

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 ขนम्मงกุฎเพชร	4
2.2 ความเป็นมาของสื่อมัลติมีเดีย	5
2.3 ขั้นตอนในการสร้างสื่อมัลติมีเดีย	17
2.4 เครื่องมือใช้ในการพัฒนาสื่อพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย	18
2.5 เครื่องมือในการสร้างสื่อมัลติมีเดีย	20
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	25
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	25
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	25
3.3 ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ	26
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	85
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	85

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 การพัฒนาระบบ	86
4.1 ผลการพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่อง ขนมนมงกุฎเพชร	86
4.2 ผลการประเมินคุณภาพสื่อมัลติมีเดีย เรื่อง ขนมนมงกุฎเพชร	109
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	116
5.1 สรุป	116
5.2 อภิปราย	116
5.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป	117
บรรณานุกรม	118
ภาคผนวก	119
ภาคผนวก ก แบบประเมินโครงการพิเศษทางคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	120
ประวัติผู้วิจัย	124

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 การออกแบบปั๊มควบคุมการทำงาน	30
3.1 การออกแบบปั๊มควบคุมการทำงาน (ต่อ)	31
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร	31
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	32
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	33
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	34
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	35
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	36
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	37
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	38
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	39
3.2 บทบันทึกเสียง ขนम्मงกุฎเพชร (ต่อ)	40
4.1 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านเนื้อหา	110
4.2 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านการนำเสนอข้อมูล	110
4.3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านตัวอักษรและข้อความ	111
4.4 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านภาพนิ่ง	112
4.5 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านเสียงและภาษา	112
4.6 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านภาพเคลื่อนไหว	113
4.7 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านวิดีโอ	114
4.8 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านปฏิสัมพันธ์	114
4.9 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านเนื้อหา	115
ด้านการนำเสนอ ข้อมูล ด้านตัวอักษรและข้อความ ด้านภาพนิ่ง ด้านเสียง	
และภาษา ด้านภาพเคลื่อนไหวและด้านปฏิสัมพันธ์	

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แผนภูมิระดมสมอง (Brain Storm Chart Creation) สื่อมัลติมีเดีย เรื่อง ขนมงกุฎเพชร	27
3.2 ผังงานการนำเสนอ สื่อมัลติมีเดีย เรื่อง ขนมงกุฎเพชร	28
3.3 หน้าแรก	40
3.4 เมนูหลัก	41
3.5 ประวัติขนมงกุฎเพชร	42
3.6 ประวัติขนมงกุฎเพชร	43
3.7 ประวัติขนมงกุฎเพชร	44
3.8 ประวัติขนมงกุฎเพชร	45
3.9 งานมงคลต่างๆ ที่นำขนมงกุฎนี้ไปใช้	46
3.10 ทำบุญตักบาตร	47
3.11 ทำบุญขึ้นบ้านใหม่	48
3.12 งานบวช	49
3.13 งานมงคลสมรส	50
3.14 หน้าหลัก	51
3.15 อุปกรณ์	52
3.16 ถ้วยตะไล	53
3.17 ถ้วย	54
3.18 ตาชั่ง	55
3.19 ไม้พาย	56
3.20 กระทะ	57
3.21 หม้ออบลมร้อน	58
3.22 ถ้วยตวง	59
3.23 สรุปรูปกรณ์	60
3.24 ส่วนผสม	61

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.25 น้ำตาล	62
3.26 เนย	63
3.27 น้ำลอยดอกมะลิ	64
3.28 เมล็ดแตงโม	65
3.29 แป้งสาลี	66
3.30 กระทิ	67
3.31 แป้งข้าวเจ้า	68
3.32 แป้งมัน	69
3.33 แป้งถั่ว	70
3.34 สีส้มอาหาร	71
3.35 ทองคำเปลวบริสุทธิ์	72
3.36 สรุปล้วนผสม	73
3.37 อัตราส่วนผสม การทำฐานแป้งขนม	74
3.38 อัตราส่วนผสม การคั่วเมล็ดแตงโม	75
3.39 อัตราส่วนผสม การทำตัวขนมมงกุฎเพชร	76
3.40 หน้าหลัก ขั้นตอนการทำขนมมงกุฎเพชร	77
3.41 วีดีโอ การทำฐานแป้งขนมมงกุฎเพชร	75
3.42 วีดีโอ การคั่วเมล็ดแตงโม	76
3.43 วีดีโอ การทำตัวขนมมงกุฎเพชร	77
3.44 วีดีโอ การประกอบขนมมงกุฎเพชร	78
3.45 หน้าหลัก ประวัติผู้จัดทำ	79
3.46 ประวัติผู้จัดทำ	80
3.47 ประวัติผู้จัดทำ	81
4.1 หน้าแรก	86

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.2 หน้าเมนูหลัก	87
4.3 ประวัติขนมมวงกุฏเพชร	87
4.4 ประวัติขนมมวงกุฏเพชร	88
4.5 ประวัติขนมมวงกุฏเพชร (ต่อ)	88
4.6 ประวัติขนมมวงกุฏเพชร (ต่อ)	89
4.7 งานมงคลต่างๆ ที่นำขนมชนิดนี้ไปใช้	89
4.8 ทำบุญตรบาตร	90
4.9 ทำบุญขึ้นบ้านใหม่	90
4.10 งานบวช	91
4.11 งานแต่งงาน	91
4.12 หน้าเมนูหลัก	92
4.13 อุปกรณ์	92
4.14 ถ้วยตะไล	93
4.15 ถ้วย	93
4.16 ตาชั่ง	94
4.17 ไม้พาย	94
4.18 กระทะ	95
4.19 หม้ออบลมร้อน	95
4.20 ถ้วยตวง	96
4.21 รวมอุปกรณ์	96
4.22 ส่วนผสม	97
4.23 น้ำตาล	97
4.24 เนย	98
4.25 น้ำลอยดอกมะลิ	98

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.26 เมล็ดแตงโม	99
4.27 แป้งสาลี	99
4.28 กะทิ	100
4.29 แป้งข้าวเจ้า	100
4.30 แป้งมัน	101
4.31 แป้งถั่ว	101
4.32 สีส้มอาหาร	102
4.33 ทองคำเปลวบริสุทธิ์	102
4.34 รวมส่วนผสม	103
4.35 อัตราส่วนผสมการทำฐานแป้งขนม	103
4.36 อัตราส่วนผสมการคั่วเมล็ดแตงโม	104
4.37 อัตราส่วนผสมการทำตัวขนมมงกุฎเพชร	104
4.38 หน้าเมนูขั้นตอนการทำขนมมงกุฎเพชร	105
4.39 ขั้นตอนการทำฐานแป้งขนมมงกุฎเพชร	105
4.40 ขั้นตอนการคั่วเมล็ดแตงโม	106
4.41 ขั้นตอนการทำตัวขนมมงกุฎเพชร	106
4.42 ขั้นตอนการประกอบขนมมงกุฎเพชร	107
4.43 หน้าหลักประวัติผู้จัดทำ	107
4.44 ประวัติผู้จัดทำ	108
4.45 ประวัติผู้จัดทำ	108