



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมกลุ่มกาแฟผลิตกาแฟคั่วบด
ของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้า ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

[] เข้าร่วมกลุ่มฯ [] ไม่เข้าร่วมกลุ่มฯ

วัน เดือน ปี ที่ให้สัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์เลขที่

ชื่อสกุลผู้ให้สัมภาษณ์

บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล.....

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลลักษณะทั่วไปของเกษตรกร

1. เพศ [] ชาย [] หญิง
2. อายุ.....ปี (นับจำนวนเต็ม)
3. ระดับการศึกษาสูงสุด

[] 1. ไม่ได้เรียนหนังสือ	[] 5. ม. 3 หรือ ม.ศ. 3 หรือเทียบเท่า
[] 2. ต่ำกว่า ป. 4	[] 6. ม. 6 หรือ ม.ศ.5 หรือเทียบเท่า
[] 3. ป. 4 หรือเทียบเท่า	[] 7. ปวช.- ปวส. หรืออนุปริญญาหรือเทียบเท่า
[] 4. ป. 7 หรือเทียบเท่า	[] 8. ปริญญาตรี
4. สถานภาพการสมรส

[] 1. โสด	[] 3. แต่งงานแล้ว
[] 2. หย่า	[] 4. ม่าย
5. สมาชิกในครัวเรือน (รวมทั้งผู้ตอบและหัวหน้าครอบครัว)
รวมทั้งสิ้น.....คน
6. ลักษณะการถือครองที่ดินเพื่อการเกษตร

[] เป็นของตัวเอง.....ไร่
[] เช่าผู้อื่น.....ไร่
[] เข้าทำประโยชน์โดยไม่ต้องเช่า.....ไร่

7. ท่านมีพื้นที่ปลูกกาแฟทั้งหมด.....ไร่
8. ผลผลิตในปีการผลิตที่2549/2550(ตค.2549-มีค.2550) ที่ผ่านมามีท่านผลิตกาแฟได้จำนวน.....กิโลกรัม
9. ผลผลิตที่ได้ท่านขายในรูปแบบใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- [] ขายผลสด จำนวน.....กิโลกรัม
- [] ขายกาแฟกะลา จำนวน.....กิโลกรัม
- [] ขายสารกาแฟ จำนวน.....กิโลกรัม
- [] ขายผลแห้ง จำนวน.....กิโลกรัม
- [] ขายในรูปแบบกาแฟคั่วบด จำนวน.....กิโลกรัม
10. รายได้จากการขายผลผลิตกาแฟในรอบปี รวมทั้งหมด จำนวน.....บาท
11. ในรอบปีการผลิตที่ผ่านมา (ตุลาคม 2549 ถึง มีนาคม 2550)ท่านมีรายได้นอกจากกาแฟแล้วท่านมีรายได้จากด้านใด และเป็นจำนวนเท่าใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- [] การเกษตร คิดเป็นเงิน.....บาท/ปี
- [] รับราชการ คิดเป็นเงิน.....บาท/ปี
- [] รับจ้าง คิดเป็นเงิน.....บาท/ปี
- [] ค้าขาย คิดเป็นเงิน.....บาท/ปี
- [] อื่นๆ ระบุ..... คิดเป็นเงิน.....บาท/ปี
- รวมรายได้ทั้งสิ้น.....บาท/ปี
12. แรงงานที่ใช้ในการผลิตกาแฟทั้งหมด..... คน
- [] ใช้แรงงานในครอบครัว.....คน
- [] จ้างแรงงานในท้องถิ่น.....คน
13. แหล่งทุนและสินเชื่อที่ใช้ในการผลิตกาแฟ
- [] ของตนเอง
- [] กู้จาก ธ.ก.ส.
- [] กู้จากสหกรณ์การเกษตร
- [] กู้จากธนาคารพาณิชย์
- [] กู้นอกสถาบันการเงิน (ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน พ่อค้า)

14. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องการผลิตกาแฟคั่วบดจาก

- วิทยุ, โทรทัศน์ [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี
 หนังสือพิมพ์ [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี
 เจ้าหน้าที่ส่งเสริม [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี
 ผู้นำท้องถิ่น [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี
 คณะกรรมการของกลุ่มฯ [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี
 การพูดคุยกับเพื่อนบ้าน [] ไม่เคยได้รับ [] ได้รับ จำนวน.....ครั้ง/ปี

15. เหตุผลประกอบในการตัดสินใจเข้าร่วมกลุ่มผู้ผลิตกาแฟคั่วบด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] เพราะเพื่อนบ้านชักชวน
 [] เพราะเห็นว่าจะได้รับความช่วยเหลือด้านปัจจัยในการผลิต
 [] เพราะเห็นว่าทำให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
 [] เพราะผลผลิตกาแฟคั่วบดของกลุ่มฯ จะทำให้ผลผลิตกาแฟของตำบลขายได้มากขึ้น
 [] เพราะอื่นๆ.....
 (ระบุ).....

16. เหตุผลประกอบในการตัดสินใจไม่เข้าร่วมกลุ่มผู้ผลิตกาแฟคั่วบด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] เพราะไม่แน่ใจว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น
 [] เพราะไม่ทราบรายละเอียดของการร่วมกลุ่มผู้ผลิตกาแฟคั่วบด
 [] เพราะไม่อยากเป็นหนี้
 [] เพราะจะทำให้เสียเวลาในการประกอบอาชีพ
 [] เพราะได้รับการชี้แจงที่ไม่ละเอียดพอ
 [] เพราะอื่นๆ.....
 (ระบุ).....

ตอนที่ 2 ข้อมูลด้านการมีประสบการณ์ในการเข้าร่วมการฝึกอบรมของเกษตรกร

การมีประสบการณ์ในการเข้าร่วมการฝึกอบรมเรื่องกาแฟ		ระดับความถี่			
		ไม่เคย	น้อย (1 ครั้ง)	ปานกลาง (2 ครั้ง)	มาก (เท่ากับ3และ มากกว่า 3)
2.1	ท่านได้เข้าร่วมการฝึกอบรมด้านการผลิตกาแฟ				
2.2	ท่านเคยเข้าร่วมการฝึกอบรมด้านการผลิตกาแฟคั่วบด				
2.3	ท่านได้ร่วมกิจกรรม (การปฏิบัติ) ในระหว่างการฝึกอบรม				
2.4	ท่านได้ร่วมแสดงความคิดเห็น ในระหว่างการฝึกอบรม				
2.5	ท่านได้ร่วมเสนอปัญหาเกี่ยวกับการผลิตกาแฟคั่วบด				
2.6	ท่านได้เสนอแนวทางแก้ปัญหาเกี่ยวกับสถานการณ์การผลิตกาแฟในระหว่างการฝึกอบรม				
2.7	ท่านคิดว่าความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมมีประโยชน์ต่อตัวท่านในระดับใด				

ตอนที่ 3 ข้อมูลด้านความรู้การแปรรูปกาแฟคั่วบด

ข้อที่	ข้อความ	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)
6.1	กาแฟผลสดสีแดงและสีเหลืองนิยมใช้ทำสารกาแฟวิธีเปียกส่วนผลคั่วนิยมใช้ทำสารกาแฟวิธีแห้ง		
6.2	กาแฟกะลาสามารถนำมาคั่วบดได้		
6.3	กาแฟกะลาจะต้องนำมาสีเอาเปลือกออกก่อนจึงจะนำมาคั่วบดได้ซึ่งเรียกว่าสารกาแฟ		
6.4	กาแฟกะลาที่นำมาสีเอาเปลือกออกจะต้องมีความชื้นของเมล็ดไม่เกิน 15%		
6.5	การทำสารกาแฟวิธีแห้งเมื่อนำมาสีเอาเปลือกออกแล้วเรียกว่าสารกาแฟ		
6.6	สารกาแฟที่นำมาคั่วที่มีคุณภาพต้องมีสีเขียวอมฟ้า		
6.7	สารกาแฟที่นำมาคั่ว ไม่จำเป็นต้องมาจากกาแฟกะลาที่เก็บมาจากต้นแล้วผ่านวิธีการหมักและตากให้แห้งแล้วนำมาคั่วจะทำให้ได้กาแฟคั่วบดที่มีคุณภาพและรสชาติดี		
6.8	สารกาแฟสามารถดูดซับกลิ่นได้ดีจึงควรแยกเก็บไว้ในที่เฉพาะต่างหากและมีอากาศถ่ายเทได้สะดวกแสงแดดส่องไม่ถึง		
6.9	ภาชนะที่ใช้บรรจุเก็บสารกาแฟควรใช้กระสอบที่สะอาดบรรจุและมัดปากถุงให้แน่น		
6.10	สารกาแฟก่อนที่จะนำมาคั่วบดจะต้องมีการคัดแยกเกรดก่อนทุกครั้ง		
6.11	สารกาแฟมี 4 เกรด ได้แก่ เกรดเอ(A) เกรด เอ็กซ์ (x) เกรดวาย(y) เกรดวายวาย(yy)		
6.12	กาแฟคั่วบดที่มีคุณภาพรสชาติดีไม่จำเป็นต้องใช้สารกาแฟเกรด เอ(A)คั่วเท่านั้น		
6.13	กาแฟคั่วบดที่ผู้บริโภคนิยมทั่วไปมีความเข้มข้น 3 ระดับคือ คั่วอ่อน คั่วกลาง และคั่วเข้ม		
6.14	ก่อนทำการคั่วกาแฟไม่จำเป็นต้องมีการวอร์ม หรืออุ่นเครื่องคั่วกาแฟให้มีความร้อนในอุณหภูมิที่ประมาณ 180 - 240 องศาเซลเซียสก่อนถึงจะใส่สารกาแฟลงไปในเครื่องคั่ว		

6.15	กาแฟคั่วอ่อนคือกาแฟที่คั่วในอุณหภูมิ 200-210 องศาเซลเซียส นาน18-20 นาที		
6.16	กาแฟคั่วกลางคือกาแฟที่คั่วในอุณหภูมิ 210-220 องศาเซลเซียส นาน20-22 นาที		

ข้อที่	ข้อความ	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)
6.17	น้ำหนักของกาแฟที่คั่วเสร็จแล้วจะไม่ลดลงตามระดับความเข้มของของการคั่ว		
6.18	กาแฟคั่วเข้มคือกาแฟที่คั่วในอุณหภูมิ 220-240 องศาเซลเซียส นาน22-24 นาที		
6.19	กาแฟคั่วเมื่อคั่วได้ในระดับความเข้มที่ต้องการแล้วต้องทำให้เย็นลงเร็วที่สุด		
6.20	อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการคั่วกาแฟไม่ควรใช้ร่วมกับการแปรรูปอาหาร อื่นๆได้		
6.21	กาแฟคั่วเมื่อคั่วอ่อนเสร็จแล้วยังทำให้เย็นสามารถนำไปคั่วเป็นกาแฟคั่วปาน กลางหรือคั่วเข้มได้โดยไม่ทำให้คุณภาพและรสชาติเสียไป		
6.22	กาแฟคั่วบดที่นิยมบริโภคมี 4 ชนิดได้แก่ บดละเอียด บดปานกลาง บดหยาบ และในรูปเมล็ดที่ไม่บด		
6.23	การเก็บรักษากาแฟคั่วบดในรูปเมล็ดจะทำให้อายุการเก็บรักษาสั้นกว่าในรูป กาแฟบด		
6.24	กาแฟคั่วบดที่มีคุณภาพต้องบรรจุในภาชนะที่แห้งอากาศภายนอกไม่สามารถ เข้าไปได้		
6.25	กาแฟคั่วบดที่มีคุณภาพและรสชาติ ดีต้องบริโภคภายใน 1 เดือนนับจากที่ได้ คั่วบดแล้ว		

ตอนที่ 5. การสัมภาษณ์คณะกรรมการกลุ่มที่ผลิตกาแฟแก้วบด

1. ตำแหน่งที่ท่านเป็นคณะกรรมการกลุ่มคือ

.....

2.การจัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตกาแฟแก้วบดมีผลดีต่อการพัฒนาอาชีพการปลูกกาแฟอาราบิก้าของเกษตรกรตำบล
เทพเสด็จหรือไม่

[] 1. มี เพราะ

.....
.....

[] 2. ไม่มี เพราะ

.....
.....

3. การจัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตกาแฟแก้วบดเมื่อเปรียบเทียบกับการผลิตกาแฟแก้วบดเองของเกษตรกรในแต่ละ
รายโดยไม่มีกลุ่มแตกต่างกันหรือไม่

[] 1. แยกต่าง เพราะ

.....
.....

[] 2. ไม่แตกต่างเพราะ

.....
.....

4.ในฐานะที่ท่านซึ่งเป็นหนึ่งในคณะกรรมการของกลุ่มฯคิดว่าการบริหารงานของคณะกรรมการชุดนี้มี
บทบาทต่อการพัฒนาการผลิต กาแฟอาราบิก้าของตำบลเทพเสด็จมากหรือน้อย

[] 1. น้อย เพราะ

.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

[] 2. มาก เพราะ

5.การบริหารงานของคณะกรรมการกลุ่มฯ สมาชิกของกลุ่มฯมีสิทธิที่จะให้คณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ รายงานผลการดำเนินงานทุกครั้งเมื่อมีข้อสงสัย

[] 1.มีสิทธิเพราะ

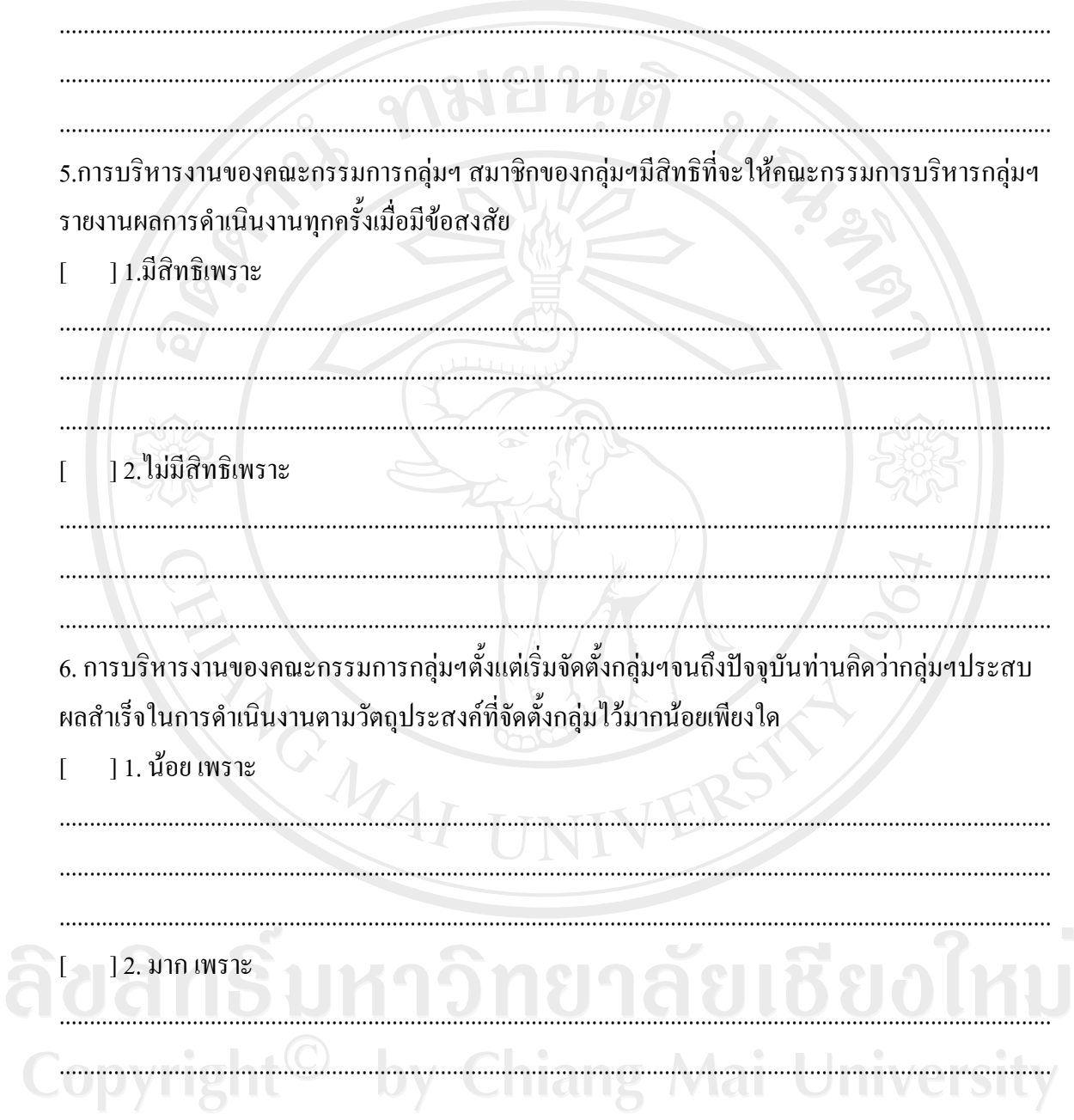
[] 2.ไม่มีสิทธิเพราะ

6. การบริหารงานของคณะกรรมการกลุ่มฯตั้งแต่เริ่มจัดตั้งกลุ่มฯจนถึงปัจจุบันท่านคิดว่ากลุ่มฯประสบผลสำเร็จในการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ที่จัดตั้งกลุ่มฯไว้มากน้อยเพียงใด

[] 1. น้อย เพราะ

[] 2. มาก เพราะ

7.ในฐานะที่ท่านเป็นคณะกรรมการของกลุ่มฯเห็นด้วยหรือไม่ที่ควรปรับปรุงกฎระเบียบข้อบังคับของกลุ่มฯตลอดจนการแบ่งหน้าที่การทำงานคณะกรรมการของกลุ่มฯเพื่อให้การบริหารงานของกลุ่มฯบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้



[] 1. เห็นด้วยเพราะ

.....
.....
.....

[] 2. ไม่เห็นด้วยเพราะ

.....
.....
.....

8. ปัญหาและอุปสรรคจากการทำงานในคณะกรรมการของกลุ่มฯที่ท่านได้รับรู้ในขณะที่เป็นกรรมการกลุ่มฯ

.....
.....
.....

9. ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงานของคณะกรรมการของกลุ่มฯในอนาคต

.....
.....
.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ขอขอบคุณที่ให้การอนุเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้เป็นอย่างสูง
Copyright© by Chiang Mai University
นายถาวร สุภาวงศ์
นักศึกษาปริญญาโท สาขาส่งเสริมการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล นายถาวร สุภาวงศ์

วัน เดือน ปีเกิด 23 กรกฎาคม 2510 จังหวัดเชียงใหม่

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านทรายมูล จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2523
- สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนหางดงรัฐราษฎร์อุปถัมภ์ จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2526
- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเกษตรกรรมเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2529
- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาลัยเกษตรกรรมเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2537
- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีการศึกษา 2539

ประวัติการทำงาน

- รับราชการในตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เกษตร สถานีวิจัยวิจัยเกษตรที่สูงขุนช่างเคี่ยน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2531 – 2547
- รับราชการในตำแหน่งนักวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมที่สูง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547 – ปัจจุบัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © Chiang Mai University

All rights reserved