รายงานผลโครงงานการสิ่งประดิษฐ์
แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ
Mackerel cracklings made from Hom Mali brown rice flour

ภัทราภรณ์ ประกาศ

Pattharaporn Prakas

อภิชญา วาภิไหว

Apichaya Wapiwai

จุฑากาญจน์ ท้วมแก้ว

Chutakan Tuamkeaw

โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช2567

ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการบัญชี

วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ปีการศึกษา 2569

รายงานผลโครงงานการสิ่งประดิษฐ์
แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ
Mackerel cracklings made from Hom Mali brown rice flour

ภัทราภรณ์ ประกาศ

Pattharaporn Prakas

อภิชญา วาภิไหว

Apichaya Wapiwai

จุฑากาญจน์ ท้วมแก้ว

Chutakan Tuamkeaw

โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช2567

ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการบัญชี

วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ปีการศึกษา 2569

หัวข้อโครงง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงาน ภัทราภรณ์ ประกาศ รหัสประจำตัว 67202010022

อภิชญา วาภิไหว รหัสประจำตัว 67202010068

จุฑากาญจน์ ท้วมแก้ว รหัสประจำตัว 67202010076

สาขาวิชา การบัญชี **สาขางาน** การบัญชี

ปีการศึกษา 2569

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน ดวงสมร เพิ่มขึ้น แผนกวิชาการบัญชี

แก้วใจ ดวงมณี แผนกวิชาการบัญชี

ปฏิภาณ สุภาษี แผนกวิชาสามัญ

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงงานเรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาคุณภาพการผลิตแคบปลาทูจากวัตถุดิบแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 2) เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทู

จากการศึกษา พบว่า 1) คุณภาพของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยมีการนำแป้งข้าวกล้องหอมมะลิมาแทนที่แป้งมันสำปะหลังบางส่วน ในภาพรวมอยู่ในระดับ 4.53 2) ด้านต้นทุนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ พบว่าสามารถผลิตได้ 3 ถุง มีต้นทุนรวมทั้งสิ้น 81.86 บาท ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบ 73.34 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต 8.52 บาท เมื่อคำนวณต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 27.29 บาท/ถุงและกำหนดราคาขายที่ 30 บาท/ถุง 3) ด้านความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ โดยภาพรวมอยู่ในระดับ 4.50

Project Topic Mackerel cracklings made from Hom Mali brown rice flour

Project Organizers	Pattharaporn Prakas	ID number 67202010022
	Apichaya Wapiwai	ID number 67202010068
	Chutakan Tuamkaew	ID number 67202010076
Field of Study	Accounting	**Branch of work** Accounting
Year	2026	
Project Advisors	Duangsamorn Phoemkhuen	Accounting Department
Project Co-Advisor	Kaewjai Duangmanee	Accounting Department
	Patiphan Suphasi	General Education Department

Abstract

The objectives of this project on "Mackerel Cracklings Made from Hom Mali Brown Rice Flour" were: 1) to study the quality of producing mackerel cracklings using Hom Mali brown rice flour; 2) to study the production costs of mackerel cracklings made from Hom Mali brown rice flour; and 3) to study consumer satisfaction with the mackerel crackling product.

The study revealed that: 1) The overall quality of *kaeb pla-tu* (crispy mackerel snacks) made by partially substituting tapioca starch with Hom Mali brown rice flour was rated at a level of 4.53; and 2) Regarding production costs, a total of three bags could be produced at a combined cost of 81.86 baht-comprising 73.34 baht for raw materials and 8.52 baht for production expenses-resulting in a unit cost of 27.29 baht per bag and a set selling price of 30 baht per bag 3) Regarding satisfaction with the mackerel-flavored snack made from Hom Mali brown rice flour, the overall level was 4.50.

กิตติกรรมประกาศ

โครงงานนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบพระคุณ คุณครูดวงสมร เพิ่มขึ้น คุณครูที่ปรึกษาโครงงานที่ได้ให้คำแนะนำ คำปรึกษา ตลอดจนช่วยตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ทำให้โครงงานมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น คณะผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ คณะครูแผนกวิชาการบัญชี และคณะครูวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ทุกท่านที่ให้คำปรึกษาที่ให้ความรู้ คำแนะนำ และสนับสนุนการดำเนินงาน รวมถึงผู้ที่ให้ความร่วมมือในการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีส่วนสำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูลและทำให้โครงงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

ขอขอบพระคุณ ผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่กรุณาประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขจนสามารถนำไปใช้กับข้อมูลได้ ได้แก่ นายไตรเดช พรมวัง เจ้าของร้านข้าวเกรียบกุ้งแม่ใบ , นางอนงค์คาร เกิดแล้ว เจ้าของร้านแคบหมู ภ ภิญโญ และ นางลำดวน ไชยวงค์ เจ้าของร้านแคบหมูแม่ลำดวน

ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบพระคุณผู้ปกครองและเพื่อน ๆ ที่ให้กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ และสนับสนุนการดำเนินโครงงานมาโดยตลอด หากมีข้อผิดพลาดประการใด ขอน้อมรับคำแนะนำและขออภัยมา ณ ที่นี้

ภัทราภรณ์ ประกาศ
อภิชญา วาภิไหว
จุฑากาญจน์ ท้วมแก้ว

สารบัญ

บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงงาน	2
1.3ขอบเขตของโครงงาน	2
1.4.นิยามศัพท์เฉพาะ	3
1.5.ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงงาน	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1.ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแคบปลาทู	4
2.2ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแป้งข้าวกล้อง	5
2.3แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ	6
2.4แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับต้นทุน	8
2.5แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ	9
2.6งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	12
3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงงาน	12
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	13
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	13
3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	14
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
4.1 ข้อมูลเบื้องต้นของการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ	15
4.2 การคำนวณต้นทุนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ	23
4.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ	24

4.4 ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจต่อการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 25

4.5 ผลการวิเคราะห์ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค 26

บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1สรุปผลการทำโครงงาน 27

5.2อภิปรายผล 27

5.3 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ 28

5.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป 28

บรรณานุกรม

ภาคผนวก 31

ภาคผนวก ก หนังสือขอความอนุเคราะห์ 32

ภาคผนวก ข แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล 36

ภาคผนวก ค ประวัติผู้จัดทำโครงงาน 43

สารบัญตาราง

ตารางที่

ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนการผลิต 23

ตารางที่ 4.2 แสดงผลการวิเคราะห์ด้านคุณภาพ 24

ตารางที่ 4.3 แสดงผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจ 25

ตารางที่ 4.4 แสดงผลการวิเคราะห์ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม 26

สารบัญภาพ

ภาพที่
ภาพที่ 4.1 ปลาทู 15
ภาพที่ 4.2 แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 15
ภาพที่ 4.3 แป้งมันสำปะหลัง 15
ภาพที่ 4.4 น้ำปลา 15
ภาพที่ 4.5 น้ำตาลทรายขาว 16
ภาพที่ 4.6 เกลือป่น 16
ภาพที่ 4.7 น้ำเปล่า 16
ภาพที่ 4.8 น้ำมันพืช 16
ภาพที่ 4.9 หม้อนึ่ง 16
ภาพที่ 4.10 มีด 16
ภาพที่ 4.11 ถาดใส่อาหาร 16
ภาพที่ 4.13 เขียง 16
ภาพที่ 4.14 ตะหลิว 17
ภาพที่ 4.15 ถุงซิปล็อค 17
ภาพที่ 4.16 กระทะ 17
ภาพที่ 4.17 ชามผสม 17
ภาพที่ 4.18 แสดงเนื้อปลาทูที่แยกออกจากก้าง 17
ภาพที่ 4.19 แสดงเนื้อปลาทูที่ใส่แป้งข้าวกล้องหอมมะลิและแป้งมันสำปะหลัง 18
ภาพที่ 4.20 แสดงหลังเติมน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาล และน้ำเปล่า 18
ภาพที่ 4.21 แสดงเนื้อปลาทูที่คลุกเคล้าเข้ากับส่วนผสมอื่น 19
ภาพที่ 4.22 แสดงส่วนผสมที่ใส่ในถุงซิปล็อค 19
ภาพที่ 4.23 แสดงนำไปรีดเป็นแผ่น 19
ภาพที่ 4.24 แสดงการนำไปนึ่ง 20
ภาพที่ 4.25 แสดงนำจากที่นึ่งแล้วมาพักให้เย็น 20
ภาพที่ 4.26 แสดงหั่นเป็นเส้น 20
ภาพที่ 4.27 แสดงแคบปลาทูที่นำไปตาก 21
ภาพที่ 4.28 แสดงนำไปทอด 21
ภาพที่ 4.29 แสดงหลังทอดนำมาพักให้เย็น 21
ภาพที่ 4.30 แสดงนำไปชั่ง 22
ภาพที่ 4.31 แสดงนำใส่บรรจุภัณฑ์ 22

บทที่ 1
บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

แคบปลาทู หรือกรือโป๊ะ เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีต้นกำเนิดมาจากวัฒนธรรมของประเทศอินโดนีเซีย และมาเลเซียก่อนจะแพร่หลายเข้าสู่พื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยจากการโยกย้ายถิ่นฐานของชาวมลายูในอดีต ภายหลังการตกเป็นอาณานิคมของสหราชอาณาจักร โดยมีการสันนิษฐานว่าที่บ้านดาโต๊ะ ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ชาวบ้านได้นำแป้งจากต้นสาคูมาผสมกับปลา และเกลือก่อนนำไปทำเป็นข้าวเกรียบหั่นเป็นชิ้น และตากแดดให้แห้ง เมื่อนำไปทอดจะมีลักษณะกรอบ และพองฟูนิยมรับประทานคู่กับน้ำจิ้มสามรสหรือรับประทานแนมกับอาหาร (เส้นทางเศรษฐีออนไลน์, 2561) นอกจากนี้ แคบปลาทูยังถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร และการจัดการวัตถุดิบที่เหลือจากการจำหน่ายของชาวมลายูโดยเฉพาะ ปลาทู ซึ่งเป็นปลาที่หาได้ง่ายในพื้นที่ ชาวบ้านมักนำปลาทูที่มีขนาดไม่ได้มาตรฐานหรือจำหน่ายได้ในราคาต่ำมาแปรรูปเป็นอาหารว่างเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน อันเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่น และช่วยลดการสูญเสียทางอาหาร(กองบรรณาธิการศิลปวัฒนธรรม, 2566) เช่นเดียวกับข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่นิยมบริโภคเป็นของขบเคี้ยวระหว่างมื้ออาหาร โดยมีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบหลัก และสามารถนำวัตถุดิบต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบมีหลายชนิด เช่น ข้าวเกรียบกุ้งและข้าวเกรียบปลา ซึ่งมีลักษณะและกรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน โดยทั่วไปเริ่มจากการผสมแป้งกับวัตถุดิบหลักและเครื่องปรุง นำไปนึ่ง ตากหรืออบแห้ง แล้วจึงนำมาทอดจนเกิดการพองตัวและมีลักษณะกรอบ ทั้งนี้ การผลิตข้าวเกรียบสามารถนำวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น(องค์การบริหารส่วนตำบลแก่งกระจาน, 2567) โดยวัตถุดิบหลักอย่างแป้งมันสำปะหลังที่ผลิตจากมันสำปะหลังในประเทศไทยมีการปลูกมันสำปะหลังจำนวนมาก จึงมีหลายโรงงานนำแป้งมันสำปะหลังไปแปรรูปใช้ผลิตสินค้าทั้งอาหารคาว อาหารหวาน(สมสหทวีวัฒน์, 2024) ด้านคุณค่าทางโภชนาการพบว่าแป้งมันสำปะหลังยังมีคาร์โบไฮเดรตสูงมาก แต่มีใยอาหาร โปรตีน รวมถึงไขมันในปริมาณน้อย เน้นให้แป้งและพลังงานเป็นหลัก(เอสเธอร์, 2025)

จากการศึกษาข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ดลลตา และกนกวรรณได้ศึกษาการพัฒนาสูตรข้าวเกรียบปลาเสริมข้าวสังข์หยด เป็นการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับ ข้าวสังข์หยดและยกระดับคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเกรียบปลา ให้มีความเหมาะสม(ดลลตา และกนกวรรณ, 2565) ขณะที่รัญญา และพรหมภัสสร ศึกษาการผลิตข้าวเกรียบปลาจากปลาเล็กปลาน้อยเป็นการแปรรูปสัตว์น้ำเศรษฐกิจขนาดเล็ก มาผสมกับแป้ง และเครื่องปรุงเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ปลาเล็กปลาน้อยและสร้างอาชีพให้ชุมชน(รัญญา และพรหมภัสสร, 2565) นอกจากนี้ องค์การบริหารส่วนตำบลกุดธาตุ ได้นำเห็ดฟางซึ่งเป็นทรัพยากรในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นข้าวเกรียบ เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้แก่ประชาชน(องค์การบริหารส่วนตำบลกุดธาตุ, 2565) เช่นเดียวกับ

เช่นเดียวกับศิริวัฒน์ ที่นำหอยเชอรี่สีทองมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบเพื่อเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบในท้องถิ่น (ศิริวัฒน์, 2566) และโรงเรียนห้วยยอด ที่นำด้วงสาคูมาผลิตเป็นข้าวเกรียบเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์อาหารว่างรูปแบบใหม่และสร้างรายได้เสริมให้แก่นักเรียน(โรงเรียนห้วยยอด, 2567)

จากการศึกษาแนวคิดดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงสนใจพัฒนา แคบปลาทูโดยนำแป้งข้าวกล้องหอมมะลิมาทดแทนแป้งมันสำปะหลังบางส่วน เนื่องจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิยังคงส่วนของรำและจมูกข้าว ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งข้าวหอมมะลิมีเอกลักษณ์ด้านกลิ่นหอมและเป็นวัตถุดิบที่ผู้บริโภคคุ้นเคย การนำมาใช้จึงช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ สร้างความแตกต่าง และเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทูและข้าวกล้องหอมมะลิ รวมทั้งเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบปลาทูให้มีความหลากหลายและเหมาะสมต่อการบริโภค

วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1.เพื่อศึกษาคุณภาพการผลิตแคบปลาทูจากวัตถุดิบแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

2.เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

3.เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทู

ขอบเขตของโครงงาน

ขอบเขตด้านเนื้อหา

โครงงานนี้มุ่งศึกษาเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ โดยครอบคลุมการศึกษาวัตถุดิบ และขั้นตอนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมะลิ การคำนวณและเปรียบเทียบต้นทุนการผลิต รวมถึงการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม

ขอบเขตพื้นที่

วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ของเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.คณะครู บุคลากรและนักเรียนนักศึกษา ที่อยู่ในวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

2.กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ คณะครู บุคลากรของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จำนวน 20 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่ายของแต่ละประเภทประกอบด้วย คณะครู 5 ท่าน บุคคลากร 5 ท่าน นักเรียน นักศึกษา 10 คน

ขอบเขตด้านเวลา

ระหว่างเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2569 - เดือนกันยายน พ.ศ.2569

นิยามศัพท์เฉพาะ

แคบปลาทู หมายถึง อาหารแปรรูปที่ใช้เนื้อปลาทูเป็นวัตถุดิบหลัก ผสมกับแป้งและเครื่องปรุงรสผ่านกระบวนการนึ่ง ตากแห้งและทอดจนพองกรอบ มีรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทู ยืดอายุการเก็บรักษา และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์ได้

แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ หมายถึง แป้งที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิมาบดให้ละเอียด โดยข้าวกล้องยังคงส่วนของรำและจมูกข้าวไว้ จึงมีลักษณะเป็นแป้งสีขาวนวลหรือสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของข้าวหอมมะลิ และมีสารอาหาร เช่น ใยอาหาร โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุบางชนิด ซึ่งแตกต่างจากแป้งที่ผลิตจากข้าวขาวที่ผ่านการขัดสีมากกว่า

คุณภาพ หมายถึง คุณลักษณะของสินค้าและบริการที่สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี ทั้งด้านการใช้งาน ความคงทน ความสวยงาม ความปลอดภัย และความคุ้มค่าของราคา สินค้าที่มีคุณภาพจะสร้างความพึงพอใจ ความเชื่อมั่นและทำให้ผู้บริโภคกลับมาซื้อซ้ำหรือบอกต่อให้ผู้อื่น ขณะเดียวกัน หากสินค้ามีคุณภาพไม่ดี ก็อาจส่งผลเสียต่อภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะการเผยแพร่ความคิดเห็นผ่านสื่อสังคมออนไลน์

ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรหรือค่าใช้จ่ายที่กิจการใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการ เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่างๆ เพื่อให้เกิดรายได้และผลกำไร โดยการบริหารต้นทุนอย่างเหมาะสมจะช่วยในการกำหนดราคาสินค้า ควบคุมค่าใช้จ่าย และเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิผล

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสินค้า บริการ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังกับผลที่ได้รับจริง หากผลที่ได้รับเป็นไปตามหรือสูงกว่าความคาดหวัง จะก่อให้เกิดความพึงพอใจและความรู้สึกเชิงบวกแต่หากต่ำกว่าความคาดหวังจะทำให้เกิดความไม่พึงพอใจ ทั้งนี้ระดับความพึงพอใจของแต่ละบุคคลอาจแตกต่างกันตามประสบการณ์

ประโยชน์ที่รับจากโครงงาน

1.ได้ศึกษาคุณภาพการผลิตแคบปลาทูจากวัตถุดิบแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

2.ได้ศึกษาต้นทุนการผลิตของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

3.ได้ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทู

บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงงานเรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารและวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเป็นกรอบในการดำเนินโครงงานครั้งนี้ ดังนี้

1.ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแคบปลาทู

2.ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

3.แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

4.แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับต้นทุน

5.แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

6.งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแคบปลาทู

2.1.1ความหมายเกี่ยวกับแคบปลาทู

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม(2565) กล่าวว่า แคบปลาทูเป็นหมายถึง เมนูของว่างที่นิยมกันในภาคใต้มีการแปรรูปจากเนื้อปลาทูเป็นวัตถุดิบหลัก ผสมกับแป้งมันสำปะหลังหรือแป้งชนิดอื่นรวมทั้งเครื่องปรุงรส จากนั้นนำส่วนผสมมานวดให้เข้ากัน ขึ้นรูปเป็นแท่งยาวหรือแผ่นนึ่งให้สุกแล้วตากแดดหรืออบจนแห้ง เมื่อทอดแล้วผลิตภัณฑ์จะพองตัว มีเนื้อสัมผัสกรอบ รสชาติอร่อย และมีกลิ่นหอมของเนื้อปลาทู

สุขสร้อย(2565) กล่าวว่า แคบปลาทู หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารว่างแปรรูปที่ทำมาจากเนื้อปลาทู ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและพบได้ทั่วไปในประเทศไทยมาแปรรูปโดยการบดผสมกับแป้ง เครื่องปรุงรสและส่วนผสมอื่นๆให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำไปนึ่งเพื่อให้ส่วนผสมสุกและจับตัวเป็นเนื้อเดียวกัน ก่อนนำมาหั่นเป็นแผ่นบางตากแห้งและทอดด้วยน้ำมันร้อนจนพองกรอบ สามารถรับประทานเป็นของว่างหรือรับประทานคู่กับอาหารชนิดอื่นได้

ไทยรัฐออนไลน์(2021) กล่าวว่า แคบปลาทู หมายถึง แคบปลาทูทางภาคใต้เรียกว่ากรือโป๊ะ มีลักษณะคล้ายแคบหมูแต่ทำมาจากเนื้อปลาทู มีประโยชน์เพราะทำมาจากเนื้อปลาทูที่มีโอเมก้า แคลเซียมและไอโอดีน

จากความหมายของแคบปลาทูสรุปได้ว่า แคบปลาทู หมายถึง อาหารแปรรูปที่ใช้เนื้อปลาทูเป็นวัตถุดิบหลัก ผสมกับแป้งและเครื่องปรุงรสผ่านกระบวนการนึ่ง ตากแห้งและทอดจนพองกรอบ มีรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทู ยืดอายุการเก็บรักษา และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์ได้

2.1.2ความสำคัญของแคบปลาทู

กรมประมง(2567) กล่าวว่า แคบปลาทูเป็นการแปรรูปสัตว์น้ำมีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตสัตว์น้ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรประมงของประเทศ

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม(2565) กล่าวว่า แคบปลาทูเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารของชุมชนภาคใต้ การนำปลาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น ไม่เพียงช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ยังเป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจของชุมชนอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ(2566) กล่าวว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรชีวภาพและทรัพยากรประมงเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า สร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ เพิ่มโอกาสทางการตลาดและยกระดับรายได้ของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีการพัฒนาคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และสร้างเอกลักษณ์ของสินค้า

จากความสำคัญของแคบปลาทูสรุปได้ว่า แคบปลาทูช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทูและทรัพยากรประมงผ่านกระบวนการแปรรูป ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้แคบปลาทูยังสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปอาหาร ช่วยอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาของชุมชน สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกร ผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชน

2.2ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแป้งข้าวกล้อง

2.2.1ความหมายของแป้งข้าวกล้อง

Emma(2021) กล่าวว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ หมายถึง แป้งที่มีสีขาวนวล มีความหยาบเล็กน้อยและมีรสชาติอ่อน ๆ คล้ายข้าวคั่ว ไม่มีกลูเตนและไม่สามารถนำไปใช้ในแบบเดียวกับแป้งสาลีได้ แต่สามารถเพิ่มความกรอบให้กับคุกกี้หรือความเบาให้กับเค้กได้ นอกจากนี้ยังใช้ในอาหารคาวได้ดี รสชาติของแป้งข้าวกล้องมีตั้งแต่สะอาด และนุ่มนวลไปจนถึงเข้มข้นและมีกลิ่นถั่ว

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์(2564)แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ หมายถึง แป้งที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิมาบดให้ละเอียด โดยยังคงส่วนของรำและจมูกข้าวไว้ ทำให้แป้งมีสีน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาลอมครีม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของข้าวหอมมะลิ และมีใยอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุบางชนิด จึงสามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ

Michelle(2024) กล่าวว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ หมายถึง แป้งที่ได้จากการนำเมล็ดข้าวกล้องมาบดให้ละเอียด โดยข้าวกล้องเป็นข้าวที่ผ่านการกะเทาะเปลือกออก แต่ยังคงมีชั้นรำข้าวและจมูกข้าวอยู่ จึงทำให้แป้งข้าวกล้องมีใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารมากกว่าแป้งข้าวขาว นอกจากนี้ยังเป็นแป้งที่ไม่มีกลูเตน จึงนิยมใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ รวมทั้งใช้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และอาหารแปรรูปหลายชนิด โดยแป้งข้าวกล้องมีรสชาติหอมคล้ายถั่วและให้เนื้อสัมผัสที่แตกต่างจากแป้งข้าวขาวเล็กน้อย เนื่องจากยังคงมีส่วนของรำข้าวและจมูกข้าวเป็นองค์ประกอบอยู่

จากความหมายของแป้งข้าวกล้องหอมมะลิสรุปได้ว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ หมายถึง แป้งที่ได้จากการนำข้าวกล้องหอมมะลิมาบดให้ละเอียด โดยข้าวกล้องยังคงส่วนของรำและจมูกข้าวไว้ จึงมีลักษณะเป็นแป้งสีขาวนวลหรือสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของข้าวหอมมะลิ และมีสารอาหาร เช่น ใยอาหาร โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุบางชนิด ซึ่งแตกต่างจากแป้งที่ผลิตจากข้าวขาวที่ผ่านการขัดสีมากกว่า

2.2.2ลักษณะของแป้งข้าวกล้อง

USA Rice Federation(2024) กล่าวว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิเป็นแป้งที่ผลิตจากการบดเมล็ดข้าวกล้องทั้งเมล็ด โดยยังคงมีชั้นรำข้าวอยู่ จึงมีลักษณะสีน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาลอมครีม เนื้อแป้งละเอียด มีรสชาติและกลิ่นหอมคล้ายถั่ว อีกทั้งยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ เช่น ใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุ แป้งข้าวกล้องไม่มีกลูเตน จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงกลูเตน และสามารถนำไปใช้ในการทำเบเกอรี่ อาหารทอด อาหารแปรรูป รวมถึงใช้เป็นสารเพิ่มความข้นในซุปและซอสได้ โดยช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

เจริญวรกิจ(2569) กล่าวว่า แป้งข้าวหอมมะลิกล้องเหลือง ทำจากข้าวที่ยังคงเยื่อหุ้มเมล็ดไว้ ทำให้มีใยอาหารและสารอาหารมากกว่าแป้งข้าวขาว ลักษณะขนมจะมีเนื้อแน่นขึ้นเล็กน้อย พร้อมกลิ่นหอมของธัญพืชเหมาะกับเมนูแนว ขนมสุขภาพ เช่น แพนเค้กจากแป้งข้าว คุกกี้แป้งข้าว

เดวิด วรวรรณ และมานัต(2564) กล่าวว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ มีลักษณะเป็นผงแป้งที่มีสีออกน้ำตาลอ่อน มีคุณสมบัติทางกายภาพและการทำงานแตกต่างจากแป้งข้าวขาว โดยแป้งข้าวกล้องหอมมะลิมีใยอาหารสูงกว่าแป้งข้าวขาว และมีคุณสมบัติด้านการดูดซึมน้ำ การละลาย และการพองตัวที่เหมาะสมต่อการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

จากลักษณะของแป้งข้าวกล้องหอมมะลิสรุปได้ว่า แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ เป็นแป้งที่ผลิตจากข้าวกล้องหอมมะลิทั้งเมล็ด โดยยังคงส่วนของรำและเยื่อหุ้มเมล็ดไว้ จึงมีลักษณะเป็นผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลอมครีม มีกลิ่นหอมของธัญพืชหรือคล้ายถั่ว และมีคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้ยังไม่มีกลูเตน และมีคุณสมบัติด้านการดูดซึมน้ำ การละลาย และการพองตัวที่แตกต่างจากแป้งข้าวขาว จึงสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลาย เช่น อาหารทอด ขนมอบ และอาหารแปรรูป อีกทั้งช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างลักษณะเฉพาะให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

2.3แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

2.3.1ความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม(2564) กล่าวว่า คุณภาพ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีในสายตาของทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคคือผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้ดี คงทน สวยงาม ปลอดภัยในการใช้งานและมีมาตรฐาน แต่ในส่วนของผู้บริโภคจะเพิ่มมุมมองในด้านราคาเป็นปัจจัยในการพิจารณาเลือกซื้อราคาทำให้สามารถตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น และเมื่อได้ใช้งานผลิตภัณฑ์จะทำให้เกิดการประเมินคุณภาพหลังการใช้งาน หากคุณภาพดีกว่าที่คาดหวังไว้จะทำให้เกิดเป็นความประทับใจ จนเกิดเป็นการซื้อซ้ำเป็นลูกค้าประจำ โดยเฉพาะในในปัจจุบันที่โลกสังคมออนไลน์ เข้าถึงได้ง่าย และถูก

ใช้เป็นพื้นที่ในการบอกเล่าความนึกคิด ทั้งในด้านดีและด้านไม่ดี ซึ่งในสังคมออนไลน์มักจะมีผู้คนเข้ามาร่วมแสดงความคิดเห็นต่อๆกันไปเป็นวงกว้าง หากทางเราในฐานะผู้ผลิตไม่ได้ชี้แจงรายละเอียดในทันที ก็ยิ่งทำให้ภาพพจน์ของสินค้าเสียหาย และข้อมูลที่ไม่ใช่ความจริงจะถูกส่งต่อกันต่อเนื่องไป

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา(2023) กล่าวว่า คุณภาพ หมายถึง คุณลักษณะหรือมาตรฐานของสินค้า และบริการที่แสดงถึงความเป็นเลิศ ความเหมาะสม และความสามารถในการตอบสนองความต้องการหรือความคาดหวังของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยสินค้าที่มีคุณภาพต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค สร้างความพึงพอใจ และมีการพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สามารถแข่งขันและตอบสนองความต้องการของตลาดได้ดียิ่งขึ้น ดังนั้น คุณภาพจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จของผลิตภัณฑ์และการดำเนินธุรกิจ รวมถึงเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ลักษมี(2025) กล่าวว่า คุณภาพ หมายถึง การดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพเป็นไปตามข้อกำหนดที่ต้องการ โดยสินค้าหรือบริการนั้นสร้างความพอใจให้กับลูกค้า และมีต้นทุนการดำเนินงานที่เหมาะสมได้เปรียบคู่แข่งขัน ลูกค้ามีความพึงพอใจ และยอมจ่ายตามราคาเพื่อซื้อความพอใจนั้น ซึ่งมิใช่เรื่องที่ประเมินจากสิ่งของที่จับต้องได้หรือเป็นรูปธรรมเพียงด้านเดียว แต่จะต้องนำปัจจัยอื่นๆที่เป็นนามธรรมมาประกอบการพิจารณาด้วย

จากความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพสรุปได้ว่า คุณภาพ หมายถึง คุณลักษณะของสินค้าและบริการที่สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี ทั้งด้านการใช้งาน ความคงทน ความสวยงาม ความปลอดภัยและความคุ้มค่าของราคา สินค้าที่มีคุณภาพจะสร้างความพึงพอใจ ความเชื่อมั่นและทำให้ผู้บริโภคกลับมาซื้อซ้ำหรือบอกต่อให้ผู้อื่นขณะเดียวกัน หากสินค้ามีคุณภาพไม่ดี ก็อาจส่งผลเสียต่อภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะการเผยแพร่ความคิดเห็นผ่านสื่อสังคมออนไลน์

2.3.2ความสำคัญของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

Zhao chen(2023) กล่าวว่า คุณภาพของอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งด้วยเหตุผลหลายประการ ประการแรก อาหารที่ปนเปื้อนอาจก่อให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหาร ซึ่งอาจนำไปสู่การเข้ารักษาตัวในโรงพยาบาลและถึงขั้นเสียชีวิตได้ ประการที่สอง คุณภาพของอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความอยู่รอดทางเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมอาหาร หากผลิตภัณฑ์อาหารปนเปื้อน อาจนำไปสู่การเรียกคืนสินค้า การดำเนินคดีทางกฎหมายและความเสียหายต่อชื่อเสียงของแบรนด์ ส่งผลให้บริษัทอาหารประสบกับความสูญเสียทางการเงิน ประการที่สาม คุณภาพของอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการรักษาความเชื่อมั่น ความไว้วางใจของผู้บริโภค ผู้บริโภคคาดหวังว่าอาหารที่พวกเขาซื้อนั้นปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการและมีคุณภาพสูง

GoAudits(2026) คุณภาพอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค การปฏิบัติตามกฎระเบียบและชื่อเสียงของแบรนด์ ทำให้ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหาร(QC) ทำหน้าที่เหมือนผู้ตรวจสอบที่คอยเฝ้าระวัง ตรวจสอบแต่ละล็อตเพื่อตรวจจับความไม่สอดคล้องหรือสิ่ง

ปนเปื้อนใดๆ ทั้งสองส่วนนี้รวมกันเป็นระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารที่ครอบคลุม เพื่อปกป้องสุขภาพของผู้บริโภคและสร้างความไว้วางใจในแบรนด์ของคุณ

Fixxi(2026) กล่าวว่า การปกป้องสุขภาพของผู้บริโภค การปฏิบัติตามกฎระเบียบและการรักษาชื่อเสียงของแบรนด์ ล้วนขึ้นอยู่กับการควบคุมคุณภาพอาหารเป็นอย่างมากธุรกิจอาหารสามารถมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ของตนปลอดภัย สม่ำเสมอ และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่พิถีพิถันได้โดยการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวดในกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับหลายขั้นตอนเพื่อให้ได้มาตรฐานระดับสูง รวมถึง การจัดหาวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การบรรจุ การจัดเก็บ และการจัดจำหน่าย

จากความสำคัญของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพสรุปได้ว่า คุณภาพมีความสำคัญต่อความปลอดภัยและสุขภาพของผู้บริโภค ช่วยสร้างความเชื่อมั่นและความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งส่งเสริมชื่อเสียงของแบรนด์ การปฏิบัติตามมาตรฐานและกฎหมาย ตลอดจนลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและความสูญเสียทางธุรกิจ โดยการควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอนการผลิตจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.4แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับต้นทุน

2.4.1ความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

Krungsri(2025) กล่าวว่า ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่องค์กรต้องสละหรือจ่ายไปเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้า บริการหรือประโยชน์อย่างใดอย่างหนึ่งที่คาดว่าจะได้รับในอนาคต ทรัพยากรเหล่านี้อาจอยู่ในรูปของตัวเงิน สินทรัพย์ ซึ่งต้นทุนไม่ได้หมายถึงแค่ราคาซื้อสินค้าเท่านั้นแต่ยังรวมถึงค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน เช่น ค่าแรง ค่าวัตถุดิบ ค่าขนส่งและค่าใช้จ่ายอื่นๆด้วย การทำความเข้าใจและบันทึกต้นทุนอย่างถูกต้อง จึงเป็นพื้นฐานสำคัญในการวัดผลกำไรและประเมินสถานะทางการเงินของกิจการ

สารนิพนธ์(2564) ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่องค์กรใช้ประโยชน์เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้กำหนดไว้ เช่น ต้นทุนของวัตถุดิบและแรงงานที่เกิดขึ้นเพื่อผลิตสินค้าหรือบริการ และเมื่อต้นทุนได้ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อธุรกิจแล้ว ต้นทุนส่วนนั้นจะเปลี่ยนสภาพไปเป็นค่าใช้จ่าย ซึ่งจะนำไปหักจากรายได้ในแต่ละงวดบัญชี

นครชัมบาลา(2566) กล่าวว่า ต้นทุน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการดำเนินการผลิตสินค้าหรือบริการ หรือถ้าพูดกันแบบภาษาชาวบ้าน ต้นทุนคือ จำนวนเงินที่ได้จ่ายไปในการซื้อ สินค้า ข้าว ของ วัตถุดิบ ต่างๆ นานาจิปาถะ เพื่อนำมาผลิตหรือขายสินค้าเพื่อให้ก่อให้เกิดรายได้คือยอดขายอีกที โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์ การผลิตการทดสอบ การจัดเก็บ และการขนส่ง

จากความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพสรุปได้ว่า ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรหรือค่าใช้จ่ายที่กิจการใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการ เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่างๆ เพื่อให้เกิดรายได้และผลกำไร โดยการบริหารต้นทุนอย่างเหมาะสมจะช่วยในการกำหนดราคาสินค้า ควบคุมค่าใช้จ่าย และเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิผล

2.4.2ความสำคัญของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพ

WMS Thailand(2026) กล่าวว่า ต้นทุน คือ มูลค่าของทรัพยากรทั้งหมดที่ธุรกิจต้องแลกเปลี่ยนเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการสำหรับสร้างยอดขาย ในบริบทของการจัดการคลังสินค้า สิ่งนี้ไม่ได้หมายถึงแค่ราคาหน้าใบแจ้งหนี้เท่านั้นแต่ยังรวมถึงแรงงาน พื้นที่และเวลาที่เสียไปในกระบวนการต่างๆ ตั้งแต่วันที่รับเข้าจนถึงวันที่ส่งออกถึงมือลูกค้า

สุภชัย(2024) กล่าวว่า ต้นทุนการผลิตเป็นพื้นฐานสำคัญในการบริหารธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ต้นทุนการผลิตส่งผลโดยตรงต่อการกำหนดราคาขาย การควบคุมค่าใช้จ่าย และกำไรของธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตอย่างละเอียดจะช่วยให้เจ้าของธุรกิจเข้าใจถึงปัจจัยที่กระทบต่อต้นทุน ทำให้สามารถวางแผนและปรับตัวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของธุรกิจได้ดียิ่งขึ้น

สุมิพล(2022) กล่าวว่า การผลิตสินค้าทุกประเภทย่อมมีค่าใช้จ่าย ทั้งจากการผลิตโดยตรงและทางอ้อม ซึ่งค่าใช้จ่ายเหล่านี้มีผลต่อการกำหนดราคาสินค้าและบริการ ทำให้ผู้ประกอบการจำเป็นต้องทำการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตอยู่เสมอ เพื่อลดภาระค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้นระหว่างการผลิต อีกทั้งยังสามารถสะท้อนค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจในการผลิตสินค้าได้

จากแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนต้นทุนสรุปได้ว่า ต้นทุน คือ การช่วยให้ธุรกิจสามารถกำหนดราคาสินค้า ควบคุมค่าใช้จ่าย วิเคราะห์ผลกำไร และวางแผนการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุนที่ไม่จำเป็น และสร้างความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจได้อย่างยั่งยืน.

2.5แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

2.5.1ความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจ

พงษ์สวัสดิ์(2566) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกภายในจิตใจของมนุษย์หรือผู้ที่พอใจในงานที่ทำและเต็มใจที่จะปฏิบัติงานนั้นให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ตามหน่วยงานหรือองค์กรซึ่งเป็นระดับหรือขั้นของความรู้สึกในด้านบวกหรือลบของคนที่มีต่อลักษณะต่างๆ จะส่งผลให้การบริหารงานของหน่วยงานหรือองค์การได้ผลตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหน่วยงานหรือองค์การ

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์(2565) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ทัศนคติที่เป็นนามธรรมไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้ การที่เราจะทราบว่าบุคคลมีความพึงพอใจหรือไม่ สามารถสังเกตได้โดยการแสดงออกที่ค่อนข้างสลับซับซ้อน ซึ่งเป็นการยากที่จะวัดความพึงพอใจได้โดยตรง แต่วัดได้โดยทางอ้อม จากการวัดความคิดเห็นของบุคคลเหล่านั้นและการแสดงความคิดเห็นนั้นจะต้องตรงกับความรู้สึกที่แท้จริงจึงสามารถวัดความพึงพอใจใดนั้นได้

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตร์(2564) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสินค้าหรือบริการ ซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังกับผลที่ได้รับจริง หากผลที่ได้รับเป็นไปตามหรือสูงกว่าความคาดหวัง จะก่อให้เกิดความพึงพอใจและความรู้สึกเชิงบวก แต่หากผลที่ได้รับต่ำกว่าความคาดหวัง จะทำให้เกิดความไม่พึงพอใจทั้งนี้ระดับความพึงพอใจของแต่ละบุคคลอาจแตกต่างกันไปตามประสบการณ์ การรับรู้ ความต้องการและทัศนคติของแต่ละคน

จากความหมายของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจสรุปได้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสินค้า บริการ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังกับผลที่ได้รับจริง หากผลที่ได้รับเป็นไปตามหรือสูงกว่าความคาดหวัง จะก่อให้เกิดความพึงพอใจและความรู้สึกเชิงบวกแต่หากต่ำกว่าความคาดหวังจะทำให้เกิดความไม่พึงพอใจ ทั้งนี้ระดับความพึงพอใจของแต่ละบุคคลอาจแตกต่างกันตามประสบการณ์

2.5.2ความสำคัญของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจ

Bobby(2022) กล่าวว่า อัตราความพึงพอใจของลูกค้าและความเจริญรุ่งเรืองของธุรกิจมีความสัมพันธ์กัน ลูกค้าที่พึงพอใจมีแนวโน้มที่จะกลับมาใช้บริการและสนับสนุนธุรกิจในระยะยาวมากกว่า นอกจากประโยชน์ง่ายๆ นี้แล้ว ความพึงพอใจของลูกค้ายังสามารถช่วยสนับสนุนการพัฒนาและการเติบโตของธุรกิจได้ในหลายด้าน

องค์การบริหารส่วนตำบลกองทูล(2564) กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ช่วยให้งานสำเร็จ โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานที่เกี่ยวกับการให้บริการ นอกจากผู้บริการดำเนินการให้ผู้ทำงานเกิดความพึงพอใจในการทำงานแล้ว ยังจำเป็นที่จะต้องดำเนินการที่จะทำให้ผู้มาใช้บริการเกิดความพึงพอใจด้วย เพราะความเจริญก้าวหน้าของงานบริการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร(2564) กล่าวว่า ความพึงพอใจมีความเกี่ยวข้องกับบุคคลและองค์กร ที่จะทำให้เกิดความรู้สึกที่ดี ประทับใจทำให้เกิดความร่วมมือกันในการดำเนินการต่างๆ ซึ่งจะส่งผลให้งานประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการบริหารการศึกษา

จากความสำคัญของแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจสรุปได้ว่า ความพึงพอใจมีความสำคัญต่อความสำเร็จขององค์กรและธุรกิจ เนื่องจากช่วยสร้างความประทับใจ ความร่วมมือและความภักดีของลูกค้า ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ สนับสนุนการเติบโตของธุรกิจ และส่งผลให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.6งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ดลลตาและกนกวรรณ(2565, น.39-42) จัดทำโครงงานเรื่อง การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบปลาเสริมข้าวสังข์หยด เป็นการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับ ข้าวสังข์หยดและยกระดับคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเกรียบปลา ให้มีความเหมาะสม

รัญญาและพรหมภัสสร(2565, น.110-114) จำทำวิจัยเรื่อง การผลิตและสมบัติของข้าวเกรียบปลาจากปลาเล็กปลาน้อย เป็นการแปรรูปสัตว์น้ำเศรษฐกิจขนาดเล็ก เช่น ปลากะตัก ปลาข้าวสาร หรือปลาสายไหม มาผสมกับแป้ง และเครื่องปรุงเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ปลาเล็กปลาน้อย และสร้างอาชีพให้ชุมชน

องค์การบริหารส่วนตำบลกุดธาตุ(2565) จัดทำโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ โดยมุ่งศึกษาทรัพยากรในท้องถิ่นของตำบลกุดธาตุ ทั้งด้านพืช สัตว์ ทรัพยากรชีวภาพอื่น ๆ และภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการศึกษาทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่น โดยเฉพาะเห็ดฟาง คณะผู้ศึกษาได้นำองค์ความรู้ที่ได้มาพัฒนาเป็นนวัตกรรม ข้าวเกรียบเห็ดฟาง และเผยแพร่องค์ความรู้ให้แก่ประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และส่งเสริมการใช้

ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า รวมทั้งมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

ศิริวัฒน์(2566) จัดทำ ข้าวเกรียบหอยสีทอง โดยนำวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างหอยเชอรี่สีทองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบและสร้างรายได้ให้แก่ผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์มีทั้งแบบแผ่นสดและแบบทอดพร้อมรับประทาน แสดงให้เห็นถึงแนวทางการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแปลกใหม่

ร.ร.ห้วยยอด(2567)ข้าวเกรียบด้วงสาคูเป็นตัวอย่างของการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างรูปแบบใหม่ โดยโรงเรียนห้วยยอด จังหวัดตรัง ได้นำด้วงสาคูมาผสมกับแป้งมันสำปะหลังและเครื่องปรุง แล้วผ่านกระบวนการนึ่ง หั่น ตากแห้ง และทอดจนได้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่มีลักษณะกรอบ

บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการศึกษาครั้งนี้เป็นการจัดทำโครงงานสิ่งประดิษฐ์ เรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ผู้ศึกษาได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับปลาทู แป้งข้าวกล้อง และกระบวนการผลิตแคบปลาทูเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงงาน

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1ประชากร

คณะครู บุคลากรทางการศึกษา และ นักเรียนนักศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

3.1.2กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองคุณภาพแบบเจาะจง ของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้อง คือ คณะครู บุคลากรทางการศึกษา และ นักเรียนนักศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จำนวน 20 คน

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน
1.คณะครู	5
2.บุคคลากรทางการศึกษา	5
3.นักเรียนนักศึกษา	10

3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงงาน

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีวัสดุและอุปกรณ์ ดังนี้

1.ปลาทู

2.แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

3.แป้งมันสำปะหลัง

4.น้ำปลา

5.น้ำตาลทรายขาว

6.เกลือป่น

7.น้ำเปล่า

8.น้ำมันพืช

9.ถุงซิปล็อค

10.มีด

11.เขียง

12.ชาม

13.ตะหลิว

14.หม้อนึ่ง

15.ถาด

16.กระทะ

18.ถุงบรรจุภัณฑ์

19.สติ๊กเกอร์สินค้า

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1ทำการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิและจดบันทึกปริมาณ ผลการทดลองนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญวิเคราะห์

3.3.2นำแบบบันทึกต้นทุนการประดิษฐ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ จดบันทึกทุกครั้งที่มีการซื้อวัสดุและอุปกรณ์

3.3.3นำแบบประเมินคุณภาพของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 20 คน

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษานำข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบประเมินความพึงพอใจและแบบบันทึกต้นทุนการผลิต สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจากรูปแบบประเมินคุณภาพ และความพึงพอใจ โดยกำหนดเกณฑ์ค่าเฉลี่ย ดังนี้

- ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง มีความคิดเห็นว่าข้อนั้นเหมาะสมมากที่สุด
- ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง มีความคิดเห็นว่าข้อนั้นเหมาะสมมาก
- ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง มีความคิดเห็นว่าข้อนั้นเหมาะสมปานกลาง
- ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง มีความคิดเห็นว่าข้อนั้นเหมาะสมน้อย
- ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง มีความคิดเห็นว่าข้อนั้นเหมาะสมน้อยที่สุด

3.4.2 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต โดยใช้สูตร

ต้นทุนในการผลิต = วัตถุดิบทางตรง + ค่าแรงงานทางตรง + ค่าใช้จ่ายในการผลิต

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุนในการผลิต}}{\text{จำนวนต่อหน่อยที่ผลิต}}$$

3.5สถิติที่ใช้ในกำรวิเคราะห์ข้อมูล

3.5.1สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสอบถาม

1) ค่าร้อยละ (Percentage) ใช้สูตรดังนี้

$$p = \frac{f}{n} \times 100$$

เมื่อ p แทน ร้อยละ

เมื่อ f แทน ความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงร้อยละ

เมื่อ n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

2) ค่าเฉลี่ยประชากร (Arithmetic Mean) ใช้สูตร ดังนี้

$$\bar{x} = \frac{\sum xi}{n}$$

เมื่อ $\bar{x}$ แทน ค่าเฉลี่ยของประชากร

เมื่อ x แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง

เมื่อ x_iแทน ค่าสังเกตของหน่วยสังเกตแต่ละหน่วยสังเกต (ข้อมูลแต่ละคน)

เมื่อ $\sum x_i$ แทน ผลรวมของค่าข้อมูลทั้งหมด

เมื่อ n แทน จำนวนตัวอย่างทั้งหมด

3) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ใช้สูตร ดังนี้

$$S.D. \sqrt{\frac{N \sum x^2 - (\sum x^2)}{N(N-1)}}$$

เมื่อ $S.D.$ แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

เมื่อ x แทน คะแนนแต่ละตัว

เมื่อ N แทน จำนวนสมาชิก

เมื่อ $\sum x$ แทนผลรวมคะแนนทั้งหมด

บทที่ 4
ผลการวิจัย

จากการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาคุณภาพการผลิตแคบปลาทูจากวัตถุดิบแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 2) เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ผู้จัดทำได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

4.1 ข้อมูลเบื้องต้นของการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

4.2 การคำนวณต้นทุนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

4.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

4.4 ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจต่อการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

4.5 ผลการวิเคราะห์ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค

4.1 ขั้นตอนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

4.1.1 วัตถุดิบในการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ



รูปที่ 4.1 ปลาทู



รูปที่ 4.2 แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ



รูปที่ 4.3 แป้งมันสำปะหลัง



รูปที่ 4.4 น้ำปลา



รูปที่ 4.5 น้ำตาลทรายขาว



รูปที่ 4.6 เกลือป่น



รูปที่ 4.7 น้ำเปล่า



รูปที่ 4.8 น้ำมันพืช

4.1.2 อุปกรณ์ในการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ



รูปที่ 4.9 หม้อนึ่ง



รูปที่ 4.10 มีด



รูปที่ 4.11 ถาดใส่อาหาร



รูปที่ 4.13 เขียง



รูปที่ 4.14 ตะหลิว

รูปที่ 4.15 ถุงซิปล็อค



รูปที่ 4.16 กระทะ



รูปที่ 4.17 ชามผสม

4.1.3 ขั้นตอนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ขั้นตอนที่ 1 แยกเนื้อปลาทูออกจากก้าง



รูปที่ 4.18 แสดงเนื้อปลาทูที่แยกออกจากก้าง

ขั้นตอนที่ 2 นำแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ แป้งมันสำปะหลัง น้ำปลา เกลือป่น น้ำตาล และน้ำเปล่า ใส่ลงไปในเนื้อปลาทูที่เตรียมไว้



รูปที่ 4.19 แสดงเนื้อปลาทูที่ใส่แป้งข้าวกล้องหอมมะลิและแป้งมันสำปะหลัง



รูปที่ 4.20 แสดงหลังเติมน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาล และน้ำเปล่า

ขั้นตอนที่ 3 คลุกเคล้าเนื้อปลาทูให้เข้ากันกับส่วนผสมอื่น



รูปที่ 4.21 แสดงเนื้อปลาทูที่คลุกเคล้าเข้ากับส่วนผสมอื่น

ขั้นตอนที่ 4 นำไปใส่ถุงซิปล็อคและรีดให้เป็นแผ่นบาง



รูปที่ 4.22 แสดงส่วนผสมที่ใส่ในถุงซิปล็อค



รูปที่ 4.23 แสดงนำไปรีดเป็นแผ่น

ขั้นตอนที่ 5 นำไปนึ่ง 20 นาที

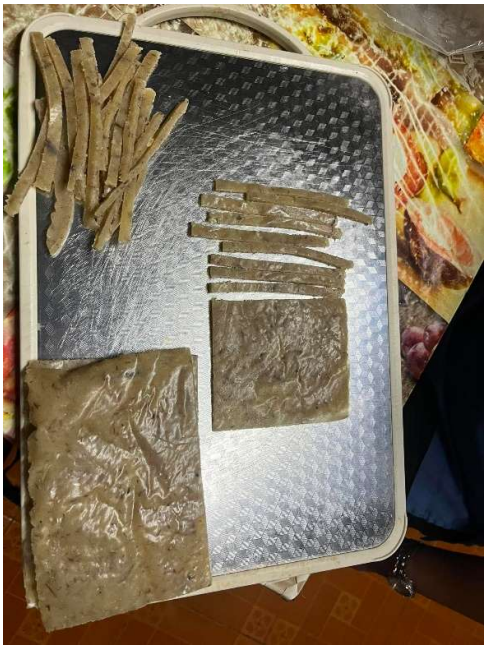


รูปที่ 4.24 แสดงการนำไปนึ่ง

ขั้นตอนที่ 6 พักให้หายร้อนแล้วจึงนำมาหั่นเป็นเส้น



รูปที่ 4.25 แสดงนำจากที่นึ่งแล้วมาพักให้เย็น



รูปที่ 4.26 แสดงหั่นเป็นเส้น

ขั้นตอนที่ 7 นำไปตากจนแห้งสนิท



รูปที่ 4.27 แสดงแคบปลาทูที่นำไปตาก

ขั้นตอนที่ 8 นำไปทอดให้ฟู กรอบและพักให้เย็น



รูปที่ 4.28 แสดงนำไปทอด



รูปที่ 4.29 แสดงหลังทอดนำมาพักให้เย็น

ขั้นตอนที่ 9 นำไปชั่งวัดประมาณและนำใส่บรรจุภัณฑ์



รูปที่ 4.30 แสดงนำไปชั่ง



รูปที่ 4.31 แสดงนำใส่บรรจุภัณฑ์

4.2 การคำนวณต้นทุนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตารางที่ 1 แสดงการคำนวณต้นทุนการผลิต

รายการ	วิธีการคำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
วัตถุดิบ		
ปลาทู	2 เข่ง × 20 บาท	40
แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ	83 กรัม × 0.10 บาท	8.30
แป้งมันสำปะหลัง	110 กรัม × 0.04 บาท	4.40
น้ำปลา	30 กรัม × 0.06 บาท	1.80
น้ำตาล	10 กรัม × 0.027 บาท	0.27
เกลือป่น	6 กรัม × 0.075 บาท	0.45
น้ำเปล่า	130 กรัม × 0.024 บาท	3.12
น้ำมันพืช	1 ขวด × 15 บาท	15
รวมวัตถุดิบ		73.34
ค่าใช้จ่ายในการผลิต		
ถุงบรรจุภัณฑ์	3 ถุง × 1.84 บาท	5.52
สติ๊กเกอร์สินค้า	3 ดวง × 1 บาท	3
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต		8.52
รวมต้นทุนในการผลิตทั้งสิ้น		81.86

จากตารางที่ 4.1 การผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ จำนวน 3 ถุง มีต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 81.86 บาท เฉลี่ยชิ้นละ 27.29 บาท โดยต้นทุนที่พบมากที่สุด คือ ค่าวัตถุดิบ มีต้นทุน 73.34 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต มีต้นทุน 8.52 บาท บาท

หมายเหตุ : ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย = ต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น/จำนวนหน่วยที่ผลิต

= 27.29 บาท/ถุง

= 81.86 บาท / 3 ถุง

4.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตารางที่ 2 แสดงผลการวิเคราะห์ด้านคุณภาพ

ลำดับ	รายการ	ระดับคุณภาพ		
		$\bar{x}$	$S.D$	ลำดับ
1	สีของแคบปลาทูมีความเหมาะสม	4.67	0.58	มากที่สุด
2	กลิ่นของแคบปลาทูมีความเหมาะสม	4.67	0.58	มากที่สุด
3	รสชาติของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ	4.67	0.58	มากที่สุด
4	เนื้อสัมผัสของแคบปลาทูไม่เหนียวหรือแข็งจนเกินไป	4.33	0.58	มาก
5	ลักษณะโดยรวมของแคบปลาทู	4.33	0.58	มาก

4.4 ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจต่อการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตารางที่ 3 แสดงผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจ

ลำดับ	รายการ	ระดับคุณภาพ		
		$\bar{x}$	$S.D$	ระดับ
1	สีของแคบปลาทู	4.60	0.50	มากที่สุด
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู	4.50	0.51	มาก
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู	4.60	0.50	มากที่สุด
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบและเคี้ยวง่าย	4.35	0.50	มาก
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู	4.45	0.51	มาก

4.5 ผลการวิเคราะห์ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค

ตารางที่ 4 แสดงผลการวิเคราะห์ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1.เพศ		
ชาย	5	25.00
หญิง	15	75.00
รวม	20	100.00
2.อายุ		
15-20 ปี	18	90.00
21-30 ปี	-	-
31-40 ปี	2	10.00
41 ปีขั้นไป	-	-
รวม	20	100.00
3.อาชีพ		
คุณครู	2	10.00
บุคลากรทางการศึกษา	-	-
นักเรียน-นักศึกษา	18	90.00
รวม	20	100.00

บทที่ 5
สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการจัดทำโครงงานเรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 1) เพื่อศึกษาคุณภาพการผลิตแคบปลาทูจากวัตถุดิบแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 2) เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ผู้จัดทำโครงงานครั้งนี้ ได้ผลสรุปดังนี้

5.1สรุปผลการทำโครงงาน

ขั้นตอนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ มีขั้นตอนที่สำคัญดังนี้ ขั้นตอนที่ 1) แยกเนื้อปลาทูออกจากก้าง 2) นำแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ แป้งมันสำปะหลัง น้ำปลา เกลือป่น น้ำตาล และน้ำเปล่า ใส่ลงไปในเนื้อปลาทูที่เตรียมไว้ 3) คลุกเคล้าเนื้อปลาทูให้เข้ากันกับส่วนผสมอื่น 4) นำไปใส่ถุงซิปล็อคและรีดให้เป็นแผ่นบาง 5) นำไปนึ่ง 20 นาที 6) พักให้หายร้อนแล้วจึงนำมาหั่นเป็นเส้น 7) นำไปตากจนแห้งสนิท 8) นำไปทอดให้ฟู กรอบ น่าทาน 9) นำใส่บรรจุภัณฑ์

การคำนวณต้นทุนการผลิตแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิพบว่าสามารถผลิตได้ 3 ถุง มีต้นทุนรวมทั้งสิ้น 81.86 บาท ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบ 73.34 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต 8.52 บาท เมื่อคำนวณต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 27.29 บาท และกำหนดราคาขายที่ 30 บาท/ถุง

ผลการวิเคราะห์คุณภาพของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ พบว่า ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับ 4.53 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อโดยเรียงลำดับจากมากไปน้อย คือ สีของแคบปลาทูมีความเหมาะสม ($\bar{x}$= 4.67) กลิ่นของแคบปลาทูมีความเหมาะสม ($\bar{x}$= 4.67) รสชาติของแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ ($\bar{x}$= 4.67) เนื้อสัมผัสของแคบปลาทูไม่เหนียวหรือแข็งจนเกินไป ($\bar{x}$= 4.33) และ ลักษณะโดยรวมของแคบปลาทู ($\bar{x}$= 4.33)

การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่สนใจแคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับ 4.50 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดยเรียงลำดับจากมากไปน้อย คือ ด้านสีของแคบปลาทู ($\bar{x}$= 4.60) ด้านรสชาติของแคบปลาทู ($\bar{x}$= 4.50) ด้านขนาดชิ้นของแคบปลาทู ($\bar{x}$=4.60) ด้านกลิ่นของแคบปลาทู ($\bar{x}$=4.35) และด้านเนื้อสัมผัสของแคบปลาทู ($\bar{x}$= 4.45)

5.2อภิปรายผล

จากการศึกษาการผลิตแคบปลาทูโดยใช้แป้งข้าวกล้องหอมมะลิทดแทนแป้งมันสำปะหลังบางส่วน พบว่า สูตรที่มีอัตราส่วนของแป้งข้าวกล้องหอมมะลิและส่วนผสมต่าง ๆ ในสัดส่วนเหมาะสม เป็นสูตรที่สามารถผลิตได้ดีที่สุด อีกทั้งแป้งข้าวกล้องหอมมะลิยังช่วยเพิ่มสี กลิ่น และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ จึงเป็นแนวทางในการลดการใช้แป้งมันสำปะหลังบางส่วนและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

5.3 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

5.31.สามารถนำแป้งข้าวกล้องหอมมะลิมาใช้ทดแทนแป้งมันสำปะหลังบางส่วนในการผลิตแคบปลาทู เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์

5.3.2.สามารถนำผลการศึกษาไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น

5.3.3.สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปทดลองจำหน่ายและศึกษาความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มเติมเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาสูตรและกำหนดราคาจำหน่ายให้เหมาะสมต่อไป

5.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

5.4.1ควรจัดสรรเวลาในการผลิตและทดลองผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสม เพื่อให้มีเวลาในการทดลองปรับสูตร ตรวจสอบคุณภาพ

5.4.2ควรศึกษาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เพื่อดูการเปลี่ยนแปลงของความกรอบ สี กลิ่น และรสชาติในระยะเวลาต่าง ๆ

5.4.3ควรศึกษาขนาดและความหนาของแคบปลาทูที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์พองตัวและกรอบได้ทั่วถึง

5.4.4ควรศึกษาระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทอด เพื่อให้แคบปลาทูมีสีสวยและมีความกรอบสม่ำเสมอ

บรรณานุกรม

(กรมประมง, 2567) ข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำและการเพิ่มมูลค่าผลผลิต
https://www4.fisheries.go.th/index.php/dof/news_local/1210/229265

(กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2564) แนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์
https://www.dip.go.th/th/news/category/2020-05-26-19-14-36

(ดลลตา และกนกวรรณ, 2565) การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบปลาเสริมข้าวสังข์หยด
https://thea.or.th/wp-content/uploads/2023/06/04

(เจริญวรกิจ, 2569) ข้อมูลเกี่ยวกับแป้งข้าวหอมมะลิกล้องเหลือง
https://missflour.com/product/brown_rice_flour_th/

(สมสหทวีวัฒน์, 2024) ข้อมูลเกี่ยวกับแป้งมันสำปะหลัง
https://somsaha.com/somsaha-product-flour/

(องค์การบริหารส่วนตำบลกุดธาตุ, 2565) นวัตกรรมข้าวเกรียบเห็ดฟาง
https://www.koodtart.go.th/gallery_detail.php?gallery_id=151&menuid=113

(ศิริวัฒน์, 2566) ข้าวเกรียบหอยสีทอง
https://www.khaosod.co.th/technologychaoban/featured/article_236501

(โรงเรียนห้วยยอด, 2567) ข้าวเกรียบด้วงสาคู
https://mgronline.com/south/detail/9670000064444

(Krungsri, 2025) ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุน
https://www.krungsri.com/th/plearn-plearn/business/management/tips-to-manage-your-business-expenses

(USA Rice Federation, 2024) ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของแป้งข้าวกล้อง
https://www.usarice.com/docs/default-source/default-document-library/u-s-rice-supplier-directory.pdf

(GoAudits, 2026) ข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร
https://goaudits.com/blog/food-quality-assurance-and-quality-control/

(กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2565) ข้อมูลความหมายของแคบปลาทู
https://culturalfund.org/fund_mission/welfare-ce/

(กองบรรณาธิการศิลปวัฒนธรรม, 2566)
https://www.silpa-mag.com/culture/article_96871

(พงษ์สวัสดิ์, 2566) ข้อมูลเกี่ยวกับความหมายของความพึงพอใจ
https://phongping.wordpress.com/2023/04/21/

(รัญญา และพรหมภัสสร, 2565) ข้อมูลวิจัย การผลิตและสมบัติของข้าวเกรียบจากปลาเล็กปลาน้อย
https://he03.tci-thaijo.org/index.php/scintc/article/view/1062

(สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ, 2566) ข้อมูลความสำคัญแคบปลาทู
https://e-directory.mnre.go.th/detail/17/
(สุขสร้อย, 2565) ความหมายของแคบปลาทู
https://food.trueid.net/detail/qjkRQlWK4LXP
(สุมิพล, 2022) ข้อมูลความสำคัญคุณภาพ
https://www.sumipol.com/aboutus/about-us/
(สุภชัย, 2024) ข้อมูลความสำคัญของแนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพ
https://toorsicc.blogspot.com/p/1_17.html
(เส้นทางเศรษฐีออนไลน์, 2561) ข้อมูลเกี่ยวกับแคบปลาทูหรือกรือโป๊ะ
https://www.khaosod.co.th/sentangsedtee/featured/article_75242
(องค์การบริหารส่วนตำบลกองทูล, 2564)
(องค์การบริหารส่วนตำบลแก่งกระจาน, 2567) ข้อมูลวิจัยข้าวเกรียบพื้นบ้านในจังหวัดเพชรบุรี
https://www.kaengkrachan.go.th/public/list/data/detail/id/3345/menu/5004
(โรงเรียนห้วยยอด, 2567) ข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวข้องโครงงานข้าวเกรียบดวงสาคู
http://www.hy.ac.th/webwp/2024/07/07/
(มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2565) ข้อมูลความหมายความพึงพอใจ
https://ethesisarchive.library.tu.ac.th/thesis
(มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 2564) แนวคิดความพึงพอใจ
https://library.tru.ac.th/thesis/uploads/
(มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2023) ข้อมูลความหมายของคุณภาพ
https://ca.ssru.ac.th/th/page/ca13
(มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร, 2564) แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ
https://edu.snru.ac.th/wp-content/uploads
(USA Rice Federation, 2024) ข้อมูลลักษณะของแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ
https://www.gotoknow.org/posts/189933
(Emma, 2021) ข้อมูลความหมายแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ
https://bakerpedia.com/ingredients/rice-flour/
(Michelle, 2024) ข้อมูลความหมายแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ
https://draxe.com/nutrition/rice-flour/
(Gridwms, 2026) ข้อมูลความหมายของต้นทุน
https://gridwms.com/what-is-cost-warehouse
(ลักษมี, 2025) แนวคิดที่เกี่ยวกับคุณภาพ
https://www.gotoknow.org/posts/189933

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
หนังสือขอความอนุเคราะห์



ที่ ศธ ๐๖๓๐.๘/

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๒
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
๔ ถนนยันตรกิจโกศล ตำบลในเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูล

เรียน นางอนงค์คาร เกิดแล้ว

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบประเมินคุณภาพ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จัดการเรียนการสอนให้นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ สาขาวิชาการบัญชีศึกษาในรายวิชาโครงงาน รหัสวิชา ๒๐๒๐๑-๒๐๒๐ เพื่อสร้างความเข้าใจและพัฒนาทักษะ กระบวนการทางแผนการจัดทำโครงงาน เรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ในการนี้วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญประเมินเกี่ยวกับคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ เพื่อประกอบการศึกษาการทำโครงงานฯ ดังกล่าว ตามแบบประเมินที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนรรณ ชนาธินาพงศ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

สาขาวิชาการบัญชี ฝ่ายวิชาการ
โทร ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๘๖
อีเมล :saraban-phrae@pvc.ac.t



ที่ ศธ ๐๖๓๐.๘/ สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๒
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
๔ ถนนยันตรกิจโกศล ตำบลในเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูล

เรียน นางลำดวน ไชยวงค์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบประเมินคุณภาพ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จัดการเรียนการสอนให้นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ สาขาวิชาการบัญชีศึกษาในรายวิชาโครงงาน รหัสวิชา ๒๐๒๐๑-๒๐๒๐ เพื่อสร้างความเข้าใจและพัฒนาทักษะ กระบวนการทางแผนการจัดทำโครงงาน เรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ในการนี้วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญประเมินเกี่ยวกับคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ เพื่อประกอบการศึกษาการทำโครงงานฯ ดังกล่าว ตามแบบประเมินที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนรรณ ชนาธินาพงศ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

สาขาวิชาการบัญชี ฝ่ายวิชาการ
โทร ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๘๖
อีเมล :saraban-phrae@pvc.ac.t



ที่ ศธ ๐๖๓๐.๘/

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๒
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
๔ ถนนยันตรกิจโกศล ตำบลในเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูล

เรียน นายไตรเดช พรมวัง

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบประเมินคุณภาพ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จัดการเรียนการสอนให้นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ สาขาวิชาการบัญชีศึกษาในรายวิชาโครงงาน รหัสวิชา ๒๐๒๐๑-๒๐๒๐ เพื่อสร้างความเข้าใจและพัฒนาทักษะ กระบวนการทางแผนการจัดทำโครงงาน เรื่อง แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ในการนี้วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญประเมินเกี่ยวกับคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ เพื่อประกอบการศึกษาการทำโครงงานฯ ดังกล่าว ตามแบบประเมินที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนรรณ ชนาธินาพงศ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

สาขาวิชาการบัญชี ฝ่ายวิชาการ
โทร ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๘๖
อีเมล :saraban-phrae@pvc.ac.t

ภาคผนวก ข
แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง คุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริงซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้อง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ ตั้งแต่ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาท					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบและเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญโครงงาน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง คุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริงซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้อง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ ตั้งแต่ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาท					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบและเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญโครงงาน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง คุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริงซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากจากแป้งข้าวกล้อง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ ตั้งแต่ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาท					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบและเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญโครงงาน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

แบบสอบถามเพื่อการสำรวจข้อมูล

เรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ”

คำชี้แจง การตอบแบบสอบถาม

การทำแบบสำรวจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำโครงงาน เพื่อประกอบการศึกษา การทำโครงงานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ ในกรอบหัวข้อเรื่อง ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ “แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ” โดยกำหนดให้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ผู้จัดทำโครงงานจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นที่เป็นจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม แคบปลาทูจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ตรงตามสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 16-18 ปี ☐ 18-21 ปี

☐ มากกว่า 21 ปี

3. การศึกษา

☐ ปวช. ☐ ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท

4. อาชีพ

☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ คุณครู

☐ นักเรียนนักศึกษา ☐ อื่นๆ.....

5. รายได้

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท. ☐ 15,000 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ 25,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 : แบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด 4 หมายถึง ระดับมาก 3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย 1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	สีของแคบปลาทู					
2	ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแคบปลาทู					
3	ความพึงพอใจต่อรสชาติของแคบปลาทู					
4	แคบปลาทูมีเนื้อสัมผัสที่กรอบแล้วเคี้ยวง่าย					
5	ขนาดชิ้นของแคบปลาทู					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบประเมิน

ภาคผนวก ค

ประวัติผู้จัดทำโครงงาน

ประวัติย่อของผู้ศึกษา



ชื่อ -สกุล นางสาวภัทราภรณ์ ประกาศ

วัน เดือน ปีเกิด วันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2551

สถานที่เกิด โรงพยาบาลแพร่ จังหวัดแพร่

ที่อยู่ปัจจุบัน 120 หมู่ 9 ตำบลแม่คำมี อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ 54000

ประวัติศึกษา

พ.ศ.2563 ระดับประถมศึกษา โรงเรียนมารดาอุปถัมป์

พ.ศ.2566 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนนารีรัตน์จังหวัดแพร่

เบอร์โทรศัพท์ 091-0212250

E – mail wanitchaya1510@gmail.com

ประวัติย่อของผู้ศึกษา



ชื่อ -สกุล นางสาวอภิชญา วาภิไหว

วัน เดือน ปีเกิด วันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552

สถานที่เกิด โรงพยาบาลแพร่ จังหวัดแพร่

ที่อยู่ปัจจุบัน 68/4 หมู่ 1 ตำบลเหมืองหม้อ อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ 54000

ประวัติศึกษา

พ.ศ.2563 ระดับประถมศึกษา โรงเรียนมารดาอุปถัมป์

พ.ศ.2566 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตเทศบาลบ้านเชตวัน

เบอร์โทรศัพท์ 082-5579961

E – mail meetangkk24@gmail.com

ประวัติย่อของผู้ศึกษา



ชื่อ -สกุล นางสาวจุฑากาญจน์ ท้วมแก้ว

วัน เดือน ปีเกิด วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2551

สถานที่เกิด โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเด่นชัย จังหวัดแพร่

ที่อยู่ปัจจุบัน 92 หมู่ 5 ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

ประวัติศึกษา

พ.ศ.2563 ระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านห้วยกูด

พ.ศ.2566 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนวิไลเกียรติอุปถัมป์

เบอร์โทรศัพท์ 064-2786139

E – mail chutakantuamkaew@gmail.com