

640.711

๑๖4๓๖

๑๑

การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534
ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ปริญญานิพนธ์

ของ

ฐจิตร รินทะวงศ์

๑

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการอุดมศึกษา
เมษายน 2541

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๖๔๓๖

๑๑ ส.ย. 2541

คณะกรรมการควบคุมและคณะกรรมการสอบได้พิจารณาปฏิญานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว
เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้

คณะกรรมการควบคุม

..... ประธาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ธร ณ ออยุธยา)

..... กรรมการ
(ดร.จารุวรรณ สกุลค)

คณะกรรมการสอบ

..... ประธาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ธร ณ ออยุธยา)

..... กรรมการ
(ดร.จารุวรรณ สกุลค)

..... กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม
(ดร.สมสุข ธีระพิจิตร)

..... กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาดา สุธรรมรักษ์)

บัณฑิตวิทยาลัยอนุมัติให้รับปฏิญานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.เสริมศักดิ์ วิศาลาภรณ์)

วันที่ ๑๕ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๑

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความสามารถจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ ณ อยุรยา ดร.จารุวรรณ สกุลคู่ ประธานและกรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ ที่ได้ให้คำแนะนำและความช่วยเหลือเป็นอย่างดี ตลอดจนได้รับความอนุเคราะห์จาก ดร.สมสุข ธีระพิจิตร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ สุธรรมรักษ์ ที่กรุณาเป็นกรรมการสอบ พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ที่ได้กรุณาพิจารณาตรวจแก้ไขแบบวิเคราะห์ เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม

ขอขอบคุณผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขต โชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ ที่ให้ความร่วมมือ ช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ขอขอบคุณผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร อาจารย์ นักศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่อนุเคราะห์ให้ข้อมูล เพื่อเป็นประโยชน์ในการวิจัย

ขอขอบคุณ คุณชฎาภรณ์ สุขนิรันดร์ ที่มีส่วนช่วยเหลือให้ความอนุเคราะห์ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ และขอขอบคุณ นาวาอากาศโท บัณฑิต รินทะวงศ์ เด็กหญิงปาริฉัตร และเด็กชายปารเมศ รินทะวงศ์ ที่ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างดี

ท้ายนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ที่สนับสนุนทุน การศึกษาตลอดหลักสูตร และขอกราบขอบพระคุณ ท่านพระพรหมคุณาภรณ์ ที่ให้การสนับสนุน การทำปริญญานิพนธ์

คุณค่าและประโยชน์ที่พึงมีจากปริญญานิพนธ์เล่มนี้ ขอมอบเป็นที่ระลึกแก่พระคุณของ บิดา - มารดา ครู อาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

สุจิตร รินทะวงศ์

สารบัญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ	
	ภูมิหลัง.....	1
	ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	7
	ความสำคัญของการวิจัย.....	7
	ขอบเขตของการวิจัย.....	7
	นิยามศัพท์เฉพาะ.....	8
2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
	ความหมายของหลักสูตร.....	11
	ความสำคัญของหลักสูตร.....	12
	ลักษณะจุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี.....	13
	องค์ประกอบของหลักสูตร.....	14
	ความหมายของการประเมินหลักสูตร.....	17
	รูปแบบของการประเมินหลักสูตร.....	18
	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.....	35
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินหลักสูตร.....	36
3	วิธีดำเนินการวิจัย	
	การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	52
	การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน.....	54
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	67
	การวิเคราะห์ข้อมูล.....	68
	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	69

บทที่	หน้า
4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	70
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	70
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	134
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	134
วิธีดำเนินการวิจัย.....	134
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	134
สรุปผลการวิเคราะห์.....	135
อภิปรายผล.....	145
ข้อเสนอแนะ.....	157
บรรณานุกรม.....	160
ภาคผนวก.....	168
ภาคผนวก ก หนังสือแนะนำ.....	169
ภาคผนวก ข เอกสารหลักสูตร.....	178
ภาคผนวก ค เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย.....	186
ภาคผนวก ง แบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์.....	19
ภาคผนวก จ แบบสอบถาม.....	206
ภาคผนวก ฉ รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม รายชื่อผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร.....	239
ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	242

บัญชีตาราง

ตาราง

หน้า

1 จำนวนประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำแนกตามสถานภาพ.....	53
2 รูปแบบการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.....	55
3 จำนวนแบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถามที่ส่งไป และได้คืน จำแนกตามสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	68
4 ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษา ของบลูม (Bloom) กับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.....	71
5 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล.....	74
6 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อความมุ่งหมายของหลักสูตร.....	75
7 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	79
8 ผลการวิเคราะห์โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขา วิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวง มหาวิทยาลัย.....	80

9 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล.....	82
10 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อความโครงสร้างของหลักสูตร....	83
11 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	85
12 ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.....	86
13 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล.....	91
14 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อเนื้อหาของหลักสูตร.....	92
15 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	96
16 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อคุณลักษณะของอาจารย์.....	98
17 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับคุณลักษณะของอาจารย์ จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	100
18 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่ออุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน.....	101

19 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	103
20 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อกระบวนการเรียนการสอน.....	105
21 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	109
22 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการวัดและประเมินผล.....	110
23 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	114
24 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร.....	115
25 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับการบริหารหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	117
26 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของผู้สำเร็จ การศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อประสิทธิภาพ ของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ การศึกษาตามความต้องการด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย ทักษะพิสัย.....	119
27 ข้อเสนอแนะของผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จ การศึกษา เกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย จากแบบสอบถามปลายเปิด.....	123
28 สรุปความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชา ของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.....	124

29 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านบริบท กับเกณฑ์.....	125
30 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้น กับเกณฑ์.....	126
31 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านกระบวนการ กับเกณฑ์.....	128
32 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านผลผลิต กับเกณฑ์.....	129
33 สรุปผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของการประเมิน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กับเกณฑ์.....	131
34 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อ ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงกับประสิทธิภาพของ ผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และ ทักษะพิสัย.....	133

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบของหลักสูตร.....	16
2 แนวคิดในการประเมินของสคริเวน.....	22
3 รูปแบบการประเมินที่ยึดหลักเกณฑ์เป็นหลักของสเดก.....	24
4 รูปแบบการประเมินหลักสูตรของแฮมมอนด์.....	27
5 รูปแบบการประเมินของโพรวิส.....	30
6 ความสัมพันธ์ของการประเมินและการตัดสินใจตามหลักของ สตัฟเฟิลบีม	32
7 แผนภูมิแสดงลำดับขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย.....	66

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

การศึกษาเป็นเครื่องมืออันสำคัญที่สุดในการพัฒนาประเทศ ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาในด้านเศรษฐกิจ ด้านการเมือง หรือในด้านสังคมและวัฒนธรรม เพราะการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังกล่าว ต้องอาศัยกำลังคนเป็นปัจจัยสำคัญ และกำลังคนจะมีประสิทธิภาพเพียงใดขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพในการจัดการศึกษาเป็นหลัก การจัดการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญที่หน่วยงานและสถาบันทางการศึกษาที่เกี่ยวข้อง ต้องช่วยกันพัฒนาให้สอดคล้องและเป็นไปตามนโยบายทางการศึกษาของชาติในเชิงรูปธรรมมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อให้บรรลุผลตามเป้าหมายอย่างสมบูรณ์ และเกิดประโยชน์แก่ประชาชนในชาติ สถาบันการศึกษาต่าง ๆ ในระดับวิทยาลัย สถาบัน หรือระดับมหาวิทยาลัย จะต้องมีการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานของตนในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติ โดยเฉพาะการติดตามผลเพื่อพัฒนาการผลิตนักศึกษาในแต่ละปี ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน (ม.ล.ปิ่น มาลากุล. 2533 : 1)

ปัจจุบันประเทศไทย ได้มีการเปลี่ยนแปลงและเจริญขึ้นอย่างรวดเร็ว อันเนื่องมาจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การพัฒนากำลังคนโดยกระบวนการศึกษา จึงนับว่าจำเป็นและสำคัญมากขึ้นตามไปด้วย ปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งของกระบวนการจัดการศึกษานั้นคือ หลักสูตร เพราะว่าหลักสูตรเปรียบเสมือนแผนหรือโครงการของสถานศึกษา ที่จะจัดการเรียนการสอนให้ไปสู่จุดมุ่งหมายปลายทาง อีกทั้งเป็นแนวทางในการจัดการศึกษา ให้วิชาความรู้ การถ่ายทอดวัฒนธรรม การปลูกฝังเจตคติและค่านิยม เสริมสร้างความเจริญเติบโตและสมบูรณ์ทางร่างกาย เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาไปในทิศทางที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายทางการศึกษาที่กำหนดไว้ ดังนั้นความสำเร็จของการศึกษาจึงขึ้นอยู่กับหลักสูตรเป็นสำคัญ (สันต์ ธรรมบำรุง. 2527 : 1)

การจัดการศึกษาของสถาบันใดหรือหลักสูตรใด ที่สามารถทำให้นักศึกษาทุกคนสำเร็จการศึกษาได้ตามหลักสูตรที่กำหนด โดยประหยัดทั้งงบประมาณ แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ และเวลาที่ใช้ในการศึกษา การจัดการศึกษาของสถาบันนั้นหรือหลักสูตรนั้นย่อมมีประสิทธิภาพมาก คุณภาพของการศึกษาจะดีหรือไม่ ย่อมขึ้นอยู่กับคุณภาพของหลักสูตร โดยหลักสูตรที่ดีควรมีความทันสมัย เหมาะสมกับสถานการณ์ ความก้าวหน้าของวิทยาการต่าง ๆ และตอบสนองความต้องการของสังคม ตลอดจนเสริมสร้างคุณธรรมด้านต่าง ๆ ของผู้เรียน เพื่อให้ได้บุคคลที่มี

คุณภาพและมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาตนเอง และสังคมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ในการจัดทำหลักสูตรนั้นผู้จัดทำหลักสูตรต้องศึกษาข้อมูลอย่างกว้างขวางเพื่อที่จะสามารถกำหนดจุดมุ่งหมายหลักสูตร วางเค้าโครง และระบบของหลักสูตร กำหนดเนื้อหาสาระและประสบการณ์การเรียนรู้ได้ นอกจากนี้หลังจากได้จัดทำหลักสูตรเรียบร้อยแล้ว ผู้จัดทำยังต้องตอบคำถามอีกว่า หลักสูตรที่สร้างเสร็จแล้วนั้นเป็นหลักสูตรที่ดีมีจุดเด่นและจุดบกพร่องอย่างไร ซึ่งการประเมินหลักสูตรจะทำให้ทราบปัญหาและข้อมูลในการแก้ไข ปรับปรุงหลักสูตรให้ชัดเจน เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอน การปรับปรุงหลักสูตรให้ดีขึ้นและเหมาะสมต่อไป (ทศนา แหมมณี. 2535 : 133 - 134) เพราะการประเมินหลักสูตรเป็นการพิจารณาเกี่ยวกับคุณค่าของหลักสูตร โดยใช้ผลจากการวัดในแง่มุมต่าง ๆ ของสิ่งที่ประเมินเพื่อนำมาพิจารณาร่วมกันและสรุปว่า จะให้คุณค่าของหลักสูตรที่พัฒนานั้นว่าเป็นอย่างไร มีคุณภาพดีหรือไม่เพียงใด หรือได้ผลตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้หรือไม่ มีส่วนใดต้องปรับปรุงแก้ไข (วิชัย วงษ์ใหญ่. 2535 : 203)

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เป็นสถาบันอุดมศึกษาสายอาชีพที่มีจุดมุ่งหมายที่จะผลิตผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาชีพต่าง ๆ ทั้งระดับต่ำกว่าปริญญาและระดับปริญญาตรี โดยตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และมุ่งพัฒนาบุคคลให้มีความเชี่ยวชาญทางด้านปฏิบัติการ ความเจนจัดทางวิชาการ และคุณลักษณะที่จำเป็นตามลักษณะอาชีพ พร้อมทั้งทำงานและสามารถปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้าทันต่อพัฒนาการทางเทคโนโลยี รวมทั้งปลูกฝังความมีระเบียบวินัย ความประณีต ความสำนึกในจรรยาอาชีพ คุณธรรม และมีความรับผิดชอบต่อนานาชาติและสังคม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จัดการศึกษา 2 ระดับ คือ

1. ระดับประกาศนียบัตรหรือระดับต่ำกว่าปริญญา (หลักสูตร ปวช. และหลักสูตร ปวส.) แบ่งออกเป็น 3 หลักสูตร คือ

1.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) รับผู้จบการศึกษาชั้น ม.3 เข้าศึกษาต่อใช้เวลาเรียน 3 ปี เปิดสอน 30 สาขาวิชา

1.2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) รับผู้จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เข้าศึกษาต่อใช้เวลาเรียน 2 ปี บางสาขาวิชารับผู้จบการศึกษาระดับ ม.6 เข้าศึกษาต่อด้วย โดยใช้เวลาเรียน 2 - 3 ปี และบางสาขาวิชารับผู้จบการศึกษาระดับ ม.4 เข้าศึกษาต่อ โดยใช้เวลาเรียน 4 ปี เปิดสอน 103 สาขาวิชา

1.3 หลักสูตรอนุปริญญา รับผู้จบ ปวช. ทุกสาขาวิชา และ ม.6 ทุกโปรแกรมใช้เวลาเรียน 2 ปี เปิดสอน 1 สาขาวิชา

การจัดการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญา มี การสอนสาขาวิชาต่าง ๆ โดยแยกเป็นประเภทวิชาใหญ่ ๆ ได้ 5 ประเภทวิชา คือ

1. ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรม
2. ประเภทวิชาช่างเกษตรกรรม
3. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจและพาณิชยกรรม
4. ประเภทวิชาคหกรรม
5. ประเภทวิชาศิลปกรรม

2. ระดับปริญญาตรี

สถาบัน ฯ จัดการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยมีคณะและวิทยาเขตรับผิดชอบดำเนินการจัดการเรียนการสอน มีการจัดการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี ดังนี้

2.1 หลักสูตรปริญญาตรี 2 ปี รับผู้จบการศึกษามัธยมศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และ/หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรประโยคครูมัธยม (ปม.) เข้าศึกษาต่อ ใช้เวลาเรียน 2 - 2 1/2 ปี

2.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี รับผู้จบการศึกษามัธยมศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และผู้จบการศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 (ม.6) ในบางสาขาวิชาใช้เวลาเรียน 4 ปี (สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 2536 : 18 - 19)

การดำเนินการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ได้เปิดทำการสอนในวิทยาเขตส่วนกลางและส่วนภูมิภาค รวม 4 แห่ง คือ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ และวิทยาเขตภาคใต้ ซึ่งแต่ละวิทยาเขตรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2534 - 2539 รวมระยะเวลา 5 ปี เพื่อให้ใช้หลักสูตรที่ได้มาตรฐานและพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับหลักสูตรปริญญาตรี 2 ปี (หลัง) ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล สถาบัน ฯ ได้จัดสัมมนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร เพื่อยกร่างหลักสูตรดังกล่าวโดยแก้ไขชื่อรหัสวิชา โครงสร้างหลักสูตรได้ปรับปรุงหมวดวิชาพื้นฐาน หมวดวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี (สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 2536 : 37) ส่วนเรื่องความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร และคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตร ยังไม่มีการปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการติดตาม

ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา และยังไม่มีการประเมินหลักสูตรอย่างเป็นระบบ เพื่อศึกษาว่าหลักสูตรที่นำไปใช้ดีหรือบกพร่อง มีปัญหาข้อผิดพลาดอย่างไรบ้าง

จากการศึกษาวิธีการประเมินหลักสูตรหลาย ๆ รูปแบบ ผู้วิจัยพบว่ารูปแบบการประเมิน ซิปป์ (CIPP) สามารถประเมินได้ครบองค์ประกอบ 4 ด้าน คือ บริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต ในการศึกษาวิจัย ผู้วิจัยจึงได้ใช้องค์ประกอบดังกล่าวเป็นเกณฑ์ในการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบประเด็นปัญหาเกี่ยวข้องกับการใช้หลักสูตร ดังนี้

ด้านบริบท เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร แต่ละข้อมีข้อความมาก อาจารย์และนักศึกษามีปัญหาจากการใช้หลักสูตร เช่น ไม่เข้าใจความมุ่งหมายของหลักสูตร (วิจิตร เทพบริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539)

ด้านปัจจัยเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร การเปิดสอนรายวิชาในหลักสูตร เปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกเรียนน้อย ส่วนใหญ่เป็นการบังคับเลือก เนื้อหาของหลักสูตรมีความซ้ำซ้อนในเนื้อหาบางรายวิชา เนื้อหาวิชาไม่ปรับให้เหมาะสมกับสภาพของสังคมปัจจุบัน (จริยา บุรพกุลศรี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539) ในด้านคุณลักษณะของอาจารย์ พบว่าอาจารย์ทำงานด้านวิจัย และผลงานทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการน้อยมาก เนื่องจากมีหน้าที่พิเศษต้องรับผิดชอบมาก นอกเหนือจากงานสอน เช่น ต้องรับหน้าที่เป็นหัวหน้าแผนกพัสดุ หัวหน้างานแผนกพัฒนาวินัย หัวหน้าแผนกปฏิบัติงานบริการนอกสถานที่ และหัวหน้างานโครงการอาหารกลางวัน เป็นต้น สถาบัน ฯ เน้นในเรื่องการบริการสังคมมากเกินไป (สมร สุขेम เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตโชติเวช เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2539) ด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน พบว่าอุปกรณ์การสอนภาคปฏิบัติ ไม่ทันสมัยและไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้เรียน ตำราและเอกสารประกอบการสอนยังไม่เพียงพอต่อการศึกษา ค้นคว้า ของนักศึกษา สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติการอาหาร (ฝึกงาน) ยังขาดการพัฒนาและปรับปรุงให้ทันสมัย เพื่อเป็นแบบอย่างของการฝึกทักษะวิชาชีพและประสบการณ์ตรงของนักศึกษา (วิจิตร เทพบริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539)

ด้านกระบวนการ เกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน พบว่าการบริการสังคมในด้าน

การจัดบริการอาหารนอกสถานที่ของสถาบัน มีปริมาณค่อนข้างมาก มีนักศึกษาบางส่วนไม่ได้เรียนตามตารางเรียน ทำให้การเรียนการสอนไม่ครบตามหลักสูตรกำหนด (สมร สุขเอม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตโชติเวช เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2539) ด้านการวัดและประเมินผลการเรียน พบว่าอาจารย์ผู้สอนใช้การประเมินผลหลายแบบ เช่น แบบทดสอบ การเขียนรายงาน การสังเกต การปฏิบัติการ การใช้แบบทดสอบ พบว่าข้อสอบที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนการสอนในรายวิชาเดียวกัน อาจารย์แต่ละคนจะเป็นผู้กำหนดเกณฑ์การวัดและประเมินผลเอง (มณฑนา หิรัญประดิษฐ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539) การบริหารหลักสูตรพบว่า อาจารย์ที่สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยตรง ไม่มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริหารหลักสูตร ดังนั้นการแก้ไขหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตร จึงไม่สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของการจัดการเรียนการสอนในสังคมปัจจุบัน (วิจิตร เทพบริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539)

ด้านผลผลิต เกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา จากการสำรวจผู้สำเร็จการศึกษา พบว่าผู้สำเร็จการศึกษาระบบปัญหาเกี่ยวกับการทำงาน เนื่องจากทำงานไม่ตรงตามสาขาที่เรียน จึงขาดความเชื่อมั่นในการทำงาน และผู้สำเร็จการศึกษามีคุณสมบัติไม่ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งภาครัฐบาลและเอกชน ซึ่งมีผลต่อการทำงานของนักศึกษา (อุราวรรณ วัฒนะสุข เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539) ส่วนคุณลักษณะของนักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์ พบว่าผู้ที่สำเร็จการศึกษามีคุณลักษณะที่ไม่ตรงตามความต้องการของผู้ใช้ เช่น มีความรู้ ความสามารถเฉพาะค่อนข้างน้อย ขาดทักษะในการทำงาน ขาดความคิดริเริ่ม และมีความสามารถในการปรับตัวให้ทำงานร่วมกับผู้อื่นค่อนข้างน้อย มีความอดทนต่อการปฏิบัติงานน้อย (ปานใจ สรพยารมภ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539) นอกจากนี้ยังพบว่านักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาด้านมนุษยศาสตร์ มีความมุ่งหวังที่จะเข้ารับราชการมากกว่าประกอบอาชีพอิสระ จึงเป็นสาเหตุให้เกิดปัญหาการว่างงานของนักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์ (อมรรัตน์ เจริญชัย. 2530 : 13 - 14)

ในปี พ.ศ. 2538 เสาวพร เมืองแก้ว (2538 : 174 - 175) ได้รวบรวมความคิดเห็น

ของครู/อาจารย์ ที่มีประสบการณ์ในการสอนคหกรรมศาสตร์ระดับต่าง ๆ ในประเทศไทย
ต่อปัญหาการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ที่พบอยู่เสมอ สรุปได้ดังนี้

1. ครูผู้สอนไม่เข้าใจวัตถุประสงค์ของแต่ละวิชา จึงสอนตามความเข้าใจของตนเอง
ทำให้การสอนแต่ละวิชาไม่ปะติดปะต่อในจุดประสงค์ที่แท้จริง นักเรียนไม่ได้รับความรู้ที่ต้องการ
2. ครูส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการประเมินผล บางคนออกข้อสอบ
ไม่เป็น ขาดทักษะในการประเมินผล ไม่ประเมินว่าบรรลุวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ที่กำหนดไว้หรือไม่
3. ผู้บริหารสถานศึกษาและครูคหกรรมศาสตร์บางคน ไม่เข้าใจขอบข่ายและเนื้อหา
ของคหกรรมศาสตร์อย่างแท้จริง และไม่ให้การสนับสนุนเต็มที่ ทำให้เป็นปัญหาต่อเนื่องใน
การสอนและภาพลักษณ์ของคหกรรมศาสตร์
4. นักเรียนส่วนใหญ่ที่เลือกเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์ มีปมด้อยว่าเพราะเรียนไม่เก่ง
จึงต้องเลือกเรียนคหกรรมศาสตร์ ทำให้ไม่ค่อยสนใจเรียน
5. เนื้อหาที่ครูสอนไม่ทันสมัย ไม่ทันกับสภาพการณ์ปัจจุบัน
6. หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในระดับต่าง ๆ มีเนื้อหาที่ซ้ำซ้อน
7. อุปกรณ์การเรียนการสอน เอกสารและตำรา สำหรับการค้นคว้ามีน้อยโดยเฉพาะ
เอกสารสำหรับนักเรียนอ่านประกอบการเรียน

การจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน
เทคโนโลยีราชมงคล มีนักศึกษาที่ศึกษาสำเร็จตามหลักสูตรนี้ออกไปประกอบอาชีพแล้วรวม 4
รุ่น แต่ยังไม่ได้มีการศึกษาอย่างเป็นระบบ เพื่อศึกษาและประเมินว่าหลักสูตรนี้ได้บรรลุผลตาม
ความมุ่งหมายที่วางไว้หรือไม่เพียงใด

จากการศึกษาสภาพปัญหาของหลักสูตรและแนวความคิดเห็นของอาจารย์ ต่อปัญหา
การเรียนการสอนดังกล่าวข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)
พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในด้านความมุ่งหมายของหลักสูตร
โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน
ตำราเรียน และสถานที่เรียน กระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การบริหาร
หลักสูตร และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการนำข้อมูลที่ได้มา
ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนการเรียนการสอน

ของอาจารย์และนักศึกษาต่อไป

ความมุ่งหมายของการวิจัย

ความมุ่งหมายของการวิจัยครั้งนี้ เพื่อประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ความสำคัญของการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้มีความสำคัญดังต่อไปนี้

1. เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
2. เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
3. เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ขอบเขตของการวิจัย

1. การศึกษาครั้งนี้ เป็นการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยประยุกต์รูปแบบการประเมินซีบี (CIPP Evaluation Model) มาใช้โดยมุ่งประเมินในด้านต่อไปนี้ คือ

- 1.1 บริบท (Context) ได้แก่ การประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร
- 1.2 ปัจจัยเบื้องต้น (Input) ได้แก่ การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน
- 1.3 กระบวนการ (Process) ได้แก่ การประเมินกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร
- 1.4 ผลผลิต (Product) ได้แก่ การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

2. ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีประสบการณ์การสอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 53 คน นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2540 จำนวน 260 คน ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2535 - 2539 จำนวน 768 คน จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ ฯ และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ จากแบบติดตามผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2535 - 2539 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำนวน 135 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 1,224 คน

3. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

3.1 ตัวแปรอิสระ ได้แก่ สถานภาพ จำแนกเป็น

3.1.1 ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

3.1.2 อาจารย์

3.1.3 นักศึกษา

3.1.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

3.1.5 ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา

3.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร อาจารย์ นักศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อความมุ่งหมายของหลักสูตร โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน กระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การบริหารหลักสูตร และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. หลักสูตร หมายถึงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เปิดสอนในวิทยาเขตส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร 3 วิทยาเขต ได้แก่

วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

2. การประเมินหลักสูตร หมายถึงการรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการรายงานข้อมูล เพื่อใช้ในการตัดสินใจ ปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร (วิชัย วงษ์ใหญ่, 2530 : 75 - 78) ในการวิจัยนี้หมายถึง การประเมินหลักสูตรที่ประยุกต์รูปแบบการประเมินซีปป (CIPP) มาเป็นแบบการประเมิน 4 ด้าน คือ

2.1 การประเมินบริบท ได้แก่ การประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร

2.2 การประเมินปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

2.3 การประเมินกระบวนการ ได้แก่ การประเมินกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร

2.4 การประเมินผลผลิต ได้แก่ การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

3. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในการวิจัยนี้หมายถึง วิทยาเขตส่วนกลางที่เปิดสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

4. ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร หมายถึง หัวหน้างานหลักสูตรและการสอน หัวหน้าสายวิชาคหกรรมศาสตร์ และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

5. อาจารย์ หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่สอนประจำ และผู้สอนพิเศษทุกกลุ่มวิชา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีประสบการณ์การสอนไม่น้อยกว่า 2 ปี สอนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

6. นักศึกษา หมายถึง ผู้ที่ศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2540 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กำลังศึกษาในสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

7. ผู้สำเร็จการศึกษา หมายถึง ผู้ที่ศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ครบตามจำนวนหน่วยกิต และข้อกำหนดที่ระบุไว้ในหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สำเร็จการศึกษาระหว่างปีการศึกษา 2535 - 2539 จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะผู้ที่ประกอบอาชีพในสถานประกอบการของภาครัฐบาล ภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ และผู้ศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ไม่รวมถึงผู้ประกอบอาชีพอิสระ

8. ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา หมายถึง หัวหน้างาน หัวหน้าแผนก หรือหัวหน้าสถานศึกษา หรือผู้จัดการขององค์กรรัฐบาล หรือธุรกิจเอกชนและรัฐวิสาหกิจ ที่ผู้สำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล สำเร็จการศึกษาระหว่างปีการศึกษา 2535 - 2539 ปฏิบัติงานอยู่ด้วย หรือกำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะในสถานประกอบการขององค์กรรัฐบาล ธุรกิจเอกชน รัฐวิสาหกิจ และสถานศึกษาระดับปริญญาตรี

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเสนอตามสาระสำคัญดังนี้

1. ความหมายของหลักสูตร
2. ความสำคัญของหลักสูตร
3. ลักษณะจุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี
4. องค์ประกอบของหลักสูตร
5. ความหมายของการประเมินหลักสูตร
6. รูปแบบของการประเมินหลักสูตร
7. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินหลักสูตร

1. ความหมายของหลักสูตร

ชมพวันท์ ฤกษ์ ฤณ อยุรยา (2530 : 1) ได้กล่าวถึงหลักสูตรในความหมายดั้งเดิมว่า หลักสูตร หรือ Curriculum มีความหมายว่า Racecourse หรือ “สนามแข่ง” และตามความเป็นจริงแล้ว หลักสูตรแต่เดิมนั้นคนส่วนใหญ่คิดว่ามีลักษณะเป็นสนามแข่งจริง ๆ คือนักศึกษาต้องแข่งขันกันเรียนให้จบ เพื่อที่จะได้รับปริญญา แม้ในปัจจุบันความเชื่อเกี่ยวกับหลักสูตรก็ยังยึดอยู่ว่า หลักสูตรคือสนามแข่งที่ประกอบด้วยรายวิชาต่าง ๆ ซึ่งนักศึกษาต้องเรียนให้ประสบผลสำเร็จ กาญจนา คุณารักษ์ (2527 : 2) กล่าวว่าหลักสูตรเป็นโครงการ หรือแผน หรือข้อกำหนด ประกอบด้วยหลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง กิจกรรม และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการจัดการเรียนการสอนที่จะพัฒนาผู้เรียนให้เกิดความรู้ความสามารถ โดยส่งเสริมให้เอกัตบุคคลพัฒนาไปสู่ศักยภาพสูงสุดของตนเอง และรวมถึงลำดับของประสบการณ์ที่จะก่อให้เกิดการเรียนรู้สะสม ที่จะช่วยให้ผู้เรียนรู้จักเปลี่ยนความคิดไปสู่การปฏิบัติ ช่วยให้ผู้เรียนประสบความสำเร็จในการเรียนรู้ด้วยตนเอง รู้จักตนเอง มีชีวิตอยู่ในสังคมที่ดี และสันต์ ธรรมบำรุง (2527 : 10) กล่าวว่า หลักสูตรเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงความเจริญของประเทศ เพราะการศึกษาเป็นเครื่องมือในการพัฒนาคน

ประเทศใดจัดการศึกษาโดยมีหลักสูตรที่เหมาะสม ทันสมัย มีประสิทธิภาพ ทันต่อเหตุการณ์ และการเปลี่ยนแปลง ย่อมได้กำลังคนที่มีประสิทธิภาพ สำหรับ วิชัย แหวนเพชร (2530 : 70) ได้ให้ความหมายหลักสูตรว่า คือ มวลประสบการณ์ รวมทั้งกระบวนการทั้งหมดที่จัดให้ผู้เรียน ได้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อการเรียนรู้ พัฒนาความรู้ ความสามารถและเจตคติ ให้บรรลุ เป้าหมายที่ได้ตั้งไว้ นอกจากนั้น ทิศนา ขัมมณี (2535 : 1) กล่าวว่า หลักสูตรหมายถึงความถึง โปรแกรมการศึกษาใด ๆ ก็ตาม ที่ได้กำหนดโครงสร้างการเรียนรู้ ประกอบด้วยรายวิชาต่าง ๆ พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ของแต่ละรายวิชานั้นด้วย ส่วน กูด (Good. 1973 : 157) กล่าวว่า หลักสูตรคือโครงการทั่วไปทั้งหมดของเนื้อหาวิชา อุปกรณ์ การเรียนการสอนที่สถาบันได้จัดไว้ให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้มีคุณสมบัติเพียงพอที่จะจบการศึกษา เพื่อเข้าสู่อาชีพต่อไป

จากคำนิยามทั้งหมดดังกล่าวมาอาจสรุปได้ว่า หลักสูตร หมายถึงประสบการณ์ที่จัดให้ แก่ผู้เรียน เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาความรู้ ความสามารถ คุณลักษณะตามความมุ่งหมาย ของการศึกษาที่วางไว้ หลักสูตรจึงเป็นแนวการศึกษาที่ประกอบด้วย วัตถุประสงค์ โครงสร้าง เนื้อหาวิชาของหลักสูตร ตลอดจนคุณลักษณะของอาจารย์ วัสดุการศึกษา ตำราเรียน และ สถานที่เรียน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร ที่สอดคล้องกับสภาพสังคม

2. ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรมีความสำคัญในการช่วยพัฒนาบุคคลในทุก ๆ ด้าน และยังเป็นเครื่องมือที่จะ ทำให้การจัดการศึกษาบรรลุผลตามความมุ่งหมาย ตามแผนการศึกษาของชาติ กล่าวคือหลักสูตร มีส่วนช่วยในการสร้างคุณลักษณะของผู้เรียน ให้เป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพในอนาคต นอกจากนั้น หลักสูตรยังมีความสำคัญต่อสังคม การเมือง และเศรษฐกิจ เพราะผู้พัฒนาหลักสูตรสามารถ ที่จะกำหนดจุดมุ่งหมายและเนื้อหาวิชาของหลักสูตร เพื่อวางรากฐานทางความคิด และความ ประพฤติของผู้เรียนให้มีคุณธรรม มีความสำนึกในสิทธิและหน้าที่ของพลเมืองดี ทำให้ผู้เรียนเป็น สมาชิกที่ดีของสังคม หลักสูตรจะช่วยให้ผู้เรียนได้ค้นพบความสามารถ ความถนัด และความ สนใจของตนเอง ตลอดจนรู้จักกำหนดแนวทางในการประกอบอาชีพตามที่ตนสามารถและ มี ความถนัด ทำให้เยาวชนเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีประสิทธิภาพ และเป็นการเพิ่มผลผลิตให้สูง ขึ้นในอนาคต นับเป็นกำลังสมองทางเศรษฐกิจของชาติที่จะนำประเทศไปสู่ความเจริญใน

ทุก ๆ ด้าน ทั้งนี้เพราะหลักสูตรเป็นพาหนะที่จะนำความมุ่งหมายของการศึกษา ออกไปสู่ การปฏิบัติให้บรรลุความสำเร็จ หลักสูตรจึงเปรียบเสมือนทางลัดที่จะคอยบังคับ หรือกำหนด ทิศทางในการเรียนการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของการศึกษา (กาญจนา คุณารักษ์. 2527 : 4) สันต์ ธรรมบำรุง ให้ความเห็นว่าการหลักสูตรเป็นแผนปฏิบัติงานของครูที่จะกำหนด ความมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน แผนการเรียนและการประเมินผล เพื่อเป็นมาตรฐานการศึกษาของการเรียนการสอนในสถาบันระดับต่าง ๆ และยังเป็นเกณฑ์ อย่างหนึ่งในการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับบุคลากร อาคาร สถานที่ วัสดุอุปกรณ์การศึกษา เพื่อให้ผู้บริหารการศึกษาดำเนินตามนโยบายการจัดการศึกษาไปในแนวทางที่ให้ความรู้ ทักษะ ความสามารถ ความประพฤติ อันจะเป็นประโยชน์ในการนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ กล่าวคือ มีหลักสูตรที่เหมาะสม ทันสมัย มีประสิทธิภาพ ทันต่อเหตุการณ์ และ การเปลี่ยนแปลง ซึ่งทำให้ได้กำลังคนที่มีประสิทธิภาพ (สันต์ ธรรมบำรุง. 2527 : 9 - 10)

3. ลักษณะจุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี

สัจ จุฑรานันท์ (2532 : 211 - 212) กล่าวถึงจุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดีว่า ควร มีลักษณะที่สำคัญดังนี้

1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร ควรตั้งอยู่บนรากฐานของการศึกษาอย่างถูกต้อง เช่น พื้นฐานทางปรัชญา จิตวิทยา สังคมวิทยา ธรรมชาติของความรู้ และนอกจากนั้นยังต้องตั้งอยู่ บนรากฐานของความจริงและสามารถนำไปปฏิบัติได้
2. สอดคล้องกับความต้องการของสังคม สามารถสนองตอบความต้องการของสังคม และชาติ โดยมุ่งให้ผู้เรียนเห็นประโยชน์ของส่วนรวม และมีความเสียสละ มีความรู้ลึกซึ้งซึ้งซึ้ง ภาควิชาในชาติ สามารถที่จะสร้างเสริมและมีศรัทธาในการปกครองระบอบประชาธิปไตย และ เป็นผู้รับผิดชอบในฐานะพลเมืองดีของชาติ
3. สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ตามหลักจิตวิทยาการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับ วัย เช่น ส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นคนกล้าแสดงออกในด้านความคิดเห็น สนองความต้องการของ ผู้เรียน ด้านความอบอุ่น การได้รับการยอมรับจากกลุ่ม ดังนั้นจุดมุ่งหมายของหลักสูตรแต่ละ ระดับจึงมีความแตกต่างกัน นักพัฒนาหลักสูตรจึงควรรู้ว่ากิจกรรมใดบ้างที่ผู้เรียนในวัยนั้น ๆ จะ ฝึกได้หรือไม่ได้ นั่นคือมุ่งสิ่งที่เป็นไปได้เหมาะกับการที่จะฝึกปฏิบัติ และส่งเสริมพัฒนาการของ ผู้เรียนทุก ๆ ด้าน

4. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดีจะต้องมุ่งสร้างเสริมค่านิยม ชนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรม โดยให้ผู้เรียนเรียนรู้ และเข้าใจว่าสิ่งใดควรจะทำและไม่ควรทำ นอกจากนั้นยังมี จุดมุ่งหมายให้ผู้เรียนรู้จักสร้างสรรควัฒนธรรมให้เจริญก้าวหน้าอีกด้วย

5. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี จะต้องเน้นและส่งเสริมคุณสมบัติส่วนบุคคลของผู้เรียน ให้มีความเจริญงอกงามหลาย ๆ ด้าน ตลอดจนส่งเสริมให้เป็นคนคิดเป็น มีความสนใจ มีความกระตือรือร้น มีอาชีพตามความถนัด และจะต้องเน้นหนักในการเสริมสร้างทางเศรษฐกิจ ส่งเสริมและฝึกอาชีพ การรวมกลุ่มสหกรณ์ตามกลุ่มอาชีพ รู้จักเป็นผู้บริโภคที่ฉลาด

6. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี จะต้องช่วยให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์จากการศึกษา ให้มากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นด้านความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติ อันจะก่อให้เกิดค่านิยม ที่ถูกต้อง และมีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ของสังคม

7. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี จะต้องมีความชัดเจน มีความต่อเนื่องกันทุกข้อโดยไม่ มีความขัดแย้งกัน

8. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่ดี ควรจะยืดหยุ่นได้ และเปลี่ยนแปลงไปตามความเหมาะสมของสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

4. องค์ประกอบของหลักสูตร

✓ ทาบา (Taba. 1962 : 10) มีความเห็นว่า หลักสูตรไม่ว่าจะเป็นรูปแบบใดก็ตามควรมี องค์ประกอบที่สำคัญ 4 ประการ คือ

1. ความมุ่งหมาย (Objectives) ซึ่งจะเป็นแนวทางในการสอน และเพื่อกำหนดว่า ต้องการให้ผู้เรียนเป็นคนอย่างไร หรือจะให้การศึกษาเพื่ออะไร
2. เนื้อหาวิชา (Contents) เป็นการเลือกสรรและจัดเนื้อหาวิชาความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่จะช่วยให้ผู้เรียนพัฒนาไปสู่ความมุ่งหมายที่ได้กำหนดไว้
3. การนำหลักสูตรไปใช้ (Curriculum Implementation) เป็นการนำเอาหลักสูตรไปปฏิบัติให้เกิดผล
4. การประเมินผล (Evaluation) เป็นการหาคำตอบว่าการดำเนินการของหลักสูตร เป็นไปตามความมุ่งหมายหรือไม่เพียงใด

กาญจนา คุณารักษ์ (2527 : 11) และสันต์ ธรรมบำรุง (2527 : 12) ให้ความเห็นว่า ผู้สอนเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการช่วยให้หลักสูตร ประสบความสำเร็จตามความมุ่งหมาย

เพราะผู้สอนเป็นผู้ถ่ายทอด ปลูกฝัง ชี้นำ เป็นผู้เลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา เลือก วัสดุ อุปกรณ์ จัดกิจกรรมประกอบการเรียนการสอน และดำเนินการประเมินผลให้บรรลุถึง เป้าหมายของการศึกษา เมื่อเป็นเช่นนั้นองค์ประกอบของหลักสูตรควรจะประกอบด้วย

1. ความมุ่งหมาย (Objective)
2. เนื้อหาวิชาและประสบการณ์ (Subject Matter and Experience)
3. วิธีสอน (Method)
4. วัสดุอุปกรณ์การสอน (Materials)
5. กิจกรรมการเรียนการสอน (Activities)
6. การประเมินผล (Evaluation)

วิชัย แนวนเพชร (2530 : 70 - 71) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบของหลักสูตรว่าประกอบด้วย

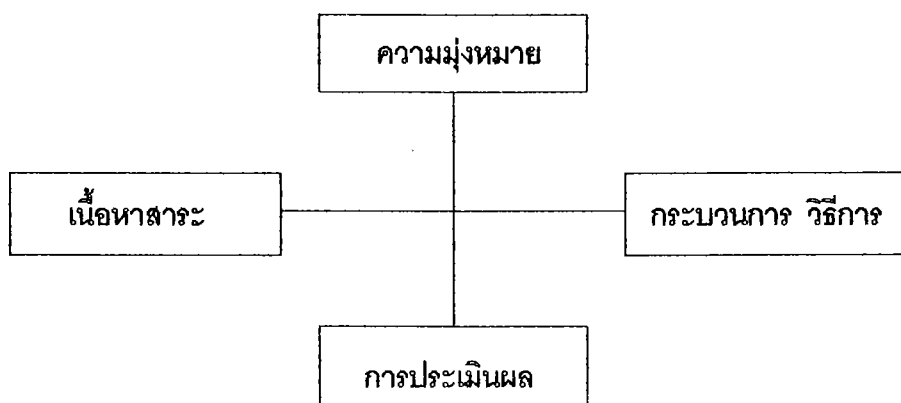
1. ความมุ่งหมาย (Curriculum Objectives) เป็นวัตถุประสงค์และเป้าหมายของ หลักสูตรนั้นว่า เมื่อผู้เรียนผ่านประสบการณ์แล้วผู้เรียนจะเกิดอะไร การกำหนดความมุ่งหมาย ต้องให้สอดคล้องกับสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และคำนึงถึงการพัฒนาของตัวผู้เรียนด้วย

2. เนื้อหา (Curriculum Contents) เป็นส่วนที่ได้เลือกสรรเนื้อหา สาระ ความรู้ ประสบการณ์ มาจัดรวมเรียงลำดับไว้เพื่อที่ว่าเมื่อผู้เรียนผ่านกิจกรรมต่าง ๆ แล้วจะพัฒนาไปสู่ จุดมุ่งหมายที่ได้ตั้งไว้

3. กระบวนการเรียนการสอนและการบริหาร (Method and Organization) เป็นส่วนที่ ว่าด้วยการจัดกระบวนการเรียนการสอน การนำวิธีการสอนแบบต่าง ๆ มาใช้ให้เหมาะสมกับวัย และเนื้อหาการจัดและบริหารหลักสูตรด้วย จะทำให้หลักสูตรใช้ได้สัมฤทธิ์ผล

4. การประเมินผล (Evaluation) ในหลักสูตรต้องมีการประเมินผลเพราะทำให้ทราบว่ ประสิทธิภาพของการเรียนหรือหลักสูตรนั้นเป็นอย่างไร ใช้ได้ผลหรือไม่ ซึ่งการประเมินผลนั้น ต้องขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรนั้น ๆ ด้วย

องค์ประกอบของหลักสูตรทั้ง 4 ส่วนนี้ จะต้องมีความสัมพันธ์และสอดคล้องกัน ซึ่ง ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบเหล่านี้ สามารถแสดงได้ดังภาพประกอบ 1



ภาพประกอบ 1 แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบของหลักสูตร

(วิชัย แหวนเพชร. 2530 : 71)

อรัญ บัวศรี (2532 : 8) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบของหลักสูตรไว้ดังนี้

1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร (Curriculum Aims) หมายถึง ผลส่วนรวมที่ต้องการให้เกิดกับผู้เรียนหลังจากที่เรียนจบหลักสูตรไปแล้ว
2. จุดประสงค์ของการเรียนการสอน (Instructional Objectives) หมายถึง สิ่งที่ต้องการให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ หลังจากที่ยื่นจบเนื้อหาสาระในวิชาที่กำหนดไว้
3. เนื้อหาสาระและประสบการณ์ (Content and Experiences) หมายถึง สิ่งที่ต้องการให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และประสบการณ์ที่ต้องการให้ผู้เรียนได้รับ
4. ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน (Instructional Strategies) หมายถึง กระบวนการและวิธีการในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีพัฒนาการทางความรู้ และอื่น ๆ ตามจุดประสงค์และจุดหมายที่กำหนดไว้
5. วัสดุอุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน (Instructional Media and Materials) หมายถึง เครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุต่าง ๆ รวมทั้งอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพและประสิทธิภาพการเรียนการสอน
6. การประเมินผล (Evaluation) หมายถึง การประเมินผลหลักสูตร และการประเมินผลการเรียนการสอน

ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์ (2535 : 39) ได้กล่าวถึงหลักสูตรที่ดีว่า เป็นแนวทางให้กับ

ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการใช้หลักสูตร ดังนี้

1. ผู้บริหารสถานศึกษาจะจัดและบริหารหลักสูตรอย่างไร จึงจะเป็นไปตามจุดมุ่งหมาย
2. ครูและผู้เกี่ยวข้องกับหลักสูตร โดยหลักสูตรได้บอกไว้ว่าควรจัดประสบการณ์อย่างไร จะสอนอย่างไร ทำไม่จึงต้องสอนวิธีนั้น การเรียนจะได้ผลอย่างไร รวมทั้งจะประเมินผลและวัดผลอย่างไรด้วย
3. นักเรียนควรเรียนอะไรและคาดหวังผลจากการเรียนอะไรบ้าง ศึกษาในคุณลักษณะใด ผลผลิตคือผู้สำเร็จการศึกษา ควรมีคุณภาพอย่างไรที่สังคมต้องการ

จะเห็นได้ว่ามีผู้จำแนกองค์ประกอบของหลักสูตรไว้แตกต่างกัน แต่จะมีประเด็นที่สำคัญเช่นเดียวกันคือ หลักสูตรจะต้องประกอบด้วยความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน และการประเมินผล

5. ความหมายของการประเมินหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรเป็นกระบวนการหา เก็บ รวบรวม และนำเสนอข้อมูล เพื่อที่จะนำมาใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจเกี่ยวกับการจัดการศึกษา และการจัดทำหลักสูตร (C D C Professional Series 1977 : 24) การประเมินหลักสูตร คือการหาคำตอบว่าหลักสูตรสัมฤทธิ์ผลตามที่กำหนดไว้ในความมุ่งหมายของหลักสูตรหรือไม่ มากน้อยเพียงใด และอะไรเป็นสาเหตุที่ทำให้หลักสูตรไม่สัมฤทธิ์ผลตามความมุ่งหมาย (สมิตร์ คุณานุกร. 2523 : 7)

สคริเวน (Scriven. 1967 : 52) มีความเห็นว่า การประเมินหลักสูตรนั้นมีใช้เพียงแต่ดูว่ารายวิชาแต่ละรายวิชานั้น ได้สัมฤทธิ์ผลตามจุดมุ่งหมายหรือไม่เท่านั้น แต่ควรจะดูว่ารายวิชาแต่ละรายวิชานั้นดีมากน้อยเพียงใด

ทาบ (Taba. 1962 : 310) มีความเห็นว่า การประเมินหลักสูตรมีความหมายที่ครอบคลุมขอบข่ายหลายประการ อาจจะประเมินหลักสูตรโดยการประเมินจุดมุ่งหมายและขอบข่ายของหลักสูตร คุณสมบัติของบุคลากรที่รับผิดชอบเกี่ยวกับหลักสูตร ความสามารถของนักเรียน ความสำคัญของรายวิชาต่าง ๆ ผลสัมฤทธิ์ของการนำจุดมุ่งหมายของหลักสูตรไปใช้

เซย์เลอร์, อเล็กซานเดอร์ และลีวิส (Saylor, Alexander and Lewis. 1981 : 317) กล่าวว่า หน้าที่ที่สำคัญประการหนึ่งของการประเมินหลักสูตรก็คือ การตัดสินคุณค่าของหลักสูตรเพื่อดูว่า หลักสูตรนั้นได้บรรลุผลตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ จุดมุ่งหมายมีความเชื่อถือได้มากน้อยเพียงใด หลักสูตรเหมาะสมกับกลุ่มนักเรียนที่ใช้หลักสูตรนั้นหรือไม่ วิธีการเรียนการสอน

ที่เลือกใช้นั้นเป็นวิธีที่ดีที่สุดที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายหรือไม่ การเลือกเนื้อหาเหมาะสมและดีที่สุดแล้วหรือไม่ นอกจากนี้การประเมินหลักสูตรยังรวมถึงการประเมิน การบริหารหลักสูตร และการบริการวิชาการของสถาบันการศึกษาด้วย

ดังนั้นการประเมินหลักสูตร จึงเป็นกระบวนการสำคัญอย่างหนึ่งที่มีบทบาทต่อการพัฒนาหลักสูตร เพราะการประเมินหลักสูตรเป็นการพิจารณาตรวจสอบประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และตรวจสอบประสิทธิภาพของหลักสูตรว่า มีคุณค่าเหมาะสมหรือไม่ ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ที่มีส่วนรับผิดชอบต่อหลักสูตร ใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจที่จะปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป

6. รูปแบบของการประเมินหลักสูตร

มีนักการศึกษาหลายท่าน ได้เสนอรูปแบบของการประเมินหลักสูตรเป็นประเภทใหญ่ ๆ แตกต่างกันไปหลายรูปแบบ ดังนี้

เวอร์เธน และแซนเดอร์ส (Worthen and Sanders. 1973 : 40 - 217) ได้จัดกลุ่มการประเมินหลักสูตรออกเป็น 3 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 ลี เจ ครอนบาค (Lee J. Cronbach) ไมเคิล สคริเวน (Michael Scriven) และโรเบิร์ต อี สเตก (Robert E. Stake) แนวคิดของกลุ่มนี้ต้องการให้นักประเมินใช้บทบาทในการตัดสินใจ โดยครอนบาคเสนอแนวคิดก่อน แล้วสคริเวนก็ขยายแนวคิดของครอนบาค ส่วนสเตกก็มีแนวคิดเน้นเรื่องการวัดอย่างมีแบบแผนเป็นสิ่งสำคัญ

กลุ่มที่ 2 แดเนียล แอล สตัฟเฟิลบีม (Daniel L. Stufflebeam) และมาร์วิน ซี อัลคิน (Marvin C. Alkin) ทั้งสองท่านนี้เน้นการประเมินที่เรียกว่า การตัดสินใจเพื่อการจัดการ (Decision Management Approaches)

กลุ่มที่ 3 ราล์ฟ ดับบลิว ไทเลอร์ (Ralph W. Tyler) โรเบิร์ต แอล แฮมมอนด์ (Robert L. Hammond) และมัลคอล์ม โพรวัส (Malcolm Provus) เน้นการวางแผนเพื่อตัดสินใจจุดประสงค์ (Decision Objectives Plans)

ลีวาย (Lewy. 1977 : 10) ได้กล่าวสรุปเกี่ยวกับรูปแบบของการประเมินหลักสูตรไว้ 3 ลักษณะ คือ

1. การประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตร ซึ่งได้แก่ การประเมินหลักสูตรของราล์ฟ ไทเลอร์

2. การประเมินคุณค่าของหลักสูตรเป็นการประเมินเพื่อดูว่า หลักสูตรสามารถนำไปใช้ในสถานการณ์ที่กำหนดได้ดีเพียงใด และได้รับผลตอบแทนคุ้มค่าหรือไม่ การประเมินหลักสูตรที่จัดอยู่ในแนวนี้นี้ ได้แก่ รูปแบบการประเมินของสdek และโพรวัส

3. การประเมินในลักษณะของการตัดสินใจ ซึ่งมีความเชื่อว่าหลักสูตรที่ดีควรจะส่งผลกระทบต่อการกระทำในอนาคต ดังนั้นการประเมินจึงเน้นการกระทำอย่างมีระบบ รูปแบบการประเมินในแนวนี้นี้ ได้แก่ รูปแบบการประเมินของฟาย เดลตา แคปปา (Phi Delta Kappa) หรือ ซิปป์โมเดล (CIPP Model)

อุทุมพร จามรมาน (2528 : 12 - 14) ได้เสนอรูปแบบการประเมินออกเป็นประเภทใหญ่ ๆ 3 ประเภท ดังนี้

1. รูปแบบที่ยึดจุดมุ่งหมายเป็นหลัก (Goal - Attainment Model) เป็นรูปแบบที่เน้นจุดมุ่งหมายหรือวัตถุประสงค์เป็นหลัก การประเมินจะให้คุณค่ามากหรือน้อยจะพิจารณาจากการบรรลุวัตถุประสงค์ ผู้นำในการประเมินแบบนี้ ได้แก่ ไทเลอร์ (Tyler) และแฮมมอนด์ (Hammond)

2. รูปแบบที่ยึดเกณฑ์เป็นหลัก (Criterion Model) รูปแบบนี้อาศัยเกณฑ์เป็นหลัก แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

2.1 เกณฑ์ภายใน ได้แก่ กระบวนการต่าง ๆ ที่จะช่วยให้วัตถุประสงค์บรรลุผล เช่น การประเมินกระบวนการหรือวิธีการ

2.2 เกณฑ์ภายนอก ได้แก่ ผลของการที่วัตถุประสงค์บรรลุผล เช่น การประเมินผลผลิตของหลักสูตร

3. รูปแบบที่ช่วยในการตัดสินใจ (Decision Model) เป็นรูปแบบที่สร้างขึ้นเพื่อมาช่วยในการตัดสินใจ ผู้นำในการประเมินแบบนี้ ได้แก่ สตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam) อัลคิน (Alkin) และ โพรวัส (Provus)

จากการจัดกลุ่มรูปแบบการประเมินออกเป็นกลุ่มต่าง ๆ จะเห็นว่ารูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ใช้กันอยู่ทั่วไปมี 8 รูปแบบ ได้แก่

1. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของครอนบาค
2. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสคริเวน
3. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสdek
4. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของอัลคิน

5. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของไทเลอร์
6. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของแฮมมอนด์
7. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของโพรวิส
8. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสตัฟเฟิลบีม

ผู้วิจัยขอนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรของแต่ละรูปแบบตามลำดับดังนี้

(Worthen and Sanders. 1973 : 40 - 217)

1. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของครอนบาค

แนวคิดการประเมินของครอนบาค มุ่งเน้นการประเมินเพื่อการตัดสิน ครอนบาคได้เสนอว่า การประเมินที่จะนำไปสู่การตัดสินนั้นมี 3 กรณี คือ

1.1 การปรับปรุงหลักสูตรรายวิชา เพื่อช่วยตัดสินว่าวัสดุอุปกรณ์การสอน และวิธีการสอนที่ใช้อยู่เป็นที่พอใจเพียงใด มีส่วนใดบ้างที่ควรปรับปรุง

1.2 การพิจารณาตัวบุคคล เพื่อช่วยตัดสินว่าจะวางแผนการสอนอย่างไร จึงจะสอดคล้องกับความต้องการด้านต่าง ๆ ของผู้เรียน

1.3 การจัดกระบวนการบริหาร เพื่อช่วยตัดสินว่าจะจัดระบบการบริหารอย่างไร จึงจะเหมาะสม

วิธีการประเมิน ครอนบาค ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรไว้ 4 วิธี คือ

1. การศึกษากระบวนการ เป็นการศึกษาขั้นตอนต่าง ๆ ในระหว่างการดำเนินการเรียนการสอน เน้นการปฏิบัติงานของครู

2. การวัดความสามารถของผู้เรียน ซึ่งจะวัดความสามารถในหลายด้าน ไม่เฉพาะแต่ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเท่านั้น ขึ้นอยู่กับผู้ประเมินและใช้วิธีการหลายวิธีในการวัด แต่ต้องเหมาะสมกับจุดมุ่งหมายที่จะวัด สิ่งสำคัญต้องมีความเชื่อมั่นได้

3. การวัดเจตคติ เขาเชื่อว่าเจตคติเป็นความเชื่อของบุคคล ถ้าผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการเรียน ผู้เรียนจะมีความสนใจในกิจกรรมการเรียน การวัดอาจใช้วิธีการสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถาม ฯลฯ

4. การติดตามผล เป็นเรื่องที่ต้องใช้เวลาติดตามผลผู้สำเร็จตามหลักสูตร โดยมุ่งผลหลักสูตร หรือรายวิชาในภาพรวม ไม่เน้นการเปรียบเทียบหลักสูตรซึ่งมีความเบี่ยงเบนได้ง่าย

ข้อจำกัด

1. เน้นการประเมินผลรวมมากกว่าผลย่อย
2. เกณฑ์การตัดสินเป็นเกณฑ์สัมพัทธ์กับกลุ่ม
3. การประเมินกระบวนการ เน้นที่กระบวนการเรียนการสอนเท่านั้น ในขณะที่องค์ประกอบอื่น ๆ ให้ความสำคัญน้อย

2. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ สกรีเวน

สกรีเวน (Scriven, 1967 : 39 - 83) ได้นำแนวคิดของครอนบาคมาขยายให้กว้างออกไป สกรีเวนได้เน้นการประเมิน 4 ลักษณะ คือ

2.1 การประเมินย่อย (Formative Evaluation) เป็นการประเมินที่อยู่ในระหว่างการดำเนินโครงการ หรือดำเนินการหลักสูตร เป็นการประเมินเพื่อการปรับปรุงการเรียนการสอน

2.2 การประเมินรวมหรือประเมินรวบยอด (Summative Evaluation) เป็นการประเมินสรุปของหลักสูตร จะดำเนินการเมื่อสิ้นสุดกระบวนการใช้หลักสูตรแล้ว ทั้งนี้เพื่อเป็นการตัดสินคุณค่าของหลักสูตร ตลอดจนหาจุดเด่น หรือจุดบกพร่องของหลักสูตรที่ได้ดำเนินการไปแล้ว เพื่อการนำไปใช้กับหลักสูตรอื่น

2.3 การประเมินภายใน (Intrinsic Evaluation) เป็นการประเมินคุณค่าของสิ่งต่าง ๆ ภายในตัวของมันเอง เช่น การประเมินเนื้อหา จุดมุ่งหมาย กระบวนการให้คะแนน และเจตคติของครู เป็นต้น

2.4 การประเมินผลสำเร็จ (Pay-off Evaluation) เป็นการประเมินผลที่เกิดจากสิ่งต่าง ๆ สิ่งใดสิ่งหนึ่งที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตร เช่น การประเมินผลที่เกิดจากการสอนของครูที่มีต่อนักเรียน หรือผลที่เกิดกับครู หรือผลที่เกิดกับผู้ปกครอง เป็นต้น

ตามแนวคิดของสกรีเวนเกี่ยวกับการประเมินใน 4 ลักษณะดังกล่าวนี้ เมื่อนำมาสัมพันธ์กัน จะได้ลักษณะของผลการประเมินเพื่อการตัดสินใจ 4 ประการ ดังแสดงในภาพประกอบ 2

ลักษณะการประเมิน	การประเมินภายใน	การประเมินผลสำเร็จ
การประเมินย่อย	พิจารณาตัดสินความสมบูรณ์ของเนื้อหา เช่น โครงสร้าง ลำดับชั้นของเนื้อหา	พิจารณาตัดสินผลที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินการ เพื่อแจ้งผลให้ผู้รับผิดชอบ
การประเมินรวม	พิจารณาตัดสินคุณค่าของวัสดุต่าง ๆ ชั้นสุดท้าย	พิจารณาตัดสินผลที่เกิดขึ้นครั้งสุดท้าย

ภาพประกอบ 2 แนวคิดในการประเมินของสคริเวน (โชติ เพชรชื่น 2529 : 46)

สคริเวน ได้เน้นความสำคัญของการประเมินจุดมุ่งหมายว่า ควรจะดำเนินการก่อน ซึ่งถ้าจุดมุ่งหมายยังมีความไม่เหมาะสมจะได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ในการพิจารณาปรับปรุงจุดมุ่งหมายอาจใช้ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญก็ได้

ข้อจำกัด

1. สคริเวน มิได้เสนอแนะวิธีการประเมินองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรว่า จะทำอย่างไร เพียงแต่บรรยายแนวคิดรวบยอดในลักษณะกว้าง ๆ ซึ่งเป็นปัญหาในทางปฏิบัติ

2. การอธิบายความคิดรวบยอดบางอย่างค่อนข้างคาบเกี่ยวกันอยู่ เช่น อธิบายเกี่ยวกับบทบาทของการประเมินว่าเป็นอย่างไร แล้วอธิบายเกี่ยวกับการประเมินย่อย การประเมินรวม การประเมินภายใน การประเมินผลสำเร็จ ซึ่งเมื่อพิจารณาแล้วการประเมินทั้ง 4 ลักษณะดังกล่าวก็คือ บทบาทของการประเมินนั่นเอง

3. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ สเดก

รูปแบบการประเมินของสเดก เน้นการประเมินอย่างมีแบบแผน เน้นการประเมินทั้งด้านสิ่งที่มาก่อนหรือตัวป้อน ประเมินกระบวนการ และประเมินผลที่เกิดขึ้นหรือผลผลิต โดยใช้ฐานที่สำคัญ 2 ด้าน คือ การบรรยายและการตัดสิน และใช้การเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐาน และกับโปรแกรม หรือหลักสูตรอื่น ๆ

ด้านที่จะต้องประเมินนั้น สเตก กล่าวว่าจะต้องประเมินทั้ง 3 ด้าน คือ

1. ตัวป้อนเข้า (Antecedent) เป็นการประเมินสิ่งที่มีอยู่ก่อนการเรียนการสอน หรือประเมินปัจจัยเบื้องต้น ซึ่งอาจจะมีผลสัมพันธ์กับผลผลิต ได้แก่ ด้านตัวผู้เรียน ด้านผู้สอน เนื้อหาสาระ วัสดุอุปกรณ์ เป็นต้น

2. กระบวนการ (Transaction) เป็นการประเมินปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เขียนกับผู้อ่าน ผู้ปกครองกับผู้แนะแนว เป็นต้น ซึ่งต้องอาศัย กระบวนการของการศึกษา เช่น กิจกรรมการเรียนการสอน ได้แก่ การทำการบ้าน การอภิปราย การรายงาน การวิจารณ์ ฯลฯ

3. ผลผลิต (Outcome) คือ ประเมินผลอันเกิดจากการสอนหรือกระบวนการ ได้แก่ ประเมินความสามารถ ผลสัมฤทธิ์ เจตคติ ข้อสนเทศ ผลกระทบต่อการเรียนการสอน ต่อ ผู้บริหาร ต่อ นักแนะแนว การเสื่อมคุณภาพของสื่อวัสดุอุปกรณ์ ค่าใช้จ่ายต่างๆ เป็นต้น

การจัดรูปข้อมูลที่จะต้องประเมินทั้ง 3 ด้านนั้น จะจัดอยู่ในรูปของตารางบรรยาย (Descriptive Matrix) และตารางการตัดสิน (Judgment Matrix)

1. ตารางบรรยาย (Descriptive Matrix) จะบรรยายในรูปของความมุ่งหวังทั้งตัว ป้อน กระบวนการและผลผลิต ผลที่สังเกตทั้งตัวป้อน กระบวนการและผลผลิต

2. ตารางการตัดสิน (Judgment Matrix) จะเป็นข้อมูลด้านเกณฑ์มาตรฐานและการตัดสินในตัวป้อน กระบวนการและผลผลิต

ข้อจำกัด

1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อให้ได้ข้อมูลตามโครงสร้างของสิ่งที่จะประเมิน ยังไม่ดีพอ

2. ตารางการออกแบบ บางช่องความหมายคร่อมหรือซ้ำซ้อนกัน ส่วนบางช่องที่ ความหมายแตกต่างกันนั้นก็แตกต่างกันยังไม่ชัดเจน

3. ความขัดแย้งระหว่างบุคคลดำเนินการหลักสูตร เกี่ยวกับคุณค่าของหลักสูตร อาจเกิดขึ้นได้

แนวความคิดของสเตกเขียนเป็นภาพประกอบ 3 ได้ดังนี้

	ผลที่คาดหวัง (Intents)	ผลที่เกิดขึ้นจริง (Deservation)	มาตรฐานที่ใช้ ตัดสินใจ (Standards)	ที่มาของการ ตัดสินใจ (Judgement)
สิ่งนำเข้า (Intents)	ควรมีปัจจัยใดบ้าง ที่จะเอื้ออำนวยใน การเรียนการสอน	การที่มีอยู่จริงก่อน การเรียนการสอน		
กระบวนการ (Process)	ควรดำเนินการเรียน การสอนอย่างไร	การเรียนการสอนจริง ตามที่สังเกตในขณะ ที่มีการเรียนการสอน		
ผลผลิต (Outcome)	ต้องการให้เกิดผล อย่างไรหลังจาก การเรียนการสอน	ผลที่ได้รับหลังจาก การเรียนการสอน จบลงแล้ว		

┌────────── ตารางมิติเชิงบรรยาย ─────────┐ ┌────────── ตารางมิติเชิงตัดสิน ─────────┐

ภาพประกอบ 3 รูปแบบการประเมินที่ยึดหลักเกณฑ์เป็นหลักของ Stake

(Stake. 1967 : 523 - 540)

4. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของอัลคิน

อัลคินได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับรูปแบบการประเมินเพื่อการตัดสินใจ โดยมีสิ่งที่ต้องประเมินอยู่ 5 อย่าง คือ

4.1 การประเมินระบบ (System Assessment) เป็นการประเมินข้อสนเทศ สำหรับรวบรวมข้อมูลเพื่อตัดสินใจเกี่ยวกับระบบ เป็นการพิจารณาขอบเขตและกำหนดวัตถุประสงค์ของการศึกษา ให้เหมาะสมกับสภาพการณ์ และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและชุมชน ซึ่งอาจใช้เทคนิควิธีการต่าง ๆ หลาย ๆ วิธีการ เพื่อให้ได้ข้อมูลมา

4.2 การประเมินการวางแผนหลักสูตร (Program Planning) เป็นการรวบรวมข้อมูล

เพื่อการตัดสินใจในการกำหนดวิธีการดำเนินการ เพื่อให้บรรลุตามความต้องการ หรือเป้าหมาย เป็นการประเมินก่อนการนำหลักสูตรไปใช้

4.3 การประเมินการนำหลักสูตรไปใช้ (Program Implementation) เป็นการประเมินเพื่อนำหลักสูตรไปใช้ว่า ได้ดำเนินการเป็นไปตามที่คาดหวังไว้มากน้อยเพียงใด เป็นการประเมินข้อกำหนดปัจจัยเบื้องต้นของระบบว่า สอดคล้องกับปัจจัยเบื้องต้นที่เป็นจริงหรือไม่เพียงใด

4.4 การประเมินเพื่อปรับปรุงหลักสูตร (Program Improvement) เป็นการประเมินเพื่อเสนอผู้มีอำนาจตัดสินใจในการปรับปรุงหลักสูตร การประเมินต้องเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งในส่วนที่เป็นความสำเร็จ และส่วนที่บกพร่อง เป็นปัญหาให้ได้ข้อมูลให้มากที่สุด ซึ่งอาจเป็นข้อมูลที่แสดงถึงผลลัพธ์ตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรด้วยก็ได้

4.5 การประเมินเพื่อการรับรองหลักสูตร (Program Certification) เป็นการประเมินเพื่อเสนอผู้มีอำนาจตัดสินใจโดยประเมินหลักสูตรทั้งหมด เพื่อตีราคาว่าหลักสูตรควรเลิกใช้ ควรปรับปรุง เปลี่ยนแปลง หรือใช้ต่อไปได้อีก โดยต้องคำนึงถึงผู้ตัดสินใจว่าเป็นใคร เช่น ครู หรือผู้บริหาร ข้อมูลที่ได้จึงต้องมีความเที่ยงตรงและมีความเชื่อมั่น

แนวการประเมินของอัลคิน จะมีส่วนคล้ายกับของสตัฟเฟิลบีม โดยเฉพาะการประเมินการใช้หลักสูตรและการปรับปรุงหลักสูตร ตรงกับการประเมินกระบวนการแบบซีบีพี (CIPP) ของสตัฟเฟิลบีม

ข้อจำกัด

1. คุณค่าจากการประเมินไม่ชัดเจน
2. การอธิบายกระบวนการตัดสินใจไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
3. ค่าใช้จ่ายสูงและมีความซับซ้อนในการปฏิบัติ
4. ไม่สามารถประเมินกิจกรรมทั้งหมดได้อย่างชัดเจน
5. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ ไทเลอร์

แนวคิดของไทเลอร์ มุ่งเน้นการประเมินความสำเร็จตามความมุ่งหมายของหลักสูตรเป็นสำคัญ ไทเลอร์ มีความเชื่อว่าถ้าจุดมุ่งหมายที่ได้ตั้งไว้มีความชัดเจน รัดกุม และจำเพาะเจาะจงแล้ว การประเมินจะดำเนินการไปได้เป็นอย่างดี

ไทเลอร์ได้เสนอแนวคิดวิธีการประเมินว่าควรทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. กระบวนการประเมินเริ่มต้นด้วยจุดมุ่งหมายของการศึกษาว่า มีความชัดเจนเพียงใด และสามารถแสดงพฤติกรรมที่วัดได้ ทั้งนี้เนื่องจากแนวคิดของไทเลอร์มุ่งเน้นการวัด

ความสำเร็จของจุดมุ่งหมายเป็นสำคัญ การวัดจึงเน้นให้ทราบว่าคุณลักษณะแต่ละอย่างที่กำหนดตามจุดมุ่งหมายบรรลุมากน้อยเพียงใด

2. วิเคราะห์สภาพการ เพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสแสดงออกซึ่งพฤติกรรมตามที่ระบุไว้ในความมุ่งหมาย การสร้างสถานการณ์ต่าง ๆ มากระตุ้นการจัดกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสม สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้เรียนตามจุดมุ่งหมาย จำเป็นที่จะต้องสร้างสถานการณ์ที่ให้อีกโอกาสแก่ผู้เรียนได้แสดงพฤติกรรมตามที่ต้องการ

3. สำรวจเครื่องมือที่มีอยู่ มาใช้ในการตรวจสอบพฤติกรรม เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินจะต้องสามารถใช้ตรวจสอบผู้เรียนว่า ผู้เรียนสามารถบรรลุพฤติกรรมตามจุดมุ่งหมายหรือไม่เพียงใด พฤติกรรมแต่ละอย่างจะต้องใช้การตรวจสอบด้วยวิธีการใดให้เหมาะสมกับวัยผู้เรียน เช่น การใช้แบบทดสอบ หรืออาจใช้การสังเกตพัฒนาการการปรับตัวของเด็กเล็กก็ได้

4. การสร้างเครื่องมือและการหาคุณภาพของเครื่องมือ ไทเลอร์ได้เสนอเกณฑ์ในการใช้ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือในการประเมินว่า จะต้องมีความเป็นปรนัย (Objective) มีความเชื่อมั่น (Reliability) และมีความเที่ยงตรง (Validity) สูงพอสมควร

จากแนวคิดของไทเลอร์ จะสามารถนำมาประยุกต์ในการประเมินหลักสูตรได้

ดังนี้ คือ

1. ค้นหาจุดมุ่งหมายที่แท้จริงของหลักสูตร ซึ่งไทเลอร์เน้นสัมฤทธิ์ผลทางการเรียน
2. นำจุดมุ่งหมายมาแยกเป็นจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม
3. จัดเนื้อหาให้สอดคล้องกับจุดประสงค์ต่าง ๆ
4. ทำการทดสอบผู้เรียนก่อนทำการเรียนการสอน
5. เลือกวิธีสอนและอุปกรณ์ให้สอดคล้องกับจุดประสงค์
6. เมื่อสอบจบทำการทดสอบตามเนื้อหา (อาจทำบางส่วนหรือทั้งหมด)
7. ประเมินประสิทธิภาพของหลักสูตร โดยเปรียบเทียบผลการทดสอบก่อนและหลัง

การดำเนินการ

8. นำผลการเปรียบเทียบมาทดสอบจุดบกพร่องเพื่อทำการปรับปรุงแก้ไข
9. ต้องตระหนักเสมอว่าการประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน

ข้อจำกัด

1. ไม่คำนึงถึงองค์ประกอบอื่นนอกจากผลสัมฤทธิ์ตามจุดประสงค์
2. เนื่องจากเน้นการทดสอบวัดจุดประสงค์ เครื่องมือที่ใช้ต้องมีมาตรฐาน จึงเป็น

ปัญหาในกรณีที่ครูสร้างเครื่องมือจะมีความเป็นมาตรฐานเพียงพอหรือไม่

6. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ แฮมมอนด์

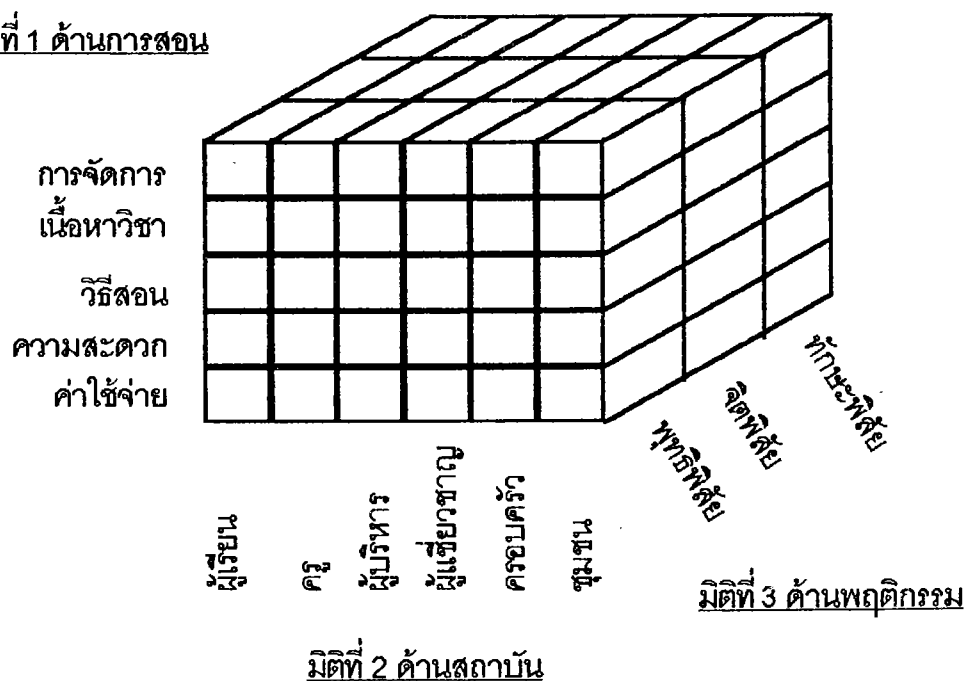
แฮมมอนด์ (Hammond. 1969 : 1 - 17) เป็นผู้หนึ่งซึ่งได้เสนอแนวความคิดการประเมินหลักสูตร มุ่งเน้นการประสบความสำเร็จตามจุดมุ่งหมาย หรือวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยเสนอการประเมินในรูปของ 3 มิติ

มิติที่ 1 ด้านการเรียนการสอน ได้แก่ การจัดระบบชั้นเรียนและตารางสอน เนื้อหาวิชา วิธีสอน วัสดุอุปกรณ์ และค่าใช้จ่าย

มิติที่ 2 ด้านสถาบัน ได้แก่ นักเรียน ครู ผู้บริหาร ครอบครัวยุติธรรม และชุมชน

มิติที่ 3 ด้านพฤติกรรม ได้แก่ ความรู้ ความจำ เจตคติ และทักษะ

มิติที่ 1 ด้านการเรียนการสอน



ภาพประกอบ 4 รูปแบบการประเมินหลักสูตรของแฮมมอนด์

(บุญชม ศรีสะอาด. 2528 : 240 ; อ้างอิงมาจาก Hammond. 1969 : 1 - 17)

ภาพประกอบ 4 แสดงว่า มิติที่ 1 และมิติที่ 2 ให้ข้อมูลเชิงอธิบาย ส่วนมิติที่ 3 ให้ข้อมูลที่เป็นวัตถุประสงค์ว่า จะให้ผู้เรียนเกิดพฤติกรรมได้อย่างไร ทั้ง 3 มิตินี้มีความสัมพันธ์กัน เช่น

ผู้ประเมินต้องการทราบว่า ถ้าใช้วิธีสอน (มิติที่ 1) แล้วจะทำให้นักเรียน (มิติที่ 2) เกิดทักษะตามที่ต้องการหรือไม่ (มิติที่ 3) ดังนั้นข้อมูลในมิติที่ 1 และมิติที่ 2 จะเป็นข้อมูลเชิงอธิบายเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการและสภาพของสังคม ส่วนมิติที่ 3 เป็นความมุ่งหมายของหลักสูตร ดังนั้นการประเมินหลักสูตรตามแนวของแฮมมอนด์ จึงต้องทำการประเมินทั้ง 3 มิติ

ขั้นตอนในการประเมินของแฮมมอนด์

1. ประเมินโครงการที่กำลังดำเนินการอยู่ ในการประเมินนั้นควรทำการประเมินส่วนย่อยของโครงการ เช่น การประเมินระบบหลักสูตร จะประเมินเพียงรายวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตร
 2. นิยามลักษณะต่าง ๆ ของตัวแปรในมิติด้านการสอนและมิติสถาบัน ยกเว้นตัวแปรทางด้านค่าใช้จ่าย
 3. กำหนดวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม
 4. ประเมินพฤติกรรมที่ระบุไว้ในวัตถุประสงค์ ผลที่ได้จากการประเมินจะเป็นตัวกำหนดพิจารณาโครงการที่เป็นอยู่ เพื่อการพิจารณานวัตกรรมที่จะใช้ต่อไป
 5. เพื่อการประเมินประสิทธิภาพของโครงการว่ามีมากน้อยเพียงใด โดยวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ เพื่อหาข้อสรุปในสิ่งที่เกิดขึ้นจริง
- ในการประเมินตามแนวคิดของแฮมมอนด์ ผู้จะทำหน้าที่ประเมินควรเป็นครู และผู้บริหาร ที่ได้รับการฝึกฝนอบรมในด้านการประเมินโครงการเป็นอย่างดี และแฮมมอนด์ ยังได้เสนอให้มีบุคคลในท้องถิ่นที่ได้รับการฝึกอบรมจากนักประเมินที่เชี่ยวชาญ มาร่วมในการประเมินด้วย

ข้อจำกัด

1. จากรูปแบบการประเมินแบบมิติใหญ่ 3 มิติ ถ้าแบ่งออกเป็นลูกบาศก์ย่อย ๆ จะได้ 90 ลูกบาศก์ ซึ่งนับว่าเป็นความพยายามที่จะประเมินตัวแปร ให้มีความชัดเจนและละเอียดที่สุด แต่ค่อนข้างจะเป็นการจำกัดกรอบในแต่ละลูกบาศก์ ซึ่งจะเหมาะสมกับการใช้ในระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษามากกว่า ขณะเดียวกันการประเมินนับเป็นการซ้ำซ้อนและมีความยุ่งยากมาก ซึ่งทำให้ต้องเสียเวลามากและยังเป็นการยากในการจัดหาข้อมูลให้พอเพียงในหลาย ๆ มิติ และหลาย ๆ ตัวแปร
2. การประเมินโดยมุ่งเอาบุคคลท้องถิ่นในฐานะผู้ร่วมประเมิน เข้ามาเกี่ยวข้องอาจประสบปัญหาเกี่ยวกับการจูงใจเป็นอย่างมาก

3. ในรูปแบบการประเมินนี้มิได้มีการเสนอแนะไว้ว่า ในการตัดสินคุณค่าของตัวแปรต่าง ๆ นั้นจะอย่างไร จึงทำให้มองไม่เห็นแนวทางของการตัดสิน

7. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ โพรวัล

โพรวัล ได้เสนอรูปแบบการประเมินเรียกว่า รูปแบบการประเมินความไม่สอดคล้องกัน (The Discrepancy Evaluation Model) โดยเสนอขั้นตอนในการประเมิน 5 ขั้นตอน คือ

1. การนิยามหลักสูตร (Program Definition) เป็นการบอกรายละเอียด หรือพิจารณาคุณภาพของสิ่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ได้แก่ วัตถุประสงค์ คุณลักษณะของครู และนักเรียน และกิจกรรมการเรียนการสอนอันรวมถึงวัสดุอุปกรณ์ด้วย โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร (Program Standard) หรืออาจใช้มาตรฐานจากการจัดกลุ่มของจุดมุ่งหมายการศึกษา (Taxonomy of Educational Objectives) ก็ได้

2. การประเมินการจัดตั้งหลักสูตร (Program Installation) เป็นการประเมินกิจกรรมต่าง ๆ ที่ใช้ในการดำเนินการว่า มีความเหมาะสมกับมาตรฐานที่ตั้งไว้เพียงใด ซึ่งจะทำให้ทราบความแตกต่างระหว่างสิ่งที่ตั้งไว้กับสิ่งที่เป็นอย่างจริง

3. การประเมินกระบวนการ (Program Process) เป็นการประเมินผลที่เกิดขึ้นบางส่วนจากการดำเนินการ ผลย่อย ๆ ที่เกิดขึ้นนี้จะเป็ประโยชน์ในแง่ของการปรับปรุงการดำเนินการ ผู้ประเมินซึ่งมุ่งหาคำตอบในขั้นนี้ว่า หลักสูตรบรรลุวัตถุประสงค์ย่อย ๆ เพียงใด และจะนำไปสู่การบรรลุวัตถุประสงค์ขั้นสุดท้ายได้เพียงใด ภายใต้งื่อนไขใด อาจกล่าวได้ว่าการประเมินกระบวนการนี้ คือความสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการกับผลผลิตที่จะเกิดขึ้นตามทีระบุไว้

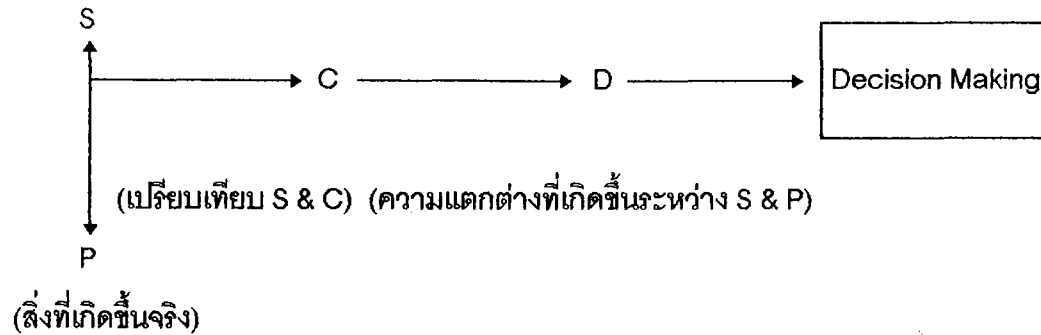
4. การประเมินผลผลิตของหลักสูตร (Program Product) เป็นการประเมินผลขั้นสุดท้ายของหลักสูตร เป็นการประเมินเพื่อมุ่งหาคำตอบว่า หลักสูตรได้บรรลุวัตถุประสงค์ขั้นสุดท้าย หรือจุดหมายปลายทางหรือไม่ เพียงใด

5. การวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายและผลที่ได้รับ (Cost-Benefit Analysis) เป็นการวิเคราะห์ว่า หลักสูตรดังกล่าวได้ผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุนมากน้อยเพียงใด ซึ่งการประเมินในขั้นนี้อาจมีหรือไม่ก็ได้ ขึ้นอยู่กับความเป็นไปได้ของผู้ประเมินจะพิจารณาเห็นเป็นอย่างไร

รูปแบบการประเมินของโพรวัล มีการเปรียบเทียบข้อมูลในสิ่งที่เกิดขึ้นจริง หรือสิ่งที่ดำเนินการอยู่กับมาตรฐานที่กำหนดขึ้นมา โดยกระทำในทุกขั้นตอนของระบบหลักสูตร ถ้าบกพร่องขั้นตอนใดก็จะปรับปรุงแก้ไขในขั้นตอนนั้น ๆ ด้วยวิธีการแก้ปัญหา (Problem Solving)

ดั่งภาพประกอบ 5

(มาตรฐานที่กำหนด)



ภาพประกอบ 5 รูปแบบการประเมินของไฟรวัส

(สันต์ ธรรมบำรุง. 2527 : 153 - 154)

S = Standard เป็นขั้นแรกของการดำเนินการประเมินหลักสูตร กล่าวคือ ผู้ประเมินจะต้องตั้งเกณฑ์มาตรฐานของสิ่งที่ต้องการวัดได้ก่อน

P = Performance หลังจากดำเนินการขั้นแรกเรียบร้อยแล้ว ผู้ประเมินจะต้องรวบรวมข้อมูลในสิ่งที่ต้องการวัดมาให้เพียงพอ และข้อมูลเหล่านั้น ควรเป็นข้อมูลที่แสดงให้เห็นพฤติกรรมที่ชัดเจน

C = Compare เมื่อตั้งมาตรฐานและรวบรวมข้อมูลเสร็จแล้ว ก็นำข้อมูลมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานที่ตั้งไว้

D = Discrepancy จากการเทียบข้อมูลกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ ผู้ประเมินจะพบว่า มีช่องว่างอะไรที่เกิดขึ้นกับผลที่คาดหวัง

เมื่อพิจารณาในขั้น D แล้ว พบว่าใช้ได้ก็ดำเนินการต่อไป แต่ถ้ามีข้อบกพร่อง

ผู้ประเมินต้องหาคำตอบว่าทำไมจึงบกพร่อง

Decision Making ผู้ประเมินจะส่งผลการประเมินไปให้ผู้ที่จะตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตร เพื่อตัดสินใจอย่างใดอย่างหนึ่ง

ข้อจำกัด

แนวคิดการประเมินของไฟรวัส นั้น ต้องให้ข้อมูลเชิงประจักษ์อยู่ตลอดเวลา และมีการตรวจสอบความสอดคล้องกับมาตรฐาน การประเมินของไฟรวัสมีข้อจำกัดบางประการ

โดยเฉพาะการประเมินหลักสูตรหนึ่ง ๆ นั้น คงต้องใช้เวลาในการดำเนินการอย่างมาก จึงจะสำเร็จลงได้และอาจต้องใช้เงินทุนมากด้วย ความสามารถอีกประการหนึ่งที่ต้องมีคือ การสร้างหลักสูตรที่เป็นมาตรฐานมาใช้ในการเปรียบเทียบ ซึ่งจะต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญเป็นอย่างมากจึงจะสร้างได้และเสียเวลาอย่างมากด้วย

8. รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสตฟเฟิลบีม

สตฟเฟิลบีม ได้เสนอรูปแบบเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตร หรือโครงการซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่วไปชื่อ ซิปป์โมเดล (CIPP Model) คำว่า ซิปป์ มาจากอักษรย่อของคำ 4 คำ คือ

C = Context คือ บริบท

I = Input คือ ปัจจัยเบื้องต้น

P = Process คือ กระบวนการ

P = Product คือ ผลผลิต

รูปแบบการประเมินของสตฟเฟิลบีม เป็นรูปแบบที่เน้นเกี่ยวกับการตัดสินใจทางด้านการศึกษา โดยสตฟเฟิลบีมได้อธิบายเกี่ยวกับแนวทางของการตัดสินใจไว้ 4 แนวทาง คือ

1. การตัดสินใจเพื่อนำไปสู่แนวทางการเปลี่ยนแปลงอย่างสิ้นเชิง หรือเปลี่ยนแปลงทั้งหมดทั้งสิ้น (Metamorphism)

2. การตัดสินใจเพื่อเปลี่ยนแปลงบางสิ่งบางอย่าง แต่ยังคงรักษา หรือคงสภาพการเดิมไว้ (Homeostasis)

3. การตัดสินใจเพื่อปรับปรุงและพัฒนา (Incremental)

4. การตัดสินใจนำสิ่งใหม่เข้ามาในระบบ โดยใช้วิธีการทดลองและสืบค้นหาอย่างมีระบบ (Neomobilistic)

จากแนวทางของการตัดสินใจทั้ง 4 แนวทางดังกล่าวนี้ สตฟเฟิลบีมได้กำหนดรูปแบบการประเมินและการตัดสินใจเป็น 4 อย่าง ดังภาพประกอบ 6

	คาดหวัง	เกิดขึ้นจริง
เป้าหมาย	การตัดสินใจการวางแผนหรือตั้ง ความมุ่งหมาย (ประเมินบริบท) (1)	การตัดสินใจในผลสำเร็จ (ประเมินผลผลิต) (4)
วิธีการ	การตัดสินใจในการออกแบบ ดำเนินการหรือโครงสร้าง (ประเมินปัจจัยเบื้องต้น) (2)	การตัดสินใจในการใช้วิธี ดำเนินการ (ประเมินกระบวนการ) (3)

ภาพประกอบ 6 ความสัมพันธ์ของการประเมินและการตัดสินใจของสตฟเฟิลบีม
(โชติ เพชรชื่น 2529 : 63)

1. การตัดสินใจเกี่ยวกับสิ่งที่กำหนดไว้ว่าจะดำเนินการและตัดสินใจเกี่ยวกับจุดมุ่งหมายซึ่งเป็นผลที่คาดหวังไว้ กระทำโดยการประเมินบริบท (Context Evaluation)
2. การตัดสินใจเกี่ยวกับโครงสร้าง เพื่อกำหนดวิธีการที่เหมาะสมการวางรูปแบบการดำเนินการตามทรัพยากรที่มีอยู่ การพิจารณาแหล่งทรัพยากรกระทำโดยการประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation)
3. การตัดสินใจเกี่ยวกับการปฏิบัติ เพื่อใช้ประโยชน์ในการควบคุม ปรับปรุงวิธีการซึ่งเป็นวิธีการที่เกิดขึ้นจริง ๆ กระทำโดยการประเมินกระบวนการ (Process Evaluation)
4. การตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินงานเมื่อสิ้นสุดการใช้หลักสูตร มีวัตถุประสงค์เพื่อจะทำการปรับปรุงแก้ไข หรือพัฒนาตรวจสอบความสำเร็จ หรือปรับให้สอดคล้องกับหลักสูตรอื่นหรือลุ่มเล็ก ซึ่งเป็นผลที่เกิดขึ้นจริง กระทำโดยการประเมินผลผลิต (Product Evaluation)

ในส่วนของรูปแบบการประเมินในด้านต่าง ๆ ทั้ง 4 ด้านมีรายละเอียดดังนี้

1. การประเมินบริบท (Context Evaluation) คือ การประเมินสภาพแวดล้อมและความต้องการที่จะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลักสูตร ซึ่งผลที่ได้จากการประเมินจะช่วยในการ

ตัดสินใจเกี่ยวกับการวางแผน การวางนโยบาย เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และความต้องการนั้น ๆ

2. การประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) คือ การประเมินปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ปัจจัยที่เป็นตัวทำให้เกิดวิธีการที่จะนำมาใช้ปฏิบัติ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ต้องการ เพื่อประโยชน์ในการตัดสินใจว่าระบบโครงสร้างต่าง ๆ ของหลักสูตร รวมทั้งวิธีการและการบริหารงานของหลักสูตรมีความเหมาะสมหรือไม่ หรือควรจะใช้วิธีการใดที่เหมาะสมกว่า

3. การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) คือ การประเมินกระบวนการของหลักสูตรในด้านการจัดการเรียนการสอน และเนื้อหาวิชา ทั้งภายในและภายนอกห้องเรียน เพื่อประโยชน์ในการตัดสินใจดำเนินการปฏิบัติตามวิธีการที่ได้กำหนดไว้

4. การประเมินผลผลิต (Product Evaluation) คือ การประเมินผลที่เกิดจากการใช้หลักสูตร ในวิธีการและแนวทางดำเนินการสอนตามที่ได้ตัดสินใจแล้ว เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงข้อบกพร่องของการวางแผน การบริหารหลักสูตร และการนำหลักสูตรไปใช้เพื่อดูว่ามีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอะไรบ้าง และเมื่อดำเนินการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงแล้ว ต้องทำการประเมินในกระบวนการเดิมเช่นนี้อีก เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด

ข้อดี

1. ทำให้มีหน่วยบริการข้อมูลแก่ผู้บริหาร และผู้ทำการตัดสินใจ
2. มีความฉับไวในการส่งผลย้อนกลับ
3. การประเมินมีทุกขั้นตอนของหลักสูตร
4. ทราบผลการประเมินหลักสูตรโดยส่วนรวม

ข้อจำกัด

1. เน้นคุณค่าของสิ่งที่เกี่ยวข้องน้อยไป
2. ถ้าใช้วิธีการประเมินตามรูปแบบนี้ตลอด ค่าใช้จ่ายจะสูงและมีความซับซ้อน

ในการปฏิบัติมาก

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การประเมินหลักสูตรนั้น สามารถเลือกใช้รูปแบบของการประเมินได้หลายรูปแบบ สุชาติ สุธรรมรักษ์ (Suthamaraksa. 1986 : 14 ; citing Stufflebeam. 1985) ได้สรุปไว้ว่า รูปแบบการประเมินซิปป์ เป็นลักษณะการประเมินซึ่งไม่เน้นตัดสินคุณค่า ผู้เข้าร่วมการศึกษาจะมีความคิดเห็นในเชิงบวกหรือลบก็ได้

การประเมินหลักสูตรแบบชิปปี้ ถือว่ามีความทันสมัยกว่ารูปแบบการประเมินหลักสูตรแบบอื่น ๆ เพราะจะให้แนวทางแก่ผู้ประเมินว่าควรตัดสินใจอย่างไรเกี่ยวกับหลักสูตร เช่น จะยุติ ปรับปรุง หรือพัฒนา เมื่อเปรียบเทียบกับรูปแบบการประเมินอื่น ๆ แล้ว มีความเป็นระบบมากกว่ารูปแบบอื่น ๆ นอกจากนี้แนวคิดที่นักการศึกษาได้กล่าวถึงข้อดีของรูปแบบการประเมินชิปปี้ไว้หลายประการ เช่น

1. จะเน้นการทำงานอย่างมีระบบเกี่ยวกับการรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการเสนอผลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลนั้น (สจิด อุทรานันท์. 2528 : 279)
2. สามารถนำข้อมูลจากการประเมิน มาใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจตามขั้นตอนต่าง ๆ ซึ่งดำเนินกันมาในช่วงเวลาที่กำหนด เป็นการประเมินผลที่มีทั้งแบบประเมินระหว่างกาดำเนินการและแบบประเมินรวบยอดอยู่ด้วยอย่างสมบูรณ์ (ฉลอง บุญญานันต์. 2528 : 56)
3. เป็นรูปแบบที่มีลักษณะเป็นการใช้ข้อมูลย้อนกลับในกระบวนการต่าง ๆ ต่อเนื่องกัน และเป็นวัฏจักรที่ครบวงจร ผลจากการประเมินมีประโยชน์สำหรับผู้มีหน้าที่ตัดสินใจ (โชติ เพชรชื่น. 2529 : 74)

จากข้อดีดังกล่าว ผู้วิจัยจึงใช้รูปแบบการประเมินชิปปี้ในการประเมินหลักสูตร เพราะรูปแบบการประเมินชิปปี้ ไม่เน้นการวิเคราะห์ที่จุดใดจุดหนึ่ง เป็นรูปแบบที่ประเมินองค์ประกอบทุก ๆ ด้านของหลักสูตร ตั้งแต่บริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้รูปแบบการประเมินชิปปี้ เป็นแนวทางประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พ.ศ. 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในด้านความมุ่งหมายของหลักสูตร โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน กระบวนการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล การบริหารหลักสูตร และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ผลการประเมินหลักสูตรครั้งนี้จะเป็นข้อมูลที่ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และสอดคล้องกับสภาพความต้องการของสังคม

7. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับการ
ปรับปรุงจากหลักสูตรเดิม พุทธศักราช 2527 มีความมุ่งหมายของหลักสูตรเพื่อให้ผู้สำเร็จ
การศึกษามีความรู้ความสามารถ ดังนี้

1. ปฏิบัติการเชิงวิชาการในสาขาอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ
อาหาร การนำความรู้ทางโภชนาการไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การวางแผน การดำเนินงาน
การควบคุมและตรวจสอบงาน รวมทั้งการให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค
2. ปฏิบัติงานในหน้าที่นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร พนักงานเคหกิจเกษตร
พัฒนากร ครูในสถานศึกษา ผู้ประกอบอาหารในสถาบันต่าง ๆ ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจ
อาหารและงานบริการอาหาร ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม และ
สามารถปฏิบัติงานตามสาขาที่เลือกศึกษา รวมทั้งงานในหน้าที่แม่บ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ฝึกอบรมให้มีความคิดสร้างสรรค์ มีกึ๋นฉลุยในการค้นคว้าหาความรู้ เพื่อปรับปรุง
ตนเองให้ก้าวหน้า สามารถแก้ไขปัญหาค้นคว้าด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการที่มี
การวางแผน การดำเนินงาน การควบคุม และการประเมินผลอย่างรอบคอบ ซึ่งจะก่อให้เกิดผล
สัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด รวดเร็ว และมีคุณภาพ รู้จักจัดการทรัพยากรครอบครัว
อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา เพื่อปฏิบัติตนในส่วนที่เชื่อถือได้
อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม รักษาและสืบทอดศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย เลือกใช้
เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน ทั้งในครอบครัวและเพื่อธุรกิจการค้า
4. ปลูกฝังคุณธรรม ให้มีจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความ
ขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและชุมชน มีความสัมพันธ์ที่ดี
ต่อบุคคลทั่วไปทั้งในครอบครัวและในสังคม (สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 2534 : 18 - 19)

โครงสร้างของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. วิชาพื้นฐาน	23 หน่วยกิต
2. วิชาชีพ	56 หน่วยกิต
2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา	42 หน่วยกิต
2.2 วิชาชีพเลือก	15 หน่วยกิต
3. วิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวม	86 หน่วยกิต

8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินหลักสูตร

งานวิจัยในประเทศ

ในปี พ.ศ. 2530 สมหญิง จันทุไทย (2530 : 165 - 166) ได้ประเมินหลักสูตร ครุศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกพลศึกษา ของสภาการฝึกหัดครู (ฉบับปรับปรุง) พุทธศักราช 2524 โดยใช้แบบจำลองชิปปี้ (CIPP Model) ประเมินบริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต การประเมินบริบท ได้แก่ ความมุ่งหมาย โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร การประเมินปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียนและสถานที่เรียน การประเมินกระบวนการ ได้แก่ การเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการประเมินผลผลิต ได้แก่ คุณสมบัติของบัณฑิต และความต้องการของผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต ผลการวิจัยพบว่า

ด้านบริบท ความมุ่งหมายของหลักสูตรวิชาเอกพลศึกษา สอดคล้องกับความมุ่งหมายทั่วไปของหลักสูตรสภาการฝึกหัดครู และสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาทั้ง 3 ด้าน คือ พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย แต่เน้นในด้านจิตพิสัยมากที่สุด ความมุ่งหมายของหลักสูตรบางข้อยังไม่เหมาะสมเท่าที่ควร ในด้านการใช้ภาษา ควรปรับปรุงความมุ่งหมายให้เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน และควรเรียงลำดับความสำคัญของความมุ่งหมายในด้านโครงสร้างของหลักสูตร ควรปรับปรุงจำนวนหน่วยกิตวิชาเอกพลศึกษา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เนื้อหาของหลักสูตรไม่สัมพันธ์สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรครบทุกข้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งขาดเนื้อหาด้านจิตพิสัย เนื้อหาบางรายวิชาซ้ำซ้อนกัน

ด้านปัจจัยเบื้องต้น ปัจจัยที่สนับสนุนการนำหลักสูตรไปใช้ไม่เหมาะสมเท่าที่ควร เพราะอุปกรณ์การเรียนการสอนมีค่อนข้างน้อยและไม่ครบตามรายวิชาในหลักสูตร ตำราเรียนมีน้อย ไม่ทันสมัย สถานที่เรียนมีไม่เพียงพอ

ด้านกระบวนการของหลักสูตร โดยส่วนรวมมีความเหมาะสม ในด้านการสอนของอาจารย์ ด้านการเรียนของนักศึกษายังไม่เหมาะสมเท่าที่ควร เพราะนักศึกษามีลักษณะเป็นผู้รับมีการซักถามและแสดงความคิดเห็นน้อย ส่วนในด้านการวัดและการประเมินผล โดยส่วนรวมมีความเหมาะสม แต่มีบางเรื่องที่ต้องปรับปรุง เช่น อาจารย์ผู้สอนลำเอียง และไม่มีเกณฑ์มาตรฐานในการวัดและประเมินผล

ด้านผลผลิต บัณฑิตโดยส่วนรวมมีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับการเป็นครูพลศึกษา แต่ผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต ยังมีความต้องการให้บัณฑิตมีคุณสมบัติสูงกว่าที่เป็นจริง

ในปี พ.ศ. 2531 พนิดา กาญจนะหุต (2531 : 117 - 118) ได้ทำการประเมินหลักสูตร รายวิชาพฤติกรรมการสอนภาษาไทย 1 (ED.321) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง โดยประเมินในด้าน 1. จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง และเนื้อหาสาระของหลักสูตร 2. วิธีสอน ผู้สอนผู้เรียน อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน 3. การดำเนินการเรียน การสอน การประเมินผล 5. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาที่กำลังจะสำเร็จหลักสูตร ผลการศึกษาพบว่า

1. อาจารย์ร้อยละ 60 มีประสบการณ์ด้านการสอนมากกว่า 10 ปี แต่ร้อยละ 80 ไม่ได้เขียนตำราเลย
2. ด้านจุดมุ่งหมาย โครงสร้าง และเนื้อหาสาระของหลักสูตร เหมาะสมกับสภาพสังคมปัจจุบัน สามารถนำไปประยุกต์ในการสอนได้
3. ด้านผู้สอน ผู้เรียน อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน พบว่า อาจารย์ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย ควรมีตำราประกอบการสอนให้มากกว่านี้
4. ด้านการดำเนินการเรียนการสอน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีความเห็นตรงกันในเรื่อง การมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน การให้โอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันเอง
5. ด้านการประเมินผล พบว่าอาจารย์ผู้สอนควรใช้ข้อสอบแบบปรนัยประเมินผล การเรียน
6. ด้านผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน สรุปได้ว่าเมื่อจบการศึกษาแล้วควรนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้
7. จากการสังเกตการสอนของอาจารย์ พบว่าอาจารย์ใช้วิธีสอนแบบบรรยายและอธิบาย นักศึกษาเรียนโดยวิธีจดบันทึก แต่ในการสัมภาษณ์นั้นผู้เชี่ยวชาญด้านการสอนภาษาไทย มีความเห็นตรงกันว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเรียนการสอนภาษาไทยนั้น ไม่ได้อยู่ที่ตำราอย่างเดียว แต่อยู่ที่วิธีการนำไปใช้ด้วย

ในปี พ.ศ. 2532 ขวัญใจ มณีวงษ์ (2532 : บทคัดย่อ) ได้ประเมินหลักสูตร ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาพลศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ด้านความมุ่งหมาย โครงสร้าง เนื้อหา ปัจจัยที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน กระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และผลิตผลของหลักสูตร โดยใช้แบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ อาจารย์ นักศึกษา บัณฑิต และผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต ผลการวิจัยพบว่าอาจารย์ นักศึกษา และบัณฑิต มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความมุ่งหมาย โครงสร้าง เนื้อหาวิชา ปัจจัยเอื้ออำนวย

ต่อการเรียนการสอน กระบวนการเรียนการสอนมีความเหมาะสมในระดับมาก ยกเว้นด้าน การวัดและประเมินผล นักศึกษาและบัณฑิตเห็นว่ามีเหมาะสมในระดับน้อย อาจารย์ นักศึกษา บัณฑิต และผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต เห็นว่าบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษานี้ มีคุณลักษณะทั่วไป และคุณลักษณะเฉพาะทางวิชาชีพที่พึงประสงค์ ตามที่กำหนดไว้ในวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ในระดับมาก

สุนทร แก้วมาลัยตระกูล (2532 : บทคัดย่อ) ได้วิจัยเรื่องการประเมินหลักสูตร วิทยาศาสตร์ วิชาเอกสุขศึกษา คณะพลศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยใช้แบบ จ้างลองซีปปี้ (CIPP) ประเมินบริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต เพื่อเสนอเป็น แนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร การประเมินทำโดยศึกษาข้อมูลจากเอกสารหลักสูตร และใช้ แบบสอบถามความคิดเห็น โดยเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร อาจารย์ประจำภาค วิชาสุขศึกษา นิสิต และบัณฑิต ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. การประเมินบริบท วัตถุประสงค์ของหลักสูตรยังไม่เหมาะสมเท่าที่ควร ในด้าน ความชัดเจน ควรปรับปรุงให้มีเอกลักษณ์วิชาชีพเฉพาะตัวมากขึ้น ด้านโครงสร้างหลักสูตร ควร ปรับปรุงวิชาในวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน และวิชาพื้นฐานทั่วไป ให้เป็นรายวิชาทางวิทยาศาสตร์ และ/หรือวิทยาศาสตร์สุขภาพให้มากขึ้น เนื้อหาของหลักสูตรยังไม่สัมพันธ์สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรครบทุกข้อ และเนื้อหาวิชาของหลักสูตรยังมีความซ้ำซ้อนกันอยู่มาก

2. การประเมินปัจจัยเบื้องต้น ปัจจัยที่สนับสนุนการนำหลักสูตรไปใช้ ได้แก่ อุปกรณ์ การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ยังไม่เหมาะสมทั้งทางด้านปริมาณ คุณภาพ และความสะดวกในการเบิกยืมหรือขอรับบริการ

3. การประเมินกระบวนการ กระบวนการเรียนการสอนยังไม่เหมาะสม ทั้งในด้าน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และการจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้และทักษะนอกเหนือจาก ในชั้นเรียน การวัดและการประเมินผลยังขาดความเข้าใจที่ตรงกันระหว่างผู้สอนและผู้เรียน โดยเฉพาะในด้านหลักการและมาตรฐานที่ชัดเจน และมุ่งเน้นวัดความจำและเนื้อหา มากกว่า ความคิดสร้างสรรค์

4. การประเมินผลผลิตบัณฑิตโดยส่วนรวม ได้งานหลักทำแล้วและงานส่วนใหญ่เป็น งานภาคเอกชน ผู้ใช้บัณฑิตภาคีรัฐบาลมีความต้องการใช้บัณฑิตที่มีคุณสมบัติเหมาะสมมากกว่า ที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

ในปี พ.ศ. 2533 พรประเสริฐ พันธุ์สวัสดิ์ (2533 : 219 - 223) ได้ประเมินหลักสูตร

ศึกษาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาบริหารการศึกษามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช โดยใช้รูปแบบการประเมินชิปปี้ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ อาจารย์ 7 คน นักศึกษา 24 คน บัณฑิต 178 คน และผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต 178 คน โดยใช้แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ ผลการวิจัยพบว่า

ด้านบริบท ประเมินวัตถุประสงค์ของหลักสูตรโดยส่วนรวม พบว่าความชัดเจนของวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความชัดเจนมากถึงชัดเจนมากที่สุด และความเหมาะสมในการนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน มีความเหมาะสมมากที่สุด

ด้านปัจจัยเบื้องต้น ประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาวิชา วัสดุ การศึกษา เอกสารต่าง ๆ และศูนย์บริการการศึกษาโดยส่วนรวม พบว่าโครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสมมาก เนื้อหาของชุดวิชาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมาก มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน มีความสมดุลกันระหว่างเนื้อหากับเวลาที่กำหนดให้เรียน สำหรับวัสดุการศึกษา เอกสาร ตำรา และศูนย์บริการการศึกษา มีความเหมาะสมของสื่อการเรียนการสอนประเภทต่าง ๆ การให้บริการของศูนย์บริการทางการศึกษา การประชาสัมพันธ์และบริการสารสนเทศ มีความเหมาะสมในระดับมาก

ด้านกระบวนการ พบว่ากระบวนการเรียนการสอนมีความเหมาะสมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร รูปแบบการจัด ประสบการณ์วิชาชีพ และการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมในระดับมาก ส่วนการประเมินผลการศึกษา มีมาตรฐานชัดเจนสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร สำหรับการบริหารหลักสูตร มีความเหมาะสมระหว่างปัจจัยทางการบริหารและการดำเนินการ การนำหลักสูตรไปใช้ การวางแผนและจัดองค์กรในการบริหารแขนงวิชาบริหารการศึกษา การจัดทำระบบข้อมูล มีความเหมาะสมในระดับมาก

ด้านผลิตผล ประเมินบัณฑิตด้านพุทธิพิสัย พบว่ามีความรู้ความสามารถด้านบริหารการศึกษา มีความเหมาะสมในระดับมาก ด้านจิตพิสัย พบว่าบัณฑิตเป็นผู้มีความรับผิดชอบงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความเหมาะสมมาก ด้านทักษะพิสัย พบว่าบัณฑิตมีความสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และปรับตัวให้ทันต่อสภาพสังคมได้อย่างเหมาะสมมาก

สมพงษ์ ตั้งพงษ์ (2533 : 168 - 169) ได้ประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาการศึกษาระดับสูง วิชาเอกพลศึกษา พ.ศ. 2529 โดยใช้แบบจำลองชิปปี้ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร 7 คน อาจารย์ผู้สอน 57 คน นักศึกษา 202 คน ผู้สำเร็จการศึกษา

102 คน โดยวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ ผลการวิจัย พบว่า

ด้านบริบท วัตถุประสงค์ของหลักสูตร สอดคล้องตามแนวการจำแนกจุดมุ่งหมาย การศึกษาทั้งด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย จากแบบสอบถาม พบว่าวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความเหมาะสมปานกลาง และจากการสัมภาษณ์ พบว่าวัตถุประสงค์ตั้งไว้สูงเกินไปไม่สามารถนำมาปฏิบัติได้ ไม่เหมาะสมกับสภาพสังคมปัจจุบัน

ด้านปัจจัยเบื้องต้น จากการวิเคราะห์เนื้อหาของหลักสูตร มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร จากแบบสอบถาม พบว่าเนื้อหาหลักสูตรมีความเหมาะสมปานกลาง จากการสัมภาษณ์ พบว่าเนื้อหาของหลักสูตรซ้ำซ้อนกัน บางรายวิชาเนื้อหาไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ จากแบบสอบถาม พบว่าอาจารย์มีคุณลักษณะเหมาะสมมาก แต่จากการสัมภาษณ์ พบว่าอาจารย์บางคนไม่เตรียมการสอน ไม่อุทิศเวลาในการสอน และไม่นำความรู้ที่ทันสมัยมาถ่ายทอด ส่วนคุณลักษณะของนักศึกษา จากแบบสอบถาม พบว่านักศึกษามีคุณลักษณะเหมาะสมปานกลาง และจากการสัมภาษณ์ พบว่านักศึกษางานส่วนขาดความกระตือรือร้น ขาดความมุ่งมั่นในการเรียน และขาดความพร้อมที่จะเรียน

ด้านกระบวนการ จากการประเมินโดยใช้แบบสอบถาม พบว่ากระบวนการเรียนและการบริหารหลักสูตรมีความเหมาะสมมาก แต่จากการสัมภาษณ์ พบว่ากระบวนการเรียนการสอนไม่สามารถเปิดสอนได้ครบตามรายวิชาในหลักสูตร และไม่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกได้ตามความถนัด และควรปรับปรุงการบริหารหลักสูตรเกี่ยวกับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ตำราเรียน และระบบการลงทะเบียน

ด้านผลผลิต จากการประเมินโดยใช้แบบสอบถาม พบว่าผู้สำเร็จการศึกษา มีคุณลักษณะเหมาะสมปานกลาง แต่จากการสัมภาษณ์ พบว่าผู้สำเร็จการศึกษามีคุณลักษณะเหมาะสมในการเป็นผู้มีความรู้ความสามารถฝึกสอนกีฬา มีมนุษยสัมพันธ์

เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 110 - 111) ประเมินผลหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกธุรกิจศึกษา - การเลขานุการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ทุมศักราช 2529 พบว่า ควรปรับปรุงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน การใช้ภาษากระทัดรัด สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน โครงสร้างหลักสูตรควรเพิ่มจำนวนหน่วยกิตในวิชาปฏิบัติ เนื้อหาหลักสูตรควรปรับวิชาที่ซ้ำซ้อน เพิ่มวิชาที่ทันสมัย ด้านสื่อการเรียนการสอน วัสดุหลักสูตร และสถานที่เรียน ยังไม่เหมาะสม ทั้งคุณภาพ และปริมาณ ควรปรับปรุงกิจกรรมส่งเสริมความรู้และทักษะนอกชั้นเรียน ผู้บริหารควรให้ความสนใจการเรียนการสอนมากกว่านี้ ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

ควรเน้นทักษะและปลูกฝังจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

ศุภพงษ์ ปิ่นเวหา (2533 : 109 - 113) ใช้รูปแบบชิปป์ประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2530 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ช่างอุตสาหกรรมศึกษา เฉพาะวิทยาลัยเทคนิคภาคเหนือ ผลการวิจัยพบว่า

1. ด้านบริบท พบว่าจุดประสงค์ของหลักสูตรชัดเจนดี โครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสม เนื้อหาวิชาสอดคล้องกับจุดประสงค์และโครงสร้างหลักสูตรดี แต่ควรเพิ่มเวลาในการเรียนแต่ละรายวิชา
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้น พบว่าอาจารย์ผู้สอนส่วนใหญ่มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี โดยมีวุฒิการศึกษาตรงกับรายวิชาที่สอน มีประสบการณ์ในการสอนวิชาคณิตศาสตร์มากกว่า 3 ปี
3. ด้านกระบวนการใช้หลักสูตร พบว่าการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนช่วยให้ผู้เรียนเกิดความรู้และเข้าใจดีพอสมควร แต่การสอนส่วนใหญ่ยังใช้การบรรยายไม่ค่อยมีการนำนวัตกรรม หรือเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ และไม่ค่อยมีกิจกรรมเสริมเท่าที่ควร
4. ด้านผลผลิต พบว่าผลที่ได้จากการเรียนการสอน ไม่บรรลุจุดประสงค์ของหลักสูตรเท่าที่ควร

ในปี พ.ศ. 2536 สุรชาติพย์ ชลประทีน (2536 : 116 - 120) ได้ใช้รูปแบบชิปป์ ประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2530 (ฉบับปรับปรุง) ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533 ประเภทเกษตรกรรมศึกษาเฉพาะกรณี วิทยาลัยเกษตรกรรมกลุ่มภาคเหนือ สังกัดกรมอาชีวศึกษา ผลการวิจัย พบว่า

1. ด้านบริบท พบว่าจุดหมายของหลักสูตรมีความชัดเจนดี โครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสม เนื้อหาวิชาในแต่ละรายวิชามีความซ้ำซ้อนกัน เนื้อหาวิชาในหมวดวิชาชีพ และวิชาเลือก เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้น พบว่าจำนวนอาจารย์กับรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีความเหมาะสม และมีความเอาใจใส่กับรายวิชาที่สอน ความพร้อมของเอกสาร ตำรา และวารสาร เพื่อศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมยังไม่เพียงพอ
3. ด้านกระบวนการ พบว่าวิทยาลัยจัดให้มีการสอนซ่อมเสริมเพื่อพัฒนาให้นักศึกษามีความมั่นใจในการเรียน และจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษาวิทยาลัย เปิดสอนกลุ่มวิชาตามหลักสูตร เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นและความต้องการของตลาดแรงงานได้ดีพอสมควร

4. ด้านผลผลิต พบว่าผลการเรียนของนักศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดี

ในปี พ.ศ. 2537 ธารี วาริสัจด์ (2537 : 217 - 218) ได้ทำการประเมินหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพประเภทเกษตรกรรม พ.ศ. 2521 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตปทุมธานี โดยใช้รูปแบบการประเมินซีบีบี สรุปได้ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร พบว่ามีการสอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน ตอบสนองต่อความต้องการของสถานศึกษา สามารถนำไปปฏิบัติให้เกิดขึ้นจริงได้และมีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน อยู่ในระดับปานกลางถึงระดับมาก ควรปรับปรุง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถด้านทักษะการปฏิบัติงานวิชาชีพ เกษตร

2. โครงสร้างของหลักสูตร พบว่าจำนวนหน่วยกิตในแต่ละกลุ่มวิชา และหมวดวิชาของ หลักสูตร รายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชาของหลักสูตร สัดส่วนภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติของรายวิชา และจำนวนหน่วยกิตในแต่ละกลุ่มวิชาของหลักสูตร และความสอดคล้องของรายวิชากับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลางถึงระดับมาก และควรเพิ่มจำนวน หน่วยกิตภาคปฏิบัติงานเกษตรให้มากขึ้น

3. เนื้อหาวิชา พบว่ามีความถูกต้องทันสมัย มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร มีความเหมาะสมในการนำไปประยุกต์ใช้ประกอบอาชีพ มีความต่อเนื่องกับเนื้อหาของ หลักสูตร ปวส.เกษตรกรรม อยู่ในระดับปานกลางถึงระดับมาก มีความเหมาะสมกับระยะเวลา ที่เรียน อยู่ในระดับปานกลาง และเนื้อหาวิชาควรปรับปรุงเน้นภาคปฏิบัติงานเกษตรให้มากขึ้น โดยเฉพาะวิชาปฏิบัติงานเกษตรให้มากขึ้น ควรกำหนดขอบเขตและเนื้อหาวิชาให้มีความชัดเจน ประเมินปัจจัยเบื้องต้น

ทรัพยากรที่ใช้ในการดำเนินการตามหลักสูตร พบว่าสื่อและวัสดุอุปกรณ์ อาคาร สถานที่ บุคลากรและงบประมาณ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง ควรปรับปรุงอุปกรณ์ งานฟาร์ม หนังสือ เอกสาร ตำราค้นคว้าในห้องสมุด ห้องส้วม ห้องน้ำ โรงอาหาร สนามกีฬา สภาพห้องเรียน อาคารสามัญสัมพันธ์ และสัดส่วนพื้นที่ปฏิบัติงานฟาร์มให้เพียงพอและมีความเหมาะสมยิ่งขึ้น รวมถึงควรปรับปรุงการบริการของบุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านบริการ

ประเมินกระบวนการ

1. กิจกรรมการเรียนการสอน พบว่าครู-อาจารย์มีความเหมาะสมในด้านคุณลักษณะ ส่วนตัว การจัดเตรียมการสอน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การใช้ภาษาและเสียง การจูงใจ

และเสริมแรงต่อผู้เรียน การควบคุมวินัยและสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้เรียน การมอบหมายงานให้แก่ผู้เรียนและการติดตามผลงาน และการสร้างประสบการณ์และการฝึกทักษะวิชาชีพ มีความเหมาะสม มีการปฏิบัติ อยู่ในระดับมาก และควรปรับปรุงการสอนวิชาการปฏิบัติงาน เกษตร โดยเน้นการฝึกทักษะการปฏิบัติงานเกษตรให้มากขึ้น

2. การบริหารหลักสูตร พบว่าการส่งเสริมความรู้ในเรื่องของหลักสูตรและองค์ประกอบของหลักสูตร การบริหารกิจกรรมการเรียนการสอน และการนิเทศและพัฒนาบุคลากรทางการสอนของผู้บริหาร มีความเหมาะสม มีการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยถึงปานกลาง และควรจัดให้มีคณะกรรมการควบคุมดูแลการบริหารหลักสูตร

3. การวัดและประเมินผลการเรียน พบว่ามีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและเนื้อหาวิชา มีการนำผลการวัดและประเมินผลการเรียนไปใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน ผู้สอนมีความรู้ในเรื่องของการวัดและประเมินผลการเรียน อยู่ในระดับปานกลางถึงระดับมาก และมีความชัดเจนในการกำหนดมาตรฐานการวัดและประเมินผลการเรียน ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อยู่ในระดับมาก และควรปรับปรุงการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานการวัดและประเมินผลการเรียนวิชาปฏิบัติงานฟาร์มให้มีความชัดเจนยิ่งขึ้น

ประเมินผลผลิต

การประเมินคุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษา พบว่าผู้สำเร็จการศึกษามีเจตคติต่อการเกษตรอยู่ในระดับมาก มีความอดทน ชยัน หมั่นเพียร มีวินัยและเคารพกฎหมาย มีความเป็นพลเมืองดี ยึดมั่นในศาสนาและหลักธรรม มีลักษณะเป็นผู้นำ มีความศรัทธาในการปกครองระบอบประชาธิปไตย มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์และแข็งแรง มีความรู้ความสามารถเหมาะสมในการศึกษาต่อหรือประกอบอาชีพ อยู่ในระดับมาก และผู้สำเร็จการศึกษามีคะแนนเฉลี่ยสะสม อยู่ในระดับค่อนข้างดี

ในปี พ.ศ. 2538 อัจฉรา ผ่องพิทยา (2538 : 213 - 214) ได้ประเมินผลหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต โปรแกรมวิชาการจัดการทั่วไป (หลังอนุปริญญา) ของวิทยาลัยครูเทพสตรี โดยใช้แบบจำลองซิปป์ ประเมินในด้านบริบทเกี่ยวกับความมุ่งหมาย โครงสร้าง และเนื้อหาสาระของหลักสูตร ด้านปัจจัยเบื้องต้นเกี่ยวกับอาจารย์ นักศึกษา อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำรา และสถานที่เรียน ด้านกระบวนการเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล ด้านผลผลิตเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิต ผลการวิจัย พบว่า

ด้านบริบท เกี่ยวกับความมุ่งหมาย โครงสร้างของหลักสูตร โดยรวมมีความเหมาะสม

มาก คือ ความมุ่งหมายของหลักสูตร ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทำงานตามหน้าที่ มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ และควรปรับปรุงให้สอดคล้องกับ สภาพสังคมและท้องถิ่นในปัจจุบัน สามารถนำไปปฏิบัติให้เกิดผลได้จริง โครงสร้างของหลักสูตร ควรปรับปรุงให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีได้โดยอิสระมากกว่า 4 หน่วยกิต เนื้อหาสาระ ของหลักสูตร โดยรวมมีความเหมาะสมปานกลาง บางรายวิชามีความซ้ำซ้อนกันมาก

ด้านปัจจัยเบื้องต้น เกี่ยวกับคุณลักษณะของอาจารย์ โดยรวมมีความเหมาะสมมาก แต่ควรมีคุณสมบัติตรงกับสาขาวิชาหรือรายวิชาที่สอน คุณลักษณะของนักศึกษาที่มีความเหมาะสม ปานกลาง ควรมีพื้นฐานรู้ระดับอนุปริญาในสายบริหารธุรกิจและการจัดการ มีความกระตือรือร้น และควรมีจิตสำนึกในเชิงธุรกิจ อุปกรณ์การเรียนการสอนมีความเหมาะสมปานกลาง ควรเพิ่มจำนวนให้มากขึ้น ควรมีอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติที่ทันสมัยและควรซ่อมแซมให้ใช้งานได้ เอกสาร ตำรา มีความเหมาะสมปานกลาง ควรจัดให้เพียงพอกับความต้องการใช้ในการศึกษาค้นคว้า มีความทันสมัย ควรเพิ่มบริการของห้องสมุดให้สะดวกต่อการค้นคว้า และควรมีห้องสมุดประจำ คณะวิชา สถานที่เรียน มีความเหมาะสมปานกลาง ควรขยายห้องเรียนเพิ่มขึ้นและปรับปรุง ให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน

ด้านกระบวนการ เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลโดยรวม มีความเหมาะสมมาก แต่ควรปรับปรุงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น เพื่อประโยชน์ในการเรียน การสอน มีกิจกรรมเสริมความรู้และทักษะนอกชั้นเรียน ใช้วิธีการสอนผสมผสานกันหลายวิธี และส่งเสริมให้นักศึกษามีระเบียบวินัยในตนเอง กำหนดเกณฑ์การวัดและประเมินผล เหมาะสม กับเนื้อหาวิชา

ด้านผลผลิต เกี่ยวกับคุณลักษณะทั่วไปและทางวิชาชีพของบัณฑิตโดยรวม มีความเหมาะสมมาก การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพเป็นที่พอใจของผู้บังคับบัญชา แต่ควรศึกษาหา ความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งวิทยาการต่าง ๆ อยู่เสมอ ส่วนคุณลักษณะของบัณฑิตที่เป็นจุดเด่น ของหลักสูตร ได้แก่ บัณฑิตสามารถใช้ความรู้ความสามารถในการทำงานของหน่วยงานตรงกับ ความต้องการของตลาดแรงงาน มีความรับผิดชอบ ชยัน อดทน ในการทำงาน รู้จักคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ กล้าแสดงออก มีมนุษยสัมพันธ์ มีความตั้งใจ กระตือรือร้น และมีความคล่องตัว ในการปฏิบัติงาน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความซื่อสัตย์ มีสัมมาคารวะ คุณลักษณะของ บัณฑิตที่เป็นจุดบกพร่องของหลักสูตร ได้แก่ การฝึกประสบการณ์ใช้เครื่องใช้สำนักงาน อาทิ คอมพิวเตอร์ เครื่องพิมพ์ดีด ใช้อักษรอังกฤษไม่คล่องแคล่ว ส่วนคุณลักษณะที่ต้องการเพิ่มเติม

ได้แก่ บัณฑิตควรรู้จักแก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีใจรักงาน สามารถปรับตัวให้อยู่ได้ในสังคม มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรักและเข้าใจในสิ่งแวดล้อม และเน้นความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย

งานวิจัยต่างประเทศ

ในปี ค.ศ. 1961 เชฟเฟอร์ (Schaefer. 1961 : 3106) ได้ทำการวิจัยเรื่องการประเมินหลักสูตรการฝึกหัดครูของวิทยาลัยพาร์สัน เพื่อปรับปรุงหลักสูตรการฝึกหัดครูในวิทยาลัยให้ดีขึ้น โดยใช้แบบสอบถาม รวบรวมข้อมูลจากผู้สำเร็จการศึกษาปี ค.ศ. 1951 - 1959 จำนวน 266 คน และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาดังกล่าวจำนวน 96 คน ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชา ส่วนใหญ่มีความพอใจในหน้าที่การงานและการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา
2. วิทยาลัยให้บริการไม่เพียงพอในเรื่องบริการให้คำปรึกษา ห้องปฏิบัติการสำหรับการอ่าน บริการด้านสุขภาพอนามัย ที่อยู่อาศัย การพักผ่อนหย่อนใจ การปฐมนิเทศการใช้สอทัศนวิสัย และห้องปฏิบัติการหลักสูตร
3. ผู้สำเร็จการศึกษาพอใจในความรู้พื้นฐานของตน เห็นว่าได้รับการเตรียมตัวทางวิชาเอกเพียงพอแล้ว และเห็นว่าการฝึกหัดการใช้อุปกรณ์การสอนไม่เพียงพอและต้องการให้มีรายวิชาพิเศษเพิ่มเติมอีกในแต่ละสาขา
4. การฝึกสอนควรให้นิสิต อาจารย์นิเทศของมหาวิทยาลัย และอาจารย์พี่เลี้ยง มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกว่าที่เป็นอยู่ ควรใช้เวลาฝึกสอนเต็มเวลาอย่างน้อยครึ่งภาคเรียน และให้มีการนิเทศการฝึกสอนมากขึ้น

ในปี ค.ศ. 1975 เคอร์บี้ (Kirkeby. 1975 : 538-A) ได้ประเมินผลสำเร็จหลักสูตรปริญญาเอกทางการศึกษาของมหาวิทยาลัยมอนทานา สหรัฐอเมริกา ระหว่างปี 1958 - 1974 จำนวน 199 คน พบว่าผู้สำเร็จการศึกษาล้วนพอใจโปรแกรมการเรียน เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว ส่วนใหญ่จะกลับไปทำงานยังสถานที่ทำงานเดิม โดยดำรงตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น แต่รายวิชาที่ศึกษาพบว่าวิชาพื้นฐานมีประโยชน์มาก ในขณะที่การวิจัยมีประโยชน์น้อยต่อการทำ งาน และวิธีสอนที่เห็นว่าดีที่สุดคือ การสัมมนา อภิปราย และการทำงานตามลำดับ

ในปี ค.ศ. 1978 แนนซี (Nancy. 1978 : 6526) ได้ติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการแนะแนวและให้คำปรึกษา มหาวิทยาลัยโอไฮโอ สหรัฐอเมริกา ผลการวิจัย พบว่าควรจัดหลักสูตรและแนวทางการศึกษาให้เพิ่มมากขึ้น ควรเน้นหลักสูตรด้านการจัดการ การบริหารคลินิกของสาขาวิชานี้ ผู้สำเร็จการศึกษาควรได้ผ่านงานหรือกิจกรรมเกี่ยวกับ

สาขานี้ให้มาก และควรจัดบริการงานให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษา ผู้เข้ารับการศึกษาคควรได้รับการคัดเลือกจากมหาวิทยาลัยด้วยเกณฑ์ที่เหมาะสม

ในปี ค.ศ. 1981 มาร์ทซ์ (Martz. 1981 : 1984-A) ได้ใช้แบบจำลองซิปป์ประเมินโครงการศึกษาด้านโภชนศาสตร์ศึกษาในโรงเรียนชนบท รัฐเพนซิลวาเนีย สหรัฐอเมริกา ผลการประเมิน พบว่าโครงการมีประสิทธิภาพ และนักเรียนแสดงความรู้ด้านโภชนศาสตร์ในระดับสูง แต่ผู้วิจัยได้ให้ข้อคิดว่าการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลกระทบของโครงการในระยะยาวนั้น เป็นสิ่งที่เป็นไปได้ยาก

ในปี ค.ศ. 1987 ชลาเพวสกี (Chlapowski. 1987 : 118) ได้ศึกษาติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาอาชีวศึกษา ระหว่างปีการศึกษา 1971 - 1985 จากมหาวิทยาลัยไวโอมิง เพื่อศึกษาถึงคุณภาพของการจัดการเรียนการสอน ซึ่งข้อมูลที่ได้รับจะใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ผลการวิจัย ปรากฏว่า

1. ผู้สำเร็จการศึกษา ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านการฝึกประสบการณ์
2. ผู้สำเร็จการศึกษา เห็นว่าควรมีการปรับปรุงในด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ยังมีจำนวนไม่เพียงพอ
3. หลังจากสำเร็จการศึกษาแล้วผู้สำเร็จการศึกษา ส่วนใหญ่ยังคงติดต่อกับมหาวิทยาลัยอยู่เสมอ
4. ผู้สำเร็จการศึกษา ส่วนใหญ่ประเมินผลการปฏิบัติงานของตนเองอยู่ในระดับดี

ในปี ค.ศ. 1988 เลมเฮอร์ (Lemhouer. 1988 : 189) ได้ทำการประเมินความเหมาะสมของโครงการจัดการศึกษาแบบต่อเนื่อง และการฝึกอบรมด้านวิชาชีพ ประสิทธิภาพของอาจารย์ผู้สอนและความเพียงพอของการฝึกอบรม ความคิดเห็นของผู้ว่าจ้างด้านการก่อสร้าง 65 คน ด้านธุรกิจและอุตสาหกรรมอื่น ๆ 70 คน ในเขตเศรษฐกิจกลาง และตะวันตกเฉียงเหนือของมอริสโค โดยใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งผลที่ได้รับจากการวิจัยจะทำให้ทราบถึงความต้องการของตลาดแรงงาน และเป็นแนวทางในการพัฒนา แก้ไขปรับปรุงการจัดการศึกษา และฝึกอบรมด้านวิชาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ว่าจ้าง ผลจากการวิจัย พบว่าผู้ว่าจ้างมีทัศนคติในเชิงบวกต่อการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพโดยทั่วไป แต่มีทัศนคติในเชิงลบต่อการจัดการศึกษาด้านอาชีพในชุมชนของเขา การศึกษาทั่วไปและปัญหาของเยาวชน ส่วนความร่วมมือของผู้ว่าจ้างกับสถาบันวิชาชีพ ค่อนข้างมีข้อจำกัด และผู้ว่าจ้าง

มีข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาและฝึกอาชีพไม่เพียงพอ นอกจากนี้ผู้ว่าจ้างได้เสนอแนะให้มีการสอนวิชาชีพในโรงเรียนปกติ เปิดโอกาสให้นักเรียนได้เข้าสู่โลกของการทำงานขณะที่เรียนไปด้วย และควรพัฒนาความร่วมมือระหว่างโรงเรียนกับผู้ว่าจ้างให้ดียิ่งขึ้น

ในปี ค.ศ. 1989 อิบราฮิม (Ibrahim. 1989 : 863) ได้ทำการศึกษาผลสะท้อนกลับเพื่อการประเมินผลการศึกษา ตามหลักสูตรโปรแกรมวิชาการธนาคาร ระดับอนุปริญญาของสถาบันเทคโนโลยีมารา (Mara Institute of Technology) ประเทศมาเลเซีย เกี่ยวกับรายวิชาต่าง ๆ ที่ผู้สำเร็จการศึกษาต้องการเรียนซึ่งสัมพันธ์และเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน การฝึกประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์และเพียงพอต่อการทำงาน และระดับความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงาน โดยใช้วิธีการติดตามผลของผู้สำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรโปรแกรมวิชาการธนาคาร จากสถาบันเทคโนโลยีมารา ระหว่างเดือน พฤษภาคม 1985 - เดือน ธันวาคม 1987 จำนวน 164 คน ใช้ แบบสอบถาม ซึ่งมีข้อความเกี่ยวกับรายวิชาที่ต้องการศึกษา การฝึกประสบการณ์ และการใช้ภาษาอังกฤษ ซึ่งข้อมูลที่ได้รับจากการวิจัยจะเป็นแนวทางในการพิจารณาตัดสินใจ แก้ไขปรับปรุงหลักสูตรนี้ ผลการวิจัย ปรากฏว่า

1. ผู้สำเร็จการศึกษา เห็นว่ารายวิชาและเนื้อหาสาระทั้งหมดมีความสำคัญ หรือค่อนข้างสำคัญต่อการปฏิบัติงาน
2. ความเพียงพอของรายวิชา ที่ผู้สำเร็จการศึกษาต้องการศึกษาอยู่ในระดับดี
3. ผู้สำเร็จการศึกษาจำนวนร้อยละ 80.4 เห็นว่าการฝึกประสบการณ์มีประโยชน์ต่อการปฏิบัติงาน และต้องการให้มีการฝึกประสบการณ์มากยิ่งขึ้น
4. ผู้ตอบแบบสอบถามทุกคน เห็นว่าภาษาอังกฤษมีความสำคัญต่อการทำงานประจำวัน ในจำนวนร้อยละ 98.2 ต้องใช้ทักษะการพูดภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร และจำนวนร้อยละ 95.10 ต้องการทักษะการเขียนเพื่อการสื่อสาร

ในปี ค.ศ. 1992 มาร์กโกท (Margot. 1992 : 1372 - A) ได้ประเมินหลักสูตรระบบสารสนเทศเพื่อการบริหาร (MIS) ของสถาบันอุดมศึกษาในรัฐโอไฮโอ เพื่อสำรวจความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ ที่ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องการเปรียบเทียบกับความต้องการของธุรกิจ โดยใช้แบบสอบถามสำรวจความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน สาขาระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจากสถาบันอุดมศึกษาในรัฐโอไฮโอ เกี่ยวกับเนื้อหาสาระรายวิชาของหลักสูตรที่ใช้ และศึกษาความคิดเห็นของผู้จัดการฝ่ายระบบสารสนเทศ เพื่อการบริหารของบริษัทชั้นนำในรัฐโอไฮโอ จำนวน 500 บริษัท เกี่ยวกับเนื้อหาสาระของหลักสูตร ที่ผู้สำเร็จการศึกษาต้องใช้ใน

การจัดการธุรกิจ ผลการวิจัย พบว่าสถาบันศึกษาและธุรกิจมีความคิดเห็นตรงกันที่ต้องการให้ผู้สำเร็จการศึกษา มีทักษะ ความชำนาญเกี่ยวกับเครื่องคอมพิวเตอร์ขนาดใหญ่ (Mainframe Computer) แต่ไม่ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับความเชี่ยวชาญในเครื่องคอมพิวเตอร์ขนาดกลาง และเครื่องคอมพิวเตอร์ขนาดเล็ก ความเชี่ยวชาญด้านการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ มีความสำคัญมากกว่าความต้องการของธุรกิจ ทั้งธุรกิจและสถานศึกษาต้องการให้ผู้สำเร็จการศึกษา มีความรู้ความเข้าใจในโปรแกรมภาษาโคบอล แต่ธุรกิจให้ความสำคัญกับโปรแกรมภาษาต่าง ๆ น้อยกว่าสถานศึกษา นอกจากนี้ธุรกิจและสถานศึกษามีความคิดเห็นแตกต่างกันบางอย่าง ในการให้ความสำคัญของขอบข่ายรายวิชาคอมพิวเตอร์ที่สัมพันธ์กัน ซึ่งสถานศึกษาเห็นว่า ระบบความเชี่ยวชาญปัญญาประดิษฐ์ และโครงสร้างตรรกวิทยา มีความสำคัญต่อผู้สำเร็จการศึกษามากกว่าธุรกิจ และเห็นว่าผู้สำเร็จการศึกษาต้องการการฝึกอบรมเทคนิคต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ในปี พ.ศ. 2533 จุฑา วิริยะ (2533 ; บทคัดย่อ) ได้ศึกษาการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ประกอบการ ที่มีต่อสภาพและแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ผลการวิจัย พบว่า โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วย 3 หมวดวิชา คือหมวดวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ และวิชาเลือกเสรี รวม 91 หน่วยกิต ชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติระหว่าง 98 - 113 ชั่วโมง สำหรับการฝึกงาน ฝึกตามข้อกำหนดของหลักสูตร โดยไม่มีการนับหน่วยกิต ใช้เวลาฝึกงาน 1 เดือน

สิ่งที่กลุ่มประชากรเห็นด้วยมากเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ได้แก่ ด้านคุณสมบัติของอาจารย์ วัตถุประสงค์การเรียนการสอน การวัดและประเมินผลการเรียนการสอน เอกสารและคู่มือการปฏิบัติ และการฝึกงานของนักศึกษา ส่วนคุณสมบัติของนักศึกษา วิธีการเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการ วัสดุฝึก อุปกรณ์ และเครื่องมือ เห็นด้วยในระดับปานกลาง พร้อมทั้งให้ความเห็นว่าสิ่งที่ควรปรับปรุงมาก ได้แก่ ด้านคุณสมบัติของนักศึกษา ห้องปฏิบัติการ วัสดุฝึก อุปกรณ์และเครื่องมือ รวมถึงความร่วมมือระหว่างสถาบันและสถานประกอบการในการฝึกงาน

ข้อเสนอแนะสำคัญในการวิจัยครั้งนี้คือ การกำหนดวัตถุประสงค์ให้นักศึกษา มีทักษะด้านการวิเคราะห์ วิจัย อนุรักษ์ และอภิปราย นอกจากความเชี่ยวชาญด้านทักษะปฏิบัติ ซึ่งเป็น

ที่พอใจอยู่แล้ว วิธีการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงออก และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และจัดให้การฝึกงานเป็นวิชาที่มีการนับหน่วยกิต พร้อมทั้งจัดให้เป็นโครงการร่วมระหว่างสถาบันและสถานประกอบการ

ในปี พ.ศ. 2533 อาภาพรณ ชีวปรีชา (2533 : 47 - 49) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ตามทัศนะของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 25 คน ได้ผลสรุปดังนี้

ด้านวิชาการ

1. ความขยันหมั่นเพียรในการศึกษาเล่าเรียน
2. ติดตามข่าวความเคลื่อนไหวทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์
3. สามารถแนะนำความรู้และเทคนิควิธีการประดิษฐ์สิ่งใหม่

ด้านทักษะวิชาชีพ

1. ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวังในความปลอดภัย
2. ฝึกฝีมือให้เชี่ยวชาญในด้านวิชาชีพ
3. ปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนจนเป็นนิสัย

ด้านบุคลิกภาพ

1. ความสามารถในการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน
2. พุดจา สุภาพ ชัดเจน มีวาจาไพเราะ
3. ความมีมนุษยสัมพันธ์

ด้านจริยธรรมและคุณธรรม

1. ความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. สามารถวางแผนในการใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด
3. ความซื่อสัตย์ต่ออาชีพ

จากคุณสมบัติของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ดังกล่าว พอสรุปได้ว่านักศึกษา

คหกรรมศาสตร์ มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. มีความรู้ความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและทักษะวิชาชีพในการศึกษาต่อ และประกอบอาชีพได้
2. มีลักษณะเป็นผู้นำ เช่น รู้จักแก้ไขปัญหา รู้จักปรับปรุงคุณภาพงาน มีการวางแผนงาน มีความรับผิดชอบ

3. มีคุณธรรม มีมนุษยสัมพันธ์ และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการศึกษางานวิจัยเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตร สรุปได้ว่าผลของการวิจัยมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกัน ส่วนที่คล้ายคลึงกันคือผลผลิตของหลักสูตร สามารถบรรลุจุดมุ่งหมาย ผลของการประเมินส่วนใหญ่ พบว่าผู้สำเร็จการศึกษามีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ของความมุ่งหมาย ส่วนที่แตกต่างกันคือ บริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการเรียนการสอน ซึ่งผลการวิจัย พบว่ามีทั้งส่วนดีและส่วนบกพร่องที่ต้องปรับปรุงแก้ไข สาเหตุเพราะหลักสูตรแต่ละหลักสูตรมีลักษณะแตกต่างกันตามสภาพของปัญหา สภาพแวดล้อม ลักษณะของหลักสูตรแต่ละสาขาวิชา ตลอดจนความแตกต่างกันของจุดประสงค์ในการประเมินหลักสูตรของผู้วิจัยแต่ละคน อย่างไรก็ตามผลของการประเมินหลักสูตร จะทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตรนั้น ๆ ว่า มีข้อดีข้อบกพร่องในแต่ละด้านอย่างไร ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินมาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาในแต่ละด้านของหลักสูตรให้สอดคล้องกันในทุกด้าน เพื่อให้ได้หลักสูตรที่เหมาะสม ทันสมัย มีประสิทธิภาพ ทนต่อเหตุการณ์ และการเปลี่ยนแปลงของสังคม

การศึกษางานวิจัยที่ใช้รูปแบบการประเมินชิปปี้ ประเมินหลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ พบว่า รูปแบบการประเมินชิปปี้ดี มีความเหมาะสม ดังนั้นผู้วิจัยจึงใช้รูปแบบการประเมินชิปปี้ในการประเมินหลักสูตร ด้วยเหตุผลดังนี้

1. รูปแบบการประเมินชิปปี้ มีความทันสมัยมากกว่ารูปแบบอื่น ซึ่งจะนำไปสู่การตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตร เช่น จะยุติ ปรับปรุง หรือพัฒนา
2. รูปแบบการประเมินชิปปี้ เป็นรูปแบบแรกๆที่ประเมินองค์ประกอบทุก ๆ ด้าน ตั้งแต่ บริบท ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต ซึ่งมีเหตุผลและเป็นระบบมากกว่ารูปแบบอื่น
3. รูปแบบการประเมินชิปปี้ ไม่เน้นการวิเคราะห์จุดใดจุดหนึ่ง หรือประเมินเพียงครั้งเดียว แต่เป็นรูปแบบที่ให้มีการประเมินอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้ได้ข้อมูลมาก ซึ่งจะนำไปสู่การประเมินในรายละเอียดต่อไป

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงเลือกรูปแบบการประเมินชิปปี้ เป็นแนวทางในการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พ.ศ. 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เพราะเป็นการประเมินระบบครบวงจรโดยกำหนดการประเมินดังนี้

1. บริบท เป็นการประเมินเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร

2. ปัจจัยเบื้องต้น เป็นการประเมินเกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียนและสถานที่เรียน
3. กระบวนการ เป็นการประเมินเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร
4. ผลผลิต เป็นการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามลำดับดังนี้

1. การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง
2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูล
5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ มีประสบการณ์การสอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 53 คน นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2540 จำนวน 260 คน ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2535 - 2539 จำนวน 768 คน จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ จากแบบติดตามผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีการศึกษา 2535 - 2539 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำนวน 135 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 1,224 คน

1.2 กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) จากประชากรได้กลุ่มตัวอย่างดังนี้ กลุ่มที่ 1 ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ผู้วิจัยนำมาเป็นกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด กลุ่มที่ 2 อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ มีประสบการณ์

การสอบมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 46 คน กลุ่มที่ 3 นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2540 จำนวน 155 คน กลุ่มที่ 4 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2535 - 2539 จำนวน 250 คน และกลุ่มที่ 5 ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 559 คน การสุ่มตัวอย่างจากกลุ่มที่ 2 - 5 ของแต่ละกลุ่มของประชากร ผู้วิจัยกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามตารางเครจีและมอร์แกน (Krejcie and Morgan. 1970 : 607 - 610) ดังรายละเอียดในตาราง 1

ตาราง 1 จำนวนประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ
1. ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร			
วิทยาเขตพระนครใต้	3	3	100
วิทยาเขตโชติเวช	3	3	100
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ	2	2	100
2. อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ มีประสบการณ์ การสอบมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี			
วิทยาเขตพระนครใต้	24	20	83.33
วิทยาเขตโชติเวช	18	16	88.88
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ	11	10	90.90
3. นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2			
วิทยาเขตพระนครใต้	70	42	60.00
วิทยาเขตโชติเวช	65	38	58.46
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ	125	75	60.00

ตาราง 1 (ต่อ)

สถานภาพ	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ
4. ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปีการศึกษา 2535 - 2539			
วิทยาเขตพระนครใต้	224	73	32.58
วิทยาเขตโชติเวช	200	65	32.50
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ	344	112	32.55
5. ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีการศึกษา 2535 - 2539			
วิทยาเขตพระนครใต้	45	33	73.33
วิทยาเขตโชติเวช	40	30	75.00
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ	50	37	74.00
รวม	1,224	559	45.66

2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือสำหรับการประเมิน โดยดำเนินการดังนี้

1. ศึกษาเอกสารหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

2. ศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร การวิเคราะห์หลักสูตร และ การประเมินหลักสูตร

จากการศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยได้เสนอรูปแบบแนวทางการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ดังตาราง 2

ตาราง 2 รูปแบบการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534

วัตถุประสงค์ ของการ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
เพื่อประเมิน หลักสูตรในด้าน 1. บริบท	- ความมุ่งหมาย ของหลักสูตร	- ความครอบคลุมตาม จุดมุ่งหมายของ การศึกษาในด้าน พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย	พิจารณาจากผล การวิเคราะห์ของ ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่ สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์	แบบวิเคราะห์ เอกสาร	- เอกสาร หลักสูตร
		- ความสอดคล้องกับ ปรัชญาของสถาบัน ฯ และปรัชญาของ การศึกษา คหกรรมศาสตร์		แบบสัมภาษณ์	- ผู้เชี่ยวชาญ หลักสูตร
		- ความสอดคล้องกับ ความต้องการของ สังคม			
		- ความชัดเจนด้าน ภาษา			
		- การเรียงลำดับความ สำคัญ ความมุ่งหมาย ของหลักสูตร			
		- ความชัดเจนของความ มุ่งหมาย	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อ จากแบบสอบถาม ที่ให้นักนิสิตตาม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จ การศึกษา
		- ความครอบคลุมตาม จุดมุ่งหมายของ การศึกษาด้าน พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย	มาตราส่วนประมาณ ค่า 5 ระดับในแต่ละ ข้อต้องมีค่าเฉลี่ย มากกว่า 3.00 อย่าง		

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
2. บัณฑิตเบื้องต้น	- โครงสร้างของ หลักสูตร	- ส่งเสริมให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความสามารถ ในวิชาชีพ - แนวทางในการนำ ความรู้ไปใช้ตรงกับ ความมุ่งหมาย	มีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความ เหมาะสม		
		- ความเหมาะสมของ จำนวนหน่วยกิตที่ เรียนตลอดหลักสูตร - ความเหมาะสมของ การจัดกลุ่มวิชาใน โครงสร้างของ หลักสูตร	- พิจารณาจาก เกณฑ์ของทบวง มหาวิทยาลัย - เปรียบเทียบจำนวน หน่วยกิต คิดเป็น สัดส่วนและร้อยละ	แบบวิเคราะห์ เอกสาร แบบสัมภาษณ์	- เอกสาร หลักสูตร - ผู้เชี่ยวชาญ
		- ความเหมาะสมของ หน่วยกิตที่เรียนตลอด หลักสูตร - ความเหมาะสมของ การจัดกลุ่มวิชาใน หลักสูตร - ความเหมาะสมของ สัดส่วนของหมวดวิชา ในภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติ	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อ จากแบบสอบถาม ที่ให้น้ำหนักตาม มาตราส่วนประมาณ ค่า 5 ระดับ ในแต่ละ ข้อต้องมีค่าเฉลี่ย มากกว่า 3.00 อย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความ เหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จ การศึกษา
	- เนื้อหาของ หลักสูตร	- ความสอดคล้อง ระหว่างเนื้อหาวิชากับ ความมุ่งหมายของ หลักสูตร	พิจารณาจากผล การวิเคราะห์ของ ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่ สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์	แบบวิเคราะห์ เอกสาร แบบสัมภาษณ์	- เอกสาร หลักสูตร - ผู้เชี่ยวชาญ

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
		- ความสอดคล้องระหว่างเนื้อหาวิชา กับความมุ่งหมายของหลักสูตร - ความเหมาะสมของ การกำหนดเนื้อหาวิชา - ความเหมาะสมของเนื้อหาวิชาในการเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ - ความเหมาะสมของเนื้อหาวิชาในการเรียนภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ - ความสอดคล้องระหว่าง เนื้อหาวิชา กับความต้องการของ ผู้เรียนและสังคม - เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้ ความสามารถไปใช้ ตรงกับความมุ่งหมายที่วางไว้ - ความเหมาะสมของเนื้อหาวิชากับการนำไปประกอบอาชีพ	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อ จากแบบสอบถาม ที่ให้นักศึกษาคำนวณ ส่วนประมาณ ประมาณค่า 5 ระดับ ในแต่ละข้อต้องมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความเหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จการศึกษา
	- คุณลักษณะของอาจารย์	- ความเหมาะสมของคุณวุฒิของอาจารย์ จำนวนอาจารย์ และสัดส่วนของอาจารย์ ต่อนักศึกษา - ภาระงานสอนของอาจารย์	พิจารณาจากเกณฑ์ของทบวงมหาวิทยาลัย	- วิเคราะห์ข้อมูลจริง	- ข้อมูลจริง - เกณฑ์ทบวงมหาวิทยาลัย

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อ จากแบบสอบถาม	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
		- ผลงานทางวิชาการ - ความรู้ความสามารถในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ - ความรู้ในเนื้อหาวิชาที่สอน - ความรู้ความสามารถในการเขียนตำราทางวิชาการ - ความสามารถในการใช้วัสดุสอน - การมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพอาหารและโภชนาการ - ความรู้ความสามารถในการส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จักนำความรู้ไปใช้	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อจากแบบสอบถามที่ให้น้ำหนักตามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับในแต่ละข้อต้องมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความเหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จการศึกษา
	- อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียนและสถานที่เรียน	- ความเหมาะสม ความทันสมัย และความสะดวกในการได้รับบริการ - ความเหมาะสม ความทันสมัย จำนวนที่เพียงพอของตำราเรียน - ความเหมาะสมของสถานที่เรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ความเหมาะสม การให้บริการด้านโสตทัศนูปกรณ์	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อจากแบบสอบถามที่ให้น้ำหนักตามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ในแต่ละข้อต้องมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความเหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จการศึกษา

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของการ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
3. กระบวนการ	- กระบวนการ เรียนการสอน	- ความเหมาะสม ความทันสมัย และ ความสะดวกในการได้รับบริการด้านห้องสมุด - ความเหมาะสม ความสะดวกในการใช้ ห้องเรียน - ความเหมาะสมของขนาดห้องเรียนกับจำนวนผู้เรียน - ความสอดคล้องของ การจัดการเรียน การสอนกับความ มุ่งหมายของหลักสูตร - ความเหมาะสมของ กิจกรรมการเรียน การสอน - ความครอบคลุมใน การส่งเสริมความรู้ ความสามารถ และ ทักษะทางด้านวิชาชีพ อาหารและโภชนาการ - ความเหมาะสมของ การใช้ สื่อการสอน - กิจกรรมการเรียน การสอนด้าน คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบในหน้าที่	ค่าเฉลี่ยตาม รายชื่อจากแบบ สอบถามที่ให้นักศึกษามาตรวจสอบ ประมาณค่า 5 ระดับ ในแต่ละข้อ ต้องมีค่าเฉลี่ย มากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ จึงจะถือว่า มีความเหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จ การศึกษา
	- การวัดและ ประเมินผล	- ความสอดคล้อง ระหว่างการวัดและ	ค่าเฉลี่ยตามรายชื่อ จากแบบสอบถาม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
4. ผลผลิต		ประเมินผล กับ ความมุ่งหมายของ หลักสูตรและ เนื้อหาของหลักสูตร - การวางแผนการ ด้านวิชาชีพอาหาร และโภชนาการ - การวัดและประเมินผล ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และ ทักษะพิสัย	ที่ให้น้ำหนักตาม มาตราส่วนประมาณ ค่า 5 ระดับ ในแต่ละ ข้อต้องมีค่าเฉลี่ย มากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติ จึงจะถือว่า เหมาะสม		- ผู้สำเร็จ การศึกษา
	- การบริหาร หลักสูตร	- การวางแผนการ บริหารหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การนิเทศการสอน และการประเมินผล หลักสูตร - ความเหมาะสมใน การจัดตารางการเรียน การสอน การจัดระบบ การลงทะเบียนและ การจัดอาจารย์สอน - ความสะดวกในการ ให้บริการด้านวิชาการ แก่นักศึกษา - ความเหมาะสมใน การจัดกิจกรรม การเรียนการสอน	ค่าเฉลี่ยตามราย ข้อจากแบบสอบถาม ที่ให้น้ำหนักตาม มาตราส่วนประมาณ ค่า 5 ระดับ ในแต่ละ ข้อต้องมีค่าเฉลี่ย มากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ จึงจะถือ ว่ามีความเหมาะสม	แบบสอบถาม	- อาจารย์ - นักศึกษา - ผู้สำเร็จ การศึกษา
	- ประสิทธิภาพ ของผู้สำเร็จ การศึกษา	- ความสอดคล้อง ระหว่างความ มุ่งหมายของหลักสูตร กับประสิทธิภาพของ	ค่าเฉลี่ยตามรายข้อ จากแบบสอบถามที่ ให้น้ำหนักตาม มาตราส่วน	แบบสอบถาม	- ผู้สำเร็จ การศึกษา - ผู้บังคับ บัญชา

ตาราง 2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์ ของ การประเมิน	ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์สำหรับใช้ ประเมิน	เกณฑ์ในการ แปลความหมาย	เครื่องมือ	แหล่งข้อมูล
		ผู้สำเร็จการศึกษาทั้ง 3 ด้าน คือ 1. ด้านพุทธิพิสัย - ความรู้ทั่วไป - ความรู้ในวิชาชีพ - อาหารและโภชนาการ - ความคิดสร้างสรรค์ 2. ด้านจิตพิสัย - ความรับผิดชอบ - ความมีระเบียบวินัย - ความซื่อสัตย์ - ความซื่อสัตย์สุจริต มีคุณธรรมและจริยธรรม 3. ด้านทักษะพิสัย - ความสามารถในการนำความรู้ด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการไปใช้ในการปฏิบัติงาน	ประมาณค่า 5 ระดับ ในแต่ละข้อ ต้องมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 3.00 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงจะถือว่ามีความเหมาะสม		

เครื่องมือในการทำวิจัย ได้แก่ แบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม

1. แบบวิเคราะห์เอกสาร เอกสารที่นำมาวิเคราะห์ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ เอกสารหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ข้อมูลจริงจากเอกสารผู้วิจัยดำเนินการโดยให้ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน วิเคราะห์ ผลของการวิเคราะห์ที่สอดคล้องกันของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 6 ใน 8 คน นำมาสรุปวิเคราะห์เชิงบรรยาย โดยมีจุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ ดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การจำแนกความมุ่งหมายทางการศึกษาของบลูม (Bloom) ในด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย วิเคราะห์จากแบบวิเคราะห์เอกสาร

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์โครงสร้างของหลักสูตร โดยวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างเกณฑ์ของทบวงมหาวิทยาลัยกับ โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิเคราะห์ความเหมาะสมของการจัดกลุ่มวิชา ผู้วิจัยวิเคราะห์โดยใช้ร้อยละ

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความสอดคล้องเนื้อหาของหลักสูตรกับความมุ่งหมายของหลักสูตร จากเอกสารหลักสูตรโดยการเปรียบเทียบความมุ่งหมายของหลักสูตรกับเนื้อหาของหลักสูตร

ตอนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลจริงเกี่ยวกับสัดส่วนระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

2. การสร้างแบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน มีสาระสำคัญของการสัมภาษณ์ ดังนี้

ตอนที่ 1 สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ตอนที่ 2 สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ตอนที่ 3 สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาในหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

3. การสร้างแบบสอบถาม ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถามโดยศึกษาข้อมูลขั้นตอนการสร้าง

แบบสอบถามการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 โดยใช้แนวคำถามจากแบบสอบถามของ เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 140 - 147) สุนทรี แก้วมาลัยตระกูล (2533 : 54 - 72) อภากร บุญสม (2536 : 106 - 170) และ บรรทม บัวเล็ก (2536 : 90 - 115)

ลักษณะแบบสอบถาม แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 สถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามที่มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)

สร้างตามแนวของไลเคิร์ต (Likert) ถามครอบคลุมประเด็นการประเมิน 4 ด้าน ดังนี้

1. บริบท ได้แก่ การสอบถามเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร
2. ปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การสอบถามเกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน
3. กระบวนการ ได้แก่ การสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร

4. ผลผลิต ได้แก่ การสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา เพื่อดูความสอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรในด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย

ตอนที่ 3 เป็นคำถามแบบปลายเปิด (Open Ended) เกี่ยวกับสภาพปัญหาความต้องการ ตลอดจนข้อเสนอแนะและความคิดเห็นทั่วไป ซึ่งอยู่ในตอนท้ายของแบบสอบถาม

ตอนที่ 2

แบบสอบถามที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล แบ่งเป็น 2 ชุด คือ

ชุดที่ 1 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ต่อหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ชุดที่ 2 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ต่อหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

การกำหนดค่าลำดับความสำคัญของตัวเลือกในแบบสอบถามแต่ละข้อ ผู้วิจัยกำหนดค่าลำดับความสำคัญตามเกณฑ์การให้คะแนนต่อไปนี้

คะแนน 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด เหมาะสมมากที่สุด หรือต้องการมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง เห็นด้วยมาก เหมาะสมมาก หรือต้องการมาก

คะแนน 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง เหมาะสมปานกลาง หรือต้องการปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อย เหมาะสมน้อย หรือต้องการน้อย

คะแนน 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด เหมาะสมน้อยที่สุด หรือต้องการน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการพิจารณาค่าเฉลี่ยของแต่ละระดับความคิดเห็น ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ดังนี้

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.51 - 5.00 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด เหมาะสมมากที่สุด หรือต้องการมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.51 - 4.50 หมายถึง เห็นด้วยมาก เหมาะสมมาก หรือต้องการมาก

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.51 - 3.50 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง เหมาะสมปานกลาง หรือต้องการปานกลาง

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.51 - 2.50 หมายถึง เห็นด้วยน้อย เหมาะสมน้อย หรือต้องการน้อย

ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่ 1.00 - 1.50 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด เหมาะสมน้อยที่สุด หรือต้องการน้อยที่สุด

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ ผู้วิจัยได้ดำเนินการ ดังนี้

1. นำแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม เสนอผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 5 คน เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาและพิจารณาความสอดคล้องกับนิยามศัพท์เฉพาะและจุดมุ่งหมายในการวิจัย เมื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว จึงนำแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม มาปรับปรุงแก้ไขแล้วนำเสนอประธาน และกรรมการที่ปรึกษาปริญญาโท

2. แบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตรและแบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการตรวจสอบ แก้ไขปรับปรุงแล้ว นำไปเก็บข้อมูลต่อไป

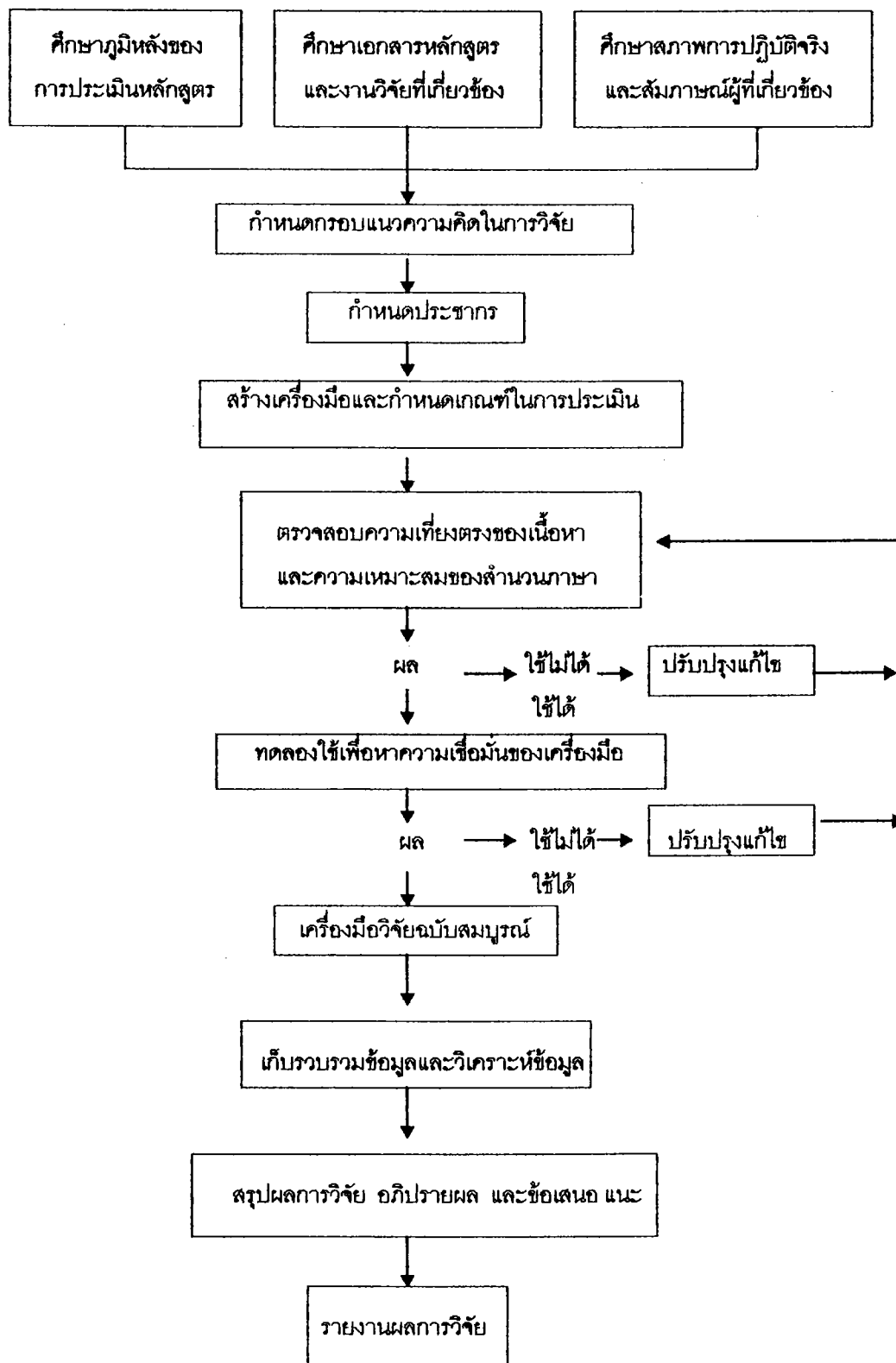
3. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่

อาจารย์ จำนวน 10 คน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 10 คน ผู้สำเร็จการศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 100 คน จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 10 คน แล้วนำมาหาค่าความเชื่อมั่นของแบบประเมิน (Reliability) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา (α - Coefficient) ปรากฏค่าความเชื่อมั่นดังนี้ ด้านความมุ่งหมายของหลักสูตร ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.92 ด้านโครงสร้างของหลักสูตร ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.87 ด้านเนื้อหาของหลักสูตร ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.93 ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.82 ด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.86 ด้านกระบวนการเรียนการสอน ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.92 ด้านการวัดและประเมินผล ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.90 ด้านการบริหารหลักสูตร ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.75 ด้านประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.90 และด้านประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.77 และการหาค่าความเชื่อมั่นทั้งหมด ผลปรากฏชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับอาจารย์และนักศึกษา ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.97 ชุดที่ 2 แบบสอบถามสำหรับผู้สำเร็จการศึกษา ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.98 ชุดที่ 3 แบบสอบถามสำหรับผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.92 ซึ่งถือว่าโดยรวมแบบสอบถาม มีค่าความเชื่อมั่นสูง

3. หาค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบสอบถาม (Discrimination Power) โดยใช้ t-test

4. นำแบบสอบถามที่ไปทดลองใช้แล้วมาปรับปรุงแก้ไขอีกครั้ง แล้วกำหนดเป็นแบบสอบถาม ที่จะนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

รายละเอียดของลำดับขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยแสดงไว้ในภาพประกอบ 7



ภาพประกอบ 7 แผนภูมิแสดงลำดับขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. ขอนหนังสือแนะนำตัวจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อขอความอนุเคราะห์จากผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ และผู้บังคับบัญชา หัวหน้าแผนก หรือผู้จัดการที่นักศึกษาสำเร็จการศึกษาทำงานอยู่ เพื่อขอความร่วมมือในการแจกแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม แล้วเก็บรวบรวมข้อมูล
2. นำแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม พร้อมหนังสือแนะนำตัวจากบัณฑิตวิทยาลัย ไปดำเนินการแจกให้แก่ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นักศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ผู้วิจัยเก็บรวบรวมคืนด้วยตนเอง สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ พร้อมทั้งได้แนบซองติดดวงตราไปรษณียากรจำหน่ายของถึงผู้วิจัยเพื่อส่งกลับคืน
3. จำนวนแบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม ที่จัดส่งทั้งหมด 559 ฉบับ ได้รับคืน 481 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 86 ดังแสดงในตาราง 3

ตาราง 3 จำนวนแบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม ที่ส่งไปและได้คืน
จำแนกตามสถานภาพของผู้ตอบ

สถานภาพ	แบบวิเคราะห์ แบบสัมภาษณ์		แบบสอบถาม		คิดเป็นร้อยละ
	ส่ง	คืน	ส่ง	คืน	
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร	8	8	-	-	100
อาจารย์	-	-	46	44	96
นักศึกษา	-	-	155	155	100
ผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	250	174	70
ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จ การศึกษา	-	-	100	100	100
รวม	8	8	551	473	86

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถามแต่ละฉบับ ให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด

4.2 นำข้อมูลจากแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์โดยพิจารณาจากผลการวิเคราะห์ของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์

4.3 นำแบบสอบถามตอนที่ 1 มาหาค่าร้อยละเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม นำข้อมูลตอนที่ 2 ไปวิเคราะห์โดยเครื่องคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS PC+ (Statistical Package for Social Sciences Version X) ในการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ของแต่ละข้อคำถาม และเปรียบเทียบระดับความเหมาะสมกับเกณฑ์ที่กำหนด 3.00 โดยใช้ t-test และนำแบบสอบถามตอนที่ 3 ข้อคำถามปลายเปิดแต่ละด้านมาตรวจสอบ จัดกลุ่มของคำตอบ และเสนอผลวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยาย

5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ดังนี้

1. ค่าสถิติพื้นฐาน

1.1 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) (Ferguson. 1981 : 49)

1.2 ค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

(Ferguson. 1981 : 68)

1.3 t - test

2. สถิติที่ใช้ในการสร้างเครื่องมือการวิจัย

2.1 ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามเป็นรายข้อ โดยใช้ t - test

(Ferguson. 1981 : 178)

2.2 หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha) ของ

ครอนบาค (Cronbach. 1971 : 161)

บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา เรื่องการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับดังนี้

1. บริบท ได้แก่ การประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร
2. ปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ และอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน
3. กระบวนการ ได้แก่ การประเมินกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร
4. ผลผลิต ได้แก่ การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา
5. การเปรียบเทียบการประเมินหลักสูตรกับเกณฑ์ที่กำหนด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยเสนอตามลำดับดังนี้

1. บริบท การประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

1.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

จากการศึกษาเอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) กับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผลการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็น สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์ ดังแสดงในตาราง 4

ตาราง 4 ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของ
บลูม (Bloom) กับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชา
อาหารและโภชนาการ

ข้อที่	ความมุ่งหมายของหลักสูตร	พุทธิสัย	จิตพิสัย	ทักษะพิสัย
1.	ปฏิบัติการเชิงวิชาการ ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหาร การนำความรู้ทางโภชนาการไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การวางแผน การดำเนินงาน ควบคุม และตรวจสอบ รวมทั้งการให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค	7	2	7
2.	ปฏิบัติงานในหน้าที่นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร พนักงานเคหกิจเกษตร พัฒนาการ ครูในสถานศึกษา ผู้ประกอบอาหารในสถาบันต่าง ๆ ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการ ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม สามารถปฏิบัติงานตามสาขาที่เลือกศึกษา รวมทั้งงานในหน้าที่แม่บ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ	6	2	8

ตาราง 4 (ต่อ)

ข้อที่	ความมุ่งหมายของหลักสูตร	พุทธิสัย	จิตพิสัย	ทักษะพิสัย
3.	ฝึกอบรมให้มีความคิดสร้างสรรค์ มีกิจนิสัยในด้านการค้นคว้าหาความรู้ เพื่อปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้า สามารถแก้ไขปัญหาด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการที่มีการวางแผน การดำเนินงาน การควบคุม และกาประเมินผลอย่างรอบคอบ ซึ่งจะก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัดรวดเร็วและมีคุณภาพ รู้จักจัดการทรัพยากรครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา เพื่อปฏิบัติตนในส่วนที่เชื่อถือได้อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม รักษาและสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย เลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงานทั้งในครอบครัวและเพื่อธุรกิจ	6	6	6
4.	ปลูกฝังคุณธรรม ให้มีจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลทั่วไป ทั้งในครอบครัวและในสังคม	-	8	-

จากตาราง 4 การวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) กับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรจากเอกสารหลักสูตรข้อที่ 1 และข้อที่ 2 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ด้านพุทธิพิสัย และ

ทักษะพิสัย ข้อที่ 3 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ส่วนความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 4 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ด้านจิตพิสัย

โดยสรุป ผลการวิเคราะห์จึงกล่าวได้ว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ข้อที่ 1 และ 2 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) 2 ด้าน ได้แก่ พุทธิพิสัย และทักษะพิสัย ข้อที่ 3 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ครบ 3 ด้าน ส่วนข้อที่ 4 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ด้านจิตพิสัยเพียงด้านเดียว

1.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์

จากแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ผลการสัมภาษณ์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรจำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์ ดังแสดงในตาราง 5

ตาราง 5 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์
(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ข้อความถาม	ผลการวิเคราะห์		
	n = 8		
	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	อื่น ๆ
ตอนที่ 1			
1. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร สอดคล้องกับปรัชญาของสถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล.....	4	3	-
2. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร กับปรัชญาการศึกษาคหกรรมศาสตร์.....	7	-	-
3. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร สอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน..	4	3	-
	ชัดเจน	ไม่ชัดเจน	อื่น ๆ
4. ท่านเห็นว่าการเขียนความมุ่งหมายของ หลักสูตรแต่ละข้อมีความชัดเจนทางด้านภาษา	5	1	1
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	อื่น ๆ
5. ท่านเห็นว่าการเรียงลำดับข้อความสำคัญของ ความมุ่งหมายของหลักสูตร.....	7	-	-

จากตาราง 5 ตอนที่ 1 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร
ด้านความมุ่งหมายของหลักสูตร ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มี
ความคิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คนใน 8 คน เป็นเกณฑ์ สรุปได้ว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร
มีความสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาคหกรรมศาสตร์ และการเรียงลำดับข้อความสำคัญของ
ความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความเหมาะสม

1.3 การวิเคราะห์จากแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ความมุ่งหมายของหลักสูตรจากแบบสอบถาม ความคิดเห็นของ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 6

ตาราง 6 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และ ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อความมุ่งหมายของหลักสูตร

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่าหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในเรื่องต่าง ๆ ต่อไปนี้ในระดับใด						
1. การดำเนินการกิจการด้านธุรกิจอาหาร....	3.45	1.09	3.74	0.77	3.73	0.74
2. การปฏิบัติงานในหน้าที่						
2.1 โภชนาการ.....	3.34	0.81	3.67	0.85	3.59	0.78
2.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....	2.93	0.82	2.70	0.85	2.66	0.82
2.3 พัฒนาการ.....	2.89	0.92	2.95	0.89	2.82	0.95
2.4 ครูในสถานศึกษา.....	3.39	0.69	3.39	0.87	3.34	0.86
2.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร.....	3.43	0.82	3.85	0.89	3.90	0.74
2.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม.....	3.07	0.87	3.50	0.87	3.31	0.90
2.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....	3.52	1.05	3.31	1.00	3.24	1.14

ตาราง 6 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
3. การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับ						
3.1 การวางแผนงาน.....	2.95	0.83	3.45	0.78	3.34	0.83
3.2 การดำเนินงาน.....	3.02	0.82	3.63	0.82	3.44	0.79
3.3 การควบคุมงาน.....	3.11	0.95	3.48	0.76	3.32	0.74
3.4 การประเมินผลงาน.....	2.91	0.77	3.39	0.58	3.16	0.80
4. การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย						
4.1 อย่างประหยัด.....	2.89	0.69	3.54	0.89	3.35	0.94
4.2 อย่างรวดเร็ว.....	3.14	0.70	3.52	0.84	3.49	0.90
4.3 มีคุณภาพ.....	3.30	0.82	3.75	0.89	3.60	0.80
5. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล.....	3.00	0.96	3.46	0.71	3.33	0.72
6. การมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่.....	3.16	0.81	3.66	0.84	3.49	0.84
7. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....	3.18	0.79	3.46	0.77	3.33	0.85
8. มีระเบียบวินัย.....	3.09	0.96	3.52	0.88	3.32	0.91
9. มีความคิดสร้างสรรค์.....	3.07	1.04	3.66	0.86	3.37	0.89
10. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....	3.30	0.95	3.55	0.82	3.36	0.80
11. มีความขยันหมั่นเพียร.....	3.34	0.83	3.61	0.86	3.48	0.80
12. มีความซื่อสัตย์สุจริต.....	3.30	0.93	3.74	0.84	3.65	0.85
13. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....	3.16	0.91	3.61	0.90	3.48	0.83
14. มีการจัดการทรัพยากรครบถ้วน.....	3.05	1.01	3.35	0.90	3.28	0.92
15. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา	3.00	0.91	3.05	0.89	2.83	0.87

ตาราง 6 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
16. การอนุรักษ์ทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม.....	3.14	0.67	3.30	0.91	3.19	1.00
17. การรักษาศิลปหัตถกรรม และประเพณีไทย.....	3.34	0.83	3.67	0.93	3.56	0.98
18. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงาน.....	3.32	0.83	3.52	0.85	3.47	0.88
ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความเหมาะสมในระดับใด						
19. ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย.....	3.18	0.76	3.50	0.82	3.48	0.82
20. ความสอดคล้องกับความต้องการ ของผู้เรียน.....	3.32	0.86	3.43	0.90	3.31	0.79
21. ความสอดคล้องกับความต้องการ ของสังคม.....	3.41	0.92	3.37	0.83	3.25	0.91
22. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความ ชำนาญในการประกอบอาชีพ.....	3.41	0.79	3.76	0.88	3.79	0.91
23. ข้อความที่ระบุไว้ในความมุ่งหมาย แต่ละข้อมีความเหมาะสม.....	3.34	0.83	3.52	0.78	3.56	0.79
รวม	3.10	0.53	3.39	0.50	3.28	0.48

จากตาราง 6 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตรว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.10$, $SD = 0.53$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ ข้อ 2.7 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่แม่บ้านคหกรรมศาสตร์ ส่วนในข้ออื่น ๆ อาจารย์ประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

การประเมินของนักศึกษา เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.39$, $SD = 0.50$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ หลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับการดำเนินงาน การปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีระเบียบวินัย มีความคิดสร้างสรรค์ ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ มีความขยันหมั่นเพียร มีความซื่อสัตย์สุจริต มีคุณธรรม และจริยธรรม สามารถรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการประกอบอาชีพ และข้อความที่ระบุไว้ในความมุ่งหมายแต่ละข้อ ส่วนในข้ออื่นๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.28$, $SD = 0.48$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่า ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ ดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย มีคุณภาพ มีความซื่อสัตย์สุจริต สามารถรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการประกอบอาชีพ และข้อความที่ระบุไว้ในความมุ่งหมายแต่ละข้อ ส่วนข้ออื่นๆ ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในด้านความมุ่งหมายของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง

1.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อความมุ่งหมายของหลักสูตร ดังแสดงในตาราง 7

ตาราง 7 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับ
ความมุ่งหมายของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่ชัดเจน	16
2. ความมุ่งหมายของหลักสูตรมากเกินไป ไม่สามารถปฏิบัติได้ทุกข้อ	15
3. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และ ความต้องการของสังคม	10
4. ความมุ่งหมายของหลักสูตรรายข้อ มีแนวคิดหลายแนวคิด มีความ หลากหลายมากเกินไป	2
<u>นักศึกษา</u>	
1. ความมุ่งหมายของหลักสูตรมากเกินไป	30
2. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาและการจัด การเรียนการสอน	20
3. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่ระบุให้ชัดเจนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ	3
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ปัจจุบัน	46
2. ความมุ่งหมายของหลักสูตรมากเกินไป ไม่สามารถปฏิบัติจริงได้ทุกข้อ	32

จากตาราง 7 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา
มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่ชัดเจน มากเกินไป ไม่สามารถ
ปฏิบัติได้ทุกข้อ ไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและความต้องการของสังคม ความ
มุ่งหมายของหลักสูตรรายข้อมีแนวคิดหลายแนวคิด มีความหลากหลายมากเกินไป ไม่สอดคล้อง
กับเนื้อหาวิชา และการจัดการเรียนการสอนไม่ระบุให้ชัดเจนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

2. ปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ และอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

2.1 โครงสร้างของหลักสูตร การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถามและการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.1.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

จากการวิเคราะห์โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย ดังแสดงในตาราง 8 ตาราง 8 ผลการวิเคราะห์โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย

ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (หลักสูตร 2 ปี)				
	เกณฑ์มาตรฐานของ ทบวงมหาวิทยาลัย (หน่วยกิต)	ร้อยละ	หลักสูตรสาขา วิชาอาหารและ โภชนาการ (หน่วยกิต)	ร้อยละ	เทียบกับ เกณฑ์ ทบวง
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ					
1. วิชาพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า 18 และ ไม่เกิน 24	20.72 - 27.63	23	26.74	อยู่ใน เกณฑ์
2. วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 58	67.15	57	66.28	ต่ำกว่า เกณฑ์
2.1 วิชาเฉพาะสาขา			42	48.83	
2.2 วิชาชีพเลือก			15	17.44	
3. วิชาชีพเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 4	5	6	7	สูงกว่า เกณฑ์
รวม	80 ไม่เกิน 95		86		อยู่ใน เกณฑ์

จากตาราง 8 จะเห็นว่าโครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต อยู่ในเกณฑ์ที่ทบวงมหาวิทยาลัยกำหนดคือ 80 หน่วยกิต และไม่เกิน 95 หน่วยกิต เมื่อแยกพิจารณาตามหมวดวิชาได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. หมวดวิชาพื้นฐานของหลักสูตรประกาศนียบัตรชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจำนวนหน่วยกิตรวม 23 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 26.74 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย ซึ่งกำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และไม่เกิน 24 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาชีพ แบ่งเป็นวิชาเฉพาะสาขาจำนวน 42 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 48.83 และวิชาชีพเลือกจำนวน 15 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 17.44 รวม 57 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 66.28 ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย กำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี หลักสูตรประกาศนียบัตรชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กำหนดให้เรียนจำนวน 6 หน่วยกิต ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานทบวงมหาวิทยาลัย กำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2.1.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ ดังแสดงในตาราง 9

ตาราง 9 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)
พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ข้อความคำถาม	ผลการวิเคราะห์		
	n = 8		
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	อื่น ๆ
ตอนที่ 2			
1. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตรจำนวน หน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต...	6	1	-
2. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตรจำนวน หน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต.....	6	-	-
3. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวน หน่วยกิตวิชาชีพ 57 หน่วยกิต.....	6	-	-
4. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวน หน่วยกิตวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต.....	6	-	-

จากตาราง 9 ตอนที่ 2 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร
ด้านโครงสร้าง ของหลักสูตร ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความ
คิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ สรุปได้ว่า โครงสร้างของหลักสูตร จำนวน
หน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต
หมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต มีความเหมาะสมทุกข้อ

2.1.3 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์โครงสร้างของหลักสูตรจากแบบสอบถามความคิดเห็นของ
อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 10

ตาราง 10 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และ
ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับใด						
1. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต.....	3.27	0.59	3.62	0.72	3.61	0.69
2. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต.....	3.00	0.57	3.54	0.77	3.34	0.68
ประกอบด้วย สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต.....	3.25	0.49	3.38	0.78	3.34	0.76
ภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต.....	3.30	0.51	3.54	0.83	3.35	0.86
วิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต.....	3.23	0.57	3.37	0.83	3.33	0.75
คณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต.....	3.25	0.69	3.17	0.85	3.12	0.82
พลศึกษา/นันทนาการ/กิจกรรม 2 หน่วยกิต.....	3.48	0.70	3.34	0.88	3.20	0.85
3. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต.....	3.41	0.54	3.55	0.88	3.51	0.86
ประกอบด้วยหมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต.....	2.93	0.62	3.45	0.95	3.52	0.80
หมวดวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต.....	2.91	0.74	3.43	0.88	3.32	0.80
4. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต.....	3.14	0.73	3.32	0.78	2.93	0.84
5. การจัดกลุ่มวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี.....	3.05	0.57	3.25	0.92	2.86	0.85

ตาราง 10 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
6. ความเหมาะสมของสัดส่วนระหว่าง หน่วยกิตภาคทฤษฎีกับภาคปฏิบัติ....	3.36	0.57	3.30	0.85	3.29	0.82
รวมเฉลี่ย	3.20	0.34	3.40	0.55	3.29	0.46

จากตาราง 10 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินโครงสร้างของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.20$, $SD = 0.34$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

นักศึกษาประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.40$, $SD = 0.55$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วย ภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต และการกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ส่วนในข้ออื่น ๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.29$, $SD = 0.46$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่ามีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ประกอบด้วยหมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต ส่วนในข้ออื่น ๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันใน ด้านโครงสร้างของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง มีบางข้อที่นักศึกษาและผู้สำเร็จ การศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันว่า โครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ

57 หน่วยกิต ประกอบด้วยหมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต และการกำหนดหน่วยกิต
หมวดวิชาชีพพื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วยภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต

2.1.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์
นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อโครงสร้างของหลักสูตร ดังแสดงในตาราง 11

ตาราง 11 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับ
โครงสร้างของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. หมวดวิชาเลือกเสรีควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้	15
2. หมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้	8
3. ควรลดจำนวนหน่วยกิตรวม เพราะมากเกินไป	5
<u>นักศึกษา</u>	
1. หมวดวิชาเลือกเสรีควรเพิ่มวิชาการบัญชีและคอมพิวเตอร์ให้มากขึ้น	40
2. หมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น	10
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. หมวดวิชาเลือกเสรีควรเปิดโอกาสให้เลือกมากกว่านี้	20
2. ควรกำหนดหน่วยกิตหมวดวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น	15

จากตาราง 11 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา
มีปัญหาและได้เสนอแนะว่า โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาเลือกเสรีและหมวดวิชาพื้นฐาน
ควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้ ควรลดจำนวนหน่วยกิตรวมเพราะมากเกินไป หมวดวิชาเลือก
เสรีควรเพิ่มวิชาการบัญชี และคอมพิวเตอร์มากขึ้น และหมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาภาษา

อังกฤษ และกำหนดหน่วยกิตหมวดวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น

2.2 เนื้อหาของหลักสูตร การประเมินเนื้อหาของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์หลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.2.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

จากการวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ผลการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ ดังแสดงในตาราง 12

ตาราง 12 ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
1. วิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต				
1.1 วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-120-203 การพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม	-	-	3	6
เลือกเขียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				
01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม.....	1	1	5	1
01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา.....	1	1	3	2
01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ.....	2	1	3	2
01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป.....	1	-	3	4
1.2 วิชาภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-310-101 การใช้ภาษาไทย.....	2	3	3	1
01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1	3	2	4	-

ตาราง 12 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
1.3 วิชาวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-422-101 อินทรีย์เคมี.....	2	4	2	-
01-423-101 อินทรีย์เคมี.....	2	5	1	-
1.4 วิชาคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต				
01-510-101 คณิตศาสตร์ทั่วไป.....	2	3	3	-
1.5 วิชาพลศึกษา หรือนันทนาการ หรือกิจกรรม				
เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต				
01-630-001 กิจกรรม 1	1	1	1	6
01-630-002 กิจกรรม 2	1	-	3	6
01-610-001 นันทนาการ.....	-	-	3	6
01-610-001 พลศึกษา.....	1	-	3	6
2. วิชาชีพ 57 หน่วยกิต				
2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต				
06-321-102 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์.....	3	3	2	2
06-550-317 อังกฤษคหกรรม.....	3	2	4	-
06-331-101 หลักศิลป์.....	2	4	2	-
06-414-119 ศิลปะและวัฒนธรรมไทย.....	1	2	5	1
06-550-201 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์.....	3	3	3	-
06-413-309 การจัดการทรัพยากรครอบครัว.....	3	1	6	-
06-231-108 หลักการประกอบอาหาร.....	2	6	2	-
06-232-101 การถนอมอาหาร.....	2	6	1	-
06-212-406 การจัดอาหารในสถาบัน.....	3	6	1	-
06-213-208 อุปกรณ์งานอาหาร.....	4	6	1	-
06-221-008 โภชนาการเบื้องต้น.....	3	6	-	-
06-435-201 สรีรวิทยา.....	3	6	-	-

ตาราง 12 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
06-213-110 สุขากิจบาลอาหาร.....	3	3	1	1
06-231-101 เคมีอาหาร.....	2	6	1	-
06-231-212 ทดลองอาหาร.....	2	4	3	-
06-322-205 การฝึกงาน.....	3	6	2	1
2.2 วิชาชีพเลือก				
ภาชางานเฉพาะการจัดการงานอาหารและ โภชนาการ 15 หน่วยกิต บังคับเรียนจากรายวิชา ต่อไปนี้ 12 หน่วยกิต				
06-213-007 การสาธิตอาหาร.....	2	7	1	-
06-521-201 อาหารเพื่อธุรกิจ.....	3	5	2	-
06-212-220 การบริการอาหาร.....	2	6	-	1
06-221-007 โภชนาการชุมชนเบื้องต้น.....	6	3	1	-
06-222-001 โภชนบำบัด.....	2	6	2	-
06-321-203 สัมมนา.....	6	1	3	1
และเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				
06-211-023 อาหารมังสวิรัต.....	2	6	-	-
06-211-036 เครื่องดื่มและไอศกรีม.....	3	5	1	-
06-211-012 อาหารพร้อมปรุง.....	2	6	1	-
06-211-007 อาหารท้องถิ่น.....	1	6	1	-
06-211-035 อาหารออร์เดิร์ฟ.....	1	6	1	-
06-211-106 อาหารว่างและเครื่องดื่ม.....	2	6	1	-
06-211-027 อาหารอบ.....	3	5	1	-
06-211-215 อาหารนานาชาติ.....	2	6	1	-

ตาราง 12 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
06-222-007 อาหารเสริม.....	2	7	-	-
06-232-217 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์.....	4	5	-	-
06-413-317 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค.....	3	5	-	-
06-211-101 การจัดการอาหารครอบครัว.....	2	4	2	-
06-522-202 การจัดการภัตตาหาร.....	2	6	1	1
06-211-040 อาหารไทยโอกาสพิเศษ.....	2	4	2	-
06-211-032 การแต่งหน้าเค้ก.....	2	3	4	1
06-211-020 อาหารญี่ปุ่น.....	2	5	1	1
06-211-022 อาหารมุสลิม.....	2	5	1	1
06-211-019 อาหารจีน.....	2	5	1	1
06-211-021 อาหารเวียดนาม.....	2	5	2	-
06-213-201 ศิลปะการตกแต่งอาหาร.....	2	4	2	1
06-211-013 อาหารสำเร็จรูป.....	2	5	1	-
06-222-008 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก.....	4	3	-	1
06-212-101 อาหารจำนวนมาก.....	2	6	3	-
06-213-214 บรรจุภัณฑ์อาหาร.....	2	5	2	-
06-221-205 โภชนาการศึกษา.....	5	3	2	-
06-222-009 อาหารในโรงพยาบาล.....	3	6	-	-
06-222-204 อาหารสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ.....	5	4	-	-
06-212-209 การจัดอาหารในโรงเรียน.....	4	6	1	-
06-213-114 การควบคุมคุณภาพอาหาร.....	6	3	-	-
06-213-215 เคหกิจเกษตร.....	-	-	-	-
06-211-329 เบเกอรี่.....	2	4	2	1
01-424-201 ชีวเคมีพื้นฐาน.....	3	4	-	-

ตาราง 12 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
วิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดใดก็ได้โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเสนอแนะให้เรียน 01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น..... เทคโนโลยีทางการศึกษา.....	-	-	-	-

จากตาราง 12 การวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ผลการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่ารายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 1 ได้แก่ วิชาโภชนาการชุมชนเบื้องต้น วิชาสัมมนา และวิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร รายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร ข้อที่ 2 ได้แก่ วิชาหลักการประกอบอาหาร วิชาการถนอมอาหาร วิชาการจัดอาหารในสถาบัน วิชาอุปกรณ์งานอาหาร วิชาโภชนาการเบื้องต้น วิชาสรีรวิทยา วิชาเคมีอาหาร วิชาการฝึกงาน วิชาการบริการอาหาร วิชาโภชนาบำบัด วิชาอาหารมังสวัต วิชาอาหารพร้อมปรุง วิชาอาหารท้องถิ่น วิชาอาหารออร์เดิร์ฟ วิชาอาหารว่างและเครื่องดื่ม วิชาอาหารนานาชาติ วิชาอาหารเสริม วิชาการจัดการภัตตาหาร วิชาอาหารจำนวนมาก วิชาอาหารในโรงพยาบาล และวิชาการจัดอาหารในโรงเรียน รายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 3 ได้แก่ วิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัว และรายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 4 ได้แก่ วิชาการพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม วิชากิจกรรม 1 วิชากิจกรรม 2 วิชานันทนาการ และวิชาพลศึกษา สำหรับรายวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น และวิชาเทคโนโลยีการศึกษา ไม่สามารถวิเคราะห์ความสอดคล้อง เพราะไม่มีคำอธิบายรายวิชา

2.2.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์

จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ดังแสดงในตาราง 13

ตาราง 13 ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ข้อความถาม	ผลการวิเคราะห์ n = 8		
	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	อื่น ๆ
ตอนที่ 3			
1. ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร.....	5	2	-
2. ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร มีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาพสังคม ปัจจุบัน.....	2	6	-
3. ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน.....	4	3	-
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	อื่น ๆ
4. ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร มีจำนวนรายวิชาในหมวดต่าง ๆ	5	-	-
5. ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร ส่งเสริมให้ผู้เรียน นำความรู้ความสามารถไป ถ่ายทอดและบริการสังคม.....	5	2	-

จากตาราง 13 ตอนที่ 3 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร ด้านเนื้อหารายวิชาของหลักสูตร ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ สรุปได้ว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตร มีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาพของสังคมปัจจุบัน

2.2.3 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์เนื้อหาของหลักสูตรจากแบบสอบถามความคิดของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 14

ตาราง 14 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อเนื้อหาของหลักสูตร

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับใด						
1. ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชา กับความมุ่งหมายของหลักสูตร.....	3.30	0.70	3.43	0.77	3.53	0.79
2. เนื้อหารายวิชาแต่ละวิชา เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต.....	3.07	0.60	3.29	0.75	3.30	0.72
3. เนื้อหารายวิชาที่มีความรู้ที่ทันสมัย.....	2.82	0.66	3.17	0.84	3.10	0.81
4. เนื้อหารายวิชาสอดคล้องกับความต้องการของสังคม.....	3.07	0.66	3.28	0.81	3.09	0.83
5. เนื้อหารายวิชาสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน.....	3.23	0.64	3.26	0.87	3.25	0.72
ท่านเห็นว่าเนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการด้านต่อไปนี้						
6. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร....	3.23	0.83	3.65	0.84	3.61	0.86

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
7. การปฏิบัติงานในหน้าที่						
7.1 โภชนากร.....	3.23	0.71	3.74	0.84	3.59	0.90
7.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....	2.89	0.69	2.99	0.82	2.83	0.83
7.3 พัฒนากร.....	2.84	0.68	3.14	0.82	2.99	0.91
7.4 ครูในสถานศึกษา.....	3.41	0.69	3.39	0.92	3.53	0.94
7.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร และงานบริการอาหาร.....	3.48	0.88	3.79	0.91	3.71	0.89
7.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการในโรงงาน อุตสาหกรรม.....	3.05	0.91	3.42	0.85	3.48	0.87
7.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....	3.43	0.85	3.09	0.89	3.24	0.98
8. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการเกี่ยวกับ						
8.1 การวางแผนงาน.....	2.82	0.69	3.35	0.75	3.26	0.82
8.2 การดำเนินงาน.....	3.00	0.78	3.48	0.82	3.33	0.79
8.3 การควบคุมงาน.....	2.80	0.73	3.35	0.83	3.16	0.77
8.4 การประเมินผลงาน.....	2.68	0.80	3.30	0.88	3.23	0.75
9. การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ ตามเป้าหมาย						
9.1 อย่างประหยัด.....	3.05	0.65	3.63	0.88	3.39	0.90
9.2 อย่างรวดเร็ว.....	2.89	0.69	3.60	0.86	3.35	0.92
9.3 มีคุณภาพ.....	2.84	0.78	3.38	0.90	3.42	0.87
10. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่าง มีเหตุผล.....	2.68	0.80	3.47	0.85	3.46	0.86

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
11. การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่.....	2.93	0.76	3.56	0.80	3.51	0.78
12. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....	2.84	0.81	3.50	0.80	3.38	0.82
13. มีระเบียบวินัย.....	3.05	0.83	3.55	0.82	3.44	0.94
14. มีความคิดสร้างสรรค์.....	3.11	0.78	3.49	0.82	3.39	0.95
15. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....	3.14	0.73	3.54	0.79	3.41	0.91
16. ความขยันหมั่นเพียร.....	3.18	0.66	3.49	0.86	3.40	0.92
17. มีความซื่อสัตย์ สุจริต.....	3.20	0.76	3.55	0.88	3.56	0.81
18. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....	3.20	0.73	3.55	0.91	3.42	0.76
19. มีการจัดการทรัพยากรรอบครัว.....	2.93	0.95	3.34	0.89	3.28	0.80
20. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา	2.55	0.82	3.21	0.81	2.97	0.87
21. การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	3.07	0.79	3.26	0.85	3.14	0.81
22. การรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย.....	3.14	0.67	3.52	0.81	3.49	0.92
23. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงาน.....	3.25	0.61	3.39	0.89	3.40	0.92
รวมเฉลี่ย	3.04	0.47	3.42	0.53	3.34	0.50

จากตาราง 14 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินเนื้อหาของหลักสูตร ว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.04$, $SD = 0.47$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

นักศึกษาประเมินเนื้อหาหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.42$, $SD = 0.53$) เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มี

ความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนากร การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีระเบียบวินัย ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ มีความซื่อสัตย์สุจริต มีคุณธรรมและจริยธรรม และสามารถรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย ส่วนในข้ออื่น ๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินเนื้อหาของหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.34$, $SD = 0.50$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อพบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตร สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ในการดำเนินกิจกรรมด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนากร การปฏิบัติงานในหน้าที่ครูในสถานศึกษา การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ และมีความซื่อสัตย์ สุจริต ส่วนในข้ออื่น ๆ ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่ามีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันในด้านเนื้อหาของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง

2.2.4 วิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อเนื้อหาของหลักสูตร ดังแสดงในตาราง 15

ตาราง 15 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. เนื้อหาของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน	15
2. เนื้อหาของหลักสูตรแต่ละรายวิชาซ้ำซ้อน	10
3. เนื้อหาของหลักสูตรไม่เอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน	2
<u>นักศึกษา</u>	
1. เนื้อหารายวิชาของหลักสูตรบางวิชาซ้ำซ้อน	60
2. เนื้อหารายวิชาของหลักสูตรไม่ทันสมัย	55
3. บางรายวิชาที่มีเนื้อหาไม่เหมาะสมที่จะเรียน	8
4. หมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาวิทยาศาสตร์มากกว่านี้	5
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. เนื้อหารายวิชาของหลักสูตรไม่ทันสมัย	25
2. เนื้อหารายวิชาของหลักสูตรบางวิชาซ้ำซ้อน	20
3. ควรเพิ่มเนื้อหาวิชาในภาคทฤษฎีให้มากขึ้น	12
4. เนื้อหารายวิชาของหลักสูตรมากเกินไป	6

จากตาราง 15 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า เนื้อหาของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน เนื้อหาของหลักสูตรแต่ละรายวิชาซ้ำซ้อน และไม่เอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน ไม่ทันสมัย บางรายวิชาที่มีเนื้อหาไม่เหมาะสมที่จะเรียน หมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาวิทยาศาสตร์มากกว่านี้ ควรเพิ่มเนื้อหาวิชาในภาคทฤษฎีให้มากขึ้น และเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรมากเกินไป

2.3 คุณลักษณะของอาจารย์ การประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลจริง การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจริง

การวิเคราะห์ข้อมูลจริงเกี่ยวกับสัดส่วนระหว่างอาจารย์ต่อนักศึกษา ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีดังนี้

สัดส่วนของอาจารย์ประจำ : นักศึกษา ทบวงมหาวิทยาลัย ได้กำหนด สัดส่วน อาจารย์ประจำ : นักศึกษา ไว้ดังนี้ ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 30 คน ผู้สอนประจำรวมกับผู้สอนพิเศษ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 15 คน ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคปฏิบัติ) ไม่เกิน 10 คน สำหรับหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย จากการศึกษาพบว่าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันวิทยาเขตพระนครใต้ มีอาจารย์ ประจำ 24 คน นักศึกษา 140 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 6 วิทยาเขตโชติเวช มีอาจารย์ประจำ 18 คน นักศึกษา 120 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 7 และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ มีอาจารย์ประจำ 11 คน นักศึกษา 220 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา 1 ต่อ 20 คน

2.3.2 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์คุณลักษณะของอาจารย์ จากแบบสอบถามความคิดเห็นของ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 16

ตาราง 16 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และ
ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อคุณลักษณะของอาจารย์

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถ เหมาะสมในระดับใด						
1. ความสามารถในการเขียนตำรา ทางวิชาการ.....	3.57	0.76	3.76	0.88	3.67	0.84
2. ความสามารถในการเลือกวิธีสอน ให้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา.....	3.52	0.59	3.70	0.88	3.32	0.85
3. การเตรียมการสอนให้เป็นไปตาม ความมุ่งหมายของรายวิชา.....	3.66	0.64	3.63	0.94	3.57	0.83
4. มีความรู้อย่างดีในเนื้อหาวิชาที่สอน....	3.70	0.73	3.74	0.93	3.80	0.86
5. ความรู้ความสามารถในการเป็น อาจารย์ที่ปรึกษา.....	3.39	0.62	3.54	0.97	3.45	1.07
6. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์.....	3.59	0.82	3.61	0.86	3.69	0.86
7. เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ.....	3.68	0.64	3.85	0.94	3.81	0.81
8. การปฏิบัติตัวเป็นตัวอย่างในการ ปฏิบัติงาน.....	3.77	0.68	3.74	0.97	3.75	0.87
9. สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนได้	3.82	0.62	3.79	0.90	3.73	0.78
รวมเฉลี่ย	3.63	0.43	3.71	0.73	3.64	0.63

จากตาราง 16 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ว่ามีความเหมาะสมมาก ($X = 3.63$, $SD = 0.43$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ อาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการเขียนตำราทางวิชาการ มีความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหารายวิชา สามารถเตรียมการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของรายวิชา มีความรู้อย่างดีในเนื้อหาวิชาที่สอน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การปฏิบัติตัวเป็นตัวอย่างในการปฏิบัติงาน และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนได้ ส่วนข้อที่มีความเหมาะสมปานกลาง ได้แก่ ข้อ 5 อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

นักศึกษาประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมมาก ($X = 3.71$, $SD = 0.73$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมมาก

ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมมาก ($X = 3.64$, $SD = 0.63$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมมาก ยกเว้นข้อ 2 อาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาของรายวิชา และข้อ 5 อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันในด้านคุณลักษณะของอาจารย์ว่า มีความเหมาะสมมาก ยกเว้นข้อ 2 และ ข้อ 5 มีความเหมาะสมปานกลาง

2.3.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อคุณลักษณะของอาจารย์ ดังแสดงในตาราง 17

ตาราง 17 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับ
คุณลักษณะของอาจารย์ จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. อาจารย์ควรมีประสบการณ์ด้านวิชาชีพตรงตามสาขา	10
2. ควรมีการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ	3
<u>นักศึกษา</u>	
1. คุณลักษณะของอาจารย์มีความเหมาะสม	50
2. อาจารย์ควรมีความยุติธรรม	43
3. อาจารย์ควรใช้สื่อการสอนที่ทันสมัย	32
4. อาจารย์ควรมีแนวความคิดเปลี่ยนแปลงตามสภาพสังคมปัจจุบัน	5
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. อาจารย์ควรมีความรู้และประสบการณ์มากกว่านี้	28
2. อาจารย์ควรพัฒนาตนเองอยู่เสมอ	10
3. อาจารย์ควรมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	6

จากตาราง 17 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า อาจารย์ควรมีประสบการณ์ด้านวิชาชีพตรงตามสาขา และมีการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ คุณลักษณะของอาจารย์มีความเหมาะสม อาจารย์ควรมีความยุติธรรม และควรใช้สื่อการสอนที่ทันสมัย มีแนวความคิดเปลี่ยนแปลงตามสภาพสังคมปัจจุบัน มีความรู้และประสบการณ์มากกว่านี้ ควรพัฒนาตนเองอยู่เสมอและควรมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

2.4 อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน การประเมินอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถามและการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.4.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน จากแบบสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 18

ตาราง 18 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่ออุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
1. ความเหมาะสมของอุปกรณ์การเรียนการสอน						
1.1 มีจำนวนเพียงพอ.....	2.80	0.67	2.59	0.81	2.69	0.78
1.2 มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้การได้	2.98	0.76	2.64	0.83	2.65	0.81
1.3 มีความทันสมัย.....	2.66	0.75	2.62	0.79	2.68	0.83
1.4 ความสะดวกในการได้รับบริการ..	2.82	0.69	2.60	0.69	2.53	0.92
1.5 การบริการทางด้านวัสดุ ทัศนูปกรณ์.....	2.59	0.76	2.55	0.81	2.53	0.88
2. ความเหมาะสมของตำราเรียน						
2.1 มีเนื้อหาสอดคล้องกับการเรียนการสอน.....	3.09	0.80	3.43	0.75	3.20	0.90
2.2 มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้เรียน ศึกษาค้นคว้า.....	2.77	0.74	2.83	0.86	2.79	1.02
2.3 ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและ โภชนาการที่ทันสมัย.....	2.86	0.70	2.49	0.91	2.45	1.04

ตาราง 18 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
2.4 ความสะดวกในการยืมหนังสือ จากห้องสมุด.....	3.36	0.87	3.00	0.88	3.03	0.90
3. ความเหมาะสมของสถานที่เรียน						
3.1 ขนาดของห้องเรียนกับจำนวน ผู้เรียน.....	3.07	0.73	3.16	0.83	3.05	0.87
3.2 ความสะดวกในการใช้ห้องเรียน...	2.95	0.75	2.97	0.81	2.92	0.83
3.3 การจัดห้องเรียนเหมาะสมกับการ จัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎี...	2.89	0.65	2.99	0.78	2.93	0.78
3.4 การจัดห้องเรียนเหมาะสมกับการ จัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ...	2.98	0.73	2.85	0.83	2.91	0.79
รวมเฉลี่ย	2.91	0.50	2.83	0.54	2.80	0.57

จากตาราง 18 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินอุปกรณ์การเรียน การสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 2.91$, $SD = 0.50$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

นักศึกษาประเมินอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน เมื่อพิจารณา คะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 2.83$, $SD = 0.54$) และเมื่อพิจารณา คะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าส่วนมากมีความเหมาะสมปานกลาง ส่วนข้อที่มีความเหมาะสมน้อย ได้แก่ ความเหมาะสมของตำราเรียน ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย

ผู้สำเร็จการศึกษาระเมินอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 2.80$, $SD = 0.57$)

และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายชื่อ พบว่าส่วนมากมีความเหมาะสมปานกลาง ส่วนข้อที่มีความเหมาะสมน้อย ได้แก่ ความเหมาะสมของตำราเรียน ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ว่ามีความเหมาะสมปานกลางเกือบทุกข้อ ยกเว้นความเหมาะสมของตำราเรียน ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมน้อย

2.4.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่ออุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ดังแสดงในตาราง 19

ตาราง 19 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
อาจารย์	
1. อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ	12
2. อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่ทันสมัย	5
3. อุปกรณ์การเรียนการสอนส่วนใหญ่ขาดการบำรุงรักษา ซ่อมแซม	5
4. ห้องสมุดมีตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการน้อยและไม่ทันสมัย	3
นักศึกษา	
1. อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่ทันสมัย	65
2. อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ	40
3. ห้องเรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีเสียงรบกวนจากยานพาหนะ	26
4. ห้องสมุดมีตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการน้อยและไม่ทันสมัย	20
5. สภาพห้องเรียนไม่เหมาะสม แสงสว่าง การระบายอากาศไม่เพียงพอ	12
6. อุปกรณ์การเรียนการสอนส่วนใหญ่ขาดการบำรุงรักษา	10

ตาราง 19 (ต่อ)

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. อุปกรณ์การเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการชำรุด	14
2. ควรอำนวยความสะดวกในการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอน	6
3. ควรเพิ่มเอกสารประกอบการสอน	4
4. ห้องปฏิบัติการควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน	2

จากตาราง 19 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ ไม่ทันสมัย ส่วนใหญ่ขาดการบำรุงรักษาซ่อมแซม ควรอำนวยความสะดวกในการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุดมีตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการน้อยและไม่ทันสมัย ควรเพิ่มเอกสารประกอบการสอน ห้องเรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีเสียงรบกวนจากยานพาหนะ สภาพห้องเรียนไม่เหมาะสม แสงสว่าง การระบายอากาศไม่เพียงพอ และห้องปฏิบัติการควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน

3. กระบวนการ ได้แก่ การประเมินกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร

3.1 กระบวนการเรียนการสอน การประเมินกระบวนการเรียนการสอน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.1.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์กระบวนการเรียนการสอนจากแบบสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 20

ตาราง 20 ค่าเฉลี่ย และความค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และ
ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อกระบวนการเรียนการสอน

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่ากระบวนการเรียนการสอนมีความเหมาะสมในระดับใด						
1. ความสอดคล้องของการจัดการเรียนการสอนกับความมุ่งหมายของหลักสูตร	3.27	0.66	3.41	0.64	3.35	0.76
2. การดำเนินการสอนได้ครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร.....	3.45	0.63	3.39	0.79	3.34	0.74
3. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา.....	3.43	0.66	3.41	0.81	3.39	0.74
4. การเตรียมการสอนของอาจารย์.....	3.41	0.66	3.56	0.81	3.38	0.73
5. การใช้สื่อการเรียนการสอนของอาจารย์	3.11	0.78	3.37	0.86	3.19	0.81
6. การจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ และทักษะนอกชั้นเรียน.....	3.14	0.90	2.72	0.91	2.83	0.92
7. การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่.....	2.77	0.80	2.09	1.04	2.22	1.06
8. การประยุกต์เนื้อหาวิชาให้นักศึกษานำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง.....	3.30	0.73	2.96	0.88	3.03	0.89
9. การเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย..	2.61	0.97	2.35	0.97	2.28	0.99
10. การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในด้านต่อไปนี้						
10.1 การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร.....	3.18	0.79	3.45	0.74	3.34	0.76

ตาราง 20 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
10.2 การปฏิบัติงานในหน้าที่						
10.2.1 โฆษณกร.....	3.18	0.79	3.45	0.89	3.45	0.82
10.2.2 พนักงานเคหกิจเกษตร...	2.82	0.76	2.88	0.81	2.83	0.83
10.2.3 พัฒนากร.....	2.82	0.72	3.01	0.85	3.01	0.86
10.2.4 ครุในสถานศึกษา.....	3.09	0.64	3.26	0.92	3.16	0.88
10.2.5 ผู้ประกอบอาชีพด้าน ธุรกิจอาหารและงาน บริการอาหาร.....	3.30	0.79	3.62	0.90	3.45	0.93
10.2.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการในโรงงาน อุตสาหกรรม.....	3.07	0.73	3.33	0.81	3.29	0.85
10.2.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์..	3.41	0.79	2.99	0.94	3.16	0.90
10.3 การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ เกี่ยวกับ						
10.3.1 การวางแผนงาน.....	2.95	0.78	3.43	0.72	3.20	0.80
10.3.2 การดำเนินงาน.....	3.25	0.75	3.46	0.72	3.22	0.75
10.3.3 การควบคุมงาน.....	3.07	0.62	3.44	0.76	3.17	0.70
10.3.4 การประเมินผลงาน.....	2.84	0.86	3.37	0.79	3.07	0.74
10.4 การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ ที่ก่อให้เกิดผล สัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย						
10.4.1 อย่างประหยัด.....	3.20	0.73	3.55	0.83	3.34	0.85
10.4.2 อย่างรวดเร็ว.....	3.20	0.67	3.52	0.84	3.34	0.79

ตาราง 20 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
10.4.3 มีคุณภาพ.....	3.09	0.74	3.65	0.92	3.40	0.83
10.5 ความสามารถในการแก้ปัญหา อย่างมีเหตุผล.....	3.09	0.60	3.39	0.83	3.17	0.84
10.6 การมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่..	3.52	0.79	3.45	0.84	3.30	0.83
10.7 การมีความรับผิดชอบต่องสังคม..	3.23	0.71	3.34	0.83	3.12	0.76
10.8 มีระเบียบวินัย.....	3.11	0.38	3.52	0.84	3.28	0.81
10.9 มีความคิดสร้างสรรค์.....	2.98	0.73	3.48	0.80	3.36	0.85
10.10 ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....	2.98	0.70	3.43	0.85	3.37	0.85
10.11 ความซื่อสัตย์สุจริต.....	3.30	0.67	3.48	0.83	3.41	0.83
10.12 มีความซื่อสัตย์สุจริต.....	3.41	0.69	3.58	0.86	3.89	0.80
10.13 มีคุณธรรมและจริยธรรม.....	3.07	0.66	3.44	0.85	3.36	0.70
10.14 มีการจัดการทรัพยากร ครอบครัว.....	3.05	0.71	3.28	0.84	3.30	0.79
10.15 การวิเคราะห์ข่าวสารและ คำโฆษณา.....	2.86	0.73	3.05	0.88	2.89	0.84
10.16 การอนุรักษ์ทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม.....	3.09	0.68	3.27	0.87	3.14	0.88
10.17 การรักษาสืบทอดศิลป วัฒนธรรม และประเพณีไทย...	3.18	0.76	3.45	0.94	3.44	0.88
10.18 การเลือกใช้เทคโนโลยีที่ เหมาะสมในการปฏิบัติงาน.....	3.27	0.62	3.17	0.94	3.26	0.83
รวมเฉลี่ย	3.13	0.41	3.29	0.53	3.19	0.48

จากตาราง 20 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินกระบวนการเรียนการสอนว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.13, SD = 0.41$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ กระบวนการเรียนการสอนส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ในด้านการมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ ส่วนในข้ออื่นๆ อาจารย์ประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

นักศึกษาประเมินการเรียนการสอน เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.29, SD = 0.53$) เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การเตรียมการสอนของอาจารย์ การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความสามารถประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ ปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ มีระเบียบวินัย และมีความซื่อสัตย์สุจริต ส่วนการพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย มีความเหมาะสมน้อย ส่วนในข้ออื่นๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินกระบวนการเรียนการสอน เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.19, SD = 0.48$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ นักศึกษามีความซื่อสัตย์ สุจริต ข้อที่มีความเหมาะสมน้อย ได้แก่ การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ การเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย ส่วนในข้ออื่นๆ ผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันในด้านกระบวนการเรียนการสอนว่ามีความเหมาะสมปานกลาง นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นตรงกันว่า การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย มีความเหมาะสมน้อย

3.1.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อกระบวนการเรียนการสอน ดังแสดงในตาราง 21

ตาราง 21 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. กระบวนการเรียนการสอนควรเน้นภาคปฏิบัติให้มากขึ้น	3
2. ควรให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง	2
<u>นักศึกษา</u>	
1. ควรเน้นภาคปฏิบัติ	42
2. วิธีการสอนซ้ำซากไม่ทันสมัย	18
3. ควรใช้สื่อการสอนที่ดีและทันสมัย	12
4. ควรเชิญวิทยากรภายนอกมาสาธิตและบรรยาย	10
5. ควรใช้เทคนิคการสอน เพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้เรียน	7
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. ควรจัดกระบวนการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน	23
2. ควรจัดกระบวนการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน	22
3. ควรจัดการศึกษาและดูงานนอกสถานที่	8
4. ควรจัดกระบวนการเรียนการสอนอย่างมีระบบ	3

จากตาราง 21 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า กระบวนการเรียนการสอนควรเน้นภาคปฏิบัติให้มากขึ้น ควรให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง มีวิธีการสอนซ้ำซาก ไม่ทันสมัย ควรใช้สื่อการสอนที่ดีและทันสมัย ควรเชิญวิทยากรภายนอกมาสาธิตและบรรยาย และควรใช้เทคนิคการสอนเพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้เรียน ควรจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน และให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ควรจัดการศึกษาและดูงานนอกสถานที่ และควรจัดกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบ

3.2 การวัดและประเมินผล การประเมินการวัดและประเมิน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.2.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์การวัดและประเมินผล จากแบบสอบถามความคิดเห็นของ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 22

ตาราง 22 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการวัดและประเมินผล

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่าการวัดและประเมินผล การเรียนการสอนสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการมีความเหมาะสมในระดับใด						
1. สอดคล้องกับความมุ่งหมายของ หลักสูตร.....	3.32	0.77	3.50	0.68	3.38	0.72
2. สอดคล้องกับความมุ่งหมายของ เนื้อหารายวิชา.....	3.27	0.69	3.41	0.72	3.32	0.66
3. การวางแผนการวัดและประเมินผล การเรียนมีความเหมาะสม.....	3.48	0.76	3.32	0.65	3.18	0.66
4. การวัดและประเมินผลมุ่งส่งเสริม ความรู้ความสามารถทางด้านทฤษฎี..	3.32	0.64	3.41	0.67	3.23	0.80
5. การวัดและประเมินผลมุ่งส่งเสริม ความรู้ความสามารถทางด้านปฏิบัติ..	3.36	0.65	3.44	0.74	3.37	0.90
6. การวัดและประเมินผลเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนได้ประเมินผลตนเอง.....	3.11	0.78	3.23	0.84	2.96	0.87

ตาราง 22 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
7. ผู้เรียนมีโอกาสประเมินผลการสอน ของอาจารย์.....	2.82	1.13	2.91	1.05	2.82	1.00
8. อาจารย์นำผลการวัดและประเมินผล มาปรับปรุงการเรียนการสอน.....	3.18	0.84	3.03	0.93	3.00	0.87
ท่านเห็นว่าการเรียนการสอนสาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ได้มีการวัดและ ประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้ เรียนในด้านต่อไปนี้เหมาะสมในระดับใด						
9. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร.....	3.05	0.61	3.39	0.78	3.25	0.71
10. การปฏิบัติงานในหน้าที่						
10.1 โภชนาการ.....	3.00	0.68	3.48	0.77	3.32	0.83
10.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....	3.00	0.75	2.88	0.73	2.80	0.85
10.3 พัฒนาการ.....	2.91	0.83	3.03	0.75	2.84	0.88
10.4 ครูในสถานศึกษา.....	3.18	0.69	3.32	0.86	3.02	0.80
10.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจ อาหารและงานบริการอาหาร.....	3.18	0.92	3.62	0.86	3.36	0.87
10.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการในโรงงาน อุตสาหกรรม.....	2.93	0.95	3.31	0.90	3.22	0.92
10.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....	3.23	0.74	3.13	0.95	3.14	1.00
11. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ เกี่ยวกับ						
11.1 การวางแผนงาน.....	3.18	0.72	3.46	0.79	3.24	0.77

ตาราง 22 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
11.2 การดำเนินงาน.....	3.18	0.79	3.45	0.78	3.20	0.74
11.3 การควบคุมงาน.....	3.20	0.70	3.36	0.76	3.09	0.78
11.4 การประเมินผลงาน.....	3.18	0.87	3.30	0.82	3.04	0.81
12. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ ตามเป้าหมาย						
12.1 อย่างประหยัด.....	3.20	0.73	3.52	0.83	3.33	0.79
12.2 อย่างรวดเร็ว.....	3.27	0.69	3.45	0.87	3.25	0.72
12.3 มีคุณภาพ.....	3.30	0.70	3.50	0.94	3.34	0.86
13. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่าง มีเหตุผล.....	3.30	0.85	3.41	0.85	3.22	0.84
14. การมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่.....	3.30	0.70	3.45	0.77	3.36	0.82
15. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....	3.25	0.65	3.41	0.80	3.20	0.80
16. มีระเบียบวินัย.....	3.25	0.69	3.43	0.81	3.24	0.75
17. มีความคิดสร้างสรรค์.....	3.16	0.75	3.42	0.85	3.25	0.83
18. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....	3.09	0.77	3.37	0.83	3.20	0.82
19. ความขยันหมั่นเพียร.....	3.36	0.84	3.43	0.89	3.36	0.82
20. มีความซื่อสัตย์สุจริต.....	3.30	0.73	3.52	0.90	3.37	0.78
21. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....	3.27	0.66	3.41	0.84	3.27	0.71
22. มีการจัดการทรัพยากรครอบครัว.....	3.11	0.58	3.20	0.82	3.09	0.81
23. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา..	3.07	0.62	3.02	0.90	2.90	0.79
24. การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	3.18	0.76	3.24	0.78	3.11	0.80

ตาราง 22 (ต่อ)

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
25. การรักษาสิ่งแวดล้อม และประเพณีไทย.....	3.23	0.64	3.45	0.88	3.37	0.82
26. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงาน.....	3.39	0.69	3.19	0.88	3.26	0.78
รวมเฉลี่ย	3.19	0.49	3.33	0.54	3.19	0.49

จากตาราง 22 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินการวัดและประเมินผล ว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.19$, $SD = 0.49$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

นักศึกษา ประเมินการวัดและประเมินผล เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.33$, $SD = 0.54$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การวัดและประเมินผลความรู้ ความสามารถของผู้เรียน ในการปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์สุจริต ส่วนในข้ออื่น ๆ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินการวัดและประเมินผล เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.19$, $SD = 0.49$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ด้านการวัดและประเมินผลว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ยกเว้นนักศึกษามีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ ข้อ 10.1 การวัดและประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้เรียน ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างประหยัด และข้อ 20 ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์สุจริต

3.2.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการวัดและประเมินผล ดังแสดงในตาราง 23

ตาราง 23 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. ควรมีเกณฑ์การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติอย่างเป็นระบบ	3
การวัดและประเมินผลควรสอดคล้องกับความมุ่งหมายของรายวิชา	
ในหลักสูตร	3
<u>นักศึกษา</u>	
1. ควรมีการวัดและประเมินผลที่ชัดเจน ไม่ลำเอียง	44
2. ควรวัดผลด้านภาคปฏิบัติอย่างยุติธรรม	21
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. เกณฑ์การวัดและประเมินผลกำหนดให้ชัดเจน	12
2. ควรวัดและประเมินผลอย่างยุติธรรม	11

จากตาราง 23 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า การวัดและประเมินผลควรมีเกณฑ์การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติอย่างเป็นระบบ และสอดคล้องกับความมุ่งหมายของรายวิชาในหลักสูตร ควรมีการวัดและประเมินผลที่ชัดเจน ไม่ลำเอียง ควรวัดผลภาคปฏิบัติอย่างยุติธรรม และควรวัดและประเมินผลอย่างยุติธรรม

3.3 การบริหารหลักสูตร การประเมินการบริหารหลักสูตร แบ่งออกเป็น 2 ส่วน
ได้แก่การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.3.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การวิเคราะห์การบริหารหลักสูตร จากแบบสอบถามความคิดของ
อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังแสดงในตาราง 24

ตาราง 24 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และ
ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร

ข้อความ	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ท่านเห็นว่าการบริหารหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับใด						
1. การนิเทศและการพัฒนาบุคลากรทางการสอน.....	3.05	0.68	3.25	0.85	3.18	0.86
2. การคัดเลือกนักศึกษา.....	2.73	0.82	3.17	0.87	3.18	0.78
3. ระบบการลงทะเบียนของนักศึกษา.....	2.83	0.79	3.22	0.86	3.17	0.81
4. การจัดตารางเรียน ตารางสอน.....	2.95	0.75	3.21	0.92	3.06	0.83
5. การจัดอาจารย์ที่ปรึกษา.....	3.11	0.69	3.41	0.91	3.25	0.95
6. การจัดอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา....	3.18	0.69	3.41	0.87	3.31	0.91
7. การประชาสัมพันธ์หลักสูตร.....	2.43	0.73	2.96	0.97	2.64	0.87
รวมเฉลี่ย	2.90	0.53	3.23	0.65	3.11	0.61

จากตาราง 24 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม อาจารย์ประเมินการบริหารหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 2.90$, $SD = 0.53$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าส่วนมากมีความเหมาะสมปานกลาง ยกเว้นข้อ 7 การประชาสัมพันธ์หลักสูตร มีความเหมาะสมน้อย ($\bar{X} = 2.43$, $SD = 0.73$)

นักศึกษาประเมินการบริหารหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.23$, $SD = 0.65$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

ผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินการบริหารหลักสูตร เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ($\bar{X} = 3.11$, $SD = 0.61$) และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในด้านการบริหารหลักสูตรว่า ส่วนใหญ่มีความเหมาะสมปานกลาง

3.3.2. การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ปัญหาและข้อเสนอแนะอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร ดังแสดงในตาราง 25

ตาราง 25 ปัญหาและข้อเสนอแนะของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับการบริหารหลักสูตร จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>อาจารย์</u>	
1. ควรปรับปรุงเนื้อหารายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน	8
2. ควรปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	1
<u>นักศึกษา</u>	
1. ควรมีการพัฒนาหลักสูตรอย่างจริงจัง	15
2. ควรมีการประเมินหลักสูตรทุกปี	2
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. ควรเน้นให้นักศึกษาดูงานนอกสถานที่มากขึ้น	12
2. ควรมีการชี้แจงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน	8

จากตาราง 25 แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ควรปรับปรุงเนื้อหารายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน ควรปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ควรมีการพัฒนาหลักสูตรอย่างจริงจัง และควรมีการประเมินหลักสูตรทุกปี ควรเน้นให้นักศึกษา ศึกษาดูงานนอกสถานที่มากขึ้น และควรมีการชี้แจงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน

4. ด้านผลผลิต ได้แก่ การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

4.1 การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และ ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์ แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

4.1.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ จากแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และ ทักษะพิสัย ดังแสดงในตาราง 26

ตาราง 26 ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความคิดเห็นของผู้สำเร็จการศึกษาและ
ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความ
เป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย
และทักษะพิสัย

ข้อความ	ประสิทธิภาพ ตามความเป็นจริง				ประสิทธิภาพ ตามความต้องการ	
	ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174		ผู้บังคับบัญชา n = 100		ผู้บังคับบัญชา n = 100	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ตามความเป็นจริง มีความเหมาะสมใน ระดับใดและประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ การศึกษาที่ผู้บังคับบัญชาต้องการอยู่ ในระดับใด ด้านพุทธิพิสัย 1. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร... 2. ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับ 2.1 การวางแผน..... 2.2 การดำเนินงาน..... 2.3 การควบคุมงาน..... 2.4 การประเมินผลงาน..... 3. ความคิดสร้างสรรค์..... 4. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่าง มีเหตุผล..... 5. ความสามารถในการรักษาสืบทอด ศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย..... รวมเฉลี่ย						
	3.44	0.84	3.45	0.72	4.44	0.57
	3.06	0.77	3.18	0.64	4.16	0.39
	3.03	0.77	3.16	0.66	4.13	0.37
	2.98	0.82	3.07	0.70	4.13	0.42
	2.87	0.79	3.00	0.67	4.06	0.42
	3.16	0.88	3.30	0.85	4.24	0.47
	3.12	0.75	3.23	0.74	4.24	0.51
	3.29	0.83	3.26	0.77	4.08	0.54
	3.13	0.59	3.21	0.54	4.19	0.26

ตาราง 26 (ต่อ)

ข้อความ	ประสิทธิภาพ ตามความเป็นจริง				ประสิทธิภาพ ตามความต้องการ	
	ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174		ผู้บังคับบัญชา n = 100		ผู้บังคับบัญชา n = 100	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ด้านจิตพิสัย						
6. การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่.....	3.49	0.80	3.37	0.76	4.35	0.54
7. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....	3.41	0.87	3.18	0.70	4.15	0.50
8. ความมีระเบียบวินัย.....	3.48	0.77	3.23	0.83	4.31	0.56
9. การรู้จักปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....	3.39	0.77	3.24	0.75	4.20	0.45
10. ความขยันหมั่นเพียร.....	3.39	0.80	3.46	0.85	4.31	0.56
11. ความซื่อสัตย์ สุจริต.....	3.55	0.78	3.50	0.76	4.33	0.55
12. การมีคุณธรรม และจริยธรรม.....	3.39	0.81	3.37	0.66	3.99	0.48
รวมเฉลี่ย	3.44	0.63	3.34	0.58	4.23	0.30
ด้านทักษะพิสัย						
13. การปฏิบัติงานในหน้าที่						
13.1 โภชนาการ.....	3.30	0.94	3.21	0.80	3.66	0.62
13.2 พนักงานเคนีกเกษตร.....	2.64	0.91	2.83	0.71	3.48	0.70
13.3 พัฒนาการ.....	2.64	0.98	2.93	0.70	3.56	0.61
13.4 ครูในสถานศึกษา.....	2.75	0.99	3.19	0.71	3.73	0.65
13.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจ อาหารและงานบริการด้าน อาหาร.....	3.43	0.96	3.50	0.69	3.94	0.68
13.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการในโรงงาน อุตสาหกรรม.....	3.45	0.87	3.53	0.74	3.76	0.70

ตาราง 26 (ต่อ)

ข้อความ	ประสิทธิภาพ ตามความเป็นจริง				ประสิทธิภาพ ตามความต้องการ	
	ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174		ผู้บังคับบัญชา n = 100		ผู้บังคับบัญชา n = 100	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
13.7 แม่บ้านคนกรรมศาสตร์.....	3.20	0.96	3.36	0.89	3.84	0.63
14. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ ที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ ตามเป้าหมาย						
14.1 อย่างประหยัด.....	2.89	0.82	3.14	0.78	4.13	0.39
14.2 อย่างรวดเร็ว.....	2.80	0.70	3.15	0.63	4.22	0.48
14.3 มีคุณภาพ.....	2.93	0.67	3.18	0.67	4.09	0.59
15. ความสามารถในการจัดการ ทรัพยากรครอบครัว.....	3.16	0.69	3.00	0.64	3.86	0.57
16. ความสามารถในการวิเคราะห์ ข่าวสารและคำโฆษณา.....	2.67	0.91	2.97	0.73	3.75	0.64
17. ความสามารถในการอนุรักษ์ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม.....	3.29	0.82	3.19	0.72	4.01	0.48
18. ความสามารถในการเลือกใช้ เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน.....	3.34	0.75	3.38	0.56	4.15	0.48
รวมเฉลี่ย	3.03	0.51	3.18	0.41	3.87	0.27
รวมเฉลี่ยทั้งหมด	3.16	0.52	3.23	0.43	4.04	0.23

จากตาราง 26 เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรวม ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง พบว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายด้าน พบว่า

ด้านพุทธิพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

ด้านจิตพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่าผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงว่า มีความเหมาะสมมาก ในด้านความซื่อสัตย์ สุจริต

ด้านทักษะพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่าผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงด้านทักษะพิสัย นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ ในโรงงานอุตสาหกรรม มีความเหมาะสมมาก

ส่วนประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย โดยรวมมีความต้องการมากทั้ง 3 ด้าน และเมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่าความคิดเห็นต่อด้านทักษะพิสัย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตร มีความต้องการปานกลาง

โดยสรุป ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นสอดคล้องกันในด้านประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ส่วนประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา โดยรวมพบว่ามีความต้องการมาก ยกเว้น ด้านทักษะพิสัย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตร มีความต้องการปานกลาง

4.1.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

จากแบบสอบถามปลายเปิด ข้อเสนอแนะของผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ดังแสดงในตาราง 27

ตาราง 27 ข้อเสนอแนะของผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา เกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย จากแบบสอบถามปลายเปิด

ปัญหาและข้อเสนอแนะ	ความถี่
<u>ผู้สำเร็จการศึกษา</u>	
1. ควรเน้นให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ตรง	18
2. ควรจัดการฝึกงานอย่างเป็นระบบ	16
3. ควรจัดการศึกษาดูงานนอกสถานที่	5
<u>ผู้บังคับบัญชา</u>	
1. ควรฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้นำ	6
2. ควรเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษา มีความรู้ด้านการปฏิบัติงาน	5
3. ควรฝึกให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ในการพัฒนาตนเอง	2

จากตาราง 27 แบบสอบถามปลายเปิด ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงและตามความต้องการ ควรเน้นให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ตรง ควรจัดการฝึกงานอย่างเป็นระบบ และควรจัดการศึกษาดูงานนอกสถานที่ ควรฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้นำ ควรเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ด้านการปฏิบัติงาน และมีความรู้ในการพัฒนาตนเอง

สรุปการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและโภชนาการ
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยี
ราชมงคล เป็นรายด้านและโดยรวม ดังแสดงในตาราง 28

ตาราง 28 ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชาของ
ผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน
เทคโนโลยีราชมงคล

ความคิดเห็น	อาจารย์ n = 44		นักศึกษา n = 155		ผู้สำเร็จการศึกษา n = 174		ผู้บังคับบัญชา n = 100			
							ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา			
							ตามความเป็นจริง		ตามความต้องการ	
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD
ด้านบริบท	3.10	0.53	3.39	0.50	3.28	0.48	-	-	-	-
ด้านปัจจัยเบื้องต้น	3.19	0.44	3.34	0.59	3.27	0.54	-	-	-	-
ด้านกระบวนการ	3.07	0.48	3.28	0.57	3.16	0.53	-	-	-	-
ด้านผลผลิต	-	-	-	-	3.16	0.52	3.23	0.43	4.04	0.23

จากตาราง 28 อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านบริบท
ด้านปัจจัยเบื้องต้นและด้านกระบวนการ ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และด้านผลผลิตเกี่ยวกับ
ประสิทธิภาพตามความเป็นจริงของผู้สำเร็จการศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของ
ผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมปานกลาง ส่วนประสิทธิภาพตามความ
ต้องการ ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า มีความต้องการในระดับมาก

5. การเปรียบเทียบการประเมินหลักสูตรกับเกณฑ์ที่กำหนด

การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของการประเมินหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์
(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ดังแสดงในตาราง
29, 30, 31, 32, 33 และ 34

ตาราง 29 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านบริบทกับเกณฑ์

ด้านบริบท	$\bar{X}$	SD	t	p - value
ความมุ่งหมายของหลักสูตร				
อาจารย์ (n = 44)	3.10	0.53	1.28	0.206
นักศึกษา (n = 155)	3.39	0.50	9.60	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.28	0.48	7.75	0.001

จากตาราง 29 อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อความ
มุ่งหมายของหลักสูตรว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด
พบว่า อาจารย์มีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของความมุ่งหมายของหลักสูตรว่า มีความ
เหมาะสมไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า
มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ตาราง 30 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นกับเกณฑ์

ด้านปัจจัยเบื้องต้น	$\bar{X}$	SD	t	p - value
โครงสร้างของหลักสูตร				
อาจารย์ (n = 44)	3.20	0.34	3.84	0.001
นักศึกษา (n = 155)	3.40	0.55	9.14	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.29	0.46	8.21	0.001
เนื้อหาของหลักสูตร				
อาจารย์ (n = 44)	3.04	0.47	0.57	0.571
นักศึกษา (n = 155)	3.42	0.53	10.03	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.34	0.50	8.86	0.001
คุณลักษณะของอาจารย์				
อาจารย์ (n = 44)	3.63	0.43	8.68	0.001
นักศึกษา (n = 155)	3.71	0.73	12.01	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.64	0.63	13.43	0.001
อุปกรณ์การเรียนการสอน				
ตำราเรียน และสถานที่เรียน				
อาจารย์ (n = 44)	2.91	0.50	-1.21	0.234
นักศึกษา (n = 155)	2.83	0.54	-3.99	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	2.80	0.57	-4.73	0.001

จากตาราง 30 อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อโครงสร้างของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าทุกกลุ่มมีความคิดเห็นว่า โครงสร้างของหลักสูตรมีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อเนื้อหาของหลักสูตร มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นว่าความเหมาะสมของเนื้อหาของหลักสูตรไม่แตกต่างจากเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าความเหมาะสมของเนื้อหาของหลักสูตรเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อคุณลักษณะของอาจารย์ ว่ามีความเหมาะสมมาก และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าทุกกลุ่มมีความคิดเห็นว่าความเหมาะสมด้านคุณลักษณะของอาจารย์ มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่ออุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ไม่แตกต่างจากเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมน้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ตาราง 31 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านกระบวนการกับเกณฑ์

ด้านกระบวนการ	$\bar{X}$	SD	t	p - value
กระบวนการเรียนการสอน				
อาจารย์ (n = 44)	3.13	0.41	2.17	0.036
นักศึกษา (n = 155)	3.29	0.53	6.77	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.19	0.48	5.37	0.001
การวัดและประเมินผล				
อาจารย์ (n = 44)	3.19	0.49	2.63	0.012
นักศึกษา (n = 155)	3.33	0.54	7.65	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.19	0.49	5.00	0.001
การบริหารหลักสูตร				
อาจารย์ (n = 44)	2.90	0.53	-1.29	0.203
นักศึกษา (n = 155)	3.23	0.65	4.43	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.11	0.61	2.44	0.016

จากตาราง 31 อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าทั้งสองด้านทุกกลุ่มมีความคิดเห็นว่า เหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อการบริหารหลักสูตรว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมไม่แตกต่างจากเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ตาราง 32 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมด้านผลผลิตกับเกณฑ์

ด้านผลผลิต	$\bar{X}$	SD	t	p - value
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ การศึกษาตามความเป็นจริง				
ด้านพุทธิพิสัย				
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.13	0.59	2.89	0.004
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	3.21	0.54	3.82	0.001
ด้านจิตพิสัย				
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.44	0.63	9.20	0.001
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	3.34	0.58	5.80	0.001
ด้านทักษะพิสัย				
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.03	0.51	0.89	0.373
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	3.18	0.41	4.50	0.001
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ การศึกษาตามความต้องการ				
ด้านพุทธิพิสัย				
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	4.19	0.26	44.82	0.001
ด้านจิตพิสัย (n = 100)				
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	4.20	0.30	41.70	0.001
ด้านทักษะพิสัย				
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	3.87	0.27	32.52	0.001

จากตาราง 32 ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด ด้านพุทธิพิสัยและด้านจิตพิสัย พบว่ามีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ในด้านทักษะพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมไม่แตกต่างจากเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความต้องการเกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ในด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ในระดับมากทั้งสามด้าน และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าผู้บังคับบัญชามีความต้องการเกี่ยวกับประสิทธิภาพในทั้งสามด้าน มากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ตาราง 33 สรุปผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของการประเมินหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กับเกณฑ์

ข้อความ	$\bar{X}$	SD	t	p - value
ด้านบริบท				
อาจารย์ (n = 44)	3.10	0.53	1.28	0.206
นักศึกษา (n = 155)	3.39	0.50	9.60	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.28	0.48	7.75	0.001
ด้านปัจจัยเบื้องต้น				
อาจารย์ (n = 44)	3.19	0.31	4.15	0.001
นักศึกษา (n = 155)	3.34	0.46	9.07	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.26	0.41	8.40	0.001
ด้านกระบวนการ				
อาจารย์ (n = 44)	3.07	0.36	1.36	0.182
นักศึกษา (n = 155)	3.28	0.52	6.81	0.001
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.16	0.47	4.55	0.001
ด้านผลผลิต				
- ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ				
การศึกษาตามความเป็นจริง				
ผู้สำเร็จการศึกษา (n = 174)	3.15	0.51	4.04	0.001
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	3.22	0.43	5.22	0.001
- ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ				
การศึกษาตามความต้องการ				0.001
ผู้บังคับบัญชา (n = 100)	4.04	0.23	46.25	0.001

จากตาราง 33 อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านบริบทว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่ามากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านปัจจัยเบื้องต้น อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านปัจจัยเบื้องต้นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านกระบวนการ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านกระบวนการว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านต่อประสิทธิผลของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่ามีความคิดเห็นมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ส่วนผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความต้องการเกี่ยวกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ในด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ในระดับมากทั้งสามด้าน และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าผู้บังคับบัญชามีความต้องการเกี่ยวกับประสิทธิภาพในทั้งสามด้าน มากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ตาราง 34 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ที่มีต่อ
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา
ตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย

ข้อความ	ผู้บังคับบัญชา n = 100 ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา				t	p - value
	ตามความเป็นจริง		ตามความต้องการ			
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD		
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา						
ด้านพุทธิพิสัย	3.21	0.54	4.19	0.26	-16.77	0.001
ด้านจิตพิสัย	3.34	0.58	4.23	0.30	-14.66	0.001
ด้านทักษะพิสัย	3.18	0.41	3.87	0.27	-17.67	0.001
รวม	3.23	0.43	4.04	0.23	-19.50	0.001

จากตาราง 34 ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง อยู่ในระดับปานกลางทุกด้าน ในขณะที่ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับ อยู่ในระดับมากทุกด้าน และเมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพตามความเป็นจริงกับประสิทธิภาพตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา พบว่าประสิทธิภาพตามความต้องการมากกว่าตามความเป็นจริง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ความมุ่งหมายของการวิจัย

ความมุ่งหมายของการวิจัยครั้งนี้ เพื่อประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

วิธีดำเนินการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ มีประสบการณ์การสอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 44 คน นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2540 จำนวน 155 คน ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2535 - 2539 จำนวน 174 คน จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตส่วนกลาง 3 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตโชติเวช และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ จากแบบติดตามผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2535 - 2539 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 481 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถามแต่ละฉบับ ให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด
2. นำข้อมูลจากแบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร และแบบสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์โดยพิจารณาจากผลการวิเคราะห์ของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์
3. นำแบบสอบถามตอนที่ 1 มาหาคำร้อยละเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบ

แบบสอบถาม นำข้อมูลตอนที่ 2 ไปวิเคราะห์โดยเครื่องคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS / PC + (Statistical Package for Social Sciences Version PC+) ในการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ของแต่ละข้อคำถาม และเปรียบเทียบระดับความเหมาะสมกับเกณฑ์ที่กำหนด 3.00 โดยใช้ t - test และนำแบบสอบถามตอนที่ 3 ข้อคำถาม ปลายเปิดแต่ละด้านมาตรวจสอบ จัดกลุ่มของคำตอบ และเสนอผลวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยาย

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ดังนี้

1. บริบท ประเมินความมุ่งหมายของหลักสูตร ผลการประเมินแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

1.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

ผลการวิเคราะห์ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พิจารณาผลของการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 1 และข้อที่ 2 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) 2 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัยและทักษะพิสัย ข้อที่ 3 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) 3 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ส่วนความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 4 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม (Bloom) ด้านจิตพิสัยเพียงด้านเดียว

1.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์

ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรจำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์ พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรมีความสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาคหกรรมศาสตร์ และการเรียงลำดับข้อความสำคัญของความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความเหมาะสม

1.3 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นโดยรวมว่า

ความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ อาจารย์มีความคิดเห็นว่า ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่แม่บ้านคหกรรมศาสตร์ ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า ข้อที่มีความเหมาะสมมากที่สุด ได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ มีความซื่อสัตย์สุจริต สามารถรักษา สืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย และส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการประกอบอาชีพ

1.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่ชัดเจน กำหนดความมุ่งหมายไว้มากเกินไป ไม่สามารถปฏิบัติได้ทุกข้อ ไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและความต้องการของสังคม ความมุ่งหมายของหลักสูตรรายข้อมีแนวคิดหลายแนวคิด มีความหลากหลายมากเกินไป ไม่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และการจัดการเรียนการสอนไม่ระบุให้ชัดเจนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

2. ปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินโครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ และอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

2.1 โครงสร้างของหลักสูตร ผลการประเมินโครงสร้างของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.1.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร ผลการวิเคราะห์โครงสร้างของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย พบว่าโครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต อยู่ในเกณฑ์ที่ทบวงมหาวิทยาลัยกำหนดคือ 80 หน่วยกิต และไม่เกิน 95 หน่วยกิต เมื่อแยกพิจารณาตามหมวดวิชาได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

2.1.1.1 หมวดวิชาพื้นฐานของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจำนวนหน่วยกิตรวม 23 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 26.74 อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย ซึ่งกำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และไม่เกิน 24 หน่วยกิต

2.1.1.2 หมวดวิชาชีพ แบ่งเป็นวิชาเฉพาะสาขาจำนวน 42 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 48.83 และวิชาชีพเลือกจำนวน 15 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 17.44 รวม 57 หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 66.28 ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย กำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต

2.1.1.3 หมวดวิชาเลือกเสรี หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กำหนดให้เรียน จำนวน 6 หน่วยกิต ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานทบวงมหาวิทยาลัย กำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2.1.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่า โครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต มีความเหมาะสมทุกข้อ

2.1.3 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินโครงสร้างของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ย รายข้อ นักศึกษาประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอด หลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วย วิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต และการกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาประเมินโครงสร้างของหลักสูตร ว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวด วิชาชีพ 57 หน่วยกิต ประกอบด้วยหมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต ส่วนอาจารย์ ประเมินว่าโครงสร้างของหลักสูตรทุกข้อ มีความเหมาะสมปานกลาง

2.1.4 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ การศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาเลือกเสรีและหมวด วิชาพื้นฐานควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้ ควรลดจำนวนหน่วยกิตรวมเพราะมากเกินไป หมวดวิชาเลือกเสรีควรเพิ่มวิชาการบัญชีและคอมพิวเตอร์มากขึ้น และหมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่ม วิชาภาษาอังกฤษ และกำหนดหน่วยกิตหมวดวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น

2.2 เนื้อหาของหลักสูตร ผลการประเมินเนื้อหาของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.2.1 การวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของ เนื้อหารายวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ สาขาศึกษาศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล ผลการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็น สอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่ารายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมาย ของหลักสูตรข้อที่ 1 ได้แก่ วิชาโภชนาการชุมชนเบื้องต้น วิชาสัมมนา และวิชาการควบคุม คุณภาพอาหาร รายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร ข้อที่ 2 ได้แก่ วิชาหลักการ ประกอบอาหาร วิชาการถนอมอาหาร วิชาการจัดอาหารในสถาบัน วิชาอุปกรณ์งานอาหาร วิชา โภชนาการเบื้องต้น วิชาสรีรวิทยา วิชาเคมีอาหาร วิชาการฝึกงาน วิชาการบริการอาหาร วิชา โภชนบำบัด วิชาอาหารมังสสัตว์ วิชาอาหารพร้อมปรุง วิชาอาหารท้องถิ่น วิชาอาหารออร์ดิฟ วิชาอาหารว่างและเครื่องดื่ม วิชาอาหารนานาชาติ วิชาอาหารเสริม วิชาการจัดการภัตตาหาร วิชาอาหารจำนวนมาก วิชาอาหารในโรงพยาบาล และวิชาการจัดอาหารในโรงเรียน รายวิชา ที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 3 ได้แก่ วิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัว และรายวิชาที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 4 ได้แก่ วิชาการพัฒนา ประสิทธิภาพชีวิตและสังคม วิชากิจกรรม 1 วิชากิจกรรม 2 วิชานันทนาการ และวิชาพลศึกษา สำหรับรายวิชาเทคนิคการเกษตร วิชาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น และวิชาเทคโนโลยีการศึกษา ไม่สามารถวิเคราะห์ความสอดคล้อง เพราะไม่มีคำอธิบายรายวิชา

2.2.2 การวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ สรุปได้ว่าเนื้อหา ของรายวิชาของหลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาพของสังคมปัจจุบัน

2.2.3 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม มีความคิดเห็นว่าเนื้อหาของหลักสูตร มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณา คะแนนเฉลี่ยรายข้อ นักศึกษาประเมินเนื้อหาหลักสูตรว่า ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและ

งานบริการอาหาร การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย อย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว การมีความรับผิดชอบต่อนักที่ มีระเบียบวินัย ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ มีความซื่อสัตย์สุจริต มีคุณธรรมและจริยธรรม และสามารถรักษาสีบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย ส่วนผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตรสอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ในการดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ครูในสถานศึกษา การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การมีความรับผิดชอบต่อนักที่ และมีความซื่อสัตย์ สุจริต ส่วนอาจารย์ประเมินว่าเนื้อหาของหลักสูตรทุกข้อ มีความเหมาะสมปานกลาง

2.2.4 วิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ

การศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่าเนื้อหาของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน เนื้อหาของหลักสูตรแต่ละรายวิชาซ้ำซ้อนและไม่เอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน ไม่ทันสมัย บางรายวิชามีเนื้อหาไม่เหมาะที่จะเรียน หมวดวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาวิทยาศาสตร์มากกว่านี้ ควรเพิ่มเนื้อหาวิชาในภาคทฤษฎีให้มากขึ้น และเนื้อหาวิชาของหลักสูตรมากเกินไป

2.3 คุณลักษณะของอาจารย์ ผลการประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลจริง การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจริง สัดส่วนของอาจารย์ประจำ : นักศึกษา ทบวงมหาวิทยาลัยได้กำหนดสัดส่วนอาจารย์ประจำ : นักศึกษา ไว้ดังนี้ ผู้สอนประจำ 1 คน ต่อ นักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 30 คน ผู้สอนประจำรวมกับผู้สอนพิเศษ 1 คนต่อ นักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 15 คน ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคปฏิบัติ) ไม่เกิน 10 คน สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย จากการศึกษา พบว่าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันวิทยาเขตพระนครศรีไธ มีอาจารย์ประจำ 24 คน นักศึกษา 140 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 6 วิทยาเขตโชติเวช มีอาจารย์ประจำ 18 คน นักศึกษา 120 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 7 และ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ มีอาจารย์ประจำ 11 คน นักศึกษา 220 คน ดังนั้นสัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 20 คน

2.3.2 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม มีความคิดเห็นว่าคุณลักษณะของอาจารย์ มีความเหมาะสมมาก และเมื่อพิจารณา คะแนนเฉลี่ยรายข้อ อาจารย์ประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ อาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการเขียนตำราทางวิชาการ มีความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหา รายวิชา สามารถเตรียมการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของรายวิชา มีความรู้ที่ดีใน เนื้อหาวิชาที่สอน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ การปฏิบัติตัวเป็นตัวอย่างในการปฏิบัติงาน และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียน ได้ นักศึกษาประเมินว่า มีความเหมาะสมมากทุกข้อ ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาประเมินคุณลักษณะ ของอาจารย์ว่า มีความเหมาะสมมากทุกข้อ ยกเว้นข้อ 2 อาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการ เลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาของรายวิชา และข้อ 5 อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถ ในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความเหมาะสมปานกลาง

2.3.3 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ การศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอนี้ว่า อาจารย์ควรมีประสบการณ์ด้านวิชาชีพตรงตามสาขา และมีการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ คุณลักษณะของอาจารย์มีความ เหมาะสม อาจารย์ควรมีความยุติธรรม และควรใช้สื่อการสอนที่ทันสมัย มีแนวความคิดเปลี่ยนแปลงตามสภาพสังคมปัจจุบัน มีความรู้และประสบการณ์มากกว่านี้ ควรพัฒนาตนเองอยู่เสมอ และควรมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

2.4 อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ผลการประเมิน อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

2.4.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันในด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ว่า มีความเหมาะสมปานกลางเกือบทุกข้อ ยกเว้นความเหมาะสมของตำราเรียน ห้องสมุดมีหนังสือ ด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่ามีความเหมาะสม น้อย

2.4.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ การศึกษามีปัญหาและข้อเสนอนี้ว่า อุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ ไม่ทันสมัย ส่วนใหญ่ขาดการบำรุงรักษา ซ่อมแซม ควรอำนวยความสะดวกในการใช้อุปกรณ์การเรียน

การสอน ห้องสมุดมีตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการน้อยและไม่ทันสมัย ควรเพิ่มเอกสารประกอบการสอน ห้องเรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีเสียงรบกวนจากยานพาหนะ สภาพห้องเรียนไม่เหมาะสม แสงสว่าง การระบายอากาศไม่เพียงพอ และห้องปฏิบัติการควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน

3. กระบวนการ ได้แก่ การประเมินกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร

3.1 กระบวนการเรียนการสอน ผลการประเมินกระบวนการเรียนการสอน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.1.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม ประเมินกระบวนการเรียนการสอนว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ อาจารย์ประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ กระบวนการเรียนการสอนส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ในด้านการมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ นักศึกษาประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การเตรียมการสอนของอาจารย์ การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความสามารถประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ ปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย อย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ มีระเบียบวินัย และมีความซื่อสัตย์ สุจริต ส่วนการพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย มีความเหมาะสมน้อย ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ นักศึกษามีความซื่อสัตย์ สุจริต ข้อที่มีความเหมาะสมน้อย ได้แก่ การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในด้านกระบวนการเรียนการสอน ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นตรงกันว่า การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย มีความเหมาะสมน้อย

3.1.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า กระบวนการเรียนการสอนควรเน้นภาคปฏิบัติให้มากขึ้น ควรให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง มีวิธีการสอนซ้ำซาก ไม่ทันสมัย ควรใช้สื่อการสอนที่ดีและทันสมัยควรเชิญวิทยากรภายนอกมาสาธิตและบรรยาย และควรใช้เทคนิคการสอนเพื่อกระตุ้น

ความสนใจของผู้เรียน ควรจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน และให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ควรจัดการศึกษาและดูงานนอกสถานที่ และควรจัดกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบ

3.2 การวัดและประเมินผล ผลการประเมินการวัดและประเมินผล แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.2.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม ประเมินการวัดและประเมินผล ว่ามีความเหมาะสมปานกลางและเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ นักศึกษาประเมินว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การวัดและประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้เรียนในการปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์สุจริต ส่วนอาจารย์และผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินการวัดและประเมินผล พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง

โดยสรุป อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นสอดคล้องกันด้านการวัดและประเมินผลว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ยกเว้นนักศึกษามีความคิดเห็นว่ามีความเหมาะสมมาก ได้แก่ ข้อ 10.1 การวัดและประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้เรียนในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างประหยัด และข้อ 20 ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์สุจริต

3.2.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า การวัดและประเมินผลควรมีเกณฑ์การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติอย่างเป็นระบบ และสอดคล้องกับความมุ่งหมายของรายวิชาในหลักสูตร ควรมีการวัดและประเมินผลที่ชัดเจน ไม่ลำเอียง ควรวัดผลภาคปฏิบัติอย่างยุติธรรม และควรวัดและประเมินผลอย่างยุติธรรม

3.3 การบริหารหลักสูตร ผลการประเมินการบริหารหลักสูตร แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

3.3.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม ประเมินการบริหารหลักสูตร ว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง ยกเว้นข้อ 7 อาจารย์มีความคิดเห็นว่าการประชาสัมพันธ์หลักสูตร มีความเหมาะสมน้อย

3.3.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ

การศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ควรปรับปรุงเนื้อหารายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน ควรปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ควรมีการพัฒนาหลักสูตรอย่างจริงจัง และควรมีการประเมินหลักสูตรทุกปี ควรเน้นให้นักศึกษา ศึกษาดูงานนอกสถานที่มากขึ้น และควรมีการชี้แจงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน

4. ด้านผลผลิต ผลการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง และประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบสอบถาม และการวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด

4.1 การวิเคราะห์แบบสอบถาม

4.1.1 ผลการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายด้าน พบว่า

4.1.1.1 ด้านพุทธิพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวม มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง

4.1.1.2 ด้านจิตพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวม มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่าผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงว่า มีความเหมาะสมมาก ในด้านความซื่อสัตย์ สุจริต

4.1.1.3 ด้านทักษะพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวม มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่าผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงด้านทักษะพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม มีความเหมาะสมมาก

4.1.2 ผลการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย โดยรวม มีความต้องการมากทั้ง 3 ด้าน และเมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่าความคิดเห็นต่อด้านทักษะพิสัย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตร มีความต้องการปานกลาง

โดยสรุป ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในด้านประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ด้าน พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ส่วนประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ การศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา โดยรวมพบว่ามีความต้องการมาก ยกเว้น ด้าน ทักษะพิสัย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตร มีความต้องการปานกลาง

4.2 การวิเคราะห์แบบสอบถามปลายเปิด ผู้สำเร็จการศึกษา และผู้บังคับบัญชา ของผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตาม ความเป็นจริงและตามความต้องการ ควรเน้นให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ตรง ควร จัดการฝึกงานอย่างเป็นระบบ และควรจัดการศึกษาดูงานนอกสถานที่ ควรฝึกให้นักศึกษาเป็น ผู้นำ ควรเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ด้านการปฏิบัติงาน และมีความรู้ในการพัฒนาตนเอง

5. การเปรียบเทียบการประเมินหลักสูตรกับเกณฑ์ที่กำหนด

ผลการเปรียบเทียบการประเมินหลักสูตรกับเกณฑ์ที่กำหนด ผู้วิจัยเสนอตามลำดับ ดังนี้

ด้านบริบท อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อด้านบริบท ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิด เห็นไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า มีความ เหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านปัจจัยเบื้องต้น อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็น ต่อด้านปัจจัยเบื้องต้นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าอาจารย์มีความคิดเห็นว่ามี ความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านกระบวนการ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อ ด้านกระบวนการว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่า อาจารย์มีความคิดเห็นไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษามีความ คิดเห็นว่า มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ด้านผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิด เห็นต่อด้านประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่ามีความคิดเห็นว่ามี ความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์

ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$) ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชาอยู่ในระดับมาก และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด พบว่าผู้บังคับบัญชามีความต้องการประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษามากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$)

ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อเปรียบเทียบกับประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงและตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา พบว่าด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา มากกว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$) ทั้งสามด้านและโดยรวมทุกด้าน

อภิปรายผล

ผลจากการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีประเด็นที่ผู้วิจัยจะนำมาอภิปรายในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ด้านบริบท

ความมุ่งหมายของหลักสูตร

จากการวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร ผลการวิเคราะห์ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พิจารณาผลการวิเคราะห์จากผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 1 และข้อที่ 2 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม 2 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัยและทักษะพิสัย ข้อที่ 3 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม 3 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ส่วนความมุ่งหมายของหลักสูตรข้อที่ 4 สอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม ด้านจิตพิสัยเพียงด้านเดียว และเมื่อพิจารณาผลการวิเคราะห์ความมุ่งหมายของหลักสูตรทั้ง 4 ข้อ พบว่าหลักสูตรนี้เน้นทางด้าน

พุทธิพิสัยและทักษะพิสัยมากกว่าจิตพิสัย เมื่อเทียบกับงานวิจัยของ เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 111 - 112) พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม แต่เน้นทางด้านพุทธิพิสัยและทักษะพิสัยมากกว่าจิตพิสัย อย่างไรก็ตาม สจัด อุทรานันท์ (2530 : 170) กล่าวว่ากำหนัดความมุ่งหมายของหลักสูตรแบ่งออกเป็น 3 ด้าน เพื่อสะดวกต่อการนำไปใช้ในแง่ของการพัฒนาสติปัญญา จิตใจ และร่างกาย การกำหนัดความมุ่งหมายของหลักสูตรก็คือ การตั้งความหวังว่าจะพัฒนาผู้เรียนให้มีความเจริญงอกงาม ดังนั้นหลักสูตรแต่ละหลักสูตรอาจมีจุดเน้นต่างกัน โดยที่การพัฒนาในด้านต่าง ๆ ไม่จำเป็นจะต้องเท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเจตนารมณ์ของผู้สร้างหลักสูตรว่าต้องการมีจุดเน้นอย่างไร และจากการวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรจำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นตรงกันจำนวน 6 คน ใน 8 คนเป็นเกณฑ์ พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาคหกรรมศาสตร์ ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2523 : 22) ได้ให้ความสำคัญของปรัชญาการศึกษาว่า ปรัชญาการศึกษาเป็นเครื่องกำหนดแนวทางในการจัดการศึกษาซึ่งมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ หลักสูตร ครู ผู้เรียน ปรัชญาการศึกษาจึงมีส่วนสำคัญและนำไปสู่การกำหนัดความมุ่งหมายของหลักสูตร ผู้ที่จะทำการพัฒนาหลักสูตรจึงต้องมีความรู้ ความเข้าใจในปรัชญาการศึกษาอย่างลึกซึ้ง ส่วนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร เกี่ยวกับการเรียงลำดับข้อความสำคัญของความมุ่งหมายของหลักสูตร พบว่ามีความเหมาะสม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร ได้ศึกษาและวิเคราะห์ เอกสารหลักสูตรโดยตรงจึงให้ความสำคัญต่อการเรียงลำดับความมุ่งหมายของหลักสูตรว่า เหมาะสมคืออยู่แล้ว ส่วนการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นโดยรวมว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรมีความเหมาะสมปานกลาง อาจเป็นเพราะอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา เห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรควรได้รับการพิจารณาปรับปรุงให้เหมาะสมมากกว่านี้ แต่เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายชื่อ อาจารย์มีความคิดเห็นรายชื่อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ หลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่ แม่บ้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่ง ยุวดี กาญจนนัฐิ (2525 : 6) กล่าวว่าคหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์เกี่ยวกับการจัดการและกิจกรรมภายในบ้านหรือพัฒนาครอบครัว และ พิณทิพย์ บริบูรณ์สุข (2527 : 34 - 35) ได้สรุปอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ไว้ว่า สามารถเป็นนักวิชาการคหกรรมศาสตร์ แม่บ้าน นักจัดรายการ และเจ้าหน้าที่จัดซื้ออุปกรณ์เครื่องใช้ ส่วนนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิด

เห็นว่าข้อที่มีความเหมาะสมมากตรงกัน ได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร ส่งเสริมให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ มีความซื่อสัตย์สุจริต สามารถรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย และส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการประกอบอาชีพ นอกจากนี้จากแบบสอบถาม ปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่ชัดเจน มีมากเกินไป ไม่สามารถปฏิบัติ ได้ทุกข้อ ไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและความต้องการของสังคม ซึ่ง รำธง บัวศรี (2531 : 139) กล่าวว่านักพัฒนาหลักสูตรจะต้องยึดค่านิยมของสังคม เป็นรากฐานในการกำหนดความมุ่งหมายของหลักสูตร ต้องให้ความสำคัญของผู้เรียนและความต้องการของสังคม ส่วนความมุ่งหมายของหลักสูตร รายข้อมีแนวคิดหลายแนวคิด มีความหลากหลายมากเกินไป ไม่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และการจัดการเรียนการสอนไม่ระบุให้ชัดเจนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ในเรื่องกำหนดความมุ่งหมายนี้ สุมิตร คุณานุกร (2523 : 58 - 64) กล่าวไว้ว่าการใช้ภาษาเป็นจุดอ่อนในการกำหนดความมุ่งหมายดังนั้นการเขียนความมุ่งหมายของหลักสูตร จึงควรเน้นการใช้ภาษาที่ง่ายแก่การเข้าใจและการตีความหมาย ซึ่งสอดคล้องกับ สัจด์ อุทรานันท์ (2527 : 65) ที่ได้กล่าวถึงการเขียนข้อความของความมุ่งหมายของหลักสูตร ว่ามีหลายระดับตั้งแต่ระดับกว้างที่สุดคือ ปรินธานการศึกษา จนถึงระดับแคบที่สุด มีความเฉพาะเจาะจง จะใช้ภาษาสำหรับกำหนดข้อความของความมุ่งหมายที่มีความกว้างหรือลึก แตกต่างกัน นอกจากนี้การจัดประเภทของความมุ่งหมายออกเป็นด้าน ๆ อาทิ ด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ จะช่วยให้ความมุ่งหมายมีความกระชับชัด จึงเป็นประโยชน์ในการนำหลักสูตรไปสู่การปฏิบัติ ดังนั้นความมุ่งหมายของหลักสูตร ควรเน้นการใช้ภาษาให้ชัดเจน เข้าใจง่าย ควรสอนให้บรรลุเป้าหมายตามที่ระบุไว้ สอดคล้องความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของสังคม และยังคงสอดคล้องกับ วิชัย แหวนเพชร (2530 : 70 - 71) ที่กล่าวว่ากำหนดความมุ่งหมายของหลักสูตรต้องสอดคล้องกับสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และคำนึงถึงการพัฒนาของตัวผู้เรียนด้วย

ปัจจัยเบื้องต้น

โครงสร้างของหลักสูตร

จากการวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร ผลการวิเคราะห์หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย โดยรวมมีโครงสร้าง จำนวนหน่วยกิต อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ ยกเว้นหมวดวิชาชีพต่ำกว่าเกณฑ์ ดังนั้นเพื่อให้นักศึกษา บรรลุวัตถุประสงค์ตามความมุ่งหมายของหลักสูตรที่กำหนดไว้ หลักสูตรจึงควรปรับปรุงให้นักศึกษาเรียนหมวดวิชาชีพมากขึ้น และให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย และจากแบบสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต มีความเหมาะสมทุกข้อ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชาที่กำหนดไว้เหมาะสมดีแล้ว ส่วนการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินโครงสร้างของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะโครงสร้างของหลักสูตรบางหมวดวิชา ควรมีการปรับปรุงให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายชื่อ นักศึกษาพบว่าชื่อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วย ภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต และการกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาประเมินโครงสร้างของหลักสูตรว่ามีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 86 หน่วยกิต การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ประกอบด้วยหมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต ทั้งนี้อาจเป็นเพราะบางรายวิชา มีความเหมาะสมอยู่แล้ว แต่เมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่าหมวดวิชาชีพเลือกเสรี 6 หน่วยกิต และการจัดกลุ่มหมวดวิชาเลือกเสรีต้องปรับปรุงให้เหมาะสม ควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้ ซึ่งสอดคล้องกับแบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหา และข้อเสนอแนะว่า โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาเลือกเสรี และหมวดวิชาพื้นฐาน ควรเพิ่มรายวิชาให้เลือกมากกว่านี้ ควรลดจำนวนหน่วยกิตรวมเพราะมากเกินไป หมวดวิชาเลือกเสรีควรเพิ่มวิชาการบัญชี และคอมพิวเตอร์มากขึ้น และหมวดวิชาพื้นฐาน ควรเพิ่มวิชาภาษาอังกฤษ และกำหนดหน่วยกิตหมวดวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น เมื่อเทียบกับงานวิจัยของ

สุนทรี แก้วมาลัยตระกูล (2532 : บทคัดย่อ) ที่พบว่าโครงสร้างของหลักสูตรควรปรับปรุงวิชาพื้นฐานเฉพาะด้านและวิชาพื้นฐานทั่วไป ดังนั้นการที่ผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นดังกล่าว อาจเป็นเพราะหลังจากที่สำเร็จการศึกษาแล้วไปปฏิบัติงาน พบว่าตนเองต้องมีความรู้ในด้านภาษาอังกฤษ การบัญชีและคอมพิวเตอร์ ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของนักศึกษาปัจจุบันที่เสนอแนะในแบบสอบถามปลายเปิดว่า ควรเพิ่มวิชาภาษาอังกฤษ และกำหนดหน่วยกิตวิชาภาษาอังกฤษให้มากขึ้น ส่วนหมวดวิชาเลือกเสรีควรเพิ่มวิชาภาษาอังกฤษ วิชาการบัญชีและคอมพิวเตอร์ เพื่อสนองต่อความต้องการของผู้เรียนและความต้องการของสังคม

เนื้อหาของหลักสูตร

จากการวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหารายวิชาส่วนใหญ่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล แต่รายวิชาคหกิจการเกษตร วิชาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น และวิชาเทคโนโลยีการศึกษา ไม่สามารถวิเคราะห์ความสอดคล้องได้เพราะไม่มีคำอธิบายรายวิชา การเพิ่มคำอธิบายรายวิชาดังกล่าว จะช่วยให้เนื้อหาของหลักสูตรมีความสมบูรณ์ และสามารถวิเคราะห์ความสอดคล้องได้ และจากแบบสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน ที่มีความคิดเห็นตรงกัน จำนวน 6 คน ใน 8 คน เป็นเกณฑ์ พบว่าเนื้อหาของรายวิชาของหลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาพของสังคมปัจจุบันซึ่ง อ้าง บัวศรี (2532 : 83) ได้กล่าวว่าเนื้อหาวิชาควรมีความรู้หลาย ๆ ประเภท มีความสอดคล้องกับความต้องการและความสนใจของผู้เรียน เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดความกระตือรือร้นในการแสวงหาความรู้ และการสร้างความเข้าใจในการเรียนมากขึ้น ส่วนแบบสอบถามอาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวมมีความคิดเห็นว่าเนื้อหาของหลักสูตรมีความเหมาะสมปานกลาง เมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายข้อ อาจารย์มีความคิดเห็นว่าข้อที่มีคะแนนเฉลี่ยปานกลางน้อยกว่า 3.00 ควรได้รับการปรับปรุงให้เหมาะสม ได้แก่ เนื้อหาของหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานคหกิจเกษตร ปฏิบัติงานในหน้าที่พัฒนากิจการ การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับการวางแผน การควบคุมและการประเมิน การแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล มีความรับผิดชอบต่อสังคม การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาจารย์มีความคิดเห็นว่าเนื้อหาของหลักสูตรยังมีเนื้อหารายวิชาบางส่วนที่ควรได้รับการปรับปรุงให้เหมาะสมยิ่งขึ้น นอกจากนี้แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่าเนื้อหาของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน เนื้อหาของหลักสูตรแต่ละรายวิชาซ้ำซ้อนและไม่เอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน ไม่ทันสมัย บางรายวิชามีเนื้อหาไม่เหมาะที่จะเรียน หมวติงวิชาพื้นฐานควรเพิ่มวิชาวิทยาศาสตร์มากกว่านี้ ควรเพิ่มเนื้อหาวิชาในภาคทฤษฎีให้มากขึ้น และเนื้อหาวิชาของหลักสูตรมากเกินไป เพื่อให้เนื้อหาของหลักสูตรมีความเหมาะสมมาก ซึ่งจะทำให้สอดคล้องกับความคิดเห็นของนักศึกษา ประเมินเนื้อหาของหลักสูตรพบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีระเบียบวินัย ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีคุณธรรมและจริยธรรม และสามารถรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ เนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตรสอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร การปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนาการ การปฏิบัติในงานหน้าที่ครูในสถานศึกษา การปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ และมีความซื่อสัตย์ สุจริต ทั้งนี้อาจเป็นเพราะนักศึกษาให้ความสำคัญต่อการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อออกไปประกอบอาชีพได้นำความรู้ความสามารถดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ต่อไป ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าเนื้อหาของหลักสูตรยังมีบางส่วนที่จะต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติม ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรควรให้ความสำคัญในการปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรอย่างจริงจังและต่อเนื่อง

คุณลักษณะของอาจารย์

การวิเคราะห์ข้อมูลจริง สัดส่วนของอาจารย์ประจำ : นักศึกษา มีความเหมาะสมอยู่ในเกณฑ์ทบวงมหาวิทยาลัยกำหนดดังนี้ ผู้สอนประจำ 1 คน ต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 30 คน ผู้สอนประจำรวมกับผู้สอนพิเศษ 1 คน ต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 15 คน ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคปฏิบัติ) ไม่เกิน 10 คน สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของทบวงมหาวิทยาลัย จากการศึกษาพบว่าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันวิทยาเขตพระนครศรีได้ มีอาจารย์

ประจำ 24 คน นักศึกษา 140 คน สัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษาเท่ากับ 1 ต่อ 6 วิทยาเขตไซบีเรีย มีอาจารย์ประจำ 18 คน นักศึกษา 120 คน สัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 7 และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ มีอาจารย์ประจำ 11 คน นักศึกษา 220 คน สัดส่วนของอาจารย์ประจำต่อนักศึกษา เท่ากับ 1 ต่อ 20 คน และจากแบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมมาก และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายชื่อ อาจารย์พบว่าชื่อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ อาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการเขียนตำราทางวิชาการ มีความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา สามารถเตรียมการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของรายวิชา มีความรู้อย่างดีในเนื้อหาวิชาที่สอน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การปฏิบัติตัวเป็นตัวอย่างในการปฏิบัติงาน และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนได้ ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาประเมินคุณลักษณะของอาจารย์ว่ามีความเหมาะสมมากทุกข้อ ยกเว้นอาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาของรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความเหมาะสมปานกลาง สมิตร์ คุณากร (2523 : 130) ได้กล่าวว่าครูผู้สอนมีบทบาทหน้าที่หลักคือการสอน ซึ่งต้องใช้หลักสูตรประกอบการเรียนการสอน การทำแผนการสอนหรือการกำหนดการสอน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ ดังนั้นครูผู้สอนจึงเป็นบุคคลที่อยู่ในฐานะผู้ใช้หลักสูตรโดยตรง และมีความสำคัญที่สุดในการนำหลักสูตรไปสู่แนวปฏิบัติ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สมพงษ์ ตั้งพงษ์ (2533 : 177) พบว่าอาจารย์มีคุณลักษณะเหมาะสมมาก เพราะอาจารย์เป็นผู้มีประสบการณ์ด้านการสอนมาก มีจิตสำนึกในหน้าที่รับผิดชอบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีจรรยาบรรณในวิชาชีพครู และปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน นอกจากนี้แบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า อาจารย์ควรมีประสบการณ์ด้านวิชาชีพตรงตามสาขา และมีการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ คุณลักษณะของอาจารย์มีความเหมาะสม อาจารย์ควรมีความยุติธรรม และควรใช้สื่อการสอนที่ทันสมัย มีแนวความคิดเปลี่ยนแปลงตามสภาพสังคมปัจจุบัน มีความรู้และประสบการณ์มากกว่านี้ ควรพัฒนาตนเองอยู่เสมอและควรมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ วิชัย วงษ์ใหญ่ (2532 : 184) ได้กล่าวว่า การจัดครูเข้าสอน เป็นสิ่งที่จะต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เพราะครูจะเป็นผู้ที่มีบทบาทอย่างมากในการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ ครูจะต้องมองเห็นความสำคัญของการเปลี่ยนแปลงในสังคม ครูจะต้องก้าวให้ทันกับเหตุการณ์และการ

เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เพราะครูจะเป็นผู้ทำให้ผู้เรียนมีโอกาสและส่วนร่วมในชีวิตสังคมปัจจุบันมากที่สุด

อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน มีความเหมาะสมปานกลางเกือบทุกข้อ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียนยังมีส่วนที่จะต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไข ยกเว้นความเหมาะสมของตำราเรียน ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย แต่นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาประเมินว่ามีความเหมาะสมน้อย ชาญชัย ศรีไธยเพชร (2528 : 263) ได้กล่าวว่า ห้องสมุดเป็นแหล่งวิทยาการที่สำคัญของการเรียนการสอน ผู้บริหารจะต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษโดยจัดหาหนังสือและเอกสารต่าง ๆ ให้เพียงพอสำหรับการค้นคว้าเพิ่มเติม และควรจัดกิจกรรมที่สามารถจูงใจให้ผู้เรียนเข้าไปใช้บริการห้องสมุดมากยิ่งขึ้น และจากแบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีปัญหาและข้อเสนอแนะว่าอุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ ไม่ทันสมัย ส่วนใหญ่ขาดการบำรุงรักษา ซ่อมแซม ควรอำนวยความสะดวกในการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุดมีตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการน้อยและไม่ทันสมัย ซึ่งสอดคล้องกับการวิเคราะห์แบบสอบถามของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ดังนั้น ควรเพิ่มเอกสารประกอบการสอน ห้องเรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีเสียงรบกวนจากยานพาหนะ สภาพห้องเรียนไม่เหมาะสม แสงสว่าง การระบายอากาศไม่เพียงพอ และห้องปฏิบัติการควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน เมื่อเทียบกับงานวิจัยของ อัจฉรา ผ่องพิทยา (2538 : 213 - 214) พบว่าควรมีอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติที่ทันสมัยและควรซ่อมแซมอุปกรณ์การเรียนการสอนให้ใช้งานได้ ควรเพิ่มจำนวนให้มากขึ้นและมีความทันสมัยให้มากขึ้น ควรมีอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ ควรจัดเอกสาร ตำรา ให้เพียงพอกับความต้องการใช้ในการศึกษา ค้นคว้า มีความทันสมัย ควรเพิ่มบริการของห้องสมุดให้สะดวกต่อการค้นคว้า สถานที่เรียนควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเรียนการสอน ดังนั้นผู้บริหารสถานศึกษาควรจะต้องพิจารณาปรับปรุงด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียนเป็นพิเศษเพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

กระบวนการ

กระบวนการเรียนการสอน

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวม ประเมินกระบวนการเรียนการสอนว่า มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ย รายข้อ ข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การเตรียมการสอนของอาจารย์ การส่งเสริมให้ผู้เรียน เป็นผู้มีความสามารถประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การส่งเสริมให้ผู้เรียน เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ ปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตาม เป้าหมายอย่างประหยัด อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ มีระเบียบวินัย และมีความซื่อสัตย์ สุจริต และผู้สำเร็จการศึกษา ประเมินกระบวนการเรียนการสอนว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ นักศึกษามีความซื่อสัตย์ สุจริต ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2523 : 34) ได้กล่าวว่าหลักสูตรมีหน้าที่ ปลุกฝังในเรื่องของความซื่อสัตย์และยุติธรรมในสังคม ส่วนการพานักศึกษาไปศึกษาดูงาน นอกสถานที่และการเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย มีความเหมาะสมน้อย ซึ่งสอดคล้องกับ งานวิจัยของ เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 110 - 111) พบว่าควรปรับปรุงกิจกรรมส่งเสริม ความรู้และทักษะนอกชั้นเรียน และจากแบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จ การศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า กระบวนการเรียนการสอนควรเน้นภาคปฏิบัติให้มากขึ้น ควรให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง การสอนซ้ำซาก ไม่ทันสมัย ควรใช้สื่อการสอนที่ดีและทันสมัย ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2523 : 47) ได้กล่าวว่าการใช้สื่อการเรียนการสอนเป็นเรื่องสำคัญ และ จำเป็นอย่างหนึ่งในการจัดกระบวนการเรียนการสอนในปัจจุบัน เพราะสื่อการสอนที่ดีและมีประสิทธิภาพ นอกจากจะช่วยย่นระยะเวลาในการจัดกระบวนการเรียนการสอนแล้ว ยังเป็น สิ่งที่ช่วยสร้างความสนใจให้ผู้เรียนได้อีกประการหนึ่ง การเลือกสื่อการสอนจึงต้องพิจารณาให้ เหมาะสม สอดคล้องกับเนื้อหาสาระและแนวทางในการเลือกสื่อการสอน ต้องพิจารณาจาก ความมุ่งหมายของหลักสูตร ส่วนการเชิญวิทยากรภายนอกมาสาธิตและบรรยาย สอดคล้องกับ ความคิดเห็นของอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา ในแบบสอบถาม ส่วนการจัด การเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน และความต้องการของผู้เรียน มีความคิดเห็นตรงกันว่าควรปรับปรุงให้เหมาะสม สอดคล้องความต้องการของสังคมและของ ผู้เรียนมากยิ่งขึ้น

การวัดและประเมินผล

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม

ประเมินการวัดและประเมินผลว่ามีความเหมาะสมปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการวัดและประเมินผลบางส่วนของหลักสูตร ยังต้องได้รับการปรับปรุงให้เหมาะสมมากกว่านี้ ซึ่ง วิชัย วงษ์ใหญ่ (2532 : 138) กล่าวว่า การวัดและประเมินผลการเรียนการสอน ควรสอดคล้องกับ ความมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อนำผลการประเมินมาเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาผู้เรียน และปรับปรุงการเรียนการสอน เครื่องมือการวัดผลการเรียนการสอนจะต้องมีความหลากหลาย สอดคล้องกับธรรมชาติของแต่ละวิชา ส่วนนักศึกษาประเมินการวัดและประเมินผล พบว่าข้อที่มีความเหมาะสมมาก ได้แก่ การวัดและประเมินผลความรู้ ความสามารถของผู้เรียนในการปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร การปฏิบัติงานด้านอาหาร และโภชนาการ ที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์ สุจริต และผู้สำเร็จการศึกษาประเมินการวัดและประเมินผล พบว่าทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง ยกเว้นนักศึกษาที่มีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมมาก ได้แก่ การวัดและประเมินผลความรู้ ความสามารถของผู้เรียน ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างประหยัด และผู้เรียนมีความซื่อสัตย์ สุจริต ส่วนจากแบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า การวัดและประเมินผลควรมีเกณฑ์ การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติอย่างเป็นระบบ และสอดคล้องกับความมุ่งหมายของรายวิชา ในหลักสูตร ควรมีการวัดและประเมินผลที่ชัดเจน ไม่ลำเอียง ควรวัดผลภาคปฏิบัติอย่างยุติธรรม และควรวัดและประเมินผลอย่างยุติธรรม ดังที่ วิชัย วงษ์ใหญ่ (2535 : 26) ได้กล่าวว่า การประเมินผลการศึกษาเป็นขบวนการที่แสวงหาวิธีการเรียนการสอน เพื่อเปลี่ยนแปลง พฤติกรรมของผู้เรียน ควรมีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลให้ชัดเจนว่าจะประเมินอะไร ต้องการให้ได้สิ่งใดจากการประเมิน ซึ่งผลงานวิจัยของ เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 188) พบว่าด้านการวัดและประเมินผล ควรปรับปรุงในเรื่องการวางเกณฑ์การวัดและประเมินผลให้ ชัดเจน อาจารย์ควรมีความยุติธรรมในการวัดและประเมินผล ดังนั้นเพื่อให้การวัดและประเมินผล มีความยุติธรรม อาจารย์ควรจัดทำแผนการสอน กำหนดเกณฑ์ในการวัดและประเมินผล และ ชี้แจงแก่นักศึกษาก่อนทำการสอน

การบริหารหลักสูตร

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม ประเมินการบริหารหลักสูตรว่า ทุกข้อมีความเหมาะสมปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะทุกกลุ่ม มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริหารหลักสูตรว่า ควรได้รับการปรับปรุงให้เหมาะสมมากกว่านี้

ส่วนอาจารย์มีความคิดเห็นว่า การประชาสัมพันธ์หลักสูตรมีความเหมาะสมน้อย ซึ่ง อ่ำรง บัวศรี (2532 : 278) ได้กล่าวว่าการประชาสัมพันธ์ไม่ใช่ว่าจะมาเริ่มหลังจากที่จัดทำหลักสูตรเสร็จแล้ว แต่ควรเริ่มตั้งแต่ต้น ที่มีแผนการที่จะเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งการประชาสัมพันธ์อาจทำได้หลายรูปแบบ เช่น การออกแบบเอกสารสิ่งพิมพ์ การใช้สื่อมวลชน การประชุม และการสัมมนา ส่วนแบบสอบถามปลายเปิด อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษามีปัญหาและข้อเสนอแนะว่า ควรปรับปรุงเนื้อหารายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน ควรปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ควรมีการพัฒนาหลักสูตรอย่างจริงจังและควรมีการประเมินหลักสูตรทุกปี ควรเน้นให้นักศึกษา ศึกษาดูงานนอกสถานที่มากขึ้น และควรมีการชี้แจงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน ชาญชัย ศรีไธยเพชร (2528 : 19) ได้กล่าวว่าการหลักสูตรที่ดีควรมีการประเมินผลหลักสูตรที่เหมาะสม และต้องมีการประเมินอย่างมีระบบต่อเนื่องกัน เมื่อประเมินผลหลักสูตรแล้วควรนำข้อบกพร่องมาปรับปรุง หรือพัฒนาหลักสูตรให้เหมาะสมกับกาลสมัยอยู่เสมอ ส่วนความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยให้มีความพร้อมตลอดเวลา ดังที่ วิชัย วงษ์ใหญ่ (2535 : 29 - 30) กล่าวว่า การบริหารหลักสูตรเป็นกระบวนการต่อเนื่องกระบวนการหนึ่งของวงจรการพัฒนาหลักสูตร การดำเนินการตามแผนต่าง ๆ เช่น การจัดโปรแกรมการเรียนการสอน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน จะต้องมีความพร้อมอยู่เสมอ

ด้านผลผลิต

การประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม ผลการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง มีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณาคะแนนเฉลี่ยรายด้าน พบว่า

ด้านพุทธิพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความคิดเห็นทั้งสองกลุ่มว่า ด้านพุทธิพิสัยควรได้รับการปรับปรุงให้มีความเหมาะสมมากกว่านี้

ด้านจิตพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวมมีความคิดเห็นว่ามีความเหมาะสมปานกลาง และเมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จ

การศึกษาตามความเป็นจริงในด้านความซื่อสัตย์ สุจริต มีความเหมาะสมมาก ซึ่งแสดงว่าทั้งสองกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกัน จึงให้ความสำคัญต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงด้านจิตพิสัยดังกล่าว

ด้านทักษะพิสัย ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวมมีความคิดเห็นว่ามีเหมาะสมปานกลาง จึงต้องได้รับการปรับปรุงด้านทักษะพิสัยให้มากกว่านี้ และเมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่าประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงด้านทักษะพิสัย นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม มีความเหมาะสมมาก

ประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา

จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม ผลการประเมินประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการของผู้บังคับบัญชา ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาโดยรวมพบว่าด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย มีความต้องการมากทั้ง 3 ด้าน และเมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า ความคิดเห็นต่อด้านทักษะพิสัย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตร มีความต้องการปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อสำเร็จการศึกษาออกไปประกอบอาชีพ ได้ให้ความสำคัญของการประกอบอาชีพในหน้าที่พนักงานเคหกิจเกษตรน้อย และจากแบบสอบถามปลายเปิด ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา ได้เสนอปัญหาและข้อเสนอแนะว่าควรเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้และประสบการณ์ตรง จัดการฝึกงานอย่างเป็นระบบ จัดการศึกษาดูงานนอกสถานที่ ฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้นำ เน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ด้านการปฏิบัติงานและมีความรู้ในการพัฒนาตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อาภากร บุญสม (2536 : 94) และ เกษกานดา สุภาพจน์ (2533 : 188) ที่พบว่าผู้บังคับบัญชาของบัณฑิตถึงแม้จะมีความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของบัณฑิต แต่ก็มีความคาดหวังที่ต้องการจะได้บัณฑิตที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น จึงทำให้ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงว่า มีเหมาะสมปานกลาง แต่บางประเด็นที่ผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่ามีความเหมาะสมมาก ได้แก่ ความซื่อสัตย์ สุจริต ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของ กาญจนา คุณารักษ์ (2527 : 2) ที่กล่าวว่าหลักสูตรที่ดีควรส่งเสริมให้เอกัตบุคคลได้พัฒนาไปสู่ศักยภาพสูงสุดของผู้เรียน รวมถึงลำดับของประสบการณ์ซึ่งก่อให้เกิดการเรียนรู้สะสม เรียนรู้ด้วยตนเอง รู้จักตนเอง และมีชีวิตที่ดีอยู่ในสังคม

ข้อเสนอแนะ

ด้านบริบท

1. ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายการศึกษาของบลูม กับความมุ่งหมายของหลักสูตรดังกล่าว พบว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรเน้นด้านพุทธิพิสัยและทักษะพิสัยมากกว่าจิตพิสัย ดังนั้นการกำหนดความมุ่งหมายของหลักสูตรจึงควรให้ความสำคัญด้านจิตพิสัย ด้วย
2. ความมุ่งหมายของหลักสูตรรายชั้วมีแนวคิดหลายแนวคิด มีความหลากหลายมากเกินไป จึงควรปรับปรุงความมุ่งหมายของหลักสูตรรายชั้วให้ชัดเจน และสามารถปฏิบัติได้ทุกชั้ว
3. ความมุ่งหมายของหลักสูตรไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ควรปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของสังคมปัจจุบัน
4. ความมุ่งหมายของหลักสูตรแต่ละชั้ว ควรระบุข้อความให้ชัดเจนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

ด้านปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ และอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน มีข้อเสนอแนะดังนี้

โครงสร้างของหลักสูตร

1. ผลการวิเคราะห์โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2534 ของทบวงมหาวิทยาลัย พบว่าส่วนใหญ่มีจำนวนหน่วยกิตอยู่ในเกณฑ์ของทบวงมหาวิทยาลัย ยกเว้นหมวดวิชาชีพ 57 หน่วยกิต ต่ำกว่าเกณฑ์ ซึ่งทบวงมหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต ดังนั้นโครงสร้างของหลักสูตรจึงควรเพิ่มหน่วยกิตหมวดวิชาชีพให้เป็นไปตามที่ทบวงมหาวิทยาลัยกำหนด
2. โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาพื้นฐาน ควรเพิ่มวิชาภาษาอังกฤษ
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกมากกว่านี้ และควรเพิ่มวิชาการบัญชีและคอมพิวเตอร์

เนื้อหาของหลักสูตร

1. เนื้อหาของหลักสูตร รายวิชาเคหกิจเกษตร วิชาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น และวิชาเทคโนโลยีการศึกษา ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชา

2. เนื้อหาของหลักสูตรควรปรับปรุงรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน ควรเพิ่มเนื้อหาวิชาที่ทันสมัยให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของสังคมปัจจุบัน

คุณลักษณะของอาจารย์

1. คุณลักษณะของอาจารย์ จากการประเมินหลักสูตรพบว่า อาจารย์สามารถเขียนตำราทางวิชาการ สามารถเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียน และปฏิบัติตัวให้เป็นแบบอย่างในการปฏิบัติงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ แต่อาจารย์ควรปรับปรุงความรู้ความสามารถในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

2. สถานศึกษา ควรจัดโครงการอบรม สัมมนา พัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ และติดตามผลการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง

อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

1. อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ควรสำรวจคุณภาพการใช้งานของอุปกรณ์การเรียนการสอน เพื่อนำมาบำรุงรักษา ซ่อมแซม ให้ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ

2. ตำราเรียน ห้องสมุดควรจัดซื้อตำราเรียนด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัยเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่ห้องสมุดควรกำหนดระเบียบ ข้อปฏิบัติการใช้ห้องสมุดให้มีความชัดเจนและเอื้อประโยชน์ต่อผู้ใช้บริการ

3. สถานที่เรียน ห้องเรียนควรปรับปรุงให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี

ด้านกระบวนการ

กระบวนการเรียนการสอน

1. กระบวนการเรียนการสอน อาจารย์ควรปรับปรุงเทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอนที่ทันสมัย

2. ควรเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย

3. การจัดการเรียนการสอน ควรจัดให้มีการศึกษานอกสถานที่

การวัดและประเมินผล

1. การวัดและประเมินผล พบว่าสอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร โดยเน้นให้นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา มีความรู้และความสามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์สุจริต มีความสามารถ แต่อาจารย์ควรชี้แจงการวัดและประเมินผลก่อนทำการสอน และควรปรับปรุงเกณฑ์การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติอย่างเป็นระบบ

2. เสนอแบบการวัดผลที่ชัดเจน

การบริหารหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร สถานศึกษาควรจัดให้มีการพัฒนาหลักสูตรและประเมินผล การใช้หลักสูตรอย่างจริงจังและต่อเนื่อง
2. ควรปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน

ผลผลิต

1. ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ควรเน้นให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ ตรงตามสาขาอาชีพ
2. สถานศึกษาควรจัดโครงการติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษา เพื่อศึกษาข้อมูลจาก สภาพความเป็นจริง และนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรต่อไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรประเมินผลการใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สายวิชา คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอื่น ๆ
2. ควรศึกษาคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามทัศนะของผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษาหรือนายจ้าง
3. ควรศึกษาพฤติกรรมการสอนของอาจารย์ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาและ ส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น
4. ควรประเมินผลการฝึกงานของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สายวิชา คหกรรมศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
5. ควรวิจัยสำรวจความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของสังคมปัจจุบันที่มีต่อ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กาญจนา คุณารักษ์. หลักสูตรและการพัฒนา. นครปฐม : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2527.
- เกษกานดา สุภาพจน์. การประเมินหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกธุรกิจศึกษา-การเลขานุการ ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ทุมศักราช 2529. ปริญญาโท
กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2533. อัดสำเนา.
- ขวัญใจ มณีวงศ์. การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาพลศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532. อัดสำเนา.
- จรรยา บุรพศุภศิริ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539.
- จุฑา วิริยะ. การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533. อัดสำเนา.
- ฉลอง บุญญานันต์. "การประเมินผลหลักสูตร," วารสารศึกษา. 8(29) : 49-67 ;
มกราคม-เมษายน 2528.
- ชมพันธุ์ ฤกษ์ ฤณ อยุรยา. เอกสารเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2530. อัดสำเนา.
- ชาญชัย ศรีไธยเพชร. หลักสูตรและการบริหารหลักสูตร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาหลักสูตรและการสอน วิทยาลัยครูพระนคร, 2528.
- โชติ เพชรชื่น. เทคนิคการประเมินหลักสูตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2529.
- ทศนา แหมมณี. "การประเมินผลหลักสูตร," ใน รวมบทความทางการประเมินโครงการ.
หน้า 133-151. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2535.
- เทคโนโลยีราชมงคล, สถาบัน. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สายวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534. กรุงเทพฯ : สำนักบริการทางวิชาการและทดสอบ, สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2534.

- เทคโนโลยีราชวมงคล, สถาบัน. รายงานประจำปี 2536. กรุงเทพฯ : สำนักงานอธิการบดี,
สถาบันเทคโนโลยีราชวมงคล, 2536.
- ธารี วาริสังต์. การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทเกษตรกรรม พ.ศ. 2521
ของสถาบันเทคโนโลยีราชวมงคล วิทยาเขตปทุมธานี. ปริญญาโท กศ.ม.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2537. อัดสำเนา.
- ธำรง บัวศรี. ทฤษฎีหลักสูตร : การออกแบบและพัฒนา. กรุงเทพฯ : เกรวีนการพิมพ์, 2531.
_____. ทฤษฎีหลักสูตร : การออกแบบและพัฒนา. กรุงเทพฯ : ศุภสภา ลาดพร้าว, 2532.
- บรรทม บัวเล็ก. การประเมินหลักสูตรเทคโนโลยีอุตสาหกรรมโปรแกรมวิชาก่อสร้างระดับ
อนุปริญญา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ ฉบับพุทธศักราช 2528. ปริญญาโท กศ.ม.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2536. อัดสำเนา.
- บุญชม ศรีสะอาด. พัฒนาหลักสูตรและการสอน. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพื้นฐานการศึกษา
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2528.
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์. การบริหารงานวิชาการ. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ, 2535.
- ปานใจ สรพยารมภ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยี
ราชวมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539.
- ปิ่น มาลากุล ม.ล. "แนวโน้มสภาวะทางการศึกษากับปัญหาการว่างงาน," ในรายงานสรุปผลตาม
โครงการติดตามผลเพื่อพัฒนา การผลิตนักศึกษาวิชาเขตเทคนิคกรุงเทพ.
หน้า 1-2. 2533.
- พนิดา กาญจนะหุต. การประเมินหลักสูตรรายวิชาพฤติกรรมการสอนภาษาไทย 1 (ED.321)
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2531. อัดสำเนา.
- พรประเสริฐ พันธุ์สวัสดิ์. การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต แผนกวิชาการศึกษา
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2533. อัดสำเนา.
- พัฒนพิทย์ บริบูรณ์สุข. "นักคหกรรมศาสตร์ทำได้," คนเศรษฐกิจศาสตร์. 2 : 2-23 ; ธันวาคม, 2520.
_____. ปฐมนิเทศคหกรรม "แนะนำคหกรรม" กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เจริญผล, 2527.
- ไพฑูรย์ สีนลารัตน์. ปรัชญาการศึกษาเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2523.

- มณฑนา หิรัญประดิษฐ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539.
- ยุวดี กาญจนินฐิติ. "คณกรรมศาสตร์คืออะไร," คณเศรษฐศาสตร์, 26 (2) : 6 ; มิถุนายน, 2525.
- วิจิตร เทพบริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2539.
- วิชัย วงษ์ใหญ่. "การพัฒนาหลักสูตรแบบครบวงจร," วิจัยการศึกษา, 17 (2) : 75-76 ; เมษายน-มิถุนายน 2530.
- _____. การพัฒนาหลักสูตรแบบครบวงจร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532.
- _____. การประเมินหลักสูตรแบบครบวงจร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม, 2535.
- วิชัย แหวนเพชร. เทคนิคและวิธีการสอนอุตสาหกรรมศึกษา. กรุงเทพฯ : คณะวิชาอุตสาหกรรมศึกษา วิทยาลัยครูพระนคร, 2530.
- ศุภพงษ์ ปิ่นเวหา. การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2530 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ช่างอุตสาหกรรม : ศึกษาเฉพาะวิทยาลัยเทคนิคกลุ่มภาคเหนือ. ปรินญา นิพนธ์ กศ.ม. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พิษณุโลก, 2533. อัดสำเนา.
- สงัด อุทรานันท์. พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร. กรุงเทพฯ : วงเดือนการพิมพ์, 2527.
- _____. พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : เซนเตอร์พับลิเคชัน, 2528.
- _____. ทฤษฎีหลักสูตร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มิตรสยาม, 2530.
- _____. พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ภาควิชาบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532.
- สมพงศ์ ตั้งพงษ์. การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพการศึกษาระดับสูง วิชาเอกพลศึกษา พุทธศักราช 2529 ของกรมพลศึกษา. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2533. อัดสำเนา.
- สมร สุขेम เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ชูจิตร รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2539.

- สมหญิง จันทุไทย. การประเมินหลักสูตรครุศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกพลศึกษา ของสภา
การศึกษาคัดครุ (ฉบับปรับปรุง) พุทธศักราช 2524. ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ :
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2530. อัดสำเนา.
- สันต์ นวมบำรุง. หลักสูตรและการบริหารหลักสูตร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา, 2527.
- สุรชาติพย์ ชลประทีน. การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2530
(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533) ประเภทเกษตรกรรม : ศึกษากรณีวิทยาลัย
เกษตรกรรมกลุ่มภาคเหนือ. ปริญญาโท กศ.ม. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร,
 2536. อัดสำเนา.
- สุนทรี แก้วฉายตระกูล. การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกสุขศึกษา.
 ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2532.
 อัดสำเนา.
- สุมิตร คุณานุกร. หลักสูตรและการสอน. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, 2523.
- เสาวพร เมืองแก้ว. การพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ : พี.เอ็น. การพิมพ์, 2538.
- อมรรัตน์ เจริญชัย. "วิชาชีพคหกรรมศาสตร์," คหกรรมศาสตร์. 30(3-4) : 13-14 : 2530.
- อึ้งฉวน ผ่องแผ้ว. การประเมินหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต โปรแกรมวิชาการจัดการทั่วไป
(หลังอนุปริญญา) วิทยาลัยครูเทพสตรี. ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ :
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2538. อัดสำเนา.
- อาภากร นพวง. การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาการเลขานุการ
ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (ฉบับปรับปรุง) พุทธศักราช 2530. ปริญญาโท
 กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2536. อัดสำเนา.
- อาภาพรณ ชีวปรีชา. คุณลักษณะของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ของสถาบันเทคโนโลยี
ราชมงคล. ปริญญาโท กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
 ประสานมิตร, 2533. อัดสำเนา.
- อุทุมพร จามรมาน. "โมเดลประเมินทางการศึกษา," ข่าวสารวิจัยทางการศึกษา. B(4) : 12-16 ;
 เมษายน-พฤษภาคม 2528.
- อุรวารณ วัฒนสุข เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สุจิตร์ รินทะวงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สถาบันเทคโนโลยี
 ราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2539.

- C D C Professional Series. Curriculum Evaluation. Canberra, Australia :
The Curriculum Development Centre, 1977.
- Chlapowski, Anthony Joseph. A Fifteen-year Follow-up Study of Master's Degree
Graduates from the Department of Vocational Education at the University
of Wyoming. Doctor's Dissertation : University of Wyoming, 1987.
- Cronbach, Lee Joseph. Essentials of Psychological Testing. 3rd ed. New York :
Harper & Row, 1971.
- Ferguson, George A. Statistical Analysis in Psychology and Education. 5th ed. Tokyo :
McGraw-Hill, 1981.
- Good, Carter V. Dictionary of Education. New York : McGraw-Hill Book Company,
1973.
- Hammond, R. "Context Evaluation of Instruction in Local School Districts," Education
Technology. p. 1-17. January, 1969.
- Ibrahim, Abu Baker. "An Assessment of Graduate Feedback for Evaluating the Diploma
in Banking Studies at Mara Institute of Technology in Malaysia," Dissertation
Abstracts. 50(4) : 863 ; October, 1989.
- Kirkeby, Michael Scott. "A Follow-up Study of the Doctor's Degree Graduates in the
School of Education of the University of Montana," Dissertation Abstracts
International. 36 : 4227-A ; January, 1975.
- Krejcie, Robert V. and Daryle W. Morgan. "Determining Sample Size for Research
Activities," Educational and Psychological Measurement. 30 : 607-610 ;
Autumn, 1970.
- Lemhouer, Ayad. Employee Perception of Education and Training in Morocco.
Doctor's Dissertation : Ohio State University, 1988.
- Lewy, Arich. Planning School Curriculum. Paris : Unesco International Institute for
Educational Planning, 1977.

- Margot, Gary Lunn. "An Investigation of the Management Information Systems Curriculum in Ohio Postsecondary Schools Compared to the Needs of Business," Dissertation Abstracts International. 53(5) : 1372-A ; November, 1992.
- Martz, Gary Lee. "A Formative Evaluation of A Nutrition Education and Training Program in Selected Rural Pennsylvania School," Dissertation Abstracts International. 42 : 1984-A ; November, 1981.
- Nancy, Roseberry Billingsley. "A Follow-up Study of Guidance and Counselor Education Doctoral Graduates, the Ohio State University. 1956-1977," Dissertation Abstracts International. 38 : 6526 ; May, 1978.
- Provus, Malcolm. "Evaluation of Ongoing Program in Public School System," in Educational Evaluation : New Roles New Means. p. 242-283. Chicago : National Society for the Study of Education, 1979.
- Saylor, J. Galen, William M. Alexander, and Arthur J. Lewis. Curriculum Planning for Better Teaching and Learning. 4th ed. New York : Holt, Rinehart and Winston, 1981.
- Schaefer, Reed M. "An Evaluation of Teacher Program at Parson College" Dissertation Abstracts International 23 : 3106-A ; March, 1961.
- Scriven, Michael. "The Methodology of Evaluation," In Perspective of Curriculum Evaluation. p. 39-83. Chicago : American Educational Research Association Monograph Series on Evaluation. November 1, 1967.
- Stake, R.E. "The Countenance of Educational Evaluation," Teachers College Record. 68 : 523-540 ; April, 1967.
- Stufflebeam, Daniel. Evaluation as Enlightenment for Decision-Making. Ohio : Ohio State University, Evaluation Center, 1968.
- _____. D.L. Toward a Science of Educational Evaluation," Educational Technology. 12(5) : 21-29 ; July, 1969.

- Suthummaraksa, Suchada. An Evaluation of the Doctoral Program in Development Education at Srinakharinwirot University Thailand Doctor's Thesis. Illinois State University, 1986. Photo Copied.
- Taba, Hilda. Curriculum Development : Theory and Practice. New York : Brace & World Inc., 1962.
- Tyler, Ralph W. Basic Principles of Curriculum and Instruction. Chicago : University of Chicago Press, 1950.
- Worthen, Blaine R. and James R. Sanders. Educational Evaluation : Theory and Practice. Warthinton, Ohio : Jones, 1973.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
หนังสือแน



บันทึกข้อความ

170

ส่วนราชการ บันทึกวิทยาลัย มศว ประสานมิตร โทร. 268

ร. 1007/ 15๖๑ วันที่ 14 มิถุนายน 2540

เรื่อง ขออนุมัติเพราะเหตุ

เรียน คณะคณาจารย์

บันทึกวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางจุติ รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาชั้นแล้ว เพื่อทำปริญญาโท
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร. ชมพันธุ์ ฤทธิชัย อนุญาต ประธาน

ดร. จารุวรรณ สกลกุล กรรมการ

สิ่งที่นิสิตขอความอนุเคราะห์ คือ ขอเชิญ ผศ.ดร.สุชาติ สุธรรมรักษ์ เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจ
เครื่องมือการวิจัย

บันทึกวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

(นางสาวศิริภา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย



บันทึกข้อความ

171

ส่วนราชการ บันทึกวิทยาลัย มศว ประสานมิตร โทร. 268
ที่ ทม 1007/ 1503 วันที่ 14 มิถุนายน 2540
เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนิสิต

บันทึกวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางสาวจิตร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำวิทยานิพนธ์
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติ
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชวพิชญ์ บุญทร ณ อยุธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สุนทรู กรรมการ

สิ่งที่นิสิตได้ขอความอนุเคราะห์ คือ ขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

บันทึกวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

(นางสาวศิริยุภา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ที่ ทบ 1007/ 1554



บัณฑิตวิทยาลัย

172

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ 10110

14 มิถุนายน 2540

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน รศ.วลัย อินทร์ทรัพย์

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางฐจิตร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำปริญญานิพนธ์
เรื่อง การประเมินผลผู้ตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
การรวมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชมพันธุ์ กุญชร ณ อยุธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สกุลคู กรรมการ

สิ่งที่นิติกรขอความอนุเคราะห์ คือ ขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องหมายการวิจัย

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดทำแก่นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริภา พลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119



14 มิถุนายน 2540

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางจุจิตร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำปริญญาโท
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชมพันธุ์ ภูษธร ณ อุทยาน ประธาน

ดร.จรรุวรรณ สกุลกู กรรมการ

สิ่งที่นิสิตขอความอนุเคราะห์ คือ ขอเชิญ ผศ.มณี เลิศปัญญา และ ผศ.มณฑา หิรัญประดิษฐ์
เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือการวิจัย

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดฯให้แก่บัณฑิตวิทยาลัย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริยา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119



๒๑ กรกฎาคม 2540

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางสาวจิตร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำวิทยานิพนธ์
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ ฌ อยู่ธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สกุลคู กรรมการ

สิ่งที่นิสิตขอความอนุเคราะห์ คือ ขอความร่วมมือให้เป็นผู้ตอบแบบสอบถาม ในระหว่างเดือน
สิงหาคม - กันยายน 2540 เพื่อเป็นข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ต่าง ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริยา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119



๒) กรกฎาคม 2540

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางชูจิตร์ รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำปริญญานิพนธ์
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชัมพันธ์ กุญชร ณ อยุธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สกุลสุ กรรมการ

สิ่งที่นิติกรขอความอนุเคราะห์ คือ ขอสัมภาษณ์และวิเคราะห์เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร กับผู้อำนวยการ
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, หัวหน้าแผนกหลักสูตรการสอนและตำรา สายวิชาคหกรรมศาสตร์, หัวหน้า
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้ง ขอให้อาจารย์และนักศึกษา
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตอบแบบสอบถาม ในระหว่าง
เดือนสิงหาคม - กันยายน 2540 เพื่อเป็นข้อมูลในการทำปริญญานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริยุภา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119

ที่ ทม 1007/ ๑๖๐5



176

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ 10110

๖1 กรกฎาคม 2540

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางจุจิตร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำปริญญานิพนธ์
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ ฌ อยุธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สกุลกู กรรมการ

สิ่งที่นิสิตได้ขอความอนุเคราะห์ คือ ขอสัมภาษณ์และวิเคราะห์เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร กับผู้อำนวยการ
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, หัวหน้าแผนกหลักสูตรการสอนและตำรา สายวิชาคหกรรมศาสตร์, หัวหน้า
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้ง ขอให้อาจารย์และนักศึกษา
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตอบแบบสอบถาม ในระหว่าง
เดือนสิงหาคม - กันยายน 2540 เพื่อเป็นข้อมูลในการทำปริญญานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่ นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริยุภา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119



๓ | กรกฎาคม 2540

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตระยอง

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นางจุติกร รินทะวงศ์ เป็นนิสิตระดับปริญญาโท
วิชาเอกการอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้มีความประสงค์จะมาติดต่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำวิทยานิพนธ์
เรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชา
คหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

รศ.ดร.ชมพันธุ์ ฤกษ์ ฌ อยุธยา ประธาน

ดร.จารุวรรณ สกลกุล กรรมการ

สิ่งที่นิสิตขอความอนุเคราะห์ คือ ขอสัมภาษณ์และวิเคราะห์เกี่ยวกับเอกสารหลักสูตร กับผู้อำนวยการ
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. หัวหน้าแผนกหลักสูตรการสอนและตำรา สายวิชาคหกรรมศาสตร์. หัวหน้า
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้ง ขอให้อาจารย์และนักศึกษา
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตอบแบบสอบถาม ในระหว่าง
เดือนสิงหาคม - กันยายน 2540 เพื่อเป็นข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความ
ช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวศิริยา พูลสุวรรณ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119

ภาคผนวก ข
เอกสารหลักสูตร

ปรัชญาการศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จัดการศึกษาโดยมุ่งพัฒนากำลังคนให้มีคุณสมบัติพร้อมที่จะประยุกต์และพัฒนาเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจของประเทศไทย

ปรัชญาการจัดการศึกษาคหกรรมศาสตร์

ของ

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

การศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ กระบวนการพัฒนากำลังคนให้สามารถใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อตนเอง ครอบครัว สังคม และเพื่ออาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
2. ชื่อย่อ ปวส. (อาหารและโภชนาการ)
3. ความมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ความสามารถ
 - 3.1 ปฏิบัติการเชิงวิชาการ ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหาร การนำความรู้ทางโภชนาการไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การวางแผน การดำเนินงาน ควบคุม และตรวจสอบงาน รวมทั้งการให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค
 - 3.2 ปฏิบัติงานในหน้าที่นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร พนักงานเคหกิจเกษตร พัฒนาการ ครูในสถานศึกษา ผู้ประกอบอาหารในสถาบันต่าง ๆ ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการ ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม สามารถปฏิบัติงานตามสาขาที่เลือกศึกษา รวมทั้งงานในหน้าที่แม่บ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - 3.3 มีกรอบรมให้มีความคิดสร้างสรรค์ มีกิจนิสัยในด้านการค้นคว้าหาความรู้เพื่อปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้า สามารถแก้ไขปัญหาด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการที่มีการวางแผน การดำเนินงาน การควบคุม และการประเมินผลอย่างรอบคอบ ซึ่งจะก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย อย่างประหยัด รวดเร็ว และมีคุณภาพ รู้จักจัดการทรัพยากรครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา เพื่อปฏิบัติตนในส่วนที่เชื่อถือได้ อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม รักษาและสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย เลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานทั้งในครอบครัว และเพื่อธุรกิจ
 - 3.4 ปลูกฝังคุณธรรม ให้มีจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลทั่วไป ทั้งในครอบครัวและในสังคม

4. สาขางานเฉพาะ

การจัดการงานอาหารและโภชนาการ

5. วุฒิเข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา
อาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หรือมัธยมศึกษา
ตอนปลาย (มัธยมศึกษาปีที่ 6) หรือเทียบเท่า

6. เกณฑ์หลักสูตร

6.1 วิชาพื้นฐาน	23	หน่วยกิต
6.2 วิชาชีพ	57	หน่วยกิต
6.2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา	42	หน่วยกิต
6.2.2 วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
6.3 วิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
รวม	86	หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. วิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต

1.1 วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
01-120-203 การพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม	3(2-2-3)	หน่วยกิต
เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต		
01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-3)	หน่วยกิต
01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา	3(3-0-3)	หน่วยกิต
01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ	3(3-0-3)	หน่วยกิต
01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0-3)	หน่วยกิต
1.2 วิชาภาษาศาสตร์	6	หน่วยกิต
01-310-101 การใช้ภาษาไทย	3(2-2-2)	หน่วยกิต
01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1	3(2-2-2)	หน่วยกิต
1.3 วิชาวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
01-422-101 อินทรีย์เคมี	3(2-3-2)	หน่วยกิต
01-423-101 อินทรีย์เคมี	3(2-3-2)	หน่วยกิต
1.4 วิชาคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
01-510-101 คณิตศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-3)	หน่วยกิต
1.5 วิชาพลศึกษา หรือนันทนาการ หรือกิจกรรม	2	หน่วยกิต
เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต		
01-630-001 กิจกรรม 1	1(0-2-1)	หน่วยกิต
01-630-002 กิจกรรม 2	1(0-2-1)	หน่วยกิต
01-610-001 นันทนาการ	1(0-2-1)	หน่วยกิต
01-610-001 พลศึกษา	1(0-2-1)	หน่วยกิต

2. วิชาชีพ 57 หน่วยกิต

2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา	42	หน่วยกิต
06-321-102 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-550-317 อังกฤษคหกรรม	3(2-2-2)	หน่วยกิต

06-331-101	หลักศิลป์	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-414-119	ศิลปะและวัฒนธรรมไทย	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-550-201	ธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(3-0-3)	หน่วยกิต
06-413-309	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-231-108	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-232-101	การถนอมอาหาร	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-212-406	การจัดอาหารในสถาบัน	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-213-208	อุปกรณ์งานอาหาร	2(1-3-1)	หน่วยกิต
06-221-008	โภชนาการเบื้องต้น	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-435-201	สรีรวิทยา	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-213-110	สุขภาพโภชนาการ	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-231-101	เคมีอาหาร	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-231-212	ทดลองอาหาร	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-322-205	การฝึกงาน	3(1-6-2)	หน่วยกิต

2.2 วิชาชีพเลือก

สาขางานเฉพาะการจัดการงานอาหารและโภชนาการ 15 หน่วยกิต

บังคับเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ 12 หน่วยกิต

06-213-007	การเสิร์ฟอาหาร	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-521-201	อาหารเพื่อธุรกิจ	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-212-220	การบริการอาหาร	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-221-007	โภชนาการชุมชนเบื้องต้น	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-222-001	โภชนบำบัด	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-321-203	สัมมนา	1(1-0-1)	หน่วยกิต

และเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

06-211-023	อาหารมังสวิรัต	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-211-036	เครื่องดื่มและไอศกรีม	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-211-012	อาหารพร้อมปรุง	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-007	อาหารท้องถิ่น	1(0-3-1)	หน่วยกิต

06-211-035	อาหารออร์เดิร์ฟ	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-106	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-027	อาหารอบ	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-211-215	อาหารนานาชาติ	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-222-007	อาหารเสริม	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-232-217	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-413-317	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-211-101	การจัดการอาหารครอบครัว	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-522-202	การจัดการภัตตาหาร	2(1-2-3)	หน่วยกิต
06-211-040	อาหารไทยโอกาสพิเศษ	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-211-032	การแต่งหน้าเค้ก	2(0-6-3)	หน่วยกิต
06-211-020	อาหารญี่ปุ่น	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-022	อาหารมุสลิม	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-019	อาหารจีน	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-211-021	อาหารเวียดนาม	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-213-201	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-211-013	อาหารสำเร็จรูป	1(0-3-1)	หน่วยกิต
06-222-008	อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-212-101	อาหารจำนวนมาก	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-213-214	บรรจุภัณฑ์อาหาร	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-221-205	โภชนาการศึกษ	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-222-009	อาหารในโรงพยาบาล	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-222-204	อาหารสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ	2(1-3-2)	หน่วยกิต
06-212-209	การจัดอาหารในโรงเรียน	3(2-3-2)	หน่วยกิต
06-213-114	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2(2-0-2)	หน่วยกิต
06-213-215	เคหกิจเกษตร	2(2-0-0)	หน่วยกิต
06-211-329	เบเกอรี่	3(2-3-2)	หน่วยกิต
01-424-201	ชีวะเคมีพื้นฐาน	3(2-3-2)	หน่วยกิต

3. วิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดใดก็ได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา
และเสนอแนะให้เรียน

01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น	3(2-2-2)	หน่วยกิต
เทคโนโลยีทางการศึกษา	3(2-3-2)	หน่วยกิต

ภาคผนวก ค

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2524

ของทบวงมหาวิทยาลัย

ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักฐานประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524

โดยที่การกำหนดมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา เป็นอำนาจหน้าที่ของทบวงมหาวิทยาลัย ตามนัยมาตรา 4 (2) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบการปฏิบัติราชการของทบวงมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2520 ฉะนั้น เพื่อประโยชน์ในการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ และเพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการดำเนินไปด้วยดี ทบวงมหาวิทยาลัยจึงได้กำหนดมาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงขึ้น ดังต่อไปนี้

1. เกณฑ์มาตรฐานนี้เรียกว่า “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2524” และให้ใช้เกณฑ์นี้กับหลักสูตรประกาศนียบัตรชั้นสูงทุกสาขาวิชาชีพ
2. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร จะต้องเป็นหลักสูตรที่จบในตัวเองกล่าวคือ เป็นระบบการเรียนการสอนวิชาชีพที่เบ็ดเสร็จในตัวเอง โดยมุ่งให้เป็นการศึกษาที่เหมาะสมกับอาชีพอิสระ และสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างแท้จริง
3. ระบบการเรียน ให้ใช้ระบบเวลาเรียนตามระบบภาค (รวมระยะเวลาการสอนด้วย) โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคเรียน ภาคเรียนละไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์ ในหนึ่งสัปดาห์ให้ใช้เวลาเรียนได้ไม่เกิน 35 ชั่วโมง
4. เนื้อหาสาระของหลักสูตร ให้จัดเนื้อหาวิชาของหมวดวิชาสามัญให้สัมพันธ์กับหมวดวิชาชีพของแต่ละสาขาวิชาชีพ จัดเนื้อหาวิชาแต่ละรายวิชาชีพให้เหมาะสมและมีการซ้ำซ้อนกันน้อยที่สุด โดยให้เรียนรู้เฉพาะภาคทฤษฎีหลักและเน้นภาคปฏิบัติ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ
5. การคิดหน่วยกิต
 - 1) รายวิชาที่ใช้เวลาบรรยาย (ภาคทฤษฎี) 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคเรียน ไม่น้อยกว่า 16 ชั่วโมง ให้เทียบเท่ากับ 1 หน่วยกิต
 - 2) รายวิชาที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง (ภาคปฏิบัติ) 2 หรือ 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคเรียน ระหว่าง 32 ถึง 48 ชั่วโมง ให้เทียบเท่ากับ 1 หน่วยกิต
 - 3) การฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม (ภาคฝึกงานอาชีพ) ที่ใช้เวลาฝึกภายในและ/หรือภายนอกสถานที่ ระหว่าง 50 ถึง 75 ชั่วโมง ให้เทียบเท่ากับ 1 หน่วยกิต ทั้งนี้หากหลักสูตรใด

กำหนดการเรียนเป็นคาบแทนชั่วโมงก็ให้ 1 คาบ เท่ากับ 50 นาที

6. หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร แบ่งเป็น 2 หลักสูตร ดังนี้

1) หลักสูตร 2 ปี สำหรับผู้ที่สำเร็จประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ป.วช.) ให้มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต และอย่างมากไม่เกิน 95 หน่วยกิต ให้ใช้เวลาศึกษาอย่างมากไม่เกิน 4 ปี สำหรับผู้ที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน 6 ปี สำหรับผู้ที่เรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ให้นับตั้งแต่วันลงทะเบียนเรียนครั้งแรก

2) หลักสูตร 3 ปี สำหรับผู้สำเร็จมัธยมศึกษาปีที่ 5 หรือมัธยมปีที่ 6 ให้มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต และอย่างมากไม่เกิน 135 หน่วยกิต ให้ใช้เวลาศึกษาอย่างมากไม่เกิน 6 ปี สำหรับผู้ที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน 9 ปี สำหรับผู้ที่เรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ให้นับตั้งแต่วันลงทะเบียนเรียนครั้งแรก

7. โครงสร้างหลักสูตร ให้ประกอบด้วยหมวดวิชาสามัญ หมวดวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี และจะต้องมีจำนวนหน่วยกิตรวมในแต่ละหมวดวิชาดังนี้

	<u>หลักสูตร 2 ปี</u>	<u>หลักสูตร 3 ปี</u>
1) หมวดวิชาสามัญ (ไม่น้อยกว่า และไม่เกิน)	18 - 24	30 - 39
2) หมวดวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า)	58	86
3) หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า)	4	4

หมวดวิชาสามัญ หมายถึง หมวดวิชาพื้นฐานทั่วไปของรายวิชาต่าง ๆ ในสาขาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา วิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ และให้หมายรวมถึงรายวิชาสามัญที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาชีพ

หมวดวิชาชีพ หมายถึง รายวิชาเฉพาะสาขาวิชาชีพ หรือรายวิชาเอกของสาขาวิชาชีพ และให้หมายรวมถึงรายวิชาบังคับร่วมในหมวดวิชาชีพด้วย

หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนได้ทั้งรายวิชาในหมวดวิชาชีพและหมวดวิชาสามัญหรือไม่ให้เลือกเรียนรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีก็ได้ ตามความเหมาะสมของแต่ละสาขาวิชาชีพ

8. เกณฑ์การสำเร็จและการวัดผลการศึกษา จะต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดของแต่ละหลักสูตรสาขาวิชาชีพ และจะต้องได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จึงจะถือว่าเรียนจบหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สำหรับการวัดผลศึกษานั้น ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่จะได้กำหนดต่อไป

9. แผนการเรียนรู้การสอน จะต้องจัดทำแผนการเรียนรู้การสอนของทุกสาขาวิชาชีพในแต่ละภาคการเรียนรู้ ให้แต่ละรายวิชามีลำดับก่อนหลังและมีความสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน ในแต่ละรายวิชาให้มีเจมุงหมายของรายวิชา กำหนดสัดส่วนและรายละเอียดเนื้อหาวิชาให้เหมาะสม โดยให้กำหนดเวลาเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ (ถ้ามี)

10. ชื่อประกาศนียบัตรและชื่อสาขาวิชา ให้ใช้ชื่อ "ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง" ใช้อักษรย่อว่า "ป.วส." แล้วอาจตามด้วยชื่อสาขาวิชาในวงเล็บต่อท้าย และในกรณีที่ต้องแปลเป็นภาษาอังกฤษให้ใช้ชื่อประกาศนียบัตรว่า "Vocational Certificate (Upper Level)"

11. คุณสมบัติและประสบการณ์ของผู้สอน สัดส่วนผู้สอนต่อนักศึกษา และภาระการสอน

1) ผู้สอน (ภาคทฤษฎี) ต้องมีวุฒิอย่างน้อยปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ตรงตามสาขาวิชาที่จะสอน และควรมีประสบการณ์เกี่ยวกับวิชาที่จะสอนมาแล้วอย่างน้อย 2 ปี

2) ผู้สอน (ภาคปฏิบัติ) ต้องมีวุฒิอย่างน้อยประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า ตรงตามสาขาวิชาที่จะสอน และควรมีประสบการณ์เกี่ยวกับวิชาที่จะสอนมาแล้วอย่างน้อย 5 ปี

3) ให้หัวหน้าสาขาวิชาซึ่งต้องมีวุฒิอย่างน้อยปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ตรงตามสาขาวิชานั้น และมีประสบการณ์ในการสอนสาขาวิชานั้นอย่างน้อย 3 ปี ทั้งนี้ไม่ได้ใช้บังคับสำหรับผู้ดำรงตำแหน่งนี้อยู่ก่อนแล้ว

4) ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 30 คน

5) ผู้สอนประจำรวมกับผู้สอนพิเศษ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคทฤษฎี) ไม่เกิน 15 คน

6) ผู้สอนประจำ 1 คนต่อนักศึกษาทุกผลัด (ภาคปฏิบัติ) ไม่เกิน 10 คน หากสาขาวิชาชีพใดมีความจำเป็นที่จะให้มีนักศึกษาเกินกว่าสัดส่วนนี้ ก็ให้พิจารณาเป็นกรณีไป

7) ภาระการสอน จำนวนชั่วโมงการปฏิบัติงานของผู้สอนประจำ เท่ากับ 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ จำนวนชั่วโมงการสอนของผู้สอนประจำ (รวมทุกผลัด) ระหว่าง 10 ถึง 22 คาบต่อสัปดาห์ (1 คาบเท่ากับ 50 นาที) และจำนวนชั่วโมงการสอนของผู้สอนพิเศษที่มีงานประจำอยู่แล้ว (หน่วยราชการ รัฐวิสาหกิจ และบริษัทเอกชน) ให้สอนได้ไม่เกิน 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

สถาบันใดที่ยังไม่อาจปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานข้อนี้ได้ ให้พิจารณาผ่อนผันเป็นกรณีไป แต่สถาบันนั้นจะต้องเร่งรัดปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานนี้ ภายในระยะเวลาไม่เกิน 2 ปี นับตั้งแต่วันใช้ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย ฉบับนี้

12. สถานที่และอุปกรณ์การสอน สถานที่ อาคารเรียน อุปกรณ์การสอน และวัสดุ การฝึก ที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนแต่ละสาขาวิชาชีพ ต้องมีพอเพียงเพื่อประกันคุณภาพ มาตรฐานตามหลักสูตร และเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา ตามที่จะกำหนดไว้ในแต่ละสาขาวิชาชีพ

13. การติดตามและควบคุมมาตรฐานหลักสูตร ให้มีมาตรการการติดตามและควบคุม มาตรฐานหลักสูตร เพื่อให้การเรียนการสอนเป็นไปตามจุดมุ่งหมายของเกณฑ์มาตรฐานนี้ ตามที่ จะได้กำหนดไว้ในแต่ละสาขาวิชาชีพ

ให้ทุกสถานศึกษาที่ผลิตนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ใช้เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรนี้สำหรับนักศึกษาที่จะเข้าเรียนในปีการศึกษา 2524 เป็นต้นไป ส่วนนักศึกษาที่เรียน ตามหลักสูตรเดิมที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานก่อนประกาศใช้ประกาศทบวงฯ ฉบับนี้ อนุโลม ให้สถานศึกษานั้นจัดให้นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครั้งแรกไว้แล้ว เรียนจนจบหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงเดิมได้

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 20 พฤษภาคม 2524

(ลงชื่อ) เกษม สุวรรณกุล

(นายเกษม สุวรรณกุล)

รัฐมนตรีว่าการทบวงมหาวิทยาลัย

กองวิชาการ

โทร. 2455507

สำเนาถูกต้อง

(ลงชื่อ) ชุติมา เพชรประกอบ

(นางชุติมา เพชรประกอบ)

เจ้าพนักงานธุรการ 4

ภาคผนวก ง
แบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร
แบบสัมภาษณ์

แบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

สำหรับ

ผู้เชี่ยวชาญ

แบบวิเคราะห์เอกสารหลักสูตร

สำหรับ

ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

คำชี้แจง

โปรดวิเคราะห์เอกสารหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล แบ่งออกเป็น 3 ตอน ให้ท่านวิเคราะห์เฉพาะตอนที่ 1 และตอนที่ 2 เท่านั้น

ตอนที่ 1 วิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวการจำแนกความมุ่งหมายของการศึกษาจากเอกสารหลักสูตร

ตอนที่ 2 วิเคราะห์โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับโครงสร้างหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2534 ของทบวงมหาวิทยาลัย

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่งในความร่วมมือของท่าน

จุจิตร รินทะวงศ์

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ความสอดคล้องตามแนวทางจำแนกความมุ่งหมายของการศึกษา จาก
เอกสารหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อที่	ความมุ่งหมายของหลักสูตร	พุทธิพิสัย	จิตพิสัย	ทักษะพิสัย
1	ปฏิบัติการเชิงวิชาการ ในสาขาวิชาการอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหาร การนำความรู้ทางโภชนาการไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การวางแผน การดำเนินงาน ควบคุม และตรวจสอบ รวมทั้งการให้คำแนะนำแก่บริโภค			
2	ปฏิบัติงานในหน้าที่นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร พนักงานเคหกิจเกษตร พัฒนาการ ครูในสถานศึกษา ผู้ประกอบอาหารในสถาบันต่าง ๆ ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการ ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม สามารถปฏิบัติงานตามสาขาที่เลือกศึกษา รวมทั้งงานในหน้าที่แม่บ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
3	ฝึกอบรมให้มีความคิดสร้างสรรค์ มีกึ๋นในด้านการค้นคว้าหาความรู้ เพื่อปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้า สามารถแก้ไขปัญหาด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการที่มีการวางแผน การดำเนินงาน การควบคุม และการประเมินผลอย่างรอบคอบ ซึ่งจะก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด รวดเร็ว และมีคุณภาพ รู้จักจัดการทรัพยากรครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา เพื่อปฏิบัติตนในส่วนที่เชื่อถือได้ อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม รักษา และ			

ข้อที่	ความมุ่งหมายของหลักสูตร	พุทธิพิสัย	จิตพิสัย	ทักษะพิสัย
	สืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย เลือกใช้เทคโนโลยีเหมาะสมในการปฏิบัติงาน ทั้งในครอบครัวและเพื่อธุรกิจ			
4	ปลูกฝังคุณธรรม ให้มีจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่องาน ครอบครัว และชุมชน มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลทั่วไป ทั้งในครอบครัวและในสังคม			

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กับ โครงสร้างหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2524 ของทบวงมหาวิทยาลัย จะต้องมีความสอดคล้องกันในแต่ละวิชาดังนี้ (ผู้วิจัยวิเคราะห์)

ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (หลักสูตร 2 ปี)				
	เกณฑ์มาตรฐานของ ทบวงมหาวิทยาลัย (หน่วยกิต)	ร้อยละ	หลักสูตรสาขา วิชาอาหารและ โภชนาการ (หน่วยกิต)	ร้อยละ	เทียบกับ เกณฑ์ ทบวง
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ					
1. วิชาพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า 18 และไม่เกิน 24		23		อยู่ในเกณฑ์
2. วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 58		57		ต่ำกว่าเกณฑ์
2.1 วิชาเฉพาะสาขา			42		
2.2 วิชาชีพเลือก			15		
3. วิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 4		6		สูงกว่าเกณฑ์
รวม	80 ไม่เกิน 95		86		อยู่ในเกณฑ์

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชา กับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
1. วิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต				
1.1 วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-120-203 การพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม				
เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				
01-110-006 สังคมกับสิ่งแวดล้อม				
01-110-007 ชุมชนกับการพัฒนา				
01-130-001 สังคมกับเศรษฐกิจ				
01-220-001 จิตวิทยาทั่วไป				
1.2 วิชาภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-310-101 การใช้ภาษาไทย				
01-320-101 ภาษาอังกฤษ 1				
1.3 วิชาวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต				
01-422-101 อินทรีย์เคมี				
01-423-101 อินทรีย์เคมี				
1.4 วิชาคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต				
01-510-101 คณิตศาสตร์ทั่วไป				
1.5 วิชาพลศึกษา หรือนันทนาการ หรือกิจกรรม				
เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต				
01-630-001 กิจกรรม 1				
01-630-002 กิจกรรม 2				
01-610-001 นันทนาการ				
01-610-001 พลศึกษา				
2. วิชาชีพ 57 หน่วยกิต				
2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต				

ตอนที่ 3 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
06-321-102 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์.....				
06-550-317 อังกฤษคหกรรม				
06-331-101 หลักศิลป์				
06-414-119 ศิลปะและวัฒนธรรมไทย				
06-550-201 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์				
06-413-309 การจัดการทรัพยากรครอบครัว				
06-231-108 หลักการประกอบอาหาร				
06-232-101 การถนอมอาหาร				
06-212-406 การจัดอาหารในสถาบัน				
06-213-208 อุปกรณ์งานอาหาร				
06-221-008 โภชนาการเบื้องต้น				
06-435-201 สรีรวิทยา				
06-213-110 สุขาภิบาลอาหาร				
06-231-101 เคมีอาหาร				
06-231-212 ทดลองอาหาร				
06-322-205 การฝึกงาน				
2.2 วิชาชีพเลือก				
สาขางานเฉพาะการจัดการงานอาหารและโภชนาการ				
15 หน่วยกิต				
บังคับเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า				
12 หน่วยกิต				
06-213-007 การสาริตอาหาร				
06-521-201 อาหารเพื่อธุรกิจ				
06-212-220 การบริการอาหาร				
06-221-007 โภชนาการชุมชนเบื้องต้น				

ตอนที่ 3 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
06-222-001 โภชนาบำบัด				
06-321-203 สัมมนา				
และเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				
06-211-023 อาหารมังสวิรัต				
06-211-036 เครื่องดื่มและไอศกรีม				
06-211-012 อาหารพร้อมปรุง				
06-211-007 อาหารท้องถิ่น				
06-211-035 อาหารออร์เดิร์ฟ				
06-221-106 อาหารว่างและเครื่องดื่ม				
06-211-027 อาหารอบ				
06-211-215 อาหารนานาชาติ				
06-222-007 อาหารเสริม				
06-232-217 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์				
06-413-317 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค				
06-211-101 การจัดการอาหารครอบครัว				
06-522-202 การจัดการภัตตาหาร				
06-211-040 อาหารไทยโอกาสพิเศษ				
06-211-032 การแต่งหน้าเค้ก				
06-211-020 อาหารญี่ปุ่น				
06-211-022 อาหารมุสลิม				
06-211-019 อาหารจีน				
06-211-021 อาหารเวียดนาม				
06-213-201 ศิลปะการตกแต่งอาหาร				
06-211-013 อาหารสำเร็จรูป				

ตอนที่ 3 (ต่อ)

รายวิชาในหมวดวิชา/กลุ่มวิชา	สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายในข้อ			
	1	2	3	4
06-222-008 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก				
06-212-101 อาหารจำนวนมาก				
06-213-214 บรรจุภัณฑ์อาหาร				
06-221-205 โภชนาการศึกษา				
06-222-009 อาหารในโรงพยาบาล				
06-222-204 อาหารสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ				
06-212-209 การจัดอาหารในโรงเรียน				
06-213-114 การควบคุมคุณภาพอาหาร				
06-213-215 เคหกิจเกษตร				
06-211-329 เบเกอรี่				
01-424-201 ชีวเคมีพื้นฐาน				
วิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต				
ให้เลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดใดก็ได้โดยได้รับ				
ความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเสนอแนะให้เรียน				
01-540-002 คอมพิวเตอร์เบื้องต้น				
เทคโนโลยีทางการศึกษา				

แบบสัมภาษณ์
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

แบบสัมภาษณ์
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

คำชี้แจง

โปรดตอบแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สัมภาษณ์เกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร

ตอนที่ 2 สัมภาษณ์เกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตร

ตอนที่ 3 สัมภาษณ์เกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตร

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่งในความร่วมมือของท่าน

จุติตร รินทะวงศ์

การวิเคราะห์จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตร
โครงสร้างของหลักสูตร และเนื้อหาของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขา
วิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534
ตอนที่ 1 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)
พุทธศักราช 2534

1. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรสอดคล้องกับปรัชญาของสถาบันเทคโนโลยี
ราชมงคล

1. สอดคล้อง
2. ไม่สอดคล้อง
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

2. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษา
คหกรรมศาสตร์

1. สอดคล้อง
2. ไม่สอดคล้อง
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

3. ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของสังคมปัจจุบัน

1. สอดคล้อง
2. ไม่สอดคล้อง
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

4. ท่านเห็นว่าการเขียนความมุ่งหมายของหลักสูตรแต่ละข้อมีความชัดเจนทางด้าน

ภาษา

1. ชัดเจน
2. ไม่ชัดเจน
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

5. ท่านเห็นว่าการเรียงลำดับข้อความสำคัญของความมุ่งหมายของหลักสูตรจาก

ข้อ 1 - 4

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

ตอนที่ 2 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534

1. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

86 หน่วยกิต

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

2. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

3. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตวิชาชีพ 57 หน่วยกิต

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

4. ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

ตอนที่ 3 การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรเกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตรประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)
พุทธศักราช 2534

1. ท่านเห็นว่าเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรสอดคล้องกับความมุ่งหมายของหลักสูตร
 1. สอดคล้อง
 2. ไม่สอดคล้อง
 3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
2. ท่านเห็นว่าเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรมีจำนวนรายวิชาในหมวดต่าง ๆ
 1. เหมาะสม
 2. ไม่เหมาะสม
 3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
3. ท่านเห็นว่าเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาพสังคม

ปัจจุบัน

1. สอดคล้อง
2. ไม่สอดคล้อง
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
4. ท่านเห็นว่าเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน
 1. สอดคล้อง
 2. ไม่สอดคล้อง
 3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
5. ท่านเห็นว่าเนื้อหารายวิชาของหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้ความสามารถไป

ถ่ายทอดและบริการสังคม

1. เหมาะสม
2. ไม่เหมาะสม
3. อื่น ๆ (โปรดระบุ)

ภาคผนวก จ

แบบสอบถาม

แบบสอบถามชุดที่ 1

**การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
(สำหรับอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา)**

คำแนะนำในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามชุดนี้มุ่งที่จะประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ตอน ให้ท่านประเมินทั้ง 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ข้อคำถามเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรมี 9 ด้าน อาจารย์และนักศึกษาประเมินเฉพาะด้านที่ 1 - 8 ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาระเมินทุกด้าน คือ

1. ความมุ่งหมายของหลักสูตร
2. โครงสร้างของหลักสูตร
3. เนื้อหาของหลักสูตร
4. คุณลักษณะของอาจารย์
5. อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน
6. กระบวนการเรียนการสอน
7. การวัดและประเมินผล
8. การบริหารหลักสูตร
9. ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตร

ตอนที่ 1 โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่เป็นจริงและกรอกข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ตอนที่ 2 โปรดประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่ามีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด โดยกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ตามเกณฑ์ต่อไปนี้

คะแนน 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด หรือเหมาะสมมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง เห็นด้วยมาก หรือเหมาะสมมาก

คะแนน 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง หรือเหมาะสมปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อย หรือเหมาะสมน้อย

คะแนน 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด หรือเหมาะสมน้อยที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่เป็นจริงและกรอกข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. สถานภาพ

- () อาจารย์
- () นักศึกษา
- () ผู้สำเร็จการศึกษา

2. สถาบันการศึกษาของท่านคือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

- () วิทยาเขตพระนครศรีไต้
- () วิทยาเขตโชติเวช
- () วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของความมุ่งหมายของหลักสูตร

ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ความสามารถ

1. ปฏิบัติการเชิงวิชาการในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหาร การนำความรู้ทางโภชนาการไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การวางแผน การดำเนินงาน ควบคุมและตรวจสอบงาน รวมทั้งการให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค

2. ปฏิบัติงานในหน้าที่โภชนากร นักกำหนดอาหาร พนักงานเคหกิจเกษตร พัฒนาคูในสถานศึกษา ผู้ประกอบการในสถาบันต่าง ๆ ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการ ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม และสามารถปฏิบัติงานตามสาขาที่เลือกศึกษา รวมทั้งงานในหน้าที่แม่บ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ฝึกอบรมให้มีความคิดสร้างสรรค์ มีกึ๋นฉะฉานในการค้นคว้าหาความรู้ เพื่อปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้า สามารถแก้ไขปัญหาด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการที่มีการวางแผน การดำเนินงาน การควบคุม และการประเมินผลอย่างรอบคอบ ซึ่งจะก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่างประหยัด รวดเร็ว และมีคุณภาพ รู้จักจัดการทรัพยากรครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา เพื่อปฏิบัติตนในส่วนที่เชื่อถือได้ อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม รักษาและสืบทอดศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย เลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน ทั้งในครอบครัวและเพื่อธุรกิจการค้า

4. ปลูกฝังคุณธรรม ให้มีจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่องาน ครอบครัว และชุมชน มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลทั่วไป ทั้งในครอบครัวและสังคม

1. ความมุ่งหมายของหลักสูตร

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
ท่านเห็นว่าหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในเรื่องต่าง ๆ ต่อไปนี้ ในระดับใด					
1. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร.....					
2. การปฏิบัติงานในหน้าที่					
2.1 โภชนาการ.....					
2.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....					
2.3 พัฒนาการ.....					
2.4 ครูในสถานศึกษา.....					
2.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร และงานบริการอาหาร.....					
2.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม					
2.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....					
3. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการเกี่ยวกับ					
3.1 การวางแผนงาน.....					
3.2 การดำเนินงาน.....					
3.3 การควบคุมงาน.....					
3.4 การประเมินผลงาน.....					
4. การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ ตามเป้าหมาย					
4.1 อย่างประหยัด.....					
4.2 รวดเร็ว.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
4.3 มีคุณภาพ.....					
5. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล.....					
6. การมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่					
7. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม					
8. มีระเบียบวินัย.....					
9. มีความคิดสร้างสรรค์.....					
10. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....					
11. ความขยันหมั่นเพียร					
12. มีความซื่อสัตย์ สุจริต.....					
13. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....					
14. มีการจัดการทรัพยากรรอบครัว					
15. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา ...					
16. การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม..					
17. การรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย.....					
18. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมใน การปฏิบัติงาน.....					
ท่านเห็นว่าความมุ่งหมายของหลักสูตร มีความเหมาะสมในระดับใด					
19. ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย					
20. ความสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้เรียน.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
21. ความสอดคล้องกับความต้องการของสังคม.....					
22. ส่งเสริมให้ผู้เขียนมีทักษะความชำนาญในการประกอบอาชีพ.....					
23. ข้อความที่ระบุไว้ในความมุ่งหมายแต่ละข้อมีความเหมาะสม.....					

โครงสร้างหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมจำนวนหน่วยกิตตลอด
หลักสูตร 86 หน่วยกิต จัดโครงสร้างการศึกษาดังนี้

1. วิชาพื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วย
 - 1.1 วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต
 - 1.2 วิชาภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต
 - 1.3 วิชาวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต
 - 1.4 วิชาคณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต
 - 1.5 วิชาพลศึกษา หรือนันทนาการ หรือกิจกรรม 2 หน่วยกิต
2. วิชาชีพ 57 หน่วยกิต ประกอบด้วย
 - 2.1 วิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต
 - 2.2 วิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต
3. วิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

2 โครงสร้างของหลักสูตร

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ท่านเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตร มีความเหมาะสมในระดับใด					
1. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอด หลักสูตร 86 หน่วยกิต.....					
2. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชา พื้นฐาน 23 หน่วยกิต ประกอบด้วย สังคมศาสตร์และ					
มนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต.....					
ภาษาศาสตร์ 6 หน่วยกิต.....					
วิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
คณิตศาสตร์ 3 หน่วยกิต					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
พลศึกษา/นันทนาการ/กิจกรรม					
2 หน่วยกิต.....					
3. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวด					
วิชาชีพ 57 หน่วยกิต ประกอบด้วย					
หมวดวิชาชีพเฉพาะสาขา 42 หน่วยกิต					
หมวดวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต					
4. การกำหนดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชา					
เลือกเสรี 6 หน่วยกิต.....					
5. การจัดกลุ่มวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ..					
6. ความเหมาะสมของสัดส่วนระหว่าง					
หน่วยกิตภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ.....					

3. เนื้อหาของหลักสูตร

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ท่านเห็นว่าเนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตร มีความเหมาะสมในระดับใด					
1. ความสอดคล้องของเนื้อหาวิชากับความมุ่งหมายของหลักสูตร.....					
2. เนื้อหารายวิชาแต่ละวิชา เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต.....					
3. เนื้อหารายวิชามีความรู้ที่ทันสมัย					
4. เนื้อหารายวิชาสอดคล้องกับความต้องการของสังคม.....					
5. เนื้อหารายวิชาสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน.....					
ท่านเห็นว่าเนื้อหาวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ในด้านต่อไปนี้					
6. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร					
7. การปฏิบัติงานในหน้าที่					
7.1 โฆษณา.....					
7.2 พนักงานเคหกิจเกษตร					
7.3 พัฒนาการ.....					
7.4 ครูในสถานศึกษา.....					
7.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารและงานบริการอาหาร.....					
7.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม.....					
7.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
8. การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับ					
8.1 การวางแผนงาน.....					
8.2 การดำเนินงาน.....					
8.3 การควบคุมงาน.....					
8.4 การประเมินผลงาน.....					
9. การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย					
9.1 อย่างประหยัด.....					
9.2 อย่างรวดเร็ว.....					
9.3 มีคุณภาพ.....					
10. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล.....					
11. การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่.....					
12. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....					
13. ระเบียบวินัย.....					
14. มีความคิดสร้างสรรค์.....					
15. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....					
16. ความขยันหมั่นเพียร.....					
17. มีความซื่อสัตย์ สุจริต.....					
18. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....					
19. มีการจัดการทรัพยากรครบถ้วน.....					
20. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา.....					
21. การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
22. การรักษาศิลปหัตถกรรมและ ประเพณีไทย.....					
23. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงาน.....					

4. คุณลักษณะของอาจารย์

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความสามารถเหมาะสมในระดับใด					
1. ความสามารถในการเขียนตำราทางวิชาการ.....					
2. ความสามารถในการเลือกวิธีสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา.....					
3. การเตรียมการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของรายวิชา.....					
4. มีความรู้อย่างดีในเนื้อหาวิชาที่สอน.....					
5. ความรู้ความสามารถในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา.....					
6. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์.....					
7. เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.....					
8. การปฏิบัติตัวเป็นตัวอย่างในการปฏิบัติงาน.....					
9. สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนได้.....					

5. อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1. ความเหมาะสมของอุปกรณ์การเรียนการสอน					
1.1 มีจำนวนเพียงพอ.....					
1.2 มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้การได้ ...					
1.3 มีความทันสมัย.....					
1.4 ความสะดวกในการให้บริการ.....					
1.5 การบริการทางด้านโสตทัศนูปกรณ์					
2. ความเหมาะสมของตำราเรียน					
2.1 มีเนื้อหาสอดคล้องกับการเรียนการสอน.....					
2.2 มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้เรียนศึกษาค้นคว้า.....					
2.3 ห้องสมุดมีหนังสือด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย.....					
2.4 ความสะดวกในการยืมหนังสือจากห้องสมุด.....					
3. ความเหมาะสมของสถานที่เรียน					
3.1 ขนาดของห้องเรียนกับจำนวนผู้เรียน.....					
3.2 ความสะดวกในการใช้ห้องเรียน					
3.3 การจัดห้องเรียนเหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎี					
3.4 การจัดห้องเรียนเหมาะสมกับการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....					

6. กระบวนการเรียนการสอน

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ท่านเห็นว่ากระบวนการเรียนการสอนมีความเหมาะสมในระดับใด					
1. ความสอดคล้องของการจัดการเรียนการสอนกับความมุ่งหมายของหลักสูตร					
2. การดำเนินการสอนได้ครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร.....					
3. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา.....					
4. การเตรียมการสอนของอาจารย์.....					
5. การใช้สื่อการเรียนการสอนของอาจารย์.....					
6. การจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ และทักษะนอกชั้นเรียน.....					
7. การพานักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่.....					
8. การประยุกต์เนื้อหาวิชาให้นักศึกษานำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง.....					
9. การเชิญวิทยากรภายนอกมาบรรยาย ..					
10. การส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในด้านต่อไปนี้					
10.1 การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร.....					
10.2 การปฏิบัติงานในหน้าที่					
10.2.1 โกชนากร.....					
10.2.2 พนักงานเคหกิจเกษตร....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
10.2.3 พัฒนาการ.....					
10.2.4 ครูในสถานศึกษา.....					
10.2.5 ผู้ประกอบอาชีพด้าน ธุรกิจอาหารและงาน บริการอาหาร.....					
10.2.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ โภชนาการ ในโรงงาน อุตสาหกรรม.....					
10.2.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์...					
10.3 การปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการเกี่ยวกับ					
10.3.1 การวางแผนงาน.....					
10.3.2 การดำเนินงาน.....					
10.3.3 การควบคุมงาน.....					
10.3.4 การประเมินผลงาน.....					
10.4 การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิด ผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย					
10.4.1 อย่างประหยัด.....					
10.4.2 อย่างรวดเร็ว.....					
10.4.3 มีคุณภาพ.....					
10.5 ความสามารถในการแก้ปัญหา อย่างมีเหตุผล.....					
10.6 การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่...					
10.7 การมีความรับผิดชอบต่อสังคม....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
10.8 มีระเบียบวินัย.....					
10.9 มีความคิดสร้างสรรค์.....					
10.10 ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....					
10.11 ความขยันหมั่นเพียร					
10.12 มีความซื่อสัตย์ สุจริต.....					
10.13 มีคุณธรรมและจริยธรรม.....					
10.14 มีการจัดการทรัพยากรครอบครัว					
10.15 การวิเคราะห์ข่าวสารและ คำโฆษณา.....					
10.16 การอนุรักษ์ทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม.....					
10.17 การรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย.....					
10.18 การเลือกใช้เทคโนโลยี ที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน.....					

7. การวัดและประเมินผล

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
ท่านเห็นว่าการวัดและการประเมินผล การเรียนการสอนสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ มีความเหมาะสมในระดับใด					
1. ความสอดคล้องความมุ่งหมายของ หลักสูตร.....					
2. สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของเนื้อหา รายวิชา					
3. การวางแผนการวัดและประเมินผล การเรียนมีความเหมาะสม					
4. การวัดและประเมินผลมุ่งส่งเสริม ความรู้ความสามารถทางด้านทฤษฎี.....					
5. การวัดและประเมินผลมุ่งส่งเสริม ความรู้ความสามารถทางด้านปฏิบัติ.....					
6. การวัดและประเมินผลเปิดโอกาส ให้ผู้เรียนได้ประเมินผลตนเอง					
7. ผู้เรียนมีโอกาสประเมินผลการสอนของ อาจารย์					
8. อาจารย์นำผลการวัดและการประเมิน ผลมาปรับปรุงการเรียนการสอน					
ท่านเห็นว่าการเรียนการสอนสาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ได้มีการวัดและ ประเมินความรู้ความสามารถของผู้เรียน ในด้านต่อไปนี้ เหมาะสมในระดับใด					
9. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
10. การปฏิบัติงานในหน้าที่					
10.1 โภชนากร.....					
10.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....					
10.3 พัฒนาการ.....					
10.4 ครูในสถานศึกษา.....					
10.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจ					
อาหารและงานบริการอาหาร.....					
10.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ					
โภชนาการในโรงงานอุตสาหกรรม.....					
10.7 แม่บ้านคหกรรมศาสตร์.....					
11. การปฏิบัติงานด้านอาหารและ					
โภชนาการเกี่ยวกับ					
11.1 การวางแผนงาน.....					
11.2 การดำเนินงาน.....					
11.3 การควบคุมงาน.....					
11.4 การประเมินผลงาน.....					
12. การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์					
ตามเป้าหมาย					
12.1 อย่างประหยัด.....					
12.2 อย่างรวดเร็ว.....					
12.3 มีคุณภาพ.....					
13. ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างมี					
เหตุผล.....					
14. การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่					
15. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
16. มีระเบียบวินัย.....					
17. มีความคิดสร้างสรรค์.....					
18. ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ.....					
19. ความขยันหมั่นเพียร					
20. มีความซื่อสัตย์ สุจริต.....					
21. มีคุณธรรมและจริยธรรม.....					
22. มีการจัดการทรัพยากรครอบครัว					
23. การวิเคราะห์ข่าวสารและคำโฆษณา ...					
24. การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม..					
25. การรักษาสืบทอดศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย.....					
26. การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงาน.....					

8. การบริหารหลักสูตร

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ท่านเห็นว่าการบริหารหลักสูตร มีความเหมาะสมในระดับใด					
1. การนิเทศและการพัฒนานุเคราะห์ทางการสอน					
2. การคัดเลือกนักศึกษา					
3. ระบบการลงทะเบียนของนักศึกษา					
4. การจัดตารางเรียน ตารางสอน					
5. การจัดอาจารย์ที่ปรึกษา					
6. การจัดอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา					
7. การประชาสัมพันธ์หลักสูตร					

9. ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา มีความเหมาะสมในระดับใด ด้านพุทธิพิสัย 1. การดำเนินกิจการด้านธุรกิจอาหาร..... 2. ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เกี่ยวกับ 2.1 การวางแผนงาน..... 2.2 การดำเนินงาน..... 2.3 การควบคุมงาน..... 2.4 การประเมินผลงาน..... 3. ความคิดสร้างสรรค์..... 4. ความสามารถในการแก้ปัญหา อย่างมีเหตุผล..... 5. ความสามารถในการรักษาสีบทอด ศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย..... ด้านจิตพิสัย 6. การมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่..... 7. การมีความรับผิดชอบต่อสังคม..... 8. ความมีระเบียบวินัย..... 9. การรู้จักปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ..... 10. ความขยันหมั่นเพียร..... 11. ความซื่อสัตย์ สุจริต..... 12. การมีคุณธรรม และจริยธรรม.....					

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ด้านทักษะพิสัย					
13. การปฏิบัติงานในหน้าที่					
13.1 โฆษณากร.....					
13.2 พนักงานเคหกิจเกษตร.....					
13.3 พัฒนาการ.....					
13.4 ครูในสถานศึกษา.....					
13.5 ผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจ					
อาหารและงานบริการอาหาร.....					
13.6 ผู้ปฏิบัติงานอาหารและ					
โฆษณาการในโรงงาน					
อุตสาหกรรม.....					
13.7 แม่บ้านคนกรรมศาสตร์.....					
14. การปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์					
ตามเป้าหมาย					
14.1 อย่างประหยัด.....					
14.2 อย่างรวดเร็ว.....					
14.3 มีคุณภาพ.....					
15. ความสามารถในการจัดการทรัพยากร					
ครอบครัว.....					
16. ความสามารถในการวิเคราะห์					
ข่าวสารและคำโฆษณา.....					
17. ความสามารถในการอนุรักษ์ทรัพยากร					
และสิ่งแวดล้อม.....					
18. ความสามารถในการเลือกใช้					
เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน.....					

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตร

1. ความมุ่งหมายของหลักสูตร

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

2. โครงสร้างของหลักสูตร

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

3. เนื้อหาของหลักสูตร

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

4. คุณลักษณะของอาจารย์

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

5. อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

6. กระบวนการเรียนการสอน

ปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

7. การวัดและการประเมินผลปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

8. ข้อเสนอแนะอื่นๆปัญหา

1.
2.
3.

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

ขอขอบพระคุณยิ่งในความร่วมมือของท่าน

แบบสอบถามชุดที่ 2

**การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
(สำหรับผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา)**

คำแนะนำในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามชุดนี้มุ่งที่จะประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ข้อคำถามเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรในด้าน

ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร

ตอนที่ 1 โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่เป็นจริง และกรอกข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ตอนที่ 2 โปรดประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่ามีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด โดยกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ตามเกณฑ์ต่อไปนี้

คะแนน 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด หรือเหมาะสมมากที่สุด หรือต้องการมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง เห็นด้วยมาก หรือเหมาะสมมาก หรือต้องการมาก

คะแนน 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง หรือเหมาะสมปานกลาง หรือต้องการปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อย หรือเหมาะสมน้อย หรือต้องการน้อย

คะแนน 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด หรือเหมาะสมน้อยที่สุด หรือต้องการน้อยที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่เป็นจริงและกรอกข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. สถานภาพ

- () หัวหน้างาน
- () หัวหน้าแผนก
- () หัวหน้าสถานศึกษา
- () ผู้จัดการฝ่ายบุคคล
- () อื่น ๆ ระบุ

2. ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

- () วิทยาเขตพระนครศรีไ้
- () วิทยาเขตโขติเวช
- () วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

[illegible]

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตร

1. ความมุ่งหมายของหลักสูตร

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

2. โครงสร้างของหลักสูตร

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

3. เนื้อหาของหลักสูตร

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

4. ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

5. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

ขอขอบพระคุณยิ่งในความร่วมมือของท่าน

ภาคผนวก จ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม

1. ชื่อ รศ.วลัย อินทร์มพรรย์
 ภูมิการศึกษา B.S. Nutrition, M.A. Food and Nutrition
 ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์
 สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

2. ชื่อ ดร.สมสุข ธีระพิจิตร
 ภูมิการศึกษา กศ.บ., กศ.ม. Ed.D (Higher Ed.)
 ตำแหน่ง อธิการบดีฝ่ายกิจการนิสิต
 สังกัด แผนกวิชาการอุดมศึกษา ภาควิชาหลักสูตรและการสอน
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

3. ชื่อ ผศ.ดร.สุชาดา สุธรรมรักษ์
 ภูมิการศึกษา ค.บ., ค.ม. และ Ed.D (Curriculum and Instruction)
 ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 สังกัด แผนกวิชาการอุดมศึกษา ภาควิชาหลักสูตรและการสอน
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

4. ชื่อ ผศ.มณี เลิศปัญญาบุษ
 ภูมิการศึกษา ค.บ., ค.ม. (จิตวิทยาการศึกษาและแนะแนว)
 ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ
 สังกัด สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

5. ชื่อ ผศ.มณฑนา หิรัญประดิษฐ์
 ภูมิการศึกษา คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
 ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบัณฑิตศึกษา
 สังกัด สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร

1. อาจารย์จริยา บุรพุกศลศรี หัวหน้างานหลักสูตรและตำรา
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตพระนครใต้
2. อาจารย์ปานใจ สรพยารมภ์ หัวหน้าสายวิชาคหกรรมศาสตร์
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตพระนครใต้
3. อาจารย์ยุพิน สิริไพบูลย์ หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตพระนครใต้
4. อาจารย์พจณี บุญนา หัวหน้างานหลักสูตรและตำรา
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตโชติเวช
5. อาจารย์มณี ไม้เรียง หัวหน้าสายวิชาคหกรรมศาสตร์
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตโชติเวช
6. อาจารย์เรณู สุระมานะ หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตโชติเวช
7. อาจารย์ขวัญฤทัย คำขาว หัวหน้าสายวิชาคหกรรมศาสตร์
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ
8. อาจารย์ทองปลิว ปลื้มปัญญา หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ	นางจุติตร รินทะวงศ์
เกิดวันที่	7 กุมภาพันธ์ 2498
สถานที่เกิด	จังหวัดยโสธร
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	171/167 หมู่ 10 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ ฯ
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	อาจารย์ 2 ระดับ 7
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.2518	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ ฯ
พ.ศ.2521	คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา - อาหารและโภชนาการ) จากคณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
พ.ศ.2541	การศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการอุดมศึกษา จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534
ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

บทคัดย่อ
ของ
จุจิตร รินทะวงศ์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการอุดมศึกษา
เมษายน 2541

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีความมุ่งหมายเพื่อประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สายวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) พุทธศักราช 2534 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยใช้รูปแบบการประเมินซีปปี้ (CIPP Model) ประเมินใน 4 ด้าน คือ ด้านบริบท ได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร ด้านปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร คุณลักษณะของอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ด้านกระบวนการ ได้แก่ กระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การบริหารหลักสูตร และด้านผลผลิต ได้แก่ ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงและประสิทธิภาพตามความต้องการ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 481 คน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร จำนวน 8 คน อาจารย์ จำนวน 44 คน นักศึกษา จำนวน 155 คน ผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 174 คน และผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 100 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย t-test จากเกณฑ์ความเหมาะสมของหลักสูตรที่กำหนดไว้คือ ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรที่สอดคล้องกัน 6 คน ในจำนวน 8 คน และเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยความเหมาะสมในแบบสอบถามเท่ากับ 3.00

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

ด้านบริบท ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรมีความคิดเห็นว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตร สอดคล้องกับความมุ่งหมายทางการศึกษาของบลูม (Bloom) 3 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย และสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตรเหมาะสมปานกลาง

ด้านปัจจัยเบื้องต้น โครงสร้างของหลักสูตรเมื่อเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของทบวงมหาวิทยาลัย โดยรวมอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ยกเว้นหมวดวิชาชีพต่ำกว่าเกณฑ์ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า โครงสร้างของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร และอุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน มีความเหมาะสมปานกลาง ส่วนคุณลักษณะของอาจารย์นั้น ทั้งอาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่าเหมาะสมมาก

ด้านกระบวนการ อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความเห็นว่า กระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการบริหารหลักสูตร มีความเหมาะสมปานกลาง

ด้านผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาและ ผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริง ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย เหมาะสมปานกลาง ส่วนผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย นั้น มีความต้องการมาก

เมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด โดยรวมพบว่า นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อหลักสูตรด้านบริบท ปัจจัยเบื้องต้น และกระบวนการ ว่ามีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$) ส่วนอาจารย์มีความคิดเห็นด้านบริบท และด้านกระบวนการ ว่ามีความเหมาะสมไม่แตกต่างกับเกณฑ์ที่กำหนด แต่ด้านปัจจัยเบื้องต้น อาจารย์มีความคิดเห็นว่า มีความเหมาะสมมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < .05$) สำหรับด้านผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาและผู้บังคับบัญชาของผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความเป็นจริงและประสิทธิภาพของผู้สำเร็จการศึกษาตามความต้องการ มีความเหมาะสมมาก และมีความต้องการมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < .05$)

อาจารย์ นักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษา มีข้อเสนอแนะต่อหลักสูตรว่า ควรปรับปรุงความมุ่งหมายของหลักสูตรให้ชัดเจน โครงสร้างของหลักสูตรควรปรับปรุงรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน คุณลักษณะของอาจารย์ ควรจัดโครงการอบรม สัมมนาคุณภาพอาจารย์ อุปกรณ์การเรียนการสอน ตำราเรียน และสถานที่เรียน ควรจัดให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้เรียน

AN EVALUATION OF HOME ECONOMICS DIPLOMA PROGRAM
IN FOOD AND NUTRITION (REVISED) B.E.2534
AT RAJAMANGALA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

AN ABSTRACT
BY
CHOOJIT RINTAWONG

Presented in partial fulfillment of the requirements for the
Master of Education Degree in Higher Education
at Srinakharinwirot University
April 1998

The purpose of this research was to evaluate Home Economics Diploma Program in Food and Nutrition (Revised) B.E. 2534 At Rajamangala Institute of Technology by using the CIPP Model which included the evaluation of context, input, process, and product. There were altogether 481 studied sampling including 8 curriculum specialists, 44 instructors, 155 students, and 174 graduates of the Food and Nutrition Program and 100 of their employers. For data collecting the curriculum analysis form, the interview form and the five rating scales questionnaire were used. The statistical procedures used in the analysis of data were percentage, mean, standard deviation and t - test. The criteria for appropriate standard of the curriculum was set as the followings : the agreement of 6 out of 8 curriculum specialists and the average score of the sample group's perception of the appropriateness of the curriculum was 3.00.

The major findings were as follows :

Context : the curriculum specialists perceived that the objectives of the curriculum were congruent with Bloom's taxonomy of educational objectives : cognitive, affective and psychomotor domains and also congruent with Home Economics philosophy. The objectives of the curriculum were perceived by instructors, students and graduates as appropriate at moderate level.

Input : the total curriculum structure met the standard criteria set by the Ministry of the University Affairs except the number of credits in the Professional Courses which was lower. The curriculum structure, content, teaching - learning materials, textbooks and classrooms were perceived by instructors, students and graduates as appropriate at the moderate level. While the instructors, qualification was perceived by the instructors, the students and the graduates as appropriate at the high level.

Process : the instructional process, the evaluation procedure and the curriculum administration were perceived by the instructors, the students and the graduates as more appropriate at the moderate level.

Product ; the graduates' actual competencies in cognitive, affective and psychomotor aspects were perceived as appropriate at the moderate level by the graduates and their employers. However, the employers expressed that they need the graduates' qualification in the three aspects at the high level.

When compared to the set criteria, it was found that the students and the graduates perceived that the context, input and process of the curriculum were appropriate statistically at the higher level than the set criteria ($p < .05$), while the instructors perceived that the context and the process of the curriculum were not statistically different than the set criteria but the input was perceived as higher statistically than the set criteria ($p < .05$). As for the product, both the graduates and their employers perceived that the actual graduates' competencies were statistically higher than the set criteria, However, the employers still need the graduates' competencies at the higher level than the set criteria ($p < .05$).

The recommendations from the open - ended questionnaires suggested that the curriculum objectives should be more precise, the repetition of courses should be eliminated, the training course or seminar should be organized for staff development, the teaching and learning material, textbooks and classrooms should be sufficiently provided for students.