

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	4
การเก็บรักษาวัตถุดิบ	8
การสูญเสียคุณค่าอาหารในระหว่างเก็บ	10
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	18
ประชากร	18
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	18
การตรวจหาคุณภาพเครื่องมือ	20
การรวบรวมข้อมูล	20
การพิทักษ์สิทธิ์	20
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	20
สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล	20
บทที่ 4 ผลการศึกษา	21

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	32
สรุปผลการศึกษา	32
อภิปรายผล	33
ข้อเสนอแนะ	34
บรรณานุกรม	35
ภาคผนวก	37
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	38
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเครื่องมือแบบสอบถาม	39
ประวัติผู้เขียน	45



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 4.1	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา การอบรมหลักสูตรวิชาการโภชนาการ ระยะเวลาที่ผ่านมาในการอบรม และประสบการณ์ในการทำงาน	22
ตารางที่ 4.2	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่ตอบคำถามตามหลักสูตรวิชาการถูกต้อง	24
ตารางที่ 4.3	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	25
ตารางที่ 4.4	จำนวนและร้อยละของประชากรที่ทำแบบสอบถามความรู้เรื่อง การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	26
ตารางที่ 4.5	จำนวน ค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ย ของการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	28

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved