

ภาคผนวก จ
แบบสังเกต แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม

แบบสัมภาษณ์ผู้ผลิต

คำชี้แจง โปรดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์นี้

ชื่อ..... โทรศัพท์.....

ที่อยู่.....

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 16 ปี 16-20 ปี
 21-30 ปี 31-40 ปี
 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป
3. รายได้ต่อเดือน ต่ำกว่า 5,000 บาท 5,000-10,000 บาท
 10,001-25,000 บาท 25,001-50,000 บาท
 50,001-100,000 บาท 100,001-200,000 บาท
4. อาชีพหลัก
5. อาชีพเสริม
6. ขนมอบราณในชุมชนกัญจินมีกี่ชนิด
.....
.....
7. เริ่มทำอาชีพการทำขนมอบราณมาตั้งแต่เมื่อไร ถ่ายทอดมาแล้วกี่รุ่น
.....
.....
8. อาชีพทำขนมอบราณควรอนุรักษ์ไว้หรือไม่ เพราะเหตุใด
.....
.....
9. สูตรการทำขนมอบราณเป็นอย่างไร มีการพัฒนามาแล้วอย่างไร
.....
.....
10. อาชีพทำขนมอบราณ เป็นอาชีพที่ต้องการของตลาดหรือไม่
.....
.....
11. ปัญหาในการทำขนมอบราณ มีอะไรบ้าง
ด้านคน.....
ด้านวัตถุดิบ.....
ด้านเครื่องมือ.....
12. ต้องการให้มีการพัฒนาขนมอบราณหรือไม่ โดยวิธีใด
.....
.....

แบบสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์

คำชี้แจง โปรดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์นี้

ชื่อ..... โทรศัพท์.....

ที่อยู่.....

1. เพศ ชาย หญิง

2. อายุ ต่ำกว่า 16 ปี 16-20 ปี

21-30 ปี 31-40 ปี

41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป

3. รายได้ต่อเดือน ต่ำกว่า 5,000 บาท 5,000-10,000 บาท

10,001-25,000 บาท 25,001-50,000 บาท

50,001-100,000 บาท 100,001-200,000 บาท

4. อาชีพหลัก

5. อาชีพเสริม

6. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมโบราณในร้านท่านมีกี่ชนิด

.....

7. ผลิตภัณฑ์ชนิดใดที่ขายได้มากที่สุด

.....

8. คนกลุ่มใดที่ชอบมาซื้อ มาซื้อบ่อยแค่ไหน

.....

9. มีเทคนิคในการขายอย่างไร มีการพัฒนาเทคนิคการขายหรือไม่

.....

10. มีการเปลี่ยนแปลงราคาหรือไม่ มีการโฆษณาอย่างไร

.....

11. ปัญหาในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีหรือไม่

.....

12. ความต้องการขยายโอกาสในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีหรือไม่ และคิดจะทำอย่างไร

.....

.....

การสังเกตการสัมภาษณ์ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน
แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร
ณ ที่ทำการชุมชนกุฎีจีน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสังเกตการตอบคำถามของผู้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับสภาพปัญหาและอุปสรรคการผลิตขนมโบราณ
2. เพื่อสังเกตการตอบคำถามของผู้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ
3. เพื่อสังเกตการตอบคำถามของผู้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ

1. สภาพทางกายภาพของชุมชน

.....
.....

2. สภาพแวดล้อมของชุมชน

.....
.....

3. บรรยากาศในการสัมภาษณ์

.....
.....

4. ในการตอบคำถามของผู้ให้สัมภาษณ์

4.1 สภาพปัญหาและอุปสรรคในการผลิตขนมโบราณ

.....
.....

4.2 วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ

.....
.....

4.3 แนวทางการพัฒนาการทำขนมโบราณ

.....
.....

แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคร (บุคคลในชุมชน)

วันที่สัมภาษณ์.....

เวลา.....

คำชี้แจง โปรดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์นี้

ชื่อ..... โทรศัพท์.....

ที่อยู่.....

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 16 ปี 16-20 ปี
 21-30 ปี 31-40 ปี
 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป
3. สำเร็จการศึกษาสูงสุดระดับใด / กำลังศึกษาระดับใด
4. อาชีพ
5. ท่านเคยรับประทานขนมโบราณชนิดใด
 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง ขนมกวยตัส
6. ขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีนชนิดใด ท่านไม่รู้จัก / ไม่เคยเห็น
 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง ขนมกวยตัส
7. ท่านชอบรับประทานขนมโบราณชนิดใดมากที่สุด
 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง ขนมกวยตัส
 เพราะเหตุใด
8. ท่านมีปัญหาในการบริโภคขนมโบราณหรือไม่

9. ท่านต้องการให้มีการพัฒนาขนมโบราณในลักษณะ / รูปแบบใด

10. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

แบบสอบถามความพึงพอใจผู้บริโภค

1. ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสำรวจ

- 1.1 เพศ ชาย หญิง
- 1.2 อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-29 ปี
 30-39 40-49 ปี
 50 ปีขึ้นไป
- 1.3 ที่อยู่ เขตธนบุรี เขตใกล้เคียง (คลองสาน, บางกอกน้อย, บางกอกใหญ่)
 อื่น ๆ.....
- 1.4 อาชีพ

2. ความพึงพอใจต่อขนมโบราณ

2.1 ทักษะการป้องกัน

ท่านเคยได้ยินชื่อหรือเคยเห็นขนมเหล่านี้มาก่อนหรือไม่

- ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรัง ขนมกวยตัส

ท่านเคยรับประทานขนมเหล่านี้มาก่อนหรือไม่

- เคย ไม่เคย

ถ้าเคยรับประทาน ให้ระบุชื่อขนมที่เคยรับประทานมาก่อน

- ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรัง ขนมกวยตัส

ถ้าเคยรับประทาน เนื่องจากข้อใด

- ซื้อรับประทานเอง ได้รับเป็นของฝาก

2.2 ความพึงพอใจต่อรสชาติ รูปลักษณ์ และราคา

รายการ	ขนมฝรั่งกุฎีจีน			ขนมกุสุรัง			ขนมกวยตัส		
	ชอบ	ไม่ชอบ	ข้อเสนอแนะ	ชอบ	ไม่ชอบ	ข้อเสนอแนะ	ชอบ	ไม่ชอบ	ข้อเสนอแนะ
รสชาติ									
เนื้อสัมผัส									
กลิ่น									
สี									
รูปร่าง									
ขนาด									
ราคา									

ความคิดเห็นอื่นๆ.....

.....

2.3 ความพึงพอใจของบรรจุกู้ยืม

ท่านชอบบรรจุกู้ยืมแบบใด (เฉพาะชนมฝรั่งกู้ยืม)

ความคิดเห็นอื่น ๆ

2.4 แนวโน้มในการอุดหนุนสินค้า

ถ้าหากมีโอกาสท่านจะซื้อขนมเหล่านี้หรือไม่.....

ท่านจะซื้อที่ไหน

ความคิดเห็นอื่น ๆ

แบบสัมภาษณ์อาจารย์

คำชี้แจง โปรดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์นี้

ชื่อ..... โทรศัพท์.....
ที่อยู่.....
.....

1. เพศ ชาย หญิง

2. อายุ 21-30 ปี 31-40 ปี
 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป

3. ทำไมจึงสนใจการทำงานนโมบราณชุมชนกุฎีจีน

.....
.....

4. การทำงานนโมบราณมีประโยชน์ต่อนักศึกษาอย่างไร

.....
.....

5. การให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำงานนโมบราณ นักศึกษาสนใจหรือไม่ ทำได้หรือไม่

.....
.....

6. กระบวนการสอนของวิทยากรเป็นอย่างไร

.....
.....

7. ควรมีการพัฒนาขนมโบราณหรือไม่ อย่างไร

.....
.....

8. นักศึกษาควรนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์อย่างไร

.....
.....

9. มีปัญหาในการถ่ายทอดการทำงานนโมบราณหรือไม่

.....
.....

10. ควรมีการส่งเสริมการจำหน่ายขนมโบราณหรือไม่ อย่างไร

.....
.....

แบบสัมภาษณ์ผู้รับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ (นักศึกษาและผู้สนใจ)

คำชี้แจง โปรดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์นี้

ชื่อ..... โทรศัพท์.....

ที่อยู่.....

-
1. เพศ ชาย หญิง
 2. อายุ ต่ำกว่า 16 ปี 16-20 ปี
 21-30 ปี 31-40 ปี
 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป
 3. ท่านรับการถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณชนิดใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสวัญ ขนมกวยตัส
 4. วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณเป็นแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 บรรยาย สาธิต
 ฝึกให้ลงมือปฏิบัติ ให้อ่านวิธีทำแล้วลงมือปฏิบัติเอง
 ใช้สื่อวีดิทัศน์และ CD ก่อนปฏิบัติ ใช้รูปภาพประกอบการปฏิบัติ
 อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
 5. จำนวนวันที่ท่านพอใจในการรับการถ่ายทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน
 ครึ่งวัน 1 วัน 2 วัน 3 วัน
 6. จำนวนวันที่ท่านพอใจในการรับการถ่ายทอดการทำขนมกุสวัญ
 ครึ่งวัน 1 วัน 2 วัน 3 วัน
 7. จำนวนวันที่ท่านพอใจในการรับการถ่ายทอดการทำขนมกวยตัส
 ครึ่งวัน 1 วัน 2 วัน 3 วัน
 8. ขนมชนิดใดที่ท่านได้รับการถ่ายทอดวิธีการทำขนมได้อย่างรวดเร็วและสามารถปฏิบัติได้ดีที่สุด
 ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสวัญ ขนมกวยตัส
 9. ทำไมจึงสนใจเรียนทำขนมโบราณ เรียนแล้วเกิดความคิดด้านใด

 10. มีปัญหาในการรับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณหรือไม่

 11. มีข้อเสนอแนะในการรับการถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณหรือไม่

 12. แนวความคิดในการพัฒนาขนมโบราณเป็นอย่างไร

แบบสำรวจผู้บริโภคในการพัฒนาขนมกุสร้ง

1. ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสำรวจ

- 1.1 เพศ ชาย หญิง
- 1.2 อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-29 ปี
 30-39 40-49 ปี
 50 ปีขึ้นไป
- 1.3 ที่อยู่ เขตธนบุรี เขตใกล้เคียง (คลองสาน, บางกอกน้อย, บางกอกใหญ่)
 อื่น ๆ.....
- 1.4 อาชีพ

2. ความพึงพอใจต่อขนมโบราณ

รายการ	ขนมกุสร้ง		
	ชอบ	ไม่ชอบ	ข้อเสนอแนะ
เนื้อสัมผัส			
กลิ่น			
สีสััน			
รูปร่าง			
ขนาด			

แบบสำรวจผู้บริโภคในการพัฒนาขนมกวยตัส

1. ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสำรวจ

1.1 เพศ ชาย หญิง

1.2 อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-29 ปี
 30-39 40-49 ปี
 50 ปีขึ้นไป

1.3 ที่อยู่ เขตธนบุรี เขตใกล้เคียง (คลองสาน, บางกอกน้อย, บางกอกใหญ่)
 อื่น ๆ.....

1.4 อาชีพ

2. ความพึงพอใจต่อขนมโบราณ

รายการ	ขนมกวยตัส		
	ชอบ	ไม่ชอบ	ข้อเสนอแนะ
เนื้อสัมผัส			
กลิ่น			
สีสัณ			
รูปร่าง			
ขนาด			

แบบประเมินสื่อการทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน

1. ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบประเมิน

- 1.1 เพศ ชาย หญิง
- 1.2 อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-29 ปี
 30-39 ปี 40-49 ปี
 50 ปีขึ้นไป
- 1.3 สถานะ ผู้บริหาร อาจารย์
 ผู้ผลิตขนม ประชาชนในชุมชน
 นักศึกษา ผู้สนใจ
 อื่น ๆ

2. การประเมินจุดสาร

ระดับการประเมิน 3 = เหมาะสมดี 2 = เหมาะสม 1 = ควรปรับปรุง

รายการ	ขนมฝรั่งกุฎีจีน			ขนมกุสวัญ			ขนมกวยตัส		
	3	2	1	3	2	1	3	2	1
ภาพปกหน้า-หลัง									
ข้อมูลผู้จัดทำพิมพ์									
เนื้อหาถูกต้อง									
การเรียงลำดับเนื้อหา									
ภาพประกอบในเล่ม									
ตัวอักษรในการพิมพ์									
ขนาดรูปเล่ม									
การนำไปใช้หลังจากศึกษาทั้งเล่มแล้ว (สามารถทำขนมได้)									

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

3. การประเมิน VCD

ระดับการประเมิน 3 = เหมาะสมดี 2 = เหมาะสม 1 = ควรปรับปรุง

รายการ	ขนมฝรั่งกุฎีจีน			ขนมกุสรี			ขนมกวยตั๊ต		
	3	2	1	3	2	1	3	2	1
ขนาดอักษรของหัวเรื่อง									
เนื้อหาถูกต้อง									
ขั้นตอนในการทำขนม									
ขั้นตอนในการดำเนินเรื่อง									
สีพื้นของตัวอักษร									
สีและขนาดตัวอักษร									
เสียงพูดหรือบรรยาย									
เสียงเพลงประกอบ									
การนำไปใช้หลักจากดู VCD (สามารถทำขนมได้)									

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณอย่างสูง
คณะกรรมการผู้วิจัย