





การประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2566  
The 15<sup>th</sup> National Conference on Administration and Management

วันเสาร์ที่ 27 พฤษภาคม 2566  
ณ อาคารวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เพื่อการจัดการ  
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

จัดทำโดย  
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

**สารบัญญ (ต่อ)**

	หน้า
<b>ห้องนำเสนอที่ 2 การตลาด</b>	
9. การศึกษาความพึงพอใจต่อส่วนประสมทางการตลาดบริการของผู้ใช้บริการ ภิรมย์ศิริ อพาร์ทเมนท์ จังหวัดขอนแก่น	122
10. การศึกษาระดับกระบวนการตัดสินใจเลือกใช้บริการของโรงเรียนสอนขับรถ ที่ได้รับการรับรองจากกรมการขนส่งทางบกในจังหวัดสงขลา	135
11. ความสนใจซื้ออสังหาริมทรัพย์ประเภทที่อยู่อาศัยในพื้นที่ใกล้เคียงอำเภอ หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	148
12. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจมาใช้บริการซ้ำในคลินิกทันตกรรมภาคใต้ ประเทศไทย	159
13. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อเบเกอรี่ออนไลน์ของผู้บริโภคในเขตพื้นที่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	170
14. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจซื้อเสื้อผ้าสำเร็จรูปของกลุ่มผู้บริโภค เจนเนอเรชันวาย	181
15. ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดออนไลน์ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อประกันภัย รถยนต์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์	193
16. ส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจใช้บริการรถเช่า ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาใช้บริการรถเช่าในอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี	205
<b>ห้องนำเสนอที่ 3 การจัดการการท่องเที่ยว/MICE</b>	
17. การพัฒนาขนมเปียะสุขภาพเพื่อเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์ ในเขตมอซ์ซิตี ประเทศไทย	219
18. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวแบบเป็นมิตรต่อมุสลิมของนักท่องเที่ยว ชาวมาเลเซียในจังหวัดสงขลา	232
19. ห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวชาติพันธุ์มอแกนเกาะสุรินทร์	246
20. อิทธิพลของการรับรู้เทคโนโลยีการจัดการงานเศรษฐกิจเทศกาลต่อความตั้งใจ ในการมาท่องเที่ยวซ้ำของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย	257
21. สถานการณ์การจัดการโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของโรงแรมระดับ 3 ดาวขึ้นไป ในพื้นที่อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่	269
<b>ห้องนำเสนอที่ 4 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรธุรกิจ</b>	
22. ปัจจัยที่ส่งผลต่อความผูกพันต่อองค์กรของบุคลากรที่ทำงานในรูปแบบสัญญา จ้างทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	284
23. การทำงานเป็นทีมที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของพนักงานบริษัท ที่ให้บริการทางด้านประกันภัย	296

## กำหนดการ

โครงการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2566

วันเสาร์ที่ 27 พฤษภาคม 2566

ณ อาคารวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เพื่อการจัดการ  
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

\*\*\*\*\*

08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-08.35 น.	กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมประชุมฯ โดย รองศาสตราจารย์ธีรวัฒน์ หังสพฤกษ์ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
08.35-08.40 น.	รายงานความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการจัดการประชุมฯ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ลิ้มอุสันโน ประธานจัดการประชุมฯ
08.40-08.45 น.	กล่าวเปิดการจัดการประชุมฯ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัติ แก้วประดับ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
08.45-09.00 น.	การประกาศรางวัล Best Paper
09.00-10.30 น.	การบรรยายพิเศษ (Keynote Speech) โดย คุณวิโรจน์ นรารักษ์ รองเลขาธิการสำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
10.30-11.00 น.	พักเบรก/เตรียมความพร้อมก่อนการนำเสนอของแต่ละห้อง
11.00-12.00 น.	การนำเสนอผลงานวิจัย ช่วงที่ 1
12.00-13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00-16.30 น.	การนำเสนอผลงานวิจัย ช่วงที่ 2

\* กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

## รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความ

### ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ศศิวิมล สุขบท
2. รองศาสตราจารย์ ดร.สมพร คุณวิชิต
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤตวี ลิมอูสนันโน
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษราภรณ์ สุดตาพงศ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชายนีย์ ช. บุญพันธ์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดรณิกร สุป็นดี
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรศักดิ์ จินดาบถ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นนทิกัด เพียรโรจน์
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประทุมทิพย์ ทองเจริญ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปาริชาติ มณีมัย
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤชชดา เทพยากุล
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามีนา บอสตัน อลี
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีระศักดิ์ คงฤทธิ์
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรัณยู กาญจนสุวรรณ
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิจิตต์ เขิงทอง
16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรญา สุวรรณโณ
17. ดร.กุลกานต์ เมเวส
18. ดร.ณติกา ไชยานุพงศ์
19. ดร.ธนุวัศ สุวรรณวงศ์
20. ดร.ทรงสิน ธีระกุลพิศุทธิ์
21. ดร.ทิตติพร ณ นคร
22. ดร.ธัญรดี ทวีกาญจน์
23. ดร.พัชราภรณ์ บุญเลื่อง
24. ดร.รจนา ขุนแก้ว
25. ดร.รักเกียรติ อินทับพัน
26. ดร.วรางคณา ตันทสันติสกุล
27. ดร.ศรินทร์ช ลอยกุลนันท์
28. ดร.สิริวิทย์ อีสโร
29. ดร.สุนันทา เหมทานนท์
30. ดร.สุมนา ลาภาโรจน์กิจ
31. ดร.ฮาซันอักริม ดงนะเต็ง

### ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ฐิติวุฒิ บุญยวงศ์วิวัชร
2. รองศาสตราจารย์ ดร.วัลลภ ฤทธิม์ บัวชุม
3. รองศาสตราจารย์ ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์
4. รองศาสตราจารย์ ดร.สุวารี นามวงศ์
5. รองศาสตราจารย์พรชัย ลิขิตธรรมโรจน์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กอแก้ว จันทร์กิ่งทอง
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัชฎา หนูสาย
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดลฤทัย โกวรรณะกุล
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร ทองชะโชค
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปานแก้วตา ลัคณาวานิช
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัฒนธนะ บุญชู
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูริทัต อินยา
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัลลภา พัฒนา
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิรดา นวลประดิษฐ์
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเพ็ญ ดาบเพชร
16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริลักษณ์ ศุฑธชัย
17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุวัต สงสม
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรจันทร์ ศิริโชติ
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภััสสริน ผลิตนนท์เกียรติ
20. ดร.ชนาธิป หวังวรวงค์
21. ดร.ปัญญา สัมฤทธิ์ประดิษฐ์
22. ดร.सानิตย์ ศรีชูเกียรติ
23. ดร.สุวิมล บัวทอง

## รายนามผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์การนำเสนอบทความ

### ห้องนำเสนอที่ 1 การบัญชี/การเงิน

รองศาสตราจารย์ ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์  
ดร.ปัญญา สัมฤทธิ์ประดิษฐ์

### ห้องนำเสนอที่ 2 การตลาด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นนทิกัด เพียรโรจน์  
ดร.สุมนา ลาภาโรจน์กิจ

### ห้องนำเสนอที่ 3 การจัดการการท่องเที่ยว/MICE

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวารี นามวงศ์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอาміна บอสตัน อลี

### ห้องนำเสนอที่ 4 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรธุรกิจ

ดร.ณติกา ไชยานุพงศ์  
ดร.ทีติพร ณ นคร

### ห้องนำเสนอที่ 5 การจัดการทั่วไป และระบบสารสนเทศ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษราภรณ์ สุดตาพงศ์  
ดร.อรรถพร หวังพูนทรัพย์

### ห้องนำเสนอที่ 6 รัฐประศาสนศาสตร์/บริหารรัฐกิจ (1)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤชฎา เทพยากุล  
ดร.รักเกียรติ อินทับทัน

### ห้องนำเสนอที่ 7 รัฐประศาสนศาสตร์/บริหารรัฐกิจ (2)

ดร.ดนุวัศ สุวรรณวงศ์  
ดร.นวิทย์ เอ็มเอก

## Agenda



## การนำเสนอบทความทางวิชาการในห้องประชุมย่อย

## ห้องนำเสนอที่ 3

วันที่ 27 พฤษภาคม 2566	
เวลา	กำหนดการ
11.00 น. เป็นต้นไป	<p>ห้องนำเสนอที่ 3 การจัดการการท่องเที่ยว/MICE</p> <p>ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์การนำเสนอ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รองศาสตราจารย์ ดร.สุวารี นามวงศ์</li> <li>2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามิณา บอสตัน อลี</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การพัฒนาขนมเปียะสุขภาพเพื่อเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์ในเขตไมซ์ซิตี้ประเทศไทย ปภัศรา จิงสง่าสม และนพรัตน์ บุญเพียรผล</li> <li>2. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวแบบเป็นมิตรต่อมุสลิมของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียในจังหวัดสงขลา อุโหมรี หวังน๊ะ และวันอามิณา บอสตัน อลี</li> <li>3. ห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวชาติพันธุ์มอแกนเกาะสุรินทร์ จํารงค์ ชมภูศรี ภูติศ สุวรรณโณ และปรัชญากรณ ไชยคช</li> <li>4. อิทธิพลของการรับรู้เทคโนโลยีการจัดงานเศรษฐกิจเทศกาลต่อความตั้งใจในการมาท่องเที่ยวซ้ำของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ณัฐวรา เข้มแน่นหมัด และวันอามิณา บอสตัน อลี</li> <li>5. สถานการณ์การจัดการโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของโรงแรมระดับ 3 ดาวขึ้นไป ในพื้นที่อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ มารีนา หมัดแล๊ะ ปรัชญากรณ ไชยคช และมนตรี เลื่องชวนนัท</li> </ol>

## Proceedings

## ห้องนำเสนอที่ 3

### การจัดการการท่องเที่ยว/MICE

## การพัฒนาขนมเปี๊ยะสุขภาพเพื่อเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์ ในเขตไมซ์ซิตีประเทศไทย The Development of Chinese Pastries as Healthy Snacks for Events in the MICE City of Thailand

ปภัศรา จิ่งสง่าสม

Prapatsara Jungsangasom<sup>1</sup>

นพรัตน์ บุญเพียรผล

Nopparat Boonpienpon<sup>2</sup>

### บทคัดย่อ

การวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบขนมเปี๊ยะเพื่อสุขภาพสำหรับเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์ในเขตไมซ์ซิตีประเทศไทยเป็นการศึกษาในรูปแบบวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์กลุ่มกับผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 อาชีพ อาชีพละ 2 ท่าน ได้แก่ 1. ออแกไนซ์หรือผู้ประกอบการงานอีเวนต์ 2. เชฟ 3. นักโภชนาการ 4. ผู้บริโภคอายุใหญ่ และ 5. นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยสัมภาษณ์เพื่อจะพัฒนาขนมเปี๊ยะรูปแบบใหม่ที่ดีต่อสุขภาพให้เป็นตัวเลือกเพื่อสุขภาพของอาหารว่างในงานอีเวนต์ สู่ไมซ์ซิตี โดยจะใช้การตลาด 4P มาวิเคราะห์จากบทสัมภาษณ์เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการออกแบบเนื่องจากขนมเปี๊ยะดั้งเดิมนั้นมีลักษณะชิ้นใหญ่เมื่อรับประทานต้องหั่นและจะมีเศษขนมตกลงมา และยังมีปริมาณแคลอรีที่สูงจึงเกิดความคิดที่จะเปลี่ยนขนมเปี๊ยะให้ดีต่อสุขภาพ ออกแบบให้สามารถรับประทานได้ง่ายเพียงแค่นึกของและทาน เป็นขั้นตอนง่ายๆ และประหยัดเวลาไปในตัว นำไปสู่อาหารว่างในงานอีเวนต์ ผลวิจัยพบว่าจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญเพื่อนำมาออกแบบขนมเปี๊ยะนั้นสามารถทำได้จริง โดยหากนำหลัก 4P มาเป็นแนวทางจะได้ผลดังนี้ การวิเคราะห์ด้านผลิตภัณฑ์(Product) มีไส้ผลไม้และธัญพืชที่ดีต่อสุขภาพ มีการสร้างความน่าสนใจของแพคเกจให้ผู้ประกอบการนั้นสนใจที่จะนำไปใช้เป็นอาหารว่างในงานและใช้สีสันตัวอักษรที่โดดเด่นเพื่อให้จดจำได้ มีข้อมูลทางโภชนาการ/วันผลิต/วันหมดอายุชัดเจน การวิเคราะห์ด้านราคา(Price) รูปแบบการจ่ายเงินมีทั้งจ่ายเงินสด โอนจ่ายผ่านแอปพลิเคชัน มีส่วนลดในกรณีที่ซื้อในจำนวนมาก การวิเคราะห์ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย(Place) คือมีช่องทางการขายออนไลน์ มีขนส่งจากทางร้านไปส่งที่งานอีเวนต์ มีการส่งของผ่านบริษัทขนส่ง มีช่องทางการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า และการวิเคราะห์ด้านการส่งเสริมการขาย(Promotion) จะใช้การโฆษณา Digital Advertising บนช่องทางที่มีการขาย โปรโมทผ่านช่องทางของตัวเอง, ผลิตคอนเทนต์ตามเทศกาลต่างๆ และโปรโมทจากงานต่างๆ ที่เคยใช้บริการ

**คำสำคัญ:** ขนมเปี๊ยะสุขภาพ ไมซ์ซิตี ส่วนประสมทางการตลาด

### Abstract

The purpose of this research was to design healthy Chinese pastries for snack food at events at MICE City Thailand. It is qualitative research. By conducting focus group interviews with experts from all five occupations, two people per occupation comprise the following: 1. organizer or event entrepreneur 2. Chef 3. Nutritionist 4. Major

<sup>1</sup> นักศึกษาปริญญาโทสาขาวิชาท่องเที่ยว โรงแรม อีเวนต์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

E-mail: Prapatsara.js@gmail.com

<sup>2</sup> อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการงานนิทรรศการและงานอีเวนต์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

E-mail: nopparat@ms.su.ac.th

consumers and 5. Packaging designers by interviewing to develop a new type of healthy Chinese pastry that is a healthy option for snacks at events in MICE City, Thailand. And using 4P marketing (the marketing mix) to analyze the interview as a guideline for designing. The original Chinese pastry looks like a big piece. When eating, it must be cut into pieces, and there will be scraps spilling down. And still have a high number of calories, so the idea was to change the Chinese pastry to be healthy and designed to be easy to eat. Just tear the envelope and eat it. It's a simple and time-saving process. No more spilled snack crumbs, which lead to event snacks. From the research results, it was found that everything from interviewing experts to designing can actually be done. If using the 4P principle as a guideline, the results will be as follows: Product Analysis Contains healthy fruit and cereal fillings. The package has been created to attract entrepreneurs who are interested in using it as a snack at the event and using distinctive colors and characters. So that those who eat will remember and have clear nutritional information, a production date, and an expiration date (price). The forms of payment include cash payments, money transfers, and online payments through banking applications. There is a promotion for the event. Analysis of distribution channels (place) There are online sales channels. There is transportation from the store to the event. There is a delivery through a shipping company. There is a channel to communicate with customers 24 hours a day. And promotion analysis (promotion) will use digital advertising on channels that are sold and promoted through the official website and own channels and produce content according to various festivals and promotions from various events used to use the service.

**Keywords:** Healthy Chinese Pastry, MICE City, Marketing Mix

## บทนำ

ในปัจจุบันอาหารว่างเป็นสิ่งสำคัญในงานอีเวนต์ ซึ่งผู้จัดงานต้องมีการเลือกสรรอาหารว่างหลากหลายรูปแบบเพื่อให้เหมาะสมกับประเภทของงานและผู้เข้าร่วมงาน อีกทั้งทางผู้จัดงานจำเป็นต้องศึกษาถึงแนวโน้มรวมถึงสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในสังคมอยู่เสมอ เพื่อให้เจ้าภาพของงานและผู้ร่วมงานได้มีตัวเลือกใหม่ๆ เพิ่มขึ้นและเกิดความพึงพอใจจากเมนูอาหารว่างที่ทางผู้จัดงานได้นำเสนอ ซึ่งในสังคมยุคใหม่ผู้บริโภคหันมาสนใจสุขภาพกันมากขึ้น และจากสถิติตามข้อมูลของสำนักโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำแผนปฏิบัติการด้านโภชนาการระดับชาติ 5 ปี พ.ศ. 2562–2566 ตามกรอบยุทธศาสตร์ด้านการจัดการด้านอาหาร “ประเทศไทย มีความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทาง โภชนาการเพื่อชาวไทยและชาวโลกอย่างยั่งยืน” ดังนั้นการดำเนินงานด้านอาหารจึงต้องพิจารณาให้ครอบคลุมทุกภาคส่วนที่มีบทบาทในห่วงโซ่อาหารทั้งในภาคอุปสงค์และอุปทาน สร้างความเชื่อมโยงของอาหาร โภชนาการ และ

คุณภาพชีวิตของประชาชน จากฐานข้อมูลการสำรวจพฤติกรรมสุขภาพ มีความสำคัญและจำเป็นในการขับเคลื่อนงานสร้างเสริมสุขภาพเพราะช่วยให้รู้สาเหตุพฤติกรรมของคนไทยเพื่อลดปัจจัยเสี่ยงต่อกลุ่มโรคที่ไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ในทุกระดับทั้งระดับโลก ประเทศ และระดับพื้นที่ ตลอด 10 ปีที่ผ่านมา กลุ่มโรค NCDs เป็นสาเหตุการตายอันดับหนึ่งของคนไทยพบว่า คนไทยเสียชีวิตด้วยโรคดังกล่าวราวปีละ 4 แสนราย หรือวันละไม่ต่ำกว่า 1,000 ราย คิดเป็น 3 ใน 4 ของการเสียชีวิตในประเทศและครึ่งหนึ่งเป็นการเสียชีวิตก่อนวัยอันควรถือเป็นภัยเงียบที่ร้ายแรงกว่าโควิด-19 หลายเท่า (MOPH, 2021) จากข้อมูลนี้ยังทำให้ในการจัดงานอีเวนต์ควรคำนึงถึงอาหารที่ดีต่อสุขภาพเช่นกัน แต่อาหารว่างเพื่อสุขภาพในงานอีเวนต์ยังมีตัวเลือกที่ไม่มากนักจึงอาจทำให้ไม่ได้เป็นที่นิยม และความสำคัญอีกอย่างของขนมเปียะนั้น เนื่องจากในงานอีเวนต์บางประเภทจำเป็นต้องใช้ขนมมงคลในการจัดงาน ซึ่งตัวอย่างของขนมมงคลที่เป็นที่รู้จักคือ ขนมเปียะ โดยหากพัฒนาหรือปรับเปลี่ยนให้เป็นขนมเพื่อสุขภาพก็ยังคงเป็นที่นิยมสำหรับการจัดงานอีเวนต์ในอนาคตได้ ด้วยรูปลักษณะของขนมเปียะแบบดั้งเดิมนั้นต้องมีลักษณะเป็นก้อน ทรงกลมแบน และมีขนาดใหญ่ตามความเหมาะสมของครอบครัว หรือตามความเชื่อที่ว่ายิ่งใหญ่ง่ายเป็นสิ่งที่ดีเสริมความเป็นสิริมงคลให้ผู้เช่นไหว้ แต่เมื่อต้องการรับประทานนั้น ต้องนำมาหั่นเป็นชิ้นที่เล็กลง และเมื่อกัดลงไปก็จะมีเศษขนมตกลงมา ทางผู้วิจัยจึงเล็งเห็นว่าในปัจจุบันเราสามารถที่จะปรับเปลี่ยนรูปแบบให้มีค่าที่พอดี ไม่ต้องหั่น รับประทานง่าย ไม่หก ไม่เปื้อนมือ ดีต่อสุขภาพ และสามารถนำไปเป็นอาหารว่างในงานต่างๆ ได้ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาขนมเปียะรูปแบบใหม่เพื่อพัฒนาขนมเปียะสุขภาพให้เป็นอาหารว่างสำหรับงานอีเวนต์ที่ทุกวัยสามารถรับประทานได้ตามต้องการ โดยใช้การวิเคราะห์ การตลาด 4P (Marketing Mix) มาเป็นแนวทางในการดำเนินการออกแบบขนมเปียะที่จะปรับเปลี่ยนเป็นลักษณะที่รับประทานได้ง่ายไม่หกและไม่เปื้อนมือ โดยจะออกแบบให้แก้ไขจากปัญหาทั้งหมดของขนมเปียะในรูปแบบดั้งเดิมจากการสัมภาษณ์ และออกแบบขนมเปียะในรูปแบบใหม่ และยังสามารถนำไปใช้เป็นอาหารว่างได้กับงานอีเวนต์ทุกประเภทเพื่อยกระดับอาหารว่างให้มีมาตรฐานระดับสากล สำหรับรองรับผู้เข้าร่วมงานประชุม สัมมนาในอุตสาหกรรมไมซ์ โดยศึกษาจากเขตพื้นที่ไมซ์ซิตี้ เนื่องจากไมซ์ซิตี้เป็นแหล่งรวมกิจกรรมสำหรับการจัดงานอีเวนต์ที่สำคัญของประเทศไทย เป็นส่วนขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศที่มีศักยภาพและความน่าเชื่อถืออย่างมาก ซึ่งจังหวัดที่ได้เคยในเมืองไมซ์ในปัจจุบันนี้มีทั้งหมด 10 จังหวัด ดังนี้ กรุงเทพมหานคร, จังหวัดขอนแก่น, จังหวัดเชียงใหม่, จังหวัดนครราชสีมา, จังหวัดพิษณุโลก, จังหวัดภูเก็ต, จังหวัดสุราษฎร์ธานี, สงขลา, จังหวัดอุดรธานี และเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ซึ่งทุกจังหวัดข้างต้นมีความพร้อมในการจัดงานอีเวนต์หลากหลายรูปแบบที่จะสามารถสะท้อนผลลัพธ์ด้านอาหารว่างได้ดียิ่งขึ้น

### วัตถุประสงค์

เพื่อออกแบบขนมเปียะเพื่อสุขภาพสำหรับเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์ในเขตไมซ์ซิตี้ประเทศไทย

### ทบทวนวรรณกรรม และการพัฒนาสมมติฐาน

#### ขนมเปียะ

การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับขนมเปียะ ส่วนอิงจากประวัติที่ดั้งเดิมของขนม โดยมีประวัติดังนี้ ขนมเปียะถือกำเนิดจากประเทศจีน คนจีนเรียกขนมเปียะว่า ผัวเปีย เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นลูกกลมๆ มีส่วนผสม

แป้งด้านนอกประกอบด้วย แป้ง น้ำ น้ำมัน น้ำตาล และเกลือ ส่วนไส้ด้านในที่เป็นที่นิยมของคนไทย ได้แก่ ไส้ถั่ว ไส้เผือก ไส้งาคำ ไส้ทุเรียน และยังมีไส้ไข่แดงเค็มไว้ตรงกลางอีกด้วย คนจีนนิยมใช้ขนมเปี๊ยะในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานหมั้น หรือนิยมมอบให้เป็นของขวัญในงานมงคลต่าง ๆ ขนมเปี๊ยะถือเป็นขนมแห่งสิริมงคล สื่อถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้ให้และผู้รับอีกด้วย (หทัยชนก สัมฤทธิ์, 2561)

### **ขนมเปี๊ยะเพื่อสุขภาพ**

เนื่องจากขนมเปี๊ยะนั้นเป็นขนมที่มีแคลอรีสูง จึงหันมาปรับสูตรให้ดีต่อสุขภาพ อย่างบริษัท บีเอ็ม ที เบเกอรี่ จำกัด เป็นบริษัทที่ก่อตั้งขึ้นจากกิจการขนมเปี๊ยะเล็กๆ ที่ทำเป็นอาชีพเสริมนำมาพัฒนาต่อยอดให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้นมาโดยได้แนวคิดมาจากการที่ได้ไป ออกบูชขายขนมเปี๊ยะและสังเกตพฤติกรรมผู้บริโภคพบว่าผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากธรรมชาติและมีประโยชน์ต่อ สุขภาพกำลังได้รับความนิยม จึงเป็นจุดเริ่มต้นของผู้จัดทำที่มองเห็นโอกาสและได้มีการศึกษาและคิดค้นปรับปรุงผลิตภัณฑ์ โดยการนำถั่วขาวมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการพัฒนาสูตรขนมเปี๊ยะเพื่อสุขภาพ และผู้วิจัยได้ปรับรูปแบบใหม่ให้เหมาะแก่การนำไปเป็นตัวเลือกหนึ่งสำหรับเป็นอาหารว่างในงานอีเวนต์

### **กระแสาอาหารเพื่อสุขภาพ**

เนื่องจากคนสนใจสุขภาพมากขึ้น (Bureau of Nutrition, 2018) วัตถุดิบที่ให้พลังงานสูง มีส่วนผสมของไขมัน น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่มองเห็นว่าไม่ดีต่อสุขภาพ อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคกลุ่มโรค NCDs (Non-communicable Diseases หรือโรคไม่ติดต่อ) ในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมาทางองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้รายงานข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มโรค NCDs ที่เกิดขึ้นกับ 78 ภาวะสัณวัฒนธรรมประชากรโลก เป็นปัญหาสุขภาพอันดับหนึ่งของโลก มีแนวโน้มการเสียชีวิตเพิ่มขึ้น จาก 41 ล้านคน (คิดเป็นร้อยละ 71 ของสาเหตุการเสียชีวิตทั้งหมดของประชากรโลก) ในปีพ.ศ. 2559 และถ้าหากผู้ประกอบการเลือกใช้ขนมที่ดีต่อสุขภาพ ก็เป็นการใส่ใจผู้คนที่เขามาร่วมงานอีกด้วย นอกจากนี้จะเป็นการใช้ขนมเปี๊ยะที่สื่อความหมายที่ดีแล้วนั้นก็ยังเป็นการใส่ใจสังคมและแรงจูงใจให้ผู้คนรักษาสุขภาพจากการรับประทานอาหารไปในตัวอีกด้วย

### **การเติบโตของเบเกอรี่**

ผลจากการเร่งรีบในการใช้ชีวิตประจำวันที่แข่งกับเวลาทำให้ผู้คนนิยมที่จะรับประทานอาหารที่อร่อย ง่าย และสะดวกรวดเร็ว (Euromonitor International, 2018) การเติบโตของขนมเบเกอรี่มียอดขายการเติบโตทั้งเชิงมูลค่าและเชิงปริมาณ มียอดขายการจำหน่ายที่ 192,000 ตัน อัตรายอดขายการเติบโตร้อยละ 7 ยอดการจำหน่าย 31.9 ล้านล้านบาท ในปีพ.ศ. 2562 เบเกอรี่จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่ที่ตอบสนองการใช้ชีวิตในปัจจุบันของกลุ่มคนที่ไม่ค่อยมีเวลา ซึ่งควรจะดีต่อสุขภาพเช่นกัน เพราะเป็นการรักษาสุขภาพ

### **ไมซ์ซิตี้**

เป็นแหล่งรวมจังหวัดที่จัดงานอีเวนต์ทั้ง 10 จังหวัด (TCEB, 2022) และไมซ์เป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การท่องเที่ยวจากรางวัลที่ได้รับการเข้าร่วมงานประชุมนานาชาติ หรือการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าหรือนิทรรศการนานาชาติ ซึ่งการจัดงานอีเวนต์ส่วนใหญ่จึงมักเกิดขึ้นในไมซ์ซิตี้ จึงได้นำไมซ์ซิตี้มาเป็นสถานที่ของอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ผู้จัดงานนั้นสามารถนำขนมที่ดีต่อสุขภาพนั้นไปเป็นอาหารว่างที่ดีต่อแขกในงาน และสามารถยกระดับของอาหารว่างให้มีมาตรฐานมากขึ้น ใส่ใจสุขภาพของผู้เข้าร่วมงานมากยิ่งขึ้น

## วิธีดำเนินการวิจัย

การรวบรวมข้อมูล ในงานวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การสัมภาษณ์กลุ่ม (Focus Group Interview) เนื่องจากต้องการคำตอบจากผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้ข้อคำถามที่โครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informant) มีดังนี้ 1. ออแกไนซ์หรือผู้ประกอบการงานอีเวนต์ 2. เชฟ 3. นักโภชนาการ 4. ผู้บริโภครายใหญ่ (ผู้ที่ซื้อ100กล่องขึ้นไป) 5. นักออกแบบบรรจุภัณฑ์

การเก็บรวบรวมข้อมูล ในการดำเนินการทำวิจัยในครั้งนี้ให้ความสำคัญกับการถามคำถามโดยในข้อคำถามจะเป็นคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญมากที่สุด พร้อมทั้งได้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาขนมเปียะเพื่อสุขภาพให้ออกมาเหมาะสมที่สุด โดยใช้หลักปัจจัยส่วนประสมการตลาด4P

การจัดเตรียมการสัมภาษณ์กลุ่ม Focus Group Interview มีการดำเนินการ ดังนี้

1. กำหนดประเด็นและเตรียมข้อคำถามสำหรับนำไปศึกษากับผู้เชี่ยวชาญทั้ง10ราย
2. กำหนดรายชื่อผู้ที่จะมาให้ข้อมูลในการสนทนาในครั้งนี้ ทั้ง10 ราย
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ในการบันทึกเสียง และอุปกรณ์การจดบันทึก
4. นัดวันและเวลาสัมภาษณ์ในการสัมภาษณ์ออนไลน์
5. กำหนดระยะเวลาในการสนทนากลุ่ม โดยใช้เวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง เพื่อไม่ให้ผู้เชี่ยวชาญทั้งหลายนั้นไม่เหนื่อยล้าเกินไป

6. กล่าวสรุปและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมการสนทนาทุกท่านและนำหลักการวิเคราะห์ การตลาด 4P (Marketing Mix) คือ ผลิตภัณฑ์ (Product), ราคา (Price), ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) และการส่งเสริมการขาย (Promotion) มาเป็นแนวทางในการออกแบบโดยใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์



## สรุปผลการวิจัย

## ตารางที่ 1

แสดงผลสรุปจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่าน

อาชีพ	ผลการสัมภาษณ์
ออแกไนซ์ / ผู้ประกอบการ อีเวนต์	<p>ต้องดูว่าสถานที่ที่มีไปมาด้วยหรือไม่ โดยปกติจะเป็นขนมปังและกาแฟ ไม่มีเวลาพอที่จะกินนานๆ</p> <p>การจะนำขนมเข้ามาการจะทำขนมเบี๊ยะเป็นของก็เหมาะสมที่จะเอาเข้ามาในงานอีเวนต์และส่วนใหญ่จะเน้นเครื่องดื่มมากกว่าขนม เช่นกาแฟ ขนมจะเป็นส่วนเสริม ขนมเบี๊ยะสามารถนำเข้ามาเป็นอาหารว่างในงานได้แต่ต้องดูว่ามีใครแพ้ส่วนผสมใดหรือไม่</p>
เชฟ	<p>ขนมเบี๊ยะต้องดูว่าเหมาะสมกับงานหรือไม่</p> <p>เช่น ขนมเบี๊ยะสำหรับเด็ก มีรสชาติที่หลากหลาย แต่ต้องดูส่วนผสมที่เหมาะสมและมีรายละเอียดชัดเจนในช่องให้ผู้ปกครองได้ดู และมีแพคเกจที่ดึงดูด</p> <p>-เช็คความสะอาดของอุปกรณ์ก่อนเริ่มทำ ถ้าอุปกรณ์ในการทำสะอาดก็จะสามารถช่วยยืดอายุขนมได้นิดหน่อย</p> <p>-ขนาดและหน้าตาควรใกล้เคียงกับขนมเบี๊ยะปกติทั่วไปเพราะผู้บริโภคจะได้ไม่รู้สึกว่ต่างจากขนมเบี๊ยะปกติ</p> <p>-เปลี่ยนจากแป้ง/น้ำตาลธรรมดาเป็น แป้ง/น้ำตาลไม่ขัดสี เพราะสารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุยังอยู่ครบ นอกจากนี้แล้วแป้งไม่ขัดสียังเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ซึ่งทำให้เวลาเราบริโภคเข้าไปจะใช้เวลาดูดซึมมากกว่า น้ำตาลในเลือดเลยจะค่อยๆ เพิ่มขึ้นทำให้ร่างกายสามารถนำไปเผาผลาญได้ แล้วก็ช่วยทำให้เราอึดนาน ไม่หิวบ่อยด้วย</p> <p>-ไส้ที่เหมาะสมกับการทำขนมเบี๊ยะเพื่อสุขภาพ อาจจะเป็นจำพวกไส้ผัก/เห็ด ตัดแปลงจากขนมเบี๊ยะไส้ถั่วแบบเดิมที่เราเคยเห็น ทำเป็นไส้ผัก เช่นผักโขมผัด หรือเห็ดผัด เป็นต้น</p>

## ตารางที่ 1

แสดงผลสรุปจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่าน (ต่อ)

อาชีพ	ผลการสัมภาษณ์
นักโภชนาการ	<p>-ใช้แพคเกจแบบถุงสุญญากาศเพราะจะทำให้ขนมสามารถเก็บได้นานขึ้น</p> <p>-ถ้าต้องการเจาะลึกถึงด้านโภชนาการก็อาจจะใช้ข้อมูลโภชนาการพวกแคลอรี่เป็นตัวกำหนด ทำให้เราสามารถวัดไซส์ขนาดที่ต้องการทำได้โดยที่แคลอรี่เป็นไปตามที่กำหนด</p> <p>-นอกจากแป้งกับน้ำตาลแล้ว ตัวน้ำมันที่ใช้เราก็สามารถเลือกใช้เป็นน้ำมันเพื่อสุขภาพๆ ได้ เช่น น้ำมันรำข้าว/น้ำมันคาโนล่า เป็นต้น</p> <p>ในกล่องไม่ควรเกิน 100-200 แคลอรี่ เนื่องจากเป็นแป้งและมีไส้ที่หวาน รับประทานต่อ 1 หน่วยบริโภค ก็จะได้พลังงานที่พอดี</p> <p>ไส้ควรจะเป็นไส้ผลไม้หรือธัญพืชที่ให้แคลอรี่ต่ำ มาทำให้รสชาติดี และควรใช้สารทดแทนความหวาน แต่ถ้าคำนวณออกมาแคลอรี่พอดีก็สามารถลดต้นทุนเป็นน้ำตาลขจัดสีแทนได้</p>
ผู้ประกอบการใหญ่	<p>การยืดอายุขนมควรจะเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง โดยเก็บไว้ในตู้เย็นเนื่องจากเป็นขนมแห้ง และไม่จำเป็นต้องใส่สารกันชื้น เนื่องจากเป็นขนมที่แห้งอยู่แล้ว</p> <p>เนื่องจากทำงานในธนาคารก็จะมีการจัดงานเลี้ยงบ่อยๆ จึงทำให้ได้ซื้อขนมเปียะไปจัดเลี้ยงในงาน และด้วยรสชาติที่อร่อยและฟีลแบลคที่ดีเลยทำให้กลับมาซื้อซ้ำ และเรื่องของการบริการขายเลยทำให้มีความถูกใจเลยกลับมาซื้อซ้ำอีก โดยไส้ที่ชอบจะชอบไส้ถั่วเป็นหลัก และอยากให้ทำหลายรสชาติ โดยทำรีเสิร์ชมาก่อนว่าคนชอบแบบไหนรสชาติอะไร</p> <p>จุดประสงค์ที่ซื้อคือเพื่อนำไปฝากลูกน้องในโรงงานและเมื่อซื้อจำนวนมากก็จะได้ราคาที่ถูกลง และมีรสชาติอร่อยเลยกลับมาซื้อซ้ำ โดยเฉพาะไส้ถั่ว สิ่งที่ควรเพิ่มคือ ไส้ของขนม ให้มีความหลากหลายเหมือนตามท้องตลาด</p>

## ตารางที่ 1

แสดงผลสรุปจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 10 ท่าน (ต่อ)

อาชีพ	ผลการสัมภาษณ์
นักออกแบบผลิตภัณฑ์	<p>ควรใช้กระดาษกล่องเคลือบผิวอลูมิเนียมเพื่อให้สวยงามเมื่อสกปรก ง่าย และมีความแข็งแรงในการเก็บรักษา และควรมีรายละเอียดของชื่อขนม ปริมาณ วันผลิต วันหมดอายุ คุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้น สามารถใช้กระดาษไขเป็นตัวห่อหุ้มด้านใน</p> <p>บรรจุภัณฑ์ควรมีทฤษฎีของสีนำมาประกอบกับสินค้าเพื่อให้สื่อถึงผลิตภัณฑ์ และออกแบบให้ผู้คนเข้ามาซื้อได้ ตั้งแต่ตัวอักษร สี ให้ผู้บริโภคเห็นและเข้ามาซื้อ โดยจะเหมาะกับสีสดๆ เช่น สีแดง สีทอง</p> <p>ควรสร้างเอกลักษณ์ของตัวขนมให้น่าจดจำ น่าสนใจ รวมถึงไปโรมท์แบรนด์ด้วยเช่นกัน</p>

จากการสัมภาษณ์อาชีพพ่อกาแฟ / ผู้ประกอบการอีเวนต์ ผู้เชี่ยวชาญให้คำเนิ่งถึงรูปแบบของงานว่ามีความเหมาะสมกับขนมเปียะหรือไม่ หรือภายในงานมีการจัดโปรโมชั่นของสถานที่จัดงานหรือไม่ เนื่องจากบางทีจะมีแพคเกจโปรสถานที่และอาหารในแพคเกจเดียวกัน และให้คำเนิ่งถึงผู้คนในงานว่าแพ้อาหารชนิดใดด้วย เนื่องจากขนมเปียะมีส่วนผสมของถั่ว อาจทำให้ที่หลากหลายเตรียมไว้ให้เหมาะสม

เชฟ ได้กล่าวว่า "การจะยืดอายุขนมได้นั้นต้องใส่ใจตั้งแต่การทำความสะดวกสะอาดอุปกรณ์ทุกชนิดตั้งแต่นั้นขึ้นแรก เช่น ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ยังไม่แห้งสนิทเนื่องจากอาจจะทำให้แป้งขึ้นราได้ และสามารถใช้น้ำตาลไม่ขัดสีแทนได้เนื่องจากสารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุยังอยู่ครบ ซึ่งทำให้เวลาเราบริโภคเข้าไปจะใช้เวลาดูดซึมนานกว่า น้ำตาลในเลือดจะค่อยๆ เพิ่มขึ้นทำให้ร่างกายสามารถนำไปเผาผลาญได้ แล้วก็ช่วยทำให้เรออิมมาน ไม่ทำให้หิวบ่อย และสามารถใช้น้ำมันเพื่อสุขภาพได้"

นักโภชนาการ ให้คำเนิ่งถึง "ในกล่องไม่ควรเกิน 100-200 แคลอรี เนื่องจากเป็นแป้งและมีไขมันที่หวาน การรับประทานควรรับประทานต่อ 1 หน่วยบริโภค ก็จะได้พลังงานที่พอดี ใส้ควรจะเป็นใส้ผลไม้หรือธัญพืชที่ให้แคลอรีต่ำ"

ผู้บริโภคชายใหญ่ "คาดหวังที่จะมีรสชาติที่หลากหลาย ดีต่อสุขภาพ และยังมีอร่อย ในราคาที่เหมาะสม"

นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้คำเนิ่งถึง "ความโดดเด่นของตัวขนมที่จะทำให้คนสนใจและมาเลือกซื้อ โดยต้องมีสี สัน ตัวหนังสือ รายละเอียดที่จำเป็นต้องมีระบุไว้อย่างชัดเจน"

เมื่อนำการวิเคราะห์การตลาด 4P (Marketing Mix) มาเป็นแนวทางในการออกแบบจากข้อมูลจากการสัมภาษณ์ สามารถสรุปได้ ดังนี้

การวิเคราะห์ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)

- มีใส้ผลไม้และธัญพืช

- สร้างความน่าสนใจของแพคเกจให้ผู้คนจำได้
- มีข้อมูลทางโภชนาการ/วันผลิต/วันหมดอายุ
- ใช้สีและตัวอักษรที่โดดเด่น ชัดเจน
- ออกแบบให้เหมาะสมกับประเภทของงานอีเวนต์

#### การวิเคราะห์ด้านราคา (Price)

- รูปแบบการจ่ายเงินมีทั้งจ่ายเงินสด โอนเงิน จ่ายออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชันธนาคาร
- มีส่วนลดในกรณีที่ซื้อในจำนวนมาก
- มีโปรโมชั่นสำหรับบอกรับงานอีเวนต์

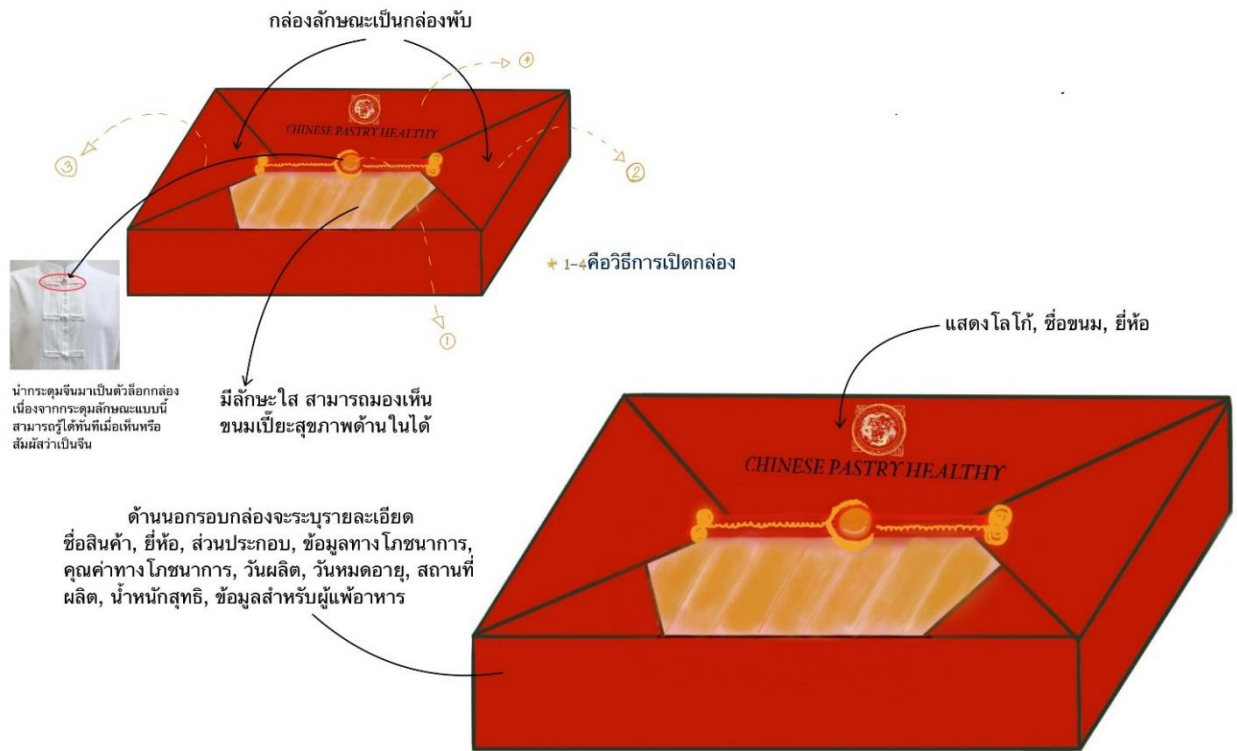
#### การวิเคราะห์ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

- มีช่องทางการขายออนไลน์
- มีขนส่งจากทางร้านไปถึงหน้าร้าน
- มีการส่งของผ่านบริษัทขนส่ง
- มีช่องทางการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า 24 ชั่วโมง
- มีการขายหน้าร้านสามารถมาซื้อได้โดยตรง

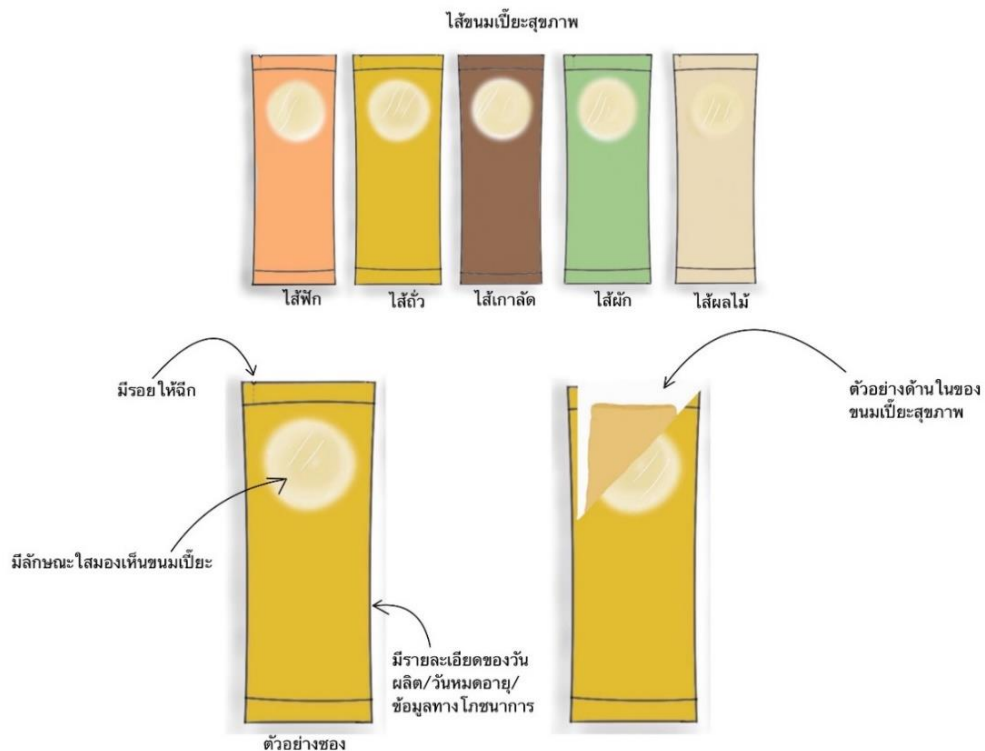
#### การวิเคราะห์ด้านการส่งเสริมการขาย (Promotion)

- การโฆษณาแบบ Digital Advertising บนช่องทางที่มี
- โพรโมทผ่าน Influencer Marketing
- การขายและโปรโมทผ่าน Official Website และช่องทางของตัวเอง
- การผลิตคอนเทนต์ตามกระแสหรือเทศกาลต่างๆ

## ตัวอย่างกล่องบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 1 ภาพแสดงขนมเปียะสุขภาพเพื่อพัฒนาเป็นอาหารว่างในเขตไมซ์ซิตี้ประเทศไทย



(ที่มา: ภาพที่ผู้วิจัยออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมเปียะเพื่อสุขภาพ )

การออกแบบขนมเปียะสุขภาพนี้ ตัวของบรรจุภัณฑ์จะใช้สีแดงเป็นหลักและมีสีเหลืองทองเป็นสีตัด เพื่อให้โดดเด่น เห็นได้ง่าย และใช้กระดุมจินมาเป็นกิมมิก (Gimmick) ในการแสดงความเป็นจีน เพื่อให้สะดุดตา น่าสัมผัส และจำได้ง่ายยิ่งขึ้นของความเป็นกระดุม และลักษณะกล่องที่เด่นอีกอย่างคือ เว้นพื้นที่ด้านล่างให้มีลักษณะใสเพื่อให้มองเห็นด้านในกล่องเพื่อมองดูได้ และตัวไส้ที่มีจะมีทั้งหมด 5 ไส้ ในหนึ่งกล่อง ดังนี้ ไส้ผัก ไส้ถั่ว ไส้เกาลัด ไส้ผัก และไส้ผลไม้ เพื่อเพิ่มความหลากหลายในการรับประทาน ซึ่งจะเน้นในการแก้ปัญหา คือ รับประทานได้ง่าย ไม่หก ไม่เลอะมือ ส่วนตัวของขนมจะมีรอยปะให้ฉีก เพื่อง่ายต่อการแกะซอง ส่วนสีของซองจะเป็นตามไส้ต่างๆ เพื่อง่ายต่อการจดจำ และด้านหลังซองจะมีรายละเอียดของวันผลิต วันหมดอายุ และข้อมูลทางโภชนาการ

### องค์ความรู้ที่ได้จากการออกแบบผลิตภัณฑ์

- ได้การวางแผนและกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์เพื่อออกแบบ
- ได้เรียนรู้การเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภค
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ต้องคำนึงถึงหลักในการใช้มากที่สุด เช่น การออกแบบเพื่อเก็บอย่างมิดชิดเพื่อไม่ให้อาหารเปื้อนหรือโดนลมจนอาหารไม่เหมือนดั้งเดิม
- ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร

### อภิปรายผล

จากการออกแบบขนมเปียะรูปแบบใหม่นั้นอาจเป็นอะไรที่แปลกตาไปจากเดิมเนื่องจากรูปร่างจะแตกต่างจากรูปแบบเดิมที่มีลักษณะเป็นทรงกลม จากตามที่คุณผู้เชี่ยวชาญอาชีพเซฟกล่าวว่าคุณมีลักษณะเดิมเพื่อให้ผู้คนได้ทราบว่านี่คือขนมเปียะ ซึ่งตรงกันข้ามกับทางผู้เชี่ยวชาญในอาชีพอื่นว่ากล่าวว่าเป็นขนมรูปแบบใหม่คาดว่าเด็กๆ หรือผู้ปกครองในงานอีเวนต์ที่เกี่ยวข้องกับเด็กจะกล้าลองเนื่องจากเป็นขนมที่แปลกใหม่ แต่ก็ต้องคำนึงถึงแพคเกจให้เหมาะสมกับงานด้วยเช่นกัน และลักษณะของขนม ไส้ขนม และการห่อขนมนั้นด้วยมีการวางแผนและคิดค้นให้เหมาะสมไม่สิ้นเปลืองวัสดุซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Vcharkarn.com. (2020) กล่าวว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่นักวิชาการหมายถึงขั้นตอนการวางแผน รู้จักเลือกใช้วัสดุ และวิธีการเพื่อทำตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการ เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบลักษณะและคุณสมบัติวัสดุตามความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้หมายถึงรวมถึง สิ่งใหม่ที่เกิดจากการสร้างสรรค์หรือผลงานที่ถูกปรับปรุง จากเดิมที่มีอยู่ ให้เหมาะสม มีความแปลกใหม่ขึ้นจากรูปแบบเดิมๆ และในส่วนของการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้นต้องออกแบบให้ง่ายต่อการจดจำเช่นกันโดยใช้สีที่โดดเด่นชัดเจน มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อีวีวรา ไหวดี (2561) ที่ศึกษากลยุทธ์การสร้างแตกต่างเพื่อสร้างความได้เปรียบ ในด้านภาพลักษณ์ โดนต้องคำนึงถึงการสร้างตราสินค้าและรูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อง่ายต่อการรับรู้ จดจำ และยังสอดคล้องกับการศึกษาของ นัทรหทัย เถาตระกูล (2562) ที่พบว่า ในการออกแบบต้องให้ความสำคัญกับวัสดุที่สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้สะดวกในกรณีที่ยังรับประทานไม่หมด เพื่อวัตถุประสงค์จากไมซ์ซีดี เนื่องจากเมืองไมซ์นั้นได้รับการยอมรับเป็นอย่างมากในการเป็นเมืองแห่งการจัดงานอีเวนต์และมีความสำคัญในการสร้างรายได้ให้ประเทศไทยอย่างมหาศาล และเมื่อมีการจัดงาน อาหารก็เป็นสิ่งที่สำคัญเช่นกัน การที่จะมีอาหารว่างที่ดีต่อสุขภาพให้เหมาะสมกับยุคปัจจุบันก็จะเป็นเรื่องที่ดีอย่างต่อเนื่อง จากการออกแบบขนมเปียะในวิจัยฉบับนี้ เริ่มจากการเปลี่ยนขนมเปียะรูปแบบเดิมเป็นรูปแบบ

ใหม่สู่เมืองไมซ์ซีทีประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตามต้องคำนึงถึงอีเวนต์นั้นๆ ว่าเหมาะสมหรือไม่ และต้องคำนึงถึงรสชาติและใส่ให้ดีต่อสุขภาพ มีรสชาติอร่อย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของ ปิยะพร มิตรภานนท์ (2558) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมและปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์พบว่า อิทธิพลต่อปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ ด้านผลิตภัณฑ์ ให้ความสำคัญมากที่สุดเรื่องรสชาติอาหารเพื่อสุขภาพ ณ ปัจจุบันนี้มีการเปลี่ยนแปลงหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพจากการศึกษาเทรนด์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ในปี2017จะเห็นได้ว่ามีผู้บริโภคที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มี ส่วนผสมจากธรรมชาติ และ ปลอดภัยจากสารเคมีมากขึ้น อีกทั้งยังหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสม ของวัตถุกันเสียเจือปนอยู่ด้วยซึ่งจากการสำรวจขนมเปียะในท้องตลาดจะเห็นได้ว่าส่วนมากมีการใช้วัตถุกันเสีย (มติชนออนไลน์ 2560) เพื่อให้ขนมสามารถเก็บไว้ได้นาน จึงเป็นจุดเริ่มต้นของผู้จัดทำที่มองเห็นโอกาสและได้มีการศึกษาและคิดค้นปรับปรุงผลิตภัณฑ์โดยการนำถั่วขาวมาใช้เป็นวัตถุดิบ หลักในการพัฒนาสูตรขนมเปียะเพื่อสุขภาพ ทำให้สามารถวิเคราะห์จากส่วนประสมทางการตลาด 4P (Marketing Mix) โดยการนำบทสัมภาษณ์จากผู้เชี่ยวชาญมาทำการวิเคราะห์การตลาด4P (Marketing Mix) จะสามารถช่วงส่งเสริมให้การออกแบบนั้นสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นจากการนำหลักการตลาดมาวิเคราะห์และจัดเป็นหมวดหมู่เพื่อง่ายต่อการพัฒนาใน4ด้าน คือ Product Price Place และ Promotion สามารถวัดได้ทั้งจากการเป็นอาหารว่างในไมซ์ซีทีและวิเคราะห์การตลาดเพื่อเป็นข้อมูลนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับ ญัฐกานต์ รุ่งเรือง และคณะ (2565)เพื่อการปรับแต่งกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดบริการให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ทางการตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงไป แต่อย่างไรก็ตามธุรกิจอาหารยังคงเน้นในเรื่องของ 4P เป็นสำคัญเพื่อให้สินค้าอาหารที่ผลิตได้ตอบสนองต่อตลาดเป้าหมาย คุณลักษณะสำคัญของอาหารที่เกี่ยวข้องกับส่วนประสมทางการตลาด 4P

สรุปคือการพัฒนาขนมเปียะให้เป็นขนมที่ดีต่อสุขภาพเพื่อเข้าสู่งานอีเวนต์นั้น เปรียบเสมือนการใส่ใจสุขภาพของแขกผู้เข้าร่วมงานในงานอีเวนต์ โดยวิจัยนี้จะใช้ขนมเปียะ เพื่อเป็นอีกตัวเลือกให้กับผู้ประกอบการหรือออแกไนซ์ที่จะใช้ขนมที่ดีต่อสุขภาพเป็นอาหารว่างในงานนั้นๆ ซึ่งจะใช้4P เป็นแนวทางในการออกแบบ โดยถามจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง5อาชีพ ให้ขนมออกมาเหมาะสมกับผู้ประกอบการและรูปแบบของงาน

### เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมโรคกองโรคไม่ติดต่อ. (2562). รายงานสถานการณ์โรคNCDs. ออนไลน์ สืบค้นจาก: <https://ddc.moph.go.th/uploads/publish/1035820201005073556.pdf>
- ญัฐกานต์ รุ่งเรือง, โชติกา นาคประสูต, และธีระพล คุณบูรณ. (2565). การวิเคราะห์เส้นทางอิทธิพลระหว่างปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด (7Ps) ของธุรกิจโรงแรมในจังหวัดอุดรธานี.วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี,17(1), 135-146.
- ธีรวรา ไหวดี (2561). กลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง เครื่องมือในการสร้างความได้เปรียบ ทางการแข่งขัน. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 2 (3), 83-92.
- นัทธิหทัย เกาตระกุล. (2562). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มธุรกิจชุมชนในอำเภอแม่

- สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน. วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม,11(2), 100-117.
- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, คู่มือรณรงค์ให้ความรู้เรื่องฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ (GDA) ฉบับ อสม. และประชาชน, 2554.
- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, คู่มือการจัดทำฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) ฉบับผู้ประกอบการ, 2555.
- บุญส่ง เกิดหล้า,และเสถียร ฝือกประพันธ์. (2560). ส่วนประสมทางการตลาดบริการกับความตั้งใจในการกลับมาซื้อซ้ำของลูกค้าที่มาใช้บริการร้านนครไทยในจังหวัดนครปฐม. วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก,3(1), 123-133.
- ปิยะพร มิตรภานนท์. (2558). พฤติกรรมและปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์. วิทยาลัยบัณฑิตศึกษากิจการการจัดการ, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มติชนออนไลน์. (2560). สืบค้นจาก [https://www.ueno-fc.co.th/shelf-lifextension/?gclid=CjwKCAiAzKqdBhAnEiwAePEjkg0XvPnYqjPR4-sAA-l1VXpYTt9kvu\\_fR0mjvFI3RFmkoSHV4vUxoC4wAQAvD\\_BwE/](https://www.ueno-fc.co.th/shelf-lifextension/?gclid=CjwKCAiAzKqdBhAnEiwAePEjkg0XvPnYqjPR4-sAA-l1VXpYTt9kvu_fR0mjvFI3RFmkoSHV4vUxoC4wAQAvD_BwE/).
- สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) (2561). โครงการศึกษาและวิเคราะห์ศักยภาพของอุตสาหกรรมไมซ์ภายในประเทศ (7 รูปแบบกิจกรรมไมซ์). กรุงเทพฯ: สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.)
- ฉัตรชัย นกดี. (2560). มาอ่านฉลากโภชนาการกันเถอะ สืบค้นจาก <https://www.thaihealth.or.th/Content/37102-มาอ่านฉลากโภชนาการกันเถอะ.html>,
- Bureau of Nutrition. (2018). Food Composition Table of Thai Foods. Nonthaburi : Ministry of Public Health.
- Euromonitor International, May (2018). CAFÉS/BARS IN THAILAND [http://fic.nfi.or.th/upload/market\\_overview/Rep\\_Cafe\\_15.01.62.pdf](http://fic.nfi.or.th/upload/market_overview/Rep_Cafe_15.01.62.pdf)
- TCEB. (2022). รายงานสถานการณ์ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) <https://www.businesseventsthailand.com/th/press-media/news-release/detail/1473-tceb-situation-update-covid-19-virus-on-24-june-2022>
- Vcharkarn.com. (2020). Design. Retrieved June 5, 2020. <http://www.vcharkarn.com/vcafe/120491>



**คณะอนุกรรมการและคณะอนุกรรมการ  
โครงการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ  
ครั้งที่ 15 ประจำปี 2566**

**คณะอนุกรรมการและคณะอนุกรรมการ**  
**โครงการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2566**

**1. คณะอนุกรรมการอำนวยการจัดประชุม**

1.1	คณบดีคณะวิทยาการจัดการ	ที่ปรึกษา
1.2	รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ	ประธานกรรมการ
1.3	รองคณบดีฝ่ายพัฒนาองค์กร	รองประธานกรรมการ
1.4	รองคณบดีฝ่ายยุทธศาสตร์และบัณฑิตศึกษา	รองประธานกรรมการ
1.5	ผู้อำนวยการหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิทยาการจัดการ	กรรมการ
1.6	ผู้อำนวยการหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	กรรมการ
1.7	ผู้อำนวยการหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (นานาชาติ)	กรรมการ
1.8	ผู้อำนวยการหลักสูตรบัญชีมหาบัณฑิต	กรรมการ
1.9	ผู้อำนวยการหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต	กรรมการ
1.10	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	กรรมการและเลขานุการ

**2. คณะอนุกรรมการฝ่ายพิจารณาบทความ****งานพิจารณาบทความ ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้วิพากษ์บทความ**

2.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ลิ้มอุสันโน	ประธานอนุกรรมการ
2.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชายนีย์ ช. บุญพันธ์	อนุกรรมการ
2.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดรณิกร สุป็นดี	อนุกรรมการ
2.4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามีนา บอสตัน อลี	อนุกรรมการ
2.5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรัณยู กาญจนสุวรรณ	อนุกรรมการ
2.6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรญา สุวรรณโณ	อนุกรรมการ
2.7	ดร.ทรงสิน อีระกุลพิศุทธิ์	อนุกรรมการ
2.8	ดร.ศิรินุช ลอยกุลนันท์	อนุกรรมการ
2.9	ดร.สุนนา ลาภาโรจน์กิจ	อนุกรรมการ

**งานตรวจสอบรูปแบบบทความ**

2.10	นายขจรศักดิ์ วิชัยวรกุล	อนุกรรมการ
2.11	นางสาวทิพวรรณ ปิ่นทองพันธ์	อนุกรรมการ
2.12	นางธนัชฌ์อมงต์ ล่องแข่ง	อนุกรรมการ
2.13	นางสาวปานทิพย์ ผดุงจิตเกษม	อนุกรรมการ
2.14	นางสาวพิมพ์ภา ศรีไพบูลย์	อนุกรรมการ
2.15	นางสาววราภรณ์ ตันกะชาติ	อนุกรรมการ
2.16	นางสุชีรา บุญเลิศ	อนุกรรมการ
2.17	นางสาวสุกัลญา บุญฤทธิไกรเลิศ	อนุกรรมการ
2.18	นายอนุวัฒน์ พัฒนเชียร	อนุกรรมการ
2.19	นางอุษณี เหล่าเหม	อนุกรรมการ
2.20	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

**3. คณะอนุกรรมการพิจารณาผลงานดีเด่น (Best Paper)**

3.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ลิ้มอุสันโน	ประธานอนุกรรมการ
3.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขยายนี้ย์ ช. บุญพันธ์	อนุกรรมการ
3.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดรณิกร สุป็นดี	อนุกรรมการ
3.4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามิณา บอสตัน อลี	อนุกรรมการ
3.5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรัณยู กาญจนสุวรรณ	อนุกรรมการ
3.6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรญา สุวรรณโณ	อนุกรรมการ
3.7	ดร.ทรงสิน อีระกุลพิศุทธิ์	อนุกรรมการ
3.8	ดร.ศิรินุช ลอยกุลนันท์	อนุกรรมการ
3.9	ดร.สุมนา ลาภาโรจน์กิจ	อนุกรรมการ
3.10	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

**4. คณะอนุกรรมการฝ่ายประชาสัมพันธ์**

4.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามิณา บอสตัน อลี	ประธานอนุกรรมการ
4.2	นางสาวเกศณี จิตรภักดี	อนุกรรมการ
4.3	นางสาวเบลีลักษณ์ พลเพชร	อนุกรรมการ
4.4	นางสาวพิมพ์ภา ศรีไพบุลย์	อนุกรรมการ
4.5	นางสาววารินทร์ รามฤทธิ์	อนุกรรมการ
4.6	นางสาวอรวรรณ เอียดทอง	อนุกรรมการ
4.7	นางสาวอาจารย์ จิตนุราช	อนุกรรมการ
4.8	นายอานันท์ ชึ่งประสิทธิ์	อนุกรรมการและเลขานุการ

**5. คณะอนุกรรมการฝ่ายพิจารณาตรวจสอบ Abstract บทความ**

5.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามิณา บอสตัน อลี	ประธานอนุกรรมการ
5.2	อาจารย์ธมนวรรณ ด่านกิตติกุล	อนุกรรมการ
5.3	Mr.Arno Immelman	อนุกรรมการ
5.4	นางอุษณี เหลาะเหม	อนุกรรมการและเลขานุการ

**6. คณะอนุกรรมการฝ่ายเว็บไซต์และระบบบริหารจัดการบทความ**

6.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรญา สุวรรณโณ	ประธานอนุกรรมการ
6.2	นางสาวทิพวรรณ ปิ่นทองพันธ์	อนุกรรมการ
6.3	นายบุญศิริ บุญยก	อนุกรรมการ
6.4	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

**7. คณะอนุกรรมการฝ่ายการเงินและพัสดุ**

7.1	นางชนิตา กาญจนรัตน์	ประธานอนุกรรมการ
7.2	นางกิงกาญจน์ บุญยก	อนุกรรมการ
7.3	นางสาวครุณวรรณ อรัญดร	อนุกรรมการ
7.4	นางสาวจิราพรรณ โชติแก้ว	อนุกรรมการและเลขานุการ

**8. คณะอนุกรรมการฝ่ายจัดเตรียมเอกสารการประชุมฯ**

8.1	นางสายใจ อนุสาร	ประธานอนุกรรมการ
8.2	นางสาวกมลพัชร โสตาหวัง	อนุกรรมการ
8.3	นางสาวเบลีลักษณ์ พลเพชร	อนุกรรมการ
8.4	นางเรืองรุ่ง ชิวรัชชานนท์	อนุกรรมการ
8.5	นางสาวอรรวรรณ เอียดทอง	อนุกรรมการ
8.6	นางสาวอาจารย์ จิตนุราช	อนุกรรมการ
8.7	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

**9. คณะอนุกรรมการฝ่ายจัดทำเอกสารการประชุมฯ และเกียรติบัตร**

9.1	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	ประธานอนุกรรมการ
9.2	นางสาวทิพวรรณ ปิ่นทองพันธ์	อนุกรรมการ
9.3	นางสาวปานทิพย์ ผดุงจิตเกษม	อนุกรรมการ
9.4	นางสาวเพียงพิศ สุกแดง	อนุกรรมการ
9.5	นายภาณุ คุณิอาจ	อนุกรรมการ
9.6	นางสุชีรา บุญเลิศ	อนุกรรมการ
9.7	นายเสรี เสียมไหม	อนุกรรมการ
9.8	นางสาวสุกัลญา บุญฤทธิ์ไกรเลิศ	อนุกรรมการ
9.9	นายอนุวัฒน์ พัฒนเชียร	อนุกรรมการ
9.10	นายอานัฐ ซึ่งประสิทธิ์	อนุกรรมการ
9.11	นางอุษณี เหลลาเหม	อนุกรรมการ
9.12	นายขจรศักดิ์ วิชัยวรกุล	อนุกรรมการและเลขานุการ

**10. คณะอนุกรรมการฝ่ายอาคารสถานที่ และยานพาหนะ**

10.1	นายประมวญ สายแก้ว	ประธานอนุกรรมการ
10.2	นายไพศาล เลิศกิตติวรกุล	อนุกรรมการ
10.3	นายวรวุฒิ บิลหมั่น	อนุกรรมการ
10.4	นายอานัฐ รอดคงที่	อนุกรรมการ
10.5	นายวรพงศ์ หนูช่วย	อนุกรรมการ
10.6	นายนิยม กาญจนรัตน์	อนุกรรมการ
10.7	นางวัชรี จรูญวงศ์	อนุกรรมการและเลขานุการ

**11. คณะอนุกรรมการฝ่ายตกแต่งสถานที่**

11.1	นายรัฐวุฒิ จินดาวงศ์	ประธานอนุกรรมการ
11.2	นางสาวกมลพัชร โสตาหวัง	อนุกรรมการ
11.3	นางอนันตา สุระคำแหง	อนุกรรมการ
11.4	นางสาวอรรวรรณ เอียดทอง	อนุกรรมการ
11.5	นางสาวอาจารย์ จิตนุราช	อนุกรรมการ
11.6	นางสาววารินทร์ งามฤทธิ์	อนุกรรมการและเลขานุการ

**12. คณะอนุกรรมการฝ่ายอาหาร**

12.1	นางวัลดี ชัยรัตน์	ประธานอนุกรรมการ
12.2	นางเนตรกมล แก้วอุทัย	อนุกรรมการ
12.3	นางวิษณุชนันท์ อังคัตร์ชัย	อนุกรรมการ
12.4	นางอัมพารวรรณ เชื้อบุญ	อนุกรรมการ
12.5	นางสายใจ ณ สุวรรณ	อนุกรรมการและเลขานุการ

**13. คณะอนุกรรมการฝ่ายลงทะเบียน**

13.1	นายสุวัฒน์ อัครบวร	ประธานอนุกรรมการ
13.2	นางสายใจ อนุสาร	อนุกรรมการ
13.3	นางอนันตา สุระคำแหง	อนุกรรมการ
13.4	นางสาวอมรรัตน์ บิลระโอะ	อนุกรรมการและเลขานุการ

**14. คณะอนุกรรมการฝ่ายประเมินผล**

14.1	ดร.รุชดี บิลหมัด	ประธานอนุกรรมการ
14.2	นางสาวเกษณี จิตรภักดี	อนุกรรมการ
14.3	นางหทัยรัตน์ ลิ้มอรุณวงศ์	อนุกรรมการและเลขานุการ

**15. คณะอนุกรรมการฝ่ายดูแลผู้วิพากษ์**

15.1	นางदनยา วาราสีพิชัย	ประธานอนุกรรมการ
15.2	นางมยุรี วัชรวานนท์	อนุกรรมการ
15.3	นางเรืองรุ่ง ชีวรัชชานนท์	อนุกรรมการ
15.4	นายล้อม แก้วอักษร	อนุกรรมการ
15.5	นางสาวสุรภัญญา สุทธิวิโรตมะกุล	อนุกรรมการ
15.6	นางสาวกัลยา หนูหมาน	อนุกรรมการและเลขานุการ

**16. คณะอนุกรรมการฝ่ายพิธีการ**

15.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ลิ้มอุสันโน	ประธานอนุกรรมการ
15.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณา สุวรรณโณ	รองประธานอนุกรรมการ
15.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤชดา เทพยากุล	อนุกรรมการ
15.4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันอามีนา บอสตัน อลี	อนุกรรมการ
15.5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลภัสวัฒน์ ศุภผลกุลนันท์	อนุกรรมการ
15.6	ดร.พัชรภรณ์ บุญเลื่อง	อนุกรรมการ
15.7	ดร.ทรงสิน อีระกุลพิศุทธิ์	อนุกรรมการ
15.8	ดร.สิริวิท อีสโร	อนุกรรมการ
15.9	นางเรืองรุ่ง ชีวรัชชานนท์	อนุกรรมการ
15.10	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

**17. คณะอนุกรรมการฝ่ายจัดการนำเสนอผลงาน**

17.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ลิ้มอุสันโน	ประธานอนุกรรมการ
17.2	นางสาวเกศณี จิตรภักดี	อนุกรรมการ
17.3	นายขจรศักดิ์ วิชัยวรกุล	อนุกรรมการ
17.4	นายชัยวัฒน์ ศรีจันทร์กุล	อนุกรรมการ
17.5	นางสาวตรุณวรรณ อรัญตร	อนุกรรมการ
17.6	นางสาวทิพวรรณ ปิ่นทองพันธ์	อนุกรรมการ
17.7	นางธนัชฌ์อณงค์ ล่องแข่ง	อนุกรรมการ
17.8	นายณัฐวุฒิ จินดาวงศ์	อนุกรรมการ
17.9	นางสาวเบลีลักษณ์ พลเพชร	อนุกรรมการ
17.10	นางสาวปานทิพย์ ผดุงจิตเกษม	อนุกรรมการ
17.11	นางสาวเพียงพิศ สุขแดง	อนุกรรมการ
17.12	นางสาวภัทรสุดา สุขทอง	อนุกรรมการ
17.13	นายภาณุ คุณิอาจ	อนุกรรมการ
17.14	นายฤทธิรงค์ รอดหมื่น	อนุกรรมการ
17.15	นางสาววราภรณ์ ตีนกะชาติ	อนุกรรมการ
17.16	นางสาววารินทร์ งามฤทธิ์	อนุกรรมการ
17.17	นางสุชีรา บุญเลิศ	อนุกรรมการ
17.18	นายสุทธิพันธ์ กัณวเศรษฐ์	อนุกรรมการ
17.19	นางสาวสุกัลญา บุญฤทธิ์ไกรเลิศ	อนุกรรมการ
17.20	นายเสรี เสียมไหม	อนุกรรมการ
17.21	นายอนุวัฒน์ พัฒนเชียร	อนุกรรมการ
17.22	นายอภิชาติ อรนพ	อนุกรรมการ
17.23	นางสาวอรวรรณ เอียดทอง	อนุกรรมการ
17.24	นางสาวอาจารย์ จิตนุราช	อนุกรรมการ
17.25	นายวุฒิพงศ์ หว่านดี	อนุกรรมการและเลขานุการ

# **NCAM 15**

***National Conference on  
Administration and Management***

***Faculty of Management Sciences  
Prince of Songkla University  
<http://ncam.fms.psu.ac.th>***

