

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
อาหารสำหรับผู้ป่วยและความสำคัญของอาหารกับการเจ็บป่วย	5
หลักการจัดบริการอาหารผู้ป่วย	13
ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
กรอบแนวคิดในการศึกษา	26
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	27
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	27
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	27
การหาคุณภาพเครื่องมือ	29
การพิทักษ์สิทธิ์	29
การเก็บรวบรวมข้อมูล	29
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	29
บทที่ 4 ผลการศึกษา	30

บทที่ 5	สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	57
	สรุปผลการศึกษา	57
	อภิปรายผล	58
	ข้อเสนอแนะ	61
บรรณานุกรม		62
ภาคผนวก		66
	ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	67
	ภาคผนวก ข ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	68
	ภาคผนวก ค ตัวอย่างเครื่องมือ	72
ประวัติผู้เขียน		81



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
2.1	รายการอาหารธรรมดา	6
2.2	ตัวอย่างการดัดแปลงรายการอาหารธรรมดาเป็นอาหารธรรมดาอย่างง่าย	6
2.3	ตัวอย่างรายการอาหารน้ำใสและน้ำข้น	7
4.1	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา	31
4.2	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ	32
4.3	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและแหล่งความรู้	33
4.4	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาการที่เข้ารับการรักษา	34
4.5	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา	35
4.6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านอาหาร จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	36
4.7	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	37
4.8	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	38
4.9	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทข้าว	39
4.10	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภทแกงและต้ม	39
4.11	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทแกงและต้ม	40
4.12	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทแกงและต้ม	40
4.13	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทแกงและต้ม	41

ตาราง	หน้า
4.14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่น อาหารประเภทแกงและต้ม	41
4.15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติ อาหารประเภทผัด	42
4.16 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ ปริมาณอาหารประเภทผัด	42
4.17 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีกลิ่น อาหารประเภทผัด	43
4.18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ อุณหภูมิอาหารประเภทผัด	43
4.19 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่น อาหารประเภทผัด	44
4.20 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติ อาหารประเภททอด	44
4.21 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ ปริมาณอาหารประเภททอด	45
4.22 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีกลิ่น อาหารประเภททอด	45
4.23 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ อุณหภูมิอาหารประเภททอด	46
4.24 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่น อาหารประเภททอด	46
4.25 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติ อาหารประเภทหนึ่ง	47
4.26 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ ปริมาณอาหารประเภทหนึ่ง	47
4.27 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีกลิ่น อาหารประเภทหนึ่ง	48

ตาราง	หน้า
4.28 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ อุณหภูมิอาหารประเภทหนึ่ง	48
4.29 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่น อาหารประเภทหนึ่ง	48
4.30 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติ อาหารประเภทอาหารจานเดียว	49
4.31 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ ปริมาณอาหารประเภทอาหารจานเดียว	50
4.32 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสัน อาหารประเภทอาหารจานเดียว	50
4.33 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อ อุณหภูมิอาหารประเภทอาหารจานเดียว	51
4.34 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่น อาหารประเภทอาหารจานเดียว	51