

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่องความต้องการของผู้ประกอบวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความต้องการของผู้ประกอบวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปในพื้นที่ภาคกลางที่มีต่อหลักสูตรของสถาบันอาหาร การศึกษาได้แบ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 4 ส่วน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม นำเสนอในรูปแบบของการแจกแจงความถี่ และร้อยละ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร มูลค่าของสินทรัพย์ถาวรขององค์กร จำนวนการจ้างงาน และยอดขายต่อปี (ตารางที่ 1 - 8)

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและทัศนคติเกี่ยวกับการฝึกอบรม นำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่ และร้อยละ ประกอบด้วย การเคยหรือไม่เคยส่งบุคลากรในองค์กรเข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรที่เคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมแล้ว ความต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์กรเข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรที่ต้องการหรือส่งบุคลากรระดับของบุคลากรที่ต้องการส่งเข้าฝึกอบรม ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ระยะเวลาของหลักสูตรที่ต้องการเข้ารับการฝึกอบรม วันที่สะดวก ช่วงเวลาที่เหมาะสม ช่วงเวลาที่สะดวกในการเข้ารับการฝึกอบรม ลักษณะรูปแบบของการฝึกอบรม สถานที่ที่ต้องการให้จัดฝึกอบรม ความต้องการวิทยากรในการสอน ความต้องการให้สถาบันอาหารติดต่อกับองค์กร และความต้องการให้สถาบันอาหารประชาสัมพันธ์ในการจัดฝึกอบรมในด้านต่างๆ (ตารางที่ 9 - 23)

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลในการเลือกการรับเข้าฝึกอบรม นำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ประกอบด้วย ปัจจัยโดยรวมทางด้านการตลาดและบริการ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านสถานที่ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา ปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ และปัจจัยอื่นๆ ที่มีอิทธิพล (ตารางที่ 24 - 71)

ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้ตอบ นำเสนอในรูปแบบของตารางแจกแจงความถี่ และข้อความบรรยาย ประกอบด้วย ปัญหาที่เคยประสบจากการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร ความต้องการให้สถาบันอาหารปรับปรุงในด้านต่างในการจัดฝึกอบรม และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ตารางที่ 72 - 73)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	130	35.8
หญิง	233	64.2
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 64.2 และเพศชายคิดเป็นร้อยละ 35.8

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	3	0.8
21 - 30 ปี	227	62.5
31 - 40 ปี	88	24.2
41 - 50 ปี	43	11.8
มากกว่า 50 ปีขึ้นไป	2	0.6
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 2 จากตารางพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดที่มีอายุ 21 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 62.5 รองลงมาอายุ 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 24.2 อายุ 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 11.8 อายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 0.8 และอายุมากกว่า 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 0.6

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริหารระดับสูง	16	4.0
ผู้บริหารระดับกลาง	90	24.8
ผู้บริหารระดับต้น	132	36.4
พนักงานระดับปฏิบัติการ	107	29.5
ที่ปรึกษาบริษัท	18	5.0
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเป็นผู้บริหารระดับต้นคิดเป็นร้อยละ 36.4 รองลงมาได้แก่พนักงานระดับปฏิบัติการคิดเป็นร้อยละ 29.5 ผู้บริหารระดับกลางคิดเป็นร้อยละ 24.8 ที่ปรึกษาบริษัท คิดเป็นร้อยละ 5.0 และ ผู้บริหารระดับสูงคิดเป็นร้อยละ 4.0

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามระยะเวลาดำเนินงานขององค์กรของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระยะเวลา	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ปี	27	7.4
2 - 4 ปี	46	12.7
5 - 7 ปี	57	15.7
8 - 10 ปี	54	14.9
10 ปีขึ้นไป	179	49.3
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 4 พบว่าระยะเวลาดำเนินงานขององค์กรของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีอายุ 10 ปีขึ้นไปคิดเป็นร้อยละ 49.3 รองลงมาได้แก่ระยะเวลา 5 - 7 ปีคิดเป็นร้อยละ 15.7 ระยะเวลา 8- 10 ปีคิดเป็นร้อยละ 14.9 ระยะเวลา 2 – 4 ปีคิดเป็นร้อยละ 12.7 และ ระยะเวลา น้อยกว่า 2 ปีคิดเป็นร้อยละ 7.4

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามมูลค่าโดยประมาณสินทรัพย์ถาวรขององค์กร ผู้ตอบแบบสอบถาม

มูลค่าสินทรัพย์ถาวรขององค์กร	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 ล้านบาท	126	34.7
50.1- 200 ล้านบาท	141	38.8
มากกว่า 200 ล้านบาท	96	26.4
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่ามูลค่าโดยประมาณสินทรัพย์ถาวรขององค์กรของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีมูลค่า 50.1 – 200 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 38.8 รองลงมาได้แก่น้อยกว่า 50 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 34.7 และ มากกว่า 200 ล้านบาทคิดเป็นร้อยละ 26.4

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามจำนวนการจ้างงานรวมขององค์กรผู้ตอบแบบสอบถาม

จำนวนการจ้างงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 คน	83	22.9
51 - 200 คน	157	43.2
มากกว่า 200 คน	123	33.9
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่าจำนวนการจ้างงานรวมขององค์กรของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีจำนวนการจ้างงานจำนวน 51 – 200 คนคิดเป็นร้อยละ 43.2 รองลงมาได้แก่ มากกว่า 200 คนคิดเป็นร้อยละ 33.9 และน้อยกว่า 50 คน คิดเป็นร้อยละ 22.9

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามยอดขายต่อปีโดยประมาณขององค์การผู้ตอบแบบสอบถาม

ยอดขาย	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 ล้านบาท	81	22.3
50.1 – 100 ล้านบาท	81	22.3
100.1 – 150 ล้านบาท	48	13.2
150.1 – 200 ล้านบาท	42	11.6
มากกว่า 200 ล้านบาท	111	30.6
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 7 พบว่ายอดขายต่อปีโดยประมาณขององค์การของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมียอดขายมากกว่า 200 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 30.6 รองลงมาได้แก่ 50.1 – 100 ล้านบาท และ น้อยกว่า 50 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 22.3 เท่ากัน 100.1 – 150 ล้านบาทคิดเป็นร้อยละ 13.2 และ 150.1 – 200 ล้านบาทคิดเป็นร้อยละ 11.6

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกถึงหากมีการอบรม “หลักสูตรเพื่อพัฒนาทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป” ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจจะเข้าร่วมอบรมหรือไม่

ความสนใจ	จำนวน	ร้อยละ
สนใจ	363	100.0
ไม่สนใจ	0	0
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 8 พบว่าหากมีการอบรม “หลักสูตรเพื่อพัฒนาทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป” ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจจะเข้าร่วมอบรมทั้งหมดร้อยละ 100.0

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและทัศนคติเกี่ยวกับการฝึกอบรม
 ตารางที่ 9 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามประวัติการส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับ
 สถาบันอาหารขององค์การ

การส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรม กับสถาบันอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
เคยส่ง	301	82.9
ไม่เคยส่ง	62	17.1
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 9 พบว่าองค์การของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารคิดเป็นร้อยละ 82.9 และไม่เคยส่งคิดเป็นร้อยละ 17.1

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามหลักสูตรที่องค์การเคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

หลักสูตร	จำนวน	ร้อยละ
หลักสูตรด้านGMP&HACCP	223	61.4
หลักสูตร ISO 9001:2000	104	28.7
หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ	86	23.7
หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหาร	80	22.0
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา	71	19.6
หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์	69	19.0
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบ	57	15.7
หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือ	57	15.7
หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	54	14.9
หลักสูตร ISO / IEC 17025	53	14.6
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมี	50	13.8
หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหาร	49	13.5
หลักสูตรด้านกฎหมายอาหาร	44	12.1
หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร	40	11.0
หลักสูตรด้านหลักการฉนวนอาหาร	31	8.5
หลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม	17	4.7
หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain (โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหาร	16	4.4
อื่นๆ		
- Better Process Control School	3	0.8
- Freezing	2	0.6
- Process Deviation	2	0.6
- Aseptic Technique	2	0.6
- การวิเคราะห์ความเสี่ยงในอาหาร	2	0.6

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 10 พบว่าหลักสูตรที่ผู้ตอบแบบสอบถามเคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารมากที่สุดคือหลักสูตรด้าน GMP&HACCP คิดเป็นร้อยละ 61.4 รองลงมา

ได้แก่หลักสูตร ISO 9001:2000 คิดเป็นร้อยละ 28.7 อันดับที่ 3 ได้แก่หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำคิดเป็นร้อยละ 23.7 อันดับที่ 4 หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหารคิดเป็นร้อยละ 22.0 และ อันดับที่ 5 ได้แก่หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาคิดเป็นร้อยละ 19.6 อันดับที่ 6 หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์คิดเป็นร้อยละ 19.0 อันดับที่ 7 หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือ และหลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบคิดเป็นร้อยละ 15.7 เท่ากัน อันดับที่ 8 หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารคิดเป็นร้อยละ 14.9 อันดับที่ 9 หลักสูตร ISO / IEC 17025 คิดเป็นร้อยละ 14.6 อันดับที่ 10 หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมีคิดเป็นร้อยละ 13.8 อันดับที่ 11 หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหารคิดเป็นร้อยละ 13.5 อันดับที่ 12 หลักสูตรด้านกฎหมายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 12.1 อันดับที่ 13 หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร คิดเป็นร้อยละ 11.0 อันดับที่ 14 หลักสูตรด้านหลักการถนอมอาหารคิดเป็นร้อยละ 8.5 อันดับที่ 15 หลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม คิดเป็นร้อยละ 4.7 อันดับที่ 16 หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain (โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหารคิดเป็นร้อยละ 4.4 และอื่นๆประกอบด้วยหลักสูตร Better Process Control School คิดเป็นร้อยละ 0.8 ส่วนหลักสูตร Freezing หลักสูตร Process Deviation หลักสูตร Aseptic Technique และหลักสูตรการวิเคราะห์ความเสี่ยงในอาหาร คิดเป็นร้อยละ 0.6 เท่ากัน

ตารางที่ 11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความต้องการในการรับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ความต้องการ	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการ	354	97.5
ไม่ต้องการ	9	2.5
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 11 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเกือบทั้งหมดมีความต้องการเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารคิดเป็นร้อยละ 97.5 และไม่ต้องการคิดเป็นร้อยละ 2.5

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามหลักสูตรฝึกอบรมของสถาบันอาหารที่
ผู้ประกอบการต้องการเข้าฝึกอบรมและส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบัน
อาหาร

หลักสูตร	จำนวน	ร้อยละ
หลักสูตรด้านGMP&HACCP	204	56.2
หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์	160	44.1
หลักสูตรด้านกฎหมายอาหาร	149	41.0
หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหาร	142	39.1
หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร	141	38.8
หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	129	35.5
หลักสูตร ISO 9001:2000	115	31.7
หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหาร	99	27.3
หลักสูตร ISO / IEC 17025	94	25.9
หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือ	87	24.0
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา	85	23.4
หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain (โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหาร	80	22.0
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบ	78	21.5
หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ	75	20.7
หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมี	65	17.9
หลักสูตรด้านหลักการถนอมอาหาร	62	17.1
หลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม	62	17.1
อื่นๆ		
- Better Process Control School	2	0.6
- การทำงานเป็นทีม	1	0.3
- สถิติสำหรับวิเคราะห์และวิจัย	1	0.3
- British Retailing Consortium (BRC)	1	0.3
- Freezing	1	0.3
- Process Deviation	1	0.3
- Aseptic Technique	1	0.3

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 12 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามต้องการเข้าฝึกอบรมและส่งบุคลากรในองค์การเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารมากที่สุดคือ หลักสูตรด้านGMP&HACCP คิดเป็นร้อยละ 56.2 รองลงมาได้แก่หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์คิดเป็นร้อยละ 44.1 อันดับที่ 3 หลักสูตรด้านกฎหมายอาหารคิดเป็นร้อยละ 41.0 อันดับที่4 หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหารและหลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหารคิดเป็นร้อยละ 39.1 อันดับที่ 5 หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารคิดเป็นร้อยละ 35.5 อันดับที่ 6 หลักสูตร ISO 9001:2000คิดเป็นร้อยละ 31.7 อันดับที่ 7 หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหารคิดเป็นร้อยละ 27.3 อันดับที่ 8 หลักสูตร ISO / IEC 17025 คิดเป็นร้อยละ 25.9 อันดับที่ 9 หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือคิดเป็นร้อยละ 24.0 อันดับที่ 10 หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาคิดเป็นร้อยละ 23.4 อันดับที่ 11 หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain(โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหาร คิดเป็นร้อยละ 22.0 อันดับที่ 12 หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบคิดเป็นร้อยละ 21.5 อันดับที่ 13 หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำคิดเป็นร้อยละ 20.7 อันดับที่ 14 หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมี คิดเป็นร้อยละ 17.9 อันดับที่ 15 หลักสูตรด้านหลักการถนอมอาหารและหลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม คิดเป็นร้อยละ 17.1 เท่ากัน และอื่นๆ ประกอบด้วยหลักสูตร Better Process Control School คิดเป็นร้อยละ 0.6 ส่วนหลักสูตรการทำงานเป็นทีม หลักสูตรสถิติสำหรับวิเคราะห์และวิจัย หลักสูตร British Retailing Consortium (BRC) หลักสูตรFreezing หลักสูตรProcess Deviation และหลักสูตรAseptic Technique คิดเป็นหลักสูตรละร้อยละ 0.3

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามระดับของบุคลากรที่มีต้องการเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ระดับของบุคลากรในองค์กร	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริหารระดับสูง	32	8.8
ผู้บริหารระดับกลาง	78	21.5
ระดับผู้จัดการ	184	50.7
ระดับหัวหน้างาน	312	86.0
พนักงานระดับปฏิบัติการ	228	62.8

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 13 พบว่าบุคลากรที่ต้องการเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารมากที่สุดคือระดับหัวหน้างานคิดเป็นร้อยละ 86.0 รองลงมาพนักงานระดับปฏิบัติการคิดเป็นร้อยละ 62.8 อันดับที่ 3 ระดับผู้จัดการคิดเป็นร้อยละ 50.7 อันดับที่ 4 ผู้บริหารระดับกลางคิดเป็นร้อยละ 21.5 และผู้บริหารระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 8.8

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามความคิดของผู้ตอบแบบสอบถามเรื่องค่าใช้จ่ายในการเข้ารับการศึกษาต่อหนึ่งหลักสูตรที่เหมาะสม

ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตรที่เหมาะสม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2,000 บาท	120	33.1
2,000 – 4,000 บาท	210	57.9
4,001 – 6,000 บาท	24	6.6
6,001 – 8,000 บาท	2	0.5
8,001 – 10,000 บาท	3	0.8
มากกว่า 10,000 บาท	4	1.1
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 14 พบว่าค่าใช้จ่ายในการเข้ารับการศึกษาต่อหนึ่งหลักสูตรที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าจะเหมาะสมมากที่สุด คือ อยู่ช่วง 2,000 – 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 57.9 รองลงมาได้แก่น้อยกว่า 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.1 อันดับที่ 3 อยู่ในช่วง 4,001 – 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.6 อันดับที่ 4 อยู่ในช่วงมากกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.1 อันดับที่ 5 อยู่ในช่วง 8,001 – 10,000 บาท และอันดับ 6 อยู่ในช่วง 6,001 – 8,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.5

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกระยะเวลาในการเข้าฝึกอบรมต่อหนึ่งหลักสูตรที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าเหมาะสม

ระยะเวลา	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เกิน 1 วัน	32	8.8
1 - 3 วัน	306	84.3
4-5 วัน	25	6.9
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 15 พบว่าระยะเวลาในการเข้าฝึกอบรมต่อหนึ่งหลักสูตรที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าเหมาะสมมากที่สุดได้แก่ช่วงเวลา 1 - 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 84.3 รองลงมาได้แก่ช่วงเวลาไม่เกิน 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 8.8 และอันดับที่ 3 ช่วงเวลา 4 -5 วัน คิดเป็นร้อยละ 6.9

ตารางที่ 16 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามวันที่ผู้ตอบแบบสอบถามสะดวกเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้าฝึกอบรม

วัน	จำนวน	ร้อยละ
วันจันทร์	72	19.8
วันอังคาร	104	28.7
วันพุธ	151	41.6
วันพฤหัสบดี	175	48.2
วันศุกร์	208	57.3
วันเสาร์	173	47.7
วันอาทิตย์	81	22.3

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 16 พบว่าวันที่ผู้ประกอบการสะดวกเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้าฝึกอบรมมากที่สุดได้แก่วันศุกร์ คิดเป็นร้อยละ 57.3 รองลงมาได้แก่ วันพฤหัสบดี คิดเป็นร้อยละ 48.2 อันดับที่ 3 วันเสาร์ คิดเป็นร้อยละ 47.7 อันดับที่ 4 วันพุธ คิดเป็นร้อยละ 41.6 อันดับที่ 5 วันอังคาร คิดเป็นร้อยละ 28.7 อันดับที่ 6 วันอาทิตย์ คิดเป็นร้อยละ 22.3 และอันดับที่ 7 วันจันทร์ คิดเป็นร้อยละ 19.8

ตารางที่ 17 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามช่วงเวลาที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าเหมาะสม
สำหรับการเข้าฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้าฝึกอบรม

ช่วงเวลา	จำนวน	ร้อยละ
8.30 – 16.30 น.	95	26.2
9.00 – 17.00 น.	206	56.7
9.30 – 17.30 น.	48	13.2
9.00 – 16.00 น.	14	3.9
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 17 พบว่าช่วงเวลาที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าเหมาะสมเข้ารับฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์การเข้าฝึกอบรมมากที่สุด ได้แก่ ช่วงเวลา 9.00 – 17.00 น. คิดเป็นร้อยละ 56.7 รองลงมาได้แก่ ช่วงเวลา 8.30 – 16.30 น. คิดเป็นร้อยละ 26.2 ช่วงเวลา 9.30 – 17.30 น. คิดเป็นร้อยละ 13.2 และ ช่วงเวลา 9.00 – 16.00 น. คิดเป็นร้อยละ 3.9

**ตารางที่ 18 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามช่วงเวลาของผู้ตอบแบบสอบถามสะดวกในการส่ง
บุคลากรเข้ารับฝึกอบรม**

ช่วงเวลา	จำนวน	ร้อยละ
ไตรมาสที่ 1 (เดือนมกราคม - มีนาคม)	49	13.5
ไตรมาสที่ 2 (เดือนเมษายน - มิถุนายน)	110	30.3
ไตรมาสที่ 3 (เดือนกรกฎาคม - กันยายน)	84	23.1
ไตรมาสที่ 4 (เดือนตุลาคม - ธันวาคม)	53	14.6
อื่นๆ		
- แล้วแต่จะหลักสูตรว่าช่วงใดเหมาะสม	7	1.9
- ได้ทุกช่วงเวลา	60	16.5
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 18 พบว่าช่วงเวลาของผู้ตอบแบบสอบถามสะดวกในการส่งบุคลากรใน
องค์การเข้าฝึกอบรมมากที่สุดได้แก่ ไตรมาสที่ 2 (เดือนเมษายน - มิถุนายน) คิดเป็นร้อยละ 30.3
รองลงมาได้แก่ ไตรมาสที่ 3 (เดือนกรกฎาคม - กันยายน) คิดเป็นร้อยละ 23.1 ได้ทุกช่วงเวลาคิด
เป็นร้อยละ 16.5 ไตรมาสที่ 4 (เดือนตุลาคม - ธันวาคม) คิดเป็นร้อยละ 14.6 ไตรมาสที่ 1 (เดือน
มกราคม - มีนาคม) คิดเป็นร้อยละ 13.5 และแล้วแต่จะหลักสูตรว่าช่วงใดเหมาะสมคิดเป็นร้อยละ
1.9

ตารางที่ 19 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะรูปแบบของการฝึกอบรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการ

ลักษณะการฝึกอบรม	จำนวน	ร้อยละ
การฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอนในห้องเรียน(Public Course Training)	27	7.4
การฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอนในลักษณะปฏิบัติการ(Practice Course Training)	64	17.6
การฝึกอบรมในลักษณะมีการเรียน การสอนพร้อมภาคปฏิบัติ(Public and Practice Course Training)	214	59.0
การฝึกอบรมในงาน ณ สถานที่ประกอบการ(On the Job Training)	58	16.0
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 19 พบว่าลักษณะรูปแบบของการฝึกอบรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการมากที่สุดได้แก่การฝึกอบรมในลักษณะมีการเรียน การสอนพร้อมภาคปฏิบัติ (Public and Practice Course Training) คิดเป็นร้อยละ 59.0 รองลงมาได้แก่การฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอนในลักษณะปฏิบัติการ (Practice Course Training) คิดเป็นร้อยละ 17.6 การฝึกอบรมในงาน ณ สถานที่ประกอบการ (On the Job Training) คิดเป็นร้อยละ 16.0 และการฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอนในห้องเรียน (Public Course Training) คิดเป็นร้อยละ 7.4

ตารางที่ 20 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามสถานที่ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการให้
สถาบันอาหารจัดฝึกอบรม

สถานที่	จำนวน	ร้อยละ
ในสถานที่ทำงาน	134	36.9
โรงแรม	256	70.5
สมาคม	6	1.7
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	25	6.9
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	12	3.3
มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี	8	2.2
ตามความเหมาะสมในแต่ละหลักสูตร เดินทางง่าย	4	1.1

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 20 พบว่าสถานที่ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการให้สถาบันอาหารจัดฝึกอบรมมากที่สุดคือ โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 70.5 รองลงมาได้แก่ในสถานที่ทำงาน คิดเป็นร้อยละ 36.9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยคิดเป็นร้อยละ 3.3 ในสมาคมคิดเป็นร้อยละ 1.7 และตามความเหมาะสมในแต่ละหลักสูตรและเดินทางง่าย คิดเป็นร้อยละ 1.1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ตารางที่ 21 แสดงจำนวนและร้อยละ ของวิทยากรที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการให้สอนในหลักสูตรฝึกอบรม

ลักษณะวิทยากร	จำนวน	ร้อยละ
บุคลากรในองค์กร	51	14.0
ผู้เชี่ยวชาญจากในประเทศ / อาจารย์มหาวิทยาลัย	270	74.4
ผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศ	49	13.5
ผู้ที่ปฏิบัติงานอยู่ในอุตสาหกรรม	167	46.0
อื่นๆ		
-ไม่เจาะจง(แต่ที่มีความรู้และความสามารถ นำเสนอให้ความรู้แก่ผู้อบรมเข้าใจง่าย)	5	1.4
- ตามความเหมาะสมในแต่ละหลักสูตร	1	0.3

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 21 พบว่าวิทยากรที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการให้ในการสอนหลักสูตรฝึกอบรมมากที่สุดได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญจากในประเทศ/อาจารย์มหาวิทยาลัยคิดเป็นร้อยละ 74.4 รองลงมาได้แก่ผู้ที่ปฏิบัติงานอยู่ในอุตสาหกรรมคิดเป็นร้อยละ 46.0 คิดเป็นร้อยละ 16.5 บุคลากรในองค์กร คิดเป็นร้อยละ 14.0 ผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศคิดเป็นร้อยละ 13.5 ไม่เจาะจง(แต่ที่มีความรู้และความสามารถนำเสนอให้ความรู้แก่ผู้อบรมเข้าใจง่าย)คิดเป็นร้อยละ 1.4 และตามความเหมาะสมในแต่ละหลักสูตรคิดเป็นร้อยละ 0.3

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

**ตารางที่ 22 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถามให้
สถาบันอาหารติดต่อกับทางผู้ตอบแบบสอบถาม**

ลักษณะการสื่อสาร	จำนวน	ร้อยละ
จดหมายลงทะเบียน	141	38.8
อินเทอร์เน็ต	96	26.5
โทรศัพท์หรือโทรสาร	126	34.7
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 22 พบว่าตามความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถามให้สถาบันอาหาร
ติดต่อกับทางผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดได้แก่จดหมายลงทะเบียนคิดเป็นร้อยละ 38.8 รองลงมา
ได้แก่โทรศัพท์หรือโทรสารคิดเป็นร้อยละ 34.7 และอินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 26.5

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

**ตารางที่ 23 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถามให้
สถาบันอาหารจัดการประชาสัมพันธ์ในการจัดฝึกอบรม**

ลักษณะการ สื่อสาร	อันดับ 1		อันดับ 2		อันดับ 3		อันดับ 4		อันดับ 5	
	จำ นวน	ร้อย ละ	จำ นวน	ร้อย ละ	จำ นวน	ร้อย ละ	จำ นวน	ร้อย ละ	จำ นวน	ร้อย ละ
จดหมายข่าว	143	39.1	68	23.7	31	20.7	5	21.7	2	18.2
วารสาร	48	13.3	106	36.9	46	30.7	1	4.3	2	18.2
อินเทอร์เน็ต	143	39.1	78	27.2	35	23.3	4	17.4	0	0
โทรทัศน์	22	6.5	12	4.2	20	13.3	11	47.8	0	0
วิทยุ	4	1.1	18	6.3	15	10.0	2	8.7	7	63.6
โทรศัพท์/ โทรสาร	3	0.8	5	1.7	3	2.0	0	0	0	0
รวม	363	100.0	287	100.0	150	100.0	23	100.0	11	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และเรียงความสำคัญ

จากตารางที่ 23 พบว่าตามความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถามให้สถาบันอาหารจัดการประชาสัมพันธ์ในการจัดฝึกอบรมลำดับที่ 1 มากที่สุดคือทางอินเทอร์เน็ตและจดหมายข่าว คิดเป็นร้อยละ 39.4 รองลงมาได้แก่ทางวารสารคิดเป็นร้อยละ 13.2 ทางโทรทัศน์คิดเป็นร้อยละ 6.1 ทางวิทยุคิดเป็นร้อยละ 1.1 และทางโทรศัพท์/โทรสาร คิดเป็นร้อยละ 0.8

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลในการเลือกการรับเข้าฝึกอบรม

ตารางที่ 24 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลัก สูตร นวัตกรรม ทันสมัย และหลากหลาย	175	48.2	175	48.2	13	3.6	0	0	0	0	4.45	มาก	1
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	96	26.4	184	50.7	72	19.8	8	2.2	3	0.8	4.00	มาก	3
3.ปัจจัยด้านสถานที่ ที่ให้บริการ เช่น ท่าเรือที่จัดเส้นทางสะดวก ติดต่อง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัย	51	14.0	202	55.6	96	26.4	11	3.0	3	0.8	3.79	มาก	5
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาดวัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนร่วมพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	52	14.3	180	49.6	121	33.3	8	2.2	2	0.6	3.75	มาก	6

ตารางที่ 24 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร(ต่อ)

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอนเป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ	112	30.9	198	54.5	47	12.9	5	1.4	1	0.3	4.14	มาก	2
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านการให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับบริการ ฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม	43	11.8	234	64.5	76	20.9	9	2.5	1	0.3	3.85	มาก	4
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะการให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้ที่สนใจ	46	12.7	195	53.7	107	29.5	13	3.6	2	0.6	3.74	มาก	7
รวม	575		1,368		532		54		12		3.96		

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 24 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้ว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ท่ารถที่จัดเดินทางสะดวกติดต่อง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัย ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร ปัจจัยด้านวิทยาการและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอบ เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ รู้จัก ปัจจัยทางด้านทางด้านกระบวนการให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับบริการฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้สนใจ

ตารางที่ 25 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มี
อิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	225	62.0	134	36.9	3	0.8	1	0.3	0	0	4.16	มาก	5
2. มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ	106	29.2	222	61.2	32	8.8	2	0.6	1	0.3	4.18	มาก	4
3. ความหลากหลายของหลักสูตร	96	26.4	212	58.4	52	14.3	1	0.3	2	0.6	4.10	มาก	6
4. ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆ ที่จัดอบรม	85	23.4	208	57.3	65	17.9	5	1.4	0	0	4.03	มาก	7
5. ระยะเวลาฝึกอบรมต่อหลักสูตร	62	17.1	216	59.5	79	21.8	5	1.4	1	0.3	3.92	มาก	8
6. วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	65	17.9	202	55.6	82	22.6	7	1.9	7	1.9	3.86	มาก	9
7. ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร	153	42.1	181	49.9	27	7.4	2	0.6	0	0	4.34	มาก	1
8. ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง	133	36.6	187	51.5	43	11.8	0	0	0	0	4.25	มาก	2
9. ได้รับใบรับรอง(Certificate)แล้วสามารถนำไปใช้งานได้	150	41.3	153	42.1	50	13.8	6	1.7	4	1.1	4.21	มาก	3

ตารางที่ 25 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร(ต่อ)

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่	
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ					
	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ				
10. อื่น ๆ														
10.1 ควรระบุคุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	0	0.0	1	0.3	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	10	
10.2 ขึ้นกับความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าฝึกอบรมสนใจไม่น่าเบื่อ	1	0.3	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	10	
รวม	1,076		1,716		433		29		15		4.12	มาก		

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 25 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.12

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ ความหลากหลายของหลักสูตร ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆ ที่จัดอบรม ระยะเวลาฝึกอบรมต่อหลักสูตร วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้ ส่วนปัจจัย อื่น ๆ คือควรระบุคุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร และขึ้นกับความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าฝึกอบรมสนใจไม่น่าเบื่อ ไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 26 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ	จำแนก	ร้อยละ			
1. ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	138	38.0	172	47.4	48	13.2	3	0.8	2	0.6	4.21	มาก	1
2. ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร	74	20.4	188	51.8	93	25.6	5	1.4	3	0.8	3.90	มาก	3
3. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	98	27.0	159	43.8	98	27.0	6	1.7	2	0.6	3.95	มาก	2
4. อื่น ๆ													
4.1 ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม	1	0.27	0	0	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	5
4.2 ราคาควรขึ้นกับระยะเวลาเดินทาง	0	0.00	1	0.27	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	5
4.3 เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคา	2	0.55	0	0	0	0	0	0	0	0	0.006	ไม่มีนัยสำคัญ	4
รวม	313		520		239		14		7		4.02	มาก	

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 26 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่ ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก และ อื่น ๆ คือ ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม ราคาควรขึ้นกับระยะเวลาเดินทางและ เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคาไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 27 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านสถานที่ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางสะดวก	114	31.4	200	55.1	44	12.1	2	0.6	3	0.8	4.16	มาก	1
2. สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	74	20.4	187	51.5	92	25.3	6	1.7	4	1.1	3.88	มาก	5
3. สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวางสะดวก	52	14.3	205	56.5	98	27.0	4	1.1	4	1.1	3.82	มาก	6
4. มีห้องปฏิบัติการเพื่อสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง	114	31.4	186	51.2	61	16.8	1	0.3	1	0.3	4.13	มาก	2
5. อุปกรณ์วัสดุทัศนศึกษาทันสมัย	56	15.4	225	62.0	75	20.7	6	1.7	1	0.3	3.91	มาก	4
6. สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย	67	18.5	216	59.5	74	20.4	6	1.7	0	0	3.95	มาก	3
7. อื่นๆ													
7.1 อาหารต้องอร่อย สะอาด	0	0	1	0.28	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	7
7.2 บรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม	0	0	1	0.28	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	7
รวม	477		1,221		444		25		13		3.98	มาก	

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 27 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่ สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำแลเดินทางสะดวก สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวางสะดวก มีห้องปฏิบัติการเพื่อสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย และอื่นๆ คือ อาหารต้องอร่อย สะอาด และบรรยากาศของสถานที่เข้าอบรมไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 28 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านการส่งเสริม การตลาด วัสดุสื่อสาร และโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับ สถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. มีส่วนลด สำหรับสมาชิก และเข้ารับบริการ ฝึกอบรมกว่า 1 ท่าน	77	21.2	182	50.1	100	27.5	3	0.8	1	0.3	3.91	มาก	4
2. มีส่วนลด พิเศษหากมีการ เข้ารับ การ ฝึกอบรมครั้ง ต่อไป	94	25.9	184	50.7	78	21.5	6	1.7	1	0.3	4.00	มาก	2
3. มีการแจก เอกสาร / หนังสือ ฟรี นอกเหนือจากที่ อบรม ใน หลักสูตร	105	28.9	178	49.0	76	20.9	4	1.1	0	0	4.06	มาก	1
4. มีการ ประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อโทรทัศน์	36	9.9	131	36.1	163	44.9	22	6.1	11	3.0	3.44	น้อย	7
5. มีการ ประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อวิทยุ	24	6.6	123	33.9	174	47.9	27	7.4	15	4.1	3.31	น้อย	8
6. มีการ ประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อ นิตยสาร / วารสาร	55	15.2	190	52.3	97	26.7	13	3.6	8	2.2	3.75	มาก	5
7. มีการ ประชาสัมพันธ์ ผ่าน สื่อ อินเทอร์เน็ต	76	20.9	210	57.9	69	19.0	7	1.9	1	0.3	3.97	มาก	3
8. ได้รับความ แนะนำจาก บุคคล หรือ หน่วยงานอื่นๆ	31	8.5	187	51.5	118	32.5	20	5.5	7	1.9	3.59	มาก	6

ตารางที่ 28 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร(ต่อ)

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่	
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ					
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
9. อื่น ๆ														
9.1 จดหมายข่าว	0	0.0	1	0.3	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	9	
9.2 โทรทัศน์ / โทรสาร	1	0.3	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	9	
รวม	499		1,386		875		102		44		3.75	มาก		

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 28 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และ โฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และ โฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมากได้แก่ มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับบริการฝึกมากกว่า 1 ท่าน มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับบริการฝึกอบรมครั้งต่อไป มีการแจกเอกสาร / หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตร มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมวลชน / วารสาร มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆ ส่วนปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับน้อยได้แก่ มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ และอื่น ๆ คือ การประชาสัมพันธ์ทางจดหมายข่าว และ โทรทัศน์ / โทรสารไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 29 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. วิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	193	53.2	153	42.1	16	4.4	1	0.3	0	0	4.48	มาก	3
2. วิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี	231	63.6	116	32.0	15	4.1	1	0.3	0	0	4.59	มากที่สุด	1
3. วิทยากรสนใจ และมีคำถามกระตุ้นในการสอน	193	53.2	154	42.4	15	4.1	1	0.3	0	0	4.48	มาก	3
4. วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	193	53.2	148	40.8	21	5.8	1	0.3	0	0	4.47	มาก	5
5. วิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	215	59.2	133	36.6	14	3.9	1	0.3	0	0	4.55	มากที่สุด	2
6. สถาบันที่จัด มีควา มน่าเชื่อถือ	113	31.1	207	57.0	36	9.9	6	1.7	1	0.3	4.17	มาก	6
7. เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	114	31.4	203	55.9	39	10.7	7	1.9	0	0	4.17	มาก	6

ตารางที่ 29 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร (ต่อ)

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่	
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ					
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
8. อื่น ๆ														
8.1 วิทยาการมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0	0	1	0.28	0	0	0	0	0	0	0.003	ไม่มีนัยสำคัญ	7	
รวม	1,252		1,115		156		18		1		4.42	มาก		

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 29 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร แล้วพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่ วิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน วิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน วิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ ส่วนปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด ได้แก่ วิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี และ วิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ และอื่นๆคือวิทยาการมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น ไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 30 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านการ
กระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการศึกษา ฝึกอบรม สะดวก ไม่ยุ่งยาก	99	27.3	210	57.9	51	14.0	1	0.3	2	0.6	4.11	มาก	6
2. ขั้นตอนในการชำระเงิน สะดวก ไม่ยุ่งยาก	92	25.3	210	57.9	58	16.0	0	0	3	0.8	4.07	มาก	7
3. เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ	150	41.3	173	47.7	36	9.9	3	0.8	1	0.3	4.29	มาก	1
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาต่างๆ ระหว่างรับการศึกษา ฝึกอบรม สะดวก	125	34.4	190	52.3	43	11.8	4	1.1	1	0.3	4.20	มาก	5
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	131	36.1	187	51.5	42	11.6	2	0.6	1	0.3	4.23	มาก	4
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆ แก่ผู้ที่สนใจ	143	39.4	186	51.2	29	8.0	4	1.1	1	0.3	4.28	มาก	2

**ตารางที่ 30 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยด้านการ
กระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร**

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการฝึกอบรม	133	36.6	193	53.2	30	8.3	6	1.7	1	0.3	4.24	มาก	3
8. การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรม	68	18.7	205	56.6	81	22.3	8	2.2	1	0.3	3.91	มาก	8
รวม	941		1,554		370		28		11		4.17	มาก	

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ , 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 30 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยด้านการกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยด้านการกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่ ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวก ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้สนใจ การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการฝึกอบรม และ การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ตารางที่ 31 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ของผู้ตอบแบบสอบถาม ตามปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ										ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ลำดับที่
	มากที่สุด		มาก		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่สำคัญ				
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของคนเอง	230	63.4	120	33.1	12	3.3	1	0.3	0	0	4.60	มากที่สุด	1
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	53	14.6	152	41.9	128	35.3	17	4.7	13	3.6	3.59	มาก	7
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์	185	51.0	152	41.9	24	6.6	2	0.6	0	0	4.43	มาก	3
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร	77	21.2	177	48.8	94	25.9	11	3.0	4	1.1	3.86	มาก	5
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญห ในองค์กร	171	47.1	154	42.4	36	9.9	1	0.3	1	0.3	4.36	มาก	4
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงาน ในองค์กรให้ดีขึ้น	211	58.1	135	37.2	13	3.6	3	0.8	1	0.3	4.52	มากที่สุด	2
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	62	17.1	161	44.4	121	33.3	12	3.3	7	1.9	3.71	มาก	6
รวม	989		1,051		428		47		26		4.15	มาก	

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ค่ากว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 31 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร โดยรวมให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารแล้วพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ได้แก่เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์ เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหาในองค์กร และเป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน ส่วนปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่มีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด ได้แก่เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองและเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น

1. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยโดยรวมและเพศ

ตารางที่ 32 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเพศ

ปัจจัยโดยรวม	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย	4.41 (มาก)	4.47 (มาก)	4.45 (มาก)
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	4.02 (มาก)	3.98 (มาก)	4.00 (มาก)
3.ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ท่าเลที่จัดเดินทางสะดวกติดต่อง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัย	3.82 (มาก)	3.78 (มาก)	3.79 (มาก)
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	3.73 (มาก)	3.76 (มาก)	3.75 (มาก)
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ	4.13 (มาก)	4.15 (มาก)	4.14 (มาก)
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านการให้บริการให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับการฝึกอบรมระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม	3.83 (มาก)	3.86 (มาก)	3.85 (มาก)
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้ที่สนใจ	3.62 (มาก)	3.81 (มาก)	3.74 (มาก)
รวม	3.94 (มาก)	3.97 (มาก)	3.96 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 32 พบว่าปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารให้ความสำคัญในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 โดยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญในระดับมาก ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม ปัจจัยทางด้านทางด้านกระบวนการให้บริการ ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University -
 All rights reserved

ตารางที่ 33 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	4.55 (มากที่สุด)	4.64 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)
2.มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ	4.13 (มาก)	4.21 (มาก)	4.18 (มาก)
3.ความหลากหลายของหลักสูตร	4.05 (มาก)	4.13 (มาก)	4.10 (มาก)
4.ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆที่จัดอบรม	3.92 (มาก)	4.09 (มาก)	4.03 (มาก)
5.ระยะเวลาที่ฝึกอบรมต่อหลักสูตร	3.87 (มาก)	3.94 (มาก)	3.92 (มาก)
6.วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	3.76 (มาก)	3.91 (มาก)	3.86 (มาก)
7.ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร	4.34 (มาก)	4.33 (มาก)	4.34 (มาก)
8.ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง	4.17 (มาก)	4.29 (มาก)	4.25 (มาก)
9.ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้	4.15 (มาก)	4.24 (มาก)	4.21 (มาก)
10.อื่นๆ(โปรดระบุ)			
- ควรระบุคุณสมบัติผู้ที่เข้าอบรม	0.00	0.004 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- ความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ	0.00	0.004 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.10 (มาก)	4.19 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00=ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 33 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นในส่วนของหัวข้อหลักสูตร น่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ มีความสำคัญในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 ไม่ต่างกันตามเพศ และผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิงจะขอให้ระบุคุณสมบัติผู้ที่เข้าอบรม และความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –
All rights reserved

ตารางที่ 34 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยด้านราคา	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	4.19 (มาก)	4.23 (มาก)	4.21 (มาก)
2.ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆนอกเหนือจากค่าหลักสูตร	3.84 (มาก)	3.93 (มาก)	3.90 (มาก)
3.มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	3.92 (มาก)	3.97 (มาก)	3.95 (มาก)
4.อื่นๆ(โปรดระบุ)			
- ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม	0.00	0.004 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- การเดินทาง	0.00	0.004 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคา	0.00	0.008 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.005 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.93 (มาก)	4.04 (มาก)	4.02 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ , 1.00-1.49=ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 34 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 โดยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาในระดับมากทุกด้าน และให้ความสำคัญในเรื่อง ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร มากกว่าเรื่องอื่น ๆ ในระดับสำคัญมากมีค่าเฉลี่ยของเพศชายเท่ากับ 4.19 และค่าเฉลี่ยของเพศหญิงมีค่าเท่ากับ 4.23 นอกจากนี้เพศหญิงระบุถึงความคุ้มค่าหลังจากการอบรม การเดินทาง และเนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคา

ตารางที่ 35 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยด้านสถานที่	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลคตินทางสะดวก	4.15 (มาก)	4.16 (มาก)	4.16 (มาก)
2.สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	3.91 (มาก)	3.87 (มาก)	3.88 (มาก)
3.สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวาง สะดวก	3.84 (มาก)	3.81 (มาก)	3.82 (มาก)
4.มีห้อง Lab ปฏิบัติการสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง	4.12 (มาก)	4.14 (มาก)	4.13 (มาก)
5.อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย	3.89 (มาก)	3.91 (มาก)	3.91 (มาก)
6.สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย	3.93 (มาก)	3.96 (มาก)	3.95 (มาก)
7.อื่นๆ(โปรดระบุ)			
- อาหารต้องอร่อย สะอาด	0.008 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- บรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม	0.00	0.004 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.97 (มาก)	3.98 (มาก)	3.98 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 35 พบว่าปัจจัยด้านสถานที่มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญปัจจัยด้านสถานที่ในระดับสำคัญมากทุกด้าน และให้ความสำคัญในเรื่องสถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางมากกว่าด้านอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยเพศชายเท่ากับ 4.15 ส่วนเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16 และนอกจากนี้เพศชายยังระบุถึงอาหารต้องอร่อย สะอาด ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิงระบุถึงบรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University -
All rights reserved

ตารางที่ 36 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหาร และเพศ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อ โฆษณา	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับการศึกษามากกว่า 1 ท่าน	3.88 (มาก)	3.93 (มาก)	3.91 (มาก)
2.มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับการศึกษาอบรมครั้ง ต่อไป	3.97 (มาก)	4.02 (มาก)	4.00 (มาก)
3.มีการแจกเอกสาร/หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่ อบรมในหลักสูตร	3.92 (มาก)	4.13 (มาก)	4.03 (มาก)
4.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์	3.40 (น้อย)	3.46 (น้อย)	3.43 (น้อย)
5.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ	3.30 (น้อย)	3.32 (น้อย)	3.31 (น้อย)
6.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ/วารสาร	3.69 (มาก)	3.78 (มาก)	3.74 (มาก)
7.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต	3.95 (มาก)	3.98 (มาก)	3.97 (มาก)
8.ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆ	3.58 (มาก)	3.60 (มาก)	3.59 (มาก)
9.อื่นๆ(โปรดระบุ)			
- จดหมายข่าว	0.008 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- โทรศัพท์ / โทรสาร	0.008 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.71 (มาก)	3.78 (มาก)	3.75 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 36 พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 โดยทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับสำคัญมากเกือบทุกด้าน ยกเว้น มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญในระดับความสำคัญน้อย มีค่าเฉลี่ยของเพศชายเท่ากับ 3.40 ค่าเฉลี่ยของเพศหญิงเท่ากับ 3.46 และทั้งเพศชายและเพศหญิงยังให้ความสำคัญต่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุในระดับความสำคัญน้อยเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยของเพศชายเท่ากับ 3.30 และค่าเฉลี่ยของเพศหญิงเท่ากับ 3.32

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai oil lamp (diya) with a flame, emitting rays of light. The entire emblem is enclosed within a circular border. The Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' is written along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the circle.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University -
All rights reserved

ตารางที่ 37 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.วิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	4.51 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)	4.48 (มาก)
2.วิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนได้เป็นอย่างดี	4.55 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)
3.วิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน	4.42 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
4.วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	4.40 (มาก)	4.51 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)
5.วิทยากรเป็นผู้มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	4.49 (มาก)	4.58 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)
6.สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ	4.15 (มาก)	4.18 (มาก)	4.17 (มาก)
7.เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	4.09 (มาก)	4.21 (มาก)	4.17 (มาก)
8.อื่นๆ(โปรดระบุ)			
- วิทยากรมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0.008 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.37 (มาก)	4.44 (มาก)	4.42 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ ,1.00-1.49= ไม่สำคัญ,1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด,2.50-3.49=สำคัญน้อย,3.50-4.49=สำคัญมาก,4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 37 พบว่า ปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับสำคัญมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 โดยทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยากรในระดับสำคัญมากเกือบทุกด้าน ยกเว้นด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอน ได้เป็นอย่างดีทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญมากกว่าด้านอื่นๆ เหมือนกัน โดยอยู่ในระดับสำคัญมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเพศชายเท่ากับ 4.55 ค่าเฉลี่ยเพศหญิงมีค่าเท่ากับ 4.61 และนอกจากนั้นเพศชายยังให้ความสำคัญต่อวิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอนในระดับสำคัญมากที่สุดอีกปัจจัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเพศหญิงยังให้ความสำคัญต่อวิทยากรเป็นผู้มีประสบการณ์ในการปฏิบัติจริงลงมาในระดับสำคัญมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 และนอกจากนี้ยังให้ความสำคัญต่อวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนในระดับความสำคัญมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.52 และ 4.51 ตามลำดับ

ตารางที่ 38 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการที่มี
อิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมสะดวก ไม่ ยุ่งยาก	4.09 (มาก)	4.12 (มาก)	4.11 (มาก)
2.ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวกไม่ยุ่งยาก	4.02 (มาก)	4.09 (มาก)	4.07 (มาก)
3.เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจ ให้บริการ	4.23 (มาก)	4.32 (มาก)	4.29 (มาก)
4.ขั้นตอนในการติดต่อแก้ไขปัญหาต่างๆระหว่างรับการ ฝึกอบรมสะดวก	4.13 (มาก)	4.23 (มาก)	4.20 (มาก)
5.ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.18 (มาก)	4.25 (มาก)	4.23 (มาก)
6.การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้ สนใจ	4.22 (มาก)	4.32 (มาก)	4.28 (มาก)
7.การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการ ฝึกอบรม	4.19 (มาก)	4.27 (มาก)	4.24 (มาก)
8.การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้ ที่เข้ารับการฝึกอบรม	3.82 (มาก)	3.96 (มาก)	3.91 (มาก)
รวม	4.11 (มาก)	4.20 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=
สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 38 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับ การฝึกอบรมในระดับสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญ ต่อปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการในระดับสำคัญมากในทุกๆด้าน เพศชายให้ความสำคัญต่อ เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการมากกว่าด้านอื่นๆในระดับสำคัญมาก มี ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ส่วนเพศหญิงให้ความสำคัญต่อเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจ ให้บริการและการให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้สนใจมากกว่าด้านอื่นๆ ใน ระดับสำคัญมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 เท่ากัน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University –
All rights reserved

ตารางที่ 39 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลต่อการเลือก
เข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและเกษตร

ปัจจัยอื่น ๆ	เพศ		รวม
	ชาย	หญิง	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง	4.58 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
2.เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	3.62 (มาก)	3.58 (มาก)	3.59 (มาก)
3.เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆเพื่อติดตามสถานการณ์	4.35 (มาก)	4.48 (มาก)	4.43 (มาก)
4.เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร	3.81 (มาก)	3.89 (มาก)	3.86 (มาก)
5.เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ปัญหาในองค์กร	4.34 (มาก)	4.37 (มาก)	4.36 (มาก)
6.เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น	4.48 (มาก)	4.54 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)
7.เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่นๆในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	3.76 (มาก)	3.69 (มาก)	3.71 (มาก)
รวม	4.13 (มาก)	4.17 (มาก)	4.15 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 39 พบว่า ปัจจัยอื่น ๆ มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 โดยทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านอื่น ๆ ในระดับสำคัญมากในทุกๆ ด้าน เพศชายให้ความสำคัญต่อการเข้ารับการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองมากกว่าด้านอื่นๆ ในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 ส่วนเพศหญิงให้ความสำคัญต่อการเข้ารับการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองมากกว่าด้านอื่นๆ เช่นกัน ในระดับความสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 และนอกจากนี้เพศหญิงยังให้ความสำคัญต่อการเข้ารับการศึกษาเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับสำคัญ

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai lamp (Lampang) with a flame. The elephant's trunk is curled upwards towards the lamp. The entire emblem is surrounded by a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' in English at the bottom. There are decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยโดยรวมและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 40 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมร่วมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยโดยรวม	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์นมสด ไขมันสัตว์ และหลากหลาย	4.67 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)	4.49 (มาก)	4.40 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.45 (มาก)
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	4.00 (มาก)	3.97 (มาก)	4.03 (มาก)	4.07 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)
3.ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ท่ารถที่จอดเดินทางสะดวกติดต่อกันง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัย	3.67 (มาก)	3.78 (มาก)	3.80 (มาก)	3.79 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	3.79 (มาก)
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	3.67 (มาก)	3.73 (มาก)	3.78 (มาก)	3.77 (มาก)	4.00 (มาก)	3.75 (มาก)
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ	4.67 (มากที่สุด)	4.08 (มาก)	4.23 (มาก)	4.23 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.14 (มาก)
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านการบริการ ให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับบริการฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม	4.00 (มาก)	3.86 (มาก)	3.82 (มาก)	3.88 (มาก)	3.50 (มาก)	3.85 (มาก)
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้สนใจ	3.67 (มาก)	3.83 (มาก)	3.56 (มาก)	3.70 (มาก)	3.50 (มาก)	3.74 (มาก)
รวม	4.05 (มาก)	3.95 (มาก)	3.96 (มาก)	3.98 (มาก)	4.21 (มาก)	3.96 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 40 พบว่าปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาต่อมีความสำคัญในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 โดยผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลายและปัจจัยด้านวิทยาการและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในระดับความสำคัญมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ท่ารถที่จัดเดินทางสะดวกติดต่อกันง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัยในระดับสำคัญมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ส่วนผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปีให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลายในระดับความสำคัญมากที่สุดและปัจจัยด้านวิทยาการและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในระดับสำคัญมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางที่ 41 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	4.67 (มากที่สุด)	4.62 (มากที่สุด)	4.65 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)
2.มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ	4.33 (มาก)	4.19 (มาก)	4.20 (มาก)	4.09 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.18 (มาก)
3.ความหลากหลายของหลักสูตร	4.33 (มาก)	4.16 (มาก)	3.99 (มาก)	4.02 (มาก)	3.50 (มาก)	4.10 (มาก)
4.ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆที่จัดอบรม	4.33 (มาก)	4.09 (มาก)	3.92 (มาก)	3.91 (มาก)	3.50 (มาก)	4.03 (มาก)
5.ระยะเวลาที่ฝึกอบรมต่อหลักสูตร	4.00 (มาก)	3.93 (มาก)	3.94 (มาก)	3.79 (มาก)	4.00 (มาก)	3.92 (มาก)
6.วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	3.67 (มาก)	3.91 (มาก)	3.82 (มาก)	3.67 (มาก)	3.50 (มาก)	3.86 (มาก)
7.ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร	4.00 (มาก)	4.33 (มาก)	4.32 (มาก)	4.37 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.34 (มาก)
8.ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง	4.33 (มาก)	4.29 (มาก)	4.25 (มาก)	4.02 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.25 (มาก)
9.ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้	4.33 (มาก)	4.30 (มาก)	4.15 (มาก)	3.86 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.21 (มาก)
10.อื่นๆ(โปรดระบุ)						
- ควรระบุคุณสมบัติผู้ที่เข้าอบรม	0.00	0.00	0.00	0.023 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มี นัยสำคัญ)
- ความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ	0.00	0.004 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	4.22 (มาก)	4.20 (มาก)	4.14 (มาก)	4.02 (มาก)	4.22 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่น่าสนใจ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 41 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับความสำคัญมากเกือบทุกด้าน ยกเว้นผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทักษะ และทันต่อเหตุการณ์และความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากรในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 5.00 และให้ความสำคัญต่อมีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริงและได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้ในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.50 นอกจากนี้ผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี ผู้ที่มีอายุ 21 – 30 ปีและผู้ที่มีอายุ 31- 40ปียังให้ความสำคัญต่อหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทักษะ และทันต่อเหตุการณ์ในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.67 , 4.62 และ 4.65 ตามลำดับ

ตารางที่ 42 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านราคา	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	4.33 (มาก)	4.16 (มาก)	4.28 (มาก)	4.35 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.21 (มาก)
2.ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร	3.67 (มาก)	3.87 (มาก)	3.92 (มาก)	3.98 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	3.90 (มาก)
3.มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	3.67 (มาก)	3.87 (มาก)	4.12 (มาก)	3.98 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	3.95 (มาก)
4.อื่นๆ(โปรดระบุ)						
- ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม	0.00	0.004 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มี นัยสำคัญ)
- การเดินทาง	0.00	0.004 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.00	0.023	0.00	0.003 (ไม่มี นัยสำคัญ)
- เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับ ราคา	0.00	0.004 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.011 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.023	0.00	0.006 (ไม่มี นัยสำคัญ)
รวม	3.89 (มาก)	3.97 (มาก)	4.11 (มาก)	4.10 (มาก)	4.67 (มากที่สุด)	4.02 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 42 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาในระดับความสำคัญมากทุกด้าน ยกเว้นผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อการมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิกในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และนอกจากนี้ยังให้ความสำคัญต่อค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตรและค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆนอกเหนือจากค่าหลักสูตรในระดับสำคัญมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ยคือ 4.50 เท่ากัน

ตารางที่ 43 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านสถานที่	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางสะดวก	4.33 (มาก)	4.15 (มาก)	4.14 (มาก)	4.16 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.16 (มาก)
2.สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	3.67 (มาก)	3.85 (มาก)	3.89 (มาก)	4.02 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	3.88 (มาก)
3.สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวาง สะดวก	4.00 (มาก)	3.81 (มาก)	3.74 (มาก)	3.98 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	3.82 (มาก)
4.มีห้องปฏิบัติการเพื่อสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง	4.67 (มากที่สุด)	4.15 (มาก)	4.15 (มาก)	3.98 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.13 (มาก)
5.อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย	4.00 (มาก)	3.93 (มาก)	3.91 (มาก)	3.93 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	3.91 (มากที่สุด)
6.สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย	4.33 (มาก)	3.98 (มาก)	3.93 (มาก)	3.77 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	3.95 (มาก)
7.อื่นๆ(โปรดระบุ)						
- อาหารดีอร่อย สะอาด	0.00	0.00	0.00	0.023 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- บรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม	0.00	0.00	0.00	0.023 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	4.17 (มาก)	3.98 (มาก)	3.96 (มาก)	3.97 (มาก)	3.83 (มาก)	3.98 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 43 พบว่าปัจจัยด้านสถานที่มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาฝึกอบรมในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านสถานที่ในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปี ให้ความสำคัญต่อสถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางสะดวก สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวาง สะอาด และอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และให้ความสำคัญต่อการมีห้องปฏิบัติการเพื่อสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริงและสถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัยในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 นอกจากนี้ผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี ยังให้ความสำคัญต่อการมีห้องปฏิบัติการเพื่อสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง ในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 44 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหาร และอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับการฝึกอบรมมากกว่า 1 ท่าน	4.00 (มาก)	3.85 (มาก)	3.99 (มาก)	4.07 (มาก)	4.00 (มาก)	3.91 (มาก)
2. มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับการฝึกอบรมครั้งต่อไป	3.67 (มาก)	3.95 (มาก)	4.05 (มาก)	4.21 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)
3. มีการแจกเอกสาร / หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตร	4.33 (มาก)	4.06 (มาก)	4.07 (มาก)	4.00 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.06 (มาก)
4. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์	4.00 (มาก)	3.44 (น้อย)	3.42 (น้อย)	3.47 (น้อย)	3.00 (น้อย)	3.44 (น้อย)
5. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ	4.00 (มาก)	3.30 (น้อย)	3.30 (น้อย)	3.37 (น้อย)	3.00 (น้อย)	3.31 (น้อย)
6. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อนิตยสาร / วารสาร	3.67 (มาก)	3.87 (มาก)	3.61 (มาก)	3.40 (น้อย)	3.50 (มาก)	3.75 (มาก)
7. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	3.92 (มาก)	3.95 (มาก)	3.00 (น้อย)	3.97 (มาก)
8. ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆ	4.00 (มาก)	3.66 (มาก)	3.36 (น้อย)	3.67 (มาก)	3.50 (มาก)	3.59 (มาก)
9. อื่น ๆ						
- จดหมายข่าว	0.00	0.00	0.011 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- โทรศัพท์ / โทรสาร	0.00	0.00	0.00	0.023 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.96 (มาก)	3.77 (มาก)	3.72 (มาก)	3.77 (มาก)	3.56 (มาก)	3.75 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 44 พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาในระดับสำคัญมากทุกด้าน ยกเว้นผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อการแจกเอกสาร / หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตรในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และเกือบทุกช่วงอายุยกเว้นผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี ให้ความสำคัญต่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยในช่วง 3.00 – 3.47 และเกือบทุกช่วงอายุยกเว้นผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี ให้ความสำคัญต่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุในระดับน้อยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 3.00 – 3.37 นอกจากนี้ผู้ที่มีอายุ 31 – 40 ปีให้ความสำคัญต่อการได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.36

ตารางที่ 45 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. วิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	4.67 (มากที่สุด)	4.44 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
2. วิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี	5.00 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)
3. วิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน	5.00 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)	4.43 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
4. วิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	5.00 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)	4.10 (มาก)	4.51 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)
5. วิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	5.00 (มากที่สุด)	4.56 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)
6. สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ	4.33 (มาก)	4.17 (มาก)	4.23 (มาก)	4.00 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.17 (มาก)
7. เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	4.67 (มากที่สุด)	4.19 (มาก)	4.17 (มาก)	4.00 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.17 (มาก)
8. อื่น ๆ						
- วิทยาการมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0.00	0.00	0.011 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.81 (มากที่สุด)	4.41 (มาก)	4.36 (มาก)	4.40 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 45 พบว่าปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมมีความสำคัญในระดับสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 โดยเกือบทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมในระดับมาก ยกเว้นผู้ที่มียุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญทุกด้านในระดับสำคัญมากที่สุดและมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 เท่ากันทุกด้าน และผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยาการสนใจและมีความกระตือรือร้นในการสอน ด้านวิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนและด้านวิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากันและยังให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอนและเป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.67 เท่ากัน ผู้ที่มีอายุ 21- 30 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี และด้านวิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.57 และ 4.56 ตามลำดับ ส่วนผู้ที่มีอายุ 31 – 40 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน ด้านวิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดีและด้านวิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.50, 4.59 และ 4.52 ตามลำดับ ส่วนผู้ที่มีอายุ 41 – 50 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน และด้านวิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดีในระดับสำคัญมากโดยมีค่าเฉลี่ยคือ 4.63 เท่ากัน และยังให้ความสำคัญ ด้านวิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน ด้านวิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน ในระดับมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ย 4.53 และ 4.51 ตามลำดับ

ตารางที่ 46 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการศึกษาอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.33 (มาก)	4.04 (มาก)	4.23 (มาก)	4.21 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.11 (มาก)
2. ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	4.19 (มาก)	4.16 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.07 (มาก)
3. เจ้าหน้าที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ	4.33 (มาก)	4.27 (มาก)	4.31 (มาก)	4.35 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.07 (มาก)
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ระหว่างรับการศึกษาอบรมสะดวก	4.33 (มาก)	4.20 (มาก)	4.17 (มาก)	4.23 (มาก)	4.00 (มาก)	4.20 (มาก)
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.67 (มากที่สุด)	4.22 (มาก)	4.22 (มาก)	4.21 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.23 (มาก)
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้ที่สนใจ	5.00 (มากที่สุด)	4.29 (มาก)	4.26 (มาก)	4.26 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.28 (มาก)
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการศึกษาอบรม	5.00 (มากที่สุด)	4.23 (มาก)	4.25 (มาก)	4.23 (มาก)	4.00 (มาก)	4.24 (มาก)
8. การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่เข้ารับการศึกษาอบรม	4.00 (มาก)	3.92 (มาก)	3.90 (มาก)	3.88 (มาก)	4.00 (มาก)	3.91 (มาก)
รวม	4.46 (มาก)	4.15 (มาก)	4.19 (มาก)	4.19 (มาก)	4.31 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 46 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับ การฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้าน กระบวนการให้บริการในระดับมากทุกด้านยกเว้น ผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อด้าน ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก ด้านขั้นตอนในการชำระเงินสะดวกไม่ ยุ่งยาก ด้านเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ ด้านความสะดวกรวดเร็วใน การให้บริการและด้านการให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้ที่สนใจในระดับมาก ที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 4.50 เท่ากัน และผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปีให้ความสำคัญต่อด้านการให้ข้อมูลด้าน รายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้ที่สนใจและด้านการตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้า รับการฝึกอบรมในระดับสำคัญมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 5.00 เท่ากัน และยังให้ความสำคัญต่อด้าน ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการในระดับสำคัญมากที่สุดเช่นกัน แต่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ตารางที่ 47 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลต่อการเลือก
 เข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยอื่น ๆ	ช่วงอายุ					รวม
	ต่ำกว่า 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง	5.00 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)	4.00 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	4.33 (มาก)	3.62 (มาก)	3.50 (มาก)	3.58 (มาก)	3.50 (มาก)	3.59 (มาก)
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์	5.00 (มากที่สุด)	4.46 (มาก)	4.35 (มาก)	4.37 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร	4.67 (มากที่สุด)	3.88 (มาก)	3.74 (มาก)	3.98 (มาก)	3.00 (น้อย)	3.86 (มาก)
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหในองค์กร	5.00 (มากที่สุด)	4.38 (มาก)	4.30 (มาก)	4.33 (มาก)	4.00 (มาก)	4.36 (มาก)
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น	5.00 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)	4.41 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	3.67 (มาก)	3.76 (มาก)	3.58 (มาก)	3.72 (มาก)	4.00 (มาก)	3.71 (มาก)
รวม	4.67 (มากที่สุด)	4.18 (มาก)	4.07 (มาก)	4.13 (มาก)	4.07 (มาก)	4.15 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 47 พบว่าปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมมีความสำคัญในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 โดยทุกช่วงอายุให้ความสำคัญต่อปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมในระดับมากทุกด้านยกเว้นผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปีให้ความสำคัญต่อด้าน เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง ด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์ ด้านเพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหาในองค์กรและด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน ผู้ที่มีอายุ 21 – 30 ปีให้ความสำคัญต่อด้าน เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 และด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุดเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 ผู้ที่มีอายุ 31 – 40 ปีให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 ผู้ที่มีอายุ 41 – 50 ปีให้ความสำคัญต่อด้าน เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 และผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์และด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 เท่ากัน

**ตารางที่ 48 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการ
เลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม**

ปัจจัยโดยรวม	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหาร ระดับสูง	ผู้บริหาร ระดับกลาง	ผู้บริหาร ระดับต้น	พนักงาน ระดับ ปฏิบัติการ	ที่ปรึกษา บริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตร น่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย	4.63 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)	4.42 (มาก)	4.38 (มาก)	4.72 (มากที่สุด)	4.45 (มาก)
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อ หลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	4.19 (มาก)	4.07 (มาก)	3.97 (มาก)	3.99 (มาก)	3.72 (มาก)	4.00 (มาก)
3.ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ท่าเลที่ จัดเส้นทางสะดวกคิดต่อง่าย มีอุปกรณ์โสต ทัศนศึกษาที่ทันสมัย	3.63 (มาก)	3.83 (มาก)	3.78 (มาก)	3.80 (มาก)	3.72 (มาก)	3.79 (มาก)
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุ สื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลด พิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการ จัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	3.87 (มาก)	3.81 (มาก)	3.72 (มาก)	3.73 (มาก)	3.67 (มาก)	3.75 (มาก)
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัด ฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือ ของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็น ที่รู้จัก	4.25 (มาก)	4.20 (มาก)	4.14 (มาก)	4.10 (มาก)	4.06 (มาก)	4.14 (มาก)
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านกระบวนการ ให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับการ ฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่ เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม	4.00 (มาก)	3.90 (มาก)	3.77 (มาก)	3.93 (มาก)	3.67 (มาก)	3.85 (มาก)
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มี ศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้ ที่สนใจ	3.69 (มาก)	3.59 (มาก)	3.69 (มาก)	3.93 (มาก)	3.83 (มาก)	3.74 (มาก)
รวม	4.04 (มาก)	3.98 (มาก)	3.93 (มาก)	3.98 (มาก)	3.91 (มาก)	3.96 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=
สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 48 พบว่าปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมมีความสำคัญในระดับมีค่าเฉลี่ย 3.96 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นผู้บริหารระดับสูงที่ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 นอกจากนี้ที่ปรึกษาบริษัทให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลายในระดับมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ยที่ 4.72



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University –
 All rights reserved

ตารางที่ 49 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหารระดับสูง	ผู้บริหารระดับกลาง	ผู้บริหารระดับต้น	พนักงานระดับปฏิบัติการ	ที่ปรึกษาบริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	4.69 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)	3.63 (มาก)	4.89 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)
2.มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ	4.19 (มาก)	4.12 (มาก)	4.20 (มาก)	4.16 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.18 (มาก)
3.ความหลากหลายของหลักสูตร	3.94 (มาก)	4.06 (มาก)	4.15 (มาก)	4.04 (มาก)	4.44 (มาก)	4.10 (มาก)
4.ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆที่จัดอบรม	3.81 (มาก)	3.92 (มาก)	4.06 (มาก)	4.05 (มาก)	4.39 (มาก)	4.03 (มาก)
5.ระยะเวลาที่ฝึกอบรมต่อหลักสูตร	4.06 (มาก)	3.81 (มาก)	3.97 (มาก)	3.93 (มาก)	3.89 (มาก)	3.92 (มาก)
6.วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	4.00 (มาก)	3.61 (มาก)	3.95 (มาก)	3.93 (มาก)	3.78 (มาก)	3.86 (มาก)
7.ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร	4.56 (มากที่สุด)	4.23 (มาก)	4.42 (มาก)	4.26 (มาก)	4.44 (มาก)	4.34 (มาก)
8.ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง	4.13 (มาก)	4.09 (มาก)	4.32 (มาก)	4.29 (มาก)	4.39 (มาก)	4.25 (มาก)
9.ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้	3.69 (มาก)	4.13 (มาก)	4.26 (มาก)	4.33 (มาก)	4.00 (มาก)	4.21 (มาก)
10.อื่นๆ (โปรดระบุ)						
- ควรระบุคุณสมบัติผู้ที่เข้าอบรม	0.00	0.011 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- ความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.067 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003
รวม	4.12 (มาก)	4.05 (มาก)	4.21 (มาก)	4.07 (มาก)	4.30 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 49 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.17 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ทุกด้าน ยกเว้นผู้บริหารระดับสูงให้ความสำคัญต่อด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.69 และให้ความสำคัญในด้านความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากรในระดับมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ส่วนผู้บริหารระดับกลางให้ความสำคัญต่อด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 ผู้บริหารระดับต้นให้ความสำคัญต่อด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ในระดับมากที่สุดเช่นกันแต่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 และที่ปรึกษาบริษัทให้ความสำคัญต่อด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์และด้านมีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเป็นในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.89 และ 4.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 50 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านราคา	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหารระดับสูง	ผู้บริหารระดับกลาง	ผู้บริหารระดับต้น	พนักงานระดับปฏิบัติการ	ที่ปรึกษาบริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	4.06 (มาก)	4.29 (มาก)	4.27 (มาก)	4.16 (มาก)	3.89 (มาก)	4.21 (มาก)
2. ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร	3.88 (มาก)	3.86 (มาก)	3.91 (มาก)	3.94 (มาก)	3.72 (มาก)	3.90 (มาก)
3. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	3.75 (มาก)	3.42 (มาก)	4.05 (มาก)	3.84 (มาก)	3.72 (มาก)	3.95 (มาก)
4. อื่น ๆ						
- ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม	0.00	0.00	0.00	0.00	0.067 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (มากที่สุด)
- การเดินทาง	0.00	0.00	0.00	0.009 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคา	0.00	0.00	0.007 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.009 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.90 (มาก)	3.86 (มาก)	4.08 (มาก)	3.98 (มาก)	3.78 (มาก)	4.02 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 50 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาในระดับมากทุกด้าน โดยให้ความสำคัญต่อด้านค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตรมากกว่าด้านอื่นๆ

ตารางที่ 51 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านสถานที่	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหารระดับสูง	ผู้บริหารระดับกลาง	ผู้บริหารระดับต้น	พนักงานระดับปฏิบัติการ	ที่ปรึกษาบริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทันเส้นทางสะดวก	4.06 (มาก)	4.13 (มาก)	4.14 (มาก)	4.20 (มาก)	4.28 (มาก)	4.16 (มาก)
2. สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	4.06 (มาก)	3.92 (มาก)	3.82 (มาก)	3.91 (มาก)	3.89 (มาก)	3.88 (มาก)
3. สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวางสะดวก	4.00 (มาก)	3.82 (มาก)	3.80 (มาก)	3.79 (มาก)	3.94 (มาก)	3.82 (มาก)
4. มีห้อง lab ปฏิบัติการสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง	4.13 (มาก)	4.02 (มาก)	4.18 (มาก)	4.18 (มาก)	4.06 (มาก)	4.13 (มาก)
5. อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย	3.75 (มาก)	3.82 (มาก)	3.93 (มาก)	3.98 (มาก)	3.83 (มาก)	3.91 (มาก)
6. สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย	3.94 (มาก)	3.84 (มาก)	4.00 (มาก)	3.95 (มาก)	4.06 (มาก)	3.95 (มาก)
7. อื่น ๆ						
- อาหารต้องอร่อย สะอาด	0.00	0.00	0.007 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- บรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม	0.00	0.011 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.99 (มาก)	3.93 (มาก)	3.98 (มาก)	4.00 (มาก)	4.01 (มาก)	3.98 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 51 พบว่าปัจจัยด้านสถานที่ที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านสถานที่ในระดับมากทุกด้าน โดยให้ความสำคัญต่อด้านสถานที่จัดฝึกอบรมให้ทันเส้นทางสะดวกมากกว่าด้านอื่นๆ

All rights reserved

ตารางที่ 52 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหาร
และสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหาร ระดับสูง	ผู้บริหาร ระดับกลาง	ผู้บริหาร ระดับต้น	พนักงาน ระดับ ปฏิบัติการ	ที่ปรึกษา บริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและ เข้ารับการศึกษามากกว่า 1 ท่าน	3.69 (มาก)	3.99 (มาก)	4.02 (มาก)	3.80 (มาก)	3.61 (มาก)	3.91 (มาก)
2. มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้า รับการศึกษาอบรมครั้งต่อไป	4.06 (มาก)	4.04 (มาก)	4.09 (มาก)	3.92 (มาก)	3.61 (มาก)	4.00 (มาก)
3. มีการแจกเอกสาร / หนังสือ ฟรี นอกเหนือจากที่อบรมใน หลักสูตร	3.81 (มาก)	4.06 (มาก)	4.19 (มาก)	3.96 (มาก)	3.89 (มาก)	4.06 (มาก)
4. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โทรทัศน์	3.06 (น้อย)	3.43 (น้อย)	3.51 (มาก)	3.50 (มาก)	2.94 (น้อย)	3.44 (น้อย)
5. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ วิทยุ	3.06 (น้อย)	3.30 (น้อย)	3.37 (น้อย)	3.36 (น้อย)	2.94 (น้อย)	3.31 (น้อย)
6. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ นิตยสาร / วารสาร	3.63 (มาก)	3.57 (มาก)	3.82 (มาก)	3.84 (มาก)	3.67 (มาก)	3.75 (มาก)
7. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ อินเทอร์เน็ต	4.13 (มาก)	3.87 (มาก)	3.99 (มาก)	4.00 (มาก)	4.06 (มาก)	3.97 (มาก)
8. ได้รับการแนะนำจากบุคคล หรือหน่วยงานอื่นๆ	3.56 (มาก)	3.48 (น้อย)	3.71 (มาก)	3.62 (มาก)	3.17 (น้อย)	3.59 (มาก)
9. อื่น ๆ						
- จดหมายข่าว	0.00	0.011 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- โทรศัพท์ / โทรสาร	0.063 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	3.63 (มาก)	3.72 (มาก)	3.84 (มาก)	3.75 (มาก)	3.49 (น้อย)	3.75 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 52 ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อยปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นด้านการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุที่ทุกสถานภาพให้ความสำคัญในระดับน้อย โดยมีค่าเฉลี่ยดังนี้ผู้บริหารระดับสูงมีค่าเฉลี่ย 3.06 ผู้บริหารระดับกลางมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.30 ผู้บริหารระดับต้น มีค่าเฉลี่ย 3.37 พนักงานระดับปฏิบัติการมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.36 และที่ปรึกษาบริษัทมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.94 นอกจากนี้ผู้บริหารระดับสูง ผู้บริหารระดับกลางและที่ปรึกษาบริษัทยังให้ความสำคัญต่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ในระดับน้อยด้วยเช่นกัน โดยมีค่าเฉลี่ยที่ 3.06 , 3.43 และ 2.94 ตามลำดับ และผู้บริหารระดับกลางและที่ปรึกษาบริษัทให้ความสำคัญต่อการได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆในระดับน้อย โดยมีค่าเฉลี่ย 3.48 และ 3.17 ตามลำดับ

ตารางที่ 53 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบ สอบถาม

ปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหารระดับสูง	ผู้บริหารระดับกลาง	ผู้บริหารระดับต้น	พนักงานระดับปฏิบัติการ	ที่ปรึกษาบริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. วิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	4.69 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)	4.55 (มากที่สุด)	4.38 (มาก)	4.44 (มาก)	4.48 (มาก)
2. วิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี	4.75 (มากที่สุด)	4.54 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)	4.56 (มากที่สุด)	4.83 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)
3. วิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน	4.81 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)	4.47 (มาก)	4.47 (มาก)	4.72 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
4. วิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	4.69 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)	4.48 (มาก)	4.43 (มาก)	4.67 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)
5. วิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	4.62 (มากที่สุด)	4.50 (มากที่สุด)	4.58 (มากที่สุด)	4.50 (มากที่สุด)	4.78 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)
6. สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ	4.31 (มาก)	4.11 (มาก)	4.13 (มาก)	4.23 (มาก)	4.28 (มาก)	4.17 (มาก)
7. เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	4.38 (มาก)	4.09 (มาก)	4.11 (มาก)	4.24 (มาก)	4.33 (มาก)	4.17 (มาก)
8. อื่น ๆ						
- วิทยาการมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0.00	0.00	0.007 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.61 (มากที่สุด)	4.36 (มาก)	4.42 (มาก)	4.40 (มาก)	4.58 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 53 พบว่าปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดีที่ทุกสถานภาพให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยของทุกสถานภาพเท่ากับ 4.59 และด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติที่ทุกสถานภาพให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดอีกด้าน โดยมีค่าเฉลี่ยของทุกสถานภาพเท่ากับ 4.55 นอกจากนี้ผู้บริหารระดับสูงยังให้ความสำคัญต่อวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 4.81 และให้ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 4.69 ส่วนที่ปรึกษาบริษัทให้ความสำคัญต่อวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 4.72 และให้ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ 4.67

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved

ตารางที่ 54 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหารระดับสูง	ผู้บริหารระดับกลาง	ผู้บริหารระดับต้น	พนักงานระดับปฏิบัติการ	ที่ปรึกษาบริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.25 (มาก)	4.09 (มาก)	4.14 (มาก)	4.08 (มาก)	4.06 (มาก)	4.11 (มาก)
2. ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.31 (มาก)	4.04 (มาก)	4.09 (มาก)	4.03 (มาก)	4.06 (มาก)	4.07 (มาก)
3. เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ	4.50 (มากที่สุด)	4.28 (มาก)	4.30 (มาก)	4.21 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.29 (มาก)
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวก	4.31 (มาก)	4.14 (มาก)	4.21 (มาก)	4.15 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.31 (มาก)	4.14 (มาก)	4.28 (มาก)	4.15 (มาก)	4.61 (มากที่สุด)	4.23 (มาก)
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้สนใจ	4.19 (มาก)	4.17 (มาก)	4.36 (มาก)	4.25 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.28 (มาก)
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการฝึกอบรม	4.25 (มาก)	4.13 (มาก)	4.25 (มาก)	4.27 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.24 (มาก)
8. การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม	4.06 (มาก)	3.84 (มาก)	3.87 (มาก)	3.97 (มาก)	4.06 (มาก)	3.91 (มาก)
รวม	4.27 (มาก)	4.10 (มาก)	4.19 (มาก)	4.14 (มาก)	4.37 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 54 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับ การฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้าน กระบวนการให้บริการในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นที่ปรึกษาบริษัทให้ความสำคัญต่อด้านเจ้าหน้าที่ ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ ด้านการให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตร ต่าง ๆ แก่ผู้สนใจและด้านการตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการฝึกอบรมในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.56 เท่ากัน และให้ความสำคัญด้านขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาด่าง ๆ ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวกในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.50 และให้ความสำคัญด้าน ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 นอกจากนี้ผู้บริหาร ระดับสูงยังให้ความสำคัญต่อด้านเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีเต็มใจให้บริการในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50

ตารางที่ 55 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือก
 เข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ปัจจัยอื่น ๆ	สถานภาพ					รวม
	ผู้บริหาร ระดับสูง	ผู้บริหาร ระดับกลาง	ผู้บริหาร ระดับต้น	พนักงาน ระดับ ปฏิบัติการ	ที่ปรึกษา บริษัท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง	4.63 (มากที่สุด)	4.51 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	4.78 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	3.19 (น้อย)	3.48 (น้อย)	3.67 (มาก)	3.69 (มาก)	3.33 (น้อย)	3.59 (มาก)
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อคิดค้นนวัตกรรม	4.69 (มากที่สุด)	4.31 (มาก)	4.39 (มาก)	4.49 (มาก)	4.78 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีขององค์กร	3.88 (มาก)	3.77 (มาก)	3.89 (มาก)	3.93 (มาก)	3.72 (มาก)	3.86 (มาก)
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหาในองค์กร	4.50 (มากที่สุด)	4.32 (มาก)	4.33 (มาก)	4.38 (มาก)	4.44 (มาก)	4.36 (มาก)
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น	4.56 (มากที่สุด)	4.50 (มากที่สุด)	4.54 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.50 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	3.63 (มาก)	3.73 (มาก)	3.70 (มาก)	3.73 (มาก)	3.67 (มาก)	3.71 (มาก)
รวม	4.15 (มาก)	4.09 (มาก)	4.16 (มาก)	4.20 (มาก)	4.17 (มาก)	4.15 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

จากตารางที่ 55 พบว่าปัจจัยด้านอื่นๆที่มีอิทธิพลในการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 โดยทุกสถานภาพให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านอื่นๆที่มีอิทธิพลในการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นทุกด้านยกเว้น ด้าน เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองทุกสถานภาพให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด และมีค่าเฉลี่ยของทุกสถานภาพคือ 4.60 และด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นที่ทุกสถานภาพให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยของทุกสถานภาพเท่ากับ 4.52 และนอกจากนั้นแล้วผู้บริหารระดับสูงและที่ปรึกษาบริษัทยังให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.69 และ 4.78 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 56 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยโดยรวม ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยโดยรวม	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2-4 ปี	5-7 ปี	8-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตร น่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย	4.26 (มาก)	4.57 (มากที่สุด)	4.37 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.45 (มาก)	4.45 (มาก)
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริม อื่นๆ	4.07 (มาก)	4.13 (มาก)	4.14 (มาก)	4.15 (มาก)	3.86 (มาก)	4.00 (มาก)
3.ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ทำเลที่ตั้งเดินทางสะดวกติดต่อง่าย มีอุปกรณ์ไอทีทันสมัยที่ทันสมัย	3.85 (มาก)	3.74 (มาก)	3.72 (มาก)	3.83 (มาก)	3.80 (มาก)	3.79 (มาก)
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	3.56 (มาก)	3.83 (มาก)	3.81 (มาก)	3.81 (มาก)	3.72 (มาก)	3.75 (มาก)
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ	4.04 (มาก)	4.22 (มาก)	4.02 (มาก)	4.17 (มาก)	4.17 (มาก)	4.14 (มาก)
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านการบริการ ให้บริการของสถาบันที่ให้ บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับการฝึกอบรมระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม	3.78 (มาก)	4.00 (มาก)	3.84 (มาก)	3.91 (มาก)	3.81 (มาก)	3.85 (มาก)
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้สนใจ	3.59 (มาก)	3.80 (มาก)	3.79 (มาก)	3.65 (มาก)	3.77 (มาก)	3.74 (มาก)
รวม	3.88 (มาก)	4.04 (มาก)	3.96 (มาก)	4.01 (มาก)	3.94 (มาก)	3.96 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= ค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด, 2.50-3.49= ค่าเฉลี่ยน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 56 พบว่าปัจจัยโดยรวมมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยโดยรวมในทุกปัจจัยในระดับมาก ยกเว้นองค์การที่ดำเนินการ 2-4 ปีให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลายในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 และนอกจากนี้องค์การที่ดำเนินการ 8 - 10 ปีให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลายในระดับมากที่สุดเช่นกัน แต่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 57 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2-4 ปี	5-7 ปี	8-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	4.74 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)	4.54 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	4.62 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)
2. มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ	4.07 (มาก)	4.30 (มาก)	4.14 (มาก)	4.13 (มาก)	4.20 (มาก)	4.18 (มาก)
3. ความหลากหลายของหลักสูตร	4.00 (มาก)	4.20 (มาก)	4.02 (มาก)	4.15 (มาก)	4.10 (มาก)	4.10 (มาก)
4. ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆ ที่จัดอบรม	3.85 (มาก)	4.17 (มาก)	4.09 (มาก)	4.06 (มาก)	3.99 (มาก)	4.03 (มาก)
5. ระยะเวลาฝึกอบรมต่อหลักสูตร	3.63 (มาก)	4.09 (มาก)	3.96 (มาก)	3.96 (มาก)	3.89 (มาก)	3.92 (มาก)
6. วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	3.67 (มาก)	4.09 (มาก)	3.89 (มาก)	3.85 (มาก)	3.82 (มาก)	3.86 (มาก)
7. ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร	4.33 (มาก)	4.37 (มาก)	4.19 (มาก)	4.41 (มาก)	4.35 (มาก)	4.34 (มาก)
8. ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และอุปกรณ์จริง	4.26 (มาก)	4.37 (มาก)	4.19 (มาก)	4.17 (มาก)	4.26 (มาก)	4.25 (มาก)
9. ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำเอาไปใช้งานได้	4.33 (มาก)	4.43 (มาก)	4.19 (มาก)	4.20 (มาก)	4.14 (มาก)	4.21 (มาก)
10. อื่น ๆ						
- ควรระบุคุณสมบัติผู้ที่เข้าอบรม	0.00	0.00	0.00	0.019 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- ความสามารถของวิทยากรทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.10 (มาก)	4.29 (มาก)	4.13 (มาก)	4.17 (มาก)	4.15 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 57 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์การให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในทุกด้านในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ที่ทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์การให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยของช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์การเท่ากับ 4.61



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University—
 All rights reserved

ตารางที่ 58 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านราคา	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2 – 4 ปี	5 – 7 ปี	8 – 10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	4.26 (มาก)	4.37 (มาก)	4.28 (มาก)	4.28 (มาก)	4.13 (มาก)	4.21 (มาก)
2. ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร	3.70 (มาก)	4.00 (มาก)	4.05 (มาก)	3.96 (มาก)	3.83 (มาก)	3.90 (มาก)
3. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	3.63 (มาก)	4.04 (มาก)	4.00 (มาก)	3.98 (มาก)	3.95 (มาก)	3.95 (มาก)
4. อื่น ๆ						
- ความคุ้มค่าหลังจากการอบรม	0.00	0.00	0.00	0.00	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- การเดินทาง	0.00	0.00	0.018 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.003 (มาก)
- เนื้อหาที่ได้รับต้องสัมพันธ์กับราคา	0.00	0.00	0.00	0.00	0.011 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.86 (มาก)	4.14 (มาก)	4.11 (มาก)	4.07 (มาก)	3.97 (มาก)	4.02 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 58 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาในทุกด้านในระดับมาก โดยให้ความสำคัญต่อค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตรมากกว่าด้านอื่นๆ

ตารางที่ 59 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านสถานที่	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2-4 ปี	5-7 ปี	8-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางสะดวก	4.33 (มาก)	4.15 (มาก)	4.14 (มาก)	4.07 (มาก)	4.16 (มาก)	4.16 (มาก)
2. สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	3.85 (มาก)	3.96 (มาก)	3.89 (มาก)	3.87 (มาก)	3.87 (มาก)	3.88 (มาก)
3. สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวางสะดวก	3.81 (มาก)	3.85 (มาก)	3.77 (มาก)	3.76 (มาก)	3.84 (มาก)	3.82 (มาก)
4. มีห้อง lab ปฏิบัติการสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง	4.30 (มาก)	4.17 (มาก)	4.07 (มาก)	4.07 (มาก)	4.13 (มาก)	4.13 (มาก)
5. อุปกรณ์ไฮสปีดทันสมัย	4.00 (มาก)	3.89 (มาก)	3.81 (มาก)	3.85 (มาก)	3.94 (มาก)	3.91 (มาก)
6. สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย	4.07 (มาก)	3.85 (มาก)	3.91 (มาก)	3.87 (มาก)	3.99 (มาก)	3.95 (มาก)
7. อื่น ๆ						
- อาหารต้องอร่อย สะอาด	0.00	0.00	0.00	0.00	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- บรรยากาศของสถานที่เข้าอบรม	0.00	0.00	0.00	0.019 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.06 (มาก)	3.98 (มาก)	3.93 (มาก)	3.92 (มาก)	3.99 (มาก)	3.98 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 59 พบว่าปัจจัยด้านสถานที่ที่มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านสถานที่ในทุกด้านในระดับมาก โดยให้ความสำคัญต่อด้านสถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเดินทางสะดวกมากกว่าด้านอื่นๆ

ตารางที่ 60 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหาร
และระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุ สื่อสาร และสื่อโฆษณา	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2-4 ปี	5-7 ปี	8-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับการศึกษา ฝึกมากกว่า 1 ท่าน	3.63 (มาก)	3.96 (มาก)	3.95 (มาก)	3.96 (มาก)	3.92 (มาก)	3.91 (มาก)
2. มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับการศึกษา ฝึกอบรมครั้งต่อไป	3.96 (มาก)	4.17 (มาก)	4.02 (มาก)	4.06 (มาก)	3.94 (มาก)	4.00 (มาก)
3. มีการแจกเอกสาร / หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตร	4.07 (มาก)	4.11 (มาก)	3.95 (มาก)	3.96 (มาก)	4.11 (มาก)	4.06 (มาก)
4. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์	3.41 (น้อย)	3.61 (มาก)	3.42 (น้อย)	3.57 (มาก)	3.36 (น้อย)	3.44 (น้อย)
5. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ	3.37 (น้อย)	3.48 (น้อย)	3.40 (น้อย)	3.41 (น้อย)	3.21 (น้อย)	3.31 (น้อย)
6. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ / วารสาร	3.67 (มาก)	3.91 (มาก)	3.70 (มาก)	3.74 (มาก)	3.73 (มาก)	3.75 (มาก)
7. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ อินเทอร์เน็ต	4.11 (มาก)	4.09 (มาก)	3.89 (มาก)	3.94 (มาก)	3.96 (มาก)	3.97 (มาก)
8. ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือ หน่วยงานอื่นๆ	3.78 (มาก)	3.74 (มาก)	3.53 (มาก)	3.70 (มาก)	3.51 (มาก)	3.59 (มาก)
9. อื่น ๆ						
- จดหมายข่าว	0.037 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- โทรศัพท์ / โทรสาร	0.00	0.00	0.00	0.019 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	3.75 (มาก)	3.88 (มาก)	3.73 (มาก)	3.79 (มาก)	3.72 (มาก)	3.75 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 60 พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับบริการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาในทุกด้านในระดับมาก ยกเว้นด้านมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ ที่ทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยของทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรเท่ากับ 3.31 และนอกจากนั้นองค์กรที่ดำเนินการน้อยกว่า 2 ปี องค์กรที่ดำเนินงาน 5 – 7 ปี และมากกว่า 10 ปี ให้ความสำคัญต่อด้านการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยคือ 3.41 , 3.42 และ 3.36 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 61 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2-4 ปี	5-7 ปี	8-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. วิทยาการมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	4.48 (มาก)	4.63 (มากที่สุด)	4.28 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.50 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
2. วิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี	4.74 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)	4.39 (มาก)	4.61 (มากที่สุด)	4.62 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)
3. วิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน	4.52 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.32 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
4. วิทยาการสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	4.41 (มาก)	4.59 (มากที่สุด)	4.26 (มาก)	4.48 (มาก)	4.51 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)
5. วิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	4.63 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	4.35 (มาก)	4.54 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)
6. สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ	4.19 (มาก)	4.17 (มาก)	4.00 (มาก)	4.20 (มาก)	4.21 (มาก)	4.17 (มาก)
7. เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	4.07 (มาก)	4.20 (มาก)	3.96 (มาก)	4.28 (มาก)	4.21 (มาก)	4.17 (มาก)
8. อื่น ๆ						
- วิทยาการมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0.00	0.00	0.00	0.00	0.006 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	4.43 (มาก)	4.47 (มาก)	4.22 (มาก)	4.45 (มาก)	4.45 (มาก)	4.42 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.50-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 61 พบว่าปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมในทุกด้านในระดับมาก ยกเว้นองค์กรที่ดำเนินงานน้อยกว่า 2 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยาการเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติและด้านวิทยาการสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.74, 4.63 และ 4.52 ตามลำดับ องค์กรที่ดำเนินการระยะ 2-4 ปีให้ความสำคัญต่อด้านวิทยาการมีความรู้และ

มีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน ด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน ด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติและด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.63, 4.61, 4.59, 4.57 และ 4.52 ตามลำดับ องค์กรที่ดำเนินการระยะ 8 -10 ปี ให้ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ ด้านวิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอนและด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับมากที่สุด และมีค่าเฉลี่ยคือ 4.61, 4.54, 4.52 และ 4.50 ตามลำดับ และองค์กรที่ดำเนินการมากกว่า 10 ปีขึ้นไปให้ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ ด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน ด้านวิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนและด้านวิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอนในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.62, 4.60, 4.52, 4.51 และ 4.50 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 62 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2 – 4 ปี	5 – 7 ปี	8 – 10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการศึกษาอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.26 (มาก)	4.28 (มาก)	4.16 (มาก)	4.13 (มาก)	4.02 (มาก)	4.11 (มาก)
2. ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.19 (มาก)	4.22 (มาก)	4.02 (มาก)	4.06 (มาก)	4.03 (มาก)	4.07 (มาก)
3. เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ	4.41 (มาก)	4.39 (มาก)	4.14 (มาก)	4.26 (มาก)	4.30 (มาก)	4.29 (มาก)
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาดัง ๆ ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวก	4.11 (มาก)	4.33 (มาก)	4.05 (มาก)	4.19 (มาก)	4.22 (มาก)	4.20 (มาก)
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.19 (มาก)	4.37 (มาก)	4.11 (มาก)	4.24 (มาก)	4.23 (มาก)	4.23 (มาก)
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้สนใจ	4.41 (มาก)	4.35 (มาก)	4.14 (มาก)	4.31 (มาก)	4.28 (มาก)	4.28 (มาก)
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการศึกษาอบรม	4.37 (มาก)	4.30 (มาก)	4.05 (มาก)	4.26 (มาก)	4.26 (มาก)	4.24 (มาก)
8. การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่เข้ารับการศึกษาอบรม	3.96 (มาก)	4.04 (มาก)	3.68 (มาก)	3.81 (มาก)	3.97 (มาก)	3.91 (มาก)
รวม	4.24 (มาก)	4.29 (มาก)	4.04 (มาก)	4.16 (มาก)	4.16 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 62 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาอบรมในระดับมาก โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการในทุกด้านในระดับมาก โดยให้ความสำคัญต่อเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการมากกว่าด้านอื่นๆ

**ตารางที่ 63 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือก
เข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร**

ปัจจัยอื่น ๆ	ระยะเวลาดำเนินงานขององค์กร					รวม
	น้อยกว่า 2 ปี	2 – 4 ปี	5 – 7 ปี	8 – 10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง	4.81 (มากที่สุด)	4.65 (มากที่สุด)	4.46 (มาก)	4.65 (มากที่สุด)	4.58 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	3.67 (มาก)	3.83 (มาก)	3.68 (มาก)	3.76 (มาก)	4.65 (มากที่สุด)	3.59 (มาก)
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์	4.63 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)	4.25 (มาก)	4.37 (มาก)	4.48 (มาก)	4.43 (มาก)
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร	3.96 (มาก)	3.98 (มาก)	3.77 (มาก)	3.91 (มาก)	3.83 (มาก)	3.86 (มาก)
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหในองค์กร	4.37 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.28 (มาก)	4.33 (มาก)	4.35 (มาก)	4.36 (มาก)
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น	4.74 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)	4.59 (มากที่สุด)	4.49 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	3.74 (มาก)	3.78 (มาก)	3.60 (มาก)	3.78 (มาก)	3.71 (มาก)	3.71 (มาก)
รวม	4.27 (มาก)	4.25 (มาก)	4.06 (มาก)	4.20 (มาก)	4.13 (มาก)	4.15 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 63 พบว่าปัจจัยอื่น ๆ มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 โดยทุกช่วงระยะเวลาการดำเนินงานขององค์กรให้ความสำคัญต่อปัจจัยอื่น ๆ ทุกด้านในระดับมาก ยกเว้นองค์กรที่ดำเนินการน้อยกว่า 2 ปีให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง ด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น และด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยคือ 4.81, 4.74 และ 4.63 องค์กรที่มีระยะการดำเนินงาน 2 – 4 ปี ให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง ด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์และด้านเพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหในองค์กรในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยคือ 4.65, 4.59

และ 4.50 องค์กรที่มีระยะเวลาดำเนินองค์กร 8 – 10 ปีให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองและด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.65 และ 4.59 ตามลำดับ และนอกจากนี้องค์กรที่มีระยะการดำเนินองค์กรมากกว่า 10 ปีขึ้นไปให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเองและด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.65 และ 4.58 ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 64 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อไป

ปัจจัยโดยรวม	ขยายต่อไป					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้านบาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ เช่น หลักสูตร น่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย	4.49 (มาก)	4.43 (มาก)	4.40 (มาก)	4.38 (มาก)	4.47 (มาก)	4.45 (มาก)
2.ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	4.19 (มาก)	4.06 (มาก)	3.94 (มาก)	3.95 (มาก)	3.86 (มาก)	4.00 (มาก)
3.ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ทำเลที่จัดเส้นทางสะดวกติดต่อง่าย มีอุปกรณ์ไฮด์ทัศนศึกษาที่ทันสมัย	3.79 (มาก)	3.89 (มาก)	3.56 (มาก)	3.93 (มาก)	3.77 (มาก)	3.79 (มาก)
4.ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุ สื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร	3.74 (มาก)	3.86 (มาก)	3.69 (มาก)	3.71 (มาก)	3.71 (มาก)	3.75 (มาก)
5.ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จัก	4.26 (มาก)	4.12 (มาก)	3.83 (มาก)	4.05 (มาก)	4.24 (มาก)	4.14 (มาก)
6.ปัจจัยทางด้านทางด้านการกระบวนการให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับบริการฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการฝึกอบรม	3.94 (มาก)	3.83 (มาก)	3.75 (มาก)	3.76 (มาก)	3.88 (มาก)	3.85 (มาก)
7.ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้สนใจ	3.73 (มาก)	3.70 (มาก)	3.67 (มาก)	3.62 (มาก)	3.86 (มาก)	3.74 (มาก)
รวม	4.02 (มาก)	3.98 (มาก)	3.83 (มาก)	4.77 (มากที่สุด)	3.97 (มาก)	3.96 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 64 พบว่าปัจจัยโดยรวมที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.96 โดยทุกขยายให้ความสำคัญต่อปัจจัยโดยรวมทุกปัจจัยในระดับมากทุกปัจจัย และให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มากกว่าปัจจัยอื่นๆ

ตารางที่ 65 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้าน บาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. หัวข้อหลักสูตรที่น่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์	4.73 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)
2. มีระบบการเรียนการสอนที่ ทันสมัย ง่าย	4.28 (มาก)	4.15 (มาก)	4.06 (มาก)	4.14 (มาก)	4.21 (มาก)	4.18 (มาก)
3. ความหลากหลายของหลักสูตร	4.14 (มาก)	4.17 (มาก)	3.85 (มาก)	3.98 (มาก)	4.17 (มาก)	4.10 (มาก)
4. ความต่อเนื่องของหลักสูตร ต่างๆ ที่จัดอบรม	4.09 (มาก)	4.00 (มาก)	3.79 (มาก)	4.12 (มาก)	4.07 (มาก)	4.03 (มาก)
5. ระยะเวลาฝึกอบรมต่อหลักสูตร	3.91 (มาก)	3.95 (มาก)	3.85 (มาก)	3.93 (มาก)	3.92 (มาก)	3.92 (มาก)
6. วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม	3.94 (มาก)	3.79 (มาก)	3.83 (มาก)	3.88 (มาก)	3.85 (มาก)	3.86 (มาก)
7. ความน่าเชื่อถือและ ความสามารถของวิทยากร	4.52 (มากที่สุด)	4.22 (มาก)	4.17 (มาก)	4.24 (มาก)	4.40 (มาก)	4.34 (มาก)
8. ได้รับการฝึกอบรมและ ปฏิบัติงานจากสถานที่และ อุปกรณ์จริง	4.33 (มาก)	4.23 (มาก)	4.15 (มาก)	4.17 (มาก)	4.27 (มาก)	4.25 (มาก)
9. ได้รับใบรับรอง (Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้	4.42 (มาก)	4.17 (มาก)	4.15 (มาก)	4.26 (มาก)	4.09 (มาก)	4.21 (มาก)
10. อื่น ๆ						
- ควรระบุคุณสมบัติผู้เข้า อบรม	0.012 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- ความสามารถของวิทยากร ทำให้ผู้เข้าอบรมสนใจ ไม่น่าเบื่อ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	4.26 (มาก)	4.15 (มาก)	4.04 (มาก)	4.14 (มาก)	4.17 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ค่ากว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 65 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาในระดั้มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทุกขอยอดขายให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุดด้าน ยกเว้นด้านหัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์ ที่ทุกองค์การให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 และองค์การที่มียอดขายน้อยกว่า 50 ล้านบาทให้ความสำคัญต่อความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากรในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 66 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยด้านราคา	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้าน บาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร	4.46 (มาก)	4.10 (มาก)	4.23 (มาก)	4.29 (มาก)	4.09 (มาก)	4.21 (มาก)
2. ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าหลักสูตร	3.99 (มาก)	3.88 (มาก)	3.96 (มาก)	3.93 (มาก)	3.80 (มาก)	3.90 (มาก)
3. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	4.09 (มาก)	3.88 (มาก)	3.83 (มาก)	4.05 (มาก)	3.92 (มาก)	3.95 (มาก)
4. อื่น ๆ						
- ความคุ้มค่าหลังจากการ อบรม	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- การเดินทาง	0.00	0.012 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- เนื้อหาที่ได้รับต้อง สัมพันธ์กับราคา	0.00	0.00	0.00	0.024 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.009 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.006 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	4.18 (มาก)	3.95 (มาก)	4.01 (มาก)	4.09 (มาก)	3.94 (มาก)	4.02 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 66 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.02 โดยทุกขยายให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาในระดับสำคัญมากในทุกด้าน โดยให้ความสำคัญต่อด้านค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตรมากกว่าด้านอื่นๆ

ตารางที่ 67 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อ
เลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยด้านสถานที่	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้านบาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. สถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเล เคินทางสะดวก	4.33 (มาก)	4.20 (มาก)	4.04 (มาก)	4.17 (มาก)	4.05 (มาก)	4.16 (มาก)
2. สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ	4.05 (มาก)	3.81 (มาก)	3.85 (มาก)	3.90 (มาก)	3.82 (มาก)	3.88 (มาก)
3. สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวาง สะดวก	3.88 (มาก)	3.73 (มาก)	3.94 (มาก)	3.76 (มาก)	3.81 (มาก)	3.82 (มาก)
4. มีห้อง labปฏิบัติการสำหรับ ฝึกอบรมให้ทำได้จริง	4.26 (มาก)	4.09 (มาก)	3.94 (มาก)	4.26 (มาก)	4.10 (มาก)	4.13 (มาก)
5. อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย	4.02 (มาก)	3.83 (มาก)	3.88 (มาก)	3.93 (มาก)	3.88 (มาก)	3.91 (มาก)
6. สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และ ทันสมัย	4.06 (มาก)	3.84 (มาก)	3.85 (มาก)	4.02 (มาก)	3.95 (มาก)	3.95 (มาก)
7. อื่น ๆ						
- อาหารอร่อย สะอาด	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009 (ไม่มี นัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
- บรรยากาศของสถานที่เข้า อบรม	0.012 (ไม่มีนัย สำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัย สำคัญ)
รวม	4.10 (มาก)	3.92 (มาก)	3.92 (มาก)	4.01 (มาก)	3.93 (มาก)	3.98 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 67 พบว่าปัจจัยด้านสถานที่ที่มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรม
ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 โดยทุกขยายให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน โดย
ให้ความสำคัญต่อด้านสถานที่จัดฝึกอบรมให้ทำเลเคินทางสะดวกมากกว่าด้านอื่นๆ

ตารางที่ 68 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหาร
และขยายต่อปี

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้าน บาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับการศึกษา มากกว่า 1 ท่าน	3.96 (มาก)	3.89 (มาก)	3.88 (มาก)	4.00 (มาก)	3.87 (มาก)	3.91 (มาก)
2. มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับการฝึกอบรมครั้งต่อไป	4.11 (มาก)	3.90 (มาก)	3.96 (มาก)	4.17 (มาก)	3.95 (มาก)	4.00 (มาก)
3. มีการแจกเอกสาร / หนังสือฟรีนอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตร	4.11 (มาก)	3.99 (มาก)	3.96 (มาก)	4.10 (มาก)	4.10 (มาก)	4.06 (มาก)
4. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์	3.47 (น้อย)	3.48 (น้อย)	3.35 (น้อย)	3.52 (มาก)	3.39 (น้อย)	3.44 (น้อย)
5. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ	3.41 (น้อย)	3.25 (น้อย)	3.27 (น้อย)	3.52 (มาก)	3.23 (น้อย)	3.31 (น้อย)
6. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อนิเทศสาร / วารสาร	3.68 (มาก)	3.75 (มาก)	3.79 (มาก)	3.79 (มาก)	3.76 (มาก)	3.75 (มาก)
7. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต	4.02 (มาก)	3.90 (มาก)	4.02 (มาก)	4.02 (มาก)	3.95 (มาก)	3.97 (มาก)
8. ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆ	3.77 (มาก)	3.57 (มาก)	3.48 (น้อย)	3.64 (มาก)	3.51 (มาก)	3.59 (มาก)
9. อื่น ๆ						
- มีการประชาสัมพันธ์ผ่านจดหมายข่าว	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
- มีการประชาสัมพันธ์ผ่านโทรศัพท์ / โทรสาร	0.012 (ไม่มีนัยสำคัญ)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (ไม่มีนัยสำคัญ)
รวม	3.81 (มาก)	3.72 (มาก)	3.71 (มาก)	3.85 (มาก)	3.72 (มาก)	3.75 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 68 พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณา มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 โดยทุกขอยอดขายให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นองค์การที่มียอดขายน้อยกว่า 50 ล้านบาทให้ความสำคัญต่อด้านการมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์และวิทยุในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยคือ 3.47 และ 3.41 ตามลำดับ องค์การที่มียอดขาย 50.1 – 100 ล้านบาทให้ความสำคัญด้านการมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์และวิทยุในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยคือ 3.48 และ 3.25 ตามลำดับ องค์การที่มียอดขาย 100.1 - 150 ล้านบาทให้ความสำคัญด้านการมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์และวิทยุในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยคือ 3.35 และ 3.27 ตามลำดับ และองค์การที่มียอดขายมากกว่า 100 ล้านบาทให้ความสำคัญด้านการมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์และวิทยุในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยคือ 3.39 และ 3.23 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 69 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกเข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยด้านวิทยาการ และหน่วยงานที่จัดอบรม	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ด้านบาท	50.1 – 100 ด้านบาท	100.1 – 150 ด้านบาท	150.1 – 200 ด้านบาท	มากกว่า 200 ด้านบาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. วิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน	4.68 (มากที่สุด)	4.38 (มาก)	4.31 (มาก)	4.48 (มาก)	4.49 (มาก)	4.48 (มาก)
2. วิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี	4.73 (มากที่สุด)	4.49 (มาก)	4.38 (มาก)	4.62 (มากที่สุด)	4.64 (มากที่สุด)	4.59 (มากที่สุด)
3. วิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน	4.53 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)	4.44 (มาก)	4.55 (มากที่สุด)	4.51 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
4. วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน	4.53 (มากที่สุด)	4.37 (มาก)	4.35 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.53 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)
5. วิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ	4.63 (มากที่สุด)	4.42 (มาก)	4.38 (มาก)	4.55 (มากที่สุด)	4.66 (มากที่สุด)	4.55 (มากที่สุด)
6. สถานที่จัดมีความน่าเชื่อถือ	4.35 (มาก)	4.04 (มาก)	4.06 (มาก)	4.21 (มาก)	4.17 (มาก)	4.17 (มาก)
7. เป็นสถานที่ที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ	4.30 (มาก)	4.05 (มาก)	4.10 (มาก)	4.24 (มาก)	4.16 (มาก)	4.17 (มาก)
8. อื่น ๆ						
- วิทยากรมีเทคนิคในการนำเสนอที่ดี มีลูกเล่น	0.012 (มาก)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.003 (มาก)
รวม	4.54 (มากที่สุด)	4.31 (มาก)	4.29 (มาก)	4.45 (มาก)	4.45 (มาก)	4.42 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49=สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49=สำคัญน้อย, 3.50-4.49=สำคัญมาก, 4.5-5.00=สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 69 พบว่าปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับความสำคัญมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 โดยทุกขยายให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านวิทยาการและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมในระดับมากที่สุดด้าน ยกเว้นองค์การที่มีขยายน้อยกว่า 50 ด้านบาทให้ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน ด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ ด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนและด้าน

วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียนในระดับสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.73, 4.68, 4.63, 4.53 และ 4.53 ตามลำดับ องค์กรที่มียอดขาย 150.1 – 200 ล้านบาท ให้ ความสำคัญต่อด้านวิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอน ด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ และด้าน วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.62 , 4.55 , 4.55 และ 4.50 ตามลำดับ และนอกจากนั้นองค์กรที่มียอดขายมากกว่า 200 ล้านบาทให้ ความสำคัญต่อด้านวิทยากรเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ ด้านวิทยากรสามารถสร้างความ เข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี ด้านวิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน และด้านวิทยากรสนใจ และมีความกระตือรือร้นในการสอนในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.66, 4.64, 4.53 และ 4.51 ตามลำดับ

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a detailed illustration of an elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai decorative element. The elephant is surrounded by a circular border containing the text "CHIANG MAI UNIVERSITY 1964". On either side of the elephant, there is a stylized floral or sunburst symbol.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University—
All rights reserved

ตารางที่ 70 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้าน บาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการศึกษาอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.46 (มาก)	3.94 (มาก)	4.06 (มาก)	4.07 (มาก)	4.02 (มาก)	4.11 (มาก)
2. ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก	4.36 (มาก)	3.90 (มาก)	3.98 (มาก)	4.05 (มาก)	4.03 (มาก)	4.07 (มาก)
3. เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ	4.56 (มากที่สุด)	4.14 (มาก)	4.15 (มาก)	4.29 (มาก)	4.27 (มาก)	4.29 (มาก)
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไข ปัญหาต่าง ๆ ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวก	4.36 (มาก)	4.07 (มาก)	4.06 (มาก)	4.19 (มาก)	4.23 (มาก)	4.20 (มาก)
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.40 (มาก)	4.05 (มาก)	4.15 (มาก)	4.24 (มาก)	4.26 (มาก)	4.23 (มาก)
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่าง ๆ แก่ผู้สนใจ	4.38 (มาก)	4.20 (มาก)	4.10 (มาก)	4.33 (มาก)	4.33 (มาก)	4.28 (มาก)
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่จะเข้ารับการศึกษาอบรม	4.43 (มาก)	4.14 (มาก)	3.88 (มาก)	4.21 (มาก)	4.35 (มาก)	3.91 (มาก)
8. การมีศูนย์รับข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้เข้ารับการศึกษาอบรม	4.11 (มาก)	3.77 (มาก)	3.81 (มาก)	3.81 (มาก)	3.95 (มาก)	3.91 (มาก)
รวม	4.38 (มาก)	4.03 (มาก)	4.02 (มาก)	4.15 (มาก)	4.18 (มาก)	4.17 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= น้อยสำคัญ, 1.50-2.49= ค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด, 2.50-3.49= ค่าเฉลี่ยน้อย, 3.50-4.49= ค่าเฉลี่ยมาก, 4.5-5.00= ค่าเฉลี่ยมากที่สุด :

จากตารางที่ 70 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการมีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการศึกษาอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 โดยทุกขอยอดขยายให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นองค์การที่มียอดขายน้อยกว่า 50 ล้านบาทให้ความสำคัญต่อด้านเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56

ตารางที่ 71 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเลือก
 เข้ารับการอบรมกับสถาบันอาหารและขยายต่อปี

ปัจจัยอื่น ๆ	ขยายต่อปี					รวม
	น้อยกว่า 50 ล้านบาท	50.1 – 100 ล้านบาท	100.1 – 150 ล้านบาท	150.1 – 200 ล้านบาท	มากกว่า 200 ล้าน บาท	
	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง	4.75 (มากที่สุด)	4.56 (มากที่สุด)	4.38 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง	3.74 (มาก)	3.65 (มาก)	3.38 (มาก)	3.76 (มาก)	3.47 (มาก)	3.59 (มาก)
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อติดตามสถานการณ์	4.59 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)	4.21 (มาก)	4.33 (มาก)	4.41 (มาก)	4.43 (มาก)
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร	4.14 (มาก)	3.79 (มาก)	3.60 (มาก)	3.81 (มาก)	3.84 (มาก)	3.86 (มาก)
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหาในองค์กร	4.53 (มากที่สุด)	4.17 (มาก)	4.19 (มาก)	4.33 (มาก)	4.45 (มาก)	4.36 (มาก)
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น	4.68 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)	4.27 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.54 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่น ๆ ในแวดวงธุรกิจเดียวกัน	3.84 (มาก)	3.72 (มาก)	3.42 (มาก)	3.86 (มาก)	3.69 (มาก)	3.71 (มาก)
รวม	4.32 (มาก)	4.12 (มาก)	3.92 (มาก)	4.16 (มาก)	4.15 (มาก)	4.15 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย ต่ำกว่า 1.00= ไม่มีนัยสำคัญ, 1.00-1.49= ไม่สำคัญ, 1.50-2.49= สำคัญน้อยที่สุด, 2.50-3.49= สำคัญน้อย, 3.50-4.49= สำคัญมาก, 4.5-5.00= สำคัญมากที่สุด

จากตารางที่ 71 พบว่าปัจจัยอื่น ๆ มีความสำคัญต่อการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 โดยทุกขยายให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ยกเว้นองค์กรที่มีขยายน้อยกว่า 50 ล้านบาทให้ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง ด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น และด้านเพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อ

ติดตามสถานการณ์ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.75 , 4.68 และ 4.59 ตามลำดับ องค์กรที่มี ยอดขาย 50.1 – 100 ล้านบาทให้ความสำคัญในด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 องค์กรที่มียอดขาย 150.1 – 200 ล้านบาทให้ความสำคัญต่อด้าน เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง และด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดี ขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.52 เท่ากัน และองค์กรที่มียอดขายมากกว่า 200 ล้านบาทให้ ความสำคัญต่อด้านเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเองและด้านเพื่อนำไปพัฒนาระบบการ ทำงานในองค์กรให้ดีขึ้นในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยคือ 4.63 และ 4.54 ตามลำดับ

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a traditional Thai lamp (Lampang) on its trunk. Above the elephant are three horizontal bars. The emblem is surrounded by a circular border containing the Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' at the bottom. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the border.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University—
All rights reserved

ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้ตอบแบบสอบถาม
ตารางที่ 72 แสดงจำนวนร้อยละ ของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยประสบปัญหาในการขอรับบริการ
ฝึกอบรมจากสถาบันอาหาร

เคยประสบปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคย	341	93.9
เคย	22	6.1
รวม	363	100.0

จากตารางที่ 72 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยประสบปัญหาในการขอรับบริการฝึกอบรมจากสถาบันอาหารมากถึง ร้อยละ 93.9 เคยประสบปัญหาในการขอรับบริการฝึกอบรมจากสถาบันอาหารคิดเป็นร้อยละ 6.1

ปัญหาที่เคยพบได้แก่

1. หลักฐานการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมหายไปไม่ได้รับการยืนยัน (7 ท่าน)
2. ใบตอบรับกลับมาช้า บางทีกระชั้นชิดเกินไป (11 ท่าน)
3. เปลี่ยนสถานที่อบรม โดยไม่ทราบล่วงหน้า ทำให้เข้าอบรมไม่ทัน ซึ่งอาจส่งผลให้ได้รับความรู้ไม่ครบถ้วนได้ (5 ท่าน)

ตารางที่ 73 แสดงจำนวนร้อยละ ของผู้ตอบแบบสอบถามที่ต้องการให้สถาบันอาหารปรับปรุงในการจัดฝึกอบรม

ปรับปรุงด้าน	จำนวน	ร้อยละ
การประชาสัมพันธ์	151	31.0
การประสานงาน	86	17.7
สถานที่จัดฝึกอบรม	91	18.7
วิทยากร	35	7.2
รูปแบบในการจัดฝึกอบรม	80	16.4
เนื้อหาสูตร	44	9.0
รวม	487	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 73 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่ต้องการให้สถาบันอาหารปรับปรุงในการจัดฝึกอบรม มากที่สุดคือ การประชาสัมพันธ์ คิดเป็นร้อยละ 31.0 รองลงมาได้แก่ต้องการให้ปรับปรุงด้านสถานที่ในการจัดฝึกอบรมคิดเป็นร้อยละ 18.7 ด้านการประสานงาน คิดเป็นร้อยละ 17.7 ด้านรูปแบบในการจัดฝึกอบรมคิดเป็นร้อยละ 16.4 ด้านเนื้อหาหลักสูตรปรับเป็นเชิงลึก คิดเป็นร้อยละ 9.0 และด้านวิทยากรคิดเป็นร้อยละ 7.2

ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการให้ปรับปรุงเนื้อหาสูตรดังต่อไปนี้

1. ให้เนื้อหาและหลักสูตรเป็นเชิงลึกมากขึ้น (15 ท่าน)
2. ปรับเนื้อหาและหลักสูตรให้ทันเหตุการณ์ปัจจุบัน (16 ท่าน)
3. Sensory Evaluation อยากให้สอนการคำนวณ Anova โดยใช้ programสำเร็จรูป (3 ท่าน)
4. เนื้อหาหลักสูตรใหม่ๆที่มีแนวโน้มจะนำมาใช้กับอุตสาหกรรมอาหาร (10 ท่าน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ราคาไม่เหมาะสมกับ SMEs น่าจะถูกกว่านี้ (5 ท่าน)
2. อยากให้มีการฝึกอบรมที่สถานที่ปฏิบัติงานจริงเช่นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (2 ท่าน)
3. ควรมีการจัดกระจายตามภูมิภาคหรือต่างจังหวัดบ้าง (3 ท่าน)
4. อาหารสำหรับผู้เข้าร่วมสัมมนาในบางครั้ง (4 ท่าน)
5. แผนที่ในการเดินทางควรชัดเจน (4 ท่าน)
6. ไม่ควรมีการเปลี่ยนแปลงสถานที่และเวลาในการจัดภายหลัง (8 ท่าน)
7. เพิ่มความหลากหลายของวิทยากร เพื่อให้ได้รับความรู้ที่หลากหลายจากวิทยากร (6 ท่าน)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University –

All rights reserved