ  $p$ -value น้อยกว่าระดับนัยสำคัญเท่ากับ  $\alpha$  จะทำการปฏิเสธสมมติฐานหลัก

### การทดสอบแบบทวินาม (The Binomial Test)

$$H_0 : p = \theta_0$$

$$H_1 : p > \theta_0$$

การทดสอบนี้จะใช้สูตรของการแจกแจงปกติมาตรฐาน เนื่องจากการศึกษานี้มีขนาดตัวอย่างมากกว่า 20 และ  $\theta_0$  มีค่าไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เราจึงสามารถใช้การแจกแจงแบบปกติมาตรฐานมาประมาณการแจกแจงแบบทวินามได้ดังนี้

$$z = \frac{s_+ - n\theta_0}{\sqrt{n\theta_0(1-\theta_0)}}$$

ซึ่งจะมีการแจกแจงปกติมาตรฐาน ( $z = 1.645$ ) การตัดสินใจหาค่าวิกฤตจากโค้งการแจกแจงปกติมาตรฐานและเนื่องจาก  $s_+$  เป็นตัวแปรสุ่มแบบไม่ต่อเนื่อง ในขณะที่  $z$  เป็นตัวแปรสุ่มแบบต่อเนื่อง จึงควรปรับค่าต่อเนื่อง (Correction for continuity) ก่อนที่จะใช้ตัวแปร  $z$  ดังนี้

$$z = \frac{(s_+ \pm 0.5) - n\theta_0}{\sqrt{n\theta_0(1-\theta_0)}}$$

โดยนำ 0.5 บวกกับ  $s_+$  ในกรณีที่  $s_+$  มีค่าน้อยกว่าค่าเฉลี่ย  $n\theta_0$  และนำ 0.5 ลบออกจาก  $s_+$  ในกรณีที่  $s_+$  มีค่ามากกว่าค่าเฉลี่ย  $n\theta_0$

เมื่อ  $s_+$  คือ จำนวนผู้ที่ต้องการให้ปรับปรุงโรงอาหารวิทยาศาสตร์ (โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ)

$n$  คือ จำนวนผู้ที่ตอบแบบสอบถามทั้งหมดในโรงอาหารวิทยาศาสตร์ (โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ)

$\theta_0$  คือ ค่าความน่าจะเป็นที่จะเป็นไปได้

การทดสอบดังกล่าวใช้ในการทดสอบสมมติฐาน ดังต่อไปนี้

1. สักส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่  
โรงพยาบาลศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
2. สักส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
3. สักส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
4. สักส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
5. สักส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
6. สักส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน
7. สักส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการที่โรงพยาบาล  
ศาสตรโรอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มากกว่าไม่มีการปรับปรุงและ  
พัฒนาการบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การสำรวจความคิดเห็นของผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ที่ให้ผู้เข้ามาบริโภคอาหารเป็นกลุ่มตัวอย่างตอบ ซึ่งเป็นผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 215 คน และเป็นผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 80 คน จากการสำรวจครั้งนี้ ผู้ทำปัญหาพิเศษได้นำข้อมูลที่ได้นั้นที่ลงเครื่องคอมพิวเตอร์ และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ SPSS for Windows Version 10.0.7 ผลการวิเคราะห์เป็นดังนี้

#### 4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

##### 4.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค แสดงจำนวนและร้อยละ

จากการคำนวณร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม จำนวน 215 คน เป็นเพศชาย จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 55.8 และเป็นเพศหญิง จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 44.2 เป็นผู้ที่มียุ่ต่ำกว่า 18 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 เป็นผู้ที่มียุ่ 18-22 ปี จำนวน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 50.6 เป็นผู้ที่มียุ่ 23-27 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 11.6 เป็นผู้ที่มียุ่ 28-32 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 เป็นผู้ที่มียุ่ 33-37 ปี จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0 และเป็นผู้ที่มียุ่ 38 ปีขึ้นไป จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 9.3 เป็นผู้ที่มีอาชีพนักเรียน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 เป็นผู้ที่มีอาชีพนิสิต/นักศึกษา จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 53.0 เป็นผู้ที่มีอาชีพข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 11.6 เป็นผู้ที่มีอาชีพลูกจ้าง จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 เป็นผู้ที่มีอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 เป็นผู้ที่มีอาชีพพนักงานธุรกิจเอกชน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 7.0 และเป็นผู้ที่มีอาชีพประกอบกิจการส่วนตัว จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 7.9 ดังแสดงในตารางที่ 4.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.1** แสดงจำนวน และร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามเพศ อายุและอาชีพ

	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	120	55.8
หญิง	95	44.2
รวม	215	100.0
<b>อายุ</b>		
ต่ำกว่า 18 ปี	7	3.3
18-22 ปี	109	50.6
23-27 ปี	25	11.6
28-32 ปี	24	11.2
33-37 ปี	30	14.0
38 ปีขึ้นไป	20	9.3
รวม	215	100.0
<b>อาชีพ</b>		
นักเรียน	7	3.3
นิสิต/นักศึกษา	114	53.0
ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ	25	11.6
ลูกจ้าง	13	6.0
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	24	11.2
พนักงานธุรกิจเอกชน	15	7.0
ประกอบกิจการส่วนตัว	17	7.9
รวม	215	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการคำนวณร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม จำนวน 80 คน เป็นเพศชาย จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 56.2 และเป็นเพศหญิง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 43.8 เป็นผู้ที่มียุ่ต่ำกว่า 18 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7 เป็นผู้ที่มียุ่ 18-22 ปี จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 63.7 เป็นผู้ที่มียุ่ 23-27 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 เป็นผู้ที่มียุ่ 28-32 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 เป็นผู้ที่มียุ่ 33-37 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 และเป็นผู้ที่มียุ่ 38 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 6.2 เป็นผู้ที่มีอาชีพนักเรียน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.3 เป็นผู้ที่มีอาชีพนิสิต/นักศึกษา จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 65.0 เป็นผู้ที่มีอาชีพข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5 เป็นผู้ที่มีอาชีพลูกจ้าง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 เป็นผู้ที่มีอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7 เป็นผู้ที่มีอาชีพพนักงานธุรกิจเอกชน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 และเป็นผู้ที่มีอาชีพประกอบกิจการส่วนตัว จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 ดังแสดงในตารางที่ 4.2

**ตารางที่ 4.2** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามเพศ อายุและอาชีพ

	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	45	56.2
หญิง	35	43.8
รวม	80	100.0
อายุ		
ต่ำกว่า 18 ปี	3	3.7
18-22 ปี	51	63.7
23-27 ปี	7	8.8
28-32 ปี	7	8.8
33-37 ปี	7	8.8
38 ปีขึ้นไป	5	6.2
รวม	80	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

	จำนวน	ร้อยละ
อาชีพ		
นักเรียน	1	1.3
นิสิต/นักศึกษา	52	65.0
ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ	10	12.5
ลูกจ้าง	4	5.0
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	3	3.7
พนักงานธุรกิจเอกชน	4	5.0
ประกอบกิจการส่วนตัว	6	7.5
รวม	80	100.0

#### 4.1.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร  
วิทยาศาสตร์ ดังแสดงในตารางที่ 4.3 พบว่า

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง **การบริโภคอาหารที่โรงอาหาร**  
วิทยาศาสตร์ มีผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 87.4  
และมีผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 12.6

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง **ความถี่ในการบริโภคอาหาร**  
ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหาร 3-4 วัน/สัปดาห์ จำนวน 77 คน  
คิดเป็นร้อยละ 40.9 รองลงมาคือ 1-2 วัน/สัปดาห์ จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 29.8  
และ 5-6 วัน/สัปดาห์ จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 29.3

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง **ช่วงเวลาที่ใช้บริโภคอาหาร**  
ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหารในช่วงเวลา 11.01-13.00 น. จำนวน  
87 คน คิดเป็นร้อยละ 46.3 รองลงมาคือช่วงเวลา 7.00-9.00 น. จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 28.2  
ในช่วงเวลา 13.01-15.00 น. มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 14.9 และในช่วงเวลา 9.01-11.00 น.  
มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 10.6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การเลือกซื้อประเภทของอาหารในการบริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารประเภทข้าวแกง จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 43.6 รองลงมาคือเลือกซื้ออาหารประเภทอาหารตามสั่ง จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 34.6 และเลือกซื้ออาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 21.8

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การใช้เวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารประมาณ 21-30 นาที จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 38.8 รองลงมาคือ 10-20 นาที จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 32.4 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารประมาณ 31-40 นาที จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารมากกว่า 40 นาที จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 และ ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารน้อยกว่า 10 นาที จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 5.3

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การใช้เวลาในการรอคอยอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 4-6 นาที จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 43.6 รองลงมาคือใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 2-4 นาที จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 40.4 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการรอคอยอาหารมากกว่า 6 นาที มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 10.7 และผู้บริโภที่ใช้เวลาในการรอคอยอาหารน้อยกว่า 2 นาที มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 5.3

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารประมาณ 21-25 บาท จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 30.3 รองลงมาคือ 15-20 บาท จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 23.4 ผู้บริโภคที่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารประมาณ 26-30 บาท มีจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 20.7 ผู้บริโภคที่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารมากกว่า 30 บาท มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 14.4 และ ผู้บริโภคที่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารน้อยกว่า 15 บาท มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2

**ตารางที่ 4.3** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์

	จำนวน	ร้อยละ
การบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์		
บริโภค	188	87.4
ไม่บริโภค	27	12.6
รวม	215	100.0
ความถี่ในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์		
1-2 วัน/สัปดาห์	56	29.8
3-4 วัน/สัปดาห์	77	40.9
5-6 วัน/สัปดาห์	55	29.3
รวม	188	100.0
ช่วงเวลาที่ผู้บริโภคใช้ในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์		
7.00-9.00 น.	53	28.2
9.01-11.00 น.	20	10.6
11.01-13.00 น.	87	46.3
13.01-15.00 น.	28	14.9
รวม	188	100.0
การเลือกซื้อประเภทของอาหารในการ บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์		
ข้าวแกง	82	43.6
อาหารตามสั่ง	65	34.6
ก๋วยเตี๋ยว	41	21.8
รวม	188	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

	จำนวน	ร้อยละ
การใช้เวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์		
น้อยกว่า 10 นาที	10	5.3
10-20 นาที	61	32.4
21-30 นาที	73	38.8
31-40 นาที	33	17.6
มากกว่า 40 นาที	11	5.9
รวม	188	100.0
การใช้เวลาในการรอคอยอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์		
น้อยกว่า 2 นาที	10	5.3
2-4 นาที	76	40.4
4-6 นาที	82	43.6
มากกว่า 6 นาที	20	10.7
รวม	188	100.0
ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์		
น้อยกว่า 15 บาท	21	11.2
15-20 บาท	44	23.4
21-25 บาท	57	30.3
26-30 บาท	39	20.7
มากกว่า 30 บาท	27	14.4
รวม	188	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.4 พบว่า

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มีผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 85.0 และมีผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 15.0

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง ความถี่ในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหาร 3-4 วัน/สัปดาห์ จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 45.6 รองลงมาคือ 5-6 วัน/สัปดาห์ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 27.9 และ 1-2 วัน/สัปดาห์ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.5

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง ช่วงเวลาที่ผู้บริโภครับประทานอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหารในช่วงเวลา 11.01-13.00 น. จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 41.2 รองลงมาคือช่วงเวลา 7.00-9.00 น. จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 22.1 ในช่วงเวลา 13.01-15.00 น. มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.1 และในช่วงเวลา 9.01-11.00 น. มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การเลือกซื้อประเภทของอาหารในการบริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารประเภท ข้าวแกง จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 38.2 รองลงมาคือเลือกซื้ออาหารประเภทอาหารตามสั่ง จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 และเลือกซื้ออาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.5

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การใช้เวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารประมาณ 21-30 นาที จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 38.2 รองลงมาคือ 10-20 นาที จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารประมาณ 31-40 นาที จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.7 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการบริโภคอาหารมากกว่า 40 นาทีและน้อยกว่า 10 นาที มีจำนวนเท่ากันคือ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 10.3

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง การใช้เวลาในการรอคอยอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 4-6 นาที จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 รองลงมาคือใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 2-4 นาที จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.5 ผู้บริโภคที่ใช้เวลาในการรอคอยอาหารมากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6 นาที มีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 22.0 และผู้บริโภครที่ใช้เวลาในการรอกออาหาร น้อยกว่า 2 นาที มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 16.2

พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่อง ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหาร ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารประมาณ 15-20 บาท จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 รองลงมาคือ 21-25 บาทและ 26-30 บาท จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 22.1 ผู้บริโภคที่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารน้อยกว่า 15 บาท มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 และผู้บริโภครที่มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารมากกว่า 30 บาท มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.7

**ตารางที่ 4.4** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

	จำนวน	ร้อยละ
การบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ		
บริโภค	68	85.0
ไม่บริโภค	12	15.0
รวม	80	100.0
ความถี่ในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ		
1-2 วัน/สัปดาห์	18	26.5
3-4 วัน/สัปดาห์	31	45.6
5-6 วัน/สัปดาห์	19	27.9
รวม	68	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

	จำนวน	ร้อยละ
ช่วงเวลาที่ผู้บริโภคว่าใช้ในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ		
7.00-9.00 น.	15	22.1
9.01-11.00 น.	12	17.6
11.01-13.00 น.	28	41.2
13.01-15.00 น.	13	19.1
รวม	68	100.0
การเลือกซื้อประเภทของอาหารในการ บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ		
ข้าวแกง	26	38.2
อาหารตามสั่ง	24	35.3
ก๋วยเตี๋ยว	18	26.5
รวม	68	100.0
การใช้เวลาในการบริโภคอาหารที่ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ		
น้อยกว่า 10 นาที	7	10.3
10-20 นาที	16	23.5
21-30 นาที	26	38.2
31-40 นาที	12	17.7
มากกว่า 40 นาที	7	10.3
รวม	68	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

	จำนวน	ร้อยละ
การใช้เวลาในการรอกออาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ		
น้อยกว่า 2 นาที	11	16.2
2-4 นาที	18	26.5
4-6 นาที	24	35.3
มากกว่า 6 นาที	15	22.0
รวม	68	100.0
ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารที่โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ		
น้อยกว่า 15 บาท	12	17.6
15-20 บาท	16	23.5
21-25 บาท	15	22.1
26-30 บาท	15	22.1
มากกว่า 30 บาท	10	14.7
รวม	68	100.0

4.1.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์  
โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

4.1.3.1 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์  
ดังแสดงในตารางที่ 4.5 พบว่า

**ปัจจัยเรื่องราคาอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง  
จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 38.3 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก  
จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 23.4 ส่วนผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด  
มีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความ  
สำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 22 และ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 11.7 และ 9.0 ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปัจจัยเรื่องปริมาณอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 33.5 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 26.1 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 20.7 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด และมีความสำคัญน้อย มีจำนวน 21 และ 16 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 และ 8.5 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องความสะดวกของอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 40.4 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 20.7 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 15.4 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด และมีความสำคัญน้อย มีจำนวน 25 และ 19 คน คิดเป็นร้อยละ 13.3 และ 10.2 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องรสชาติอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 33.5 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 21.8 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 16.5 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุดและมีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 28 และ 25 คน คิดเป็นร้อยละ 14.9 และ 13.3 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 42.6 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 29.8 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 20.2 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 12 และ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.4 และ 1.1 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องความเร็วในการให้บริการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 36.2 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 23.9 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 23 และ 22 คน คิดเป็นร้อยละ 12.2 และ 11.7 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 37.8 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 23.4 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 18.1 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 26 และ 13 คน คิดเป็นร้อยละ 13.8 และ 6.9 ตามลำดับ

ปัจจัยเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 30.3 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 27.1 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 20.2 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 24 และ 18 คน คิดเป็นร้อยละ 12.8 และ 9.6 ตามลำดับ

ปัจจัยเรื่องจำนวนของชั้น ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 37.2 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 25.5 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 14.9 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 22 คน และ 20 คน คิดเป็นร้อยละ 11.7 และ 10.6 ตามลำดับ

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนา จำนวน 174 คน คิดเป็นร้อยละ 92.6 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนา มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4 ดังแสดงในตารางที่ 4.6

**ตารางที่ 4.5** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ราคาอาหาร (ร้อยละ)	33 (17.6)	44 (23.4)	72 (38.3)	22 (11.7)	17 (9.0)	188 (100.0)
ปริมาณ อาหาร (ร้อยละ)	39 (20.7)	49 (26.1)	63 (33.5)	16 (8.5)	21 (11.2)	188 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอญญาตรหน้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ความสะอาด ของอาหาร (ร้อยละ)	39 (20.7)	<b>76</b> (40.4)	29 (15.4)	19 (10.2)	25 (13.3)	188 (100.0)
รสชาติอาหาร (ร้อยละ)	41 (21.8)	<b>63</b> (33.5)	25 (13.3)	31 (16.5)	28 (14.9)	188 (100.0)
การมีอาหารให้ เลือกหลายชนิด (ร้อยละ)	56 (29.8)	<b>80</b> (42.6)	38 (20.2)	12 (6.4)	2 (1.1)	188 (100.0)
ความรวดเร็วใน การให้บริการ (ร้อยละ)	45 (23.9)	<b>68</b> (36.2)	30 (16.0)	23 (12.2)	22 (11.7)	188 (100.0)
จำนวนร้านที่ให้ บริการมีเพียงพอ ต่อความต้องการ (ร้อยละ)	34 (18.1)	44 (23.4)	<b>71</b> (37.8)	26 (13.8)	13 (6.9)	188 (100.0)
จำนวนที่นั่งมี เพียงพอต่อความ ต้องการ (ร้อยละ)	38 (20.2)	<b>57</b> (30.3)	51 (27.1)	24 (12.8)	18 (9.6)	188 (100.0)
จำนวนชั้น ส้อม ตะเกียบและเครื่อง ปรุงมีเพียงพอต่อ ความต้องการ (ร้อยละ)	28 (14.9)	48 (25.5)	<b>70</b> (37.2)	22 (11.7)	20 (10.6)	188 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.6** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่ โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

	จำนวน	ร้อยละ
การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ		
ควรปรับปรุงและพัฒนา	174	92.6
ไม่ควรปรับปรุงและพัฒนา	14	7.4
รวม	188	100.0

**4.1.3.2 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม**

**ณ อาคารพระเทพฯ**

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.7 พบว่า

**ปัจจัยเรื่องราคาอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.4 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.1 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 8 และ 5 คน คิดเป็นร้อยละ 11.8 และ 7.4 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องปริมาณอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 29.4 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด และมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 11 คน คิดเป็นร้อยละ 16.2 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.7

**ปัจจัยเรื่องความสะอาดของอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 22.1 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.1 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด และมีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 12 และ 11 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 และ 16.2 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องรสชาติอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 30.9 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.5 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 10 และ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.7 และ 10.3 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องเครื่องมืออาหารให้เลือกหลายชนิด** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.6 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2

**ปัจจัยเรื่องความเร็วในการให้บริการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 33.8 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 20.6 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 8 และ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 11.8 และ 10.3 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 27.9 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 11 และ 9 คน คิดเป็นร้อยละ 16.3 และ 13.2 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 30.9 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 20.6 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.1 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.7

**ปัจจัยเรื่องจำนวนของซัอน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลางและมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8

**การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนา จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 86.8 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนา มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ดังแสดงในตารางที่ 4.8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.7** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ราคาอาหาร (ร้อยละ)	18 (26.4)	13 (19.1)	24 (35.3)	8 (11.8)	5 (7.4)	68 (100.0)
ปริมาณอาหาร (ร้อยละ)	11 (16.2)	16 (23.5)	20 (29.4)	11 (16.2)	10 (14.7)	68 (100.0)
ความสะอาด ของอาหาร (ร้อยละ)	11 (16.2)	17 (25.0)	15 (22.1)	13 (19.1)	12 (17.6)	68 (100.0)
รสชาติอาหาร (ร้อยละ)	12 (17.6)	21 (30.9)	18 (26.5)	10 (14.7)	7 (10.3)	68 (100.0)
การมีอาหารให้เลือก หลายชนิด (ร้อยละ)	16 (23.5)	16 (23.5)	18 (26.6)	9 (13.2)	9 (13.2)	68 (100.0)
ความรวดเร็วในการ ให้บริการ (ร้อยละ)	23 (33.8)	16 (23.5)	14 (20.6)	8 (11.8)	7 (10.3)	68 (100.0)
จำนวนร้านที่ให้ บริการมีเพียงพอต่อ ความต้องการ (ร้อยละ)	17 (25.0)	19 (27.9)	12 (17.6)	11 (16.3)	9 (13.2)	68 (100.0)
จำนวนที่นั่งมีเพียงพอ ต่อความต้องการ (ร้อยละ)	21 (30.9)	14 (20.6)	13 (19.1)	10 (14.7)	10 (14.7)	68 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.7 (ต่อ)**

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
จำนวนข้อ ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ (ร้อยละ)	17 (25.0)	17 (25.0)	12 (17.6)	12 (17.6)	10 (14.8)	68 (100.0)

**ตารางที่ 4.8** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

	จำนวน	ร้อยละ
การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ		
ควรปรับปรุงและพัฒนา	59	86.8
ไม่ควรปรับปรุงและพัฒนา	9	13.2
รวม	68	100.0

#### 4.1.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

##### 4.1.4.1 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ดังแสดงในตารางที่ 4.9 พบว่า

**ปัจจัยเรื่องราคาอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 44.4 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 ส่วนผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน

4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 3 คน และ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 และ 3.7 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องปริมาณอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลางและสำคัญมาก มีจำนวนเท่ากันคือ 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 และผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.9

**ปัจจัยเรื่องความสะดวกของอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 22.2 และผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8

**ปัจจัยเรื่องรสชาติอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 18.5 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 4 คน และ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 และ 3.7 ตามลำดับ

**ปัจจัยเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 22.2 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

**ปัจจัยเรื่องความเร็วในการให้บริการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 48.1 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 และผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7

**ปัจจัยเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็น

ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 5 คน คิดเป็นร้อยละ 18.5 และผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

ปัจจัยเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

ปัจจัยเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาผู้บริโภคเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 18.5 ผู้บริโภคที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุดและมีความสำคัญน้อย มีจำนวน 3 คน และ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 และ 7.4 ตามลำดับ

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่า ควรมีการปรับปรุงและพัฒนา จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 48.1 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนา มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 51.9 ดังแสดงในตารางที่ 4.10

**ตารางที่ 4.9** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ราคาอาหาร (ร้อยละ)	3 (11.2)	7 (25.9)	12 (44.4)	4 (14.8)	1 (3.7)	27 (100.0)
ปริมาณอาหาร (ร้อยละ)	4 (14.9)	8 (29.6)	8 (29.6)	7 (25.9)	0 (0.0)	27 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ความสะดวกของอาหาร (ร้อยละ)	8 (29.6)	9 (33.4)	6 (22.2)	4 (14.8)	0 (0.0)	27 (100.0)
รสชาติอาหาร (ร้อยละ)	9 (33.4)	5 (18.5)	8 (29.6)	4 (14.8)	1 (3.7)	27 (100.0)
การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด (ร้อยละ)	6 (22.2)	10 (37.0)	3 (11.2)	6 (22.2)	2 (7.4)	27 (100.0)
ความรวดเร็วในการให้บริการ (ร้อยละ)	9 (33.4)	13 (48.1)	4 (14.8)	1 (3.7)	0 (0.0)	27 (100.0)
จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ (ร้อยละ)	5 (18.5)	8 (29.6)	7 (25.9)	5 (18.5)	2 (7.4)	27 (100.0)
จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ (ร้อยละ)	4 (14.8)	10 (37.0)	9 (33.4)	2 (7.4)	2 (7.4)	27 (100.0)
จำนวนชิ้น ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ (ร้อยละ)	5 (18.5)	8 (29.6)	9 (33.3)	2 (7.4)	3 (11.2)	27 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.10** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

	จำนวน	ร้อยละ
การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ		
ควรปรับปรุงและพัฒนา	13	48.1
ไม่ควรปรับปรุงและพัฒนา	14	51.9
รวม	27	100.0

**4.1.4.2 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ**

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.11 พบว่า

**ปัจจัยเรื่องราคาอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด และมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 และผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3

**ปัจจัยเรื่องปริมาณอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 และผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7

**ปัจจัยเรื่องความสะอาดของอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ส่วนผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อย มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7 ผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3

**ปัจจัยเรื่องรสชาติอาหาร** ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 รองลงมาผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลางและสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ส่วนผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ปัจจัยเรื่องอาหารให้เด็กหลายชนิด** ผู้บริโภครส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีความสำคัญปานกลางและมีความสำคัญน้อย มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 รองลงมาผู้บริโภครเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7 และผู้บริโภครที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3

**ปัจจัยเรื่องความเร็วในการให้บริการ** ผู้บริโภครส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญปานกลาง ที่จำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.1 รองลงมาผู้บริโภครเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.6

**ปัจจัยเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภครส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญปานกลาง มีจำนวนเท่ากันคือ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 รองลงมาผู้บริโภครเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญน้อยที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 และผู้บริโภครที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2

**ปัจจัยเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภครส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมาผู้บริโภครเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7 และผู้บริโภครที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2

**ปัจจัยเรื่องจำนวนของซ้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ** ผู้บริโภครส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 รองลงมาผู้บริโภครเห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7 และผู้บริโภครที่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3

**การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ** ผู้บริโภครส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนา จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 66.7 ส่วนผู้บริโภครที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนา มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 ดังแสดงในตารางที่ 4.12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.11** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหาร โดยจำแนกตามปัจจัย ความสำคัญต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
ราคาอาหาร (ร้อยละ)	3 (25.0)	0 (0.0)	5 (41.7)	1 (8.3)	3 (25.0)	12 (100.0)
ปริมาณอาหาร (ร้อยละ)	3 (25.0)	2 (16.7)	4 (33.3)	1 (8.3)	2 (16.7)	12 (100.0)
ความสะดวก ของอาหาร (ร้อยละ)	1 (8.3)	5 (41.7)	3 (25.0)	2 (16.7)	1 (8.3)	12 (100.0)
รสชาติอาหาร (ร้อยละ)	1 (8.3)	4 (33.4)	3 (25.0)	1 (8.3)	3 (25.0)	12 (100.0)
การมีอาหารให้เลือก หลายชนิด (ร้อยละ)	3 (25.0)	1 (8.3)	3 (25.0)	3 (25.0)	2 (16.7)	12 (100.0)
ความรวดเร็วในการ ให้บริการ (ร้อยละ)	3 (25.1)	2 (16.6)	3 (25.1)	2 (16.6)	2 (16.6)	12 (100.0)
จำนวนร้านที่ให้ บริการมีเพียงพอต่อ ความต้องการ (ร้อยละ)	1 (8.2)	4 (33.4)	4 (33.4)	0 (0.0)	3 (25.0)	12 (100.0)
จำนวนที่นั่งมีเพียงพอ ต่อความต้องการ (ร้อยละ)	2 (16.7)	1 (8.2)	5 (41.7)	2 (16.7)	2 (16.7)	12 (100.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

ปัจจัย	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	รวม
จำนวนชิ้น ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ (ร้อยละ)	3 (25.0)	1 (8.3)	2 (16.7)	3 (25.0)	3 (25.0)	12 (100.0)

ตารางที่ 4.12 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ โดยจำแนกตามการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

	จำนวน	ร้อยละ
การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ		
ควรปรับปรุงและพัฒนา	8	66.7
ไม่ควรปรับปรุงและพัฒนา	4	33.3
รวม	12	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.5 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุง และการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

##### 4.1.5.1 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับความคิดเห็นในเรื่อง การปรับปรุงและการพัฒนาการบริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ดังแสดงในตารางที่ 4.13 พบว่า

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องราคาอาหารและรสชาติอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 93 คน คิดเป็นร้อยละ 49.5 รองลงมาผู้บริโภคมีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนที่นั่ง จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 43.6 ส่วนผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องความสะดวกของอาหาร มีจำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 29.8 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องควรมีอาหารให้เลือกหลากหลาย มีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 27.7 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องความสะอาดของโรงอาหาร มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 3.2 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องความสะอาดของภาชนะ มีจำนวน 5 คน คิดเป็น ร้อยละ 2.7 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องคุณภาพของอาหาร เปลี่ยนผู้ดูแลโรงอาหารและเพิ่มพัดลม มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.6 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องที่โรงอาหารมีเสียงดังเกินไปและมีนกออยู่ในโรงอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องปริมาณอาหาร มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.5 และผู้บริโภคที่ไม่แสดงความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7

**ตารางที่ 4.13** แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ  
ของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ความคิดเห็นของผู้บริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ราคาอาหาร	93	49.5
รสชาติอาหาร	93	49.5
เพิ่มจำนวนที่นั่ง	82	43.6
ความสะอาดของอาหาร	56	29.8
ควรมีอาหารให้เลือกหลากหลาย	52	27.7
เพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ	30	16.0
ความสะอาดของโรงอาหาร	6	3.2
ความสะอาดของภาชนะ	5	2.7
คุณภาพของอาหาร	3	1.6
เปลี่ยนผู้ดูแลโรงอาหาร	3	1.6
เพิ่มพัดลม	3	1.6
โรงอาหารมีเสียงดังเกินไป	2	1.1
มีนกออยู่ในโรงอาหาร	2	1.1
ปริมาณอาหาร	1	0.5
ไม่แสดงความคิดเห็น	7	3.7

**4.1.5.2** ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่  
บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับความคิดเห็นในเรื่อง การปรับปรุงและการ  
พัฒนาการบริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.14 พบว่า

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุง และพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่ม  
จำนวนร้านที่ให้บริการ จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 42.6 รองลงมาผู้บริโภคมองเห็นว่า  
ควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องราคาอาหารและความรวดเร็วในการให้บริการ มีจำนวน  
เท่ากับคือ 20 คน คิดเป็นร้อยละ 29.4 ส่วนผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุง  
และพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนที่นั่ง มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 20.6 ผู้บริโภค  
ที่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องความสะอาดของอาหาร มีจำนวน

13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.1 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในเรื่องรสชาติอาหารและการระบายอากาศ มีจำนวนเท่ากันคือ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 ผู้บริโภค ที่มีความคิดเห็นว่า ควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มพัสดุ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการคิดค่าอาหารให้ถูกต้องและปริมาณอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องมาตรฐานในการปรุงอาหาร และการติดป้ายบอกราคาอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.9 และผู้บริโภคที่ไม่แสดงความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2

**ตารางที่ 4.14** แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ความคิดเห็นของผู้บริโภค	จำนวน	ร้อยละ
เพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ	29	42.6
ราคาอาหาร	20	29.4
ความรวดเร็วในการให้บริการ	20	29.4
เพิ่มจำนวนที่นั่ง	14	20.6
ความสะอาดของอาหาร	13	19.1
รสชาติอาหาร	6	8.8
การระบายอากาศ	6	8.8
เพิ่มพัสดุ	5	7.4
การคิดค่าอาหารให้ถูกต้อง	4	5.9
ปริมาณอาหาร	4	5.9
มาตรฐานในการปรุงอาหาร	2	2.9
การติดป้ายบอกราคาอาหาร	2	2.9
ไม่แสดงความคิดเห็น	9	13.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.6 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

##### 4.1.6.1 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ดังแสดงในตารางที่ 4.15 พบว่า

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุง และพัฒนาการบริการในเรื่องรสชาติอาหาร จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาผู้บริโภคมองว่าควรปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 25.6 ส่วนผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุง และพัฒนาการบริการในเรื่องความรวดเร็วในการบริการและการขยายโรงอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 22.2 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนที่นั่ง ควรมีอาหารให้เลือกหลากหลายและการระบายอากาศ มีจำนวนเท่ากันคือ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการในเรื่องการติดแอร์ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 11.1 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องความสะอาดของอาหาร มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.4

**ตารางที่ 4.15** แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ความคิดเห็นของผู้บริโภค	จำนวน	ร้อยละ
รสชาติอาหาร	9	33.3
เพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ	7	25.9
ความรวดเร็วในการให้บริการ	6	22.2
การขยายโรงอาหาร	6	22.2
เพิ่มจำนวนที่นั่ง	4	14.8
ควรมีอาหารให้เลือกหลากหลาย	4	14.8
การระบายอากาศ	4	14.8
การติดแอร์	3	11.1
ความสะอาดของอาหาร	2	7.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.6.2 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภค ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

จากการคำนวณร้อยละของผู้บริโภคกับความคิดเห็นในเรื่อง การปรับปรุงและการพัฒนาการบริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.16 พบว่า

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องราคาอาหาร จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมาผู้บริโภคมีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 ส่วนผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องควรมีอาหารให้เลือกหลากหลายและการเพิ่มพัสดุ มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงและพัฒนาการบริการในเรื่องการเพิ่มจำนวนที่นั่ง ความสะอาดของอาหาร และ ความสะอาดของโรงอาหาร มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7 และผู้บริโภคที่ไม่แสดงความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุง และการพัฒนาการบริการ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0

ตารางที่ 4.16 แสดงจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ความคิดเห็นของผู้บริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ราคาอาหาร	5	41.7
เพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ	4	33.3
ควรมีอาหารให้เลือกหลากหลาย	3	25.0
เพิ่มพัสดุ	3	25.0
เพิ่มจำนวนที่นั่ง	2	16.7
ความสะอาดของอาหาร	2	16.7
ความสะอาดของโรงอาหาร	2	16.7
ไม่แสดงความคิดเห็น	3	25.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 การทดสอบสมมติฐาน

### 4.2.1 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ

#### 4.2.1.1 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร ที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ทั้ง 6 พฤติกรรม ได้แก่ ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร ประเภทของอาหาร ที่ซื้อ เวลาในการบริโภคอาหาร เวลาในการรอคอยอาหาร และค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิง กับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิง ที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมทั้ง 6 พฤติกรรม พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ทั้ง 6 พฤติกรรมที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่อง ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร ที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพ ที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.17

**ตารางที่ 4.17** แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์

พฤติกรรม	เพศ	ช่วงอายุ	อาชีพ
ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร	0.700	0.891	0.888
ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร	<b>0.047*</b>	0.837	0.786
ประเภทของอาหารที่ซื้อ	0.920	0.955	0.986
เวลาในการบริโภคอาหาร	0.321	0.718	0.630
เวลาในการรอคอยอาหาร	0.483	0.387	0.190
ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร	0.249	0.197	<b>0.048*</b>

\* หมายถึง การปฏิเสธสมมติฐานหลักที่  $\alpha = 0.05$

สำหรับกรณีที่ต้องรวมเซลล์ ดังเช่น ในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องความ บ่อยครั้งในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ซึ่งแสดงในตารางที่ 4.18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.18** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ช่วงอายุ	ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร			รวม
	1-2 วัน/สัปดาห์	3-4 วัน/สัปดาห์	5-6 วัน/สัปดาห์	
ต่ำกว่า 18 ปี (ความถี่คาดหวัง)	3 (1.5)	1 (2.0)	1 (1.5)	5 (5.0)
18-22 ปี (ความถี่คาดหวัง)	30 (30.6)	40 (42.3)	33 (30.1)	103 (103.0)
23-27 ปี (ความถี่คาดหวัง)	7 (6.6)	10 (9.0)	5 (6.4)	22 (22.0)
28-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	5 (5.4)	8 (7.4)	5 (5.2)	18 (18.0)
33-37 ปี (ความถี่คาดหวัง)	8 (7.4)	10 (10.2)	7 (7.4)	25 (25.0)
38 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	3 (4.5)	8 (6.1)	4 (4.4)	15 (15.0)
$\chi^2 = 4.305$ ค่า d.f. = 10 และ ค่า P-value = 0.933				

จากตารางที่ 4.18 พบว่า มีค่าความถี่คาดหวังน้อยกว่า 5 มากกว่า 20% ดังนั้น จึงทำการรวมเซลล์ ดังแสดงในตารางที่ 4.19

**ตารางที่ 4.19** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ช่วงอายุ	ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร			รวม
	1-2 วัน/สัปดาห์	3-4 วัน/สัปดาห์	5-6 วัน/สัปดาห์	
ต่ำกว่า 22 ปี (ความถี่คาดหวัง)	33 (32.2)	41 (44.2)	34 (31.6)	108 (108.0)
22-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	12 (11.9)	18 (16.4)	10 (11.7)	40 (40.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	11 (11.9)	18 (16.4)	11 (11.7)	40 (40.0)

$\chi^2 = 1.121$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.891

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้นสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.20

**ตารางที่ 4.20** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

เพศ	ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร				รวม
	7.00-9.00	9.01-11.00	11.01-13.00	13.01-15.00	
ชาย (ความถี่คาดหวัง)	23 (27.3)	9 (10.4)	44 (44.9)	21 (14.4)	97 (97.0)
หญิง (ความถี่คาดหวัง)	30 (25.7)	11 (9.6)	43 (42.1)	7 (13.6)	91 (91.0)

$\chi^2 = 7.953$  ค่า d.f. = 3 และ ค่า P-value = 0.047

เอกสารนี้เป็นเอกสารทงสวนเวสสำหรับกรใช้งานเพอการศกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประยชนด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- $H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน
- $H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 7.953$  ค่า d.f. = 3 และ ค่า P-value = 0.047 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.21

**ตารางที่ 4.21** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

อาชีพ	ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร			รวม
	น้อยกว่า 20 บาท	21-30 บาท	มากกว่า 30 บาท	
นักเรียน/นิสิต/ นักศึกษา (ความถี่คาดหวัง)	44 (38.7)	58 (57.2)	10 (16.1)	112 (112.0)
ข้าราชการ/ พนักงาน/ลูกจ้าง ของราชการ (ความถี่คาดหวัง)	6 (7.0)	11 (10.2)	3 (2.0)	20 (20.0)
ลูกจ้าง/พนักงานรัฐ วิสาหกิจ/พนักงาน ธุรกิจเอกชน (ความถี่คาดหวัง)	9 (15.2)	24 (22.5)	11 (6.3)	44 (44.0)
ประกอบกิจการ ส่วนตัว (ความถี่คาดหวัง)	6 (4.1)	3 (6.1)	3 (1.8)	12 (12.0)
$\chi^2 = 12.697$ ค่า d.f. = 6 และ ค่า P-value = 0.048				

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 12.697$  ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.048 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในเรื่อง ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.2.1.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ทั้ง 6 พฤติกรรม ได้แก่ ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร ประเภทของอาหารที่ซื้อ เวลาในการบริโภคอาหาร เวลาในการรอคอยอาหาร และค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมทั้ง 6 พฤติกรรม พบว่ามีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ทั้ง 6 พฤติกรรมที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรม ในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่ามีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่ามีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมทั้ง 6 พฤติกรรม พบว่ามีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ทั้ง 6 พฤติกรรมที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.22

**ตารางที่ 4.22** แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

พฤติกรรม	เพศ	ช่วงอายุ	อาชีพ
ความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหาร	0.676	0.273	0.206
ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร	0.608	<b>0.048*</b>	0.070
ประเภทของอาหารที่ซื้อ	0.903	0.889	0.943
เวลาในการบริโภคอาหาร	0.944	0.055	0.144
เวลาในการรอคอยอาหาร	0.970	0.838	0.704
ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร	0.186	0.145	0.129

\* หมายถึง การปฏิเสธสมมติฐานหลักที่  $\alpha = 0.05$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.23

**ตารางที่ 4.23** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ช่วงอายุ	ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร			รวม
	ก่อน 11.00 น.	11.01-13.00 น.	13.01-15.00 น.	
ต่ำกว่า 22 ปี (ความถี่คาดหวัง)	11 (10.6)	13 (10.7)	9 (11.7)	33 (33.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	5 (6.0)	4 (5.0)	7 (6.0)	17 (17.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	5 (6.0)	3 (5.4)	8 (6.6)	18 (18.0)
$\chi^2 = 9.606$ ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.048				

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 9.606$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.048 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับพฤติกรรมในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2.2 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

### 4.2.2.1 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ทั้ง 9 ปัจจัย ได้แก่ ราคาอาหาร ปริมาณอาหาร ความสะอาดของอาหาร รสชาติอาหาร การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ความรวดเร็วในการให้บริการ จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่อง การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับพฤติกรรมในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหาร รสชาติอาหาร และจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหาร รสชาติอาหารและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง รสชาติอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพ กับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหาร ที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.24

**ตารางที่ 4.24** แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์

ปัจจัย	เพศ	ช่วงอายุ	อาชีพ
ราคาอาหาร	0.078	0.056	0.131
ปริมาณอาหาร	0.412	<b>0.044*</b>	0.220
ความสะดวกของอาหาร	0.189	0.329	0.088
รสชาติอาหาร	0.376	<b>0.018*</b>	<b>0.002*</b>
การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด	<b>0.028*</b>	0.381	0.710
ความรวดเร็วในการให้บริการ	0.761	0.155	0.256
จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ	<b>0.003*</b>	0.813	0.233
จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ	0.114	0.288	0.254
จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบ และเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ	<b>0.001*</b>	<b>0.012*</b>	0.165

\* หมายถึง การปฏิเสธสมมติฐานหลักที่  $\alpha = 0.05$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.25

**ตารางที่ 4.25** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์

เพศ	การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด					รวม
	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	
ชาย (ความถี่คาดหวัง)	26 (28.9)	39 (41.3)	21 (19.6)	11 (6.2)	0 (1.0)	97 (97.0)
หญิง (ความถี่คาดหวัง)	30 (27.1)	41 (38.7)	17 (18.4)	1 (5.8)	2 (1.0)	91 (91.0)
$\chi^2 = 10.910$ ค่า d.f. = 4 และค่า P-value = 0.028						

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิดที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 10.910$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.028 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.26

**ตารางที่ 4.26** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชาย และเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์

เพศ	จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ					รวม
	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	
ชาย (ความถี่คาดหวัง)	16 (17.5)	18 (22.7)	32 (36.7)	21 (13.4)	10 (6.7)	97 (97.0)
หญิง (ความถี่คาดหวัง)	18 (16.5)	26 (21.3)	39 (34.3)	5 (12.6)	3 (6.3)	91 (91.0)
$\chi^2 = 15.702$ ค่า d.f. = 4 และค่า P-value = 0.003						

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชาย และเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชาย และเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 15.702$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.003 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชาย และเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.27

**ตารางที่ 4.27** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์

เพศ	จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุง มีเพียงพอต่อความต้องการ					รวม
	สำคัญมาก ที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อย ที่สุด	
	ชาย (ความถี่คาดหวัง)	8 (14.4)	23 (24.8)	33 (36.1)	17 (11.4)	
หญิง (ความถี่คาดหวัง)	20 (13.6)	25 (23.2)	37 (33.9)	5 (10.6)	4 (9.7)	91 (91.0)

$\chi^2 = 19.028$  ค่า d.f. = 4 และค่า P-value = 0.001

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 19.028$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.001 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชาย และเพศหญิงกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบ และเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ปริมาณอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกันอย่างแสดงในตารางที่ 4.28

**ตารางที่ 4.28** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ปริมาณอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ช่วงอายุ	ปริมาณอาหาร				รวม
	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
ต่ำกว่า 23 ปี (ความถี่คาดหวัง)	23 (21.3)	43 (36.2)	28 (28.1)	14 (22.4)	108 (108.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	8 (8.1)	9 (13.7)	13 (10.7)	11 (8.5)	41 (41.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	6 (7.6)	11 (13.1)	8 (10.2)	14 (8.1)	39 (39.0)
$\chi^2 = 12.917$ ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.044					

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 12.917$  ค่า d.f. = 6 และ ค่า P-value = 0.044 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องปริมาณอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหาร ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.29

**ตารางที่ 4.29** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง รสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ช่วงอายุ	รสชาติอาหาร					รวม
	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อย	สำคัญน้อยที่สุด	
ต่ำกว่า 23 ปี (ความถี่คาดหวัง)	27 (23.5)	44 (36.2)	11 (14.4)	15 (17.8)	11 (16.1)	108 (108.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	10 (8.9)	5 (13.7)	8 (5.5)	10 (6.8)	8 (6.1)	41 (41.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	4 (8.6)	14 (13.1)	6 (5.1)	6 (6.4)	9 (5.8)	39 (39.0)
$\chi^2 = 18.404$ ค่า d.f. = 8 และค่า P-value = 0.018						

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 18.404$  ค่า d.f. = 8 และ ค่า P-value = 0.018 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.30

**ตารางที่ 4.30** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์

ช่วงอายุ	จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ				รวม
	สำคัญมากที่สุด	สำคัญมาก	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
ต่ำกว่า 23 ปี (ความถี่คาดหวัง)	15 (16.1)	35 (27.6)	37 (40.2)	21 (24.1)	108 (108.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	11 (6.1)	6 (10.5)	12 (15.2)	12 (9.2)	41 (41.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	2 (5.8)	7 (9.9)	21 (14.6)	9 (8.7)	39 (39.0)
$\chi^2 = 16.419$ ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.012					

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 16.419$  ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.012 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลศาสตร์ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์ แตกต่างกันอย่างแสดงในตารางที่ 4.31

**ตารางที่ 4.31** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง รสชาติอาหารที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์

อาชีพ	รสชาติอาหาร			รวม
	สำคัญมากและสำคัญมากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
นักเรียน/นิสิต/นักศึกษา (ความถี่คาดหวัง)	61 (47.9)	9 (15.2)	22 (28.9)	92 (92.0)
ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ (ความถี่คาดหวัง)	9 (10.4)	4 (3.3)	7 (6.3)	20 (20.0)
ลูกจ้าง/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/พนักงานธุรกิจเอกชน (ความถี่คาดหวัง)	13 (22.9)	7 (7.3)	24 (13.8)	44 (44.0)
ประกอบกิจการส่วนตัว (ความถี่คาดหวัง)	15 (16.7)	11 (5.3)	6 (10.0)	32 (32.0)
$\chi^2 = 27.908$ ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.002				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงพยาบาลศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงพยาบาลศาสตร์ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 27.908$  ค่า d.f. = 6 และ ค่า P-value = 0.002 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องรสชาติอาหารที่โรงพยาบาลศาสตร์ แตกต่างกัน

#### 4.2.2.2 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ทั้ง 9 ปัจจัย ได้แก่ ราคาอาหาร ปริมาณอาหาร ความสะอาดของอาหาร รสชาติอาหาร การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ความรวดเร็วในการให้บริการ จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการและจำนวนของโซน ส้ม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยทั้ง 9 ปัจจัย พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิงกับปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ทั้ง 9 ปัจจัยที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ความรวดเร็วในการให้บริการและจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่อง ความรวดเร็วในการให้บริการและจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ ที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น ไม่แตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง ความรวดเร็วในการให้บริการจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ และจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ที่โรงพยาบาล เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า มีค่า P-value น้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการและจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ส่วนผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า มีค่า P-value มากกว่า  $\alpha = 0.05$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องอื่นๆ จากที่กล่าวไว้ข้างต้นไม่แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.32

**ตารางที่ 4.32** แสดงค่า P-value ของผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนระหว่างเพศ ช่วงอายุและอาชีพ ต่อปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ปัจจัย	เพศ	ช่วงอายุ	อาชีพ
ราคาอาหาร	0.979	0.064	0.343
ปริมาณอาหาร	0.539	0.594	0.239
ความสะอาดของอาหาร	0.413	0.141	0.134
รสชาติอาหาร	0.737	0.067	0.632
การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด	0.774	0.055	0.069
ความรวดเร็วในการให้บริการ	0.519	<b>0.000*</b>	<b>0.020*</b>
จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ	0.832	<b>0.008*</b>	<b>0.002*</b>
จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ	0.469	0.068	<b>0.007*</b>
จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบ และเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ	0.393	0.446	0.218

\* หมายถึง การปฏิเสธสมมติฐานหลักที่  $\alpha = 0.05$

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.33

**ตารางที่ 4.33** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุ กับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ช่วงอายุ	ความรวดเร็วในการให้บริการ			รวม
	สำคัญมากและสำคัญมากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
ต่ำกว่า 22 ปี (ความถี่คาดหวัง)	16 (12.0)	9 (11.0)	9 (11.0)	34 (34.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	5 (6.4)	6 (5.8)	7 (6.4)	18 (18.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	3 (5.6)	7 (5.2)	6 (5.2)	16 (16.0)
$\chi^2 = 26.514$ ค่า d.f. = 4 และค่า P-value = 0.000				

- $H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน
- $H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 26.514$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.000 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.34

**ตารางที่ 4.34** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ช่วงอายุ	จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ			รวม
	สำคัญมากและสำคัญมากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
ต่ำกว่า 22 ปี (ความถี่คาดหวัง)	15 (11.6)	9 (10.7)	9 (10.7)	33 (33.0)
23-32 ปี (ความถี่คาดหวัง)	5 (6.4)	6 (5.8)	7 (5.8)	18 (18.0)
33 ปีขึ้นไป (ความถี่คาดหวัง)	4 (6.0)	7 (5.5)	6 (5.5)	17 (17.0)
$\chi^2 = 13.904$ ค่า d.f. = 4 และค่า P-value = 0.008				

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 13.904$  ค่า d.f. = 4 และ ค่า P-value = 0.008 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้าน ที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอายุกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่  
โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.35

**ตารางที่ 4.35** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็น  
เอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็ว  
ในการให้บริการ ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

อาชีพ	ความรวดเร็วในการให้บริการ			รวม
	สำคัญมากและ สำคัญมากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและ สำคัญน้อยที่สุด	
นักเรียน/นิสิต/ นักศึกษา (ความถี่คาดหวัง)	6 (7.4)	6 (7.2)	10 (7.4)	22 (22.0)
ข้าราชการ/พนักงาน /ลูกจ้างของราชการ (ความถี่คาดหวัง)	4 (5.4)	7 (5.2)	5 (5.4)	16 (16.0)
ลูกจ้าง/พนักงานรัฐ วิสาหกิจ/พนักงาน ธุรกิจเอกชน (ความถี่คาดหวัง)	4 (5.1)	4 (4.8)	7 (5.1)	15 (15.0)
ประกอบกิจการ ส่วนตัว (ความถี่คาดหวัง)	5 (5.1)	5 (4.8)	5 (5.1)	15 (15.0)
$\chi^2 = 18.226$ d.f. = 6 และค่า P-value = 0.020				

- $H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่  
โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน
- $H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่  
โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 18.226$  ค่า d.f. = 6 และ ค่า P-value = 0.020 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.36



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.36** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

อาชีพ	จำนวนร้านที่ให้บริการ มีเพียงพต่อความต้องการ			รวม
	สำคัญมากและสำคัญ มากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและ สำคัญน้อยที่สุด	
นักเรียน/นิสิต/ นักศึกษา (ความถี่คาดหวัง)	10 (7.4)	6 (7.1)	6 (7.4)	22 (22.0)
ข้าราชการ/พนักงาน /ลูกจ้างของราชการ (ความถี่คาดหวัง)	4 (5.4)	7 (5.2)	5 (5.4)	16 (16.0)
ลูกจ้าง/พนักงานรัฐ วิสาหกิจ/พนักงาน ธุรกิจเอกชน (ความถี่คาดหวัง)	4 (5.1)	4 (1.9)	7 (5.1)	15 (15.0)
ประกอบกิจการ ส่วนตัว (ความถี่คาดหวัง)	5 (5.1)	5 (4.9)	5 (5.1)	15 (15.0)
$\chi^2 = 23.989$ d.f. = 6 และค่า P-value = 0.002				

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 23.989$  ค่า d.f. = 6 และค่า P-value = 0.002 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนที่ให้บริการมีเพียงพต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจากการทดสอบสมมติฐานที่ว่า สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ปฏิเสธสมมติฐานหลัก ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.37

**ตารางที่ 4.37** แสดงค่าความถี่ที่สังเกตได้ ความถี่คาดหวังและผลการทดสอบความเป็นเอกภาพของสัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่อง จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

อาชีพ	จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ			รวม
	สำคัญมากและสำคัญมากที่สุด	ปานกลาง	สำคัญน้อยและสำคัญน้อยที่สุด	
นักเรียน/นิสิต/ นักศึกษา (ความถี่คาดหวัง)	10 (6.8)	6 (7.4)	5 (6.8)	21 (21.0)
ข้าราชการ/พนักงาน /ลูกจ้างของราชการ (ความถี่คาดหวัง)	5 (5.2)	5 (5.6)	6 (5.2)	16 (16.0)
ลูกจ้าง/พนักงานรัฐ วิสาหกิจ/พนักงาน ธุรกิจเอกชน (ความถี่คาดหวัง)	4 (5.2)	4 (5.6)	8 (5.2)	16 (16.0)
ประกอบกิจการ ส่วนตัว (ความถี่คาดหวัง)	3 (4.8)	9 (5.4)	3 (4.8)	15 (15.0)
$\chi^2 = 21.124$ d.f. = 6 และค่า P-value = 0.007				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- $H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพต่อความต้องการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ไม่แตกต่างกัน
- $H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพต่อความต้องการที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ได้ค่า  $\chi^2 = 21.124$  ค่า d.f. = 6 และ ค่า P-value = 0.007 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า  $\alpha = 0.05$  แสดงว่าปฏิเสธ  $H_0$  นั่นคือ สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพกับปัจจัยในเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพต่อความต้องการ ที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ แตกต่างกัน

#### 4.2.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ ร้านอาหารวิทยาศาสตร์ ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

##### 4.2.3.1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงร้านอาหารของผู้บริโภคที่ร้านอาหาร วิทยาศาสตร์

สมมติฐานในการทดสอบ

$$H_0 : p = 0.5$$

$$H_1 : p > 0.5$$

หรือ

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงร้านอาหารวิทยาศาสตร์น้อยกว่าไม่มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงร้านอาหารวิทยาศาสตร์มากกว่าไม่มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุง และพัฒนาการบริการที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ ที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์พบว่า จากการทดสอบแล้วโดยการใช้สูตรการทดสอบสัดส่วนขนาดใหญ่ ซึ่งในที่นี้  $n = 215$  และใช้ค่า  $s_+ = 187$  และ  $\theta_0 = 0.5$  ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ซึ่งจากการแทนสูตรในการคำนวณแล้วได้ค่า  $z = 10.775 > z_{0.05} = 1.645$  ซึ่งตกอยู่ในอาณาเขตวิกฤต นั่นคือปฏิเสธสมมติฐานหลัก ( $H_0$ )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุง และพัฒนาการบริการ โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ มากกว่าไม่ต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

#### 4.2.3.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงโรงอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหาร

รวม ณ อาคารพระเทพฯ

สมมติฐานในการทดสอบ

$$H_0 : p = 0.5$$

$$H_1 : p > 0.5$$

หรือ

$H_0$  : สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ น้อยกว่าไม่ต้องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

$H_1$  : สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มากกว่าไม่ต้องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

ผลการทดสอบสมมติฐานของผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุง และการพัฒนาการบริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เมื่อพิจารณาผู้บริโภคในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ ที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่าจากการทดสอบแล้วโดยการใช้สูตรการทดสอบสัดส่วนขนาดใหญ่ ซึ่งในที่นี้  $n = 80$  และใช้ค่า  $s_+ = 67$  และ  $\theta_0 = 0.5$  ที่ระดับนัยสำคัญ  $0.05$  ซึ่งจากการแทนสูตรในการคำนวณแล้วได้ค่า  $z = 5.928 > z_{0.05} = 1.645$  ซึ่งตกอยู่ในอาณาเขตวิกฤต จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก ( $H_0$ ) ดังนั้น สัดส่วนของผู้บริโภคที่ต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มากกว่าไม่ต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

วัตถุประสงค์ของปัญหาพิเศษนี้คือ เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ สำหรับการศึกษาเรื่องการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร 2 แห่ง ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล แบ่งออกได้เป็น 4 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป
- ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กลุ่มตัวอย่าง นักศึกษา ข้าราชการ พนักงาน ลูกจ้างภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รวมทั้ง นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ ลูกจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบกิจการส่วนตัวภายนอกสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่เข้ามารับประทานอาหารภายในโรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มีจำนวน 295 คน โดยที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ จำนวน 215 คน และที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ จำนวน 80 คน ด้วยแผนการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple Random Sampling : SRS) ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้เป็นดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.1 สรุปผลการทำปัญหาพิเศษ

### 5.1.1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์พบว่า ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม จำนวน 215 คน เป็นเพศชาย จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 55.8 และเป็นเพศหญิง จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 44.2 เป็นผู้ที่มียุคต่ำกว่า 18 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 เป็นผู้ที่มียุค 18-22 ปี จำนวน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 50.6 เป็นผู้ที่มียุค 23-27 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 11.6 เป็นผู้ที่มียุค 28-32 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 เป็นผู้ที่มียุค 33-37 ปี จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0 และเป็นผู้ที่มียุค 38 ปีขึ้นไป จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 9.3 เป็นผู้มีอาชีพนักเรียน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 เป็นผู้มีอาชีพนิสิต/นักศึกษา จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 53.0 เป็นผู้มีอาชีพข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 11.6 เป็นผู้มีอาชีพลูกจ้าง จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 เป็นผู้มีอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 เป็นผู้มีอาชีพพนักงานธุรกิจเอกชน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 7.0 และเป็นผู้มีอาชีพประกอบกิจการส่วนตัว จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 7.9

ส่วนข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่ร้านอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม จำนวน 80 คน เป็นเพศชาย จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 56.2 และเป็นเพศหญิง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 43.8 เป็นผู้ที่มียุคต่ำกว่า 18 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7 เป็นผู้ที่มียุค 18-22 ปี จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 63.7 เป็นผู้ที่มียุค 23-27 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 เป็นผู้ที่มียุค 28-32 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 เป็นผู้ที่มียุค 33-37 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 และเป็นผู้ที่มียุค 38 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 6.2 เป็นผู้มีอาชีพนักเรียน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.3 เป็นผู้มีอาชีพนิสิต/นักศึกษา จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 65.0 เป็นผู้มีอาชีพข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5 เป็นผู้มีอาชีพลูกจ้าง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 เป็นผู้มีอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.7 เป็นผู้มีอาชีพพนักงานธุรกิจเอกชน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 และเป็นผู้มีอาชีพประกอบกิจการส่วนตัว จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.1.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ในการศึกษาที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์พบว่า มีผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารนี้จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 87.4 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องความถี่ในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหาร 3-4 วัน/สัปดาห์ จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 40.9 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องช่วงเวลาที่ใช้ในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหารในช่วงเวลา 11.01-13.00 น. จำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 46.3 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการเลือกซื้อประเภทของอาหารในการบริโภค ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารประเภทข้าวแกง จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 43.6 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการใช้เวลาในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการบริโภคอาหาร 21-30 นาที จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 38.8 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการใช้เวลาในการรอคอยอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 4-6 นาที จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 43.6 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะมีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารประมาณ 21-25 บาท จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 30.3

ส่วนในการศึกษาที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ พบว่า มีผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารนี้จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 85.0 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องความถี่ในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหาร 3-4 วัน/สัปดาห์ จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 45.6 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องช่วงเวลาที่ใช้ในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคอาหารในช่วงเวลา 11.01-13.00 น. จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 41.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการเลือกซื้อประเภทของอาหารในการบริโภค ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารประเภทข้าวแกง จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 38.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการใช้เวลาในการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการบริโภคอาหาร 21-30 นาที จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 38.2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในเรื่องการใช้เวลาในการรอคอยอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการรอคอยอาหารประมาณ 4-6 นาที จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในเรื่องค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะมีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารประมาณ 15-20 บาท จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5

จะเห็นว่าที่โรงอาหารทั้ง 2 แห่ง พฤติกรรมส่วนใหญ่ในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคเหมือนกัน คือ ส่วนใหญ่บริโภคอาหาร มีความถี่ในการบริโภคอาหาร 3-4 วัน/สัปดาห์ ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร 11.01-13.00 น. ประเภทของอาหารในการบริโภค คือ ข้าวแกง ใช้เวลาในการบริโภคอาหาร 21-30 นาที และใช้เวลาในการรอคอยอาหาร 4-6 นาที สิ่งที่แตกต่างกันคือที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารแพงกว่า คือ 21-25 บาท ส่วนที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหาร คือ 15-20 บาท

### 5.1.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ในเรื่องราคาอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 38.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องปริมาณอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 33.5 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความสะดวกของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 40.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องรสชาติอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 33.5 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 42.6 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 36.2 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 37.8 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 30.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนของชั้น ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 37.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องราคาอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องปริมาณอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 29.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความสะดวกของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องรสชาติอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 30.9 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 26.6 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความเร็วในการให้บริการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 33.8 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 27.9 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 30.9 และปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 จะเห็นว่าที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ปัจจัยที่มีความสำคัญมากต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค คือ การมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ความสะดวกของอาหาร ความเร็วในการให้บริการ รสชาติอาหารและจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ส่วนที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ปัจจัยที่มีความสำคัญมากต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค คือ ความเร็วในการให้บริการ จำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ รสชาติอาหาร จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการและความสะดวกของอาหาร

#### 5.1.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาล โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องราคาอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 44.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องปริมาณอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญปานกลาง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่อง ความสะอาดของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องรสชาติอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 48.1 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนของชั้น ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3

ส่วนปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ในเรื่องราคาอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องปริมาณอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความสะอาดของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องรสชาติอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีความสำคัญปานกลางและมีความสำคัญน้อย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องความรวดเร็วในการให้บริการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดและมีความสำคัญปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.1 ปัจจัยในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริโภคอาหารเรื่องจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่า เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากและมีความสำคัญปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่า เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 ปัจจัยในการบริโภคอาหารเรื่องจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่า เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด มีความสำคัญน้อยและมีความสำคัญน้อยที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0

สรุปได้ว่า ในการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 พบว่า สัดส่วนของผู้บริโภค เพศชายและเพศหญิงที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ของสถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องช่วงเวลาในการบริโภคอาหารแตกต่างกัน สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละอาชีพ ที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องค่าใช้จ่าย โดยเฉลี่ยในการซื้ออาหารแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุ ที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องช่วงเวลา ในการบริโภคอาหารแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคในเพศชายและเพศหญิง ที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องการมีอาหาร ให้เลือกหลายชนิด จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุ ที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องปริมาณอาหาร รสชาติอาหารและจำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ แตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคแต่ละอาชีพ ที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องรสชาติอาหารแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคในแต่ละช่วงอายุ ที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องความเร็วในการให้บริการและจำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคแต่ละอาชีพ ที่มีปัจจัยในการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในเรื่องความเร็วในการให้บริการ จำนวนร้านที่ให้บริการมีเพียงพอต่อความต้องการและจำนวนที่นั่งมีเพียงพอต่อความต้องการแตกต่างกัน

สัดส่วนของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ มีความต้องการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการเหมือนกัน

#### 5.1.5 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่า ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ จำนวน 174 คน คิดเป็นร้อยละ 92.6 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 86.8 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2

ผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงในเรื่องราคาอาหาร รสชาติอาหาร และการเพิ่มจำนวนที่นั่ง ส่วนผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงในเรื่องการเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการ ราคาอาหารและความเร็วในการให้บริการ

### 5.1.6 ความคิดเห็นในเรื่องการปรับปรุงและการพัฒนาการบริการของผู้บริโภคที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 48.1 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 51.9

การปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 66.7 ส่วนผู้บริโภคที่คิดว่าไม่ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการบริการ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3

ผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงในเรื่องรสชาติอาหาร การเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการและความรวดเร็วในการให้บริการ ส่วนผู้ที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการปรับปรุงในเรื่องราคาอาหาร การเพิ่มจำนวนร้านที่ให้บริการและการมีอาหารให้เลือกหลายชนิด

### 5.2 ข้อเสนอแนะการทำปัญหาพิเศษ

1. ควรนำปัจจัยในเรื่องบรรยากาศของโรงอาหารและความสะดวกในการเลือกซื้ออาหาร เพิ่มเติมในแบบสอบถาม ซึ่งจะเป็ประโยชน์ในการศึกษาเพิ่มเติม
2. เนื่องจากในการศึกษานี้มีเวลาค่อนข้างจำกัด ทำให้ศึกษาได้เฉพาะโรงอาหารวิทยาศาสตร์ และโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ เท่านั้น ดังนั้น เพื่อให้ได้ข้อมูลครบถ้วน ครอบคลุมทั้งสถาบันฯ จึงควรศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากโรงอาหารในคณะอื่นๆด้วย

## บรรณานุกรม

- คตชาติ ตันติวานิช. 2544 .เอกสารประกอบการสอนวิธีการสุ่มตัวอย่าง. คณะวิทยาศาสตร์.  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- บุญชม ศรีสะอาด.2532 .วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย เล่ม 2. โรงพิมพ์เจริญผล กรุงเทพฯ
- ประคอง วรรณสูตร. 2535 .สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ
- มนัส ไพฑูรย์เจริญลาภ. 2545 .เอกสารประกอบการสอนระเบียบวิธีวิจัย. คณะวิทยาศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- รัชณี ยนต์นิยม. 2529 .ทัศนคติของนักศึกษาที่มีต่อกิจการร้านฟาสต์ฟู้ดในเขต  
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ
- เรืองอุไร ศรีนิลทา. 2536 .ระเบียบวิจัย. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สุจิตรา สุขนธมัต. 2544 .เอกสารประกอบการสอนโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows.  
คณะวิทยาศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- สุชาดา กิระนันท์. 2538 .ทฤษฎีและวิชาการสำรวจตัวอย่าง. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
กรุงเทพฯ
- สุนีย์ เหมาะประสิทธิ์. 2536 .สถิติประยุกต์เพื่อการวิจัย. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
กรุงเทพฯ
- อดิเรก เหล่าธิดิพงษ์. 2531 .ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อศูนย์อาหารในเขต  
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ
- อุมาพร จันทศร. 2542 .สถิติไม่ใช้พารามิเตอร์. คณะวิทยาศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีพระจอม  
เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่แบบสอบถาม.....

โรงพยาบาลราชวิทยาลัย

## แบบสอบถามเพื่อการทำปัญหาพิเศษ

## หัวข้อเรื่อง

พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลราชวิทยาลัย  
โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลราชวิทยาลัย โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาปรับปรุงการบริการด้านต่างๆ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยแบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาปัญหาพิเศษ หลักสูตรปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาสถิติประยุกต์ สาขาสถิติประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คณะผู้ทำปัญหาพิเศษจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่าน ตอบแบบสอบถามชุดนี้ให้ครบทุกข้อตามความคิดเห็นของท่าน คำตอบของท่านจะนำมาใช้ในการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้เท่านั้น

คณะผู้ทำปัญหาพิเศษขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีเสมอมา

นักศึกษาระดับปริญญาตรี ระดับชั้นปีที่ 4  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ข้อแนะนำ

แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 6 หน้า แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลราชวิทยาลัย

ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลราชวิทยาลัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แบบสอบถามเพื่อการทำปัญหาพิเศษ

หัวข้อเรื่อง พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความที่สอดคล้องตามความคิดเห็นของคุณ (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

1. เพศ

- ชาย  
 หญิง

2. อายุ

- ต่ำกว่า 18 ปี  
 18-22 ปี  
 23-27 ปี  
 28-32 ปี  
 33-37 ปี  
 38 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

- นักเรียน  
 นิสิต/นักศึกษา  
 ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ  
 ลูกจ้าง  
 พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
 พนักงานธุรกิจเอกชน  
 ผู้ประกอบกิจการส่วนตัว  
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

SEX

AGE

JOB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ส่วนที่ 2** พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความที่สอดคล้องตามความคิดเห็นของคุณ (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

4. ปัจจุบันคุณบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

- บริโภค  
 ไม่ได้บริโภค (ถ้าเลือก 'ไม่ได้บริโภค' ให้ไปที่ข้อ 11)

A1

5. โดยส่วนมากคุณบริโภคอาหารที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์บ่อยครั้งเพียงใด

- 1-2 วัน/สัปดาห์  
 3-4 วัน/สัปดาห์  
 5-6 วัน/สัปดาห์

A2

6. โดยส่วนมากคุณบริโภคอาหารในช่วงเวลาใด

- เวลา 07.00-09.00 นาฬิกา  
 เวลา 09.01-11.00 นาฬิกา  
 เวลา 11.01-13.00 นาฬิกา  
 เวลา 13.01-15.00 นาฬิกา

A3

7. โดยส่วนมากคุณมักจะซื้ออาหารประเภทใดรับประทาน

- ข้าวแกง  
 อาหารตามสั่ง  
 ก๋วยเตี๋ยว  
 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

A4

8. โดยส่วนมากคุณใช้เวลาในการบริโภคเป็นเวลานานเท่าใด

- น้อยกว่า 10 นาที  
 10-20 นาที  
 21-30 นาที  
 31-40 นาที  
 มากกว่า 40 นาที

A5

9. โดยส่วนมากคุณใช้เวลาในการรอคอยอาหารเป็นเวลานานเท่าใด

- น้อยกว่า 2 นาที
- ประมาณ 2-4 นาที
- ประมาณ 4-6 นาที
- มากกว่า 6 นาที

10. โดยเฉลี่ยคุณใช้จ่ายในการซื้ออาหารบริโภคประมาณกี่บาท/มื้อ

- น้อยกว่า 15 บาท
- 15-20 บาท
- 21-25 บาท
- 26-30 บาท
- มากกว่า 30 บาท

11. สาเหตุใดคุณถึงไม่บริโภคอาหารภายในโรงอาหารวิทยาศาสตร์

(โปรดระบุ)

- 1.....
- 2.....
- 3.....

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

A6

A7

A8

### ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่กำหนดให้  
ตามความคิดเห็นของคุณว่าปัจจัยต่อไปนี้มีความสำคัญต่อการตัดสินใจใน  
การเลือกซื้ออาหารอย่างไร (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

ปัจจัย	สำคัญ มากที่สุด (5)	สำคัญ มาก (4)	ปานกลาง (3)	สำคัญ น้อย (2)	สำคัญ น้อยที่สุด (1)
12.ราคา					
13.ปริมาณ					
14.ความสะอาด					
15.รสชาติอาหาร					
16.การมีอาหารให้ เลือกหลายชนิด					
17.ความรวดเร็วใน การให้บริการ					
18.จำนวนร้านที่ บริการมีเพียงพอ ต่อความต้องการ					
19.จำนวนที่นั่งมี เพียงพอต่อความ ต้องการ					
20.จำนวนของชั้น ส้อม ตะเกียบและ เครื่องปรุงมีเพียงพอ ต่อความต้องการ					

 B1

 B2

 B3

 B4

 B5

 B6

 B7

 B8

 B9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

21. ปัจจุบันคุณคิดว่าการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลควรที่จะปรับปรุงและพัฒนาหรือไม่

- ควรปรับปรุง/พัฒนา  
 ไม่ควรปรับปรุง/พัฒนา(สิ้นสุดการตอบแบบสอบถาม)

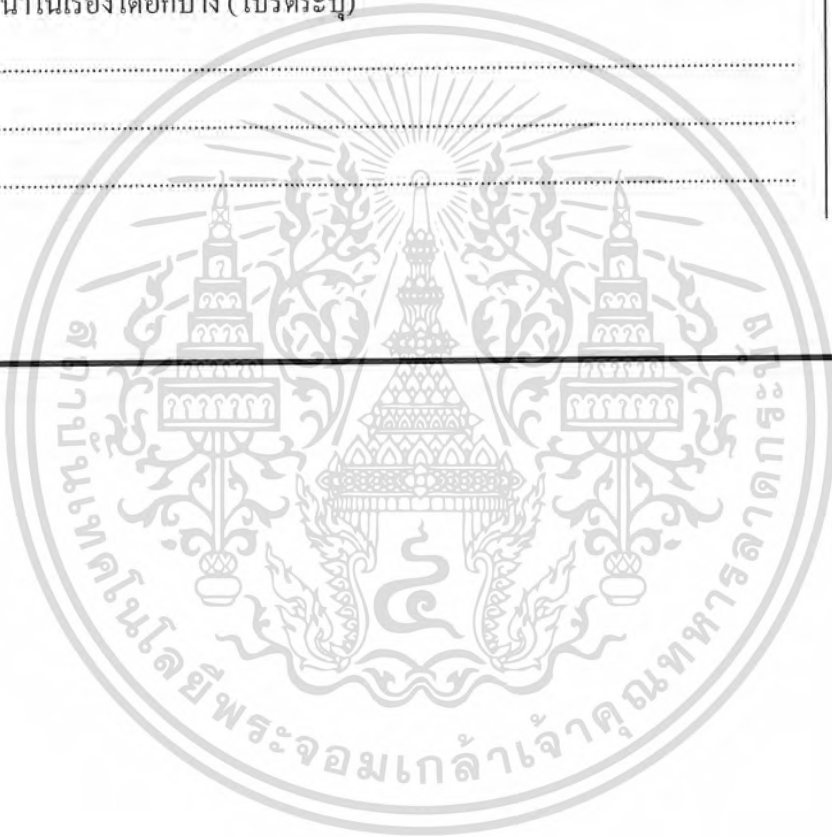
22. คุณคิดว่าการบริโภคอาหารที่โรงพยาบาลควรที่จะปรับปรุงและพัฒนาในเรื่องใดอีกบ้าง (โปรดระบุ)

- 1.....  
 2.....  
 3.....

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

C1

C2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่แบบสอบถาม.....

โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

## แบบสอบถามเพื่อการแก้ปัญหาพิเศษ

## หัวข้อเรื่อง

พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์  
โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

**คำชี้แจง**

แบบสอบถามชุดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารวิทยาศาสตร์ โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาปรับปรุงการบริการด้านต่างๆ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยแบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาปัญหาพิเศษ หลักสูตรปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาสถิติประยุกต์ สาขาสถิติประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คณะผู้ทำปัญหาพิเศษจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่าน ตอบแบบสอบถามชุดนี้ให้ครบทุกข้อตามความคิดเห็นของท่าน คำตอบของท่านจะนำมาใช้ในการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้เท่านั้น

คณะผู้ทำปัญหาพิเศษขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีเสมอมา

นักศึกษสถิติประยุกต์ ระดับชั้นปีที่ 4  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

**ข้อแนะนำ**

แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 6 หน้า แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แบบสอบถามเพื่อการทำปัญหาพิเศษ

หัวข้อเรื่อง พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคาร  
พระเทพฯ

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความที่สอดคล้อง  
ตามความคิดเห็นของคุณ (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

#### 1. เพศ

- ชาย  
 หญิง

SEX

#### 2. อายุ

- ต่ำกว่า 18 ปี  
 18-22 ปี  
 23-27 ปี  
 28-32 ปี  
 33-37 ปี  
 38 ปีขึ้นไป

AGE

#### 1. อาชีพ

- นักเรียน  
 นิสิต/นักศึกษา  
 ข้าราชการ/พนักงาน/ลูกจ้างของราชการ  
 ลูกจ้าง  
 พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
 พนักงานธุรกิจเอกชน  
 ผู้ประกอบกิจการส่วนตัว  
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

JOB

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ส่วนที่ 2** พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  หน้าข้อความที่สอดคล้องตามความคิดเห็นของคุณ (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

4. ปัจจุบันคุณบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯหรือไม่

บริโภค

ไม่ได้บริโภค (ถ้าเลือก 'ไม่ได้บริโภค' ให้ไปที่ข้อ 11)

A1

5. โดยส่วนมากคุณบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ บ่อยครั้งเพียงใด

1-2 วัน/สัปดาห์

3-4 วัน/สัปดาห์

5-6 วัน/สัปดาห์

A2

6. โดยส่วนมากคุณบริโภคอาหารในช่วงเวลาใด

เวลา 07.00-09.00 นาฬิกา

เวลา 09.01-11.00 นาฬิกา

เวลา 11.01-13.00 นาฬิกา

เวลา 13.01-15.00 นาฬิกา

A3

7. โดยส่วนมากคุณมักจะซื้ออาหารประเภทใดรับประทาน

ข้าวแกง

อาหารตามสั่ง

ก๋วยเตี๋ยว

อื่นๆ (โปรดระบุ).....

A4

8. โดยส่วนมากคุณใช้เวลาในการบริโภคเป็นเวลานานเท่าใด

น้อยกว่า 10 นาที

10-20 นาที

21-30 นาที

31-40 นาที

มากกว่า 40 นาที

A5

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

9. โดยส่วนมากคุณใช้เวลาในการรอคอยอาหารเป็นเวลานานเท่าใด

- น้อยกว่า 2 นาที  
 ประมาณ 2-4 นาที  
 ประมาณ 4-6 นาที  
 มากกว่า 6 นาที

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่  
 A6

10. โดยเฉลี่ยคุณใช้จ่ายในการซื้ออาหารบริโภคประมาณกี่บาท/มื้อ

- น้อยกว่า 15 บาท  
 15-20 บาท  
 21-25 บาท  
 26-30 บาท  
 มากกว่า 30 บาท

A7

11. สาเหตุใดที่คุณถึงไม่บริโภคอาหารภายในโรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ (โปรดระบุ)

- 1.....  
 2.....  
 3.....

A8

**ส่วนที่ 3** ปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงอาหารรวม ณ  
อาคารพระเทพฯ

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่กำหนดให้  
ตามความคิดเห็นของคุณว่าปัจจัยต่อไปนี้มีสำคัญต่อการตัดสินใจใน  
การเลือกซื้ออาหารอย่างไร (กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ)

ปัจจัย	สำคัญ มากที่สุด (5)	สำคัญ มาก (4)	ปานกลาง (3)	สำคัญ น้อย (2)	สำคัญ น้อยที่สุด (1)
12.ราคา					
13.ปริมาณ					
14.ความสะอาด					
15.รสชาติอาหาร					
16.การมีอาหารให้ เลือกหลายชนิด					
17.ความรวดเร็วใน การให้บริการ					
18.จำนวนร้านที่ บริการมีเพียงพอต่อ ความต้องการ					
19.จำนวนที่นั่งมี เพียงพอต่อความ ต้องการ					
20.จำนวนของชั้น ส้อม ตะเกียบและ เครื่องปรุงมีเพียงพอ ต่อความต้องการ					

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

- B1
- B2
- B3
- B4
- B5
- B6
- B7
- B8
- B9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

21. ปัจจุบันคุณคิดว่าการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯ ควรที่จะปรับปรุงและพัฒนาหรือไม่

ควรปรับปรุง/พัฒนา

ไม่ควรปรับปรุง/พัฒนา(สิ้นสุดการตอบแบบสอบถาม)

22. คุณคิดว่าการบริโภคอาหารที่โรงอาหารรวม ณ อาคารพระเทพฯควรที่จะปรับปรุงและพัฒนาในเรื่องใดอีกบ้าง (โปรดระบุ)

1.....

2.....

3.....

สำหรับ  
เจ้าหน้าที่

C1

C2



**คู่มือการลงรหัส**  
**แบบสอบถามเพื่อการทำปัญหาพิเศษ**

หัวข้อเรื่อง พฤติกรรมและปัจจัยในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์  
โรงพยาบาลรวม ณ อาคารพระเทพฯ ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร  
ลาดกระบัง

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อความ (Question NO.)	ตำแหน่งข้อ มุก (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัวแปร (Possible Code)	ชื่อของตัว แปร (Variable Name)
		1	เลขที่แบบสอบถาม	001-999	NO
		2	โรงพยาบาลวิทยาศาสตร์ โรงพยาบาลรวม ณ อาคาร พระเทพฯ	1 2	CAFE
2	1	3	ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เพศ		SEX
			ชาย	1	
			หญิง	2	
			ไม่ตอบ	9	
2	2	4	อายุ		AGE
			ต่ำกว่า 18 ปี	1	
			18-22 ปี	2	
			23-32 ปี	3	
			33-37 ปี	4	
			38 ปีขึ้นไป	5	
			ไม่ตอบ	9	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัวแปร (Possible Code)	ชื่อของตัว แปร (Variable Name)
2	3	5	อาชีพ นักเรียน นิสิต/นักศึกษา ข้าราชการ/พนักงาน/ ลูกจ้างของราชการ ลูกจ้าง พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานธุรกิจเอกชน ประกอบกิจการส่วนตัว อื่นๆ ไม่ตอบ	1 2 3 4 5 6 7 8 9	JOB
3	4	6	ส่วนที่ 2 พฤติกรรมใน การบริโภคของผู้บริโภค ที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์/ ร้านอาหารรวม ณ อาคาร พระเทพฯ ปัจจุบันคุณบริโภคอาหาร ที่ร้านอาหารวิทยาศาสตร์/ ร้านอาหารรวม ณ อาคาร พระเทพฯ หรือไม่ บริโภค ไม่บริโภค ไม่ตอบ	1 2 9	A2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัวแปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
3	5	7	โดยส่วนมากคุณบริโภค อาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์/โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ บ่อยครั้งเพียงใด 1-2 วัน/สัปดาห์ 3-4 วัน/สัปดาห์ 5-6 วัน/สัปดาห์ ไม่ตอบ	1 2 3 9	A2
3	6	8	โดยส่วนมากคุณบริโภค อาหารในช่วงเวลาใด 07.00-09.00 น. 09.01-11.00 น. 11.01-13.00 น. 13.01-15.00 น. ไม่ตอบ	1 2 3 4 9	A3
3	7	9	โดยส่วนมากคุณมักจะซื้อ อาหารประเภทใดรับ ประทาน ข้าวแกง อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว อื่นๆ ไม่ตอบ	1 2 3 4 9	A4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัวแปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
3	8	10	โดยส่วนมากคุณใช้เวลา ในการบริโภคนานเท่าใด น้อยกว่า 10 นาที 10-20 นาที 21-30 นาที 31-40 นาที มากกว่า 40 นาที ไม่ตอบ	1 2 3 4 5 9	A5
4	9	11	โดยส่วนมากคุณใช้เวลา ในการรอกคยอาหารเป็น เวลานานเท่าใด น้อยกว่า 2 นาที ประมาณ 2-4 นาที ประมาณ 4-6 นาที มากกว่า 6 นาที ไม่ตอบ	1 2 3 4 9	A6
4	10	12	โดยเฉลี่ยคุณใช้จ่ายในการ ซื้ออาหารบริโภค ประมาณกี่บาท/มื้อ น้อยกว่า 15 บาท 15-20 บาท 21-25 บาท 26-30 บาท มากกว่า 30 บาท ไม่ตอบ	1 2 3 4 5 9	A7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัวแปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
4	11	13	สาเหตุใดคุณถึงไม่บริโภค อาหารที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์/โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการ บริโภคอาหารของผู้ บริโภคที่โรงอาหาร วิทยาศาสตร์/โรงอาหาร รวม ณ อาคารพระเทพฯ		A8
5			คุณคิดว่าปัจจัยต่อไปนี้มี ความสำคัญต่อการตัดสินใจ บริโภคอาหารที่ โรงอาหารวิทยาศาสตร์/ โรงอาหารรวม ณ อาคาร พระเทพฯ อย่างไรบ้าง		
5	12	14	ราคาอาหาร		B1
			สำคัญมากที่สุด	5	
			สำคัญมาก	4	
			ปานกลาง	3	
			สำคัญน้อย	2	
			สำคัญน้อยที่สุด	1	
			ไม่ตอบ	9	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัว แปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
5	13	15	ปริมาณอาหาร สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B2
5	14	16	ความสะอาดของอาหาร สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B3
5	15	17	รสชาติอาหาร สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัว แปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
5	16	18	การมีอาหารให้เลือก หลายชนิด สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B5
5	17	19	ความรวดเร็วในการให้ บริการ สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B6
5	18	20	จำนวนร้านที่ให้บริการมี เพียงพอต่อความต้องการ สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัว แปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
5	19	21	จำนวนที่นึ่งมีเพียงพอต่อความต้องการ สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B8
5	20	22	จำนวนของช้อน ส้อม ตะเกียบและเครื่องปรุงมีเพียงพอต่อความต้องการ สำคัญมากที่สุด สำคัญมาก ปานกลาง สำคัญน้อย สำคัญน้อยที่สุด ไม่ตอบ	5 4 3 2 1 9	B9
6	21	23	ปัจจุบันคุณคิดว่าการบริโภคอาหารที่ โรงอาหารวิทยาศาสตร์/ โรงอาหารรวม ณ อาคาร พระเทพฯ ควรที่จะปรับ ปรุงและพัฒนาหรือไม่ ควรปรับปรุง/พัฒนา ไม่ควรปรับปรุง/พัฒนา ไม่ตอบ	1 2 9	C1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่หน้า (Page NO.)	ข้อคำถาม (Question NO.)	ตำแหน่ง ข้อมูล (Column Position)	รายการข้อมูล (Item)	ค่าของตัว แปร (Possible Code)	ชื่อของ ตัวแปร (Variable Name)
6	22	24	คุณคิดว่าการบริโภค อาหารที่โรงพยาบาล วิทยาศาสตร์/โรงพยาบาล รวม ณ อาคารพระเทพฯ ควรที่จะปรับปรุงและ พัฒนาในเรื่องใด		C2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้