

ภาคผนวก

แบบสอบถามโครงการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย เรื่อง แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัด
เมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับ
นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง [] และเติมคำในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็น/ความเป็นจริงของท่านในส่วนต่างๆ ที่กำหนดต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภค

1. เพศ [] 1. ชาย [] 2. หญิง
2. อายุ [] 1. ต่ำกว่า 25 ปี [] 2. 25-34 ปี [] 3. 35-44 ปี
[] 4. 45-54 ปี [] 5. 55-64 ปี [] 6. มากกว่า 64 ปี
3. สถานภาพครอบครัว [] 1. โสด [] 2. สมรส/อยู่ด้วยกัน [] 3. หม้าย/หย่าร้าง
4. ระดับการศึกษา [] 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี [] 2. ปริญญาตรี [] 3. สูงกว่าปริญญาตรี
5. อาชีพ [] 1. ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ/หมอ [] 2. ผู้บริหาร/ผู้จัดการ [] 3. พนักงานทางด้านการค้า
[] 4. ผู้ใช้แรงงานในการผลิต [] 5. เกษตรกร [] 6. พนักงานข้าราชการ
[] 7. แม่บ้าน/พ่อบ้าน [] 8. นักศึกษา/นักเรียน [] 9. เกษียณ/ว่างงาน
[] 10. ผู้ประกอบการ [] 11. อื่นๆ โปรดระบุ
6. รายได้โดยเฉลี่ยต่อปี [] 1. ต่ำกว่า \$15,000 [] 2. \$15,000-29,999 [] 3. \$30,000-49,999
[] 4. \$50,000-64,999 [] 5. \$65,000-79,999 [] 6. \$80,000-94,999
[] 7. \$95,000-109,999 [] 8. \$110,000-124,999 [] 9. มากกว่า \$124,999
7. ศาสนา [] 1. คริสต์ [] 2. อิสลาม [] 3. พุทธ
[] 4. ฮินดู [] 5. ยิว [] 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....
8. ประเทศที่พำนัก [] 1. เอเชียตะวันออก [] 2. ยุโรป [] 3. อเมริกา/แคนาดา
[] 4. เอเชียใต้ [] 5. โอเชียเนีย (ออสเตรเลีย, นิวซีแลนด์)
[] 6. ตะวันออกกลาง [] 7. แอฟริกา [] 8. อื่นๆ โปรดระบุ
9. เคยรับประทานอาหารที่ร้านนี้มาก่อน [] 1. ไม่เคย [] 2. เคย
10. ยินดีสั่งรายการอาหารสุขภาพ ถ้าร้านนี้มี [] 1. ไม่ยินดี [] 2. ยินดี

ส่วนที่ 2 การเลือกร้านอาหารและความต้องการรายการอาหารสุขภาพ

1. ปัจจัยต่อไปนี้เป็นสาเหตุที่ทำให้ท่านเลือกรับประทานอาหารไทยมากน้อยเพียงใด และโปรดระบุระดับความคิดเห็นในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนสำคัญน้อยที่สุดและ 7 แทนสำคัญมากที่สุด

ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและความต้องการรายการอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. รสชาติดี							
2. อาหารเพื่อสุขภาพ							
3. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้							
4. สะดวกและรวดเร็ว							
5. การบริการดี							
6. ราคาสมเหตุสมผล							
7. การตกแต่งร้านโดดเด่น							
8. กิจกรรมพิเศษ							
9. อื่นๆ							

2. พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
การรับประทานอาหารสุขภาพในแต่ละมื้อ							
1. มื้อเช้า							
2. มื้อกลางวัน							
3. มื้อเย็น							
4. มื้อสาย							
5. อาหารว่าง							
6. มื้อดึก							

พฤติกรรมกรการบริโภคอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
สาเหตุที่ทำให้เลือกอาหารสุขภาพ							
1. การมีสุขภาพดี							
2. การป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ							
3. การแพ้อาหาร							
4. ข้อจำกัดด้านเชื้อชาติและศาสนา							
5. การควบคุมน้ำหนัก							
6. การเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ							
7. อื่นๆ							
ความพึงพอใจต่อรูปแบบการบริการของอาหาร							
1. บริการเต็มรูปแบบ							
2. บริการตัวเอง							
3. บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน							
4. ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า							
5. อื่นๆ							

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ด้านคุณภาพอาหาร							
1. ความปลอดภัยของอาหาร							
2. ความสด							
3. คุณค่าทางโภชนาการ							
4. อาหารไขมันต่ำ/ปราศจากน้ำตาล							
5. ความสะอาดของอาหาร							
6. อาหารอินทรีย์							
7. อาหารแมคโครไบโอติก							
8. รสชาติดี							

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ด้านความต้องการคุณค่าทางโภชนาการ							
1. พลังงานโดยรวมทั้งหมดต่อจาน							
2. พลังงานโดยรวมจากไขมัน							
3. พลังงานโดยรวมจากโปรตีน							
4. ไขมันต่ำปราศจากไขมัน							
5. คอเลสเตอรอลต่ำ/ไม่มีคอเลสเตอรอล							
6. เกลือและโซเดียมต่ำปราศจากเกลือและโซเดียม							
7. น้ำตาลต่ำปราศจากน้ำตาล							
8. มีใยอาหารสูง							
ด้านมาตรฐานความคงที่							
1. รสชาติ							
2. กลิ่น							
3. รูปลักษณ์							
4. เนื้อสัมผัส							
5. ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อ 1 ที่							
6. คุณภูมิของอาหาร							
7. รูปร่าง/ขนาดของวัตถุดิบ							
ด้านเอกลักษณ์ของอาหาร							
1. นำเสนอประสบการณ์ร้านอาหารที่แตกต่าง							
2. อาหารประจำชาติ							
3. คุณค่าทางโภชนาการ							
4. รายการอาหารพิเศษ							
ด้านบรรยากาศและสถานที่							
1. โต๊ะเก้าอี้ถูกสุขลักษณะในการนั่ง							
2. คุณภูมิห้องอาหาร							
3. การพูดจาของพนักงานให้บริการ							
4. การป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก							
5. การเก็บเสียงของห้องครัว							

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ด้านระดับการบริการและประสิทธิภาพ							
1. การต้อนรับเมื่อมาถึงร้านอาหาร							
2. การจ่ายชื้อได้							
3. การอธิบายเมนูอาหารได้							
4. ความกระตือรือร้นในการต้อนรับลูกค้า							
5. มีสมุดแสดงรายการค่าอาหารต่อลูกค้า							
6. ไม่กดดันให้ลูกค้าจ่ายทิป							
7. ระบบการจองผ่านโทรศัพท์							
8. ความรวดเร็วในการส่งอาหาร							
9. พนักงานมีความรู้ในการแนะนำรายการอาหาร							
10. การบริการรวดเร็วฉับไว							
11. การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า							
12. การขจัดข้อโต้แย้งจากลูกค้า							
13. จิตวิญญาณการให้บริการของพนักงาน							
ด้านความสะอาดและสุขอนามัย							
1. สุขอนามัยของพนักงาน							
2. ภาชนะแก้วและผ้าสะอาด							
3. ซ็อน/ส้อมสะอาดมันวาว							
4. ด้ามจับเครื่องใช้แข็งแรง ยึดติดกับฐาน							
5. เมนูอาหารที่สะอาด							
6. ผ้าเช็ดมือที่สะอาด							
7. ห้องน้ำสะอาดและมีกลิ่นหอม							
8. เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพการใช้งานดี							
ด้านความปลอดภัยและอื่นๆ							
1. การนำแขกไปนั่งที่โต๊ะอาหาร							
2. ประตุนีไฟ							
3. มีค่าเตือนติดบริเวณเครื่องใช้ที่มีความร้อน							
4. ไม่มีสิ่งปนเปื้อนในอาหาร							

4. การเลือกรายการอาหารสุขภาพและการบริการ

อาหารสุขภาพและการบริการ	ระดับความสำคัญ สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ประเภทรายการอาหารที่นิยม							
1. อาหารจานเดียว							
2. อาหารชุด (อาหารเรียกน้ำย่อย+อาหารจานหลัก + ของหวาน)							
3. อาหารชุด (ประกอบด้วยกับข้าวและเครื่องเคียงหลายจาน)							
4. รายการอาหารพิเศษ							
5. อาหารบุฟเฟ่ต์							
6. อาหารตามร้านค้าข้างทาง							
7. อื่นๆ							
เกณฑ์สำคัญในการเลือกอาหาร							
1. ราคาอาหารต่อจาน							
2. อาหารมีเอกลักษณ์							
3. ราคาอาหารต่อจาน							
4. อาหารมีเอกลักษณ์							
5. เป็นอาหารท้องถิ่น							
6. เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง							
7. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ							
8. อื่นๆ							
ประเภทของอาหารที่นิยมเลือกเพื่อสุขภาพ							
1. เนื้อสัตว์							
สัตว์ปีก							
3. ปลา							
4. อาหารทะเล							

อาหารสุขภาพและการบริการ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
6. ข้าว/ธัญพืช							
7. พืชตระกูลถั่ว/ถั่ว/เมล็ดพันธุ์พืช							
8. สมุนไพรและสายพันธุ์							
9. อื่น ๆ							
ประเภทของการปรุงอาหารที่นิยมเลือกเพื่อสุขภาพ							
1. แกงกะหรี่							
2. แกง							
3. การนึ่ง							
4. การตุ๋น							
5. การย่าง/ต้ม							
6. การทอด							
7. การทอดโดยใช้น้ำมันน้อย							
8. สลัด							
9. อื่น ๆ							
ประเภทของร้านอาหารที่นิยมใช้บริการ							
1. ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ							
2. ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด							
3. ร้านอาหารท้องถิ่น							
4. อื่น ๆ							

ขอขอบพระคุณที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามเชิงคุณภาพ

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้าน ภัตตาคาร/
ร้านอาหาร เพื่อการวิจัย เรื่อง แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร
การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยว
ชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ส่วนที่ 1 แนวโน้มตลาด และการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารสุขภาพ

1.1 ความต้องการของตลาด (ลูกค้า)

.....

.....

.....

1.2 การแข่งขัน (คู่แข่ง)

.....

.....

.....

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในการนำไปสู่การเป็น ร้านอาหารและภัตตาคารอาหารเพื่อสุขภาพ

2.1 จุดแข็ง

.....

.....

.....

2.2 จุดอ่อน

.....

.....

.....

2.3 โอกาส

.....

.....

.....

2.4 อุปสรรค

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 แนวทางในการพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

3.1 การจัดเมนูอาหารสุขภาพ

ปัจจัยที่นำมาใช้เป็นแนวคิดในการวางแผนรายการอาหารสุขภาพ

.....

.....

.....

อาหาร (Products)

- วัตถุดิบ (Ingredients)

.....

.....

.....

- วิธีการประกอบการอาหาร (Cooking method)

.....

.....

.....

- รูปแบบการนำเสนอ งาน/ปริมาณอาหารต่อ 1 ที่ (Presentation/Portion)

.....

.....

.....

- การออกแบบรายการอาหารโดยคำนึงถึงความต้องการในแง่โภชนาการ (The nutritional basis for menu items design)

.....

.....

.....

3.2 การปรุงอาหารสุขภาพ

- การเลือกวัตถุดิบ

.....

.....

.....

-การเก็บรักษาวัตถุดิบ

.....

.....

.....

- การควบคุมคุณภาพรสชาติอาหาร

.....

.....

.....

- การปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ

.....

.....

.....

3.3 การจัดการครัว/ภัตตาคารอาหารสุขภาพ

- การจัดการคน (Management of people)

.....

.....

.....

- การจัดการสถานที่/เครื่องมือ อุปกรณ์ (Management of plants)

.....

.....

.....

- การจัดการผลผลิต (วัตถุดิบ/การผลิต) (Management of products)

.....

.....

.....

- การจัดการราคา/ผลกำไร (Management of profits)

.....

.....

.....

- การจัดการการส่งเสริมการขาย (Management of promotions)

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา และข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้

แบบสัมภาษณ์สนทนากลุ่ม

แบบสัมภาษณ์นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ และพ่อครัว/แม่ครัวในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อการวิจัย เรื่อง แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ผู้ให้สัมภาษณ์ ชื่อ..... ตำแหน่งปัจจุบัน.....
 สถานที่ทำงาน..... ที่อยู่.....
 โทรศัพท์..... มือถือ..... อีเมล.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. อายุ.....ปี
2. ปัจจุบันประกอบอาชีพหลัก (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) () นักวิชาการ
 () พ่อครัว/แม่ครัว () ผู้ประกอบการร้านอาหาร () อื่นๆ โปรดระบุ.....
3. การศึกษา หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสายงาน

4. ระยะเวลาการทำงานด้านอาหารหรือที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน.....ปี
5. ประสบการณ์ทำงานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดเมนูอาหารสุขภาพในร้านอาหาร/ภัตตาคาร สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

นิยามศัพท์ “อาหารสุขภาพ” หมายถึง อาหารสมดุลที่มีปริมาณสารอาหารครบ 5 หมู่ และมีสัดส่วนที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในแต่ละมื้อแต่ละวัน โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้มีการกำหนดมาตรฐาน 4 ด้านของเมนูสุขภาพ ได้แก่ 1) เป็นอาหารที่ปรุงประกอบด้วยสารอาหารอย่างน้อย 4 หมู่ (ถ้าจัดให้มีหมู่ผลไม้ด้วยจะครบทั้ง 5 หมู่) 2) มีปริมาณไขมันไม่เกินร้อยละ 25-30 ของการกระจายตัวของพลังงานในอาหารทั้งหมด 3) ปรุงด้วยอาหารที่สดสะอาดปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อน 4) รสชาติไม่หวานและเค็มจัด

1. ปัญหาของการจัดเมนูอาหารสุขภาพ คือ

.....

.....

.....

.....

.....

2. ลักษณะของการจัดเมนูอาหารสุขภาพ ควรมีลักษณะเด่นและแตกต่างจากเมนูอาหารทั่วไป อย่างไร ในประเด็นต่อไปนี้

2.1 การแบ่งประเภทของเมนูอาหารสุขภาพ (จากนิยามศัพท์)

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 วัตถุประสงค์

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 วิธีการปรุง

.....

.....

.....

.....

.....

2.4 รูปแบบการนำเสนอ

.....

.....

.....

.....

.....

2.5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอื่นๆ ที่สำคัญและสามารถเป็นจุดขายในเมนูอาหารสุขภาพ

.....

.....

.....

.....

.....

3. แนวคิดในการพัฒนาเมนูอาหารสุขภาพ เพื่อบ่งชี้ถึงอัตลักษณ์ของการเป็นภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ควรเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

**ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการครัวเพื่อสุขภาพในร้านอาหาร/ภัตตาคาร สำหรับ
นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ**

1. ปัญหาของการจัดการครัวเพื่อสุขภาพ คือ

.....

.....

.....

.....

.....

**2. ลักษณะของการจัดการครัวที่บ่งชี้ถึงเอกลักษณ์เพื่อนำไปสู่การเป็นภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
ควรมีลักษณะที่สำคัญในประเด็นต่อไปนี้ อย่างไร**

2.1 ระบบการจัดการครัว : การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเตรียม-ปรุง-เสิร์ฟ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 สถานที่ (ครัว) : การจัดผัง การตกแต่ง อุปกรณ์เครื่องใช้ สุขาภิบาล และ อื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 บุคลากรที่จำเป็นต้องมีในการจัดการครัวสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพควรประกอบด้วย
ใครบ้าง : คุณสมบัติ ความรู้ และทักษะเฉพาะทางที่จำเป็นต้องมี

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. แนวคิดในการพัฒนาด้านการจัดครัวในสภาพปัจจุบันเพื่อไปสู่การเป็นครัวเพื่อสุขภาพ
ท่านคิดว่าควรมีแนวทางอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับจุดเด่น/จุดขายเพื่อสร้างความแตกต่างบ่งชี้ถึงเอกลักษณ์ของ
ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ควรมีลักษณะเด่นอย่างไรใน
ประเด็นต่อไปนี้

ลักษณะการตกแต่งร้าน/บรรยากาศ/สภาพแวดล้อม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลักษณะของอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

ลักษณะของการบริการ

.....

.....

.....

.....

.....

ลักษณะของพนักงานบริการ

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม :

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้

การหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	A5.1	5.7308	1.2824	26.0
2.	A5.2	4.7692	1.3655	26.0
3.	A5.3	5.1154	1.7280	26.0
4.	A5.4	5.1538	1.1556	26.0
5.	A5.5	5.7308	1.2184	26.0
6.	A5.6	5.5385	1.1038	26.0
7.	A5.7	4.3077	1.7611	26.0
8.	A5.8	3.5000	1.9647	26.0
9.	B2.1	4.8846	1.4234	26.0
10.	B2.2	4.6538	1.4951	26.0
11.	B2.3	5.0769	1.3834	26.0
12.	B2.4	3.6923	1.6191	26.0
13.	B2.5	4.1154	1.7510	26.0
14.	B2.6	4.3077	1.7611	26.0
15.	B3.1	5.9231	.9348	26.0
16.	B3.2	4.3846	1.7453	26.0
17.	B3.3	3.5385	2.0636	26.0
18.	B3.4	3.1923	1.9395	26.0
19.	B3.5	4.7692	1.5826	26.0
20.	B3.6	3.5385	1.8162	26.0
21.	B4.1	5.6538	1.3840	26.0
22.	B4.2	3.6154	1.5252	26.0
23.	B4.3	4.7692	1.5049	26.0
24.	B4.4	4.2308	1.5049	26.0
25.	C1.1	5.6154	1.4718	26.0
26.	C1.2	6.1154	1.1774	26.0
27.	C1.3	5.2308	1.4507	26.0
28.	C1.4	4.6154	1.7453	26.0
29.	C1.5	6.0385	1.0763	26.0
30.	C1.6	4.3846	1.7906	26.0
31.	C1.7	3.8846	1.8183	26.0
32.	C1.8	6.1154	1.1073	26.0
33.	C2.1	4.1154	1.3365	26.0
34.	C2.2	4.3077	1.5689	26.0
35.	C2.3	3.8077	1.6738	26.0
36.	C2.4	4.0769	1.7187	26.0
37.	C2.5	3.5769	1.6291	26.0
38.	C2.6	3.9231	1.4401	26.0
39.	C2.7	4.2692	1.4848	26.0
40.	C2.8	4.5769	1.6043	26.0
41.	C3.1	5.9615	1.3411	26.0
42.	C3.2	5.6538	1.2631	26.0
43.	C3.3	5.1154	1.1774	26.0
44.	C3.4	5.0385	1.1826	26.0

45.	C3.5	4.7692	1.2746	26.0
46.	C3.6	5.1923	1.5237	26.0
47.	C3.7	4.6538	1.0933	26.0
48.	C4.1	5.0385	1.3109	26.0

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases	
49.	C4.2	4.9231	1.7646	26.0	
50.	C4.3	3.9231	1.5211	26.0	
51.	C4.4	3.8846	1.2752	26.0	
52.	C5.1	4.6923	1.3790	26.0	
53.	C5.2	5.2692	.8744	26.0	
54.	C5.3	4.5769	1.3015	26.0	
55.	C5.4	4.6154	1.3290	26.0	
56.	C5.5	4.2308	1.8397	26.0	
57.	C6.1	4.6154	1.6267	26.0	
58.	C6.2	3.3462	1.8749	26.0	
59.	C6.3	4.1538	1.3474	26.0	
60.	C6.4	5.4231	1.3015	26.0	
61.	C6.5	3.9231	1.8531	26.0	
62.	C6.6	5.3077	1.4634	26.0	
63.	C6.7	4.2692	1.8013	26.0	
64.	C6.8	5.4231	1.2704	26.0	
65.	C6.9	5.4231	1.2385	26.0	
66.	C6.10	5.2692	1.4576	26.0	
67.	C6.11	5.0000	1.1314	26.0	
68.	C6.12	5.2692	1.0414	26.0	
69.	C6.13	5.3462	1.0561	26.0	
70.	C7.1	5.6923	1.3197	26.0	
71.	C7.2	5.5000	1.2083	26.0	
72.	C7.3	5.0769	1.7418	26.0	
73.	C7.4	5.1923	1.3272	26.0	
74.	C7.5	5.3077	1.2576	26.0	
75.	C7.6	4.0769	1.9375	26.0	
76.	C7.7	6.0000	1.2329	26.0	
77.	C7.8	5.3846	1.0228	26.0	
78.	C8.1	4.2308	1.7043	26.0	
79.	C8.2	4.2308	1.9454	26.0	
80.	C8.3	4.8846	1.5576	26.0	
81.	C8.4	5.2692	1.8234	26.0	
82.	D4.2.1	5.5769	1.2385	26.0	
83.	D4.2.2	3.9231	1.4676	26.0	
84.	D4.2.3	4.4615	1.6058	26.0	
85.	D4.2.4	4.4231	1.6043	26.0	
86.	D4.2.5	3.8462	1.5923	26.0	
87.	D4.2.6	4.3462	1.5477	26.0	
88.	D4.3.1	5.2308	1.3655	26.0	
89.	D4.3.2	4.7692	1.5571	26.0	
90.	D4.3.3	5.1923	1.2335	26.0	
91.	D4.3.4	4.5769	1.3319	26.0	

92.	D4.3.5	4.8462	1.0466	26.0
93.	D4.4.1	5.0769	1.5728	26.0
94.	D4.4.2	5.0385	1.4277	26.0
95.	D4.4.3	5.4231	1.5013	26.0
96.	D4.4.4	5.4615	1.5551	26.0

-

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
97.	D4.4.5	5.8846	1.2108	26.0
98.	D4.4.6	5.2692	1.4299	26.0
99.	D4.4.7	5.5769	1.1375	26.0
100.	D4.4.8	5.4231	1.6291	26.0
101.	D4.5.1	4.9615	1.5870	26.0
102.	D4.5.2	5.0000	1.4697	26.0
103.	D4.5.3	5.1154	1.2108	26.0
104.	D4.5.4	4.7692	1.2746	26.0
105.	D4.5.5	5.0769	1.4676	26.0
106.	D4.5.6	4.7308	1.4016	26.0
107.	D4.5.7	4.1538	1.4337	26.0
108.	D4.5.8	5.3462	1.5986	26.0
109.	D4.6.1	5.1154	1.4786	26.0
110.	D4.6.2	3.6154	1.5768	26.0
111.	D4.6.3	5.4231	1.3015	26.0

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
A5.1	527.9231	3675.8338	.2806	.9428
A5.2	528.8846	3681.3062	.2290	.9430
A5.3	528.5385	3630.0985	.4228	.9424
A5.4	528.5000	3673.2200	.3324	.9427
A5.5	527.9231	3683.5138	.2442	.9429
A5.6	528.1154	3669.3062	.3783	.9426
A5.7	529.3462	3647.5154	.3314	.9427
A5.8	530.1538	3598.2954	.5047	.9420
B2.1	528.7692	3670.8246	.2798	.9429
B2.2	529.0000	3687.9200	.1705	.9432
B2.3	528.5769	3660.2538	.3522	.9426
B2.4	529.9615	3670.2785	.2458	.9430
B2.5	529.5385	3643.3785	.3532	.9427

B2.6	529.3462	3659.5954	.2742	.9430
B3.1	527.7308	3671.2446	.4325	.9426
B3.2	529.2692	3625.4846	.4405	.9423
B3.3	530.1154	3665.7062	.2047	.9434
B3.4	530.4615	3650.8985	.2835	.9430
B3.5	528.8846	3649.7062	.3603	.9426
B3.6	530.1154	3656.1862	.2806	.9429
B4.1	528.0000	3629.9200	.5354	.9421
B4.2	530.0385	3686.2785	.1755	.9432
B4.3	528.8846	3673.7862	.2470	.9430
B4.4	529.4231	3672.2538	.2555	.9430
C1.1	528.0385	3626.6785	.5205	.9421
C1.2	527.5385	3642.2585	.5452	.9422
C1.3	528.4231	3641.4538	.4430	.9424
C1.4	529.0385	3597.2385	.5771	.9418
C1.5	527.6154	3644.8862	.5776	.9422
C1.6	529.2692	3643.9646	.3421	.9427
C1.7	529.7692	3687.2246	.1385	.9435
C1.8	527.5385	3659.9385	.4475	.9424
C2.1	529.5385	3671.8585	.2931	.9428
C2.2	529.3462	3646.3154	.3818	.9425
C2.3	529.8462	3618.3754	.4963	.9421
C2.4	529.5769	3622.6538	.4616	.9422
C2.5	530.0769	3627.9938	.4610	.9423
C2.6	529.7308	3697.7246	.1217	.9434
C2.7	529.3846	3660.0862	.3274	.9427
C2.8	529.0769	3667.3538	.2634	.9430
C3.1	527.6923	3649.1015	.4334	.9424

-

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
C3.2	528.0000	3666.2400	.3483	.9427
C3.3	528.5385	3640.3385	.5588	.9421
C3.4	528.6154	3641.7662	.5461	.9422
C3.5	528.8846	3676.1062	.2807	.9428
C3.6	528.4615	3648.1785	.3837	.9425
C3.7	529.0000	3654.8800	.4920	.9423
C4.1	528.6154	3665.7662	.3379	.9427
C4.2	528.7308	3653.4046	.3028	.9428
C4.3	529.7308	3668.8446	.2711	.9429
C4.4	529.7692	3664.3446	.3572	.9426
C5.1	528.9615	3702.6785	.0985	.9434
C5.2	528.3846	3669.2862	.4820	.9425

C5.3	529.0769	3645.2738	.4718	.9423
C5.4	529.0385	3649.0785	.4377	.9424
C5.5	529.4231	3662.0138	.2502	.9431
C6.1	529.0385	3671.4785	.2384	.9430
C6.2	530.3077	3684.4615	.1456	.9435
C6.3	529.5000	3664.9800	.3330	.9427
C6.4	528.2308	3662.9846	.3582	.9426
C6.5	529.7308	3644.1246	.3288	.9428
C6.6	528.3462	3642.8754	.4308	.9424
C6.7	529.3846	3642.4062	.3471	.9427
C6.8	528.2308	3651.0646	.4458	.9424
C6.9	528.2308	3673.8646	.3045	.9428
C6.10	528.3846	3635.6862	.4739	.9423
C6.11	528.6538	3637.9954	.5997	.9421
C6.12	528.3846	3665.7662	.4303	.9425
C6.13	528.3077	3667.3415	.4117	.9426
C7.1	527.9615	3672.0385	.2960	.9428
C7.2	528.1538	3649.4154	.4811	.9423
C7.3	528.5769	3592.4138	.6019	.9417
C7.4	528.4615	3655.1385	.4001	.9425
C7.5	528.3462	3647.1154	.4768	.9423
C7.6	529.5769	3598.4138	.5117	.9420
C7.7	527.6538	3669.2754	.3369	.9427
C7.8	528.2692	3659.4046	.4902	.9424
C8.1	529.4231	3641.5338	.3728	.9426
C8.2	529.4231	3636.1738	.3459	.9427
C8.3	528.7692	3647.8646	.3764	.9426
C8.4	528.3846	3690.5662	.1229	.9436
D4.2.1	528.0769	3669.2738	.3353	.9427

-

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D4.2.2	529.7308	3626.3646	.5239	.9421
D4.2.3	529.1923	3623.4415	.4919	.9422
D4.2.4	529.2308	3648.9046	.3593	.9426
D4.2.5	529.8077	3628.4815	.4697	.9422
D4.2.6	529.3077	3629.8215	.4767	.9422
D4.3.1	528.4231	3623.7738	.5808	.9420
D4.3.2	528.8846	3652.7462	.3504	.9426
D4.3.3	528.4615	3629.2185	.6081	.9420
D4.3.4	529.0769	3629.0338	.5628	.9420
D4.3.5	528.8077	3663.6815	.4447	.9425
D4.4.1	528.5769	3675.7738	.2248	.9431

D4.4.2	528.6154	3671.6062	.2744	.9429
D4.4.3	528.2308	3636.8246	.4531	.9423
D4.4.4	528.1923	3621.3615	.5200	.9421
D4.4.5	527.7692	3644.9846	.5107	.9422
D4.4.6	528.3846	3647.0462	.4170	.9424
D4.4.7	528.0769	3656.2338	.4623	.9424
D4.4.8	528.2308	3636.9846	.4147	.9424
D4.5.1	528.6923	3681.6615	.1918	.9432
D4.5.2	528.6538	3676.3954	.2388	.9430
D4.5.3	528.5385	3677.7785	.2851	.9428
D4.5.4	528.8846	3676.5062	.2781	.9429
D4.5.5	528.5769	3670.0938	.2748	.9429
D4.5.6	528.9231	3686.4738	.1920	.9431
D4.5.7	529.5000	3719.1400	-.0005	.9437
D4.5.8	528.3077	3721.5015	-.0151	.9439
D4.6.1	528.5385	3675.0585	.2447	.9430
D4.6.2	530.0385	3724.6785	-.0314	.9439
D4.6.3	528.2308	3669.4646	.3168	.9427

Reliability Coefficients

N of Cases = 26.0 N of Items =111

Alpha = .9431

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	A5.1	5.8276	1.2555	29.0
2.	A5.2	4.6897	1.3391	29.0
3.	A5.3	5.0345	1.6579	29.0
4.	A5.4	5.0690	1.1932	29.0
5.	A5.5	5.7241	1.1618	29.0
6.	A5.6	5.5517	1.0551	29.0
7.	A5.7	4.3103	1.7135	29.0
8.	A5.8	3.5517	1.8820	29.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
A5.1	33.9310	36.6379	.4260	.6920
A5.2	35.0690	35.7808	.4442	.6877
A5.3	34.7241	36.7783	.2567	.7310
A5.4	34.6897	40.1502	.2061	.7291
A5.5	34.0345	37.2488	.4295	.6927
A5.6	34.2069	35.8842	.6085	.6670
A5.7	35.4483	31.3276	.5436	.6622
A5.8	36.2069	30.8128	.4946	.6767

Reliability Coefficients

N of Cases = 29.0 N of Items = 8

Alpha = .7213

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	B2.1	4.8571	1.4328	28.0
2.	B2.2	4.6071	1.4742	28.0
3.	B2.3	5.0357	1.3467	28.0
4.	B2.4	3.7500	1.5782	28.0
5.	B2.5	3.9286	1.8243	28.0
6.	B2.6	4.1429	1.8199	28.0
7.	B3.1	5.9286	.9400	28.0
8.	B3.2	4.4643	1.7529	28.0
9.	B3.3	3.3571	2.0943	28.0
10.	B3.4	3.0357	1.9528	28.0

11.	B3.5	4.5000	1.8156	28.0
12.	B3.6	3.4643	1.8152	28.0
13.	B4.1	5.6429	1.3393	28.0
14.	B4.2	3.6429	1.5685	28.0
15.	B4.3	4.5357	1.6884	28.0
16.	B4.4	4.2143	1.4493	28.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
B2.1	64.2500	157.6759	.3850	.7924
B2.2	64.5000	156.8519	.3942	.7917
B2.3	64.0714	159.3280	.3659	.7936
B2.4	65.3571	154.4603	.4239	.7896
B2.5	65.1786	146.3003	.5428	.7800
B2.6	64.9643	150.1839	.4503	.7874
B3.1	63.1786	169.9299	.1129	.8051
B3.2	64.6429	153.4974	.3916	.7919
B3.3	65.7500	145.1574	.4763	.7855
B3.4	66.0714	143.4762	.5620	.7779
B3.5	64.6071	150.3214	.4484	.7876
B3.6	65.6429	144.7566	.5845	.7766
B4.1	63.4643	168.4061	.0973	.8085
B4.2	65.4643	163.9616	.1782	.8057
B4.3	64.5714	152.9947	.4246	.7894
B4.4	64.8929	155.9511	.4290	.7896

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Reliability Coefficients

N of Cases = 28.0 N of Items = 16

Alpha = .8017

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	C1.1	5.6154	1.4718	26.0
2.	C1.2	6.1154	1.1774	26.0
3.	C1.3	5.2308	1.4507	26.0
4.	C1.4	4.6154	1.7453	26.0
5.	C1.5	6.0385	1.0763	26.0
6.	C1.6	4.3846	1.7906	26.0
7.	C1.7	3.8846	1.8183	26.0
8.	C1.8	6.1154	1.1073	26.0
9.	C2.1	4.1154	1.3365	26.0
10.	C2.2	4.3077	1.5689	26.0
11.	C2.3	3.8077	1.6738	26.0
12.	C2.4	4.0769	1.7187	26.0
13.	C2.5	3.5769	1.6291	26.0
14.	C2.6	3.9231	1.4401	26.0
15.	C2.7	4.2692	1.4848	26.0
16.	C2.8	4.5769	1.6043	26.0
17.	C3.1	5.9615	1.3411	26.0
18.	C3.2	5.6538	1.2631	26.0
19.	C3.3	5.1154	1.1774	26.0
20.	C3.4	5.0385	1.1826	26.0
21.	C3.5	4.7692	1.2746	26.0
22.	C3.6	5.1923	1.5237	26.0
23.	C3.7	4.6538	1.0933	26.0
24.	C4.1	5.0385	1.3109	26.0
25.	C4.2	4.9231	1.7646	26.0
26.	C4.3	3.9231	1.5211	26.0
27.	C4.4	3.8846	1.2752	26.0
28.	C5.1	4.6923	1.3790	26.0
29.	C5.2	5.2692	.8744	26.0
30.	C5.3	4.5769	1.3015	26.0
31.	C5.4	4.6154	1.3290	26.0
32.	C5.5	4.2308	1.8397	26.0
33.	C6.1	4.6154	1.6267	26.0
34.	C6.2	3.3462	1.8749	26.0
35.	C6.3	4.1538	1.3474	26.0
36.	C6.4	5.4231	1.3015	26.0
37.	C6.5	3.9231	1.8531	26.0
38.	C6.6	5.3077	1.4634	26.0
39.	C6.7	4.2692	1.8013	26.0
40.	C6.8	5.4231	1.2704	26.0
41.	C6.9	5.4231	1.2385	26.0
42.	C6.10	5.2692	1.4576	26.0
43.	C6.11	5.0000	1.1314	26.0
44.	C6.12	5.2692	1.0414	26.0
45.	C6.13	5.3462	1.0561	26.0
46.	C7.1	5.6923	1.3197	26.0
47.	C7.2	5.5000	1.2083	26.0
48.	C7.3	5.0769	1.7418	26.0
49.	C7.4	5.1923	1.3272	26.0

50.	C7.5	5.3077	1.2576	26.0
51.	C7.6	4.0769	1.9375	26.0
52.	C7.7	6.0000	1.2329	26.0
53.	C7.8	5.3846	1.0228	26.0
54.	C8.1	4.2308	1.7043	26.0
55.	C8.2	4.2308	1.9454	26.0
56.	C8.3	4.8846	1.5576	26.0
57.	C8.4	5.2692	1.8234	26.0

-

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
C1.1	270.1923	1139.3615	.5805	.9108
C1.2	269.6923	1152.8615	.5623	.9114
C1.3	270.5769	1156.3338	.4132	.9124
C1.4	271.1923	1131.8415	.5477	.9109
C1.5	269.7692	1153.2246	.6131	.9112
C1.6	271.4231	1161.6938	.2810	.9138
C1.7	271.9231	1188.2338	.0611	.9162
C1.8	269.6923	1159.8215	.5059	.9119
C2.1	271.6923	1167.0215	.3329	.9130
C2.2	271.5000	1157.5400	.3672	.9128
C2.3	272.0000	1140.4800	.4946	.9115
C2.4	271.7308	1145.9646	.4321	.9121
C2.5	272.2308	1146.9846	.4492	.9120
C2.6	271.8846	1184.6662	.1257	.9149
C2.7	271.5385	1157.4585	.3914	.9125
C2.8	271.2308	1167.3846	.2667	.9138
C3.1	269.8462	1153.4954	.4820	.9118
C3.2	270.1538	1163.2554	.3987	.9125
C3.3	270.6923	1149.1815	.6093	.9111
C3.4	270.7692	1151.7046	.5743	.9113
C3.5	271.0385	1165.4785	.3688	.9128
C3.6	270.6154	1156.8862	.3859	.9126
C3.7	271.1538	1159.8154	.5128	.9119
C4.1	270.7692	1182.8246	.1626	.9144
C4.2	270.8846	1168.4262	.2293	.9143
C4.3	271.8846	1173.1462	.2278	.9141
C4.4	271.9231	1181.8338	.1795	.9142
C5.1	271.1154	1182.7462	.1534	.9145
C5.2	270.5385	1166.8185	.5293	.9121
C5.3	271.2308	1147.5446	.5666	.9112
C5.4	271.1923	1148.2415	.5462	.9113
C5.5	271.5769	1144.6538	.4110	.9124
C6.1	271.1923	1175.3615	.1900	.9145

C6.2	272.4615	1186.8185	.0686	.9163
C6.3	271.6538	1168.2354	.3165	.9132
C6.4	270.3846	1159.2862	.4313	.9123
C6.5	271.8846	1154.8262	.3251	.9134
C6.6	270.5000	1147.0600	.5044	.9115
C6.7	271.5385	1155.3785	.3314	.9133
C6.8	270.3846	1154.8862	.4946	.9118
C6.9	270.3846	1165.2062	.3839	.9127
C6.10	270.5385	1142.3385	.5556	.9111
C6.11	270.8077	1152.1615	.5958	.9112
C6.12	270.5385	1163.6185	.4855	.9121
C6.13	270.4615	1170.0985	.3874	.9127
C7.1	270.1154	1165.5462	.3542	.9129
C7.2	270.3077	1154.5415	.5261	.9116
C7.3	270.7308	1117.0046	.6799	.9095
C7.4	270.6154	1156.2462	.4564	.9120
C7.5	270.5000	1154.5000	.5046	.9117
C7.6	271.7308	1127.9646	.5185	.9112
C7.7	269.8077	1170.4015	.3234	.9131
C7.8	270.4231	1156.2538	.6024	.9114
C8.1	271.5769	1161.1338	.3027	.9135
C8.2	271.5769	1153.6938	.3157	.9136
C8.3	270.9231	1160.5538	.3413	.9130
C8.4	270.5385	1198.3385	-.0195	.9171

Reliability Coefficients

N of Cases = 26.0 N of Items = 57

Alpha = .9141

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	D4.2.1	5.5357	1.2317	28.0
2.	D4.2.2	3.9286	1.4383	28.0
3.	D4.2.3	4.4643	1.5512	28.0
4.	D4.2.4	4.4286	1.5499	28.0
5.	D4.2.5	3.8571	1.5327	28.0
6.	D4.2.6	4.2857	1.5119	28.0
7.	D4.3.1	5.2857	1.3569	28.0
8.	D4.3.2	4.7857	1.5241	28.0
9.	D4.3.3	5.1071	1.2274	28.0
10.	D4.3.4	4.5357	1.2905	28.0
11.	D4.3.5	4.7857	1.0313	28.0
12.	D4.4.1	5.0714	1.5379	28.0
13.	D4.4.2	4.9643	1.4006	28.0
14.	D4.4.3	5.4286	1.5013	28.0

15.	D4.4.4	5.5000	1.5275	28.0
16.	D4.4.5	5.8929	1.1969	28.0
17.	D4.4.6	5.2500	1.4044	28.0
18.	D4.4.7	5.5357	1.1380	28.0
19.	D4.4.8	5.4286	1.6200	28.0
20.	D4.5.1	4.9643	1.5512	28.0
21.	D4.5.2	5.0000	1.4142	28.0
22.	D4.5.3	5.1071	1.1655	28.0
23.	D4.5.4	4.7857	1.2578	28.0
24.	D4.5.5	5.0714	1.4123	28.0
25.	D4.5.6	4.7143	1.3569	28.0
26.	D4.5.7	4.1786	1.3892	28.0
27.	D4.5.8	5.3571	1.5920	28.0
28.	D4.6.1	5.1071	1.4489	28.0
29.	D4.6.2	3.6786	1.5409	28.0
30.	D4.6.3	5.4643	1.2905	28.0

-

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D4.2.1	141.9643	329.5172	.2709	.8536
D4.2.2	143.5714	325.2910	.3043	.8530
D4.2.3	143.0357	309.7394	.5678	.8450
D4.2.4	143.0714	313.1058	.5039	.8470
D4.2.5	143.6429	324.1640	.3014	.8533
D4.2.6	143.2143	314.3228	.4951	.8473
D4.3.1	142.2143	328.1005	.2687	.8539
D4.3.2	142.7143	327.7672	.2366	.8552
D4.3.3	142.3929	319.3585	.5079	.8478
D4.3.4	142.9643	318.9987	.4878	.8481
D4.3.5	142.7143	329.2487	.3430	.8520
D4.4.1	142.4286	328.1799	.2262	.8556
D4.4.2	142.5357	328.7024	.2458	.8546
D4.4.3	142.0714	317.0317	.4463	.8489
D4.4.4	142.0000	318.8148	.4033	.8502
D4.4.5	141.6071	317.8770	.5586	.8467
D4.4.6	142.2500	320.8611	.4038	.8502
D4.4.7	141.9643	319.5172	.5490	.8472
D4.4.8	142.0714	306.3651	.6023	.8436
D4.5.1	142.5357	320.4802	.3648	.8514
D4.5.2	142.5000	327.4444	.2677	.8540
D4.5.3	142.3929	318.6918	.5551	.8469
D4.5.4	142.7143	316.2116	.5668	.8462
D4.5.5	142.4286	320.5503	.4074	.8501

D4.5.6	142.7857	322.4709	.3865	.8507
D4.5.7	143.3214	334.8188	.1259	.8578
D4.5.8	142.1429	320.9418	.3449	.8520
D4.6.1	142.3929	317.2103	.4619	.8485
D4.6.2	143.8214	348.5966	-.1360	.8661
D4.6.3	142.0357	323.2209	.3936	.8505

Reliability Coefficients

N of Cases = 28.0 N of Items = 30

Alpha = .8553

การสัมภาษณ์เชิงลึก
ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้าน พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้าน
ณ โรงแรมดุสิตธานี





กำหนดการสัมมนาสนทนากลุ่ม
นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ และพ่อครัว/แม่ครัว
วันพุธที่ 5 ตุลาคม 2554
ห้องประชุมพิรมย์ (ชั้น M) ณ โรงแรมहरรรษา กรุงเทพมหานคร

เวลา 15.00 น.	เปิดการสนทนากลุ่ม
เวลา 15.30 น.	สนทนาหัวข้อ การจัดเมนูอาหารสุขภาพ
เวลา 16.00 น.	สนทนาหัวข้อ การจัดการครัวเพื่อสุขภาพ
เวลา 17.00 น.	สนทนาหัวข้อ ข้อมูลเกี่ยวกับจุดเด่น/จุดขายเพื่อสร้างความแตกต่าง บ่งชี้ถึงเอกลักษณ์ของภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ
เวลา 18.30 น.	ปิดการสนทนากลุ่ม

การสัมภาษณ์สนทนากลุ่ม
นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ และพ่อครัว/แม่ครัว
ณ โรงแรมहरรรษา กรุงเทพมหานคร





ตัวอย่างรายการอาหารเพื่อสุขภาพ



ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง



ต้มผักกระตูดหมู



ผัดเนื้อปลาทุฟริกไทยดำ



ต้มยำกุ้ง (น้ำใส)



ยำทะเล



ยำใบบัวบก



ข้าวผัดน้ำพริกปลาสด



ข้าวคลุกกะปิ



หมูก้อนทอดกระเทียม



น้ำพริกกะปิ



น้ำพริกขี้เหล็ก



น้ำพริกกุ้งเสียบ

ตัวอย่างการจัดตกแต่งอาหารสุภาพประเภทต่าง ๆ



ประเภทอาหารจานเดียว



ประเภทอาหารว่าง



ประเภทต้มยำ



ประเภทแกงกะทิ



ประเภทอาหารหวาน

รายชื่อร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้ให้ข้อมูล

zone	ชื่อร้าน/ที่อยู่	ชื่อผู้เก็บข้อมูล
เลียยบริมน้ำ	1. In love bar & restaurant ท่าเรือเทเวศน์ ถ.กรุงเกษม สามพระยา พระนคร กทม. 10200	คุณไชโย แซ่เอี้ยว (ผู้จัดการร้าน) คุณจินตนา งามเฉลิม คุณยุพิน มีสวนพลอย (แม่ครัว) คุณบังอร ป้าขวัญ (แม่ครัว)
เลียยบริมน้ำ	2. Room Number 5 ใกล้ท่าเรือเทเวศน์ ถ.กรุงเกษม สามพระยา พระนคร กทม. 10200	คุณวนารัตน์ อินทายรัตน์ (Chef) คุณนิติรัตน์ สาสุขวัฒน์ ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ
เลียยบริมน้ำ	3. ร้านกินลมชมสะพาน 11/6 สามเสน ซอย 3 วัดสามพระยา พระนคร กทม. 10200	คุณอดิพันธ์ (หัวหน้าพ่อครัว) คุณอนันต์ สมสวัสดิ์ (หัวหน้าพ่อครัว)
เลียยบริมน้ำ	4. ชนابق 457 ซอย ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ราชวิถี บางพลัด กทม. 10700	ผู้ประกอบการ
เลียยบริมน้ำ	5. คริวอัปสร 503-505 ท่าวาสุรี วชิระ กม. 10300	คุณจันฉวี สกุลवंต์ (ผู้ประกอบการ) และ (หัวหน้า Chef)
เลียยบริมน้ำ	6. ร้านเรือนแพ เชิงสะพานซังฮี้ กทม.	คุณสอน เพ็งแก้ว (แม่ครัว) คุณบาง บุญถัน (แม่ครัว)
ข้าวสาร/บางลำพู	7. ร้านครัวน้ำทิพย์ 178/1 ถ.สามเสน บางขุนพรหม กทม. 10200	คุณวารุณี ชุนพงษ์สีมานนท์ (ผู้ประกอบการ) และ (Chef)
ข้าวสาร/บางลำพู	8. ครัวราชดำเนิน 2-4 ถ.ราชดำเนินกลาง เขตพระนคร กทม. 10200	คุณ อนันต์ พันธุ์วิศาสา (ผู้จัดการร้าน) คุณจักรภัทร หงษ์ลอลม (พ่อครัว)

zone	ชื่อร้าน/ที่อยู่	ชื่อผู้เก็บข้อมูล
ข้าวสาร/บางลำพู	9. บ้านบัวสอาด 130 ถ.ท่าพระอาทิตย์ กทม. 10200	คุณสมศักดิ์ ตี้อรัตนพิบูล และ (หัวหน้าพ่อครัว)
ดุสิต	10. ภัตตาคารโอรส 317/9 เขตดุสิต กทม. 10300	คุณจันทิมา ศศิประภา (ผู้ประกอบการ) และ (Chef) คุณปราณี น้อยบุญชู (แม่ครัว)
ดุสิต	11. คริว O.V. 199 เขตดุสิต กทม. 10300	คุณรุจ แสนโกศิก (ผู้ประกอบการ) และ (Chef)
ดุสิต	12. ร้านแกงป่าศรีย่าน ศรีย่าน เขตบางขุนพรหม กทม. 10300	คุณลัดดา สร้อยเพชร (แม่ครัว)
ราชประสงค์/ สุขุมวิท	13. โรงแรมพูลแมน 8-2 ซ.รางน้ำ ถนนพญาไท ราชเทวี กทม. 10400	คุณอรุณ (Executive Sous Chef)
สีลม	14. Silom Village 286 ซอย 24 สีลม สาทร กทม. 10500	คุณพงศเด็จ ผู้จัดการ
สีลม	15. โรงแรมดุสิตธานี 946 พระราม 4 กทม.	คุณภูรี สง่ากร (Senior Sous Chef)
สีลม	16. ร้านบัว ซอยคอนแวนต์	พนักงานร้าน
เอกมัย	17. คุณหญิง เอกมัย (Khunying Restaurant) 55 ซอยสุขุมวิท 63 (เอกมัย) สุขุมวิท คลองตัน วัฒนา กทม. 10110	คุณสุนิรันดร์ พัฒนกลาการ (ผู้ประกอบการ)
เอกมัย	18. ห้องอาหารต้นเครื่อง 239 ซ.ทองหล่อ 13 ถ.สุขุมวิท 55 คลองตันเหนือ วัฒนา กทม. 10110	ผู้ประกอบการร้าน
เอกมัย	19. ร้านบุษราคัม 912/6 ถ.สุขุมวิท 55 คลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110	คุณชาติรี (ผู้จัดการร้าน)
	20. ร้านสบายใจเก็บตะวัน (สบายใจไถ่ย่าง) 65 สุขุมวิท 63 (เอกมัย ซ.1)	พนักงานร้าน

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
ศาสตราจารย์ ดร.ณรงค์ นิยมวิทย์	ผู้เชี่ยวชาญสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ	ผู้เชี่ยวชาญสาขาอาหารและโภชนาการ สถาบันอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์ จิวเจริญสกุล	ผู้เชี่ยวชาญสาขาการจัดการธุรกิจอาหารไทย/ หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
คุณสุริยันต์ ศรีอำไพ	Bakery Soultion Manager (กิมจั้ว กู๊ป) : สมาคมพ่อครัวไทย
คุณชาติวี วงศ์ศรีไพศาล	Executive Chef : Hansar Bangkok Hotel
คุณศักดิ์ชัย ดิศสกุล	Executive Sous Chef : Four Seasons Hotel
คุณบุญเชิด ศรสวรรณ	Executive Chef : The Twin Towers Hotel
คุณประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์	Executive Chef : Arnoma Hotel