

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การหาความเชื่อมั่นเครื่องมือ (reliability)

1. เครื่องมือวัดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ กำหนดหาความเชื่อมั่นโดยใช้ แบบคูเคอร์ ริชาร์ดสัน (Kuder–Richardson reliability) โดยใช้สูตรคำนวณ KR-20 ดังนี้ (เพชรน้อย สิงห์ชัย, ศิริพร ขัมภลิจิต และทัศนีย์ นะแส, 2539, หน้า 211)

$$r_{tt} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum pq}{\sigma_t^2} \right]$$

- โดย r_{tt} คือ สัมประสิทธิ์ความเที่ยงของแบบสอบถาม
 K คือ จำนวนข้อคำถามในแบบสอบถาม
 p คือ สัดส่วนของคนที่ตอบข้อคำถามได้ถูกต้อง
 q คือ สัดส่วนของคนที่ตอบข้อคำถามผิด ($q = 1-p$)
 pq คือ ความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ
 (ผลคูณของสัดส่วนของผู้ที่ตอบถูกและตอบผิด)
 σ_t^2 คือ ความแปรปรวนของคะแนนสอบของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด

2. เครื่องมือวัดทัศนคติ กำหนดหาความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรหาสัมประสิทธิ์อัลฟา ของครอนบาช (Cronbach's alpha) ดังนี้ (เพชรน้อย สิงห์ช่างชัย, ศิริพร ขัมภลิจิต และทัศนีย์ นะแส, 2539, หน้า 212)

$$\alpha \left[\frac{n}{n-1} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_i^2}{\sigma_x^2} \right]$$

- โดย n คือ จำนวนข้อคำถาม
 σ_i^2 คือ ความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ
 σ_x^2 คือ ความแปรปรวนของคะแนนของผู้ตอบทั้งหมด หรือกำลังสองของส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนของผู้ตอบทั้งหมด

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างรายการอาหารธรรมดาและอาหารลดเค็ม

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ข้าวต้ม	ราดหน้าคะน้า	แกงจืดกระหล่ำปลี ลาบเมือง
อังคาร	ข้าวต้ม	แกงจืดดอกกระหล่ำ ไก่ผัดขิงหอมใหญ่ พริกสดเห็นูหนุ	แกงกะหรี่ไก่ ยำใหญ่
พุธ	ข้าวต้ม	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	ต้มยำขาหมู ผัดผักกาดขาว
พฤหัสบดี	ข้าวต้ม	แกงจืดวุ้นเส้น แพนงหมูมะเขือยาว	แกงส้มมะละกอ ไข่เค็ม*
ศุกร์	ข้าวต้ม	ผักหมี ใส่กระหล่ำ	เกาเหลา หมูปั้นก้อน
เสาร์	ข้าวต้ม	แกงวุ้นเส้นใส่พริก ผัดดอกกระหล่ำมะเขือเทศ	แกงเผ็ดหมู มะเขือยาว ผัดผักรวม
อาทิตย์	ข้าวต้ม	แกงจืดเห็นนางฟ้า ผัดหมูป่า พริกแกง	แกงจืดถั่วงอก น้ำพริกอ่อง

*อาหารลดเค็มไข่ต้ม

ตัวอย่างรายการอาหารลดโปรตีน

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ข้าวต้ม	ถั่วต้วยวุ้นน้ำ	แกงจืดกระหล่ำปลี ผัดพริกขิง
อังคาร	ข้าวต้ม	แกงจืดดอกกระหล่ำ ไก่ผัดขิงหอมใหญ่ พริกสด	แกงกะหรี่ไก่ ยำใหญ่
พุธ	ข้าวต้ม	ถั่วต้วยวุ้นน้ำ	ต้มยำเห็ดฟาง ผัดผักกาดขาว
พฤหัสบดี	ข้าวต้ม	แกงจืดวุ้นเส้น ผัดเผ็ดหมูมะเขือยาว	แกงส้มมะละกอ ผัดผักกาดเขียว
ศุกร์	ข้าวต้ม	ถั่วต้วยวุ้นน้ำ	เกาเหลาหมู ผัดผักบุ้ง
เสาร์	ข้าวต้ม	แกงวุ้นเส้นใส่พริก ผัดดอกกระหล่ำ	แกงเผ็ดหมู มะเขือยาว ผัดผักรวม
อาทิตย์	ข้าวต้ม	แกงจืดเห็ดนางฟ้า ผัดหมูป่า พริกแกง	แกงจืดถั่วงอก น้ำพริกอ่อน

ตัวอย่างรายการอาหารลดไขมัน

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ข้าวต้ม	ถ้วยเต็ยวน้ำ	แกงจืดกระหล่ำปลี ผัดพริกขิง
อังคาร	ข้าวต้ม	แกงจืดดอกกระหล่ำ ไก่ผัดขิงหอมใหญ่ พริกสด	แกงกะหรี่ไก่ไม่ใส่กะทิ ยำใหญ่
พุธ	ข้าวต้ม	ถ้วยเต็ยวน้ำ	ต้มยำเห็ดฟาง ผัดผักกาดขาว
พฤหัสบดี	ข้าวต้ม	แกงจืดวุ้นเส้น ผัดเผ็ดหมูมะเขือยาว ไม่ใส่กะทิ	แกงส้มมะละกอ ผัดผักกาดเขียว
ศุกร์	ข้าวต้ม	ถ้วยเต็ยวน้ำ	เกาเหลาหมู ผัดผักบุ้ง
เสาร์	ข้าวต้ม	แกงวุ้นเส้นใส่พริก ผัดดอกกระหล่ำ	แกงเผ็ดหมู มะเขือยาว ไม่ใส่กะทิ ผัดผักรวม
อาทิตย์	ข้าวต้ม	แกงจืดเห็ดนางฟ้า ผัดหมูป่า พริกแกง	แกงจืดถั่วงอก น้ำพริกอ่อง

ภาคผนวก ค

แบบสอบถาม

- แบบสอบถามเพื่อการค้นหาแบบอิสระ
- () อาหารธรรมดา
 () อาหารลดเค็ม
 () อาหารลดโปรตีน
 () อาหารลดมัน

เรื่อง ความรู้และทัศนคติต่ออาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วยอายุรกรรม
 โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

คำชี้แจง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ จะศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการและทัศนคติต่ออาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วยอายุรกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับในการวิจัยครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงลักษณะอาหารและรสชาติอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค เพื่อให้ผู้ป่วยพึงพอใจมากขึ้น และการให้คำแนะนำเกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรคจึงขอความร่วมมือผู้ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ด้วย

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ประกอบด้วย

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล
- ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย
- ส่วนที่ 3 ทัศนคติผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร
- 3.1 ทัศนคติทั่วไปของผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร
- 3.2 ความชอบและไม่ชอบในลักษณะอาหาร

ส่วนที่ 1 แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของผู้ป่วย

คำชี้แจง

1. ให้ทำเครื่องหมาย (✓) หน้าข้อที่ท่านต้องการ
2. ให้เติมคำลงในช่องว่างที่เว้นไว้ในสมบรูณ์

<u>ส่วนที่ 1</u>	สำหรับผู้วิจัย
1. เพศ	() ชาย () หญิง <input type="checkbox"/>
2. อายุ..... ปี	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. นั้บถือศาสนา	() พุทธ <input type="checkbox"/>
	() อื่น ๆ โปรดระบุ.....
4. สถานภาพสมรส	() โสด <input type="checkbox"/>
	() คู่
	() หม้าย
	() หย่า, แยก
5. จำนวนบุตร	() มี คน <input type="checkbox"/>
	() ไม่มี
6. ระดับการศึกษา	() ไม่ได้เรียน <input type="checkbox"/>
	() ประถมศึกษาตอนต้น
	() ประถมศึกษาตอนปลาย
	() มัธยมศึกษาตอนต้น
	() มัธยมศึกษาตอนปลายและปวช. หรือ ปกศ.ต้น
	() อนุปริญญาหรือปกศ.สูง
	() ปริญญาตรี
	() ปริญญาโทหรือปริญญาเอก
7. อาชีพ	() รับราชการ <input type="checkbox"/>
	() พนักงานรัฐวิสาหกิจ
	() ค้าขาย หรือทำกิจการส่วนตัว
	() รับจ้าง
	() เกษตรกรรม
	() อื่น ๆ ระบุ.....

8. ระดับรายได้ () ไม่มีรายได้
 () น้อยกว่า 1,000 บาท/เดือน
 () 1,001 - 3,000 บาท/เดือน
 () 3,001 - 6,000 บาท/เดือน
 () 6,001 - 9,000 บาท/เดือน
 () มากกว่า 9,000 บาท/เดือน
9. ถ้าท่านไม่มีรายได้ ท่านได้รับความช่วยเหลือจากแหล่งใด
 () บุตร
 () สามีหรือภรรยา
 () ญาติพี่น้อง
 () อื่น ๆ ระบุ.....
10. รายได้ของท่านเพียงพอกับรายจ่ายหรือไม่
 () เพียงพอเหลือเก็บ
 () เพียงพอไม่เหลือเก็บ
 () ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน
 () ไม่เพียงพอมีหนี้สิน
11. ท่านเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการหรือไม่
 () ไม่เคย
 () เคย
12. ถ้าท่านเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งใดต่อไปนี้
 () แพทย์ พยาบาล
 () นิตยสาร วารสาร
 () ตำราเรียน
 () วิทยู โทรทัศน์
 () อื่น ๆ ระบุ.....
13. ระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา
 () 3 - 5 วัน
 () 6 - 10 วัน
 () 11 - 20 วัน
 () 21 - 25 วัน
 () 26 - 30 วัน
 () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย

คำชี้แจง ขอให้ท่านใส่เครื่องหมาย (✓) ในข้อที่ท่านต้องการ

ใช่ หมายถึง เมื่อท่านเห็นว่าข้อความประโยคนั้นถูกต้อง

ไม่ใช่ หมายถึง เมื่อท่านเห็นว่าข้อความประโยคนั้น ไม่ถูกต้อง

ไม่ทราบ หมายถึง เมื่อท่านไม่ทราบว่าข้อความในประโยคนั้นถูกต้องหรือไม่

ข้อ	ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ	สำหรับ ผู้วิจัย
1	อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เป็นอาหารที่ช่วยบำรุงร่างกายทำให้ร่างกายแข็งแรง				<input type="checkbox"/>
2	อาหารประเภทไข่ไม่ควรรับประทานเมื่อเจ็บป่วย				<input type="checkbox"/>
3	อาหารช่วยรักษาโรคได้เช่นเดียวกับยา				<input type="checkbox"/>
4	อาหารย่อยง่าย เหมาะสำหรับผู้ป่วย				<input type="checkbox"/>
5	อาหารประเภทไขมัน เช่น น้ำมัน กะทิ ไม่เหมาะกับผู้ป่วย				<input type="checkbox"/>
6	ผลไม้ ไม่จำเป็นสำหรับผู้ป่วยจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายช้าลง				<input type="checkbox"/>
7	ผู้ป่วยควรรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ประกอบไปด้วย ข้าว เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ผลไม้				<input type="checkbox"/>
8	อาหารแสลงของผู้ป่วยคือ เนื้อไก่ เครื่องในสัตว์ เนื้อวัว				<input type="checkbox"/>
9	ผู้ป่วยควรรับประทานอาหารให้ครบ 3 มื้อ เพื่อให้ร่างกายฟื้นจากการเจ็บป่วยได้เร็วขึ้น				<input type="checkbox"/>
10	อาหารที่โรงพยาบาลจัดให้เหมาะสมกับโรคของท่าน				<input type="checkbox"/>

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามทัศนคติผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร

3.1 ทัศนคติทั่วไปของผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร

คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมาย (✓) หน้าข้อที่ท่านต้องการ

เห็นด้วย หมายถึง ข้อความนั้นตรงกับความคิดเห็นของท่านมาก

ไม่แน่ใจ หมายถึง ข้อความนั้นตรงกับความคิดเห็นของท่านเพียงครั้งเดียว

ไม่เห็นด้วย หมายถึง ข้อความนั้นไม่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมาก

ข้อ	ข้อความ	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	สำหรับ ผู้วิจัย
1	อาหารในโรงพยาบาลมีกลิ่นหอม ชวน รับประทาน				<input type="checkbox"/>
2	กลิ่นหอมของอาหารทำให้ท่านอยาก รับประทานมากขึ้น				<input type="checkbox"/>
3	อาหารในโรงพยาบาลมีรสชาติที่จัด				<input type="checkbox"/>
4	อาหารในโรงพยาบาลมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม เคี้ยวง่าย				<input type="checkbox"/>
5	เนื้อสัมผัส อ่อนนุ่มเคี้ยวง่ายทำให้ท่านอยาก รับประทานอาหารมากขึ้น				<input type="checkbox"/>
6	สี+กลิ่นอาหารทำให้ท่านอยากรับประทาน อาหารมากขึ้น				<input type="checkbox"/>
7	อาหารในโรงพยาบาลมีอุณหภูมิพอเหมาะดี แล้ว				<input type="checkbox"/>
8	อุณหภูมิพอเหมาะทำให้ท่านอยาก รับประทานอาหารมากขึ้น				<input type="checkbox"/>
9	อาหารที่จัดให้มีปริมาณเพียงพอสำหรับท่าน				<input type="checkbox"/>
10	ท่านไม่ชอบรับประทานอาหารที่จัดให้				<input type="checkbox"/>
11	ลักษณะอาหารที่จัดให้มีผลต่อการอยาก รับประทานอาหารของท่านมากขึ้น				<input type="checkbox"/>

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวนวลพรรณ บางทิพย์
วัน เดือน ปีเกิด	24 มิถุนายน 2506
ประวัติการศึกษา	
2523	มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสรรพวิทยาคม อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก
2528	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิคตาก อำเภอเมือง จังหวัดตาก
2530	ปริญญาตรีศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาครุกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประวัติการรับราชการ	
2531	พนักงานโภชนาการ 2 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2533	พนักงานโภชนาการ 3 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2534	นักโภชนาการ 3 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2536	นักโภชนาการ 4 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2540	นักโภชนาการ 5 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2543	นักโภชนาการ 6 สังกัดคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่