



ภาควิชานวัตกรรม

จัดตั้ง ๕๖๒๔

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ก

รายงานผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|--|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร. เรนวัล นันทศุภวัฒน์ | สำนักวิชาพยาบาลศาสตร์ คณะพยาบาลศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุตมศักดิ์ เห่าซึ่งเจริญ | คณะศึกษาดูงานและการแพทย์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 3. รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญโญ | สาขาวิชาการบริหารและประเมินโครงการ
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่ |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright[©] by Chiang Mai University
 All rights reserved

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเครื่องมือ
แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาระบุเครื่องหมาย / ลงใน หรือเขียนคำตอบลงในช่องว่าง.....

คำถามมีทั้งหมด 10 ข้อ กรุณาตอบทุกข้อ

1. อายุ.....ปี

** หมายเหตุ : ข้อ 2 และ 3 ผู้ศึกษาเติมเอง

2. น้ำหนัก.....กิโลกรัม

3. ส่วนสูง.....เซนติเมตร ดัชนีสุขภาพ =เซนติเมตร-กิโลกรัม

4. เพศ

ชาย

หญิง

5. สถานภาพสมรส

โสด

คู่

หม้าย

หย่า / แยกกันอยู่

6. ระดับการศึกษา

มัธยมศึกษาตอนต้น

มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.

ปวส. / อนุปริญญา

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

7. ตำแหน่งในการปฏิบัติงาน

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> อาจารย์
<input type="checkbox"/> นักวิทยาศาสตร์
<input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์ | <input type="checkbox"/> นักวิชาชีพ
<input type="checkbox"/> ผู้ช่วยนักวิชาชีพ
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ)..... |
|--|---|

8. ความเพียงพอของรายได้

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> เพียงพอเหลือเก็บ
<input type="checkbox"/> ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน | <input type="checkbox"/> เพียงพอไม่เหลือเก็บ
<input type="checkbox"/> ไม่เพียงพอ มีหนี้สิน |
|--|---|

9. การได้รับคำแนะนำหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> เคย (ตอบข้อ 10) | <input type="checkbox"/> ไม่เคย (ข้ามไปทำส่วนที่ 2) |
|--|---|

10. แหล่งความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เช่น แพทย์ พยาบาล
<input type="checkbox"/> โทรศัพท์ / วิทยุ / หนังสือต่างๆ
<input type="checkbox"/> สื่ออิเล็กทรอนิกส์ (Internet) | <input type="checkbox"/> บุคคลในครอบครัว / ญาติพี่น้อง
<input type="checkbox"/> เอกสารเผยแพร่ความรู้
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ)..... |
|---|---|

แบบทดสอบความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง

กรุณารอตอนแบบทดสอบในแต่ละข้อว่าตรงกับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการของท่านโดยทำเครื่องหมาย / ในข้อความที่ท่านเห็นว่าถูกต้อง หรือข้อความที่ท่านเห็นว่าผิด หรือท่าน ไม่ทราบ

ข้อความ	ถูก	ผิด	ไม่ทราบ
1. ในแต่ละวันควรรับประทานอาหารหลากหลายชนิดเพื่อให้ได้สารอาหารครบตามที่ร่างกายต้องการ			
2. นม ไข่ เนื้อสัตว์ต่างๆ ถั่วเมล็ดแห้ง ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรง และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ			
3. ถ้าท่านมีภาวะน้ำหนักเกินหรืออ้วนจะไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด เบาหวาน และความดันโลหิตสูง			
4. การซั่งน้ำหนักตัวครั้งละอย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง			
5. การประเมินภาวะโภชนาการสามารถทำโดยการหาค่าดัชนีสุขภาพ			
6. การออกกำลังกายที่ดีควรออกกำลังกายเป็นประจำหรืออย่างน้อย 3 ครั้งต่อสัปดาห์ ครั้งละ 20 - 30 นาที			
7. อาหารงานค่าวัณแบบตะวันตกมีคุณค่าอาหารเทียบเท่าอาหารงานเดียวแบบไทย			
8. การรับประทานผลิตภัณฑ์จากข้าวและธัญพืชมากเกินความต้องการของร่างกายมีความเสี่ยงน้อยที่จะเป็นโรคเบาหวาน			
9. วิตามินซีในผักและผลไม้ช่วยป้องกันไขมันอุดตันในหลอดเลือด			
10. ควรรับประทานพืชผักทุกชนิดเพื่อให้หลากหลายชนิดเพื่อให้ได้วิตามินและเกลือแร่ครบถ้วน			

ข้อความ	ถูก	ผิด	ไม่ทราบ
11. ผักและผลไม้ที่มีสีเหลืองมีสารเบต้าแคโรทีนและวิตามินอ่อนช่วยป้องกันโรคปากนกระจาก			
12. ปลาเนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้งเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี			
13. ปลาเล็กปานน้อยรวมทั้งปลากระป่อง นอกจากราจะมีปริมาณฟอสฟอรัสสูงแล้วยังมีแคลเซียมสูง ทำให้กระดูกและฟันแข็งแรง			
14. ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานเนื้อสัตว์ไม่ติดมันเนื่องจากทำให้อ้วนง่ายและมีโภคเลสเตอรอลสูง			
15. ควรเลือกรับประทานเนื้อปลา เนื้อไก่ เนื้อหมูไม่ติดมันเป็นประจำ เพราะมีไขมันต่ำ			
16. ควรดื่มน้ำอย่างน้อยวันละ 1 แก้ว เพื่อให้ได้สารอาหารแก่ร่างกาย			
17. ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ควรตรวจสอบ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ และสภาพภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่บุบหรือไม่น้ำว			
18. การเก็บนมปลาสเจอร์ไรส์ไว้ในตู้เย็น ควรบริโภคภายใน 3 เดือน			
19. นมที่หมดอายุแล้วแต่ไม่เกิน 1 สัปดาห์ยังสามารถดื่มได้			
20. ไขมันเป็นอาหารที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย			
21. อาหารประเภทไขมันนอกจากให้กรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายแล้วยังช่วยในการคัดซึมวิตามินอี ดี อี เค			
22. ควรบริโภคน้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าวพราวนีส่วนช่วยลดโภคเลสเตอรอลในเลือดได้			
23. ไขมันในเนยแข็งและเนยเทียมเป็นไขมันชนิดไม่อิ่มตัว ไม่ทำให้อ้วน			
24. การประกอบอาหารด้วยวิธีทอดหรือผัดจะช่วยลดภาวะเสี่ยงต่อการเกิดโรคไขมันอุดตันในหลอดเลือดได้			
25. ผู้ที่ไม่ชอบรับประทานผัก ผลไม้ มีโอกาสเสี่ยงน้อยที่จะเป็นมะเร็ง			
26. ผู้ที่ชอบรับประทานอาหารรสเค็ม มีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคหัวใจได้			
27. การรับประทานอาหารรสเค็มเป็นประจำทำให้เสี่ยงเกิดโรคตับแข็งได้			

ข้อความ	ถูก	ผิด	ไม่ทราบ
28. การรับประทานอาหารสหวนเป็นประจำมีโอกาสเป็นเสี่ยงน้อยที่จะเป็นโรคเบาหวาน			
29. ควรรับประทานอาหารสุกๆ ดิบๆ เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน			
30. การเลือกซื้ออาหารปูรุ่งสำเร็จควรซื้ออาหารที่สุกใหม่ มีการปกปิดป้องกันแมลงวันด้วย			
31. การเลือกซื้ออาหารพร้อมปูรุ่งหรืออาหารกระป่องควรสังเกตจากคลาสเป็นสำคัญ โดยฉลากต้องระบุชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร สถานที่ผลิต วันเวลาที่ผลิตหรือวันหมดอายุที่ชัดเจน			
32. การดื่มน้ำเย็น น้ำหวาน และน้ำอัดลม ไม่ทำให้น้ำหนักเพิ่ม			
33. การดื่มเครื่องดื่มและออกออกซอล์เป็นประจำมีโอกาสเสี่ยงน้อยต่อการเป็นโรคขาดสารอาหาร			

แบบสอบถามการบริโภคอาหาร

คำชี้แจง

กรุณาตอบแบบสอบถามแต่ละข้อ โดยทำเครื่องหมาย / ใน หรือในข้อความที่ท่านเห็นว่า ตรงกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของท่านมากที่สุด

บริโภคเป็นประจำ หมายถึง ปฏิบัติมากกว่า 14 มื้อ / สัปดาห์

บริโภคน้อยครั้ง หมายถึง ปฏิบัติ 7 - 14 มื้อ / สัปดาห์

บริโภคบางครั้ง หมายถึง ปฏิบัติ 1 - 6 มื้อ / สัปดาห์

ไม่เคยบริโภคเลย หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติเลย / สัปดาห์

1. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารวันละ.....มื้อ มื้อใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เช้า กลางวัน เย็น อื่นๆ.....

ชนิดของอาหารที่บริโภค	ข้อความที่ตรงกับการบริโภคของท่าน			
	ไม่เคย บริโภค ^{เลย}	บริโภค ^{บางครั้ง}	บริโภค ^{บ่อย}	บริโภค ^{เป็นประจำ}
2. ท่านรับประทานอาหารต่อไปนี้บ่อยแค่ไหน				
1. ข้าวสวย				
2. ข้าวกล่อง				
3. ข้าวเหนียว				
4. ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ วุ้นเส้น ข้าวซอย ขنمจีน				
5. ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี เช่น ขนมปังชนิดต่างๆ				
6. ธัญพืชชนิดต่างๆ เช่น จำคำ ข้าวโพด				
7. ผักสีเขียวชนิดต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกะหน้า				
8. ผักสีเหลืองชนิดต่างๆ เช่น พอกทอง แครอท				
9. ผลไม้ชนิดต่างๆ เช่น ฟรั่ง แตงโม ส้ม				
10. เนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ เนื้อวัว ปลา ปลาเล็กปาน้อย				

ชนิดของอาหารที่บริโภค	ข้อความที่ทรงกับการบริโภคของท่าน			
	ไม่เคย บริโภค เลย	บริโภค บางครั้ง	บริโภค บ่อย ครั้ง	บริโภค ^{เป็น} ประจำ
11. ไข่ เช่น ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่นกกระทา				
12. ถั่วต่างๆ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลิสงต้ม เต้าหู้				
13. นม โยเกิร์ต น้ำเต้าหู้				
14. เนื้อสัตว์ตัดมัน				
15. อาหารที่ใช้น้ำมันผัด				
16. อาหารที่มีส่วนประกอบของกะทิ				
17. ชา กาแฟ นำอัดลม นำหวานต่างๆ				
18. ขนมหวาน หรือ ของหวานต่างๆ				
19. อาหารหมักดอง เช่น ไส้กรอกอีสาน ปลาส้ม				
20. อาหารที่ปรุงด้วยผงชูรสหรือผงปรุงรส				
21. อาหารประเภทน้ำดื่ม ตุ๋น				
22. อาหารทอด เช่น เนื้อทอด ปลาทอด ไก่ทอด				
23. อาหารสุกๆ คิบๆ เช่น ลាបดิบ ก้อย แห่นม				
24. อาหารปรุงสำเร็จ				
25. อาหารกระป่อง				
26. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น สุรา เบียร์ ไวน์				

3. ท่านรับประทานอาหารว่างช่วงเวลาใด (ตอบได้มากกว่า 1)

10:00 – 11:00 Uhr.

14:00 – 15:00 Uhr.

17:00 – 18:00 u

20:00 – 21:00 11

4. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารว่าง.....มื้อ / สักค้าห์

5. ส่วนใหญ่อาหารว่างที่ท่านรับประทาน คือ.....

6. ท่านคื่มเครื่องคัมมะไรขณะรับประทานอาหารว่าง

ໃມ່ເຊີ້ນ

គំនិត (ព្រៃន).....

ภาคผนวก ค

หนังสืออภิญญา

เรื่อง ขอความร่วมมือ

เรียน บุคลากรทางสุขภาพ คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้าพเจ้า นายวสุ งุยส่องแสง เป็นนักศึกษาปริญญาโทสาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิต วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กำลังทำการค้นคว้าแบบอิสระ (Independent Study) เรื่อง ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ การบริโภคอาหาร และภาวะโภชนาการของบุคลากรทางสุขภาพ

ท่านเป็นผู้มีคุณสมบัติในการให้ข้อมูลตามแบบสอบถามการบริโภคอาหาร และแบบทดสอบความรู้ด้านอาหารและโภชนาการชุดนี้ ดังนั้นจึงได้รับความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามการบริโภคอาหาร และแบบทดสอบความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ โดยกรุณาตอบแบบสอบถามการบริโภคอาหาร และแบบทดสอบความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ให้ครบถูก ข้อตามความเป็นจริงที่สุด ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับ ผู้ศึกษาจะเก็บเป็นความลับและใช้ประโยชน์ใน การศึกษาท่านนี้ คำตอบของท่านจะมีค่าอย่างยิ่งต่อการนำไปเป็นแนวทางเพื่อการแก้ปัญหาหรือ ส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และส่งเสริมให้บุคลากรทางสุขภาพ และบุคลากรกลุ่ม อื่นๆ ให้มีภาวะโภชนาการที่ดี ซึ่งท่านสามารถถอนตัวออกจากโครงการเมื่อใดก็ได้โดยไม่มีผลเสีย ใดๆ เกิดขึ้นกับตัวท่าน

เมื่อท่านทราบและยินดีให้ความร่วมมือ กรุณาลงนามการร่วมมือในการศึกษาระดับนี้ไว้ด้วย
ขอขอบพระคุณสำหรับความร่วมมือของท่านมา ณ โอกาสนี้

ลายมือชื่อ..... ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา

()

ลายมือชื่อ..... พยาน

()

ลายมือชื่อ..... ผู้ศึกษา

(นายวสุ งุยส่องแสง)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นายวสุ งุยส่องแสง

วัน เดือน ปีเกิด

28 กันยายน 2524

ภูมิลำเนา

จังหวัดแพร่

ประวัติการศึกษา

2543

ระดับมัธยมศึกษา

โรงเรียนพิริยาลัยจังหวัดแพร่ จังหวัดแพร่

2547

ปริญญาตรีวิทยาศาสตรบัณฑิต (รังสีเทคนิค)

คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ทุนการศึกษา

โครงการ “โครงงานอุดสาหกรรมสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี”

ปี 2547

(IRPUS) จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกอ.)

ประสบการณ์การทำงาน

2548 – ปัจจุบัน

นักรังสีเทคนิค ศูนย์บริการเทคนิคการแพทย์คลินิก

คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright[©] by Chiang Mai University
 All rights reserved