



รายงานการวิจัย

การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

Follow-up and Evaluation of Graduates for Developing
the Food and Nutrition Program

ปัญญาธิ์ ลือขจร

Panyaras Luekhajorn

อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล

Apiwan Somboondumrongkul

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ.2557



รายงานการวิจัย

การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

Follow-up and Evaluation of Graduates for Developing
the Food and Nutrition Program

ปัญญาธิ์ ลือขจร

Panyaras Luekhajorn

อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล

Apiwan Somboondumrongkul

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ.2557

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ปัญญาธิศม์ ลือขจร¹ อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล²

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิต และ 2) เพื่อประเมินคุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากสถานประกอบการ/นายจ้าง กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาคือบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553-2555 กลุ่มตัวอย่างจำนวน 140 คน เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าร้อยละ ความถี่ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อคุณลักษณะของบัณฑิตด้านคุณธรรมจริยธรรม มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด อยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมากที่สุด คือ ความซื่อสัตย์ สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ (4.59) ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อคุณลักษณะของบัณฑิตด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีมีระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยปานกลาง (4.02) ส่วนระดับความคิดเห็น คือ ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษหรือภาษาอื่นที่เกี่ยวข้องในการทำงาน (3.28) สอดคล้องกับผลในข้อเสนอแนะที่ควรปรับปรุงของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากสถานประกอบการ/นายจ้าง คือ ความเชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษ

คำสำคัญ: การติดตามประเมินผลบัณฑิต

¹² คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

Follow-up and Evaluation of Graduates for Developing the Food and Nutrition Program

Panyaras Luekhajorn¹ Apiwan somboondumrongkul²

Abstract

The purposes of this research were to: 1) follow-up and evaluate graduates for developing the Home Economics Business Program and 2) to evaluate work performance of graduates in the Food and Nutrition Program from entrepreneurs / employers. The subjects of this study were 140 graduates who got a Bachelor of Arts in the Food and Nutrition program between academic year 2010 to 2012. Data were analyzed using descriptive statistics, namely frequency, mean and standard deviation.

The results showed that the commentaries of entrepreneurs/ employers' representatives on the graduates' characteristics / behaviours were at a highest level with the average score of 4.59 which concerned Ethics and Moral domain, namely loyalty and respect in their profession. Concerning commentaries on Numerical Analysis, Communication and Information Technology skills were at the least level (4.02). And the average level of comments concerned the ability in using English or other languages used in working (3.28) which was correspondent with entrepreneurs/ employers' suggestions for improvement of graduates in the Food and Nutrition Program about proficiency in English.

Keywords: Follow-up, Evaluation, Graduates

¹²Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Srivijaya Songkhla

กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินการวิจัยเรื่องการติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีโดยมีบุคคลและหน่วยงานต่างๆ ให้ความช่วยเหลือและคำปรึกษาแนะนำ รวมไปถึงการให้แนวคิดที่เป็นประโยชน์

ขอขอบคุณผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้เชี่ยวชาญ และผู้ช่วยวิจัย ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนอุดหนุนโครงการวิจัยจาก คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย งบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2557

ปัญญาธิ์ ลือขจร

อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
Abstract	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
กรอบแนวความคิดของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	16
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	16
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	16
ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	17
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	17
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	18
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	31
สรุปผล	31
อภิปรายผลการวิจัย	34
ข้อเสนอแนะ	35
บรรณานุกรม	36
ภาคผนวก	38

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาที่ทำงานในหน่วยงานต่างๆ	18
2 ระยะเวลาการทำงานในสถานประกอบการของบัณฑิต สํารวจในเดือนสิงหาคม2557	19
3 ความคิดเห็นด้านคุณธรรม จริยธรรมของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิต ผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	20
4 ความคิดเห็นด้านความรู้ของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิต ผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	21
5 ความคิดเห็นด้านทักษะทางปัญญาของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิต ผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	22
6 ความคิดเห็นด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของ สถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	23
7 ความคิดเห็นด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา ลัทธิศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	24
8 ความคิดเห็นด้านทักษะปฏิบัติของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิต ผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	26
9 ความคิดเห็นด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการของ สถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาลัทธิศาสตร์สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	27
10 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ จากผู้ประกอบการ/นายจ้าง	28
11 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาอาหาร และโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ตามความต้องการของสถานประกอบการ/นายจ้าง	30

บทที่ 1

บทนำ

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การศึกษาเป็นปัจจัยที่สำคัญในการพัฒนาประชากรของชาติให้มีคุณภาพ เพื่อให้เป็นกำลังอันสำคัญในการพัฒนาประเทศ เนื่องจากการศึกษาเป็นการวางรากฐานของการพัฒนาทรัพยากรบุคคล ให้เป็นผู้รู้จักคิด รู้จักทำ รู้จักแก้ไขปัญหา ตลอดจนรู้จักใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด การที่ประเทศจะเจริญก้าวหน้าได้จึงต้องมีทรัพยากรที่มีความรู้ ความคิดและความสามารถ ดังนั้น การศึกษาจึงเป็นกระบวนการในการเสริมสร้างบุคคลให้มีคุณลักษณะพึงประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่คิดเป็น ทำเป็น และใช้เป็นที่มีความคุณธรรมและจริยธรรมโดยมีนโยบายพัฒนาส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนการวิจัย การบริการชุมชนอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนพร้อมพัฒนาศักยภาพให้ก้าวทันต่อกระแสโลกาภิวัตน์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลาทำการสอนวิชาชีพในสาขาต่างๆมี 5 คณะดังนี้คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยีและคณะศิลปศาสตร์ โดยตระหนักถึงบทบาทและหน้าที่ในการจัดการศึกษา เพื่อเตรียมกำลังคนให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเปิดสอนครั้งแรกตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นหลักสูตรที่เปิดสอนให้กับนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี ภาคปกติและหลักสูตรเทียบโอน เพื่อมุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นผู้มีความรู้ความชำนาญ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาและการปฏิบัติงานทางด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รองรับการพัฒนาตัวของธุรกิจหลาย ๆ ด้านที่ขยายตัวมากขึ้น และด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ความต้องการของตลาดแรงงานก็เปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ดังนั้นการจัดการศึกษาจะต้องสอดคล้องกับสภาพความต้องการของตลาดแรงงาน ผู้วิจัยจึงศึกษาเพื่อติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตั้งแต่ปีการศึกษา 2553-2555 เพื่อนำข้อมูลมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 2.1 เพื่อติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.2 เพื่อประเมินคุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากสถานประกอบการ

3. ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีการศึกษา 2553-2555 ในการวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตการวิจัยดังนี้

3.1 ด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ บัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีการศึกษา 2553-2555 จำนวน 219 คน (ข้อมูลจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2556) และผู้ประกอบการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าของสถานประกอบการ ซึ่งทำหน้าที่ควบคุมการทำงานของบัณฑิต จำนวน 219 คน

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ คือ บัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีการศึกษา 2553-2555 จำนวน 140 คน โดยใช้ตารางสำเร็จรูปจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง Krejcie and Morgan ในการกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนประชากร

3.2 ด้านเนื้อหา

เพื่อติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

3.3 ด้านระยะเวลาในการดำเนินการ คือ ตั้งแต่ ตุลาคม 2556 ถึง มีนาคม 2558

3.4 ด้านพื้นที่/สถานที่

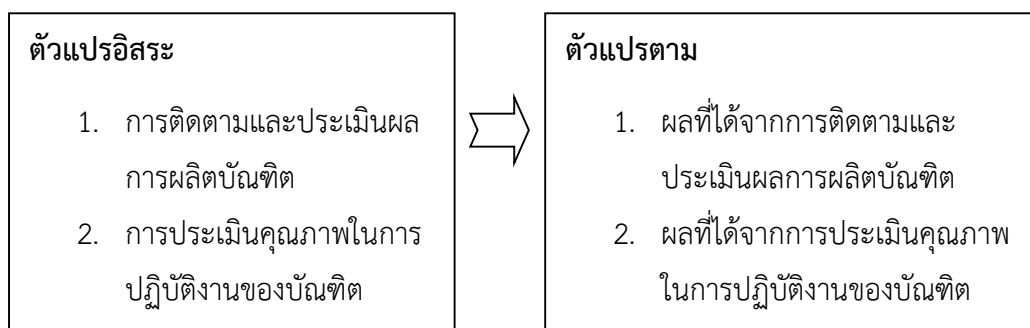
สถานประกอบการที่บัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่สำเร็จการศึกษาในระหว่างปีการศึกษา 2553-2555 และทำงานอยู่ในสถานประกอบการในช่วงตอบแบบสอบถามงานวิจัย

4. กรอบแนวความคิดของการวิจัย

การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีกรอบแนวความคิดดังต่อไปนี้

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ การติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตและการประเมินคุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต

ตัวแปรตาม ได้แก่ ผลที่ได้จากการติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตและผลที่ได้จากการประเมินคุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดจากตัวแปรอิสระและตัวแปรตาม

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 ผลการศึกษาทำให้ทราบข้อมูลสะท้อนถึงการจัดการเรียนการสอนจากการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทำให้ทราบข้อมูลสะท้อนถึงการจัดการเรียนการสอนจากผู้ประกอบการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าของสถานประกอบการของบัณฑิต

5.2 นำข้อมูลที่ได้รับไปเป็นประโยชน์ในการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการของบัณฑิตในปีการศึกษาต่อไป

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องการติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทำการตรวจเอกสาร ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องดังนี้คือ ความหมายของการติดตามและประเมินผล ความมุ่งหมายของการติดตามและประเมินผล หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ความหมายของการติดตามและประเมินผล

1.1 การติดตามผล

ซัชชญา ศรีอรุณสว่าง และชลวิทย์ เชื้อหอม (2556)ได้ให้ความหมายของการติดตามและประเมินผลไว้ว่า

การติดตามผล (Monitoring) เป็นการติดตามตรวจสอบความก้าวหน้าในการดำเนินงานการจัดสรรทรัพยากร (input) เป็นการพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างการใช้ทรัพยากรในโครงการ (input) กับผลผลิต (output) ของโครงการร่วมกับปัจจัยภายนอกที่มีผลกระทบต่อการทำงาน การติดตามผลเป็นเครื่องมือในช่วงการปฏิบัติงานของโครงการ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าการส่งมอบปัจจัยการผลิต กำหนดการทำงาน การผลิตผลผลิต และการดำเนินงานต่างๆ ได้ดำเนินการไปตามแผนที่วางไว้

การประเมินผลหรือการประเมินผลการปฏิบัติงาน (Performance evaluation) เป็นการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการติดตามผลการปฏิบัติงาน เพื่อประเมินความก้าวหน้าของโครงการหรือแผนงานว่ามีการใช้ทรัพยากร/ปัจจัยต่างๆ อย่างไร มีการดำเนินงานเป็นไปตามแผนตามขั้นตอน ตามกฎเกณฑ์และตามเวลาที่กำหนดหรือไม่ ตลอดจนมีผลงานเป็นไปตามแผนวัตถุประสงค์ และเป้าหมายหรือไม่ โดยพิจารณาถึงองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ คือ ประสิทธิภาพ (Efficiency) ประสิทธิผล (Effectiveness) และผลกระทบ (Impact)

1.1.1 ประสิทธิภาพ (Efficiency) เพื่อให้ทราบว่าการดำเนินงานนั้นได้ผลคุ้มค่ากับต้นทุนหรือไม่ และมีแนวทางอื่นที่ดีกว่าที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่เพียงใด เป็นการพิจารณาถึงความสามารถในการผลิต/ผลงานที่ใช้ปัจจัยหรือต้นทุนการดำเนินงาน (Input) โดยเทียบกับผลลัพธ์ (Output) ของโครงการ/แผนงาน

11.2 ประสิทธิภาพ (Effectiveness) เพื่อให้ทราบว่าการดำเนินงานได้ผลตามวัตถุประสงค์ เป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ เพียงใด มีเหตุผลอะไรที่ทำให้การปฏิบัติงานนั้นประสบความสำเร็จหรือความล้มเหลว

1.1.3 ผลกระทบ (Impact) เพื่อให้ทราบว่ามีผลผลิตหรือผลลัพธ์จากการดำเนินงานตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้นั้นมีผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมโดยรวมและกลุ่มเป้าหมายต่างๆ อย่างไร

1.2 ประเมินผลหรือมักเรียก "การติดตามประเมินผล" เป็นกระบวนการดำเนินงานด้านการกำกับควบคุม เพื่อติดตามความก้าวหน้าของภารกิจและหรือประเมินว่าภารกิจสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้หรือไม่ การติดตามประเมินผล โดยปกติจะต้องกำหนดดัชนีการติดตามประเมินผลเพื่อเป็นเกณฑ์ในการพิจารณาว่าสถานการณ์ที่ตรวจสอบวัดได้นั้นบรรลุหรือไม่บรรลุเมื่อเทียบกับเกณฑ์หรือดัชนีที่กำหนดประโยชน์ของการติดตามประเมินผลไม่เพียงแต่ช่วยให้ทราบความก้าวหน้า และหรือความล่าช้าของการดำเนินการ โดยใช้ดัชนีประเมินว่าการดำเนินการใกล้ถึงเป้าหมายที่กำหนดแค่ไหนเพียงไรแล้ว ยังสามารถช่วยให้วิเคราะห์เพิ่มเติมให้ทราบปัจจัยเหตุแห่งความสำเร็จและความล้มเหลวดังกล่าวได้ ทำให้เกิดประโยชน์ในการปรับปรุงแนวทางดำเนินการต่อไปได้

2. ความมุ่งหมายของการติดตามและประเมินผล

การประเมินผล ถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญประการหนึ่งในกระบวนการบริหารงาน/โครงการ ซึ่งหลังจากได้ผ่านกระบวนการวางแผน (Planning) การปฏิบัติตามแผน (Implementation) และการประเมินผล (Evaluation) ถือเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการวัดความสำเร็จของผลการดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย 2 ส่วนคือ

2.1 การติดตามผล (Monitoring)

การติดตามผล(Monitoring) คือการรวบรวมและบริหารจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการโดยดำเนินการอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาดำเนินงานโครงการ อาจแบ่งการติดตามผลได้เป็น 4 ประเภทหลัก ดังนี้ (อุทัย เลาหวิเชียร, 2554)

2.1.1 การติดตามองค์กร (Institutional monitoring) เป็นการติดตามปัจจัยนำเข้า เช่น งบประมาณเพื่อดูเส้นทางการจัดสรรและการเบิกจ่าย ติดตามทางกายภาพ (physical monitoring) ซึ่งเป็นการติดตามความก้าวหน้าของกิจกรรมในเชิงปริมาณและเวลา เช่นเป็นไปตามกำหนดเวลาหรือไม่ มีความเท่าเทียมในกลุ่มเป้าหมายหรือไม่และประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ข้อมูลเหล่านี้จะได้จากรายงานประจำเดือนของเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ และข้อมูลทุติยภูมิจากหน่วยงานที่เข้าร่วมโครงการก็ดี หลายโครงการพบว่าแม้ข้อมูลจากการติดตามทางกายภาพจะเป็นไปตามแผน แต่

ไม่ก่อประโยชน์ให้แก่ประชากรเท่าที่ควรและไม่สร้างผลกระทบที่ยั่งยืน จึงจำเป็นต้องมีการติดตามปัจจัยอื่นที่มีผลต่อความสำเร็จของโครงการ เช่น ศักยภาพของบุคลากรนับตั้งแต่กระบวนการเลือก/คัดสรร การอบรม การย้ายออก ความสัมพันธ์ภายในองค์กรและระหว่างองค์กร ความสัมพันธ์กับกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงการติดตามประสิทธิภาพของระบบติดตามและประเมินผล

2.1.2 การติดตามบริบท/ปัจจัยแวดล้อม (Context monitoring) เพื่อให้รู้ภาวะวิกฤติหรือความเสี่ยงใดๆที่อาจเกิดขึ้นในปัจจัย/บริบทที่กล่าวมาแล้วในข้อ 1) รวมถึงปัจจัยต่างๆที่อยู่นอกเหนือความควบคุมและมีผลต่อความสำเร็จของโครงการ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ควรได้รับการติดตามอย่างสม่ำเสมอ เพื่อจะได้ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์หรือสิ่งแทรกแซง (interventions) ให้เหมาะสมก่อนปัญหาจะขยายตัว ตัวอย่างปัจจัยแวดล้อม เช่น สภาพเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และนโยบายต่างๆที่มีผลต่อโครงการหรือกระทบต่อศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย

2.1.3 สิ่งแทรกแซง (Interventions) มีหลายลักษณะ ทั้งที่มาในรูปของแผนงานโครงการ กิจกรรม เช่น ที่เรารู้จักกันดี หรือมาในรูปของความช่วยเหลือที่จับต้องไม่ได้ ('soft' assistance) เช่น การให้คำแนะนำ การชี้แนะ การชี้แจงนโยบาย การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและปรับความเข้าใจให้ตรงกันในประเด็นนโยบายโดยทั้งหมดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ทุกฝ่ายทำงานสอดคล้องประสานกันและนำไปสู่ผลลัพธ์หรือการพัฒนาที่ต้องการ

2.1.4 การติดตามผลของโครงการ (Results monitoring) การติดตามผลของโครงการมีทั้งผลกระทบระยะสั้น(effect) ที่เกิดขึ้นโดยตรงกับกลุ่มเป้าหมายของโครงการและผลกระทบระยะยาว (impact) ที่เกิดขึ้นในวงกว้าง เช่น ระดับครัวเรือน ระดับชุมชน การประเมินผลกระทบระยะสั้นเป็นการประเมินความคิดเห็น ปฏิกริยาและการตอบรับของกลุ่มเป้าหมายที่มีต่อผลผลิตโครงการซึ่งจะช่วยให้เจ้าหน้าที่/ผู้บริหารรู้ถึงระดับการยอมรับของประชากรเป้าหมาย ตัวชี้วัดดูได้จากทัศนคติและพฤติกรรมที่เปลี่ยนไป เช่น เกษตรกรเปลี่ยนจากการใช้ปุ๋ยเคมีมาใช้ปุ๋ยชีวภาพ หรือ เด็กนักเรียนแปรงฟันหลังอาหารกลางวัน ลดการกินหวานและออกกำลังกายมากขึ้น เป็นต้น

ส่วนการประเมินผลกระทบระยะยาวช่วยให้รู้ว่ากลยุทธ์ที่ใช้ นั้นจะนำไปสู่จุดมุ่งหมายสุดท้าย (Final goal) ของโครงการหรือไม่ โดยวัดจากความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เช่น รายได้ของครัวเรือน แบบแผนการบริโภค ความสามารถในการพึ่งตนเอง หรือศักยภาพในการสร้างผลผลิตทางการเกษตรในสภาพดินฟ้าอากาศที่ไม่แน่นอน เป็นต้น ข้อมูลสารสนเทศในระดับนี้เป็นได้ทั้งข้อมูลเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ ส่วนวิธีการเก็บข้อมูลส่วนใหญ่ใช้การสัมภาษณ์และการสังเกต และอาจใช้ข้อมูลเสริมจากรายงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2.1.5 การติดตามวัตถุประสงค์ (Objectives monitoring) กระทำเพื่อตรวจสอบว่าในสถานการณ์ที่เป็นอยู่นั้น โครงการจะสามารถบรรลุวัตถุประสงค์หรือไม่ ส่วนใหญ่เป็นการหาอุปสรรคหรือสิ่งนอกเหนือความคาดหมายที่ก่อผลข้างเคียง (ในทางลบ) ให้กับโครงการ

2.2 การประเมินผล (Evaluation) เป็นการประเมินผลการปฏิบัติงาน (Performance evaluation) แบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

2.2.1 การประเมินผลระหว่างการดำเนินงาน (On-going evaluation) เป็นการประเมินถึงผลผลิต (Outputs) และผลลัพธ์ (Outcomes)

2.2.2 การประเมินผลภายหลังการดำเนินงาน (Ex-post evaluation) เป็นการประเมินถึงผลลัพธ์ (Outcomes) และผลกระทบ (Impacts)

สำหรับกระบวนการติดตามและประเมินผลในปัจจุบันนั้น ตามแนวคิดของ Robert S. Kaplan และ David P. Norton ได้เสนอแนวคิด Balanced Scorecard เพื่อใช้ในการวัดผลของกิจการที่จะทำให้ผู้บริหารระดับสูงเห็นภาพรวมขององค์กรได้ชัดเจนขึ้น ให้ได้ภาพรวมขององค์กรอย่างสมดุลขึ้น โดยการวัดผลนอกจากการวัดทางการเงินที่เป็นผลของการดำเนินงานที่เกิดขึ้นมาแล้ว ต้องมีการวัดผลด้านกระบวนการบริหารงาน การสร้างความพอใจให้แก่ลูกค้า ตลอดจนสร้างนวัตกรรมและการเรียนรู้ให้แก่องค์กรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและการสร้างอนาคตให้แก่องค์กรด้วย ด้วยแนวคิดนี้ผู้บริหารสามารถประเมินศักยภาพโดยรวมขององค์กรและความสามารถในการแข่งขันและอนาคตขององค์กรนั้นๆ ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยขอบเขตหรือองค์ประกอบในการวัดผลตามแนวคิดของ Balanced Scorecard ภายใต้มุมมองแต่ละด้านนั้นจะประกอบด้วยประเด็นต่างๆ ได้แก่ (อุทัย เลาหิเชียร, 2554)

1) วัตถุประสงค์ (objective) เพื่อเป็นการกำหนดวัตถุประสงค์ของแต่ละมุมมองที่ต้องการจะชี้วัด

2) ตัวชี้วัด (Performance Indication) คือ ตัวชี้วัดนั้นจะต้องแสดงให้เห็นว่าองค์กรได้บรรลุถึงวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านหรือไม่

3) เป้าหมาย (Target) คือ เป้าหมายหรือค่าตัวเลขที่ตั้งไว้ เพื่อให้องค์กรบรรลุถึงค่านั้นๆ

4) แผนงาน โครงการที่ตั้งใจ (Initiatives) คือ แผนการปฏิบัติงานที่มีการลำดับเป็นขั้นๆ ในการจัดทำกิจกรรมซึ่งจากแนวคิดดังกล่าว สามารถนำมากำหนดเป็นตัวแบบเพื่ออธิบายกระบวนการบริหารจัดการองค์กรในภาพรวม ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างแนวคิดด้านการบริหารจัดการเชิงกลยุทธ์, วัดผลตามแนวคิดของ Balanced Scorecard ภายใต้วัดแบบของทฤษฎีระบบได้ดังนี้

กระบวนการในการบริหารจัดการองค์กรโดยจะเริ่มตั้งแต่ปัจจัยนำเข้า (Input) อันประกอบด้วยความต้องการหรือข้อเรียกร้อง (Demand) และแรงสนับสนุน (Support) เป็นเสมือนแรงผลักดันหรือแรงกระตุ้นให้องค์กรเริ่มกระบวนการในการบริหารจัดการ (Internal Process) เพื่อก่อให้เกิดผลผลิต (Output) หรือผลลัพธ์ (Outcome) ที่สามารถสนองต่อความต้องการหรือการ

สนับสนุนต่างๆ ซึ่งผลผลิตหรือผลลัพธ์ดังกล่าวนี้ จะเป็นผลสะท้อน (Feed Back) กลับมาเป็นปัจจัยนำเข้าอีกครั้งหนึ่ง โดยมีกระบวนการควบคุมและประเมินผลเป็นอีกปัจจัยในการช่วยสะท้อนผลการดำเนินงาน ประสิทธิภาพ ประสิทธิผลของผลลัพธ์และผลผลิต กลับไปสู่กระบวนการบริหารจัดการ เพื่อปรับปรุงกลยุทธ์ พัฒนาระบบการ ปรับปรุง หรือขยายผลการดำเนินการต่อไป

ในด้านการควบคุม ติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติงานนั้น เกณฑ์ในการวัดความสำเร็จในผลิตภาพทั้งในด้านการปฏิบัติงานและการบริหารจัดการมีได้มีเพียงแค่ประสิทธิผล และประสิทธิภาพเท่านั้น ยังมีหลักการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องอีกดังต่อไปนี้

2.3 แนวคิดในการควบคุมและประเมินผลแผนกลยุทธ์

ชัยสิทธิ์ เฉลิมมีประเสริฐ (2546) กล่าวว่า องค์ประกอบที่สำคัญได้แก่

2.3.1 การติดตามผลการดำเนินการ (Track Status) เป็นเครื่องมือสำคัญของผู้บริหารที่จะสร้างความมั่นใจได้ว่า การปฏิบัติงานขององค์กรเป็นไปในทิศทางที่ถูกต้องและสามารถสร้างผลงานที่สอดคล้องตามเป้าประสงค์หรือจุดมุ่งหมายที่วางเอาไว้ การติดตามผลการดำเนินงานจะช่วยให้ผู้บริหารทราบข้อมูลที่เป็นตัวบ่งชี้ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้น ซึ่งจะเป็นข้อมูลแก่ผู้บริหารในการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปการติดตามผลการดำเนินงานนี้ หมายความว่ารวมถึงการรวบรวมผลการดำเนินงานในแต่ละช่วงเวลาของกิจกรรม งาน โครงการต่างๆ สอดคล้องตามตัวชี้วัดผลสำเร็จของการดำเนินงานในแต่ละระดับที่ได้กำหนดไว้ในแผนปฏิบัติงานประจำปี

2.3.2 การติดตามผลการดำเนินงานนี้ หมายความว่ารวมถึงการรวบรวมผลการดำเนินงานในแต่ละช่วงเวลาของกิจกรรม งาน โครงการต่างๆ สอดคล้องตามตัวชี้วัด ผลสำเร็จของการดำเนินงานในแต่ละระดับที่ได้กำหนดไว้ในแผนปฏิบัติงานประจำปี

2.3.2.1 การรายงานความก้าวหน้า (Communicate Progress) ถือว่าเป็นกระบวนการหลังจากที่ได้มีการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลการดำเนินงานตามแผนกลยุทธ์ภายใต้กรอบของตัวชี้วัดผลสำเร็จของการดำเนินงานในแต่ละช่วงเวลาแล้ว เป็นหน้าที่ของผู้มีหน้าที่ในการกำกับติดตามผลที่จะต้องจัดทำรายงานสรุปเสนอต่อผู้บริหารให้ได้รับทราบความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานเป็นระยะ รวมทั้งควรส่งข้อมูลย้อนกลับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อช่วยให้ผู้รับผิดชอบแต่ละระดับ ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแนวทางที่เหมาะสม

2.3.2.2 การวัดผลและประเมินผล (Measurement and Evaluation) จะประกอบด้วยกระบวนการย่อย 3 ขั้นตอน ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และประเมินผลข้อมูล และการนำเสนอผลการประเมิน การวัดผลและประเมินผลจะเป็นการประเมินผลสำเร็จของการปฏิบัติงานตามแผนในแต่ละรอบเวลาที่กำหนด ซึ่งผลที่ได้จากการประเมินจะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนกลยุทธ์รอบต่อไปขององค์กร

การติดตามประเมินผลทำขึ้นเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลสารสนเทศ หรืออีกนัยหนึ่ง ระบบติดตามและประเมินผล ถือเป็นระบบข้อมูลสารสนเทศ (Information system) ที่ใช้วัด ความก้าวหน้า วัดการดำเนินงานและวัดผลโครงการที่กำหนดไว้ในแต่ละลำดับขั้นของวัตถุประสงค์

3. ความมุ่งหมายของการประเมินผล (Evaluation)

3.1 การประเมินผลเป็นการวัดตามระยะเวลา (Periodic assessment) ดังนี้
(วรรณพร เทพหัสดิน ณ อยุธยา สุทธิพรปรีดา และ คณะ. 2552, 2545)

3.1.1 การศึกษาพื้นฐาน (Baseline study) เป็นการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลตัวชี้วัด ก่อนการแทรกแซงของโครงการ (interventions) เพื่อใช้เป็นตัวเปรียบเทียบ (benchmark) ตอนกลางเทอมและเมื่อโครงการสิ้นสุด นอกจากนี้การวิเคราะห์ข้อมูลตัวชี้วัดก่อนเริ่มโครงการยังบอก ให้รู้แต่เนิ่นๆว่าตัวชี้วัดที่โครงการกำหนดนั้น สามารถวัดได้หรือไม่ (measurability) เพื่อปรับให้ เหมาะสมสำหรับการประเมินระยะต่อไปหากพันธมิตรโครงการ และ/หรือประชากรเป้าหมายมีโอกาส เข้าร่วมในการวางแผนการศึกษาพื้นฐาน ได้ร่วมออกแบบ ลงมือเก็บข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล จะทำ ให้พันธมิตรเหล่านี้มีความรู้สึกร่วมกับโครงการและกระบวนการแทรกแซงที่จะเกิดตามมามากขึ้น ตัวอย่างจาก 2 หมู่บ้านในประเทศมาลาวี ผลการสำรวจเบื้องต้นระบุว่า 2 ใน 3 ของครัวเรือนใน หมู่บ้านก.ไม่ใช้ส้วม ขณะที่หมู่บ้าน ข. มีเพียง 1 ใน 3 ของครัวเรือนที่ไม่ใช้ส้วม เมื่อโครงการดำเนิน ไป พบว่ามากกว่าครึ่งหนึ่งของครัวเรือนในหมู่บ้าน ก. ยินดีให้ความร่วมมือในการมีและใช้ส้วมถูก สุขลักษณะ

3.1.2 การทบทวนประจำปี (Annual review) เป็นการประเมินภายในโดยทีมบริหาร โครงการซึ่งจะทำอย่างต่อเนื่องทุกปีตลอดอายุโครงการ ข้อมูลที่ใช้ส่วนใหญ่ได้จากการติดตามผล เช่น งบประมาณ ข้อมูลทางกายภาพ ผลกระทบระยะสั้น และข้อสันนิษฐาน วัตถุประสงค์เพื่อวัด ความก้าวหน้าโครงการ ทบทวนกลยุทธ์ รวมถึงเปรียบเทียบผลงานกับเป้าหมายที่ระบุในแผน

3.1.3 การศึกษาเชิงพิเคราะห์ (Diagnostic study) ทำเมื่อต้องการข้อมูลเจาะลึก เกี่ยวกับข้อจำกัดและ/หรือโอกาสของโครงการ การศึกษาชนิดนี้ไม่ต้องทำเป็นประจำแต่จะให้ข้อมูลที่ รวดเร็วและมีประโยชน์ต่อการวางแผนและบริหารจัดการโครงการ

3.1.4 การประเมินผลกลางเทอม (Mid-term Evaluation) เป็นการประเมินภายนอก และให้ข้อเสนอแนะโดยประเมินในประเด็นผลงาน ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ โครงสร้างองค์กร การพัฒนาองค์กร การพัฒนาบุคลากรเพื่อเสริมงานโครงการ รูปแบบโครงการ ความเชื่อมโยงระหว่าง กลยุทธ์ ความสัมพันธ์กับภาคี ผลกระทบที่เกิดขึ้น การตอบรับของกลุ่มเป้าหมาย ปัจจัยเสี่ยงและ ข้อสันนิษฐาน รวมถึงข้อมูลที่ได้จากรายงานประจำปีและการศึกษาเชิงพิเคราะห์ (โครงการมีระยะเวลาดำเนินการมากกว่า 1 ปีขึ้นไป การประเมินผลกลางเทอมจึงไม่ใช่การประเมิน รอบ 6 เดือนหรือการประเมินกลางปี)

3.1.5 การประเมินเมื่อสิ้นสุดโครงการ(Final Evaluation) สามารถทำได้เป็นการภายในหรือมีบุคคลภายนอกร่วมคณะประเมิน ข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์จะเหมือนกับข้อมูลที่ใช้ในการประเมินกลางเทอมแต่อาจเพิ่มประเด็นความคุ้มค่า แหล่งข้อมูลมาจากเอกสารโครงการ การดูงานในพื้นที่ การประชุม/การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับกลุ่มคนที่เกี่ยวข้องในโครงการ เช่น ประชากรกลุ่มเป้าหมาย เจ้าหน้าที่โครงการ ผู้บริหาร และผู้ให้ทุนสนับสนุน วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลที่ทำให้การประเมินเมื่อสิ้นสุดโครงการมี 2 วิธีหลัก ได้แก่

3.1.5.1 Before and after เปรียบเทียบผลการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในตัวชี้วัดก่อนเริ่มโครงการโดยดูจาก baseline study และเมื่อโครงการสิ้นสุด ข้อจำกัดของวิธีนี้คือ ไม่สามารถบอกได้ว่า เมื่อโครงการสิ้นสุดไปแล้ว ประโยชน์ที่ประชาชนได้รับจะยังคงอยู่อย่างยั่งยืนหรือไม่ และอะไรคือปัจจัยที่ทำให้ยั่งยืน (หรือไม่ยั่งยืน)

3.1.5.2 With and without เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกลุ่มที่ได้รับผลจากกิจกรรมการแทรกแซงของโครงการและกลุ่มที่ไม่มีโครงการ

3.2 การประเมินหลังการสิ้นสุดโครงการ (Ex-post evaluation)จะดำเนินการภายหลังโครงการสิ้นสุดแล้ว 5 – 10 ปี โดยคณะประเมินจากภายนอก เพื่อประเมินความยั่งยืนของผลการพัฒนาตามโครงการ โดยดูทั้งผลที่เกิดกับครัวเรือน/ชุมชน และผลที่เกิดกับหน่วยงานของรัฐและภาคที่เกี่ยวข้องในแง่เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และผลกระทบในองค์กร เช่น ศักยภาพของบุคลากรสามารถดำเนินงานต่อไป หรือหน่วยงานยังคงจัดสรรงบประมาณสนับสนุนแม้โครงการสิ้นสุดลงแล้ว เป็นต้น แหล่งข้อมูลจะมาจากการสัมภาษณ์ การสังเกต เอกสารรายงานและเอกสารผลการประเมินโครงการ

การติดตามและประเมินผลเพื่อได้มาซึ่งข้อมูลสารสนเทศเป็นสิ่งจำเป็นและมีประโยชน์ แต่ในทางปฏิบัติอาจพบจุดอ่อนหลายประการ จุดสำคัญอยู่ที่เราสามารถหาจุดแข็งจุดอ่อนของเราพบหรือไม่ หากเรารู้จักตัวเองมากเท่าใด เราจะพัฒนาและป้องกันได้มากเท่านั้น

4. หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรสาขาวิชาในสาขาคหกรรมศาสตร์ สังกัดสาขาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551) มีรายละเอียดหลักสูตรดังต่อไปนี้

4.1 ชื่อหลักสูตร

4.1.1 ชื่อภาษาไทย คือ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

4.1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics Program in Food and nutrition

4.2 ชื่อปริญญา

4.2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย ศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

4.2.2 ชื่อย่อภาษาไทย ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

4.2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)

4.2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.H.E. (Food and Nutrition)

4.3 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต

4.4 ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.4.1 ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรอบรู้ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.4.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตผู้มีความรู้ความชำนาญด้านอาหารและโภชนาการ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาและการปฏิบัติงาน โดยเน้นการผสมผสานระหว่างทฤษฎีและปฏิบัติทางด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการปฏิบัติงานในองค์กรต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.4.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการเป็นผู้ประกอบการทางด้านธุรกิจอาหารและปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

4.4.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความใฝ่รู้ คิดเป็นทำเป็น และเป็นผู้มีในสังคม มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ และเผยแพร่ความรู้เพื่อเพิ่มพูนคุณภาพชีวิตของตนเอง และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพของตน

4.4.2.4 เพื่อปลูกฝังให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความสำนึกในจรรยาอาชีพ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

4.5 กำหนดการเปิดสอน เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตร ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2551

4.6 การประกันคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรนี้สามารถใช้เพื่อการจัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตสาขาอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ในวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการในระดับสากล สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงานและสถานประกอบการ โดยคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีนโยบายการประกันคุณภาพ และจัดระบบการประกันคุณภาพ

การศึกษาภายในของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย คือ “ระบบการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย(Srivijaya Quality Assurance)” หรือ “Srivijaya QA” ซึ่งมีแนวคิดตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในสถานศึกษาระดับอุดมศึกษาของคณะกรรมการอุดมศึกษา พ.ศ.2550 และตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 ดังนี้

4.6.1 การบริหารหลักสูตร

4.6.1.1 การบริหารการเรียนการสอน

- 1) การจัดทำแผนการเรียนตลอดหลักสูตรและปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมทุกภาคการศึกษา
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา ต้องจัดทำแผนการสอน และมีการปรับปรุงทุกครั้งที่เปิดสอน
- 3) ในแต่ละรายวิชาเปิดโอกาสให้นักเรียนนอกที่มีประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องมาร่วมสอนเป็นอาจารย์พิเศษ หรือเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษรวมทั้งการนำนักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่
- 4) จัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยให้มีกิจกรรมการสอนที่ประกอบด้วย การบรรยายและ/หรือปฏิบัติการ การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การอภิปราย เป็นต้น
- 5) ควบคุมการเรียนการสอนโดยคณะกรรมการประกันคุณภาพของสาขาวิชาซึ่งจะดำเนินการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง
- 6) การประเมินผลรายวิชา จัดให้มีการประเมินผลในด้านต่างๆคือ คุณธรรมจริยธรรมในรูปของคะแนนจิตพิสัย ผลงานที่ได้รับมอบหมาย ได้แก่ รายงานและ/หรือการเสนอผลงาน ประเมินความรู้และทักษะโดยวิธีต่างๆ เช่น การสอบข้อเขียน การสอบปากเปล่า การสอบปฏิบัติ เป็นต้น
- 7) การประเมินผลการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษาทุกภาคเรียนเพื่อนำผลไปปรับปรุงกระบวนการสอนให้เหมาะสม

4.6.1.2 การติดตามและประเมินผลหลักสูตร

- 1) มีการติดตามและประเมินผลหลักสูตรทุกๆ 5 ปี โดยผู้ทรงคุณวุฒิสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย เพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

2) สำคัญในการประเมินหลักสูตร ได้แก่ โครงสร้างหลักสูตร และจำนวนหน่วยกิตที่เหมาะสมและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน เนื้อหาของรายวิชามีความทันสมัย ตามสถานการณ์ และสอดคล้องกับความต้องการ และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

4.6.1.3 การพัฒนาผู้เรียน มุ่งพัฒนาให้มีคุณลักษณะดังนี้

- 1) มีความรู้ครอบคลุมสอดคล้องและเป็นระบบ ในสาขาวิชาที่ศึกษา
- 2) เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติที่สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์ที่ศึกษาไป พัฒนาการปฏิบัติงานให้สอดคล้องและทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านวิชาชีพ
- 3) มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบในวิชาชีพต่อชุมชน และสังคม

4.6.1.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

- 1) สำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ในการพัฒนาและปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
- 2) สำรวจความพึงพอใจในคุณภาพของบัณฑิตทั้งการเป็นผู้มีความรู้ใน วิชาการ ความสามารถในการปฏิบัติวิชาชีพ ความเป็นผู้มีจริยธรรม คุณธรรม จรรยาบรรณ และการทำงานร่วมกันในหน่วยงาน
- 3) จัดให้ผู้เรียนมีการใช้เครื่องมือในวิชาชีพที่ทันสมัย เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการปฏิบัติ และมีความรู้ในหลักการสำคัญที่จะพัฒนางานโดยเครื่องมือนั้นๆ
- 4) สอดแทรกด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณธรรม จรรยาบรรณ ต่อ วิชาชีพและสังคมส่วนรวมทั้งในและนอกห้องเรียน
- 5) มีรายวิชาที่มุ่งเน้น การทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยยึดถือจริยธรรม คุณธรรม บรรจุอยู่ในหลักสูตร
- 6) สนับสนุนการจัดและการร่วมกิจกรรมนักศึกษา โดยเน้นความรับผิดชอบต่อสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

4.7 การพัฒนาหลักสูตร

4.7.1 มีการเพิ่มหรือปรับรายวิชาให้เหมาะสมอยู่อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจและเทคโนโลยีในสถานการณ์ปัจจุบัน

4.7.2 จัดประเมินหลักสูตร ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุกๆ 5 ปี โดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยฯ

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ฉวีวรรณ แจ่มกิจ และ คณะ(2554) ทำการวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของบัณฑิตพึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประชากรที่ศึกษาจำนวน 92 คน ได้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ปกครองสถานประกอบการ และผู้สอนของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร รวมถึงผู้บริหาร โดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ผล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากการศึกษาพบว่า คุณลักษณะของบัณฑิตที่มีต่อความพึงพอใจในการจัดการศึกษาในหลักสูตร(พ.ศ.2550) ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมโดยรวมอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านเชาว์ปัญญา ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านวิเคราะห์และสื่อสาร และด้านทักษะพิสัย

มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2547) ศึกษาผลิตผลของมหาวิทยาลัยรามคำแหงและคุณภาพบัณฑิต มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลิตผลของมหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้แก่ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีในสถาบันการศึกษา จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีกับเป้าหมายการผลิต อัตราการออกกลางคัน ภาวะการมีงานทำและการว่างงาน/การศึกษาต่อของบัณฑิต และคุณภาพการทำงานของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้แก่ การประเมินสมรรถภาพการปฏิบัติงานของบัณฑิตมหาวิทยาลัยรามคำแหงและความพึงพอใจของผู้บังคับบัญชา/ผู้จ้างงานที่มีต่อบัณฑิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง การศึกษาความคิดเห็นของบัณฑิตเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน และการใช้ความรู้ รวมทั้งคุณภาพในการทำงานของบัณฑิต ซึ่งใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย พบว่า ในช่วงปีการศึกษา 2532-2542 มีผู้สำเร็จการศึกษาเกือบ 20,000 คนต่อปี จำนวนผู้สำเร็จการศึกษามากกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ มีอัตราการออกกลางคันร้อยละ 77-78 และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีสัดส่วนการมีงานทำ:การว่างงานและการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 60 : 40 จากการประเมินสมรรถภาพการปฏิบัติงานด้านคุณภาพการทำงานของบัณฑิต พบว่า สมรรถภาพโดยรวมค่อนข้างดี โดยบัณฑิตมีสมรรถภาพการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพในระดับดี ด้านความรู้อยู่ในระดับปานกลาง-ค่อนข้างดี จุดเด่นของบัณฑิตมหาวิทยาลัยรามคำแหงคือ มีความรู้ความสามารถเฉพาะสาขาวิชาชีพ และจุดด้อยที่สุดในการปฏิบัติงานของบัณฑิต คือ ความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ

วรชยา ขาวจันทร์ (2547) ศึกษาความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาและสิ่งที่ควรนำมาปรับใช้ ในหลักสูตรการเรียนการสอน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้บังคับบัญชาของ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปี 2541-2545 พบว่า ความพึงพอใจของผู้บังคับบัญชาต่อคุณสมบัติโดยรวมของบัณฑิตคณะวิศวกรรมศาสตร์อยู่ในระดับมาก คุณสมบัติที่มีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ความรับผิดชอบในการทำงาน ความมีมนุษยสัมพันธ์ และจริยธรรมของบัณฑิต จากการสัมภาษณ์ผู้บังคับบัญชาพบว่า สถาบันการศึกษาไม่มีผลต่อความพึงพอใจในตัวพนักงาน ความพึงพอใจมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับลักษณะของแต่ละบุคคล ด้านความรู้ของบัณฑิต พบว่าควรเสริมความรู้ทางด้านเทคโนโลยีใหม่ๆ ให้ความสำคัญกับการเรียนภาคปฏิบัติและการประยุกต์ใช้ทฤษฎีให้มากขึ้น เสริมทักษะเชิงธุรกิจ ปรับปรุงความรู้เกี่ยวกับภาษาต่างประเทศ และความทันสมัยของหลักสูตร

ปริยานุช คณีกุล และ สุนีย์ โยคะกุล (2551)การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิตสำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนที่สำเร็จการศึกษาจากสถาบันพระบรมราชชนก รุ่นปีการศึกษา 2550-2551 และประเมินความพึงพอใจจากผู้บังคับบัญชา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถาม มีลักษณะเป็นมาตราประมาณค่า 5 ระดับ ผลการวิจัยพบว่า ผู้สำเร็จการศึกษามีความพึงพอใจต่อคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาเรียงตามลำดับคือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านบุคลิกภาพ ด้านทักษะพื้นฐานในการทำงาน และด้านวิชาการ ส่วนผลความพึงพอใจรายข้อพบว่า ผู้สำเร็จการศึกษามีความพึงพอใจระดับมากที่สุด เรื่องความซื่อสัตย์สุจริต และข้อที่พึงพอใจน้อยที่สุด คือ ความสามารถในการภาษาต่างประเทศซึ่งมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ผู้บังคับบัญชามีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ได้แก่ เรื่องความซื่อสัตย์ และพึงพอใจน้อยที่สุดในด้านความสามารถในภาษาต่างประเทศ สอดคล้องกับผลความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษา

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจข้อมูล (Survey Research) เพื่อติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553-2555 ทั้งนี้เพื่อนำผลวิจัยไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต วิธีการดำเนินการวิจัยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ บัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีการศึกษา 2553-2555 จำนวน 219 คน (ข้อมูลจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2556) และผู้ประกอบการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าของสถานประกอบการ ซึ่งทำหน้าที่ควบคุมการทำงานของบัณฑิต จำนวน 219 คน

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ คือ บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์คณะศิลปศาสตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในระหว่างปีการศึกษา 2553-2555 จำนวน 140 คน โดยใช้ตารางสำเร็จรูปจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างของ Krejcie and Morgan ในการกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนประชากร

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบสอบถามติดตามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย แบ่งออกเป็น 3 คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งมีลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check-list)

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการแบบสอบถามระบุระบุความคิดเห็น โดยกำหนดให้มี 5 ระดับ คือ

- 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยมาก หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อยเลย
- 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อยหรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อย
- 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลางหรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อย
- 4 หมายถึง เห็นด้วยมาก หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมาก
- 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมากที่สุด

เกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าความคิดเห็น กำหนดเป็นช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

- 1.00-1.49 หมายถึง เห็นด้วยน้อยมาก หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อยเลย
- 1.50-2.49 หมายถึง เห็นด้วยน้อย หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อย
- 2.50-3.49 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อย
- 3.50-4.49 หมายถึง เห็นด้วย หรือ มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมากที่สุด

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆเกี่ยวกับข้อเสนอแนะการปฏิบัติงาน และคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นแบบสอบถามแบบปลายเปิด (Open-ended)

3.3 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการส่งแบบสอบถาม โดยนำแบบสอบถามให้กับสถานประกอบการเพื่อให้หัวหน้างานของบัณฑิตเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม และนำส่งกลับยังผู้วิจัย

3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลจากแบบสอบถามที่เก็บรวบรวมจากสถานประกอบการหรือนายจ้าง ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

3.4.1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ลักษณะของหน่วยงาน และระยะเวลาที่บัณฑิตทำงานกับสถานประกอบการ มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ ใช้วิธีการหาค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

3.4.2 การคำนวณหาข้อมูลความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า ใช้วิธีการหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

3.4.3 การคำนวณข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะอื่นๆ ที่มีลักษณะเป็นแบบปลายเปิด ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาและเก็บรวบรวมข้อมูลออกมาเป็นค่าความถี่โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย โดยคิดค่าความถี่ และค่าร้อยละ จากจำนวนชุดแบบสอบถามที่มีการตอบข้อเสนอแนะ

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลของการวิจัยเรื่อง “การติดตามและประเมินผล การผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ” ที่สำเร็จ การศึกษาในปีการศึกษา 2553-2555 ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการจำนวน 140 คน จากจำนวน 219 คน คิดเป็นร้อยละ 63.93 เก็บรวบรวมข้อมูลใน เดือนสิงหาคม 2557 นำเสนอผลในรูปตารางประกอบคำบรรยาย แบ่งการนำเสนอเป็นข้อดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบที่ตอบแบบสอบถาม มีจำนวน 2 ข้อดังนี้

4.1.1 ลักษณะหน่วยงาน

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าทำงานในสถาน ประกอบการที่เป็นหน่วยงานของเอกชนมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 47.86 หรือ 67 คน รองลงมาเป็น หน่วยงานราชการร้อยละ 25 หรือ 35 คน และ รัฐวิสาหกิจ ธนาคาร/สถาบันการเงิน และอื่นๆ ร้อยละ 14.29, 5.71 และ 7.14 คิดเป็นร้อยละ 14.29 5.14 และ 7.14 ตามลำดับ ผลแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาที่ทำงานในหน่วยงานต่างๆ

ลักษณะของหน่วยงาน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ราชการ	35	25.00
เอกชน	67	47.86
รัฐวิสาหกิจ	20	14.29
ธนาคาร/สถาบันการเงิน	8	5.71
อื่นๆ	10	7.14
รวม	140	100.00

n = 140

4.1.2 ระยะเวลาการทำงานของบัณฑิตในสถานประกอบการ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าทำงานในสถานประกอบการเป็นเวลามากกว่า 12 เดือนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 49.29 รองลงมาคือ 9-12 เดือน คิดเป็นร้อยละ 32.14 และ น้อยกว่า 3 เดือน ร้อยละ 10.00 3-6 เดือน ร้อยละ 1.43 และ 6-9 เดือน ร้อยละ 7.14 ผลแสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระยะเวลาการทำงานในสถานประกอบการของบัณฑิต สํารวจในเดือนสิงหาคม 2557

ระยะเวลาการทำงาน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 3 เดือน	14	10.00
3-6 เดือน	2	1.43
6-9 เดือน	45	32.14
9-12 เดือน	10	7.14
มากกว่า 12 เดือน	69	49.29
รวม	140	100.00

n = 140

4.2 ผลวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรอาหารและโภชนาการ แบ่งออกเป็น 7 ด้าน เกี่ยวกับพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม จริยธรรม 5 ข้อ ด้านความรู้ 5 ข้อ ด้านทักษะปัญญา 5 ข้อ ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 2 ข้อ ด้านทักษะตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 9 ข้อ ด้านทักษะปฏิบัติ 5 ข้อ และด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการ 4 ข้อ โดยใช้เกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลระดับความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

- | | | | |
|-----------|-------------------------|------|-----------------------------------|
| 1.00-1.49 | หมายถึง เห็นด้วยน้อยมาก | หรือ | มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อยเลย |
| 1.50-2.49 | หมายถึง เห็นด้วยน้อย | หรือ | มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อย |
| 2.50-3.49 | หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง | หรือ | มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อย |
| 3.50-4.49 | หมายถึง เห็นด้วย | หรือ | มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมากที่สุด |

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปรากฏผลดังตารางที่ 3-9

ตารางที่ 3 ความคิดเห็นด้านคุณธรรม จริยธรรมของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จ
การศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความซื่อสัตย์สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.59	0.52	เห็นด้วยมากที่สุด
2. ความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบหน้าที่	4.54	0.61	เห็นด้วยมากที่สุด
3. ความอดทน อดกลั้น ขยัน อดสาหะในการทำงาน	4.46	0.60	เห็นด้วยมาก
4. ความเสียสละ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม	4.47	0.57	เห็นด้วยมาก
5. การประพฤติตนอยู่ในศีลธรรมอันดี	4.46	0.63	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.50	0.60	เห็นด้วยมากที่สุด

n = 140

จากตารางที่ 3 พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 4.46-4.59 เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านคุณธรรม จริยธรรม เห็นด้วยมากที่สุด ได้แก่ ความความซื่อสัตย์สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ (ค่าเฉลี่ย=4.59) และความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบหน้าที่ (ค่าเฉลี่ย=4.54)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านคุณธรรม จริยธรรม เห็นด้วยมาก ได้แก่ความอดทน อดกลั้น ขยัน อดสาหะในการทำงาน (ค่าเฉลี่ย=4.46) ความเสียสละ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม (ค่าเฉลี่ย=4.47) และการประพฤติตนอยู่ในศีลธรรมอันดี (ค่าเฉลี่ย=4.46)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมากผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 4 ความคิดเห็นด้านความรู้ของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความรู้เชิงวิชาการทั่วไป องค์ความรู้/ข่าวสารใหม่ๆทันต่อเหตุการณ์	4.13	0.76	เห็นด้วยมาก
2. ความรู้ความสามารถ รู้ลึกในวิชาชีพ	4.09	0.80	เห็นด้วยมาก
3. ความสามารถในการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์	4.10	0.80	เห็นด้วยมาก
4. ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ	4.02	0.79	เห็นด้วยมาก
5. ความสามารถในการบูรณาการความรู้ในวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง	4.01	0.74	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.07	0.76	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 4พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 4.01-4.13 เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านความรู้ เห็นด้วยมากที่สุด ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านความรู้ เห็นด้วยมาก ได้แก่ความรู้เชิงวิชาการทั่วไป องค์ความรู้/ข่าวสารใหม่ๆทันต่อเหตุการณ์ (ค่าเฉลี่ย=4.13) ความรู้ความสามารถ รู้ลึกในวิชาชีพ (ค่าเฉลี่ย=4.09) ความสามารถในการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์ (ค่าเฉลี่ย=4.10) ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ (ค่าเฉลี่ย=4.02)และความสามารถในการบูรณาการความรู้ในวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย=4.01)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านความรู้ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมาก ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 5 ด้านทักษะทางปัญญาของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความสามารถในการวางแผนการทำงานได้อย่างเป็นระบบ	4.09	0.69	เห็นด้วยมาก
2. ความสามารถในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น	3.95	0.74	เห็นด้วยมาก
3. ความสามารถในการแก้ปัญหาของงานได้อย่างมีระบบและใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจ	4.05	0.74	เห็นด้วยมาก
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถต่อยอดองค์ความรู้จากความรู้เดิมได้	4.10	0.71	เห็นด้วยมาก
5. ความเป็นผู้แสวงหาความรู้เพิ่มเติม เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง	4.16	0.79	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.07	0.75	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 5 พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.95-4.16 เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านทักษะทางปัญญา เห็นด้วยมากที่สุด ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านทักษะทางปัญญา เห็นด้วยมาก ได้แก่ ความสามารถในการวางแผนการทำงานได้อย่างเป็นระบบ (ค่าเฉลี่ย=4.09) ความสามารถในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น (ค่าเฉลี่ย=3.95) ความสามารถในการแก้ปัญหาของงานได้อย่างมีระบบและใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจ (ค่าเฉลี่ย=4.05) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถต่อยอดองค์ความรู้จากความรู้เดิมได้ (ค่าเฉลี่ย=4.10) และความเป็นผู้แสวงหาความรู้เพิ่มเติม เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย=4.16)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะทางปัญญา ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมากผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 6 ความคิดเห็นด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชา
อาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความสามารถในการสื่อสารกับผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.29	0.60	เห็นด้วยมาก
2. ความเป็นผู้นำ ผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขปัญหา พร้อมทั้งแสดงจุดยืนตามหลักวิชาการอย่างเหมาะสม	3.97	0.75	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.13	0.69	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 6 พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.97-4.29 เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบเห็นด้วยมากที่สุด ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ เห็นด้วยมากได้แก่ ความสามารถในการสื่อสารกับผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย=4.29) ความเป็นผู้นำ ผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขปัญหา พร้อมทั้งแสดงจุดยืนตามหลักวิชาการอย่างเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย=3.97)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในระดับเห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมาก ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 7 ความคิดเห็นด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี
สารสนเทศของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับ ผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม ตามที่ได้รับ มอบหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.36	0.57	เห็นด้วยมาก
2. ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วย วิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ	4.07	0.73	เห็นด้วยมาก
3. ความตระหนักในบทบาทและหน้าที่ที่พึงมีต่อ ตนเองและสังคม	4.33	0.59	เห็นด้วยมาก
4. มีจิตสำนึกด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การรักษาสภาพแวดล้อม	4.31	0.61	เห็นด้วยมาก
5. ความสามารถในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ	3.89	0.86	เห็นด้วยมาก
6. ความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล สารสนเทศและประยุกต์ใช้ในการทำงาน	3.84	0.84	เห็นด้วยมาก
7. ความสามารถในการใช้ภาษาไทยในการสื่อสารทั้ง การพูด การเขียน และการสื่อความหมายโดยใช้ สัญลักษณ์	4.16	0.72	เห็นด้วยมาก
8. ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ หรือภาษา อื่นๆที่เกี่ยวข้องในการทำงาน	3.28	0.88	เห็นด้วยปานกลาง
9. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ แสวงหาข้อมูล/การนำเสนองาน/การปฏิบัติงานให้ บรรลุเป้าหมาย	3.96	0.80	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.02	0.81	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 7พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.28-4.33
เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้
ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร

และโภชนาการด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบเห็นด้วยมากที่สุด ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ เห็นด้วยมากได้แก่ ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม ตามที่ได้รับมอบหมาย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย=4.36) ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ (ค่าเฉลี่ย=4.07) ความตระหนักในบทบาทและหน้าที่ที่พึงมีต่อตนเองและสังคม(ค่าเฉลี่ย=4.33) มีจิตสำนึกด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การรักษาสภาพแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย=4.31)ความสามารถในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ (ค่าเฉลี่ย=3.89)ความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศและประยุกต์ใช้ในการทำงาน (ค่าเฉลี่ย=3.84)ความสามารถในการใช้ภาษาไทยในการสื่อสารทั้งการพูด การเขียน และการสื่อความหมายโดยใช้สัญลักษณ์ (ค่าเฉลี่ย=4.16) และความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศแสวงหาข้อมูล/การนำเสนองาน/การปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย(ค่าเฉลี่ย=3.96)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในระดับเห็นด้วยปานกลาง ได้แก่ ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการทำงาน(ค่าเฉลี่ย=3.28)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในระดับเห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมากผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 8 ความคิดเห็นด้านทักษะปฏิบัติของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จ

การศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความสามารถในการนำทักษะทางด้านวิชาชีพมาปฏิบัติงานได้จริง	4.06	0.88	เห็นด้วยมาก
2. ความสามารถในการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	4.13	0.76	เห็นด้วยมาก
3. ความสามารถในการเขียนรายงานผลการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม	3.96	0.84	เห็นด้วยมาก
4. ความสามารถในการสอนงานให้ผู้ได้บังคับบัญชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.99	0.89	เห็นด้วยมาก
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน	4.36	0.66	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	4.10	0.83	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 8 พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.96-4.36 เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการด้านทักษะปฏิบัติเห็นด้วยมากที่สุด ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะปฏิบัติ เห็นด้วยมากได้แก่ความสามารถในการนำทักษะทางด้านวิชาชีพมาปฏิบัติงานได้จริง (ค่าเฉลี่ย=4.06) ความสามารถในการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย(ค่าเฉลี่ย=4.13)ความสามารถในการเขียนรายงานผลการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย=3.96) ความสามารถในการสอนงานให้ผู้ได้บังคับบัญชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย=3.99) และ มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน (ค่าเฉลี่ย=4.36)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะปฏิบัติในระดับเห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยมาก ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ตารางที่ 9 ความคิดเห็นด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการของสถาน
ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ความคิดเห็นหรือพฤติกรรมที่แสดงออก	$\bar{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ความเป็นนักปฏิบัติในงานวิชาชีพ	4.15	4.15	เห็นด้วยมาก
2. ความเชี่ยวชาญในศาสตร์วิชาชีพของตนเองและ ศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	4.08	0.86	เห็นด้วยมาก
3. ความสามารถในการใช้ความรู้ทางด้าน ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีเป็นฐานในการทำงาน	3.48	0.85	เห็นด้วยปานกลาง
4. ความสามารถในการคิดค้นแนวปฏิบัติ/นวัตกรรม ใหม่ๆในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ	3.82	0.97	เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย	3.88	0.93	เห็นด้วยมาก

n = 140

จากตารางที่ 9 พบว่า จากการพิจารณารายข้อมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.48-4.08
เรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยตามเกณฑ์ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการเห็นด้วยมากที่สุด
ผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการ เห็นด้วยมากได้แก่
ความเป็นนักปฏิบัติในงานวิชาชีพ (ค่าเฉลี่ย=4.15) ความเชี่ยวชาญในศาสตร์วิชาชีพของตนเองและ
ศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง(ค่าเฉลี่ย=4.08) และ ความสามารถในการคิดค้นแนวปฏิบัติ/นวัตกรรมใหม่ๆในการ
ปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย=3.82)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ในระดับเห็นด้วยปาน
กลาง ได้แก่ ความสามารถในการใช้ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีเป็นฐานในการ
ทำงาน (ค่าเฉลี่ย=3.48)

ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการหรือนายจ้างต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการเห็นด้วยน้อย และเห็น
ด้วยน้อยมากผลการวิจัยไม่พบรายการใดที่อยู่ในเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยในระดับนี้

4.3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

4.3.1 ข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยผู้ประกอบการ/นายจ้างตอบข้อเสนอแนะจำนวน 43 ชุด จากแบบสอบถามจำนวน 140 ชุด

ตารางที่ 10 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากผู้ประกอบการ/นายจ้าง

การปฏิบัติงานของบัณฑิต	ความถี่	ร้อยละ
<u>คุณลักษณะที่ดีของบัณฑิต</u>		
1. นำความรู้ประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างเหมาะสม	8	18.60
2. มีความรับผิดชอบ	7	16.30
3. มีความซื่อสัตย์	6	14.00
4. มีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ	4	9.30
5. มีน้ำใจ	3	6.98
6. มนุษย์สัมพันธ์ดี	3	6.98
7. เรียนรู้งานได้ไว	1	2.33
<u>คุณลักษณะที่ควรปรับปรุง</u>		
1. ความเชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษ	6	14.00
2. ความเชี่ยวชาญด้านองค์ความรู้วิชาชีพในเชิงลึกให้เหมาะสมกับสายงานที่รับผิดชอบ	5	11.60
รวม	43	100.00

จากตารางที่10 พบว่า คุณลักษณะที่ดีในการปฏิบัติงานของบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ได้แก่ นำความรู้ประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมร้อยละ 18.60 มีความรับผิดชอบร้อยละ 16.30 มีความซื่อสัตย์ร้อยละ 14.00 มีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพร้อยละ 9.30 มีน้ำใจร้อยละ 6.98 มนุษย์สัมพันธ์ดีร้อยละ 6.98 และเรียนรู้งานได้ไวร้อยละ 2.33

คุณลักษณะที่ควรปรับปรุง ได้แก่ ความเชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษร้อยละ 14.00 และความเชี่ยวชาญทางด้านองค์ความรู้วิชาชีพในเชิงลึก ให้เหมาะสมกับสายงานที่รับผิดชอบ ร้อยละ 11.60

4.3.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามความต้องการของสถานประกอบการ/นายจ้าง

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตของหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ผู้ประกอบการ/นายจ้าง ตอบข้อเสนอแนะจำนวน 87ชุด จากแบบสอบถามจำนวน 140 ชุด

ตารางที่ 11 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามความต้องการของสถานประกอบการ/นายจ้าง

คุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	ความถี่	ร้อยละ
1. มีความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน ตรงเวลา	19	21.80
2. เน้นความเชี่ยวชาญด้านทักษะภาษาอังกฤษ	14	16.10
3. เชี่ยวชาญวิชาชีพ มีทักษะปฏิบัติ	13	14.90
4. มีจรรยาบรรณวิชาชีพ	12	13.80
5. มีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน	7	8.05
6. ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงาน	6	6.90
7. ความเป็นผู้นำ กล้าแสดงออก	5	5.75
8. มีความรู้รอบตัว	4	4.60
9. บุคลิกภาพดี โดยเฉพาะการแต่งกาย การแต่งหน้า	2	2.30
10. สุขภาพ ระเบียบร้อย อ่อนนุ่มถ่อมตน	2	2.30
11. เสียสละ ทำงานเพื่อนส่วนรวม	1	1.15
12. ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม	1	1.15
รวม	87	100.00

จากตารางที่ 11 พบว่า คุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามความต้องการของสถานประกอบการ/นายจ้างได้แก่มีความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน ตรงเวลา ร้อยละ 21.80 เน้นความเชี่ยวชาญด้านทักษะภาษาอังกฤษ ร้อยละ 16.10 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ร้อยละ 14.90 มีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน ร้อยละ 8.05 มีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน ร้อยละ 6.90 ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงาน ร้อยละ 6.90 ความเป็นผู้นำ กล้าแสดงออก ร้อยละ 5.75 มีความรู้รอบตัว ร้อยละ 4.60 บุคลิกดี โดยเฉพาะการ

แต่งกาย การแต่งหน้าร้อยละ2.30 สุภาพ เรียบร้อย อ่อนน้อมถ่อมตนร้อยละ2.30เสียสละ ทำงานเพื่อส่วนรวมร้อยละ1.15 และ ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมร้อยละ1.15

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีรายละเอียดการสรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

5.1 สรุปผล

ความคิดเป็นของผู้ใช้บัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553-2555 จำนวน 140 คน จากการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างในเดือนสิงหาคม 2557 ประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป ความคิดเห็นด้านคุณลักษณะหรือพฤติกรรมที่แสดงออกในการทำงาน ได้แก่ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ด้านทักษะปฏิบัติ และด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมถึงข้อเสนอแนะอื่นๆ สามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.1.1 ลักษณะหน่วยงาน

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าทำงานในหน่วยงานของเอกชนร้อยละ 47.86 หน่วยงานราชการร้อยละ 25 รัฐวิสาหกิจร้อยละ 14.29 ธนาคาร/สถาบันการเงินร้อยละ 5.71 และอื่นๆ ร้อยละ 7.14

5.1.2 ระยะเวลาการทำงานของบัณฑิตในสถานประกอบการ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าทำงานในสถานประกอบการเป็นเวลามากกว่า 12 เดือนคิดเป็นร้อยละ 49.29 9-12 เดือนร้อยละ 32.14 น้อยกว่า 3 เดือนร้อยละ 10.00 3-6 เดือนร้อยละ 1.43 และ 9-12 เดือนร้อยละ 7.14

5.1.3 ความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการพิจารณารายข้อ จำนวน 5 ข้อ มีค่าระดับความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 4.46-4.59 ความซื่อสัตย์สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ และความมีวินัยการตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อหน้าที่ระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมากที่สุด ส่วน ความอดทน อดกลั้น ขยัน อดสาหัสในการทำงานความเสียสละเห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม และการประพฤติตนอยู่ในศีลธรรมอันดีระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก

5.1.4 ความคิดเห็นด้านความรู้ ของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการพิจารณารายชื่อ จำนวน 5 ชื่อ ระดับความคิดเห็น อยู่ระหว่าง 4.01-4.13 ความรู้เชิงวิชาการทั่วไป องค์ความรู้/ข่าวสารใหม่ๆทันต่อเหตุการณ์ ความรู้ ความสามารถรู้ลึกในวิชาชีพความสามารถในการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์ ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลัก วิชาการวิชาชีพ และ ความสามารถในการบูรณาการความรู้ในวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่ เกี่ยวข้อง ระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก

5.1.5 ความคิดเห็นด้านทักษะทางปัญญา ของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จ การศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการพิจารณารายชื่อ จำนวน 5 ชื่อ ระดับ ความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 3.95-4.16 ความสามารถในการวางแผนการทำงานได้อย่างเป็นระบบ ความสามารถในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นความสามารถในการแก้ปัญหาของงาน ได้อย่างมีระบบและใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถต่อยอดองค์ ความรู้จากความรู้เดิมได้และเป็นผู้แสวงหาความรู้เพิ่มเติม เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องระดับ ความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก

5.1.6 ความคิดเห็นด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของ ผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากการ พิจารณารายชื่อ จำนวน 2 ชื่อ ระดับความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 3.97-4.29 ด้านความสามารถในการ สื่อสารกับผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมากที่สุด ส่วนความเป็นผู้นำ ผู้ริเริ่ม แสดงประเด็นในการแก้ไขปัญหา พร้อมทั้งแสดงจุดยืนตามหลักวิชาการอย่างเหมาะสม ระดับความ คิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก

5.1.7 ความคิดเห็นด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ ของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ จากการพิจารณารายชื่อ จำนวน 9 ชื่อ ระดับความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 3.28-4.33 ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม ตามที่ได้รับมอบหมาย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ, ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตาม หลักวิชาการวิชาชีพ, ความตระหนักในบทบาทและหน้าที่ที่พึงมีต่อตนเองและสังคม, มีจิตสำนึกด้าน ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การรักษาสภาพแวดล้อม,ความสามารถในการใช้โปรแกรม คอมพิวเตอร์สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ, ความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลสารสนเทศและประยุกต์ใช้ในการทำงาน, ความสามารถในการใช้ภาษาไทยในการสื่อสารทั้งการ พูด การเขียน และการสื่อความหมายโดยใช้สัญลักษณ์และ ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศแสวงหาข้อมูล/การนำเสนองาน/การปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย ระดับความคิดเห็นอยู่

ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก ส่วนความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการทำงาน ความคิดเห็นระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยปานกลาง

5.1.8 ความคิดเห็นด้านทักษะปฏิบัติ ของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการพิจารณารายข้อ จำนวน 5 ข้อ ระดับความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 3.96-4.36 ความสามารถในการนำทักษะทางด้านวิชาชีพมาปฏิบัติงานได้จริง ความสามารถในการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย ความสามารถในการเขียนรายงานผลการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม ความสามารถในการสอนงานให้ผู้ใต้บังคับบัญชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงาน ระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก

5.1.9 ความคิดเห็นด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ของผู้ประกอบการ/นายจ้างต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการพิจารณารายข้อ จำนวน 4 ข้อ ระดับความคิดเห็นอยู่ระหว่าง 3.48-4.08 ความเป็นนักปฏิบัติในงานวิชาชีพความเชี่ยวชาญในศาสตร์วิชาชีพของตนเองและศาสตร์ที่เกี่ยวข้องและ ความสามารถในการคิดค้นแนวปฏิบัติ/นวัตกรรมใหม่ๆในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ ระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมาก ส่วนความสามารถในการใช้ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีเป็นฐานในการทำงานระดับความคิดเห็นอยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยปานกลาง

5.1.10 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

1) ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยจากสถานประกอบการ/นายจ้าง เรียงลำดับความสำคัญจากมากไปหาน้อย

1.1) คุณลักษณะแสดงออกในทางที่ดีของบัณฑิต

- นำความรู้ประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างเหมาะสม
- มีความรับผิดชอบ
- มีความซื่อสัตย์
- มีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
- มีน้ำใจ
- มนุษย์สัมพันธ์ดี
- เรียนรู้งานได้ไว

1.2) คุณลักษณะที่ควรปรับปรุง

- ความเชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษ

- ความเชี่ยวชาญด้านองค์ความรู้วิชาชีพในเชิงลึกให้เหมาะสมกับสายงาน
ที่รับผิดชอบ

2) ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาอาหารและ
โภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามความต้องการของสถานประกอบการ/
นายจ้าง เรียงลำดับความสำคัญจากมากไปหาน้อย

- 2.1) มีความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา
- 2.2) เน้นความเชี่ยวชาญด้านทักษะภาษาอังกฤษ
- 2.3) มีเชี่ยวชาญวิชาชีพ มีทักษะปฏิบัติ
- 2.4) มีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2.5) มีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน
- 2.6) ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงาน
- 2.7) ความเป็นผู้นำ กล้าแสดงออก
- 2.8) มีความรู้รอบตัว
- 2.9) บุคลิกภาพดี โดยเฉพาะการแต่งกาย การแต่งหน้า
- 2.10) สุขภาพ เรียบร้อย อ่อนนุ่มถ่อมตน
- 2.11) เสียสละ ทำงานเพื่อนส่วนรวม
- 2.12) ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

ประเด็นสำคัญที่พบจากการวิจัย พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีดังนี้

ความคิดเห็นของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อคุณลักษณะหรือพฤติกรรมแสดงออก
ของบัณฑิตด้านคุณธรรมจริยธรรม มีระดับความคิดเห็นสูงสุด อยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยมากที่สุด ได้แก่
ความซื่อสัตย์สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ (เฉลี่ย =4.59) ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของ
สถานประกอบการเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ต้องมี
ความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา เป็นอันดับแรก และเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการศึกษา
ของ ฉวีวรรณ แจ่มกิจ และคณะ(2554) ทำการศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบ
มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า คุณลักษณะของบัณฑิต
ที่มีความพึงพอใจในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรของสถานประกอบการด้านคุณธรรมจริยธรรม
ในหัวข้อ มีความประพฤติดี มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ มีระดับความคิดเห็นสูงสุด

ความคิดเห็นของสถานประกอบการ/นายจ้างต่อคุณลักษณะหรือพฤติกรรมการแสดงออกของบัณฑิตด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี มีระดับความคิดเห็นน้อยที่สุด อยู่ในเกณฑ์เห็นด้วยปานกลาง ได้แก่ ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นที่เกี่ยวข้องในการทำงาน (เฉลี่ย = 3.28) สอดคล้องกับผลข้อเสนอแนะที่ควรปรับปรุงของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คือ ความเชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษ ซึ่งเหมือนกับการศึกษาของ มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2547) พบว่า คุณลักษณะที่ควรปรับปรุงของบัณฑิต คือ ความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสาร เช่นเดียวกันกับ วรัชยา ขาวจันทร์ (2547) ศึกษาความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ผู้บังคับบัญชามีความคิดเห็นว่า ควรเสริมความรู้ทางด้านเทคโนโลยีใหม่ๆ ให้มีความสำคัญกับการเรียนภาคปฏิบัติและการประยุกต์ใช้ทฤษฎีให้มากขึ้น เสริมทักษะเชิงธุรกิจ ปรับปรุงเรื่องภาษาต่างประเทศ ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1) หลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการควรพัฒนาและปรับปรุงการเรียนการสอนด้านการใช้ภาษาอังกฤษของนักศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ โดยเพิ่มหน่วยกิตหรือเพิ่มรายวิชาที่เน้นเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้ด้านวิชาชีพ หรือปรับเปลี่ยนการเรียนการสอนมีเนื้อหาสอดคล้องกับการนำไปใช้ในการทำงาน

2) หลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการควรพัฒนาและปรับปรุงการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มความสามารถด้านการฝึกทักษะปฏิบัติทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของบัณฑิตนักปฏิบัติ

5.3.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาแนวทางการจัดการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาด้านอาหาร ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิต เพื่อให้เกิดทางเลือกหลากหลายและเหมาะสมกับผู้เรียน

บรรณานุกรม

- ฉวีวรรณ แจ่มกิจ, วรรณภา หวังนิพานโต, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ณนันทน์ แดงสังวาลย์ และ พิพัฒน์ กมล ชนะสิทธิ์. 2554. รายงานการวิจัยคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.
- ซัชชญา ศรีอรุณสว่าง และชลวิทย์ เชื้อหอม. 2556. หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการติดตามประเมินผลและตัวชี้วัด. URL:203.155.220.230/info/Plan/planUp/p_9.pdf. (ออนไลน์).
- ชัยสิทธิ์ เฉลิมมีประเสริฐ. 2546. ความพร้อมของหน่วยงานภาครัฐในการบริหารจัดการระบบงบประมาณแบบมุ่งเน้นผลงานตามยุทธศาสตร์ชาติ (Strategic Performance Based Budgeting : SPBB) และกรณีตัวอย่างกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- มงคล ดอนขวา. 2545. บทความ:รายงานการวิจัยการติดตามประเมินผลการใช้หลักสูตร ศึกษาสาขาสังคมศึกษา. ปีที่ 26 ฉบับที่ 2: กันยายน-พฤศจิกายน 2545.
- มนตรี รัตนวิจิตร, จรรยา ยิ่งยวด และพิชญา พุกผาสุข. 2552. โครงการประเมินผลการใช้หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549-2550 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ
- ปริญญ์ คณีกุล และ สุนีย์ โยคะกุล. 2551. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิตสำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนที่สำเร็จการศึกษาจากสถาบันพระบรมราชชนก รุ่นปีการศึกษา 2550 และ 2551. ว.พยาบาลกระทรวงสาธารณสุข.
- ราตรี ใจสัตย์. 2546. การติดตามผลการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและหลักสูตรภาคชีววิทยา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุภาพร ปัญญาแก้ว. 2548. การติดตามผลระดับบัณฑิตศึกษาของคณะทันตแพทย์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรรษยา ขาวจันทร์. 2547. ความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิต คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วรรณพร เทพหัสดิน ณ อยุธยา สุทธปรีดา และ คณะ. 2552. คู่มือการจัดระดับการกำกับดูแลองค์การภาครัฐตามหลักธรรมาภิบาลของการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี. บริษัทฟรีเมียร์โปร จำกัด, กรุงเทพฯ

มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 2547. ผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยรามคำแหงและคุณภาพของบัณฑิต. โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 2551. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, สงขลา.

อุทัย เลาหิเชียร. 2544. รัฐประศาสนศาสตร์ : ลักษณะวิชาและมิติต่างๆ. สำนักพิมพ์สมารธรรม, กรุงเทพฯ.

ภาคผนวก

แบบสอบถาม

ความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์

1. เพื่อติดตามและประเมินผลการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ
2. เพื่อประเมินคุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการจากสถาน

ประกอบการ

แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ / นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร ฯ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ระดับความคิดเห็น กำหนดให้มี 5 ระดับ คือ

1	หมายถึง	เห็นด้วยน้อยมาก	หรือ	มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อยเลย
2	หมายถึง	เห็นด้วยน้อย	หรือ	มีพฤติกรรมที่แสดงออกไม่บ่อย
3	หมายถึง	เห็นด้วยปานกลาง	หรือ	มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อย
4	หมายถึง	เห็นด้วยมาก	หรือ	มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมาก
5	หมายถึง	เห็นด้วยมากที่สุด	หรือ	มีพฤติกรรมที่แสดงออกบ่อยมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดเติมข้อความในช่องว่างหรือทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับหน่วยงาน/ตัวท่าน

1. ชื่อหน่วยงาน
ที่อยู่

โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-Mail.....

2. ลักษณะของหน่วยงาน

- ☐ หน่วยงานราชการ ☐ บริษัทเอกชน ☐ รัฐวิสาหกิจ
☐ ธนาคาร/สถาบันการเงิน ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

3. ท่านเป็นผู้ประกอบการ/นายจ้างบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมาเป็นเวลานานเท่าใด

- ☐ น้อยกว่า 3 เดือน ☐ 3-6 เดือน ☐ 6-9 เดือน
☐ 9-12 เดือน ☐ มากกว่า 12 เดือน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ / นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาอาหารฯ

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นที่ตรงกับลักษณะของบัณฑิตมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว
ท่านคิดว่าบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีคุณลักษณะ/พฤติกรรมต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด

คุณลักษณะ / พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับ				
	5 (มากที่สุด/ น้อยที่สุด)	4 (มาก/น้อย มาก)	3 (ปานกลาง / น้อย)	2 (น้อย/ไม่ น้อย)	1 (น้อยมาก/ ไม่น้อยเลย)
1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม					
1. ความซื่อสัตย์สุจริต เคารพในจรรยาบรรณวิชาชีพ					
2. ความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อหน้าที่					
3. ความอดทน อดกลั้น ขยัน อดสาหัสในการทำงาน					
4. ความเสียสละ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม					
5. การประพฤติตนอยู่ในศีลธรรมอันดี					

คุณลักษณะ / พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับ				
	5 (มากที่สุด/ น้อยที่สุด)	4 (มาก/น้อย มาก)	3 (ปานกลาง / น้อย)	2 (น้อย/ไม่ น้อย)	1 (น้อยมาก/ ไม่น้อยเลย)
2. ด้านความรู้					
6. ความรู้เชิงวิชาการทั่วไป องค์ความรู้/ข่าวสารใหม่ ๆ ทันท่วงทีเหตุการณ์					
7. ความรู้ความสามารถ รู้ลึกในวิชาชีพ					
8. ความสามารถในการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์					
9. ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ					
10. ความสามารถในการบูรณาการความรู้ในวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง					
3. ด้านทักษะทางปัญญา					
11. ความสามารถในการวางแผนการทำงานได้อย่างเป็นระบบ					
12. ความสามารถในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น					
13. ความสามารถในการแก้ปัญหางานได้อย่างเป็นระบบ และใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจ					
14. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถต่อยอดองค์ความรู้จากความรู้เดิมได้					
15. ความเป็นผู้แสวงหาความรู้เพิ่มเติม เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง					
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
16. ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
17. ความเป็นผู้นำ ผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขปัญหา พร้อมทั้งแสดงจุดยืนตามหลักวิชาการอย่างเหมาะสม					

คุณลักษณะ / พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับ				
	5 (มากที่สุด/ น้อยที่สุด)	4 (มาก/น้อย มาก)	3 (ปานกลาง / น้อย)	2 (น้อย/ไม่ น้อย)	1 (น้อยมาก/ ไม่น้อยเลย)
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
18. ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม ตามที่ได้รับมอบหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
19. ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการวิชาชีพ					
20. ความตระหนักในบทบาทและหน้าที่ที่พึงมีต่อตนเองและสังคม					
21. มีจิตสำนึกด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การรักษาภาพแวดล้อม					
22. ความสามารถในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ					
23. ความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศ และประยุกต์ใช้ในการทำงาน					
24. ความสามารถในการใช้ภาษาไทยในการสื่อสารทั้งการพูด การเขียน และการสื่อความหมายโดยใช้สัญลักษณ์					
25. ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการทำงาน					
26. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การแสวงหาข้อมูล/การนำเสนองาน/การปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย					
6. ด้านทักษะปฏิบัติ					
27. ความสามารถในการนำทักษะทางด้านวิชาชีพมาปฏิบัติงานได้จริง					
28. ความสามารถในการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย					

คุณลักษณะ / พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับ				
	5 (มากที่สุด/บ่อย ที่สุด)	4 (มาก/บ่อย มาก)	3 (ปานกลาง /บ่อย)	2 (น้อย/ไม่ บ่อย)	1 (น้อยมาก/ ไม่บ่อย เลย)
29. ความสามารถในการเขียนรายงานผลการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม					
30. ความสามารถในการสอนงานให้ผู้ได้บังคับบัญชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
31. มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงาน					
7. ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ					
32. ความเป็นนักปฏิบัติในงานวิชาชีพ					
33. ความเชี่ยวชาญในศาสตร์วิชาชีพของตนเองและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง					
33. ความสามารถในการใช้ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีเป็นฐานในการทำงาน					
34. ความสามารถในการคิดค้นแนวปฏิบัติ/นวัตกรรมใหม่ ๆ ในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

.....

.....

.....

3.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

.....

.....

.....

ขอขอบคุณอย่างยิ่งที่กรุณาสละเวลาตอบแบบสอบถาม