

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญแผนภูมิ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
1.3 ขอบเขตในการศึกษา	4
1.4 กรอบแนวคิดในการศึกษา	5
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับร้านอาหารกับการจัดการของเสีย	8
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความตระหนัก	24
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมและการปฏิบัติ	25
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	29
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	
3.1 ประชากรที่ศึกษา	33
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	34
3.3 การสร้างและการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	35
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	35
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	36
3.6 การแปลผลข้อมูล	36

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ข้อมูลทั่วไป	41
4.2 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	45
4.3 ความตระหนักในปัญหาของเสีย	49
4.4 การจัดการของเสียร้านอาหาร	55
4.5 การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร	58
4.6 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร	60
บทที่ 5 สรุปอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	62
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	64
5.3 ข้อเสนอแนะ	70
บรรณานุกรม	72
ภาคผนวก	77
ประวัติผู้เขียน	89

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
1	การจัดระดับความตระหนักและการแปลความหมายจากคะแนนเฉลี่ยรวม	38
2	การจัดระดับการจัดการและการแปลความหมายจากคะแนนเฉลี่ยรวม	39
3	การจัดระดับการจัดการและการแปลความหมายจากคะแนนเฉลี่ยรวม	40
4	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการศึกษา	41
5	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการด้านอาหารจำแนกตามประเภทการทำงาน	42
6	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประเภทของร้านอาหาร	43
7	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระยะเวลาดำเนินกิจการ	43
8	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการด้านอาหารจำแนกตามจำนวนพนักงาน	44
9	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน	45
10	จำนวนค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร	45
11	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร จำแนกตามรายข้อคำถาม	46
12	จำนวนค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร	49
13	ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายความตระหนักในปัญหาของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม	51
14	ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร	54
15	ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายการจัดการของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม	55
16	ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร	58
17	ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายการปฏิบัติตาม กฎระเบียบจำแนกตามรายข้อคำถาม	59

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
18	ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียกับการจัดการของเสียในร้านอาหาร	60
19	ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสียกับการจัดการของเสียในร้านอาหาร	61

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ

1. กรอบความคิดในการศึกษา

หน้า

6



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved