

สารบัญ

	หน้า
หน้าอนุมัติ.....	ค
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 ความสำคัญของการวิจัย.....	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	3
1.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	3
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
2.1 บริบทชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา.....	6
2.2 บริบทผลิตภัณฑ์.....	11
2.3 การผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย.....	15
2.4 สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร.....	17
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมและการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.....	18
2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	24
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	27
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	27

บทที่	หน้า
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	27
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	28
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	29
3.5 ขั้นตอนในการทำวิจัย.....	30
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	32
4.1 สถานภาพของประชากรหรือกลุ่มตัวอย่าง.....	32
4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	32
4.3 ข้อเสนอที่ได้จากการค้นพบ.....	46
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	51
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	51
5.2 อภิปรายผล.....	54
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	56
รายการอ้างอิง.....	58
ภาคผนวก.....	62
ภาคผนวก ก แผนการดำเนินงานวิจัย.....	63
ภาคผนวก ข รายชื่อวิทยากร.....	68
ภาคผนวก ค เครื่องมือในการวิจัย.....	70
ภาคผนวก ง การอภิปรายกลุ่ม.....	73
ภาคผนวก จ ข้อมูลการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร.....	83
ภาคผนวก ฉ ภาพถ่ายในการศึกษาวิจัย.....	88
ประวัติผู้วิจัย.....	93

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ประชากรตำบลบางเตย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2548.....	7
2 ขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาด.....	39
3 แผนการปรับปรุงกระบวนการผลิตนมชั้น.....	41
4 แสดงขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาดไม่ถูกสุขลักษณะและแนวทางการพัฒนา.....	46
5 การฝึกอบรมและการศึกษาดูงาน.....	48
6 การวางแผนและผลการดำเนินงาน.....	48

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
2 ความสัมพันธ์ทางครอบครัวของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา.....	10
3 กรอบแนวคิดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร.....	17
4 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ.....	30
5 กระบวนการผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนาที่ปฏิบัติอยู่เดิม.....	34
6 กระบวนการผลิตขนมชั้นที่ไม่สะอาด.....	38
7 กระบวนการผลิตขนมชั้นที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนาทำการปรับปรุงพัฒนา...	45
8 ยุทธศาสตร์การมีส่วนร่วมในการพัฒนาการผลิตขนมชั้นให้สะอาด.....	50

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี