

สำนักวิทยบริการฯ
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี นครินทร์

ภาคผนวก

สำนักงานวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก ก รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบแบบสอบถาม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ดียิ่ง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
2. นางเดือนเพ็ญ อายยุทธ์ หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดฉะเชิงเทรา
3. นายไพบุลย์ วิเชียรทอง หัวหน้าส่งเสริมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
4. ดร.วนิดา ธนประ โยชน์ศักดิ์ สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
5. ดร.พงษ์ชัย นิติไกลภพ สำนักงานหอการค้าแห่งชาติ

สำนักวิทยบริการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

สำนักงานวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม
เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขี้ไก่สงาคำ
ของ บริษัท ขำไก่ จำกัด เขตกรุงเทพมหานครฯ

แบบสอบถามชุดนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเก็บข้อมูลส่วนต่างๆ ของผู้บริโภค เพื่อใช้ประกอบในการจัดทำวิทยานิพนธ์ หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชายุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ ขอความกรุณาให้ข้อมูลตามความเป็นจริง ขอรับรองว่าข้อมูลนี้จะนำไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพขนมขี้ไก่ โดยจะไม่ส่งผลใดๆ ต่อตัวท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดให้รายละเอียดเกี่ยวกับตัวท่านโดยทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความให้ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. เพศ

1. ชาย

2. หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา

2. มัธยมศึกษาตอนต้น

3. มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.

4. อนุปริญญา / ปวส.

5. ปริญญาตรี

6. สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

1. รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ

2. พนักงานบริษัทฯ/เอกชน

3. ธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย

4. รับจ้างทั่วไป

5. ระดับรายได้ต่อเดือน

1. 5,000 บาท หรือน้อยกว่า

2. 5,001 – 10,000 บาท

3. 10,001 – 15,000 บาท

4. มากกว่า 15,000 บาท

6. จำนวนสมาชิกในครอบครัว

1. คนเดียว

2. 2-3 คน

3. 4-6 คน

4. มากกว่า 6 คน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกรบริโภคขนมขี้เมา

คำชี้แจง โปรดให้รายละเอียดเกี่ยวกับพฤติกรรมกรบริโภคและคุณสมบัติขนมขี้เมา โดยทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความให้ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด เพียงคำตอบเดียว

1. เหตุผลหลักของท่านในการซื้อขนมขี้เมา

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. รับประทานเอง | <input type="checkbox"/> 2. ผู้อื่นฝากซื้อ |
| <input type="checkbox"/> 3. ซื้อฝากผู้อื่น | <input type="checkbox"/> 4. ซื้อไปจำหน่ายต่อ |

2. ความถี่ในการซื้อขนมขี้เมา

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. น้อยกว่าสัปดาห์ละครั้ง | <input type="checkbox"/> 2. สัปดาห์ละ 1-3 ครั้ง |
| <input type="checkbox"/> 3. สัปดาห์ละ 4-6 ครั้ง | <input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 6 ครั้งต่อสัปดาห์ |

3. ราคาขนมขี้เมาที่ท่านซื้อในแต่ละครั้ง

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. 60 บาท หรือน้อยกว่า | <input type="checkbox"/> 2. 61-120 บาท |
| <input type="checkbox"/> 3. 121-200 บาท | <input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 200 บาท |

4. เหตุผลหลักในการบริโภคขนมขี้เมา

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. รสชาติอร่อย | <input type="checkbox"/> 2. ราคาเหมาะสม |
| <input type="checkbox"/> 3. คุณค่าของผลิตภัณฑ์ | <input type="checkbox"/> 4. ตามเพื่อน |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะขนมขี้เมา

5. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับรสชาติขนมขี้เมา

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. อย่างเดิมดีอยู่แล้ว | <input type="checkbox"/> 2. ควรปรับปรุงรสชาติแบบใหม่ๆ |
| <input type="checkbox"/> 3. ควรปรับปรุงเป็นบางส่วน | <input type="checkbox"/> 4. ไม่แสดงความคิดเห็น |

6. ท่านคิดว่าขนมขี้เมาควรมีรสชาติใด

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. รสขม | <input type="checkbox"/> 2. รสจืด |
| <input type="checkbox"/> 3. รสชาติเปรี้ยว | <input type="checkbox"/> 4. รสช็อกโกแลต |

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจต่อการบริโภคและคุณภาพขนมอบ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ท่านมีความพึงพอใจต่อการบริโภคและคุณภาพขนมอบ

ลำดับ ที่	ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
		ดีมาก ที่สุด	ดีมาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
1.	รสชาติของขนมอบ					
2.	สีของขนมอบ					
3.	คุณค่าทางโภชนาการของขนมอบ					
4.	ความสะอาดของภาชนะบรรจุขนมอบ					
5.	ปริมาณขนมอบต่อราคาจำหน่าย					
ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและข้อคิดเห็นอื่นๆ.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						
.....						

*****ขอขอบคุณที่ตอบแบบสอบถาม*****

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก ค อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวรสเงาะดำ

สำนักวิทยบริการฯ
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่รสจืด

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่รสจืด ดังนี้



ภาพ 5 เครื่องชั่งน้ำหนัก

ภาพ 6 เครื่องตีแป้งสาลี



ภาพ 7 เครื่องนวดแป้งสาลี



ภาพ 8 ขั้นตอนการนวดแป้งสาลี



ภาพ 9 เครื่องรีดแป้ง



ภาพ 10 ขั้นตอนการรีดแป้ง



ภาพ 11 ขั้นตอนการหมัก



ภาพ 12 นำผลิตภัณฑ์เข้าเตาหมัก



ภาพ 13 นำผลิตภัณฑ์เข้าเตาอบ



ภาพ 14 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์



ภาพ 15 พักผลิตภัณฑ์



ภาพ 16 ชั่งน้ำหนักผลิตภัณฑ์



ภาพ 17 ผลิตภัณฑ์ขนาด 70 กรัม
(ราคา 25 บาท)



ภาพ 18 ผลิตภัณฑ์ขนาด 150 กรัม
(ราคา 55 บาท)

สำนักวิทยบริการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นายพฤษ หีมรังคะ
วัน เดือน ปีเกิด	25 มกราคม 2495
สถานที่เกิด	อำเภอคูสิต กรุงเทพมหานคร
ที่อยู่	148 หมู่ 12 ถนนอุดมสุข ซอยอุดมสุข 30 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร
สถานที่ทำงาน	ที่ปรึกษาบริษัทไท่จำกัด กรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	บธ.บ (การตลาด) มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ พ.ศ. 2549

สำนักวิทยบริการฯ
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์