



รายงานวิจัย
แนวทางการจัดการเรียนการสอน
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
Teaching and Learning Approaches for Bachelor's Degree in
Home Economics, Food Service Industry Program

คันสนีย์ ทิมทอง
จอมขวัญ สุวรรณรักษ์
เชม อภิกัทรวโรดม

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณเงินรายได้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



รายงานวิจัย
แนวทางการจัดการเรียนการสอน
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
Teaching and Learning Approaches for Bachelor's Degree in
Home Economics, Food Service Industry Program

คันสนีย์ ทิมทอง
จอมขวัญ สุวรรณรักษ์
เชม อภิกัทรวโรดม

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณเงินรายได้
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ศันสนีย์ ทิมทอง , จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ , เขม อภิภัทรวิโรดม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการฝึกปฏิบัติงาน เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอน จำแนกตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ ตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา และเพื่อศึกษาแนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้เข้าศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ในปีการศึกษา 2555-2560 จำนวน 6 รุ่น รวมทั้งสิ้น 139 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามมีทั้งหมด 3 ตอน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน t-test

ผลการวิจัยพบว่าผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอนกับสถานภาพส่วนบุคคล จำแนกตามเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา พบว่า โดยรวมมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการฝึกงานกับสถานประกอบการ กับสถานภาพส่วนบุคคล จำแนกตามเพศ พบว่าเพศหญิงและเพศชายมีความพึงพอใจแตกต่างกัน ในด้านผู้ประสานงานผู้ดูแลการฝึก ด้านสภาพแวดล้อม และสิ่งอำนวยความสะดวก และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ ส่วนด้านสถานภาพก่อนและหลังเข้าศึกษา พบว่า มีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) มี 2 แนวทางคือ 1) แนวทางแก้ไขในการสร้างความร่วมมือของสถานประกอบการ สถานประกอบการควรให้ความร่วมมือกับสถานศึกษา ในการรับนักศึกษาเข้าฝึกงานเป็นการช่วยสถานศึกษา สถานประกอบการควรให้ความร่วมมือกับครูและอาจารย์ นักศึกษาในการศึกษาดูงานในสถานประกอบการ 2) แนวทางแก้ไขในการสร้างความร่วมมือของสถานศึกษา สถานศึกษาควรสร้างความสัมพันธ์กับสถานประกอบการ โดยออกไปพบปะทำความรู้จักกับสถานประกอบการนั้น ๆ สถานศึกษาควรจัดสัมมนาหลักสูตร และอาจารย์เพื่อให้มีระดับมาตรฐานในการเรียนการสอนเท่าเทียมกัน และพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการ

คำสำคัญ : การจัดการเรียนการสอน , โครงการความร่วมมือ , สถานประกอบการ

**Teaching and Learning Approaches for Bachelor's Degree
In Home Economics, Food Service Industry Program**

Sansanee Thimthong , Jomkhwun Suwannarak , Khame Ahiphatthrarwarodom
Home Economics of Technology , Rajamangala University of Phra Nakhon

Abstract

The objective of this research was to study the satisfactions of students attending Bachelor's Degree in Home Economics, Food Service Industry Program (2-year transfer program in cooperation with enterprises). To compare the satisfaction of teaching and learning genders exhibits and status before admission. To compare the satisfaction of work with the coporation genders exhibits and status before admission. The target population of this study is the students attending Bachelor's Degree in Home Economics, Food Service Industry Program (2-year transfer program in cooperation with enterprises) between 2013-2017 is 139 persons. This study use self-administered questionnaire. The statistical tools used in this study are Percentages, Mean , Standard Deviation , t-test.

The analysis of difference between the average satisfactions of teaching and learning not significantly different. The analysis of difference between status before admission satisfactions of teaching and learning not significantly different. The analysis of difference between the average satisfactions of work with the coporation significantly different. In the coordinator of the coaches. Environment and facilities And the benefits and benefits of the establishment. The analysis of difference between status before admission satisfactions of work with the coporation not significantly different. Teaching and Learning Approaches for Bachelor's Degree in Home Economics, Food Service Industry Program are 2 approaches: 1) Solutions for establishment of cooperation of enterprises. The establishment should cooperate with the educational institution. To get students to practice is to help the school. The establishment should cooperate with teachers and teachers. 2) The solution to create the cooperation of the school. Schools should establish relationships with establishments. The school should organize a seminar. And teachers to have a standard level in teaching as well. And develop the curriculum to meet the needs.

Key word : Teaching and Learning , Co-operation

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร สำเร็จลุล่วงด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่สนับสนุนงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี
งบประมาณ 2560 ขอขอบคุณบริษัทเซ็นทรัลเรสเทอรัรองส์กรุ๊ป จำกัด บริษัทแมคไทย ที่อนุเคราะห์ดูแล
นักศึกษาในโครงการ การให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ด้วยดีเสมอมา

ขอขอบคุณ ผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ในการให้ข้อมูลตอบ
แบบสอบถาม อาจารย์ เจ้าหน้าที่ที่มีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการวิจัยนี้

คณะผู้วิจัย



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstracts	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(9)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา	2
1.3 ขอบเขตโครงการวิจัย	2
1.4 กรอบแนวคิด	3
1.5 นิยามศัพท์	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ	5
2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน	9
2.3 การจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน	12
2.4 การจัดการเรียนการสอนหลักสูตรเทียบโอน	16
2.5 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	22
2.6 การติดตามและประเมินผลกระทบของหลักสูตร	23
2.7 บริษัทเซ็นทรัลเรสเตอรองกรุ๊ปจำกัด	28
2.8 บริษัทแมคไทยจำกัด	42
2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	43
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	45
3.1 ประชากร	45
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	45
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	47

สารบัญ (ต่อ)

3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	47
บทที่ 4 ผลการวิจัย	48
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	49
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ)	53
4.3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอน ตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา	65
4.4 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา	67
4.5 แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร	69
บทที่ 5 สรุปผลและข้อ เสนอแนะ	70
5.1 สรุปผล	70
5.2 อภิปรายผล	74
5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป	75
เอกสารอ้างอิง	76
ภาคผนวก	78

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	49
4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ)	54
4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา	54
4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) ด้านอาจารย์ผู้สอน	55
4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	56
4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน	56
4.7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ กับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน	58
4.9 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) โดยภาพรวม	59
4.10 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	60
4.11 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ	61
4.12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความพร้อมของสถานประกอบการและในการฝึกปฏิบัติ	62
4.13 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ	63
4.14 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการประเมินผลในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	64

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.15 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ	64
4.16 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ	65
4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านสถานภาพก่อนศึกษา	66
4.18 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพบุคคล ด้านเพศ	67
4.19 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพ ด้านสภาพก่อนศึกษา	68

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 กระบวนการติดตามผลหลักสูตร	28
2.2 สัญลักษณ์ มิสเตอร์ โดนต์	34
2.3 สัญลักษณ์ อานตี แอนส์	35
2.4 สัญลักษณ์ คัตสียะ	35
2.5 สัญลักษณ์ ซาบูตง	36
2.6 สัญลักษณ์ สโตน ครีมเมอร์รี่	36
2.7 สัญลักษณ์ ริว ซาบู ซาบู	37
2.8 สัญลักษณ์ เดอะเทอร์เรส	38
2.9 สัญลักษณ์ โยชิโนยะ	39
2.10 สัญลักษณ์ โอโตยะ	39
2.11 เปปเปอร์ ลันซ์	40
2.12 สัญลักษณ์ เค เอฟ ซี	41
2.13 สัญลักษณ์ เทนยะ	41

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

เนื่องมาจากพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 มาตรา 15 กำหนดให้การจัดการศึกษามีสามรูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนที่สะสมไว้มาเทียบโอนในระหว่าง รูปแบบเดียวกันหรือต่างรูปแบบได้ ไม่ว่าจะเป็ผลการศึกษาจากสถานศึกษาเดียวกันหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งจากการเรียนรู้นอกพรมแดน ปัจจุบันข้อมูลข่าวสาร เทคโนโลยี สภาพของสังคมและเศรษฐกิจที่พัฒนาไป อย่างรวดเร็วทำให้ประชาชน นักเรียน นักศึกษา มีโอกาสหาความรู้ได้หลายวิธี และยังมีแหล่งให้ศึกษาหาความรู้ มีอุปกรณ์ช่วยในการศึกษา หลากหลาย การเรียนรู้เกิดได้ทุกสถานการณ์ไม่ว่าจะเป็นสถานการณ์การทำงาน การพบปะสังสรรค์ การเข้าร่วมกิจกรรมชมรม กีฬา อาสาสมัคร กิจกรรมทางศาสนาและสังคม ซึ่งการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นเรียนดังกล่าวไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หน่วยกิตจะช่วยให้ผู้ประกอบอาชีพ มีความรู้ มีรายได้ และมีคุณวุฒิที่สูงขึ้นโดยไม่ต้องเสียเวลาในการเรียนวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และยังมีรายได้เข้ามาระหว่างการศึกษาอีกด้วย

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เริ่มจัดตั้งขึ้นเมื่อปีการศึกษา 2550 เปิดหลักสูตรปริญญาตรี 4 ในการเปิดหลักสูตร ได้พิจารณาให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจบริการบริการด้านอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อทันต่อความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยมุ่งหวังให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรนี้ มีคุณสมบัติเป็นที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการ ทางสถานศึกษาได้จัดทำโครงการร่วมมือกับ บริษัท เช่น ทรูลเรสตอรอง กรุ๊ป จำกัด และบริษัท แมคไทย จำกัด ซึ่งเป็นกลุ่มผู้นำธุรกิจด้านอาหาร เปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจจะศึกษาต่อและทำงานควบคู่กับการฝึกอาชีพ ทำให้มีรายได้และประสบการณ์ระหว่างการศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จึงทำการเปิดสอนหลักสูตร คหกรรมศาสตบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งเปิดรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ดำเนินการตั้งแต่ปี 2555 จนถึงปัจจุบันมีนักศึกษาทั้งสิ้น 4 รุ่น สำเร็จการศึกษาแล้ว จำนวน 2 รุ่น และกำลังศึกษาอีกจำนวน 2 รุ่น

จากการจัดโครงการความร่วมมือดังกล่าวมีทั้งข้อดีและข้อเสีย ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งได้แก่ผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา และสถานประกอบการ อีกทั้งการจัดโครงการดังกล่าวยังไม่มีแนวทางการจัดการปัญหาที่ชัดเจน ส่งผลให้การดำเนินงานของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกิดความล่าช้า เสียผลประโยชน์ และเสียเวลาไปโดยเปล่าประโยชน์ คณะผู้วิจัยจึงต้องการสำรวจความคิดเห็นและสอบถามความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำผลวิจัยที่ได้มาเป็นแนวทางในการแก้ไข พัฒนา และปรับปรุง การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร คหกรรมศาสตบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการจัดการเรียนการสอน และด้านการฝึกปฏิบัติงาน

1.2.2 เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

1.2.3 เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

1.2.4 เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

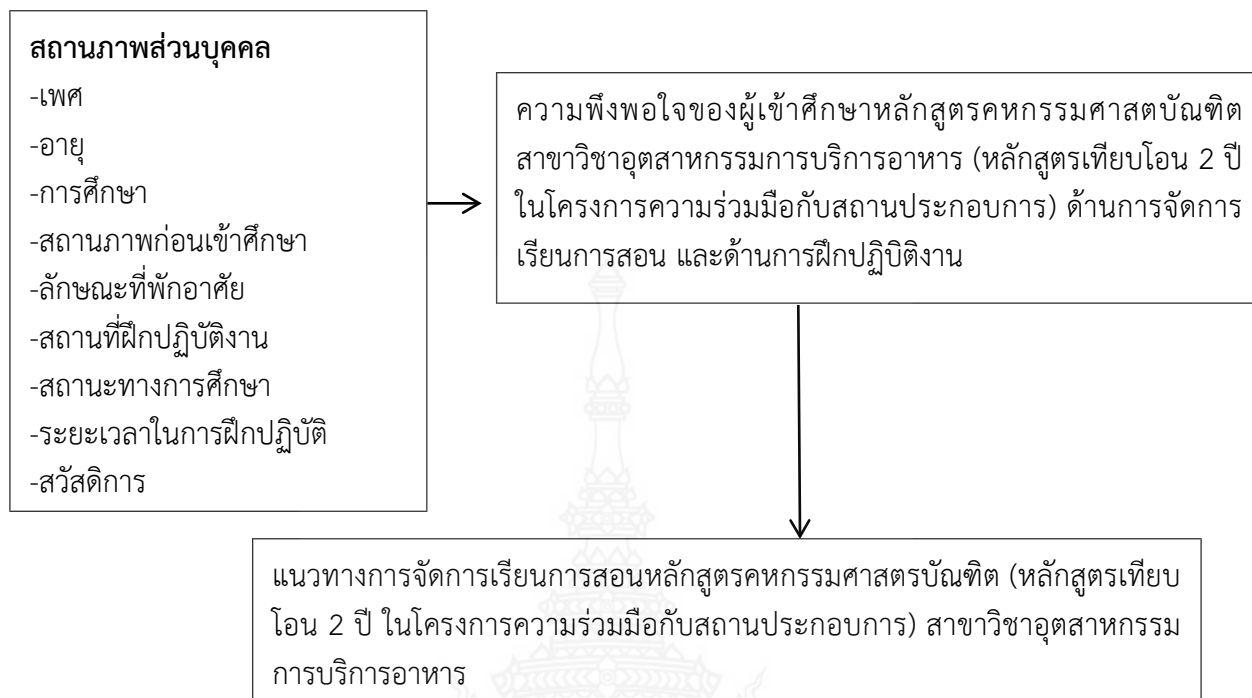
1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นการศึกษาแนวทางการจัดการเรียนการสอน ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้เข้าศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในโครงการความร่วมมือ ที่เข้าศึกษาปี 2555-2560

1.4 กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย



1.5 นิยามศัพท์

1.5.1 ความพึงพอใจ หมายถึง ทัศนคติทางบวกที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง การแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นนามธรรมไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้และจะเกิดขึ้นเมื่อได้รับผลสำเร็จ

1.5.2 การจัดการเรียนการสอน หมายถึง การดำเนินงานเพื่อให้เกิดการเรียนการสอนตามหลักสูตรที่ถูกกำหนดเป็นแบบแผนการเรียนการศึกษาคั้งนี้ แบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา ด้านผู้สอน ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน

1.5.3 การฝึกปฏิบัติงาน หมายถึง การเรียนปฏิบัติงานจริงของนักศึกษาในโครงการความร่วมมือ แบ่งรายละเอียดในการประเมินออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติงาน ด้านความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ

1.5.3 หลักสูตรเทียบโอน หมายถึง หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) ที่รับนักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) เข้ามาศึกษาโดยการเทียบโอนหน่วยกิต การเทียบโอนประสบการณ์ และการสอบเทียบโอน

1.5.4 โครงการความร่วมมือ หมายถึง บริษัทที่จัดทำโครงการกับสถานศึกษาเพื่อให้นักศึกษาที่สนใจศึกษาในสถานศึกษานั้นฝึกอาชีพและมีรายได้เสริมโดยไม่เสียผลประโยชน์ทางการศึกษา

1.5.5 สถานศึกษา หมายถึง สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.5.6 สถานประกอบการ หมายถึง บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรอง กรุ๊ป จำกัด (CRG) และบริษัท แมคไทย จำกัด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 เป็นแนวทางในการศึกษาการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ

1.6.2 นำผลมาปรับปรุงปัญหาที่เกิดขึ้นที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร ในการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
และได้นำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน
- 2.3 การจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
- 2.4 การจัดการเรียนการสอนหลักสูตรเทียบโอน
- 2.5 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- 2.6 บริษัทเซ็นทรัลเรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด
- 2.7 บริษัท แมคไทย จำกัด
- 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

2.1.1 ความหมายของความพึงพอใจ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2542) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจ
หมายถึง พอใจ ชอบใจ พฤติกรรมเกี่ยวกับความพึงพอใจของมนุษย์คือความพยายามที่จะขจัดความ
ตึงเครียด หรือ ความกระวนกระวาย หรือภาวะไม่ได้ดุลยภาพในร่างกาย ซึ่งเมื่อมนุษย์สามารถขจัดสิ่ง
ต่างๆ ดังกล่าวได้แล้ว มนุษย์ย่อมได้รับความพึงพอใจในสิ่งที่ตนต้องการ สมศักดิ์ และอัญชลี (2552)
กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นผลรวมของ ความรู้สึกของบุคคลเกี่ยวกับระดับความชอบหรือไม่ชอบต่อ
สภาพต่างๆ ความพึงพอใจเป็นผล ของทัศนคติที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบต่างๆ ความพึงพอใจในการ
ทำงานเป็นผลมาจากการ ปฏิบัติงานที่ดีและสำเร็จจนเกิดเป็นความภูมิใจและได้ผลตอบแทนใน
รูปแบบต่างๆ ตามที่หวังไว้

2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ

สมชาย (2550) กล่าวว่า ความพึงพอใจ และทัศนะว่าความพึงพอใจเป็นความรู้สึกสองแบบของมนุษย์ คือ ความรู้สึกในทางบวกและความรู้สึกในทางลบ ความรู้ทางบวกเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้น แล้วจะทำให้เกิดความสุข ความสุขนี้เป็นความสุขที่แตกต่างจากความรู้สึกทางบวกอื่นๆ กล่าวคือเป็น ความรู้สึกที่มีระบบย้อนกลับ ความสุขสามารถทำให้เกิดความสุข หรือความรู้สึกทางบวกเพิ่มขึ้นได้อีก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าความสุขเป็นความรู้สึกที่สลับซับซ้อนและมีความสุขนี้จะมีผลต่อบุคคลมากกว่าความรู้สึกทางบวกอื่นๆ สรุปได้ว่าความพึงพอใจเป็นเรื่องของความรู้สึกที่มี ความรู้สึกจากข้างในจิตสำนึก และความพึงพอใจของแต่ละบุคคลไม่มีวันสิ้นสุด เปลี่ยนแปลงได้เสมอตามกาลเวลาและสภาพแวดล้อมบุคคลจึงมีโอกาสที่จะไม่พึงพอใจในสิ่งที่เคยพึงพอใจมาแล้ว

บุญมัน (2553) กล่าวว่า ความพึงพอใจในงาน หมายถึง เจตคติในทางบวกของบุคคลที่มีต่องานหรือกิจกรรมที่เขาทำซึ่งเป็นผลให้บุคคล เกิดความรู้สึกกระตือรือร้น มีความมุ่งมั่นที่จะทำงาน มีขวัญและกำลังใจในการทำงาน สิ่งเหล่านี้จะมีผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการทำงาน ซึ่งจะส่งผลต่อความสำเร็จและเป็นไปตามเป้าหมายขององค์การ ดังนั้น ความพึงพอใจในงานจึงมีผลต่อการปฏิบัติงานของบุคลากรในองค์การเป็นอย่างมากที่จะสร้างสรรค์ความเจริญก้าวหน้าและนำความสำเร็จตามเป้าหมายมาสู่องค์การ

วิรุฬ (2554) กล่าวว่า ความรู้สึกภายในจิตใจของมนุษย์ที่ไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลว่าจะคาดหวังกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งอย่างไรถ้าคาดหวังหรือมีความตั้งใจมากและได้รับการตอบสนองด้วยดีจะมีความพึงพอใจมากแต่ในทางตรงกันเข้าอาจผิดหวังหรือไม่พึงพอใจเป็นอย่างยิ่งเมื่อไม่ได้รับการตอบสนองตามที่คาดหวังไว้ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตนตั้งใจไว้ว่ามีมากหรือน้อย

คณิต (2557) ได้สรุปแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจว่าหมายถึงความรู้สึกชอบหรือพอใจของบุคคลที่มีต่อการทำงานและองค์ประกอบหรือสิ่งจูงใจต่างๆ ถ้างานที่ทำหรือองค์ประกอบเหล่านั้นตอบสนองความต้องการของบุคคลได้บุคคลนั้นจะเกิดความพึงพอใจในงานขึ้นจะอุทิศเวลาแรงกายแรงใจรวมทั้งสติปัญญาให้แก่งานของตนให้บรรลุวัตถุประสงค์อย่างมีคุณภาพ สิ่งจูงใจที่ใช้เป็นเครื่องมือกระตุ้นให้บุคคลเกิดความพึงพอใจจากการศึกษา ซึ่งสรุป ได้ดังนี้

1. สิ่งจูงใจที่เป็นวัตถุ (Material Inducement) ได้แก่เงิน สิ่งของหรือสภาวะทางกายที่ให้แก่ผู้ประกอบการต่างๆ
2. สภาพทางกายที่พึงปรารถนา (Desirable Physical Condition) คือ สิ่งแวดล้อมในการประกอบกิจกรรมต่างๆ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งก่อให้เกิดเกิดความสุขทางกาย
3. ผลประโยชน์ทางอุดมคติ (Ideal Benefaction) หมายถึงสิ่งต่างๆที่สนองความต้องการของบุคคล
4. ผลประโยชน์ทางสังคม (Association Attractiveness) คือความสัมพันธ์ฉันท์มิตรกับผู้ร่วมกิจกรรม อันจะทำให้ เกิดความผูกพันและความพึงพอใจและสภาพการเป็นอยู่ร่วมกันเป็นความพึงพอใจของบุคคลในด้านสังคมหรือความมั่นคงในสังคม ซึ่งจะทำให้รู้สึกมีหลักประกันและมีความมั่นคงในการประกอบกิจกรรมแนวคิดความพึงพอใจที่กล่าวมาข้างต้น

นงลักษณ์ (2559) กล่าวว่าพึงพอใจในงาน (Job Satisfaction) เป็นเรื่องของบุคคลเป็นความรู้สึกส่วนตัวของบุคคลในการทำงานที่มีต่องานที่เขาทำอยู่ไม่ว่าจะเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบ

การได้รับความไว้วางใจ ความสัมพันธ์ที่ดีทั้งกับผู้บังคับบัญชาระดับสูงกว่าผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดจนเพื่อนร่วมงาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน ความคาดหวังและความก้าวหน้าในงาน

สรุปได้ว่าแนวคิดที่ว่าความพึงพอใจ (Satisfaction) เป็นทัศนคติที่เป็นนามธรรมเกี่ยวกับจิตใจอารมณ์ความรู้สึกที่บุคคลมีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งไม่สามารถมองเห็นรูปร่างได้นอกจากนี้ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกด้านบวกของบุคคล ที่มีสิ่งใดสิ่งหนึ่งอาจจะเกิดขึ้นจากความคาดหวัง หรือเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสิ่งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการให้แก่บุคคลได้ซึ่งความพึงพอใจที่เกิดขึ้นสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามค่านิยมและประสบการณ์ของตัวบุคคล

2.1.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

ทฤษฎีของมาสโลว์ (Maslow's general theory of human motivation) มาสโลว์ (Maslow) ซึ่งกล่าวถึง ความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ (Human basic needs) แบ่งออกเป็น 5 ชั้น ซึ่งในปี 1948 ความต้องการของมนุษย์ไม่เคยเปลี่ยนแปลงมาสโลว์ได้นำทฤษฎีลำดับชั้นความต้องการของ Abraham Maslow ได้มาเผยแพร่แนวคิดลำดับชั้นความต้องการ 5 ชั้น แต่ในเวลาต่อมาลูกศิษย์ของ Maslow ได้เพิ่มความต้องการจาก 5 ชั้น มาเป็น 8 ชั้น มีดังนี้ (1) ความต้องการทางกาย (Physical needs) เป็นความต้องการขั้นพื้นฐานที่เป็นความจำเป็นต่อการอยู่รอดของชีวิตมนุษย์ ได้แก่ความต้องการอากาศ อาหาร น้ำ ยารักษาโรค เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยการขับถ่ายการพักผ่อน การหลีกเลี่ยงความเจ็บปวดการเคลื่อนไหวและความต้องการทางเพศ ความต้องการ หรือ ความคาดหวัง แรงผลักดัน เป้าหมาย (พฤติกรรม/การกระทำ) ความพึงพอใจ (ผลสะท้อนกลับ) (2) ความต้องการความมั่นคงปลอดภัย (Safety and security needs) ได้แก่ความต้องการความมั่นคง ความเท่าเทียม ความเสมอภาคความไว้วางใจ ตลอดจนความปลอดภัยจากสิ่งแวดล้อมที่อันตราย (3) ความต้องการความรักและความเป็นเจ้าของ (Love and belonging) ได้แก่ความต้องการความรัก ความใกล้ชิด ความอบอุ่นเห็นอกเห็นใจ ความเป็นเจ้าของ (4) ความต้องการการยอมรับนับถือ (Esteem needs) ได้แก่การตระหนักในคุณค่าและความสามารถ ต้องการได้รับการยอมรับจากผู้อื่น การได้รับความเป็นอิสระ (5) ความต้องการที่จะบรรลุถึงความความสำเร็จสมหวังในชีวิต (Self actualization) ได้แก่ความต้องการที่อยากจะสำเร็จตามความนึกคิดหรือความคาดหวังทะเยอทะยาน ใฝ่ฝันภายหลัง (6) ความต้องการความงามงาม เป็นความงามในสภาพแวดล้อม เพื่อให้รู้สึกจรจโรงใจ ความสวยงามของท้องทะเลแล้วรู้สึกพอใจ แต่จะเริ่มจากการมองเห็นความงามของโลกนี้ ไม่ว่าจะเป็นรอยยิ้มของทารก หรือเด็กเดินจูงมือ มดที่เดินกันเป็นฝูง หรือแม้กระทั่งเห็นความงามในสิ่งที่แปลกๆ (7) ความต้องการค้นพบอัตลักษณ์แห่งตน คือการตั้งคำถามกับตัวเอง เรื่องนี้สำคัญมาก คำถามต่างๆจะหล่อหลอมเป็นบุคลิกภาพของเรา และจะเกิดอัตลักษณ์แห่งตนที่เป็นรูปแบบเฉพาะของตน (8) ความต้องการอยู่เหนือสามัญสำนึก ใช้คำว่าสามัญสำนึกเพราะ เมื่ออยู่เหนือความเข้าใจทั่วไปของมนุษย์ เหมือนเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ เข้าใจซึ่งความทุกข์ ความสุข จะคล้ายของภาวะนิพพานของศาสนาพุทธ ต้องการที่จะมองโลกเปลี่ยนไป ต้องการที่จะอยู่เหนือความเข้าใจทั่วไปของมนุษย์ หรือเรียกว่าสามัญสำนึกของมนุษย์ อาจจะได้ไม่พูดถึงชาติหน้าหรือการไม่เกิดแบบนิพพาน แต่เป็นภาวะที่บรรลุในสรรพสิ่งเช่นเดียวกับนิพพาน

จากที่มนุษย์ได้รับการตอบสนองความต้องการทั้ง 8 ชั้นอย่างครบถ้วนแล้ว ความต้องการในแต่ละชั้นนี้จะเกิดขึ้นและมักเป็นความต้องการที่เป็นอิสระเฉพาะแต่ละคนซึ่งต่างมีความนึกคิด ใฝ่ฝันที่อยากได้รับผลสำเร็จในสิ่งสูงสุดในทัศนะของตน

ความพึงพอใจ (satisfaction) ได้มีผู้ให้ความหมายของความพึงพอใจไว้หลายความหมายดังนี้

ศิริวรรณ (2553) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ (Satisfaction) หมายถึง ความรู้สึกที่ดีของ บุคคลที่ได้รับการตอบสนองเมื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในสิ่งที่ต้องการ และคาดหวัง ความพึงพอใจเป็นความชอบของแต่ละบุคคลซึ่งระดับความพึงพอใจของแต่ละบุคคลย่อมแตกต่างกัน อาจเนื่องจากพื้นฐานทางการศึกษา ทางด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมพฤติกรรมความพึงพอใจของ มนุษย์เป็นความพยายามที่จะขจัดความตึงเครียด (Tension) หรือความกระวนกระวาย (Discomfort) หรือภาวะไม่ได้ดุลยภาพ (Unequilibrium) ในร่างกายเมื่อ มนุษย์สามารถขจัดสิ่งต่างๆเหล่านี้ไปได้ แล้วมนุษย์ย่อมจะได้รับความพึงพอใจในสิ่งที่ตนเองต้องการ

วัฒนา (2556) ได้ให้ความหมายว่า ความพึงพอใจ เป็นความรู้สึก หรือทัศนคติทางด้านบวกของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่ง ซึ่งจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสิ่งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการให้แก่บุคคลนั้นได้แต่ทั้งนี้ความพึงพอใจของแต่ละบุคคล ย่อมมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับค่านิยมและประสบการณ์ที่ได้รับ

ธनिया (2551) ได้ให้ความหมายว่า สิ่งที่ทำให้เกิดความพึงพอใจที่เกี่ยวกับลักษณะของงาน ปัจจัยเหล่านี้นำไปสู่ความพอใจในงานที่ทำ ได้แก่ ความสำเร็จ การยกย่อง ลักษณะงานความรับผิดชอบ และความก้าวหน้า เมื่อปัจจัยเหล่านี้อยู่ต่ำกว่า จะทำให้เกิดความไม่พอใจงานที่ทำ ถ้าหากงานให้ความก้าวหน้า ความท้าทาย ความรับผิดชอบ ความสำเร็จและการยกย่องแก่ผู้ปฏิบัติงานแล้วพวกเขาจะพอใจและมีแรงจูงใจในการทำงานเป็นอย่างมาก

อัญชिरา (2553) ในการปฏิบัติงานใดๆ ก็ตามผู้ปฏิบัติงานจะเกิดความพึงพอใจต่อการทำงานมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับสิ่งจูงใจในการทำงาน การสร้างสิ่งจูงใจหรือแรงกระตุ้นให้เกิดกับผู้ปฏิบัติงานเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ ในการดำเนินกิจกรรมการเรียนการสอนรายวิชาภาษากับการสื่อสารที่จัดการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การที่ผู้เรียนจะเกิดความพึงพอใจในการเรียนนั้น ผู้เรียนต้องมีแรงจูงใจที่จะอยากเรียน ซึ่งผู้สอนต้องคำนึงถึงสิ่งที่ก่อให้เกิดแรงจูงใจหลายๆด้าน เช่น การจัดบรรยากาศ สถานการณ์เทคนิคการสอนที่ดีให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการวางแผนตามความต้องการ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์กัน การยกย่องชมเชย การให้รางวัล ให้ผู้เรียนเกิดความรู้สึกภาคภูมิใจ ในความสำเร็จ ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีจะทำให้ผู้เรียน มีความพึงพอใจในการเรียน

กาญจนา (2556) กล่าวว่า ความพึงพอใจของมนุษย์ เป็นการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นนามธรรม ไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้ การที่เราจะทราบว่า บุคคลมีความพึงพอใจหรือไม่

สามารถสังเกตโดยการแสดงออกที่ค่อนข้างสลับซับซ้อน และต้องมีสิ่งที่ตรงต่อความต้องการของบุคคล จึงจะทำให้บุคคลเกิดความพึงพอใจ ดังนั้น การสร้างสิ่งเร้าจึงเป็นแรงจูงใจของบุคคลนั้นให้เกิดความพึงพอใจในงานนั้น

2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน

2.2.1 ความหมายของความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน

ความหมายของความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้บุคคลมีความรู้สึกที่ดีต่องานที่ทำรวมถึงเป็นแรงกระตุ้นที่ช่วยให้บุคคลมีความตั้งใจในการปฏิบัติงานอย่างเต็มความสามารถ ทำให้เกิดประสิทธิผลในการปฏิบัติงานตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ อย่างไรก็ตามได้มีการมีนักวิชาการทางการศึกษาทั้งในและต่างประเทศได้ให้ความหมายของความพึงพอใจในการปฏิบัติงานไว้ต่าง ๆ กัน

ณัฐพันธ์ (2551) ให้ความหมายไว้ว่า ความพอใจในงาน หมายถึง ทศนคติเกี่ยวกับงานของพนักงาน ซึ่งเกี่ยวข้องกับปัจจัยแวดล้อมในงานของเขา เช่น ค่าตอบแทน โอกาสในการเลื่อนตำแหน่งความก้าวหน้า หัวหน้างาน ตลอดจนเพื่อนร่วมงาน ซึ่งมีอิทธิพลต่อ การรับรู้ในงานของบุคคล ความพอใจในงานยังเกิดขึ้นจากปัจจัยแวดล้อมของงาน ได้แก่รูปแบบ 8 การบริหาร นโยบายและขั้นตอนการทำงาน กลุ่มงานที่เกี่ยวข้อง สภาพแวดล้อมการทำงาน ตลอดจนประโยชน์และผลตอบแทน

ธร (2553) มีความเห็นว่า ความพึงพอใจในการทำงาน หมายถึง ความรู้สึกรวม ๆ ของบุคคลต่อการทำงานในทางด้านดีที่เกิดจากการทำงานที่ได้รับผลตอบแทนเกิดความพึงพอใจเกิดความรู้สึกกระตือรือร้น มุ่งมั่น ที่จะทำงาน มีขวัญและกำลังใจในการทำงาน ส่งผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลการปฏิบัติงาน รวมถึงความสำเร็จตามเป้าหมาย ขององค์กร

2.2.2 ความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน

ความพึงพอใจในการปฏิบัติงานมี 6 ด้าน ดังนี้

2.2.2.1 ด้านความรู้และความสามารถ

วิฑูร (2554) เรื่องความพึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อนักศึกษาฝึกงานวิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี ในองค์ประกอบ 5 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ทางวิชาการ ด้านทักษะทางวิชาชีพ ด้านความรับผิดชอบ ด้านมนุษยสัมพันธ์ ด้านวินัยและเจตคติในตนเอง พบว่าสถานประกอบการมีความพึงพอใจต่อนักศึกษาฝึกงานของวิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี โดยภาพรวมและรายด้านอยู่ในระดับมาก โดย หน่วยงานรัฐบาลและหน่วยงานเอกชน มีความพึงพอใจด้านมนุษยสัมพันธ์เป็นอันดับแรก รองลงมาได้แก่ ความมีวินัยในตนเอง ความรับผิดชอบ ด้านทักษะและความรู้ตามลำดับ ส่วนหน่วยงานของรัฐวิสาหกิจมีความพึงพอใจ ด้านความมีวินัยในตนเองเป็นลำดับแรก รองลงมาได้แก่ด้านความรับผิดชอบ ด้านความรู้ ด้านทักษะและด้านมนุษยสัมพันธ์ ตามลำดับ จากข้อมูลดังกล่าวทำให้เห็นประโยชน์และความสำคัญในการสำรวจความพึงพอใจของ สถานประกอบการต่อการฝึกงานของนักศึกษาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการกีฬา ในองค์ประกอบ 5 ด้าน ซึ่งถือเป็นหนึ่งตัวชี้วัดที่จะทำให้ทราบคุณภาพบัณฑิตที่กำลังจะสำเร็จการศึกษาซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกล่าวคือ เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วเป็นบัณฑิต ที่มีความรู้ความสามารถ

สร้างองค์ความรู้ให้เกิดประโยชน์แก่สังคมได้อย่างสูงสุด การสำรวจความพึงพอใจของผู้ประกอบการ นับเป็นประโยชน์อย่างยิ่งที่จะทำให้ทราบ คุณภาพของบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถ เป็นที่ต้องการ ของตลาดแรงงาน เป็นที่การยอมรับจากสถานประกอบการหรือไม่มีด้านใดที่ควรนำไปปรับปรุงและ พัฒนาระบบการเรียนการสอนให้มีคุณภาพตอบสนองต่อ ความต้องการของตลาดแรงงานทั้ง ภาครัฐ รัฐวิสาหกิจและเอกชนซึ่งจะส่งผลดีต่อบัณฑิตและคุณภาพมาตรฐาน การจัดการเรียนการ สอน การกำหนดทิศทางและการวางแผนการจัดการศึกษา การกำหนดนโยบายด้านการผลิต บัณฑิต การปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

2.2.2.2 ด้านผู้ควบคุมปฏิบัติงาน

ด้านการควบคุม (Control) หมายถึง การตรวจสอบการปฏิบัติงานว่าได้มีการ ดำเนินการตามแผนที่ได้กำหนดไว้หรือไม่ เพื่อทำการหาจุดบกพร่องและจุดอ่อนของผลการปฏิบัติงาน แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขเพื่อที่จะให้ผลการปฏิบัติงานนั้นได้ดำเนินไปตามแผนและมาตรฐานที่ได้ กำหนดไว้

(1) ความสำคัญของการควบคุม

ทำให้งานนั้นเป็นไปตามแผนและได้มาตรฐานที่ได้กำหนดไว้ สามารถตรวจสอบวิธีการปฏิบัติงานว่าได้ เป็นไปตามแผนหรือไม่ ถ้าผลการปฏิบัติงาน ไม่ดำเนินการไปตามแผน ก็สามารถนำมาปรับปรุงแก้ไข ให้ดีขึ้น ทำให้สามารถตรวจสอบผลของการปฏิบัติงานว่าได้ดำเนินการไปถึงขั้นไหนแล้ว เพื่อที่จะ สามารถดำเนินในขั้นต่อไปได้ ทำให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานว่าเป็นอย่างไร เกิดขึ้นเมื่อไร และควรแก้ไขอย่างไรต่อไป

(2) กระบวนการควบคุม

- กำหนดมาตรฐาน
- การวัดผลการปฏิบัติงานจริง
- การเปรียบเทียบผลปฏิบัติงานจริงกับมาตรฐาน
- ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง

2.2.2.3 ด้านความพร้อมของสถานประกอบการ

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ แสงสว่าง อุณหภูมิ การถ่ายเทอากาศ ห้องทำงาน เป็นสัดส่วนพร้อมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำงาน ประกอบด้วยสถานที่ทำงานที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ มีอากาศถ่ายเทได้ตลอด มีเครื่องมือเครื่องใช้ ใน การปฏิบัติงานพร้อมใช้และทันสมัย ถ้าหากอาคารและสถานที่ในการปฏิบัติงานไม่เหมาะสมหรือขาด วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน จะเป็นสาเหตุทำให้ขวัญในการปฏิบัติงานของคนงานไม่ดี

การจัดให้มีอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานอย่างเพียงพอจะทำให้เกิดประโยชน์ดังนี้

(1) ช่วยให้ทำงานได้สะดวกรวดเร็วยิ่งขึ้น ในปริมาณที่สูงขึ้น ซึ่งเท่ากับเป็นการลด ต้นทุนในการทำงานต่อหน่วย

(2) ลดความเมื่อยล้า เบื่อหน่ายของผู้ปฏิบัติงาน กล่าวคืองานบางอย่างที่ซ้ำซาก แทนที่จะให้คนทำ ถ้าใช้เครื่องจักรทำแทน ซึ่งจะช่วยให้คนมีเวลาเหลือไปทำงานที่สร้างสรรค์ ยิ่งขึ้น

(3) ช่วยให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยคั่นหาง่าย สวยงาม สบายตาและสบายใจ

(4) การจัดสถานที่ให้เหมาะสมหลักการจัดสถานที่ทำงานโดยทั่วไปคือ หลักการจัดสรรให้ใช้พื้นที่ทุกตารางนิ้วที่มีอยู่ให้คุ้มค่าที่สุดโดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดพื้นที่ด้วย ซึ่งเป็นการหาความลงตัวระหว่างเครื่องใช้อุปกรณ์

2.2.2.4 ด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน

สภาพแวดล้อมในการทำงาน หมายถึง สิ่งที่อยู่รอบตัวผู้ทำงานภายในองค์กร เป็นสิ่งสะท้อนถึงความรู้สึกของคนทำงานที่มีต่อการทำงานและพนักงานร่วมงาน โดยทุกคนมีความรู้สึกที่อยากทำงานต่อ งาน พุ่มพเก้ากำลังใจ กำลังกาย และความคิดร่วมกันช่วยกันแก้ไขปัญหาในการทำงานก็จะมีภาวะกดดัน และความเหนื่อยล้าในการทำงาน (ศิริอนันต์ และจุฑาเตมีย์, 2529)

สุกสนานี (2546) สรุปความหมายสภาพแวดล้อมในการทำงานและการศึกษา สภาพแวดล้อมในการทำงาน หมายถึง สิ่งที่อยู่ล้อมรอบคนปฏิบัติทำงานในขณะที่ทำงาน เช่น หัวหน้า ผู้ปฏิบัติงาน หรือเพื่อนร่วมงาน เป็นสิ่งของ เช่น เครื่องกล เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ เป็นพลังงาน เป็นสารเคมี เช่น แสงสว่าง เสียง ความร้อน อากาศที่หายใจ และเป็นเหตุปัจจัยทางจิตวิทยาสังคม เช่น ชั่วโมงในการทำงาน ค่าตอบแทน

2.2.2.5 ด้านการประเมินผล

การประเมินผลการปฏิบัติงาน หมายถึง กิจกรรมทางด้านการบริหารงานบุคคลที่เกี่ยวข้องกับวิธีการที่ซึ่งหน่วยงานพยายามที่จะกำหนดให้ทราบแน่ชัดได้ว่า พนักงานของตนสามารถปฏิบัติงานได้ ประสิทธิภาพดีมากน้อยเพียงใด และพนักงานใดสมควรได้รับรางวัลตอบแทนในรูปของเงินเดือน สวัสดิการในขั้นสูงขึ้นไป ต้องอาศัยแบบประเมินผลการปฏิบัติงานที่มีความน่าเชื่อถือ (reliability) มีความสอดคล้องตรงกับลักษณะของงาน (validity) จึงจะทำให้ทราบว่าพนักงานได้ใช้ความรู้ความสามารถ และทักษะช่วยผลิตสินค้าและบริการได้ตามความต้องการของหน่วยงานขององค์กรหรือไม่ ผลงานที่ได้คุ้มกับค่าตอบแทนที่หน่วยงานหรือองค์กรจ่ายให้หรือไม่ ในอดีตเชื่อว่าการประเมินผลการปฏิบัติงานเป็นเรื่องเฉพาะตัวของพนักงาน ดังนั้นจึงเน้นการประเมินผลการปฏิบัติงานในเรื่องคุณลักษณะ (traits) ความบกพร่องทางกาย (deficiency) และความสามารถ (ability) ซึ่งบางครั้งไม่เกี่ยวกับงาน โดยมีความเชื่อว่าคนที่มีการศึกษาดี มีบุคลิกดี หรือไม่พิจารณาจะทำงานได้ดีกว่าคนที่มีความสมบัตินตรงข้าม

2.2.2.6 ด้านรายได้และสวัสดิการ

ความหมายของสวัสดิการ สวัสดิการเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งในการจูงใจให้คนทำงานให้กับองค์กร สวัสดิการนี้อาจใช้ในรูปแบบคำอื่น เช่น “สิ่งตอบแทนทางอ้อม” นอกเหนือจากเงินเดือนและค่าจ้างหรือ “ประโยชน์และบริการ” หรือ “ประโยชน์เกื้อกูล” ซึ่งล้วนแต่เป็นความหมายที่หมายถึงการที่องค์กรจัดแสวงหาเพื่อบริการหรือให้ประโยชน์แก่บุคลากรเพื่อตอบแทนในการปฏิบัติงานหรือ เพื่อเอื้ออำนวยแก่การปฏิบัติงาน

2.3 การจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

2.3.1 ความหมาย

กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปีฉบับที่2 (พ.ศ. 2551-2565) ได้ระบุว่าแนวทางในการแก้ปัญหาคุณภาพอุดมศึกษาทำได้โดยการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาให้เป็ นความร่วมมือของแต่ละกลุ่มมหาวิทยาลัยและสมาคมวิชาชีพ/วิชาการ ให้มีการออกแบบระบบความ เชื่อมโยงระหว่างอุดมศึกษากับภาคการผลิต เพื่อสร้างภารกิจของมหาวิทยาลัยที่ใช้อุปสงค์จากภาค การผลิตเป็นตัวตั้ง ทั้งการจัดหลักสูตรและการเรียนการสอน การบริการวิชาการการวิจัย (Demand led curriculum, technical services and research) โดยเฉพาะมหาวิทยาลัยที่เน้นวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแนวทางหนึ่งในการแก้ปัญหาคุณภาพอุดมศึกษาไทยคือการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการ กับการทำงาน (Work-integrated Learning) หรือ WiL

การเรียนรู้เชิงบูรณาการกับการทำงาน หรือ WiL เป็นการเรียนรู้เชิงสมรรถนะ (Competency-Based Approach) ที่มีการผสมผสานของการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ งานจริงเข้าด้วยกันอย่างเหมาะสม โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรลุสมรรถนะมาตรฐาน ของอาชีพเป้าหมายได้ ดังนั้น การจัดการศึกษาในรูปแบบนี้จึงไม่เพียงจำกัดอยู่แต่ใน สถาบันอุดมศึกษาเท่านั้น แต่ยังคงอาศัยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามามีส่วนร่วมอีกด้วย

2.3.2 รูปแบบการเรียนการสอนที่บูรณาการการเรียนรู้กับการทำงานในสถาบันอุดมศึกษา

การจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการการเรียนรู้กับการทำงานในสถาบันอุดมศึกษา (WiL : Work-Integrated Learning) รูปแบบของ WIL แบ่งเป็น 9 แบบ

2.3.2.1 Pre-Course Experience การกำหนดประสบการณ์ในการทำงานเป็น คุณสมบัติเฉพาะของนักศึกษา ก่อนเข้ารับการศึกษา (Pre-requisite)

- ผู้เรียนต้องเข้าไปอยู่ในสิ่งแวดล้อมทางวิชาชีพก่อนเริ่มการศึกษา
- กำหนดประเด็นที่เกี่ยวข้องในวิชาชีพให้ผู้เรียนสังเกตการณ์และเก็บข้อมูล เช่น สภาพแวดล้อมในการทำงาน
- นำประเด็นที่ได้จากการสังเกตมาสะท้อนความคิด (Reflection) แลกเปลี่ยนกับผู้เรียนด้วยกันเองและกับผู้สอน
- ผู้เรียนสรุปข้อค้นพบ เช่น ความคิดรวบยอดเกี่ยวกับวิชาชีพ (Concept) บทบาทของบุคคลในวิชาชีพ โดยนำเสนอในรูปแบบรายงานหรือ Mind Mapping

2.1.2.2 Sandwich Course

- เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เชื่อมโยงความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับ ประสบการณ์การทำงานในสถานประกอบการ
- มีผู้สอนในสถานศึกษาและพี่เลี้ยงในสถานประกอบการดูแลผู้เรียนอย่าง ใกล้ชิด

- ตำแหน่งงานที่ผู้เรียนได้รับจะต้องสูงขึ้นตามชั้นปีการศึกษา
- ผู้เรียนต้องได้รับค่าตอบแทนในระหว่างการทำงาน
- สถานศึกษาประเมินผลการศึกษาและสถานประกอบการประเมินผลการ

ทำงาน

2.3.1.2.3 Cooperative Education

- จัดให้ผู้เรียนได้เชื่อมโยงความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับประสบการณ์การทำงานในสถานประกอบการ ในลักษณะงานประจำหรือโครงการ เป็นเวลา 1 ภาคการศึกษา หรือ 16 สัปดาห์ขึ้นไป

- มีการเตรียมความพร้อมและจัดหางานให้แก่ผู้เรียน
- สร้างความรู้ความเข้าใจแก่สถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือ
- มีผู้สอนในสถานศึกษาและพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ผ่านการเตรียมความพร้อมในการนิเทศดูแล และติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนในการทำงาน
- ผู้เรียนต้องได้รับค่าตอบแทนและสวัสดิการในระหว่างการทำงาน
- นำเสนอและสะท้อนผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา
- แบ่งสัดส่วนการประเมินผลระหว่างผู้สอนในสถานศึกษาและพี่เลี้ยงใน

สถานประกอบการ

2.3.1.2.4 Cognitive Apprenticeship or Job Shadowing

- กำหนดผู้ถูกติดตาม (Host) และผู้ติดตาม (Visitor/Guest)
- เตรียมความพร้อมผู้เรียนก่อนการเรียนรู้หรือติดตามพฤติกรรมการทำงาน เช่น แผนการติดตาม
- ผู้เรียนหรือผู้ติดตามสามารถเรียนรู้หรือติดตามพฤติกรรมการทำงานของผู้ถูกติดตามได้โดยการสังเกต การพูดคุย และการทำงานร่วมกับผู้ถูกติดตาม
- ประเมินผลด้วยการสะท้อนความคิดทั้งผู้เรียนหรือผู้ติดตามด้วยตนเอง และร่วมกับผู้ถูกติดตามในรูปของการสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์

2.3.1.2.5 Joint Industry University Course

- เน้นการเรียนรู้เพื่อแก้ไขโจทย์จริงจากภาคอุตสาหกรรมโดยนำเอาความรู้ที่เรียนในห้องเรียนมาประยุกต์ใช้ (Problem-Based Learning)
- ทำโครงการวิจัยซึ่งเป็นปัญหาจริงจากภาคอุตสาหกรรม (Project-based Learning)
- มีอาจารย์ประจำสถานประกอบการ (Site Director) ดูแลผู้เรียนอย่างใกล้ชิด
- รายงานทางวิชาการที่เกิดจากผลงานของผู้เรียนจะถูกจัดเก็บไว้ในสถานประกอบการ
- ผู้เรียนต้องมานำเสนอผลงานที่มหาวิทยาลัยเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน

2.3.1.2.6 New Traineeship or Apprenticeship

- เตรียมผู้เรียนให้มีทักษะวิชาชีพที่พร้อมในการทำงานได้ทันที (Work Ready)
- มีการเตรียมความพร้อมผู้เรียนให้สามารถเข้าสู่งานที่ตนสนใจ เช่น การเลือกงานและอาชีพการเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติส่วนตัวย่อๆ เทคนิคการสัมภาษณ์งาน และภาษาอังกฤษ
- เรียนเนื้อหาหรือรายวิชาที่ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการที่รับเข้าฝึกหรือทำงาน
- มีการผสมผสานกันระหว่างการเรียนรู้และการทำงาน (On-the-job Learning) ที่สามารถเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎี ควบคู่กับการปฏิบัติ ทั้งการฝึกงาน การวิจัย หรือโครงการงาน

2.3.1.2.7 Placement or Practicum เช่น แพทย์ พยาบาล ครู

- ผู้เรียนต้องได้รับการฝึกตรงตามสาขาวิชาที่ศึกษา
- ผู้เรียนต้องเรียนควบคู่กับการทำงานในสถานประกอบการเป็นระยะเวลาสั้นๆ เพียงพอในการเรียนรู้ประสบการณ์เพื่อให้มีทักษะและสมรรถนะตามวิชาชีพ
- ผู้เรียนต้องได้รับความรู้ทางทฤษฎีก่อนการฝึกปฏิบัติที่ดำเนินการควบคู่กับการเรียนในชั้นปีที่สูงขึ้น
- เตรียมความพร้อมผู้เรียนก่อนการฝึกทั้งความสามารถในการเข้าสู่งานและในการทำงาน
- ผู้สอนหรือครูฝึกดูแลและติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน
- ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ (Self-reflection) ระหว่างการฝึก ทั้งกับผู้เรียนด้วยกันเองและกับผู้สอน
- ประเมินผลผู้เรียนระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกงาน

2.3.1.2.8 Fieldwork เช่น สังคมสงเคราะห์ วิทยาศาสตร์ ภูมิศาสตร์

- ให้ผู้เรียนไปสังเกตการณ์และมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นระยะเวลาสั้นๆ ต่อเนื่องตลอดหลักสูตร
- เพิ่มเนื้อหาการปฏิบัติงานภาคสนามที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพตามชั้นปี การศึกษาของผู้เรียนที่เข้ารับการฝึก
- เตรียมความพร้อมผู้เรียนด้านความปลอดภัยและการป้องกันโรคติดต่อ ก่อนไปปฏิบัติงาน
- เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ประยุกต์ใช้ความรู้จากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงาน ภายใต้สภาพแวดล้อมจริง
- นำวิธีการบูรณาการเรียนกับการทำงานในรูปแบบอื่นมาสอดแทรกในหลักสูตร เช่น การฝึกงานการเรียนรู้แบบ (Project-Based Learning)
- ประเมินผลผู้เรียนระหว่างการฝึกและสิ้นสุดการฝึกงานภาคสนาม

2.3.1.2.9 Post-course Internship เช่น แพทย์ หนายความ

- ต้องเป็นการฝึกปฏิบัติหลังจากการเรียนภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้ว หรือผ่านการเรียนมาแล้วในระดับหนึ่ง
- เตรียมความพร้อมผู้เรียนทั้งความสามารถในการเข้าสู่งานและความสามารถในการทำงาน
- ฝึกปฏิบัติควบคู่กับการเรียนในสถานศึกษา
- ฝึกปฏิบัติงานประจำหรือโครงการที่ตรงตามสาขาวิชาชีพ
- ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ (Reflection) ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้เรียนด้วยกันเองและกับผู้สอน
- ประเมินผลเมื่อสิ้นสุดการฝึกทั้งการส่งรายงานและการนำเสนอผลงาน

2.3.3 ข้อควรระวังในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) ดังนี้

1. ควรกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานประกอบการที่มีศักดิ์ศรีเสมอภาคในการผลิตบัณฑิต เพื่อร่วมกันสร้างได้เกิดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ
2. ควรกำหนดผลการเรียนรู้ (Learning Outcome) ให้ชัดเจน
3. ต้องให้ความสำคัญกับการปรับปรุงคุณภาพบัณฑิตอย่างต่อเนื่อง
4. มหาวิทยาลัยต้องมีเสรีภาพทางวิชาการในการออกแบบ WIL ให้ตอบสนองความต้องการของมหาวิทยาลัย และความต้องการของนักศึกษา ตลอดจนตอบสนองความต้องการในการพัฒนาประเทศ

2.3.4 หลักการเรียนรู้ที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับ WIL มีดังนี้

1. Experiential Learning
 - เป็นการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง เพื่อการปรับตัวเข้ากับสังคม ผู้เรียนต้องใช้ความคิด ความรู้สึก การลงมือทำด้วยวิธีการต่างๆ มากกว่าการใช้ความรู้เพียงอย่างเดียวจึงต้องเกี่ยวข้องกับคนและสิ่งแวดล้อม
 - ผลที่ได้รับจากการเรียนรู้คือประสบการณ์หรือความรู้ใหม่
2. Authentic Learning
 - เป็นการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับความเป็นจริงหรือชีวิตประจำวัน
 - เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เผชิญสภาพจริง ปัญหาจริง โลกแห่งความเป็นจริง
 - การเรียนต้องมีความหมายกับผู้เรียน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ และเกิดความใฝ่รู้
 - ผู้เรียนต้องได้แก้ไขปัญหา (Academic Challenges) ต้องอาศัยบุคคลอื่น ได้พัฒนาทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตและได้รับผลย้อนกลับจากการกระทำนั้น
3. Project-based Learning
 - ต้องใช้การเรียนการสอนแบบ “โครงการ” เป็นหัวใจสำคัญของหลักสูตร
 - โจทย์ที่นักศึกษาได้รับต้องนำไปสู่หลักการและแก่นความคิดรวบยอด (Central Concepts)

ของเรื่องที่ต้องการศึกษา

- ต้องเน้นการสืบเสาะแสวงหาและการสร้างความรู้ด้วยตัวของนักศึกษา (Constructive Investigation)

- นักศึกษาต้องรู้จักการวางแผนและการจัดการงานให้สำเร็จด้วยตนเอง (Student-driven)

- ต้องเป็นโครงการที่เกิดขึ้นจริง (Real World) และอยู่ในความสนใจ

Work-based Learning

- สถานศึกษาต้องจัดหาสถานประกอบการ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการผลิตบัณฑิตของสถาบันนั้นๆ

- ต้องมีความสอดคล้องกันระหว่างงานที่ทำหรือประสบการณ์ที่ได้รับจากสถานที่ทำงานกับสิ่งที่ศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

4. Competency-based Learning

โดยพิจารณาจากสมรรถนะ 3 ประเภท ดังนี้

- สมรรถนะหลัก (Core Competency) คือ สมรรถนะที่เป็นแก่นหรือแกนหลักขององค์กรนั้นๆ

- สมรรถนะตามหน้าที่ (Function Competency) คือ กำหนดตามบทบาทหน้าที่ภารกิจของแต่ละตำแหน่งแต่ละบุคคล

- สมรรถนะตามความเชี่ยวชาญ (Professional Competency) เป็นสมรรถนะเฉพาะของบุคคล

2.4 การจัดการเรียนการสอนหลักสูตรเทียบโอน

พัชราพรณ์ (2553) การจัดการเรียนการสอน คือวิธีการสำคัญที่สามารถสร้างและพัฒนาผู้เรียนให้เกิดคุณลักษณะต่างๆที่ต้องการในยุคโลกาภิวัตน์ เนื่องจากการจัดการเรียนการสอนที่ให้ความสำคัญกับผู้เรียน ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จักเรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนในเรื่องที่สอดคล้องกับความสามารถและความต้องการของตน และได้พัฒนาศักยภาพของตนอย่างเต็มที่ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดทางการเรียนรู้มีอิทธิพล นักศึกษาและครูผู้สอนในการทำกลยุทธ์จากการเรียนการสอนสำหรับการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

การเรียนเทียบโอนผลการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อนำผลการเรียนหรือผลการเรียนรู้ซึ่งเป็นความรู้ทักษะ และประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ ศึกษาอิสระและการศึกษาตามอัธยาศัยการฝึกอาชีพหรือประสบการณ์ทำงานมาเทียบโอนเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานและระดับอุดมศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรีมีขอบข่ายการเทียบโอนเพื่อศึกษาต่อเนื่องซึ่งเป็นการเทียบโอนขณะที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาซึ่งหมายถึงยังเรียนไม่จบตามหลักสูตรหรือไม่จบระดับการศึกษาการเทียบโอนผลการเรียนตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ซึ่งมีวัตถุประสงค์และขอบข่ายการเทียบโอนในลักษณะเดียวกับ การเทียบชั้นการศึกษาและการเทียบโอนผลการเรียนเดิมก่อนที่จะมี การประกาศให้ใช้พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพุทธศักราช 2542

2.4.1 แนวปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียน จากการศึกษาในระบบของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เป็นดังนี้

2.4.1.1 ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบคือนักศึกษาระดับปริญญาตรีทุกสาขาวิชาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

2.4.1.2 สาขาวิชาแจ้งรายชื่อวิชา/กลุ่มวิชาในความรับผิดชอบที่นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอเทียบโอนผลการเรียนในคณะทราบสำหรับการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้ที่กระทำโดย 1. การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐานให้ดำเนินการจัดทำเครื่องมือประเมินกำหนดเกณฑ์การประเมินโดยอาจารย์ประจำรายวิชาหรืออาจารย์ประจำกลุ่มวิชานั้น ๆ โดยเกณฑ์การตัดสินผลการประเมิน ใช้เกณฑ์เดียวกันกับการประเมินผลการเรียนรายวิชาในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2. การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ จำนวนชั่วโมงอบรม 10 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต 3. การประเมินเพิ่มสะสมงานโดยการเทียบโอนประสบการณ์จากการทำงาน ที่คำนึงถึงความรู้ที่ได้รับประสบการณ์เป็นหลักซึ่งมีรูปแบบที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กำหนด

2.4.1.3 วิชาที่นักศึกษาสังกัดต้องจัดให้มีการชี้แจงหลักการวิธีการและหลักเกณฑ์เทียบโอนผลการเรียนให้นักศึกษาทราบ

2.4.1.4 นักศึกษายื่นคำร้องขอเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยการฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์ทำงานที่ผ่านมาโดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาส่งถึงงานทะเบียนภายในเวลาที่กำหนด

2.4.1.5 สาขาวิชาเจ้าของรายวิชาแจ้งผลการพิจารณาต่องานทะเบียนเพื่อเสนอ คณบดีพิจารณาอนุมัติการเทียบโอนผลการเรียน

2.4.1.6 กำหนดเวลาในการการประเมินผลและการประกาศผลการเทียบโอนผลการเรียน คณะจะแจ้งให้ทราบในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

2.4.1.7 ในระหว่างที่รอการอนุมัติ ให้เทียบโอนผลการเรียน นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาตามแผนการศึกษาของหลักสูตร โดยสามารถเพิ่มและถอนรายวิชาหลังกำหนดเป็นกรณีพิเศษ โดยไม่ได้รับระดับคะแนน w

2.4.1.8 นักศึกษามีสิทธิ์อุทธรณ์ผลการเรียนต่อมหาลัยได้ในกรณีที่มีผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนเห็นว่าไม่เป็นธรรมโดยให้ยื่นอุทธรณ์ภายใน 7 วัน หลังวันที่คณะประกาศผลการเทียบโอน

2.4.1.9 นักศึกษาที่ขอเทียบโอนผลการเรียน เกินกว่า 12 หน่วยกิตไม่มีสิทธิ์ได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญรางวัลดีเด่นตลอดหลักสูตร

2.4.1.10 ค่าธรรมเนียมในการเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามประกาศมหาลัย

2.4.1.11 ในกรณีที่นอกเหนือจากประกาศของคณะให้อยู่ในอำนาจคณบดีที่จะพิจารณาตามเห็นสมควร

2.4.2 การขึ้นทะเบียนเรียน

ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องนำหลักฐานต่าง ๆ ที่มหาลัยกำหนดไปรายงานตัวของมหาลัยสำหรับภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาลัยนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาขั้นต่ำไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต มิฉะนั้นจะถือพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษา ซึ่งออกได้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนนักศึกษา แต่ละคนต้องมีอาจารย์ที่ปรึกษาตามที่คณะแต่งตั้ง

2.4.2.1 มหาวิทยาลัยจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่างๆในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จก่อนวันเปิดภาคเรียนการศึกษานั้นๆ

2.4.2.2 ในกรณีมีเหตุอันควรประกาศปิดรายวิชาใดหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในวิชาใดก็ได้

2.4.2.3 ปิดรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้วจะต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคเรียนเรียนตามปกติ หรือในสัปดาห์แรกนับจากเปิดภาคการศึกษาดูร้อน

2.4.3 การลงทะเบียนจะทำตามหลักเกณฑ์ดังนี้

2.4.3.1 ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิตและไม่เกิน 22 หน่วยกิตสำหรับภาคการศึกษาดูร้อน นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

2.4.3.2 ลงทะเบียนเรียนภาคการศึกษาปกติเกินกว่าที่กำหนดจะทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณะบดีแต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิตการศึกษาในภาค การศึกษาหนึ่ง เรียนภาคการศึกษาเดียว

2.4.3.3 การลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ จะกระทำได้เฉพาะกรณีเจ็บป่วยหรือมีเหตุผลอื่นที่ต้องเป็นอุปสรรคต่อการศึกษาและได้รับอนุญาตจากคณะบดี เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่มีการฝึกงานโดยการฝึกภาคสนามหรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

2.4.3.4 นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆตามวันเวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดพร้อมชำระหนี้สินต่างๆและชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.4.3.5 นักศึกษาที่ได้รับคะแนน ม.ส. (I) ในการศึกษาใดไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ส. (I) ในภาคการศึกษาต่อและการขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ส. (I) ในภาคการศึกษาสุดท้าย นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.4.4 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาที่นักศึกษาสังกัด

2.4.4.1 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมวงเล็บค่าปรับ ไม่ลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 10 วันทำการ สำหรับภาคการศึกษาปกติและเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 7 วันทำการ สำหรับภาคการศึกษามหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

2.4.4.2 ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใดจะต้องทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อคณะบดี และจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาไม่ปฏิบัติตามมหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษา

2.4.4.3 การบัญชีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถูกถอนชื่อจากงานทะเบียน นักศึกษาของมหาลัยเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ ในกรณีพิเศษ เมื่อมีเหตุผลอันสมควรถึงระยะเวลาที่ถูก ถอนชื่อออกจากทะเบียนเป็นนักศึกษาเป็นระยะเวลาการพักการศึกษาทั้งนี้ต้องพังกำหนดระยะเวลา 1 ปีนับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาในกรณีเช่นนี้ นักศึกษาจะต้อง ชำระเงินค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

2.4.5 การขอเพิ่มถอนรายวิชา ให้ดำเนินการดังนี้

2.4.5.1 การขอเพิ่มรายวิชากระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

2.4.5.2 การขอลงถอนรายวิชาให้มีผลดังนี้

(ก) ในกรณีที่ขอวิชาภายใน 2 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกนับ จากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอลง จะไม่ปรากฏในทะเบียน (ข) ในกรณีขอลงรายวิชา หลังจาก 2 สัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายในระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือ หลังจากสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายในระยะเวลา 1 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาที่ฤดูร้อนให้ บันที่ระดับคะแนน \geq (w) รายวิชาที่ขอลงและจะไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนคืน (ค) กรณีที่ขอลง รายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาระยะเวลา 3 สัปดาห์นับจากวัน เปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนให้บันที่ระดับคะแนน \geq (f) หรือ ม.จ. (U) ในรายวิชาที่ขอลง จะไม่ได้รับ เงินค่าลงทะเบียนคืน

2.4.5.3 เพิ่มรายวิชาจะต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียน

2.4.5.4 การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU)

การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) นี้เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาและอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นๆวินิจฉัยว่าได้ศึกษาด้วยความตั้งใจให้บันที่ระดับ คะแนน ม.น. (AU) ไว้ในทะเบียน ศึกษาใช้เวลา 13 ไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาให้อาจารย์ผู้สอน ให้ระดับคะแนน \geq (W) ในรายวิชานั้นๆ

2.4.5.5 หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) จะไม่นับ รวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสม และหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

2.4.5.6 นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีกเพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้

2.4.5.7 มหาวิทยาลัยอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้า ศึกษาบางรายวิชาเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ได้แต่คนนั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ ทางการศึกษาตามที่มหาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศ มหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ๆ เช่นเดียวกับ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยและจะต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมในการจัดการศึกษาตามที่มหาลัยวิทยาลัยกำหนด

2.4.6 คุณสมบัติของนักศึกษา

2.4.6.1 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

2.4.6.2 ต้องเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

2.4.6.3 ต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย อย่างน้อย 1 ปีการศึกษา สำหรับผู้ขอเทียบโอนในกรณีการศึกษานอกระบบ / การศึกษาตามอัธยาศัย

2.4.6.4 ต้องมีประสบการณ์จากการทำงาน

2.4.7 ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา

2.4.8 ด้านผู้สอน

ทฤษฎี (2555) ทฤษฎีการสอน (Teaching/Instruction Principle) คือ ข้อความรู้ที่พรรณนา/อธิบาย/ทำนาย ปรากฏการณ์ต่างๆ ทางการสอน ที่ได้รับการพิสูจน์ทดสอบ และการยอมรับว่าเชื่อถือได้ซึ่งนักการศึกษาอาจพัฒนาหรือเปลี่ยนแปลงมาจากทฤษฎีการเรียนรู้เพื่อนำไปใช้เป็นหลักในการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ทฤษฎีการสอนต่าง ๆ เพื่อสอดคล้องกับทางสถานประกอบการ

หลักการสอน (Teaching/Instruction) คือปรากฏการณ์ต่างๆ ทางการสอน ที่ได้รับการพิสูจน์ทดสอบและการยอมรับว่าเชื่อถือได้สามารถนำไปใช้การสอนผู้เรียนให้เกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด หลักการสอนหลายๆ หลักการอาจนำไปสู่การสร้างเป็นทฤษฎีการสอนได้

แนวคิดทางการสอน (Teaching/Instruction/Concept/Approach) คือความคิดที่เกี่ยวกับการเรียนการสอนที่พรรณนา/อธิบาย/ทำนายปรากฏการณ์ต่างๆ ทางการสอนนักการศึกษาได้นำเสนอและได้รับการยอมรับในระดับหนึ่งว่าเป็นแนวคิดที่น่าเชื่อถือด้วย เหตุผลใดเหตุผลหนึ่ง

ระบบการสอน/ระบบการเรียนการสอน (Teaching/Instruction/Model) คือแบบแผนการดำเนินการสอนที่ได้รับการจัดเป็นระบบอย่างสัมพันธ์สอดคล้องกับ ทฤษฎี/หลักการเรียนรู้หรือการสอน ที่รูปแบบนั้นยึดถือและได้รับการพิสูจน์ทดสอบว่า มีประสิทธิภาพสามารถช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายเฉพาะของรูปแบบนั้นๆ โดยทั่วไปแบบแผนการดำเนินการสอนดังกล่าวมักประกอบด้วย ทฤษฎี/หลักการที่รูปแบบนั้น ยึดถือและกระบวนการที่มีลักษณะเฉพาะอันจะนำผู้เรียนไปสู่จุดมุ่งหมายเฉพาะที่รูปแบบนั้นกำหนดซึ่งผู้สอนสามารถนำไปใช้เป็นแบบแผนหรือแบบอย่างในการจัดและดำเนินการสอนอื่นๆ ที่มีจุดมุ่งหมายเฉพาะเช่นเดียวกันได้วิธีสอน คือ ขั้นตอนที่ผู้สอนดำเนินการให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ด้วยวิธีการต่างๆ ที่แตกต่างกันไปตามองค์ประกอบและขั้น ตอนสำคัญ อันเป็นลักษณะเด่นหรือลักษณะเฉพาะที่ขาดไม่ได้ของวิธีนั้น ๆ เช่น วิธีสอนโดยใช้การบรรยายองค์ประกอบสำคัญของการบรรยายคือ เนื้อหาสาระที่จะบรรยายและการบรรยายและขั้นตอนสำคัญ คือการเตรียมเนื้อหาสาระการบรรยาย (พูด บอกเล่าอธิบาย) และการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดจากการบรรยายดังนั้น วิธีสอนโดยใช้การบรรยาย ก็คือกระบวนการหรือขั้นตอนที่ผู้สอนใช้ในการช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดโดยการเตรียมเนื้อหาสาระที่จะบรรยาย แล้วบรรยายก็คือพูด บอกเล่าอธิบายเนื้อหาสาระหรือสิ่งที่ต้องการสอนแก่ผู้เรียนและประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนวิธีใดวิธีหนึ่ง

เทคนิคการสอน คือกลวิธีต่างๆที่ใช้เสริมกระบวนการขั้นตอน วิธีการ หรือการกระทำใดๆ เพื่อช่วยให้กระบวนการขั้นตอน วิธีการหรือการกระทำ นั้น ๆ มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากขึ้นดังนั้น เทคนิคการสอนหรือดำเนินการสอนใดๆ เพื่อช่วยให้การสอนมีคุณภาพ

และประสิทธิภาพมากขึ้นเช่น ในการบรรยายผู้สอนอาจใช้เทคนิคต่างๆ ที่สามารถช่วยให้การบรรยาย มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การยกตัวอย่างการใช้สอนการใช้คำถาม เป็นต้น

ทักษะการสอน คือ ความสามารถในการปฏิบัติการสอนด้านต่างๆ อย่างชำนาญซึ่ง ครอบคลุมการวางแผนการเรียนการสอน การออกแบบการเรียนการสอน การจัดการเรียนการสอน การใช้วิธีสอน เทคนิคการสอน รูปแบบการเรียนการสอน ระบบการสอน สื่อการสอน การประเมินผล การเรียนการสอน รวมทั้งการใช้ทฤษฎีและหลักการเรียนรู้และการสอนต่างๆ

2.4.9 ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน

การจัดการศึกษาต้องยึดหลักว่าผู้เรียนทุกคน มีความสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้ และถือว่าผู้เรียนมีความสำคัญที่สุดกระบวนการจัดการศึกษาต้องส่งเสริมให้ผู้เรียน สามารถพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ให้สถานศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการดังต่อไปนี้

- จัดเนื้อหาสาระและกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล
- ฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญ สถานการณ์และการประยุกต์ ความรู้มาใช้เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหา
- จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง ฝึกการปฏิบัติ ให้ทำได้คิดเป็น ทำเป็น รักการอ่านและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง
- จัดการเรียนการสอนโดยผสมผสานสาระความรู้ด้านต่าง ๆ อย่างได้สัดส่วนสมดุลกัน รวมทั้งปลูกฝังคุณธรรม ค่านิยม ที่ดีงามและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ไว้ในทุกวิชา

2.4.10 ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก

ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้สอนสามารถจัดบรรยากาศ สภาพแวดล้อม สื่อการเรียน และอำนวยความสะดวกเพื่อให้ผู้เรียน เกิดการเรียนรู้และมีความรอบรู้รวมทั้งสามารถใช้การวิจัยเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการเรียนรู้ ทั้งนี้ผู้สอนและผู้เรียนอาจเรียนรู้ไปพร้อมกันจากสื่อการเรียนการสอน แหล่งวิทยาการประเภทต่าง ๆ

2.4.11 ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา

นักศึกษาในการปรับตัวเองเมื่อเข้ามาสู่สถานศึกษาใหม่ เช่น การปรับตัวกับเพื่อนใหม่ ปรับตัวในการเรียน ยิ่งในสถาบันอุดมศึกษา นักศึกษาต้องปรับตัวเองมากขึ้น เพราะถือว่าเป็นผู้ใหญ่แล้ว ย่อมปรับตัวเองได้ บางคนยังคุ้นเคยการเรียนแบบเดิม คือ สมัยการเรียนในระดับมัธยมศึกษา เมื่อเข้ามาเรียนในระดับอุดมศึกษาในระยะแรกจะยังไม่สามารถปรับตัวได้จะเกิดความคับข้องใจ หรือในกรณีการคบเพื่อนใหม่จะต้องเปลี่ยนเพื่อนใหม่ เป็นต้น ทั้งการเรียนและการคบเพื่อนถ้านักศึกษาได้มีโอกาสปรับตัวให้สามารถดำเนินการด้วยดี เริ่มต้นดี นักศึกษาจะประสบความสำเร็จในการศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาจึงมีบทบาทสำคัญที่จะช่วยนักศึกษา ให้ประสบ

ความสำเร็จในการปรับตัว และช่วยเหลือเมื่อนักศึกษาประสบปัญหา การช่วยให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและจบการศึกษาอย่างมีคุณภาพ คือ เป้าหมายของการทำหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา

2.4.12 ด้านการประเมินผล

การวัดและประเมินผลเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการจัดการเรียนการสอน การจัดการเรียนการสอนจะต้องยึดหลักว่าผู้เรียนทุกคนมีความสามารถเรียนรู้ และพัฒนาตนเองได้และถือว่า ผู้เรียนมีความสำคัญที่สุด การจัดการเรียนการสอนจะต้องเน้นความสำคัญทั้งความรู้คุณธรรม กระบวนการเรียนรู้และบูรณาการตามความเหมาะสมของแต่ละระดับ การศึกษาการประเมินผล ผู้เรียนพิจารณาจากพัฒนาการของผู้เรียน ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม และการทดลองควบคู่ไปกับกระบวนการเรียนการสอนการวัดและประเมินผลเป็นส่วนหนึ่งในการจัดการศึกษาเพราะเป็นกระบวนการตรวจสอบว่า นักศึกษาเรียนได้บรรลุถึงจุดมุ่งหมาย ปลายทางตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ได้มากน้อยเพียงใด และนำมาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงการเรียน การสอน

2.5 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

รายละเอียดของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

2.5.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Home Economics Program in Food Service Industry

2.5.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)
 ชื่อย่อ (ไทย) คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)
 ชื่อเต็ม (อังกฤษ) Bachelor of Home Economics (Food Service Industry)
 ชื่อย่อ (อังกฤษ) B.H.E. (Food Service Industry)

2.5.3 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

135 หน่วยกิต

2.5.4 รูปแบบของหลักสูตร

- รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
- ภาษาที่ใช้ การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย
- การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

2.5.5 ความร่วมมือกับสถานประกอบการ

- บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรอง กรุ๊ป จำกัด
- บริษัท แมคไทย จำกัด

2.5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

2.5.7 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 4/2555 วันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2555
- สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2555 วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2555 เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

2.5.8 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี หลักสูตร คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในปีการศึกษา 2557

2.5.9 สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

2.6 การติดตามและประเมินผลกระทบของหลักสูตร

2.6.1 ความหมายของการติดตามหลักสูตร

การติดตามผลหลักสูตร (follow up) เป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องต่อเนื่องจากการกำกับติดตาม ซึ่งเน้นการติดตามเพื่อตรวจสอบกระบวนการเป็นหลัก แต่การติดตามผลเน้นการตรวจสอบผลลัพธ์ของโครงการว่าเป็นไปตามจุดมุ่งหมายหรือไม่เกิดประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพเพียงใด มีคุณค่าเพียงใด เมื่อเทียบกับเกณฑ์ นอกจากนี้ยังมีผู้ให้ความหมายของการติดตามผลหลักสูตรไว้ดังนี้

รอสซีและคณะ (199) ได้สรุปว่า การติดตามผลเป็นการกระทำอย่างเป็นระบบของผู้ประเมินที่จะตรวจสอบความครอบคลุมของโครงการว่าสามารถไปสู่กลุ่มเป้าหมายหรือไม่ และมีความสอดคล้องระหว่างผลที่ได้รับกับวัตถุประสงค์ของแผนงานเพียงใด

คาลวิน (1970) ได้สรุปว่าการติดตามผลมีความหมายอยู่ 2 ประการ คือ ประการแรกเป็นกระบวนการรวบรวมข้อมูลหรือข่าวสารของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรไปแล้ว เพื่อประโยชน์ในการแนะแนวและให้บริการแก่ผู้สำเร็จการศึกษา และประการที่สองเป็นโครงการ ที่รวบรวมสถานภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรเพื่อที่จะสร้างความสัมพันธ์ระหว่างการฝึกปฏิบัติและการทำงาน

เซอร์ทเซอร์และสโตน (1971) ให้ความหมายของการติดตามผลหลักสูตรว่า เป็นวิธีการที่นำมาใช้กำหนดว่าผู้สำเร็จการศึกษาสามารถพัฒนาหน้าที่การงานของตนเองได้หรือไม่ มีการเรียนรู้เข้าใจ หรือสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆเพียงใด

นิตา (2538) ให้ความหมายของการติดตามผลโครงการว่า เป็นการประเมินโครงการแบบสรุปผลรวมภายหลังที่โครงการเสร็จสิ้นไปแล้วระยะเวลาหนึ่ง เพื่อให้ได้ผลการประเมินที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จากแนวคิดของนักการศึกษาดังกล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า การติดตามผลหลักสูตรเป็นการศึกษาผลจากการใช้หลักสูตรเสร็จสิ้นไปแล้วระยะเวลาหนึ่ง เพื่อตรวจสอบผลลัพธ์จากผู้ที่สำเร็จการศึกษาไปแล้วว่ามีคุณลักษณะเป็นไปตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรหรือไม่เพียงใด

2.6.2 ความสำคัญของการติดตามผลหลักสูตร

จากความหมายของการติดตามผลหลักสูตรที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าการติดตามผลหลักสูตรมีความสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาหลักสูตร ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1. ผลที่ได้จากการติดตามผลหลักสูตรจะเป็นข้อมูลที่สำคัญยิ่งในการนำมาพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร และการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับผู้เรียนมากที่สุด ตรงกับความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงานมากที่สุด

2. ข้อมูลที่ได้จากการติดตามผลจะสะท้อนให้เห็นถึงข้อดีและข้อบกพร่องของหลักสูตร เช่น อาจได้ข้อมูลในด้านข้อบกพร่องในเรื่องของผู้สำเร็จการศึกษาที่ไม่สามารถไปทำงานได้ตรงกับสาขาวิชาที่ตนจบมา ซึ่งผู้พัฒนาหลักสูตรต้องกลับมาพิจารณาเรื่องการสอนหลักสูตรนั้นอีกครั้ง เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในสาขาวิชานั้น ซึ่งถ้าผลิตต่อไปก็ไม่เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน และทำให้ผู้เรียนตกงานได้ ซึ่งจะก่อให้เกิดปัญหาการว่างงานตามมาด้วย

3. การติดตามผลหลักสูตรทำให้ทราบปัญหาต่างๆ ที่ผู้สำเร็จการศึกษาต้องประสบในขณะที่ทำงาน เช่น เมื่อจบไปแล้วปรากฏว่าผู้สำเร็จการศึกษาไม่สามารถใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ได้อย่างคล่องแคล่วอันเนื่องมาจากผู้สำเร็จการศึกษาไปเรียนตามหลักสูตรเก่าที่ยังไม่เคยสอนการใช้เทคโนโลยีนั้นเลย จึงเป็นหลักสูตรที่ล้าสมัย ที่นักพัฒนาหลักสูตรต้องกลับมาทบทวนหลักสูตรเพื่อผู้เรียนให้มีความสามารถใช้เทคโนโลยีในอนาคตได้

4. ข้อมูลที่ได้จากการติดตามผลหลักสูตรจะสามารถนำมาวิเคราะห์จุดอ่อนและจุดแข็งของหลักสูตร เพื่อนำไปใช้ในการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นมีการใช้ทรัพยากรในการจัดการหลักสูตรอย่างคุ้มค่ามีการส่งเสริมและพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการใช้หลักสูตร ทั้งผู้บริหาร ครู ผู้เชี่ยวชาญ บุคคลในชุมชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ ให้สามารถระดมสรรพกำลังมาใช้ในการบริหารจัดการหลักสูตรให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

5. การติดตามผลหลักสูตรจะมีประโยชน์อย่างมากในการช่วยเติมเต็มศักยภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ซึ่งหากเราพบว่าผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อไปทำงานแล้วมีจุดอ่อนในเรื่องใดเราอาจจัดหลักสูตรเสริมในลักษณะของหลักสูตรฝึกอบรมเพื่อช่วยพัฒนาเขาให้มีศักยภาพมากขึ้นในเรื่องนั้นๆ ได้ ซึ่งเป็นการศึกษาเพิ่มเติมของผู้สำเร็จการศึกษาหลังการจบการศึกษาไปแล้ว เพื่อให้เขามีความรู้และความสามารถในการปฏิบัติงานนั้นๆ มากยิ่งขึ้น กรณีตัวอย่าง เช่น เมื่อนักศึกษาครูจบไปแล้ว แต่ไม่สามารถวิจัยในชั้นเรียนได้อย่างชัดเจน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องซึ่งอาจเป็นสถานศึกษาหรือเขตพื้นที่

การศึกษา หรือมหาวิทยาลัย อาจดำเนินการจัดฝึกอบรมในเรื่องการวิจัยในชั้นเรียนให้แก่ครูที่มีศักยภาพไม่ผ่านเกณฑ์ เพื่อให้ครูประจำการเหล่านั้นสามารถวิจัยในชั้นเรียนได้อย่างมั่นใจและเป็นงานวิจัยที่มีคุณภาพ

6. การติดตามผลหลักสูตรเป็นผลทางจิตวิทยาที่แสดงให้เห็นถึงความใส่ใจของสถานศึกษาที่ผู้สำเร็จการศึกษาจะไป ซึ่งจะทำให้ผู้สำเร็จการศึกษารู้สึกว่าสถาบันให้ความสำคัญและสนใจในตัวเขา ทำให้เกิดความผูกพัน เกิดความรักและภาคภูมิใจในสถาบันของตนเองที่และยินดีที่จะให้ความช่วยเหลือแก่สถาบันที่เขาจะไป

7. ข้อมูลที่ได้จากการติดตามผลจะมีประโยชน์อย่างมากในการนำไปแนะแนวการศึกษาต่อของรุ่นน้อง เพื่อให้รุ่นน้องสามารถค้นพบตัวเองว่าจะเดินทางไปทิศทางใดที่จะได้งานทำ หรือไม่ตกงาน หรือมีทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับพวกเขา

สรุปได้ว่าการติดตามผลหลักสูตรมีความสำคัญอย่างมากต่อการนำมาพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร และมีความสำคัญต่อการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2.6.3 แนวทางและวิธีการติดตามหลักสูตร

การติดตามผลหลักสูตรมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับบุคคลหลายฝ่าย ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานทางการศึกษา เช่น กระทรวงศึกษาธิการ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูอาจารย์ผู้ใช้หลักสูตร ผู้เรียน และบุคคลที่เกี่ยวข้องต่างๆ รวมทั้งในชุมชนที่ได้รับผลจากหลักสูตร ดังนั้นการดำเนินการ ติดตามผลหลักสูตรจึงต้องมีการวางแผนทำงานล่วงหน้าอย่างเป็นระบบ และมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่องเป็นระยะๆ โดยมีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้ (จินตนา, 2546)

1. จัดประชุมคณะกรรมการของสถาบันการศึกษา ลักษณะของคณะกรรมการมักจะมาจากอุปสรรคสองฝ่าย คือ ฝ่ายสถาบันการศึกษาและฝ่ายชุมชนที่ได้รับผลจากหลักสูตร อาทิ ผู้ปกครอง ผู้นำชุมชน นายจ้าง ศิษย์เก่า เป็นต้น โดยคณะกรรมการจะต้องมีการร่วมกันพิจารณาวัตถุประสงค์และความต้องการในการติดตามผลใช้หลักสูตรว่าจะศึกษาเรื่องใดบ้างพร้อมประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการติดตามผลการใช้หลักสูตรนั้น

2. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตร คณะกรรมการดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตรอาจมีลักษณะเดียวกันกับคณะกรรมการของสถาบันศึกษาซึ่งอาจประกอบไปด้วย ผู้แทนจากฝ่ายบริหาร ผู้ใช้หลักสูตร ผู้เรียน ผู้แทนจากชุมชน และควรมีผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตร ด้านการประเมินหลักสูตร ด้านสถิติและระเบียบวิธีการจัดการวิจัยมาช่วยในการวางแผนและดำเนินงานพัฒนาเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลระเบียบวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การแปลผล การสรุปและนำเสนอข้อมูล ตลอดจนมีหน่วยงานเฉพาะของสถาบันการศึกษาที่มีหน้าที่รับผิดชอบร่วมกับคณะกรรมการดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตร

3. การเตรียมการดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตร โดยคณะกรรมการดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตรนำวัตถุประสงค์และข้อเสนอแนะต่างๆ ที่ได้จากการประชุมของคณะกรรมการของสถาบันศึกษามากำหนดเป็นวัตถุประสงค์ของการติดตามผลการใช้หลักสูตร

ออกแบบและวางแผนวิธีการติดตามผลหลักสูตรและเตรียมงานต่างๆได้แก่ จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ต้องดำเนินการติดตามผลซึ่งและที่อยู่ งบประมาณในการดำเนินงาน ระยะเวลาในการศึกษา เครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลการจัดกระทำข้อมูล การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการติดตามผลการใช้หลักสูตร

4.การดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตร โดยคณะกรรมการ การดำเนินงานติดตามผลการใช้หลักสูตรประสานติดต่อกับแหล่งข้อมูลต่างๆ อย่างสม่ำเสมอเพื่อช่วยให้การดำเนินงานติดตามผลเป็นไปอย่างรอบคอบ รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ เช่น การติดต่อผ่านผู้บริหารระดับสูง อาจารย์ สมาคมศิษย์ ผู้บังคับบัญชาในหน่วยงานอาชีพต่างๆในชุมชนในการติดตามผลหลักสูตรอาจใช้วิธีการติดตามที่ได้รับการยอมรับและใช้กันมากดังต่อไปนี้

4.1 การประเมินผลเชิงสำรวจ เป็นวิธีการที่นิยมมาก ซึ่งเป็นการศึกษาจากการเก็บรวบรวมข้อมูลภายใต้ช่วงระยะเวลาหนึ่ง จากกลุ่มตัวอย่าง ตามสภาพปกติโดยมิได้มีการจัดกระทำใดๆ เพื่อจะบรรยายว่าผลการดำเนินงานตามหลักสูตรมีสภาพปัญหาอย่างไร ซึ่งจะทำให้ข้อมูลที่จะใช้เป็นแนวทางในการวางแผนและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมากขึ้น ได้เทคนิคที่ใช้ในการสำรวจมีหลายวิธี เช่น การสำรวจด้วยแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การรายงานจากนายจ้าง การติดต่อทางโทรศัพท์ การวิเคราะห์จากผลการบันทึกของสถาบันการศึกษา โดยมีการเลือกวิธีการเลือกที่มีความเหมาะสมกับข้อมูลมากที่สุดสะดวกที่สุด ซึ่งการที่จะได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ที่สุดอาจใช้หลากหลายเทคนิควิธีผสมผสานกัน เช่น ใช้การสำรวจจากแบบสอบถามและมีการสัมภาษณ์เพิ่มเติมในประเด็นที่ต้องการรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้น การติดตามผลด้วยการประเมินเชิงสำรวจนั้นนับว่าเป็นวิธีการที่ได้รับความนิยมมากที่สุดโดยเฉพาะเทคนิคการสำรวจด้วยแบบสอบถามทางไปรษณีย์ ซึ่งต้องใช้กลุ่มตัวอย่างขนาดใหญ่เพียงพอเพื่อให้ได้ภาพรวมความเห็นหรือสภาพปรากฏที่เป็นตัวแทนของประชากรอย่างแท้จริง

ขั้นตอนดำเนินการประเมินผลเชิงสำรวจนั้นควรเริ่มที่การกำหนดวัตถุประสงค์ของการติดตามผล วางแผน ออกแบบการประเมินเชิงสำรวจ เก็บรวบรวมข้อมูล แล้วนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล และเสนอรายงานการประเมินให้ผู้อื่นเข้าใจและสามารถนำผลที่ได้ไปเป็นประโยชน์ในการปรับปรุง แก้ไขหลักสูตรได้จริง

4.2 การประเมินผลเชิงกรณีศึกษา การติดตามผลโดยการประเมินผลเชิงกรณีศึกษา เป็นการศึกษาที่ไม่มีการจัดกระทำสถานการณ์ใดๆ เช่นเดียวกับการประเมินผลเชิงสำรวจ เป็นการศึกษาจากข้อมูลในกรณีศึกษาอย่างเพียงพอทุกแง่ทุกมุม ไม่มุ่งเน้นเรื่องของปริมาณแต่มุ่งความครอบคลุมของคุณลักษณะหรือองค์ประกอบต่างๆ ของเรื่องนั้นๆและตรงกับวัตถุประสงค์ของการติดตามผล ดังนั้นในการติดตามผลจากบุคคลจึงต้องศึกษาอย่างต่อเนื่องและเป็นระยะเวลายาวนาน โดยใช้การศึกษาเฉพาะผู้สำเร็จการศึกษา หน่วยใดหน่วยหนึ่งหรือคนใดคนหนึ่ง หรือหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่ง เพื่อสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะเฉพาะหน่วยที่ศึกษานั้นๆ แล้วทำการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นอย่างลึกซึ้ง ซึ่งจะทำให้ทราบสาเหตุและผลของปรากฏการณ์ทางหลักสูตรอย่างละเอียดว่าทำไมผลการใช้หลักสูตรจึงเป็นเช่นนั้น แล้วทำการสรุปอ้างอิงไปยังประชากรของหน่วยศึกษานั้นๆ

การประเมินผลเชิงกรณีศึกษามีความแตกต่างกับการประเมินผลเชิงสำรวจในประเด็นที่ศึกษา เนื่องจากแทนที่จะพยายามค้นหา “ใคร” และ “อะไร” ในการติดตามผลแต่จะเน้นไปที่การศึกษาวา “อย่างไร” และ “ทำไม” ซึ่งจะเป็นคำตอบที่มีประโยชน์ต่อการพิจารณาปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรอย่างมาก

สำหรับขั้นตอนการประเมินผลเชิงกรณีศึกษา ควรดำเนินการตั้งแต่การกำหนดวัตถุประสงค์ของการติดตามผลด้วยการประเมินเชิงกรณีศึกษาโดยกำหนดให้สอดคล้องกับประเด็นปัญหาที่ต้องการศึกษาเพื่อนำมาอธิบายรายละเอียดข้อเท็จจริงในเรื่องนั้นๆ ต่อมาจึงกำหนดหน่วยวิเคราะห์กรณีศึกษาต้องเป็นหน่วยที่สอดคล้องกับประเด็นปัญหาที่ต้องการศึกษา หลังจากนั้นจึงดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือวัดหลายชนิดประกอบกันโดยเป็นเครื่องมือที่มีคุณภาพทั้งความตรงและความเที่ยง วิธีการนิยมใช้กันนั้นคือ การสังเกต การบันทึกพฤติกรรม การสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถามแบบเติมข้อความให้สมบูรณ์ และแบบทดสอบทางจิตวิทยา ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้จากข้อมูลจากกลุ่มเพื่อน ญาติ ครู และบุคคลากรในชุมชน เป็นต้น ต่อมาจึงนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ข้อมูลซึ่งจะวิเคราะห์ได้ทั้งข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ แต่เน้นที่ข้อมูลเชิงคุณภาพที่มีการวิเคราะห์เนื้อหา การลงสรุป และการตีความหมายข้อมูล โดยอาศัยความรู้ทางสถิติและจิตวิทยาเข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูล ตีความหมายของข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจในปรากฏการณ์ที่ศึกษานั้น แล้วนำผลมาวิเคราะห์ที่ได้มาวิเคราะห์พร้อมเข้าด้วยกันให้มองเห็นความสัมพันธ์ของข้อมูลในแต่ละด้าน เกิดความชัดเจนในปรากฏการณ์ที่ต้องการศึกษามากยิ่งขึ้นว่าเกิดขึ้นได้อย่างไร มีอะไรเป็นสาเหตุสำคัญ แล้วนำมาอธิบายโดยอาศัยแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้นๆ เพื่อนำไปพิจารณาปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรได้ หลังจากนั้นจึงทำการสรุปรายงานผลการประเมินโดยเน้นการพรรณนาสภาพของสิ่งที่ศึกษาว่ามีลักษณะ เช่น ลักษณะด้อย และลักษณะโดยรวมเป็นอย่างไรสรุปเป็นแนวคิด และให้ข้อเสนอแนะไว้ใน การดำเนินการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรต่อไป

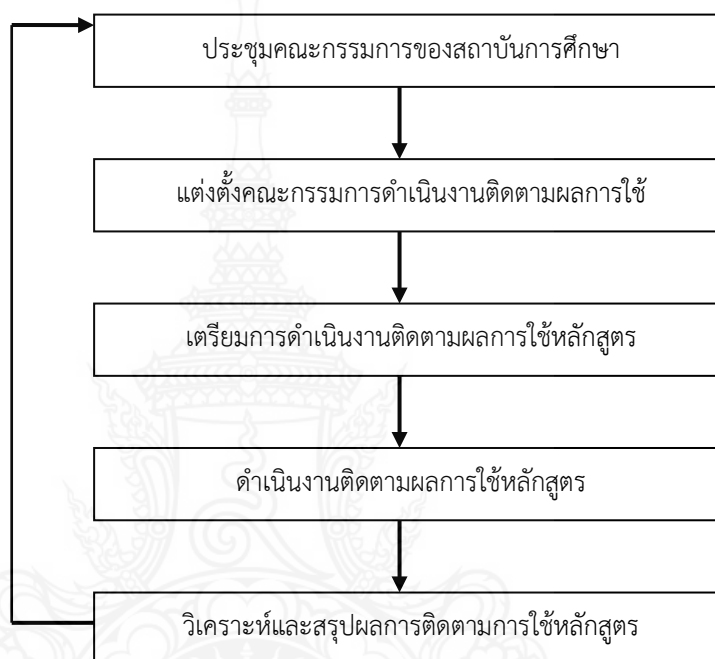
4.3 การประเมินผลเชิงสหสัมพันธ์ เป็นการติดตามผลที่เน้นการพิจารณาความสัมพันธ์ของตัวแปรตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไปและตัวแปรที่ศึกษามีความสัมพันธ์กันในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง กล่าวคือ ตัวแปรเหล่านั้นมีการแปรผันคล้อยตามกันหรือแปรผันตรงกันข้ามการติดตามวิธีนี้มีประโยชน์ในการทำความเข้าใจพฤติกรรมต่างๆ ของผู้สำเร็จการศึกษาได้ดีขึ้น หรือช่วยให้คาดการณ์เกี่ยวกับแนวโน้มที่จะเกิดพฤติกรรมต่างๆ ของผู้สำเร็จการศึกษา

ขั้นตอนของการประเมินเชิงสหสัมพันธ์ เริ่มที่การกำหนดวัตถุประสงค์ของการติดตามผล ศึกษากรอบแนวคิดเรื่องทฤษฎี เลือกกลุ่มตัวอย่างและขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่สามารถหา ลักษณะความสัมพันธ์ได้ และมีขนาดมากพอจะทำให้ผลการวิเคราะห์มีความถูกต้องน่าเชื่อถือ หลังจากนั้นจึงดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกตอย่างเป็นระบบการสอบถาม การทดสอบ เป็นต้น แล้วจึงวิเคราะห์ข้อมูล และสรุปรายงานผลการประเมินให้เห็นภาพรวมความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต่างๆ

4.4 การประเมินผลเชิงกึ่งทดลอง การติดตามผลโดยวิธีนี้เป็น การอธิบายผลที่เกิดขึ้นจากหลักสูตรโดยการควบคุมอิทธิพลอื่นๆ ที่อาจเกี่ยวข้องกับผลที่เกิดขึ้นซึ่งอาจควบคุมได้ไม่ครบถ้วน การประเมินผลแบบนี้จะเน้นพิจารณาว่าตัวแปรอะไรบ้างที่ควบคุมไม่ได้ และมีมากน้อย

เพียงใด ผลจากตัวแปรที่ควบคุมไม่ได้อาจส่งผลมากกว่าสภาพการณ์ตามหลักสูตรที่จัดให้หรือไม่ สำหรับขั้นตอนการประเมินผลแบบนี้ เริ่มที่การกำหนดวัตถุประสงค์ของการติดตามผล ศึกษากรอบแนวคิดทฤษฎี เลือกรูปแบบตัวอย่าง ออกแบบการประเมินเชิงกึ่งทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล และรายงานผลการประเมิน ตามลำดับ

จากแนวทางการติดตามหลักสูตรข้างต้นเป็นภาพของกระบวนการติดตามผลหลักสูตรได้ดังภาพที่ 2.1



ภาพที่ 2.1 กระบวนการติดตามผลหลักสูตร
ที่มา : ชัยวัฒน์ (2559)

2.7 บริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด

2.7.1 ประวัติความเป็นมาบริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด (Central Restaurant Group : CRG) หนึ่งในผู้นำธุรกิจอาหารบริการด่วน (Quick service Restaurant: QSR) ก่อตั้งขึ้นในปี 2521 มีเจตนารมณ์และวิสัยทัศน์ ในการดำเนินธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการในชีวิตประจำวันของผู้บริโภคชาวไทยด้วยผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ และบริการที่เลิศ จึงมุ่งมั่นทุ่มเทให้การสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่องพร้อมทั้งการพัฒนาการตกแต่ง และเพิ่มเติมบรรยากาศในร้านให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคอยู่เสมอ และนอกจากนี้ CRG มีความมุ่งมั่นในการดำเนินกลยุทธ์แบบมุ่งเน้นที่ลูกค้า (Customer Oriented) โดยให้ความสำคัญกับการสร้าง และรักษาสัมพันธ์ภาพที่ดีกับลูกค้า ผ่านกลยุทธ์การบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้า (Customer Relationship Management : CRM) ด้วยระบบสมาชิก ซึ่งได้ดำเนินการมาเป็นระยะเวลายาวนาน

2.7.2 วิสัยทัศน์

เป็นผู้นำในธุรกิจในรูปแบบ “Quick service Restaurant” ในประเทศไทยด้วยคุณภาพอาหาร และมาตรฐานการบริการที่ดีที่สุด เพื่อสร้างผลประกอบการตามเป้าหมายและเป็นเส้นทางอาชีพ ที่พึงปรารถนาของพนักงาน

2.7.3 พันธกิจ

การพัฒนาการคิดค้นผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาเมนูอาหารใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของข้อมูล ที่ได้รับการวิจัย

CRG ให้ความสำคัญกับการคิดค้นผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาเมนูอาหารใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของข้อมูล ที่ได้รับการวิจัย รวมทั้งการรักษามาตรฐานในการให้บริการ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์

การรักษามาตรฐานการให้บริการ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์

CRG ได้มีการลงทุนเพื่อเพิ่มศักยภาพทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และลوجิสติกส์ เพื่อให้แต่ละแบรนด์มีความพร้อม ในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่คุณภาพที่สดใหม่และให้บริการลูกค้ารวดเร็วยิ่งขึ้น

CRG ได้ดำเนินขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน การให้บริการให้ครอบคลุมกลุ่มลูกค้า อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น การขยายสาขาในแต่ละสาขานั้น ทาง CRG ได้ให้ความสำคัญกับการทำเล และตำแหน่งที่ตั้งที่ดีที่สุด เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าของแต่ละแบรนด์ รวมถึงการพิจารณาทำเลที่ตั้งประเภทใหม่ๆ ภายนอกศูนย์การค้าเพิ่มขึ้นเพื่อให้สอดคล้องและเหมาะสมกับทิศทางการพัฒนาของตลาด ที่มีการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาตลอดเวลา อาทิ ศูนย์การค้า อาคารสำนักงาน

โครงการพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคลหลายโครงการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร และการทำงานของพนักงานด้านการเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร ทาง CRG ได้ว่าจ้าง บริษัทที่ปรึกษาจัดทำโครงการปรับปรุง ระบบการประเมิน การปฏิบัติงาน ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยมีการกำหนดตัวชี้วัดที่ชัดเจน และสอดคล้องกับกลยุทธ์องค์กรนอกจากนี้ ยังมีการจัดทำโครงการบริหารความเสี่ยง เพื่อตรวจสอบความเสี่ยงในการบริหารธุรกิจ และหาแนวทางปรับปรุงแก้ไข รวมทั้งจัดกิจกรรม 5 ส เพื่อเน้นการสร้าง ความเป็นระเบียบเรียบร้อย การประหยัดทรัพย์สิน และพลังงานด้านการพัฒนาพนักงาน ได้จัดโครงการฝึกอบรมต่อเนื่องตลอดทั้งปี โดยเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และการบริการของพนักงานฝ่ายปฏิบัติการประจำสาขา รวมทั้งมีการจัดทำโครงการทวิภาคีร่วมกับสำนักงาน คณะกรรมการอาชีวศึกษาแห่งชาติ โดย CRG ได้รับมอบทุนการศึกษาแก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ให้เข้าเรียนในระดับ ปวช. และ ปวส. ในวิทยาลัยอาชีวศึกษา และฝึกการเรียนรู้การทำงานเป็นระยะเวลา 2-3 ปี โดย CRG รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ โครงการนี้เป็นการจัดหลักสูตรการสอนด้านค้าปลีกอาหาร เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนได้เรียน และฝึกงานเต็มเวลาตลอดระยะเวลาที่เรียน พร้อมได้รับเบี้ยเลี้ยง ทั้งนี้ เพื่อสร้างบุคลากรด้านค้าปลีกอาหาร ให้เพียงพอต่อความต้องการด้านธุรกิจ โครงการนี้ริเริ่มขึ้น ตั้งแต่ปี 2546 ปัจจุบันมีนักเรียนเข้าร่วมโครงการกว่า 200 คน

มีความรับผิดชอบต่อสังคมในฐานะองค์กรที่ดีของสังคม การช่วยเหลือสังคมนั้นทางบริษัทถือเป็นนโยบายส่วนที่สำคัญส่วนหนึ่งในนโยบายการบริหารของบริษัทที่ได้จัดโครงการเช่นทรูล์กรุป จูเนียร์ มาร์เก็ตเทียร์ ครั้งที่ 2 ซึ่งเป็น โครงการความร่วมมือของกลุ่มเซ็นทรัล โดยมีเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุป เป็นแกนนำในการจัดงาน โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการนั้นต้องการช่วยสนับสนุนให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงออกถึงความรู้ความสามารถ การใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ และสร้างเสริมประสบการณ์ก่อนจะเริ่มทำงานจริง โดยจัดเป็นทุนรางวัลการศึกษามอบให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ นอกจากนี้บริษัทยังทำโครงการทวิภาคี ซึ่งเป็นการร่วมมือกับสถาบันอาชีวศึกษาแห่งชาติซึ่งเป็นโครงการต่อเนื่องในการฝึกงานและแจกทุนการศึกษาให้กับนักเรียนในสถาบันอาชีวศึกษาที่มาร่วมฝึกงานกับบริษัท

นอกจากนี้ทางบริษัทได้จัดซื้อ อุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ ตลอดจนเก้าอี้นั่งทานอาหารทำการมอบให้กับโรงเรียนบ้านคลองม่วง จังหวัดกระบี่ นอกจากนี้ยังร่วมโครงการบริจาคโลหิตเนื่องในปืมหามงคลครบรอบ 80 พรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว การบริจาคทุนการศึกษาในโครงการทำดีเพื่อพ่อให้กับบ้านราชวิถี ตลอดจนการเข้าร่วมทำกิจกรรมปลูกป่าโดยร่วมบริจาคเงินปลูกป่าในโครงการสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์ราบรมราชชนนี ต.สมพระยา อ.ชะอำ จ.เพชรบุรีของมูลนิธิชัยพัฒนา

บริษัท เซ็นทรัล เรสโตรองส์ กรุป จำกัด ความเป็นผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจอาหารจากการเริ่มดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2521 ด้วยการนำมิสเตอร์ โดนัท เข้ามาเปิดให้บริการในประเทศไทยภายใต้การนำเสนองผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์ ส่งผลให้มิสเตอร์ โดนัท ครองความเป็นผู้นำตลาดโดนัทและมีการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดที่เพิ่มสูงขึ้น หลังจากประสบความสำเร็จจากมิสเตอร์ โดนัทแล้วบริษัทได้มีการขยายธุรกิจด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ด้วยการนำเสนองผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เค เอฟ ซี ซึ่งสามารถรักษาตำแหน่ง ผู้นำธุรกิจอาหารบริการของประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ด้วยการเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันของผู้บริโภคยังคงพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าและให้ความสำคัญกับช่องทางบริการส่งถึงบ้าน กว่า 30 ปี ที่บริษัทดำเนินธุรกิจบริการอาหาร เป็นสิ่งที่ยืนยันได้ถึงประสบการณ์ที่ยาวนาน ปัจจุบันนี้บริษัทมีร้านสาขาที่ให้บริการจำนวนทั้งสิ้น 486 สาขา ณ สิ้นปี 2551 ความหลากหลายของสินค้าและบริการ ภายใต้ตราสินค้าของธุรกิจอาหารในเครือทั้ง 12 แบรินด์ มิสเตอร์, โดนัท, เค เอฟ ซี, อานตี้ แอนส์, เปปเปอร์ ลันซ์, ชาบูตง, รามเมน, เดอะ เทอเรส, โคลสโตน, โยชิโนยะ, ริว ชาบู, ชาบู, โอโตยะ, คัดสียะ, เทนยะ ซึ่งล้วนแล้วแต่อยู่ในฐานะผู้นำตลาดขณะเดียวกันบริษัทก็ไม่หยุดนิ่ง ที่จะแสวงหาโอกาสทางธุรกิจใหม่ ๆ ที่จะช่วยเสริมสร้างความมั่นคงให้กับธุรกิจความสามารถในการเข้าถึงผู้บริโภคด้วยทำเลที่ตั้งของร้านอาหารที่ตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายของแต่ละแบรินด์ได้เป็นอย่างดีจากการเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มเซ็นทรัล ทำให้มั่นใจได้ว่าบริษัทสามารถเลือกสรรพื้นที่ที่ดีที่สุด นอกจากนี้ยังมีการพัฒนารูปแบบในการคัดเลือกพื้นที่ให้สอดคล้องกับภาวะตลาด และกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจของแต่ละแบรินด์ โดยมองเห็นความสำคัญของทำเลที่ตั้งใหม่ๆ ควบคู่กันไป ความมั่นคงของกลุ่มธุรกิจเซ็นทรัลในธุรกิจด้านต่างๆ ทำให้บริษัทต่างๆในเครือได้มีโอกาสได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการทำธุรกิจ และการเอื้อประโยชน์ซึ่งกันและกันในการดำเนินธุรกิจซึ่งเป็นการสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันในระยะยาว ค่านิยมองค์กร

C = Customer Focus การสำนึกคุณลูกค้า โดยมุ่งสร้างความพึงพอใจสูงสุดเกินความคาดหวังของลูกค้า ในทุกๆงานที่ทำ

E = Excellence มุ่งมั่นความเป็นเลิศในการทำงานทุกด้านโดยทบทวนผลงานอยู่เสมอและปรับปรุงงานอย่างต่อเนื่อง

N = No.1 เราใช้พลังความคิดสร้างสรรค์แสวงหาสิ่งใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน มุ่งมั่นที่จะเป็นที่ 1

T = Teamwork การทำงานเป็นทีม ด้วยจุดมุ่งหมายร่วมกันอย่างมีพลังและดูแลซึ่งกันและกัน

R = Recognition การยอมรับและเชื่อมั่นในความสามารถของทีมงานชื่นชมความสำเร็จของกันและกัน

A = Accountability การมีทัศนคติที่ดีในการทำงานรับผิดชอบต่อหน้าที่เสมือนเป็นเจ้าของธุรกิจ

L = Leadership การใช้ความเป็นผู้นำในการสื่อสาร ความคาดหวัง การรับความคิดเห็นและการเป็นตัวอย่างที่ดี

บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

ปี 2521 เป็นผู้ริเริ่มนำ มิสเตอร์ โดนัท (Mister Donut) มาสู่ผู้บริโภคชาวไทย ถือเป็นจุดกำเนิดของธุรกิจอาหารเฟรนไชส์ในประเทศไทย

ปี 2527 นาไก่ทอด เค เอฟ ซี (KFC) ซึ่งเป็นแบรนด์ที่แข็งแกร่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วโลกสู่ตลาดอาหารในประเทศไทย

ปี 2541 เข้าสู่เช็กเมนต์ของตลาด ไทท์สแนคโดยแนะนำผลิตภัณฑ์เพรทเซลอานตี้ แอนส์ (AUNTIE ANNE'S) ซึ่งเป็นเพรทเซลที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสหรัฐอเมริกา

ปี 2550 นำแบรนด์ เปปเปอร์ ลันช์ (Pepper Lunch) ร้านสเต็กสไตล์ญี่ปุ่น ลิขสิทธิ์จากประเทศญี่ปุ่นเข้ามาทำตลาด

ปี 2553 ได้รับสิทธิ์ประกอบการชาบูตง (Chabuton) สุดยอดราเมนที่ชนะเลิศที่วีแชมป์เปียน ในปี 2545 จากประเทศญี่ปุ่นรับสิทธิ์เป็นผู้ประกอบการ ไอศกรีม โคล สโตน ครีม เมอร์รี่ (Cold Stone Creamery) จากสหรัฐอเมริกา เปิดบริการ ร้าน ริว ชาบู ชาบู (Ryu Shabu Shabu) บุปเฟ่ ชาบูสไตล์ โอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น บริหารจัดการร้านอาหารไทย เดอะ เทอเรส

ปี 2554 ได้รับสิทธิ์เป็นผู้ประกอบการ โยชิโนยะ (Yoshinoya) สุดยอดต้นตำรับข้าวหน้าญี่ปุ่น และโอโตยะ (Ootoya) อาหารญี่ปุ่นแท้ต้นตำรับสไตล์โฮมเมด

ปี 2556 ได้รับสิทธิ์ได้เป็นผู้ประกอบการ คัตสึยะ (KATSUYA) หงคัตสึที่นิยมจากญี่ปุ่น ข้าวแกงกะหรี่ ราคาสบายกระเป๋า

ปี 2557 ได้รับสิทธิ์เป็นผู้ประกอบการนำเข้ามาในประเทศไทย เทนยะ (TANYA) ด้วยเมนูเต็มপুরะที่หลากหลาย สไตล์ญี่ปุ่น

2.7.4 นโยบายของบริษัท

2.7.4.1 บริษัทฯจัดให้มีสภาพการจ้างและการทำงานที่ดีโดยปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน

2.7.4.2 บริษัทฯสรรหาว่าจ้างบุคคลเข้าทำงานโดยพิจารณาความเหมาะสมด้านความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความประพฤติ

2.7.4.3 บริษัทฯกำหนดอัตราค่าจ้างโดยพิจารณาตามค่าของงานความรู้ความสามารถและประสบการณ์ ของพนักงานและเป็นอัตราที่ไม่น้อยกว่าอัตราค่าจ้างของธุรกิจประเภทเดียวกัน

2.7.4.4 การปรับเงินเดือนประจำปีพิจารณาจากผลการปฏิบัติงานโดยมีเกณฑ์การวัดที่ยุติธรรมและจัดงบประมาณตามผลประกอบการของบริษัทฯ และสภาพการทางเศรษฐกิจของประเทศ

2.7.4.5 บริษัทฯ มีนโยบายพัฒนาพนักงานทุกระดับ ให้มีความรู้ความสามารถในการทำงานสูงขึ้น โดยจัดการอบรมหลักสูตรต่างๆให้พนักงานเปิดโอกาสการสอบเลื่อนตำแหน่งและให้ผลตอบแทนตามตำแหน่งงานที่สูงขึ้น

2.7.4.6 บริษัทฯ ยึดหลักความยุติธรรมในการปกครองบังคับบัญชาสร้างความสัมพันธ์ที่ดีภายในองค์กรและการให้เกียรติซึ่งกันและกัน

2.7.5 นโยบายการจ้างงาน

2.7.5.1 บริษัทฯ จะพิจารณาความรู้ความสามารถในการทำงานเป็นหลัก เมื่อมีตำแหน่งว่างบริษัทฯ จะพิจารณาคัดเลือกหรือเลื่อนตำแหน่งพนักงานภายในบริษัทฯ ก่อนหากไม่มีผู้ที่เหมาะสมจึงจะพิจารณาคัดเลือกบุคคลภายนอก

2.7.5.2 พนักงานใหม่ทุกคนต้องทำสัญญาจ้างแรงงานและสัญญาค้ำประกันด้วยบุคคลหรืออื่นๆ ตามที่บริษัทฯกำหนด

2.7.6 วันและเวลาทำงานปกติ

2.7.6.1 พนักงานประจำสำนักงานใหญ่

- ปฏิบัติงานตามปกติวันจันทร์ – วันศุกร์
- เวลาทำงานปกติ คือ 08.30 – 18.00 น.

2.7.6.2 พนักงานประจำสาขา

พนักงานแบ่งเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ทวิภาคี สหกิจ Full-time Part-tim

- ปฏิบัติงานสัปดาห์ละ 6 วัน
- เวลาทำงานกะละ 9 ชั่วโมง (รวมเวลาพัก 1 ชั่วโมง)

2.7.6.3 เวลามาทำงานที่ถือว่าสาย

- ช่วง 5 นาทีแรกนับจากเวลาเข้าทำงานปกติ ไม่ถือว่าสาย การมาสายจะนับตั้งแต่นาทีที่ 6 เป็นต้นไป

- บริษัทฯ จะไม่จ่ายค่าจ้างตามเวลาที่สายจริง

2.7.7 วันหยุดและหลักเกณฑ์การหยุด

2.7.7.1 วันหยุดประจำสัปดาห์ ได้รับค่าจ้างเท่ากับวันทำงานจริง เว้นแต่ พนักงานรายวันรายชั่วโมง

2.7.7.2 พนักงานประจำสำนักงาน วันหยุดประจำสัปดาห์ คือ วันเสาร์-วันอาทิตย์

2.7.7.3 พนักงานประจำสาขา วันหยุดประจำสัปดาห์ คือ วันใดวันหนึ่งระหว่างวัน

จันทร์-วันศุกร์ สัปดาห์ละ 1 วัน

2.7.7.4 บริษัทฯ จัดให้พนักงานประจำ มีวันหยุดตามประเพณีปีละ 13 วัน

2.7.7.5 พนักงานประจำที่ทำงานติดต่อกันครบ 1 ปี มีสิทธิ หยุดพักผ่อนประจำปี 7 วัน ทำงาน และเพิ่ม ขึ้นปีละ 1 วันตามอายุการทำงาน วันหยุดพักผ่อนประจำปีนี้สูงสุดไม่เกิน 15 วันและพนักงานต้องใช้สิทธิ การหยุดพักผ่อนประจำปีให้หมดภายในปีนั้นๆ ไม่สามารถยกยอด ไปใช้ในปีถัดไปได้คู่มือพนักงาน

2.7.8 ระบบการบริหาร

ระดับ 8 ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่าย หรือเทียบเท่า

ระดับ 7 ผู้จัดการฝ่ายผู้จัดการแผนกอาวุโส หรือเทียบเท่า

ระดับ 6 ผู้จัดการแผนกผู้ช่วยผู้จัดการแผนกผู้จัดการเขตหรือเทียบเท่า

ระดับ 5 เลขานุการบริหารหัวหน้าแผนกสำนักงานผู้จัดการร้าน หรือเทียบเท่า

ระดับ 4 พนักงานอาวุโส ผู้ช่วยผู้จัดการร้านหรือเทียบเท่า

ระดับ 3 พนักงานสำนักงาน 3 เลขานุการ Supervisor ร้าน

ระดับ 2 พนักงานสำนักงาน 2 พนักงานประจำร้านที่มความชำนาญงาน

ระดับ 1 พนักงานสำนักงาน 1 พนักงานประจำร้านระดับต้น

2.7.9 ประโยชน์

2.7.9.1 ทุนการศึกษา เบิกได้ตามจริงแต่ไม่เกิน 1,500 บาท (นักศึกษาโครงการ ทวิภาคี)

2.7.9.2 ชุดยูนิฟอร์มพนักงาน 3 ชุด/ปี

2.7.9.3 คุ้มครองส่วนลดในการซื้อผลิตภัณฑ์ของบริษัท

2.7.9.4 ค่ารักษาพยาบาล 5,000 บาท

2.7.9.5 ที่พักโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

2.7.9.6 ค่าน้ำ - ค่าไฟฟ้า 300 บาท/เดือน

2.7.10 โครงการทุนบริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด

ปัจจุบันประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว ด้วยอัตราการเติบโตของผู้บริโภคและผู้ที่อยู่อาศัยในเมือง โดยใน ทศวรรษหน้า ประเทศไทยจะมีบทบาทสำคัญท่ามกลางกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยเฉพาะ อย่างยิ่งธุรกิจการค้าปลีกและบริการ ศูนย์การค้า อสังหาริมทรัพย์ การบริหาร แปรนต์สินค้า โรงแรมและรีสอร์ท รวมถึงธุรกิจบริการอาหารที่มีการแข่งขันกันสูงและเติบโตอย่างรวดเร็วส่งผลให้ สถานประกอบการต่างๆ มีความต้องการด้านบุคลากรเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะ เฉพาะด้านในสาขาการจัดการธุรกิจค้าปลีกและด้านวิศวกรรม การ บำรุงรักษา เพื่อสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้าและ ตอบรับการเติบโตทางธุรกิจอย่างรวดเร็ว บริษัท กลุ่มเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด (Central Group) ถือเป็นผู้นำทางการตลาดในทุกกลุ่ม ธุรกิจ ได้แก่ธุรกิจค้าปลีก ศูนย์การค้า อสังหาริมทรัพย์ การบริหารแปรนต์สินค้า โรงแรมและรีสอร์ท รวมถึงธุรกิจบริการอาหาร ที่ติดอันดับ 1 ใน 5 ธุรกิจที่ใหญ่ที่สุด ของประเทศไทย อีกทั้งยังเป็นกลุ่ม บริษัทที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยบริษัทฯ ได้พิจารณา เห็น

ความสำคัญและคุณภาพของบุคลากรในองค์กรจึงลงนามทำความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญ ทางด้านการศึกษา ออกแบบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิตที่เน้นด้านการจัดการธุรกิจค้าปลีกและหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ที่เน้นทางด้านวิศวกรรมการบำรุงรักษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์การทำงานจริง เป็นบัณฑิตที่มีความชำนาญในด้านธุรกิจค้าปลีกและด้านวิศวกรรมการบำรุงรักษาตลอดจนสามารถนำความรู้ความสามารถมาพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศให้เติบโตอย่างมั่นคงไปพร้อมกับการเติบโตธุรกิจของบริษัทกลุ่มเซ็นทรัล (สุดหทัย และคณะ, 2558)

2.6.11 เป้าหมาย

บริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด ได้เริ่มนำแบรนด์เข้ามาสู่ประเทศไทยในปี 2521 เป็นผู้เริ่มนำมิสเตอร์โดนัทมาสู่ผู้บริโภคชาวไทย ถือเป็นจุดกำเนิดของธุรกิจอาหารแพนโชส ในประเทศไทย



ภาพที่ 2.2 สัญลักษณ์ มิสเตอร์ โดนัท

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

มิสเตอร์ โดนัท ในฐานะผู้นำตลาดโดนัทเมืองไทยมากกว่า 33 ปี มุ่งมั่นสร้างสรรค์โดนัทแสนอร่อย ชูแนวคิดของแบรนด์ “Donut for Fun” คือ ความสุข ความสนุกสนาน และความสดใสที่มิสเตอร์ โดนัท มีให้กับลูกค้าภายใต้สโลแกน “หลากหลายไอเดี้ยวอร่อย” โดยมุ่งเน้นความสำคัญกับการสื่อสารไปยังผู้บริโภคถึงโดนัทแบบสดใหม่ (Fresh Donut) ที่ผลิตจากครัวขนาดเล็กภายในร้าน (Micro Kitchen) นับว่า เป็นปรากฏการณ์ใหม่และเป็นครั้งแรกของวงการโดนัทเมืองไทยเป็นการต่อยอดความเป็นผู้นำนวัตกรรมโดนัท (Innovative Donut) ของมิสเตอร์ โดนัท ด้วยการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ในการรับประทานโดนัท (Customer Experiential Management-CEM) ให้ผู้บริโภคได้ลิ้มรสความอร่อยของโดนัทที่ร้อนๆ สดใหม่จากเตา และรับรู้ถึงกรรมวิธีและขั้นตอนในการผลิตโดนัทที่พนักงานทุกคนผลิตโดนัทแต่ละชิ้นด้วยใจ

ปี 2541 เข้าสู่ซีกเมนต์ของตลาด โล้ท์เสนึคโดยแนะนำผลิตภัณฑ์เพรทเซล AUNTIE ANNE'S ซึ่งเป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสหรัฐอเมริกา



ภาพที่ 2.3 สัญลักษณ์ อานตี้ แอนส์

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

อานตี้ แอนส์ ก่อกำเนิดโดย Mrs. Anne Beiler (แอน ไบเลอร์) ในมลรัฐเพนซิลวาเนีย สหรัฐอเมริกา ปี 2541 อานตี้ แอนส์ ได้เข้ามาให้คนไทยลิ้มลองความอร่อยเป็นครั้งแรก จนปัจจุบันเป็นผู้นำตลาดซอฟต์แวร์เพรทเซลในประเทศไทย ภายใต้แนวคิด “อร่อยอย่างมีเอกลักษณ์” (Uniquely Delicious) โดยมีเป้าหมายในการสร้างความพอใจสูงสุดแก่ลูกค้า (Customer Satisfaction) ด้วยเพรทเซลสูตรเฉพาะสีเหลืองทองกรอบนอกนุ่มในสดใหม่ และถึงมือลูกค้าภายใน 30 นาที อานตี้ แอนส์ ดำเนินกลยุทธ์โดยคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและมีการสำรวจพฤติกรรมอย่างต่อเนื่องเน้นกลยุทธ์สร้างความหลากหลายให้ผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคอยู่เสมอทั้งนี้ อานตี้ แอนส์ ประเทศไทยยังได้ดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด อย่างรอบด้านและสื่อสารถึงผู้บริโภคผ่านเครื่องมือทางการตลาดอย่างครบวงจร (IMC) ส่งผลให้ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติจาก Auntie Anne's Inc. USA ถึง 4 รางวัล

นอกจากนี้ อานตี้ แอนส์ ได้นำกลยุทธ์การบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้า (CRM) มาใช้เป็นกลยุทธ์หลัก ผ่านระบบสมาชิก “เพรทเซล คลับ” ซึ่งจัดขึ้นตั้งแต่ปี 2546 นับเป็นผู้นำของตลาดเบเกอรี่ในประเทศไทยที่นำระบบนี้ มาใช้โดยในปี 2549 อานตี้ แอนส์ได้เปิดตัวเว็บไซต์ www.pretzelclub.com รวมทั้งบริการ Pretzel Club Line หมายเลข 0-2233-1166 ซึ่งเป็น Call Center ทำหน้าที่เป็นช่องทางหลักในการสื่อสารกับสมาชิก เพื่อสร้างความประทับใจสูงสุด



ภาพที่ 2.4 สัญลักษณ์ คัตสึยะ

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

เทรนด์กระแสอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่องล่าสุด บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (CRG) ได้รับสิทธิ์เฟรนไชส์แบรนด์ "คัตสึยะ" KATSUYA ทงคัตสึ ยอดนิยมจากญี่ปุ่น มาเปิดในประเทศไทย คัตสึยะ (KATSUYA)

ร้านหมุทอดต้นตำรับจากประเทศญี่ปุ่น ร้านแรกตั้งอยู่ที่เมืองคานางาวะตั้งแต่ปี 1998 จนกระทั่งปัจจุบันขยายสาขามากกว่า 260 แห่งทั่วประเทศญี่ปุ่น และในเมืองไทยก็มีถึง 5 สาขาด้วยกันคือ

- สยามสแควร์ วัน
- เซ็นทรัล พลาซา ศาลายา
- เซ็นทรัล พลาซา บางนา
- จามจุรีสแควร์
- เซ็นทรัล พลาซา เวสต์เกต

เมนูที่นี้จะเน้นหมุทอดเป็นหลัก เช่น ทงคัตสึ คัตสึด้ง และข้าวแกงกะหรี่ แต่ก็มีของทานเล่นอย่างพวกสลัดต่างๆด้วย เช่น สลัดเต้าหู้ญี่ปุ่น สลัดสไปซี่ไข่กุ้ง และสลัดชิตาเกะพันผักโขม



Chabuton รามันต้นตำรับจาก ญี่ปุ่น
โดยสุดยอดแชมป์ราเมน TV Champion

ภาพที่ 2.5 สัญลักษณ์ ชาบูตง

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

เมื่อเดือนมีนาคม 2553 บริษัท เซ็นทรัลเรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด ได้นำแบรนด์ “ชาบูตง” สุดยอดรามันต้นตำรับที่ได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศญี่ปุ่นเข้ามาบริหารชาบูตง รามันต้นตำรับแท้ ก่อกำเนิดโดย มร.ยาสุจิ โมริชิมิ เซฟรามังชื่อดังที่บรรจงเสิร์ฟรามังทุกชามด้วยสุดยอดแห่งคุณภาพสุดยอดแห่งความอร่อยจนได้รับรางวัลชนะเลิศรายการทีวีแชนเนลญี่ปุ่นปี 2002 จาก TV TOKYO และยังได้รับเกียรติตีพิมพ์ในนิตยสาร ZAGAT LA. และ MICHELIN LA. ซึ่งเป็นนิตยสารแนะนำแหล่งท่องเที่ยว ซึ่งเป็นที่นิยมมากในสหรัฐอเมริกาชาบูตง พร้อมเสิร์ฟเมนูต้นตำรับ อาทิ ทงคัตสึรามัง ชิโอะทงคัตสึ รามังโชยุรามังและซารุรามังพร้อมความหลากหลายด้วย ท็อปปีงโรยหน้าชาบูตงได้เปิดให้บริการสาขาแรก ณ สยามสแควร์



ภาพที่ 2.6 สัญลักษณ์ โคล สโตน ครีมเมอร์รี่

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2553 รับลิชสิทธิ์เป็นผู้ประกอบการ ไอศกรีม โคล สโตน ครีมเมอร์ จากอเมริกา บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด นำแบรนด์ใหม่ Cold Stone Creamery ไอศกรีม มิกซ์-อิน ระดับซูเปอร์พรีเมียมรายแรกของอเมริกา เข้ามาให้ผู้บริโภคชาวไทยได้ลิ้มรสไอศกรีมระดับ worldclass โคล สโตน ครีมเมอร์ก่อตั้งขึ้นที่เมืองเทมเปอริโซนา ในปี ค.ศ.1988 จนสร้างชื่อเสียงไปทั่วโลกและประสบความสำเร็จอย่างงดงามจนสามารถขยายร้านได้ถึง 1,450 สาขาทั้งในอเมริกา แคนาดา สแกนดิเนเวีย แม็กซิโก ตะวันออกกลาง และเอเชียเอกลักษณ์ของ Cold Stone Creamery อยู่ที่ยุทธศาสตร์ไอศกรีมในรูปแบบเฉพาะตัว ให้รสชาติเข้มข้นไม่เหมือนใครสไตล์อเมริกัน เสิร์ฟพร้อมเมนูที่ได้รับความนิยมจากทั่วโลกกว่า 20 รายการ (Signatures) และยังสามารถสร้างสรรค์ ไอเดียตามสไตล์ที่ชื่นชอบได้อีกด้วย นอกจากรสชาติไอศกรีมเข้มข้นสไตล์อเมริกันแล้ว โคล สโตน ครีมเมอร์ ยังมีบริการสมูทตี้ และเชคที่ให้อูกค่าได้เต็มค้ำกับรสชาติแท้ๆ ของส่วนผสมคุณภาพชั้นดี และลูกค้าจะได้รับความสุขจากความสนุกสนานในการเสิร์ฟไอศกรีม พร้อมบรรยากาศอบอุ่นภายในร้าน ที่ทำให้โคล สโตน ครีมเมอร์ สามารถสร้างความแตกต่างได้อย่างชัดเจนจนกลายเป็น concept ของ Cold Stone Creamery ที่ว่า “The Ultimate Ice-Cream Experience



ภาพที่ 2.7 สัญลักษณ์ ริว ชาบู ชาบู

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2553 เปิดบริการ RYU ShabuShabu สไตล์ญี่ปุ่นชาบู – ชาบู สไตล์ญี่ปุ่น ด้วยคอนเซ็ปต์ All you can eat buffet ให้บริการแบบบุฟเฟ่ต์ ด้วยน้ำซุสุตตระเฉพาะที่มีให้เลือก 2 แบบ คือ ซุปปลาแห้งและซุสสำหรับรายคอมบุสไตล์โอซาก้าRYUบุฟเฟ่ต์ชาบู ชาบูสไตล์โอซาก้าประเทศญี่ปุ่น พร้อมเสิร์ฟทุกเมนู สูดยอดตำรับอาหารเลี้ยงชื่อกับบุฟเฟ่ต์ไลน์อิมมอร์รอยกับซูชิบ็อกซ์และข้าวปั้นนานาชนิดรวมทุกเมนูอาหารชื่อดังจากโอซาก้าความพิเศษของ ริว ชาบู ชาบู คือ เป็นชาบู บุฟเฟ่ต์สไตล์แบบญี่ปุ่นดั้งเดิม Katsuo Bushi Dashi Soup (น้ำซุปปลาแห้ง) สูตรเฉพาะ ต้นตำรับที่ได้จากการพิถีพิถันในการผลิตเป็นอย่างดี และ Kombu Dashi Soup (ซุปสาหร่ายคอมบุ) น้ำซุสที่หน้าสาหร่ายทะเลกับกระดูกหมูเคี้ยวรวมกันพร้อมกับผัก เป็นสูตรต้นตำรับที่หาชิมได้ที่นี้ที่เดียว อีกทั้งยังมีให้เลือกถึงรับประทานถึง 3 แบบ Gomadare (หน้าจิ้มงาขาว), Ponzu Sauce (หน้าจิ้มพอนซึ), Red Sauce (หน้าจิ้มสุกี้) เพิ่มรสชาติความอร่อยให้อาหารในรูปแบบและรสชาติที่แตกต่างตามความหลากหลาย สไตล์ โอซาก้า ที่ร้าน RYU Shabu Shabu สาขาแรก เปิดให้บริการแล้ว วันนี้พร้อมให้คุณสัมผัสความคุ้มค่าในเวลาถึง 1.30 ชม. ในราคาเพียง 299 บาท (Include Vat &

Service Charge) สาขาแรกที่สยามสแควร์ ซอย 3 ซึ่งเป็นสถานที่แหล่งรวมของแฟชั่นและวัยรุ่น
เปิดตัวอย่างเป็นทางการ เมื่อกลางเดือนมีนาคม 2553 ที่ผ่านมา



ภาพที่ 2.8 สัญลักษณ์ เดอะเทอเรส

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2553 บริหารร้านอาหารไทย The Terrace เริ่มจากปี 2518 เซ็นทรัล ได้
ก่อกำเนิดธุรกิจร้านอาหารแบบมีบริการเพื่อรองรับการเข้ามาใช้บริการของลูกค้าของห้างสรรพสินค้า
เซ็นทรัลในหลายๆ สาขาด้วยการบริการที่เปี่ยมด้วยคุณภาพกับความร่วมแรงร่วมใจของทีมงานและใน
ปี 2525 ได้จัดตั้ง “บริษัท ห้องอาหาร ซี.ดี.เอส. จำกัด” ต่อมาประมาณปี 2535 ได้ใช้ชื่อทางการค้า
ในนาม แบรินด์ “THE TERRACE” ซึ่งร้านอาหารเดอะเทอเรสเป็นร้านอาหารไทยที่เปิดให้บริการใน
ห้างสรรพสินค้ามายาวนานกว่า 30 ปี โดยมีจุดมุ่งหมายที่จะให้บริการและมอบความสะดวกสบายให้กับ
ลูกค้าที่มาเดิน Shopping ภายในห้างฯ ด้วยการเน้นคุณภาพอาหารที่ปรุงแต่งจากวัตถุดิบที่สดใหม่
พร้อมมีเมนูอาหารที่หลากหลาย ตลอดจนบริการที่ลูกค้ามีความประทับใจ และรสชาติที่เป็น
เอกลักษณ์ไม่เหมือนใครของ THE TERRACE และในเดือนพฤษภาคม 2553 เซ็นทรัลได้ขยายธุรกิจ
หลายๆ ด้านในกลุ่มของเครือเซ็นทรัลทางบริษัทเซ็นทรัลเรสตอรองส์กรุ๊ป จำกัด ได้เล็งเห็นโอกาสในการ
เติบโตของร้านอาหารเดอะ เทอเรส จึงได้มีการตกลงซื้อลิขสิทธิ์เครื่องหมายการค้า “เดอะ เทอเรส”
(THE TERRACE) เข้ามาบริหารงานภายใต้บริษัทเซ็นทรัลเรสตอรองส์กรุ๊ป จำกัด หรือ CRG ด้วยคอน
เซ็ปต์ใหม่ “Greenery” (โลกสีเขียว) รื่นรมย์กับรสชาติอาหารในท่ามกลางธรรมชาติที่เขียวชะอุ่ม จนถึง
ปัจจุบัน



ภาพที่ 2.9 สัญลักษณ์ โยชิโนยะ

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2554 แบรินด์ โยชิโนยะ (YOSHINOYA) สูดยอดต้นตำรับข้าวหน้าญี่ปุ่นบริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด เปิดตัวแบรนด์"โยชิโนยะ(Yoshinoya)สูดยอดต้นตำรับข้าวหน้า ญี่ปุ่น โยชิโน ถือกำเนิดขึ้นมาในสมัยเมจิ ในปี พ.ศ. 2442 (ค.ศ.1899) โดยนายเอคิจิมัทสึตะเปิดร้าน ชื่อ"โยชิโนยะ"ร้านแรกเปิดที่ตลาดปลาแถบนิฮนบาชิโตเกียวซึ่ง"โยชิโนยะ"เป็นชื่อตำบลบ้านเกิดของ นายมัทสึตะในโอซาก้าอาหารที่ขึ้นชื่อเป็นที่เลื่องลือของร้านที่สุดคือ"กิวด้ง"หรือ ข้าวหน้าเนื้อสุตอร้อยที่นุ่มค่าและบริการได้รวดเร็ว" หลังการเกิดแผ่นดินไหวครั้งใหญ่ที่โตเกียวในปี 1923 ร้านก็ย้ายมาพร้อมกับตลาดปลาที่ถูกย้ายมาอยู่ที่ตำบลทสึคิจิถึงปัจจุบัน

โยชิโนยะ เปิดให้บริการสาขาแรกในเมืองไทยที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าว ชั้น G เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2554 และจะขยายสาขาให้ครอบคลุมตามศูนย์การค้า และแหล่งธุรกิจ ต่างๆ เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด



ภาพที่ 2.10 สัญลักษณ์ โอโตยะ

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2554 แบรินด์ โอโตยะ (OOTOYA) OOTOYA (โอโตยะ) ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น รสชาติอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับดั้งเดิมสไตล์ โอมเมตเปิดมาแล้วกว่า 50 ปีที่มีมากกว่า 250 สาขาใน ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งในประเทศไทยขณะนี้ มี30 สาขาแบบภัตตาคาร,4สาขาโอโตยะคิท เช่น "Convenience Meal Service" รวมทั้ง 1 สาขา โอโตยะเดลิ "Take Home Style และต่อมาได้ เปิดสาขาในประเทศไต้หวัน13 สาขาฮ่องกง 3 สาขา อินโดนีเซีย 4 สาขา และสิงคโปร์ 3 สาขา โดย OOTOYA (โอโตยะ) ยึดหลักปรัชญาเดียวกันที่ว่า"สุขภาพที่ดีของลูกค้าเป็นหลัก เปรียบเสมือน การประกอบอาหารที่ไม่เพียงแค่อร่อยแต่ต้องสะอาดปลอดภัยให้แก่คนที่รักประทานโดยความ

มุ่งมั่นที่จะส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพร่างกายและสุขภาพจิตที่แข็งแรงสมบูรณ์โดยผ่านการนำเสนออาหารและบริการที่ดีเพื่อประโยชน์สูงสุดของลูกค้าและเพื่อการพัฒนามนุษยชาติส่วนรวมซึ่งถือเป็นจุดเด่นของ “โอโตยะ” ที่แตกต่างจากร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไปในความคิดที่พิถีพิถันใส่ใจทั้งเรื่องรสชาติกรรมวิธีการปรุงและการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพสดใหม่ทุกวันรวมถึงคุณค่าทางโภชนาการทางอาหารที่มีอยู่อย่างครบถ้วนจากความมุ่งมั่นดังกล่าวส่งผลให้โอโตยะมีการเติบโตที่ดีขยายสาขาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ OOTOYA (โอโตยะ) ได้รับความนิยมและไว้วางใจจากผู้บริโภคเป็นอย่างมากในปัจจุบัน



ภาพที่ 2.11 เปปเปอร์ ลันช์

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2550 นำแบรนด์ Pepper Lunch สเต็กสไตล์ญี่ปุ่น ลิขสิทธิ์จากประเทศญี่ปุ่นเข้ามาทำตลาด “เปปเปอร์ ลันช์” ร้านอาหารญี่ปุ่นแนวใหม่ “The Original Japanese D-I-Y Teppan Restaurant” ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศญี่ปุ่นและหลายประเทศในเอเชีย รวมกว่า 300 สาขา มีจุดเด่นที่ความแปลกใหม่ของอาหารที่เสิร์ฟบนจานร้อนถึงโต๊ะภายในเวลาไม่กี่นาที ด้วยนวัตกรรมใหม่ของเตา “อิเล็กทรอนิกส์แมกเนติก” ที่สามารถทำให้จานร้อนมีความร้อนสูงสุดถึง 260 องศาในเวลาเพียง 70 วินาที และคงความร้อนได้ยาวนานราว 20 นาที ผู้บริโภคสามารถคลุกเคล้าเครื่องปรุงต่างๆ ในเมนูข้าว หรือปรุงเมนูสเต็กให้สุกมากน้อยได้ตามต้องการภายใต้แนวคิด เสิร์ฟร้อน อร่อยสไตล์คุณ (Sizzle it Your Way!)

เปปเปอร์ ลันช์ มีทั้งเมนูข้าวเปปเปอร์ และเมนูสเต็กในสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ เมนูต่างๆ ที่ได้รับความนิยมประกอบด้วย เมนู “ซีโมฟูริ สเต็ก” และ “โตกุเซน สเต็ก” (ซึ่งเป็นเนื้อนำเข้าจากออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์) สเต็กหมู สเต็กปลาแซลมอน (ซึ่งนำเข้าจากประเทศนอร์เวย์) และสเต็กไก่ส่วนเมนูข้าวเปปเปอร์ มีทั้งข้าวเปปเปอร์ เนื้อ ข้าวเปปเปอร์ แซลมอนและอื่นอีกมากมายเปปเปอร์ ลันช์ เปิดให้บริการสาขาแรก ณ เซ็นทรัล เวิลด์ ในเดือนพฤศจิกายน ปี 2550 ที่ผ่านมา



ภาพที่ 2.12 สัญลักษณ์ เค เอฟ ซี

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ปี 2527 นำไก่ทอด KFC ซึ่งเป็นแบรนด์ที่แข็งแกร่ง เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วโลกสู่ตลาดอาหารในประเทศไทย เคเอฟซี ยังคงครองส่วนแบ่งการตลาดอันดับหนึ่งในธุรกิจอาหารบริการด่วนทั้งหมดในประเทศไทยโดยสามารถกล่าวได้ว่าทุกวันนี้ เคเอฟซี ได้ก้าวเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในการใช้ชีวิตประจำวันของผู้บริโภคชาวไทย ด้วยการมอบผลิตภัณฑ์อาหารรสชาติอร่อย มีคุณภาพสะอาด และอุดมด้วยคุณค่าทางโปรตีน โดยมุ่งเน้นการคิดค้น และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆและการรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานคุณภาพของอาหารและบริการที่ตีรวมทั้งการขยายสาขาทั้งในศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้า สถานีบริการน้ำมัน สถานีขนส่ง แหล่งธุรกิจและชุมชนต่างๆด้วย ทั้งนี้ เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่กระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย



ภาพที่ 2.13 สัญลักษณ์ เทนยะ

ที่มา : บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (2560)

ร้านเทนยะ หรือที่ชาวญี่ปุ่นรู้จักกันในชื่อ เทนดัง เทนยะ เปิดสาขาแรกในห้างโยสุของสถานีรถไฟใต้ดิน ปี ค.ศ. 1989 โดยเป็นร้านที่ขึ้นชื่อเรื่องเมนูเทมปุระที่หลากหลาย ได้รับรสชาติต้นตำรับจากอะซากุสะ (แหล่งท่องเที่ยวที่รู้จักกันว่าเป็นที่ตั้งร้านเทมปุระดั้งเดิมที่มีชื่อเสียง) ปัจจุบันร้านเทนยะมีสาขามากกว่า 137 สาขาทั่วโตเกียว ขณะนี้ในประเทศไทย ตอนนี้มีให้บริการทั้งหมด 5 สาขาเรียงตามลำดับการเปิดคือ สาขาเซ็นทรัลบางนา, สาขาเซ็นทรัลลาดพร้าว, สาขาสยามสแควร์วัน สาขาเซ็นทรัลเวสเกต และสาขาเซ็นทรัล พระราม 9

2.8 บริษัทแมคไทย จำกัด

2.8.1 ประวัติความเป็นมาบริษัท แมคไทย จำกัด แมคโดนัลด์ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2491(ค.ศ. 1948) โดยพี่น้องดิกและแมคโดนัลด์เปิดเป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ชื่อว่า "แมคโดนัลด์" เป็นแบบドライブ thru ในแซนเบอร์นาร์ดีโน ซึ่งเป็นเมืองเล็ก ๆ ในรัฐแคลิฟอร์เนีย แต่เริ่มนำระบบการบริการอย่างรวดเร็วเข้ามาใช้ในปี พ.ศ. 2491 ภายหลังทั้งสองได้ขายกิจการให้กับ นายเรย์มอนด์ แอลเบิร์ต คร็อก เพื่อนำไปขยายสาขา และเป็นต้นกำเนิดของร้านอาหารแบบฟาสต์ฟู้ดตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

รูปแบบทั่วไปของร้านแมคโดนัลด์คือแบบเคาน์เตอร์และแบบドライブ thru หรือขับรถเข้าไปซื้อ โดยไม่ต้องลงจากรถ อาหารหลักที่ขายทั่วไปคือ แฮมเบอร์เกอร์ ชีสเบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟรายส์ ไก่ทอด สลัด ชุดอาหารเช้า ชุดอาหารสำหรับเด็กชื่อ แอสปี้มิล และของหวานอีกหลายชนิด เช่น ไอศกรีม เป็นต้น

2.8.2 กลยุทธ์ประสบความสำเร็จในระดับโลกของ McDonald's

2.8.2.1.รักษามาตรฐาน

ไม่ว่าคุณจะอยู่ที่ไหนในโลก เมื่อคุณเข้าร้าน McDonald's ก็จะมีพบกับบรรยากาศที่คุ้นเคยจากเมนู กระดาษรองอาหาร และดีไซน์ร้าน ในปี 1961 Ray Kroc ตั้งมหาวิทยาลัย Hamburger ขึ้นเพื่อเป็นโรงเรียนสอนอาชีพที่เน้น “สร้างระบบร้านอาหารที่มีมาตรฐาน การดำเนินงาน การบริการ คุณภาพ และความสะอาด” ทุกวันนี้ พนักงานในร้านสาขาจะต้องมาเรียนที่โรงเรียนนี้เพื่อทำตามวิสัยทัศน์ของ Ray Kroc

2.8.2.2.สร้างแบรนด์ให้เป็นที่รับรู้

กลยุทธ์ที่สำคัญของ McDonald's คือการนำพวกเขาย้อนกลับไปยังวัยเด็ก แม้จะมีอาหารดีๆ อีกมากมายแต่เราก็เลือกมาที่ McDonald's เพราะมันสร้างความรู้สึกเป็นกันเองและคุ้นเคย เช่น มันฝรั่งทอด ของพวกเรามีคุณภาพและเหมือนกันทุกที่ในโลก นอกจากนี้ตัวอักษร M สีเหลืองและชุด Happy Meal ก็ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ตรงนี้ด้วยแบรนด์ที่ดีช่วยให้ธุรกิจของคุณมีความน่าเชื่อถือและสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้าในระยะยาว ส่งเสริมให้เขามีความจงรักภักดีกับคุณไปตลอดชีวิต

2.8.2.3.ยอมเสี่ยง

แม้ร้านจะรักษามาตรฐานแต่ก็ไม่ได้กลัวความเสี่ยงและคิดค้นเมนูใหม่ๆ ออกมา เมนูแรกๆ มีเพียงแฮมเบอร์เกอร์ ชีสเบอร์เกอร์ มันฝรั่งทอด และเครื่องดื่ม หลังจากนั้นหลายปี แรนต์ก็เริ่มเพิ่มเมนูอาหารเช้า Happy Meal และ McNuggets รวมถึง Filet-O-Fish, salads และ McRib's ผลิตภัณฑ์บางตัวของพวกเขาก็ล้มเหลว อย่าง McLobster และ McPizza แต่หากไม่กล้าเสี่ยงเลย แรนต์คงไม่มาได้ขนาดนี้

2.8.2.4.ปรับเปลี่ยนให้เข้ากับลูกค้า

เหตุผลที่ McDonald's กล้าเสี่ยงเพราะต้องการปรับตัวเข้ากับความต้องการของลูกค้า อย่างเช่น มีตัวเลือก Super Size หรือเมนูที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น นอกจากนี้ก็ยังมีสินค้าประจำพื้นที่ ประจำประเทศการปรับเปลี่ยนที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของแบรนด์เกิดเมื่อปี 1975 เมื่อ McDonald's สาขาหนึ่งใน Arizona เริ่มเปิดร้าน drive-thru เพื่อขายอาหารให้แก่ทหารโดยที่พวกเขาไม่ต้องลงจากรถ

2.8.2.5. เป็นเจ้าพ่อขายสินค้าฟุ้ง

การ Cross-selling คือเมื่อคุณซื้อสินค้าตัวหนึ่ง คุณจะซื้อสินค้าอีกตัวด้วย คຸ້ນๆ ไหมว่า McDonald's ทำแบบนี้ตอนไหน? ก็ตอนที่คุณซื้อแฮมเบอร์เกอร์แล้วต้องซื้อมันฝรั่งทอดด้วยไง วิธีนี้เป็น การเพิ่มยอดขายได้ดีมากแต่อย่าตั้งลูกค้าเกินไป รอให้พวกเขาสั่งสินค้าก่อนได้รับข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าและรู้ว่าทำไมสินค้านี้จะคุ้มค้าหากสั่งมาเพิ่ม หากดูของ Amazon ก็มีพีเจอร์ “คนที่ซื้อสินค้านี้มักซื้อสินค้านี้ด้วย” ปรากฏขึ้นมาให้เห็น

2.8.2.6. เรียนรู้การทำงานกับคน

พนักงานของแบรนดี้ไม่เพียงต้องทำงานกับคนอื่นๆ แต่ยังต้องทำงานกับพนักงานด้วยตัวเองด้วย สมาชิกรัฐสภาของ Ohio Marcia Fudge ระบุว่าช่วงเวลาทำงานใน McDonald's นั้นทำให้เธอมีความสามารถในการ “รับรู้ความกังวลของผู้คนและนำพาพวกเขาเข้าสู่ขั้นตอน ขอโทษเมื่อเกิดสิ่งผิดพลาดและยืนยันจุดยืนของตัวเองเมื่อต้องสู้กับคนไม่มีเหตุผล

2.8.2.7. รู้และพัฒนาความเป็นอัจฉริยะ

เชื่อไหมว่ากว่า 40% ของผู้บริหาร McDonald's เริ่มเข้าสู่วงการจากการเป็นพนักงานรายชั่วโมง? McDonald's เก่งกาจในการหา “พรสวรรค์ที่ซ่อนอยู่” ของพนักงานแต่ละคนและจะตอบแทนพวกเขาด้วยการช่วยพวกเขาพัฒนาในแนวทางของตัวเอง กลยุทธ์นี้ไม่เพียงลดต้นทุนการผลิตคนแต่ยังทำให้ผู้บริหารของพวกเขาได้รับบริษัทเป็นอย่างดี แกรมมีวิสัยทัศน์และความจงรักภักดีต่อแบรนดี้ร่วมกัน

2.8.2.8. รู้ความสำคัญของการให้

McDonald's ทำกิจกรรมเพื่อสังคมเยอะมากผ่าน Ronald McDonald House Charities มีทั้งให้ทุนการศึกษา ร่วมลงทุน และการจัดอบรม การแชร์สิ่งดีๆ กับผู้บริโภคจะทำให้ธุรกิจสร้างลูกค้าที่จงรักภักดีและเพิ่มกำไรได้

2.8.3 ความร่วมมือทางวิชาการระหว่างบริษัท แมคไทย จำกัด กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะร่วมมือกันทางวิชาการและสนับสนุนกันรับนักศึกษา หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพรวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน เพื่อสนับสนุนนักศึกษาคุคกรของมหาวิทยาลัยได้พัฒนาความรู้ ทักษะร่วมกันในการฝึกประสบการณ์ ภายใต้การถ่ายทอด ความรู้จากสถานการณ์จริง โดยหน่วยงานทั้งสองมีบูรณาการ การทำงานเข้าด้วยกัน มุ่งสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์อันสมควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพความร่วมมือกันต่อเนื่อง ให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มณูญ (2557) ได้ทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาระบบการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประสบการณ์ สำหรับสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพบว่า ระบบการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประสบการณ์สำหรับสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลักดังนี้ 1) คณะกรรมการการเทียบโอน ควรประกอบด้วย คณะกรรมการ 2 ชุดได้แก่ คณะกรรมการอำนวยการและคณะกรรมการดำเนินการ 2) การเทียบโอน

ควรครอบคลุม 2 ลักษณะคือการเทียบโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียนรู้จากประสบการณ์ 3) วิธีการเทียบโอนความรู้ควรประกอบด้วย 4 ลักษณะวิธีได้แก่การเทียบโอนผลการเรียนจากหลักสูตรเดียวกัน การเทียบโอนผลการเรียนจากหลักสูตรอื่น การเทียบโอนผลการเรียนจากหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพและวิชาชีพชั้นสูงของสถานศึกษาอาชีวศึกษา รวมทั้งการเทียบโอนผลการเรียนจากหลักสูตรวิสามัญ ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายและการเทียบโอนผลการเรียนรู้ของนักศึกษาพ้นสภาพในหลักสูตรวิชาชีพ และวิชาชีพชั้นสูงของสถานศึกษาอาชีวศึกษา 4) กระบวนการเทียบโอนความรู้ควรประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ การวางแผน การจัดองค์การ การดำเนินการ การติดตามประเมินผลและการปรับปรุงพัฒนา

วาสน์ระรวย (2554) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของนักศึกษาวิทยาลัยราชพฤกษ์ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งวิทยาลัย เทคโนโลยีภูเก็ตที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอน ผลการวิจัยพบว่า ผลการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนในด้านต่างๆพบว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนในด้านต่างๆได้แก่ ด้านการสอนของอาจารย์ สื่อการสอนและอุปกรณ์การสอน ด้านการวัดผลและประเมินผล ด้านบุคลิกลักษณะของอาจารย์ และด้านประโยชน์ที่นักศึกษาได้รับจากการเรียนในรายวิชานั้น ในภาพรวมอยู่ในระดับมากทุกสาขาวิชา โดยนักศึกษามีความพึงพอใจด้านบุคลิกลักษณะของอาจารย์สูงที่สุด เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนจำแนกตามสาขาวิชา ในภาพรวมแต่ละสาขา พบว่านักศึกษามีความพึงพอใจในระดับมากทุกสาขา และเมื่อพิจารณาจำแนกเป็นรายด้าน พบว่านักศึกษามีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน

สมชาย (2554) งานวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 3 ข้อ คือ 1) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย 2) เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของนิสิตที่มี ต่อการเรียนการสอนมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย โดยจำแนกตาม อายุ พรรษา สถานภาพ และชั้นปี 3) เพื่อศึกษาข้อเสนอแนะของนิสิตที่มีต่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย เมื่อทำการศึกษาเปรียบเทียบความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย พบว่านิสิตที่มีอายุ , ระดับชั้นที่ศึกษา และพรรษาที่ต่างกันมีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอน ที่ไม่แตกต่างกัน ส่วนนิสิตที่อยู่ในคณะที่ต่างกันมีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนที่ต่างกัน

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจเรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

- 3.1 ประชากร
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2555-2560 จำนวน 139 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ผู้ศึกษาได้กำหนดลักษณะของเครื่องมือในการศึกษา และการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ดังนี้

3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้เป็นแบบสอบถามซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะดังนี้คือ เพศ อายุ สถานภาพก่อนเข้าศึกษา รายได้ต่อเดือน ลักษณะที่พักอาศัย และสถานประกอบการ ของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (check list) จำนวน 12 ข้อ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจแบ่งเป็น 2 เรื่อง ได้แก่ เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

(หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ลักษณะแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) มีคำถามจำนวน 46 ข้อ ซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (likert) ได้ดังนี้

ระดับความพึงพอใจ	ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ
มากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
มาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
ปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
น้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
น้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

เกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าความพึงพอใจ กำหนดเป็นช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	การแปลความ
4.50 – 5.00	ระดับความพึงพอใจมากที่สุด
3.50 – 4.49	ระดับความพึงพอใจมาก
2.50 – 3.49	ระดับความพึงพอใจปานกลาง
1.50 – 2.49	ระดับความพึงพอใจน้อย
1.00 – 1.49	ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open-Ended)

3.2.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการสร้างเป็นแบบสอบถาม เป็น 6 ขั้นตอนตามลำดับ ดังนี้

3.2.2.1 ศึกษารายละเอียดการสร้างแบบสอบถาม และกำหนดกรอบแนวความคิดในการศึกษา

3.2.2.2 ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางนำมาสร้างข้อคำถามของแบบสอบถาม

3.2.2.3 กำหนดขอบเขตของคำถามจากตัวแปรที่ศึกษาทักษะในการปฏิบัติในระบบทวิภาคีของนักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.2.2.4 ดำเนินการสร้างแบบสอบถาม พิจารณาความครอบคลุม ความถูกต้อง ความเหมาะสม ความสมบูรณ์ ปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยได้ดำเนินการเป็น 4 ขั้นตอนดังนี้

3.3.1 ผู้ศึกษาได้ทำการติดต่อนักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมบริการ เพื่อขอความร่วมมือให้ทำการตอบแบบสอบถามการวิจัยด้วยความเป็นจริง

3.3.2 นำแบบสอบถามออนไลน์ จำนวน 139 ชุด ส่งให้กับผู้เข้าศึกษาสาขาอุตสาหกรรมบริการ เป็นกลุ่มตัวอย่างโดยให้ผู้วิจัยเป็นผู้จัดเก็บแบบสอบถามทั้งหมด 139 ชุด

3.3.3 รวบรวมแบบสอบถามที่ได้มาตรวจสอบความเรียบร้อยปรากฏว่าส่งครบเรียบร้อยนำแบบสอบถาม จำนวน 139 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100

3.3.4 นำแบบสอบถามที่ได้มาทำการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของแบบสอบถาม แล้วนำไปวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์

3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาครั้งนี้วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป ทางคอมพิวเตอร์ โดยได้นำข้อมูลจากแบบสอบถามที่เก็บมาได้มาเปลี่ยนเป็นรหัสตัวเลข (Code) แล้วบันทึกลงในโปรแกรม เพื่อดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติตามลำดับ 3 ขั้นตอน ดังนี้

3.4.1 การคำนวณหาข้อมูลสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามจากแบบสอบถาม ตอนที่ 1 ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (check-list) ใช้วิธีการหาค่าความถี่ (frequency) แล้วสรุปออกมาเป็นค่าร้อยละ (percentage)

3.4.2 การคำนวณหาข้อมูลความพึงพอใจ แบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการปฏิบัติงานในสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาเทียบโอน จากแบบสอบถามตอนที่ 2 ที่มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้วิธีการหาค่าเฉลี่ย (Mean : \bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.) เป็นรายชื่อ

3.4.3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ สาขาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำแนกตามสถานภาพส่วนบุคคลด้าน เพศ สถานภาพก่อนเข้าศึกษา โดยใช้การวิเคราะห์ความแตกต่าง t-test ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์การศึกษาข้อที่ 2

3.4.4 การคำนวณหาข้อมูลเกี่ยวกับข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ จากแบบสอบถามตอนที่ 3 ที่มีลักษณะเป็นแบบปลายเปิด (Open-Ended) ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แล้วสรุปเป็นค่าความถี่

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร ได้แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลความหมาย และการนำเสนอใน
รูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย มีลำดับการนำเสนอ ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้
สถิติค่าความถี่ แล้วสรุปผลเป็นคำร้อยละ

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ
กับสถานประกอบการ) แบ่งเป็น 2 เรื่อง คือ เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการฝึก
ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ใช้วิธีหาค่าเฉลี่ย (Mean: \bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
(Standard Deviation: S.D.)

4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ
กับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอน ตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพ
ก่อนเข้าศึกษา

4.4 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือ
กับสถานประกอบการ) เรื่องการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามสภาพส่วนบุคคลด้านเพศ
และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

4.5 แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ)

ในการรายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ศึกษาได้กำหนดสัญลักษณ์และอักษรย่อใน
การวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

N	แทน	ขนาดของกลุ่มประชากร
\bar{X}	แทน	ค่าเฉลี่ย
S.D	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน t – test
Sig.	แทน	นัยสำคัญทางสถิติ (Significance)

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากแบบสอบถาม ตอนที่ 1 โดยใช้สถิติค่าความถี่และค่าร้อยละแสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

(N=139)

สถานภาพส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	30	21.6
หญิง	109	78.4
รวม	139	100
2. อายุ		
19-21 ปี	26	18.7
22-24 ปี	75	54.0
25-27 ปี	33	23.7
28-30 ปี	5	3.6
รวม	139	100
3. จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) จากสถาบันใด		
วิทยาลัยเทคโนโลยีพาณิชยการราชดำเนิน	99	71.2
วิทยาลัยเทคนิคระยอง	3	2.2
วิทยาลัยเทคโนโลยีพาณิชยการธนบุรี	7	5.0
วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามธุรกิจในพระอุปถัมภ์ฯ	8	5.8
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	2	1.4
วิทยาลัยเทคโนโลยีบริหารธุรกิจสมุทรปราการ	1	0.7
วิทยาลัยการอาชีพศรีสะเกษ	1	0.7
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	3	2.2
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	1	0.7
อื่น ๆ โปรดระบุ.....		
วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคตะวันออก	2	1.4
วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	3	2.2

ตารางที่ 4.1 (ต่อ) จำนวนและร้อยละข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

(N=139)

สถานภาพส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	2	1.4
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	3	2.2
วิทยาลัยเทคโนโลยีป่าสักธารา	1	0.7
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	2	1.4
วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนวิชาการหาดใหญ่สงขลา	1	0.7
รวม	139	100
4. สถานภาพก่อนเข้าการศึกษาหลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ		
ฝึกงานกับบริษัทมาก่อน	109	78.4
เข้าฝึกงานกับบริษัทหลังเข้าศึกษา	30	21.6
รวม	139	100
5. สถานภาพการศึกษา		
จบการศึกษา	95	41.0
อยู่ระหว่างการศึกษา	82	59.0
รวม	139	100
6. สถานภาพหลังจบการศึกษา (เฉพาะผู้ที่จบการศึกษาปริญญาตรีแล้ว)		
ยังทำงานกับบริษัทเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทแมคไทย	44	46.3
ไม่ได้ทำงานกับบริษัทเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทแมคไทย	51	53.7
รวม	95	100
7. ลักษณะที่พักอาศัย		
บ้าน	21	15.1
ห้องเช่า	79	71.9
หอพักที่บริษัทจัดหาให้	34	24.5
คอนโดมิเนียม	5	3.6
รวม	139	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ) จำนวนและร้อยละข้อมูลสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

(N=139)

สถานภาพส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
8. สถานที่ฝึกปฏิบัติงาน		
มิสเตอร์ โดนต์	15	10.8
เค เอฟ ซี	44	42.4
อานต์ แอนส์	30	21.6
โคลด์ สโตน ครีมเมอร์	6	4.6
ชาบูตง ราเมน	5	3.6
เปปเปอร์ ลันซ์	9	6.5
โยชิ โนยะ	3	2.2
ริว ชาบู ชาบู	2	1.4
เดอร เทอร์เรส	2	1.4
โอโตยะ	16	11.5
คัตสึยะ	2	1.4
เทนยะ	6	4.6
แมค โดนต์	7	5.0
รวม	139	100
9. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ		
น้อยกว่า 2 ปี	41	10.1
2-5 ปี	115	82.7
มากกว่า 5 ปี	10	7.2
รวม	139	100
10. รายได้ต่อเดือน		
มากกว่า 15,000 บาท	1	0.7
6,000 – 9,000 บาท	73	52.7
9,001 – 12,000 บาท	27	19.4
12,001 – 15,000 บาท	26	18.7
มากกว่า 15,000 บาท	12	8.6
รวม	139	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ) จำนวนและร้อยละข้อมูลสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

(N=139)

สถานภาพส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
11. สวัสดิการที่ได้จากสถานประกอบการ (ตอบได้มากกว่า 1ข้อ)		
ทุนการศึกษา	67	48.2
ยูนิฟอร์ม	125	89.9
โบนัสประจำปี	33	23.7
บัตรส่วนลด	103	74.1
ประกันสังคม	10	7.2
ที่พัก	129	92.8
ค่าตอบแทนการทำงานล่วงเวลา	12	8.6
12. เหตุผลในการเข้าร่วมโครงการกับสถานประกอบการ		
ต้องการประสบความสำเร็จด้านการปฏิบัติงานที่เร็วขึ้น	20	14.44
ต้องการมีรายได้เสริมระหว่างเรียน	70	50.4
ต้องการฝึกประสบการณ์และนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตจริง	48	34.5
อื่นๆ (โปรดระบุ)		
ต้องการสำเร็จการศึกษา	1	0.7
รวม	139	100

จากตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละสถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 139 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง จำนวน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 78.4 เป็นเพศชาย จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 21.6 มีอายุระหว่าง 22-24 ปี มากที่สุด จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 54.0 รองลงมาอายุระหว่าง 25-27 ปี ระดับมาก 33 คน คิดเป็นร้อยละ 23.7 และน้อยที่สุดคืออายุ 28-30 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.6 การศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) จบจากวิทยาลัยเทคโนโลยีพาณิชยการราชดำเนินมากที่สุด จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 71.2 รองลงมา ได้แก่ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามธุรกิจในพระอุปถัมภ์ฯ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 5.8 และวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา น้อยที่สุด จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.7 ส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาฝึกงานกับบริษัทมาก่อน จำนวน 109 คิดเป็นร้อยละ 78.4 เป็นนักศึกษาที่จบการศึกษา จำนวน 95 คิดเป็นร้อยละ 41.0 อยู่ระหว่างการศึกษา จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 59.0 และไม่ได้ทำงานกับบริษัทเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด กับบริษัทแมคไทย จำกัด จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 53.7 ยังทำงานกับบริษัทเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด กับบริษัทแมคไทย จำกัด จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 46.3 ลักษณะที่อาศัยอยู่ห้องเช่ามากที่สุด จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 71.9 รองลงมา ได้แก่ หอพักที่บริษัทจัดหาให้ จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 24.5 และน้อยที่สุดคอนโดมิเนียม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.6 สถานที่ฝึกปฏิบัติงานที่ร้านเค เอฟ ซีมากที่สุด จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 42.4 รองลงมา อานตี้ แอนส์ จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 21.6 และร้านริว ซาบู ซาบู น้อยที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.4 ฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการเป็นระยะ 2-5 ปีมาก

ที่สุด จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 82.7 รองลงมาจะเวลาน้อยกว่า 2 ปี จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 10.1 และระยะเวลามากกว่า 5 ปี น้อยที่สุด 10 คน คิดเป็นร้อยละ 7.2 มีรายได้ต่อเดือนระหว่าง 6,000 – 9,000 บาท มากที่สุด จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 52.7 รองลงมา มีรายได้ต่อเดือนระหว่าง 9,001 – 12,000 บาท จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 19.4 และน้อยที่สุดระหว่างมากกว่า 15,000 บาท จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.7 สวัสดิการที่ได้รับจากสถานประกอบการมากที่สุดคือที่พัก 129 คน คิดเป็นร้อยละ 92.8 และน้อยที่สุดประกันสังคม 10 คน คิดเป็นร้อยละ 7.2 เหตุผลในการเข้าร่วมโครงการกับสถานประกอบการ ต้องการมีรายได้เสริมระหว่างเรียนมากที่สุด 70 คน คิดเป็นร้อยละ 50.4 รองลงมาต้องการฝึกประสบการณ์และนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตจริง 48 คน คิดเป็นร้อยละ 34.5

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ)

การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) แบ่งเป็น 2 เรื่อง คือ เรื่องการจัดการเรียนการสอน และเรื่องการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

4.2.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอนจำนวนทั้งหมด 6 ด้าน ได้แก่ 1. ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา 2. ด้านอาจารย์ผู้สอน 3. ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน 5. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก 6. ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตรฐานส่วนประมาณค่า (Rating Scale) วิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความพึงพอใจโดยรวมแสดงดังตารางที่ 4.2 และความพึงพอใจรายด้าน แสดงดังตารางที่ 4.3 - 4.8

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอน ของผู้
เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ)

สถานศึกษา	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา	3.74	0.40	มาก
2. ด้านอาจารย์ผู้สอน	4.37	0.49	มาก
3. ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	4.41	0.52	มาก
4. ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน	4.33	0.54	มาก
5. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก	4.24	0.50	มาก
6. ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน	4.23	0.44	มาก
รวม	4.22	0.43	มาก

จากตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) โดยรวมอยู่ใน ระดับมากด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุดได้แก่ ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา (\bar{X} = 4.41) รองลงมา ได้แก่ ด้านอาจารย์ผู้สอน (\bar{X} = 4.37) ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน (\bar{X} = 4.33) ด้าน สภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก (\bar{X} = 4.24) ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน (\bar{X} = 4.23) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา (\bar{X} = 3.74) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้
เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ) ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา

ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความทันสมัยของรายวิชาในหลักสูตร	2.20	0.67	น้อย
2. การแบ่งสัดส่วนเวลาของการเรียนในชั้นเรียน กับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	4.30	0.61	มาก
3. การให้ความรู้ การดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ ปรึกษา เรื่องการเทียบโอนหน่วยกิต	4.19	0.62	มาก
4. ประโยชน์จากการนำความรู้จากการเรียนไป ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4.28	0.65	มาก
รวม	3.74	0.40	มาก

จากตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านหลักสูตร และการจัดการเทียบโอนรายวิชา โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่ในระดับมากด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ การแบ่งสัดส่วนเวลาของการเรียนในชั้นเรียนกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ (\bar{X} = 4.30) รองลงมาได้แก่ ประโยชน์จากการนำความรู้จากการเรียนไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน (\bar{X} = 4.28) การให้ความรู้ การดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา เรื่องการเทียบโอนหน่วยกิต (\bar{X} = 4.19) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ความทันสมัยของรายวิชาในหลักสูตร (\bar{X} = 2.20) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านอาจารย์ผู้สอน

ด้านอาจารย์ผู้สอน	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความสามารถในการถ่ายทอดวิชา	4.28	0.61	มาก
2. ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอน	4.40	0.60	มาก
3. การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามหรือแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน	4.42	0.59	มาก
4. บุคลิกภาพของผู้สอนในการเป็นแบบอย่างแก่นักศึกษา	4.39	0.60	มาก
รวม	4.37	0.49	มาก

จากตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านอาจารย์ผู้สอน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่ในระดับมากด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามหรือแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน (\bar{X} = 4.42) รองลงมาได้แก่ ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอน (\bar{X} = 4.40) บุคลิกภาพของผู้สอนในการเป็นแบบอย่างแก่นักศึกษา (\bar{X} = 4.39) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ด้านความสามารถในการถ่ายทอดวิชา (\bar{X} = 4.28) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้
เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ) ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา

ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ติดตามผลการเรียนของผู้เข้าศึกษา	4.42	0.59	มาก
2. ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเรียน	4.39	0.62	มาก
3. วางแผนการเรียนการสอนให้จบการศึกษาที่ กำหนดตามหลักสูตร	4.40	0.63	มาก
4. ดูแลความประพฤติและการปฏิบัติตาม กฎระเบียบ	4.43	0.65	มาก
รวม	4.41	0.52	มาก

จากตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่ในระดับมาก ด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ ดูแลความประพฤติและการปฏิบัติตามกฎระเบียบ (\bar{X} = 4.43) รองลงมาได้แก่ ติดตามผลการเรียนของผู้เข้าศึกษา (\bar{X} = 4.42) วางแผนการเรียนการสอนให้จบการศึกษาที่กำหนดตามหลักสูตร (\bar{X} = 4.40) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเรียน (\bar{X} = 4.39) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้
เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ) ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน

ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. การใช้สื่อการสอนเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.39	0.62	มาก
2. จำนวนวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือเพียงพอกับ จำนวนนักศึกษา	4.28	0.64	มาก
3. ความทันสมัยของสื่อการเรียนการสอน	4.33	0.66	มาก
รวม	4.33	0.54	มาก

จากตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่

ในระดับมาก ด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ การใช้สื่อการสอนเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา (\bar{X} = 4.39) รองลงมาได้แก่ ความทันสมัยของสื่อการเรียนการสอน (\bar{X} = 4.33) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ จำนวนวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา (\bar{X} = 4.28) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก

ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ปริมาณหนังสือในห้องสมุดเพียงพอต่อการศึกษาค้นคว้า	4.19	0.67	มาก
2. ปริมาณและความสมบูรณ์พร้อมใช้งานของ โต๊ะเก้าอี้ ในห้องเรียน	4.22	0.67	มาก
3. ความสะอาดของห้องเรียน ห้องน้ำ อาคารและสถานที่	4.30	0.63	มาก
4. บรรยากาศภายในห้องเรียน (เช่น แสงสว่าง เสียงรบกวน อุณหภูมิ)	4.21	0.62	มาก
5. มีสถานที่สำหรับจัดกิจกรรมและพักผ่อนระหว่างชั่วโมงการเรียนการสอน	4.29	0.59	มาก
รวม	4.24	0.50	มาก

จากตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่ในระดับมาก ด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ ความสะอาดของห้องเรียน ห้องน้ำ อาคารและสถานที่ (\bar{X} = 4.30) รองลงมาได้แก่ มีสถานที่สำหรับจัดกิจกรรมและพักผ่อนระหว่างชั่วโมงการเรียนการสอน (\bar{X} = 4.29) ปริมาณและความสมบูรณ์พร้อมใช้งานของ โต๊ะเก้าอี้ ในห้องเรียน (\bar{X} = 4.22) บรรยากาศภายในห้องเรียน (เช่น แสงสว่าง เสียงรบกวน อุณหภูมิ) (\bar{X} = 4.21) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ปริมาณหนังสือในห้องสมุดเพียงพอต่อการศึกษาค้นคว้า (\bar{X} = 4.19) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้
เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการ) ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน

ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. การประเมินผลครอบคลุมเนื้อหาและ จุดประสงค์รายวิชา	4.23	0.68	มาก
2. การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา	4.30	0.57	มาก
3. ความยุติธรรมในการประเมินผลการเรียนรู้	4.27	0.63	มาก
รวม	4.27	0.53	มาก

จากตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า อยู่ในระดับมาก ด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา (\bar{X} = 4.30) รองลงมาได้แก่ ความยุติธรรมในการประเมินผลการเรียนรู้ (\bar{X} = 4.27) และด้านที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ การประเมินผลครอบคลุมเนื้อหาและจุดประสงค์รายวิชา (\bar{X} = 4.23) ตามลำดับ

4.2.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ มีจำนวนทั้งหมด 6 ด้าน ได้แก่ 1.ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ 2.ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติงาน 3.ด้านความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4.ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ 5.ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ 6.ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ ลักษณะแบบสอบถามเป็นมาตรฐานส่วนประมาณค่า (Rating Scale) วิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยภาพรวมแสดงดังตารางที่ 4.9 และรายด้านแสดงดังตารางที่ 4.10-4.15

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) โดยภาพรวม

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	4.22	0.55	มาก
2. ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติงาน	4.16	0.65	มาก
3. ด้านความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน	4.19	0.59	มาก
4. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ	4.15	0.62	มาก
5. ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	4.23	0.61	มาก
6. ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ	4.13	0.72	มาก
รวม	4.18	0.53	มาก

จากตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.18$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.23$) รองลงมาได้แก่ ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ ($\bar{X} = 4.22$) ด้านความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.19$) ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.16$) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ ($\bar{X} = 4.15$) และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ($\bar{X} = 4.13$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ

ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. รายวิชาในหลักสูตรสอดคล้องกับงานที่ได้รับมอบหมายงาน	4.24	0.60	มาก
2. การนำความรู้และทักษะจากการเรียนไปใช้ในการฝึกปฏิบัติงาน	4.17	0.71	มาก
3. การนำความรู้ ทักษะที่ได้รับจากสถาบันและสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน	4.22	0.67	มาก
รวม	4.22	0.55	มาก

จากตารางที่ 4.10 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ โดยภาพรวม ($\bar{X} = 4.22$) อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า รายวิชาในหลักสูตรสอดคล้องกับงานที่ได้รับมอบหมายงาน มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.24$) รองลงมา ได้แก่ การนำความรู้ ทักษะที่ได้รับจากสถาบันและสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน ($\bar{X} = 4.22$) และการนำความรู้และทักษะจากการเรียนไปใช้ในการฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.17$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ

ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดงานของผู้ดูแล	4.18	0.69	มาก
2. ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอนงานของผู้ดูแล	4.24	0.74	มาก
3. การดูแลประสานงานจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล	4.14	0.80	มาก
4. ความเหมาะสมในการกำหนดข้อบังคับหรือกฎระเบียบของสถานประกอบการ	4.09	0.65	มาก
รวม	4.16	0.65	มาก

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.16$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอนงานของผู้ดูแล มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.24$) รองลงมา ได้แก่ ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดงานของผู้ดูแล ($\bar{X} = 4.18$) การดูแลประสานงานจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล ($\bar{X} = 4.14$) และความเหมาะสมในการกำหนดข้อบังคับหรือกฎระเบียบของสถานประกอบการ ($\bar{X} = 4.09$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความพร้อมของสถานประกอบการและในการฝึกปฏิบัติงาน

ด้านความพร้อมของสถานประกอบการและในการฝึกปฏิบัติงาน	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. มีระบบการจัดการร้านที่ดี	4.22	0.68	มาก
2. ปริมาณเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติงาน	4.19	0.90	มาก
3. ความเป็นมืออาชีพของผู้จัดการร้าน	4.23	0.75	มาก
4. การจัดตารางการทำงานเหมาะสมกับการมาเรียน	4.19	0.90	มาก
5. ความทันสมัยของเครื่องมืออุปกรณ์ของร้านในการฝึกปฏิบัติงาน	4.25	0.68	มาก
6. พนักงานในร้านมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการ	4.22	0.68	มาก
7. การฝึกอบรมเพื่อส่งเสริมการฝึกปฏิบัติงาน	4.09	0.91	มาก
รวม	4.19	0.59	มาก

จากตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านความพร้อมของสถานประกอบการและในการฝึกปฏิบัติงาน โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.19$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ปริมาณเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.25$) รองลงมา ได้แก่ การจัดตารางการทำงานเหมาะสมกับการมาเรียน ($\bar{X} = 4.19$) มีระบบการจัดการร้านที่ดี ($\bar{X} = 4.22$) ความเป็นมืออาชีพของผู้จัดการร้าน ($\bar{X} = 4.23$) และความทันสมัยของเครื่องมืออุปกรณ์ของร้านในการฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.25$) พนักงานในร้านมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการ ($\bar{X} = 4.22$) และการฝึกอบรมเพื่อส่งเสริมการฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.09$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.13 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ

ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. ความสะดวกในการเดินทางมาฝึกปฏิบัติงาน	4.11	0.73	มาก
2. ความปลอดภัยของพื้นที่ปฏิบัติงาน	4.19	0.70	มาก
3. การจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการฝึกปฏิบัติงาน	4.14	0.72	มาก
4. บรรยากาศในการทำงาน และวัฒนธรรมองค์กร	4.15	0.78	มาก
รวม	4.15	0.62	มาก

จากตารางที่ 4.13 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.15$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ความปลอดภัยของพื้นที่ปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.19$) รองลงมาได้แก่ บรรยากาศในการทำงาน และวัฒนธรรมองค์กร ($\bar{X} = 4.15$) การจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.14$) และความสะดวกในการเดินทางมาฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.11$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.14 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. การประเมินผลตรงตามวัตถุประสงค์การฝึกปฏิบัติงาน	4.20	0.67	มาก
2. การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา	4.28	0.66	มาก
3. ความยุติธรรมในการประเมินผล	4.20	0.72	มาก
รวม	4.23	0.61	มาก

จากตารางที่ 4.14 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.28$) รองลงมาได้แก่ การประเมินผลตรงตามวัตถุประสงค์การฝึกปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 4.20$) และความยุติธรรมในการประเมินผล ($\bar{X} = 4.20$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ

ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. การให้ค่าตอบแทนในฐานะนักศึกษา	4.11	0.73	มาก
2. การให้สวัสดิการในฐานะนักศึกษา	4.14	0.80	มาก
รวม	4.13	0.72	มาก

จากตารางที่ 4.15 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตร

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.13$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การให้สวัสดิการในฐานะนักศึกษา มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{X} = 4.14$) และการให้ค่าตอบแทนในฐานะนักศึกษา ($\bar{X} = 4.11$) ตามลำดับ

4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอน ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา โดยใช้สถิติ t-test แสดงดังตารางที่ 4.16 - 4.17

ตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ

การจัดการเรียนการสอน	ชาย (n = 30)		หญิง (n = 109)		t	Sig.
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา	3.70	0.49	3.76	0.37	-0.59	0.56
2. ด้านอาจารย์ผู้สอน	4.34	0.57	4.38	0.47	-0.39	0.70
3. ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	4.43	0.56	4.41	0.52	0.25	0.80
4. ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน	4.30	0.60	4.34	0.53	-0.38	0.70
5. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก	4.24	0.47	4.24	0.52	-0.4	0.97
6. ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน	4.27	0.55	4.27	0.52	-0.2	0.98
รวม	4.21	0.49	4.23	0.42	-0.22	0.83

จากตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจเรื่องการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนก

ตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมและรายข้อ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

การจัดการเรียนการสอน	การฝึกงาน ก่อนเข้าศึกษา (n = 30)		การฝึกงาน หลังเข้าศึกษา (n = 109)		t	Sig.
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
	1. ด้านหลักสูตรและการจัดการ เทียบโอนรายวิชา	3.75	0.37	3.74		
2. ด้านอาจารย์ผู้สอน	4.29	0.56	4.39	0.47	1.02	0.31
3. ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	4.32	0.56	4.44	0.51	1.13	0.26
4. ด้านวิธีการสอนและกิจกรรม การเรียนการสอน	4.37	0.53	4.32	0.55	-0.38	0.70
5. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่ง อำนวยความสะดวก	4.25	0.50	4.24	0.51	-0.04	0.97
6. ด้านการประเมินผลการจัดการ เรียนการสอน	4.30	0.52	4.26	0.53	-0.37	0.71
รวม	4.21	0.45	4.23	0.43	0.24	0.81

* Sig \leq 0.05

จากตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านสถานภาพก่อนเข้าศึกษา พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมและรายข้อ ไม่แตกต่างกัน

4.4 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา โดยใช้สถิติ t-test แสดงดังตาราง 4.18 และตาราง 4.19

ตารางที่ 4.18 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้านเพศ

การฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ	ชาย (N = 30)		หญิง (N = 109)		t	Sig.
	\bar{X}	S.D	\bar{X}	S.D		
1. ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	4.18	0.59	4.24	0.54	-0.51	0.61
2. ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ	3.88	0.81	4.24	0.57	-2.34	0.02*
3. ด้านความพร้อมของสถานประกอบการ	3.98	0.83	4.25	0.50	-1.68	0.10
4. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ	3.85	0.68	4.23	0.57	-3.08	0.00*
5. ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	4.04	0.72	4.28	0.56	-1.89	0.06
6. ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ	3.78	0.82	4.22	0.66	-2.69	0.01*
รวม	3.95	0.63	4.24	0.49	-2.70	0.01*

*Sig \leq 0.05

จากตารางที่ 4.18 ผลการเปรียบเทียบของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกใน

สถานประกอบการ และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.19 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างความพึงพอใจเรื่องการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้านสถานภาพก่อนการศึกษา

การฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ	การฝึกงาน ก่อนเข้าศึกษา (N = 109)		การฝึกงาน หลังเข้าศึกษา (N = 30)		t	Sig.
	\bar{X}	S.D	\bar{X}	S.D		
	1. ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติงานสถานประกอบการ	4.24	0.54	4.18		
2. ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ	4.17	0.64	4.13	0.68	0.29	0.77
3. ด้านความพร้อมของสถานประกอบการ	4.20	0.59	4.16	0.63	-0.28	0.76
4. ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ	4.14	0.63	4.18	0.57	-0.28	0.78
5. ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	4.22	0.61	4.27	0.60	-0.40	0.69
6. ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ	4.14	0.74	4.07	0.64	0.51	0.61
รวม	4.18	0.53	4.24	0.54	0.19	0.85

Sig \leq 0.05

จากตารางที่ 4.19 ผลการเปรียบเทียบของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้านสถานภาพก่อนการศึกษา พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมไม่แตกต่างกันเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติงานสถานประกอบการ ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ ด้านความพร้อมของสถานประกอบการ ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4.5 แนวทางการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร

4.5.1 แนวทางแก้ไขในการสร้างความร่วมมือของสถานประกอบการ

สถานประกอบการควรให้ความร่วมมือกับสถานศึกษา ในการรับนักศึกษาเข้าฝึกงานเป็นการช่วยสถานศึกษา ประหยัดงบประมาณในการจัดหาเครื่องมือ เครื่องจักร ด้านบุคลากร และเป็นการฝึกปฏิบัติงานที่พึงประสงค์ที่สถานประกอบการต้องการอีกด้วย สถานประกอบการควรให้ความร่วมมือกับครูและอาจารย์ นักศึกษาในการศึกษาดูงานในสถานประกอบการ สถานประกอบการควรมีการแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ต่างๆ กับสถานศึกษา ให้ความร่วมมือในการจัดส่งพนักงานที่มีประสบการณ์ทางวิชาชีพเฉพาะสาขา มาเป็นวิทยากรให้กับสถานศึกษา สถานประกอบการให้ความร่วมมือโดยการเป็นที่ปรึกษาในการพัฒนาหลักสูตรให้แก่สถานศึกษา และสถานประกอบการจัดเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม หรือฝึกงานให้แก่นักศึกษาในสถานประกอบการ

4.5.2 แนวทางแก้ไขในการสร้างความร่วมมือของสถานศึกษา

สถานศึกษาควรสร้างความสัมพันธ์กับสถานประกอบการ โดยออกไปพบปะทำความรู้จักกับสถานประกอบการนั้น ๆ สถานศึกษาควรให้ความช่วยเหลือด้านความรู้แก่พนักงานที่จะเริ่มเข้าทำงาน และปฏิบัติงานอยู่แล้ว สถานศึกษา เชิญผู้บริหารระดับสูงของสถานประกอบการมาเป็นที่ปรึกษาของสถานศึกษา เกี่ยวกับการบริหารในด้านต่างๆ เช่น การพัฒนาหลักสูตร การให้ทุนเป็นต้น สถานศึกษา ควรเชิญผู้ชำนาญการ หรือนักวิชาชีพกับสถานประกอบการเข้ามาเป็นอาจารย์พิเศษ หรือร่วมเป็นคณะวิทยากร หรือเป็นที่ปรึกษาของสถานศึกษา สถานศึกษาควรสนับสนุนครู อาจารย์ และนักเรียนไปฝึกงานในสถานประกอบการเพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์จริง และสถานศึกษาควรจัดสัมมนาหลักสูตร และอาจารย์เพื่อให้มีระดับมาตรฐานในการเรียนการสอนเท่าเทียมกัน และพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการ

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัย เรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อนำผลการศึกษาไปเป็นข้อมูลแก่สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการพัฒนา ปรับปรุง และแก้ไขปัญหาในการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ) ต่อไป ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.1.1 สถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 22-24 ปี จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) จากวิทยาลัยเทคโนโลยีพาณิชยการราชดำเนิน ส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาฝึกงานกับบริษัทมาก่อน และไม่ได้ทำงานกับบริษัทเซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด กับบริษัทแมคไทย จำกัด ลักษณะที่อาศัยอยู่ห้องเช่า ฝึกปฏิบัติงานร้าน เค เอฟ ซี ฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการเป็นระยะ 2-5 ปี มีรายได้ต่อเดือนระหว่าง 6,000 – 9,000 บาท สวัสดิการที่ได้รับจากสถานประกอบการเป็นยูนิฟอร์ม เหตุผลในการเข้าร่วมโครงการกับสถานประกอบการ คือ ต้องการมีรายได้เสริมระหว่างเรียน

5.1.2 ความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการจัดการเรียนการสอน ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา ด้านผู้สอน ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน และด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา ตามลำดับ

5.1.2.1 ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ดูแลความประพฤติและการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ติดตามผลการเรียนของผู้เข้าศึกษา วางแผนการเรียนการสอนให้จบการศึกษาที่กำหนดตามหลักสูตร และคำปรึกษาเกี่ยวกับการเรียน ตามลำดับ

5.1.2.2 ด้านอาจารย์ผู้สอน ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามหรือแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอน บุคลิกภาพของผู้สอนในการเป็นแบบอย่างแก่นักศึกษา และความสามารถในการถ่ายทอดวิชา ตามลำดับ

5.1.2.3 ด้านวิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ การใช้สื่อการสอนเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา ความทันสมัยของสื่อการเรียนการสอน และ จำนวนวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา ตามลำดับ

5.1.2.4 ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ความสะอาดของห้องเรียน ห้องน้ำ อากาศและสถานที่ มีสถานที่สำหรับจัดกิจกรรมและพักผ่อนระหว่างชั่วโมงการเรียนการสอน ปริมาณและความสมบูรณ์พร้อมใช้งานของ โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องเรียน บรรยากาศภายในห้องเรียน (เช่น แสงสว่าง เสียงรบกวน อุณหภูมิ) และปริมาณหนังสือในห้องสมุดเพียงพอต่อการศึกษาค้นคว้า ตามลำดับ

5.1.2.5 ด้านการประเมินผลการจัดการเรียนการสอน ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ความยุติธรรมในการประเมินผลการเรียนรู้ การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา และการประเมินผลครอบคลุมเนื้อหาและจุดประสงค์รายวิชา ตามลำดับ

5.1.2.6 ด้านหลักสูตรและการจัดการเทียบโอนรายวิชา ผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ การแบ่งสัดส่วนเวลาของการเรียนในชั้นเรียนกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ ประโยชน์จากการนำความรู้จากการเรียนไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การให้ความรู้ การดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา เรื่องการเทียบโอนหน่วยกิต และความทันสมัยของรายวิชาในหลักสูตร ตามลำดับ

5.1.3 ความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปี ในโครงการร่วมมือกับสถานประกอบการ) เรื่องการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ ด้านความพร้อมของสถานประกอบการและในการฝึกปฏิบัติงาน ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ ตามลำดับ

5.1.3.1 ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ มีความพึงพอใจภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ รายวิชาในหลักสูตรสอดคล้องกับงานที่ได้รับมอบหมายงาน การนำความรู้ ทักษะที่ได้รับจากสถาบันและสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน การนำความรู้และทักษะจากการเรียนไปใช้ในการฝึกปฏิบัติงาน ตามลำดับ

5.1.3.2 ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ มีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ความตั้งใจและเอาใจใส่ในการสอนงานของผู้ดูแล ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดงานของผู้ดูแล การดูแลประสานงานจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล และความเหมาะสมในการกำหนดข้อบังคับหรือกฎระเบียบของสถานประกอบการ ตามลำดับ

5.1.2.3 ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ ปฏิบัติงาน มีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ปริมาณเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติงาน การจัดการตารางทำงานเหมาะสมกับการมาเรียน มีระบบการจัดการร้านที่ดี เป็นมืออาชีพของผู้จัดการร้าน ความทันสมัยของเครื่องมืออุปกรณ์ของร้านในการฝึกปฏิบัติงาน พนักงานในร้านมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการ และการฝึกอบรมเพื่อส่งเสริมการฝึกปฏิบัติงาน ตามลำดับ

5.1.3.4 ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ความปลอดภัยของพื้นที่ปฏิบัติงาน บรรยากาศในการทำงาน และวัฒนธรรมองค์กร การจัดสิ่งแวดลอมที่เอื้ออำนวยต่อการฝึกปฏิบัติงานและ ความสะดวกในการเดินทางมาฝึกปฏิบัติงาน ตามลำดับ

5.1.3.5 ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การ

ประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา การประเมินผลตรงตามวัตถุประสงค์การฝึกปฏิบัติงาน และความยุติธรรมในการประเมินผล ตามลำดับ

5.1.3.6 ด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ มีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การให้สวัสดิการในฐานะนักศึกษาและ การให้ค่าตอบแทนในฐานะนักศึกษา ตามลำดับ

5.1.4 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจ เรื่องการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้าน เพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ จำแนกตาม ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ พบว่า ความพอใจโดยรวมและรายข้อ ไม่แตกต่างกัน

ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอน ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ จำแนกตาม ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านสถานภาพก่อนเข้าศึกษา พบว่า ความพอใจโดยรวมและ รายข้อ ไม่แตกต่างกัน

5.1.5 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจ เรื่องการปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ ของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้าน เพศ และสถานภาพก่อนเข้าศึกษา

ผลการเปรียบเทียบของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ ของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการตามสถานภาพส่วนบุคคลด้านเพศ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านผู้ ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในสถาน ประกอบการ และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ แตกต่างกันอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการเปรียบเทียบของความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการตามสถานภาพส่วนบุคคล ด้านสถานภาพก่อนการศึกษา พบว่า ความพึงพอใจโดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับการฝึกปฏิบัติสถานประกอบการ ด้านผู้ประสานงานและผู้ดูแลการฝึกปฏิบัติ ด้านความพร้อมของสถานประกอบการ ด้านสภาพแวดล้อม และสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานประกอบการด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และด้านผลตอบแทนและสวัสดิการของสถานประกอบการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.2 อภิปรายผล

ความพึงพอใจด้านการจัดการเรียนการสอนของผู้เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ในภาพรวมพบว่า ด้านอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 4.41$) อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ดูแลความประพฤติและการปฏิบัติตามกฎระเบียบ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{x} = 4.43$) คือ อาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งทำหน้าที่เพื่อให้คำปรึกษาเมื่อนักศึกษาเข้ามาสู่สถานศึกษาใหม่การปรับตัวในด้านต่างๆให้การช่วยเหลือและสนับสนุนให้นักศึกษาประสบความสำเร็จในการศึกษา ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ เทื่อน (2555) อาจารย์ที่ปรึกษามีบทบาทสำคัญต่อความสำเร็จของนักศึกษา ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับตัวในการเรียน สุขภาพ การคบเพื่อน การพักอาศัย ดูแลเรื่องความประพฤติ การปฏิบัติตามระเบียบ ให้ประสบความสำเร็จในการปรับตัวต้องช่วยเหลือนักศึกษาในการปรับตัวเองเมื่อเข้ามาสู่สถานศึกษาใหม่

ความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เทียบโอนประสบการณ์ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ความพึงพอใจด้านการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ในภาพรวมพบว่า ด้านการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีคะแนนค่าเฉลี่ย ($\bar{X}=4.23$) อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การประเมินผลตรงตามศักยภาพของนักศึกษา ($\bar{X}=4.28$) คือ การที่สถานศึกษาเปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและจัดทำโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการขึ้น เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษามีรายได้เสริมระหว่างการเรียนรู้ ได้ความรู้ประสบการณ์ทั้งในสถานศึกษาและสถาน

ประกอบการ อีกทั้งนักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ ที่ได้นั้นมาปรับปรุงใช้ใน ชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้ ซึ่งสอดคล้องงานวิจัยของ กรกช (2558) ทำการศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร (หลักสูตรเทียบโอน 2 ปีในโครงการความร่วมมือกับสถาน ประกอบการ) ผลวิจัยพบว่า ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียน การสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตส่วนของสถานศึกษา พบว่า ผู้เข้าศึกษามีความพึงพอใจด้าน ผู้สอน และส่วนสถานประกอบการ ผู้เข้าศึกษามีความพึงพอใจด้านความสอดคล้องของหลักสูตรกับ การปฏิบัติในสถานประกอบการ รายได้เสริมระหว่างการศึกษา การจัดการเรียนการสอนหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต

5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งต่อไปควรสำรวจร่วมกับสถาบันที่นักศึกษาจบการศึกษาระดับชั้น ปวส. ด้วย เนื่องจากทั้งสถานประกอบการและมหาวิทยาลัยจะได้เด็กที่ตรงกับความต้องการ เนื่องจากเป็น หลักสูตรเทียบโอนหน่วยกิต หากผู้เข้าศึกษาเรียนมาไม่ตรงสายจะทำให้เกิดปัญหาในการเทียบโอน หน่วยกิต

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา อรุณสุขรุจี. 2556. ความพึงพอใจของมนุษย์, กรุงเทพมหานคร.
- จุฑารัตน์ มะลิตอง. 2551. โครงการวิจัย การประเมินการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ของ
วิทยาลัยสังกัดอาชีวศึกษา, กำแพงเพชร
- ฉัตรชัย ภาวายน. 2555. ทฤษฎีความพึงพอใจเกี่ยวกับการเรียนการสอน, กรุงเทพมหานคร :
โอเดียนสโตร์.
- ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์. 2559. การพัฒนาหลักสูตรทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 5 กรุงเทพมหานคร.
วีพรินท์
- นงคราญ รัชดาธิกุล. 2550. ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
เกี่ยวกับ การปฏิบัติงานและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
จากวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี, นครลำปาง.
- ประกายดาว งามจิตร. 2550. แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ, กรุงเทพมหานคร.
- มารุต พัฒผล. 2558. การประเมินหลักสูตรเพื่อการเรียนรู้และพัฒนา. กรุงเทพมหานคร. จรัสสินท
วงศ์การพิมพ์.
- พัชรพร รัตนวโรภาส. 2553. การจัดการเรียนการสอน, [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก :
<http://www.spu.ac.th/> 18 มิถุนายน 2559.
- ธีรศักดิ์ อุปไมยอริชัย. 2560. พื้นฐานการจัดการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์
แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธनिया จำปาไทย. 2551. โครงการวิจัยเรื่อง ปัญหาการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรปริญญา
ตรี เทียบโอนคณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- ธวีวรรณ ชินะตระกูล. 2535. ความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการกับสถานศึกษา. คณะครุ
ศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- วิทยาลัยการอาชีพกาญจนาภิเษกหนองจอก. (2551). แนวโน้มเกี่ยวกับรูปแบบการเทียบโอนความรู้
และประสบการณ์วิชาชีพ, พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : ธนัช การพิมพ์.
- วิชัย วงศ์ใหญ่. 2551. กระบวนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ,
กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาส์น.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- วาสน์ระรวย อินทรสงเคราะห์. 2554. รายงานวิจัยเรื่องเอกสารเรื่องการเทียบระดับและการเทียบโอนผลการเรียนระดับอุดมศึกษา, กรุงเทพมหานคร : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์.
- วัฒนา เพ็ชรวงศ์. 2556. พฤติกรรมและความพึงพอใจของประชาชนที่มีต่อการใช้บริการ, กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย.มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต หน้า 19.
- รวีวรรณ ชินะตระกูล. 2535. ความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการกับสถานศึกษา. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, พ.ศ.2542 กรุงเทพมหานคร : นานมีบุ๊คส์พับลิเคชันส์จำกัด. หน้า 775.
- สมชาย บุญสุน. 2550. ความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, พระนครศรีอยุธยา.
- สมศักดิ์ คงเที่ยง และอัญชลี โพธิ์ทอง. 2552. การบริหารบุคลากรและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์, กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 278-279.
- สุดหทัย และมุกดา. 2556. โครงการทุนเซ็นทรัล, [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.sesa24.go.th/userfiles/central1.pdf> 13 มิถุนายน 2559.
- สุวิมล วงศ์สิงห์ทอง. 2553. การพัฒนากระบวนการเทียบโอนประสบการณ์อาชีพเข้าสู่ระบบ, **คุณวุฒิวิชาชีพ**. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, หน้า 25-29.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2553. พฤติกรรมผู้บริโภค, กรุงเทพมหานคร : อีร์ฟิล์ม และไซเทกซ์ หน้า 56-58
- วิรุฬ ศุภธนสินเชษ. 2552. กระบวนการจัดการเรียนการสอน, พิมพ์ ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- อัญชिरา เอี่ยมสมบูรณ์. 2553. การพัฒนารูปแบบการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี:มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ภาคผนวก



ประวัติผู้วิจัย

- ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง
(ภาษาอังกฤษ) Miss SANSANEE THIMTHONG
- ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย)
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
สาขาวิชา อดุสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรจักรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์ 02 665 3777 ต่อ 5251 โทรสาร 02 665 3791
E-mail : Sansanee.th@rmutp.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาโท	วท.ม. เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2552
ปริญญาตรี	วท.บ.อาหารและโภชนาการ-ธุรกิจ อาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2547

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

6.1 ผลงานวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
ศึกษาและพัฒนาการทำขนมไทยพื้นบ้าน จ.สุพรรณบุรี จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์	หัวหน้าโครงการ	ปีพ.ศ. 2557
การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารตามแนวคิดอาหารเพื่อพลังงานสด	ผู้ร่วมวิจัย	ปี พ.ศ. 2556
การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารปลาทุเค็มสำเร็จรูป	ผู้ร่วมวิจัย	ปี พ.ศ. 2556

6.2 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย

ศันสนีย์ ทิมทอง คุณานนต์ จันทรแจ่มใส และอภิสร่า ลิมถาวรนนท์. 2558. “การใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในขนมวอฟเฟิล” การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 7

ศันสนีย์ ทิมทอง ฤทัยทิพย์ สุรเสียง และชมพูนุช เผื่อนพิภพ. 2557 . “ศึกษา พฤติกรรมการบริโภคอาหารตามแนวคิดอาหารพลังงานสด” รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 6 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หน้า 18

ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) **นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์**
(ภาษาอังกฤษ) **Mrs. JOMKHWUN SUWANNARAK**
2. ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์ 02 665 3777 ต่อ 5251 โทรสาร 02 665 3791
E-mail : jomkhwun.s@rmutp.ac.th
4. ประวัติการศึกษา
ปริญญาโท M. M. (Master in Management) TUP-RIT 2540
ปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มทร.ธัญบุรี 2528
5. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 - 4.1 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย
โครงการวิจัยยุทธศาสตร์การสร้างผู้ประกอบการอาหารไทยในประเทศญี่ปุ่นงบประมาณแผ่นดิน พ.ศ. 2550-2551
โครงการวิจัยเรื่อง การปรับปรุงคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลัก งบประมาณแผ่นดิน พ.ศ.2556
 - 4.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

ชื่อผลงานวิจัย	สถานภาพ	แหล่งทุน/ปี
โครงการวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดนนทบุรี	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณแผ่นดิน พ.ศ. 2547 -2549
โครงการวิจัยเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์และต่อยอดธุรกิจอาหาร	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณแผ่นดิน พ.ศ. 2552
โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดชั้นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณแผ่นดิน พ.ศ. 2553
โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพงานใบตองและดอกไม้สดประดิษฐ์เพื่อยืดอายุการ	ผู้ร่วมวิจัย	งบประมาณแผ่นดิน พ.ศ. 2556

ใช้งาน		
--------	--	--

4.3 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับนานาชาติ

Suwannarak, J., P. Phanumong and N. Rattanapanone. 2015. **Combined Effects of Calcium Salt Treatments and Chitosan Coating on Quality and Shelf-life of Carved Fruits and Vegetables.** Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 14(3): 269-284

Suwannarak, J., P. Phanumong and N. Rattanapanone. 2014. **Physiological Changes of Fruits and Vegetables Carving.** Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 13 (1): 77-86.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, นิธิยา รัตนานพนธ์ และพุตกรอง พันธุ์อุโมงค์. 2556.

ประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อกรดเพอร์ออกซิแอสिटิกและสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ในการลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ผิวของผักและผลไม้สดแกะสลัก. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 8 ฉบับที่ 2 เดือนกันยายน 2557.

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2556. **การตอบสนองทางสรีรวิทยาในผักและผลไม้สดแกะสลัก (ภาคนิทัศน์).** การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 11. โรงแรมโนโวเทล หัวหิน ชะอำ บีช รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดเพชรบุรี. 22-23 สิงหาคม 2556.

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, นิธิยา รัตนานพนธ์ และพุตกรอง พันธุ์อุโมงค์. 2556. **การปรับปรุงคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลัก (ภาคนิทรรศการ).** มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2556 (Thailand Research Expo 2013) ศูนย์ประชุมบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ แอท เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ. 23-27 สิงหาคม 2556.

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, นิธิยา รัตนานพนธ์ และพุตกรอง พันธุ์อุโมงค์. 2556. **การปรับปรุงคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลัก (ภาคบรรยาย).** การประชุมใหญ่โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 2 โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพฯ. 22-24 มกราคม 2557.

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2556. **การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลักด้วยสารละลายเกลือแคลเซียมและไคโทซาน (ภาคนิทัศน์).** การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 12. โรงแรม ดิ เอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 16-18 กรกฎาคม 2557.

- อุษาวดี ชนสุต, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, วิลาวัลย์ คำปวน และนิธิยา รัตนานนท์. 2556. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำต่ออายุการใช้งานและคุณภาพของงานไบตองประดิษฐ์และมาลัยดอกไม้สด (ภาคนิทัศน์). การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 12. โรงแรม ดี เอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 16-18 กรกฎาคม 2557.



ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. การศึกษา - ปริญญา เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ)
- ปริญญา บริหารธุรกิจบัณฑิต บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ)
3. การฝึกอบรม - การเป็นผู้ตรวจประกันคุณภาพ (SAR)
- การเขียนกรอบมาตรฐานการศึกษา (TQF) ตามกรอบ อุดมศึกษา
4. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ : 02 – 665 3888 ต่อ 5251
E – mail : devil_num@hotmail.com
5. ประวัติการทำงาน - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 - 2550 - 2555 ครูหมวดสังคมศึกษา โรงเรียนพระหฤทัยคอนแวนต์
 - 2547 - 2550 ครูสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยอาชีวศึกษาสันติราษฎร์บริหารธุรกิจ ฯ
 - 2545 - 2557 ครูสาขาวิชาการตลาด เทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)
6. ผลงานทางวิชาการ
 - กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ปรีชญา แพมมงคล, ฉนวนน์ แดงสังวาลย์, เขม อภิภัทรวิโรดม, นฤศร มังกรศิลา และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสับปะรดเพื่อส่งเสริมรายได้สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษา อำเภอเมืองจังหวัดชัยภูมิ รายงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์.