



## สารจากบรรณาธิการ

สวัสดีครับสมาชิกทุกท่าน

วารสารฉบับที่ 2 ปี 2554 ได้รับความร่วมมือจากสมาชิกหลายท่านที่ส่งบทความวิจัยและบทความวิชาการเผยแพร่ งานวิจัยฉบับนี้มีครบทุกสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เริ่มจากงานประดิษฐ์จากป่านศรนารายณ์วัตถุดิบที่มีคุณค่าสามารถสร้างสรรค์ชิ้นงานได้มากมาย และมีงานวิจัยขนมหวานโบราณที่ทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับผลจากโคเลสเตอรอล งานวิจัยด้านผ้า นำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งผลงานน่าจะนำไปพัฒนาให้เกิดรายได้กับประเทศ สุดท้ายของงานวิจัยเป็นการอบรมพ่อแม่ให้สอนลูกเล็กๆ ให้พร้อมในการอ่าน

บทความวิชาการมีอาทิจการปลูกไม้ทองสยามและสามารถนำมาปรุงอาหารได้มากมาย รศ.วัฒนาภรณ์จากโคราชพัฒนาตำรับมากมายทั้งของคาวของหวานแบบไทยและสากล ศ.ดร. มณีรัตน์ ผู้เชี่ยวชาญงานดอกไม้สดและใบตอง งานประดิษฐ์จากดอกไม้ ผลิตภัณฑ์ที่ครูและผู้สนใจสามารถนำไปศึกษาได้ กรุณาเขียนวิธีจำเริญบายศรี ซึ่งบางคนยังไม่ทราบ อาจารย์ยังมีบทความที่เป็นประโยชน์มาเสนออีกเรื่อยๆ

ในแวดวงการศศึกษา อนุรักษ์ประเพณีและอ.สมจิต นำเสนอความทันสมัยที่ครูควรติดตามและพัฒนาให้ทันโลก โดยเฉพาะปี 2558 ประชาคมอาเซียนจะกลายเป็นหนึ่งเดียว พวกเราพร้อมหรือไม่ สมาคมฯจะจัดประชุมวิชาการเกี่ยวกับความพร้อมสู่อาเซียนในปีนี้อย่างไร

ดร.ทวิรัสมิ์ สดุดิและอาลัย ดร.กุลขนิษฐาเป็นยอดหญิงแห่งวงการคหกรรมศาสตร์ ขอร่วมงานอีกในชาติหน้า

บทความที่เป็นสาระประโยชน์เพื่อสมาชิก นายกสมาคมฯ แนะนำหนังสือดี "กินอย่างไรให้ลูกฉลาดและแข็งแรง" อ่านแล้วคงช่วยให้เด็กฉลาดชาติเจริญ

สุดท้าย ผลการประเมินวารสารคหเศรษฐศาสตร์ จากสมาชิกส่วนหนึ่ง นับว่าเกิดประโยชน์ในระดับดีมาก คงต้องช่วยกันเสนอแนะและสนับสนุนให้ยิ่งๆ ขึ้นไป เพราะ TCI (จากการนำเสนอของดร.วันเพ็ญ) ใฝ่มองความก้าวหน้าของวารสารของไทยอยู่

พบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดีครับ

อนุกุล พลศิริ

บรรณาธิการ

# สารกษมาชิกสมาคมฯ

สวัสดีค่ะสมาชิกทุกท่าน



เนื่องในวโรกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ วันที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๕๔ สมาคมฯ ได้ถวายเงินโดยเสด็จพระราชกุศลจำนวนเงินหนึ่งหมื่นบาท และมีผู้แทนสมาคมฯ เข้าเฝ้าถวายพระพร ณ ศาลาดุสิดาลัย สวนจิตรลดา ทุกปี

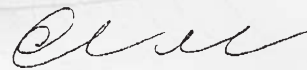
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ ได้รับเงินขวัญถุง “กองทุนเพชรน้ำหนึ่ง” จากสภาสตรีแห่งชาติฯ ในการจัดทำโครงการ หรือกิจกรรมอันเนื่องมาจากกระแสพระราชดำริ ของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในวันสตรีไทย เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๔ ทั้งนี้ที่รับเงินขวัญถุงฯ สมาคมฯ ได้ร่วมกับฝ่ายเด็ก เยาวชนและสถาบันครอบครัว สภาสตรีแห่งชาติฯ และสมาคมฯ ผู้บริหารงานแม่บ้านฯ จัดอบรมหลักสูตรพนักงานแม่บ้านโรงแรม วันที่ ๗ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๕๔ ณ โรงแรม ปริ๊นส์ตัน พาร์คสวีท เขตดินแดง กทม.

วันที่ ๒๕ - ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๔ มีการประชุม The 16 th International Biennial ARAHE Congress จัดที่กรุงมนิลา ประเทศฟิลิปปินส์ ในการประชุมครั้งนี้มีคนไทยเข้าร่วมประชุม ๑๗ คน โดยเป็นกรรมการและสมาชิกสมาคมฯ ๙ คน คนไทยที่เข้าร่วมประชุมมีการนำเสนองานวิจัยทั้งภาคบรรยาย และภาคโปสเตอร์

สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์ประจำปี ๒๕๕๔ สมาคมฯ จัดภายใต้เรื่อง “ประชาคมอาเซียน : ผลกระทบและการเตรียมความพร้อมของคหกรรมศาสตร์” ในวันที่ ๑๗ - ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๔ ที่โรงแรม มารวยการ์เด้น ในการจัดสัมมนาปีนี้เป็นที่กระตุ้นให้นักคหกรรมศาสตร์มีการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งจะมีการจัดตั้งให้แล้วเสร็จ ในปี ๒๕๕๘

ยังมีอะไรหลาย ๆ อย่างที่นักคหกรรมศาสตร์จะต้องปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก เราจะนำข่าวมาเล่าสู่กันฟังนะคะ

สวัสดีค่ะ



(รองศาสตราจารย์ ออบเชย วงศ์ทอง)

# ความพึงพอใจของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์

## Consumers' Satisfaction With Handicraft Products Made From SISAL

พัชรียาภรณ์ พ่วงเจริญ\* อนุกุล พลศิริ\*\* ศรีนวล แก้วแพรง\*\* เตือนใจ เกตุษา\*\*\*

Patchareeyaporn Phaungaroen\* Anukool Polsiri\*\* Srinual Kaewprag\*\* Tuanjai Ketsa\*\*\*

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ ในด้านวิธีการผลิต ด้านประโยชน์ใช้สอย และด้านราคา (2) เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภค จำแนกตามตัวแปรที่ศึกษา ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

การศึกษาครั้งนี้มีผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 4 ประเภท แต่ละผลิตภัณฑ์ผลิตด้วยวิธีการเย็บ มัด และทอ กลุ่มตัวอย่าง คือผู้ที่สนใจเข้าชมผลิตภัณฑ์ที่จัดแสดงในตลาดนัดสวนจตุจักร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ค่าสถิติ t-test และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (analysis of variance; ANOVA) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้ารองจานอาหาร กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน กระเป๋าถือ และโคมไฟจากป่านศรนารายณ์ ทั้งในด้านวิธีการผลิต ประโยชน์ใช้สอย และราคา ในระดับมากทุกผลิตภัณฑ์ ผลเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ พบว่า ผู้บริโภคเพศชายมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ทุกผลิตภัณฑ์และทุกด้านสูงกว่าเพศหญิง ผู้บริโภคที่มีอายุต่ำกว่า 25 ปี มีความพึงพอใจในทุกผลิตภัณฑ์และทุกด้านต่ำกว่าทุกกลุ่มอายุ ผู้บริโภคที่มีรายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท ต่อเดือน มีความพึงพอใจในทุกผลิตภัณฑ์และทุกด้านต่ำกว่าทุกกลุ่มรายได้ ผู้บริโภคที่เป็นนักเรียน นักศึกษามีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ต่ำกว่าทุกกลุ่มอาชีพในทุกผลิตภัณฑ์และทุกด้าน และผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรีมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ต่ำกว่าทุกกลุ่มระดับการศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

\* ครู วิทยาลัยการอาชีพศึกษาเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

\*\* รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

\*\*\* รองศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาการประเมินและการวิจัย คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

## ABSTRACT

This research aimed to (1) study the consumers' satisfaction with handicraft products made from sisal, in terms of production, usefulness and prices, and (2) compare their satisfaction according to gender, age, educational level, occupation, and monthly earning. The study composed of four products, each of which produced by needle working, tying, and texturing. Samples of the study were 400 people, at Jatujak weekend market, who expressed their interests in these products. A questionnaire had been used as the research instrument. Data were analyzed in terms of percentage, mean, SD, t-test and F-test. If the F-test indicated a statistical difference at the .05 level, they would be tested again using the Scheffe' method.

The Results of study indicated that consumers are pleased with many handicraft products made from sisal, namely, placemats, roll tissue holders, handbags and table lamps, in terms of production, usefulness and prices of the products. Comparisons of consumers' satisfaction with the products made from sisal revealed that male consumers were more pleased with the products than were female. Consumers who were under 25 year old were less pleased with all aspects of every product than the other age groups. Consumers whose income were lower than 10,000 bath/month were less pleased with all aspects of every product than were the other income groups. Consumers who were students were less pleased with all aspects of every product than were all other occupation groups. Undergraduate consumers were less pleased with the products than were other educational level groups at the .05 level of significance.

## บทนำ

ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานเป็นงานหัตถกรรมที่นำทรัพยากรธรรมชาติภายในประเทศมาเพิ่มมูลค่าผสมผสานกับภูมิปัญญาไทย เพื่อสร้างเป็นงาน หัตถกรรม ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมที่รู้จัก ได้แก่ เครื่องจักสาน ฝ้ายทอพื้นเมือง และเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ แต่ละอย่างมีลักษณะเด่นเฉพาะตัว มีความสวยงามเป็นธรรมชาติ มีคุณค่า นำใช้โดยเฉพาะเครื่องจักสาน ที่มีวิธีการผลิตที่แตกต่างกันไป เช่น วิธีสาน วิธีถัก วิธีทอ วิธีเย็บ และวิธีมัด ซึ่งหาวัสดุได้จากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น หวาย ไม้ไผ่ ไบหลาน กก ฟาง และ ป่านสรนารายณ์ เป็นต้น (วินัย วิริยะปานนท์,

2537, หน้า 8)

ผลิตภัณฑ์ป่านสรนารายณ์ในยุคเริ่มแรกผลิตโดยกลุ่มสหกรณ์การเกษตรหุบกระพงจากแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และสมเด็จพระบรมราชินีนาถฯ จากการสัมภาษณ์ ของประธานกลุ่มจักสานป่านสรนารายณ์หุบกระพง จังหวัดเพชรบุรี เกี่ยวกับการดำเนินงานด้านต่างๆ ในการผลิตหัตถกรรมจักสานป่านสรนารายณ์ พบว่า ในช่วงปี พ.ศ. 2549-2550 มียอดจำหน่ายลดลงประมาณร้อยละ 20 ทั้งนี้เนื่องมาจากคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐานสืบเนื่องมาจากเส้นใยป่านสรนารายณ์

แข็งมาก ทำให้การเข้ารูปยาก และมีปัญหาในด้าน การออกแบบ การใช้สีให้มีความสวยงาม คงทน อีกทั้งยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบ ใหม่ ๆ ที่หลากหลาย และตรงกับความต้องการ ของตลาดทั้งภายใน และภายนอกประเทศ (อารยา เต็มขั้นธัมณี, การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 8 มีนาคม 2552) จากประเด็นปัญหาต่างๆ เหล่านี้ จึงสรุปได้ ว่าปัจจุบันอุตสาหกรรมจักสานปานสรนารายณ์ มีปัญหาด้าน ตัวผลิตภัณฑ์ที่ขาดความหลากหลาย ด้านรูปแบบ การออกแบบให้ทันสมัยตรงกับความต้องการของ ผู้บริโภค ด้านประโยชน์ใช้สอย ด้านการกำหนดราคาขาย และการตลาด

ผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการศึกษา ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมจากปานสรนารายณ์ 4 ประเภท ได้แก่ ผ้ารองจานอาหาร กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน กระเป่าถือ และโคมไฟ โดยใช้วิธีการผลิต 3 วิธี คือ การเย็บ การมัด และการทอ ผลที่ได้จากการ ศึกษาจะเป็นประโยชน์ต่อกลุ่มผู้ผลิตงานหัตถกรรม จักสานปานสรนารายณ์ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับความพึงพอใจของ ผู้บริโภค อันจะช่วยเสริมสร้างเศรษฐกิจใน คราวเรือน ชุมชน และประเทศชาติต่อไป

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากปานสรนารายณ์ในด้าน วิธีการผลิต ด้านประโยชน์ใช้สอย และด้านราคา
2. เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากปาน

สรนารายณ์แต่ละประเภท ในด้านวิธีการผลิต ด้าน ประโยชน์ใช้สอย และด้านราคา โดยจำแนกตาม เพศอายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ ต่อเดือน

## วิธีการวิจัย

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้สนใจเข้าชมผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมจากปานสรนารายณ์ที่ผู้วิจัยได้จัดแสดง ในตลาดนัดสวนจตุจักร ช่วงเดือนสิงหาคม- กันยายน 2552 กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มแบบ บังเอิญ (accidental sampling) กับผู้สนใจเข้ามาชม ที่จัดแสดงในวันเก็บข้อมูล จำนวน 400 คน

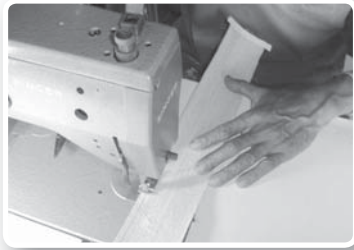
### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม ที่สร้างขึ้น แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 แบบสอบถามปัจจัยส่วนบุคคล คำถามเป็นแบบ เลือกรับ และคำถามปลายเปิด ตอนที่ 2 เป็น แบบวัดความพึงพอใจของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ 4 ประเภท คือ ผ้ารองจานอาหาร กล่องกระดาษ ทิชชูแบบม้วน กระเป่าถือ และโคมไฟ ในด้าน วิธีการผลิต (การเย็บ การมัด และการทอ) ประโยชน์ใช้สอย และราคา โดยลักษณะคำตอบ เป็นมาตราส่วนประเมินค่า (rating scale) 5 ระดับ โดยวิธีการของ Likert วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่า ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (mean) และส่วน เบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ค่าสถิติ t-test และการ วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (analysis of variance; ANOVA) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ ระดับ .05

### วิธีการผลิต

การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์  
หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ เป็นการนำเส้นใย  
ป่านที่ถักเป็นลายเปีย จากนั้นใช้วิธีการเย็บ และ

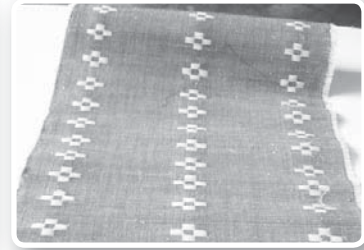
การมัดขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ ส่วนการทอจะนำเส้นใย  
ป่านทอผสมกับเส้นใยฝ้าย (ดังภาพที่ 1-3)



ภาพที่ 1 การเย็บ



ภาพที่ 2 การมัด



ภาพที่ 3 การทอ

### ผลิตภัณฑ์ป่านศรนารายณ์

ผลิตภัณฑ์จากป่านศรนารายณ์ต้นแบบ  
ในการประเมินครั้งนี้มี 4 ประเภท ได้แก่ ผ้ารอง  
จานอาหาร ก่องกระดาษทิชชูแบบม้วน กระเป๋า  
ถือ และ โคมไฟ ซึ่งผู้วิจัยได้ผลิตตามเกณฑ์

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์จากป่าน  
ศรนารายณ์ โดยได้รับการปรึกษาและแนะนำจาก  
ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปประดิษฐ์ (ดังภาพที่ 4-7)



ภาพที่ 4 ผ้ารองจานอาหาร



ภาพที่ 5 ก่องกระดาษทิชชูแบบม้วน



ภาพที่ 6 กระเป๋าถือ



ภาพที่ 7 โคมไฟ

## ผลวิจัยและวิจารณ์

1. กลุ่มตัวอย่างจำนวนมากที่สุดอายุ 25-40 ปี (ร้อยละ 44.0) การศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ 36.8) อาชีพรับราชการ รัฐวิสาหกิจ (ร้อยละ 32.0) และมีรายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท (ร้อยละ 45.5) เหตุจูงใจที่ซื้อสินค้าหัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์ คือ เพื่อใช้งาน (ร้อยละ 45.3) และมากกว่าครึ่งซื้อเพื่อเป็นของฝากญาติมิตร/เพื่อนฝูง (ร้อยละ 54.3)
2. ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์ในภาพรวมอยู่ในระดับมากถึง 4 ผลิตภัณฑ์ (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ระดับความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์

ประเภทผลิตภัณฑ์	$\bar{X}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ
กระเป๋าถือ	3.98	0.73	มาก
ผ้ารองจานอาหาร	3.97	0.79	มาก
โคมไฟ	3.92	0.74	มาก
กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน	3.88	0.70	มาก

3. การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์

3.1 ผู้บริโภคเพศชายมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์ในด้านวิธีการผลิต ประโยชน์ใช้สอย และราคาสูงกว่าเพศหญิง ยกเว้นผลิตภัณฑ์กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วนในวิธีการผลิต และการมัด ผลิตภัณฑ์โคม

ไฟ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในวิธีการผลิต การเย็บและมัด และด้านราคา ที่ไม่แตกต่างกัน

3.2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป้านศรนารายณ์ จำแนกตามอายุ พบว่า ผู้บริโภคที่มีอายุต่ำกว่า 25 ปี มีความพึงพอใจในทุกผลิตภัณฑ์และทุกด้าน ต่ำกว่าทุกกลุ่มอายุ (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ จำแนกตามอายุ

ประเภทผลิตภัณฑ์	อายุต่ำกว่า 25 ปี		อายุ 25 - 40 ปี		อายุมากกว่า 40 ปี	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>ฝักรองจานอาหาร</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.07 <sup>b</sup>	0.70	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
- การมัด	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.11 <sup>b</sup>	0.72	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
- การทอ	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.09 <sup>b</sup>	0.71	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.72 <sup>a</sup>	0.94	4.07 <sup>b</sup>	0.84	3.94 <sup>ab</sup>	0.94
ด้านราคา	3.75 <sup>a</sup>	0.88	4.08 <sup>b</sup>	0.67	3.99 <sup>ab</sup>	0.88
<b>กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.72 <sup>a</sup>	0.92	4.06 <sup>b</sup>	0.70	3.94 <sup>ab</sup>	0.92
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.63 <sup>a</sup>	0.75	4.07 <sup>b</sup>	0.70	3.96 <sup>b</sup>	0.84
ด้านราคา	3.58 <sup>a</sup>	0.84	3.79 <sup>b</sup>	0.67	3.83 <sup>b</sup>	0.82
<b>กระเป๋าถือ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.62 <sup>a</sup>	0.93	4.11 <sup>b</sup>	0.78	3.98 <sup>b</sup>	0.96
- การมัด	3.67 <sup>a</sup>	0.92	4.10 <sup>b</sup>	0.72	3.97 <sup>b</sup>	0.95
- การทอ	3.77 <sup>a</sup>	0.98	4.27 <sup>b</sup>	0.72	4.13 <sup>b</sup>	0.95
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.74 <sup>b</sup>	0.83	4.16 <sup>b</sup>	0.71	4.03 <sup>b</sup>	0.82
ด้านราคา	3.63 <sup>a</sup>	0.81	4.99 <sup>b</sup>	0.68	3.96 <sup>b</sup>	0.82
<b>โคมไฟ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.82 <sup>a</sup>	1.00	4.21 <sup>b</sup>	0.76	3.97 <sup>b</sup>	0.98
- การทอ	4.02 <sup>a</sup>	1.01	4.30 <sup>b</sup>	0.74	4.15 <sup>b</sup>	0.90
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.81 <sup>a</sup>	0.85	4.19 <sup>b</sup>	0.70	3.94 <sup>b</sup>	0.87
ด้านราคา	3.41 <sup>a</sup>	0.97	3.59 <sup>ab</sup>	0.90	3.82 <sup>b</sup>	0.99

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยที่มีอักษรยกกำลังต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



3.3 ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อ 10,000 บาทต่อเดือน มีความพึงพอใจในทุกผลิตภัณฑ์ที่หักกรรมจากปานศรณรายณ์จำแนก ผลิตภัณฑ์และทุกด้าน ต่ำกว่าทุกกลุ่มรายได้ตามรายได้ พบว่า ผู้บริโภคที่มีรายได้ต่ำกว่า (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่หักกรรมจากปานศรณรายณ์ จำแนกตามรายได้

ประเภทผลิตภัณฑ์	> 10,000 บาท		10,000 - 20,000 บาท		< 20,000 บาท	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>ผู้รองงานอาหาร</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.82 <sup>a</sup>	0.95	4.07 <sup>b</sup>	0.70	4.15 <sup>b</sup>	0.72
- การมัด	3.82 <sup>a</sup>	0.95	4.14 <sup>b</sup>	0.73	4.15 <sup>b</sup>	0.72
- การทอ	3.82 <sup>a</sup>	0.95	4.10 <sup>b</sup>	0.71	4.15 <sup>b</sup>	0.72
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.79 <sup>a</sup>	0.99	4.07 <sup>b</sup>	0.82	4.11 <sup>b</sup>	0.87
ด้านราคา	3.81 <sup>a</sup>	0.91	4.09 <sup>b</sup>	0.67	4.14 <sup>b</sup>	0.68
<b>กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.78 <sup>a</sup>	0.99	4.04 <sup>ab</sup>	0.82	4.11 <sup>b</sup>	0.92
- การทอ	3.86 <sup>a</sup>	1.00	4.07 <sup>b</sup>	0.79	4.18 <sup>b</sup>	0.81
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.80 <sup>a</sup>	0.84	3.95 <sup>b</sup>	0.70	4.14 <sup>b</sup>	0.71
<b>กระเป๋าถือ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.79 <sup>a</sup>	1.03	3.99 <sup>ab</sup>	0.73	4.23 <sup>b</sup>	0.73
- การมัด	3.78 <sup>a</sup>	0.97	4.00 <sup>ab</sup>	0.73	4.22 <sup>b</sup>	0.70
- การทอ	3.89 <sup>a</sup>	1.01	4.17 <sup>b</sup>	0.69	4.42 <sup>b</sup>	0.72
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.84 <sup>a</sup>	0.88	4.11 <sup>b</sup>	0.68	4.25 <sup>b</sup>	0.67
ด้านราคา	3.59 <sup>a</sup>	0.89	3.53 <sup>b</sup>	0.65	3.80 <sup>b</sup>	0.60

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	> 10,000 บาท		10,000 - 20,000 บาท		< 20,000 บาท	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>โคมไฟ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.84 <sup>a</sup>	1.01	4.11 <sup>b</sup>	0.80	4.31	0.72
- การทอ	4.03	0.99	4.23 <sup>ab</sup>	0.78	4.42 <sup>b</sup>	0.66
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.89	0.98	4.09 <sup>a</sup>	0.87	4.17 <sup>a</sup>	0.98

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยที่มีอักษรยกกำลังต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3.4 ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากบ้าน  
ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากบ้านศรนารายณ์จำแนกตามอาชีพ พบว่า ผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนนักศึกษา มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากบ้านศรนารายณ์ ต่ำกว่าทุกกลุ่มอาชีพในทุกผลิตภัณฑ์ และทุกด้าน (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากบ้านศรนารายณ์ จำแนกตามอาชีพ

ประเภทผลิตภัณฑ์	นักเรียน / นักศึกษา		ธุรกิจส่วนตัว		รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ		พนักงานเอกชน		รับจ้าง	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>ผ้ารองจานอาหาร</b>										
ด้านวิธีการผลิต										
- การเย็บ	3.62 <sup>a</sup>	0.91	3.96 <sup>ab</sup>	0.92	4.09 <sup>b</sup>	0.71	3.88 <sup>ab</sup>	0.82	4.13 <sup>b</sup>	0.83
- การมัด	3.62 <sup>a</sup>	0.91	4.00 <sup>ab</sup>	0.94	4.09 <sup>b</sup>	0.71	3.88 <sup>ab</sup>	0.82	4.16 <sup>b</sup>	0.85
- การทอ	3.62 <sup>a</sup>	0.91	3.99 <sup>ab</sup>	0.93	4.09 <sup>b</sup>	0.71	3.88 <sup>ab</sup>	0.82	4.13 <sup>b</sup>	0.83
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.52 <sup>a</sup>	0.92	3.93 <sup>ab</sup>	0.99	3.95 <sup>ab</sup>	0.82	4.18 <sup>b</sup>	0.83	4.12 <sup>b</sup>	0.88
ด้านราคา	3.60 <sup>a</sup>	0.86	3.97 <sup>ab</sup>	0.89	4.07 <sup>b</sup>	0.67	3.93 <sup>ab</sup>	0.79	4.13 <sup>b</sup>	0.79

ประเภทผลิตภัณฑ์	นักเรียน / นักศึกษา		ธุรกิจ ส่วนตัว		รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ		พนักงาน เอกชน		รับจ้าง	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>กล่องกระดาษทึบแบบม้วน</b>										
ด้านวิธีการผลิต										
- การเย็บ	3.52 <sup>a</sup>	0.92	3.92 <sup>ab</sup>	1.00	3.95 <sup>ab</sup>	0.82	4.18 <sup>b</sup>	0.83	4.09 <sup>b</sup>	0.88
- การทอ	3.60 <sup>a</sup>	0.93	4.00 <sup>ab</sup>	1.05	4.05 <sup>ab</sup>	0.77	4.11 <sup>ab</sup>	0.82	4.13 <sup>b</sup>	0.89
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.48 <sup>a</sup>	0.87	3.95 <sup>b</sup>	0.81	3.90 <sup>b</sup>	0.73	4.15 <sup>b</sup>	0.93	4.15 <sup>b</sup>	0.73
ด้านราคา	3.43 <sup>a</sup>	0.88	3.83 <sup>ab</sup>	0.82	3.72 <sup>ab</sup>	0.68	3.83 <sup>ab</sup>	0.68	3.91 <sup>b</sup>	0.76
<b>กระดาษแก้ว</b>										
ด้านวิธีการผลิต										
- การเย็บ	3.56 <sup>a</sup>	0.96	3.91 <sup>ab</sup>	0.97	4.08 <sup>b</sup>	0.79	4.01 <sup>ab</sup>	0.79	4.07 <sup>ab</sup>	0.93
- การมัด	3.39 <sup>a</sup>	1.00	3.98 <sup>b</sup>	0.94	4.07 <sup>b</sup>	0.78	4.05 <sup>b</sup>	0.66	4.06 <sup>b</sup>	0.73
- การทอ	3.58 <sup>a</sup>	1.02	4.12 <sup>b</sup>	0.97	4.22 <sup>b</sup>	0.73	4.24 <sup>b</sup>	0.80	4.18 <sup>b</sup>	0.85
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.48 <sup>a</sup>	0.82	4.04 <sup>b</sup>	0.86	4.11 <sup>b</sup>	0.69	4.15 <sup>b</sup>	0.79	4.13 <sup>b</sup>	0.72
ด้านราคา	3.49 <sup>a</sup>	0.89	3.93 <sup>b</sup>	0.82	3.97 <sup>b</sup>	0.65	3.95 <sup>ab</sup>	0.73	3.98 <sup>b</sup>	0.76
<b>โคมไฟ</b>										
ด้านวิธีการผลิต										
- การเย็บ	3.43 <sup>a</sup>	0.82	3.98 <sup>b</sup>	0.99	4.22 <sup>b</sup>	0.77	4.05 <sup>b</sup>	0.84	4.22 <sup>b</sup>	0.92
- การมัด	3.58 <sup>a</sup>	0.84	4.12 <sup>b</sup>	0.92	4.17 <sup>b</sup>	0.74	4.09 <sup>b</sup>	0.71	4.31 <sup>b</sup>	0.80
- การทอ	3.72 <sup>a</sup>	0.98	4.20 <sup>b</sup>	0.92	4.26 <sup>b</sup>	0.88	4.26 <sup>b</sup>	0.88	4.33 <sup>b</sup>	0.88
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.51 <sup>a</sup>	0.84	3.99 <sup>b</sup>	0.85	4.02 <sup>b</sup>	0.74	4.30 <sup>b</sup>	0.75	4.22 <sup>b</sup>	0.73

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยที่มีอักษรยกกำลังต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3.5 ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อ ต่ำกว่าปริญญาตรีมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์  
ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ จำแนก ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์ ต่ำกว่าทุกกลุ่ม  
ตามการศึกษา พบว่า ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษา ระดับการศึกษา (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรม  
จากป่านศรนารายณ์ จำแนกตามระดับการศึกษา

ประเภทผลิตภัณฑ์	ต่ำกว่าปริญญาตรี		ปริญญาตรี		สูงกว่าปริญญาตรี	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>ฝักรองจานอาหาร</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.07 <sup>b</sup>	0.70	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
- การมัด	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.11 <sup>b</sup>	0.72	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
- การทอ	3.76 <sup>a</sup>	0.92	4.09 <sup>b</sup>	0.71	4.00 <sup>ab</sup>	0.92
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.72 <sup>a</sup>	1.03	4.07 <sup>b</sup>	0.74	3.94 <sup>ab</sup>	0.86
ด้านราคา	3.75 <sup>a</sup>	0.93	4.08 <sup>b</sup>	0.65	3.99 <sup>ab</sup>	0.73
<b>กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.73 <sup>a</sup>	1.02	4.12 <sup>b</sup>	0.74	4.00 <sup>b</sup>	0.86
- การมัด	3.68 <sup>a</sup>	0.94	3.99 <sup>b</sup>	0.70	3.90 <sup>ab</sup>	0.76
- การทอ	3.80 <sup>a</sup>	1.05	4.24 <sup>b</sup>	0.75	4.00 <sup>ab</sup>	0.90
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.74 <sup>a</sup>	0.89	4.13 <sup>b</sup>	0.66	3.96 <sup>ab</sup>	0.70
<b>กระเป๋าถือ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.73 <sup>a</sup>	0.99	4.14 <sup>b</sup>	0.83	4.05 <sup>b</sup>	0.78
- การมัด	3.77 <sup>a</sup>	1.00	4.16 <sup>b</sup>	0.78	3.98 <sup>ab</sup>	0.71
- การทอ	3.87 <sup>a</sup>	1.02	4.29 <sup>b</sup>	0.79	4.22 <sup>b</sup>	0.73
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.82 <sup>a</sup>	0.91	4.21 <sup>b</sup>	0.66	4.08 <sup>b</sup>	0.72
ด้านราคา	3.72 <sup>a</sup>	0.91	4.02 <sup>b</sup>	0.68	4.00 <sup>b</sup>	0.64

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	ต่ำกว่าปริญญาตรี		ปริญญาตรี		สูงกว่าปริญญาตรี	
	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.	$\bar{X}$	SD.
<b>โคมไฟ</b>						
ด้านวิธีการผลิต						
- การเย็บ	3.74 <sup>a</sup>	1.04	4.29 <sup>b</sup>	0.79	4.13 <sup>b</sup>	0.73
- การมัด	3.93 <sup>a</sup>	0.95	4.26 <sup>b</sup>	0.77	4.13 <sup>ab</sup>	0.70
- การทอ	3.93 <sup>a</sup>	1.02	3.81 <sup>b</sup>	0.96	4.21 <sup>ab</sup>	0.76
ด้านประโยชน์ใช้สอย	3.79 <sup>a</sup>	0.93	4.20 <sup>b</sup>	0.65	4.11 <sup>b</sup>	0.74

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยที่มีอักษรยกกำลังต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์  
**หัตถกรรมจากป่านศรนารายณ์** ผู้วิจัยนำเสนอ  
 การอภิปรายผลในประเด็นสำคัญทางด้านวิธีการ  
 ผลิต ประโยชน์ใช้สอย และด้านราคา ดังนี้

1. **ด้านวิธีการผลิตของผลิตภัณฑ์** พบว่า  
 ผู้บริโภคมีความพึงพอใจการผลิตผลิตภัณฑ์กล่อง  
 กระดาษทิชชูแบบม้วน กระเป๋าถือ และโคมไฟ  
 โดยการทอมากกว่าการผลิตโดยการเย็บและการ  
 มัด (พิจารณาจาก  $\bar{X}$ ) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะวิธีการ  
 ผลิตโดยการทอ ผู้วิจัยได้นำใยฝ้ายมาทอผสมกับ  
 เส้นป่านศรนารายณ์เพื่อลดความแข็งกระด้าง  
 และเพิ่มผิวสัมผัสที่นุ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์ ประกอบ  
 กับ ใยฝ้ายที่นำมาผสมเป็นเส้นสีน้ำเงิน ทำให้มี  
 สีเส้นของฝ้ายก่อให้เกิดลวดลายที่มีสีเส้นสวยงาม  
 ขึ้น ทำให้ผู้บริโภคพึงพอใจมากขึ้น สอดคล้อง  
 กับหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่นำออกแบบ  
 ผลิตภัณฑ์จะต้องคำนึงถึง คือความสวยงามของ  
 ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากสีของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้วิจัยจะ  
 เกิดความประทับใจในความสวยงามของสีเส้นที่  
 สวยงาม (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง  
 และ ขนาดย่อม, 2549, หน้า 19)

ส่วนผลิตภัณฑ์ผ้ารองจานอาหาร ผู้บริโภค  
 มีความพึงพอใจวิธีการผลิตแบบมัดมากกว่าวิธี  
 การผลิตโดยการทอและการเย็บ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ  
 การใช้วิธีการผลิตโดยการมัดทำให้ชิ้นงานมีความ  
 โปร่ง เมื่อผลิตขึ้นเป็นตัวผลิตภัณฑ์ผ้ารองจาน  
 อาหารทำให้มีลวดลายที่ง่ายต่อการทำความสะอาด  
 ในการใช้งาน ในขณะที่วิธีการผลิตโดยการเย็บ  
 ทำให้ผลิตภัณฑ์มีผิวสัมผัสที่แน่น หากมีเศษอาหาร  
 หรือน้ำแฉกหกเปื้อนจะทำให้ยากต่อการ  
 ทำความสะอาด จึงอาจตั้งเป็นข้อสังเกตได้ว่า  
 เหตุผลความพึงพอใจในวิธีการผลิตของผลิตภัณฑ์  
 ผ้ารองจานอาหารนั้น ผู้บริโภคอาจพิจารณาจาก  
 ความง่ายในการทำทำความสะอาดเป็นปัจจัย  
 สำคัญ ดังที่ ทวีร์สมิ์ ธนาคม (2547, หน้า 230)  
 ได้กล่าวถึงหลักการเลือกซื้ออุปกรณ์เครื่องใช้  
 ภายในครัวที่นอกจากจะพิจารณาจากความแข็งแรง  
 ทนทานแล้ว ยังต้องพิจารณาจากความสะดวกใน  
 การใช้งานและการทำความสะอาดด้วย

2. **ด้านประโยชน์ใช้สอย** พบว่าผู้บริโภค  
 มีความพึงพอใจในระดับมากทุกผลิตภัณฑ์เรียง  
 ตามลำดับ คือ ผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือ ผลิตภัณฑ์

โคมไฟ ผลิตภัณฑ์ผ้ารองจานอาหาร และผลิตภัณฑ์กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน (พิจารณาจาก  $\bar{x}$ ) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่ากระเป๋าถือที่ใช้ในการวิจัยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคสามารถใช้ได้ในทุกโอกาส เป็นงานหัตถกรรมที่ผู้บริโภคเลือกใช้ตามความต้องการเพราะเป็นแบบที่เรียบง่าย ผู้ใช้สามารถตกแต่งลวดลายได้ด้วยผ้าหรือดอกไม้ ทำให้นำไปใช้ในงานต่างๆ ได้หลายงาน ในขณะที่ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วนเป็นอันดับสุดท้าย อาจเนื่องมาจากปัจจุบันในท้องตลาดมีผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันให้เลือกมากมายหลายรูปแบบมีวัสดุหลากหลายชนิดให้เลือก รวมทั้งผู้บริโภคอาจจะมองว่าตัวผลิตภัณฑ์ที่มีผิวสัมผัสที่หยาบกระด้างและเป็นที่ยึดเกาะได้ง่าย สอดคล้องกับทฤษฎีของ Kotler (1975, p.203) ที่กล่าวว่ากระบวนการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคในสถานการณ์ปกตินั้น ปัจจัยหนึ่งที่ต้องคำนึงถึงคือตัวผลิตภัณฑ์/สินค้าในแง่ของประโยชน์ใช้สอยที่จะได้รับ และการรับรู้ถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นั้นๆ รวมถึงการประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นกับงานต่างๆ ได้

3. ด้านราคา พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากทุกผลิตภัณฑ์เรียงตามลำดับคือ ผลิตภัณฑ์ผ้ารองจานอาหาร ผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือ ผลิตภัณฑ์กล่องกระดาษทิชชูแบบม้วน และผลิตภัณฑ์โคมไฟ (พิจารณาจาก  $\bar{x}$ ) ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะว่าราคาของผลิตภัณฑ์ผ้ารองจานอาหารที่ใช้ในการวิจัยมีราคาไม่สูงมากนัก โดยผ้ารองจานอาหารที่ใช้วิธีการผลิตโดยการมัด ซึ่งเป็นวิธีที่ผู้บริโภคพึงพอใจมากที่สุดมีราคา (260 บาท

ต่อชิ้น) ผู้บริโภคทุกกลุ่มรายได้พอมีกำลังซื้อได้ในขณะที่ผลิตภัณฑ์โคมไฟมีราคาสูง (2,500-3,000 บาท) ทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยไม่มีกำลังในการซื้อ ดังที่ กาญจนา เกียรติมนิรัตน์ (2548, หน้า 59-62) กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าของผู้บริโภค โดยตัวผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ ผู้ซื้อให้ความสนใจต่อส่วนประกอบของสินค้า รูปแบบ คุณภาพ และราคา เป็นหลัก นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับไพรินทร์ เข้มจินดา และ สมบัติ วรินทร์นุวัตร (2542, หน้า 8-9) ที่ให้ข้อคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคว่า ผู้บริโภคจะคำนึงถึงระดับราคาสินค้าและรายได้เป็นปัจจัยสำคัญที่สุด กล่าวคือ ระดับราคาสินค้าจะมีผลทำให้เกิดการเพิ่มหรือลดการบริโภคได้ เนื่องจากสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีระดับราคาที่สูงขึ้น ผู้บริโภคจะมีความต้องการผลิตภัณฑ์ลดลง ในทางกลับกันเมื่อสินค้าและบริการใดๆ ราคาต่ำลง ผู้บริโภคจะมีความต้องการซื้อเพิ่มขึ้น

### ข้อเสนอแนะ

1. ควรให้ความสำคัญและส่งเสริมในวิธีการผลิตโดยให้มีลวดลายที่ละเอียดขึ้น มีสีสันให้หลากหลายขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น
2. ควรส่งเสริมสนับสนุนให้ผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย และใช้ได้หลายโอกาส
3. ควรลดต้นทุนในการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกกลุ่ม

## เอกสารอ้างอิง

กาญจนา เกียรติมนิรัตน์. เอกสารประกอบการสอน วิชาบริโภคนิยมศึกษาในคหกรรมศาสตร์.เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.2548.

ไพรินทร์ แยมจินดา และสมบัติ วรินทร์นุวัตร. เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ เอ็มพันธ์.2542.

ทวีร์สมิ์ ษนาคม. เรื่องเล็ก...ที่เป็นเรื่องใหญ่. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แปลนปรินต์จิง. 2547.

วินัย วิริยะปานนท์. เครื่องจักรสาน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แพร่พิทยา. 2537.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ค้นเมื่อ 3 เมษายน 2552, จาก <http://www.sme.go.th/DesktopPage.aspx?ctl=ViewNews&cid=285248>. 2549.

อารยา เต็มขั้นธมณี. การสัมภาษณ์ส่วนบุคคล, 8 มีนาคม 2552.

Kotler, P. Marketing for nonprofit organizations. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall. 1975.



## กินอะไร?

ภูมิต้านทานแข็งแรง ต้านหวัดและโรคติดเชื้อ

**วิตามินซี** ช่วยการทำงานของเม็ดเลือดขาว เพิ่มภูมิต้านทาน การดูดซึมของธาตุเหล็ก มีมากในผักใบเขียวและผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น ส้ม มะนาว ฝรั่ง มะขามป้อม เป็นต้น



**วิตามินบี 6** จำเป็นต่อระบบภูมิคุ้มกัน มีมากในเนื้อสัตว์ ตับ ข้าวที่ไม่ขัดสี ถั่วเมล็ดแห้ง นม ไข่แดง ผักใบเขียว ถั่วลิสง

**สังกะสี** ขาดเพียงเล็กน้อยทำให้ภูมิคุ้มกันต่ำลง มีในเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ หอยนางรมและนม



**วิตามินเอ** ช่วยสร้างเซลล์เยื่อหู ที่เป็นเกราะป้องกันการติดเชื้อ มีมากในตับ นม ไข่แดง พืชผักใบเขียว เช่น ผักตำลึง ผักบุ้ง ผลไม้สีเหลืองและสีส้ม เช่น แครอท ฟักทอง

**ซีลีเนียม** ส่วนสำคัญในการต้านอนุมูลอิสระและระบบภูมิคุ้มกัน มีในธัญพืช อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้

**เหล็ก** ส่วนสำคัญของฮีโมโกลบินและเซลล์ในระบบภูมิคุ้มกัน ในการฆ่าแบคทีเรีย มีในเนื้อสัตว์ ตับ ผักใบเขียว ถั่วเมล็ดแห้ง แต่ธาตุเหล็กจากเนื้อสัตว์ร่างกายดูดซึมได้ดีกว่าผัก



วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

# The Development of Thai Standard Size Models

*Srikanjana Jatuphatwarodom\*, Kajjarus Piromthamsiri,\*\*Banyat Saitthiti,\*\*\* Kulkanit Rashainbunyawat\*\*\*\**

## ABSTRACT

The objective of this research was to develop and evaluate Thai standard size models. The materials used were shell fabrics and interlining fabrics. The shell fabrics consisted of light weight woven cotton fabric (A1), medium weight woven cotton fabric (A2) and heavy weight woven cotton fabric (A3). The interlining fabrics consisted of 8 mm. sponge (B1), 600 g/m<sup>2</sup> polyester nonwoven (B2), and 200 g/m<sup>2</sup> polyester nonwoven (B3). Therefore, there were nine sets of combinations between the shell fabrics and interlining fabrics (A1B1, A1B2, A1B3, A2B1, A2B2, A2B3, A3B1, A3B2 and A3B3) which were tested for tensile strength and bursting strength both before and after needle punching. The best three sets were selected for model construction based on these properties. Three male models and three female models were constructed in Thai medium sizes by the paper-mache technique.

The results revealed that the medium weight woven cotton - 600 g/m<sup>2</sup>, 5 mm. thick polyester nonwoven (A2B2), the heavyweight woven cotton 600g/m<sup>2</sup>, 5mm. thick polyester nonwoven (A3B2), and the heavyweight woven cotton- 200 g/m<sup>2</sup>, 5mm. thick polyester nonwoven (A3B3) fabric sets were the strongest; therefore, these fabrics were used to construct the models. The results of a performance test revealed that the female model no.2 (A3B2) had the highest score among the female models. Consequently, the male model no.2 (A3B2) had the highest score among the male models. The performance of the two models was at a high level.

---

\* *Assistant Professor, Department of Textile & Clothing, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Thanyaburi.*

\*\* *Assistant Professor, Dr. Department of Home Economics, Faculty of Agriculture, Kasetsart University.*

\*\*\* *Associate Professor, Dr. Department of Farm Mechanics, Faculty of Agriculture, Kasetsart University.*

\*\*\*\* *Associate Professor, Dr. Department of Vocational Education, Faculty of Education, Kasetsart University.*



## บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ เพื่อพัฒนาและประเมินหุ่นขนาดมาตรฐานไทย วัสดุที่ใช้คือ ผ้าหุ้มด้านนอกเป็นผ้าฝ้ายทอและฝ้ายรองในซึ่งเป็นผ้าไม่ทอ ผ้าหุ้มด้านนอกประกอบด้วย ผ้าทอเนื้อบาง (A1) ผ้าทอเนื้อหนาปานกลาง (A2) และผ้าทอเนื้อหนา (A3) ฝ้ายรองในประกอบด้วย ฟองน้ำหนา 8 มม. (B1) ผ้าไม่ทอโพลีเอสเตอร์น้ำหนัก 600 กรัมต่อตารางเมตร (B2) และ ผ้าไม่ทอโพลีเอสเตอร์น้ำหนัก 200 กรัมต่อตารางเมตร (B3) นำผ้าหุ้มด้านนอกและฝ้ายรองในประกบกันจะได้ผ้า 9 ชุด ได้แก่ A1B1 A1B2 A1B3 A2B1 A2B2 A2B3 A3B1 A3B2 และ A3B3 ซึ่งนำไปทดสอบความทนทานต่อแรงดึงขาดและความทนทานต่อแรงดันทะลุทั้งก่อนและหลังแทงเข็ม แล้วเลือกผ้าที่ดีที่สุดจำนวน 3 ชุด สำหรับใช้ สร้างหุ่นผู้ชายสามตัวและหุ่นผู้หญิงสามตัวด้วยเทคนิค paper- mache

ผลการวิจัยพบว่า ผ้าฝ้ายทอเนื้อหนาปานกลางกับ ผ้าไม่ทอโพลีเอสเตอร์น้ำหนัก 600 กรัมต่อตารางเมตร ความหนา 5 มิลลิเมตร (A2B2) ผ้าฝ้ายทอเนื้อหนากับ ผ้าไม่ทอโพลีเอสเตอร์น้ำหนัก 600 กรัมต่อตารางเมตร ความหนา 5 มิลลิเมตร (A3B2) และ ผ้าฝ้ายทอเนื้อหนากับ ผ้าไม่ทอโพลีเอสเตอร์น้ำหนัก 200 กรัมต่อตารางเมตร ความหนา 5 มิลลิเมตร (A3B3) มีความทนทานต่อแรงดึงขาดและต่อแรงดันทะลุ ทั้งก่อนและหลังแทงเข็มมากที่สุด จึงใช้สร้างหุ่น ผลการประเมินคุณภาพพบว่า หุ่นผู้หญิงตัวที่สอง (A3B2) มีคะแนนสูงสุดในกลุ่มหุ่นผู้หญิง และ หุ่นผู้ชายตัวที่สอง (A3B2) มีคะแนนสูงสุดในกลุ่มหุ่นผู้ชาย และ มีผลการประเมินการใช้งานอยู่ที่ระดับดี

### INTRODUCTION

Garment export has become one of the important businesses in Thailand. In 2010, the market export data of Thai garments were as follows; 347.9 million US dollars to the U.S.A, 324.8 million US dollars to the E.U., 302.2 million US dollars to ASEAN (Singapore, Malaysia, Myanmar, Philippines, Indonesia, Vietnam, Brunei, Cambodia and Laos), 95.5 million US dollars to China and 571.9 million US dollars to other markets (Department of foreign trade, 2010). The Thai garment industry has produced ready to wear products for export and domestic markets.

In 2005, the consumption value of products used in Thailand was 317,059 million bath. Thirty percent were imported and 70 percent were produced in the country. In 2006-2015, the garment market is expected to grow two percent per year. (Thailand Textile Institute, n.d.)

Ready- made garment patternmaking is different from order clothing patternmaking in sizes, tools and equipment. An important piece of equipment is a model, mannequin, or dummy. The dummy is a dressmaking body in the shape of a human body on which the designer or the home sewer drape clothes before sewing. It is

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

also called a dressform, a dressmaker's dummy, a dressmaker's form and a model form (Calasibetta, 1998). Usually the standard models are used for patternmaking, fitting etc.

The models are made from different kinds of fabrics. Most of the shell fabrics of models were made from cotton and linen, while the interlining fabrics were made from nonwoven material. However, the fabrics for models should provide the best quality of strength and thickness, and be easy for punching pins on, and the tightness of fixed pins should be adequate (Brown and Rice, 2001). A study of British models showed that the shell fabrics were 60 warp yarns by 50 filling yarns per 1 square inch of linen fabrics; and the interlinings were 5mm. thick nonwoven.

In Thailand, models for dressmaking were imported from the United Kingdom, the United States, and Italy. The price of a model is between 60,000 - 100,000 Thai Baht. Therefore, it is too expensive for vocational schools and SME manufacturers to buy foreign-made models. Furthermore, Thai garment factories do not have any Thai standard size models to use. For this reason, they have been using Japanese or French standard size models.

Jatuphatwarodom, et.al (2010) reported that the bust size of Thai men was smaller than Japanese, British, and American men. The waist of Thai men was bigger than Japanese men, but smaller than British and American men. The hips of Thai men were bigger than Japanese men,

but smaller than British and American men.

According to the same study, Thai women's bust was smaller than British and American women's bust but bigger than the Japanese women's bust. The waist of Thai women was bigger than Japanese, British and American women. Thai women's hips were smaller than British women's, but bigger than Japanese and American women's. In order for Thai manufacturers to produce a good standard of models for patternmaking, it is necessary to raise the standard of ready-to-wear garments to the international market as well. Thai students, instructors and manufacturers will benefit from having the appropriate equipment to use. Furthermore, having the appropriate equipment will reduce the cost of using models from overseas and will help support local, handmade products, which will also support the Thai economy.

The objective of this study was to develop and evaluate Thai standard size models. The results of this study will encourage Thai garment manufacturers to produce their own models for pattern making and fitting.

## MATERIALS AND METHODS

### Materials

The raw materials for model construction were composed of shell fabrics and interlining fabrics. The shell fabrics used in this study consisted of 1) lightweight woven cotton, 50 x 50 filling yarns per 1 square inch made from 20 count yarn (A1), 2) medium weight woven

cotton, 60 x 60 yarns per 1 square inch made from 20 count yarn (A2) and 3) heavyweight woven cotton, 130 x 70 yarns per 1 square inch made from 20 count yarn (A3). The interlining fabrics consisted of 1) 8 mm. thick sponge (B1), 2) 600 g/m<sup>2</sup>, 5 mm. thick polyester nonwoven (B2), and 3) 200 g/m<sup>2</sup>, 5 mm. thick polyester nonwoven (B3). Therefore, there were nine fabric combinations used in this study: A1B1, A1B2, A1B3, A2B1, A2B2, A2B3, A3B1, A3B2, and A3B3.

#### **Selection of the suitable materials for Thai model construction**

All fabric combinations were tested for bursting strength and tensile strength both before and after needle punching according to the standard test method ASTM D 3786-87 and ASTM D 5035-95 (ASTM, 2006). The three best material combinations were selected for construction of the Thai models.

#### **Construction of the Thai size models.**

Thai standard size models were made as body sculptures using papier-mache techniques. The particular three male models and three female

models were constructed in Thai standard medium size by using the three best fabric combinations. Totally, there were six Thai standard size models used for performance evaluation.

#### **Model performance evaluation**

There was a total of thirty evaluators, 26 women (86.67 %), and 4 men (13.33 %). Most of the evaluators (66.67 %) had a bachelor's degree, six evaluators (20%) had a graduate degree, and four evaluators (13.33 %) had lower than an undergraduate level of education. Regarding income, fifteen evaluators (50%) earned over 15,000 Bath per month, ten evaluators (33.33 %) earned between 10,001-15,000 Bath per month, and five evaluators (16.67 %) earned between 5,001-10,000 Baht per month.

These evaluators had extensive experience working with models; fifteen evaluators (50 %) had experience of 3-5 years, nine evaluators (30 %) had over 15 years experience, four evaluators (13.33 %) had 6-10 years experience, and two evaluators (6.66 %) had 11-15 years experience.

## RESULTS AND DISCUSSION

### Materials suitable for Thai model construction.

**Table 1 Tensile strength and bursting strength of the fabric combinations.**

Fabric combination	Tensile strength (Kg.force)				Bursting strength (Kg.force)	
	Before		After		Before	After
	Punching MD	Punching CD	Punching MD	Punching CD		
A1B1	43.98	35.33	34.45	38.35	>25.00*	>25.00*
A1B2	61.3	50.79	60.87	63.16	>25.00*	>25.00*
A1B3	33.19	27.7	37.88	28.92	11.43	11.73
A2B1	34.23	31.6	34.68	32.02	>25.00*	>25.00*
A2B2	64.97	69.87*	68.27	50.18	>25.00*	>25.00*
A2B3	33.49	33.74	35.78	31.0	15.56	15.5
A3B1	84.54	55.34	17.07	12.99	16.01	15.86
A3B2	91.04*	69.15	95.98*	66.09	>25.00*	>25.00*
A3B3	68.91	59.03	83.46	71.62*	>25.00*	>25.00*

\* Highest value

Table 1 shows that the A3B2 fabric obtained the highest value in five properties; the A2B2 fabric obtained the highest value in four properties while the A1B1, A1B2, A2B1, and A3B3 fabrics had the highest value in two properties. The results of testing each shell fabric

showed that the A3 fabric was the strongest. Therefore, it was concluded that the A3B2, A2B2 and A3B3 fabric combinations were the three strongest materials. Consequently, the three fabric combinations were selected for Thai model construction.

### Thai standard size models.

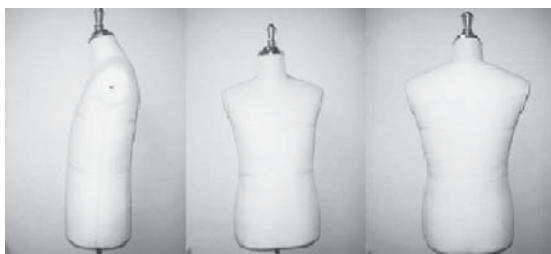


Figure 1. The developed Thai male medium size models.



Figure 2. The developed Thai female medium size models.

Figures 1 and 2 show the constructed Thai size models. The Thai male medium sizes were 40.00 cm. neck, 90.00 cm. bust, 82.00 cm. waist, 93.00 cm. hips, 38.00 cm. chest width, 45.00 cm. front waist length, 39.00 cm. back width, and 49.00 cm. center back length (Jatuphatwarodom, et.al 2010). The Thai women

medium sizes were 37.00 cm. neck, 87.00 cm. bust, 71.00 cm. waist, 88.00 cm. abdomen, 94.00 cm. hips, 74.00 cm. chest circumference, 82.00 cm. rib cage, 7.00 cm. bust radius, 20.00 cm. center neck to bust point, 33.00 cm. front waist length, 36.00 cm. back width, and 39.00 cm. center back length (Jatuphatwarodom, 2010).

**Model performance.**

**Table 2 Mean performance scores of the developed models.**

Description	Performance score					
	Male model			Female model		
	No1	No2	No3	No1	No2	No3
Sizes of the model	1.70	1.83	1.93*	1.90	2.00	2.03*
Thickness of materials	1.67	1.97*	1.87	1.53	2.07*	1.77
Convenience of punching pin on the model	1.57	2.07	2.13*	1.63	2.20*	2.07
Tightness of fixed pin on the models	1.63	2.03	2.17*	1.77	2.10	2.23*
Total model quality	1.63	1.80*	1.47	1.73	1.87	2.00*
<b>Total</b>	<b>1.64</b>	<b>1.94*</b>	<b>1.92</b>	<b>1.72</b>	<b>2.05*</b>	<b>2.02</b>

Table 2 shows that among the male models, the number two (A3B2) male model had the highest score concerning thickness of materials and total model quality. The number three (A3B3) male model had the highest score concerning size of model, convenience of punching pin on the model, and tightness of fixed pins on the models.

Among the female models, the number two (A3B2) female model had the highest score concerning thickness of materials, and convenience of punching pin on the model. The

number three (A3B3) female model had the highest score concerning sizes of the model, tightness of fixed pin on the models, and total model quality.

In conclusion, the number two (A3B2) male model had the highest total score among the male models and the number two (A3B2) female model had the highest total score among the female models. However, the number two (A3B2) female model had a higher score than the number two (A3B2) male model.

## CONCLUSION

Nine sets of shells and interlining fabric combinations were tested for tensile strength and bursting strength both before and after needle punching. The results indicated that the medium weight woven cotton and 600 g/m<sup>2</sup>, 5mm thick polyester nonwoven (A2B2), the heavyweight woven cotton and 600 g/m<sup>2</sup>, 5mm thick polyester nonwoven (A3B2), and the heavyweight woven cotton and 200 g/m<sup>2</sup>, 5mm. thick polyester nonwoven (A3B3) fabrics were the strongest. Therefore, these three fabrics were used to construct the three male models and three female models by paper – mache techniques. The results of performance tests revealed that the No 2 male model (A3B2) had the highest total score among the male models. Consequently, the No2 female

model (A3B2) had the highest total score among the female models. It could be concluded that the A3 fabric, heavyweight woven cotton, 130 x 70 yarns per square inch made from 20 count yarn; and the B2 fabric, 600 g/m<sup>2</sup>, 5 mm. thick polyester nonwoven were most suitable for model construction. The model itself is an important dressmaking tool used for patternmaking and fitting. The results of this study will be useful for further development of male and female prototype models to be used in the Thai apparel industry. Thai standard size models constructed were high quality but were low cost because they were made in Thailand. Therefore, vocational schools and garment manufactures can afford them.

## REFERENCES

- American Society for Testing and Materials. **Annual Book of ASTM Standards**. Section 7 Vol. 07.01. Textile-Years, Fabrics and General Test Method. ASTM. Philadelphia. 2006.
- Brown,P.and J. Rice. **Ready – To – Wear Apparel Analysis**. 3rd.ed. Prentice – Hall, New Jersey. 2001.
- Calasibetta, C. M. **Fairchild’s Dictionary of Fashion**. 2nd. ed. Fairchild Publication, New York. 1998.
- Department of Foreign Trade. **Value of Export and Imports**. 2010. [http:// www.dft.moc.go.th](http://www.dft.moc.go.th), June 31, 2005.
- Jatuphatwarodom, S., Piromthamsiri, K., Saitthiti, B., and Rashainbunyawat, K. “Thai Standard Sizes” **Home Economics Journal**, 53(3)(September-December):34-40. 2010.
- Thailand Textile Institute. **The Complete Report: The Strategy and the Master Plan of Increasing the Competitive Strength for Textile and Ready to Wear Industries (2007-2011)**. Thailand Textile Institute. n.d.

# การผลิตไข่แดงเทียมสำหรับขนมทองหยอด

## A Production of Simulated Egg Yolk for Thong Yoad (Thai Dessert)

พรศรดา เขตต์ทองคำ\* อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ\*\* สิริพันธ์ จุลกะรังคะ \*\*\*  
Porndara Ketthongkam, Anchane Utaipatanacheep, Siripun Chulakarangka

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาคุณสมบัติของส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตไข่แดงเทียม 2) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพขนมทองหยอดจากไข่แดงเทียม 3) ศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคทั่วไป และ 4) ศึกษาองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของขนมทองหยอด วิธีการทดลอง ผลิตไข่แดงเทียมโดยตัดแปลงจากตำรับของจิตติมา (2445) วิเคราะห์ค่าความแปรปรวนของคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสของทองหยอด โดยวิธี Analysis of variance และตรวจสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วย Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

ผลการศึกษาพบว่าปริมาณส่วนประกอบของไข่แดงเทียม ประกอบด้วยไข่ขาวสด 75 กรัม ไข่ขาวผง โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง น้ำ CMC คาราจีแนน นมผง น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน และสีเหลืองส้ม ร้อยละ 4.0, 2.6, 66, 1.3, 1.3, 4.0, 13 และ 2.6 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ตามลำดับ ปริมาณเลซิซิน ใช้ร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ตำรับพื้นฐาน ตำรับไข่แดงเทียมที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเฉลี่ยเท่ากับ 15.2 มิลลิเมตร ปริมาณคอเลสเตอรอลเท่ากับ 15.29, 1.76 และ 1.80 mg./100 g. ตามลำดับ ปริมาณโปรตีนร้อยละ 7.4, 5.8 และ 5.2 ตามลำดับค่า Hardness (g) เท่ากับ 2511.85, 1420.76 และ 1287.06 ตามลำดับ ทดสอบกับผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด มีสีเหลืองส้ม กลิ่น ความแน่นเนื้อ และความชอบโดยรวม แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยมีคะแนนเฉลี่ยทุกตำรับอยู่ในเกณฑ์เฉย ๆ ถึงชอบปานกลาง ในขณะที่รสหวาน และความนุ่มแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) โดยมีคะแนนเฉลี่ยทุกตำรับอยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง

\* อาจารย์ประจำหลักสูตรวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
\*\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
\*\*\* รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## ABSTRACT

The purposes of this research were to study: 1) the properties of the ingredients required for simulated egg yolk production; 2) the factors affecting the quality of Thong Yoad made from simulated egg yolk; 3) the sensory evaluation; and 4) the physical and chemical components of Thong Yoad. The recipe was adapted from that of Arakwichanan's (2002). The sensory scores were analyzed using the analysis of variance method and the differences of mean value were, then, analyzed by Duncan's New Multiple Range Test (DMRT).

The best formula for producing Thong Yoad from simulated egg yolk composed of egg white powder, hydrolysate soy protein, water, carboxy methyl cellulose (CMC), carrageenan, milk powder, sunflower seed oil and yellow-orange colorant at 4.0, 2.6, 66, 1.3, 1.3, 4.0, 13 and 2.6 % by weight of fresh egg white (75 g.), respectively. For Thong Yoad with the average diameter of 15.2 mm. the cholesterol contents of these 3 finished products (2 levels of lecithin and the control) were 15.29, 1.76 and 1.80 mg/100 g, respectively. The protein contents were 7.4, 5.8 and 5.2 %, respectively, and the hardness values(g) were 2511.85, 1420.76 and 1287.06, respectively. The sensory evaluation by 100 consumers were conducted and it was found that the yellow-orange color, odor, firmness and overall preference of the simulated egg yolk Thong Yoad with 2 level of lecithin (13 and 20 %) and control were significantly different ( $p \leq 0.05$ ), with the preference ranging between neither like nor dislike and moderately like. However, their preference in sweetness and softness showed no significant difference ( $p > 0.05$ ), with the score range explained as slightly like to moderately like.

## บทนำ

ความนิยมของอาหารไทยและขนมไทยได้แผ่ขยายออกไปอย่างมีแนวโน้มมากขึ้น แต่หลายคนไม่ชอบรับประทานขนมไทยเพราะความหวานของขนมบางชนิด และมีคอเลสเตอรอลสูงสำหรับขนมไทยที่ทำมาจากไข่ ซึ่งปัจจุบันกระแสอาหารรักษาสุขภาพกำลังมาแรงทำให้ขนมไทยลดบทบาทลง ในขณะที่กระแสของอาหารไทยกลับได้รับความนิยมสูงเนื่องจากอาหารไทยส่วนใหญ่ใช้สมุนไพรเป็นส่วนประกอบ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นแรงจูงใจให้ผู้วิจัยศึกษาการนำขนมไทยที่

ทำจากไข่มาพัฒนาเป็นตำรับขนมไทยจากไข่แดงเทียม โดยการนำโปรตีนจากแหล่งอื่นมาทดแทน ได้แก่ โปรตีนจากไข่ขาว โปรตีนจากพืช และใช้ไขมันจากพืชมาทดแทนไขมันจากสัตว์ เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มีความสนใจเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพและกลุ่มผู้สูงอายุที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเนื่องจากไขมันและคอเลสเตอรอลเป็นสาเหตุ และเป็นแนวทางในการพัฒนาขนมไทยในรูปแบบใหม่ๆ โดยคงความเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทยไว้ วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อ 1) ศึกษาคุณสมบัติ



ของส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตไข่แดงเทียม  
2) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพขนมทองหยอด  
จากไข่แดงเทียม 3) ศึกษาการยอมรับทางประสาท  
สัมผัส และ 4) ศึกษาองค์ประกอบทางกายภาพ  
และทางเคมีของขนมทองหยอด

## วิธีการ

1. วิธีการผลิตขนมทองหยอดโดยนำตำรับ  
ขนมทองหยอดของพรคارا (2547) มาเป็นตำรับ  
พื้นฐาน เตรียมน้ำเชื่อมเข้มข้นโดยใช้น้ำตาลทราย  
1,000 กรัม ต้มกับน้ำ 1,000 ml. (อัตราส่วน 1:1)  
เกลี่ยจนกระทั่งได้น้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้น 71-  
72 องศาบริกซ์ เตรียมน้ำเชื่อมใส โดยใช้น้ำตาล  
ทราย 1,000 กรัม ต้มกับน้ำ 1,500 ml.  
(อัตราส่วน 1:1.5) เกลี่ยจนกระทั่งได้น้ำเชื่อมที่มี  
ความเข้มข้น 48 องศาบริกซ์ นำไข่แดง 220  
กรัม มาตีให้ขึ้นฟูด้วยความเร็วระดับ 10 ใช้เวลา  
4 นาที ค่อย ๆ ผสมแป้งทองหยอดคนเบาให้  
แป้งกระจายตัวทั่ว หยอดลงในน้ำเชื่อมข้นรอจน  
ขนมสุก ตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใสเพื่อให้ความหวาน  
ลดลง

2. ทดลองผลิตไข่แดงเทียม โดยตีไข่ขาว  
สดด้วยความเร็วสูงสุดให้ขึ้นฟู ใส่เจลของคาราจี  
แนนในอัตราส่วนร้อยละ 0.6, 1.3, 2.0 และ 2.6  
ของน้ำหนักไข่ขาวสด และเจลของ CMC ใน  
อัตราส่วนร้อยละ 0.6, 1.3, 2.0 และ 2.6 ของน้ำหนัก  
ไข่ขาวสด ตีให้เข้ากัน เติมไข่ขาวผง โปรตีนสกัด  
จากถั่วเหลือง นมผงในอัตราส่วนร้อยละ 1.3, 2.6,  
4.0 และ 5.3 ของน้ำหนักไข่ขาวสด น้ำมันเมล็ด  
ดอกทานตะวัน สีเหลืองส้ม เลซิธิน ตีต่อ จนขึ้นฟู  
จะได้ไข่แดงเทียม โดยวางแผนการทดลองแบบ  
แฟกตอเรียลที่ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มตลอด  
(factorial experiment in completely randomized  
design) (อนันต์ชัย, 2542)

3. ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพของ  
ส่วนผสมก่อนหยอด โดยวัดความหนืดของ  
ส่วนผสมก่อนหยอดด้วยเครื่องวัดความหนืด  
(Brookfield DV III) และวัดค่าปริมาณของแข็ง  
ทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (total soluble solid)

4. ตรวจสอบคุณภาพของขนมทองหยอด  
จากไข่แดงเทียม ได้แก่ วัดค่าสี  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$   
ด้วยเครื่อง Spectrophotometer ค่าเนื้อสัมผัสด้วย  
เครื่อง (Lloyd TA 500) หัววัดแบบหัวกดเส้น  
ผ่านศูนย์กลาง 5 เซนติเมตร แรงกด 50 นิวตัน  
ด้วยความเร็ว 20 มิลลิเมตรต่อนาที และค่า water  
activity ด้วยเครื่องวัด water activity คุณภาพ  
ทางเคมี ได้แก่ ปริมาณความชื้น ไขมัน โปรตีน  
เส้นใยหยาบ เถ้า ปริมาณน้ำตาล และปริมาณ  
คอเลสเทอรอล ตามวิธีของ A.O.A.C. (1995)

5. ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส  
ด้านความชอบ ด้วยวิธี 9 point-hedonic scale  
(เพ็ญขวัญ, 2536) ให้ผู้ทดสอบชิมที่ไม่ได้ผ่าน  
การฝึกฝนจำนวน 100 คน โดยวางแผนการชิม  
แบบ Randomized Complete Block Design (RC  
BD) (อนันต์ชัย, 2542)

6. วิเคราะห์ค่าความแปรปรวนของ  
คะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสของ  
ทองหยอด โดยวิธี Analysis of variance และตรวจ  
สอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วย Duncan's  
New Multiple Range Test (DMRT) เมื่อตัวอย่าง  
มากกว่า 2 ตัวอย่าง

## ผลวิจัยและวิจารณ์

การผลิตไข่แดงเทียมจากการดัดแปลงตำรับ  
ของ จิตติมา (2545) โดยมีส่วนผสมดังนี้ ไข่ขาว  
สด 20 กรัม ไข่ขาวผง โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง  
น้ำ น้ำมันดอกทานตะวัน เลซิธิน ร้อยละ 10, 10,  
150, 75, 25 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ตามลำดับ และสี

เหลืองส้มร้อยละ 0.1 โดยน้ำหนักพบว่า ไข่แดงเทียมที่ได้มีลักษณะแห้ง กระด้าง จับตัวกันเป็นก้อนได้ มีสีเหลืองเข้มลักษณะใกล้เคียงกับไข่แดงต้มสุก มีกลิ่นคาวของโปรตีนเล็กน้อย แต่ไข่แดงเทียมที่ได้ไม่สามารถนำมาทำทองหยอดได้ จึงได้ปรับปริมาณของส่วนผสมเพื่อให้สามารถนำมาทำทองหยอดได้ โดยเพิ่มปริมาณของเหลว และลดปริมาณของแห้งเพื่อให้สามารถตีให้เกิดโฟมได้ โดยเพิ่มปริมาณน้ำเป็นร้อยละ 66 ของน้ำหนักไข่ขาวสด และเพิ่มปริมาณไข่ขาวสดเป็น 75 กรัม แต่เนื่องจากส่วนผสมดังกล่าวเมื่อตีจนเป็นโฟมแล้ว

นำไปหยอดในน้ำเชื่อมเคี้ยวโฟมจะแตกไม่คงตัว ถึงแม้ไข่ขาวสดจะมีคุณสมบัติในการเกิดฟองแต่มีปริมาณไม่เพียงพอ ดังนั้นจึงใช้โปรตีนนม เช่น เลซิซิน เพื่อต้องการคุณสมบัติในการจับตัวกันเป็นก้อน การเกิดฟอง และการเกิดอิมัลชัน และเพิ่มปริมาณ CMC เพื่อช่วยในเรื่องการคูดน้ำ เพิ่มการจีแนนเพื่อช่วยในการจับกับโปรตีน และใช้นมผงในการเพิ่มปริมาณโปรตีน เพิ่มปริมาณเลซิซินเพื่อทำให้อิมัลชันมีความคงตัวได้ดี ไข่แดงเทียมที่ทดลองได้ มีส่วนประกอบดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ส่วนผสมของไข่แดงเทียมที่ปรับเปลี่ยน

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	ร้อยละ(ของน้ำหนักไข่ขาวสด)
ไข่ขาวสด	75	-
ไข่ขาวผง	3	4.0
โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง	2	2.6
น้ำ	50	66
CMC	0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0	0.6, 1.3, 2.0 และ 2.6
Carrageenan	0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0	0.6, 1.3, 2.0 และ 2.6
นมผง	1, 2, 3 และ 4	1.3, 2.6, 4.0 และ 5.3
น้ำมันดอกทานตะวัน	10	13
เลซิติน	10 และ 15	13 และ 20
สีเหลืองส้ม	2	2.6

จากการใช้ CMC และ การจีแนนปริมาณที่ต่ำกว่าร้อยละ 1.3 ส่วนผสมที่ได้ค่อนข้างเหลว และหนืดเล็กน้อย เมื่อนำไปหยอด ทองหยอดจะไหลค่อนข้างเร็วไม่เป็นหยดน้ำ เมื่อเพิ่มปริมาณมากกว่าร้อยละ 1.3 ส่วนผสมที่ได้มีกลิ่นค่อนข้างแรง มีลักษณะข้นหนืดมาก ไหลช้า สามารถหยอดเป็นหยดน้ำได้ เมื่อหยอดจะติดนิ้วไหลยาก อย่างไรก็ตามการใช้ CMC ในปริมาณมาก ทำให้การฟองตัวลดลงผกผันกลับกับปริมาณ CMC ที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีความแน่นและแข็ง การจีแนน

สามารถจับกับโปรตีนได้เป็นอย่างดีจึงช่วยเพิ่มค่าความแข็งแรงของเจลในส่วนผสมได้ แต่ถ้าใช้ในระดับต่ำจะทำให้ส่วนผสมที่ได้ไม่เกิดเจล เวลาตีจะทำให้มีแรงดึงผิวของโฟมไม่เพียงพอที่จะอุ้มแก้วไว้ได้ การใช้นมผงเพื่อเพิ่มความหนืดและป้องกันการแยกตัวจากน้ำหรือทำให้ไม่แยกชั้นเมื่อมีโปรตีนละลายมากขึ้นจะมีความหนืดสูงหรือมีความแข็งแรงมากขึ้น พบว่าการใช้นมผงต่ำกว่าร้อยละ 4.0 ส่วนผสมจะค่อนข้างเหลว ในทางตรงข้ามเมื่อใช้มากกว่าร้อยละ 4.0 ส่วนผสมค่อนข้างจะ

แห้ง แข็ง มีความหนืดสูง ดังนั้นปริมาณ CMC การาจี้แนน และนมผง ของไข่แดงเทียมที่นำมาศึกษาคือร้อยละ 1.3, 1.3 และ 4.0 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ตามลำดับ การใช้ปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ได้ทองหยอดที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มลื่น เป็นมันวาว คงรูปไม่ยุบตัว

ผลการทดสอบคุณภาพของทองหยอดก่อนหยอดของตำรับพื้นฐาน ตำรับทองหยอดจากไข่แดงเทียมที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด และขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของขนมทองหยอดทั้ง 3 ตำรับ แตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คุณภาพกายภาพของทองหยอดทั้ง 3 ตำรับ

ตำรับทองหยอด	ค่าความหนืด <sup>ns</sup> (เซ็นติพอยต์)	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง <sup>ns</sup> (มิลลิเมตร)
ตำรับพื้นฐาน	89.2	15.1
ไข่แดงเทียม+เลซิซิน 13%	86.0	15.2
ไข่แดงเทียม+เลซิซิน 20%	84.4	15.5

ผลการทดสอบคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และปริมาณคอเลสเตอรอลของตำรับพื้นฐาน ตำรับทองหยอดจากไข่แดงเทียมที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด แสดงในตารางที่ 3 พบว่าตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด มีค่าสีแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p>0.05$ ) โดยค่า L\* เท่ากับ 31.69, 38.20 และ 35.17 ตามลำดับ ค่า a\* เท่ากับ 4.49, 8.12 และ 6.44 ตามลำดับ และค่า b\* เท่ากับ 25.59, 34.75 และ 28.77 ตามลำดับ มีลักษณะเนื้อสัมผัสแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\leq 0.05$ ) โดยมีค่า Hardness (g) เท่ากับ 2511.85, 1420.76

และ 1287.06 ตามลำดับ ตำรับพื้นฐานมีปริมาณโปรตีน ไขมันและเส้นใยหยาบมากที่สุด คือร้อยละ 13.73, 6.82 และ 0.94 ตามลำดับ ตำรับที่มีปริมาณเลซิซิน ร้อยละ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด มีปริมาณคาร์โบไฮเดรตมากที่สุดคือร้อยละ 63.30 ตำรับที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 ของน้ำหนักไข่ขาวสด มีปริมาณเถ้าและความชื้นมากที่สุดคือร้อยละ 0.77 และ 32.61 ตามลำดับ ตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซิซินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด พบว่ามีปริมาณคอเลสเตอรอลแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p>0.05$ ) คือเท่ากับ 15.29, 1.76 และ 1.80 (mg./100 g.) ตามลำดับ

ตารางที่ 3 คุณภาพทางกายภาพ ทารกเคบี และปริมาณคอเลสเทอรอลของทอยหยอดแก้ว 3 ตำรับ

คุณภาพ	ตำรับพื้นฐาน	ไข่แดงเทียม+ เลซีธิน 13%	ไข่แดงเทียม+ เลซีธิน 20 %
ค่าสี L*	31.69 <sup>c</sup>	38.20 <sup>a</sup>	35.17 <sup>b</sup>
a*	4.49 <sup>c</sup>	8.12 <sup>a</sup>	6.44 <sup>b</sup>
b*	25.59 <sup>c</sup>	34.75 <sup>a</sup>	28.77 <sup>b</sup>
ลักษณะเนื้อสัมผัส			
Hardness* (g)	2511.85 <sup>a</sup>	1420.76 <sup>b</sup>	1287.06 <sup>b</sup>
Adhesiveness* (g)	1.60 <sup>a</sup>	-81.05 <sup>b</sup>	-94.97 <sup>b</sup>
วอเตอร์แอกติวิตี (aw)ns	0.96	0.93	0.92
ของแข็งที่ละลายน้ำได้ ( <sup>o</sup> Brix)*	57.8 <sup>a</sup>	47.2 <sup>c</sup>	54.8 <sup>b</sup>
โปรตีน* (%)	13.73 <sup>a</sup>	10.61 <sup>b</sup>	8.83 <sup>c</sup>
ไขมัน* (%)	6.82 <sup>a</sup>	2.55 <sup>b</sup>	1.47 <sup>c</sup>
คาร์โบไฮเดรต* (%)	54.11 <sup>b</sup>	52.63 <sup>b</sup>	63.30 <sup>a</sup>
เส้นใยหยาบns (%)	0.94	0.83	0.72
เส้นns (%)	0.51	0.77	0.36
ความชื้นns (%)	23.88	32.61	25.33
พลังงาน * (%)	64.68 <sup>b</sup>	62.78 <sup>c</sup>	67.31 <sup>a</sup>
ปริมาณคอเลสเทอรอล* (mg./100 g.)	15.29 <sup>a</sup>	1.76 <sup>c</sup>	1.80 <sup>b</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนแสดงว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ )

<sup>ns</sup> หมายถึงแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

นำตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซีธินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ที่ได้รับการปรับเพิ่ม-ลดส่วนผสมจนคุณภาพใกล้เคียงกันแล้วไปทดสอบกับผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่า สีเหลืองส้ม กลิ่น ความแน่นเนื้อ และน้ำตาลตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซีธินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ที่ได้รับการปรับเพิ่ม-ลดส่วนผสมจนคุณภาพใกล้เคียงกันแล้วไปทดสอบกับผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่า สีเหลืองส้ม กลิ่น ความแน่นเนื้อ และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

( $p < 0.05$ ) โดยมีคะแนนอยู่ในเกณฑ์เฉย ๆ ถึงชอบปานกลาง รสหวาน และความนุ่ม แตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) โดยมีคะแนนอยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง (ตารางที่ 4) และพบว่าตำรับพื้นฐานและตำรับที่มีปริมาณเลซีธินร้อยละ 20 มีทุกปัจจัยคุณภาพใกล้เคียงกัน ยกเว้นกลิ่นที่มีความแตกต่างกัน ถึงชอบปานกลาง (ตารางที่ 4) และพบว่าตำรับพื้นฐานและตำรับที่มีปริมาณเลซีธินร้อยละ 20 มีทุกปัจจัยคุณภาพใกล้เคียงกัน ยกเว้นกลิ่นที่มีความแตกต่างกัน ความแน่นเนื้อ และความชอบโดยรวม มีความ

แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยมีคะแนนอยู่ในเกณฑ์เฉย ๆ ถึงชอบปานกลาง รสหวาน และความนุ่ม แตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) โดยมีคะแนนอยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง (ตารางที่ 4) และ

พบว่าตำรับพื้นฐานและตำรับที่มีปริมาณเลซีธิน ร้อยละ 20 มีทุกปัจจัยคุณภาพใกล้เคียงกันยกเว้น กลิ่นที่มีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 4 คะแนนเฉลี่ยคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของทอหอยอดกั้ว 3 ตำรับ

ปัจจัยคุณภาพ	ตำรับพื้นฐาน	ไข่แดงเทียม+ เลซีธิน 13%	ไข่แดงเทียม+ เลซีธิน 20 %
สีเหลืองส้ม*	6.52 <sup>b</sup>	7.00 <sup>a</sup>	6.71 <sup>ab</sup>
กลิ่น*	5.77 <sup>b</sup>	6.42 <sup>a</sup>	6.55 <sup>a</sup>
รสหวานns	6.57	6.45	6.61
ความนุ่มns	7.52	7.13	7.19
ความแน่นเนื้อ*	6.59 <sup>a</sup>	5.24 <sup>b</sup>	6.84 <sup>a</sup>
ความชอบโดยรวม*	7.28 <sup>a</sup>	5.54 <sup>b</sup>	7.46 <sup>a</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ต่างกันในแนวนอนแสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ )

<sup>ns</sup> หมายถึงแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

## สรุป

1. ไข่แดงเทียมมีส่วนประกอบดังนี้ ไข่ขาวสด 75 กรัม ไข่ขาวผง โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง น้ำ CMC คาราจีแนน นมผง น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน และสีเหลืองส้ม ร้อยละ 4.0, 2.6, 6, 1.3, 1.3, 4.0, 13 และ 2.6 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ตามลำดับ ปริมาณเลซีธิน ใช้ร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด

2. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อทอหอยอดจากไข่แดงเทียม คือ CMC คาราจีแนน และนมผงซึ่งมีผลต่อการเกิดโฟมโปรตีน กล่าวคือ CMC นำมาใช้เพื่อช่วยในเรื่องการคูดน้ำ คาราจีแนนนำมาใช้เพื่อช่วยในเรื่องการจับโปรตีน นมผงใช้เพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีน ส่วนการใช้ปริมาณเลซีธินช่วยในเรื่องระบบอิมัลชัน ทำให้อิมัลชันอยู่ตัวดีขึ้นตามลำดับ

3. ทดสอบกับผู้บริโภค ตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซีธินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด พบว่า สีเหลืองส้ม กลิ่น ความแน่นเนื้อ และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยมีคะแนนเฉลี่ยทุกตำรับอยู่ในเกณฑ์เฉย ๆ ถึงชอบปานกลาง ในขณะที่รสหวาน และความนุ่ม แตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) โดยมีคะแนนเฉลี่ยทุกตำรับอยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง และพบว่าตำรับพื้นฐานและตำรับที่มีปริมาณ เลซีธินร้อยละ 20 มีทุกปัจจัยคุณภาพใกล้เคียงกันยกเว้นกลิ่นที่มีความแตกต่างกัน

4. ตำรับพื้นฐาน ตำรับที่มีปริมาณเลซีธิน ร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด ค่าสี L\* เท่ากับ 31.69, 38.20 และ 35.17 ตามลำดับ ค่า a\* เท่ากับ 4.49, 8.12 และ 6.44 ตามลำดับ

และค่า  $b^*$  เท่ากับ 25.59, 34.75 และ 28.77 ตามลำดับ มีลักษณะเนื้อสัมผัสมีค่า Hardness (g) เท่ากับ 2511.85, 1420.76 และ 1287.06 ตามลำดับ ค่ารับพื้นฐานมีปริมาณโปรตีน ไขมัน และเส้นใยหยาบมากที่สุดคือร้อยละ 13.73, 6.82 และ 0.94 ตามลำดับ ค่ารับที่มีปริมาณเลซิธิน ร้อยละ 20 มีปริมาณคาร์โบไฮเดรตมากที่สุดคือ

ร้อยละ 63.30 ค่ารับที่มีปริมาณเลซิธินร้อยละ 13 มีปริมาณเถ้าและความชื้นมากที่สุดคือร้อยละ 0.77 และ 32.61 ตามลำดับ ค่ารับพื้นฐาน ค่ารับที่มีปริมาณเลซิธินร้อยละ 13 และ 20 ของน้ำหนักไข่ขาวสด พบว่ามีปริมาณคอเลสเตอรอลเท่ากับ 15.29, 1.76 และ 1.80 (mg./100 g.) ตามลำดับ

## เอกสารอ้างอิง

- จิตติมา อารักษ์วิชานันท์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากโคเลสเตอรอล. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 2545.
- พรคارا เขตต์ทองคำ. **ขนมไทย**. (เอกสารประกอบการสอน). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2547.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. **การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2536.
- อนันต์ชัย เชื้อธรรม. **หลักการวางแผนการทดลอง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542.
- A.O.A.C. **Official Method of Analysis**. 15 th ed.,vol. 2, Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C. 1995.

# การให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการ การรู้หนังสือ ของเด็กวัยเตาะแตะ

## Provision of Parent Education to Enhance Literacy Behavior for the Toddlers

ศรดา ปัญญาโรจน์รุ่ง\* ปัทมาวดี เล่ห์มงคล\*\*และนัยนา ภูสิรัตน์\*\*\*  
Saruda Punyarojrungrung \* Pattamavadi Lehmongkol\*\* Naiyana Pusirai\*\*\*

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ 2) ศึกษาพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ปกครอง และ 4) เปรียบเทียบความรู้ของผู้ปกครองก่อนและหลังการให้ความรู้ผู้ปกครอง กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ปกครองของเด็กวัยเตาะแตะและเด็กวัยเตาะแตะ ที่อยู่ในระดับชั้นบริหาร โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม จำนวน 7 คน และผู้ปกครองของเด็กวัยเตาะแตะและเด็กวัยเตาะแตะที่อยู่ในระดับชั้นอนุบาลปีที่ 1 โรงเรียนอนุบาลคหกรรมศาสตร์เกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 6 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ ชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง แบบตรวจสอบสภาพแวดล้อมที่บ้าน แบบสังเกตและบันทึกพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครอง แบบทดสอบความรู้ผู้ปกครอง วิเคราะห์ข้อมูลโดย ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองทำให้เด็กมีพฤติกรรมการรู้หนังสือในระดับดี 2) พฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะที่มีคะแนนมากที่สุด คือ พฤติกรรมขอให้ผู้อื่นอ่านหนังสือหรือเล่าเรื่องในหนังสือให้ฟัง กิจกรรมที่ทำให้เด็กวัยเตาะแตะมีคะแนนพฤติกรรมการรู้หนังสือมากที่สุด คือ กิจกรรมไปเที่ยวสวนสัตว์ 3) ผู้ปกครองมีความพึงพอใจในระดับมาก และมีความพึงพอใจต่อการให้ความรู้ด้านการนำไปใช้มากที่สุด และ 4) ผู้ปกครองมีคะแนนหลังการให้ความรู้สูงกว่าก่อนการให้ความรู้ผู้ปกครอง

\* ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

\*\* รองศาสตราจารย์ ดร. สาขาปฐมวัยศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

\*\*\* รองศาสตราจารย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

## ABSTRACT

The purposes of this research were: 1) to construct parent educational package to enhance literacy behavior of the toddlers; 2) to investigate literacy behavior of the toddlers; 3) to examine parents satisfaction towards literacy behavior of the toddlers and 4) to compare parents' knowledge before and after participating in the experiment.

Target groups were the toddlers and their parents in the nursery school, demonstration school of Chandrakasem Rajabhat University and the toddlers and their parents in kindergarten level 1, Kasetsart Home Economics Kindergarten School. The instruments used in this study were educational package for parents, checklist of home environment, observation and records of literacy behavior of the toddlers, questionnaire on parents satisfaction towards educational package, and test of parent knowledge to enhance literacy behavior of the toddlers. Data were analyzed by mean, standard deviation, and content analysis.

Results indicated that: 1) educational package for parents enhanced literacy behavior of the toddlers in good level; 2) the toddlers had the highest literacy behavioral scores on requesting others to read and tell the stories and enjoyed most with visiting the zoo activity; 3) parents were satisfied most with the application of the activities ; and 4) parents had higher posttest scores after participating in the experiment than those of pretest scores.

## บทนำ

การอ่านหนังสือ คือ การหาข้อมูลความรู้ และความคิด..การมีวินัยรู้จักการอ่านหนังสือ สะท้อนถึงความรู้ของบุคคล และถ้าคนจำนวนมาก ในสังคมมีนิสัยใฝ่รู้และรักการอ่านก็จะกลายเป็น ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมสังคมไม่ใช่เรื่องง่ายที่ ทำให้หนุ่มสาว เยาวชนรักการอ่าน และมีความสุข ในการอ่านหนังสือความอยากรู้อยากเห็นหรือ ใฝ่รู้เป็นตัวแปรอันสำคัญ แต่ความอยากรู้อยาก เห็นและรักการอ่านหนังสือจะต้องผ่านการกล่อม เกลาจากพ่อแม่ ถ้าพ่อแม่อ่านหนังสือให้ลูกเห็น เด็กก็จะมีนิสัยชอบการอ่านหนังสือตามพ่อแม่ (ลิขิต ธีรเวคิน, 2548:156) ดังนั้นบ้านเป็นสถานที่ที่

เหมาะสมที่สุดในการเรียนรู้ภาษาสำหรับเด็ก เพราะ เด็กจะได้รับการตอบสนองเป็นรายบุคคล (Schollosser and Phillips,1991: 19)

ช่วงวัยเตาะแตะ เป็นช่วงวัยสำคัญอย่างยิ่ง ของชีวิตมนุษย์ ผู้วิจัยจึงมีความเห็นว่าการส่งเสริม พฤติกรรมการรู้หนังสือควรทำในช่วงวัยที่เด็กอยู่ใน วัยเตาะแตะ เพราะลักษณะธรรมชาติของเด็ก วัยเตาะแตะเป็นวัยนักค้น เด็กเรียนรู้ทุกอย่างจาก สิ่งที่ค้น เป็นวัยแห่งการสำรวจสิ่งใหม่ๆ มีความ อยากรู้อยากเห็นสูง ชอบซักถามในทุกสิ่งทุกอย่าง หรือทุกเรื่องราวที่ตนได้พบเห็น เป็นวัยแห่งปัญญา เนื่องจากต้องการทำอะไรด้วยตนเอง แสดงถึงความ สามารถ เป็นวัยที่มีความเข้าใจภาษาซึ่งภาษาเป็น



ผลสัมฤทธิ์ทางปัญญา ที่สำคัญ ในตอนปลายของวัยนี้คือ อายุ 2-3 ปี พัฒนาการทางสมองพร้อมที่จะพัฒนาปัญญาได้อย่างเต็มความสามารถ (Whaley and Wong, 1991: 674) ในช่วงปลายวัยของเด็กวัยนี้ เป็นระยะที่เด็กพูดเป็นประโยคได้ ซึ่งเป็นระยะที่เด็กมีพัฒนาการทางภาษาเด่นชัด ชอบพูด ชอบคุย ชอบเล่าเรื่อง (กิตติยวดี บุญเชื้อ และอัญญมณี บุญเชื้อ, 2549) เด็กวัยนี้สามารถเรียนรู้การใช้ภาษาอย่างเหมาะสมกับสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมทางสังคมของเด็ก เด็กวัยเตาะแตะจึงเป็นวัยที่พร้อมจะเรียนรู้ก่อนเข้าโรงเรียน เพราะเด็กมีพัฒนาทางภาษารวดเร็วมากที่สัมผัสแล้วซึมซับสร้างเป็นองค์ความรู้ในตนให้เกิดขึ้น ทุกอย่างที่ได้เล่น ได้สัมผัส เด็กเรียนรู้ภาษาก็เพื่อจะเรียนรู้หนังสือ (Morrow, 1993: 50) ผู้วิจัยในฐานะนักวิชาการสาขาพัฒนาการครอบครัวและเด็กจึงให้ความสำคัญของเด็กวัยเตาะแตะว่าเป็นวัยที่เหมาะสมที่สุดในการสร้างนิสัยรักการอ่านด้วยการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือให้เด็กวัยนี้

ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญในการให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ โดยผู้วิจัยสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะด้วยการบูรณาการแนวคิดทฤษฎีสองแนวคิด ทฤษฎี คือ แนวคิดทฤษฎีการสอนภาษาแบบธรรมชาติหรือแบบองค์รวมของกู๊ดแมน (Goodman, 1986: 185) และแนวคิดทฤษฎีวิวัฒนาการเชิงสังคมของไวโกตสกี (Vygotsky, 1962) การวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองในการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ เพื่อศึกษาผลของการให้ความรู้ผู้ปกครองที่มีต่อพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ ความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อ

การให้ความรู้ และความรู้ของผู้ปกครองก่อนและหลังการให้ความรู้เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

## วิธีการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยตามระเบียบวิธีของการวิจัยและพัฒนา และประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยดังนี้

### ประเด็นที่ศึกษา

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาการให้ความรู้ผู้ปกครอง โดยใช้ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะที่บูรณาการแนวคิดทฤษฎีการสอนภาษาแบบธรรมชาติของกู๊ดแมนและแนวคิดทฤษฎีวิวัฒนาการเชิงสังคมของไวโกตสกี

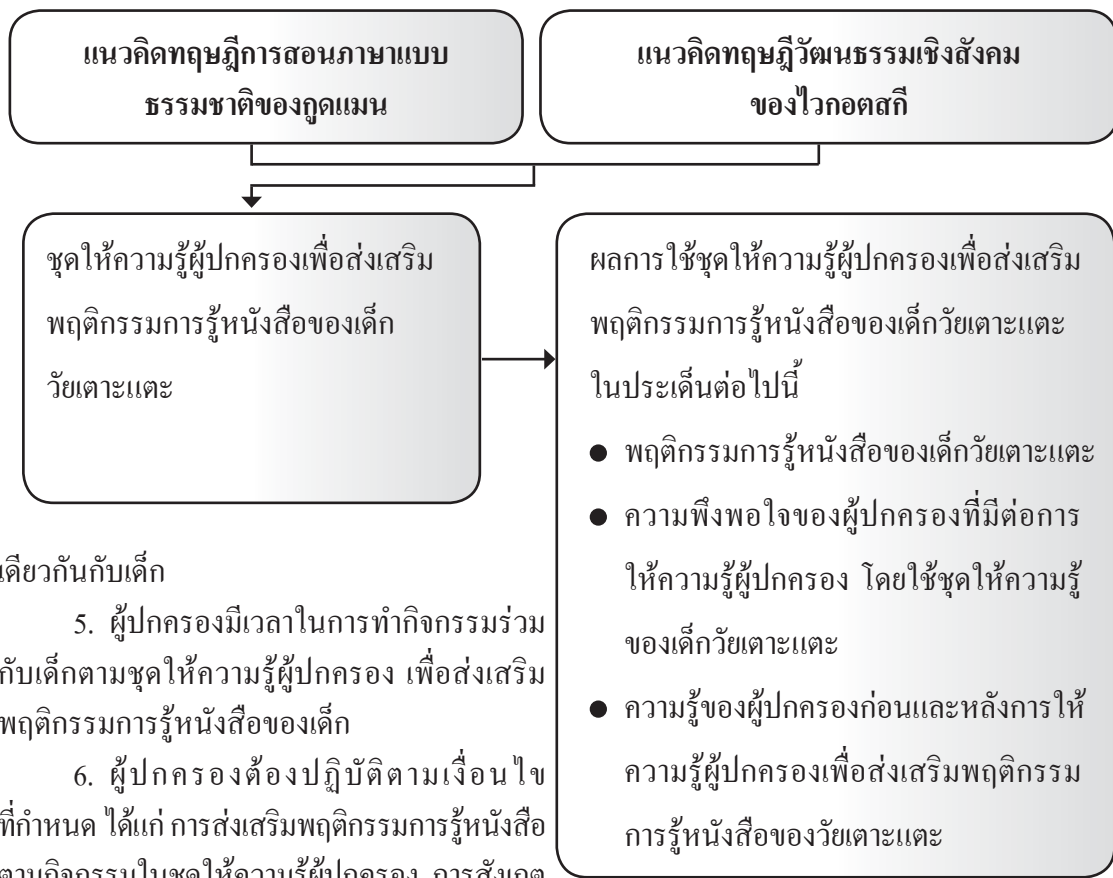
### ประชากร

ประชากรเป้าหมายมี 2 กลุ่ม ดังนี้คือ

1. ประชากรเป้าหมายกลุ่มที่ 1 ได้แก่ผู้ปกครองของเด็กวัยเตาะแตะ และเด็กวัยเตาะแตะที่อยู่ในระดับชั้นบริบาล โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม จำนวน 7 คน
2. ประชากรเป้าหมายกลุ่มที่ 2 ได้แก่ผู้ปกครองของเด็กวัยเตาะแตะ และเด็กวัยเตาะแตะที่อยู่ในระดับชั้นอนุบาลปีที่ 1 โรงเรียนอนุบาลคหกรรมศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 6 คน

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดคุณสมบัติของประชากรเป้าหมายไว้ดังนี้

1. เด็กปฐมวัยที่มีอายุ 2-3 ปี (วัยเตาะแตะ)
2. ผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยช่วงวัยเตาะแตะ
3. ผู้ปกครองที่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ตลอดระยะเวลาของโครงการที่กำหนด
4. ผู้ปกครองต้องเป็นผู้ที่พักอาศัยอยู่บ้าน



เกี่ยวข้องกับเด็ก

5. ผู้ปกครองมีเวลาในการทำกิจกรรมร่วมกับเด็กตามชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็ก

6. ผู้ปกครองต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด ได้แก่ การส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือตามกิจกรรมในชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง การสังเกตและบันทึกพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็ก

**เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย**

การวิจัยครั้งนี้มีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

1. เครื่องมือหรือชุดนวัตกรรม ได้แก่ ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กปฐมวัยในช่วงวัยเตาะแตะ มี 8 เล่ม

2. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่

- 2.1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ข้อมูลผู้ปกครองและเด็ก การเลี้ยงดูเด็ก
- 2.2 แบบตรวจสอบสภาพแวดล้อมที่บ้าน
- 2.3 แบบสังเกตและบันทึกพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

ผลการใช้ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะในประเด็นต่อไปนี้

- พฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ
- ความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อการให้ความรู้ผู้ปกครอง โดยใช้ชุดให้ความรู้ของเด็กวัยเตาะแตะ
- ความรู้ของผู้ปกครองก่อนและหลังการให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของวัยเตาะแตะ

2.4 แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อการใช้ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

2.5 แบบทดสอบความรู้ของผู้ปกครองในการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

**ขั้นตอนดำเนินการวิจัย**

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ศึกษาวิเคราะห์แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย (Research: R1)

ผู้วิจัยได้ศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์แนวคิดทฤษฎีการสอนภาษาแบบธรรมชาติของกูดแมน และแนวคิดทฤษฎีวิวัฒนาการเชิงสังคมของไวโกตสกีแล้วนำมาใช้ในการสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือ

ของเด็กวัยเตาะแตะ

2. สร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง (Development: D1)

จากการศึกษาและสังเคราะห์แนวคิดทฤษฎีที่นำมาใช้ในการสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะจำนวน 8 เล่ม ดังนี้

**เล่มที่ 1** สาระความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือ

กิจกรรมที่ 1.1 พยัญชนะที่คล้ายกัน

กิจกรรมที่ 1.2 เจ็ดวันเจ็ดคืน

**เล่มที่ 2** สาระความรู้ เรื่อง บทบาทของผู้ปกครอง

กิจกรรมที่ 2.1 เรารักคุณพ่อ

กิจกรรมที่ 2.2 อาหารของใคร

**เล่มที่ 3** สาระความรู้ เรื่อง การส่งเสริมภาษาให้เด็ก

กิจกรรมที่ 3.1 ตัวหนังสือในชื่อ

กิจกรรมที่ 3.2 ต่างกันหรือเหมือนกันนะ

**เล่มที่ 4** สาระความรู้ เรื่อง การสร้างบรรยากาศที่เอื้ออำนวย

กิจกรรมที่ 4.1 เกมมหาสมบัติ

กิจกรรมที่ 4.2 เมนูอาหารไข่

**เล่มที่ 5** สาระความรู้ เรื่อง การเลือกหนังสือสำหรับเด็ก

กิจกรรมที่ 5.1 ภาพสัตว์ปริศนา

กิจกรรมที่ 5.2 เกมโดมิโน

**เล่มที่ 6** สาระความรู้ เรื่อง การอ่านหนังสือให้เด็กฟัง

กิจกรรมที่ 6.1 อ่านหนังสือ: สีสายใยรัก

กิจกรรมที่ 6.2 ไปเที่ยวสวนสัตว์

**เล่มที่ 7** สาระความรู้ เรื่อง สื่อเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือ

กิจกรรมที่ 7.1 ช่วยค้นหา

กิจกรรมที่ 7.2 เกมนกน้อยสองตัว

**เล่มที่ 8** สาระความรู้ เรื่อง การเตรียมลูกรักให้เป็นนักอ่าน

กิจกรรมที่ 8.1 หนังสือทำมือ

กิจกรรมที่ 8.2 ลูกหมาหลงทาง

3. นำไปใช้ในกลุ่มเป้าหมายที่ 1 (Research ครั้งที่ 2 = R2)

การนำชุดให้ความรู้ผู้ปกครองไปใช้ในกลุ่มเป้าหมายที่ 1 ได้แก่ ผู้ปกครองและเด็กระดับชั้นบริหาร โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม สังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม กรุงเทพมหานคร จำนวน 7 คน ซึ่งมีความประสงค์เข้าร่วมโครงการวิจัย เป็นการตรวจสอบประสิทธิผลของชุดให้ความรู้ผู้ปกครองครั้งที่ 1

4. ปรับปรุงชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง (Development: D2)

ผู้วิจัยได้นำผลจากการสังเกตและบันทึกพฤติกรรม การรู้หนังสือของเด็ก ผลจากการประเมินความพึงพอใจของผู้ปกครอง มาวิเคราะห์และพิจารณาความเหมาะสมในเรื่องสาระความรู้ ขั้นตอน การดำเนินกิจกรรม สื่อและอุปกรณ์ เพื่อปรับปรุงเนื้อหาสาระและกิจกรรมที่ทำให้เด็กได้คะแนนเฉลี่ยของพฤติกรรมการรู้หนังสือต่ำ

5. นำไปใช้ในกลุ่มเป้าหมายที่ 2 (Research ครั้งที่ 3 = R3)

การนำชุดให้ความรู้ผู้ปกครองไปใช้ในกลุ่มเป้าหมายที่ 2 เป็นการตรวจสอบประสิทธิผลของชุดให้ความรู้ผู้ปกครองอีกครั้ง กลุ่มเป้าหมายที่ 2 เป็นผู้ปกครองและเด็กที่เรียนชั้นอนุบาล 1 ของโรงเรียนอนุบาลคหกรรมศาสตร์เกษตร ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 6 คน ซึ่งมีความประสงค์เข้าร่วมโครงการวิจัย และ

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่โครงการกำหนดไว้

## ผลวิจัยและวิจารณ์

1. การสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ ได้ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็ก วัยเตาะแตะจากแนวคิดทฤษฎี 2 ทฤษฎี แม้หลักทฤษฎีจะมีความแตกต่างกัน กล่าวคือ ทฤษฎีการสอนภาษาแบบธรรมชาติ มีหลักการจัดกิจกรรมที่สัมพันธ์กับประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน โดยมีการใช้หลักภาษาและตัวหนังสือที่มุ่งเน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน และคิด และคำนึงถึงการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการพัฒนาทางภาษาให้เด็ก ส่วนทฤษฎีวัฒนธรรมเชิงสังคมเน้นการพัฒนาความสามารถในการเรียนรู้หรือชอบขบคายการเรียนรู้ของเด็กด้วยการที่ผู้ใหญ่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือ และเป็นแบบอย่างให้แก่เด็ก

ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นนี้มีเนื้อหาสาระที่ให้ความรู้ผู้ปกครองในเรื่องความสำคัญของการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือ บทบาทของผู้ปกครอง การส่งเสริมภาษาให้เด็ก การสร้างบรรยากาศที่เอื้ออำนวย การเลือกหนังสือสำหรับเด็ก การอ่านหนังสือให้เด็กฟัง สื่อเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือ และการเตรียมลูกรักให้เป็นนักอ่าน และให้ความรู้ผู้ปกครองในการจัดกิจกรรมให้แก่เด็กด้วย ส่วนเด็กก็ได้เรียนรู้ด้วยความสนุกสนานจากกิจกรรมที่มีลักษณะสอดคล้องกับชีวิตประจำวัน และเด็กยังได้พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน อย่างเป็นธรรมชาติจากกิจกรรม ตัวอย่างเช่น กิจกรรมภาพสัตว์ปริศนา มีคำกลอนให้ผู้ปกครองอ่านให้

เด็กฟังแล้วให้เด็กทายว่าเป็นสัตว์อะไร จากนั้นก็ให้เด็กระบายสีภาพสัตว์ ดังที่ผู้ปกครองให้ความเห็นว่า “บทกลอนปริศนาให้ทายว่าสัตว์อะไรมีความไพเราะดี” “ลูกตั้งใจฟังคำกลอนที่แม่อ่านว่าสัตว์ชนิดนั้นคืออะไร แม่ยังอ่านไม่จบเลยลูกก็ทายได้แล้วค่ะ” กิจกรรมหนังสือทำมือ เป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ของเด็ก โดยให้เด็กทำหนังสือภาพสิ่งทีตนชอบหรือสนใจ โดยมีผู้ปกครองให้ความช่วยเหลือ และร่วมทำกิจกรรม เช่น หารูปภาพ ช่วยทากาวให้เด็กติดภาพ เขียนบรรยายภาพตามคำบอกของเด็ก ดังที่ผู้ปกครองให้ความเห็นว่า “ขณะทำกิจกรรมลูกก็ช่วยหา ทากาวและเลือกภาพสิ่งที่เขาชอบ และเขาก็จะบรรยายภาพแต่ละภาพ แล้วให้คุณแม่เขียนเขาสนใจมากค่ะ” “เป็นกิจกรรมที่เสริมสร้างจินตนาการของลูกได้เป็นอย่างดี สนใจนำเสนอสิ่งทีตนเองสนใจเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะของเล่นต่างๆ มากมายหลายรายการ ”

## 2. พฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

ผลจากการที่ผู้ปกครองได้สังเกตและบันทึกพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะในแต่ละกิจกรรมมีผลต่อพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะทุกพฤติกรรม ได้แก่

- 1) สนใจผู้อื่นอ่านหนังสือ
- 2) หยิบหนังสือมาเปิดดูรูปภาพหรือข้อความ
- 3) ขอให้ผู้อื่นอ่านหนังสือหรือเล่าเรื่องในหนังสือให้ฟัง
- 4) ทำท่าทางการอ่านหนังสือ
- 5) สนใจเขียนหนังสือหรือวาดรูป
- 6) จิตเขียนด้วยตนเอง
- 7) ดูรูปภาพจากหนังสือ โดยเรียงลำดับ

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

หน้าก่อน-หลัง

8) อ่านหนังสือหรือดูรูปภาพในหนังสือ โดยกวาดสายตาจากหน้าซ้าย ไปหน้าขวา

9) เล่าเรื่องจากหนังสือรูปภาพหรือเล่า นิทานได้

10) สนใจทำกิจกรรมส่งเสริม พฤติกรรมการรู้หนังสือ

ผลของกิจกรรมจากชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะที่มีผลต่อพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ พบว่า เด็กวัยเตาะแตะมีคะแนนพฤติกรรมหยิบหนังสือมาเปิดดูรูปภาพหรือข้อความ และพฤติกรรมขอให้ผู้อื่นอ่านหนังสือหรือเล่าเรื่องในหนังสือให้ฟังมากที่สุด ซึ่งทั้งสองพฤติกรรมนี้แสดงให้เห็นว่า เป็นลักษณะของเด็กที่มีความพร้อมด้านการอ่าน นอกจากนี้ ผลของการวิจัยครั้งนี้ยังพบว่า เด็กสนใจทำกิจกรรมจากชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะมากที่สุด ในกิจกรรมไปเที่ยวสวนสัตว์ ผลการวิจัยนี้ยังได้ข้อค้นพบว่า กิจกรรมที่ทำให้เด็กได้คะแนนพฤติกรรมการรู้หนังสือสูง เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวกับสัตว์ถึง 3 กิจกรรม คือ กิจกรรมไปเที่ยวสวนสัตว์ เกมนกน้อยสองตัว และภาพสัตว์ปริศนา จากการศึกษาเอกสารพบว่า เด็กวัยเตาะแตะมีความสนใจเกี่ยวกับสัตว์ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาเรื่องรูปแบบการส่งเสริมนิสัยรักการอ่านให้เด็กอายุ 1-3 ปี สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา(2550: 24-26) เรื่องที่ระบุไว้ว่าเนื้อหาที่ “โดนใจ” เด็กวัย 1-3 ปี ได้แก่ ความน่ารักในพฤติกรรมของตัวละครที่เป็นสัตว์ และสอดคล้องกับพรจันทร์ จันทวิมล (2529: 39) ได้กล่าวไว้ว่า เรื่องที่เด็กสนใจเป็นเรื่องเกี่ยวกับชีวิตเด็กๆ และสัตว์ต่างๆ นอกจากนี้ยัง

สอดคล้องกับนิตยา ประพฤติกิจ (2546: 72) ที่ได้กล่าวไว้ว่า เด็กวัย 19-30 เดือน ชอบเรื่องราวที่เกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง เช่น แมว สุนัข ฯลฯ เกี่ยวกับการหลงทางและการช่วยตนเอง เป็นต้น

3. ความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้ความรู้ผู้ปกครอง

ผู้ปกครองมีความพึงพอใจที่มีการให้ความรู้ผู้ปกครอง โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และผู้ปกครองมีความพึงพอใจต่อการให้ความรู้ผู้ปกครองด้านการนำไปใช้ มากที่สุด สรุปภาพรวมจากการวิเคราะห์ผลความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อการใช้ชุดให้ความรู้ทั้ง 8 เล่ม พบว่า ผู้ปกครองมีความพึงพอใจ เล่มที่ 2 บทบาทของผู้ปกครองมากที่สุด เมื่อพิจารณาชุดให้ความรู้แต่ละด้าน พบว่า ผู้ปกครองมีความพึงพอใจมากที่สุดในการนำไปใช้: การส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือ ขนาดตัวหนังสือ รองลงมา คือ ด้านการนำไปใช้: รูปเล่มกระดัด และมีความพึงพอใจน้อยที่สุด คือด้านกิจกรรม: ลำดับขั้นตอนชัดเจน ด้านสื่อและอุปกรณ์: สะดวกในการจัดหาสื่อและอุปกรณ์

ในระยะแรกมีคำถามจากผู้ปกครองหลายคำถามที่แสดงให้เห็นว่า ผู้ปกครองมีความกังวล และมีความคิดรวบยอดว่า พฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ คือ การให้เด็กอ่านหนังสือได้ จำตัวอักษรได้ บอกและเรียกชื่อตัวอักษรได้ถูกต้อง แต่หลังจากที่ผู้ปกครองได้รับความรู้ไประยะหนึ่งแล้ว ผู้ปกครองจึงเห็นแนวทางในการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือให้เด็กด้วยการจัดกิจกรรมที่เข้ากับการดำเนินชีวิตประจำวันของเด็ก ประกอบกับกิจกรรมของชุดให้ความรู้ผู้ปกครองแต่ละกิจกรรมก็ทำให้ผู้ปกครองและเด็กสนุกสนาน ได้ความรู้ ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองมี

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

ความชัดเจน ไม่ซับซ้อน ปฏิบัติได้ในชีวิตประจำวัน และผู้ปกครองได้เห็นผลสะท้อนจากพฤติกรรมของเด็กอย่างได้ผล

4. ความรู้ของผู้ปกครองที่ได้จากการให้ความรู้ผู้ปกครองด้วยชุดให้ความรู้เพื่อส่งเสริม

พฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ผู้ปกครองก่อนและหลังการให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ แสดงในตารางดังนี้

คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าต่ำสุด	ค่าสูงสุด
ก่อนการให้ความรู้	15.80	1.92	13	18
หลังการให้ความรู้	17.40	1.52	15	19

จากตารางพบว่า ผู้ปกครองมีความรู้หลังการให้ความรู้สูงกว่าก่อนการให้ความรู้ แต่มีการกระจายของคะแนนก่อนการให้ความรู้มากกว่า หลังการให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะเล็กน้อยการให้ความรู้ผู้ปกครองจากการวิจัยครั้งนี้พบว่าผู้ปกครองมีความรู้ในการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือให้เด็ก จากการสนทนากลุ่มและบันทึกของผู้ปกครองแสดงให้เห็นว่า ผู้ปกครองนำความรู้ที่

ได้รับในการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือให้เด็กวัยเตาะแตะไปใช้ในชีวิตประจำวันตัวอย่างเช่น เด็กจะขึ้นรถผีดคัน เพราะตีเดียวกัน ผู้ปกครองก็สอนให้เด็กอ่านทะเบียนรถ ให้จำอักษรและตัวเลขเพื่อครั้งต่อไป จะได้ขึ้นรถไม่ผีดคัน หรือในการไปร่วมงานแต่งงาน ระหว่างทางผู้ปกครองอ่านป้าย เลขทะเบียนรถ ชื่อปั้มน้ำมัน เมื่อไปถึงงานผู้ปกครองก็อ่านป้ายชื่องาน อ่านชื่อเจ้าบ่าวเจ้าสาวให้เด็กฟัง เป็นต้น

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

1. การให้ความรู้ผู้ปกครอง จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ปกครองมีความรู้หลังจากการให้ความรู้มากขึ้นกว่าเดิม กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ องค์กรเอกชน ศูนย์พัฒนาเด็ก โรงเรียนที่มีชั้นเตรียมอนุบาลหรือชั้นเด็กเล็ก ควรเผยแพร่ให้ความรู้แก่ผู้ปกครอง ผู้ดูแลเด็ก เพื่อให้มีความรู้ในการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือให้เด็ก โดยเฉพาะเด็กวัยเตาะแตะ

2. ชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง จากผลการวิจัยพบว่า ชุดให้ความรู้ผู้ปกครองซึ่งประกอบด้วยสาระความรู้ เพื่อให้ความรู้กับผู้ปกครองในเนื้อหาสาระตรงตาม

ความประสงค์ของผู้ปกครอง และกิจกรรมที่ผู้ปกครองนำไปใช้ส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือให้เด็กวัยเตาะแตะให้ประโยชน์แก่ผู้ปกครองในการทำให้ผู้ปกครองมีแนวทางการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือ จึงควรจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้หนังสือให้เด็กอย่างน้อย สัปดาห์ละ 3 ครั้ง

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาชุดให้ความรู้ตามกรอบแนวคิดนี้ซ้ำอีก โดยศึกษาตัวแปรอื่นที่นำไปสู่การร่วมอธิบาย ทำนาย เช่น การอบรมเลี้ยงดู ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง ที่ส่งผลต่อการส่งเสริมพฤติกรรมความรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ

2. ควรปรับเปลี่ยนจากชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง เป็นชุดกิจกรรม เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะที่มีความหลากหลายและสอดคล้องกับชีวิตประจำวัน เช่น ชุดกิจกรรมเรื่องสัตว์ ชุดกิจกรรมเรื่องอาหาร ชุดกิจกรรมเรื่องครอบครัว เป็นต้น เพื่อสามารถนำไปให้ผู้ปกครอง ครู หรือผู้สนใจ ได้ใช้ส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือให้เด็กวัยเตาะแตะ
3. ควรมีการศึกษาการให้ความรู้ผู้ปกครอง ในรูปแบบการวิจัยเชิงทดลองให้ความรู้ผู้ปกครอง ในการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะ โดยสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครอง ทำแผนการอบรมให้ความรู้แล้วทำการวิจัยติดตามพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็ก วัยเตาะแตะในระยะยาว หลังการอบรมด้วยโดยประเมินผลระยะ 1 เดือน 3 เดือน และ 6 เดือน
4. ควรมีการศึกษาการให้ความรู้และสร้างชุดให้ความรู้ผู้ปกครองเพื่อการส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะกลุ่มเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ปกครองสามารถส่งเสริมพฤติกรรมการรู้หนังสือให้เด็ก เพราะการรู้หนังสือของเด็กวัยเตาะแตะจะนำไปสู่การอ่านของเด็กในอนาคต และเป็นการยืนยันผลอีกด้วย

## เอกสารอ้างอิง

- กิตยวดี บุญเชื้อและอัญญมณี บุญเชื้อ. **สอนภาษาอย่างไรให้ลูกเก่ง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สาระเด็ก. 2549.
- นิตยา ประพฤติกิจ. “การให้การศึกษาและการมีส่วนร่วมของพ่อแม่.” **เอกสารประกอบการศึกษา**. เพชรบุรี: คณะครุศาสตร์ สถาบันราชภัฏเพชรบุรี. 2546.
- พรจันทร์ จันทวิมล. “การเล่านิทานสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน” **ลูกรัก**. 4 (4) (มิถุนายน) : 103-105. 2529.
- ลิขิต ชีรวะดิน. **คนไทยในอุดมคติ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่. 2548.
- เลขาธิการสภาการศึกษา, สำนักงาน. **รูปแบบการส่งเสริมนิสัยรักการอ่านให้เด็กอายุ 1-3 ปี โดยพ่อแม่ผู้เลี้ยงดูเด็ก**. กรุงเทพฯ : พริกหวานกราฟฟิค. 2550.
- Goodman, K. S. **What’s Whole in Whole Language?** New Hamshires Heinemann : Educational Books. 1986.
- Morrow, L. M. **Literacy Development in Early Year : Helping Children Read and Write**. U.S.A: Division and Schuster. 1993.
- Schollosser, K. G. and Phillips, V. L. **Beginning in Whole Language**. New York : Scholastic. 1991.
- Vygotsky, S. **Thought and Language**. Edited and Translated by Eugenia Honfmann and Gertude Vankar. Cambridge: Massachusetts, The M.I.T. Press.1962.
- Whaley, L. F. and Wong, D. L. **Nursing Care of Infants and Children**. St. Louise : Mosby Year Book. 1991.

# บทแนะนำ / วิจารณ์หนังสือ

(Book Review)

อบเชย วงศ์ทอง\*

## ชื่อหนังสือ กินอย่างไรให้ลูกฉลาดและแข็งแรง

ผู้แต่ง ศาสตราจารย์นายแพทย์ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์  
รองศาสตราจารย์ ดร.ประไพศรี ศิริจักรวาล  
โรงพิมพ์ บริษัท แอล. ที. เพรส จำกัด  
ปีที่พิมพ์ 2551  
จำนวนหน้า 120 หน้า

### กินอย่างไรให้ลูกฉลาดและแข็งแรง

พ่อแม่ทุกคนล้วนต้องการเลี้ยงลูกให้เป็นเด็กที่แข็งแรง และฉลาด วิทยาการแนวใหม่แสดงให้เห็นว่า การเตรียมตัวและการดูแลอย่างดีตั้งแต่ตั้งครรภ์มีผลอย่างยิ่งต่อทารกในครรภ์ โภชนาการที่ดีและการปฏิบัติของแม่ระหว่างตั้งครรภ์ จะส่งผลต่อลูกน้อยทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ความรู้ทางด้านโภชนาการสำหรับแม่ และลูกน้อยจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่พ่อแม่ควรศึกษาใส่ใจเพื่ออนาคตของลูกที่ฉลาดแข็งแรง

หนังสือเล่มนี้ได้ให้หลักความรู้ความเข้าใจในด้านโภชนาการของแม่และเด็กที่มีผลต่อสุขภาพกายใจ และสติปัญญาของทารกตั้งแต่อยู่ในครรภ์ไปจนโตรวมถึงหลักปฏิบัติตัวของแม่และวิธีการจัดเตรียมอาหารให้ลูกน้อยได้สารอาหารที่ครบถ้วนและเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย และในตอนท้ายของเล่มได้กล่าวถึงการประเมินการเจริญเติบโตของทารกและเด็ก เพื่อให้พ่อแม่ได้เข้าใจและรู้ถึงพัฒนาการของลูกในแต่ละวัย แถมท้ายสารพันเป็นปัญหาต่างๆ ที่เกี่ยวกับทารกและเด็ก รวมถึงวิธีแก้ปัญหาที่พ่อแม่ควรรู้

ผู้เขียนได้แบ่งเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้

ออกเป็น 9 เรื่อง เรื่องแรก ชื่อความหวังพ่อ-แม่ ได้กล่าวถึงคนแต่งงานในวัยที่มีวุฒิภาวะพอสมควร จึงจะคิดถึงเรื่องลูก เมื่อเกิดภาวะตั้งครรภ์ก็มักจะตั้งความหวังอยากให้ลูกที่เกิดมาเป็นที่พึงของพ่อแม่ยามชราหรือให้ลูกเกิดมาทำประโยชน์ให้แก่สังคม ปัจจุบันการบริการทางการแพทย์มีบริการที่จะสามารถให้บริการในการตรวจครรภ์ได้เช่น คุณแลในเรื่องของโครโมโซม การตรวจอัลตราซาวด์ ก็จะดูในเรื่องความคิดปกติได้ ดูเพศได้ด้วย ล้วนแต่เป็นความหวังของพ่อแม่ทั้งสิ้น การเลี้ยงลูกก็ขึ้นอยู่กับคน ถ้าเป็นพ่อแม่ที่อยู่ในเมืองและมีการศึกษาก็พยายามที่จะศึกษาเพื่อให้มีเป้าหมายของการเลี้ยงลูกอย่างชัดเจน นอกจากเลี้ยงลูกให้เป็นเด็กที่แข็งแรง เป็นเด็กฉลาด แล้วจะมีความหวังว่าเราจะเรียนหนังสือดี น่ารัก สามารถฟันฝ่าอุปสรรคไปได้ เรื่องที่ 2 ชื่อ กินอาหารเพื่อลูกในครรภ์ ก่อนที่จะพูดเข้าเรื่องการกินของแม่ ผู้เขียนได้อธิบายถึงน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น ตลอดการตั้งครรภ์อยู่ระหว่าง 10 – 12.5 กิโลกรัม จึงจะเหมาะสม ดังนั้นการกินอาหารระหว่างตั้งครรภ์จึงมีเป้าประสงค์ที่จะให้แม่ได้มีน้ำหนักเพิ่มขึ้นให้เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วง 3 เดือนสุดท้ายก่อนคลอดคือช่วง 6 – 9 เดือน กินอาหารเพิ่มโดยให้ได้สารอาหารเพิ่มดังนี้ โปรตีนอยู่ระหว่าง 6 – 12 กรัม พลังงานเพิ่มขึ้นประมาณ 300 กิโลแคลอรี ต่อวันส่วนวิตามินถ้าได้จากอาหารไม่พอก็ดีที่สุดคือรับประทานวิตามินรวมเพิ่มขึ้นวันละ 1 เม็ด สำหรับแร่ธาตุเน้นที่ธาตุเหล็ก และแคลเซียม

\* รองศาสตราจารย์ ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ธาตุเหล็กนอกจากได้ในรูปของอาหารแล้วยังได้ธาตุเหล็กในรูปของเม็ดยา **เรื่องที่ 3 ชื่อ นมแม่ อาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก** เมื่อลูกเกิดมาอาหารที่ดี และเหมาะสมที่สุดก็คือนมแม่ ประโยชน์ของนมแม่มีมากมายได้แก่ มีสารอาหารครบถ้วน และเหมาะสมสำหรับทารก นมแม่สะอาด สะดวกปลอดภัย แม่จะให้ลูกดูดเมื่อไรก็ได้ นมแม่ประหยัดไม่ต้องไปซื้อหา ลูกจะแข็งแรงเติบโต ประหยัดเงินค่ารักษา ในนมแม่มีภูมิคุ้มกันโรคมามากโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงสัปดาห์แรกๆ หลังคลอด ทั้งภูมิคุ้มกันในระบบทางเดินอาหารและในระบบทางเดินหายใจ การดื่มนมแม่ไม่เกิดปัญหาทางด้านจิตใจ จะสร้างความสัมพันธ์ ความรัก ความอบอุ่นระหว่างแม่กับลูก นมแม่มีทุกอย่างที่กลมกลืนกับลูกจะไม่เกิดปัญหาเรื่องภูมิแพ้ ทารกที่ดื่มนมแม่ ปัญหาเรื่องอ้วนมักจะไม่มีเกิดขึ้น ในระหว่างที่ทารกดื่มนมแม่จะช่วยป้องกันการตกเลือดในระยะหลังคลอดและป้องกันการตกใจ ซึ่งเป็นการวางแผนครอบครัวแบบธรรมชาติ นอกจากนี้ผู้เชี่ยวชาญได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างและหลั่งน้ำนมแม่ **เรื่องที่ 4 ชื่อ อาหารคุณแม่ขณะให้นมลูก** อาหารที่แม่ควรรับประทานเพิ่มขณะให้นมลูกแนวคิดก็คงเหมือนกับอาหารที่แม่ควรรับประทานเพิ่มเติมในขณะตั้งครรภ์ที่สำคัญที่แตกต่างก็คือว่าในระหว่างที่ให้นมลูก แม่ต้องรับประทานอาหารเพื่อการสร้างน้ำนม ดังนั้นอาหารที่แม่ควรรับประทานเพิ่มเติมคือ โปรตีนที่ได้จากอาหารต้องเพิ่มขึ้นให้ได้ 20 – 25 กรัม/วัน คีมีนัมเพิ่มอีกวันละ 2 – 3 แก้วผักและผลไม้ควรรับประทานวันละ 400 – 500 กรัม ในช่วงนี้อาจรับประทานธาตุเหล็ก โฟเลตเสริมรับประทานวิตามินบีรวมวันละ 1 เม็ด ผู้เขียนยังกล่าวถึงเรื่องรูปร่างได้อย่างไรว่านมแม่เพียงพอหรือไม่ รวมทั้งอุปสรรคของการเลี้ยงดูในการให้นมแม่ **เรื่องที่ 5 ชื่ออาหารเสริมคืออะไร** ผู้เขียนได้ให้

ความหมายของอาหารเสริม ซึ่งหมายถึงอาหารอื่นๆ นอกเหนือจากนมแม่หรือน้ำนมที่ใช้เลี้ยงทารก หรืออาหารอื่นๆ ที่ใช้ควบคู่กับนมแม่ กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการให้อาหารเสริมซึ่งมี 4 ข้อได้แก่ เพื่อให้ทารกมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันการขาดสารอาหาร เพื่อกระตุ้นพัฒนาการของระบบต่างๆ และเพิ่มเสริมสร้างหรือปลูกฝังนิสัยการกินที่ดี ประเภทของอาหารเสริม มี 3 ประเภทด้วยกันได้แก่อาหารเสริมระดับครัวเรือน อาหารเสริม ระดับชุมชน และอาหารเสริมระดับอุตสาหกรรม รวมถึงข้อปฏิบัติในการให้อาหารเสริมแก่ทารก ตลอดถึงปัญหาการให้อาหารเสริม **เรื่องที่ 6 ชื่อ นมผสม** ในการใช้นมผสมควรเลือกประเภทของนม และเตรียมสัดส่วนที่ถูกต้อง นมผสมที่ให้ทารกและเด็กแบ่งได้ดังนี้ ชนิดแรก นมผงดัดแปลงสำหรับทารกนมผงประเภทนี้ดัดแปลงมาจากนมวัวโดยมีการทำให้คุณลักษณะต่างๆ ให้ใกล้เคียงหรือคล้ายนมแม่สามารถใช้ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 6 เดือน หรืออย่างมากก็ไม่เกิน 1 ปี ชนิดที่สอง นมสูตรต่อเนื่อง มีการดัดแปลงโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมันให้คล้ายๆกับน้ำนมแม่โดยมีโปรตีนสูงขึ้น นมประเภทนี้ใช้ได้ตั้งแต่ 6 เดือน จนถึง 1 ปี หรืออาจจะถึง 2 ปี ต่อเนื่อง ชนิดที่สาม นมผงธรรมดา นมประเภทนี้สามารถให้ได้ตั้งแต่ 1 ปี เรื่อยไปจนถึงวัยผู้ใหญ่ ชนิดที่สี่ นมสด อาจเป็นชนิดพาสเจอร์ไรซ์ เซกซ์ สเตอริไลซ์ เซกซ์ และยูเอชที นมประเภทนี้ใช้กับเด็กอายุ 1 ปี เป็นต้นไป และในเรื่องที่ 6 ได้กล่าวถึงปัญหาการเลี้ยงลูกด้วยนมผสม **เรื่องที่ 7 ชื่อ การให้อาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน** หลักใหญ่ๆ ที่เหมาะสำหรับการให้อาหารเด็กวัยนี้คือพยายามหาอาหารมีประโยชน์รอบๆ ตัว พยายามหลีกเลี่ยงการให้อาหารที่ด้อยประโยชน์ ซึ่งมีประเด็นหลักๆ ในการดูแลเรื่องอาหารดังนี้ ประเด็นที่ 1 ให้กิน

อาหารหลัก 5 หมู่ ให้เด็กกินอาหารประเภทข้าว และกับข้าวแบบไทยๆ ประเด็นที่ 2 อาหารว่าง อาจเป็นนมสดที่ไม่มีการปรุงแต่งรส คีร์วันละ ประมาณ 2 ครั้งๆ ละ 1 แก้ว หรืออาหารว่างอาจเป็นผลไม้ ก๋วยหรือส้ม บางครั้งอาจให้อาหารว่างแบบไทยๆ เช่น ขนมถั่วแปบ ข้าวต้มมัด หรือกล้วยบวชชี ประเด็นที่ 3 การช่วยตัวเอง หลังจากเด็กอายุได้ 2 ขวบแล้วเด็กก็จะรู้จักการป้อนอาหารกินเอง รวมถึงช่วยในการปรุงอาหาร ช่วยยกอาหารบางอย่างถ้าเด็กมีส่วนร่วมเขาจะรู้สึกว่ามีควมอยากอาหาร ประเด็นที่ 4 ความสะอาด ฝึกเด็กในเรื่องของสุขอนามัยต่างๆ ในเรื่องที่ 7 ผู้เขียนได้กล่าวถึงวิตามินและแร่ธาตุ สำหรับทารกและเด็ก ถ้าจำเป็นจะต้องมีการให้วิตามินในเด็กก็จะใช้ในกรณีเด็กมีอาการเบื่ออาหาร วิตามินที่น่าจะใช้ก็คือ วิตามินรวม สำหรับแร่ธาตุที่อาจมีความจำเป็นต้องใช้ก็คือ ธาตุเหล็กชนิดหยดให้ 0.3 มิลลิกรัม วันละ 1 ครั้ง แร่ธาตุอีกชนิดคือ ฟลูออไรด์ ถ้าจำเป็นต้องใช้ให้แค่ 0.25 มิลลิกรัมชนิดน้ำ ให้วันละ 1 ครั้ง เรื่องที่ 8 ชื่อ การประเมินการเจริญเติบโตของทารกและเด็ก ผู้เขียนได้ให้เกณฑ์ต่างๆ ในการประเมิน การประเมินน้ำหนักของทารกและเด็ก ทารกแรกเกิด จะมีน้ำหนักประมาณ 3 กิโลกรัม เมื่ออายุประมาณ 5 เดือน จะมีน้ำหนักเป็น 2 เท่าของแรกเกิด อายุประมาณ 1 ปี จะมีน้ำหนักเป็น 3 เท่าของแรกเกิด จากช่วงอายุ 4 ปี ไปจนถึงอายุประมาณ 10 – 20 ปี ใช้สูตรในการคิด คำนวมน้ำหนัก คือ น้ำหนัก (กิโลกรัม) = (อายุ x 2) + 8 สำหรับการประเมินความยาวหรือ ความสูงของทารกและเด็กโดยที่ ทารกแรกเกิด จะมีความยาวประมาณ 50 เซนติเมตร อายุประมาณ 1 ปี จะมีความยาวประมาณ 75 เซนติเมตร จากช่วงอายุ 4 ปี ขึ้นไปจนถึงอายุประมาณ 10 – 12 ปี ความสูงเพิ่มขึ้นปีละ 5 เซนติเมตร หรือใช้สูตรในการคำนวณ

ความยาวหรือความสูงดังนี้  $\text{ความยาว (เซนติเมตร)} = (\text{อายุ} \times 5) + 80$  เรื่องที่ 9 เป็นเรื่องสุดท้ายของหนังสือเล่มนี้ ชื่อ สารพันปัญหา ผู้เขียนได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดกับวัยทารกและเด็ก พร้อมทั้งแนวทางในการแก้ไข

จุดเด่นของหนังสือเล่มนี้มีหลายประการด้วยกัน ประการแรกหนังสือเล่มนี้ให้หลักความรู้ทางโภชนาการของแม่และเด็ก สารเนื้อหาเป็นวิชาการ แต่เรียบเรียงให้อ่านง่าย ไม่ใช้ศัพท์เทคนิคทำให้ผู้อ่านเข้าใจได้ง่ายและได้สาระวิชาการ รูปเล่มกระทัดรัด ชูใจให้อ่าน ประการที่ 2 มีคุณค่าทางวิชาการเหมาะที่จะใช้เป็นหนังสืออ่านประกอบในการเรียนการสอนวิชาทางโภชนศาสตร์ เป็นต้นว่า วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว โภชนศาสตร์แม่และเด็ก รวมทั้งโภชนศาสตร์ชุมชน ประการที่ 3 เป็นหนังสือที่เหมาะสมสำหรับบุคลากรที่ทำงานด้านสุขภาพ แม่และเด็ก ทั้งในโรงพยาบาลและในชุมชน ตลอดจนบุคคลทั่วไป ประการที่ 4 สารความรู้จากหนังสือเล่มนี้ช่วยส่งเสริมการมีคุณภาพชีวิตที่ดี ในปัจจุบันเมืองไทยมีวัยรุ่นตั้งครรภ์เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก และเป็นวัยรุ่นที่ตั้งครรภ์ก่อนวัยอันควร ซึ่งมีสถิติมากที่สุดในเอเชีย และในโลก เป็นกลุ่มเสี่ยงต่อการมีคุณภาพชีวิตที่ด้อย หากไม่ได้รับการดูแล ผู้ที่เกี่ยวข้องอาจเป็นผู้ปกครองหรือครู อาจารย์ หากได้อ่านหนังสือเล่มนี้ และให้คำแนะนำแก่วัยรุ่น เพื่อนำหลักความรู้ด้านโภชนาการไปปฏิบัติ สามารถเป็นแม่วัยรุ่นที่มีสุขภาพแข็งแรง ให้กำเนิดทารกที่มีสุขภาพแข็งแรง เลี้ยงลูกให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการจะนำไปสู่การมีคุณภาพชีวิตที่ดีได้ หนังสือเล่มนี้จึงควรค่าแก่การอ่าน ซึ่งได้ประโยชน์ต่อบุคคลหลายกลุ่ม ตั้งแต่ ครู อาจารย์ นักศึกษา บุคลากรที่ทำงานด้านสุขภาพ แม่และบุคคลทั่วไป รวมทั้งวัยรุ่นที่กำลังจะเป็นแม่



# การจำเริญบายศรี

มณีรัตน์ จันทร์พะสนิ\*

หลังจากเสร็จพิธีบายศรี คู่ขวัญ ทำขวัญ รับขวัญ ส่งขวัญ ฯลฯ แล้ว คนในสมัยปัจจุบันนี้ มักจะเกิดความสงสัยว่าจะจัดการเก็บและทิ้งบายศรีอย่างไรจึงจะเหมาะสม

ด้วยเหตุที่คนไทยเรานั้นถือว่าบายศรีเป็นของสูงค่า ที่นำมาเป็นสิ่งสำคัญในการบวงสรวงสังเวชนูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เพื่อขอประทานพรในพิธีทำขวัญต่าง ๆ ให้เกิดสิริมงคล เกิดความสำเร็จดังคำสวดวิงวอนในเรื่องที่ยากเกินกว่าความสามารถอย่างธรรมชาติของมนุษย์ เมื่อจะรู้ถึงทำลายบายศรีจึงต้องกระทำด้วยความเคารพ นอบน้อม ไม่ทิ้งปะปนขยะอื่น ๆ ที่เป็นของสกปรกเปรอะเปื้อน คนโบราณมีศัพท์พิเศษเฉพาะการเก็บ รื้อทิ้ง ของที่สูงค่า เช่น บายศรีว่านำไป “จำเริญ” คำว่าจำเริญบายศรี หมายถึงการสลายบายศรีอย่างดีเพื่อให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองเป็นสิริมงคลแก่ผู้กระทำ มีวิธีการดังนี้

## วิธีจำเริญบายศรี

1. เก็บบายศรี เฉพาะส่วนที่เป็นดอกไม้ ใบตอง ตั้งไว้คงรูปทรงเดิม 3-5-7-9 วัน หรือถ้ามีเวลาและไม่รีบใช้พื้นที่นั้นเพื่อการอื่นก็ตั้งไว้นานได้ เพราะเมื่อใบตองเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลก็คงความงามไปอีกนานเป็นเดือน เป็นปี จนกว่าจะถึงวาระที่จะมีการพิธีบายศรีครั้งใหม่ก็ชำระล้างเก็บทิ้งไป

2. ไหว้บายศรี ทุกครั้งที่จับต้อง เคลื่อนย้าย และขออนุญาตรื้อออกมาจากภาชนะ หรือจากต้น แกน หลัก แยกวัสดุที่ไม่ควรเผาคือโคม ออกไปจาก ดอกไม้ ใบตอง ไม้กลัด ไม้ปักยึด ขนาดต่าง ๆ ที่จะไปเผาแทนการลอยน้ำ

แต่โบราณจะนำตัวบายศรีไปลอยทิ้งในแหล่งน้ำสะอาด น้ำใส และไหลไปได้ไม่หยุดนิ่ง มีหลายแห่งทั่วๆ ไปอีกทั้งขนาดบายศรีไม่ใหญ่โตเท่าปัจจุบันนี้ การทิ้งให้ย่อยสลายไปในแหล่งน้ำถือว่าไม่มีมลภาวะในปริมาณมากที่จะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพต่อสัตว์น้ำ มนุษย์ และสิ่งแวดล้อม จึงถือว่าทิ้งบายศรีโดยให้ลอยดับสลายไปกับแหล่งน้ำที่สะอาดใสเย็น ชื่นใจ เป็นภาพแห่งความสุขใจเก็บไว้แต่ความทรงจำที่สวยงามทุกขั้นตอน

มาในสมัยปัจจุบันนี้ แหล่งน้ำสะอาดมีน้อย แหล่งน้ำสกปรกที่มีอยู่บ้างก็ไม่สามารถจะรับการถ่ายเททิ้งสิ่งใดๆ ลงไปเพิ่มความเน่าเสียของน้ำได้อีกแล้วจึงควรที่ผู้มีใจเคารพบูชา ศรัทธาสูงต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงวิธีการจำเริญบายศรีเป็นการเผา

3. การเผา นำบายศรีที่มีปริมาณมากไปกองที่ลานกว้าง และสะอาด ถ้าปริมาณไม่มากนักกองใส่ภาชนะสะอาด อธิษฐานขออนุญาตแล้วเผา เมื่อเหลือแต่เถ้า ตักไปโปรยรอบต้นไม้ และพื้นที่ที่ไม่ใช่ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล

\* ศาสตราจารย์ ดร. ชำนาญการชำนาญ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

การเผาทั้งให้สลาย แยกรูป แยกธาตุของ วัตถุเป็น ดิน น้ำ ลม ไฟ คืนสู่ธรรมชาติเพื่อไม่ให้เป็นรูปลักษณะตัวบาศรี ซึ่งถูกทิ้งให้ปะปนไปในที่ต่างๆ คล้ายกับปราศจากความเคยเป็นที่เคารพบูชาเป็นการละเลยไม่ใส่ใจใยดี ซึ่งเป็นการแสดงออกถึงความไม่ประณีตแห่งจิตใจ ดังนั้นถ้าท่านใดอยากให้เกิดเป็นสิริมงคล เกิดความเจริญแห่งชีวิตตน จะ

ทำการสิ่งใดก็ให้ตั้งความตั้งใจแต่เริ่มต้นจนจบ งดงาน ทั้งสิ่งทีแสดงออกภายนอก (รูปธรรม) และความ รู้สึกนึกคิดภายในจิตใจของตนเอง (นามธรรม) ซึ่ง ผู้รู้ ผู้มีปัญญา และดวงจิตวิญญูณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สามารถรู้เท่าทันความคิด และการกระทำของท่าน ทุกเรื่อง ทุกเมื่อ ทุกคราว ก็ทำการ "จำเริญบาศรี" ตามที่เรียบเรียงให้ทราบ

## เข้าพรรษา... บอกลาแอลกอฮอล์



1. เปลี่ยนทัศนคติเกี่ยวกับการเลิก - จำไว้ว่าคุณไม่ได้กำลังถูกบังคับให้เลิกคบกับ "เพื่อนแท้" ที่ชื่อว่า "เหล้า" แต่กำลังกำจัดศัตรูตัวร้ายที่ขโมยสิ่งดีๆ ไปจากคุณอยู่ต่างหาก
2. เตือนตัวเองอยู่เสมอว่ากำลังทำสิ่งที่ถูกต้อง - จำไว้ว่าคุณกำลังเดินออกจากคุกที่คุมขังคุณ ด้วยฤทธิ์สุราคุณแจ่มอยู่นั้นอยู่ในมือคุณเสมอ อยู่ที่ว่าคุณจะไขตัวเองออกมาหรือเปล่า
3. เลือก "วันดี" ในการเริ่มต้น ลด ละ เลิก อย่างช่วงเข้าพรรษานับเป็นโอกาสดีในการเริ่มต้น ทั้งได้เลิก ทั้งได้บุญ
4. กำจัดขวดเหล้าให้เกลี้ยงบ้าน - อย่าอ้างว่า ต้องเก็บไว้เพื่อรับแขก เพราะถึงแม้มีแขกคุณก็ใช้น้ำชาหรือน้ำอื่นๆ ต้อนรับแทนก็ได้
5. หลีกเลี้ยงสถานการณั้ช้กุง - ถ้าเมื่อก่อนคุณเคยชินกับการดื่มหนักเวลาไปเที่ยวทะเล ลองงดไปเที่ยวทะเลสักพัก ถ้าคุณเคยชินกับการดื่มหนักเวลาไปหาเพื่อนคนนี้ ก็ลองไม่วางเจอดูสักพัก นี้เป็นเวลาที่คุณจะดูแลตัวเอง อย่าเพิ่งกังวลว่าคนอื่นจะคิดยังไง
6. หากระบุกไว้หนึ่งใบ เมื่อไรที่รู้สึกอยากซื้อเหล้า ให้เอาเงินจำนวนนั้นหยอดลงไปใ้กระบูกแทน แล้วคุณจะต้องตกใจว่า คุณเก็บเงินได้มากแค่ไหน เอาเงินจำนวนนั้นไปเข้าสปาหรือเรียนโยคะแทนจะดีกว่าไหม?
7. อย่าคิดว่า "จิบ" เดียวไม่เป็นไร
8. ไม่ต้องพยายามอธิบายกับใครว่าทำไมคุณถึงจะเลิกเหล้า เพราะถ้าใครคนนั้นเคยเป็นเพื่อนกึ่งเหล้ากับคุณ เขาอาจพูด "เฮ้ ไม่เห็นต้องเลิกเลย นายไม่ได้มีปัญหาอะไรสักหน่อย"
9. ย้ำเหตุผลกับตัวเองเสมอว่า ทำไมคุณถึงต้องการเลิกเหล้า - เช่นคุณไม่อยากขาดงานเพราะเมาค้างอีกแล้ว คุณไม่อยากทำให้ลูกต้องอายเพื่อนเพราะมีพ่อแม่ขี้เมา หรือ คุณไม่อยากเป็นไอ้จ๋ม ต่อหน้าเพื่อนเวลาเมาอีกต่อไป **(มีต่อหน้า 51)**



# เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : อาหารจากหน่อไม้ไผ่ทองสยาม

วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย \*

เดิมที “ไผ่” จัดเป็นพันธุ์ไม้วงศ์เดียวกับหญ้า (Gramineae) ต่อมา มีนักพฤกษศาสตร์บางท่านเห็นว่า ไผ่มีลักษณะที่พิเศษแตกต่างไปจากหญ้า คือ มีลำต้นแข็งแรงเนื้อแข็ง มีก้านใบที่ชัดเจน จึงเห็นว่า ไผ่น่าจะจัดอยู่อีกวงศ์คือ วงศ์ Bambusaceae (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย, 2542, หน้า 4129) ทั่วโลกมีไผ่มากกว่า 75 สกุล 1,250 ชนิด ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีไผ่ประมาณ 20 สกุล 203 ชนิด และที่พบว่ามีการใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางทั่วไปมีอยู่ประมาณ 45 ชนิด ใน 8 สกุล คือ Bambusa Schreber, Cephalostachyum Munro, Dendrocalamus Nees, Gigantochloa Kurz ex Munro, Melocanna Trin., Phyllostachys Sieb. & Zucc., Schizostachyum Nees และ Thyrsostachys Gamble (Dransfield, S. and Widjaja, E.A. 1995, p.15) ไผ่ที่พบในประเทศไทยมีประมาณ 15 สกุล 82 ชนิด กระจายอยู่ทั่วไปตั้งแต่ภาคเหนือจรดภาคใต้ของประเทศ (รุ่งนภา พัฒนวิบูลย์, บุญฤทธิ์ ฤทธิยากร และวลัยพร สติติวิบูรณ์, 2544, หน้า 4)

ไผ่จัดเป็นพืชขนกประสงค์สารพัดประโยชน์ ตั้งแต่ราก หน่อ ลำต้นจรดใบ ไผ่ทองสยาม หรือ ไผ่กิมชุง (Bambusa becheyana) กำลังนิยมในปัจจุบัน เชื่อกันว่า ไผ่ชนิดนี้ได้นำเข้ามาจากประเทศจีน (เกรียงไกร ไทยอ่อน, 2552, หน้า 5) “ไผ่ทองสยาม”

ได้รับการปรับปรุงสายพันธุ์ โดย ดร.สุริยนต์ บุญภาค อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี (บริษัท บุญอุบกิจการ จำกัด, 2553, วิชาติ.) ไผ่ทองสยามปลูกง่าย โตเร็ว ทนแล้ง ทนฝน (น้ำท่วม) ไม่มีหนาม ไม่มีขน สามารถปลูกได้ในสภาพดินและภูมิอากาศของทุกภูมิภาคในประเทศไทย ที่สำคัญมีเนื้อหนา ไม่มีเสี้ยน หน่อมีขนาดใหญ่ (น้ำหนัก 1-3 กิโลกรัมต่อหน่อ) เมื่อนำมาต้ม หรือเตรียมสำหรับประกอบอาหารจะมีสีเหลืองทอง จึงได้ชื่อว่า ไผ่ทองสยามหรือไผ่สีทองนั่นเอง ไผ่ทองสยามมีคุณค่าทางอาหาร แร่ธาตุและเส้นใยอย่างเพียงพอ มีรสชาติอร่อย ประกอบอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง หรือแม้แต่อาหารจำพวกขนมอบก็อร่อยไม่แพ้กัน

## ตารางที่ 1 แสดงสารอาหารในหน่อไม้ 100กรัม

สารอาหาร	ปริมาณสารอาหาร
พลังงาน	27.00 กิโลแคลอรี
โปรตีน	02.30 กรัม
ไขมัน	0.90 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	0.20 กรัม
แคลเซียม	49.00 มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	55.00 มิลลิกรัม
เหล็ก	0.30 มิลลิกรัม
โซเดียม	0.06 มิลลิกรัม
ไนอาซีน	0.80 มิลลิกรัม
วิตามินซี	11.00 มิลลิกรัม

ที่มา : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

\*รองศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

นอกจากคุณลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากไม้พันธุ์อื่นแล้ว ไม้ทองสยามยังมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอีกอย่างคือ สามารถให้หน่อได้ตลอดทั้งปี หลังจากปลูกได้ 7 เดือน แตกต่างจากไม้ทั่วไปที่ให้หน่อเพียงปีละครั้ง เมื่อปลูกครบ 2 ปี สามารถตัดลำต้นใช้ประโยชน์ในครัวเรือนหรือในอุตสาหกรรมได้ทันที ได้แก่ ใช้ทำเครื่องสำอาง ทำยารักษาโรค ใช้ก่อสร้าง หรือทำเป็นที่อยู่อาศัย ใช้เป็นวัตถุดิบผลิตกระแสไฟฟ้า ใช้ในอุตสาหกรรมตะเกียบ ไม้จิ้มฟัน เฟอร์นิเจอร์ กระจาด เครื่องประดับตกแต่งภายในบ้าน อุปกรณ์เครื่องใช้ประมง เครื่องใช้ในการเกษตร ผลิตภัณฑ์ OTOP ฯลฯ ที่สำคัญยิ่งไปกว่านั้น คือ เป็นการรณรงค์ให้เกษตรกรหันมาปลูกไม้เพื่อลดภาวะโลกร้อนที่เป็นกระแสสังคมเฉกเช่นทุกวันนี้ ซึ่งสอดคล้องตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชที่ได้ชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 เป็นต้นมา ด้วยปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” หรือทางสายกลางสำหรับดำเนินชีวิตประจำวันของมนุษย์ ที่ประกอบด้วยความรู้จักความพอประมาณ ความมีเหตุผล การมีภูมิคุ้มกันที่ดี ปัจจัยเหล่านี้จะเกิดขึ้นได้ต้องอาศัยความรู้และคุณธรรม เป็นอีกหนึ่งเงื่อนไข เพื่อเสริมสร้างรายได้สู่ชุมชน เกษตรกรกลุ่มแม่บ้าน หรือผู้ที่สนใจนำภูมิปัญญาไทยพัฒนาด้านอาหารจากครัวไทยสู่ครัวโลกตามนโยบายรัฐบาลที่ผ่านมา



ลักษณะของหน่อไม้ทองสยาม

จากคุณสมบัติเบื้องต้นของไม้ทองสยามที่กล่าวมาผู้เขียนสนใจในคุณค่าความหลากหลายของไม้ทองสยามเป็นพิเศษ จึงได้แนวคิดที่จะหล่อหลอมใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีอยู่ผสมผสานวิวัฒนาการสมัยใหม่ ปรับปรุงมารับอาหารทั้งภายในห้องเรียนและภายนอกห้องเรียน กอร์ปกับให้เกิดอาหารจากไม้ทองสยามที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้ให้คนรุ่นลูก รุ่นหลานได้สัมผัสสืบต่อไป วัตถุประสงค์การใช้หน่อไม้ทองสยามประกอบอาหาร 1) เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร 2) เพิ่มคุณค่าทางอาหาร 3) เพื่อใช้ทดแทนผัก ผลไม้บางชนิดที่มีราคาค่อนข้างแพง 4) พัฒนาตำรับอาหารไทยสำหรับเป็นทางเลือก 5) ใช้เป็นแนวทางเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ในการนำไปประกอบอาชีพ เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ชุมชนสังคมและประเทศชาติ ในที่นี้ผู้เขียนได้นำเสนอตำรับอาหารจากไม้ทองสยามไว้ โดยแยกเป็นประเภทดังนี้

**อาหารลาว** ได้แก่ กระดุกหมูตุ๋นขาเงินหน่อไม้ต้มพะโล้ หน่อไม้แกงจืด หน่อไม้ซี่โครงหมูแกงข่าไก่หน่อไม้ แกงเหี่ยวหวานปลาทรายหน่อไม้แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ แกงไตปลา ขนมน้ำยาหน่อไม้เต้าพะใสหน่อไม้ ข้าวห่อใบบัวหน่อไม้ ผัดหมี่โคราช (เส้นหมี่หน่อไม้) ห่อหมกหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ ส้มตำโคราชหน่อไม้ หรือรับประทานหน่อไม้ต้มเป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้าก็ได้เช่นกัน

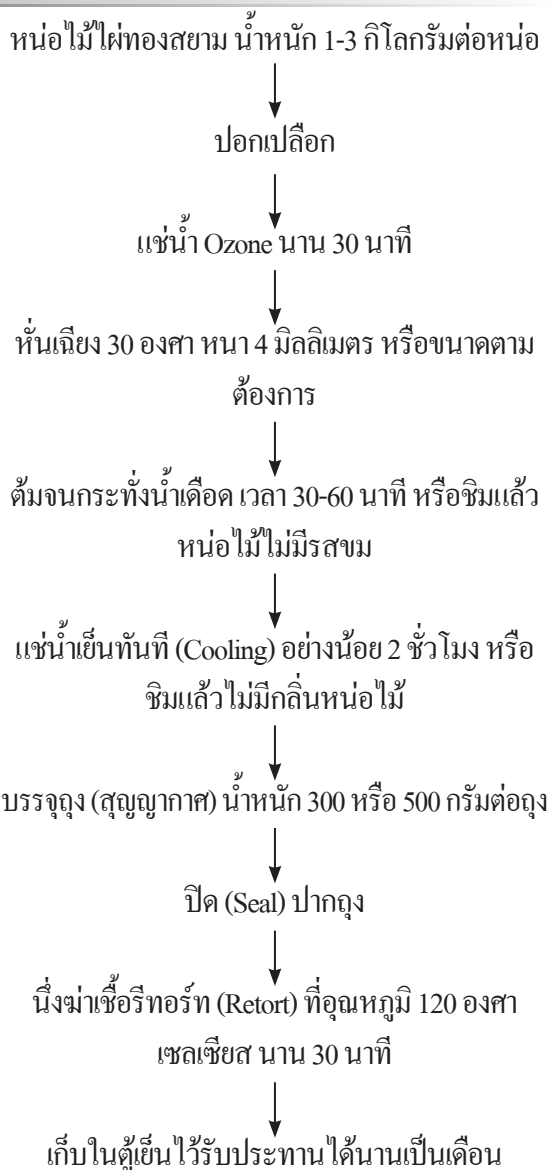
**อาหารหวาน** ได้แก่ ลอดช่องไทยหน่อไม้ ลอดช่องสิงคโปร์หน่อไม้ ลูกเดือยเปียกหน่อไม้บัวลอยหน่อไม้ ทับทิมกรอบหน่อไม้ ข้าวเหนียวเปียกหน่อไม้ ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาหน่อไม้ ตะโก้หน่อไม้ ขนมหมื่อแกงหน่อไม้ ขนมครกหน้าหน่อไม้ หน่อไม้แช่อิ่ม ฯลฯ

**อาหารว่าง** ได้แก่ ข้าวเกรียบปากหม้อใส่หน่อไม้ สาकुใส่หน่อไม้ กุชช่ายใส่หน่อไม้ ข้าวเกรียบ

ว่าหน่อไม้ (ข้าวโป่ง) ขนมหอมม่วงหน่อไม้  
กระษาศารหน่อไม้แช่อิ่ม หน่อไม้ ฯลฯ

นอกจากอาหารทั้ง 3 ประเภทข้างต้น หน่อไม้  
ไฟทองสยาม ยังสามารถนำมาประกอบอาหารประเภท  
ขนมอบ ได้เช่น ขนมปังใส่ไก่หน่อไม้บรานี่หน่อไม้  
แช่อิ่ม ฟรุตเค้กหน่อไม้แช่อิ่ม คัสตาดหน่อไม้แช่อิ่ม  
คุกกี้รังไหมใส่หน่อ ไม้กวน เอเครี่ใส่หน่อไม้ พิชซ่า  
หน้าหน่อไม้ และพายใส่หน่อไม้ เป็นต้น

### วิธีการเตรียมหน่อไม้ดิบสำหรับประกอบอาหาร



วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

### วิธีการเตรียมหน่อไม้ที่ได้จากการต้ม

นำหน่อไม้ต้ม มาต้มในน้ำเดือดนาน 15 นาที

↓

ล้างน้ำและคั้นน้ำออก

↓

หั่นชิ้นตามต้องการเพื่อประกอบอาหาร  
(ที่มา : พิเชฐ รัตนประสิทธิ์, 2553, สัมภาษณ์)

### ข้าวห่อใบบัวหน่อไม้ไฟทองสยาม



ใช้หน่อไม้ไฟทองสยามทดแทนเมล็ดข้าว  
เนื่องจากเมล็ดข้าวหาได้ยาก มีราคาค่อนข้างแพง การ  
เลือกใช้หน่อไม้ไฟทองสยามทดแทนเมล็ดข้าวมี  
วัตถุประสงค์ เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มความกรอบ  
ขณะรับประทาน

### เครื่องปรุง

- |                                    |     |          |
|------------------------------------|-----|----------|
| 1. หน่อไม้ต้มหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า | 2   | ถ้วยตวง  |
| 2. แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า      | 1   | ถ้วยตวง  |
| 3. เห็ดหอม (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า) | ½   | ถ้วยตวง  |
| 4. กระเทียมสับละเอียด              | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 5. ข้าวสวย                         | 700 | กรัม     |
| 6. กุนเชียงหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า   | 1   | ถ้วยตวง  |
| 7. ไข่เค็ม (เฉพาะไข่แดง)           | 3   | ฟอง      |
| 8. ซีอิ๊วขาว                       | 6   | ช้อนโต๊ะ |
| 9. น้ำตาลทราย                      | 2 ½ | ช้อนชา   |
| 10. เกลือ                          | ½   | ช้อนชา   |

11. พริกไทย ½ ช้อนชา  
 12. ใบบัวสำหรับห่อ 6 ใบ

**วิธีทำ**

- นำกระทะตั้งไฟกลาง ใส่กระเทียมเจียวให้หอม ใส่ข้าวสวย ใส่หืดหอม ใส่แครอท ใส่กุ้งแห้ง ใส่หน่อไม้ผัดให้เข้ากัน
- ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย ซีอิ๊วขาว ผัดให้เข้ากัน พักไว้
- นำใบบัวมาล้างน้ำให้สะอาด ทาน้ำมันให้ทั่ว นำไข่แดงวางตรงกลาง นำข้าวที่ผัดใส่ใบบัวห่อให้เรียบร้อย
- นำข้าวห่อใบบัวใส่ลังถึง นึ่งนาน 8 นาที พอครบเวลากลึงพักไว้
- ทาน้ำมันบนใบบัวอีกครั้งหนึ่งเพื่อความมันเงาของใบบัวและตัดเป็นสี่แฉก เพื่อเปิดให้เห็นข้าวและตกแต่งให้สวยงามนำรับประทาน

หมายเหตุ : รับประทานคู่กับกระดูกหมูตุ๋นยาจีน หน่อไม้ไฟทองสยาม

**กระดูกหมูตุ๋นยาจีนหน่อไม้ไฟทองสยาม**



ใช้หน่อไม้ไฟทองสยามทดแทนหน่อไม้ชนิดอื่นเพื่อให้ได้รสชาติที่แตกต่างกัน

**เครื่องปรุง**

- |                      |     |          |
|----------------------|-----|----------|
| 1. กระดูกหมูอ่อน     | 500 | กรัม     |
| 2. ซุ่ยยาจีนตุ๋นหมู  | 1   | ชุด      |
| 3. หน่อไม้ต้มสุกหั่น | 500 | กรัม     |
| 4. น้ำสะอาด          | 10  | ถ้วยตวง  |
| 5. เกลือ             | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 6. น้ำตาลทราย        | 1 ½ | ช้อนโต๊ะ |
| 7. ซีอิ๊วขาว         | 1/8 | ถ้วยตวง  |

**วิธีทำ**

- นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ใส่ยาจีน ใส่กระดูกหมูอ่อน ใส่หน่อไม้ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวจนกระดูกหมูสุก
- ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ต้มต่อไปด้วยไฟอ่อนนาน 2 ชั่วโมง จะได้รสชาติที่กลมกล่อมนำมาเสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวยร้อนๆ หรือข้าวห่อใบบัว

**แกงไตปลา**



ใช้หน่อไม้ไฟทองสยามทดแทนหน่อไม้ชนิดอื่นๆ เพราะหน่อไม้ไฟทองสยามให้หน่อตลอดทั้งปี ไม่มีเสี้ยน เนื้อหนาและมีรสชาติอร่อย

**เครื่องปรุง**

- |                           |    |      |
|---------------------------|----|------|
| 1. พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก | 40 | เม็ด |
| 2. หอมแดง                 | 10 | หัว  |
| 3. กระเทียม               | 12 | กลีบ |
| 4. ขมิ้น                  | 60 | กรัม |
| 5. ตะไคร้                 | 10 | ต้น  |



6. พริกไทยป่น	2	ช้อน โຕ้ะ
7. ผิวมะกรูด	1	ช้อน โຕ้ะ
8. ข่า	50	กรัม
9. กะปิ	100	กรัม
10. เกลือ	1	ช้อนชา
11. เนื้อปลาทุหนึ่ง	300	กรัม
12. มะเขือเปราะหั่น	500	กรัม
13. ถั่วฝักยาวหั่น	500	กรัม
14. ไตปลา	200	กรัม
15. หน่อไม้ต้มหั่น	1	กิโลกรัม
16. น้ำตาลปีบ	10	ช้อน โຕ้ะ
17. เกลือป่น	5	ถ้วยชา
18. น้ำสะอาด	10	ถ้วยตวง
19. พริกขี้หนูสด	10	เม็ด
20. ใบมะกรูดฉีก	8	ใบ

#### วิธีทำ

1. นำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ขมิ้น ตะไคร้ ผิวมะกรูด ข่า กะปิ เกลือ โขลกให้ละเอียด เตรียมไว้เป็นเครื่องแกง

2. ตั้งน้ำพอเดือด ใส่พริกแกงลงไป

3. ใส่เนื้อปลาทุหนึ่งที่เตรียมไว้ ใส่ไตปลาปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ พริกไทย เกลือป่น ชิมรสตามชอบ ใส่หน่อไม้ มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ตั้งไฟให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟ โรย พริกขี้หนูสด และใบมะกรูดฉีก เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ

#### ข้าวเหนียวหน่อไม้



วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

ใช้หน่อไม้ไฟทองสยามทดแทนผัก ผลไม้หรือกุ้งซึ่งมีราคาแพง เพื่อลดต้นทุนการผลิต นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค

#### เครื่องปรุง

1. หน่อไม้ต้มปั่นละเอียด	300	กรัม
2. กระเทียมสด	100	กรัม
3. พริกไทย	2 ช้อน โຕ้ะ + 1 ช้อนชา	
4. เกลือ	6	กรัม
5. น้ำตาลทราย	150	กรัม
6. น้ำเปล่า	1,100	กรัม
7. ดอกอัญชัน	50	กรัม
8. แป้งมัน	2,000	กรัม

#### วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกชนิดปั่นรวมกัน ยกเว้นแป้งมัน

2. นำแป้งมันใส่กะละมัง 2 กะละมัง กะละมังละ 1,000 กรัม

3. นำน้ำที่ปั่น แบ่งเท่าๆ กัน 2 ส่วน ส่วนที่ 1 ใส่สีแดงลงไป 1 ช้อนชา คนให้สีละลายเข้ากัน

4. นำน้ำที่ปั่นทั้ง 2 ส่วน ใส่หม้อ ตั้งไฟกลาง ต้มให้เดือดจนสุก นำไปเทใส่กะละมังแป้งที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน นวดนานครึ่งชั่วโมง พักไว้ไม่ให้ถูกลม

5. แบ่งแป้งก้อนละ 300 กรัม 2 ก้อน 2 สี คลึงให้แป้งแผ่ยาวตรง คลึง 2 สี จะมีลายที่แป้ง 2 สี ม้วนให้เป็นท่อนยาว พอเสร็จนำไปต้มให้สุก จนน้ำออกเหนียวแล้ว นำไปผึ่งแดด 3 ชั่วโมง นำไปแช่เย็น นำมาหั่นเมื่อท่อนแป้งเย็นจัดให้เป็นแผ่นบางๆ

6. นำแผ่นแป้งไปตากแดดจนแห้งสนิทแล้วนำไปทอดไฟกลาง ตักขึ้น ซับด้วยกระดาษซับมัน พักไว้จนเย็น

7. บรรจุถุง ปิดปากถุงให้สนิทไม่ให้อากาศเข้า  
**สาธิตให้ชม**



ใช้หน่อไม้ไผ่ทองสยามทดแทนหัวไชโป๊  
 ซึ่งมีราคาแพงบางฤดูกาล เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร  
 และมีรสชาติอร่อย ซึ่งไม่แตกต่างจากหัวไชโป๊เมื่อ  
 ผัดเสร็จแล้ว

**เครื่องปรุง (ตัวแป้ง)**

1. สาหร่ายปลาหมึก	1	ถุง
2. น้ำ	2 1/2	ถ้วยตวง

**เครื่องปรุงตัวสาธิต**

1. รากผักชี	20	กรัม
2. กระเทียม	15	กรัม
3. หมูบด	200	กรัม
4. ถั่วลิสงคั่วบด	300	กรัม
5. หน่อไม้ต้มสับ	700	กรัม
6. น้ำตาลปีบ	1	ก.ก.
7. พริกไทย	6	กรัม
8. น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
9. ซอสปรุงรส	4	ช้อนโต๊ะ
10. เกลือ	30	กรัม

**วิธีทำ**

1. เทน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟอ่อนถึง  
 ปานกลาง ใส่รากผักชี กระเทียมโขลกละเอียด ใส่

น้ำตาลปีบเล็กน้อยจนน้ำตาลเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเข้ม ใส่  
 หน่อไม้ ไส้หมูบด ผัดให้เข้ากัน

2. ปรุงรสด้วยซอสปรุงรส เกลือ โรยพริกไทย  
 ให้มีกลิ่นหอมผัดจนแห้ง

3. ใส่ถั่วลิสงคั่วบดคลุกเคล้าให้เข้ากัน  
 พักไว้ พอเริ่มอุ่นปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก

4. นำแป้งสาธิตมาแผ่เป็นแผ่นเล็ก ไส้ใส่ ปั้น  
 เป็นก้อนกลม จัดเรียงในลังถึงที่ปูด้วยใบตองทาน้ำมัน  
 ไม่ให้สาธิตติดกันเกินไปเพราะเวลาสุกจะขยายตัว

5. นึ่งในน้ำเดือดนานประมาณ 10 นาที  
 สุกแล้วตัดผ่านน้ำเย็น

6. ใช้น้ำมันพืชที่เจียวกระเทียมโรยหน้าทา  
 เพื่อไม่ให้สาธิตติดกัน

7. จัดเสิร์ฟ รับประทานกับผักสดหอม และ  
 ผักชี

**ทองม้วนหน่อไม้ไผ่ทองสยาม**



ใช้หน่อไม้ไผ่ทองสยามเพื่อเพิ่มความ  
 หลากหลายเพิ่มรสชาติ และคุณค่าทางอาหารในขนม  
 ทองม้วน

**เครื่องปรุง**

1. แป้งมัน	1,700	กรัม
2. แป้งสาลี	500	กรัม
3. น้ำตาลปีบ	1,500	กรัม
4. หัวกะทิ	2,500	กรัม
5. เกลือป่น	60	กรัม

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

- |               |     |      |                                       |
|---------------|-----|------|---------------------------------------|
| 6. ไข่ไก่     | 4   | ฟอง  | 4. นำแป้งที่ผสมรวมกับหน่อไม้ปั่นคนให้ |
| 7. หน่อไม้ต้ม | 1/2 | ก.ก. | เข้ากัน                               |

**วิธีทำ**

1. แบ่งกะทิปั่นกับหน่อไม้ให้ละเอียด
2. ใส่น้ำแป้งสองชนิดรวมกัน นวดกับน้ำตาลปีบ

ใส่ไข่ นวดให้เข้ากัน

3. ใส่น้ำกะทิที่เหลือทีละน้อย นวดจนได้ที่

5. นำส่วนผสมที่ได้แล้วมาหยอดลงในพิมพ์ไฟฟ้าจนสุก แล้วม้วนหรือพับพักไว้ นำไปบรรจุใส่ถุงและกล่อง

ตำรับอาหารที่ใช้หน่อไม้ไผ่ทองสยามที่ได้ผ่านการทดลองและเผยแพร่ครั้งนี้จะเป็นประโยชน์และสร้างรายได้แก่ผู้สนใจทุกท่าน

**เอกสารอ้างอิง**

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ส่วนประกอบธาตุอาหารในหน่อไม้ 100 กรัม. (มปป.) บริษัท บุญโอบกิจการ จำกัด. ไผ่ทองสยามไม้เศรษฐกิจตัวใหม่ของเกษตรกร. (วีซีดี).

เกษตรแฟร์โคราช ครั้งที่ 1 2553 ณ บริเวณบ้านสวนเกาะทิพย์ ระหว่างวันที่ 25 พฤศจิกายน ถึงวันที่ 1 ธันวาคม 2553.

พิเชฐ รัตนประสิทธิ์. (สัมภาษณ์). วิธีการเตรียมหน่อไม้ต้ม. เกษตรแฟร์โคราชครั้งที่ 1 2553 ณ บ้านสวนเกาะทิพย์ ระหว่างวันที่ 25 พฤศจิกายน ถึงวันที่ 1 ธันวาคม 2553 [1 ธันวาคม 2553.]

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์. สารานุกรมไทยวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ. (เล่ม 15, หน้า 4129). กรุงเทพฯ : สยามเพรส แมเนจเม้นท์. 2542

รุ่งนภา พัฒนวิบูลย์ บุญฤทธิ ภูริยากร และวลัยพร สติดิวิบูลย์. **ไผ่ไผ่ในประเทศไทย**. สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์. 2544.

Dransfield, S. and Widjaja, E.A. **Plant Resources of South-East Asia. Bamboos**. No.7. Bogor Indonesia : Prosea Foundation. 1995

(ต่อจากหน้า 44)

**เข้าพรรษา...บอกลาแอลกอฮอล์**



10. ให้รางวัลตัวคุณเองทุกวันที่คุณไม่ได้แตะเหล้า และทำรายการ "รางวัล" ที่จะให้กับตัวเอง หากเลิกเหล้าได้สำเร็จ

11. หลังจาก 90 วันของการลด ละ เลิก ความคิดของคุณจะเปลี่ยนไป และร่างกายของคุณจะกลับเข้าสู่ภาวะปกติก่อนติดเหล้า คุณจะกลายเป็นคนละคนเลยทีเดียว

12. ไม่ว่าจะเกิดอะไรขึ้น หรือใครจะพูดอย่างไร จงเชื่อมั่นว่า "คุณทำได้" และไม่มีคำว่าสายกับการคิดที่จะลด ละ เลิก

**ที่มา :** จดหมายข่าวชุมชนคนรักสุขภาพฉบับสร้างสุข ปีที่ 7 ฉบับที่ 117 กรกฎาคม 2554

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

# การประชุมเพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนา คุณภาพวารสารวิชาการไทย ครั้งที่ 6

วันเพ็ญ พงษ์เก่า \*



จากการที่วารสารวิชาการไทย มีการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องและเป็นรูปธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตั้งแต่มีการก่อตั้งศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย หรือศูนย์ TCI ในปี 2547 เป็นต้นมา เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมให้วารสารวิชาการไทยพัฒนาคุณภาพตามหลักเกณฑ์พื้นฐานของวารสารสากลมากยิ่งขึ้น มีรูปแบบการอ้างอิงที่ถูกต้อง และเป็นมาตรฐานเดียวกันมากขึ้น มีบทความย่อทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และที่สำคัญมีระบบ peer review เป็นมาตรฐานสากล ปัจจุบันมีวารสารวิชาการไทยในฐานข้อมูล TCI จำนวนทั้งสิ้นประมาณ 440 ฉบับ

หน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาวารสารวิชาการไทย ได้แก่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) และศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI) โดยศูนย์ TCI ได้จัดให้มีการประชุมวารสารวิชาการไทย เป็นประจำทุกปี

ปีละ 1 ครั้ง เพื่อสนับสนุนให้บรรณาธิการและกองบรรณาธิการได้มีโอกาสพบปะแลกเปลี่ยนผลงานวารสาร และส่งเสริมความรู้ในการจัดทำวารสารให้ได้มาตรฐานสากล โดยในปี 2550 ได้จัดตั้ง “E – CSAC of Thailand” ( Expert Content Selection & Advisory Committee of Thailand) เพื่อประเมินคุณภาพวารสารไทยสำหรับการบรรจุอยู่ในฐานข้อมูล Scopus การจัดการระบบ Journal Integration Platform ในการส่งเสริมการจัดทำวารสารให้อยู่ในระบบอิเล็กทรอนิกส์ และมีระบบเดียวกัน เป็นต้น

ผู้แทนของวารสารคหเศรษฐศาสตร์ ได้มีโอกาสเข้าร่วมประชุมเพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนาคุณภาพวารสารไทย ในครั้งที่ 4 ปี 2552 ต่อมาในปี 2553 วารสารคหเศรษฐศาสตร์ได้เข้าเป็นส่วนหนึ่งของฐานข้อมูล และ TCI การประชุมครั้งที่ 6 ซึ่งจัดขึ้นในวันศุกร์ที่ 20 พฤษภาคม 2554 ณ ห้องเพชรไพลิน โรงแรมวินเซอร์ สวีท กรุงเทพฯ โดยได้รับการสนับสนุนจาก สกว., สกอ. และสำนักพิมพ์ Elsevier การสัมมนาครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์ ระหว่างบรรณาธิการไทยและสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินผลวารสารไทย โดย E-CSAC ระบบ OJS, ตลอดจนได้จัดให้มีการระดมสมองเกี่ยวกับบทบาทของ TCI ในเวทีอาเซียน เพื่อพิจารณาวารสารไทยให้มีคุณภาพ และ

\* ดร. ครูชำนาญการพิเศษ แผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ

เป็นประโยชน์สูงสุดทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ในการประชุมครั้งที่ 6 นี้ มีความพิเศษเพิ่มขึ้น คือการจัดประกวดวารสารวิชาการ และมอบรางวัล TCI – SCOPUS – TRF Journal Awards (Announcement of the TCI – SCOPUS – TRF Journal Awards) เพื่อยกย่องเชิดชูเกียรติวารสารไทยที่มีคุณภาพสูงและได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ วารสารที่สมัครเข้าคัดเลือกเพื่อรับรางวัล International TCI – SCOPUS – TRF Journal Award จำนวน 10 ฉบับ วารสารที่ได้รับรางวัลคือ The Southeast Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health ส่วนรางวัล National TCI-SCOPUS-TRF Journal Award มีจำนวนวารสารเข้าร่วมคัดเลือก 82 ฉบับ วารสารที่ได้รับรางวัลคือ วารสารสมาคมจิตแพทย์แห่งประเทศไทย (Journal of the Psychiatric Association of Thailand) และวารสารพยาบาลศาสตร์ (Journal of Nursing Science)

ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (Thai – Journal Citation Index Centre – TCI) ผู้เริ่มก่อตั้งและเป็นหัวหน้าศูนย์จนถึงปัจจุบันคือ ศ.ดร.ณรงค์-ฤทธิ์ สมบัติสมภพ ผู้รับผิดชอบวารสารด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือศูนย์ดัชนีอ้างอิงวารสารไทย คณะพลังงานสิ่งแวดล้อมและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ตั้งอยู่ที่ 126 ถ.ประชาธิปไตย เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140 โทรศัพท์ และโทรสาร 02-470-8647 สำหรับผู้รับผิดชอบวารสารด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คือศูนย์ดัชนีอ้างอิงวารสารไทยสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ท่าพระจันทร์ กรุงเทพฯ 10200 โทรศัพท์ 02-613-3540-41 โทรสาร 02-623-5713

วารสารคหเศรษฐศาสตร์  
ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

การประชุมครั้งนี้ ได้มีการบรรยายเชิงปฏิบัติการและสาธิตการใช้ระบบ OJS (Thai Journal Online-ThaiJO) ซึ่งเป็นการรวบรวมวารสารไทยเข้าสู่ระบบ Online โดยศูนย์ TCI จะเป็นแกนนำในการอบรมให้กับวารสารไทยเพื่อใช้ระบบ Online ร่วมกัน นอกจากนี้ได้มีการให้ความรู้ด้านการประเมินคุณภาพวารสารในฐานข้อมูล TCI โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพในการบริหารจัดการของวารสารวิชาการไทยให้มีมาตรฐานระดับสากล ผ่านกระบวนการประเมินและจัดกลุ่มคุณภาพของวารสารไทย

### เกณฑ์การประเมินมีลักษณะดังนี้ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เกณฑ์หลัก

1. บทความทุกบทความต้องมีการควบคุมคุณภาพจากผู้ทรงคุณวุฒิ (peer review)
2. วารสารมีกำหนดออกตรงเวลาโดยล่าช้าไม่เกิน 2 ฉบับ หรือ 1 ฉบับ (กรณีวารสารที่ตีพิมพ์ฉบับเดียวต่อปี) โดยมีข้อมูลประกอบดังนี้
  - 2.1 สำเนาผลประเมินของผู้ทรงคุณวุฒิที่พิจารณาบทความที่พิมพ์แล้วในปี 2554 ไม่น้อยกว่า 10 บทความ
  - 2.2 รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิของข้อ 2.1 (ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ อีเมล) โดยทาง TCI จะเก็บข้อมูลเป็นความลับ

### เกณฑ์รอง

1. วารสารมีอายุการตีพิมพ์บทความวิชาการ ไม่น้อยกว่า 3 ปี
2. วารสารมี citation ที่ตรวจสอบได้จากฐานข้อมูล TCI
3. วารสารมีการกำหนดคดิก้าและรูปแบบการตีพิมพ์อย่างชัดเจน

4. วารสารมีกองบรรณาธิการเป็นผู้ทรง  
คุณวุฒิมาจากหลากหลายหน่วยงาน

5. วารสารตีพิมพ์บทความที่มีผู้ทรง  
คุณวุฒิมาจากหลากหลายหน่วยงานทั้งภายในและ  
ภายนอก

6. วารสารมีการตีพิมพ์บทความที่มีรูป  
แบบการตีพิมพ์และรูปเล่มที่ได้มาตรฐาน ได้แก่

- ชื่อ และที่อยู่ของผู้นิพนธ์
- บทคัดย่อภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

7. วารสารควรมีเว็บไซต์ของวารสารหรือ  
มีระบบการส่งบทความแบบออนไลน์ และมีการ  
ปรับปรุงให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง

**สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์**

**เกณฑ์หลัก**

1. วารสารมีกำหนดออกตรงเวลาโดย  
ล่าช้าไม่เกิน 2 ฉบับ หรือ 1 ฉบับ (กรณีวารสารที่  
ตีพิมพ์ฉบับเดียวต่อปี) โดยมีข้อมูลประกอบดังนี้

1.1 สำเนาผลประเมินของผู้ทรงวุฒิที่  
พิจารณาบทความที่พิมพ์แล้วในปี 2554 ไม่น้อย  
กว่า 10 บทความ

1.2 รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิของข้อ 1.1 ( ที่  
อยู่ เบอร์โทรศัพท์ อีเมลล์) โดยทาง TCI จะเก็บ  
ข้อมูลเป็นความลับ

2. วารสารตีพิมพ์บทความที่มีผู้นิพนธ์มา  
จากหลากหลายหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก

3. วารสารมีอายุการตีพิมพ์บทความ

วิชาการไม่น้อยกว่า 3 ปี

**เกณฑ์รอง**

1. บทความทุกบทความต้องมีการควบคุม  
คุณภาพจากผู้ทรงคุณวุฒิ ( peer review)

2. วารสารมี citation ที่ตรวจสอบได้จาก  
ฐานข้อมูล TCI

3. วารสารมีการกำหนดคดึกาและรูปแบบ  
การตีพิมพ์อย่างชัดเจน

4. วารสารมีกองบรรณาธิการเป็นผู้ทรง  
คุณวุฒิมาจากหลากหลายหน่วยงาน

5. วารสารมีการตีพิมพ์บทความที่มีรูป  
แบบการตีพิมพ์และรูปเล่มที่ได้มาตรฐาน ได้แก่

- ชื่อ และที่อยู่ของผู้นิพนธ์
- บทคัดย่อภาษาไทย และภาษาอังกฤษ
- เอกสารอ้างอิงเป็นรูปแบบเดียวกัน

6. วารสารควรมีเว็บไซต์ของวารสารหรือ  
มีระบบการส่งบทความแบบออนไลน์ และมีการ  
ปรับปรุงให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง (ณรงค์ฤทธิ์  
สมบัติสมภพ ; 2554

สรุปได้ว่าปัจจุบัน ศูนย์ TCI ได้เข้ามามี  
บทบาทสำคัญในการพัฒนาคุณภาพวารสารวิชาการ  
ไทยให้ได้มาตรฐานสากล และได้พยายามสร้าง  
เครือข่ายวารสารฯ ในประเทศให้ได้มีโอกาส  
แลกเปลี่ยนเรียนรู้และมีประสบการณ์ เพื่อให้  
วารสารวิชาการไทยมีคุณภาพและเป็นประโยชน์  
สูงสุดทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ

## เอกสารอ้างอิง

ณรงค์ฤทธิ์ สมบัติสมภพ, เอกสารประกอบการประชุม เพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนาคุณภาพ  
วารสารวิชาการไทย ครั้งที่ 6 กรุงเทพมหานคร : ศูนย์ดัชนีการอ้างอิง วารสารไทย. 2554.

# โรงเรียนมาตรฐานสากล



สมจิตต์ เมฆาสุวรรณรัตน์\*

โรงเรียนมาตรฐานสากล เป็นนวัตกรรม การจัดการศึกษา ที่สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาขั้นพื้นฐาน นำมาใช้เป็นมาตรการเร่งด่วน ในการยกระดับการศึกษา จากการศึกษาและ วิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบหลักสูตรแกนกลางการ ศึกษาขั้นพื้นฐานกับหลักสูตรนานาชาติพบว่า หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน ให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนสาระการเรียนรู้ เป็นลำดับแรก แต่การพัฒนาผู้เรียนด้านความ สามารถในการคิดวิเคราะห์น้อยมาก และไม่ได้ สะท้อนให้เห็นการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ โดยเชื่อมโยงกับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่าง ชัดเจนเป็นรูปธรรม สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาขั้นพื้นฐานได้ดำเนินการยกระดับการ ศึกษาามาตั้งแต่ปีงบประมาณ 2553 โดยมี วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพเป็น พลโลก (World Citizen) พัฒนาหลักสูตรและการ จัดการเรียนการสอนที่เทียบเคียงกับมาตรฐาน

สากล (World Class Standard) และการบริหาร จัดการด้วยระบบคุณภาพ (Quality System Management) ซึ่งมี เป้าหมายการยกระดับโรงเรียน มาตรฐานสากล จำนวน 500 โรงเรียน ภายใน ระยะเวลา 3 ปี (2553-2555) หากผู้อ่านต้องการ ทราบว่าโรงเรียนใดบ้างที่เข้าร่วมโครงการ หา อ่านได้จากคู่มือการนิเทศเพื่อการพัฒนาคุณภาพ การจัดการศึกษา การขับเคลื่อนยกระดับมาตรฐาน โรงเรียนชั้นนำ ที่มีความพร้อม ผู้โรงเรียนดีมี มาตรฐานสากล โดยมีแนวทางการดำเนินงานดังนี้

1. การพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพเป็นพลโลก

โรงเรียนต้องพัฒนาต่อยอดคุณลักษณะ ของผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้น พื้นฐาน โดยมุ่งให้มีจิตใจที่ดีงาม มีจิตสาธารณะ มีสมรรถนะ ทักษะและความรู้ พื้นฐานในการ ดำรงชีวิตการพัฒนาเข้าสู่ศตวรรษที่ 21 ส่งเสริม ให้มีคุณธรรม รักความเป็นไทย มีทักษะการคิด วิเคราะห์สร้างสรรค์ มีทักษะด้านเทคโนโลยี

\* ครูศศ.3ชำนาญการพิเศษ โรงเรียนสายน้ำผึ้งในพระอุปถัมภ์ฯ กรุงเทพมหานคร

สามารถทำงานและอยู่ร่วมกันในสังคมโลก และเชื่อมโยงกับการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่างชัดเจนในเรื่องการเรียนรู้ภาษายุคดิจิทัล (Digital-Age Literacy) การฝึกทักษะความสามารถในการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ (Effective Communication) ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้เรียนมีการคิดประดิษฐ์สร้าง (Inventive Thinking) ผลงานที่มีคุณภาพสูง (High Productivity) และได้กำหนดสมรรถนะสำคัญของผู้เรียน 5 ประการ คือ ความสามารถในการสื่อสาร ความสามารถในการคิด ความสามารถในการแก้ปัญหา ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิตและความสามารถในการใช้เทคโนโลยี และส่งผลให้เกิดคุณภาพของผู้เรียนโรงเรียนมาตรฐานสากลคือ เป็นเลิศทางวิชาการ สื่อสารได้ 2 ภาษา ล้ำหน้าทางความคิด ผลิตงานอย่างสร้างสรรค์และร่วมกันรับผิดชอบต่อสังคมโลก

## 2. การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนที่เกี่ยวกับมาตรฐานสากล

### 2.1 ด้านหลักสูตร

ปัจจุบันการจัดการเรียนการสอนของสถานศึกษา มีการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นทางเลือกใน



หลายรูปแบบดังนี้

1) หลักสูตรและการสอนทั่วไป เป็นหลักสูตรที่เป็นภาษาไทย

2) หลักสูตรการสอนเป็นภาษาอังกฤษ (English Program)

เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ยกเว้นสาระการเรียนรู้ภาษาไทยและประวัติศาสตร์ไทย

3) หลักสูตรการสอนกึ่งภาษาอังกฤษ (Intensive English Program) หรือในความหมายของ International English Program (IEP) สำหรับโรงเรียนที่ใช้หลักสูตรของ International Baccalaureate Organization (IBO) หลักสูตร Mini English Program (MEP) เป็นหลักสูตรที่มีรูปแบบต่างกัน เช่นบางโรงเรียนจัดการสอนทุกกลุ่มสาระเป็นภาษาไทย แต่เพิ่มเติมเรียนวิชาภาษาอังกฤษมากขึ้น ซึ่งบางโรงเรียนจัดการเรียนการสอนในสาระการเรียนรู้คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เป็นภาษาอังกฤษและเพิ่มภาษาอังกฤษในสาระเพิ่มเติม หรือ หลักสูตร English Integrated Learning (EIL) จัดการเรียนการสอน โดยบูรณาการภาษาอังกฤษ

4) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพและหลักสูตรวิชาชีพ เป็นการบูรณาการหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2546)

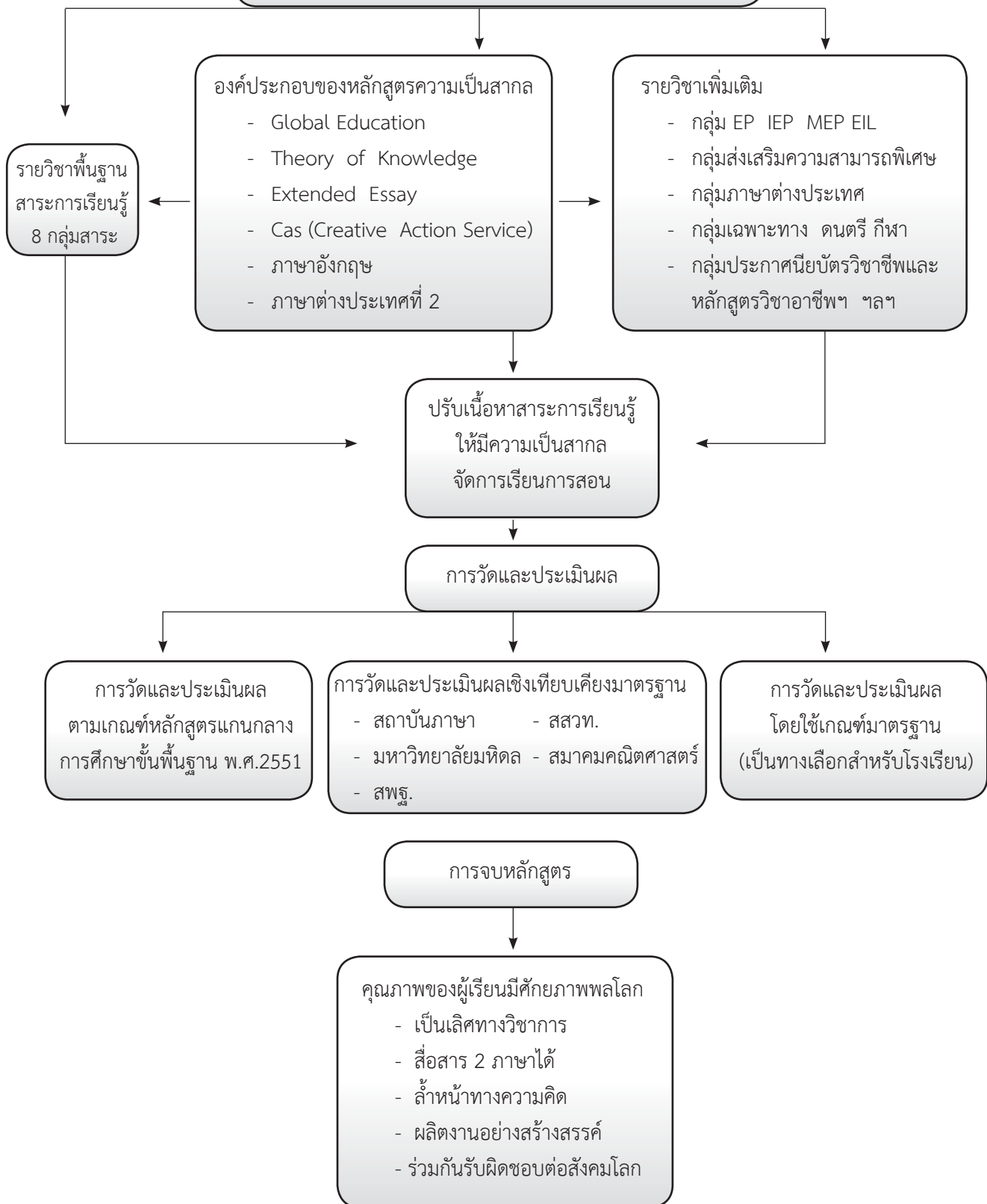
การจัดทำโครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา โรงเรียนมาตรฐานสากล โดยยึดโครงสร้างหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ซึ่งมีองค์ประกอบ 3 ส่วนคือ สาระพื้นฐาน 8 กลุ่มสาระ สาระเพิ่มเติมและกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน ซึ่งได้แสดงเป็นตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษาทั่วไป และหลักสูตรสถานศึกษาโรงเรียนมาตรฐานสากล ดังนี้



ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา (ทั่วไป) และหลักสูตรสถานศึกษา  
(โรงเรียนมาตรฐานสากล)

โครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา (ทั่วไป)	โครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา (โรงเรียนมาตรฐานสากล)
<p>1. วิชาพื้นฐาน 8 กลุ่มสาระ</p> <p>ภาษาไทย</p> <p>ภาษาต่างประเทศ</p> <p>คณิตศาสตร์</p> <p>วิทยาศาสตร์</p> <p>สังคมศึกษา/ศาสนาและวัฒนธรรม</p> <p>ประวัติศาสตร์</p> <p>สุขศึกษาและพลศึกษา</p> <p>ศิลปะ</p> <p>การงานอาชีพและเทคโนโลยี</p>	<p>1. วิชาพื้นฐาน 8 กลุ่มสาระ</p> <p>ภาษาไทย</p> <p>ภาษาต่างประเทศ</p> <p>คณิตศาสตร์</p> <p>วิทยาศาสตร์</p> <p>สังคมศึกษา/ศาสนาและวัฒนธรรม</p> <p>ประวัติศาสตร์</p> <p>สุขศึกษาและพลศึกษา</p> <p>ศิลปะ</p> <p>การงานอาชีพและเทคโนโลยี</p>
<p>2. สาระเพิ่มเติมตามจุดเน้น</p>	<p>2. สาระเพิ่มเติมตามจุดเน้น</p>
<p>3. กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน</p>	<p>3. สาระเพิ่มเติมความเป็นสากล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge)</li> <li>- การเขียนความเรียงขั้นสูง (Extended Essay)</li> <li>- การสร้างโครงงาน (Creative Project Work)</li> <li>- โลกศึกษา (Global Education)</li> <li>- ภาษาอังกฤษ</li> <li>- ภาษาต่างประเทศที่ 2</li> </ul>

## โครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษาโรงเรียนมาตรฐานสากล



## 2.2 ด้านคุณภาพของครู

ครูต้องมีความรู้ ความสามารถและเชี่ยวชาญ เฉพาะทาง สามารถในการสื่อสารภาษาต่างประเทศ และใช้สื่อเทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ มีความสามารถในการศึกษา ค้นคว้าพัฒนางาน และตนเองจากแหล่งวิชาการต่างๆ ใช้การวิจัย สื่อ นวัตกรรม เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ทันนานาชาติ

## 3.บริหารจัดการด้วยระบบคุณภาพ (Quality System Management)

การกำหนดเกณฑ์คุณภาพ การบริหารจัดการสู่ความเป็นเลิศ มีแนวคิดและค่านิยมหลัก คือการนำที่มีวิสัยทัศน์ร่วม การศึกษาที่ยึดการเรียนรู้เป็นแกนกลาง การเรียนรู้ขององค์กรและบุคลากร ให้คุณค่ากับคณะครู บุคลากรและผู้มีส่วนร่วม ความคล่องแคล่ว กระจือหรือรับการมุ่งอนาคต การจัดการเพื่อให้เกิดนวัตกรรม

การบริหารจัดการบนพื้นฐานของข้อมูลจริง ความรับผิดชอบต่อสาธารณะ สังคมและความเป็นพลเมืองดี การมุ่งเน้นผลลัพธ์ การสร้างคุณค่าและมุมมองเชิงระบบ

องค์ประกอบของระบบเชิงคุณภาพ เกิดจากการผนวกแนวคิดและค่านิยมหลัก เพื่อนำสู่การปฏิบัติการเป็นเลิศ การเชื่อมโยงสัมพันธ์ และการบูรณาการโดยเริ่มจาก การนำองค์กร การวางแผนเชิงกลยุทธ์ การมุ่งเน้นผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การวัด การวิเคราะห์และการจัดการความรู้ การมุ่งเน้นบุคลากร การจัดการกระบวนการ และผลลัพธ์ซึ่งเป็นการประเมินผลการดำเนินการ

การจัดการศึกษาของไทย เพื่อยกระดับโรงเรียนมาตรฐานสากล สามารถพัฒนาสู่เป้าหมายได้หรือไม่ ต้องคอยติดตามคณะ

### เอกสารอ้างอิง

กระทรวงศึกษาธิการ. คู่มือการบริหารจัดการระบบคุณภาพ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุม สหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 2553.

..... คู่มือแนวทางการดำเนินงานโรงเรียนมาตรฐานสากล. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุม สหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 2553.

..... คู่มือหลักสูตรและการสอน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์ การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 2553.



# ห้องปฏิบัติการ...ครู

## การพัฒนากระบวนการเรียนรู้... สู่ผู้เรียน (1)

ณัฐประภา เศรษฐกรสิวิทย์\*

โรงเรียนนำร่องการใช้หลักสูตรแกนกลาง พุทธศักราช 2551 ในปีการศึกษา 2554 ผู้เรียนจะอยู่ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 พอดี การพัฒนากระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตรนี้จะต้องพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวม ตามมาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด จนเกิดสมรรถนะที่สำคัญและมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ซึ่งหมายความว่าหลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรฐานสมรรถนะ ฉะนั้นครูผู้สอนจึงควรทำความเข้าใจกับคำว่า สมรรถนะกันก่อน "สมรรถนะ" ตามความหมายในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546: 1128) ให้ความหมายว่า สามารถ

นักการศึกษาทั้งต่างประเทศและในประเทศไทยได้ให้ความหมายไว้หลายนัย ซึ่งผู้จุดประกายเกี่ยวกับสมรรถนะ หรือ competency ให้เป็นที่สนใจกับองค์กรต่างๆ มาจาก David C. McClelland แห่งมหาวิทยาลัย Harvard ได้เขียนบทความไว้ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1973 ซึ่งกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่าง คุณลักษณะที่ดีของบุคลากรในองค์กร กับระดับทักษะ (skill) ความรู้ (knowledge)

และคุณลักษณะหรือพฤติกรรมที่แสดงออก (Attributes/Behavior) ได้แสดงแนวคิดในเรื่องนี้ว่า "IQ (ประกอบด้วยความถนัด ความเชี่ยวชาญทางวิชาการ ความรู้ และความมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ) ไม่ใช่ตัวชี้วัดที่ดีของผลงานและความสำเร็จโดยรวม แต่ความสามารถหรือ competency กลับเป็นสิ่งที่สามารถคาดการณ์ความสำเร็จในงานได้ดีกว่า" ซึ่งสะท้อนให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่า "ผู้ที่ทำงานเก่ง" มิได้หมายถึง "ผู้ที่เรียนเก่ง" แต่ผู้ที่ประสบผลสำเร็จในการทำงาน ต้องเป็นผู้ที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้หลักการหรือวิชาการที่มีอยู่ในตัวเองเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในงานที่ตนทำ จึงจะสามารถกล่าวได้ว่าบุคคลนั้นมี Competency หรือ มีสมรรถนะ หรือมีความสามารถ

วงการธุรกิจในประเทศไทยจึงนำ "สมรรถนะ" มาเป็นเครื่องมือในการพัฒนาบุคลากรในองค์กร เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จกันมาก ตั้งแต่ 10 ปีที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน ส่วนในด้านการศึกษาของประเทศไทยโดยเฉพาะกระทรวงศึกษาธิการที่เป็นกระทรวงหลักในการพัฒนาคน จึงนำหลัก สมรรถนะ มาพัฒนาองค์กรเช่นเดียวกัน

\* อาจารย์ 3 ระดับ 9 โรงเรียนเศรษฐบุตรบำเพ็ญ กรุงเทพมหานคร

โดยเฉพาะสมรรถนะของครูมีหลายด้าน เช่น สมรรถนะหลัก ได้แก่ การมุ่งผลสัมฤทธิ์ การบริการที่ดี การพัฒนาตนเอง การทำงานเป็นทีม ส่วนสมรรถนะในสายงาน ได้แก่ สมรรถนะด้านการจัดการเรียนรู้ การพัฒนาผู้เรียน การบริหารจัดการชั้นเรียน การวิเคราะห์ สังเคราะห์ การวิจัยในชั้นเรียน การสร้างความร่วมมือกับชุมชน ซึ่งการจัดการศึกษาโดยระบบสมรรถนะเริ่มตั้งแต่ปลายทศวรรษ 1960 (สุภาพ, 2548)

ผลการสอบ O-Net ที่ผ่านมา ตกต่ำลงมาก ทุกกลุ่มสาระการเรียนรู้ เพราะผู้ออกข้อสอบออกตามจุดเน้น / มาตรฐานการเรียนรู้ ในชั้นคิดวิเคราะห์ขึ้นไปเป็นส่วนใหญ่ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ของคุณครูที่ผ่านมาอาจจะลืมนำข้อนี้ไป จึงขอทบทวนจุดเน้นคุณภาพผู้เรียนในการปฏิรูปการศึกษาในทศวรรษที่สอง (พ.ศ.2552-2561) ดังนี้

ความสามารถและทักษะ	คุณลักษณะตามหลักสูตร
<p><b>ป 1-3</b> อ่านออก เขียนได้ คิดเลขเป็น มีทักษะการคิดพื้นฐาน ทักษะชีวิต มีทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ตามช่วงวัย</p>	<p>ใฝ่ดี - รักความเป็นไทย - มีจิตสาธารณะ</p>
<p><b>ป 4-6</b> อ่านคล่อง เขียนคล่อง คิดเลขคล่อง มีทักษะการคิดพื้นฐาน ทักษะชีวิต มีทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ตามช่วงวัย</p>	<p>ใฝ่เรียนรู้ - มุ่งมั่นในการทำงาน</p>
<p><b>ม. 1-3</b> แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง ใช้เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ มีทักษะการคิดขั้นสูง ทักษะชีวิต มีทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ตามช่วงวัย</p>	<p>อยู่อย่างพอเพียง - มีวินัย</p>
<p><b>ม. 4-6</b> แสวงหาความรู้เพื่อการแก้ปัญหา ใช้เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ ใช้ภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ) มีทักษะการคิดขั้นสูง ทักษะชีวิต มีทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ตามช่วงวัย</p>	<p>- มุ่งมั่นในการศึกษา - รักษาดี ศาสน์ กษัตริย์ และการมีงานทำ - ซื่อสัตย์ สุจริต</p>

ภาระหนักของคุณครูทุกคนจะต้องเพิ่มคุณภาพผู้เรียนให้ได้ตามจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ เพิ่มผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน (O-Net) และการประเมินคุณภาพภายนอกกรอบสาม เน้นคุณภาพของผู้เรียน โดยให้น้ำหนัก 75 % และคุณภาพครู 15 % สิ่งที่คุณครูทุกคนควรรู้เพิ่มเติมใน

การเตรียมตัวพัฒนากระบวนการเรียนรู้ก็คือ ระดับความรู้มีกี่ระดับ จึงจะกำหนดเป้าหมายและทิศทางการพัฒนาคุณภาพผู้เรียนให้เกิดความรู้ ความสามารถอย่างเป็นระบบ การสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนากระบวนการเรียนรู้ เพื่อเพิ่มผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับสูง และมีคุณภาพ

ครบทุกมิติ ทั้งด้านความรู้ (K:knowledge) ด้านกระบวนการ (P : Process) และ ค่านิยม (A :Attitude) หมายความว่าให้ครูมองเป็นภาพใหญ่เชิงระบบ มุ่งให้ผู้เรียนทุกคนได้รับการพัฒนาด้านกระบวนการ หรือวิธีเรียนรู้เพื่อให้เกิดความรู้ การลงมือทำ และ คุณธรรม ค่านิยมที่ดีงาม (K-P-A) และผลการเรียนรู้ที่สามารถประเมินด้วยเกณฑ์มิติคุณภาพ (Rubric scale) ซึ่งก็ไม่ใช่เรื่องใหม่สำหรับนักศึกษาศาสตร์ เพราะการสอนศึกษาศาสตร์ที่เราได้ศึกษาเล่าเรียนจากคุณครู-อาจารย์ ในสถาบันการศึกษาต่างๆ ก็เน้นให้ผู้เรียนเกิดพฤติกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 ด้านตามจุดประสงค์ของการศึกษาซึ่ง บลูม (Bloom's taxonomy) กล่าวไว้เช่นกัน คือด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ได้แก่พฤติกรรมที่เกี่ยวกับทักษะทางปัญญา ด้านจิตพิสัย (Affective Domain) ได้แก่พฤติกรรมเกี่ยวกับการแสดงออกของสภาพจิตใจด้านอารมณ์ และความรู้สึก ซึ่งเกี่ยวข้องกับ ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรม ความสนใจและความซาบซึ้ง และด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) ได้แก่ทักษะทางกายภาพ หรือการกระทำ เป็นพฤติกรรมเกี่ยวกับความสามารถในการบังคับระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท และสมองให้สัมพันธ์กันจนเกิดเป็นการเคลื่อนไหวส่วนต่างๆ ของร่างกายในการปฏิบัติงานต่างๆ

สุภาพ ถัดรากรณ์ (2548: 63) ได้กล่าวถึงการ ศึกษาโดยระบบสมรรถนะในหลักสูตร ว่าเปรียบเสมือน การศึกษาแบบอิงเกณฑ์ (criterion-referenced education) ซึ่งต้องมีการระบุผลลัพธ์ (outcome) ที่คาดหวังเกี่ยวกับความรู้ พฤติกรรม และเจตคติ ไว้ให้ ชัดเจนและเป็นจริง เกณฑ์การประเมินผลจะต้องระบุ ไว้ล่วงหน้าให้เป็นที่รับรู้ ฉะนั้นการพัฒนากระบวนการ เรียนรู้แต่ละชั่วโมงหรือแต่ละครั้งจะต้องใช้กิจกรรม และสื่อที่หลากหลาย เพื่อช่วยให้ผู้เรียนพัฒนาการ เรียนรู้ไปสู่ระดับสมรรถนะที่ต้องการ ซึ่งสอดคล้อง กับความมุ่งหวังของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้น พื้นฐาน พ.ศ.2551 คุณครูทุกคนจึงควรจะพัฒนา กระบวนการเรียนรู้โดยนำตัวชี้วัด สาระและมาตรฐาน การเรียนรู้ สมรรถนะที่สำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะ อันพึงประสงค์ตามหลักสูตรที่กำหนด มาเป็นตัวตั้ง ในการพัฒนาและออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาคุณภาพผู้เรียนไปสู่เป้าหมาย ปัจจุบันมีความ เชื่อว่า การออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวทาง ของ Backward Design กิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้น กระบวนการ GPAS เป็นวิธีที่สามารถพัฒนาผู้เรียน ให้เกิดความรู้ครบทุกมิติ รวมถึงสมรรถนะที่สำคัญ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ของหลักสูตรที่ กำหนด...สำหรับวิธีการโปรดติดตามฉบับต่อไปนะคะ

## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงศึกษาธิการ. หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551. กรุงเทพมหานคร: (อัดสำเนา). 2551.
- เทือน ทองแก้ว. สมรรถนะ: หลักการและแนวปฏิบัติ (online). [www.scicmulib09.wordpress.com/2009/10/01/competency/](http://www.scicmulib09.wordpress.com/2009/10/01/competency/), 17 มิถุนายน 2554. 2552.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพมหานคร: บริษัทนานมีบุ๊คพับลิเคชั่น จำกัด. 2546.
- ศักดิ์สิน โรจน์สราญรมย์. โครงการเพิ่มศักยภาพผู้บริหารสถานศึกษา ระดับมัธยมศึกษา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ บริษัทพัฒนาคุณภาพวิชาการ จำกัด. 2554.
- สุภาพ ถัดรากรณ์. การสอนศึกษาศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง). พิมพ์ครั้งที่สาม กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2548.

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

# ทำที่พิงให้ปลอดภัยลดอันตรายจากการตกตก



1. ราวหรือแผ่นกันกันตกควรมีความสูงจากพื้นถึงขอบราวไม่ต่ำกว่า 100 ซม. โดยอาคารตั้งแต่ 3 ชั้นขึ้นไป (ซึ่งพบว่ามี การบาดเจ็บรุนแรงจากการตก) ต้องมีความสูงไม่ต่ำกว่า 120 ซม. จากพื้น

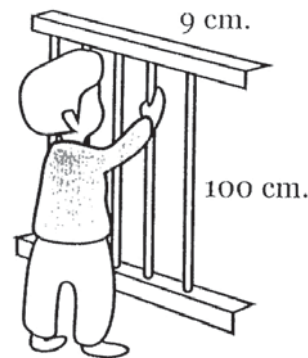
2. ไม่มีจุดที่สามารถปีนป่ายได้ ไม่มีโครงสร้างลักษณะที่เป็นแท่งในแนวนอนและมีช่องรูให้วางเท้าที่เอื้อต่อการปีนป่าย รวมไปถึงตำแหน่งการวางของใกล้ราวกันตก ที่ทำให้สามารถปีนป่ายได้ เช่น ตู้คอมเพรสเซอร์แอร์ที่วางไว้บริเวณระเบียง

3. ราวกันกันตกควรเป็นลักษณะแนวตั้ง โดยช่องว่างระหว่างราวควรมีระยะห่างไม่กว้างเกิน 9 ซม. ซึ่งเป็นระยะที่แคบที่สุดที่เด็กเล็กจะสามารถมุดโดยเอาเท้า ขา และลำตัวสอดเข้าไป แต่ศีรษะติดค้างเกิดการเสียชีวิตในลักษณะ

แขวนคอได้ หรือออกแบบให้เป็นแผ่นทึบแทน เช่น คอนกรีต โดยไม่เจาะช่องลมให้เป็นที่สอดเท้าเหยียบแล้วปีนได้

4. ซี่ราวแนวนอนซึ่งคานล่างของซี่ราวแนวตั้งนั้นมีได้ แต่ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่เกิน 9 ซม. เช่นกัน ส่วนราวกันตกที่สูงเกินกว่า 100 ซม. นั้นมีซี่ราวแนวนอนเป็นคานยึดซี่ราวแนวตั้งได้ที่ระดับ 100 ซม. เป็นต้นไปเท่านั้น

**ที่มา :** จดหมายข่าวชุมชนคนรักสุขภาพ ฉบับสร้างสุข ปีที่ 7 ฉบับที่ 117 กรกฎาคม 2554



# สรุปผลการประเมินวารสาร คหสารเศรษฐศาสตร์ ปี 2554

สมาชิกผู้ตอบแบบประเมินจำนวน 119 คน มีรายละเอียดดังนี้

สถานะภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ – ชาย	11	9.24
– หญิง	108	90.76
อายุ <30 ปี	10	8.40
30-40 ปี	22	18.49
41-60 ปี	55	46.21
>60 ปี	32	20.90
ลักษณะงาน – อาจารย์	78	65.55
– นักศึกษา	8	67.20
– อื่นๆ	33	27.73
ประเภทสมาชิก – ตลอดชีพ	111	93.28
– รายปี	8	6.72
การนำไปใช้ประโยชน์ – ทั่วไป	84	70.59
อ้างอิง	35	29.41

## ความพึงพอใจต่อวารสารคหสารเศรษฐศาสตร์

1.รูปแบบ	ค่าเฉลี่ย
-ขนาดกว้างxยาว	4.16
-จำนวนหน้า	3.84
-ขนาดตัวอักษร	4.18
-คุณภาพกระดาษ	4.30
2.เนื้อหาสาระ	
-ความถูกต้องทางวิชาการ	4.43
-ความครอบคลุมทางคหกรรมฯ	4.03
-การนำไปใช้ประโยชน์ได้	4.02
-ความน่าสนใจ	3.97
-เนื้อหาทันสมัยและทันต่อความก้าวหน้าทางวิชาการ	4.04
3.โดยรวม	4.08





## โสกาอาลัยกุลณิษฐ์

เสาวพรเมืองแก้ว ลับไปแล้ว อยู่หนไหน  
เพื่อนพ้องน้องพี่ แสนอาลัย โหยให้หา  
ไปแล้ว หายวับ ไปกับตา  
อนิจจา ถูกเผาไหม้ กลายเป็นถ่าน  
เธอเป็นมนุษย์ สุดประเสริฐ ในทุกเรื่อง  
ปราดเปรื่อง ได้ปริญญาเอก เพราะแรงงาน  
ชีวิตครอบครัว เบิกบาน ด้วยปรีชา  
บุตรชายสอง อบรมมา จนได้ดี  
งานราษฎร์ พงาคล้ำ เป็นนายก  
อุปถัมภ์ก กหกรรมศาสตร์ เสริมศักดิ์ศรี  
ให้นั่งนอน กินอยู่ เป็นผู้ดี  
ร่างกายมี สุขภาพ ราบโรครภัย  
วิถีกรรม เธอทำไว้ แต่ปางก่อน  
ต้องมาก่อน ใช้นี้ ด้วยเจ็บไข้  
จงเกิดใหม่ ให้ไร้ ปวงโรคา  
ชีวิตหน้า ยืนยาว เกินเกล้าสิบ  
ชาติหน้าให้ เราร่วมงาน ด้วยกันเกิด  
จะชูเชิด เธอไว้ สมศักดิ์ศรี  
หรือเรื่อง การงาน ที่ทำว่าดี  
หรือว่ามี ต้องแก้ไข อย่างไรกัน  
ประเทศชาติ ขาดเธอ เจอเวรกรรม  
บางคนทำ งานเหาะเหาะ ไม่ขยัน  
ส่วนเธอสิ ทำดี ทุกวัน  
ไยจึงม้วย นับปล้น ฉันทสงกา  
เปลี่ยนเสาวพร เป็นกุลณิษฐ์ ราชนบุญวัฒน์  
ฟังเพราะหู โก้ถนัด แต่ต้องมา  
เจ็บไข้ ได้ป่วย สุดเยียวยา  
คนอยู่หลัง โสกา แสนอาดูร

ทวิรัสมิ์ รัตนาคม  
ประพันธ์ในนามสมาคม คศท.  
22 พฤษภาคม 2554

รองศาสตราจารย์ ดร.กุลขนิษฐ ราชชน  
บุญยวัฒน์ (เสาวพร เมืองแก้ว) เกิดวันที่ 26 มกราคม  
2496 ณ อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา เป็นบุตรของ  
นายสมนึก นางอุบล รัตนวิไล มีพี่น้อง 4 คน สมรส  
กับ ดร.มารุช เมืองแก้ว (ดร.ณัฐกร พรชนกิจพานิช)  
มีบุตร 2 คน คือ นายชาคริตณัฐ ราชชนบุญยวัฒน์  
(เป็นนักบินผู้ช่วย บริษัทการบินไทยจำกัด) และนาย  
ธนิณณัฐ ราชชนบุญยวัฒน์ (ได้รับทุนศึกษาต่อ  
ณ ประเทศ สวีเดน)

#### การศึกษา

วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) จากมหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์

MS. (Home Economics Education) จาก Mississippi  
University for Women, USA

Ph.D. (Vocational Education) จาก Oregon State  
University, USA

#### ประสบการณ์

1. อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะ  
ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2518-2553

2. กรรมการสภาวิชาการ มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสวนดุสิต 2553

3. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2544-2551

4. กรรมการการศึกษา มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ 2544-2551

5. กรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2544-2551

6. นักวิชาการคณะกรรมการกิจการเด็ก  
เยาวชน สตรี และผู้สูงอายุ รัฐสภา 2545

7. ที่ปรึกษาคณะกรรมธิการกิจการเด็ก  
เยาวชน สตรี และผู้สูงอายุ รัฐสภา 2546

8. ที่ปรึกษารัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวง  
สาธารณสุข (นายสุนทร วัฒวัลย์)

#### บทเรียนการสมาคมวิชาชีพ

1. อุปนายกสมาพันธ์คหกรรมศาสตร์นานาชาติ  
(International Federation for Home Economics  
Vice President) 2553-2555

2. กรรมการอำนวยการสมาพันธ์คหกรรม  
ศาสตร์นานาชาติ (International Federation for Home  
Economics, Executive Committee) 2551-2553

3. Editorial board, Journal of Asian  
Regional Association for Home Economics –  
ปัจจุบัน

4. กรรมการอำนวยการสมาคมคหกรรม  
ศาสตร์ภูมิภาคเอเชีย (Asian Regional Association  
for Home Economics, Executive Committee) 2549-  
ปัจจุบัน

5. นายกสมาคมคหกรรมศาสตร์ภูมิภาคเอ  
เซีย (Asian Regional Association for Home  
Economics, President) 2548

6. อุปนายกสมาคมคหกรรมศาสตร์ภูมิภาค  
เอเชีย (Asian Regional Association for Home  
Economics, Vice President) 2547

7. เลขานุการสมาคมคหกรรมศาสตร์ภูมิภาค  
เอเชีย (Asian Regional Association for Home  
Economics, General Secretary) 2544-2546

8. นายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่ง  
ประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ 2 สมัย 2542-  
2543 และ 2534-2535

9. ประธานฝ่ายคหกรรมศาสตร์ สภาสตรี  
แห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์ 2534-2536

#### เครื่องราชอิสริยาภรณ์ที่ได้รับ

มหาวชิรมงกุฏ (ม.ว.ม.) 5 ธ.ค. 2547

เหรียญจักรพรรดิมาลา (ร.จ.พ.)

ประถมาภรณ์ช้างเผือก (ป.ช.)

ประถมาภรณ์มงกุฎไทย (ป.ม.)

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

ทวีติยาภรณ์ช้างเผือก (ท.ช.)  
ทวีติยาภรณ์มงกุฎไทย (ท.ม.)  
ตรีตาภรณ์ช้างเผือก (ท.ช.)  
ตรีตาภรณ์มงกุฎไทย (ท.ม.)  
จักรตาภรณ์ช้างเผือก (จ.ช.)

อาจารย์เต๋วเป็นนามที่เราเรียกกันคุ้นปาก ในวันพฤหัสบดีที่ 28 เมษายน 2554 อาจารย์จากไปด้วยโรคมะเร็งในเม็ดโลหิตขาว และได้รับพระราชทานเพลิงศพในวันจันทร์ ที่ 2 พฤษภาคม 2554 ณ วัดสระเกศราชวรมหาวิหาร

อาจารย์ เต๋วทำงานหนักมาก เพราะความที่เป็นคนเก่งเป็นคนดี มีน้ำใจ ใครให้ช่วยทำอะไรก็

รับปากทั้งหมด อาจารย์พักผ่อนน้อย ไม่เคยบ่นว่าเหนื่อย อาจารย์เป็นผู้หญิงที่เก่งและอดทนเสมอ “ในที่สุด...ของแต่ละชีวิตก็เหลือไว้เพียงความทรงจำ เราทุกคนต้องดำเนินชีวิตอย่างมีสติรู้ตัว ต้องไม่ประมาท โดยเฉพาะเรามีหน้าที่แห่งการเป็นครู ต้องเมตตาต่อตนเองเพื่อนพ้องและลูกศิษย์ การมีสติในการดำรงชีวิต ไม่เบียดเบียนผู้อื่นและให้อภัย นับเป็นกุศลที่ดีกว่าการให้อามิสบูชา” อาจารย์เต๋วได้ทำหน้าที่ของครู ช่วยสอนและเตือนสติพวกเราทุกคน เราควรทำงานหนักพอสมควร เราไม่ควรเครียดกับการงานมากเกินไปนักและเราทุกคนต้องรักษาสุขภาพ

## คำแนะนำดีๆ สำหรับการชวนเพื่อนรักเลิกเหล้า...

ลองเริ่มจากการชวนเพื่อนรักทำควิซสนุกๆ ที่คุณหาเจอในนิตยสารหรืออินเทอร์เน็ต ในหัวข้ออะไรทำนองว่า "จะรู้ได้ไงว่าเราดื่มหนักไปหรือยัง?" โดยคุณลองทำควิซนั้นกับเพื่อนด้วย แล้วเอาคำตอบมาเปรียบเทียบกัน

ลองหาผลศึกษาเกี่ยวกับโทษของแอลกอฮอล์ แล้วจับเข่าคุยกับเพื่อนรักแสดงตัวว่าคุณต้องการต้องการทำทุกทางเพื่อช่วยให้เพื่อนรักเลิกเหล้า ดีกว่ารอดูเพื่อนรักตายเพราะเหล้า

เปิดอกคุยกันว่า ตอนนี้คุณเห็นอาการของเพื่อนเปลี่ยนไปในทางลบอย่างไรบ้าง

รับฟังปัญหาต่างๆ ที่เป็นเหตุให้เพื่อนรักยังคงดื่มเหล้า และค่อยๆ ชี้ให้เห็นว่า เหล้าไม่ได้ช่วยแก้ปัญหาเหล่านั้นเลย

ลองให้มุมมองใหม่ๆ กับเพื่อนรัก โดยอาจยกตัวอย่างของคนที่เคยเลิกแล้วเก็บเงินได้มากขึ้น หรือการเลิกเหล้าทำให้เพื่อนรักมีความสัมพันธ์ที่ดีขึ้นกับครอบครัว มีสุขภาพดีขึ้น และมีโอกาสที่ดีขึ้นในเรื่องหน้าที่การงาน

อยู่เคียงข้างเมื่อเพื่อนรักตัดสินใจจะเริ่มก้าวแรกของการลด ละ เลิก อนุญาตให้เพื่อนโทรหาคุณได้ 24 ชั่วโมงถ้าต้องการ และช่วยให้เพื่อนรักผ่านช่วงเวลายากลำบากของการอดเหล้าให้สำเร็จ

หากิจกรรมสนุกๆ ทำร่วมกับเพื่อนรักโดยไม่ต้องมีเหล้าเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้เพื่อนรักของคุณยุ่งเข้าไว้ เขาจะได้ไม่มีเวลามาคิดถึงการนั่งจิบเหล้าอีก

ที่มา : จดหมายข่าวชุมชนคนรักสุขภาพฉบับสร้างสุข ปีที่ 7 ฉบับที่ 117 กรกฎาคม 2554



สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์  
538/2 ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2241-5118 โทรสาร. 0-2668-9301

รายการหนังสือ  
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์

ที่	รายการหนังสือ	ราคาหน้าปก
1.	เรื่องเล็ก...ที่เป็นเรื่องใหญ่	250.00 บาท
2.	ศัพท์ศิลป์ประดิษฐ์	250.00 บาท
3.	วิทยาศาสตร์สิ่งทอเบื้องต้น	290.00 บาท
4.	ครูผู้ทรงศาสตร์	200.00 บาท
5.	กินอยู่เพื่อสุขภาพ	55.00 บาท
6.	เคมีในบ้าน	60.00 บาท
7.	เครื่องใช้ในบ้าน	65.00 บาท
8.	กินให้เป็น	65.00 บาท
9.	อาหารกับโรค	75.00 บาท
10.	วารสารคหเศรษฐศาสตร์	50.00 บาท



วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554

# คำแนะนำสำหรับ ผู้เขียนบทความทางวิชาการหรือบทวิจัย

ท่านที่ประสงค์จะส่งบทความทางวิชาการหรือบทวิจัย ลงพิมพ์ในวารสารคหเศรษฐศาสตร์ ขอให้ส่งบทความทาง วิชาการหรือบทวิจัย โดยจัดส่งต้นฉบับและสำเนา 3 ชุด พร้อมติดสเก็ท ถ้ามีรูปของรูปภาพจริง ภาพขาว-ดำ หรือ ภาพสี ส่งเรื่องไปยังบรรณาธิการวารสารคหเศรษฐศาสตร์ สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรม- ราชนูปถัมภ์ 538/2 ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

## บทวิจัย

1. ต้นฉบับจะเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ ก็ได้ แต่ต้องมีบทคัดย่อทั้งสองภาษาและไม่เคยตีพิมพ์ที่ใด มาก่อน
2. ให้พิมพ์เป็นตัวอักษรสีดำ ขนาดอักษร 16 จำนวนไม่เกิน 8 หน้ากระดาษพิมพ์ A4 พิมพ์หน้าเดียว ระยะพิมพ์ Single Space พิมพ์เว้นจากขอบกระดาษเข้า มาประมาณ 4 เซนติเมตร ทั้ง 4 ด้าน
3. การลำดับเรื่อง ควรเรียงดังนี้
  - 3.1 ชื่อเรื่อง (ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)
  - 3.2 ชื่อผู้เขียน (ชื่อนามสกุลจริงที่เป็นภาษา ไทยและภาษาอังกฤษ)
  - 3.3 ชื่อสถาบันหรือสถานที่ทำงานของผู้เขียน ใส่ในเชิงอรรถ
  - 3.4 บทคัดย่อมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
  - 3.5 เนื้อหาประกอบด้วย
    - บทนำ (Introduction) รวมวัตถุประสงค์
    - วิธีการ/อุปกรณ์ (Material and Method)
    - ผลวิจัยและวิจารณ์ (Results and Discussion)
    - สรุป (Conclusion)
    - เอกสารอ้างอิง (References)

## การเขียนเอกสารอ้างอิง

1. เอกสารอ้างอิงที่เป็นตำรา/หนังสือภาษาไทย ชื่อผู้เขียนและนามสกุล ชื่อหนังสือ สถานที่พิมพ์ สำนักพิมพ์ ปีพ.ศ.ที่พิมพ์ ในกรณีที่มีผู้เขียนร่วมมากกว่า 3 คน ให้ใส่ชื่อผู้เขียนคนแรกและตามด้วยคำว่า “และคณะ”

## ตัวอย่าง

ผ่องพรรณ ตรียมงคล และสุภาพ นัฏราภรณ์. การออกแบบวิจัย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์. 2541.

2. เอกสารอ้างอิงที่เป็นตำรา/หนังสือภาษาอังกฤษ ชื่อสกุลและชื่อผู้เขียน ชื่อหนังสือ สถานที่พิมพ์ : สำนักพิมพ์ : ปี พ.ศ.ที่พิมพ์.

## ตัวอย่าง

Ary, D.L. Jacobs, and A. Razavich, **Introduction to Research in Education**. 4th ed. New York : Hot, Rinehart and Winston. 1990.

3. บทความในเอกสาร ชื่อและนามสกุลผู้แต่ง ชื่อเรื่อง ชื่อวารสาร ปีที่ ฉบับที่ เดือนที่ ปี พ.ศ.ที่พิมพ์ ถ้าเป็นภาษาอังกฤษ ให้ใช้ชื่อสกุลก่อนชื่อตัว

## ตัวอย่าง

ทวีรัสมิ์ ธนาคม. “ตามรอยพระยุคลบาท” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 41 (3) (กันยายน-ธันวาคม) : 7-14. 2541.

Bohie, E.W., D. Grobe, and G.I.Oloon. “Perception of Managerial Style as Definition of Self : A First Approach” **Family and Consumer Sciences Research Journal**, 25 (3) (March) : 286-297. 1197.

บทความวิจัยจะต้องผ่านการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิที่สมาคมฯ แต่งตั้งและแก้ไขตามคำแนะนำ ทั้งนี้จะต้องเสียค่าใช้จ่าย 1,000 บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)

วารสารคหเศรษฐศาสตร์

ปีที่ 54 ฉบับที่ 1 พฤษภาคม - สิงหาคม 2554



ใบสมัครสมาชิก  
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย  
ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
โทรศัพท์. 0-2241-5118 โทรสาร. 0-2668-9301

ข้าพเจ้า (นาย/นางสาว/นาง).....

ขอสมัครสมาชิกประเภท  สามัญ ปีละ 300 บาท  ตลอดชีพ 1,500 บาท

พร้อมกับใบสมัคร ข้าพเจ้าได้ชำระเงินดังนี้

เงินสด  ตัวแลกเงิน  เช็ค  ธนาณัติ เป็นเงินจำนวน.....บาท

ข้อมูลสมาชิก

เกิดวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....เชื้อชาติ.....ศาสนา.....

สถานภาพ  นิสิต / นักศึกษา  ผู้ทำงาน  ผู้เกษียณอายุราชการ  โสด  สมรส  หม้าย

ชื่อคู่สมรส.....

ท่านกำลังศึกษา / สำเร็จการศึกษา

ปริญญาตรีในสาขาวิชา..... ชื่อสถาบัน.....ปี พ.ศ. ....

ปริญญาโทในสาขาวิชา..... ชื่อสถาบัน.....ปี พ.ศ. ....

ปริญญาเอกในสาขาวิชา..... ชื่อสถาบัน.....ปี พ.ศ. ....

อาชีพในปัจจุบัน.....

ท่านดำรงตำแหน่ง

อาจารย์  ผู้ช่วยศาสตราจารย์  รองศาสตราจารย์  ศาสตราจารย์  อื่นๆ โปรดระบุ.....

สถานที่ทำงาน

ชื่อที่ทำงาน.....

เลขที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

โปรดระบุสาขาวิชาที่เรียน/ความถนัด/ความชำนาญ ของท่านเพียง 1 ด้าน

นิสิต/นักศึกษา (โปรดระบุ).....

ผู้ทำงาน (โปรดระบุ).....

ผู้เกษียณอายุราชการ (โปรดระบุ).....

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้และที่ส่งวารสารสมาคมฯ (โปรดเขียนตัวบรรจงหรือพิมพ์)

เลขที่.....ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

โทรศัพท์มือถือ.....E-Mail Address : .....

ท่านสะดวกที่จะติดต่อประสานงานกับสมาคมฯ ภาควิชา

ภาคกลาง  ภาคเหนือ  ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ  ภาคใต้

ลงนามผู้สมัคร.....

(.....)

วันที่...../...../.....

การส่งเงินโปรดส่งจ่าย

สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์  
ปณ.ดุสิต เลขที่ 538/2 ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300