

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
1.3 สมมติฐานการศึกษา	4
1.4 ขอบเขตการศึกษา	4
1.5 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา	5
1.6 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับร้านอาหารกับการจัดการของเสีย	7
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความรู้และการถ่ายทอดความรู้	21
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความตระหนัก	23
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมและการปฏิบัติ	25
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
2.6 กรอบแนวคิดในการศึกษา	31
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	
3.1 ประชากรที่ศึกษา	33
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	34
3.3 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	35
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	35
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	35
3.6 การแปลผลข้อมูล	36

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ข้อมูลทั่วไป	40
4.2 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	45
4.3 ความตระหนักในปัญหาของเสีย	49
4.4 การจัดการของเสียร้านอาหาร	54
4.5 ข้อมูลทั่วไปกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	60
4.6 การทดสอบสมมติฐาน	64
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	71
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	72
5.3 ข้อเสนอแนะ	78
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ประวัติผู้เขียน	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 ข้อมูลประชากรและกลุ่มตัวอย่างในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่	33
3.2 การจัดระดับความตระหนักและการแปลความหมายจากคะแนนเฉลี่ยรวม	37
3.3 การจัดระดับการจัดการและการแปลความหมายจากคะแนนเฉลี่ยรวม	39
4.1 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการศึกษา	40
4.2 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประสบการณ์การทำงาน	41
4.3 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประเภทของร้านอาหาร	42
4.4 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระยะเวลาดำเนินกิจการ	42
4.5 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนพนักงาน	43
4.6 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด	44
4.7 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน	44
4.8 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารจำแนกตามรายชื่อคำถาม	45
4.9 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย	48
4.10 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย	48
4.11 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ	48
4.12 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการแปลความหมายความตระหนักในปัญหาของเสียร้านอาหารจำแนกตามรายชื่อคำถาม	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.13 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย	52
4.14 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย	52
4.15 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาขยะ	53
4.16 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการแปลความหมายการจัดการของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม	54
4.17 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการจัดการของเสีย	58
4.18 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการจัดการน้ำเสีย	58
4.19 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการจัดการขยะ	58
4.20 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย	59
4.21 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีระดับการจัดการของเสียต่างกันจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล	60
4.22 คะแนนรวมของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย และการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย	64
4.23 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย และการจัดการของเสียร้านอาหาร	66
4.24 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร	68

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
4.1 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย กับการจัดการของเสีย	67
4.2 ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสีย	67