



สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและการบริการ  
ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

Common ASEAN Professional Competency Standard in Food and  
Food Service of Phuket Vocational College Students

ภวัต พฤกษ์รักษ์  
PAWAT PRUKSARAK

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2559



สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและการบริการ  
ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

Common ASEAN Professional Competency Standard in Food and  
Food Service of Phuket Vocational College Students

ภวัต พุกษารักษ์

PAWAT PRUKSARAK


วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2559

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและการบริการของ  
นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต  
ชื่อ นามสกุล ภวัต พฤกษ์รักษ์  
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์  
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
อาจารย์ที่ปรึกษา ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

  
..... ประธานกรรมการ  
(ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์)

  
..... กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)

  
..... กรรมการ  
(ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ  
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

  
..... คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)

วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560

<b>ชื่อวิทยานิพนธ์</b>	สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียนด้านอาหารและการบริการของ นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
<b>ชื่อ นามสกุล</b>	ภาวัต พุกษารักษ์
<b>ชื่อปริญญา</b>	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
<b>สาขาวิชาและคณะ</b>	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
<b>ปีการศึกษา</b>	2559

### บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหาร 2) ศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3) ศึกษาประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์ ปีการศึกษา 2556 จำนวน 155 คนและบุคลากรระดับหัวหน้างานในสถานประกอบการจำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คนรวมทั้งสิ้น 179 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสอบถาม มีค่าความเชื่อมั่นอยู่ระหว่าง 0.82-0.96 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ อยู่ในระดับปานกลาง สถานประกอบการมีความคิดเห็นในภาพรวมด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะตามหน้าที่ อยู่ในระดับมาก และสมรรถนะทั่วไป อยู่ในระดับปานกลาง ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความคิดเห็นนักศึกษาและสถานประกอบการในภาพรวม ด้านสมรรถนะหลัก อยู่ในระดับมาก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ อยู่ในระดับปานกลาง ตรงกัน ประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน สาขาธุรกิจโรงแรม นักศึกษาและสถานประกอบการมีความคิดเห็นด้านการผลิตอาหาร ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป อยู่ในระดับมาก และสมรรถนะตามหน้าที่อยู่ในระดับปานกลาง

**คำสำคัญ :** สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน,ด้านอาหารและการบริการ,วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต



<b>Thesis title</b>	Common ASEAN Professional Competency Standard in Food and Food Service of Phuket Vocational College Students
<b>Author</b>	Pawat Pruksarak
<b>Degree</b>	Master of Home Economics
<b>Major Program</b>	Home Economics
<b>Academic Year</b>	2016

## ABSTRACT

This study aims to 1) Study the level of ASEAN professional common competency in the field of food manufacturing. 2) Study the level of ASEAN professional common competency in the field of food and beverage service 3) Study the effectiveness of ASEAN professional common competency in the field of food and beverage service for students of Phuket Vocational college. The study is divided into two group according to the opinions of students and enterprises. The sample population of this study are 155 students in the department of food and nutrition of Phuket Vocational college who took the internship in 2013. There are also 2 representative heads department of 12 selected enterprises. They are all 179 people. Tools for this study are questionnaires, having significant rate between 0.82-0.96. The statistics for data analysis is percentage average and standard deviation

The result of this study shows that Students possess ASEAN professional common competency for hotel business. In the field of manufacturing their main competency, general competency and duty competency is in moderate level.

The enterprises possess the overview opinion hereafter. The main competency and general competency are in high level whereas duty competency is in moderate level.

In the field of food and beverage service the overview opinion of students and enterprises are: the main competency is in high level, whereas general competency and duty competency are in moderate level. The effectiveness of ASEAN professional common competency in the field of hotel business. Students and enterprises possess opinion on food manufacturing. The main competency, general competency and duty competency are in high level. In the field of food and beverage administration the main competency, general competency and duty competency are in moderate level.

**Keywords :** ASEAN professional common competency , food and services , Phuket vocational college.

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่ง ขอขอบพระคุณศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่กรุณาให้คำแนะนำและชี้แนะแนวทางข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำให้การทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ เสร็จสมบูรณ์ ผู้ศึกษาขอกราบขอบคุณในความกรุณาเป็นอย่างสูง ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์ ที่กรุณาเป็นประธานในการสอบและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโย ที่กรุณาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง อาจารย์พีเลียง ที่ให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์รวมทั้งเจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยทุกท่าน ที่ให้การช่วยเหลือด้านประสานงาน ตลอดจนให้คำแนะนำในการทำงานเป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ในการตรวจสอบเครื่องมือและให้คำแนะนำในการสร้างเครื่องมือที่ดีในการศึกษาในครั้งนี้

ขอขอบพระคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต คณะครูแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ที่อำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ตลอดจนนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบแบบสอบถามในการศึกษาครั้งนี้

ขอขอบพระคุณบุคลากรในสถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือ ในการตอบแบบสอบถามในการศึกษาครั้งนี้เป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ บิดา มารดา และญาติพี่น้องรวมทั้งผู้ที่มีพระคุณที่มิได้เอ่ยนามไว้ ณ ที่นี้ที่ให้การช่วยเหลือมาโดยตลอด

ท้ายที่สุดความสำเร็จในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาขอขอบเพื่อทดแทนพระคุณบิดา มารดา ครู อาจารย์ทุกท่านที่ได้อบรมสั่งสอนให้การช่วยเหลือและสนับสนุนด้านการศึกษาจนสำเร็จ ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณด้วยความรักและเคารพเป็นอย่างสูง

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ข)
กิตติกรรมประกาศ	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(ฉ)
สารบัญภาพ	(ช)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 กรอบแนวคิด	4
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	7
2.2 หลักสูตร	8
2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสมรรถนะ	17
2.4 ต้นแบบเกี่ยวกับสมรรถนะ	28
2.5 สมรรถนะวิชาชีพอาชีวศึกษาภูเก็ต	32
2.6 มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน	35
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	37
บทที่ 3 วิธีกรดำเนินการ	41
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	41
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	42
3.3 เกณฑ์การให้คะแนน	44
3.4 การทดสอบเครื่องมือ	44
3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	46

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	47
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	49
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	49
4.2 อภิปรายผล	67
4.3 ข้อเสนอแนะ	68
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	72
5.1 สรุปผล	70
5.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป	72
เอกสารอ้างอิง	73
ภาคผนวก	75
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	76
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	83
ภาคผนวก ค เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	97
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	112

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 ตารางแสดงผลวิเคราะห์ค่าความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์(IOC)	45
3.2 ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น	45
4.1 จำนวนและค่าร้อยละตามลักษณะบุคคลของนักศึกษาทุกกลุ่มตัวอย่าง	49
4.2 จำนวนและค่าร้อยละตามลักษณะของบุคลากรในสถานประกอบการ	51
4.3 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	52
4.4 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	53
4.5 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	54
4.6 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	55
4.7 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของ สถานประกอบการ	56
4.8 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	58
4.9 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	59
4.10 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	60
4.11 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	61
4.12 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มจำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	62

## สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.13 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะทั่วไปด้าน การบริการอาหารและเครื่องดื่มจำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	63
4.14 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านสมรรถนะตามหน้าที่ด้าน การบริการอาหารและเครื่องดื่มจำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	64
4.15 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา	65
4.16 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรม จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ	66



## สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 Iceberg Model ของสมรรถนะ	20
2.2 สมรรถนะเป็นส่วนประกอบที่เกิดขึ้นมาจากความรู้ ทักษะ เจตคติ จากภาพความรู้ ทักษะ และเจตคติไม่ใช่สมรรถนะแต่เป็นส่วนหนึ่ง ที่ทำให้เกิดสมรรถนะ	21
2.3 การกำหนดสมรรถนะ	23
2.4 Performance Management System	24



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาของปัญหา

เขตการค้าเสรีอาเซียน (ASEAN Free Trade Agreement : AFTA) ได้ถูกจัดทำขึ้นในปี 2535 ภายใต้สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเป็นปัจจัยสำคัญในการขีดความสามารถในการแข่งขันของอาเซียนในตลาดโลก ประเทศสมาชิกอาเซียนได้กำหนดทิศทางการดำเนินงานเพื่อมุ่งไปสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยมีเป้าหมายย่อยในการ (1) ส่งเสริมการเป็นตลาดและฐานการผลิตร่วมกัน (2) เสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน (3) พัฒนาเศรษฐกิจอย่างเสมอภาคและ (4) บูรณาการเข้ากับเศรษฐกิจโลก ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกอาเซียนได้กำหนดกรอบระยะเวลาให้ดำเนินการสำเร็จลุล่วงภายในปี 2558 เพื่อให้เกิดการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานฝีมืออย่างเสรีระหว่างประเทศสมาชิกรวมทั้งส่งเสริมให้เกิดการเคลื่อนย้ายเงินทุนอย่างเสรีมากขึ้น ในกรณีนี้ อาเซียนได้จัดทำแผนงานเพื่อการจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC Blueprint) อันเป็นการกำหนดทิศทางการดำเนินงานในด้านเศรษฐกิจของอาเซียนให้ชัดเจนตาม ระยะเวลาที่กำหนดไว้หลายด้าน รวมถึงการเคลื่อนย้ายแรงงานฝีมือเสรี โดยการอำนวยความสะดวกในการเดินทางสำหรับบุคคลธรรมดาที่เกี่ยวกับการค้า สินค้า บริการ และการลงทุน เช่น การออกวีซ่าและใบอนุญาตทำงานสำหรับผู้เชี่ยวชาญ และแรงงานฝีมือ (กระทรวงการต่างประเทศ กองอาเซียน3 กรมอาเซียน มิถุนายน 2548)

ในส่วนของการท่องเที่ยวได้รับทราบวัตถุประสงค์ของการตกลงอาเซียน ในการเสริมสร้างความร่วมมือ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทางไปยังภูมิภาคอาเซียนระหว่างกัน การเสริมสร้างความร่วมมือด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อการปรับปรุงประสิทธิภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันกับภูมิภาคอื่น มุ่งหวังให้ประเทศสมาชิกอาเซียนมีมาตรฐานการท่องเที่ยวเดียวกันทั้งภูมิภาค ในปี พ.ศ. 2558 ว่าด้วยความร่วมมือของ 3 เสาหลัก คือ ด้านความมั่นคง ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน และจัดทำข้อตกลงร่วมกัน



ว่าด้วยการยอมรับคุณสมบัตินุศลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว 2554)

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ในฐานะผู้แทนประเทศไทย เห็นชอบในข้อตกลงร่วมกันว่า ด้วยการยอมรับคุณสมบัตินุศลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียนและเห็นความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรให้มีความพร้อมในด้านวิชาชีพการท่องเที่ยวและการโรงแรม จึงได้มอบหมายให้สถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยวจัดทำมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพการท่องเที่ยวอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม 4 แผนก 23 ตำแหน่งและสาขาธุรกิจท่องเที่ยว 2 แผนก 9 ตำแหน่งงาน รวม 6 แผนก 32 ตำแหน่งงานเพื่อให้สถาบันการศึกษา สถานประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องนำไปพัฒนาหลักสูตร และพัฒนาบุคลากรให้ได้มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพการท่องเที่ยวตามที่อาเซียนกำหนด (สถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา : 2554)

สถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องในเรื่องดังกล่าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มสถาบันการศึกษาสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่มีบทบาทสำคัญในการจัดการเรียนการสอน ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ ดังนั้น ในงานวิจัยครั้งนี้จึงได้ยกตัวอย่างของวิทยาลัยอาชีวศึกษาที่เกิดขึ้นในการทำการศึกษา

จากผลการสำรวจการมีงานทำของนักศึกษาที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาอาหารและโภชนาการพบว่าสมรรถนะของนักศึกษายังมีประสิทธิผลไม่สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ในยุคปัจจุบัน วิทยาลัยอาชีวศึกษาที่เกิดขึ้นจึงต้องมุ่งเน้นหาแนวทางในการพัฒนามาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน เพื่อให้มีประสิทธิผลตอบสนองตามความต้องการของภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องต่อไป (เอกสารการประกันคุณภาพภายใน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต : 2555)

การศึกษานี้ ได้จากการศึกษาข้อมูลจากเอกสารมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยสถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว ผู้ศึกษาจึงได้ทำการศึกษาโดยมุ่งเน้นในเรื่องระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร และด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่มีผลต่อประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียนของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนามาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

1.2.2 เพื่อศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

1.2.3 เพื่อศึกษาประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

## 1.3 ขอบเขตการศึกษา

### 1.3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และบุคลากรในสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์

1.3.1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์ ปีการศึกษา 2556 จำนวน 155 คน และบุคลากร ระดับหัวหน้างาน ในสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์ จำนวน 12 แห่ง แบ่งละ 2 คน

### 1.3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

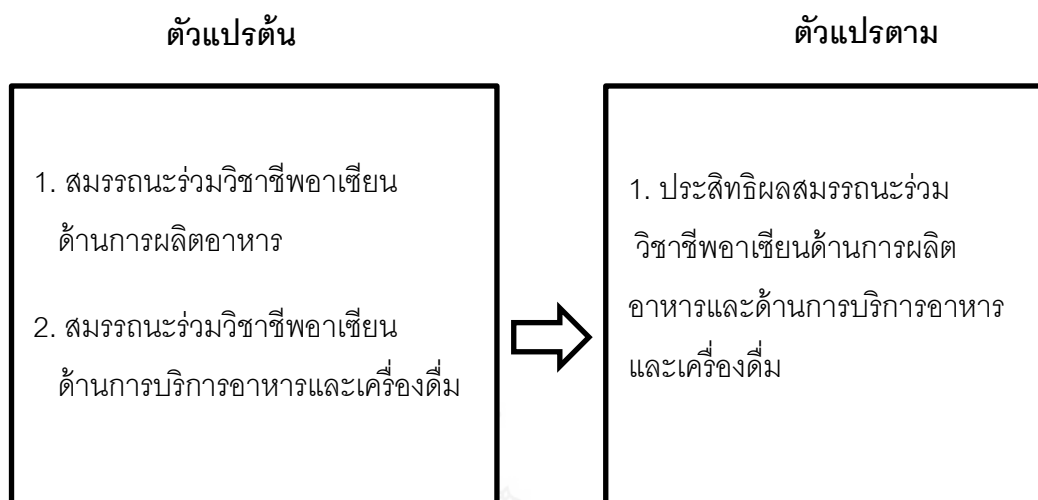
1.3.2.1 ตัวแปรต้น ประกอบด้วย

- 1) สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการผลิตอาหาร
- 2) สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.3.2.2 ตัวแปรตาม

1) ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### 1.4 กรอบแนวคิด



#### 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทราบระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

1.5.2 ทราบระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

1.5.3 ทราบประสิทธิภาพผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

#### 1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.6.1 สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหาร และการบริการ หมายถึง มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน สาขารูรกีโรงแรม แบ่งตามแผนก ได้แก่ แผนกอาหาร ตำแหน่งงานผู้ช่วยพ่อครัว ตำแหน่งงานขนมปัง แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตำแหน่งงานพนักงานผสมเครื่องดื่ม ตำแหน่งงานบริการ

**1.6.2 ด้านอาหาร** หมายถึง ด้านการผลิตอาหาร พนักงานระดับการผลิตอาหาร ตำแหน่ง ผู้ช่วยพ่อครัว ตำแหน่งงานขนมปัง ตามมาตรฐานสมรรถนะตามหน้าที่ ในงานแผนกอาหาร มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม

**1.6.3 ด้านการบริการ** หมายถึง ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานระดับ ปฏิบัติการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตำแหน่งพนักงานผสมเครื่องดื่ม ตำแหน่งบริกร ตาม มาตรฐานสมรรถนะตามหน้าที่ ในงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ สำหรับการท่องเที่ยวอาเซียนสาขาธุรกิจโรงแรม

**1.6.4 นักศึกษา** หมายถึง นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตร วิชาชีพ (ปวช.3) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.2) วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปีการศึกษา 2556

**1.6.5 สถานประกอบการ** หมายถึง โรงแรมที่นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในปีการศึกษา 2556

**1.6.6 ประสิทธิภาพ** หมายถึง ผลสำเร็จตามมาตรฐานสมรรถนะด้านการผลิตอาหารและ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งประกอบด้วยสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และ สมรรถนะตามหน้าที่

**1.6.7 สมรรถนะหลัก** หมายถึง สมรรถนะที่ระบุในมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการ ท่องเที่ยวอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม แผนกอาหารประกอบด้วย 5 ข้อ และแผนกอาหารและ เครื่องดื่มประกอบด้วย 5 ข้อ

**1.6.8 สมรรถนะทั่วไป** หมายถึง สมรรถนะที่ระบุในมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการ ท่องเที่ยวอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม แผนกอาหารประกอบด้วย 15 ข้อ และแผนกอาหารและ เครื่องดื่มประกอบด้วย 10 ข้อ

1.6.9 **สมรรถนะตามหน้าที่** หมายถึง สมรรถนะที่ระบุในมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ สำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม แผนกอาหาร ตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว ตำแหน่งงานขนมปังประกอบด้วย 12 ข้อ และแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตำแหน่งพนักงานผสมเครื่องดื่ม ตำแหน่งบริการ ประกอบด้วย 12 ข้อ



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษานี้ ผู้ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางสนับสนุนกรอบแนวคิดโดยมีเนื้อหาสาระในการนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

- 2.1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
- 2.2 หลักสูตร
- 2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสมรรถนะ
- 2.4 ต้นแบบเกี่ยวกับสมรรถนะ
- 2.5 สมรรถนะวิชาชีพวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
- 2.6 มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เป็นสถานศึกษาเก่าแก่แห่งหนึ่งในจังหวัดภูเก็ต ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2483 โดยใช้ชื่อว่า "โรงเรียนช่างตัดเสื้อภูเก็ต" ตั้งอยู่ที่บริเวณวัดพุทธมงคลนิมิตร ถนนเยาวราช ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต สอนวิชาตัดเย็บเสื้อผ้าโดยเฉพาะ และดำเนินการมาจนถึงปัจจุบันมุ่งเน้นจัดการศึกษาตอบสนองของความต้องการของภาคธุรกิจและสังคมผู้การพัฒนาประเทศและพัฒนาศักยภาพครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีสมรรถนะสอดคล้องพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง วิจัยพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีการอาชีวศึกษาสู่ชุมชน รวมทั้งพัฒนาระบบบริหารจัดการภายในให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการกรมบ้านเมืองที่ดี โดยวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต มีนโยบายที่จะผลิตนักศึกษาที่มีความรู้ทางด้านวิชาการ มีทักษะในการปฏิบัติงานวิชาชีพ สามารถนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยประยุกต์ใช้ในงานอาชีพและมีคุณธรรม จริยธรรม ในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพทั้งธุรกิจส่วนตัวและอุตสาหกรรมบริการ (เอกสารประกันคุณภาพวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ได้เปิดทำการเรียนการสอน 18 สาขา ประกอบด้วยซึ่งสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาการโรงแรมและการบริการ เป็นสาขาวิชาที่ได้รับความนิยมในการเข้าศึกษาของนักศึกษา โดยสองสาขาวิชานี้ มีมาตรฐานการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ นักศึกษามีมาตรฐานตามฐานสมรรถนะที่สนองต่อธุรกิจโรงแรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมุ่งเน้นในสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะสำหรับตำแหน่งระดับปฏิบัติการ ซึ่งสมรรถนะที่กล่าวมานั้น ล้วนเป็นความคาดหวังของสถานประกอบการในภาคธุรกิจโรงแรม ที่มีต่อนักเรียน นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

## 2.2 หลักสูตร

### 2.2.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ.2545 (ปรับปรุง พ.ศ.2546)

เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หลังมัธยมศึกษาตอนต้น เพื่อพัฒนาคนระดับฝีมือให้มีความชำนาญเฉพาะด้าน มีคุณธรรม บุคลิกภาพและเจตคติที่เหมาะสม สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกรเรียนได้อย่างกว้างขวาง เพื่อเน้นความชำนาญเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง สามารถเลือกวิธีการเรียนตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน ถ่ายโอนผลการเรียนสะสมผลการเรียน เทียบความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยาการ สถานประกอบการ และสถานประกอบการอาชีพอิสระได้

เป็นหลักสูตรที่ประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่างหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชนเป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา ชุมชนและท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการและสอดคล้องกับสภาพชุมชนและท้องถิ่น

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ.2545

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 จะต้องศึกษา รายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ และเข้ากิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสามัญ	ไม่น้อยกว่า	26 หน่วยกิต
1.1 วิชาสามัญทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	(18 หน่วยกิต)
1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	( 8 หน่วยกิต)

2. หมวดวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	66 หน่วยกิต
2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า	(20 หน่วยกิต)
2.2 วิชาชีพสาขาวิชา	ไม่น้อยกว่า	(12 หน่วยกิต)
2.3 วิชาชีพสาขางาน	ไม่น้อยกว่า	(30 หน่วยกิต)
2.4 โครงการ		(4 หน่วยกิต)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
4. ฝึกงาน	(ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)	
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง)		
	รวม ไม่น้อยกว่า	102 หน่วยกิต

หลักเกณฑ์การจัดฝึกงาน (ระดับ ปวช.)

เงื่อนไขการฝึกงาน

ให้สถานศึกษานำรายวิชาในหมวดวิชาชีพไปดำเนินการจัดการเรียนการสอนจัดฝึกในสถานประกอบการหรือแหล่งวิทยากรไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน ทั้งนี้ หากสถานศึกษาใดไม่สามารถดำเนินการตามนี้ได้ ให้ปรับระยะเวลาได้ตามความเหมาะสม โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของสถานศึกษา และสถานประกอบการร่วมกันหรือนำรายวิชา การฝึกงาน 4 หน่วยกิต ในระดับ ปวช. จัดฝึกงานในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง แทนรายวิชาข้างต้นได้ โดยนับเป็นรายวิชาหนึ่งในหมวดวิชาชีพ (หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2546)

รูปแบบการฝึกงาน

การฝึกงานเป็นการฝึกประสบการณ์งานอาชีพให้แก่ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ด้วยความมั่นใจ จึงจำเป็นต้องให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถครบทั้งสามส่วน คือ ภาคทฤษฎี การฝึกปฏิบัติเบื้องต้น และการฝึกประสบการณ์งานอาชีพ ในสถานประกอบการซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญของกระบวนการจัดการอาชีวศึกษาและฝึกอบรมวิชาชีพ ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ซึ่งกำหนดให้ผู้เรียนทุกคนต้องฝึกงานในสถานประกอบการโดยสถานศึกษาสามารถเลือกรูปแบบการฝึกงานได้ ดังนี้

รูปแบบที่ 1 นำรายวิชาในหมวดวิชาชีพไปจัดการเรียนการสอน/จัดฝึกในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน หากสถานศึกษาใดไม่สามารถดำเนินการได้ ให้ปรับระยะเวลาได้ตามความเหมาะสม โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของสถานศึกษาและสถานประกอบการ



รูปแบบที่ 2 นำรายวิชาการฝึกงานไปจัดฝึกประสบการณ์งานอาชีพในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง

ทั้งนี้ ทางแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ได้เลือกจัดการฝึกงานเป็นแบบรูปแบบที่ 1 โดยนำรายวิชาในหมวดวิชาชีพไปจัดการเรียนการสอน/จัดฝึกในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน ซึ่งในระดับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ระดับชั้น (ปวช.) ได้จัดรายวิชาต่อไปนี้เพื่อฝึกอาชีพในสถานประกอบการ

รายวิชาฝึกงานในสถานประกอบการ ระดับชั้น ปวช. 3

2402 - 2012 อาหารนานาชาติ (International Food) จำนวน 3 หน่วยกิต  
จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและบริการอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารนานาชาติจัดตกแต่งและบริการ
4. มีกิจนิสัยในการทำงานปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและบริการอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. ประกอบอาหารนานาชาติจัดตกแต่งและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารนานาชาติประเภทและลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและการบริการ หลักการแล่วิธีการประกอบอาหารนานาชาติ

2402 - 2011 อาหารจำนวนมาก (Mass Food) จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความรู้หลักการทำอาหารจำนวนมากการวางแผนการปฏิบัติงานการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์และบุคลากรการทำและการใช้ตำรับมาตรฐาน
2. มีความสามารถในการวางแผนสำหรับทำอาหารจำนวนมากทำและใช้ตำรับมาตรฐาน
3. มีความสามารถในการทำอาหารจำนวนมาก
4. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อยประณีตรอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการทำอาหารจำนวนมากการวางแผนการปฏิบัติงานการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์และบุคลากรประกอบอาหารและการใช้ตำรับมาตรฐาน
2. วางแผนการทำอาหารจำนวนมาก
3. ทำและใช้ตำรับมาตรฐาน
4. ทำอาหารจำนวนมากและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารจำนวนมากการวางแผนการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์และบุคลากรการทำและใช้ตำรับมาตรฐานในการประกอบอาหารจำนวนมากหลักการและวิธีการทำอาหารจำนวนมาก

2402 - 2018 เบเกอรี่เพื่อการค้า (Commercial Bakery) จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความสามารถในการเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้เค้กพายขนมปังและโดนัท
2. มีความสามารถในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์และนำเทคโนโลยีมาใช้ได้เหมาะสมกับงานเบเกอรี่
3. มีความสามารถในการจัดทำและใช้ตำรับมาตรฐาน

4. มีความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้าพัฒนาและดัดแปลงผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

5. มีกjidนั้ยในการทำงานปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อยประณีตรอบคอบปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้เค้กพายขนมปังและโดนัท
2. เลือกอุปกรณ์และใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสม
3. ผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการวางแผนการปฏิบัติงานการเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์เครื่องใช้การทำและการใช้ตำรับมาตรฐานการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

หน้าที่การจัดการฝึกงาน

สถานศึกษา

- จัดหา/พิจารณาสถานประกอบการที่เหมาะสม
- กำหนดคุณสมบัติผู้เรียนและเงื่อนไขในการฝึกงาน
- วางแผนการจัดการฝึกงานร่วมกับสถานประกอบการ
- ประสานงานระหว่างผู้เรียน ผู้ปกครอง สถานประกอบการและผู้เกี่ยวข้องที่ได้รับ

มอบหมายในสถานศึกษา

- นิเทศและประเมินผลการฝึกงาน

สถานประกอบการ

- จัดผู้ควบคุมการฝึก/ครูฝึก
- วางแผนการจัดการฝึกงานร่วมกับสถานศึกษา
- จัดกิจกรรมการฝึกงานให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์งานอาชีพ
- ควบคุม ติดตามและประเมินผลการฝึกงาน

ผู้เรียน

- ปฏิบัติตามกฎระเบียบและเงื่อนไขในการฝึกงานของสถานศึกษาและสถานประกอบการ

- ปฏิบัติงานสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ

### 2.2.2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ.2546

เป็นหลักสูตรที่มุ่งผลิตและพัฒนาแรงงานระดับผู้ชำนาญการเฉพาะสาขาอาชีพ สอดคล้องกับตลาดแรงงาน สภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม สามารถเป็นหัวหน้างานหรือเป็นผู้ประกอบการได้

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีสมรรถนะในการประกอบอาชีพ มีความรู้เต็มภูมิ ปฏิบัติได้จริงและเข้าใจชีวิต

เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการวิชาชีพมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน วิชาชีพ สามารถถ่ายโอนประสบการณ์การเรียนรู้จากสถานประกอบการ และสามารถสะสมการเรียนรู้อื่นๆ และประสบการณ์ได้

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2545

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546 จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ และเข้ากิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสามัญ	ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 วิชาสามัญทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	(13 หน่วยกิต)
1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	(8 หน่วยกิต)
2. หมวดวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	66 หน่วยกิต
2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า	(15 หน่วยกิต)
2.2 วิชาชีพสาขาวิชา	ไม่น้อยกว่า	(23 หน่วยกิต)
2.3 วิชาชีพสาขางาน	ไม่น้อยกว่า	(18 หน่วยกิต)
2.4 โครงการ		(4 หน่วยกิต)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

4. ฝึกงาน (ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)  
 5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง)  
 รวม ไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต

รายวิชาฝึกงานในสถานประกอบการ ระดับชั้น ปวส. 2

3404 - 2207 อาหารเอเชีย (Asian Food) จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารเอเชียชาติต่างๆ การจัดตกแต่ง และการจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารเอเชีย
3. มีความสามารถประกอบอาหารเอเชีย จัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย อดทน ประณีตและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจลักษณะของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารเอเชีย การจัดตกแต่ง และการจัดจำหน่าย
2. เลือกวัตถุดิบอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารเอเชีย
3. ประกอบอาหารเอเชีย จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหารเอเชียชาติต่างๆ การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารเอเชีย การประกอบอาหารเอเชีย การประกอบอาหารเอเชียชาติต่างๆ การจัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย

3404 - 2206 อาหารยุโรป (European Food) จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหารยุโรป การประกอบอาหารยุโรปประเภทต่างๆ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การจัดรายการอาหาร การจัดตกแต่ง การจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารยุโรป

3. มีความสามารถประกอบอาหารยุโรป จัดรายการอาหาร จัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย

4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต มีความรับผิดชอบและคำนึงถึงความปลอดภัย

#### มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป หลักการประกอบอาหารยุโรป การประกอบอาหารยุโรปประเภทต่าง ๆ คำศัพท์เกี่ยวข้อง การจัดรายการอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดจำหน่าย

2. เลือกวัตถุดิบอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารยุโรป

3. ประกอบอาหารยุโรป จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารยุโรป หลักการประกอบอาหารยุโรป คำศัพท์เกี่ยวข้อง การประกอบอาหารยุโรปประเภทน้ำสลัด ซอส สลัด ไข่ เนื้อสัตว์ ผัก การจัดรายการอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดจำหน่าย

#### 3404 - 2205 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก (Cake and Cake Decoration)

จำนวน 3 หน่วยกิต

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก การทำเค้ก การเตรียมวัสดุสำหรับแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

2. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสำหรับทำเค้กและแต่งเค้ก

3. มีความสามารถทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก

4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต มีความรับผิดชอบและคำนึงถึงความปลอดภัย

#### มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก การทำเค้ก การเตรียมวัสดุสำหรับแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

2. เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสำหรับทำเค้ก และ  
แต่งหน้าเค้ก

3. ทำเค้ก แต่งหน้าเค้ก และพัฒนารูปแบบเค้กเหมาะสมกับโอกาส

4. บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และเทคโนโลยีในการทำเค้ก  
และแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก การทำเค้ก การเตรียมวัสดุสำหรับ  
แต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย

3404 - 2202 อาหารท้องถิ่น (Local Food) จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบและ  
อุปกรณ์เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การดัดแปลงอาหาร และจัดตกแต่งอาหาร

2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารท้องถิ่น

3. มีความสามารถประกอบและดัดแปลงอาหารท้องถิ่นให้เหมาะสมกับโอกาส  
จัดตกแต่งอาหาร และจัดจำหน่าย

4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต  
รอบคอบ อดทน มีความรับผิดชอบ เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ เทคนิคการ  
ประกอบอาหารท้องถิ่น การดัดแปลงอาหารท้องถิ่น การจัดตกแต่งอาหาร และการจัดจำหน่าย

2. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารท้องถิ่น

3. ประกอบและดัดแปลงอาหารท้องถิ่นให้เหมาะสมกับโอกาส

4. ตกแต่งอาหารและจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์  
เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การประกอบและดัดแปลงอาหารท้องถิ่น การจัดตกแต่งอาหาร  
และการจัดจำหน่ายศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ

## หน้าที่การจัดการฝึกงาน

### สถานศึกษา

- จัดหา/พิจารณาสถานประกอบการที่เหมาะสม
- กำหนดคุณสมบัติผู้เรียนและเงื่อนไขในการฝึกงาน
- วางแผนการจัดการฝึกงานร่วมกับสถานประกอบการ
- ประสานงานระหว่างผู้เรียน ผู้ปกครอง สถานประกอบการและผู้เกี่ยวข้อง

ที่ได้รับมอบหมายในสถานศึกษา

- นิเทศและประเมินผลการฝึกงาน

### สถานประกอบการ

- จัดผู้ควบคุมการฝึก/ครูฝึก
- วางแผนการจัดการฝึกงานร่วมกับสถานศึกษา
- จัดกิจกรรมการฝึกงานให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์งานอาชีพ
- ควบคุมติดตามและประเมินผลการฝึกงาน

### ผู้เรียน

- ปฏิบัติตามกฎระเบียบและเงื่อนไขในการฝึกงานของสถานศึกษาและสถานประกอบการ
- ปฏิบัติงานสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ

## 2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสมรรถนะ

สมรรถนะ (competency) เป็นปัจจัยในการทำงานที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่องค์กร โดยเฉพาะการเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ เพราะสมรรถนะเป็นปัจจัยช่วยให้พัฒนาศักยภาพของบุคลากรเพื่อให้ส่งผลไปสู่การพัฒนาองค์กร

องค์กรต่าง ๆ จึงพยายามเอาสมรรถนะมาใช้เป็นปัจจัยในการบริหารองค์กรในด้านต่าง ๆ เช่น การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาหลักสูตร การพัฒนางานบริการ หรือการพัฒนาภาวะผู้นำของผู้บริหาร เป็นต้น ดังนั้นเพื่อให้มองเห็นกรอบความคิด และแนวความคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับสมรรถนะจึงจะกล่าวถึงความ เป็นมา และความหมาย องค์ประกอบประเภทของสมรรถนะ การกำหนดสมรรถนะ การวัดสมรรถนะ และการประยุกต์ใช้สมรรถนะ



### 2.3.1 ความเป็นมาและความหมายของสมรรถนะ

แนวคิดเกี่ยวกับสมรรถนะเริ่มจากการนำเสนอบทความทางวิชาการของเดวิด แมคเคลแลนด์ (David C. McClelland) นักจิตวิทยาแห่งมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ดเมื่อปี ค.ศ. 1960 ซึ่งกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะที่ดีของบุคคล (excellent performer) ในองค์การ กับระดับทักษะความรู้ ความสามารถ โดยกล่าวว่า การวัดไอคิว (IQ) และการทดสอบบุคลิกภาพ ยังไม่เหมาะสมในการทำนายความสามารถหรือสมรรถนะของบุคคลได้ เพราะไม่ได้สะท้อนความสามารถที่แท้จริงออกมาได้

ในปี ค.ศ. 1970 US State Department ได้ติดต่อบริษัทแมคเบอร์ (McBer) ซึ่งแมคเคลแลนด์ เป็นผู้บริหารอยู่ เพื่อให้หาเครื่องมือชนิดใหม่ที่สามารถทำนายผลการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ได้อย่างแม่นยำ แทนแบบทดสอบเก่า ซึ่งไม่สัมพันธ์กับผลการปฏิบัติงาน เนื่องจากคนได้คะแนนดี แต่ปฏิบัติงานไม่ประสบผลสำเร็จ จึงต้องเปลี่ยนแปลงวิธีการใหม่ แมคเคลแลนด์ได้เขียนบทความ "Testing for competence rather than for intelligence" ในวารสารอเมริกัน พิโคโลจิสต์ (American Psychologist) เพื่อเผยแพร่แนวคิดและสร้างแบบประเมินแบบใหม่ที่เรียกว่า Behavioral Event Interview (BEI) เป็นเครื่องมือประเมินที่ค้นหาผู้ที่มีผลการปฏิบัติงานดี ซึ่งแมคเคลแลนด์เรียกว่า สมรรถนะ (Competency)

ในปี ค.ศ. 1982 ริชาร์ด โบยัตซิส (Richard Boyatzis) ได้เขียนหนังสือชื่อเรื่องว่า The Competent Manager : A Model of Effective Performance และได้นิยามคำว่าสมรรถนะ competencies เป็นความสามารถในงานหรือเป็นคุณลักษณะที่อยู่ภายในบุคคล ที่นำไปสู่การปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ

ปี ค.ศ. 1994 แกรี แฮเมลและซีเค.พรฮาฮาด (Gary Hamel และ C.K. Prahalad) ได้เขียนหนังสือชื่อ Competing for The Future ซึ่งได้นำเสนอแนวคิดที่สำคัญ คือ สมรรถนะหลัก (Core Competencies) เป็นความสามารถหลักของธุรกิจ ซึ่งถือว่าในการประกอบธุรกิจนั้น จะต้องมีความรู้พื้นฐานหลัก เช่น พื้นฐานความรู้ ทักษะ และความสามารถในการทำงานอะไรได้บ้าง และอยู่ในระดับใด จึงทำงานได้มีประสิทธิภาพสูงสุดตรงตามความต้องการขององค์กร

ในปัจจุบันองค์การของเอกชนชั้นนำได้นำแนวคิดสมรรถนะไปใช้เป็นเครื่องมือในการบริหารงานมากขึ้น และยอมรับว่าเป็นเครื่องมือสมัยใหม่ที่องค์กรต้องได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับต้น ๆ มีการสำรวจพบว่า มี 708 บริษัททั่วโลก นำสมรรถนะหลัก (Core Competency) เป็น 1 ใน 25 เครื่องมือที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับ 3 รองจากจรรยาบรรณของบริษัท (Corporate Code of Ethics) และการวางแผนเชิงกลยุทธ์ (Strategic Planning) (พสุ 2546) แสดงว่า

สมรรถนะหลัก (Core competency) จะมีบทบาทสำคัญที่จะเข้าไปช่วยให้งานบริหารประสบความสำเร็จ จึงมีผู้สนใจศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการนำหลักการของสมรรถนะมาปรับให้เพิ่มมากขึ้น

หน่วยงานของรัฐและเอกชนของไทยหลายหน่วยงานได้ให้ความสนใจนำมาใช้ เช่น บริษัทปูนซีเมนต์ไทย ปตท. และสำนักงานข้าราชการพลเรือน เป็นต้น

สำหรับความหมายของสมรรถนะมีการให้ความหมายไว้หลายนัย ดังจะยกตัวอย่างการให้ความหมายของนักวิชาการบางท่าน ดังนี้

สก๊อต บี พารี (Scott B. Parry) นิยามคำว่าสมรรถนะ คือ กลุ่มของความรู้ (knowledge) ทักษะ (skills) และคุณลักษณะ (attributes) ที่เกี่ยวข้องกัน ซึ่งมีผลกระทบต่องานหลักของตำแหน่งงานหนึ่ง ๆ โดยกลุ่มความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะดังกล่าว สัมพันธ์กับผลงานของตำแหน่งงานนั้น ๆ และสามารถวัดผลเทียบกับมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ และเป็นสิ่งที่สามารถเสริมสร้างขึ้นได้ โดยผ่านการฝึกอบรมและการพัฒนา (สุกัญญา : 2004)

แมคเคิลแลนด์ กล่าวว่า สมรรถนะ คือ บุคลิกลักษณะที่ซ่อนอยู่ภายในปัจเจกบุคคล ซึ่งสามารถผลักดันให้ปัจเจกบุคคลนั้น สร้างผลการปฏิบัติงานที่ดีหรือตามเกณฑ์ที่กำหนดในงานที่ตนรับผิดชอบ

อานนท์ ศักดิ์วรวิชัย ได้สรุปคำนิยามของสมรรถนะไว้ว่า สมรรถนะ คือ คุณลักษณะของบุคคล ซึ่งได้แก่ ความรู้ ทักษะ ความสามารถ และคุณสมบัติต่าง ๆ อันได้แก่ ค่านิยม จริยธรรม บุคลิกภาพ คุณลักษณะทางกายภาพ และอื่น ๆ ซึ่งจำเป็นและสอดคล้องกับความเหมาะสมกับองค์การ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องสามารถจำแนกได้ว่าผู้ที่จะประสบความสำเร็จในการทำงานต้องมีคุณลักษณะเด่น ๆ อะไร หรือลักษณะสำคัญ ๆ อะไรบ้าง หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ สาเหตุที่ทำงานแล้ว ไม่ประสบความสำเร็จ เพราะขาดคุณลักษณะบางประการคืออะไร เป็นต้น

จากที่กล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า สมรรถนะจึงเป็นความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่จำเป็นของบุคคลในการทำงานให้ประสบความสำเร็จ มีผลงานได้ตามเกณฑ์หรือมาตรฐานที่กำหนดหรือสูงกว่า

### 2.3.2 องค์ประกอบของสมรรถนะ

หลักตามแนวคิดของแมคเคิลแลนด์มี 5 ส่วน คือ

1. ความรู้ (knowledge) คือ ความรู้เฉพาะในเรื่องที่ต้องรู้ เป็นความรู้ที่เป็นสาระสำคัญ เช่น ความรู้ด้านเครื่องยนต์ เป็นต้น

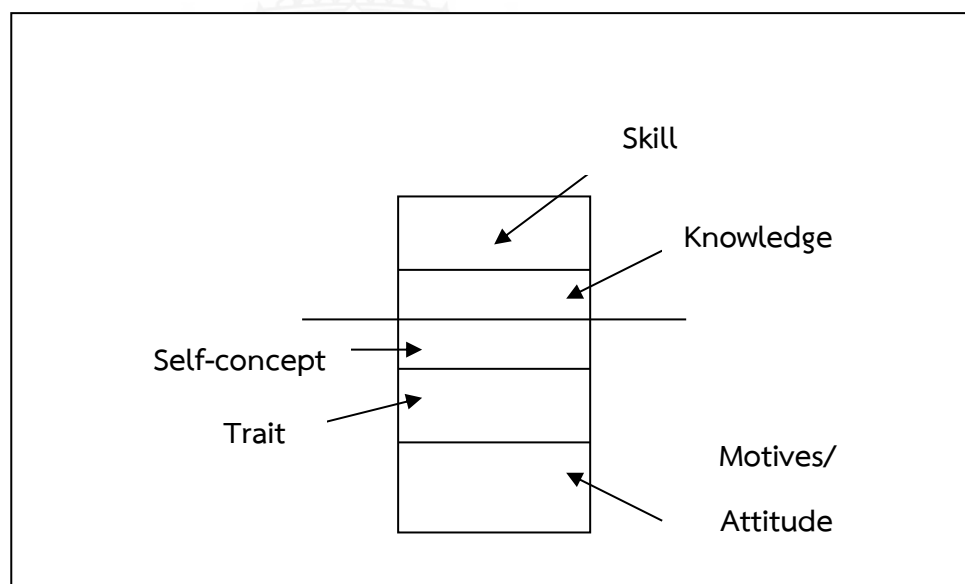
2. ทักษะ (skill) คือ สิ่งที่ต้องการให้ทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ทักษะทางคอมพิวเตอร์ ทักษะทางการถ่ายทอดความรู้ เป็นต้น ทักษะที่เกิดขึ้นนั้นมาจากพื้นฐานทางความรู้ และสามารถปฏิบัติได้อย่างแคล่วคล่องว่องไว

3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับตนเอง (self-concept) คือ เจตคติ ค่านิยม และความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพลักษณ์ของตน หรือสิ่งที่บุคคลเชื่อว่าตนเองเป็น เช่น ความมั่นใจในตนเอง เป็นต้น

4. บุคลิกลักษณะประจำตัวของบุคคล (traits) เป็นสิ่งที่อธิบายถึงบุคคลนั้น เช่น คนที่น่าเชื่อถือและไว้วางใจได้ หรือมีลักษณะเป็นผู้นำ เป็นต้น

5. แรงจูงใจ/เจตคติ (motives/attitude) เป็นแรงจูงใจหรือแรงขับภายในซึ่งทำให้บุคคลแสดงพฤติกรรมที่มุ่งไปสู่เป้าหมาย หรือมุ่งสู่ความสำเร็จ เป็นต้น

ทั้ง 5 ส่วนดังกล่าวข้างต้นแสดงความสัมพันธ์ในเชิงอธิบายเปรียบเทียบดังภาพที่ 2.1

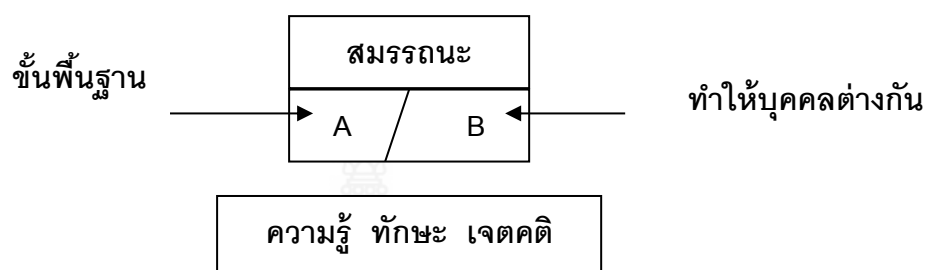


ภาพที่ 2.1 Iceberg Model ของสมรรถนะ

จากภาพจะพบว่า skill และ knowledge อยู่ส่วนบน หมายถึงว่าทั้ง skill และ knowledge สามารถพัฒนาขึ้นได้ไม่ยาก จะโดยวิธีการศึกษาค้นคว้า หรือประสบการณ์ตรง และมีการฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ

จากแนวคิดของแมคเคิลแลนด์นั้นสกอตต์ บี พารี เห็นควรจะรวมส่วนประกอบที่เป็นความคิดเกี่ยวกับตนเอง คุณลักษณะและแรงจูงใจเข้าเป็นกลุ่มเรียกว่า คุณลักษณะ (attributes)

ดังนั้น บางครั้งเมื่อพูดถึงองค์ประกอบของสมรรถนะจึงมีเพียง 3 ส่วน คือ ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะ ซึ่งตามทัศนะของแมคเคิลแลนด์กล่าวว่า (สุกัญญา : 2004) สมรรถนะเป็นส่วนประกอบขึ้นมาจากความรู้ ทักษะ และเจตคติ / แรงจูงใจ หรือความรู้ ทักษะ และเจตคติ / แรงจูงใจ ก่อให้เกิดสมรรถนะ ดังภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.2 สมรรถนะเป็นส่วนประกอบที่เกิดขึ้นมาจากความรู้ ทักษะ เจตคติ จากภาพความรู้ ทักษะ และเจตคติไม่ใช่สมรรถนะแต่เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดสมรรถนะ

ดังนั้น ความรู้ใด ๆ จะไม่เป็นสมรรถนะ แต่ถ้าเป็นความรู้ที่สามารถนำมาใช้ให้เกิดกิจกรรมจนประสบความสำเร็จถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของสมรรถนะ สมรรถนะในที่นี้ จึงหมายถึง พฤติกรรมที่ก่อให้เกิดผลงานสูงสุดนั้น ตัวอย่าง เช่น ความรู้ในการขับรถ ถือว่าเป็นความรู้ แต่ถ้านำความรู้มาทำหน้าที่เป็นผู้สอนขับรถ และมีรายได้จากส่วนนี้ ถือว่าเป็นสมรรถนะ

ในทำนองเดียวกัน ความสามารถในการก่อสร้างบ้านถือว่าเป็นทักษะ แต่ความสามารถในการสร้างบ้านและนำเสนอให้เกิดความแตกต่างจากคู่แข่ง ได้ถือว่าเป็น สมรรถนะหรือในกรณีเจตคติ / แรงจูงใจก็เช่นเดียวกันก็ไม่ใช่สมรรถนะ แต่สิ่งจูงใจให้เกิดพลังทำงานสำเร็จตรงตามเวลาหรือเรียกว่ากำหนด หรือดีกว่ามาตรฐานถือว่าเป็นสมรรถนะ

สมรรถนะตามนัยดังกล่าวข้างต้นสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

1. สมรรถนะขั้นพื้นฐาน (Threshold Competencies) หมายถึง ความรู้ หรือ ทักษะพื้นฐานที่จำเป็นของบุคคลที่ต้องมีเพื่อให้สามารถที่จะทำงานที่สูงกว่า หรือซับซ้อนกว่าได้ เช่น สมรรถนะในการพูด การเขียน เป็นต้น

2. สมรรถนะที่ทำให้เกิดความแตกต่าง (Differentiating Competencies) หมายถึง ปัจจัยที่ทำให้บุคคลมีผลการทำงานที่ดีกว่าหรือสูงกว่ามาตรฐาน สูงกว่าคนทั่วไปจึงทำให้เกิดผลสำเร็จที่แตกต่างกัน

### 2.3.3 ประเภทของสมรรถนะ

สมรรถนะสามารถจำแนกได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. สมรรถนะส่วนบุคคล (Personal Competencies) หมายถึง สมรรถนะที่แต่ละคน มีเป็นความสามารถเฉพาะตัว คนอื่นไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ เช่น การต่อสู้ป้องกันตัวของจาพนม นักแสดงชื่อดังในหนังเรื่อง “ต้มยำกุ้ง” ความสามารถของนักดนตรี นักกายกรรม และ นักกีฬา เป็นต้น ลักษณะเหล่านี้ยากที่จะเลียนแบบ หรือต้องมีความพยายามสูงมาก

2. สมรรถนะเฉพาะงาน (Job Competencies) หมายถึง สมรรถนะของบุคคลกับ การทำงานในตำแหน่ง หรือบทบาทเฉพาะตัว เช่น อาชีพนักสำรวจ ก็ต้องมีความสามารถในการ วิเคราะห์ตัวเลข การคิดคำนวณ ความสามารถในการทำบัญชี เป็นต้น

3. สมรรถนะองค์การ (Organization Competencies) หมายถึง ความสามารถพิเศษ เฉพาะองค์การนั้นเท่านั้น เช่น บริษัท เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด เป็นบริษัทที่มีความสามารถ ในการผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือบริษัทฟอร์ด (มอเตอร์) จำกัด มีความสามารถในการผลิตรถยนต์ เป็นต้น

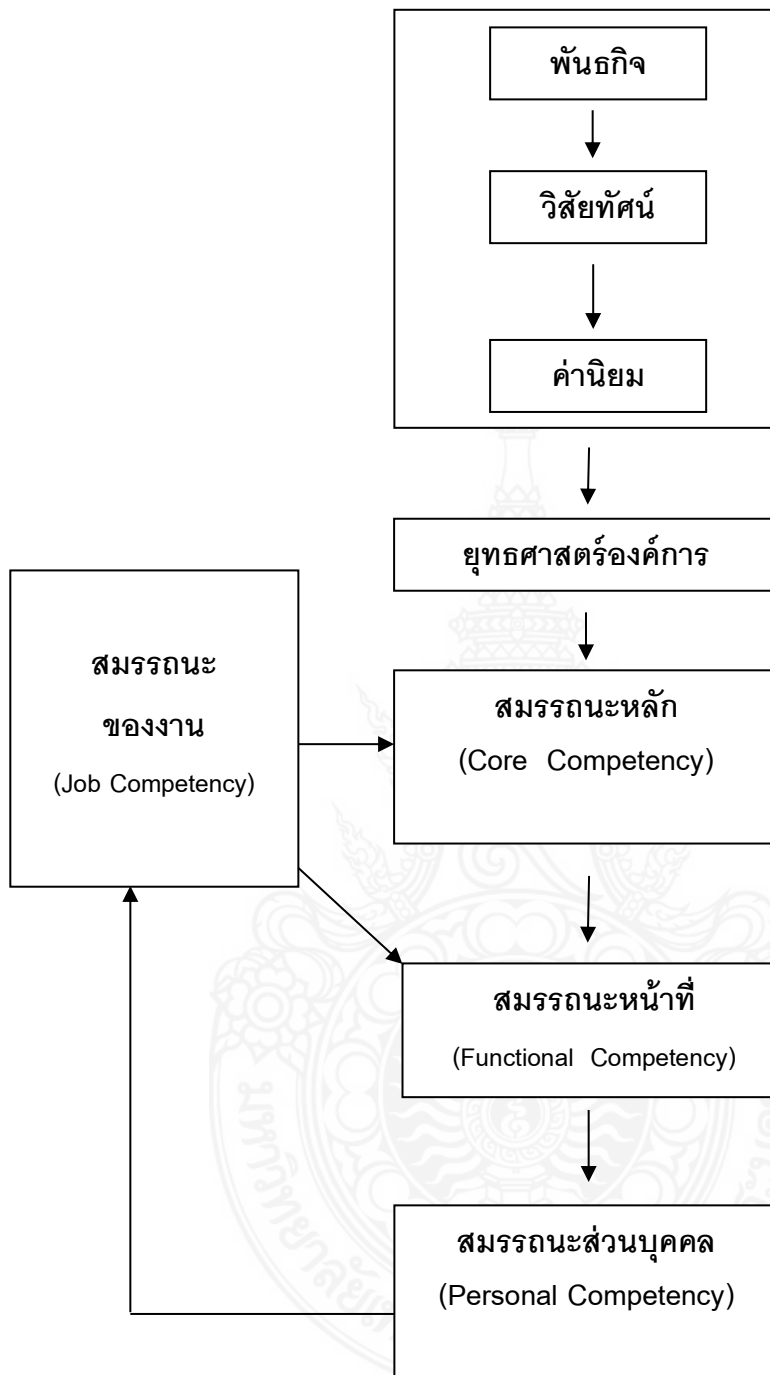
4. สมรรถนะหลัก (Core Competencies) หมายถึง ความสามารถสำคัญที่บุคคล ต้องมีหรือต้องทำเพื่อให้บรรลุผลตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ เช่น พนักงานเลขานุการสำนักงาน ต้องมีสมรรถนะหลัก คือ การใช้คอมพิวเตอร์ได้ ติดต่oprะสานงานได้ดี เป็นต้น หรือผู้จัดการ บริษัทต้องมีสมรรถนะหลัก คือ การสื่อสาร การวางแผน และการบริหารจัดการ และการทำงาน เป็นทีม เป็นต้น

5. สมรรถนะในงาน (Functional Competencies) หมายถึง ความสามารถของ บุคคลที่มีตามหน้าที่ที่รับผิดชอบ ตำแหน่งหน้าที่อาจเหมือน แต่ความสามารถตามหน้าที่ต่างกัน เช่น ข้าราชการตำรวจเหมือนกัน แต่มีความสามารถต่างกัน บางคนมีสมรรถนะทางการสืบสวน สอบสวน บางคนมีสมรรถนะทางปราบปราม เป็นต้น

### 3.3.4 การกำหนดสมรรถนะ

การกำหนดสมรรถนะ หรือการสร้างรูปแบบสมรรถนะ (competency model) สามารถกำหนดได้ ดังนี้ (อานนท์ : 2547 , สุกัญญา : 2004)

ในการกำหนดสมรรถนะจะเริ่มจากการนำวิสัยทัศน์ (vision) พันธกิจ (mission) ค่านิยม (values) ขององค์การมาเป็นแนวทางในการกำหนดสมรรถนะ ดังภาพที่ 2.3



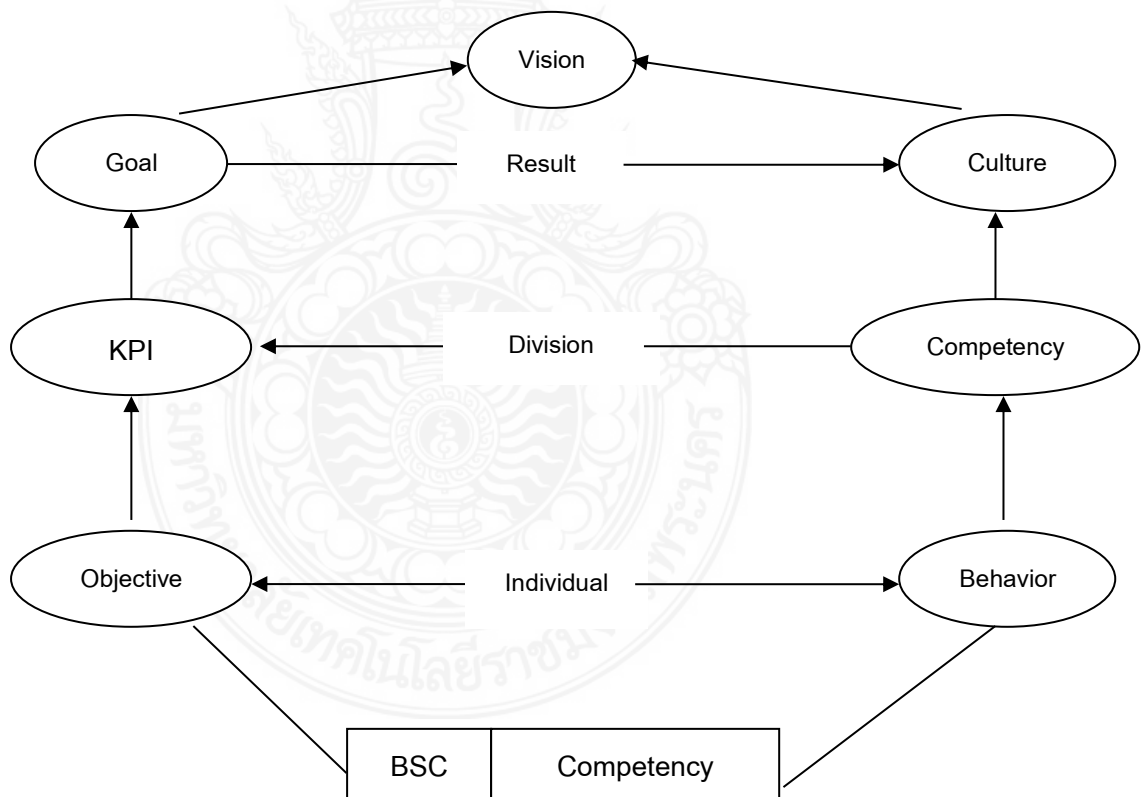
ภาพที่ 2.3 การกำหนดสมรรถนะ

ที่มา : สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2545)

จากภาพจะเห็นความสอดคล้องไปในทิศทางที่ต่อเนื่องกันของสมรรถนะที่จะช่วยให้งานเป็นไปด้วยดี (alignment) ซึ่งเริ่มจากวิสัยทัศน์ พันธกิจ หรือค่านิยมสู่เป้าหมายขององค์กร มากำหนดเป็นกลยุทธ์ขององค์กร จากนั้นมาพิจารณาถึงสมรรถนะหลักที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายขององค์กรมีอะไรบ้าง จะใช้ความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอะไรที่จะผลักดันให้บรรลุเป้าหมายขององค์กร

จากสมรรถนะหลักก็มาพิจารณาสมรรถนะของหน้าที่ของบุคคลในองค์กรตามตำแหน่ง ต่าง ๆ ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับสมรรถนะของบุคคล สมรรถนะของบุคคลกับสมรรถนะหน้าที่จะไปในทางเดียวกัน งานต่าง ๆ ก็จะไปในทางเดียวกัน

ถ้ามองในทิศทางกลับกัน สมรรถนะหลักจะมาจากสมรรถนะของแต่ละคน ดังนั้นถ้าจะให้ลึกลงในรายละเอียดสู่การปฏิบัติสามารถนำหลัก Balance Scorecard และหลักของการกำหนดตัวชี้วัดผลการปฏิบัติงาน (KPI) มาใช้ดึงความสัมพันธ์ในระบบบริหารในภาพที่ 2.4



ภาพที่ 2.4 Performance Management System

ที่มา : สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2545)

ในการกำหนดสมรรถนะอาจกำหนดได้ในอีกแนวทางอื่น ๆ อีก เช่น

1. การใช้ผลงานวิจัยมากำหนดเป็นสมรรถนะ เช่น การสำรวจว่าการเป็นบุคคลมาดำรงตำแหน่ง หรือทำหน้าที่นั้น ๆ มีสมรรถนะหลักอะไรบ้าง ผลจากการวิจัยก็จะทำให้ได้สมรรถนะที่เรียกว่า Generic Model หรือรูปแบบทั่วไป

อีกประการหนึ่งอาจกำหนดสมรรถนะจากงานที่เรียกว่า Job / Task Analysis หมายถึง การกำหนดสมรรถนะโดยการวิเคราะห์ที่ตำแหน่งต่าง ๆ มาออกแบบสมรรถนะซึ่งเหมาะสำหรับการคัดเลือกคนเข้ามาสู่งาน หรือการปรับปรุงผลผลิตใหม่ ก็กำหนดสมรรถนะของบุคคลที่จะทำงานให้ได้ผลผลิตตามต้องการ

วิธีการกำหนดสมรรถนะในวิธีการหลักนี้จะรวดเร็ว และสะดวก แต่จะไม่เห็นความเชื่อมโยงต่างกับรูปแบบแรกที่ยังมองเห็นความเชื่อมโยง แต่จะเสียเวลามาก และอาจหลงทางได้

ตัวอย่างสมรรถนะ

1. สมรรถนะส่วนบุคคล ได้แก่ การติดต่อสื่อสาร ความมั่นใจตนเอง ความคิดสร้างสรรค์ และการสร้างนวัตกรรม เป็นต้น

2. สมรรถนะของผู้จัดการ ได้แก่ การติดต่อสื่อสาร การวางแผน และการบริหารงาน การทำงานเป็นทีม ความสามารถเชิงกลยุทธ์ ความสามารถด้านต่างประเทศ ความสามารถในการจัดการตนเอง เป็นต้น

### 3.3.5 การวัดสมรรถนะ

การวัดสมรรถนะทำได้ค่อนข้างลำบาก จึงอาศัยวิธีการหรือใช้เครื่องมือบางชนิดเพื่อวัดสมรรถนะของบุคคล ดังนี้

1. ประวัติการทำงานของคนว่าทำอะไรบ้างมีความรู้ ทักษะหรือความสามารถอะไรเคยมีประสบการณ์อะไรบ้าง จากประวัติการทำงานทำให้ได้ข้อมูลส่วนบุคคล

2. ผลประเมินการปฏิบัติงาน (performance appraisal) ซึ่งจะเป็นข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานใน 2 ลักษณะ คือ

2.1 ผลการปฏิบัติที่เป็นเนื้องาน (task performance) เป็นการทำงานที่ได้เนื้องานแท้ ๆ



2.2 ผลงานการปฏิบัติที่ไม่ใช่เนื้องาน แต่เป็นบริบทของเนื้องาน (contextual performance) ได้แก่ ลักษณะพฤติกรรมของคนปฏิบัติงาน เช่น การมีน้ำใจเสียสละช่วยเหลือคนอื่น เป็นต้น

2.3 ผลการสัมภาษณ์ (interview) ได้แก่ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ อาจจะเป็นการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง คือ กำหนดคำถามสัมภาษณ์ไว้แล้ว สัมภาษณ์ตามที่กำหนดประเด็นไว้กับการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง คือ สอบถามตามสถานการณ์ คล้ายกับเป็นการพูดคุยกันธรรมดา ๆ แต่ผู้สัมภาษณ์จะต้องเตรียมคำถามไว้ในใจ โดยใช้กระบวนการสนทนาให้ผู้ถูกสัมภาษณ์สบายใจ ให้ข้อมูลที่ตรงกับสภาพจริงมากที่สุด

2.4 ศูนย์ประเมิน (assessment center) จะเป็นศูนย์รวมเทคนิคการวัดทางจิตวิทยาหลาย ๆ อย่างเข้าด้วยกัน รวมทั้งการสนทนากลุ่มแบบไม่มีหัวหน้ากลุ่มรวมอยู่ด้วยในศูนย์นี้

2.5 360 degree feedback หมายถึง การประเมินรอบด้าน ได้แก่ การประเมินจากเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา และลูกค้า เพื่อตรวจสอบความรู้ ทักษะและคุณลักษณะ

### 3.3.6 การตรวจสอบสมรรถนะ

การตรวจสอบสมรรถนะว่าพฤติกรรมที่เกิดขึ้นนั้นเป็นสมรรถนะที่ต้องการหรือไม่มีข้อสังเกตดังนี้

1. เป็นพฤติกรรมที่สังเกตได้ อธิบายได้
2. สามารถถอดเขียนแบบได้
3. มีผลกระทบต่อความก้าวหน้าขององค์กร
4. เป็นพฤติกรรมที่สามารถนำไปใช้ได้หลายสถานการณ์
5. เป็นพฤติกรรมที่ต้องเกิดขึ้นบ่อย ๆ

### 3.3.7 ระดับของสมรรถนะ

ระดับของสมรรถนะ หมายถึง ระดับความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะซึ่งแตกต่างกัน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แบบกำหนดเป็นสเกล (scale) สมรรถนะแต่ละตัวจะกำหนดระดับความรู้ ทักษะและคุณลักษณะแตกต่างกัน ตามปัจจัยจะกำหนดเป็นตัวชี้บ่งพฤติกรรม (behavioral

indicator) ที่สะท้อนถึงความสามารถในแต่ละระดับ (proficiency scale) โดยกำหนดเกณฑ์การจัดระดับความสามารถไว้ 5 ระดับ คือ

- 1) ระดับเริ่มต้น (beginner)
- 2) ระดับมีความรู้บ้าง (novice)
- 3) ระดับมีความรู้สูง (intermediate)
- 4) ระดับมีความรู้สูง (advance)
- 5) ระดับผู้เชี่ยวชาญ (expert)

ในแต่ละเกณฑ์ความสามารถมีตัวชี้วัดพฤติกรรม ดังนี้

เกณฑ์ความสามารถ	ตัวชี้วัดพฤติกรรม
1. ระดับเริ่มต้น	- มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎี
2. ระดับมีความรู้บ้าง	- สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีมาใช้ในการงาน
3. ระดับมีความรู้ปานกลาง	- สามารถนำความรู้ ทักษะ มาใช้ให้เป็นรูปธรรม
4. ระดับมีความรู้สูง	- สามารถแปลงทฤษฎีมาเป็นเครื่องมือในการปฏิบัติและผู้อื่นสามารถนำเครื่องมือไปปฏิบัติได้จริง
5. ระดับผู้เชี่ยวชาญ	- สามารถกำหนดทิศทางยุทธศาสตร์ในการบริหารจัดการในเรื่องความรู้ ทักษะที่เกี่ยวข้องให้แก่หน่วยงานได้

ในการแปลความหมายของเกณฑ์ข้างต้นเมื่อเทียบกับมาตรฐานที่กำหนดไว้จะมี ดังนี้

1. ระดับเริ่มต้น ยังไม่สามารถทำได้ตามมาตรฐาน (not meet standard)
2. ระดับมีความรู้บ้าง ทำได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้บางส่วน (partially meet standard)
3. ระดับที่สามารถทำได้ตามมาตรฐานที่กำหนด (meet standard)
4. ระดับที่สามารถทำได้สูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด (exceeds standard)
5. ระดับที่สามารถทำได้สูงกว่ามาตรฐานที่กำหนดมาก (substantially exceeds standard)

## ตัวอย่างเกณฑ์สมรรถนะในการแก้ปัญหา

เกณฑ์ความสามารถ	ดัชนีชี้วัดพฤติกรรมกรรมการแก้ปัญหา
สมรรถนะในการแก้ปัญหาระดับที่ 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ สามารถแก้ไขปัญหาร่วมกับผู้อื่นได้</li> <li>■ สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้บ้าง</li> <li>■ สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้ เป็นส่วนใหญ่</li> <li>■ สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง จนประสบผลสำเร็จ</li> <li>■ สามารถแก้ไขปัญหาและสามารถวางแผน ป้องกันปัญหาที่จะไม่ให้เกิดขึ้นอีก</li> </ul>
สมรรถนะในการแก้ปัญหาระดับที่ 2	
สมรรถนะในการแก้ปัญหาระดับที่ 3	
สมรรถนะในการแก้ปัญหาระดับที่ 4	
สมรรถนะในการแก้ปัญหาระดับที่ 5	

## 2. แบบไม่กำหนดเป็นสเกล

เป็นสมรรถนะที่เป็นพฤติกรรมเชิงความรู้สึกรหรือเจตคติที่ไม่ต้องใช้สเกล เช่น ความซื่อสัตย์ ความตรงต่อเวลา เป็นต้น

## 2.4 ต้นแบบเกี่ยวกับสมรรถนะ

## 2.4.1 สมรรถนะในระบบราชการพลเรือนไทย

สำนักงาน ก.พ. ร่วมกับบริษัท เฮย์กรุ๊ป ได้จัดทำสมรรถนะต้น แบบของระบบราชการไทยจากข้อมูลหลายแหล่งด้วยกันกล่าว คือ

1) ข้อมูลจากแบบสรุปลักษณะงาน (Role Profile) เป็นแบบสอบถามที่ให้ผู้ตอบบรรยายลักษณะของงานแบบย่อที่ระบุลักษณะงานโดยเน้นการมุ่งผลสัมฤทธิ์ประจำ ตำแหน่งซึ่งประกอบด้วยหน้าที่ความรับผิดชอบหลัก คุณวุฒิที่จำ เป็น ความรู้ ทักษะ ประสิทธิภาพ และสมรรถนะที่จำเป็นของ ตำแหน่งงาน

2) จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับสมรรถนะ จำนวน 16 ครั้ง โดยผู้เชี่ยวชาญในแต่ละกลุ่มงานได้มาร่วมประชุมและให้ความเห็นเกี่ยวกับสมรรถนะที่จำเป็นในแต่ละกลุ่มงานนอกจากนี้ยังมีการเก็บข้อมูลจากประสบการณ์จริงในการทำงานของข้าราชการแต่ละท่านที่เข้าร่วมประชุมในครั้งนั้น

3) ข้อมูลจากฐานข้อมูลสมรรถนะของบริษัทเฮย์กรุ๊ป เป็นข้อมูลสมรรถนะขององค์การภาครัฐในต่างประเทศข้อมูลทั้งสามส่วนนี้เป็นที่มาของต้นแบบสมรรถนะ (Competency Model) สำหรับระบบราชการพลเรือนไทย ประกอบด้วยสมรรถนะ 2 ส่วน

#### 1) สมรรถนะหลัก

สมรรถนะหลัก คือ คุณลักษณะร่วมของข้าราชการพลเรือนทุกตำแหน่งทั้งระบบกำหนดขึ้นเพื่อหล่อหลอมค่านิยมและพฤติกรรมที่พึงประสงค์ร่วมกัน ประกอบด้วยสมรรถนะ 5 สมรรถนะ คือ

- 1.1) การมุ่งผลสัมฤทธิ์ (Achievement Motivation)
- 1.2) การบริการที่ดี (Service Mind)
- 1.3) การสั่งสมความเชี่ยวชาญในงานอาชีพ (Expertise)
- 1.4) จริยธรรม (Integrity)
- 1.5) ความร่วมแรงร่วมใจ (Teamwork)

#### 2) สมรรถนะประจำ กลุ่มงาน

สมรรถนะประจำ กลุ่มงาน คือ สมรรถนะที่กำหนดเฉพาะสำหรับแต่ละกลุ่มงานเพื่อสนับสนุนให้ข้าราชการแสดงพฤติกรรมที่เหมาะสมแก่หน้าที่ และส่งเสริมให้สามารถปฏิบัติภารกิจในหน้าที่ได้ดียิ่งขึ้นโดยกำหนดให้แต่ละกลุ่มงานมีสมรรถนะประจำ กลุ่มงาน กลุ่มงานละ 3 สมรรถนะ (ยกเว้นกลุ่มงานนักบริหารระดับสูงมี 5 สมรรถนะ) มีค่าที่เกี่ยวข้องเพิ่มขึ้นมาอีกหนึ่งค่า คือ กลุ่มงาน (Job Family) ในระบบจำแนกตำแหน่งและค่าตอบแทนใหม่นี้ มีการจัดตำแหน่งงานทุกตำแหน่งให้อยู่ในกลุ่มงานต่าง ๆ มีทั้งหมด 18 กลุ่มงาน การจัดกลุ่มงานเป็นวิธีการจำแนกประเภทของงานโดยการจัดงานที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเข้าไว้ในกลุ่มเดียวกัน พิจารณาจากเกณฑ์ดังต่อไปนี้ คือ

2.1) กลุ่มลูกค้ำผู้มีส่วนได้ส่วนเสียตำแหน่งงานนั้นเป็นใคร เป็นกลุ่มลูกค้ำภายในหรือภายนอกภาคราชการ

2.2) ตำแหน่งของงานนั้นมุ่งผลลัพธ์ ผลสัมฤทธิ์ตามภารกิจหลักของภาครัฐ ด้านใดตั้งงานที่จัดอยู่ในกลุ่มงานเดียวกัน จึงควรมีวัตถุประสงค์ของงานและผลสัมฤทธิ์ของงานที่คล้ายคลึงกัน ด้วยเหตุนี้ ผู้ที่ดำรงตำแหน่งในกลุ่มงานเดียวกันไม่ว่าจะเป็นตำแหน่งใดก็ควรมีสมรรถนะเช่นเดียวกัน เพื่อให้ได้ผลการปฏิบัติงานที่ดีเลิศมุ่งไปในทิศทางเดียวกัน กลุ่มงานในระบบราชการพลเรือนไทยมี 18 กลุ่มงาน คือ

- 1) กลุ่มงานสนับสนุนทั่วไป (General Support)

2) กลุ่มงานสนับสนุนงานหลักทางเทคนิคเฉพาะด้าน (Technical Support)

- 3) กลุ่มงานให้คำปรึกษา (Advisory)
- 4) กลุ่มงานบริหาร (Executive)
- 5) กลุ่มงานนโยบายและวางแผน (Policy and Planning)
- 6) กลุ่มงานศึกษาวิจัยและพัฒนา (Study and Research)
- 7) กลุ่มงานข่าวกรองและสืบสวน (Intelligence and Investigation)
- 8) กลุ่มงานออกแบบเพื่อพัฒนา (Development Design)
- 9) กลุ่มงานความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ (International Relations)
- 10) กลุ่มงานบังคับใช้กฎหมาย (Law Enforcement)
- 11) กลุ่มงานเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ (Public Communication and Promotion)
- 12) กลุ่มงานส่งเสริมความรู้ (Public Education and Development)
- 13) กลุ่มงานบริการประชาชนด้านสุขภาพและสวัสดิภาพ (Caring Services)
- 14) กลุ่มงานบริการประชาชนทางศิลปวัฒนธรรม (Cultural and Artistic Vocational Skill Services)
- 15) กลุ่มงานบริการประชาชนทางเทคนิคเฉพาะด้าน (Technical Services)
- 16) กลุ่มงานเอกสารราชการและทะเบียน (Registration and Record)
- 17) กลุ่มงานการปกครอง (Public Governance)
- 18) กลุ่มงานอนุรักษ์ (Conservation)

แต่ละกลุ่มงานจะมีสมรรถนะประจำกลุ่มงาน 3 ด้าน และเมื่อรวมกับสมรรถนะหลักแล้วข้าราชการแต่ละคนจะต้องมุ่งพัฒนาสมรรถนะรวม 8 ด้าน สำหรับสมรรถนะประจำกลุ่มงานมีทั้งหมด 20 ด้าน ประกอบด้วย

- 1) การคิดวิเคราะห์ (Analytical Thinking)
- 2) การมองภาพองค์รวม (Conceptual Thinking)
- 3) การพัฒนาศักยภาพคน (Caring and Developing Others)
- 4) การสั่งการตามอำนาจหน้าที่ (Holding People Accountable)
- 5) การสืบเสาะหาข้อมูล (Information Seeking)

- 6) ความเข้าใจข้อแตกต่างทางวัฒนธรรม (Cultural Sensitivity)
- 7) ความเข้าใจผู้อื่น (Interpersonal Understanding)
- 8) ความเข้าใจองค์กรและระบบราชการ (Organizational Awareness)
- 9) การดำเนินการเชิงรุก (Reactiveness)
- 10) ความถูกต้องของงาน (Concern for Order)
- 11) ความมั่นใจในตนเอง (Self Confidence)
- 12) ความยืดหยุ่นผ่อนปรน (Flexibility)
- 13) ศิลปะการสื่อสารจูงใจ (Communication and Influencing)
- 14) สภาวะผู้นำ (Leadership)
- 15) คุณภาพทางศิลปะ (Aesthetic Quality)
- 16) วิสัยทัศน์ (Visioning)
- 17) การวางกลยุทธ์ภาครัฐ (Strategic Orientation)
- 18) ศักยภาพเพื่อนำ การปรับเปลี่ยน (Change Leadership)
- 19) การควบคุมตนเอง (Self Control)
- 20) การให้อำนาจแก่ผู้อื่น (Empowering Others)

สมรรถนะทั้งหมดข้างต้น กำหนดระดับไว้ 5-6 ระดับ การนำสมรรถนะไปใช้ในการบริหารทำได้โดยกำหนดระดับของสมรรถนะประจำ ตำแหน่งไว้ในระดับต่าง ๆ เช่น ข้าราชการระดับ 3 (ระบบจำแนกตำแหน่งเดิม) หรือระดับ K1 (ระบบจำแนกตำแหน่งใหม่) ต้องมีระดับสมรรถนะทุกด้านที่ระดับ 1 ยกเว้นการให้บริการที่ดีซึ่งกำหนดไว้ในระดับ 2 ผลที่ได้คือข้าราชการจะต้องพยายามปรับปรุงพฤติกรรมการทำงานให้เข้ากับความหมายของสมรรถนะต่าง ๆ ในระดับที่กำหนดและจากข้อเสนอของการศึกษาในเบื้องต้น หากไม่สามารถทำได้อาจมีผลทำให้สัดส่วนของค่าตอบแทนน้อยกว่าคนที่มียุทธศาสตร์ตามระดับที่กำหนดหรือมากกว่าที่กำหนด นอกจากนี้ระบบการเลื่อนระดับตำแหน่งที่ออกแบบไว้จะระบุชัดเจนว่าข้าราชการที่จะสามารถเลื่อนระดับได้อย่างน้อยจะต้องมีระดับสมรรถนะตามที่กำหนด รวมถึงการวางแผนพัฒนาข้าราชการให้สอดคล้องกับสมรรถนะที่ต้องการด้วย

## 2.5 สมรรถนะวิชาชีพอาชีวศึกษาเกิด

### 2.5.1 สมรรถนะอาชีพอาชีวศึกษาเกิด ระดับ ปวช.

ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1) คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญู กตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม

2) พฤติกรรมลักษณะนิสัย ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความมีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความรักสามัคคี ความขยัน ประหยัด อดทน การพึ่งตนเอง

3) ทักษะทางปัญญา ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์

ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป

1. สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ  
2. แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

3. ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคม และสิทธิหน้าที่พลเมือง

4. พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษา และพลศึกษา

ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

1. วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารคุณภาพ การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

2. ใช้คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อการอาชีพ

3. ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักและกระบวนการ

4. สื่อสาร แสวงหาความรู้ เสริมสร้างความสัมพันธ์ ระหว่างภาษากับเทคนิคในงานอาชีพ

5. ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานงานคหกรรมเพื่อการทำงานวิชาชีพอาหารและโภชนาการและใช้ในชีวิตประจำวัน

6. เลือกใช้และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงาน

7. ใช้หลักการโภชนาการและหลักสุขาภิบาลในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหารและปฏิบัติการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร
8. บริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการ
9. พัฒนางานอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ
10. ประยุกต์ใช้ศิลปะและเทคโนโลยีในการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร

### 2.5.2 สมรรถนะอาชีพอาชีวศึกษาภูเก็ต ระดับ ปวส.

สมรรถนะอาชีพ กู้เบเกอรี่ สาขางานอาหารและโภชนาการ (ปวส.)

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การบรรจุภัณฑ์การจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. มีความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆและจัดจำหน่าย
4. มีความสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบมีความรับผิดชอบ และคำนึงถึงความปลอดภัย

สมรรถนะอาชีพ นักโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ (ปวส.)

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการอาหารและการงานปัญหาโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความต้องการพลังงานและการอาหารและการกำหนดอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ
3. มีความสามารถกำหนดอาหาร คำนวณคุณค่าอาหารการประกอบอาหารที่กำหนด
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบมีความรับผิดชอบ และคำนึงถึงความปลอดภัย



สมรรถนะอาชีพ กู้กอาหารไทย-ขนมไทย สาขางานอาหารและโภชนาการ (ปวส.)

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทยการเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การดัดแปลงของเหลือใช้การจัดตกแต่งและการจำหน่าย
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย
3. มีความสามารถประกอบอาหารไทยได้ในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณจัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อยความประณีตรอบคอบและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะอาชีพ กู้กอาหารยุโรป สาขางานอาหารและโภชนาการ (ปวส.)

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหารยุโรป การประกอบอาหารยุโรปประเภทต่าง ๆ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารยุโรป
3. มีความสามารถประกอบอาหารยุโรป จัดการอาหารจัดตกแต่งและจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อยความ
5. ประณีตรอบคอบและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะอาชีพ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขางานอาหารและโภชนาการ (ปวส.)

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ ประเภทของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการอาหาร ศิลปะการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความสามารถเลือกอุปกรณ์เครื่องดื่มใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ถูกต้อง
3. มีความสามารถจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติที่ดีต่องาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติงานด้วยใจรักในอาชีพอดทน ประณีต รอบคอบ และความรับผิดชอบ

## 2.6 มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน

สาขาธุรกิจโรงแรม ตำแหน่งงานแสดงถึงสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะหน้าที่ของ แต่ละตำแหน่งงานที่ต้องใช้ร่วมกันในกลุ่มอาเซียน ผู้ที่สำเร็จการศึกษา และผู้ทำงานในสายวิชา อาหารและโภชนาการ และการโรงแรมในแต่ละตำแหน่ง จะต้องมีความสัมพันธ์ตามมาตรฐาน สมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ซึ่งสามารถไปประกอบอาชีพในกลุ่มประเทศ อาเซียนได้ทุกประเทศ

แผนกอาหาร ตำแหน่งตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพ ได้แก่ ตำแหน่งงานผู้ช่วยพ่อครัว สมรรถนะหลัก ทุกตำแหน่งจะต้องมี 5 ข้อ

1. ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า
2. ทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม
3. ดำเนินตามระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย
4. ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน
5. รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

สมรรถนะทั่วไป ทุกตำแหน่งงานจะต้องมี 15 ข้อ

1. สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทางโทรศัพท์
2. ทำงานธุรกิจเบื้องต้นทั่วไป
3. ส่งเสริมสินค้าและการบริการด้านการบริการ
4. ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ในครัว
5. เตรียมอาหารและรักษาจัดเก็บอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ
6. ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้
7. ใช้วิธีการเก็บรักษาความปลอดภัยมาตรฐานในการเก็บรักษา
8. จัดเตรียมอาหาร สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร
9. นำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร
10. รับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย
11. รับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว
12. รับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
13. อ่านและตีความวิธีใช้ ข้อเสนอแนะแผนผังต่างๆ
14. พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้

## 15. ให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

สมรรถนะตามหน้าที่ ตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัวมี 10 ข้อ

1. ดูแลตรวจตราการปฏิบัติงานในที่ทำงาน
2. จำแนกและเตรียมเนื้อสัตว์ต่างๆ
3. รักษาวิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย
4. จัดเตรียมซूप
5. จัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง
6. จัดเตรียมแซนดิวิชประเภทต่างๆ
7. จัดเตรียมเนื้อแล้วเป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด
8. จัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ
9. จัดเตรียมและทำอาหารทะเล
10. จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น

สมรรถนะตามหน้าที่ ตำแหน่งงานขนมปัง มี 2 ข้อ

1. จัดเตรียมและผลิตสินค้าประเภทยีสต์
2. จัดเตรียมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตำแหน่งตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพ ได้แก่ ตำแหน่งพนักงานผสมเครื่องดื่ม

สมรรถนะหลัก ทุกตำแหน่งจะต้องมี 5 ข้อ

1. ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ
2. ทำงานในสภาพสังคมที่หลากหลายได้
3. ดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียนความปลอดภัย
4. ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน
5. คงไว้ซึ่งความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ

สมรรถนะทั่วไป ทุกตำแหน่งงานจะต้องมี 10 ข้อ

1. สื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ปฏิบัติงานธุรการทั่วไป
3. ส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ
4. รับและจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย

5. ดำเนินธุรกรรมทางธุรกิจสำหรับรายการบริการ
6. ดำเนินการประสานงานระหว่งห้องครัวกับพื้นที่บริการ
7. จัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ
8. พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม
9. รับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า
10. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้

สมรรถนะตามหน้าที่ ตำแหน่งพนักงานผสมเครื่องดื่มมี 8 ข้อ

1. ทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร
2. สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์
3. สามารถใช้ระบบตู้แช่และที่เก็บไวน์
4. เตรียมการและเสิร์ฟอาหารค็อกเทลได้
5. ให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่างๆ
6. จำหน่ายเครื่องดื่มสุรา แอลกอฮอล์ในพื้นที่
7. จัดการการบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบ
8. จัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์

สมรรถนะตามหน้าที่ ตำแหน่งพนักงานบริการมี 6 ข้อ

1. รับรายการอาหารตามสั่งและให้บริการที่โต๊ะอาหาร
2. ให้คำแนะนำแก่ลูกค้าในเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
3. ดำเนินธุรกรรมด้านการเงินสำหรับการสั่งซื้อสินค้าและบริการ
4. จัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์
5. ทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร
6. ให้บริการด้านอาหารในห้องพัก (เอกสารมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ

สำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน : กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา)

## 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

(อุทุมพร : 2540) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของผู้สำเร็จอาชีวศึกษา สาขาบริหารธุรกิจ ตามความต้องการของสถานประกอบการอุตสาหกรรมบางชั้นผลการวิจัย พบว่า คุณลักษณะของผู้สำเร็จอาชีวศึกษา ตามความต้องการของสถานประกอบการทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก

เรียงตามลำดับ คือ ความรับผิดชอบ ด้านความมีวินัยในตนเอง ด้านทัศนคติต่องาน และองค์การ  
ด้านมนุษยสัมพันธ์ และด้านความรู้ และทักษะวิชาชีพ

(สุธีรา : 2545) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตภาคอุตสาหกรรม  
ท่องเที่ยว ผลการวิจัยพบว่า ประเภทของหน่วยงาน (ภาคการท่องเที่ยวโรงแรม และสำนักงาน  
การท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) จำนวนปีที่ปฏิบัติงาน และสาขาอาชีพของกลุ่ม  
ตัวอย่าง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญต่อความคาดหวังในคุณลักษณะที่พึงประสงค์  
ส่วนความคิดเห็นอื่นๆ นั้น พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 กลุ่ม มีความคิดเห็นต่อความสำคัญของ  
การพัฒนาตนด้านคุณธรรม ด้านคุณภาพชีวิต และการพัฒนาอาชีพในระดับมากที่สุด ส่วนในด้าน  
การพัฒนาสังคมนั้น อยู่ในระดับที่มาก และในด้านการจัดการเรียนการสอนนั้น เห็นว่าควรจัดการ  
เรียนการสอนให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงที่สุด ส่วนอุปสรรคสำคัญในการพัฒนาการเรียน  
การสอนเพื่อนำไปสู่การเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของภาคอุตสาหกรรม  
ท่องเที่ยวนั้น กลุ่มตัวอย่างที่เน้นไปที่ผู้สอนที่ต้องมีประสบการณ์จริง และสอนให้นักศึกษา  
มีความคิดริเริ่ม และพร้อมที่จะพัฒนาตนเอง ประการสุดท้าย คือ การเสนอแนะว่าในการจัดการ  
เรียนการสอนนั้น ต้องมีการจัดการเรียนการสอนให้มีคุณภาพมากกว่าปริมาณให้ฝึกปฏิบัติจริง  
ควบคู่ไปกับทฤษฎีและปลูกฝังให้มีจิตสำนึกที่ดีในการบริการ

(วัฒนา : 2548) ได้ศึกษาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษา  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการโรงแรมและการบริการ ตามความคิดเห็นของ  
หัวหน้าฝ่ายบุคคลและหัวหน้าแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผลการวิจัยพบว่า  
ด้านคุณลักษณะส่วนตัวบุคลิกภาพเจตคติ และลักษณะนิสัย และด้านคุณลักษณะทางอาชีพ  
ความรู้ และทักษะความชำนาญโดยภาพรวมอยู่ในระดับที่มาก เมื่อพิจารณาแต่ละประเด็น พบว่า  
เจตคติ และลักษณะนิสัยเป็นคุณลักษณะที่พึงประสงค์อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนบุคลิกภาพ  
ทักษะและความชำนาญ และความรู้ เป็นคุณลักษณะที่พึงประสงค์อยู่ในระดับมาก

(ชลลดา และ พัชรพร : 2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาคุณลักษณะของนักศึกษา  
โครงการสหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมบริการ ทั้งคุณลักษณะที่ดีที่ควรสนับสนุนให้คงอยู่และ  
คุณลักษณะที่ควรปรับปรุงให้ดีขึ้น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ สถานประกอบการที่เข้า  
ร่วมโครงการสหกิจศึกษา และรับนักศึกษาสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยวของมหาวิทยาลัย  
สยาม เข้าปฏิบัติงานจำนวน 100 แห่ง โดยใช้แบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า คุณลักษณะของ  
นักศึกษาสหกิจศึกษาที่มี และควรสนับสนุนส่งเสริมให้คงอยู่ในตัวนักศึกษาต่อไป คือ ความมี  
มนุษยสัมพันธ์ ความขยันอดทนและความรับผิดชอบในหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย เป็นต้น

สำหรับคุณลักษณะที่ควรปรับปรุง พบว่านักศึกษายังไม่สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดีนักขาดทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร และความเป็นผู้นำ เป็นต้น

(สนธยา : 2548) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร ตามความคาดหวังของผู้บริหารสถานประกอบการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้บริหารสถานประกอบการที่ใช้แรงงานบัณฑิตศึกษาบัณฑิตศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร ที่สำเร็จในการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวนรวม 290 คน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการมีความพึงพอใจบัณฑิตโดยรวม อยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน โดยด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด คือ ด้านคุณธรรม และจริยธรรม

(ดารารัตน์ : 2545) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการโดยกลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้บริหารสถานประกอบการในเขตจังหวัดสมุทรสงคราม ที่ประกอบธุรกิจซื้อขายไป และธุรกิจบริการจำนวน 100 คน ผลการศึกษาระดับปริญญาตรีพบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการมีความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา ด้านวิชาการวิชาชีพ ด้านบุคลิกภาพ และด้านคุณธรรมจริยธรรม โดยรวมทุกด้านอยู่ในระดับมาก

(จิตติมา : 2548) ได้ทำการศึกษา คุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต ที่สถานประกอบการต้องการ กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้สำเร็จการศึกษาในปี 2543 ถึงปี 2544 ที่ทำงานในเขตกรุงเทพมหานคร และผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต จำนวน 619 คน ผลการวิจัยพบว่าผู้บังคับบัญชาและบัณฑิตต่างก็ให้ความสำคัญกับคุณภาพการทำงาน ในเรื่องการมีความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ ความสามารถในการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้ ความสามารถในการใช้ภาษา เช่น ภาษาอังกฤษ รวมไปถึงคุณภาพของผลงาน ความถูกต้องและความรวดเร็ว แต่ไม่ค่อยให้ความสำคัญกับคุณภาพในการทำงานและจากการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพในการปฏิบัติงาน ยังพบอีกว่า บัณฑิตและนายจ้างหรือผู้บังคับบัญชา มีความเห็นสอดคล้องตรงกัน คือว่าบัณฑิตมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานอยู่ในระดับคุณภาพดี มีความรู้ความสามารถในการเรียนรู้งานและปฏิบัติงาน การตัดสินใจ การแก้ปัญหา ความเป็นผู้นำหรือผู้ตามที่ดี การมีทัศนคติที่ดีต่องาน เพื่อนร่วมงาน และคุณลักษณะที่ควรปรับปรุง คือ ภาษาอังกฤษ

(สัมพันธ์ : 2554) ได้ศึกษาระดับมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพพรวมวิชาชีพ และวัดประสิทธิผลด้านมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ จำแนกตามงานส่วนหน้าและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อศึกษา

ปัจจัยด้านมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพพร้อมวิชาชีพ ที่มีอิทธิพลต่อประสิทธิผลด้านมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน สำหรับงานส่วนหน้าและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และศึกษาความสัมพันธ์ของประสิทธิผลด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่จำแนกตามงานส่วนหน้าและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การศึกษาพบว่า สมรรถนะหลักและสมรรถนะตามหน้าที่ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพการโรงแรมของพนักงานแผนกงานส่วนหน้าส่งผลต่อประสิทธิผลด้านมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ส่วนสมรรถนะหลักตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพการโรงแรมของพนักงานแผนกงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ส่งผลต่อประสิทธิผลด้านมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .000 และจากผลการวิจัยความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะตามหน้าที่ ตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ สำหรับงานส่วนหน้าและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปสมรรถนะตามหน้าที่ ตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ สำหรับงานส่วนหน้าต่างพบผลที่สอดคล้องกันว่ามีความสัมพันธ์กัน



## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการ

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหาร และด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ผู้ศึกษาได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

- 3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 เทคนิคการให้คะแนนและแปลความหมาย
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### 3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย นักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และบุคลากรในสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์

##### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์ ปีการศึกษา 2556 จำนวน 155 คน และบุคลากร ระดับหัวหน้างานในสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์ จำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คน สรุปดังนี้

นักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ	จำนวน	155	คน
บุคลากร ระดับหัวหน้างานในสถานประกอบการ	จำนวน	24	คน
รวมทั้งสิ้น		179	คน



## 3.2 เครื่องมือที่ใช้

เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสอบถามมี 5 ตอน มีรูปแบบการศึกษาโดยใช้แบบสอบถามปลายปิด (Close-end questionnaire) สอบถาม ข้อมูลด้านสมรรถนะวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหาร ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อมูลด้านประสิทธิผลด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ โดยแบ่งเป็น 5 ตอน

**ตอนที่ 1** ลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ตอบแบบสอบถาม สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ตและสถานประกอบการ

**ตอนที่ 2** สมรรถนะวิชาชีพสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

**ตอนที่ 3** สมรรถนะวิชาชีพสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

**ตอนที่ 4** ประสิทธิภาพด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม

**ตอนที่ 5** ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งมีโครงสร้างและรายละเอียดของแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

**3.2.1 ตอนที่ 1** แบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา หน่วยงาน/แผนก

เพศ	ระดับการวัดตัวแปรแบบแบ่งกลุ่ม (Nominal Scale)
อายุ	ระดับการวัดตัวแปรแบบเรียงอันดับ (Ordinal Scale)
ระดับการศึกษา	ระดับการวัดตัวแปรแบบเรียงอันดับ (Ordinal Scale)
หน่วยงาน/แผนก	ระดับการวัดตัวแปรแบบแบ่งกลุ่ม (Nominal Scale)

**3.2.2 ตอนที่ 2** แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร หาค่าระดับความคิดเห็น

5	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มากที่สุด
4	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มาก
3	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	ปานกลาง
2	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อย
1	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อยที่สุด

**3.2.3 ตอนที่ 3** แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม หาค่าระดับความคิดเห็น

5	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มากที่สุด
4	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มาก
3	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	ปานกลาง
2	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อย
1	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อยที่สุด

**3.2.4 ตอนที่ 4** แบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม หาค่าระดับความคิดเห็น

5	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มากที่สุด
4	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	มาก
3	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	ปานกลาง
2	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อย
1	มีค่าความคิดเห็นอยู่ในระดับ	น้อยที่สุด

**3.2.5 ตอนที่ 5** ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

### 3.3 เกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งมี 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ซึ่งเป็นคำถามเชิงบวก มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตัวเลือก	คะแนนข้อคำถาม
มากที่สุด	5
มาก	4
ปานกลาง	3
น้อย	2
น้อยที่สุด	1

โดยมีเกณฑ์การประเมินค่า ดังนี้ (วลัย : 2555)

ค่าเฉลี่ย	4.21 – 5.00	หมายถึง	ระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.41 – 4.20	หมายถึง	ระดับมาก
ค่าเฉลี่ย	2.61 – 3.40	หมายถึง	ระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.81 – 2.60	หมายถึง	ระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 – 1.80	หมายถึง	ระดับน้อยที่สุด

### 3.4 การทดสอบเครื่องมือ

การทดสอบความเที่ยงตรง (Validity) โดยนำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขแล้ว ให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) และภาษาที่ใช้โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง Index of Item Objective Congruence : IOC) โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

- + 1 หมายถึง แนใจว่าข้อคำถามสอดคล้องกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน
- 0 หมายถึง ไม่แนใจว่าข้อคำถามสอดคล้องกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน
- 1 หมายถึง แนใจว่าข้อคำถามไม่สอดคล้องกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน

นำผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ในแต่ละข้อคำถามหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการ โดยเลือกข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป มาปรับปรุงแก้ไข จัดทำเป็นฉบับสมบูรณ์ โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้อง ดังนี้

**ตารางที่ 3.1** ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ค่าความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ (IOC) ของแบบสอบถาม

(n = 5)	
ข้อคำถาม	ค่า IOC
สมรรถนะร่วมวิชาชีพ ด้านการผลิตอาหาร	
1. สมรรถนะหลัก	0.88
2. สมรรถนะทั่วไป	0.80
3. สมรรถนะตามหน้าที่	0.98
สมรรถนะร่วมวิชาชีพ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
1. สมรรถนะหลัก	0.96
2. สมรรถนะทั่วไป	0.84
3. สมรรถนะตามหน้าที่	0.91

3.4.1 การทดสอบคุณภาพเครื่องมือโดยการนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำนวน 30 คนจากนั้นนำมาตรวจสอบให้คะแนนแล้ววิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ได้ดังนี้

**ตารางที่ 3.2** ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

(n = 30)	
ข้อคำถาม	ค่า alpha
สมรรถนะร่วมวิชาชีพ ด้านการผลิตอาหาร	
1. สมรรถนะหลัก	0.884
2. สมรรถนะทั่วไป	0.820
3. สมรรถนะตามหน้าที่	0.920
สมรรถนะร่วมวิชาชีพ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
1. สมรรถนะหลัก	0.960
2. สมรรถนะทั่วไป	0.848
3. สมรรถนะตามหน้าที่	0.950

การหาค่าความเชื่อมั่น ใช้เกณฑ์สัมประสิทธิ์แอลฟา (ทรงศักดิ์ : 2551) โดยทั่วไปควรมีค่าความเชื่อมั่นตั้งแต่ 0.70 ขึ้นไป จากการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นในแต่ละด้านมีความเชื่อมั่นมากกว่า 0.70 ดังนั้น แบบสอบถามนี้จึงมีความเชื่อมั่นเพียงพอในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการทำวิจัยครั้งนี้

### 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาคั้งนี้ผู้ศึกษาทำการเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือศึกษา เรื่อง “สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาเสียนสาขาธุรกิจโรงแรมด้านอาหารและการบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต” ซึ่งมีการดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

3.5.1 สํารวจจํานวนนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปีการศึกษา 2556

3.5.2 สํารวจจํานวนสถานประกอบการที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3.5.3 ขอนหนังสือจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อเก็บข้อมูลถึงวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และสถานประกอบการจํานวน 12 แห่ง

3.5.4 นำหนังสือพร้อมแบบสอบถามไปยังแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และสถานประกอบการที่ต้องการเก็บข้อมูล

3.5.5 ทำการแนะนำชี้แจงรายละเอียด แจกแบบสอบถามให้นักศึกษา และบุคลากรในสถานประกอบการตามจํานวนที่ศึกษา

3.5.6 ให้นักศึกษาและสถานประกอบการตอบแบบสอบถามและทำการจัดเก็บจํานวนแบบสอบถามคืน นักศึกษาจํานวน 155 ฉบับ สถานประกอบการ 24 ฉบับ และนำไปวิเคราะห์ข้อมูล

### 3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาในครั้งนี้วิเคราะห์ข้อมูลที่เกิดขึ้นรวบรวมได้จากแบบสอบถาม ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติโดยมีสถิติที่ใช้ในการศึกษาดังนี้

#### 3.6.1 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่

1. ค่าร้อยละ ใช้สูตร (ล้วน และอังคณา, 2538)

$$P = \frac{f}{n} \times 100$$

เมื่อ	P	แทน	ค่าร้อยละ
	f	แทน	ค่าความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงให้เป็นค่าร้อยละ
	n	แทน	จำนวนความถี่ทั้งหมด

2. ค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean) (พิสมัย, 2553)

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ	$\bar{x}$	แทน	ค่าคะแนนเฉลี่ย
	$\sum x$	แทน	ค่าความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงให้เป็นร้อยละ
	N	แทน	จำนวนความถี่ทั้งหมด

3. ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) (พิชิต, 2538)

$$S.D. = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ	S	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง
	N	แทน	จำนวนข้อมูล
	$\sum x^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง
	$(\sum x)^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

### 3.6.2 สถิติที่ใช้ในการหาคุณภาพเครื่องมือ ได้แก่

1. การหาความเที่ยงตรง โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง

(ถ้วน และอังคณา : 2531)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องมีค่าอยู่ระหว่าง -1 ถึง +1

$\sum R$  แทน ผลรวมของคะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

2. การหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (ทรงศักดิ์ : 2551)

$$r_{xy} = \frac{N \sum XY - \sum X \sum Y}{\sqrt{[N \sum X^2 - (\sum X)^2][N \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

$r_{xy}$  แทน สัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ

n แทน จำนวนนักศึกษาที่ทำแบบทดสอบ

$\sum X$  แทน ชุดของคะแนนจากการวัดตัวแปร X

$\sum Y$  แทน ชุดของคะแนนจากการวัดตัวแปร Y



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

ในการศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหาร และด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม กับนักศึกษากลุ่มเป้าหมายจำนวน 155 คน และบุคลากรในสถานประกอบการจำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คน ผู้ศึกษาได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

#### 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ตอนที่ 1 วิเคราะห์ลักษณะบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง ตามตัวแปร เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงาน/แผนก โดยแจกแจงความถี่และค่าร้อยละ นำเสนอในรูปแบบตารางและความเรียง ปรากฏตามตารางที่ 4.1 และ 4.2

ตารางที่ 4.1 จำนวนและค่าร้อยละ ตามลักษณะบุคคล ของนักศึกษากลุ่มตัวอย่าง

ตัวแปรที่ศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	64	41.29
หญิง	91	58.71
รวม	155	100.00
<b>อายุ</b>		
15-17 ปี	69	44.52
18-20 ปี	84	54.19
21-23 ปี	2	1.29
รวม	155	100.00



ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ตัวแปรที่ศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3	119	76.77
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 2	36	23.23
รวม	155	100.00

จากตารางที่ 4.1 แสดงว่าลักษณะบุคคล ของนักศึกษาในกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 155 คน สามารถจำแนกได้ ดังนี้

เพศ พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 58.71 และเพศชาย จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 41.29

อายุ พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ อายุ 18-20 ปี จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 54.19 อายุ 15 -17 ปี จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 44.52 และอายุ 21-23 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.29 ตามลำดับ

การศึกษา พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 จำนวน 119 คน คิดเป็นร้อยละ 76.77 และศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 2 จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 23.23

ตารางที่ 4.2 จำนวนและค่าร้อยละ ตามลักษณะบุคคลากรในสถานประกอบการกลุ่มตัวอย่าง

ตัวแปรเพศ	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	10	41.67
หญิง	14	58.33
รวม	24	100.00
<b>อายุ</b>		
21-23 ปี	2	8.33
24-26 ปี	22	91.67
รวม	24	100.00
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	6	25.00
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	4	16.67
ปริญญาตรี	13	54.17
อื่นๆ	1	4.17
รวม	24	100.00
<b>หน่วยงาน/แผนก</b>		
งานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	9	37.50
งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	7	29.17
อื่นๆ (ฝ่ายบุคคล)	8	33.33
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.2 แสดงว่า ลักษณะบุคคล ของบุคลากรในสถานประกอบการ กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คน สามารถจำแนกได้ดังนี้

เพศ พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 58.33 และเพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67

อายุ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ อายุ 24-26 ปี จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 91.67 อายุ 21-23 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33

การศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 54.17 จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 2 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 และอื่นๆ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 ตามลำดับ

หน่วยงาน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทำงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 ทำงานอื่น ๆ (ฝ่ายบุคคล) จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และทำงานด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 29.17 ตามลำดับ

**4.1.2 ตอนที่ 2** ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

**ตารางที่ 4.3** ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)			
สมรรถนะหลัก	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ	3.50	.57	มาก
2. ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงาน และลูกค้า	3.32	.51	ปานกลาง
3. ทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม	3.28	.58	ปานกลาง
4. ปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะ ในสถานที่ทำงาน	3.24	.57	ปานกลาง
5. ปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัย และสุขอนามัย	3.21	.59	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.31</b>	<b>.27</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตาราง 4.3 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 1 ข้อ ระดับปานกลาง 4 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือรักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ ( $\bar{X} = 3.50$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า ( $\bar{X} = 3.32$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ( $\bar{X} = 3.21$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.4 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)

สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว	3.66	.50	มาก
2. ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้	3.65	.48	มาก
3. รับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบ อย่างปลอดภัย	3.61	.49	มาก
4. ใช้วิธีการเก็บรักษาความปลอดภัยมาตรฐาน ในการเก็บรักษาอาหาร	3.60	.52	มาก
5. นำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร	3.52	.58	มาก
6. รับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว	3.45	.56	มาก
7. ทำงานธุรกิจเบื้องต้นทั่วไป	3.28	.59	ปานกลาง
8. ส่งเสริมสินค้าและการบริการด้านการบริการ	3.26	.57	ปานกลาง
9. จัดเตรียมอาหาร สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร	3.24	.59	ปานกลาง
10. เตรียมอาหารและรักษาจัดเก็บอาหาร อย่างถูกต้องลักษณะ	3.20	.59	ปานกลาง
11. อ่านและตีความวิธีใช้ ข้อเสนอนะแผนผัง ต่างๆ	3.17	.65	ปานกลาง
12. สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทางโทรศัพท์	3.16	.64	ปานกลาง

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

(n = 155)

สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
13. รับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียน ของลูกค้า	3.16	.60	ปานกลาง
14. ให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้	3.14	.64	ปานกลาง
15. พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้	2.62	.91	ปานกลาง
รวม	3.31	.23	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.4 พบว่า พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 6 ข้อ ระดับปานกลาง 9 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ( $\bar{X} = 3.66$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้ ( $\bar{X} = 3.65$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้ ( $\bar{X} = 2.62$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.5 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะ ตามหน้าที่  
ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)

สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ใช้วิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้ว อย่างปลอดภัย	3.88	.78	มาก
2. จัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง	3.48	.62	มาก
3. จัดเตรียมอาหารประเภทซूप	3.46	.67	มาก
4. จัดเตรียมและทำอาหารทะเล	3.45	.59	มาก
5. จัดเตรียมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3.43	.59	มาก
6. จัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ	3.30	.66	ปานกลาง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

(n = 155)

สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
7. จัดเตรียมแซนด์วิชประเภทต่าง ๆ	3.30	.62	ปานกลาง
8. จำแนกและเตรียมเนื้อสัตว์ต่าง ๆ	3.28	.56	ปานกลาง
9. จัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม	3.26	.64	ปานกลาง
10. จัดเตรียมเนื้อแล้วเป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด	3.25	.62	ปานกลาง
11. ดูแลตรวจตราการปฏิบัติงานในที่ทำงาน	3.20	.63	ปานกลาง
12. จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น	3.16	.68	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.37</b>	<b>.32</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 4.5 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพ อาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.37$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 5 ข้อ ระดับปานกลาง 7 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใช้วิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.88$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ จัดเตรียมผักไข่และอาหารประเภทแป้ง ( $\bar{X} = 3.48$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น ( $\bar{X} = 3.16$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.6 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)

สมรรถนะหลัก	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า	3.75	.74	มาก
2. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน	3.75	.74	มาก
3. นักศึกษาทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม	3.58	.58	มาก

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

(n = 24)			
สมรรถนะหลัก	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
4. นักศึกษารักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ	3.42	.72	มาก
5. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบ ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย	3.38	.71	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.58</b>	<b>.59</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.6 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.58$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 4 ข้อ ระดับปานกลาง 1 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า ( $\bar{X} = 3.75$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ( $\bar{X} = 3.75$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ( $\bar{X} = 3.38$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.7 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)			
สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบ อย่างปลอดภัย	3.79	.66	มาก
2. นักศึกษารับและจัดเก็บอาหารและ เครื่องใช้ในครัว	3.71	.75	มาก
3. นักศึกษาใช้เทคนิคประกอบอาหาร	3.67	.48	มาก
4. นักศึกษาทำความสะอาดและ รักษาเครื่องใช้ในครัว	3.63	.65	มาก

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

(n = 24)			
สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
5. นักศึกษาใช้วิธีการเก็บรักษาความปลอดภัย มาตรฐานในการเก็บรักษาอาหาร	3.54	.72	มาก
6. นักศึกษาทำงานธุรกิจเบื้องต้นทั่วไป	3.50	.66	มาก
7. นักศึกษาเตรียมอาหารและรักษา จัดเก็บอาหารอย่างถูกต้องลักษณะ	3.50	.66	มาก
8. นักศึกษาส่งเสริมสินค้าและการบริการ ด้านการบริการ	3.38	.58	ปานกลาง
9. นักศึกษาสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ทางโทรศัพท์	3.33	.56	ปานกลาง
10. นักศึกษาจัดเตรียมอาหารสินค้า และผลิตภัณฑ์อาหาร	3.33	.76	ปานกลาง
11. นักศึกษาอ่านและตีความวิธีใช้ ข้อเสนอแนะ แผนผังต่าง ๆ	3.17	.56	ปานกลาง
12. นักศึกษานำเสนอจัดแสดงสินค้า และผลิตภัณฑ์อาหาร	3.04	.69	ปานกลาง
13. นักศึกษาให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้	3.00	.51	ปานกลาง
14. นักศึกษาพูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้	2.71	.81	ปานกลาง
15. นักศึกษารับคำร้องเรียนและแก้ปัญหา คำร้องเรียนของลูกค้า	2.69	.81	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.35</b>	<b>.47</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 4.7 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะ  
ร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง  
( $\bar{X} = 3.35$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 7 ข้อ ระดับปานกลาง 8 ข้อ ข้อที่มี  
ค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.79$ ) ซึ่งอยู่ใน  
ระดับมาก รองลงมาคือ นักศึกษารับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว ( $\bar{X} = 3.71$ ) ซึ่งอยู่ใน



ระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาพูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้ ( $\bar{X} = 2.71$ ) และนักศึกษารับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า ( $\bar{X} = 2.69$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.8 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)

สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง	3.71	.62	มาก
2. นักศึกษาจัดเตรียมแซนด์วิชประเภทต่างๆ	3.71	.55	มาก
3. นักศึกษาใช้วิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย	3.67	.70	มาก
4. นักศึกษาจำแนกและเตรียมเนื้อสัตว์ต่างๆ	3.63	.65	มาก
5. นักศึกษาจัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น	3.54	.59	มาก
6. นักศึกษาจัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ	3.50	.72	มาก
7. นักศึกษาจัดเตรียมและทำอาหารทะเล	3.42	.72	มาก
8. นักศึกษาดูแลตรวจตราการปฏิบัติงานในที่ทำงาน	3.38	.77	ปานกลาง
9. นักศึกษาจัดเตรียมอาหารประเภทซूप	3.38	.77	ปานกลาง
10. นักศึกษาจัดเตรียมเนื้อแล่เป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด	3.33	.76	ปานกลาง
11. นักศึกษาจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3.17	.70	ปานกลาง
12. นักศึกษาจัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม	3.13	.80	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.46</b>	<b>.53</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.8 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.46$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 7 ข้อ ระดับปานกลาง 5 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง ( $\bar{X} = 3.71$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก

รองลงมาคือ นักศึกษาจัดเตรียมแซนวิชประเภทต่างๆ ( $\bar{X} = 3.71$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม ( $\bar{X} = 3.13$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

**4.1.3 ตอนที่ 3** ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

**ตารางที่ 4.9** ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)			
สมรรถนะหลัก	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ	3.59	.56	มาก
2. ดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียนความปลอดภัย	3.58	.52	มาก
3. ทำงานในสภาพสังคมที่หลากหลายได้	3.57	.50	มาก
4. ปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน	3.53	.53	มาก
5. มีความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ	3.42	.57	มาก
<b>รวม</b>	<b>3.45</b>	<b>.31</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.9 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.45$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 5 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ( $\bar{X} = 3.59$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียนความปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.58$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ มีความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ ( $\bar{X} = 3.42$ ) ตามลำดับ ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4.10 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)

สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม	3.53	.54	มาก
2. รับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า	3.47	.55	มาก
3. ส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ	3.46	.56	มาก
4. ติดต่อประสานงานทางธุรกิจสำหรับการบริการ	3.46	.57	มาก
5. จัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ	3.39	.53	ปานกลาง
6. ปฏิบัติงานธุรการทั่วไป	3.37	.71	ปานกลาง
7. รับและจัดเก็บสินค้าตามระเบียบ อย่างปลอดภัย	3.30	.57	ปานกลาง
8. ดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัว กับพื้นที่บริการอาหาร	3.30	.57	ปานกลาง
9. สื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.26	.59	ปานกลาง
10. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้	2.95	.85	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.35</b>	<b>.27</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 4.10 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.35$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 4 ข้อ ระดับปานกลาง 6 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม ( $\bar{X} = 3.53$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ รับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า ( $\bar{X} = 3.47$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้ ( $\bar{X} = 2.95$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.11 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่  
ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)

สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์	3.70	.69	มาก
2. จัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์	3.54	.57	มาก
3. ทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร	3.54	.55	มาก
4. รับรายการอาหารตามสั่งและให้บริการที่โต๊ะอาหาร	3.41	.56	มาก
5. ให้คำแนะนำแก่ลูกค้าในเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม	3.34	.55	ปานกลาง
6. สามารถใช้ระบบตู้แช่และที่เก็บไวน์	3.30	.60	ปานกลาง
7. ให้บริการด้านอาหารในห้องพัก	3.27	.58	ปานกลาง
8. ให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่างๆ	3.25	.72	ปานกลาง
9. จัดการการบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบ	3.23	.71	ปานกลาง
10. ดำเนินการด้านการเงินสำหรับการสั่งซื้อสินค้าและบริการ	3.23	.56	ปานกลาง
11. เตรียมการและเสิร์ฟอาหารค็อกเทลได้	3.22	.64	ปานกลาง
12. จำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ	3.12	.70	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.36</b>	<b>.28</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 4.11 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.36$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 4 ข้อ ระดับปานกลาง 8 ข้อ ข้อที่มี

ค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ( $\bar{X} = 3.70$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ จัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ ( $\bar{X} = 3.54$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ จำนวนเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ ( $\bar{X} = 3.12$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.12 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)

สมรรถนะหลัก	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน	3.71	.55	มาก
2. นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ	3.63	.58	มาก
3. นักศึกษามีความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ	3.63	.65	มาก
4. นักศึกษาทำงานในสภาพสังคมที่หลากหลายได้	3.46	.83	มาก
5. นักศึกษาดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบความปลอดภัย	3.42	.58	มาก
<b>รวม</b>	<b>3.57</b>	<b>.53</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.12 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.57$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 5 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ( $\bar{X} = 3.71$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้ร่วมงาน และลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ( $\bar{X} = 3.63$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบความปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.42$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4.13 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)

สมรรถนะทั่วไป	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร	3.67	.56	มาก
2. นักศึกษารับและจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย	3.63	.58	มาก
3. นักศึกษาพัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม	3.50	.72	มาก
4. นักศึกษาปฏิบัติงานธุรการทั่วไป	3.42	.78	มาก
5. นักศึกษาส่งเสริมการบริการ สินค้า และการต้อนรับ	3.38	.65	ปานกลาง
6. นักศึกษาติดต่อประสานงานทางธุรกิจสำหรับการบริการ	3.33	.76	ปานกลาง
7. นักศึกษาสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.13	.80	ปานกลาง
8. นักศึกษาจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ	3.13	.74	ปานกลาง
9. นักศึกษารับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า	3.00	.72	ปานกลาง
10. นักศึกษาสื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้	2.83	.64	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.30</b>	<b>.51</b>	<b>ปานกลาง</b>

ตารางที่ 4.13 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.30$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 4 ข้อ ระดับปานกลาง 6 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร ( $\bar{X} = 3.67$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ นักศึกษาจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย

( $\bar{X} = 3.63$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาสื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้ ( $\bar{X} = 2.83$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

**ตารางที่ 4.14** ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)			
สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร	3.42	.88	มาก
2. นักศึกษาสามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์	3.33	.96	ปานกลาง
3. นักศึกษาให้บริการด้านอาหารในห้องพัก	3.25	.90	ปานกลาง
4. นักศึกษาจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์	3.25	.99	ปานกลาง
5. นักศึกษาสามารถใช้ระบบตู้แช่และที่เก็บไวน์	3.21	.98	ปานกลาง
6. นักศึกษารับรายการอาหารตามสั่งและให้บริการที่โต๊ะอาหาร	3.13	.95	ปานกลาง
7. นักศึกษาดำเนินการด้านการเงินสำหรับการสั่งซื้อสินค้าและบริการ	2.83	.92	ปานกลาง
8. นักศึกษาจัดการการบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบ	2.83	.96	ปานกลาง
9. นักศึกษาให้คำแนะนำแก่ลูกค้าในเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม	2.83	1.05	ปานกลาง
10. นักศึกษาเตรียมการและเสิร์ฟอาหารค็อกเทลได้	2.79	.93	ปานกลาง
11. นักศึกษาให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่าง ๆ	2.75	.85	ปานกลาง

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

(n = 24)			
สมรรถนะตามหน้าที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
12. นักศึกษาจำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ ในพื้นที่บริการ	2.75	.85	ปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>3.06</b>	<b>.77</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 4.14 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.06$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมาก 1 ข้อ ระดับปานกลาง 11 ข้อ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร ( $\bar{X} = 3.42$ ) ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ นักศึกษาสามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ( $\bar{X} = 3.33$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาจำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ ( $\bar{X} = 2.75$ ) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

#### 4.1.4 ตอนที่ 4 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม

ตารางที่ 4.15 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

(n = 155)			
ประสิทธิภาพสมรรถนะ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
ด้านการผลิตอาหาร			
1. สมรรถนะทั่วไป	3.61	.50	มาก
2. สมรรถนะหลัก	3.59	.51	มาก
3. สมรรถนะตามหน้าที่	3.55	.52	มาก
ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม			
1. สมรรถนะหลัก	3.54	.51	มาก
2. สมรรถนะทั่วไป	3.48	.54	มาก



ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

(n = 155)			
ประสิทธิผลสมรรถนะ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
3. สมรรถนะตามหน้าที่	3.37	.59	ปานกลาง

ตารางที่ 4.15 พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.61$ ) สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.59$ ) และสมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.55$ ) ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.54$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.48$ ) และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.37$ )

ตารางที่ 4.16 ประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

(n = 24)			
ประสิทธิผลสมรรถนะ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
ด้านการผลิตอาหาร			
1. สมรรถนะหลัก	3.63	.49	มาก
2. สมรรถนะทั่วไป	3.63	.49	มาก
3. สมรรถนะตามหน้าที่	3.42	.58	มาก
ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม			
1. สมรรถนะหลัก	3.71	.46	มาก
2. สมรรถนะทั่วไป	3.46	.66	มาก
3. สมรรถนะตามหน้าที่	3.17	.87	ปานกลาง

ตารางที่ 4.16 พบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นเกี่ยวกับประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.63$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.63$ ) และสมรรถนะตาม

หน้าที่ ( $\bar{X} = 3.42$ ) ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมากสมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.71$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.46$ ) และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.17$ )

## 4.2 การอภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านอาหารและการบริการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

4.2.1 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

4.2.1.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า สมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ ( $\bar{X} = 3.50$ ) สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ( $\bar{X} = 3.66$ ) สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.37$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ใช้วิธีการรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.88$ )

4.2.1.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า นักศึกษามีระดับสมรรถนะสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.58$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า ( $\bar{X} = 3.75$ ) สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.35$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย ( $\bar{X} = 3.79$ ) สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.46$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง ( $\bar{X} = 3.71$ )

4.2.2 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

4.2.2.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า สมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.54$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ( $\bar{X} = 3.59$ ) สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.35$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม ( $\bar{X} = 3.53$ )

สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.36$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ( $\bar{X} = 3.70$ )

4.2.2.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า นักศึกษามีระดับสมรรถนะสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.57$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ( $\bar{X} = 3.71$ ) สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.30$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือนักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างตนเองคร่ำกับพื้นที่บริการอาหาร ( $\bar{X} = 3.67$ ) สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.06$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร ( $\bar{X} = 3.42$ )

4.2.3 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวะ ด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

4.2.3.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวะ ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.61$ ) สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.59$ ) และสมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.55$ ) ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.54$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.48$ ) และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.37$ )

4.2.3.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวะ ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.63$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.63$ ) และสมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.42$ ) ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมากสมรรถนะหลัก ( $\bar{X} = 3.71$ ) สมรรถนะทั่วไป ( $\bar{X} = 3.46$ ) และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่ ( $\bar{X} = 3.17$ )

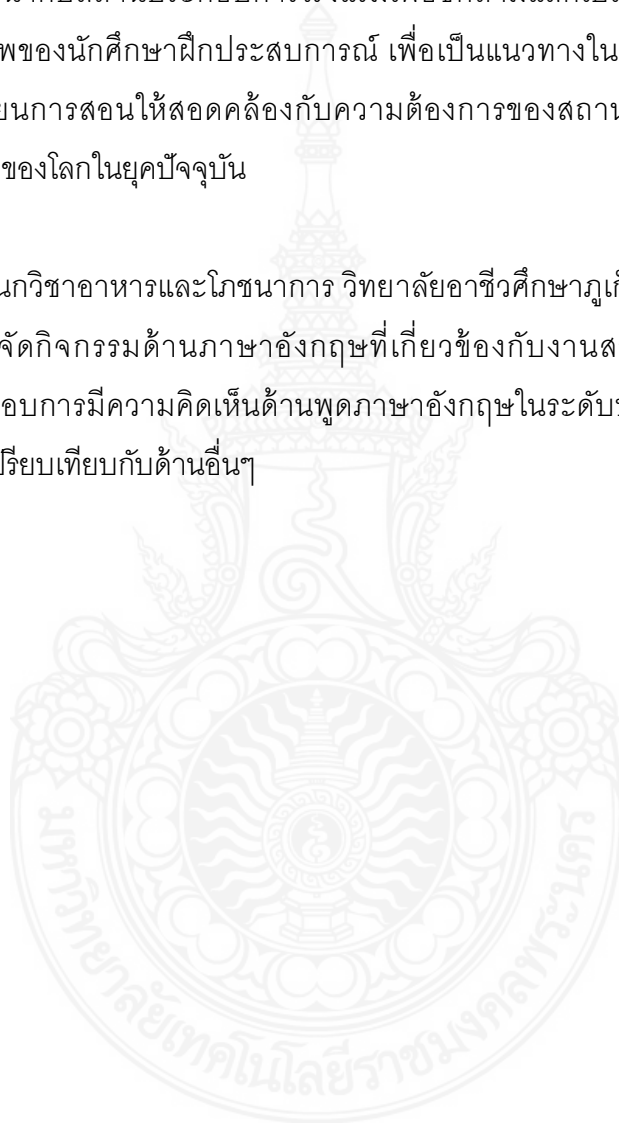
### 4.3 ข้อเสนอแนะ

4.3.1 แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ควรมีการนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์อย่างน้อย 2 ครั้งต่อภาคการศึกษาที่มีการฝึกประสบการณ์ เพื่อซักถามปัญหา

จากนักศึกษาระหว่างระยะเวลาฝึกประสบการณ์ เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอน  
เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ทักษะที่เพิ่มขึ้น

4.3.2 แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ควรมีการนิเทศ  
หรือจัดการสัมมนา กับสถานประกอบการโรงแรมเพื่อซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับ  
สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาฝึกประสบการณ์ เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงพัฒนา  
หลักสูตรการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและทันต่อ  
การเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคปัจจุบัน

4.3.3 แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ควรเน้นและเสริมสร้าง  
ความรู้ ทักษะ จัดกิจกรรมด้านภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานสาขาอาหาร ซึ่งนักศึกษา  
และสถานประกอบการมีความคิดเห็นด้านพุดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้ อยู่ในระดับ  
ที่น้อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับด้านอื่นๆ



## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยสำรวจความคิดเห็น ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

#### 5.1 สรุปผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหาร และด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ปรากฏผลดังนี้

5.1.1 การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างพบว่า เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย นักศึกษาอายุระหว่าง 18-20 ปี ซึ่งศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 และศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 2 แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ส่วนสถานประกอบการ พบว่า เพศชายและเพศหญิงใกล้เคียงกัน อายุระหว่าง 24-26 ปี ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี หน่วยงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและอื่น ๆ ฝ้ายบุคคล ตามลำดับ ซึ่งเป็นสถานประกอบการโรงแรม

5.1.2 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้

5.1.2.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า สมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุดคือ ปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.31$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุดคือ พู

อังกฤษในระดับปฏิบัติการได้ สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.37$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ใช้วิธีการรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น

5.1.2.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า นักศึกษามีระดับสมรรถนะสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.58$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.35$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษารับสินค้าจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษารับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.46$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม

5.1.3 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้

5.1.3.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า สมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.54$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ มีความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.35$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้ สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.36$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ จำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ

5.1.3.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า นักศึกษามีระดับสมรรถนะสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.57$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบความปลอดภัย สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.30$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างตนเองครวักับพื้นที่บริการอาหาร ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ นักศึกษาสื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้ สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ใน

ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.06$ ) ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุดคือ นักศึกษาจำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ

5.1.4 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้

5.1.4.1 นักศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะหลัก และสมรรถนะตามหน้าที่ ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่

5.1.4.2 สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่

## 5.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

5.2.1 ควรทำการศึกษาเรื่องระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านอาหารและการบริการ ณ สถานศึกษาอื่น เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมความรู้ ทักษะให้แก่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ก่อนออกฝึกประสบการณ์จริง

5.2.2 ควรทำการศึกษาเพื่อติดตามผลก่อนและหลังด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนของนักศึกษาฝึกประสบการณ์ เพื่อเป็นแนวทางในการเตรียมความพร้อมของนักศึกษารุ่นต่อไป

5.2.3 ควรทำการศึกษาในประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น งานส่วนแม่บ้าน

## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2554). **มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน**. สถาบันพัฒนานาบุคลากรการท่องเที่ยว
- กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก** กลุ่มงานผู้ฝึก. (2550). **ขวัญแก้ว วัชโรทัย**. (2524). **วิวัฒนาการและศิลปะในการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มเมนูอาหาร** กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.
- ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. (2548). **การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชม ศรีสะอาด. 2553. **การวิจัยเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 8. บริษัทสุวีริยาสาส์นจำกัด. กรุงเทพฯ.
- ชลลดา มงคลวนิช และพัชรีพร เทียมสิงห์. (2550). **คุณลักษณะของนักศึกษาโครงการสหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมบริการ**. วารสารกระแสวัฒนธรรม, 8(13), 20.
- ดารารัตน์ มีสีผ่อง. ( 2545) **คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ**.
- ทรงศักดิ์ ภูสีอ่อน. (2551). **การประยุกต์ใช้ SPSS วิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย**. ประสานการพิมพ์. กาศิรินทร์.
- วิติมา ประภากรเกียรติ. (2548), **คุณภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต ที่สถานประกอบการต้องการ**. กรุงเทพมหานคร
- พิชิต ฤทธิจัญญ. (2538). **หลักการวัดและประเมินผลการศึกษา**. เฮาส์ออฟเคอรัมีส์. กรุงเทพฯ.
- ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ. 2538 . **เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร. สุวีริยาสาส์น.
- วิเชียร เกตตุสิงห์.( 2530). **หลักการสร้างและวิเคราะห์เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย**. ไทยวัฒนาพานิชย์. กรุงเทพมหานคร.
- วัฒนา บุญปริตร. (2548). **คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการโรงแรมและการบริการ**.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2545). **โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ**
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2546). **โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง**.
- สมพล ชาวประเสริฐ. (2546). **การตลาดบริการ**. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.



## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

สนทยา เขมวิรัตน์. (2548). **คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพัฒนศึกษการพระนคร ตามความคาดหวังของผู้บริหารสถานประกอบการ.**

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

สุธีรา เป่าโกศสถิตย์ และคณะ. (2545). เอกสารการวิจัย เรื่อง **คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว.** กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

สัมพันธ์ หลงพิมาย. (2554). **แนวทางการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี ตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน :** มหาวิทยาลัยนเรศวร

อุทุมพร สุขสุเมธ. (2540). **คุณลักษณะของผู้สำเร็จอาชีวศึกษา สาขาบริหารธุรกิจตามความต้องการของสถานประกอบการในเขตนิคมอุตสาหกรรมบางชัน.**

วิทยานิพนธ์

ศศ.ม., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.

อนุพันธ์ กิจพันธ์พานิช. (2538). **รวมความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรม The Hotel.** กรุงเทพฯ: ฮิวแมน เฮอริเทจ.

เอนก สุวรรณบัณฑิต และภาสกร อุดุลพัฒน์กิจ. (2548). **จิตวิทยาบริการ Service Psychology.**

กรุงเทพฯ : อุดุลพัฒน์กิจ.

## ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ราชานามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา  
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์  
ภาคผนวก ค เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

## รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

1. นายสุนทร พลรงค์  
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
2. นางกาญจนา ทรงแยศ  
ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
3. นายภชภณ ชนะปราชญ์  
ตำแหน่ง นายกสมาคมพ่อครัวไทยจังหวัดภูเก็ต
4. นายประชุม ใจตรง  
ตำแหน่ง อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทยจังหวัดภูเก็ต
5. นายเอกนรินทร์ อุดมลาภ  
ตำแหน่ง Restaurant Manager Catch Beach club



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๕๐๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๖ มีนาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณสุนทร พลรงค์

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมีศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้นายภวัต พฤกษ์รักษ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๒๓๐๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๕๐๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๖ มีนาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย  
เรียน คุณกาญจนา ทรงยศ

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมีศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนายภวัต พฤกษ์รักษ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๒๓๐๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๕๐๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๖๙ มีนาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณภชฌน ชนะปราษฎ์

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมีศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนายภวัต พฤกษ์รักษ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๒๓๐๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๓ มีนาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณประมุข ใจตรง

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมีศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้นายภวัต พฤกษ์รักษ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๒๓๐๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๕๐๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๗ มีนาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณเอกนรินทร์ อุดมลาภ

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๓๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมีศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนายภวัต พฤกษ์รักษ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๒๓๐๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๑๗/๕๗

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๕ กันยายน ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร ดังนี้

๑. นักศึกษาระดับ ปวช.๓ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ
๒. นักศึกษาระดับ ปวส.๒ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญากัณฑ์ ก่อาริโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๗ ๑๑

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมดุสิตลาгуน่า ภูเก็ต

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่อาริโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชาววิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

รสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๔๑.๐๓/ ๑๗๐๑

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมเลอเมอริเดียน ภูเก็ต บีชีรีสอร์ท

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๗๐๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมโนโวเทลป่าตอง

ด้วยนายภวัต พุกษารักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาเขียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พุกษารักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาเขียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเชฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อกับนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๑

สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๗๐๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมเซ็นทารา กระรนริสอร์ท ภูเก็ต

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๗๑๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๗

สิงหาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมอังกษนาลากูนาภูเก็ต

ด้วยนายภวัต พุกษารักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พุกษารักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่อาริโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๖๗๐๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรม Club Mad

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
  ๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว
- จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗

สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๗/๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมฮิลตัน อาเคเดีย รีสอร์ท แอนด์ สปา

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่ออารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๙๐๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมกะรนภูเก็ตนาคา รีสอร์ท แอนด์ สปา

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญากัณฑ์ กือารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๗๐๑

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗

สิงหาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมเดอะโบ๊ทเฮ้าส์

ด้วยนายภวัต พุกชารักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ท โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พุกชารักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ท ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญากัณฑ์ ก่อาริโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๗๑๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมดิโอล์ด ภูเก็ต คาร์อน บีชรีสอร์ท

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร ก่ออารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๙10๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๑

สิงหาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรมพีชฮิลล์

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๕๗

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๐๗ ๐๑

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล โรงแรม Sleep With Me

ด้วยนายภวัต พฤกษ์รักษ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๕๗๐๗๐๓๕๐๓-๕ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภวัต พฤกษ์รักษ์ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ กับกลุ่มประชากร จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล หรือหัวหน้าฝ่ายบุคคล
๒. หัวหน้าเซฟ หรือผู้ดูแลนักศึกษาในการฝึกประสบการณ์ในครัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๗๖๕ ๒๔๒๗

ภาคผนวก ค  
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา



## แบบสอบถามสำหรับสถานประกอบการ

### แบบสอบถามเพื่อการศึกษา

#### เรื่อง สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและการบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้สอบถามระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียนสาขารูรกีจโรงแรม ผู้ศึกษาหวังเป็นอย่างยิ่งจะได้รับการอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีในการตอบแบบสอบถาม ซึ่งคำตอบของท่านจะถือว่าเป็นความลับและจะนำไปประกอบในการศึกษาเท่านั้น

การตอบแบบสอบถามนี้ ใช้เพื่อการศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม จะไม่มีผลกระทบจากการตอบแบบสอบถามแต่ประการใดและการเสนอผลการวิจัยเป็นภาพโดยรวมเท่านั้น โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 5 ส่วน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ตอบแบบสอบถามสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านอาหารและการบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารูรกีจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารูรกีจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารูรกีจโรงแรม

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ตอบแบบสอบถาม สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

ตอนที่ 1 ลักษณะบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง
2. อายุ ( ) 15-17 ปี ( ) 18-20 ปี ( ) 21-23 ปี ( ) 24-26 ปี ( ) 27ขึ้นไป
3. ระดับการศึกษา ( ) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 ( ) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นที่ 2

ตอนที่ 2 สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- 5 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มากที่สุด
- 4 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มาก
- 3 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ ปานกลาง
- 2 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อย
- 1 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อยที่สุด

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และ สมรรถนะตามหน้าที่ <u>ด้านการผลิตอาหาร</u>	ระดับสมรรถนะวิชาชีพ ด้านการผลิตอาหาร				
	5	4	3	2	1
<b>สมรรถนะหลัก</b>					
1.ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า					
2.ทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางสังคม					
3.ปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย					
4.ปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน					
5.รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ					
<b>สมรรถนะทั่วไป</b>					
1.สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ เช่นทางโทรศัพท์ ฯลฯ					
2.ทำงานธุรการเบื้องต้น					
3.ส่งเสริมสินค้าและงานบริการด้านการบริการ					
4.ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว					
5.เตรียมและเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ					

สมรรถนะทั่วไป	5	4	3	2	1
6. ใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้					
7. ใช้วิธีการรักษาความปลอดภัยมาตรฐานในการเก็บรักษาอาหาร					
8. จัดเตรียมอาหาร สิ้นค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร					
9. นำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร					
10. รับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย					
11. รับและจัดเก็บอาหาร เครื่องใช้ในครัว					
12. รับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาของลูกค้า					
13. อ่านและตีความ วิธีใช้ ข้อเสนอแนะแผนผังต่างๆ					
14. พูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้					
15. ให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้					
<b>สมรรถนะตามหน้าที่</b>					
1. ดูแลตรวจตราการปฏิบัติงานในที่ทำงาน					
2. จำแนกและเตรียมเนื้อสัตว์ต่างๆ					
3. ใช้วิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย					
4. จัดเตรียมอาหารประเภทซूप					
5. จัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง					
6. จัดเตรียมแซนวิชประเภทต่างๆ					
7. จัดเตรียมเนื้อแล่เป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด					
8. จัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ					
9. จัดเตรียมและทำอาหารทะเล					
10. จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น					
11. จัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม					
12. จัดเตรียมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่					

ตอนที่ 3 สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- 5 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มากที่สุด
- 4 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มาก
- 3 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ ปานกลาง
- 2 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อย
- 1 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อยที่สุด

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และ สมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	ระดับสมรรถนะวิชาชีพ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม				
	5	4	3	2	1
<b>สมรรถนะหลัก</b>					
1.ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ					
2.ทำงานในสภาพสังคมที่หลากหลายได้					
3.ดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัย					
4.ปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะของสถานที่ทำงาน					
5.มีความรู้ตามที่ได้ศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการ					
<b>สมรรถนะทั่วไป</b>					
1.สื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
2. ปฏิบัติงานธุรการทั่วไป					
3.ส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ					
4.รับและจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย					
5.ติดต่อประสานงานทางธุรกิจสำหรับการบริการ					

สมรรถนะทั่วไป	5	4	3	2	1
6. ดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร					
7. จัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ					
8. พัฒนาและรักษาอาหารและเครื่องดื่ม					
9. รับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า					
10. สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้					
<b>สมรรถนะตามหน้าที่</b>					
1. ทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร					
2. สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์					
3. สามารถใช้ระบบตู้แช่และที่เก็บไวน์					
4. เตรียมและเสิร์ฟอาหาร ค็อกเทลได้					
5. ให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่างๆ					
6. จำหน่ายเครื่องดื่มสุรา แอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ					
7. จัดบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบ					
8. จัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์					
9. รับรายการอาหารตามสั่งและให้บริการที่โต๊ะอาหาร					
10. ให้คำแนะนำแก่ลูกค้าในเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม					
11. ดำเนินการด้านการเงินสำหรับการสั่งซื้อสินค้าและบริการ					
12. ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก					



ตอนที่ 4 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ในด้าน

ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- 5 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มากที่สุด
- 4 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มาก
- 3 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ ปานกลาง
- 2 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อย
- 1 มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อยที่สุด

ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม	ระดับประสิทธิภาพ				
	5	4	3	2	1
<b>ประสิทธิภาพด้านการผลิตอาหาร</b>					
1.สมรรถนะหลัก					
2.สมรรถนะทั่วไป					
3.สมรรถนะตามหน้าที่					
<b>ประสิทธิภาพด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b>					
1.สมรรถนะหลัก					
2.สมรรถนะทั่วไป					
3.สมรรถนะตามหน้าที่					

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

.....

.....

.....

.....

.....

## แบบสอบถามสำหรับสถานประกอบการ

### แบบสอบถามเพื่อการศึกษา

เรื่อง สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการของนักศึกษา  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นการเก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้สอบถามระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาชีวศึกษาสาขาธุรกิจโรงแรม ผู้ศึกษาหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับการอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีในการตอบแบบสอบถาม ซึ่งคำตอบของท่านจะถือว่าเป็นความลับและจะนำไปประกอบในการศึกษาเท่านั้น

การตอบแบบสอบถามนี้ ใช้เพื่อการศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม จะไม่มีผลกระทบจากการตอบแบบสอบถามแต่ประการใดและการเสนอผลการวิจัยเป็นภาพโดยรวมเท่านั้น โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 5 ส่วน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ตอบแบบสอบถามสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา สาขาธุรกิจโรงแรม

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ





ตอนที่ 2 สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และ สมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ด้านสมรรถนะร่วม วิชาชีพสาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิต อาหาร โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- |   |  |            |
|---|--|------------|
| 5 | นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ | มากที่สุด  |
| 4 | นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ | มาก        |
| 3 | นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ | ปานกลาง    |
| 2 | นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ | น้อย       |
| 1 | นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ | น้อยที่สุด |

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรมด้าน สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหาร	ระดับสมรรถนะวิชาชีพ ด้านการผลิตอาหาร				
	5	4	3	2	1
<b>สมรรถนะหลัก</b>					
1. นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและ ลูกค้า					
2. นักศึกษาทำงานในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายทาง สังคม					
3. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและ สุขอนามัย					
4. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ ทำงาน					
5. นักศึกษารักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ					
<b>สมรรถนะทั่วไป</b>					
1. นักศึกษาสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพเช่นโทรศัพท์ ฯลฯ					
2. นักศึกษาทำงานธุรการเบื้องต้น					
3. นักศึกษาส่งเสริมสินค้าและงานบริการด้านการบริการ					
4. นักศึกษาทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว					
5. นักศึกษาเตรียมและเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ					

สมรรถนะทั่วไป	5	4	3	2	1
6. นักศึกษาใช้เทคนิคประกอบอาหารทางการค้าเบื้องต้นได้					
7. นักศึกษาใช้วิธีการรักษาความปลอดภัยมาตรฐานในการเก็บรักษาอาหาร					
8. นักศึกษาจัดเตรียมอาหาร สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร					
9. นักศึกษานำเสนอ จัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหาร					
10. นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย					
11. นักศึกษารับและจัดเก็บอาหาร เครื่องใช้ในครัว					
12. นักศึกษารับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาของลูกค้า					
13. นักศึกษาอ่านและตีความ วิธีใช้ ข้อเสนอแนะแผนผังต่างๆ					
14. นักศึกษาพูดภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้					
15. นักศึกษาให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้					
<b>สมรรถนะตามหน้าที่</b>					
1. นักศึกษาดูแลตรวจตราการปฏิบัติงานในที่ทำงาน					
2. นักศึกษาจำแนกและเตรียมเนื้อสัตว์ต่างๆ					
3. นักศึกษาใช้วิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย					
4. นักศึกษาจัดเตรียมอาหารประเภทซูป					
5. นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง					
6. นักศึกษาจัดเตรียมแซนด์วิชประเภทต่างๆ					
7. นักศึกษาจัดเตรียมเนื้อแล่เป็นชิ้นในขนาดที่กำหนด					
8. นักศึกษาจัดเตรียมและทำอาหารประเภทไก่และเนื้อ					
9. นักศึกษาจัดเตรียมและทำอาหารทะเล					
10. นักศึกษาจัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น					
11. นักศึกษาจัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนผสม					
12. นักศึกษาจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่					

ตอนที่ 3 สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพสาขาธุรกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- 5 นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มากที่สุด
- 4 นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มาก
- 3 นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ ปานกลาง
- 2 นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อย
- 1 นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อยที่สุด

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรมด้าน สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตาม หน้าที่ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ระดับสมรรถนะวิชาชีพ ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม				
	5	4	3	2	1
<b>สมรรถนะหลัก</b>					
1. นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ					
2. นักศึกษาทำงานในสภาพสังคมที่หลากหลายได้					
3. นักศึกษาดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัย					
4. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะของสถานที่ทำงาน					
5. นักศึกษามีความรู้ตามที่ได้ศึกษามาด้านอุตสาหกรรมการบริการ					
<b>สมรรถนะทั่วไป</b>					
1. นักศึกษาสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
2. นักศึกษาปฏิบัติงานธุรการทั่วไป					
3. นักศึกษาส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ					
4. นักศึกษารับและจัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย					
5. นักศึกษาติดต่อประสานงานทางธุรกิจสำหรับการบริการ					

สมรรถนะทั่วไป	5	4	3	2	1
6. นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร					
7. นักศึกษาจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ					
8. นักศึกษาพัฒนาและรักษาอาหารและเครื่องดื่ม					
9. นักศึกษารับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า					
10. นักศึกษาสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้					
<b>สมรรถนะตามหน้าที่</b>					
1. นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร					
2. นักศึกษาสามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์					
3. นักศึกษาสามารถใช้ระบบตู้แช่และที่เก็บไวน์					
4. นักศึกษาเตรียมและเสิร์ฟอาหาร ค็อกเทลได้					
5. ให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่างๆ					
6. นักศึกษาจำหน่ายเครื่องดื่มสุรา แอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ					
7. นักศึกษาจัดบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบ					
8. นักศึกษาจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์					
9. รับรายการอาหารตามสั่งและให้บริการที่โต๊ะอาหาร					
10. นักศึกษาให้คำแนะนำแก่ลูกค้าในเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม					
11. นักศึกษาดำเนินธุรกรรมด้านการเงินสำหรับการสั่งซื้อสินค้าและบริการ					
12. นักศึกษาให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก					

**ตอนที่ 4 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม**

**คำชี้แจง:** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นของท่าน ในด้านประสิทธิภาพด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม โดยมีค่าระดับความคิดเห็น ดังนี้

- 5      นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มากที่สุด
- 4      นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ มาก
- 3      นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ ปานกลาง
- 2      นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อย
- 1      นักศึกษาฝึกประสบการณ์มีสมรรถนะวิชาชีพอยู่ในระดับ น้อยที่สุด

ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม	ระดับประสิทธิภาพ				
	5	4	3	2	1
<b>ประสิทธิภาพด้านการผลิตอาหาร</b>					
1.สมรรถนะหลัก					
2.สมรรถนะทั่วไป					
3.สมรรถนะตามหน้าที่					
<b>ประสิทธิภาพด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b>					
1.สมรรถนะหลัก					
2.สมรรถนะทั่วไป					
3.สมรรถนะตามหน้าที่					

**ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ**

.....

.....

.....

.....

.....

## ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายภวัต พฤชารักษ์  
วัน เดือน ปีเกิด 30 มกราคม 2527  
ภูมิลำเนา อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

### ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี ศึกษาศาสตร์บัณฑิต (ศษ.บ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552

### ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

พนักงานราชการ ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

