

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 ความหมายของสื่อปฏิสัมพันธ์	4
2.2 แนวคิดในการออกแบบสื่อปฏิสัมพันธ์	5
2.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับแอนิเมชัน 2 มิติ	8
2.4 การประยุกต์ใช้งานมัลติมีเดียเพื่อการนำเสนอ	9
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีการดำเนินโครงการ	15
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	15
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	15
3.3 ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ	17
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	115
3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ผล	115

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 4 การพัฒนาระบบ</b>	<b>116</b>
4.1 ผลการพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่อง “อาหารไทยและอาหารนานาชาติ”	116
4.2 ผลการประเมินคุณภาพสื่อมัลติมีเดีย เรื่อง “อาหารไทยและอาหารนานาชาติ”	124
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายและข้อเสนอแนะ</b>	<b>131</b>
5.1 สรุปผลวิจัย	131
5.2 อภิปรายผลวิจัย	131
5.3 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย	132
5.4 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป	132
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>133</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>135</b>
ภาคผนวก ก แบบประเมินโครงการพิเศษ	135
<b>ประวัติคณะผู้วิจัย</b>	<b>138</b>

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 การออกแบบปุ่มควบคุมการทำงาน สื่อมัลติมีเดีย	18
3.2 บทบันทึกเสียง สื่อมัลติมีเดีย	20
4.1 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านเนื้อหา	125
4.2 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านการนำเสนอข้อมูล	125
4.3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านอักษรและข้อความ	126
4.4 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านภาพนิ่ง	127
4.5 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านเสียงและภาษา	128
4.6 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านภาพเคลื่อนไหว	128
4.7 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นด้านปฏิสัมพันธ์	129
4.8 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย ด้านต่างๆ	130

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แผนภูมิระดมสมอง (Brainstorming)	17
3.2 แผนผังการนำเสนอ	18
3.3 หน้าจอแสดงฉากนำเสนอสื่อมัลติมีเดียเรื่อง “อาหารไทยและอาหารนานาชาติ”	46
3.4 หน้าจอแสดงฉากแสดงหน้าจอเลือกอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	47
3.5 หน้าจอแสดงฉากแสดงหน้าจอเมนูอาหารไทย	48
3.6 หน้าจอแสดงฉากเมนูอาหารนานาชาติ	49
3.7 หน้าจอแสดงฉากแกงมัสมั่นไก่	50
3.8 หน้าจอแสดงฉากต้มยำกุ้งน้ำข้น	51
3.9 หน้าจอแสดงฉากผัดไทย	52
3.10 หน้าจอแสดงฉากส้มตำไทย	53
3.11 หน้าจอแสดงฉากข้าวผัดกุ้ง	54
3.12 หน้าจอแสดงฉากพิซซ่าเปปเปอร์โรนี	55
3.13 หน้าจอแสดงฉากสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	56
3.14 หน้าจอแสดงฉากชีสเบอร์เกอร์	57
3.15 หน้าจอแสดงฉากซูปมิโซะ	58
3.16 หน้าจอแสดงฉากต็อกบกกี	59
3.17 หน้าจอแสดงฉากวัตถุดิบแกงมัสมั่นไก่	60

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.18 หน้าจอแสดงฉลากอุปกรณ์แกงมัสมั่นไก่	61
3.19 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำแกงมัสมั่นไก่ ชั้นตอนที่1	62
3.20 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำแกงมัสมั่นไก่ ชั้นตอนที่2	63
3.21 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำแกงมัสมั่นไก่ ชั้นตอนที่3	64
3.22 หน้าจอแสดงฉลากวัตถุดิบต้มยำกุ้งน้ำข้น	65
3.23 หน้าจอแสดงฉลากวัตถุดิบต้มยำกุ้งน้ำข้น(ต่อ)	66
3.24 หน้าจอแสดงฉลากอุปกรณ์ต้มยำกุ้งน้ำข้น	67
3.25 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำต้มยำกุ้งน้ำข้น ชั้นตอนที่1	68
3.26 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำต้มยำกุ้งน้ำข้น ชั้นตอนที่2	69
3.27 หน้าจอแสดงฉลากวิธีการทำต้มยำกุ้งน้ำข้น ชั้นตอนที่3	70
3.28 หน้าจอแสดงฉลากวัตถุดิบผัดไทย	71
3.29 แสดงหน้าจออุปกรณ์ผัดไทย	72
3.30 แสดงหน้าจอวิธีการทำผัดไทย ชั้นตอนที่1	73
3.31 แสดงหน้าจอวิธีการทำผัดไทย ชั้นตอนที่2	74
3.32 แสดงหน้าจอวิธีการทำผัดไทย ชั้นตอนที่3	75
3.33 แสดงหน้าจอวัตถุดิบส้มตำไทย	76
3.34 แสดงหน้าจออุปกรณ์ส้มตำไทย	77
3.35 แสดงหน้าจอวิธีการทำส้มตำไทย ชั้นตอนที่1	78
3.36 แสดงหน้าจอวิธีการทำส้มตำไทย ชั้นตอนที่2	79
3.37 แสดงหน้าจอวิธีการทำส้มตำไทย ชั้นตอนที่3	80
3.38 แสดงหน้าจอข้าวผัดกุ้ง	81
3.39 แสดงหน้าจออุปกรณ์ข้าวผัดกุ้ง	82
3.40 แสดงหน้าจอวิธีการทำข้าวผัดกุ้ง ชั้นตอนที่1	83

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.41 แสดงหน้าจอวิธีการทำข้าวผัดกุ้ง ชั้นตอนที่2	84
3.42 แสดงหน้าจอวิธีการทำข้าวผัดกุ้ง ชั้นตอนที่3	85
3.43 แสดงหน้าจอวัตถุดิบพิซซ่าเปปเปอร์โรนี	86
3.44 แสดงหน้าจอซอสพิซซ่าเปปเปอร์โรนี	87
3.45 แสดงหน้าจออุปกรณ์พิซซ่าเปปเปอร์โรนี	88
3.46 แสดงหน้าจอวิธีการทำพิซซ่าเปปเปอร์โรนี ชั้นตอนที่1	89
3.47 แสดงหน้าจอวิธีการทำพิซซ่าเปปเปอร์โรนี ชั้นตอนที่2	90
3.48 แสดงหน้าจอวิธีการทำพิซซ่าเปปเปอร์โรนี ชั้นตอนที่3	91
3.49 แสดงหน้าจอวิธีการทำพิซซ่าเปปเปอร์โรนี ชั้นตอนที่4	92
3.50 แสดงหน้าจอวัตถุดิบพิซซ่าเปปเปอร์โรนี	93
3.51 แสดงหน้าจออุปกรณ์สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	94
3.52 แสดงหน้าจอวิธีการทำสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ชั้นตอนที่1	95
3.53 แสดงหน้าจอวิธีการทำสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ชั้นตอนที่2	96
3.54 แสดงหน้าจอวิธีการทำสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ชั้นตอนที่3	97
3.55 แสดงหน้าจอวัตถุดิบชีสเบอร์เกอร์	98
3.56 แสดงหน้าจออุปกรณ์ชีสเบอร์เกอร์	99
3.57 แสดงหน้าจอวิธีการทำชีสเบอร์เกอร์ ชั้นตอนที่1	100
3.58 แสดงหน้าจอวิธีการทำชีสเบอร์เกอร์ ชั้นตอนที่2	101
3.59 แสดงหน้าจอวิธีการทำชีสเบอร์เกอร์ ชั้นตอนที่3	102
3.60 แสดงหน้าจอวัตถุดิบซูปมิโซะ	103
3.61 แสดงหน้าจออุปกรณ์ซูปมิโซะ	104
3.62 แสดงหน้าจอวิธีการทำซูปมิโซะ ชั้นตอนที่1	105
3.63 แสดงหน้าจอวิธีการทำซูปมิโซะ ชั้นตอนที่2	106
3.64 แสดงหน้าจอวิธีการทำซูปมิโซะ ชั้นตอนที่3	107

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.65 แสดงหน้าจอดีวีดีตลกตลก	108
3.66 แสดงหน้าจออุปกรณ์ตลกตลก	109
3.67 แสดงหน้าจอวิธีการทำตลกตลก ขั้นตอนที่1	110
3.68 แสดงหน้าจอวิธีการทำตลกตลก ขั้นตอนที่2	111
3.69 แสดงหน้าจอวิธีการทำตลกตลก ขั้นตอนที่3	112
3.70 แสดงหน้าจอออกจากโปรแกรม	113
3.71 แสดงหน้าจอผู้จัดทำ	114
4.1 หน้าจอแนะนำสื่อมัลติมีเดียเรื่อง “อาหารไทยและอาหารนานาชาติ”	116
4.2 หน้าจอแสดงตัวละครโบกมือต้อนรับ	117
4.3 หน้าจอแสดงเมนูอาหารไทย เมนู 5	117
4.4 หน้าจอแสดงเมนูอาหารนานาชาติ เมนู 5	118
4.5 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ แกงมัสมั่นไก่	118
4.6 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ต้มยำกุ้ง	119
4.7 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ผัดไทย	119
4.8 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ส้มตำไทย	120
4.9 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ข้าวผัดกุ้ง	120
4.10 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ พิซซ่าเปปเปอร์โรนี	121
4.11 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	121
4.12 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ชีสเบอร์เกอร์	122
4.13 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ซุปมิโซะ	122
4.14 หน้าจอแสดงฉากวิดีโอ อุปกรณ์ และวิธีการทำ ตลกตลก	123
4.15 หน้าจอแสดงออกจากโปรแกรมอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	123
4.16 หน้าจอแสดงผู้จัดทำสื่อมัลติมีเดียอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	124