



รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Food consumption profile of students in  
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์  
SUPHASIT WARASIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2562



รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Food consumption profile of students in  
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์  
SUPHASIT WARASIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2562

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์                   รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
พระนคร  
ชื่อ นามสกุล                   ศุภสิทธิ์ วราศิลป์  
ชื่อปริญญา                   คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
สาขาวิชา                   คหกรรมศาสตร์  
คณะ                   เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
อาจารย์ที่ปรึกษา                   ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์)

.....กรรมการ

(ดร.ธนภพ โสตรโยม)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับ  
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

วันที่ 29 เดือน มกราคม พ.ศ. 2563

|                 |                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| ชื่อวิทยานิพนธ์ | รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร |
| ชื่อ นามสกุล    | ศุภสิทธิ์ วราศิลป์                                               |
| ชื่อปริญญา      | คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)                              |
| สาขาวิชาและคณะ  | คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์                               |
| ปีการศึกษา      | 2562                                                             |

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2) ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือ นักศึกษาปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน ได้จากการสุ่มแบบชั้นภูมิ เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าไคสแควร์

ผลการศึกษารูปได้ว่า 1) การศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 20 ปี กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 คณะบริหารธุรกิจ รายได้ที่ได้รับต่อวัน ต่ำกว่า 200 บาท 2) จากการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครพบว่า เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันมักจะคำนึงถึงราคาอาหารที่ไม่แพงจนเกินไป ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารจานเดียว เช่น ผัดกะเพรา แกงจืด หมูทอด และก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ สำหรับอาหารจานด่วนนั้น นักศึกษานิยมบริโภคไส้กรอก ในส่วนอาหารว่าง นักศึกษาเลือกบริโภค ส้มตำ ประเภทเครื่องดื่ม นักศึกษาเลือกดื่มน้ำเปล่าเป็นส่วนใหญ่ ด้านราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ คือ 51 – 100 บาท การบริโภคอาหารของนักศึกษามักจะคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ ส่วนใหญ่เลือกบริโภคร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย เพื่อนคือบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ส่วนประกอบหลักในอาหารนิยมนับบริโภคคือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครพบว่า ระดับชั้นการศึกษา มีความสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนับบริโภคบ่อย คณะมีความสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนับบริโภคบ่อย ราคาอาหารต่อมื้อ และสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน สำหรับรายได้ที่ได้รับต่อวันของนักศึกษามีความสัมพันธ์กับ ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนับบริโภคบ่อย และราคาอาหารต่อมื้อ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

**คำสำคัญ:** รูปแบบ การบริโภคอาหาร นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

|                      |                                                                                          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Thesis title</b>  | Food consumption profile of students in Rajamangala University of Technology Phra Nakhon |
| <b>Author</b>        | Suphasit Warasin                                                                         |
| <b>Degree</b>        | Master of Home Economics (Home Economics)                                                |
| <b>Major Program</b> | Home Economics                                                                           |
| <b>Academic Year</b> | 2019                                                                                     |

## ABSTRACT

The aim of this paper is to study 1) personal factors 2) food consumption style and 3 ) correlation between personal factors and food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. This experiment was constructed with 385 participants who are undergraduate students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon using questionnaires. The participants were stratified random sampling. The result was analyzed using statistics in frequency, percentage, and chi-square value.

The result demonstrated that 1) the major personal factors were 20 year old female sophomore and studied business management. The daily income was less than 200 baht per day. 2) according to the study of food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, it revealed that the main reason to choose lunch was an inexpensive price. Most of participants preferred one dish meals such as stir-fried basil, soup, fried pork, and noodles. On the other hand, they chose sausage for fast food and papaya salad for snack. Most of the participants preferred drinking water. The average price was about 51-100 baht each meal. The participants often had lunch at a cafeteria or restaurant in the university. Moreover, friends got involved in making decisions regarding meal choices. The main ingredients in the chosen foods were meat and products from meat. 3) the correlation between personal factors and food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon proved that the level of education related to frequent chosen lunch menus. The faculty also involved in frequent chosen lunch menus, the cost, and the location. The daily income correlated to frequent chosen lunch menus and the cost of meal which was statistically significant ( $P\text{-Value} \geq 0.05$ )

**Keywords:** profile, food consumption, students, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จไปได้ดี และบรรลุตามวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูงที่สละเวลาให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา ชี้แนะ และปรับแก้ วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสมบูรณ์เป็นอย่างดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์ ประธานกรรมการสอบ และดร. ธนภพ โสตรโยม กรรมการสอบ ที่สละเวลามาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งแนะนำประโยชน์ในการดำเนินงานวิจัย การเก็บข้อมูล รวมถึงวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ

ขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์वासนา ขววยเขิน อาจารย์เปรมระพี อยุธยาวิริทธิ์ธร อาจารย์บุญฤทธิ์ สมพงษ์ อาจารย์อิศราภรณ์ คงเปี่ยม ที่ให้เกียรติเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบแบบสอบถาม

ขอบพระคุณ คณาจารย์ และนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม และให้ข้อมูลที่เกิดประโยชน์ต่องานวิจัยฉบับนี้

และขอบพระคุณ บิดา มารดา ญาติพี่น้องที่คอยเติมกำลังใจให้อยู่เสมอ ขอบพระคุณ อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และบุคลากรฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทุกท่าน ที่เป็นแรงบัลดาลใจในการศึกษาครั้งนี้ รวมถึงให้คำแนะนำช่วยเหลืออยู่เสมอ ขอขอบคุณเพื่อนปริญญาโท รุ่น 12 ที่ให้กำลังใจเสมอมา

สุดท้ายนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า วิจัยฉบับนี้จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคม และประเทศชาติต่อไป

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์

## สารบัญ

|                                               | หน้า |
|-----------------------------------------------|------|
| บทคัดย่อ                                      | (1)  |
| Abstract                                      | (2)  |
| กิตติกรรมประกาศ                               | (3)  |
| สารบัญ                                        | (5)  |
| สารบัญตาราง                                   | (7)  |
| สารบัญภาพ                                     | (11) |
| <b>บทที่ 1 บทนำ</b>                           |      |
| 1.1 ความเป็นมาหรือความสำคัญของปัญหา           | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์                              | 2    |
| 1.3 ขอบเขตของการศึกษา                         | 2    |
| 1.4 สมมติฐาน                                  | 4    |
| 1.5 กรอบแนวความคิด                            | 4    |
| 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                 | 4    |
| 1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ                           | 5    |
| <b>บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b> |      |
| 2.1 การบริโภคอาหาร                            | 6    |
| 2.2 อาหารกลางวัน                              | 8    |
| 2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น                        | 10   |
| 2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร         | 13   |
| 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                     | 14   |
| <b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินการ</b>               |      |
| 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา        | 21   |
| 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล     | 23   |
| 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล                       | 24   |
| 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล           | 24   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                                                                         | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล</b>                                                                                     |      |
| 4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล                                                                                                     | 26   |
| 4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลพระนคร                                                | 28   |
| 4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบ<br>การบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | 74   |
| 4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร                               | 89   |
| <b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>                                                                                      |      |
| 5.1 สรุปผล                                                                                                              | 93   |
| 5.2 ข้อเสนอแนะ                                                                                                          | 95   |
| <b>เอกสารอ้างอิง</b>                                                                                                    | 97   |
| <b>ภาคผนวก</b>                                                                                                          |      |
| ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามและหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ                                                 | 102  |
| ภาคผนวก ข แบบสอบถาม                                                                                                     | 108  |
| ภาคผนวก ค แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ                                                        | 114  |
| ภาคผนวก ง ผลวิเคราะห์ข้อมูล IOC                                                                                         | 123  |
| ภาคผนวก จ หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย                                                    | 130  |
| ภาคผนวก ฉ หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์                                                            | 141  |

## สารบัญตาราง

| ตารางที่                                                                                                     | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 3.1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล<br>พระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562           | 22   |
| 4.1 จำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง                                                            | 26   |
| 4.2 จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามเพศ                                              | 28   |
| 4.3 จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามอายุ                                             | 29   |
| 4.4 จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม<br>ระดับชั้นการศึกษา                            | 30   |
| 4.5 จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามคณะ                                              | 31   |
| 4.6 จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม<br>รายได้ที่ได้รับต่อวัน                        | 32   |
| 4.7 จำนวนและร้อยละของประเภทอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อยที่สุด                                                 | 33   |
| 4.8 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกง)               | 34   |
| 4.9 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)<br>จำแนกตามเพศ                    | 35   |
| 4.10 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)<br>จำแนกตามอายุ                  | 36   |
| 4.11 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา     | 37   |
| 4.12 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)<br>จำแนกตามคณะ                   | 38   |
| 4.13 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน | 40   |
| 4.14 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)<br>จำแนกตามเพศ                   | 41   |
| 4.15 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)<br>จำแนกตามอายุ                  | 42   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                     | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.16 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา     | 43   |
| 4.17 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)<br>จำแนกตามคณะ                   | 44   |
| 4.18 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน | 45   |
| 4.19 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามเพศ                                 | 46   |
| 4.20 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามอายุ                                | 47   |
| 4.21 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานด่วน)<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา                | 48   |
| 4.22 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามคณะ                                 | 49   |
| 4.23 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานด่วน)<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน            | 50   |
| 4.24 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารว่าง) จำแนกตามเพศ                                    | 51   |
| 4.25 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารว่าง) จำแนกตามอายุ                                   | 52   |
| 4.26 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารว่าง)<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา                   | 53   |
| 4.27 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารว่าง) จำแนกตามคณะ                                    | 54   |
| 4.28 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารว่าง)<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน               | 55   |
| 4.29 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามเพศ                                  | 56   |
| 4.30 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามอายุ                                 | 57   |
| 4.31 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (เครื่องดื่ม)<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา                 | 58   |
| 4.32 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามคณะ                                  | 59   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                        | หน้า |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.33 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน                  | 60   |
| 4.34 จำนวนและร้อยละของขนมหวาน                                                                                   | 61   |
| 4.35 จำนวนและร้อยละของราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ                                                                 | 62   |
| 4.36 จำนวนและร้อยละของสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด                                 | 62   |
| 4.37 จำนวนและร้อยละของสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน                                                              | 63   |
| 4.38 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร<br>จำแนกตามเพศ                            | 63   |
| 4.39 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร<br>จำแนกตามอายุ                           | 64   |
| 4.40 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร<br>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา              | 65   |
| 4.41 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร<br>จำแนกตามคณะ                            | 66   |
| 4.42 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร<br>จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน          | 68   |
| 4.43 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค<br>เป็นประจำ จำแนกตามเพศ                   | 68   |
| 4.44 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค<br>เป็นประจำ จำแนกตามอายุ                  | 69   |
| 4.45 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค<br>เป็นประจำ จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา     | 70   |
| 4.46 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค<br>เป็นประจำ จำแนกตามคณะ                   | 71   |
| 4.47 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค<br>เป็นประจำ จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน | 72   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                                                              | หน้า |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.48 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน<br>ที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด         | 74   |
| 4.49 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ                             | 75   |
| 4.50 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                             | 76   |
| 4.51 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน<br>ที่นิยมบริโภคบ่อย              | 77   |
| 4.52 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ                            | 78   |
| 4.53 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                            | 79   |
| 4.54 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน<br>ที่นิยมบริโภคบ่อย | 80   |
| 4.55 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่<br>บริโภคต่อมื้อ           | 81   |
| 4.56 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภค<br>อาหารกลางวัน           | 82   |
| 4.57 ผลการศึกษาความสัมพันธ์คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน<br>ที่นิยมบริโภคบ่อย                      | 83   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                                                               | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.58 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ของรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ                                    | 84   |
| 4.59 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ของรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                    | 85   |
| 4.60 ผลการศึกษาความสัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของ<br>นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน<br>ที่นิยมบริโภคบ่อย | 86   |
| 4.61 ผลการศึกษาความสัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของ<br>นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหาร<br>ที่บริโภคต่อมื้อ           | 87   |
| 4.62 ผลการศึกษาความสัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของ<br>นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภค<br>อาหารกลางวัน           | 88   |



## สารบัญรูปภาพ

รูปภาพที่

หน้า

1.1 กรอบแนวความคิด

4



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาหรือความสำคัญของปัญหา

ปัจจัยสี่ คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค เป็นสิ่งที่สนองต่อความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ ที่ทุกคนจะต้องมีปัจจัยเหล่านี้ในการดำรงชีวิต ซึ่งถ้าหากขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งไป การดำรงชีวิตก็จะเป็นไปด้วยความลำบาก และหนึ่งในปัจจัยสี่ที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการดำรงชีวิตก็คือ “อาหาร” ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิต การบริโภคเพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานดังกล่าวไปใช้ประโยชน์สำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน (ดนตรีณ, 2553) (รัฐพงษ์, 2555) ในปัจจุบันการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนั้นไม่ได้เกิดจากการที่บริโภคเพิ่มมากขึ้นแล้วมีความจำเป็นที่ต้องการบริโภคมามากขึ้น แต่การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนั้น เกิดขึ้นจากความหลากหลายของพฤติกรรมมนุษย์ที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลง ผู้บริโภคที่อยู่ในประเทศเดียวกัน และสัญชาติเดียวกันยังมียุทธูปแบบบริโภคอาหารที่ต่างกัน (ธีรวิทย์, 2557) ซึ่งส่งผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคอาหาร

นักศึกษาในระดับอุดมศึกษาเป็นวัยที่มีความสำคัญช่วงหนึ่งของชีวิต เพราะเป็นระยะที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ร่างกาย อารมณ์ ความคิด ทำให้มีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น การมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีมีส่วนทำให้จิตใจเข้มแข็ง มีความมั่นคงทางอารมณ์ มีจิตใจที่แจ่มใส กระตือรือร้น สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ง่าย และมีผลต่อการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งปัจจุบันพบว่า นักศึกษาในระดับอุดมศึกษามียุทธูปแบบการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงจากเดิม มีการเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคอาหาร ในเรื่องของเวลาในการปรุงอาหารที่ประหยัดเวลา รวดเร็ว และสะดวกสบาย เหมาะสมกับสภาพสังคมในปัจจุบันที่มีความเร่งรีบ ดังนั้นรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาในระดับอุดมศึกษาจึงมีความเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม การใช้ชีวิตอยู่ในหอพัก และชีวิตส่วนมากในรั้วมหาวิทยาลัย ทำให้มีการบริโภคอาหารนั้นไม่ค่อยจะคำนึงถึงคุณค่าประโยชน์ และสุขลักษณะมากเท่าที่ควร (พุทธชาติ, 2550)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย จำนวน 12,541 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562) โดยแบ่งออกเป็น 4 ศูนย์ 9 คณะ ได้แก่ ศูนย์เทเวศร์ มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสารสนเทศฯ ศูนย์โชติเวช มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ศูนย์พัฒนวิชาการพระนคร มี 3 คณะ ประกอบไปด้วย คณะบริหารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และศูนย์พระนครเหนือ มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการให้บริการร้านอาหาร หรือโรงอาหารในมหาวิทยาลัย ใน 3 ศูนย์ ได้แก่

ศูนย์เทเวศร์ ศูนย์พัฒนียการพระนคร และศูนย์พระนครเหนือ เว้นเพียงแต่ศูนย์โชติเวช เนื่องจาก มีข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่ที่ไม่เพียงพอ จึงไม่สามารถดำเนินการให้บริการร้านอาหารหรือโรงอาหารในมหาวิทยาลัยได้

ทั้งนี้ผู้วิจัยปฏิบัติงานอยู่ ณ ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เห็นถึงรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา จึงพบกับปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษามาโดยตลอด จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญของการพัฒนาบุคคล โดยเฉพาะนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คือวัยที่มีอิสระทางความคิด และการตัดสินใจ สามารถทำอะไรด้วยตนเองได้ในหลาย ๆ ด้าน ควรจะต้องได้รับการบริโภคอาหารที่ตรงตามความต้องการ เพื่อความสุขในการบริโภคอาหาร คุณประโยชน์ รวมถึงสุขลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร เนื่องจากบุคคลกลุ่มนี้เป็นกลุ่มประชากรที่สำคัญกลุ่มหนึ่งของประเทศ เพราะจะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาและขับเคลื่อนประเทศไปข้างหน้าได้ในอนาคต

## 1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 1.2.2 เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 1.2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## 1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีขอบเขตการศึกษา ดังนี้

### 1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยจะศึกษาเฉพาะมื้อกลางวันที่นักศึกษบริโภคระหว่างที่ใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ซึ่งประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ๆ ดังนี้

- 1.3.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา คณะ และรายได้ที่ได้รับต่อวัน

1.3.1.2 รูปแบบการบริโภคอาหาร ศึกษาเฉพาะอาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บริโภคเท่านั้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน
- 2) ประเภทของอาหารกลางวันที่บริโภค
- 3) อาหารที่นิยมบริโภค
- 4) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ
- 5) สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน
- 6) สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน
- 7) บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร

### 1.3.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้ทำวิจัยได้ศึกษานักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 4 ศูนย์ ซึ่งประกอบไปด้วย 9 คณะ ดังนี้

#### 1.3.2.1 ศูนย์เทเวศร์ มี 2 คณะ

- 1) คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
- 2) คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 1.3.2.2 ศูนย์โชนิตะ มี 2 คณะ

- 1) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

#### 1.3.2.3 ศูนย์พัฒนการพระนคร มี 3 คณะ

- 1) คณะบริหารธุรกิจ
- 2) คณะศิลปศาสตร์
- 3) คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

#### 1.3.2.4 ศูนย์พระนครเหนือ มี 2 คณะ

- 1) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 2) คณะวิศวกรรมศาสตร์

### 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คือ 9 คณะ จำนวน 10,613 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562)

1.3.3.2 กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ โดยผู้วิจัย กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรของทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 385 คน

### 1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้ใช้เวลาในการศึกษาและเก็บข้อมูลโดยใช้เวลาในช่วงเดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562 ถึงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2563

## 1.4 สมมติฐาน

ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับรูปแบบการบริโภคอาหาร

## 1.5 กรอบแนวความคิด

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเขียนกรอบแนวความคิดได้ดังนี้

ตัวแปรต้น

ตัวแปรตาม



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 เพื่อใช้เป็นสารสนเทศให้ผู้บริหารมหาวิทยาลัยนำไปใช้สำหรับการปรับปรุงและพัฒนาร้านอาหารในมหาวิทยาลัย และเป็นช่องทางการหารายได้

1.6.2 เพื่อใช้เป็นสารสนเทศในการศึกษาเพื่อปรับปรุง และพัฒนาการดำเนินธุรกิจร้านอาหารให้ตอบโจทย์กับผู้บริโภค

1.6.3 เพื่อเป็นสารสนเทศในการนำไปศึกษาเปรียบเทียบกับรูปแบบการบริโภคอาหารของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ

## 1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยให้ความหมาย และขอบเขตของคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ ดังต่อไปนี้

**1.7.1 รูปแบบการบริโภคอาหาร** หมายถึง ประเภทและชนิดของอาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครบริโภคเป็นประจำ

**1.7.2 อาหารกลางวัน** หมายถึง อาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บริโภคในช่วงเวลา 11.00 – 14.00 น.

**1.7.3 นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร** หมายถึง นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาค้นคว้าเรื่อง “รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร” ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

- 2.1 การบริโภคอาหาร
- 2.2 อาหารกลางวัน
- 2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น
- 2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 การบริโภคอาหาร

การบริโภคอาหารเป็นผลมาจากความเกี่ยวเนื่องของพฤติกรรมหลายอย่างซึ่งส่งผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคอาหาร เช่น การเลือกอาหาร การสั่งอาหาร การรับประทานอาหาร คนส่วนใหญ่มักจะมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดอาหาร สถานที่ซื้อ หรือที่รับประทานอาหาร รวมถึงการรับประทานอาหารกับใคร พฤติกรรมเหล่านี้มีความซับซ้อนและสัมพันธ์กัน (สุบิน, 2551) รูปแบบการบริโภคอาหารของวัยรุ่นปัจจุบัน การศึกษา ทักษะการทำงาน และการดำเนินชีวิตเป็นภูมิคุ้มกันสำคัญในการดำรงชีวิตและการปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 วัยรุ่นในปัจจุบันมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่น่าเป็นห่วง เพราะจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายของวัยรุ่น โดยเฉพาะวัยรุ่น เช่น อดอาหารบางมื้อ เนื่องจากอ้วน มีนิสัยการบริโภคไม่ดีจากกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งด้านการศึกษา และสังคมทำให้ไม่ค่อยบริโภคอาหารที่บ้าน นิสัยการบริโภคเปลี่ยนแปลงตามเพื่อนมากกว่าบิดามารดา เบื่ออาหาร เป็นปัญหาที่พบมากในวัยรุ่น เพราะการได้รับความกระทบกระเทือนทางจิตใจ หรืออารมณ์ถูกรบกวน เช่น ผิดหวัง เสียใจ การบริโภคอาหารจุบจิบคือการบริโภคอาหารตามมือแล้วไม่เพียงพอยังบริโภคระหว่างมื้อ และยังมีความเชื่อผิด ๆ ในเรื่องอาหาร อาทิ การโฆษณา (สุขบัญญัติแห่งชาติ, 2555)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร หรือการส่งเสริมให้บุคคลมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการและในปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย จึงนับได้ว่าเป็นสิ่งจำเป็น ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลในแต่ละวัยย่อมแตกต่างกันออกไป สำหรับวัยรุ่นซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความสำคัญ หากไม่ได้รับการปลูกฝังนิสัยการบริโภคให้ดีแล้ว ก็จะเป็นกลุ่มที่เสี่ยงต่อการมีภาวะทุพโภชนาการและมีผลเสียหลายประการ เนื่องจากวัยรุ่นยังต้องการอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อการพัฒนาการเจริญเติบโตและอื่น ๆ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของนักศึกษา ดังต่อไปนี้

1. สิ่งแวดล้อมในครอบครัว ครอบครัวมีอิทธิพลต่อการพัฒนาบริโภคนิสัยของนักศึกษาโดยเฉพาะผู้ที่พ่อแม่หรือผู้ที่เลี้ยงดูเนื่องจากการกำหนดอาหารให้เด็กเล็กบางคน พ่อแม่จะเตรียมอาหารให้ลูกรับประทานโดยยึดความพอใจหรือความชอบในอาหารนั้น ๆ เป็นหลักไม่ได้คำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับวัยเรียนการรับประทานอาหารที่บ้านอาจมี 1 - 2 มื้อ มื้อกลางวันก็จะรับประทานที่มหาวิทยาลัย พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ได้เรียนรู้จากบ้านจะส่งผลถึงการเลือกรับประทานอาหารที่มหาวิทยาลัย

2. ข้อมูลข่าวสาร โลกปัจจุบันนี้ถือว่าเป็นโลกของข้อมูลข่าวสารที่แท้จริง การโฆษณาสินค้าทางโทรทัศน์จะเป็นช่องทางที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดโดยเฉพาะเด็กที่อยู่ในสังคมเมืองซึ่งไม่มีเวลาและสถานที่สำหรับการออกกำลังกายมากนักจึงมีเวลาสำหรับการดูโทรทัศน์มากขึ้นมีการโฆษณาสินค้าฟุ่มเฟือยหรืออาหารที่ไม่มีประโยชน์ในด้านโภชนาการต่าง ๆ เช่น อาหารประเภทที่ให้น้ำตาล ไขมัน หรือพลังงานสูงและอาหารที่มีโซเดียมสูง เป็นต้น ผลสำเร็จจากการโฆษณาทำให้ขนมขบเคี้ยวและลูกอมเป็นสินค้าที่มียอดจำหน่ายค่อนข้างสูง และเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการเกินของคนไทยในปัจจุบัน

3. สังคมเพื่อน เมื่อนักศึกษาเริ่มเข้ามหาวิทยาลัย โลกส่วนตัวจะขยายไปยังสังคมเพื่อนและกลายเป็นปัจจัยที่มีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคอาหารมากขึ้น ผลกระทบที่เกิดขึ้นมีทั้งข้อดีและข้อเสียข้อดีนั้น คือ สังคมเพื่อนอาจจะช่วยพัฒนาเจตคติที่ดีต่ออาหารและการเลือกอาหารในข้อเสียนั้น อาจจะเป็นในรูปของการปฏิเสธไม่บริโภคอาหาร หรือการเลือกรับประทานอาหารที่มีอยู่ในความนิยมค่านิยมใหม่ด้านอาหารนี้เกิดขึ้นได้เมื่อได้เข้าร่วมรับประทานอาหารกับเพื่อน ๆ ในอาหารมื้อกลางวันที่มหาวิทยาลัย ดังนั้นการสร้างพฤติกรรมอาหารที่พึงประสงค์เช่น การให้นักศึกษาลองบริโภคอาหารใหม่ ๆ อาจเริ่มขึ้นได้ที่มหาวิทยาลัย เช่นเดียวกัน

4. ความเจ็บป่วย นักศึกษาที่มีความเจ็บป่วยหรือป่วยด้วยโรคภัยมักจะมีอาการอยากอาหารลดน้อยลง และมีความจำกัดในเรื่องอาหารที่บริโภคความเจ็บป่วยเฉียบพลันจากเชื้อไวรัสหรือเชื้อแบคทีเรีย แม้ว่าจะเป็นเวลาสั้น ๆ แต่ก็ในช่วงที่นักศึกษามีความต้องการโปรตีนและสารอาหารอื่น ๆ เพิ่มมากกว่าเดิมโรคเรื้อรังต่าง ๆ เช่น หอบหืด หัวใจพิการแต่กำเนิดเป็นภาวะที่ยากต่อการได้รับ

องค์ประกอบของพฤติกรรม มีองค์ประกอบ 7 ประการ ดังนี้ (Cronbach, 1972)

1. ความมุ่งหมาย (Goal) เป็นความต้องการหรือวัตถุประสงค์ที่ทำให้เกิดพฤติกรรม เพื่อสนองความต้องการที่เกิดขึ้น พฤติกรรมบางอย่างก็สามารถสร้างความพอใจหรือสนองความต้องการได้ทันที แต่ความต้องการหลาย ๆ อย่างในเวลาเดียวกัน คนเรายังจะต้องเลือกสนองความต้องการที่รีบด่วนก่อน และสนองความต้องการที่ไม่รีบด่วนภายหลัง

2. ความพร้อม (Readiness) หมายถึง ระดับวุฒิภาวะ หรือความสามารถที่จำเป็นในการทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ คนเราไม่สามารถสนองความต้องการได้หมดทุกอย่างความสามารถบางอย่างอยู่นอกเหนือความสามารถของเรา

3. สถานการณ์ (Situation) เป็นเหตุการณ์ที่เปิดโอกาสให้แสดงพฤติกรรมเพื่อสนองความต้องการ

4. การแปลความหมาย (Interpretation) ก่อนที่เราจะแสดงออกทางพฤติกรรม เราจะต้องพิจารณาสถานการณ์เสียก่อน แล้วค่อยตัดสินใจเลือกวิธีที่คาดว่าจะได้รับความพอใจมากที่สุด

5. การตอบสนอง (Response) เป็นการแสดงพฤติกรรม เพื่อสนองความต้องการ โดยวิธีการได้เลือกแล้วในขั้นการแปลความหมาย

6. ผลที่ได้รับหรือผลที่ตามมา (Consequence) เมื่อแสดงพฤติกรรมแล้ว ย่อมได้รับผลการกระทำนั้น ผลที่ได้อาจจะตามที่คาดคิดไว้ (Confirm) หรืออาจตรงกันข้ามกับความคาดหมาย (Contradict) ก็ได้

7. ปฏิกริยาต่อความคาดหวัง (Reaction to Thwarting) หากคนเราไม่สามารถสนองความต้องการได้ ก็กล่าวได้ว่า เขาประสบกับความผิดหวัง ในกรณีเช่นนี้เขาอาจจะกลับไปแปลความหมายของสถานะเสียใหม่ และเลือกวิธีตอบสนองใหม่ โดยนักวิชาการได้ให้ความหมายของพฤติกรรมเอาไว้ ดังนี้

จิตติมา (2553) กล่าวว่า พฤติกรรม คือ การกระทำหรือปฏิบัติตนซึ่งเกิดขึ้นทั้งภายใน และภายนอก ได้แก่ ความคิด ความรู้สึก ความเชื่อ เจตคติ สำหรับพฤติกรรมภายนอกเป็นพฤติกรรมที่แสดงออกมาให้คนอื่นเห็น

พิไลวรรณ (2558) กล่าวว่า พฤติกรรมคือการกระทำหรือการแสดงออกของบุคคลที่ตอบสนองต่อสิ่งเร้าซึ่งการกระทำที่ออกมานั้นมีทั้งพึงประสงค์ และไม่พึงประสงค์ โดยบุคคลที่อยู่รอบๆตัวสังเกตเห็นได้หรือไม่ได้

ราชบัณฑิตยสถาน (2555) ให้ความหมายพฤติกรรมคือ การกระทำ หรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิด และความรู้สึก เพื่อตอบสนองสิ่งเร้า

วัชรภรณ์ (2560) กล่าวว่า พฤติกรรม หมายถึงการกระทำหรือการแสดงออกที่ปรากฏขึ้นของบุคคลนั้น เกิดจากสิ่งที่กระตุ้นจากความคิดจนกระทำและแสดงออกพฤติกรรมภายนอกให้บุคคลรอบตัวเองได้มองเห็น

## 2.2 อาหารกลางวัน

การรับประทานอาหารมีความสัมพันธ์กับชีวิตความเป็นอยู่อย่างลึกซึ้ง การเลือกกินอาหารในหลายๆครั้งไม่ใช่เพียงเพื่อบรรเทาความหิวโหย หากแต่เป็นการสะท้อนวิถีคิด อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และไลฟ์สไตล์เฉพาะตัวของผู้นั้น กระทั่งการเลือกเสิร์ฟอาหารของเชฟหรือในร้านอาหารก็ยังเป็นความต้องการแสดงออกถึงฝีมือในการคัดสรรวัตถุดิบมาปรุงรส และยังมีสาระสำคัญอีกมากมายที่แฝงอยู่ในอาหารเหล่านั้น

อาหารกลางวัน ส่วนใหญ่การรับประทานอาหารกลางวันมักจะรับประทานอาหารหลักเพียงอย่างเดียว ไม่นิยมรับประทานหลายอย่างและมักเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ปลา หมู ไก่ เนื้อ ที่สามารถรับประทานได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว เนื่องจากระยะเวลาของอาหารกลางวันจะสั้นมาก และรู้สึกเร่งรีบเพื่อกลับไปทำงานต่อ ดังนั้นการบริการอาหารกลางวันจึงต้องรวดเร็ว โดยปกติอาหารกลางวันจะให้บริการเวลา 11.00 - 14.00 น. โดยบริการอาหารกลางวันจัดได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. อาหารตามสั่ง (A la Carte) หรือ อาหารจานเดียว หมายถึง เมนูอาหารที่มีส่วนผสมของสารอาหารครบ 5 หมู่ในจานเดียวไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวหรือ

อาหารจานเดียวประเภทเส้นซึ่งคนไทยส่วนใหญ่มักจะบริโภคอาหารจานเดียวในเวลามื้ออาหารกลางวันและอาหารเย็นเช่นพวกอาหารจานเดียวตามสั่งยกตัวอย่างเช่นพวกเมนูข้าวผัดไก่ หมู ข้าวผัด กะเพราไข่ดาว ข้าวผัดพริกแกงไก่หรือหมู เป็นต้น หากเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทเส้นก็เป็นเมนูพวกก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กน้ำหมู หรือเนื้อ บะหมี่แห้งน้ำหมู หรืออาจจะเป็นเย็นตาโฟก็ได้ ซึ่งเหล่านี้ถือว่าเป็นอาหารจานเดียวที่คนไทยนิยมรับประทานเพราะด้วยความสะดวกในการสั่งและสามารถรับประทานได้เลยประหยัดเวลาและค่ากินต่อมื้ออีกด้วย อาหารจานเดียวเป็นที่นิยมรับประทานในหมู่นักศึกษาและคนวัยทำงานเพราะสะดวกรวดเร็วเมนูต่างๆก็ทำได้ไม่ยากและใช้เวลาในการปรุงอาหารแต่ละเมนูไม่นานมาก เพราะชีวิตปัจจุบันนี้แข่งขันกับเวลามากจึงทำให้อาหารจานเดียวนิยมที่สั่งรับประทานในมื้อกลางวันและช่วงเวลาเร่งด่วน สำหรับอาหารจานเดียวนั้นเราสามารถใส่ผักและเนื้อสัตว์ปรุงตามแต่ละสูตรเมนูได้หากเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวนั้นก็มักจะนำอาหารที่ปรุงเรียบร้อยแล้วมาราดบนข้าวสวยรับประทานร้อนๆ หรือสามารถผัดคลุกเคล้ากันไปเลยก็ได้ซึ่งได้รับความนิยมทั้งสองประเภท ส่วนเนื้อสัตว์ที่มักนำมาประกอบอาหารจานเดียวประเภทข้าวก็สามารถนำเนื้อสัตว์ มาปรุงได้หลายประเภทเช่น ไก่ หมู เนื้อ อาหารทะเล เป็นต้น หากเพิ่มความอร่อยให้อาหารจานเดียวด้วยไข่เจียว ไข่ดาว ก็จะอร่อยมากขึ้น สำหรับอาหารจานเดียวประเภทเส้นนั้น เราสามารถนำก๋วยเตี๋ยวหลายเส้นมาปรุงเป็นเมนูก๋วยเตี๋ยวน้ำหรือแห้งก็ได้แล้วแต่ความชอบแต่ละบุคคล ประกอบกับเนื้อสัตว์ก็เช่นเดียวกับเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวเราสามารถนำเอาเนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อสัตว์ทะเลมาประกอบอาหารได้ แถมรวดเร็วในการปรุงอีกด้วย

2. อาหารที่จัดไว้เป็นชุด (Courses) หมายถึง อาหารที่เป็นประเภทอาหารคาว 2 จาน จานแรกจะเป็นอาหารเบา ๆ เช่น ค็อกเทล (Cocktail) ต่าง ๆ อาหารทะเลหรือซูป ส่วนจานที่ 2 จะเป็นอาหารหนัก และมีสลัดประกอบ

3. อาหารแบบบริการตนเอง (Self Service) หมายถึง การบริการอาหารโดยจัดอาหารทุกชนิดอย่างสวยงาม ไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของสถานที่แห่งนั้น พร้อมกับจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ถ้วยน้ำจิ้ม เมื่อถึงเวลารับประทานอาหารลูกค้าจะเป็นผู้มาหยิบเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร และตักอาหารตามความพอใจของตนเองส่วนพนักงานบริการจะเป็นผู้เสิร์ฟเครื่องดื่ม เก็บจานที่สกปรกออกจากโต๊ะลูกค้า ซึ่งการบริการแบบนี้ส่วนมากจะใช้นางานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งเราจะรู้จักและเรียกกันโดยทั่วไปว่า การบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ซึ่งการบริการอาหารแบบนี้ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศแถบสแกนดิเนเวีย ในการบริการอาหารตามที่กล่าวมาจะเป็นการบริการตามแบบตะวันตก แต่ในปัจจุบันนอกจากจะมีการบริการแบบตะวันตกตามภัตตาคารหรือโรงแรมชั้นหนึ่งแล้ว ยังมีการให้บริการในรูปแบบหนึ่งที่นิยมมากตามงานเลี้ยง ตามภัตตาคารหรือโรงแรมคือการบริการแบบโต๊ะจีน

อาหารกลางวันนอกจากจะทำให้อิ่มท้องแล้วยังเพิ่มพลังชีวิต ควรได้บริโภคอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เพื่อให้ได้สารอาหารจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ และเกลือแร่อย่างเหมาะสม ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต มีพัฒนาการด้านการเรียนรู้ จดจำ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค และสามารถทำกิจกรรมต่างๆได้เป็นปกติ เพราะหากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้การเจริญเติบโตไม่เหมาะสม เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้เด็กมีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่นๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อ

ร่างกายได้ ดังนั้น จึงควรส่งเสริมให้เด็กวัยเรียนได้รับสารอาหารในปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายเพื่อการเจริญเติบโตและสุขภาพที่ดี โภชนาการของอาหารแต่ละมื้อส่งผลต่อประสิทธิภาพในการเรียนรู้ โดยอาจแบ่งคร่าวๆ ออกเป็น 3 อย่าง ได้แก่

1. พัฒนาการทางกาย เช่น อาหารบางประเภทมีคุณสมบัติที่ช่วยในการบำรุงสายตา
2. กระบวนการเรียนรู้ เช่น การได้รับอาหารในปริมาณที่พอเหมาะทำให้มีสมาธิในการเรียน และส่งผลดีต่อระบบความจำ
3. พฤติกรรมในการเรียน เช่น การมีพลังและตื่นตัวในการเรียนรู้

## 2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น

วัยรุ่นเป็นวัยที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างเต็มที่และอย่างรวดเร็วรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทั้งขนาดโครงสร้างดังนั้นการส่งเสริมให้เด็กวัยรุ่นได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเหมาะสมกับความต้องการและมีปริมาณเพียงพอเพื่อใช้สำหรับการเจริญเติบโตและเป็นพลังงานเพื่อการประกอบกิจกรรม ในแต่ละวัน

### 2.3.1 ความสำคัญของอาหารกับวัยรุ่น

สำหรับวัยรุ่นบริโภคอาหารเพื่อใช้ในการเจริญเติบโตของร่างกายและพัฒนาระบบต่าง ๆ ของร่างกาย รวมถึงสร้างพลังงานสำหรับการประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละวัน และเพื่อให้ได้รับอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของช่วงวัย

### 2.3.2 ความต้องการอาหารของวัยรุ่น

เมื่อเข้าสู่วัยรุ่นจะมีการเปลี่ยนแปลงทางสรีระร่างกายหลายอย่าง ต่อมาไร้ท่อต่าง ๆ มีการทำงานมากขึ้น มีการสร้างเซลล์กล้ามเนื้อ ร่างกายสูงขึ้น และน้ำหนักตัวก็จะเพิ่มมากขึ้น ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของร่างกายเป็นอย่างมาก หากวัยรุ่นได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอและเหมาะสมต่อร่างกาย ย่อมส่งผลให้ร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง มีสติปัญญาดี มีคุณภาพชีวิตที่ดี ดังนั้นการส่งเสริมให้วัยรุ่นเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพที่ดีนั้นควรได้รับอาหารให้เหมาะสมทั้งในด้านชนิด และปริมาณอาหาร สารอาหาร รวมถึงมื้ออาหารที่เหมาะสม ดังนี้

2.3.2.1 ด้านชนิด และปริมาณอาหาร วัยรุ่นควรได้รับอาหารให้เหมาะสมเพื่อจะได้สารอาหารครบถ้วนเพียงพอ ดังนี้

- 1) เนื้อสัตว์ต่าง ๆ จะเป็นเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้ ควรได้รับประมาณ 150 – 180 กรัม ต่อวัน หรือ 3 – 4 ช้อนโต๊ะ ต่อมื้อ และควรได้รับเครื่องในสัตว์ เช่น ตับ สับดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง อาหารทะเลควรได้รับประมาณสับดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง
- 2) ไข่ไก่ ไข่เป็ด เป็นแหล่งโปรตีนที่มีประโยชน์ และยังมีธาตุเหล็ก วิตามินเอ ซึ่งควรได้รับวันละ 1 ฟอง
- 3) นม เป็นแหล่งของโปรตีน และแคลเซียม นอกจากนี้ยังมีวิตามินเอ และวิตามินดี อีกด้วย เหมาะสำหรับวัยรุ่นที่อยู่ในวัยเจริญเติบโต จึงควรได้รับ 1 – 2 ถ้วยตวง จะเป็นนมวัว หรือนมถั่วเหลืองก็ได้
- 4) ข้าว แป้ง หรือผลิตภัณฑ์จากแป้ง อาทิ ขนมจีน ควรได้รับให้เพียงพอต่อการนำสารอาหารเพื่อไปใช้ในการเจริญเติบโตของวัยรุ่น ดังนั้นวัยรุ่นควรได้รับ 5 – 6 ถ้วยตวง

5) ผัก เป็นแหล่งที่อุดมไปด้วย แคโรทีน วิตามิน และเกลือแร่ต่าง ๆ ควรได้รับทุกวัน วันละ 1 – 2 ถ้วยตวง

6) ผลไม้ เป็นแหล่งอาหารที่เต็มไปด้วยวิตามิน และเกลือแร่ โดยเฉพาะวิตามินซี มีมากใน ส้ม กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง สับปะรด มะละกอสุก ควรได้รับ 1 – 2 ครั้ง ถ้าได้รับทุกมื้อ ได้ยิ่งดี

7) ถั่วเมล็ดแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ถั่วดำ ถั่วแดง ถั่วเขียว รวมถึงผลิตภัณฑ์จากถั่ว วัยรุ่นควรจะได้รับถั่วเมล็ดแห้งให้มากขึ้น เพราะเป็นอาหารที่มีโปรตีนมาก และยังมีวิตามิน และเกลือแร่อีกหลายชนิด

8) ไขมัน และน้ำมัน เป็นแหล่งที่ให้พลังงาน และช่วยในการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน ควรได้รับ 3 – 4 ช้อนโต๊ะ และควรเป็นไขมันหรือน้ำมันพืชจำพวกน้ำมันรำ น้ำมันถั่วเหลือง เพราะค่อนข้างมีกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย

2.3.2.2 ด้านสารอาหาร สำหรับวัยรุ่นควรได้รับสารอาหารอย่างน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับความเร็วในการเจริญเติบโตของร่างกาย เพศ และกิจกรรมที่ทำ และอาหารที่วัยรุ่นควรได้รับในแต่ละวัน ดังนี้

1) พลังงาน ความต้องการพลังงานของวัยรุ่นขึ้นอยู่กับอัตราการเจริญเติบโตของร่างกาย การเผาผลาญอาหารในร่างกาย และแรงงานที่ใช้ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งวัยรุ่นชาย ควรได้รับ 1,700 – 2,300 กิโลแคลอรี และวัยรุ่นหญิงควรได้รับ 1,600 – 1,850 กิโลแคลอรี

2) คาร์โบไฮเดรต ให้พลังงานได้รับ 55 - 60 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ ข้าว แป้ง เผือก มัน ข้าวโพด ธัญพืช เน้นข้าวไม่ขัดสี เช่น ข้าวกล้อง

3) โปรตีน เสริมสร้างกล้ามเนื้อ สร้างภูมิคุ้มกันและฮอร์โมนควรได้รับ 10 - 15 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เน้นเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ เช่น ปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมันและหนัง นม ถั่วเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากถั่วต่าง ๆ เช่น เต้าหู้ โปรตีนเกษตร

4) ไขมัน ให้พลังงานและความอบอุ่น รวมถึงกรดไขมันที่จำเป็นต่อระบบประสาท และช่วยในการละลายและดูดซึมวิตามินที่ละลายได้ในไขมัน ควรได้รับ 30 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ ไขมันจากพืชและจากสัตว์ น้ำมันปลา เนย ไข่ เน้นไขมันจากพืช

5) วิตามิน สำคัญต่อปฏิกิริยาการสลายอาหารให้ได้พลังงานมีมากในธัญพืช ผักและผลไม้ นอกจากนี้ ผักและผลไม้ยังช่วยลดการดูดซึมน้ำตาลและโคเลสเตอรอล ช่วยเสริมสร้างระบบขับถ่าย

6) แร่ธาตุ เป็นองค์ประกอบของเซลล์และกล้ามเนื้อ แร่ธาตุที่สำคัญกับวัยรุ่น คือ แคลเซียม ช่วยสร้างกระดูก แหล่งแคลเซียม ได้แก่ นม ผลิตภัณฑ์จากนม ปลาเล็ก ปลาน้อย กุ้งเล็ก กะปิ ปลากระป๋อง และผักใบเขียว ฟอสฟอรัส เป็นองค์ประกอบของกระดูก แหล่งอาหาร ได้แก่ ถั่ว ไข่ ปลา เนื้อสัตว์ เบ็ด ไก่ นม และเนยแข็ง เหล็ก เป็นองค์ประกอบของเม็ดเลือดแดงผู้หญิงมีความต้องการมากกว่าผู้ชาย เนื่องจากเสียไปกับประจำเดือน แหล่งอาหาร ได้แก่ เครื่องในสัตว์ ตับ เลือด และเนื้อสัตว์ที่มีสีแดง

7) น้ำ เป็นส่วนประกอบของเซลล์ น้ำย่อย ฮอร์โมนน้ำเป็นตัวละลาย ช่วยรักษาความสมดุลและอุณหภูมิของร่างกาย โดยปกติร่างกายต้องการน้ำวันละประมาณ 8 - 10 แก้ว

2.3.2.3 ด้านมื้ออาหาร โดยปกติทั่วไปคนในปัจจุบันบริโภคอาหารวันละ 3 มื้อหลัก ได้แก่ มื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น และยังมีการบริโภคอาหารระหว่างมื้อ หรืออาหารว่าง ซึ่งในแต่ละมื้อควรบริโภคอาหารที่หลากหลาย และมีสารอาหารที่ครบถ้วน และควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย อาหารที่วัยรุ่นควรบริโภคในแต่ละมื้อ ดังนี้

1) อาหารมื้อเช้า มีความสำคัญต่อร่างกายเป็นอย่างมาก อาหารเช้าที่ดีควรเป็นอาหารที่มีคุณภาพมีสารอาหารที่ครบถ้วน ซึ่งจะทำให้ร่างกายได้ประโยชน์อย่างเต็มที่ กล่าวคือผู้ที่บริโภคอาหารเช้าจะมีพลังงานในการทำงานได้นาน มีความอ่อนล้าในช่วงกลางวันน้อยกว่าผู้ที่ไม่บริโภคอาหารเช้า

2) อาหารมื้อกลางวัน การบริโภคอาหารกลางวันควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการ ประมาณหนึ่งในสามของความต้องการของร่างกายใน 1 วัน อย่างถูกต้อง และสม่ำเสมอ อาหารมื้อกลางวันมีผลต่อสุขภาพร่างกายเป็นอย่างมาก

3) อาหารมื้อเย็น เป็นอาหารมื้อปกติที่วัยรุ่นจะบริโภคมากกว่าอาหารมื้อต่าง ๆ ซึ่งมักจะเป็น ข้าวสวยกับกับข้าวมากกว่า 2 ชนิด

4) อาหารว่าง อาหารว่างหรืออาหารระหว่างมื้อมีมากมายทั้งเครื่องดื่ม ขนมหวาน ผลไม้

### 2.3.3 ปัญหาทางด้านโภชนาการของวัยรุ่น

2.3.3.1 การรับประทานอาหารไม่ตรงเวลา

2.3.3.2 การไม่รับประทานอาหารเช้า

2.3.3.3 การอดอาหารบางมื้อเพราะกังวลเรื่องน้ำหนักและรูปร่าง ส่งผลให้ขาดสารอาหาร

2.3.3.4 การรับประทานอาหารจานด่วนแบบตะวันตก เช่น เบอร์เกอร์ เฟรนช์-ฟรายด์ เป็นต้น

2.3.3.5 การรับประทานจุจิก ขนมกรุบกรอบ หรือขนมขบเคี้ยว ก่อให้เกิดโรคอ้วน และฟันผุได้

2.3.3.6 ความเชื่อผิด ๆ เรื่องอาหาร หลงเชื่อคำเชิญชวนของโฆษณา เช่น อาหารเสริมต่างๆ

2.3.3.7 เบื่ออาหาร เนื่องจากภาวะทางอารมณ์และจิตใจเช่น ผิดหวังเรื่องต่าง ๆ

## 2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสถาปนาขึ้นในพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน และจัดเป็นสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงและมีความเชี่ยวชาญด้านวิชาชีพมาเป็นเวลานาน จากเดิมที่รวมอยู่กับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสายวิชาชีพ อันประกอบด้วยวิทยาเขตต่าง ๆ มากกว่า 35 วิทยาเขตทั่วประเทศ และเมื่อมีการปรับเปลี่ยนสถานภาพจาก สถาบัน มาเป็น มหาวิทยาลัย ในปี พ.ศ. 2548 ก็ได้มีการรวมกลุ่มวิทยาเขตในสังกัดแยกออกเป็น 9 มหาวิทยาลัย และหนึ่งในมหาวิทยาลัยที่แยกอิสระออกมา ก็คือ “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร” จนถึงปัจจุบัน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นมหาวิทยาลัยที่อยู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยวิทยาเขตเดิม 5 แห่ง วิทยาเขตเทเวศร์ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตพัฒนการพระนคร วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ วิทยาเขตพระนครเหนือที่มีพื้นที่ไม่ห่างไกลกันนัก และปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยนเป็น 4 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์เขตเทเวศร์ ศูนย์เขตโชติเวช ศูนย์พัฒนการพระนคร และศูนย์พระนครเหนือ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเป็นมหาวิทยาลัยที่มีสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยแบ่งการจัดการเรียนการสอนออกเป็น 9 คณะ ได้แก่

- 1) คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
- 2) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 3) คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
- 4) คณะบริหารธุรกิจ
- 5) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 6) คณะวิศวกรรมศาสตร์
- 7) คณะศิลปศาสตร์
- 8) คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
- 9) คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยมีวิสัยทัศน์ที่ว่า มหาวิทยาลัยผู้สร้างแรงบันดาลใจพัฒนาทักษะการคิดเป็นระบบ ปฏิบัติเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีและเป็นที่พึ่งของสังคม และมีปรัชญาก็คือ สร้างคนสู่งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคนดีสู่โลกอาชีพ ซึ่งสามารถตอบโจทย์ตลาดแรงงานในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี จึงทำให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำในการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพ

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

คำเพียร (2561) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 2) ศึกษาปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดของกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 3) ศึกษาการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 4) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และ 5) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้บริโภคที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาทั้งขาไป และขากลับ และเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมัน จำนวน 29 แห่ง จำนวน 406 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าไคสแควร์ วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

ผลการวิจัย พบว่า 1) ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20 - 30 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน และมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 20,001 - 25,000 บาท 2) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียม พบว่า ผู้บริโภคมีความเห็นด้วยอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย รองลงมาคือ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านการให้บริการ และค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ด้านบุคลากร 3) การตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์เพื่อตั้งใจมาดื่มกาแฟ โดยซื้อกาแฟเอสเปรสโซ่ เพราะราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ทั้งนี้จะซื้อกาแฟรสชาตินุ่มนวล ส่วนใหญ่ซื้อกาแฟวันละครั้งๆ ละ 1 แก้ว ซึ่งจ่ายค่ากาแฟครั้งละน้อยกว่า 100 บาท โดยซื้อช่วงเวลา 12.00 - 14.00 น. ในช่วงวันไม่แน่นอน ส่วนใหญ่เลือกใช้บริการเพราะมีที่จอดรถเพียงพอ และสะดวกสบาย และเลือกซื้อกาแฟเพราะมีบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี 4) การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 5) การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

มนัส (2560) ได้ศึกษาพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี การวิจัยมีวัตถุประสงค์ 3 ประการ คือ เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชน ศึกษาการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน และศึกษาผลกระทบด้านสุขภาพจากการบริโภคอาหารของประชาชนจังหวัดสุราษฎร์ธานีกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มอายุ 15-21 ปี 2) อายุ 22-60 ปี 3) 60 ปีขึ้นไป แต่ละกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 ตัวอย่าง ใช้วิธีการเก็บแบบสอบถามโดยการสุ่มแบบบังเอิญ ผลการศึกษา จำแนกตามกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้ กลุ่มอายุ 15 -21 ปีปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ เพศ ปัจจัยที่มี ความสัมพันธ์พฤติกรรมการบริโภค คือ เพศ และพื้นที่อาศัย ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่า

ด้านราคา คือ อายุและด้านการส่งเสริมการตลาด คือ พื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 กลุ่มอายุ 22 - 60 ปี ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ การศึกษา อาชีพ และพื้นที่อาศัย ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์พฤติกรรมการบริโภค คือ การศึกษา ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร พบว่า ด้านราคา คือ การศึกษา และด้านช่องทางการจัดจำหน่าย คือ พื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 กลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ อายุการศึกษา และพื้นที่อาศัย ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์พฤติกรรมการบริโภค คือ อาชีพ และพื้นที่อาศัย ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์คือ รายได้และพื้นที่อาศัย ด้านราคา คือ การศึกษา อาชีพสถานะภาพการสมรส และพื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

บุญชอบ และทรงพล (2560) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยก่อนเรียนในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี การศึกษาเชิงสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารหลักและวิเคราะห์ คุณค่าสารอาหารที่ได้รับใน 1 วันของเด็กวัยก่อนเรียน กลุ่มตัวอย่างคือ เด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1-5 ปีจำนวน 317 คน ในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป แบบสอบถามความถี่ในการบริโภคกลุ่มอาหารหลัก และการสัมภาษณ์อาหารบริโภค ทบทวนความจำย้อนหลัง 24 ชั่วโมง จากพ่อ แม่ หรือผู้เลี้ยงดูเด็กที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในระหว่าง เมษายน-มิถุนายน พ.ศ. 2555 วิเคราะห์ข้อมูลอาหารบริโภคด้วยโปรแกรม Nutrisurvey สถิติที่ใช้คือค่าร้อยละ ค่ามัธยฐาน ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษา พบว่า ผู้เลี้ยงดูเด็กคือ ปู่ ย่า ตา ยาย มากที่สุด (ร้อยละ 47.0) รองลงมา คือ แม่ (ร้อยละ 42.0) เด็กส่วนใหญ่กินอาหารกลุ่มข้าวแป้ง  $\geq 3$  ครั้งต่อวัน กลุ่มเนื้อสัตว์อย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ไข่อย่างน้อย 1 ครั้งต่อวัน นมอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน และผักอย่างน้อย 1 ครั้งต่อวัน และเด็กกินผลไม้เป็นบางวัน มากที่สุด (ร้อยละ 42.0) อย่างไรก็ตาม ยังพบเด็กที่ไม่ดื่มนม ไม่กินผัก และผลไม้ ร้อยละ 16.1, 14.8 และ 11.4 ตามลำดับ สำหรับสารอาหารที่เด็กได้รับ พบว่า กลุ่มอายุ 1-3 ปี ได้รับสังกะสี วิตามินเอ และวิตามินซีน้อยกว่า ปริมาณที่ควรได้รับ ส่วนกลุ่มอายุ 4-5 ปี ได้รับพลังงาน แคลเซียม สังกะสี ธาตุเหล็ก และวิตามินซีน้อยกว่าปริมาณที่ควรได้รับ เด็กทั้ง 2 กลุ่มอายุ ได้รับโปรตีนในปริมาณค่อนข้างสูง ผลการศึกษานี้ ชี้ให้เห็นว่าเด็กที่เป็น กลุ่มตัวอย่างยังมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่เหมาะสม ดังนั้นควรมี โครงการเพื่อส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการเลือกอาหาร และการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนแก่ผู้เลี้ยงดูเด็ก

สิริไพศาล (2560) ได้ทำวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา โดยการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาและเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา จำแนกตามเพศ คณะ ค่าใช้จ่ายต่อเดือนที่พักอาศัย และค่าดัชนีมวลกาย เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา จำนวน 321 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคอาหาร สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัย พบว่า

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในภาพรวม อยู่ในระดับพอใช้ ( $\bar{X} = 1.65$ , S.D. = 0.23) หากพิจารณาพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อยู่ใน ระดับดีคือ การดูวันหมดอายุก่อนซื้ออาหารสำเร็จรูป ( $\bar{X} = 2.34$ , S.D. = 0.78) รองลงมาคือ การดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 6-8 แก้ว ( $\bar{X} = 2.25$ , S.D. = 0.76) และการเลือกซื้อ หรือรับประทานอาหารโดยพิจารณาความสะอาดของร้านและผู้ขายมากกว่าความอร่อย ( $\bar{X} = 2.21$ , S.D. = 0.71) ส่วนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อยู่ในระดับพอใช้คือ การไม่รับประทานอาหารเช้าเนื่องจากต้องรีบเข้าเรียนให้ทัน ( $\bar{X} = 1.05$ , S.D. = 0.92) รองลงมาคือ การรับประทานอาหารประเภททอด ( $\bar{X} = 1.09$ , S.D. = 0.65) และการรับประทานอาหารรสจัด ( $\bar{X} = 1.11$ , S.D. = 0.83)

2) นักศึกษาที่มีสถานภาพทางเพศ คณะ ค่าใช้จ่ายต่อเดือน ที่พักอาศัย และค่าดัชนีมวลกายต่างกัน มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่แตกต่างกัน

อารยา (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร โดยศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการในร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ Pearson Chi-Square วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ผลการวิจัยผู้บริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร พบว่า

1) ปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดของผู้บริโภค โดยภาพรวม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดด้านผลิตภัณฑ์ และระดับมาก 3 ด้าน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านราคา และด้านส่งเสริมทางการตลาด

2) พฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า ประเภทของอาหารที่ชอบรับประทานมากที่สุด คือ เบอร์เกอร์ ช่วงเวลาที่เข้ามาใช้บริการ คือ ช่วงเวลา 15.00-20.00 น. ความถี่ในการเข้ามาใช้บริการภายในร้านเฉลี่ยสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง นิยมเลือกเข้ามาใช้บริการภายในห้างสรรพสินค้า เนื่องจากพนักงานมีความเต็มใจในการให้บริการ ชอบลักษณะการตกแต่งภายในร้านภายในร้านมีความสะอาดและมีพื้นที่กว้างขวาง จำนวนที่นั่งมีเพียงพอ

3) สำหรับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระดับการศึกษาชั้นสูงสุดมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ

4) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านส่งเสริมทางการตลาดมีความสัมพันธ์กัน แต่ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

อดิษา และสุ (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนในตำบลกุดปลาตุก อำเภอน้ำขุ่น จังหวัดมหาสารคาม การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของ นักเรียนชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนในตำบลกุดปลาตุก อำเภอน้ำขุ่น จังหวัดมหาสารคาม เป็น การศึกษาเชิงพรรณนา แบบภาคตัดขวาง กลุ่มตัวอย่างคือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 3 ภาค เรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558 โรงเรียนชุมชนบ้านกุดปลาตุกและโรงเรียนบ้านหนองนาไร่เดียว จำนวน 204 คน รวบรวมข้อมูลโดยใช้ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 13 - 14 ปี ร้อยละ 63.2 เป็นเพศชาย ร้อย ละ 55.4 หนึ่งในสามกำลังศึกษาอยู่ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ระดับความรู้ในการบริโภคอาหารอยู่ใน ระดับต่ำ ร้อยละ 39.2 คะแนนเฉลี่ย 14.19 คะแนน (SD = 4.02 คะแนน) ทักษะคติในการบริโภค อาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 65.2 คะแนนเฉลี่ย 3.47 คะแนน (SD = 0.49 คะแนน) ด้านพฤติกรรมสุขภาพ ส่วนใหญ่มีการออกกำลังกาย 1 – 3 ครั้ง/สัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที การนอน หลับ 6 – 8 ชั่วโมง ร้อยละ 71.6 ด้านการบริโภคอาหาร ส่วนใหญ่ รับประทานอาหารมื้อหลัก 3 มื้อ ต่อวัน โดยเลือกจากคุณค่าทางโภชนาการ นักเรียนรับประทานอาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น และอาหารระหว่างมื้อ ร้อยละ 79.4, 95.6, 95.1 และ 77.5 ตามลำดับ โดยมีปริมาณอาหารที่บริโภค ในวันหยุดมากกว่าวันปกติ ภาวะโภชนาการ ด้านน้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูง ส่วนใหญ่สมส่วน ร้อยละ 81.9 ภาวะโภชนาการเกิน ร้อยละ 5.0 ด้านน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ น้ำหนักตามเกณฑ์ร้อยละ 80.9 ด้านส่วนสูงตาม เกณฑ์อายุ ส่วนสูงตามเกณฑ์ ร้อยละ 88.2 และส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 5.4 ดังนั้นควรส่งเสริมการให้ความรู้ ปรับเปลี่ยนทัศนคติและการบริโภคอาหาร รวมทั้งส่งเสริมการออก กำลังกาย เพื่อนำไปสู่พฤติกรรมสุขภาพที่เหมาะสม และภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น

จิราภรณ์ สุจิตรา และกานดา (2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของ วัยรุ่นในจังหวัดสงขลา : การสังเคราะห์องค์ความรู้และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค อาหาร การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค อาหารของวัยรุ่น 2) เปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลาจำแนกตาม ปัจจัยเอื้อ และ 3) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น ในจังหวัดสงขลา โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 สังเคราะห์งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการ บริโภคอาหารของวัยรุ่นที่เผยแพร่ในช่วงปี พ.ศ. 2543 -2553 เพื่อนำปัจจัยที่ได้ไปใช้ในการวิจัยระยะ ที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบบันทึกข้อมูลงานวิจัย แบบสอบถามและแบบทดสอบ กลุ่มตัวอย่าง เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 – 6 ในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 16 จำนวน 437 คน ได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการ วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ผลการวิจัยพบว่า

1. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ
  - 1.1 ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติต่อการบริโภค อาหาร และค่านิยมในการบริโภคอาหาร
  - 1.2 ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง และรายได้ของ ครอบครัว
  - 1.3 ปัจจัยเสริม ได้แก่ อิทธิพลของสื่อโฆษณา

2. วัยรุ่นที่ระดับการศึกษาของผู้ปกครองและรายได้ของครอบครัวต่างกันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่แตกต่างกัน

3. ค่านิยมในการบริโภคอาหาร อิทธิพลของสื่อโฆษณาและความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารร่วมกันทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลาได้ร้อยละ 11.30

วิชา (2555) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร เพื่อศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารโดยมุ่งเน้นศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนากลุ่มตัวอย่างเป็นบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร จำนวน 510 คน โดยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นที่ผ่านการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ ในส่วนแบบสอบถามมีค่าเท่ากับ 0.89 และในแบบทดสอบวัดความรู้มีค่าความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ เท่ากับ 0.96 ค่าความยากง่าย เท่ากับ 0.72 และค่าความเที่ยงทั้งฉบับเท่ากับ 0.90 โดยแบ่งค่าความเที่ยงของแบบทดสอบวัดความรู้ได้ค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.89 และแบบสอบถามด้านทัศนคติต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ได้ค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.66 การรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหารได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.90 ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการบริโภคได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.82 การเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารและการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.89 และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานครได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.73 วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ ของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้ 1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานครโดยรวมอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย = 2.83, SD=0.84) โดยมีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาดถูกสุขลักษณะ (ค่าเฉลี่ย = 3.36, SD=0.73) อยู่ในระดับดีมาก และมีพฤติกรรมการ ล้างผัก ผลไม้สดแล้วแช่ในน้ำส้มสายชู ใช้นาน 5 นาทีอยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย = 2.21, SD=1.06) 2. ปัจจัยนำด้านความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารและโภชนาการ ทัศนคติต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร และการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ด้านสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการบริโภค ปัจจัยเสริม ด้านการเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารและการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สุวลี เบญจา ภัทร และณิตชาธร (2555) ได้ทำวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปี ที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชาโภชนาการสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยการศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปี ที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชาโภชนาการสุข ในภาคการศึกษาต้น ปี การศึกษา 2553 ที่สมัครใจตอบแบบสอบถามครบถ้วน จำนวน 86 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นหญิงร้อยละ 82.6 และมีอายุเฉลี่ย 20.4 ปี (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55) มีการบริโภคอาหาร 3 มื้อ ก่อนเรียนมี ร้อยละ 66.3 และหลังเรียนเพิ่มเป็นร้อยละ 74.4 ทั้งนี้ผู้ที่ไม่บริโภคอาหารเช้า ก่อนเรียนมี ร้อยละ 29.1 หลังเรียนมีร้อยละ 19.8 ลักษณะการบริโภคอาหารทั้งก่อนและหลังเรียนในมื้อเช้าบริโภคอาหารจานเดียวและเครื่องดื่ม

ประเภทนม มื้อกลางวันและเย็นเป็นอาหารจานเดียว แต่มื้อเย็นบริโภคข้าวและกับข้าวต่างหาก 2-3 อย่างด้วย โดยนักศึกษาบริโภคอาหารในวันปกติมากกว่าวันหยุด ในด้านความถี่การบริโภคอาหาร พบว่า นักศึกษามีการบริโภคอาหารครบ 5 หมู่เพิ่มขึ้นจาก 2-3 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 44.2 เป็น 4-6 วันต่อสัปดาห์เป็นร้อยละ 44.2 บริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ติดมัน ตีตหนังลดลง แต่บริโภคอาหารประเภทอาหารทะเล ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ไข่ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น ส่วนข้าวกล้อง มีการบริโภคเพิ่มขึ้นบ้าง สำหรับการบริโภคอาหาร ผัก ทอดอาหารหวาน การเติมน้ำตาลที่หวาน/น้ำอัดลม และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในด้านเครื่องดื่มชูกำลัง ชา กาแฟลดลง ในด้านอาหารสำเร็จรูป อาหารเค็ม บริโภคเพิ่มขึ้น อาหารดิบประเภทแหนม ก้อย ลาบดิบ บริโภคลดลง ส่วนเครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของผงชูรสนั้น มีการบริโภคเพิ่มขึ้น การประเมินรูปร่างตนเองของนักศึกษาจะประเมินว่ามีรูปร่างสมส่วน และมีการบริโภคอาหารที่เหมาะสมเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 17.2 เป็นร้อยละ 29.1 เมื่อประเมินภาวะโภชนาการแล้วพบว่า มีดัชนีมวลกายในระดับปกติร้อยละ 53.5 เท่ากันทั้งก่อนและหลังเรียน และผู้ที่มีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ในช่วงก่อนเรียน มีถึงร้อยละ 33.7 และเพิ่มเป็นร้อยละ 34.9 ในช่วงหลังเรียน สำหรับเส้นรอบเอวนั้นพบว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติร้อยละ 98.8 ทั้งก่อนและหลังเรียน ในด้านปัญหาสุขภาพพบว่ามีโรคประจำตัวเช่น โรคกระเพาะอาหาร อักเสบาก่อนเรียน ร้อยละ 22.0 ภายหลังเรียนลดลงเหลือ 14.0 ส่วนในด้านออกกำลังกาย นักศึกษาจะออกกำลังกายเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 52.3 เป็นร้อยละ 73.3 และจำนวนวันที่ออกกำลังกายอย่างเหมาะสมคือ 3-5 วัน จากร้อยละ 16.3 เป็นร้อยละ 36.1 และใช้เวลาในการออกกำลังกาย 30 นาทีขึ้นไปจากร้อยละ 47.6 เป็นร้อยละ 52.3 ดังนั้น จึงควรเน้นการให้ความรู้และปรับทัศนคติในการบริโภคอาหารอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ดี อันจะนำไปสู่การมีภาวะโภชนาการปกติรวมทั้งกระตุ้นการออกกำลังกายให้มากขึ้น

สุนทร (2553) ได้ทำวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-ราษฏร กรณีศึกษา : หมู่บ้านมอญบางกระดี่ แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-ราษฏร ที่หมู่บ้านมอญบางกระดี่ กรุงเทพมหานคร โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้สูงอายุชาวไทย-ราษฏร ซึ่งมีอายุ 60 ปี ขึ้นไป ที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านมอญบางกระดี่ จำนวน 240 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่าย เก็บข้อมูลโดยการ สัมภาษณ์ และใช้แบบประเมินภาวะโภชนาการ Mini Nutritional Assessment (MNA) ประเมินภาวะ โภชนาการผู้สูงอายุ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นผู้สูงอายุเพศหญิง ร้อยละ 59.19 (142 คน) เพศชาย ร้อยละ 40.83 (98คน) มีอายุระหว่าง 60-69 ปี ร้อยละ 45.00 (108 คน) มีอายุระหว่าง 70-79 ปี ร้อยละ 42.08 (101 คน) และมีอายุ 80 ปีขึ้นไป ร้อยละ 12.92 (31 คน) ผลการศึกษา พบว่า ผู้สูงอายุจำนวน 3 ใน 4 มีภาวะโภชนาการดี (MNA>23.5) (ร้อยละ 76.67) และพบว่า ผู้สูงอายุ 3 ใน 5 ส่วน (ร้อยละ 52.08) มีค่าดัชนีมวลกาย (Body Mass Index; BMI) อยู่ในเกณฑ์ปกติ (18.5-23.0 ก.ก./ม) และพบว่า ผู้สูงอายุ 3 ใน 5 ส่วน (ร้อยละ 52.08) มีค่าดัชนีมวลกาย (Body Mass Index; BMI) อยู่ในเกณฑ์ปกติ (18.5-29.9 ก.ก./ม) มีค่าต่ำกว่าเกณฑ์ (น้อยกว่า 18.5 ก.ก./ม) ร้อยละ 11.25 เริ่มเสี่ยงต่อโรคอ้วน (23.0-24.9 ก.ก./ม) ร้อยละ 14.58 อยู่ในภาวะอ้วน (มากกว่า 30,0ก.ก./ม) ร้อยละ 22.08 ด้านการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุ พบว่า ผู้สูงอายุเกินกว่า 3 ใน 4 รับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ (ร้อยละ 79.58) ส่วนการศึกษาพลังงานและสารอาหารที่กลุ่มตัวอย่างได้รับ พบว่า กลุ่มตัวอย่างได้รับพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและไขมันสูง

กว่า RDI ทั้งนี้โดยเฉลี่ยแล้วกลุ่มตัวอย่างบริโภคธัญชาติและผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ 118.00 กรัม/วัน บริโภคปลา 49.11 กรัม/วัน บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 42.59 กรัม/วัน บริโภคผัก 33.07 กรัม/วัน และบริโภคไข่ 45.81 กรัม/วัน ส่วนการประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเองของผู้สูงอายุ พบว่าผู้สูงอายุ ร้อยละ 83.75 ประเมินว่าตนเองมีภาวะโภชนาการและมีสุขภาพดี อย่างไรก็ตามพบว่า ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ (ร้อยละ 76.25) มีโรคประจำตัว โดยโรคประจำตัวที่พบมากที่สุด ได้แก่ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน และโรคปวดข้อ ตามลำดับ

วิรยา (2553) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับอุดมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา ในจังหวัดอุบลราชธานี และศึกษาตัวแปรที่สามารถพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา ในจังหวัดอุบลราชธานี กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาได้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2551 ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยราชธานี วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสรรพสิทธิประสงค์อุบลราชธานี วิทยาลัยโปลีเทคนิคภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 400 คน ซึ่งได้จากการสุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถาม จำนวน 120 ข้อ แบ่งออกเป็น 5 ส่วน แต่ละส่วนได้ผลดังนี้ แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .80 แบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .89 แบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .80 แบบสอบถามการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .85 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว มีค่าความเชื่อมั่น .79 แบบสอบถามเกี่ยวกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ มีค่าความเชื่อมั่น .74 แบบสอบถามเกี่ยวกับการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .77 แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีค่าความเชื่อมั่น .81 สำหรับแบบทดสอบความรู้หาค่าความเชื่อมั่นโดยใช้สูตร KR-20 มีค่าความยากตั้งแต่ .48-.78 และมีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ .21-.60 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คำนวณหาค่าร้อยละ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เพียร์สัน สัมประสิทธิ์ถดถอยพหุคูณ และวิธี Enter และ Stepwise Method โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ผลการวิจัยพบว่า

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี อยู่ในระดับดี

2) ปัจจัยทางชีวสังคม ของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าเพศหญิงมีมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่พักอยู่หอพักเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่ร่วมกับเพื่อน ปัจจัยนำพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับสูง มีทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับดี มีการรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก มีการรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก และมีการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก ด้านปัจจัยเอื้อ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัวอยู่

ในระดับดี ด้านปัจจัยเสริม พบว่า นักศึกษาได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ อยู่ในระดับมาก นักศึกษาได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารจากบุคคลอื่น อยู่ในระดับมาก

3) ปัจจัยชีวสังคม ได้แก่ เพศ สถานที่พักอาศัย และบุคคลที่ร่วมอยู่อาศัย ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร การรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหาร และการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ พฤติกรรม การบริโภคอาหารภายในครอบครัว ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณา ต่าง ๆ และการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ในเชิงเส้นตรงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .73 สามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานีได้ร้อยละ 54.00

4) ตัวแปรพยากรณ์ที่ดีของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี มี 12 ตัว คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว การรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การรับรู้อุปสรรคของการบริโภคอาหาร เพศชาย การได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ เพศหญิง พักหอพักของมหาวิทยาลัย พักอยู่กับครอบครัวหรือผู้ปกครอง และพักหอพักเอกชน ซึ่งตัวแปรทั้งสิบสองตัวร่วมกันสามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ได้ร้อยละ 53.00 และมีความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ 5.50

5) สมการพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี



## บทที่ 3

### วิธีการดำเนินการ

การศึกษาค้นคว้าเรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยผู้วิจัยดำเนินการตามลำดับดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา

##### 3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ได้แก่ นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวนทั้งสิ้น 9 คณะ จำนวน 10,613 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2562)

##### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นนักศึกษาระดับชั้นปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน โดยหาขนาดกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรของ ทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ซึ่งได้มาโดยการ กำหนดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างของยามาเน่ ที่ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 และระดับความคลาดเคลื่อนที่ร้อยละ 5 (จานินทร์, 2551) ในการวิจัยครั้งนี้จึงได้กลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น จำนวน 385 คน โดยการแทนค่าในสูตรดังนี้

$$\begin{aligned}n &= \frac{N}{1+N(e)^2} \\n &= \text{ขนาดของตัวอย่าง} \\N &= \text{ประชากร} \\e &= \text{ขอบเขตความคลาดเคลื่อน 5\% (e = 0.05)} \\n &= \frac{11,387}{[1+(11,387)(0.05)^2]} \\&= \frac{11,400}{27.5325} \\&= 385 \text{ คน}\end{aligned}$$

3.1.2.2 ขั้นตอนในการสุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยจะสุ่มตัวอย่างของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งเป็นการสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น (Probability sampling) เป็นวิธีการสุ่มตัวอย่างที่สามารถทราบโอกาส หรือความน่าจะเป็นของแต่ละหน่วยจะมีโอกาสถูกเลือกน้อยเพียงไร โดยมีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเลือกตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling) เป็นการเลือกตัวอย่าง โดยพิจารณาจากการตัดสินใจของผู้วิจัย ลักษณะของกลุ่มตัวอย่างที่เลือกเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยพิจารณาเลือกเก็บตัวอย่างจากนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เท่านั้น

ขั้นตอนที่ 2 การสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ เป็นการเลือกตัวอย่าง โดยคำนึงถึงสัดส่วนองค์ประกอบของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยแบ่งออกเป็น 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จำนวน 385 คน จากจำนวนประชากร 10,613 คน แสดงดังตาราง 3.1

ตารางที่ 3.1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

| ศูนย์               | คณะ                                | ประชากร<br>(คน) | กลุ่มตัวอย่าง<br>(คน) |
|---------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| ศูนย์เทเวศร์        | คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม             | 446             | 16                    |
|                     | คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           | 955             | 35                    |
| ศูนย์โชติเวช        | คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           | 1,548           | 56                    |
|                     | คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   | 426             | 15                    |
| ศูนย์พณิชยการพระนคร | คณะบริหารธุรกิจ                    | 3,746           | 136                   |
|                     | คณะศิลปศาสตร์                      | 921             | 33                    |
| ศูนย์พระนครเหนือ    | คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | 379             | 14                    |
|                     | คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 494             | 18                    |
|                     | คณะวิศวกรรมศาสตร์                  | 1,698           | 62                    |
| รวม                 |                                    | 10,613          | 385                   |

ที่มา: สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถิติจำนวนนักศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2562 (ข้อมูล ณ วันที่ 31 กรกฎาคม 2562)

## 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถามเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของ นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวิธีดำเนินการ ดังนี้

### 3.2.1 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.2.1.1 ศึกษาและรวบรวมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างแบบสอบถาม ฉบับร่าง และนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากหนังสือ เอกสาร บทความอินเทอร์เน็ตและ ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาเป็นแนวทางสร้างข้อคำถามของแบบสอบถามฉบับร่างให้ครอบคลุมเนื้อหา ตามวัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัยเป็นหลัก

3.2.1.3 นำแบบสอบถามฉบับร่างไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน เพื่อตรวจสอบความ ตรงตามเนื้อหา (Validity) ความครอบคลุมเนื้อหา และความถูกต้องในสำนวนภาษาหลังจาก ผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาและตรวจสอบแล้วผู้วิจัยได้นำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ ซึ่งได้ค่าดัชนี ความสอดคล้อง (IOC) ของข้อคำถามอยู่ระหว่าง 0.80 - 1.00 หรือทุกรายข้อมีค่า > 0.50 ขึ้นไปถือว่า ผ่านเกณฑ์

3.2.1.4 ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามฉบับร่างที่ได้รับการปรับปรุงและผ่านการ ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาแล้วนำไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างย่อยคล้ายกันกับ ที่ต้องการศึกษา จำนวน 150 คน เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

3.2.1.5 วิเคราะห์หาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability) ในส่วนของข้อ คำถามที่มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ของครอนบาค (Cronbach's Coefficient Alpha) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.705

3.2.1.6 นำแบบสอบถามฉบับที่สมบูรณ์มาจัดพิมพ์เพื่อนำไปสำรวจข้อมูลจากกลุ่ม ตัวอย่างตามที่กำหนดไว้

### 3.2.2 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้เป็นแบบสอบถามซึ่งแบ่ง ออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา คณะ และรายได้ ที่ได้รับต่อวัน มีลักษณะเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ส่วนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร มีลักษณะเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List) และการเขียนบรรยาย

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

3.3.1 ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการวิจัย จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.3.2 จัดหาทีมงานในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยอบรมแนะนำทีมงานให้เข้าใจแบบสอบถามและทดสอบจนเชื่อว่ามีคามชำนาญก่อนการออกเก็บจริงในพื้นที่

3.3.3 แจกแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 385 ฉบับ

3.3.4 นำจัดทำคู่มือลงรหัส บันทึกข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

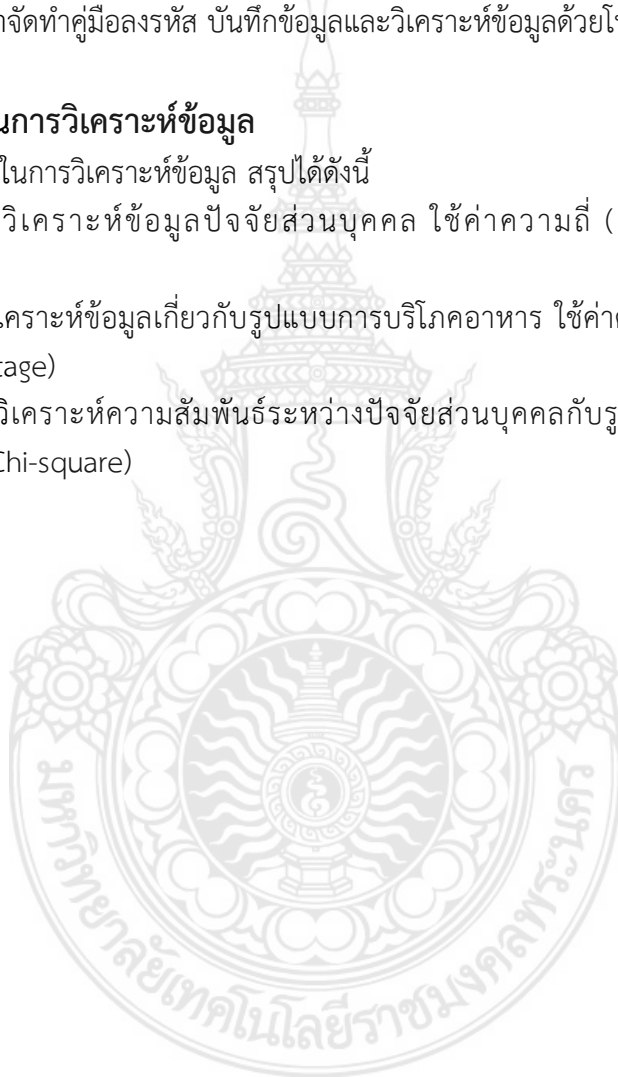
### 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล สรุปได้ดังนี้

3.4.1 วิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ใช้ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

3.4.2 วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ใช้ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

3.4.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ใช้ค่าไคสแควร์ (Chi-square)



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้วิจัยแบ่งการรายงานผลการศึกษาดังนี้

4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



## 4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 385)

| ปัจจัยส่วนบุคคล                 | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------------------|------------|--------|
| <b>เพศ</b>                      |            |        |
| ชาย                             | 144        | 37.40  |
| หญิง                            | 241        | 62.60  |
| <b>อายุ</b>                     |            |        |
| ไม่เกิน 18 ปี                   | 47         | 12.21  |
| 19 ปี                           | 121        | 31.43  |
| 20 ปี                           | 159        | 41.30  |
| มากกว่า 20 ปี                   | 58         | 15.06  |
| <b>ระดับชั้นการศึกษา</b>        |            |        |
| ชั้นปีที่ 1                     | 63         | 16.36  |
| ชั้นปีที่ 2                     | 189        | 49.09  |
| ชั้นปีที่ 3                     | 109        | 28.31  |
| ชั้นปีที่ 4                     | 24         | 6.23   |
| <b>คณะ</b>                      |            |        |
| ครุศาสตร์อุตสาหกรรม             | 16         | 4.16   |
| เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           | 56         | 14.55  |
| เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           | 35         | 9.09   |
| บริหารธุรกิจ                    | 136        | 35.32  |
| วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 18         | 4.68   |
| วิศวกรรมศาสตร์                  | 62         | 16.10  |
| ศิลปศาสตร์                      | 33         | 8.57   |
| อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | 14         | 3.64   |
| สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   | 15         | 3.90   |
| <b>รายได้ที่ได้รับต่อวัน</b>    |            |        |
| ไม่เกิน 200 บาท                 | 195        | 50.65  |
| 201 – 300 บาท                   | 138        | 35.84  |
| มากกว่า 300 บาท                 | 52         | 13.51  |

จากตารางที่ 4.1 พบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 385 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 62.60 รองลงมาเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 37.40 โดยส่วนใหญ่มีอายุ 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.30 รองลงมาคืออายุ 19 ปี คิดเป็นร้อยละ 31.43 มากกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 15.06 และไม่เกิน 18 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.21 ตามลำดับ ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 49.09 รองลงมาชั้นปีที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 28.31 ชั้นปีที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 16.36 และชั้นปีที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 6.23 ตามลำดับ สังกัดคณะบริหารธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 35.32 รองลงมาได้แก่ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 16.10 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 14.55 คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คิดเป็นร้อยละ 9.09 คณะศิลปศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 8.57 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คิดเป็นร้อยละ 4.68 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คิดเป็นร้อยละ 4.16 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ คิดเป็นร้อยละ 3.90 และคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คิดเป็นร้อยละ 3.64 ตามลำดับ ซึ่งรายได้ที่นักศึกษาได้รับต่อวันส่วนใหญ่อยู่ที่ไม่เกิน 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.49 รองลงมาคือ 201 – 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.84 และมากกว่า 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 13.51 ตามลำดับ



## 4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามเพศ  
(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน   | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                      | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                      | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง      | 98    | 68.1   | 158   | 65.6   | 256   | 22.5   |
| รสชาติอาหารอร่อย                     | 70    | 48.6   | 98    | 40.7   | 168   | 14.7   |
| ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร             | 44    | 30.6   | 72    | 29.9   | 116   | 10.2   |
| มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน           | 19    | 13.2   | 36    | 14.9   | 55    | 4.8    |
| การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ       | 7     | 4.9    | 15    | 6.2    | 22    | 1.9    |
| อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน | 38    | 26.4   | 49    | 20.3   | 87    | 7.6    |
| ใกล้สถานที่เรียน                     | 83    | 57.6   | 134   | 55.6   | 217   | 19.1   |
| อาหารมีปริมาณมาก                     | 57    | 39.6   | 63    | 26.1   | 120   | 10.5   |
| ความสะอาดของอาหารและร้านอาหาร        | 32    | 22.2   | 63    | 26.1   | 95    | 8.3    |
| รวม                                  | 448   | 34.6   | 688   | 31.7   | 1,136 | 100.0  |

จากตารางที่ 4.2 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ พบว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 68.1 และนักศึกษาหญิงส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 65.6

**ตารางที่ 4.3** จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามอายุ  
(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน   | อายุ          |        |       |        |       |        |              |        | รวม   |        |
|--------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------------|--------|-------|--------|
|                                      | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20ปี |        |       |        |
|                                      | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง      | 27            | 57.4   | 80    | 66.1   | 108   | 67.9   | 41           | 70.7   | 256   | 22.5   |
| รสชาติอร่อย                          | 21            | 44.7   | 59    | 48.8   | 65    | 40.9   | 23           | 39.7   | 168   | 14.7   |
| ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร             | 8             | 17.0   | 31    | 25.6   | 53    | 33.3   | 24           | 41.4   | 116   | 10.2   |
| มีค่าโภชนาการครบถ้วน                 | 11            | 23.4   | 14    | 11.6   | 16    | 10.1   | 14           | 24.1   | 55    | 4.8    |
| การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ       | 3             | 6.4    | 9     | 7.4    | 9     | 5.7    | 1            | 1.7    | 22    | 1.9    |
| อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน | 6             | 12.8   | 31    | 25.6   | 34    | 21.4   | 16           | 27.6   | 87    | 7.6    |
| ใกล้สถานที่เรียน                     | 26            | 55.3   | 66    | 54.5   | 88    | 55.3   | 37           | 63.8   | 217   | 19.1   |
| อาหารมีปริมาณมาก                     | 19            | 40.4   | 44    | 36.4   | 43    | 27.0   | 14           | 24.1   | 120   | 10.5   |
| ความสะดวกของอาหารและร้าน             | 10            | 21.3   | 40    | 33.1   | 32    | 20.1   | 13           | 22.4   | 95    | 8.3    |
| รวม                                  | 131           | 31.0   | 374   | 34.3   | 448   | 31.3   | 183          | 35.1   | 1,136 | 100.0  |

จากตารางที่ 4.3 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะดวกของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ พบว่า นักศึกษาที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 57.4 นักศึกษาที่มีอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาที่มีอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 67.9 และนักศึกษามีอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 70.7

**ตารางที่ 4.4** จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม ระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน   | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|--------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                      | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                      | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง      | 37                | 58.7   | 132         | 69.8   | 73          | 67.0   | 14          | 58.3   | 256   | 22.5   |
| รสชาติอร่อย                          | 25                | 39.7   | 82          | 43.4   | 54          | 49.5   | 7           | 29.2   | 168   | 14.7   |
| ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร             | 13                | 20.6   | 61          | 32.3   | 33          | 30.3   | 9           | 37.5   | 116   | 10.2   |
| มีค่าโภชนาการครบถ้วน                 | 11                | 17.5   | 27          | 14.3   | 13          | 11.9   | 4           | 16.7   | 55    | 4.8    |
| การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ       | 4                 | 6.3    | 16          | 8.5    | 2           | 1.8    | 0           | 0.0    | 22    | 1.9    |
| อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน | 8                 | 12.7   | 54          | 28.6   | 20          | 18.3   | 5           | 20.8   | 87    | 7.6    |
| ใกล้สถานที่เรียน                     | 34                | 54.0   | 106         | 56.1   | 62          | 56.9   | 15          | 62.5   | 217   | 19.1   |
| อาหารมีปริมาณมาก                     | 21                | 33.3   | 50          | 26.5   | 42          | 38.5   | 7           | 29.2   | 120   | 10.5   |
| ความสะอาดของอาหารและร้าน             | 15                | 23.8   | 45          | 23.8   | 25          | 22.9   | 10          | 41.7   | 95    | 8.3    |
| รวม                                  | 168               | 29.6   | 573         | 33.7   | 324         | 33.0   | 71          | 32.9   | 1,136 | 100.0  |

จากตารางที่ 4.4 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา พบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันว่า ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 58.7 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันว่า ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 69.8 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันว่า ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 67.0 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันว่า ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 62.5

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน   | คณะ                 |        |                       |        |                       |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                      |        |                               |        |       |        |
|--------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|--------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|
|                                      | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งแวดล้อมและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        | รวม   |        |
|                                      | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                                | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง      | 9                   | 56.2   | 27                    | 48.2   | 22                    | 62.9   | 101          | 74.3   | 14                      | 77.8   | 41             | 66.1   | 22         | 66.7   | 11                                   | 78.6   | 9                             | 60.0   | 256   | 22.5   |
| รสชาติอร่อย                          | 8                   | 50.0   | 20                    | 35.7   | 22                    | 62.9   | 54           | 39.7   | 10                      | 55.6   | 31             | 50.0   | 9          | 27.3   | 4                                    | 28.6   | 10                            | 66.7   | 168   | 14.7   |
| ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร             | 4                   | 25.0   | 21                    | 37.5   | 13                    | 37.1   | 42           | 30.9   | 1                       | 5.6    | 17             | 27.4   | 9          | 27.3   | 4                                    | 28.6   | 5                             | 33.3   | 116   | 10.2   |
| มีค่าโภชนาการครบถ้วน                 | 2                   | 12.5   | 9                     | 16.1   | 4                     | 11.4   | 24           | 17.6   | 0                       | 0.0    | 9              | 14.5   | 3          | 9.1    | 2                                    | 14.3   | 2                             | 13.3   | 55    | 4.8    |
| การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ       | 4                   | 25.0   | 5                     | 8.9    | 1                     | 2.9    | 6            | 4.4    | 0                       | 0.0    | 4              | 6.5    | 1          | 3.0    | 0                                    | 0.0    | 1                             | 6.7    | 22    | 1.9    |
| อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน | 3                   | 18.8   | 9                     | 16.1   | 4                     | 11.4   | 35           | 25.7   | 6                       | 33.3   | 11             | 17.7   | 11         | 33.3   | 5                                    | 35.7   | 3                             | 20.0   | 87    | 7.6    |
| ใกล้สถานที่เรียน                     | 5                   | 31.2   | 27                    | 48.2   | 26                    | 74.3   | 87           | 64.0   | 17                      | 94.4   | 26             | 41.9   | 12         | 36.4   | 7                                    | 50.0   | 10                            | 66.7   | 217   | 19.1   |
| อาหารมีปริมาณมาก                     | 7                   | 43.8   | 5                     | 8.9    | 20                    | 57.1   | 37           | 27.2   | 11                      | 61.1   | 31             | 50.0   | 3          | 9.1    | 2                                    | 14.3   | 4                             | 26.7   | 120   | 10.5   |
| ความสะดวกของอาหารและร้าน             | 6                   | 37.5   | 9                     | 16.1   | 8                     | 22.9   | 40           | 29.4   | 7                       | 38.9   | 16             | 25.8   | 2          | 6.1    | 2                                    | 14.3   | 5                             | 33.3   | 95    | 8.3    |
| รวม                                  | 48                  | 33.3   | 132                   | 26.2   | 120                   | 38.1   | 426          | 34.8   | 66                      | 40.7   | 186            | 33.3   | 72         | 24.3   | 37                                   | 29.4   | 49                            | 36.3   | 1,136 | 100.0  |

จากตารางที่ 4.5 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็น ร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความ สะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อย ละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณา ตามคณะ พบว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหาร กลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 56.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสม และไม่แพง และใกล้สถานที่เรียน เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 48.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมี ความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่ ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 94.4 นักศึกษาคณะ วิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความ เหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือก บริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะ อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคา อาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 78.6 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ การออกแบบ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ รสชาติอร่อย และใกล้สถานที่ เรียน เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 66.7

**ตารางที่ 4.6** จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามรายได้ ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน   | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|--------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                      | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                      | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง      | 127                   | 65.1   | 97            | 70.3   | 32              | 61.5   | 256   | 22.5   |
| รสชาติอร่อย                          | 84                    | 43.1   | 58            | 42.0   | 26              | 50.0   | 168   | 14.7   |
| ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร             | 64                    | 32.8   | 41            | 29.7   | 11              | 21.2   | 116   | 10.2   |
| มีค่าโภชนาการครบถ้วน                 | 29                    | 14.9   | 17            | 12.3   | 9               | 17.3   | 55    | 4.8    |
| การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ       | 9                     | 4.6    | 8             | 5.8    | 5               | 9.6    | 22    | 1.9    |
| อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน | 42                    | 21.5   | 29            | 21.0   | 16              | 30.8   | 87    | 7.6    |
| ใกล้สถานที่เรียน                     | 116                   | 59.5   | 68            | 49.3   | 33              | 63.5   | 217   | 19.1   |
| อาหารมีปริมาณมาก                     | 58                    | 29.7   | 45            | 32.6   | 17              | 32.7   | 120   | 10.5   |
| ความสะอาดของอาหารและร้าน             | 45                    | 23.1   | 33            | 23.9   | 17              | 32.7   | 95    | 8.3    |
| รวม                                  | 547                   | 32.7   | 396           | 31.9   | 166             | 35.5   | 1,136 | 100.0  |

จากตารางที่ 4.6 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 65.1 7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 70.3 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 63.5

**ตารางที่ 4.7** จำนวนและร้อยละของประเภทของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อยที่สุด

(n = 385)

| รายการ                                            | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>ประเภทของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อยที่สุด</b> |            |        |
| อาหารจานเดียว (A La Catre)                        | 298        | 77.40  |
| อาหารจานด่วน (Fast Food)                          | 69         | 17.92  |
| อาหารว่าง (Snack Food)                            | 11         | 2.86   |
| อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)         | 7          | 1.82   |

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ประเภทของอาหารกลางวันที่นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเลือกบริโภคบ่อยที่สุด ได้แก่ อาหารจานเดียว (A La Catre) คิดเป็นร้อยละ 77.40 รองลงมา อาหารจานด่วน (Fast Food) คิดเป็นร้อยละ 17.92 อาหารว่าง (Snack Food) คิดเป็นร้อยละ 2.86 และอาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery) คิดเป็นร้อยละ 1.82 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกง) (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| รายการ                                                                         | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย</b><br>(อาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกง) |            |        |
| ผัดกะเพรา                                                                      | 142        | 13.04  |
| ผัดเผ็ด                                                                        | 45         | 4.13   |
| ผัดพริกแกง                                                                     | 54         | 4.96   |
| ผัดพริกเผา                                                                     | 46         | 4.22   |
| ผัดกระเทียม                                                                    | 24         | 2.20   |
| ผัดวุ้นเส้น                                                                    | 21         | 1.93   |
| ผัดผัก                                                                         | 68         | 6.24   |
| พะแนง                                                                          | 51         | 4.68   |
| ต้มยำ                                                                          | 85         | 7.81   |
| ต้มข่า                                                                         | 22         | 2.02   |
| แกงจืด                                                                         | 127        | 11.66  |
| แกงเลียง                                                                       | 4          | .37    |
| แกงส้ม                                                                         | 21         | 1.93   |
| พะโล้                                                                          | 40         | 3.67   |
| หมูทอด                                                                         | 99         | 9.09   |
| ไก่ทอด                                                                         | 71         | 6.52   |
| กุนเชียงทอด                                                                    | 16         | 1.47   |
| ยำวุ้นเส้น                                                                     | 12         | 1.10   |
| ยำไข่ดาว                                                                       | 2          | .18    |
| ห่อหมก                                                                         | 4          | .37    |
| ทอดมัน                                                                         | 11         | 1.01   |
| ไข่เจียว                                                                       | 54         | 4.96   |
| ไข่ดาว                                                                         | 41         | 3.76   |
| ไข่ตุ๋น                                                                        | 22         | 2.02   |
| ไข่ต้ม                                                                         | 7          | .64    |

จากตารางที่ 4.8 พบว่า นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกงในมื้อกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดกะเพรา คิดเป็นร้อยละ 13.04 รองลงมา แกงจืด คิดเป็นร้อยละ 11.66 หมูทอด คิดเป็นร้อยละ 9.09 ต้มยำ คิดเป็นร้อยละ 7.81

**ตารางที่ 4.9** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)  
จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทข้าว) | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                                        | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                                        | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ข้าวมันไก่                                             | 102   | 70.8   | 166   | 68.9   | 268   | 32.7   |
| ข้าวหมูแดง                                             | 35    | 24.3   | 43    | 17.8   | 78    | 9.5    |
| ข้าวขาหมู                                              | 61    | 42.4   | 86    | 35.7   | 147   | 17.9   |
| ข้างคลุกกะปิ                                           | 10    | 6.9    | 20    | 8.3    | 30    | 3.6    |
| ข้าวหมกไก่                                             | 29    | 20.1   | 35    | 14.5   | 64    | 7.8    |
| ข้าวผัด                                                | 51    | 35.4   | 92    | 38.2   | 143   | 17.4   |
| ข้าวหมูอบ                                              | 11    | 7.6    | 28    | 11.6   | 39    | 4.7    |
| ข้าวหน้าไก่                                            | 8     | 5.6    | 17    | 7.1    | 25    | 3.0    |
| ข้าวหน้าเป็ด                                           | 7     | 4.9    | 18    | 7.5    | 25    | 3.0    |
| รวม                                                    | 314   | 24.2   | 505   | 23.3   | 819   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.9 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลุกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่ เลือกบริโภคข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 70.8 และนักศึกษาหญิง คิดเป็นร้อยละ 68.9

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียว<br>ประเภทข้าว) | อายุ          |        |       |        |       |        |              |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------------|--------|-------|--------|
|                                                                | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20ปี |        |       |        |
|                                                                | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ข้าวมันไก่                                                     | 27            | 57.4   | 92    | 76.0   | 103   | 64.8   | 46           | 79.3   | 268   | 32.7   |
| ข้าวหมูแดง                                                     | 11            | 23.4   | 22    | 18.2   | 34    | 21.4   | 11           | 19.0   | 78    | 9.5    |
| ข้าวขาหมู                                                      | 17            | 36.2   | 57    | 47.1   | 45    | 28.3   | 28           | 48.3   | 147   | 17.9   |
| ข้างคลุกกะปิ                                                   | 3             | 6.4    | 9     | 7.4    | 10    | 6.3    | 8            | 13.8   | 30    | 3.6    |
| ข้าวหมกไก่                                                     | 3             | 6.4    | 23    | 19.0   | 25    | 15.7   | 13           | 22.4   | 64    | 7.8    |
| ข้าวผัด                                                        | 16            | 34.0   | 55    | 45.5   | 54    | 34.0   | 18           | 31.0   | 143   | 17.4   |
| ข้าวหมูอบ                                                      | 4             | 8.5    | 12    | 9.9    | 19    | 11.9   | 4            | 6.9    | 39    | 4.7    |
| ข้าวหน้าไก่                                                    | 2             | 4.3    | 8     | 6.6    | 11    | 6.9    | 4            | 6.9    | 25    | 3.0    |
| ข้าวหน้าเป็ด                                                   | 6             | 12.8   | 9     | 7.4    | 8     | 5.0    | 2            | 3.4    | 25    | 3.0    |
| รวม                                                            | 89            | 21.0   | 287   | 26.3   | 309   | 21.6   | 134          | 25.7   | 819   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.10 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลุกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 57.4 นักศึกษาที่มีอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 76.0 นักศึกษาที่มีอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 64.8 และนักศึกษามีอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 79.3

ตารางที่ 4.11 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทข้าว) | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                        | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                        | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ข้าวมันไก่                                             | 42                | 66.7   | 130         | 68.8   | 77          | 70.6   | 19          | 79.2   | 268   | 32.7   |
| ข้าวหมูแดง                                             | 11                | 17.5   | 36          | 19.0   | 25          | 22.9   | 6           | 25.0   | 78    | 9.5    |
| ข้าวขาหมู                                              | 25                | 39.7   | 62          | 32.8   | 45          | 41.3   | 15          | 62.5   | 147   | 17.9   |
| ข้างคลุกกะปิ                                           | 4                 | 6.3    | 15          | 7.9    | 8           | 7.3    | 3           | 12.5   | 30    | 3.6    |
| ข้าวหมกไก่                                             | 4                 | 6.3    | 33          | 17.5   | 17          | 15.6   | 10          | 41.7   | 64    | 7.8    |
| ข้าวผัด                                                | 21                | 33.3   | 68          | 36.0   | 43          | 39.4   | 11          | 45.8   | 143   | 17.4   |
| ข้าวหมูอบ                                              | 3                 | 4.8    | 20          | 10.6   | 16          | 14.7   | 0           | 0.0    | 39    | 4.7    |
| ข้าวหน้าไก่                                            | 3                 | 4.8    | 14          | 7.4    | 7           | 6.4    | 1           | 4.2    | 25    | 3.0    |
| ข้าวหน้าเป็ด                                           | 8                 | 12.7   | 12          | 6.3    | 5           | 4.6    | 0           | 0.0    | 25    | 3.0    |
| รวม                                                    | 121               | 21.3   | 390         | 22.9   | 243         | 24.8   | 65          | 30.1   | 819   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.11 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 68.8 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 70.6 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 79.2

ตารางที่ 4.12 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคย่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคย่อย<br>(อาหารจานเดียว<br>ประเภทข้าว) | คณะ                 |        |                       |        |                       |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                 |        |                               |        |       |        |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|---------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|
|                                                                | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        | รวม   |        |
|                                                                | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                           | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ข้าวมันไก่                                                     | 12                  | 75.0   | 39                    | 69.6   | 26                    | 74.3   | 93           | 68.4   | 18                      | 100.0  | 39             | 62.9   | 21         | 63.6   | 10                              | 71.4   | 10                            | 66.7   | 268   | 32.7   |
| ข้าวหมูแดง                                                     | 5                   | 31.2   | 15                    | 26.8   | 8                     | 22.9   | 16           | 11.8   | 3                       | 16.7   | 19             | 30.6   | 6          | 18.2   | 2                               | 14.3   | 4                             | 26.7   | 78    | 9.5    |
| ข้าวขาหมู                                                      | 10                  | 62.5   | 14                    | 25.0   | 14                    | 40.0   | 49           | 36.0   | 13                      | 72.2   | 32             | 51.6   | 8          | 24.2   | 3                               | 21.4   | 4                             | 26.7   | 147   | 17.9   |
| ข้างคลุกกะปิ                                                   | 2                   | 12.5   | 5                     | 8.9    | 5                     | 14.3   | 7            | 5.1    | 1                       | 5.6    | 6              | 9.7    | 2          | 6.1    | 1                               | 7.1    | 1                             | 6.7    | 30    | 3.6    |
| ข้าวหมกไก่                                                     | 4                   | 25.0   | 10                    | 17.9   | 9                     | 25.7   | 19           | 14.0   | 6                       | 33.3   | 8              | 12.9   | 4          | 12.1   | 1                               | 7.1    | 3                             | 20.0   | 64    | 7.8    |
| ข้าวผัด                                                        | 11                  | 68.8   | 16                    | 28.6   | 17                    | 48.6   | 49           | 36.0   | 9                       | 50.0   | 23             | 37.1   | 8          | 24.2   | 4                               | 28.6   | 6                             | 40.0   | 143   | 17.4   |
| ข้าวหมูอบ                                                      | 6                   | 37.5   | 2                     | 3.6    | 2                     | 5.7    | 12           | 8.8    | 2                       | 11.1   | 11             | 17.7   | 1          | 3.0    | 0                               | 0.0    | 3                             | 20.0   | 39    | 4.7    |
| ข้าวหน้าไก่                                                    | 2                   | 12.5   | 1                     | 1.8    | 4                     | 11.4   | 5            | 3.7    | 1                       | 5.6    | 5              | 8.1    | 4          | 12.1   | 2                               | 14.3   | 1                             | 6.7    | 25    | 3.0    |
| ข้าวหน้าเป็ด                                                   | 0                   | 0.0    | 7                     | 12.5   | 5                     | 14.3   | 6            | 4.4    | 0                       | 0.0    | 2              | 3.2    | 1          | 3.0    | 1                               | 7.1    | 3                             | 20.0   | 25    | 3.0    |
| รวม                                                            | 52                  | 36.1   | 109                   | 21.6   | 90                    | 28.6   | 256          | 20.9   | 53                      | 32.7   | 145            | 26.0   | 55         | 18.5   | 24                              | 19.0   | 35                            | 25.9   | 819   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.12 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลุกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตาม คณะ สู้ได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 68.4 นักศึกษาคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะ วิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 62.9 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 63.6 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบ แฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 71.4 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 66.7



ตารางที่ 4.13 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคน้อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคน้อย<br>(อาหารจานเดียว<br>ประเภทข้าว) | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                                                | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                                                | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ข้าวมันไก่                                                     | 136                   | 69.7   | 96            | 69.6   | 36              | 69.2   | 268   | 32.7   |
| ข้าวหมูแดง                                                     | 37                    | 19.0   | 31            | 22.5   | 10              | 19.2   | 78    | 9.5    |
| ข้าวขาหมู                                                      | 61                    | 31.3   | 60            | 43.5   | 26              | 50.0   | 147   | 17.9   |
| ข้างคลูกกะปิ                                                   | 14                    | 7.2    | 7             | 5.1    | 9               | 17.3   | 30    | 3.6    |
| ข้าวหมกไก่                                                     | 33                    | 16.9   | 23            | 16.7   | 8               | 15.4   | 64    | 7.8    |
| ข้าวผัด                                                        | 64                    | 32.8   | 51            | 37.0   | 28              | 53.8   | 143   | 17.4   |
| ข้าวหมูอบ                                                      | 13                    | 6.7    | 21            | 15.2   | 5               | 9.6    | 39    | 4.7    |
| ข้าวหน้าไก่                                                    | 9                     | 4.6    | 11            | 8.0    | 5               | 9.6    | 25    | 3.0    |
| ข้าวหน้าเป็ด                                                   | 17                    | 8.7    | 6             | 4.3    | 2               | 3.8    | 25    | 3.0    |
| รวม                                                            | 384                   | 21.9   | 306           | 24.7   | 129             | 27.5   | 819   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.13 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.2

ตารางที่ 4.14 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันทีบริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทเส้น) | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                                       | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                                       | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่                                  | 94    | 65.3   | 186   | 77.2   | 280   | 28.4   |
| ขนมจีน                                                | 22    | 15.3   | 38    | 15.8   | 60    | 6.0    |
| ผัดมาม่า                                              | 26    | 18.1   | 42    | 17.4   | 68    | 6.9    |
| ผัดมะกะโรนี                                           | 13    | 9.0    | 22    | 9.1    | 35    | 3.5    |
| ผัดไท                                                 | 30    | 20.8   | 37    | 15.4   | 67    | 6.8    |
| สปาเก็ตตี้                                            | 13    | 9.0    | 20    | 8.3    | 33    | 3.3    |
| ราดหน้า                                               | 37    | 25.7   | 57    | 23.7   | 94    | 9.5    |
| ผัดซีอิ้ว                                             | 38    | 26.4   | 49    | 20.3   | 87    | 8.8    |
| สุกี้                                                 | 68    | 47.2   | 155   | 47.7   | 183   | 18.5   |
| กระเพราปลา                                            | 13    | 9.0    | 21    | 8.7    | 34    | 3.4    |
| ก๋วยจั๊บน้ำ                                           | 20    | 13.9   | 24    | 10.0   | 44    | 4.4    |
| รวม                                                   | 374   | 28.9   | 651   | 28.2   | 985   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.14 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพราปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 65.3 และนักศึกษาหญิงส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 77.2

ตารางที่ 4.15 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทเส้น) | อายุ          |        |       |        |       |        |               |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|---------------|--------|-------|--------|
|                                                        | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20 ปี |        |       |        |
|                                                        | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่                                   | 25            | 53.2   | 87    | 71.9   | 122   | 76.7   | 46            | 79.3   | 280   | 28.4   |
| ขนมจีน                                                 | 8             | 17.0   | 18    | 14.9   | 24    | 15.1   | 10            | 17.2   | 60    | 6.0    |
| ผัดมาม่า                                               | 7             | 14.9   | 23    | 19.0   | 27    | 17.0   | 11            | 19.0   | 68    | 6.9    |
| ผัดมะกะโรนี                                            | 3             | 6.4    | 15    | 12.4   | 10    | 6.3    | 7             | 12.1   | 35    | 3.5    |
| ผัดไท                                                  | 6             | 12.8   | 32    | 26.4   | 23    | 14.5   | 6             | 10.3   | 67    | 6.8    |
| สปาเก็ตตี้                                             | 2             | 4.3    | 14    | 11.6   | 12    | 7.5    | 5             | 8.6    | 33    | 3.3    |
| ราดหน้า                                                | 12            | 25.5   | 42    | 34.7   | 28    | 17.6   | 12            | 20.7   | 94    | 9.5    |
| ผัดซีอิ๊ว                                              | 9             | 19.1   | 29    | 24.0   | 35    | 22.0   | 14            | 24.1   | 87    | 8.8    |
| สุกี้                                                  | 20            | 42.6   | 72    | 59.5   | 65    | 40.9   | 26            | 44.8   | 183   | 18.5   |
| กระเพาะปลา                                             | 5             | 10.6   | 14    | 11.6   | 12    | 7.5    | 3             | 5.2    | 34    | 3.4    |
| ก๋วยจั๊บ                                               | 3             | 6.4    | 11    | 9.1    | 15    | 9.4    | 15            | 25.9   | 44    | 4.4    |
| รวม                                                    | 100           | 23.6   | 357   | 32.8   | 373   | 26.1   | 155           | 29.7   | 985   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.15 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 53.2 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 71.9 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.7 และนักศึกษายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 79.3

ตารางที่ 4.16 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียวประเภทเส้น) | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                        | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                        | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่                                   | 33                | 52.4   | 150         | 79.4   | 86          | 78.9   | 11          | 45.8   | 280   | 28.4   |
| ขนมจีน                                                 | 9                 | 14.3   | 25          | 13.2   | 19          | 17.4   | 7           | 29.2   | 60    | 6.0    |
| ผัดมาม่า                                               | 8                 | 12.7   | 35          | 18.5   | 22          | 20.2   | 3           | 12.5   | 68    | 6.9    |
| ผัดมะกะโรนี                                            | 3                 | 4.8    | 18          | 9.5    | 11          | 10.1   | 3           | 12.5   | 35    | 3.5    |
| ผัดไท                                                  | 10                | 15.9   | 40          | 21.2   | 13          | 11.9   | 4           | 16.7   | 67    | 6.8    |
| สปาเก็ตตี้                                             | 1                 | 1.6    | 18          | 9.5    | 12          | 11.0   | 2           | 8.3    | 33    | 3.3    |
| ราดหน้า                                                | 17                | 27.0   | 44          | 23.3   | 25          | 22.9   | 8           | 33.3   | 94    | 9.5    |
| ผัดซีอิ๊ว                                              | 11                | 17.5   | 35          | 18.5   | 28          | 25.7   | 13          | 54.2   | 87    | 8.8    |
| สุกี้                                                  | 31                | 49.2   | 79          | 41.8   | 61          | 56.0   | 12          | 50.0   | 183   | 18.5   |
| กระเพราปลา                                             | 5                 | 7.9    | 15          | 7.9    | 12          | 11.0   | 2           | 8.3    | 34    | 3.4    |
| ก๋วยจั๊บ                                               | 4                 | 6.3    | 12          | 6.3    | 18          | 16.5   | 10          | 41.7   | 44    | 4.4    |
| รวม                                                    | 132               | 23.3   | 471         | 27.7   | 307         | 31.3   | 75          | 34.7   | 985   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.16 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ๊ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพราปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 52.4 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 79.4 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 78.9 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดซีอิ๊ว คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.17 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียว<br>ประเภทเส้น) | คณะ                 |        |                       |        |                       |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                 |        |                               |        |       |        | รวม |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|---------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|-----|
|                                                                | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        |       |        |     |
|                                                                | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                           | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |     |
| ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่                                           | 9                   | 56.2   | 43                    | 76.8   | 27                    | 77.1   | 115          | 84.6   | 9                       | 50.0   | 32             | 51.6   | 22         | 66.7   | 11                              | 78.6   | 12                            | 80.0   | 280   | 28.4   |     |
| ขนมจีน                                                         | 6                   | 37.5   | 7                     | 12.5   | 9                     | 25.7   | 14           | 10.3   | 0                       | 0.0    | 14             | 10.3   | 5          | 15.2   | 2                               | 14.3   | 3                             | 20.0   | 60    | 6.0    |     |
| ผัดมาม่า                                                       | 5                   | 31.2   | 7                     | 12.5   | 14                    | 40.0   | 17           | 12.5   | 2                       | 11.1   | 11             | 17.7   | 7          | 21.2   | 1                               | 7.1    | 4                             | 26.7   | 68    | 6.9    |     |
| ผัดมะกะโรนี                                                    | 5                   | 31.2   | 7                     | 12.5   | 4                     | 11.4   | 5            | 3.7    | 0                       | 0.0    | 10             | 16.1   | 4          | 12.1   | 0                               | 0.0    | 0                             | 0.0    | 35    | 3.5    |     |
| ผัดไท                                                          | 6                   | 37.5   | 18                    | 32.1   | 4                     | 11.4   | 15           | 11.0   | 3                       | 16.7   | 11             | 17.7   | 4          | 12.1   | 1                               | 7.1    | 5                             | 33.3   | 67    | 6.8    |     |
| สปาเก็ตตี้                                                     | 0                   | 0.0    | 7                     | 12.5   | 6                     | 17.1   | 8            | 5.9    | 0                       | 0.0    | 4              | 6.5    | 4          | 12.1   | 1                               | 7.1    | 3                             | 20.0   | 33    | 3.3    |     |
| ราดหน้า                                                        | 7                   | 43.8   | 14                    | 25.0   | 9                     | 25.7   | 18           | 13.2   | 10                      | 55.6   | 25             | 40.2   | 5          | 15.2   | 3                               | 21.4   | 3                             | 20.0   | 94    | 9.5    |     |
| ผัดซีอิ๊ว                                                      | 7                   | 43.8   | 16                    | 28.6   | 9                     | 25.7   | 21           | 15.4   | 7                       | 38.9   | 21             | 33.9   | 4          | 12.1   | 1                               | 7.1    | 1                             | 6.7    | 87    | 8.8    |     |
| สุกี้                                                          | 12                  | 75.0   | 25                    | 44.6   | 18                    | 51.4   | 63           | 46.3   | 15                      | 83.3   | 31             | 50.0   | 8          | 24.2   | 6                               | 42.9   | 5                             | 33.3   | 183   | 18.5   |     |
| กระเพราปลา                                                     | 4                   | 25.0   | 6                     | 10.7   | 4                     | 11.4   | 7            | 5.1    | 2                       | 11.1   | 6              | 9.7    | 2          | 6.1    | 2                               | 14.3   | 1                             | 6.7    | 34    | 3.4    |     |
| ก๋วยจั๊บ                                                       | 1                   | 6.2    | 2                     | 3.6    | 7                     | 20.0   | 17           | 12.5   | 5                       | 27.8   | 11             | 17.7   | 1          | 3.0    | 0                               | 0.0    | 0                             | 0.0    | 44    | 4.4    |     |
| รวม                                                            | 62                  | 43.0   | 152                   | 30.2   | 111                   | 35.2   | 300          | 24.5   | 53                      | 32.7   | 176            | 30.2   | 66         | 22.2   | 28                              | 22.2   | 37                            | 27.4   | 985   | 100.0  |     |

จากตารางที่ 4.17 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ๊ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมหุ้น คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.8 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 77.1 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 84.6 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 83.3 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 51.6 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 78.6 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 80.0

**ตารางที่ 4.18** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันทีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานเดียว<br>ประเภทเส้น) | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                                                | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                                                | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่                                           | 149                   | 76.4   | 96            | 69.6   | 35              | 67.3   | 280   | 28.4   |
| ขนมจีน                                                         | 26                    | 13.3   | 23            | 16.7   | 11              | 21.2   | 60    | 6.0    |
| ผัดมาม่า                                                       | 34                    | 17.4   | 27            | 19.6   | 7               | 13.5   | 68    | 6.9    |
| ผัดมะกะโรนี                                                    | 14                    | 7.2    | 13            | 9.4    | 8               | 15.4   | 35    | 3.5    |
| ผัดไท                                                          | 39                    | 20.0   | 21            | 15.2   | 7               | 13.5   | 67    | 6.8    |
| สปาเก็ตตี้                                                     | 18                    | 9.2    | 12            | 8.7    | 3               | 5.8    | 33    | 3.3    |
| ราดหน้า                                                        | 39                    | 20.0   | 41            | 29.7   | 14              | 26.9   | 94    | 9.5    |
| ผัดซีอิ๊ว                                                      | 36                    | 18.5   | 36            | 26.1   | 15              | 28.8   | 87    | 8.8    |
| สุกี้                                                          | 90                    | 46.2   | 66            | 47.8   | 27              | 51.9   | 183   | 18.5   |
| กระเพาะปลา                                                     | 21                    | 10.8   | 7             | 5.1    | 6               | 11.5   | 34    | 3.4    |
| ก๋วยจั๊บ                                                       | 13                    | 6.7    | 19            | 13.8   | 12              | 23.1   | 44    | 4.4    |
| รวม                                                            | 479                   | 27.3   | 361           | 29.1   | 145             | 31.0   | 985   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.18 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.4 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 67.3

**ตารางที่ 4.19** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานด่วน) | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|---------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                             | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                             | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พิซซ่า                                      | 23    | 16.0   | 38    | 15.8   | 61    | 8.8    |
| แฮมเบอร์เกอร์                               | 21    | 14.6   | 27    | 11.2   | 48    | 6.9    |
| ไก่ทอด                                      | 62    | 43.1   | 129   | 53.5   | 191   | 27.6   |
| แซนวิช                                      | 26    | 18.1   | 43    | 17.8   | 69    | 10.0   |
| เฟรนช์ฟรายส์                                | 64    | 44.4   | 94    | 39.0   | 158   | 22.8   |
| ไส้กรอก                                     | 63    | 43.8   | 103   | 42.7   | 166   | 23.9   |
| รวม                                         | 259   | 30.0   | 434   | 30.0   | 693   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.19 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิชซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 44.4 และนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 53.5

ตารางที่ 4.20 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานด่วน) | อายุ          |        |       |        |       |        |              |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------------|--------|-------|--------|
|                                                 | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20ปี |        |       |        |
|                                                 | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พิซซ่า                                          | 5             | 10.6   | 22    | 18.2   | 27    | 17.0   | 7            | 15.8   | 61    | 8.8    |
| แฮมเบอร์เกอร์                                   | 7             | 14.9   | 15    | 12.4   | 20    | 12.6   | 6            | 10.3   | 48    | 6.9    |
| ไก่ทอด                                          | 18            | 38.3   | 51    | 42.1   | 88    | 55.3   | 34           | 58.6   | 191   | 27.6   |
| แซนวิช                                          | 13            | 27.7   | 30    | 24.8   | 21    | 13.2   | 5            | 8.6    | 69    | 10.0   |
| เฟรนช์ฟรายส์                                    | 22            | 46.8   | 54    | 44.6   | 58    | 36.5   | 24           | 41.1   | 158   | 22.8   |
| ไส้กรอก                                         | 14            | 29.8   | 66    | 54.5   | 57    | 35.8   | 29           | 50.0   | 166   | 23.9   |
| รวม                                             | 79            | 28.0   | 238   | 32.8   | 271   | 18.9   | 105          | 20.5   | 693   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.20 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พืชชา คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 46.8 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 44.6 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 55.3 และนักศึกษายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 58.6

ตารางที่ 4.21 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานด่วน) | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                 | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                 | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พิซซ่า                                          | 9                 | 14.3   | 33          | 17.5   | 16          | 14.7   | 3           | 12.5   | 61    | 8.8    |
| แฮมเบอร์เกอร์                                   | 8                 | 12.7   | 25          | 13.2   | 15          | 13.8   | 0           | 0.0    | 48    | 6.9    |
| ไก่ทอด                                          | 21                | 33.3   | 106         | 56.1   | 52          | 47.7   | 12          | 50.0   | 191   | 27.6   |
| แซนวิช                                          | 17                | 27.0   | 38          | 20.1   | 14          | 12.8   | 0           | 0.0    | 69    | 10.0   |
| เฟรนช์ฟรายส์                                    | 30                | 47.6   | 68          | 36.0   | 47          | 43.1   | 13          | 54.2   | 158   | 22.8   |
| ไส้กรอก                                         | 21                | 33.3   | 82          | 43.4   | 46          | 42.2   | 17          | 70.8   | 166   | 23.9   |
| รวม                                             | 106               | 28.0   | 352         | 31.1   | 190         | 19.4   | 45          | 20.8   | 693   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.21 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พืชชา คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 47.6 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 56.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 47.7 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 70.8

ตารางที่ 4.22 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคย่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่มีบริโภคย่อย<br>(อาหารจานด่วน) | คณะ                 |                       |                       |              |                         |                |            |                                 |                               |        |       |        |       |        |       |        |       |        |       |        |
|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|----------------|------------|---------------------------------|-------------------------------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                                   | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน | บริหารธุรกิจ | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | วิศวกรรมศาสตร์ | ศิลปศาสตร์ | อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ | รวม    |       |        |       |        |       |        |       |        |       |        |
|                                                   | จำนวน               | ร้อยละ                | จำนวน                 | ร้อยละ       | จำนวน                   | ร้อยละ         | จำนวน      | ร้อยละ                          | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พืชไร่                                            | 1                   | 6.2                   | 15                    | 26.8         | 8                       | 22.9           | 12         | 8.8                             | 3                             | 16.7   | 6     | 9.7    | 8     | 24.2   | 3     | 21.4   | 5     | 33.3   | 61    | 8.8    |
| แฮมเบอร์เกอร์                                     | 2                   | 12.5                  | 8                     | 14.3         | 10                      | 28.6           | 12         | 8.8                             | 0                             | 0.0    | 5     | 8.1    | 4     | 12.1   | 3     | 21.4   | 4     | 26.7   | 48    | 6.9    |
| ไก่ทอด                                            | 7                   | 43.8                  | 37                    | 66.1         | 21                      | 60.0           | 72         | 52.9                            | 4                             | 22.2   | 13    | 21.0   | 19    | 57.6   | 6     | 42.9   | 12    | 80.0   | 191   | 27.6   |
| แซนวิช                                            | 3                   | 18.8                  | 16                    | 28.6         | 11                      | 31.4           | 15         | 11.0                            | 2                             | 11.1   | 12    | 19.4   | 5     | 15.2   | 3     | 21.4   | 2     | 13.3   | 69    | 10.0   |
| เฟรนช์ฟรายส์                                      | 5                   | 31.2                  | 25                    | 44.6         | 17                      | 48.6           | 47         | 34.6                            | 11                            | 61.1   | 33    | 53.2   | 11    | 33.3   | 5     | 35.7   | 4     | 26.7   | 158   | 22.8   |
| ไส้กรอก                                           | 11                  | 68.8                  | 22                    | 39.3         | 20                      | 57.1           | 54         | 39.7                            | 13                            | 72.2   | 26    | 41.9   | 8     | 24.2   | 5     | 35.7   | 7     | 46.7   | 166   | 23.9   |
| รวม                                               | 29                  | 30.2                  | 123                   | 36.6         | 87                      | 27.6           | 212        | 17.3                            | 33                            | 20.4   | 95.0  | 17.0   | 55.0  | 18.5   | 25.0  | 19.8   | 29.0  | 25.2   | 693   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.22 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แชนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิซซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 68.8 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 60.0 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 52.9 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 72.2 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 53.2 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 57.6 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 42.9 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 80.0

**ตารางที่ 4.23** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารจานด่วน) | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                                 | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                                 | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พิซซ่า                                          | 30                    | 15.4   | 23            | 16.7   | 8               | 15.4   | 61    | 8.8    |
| แฮมเบอร์เกอร์                                   | 22                    | 11.3   | 21            | 15.2   | 5               | 9.6    | 48    | 6.9    |
| ไก่ทอด                                          | 107                   | 54.9   | 65            | 47.1   | 19              | 36.5   | 191   | 27.6   |
| แซนวิช                                          | 32                    | 16.4   | 27            | 19.6   | 10              | 19.2   | 69    | 10.0   |
| เฟรนช์ฟรายส์                                    | 71                    | 36.4   | 57            | 41.3   | 30              | 57.7   | 158   | 22.8   |
| ไส้กรอก                                         | 84                    | 43.1   | 60            | 43.5   | 22              | 42.3   | 166   | 23.9   |
| รวม                                             | 346                   | 29.6   | 253           | 30.6   | 94              | 20.1   | 693   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.23 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แชนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิซซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 54.9 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 47.1 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 57.7

ตารางที่ 4.24 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันທີ່บริโภคบ่อย<br>(อาหารว่าง) | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                          | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                          | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ส้มตำ                                    | 61    | 42.4   | 117   | 48.5   | 178   | 18.3   |
| ขนมจีบ                                   | 34    | 23.6   | 61    | 25.3   | 95    | 9.8    |
| ซูชิ                                     | 43    | 29.9   | 66    | 27.4   | 109   | 11.2   |
| สาकुไส้หมูหรือปากหม้อ                    | 15    | 10.4   | 23    | 9.5    | 38    | 3.9    |
| หมูหรือเนื้อทอด                          | 31    | 21.5   | 42    | 17.4   | 73    | 7.5    |
| เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                      | 16    | 11.1   | 24    | 10.0   | 40    | 4.1    |
| ซาลาเปา                                  | 16    | 11.1   | 36    | 14.9   | 52    | 5.3    |
| ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                       | 40    | 27.8   | 91    | 37.8   | 131   | 13.5   |
| เกี้ยวทอด                                | 38    | 26.4   | 49    | 20.3   | 87    | 8.9    |
| ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                      | 55    | 38.2   | 96    | 39.8   | 151   | 15.6   |
| แฮมเนือง                                 | 6     | 4.2    | 8     | 3.3    | 14    | 1.4    |
| รวม                                      | 355   | 22.4   | 613   | 23.1   | 968   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.24 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुไส้หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แฮมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชาย ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 42.4 และนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นค่าร้อยละ 48.5

ตารางที่ 4.25 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารว่าง) | อายุ          |        |       |        |       |        |              |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------------|--------|-------|--------|
|                                              | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20ปี |        |       |        |
|                                              | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ส้มตำ                                        | 22            | 46.8   | 63    | 52.1   | 63    | 39.6   | 30           | 51.7   | 178   | 18.3   |
| ขนมจีบ                                       | 12            | 25.5   | 30    | 24.8   | 39    | 24.5   | 14           | 24.1   | 95    | 9.8    |
| ซูชิ                                         | 14            | 29.8   | 36    | 29.8   | 44    | 27.7   | 15           | 25.9   | 109   | 11.2   |
| สาหร่ายห่อหรือปากหม้อ                        | 4             | 8.5    | 10    | 8.3    | 16    | 10.1   | 8            | 13.8   | 38    | 3.9    |
| หมูหรือเนื้อทอด                              | 6             | 12.8   | 26    | 21.5   | 26    | 16.4   | 15           | 25.9   | 73    | 7.5    |
| เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                          | 3             | 6.4    | 16    | 13.2   | 14    | 8.8    | 7            | 12.1   | 40    | 4.1    |
| ซาลาเปา                                      | 6             | 12.8   | 26    | 21.5   | 11    | 6.9    | 9            | 15.5   | 52    | 5.3    |
| ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                           | 15            | 31.9   | 39    | 32.2   | 57    | 35.8   | 20           | 34.5   | 131   | 13.5   |
| เกี๊ยวทอด                                    | 8             | 17.0   | 36    | 29.8   | 29    | 18.2   | 14           | 24.1   | 87    | 8.9    |
| ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                          | 23            | 48.9   | 56    | 46.3   | 53    | 33.3   | 19           | 32.8   | 151   | 15.6   |
| แหนมเนือง                                    | 0             | 0.0    | 6     | 5.0    | 5     | 3.1    | 3            | 5.2    | 14    | 1.4    |
| รวม                                          | 113           | 21.9   | 344   | 25.9   | 357   | 24.9   | 154          | 29.5   | 968   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.25 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี๊ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาหร่ายห่อหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 48.9 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 52.1 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 39.6 นักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 51.7

ตารางที่ 4.26 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารว่าง) | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                              | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                              | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ส้มตำ                                        | 33                | 52.4   | 76          | 40.2   | 57          | 52.3   | 12          | 50.0   | 178   | 18.3   |
| ขนมจีบ                                       | 14                | 22.2   | 53          | 28.0   | 26          | 23.9   | 2           | 8.3    | 95    | 9.8    |
| ซูชิ                                         | 19                | 30.2   | 56          | 29.6   | 31          | 28.4   | 3           | 12.5   | 109   | 11.2   |
| สาหร่ายห่อหรือปากหม้อ                        | 3                 | 4.8    | 21          | 11.1   | 13          | 11.9   | 1           | 4.2    | 38    | 3.9    |
| หมูหรือเนื้อทอด                              | 10                | 15.9   | 38          | 20.1   | 16          | 14.7   | 9           | 37.5   | 73    | 7.5    |
| เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                          | 3                 | 4.8    | 19          | 10.1   | 16          | 14.7   | 2           | 8.3    | 40    | 4.1    |
| ซาลาเปา                                      | 8                 | 12.7   | 29          | 15.3   | 13          | 11.9   | 2           | 8.3    | 52    | 5.3    |
| ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                           | 18                | 28.6   | 62          | 32.8   | 38          | 34.9   | 13          | 54.2   | 131   | 13.5   |
| กล้วยทอด                                     | 9                 | 14.3   | 45          | 23.8   | 27          | 24.8   | 6           | 25.0   | 87    | 8.9    |
| ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                          | 34                | 54.0   | 57          | 30.2   | 52          | 47.7   | 8           | 33.3   | 151   | 15.6   |
| แหนมเนือง                                    | 1                 | 1.6    | 7           | 3.7    | 5           | 4.6    | 1           | 4.2    | 14    | 1.4    |
| รวม                                          | 152               | 22.0   | 463         | 22.3   | 294         | 30.0   | 59          | 27.3   | 968   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.26 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 กล้วยทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาหร่ายห่อหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 54.0 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 40.2 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 52.3 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.27 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(อาหารว่าง) | คณะ                 |        |                       |        |                     |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                 |        |                               |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|---------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|---------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|
|                                              | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีวิศวกรรมชน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        |       |        |
|                                              | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                           | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ส้มตำ                                        | 12                  | 75.0   | 25                    | 44.6   | 12                  | 34.3   | 55           | 40.4   | 9                       | 50.0   | 36             | 58.1   | 14         | 42.4   | 7                               | 50.0   | 8                             | 53.3   | 178   | 18.3   |
| ขนมจีบ                                       | 5                   | 31.2   | 22                    | 39.3   | 11                  | 31.4   | 28           | 20.6   | 3                       | 16.7   | 11             | 17.7   | 10         | 30.3   | 1                               | 7.1    | 4                             | 26.7   | 95    | 9.8    |
| ซูชิ                                         | 5                   | 31.2   | 26                    | 46.4   | 9                   | 25.7   | 30           | 22.1   | 4                       | 22.2   | 13             | 21.0   | 10         | 30.3   | 6                               | 42.9   | 6                             | 40.0   | 109   | 11.2   |
| สาหร่ายหรือปากหม้อ                           | 3                   | 18.8   | 8                     | 14.3   | 4                   | 11.4   | 7            | 5.1    | 1                       | 5.6    | 9              | 14.5   | 4          | 12.1   | 2                               | 14.3   | 0                             | 0.0    | 38    | 3.9    |
| หมูหรือเนื้อทอด                              | 4                   | 25.0   | 9                     | 16.1   | 12                  | 34.3   | 23           | 16.9   | 5                       | 27.8   | 7              | 11.3   | 4          | 12.1   | 3                               | 21.4   | 6                             | 40.0   | 73    | 7.5    |
| เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                          | 3                   | 18.8   | 8                     | 14.3   | 4                   | 11.4   | 9            | 6.6    | 3                       | 16.7   | 8              | 12.9   | 2          | 6.1    | 2                               | 14.3   | 1                             | 6.7    | 40    | 4.1    |
| ซาลาเปา                                      | 3                   | 18.8   | 11                    | 19.6   | 6                   | 17.1   | 14           | 10.3   | 3                       | 16.7   | 10             | 16.1   | 1          | 3.0    | 1                               | 7.1    | 3                             | 20.0   | 52    | 5.3    |
| ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                           | 6                   | 37.5   | 20                    | 35.7   | 16                  | 45.7   | 47           | 34.6   | 9                       | 50.0   | 14             | 22.6   | 8          | 24.2   | 4                               | 28.6   | 7                             | 46.7   | 131   | 13.5   |
| เกี้ยวทอด                                    | 7                   | 43.8   | 10                    | 17.9   | 14                  | 40.0   | 21           | 15.4   | 5                       | 27.8   | 20             | 32.3   | 3          | 9.1    | 1                               | 7.1    | 6                             | 40.0   | 87    | 8.9    |
| ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                          | 10                  | 62.5   | 20                    | 35.7   | 12                  | 34.3   | 54           | 39.7   | 12                      | 66.7   | 28             | 45.2   | 6          | 18.2   | 4                               | 28.6   | 5                             | 33.3   | 151   | 15.6   |
| แฮมเนือง                                     | 0                   | 0.0    | 2                     | 3.6    | 2                   | 5.7    | 4            | 2.9    | 0                       | 0.0    | 3              | 4.8    | 1          | 3.0    | 0                               | 0.0    | 2                             | 13.3   | 14    | 1.4    |
| รวม                                          | 58                  | 33.0   | 161                   | 26.1   | 102                 | 32.4   | 292          | 23.8   | 54                      | 33.4   | 159            | 28.5   | 63         | 21.2   | 31                              | 24.6   | 40                            | 35.6   | 968   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.27 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมหีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुไส้หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 46.4 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสารพัดช่าง ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง คิดเป็นร้อยละ 45.7 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 40.4 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 58.1 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 42.4 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอ และออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 50.0 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 53.3

**ตารางที่ 4.28** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันทีบริโภคบ่อย<br>(อาหารว่าง) | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|-----------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                         | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                         | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ส้มตำ                                   | 91                    | 46.7   | 65            | 47.1   | 22              | 42.3   | 178   | 18.3   |
| ขนมจีบ                                  | 50                    | 25.6   | 38            | 27.5   | 7               | 13.5   | 95    | 9.8    |
| ซูชิ                                    | 55                    | 28.2   | 44            | 31.9   | 10              | 19.2   | 109   | 11.2   |
| สาकुไส้หมูหรือปากหม้อ                   | 19                    | 9.7    | 15            | 10.9   | 4               | 7.7    | 38    | 3.9    |
| หมูหรือเนื้อทอด                         | 42                    | 21.5   | 18            | 13.0   | 13              | 25.0   | 73    | 7.5    |
| เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                     | 14                    | 7.2    | 18            | 13.0   | 8               | 15.4   | 40    | 4.1    |
| ซาลาเปา                                 | 26                    | 13.3   | 20            | 14.5   | 6               | 11.5   | 52    | 5.3    |
| ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                      | 70                    | 35.9   | 47            | 34.1   | 14              | 26.9   | 131   | 13.5   |
| เกี้ยวทอด                               | 37                    | 19.0   | 34            | 24.6   | 16              | 30.8   | 87    | 8.9    |
| ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                     | 65                    | 33.3   | 58            | 42.0   | 28              | 53.8   | 151   | 15.6   |
| แหนมเนือง                               | 7                     | 3.6    | 4             | 2.9    | 3               | 5.8    | 14    | 1.4    |
| รวม                                     | 476                   | 22.2   | 361           | 23.8   | 131             | 28.0   | 968   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.28 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ชูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาเกุไส้หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 46.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 47.1 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 53.8

**ตารางที่ 4.29** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(เครื่องดื่ม) | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                            | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                            | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| น้ำเปล่า                                   | 120   | 83.3   | 202   | 83.8   | 322   | 38.1   |
| น้ำผลไม้สดหรือปั่น                         | 19    | 13.2   | 49    | 20.3   | 68    | 8.0    |
| ชา                                         | 21    | 14.6   | 59    | 24.5   | 80    | 9.4    |
| กาแฟ                                       | 16    | 11.1   | 23    | 9.5    | 39    | 4.6    |
| ช็อคโกแลต                                  | 17    | 11.8   | 20    | 8.3    | 37    | 4.3    |
| นม                                         | 18    | 12.5   | 40    | 16.6   | 58    | 6.8    |
| น้ำอัดลม                                   | 61    | 42.4   | 103   | 42.7   | 164   | 19.4   |
| สมูทตี้                                    | 26    | 18.1   | 19    | 7.9    | 45    | 5.3    |
| น้ำสมุนไพร                                 | 18    | 12.5   | 14    | 5.8    | 32    | 3.7    |
| รวม                                        | 316   | 24.4   | 529   | 24.4   | 845   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.29 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.3 และนักศึกษาเพศหญิง ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.8

ตารางที่ 4.30 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(เครื่องดื่ม) | อายุ          |        |       |        |       |        |              |        | รวม   |        |
|--------------------------------------------|---------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------------|--------|-------|--------|
|                                            | ต่ำกว่า 18 ปี |        | 19 ปี |        | 20 ปี |        | มากกว่า 20ปี |        |       |        |
|                                            | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| น้ำเปล่า                                   | 39            | 83.0   | 100   | 82.6   | 139   | 87.4   | 44           | 75.9   | 322   | 38.1   |
| น้ำผลไม้สดหรือปั่น                         | 4             | 8.5    | 26    | 21.5   | 23    | 14.5   | 15           | 25.9   | 68    | 8.0    |
| ชา                                         | 8             | 17.0   | 27    | 22.3   | 28    | 17.6   | 17           | 29.3   | 80    | 9.4    |
| กาแฟ                                       | 7             | 14.9   | 10    | 8.3    | 14    | 8.8    | 8            | 13.8   | 39    | 4.6    |
| ช็อคโกแลต                                  | 5             | 10.6   | 17    | 14.0   | 10    | 6.3    | 5            | 8.6    | 37    | 4.3    |
| นม                                         | 7             | 14.9   | 20    | 16.5   | 22    | 13.8   | 9            | 15.5   | 58    | 6.8    |
| น้ำอัดลม                                   | 10            | 21.3   | 68    | 56.2   | 57    | 35.8   | 29           | 50.0   | 164   | 19.4   |
| สมูทตี้                                    | 2             | 4.3    | 26    | 21.5   | 12    | 7.5    | 5            | 8.6    | 45    | 5.3    |
| น้ำสมุนไพร                                 | 4             | 8.5    | 15    | 12.4   | 10    | 6.3    | 3            | 5.2    | 32    | 3.7    |
| รวม                                        | 86            | 20.3   | 309   | 28.4   | 315   | 22.0   | 135          | 25.9   | 845   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.30 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.0 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 82.6 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 87.4 และนักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 75.9

ตารางที่ 4.31 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวัน<br>ที่บริโภคบ่อย<br>(เครื่องดื่ม) | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| น้ำเปล่า                                       | 53                | 84.1   | 158         | 83.6   | 98          | 89.9   | 13          | 54.2   | 322   | 38.1   |
| น้ำผลไม้สดหรือปั่น                             | 6                 | 9.5    | 38          | 20.1   | 20          | 18.3   | 4           | 16.7   | 68    | 8.0    |
| ชา                                             | 14                | 22.2   | 42          | 22.2   | 17          | 15.6   | 7           | 29.2   | 80    | 9.4    |
| กาแฟ                                           | 7                 | 11.1   | 15          | 7.9    | 12          | 11.0   | 5           | 20.8   | 39    | 4.6    |
| ช็อคโกแลต                                      | 6                 | 9.5    | 23          | 12.2   | 7           | 6.4    | 1           | 4.2    | 37    | 4.3    |
| นม                                             | 6                 | 9.5    | 31          | 16.4   | 18          | 16.5   | 3           | 12.5   | 58    | 6.8    |
| น้ำอัดลม                                       | 20                | 31.7   | 89          | 47.1   | 44          | 40.4   | 11          | 45.8   | 164   | 19.4   |
| สมูทตี้                                        | 3                 | 4.8    | 25          | 13.2   | 17          | 15.6   | 0           | 0.0    | 45    | 5.3    |
| น้ำสมุนไพร                                     | 3                 | 4.8    | 21          | 11.1   | 8           | 7.3    | 0           | 0.0    | 32    | 3.7    |
| รวม                                            | 118               | 20.8   | 442         | 26.0   | 241         | 24.6   | 44          | 20.4   | 845   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.31 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 84.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.6 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 89.9 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.32 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย<br>(เครื่องดื่ม) | คณะ                 |        |                       |        |                     |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                      |        |                               |        |       |        |
|--------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|---------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|--------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|
|                                            | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีสัตวศาสตร์ |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งแวดล้อมและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        | รวม   |        |
|                                            | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                                | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| น้ำเปล่า                                   | 16                  | 100.0  | 41                    | 73.2   | 31                  | 88.6   | 121          | 89.0   | 18                      | 100.0  | 48             | 77.4   | 24         | 72.7   | 9                                    | 64.3   | 14                            | 93.3   | 322   | 38.1   |
| น้ำผลไม้สดหรือปั่น                         | 4                   | 25.0   | 18                    | 32.1   | 4                   | 11.4   | 13           | 9.6    | 5                       | 27.8   | 9              | 14.5   | 6          | 18.2   | 3                                    | 21.4   | 6                             | 40.0   | 68    | 8.0    |
| ชา                                         | 4                   | 25.0   | 20                    | 35.7   | 5                   | 14.3   | 27           | 19.9   | 3                       | 16.7   | 9              | 14.5   | 5          | 15.2   | 4                                    | 28.6   | 3                             | 20.0   | 80    | 9.4    |
| กาแฟ                                       | 3                   | 18.8   | 13                    | 23.2   | 3                   | 8.6    | 8            | 5.9    | 0                       | 0.0    | 7              | 11.3   | 2          | 6.1    | 0                                    | 0.0    | 3                             | 20.0   | 39    | 4.6    |
| ช็อคโกแลต                                  | 6                   | 37.5   | 6                     | 10.7   | 5                   | 14.3   | 7            | 5.1    | 2                       | 11.1   | 6              | 9.7    | 1          | 3.0    | 1                                    | 7.1    | 3                             | 20.0   | 37    | 4.3    |
| นม                                         | 4                   | 25.0   | 12                    | 21.4   | 6                   | 17.1   | 18           | 13.2   | 2                       | 11.1   | 6              | 9.7    | 3          | 3.1    | 1                                    | 7.1    | 6                             | 40.0   | 58    | 6.8    |
| น้ำอัดลม                                   | 9                   | 56.2   | 24                    | 42.9   | 17                  | 48.6   | 46           | 33.8   | 11                      | 61.1   | 35             | 56.5   | 8          | 24.2   | 7                                    | 50.0   | 7                             | 46.7   | 164   | 19.4   |
| สมูทตี้                                    | 5                   | 31.2   | 5                     | 8.9    | 3                   | 8.6    | 5            | 3.7    | 7                       | 38.9   | 19             | 30.6   | 1          | 3.0    | 0                                    | 0.0    | 0                             | 0.0    | 45    | 5.3    |
| น้ำสมุนไพร                                 | 2                   | 12.5   | 4                     | 7.1    | 2                   | 5.7    | 4            | 2.9    | 5                       | 27.8   | 9              | 14.5   | 3          | 3.1    | 2                                    | 14.3   | 1                             | 6.7    | 32    | 3.7    |
| รวม                                        | 53                  | 36.8   | 143                   | 28.4   | 76                  | 24.1   | 249          | 20.3   | 53                      | 32.7   | 148            | 26.5   | 53         | 16.5   | 27                                   | 21.4   | 29                            | 31.9   | 845   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.32 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ซ็อกโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 73.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 88.6 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 89.0 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 77.4 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 72.7 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 64.3 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 93.3

**ตารางที่ 4.33** จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| อาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย<br>(เครื่องดื่ม) | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|----------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                              | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        | จำนวน | ร้อยละ |
|                                              | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ |       |        |
| น้ำเปล่า                                     | 171                   | 87.7   | 108           | 78.3   | 43              | 82.7   | 322   | 38.1   |
| น้ำผลไม้สดหรือปั่น                           | 30                    | 15.4   | 27            | 19.6   | 11              | 21.2   | 68    | 8.0    |
| ชา                                           | 42                    | 21.5   | 22            | 15.9   | 16              | 30.8   | 80    | 9.4    |
| กาแฟ                                         | 15                    | 7.7    | 13            | 9.4    | 11              | 21.2   | 39    | 4.6    |
| ซ็อกโกแลต                                    | 16                    | 8.2    | 13            | 9.4    | 8               | 15.4   | 37    | 4.3    |
| นม                                           | 27                    | 13.8   | 21            | 15.2   | 10              | 19.2   | 58    | 6.8    |
| น้ำอัดลม                                     | 76                    | 39.0   | 62            | 44.9   | 26              | 50.0   | 164   | 19.4   |
| สมูทตี้                                      | 11                    | 5.6    | 22            | 15.9   | 12              | 23.1   | 45    | 5.3    |
| น้ำสมุนไพร                                   | 14                    | 7.2    | 10            | 7.2    | 8               | 15.4   | 32    | 3.7    |
| รวม                                          | 402                   | 22.9   | 298           | 24.0   | 145             | 31.0   | 845   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.33 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ซ็อกโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 87.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 78.3 และใน ส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 82.7

ตารางที่ 4.34 จำนวนและร้อยละของขนมหวาน

| รายการ            | จำนวน (คน) | ร้อยละ       |
|-------------------|------------|--------------|
| <b>ขนมหวาน</b>    |            |              |
| แพนเค้ก           | 88         | 7.78         |
| ไอศกรีม           | 122        | 10.79        |
| 빙ซู               | 116        | 10.26        |
| ฝอยทอง            | 9          | .80          |
| ทองหยิบ           | 4          | .35          |
| ทองหยอด           | 17         | 1.50         |
| ขนมใส่ไส้         | 19         | 1.68         |
| เครปญี่ปุ่น       | 137        | 12.11        |
| <b>น้ำแข็งไส</b>  | <b>156</b> | <b>13.79</b> |
| บัวลอย            | 56         | 4.95         |
| ขนมโตเกียว        | 75         | 6.63         |
| คัสตาร์ด          | 9          | .80          |
| เต้าหู้นมสด       | 17         | 1.50         |
| เต้าฮวย           | 2          | .18          |
| ลอดช่อง           | 71         | 6.28         |
| ทับทิมกรอบ        | 17         | 1.50         |
| สลิม              | 11         | .97          |
| พุทดิ้ง           | 6          | .53          |
| ขนมถ้วย           | 14         | 1.24         |
| ข้าวเหนียวน้ำกะทิ | 9          | .80          |
| ขนมเบื้อง         | 7          | .62          |
| ขนมเค้ก           | 46         | 4.07         |
| ขนมปัง            | 22         | 1.95         |
| แยมโรล            | 24         | 2.12         |
| ข้าวเหนียวสังขยา  | 16         | 1.41         |
| เค้กฝอยทอง        | 4          | .35          |
| บาร์นี            | 24         | 2.12         |
| กระยาสราท         | 3          | .27          |
| หั่นตรา           | 2          | .18          |
| ลูกชุบ            | 5          | .44          |
| บัวป็น            | 8          | .71          |
| กล้วยบวชชี        | 12         | 1.06         |
| ข้าวเหนียวถั่วดำ  | 1          | .09          |
| ทาร์ตไข่          | 2          | .18          |

จากตารางที่ 4.34 พบว่า ขนมนักศึกษาเลือกบริโภคส่วนใหญ่ ได้แก่ น้ำแข็งใส คิดเป็นร้อยละ 13.79 รองลงมา เครปญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 12.11 ไอศกรีม คิดเป็นร้อยละ 10.79 บิงซู คิดเป็นร้อยละ 10.26 แพนเค้ก คิดเป็นร้อยละ 7.79

**ตารางที่ 4.35** จำนวนและร้อยละของราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

(n = 385)

| รายการ                           | จำนวน (คน) | ร้อยละ       |
|----------------------------------|------------|--------------|
| <b>ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ</b> |            |              |
| ต่ำกว่า 50 บาท                   | 99         | 25.71        |
| <b>51 – 100 บาท</b>              | <b>245</b> | <b>63.64</b> |
| 101 – 150 บาท                    | 30         | 7.79         |
| 151 – 200 บาท                    | 8          | 2.08         |
| มากกว่า 200 บาท                  | 3          | .78          |

จากตารางที่ 4.35 พบว่า ราคาอาหารที่นักศึกษบริโภคต่อมื้อ ส่วนใหญ่ 51 – 100 บาท คิดเป็นร้อยละ 63.64 รองลงมาคือ ต่ำกว่า 50 บาท 101 – 150 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.79 151 – 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 2.08 และมากกว่า 200 บาท คิดเป็นร้อยละ .78 ตามลำดับ

**ตารางที่ 4.36** จำนวนและร้อยละของสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด

(n = 385)

| รายการ                                                           | จำนวน (คน) | ร้อยละ       |
|------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด</b> |            |              |
| <b>สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ</b>                    | <b>222</b> | <b>57.66</b> |
| บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย                           | 13         | 3.38         |
| จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ                      | 71         | 18.44        |
| ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน                          | 34         | 8.83         |
| สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา                          | 45         | 11.69        |

จากตารางที่ 4.36 พบว่า การเลือกสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.66 รองลงมา จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ คิดเป็นร้อยละ 18.44 สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา คิดเป็นร้อยละ 11.69 ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.83 และบรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งสวย คิดเป็นร้อยละ 3.38 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.37 จำนวนและร้อยละสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน

| รายการ                                   | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|------------------------------------------|------------|--------|
| สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน             |            |        |
| ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย            | 270        | 44.12  |
| ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย     | 186        | 30.39  |
| ร้านสะดวกซื้อ                            | 68         | 11.11  |
| ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย     | 40         | 6.54   |
| ตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย | 14         | 2.29   |
| แอปพลิเคชันออนไลน์                       | 34         | 5.56   |

จากตารางที่ 4.37 พบว่า สถานที่ที่นักศึกษาเลือกซื้ออาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 44.12 รองลงมา ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 30.39 ร้านสะดวกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 11.11 ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 6.54 แอปพลิเคชันออนไลน์ คิดเป็นร้อยละ 5.56 และตลาดสดหรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 2.29

ตารางที่ 4.38 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ<br>ในการบริโภคอาหาร | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|-----------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                                     | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                                     | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ครอบครัว                                            | 9     | 6.2    | 25    | 10.4   | 34    | 7.3    |
| อาจารย์และบุคลากรในคณะ                              | 5     | 3.5    | 6     | 2.5    | 11    | 2.3    |
| เพื่อน                                              | 127   | 88.2   | 213   | 88.4   | 340   | 73.9   |
| รุ่นพี่และรุ่นน้อง                                  | 31    | 21.5   | 44    | 18.3   | 75    | 16.3   |
| รวม                                                 | 172   | 29.9   | 288   | 29.9   | 460   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.38 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชาย ส่วนใหญ่ คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.2 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่ คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.4

**ตารางที่ 4.39** จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร | อายุ          |             |            |             |            |             |               |             | รวม        |              |
|-------------------------------------------------|---------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|---------------|-------------|------------|--------------|
|                                                 | ต่ำกว่า 18 ปี |             | 19 ปี      |             | 20 ปี      |             | มากกว่า 20 ปี |             | จำนวน      | ร้อยละ       |
|                                                 | จำนวน         | ร้อยละ      | จำนวน      | ร้อยละ      | จำนวน      | ร้อยละ      | จำนวน         | ร้อยละ      |            |              |
| ครอบครัว                                        | 8             | 17.0        | 11         | 9.1         | 11         | 6.9         | 4             | 6.9         | 34         | 7.3          |
| อาจารย์และบุคลากรในคณะ                          | 0             | 0.0         | 3          | 2.5         | 7          | 4.4         | 1             | 1.7         | 11         | 2.3          |
| เพื่อน                                          | 35            | 74.5        | 113        | 93.4        | 141        | 88.7        | 51            | 87.9        | 340        | 73.9         |
| รุ่นพี่และรุ่นน้อง                              | 15            | 31.9        | 27         | 22.3        | 22         | 29.3        | 11            | 14.7        | 75         | 16.3         |
| <b>รวม</b>                                      | <b>58</b>     | <b>30.9</b> | <b>154</b> | <b>31.8</b> | <b>181</b> | <b>32.3</b> | <b>67</b>     | <b>27.8</b> | <b>460</b> | <b>100.0</b> |

จากตารางที่ 4.39 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 74.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 93.4 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.7 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 87.9

**ตารางที่ 4.40** จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่าหนึ่งคำตอบ)

| บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ<br>ในการบริโภคอาหาร | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|-----------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                     | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                     | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ครอบครัว                                            | 8                 | 12.7   | 19          | 10.1   | 7           | 6.4    | 0           | 4.2    | 34    | 7.3    |
| อาจารย์และบุคลากรในคณะ                              | 1                 | 1.6    | 7           | 3.7    | 2           | 1.8    | 1           | 0.0    | 11    | 2.3    |
| เพื่อน                                              | 49                | 77.8   | 171         | 90.5   | 98          | 89.9   | 22          | 91.7   | 340   | 73.9   |
| รุ่นพี่และรุ่นน้อง                                  | 13                | 20.6   | 32          | 16.9   | 24          | 22.0   | 6           | 25.0   | 75    | 16.3   |
| รวม                                                 | 71                | 28.2   | 229         | 30.3   | 131         | 30.0   | 29          | 30.2   | 460   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.40 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 77.8 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 90.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.9 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 91.7



ตารางที่ 4.41 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ<br>ในการบริโภคอาหาร | คณะ                 |        |                       |        |                       |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                 |        |                               |        |       |        |
|-----------------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|---------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------|--------|
|                                                     | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        | รวม   |        |
|                                                     | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                           | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ครอบครัว                                            | 0                   | 0.0    | 8                     | 14.3   | 4                     | 11.4   | 9            | 6.6    | 1                       | 5.6    | 3              | 4.8    | 5          | 15.2   | 1                               | 7.1    | 3                             | 20.0   | 34    | 7.3    |
| อาจารย์และบุคลากรในคณะ                              | 0                   | 0.0    | 2                     | 3.6    | 0                     | 0.0    | 3            | 2.2    | 0                       | 0.0    | 5              | 8.1    | 1          | 3.0    | 0                               | 0.0    | 0                             | 0.0    | 11    | 2.3    |
| เพื่อน                                              | 14                  | 87.5   | 50                    | 89.3   | 34                    | 97.1   | 128          | 94.1   | 17                      | 94.4   | 42             | 67.7   | 27         | 81.8   | 14                              | 100.0  | 14                            | 93.3   | 340   | 73.9   |
| รุ่นพี่และรุ่นน้อง                                  | 7                   | 43.8   | 2                     | 3.6    | 4                     | 11.4   | 22           | 16.2   | 10                      | 55.6   | 26             | 41.9   | 3          | 9.1    | 0                               | 0.0    | 1                             | 6.7    | 75    | 16.3   |
| รวม                                                 | 21                  | 32.8   | 62                    | 27.7   | 42                    | 30.0   | 162          | 29.8   | 28                      | 38.9   | 76             | 30.6   | 36         | 27.3   | 15                              | 26.8   | 15                            | 30.0   | 460   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.41 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 87.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.3 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 97.1 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 94.1 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 94.4 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 67.7 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 81.8 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 100.0 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 93.3



**ตารางที่ 4.42** จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                                 | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                                 | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ครอบครัว                                        | 19                    | 9.7    | 13            | 9.4    | 2               | 3.8    | 34    | 7.3    |
| อาจารย์และบุคลากรในคณะ                          | 8                     | 4.1    | 2             | 1.4    | 1               | 1.9    | 11    | 2.3    |
| เพื่อน                                          | 175                   | 89.7   | 123           | 89.1   | 42              | 80.8   | 340   | 73.9   |
| รุ่นพี่และรุ่นน้อง                              | 25                    | 12.8   | 37            | 26.8   | 13              | 25.0   | 75    | 16.3   |
| รวม                                             | 227                   | 29.1   | 175           | 31.7   | 58              | 27.9   | 460   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.42 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.7 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้ 201 - 300 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.1 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 80.8

**ตารางที่ 4.43** จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามเพศ(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษา<br>บริโภคเป็นประจำ | เพศ   |        |       |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|
|                                                             | ชาย   |        | หญิง  |        |       |        |
|                                                             | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                         | 112   | 77.8   | 197   | 81.7   | 309   | 40.60  |
| ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                       | 44    | 30.6   | 76    | 31.5   | 120   | 15.77  |
| ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                     | 71    | 49.3   | 110   | 45.6   | 181   | 23.78  |
| ผักชนิดต่าง ๆ                                               | 38    | 26.4   | 53    | 21.6   | 91    | 11.96  |
| ผลไม้ชนิดต่าง ๆ                                             | 18    | 12.5   | 29    | 12.0   | 47    | 6.18   |
| ธัญพืชชนิดต่าง ๆ                                            | 4     | 2.8    | 9     | 3.7    | 13    | 1.71   |
| รวม                                                         | 287   | 33.2   | 474   | 32.7   | 761   | 100.0  |



**ตารางที่ 4.45** จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| ส่วนประกอบหลักของอาหาร<br>กลางวันที่นักศึกษบริโภคเป็นประจำ | ระดับชั้นการศึกษา |        |             |        |             |        |             |        | รวม   |        |
|------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------|--------|
|                                                            | ชั้นปีที่ 1       |        | ชั้นปีที่ 2 |        | ชั้นปีที่ 3 |        | ชั้นปีที่ 4 |        |       |        |
|                                                            | จำนวน             | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน       | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                        | 49                | 77.8   | 155         | 82.0   | 85          | 78.0   | 20          | 83.3   | 309   | 40.60  |
| ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                      | 24                | 38.1   | 60          | 31.7   | 33          | 30.3   | 3           | 12.5   | 120   | 15.77  |
| ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                    | 26                | 41.3   | 94          | 49.7   | 51          | 46.8   | 10          | 41.7   | 181   | 23.78  |
| ผักชนิดต่าง ๆ                                              | 16                | 25.4   | 46          | 24.3   | 27          | 24.8   | 1           | 4.2    | 91    | 11.96  |
| ผลไม้ชนิดต่าง ๆ                                            | 9                 | 14.3   | 22          | 11.6   | 15          | 13.8   | 1           | 4.2    | 47    | 6.18   |
| ธัญพืชชนิดต่าง ๆ                                           | 0                 | 0.0    | 8           | 4.2    | 5           | 4.6    | 0           | 0.0    | 13    | 1.71   |
| รวม                                                        | 124               | 32.8   | 385         | 33.9   | 216         | 33.1   | 35          | 24.3   | 761   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.45 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 77.8 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 82.0 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.0 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 83.3

ตารางที่ 4.46 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษา<br>บริโภคเป็นประจำ | คณะ                 |        |                       |        |                       |        |              |        |                         |        |                |        |            |        |                                      |        |                               |        |     |       |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|--------------|--------|-------------------------|--------|----------------|--------|------------|--------|--------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-----|-------|
|                                                             | ครุศาสตร์อุตสาหกรรม |        | เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |        | เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน |        | บริหารธุรกิจ |        | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |        | วิศวกรรมศาสตร์ |        | ศิลปศาสตร์ |        | อุตสาหกรรมสิ่งแวดล้อมและออกแบบแฟชั่น |        | สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ |        | รวม |       |
|                                                             | จำนวน               | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน        | ร้อยละ | จำนวน                   | ร้อยละ | จำนวน          | ร้อยละ | จำนวน      | ร้อยละ | จำนวน                                | ร้อยละ | จำนวน                         | ร้อยละ |     |       |
| เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                         | 14                  | 87.5   | 44                    | 78.6   | 31                    | 88.6   | 107          | 78.7   | 16                      | 88.9   | 46             | 74.2   | 24         | 72.7   | 13                                   | 92.9   | 14                            | 93.3   | 309 | 40.60 |
| ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                       | 6                   | 37.5   | 15                    | 26.8   | 20                    | 57.1   | 33           | 24.3   | 9                       | 50.0   | 21             | 33.9   | 7          | 21.2   | 3                                    | 21.4   | 6                             | 40.0   | 120 | 15.77 |
| ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                     | 11                  | 68.8   | 20                    | 35.7   | 17                    | 48.6   | 59           | 43.4   | 15                      | 83.3   | 41             | 66.1   | 6          | 18.2   | 3                                    | 21.4   | 9                             | 60.0   | 181 | 23.78 |
| ผักชนิดต่างๆ                                                | 6                   | 37.5   | 14                    | 25.0   | 8                     | 22.9   | 32           | 23.5   | 0                       | 0.0    | 12             | 19.4   | 8          | 24.2   | 4                                    | 28.6   | 6                             | 40.0   | 91  | 11.96 |
| ผลไม้ชนิดต่างๆ                                              | 3                   | 18.8   | 8                     | 14.3   | 7                     | 20.0   | 12           | 8.8    | 1                       | 5.6    | 9              | 14.9   | 3          | 9.1    | 3                                    | 21.4   | 1                             | 6.7    | 47  | 6.18  |
| ธัญพืชชนิดต่างๆ                                             | 1                   | 6.2    | 2                     | 3.6    | 3                     | 8.6    | 2            | 1.5    | 0                       | 0.0    | 2              | 3.2    | 1          | 3.0    | 1                                    | 7.1    | 1                             | 6.7    | 13  | 1.71  |
| รวม                                                         | 41                  | 42.7   | 103                   | 30.7   | 86                    | 41.0   | 245          | 30.0   | 41                      | 38.0   | 131            | 35.3   | 49         | 24.7   | 27                                   | 32.1   | 23                            | 41.1   | 761 | 100.0 |

จากตารางที่ 4.46 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 87.5 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.6 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 88.6 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.7 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 88.9 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 74.2 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 72.7 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะอุตสาหกรรม สิ่งทอและออกแบบแฟชั่น เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 92.9 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 93.3

**ตารางที่ 4.47** จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

| ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวัน<br>ที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ | รายได้ที่ได้รับต่อวัน |        |               |        |                 |        | รวม   |        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|
|                                                             | ไม่เกิน 200 บาท       |        | 201 – 300 บาท |        | มากกว่า 300 บาท |        |       |        |
|                                                             | จำนวน                 | ร้อยละ | จำนวน         | ร้อยละ | จำนวน           | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                         | 151                   | 77.4   | 119           | 86.2   | 39              | 75.0   | 309   | 40.60  |
| ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                       | 58                    | 29.7   | 44            | 31.9   | 18              | 34.6   | 120   | 15.77  |
| ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                     | 88                    | 45.1   | 64            | 46.4   | 29              | 55.8   | 181   | 23.78  |
| ผักชนิดต่างๆ                                                | 51                    | 26.2   | 30            | 21.7   | 9               | 17.3   | 91    | 11.96  |
| ผลไม้ชนิดต่างๆ                                              | 22                    | 11.3   | 14            | 10.1   | 11              | 21.2   | 47    | 6.18   |
| ธัญพืชชนิดต่างๆ                                             | 6                     | 3.1    | 7             | 5.1    | 0               | 0.0    | 13    | 1.71   |
| รวม                                                         | 376                   | 32.1   | 278           | 33.6   | 106             | 34.0   | 761   | 100.0  |

จากตารางที่ 4.47 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 77.4 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้ 201 - 300 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 86.2 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 75.0



#### 4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ผู้วิจัยศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยใช้ค่าไคสแควร์

**ตารางที่ 4.48** ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยินยอมบริโภคบ่อยที่สุด

| เพศ  | ประเภทอาหารกลางวันที่ยินยอมบริโภคบ่อยที่สุด |                                       |                                    |                                                             | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|------|---------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|      | อาหาร<br>จานเดียว<br>จำนวน<br>(ร้อยละ)      | อาหารจาน<br>ด่วน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหาร<br>ว่าง<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารผ่านทาง<br>แอปพลิเคชัน<br>ออนไลน์<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ชาย  | 116<br>(80.6)                               | 23<br>(16.0)                          | 2<br>(1.4)                         | 3<br>(2.1)                                                  | 114<br>(37.4)            | 2.608    |
| หญิง | 182<br>(75.5)                               | 46<br>(19.1)                          | 9<br>(3.7)                         | 4<br>(1.7)                                                  | 241<br>(62.2)            |          |
| รวม  | 298<br>(77.4)                               | 69<br>(17.9)                          | 11<br>(2.9)                        | 7<br>(1.8)                                                  | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.48 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยินยอมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.49 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

| เพศ  | ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ |                   |                   |                   |                    | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|------|---------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|----------|
|      | ต่ำกว่า<br>50 บาท         | 51 – 100<br>บาท   | 101 –<br>150 บาท  | 151 –<br>200 บาท  | มากกว่า<br>200 บาท |                          |          |
|      | จำนวน<br>(ร้อยละ)         | จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวน<br>(ร้อยละ)  |                          |          |
| ชาย  | 42<br>(29.2)              | 86<br>(59.7)      | 9<br>(6.2)        | 5<br>(3.5)        | 2<br>(1.4)         | 144<br>(37.4)            | 5.572    |
| หญิง | 57<br>(23.7)              | 159<br>(66.0)     | 21<br>(8.7)       | 3<br>(1.2)        | 1<br>(0.4)         | 241<br>(62.6)            |          |
| รวม  | 99<br>(25.7)              | 245<br>(63.6)     | 30<br>(7.8)       | 8<br>(2.1)        | 3<br>(0.8)         | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.49 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



ตารางที่ 4.50 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

| เพศ  | สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                   |                                                             |                                                                  |                                                              |                                                              | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$  |
|------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
|      | สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |           |
| ชาย  | 6<br>(4.2)                                                  | 80<br>(55.6)                                                | 30<br>(20.8)                                                     | 13<br>(9.0)                                                  | 15<br>(10.4)                                                 | 144<br>(37.4)            | 1.64<br>4 |
| หญิง | 7<br>(2.9)                                                  | 142<br>(58.9)                                               | 41<br>(17.0)                                                     | 21<br>(8.7)                                                  | 30<br>(12.4)                                                 | 241<br>(62.6)            |           |
| รวม  | 13<br>(3.4)                                                 | 222<br>(57.7)                                               | 71<br>(18.4)                                                     | 34<br>(8.8)                                                  | 45<br>(11.7)                                                 | 385<br>(100.0)           |           |

จากตารางที่ 4.50 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.51 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด

| อายุ          | ประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด |                                       |                                |                                                             | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|---------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|               | อาหารจาน<br>เดียว<br>จำนวน<br>(ร้อยละ)    | อาหารจาน<br>ด่วน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารว่าง<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารผ่านทาง<br>แอปพลิเคชัน<br>ออนไลน์<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ไม่เกิน 18 ปี | 39<br>(83.0)                              | 3<br>(6.4)                            | 4<br>(8.5)                     | 1<br>(2.1)                                                  | 47<br>(12.2)             | 16.462   |
| 19 ปี         | 100<br>(82.6)                             | 18<br>(14.9)                          | 1<br>(0.8)                     | 2<br>(1.7)                                                  | 121<br>(31.4)            |          |
| 20ปี          | 116<br>(73.0)                             | 37<br>(23.3)                          | 3<br>(1.9)                     | 3<br>(1.9)                                                  | 159<br>(41.3)            |          |
| มากกว่า 20 ปี | 43<br>(74.1)                              | 11<br>(19.0)                          | 3<br>(5.2)                     | 1<br>(1.7)                                                  | 58<br>(15.1)             |          |
| รวม           | 298<br>(77.4)                             | 69<br>(17.9)                          | 11<br>(2.9)                    | 7<br>(1.8)                                                  | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.51 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.52 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

| อายุ          | ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ              |                                      |                                       |                                       |                                         | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|---------------|----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|----------|
|               | ต่ำกว่า<br>50 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 51 –<br>100 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 101 –<br>150 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 151 –<br>200 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | มากกว่า<br>200 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ไม่เกิน 18 ปี | 11<br>(23.4)                           | 31<br>(66.0)                         | 2<br>(4.3)                            | 1<br>(2.1)                            | 2<br>(4.3)                              | 47<br>(12.2)             | 17.347   |
| 19 ปี         | 30<br>(24.8)                           | 77<br>(63.6)                         | 9<br>(7.4)                            | 4<br>(3.3)                            | 1<br>(0.8)                              | 121<br>(31.4)            |          |
| 20ปี          | 44<br>(27.7)                           | 102<br>(64.2)                        | 10<br>(6.3)                           | 3<br>(1.9)                            | 0<br>(0.0)                              | 159<br>(41.3)            |          |
| มากกว่า 20 ปี | 14<br>(24.1)                           | 35<br>(60.3)                         | 9<br>(15.5)                           | 0<br>(0.0)                            | 0<br>(0.0)                              | 58<br>(15.1)             |          |
| รวม           | 245<br>(63.6)                          | 99<br>(25.7)                         | 30<br>(7.8)                           | 8<br>(2.1)                            | 3<br>(0.8)                              | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.52 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



ตารางที่ 4.53 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

| อายุ          | สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                       |                                                                 |                                                                      |                                                                 |                                                                  |                          | $\chi^2$ |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|               | สถานที่ตั้งของร้านสะดวก<br>แก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | บรรยากาศของร้านอาหาร<br>มีการตกแต่งร้านสวย<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอ<br>แก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | ความเอื้อใจในการบริการ<br>ของพนักงานในร้าน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | สามารถนั่งบริโภคอาหารได้<br>โดยไม่จำกัดเวลา<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |          |
| ไม่เกิน 18 ปี | 21<br>(44.7)                                                    | 1<br>(2.1)                                                      | 11<br>(23.4)                                                         | 9<br>(19.1)                                                     | 5<br>(10.6)                                                      | 47<br>(12.2)             | 20.625   |
| 19 ปี         | 76<br>(62.8)                                                    | 7<br>(5.8)                                                      | 20<br>(16.5)                                                         | 10<br>(8.3)                                                     | 8<br>(6.6)                                                       | 121<br>(31.4)            |          |
| 20ปี          | 94<br>(59.1)                                                    | 3<br>(1.9)                                                      | 32<br>(20.1)                                                         | 9<br>(5.7)                                                      | 21<br>(13.2)                                                     | 159<br>(41.3)            |          |
| มากกว่า 20 ปี | 31<br>(53.4)                                                    | 2<br>(3.4)                                                      | 8<br>(13.8)                                                          | 6<br>(10.3)                                                     | 11<br>(19.0)                                                     | 58<br>(15.1)             |          |
| รวม           | 222<br>(57.7)                                                   | 13<br>(3.4)                                                     | 71<br>(18.4)                                                         | 34<br>(8.8)                                                     | 45<br>(11.7)                                                     | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.53 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

**ตารางที่ 4.54** ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหาร กลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด

| ระดับชั้นการศึกษา | ประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด |                                   |                                |                                                             | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|-------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|                   | อาหารจานเดียว<br>จำนวน<br>(ร้อยละ)        | อาหารจานด่วน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารว่าง<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารผ่านทาง<br>แอปพลิเคชัน<br>ออนไลน์<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ชั้นปีที่ 1       | 52<br>(82.5)                              | 6<br>(9.5)                        | 4<br>(6.3)                     | 1<br>(1.6)                                                  | 63<br>(16.4)             | 32.216*  |
| ชั้นปีที่ 2       | 135<br>(71.4)                             | 51<br>(27.0)                      | 2<br>(1.1)                     | 1<br>(1.6)                                                  | 189<br>(49.1)            |          |
| ชั้นปีที่ 3       | 91<br>(83.5)                              | 11<br>(10.1)                      | 4<br>(3.7)                     | 3<br>(2.8)                                                  | 109<br>(28.3)            |          |
| ชั้นปีที่ 4       | 20<br>(83.3)                              | 1<br>(4.2)                        | 1<br>(4.2)                     | 2<br>(8.3)                                                  | 24<br>(6.2)              |          |
| รวม               | 298<br>(77.4)                             | 69<br>(17.9)                      | 11<br>(2.9)                    | 7<br>(1.8)                                                  | 385<br>(100.0)           |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.54 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.55 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหาร ที่บริโภคต่อมื้อ

| ระดับชั้น<br>การศึกษา | ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ              |                                      |                                       |                                       |                                         | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|-----------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|----------|
|                       | ต่ำกว่า<br>50 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 51 – 100<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 101 – 150<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 151 – 200<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | มากกว่า<br>200 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ชั้นปีที่ 1           | 15<br>(23.8)                           | 38<br>(60.3)                         | 6<br>(9.5)                            | 2<br>(3.2)                            | 2<br>(3.2)                              | 63<br>(16.4)             | 20.217   |
| ชั้นปีที่ 2           | 60<br>(31.7)                           | 112<br>(59.3)                        | 11<br>(5.8)                           | 5<br>(2.6)                            | 1<br>(0.5)                              | 189<br>(49.1)            |          |
| ชั้นปีที่ 3           | 22<br>(20.2)                           | 77<br>(70.6)                         | 9<br>(8.3)                            | 1<br>(0.9)                            | 0<br>(0.0)                              | 109<br>(28.3)            |          |
| ชั้นปีที่ 4           | 2<br>(8.3)                             | 18<br>(75.0)                         | 4<br>(16.7)                           | 0<br>(0.0)                            | 0<br>(0.0)                              | 24<br>(6.2)              |          |
| รวม                   | 99<br>(25.7)                           | 245<br>(63.6)                        | 30<br>(7.8)                           | 8<br>(2.1)                            | 3<br>(0.8)                              | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.55 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.56 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

| ระดับชั้นการศึกษา | สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                   |                                                             |                                                                  |                                                              |                                                              | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|                   | สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ชั้นปีที่ 1       | 30<br>(47.6)                                                | 4<br>(6.3)                                                  | 15<br>(23.8)                                                     | 9<br>(14.3)                                                  | 5<br>(11.1)                                                  | 63<br>(16.4)             | 12.766   |
| ชั้นปีที่ 2       | 115<br>(60.8)                                               | 5<br>(2.6)                                                  | 32<br>(16.9)                                                     | 12<br>(6.3)                                                  | 25<br>(13.2)                                                 | 189<br>(49.1)            |          |
| ชั้นปีที่ 3       | 62<br>(56.9)                                                | 4<br>(3.7)                                                  | 22<br>(20.2)                                                     | 10<br>(9.2)                                                  | 11<br>(10.1)                                                 | 109<br>(28.3)            |          |
| ชั้นปีที่ 4       | 15<br>(62.5)                                                | 0<br>(0.0)                                                  | 2<br>(8.3)                                                       | 3<br>(12.5)                                                  | 4<br>(16.7)                                                  | 24<br>(6.2)              |          |
| รวม               | 222<br>(57.7)                                               | 13<br>(3.4)                                                 | 71<br>(18.4)                                                     | 34<br>(8.8)                                                  | 45<br>(11.7)                                                 | 385<br>(100.0)           |          |

จากตารางที่ 4.56 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.57 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด

| คณะ                             | ประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด |                                       |                                    |                                                                 | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|---------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|                                 | อาหาร<br>จานเดียว<br>จำนวน<br>(ร้อยละ)    | อาหาร<br>จานด่วน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหาร<br>ว่าง<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารผ่าน<br>ทาง<br>แอปพลิเคชัน<br>ออนไลน์<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ครุศาสตร์อุตสาหกรรม             | 12<br>(75.0)                              | 3<br>(18.8)                           | 1<br>(6.2)                         | 0<br>(0.0)                                                      | 16<br>(4.2)              | 67.761*  |
| เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           | 42<br>(75.0)                              | 13<br>(23.2)                          | 0<br>(0.0)                         | 1<br>(1.8)                                                      | 56<br>(14.5)             |          |
| เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           | 30<br>(85.7)                              | 5<br>(14.3)                           | 0<br>(0.0)                         | 0<br>(0.0)                                                      | 35<br>(9.1)              |          |
| บริหารธุรกิจ                    | 114<br>(83.8)                             | 18<br>(13.2)                          | 2<br>(1.5)                         | 2<br>(1.5)                                                      | 136<br>(35.3)            |          |
| วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 18<br>(100.0)                             | 0<br>(0.0)                            | 0<br>(0.0)                         | 0<br>(0.0)                                                      | 18<br>(4.7)              |          |
| วิศวกรรมศาสตร์                  | 48<br>(77.4)                              | 5<br>(8.1)                            | 6<br>(9.7)                         | 3<br>(4.8)                                                      | 62<br>(16.1)             |          |
| ศิลปศาสตร์                      | 14<br>(42.4)                              | 18<br>(54.4)                          | 1<br>(3.0)                         | 0<br>(0.0)                                                      | 33<br>(8.6)              |          |
| อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | 9<br>(64.3)                               | 5<br>(35.7)                           | 0<br>(0.0)                         | 0<br>(0.0)                                                      | 14<br>(3.6)              |          |
| สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   | 11<br>(73.3)                              | 2<br>(13.3)                           | 1<br>(6.7)                         | 1<br>(6.7)                                                      | 15<br>(3.9)              |          |
| รวม                             | 298<br>(77.4)                             | 69<br>(17.9)                          | 11<br>(2.9)                        | 7<br>(1.8)                                                      | 385<br>(100.0)           |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.57 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.58 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

| คณะ                             | ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ              |                                         |                                          |                                          |                                            | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|---------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|----------|
|                                 | ต่ำกว่า<br>50 บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 51 –<br>100<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 101 –<br>150<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | 151 –<br>200<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | มากกว่า<br>200<br>บาท<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ครุศาสตร์อุตสาหกรรม             | 0<br>(0.0)                             | 16<br>(100.0)                           | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                                 | 16<br>(4.2)              | 49.642*  |
| เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           | 16<br>(28.6)                           | 33<br>(58.9)                            | 3<br>(5.4)                               | 3<br>(5.4)                               | 1<br>(1.8)                                 | 56<br>(14.5)             |          |
| เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           | 12<br>(34.3)                           | 17<br>(48.6)                            | 6<br>(17.1)                              | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                                 | 35<br>(9.1)              |          |
| บริหารธุรกิจ                    | 37<br>(27.2)                           | 92<br>(67.6)                            | 6<br>(4.4)                               | 1<br>(0.7)                               | 0<br>(0.0)                                 | 136<br>(35.3)            |          |
| วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 3<br>(16.7)                            | 14<br>(77.8)                            | 0<br>(0.0)                               | 1<br>(5.6)                               | 0<br>(0.0)                                 | 18<br>(4.7)              |          |
| วิศวกรรมศาสตร์                  | 7<br>(11.3)                            | 43<br>(69.4)                            | 9<br>(14.5)                              | 3<br>(4.8)                               | 0<br>(0.0)                                 | 62<br>(16.1)             |          |
| ศิลปศาสตร์                      | 15<br>(45.5)                           | 14<br>(42.4)                            | 4<br>(12.1)                              | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                                 | 33<br>(8.6)              |          |
| อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | 5<br>(35.7)                            | 7<br>(50.0)                             | 2<br>(14.3)                              | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                                 | 14<br>(3.6)              |          |
| สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   | 4<br>(26.7)                            | 9<br>(60.0)                             | 0<br>(0.0)                               | 0<br>(0.0)                               | 2<br>(13.3)                                | 15<br>(3.9)              |          |
| รวม                             | 99<br>(25.7)                           | 245<br>(63.6)                           | 30<br>(7.8)                              | 8<br>(2.1)                               | 3<br>(0.8)                                 | 385<br>(100.0)           |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.58 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.59 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

| คณะ                             | สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                   |                                                             |                                                                     |                                                              |                                                              |                      | $\chi^2$ |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
|                                 | สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวนที่นั่งและมีเพดานเพื่อง่ายแก่การให้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | รวมจำนวน<br>(ร้อยละ) |          |
| ครุศาสตร์อุตสาหกรรม             | 9<br>(56.2)                                                 | 0<br>(0.0)                                                  | 3<br>(18.8)                                                         | 2<br>(12.5)                                                  | 2<br>(12.5)                                                  | 16<br>(4.2)          | 49.642*  |
| เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           | 32<br>(57.1)                                                | 4<br>(7.1)                                                  | 9<br>(16.1)                                                         | 5<br>(8.9)                                                   | 6<br>(10.7)                                                  | 56<br>(14.5)         |          |
| เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           | 25<br>(71.4)                                                | 0<br>(0.0)                                                  | 4<br>(11.4)                                                         | 4<br>(11.4)                                                  | 2<br>(5.7)                                                   | 35<br>(9.1)          |          |
| บริหารธุรกิจ                    | 77<br>(56.6)                                                | 5<br>(3.7)                                                  | 27<br>(19.9)                                                        | 5<br>(3.7)                                                   | 22<br>(16.2)                                                 | 136<br>(35.3)        |          |
| วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 8<br>(44.4)                                                 | 1<br>(5.6)                                                  | 4<br>(22.2)                                                         | 5<br>(27.8)                                                  | 0<br>(0.0)                                                   | 18<br>(4.7)          |          |
| วิศวกรรมศาสตร์                  | 29<br>(46.8)                                                | 3<br>(4.8)                                                  | 17<br>(27.4)                                                        | 9<br>(14.5)                                                  | 4<br>(6.5)                                                   | 62<br>(16.1)         |          |
| ศิลปศาสตร์                      | 21<br>(63.6)                                                | 0<br>(0.0)                                                  | 3<br>(9.1)                                                          | 4<br>(12.1)                                                  | 5<br>(15.2)                                                  | 33<br>(8.6)          |          |
| อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น | 10<br>(71.4)                                                | 0<br>(0.0)                                                  | 0<br>(0.0)                                                          | 0<br>(0.0)                                                   | 4<br>(28.6)                                                  | 14<br>(3.6)          |          |
| สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   | 11<br>(73.3)                                                | 0<br>(0.0)                                                  | 4<br>(26.7)                                                         | 0<br>(0.0)                                                   | 0<br>(0.0)                                                   | 15<br>(3.9)          |          |
| รวม                             | 222<br>(57.7)                                               | 13<br>(3.4)                                                 | 71<br>(18.4)                                                        | 34<br>(8.8)                                                  | 45<br>(11.7)                                                 | 385<br>(100.0)       |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.59 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

**ตารางที่ 4.60** ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด

| รายได้ที่ได้รับต่อวัน | ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด |                                   |                                           |                                                             | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
|                       | อาหารจานเดียว<br>จำนวน<br>(ร้อยละ)        | อาหารจานด่วน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารว่าง<br>มากกว่า<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | อาหารผ่านทาง<br>แอปพลิเคชัน<br>ออนไลน์<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |          |
| ไม่เกิน 200 บาท       | 162<br>(83.1)                             | 26<br>(13.3)                      | 5<br>(2.6)                                | 2<br>(1.0)                                                  | 63<br>(16.4)             | 13.524*  |
| 201 – 300 บาท         | 95<br>(68.8)                              | 36<br>(26.1)                      | 3<br>(2.2)                                | 4<br>(2.9)                                                  | 189<br>(49.1)            |          |
| มากกว่า 300 บาท       | 41<br>(78.8)                              | 7<br>(13.5)                       | 3<br>(5.6)                                | 1<br>(1.9)                                                  | 109<br>(28.3)            |          |
| <b>รวม</b>            | <b>298<br/>(77.4)</b>                     | <b>69<br/>(17.9)</b>              | <b>11<br/>(2.9)</b>                       | <b>7<br/>(1.8)</b>                                          | <b>385<br/>(100.0)</b>   |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.60 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุดมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

**ตารางที่ 4.61** ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

| รายได้ที่ได้รับต่อวัน | ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ |                      |                      |                    |                    | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$ |
|-----------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|----------|
|                       | ต่ำกว่า<br>50 บาท         | 51 –<br>100 บาท      | 101 –<br>150 บาท     | 151 –<br>200 บาท   | มากกว่า<br>200 บาท |                          |          |
|                       | จำนวน<br>(ร้อยละ)         | จำนวน<br>(ร้อยละ)    | จำนวน<br>(ร้อยละ)    | จำนวน<br>(ร้อยละ)  | จำนวน<br>(ร้อยละ)  |                          |          |
| ไม่เกิน 200 บาท       | 62<br>(31.8)              | 121<br>(62.1)        | 11<br>(5.6)          | 0<br>(0.0)         | 1<br>(0.5)         | 195<br>(50.6)            | 23.758*  |
| 201 – 300 บาท         | 33<br>(23.9)              | 85<br>(61.6)         | 13<br>(9.4)          | 5<br>(3.6)         | 2<br>(1.4)         | 138<br>(35.8)            |          |
| มากกว่า 300 บาท       | 4<br>(7.7)                | 39<br>(75.0)         | 6<br>(11.5)          | 3<br>(5.8)         | 0<br>(0.0)         | 52<br>(13.5)             |          |
| <b>รวม</b>            | <b>99<br/>(25.7)</b>      | <b>245<br/>(2.1)</b> | <b>30<br/>(63.6)</b> | <b>8<br/>(7.8)</b> | <b>3<br/>(0.8)</b> | <b>385<br/>(100.0)</b>   |          |

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.61 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กันอย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.62 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

| รายได้ที่ได้รับต่อวัน | สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน                                   |                                                                |                                                                  |                                                              |                                                              | รวม<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | $\chi^2$  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
|                       | สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | บรรยากาศของร้านอาหารมีบริการตกแต่งร้านสวย<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) | สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา<br>จำนวน<br>(ร้อยละ) |                          |           |
| ไม่เกิน 200 บาท       | 112<br>(57.4)                                               | 6<br>(3.1)                                                     | 40<br>(20.5)                                                     | 14<br>(7.2)                                                  | 23<br>(11.8)                                                 | 195<br>(50.6)            | 5.54<br>4 |
| 201 – 300 บาท         | 80<br>(58.0)                                                | 7<br>(5.1)                                                     | 21<br>(15.2)                                                     | 14<br>(10.1)                                                 | 16<br>(11.6)                                                 | 138<br>(35.8)            |           |
| มากกว่า 300 บาท       | 30<br>(57.7)                                                | 0<br>(0.0)                                                     | 10<br>(19.2)                                                     | 6<br>(11.5)                                                  | 6<br>(11.5)                                                  | 52<br>(13.5)             |           |
| รวม                   | 222<br>(57.7)                                               | 13<br>(3.4)                                                    | 71<br>(18.4)                                                     | 34<br>(8.8)                                                  | 45<br>(11.7)                                                 | 385<br>(100.0)           |           |

จากตารางที่ 4.62 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ

#### 4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษา เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อภิปรายผลได้ดังนี้

##### 4.4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 20 ปี รองลงมา อายุ 19 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 และกำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ศึกษาอยู่คณะบริหารธุรกิจ รองลงมาคณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีรายได้ที่ได้รับต่อวันในการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย ส่วนใหญ่อยู่ที่ 101 – 200 บาทต่อวัน รองลงมา 201 – 300 บาทต่อวัน 301 – 400 บาทต่อวัน

##### 4.4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในมื่อกลางวัน พบว่าเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่คำนึงถึงราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง ซึ่งสอดคล้องกับวิจัยของมโนลี (2559) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า กลุ่มอายุ 15 -20 ปี ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร คือ ราคา ในส่วนของประเภทอาหารกลางวันที่นักศึกษาเลือกบริโภค ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารจานเดียว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุวลี และคณะ (2555) ที่ศึกษาเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชา โภชนาสาธารณสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น พบว่า ลักษณะการบริโภคอาหารทั้งก่อนและหลังเรียนในมื้อเช้าบริโภคอาหารจานเดียวและเครื่องดื่มประเภทนม มื่อกลางวันและเย็นเป็นอาหารจานเดียว การอาหารจานเดียวประเภทข้าวของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวผัด ซึ่งเป็นอาหารที่หาบริโภคได้ง่าย ในกรณีข้าวราดแกงส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดกระเพรา รองลงมาเป็น แกงจืด หมูทอด และต้มยำอาหารจานเดียวประเภทเส้น นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ รองลงมาเป็นสุกี้และ ราดหน้า ประเภทอาหารจานด่วน อาหารที่นักศึกษานิยมบริโภค อาทิ ไก่ทอด ไส้กรอก และเฟรนช์ฟรายส์ ประเภทอาหารว่าง นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ ยำวันเส้นหรือมาม่า รวมถึงลูกชิ้นปิ้งหรือทอด เครื่องดื่มที่นักศึกษาเลือกบริโภคคู่กับอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือก น้ำเปล่า รองลงมาได้แก่ น้ำอัดลม ชา และน้ำผลไม้สดหรือปั่น ซึ่งไม่สอดคล้องกับวิจัยของ ปิยนุช (2559) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเช้าของนักศึกษามหาวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง พบว่า นักศึกษามีพฤติกรรมดื่มน้ำเปล่าน้อย แต่มักจะนิยมดื่มน้ำอัดลม หรือชาเย็นและกาแฟ ส่วนขนมหวานในมื่อกลางวันนักศึกษาค่อนข้างมีตัวเลือกในการบริโภคหลากหลายและแตกต่างกัน ส่วนใหญ่ของ

นักศึกษาเลือกบริโภค น้ำแข็งไส เครปญี่ปุ่น ไอศกรีม และบิงซูเป็นส่วนใหญ่ ราคาอาหารกลางวันต่อมือของนักศึกษาส่วนใหญ่อยู่ที่ 51 – 100 บาท รองลงมาคือ ต่ำกว่า 50 บาท สถานที่ที่นักศึกษาบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่นักศึกษามักจะคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ เนื่องจากในกรณีที่นักศึกษาจะต้องเข้าเรียนในช่วงบ่ายต่อนั้น นักศึกษาจะต้องมีความรวดเร็วในการบริโภคอาหารกลางวัน จึงทำให้นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารกลางวันในคณะหรือมหาวิทยาลัย ซึ่งตรงกับผลการศึกษาวิจัยในส่วนของสถานที่ที่นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ได้แก่ ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย และร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย สำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษา คือ เพื่อน ในยุคสมัยปัจจุบันวัยรุ่นมักจะมีค่านิยมเรียนแบบคนใกล้ชิดนั้นคือสาเหตุที่เพื่อนมีส่วนร่วมในการเลือกบริโภคในมื้อกลางวัน ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รองลงมาเป็นข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าว สดท้ายรายการอาหารที่นักศึกษาต้องการให้มีจำหน่ายเพิ่มในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ชาบู ปิ้งย่าง อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี และอาหารจีน เป็นต้น

#### 4.4.3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า

4.4.3.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า เพศกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ อาหารปริมาณมาก เพศกับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งไม่มีความสอดคล้องกับ ศิวรักษ์ (2555) ที่ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พบว่า เพศกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กัน เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ไก่ทอด เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ชา สมูทตี้ และน้ำสมุนไพร เพศกับราคาที่บริโภคต่อมือ ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.3.2 ความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า อายุกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร และมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน อายุกับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (ประเภทอาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าวมันไก่ และ

ข้าขาหมู อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) มีความสัมพันธ์กัน อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ แชนวิช และไส้กรอก อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ซาลาเปา อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ น้ำอัดลม และสมูทตี้ อายุกับราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน อายุกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เพื่อน และรุ่นพี่ - รุ่นน้อง อายุกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่บริโภคเป็นประจำ ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว

4.4.3.3 ความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของ นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ระดับชั้นการศึกษากับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าขาหมู และข้าวหมกไก่ ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ ผัดซีอิ๊ว และก๋วยจั๊บ ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ไก่ทอด แชนวิช และไส้กรอก ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ น้ำเปล่า และสมูทตี้ ระดับชั้นการศึกษากับราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กัน ระดับชั้นการศึกษากับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน ระดับชั้นการศึกษากับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย และตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย ระดับชั้นการศึกษากับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เพื่อน

4.4.3.4 ความสัมพันธ์ คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า คณะกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ รสชาติอาหารอร่อย การจัดตกแต่งร้านมีความน่าสนใจ ใกล้สถานที่เรียน และอาหารมีปริมาณมาก คณะกับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าขาหมู ข้าวหมูอบ และข้าวหน้าเป็ด คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ซูชิ เกียวทอด และยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กัน คณะกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน คณะกับสถานที่ซื้อ

อาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน คณะกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กันที่ เพื่อน และรุ่นพี่และรุ่นน้อง ซึ่งสอดคล้องกับ ปวีณภัทร และวรางคณา (2560) ที่วิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย ผลกระทบและแนวทางการแก้ไข พบว่าไม่เพียงแค่อาหารที่มีโภชนาการจะมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของวัยรุ่น แต่คนรอบตัวโดยเฉพาะครอบครัว เพื่อน และคนรัก ก็มีอิทธิพลเช่นกัน ในคณะกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่เป็นประจำ มีความสัมพันธ์กันที่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว และผักชนิดต่าง ๆ เช่นเดียวกันกับ การศึกษา

4.4.3.5 ความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับเหตุผลในการ เลือกรับประทานอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งขัดแย้งกับวิจัยของ มโนลี (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ความสัมพันธ์ ระดับรายได้กับพฤติกรรมการบริโภคกลุ่มตัวอย่าง 15 - 21 ปี ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่ยอดนิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่ยอดนิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภท เส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่ยอดนิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่ยอดนิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่ยอดนิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับราคาที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กัน มีความขัดแย้งกับ วิจัยของของ มโนลี (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ความสัมพันธ์รายได้กับปัจจัยด้านราคากลุ่มตัวอย่าง 15 - 21 ปี ไม่มีความสำคัญกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ รายได้ที่ได้รับต่อวันกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ ที่ได้รับ ต่อ วัน กับ บุ ค ค ล ที่ มี ส ่วน ร ่วม ใน การ ต ัด ส ิน จ ใจ ใน การ บ ริ โภ ก อ า ห า ร ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่เป็นประจำ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

## บทที่ 5

### สรุปผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัย รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จากการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถสรุปผลได้ ดังนี้

#### 5.1 สรุปผล

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผล

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2) เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีเครื่องมือคือแบบสอบถามรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน ซึ่งผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ ดังนี้

##### 5.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล สรุปได้ว่า

- 1) เพศ พบว่า ส่วนใหญ่คือนักศึกษา เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 62.60
- 2) อายุ พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษามีอายุ 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.30
- 3) ระดับชั้นการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษากำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 49.09
- 4) คณะ พบว่า ส่วนใหญ่ศึกษาอยู่คณะบริหารธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 35.32
- 5) รายได้ที่ได้รับต่อวัน พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษาได้ที่ได้รับเงินต่อวัน ต่ำกว่า 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 50.65

### 5.1.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สรุปได้ว่า

- 1) เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่นักศึกษามีเหตุผลที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.54
- 2) ประเภทของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อยที่สุด ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค อาหารจานเดียว คิดเป็นร้อยละ 77.40
- 3) อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง) ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ผัดกระเพรา คิดเป็นร้อยละ 13.04
- 4) อาหารจานเดียวประเภทข้าว ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.72
- 5) อาหารจานเดียวประเภทเส้น ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43
- 6) อาหารจานด่วน ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.56
- 7) อาหารว่าง ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.39
- 8) เครื่องดื่ม ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.11
- 9) ขนมหวาน ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค น้ำแข็งใส คิดเป็นร้อยละ 13.79
- 10) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ส่วนใหญ่ราคา 51 – 100 บาท คิดเป็นร้อยละ 63.64
- 11) สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ส่วนใหญ่นักศึกษาคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 57.66
- 12) สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารกลางวันที่ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 44.12
- 13) บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.91
- 14) ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่มีบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60

### 5.1.3 ผลการทดสอบสมมติฐาน

ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า มีความสัมพันธ์กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ที่อายุ กับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหาร ระดับชั้นการศึกษาสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด คณะกับประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด อาหารที่ยิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน และเครื่องดื่ม) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน

จากการศึกษาวิจัย พบว่า นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เสนอให้มหาวิทยาลัยจัดสถานที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ภายในศูนย์โชติเวช เนื่องจากจะต้องบริโภคอาหารที่ร้านอาหารบริเวณรอบคณะ ยังต้องประสบปัญหาเรื่องการรอคิวเนื่องจากบริเวณรอบ ๆ ศูนย์โชติเวชจะมีหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชนมากมาย จึงเกิดปัญหาเรื่องของการใช้เวลาในการใช้บริโภคในมื้อกลางวันของนักศึกษาที่ศึกษาในศูนย์โชติเวช ในบางส่วนของนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มีการเรียนการสอนที่ศูนย์เทเวศร์ ซึ่งมีโรงอาหารบริการภายในศูนย์ จึงไม่เกิดปัญหามากนัก ในส่วนของศูนย์พัฒนการพระนครนั้น นักศึกษาประสบปัญหาจำนวนที่นั่งในโรงอาหารซึ่งไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาเท่าที่ควร

### 5.2.2 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อยู่ในวัยที่กำลังเจริญเติบโตทั้งร่างกาย และจิตใจ ซึ่งในปัจจุบันวัยรุ่นมักจะนิยมตามสังคมในปัจจุบัน โดยได้รับอิทธิพลจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ ทำให้นักศึกษาไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารซึ่งมีผลต่อสุขภาพ และการเจริญเติบโตของตนเอง ดังนั้นควรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารกลางวันอย่างถูกต้อง เพื่อก่อให้เกิดการตระหนักรู้ในเรื่องการบริโภคอาหาร รวมถึงมหาวิทยาลัยควรกำหนดนโยบายในการจัดกิจกรรมรณรงค์การบริโภคอาหารกลางวันอย่างถูกต้อง รวมถึงจัดบริการอาหารกลางวันให้เพียงพอต่อนักศึกษา ถูกสุขลักษณะ รับประทานง่าย และราคาถูก เพื่อให้นักศึกษาเลือกบริโภคได้อย่างหลากหลาย

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.3.1 ควรศึกษาวิจัยทางด้านอาหารหรือรายการอาหารที่ตอบโจทย์กับวัยรุ่นในสังคมปัจจุบันที่จัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครได้เป็นแนวทางในการปฏิบัติที่ดีกับมหาวิทยาลัย และสถาบันการศึกษาอื่น ๆ ต่อไป

5.2.3.2 ควรศึกษาวิจัยรูปแบบการบริโภคอาหารกลางวันของกลุ่มประชากรอื่น ๆ



## เอกสารอ้างอิง

- คำเพียร เจริญรัตน์. 2561. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์, คณะเศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- จิราภรณ์ เรืองยิ่ง สุจิตรา จรจิตร และกานดา จันทร์แย้ม. 2559. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลา: การสังเคราะห์องค์ความรู้และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2559. 245 - 264
- ชัยพัฒน์ อาภาสกุลเดช. 2557. พฤติกรรมการบริโภคอาหารและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อความภักดีในการใช้บริการร้านอาหารประเภทตามสั่งของผู้บริโภคในเขตทุ่งครุ. การค้นคว้าอิสระ, บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ดนตรีรัตน์ ใจดี. 2553. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของประชาชนในการเลือกใช้บริการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. 2551. การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. กรุงเทพฯ : วีอินเตอร์ พรินท์.
- ธิดิมา ขอสุข. 2553. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6 โรงเรียนวัดปากน้ำฝิ่งเหนือ สำนักงานเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, คณะเศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์. 2557. พฤติกรรมการบริโภค : อาหารนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารปัญญาวิวัฒน์, ปีที่ 5 (ฉบับที่ 2 มกราคม – มิถุนายน 2557), 255 – 264.
- บุญชอบ เกษโกวิท และทรงพล ตั้งศรีไพร. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยก่อนเรียนในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี. วารสารกรมการแพทย์. ปีที่ 42 ฉบับที่ 6 พฤศจิกายน - ธันวาคม 2560. 129 - 134.
- ปวีณภัทร นิธิตันติวัฒน์ และวรางคณา อุดมทรัพย์. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทยผลกระทบและแนวทางการแก้ไข. วารสารวิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี. ปีที่ 28 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2560. 122 – 128.

### เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปิยนุช ไกรเทพ. 2559. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเข้าของ  
นักศึกษาวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
วิทยาเขตตรัง. วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล. โภชนาการสำหรับวัยรุ่น. สืบค้นเมื่อ 31 กรกฎาคม  
2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <https://www.si.mahidol.ac.th>
- พิไลวรรณ จันทรังษี. 2558. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคผักของนักเรียนชั้นประถมศึกษา  
ปีที่ 4-6 โรงเรียนราชินี. วิทยานิพนธ์, คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- พุทธชาติ สอนจันทร์. 2550. ความรู้ทางโภชนาการการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของครู  
โรงเรียนเอกชน. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มนลิ เพ็ญพงษ์. 2559. พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
วารสารวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. ปีที่ 3, ฉบับที่ 1 (2559), 109-126.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2555. พฤติกรรม. สืบค้นเมื่อ 4 เมษายน 2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก  
<http://www.royin.go.th/dictionary/>.
- รัฐพงษ์ นาคปฐม. 2555. การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารตามสั่งของลูกค้าร้านอินเทอร์เน็ตใน  
ช่วงเวลา 23.00น. ถึง 3.00 น. ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. การศึกษาเฉพาะบุคคล  
ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- รัชฎา เพ็ญศรีสิริกุล. 2555. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานใน  
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วัชรภรณ์ ภิมมย์ฤทธิ์. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอน  
ปลาย โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ภูเก็ต. วิทยานิพนธ์, คหกรรมศาสตรมหา  
บัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- วิริยา บุญรินทร์. 2553. ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา  
จังหวัดอุบลราชธานี. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพนธ์. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน  
2553. 154 – 163.

### เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

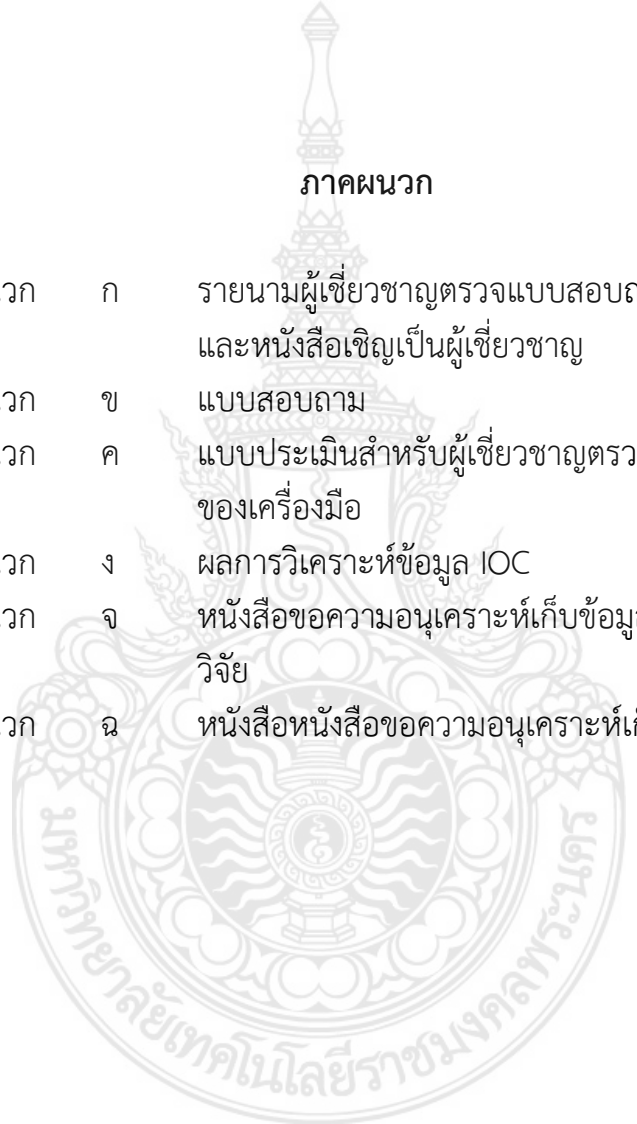
- ศลาสิน ดอกเข็ม. 2554. การบริโภคอาหารของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น  
ในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
- ศิริรักษ์ กิจชนะไพบูลย์. 2555. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี  
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. พยาบาลสาร. ปีที่ 39 ฉบับพิเศษ กรกฎาคม – สิงหาคม 2555.  
20 – 30.
- สิริไพศาล ยัมประเสริฐ. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา. วารสารราชพฤกษ์. ปีที่ 15. ฉบับที่ 1  
มกราคม - เมษายน 2560. 33 - 41.
- สุขบัญญัติแห่งชาติ. 2555. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น. สืบค้นเมื่อ 4 เมษายน 2562  
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://xcold.kucomsci18.in.th/health/food/food3.html>.
- สุนทร สอนกิจดี. 2553. รูปแบบการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ  
กรณีศึกษา : หมู่บ้านมอญบางกระดี่ แขวงสามเด้า เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร.  
วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวลี โลวีกรณ เบญจา มุกตพันธุ์ ภัทระ แสนไชยสุริยา และณิตชาธร ภาโนมัย. 2555. รูปแบบการ  
บริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชา โภชนาการสุข คณะ  
สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์,  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน 2555. 77 - 86
- สุบิน สุนันตะ. 2551. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนประถมศึกษาอำเภอฝาง จังหวัด  
เชียงใหม่. วิทยานิพนธ์, สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2562. มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. สืบค้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก  
[http://regis.rmutp.ac.th/?page\\_id=4127](http://regis.rmutp.ac.th/?page_id=4127).
- อดิชา สังขะทิพย์ และสุ โลวีกรณ. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของ  
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนในตำบลกุดปลาทุ อำเภอชื่นชม จังหวัดมหาสารคาม.  
วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. ปีที่ 19 ฉบับที่ 1 มกราคม –  
เมษายน 2560. 178 – 189

### เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Cronbach, Lee J. 1972. **The Dependability of Behavioral Measurements: Theory of Generalizability for Scores and Profiles**. New York: Wiley.

Yamane, T. 1967. **An Introductory Analysis**. New York: Harper & Row.



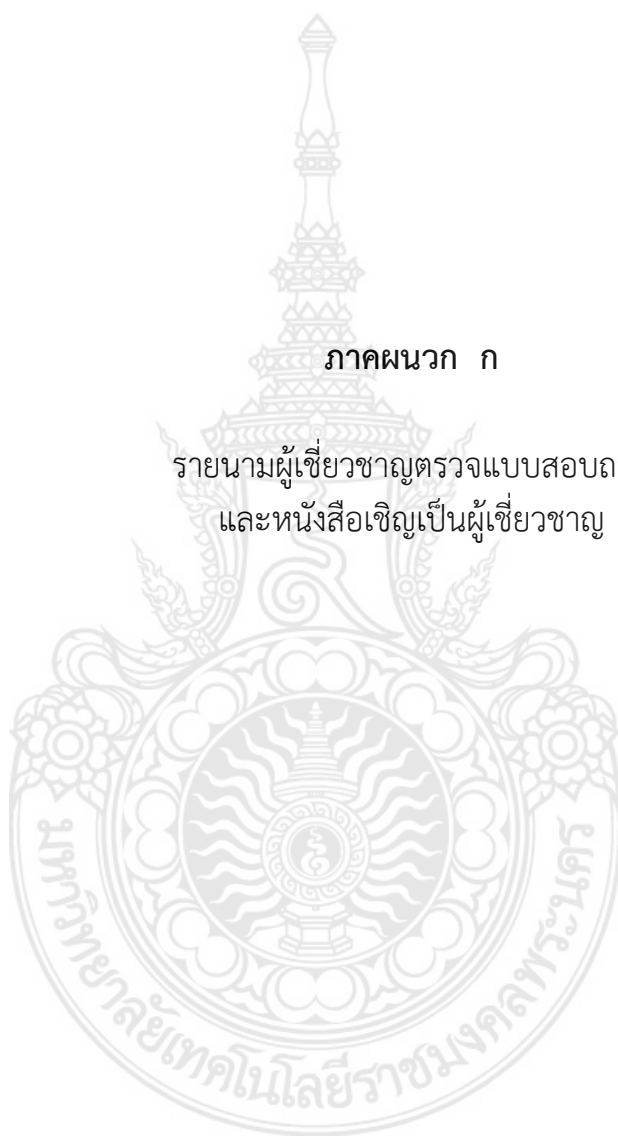


## ภาคผนวก

|         |   |                                                                |
|---------|---|----------------------------------------------------------------|
| ภาคผนวก | ก | รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบถาม<br>และหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ |
| ภาคผนวก | ข | แบบสอบถาม                                                      |
| ภาคผนวก | ค | แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพ<br>ของเครื่องมือ     |
| ภาคผนวก | ง | ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC                                       |
| ภาคผนวก | จ | หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือ<br>วิจัย |
| ภาคผนวก | ฉ | หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์             |

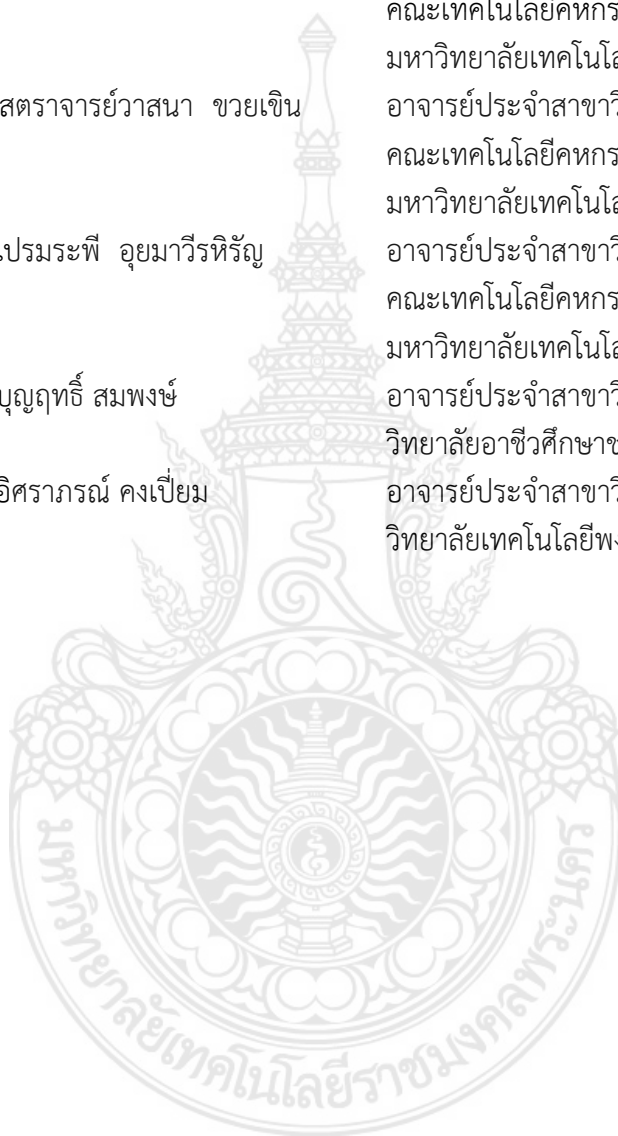
ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม  
และหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ



## รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบถาวร

| รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ                 | ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน                                                                                                                |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก | รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา<br>อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์वासนา ขวัญเงิน | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร                               |
| 3. อาจารย์เปรมระพี อุมะวาทิทธิ      | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร                               |
| 4. อาจารย์บุญฤทธิ์ สมพงษ์           | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี                                                                    |
| 5. อาจารย์อิศราภรณ์ คงเปี่ยม        | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์                                                                |



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวอิศราภรณ์ คงเปี่ยม

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา  
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ  
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ  
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา  
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีสะวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๔๔๒๐ ๑๔๔๔



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๕๓๖ วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นายบุญฤทธิ์ สมพงษ์

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๔๔๒๐ ๑๔๔๔



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๕๓๔

วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขววยเงิน

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๔๓๕

วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม



## แบบสอบถาม

เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1

ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หน้าตัวเลือกที่ตรงตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุด เพียงตัวเลือกเพียงเท่านั้น และกรุณารอกรายละเอียดในช่องว่างที่กำหนด

1. เพศ

☐ ชาย☐ หญิง

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 18 ปี☐ 19 ปี☐ 20 ปี☐ มากกว่า 20 ปี

3. ระดับชั้นการศึกษา

☐ ชั้นปีที่ 1☐ ชั้นปีที่ 2☐ ชั้นปีที่ 3☐ ชั้นปีที่ 4

4. คณะ

☐ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม☐ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์☐ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน☐ คณะบริหารธุรกิจ☐ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี☐ คณะวิศวกรรมศาสตร์☐ คณะศิลปศาสตร์☐ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น☐ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

5. รายได้ที่ได้รับต่อวัน

☐ ต่ำกว่า 200 บาท☐ 201 – 300 บาท☐ มากกว่า 301 บาท

ตอนที่ 2      รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (อาหารกลางวัน)

คำชี้แจง      โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หน้าตัวเลือกที่ตรงตามความเป็นจริงของท่านและกรณารอกรายละเอียดในช่องว่างที่กำหนด

1. เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง
- ☐ รสชาติอาหารอร่อย
- ☐ ความสะอาดรวดเร็วของอาหาร
- ☐ มีค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- ☐ การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ
- ☐ อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน
- ☐ ใกล้สถานที่เรียน
- ☐ อาหารมีปริมาณมาก
- ☐ ความสะอาดของอาหารและร้าน

2. ประเภทของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อยที่สุด (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ☐ อาหารจานเดียว (A La Catre)
- ☐ อาหารจานด่วน (Fast Food)
- ☐ อาหารว่าง (Snack Food)
- ☐ อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)

3. อาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Catre) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)

1. ข้าวและ(กับข้าว).....
2. ข้าวและ(กับข้าว).....
3. ข้าวและ(กับข้าว).....

### อาหารจานเดียวประเภทข้าว

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ข้าวมันไก่   | <input type="checkbox"/> ข้าวหมูแดง   |
| <input type="checkbox"/> ข้าวขาหมู    | <input type="checkbox"/> ข้าวคลุกกะปิ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหมกไก่   | <input type="checkbox"/> ข้าวผัด      |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหมูอบ    | <input type="checkbox"/> ข้าวหน้าไก่  |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหน้าเป็ด |                                       |

### อาหารจานเดียวประเภทเส้น

- |                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ | <input type="checkbox"/> ขนมจีน        |
| <input type="checkbox"/> ผัดมาม่า             | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่กะโรนี |
| <input type="checkbox"/> ผัดไท                | <input type="checkbox"/> สปาเก็ตตี้    |
| <input type="checkbox"/> ราดหน้า              | <input type="checkbox"/> ผัดซีอิ้ว     |
| <input type="checkbox"/> สุกี้                | <input type="checkbox"/> กระเพาะปลา    |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยจั๊บ             |                                        |

### 3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- |                                       |                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> พิซซ่า       | <input type="checkbox"/> แฮมเบอร์เกอร์ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอด       | <input type="checkbox"/> แซนวิช        |
| <input type="checkbox"/> เฟรนช์ฟรายส์ | <input type="checkbox"/> ไข่กรอก       |

### 3.3 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- |                                          |                                                 |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ส้มตำ           | <input type="checkbox"/> ขนมจีบ                 |
| <input type="checkbox"/> ซูชิ            | <input type="checkbox"/> สาเกุไส้หมูหรือปากหม้อ |
| <input type="checkbox"/> หมูหรือเนื้อทอด | <input type="checkbox"/> เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด    |
| <input type="checkbox"/> ซาลาเปา         | <input type="checkbox"/> ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง     |
| <input type="checkbox"/> เกี๊ยวทอด       | <input type="checkbox"/> ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า    |
| <input type="checkbox"/> แหนมเนือง       |                                                 |

## 3.4 เครื่องดื่ม (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ☐ น้ำเปล่า
- ☐ น้ำผลไม้สดหรือปั่น
- ☐ ชา
- ☐ กาแฟ
- ☐ ช็อคโกแลต
- ☐ นม
- ☐ น้ำอัดลม
- ☐ สมูทตี้
- ☐ น้ำสมุนไพร

## 3.5 ขนมหวาน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

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

## 4. ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ☐ ต่ำกว่า 50 บาท ☐ 51 – 100 บาท
- ☐ 101 – 150 บาท ☐ 151 – 200 บาท
- ☐ มากกว่า 200 บาท

## 5. สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ☐ สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ
- ☐ บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย
- ☐ จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ
- ☐ ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน
- ☐ สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา

## 6. สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ☐ ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย
- ☐ ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย
- ☐ ร้านสะดวกซื้อ
- ☐ ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย
- ☐ ตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย
- ☐ แอปพลิเคชันออนไลน์

## 7. บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร

- ☐ ครอบครัว
- ☐ อาจารย์และบุคลากรในคณะ
- ☐ เพื่อน
- ☐ รุ่นพี่และรุ่นน้อง

8. ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ

- ☐ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ☐ ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่
- ☐ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
- ☐ ผักชนิดต่างๆ
- ☐ ผลไม้ชนิดต่างๆ
- ☐ ธัญพืชชนิดต่างๆ

9. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

.....

.....

\*\*\*\*\*ขอขอบคุณอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม\*\*\*\*\*



## ภาคผนวก ค

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญ  
ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ



**แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัยแบบสอบถามเพื่องานวิจัย  
เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

**คำชี้แจง:** แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อประเมินความคิดเห็น ของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

|    |   |                                   |
|----|---|-----------------------------------|
| +1 | = | แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม        |
| 0  | = | แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่ |
| -1 | = | แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม     |

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านว่าข้อความมีความสอดคล้องหรือถูกต้องเพียงใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล**

| ลำดับ                       | ข้อคำถาม        | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-----------------------------|-----------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|                             |                 | +1                             | 0 | -1 |                         |
| <b>1. เพศ</b>               |                 |                                |   |    |                         |
|                             | - ชาย           |                                |   |    |                         |
|                             | - หญิง          |                                |   |    |                         |
| <b>2. อายุ</b>              |                 |                                |   |    |                         |
|                             | - ต่ำกว่า 18 ปี |                                |   |    |                         |
|                             | - 19 ปี         |                                |   |    |                         |
|                             | - 20 ปี         |                                |   |    |                         |
|                             | - มากกว่า 20 ปี |                                |   |    |                         |
| <b>3. ระดับชั้นการศึกษา</b> |                 |                                |   |    |                         |
|                             | - ชั้นปีที่ 1   |                                |   |    |                         |
|                             | - ชั้นปีที่ 2   |                                |   |    |                         |
|                             | - ชั้นปีที่ 3   |                                |   |    |                         |
|                             | - ชั้นปีที่ 4   |                                |   |    |                         |

| ลำดับ | ข้อความถาม                           | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-------|--------------------------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|       |                                      | +1                             | 0 | -1 |                         |
| 4.    | คณะ                                  |                                |   |    |                         |
|       | - คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม             |                                |   |    |                         |
|       | - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์           |                                |   |    |                         |
|       | - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน           |                                |   |    |                         |
|       | - คณะบริหารธุรกิจ                    |                                |   |    |                         |
|       | - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         |                                |   |    |                         |
|       | - คณะวิศวกรรมศาสตร์                  |                                |   |    |                         |
|       | - คณะศิลปศาสตร์                      |                                |   |    |                         |
|       | - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น |                                |   |    |                         |
|       | - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ   |                                |   |    |                         |
| 5.    | รายได้ที่ได้รับต่อวัน                |                                |   |    |                         |
|       | - ต่ำกว่า 200 บาท                    |                                |   |    |                         |
|       | - 201 – 300 บาท                      |                                |   |    |                         |
|       | - มากกว่า 300 บาท                    |                                |   |    |                         |

ตอนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
(อาหารกลางวัน)

| ลำดับ | ข้อความถาม                                  | ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม |
|-------|---------------------------------------------|----------------------------|---|----|---------------------|
|       |                                             | +1                         | 0 | -1 |                     |
| 1.    | เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน          |                            |   |    |                     |
|       | - ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง           |                            |   |    |                     |
|       | - รสชาติอาหารอร่อย                          |                            |   |    |                     |
|       | - ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร                  |                            |   |    |                     |
|       | - มีคุณภาพทางโภชนาการครบถ้วน                |                            |   |    |                     |
|       | - การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ            |                            |   |    |                     |
|       | - อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน      |                            |   |    |                     |
|       | - ใกล้เคียงสถานที่เรียน                     |                            |   |    |                     |
|       | - มีปริมาณมาก                               |                            |   |    |                     |
|       | - ความสะอาดของอาหารและร้าน                  |                            |   |    |                     |
| 2.    | ประเภทของอาหารที่บริโภคบ่อยที่สุด           |                            |   |    |                     |
|       | - อาหารจานเดียว (A La Catre)                |                            |   |    |                     |
|       | - อาหารจานด่วน (Fast Food)                  |                            |   |    |                     |
|       | - อาหารว่าง (Snack Food)                    |                            |   |    |                     |
|       | - อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery) |                            |   |    |                     |
| 3.    | อาหารที่นิยมบริโภค                          |                            |   |    |                     |
|       | 3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Catre)        |                            |   |    |                     |
|       | อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)     |                            |   |    |                     |
|       | - โปรตีน 3 ประเภท                           |                            |   |    |                     |

| ลำดับ                   | ข้อความถาม          | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-------------------------|---------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|                         |                     | +1                             | 0 | -1 |                         |
| อาหารจานเดียวประเภทข้าว |                     |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวมันไก่        |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวหมูแดง        |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวขาหมู         |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวคลุกกะปิ      |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวผัด           |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวหมกไก่        |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวหมูอบ         |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวหน้าไก่       |                                |   |    |                         |
|                         | - ข้าวหน้าเป็ด      |                                |   |    |                         |
| อาหารจานเดียวประเภทเส้น |                     |                                |   |    |                         |
|                         | - ก๋วยเตี๋ยว/บะหมี่ |                                |   |    |                         |
|                         | - ขนมจีน            |                                |   |    |                         |
|                         | - ผัดมาม่า          |                                |   |    |                         |
|                         | - ผัดไท             |                                |   |    |                         |
|                         | - สปาเก็ตตี้        |                                |   |    |                         |
|                         | - ผัดหมี่กะโรนี     |                                |   |    |                         |

| ลำดับ | ข้อความถาม                                | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|       |                                           | +1                             | 0 | -1 |                         |
|       | <b>อาหารจานเดียวประเภทเส้น (ต่อ)</b>      |                                |   |    |                         |
|       | - ราดหน้า                                 |                                |   |    |                         |
|       | - ผัดซีอิ้ว                               |                                |   |    |                         |
|       | - สุกี้                                   |                                |   |    |                         |
|       | - กระเพาะปลา                              |                                |   |    |                         |
|       | - ก๋วยจั๊บน้ำ                             |                                |   |    |                         |
|       | - อื่นๆ(โปรดระบุ)                         |                                |   |    |                         |
|       | <b>3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food)</b> |                                |   |    |                         |
|       | - พิซซ่า                                  |                                |   |    |                         |
|       | - แฮมเบอร์เกอร์                           |                                |   |    |                         |
|       | - ไก่ทอด                                  |                                |   |    |                         |
|       | - แซนวิช                                  |                                |   |    |                         |
|       | - เฟรนช์ฟรายส์                            |                                |   |    |                         |
|       | - ไส้กรอก                                 |                                |   |    |                         |
|       | <b>3.3 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food)</b>   |                                |   |    |                         |
|       | - ส้มตำ                                   |                                |   |    |                         |
|       | - ขนมจีบ                                  |                                |   |    |                         |
|       | - ซูชิ                                    |                                |   |    |                         |
|       | - สาคูไส้หมูหรือปากหม้อ                   |                                |   |    |                         |
|       | - หมูหรือเนื้อทอด                         |                                |   |    |                         |
|       | - เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                     |                                |   |    |                         |
|       | - ซาลาเปา                                 |                                |   |    |                         |
|       | - ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                      |                                |   |    |                         |
|       | - เกี๊ยวทอด                               |                                |   |    |                         |
|       | - ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                     |                                |   |    |                         |
|       | - แหนมเนือง                               |                                |   |    |                         |

| ลำดับ     | ข้อความถาม                       | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|           |                                  | +1                             | 0 | -1 |                         |
|           | <b>3.4 เครื่องดื่ม</b>           |                                |   |    |                         |
|           | - น้ำเปล่า                       |                                |   |    |                         |
|           | - ชาสมุนไพร                      |                                |   |    |                         |
|           | - น้ำผลไม้สดหรือปั่น             |                                |   |    |                         |
|           | - ชา                             |                                |   |    |                         |
|           | - กาแฟ                           |                                |   |    |                         |
|           | - ช็อคโกแลต                      |                                |   |    |                         |
|           | - นม                             |                                |   |    |                         |
|           | - น้ำอัดลม                       |                                |   |    |                         |
|           | - สมูทตี้                        |                                |   |    |                         |
|           | - น้ำสมุนไพร                     |                                |   |    |                         |
|           | <b>3.5 ขนมหวาน</b>               |                                |   |    |                         |
|           | อื่นๆ (โปรดระบุ 3 รายการ)        |                                |   |    |                         |
| <b>4.</b> | <b>ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ</b> |                                |   |    |                         |
|           | - ต่ำกว่า 50 บาท                 |                                |   |    |                         |
|           | - 51 – 100 บาท                   |                                |   |    |                         |
|           | - 101 – 150 บาท                  |                                |   |    |                         |
|           | - 151 – 200 บาท                  |                                |   |    |                         |
|           | - มากกว่า 200 บาท                |                                |   |    |                         |

| ลำดับ | ข้อความถาม                                                          | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|       |                                                                     | +1                             | 0 | -1 |                         |
|       | <b>5. สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด</b> |                                |   |    |                         |
|       | - สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ                            |                                |   |    |                         |
|       | - บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย                            |                                |   |    |                         |
|       | - จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ                       |                                |   |    |                         |
|       | - ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน                           |                                |   |    |                         |
|       | - สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา                           |                                |   |    |                         |
|       | <b>6. สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน</b>                              |                                |   |    |                         |
|       | - โรงอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย                                      |                                |   |    |                         |
|       | - ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย                              |                                |   |    |                         |
|       | - ร้านสะดวกซื้อ                                                     |                                |   |    |                         |
|       | - ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย                              |                                |   |    |                         |
|       | - ตลาดสด หรือตลาดนัด ใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย                         |                                |   |    |                         |
|       | - แอปพลิเคชันออนไลน์                                                |                                |   |    |                         |
|       | <b>7. บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร</b>           |                                |   |    |                         |
|       | - ครอบครัว                                                          |                                |   |    |                         |
|       | - อาจารย์และบุคลากรในคณะ                                            |                                |   |    |                         |
|       | - เพื่อน                                                            |                                |   |    |                         |
|       | - รุ่นพี่และรุ่นน้อง                                                |                                |   |    |                         |
|       | - อื่นๆ(โปรดระบุ)                                                   |                                |   |    |                         |

| ลำดับ | ข้อความ                                                           | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |   |    | ข้อเสนอแนะ<br>เพิ่มเติม |
|-------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---|----|-------------------------|
|       |                                                                   | +1                             | 0 | -1 |                         |
| 8.    | ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวัน<br>ที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ       |                                |   |    |                         |
|       | - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                             |                                |   |    |                         |
|       | - ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                           |                                |   |    |                         |
|       | - ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                         |                                |   |    |                         |
|       | - ผักชนิดต่างๆ                                                    |                                |   |    |                         |
|       | - ผลไม้ชนิดต่างๆ                                                  |                                |   |    |                         |
|       | - ธัญพืชชนิดต่างๆ                                                 |                                |   |    |                         |
|       | - อื่นๆ(โปรดระบุ)                                                 |                                |   |    |                         |
| 9.    | รายการอาหารกลางวันที่นักศึกษาต้องการ<br>ให้มีจำหน่ายเพิ่มภายในคณะ |                                |   |    |                         |
|       | - โปรดระบุ 3 อย่าง                                                |                                |   |    |                         |
| 10.   | ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน                                   |                                |   |    |                         |
|       | - บรรยาย                                                          |                                |   |    |                         |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

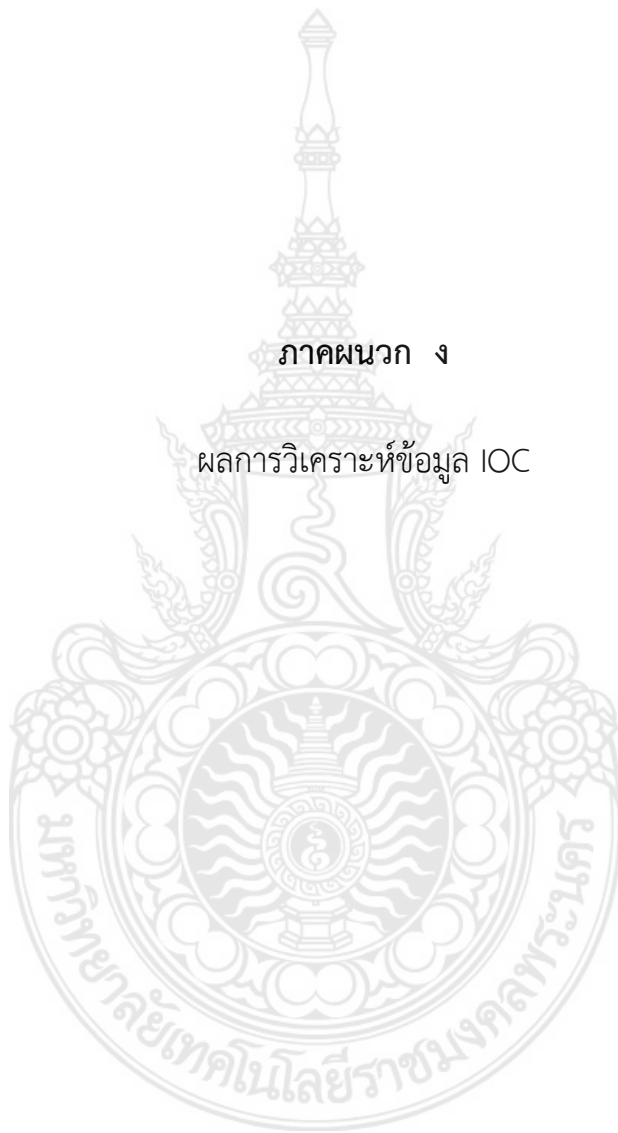
ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้เชี่ยวชาญ

ภาคผนวก ง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC



**ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย**  
**แบบสอบถามเพื่องานวิจัย**  
**เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

**คำชี้แจง:** แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อประเมินความคิดเห็น ของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

|    |   |                                   |
|----|---|-----------------------------------|
| +1 | = | แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม        |
| 0  | = | แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่ |
| -1 | = | แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม     |



## ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

| ข้อคำถาม                 | ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล  |
|--------------------------|----------------------------|----|----|----|----|---------|--------|
|                          | 1                          | 2  | 3  | 4  | 5  |         |        |
| 1. เพศ                   | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| 2. อายุ                  | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| 3. ระดับชั้นการศึกษา     | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| 4. คณะ                   | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| 5. รายได้ที่ได้รับต่อวัน | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |

## ตอนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (อาหารกลางวัน)

| ข้อคำถาม                                     | ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล  |
|----------------------------------------------|----------------------------|----|----|----|----|---------|--------|
|                                              | 1                          | 2  | 3  | 4  | 5  |         |        |
| <b>1. เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน</b> |                            |    |    |    |    |         |        |
| - ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง            | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - รสชาติอาหารอร่อย                           | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ความสะอาดรวดเร็วของอาหาร                   | +1                         | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน                 | +1                         | +1 | +1 | 0  | 0  | 0.60    | ใช้ได้ |
| - การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ             | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน       | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ใกล้สถานที่เรียน                           | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - อาหารมีปริมาณมาก                           | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ความสะอาดของอาหารและร้าน                   | +1                         | +1 | +1 | 0  | 0  | 0.60    | ใช้ได้ |
| <b>2. ประเภทของอาหารที่บริโภคบ่อยที่สุด</b>  |                            |    |    |    |    |         |        |
| - อาหารจานเดียว (A La Catre)                 | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - อาหารจานด่วน (Fast Food)                   | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - อาหารว่าง (Snack Food)                     | +1                         | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)  | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| <b>3. อาหารที่นิยมบริโภค</b>                 |                            |    |    |    |    |         |        |
| <b>3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Catre)</b>  |                            |    |    |    |    |         |        |
| อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)      |                            |    |    |    |    |         |        |
| - โปรตีน 3 ประเภท                            | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |

| ข้อคำถาม                       | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล  |
|--------------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|---------|--------|
|                                | 1                              | 2  | 3  | 4  | 5  |         |        |
| <b>อาหารจานเดียวประเภทข้าว</b> |                                |    |    |    |    |         |        |
| - ข้าวมันไก่                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ข้าวหมูแดง                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ข้าวขาหมู                    | +1                             | +1 | +1 | +1 | -1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| - ข้าวคลุกกะปิ                 | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ข้าวผัด                      | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ข้าวหมกไก่                   | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ข้าวหมูอบ                    | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ข้าวหน้าไก่                  | +1                             | +1 | +1 | +1 | -1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| - ข้าวหน้าเป็ด                 | +1                             | +1 | +1 | +1 | -1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| <b>อาหารจานเดียวประเภทเส้น</b> |                                |    |    |    |    |         |        |
| - ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่         | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ขนมจีน                       | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ผัดมาล่า                     | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ผัดไท                        | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - สปาเก็ตตี้                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ผัดหมี่กะโรนี                | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ราดหน้า                      | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ผัดซีอิ้ว                    | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - สุกี้                        | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - กระเพาะปลา                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ก๋วยจั๊บ                     | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |

| ข้อคำถาม                                  | ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล   |
|-------------------------------------------|----------------------------|----|----|----|----|---------|---------|
|                                           | 1                          | 2  | 3  | 4  | 5  |         |         |
| <b>3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food)</b> |                            |    |    |    |    |         |         |
| - พิซซ่า                                  | +1                         | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้  |
| - แฮมเบอร์เกอร์                           | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - ไก่ทอด                                  | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - แซนวิช                                  | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - เฟรนช์ฟรายส์                            | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - ไส้กรอก                                 | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| <b>3.4 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food)</b>   |                            |    |    |    |    |         |         |
| - ส้มตำ                                   | +1                         | +1 | 0  | +1 | 0  | 0.60    | ใช้ได้  |
| - ขนมจีบ                                  | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - ชูชิ                                    | +1                         | +1 | 0  | 0  | +1 | 0.60    | ใช้ได้  |
| - สาเกใส่หมูหรือปากหม้อ                   | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - หมูหรือเนื้อทอด                         | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้  |
| - เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด                     | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้  |
| - ซาลาเปา                                 | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง                      | +1                         | +1 | 0  | +1 | +1 | 0.80    | ใช้ได้  |
| - เกี๊ยวทอด                               | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า                     | +1                         | +1 | 0  | +1 | +1 | 0.80    | ใช้ได้  |
| - แพนเค้ก                                 | +1                         | +1 | 0  | +1 | 0  | 0.60    | ใช้ได้  |
| <b>3.5 เครื่องดื่ม</b>                    |                            |    |    |    |    |         |         |
| - น้ำเปล่า                                | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้  |
| - ชานมไข่มุก                              | -1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.40    | ตัดทิ้ง |
| - น้ำผลไม้สดหรือปั่น                      | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้  |
| - ชา                                      | +1                         | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้  |
| - กาแฟ                                    | +1                         | +1 | +1 | 0  | 0  | 0.60    | ใช้ได้  |
| - ช็อคโกแลต                               | +1                         | +1 | +1 | +1 | -1 | 0.60    | ใช้ได้  |
| - นม                                      | +1                         | +1 | +1 | +1 | -1 | 0.60    | ใช้ได้  |
| - น้ำอัดลม                                | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - สมูทตี้                                 | +1                         | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |
| - น้ำสมุนไพร                              | +1                         | +1 | +1 | 0  | +1 | 1.00    | ใช้ได้  |

| ข้อคำถาม                                                                 | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล  |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|---------|--------|
|                                                                          | 1                              | 2  | 3  | 4  | 5  |         |        |
| <b>3.6 ขนมหวาน</b>                                                       |                                |    |    |    |    |         |        |
| - โพรตระบุ 3 ประเภท                                                      | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| <b>4. ราคาอาหารที่บริโภคต่อมือ</b>                                       |                                |    |    |    |    |         |        |
| - ต่ำกว่า 50 บาท                                                         | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - 51 – 100 บาท                                                           | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - 101 – 150 บาท                                                          | +1                             | +1 | +1 | -1 | +1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| - 151 – 200 บาท                                                          | +1                             | +1 | +1 | -1 | +1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| - มากกว่า 200 บาท                                                        | +1                             | +1 | +1 | -1 | +1 | 0.60    | ใช้ได้ |
| <b>5. สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษา<br/>คำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด</b> |                                |    |    |    |    |         |        |
| - สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ                                 | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้าน<br>สวย                             | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ                            | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานใน<br>ร้าน                            | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา                                | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| <b>6. สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน</b>                                   |                                |    |    |    |    |         |        |
| - โรงอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย                                           | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย                                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ร้านสะดวกซื้อ                                                          | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย                                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ตลาดสด หรือตลาดนัด ใกล้คณะหรือ<br>มหาวิทยาลัย                          | +1                             | +1 | +1 | 0  | 0  | 0.60    | ใช้ได้ |
| - แอปพลิเคชันออนไลน์                                                     | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| <b>7. บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการ<br/>บริโภคอาหาร</b>           |                                |    |    |    |    |         |        |
| - ครอบครัว                                                               | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - อาจารย์และบุคลากรในคณะ                                                 | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - เพื่อน                                                                 | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - รุ่นพี่และรุ่นน้อง                                                     | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |

| ข้อคำถาม                                                    | ความคิดเห็นของ<br>ผู้เชี่ยวชาญ |    |    |    |    | ค่า IOC | แปลผล  |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|---------|--------|
|                                                             | 1                              | 2  | 3  | 4  | 5  |         |        |
| 8. ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวัน<br>นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ |                                |    |    |    |    |         |        |
| - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์                       | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่                                     | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว                                   | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| - ผักชนิดต่างๆ                                              | +1                             | +1 | +1 | 0  | 0  | 0.60    | ใช้ได้ |
| - ผลไม้ชนิดต่างๆ                                            | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |
| - ธัญพืชชนิดต่างๆ                                           | +1                             | +1 | +1 | 0  | +1 | 0.80    | ใช้ได้ |
| - อื่นๆ(โปรตีน)                                             | +1                             | +1 | +1 | +1 | 0  | 0.80    | ใช้ได้ |
| 9. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน                          |                                |    |    |    |    |         |        |
| - บรรยาย                                                    | +1                             | +1 | +1 | +1 | +1 | 1.00    | ใช้ได้ |



ภาคผนวก จ

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย





## บันทึกข้อความ

131

ฝ่ายวิชาการและวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปว. ๗๒๑ ๒๕๖๒

๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

๑๒.๐๒ น.

ส่วนราชการ

ที่

วันที่

๑๖ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย และการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยข้าพเจ้า นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารียะ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการดังนี้

๑. ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

๒. ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๗๑ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา  
ทิวภาณุ ตูมโน  
๑๖ ก.ย. ๖๒

(นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์)  
นักศึกษาระดับปริญญาโท

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา

ศาสตราจารย์  
ดร.กมล  
ทิวภาณุ  
๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

๑๘ ก.ย. ๖๒

เรียน คณบดี  
เพื่อโปรดพิจารณา

๑๗ ก.ย. ๖๒

อนุญาต

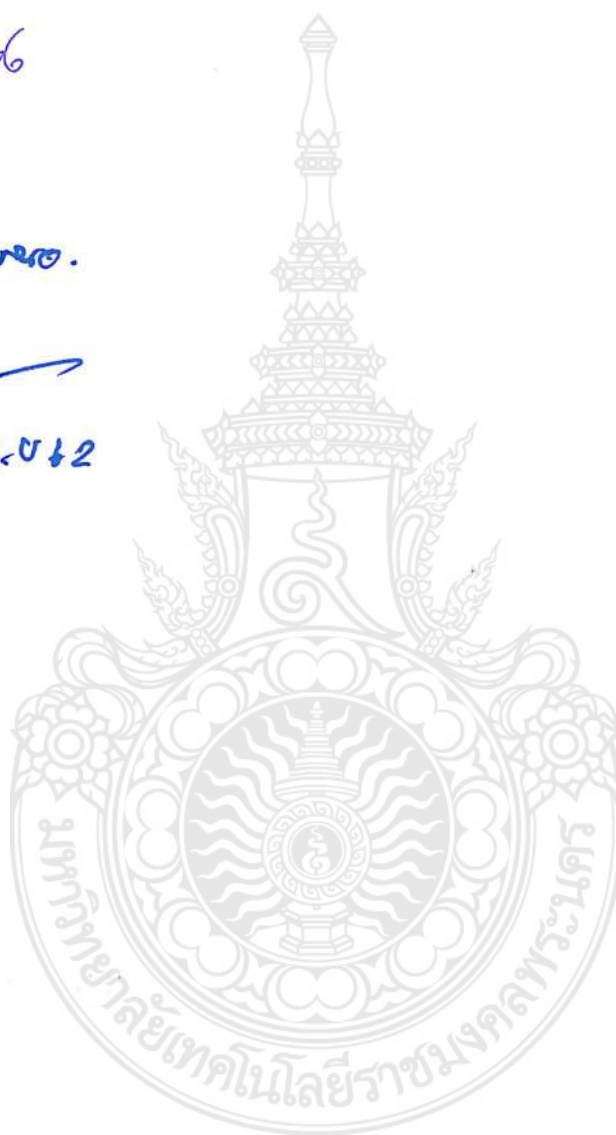
(นางปิยะธิดา สิริวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

เรียน จิตานันท์ ใจดี วิชาเอก และวิชา  
 ปรัชญา และวิชา สังคมศาสตร์.  
 อาจารย์. ใจดี ใจดี

  
 ๑๕ กอ.๖๖

ศาสตราจารย์ ดร. ใจดี.

  
 ๑๕ กอ.๖๖





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๖

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกริเริ่มแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๙

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๘

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะศิลปศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๑ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุญาตขอความเห็นชอบเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

ด้วยนายสุภสิษฐ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตขอความเห็นชอบจากท่านโปรดพิจารณาให้ นายสุภสิษฐ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิศวกรรมศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๐ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๗

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะบริหารธุรกิจ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกริเริ่มแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะบริหารธุรกิจ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๕

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

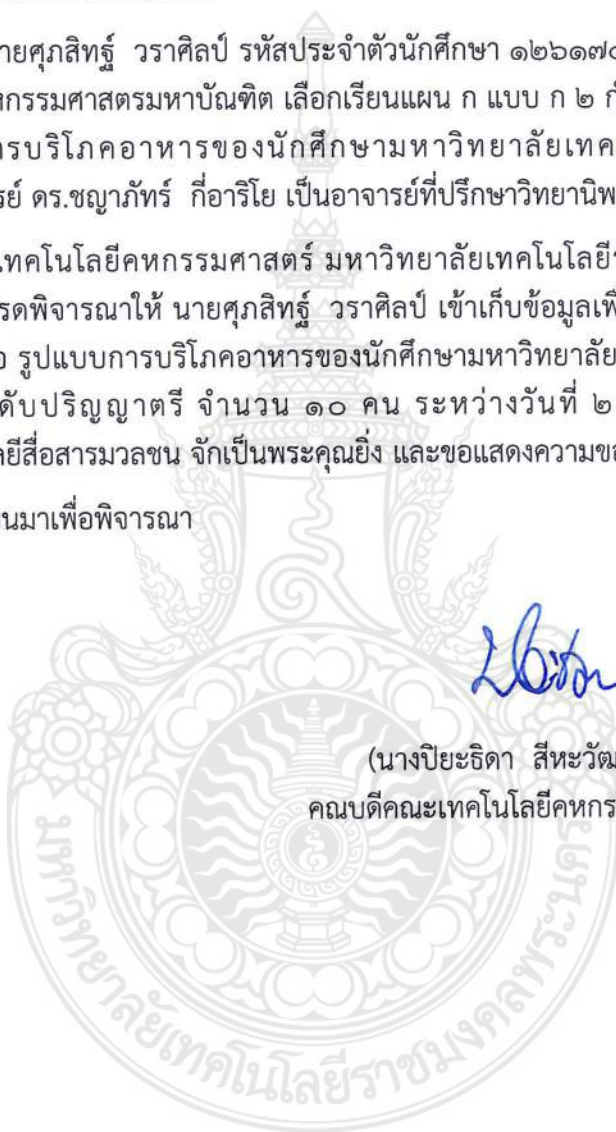
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๔

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ภาคผนวก ฉ

หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์





## บันทึกข้อความ

142

ฝ่ายวิชาการและวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปว. ๗๒๑ ๒๕๖๒

๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

๑๒.๐๒ น.

ส่วนราชการ

ที่

วันที่

๑๖ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย และการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยข้าพเจ้า นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารียะ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความประสงค์ขออนุมัติโครงการดังนี้

๑. ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

๒. ขออนุมัติโครงการเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๗๑ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา  
ทิวพร ตูมโค  
๑๖ ก.ย. ๖๒

(นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์)  
นักศึกษาระดับปริญญาโท

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา

ศุภสิทธิ์  
๑๖ ก.ย. ๖๒  
ทิวพร  
๑๘ ก.ย. ๖๒

๑๘ ก.ย. ๖๒

เรียน คณบดี  
เพื่อโปรดพิจารณา

๑๗ ก.ย. ๖๒

อนุญาต

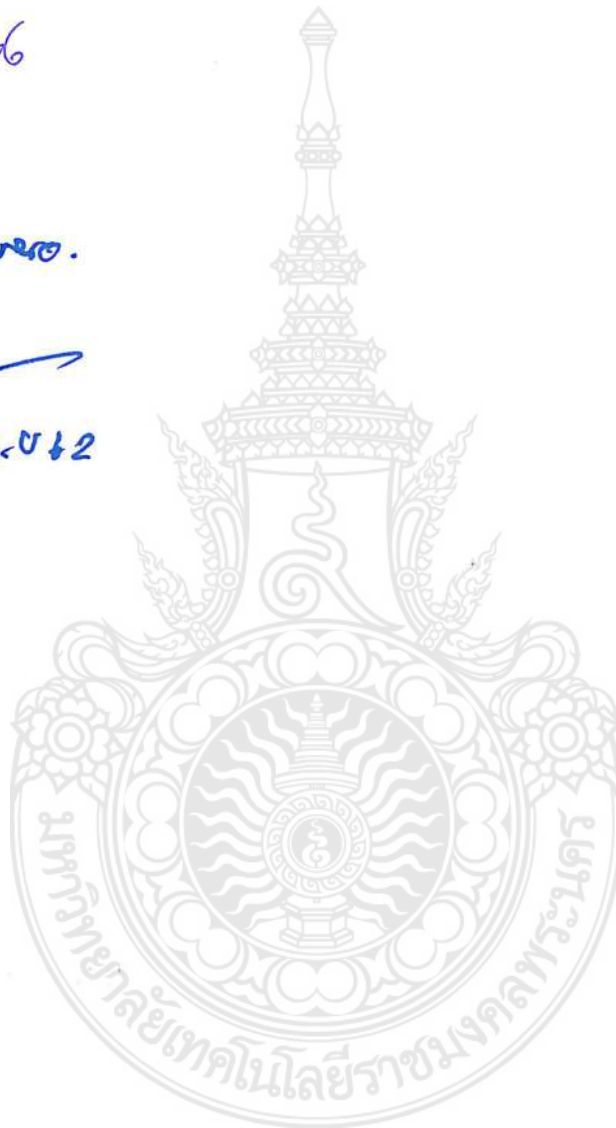
(นางปิยะธิดา สิริวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
๑๘ ก.ย. ๖๒

เรียน จิตานันท์ ใจดี ใจดี และวิจิตร  
 ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี  
 ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี

  
 ใจดี ใจดี

ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี ใจดี

  
 ใจดี ใจดี





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๔

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกริเริ่มแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๕ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๗ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๔ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๖ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

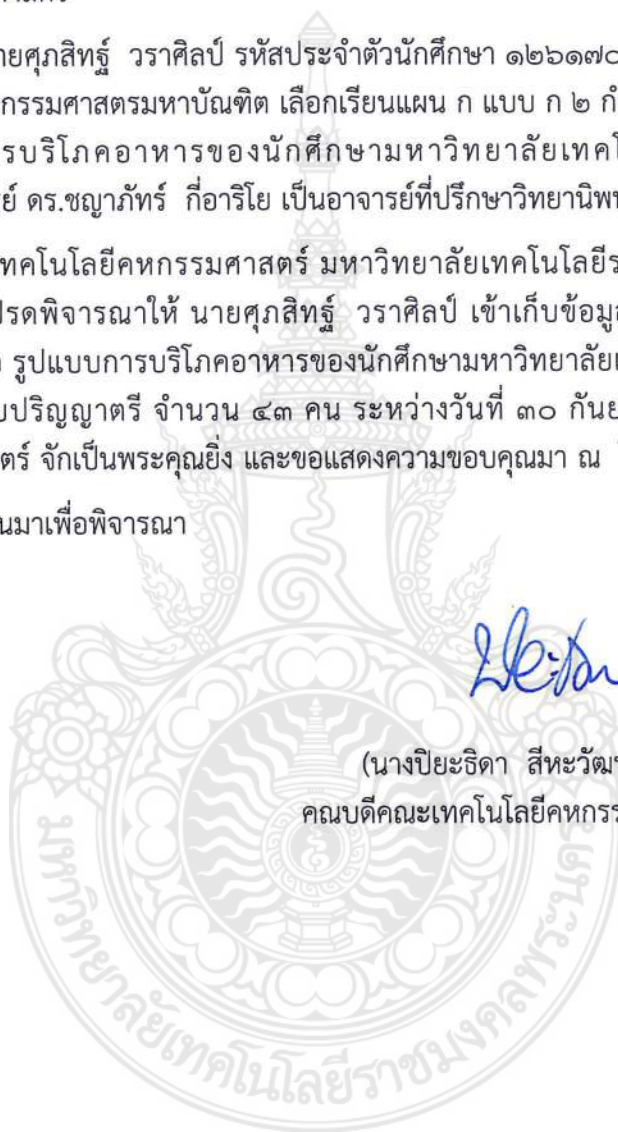
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๔๓ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะศิลปศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๙ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอกความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอกความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๗๗ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิศวกรรมศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๘

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา.๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๘ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สิริวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๕ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะบริหารธุรกิจ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๖๖ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะบริหารธุรกิจ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๓

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกลงเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุมัติโครงการจากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๔๕ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่ทะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๒ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๖ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สี่หะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



## ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายสุภสิษฐ์ วราศิลป์  
วัน เดือน ปีเกิด 1 เมษายน 2537  
ที่อยู่ปัจจุบัน 434 แยก 18 ซอยลาดกระบัง 36 แขวงลาดกระบัง  
เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

### ประวัติการศึกษา

| วุฒิการศึกษา   | สถาบัน                                                                           | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ปริญญาตรี      | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต<br>โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ<br>สาขาวิชาธุรกิจการบิน | 2559                |
| มัธยมศึกษาปลาย | โรงเรียนพรตพิทยพยัต                                                              | 2554                |
| มัธยมศึกษาต้น  | โรงเรียนพรตพิทยพยัต                                                              | 2551                |
| ประถมศึกษา     | โรงเรียนวัดลาดกระบัง                                                             | 2548                |

### ตำแหน่ง และสถานที่ทำงานปัจจุบัน

พ.ศ. 2559 – จนถึงปัจจุบัน นักวิชาการศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร