

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามการวิจัย



แบบสอบถามการวิจัย

เรื่อง การทดสอบเชิงประจักษ์ระหว่างความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ ความได้เปรียบในการแข่งขัน
และความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ
สำนักเทคโนโลยีสังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการวิจัยเรื่อง การทดสอบเชิง
ประจักษ์ระหว่างความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ ความได้เปรียบในการแข่งขัน และความสำเร็จในการดำเนิน
ธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

ผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตอบแบบสอบถามเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในครั้งนี้ และ
เป็นแนวทางในการนำข้อมูลไปใช้สร้างความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
ต่อไป แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยชุดคำถามทั้งหมด 11 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ ประกอบด้วย ทักษะ การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง
การควบคุมพฤติกรรมที่รับรู้ การยอมรับความเสี่ยง และความริเริ่ม

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมของทรัพยากร ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การเรียนรู้ ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเติบโตของเทคโนโลยี ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสนับสนุนของรัฐบาล ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 7 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการตอบสนองของตลาด ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความได้เปรียบในการแข่งขัน ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 9 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างคุณค่าร่วมกัน ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 10 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 11 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติม

ท่านสามารถตอบแบบสอบถาม โดยการตอบในแบบสอบถามที่แนบมาพร้อมนี้ และขอความอนุเคราะห์ท่านส่งแบบสอบถามกลับ โดยใส่ในซองจดหมายที่แนบมาพร้อมนี้ แล้วส่งกลับตามที่อยู่ที่ระบุ โดยข้อมูลในแบบสอบถามจะถูกนำมาวิเคราะห์และสรุปเป็นภาพรวม จะไม่มีการใช้ข้อมูลใด ๆ ที่เปิดเผยเกี่ยวกับตัวท่านในการรายงานข้อมูล รวมทั้งไม่มีการให้ข้อมูลดังกล่าวกับบุคคลภายนอกอื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากท่าน และผู้วิจัยขอรับรองว่าข้อมูลในการตอบแบบสอบถามของท่านจะถือเป็นความลับ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่งที่ได้กรุณาสละเวลาในการตอบแบบสอบถามอย่างถูกต้องและครบถ้วน ข้อมูลที่ได้รับจากท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการวิจัยในครั้งนี้ หากท่านมีข้อสงสัยประการใดเกี่ยวกับแบบสอบถามโปรดติดต่อผู้วิจัย นางสาวชนิกานต์ สืบผาสุข โทรศัพท์ 06 1029 2252 หรือ E-mail : noeychanikan4@gmail.com

นางสาวชนิกานต์ สืบผาสุข

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การจัดการ)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการ สำนักวิชาเทคโนโลยีสังคม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านเพียงข้อเดียว

1.1 เพศ

- ☐ ชาย ☐ หญิง
☐ อื่น ๆ

1.2 อายุ

- ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20 - 30 ปี
☐ 31 - 40 ปี ☐ มากกว่า 40 ปี

1.3 ระดับการศึกษาสูงสุด

- ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

1.4 ประเภทนิติบุคคล ธุรกิจของท่าน

- ☐ บุคคลธรรมดา ☐ ห้างหุ้นส่วน ☐ บริษัทจำกัด

1.5 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- ☐ ต่ำกว่า 30,000 บาท ☐ 30,000 – 50,000 บาท
☐ 50,001 – 70,000 บาท ☐ มากกว่า 70,000 บาท

1.6 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

- ☐ น้อยกว่า 2 ปี ☐ 2 - 3 ปี
☐ 4 - 5 ปี ☐ มากกว่า 5 ปี

1.7 จำนวนพนักงาน

- ☐ น้อยกว่า 10 คน ☐ 10 – 20 คน
☐ 21 – 30 คน ☐ มากกว่า 30 คน

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วย ทักษะคิด การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง การควบคุมพฤติกรรมที่รับรู้ การยอมรับความเสี่ยง และความริเริ่ม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการของท่านมากที่สุด

ความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ทัศนคติ					
1. ท่านรู้สึกภาคภูมิใจที่เป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร					
2. ท่านมีความสุขกับการให้บริการลูกค้า					
3. ท่านคิดว่าการทำธุรกิจร้านอาหารต้องใช้ความอดทนสูง					
4. ท่านคิดว่าธุรกิจร้านอาหารต้องปรับตัวให้เข้ากับเทรนด์ (Trend) อาหารใหม่ ๆ					
5. ท่านต้องการขยายธุรกิจหากมีโอกาและทรัพยากรที่เพียงพอ					
การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง					
6. ท่านได้รับการสนับสนุนจากครอบครัวให้พัฒนาร้านอาหารให้มีชื่อเสียง					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ความตั้งใจในการเป็น ผู้ประกอบการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด	เห็นด้วย มาก	เห็นด้วย ปานกลาง	เห็นด้วย น้อย	เห็นด้วย น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง					
7. ท่านจะดำเนินธุรกิจ ร้านอาหารให้ประสบ ความสำเร็จตามความ คาดหวังของคนรอบข้าง					
8. ท่านคาดหวังให้ลูกค้า รับรู้ร้านอาหารของ ท่าน มีคุณภาพและการบริการ ที่ดี					
9. ท่านคาดหวังให้ลูกค้า รับรู้ร้านอาหารของ ท่าน มีบริการสั่งอาหารแบบ ออนไลน์					
10. ท่านมีเป้าหมายใน การใช้ชีวิตดูดีจาก ท้องถิ่น					
การควบคุมพฤติกรรมที่รับรู้					
11. ท่านมีความสามารถ ในการจัดการ กับสถานการณ์ฉุกเฉิน ภายในร้านอาหารได้					
12. ท่านมีความสามารถ ในการจัดการ กับวิกฤตการณ์ทาง เศรษฐกิจที่กระทบต่อ ธุรกิจได้					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ความตั้งใจในการเป็น ผู้ประกอบการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด	เห็นด้วย มาก	เห็นด้วย ปานกลาง	เห็นด้วย น้อย	เห็นด้วย น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
การควบคุมพฤติกรรมที่รับรู้					
13. ท่านมีความสามารถในการใช้โซเชียลมีเดีย (Social media) ในการสร้างการมีส่วนร่วมกับลูกค้า					
14. ท่านมีความสามารถในการจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ					
15. ท่านมีความสามารถในการหาแหล่งเงินทุนเพื่อขยายธุรกิจ					
การยอมรับความเสี่ยง					
16. ท่านเชื่อว่าการยอมรับความเสี่ยงเป็นสิ่งจำเป็นต่อการเติบโตของธุรกิจ					
17. ท่านมีความระมัดระวังในการตัดสินใจลงทุนเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยง					
18. ท่านมีความกล้าที่จะแข่งขันกับร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในย่านเดียวกัน					
19. ท่านมักจะเลือกทำธุรกิจที่มั่นคงและปลอดภัยมากกว่า					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ความตั้งใจในการเป็น ผู้ประกอบการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด	เห็นด้วย มาก	เห็นด้วย ปานกลาง	เห็นด้วย น้อย	เห็นด้วย น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
การยอมรับความเสี่ยง					
20. ท่านไม่ชอบที่จะ เปลี่ยนแปลงอะไรที่กำลัง ดำเนินไปได้ดีอยู่แล้ว					
ความริเริ่ม					
21. ท่านมักจะมองหา โอกาสทางธุรกิจใหม่ ๆ เช่น การจัดโปรโมชั่นพิเศษ หรือ การเปิดสาขาใหม่					
22. ท่านเปิดรับความ คิดเห็นจากลูกค้าและ พนักงานเพื่อนำมาปรับปรุง การดำเนินงานของธุรกิจ					
23. ท่านมีการวางแผน ธุรกิจล่วงหน้า เพื่อ เตรียมพร้อมสำหรับการ เปลี่ยนแปลงของตลาด					
24. ท่านติดตามแนวโน้ม การบริโภคใหม่ ๆ และ ปรับเปลี่ยนเมนูตามเทรนด์ (Trend) อาหาร					
25. ท่านมุ่งมั่นที่จะเป็นเจ้า แรกที่นำเสนออาหารหรือ บริการใหม่ ๆ ก่อนคู่แข่งใน พื้นที่เดียวกัน					

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมของทรัพยากร ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับความพร้อมของทรัพยากรของท่านมากที่สุด

ความพร้อมของทรัพยากร	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านมีบุคลากรที่มีทักษะและความรู้เพียงพอสำหรับการดำเนินงาน					
2. ท่านมีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่พร้อมใช้งาน มีประสิทธิภาพ และมีความปลอดภัย					
3. ท่านมีวัตถุดิบที่มีการจัดการคุณภาพที่ดีและพร้อมใช้งานเสมอ					
4. ท่านมีการวางแผนและจัดสรรงบประมาณอย่างเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินงาน					
5. ท่านมีสถานที่ดำเนินธุรกิจที่มีความพร้อมในการให้บริการ					

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การเรียนรู้ ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับประสบการณ์การเรียนรู้ของท่านมากที่สุด

ประสบการณ์การเรียนรู้	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	ปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านสามารถนำประสบการณ์จากการดำเนินงานที่ผ่านมา มาใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจ					
2. ท่านมั่นใจว่าการได้เห็นและสัมผัสวิธีการดำเนินงานของผู้อื่น ในสถานการณ์จริง ทำให้ท่านสามารถนำวิธีการใหม่ ๆ มาปรับใช้ในธุรกิจ					
3. ท่านตระหนักเสมอว่าการได้เห็นการแก้ไขปัญหาของผู้อื่น ในสภาพแวดล้อมจริง ช่วยให้ท่านมีแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็ว และเพิ่มทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า					
4. ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมและการพัฒนาทักษะ ไปปรับใช้ในวางแผนธุรกิจ และปรับกลยุทธ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
5. ท่านสามารถนำแนวคิดที่ดีจากร้านอาหารอื่น ๆ ที่ท่านมีโอกาสไปเยี่ยมชมมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ					

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเติบโตของเทคโนโลยี ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับการเติบโตของเทคโนโลยีของท่านมากที่สุด

การเติบโตของเทคโนโลยี	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. การนำ QR Code มาใช้ในการสั่งอาหารหรือชำระเงิน ช่วยให้เกิดความรวดเร็วและสะดวกสบายในการให้บริการ					
2. การเข้าร่วมกับแอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์ เช่น Grab Food, Line Man หรือ Shopee ช่วยเพิ่มการเข้าถึงลูกค้ามากขึ้น					
3. ระบบขายหน้าร้าน (POS) สามารถนำข้อมูลการซื้อสินค้าและพฤติกรรมของลูกค้ามาวิเคราะห์ เพื่อปรับปรุง กำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด และเพิ่มยอดขาย					
4. การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย (Social media) ช่วยเพิ่มการรับรู้ของลูกค้า และสามารถเพิ่มโอกาสในการขายได้					
5. การนำเทคโนโลยีมาใช้ ช่วยอำนวยความสะดวกและเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน					

ส่วนที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสนับสนุนของรัฐบาล ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับการสนับสนุนของรัฐบาลของท่านมากที่สุด

การสนับสนุนของรัฐบาล	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด	เห็นด้วย มาก	เห็นด้วย ปานกลาง	เห็นด้วย น้อย	เห็นด้วย น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. การได้รับสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำ จากรัฐบาล ช่วยเสริมสภาพคล่อง ทางการเงินของธุรกิจ					
2. การลดหย่อนภาษีจากรัฐบาล ช่วยลดภาระต้นทุนในการดำเนิน ธุรกิจ					
3. เงินอุดหนุนที่ได้รับจากรัฐบาล ช่วยลดภาระค่าใช้จ่าย เช่น ค่าเช่า ค่าจ้างพนักงาน ค่า สาธารณูปโภค ทำให้ธุรกิจ สามารถดำเนินงานได้อย่างมี ประสิทธิภาพ					
4. การสนับสนุนจากรัฐบาล ใน การเข้าร่วมงานแสดงสินค้า และนิทรรศการช่วยขยายฐาน ลูกค้า					
5. การสนับสนุนด้านการฝึกอบรม การใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ จาก รัฐบาล ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพใน การดำเนินงาน					
6. การมีใบรับรองหรือป้ายแสดง ว่าผ่านการตรวจสอบสุขอนามัย จากภาครัฐ ทำให้ลูกค้ามั่นใจและ กล้าเข้ามาใช้บริการร้านอาหาร มากขึ้น					

ส่วนที่ 7 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการตอบสนองของตลาด ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับการตอบสนองของตลาดของท่านมากที่สุด

การตอบสนองของตลาด	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านสามารถปรับเปลี่ยนเมนูอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการลูกค้าได้เป็นอย่างดี					
2. ท่านมีการนำเสนอเมนูใหม่ ๆ ที่ตอบสนองกระแสและความต้องการของลูกค้าในเวลาที่เหมาะสมและรวดเร็ว					
3. ท่านมีการจัดโปรโมชั่นส่งเสริมให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการเพิ่มขึ้น					
4. ท่านมีการปรับแนวทางในการดำเนินงาน เพื่อให้ตอบสนองลูกค้าได้เป็นอย่างดี					
5. ท่านสามารถปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ					

ส่วนที่ 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความได้เปรียบในการแข่งขัน ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับความได้เปรียบในการแข่งขันของท่านมากที่สุด

ความได้เปรียบในการแข่งขัน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านมีการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุน					
2. ท่านมีสินค้าและบริการ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและแตกต่างจากคู่แข่ง					
3. ท่านสามารถพัฒนาและนำเสนอเมนูใหม่ออกสู่ตลาดได้ก่อนคู่แข่ง					
4. ท่านสามารถส่งมอบสินค้าในปริมาณที่เหมาะสมด้วยคุณภาพที่เหมาะสม					
5. ท่านมีการให้บริการอย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว					

ส่วนที่ 9 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างคุณค่าร่วมกัน ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับการสร้างคุณค่าร่วมกันของท่านมากที่สุด

การสร้างคุณค่าร่วมกัน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด	เห็นด้วย มาก	เห็นด้วย ปานกลาง	เห็นด้วย น้อย	เห็นด้วย น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านเชื่อว่าลูกค้ามีความพึงพอใจกับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการให้บริการ					
2. ท่านตระหนักถึงการนำวัตถุดิบท้องถิ่น มาประกอบเป็นอาหาร มีส่วนช่วยในการเพิ่มขึ้นของยอดขาย					
3. ท่านให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้าในการมาใช้บริการ					
4. ท่านรับฟังคำแนะนำหรือข้อเสนอแนะจากลูกค้า เพื่อนำมาปรับปรุงการให้บริการให้ดีขึ้น					
5. ท่านมุ่งมั่นในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างธุรกิจลูกค้า และซัพพลายเออร์ เพื่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ					

ส่วนที่ 10 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในตารางที่ตรงตามระดับความคิดเห็นของท่าน เกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของท่านมากที่สุด

ความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ท่านมีการเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง					
2. ท่านสามารถลดต้นทุนในการดำเนินงาน โดยไม่กระทบคุณภาพสินค้า					
3. ท่านมีกระแสเงินสดเพียงพอต่อการดำเนินงาน					
4. ท่านมีกลยุทธ์ทางการตลาดของธุรกิจ ที่มีประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าใหม่ ได้อย่างต่อเนื่อง					
5. ท่านมั่นใจว่าลูกค้าพึงพอใจต่อคุณภาพสินค้าและบริการที่ได้รับจากการดำเนินธุรกิจ					
6. ท่านมีภาพลักษณ์ในเชิงบวกเรื่องคุณภาพและการให้บริการ					

ส่วนที่ 11 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

*****ผู้วิจัยขอขอบพระคุณในความอนุเคราะห์ของท่านสำหรับการตอบแบบสอบถาม *****

ภาคผนวก ข

ผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Item Objective Congruence: IOC)

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
ส่วนที่ 1							
1) เพศ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) อายุ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) ระดับการศึกษาสูงสุด	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) ประเภทของนิติบุคคลของท่าน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
6) ระยะเวลาในการดำเนินกิจการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
7) จำนวนพนักงาน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 2							
ทัศนคติ							
1) ท่านรู้สึกภาคภูมิใจที่เป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) ท่านมีความสุขกับการให้บริการลูกค้า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) การทำธุรกิจร้านอาหารต้องใช้ความอดทนสูง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) การทำธุรกิจร้านอาหารต้องปรับตัวให้เข้ากับเทรนด์อาหารใหม่ๆ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) หากมีโอกาสและทรัพยากรที่เพียงพอ ท่านอยากจะขยายธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง							
6) ครอบครัวของท่านสนับสนุนให้พัฒนาร้านอาหารให้มีชื่อเสียง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
7) คนรอบข้างของท่านคาดหวังให้ธุรกิจร้านอาหารของท่านประสบความสำเร็จ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
8) ลูกค้าคาดหวังให้ร้านอาหารของท่านมีคุณภาพและการให้บริการที่ดี	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8
9) ลูกค้าคาดหวังให้ร้านอาหารของท่านมีบริการสั่งอาหารออนไลน์	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8
10) คนในท้องถิ่นคาดหวังให้ท่านใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
การควบคุมพฤติกรรมที่รับรู้							
11) ท่านมีความสามารถในการจัดการกับสถานการณ์ฉุกเฉินภายในร้านอาหารได้	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
12) ท่านมีความสามารถในการจัดการกับวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจที่กระทบต่อธุรกิจได้	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
13) ท่านมีความสามารถในการใช้โซเชียลมีเดียในการสร้างการมีส่วนร่วมกับลูกค้า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
14) ท่านมีความสามารถในการจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8
15) ท่านมีความสามารถในการหาแหล่งเงินทุนเพื่อขยายธุรกิจ	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
การรับความเสี่ยง							
16) ท่านเชื่อว่าการรับความเสี่ยงเป็นสิ่งจำเป็นต่อการเติบโตของธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
17) ท่านมีความระมัดระวังในการตัดสินใจลงทุนเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
18) ท่านมีความกล้าที่จะแข่งขันกับร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในย่านเดียวกัน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
19) ท่านมักจะเลือกทำธุรกิจที่มั่นคงและปลอดภัยมากกว่า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
20) ท่านไม่ชอบที่จะเปลี่ยนแปลงอะไรที่กำลังดำเนินไปได้ดีอยู่แล้ว	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8
ความริเริ่ม							
21) ท่านมักจะมองหาโอกาสทางธุรกิจใหม่ๆ เช่น การจัดโปรโมชั่นพิเศษ หรือ การเปิดสาขาใหม่	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
22) ท่านเปิดรับความคิดเห็นจากลูกค้าและพนักงานเพื่อนำมาปรับปรุงการดำเนินงานของธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
23) ท่านมีการวางแผนธุรกิจล่วงหน้าเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงของตลาด	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
24) ท่านติดตามแนวโน้มการบริโภคใหม่ๆ และปรับเปลี่ยนเมนูตามเทรนด์อาหาร	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
25) ธุรกิจเป็นเจ้าแรกที่นำเสนออาหารหรือบริการใหม่ ๆ ก่อนคู่แข่งในพื้นที่เดียวกัน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมของทรัพยากรของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) บุคลากรมีทักษะและความรู้เพียงพอสำหรับการดำเนินงาน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่พร้อมใช้งานมีประสิทธิภาพ และมีความปลอดภัย	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) วัตถุดิบมีการจัดการคุณภาพที่ดีและพร้อมใช้งานเสมอ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) มีการวางแผนและจัดสรรงบประมาณอย่างเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) สถานที่ดำเนินธุรกิจของท่านมีความพร้อมในการให้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การเรียนรู้ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) ประสบการณ์จริงจากการทำงานจริงในธุรกิจช่วยเพิ่มความเชี่ยวชาญทักษะด้านการบริหารจัดการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) การได้เห็นและสัมผัสวิธีการดำเนินงานของผู้อื่นในสถานการณ์จริงทำให้ท่านสามารถนำวิธีการใหม่ ๆ มาปรับใช้ในธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) การได้เห็นการแก้ไขปัญหาของผู้อื่นในสภาพแวดล้อมจริงช่วยท่านมีแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็ว และเพิ่มทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
4) ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมและการพัฒนาทักษะสามารถนำไปปรับใช้ในวางแผนธุรกิจและปรับกลยุทธ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) ท่านสามารถนำแนวคิดที่ดีจากร้านอาหารอื่นๆ ที่ท่านมีโอกาสไปเยี่ยมชมมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเติบโตของเทคโนโลยีของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) การนำ QR Code มาใช้ในการสั่งอาหารหรือชำระเงิน ช่วยให้เกิดความรวดเร็วและสะดวกสบายในการให้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) การเข้าร่วมกับแอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์ เช่น Grab Food, Line Man หรือ Shopee ช่วยเพิ่มการเข้าถึงลูกค้ามากขึ้น	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) ระบบขายหน้าร้าน หรือ POS สามารถนำข้อมูลการซื้อสินค้า และพฤติกรรมของลูกค้ามาวิเคราะห์ เพื่อปรับปรุง กำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด และเพิ่มยอดขาย	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) Social Media ช่วยเพิ่มการรับรู้ของลูกค้า และสามารถเพิ่มโอกาสในการขายได้	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) การนำเทคโนโลยีมาช่วยอำนวยความสะดวกและเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
ส่วนที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสนับสนุนของรัฐบาลของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) การได้รับสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำจากรัฐบาลช่วยเสริมสภาพคล่องทางการเงินของธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) การลดหย่อนภาษีจากรัฐบาลช่วยลดภาระต้นทุนในการดำเนินธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) เงินอุดหนุนที่ได้รับช่วยลดภาระค่าใช้จ่าย เช่น ค่าเช่า ค่าจ้างพนักงาน ค่าสาธารณูปโภค ทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) การสนับสนุนจากรัฐบาลในการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าและนิทรรศการช่วยขยายฐานลูกค้า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) การสนับสนุนด้านการฝึกอบรมการใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ จากรัฐบาลช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
6) การมีใบรับรองหรือป้ายแสดงว่าผ่านการตรวจสอบสุขอนามัยจากภาครัฐลูกค้าจะมั่นใจและกล้าเข้ามาใช้บริการร้านอาหารมากขึ้น	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 7 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการตอบสนองของตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) การเปลี่ยนแปลงของความต้องการของลูกค้าทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเมนูอาหาร	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) ธุรกิจมีการนำเสนอเมนูใหม่ๆ ที่ตอบสนองกระแสและความต้องการของลูกค้าในเวลาที่เหมาะสมและรวดเร็ว	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) มีการจัดโปรโมชั่นส่งเสริมให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการเพิ่มขึ้น	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
4) การเปลี่ยนแปลงในราคาวัตถุดิบส่งผลกระทบต่อราคากำหนดราคาขาย	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) ธุรกิจสามารถปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความได้เปรียบในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) ธุรกิจมีการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) ธุรกิจมีสินค้าและบริการที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและแตกต่างจากคู่แข่ง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) ท่านสามารถพัฒนาและนำเสนอเมนูใหม่ออกสู่ตลาดได้ก่อนคู่แข่ง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) ธุรกิจสามารถส่งมอบสินค้าในปริมาณที่เหมาะสมด้วยคุณภาพที่เหมาะสม	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) ธุรกิจมีการให้บริการอย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 9 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างคุณค่าร่วมกันของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) ท่านให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้าในการมาใช้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) ท่านรับฟังคำแนะนำหรือข้อเสนอแนะจากลูกค้า เพื่อนำมาปรับปรุงการให้บริการให้ดีขึ้น	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) ท่านเชื่อว่าลูกค้ามีความพึงพอใจกับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการให้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ					ผลรวม	IOC
	1	2	3	4	5		
4) การนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาประกอบเป็นอาหาร มีส่วนช่วยในการเพิ่มขึ้นของยอดขาย	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างธุรกิจ ลูกค้า และซัพพลายเออร์ ช่วยเพิ่มความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
ส่วนที่ 10 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร							
1) ธุรกิจมีการเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
2) ธุรกิจสามารถลดต้นทุนในการดำเนินงานโดยไม่กระทบคุณภาพสินค้า	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
3) ธุรกิจมีกระแสเงินสดเพียงพอต่อการดำเนินงาน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
4) กลยุทธ์ทางการตลาดของธุรกิจมีประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าใหม่ได้อย่างต่อเนื่อง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
5) ลูกค้าพึงพอใจต่อคุณภาพของสินค้าและการให้บริการที่ได้รับของธุรกิจ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1
6) ธุรกิจมีภาพลักษณ์ในเชิงบวกเรื่องคุณภาพและการให้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	5	1

ภาคผนวก ค

เอกสารรับรองโครงการวิจัยมนุษย์

COE no. 174/2567



คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

เอกสารรับรองการยกเว้นการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ดำเนินการให้การรับรองการยกเว้นพิจารณาจริยธรรมโครงการวิจัยตามแนวทางหลักจริยธรรมการวิจัยในคนที่เป็นมาตรฐานสากล ได้แก่ Declaration of Helsinki, The Belmont Report, CIOMS Guideline, International Conference on Harmonization in Good Clinical Practice (ICH-GCP) and 45CFR 46.101(b)

โครงการ : การทดสอบเชิงประจักษ์ระหว่างความตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ ความได้เปรียบในการแข่งขันและความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ: กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

รหัสโครงการ : EC-67-195

ชื่อหัวหน้าโครงการ : นางสาวชนิกานต์ สืบผาสุข

สังกัด : สำนักวิชาเทคโนโลยีสังคม

ผู้วิจัยร่วม : --

เอกสารรับรอง : ข้อเสนอโครงการ, เอกสารชี้แจงข้อมูล, แบบสอบถาม (Version 2.0, 28 พฤศจิกายน 2567)
ประวัติผู้วิจัยและคณะ, เอกสารผ่านการอบรมจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

เข้าเกณฑ์การยกเว้น : งานวิจัยสำรวจความคิดเห็นในวงกว้าง

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เบญจมาศ จิตรสมบูรณ์)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

วันที่รับรองการยกเว้นพิจารณาจริยธรรม : 1 ธันวาคม 2567

- หมายเหตุ**
1. ไม่ต้องส่งรายงานความก้าวหน้า
 2. ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขโครงการหลังได้รับเอกสารรับรองโครงการ ผู้วิจัยต้องขอปรับปรุงแก้ไขโครงการวิจัย หรือขอรับรองเอกสารเพิ่มเติม ตามแบบฟอร์ม AF/01-11/02.0
 3. ส่งรายงานปิดโครงการเมื่อสิ้นสุดการศึกษา (AF/01-13/02.0)

