

การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ปริญญานิพนธ์  
ของ  
หม่อมหลวงณัฐสุตา วิสุทธิ

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา  
ตุลาคม 2548  
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

บทคัดย่อ  
ของ  
หม่อมหลวงณัฐสุดา วิสุทธิ

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา  
ตุลาคม 2548

หม่อมหลวงณัฐสุตา วิสุทธิ. (2548). การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อ

การอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย

ราชภัฏสวนดุสิต. ปริญญาโท กศ.ม. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิต

วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม :

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุชาดา สุธรรมรักษ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา

วัฒนานรงค์.

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาและเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้านห้าด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และ ด้านการวัดและการประเมินผล จำแนกตามตัวแปรเพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ กลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย ผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ปีการศึกษา 2546 จำนวน 48 คน หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป) จำนวน 24 คน และหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหารไทย จำนวน 75 คน รวมจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 147 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับตามแนวของไลเคิร์ท จำนวน 50 ข้อ แบบสอบถามชุดนี้มีค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.93 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าคะแนนเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และการทดสอบเป็นรายคู่ โดยวิธีของเซฟเฟ

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล สรุปได้ว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านหลักสูตรและด้านการจัดการเรียนการสอน อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านอาจารย์ ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

2. การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม ที่มีต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวม

และเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล จำแนกตามตัวแปรเพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ สรุปได้ดังนี้

2.1 ผู้เข้ารับการอบรมเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิง มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้าน ไม่แตกต่างกัน

2.2 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านหลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจ ไม่แตกต่างกัน

2.3 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้าน ไม่แตกต่างกัน

2.4 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านอื่นๆ ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน

**A STUDY OF SATISFACTION OF PARTICIPANTS  
IN SHORT TERM VOCATIONAL TRAINING ON FOOD PREPARATION  
AT SUAN DUSIT INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL  
RAJABHAT UNIVERSITY SUAN DUSIT**

**AN ABSTRACT  
BY  
M.L. NUSUDA VISUTHI**

Presented in partial fulfillment of requirements  
for the Master of Education Degree in Higher Education  
at Srinakharinwirot University  
October 2005

M.L. Nusuda Visuthi. (2005). *A Study of Satisfaction of Participants in Short Term Vocational Training on Food Preparation at Suan Dusit International Culinary School, Rajabhat University Suan Dusit*. Master Thesis, M.Ed. (Higher Education). Bangkok : Graduate School, Srinakharinwirot University. Advisor Committee : Asst. Prof. Dr. Suchada Suthummaraksa, Asst. Prof. Dr. Achara Whattananarong.

The purposes of this research were to study satisfaction of participants who participated in Short Term Vocational Training on Food Preparation at Suan Dusit International Culinary School, Rajabhat University Suan Dusit in all area and each of the five areas as follows : curriculum, instructors, learning and teaching, participants, and measurement and evaluation. This study also aimed to compare satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation among participants with different gender, educational level, age, and profession. Group of samples consisted of 48 persons from participants of the curriculum of skill training in Thai Food, 24 persons from the curriculum in International Food (European Food), and 75 persons from the short term curriculum of Thai Food preparation in the year 2003. The total sample was 147 persons from different sectors. The instrument used in collecting data were a Likert's five rating-scale questionnaire with 50 items and the reliability of 0.93. The statistics used in data analysis were means, standard deviation, t-test, one way analysis of variance and Scheffé's test.

The results of the study revealed that :

1. Participants' satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation at Suan Dusit International Culinary School, Rajabhat University Suan Dusit in overall area was at the high level. When considering in each area, it was found that participants' satisfaction with curriculum, learning and teaching were at the high level while the satisfaction with instructors, participants and measurement and evaluation were at the medium level.

2. When comparing the satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation at Suan Dusit International Culinary School, Rajabhat University Suan Dusit in all area and each of the five areas among participants with different gender, educational level, age, and profession, it was found that :

2.1 There was no difference in satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation in all area and each of the five areas between male and female participants.

2.2 There was a statistically significant difference in satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation in all area among participants with different age at .05 level. When considering in each area, there was a statistically significant difference in satisfaction with instructors, learning and teaching, participants, and measurement and evaluation among participants with different age at .05 level. However, the satisfaction with curriculum among participants with different age were not different.

2.3 There was no difference in satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation in all area and each of the five areas among participants with different educational level.

2.4 There was no difference in satisfaction with Short Term Vocational Training on Food Preparation in all area among participants with different profession. When considering in each area, it was found that there was a statistically significant difference in satisfaction with instructors at .05 level while there was no difference in satisfaction in the rest four areas.

ปริญญานิพนธ์

เรื่อง

การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร  
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ของ

หม่อมหลวงณัฐสุดา วิสุทธิ

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา  
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญสิริ จีระเดชากุล)

วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2548

คณะกรรมการสอบปริญญานิพนธ์

..... ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาดา สุธรรมรักษ์)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา วัฒนานรงค์)

..... กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม

(อาจารย์ ดร.สุพร ตั้งสมรพงษ์)

..... กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล นันทรักษ์)

## ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จเสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาอย่างยิ่ง ของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาดา สุธรรมรักษ์ ประธานควบคุมปริญญานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา วัฒนางรงค์ กรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ และ อาจารย์ ดร.สุพร ตั้งสมวรพงษ์ กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติมสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษาและคำแนะนำที่ดี ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ตลอดจนตรวจแก้ไขข้อผิดพลาด ต่าง ๆ ด้วยความใส่ใจจนปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ บรรลุความประสงค์ด้วยดี ขอขอบพระคุณทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.จารุวรรณ สกุลคู อาจารย์ ดร.ราชันย์ บุญธิมา ผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่กรุณาเป็นกรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติมสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์ และเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ ตลอดจนผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการทำอาหารระยะสั้นทุกท่านที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามและกรุณาให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์เพื่อการวิจัยครั้งนี้

บุคคลที่จะไม่ลืมพระคุณที่ได้ให้ทุนการศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร คือ คุณพ่อ คุณแม่

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ในสาขาวิชาการอุดมศึกษาที่ได้กรุณาประสิทธิ์ประสาทความรู้ ตลอดจนพี่ ๆ เพื่อน ๆ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาการอุดมศึกษา ภาคพิเศษ รุ่นที่ 9 ทุก ๆ ท่าน ที่คอยเป็นกำลังใจอย่างดียิ่งและสนับสนุนช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

ม.ล.ณัฏฐสุดา วิสุทธิ

## สารบัญ

| บทที่ |                                                       | หน้า |
|-------|-------------------------------------------------------|------|
| 1     | บทนำ .....                                            | 1    |
|       | ภูมิหลัง .....                                        | 1    |
|       | ความมุ่งหมายของการวิจัย .....                         | 7    |
|       | ความสำคัญของการวิจัย .....                            | 7    |
|       | ขอบเขตการวิจัย .....                                  | 8    |
|       | ตัวแปรที่ศึกษา .....                                  | 8    |
|       | นิยามศัพท์เฉพาะ .....                                 | 9    |
|       | สมมติฐานของการวิจัย .....                             | 11   |
| 2     | เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....                  | 12   |
|       | ความหมายและความสำคัญของการฝึกอบรม .....               | 12   |
|       | นโยบายของการฝึกอบรม .....                             | 14   |
|       | ความสำคัญและลักษณะการจัดฝึกอบรม .....                 | 14   |
|       | ทฤษฎีการเรียนรู้สำหรับผู้ใหญ่ .....                   | 15   |
|       | วิธีการสอน .....                                      | 16   |
|       | ข้อดีและข้อจำกัดของวิธีสอนโดยใช้การสาธิต.....         | 20   |
|       | สื่อการเรียนการสอน .....                              | 23   |
|       | ทฤษฎีที่เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล .....             | 24   |
|       | ความสำคัญของหลักสูตร .....                            | 27   |
|       | แนวคิดความพึงพอใจและทฤษฎีความพึงพอใจ .....            | 27   |
|       | ทฤษฎีพัฒนาการทางด้านอาชีพตามแนวทฤษฎีการเรียนรู้ ..... | 31   |
|       | ทฤษฎีการเลือกอาชีพตามทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม .....   | 31   |
|       | ทฤษฎีการเลือกอาชีพ .....                              | 33   |
|       | หลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้น .....                      | 34   |
| 3     | วิธีดำเนินการวิจัย .....                              | 36   |
|       | การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง .....         | 36   |
|       | การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล .....   | 36   |

## สารบัญ (ต่อ)

| บทที่                                                        | หน้า    |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| ลักษณะของเครื่องมือ .....                                    | 37      |
| การเก็บรวบรวมข้อมูล .....                                    | 38      |
| การจัดกระทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล .....                 | 39      |
| สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล .....                        | 39      |
| <br>4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....                             | <br>41  |
| สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล .....                    | 41      |
| การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....                            | 41      |
| ผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....                                   | 43      |
| <br>5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....                     | <br>59  |
| ความมุ่งหมายของการวิจัย .....                                | 59      |
| วิธีดำเนินการวิจัย .....                                     | 59      |
| การวิเคราะห์ข้อมูล .....                                     | 60      |
| สรุปผลการวิจัย .....                                         | 60      |
| อภิปรายผล .....                                              | 61      |
| ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้ .....                      | 67      |
| ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป .....                     | 68      |
| <br>บรรณานุกรม .....                                         | <br>69  |
| <br>ภาคผนวก .....                                            | <br>77  |
| ภาคผนวก ก. แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย .....                   | 78      |
| ภาคผนวก ข. รายนามผู้เชี่ยวชาญ.....                           | 85      |
| ภาคผนวก ค. จดหมายขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ .....  | 87      |
| ภาคผนวก ง. จดหมายขอความอนุเคราะห์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล ..... | 91      |
| ภาคผนวก จ. คำอำนาจจำแนกและค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม ..... | 93      |
| <br>ประวัติย่อผู้วิจัย .....                                 | <br>100 |

## บัญชีตาราง

| ตาราง |                                                                                                                                                                                                                       | หน้า |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1     | จำนวนและร้อยละผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียน<br>การอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำแนก<br>ตามตัวแปรที่ศึกษา.....                                                             | 43   |
| 2     | ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้า<br>รับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ<br>สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน.....                    | 45   |
| 3     | ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ<br>การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ<br>สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านหลักสูตรเป็นรายข้อ.....                  | 46   |
| 4     | ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับ<br>การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ<br>สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านอาจารย์เป็นรายข้อ.....                   | 48   |
| 5     | ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ<br>การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ<br>สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการจัดการเรียนการสอน<br>เป็นรายข้อ.....  | 49   |
| 6     | ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจ<br>ต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านผู้เข้ารับการอบรมเป็นรายข้อ.....                              | 51   |
| 7     | ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ<br>การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ<br>สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการวัดและการประเมินผล<br>เป็นรายข้อ..... | 53   |
| 8     | การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น<br>การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน จำแนกตามตัวแปรเพศ.....                               | 54   |
| 9     | การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น<br>การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและในแต่ละด้าน จำแนกตามระดับการศึกษา.....                           | 55   |

## บัญชีตาราง (ต่อ)

ตาราง

หน้า

- 10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารที่มีต่อการเรียนการสอนโรงเรียนการอาหารนานาชาติ  
สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน  
จำแนกตามอายุ..... 56
- 11 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน จำแนกตามตัวแปรอาชีพ..... 57
- 12 การทดสอบความแตกต่างของความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อ  
การอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านอาจารย์ จำแนกตามอาชีพ เป็นรายคู่..... 58

## บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ

หน้า

1. 3 วิวัฒนาการของแนวคิดเกี่ยวกับการสอน..... 22

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ภูมิหลัง

การศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ ที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของมนุษย์ในสังคมปัจจุบันอย่างรวดเร็ว การส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาตามความถนัดและความสนใจ เพื่อเป็นพื้นฐานการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หรือให้เพียงพอต่อการประกอบอาชีพจึงเป็นเรื่องที่มีความสำคัญยิ่ง (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2535: ออนไลน์) มีคำกล่าวถึงการศึกษาว่า สถาบันอุดมศึกษาเป็นสถาบันที่ทำหน้าที่ในการศึกษาระดับสูง พัฒนาความเจริญของงานทางสติปัญญาและความคิด เพื่อความก้าวหน้าในวิชาชีพชั้นสูง เป็นรากฐานในการพัฒนาประเทศและได้มุ่งเน้นการพัฒนาคน ให้เป็นผู้ที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้และความเข้าใจในวิชาชีพ (ราตรี พงษ์สุวรรณ. 2540 : อ้างอิงจากราชกิจจานุเบกษา 2520: 250) บุคคลที่มีความรู้ย่อมมีความพึงพอใจในการเลือกประกอบวิชาชีพ เพื่อนำไปสู่ความก้าวหน้าในชีวิตในการประกอบอาชีพเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต มนุษย์จึงต้องศึกษาหาความรู้ความชำนาญ และทักษะต่างๆ เพื่อที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพที่ตนต้องการได้ (แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ฉบับที่ 5. 2540-2544 การจัดการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการได้มีนโยบายส่งเสริมการศึกษาด้านสามัญและด้านอาชีพ ทั้งในระบบและนอกระบบโรงเรียน ครอบคลุมทุกระดับและทุกประเภท สำหรับการจัดการศึกษาในด้านอาชีพมุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถพัฒนาทักษะ ฝึกฝนเพิ่มพูนความรู้ด้านอาชีพ ให้เหมาะสมกับความถนัด สอดคล้องกับความต้องการของตนเองและสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นโดยมีการกำหนดการพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน (แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 9 พ.ศ. 2545-2549: ฉบับสรุป) โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางด้านความรู้ วิชาชีพเพื่อให้สามารถนำไปประกอบอาชีพของตนเองได้ในอนาคต เป็นสังคมฐานความรู้ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่จะนำไปสู่ระบบเศรษฐกิจฐานความรู้เพื่อให้คนไทยได้รับโอกาสเท่าเทียมกันที่จะเรียนรู้ฝึกอบรมได้ตลอดชีวิต เป็นการจัดการบริการการศึกษาในระบบและนอกระบบโรงเรียน จากแหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่มากมาย เป็นการเพิ่มโอกาสในการศึกษาของประชาชนที่ต้องการเรียนรู้ และต้องการพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่องตามความต้องการและความสนใจ โดยส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการอาชีวศึกษา และการฝึกอบรมวิชาชีพเพื่อการพัฒนาบุคลากรทุกระดับ ในภาคการผลิตต่างๆ เปิดโอกาสให้ทุกคนได้ยกระดับความรู้และความสามารถในทางวิชาชีพ เพื่อสนองต่อความต้องการเฉพาะ โดยยึดถือนโยบายและมาตรฐานการศึกษาแห่งชาติซึ่ง สอดคล้องกับสถาบันอุดมศึกษาที่มีความมุ่งหมายในการให้ความรู้ทางด้านวิชาชีพเพื่อนำมา

ประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ (วัลลภา เทพหัสดิน ณ อยุธยา. 2543 : 12-13 ) ส่วนการให้บุคลากรปฏิบัติงานด้วยความพึงพอใจในสิ่งที่มีใจรักและอยากทำย่อมทำให้ประสบความสำเร็จต่อการศึกษาคือในระดับอุดมศึกษา และประสบความสำเร็จต่อการประกอบอาชีพ เป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาตามความถนัด และความสนใจ เป็นพื้นฐานการศึกษาในระดับอุดมศึกษา เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป (แผนการศึกษาแห่งชาติ. พ.ศ.2535) สังคมในปัจจุบันยึดถือการทำงานเป็นสำคัญ การที่บุคคลเลือกประกอบอาชีพที่ตรงกับความสามารถและความถนัดย่อมมีความก้าวหน้าในการทำงานเป็นการพัฒนาบุคคลให้มีความรู้ด้านวิชาชีพต่าง ๆ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการพัฒนาประเทศที่สำคัญ มุ่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาความรู้ความสามารถและทักษะ ได้ค้นพบความต้องการ ความสนใจและความถนัดของตนเอง ทั้งด้านวิชาการและด้านวิชาชีพ เพื่อเป็นพื้นฐานการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา และการเลือกประกอบอาชีพตามที่ตนเองถนัด (แผนการศึกษาแห่งชาติ. พ.ศ. 2535 : 51)

สถาบันอุดมศึกษามีพันธกิจและความรับผิดชอบ 4 ประการคือ การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งผลสัมฤทธิ์ของการจัดการศึกษาเน้นคุณภาพของผลผลิตของกระบวนการศึกษาเป็นหลัก ได้มีการกำหนดการพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนไว้เป็นแผนงานหลักที่ 2 ในแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติระยะที่ 8 พ.ศ. 2540 - 2544 (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2544 : 15) โดยกำหนดให้มีการจัดฝึกอบรมวิชาชีพขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของระบบการศึกษาที่ให้ความรู้ความสามารถและทักษะความชำนาญ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพและสังคมเพื่อสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข การจัดการศึกษาด้านวิชาชีพของประเทศไทยในปัจจุบันแบ่งได้ 2 ประเภท คือ (แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติระยะที่ 9 พ.ศ. 2546 - 2550)

1. การจัดการศึกษาในระบบโรงเรียน (Formal Education) เป็นการจัดการเรียนการสอนในสถานศึกษาโดยมีวิธีดำเนินการ 2 แบบ แบบแรกเป็นการจัดการเรียนการสอนผสมผสานอยู่ในการศึกษาระดับอุดมศึกษา โดยมุ่งให้ผู้เรียนมีนิสัยรักการทำงานวิชาชีพ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้ เป็นการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพโดยเฉพาะ

2. การจัดการศึกษานอกระบบโรงเรียน (Non-formal Education) เป็นการจัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ในการประกอบอาชีพให้แก่บุคคลที่ไม่มีโอกาสเข้าศึกษาในสถานศึกษาในระบบหรือสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอนวิชาชีพโดยตรง การศึกษาส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการฝึกฝนเพิ่มเติมในวิชาชีพที่ประกอบอยู่ตามความถนัดและความสามารถและสอดคล้องกับสภาพท้องถิ่น ผู้เรียนในระดับนี้มีความพร้อมทั้งภาวะทางกาย ทางสมอง และอายุ วิชาที่เปิดสอนเป็นหลักสูตรระยะสั้น การศึกษาประเภทนี้มุ่งฝึกอาชีพให้แก่ผู้เรียนทุกระดับความรู้ในการจัดฝึกอบรมวิชาชีพนี้มีสถาบันการฝึกวิชาชีพของสวนดุสิต คือ “โรงเรียนการอาหาร

นานาชาติสวนดุสิต" ในส่วนของการอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารนั้นเป็นการฝึกอบรมเพื่อให้บุคคลทั่วไปหรือนักศึกษาที่มีความประสงค์ที่จะนำความรู้ ความชำนาญ ความเข้าใจ เฉพาะเรื่องการทำอาหารจากวิชาชีพที่ตนเองเรียนเพื่อนำไปประกอบอาชีพปรับปรุงเพื่อเพิ่มความรู้พิเศษ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ การฝึกอบรมตามหลักสูตรมีทั้งภาค ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับวิชาการทำอาหารเน้นหนักทางภาคปฏิบัติ

ทั้งนี้ผู้เรียนจะได้สัมผัสกับการปฏิบัติทำอาหารจริง เพื่อสามารถประกอบอาหารได้ เมื่อจบหลักสูตร ตามความสนใจตามความถนัดและความสามารถของตนเองได้ ซึ่งระยะแรกของการอบรมเป็นการฝึกเพื่อให้บุคคลนั้นมีความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญเฉพาะเรื่องการทำอาหาร ความต้องการการฝึกอบรมนี้ต้องฝึกกับผู้ที่มีความรู้และความชำนาญในการทำอาหาร รวมถึงวิธีการฝึกอบรมเป็นทฤษฎีและการปฏิบัติ การอบรมใช้แทนการศึกษาที่ไม่มีขอบเขต จำกัดและไม่จำกัดความรู้ของผู้เข้ารับการอบรม ขึ้นอยู่กับการลองผิดลองถูก หลังจากได้ศึกษา การอบรมทำให้เกิดความรู้ เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ เป็นการเสริมสร้างให้เกิดความรู้ ความเข้าใจใหม่ จนเกิดความชำนาญทำให้บุคคลนั้นหรือผู้เข้ารับการอบรมมีความสามารถในเรื่องของการทำอาหารได้ตรงกับความต้องการ มีการพัฒนาความคิดและวิธีการ เคล็ดล้นต่างๆ หรือเทคนิคในการอบรมระยะสั้นการทำอาหารได้ ก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหารมากขึ้น รู้จักคิด รู้จักทำ สามารถแก้ปัญหาในการทำอาหารแต่ละขั้นตอน เป็นการพัฒนา ความรู้ความสามารถในทุกด้านเกี่ยวกับงานในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้ผู้เรียนนำไปประกอบ อาชีพได้

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2546: 1-2) เริ่มก่อตั้ง โดยใช้ชื่อว่า "โรงเรียนมัธยม วิสามนุการเรือน" เป็นโรงเรียนการเรือนของประเทศไทย สังกัด กรมอาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2477 เพื่อผลิตครูอาชีวศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพการศึกษาศึกษา (ป.กศ.) ในปี พ.ศ.2504 กระทรวงศึกษาธิการได้ประกาศยกฐานะเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต เริ่มรับนักศึกษาชายและเปิดเป็นแบบสหศึกษา ได้เปิดสอนระดับ อนุปริญาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพการศึกษาศึกษาระดับสูง (ป.กศ. ชั้นสูง) สามารถผลิตครู ได้ถึงระดับปริญญาตรี ตาม พ.ร.บ. วิทยาลัยครู ในปี พ.ศ. 2519 และ ในปี พ.ศ. 2535 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานนาม "สถาบันราชภัฏ" เป็นชื่อสถาบันการศึกษาในกรมการฝึกหัดครูแทนวิทยาลัยครู ปี พ.ศ. 2539 มีการปรับปรุงโครงสร้างภายใน มีร่างพระราชบัญญัติสถาบันราชภัฏ โดยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ ปี พ.ศ. 2542 เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษา 4 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพครู หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการบริหารการศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารอุตสาหกรรม (สถาบัน ราชภัฏสวนดุสิต. 2546 : 1-2 )

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เป็นสถาบันระดับอุดมศึกษาเฉพาะทาง จัดการเรียนการสอนในวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์และได้ทำการฝึกอบรมการทำอาหารระยะสั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้บุคคลได้รับการอบรมมีทักษะและฝึกฝนเพิ่มพูนความรู้ด้านอาชีพ เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพตามความต้องการของตนเองและสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นได้ สถาบันราชภัฏสวนดุสิตเป็นสถาบันระดับอุดมศึกษาที่ดำเนินการภารกิจโดยอาศัยพระราชบัญญัติของตนเองมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติการทำอาหารควบคู่ทฤษฎี และยึดหลักความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและชุมชน เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้เกิดความรู้ความสามารถและเทคนิควิธีการประกอบอาหารที่ถูกต้อง รวมถึงการจัดการอบรมระยะสั้นการทำอาหารขึ้น และด้วยเหตุผลนี้เองสถาบันราชภัฏสวนดุสิตจึงได้ทำการเปิดโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตขึ้น ในปี พ.ศ. 2544 เพื่อทำการเปิดสอนทำอาหารขึ้นในหลักสูตรทั้งหมด 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน รายการอาหาร หลักการสุขาภิบาล การจัดการด้านธุรกิจทำร้านอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร และเทคนิคการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ จบมาแล้ว 12 รุ่น และหลักสูตรอบรมระยะสั้น 12 ชั่วโมง ระหว่างเดือนตุลาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2546 หลักสูตร ทำอาหารไทย อาหารว่างไทย อาหารว่างจีน ขนมอบ อาหารยุโรป บาร์และเครื่องดื่ม จบมาแล้ว 12 รุ่น และกำลังจะทำการเปิดสอนรุ่นที่ 13 และรุ่นที่ 14 ทั้งหมด 2 หลักสูตร

การศึกษาต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารเพื่อนำไปประกอบอาชีพ ผู้เรียนต้องมีพื้นฐานความรู้ในด้านการทำอาหารมาบ้างแล้ว จบการศึกษาในระดับหนึ่งระดับใดก่อน วัตถุประสงค์และรูปแบบการจัดการศึกษาเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ที่เข้าศึกษามีความรู้ความสามารถทางวิชาชีพเพื่อให้ประชาชนมีโอกาสศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม รัฐบาลจึงส่งเสริมให้สถานศึกษาต่างๆ ที่มีการเรียนการสอนด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์การทำอาหาร ได้มีการอบรมการศึกษาหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหาร ในหลักสูตรวิชาการทำอาหารต่าง ๆ ขึ้น โดยไม่จำกัดความรู้ อายุ เพศ และสถานภาพทางการศึกษา สามารถนำความรู้ความสามารถจากหลักสูตรวิชาการทำอาหารที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้ และนำไปปรับปรุงกิจการร้านอาหารหรือร้านค้าที่ทำอยู่เดิมเพื่อเพิ่มรายได้ให้ดีขึ้น จากการศึกษา การฝึกอบรมระยะสั้นการทำอาหารปัจจุบันได้รับความนิยมจากประชาชนทั่วไป โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จึงได้เปิดสอนหลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้นการทำอาหารขึ้น (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต.2546 : 1-2)

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตเริ่มจัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2544 เป็นโรงเรียนเปิด สอนการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในหลักสูตรต่างๆ กันสำหรับบุคคลทั่วไป และสำหรับบุคคลที่ต้องการเพิ่มทักษะความรู้ในการทำอาหารไทย โดยผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจารย์ผู้สอนชำนาญทางเฉพาะด้าน โดยเริ่มสอน ตั้งแต่

กระบวนการการจัดการวัดดุจิบ การคำนวณต้นทุนและราคาอาหาร หลักการสุขาภิบาล การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร และเทคนิคการประกอบอาหาร อย่างมืออาชีพ ในหลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทยและหลักสูตรอบรมระยะสั้น 12 ชั่วโมง โดยมีผู้สอนที่มีความชำนาญการและมีประสบการณ์ด้านอาหารระดับนานาชาติ ประกอบกับมีห้องปฏิบัติการอาหารที่พร้อมด้วยครุภัณฑ์ครัวและอุปกรณ์ที่ทันสมัย และได้มาตรฐานสากล (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. 2546 : 1-2) ซึ่งโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตเป็นหน่วยงานคุณภาพที่ให้บริการอบรม ทั้งหลักสูตรอาหารไทยและหลักสูตรนานาชาติที่หลากหลายตามความต้องการและวัตถุประสงค์ของผู้ใช้บริการอบรมระยะสั้น การทำอาหารเพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสามารถนำไปพัฒนาตนเองได้เพื่อให้มีคุณภาพ การอบรมระยะสั้นการทำอาหารของโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่อย่างมากมาและจากที่เคยมี สมาสถาบันราชภัฏกำกับดูแลการบริหารจัดการในระบบโครงสร้างทั้งหมดต้องดูแลรับผิดชอบตนเอง ซึ่งสถาบันมีการเตรียมเพื่อเปลี่ยนสภาพของสถาบันให้เป็นนิติบุคคลและเป็น “มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต” ในปี พ.ศ. 2546 ซึ่งจะต้องมีการเปลี่ยนแปลงระบบโครงสร้างภายในทั้งหมด ในช่วงหลังผู้ที่สนใจเข้ารับ อบรมการทำอาหารระยะสั้นมากขึ้น ซึ่งการจัดการศึกษาหลักสูตรระยะสั้น เป็นการจัดการศึกษา นอกกรอบโรงเรียนโดยมุ่งให้ผู้ที่ไม่มีโอกาสศึกษาวิชาชีพได้มีโอกาสศึกษาหลักสูตรระยะสั้นขึ้น โดยไม่จำกัดความรู้ อายุ เพศ และสถานภาพทางการสมรสให้สามารถนำความรู้ความสามารถ ที่ได้รับจากการฝึกอบรม เพื่อใช้ไปประกอบอาชีพได้หรือนำไปใช้ในชีวิตประจำวันตลอดจน ปรับปรุงงานด้านอาหารที่ทำอยู่เดิมให้ดีขึ้นได้ การศึกษาหลักสูตรระยะสั้นในปัจจุบันได้รับความ นิยมจากประชาชนทั่วไป จึงมีหน่วยงานของรัฐบาลและหน่วยงานของเอกชนเป็นจำนวนมาก ที่จัดการศึกษาหลักสูตรระยะสั้นขึ้น

เนื่องจากหลักสูตรนานาชาติตอบสนองความต้องการและวัตถุประสงค์ของผู้ใช้บริการ การอบรมระยะสั้นการทำอาหารได้เช่น โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต เพื่อกำหนดความรู้ไปประกอบอาชีพและสามารถนำความรู้และความสามารถไป พัฒนาตนเองได้ เพื่อให้มีให้คุณภาพเพิ่มเติมยิ่งขึ้น จึงทำให้มีการบริการทางด้านหลักสูตรการ อบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 4 มีนาคม 2546) จากการสัมภาษณ์ผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนโดยกล่าวถึงปัญหา ด้านหลักสูตรว่า ในเอกสารคู่มือ การอธิบายเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีดำเนินการตามหลักสูตรมี ข้อมูลบางส่วนยังไม่ชัดเจน สำนวนภาษาคลุมเครือและทำความเข้าใจได้ยาก เนื่องจากผู้เข้ารับ การอบรมที่ไม่มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารมาก่อน การทำความเข้าใจกับขั้นตอนการ เตรียมและการลงมือปฏิบัติทำอาหารได้อย่างถูกต้องตามคู่มือการเรียนการสอน หรือเพื่อให้

ผู้เข้ารับการอบรมนำไปประกอบอาชีพต่อจึงทำได้ยาก แม้ว่าอาจารย์ผู้สอนจะได้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอต่อเนื่องเพื่อให้มีความหลากหลาย สอดคล้องกับสภาวะเศรษฐกิจที่เจริญก้าวหน้า และตามความต้องการของผู้เข้ารับการอบรมแล้วก็ตาม

สำหรับด้านอาจารย์พบว่า มาตรฐานในการคัดเลือกบุคลากรเข้ามาเป็นอาจารย์ผู้สอน ยังอาจต้องปรับปรุง รวมทั้งในด้านความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ในแต่ละรายวิชาตามความสนใจของผู้เข้ารับการอบรม การกำหนดความชัดเจนของระเบียบการเรียนการสอน การกำหนดเวลาสำหรับการเรียนการสอน ให้มีความเหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนด การจัดเจ้าหน้าที่ปฐมนิเทศผู้เข้ารับการอบรมใหม่เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจก่อนการอบรม รวมถึงการเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องของอาจารย์ในเนื้อหาการอบรมระยะสั้นการทำอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา (นฤมล นันทรักษ์. สัมภาษณ์. 2546) นอกจากนั้นจากการรายงานผลการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ณ วันที่ 4 มีนาคม 2546 ยังได้มีการสรุปปัญหาของผู้เข้ารับการอบรมในการอบรมระยะสั้น การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เกี่ยวกับการจัดทำเอกสารคู่มือว่าควรจะต้องมีการปรับปรุงให้มีความทันสมัยเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันและความต้องการของผู้เข้ารับการอบรมเพื่อการนำไปประกอบอาชีพ จึงจะช่วยให้ผู้เข้ารับการอบรมทันต่อเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว

ส่วนด้านการจัดการเรียนการสอน พบว่าการใช้สื่อการเรียนการสอนประเภทรูปภาพ อาจต้องปรับปรุงให้มีขนาดใหญ่ขึ้น การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้บางอย่าง เช่น อ่างผสม มีขนาดไม่เหมาะสมกับการใช้งาน ซึ่งอาจเป็นเหตุให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความไม่สะดวกในการทำอาหารในบางรายการ บรรยายภาคการเรียนการสอนโดยเฉพาะห้องเรียนมีเสียงรบกวนจากรถยนต์ที่แล่นผ่านภายนอก จึงทำให้ไม่ได้ยินชัดเจนเมื่ออาจารย์อธิบาย จำนวนอาจารย์ผู้สอนไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม เป็นเหตุให้เกิดความไม่เข้าใจในขั้นการปฏิบัติงานส่งให้หรือผู้เข้ารับการอบรมไม่ได้รับความรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด (นฤมล นันทรักษ์. สัมภาษณ์. 2546)

ในด้านผู้เข้ารับการอบรม จากการสอบถาม พบว่า การคัดเลือกผู้เข้ารับการอบรมยังไม่สามารถแบ่งระดับความรู้ได้ชัดเจน ทำให้เกิดความแตกต่างของระดับความรู้ของผู้เรียนในห้องเรียน จำนวนอาจารย์ไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม ขาดการติดตามผลการประเมินคุณภาพผู้เข้ารับการอบรมและหลักสูตรที่กำหนด จึงอาจเป็นเหตุให้เกิดความไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม ไม่ใส่ใจผู้เข้ารับการอบรมอย่างทั่วถึง(นฤมล นันทรักษ์. สัมภาษณ์. 2546)

ด้านการวัดผลและการประเมินผล จากการสัมภาษณ์ผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (นฤมล นันทรักษ์. สัมภาษณ์. 2546)

ให้ความเห็นว่า การวัดและการประเมินผลโดยการทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมก่อนเข้าและหลังการเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมระยะสั้นการทำอาหารยังขาดมาตรฐานที่เหมาะสม ผู้เข้ารับการอบรมมีจำนวนมาก รวมถึงการขาดการปรับปรุงวิธีการทดสอบในการวัดและการประเมินผล ไม่มีมาตรฐานรับรองการใช้ในปัจจุบัน เป็นเหตุให้ผู้เข้ารับการอบรมขาดความมั่นใจในมาตรฐานการวัดผลและการประเมินผลของหลักสูตรที่ใช้แบบวัดแบบปรนัย และแบบเลือกตอบ มากกว่าการวัดผลด้วยวิธีอื่นๆ

จากสภาพปัญหาในด้านต่าง ๆ ที่กล่าวข้างต้นจะเห็นว่ามีผลต่อความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมในหลักสูตรอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ทั้งนี้เพื่อนำผลการวิจัยพิจารณาปรับปรุงการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ให้มีความเหมาะสมต่อไป

### ความมุ่งหมายของการวิจัย

การวิจัยนี้มีความมุ่งหมายเพื่อ

1. ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล

2. เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน จำแนกตามตัวแปรเพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ

### ความสำคัญของการวิจัย

ผลจากการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จะเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการอบรมให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นต่อไป

## ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล

2. ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในหลักสูตรดังต่อไปนี้ หลักสูตรการอบรมช่างฝีมืออาหารไทยปีการศึกษา 2546 จำนวน 48 คน หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป) จำนวน 24 คน และหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหารไทยจำนวน 75 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 147 คน

## ตัวแปรที่ศึกษา

1. ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

1.1 ตัวแปรอิสระ ได้แก่

1.1.1 เพศ จำแนกเป็น

1.1.1.1 ชาย

1.1.1.2 หญิง

1.1.2 อายุ จำแนกเป็น

1.1.2.1 18-30 ปี

1.1.2.2 มากกว่า 30 ปีขึ้นไป

1.1.3 ระดับการศึกษา จำแนกเป็น

1.1.3.1 อนุปริญญา / ปวส. หรือต่ำกว่า

1.1.3.2 ปริญญาตรี

1.1.3.3 สูงกว่าปริญญาตรี

1.1.4 อาชีพ จำแนกเป็น

1.1.4.1 รับราชการ

1.1.4.2 รัฐวิสาหกิจ

1.1.4.3 เอกชน

1.1.4.4 รับจ้าง

1.1.4.5 อาชีพอิสระ

1.1.4.6 ธุรกิจส่วนตัว

1.1.4.7 อื่น ๆ

1.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน คือ

- 2.1 ด้านหลักสูตร
- 2.2 ด้านอาจารย์
- 2.3 ด้านการจัดการเรียนการสอน
- 2.4 ด้านผู้เข้ารับการอบรม
- 2.5 ด้านการวัดและการประเมินผล

### นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ความพึงพอใจ หมายถึง ความประทับใจ ความรู้สึกชอบ ความรู้สึกคิด และทัศนคติที่ดีต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร อันเกิดจากการตอบสนองความต้องการในปัจจุบัน ทั้งทางด้านร่างกายและทางด้านจิตใจ ทำให้เต็มใจที่จะทำงานให้เกิดประสิทธิภาพ

2. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต หมายถึง โรงเรียนที่มีการรองรับจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยได้จัดการเรียนการสอนด้านทฤษฎีและด้านปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารไทยและอาหารยุโรป ในหลักสูตรระยะสั้น ที่เป็นมาตรฐานตามแบบสากล โดยอาจารย์ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

3. การอบรมระยะสั้นการทำอาหาร หมายถึง กิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถในการทำอาหารของผู้เข้ารับการอบรม ในการวิจัยนี้หมายถึงการดำเนินการอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตใน 5 ด้าน คือ

3.1 ด้านหลักสูตร หมายถึง การดำเนินงานเกี่ยวกับหลักสูตร ได้แก่ การจัดทำเอกสารหลักสูตร การบริหารหลักสูตร ความสอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม การปรับปรุงหลักสูตร และการประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม

3.2 ด้านอาจารย์ หมายถึง การดำเนินงานเกี่ยวกับการคัดเลือกอาจารย์ การพิจารณาคุณสมบัติ ประสบการณ์ ความรู้ความสามารถตามที่โรงเรียนกำหนด การพัฒนาอาจารย์ การกำหนดภาระงานสอน การเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเนื้อหาการอบรมระยะสั้นด้านวิชาการในการทำอาหารให้ทันสมัยตลอดเวลา การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สอดคล้องกับการเรียนการสอนของแต่ละหลักสูตร การจัดบรรยากาศการสอน การทำกิจกรรมในการอบรม เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจขั้นตอนการอบรม

3.3 ด้านการจัดการเรียนการสอน หมายถึง การดำเนินการเกี่ยวกับการเรียนการสอนของผู้เข้ารับการอบรมและการสอนของอาจารย์ การจัดทำแผนการเรียนการสอน การวางแผนการสอน วิธีการใช้สื่อการสอน พฤติกรรมการสอนของอาจารย์ การจัดทำ

เอกสารเพื่อส่งเสริมการสอนของแต่ละหลักสูตร การจัดการการสอน การประเมินผลการเรียนการสอนของผู้เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่อง

3.4 ด้านผู้เข้ารับการอบรม หมายถึง การดำเนินการเกี่ยวกับการคัดเลือกและการประชาสัมพันธ์ผู้เข้ารับการอบรมใหม่อย่างต่อเนื่อง การกำหนดระเบียบวินัย การให้ความรู้ความเข้าใจในการฝึกอบรมทำอาหาร การเปิดหลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม การเข้าร่วมกิจกรรมของโรงเรียน การประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม และการกำหนดเจ้าหน้าที่ติดตามผลผู้เข้ารับการอบรม

3.5 ด้านการวัดและการประเมินผล หมายถึง การดำเนินงานเกี่ยวกับการกำหนดเกณฑ์การวัดและประเมินผล การพัฒนาระบบ การวัดผลและประเมินผล การประเมินผลหลักสูตร สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ประกอบอาชีพได้

4. สถานภาพของผู้เข้ารับการอบรม หมายถึง สถานภาพของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในสถานภาพที่แตกต่างกัน จำแนกเป็นตามตัวแปร ดังนี้ คือ

4.1 เพศ หมายถึง ผู้เข้ารับการอบรมที่เป็นเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมที่เป็นเพศหญิง การอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในแต่ละหลักสูตรรายวิชา

4.2 อายุ หมายถึง วัยของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในการวิจัยนี้ได้แก่ อายุตั้งแต่ 18 – 30 ปี และอายุมากกว่า 30 ปีขึ้นไป

4.3 ระดับการศึกษา หมายถึง ระดับวุฒิการศึกษาของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในแต่ละหลักสูตรรายวิชาในการวิจัยนี้ได้แก่ ระดับอนุปริญญา/ปวส. หรือต่ำกว่าปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี

4.4 อาชีพ หมายถึง การทำงานที่ได้รับการยอมรับนับถือของสังคมเป็นงานที่มีเกียรติเป็นที่น่าภูมิใจ และเป็นงานที่สุจริตไม่ผิดกฎหมาย

#### สมมติฐานของการวิจัย

1. ผู้เข้ารับการอบรมชายและผู้เข้ารับการอบรมหญิง มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้านแตกต่างกัน

2. ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้านแตกต่างกัน

3. ผู้เข้ารับการอบรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวม  
และเป็นรายด้านแตกต่างกัน

4. ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวม  
และเป็นรายด้านแตกต่างกัน

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร ตำราผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งครอบคลุมสาระที่เกี่ยวกับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารของผู้เข้ารับการอบรมในหัวข้อต่าง ๆ ได้แก่ ความหมายและความสำคัญของการฝึกอบรม นโยบายของการฝึกอบรม ความสำคัญและลักษณะการจัดฝึกอบรม ทฤษฎีการเรียนรู้สำหรับผู้ใหญ่ วิธีการสอน ข้อดีและข้อจำกัดของวิธีสอนโดยการสาธิตจัดการเรียนการสอน ทฤษฎีเกี่ยวกับการวัดและการประเมินผล ความสำคัญของหลักสูตร แนวคิดความพึงพอใจและ ทฤษฎีความพึงพอใจ ทฤษฎีพัฒนาการทางด้านอาชีพตามแนวทฤษฎีการเรียนรู้ ทฤษฎี การเลือกอาชีพตามทฤษฎี การเรียนรู้ของสังคม ทฤษฎีการเลือกอาชีพ หลักสูตรการอบรม ระยะสั้น

#### ความหมายและความสำคัญของการฝึกอบรม

ความหมายของการฝึกอบรมเป็นการเสริมสร้างความรู้ความชำนาญให้แก่บุคลากร จนสามารถก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมและทัศนคติอย่างถาวรทำให้บุคคลนั้น ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และทำให้มีความเจริญก้าวหน้าในการทำงาน (สุปราณี ศรีจันทร์ภิมุข. 2524 : 258) เป็นการสร้างทักษะความชำนาญในขอบเขตของการปฏิบัติเฉพาะ อย่าง (อมร รักษาสัตย์ และโสรัจ สุจริตกุล. 2514 : 29) เป็นการเตรียมบุคลากรให้ก้าวหน้าใน ตำแหน่งที่มีความรับผิดชอบสูงขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถและทักษะในการ ปฏิบัติงาน โดย กริช อัมโภชน (2524 : 1-8) ได้อธิบายถึงวิวัฒนาการของความหมายของ การฝึกอบรมไว้ 4 ระยะดังนี้

ในระยะแรก การฝึกอบรมเป็นการฝึกเพื่อให้บุคคลมีความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญ เฉพาะเรื่องที่ต้องการ การฝึกอบรมระยะแรกต้องฝึกกับผู้ที่มีความชำนาญในด้านนั้นๆ โดย ไม่มีกำหนดว่าจะมีความรู้ความเข้าใจและเกิดความชำนาญ วิธีการฝึกอบรมเป็นการสอน ทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติ การฝึกอบรมใช้แทนการศึกษาที่ไม่มีขอบเขตจำกัดและไม่จำกัด ความรู้ของ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมขึ้นอยู่กับ การบังคับการลงมือทดลอง

ในระยะที่สอง เกิดขึ้นหลังจากที่การศึกษาได้ขยายตัวมากขึ้นทั้งในด้านปริมาณ และระดับการศึกษา การฝึกอบรมเพื่อให้มีความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เพื่อเป็น การเสริมสร้างให้เกิดความรู้ความเข้าใจอย่างแท้จริง

ในระยะที่สาม เป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญและเจตคติที่ดีแก่ผู้เข้ารับการอบรม การฝึกอบรมระยะนี้เชื่อว่าการศึกษากับการฝึกอบรมแตกต่างกัน เพราะการฝึกอบรมเป็นการมุ่งพัฒนาบุคคลให้มีความสามารถในเรื่องที่ต้องการโดยตรง ได้รับความสนใจมาก มีการพัฒนาแนวความคิดและวิธีการอย่างกว้างขวางเป็นการดำเนินงานเป็นระบบ

ในระยะที่สี่ เป็นระยะที่เน้นในด้านความรู้ความสามารถ และทักษะในการทำงานมุ่งส่งเสริมให้บุคลากรรู้จักคิด รู้จักทำ และรู้จักการแก้ปัญหาทั้งในปัจจุบันและอนาคต หลักสูตรการฝึกอบรมจึงประกอบด้วยวิชาที่ส่งเสริมสมรรถภาพในการทำงาน และส่วนที่ให้ประโยชน์ต่อความเจริญก้าวหน้าของบุคลากร เป็นการเตรียมคนเพื่อให้สามารถรับภาระหน้าที่ที่สูงขึ้นในอนาคต การฝึกอบรมในระยะที่สี่นี้เป็นการพัฒนาความสามารถในทุกด้าน เพื่อได้รับความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่ การจัดฝึกอบรมจึงเน้นเกี่ยวกับงานในปัจจุบันและอนาคต และการนำไปประกอบอาชีพที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ความสามารถ และความชำนาญในการปฏิบัติงาน เสริมสร้างความรู้ความสามารถต่างๆ ที่ได้รับจากการอบรมมาเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

การฝึกอบรมเป็นกระบวนการบริหารงานบุคคลอย่างหนึ่งที่สามารถช่วยให้องค์กรเพิ่มพูนประสิทธิภาพและประสิทธิผลสำเร็จในการบริหาร ทั้งยังเป็นส่วนสำคัญในการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานของบุคคล ซึ่งการบริการอย่างหนึ่งที่กระทำเพื่อการเสริมสร้างประสิทธิภาพในการทำงาน (สุปราณี ศรีฉัตรวิมุข. 2524: 258) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันวิทยาการต่างๆเจริญก้าวหน้าอยู่ตลอดเวลา บุคคลใดหยุดอยู่กับที่ไม่พยายามขวนขวายหาความรู้ความชำนาญและประสบการณ์เพื่อเป็นการพัฒนาตนเอง ย่อมเท่ากับเดินถอยหลัง การที่จะให้บุคคลเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถและพัฒนาการทำงานอยู่เสมอได้ด้วยการฝึกอบรม (เริงลักษณ์ โรจนพันธ์. 2529: 126) เพราะการฝึกอบรมเป็นการเพิ่มพูนสมรรถภาพของบุคคลในการทำงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต (อมร รักษาสัตย์. 2529: 369)

สรุป การฝึกอบรมของผู้เข้ารับการอบรม หมายถึง เป็นกระบวนการที่ช่วยส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ความสามารถในทักษะและมีทัศนคติหรือมีความพึงพอใจที่ดีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่ได้กระทำอยู่ ทำให้เกิดการเรียนรู้ในพฤติกรรมของผู้เข้ารับการอบรม สามารถทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่รับผิดชอบอยู่ได้อย่างเต็มความสามารถ สอดคล้องกับ เริงลักษณ์ โรจนพันธ์. (2529 : 126) ที่ได้สรุปการฝึกอบรมบุคลากร ไว้ว่าเป็นกระบวนการพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพของงาน ดังนั้นทุกหน่วยงานจึงถือว่าการฝึกอบรมเป็นสิ่งจำเป็นควรกระทำอย่างต่อเนื่องและควรทำทุกระดับ

## นโยบายของการฝึกอบรม

นโยบาย หมายถึง ข้อความทั่วไปซึ่งใช้เป็นเครื่องนำทางสำหรับการบริหารงานต่าง ๆ (ธงชัย สันติวงษ์. 2523 : 159) เป็นแนวปฏิบัติที่ระบุถึงคุณค่าหรือประโยชน์อันพึงจะได้รับจากการปฏิบัติ (อนันต์ เกตุวงศ์. 2526 : 217) และเป็นแนวทางการตัดสินใจของผู้ได้บังคับบัญชาในการปฏิบัติงานให้ได้รับผลสำเร็จตามเป้าหมายขององค์การ (วีรนาถ มานะกิจ และพรณี ประเสริฐวงศ์. 2519 : 87) นโยบายมีความสำคัญต่อการบริหารหลายประการ คือ ช่วยให้มีเป้าหมายในการปฏิบัติงานมีความชัดเจน ช่วยให้ผู้บริหารใช้อำนาจในการบริหารอย่างถูกต้อง และช่วยให้เกิดการพัฒนาทางการบริหาร (ประชุม รอดประเสริฐ. 2528 : 14) การกำหนดนโยบายให้มีประสิทธิภาพให้ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง มีความจำเป็นและสามารถปฏิบัติได้โดยบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ มีความชัดเจนเข้าใจง่าย ดังนั้นการกำหนดนโยบายจึงต้องใช้ผู้ที่มีความรู้ความสามารถ และควรรับฟังข้อคิดเห็นหรือปฏิกิริยาจากผู้ที่จะต้องปฏิบัติตามนโยบาย (อำพร วิริยโกศล. 2528 : 12) นอกจากนั้น นโยบายต้องมีขอบเขตและระยะเวลาในการใช้ครอบคลุมสถานการณ์ต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต และสอดคล้องกับปัจจัยต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกองค์การ (ประชุม รอดประเสริฐ. 2528 : 14) การฝึกอบรมบุคลากรเป็นนโยบายที่ระบุว่าองค์การนั้น ๆ ส่งเสริมให้มีการฝึกอบรมหรือไม่ มีรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการฝึกอบรมว่าจะเป็นการฝึกอบรมขณะที่ทำงานหรือจะแยกการฝึกอบรมออกจากหน้าที่ตนประจำ ซึ่งการฝึกอบรมจะใช้วิธีการส่งบุคลากรไปฝึกอบรมกับหน่วยงานอื่น (อำพร วิริยโกศล. 2528 : 14)

## ความสำคัญ และลักษณะการจัดฝึกอบรม

ซมพันธ์ุ กุญชร ณ อยุธยา (2530 : 1) ได้กล่าวถึงหลักสูตรในความหมายเดิมไว้ว่า หลักสูตร หรือ Curriculum มีความหมายว่า Race Course หรือ “สนามแข่ง” และตามเป็นจริงแล้ว หลักสูตรเดิมนั้นคนส่วนใหญ่คิดว่ามีลักษณะเป็นสนามแข่งจริง ๆ คือนักศึกษาต้องแข่งขันกันเรียนให้จบ เพื่อที่จะได้รับปริญญา แม้ในปัจจุบันความเชื่อเกี่ยวกับหลักสูตรก็ยังยึดอยู่ว่าหลักสูตร คือ สนามแข่งที่ประกอบด้วยรายวิชาต่าง ๆ ซึ่งนักศึกษาต้องเรียนให้ประสบผลสำเร็จ กาญจนา คุณารักษ์ (2527 : 2) กล่าวว่าหลักสูตรเป็นโครงการ แผน หรือข้อกำหนด ประกอบด้วยหลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง กิจกรรม และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการจัดการเรียนการสอนที่จะพัฒนาผู้เรียนให้เกิดความรู้ความสามารถ โดยส่งเสริมให้บุคคลพัฒนา ไปสู่ศักยภาพสูงสุดของตนเอง และรวมถึงลำดับของประสบการณ์ที่จะก่อให้เกิดการเรียนรู้สะสมที่จะช่วยให้ผู้เรียนรู้จักแปลความคิดไปสู่การปฏิบัติช่วยให้ผู้เรียนประสบความสำเร็จในการเรียนรู้ด้วยตนเอง รู้จักตนเอง มีชีวิตอยู่ในสังคมที่ดี ส่วนหลักสูตรเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงความเจริญของประเทศ เพราะการศึกษาเป็นเครื่องมือในการพัฒนาคน

ประเทศไทยจัดการศึกษาโดยมีหลักสูตรเหมาะสม มีประสิทธิภาพทันสมัยต่อเหตุการณ์ และการเปลี่ยนแปลงย่อมได้กำลังคนที่มีคุณภาพ สำหรับ วิชัย แหวนเพชร (2530 : 70) ได้ให้ความหมายหลักสูตรว่าคือมวลประสบการณ์ รวมทั้งกระบวนการทั้งหมดที่จัดให้ผู้เรียน ได้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อเกิดการเรียนรู้และพัฒนาความรู้ ความสามารถและเจตคติให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนั้น ทิศนา ขัมมณี (2535 : 1) กล่าวว่าหลักสูตร หมายความว่าโปรแกรมการศึกษาใด ๆ ก็ตามที่ได้กำหนดโครงการเรียนประกอบด้วยรายวิชาต่าง ๆ พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับการจัดประสบการณ์การเรียนของแต่ละรายวิชานั้นด้วย ส่วนหลักสูตรคือโครงการทั่วไปทั้งหมดของเนื้อหาวิชา อุปกรณ์การเรียนการสอนที่สถาบันได้จัดไว้ให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้มีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะจบการศึกษาเพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

### ทฤษฎีการเรียนรู้สำหรับผู้ใหญ่

โนลส์ (สัณห์ วัฒนวงศ์. 2533 : 160-161 ; อ้างอิงจาก Knowles. 1977) ได้ศึกษาแนวคิดและผลงานการวิจัยของลินเดอร์แมน มาสรุปเป็นพื้นฐานของทฤษฎีการเรียนรู้สำหรับผู้ใหญ่สมัยใหม่ (Modern Adult Learning Theory) ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

1. ความต้องการและความสนใจ (Needs and Interests) ผู้ใหญ่จะถูกชักจูงให้เกิดการเรียนรู้ได้ดี ถ้าหากว่าตรงกับความต้องการและความสนใจในประสบการณ์ที่ผ่านมาของเขา
2. สถานการณ์ที่เกี่ยวกับชีวิตผู้ใหญ่ (Life Situations) การเรียนรู้ของผู้ใหญ่จะได้ผลดี ถ้าถือเอาตัวผู้ใหญ่เป็นศูนย์กลางในการเรียนการสอน การจัดหน่วยการเรียนรู้ที่เหมาะสมเพื่อการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ จึงควรยึดสถานการณ์ทั้งหลายที่เกี่ยวกับชีวิตผู้ใหญ่เป็นหลักสำคัญ
3. การวิเคราะห์ประสบการณ์ (Analysis of Experience) เนื่องจากผู้ใหญ่มีประสบการณ์ ซึ่งเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่มีคุณค่า ดังนั้นวิธีการหลักสำหรับการศึกษาผู้ใหญ่ คือการวิเคราะห์ถึงประสบการณ์ของผู้ใหญ่อย่างละเอียด แล้วนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการเรียนการสอนต่อไป
4. ผู้ใหญ่ต้องการเป็นผู้นำตนเอง (Self-Directing) ผู้ใหญ่มีความต้องการที่จะสามารถนำตนเองได้ เพราะฉะนั้นครูจึงควรมีบทบาทอยู่ในกระบวนการสืบหาหรือค้นหาคำตอบร่วมกับผู้เรียนมากกว่า การทำหน้าที่ส่งผ่านหรือเป็นสื่อสำหรับความรู้ แล้วคอยประเมินผลว่าผู้เรียนคล้อยตามเพียงใด
5. ความแตกต่างระหว่างบุคคล (Individual Difference) ความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้ใหญ่จะมีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อแต่ละบุคคลมีอายุเพิ่มขึ้น ดังนั้น การสอนนักศึกษาผู้ใหญ่จะต้องจัดเตรียมการในด้านนี้อย่างเดียว เช่น รูปแบบของการเรียนการสอน เวลาที่ทำการสอน สถานที่สอน และต้องคำนึงด้วยว่าความสามารถในการเรียนรู้ของผู้ใหญ่เป็นไปตามความสามารถของผู้ใหญ่แต่ละคน

สรุปได้ว่าการที่จะทำให้ผู้ใหญ่สามารถเรียนรู้ได้ดีนั้นต้องคำนึงถึงความต้องการ สถานการณ์ของชีวิต ประสบการณ์ ความต้องการเป็นผู้นำ และความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้ใหญ่ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้สอนสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการเลือกวิธีการสอนที่เหมาะสมได้

### วิธีการสอน

กูด (วัลลีย์ เปรมย์เจริญ. 2536 : 31-21 ; อ้างอิงจาก Good. 1973) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการสอนไว้ 2 นัย คือ

1. การสอน หมายถึง การกระทำซึ่งเป็นการอบรมสั่งสอนนักเรียนตามสถานศึกษาทั่วไป

2. การสอน หมายถึง การจัดสภาพการณ์ สถานการณ์ หรือกิจกรรมเพื่อช่วยให้นักเรียน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรม เกิดการเรียนรู้ได้โดยง่าย

การสอน คือ กระบวนการต่าง ๆ ที่กระทำ ส่งเสริมหรือช่วยให้บุคคลได้เจริญงอกงามขึ้นทั้งทางกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญา สามารถปรับตัวเองให้ชีวิตมีความสุขอยู่ได้ในสังคม หรือเป็นกระบวนการถ่ายทอดเนื้อหา ความรู้ ทักษะ ทศนคติต่าง ๆ จากผู้สอนไปยังผู้เรียน เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม

จากหลักเกณฑ์ในการสอนผู้ใหญ่ที่ โนลส์ (สุวัฒน์ วัฒนวงศ์. 2533: 167; อ้างอิงจาก Knowles. 1975) ได้ให้ไว้ในเรื่องเกี่ยวกับวิธีการสอนว่า วิธีการสอนที่ใช้กับนักศึกษาควรแตกต่าง และแปรผันกันไปในแต่ละโอกาสหรือสถานการณ์ของการสอน ครูผู้สอนสามารถเลือกใช้วิธีการสอนได้หลายรูปแบบตามความเหมาะสม เช่น การบรรยาย การฉายภาพยนตร์ การอภิปราย การจัดทัศนศึกษา โดยเลือกวิธีการให้เป็นไปตามสถานการณ์และความต้องการของผู้เรียนเพราะจะช่วยให้ผู้เรียนเกิดความสนใจและกระตุ้นให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมอยู่ตลอดเวลา

วิธีการสอนด้านอาชีพ สามารถจัดได้หลายรูปแบบ หลากหลายวิธี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพและองค์ประกอบที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลายประการด้วยกัน เช่น หลักสูตร เวลาเรียน ผู้สอน วิทยาการ ผู้เรียน สถานที่เรียน เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เป็นต้น ดังนั้นวิธีการสอนจึงควรเป็นไปในแนวทางที่ตรงกับจุดมุ่งหมายทางการ อาชีพที่มุ่งพัฒนาให้คนมีความรู้ มีทักษะเพื่อนำไปสู่การประกอบอาชีพหรือการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างปกติ โดยคำนึงถึงสภาพความพร้อมขององค์ประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน ซึ่งเป็นผู้มีประสบการณ์ มีการประกอบอาชีพ มีอายุ และมีเวลาที่ต่างกัน ตามสภาวะของอาชีพและภาระหน้าที่ ตลอดจนงานที่ผู้เรียนมีความสนใจและความต้องการที่ไม่เหมือนกัน การจัดหารูปแบบวิธีการสอนจึงควรจัดให้มีความยืดหยุ่น ตอบสนองต่อสภาพและความต้องการของผู้เรียน ความพร้อมขององค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน ซึ่งเป็นผู้มีประสบการณ์ มีการประกอบอาชีพ มีอายุ และมีเวลาที่ต่างกันตามสภาวะของอาชีพและภาระหน้าที่ ตลอดจนงานที่ผู้เรียนมีความสนใจและความต้องการที่ไม่เหมือนกัน

การจัดหารูปแบบวิธีการสอนจึงควรจัดให้มีความยืดหยุ่นตอบสนองต่อสภาพและความต้องการของผู้เรียน

การเรียนรู้ของบุคคลเป็นกระบวนการที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับจิตใจ และความรู้สึก (Affective Process) ของผู้เรียน สิ่งที่เรารู้มีความสอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียนและกระบวนการเรียนรู้เป็นไปอย่างสนุกสนานเพลิดเพลินหรือท้าทายความคิดสติปัญญา ทำให้ผู้เรียนเกิดความตื่นตัว ไม่เบื่อหน่าย โอกาสที่ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้ดีมีมาก

ด้วยข้อความรู้ข้างต้นจึงอธิบายได้ว่า การเรียนรู้เป็นกระบวนการทางสติปัญญา และกระบวนการทางจิตใจของบุคคลในการรับรู้สิ่งเร้าต่าง ๆ และพยายามสร้างความหมายของสิ่งเร้าหรือประสบการณ์ที่ตนได้รับเพื่อให้เกิดความเข้าใจในประสบการณ์นั้น โดยการอาศัยกระบวนการทางสังคมเข้ามาช่วยเป้าหมายของการเรียนรู้คือการนำความรู้ไปใช้เพื่อปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตนเองด้านเจตคติ ความรู้สึก ความคิดความเข้าใจ และการกระทำต่าง ๆ ในการดำรงชีวิตประจำวันร่วมกับผู้อื่น ซึ่งทิสนา แคมมณี และคณะ (2545:12) ได้สรุปการเรียนรู้ของบุคคลดังนี้

1. การเรียนรู้เป็นกระบวนการทางสติปัญญา หรือกระบวนการทางสมอง ซึ่งบุคคลใช้ในการสร้างความเข้าใจ หรือการสร้างความหมายของสิ่งต่าง ๆ ให้แก่ตนเอง ดังนั้น กระบวนการเรียนรู้จึงเป็นกระบวนการของการจัดกระทำต่อข้อมูลและประสบการณ์ มิใช่เพียงการรับข้อมูลหรือประสบการณ์ เท่านั้น
2. การเรียนรู้เป็นงานเฉพาะตนหรือเป็นประสบการณ์ส่วนตัวที่ไม่มีผู้ใดเรียนรู้หรือทำแทนกันได้
3. การเรียนรู้เป็นกระบวนการทางสังคมเนื่องจากบุคคลอยู่ในสังคมซึ่งเป็นสิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อตน การปฏิสัมพันธ์ทางสังคมจึงสามารถกระตุ้นการเรียนรู้และขยายขอบเขตของความรู้ด้วย
4. การเรียนรู้เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นได้ทั้งจากการคิดและการกระทำ รวมทั้งการแก้ปัญหาและการศึกษาวิจัยต่าง ๆ
5. การเรียนรู้เป็นกระบวนการที่ตื่นตัว ทำให้ผู้เรียนเกิดความใฝ่รู้ การเรียนรู้เป็นกิจกรรมที่นำมาซึ่งความสนุกสนานหรือท้าทายให้ “ใฝ่รู้ยิ่งขึ้น”
6. การเรียนรู้อาศัยสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม สภาพแวดล้อมที่ดีสามารถเอื้ออำนวยให้บุคคลเกิดการเรียนรู้ได้ดี
7. การเรียนรู้เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นได้ตลอดเวลาทุกสถานที่ทั้งในโรงเรียน ครอบครัว และชุมชน
8. การเรียนรู้คือการเปลี่ยนแปลง กล่าวคือ การเรียนรู้จะส่งผลต่อการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตนเองทางด้านเจตคติ ความรู้สึก ความคิดและการกระทำ เพื่อการดำรงชีวิต อย่างปกติสุขและความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

9. การเรียนรู้เป็นกระบวนการต่อเนื่องตลอดชีวิต บุคคลจำเป็นต้องเรียนอยู่เสมอ เพื่อการพัฒนาชีวิตจิตใจของตนเอง การสร้างวัฒนธรรมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จึงเป็นกระบวนการที่ยั่งยืนช่วยให้บุคคลและสังคมมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

หากผู้เรียนมีกระบวนการเรียนรู้ที่ดีเกิดขึ้น กล่าวคือมีขั้นตอนและวิธีการในการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับตนและสาระการเรียนรู้ จะช่วยให้เกิดผลการเรียนรู้ที่ดี คือเกิดความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ต้องการ

ความหมายของ “วิธีสอน” คือวิธีการที่ครูใช้ในการสอนผู้เรียนให้บรรลุวัตถุประสงค์ วิธีสอนมีหลายวิธีครูควรเลือกใช้วิธีสอนหลาย ๆ วิธี เพื่อช่วยให้ผู้เรียนบรรลุวัตถุประสงค์ ซึ่งคำอธิบายดังกล่าวเป็นการอธิบายเกี่ยวกับวิธีสอน มากกว่าเป็นการให้คำจำกัดความหรือนิยามของวิธีสอน เพื่อให้เข้าใจถึงความคิดรวบยอดของ “วิธีสอน” เพื่อให้เข้าใจสิ่งที่เป็นนามธรรม ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น “วิธีคืออะไร” วิธีพูด วิธีอ่าน วิธีกิน วิธีทำอาหาร วิธีเย็บผ้า วิธีตัดเสื้อ ฯลฯ “วิธีทำอาหารคืออะไร” เขาก็จะตอบว่าเป็นการทำอาหารให้สุกด้วยกระบวนการต่าง ๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ผัด ย่าง อบ ฯลฯ ส่วนวิธีทอดคืออะไร เขาก็จะตอบว่า วิธีทอดก็คือ การนำเอาสิ่งที่ต้องการทอด ลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจนกระทั่งสุก แตกต่างอย่างไรกับการผัด เพราะผัดก็ต้องเอาของลงทอดให้สุกเหมือนกัน ผู้ตอบก็จะต้องคิดหาจุดที่เป็นความแตกต่างให้ได้ในที่สุด ถ้าทอดจะต้องใช้น้ำมันมากกว่าผัดและน้ำมันต้องร้อนจัด และของที่ทอดเสร็จแล้วจะอยู่ในลักษณะที่เกรียม (สุกมากกว่าผัด) ส่วนผัดจะใช้น้ำมันน้อยกว่า ความร้อนน้อยกว่าและสุกน้อยกว่า (ไม่เกรียม) และส่วนใหญ่จะผัดรวมกันหลาย ๆ อย่าง เช่น ผัดหมูกับผักและเครื่องชูรสต่าง ๆ ในขณะที่ทอดจะเป็นการทำให้อาหารชนิดเดียวกันสุก ไม่ปะปนกับสิ่งอื่น ดังนั้นถ้าจะให้คำนิยามของวิธีทอด เราจะต้องหาว่าอะไรเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ของ “การทอด” ถ้าขาดไปแล้วก็จะไม่เป็นสิ่งนั้นอีกต่อไป แต่จะกลายเป็นสิ่งอื่นไป ดังนั้นวิธีการแต่ละวิธีย่อมต้องมีลักษณะเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่ทำให้สิ่งนั้นเป็นสิ่งนั้น เช่น วิธีทอด องค์ประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ คือ 1. ของที่ต้องการจะทอด 2. ภาชนะที่ใช้ในการทอด 3. ความร้อน (ไฟ) และ 4. น้ำมันปรุงอาหาร ส่วนวิธีการก็น่าจะหมายถึงขั้นตอนในการดำเนินการที่เป็นขั้นตอนที่จำเป็นขาดไม่ได้เช่นกัน ดังในกรณีของการทอดนี้ควรจะมีขั้นตอนดังนี้ 1. ตัดไฟ 2. นำภาชนะเลือกกระทะตั้งไฟ 3. ใส่น้ำมันให้มีปริมาณมาก พอท่วมสิ่งที่ทอด 4. รอให้น้ำมันร้อน 5. นำสิ่งที่ทอด (เป็นชนิดเดียวกัน) ลงทอด 6. ทอดให้สุกแล้วตักออกใส่จาน

วิธีทอดคือขั้นตอนในการทำอาหารให้สุก โดยการนำเอาอาหาร (ชนิดเดียวกัน) ใส่ลงไปในภาชนะที่มีน้ำมัน (ปรุงอาหาร) ที่ร้อนในปริมาณที่มากพอท่วมอาหารนั้นเป็นอย่างน้อยและรอจนอาหารนั้นสุก จะเห็นได้ว่านิยามนี้จะประกอบไปด้วยองค์ประกอบสำคัญ และขั้นตอนการดำเนินการที่ขาดไม่ได้เป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้วิธีนั้น ด้วยกระบวนการเดียวกันนี้เราก็จะสามารถให้คำนิยามของวิธีอื่นได้ เช่น วิธี ต้ม อบ ย่าง เผา ฯลฯ ซึ่งจะพบว่า แต่ละวิธีจะมีลักษณะที่เด่น หรือเป็นเอกลักษณ์ของตน ตามองค์ประกอบและขั้นตอนสำคัญที่ขาดไม่ได้

ของวิธีนั้น ทำให้มีการเรียกชื่อของวิธีแต่ละวิธีแตกต่างกันไป

วิธีการแต่ละวิธีนี้ เป็นวิธีที่เป็นกลาง คือไม่ขึ้นอยู่กับหลักการหรือรูปแบบใด ๆ การต้มไม่ได้เป็นวิธีปรุงอาหารไทยเท่านั้นแต่เป็นวิธีปรุงอาหารแบบหนึ่ง ซึ่งนำไปใช้ปรุงอาหารจีน ไทย ฝรั่งเศส ก็ได้หรือใช้ปรุงอาหารให้ทารก เด็ก ผู้ใหญ่ คนชรา แล้วแต่ผู้นำไปใช้ ควรเลือกใช้วิธีการให้เหมาะกับหลักการและวัตถุประสงค์ของตน เช่น ผู้สูงอายุควรรับประทานอาหารที่มีไขมันน้อย ดังนั้น การปรุงอาหารสำหรับผู้สูงอายุ จึงเป็นวิธีการที่ไม่ให้มีไขมันมาก เช่น วิธีนึ่ง ย่าง ปิ้ง เผา เป็นต้น และด้วยเหตุนี้ การเลือกใช้วิธีการจึงขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และหลักการ ไม่ใช่วิธีการเป็นตัวตั้ง ควรตั้งวัตถุประสงค์และหลักการให้มาสัมพันธ์กัน

ผลจากการวิจัย เรื่องวิธีสอนโดยใช้การสาธิต : ศาสตร์การสอนองค์ความรู้เพื่อการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ ทิศนา ขัมมณี (2547: 330) ได้ค้นพบวิธีการสอนโดยใช้การสาธิตดังนี้คือ

#### 1. ความหมาย

วิธีสอนโดยใช้การสาธิต คือ กระบวนการที่ผู้สอนใช้ในการช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยการแสดงหรือทำสิ่งที่ต้องการให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ให้ผู้เรียนสังเกตดู แล้วให้ผู้เรียนซักถาม อภิปราย และสรุปการเรียนรู้ที่ได้จากการสังเกต การสาธิต

#### 2. วัตถุประสงค์

วิธีสอนโดยใช้การสาธิตเป็นวิธีการที่มุ่งช่วยให้ผู้เรียนได้เห็นการปฏิบัติจริงด้วยตาตนเอง ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจในเรื่องหรือการปฏิบัติชัดเจนยิ่งขึ้น

#### 3. องค์ประกอบสำคัญ (ที่ขาดไม่ได้) ของวิธีสอน

- 3.1 มีผู้สอนและผู้เรียน
- 3.2 มีเรื่องหรือสิ่งที่จะสาธิต
- 3.3 มีการแสดง การทำ ให้ผู้เรียนสังเกตดู
- 3.4 มีผลการเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดจากการสาธิต

#### 4. ขั้นตอนสำคัญ (ที่ขาดไม่ได้) ของการสอน

- 4.1 ผู้สอนแสดงการสาธิต ผู้เรียนสังเกตการสาธิต
- 4.2 ผู้สอนและผู้เรียนอภิปรายและสรุปการเรียนรู้ที่ได้จากการสาธิต
- 4.3 ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

#### 5. เทคนิคต่าง ๆ ในการใช้วิธีสอนโดยใช้การสาธิตให้มีประสิทธิภาพ

5.1 การเตรียมการ ผู้สอนจำเป็นต้องมีการเตรียมตัวพอสมควร เพื่อให้การเรียนรู้เป็นไปอย่างสะดวกและราบรื่น การเตรียมตัวที่สำคัญคือ ผู้สอนควรมีการซ้อมการสาธิตก่อนเพื่อจะได้เห็นปัญหาและเตรียมแก้ไข ป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น ต่อไปจึงจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสถานที่ที่จะใช้ในการสาธิต และจัดวางไว้อย่างเหมาะสมสะดวกแก่การใช้

นอกจากนี้ควรจัดเตรียมแบบสังเกตการสาธิตและเตรียมคำถามหรือประเด็นที่จะให้ผู้เรียนได้ร่วมคิดและอภิปรายด้วย

5.2 ก่อนการสาธิต ผู้สอนควรให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องที่สาธิตแก่ผู้เรียนอย่างเพียงพอที่จะทำให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจสิ่งที่สาธิตได้ดี โดยใช้วิธีบรรยาย หรือเตรียมเอกสารที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับลำดับขั้นตอนให้ผู้เรียน หรือใช้สื่อ เช่น วิดีทัศน์ หรือผู้สอนอาจมอบหมายให้ผู้เรียนไปศึกษาเนื้อหาสาระที่จะสาธิตมาสองหน้า นอกจากนั้นควรให้คำแนะนำแก่ผู้เรียนในการสังเกต หรือจัดทำแบบสังเกตการสาธิตให้ผู้เรียนใช้ในการสังเกตและผู้สอนอาจใช้เทคนิคการมอบหมายให้ผู้เรียนรายบุคคลสังเกตเป็นพิเศษเฉพาะจุดเฉพาะประเด็น เพื่อช่วยให้ผู้เรียนตั้งใจสังเกตและมีส่วนร่วมอย่างทั่วถึง

5.3 การสาธิต ผู้สอนอาจใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต การสาธิตควรเป็นไปอย่างมีลำดับขั้นตอน ใช้เวลาอย่างเหมาะสม ไม่เร็วเกินไป ขณะสาธิตอาจใช้แผนภูมิ กระดานดำหรือแผ่นใสประกอบ และควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม หรือซักถามผู้เรียนเป็นระยะๆ เพื่อกระตุ้นความคิดและความสนใจของผู้เรียน และในบางกรณีอาจให้ผู้เรียนบางคนมาช่วยในการสาธิตด้วย เทคนิคการสาธิตอีกเทคนิคหนึ่งคือ การใช้การสาธิตเทียบแทนการบรรยายประกอบการสาธิต และอาจมีการสาธิตซ้ำหากผู้เรียนยังไม่เกิดความเข้าใจชัดเจน นอกจากนี้ ผู้สอนอาจให้ผู้เรียนเป็นฝ่ายแสดงการสาธิตด้วย

5.4 การอภิปรายสรุปการเรียนรู้หลังจากการสาธิตแล้ว ผู้สอนควรให้ผู้เรียนรายงานสิ่งที่ได้สังเกตเห็นแลกเปลี่ยนกัน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม ผู้สอนควรเตรียมคำถามไว้กระตุ้นให้ผู้เรียนคิดตามด้วย ผู้เรียนอภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดที่แต่ละคนได้รับการสาธิตของครูและร่วมกันสรุปการเรียนรู้ที่ได้รับ

### ข้อดีและข้อจำกัดของวิธีสอนโดยใช้การสาธิต

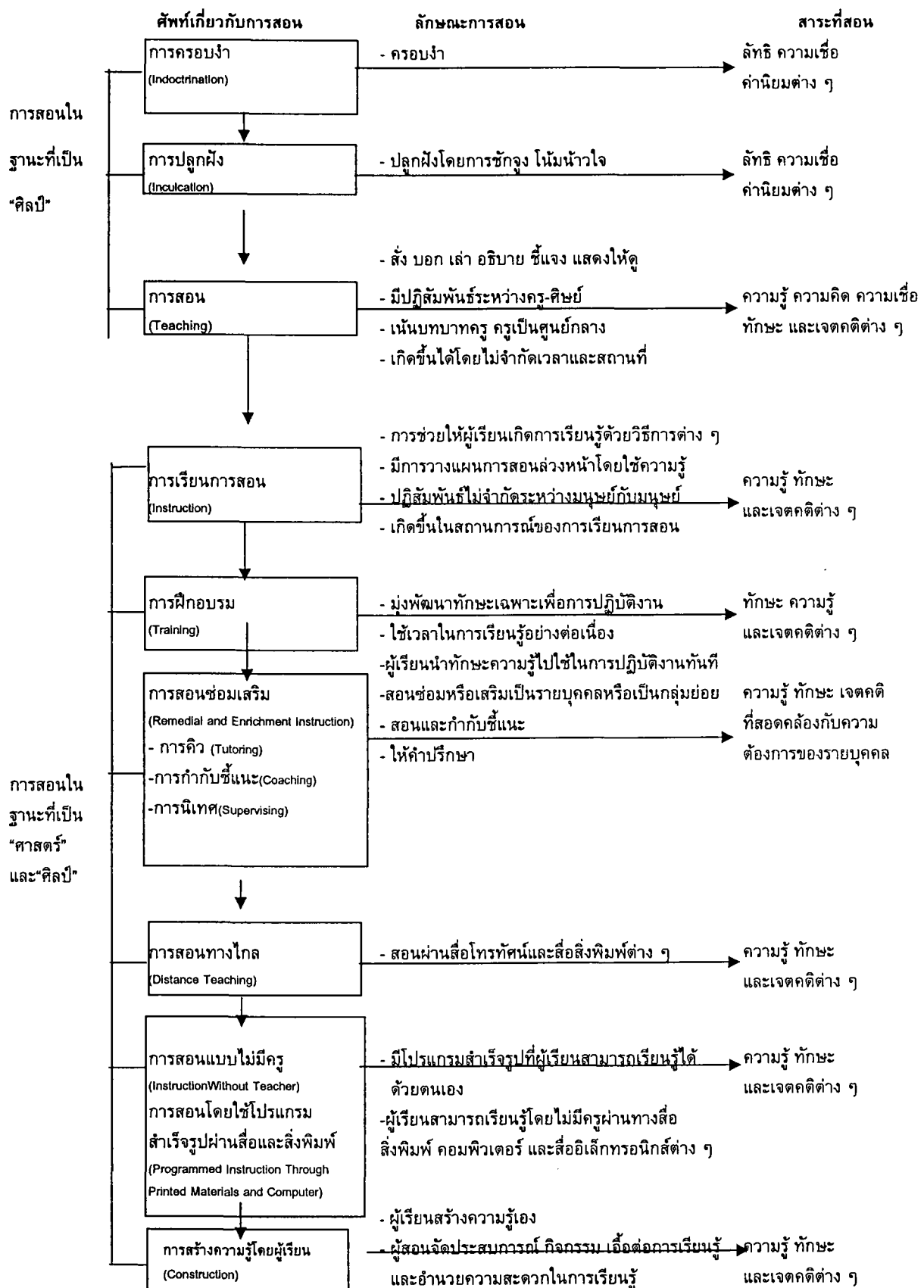
#### ข้อดี

1. เป็นวิธีสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ตรงเห็นสิ่งที่เรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมทำให้เกิดความเข้าใจและจดจำในเรื่องที่สาธิตได้ดีและนาน
2. เป็นวิธีสอนที่ช่วยประหยัดเวลา อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายหากใช้ทดแทนการทดลอง
3. เป็นวิธีที่สามารถสอนผู้เรียนได้จำนวนมาก

#### ข้อจำกัด

1. หากกลุ่มใหญ่ ผู้เรียนอาจสังเกตเห็นการสาธิตไม่ชัดเจน และทั่วถึง
2. เป็นวิธีที่ผู้สอนเป็นผู้สาธิต จึงอาจไม่เห็นพฤติกรรมของผู้เรียน
3. เป็นวิธีที่ผู้เรียนอาจมีส่วนร่วมไม่ทั่วถึง และมากพอ
4. เป็นวิธีที่ผู้เรียนไม่ได้ลงมือทำเอง จึงอาจไม่เกิดความรู้ที่ลึกซึ้งเพียงพอ

“การสอน” ในความหมายของ “ศาสตร์” คือข้อความรู้ทางการสอนได้ขยายตัวอย่างรวดเร็วและกว้างขวางเป็นผลมาจากความสำคัญของการศึกษา ความก้าวหน้าทางวิทยาการ เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ นักศึกษา นักคิด และนักพัฒนาได้แนวคิดที่หลากหลาย สามารถนำไปใช้ในการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้ตอบสนองต่อความแตกต่างที่หลากหลายของผู้เรียน การรวบรวมและนำเสนอสารระบบหรือตัวความรู้ดังกล่าว ในลักษณะที่ง่ายแก่การเข้าใจ และสามารถนำไปใช้งานได้สะดวก จะเกิดประโยชน์อย่างยิ่งต่อครู อาจารย์ และการจัดการศึกษา โดยเขียนเป็นแผนภูมิดังนี้



ภาพประกอบ 3 วิชาการของแนวคิดเกี่ยวกับการสอน โดยศิษยา ขัมมณี

ที่มา : ศิษยา ขัมมณี. (2547: 11) ศาสตร์การสอนองค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ, สำนักงานแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การเรียนรู้และการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างกว้างขวาง เป็นการช่วยสร้างฐานความรู้ หรือฐานปัญญาของชาติ อันจะกลายเป็นแหล่งทรัพยากรหรือแหล่งข้อมูล ซึ่งจะทำให้ความสะดวกรวดเร็วในการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาความรู้ทางด้านนี้ให้เป็นศาสตร์ที่มีความแข็งแกร่งขึ้นไปเรื่อยๆ ศาสตร์และศิลป์เป็นของคู่กัน การสอนเป็นศาสตร์ เนื่องจากมีข้อความรู้ที่สามารถช่วยให้การสอนบรรลุผลสำเร็จตามมุ่งหมายได้ เปรียบได้กับการนำผู้เรียนเดินทางไปยังที่ใดที่หนึ่ง แผนที่สามารช่วยให้นักกลุ่มผู้เรียนเดินทางไปถึงจุดหมายได้โดยไม่หลงออกไปนอกทิศทาง แต่การเดินทางจะเป็นไปอย่างราบรื่น และน่ารื่นรมย์เพียงใดนั้น เป็นศิลปะที่ผู้นำจำเป็นต้องใช้ในการช่วยให้ผู้เรียนเดินทางไปสู่จุดหมายอย่างมีความสุข จากข้อความรู้ทางการสอนมุ่งให้ความรู้ และความเข้าใจที่เป็นพื้นฐานสำคัญของการวางแผน การสอนและการออกแบบการสอน การสอนเป็นศาสตร์เป็นไปได้ที่ครูจะนำความรู้ทางการสอนมาใช้ในการออกแบบการสอนให้เหมาะสมกับสถานการณ์การเรียนรู้แต่ละสถานการณ์ และบรรลุวัตถุประสงค์ของการสอนได้ องค์ความรู้ทางการสอนที่นำมาเสนอเป็นแก่นสำคัญหรือความคิดรวบยอดอันเป็นหัวใจสำคัญของแต่ละสาระโดยไม่มุ่งเน้นในรายละเอียดของแต่ละเรื่อง

การที่จะสอนให้ได้ผลดีนั้น ผู้เป็นครูมืออาชีพจำเป็นต้องมีความสามารถในการออกแบบการเรียนรู้การสอน (designing instruction) ที่ดีมีประสิทธิภาพ ความสามารถเป็นหัวใจสำคัญของวิชาชีพ ในการออกแบบการเรียนรู้การสอนที่ดี ครูจะต้องสามารถกำหนดจุดมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ และความคิดรวบยอดที่เหมาะสมสำหรับผู้เรียน และออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่สามารถช่วยให้ผู้เรียนบรรลุจุดมุ่งหมายได้โดยสะดวก รวมทั้งการวัดและการประเมินผลตรงตามจุดมุ่งหมาย การที่ครูจะสามารถทำสิ่งต่าง ๆ ดังกล่าวได้ดี จำเป็นต้องอาศัยศาสตร์ทางการสอน เนื่องจากในการศึกษาสิ่งใดก็ตาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิต ผู้ศึกษาจำเป็นต้องมีความคิดที่กว้าง หรือมีมุมมองที่กว้างพอสมควร การศึกษา ภาพรวม หรือศึกษาถึงบริบท (context) ของสิ่งที่ศึกษาเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากสิ่งต่างๆ ไม่ได้อยู่อย่างโดดเดี่ยวลำพัง แต่อาศัยอยู่ในสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีองค์ประกอบสัมพันธ์กันอยู่มาก

ดังนั้นควรตระหนักถึงบริบททางการสอนจะช่วยให้ผู้ศึกษามีมุมมองเกี่ยวกับการสอนที่กว้างและยืดหยุ่นขึ้น

### สื่อการเรียนรู้การสอน

สื่อการสอนเป็นสิ่งสำคัญมากอย่างหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้การสอน การที่จะทำให้การเรียนรู้การสอนบรรลุตามเป้าหมายและมีประสิทธิภาพก่อให้เกิดประสิทธิผลได้นั้น ผู้สอนต้องมีความสามารถในการใช้สื่อการสอนได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา

สื่อการเรียนรู้การสอนคือ ตัวกลางหรือสิ่งต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการเรียนรู้การสอน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือ หรือช่องทางสำหรับการถ่ายทอดความรู้ได้ตามวัตถุประสงค์หรือ

จุดมุ่งหมายที่วางไว้เป็นอย่างดี หรือสื่อการเรียนการสอน คือ วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการ หรือเทคนิคที่ใช้เป็นสื่อกลางให้ผู้สอนส่งหรือถ่ายทอดความรู้ เจตคติ และทักษะไปยังผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สื่อการเรียนการสอนทางอาชีพไม่ว่าวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการเรียนการสอนมีความจำเป็นต่อการส่งเสริมการเรียนรู้ของผู้ใหญ่อย่างยิ่ง โดยเฉพาะการเรียนรู้วิชาชีพซึ่งเน้นที่การฝึกทักษะ วัสดุ อุปกรณ์ จะช่วยให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจ เป็นเครื่องมือจูงใจให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นที่จะเรียน และยังช่วยให้ครูผู้สอนสามารถสอนได้สะดวกและรวดเร็ว ตลอดจนการสื่อความหมายของครูและผู้เรียนสามารถ เข้าใจกันได้ชัดเจน และตรงกัน ดังนั้นวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการเรียนการสอนควรอยู่ในสภาพที่ใช้ได้อยู่เสมอ มีจำนวนเพียงพอกับผู้เรียนและมีสภาพไม่ล้าสมัยจนเกินไป

สรุปได้ว่า สื่อการเรียนการสอนในการศึกษาทางด้านอาชีพเป็นปัจจัยมีผลต่อการเรียนรู้และการประสบความสำเร็จในการเรียน เพราะนอกจากเป็นสื่อที่ใช้ในการสอนแล้ว ยังเป็นสื่อที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติด้วย เพื่อให้เกิดทักษะในการงานอันส่งผลต่อการประกอบอาชีพของผู้เรียนต่อไปในอนาคต สื่อที่ใช้จึงควรมีคุณภาพดี ใช้งานได้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหาหลักสูตร มีจำนวนเพียงพอต่อจำนวนผู้เรียน และควรมีความทันสมัยเทียบเท่ากับที่ใช้ในตลาดแรงงาน

### ทฤษฎีเกี่ยวกับการวัดและประเมินผล

ภทรา นิคมานนท์ (2537 : 1 - 2) ได้ให้ความหมายของการวัดและประเมินผลไว้ดังนี้ การวัดผล (Measurement) หมายถึงการใช้เครื่องมืออย่างใดอย่างหนึ่งที่จะค้นหาหรือการตรวจสอบเพื่อให้ได้ข้อมูลซึ่งเป็นปริมาณหรือคุณภาพที่มีความหมายแทนพฤติกรรมหรือคุณลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแทนผลงานที่แต่ละคนแสดงออกมา

การประเมินผล (Evaluation) หมายถึงการนำเอาความรู้ทั้งหลายที่ได้จากการวัดผลมาเพื่อหาข้อสรุปหรือประเมินค่า หรือ ตีราคา เป็นการนำข้อมูลที่รวบรวมได้ มาเป็นเครื่องมือในการตัดสินใจและสรุปออกมาว่า ดี-เลว ได้-ตก อ่อน-เก่ง หรือได้เกรด 4, 3, 2, 1 หรือ 0

การวัดผล ประเมินผล ทางการเรียนรู้หลักสูตรวิชาชีพ โดยหลักการทั่ว ๆ ไปแล้วจะเน้นหนักให้ผู้เรียนได้รับการฝึกฝนภาคปฏิบัติจนเกิดทักษะพอที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ หรือสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ การวัดผลจึงต้องทำให้สอดคล้องกัน คือ ควรมีการวัดผลประเมินผลทางด้านการปฏิบัติ ควบคู่ไปกับทางด้านทฤษฎีด้วยกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดระเบียบการประเมินผลการเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน พ.ศ. 2522 ไว้ โดยกำหนดให้ประเมินผลการเรียนจากการวัดผลระหว่างเรียนเมื่อจบการเรียนแต่ละรายวิชา จะใช้วิธีการวัดผลแบบใดก็ได้ ทั้งภาคปฏิบัติและภาคทฤษฎี โดยจะต้องครอบคลุมเนื้อหาและจุดมุ่งหมายของรายวิชานั้นๆ ครูผู้สอนอาจจะแบ่งเนื้อหาวิชาแล้ว จึงเอาผลการเรียนรวมกันอีก

ครั้งหนึ่ง ทั้งภาคปฏิบัติและภาคทฤษฎี หลังจากนั้นจึงนำมาปรับเป็นระดับคะแนนตามเกณฑ์ต่อไป

ประชิด ตัวสกุล (2538 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาแนวโน้มการจัดการศึกษาวิชาชีพ ระยะสั้นของศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดในเขตการศึกษา 4 (พ.ศ. 2540 - 2544) ในด้านการวัดผลประเมินผลพบว่า การวัดผลเน้นการวัดผลประเมินผลจากการปฏิบัติในการทำงาน ซึ่งจะต้องวัดผลทั้งก่อนเรียนระหว่างเรียน และหลังเรียนมีการติดตามผลเป็นระยะๆ ด้วยการสอบถามนายจ้าง ผู้รับบริการ และผู้อยู่ใกล้เคียง โดยอาจจะแต่งตั้งคณะกรรมการที่มีความเชี่ยวชาญในสาขานั้นๆ ให้มีส่วนร่วมในการประเมิน ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดจะต้องนิเทศติดตามผล นำผลการนิเทศมาวิเคราะห์เพื่อแก้ไขปรับปรุงการจัดการศึกษาวิชาชีพระยะสั้นให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

สรุปได้ว่า การวัดผลประเมินผลในการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ควรทำการวัดผลประเมินผลโดยให้ความสำคัญทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามความเหมาะสมของรายวิชาชีพนั้นๆ โดยมีการวัดผลประเมินทั้งก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน นอกจากการประเมินผลด้านวิชาการแล้ว ควรมีการประเมินผลด้านจริยธรรมคุณธรรมในการประกอบอาชีพด้วย

วินัย สายหงษ์ (2538 : 91 - 93) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพระยะสั้นของครูผู้สอนและผู้บริหารศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดพบว่าครูผู้สอน และผู้บริหารส่วนใหญ่ เห็นด้วยต่อการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เกี่ยวกับลักษณะและบทบาทของครูผู้สอน คือ ครูผู้สอนควรรู้นโยบาย แนวคิด และจิตวิทยาการเรียนการสอนผู้ใหญ่ ควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม ซึ่งต้องจัดให้ตรงกับหลักสูตรที่กำหนด ควรมีบทบาทในการกำหนดหลักสูตร และหลักสูตรควรมีความยืดหยุ่นสอดคล้องกับสภาพความต้องการของผู้เรียน มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาอยู่เสมอ เน้นการนำไปใช้เพื่อปรับปรุงชีวิตความเป็นอยู่ สื่อการเรียนการสอนควรปรับปรุงให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาการควรจัดให้มีแบบเรียนตามหลักสูตร ควรจัดบริการสื่อเสริมการเรียน ครูผู้สอนและผู้เรียนมีส่วนร่วมในการผลิตสื่อ ควรหาวิธีให้ผู้เรียนทำการประเมินผลด้วยตนเอง มีการประเมินผลทุกกิจกรรมและทุกรายวิชาครอบคลุมทุกวัตถุประสงค์

การจัดการศึกษาวิชาชีพระยะสั้นของกรมการศึกษานอกโรงเรียน พบว่า ผู้บริหารการศึกษานอกโรงเรียนมีความเห็นต่อการจัดการศึกษาวิชาชีพระยะสั้นของกรมการศึกษานอกโรงเรียน ในช่วงปี พ.ศ. 2535 - 2539 ที่สอดคล้องกันว่าเป็นไปได้ในระดับมากที่สุด เกี่ยวกับด้านหลักสูตร มีแนวโน้มที่จะจัดทำหลักสูตรเป็นชุดวิชาให้ผู้เรียนเลือกเรียนเป็นตอนสั้นๆ เพื่อเรียนจบเร็ว และให้มีลักษณะยืดหยุ่น สามารถปรับเปลี่ยนไปตามความต้องการของผู้เรียน จะยืดสภาพและปัญหาในการประกอบอาชีพของประชาชนในการพัฒนาหลักสูตรเพิ่มมากขึ้นทั้งหลักสูตรทั่วไปและหลักสูตรเฉพาะท้องถิ่น ด้านการจัด

การเรียนการสอน มีแนวโน้มที่จะจัดกิจกรรมแนะแนวอาชีพทั้งก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง และจะให้โอกาสผู้เรียนอภิปรายระดมความคิดเห็นเพื่อให้เห็น ช่องทางการประกอบอาชีพก่อนตัดสินใจเลือกเรียน เมื่อตัดสินใจเลือกเรียนอาชีพใดแล้วจะมี อิสระเลือกเนื้อหาและวิธีเรียนได้ตามความประสงค์

วัลลีย์ เปรมัษเฐียร (2536 : 116-118) ได้ทำการศึกษาความคิดเห็นของครูและ นักศึกษาเกี่ยวกับสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ ของโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร พบว่า ครูและนักศึกษามีปัญหามากที่สุดในการไป ฝึกทักษะหรือปฏิบัติงานวิชาชีพในสถานที่ต่าง ๆ นอกโรงเรียน รองลงมาคือสภาพการใช้งานได้ ดี และความเพียงพอของวัสดุอุปกรณ์ การให้การสนับสนุนและส่งเสริมในการเรียนการสอน วิชาชีพของผู้บริหารโรงเรียน จำนวนครูผู้สอน ความสามารถและความชำนาญของครูผู้สอน วิธีการสอนที่ใช้ในการวัดผลประเมินผลระหว่างเรียน อยู่ในระดับเป็นปัญหาค่อนข้าง

สมหมาย เขยชม (2537 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาสภาพปัญหาการปฏิบัติงานของครู ประจำกลุ่มประกาศนียบัตรวิชาชีพของกรมการศึกษานอกโรงเรียน พบว่า การประชาสัมพันธ์มี น้อย ขาดการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ปกครองขาดแคลนทุนทรัพย์ในการเข้าสู่ อาชีพ การพบกลุ่มไม่สม่ำเสมอ การประเมินผลล่าช้า และขาดการนิเทศติดตามผล และให้ ข้อเสนอแนะว่าควรมีการประชาสัมพันธ์ทางสื่อมวลชนให้มากขึ้น ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ครูประจำกลุ่ม และครูอาสาสมัครควรร่วมมือและประสานงานกันมากขึ้น ควรมีเงินทุนหมุนเวียน ให้นักศึกษากู้ยืม ควรเน้นให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของการมาพบกลุ่มสม่ำเสมอ ควรแจ้ง กำหนดการประเมินผลล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งสัปดาห์และควรมีการติดตามผลให้มากขึ้น

สามารถปรับตัวอยู่ในสังคมที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างดี มีความจริงใจ ตั้งใจ เสียสละทุ่มเท และอดทน มีความประพฤติดีมีน้ำใจและสามารถเป็นแบบอย่างแก่ผู้เรียนได้ที่สำคัญ จะต้องมีความชำนาญการในวิชาที่สอนเป็นอย่างดี มีเทคนิคการถ่ายทอดและ รู้หลักจิตวิทยาผู้ใหญ่ นอกจากนี้ มีความใฝ่รู้ พัฒนาดตนเองโดยการเข้ารับการอบรมประชุมสัมมนาเกี่ยวกับวิชาที่สอน อย่างสม่ำเสมอ ส่วนการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรต่าง ๆ กรมการศึกษานอกโรงเรียน จังหวัดต้องการและให้ทันสมัยเหมือนที่ใช้ในสถานประกอบการโดยจัดสรรงบประมาณมาตั้งไว้ที่ ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดเป็นก้อนให้ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดบริหาร การเงินได้ด้วยตนเอง เพื่อความสะดวกและทันตามความต้องการของผู้เรียน ให้ผู้เรียนมีอุปกรณ์ ใช้ครบทุกคน บริการสื่อและสื่อเสริมต่าง ๆ ให้ผู้เรียนสามารถเรียนได้ด้วยตนเอง และกระจายสื่อ อย่างทั่วถึงและเพียงพอ โดยให้ผู้เรียนยืมสื่อไปเรียนที่บ้านได้ ให้ผู้เรียนและเครือข่ายมีส่วนร่วม ในการจัดสรรงบประมาณ หากงบประมาณไม่เพียงพอ และจัดสรรงบประมาณเป็นค่าตอบแทน วิทยากรให้ทำเทียมกับหน่วยงานอื่น คือ ให้อัตรา 100-200 บาท ต่อชั่วโมง

### ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรเป็นเครื่องมือที่ทำให้การจัดการศึกษาบรรลุผลตามความมุ่งหมายตามแผนการศึกษาของชาติ กล่าวคือ หลักสูตรมีส่วนช่วยให้การสร้างคุณลักษณะของผู้เรียนเพื่อเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพในอนาคตเป็นรากฐานทางสังคม การเมือง และเศรษฐกิจ เพราะผู้พัฒนาหลักสูตรสามารถที่จะกำหนดจุดมุ่งหมายและเนื้อหาวิชาของหลักสูตรเพื่อวางรากฐานทางความคิดและความประพฤติของผู้เรียนให้มีคุณธรรมมีความสำนึกในสิทธิและหน้าที่ของพลเมืองดี ทำให้ผู้เรียนเป็นคนดีของสังคม หลักสูตรช่วยให้ผู้เรียนได้ค้นพบความสามารถ ความถนัด และความสนใจของตนเอง ตลอดจนรู้จักกำหนดแนวทางในการประกอบอาชีพตามที่ตนสามารถและมีความถนัด ทั้งนี้หลักสูตรจึงเป็นจุดมุ่งหมายของการศึกษาออกไปสู่การปฏิบัติให้บรรลุความสำเร็จ หลักสูตรจึงเปรียบเสมือนทางเลือกที่คอยบังคับหรือกำหนดทิศทางในการเรียนการสอนให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของการศึกษา กาญจนา คุณารักษ์ (2527 : 4) ให้ความเห็นว่าหลักสูตรเป็นแผนปฏิบัติงานของครูที่จะกำหนดความมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน แผนการเรียนและการประเมินผล เพื่อเป็นมาตรฐานการศึกษาของการเรียนการสอนในสถาบันระดับต่างๆ และยังเป็นเกณฑ์อย่างหนึ่งในการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับบุคลากร อาคาร สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ การศึกษา เพื่อให้ผู้บริหารการศึกษาดำเนินตามนโยบายการจัดการศึกษาไปในแนวทางที่ให้ความรู้ ทักษะ ความสามารถ ความประพฤติ อันจะเป็นประโยชน์ในการนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กล่าวคือ มีหลักสูตรที่เหมาะสม ทันสมัย มีประสิทธิภาพ ทันต่อเหตุการณ์และการเปลี่ยนแปลง

### แนวคิดความพึงพอใจและทฤษฎีความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ คือ ความต้องการที่แท้จริงของบุคคล เพื่อให้ได้ผลอย่างใดอย่างหนึ่ง เกิดจากการได้รับสนองตอบต่อความต้องการของบุคคล ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้รับผลสำเร็จตามความมุ่งหมายเป็นขบวนการทางจิตวิทยาที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน แต่สังเกตได้จากพฤติกรรมของคนเท่านั้น ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับความรู้สึกพอใจซึ่งเป็นผลมาจากความสนใจ และทัศนคติที่ดีของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่างๆ และความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของความต้องการของบุคคลเพื่อผลความพึงพอใจ จะเป็นได้ทั้งบวกและลบ โดยสอดคล้องกับการพูดจา

ความพึงพอใจในการเรียน หมายถึงระดับความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีเป็นไปตามความหวังหรือมากกว่าที่คาดหวัง นอกจากนั้น สุเทพ เมฆ (2531: 8) กล่าวว่าความพึงพอใจในการเรียนหมายถึงระดับความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีเป็นไปตามคาดหวัง ที่จะทำให้เกิดความสามารถในการเรียนรู้อย่างมีชีวิตชีวา มีความเจริญงอกงาม มีความกระตือรือร้นเพื่อที่จะเรียนให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง

ความพึงพอใจในการเรียนที่บุคคลต่าง ๆ ได้กล่าวไว้สรุปไว้ว่า ความรู้สึกหรือทัศนคติที่เป็นไปตามคาดหวังที่จะทำให้เกิดความสามารถในการเรียนรู้ แนวคิดเกี่ยวกับจังหวะการศึกษา และขั้นตอนของการพัฒนามี 3 ขั้น คือ จุดยืน (Thesic) จุดแย้ง (Antithesic) และจุดปรับ (Synthesic) ซึ่งเรียกชื่อใหม่เพื่อใช้ในการศึกษาว่า การสร้างความพึงพอใจ (Fomance) การทำความกระจ่าง (Recision) และการนำไปใช้ (Generlization) ในการเรียนรู้ใด ๆ เป็น 3 ข้อ ดังนี้

1. การสร้างความพึงพอใจ นักเรียนรับสิ่งใหม่ ๆ มีความตื่นเต้นพอใจกับการได้พบและเก็บสิ่งใหม่ ๆ
2. การทำความกระจ่าง มีการจัดระบบระเบียบ ให้คำจำกัดความ มีการกำหนดขอบเขตที่ชัดเจน
3. การนำไปใช้ นำสิ่งใหม่ที่ได้มาไปจัดสิ่งใหม่ ๆ ที่จะได้พบต่อไป จึงเกิดความตื่นเต้นที่จะนำไปจัดสิ่งใหม่ ๆ

สรุปได้ว่าเสรีภาพเป็นปฐมเหตุของการนำบุคคลไปสู่จุดมุ่งหมายปลายทางที่การศึกษาต้องการนั้น คือ เป็นบุคคลที่มีความเป็นตัวของตัวเองมีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนเอง เสรีภาพเป็นบ่อเกิดความพึงพอใจในการเรียนทำให้คนมีการพัฒนาตนเอง ส่วนสมพงษ์ เกษมสิน ได้สรุปแนวความคิดเป็น ทฤษฎีลำดับขั้นของความต้องการของมนุษย์ตามทฤษฎีของมาสโลว์ (สมพงษ์ เกษมสิน. 2526: 418 – 419 ; อ้างอิงจาก Maslow. 1954: 69 - 80) ได้ตั้งสมมติฐานว่า มนุษย์มีความต้องการอยู่เสมอ ไม่มีที่สิ้นสุดเมื่อความต้องการได้รับการตอบสนองหรือมีความพึงพอใจ อย่างหนึ่งอย่างใดแล้ว ความต้องการสิ่งอื่น ๆ ก็เกิดขึ้นมาใหม่ อีก เป็นความต้องการของมนุษย์ที่ซับซ้อนโดยแบ่งความต้องการของมนุษย์จากต่ำสุดไปหาสูงสุด 5 ขั้น ดังนี้

ขั้นแรก ความต้องการสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต (Physiological needs) หมายถึง ความต้องการอาหาร น้ำ อากาศ การพักผ่อน ที่อยู่อาศัย ซึ่งความต้องการเหล่านี้ จะต้องได้รับการตอบสนองก่อนเพื่อให้ชีวิตอยู่รอดได้

ขั้นที่สอง ความต้องการความมั่นคงปลอดภัย (Security needs) หมายถึง ความต้องการรับความมั่นคงปลอดภัยในการดำเนินชีวิตและการทำงาน ต้องการความคุ้มครองให้พ้นจากอันตราย และความมั่นคงทางเศรษฐกิจ

ขั้นที่สาม ความต้องการด้านสังคม (Social or belonging needs) หมายถึง ความต้องการที่จะได้รับรักใคร่จากบุคคลอื่น มีส่วนร่วมในกิจกรรม สังคม มีเพื่อนฝูง คบหาสมาคม

ขั้นที่สี่ ความต้องการทางด้านเกียรติยศชื่อเสียง (Esteem needs) หมายถึง ความต้องการที่จะให้สังคมยอมรับนับถือในความสามารถ หรือมีเกียรติยศชื่อเสียงได้รับการเคารพนับถือจากบุคคลทั่วไป

ขั้นที่ห้า ความต้องการสมหวังในชีวิต (Self Actualization needs) หมายถึงความต้องการที่จะใช้ความสามารถอย่างเต็มที่ เพื่อนำตนเองไปสู่จุดหมายที่ตนปรารถนามากที่สุด

ส่วนกิลเมอร์และคนอื่น (Gilmer and others. 1966 : 279-283) ได้กล่าวถึงบุคคลที่มีความพึงพอใจในการทำกิจกรรมใดก็ตามเป็นผู้ได้รับการศึกษาดี สามารถเปลี่ยนแปลงความคิดได้ตามกาลเทศะ มีพื้นฐานมาจากครอบครัวที่มีความสุข มีความเข้าใจสภาพที่แท้จริงของตนเอง และมีจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้

ฮาร์เรลล์ (Harrell. 1964 : 260 - 262) ได้กล่าวถึงความพึงพอใจในการทำงานว่า นอกจากเกิดจากปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมของงานแล้ว ยังเกิดจากปัจจัยส่วนบุคคลได้อีก คือ

1. เพศ จากการสำรวจหลายครั้งพบว่าหญิงมีความพึงพอใจในการทำงานมากกว่าชาย อาจเป็นเพราะหญิงมีความต้องการด้านการเงิน และมีความทะเยอทะยานทางอาชีพน้อยกว่าชาย

2. จำนวนผู้ที่อยู่ในอุปการะ ผลจากการศึกษากลุ่มเจ้าหน้าที่พนักงานพบว่าบุคคลที่ต้องรับผิดชอบเลี้ยงดูที่อยู่ในอุปการะจำนวนมาก จะมีความพึงพอใจในการทำงานน้อย ซึ่งสาเหตุจากปัญหาสภาพการเงินที่บีบคั้นอยู่

3. อายุ จากการศึกษความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับความพึงพอใจในการทำงาน คือ พนักงานที่อายุมากแต่มีรายได้และสภาพการทำงานต่ำจะมีความพึงพอใจในการทำงานสูง และจากการศึกษาในบางกลุ่มพบว่าความพึงพอใจในการทำงานจะลดลง

4. ระยะเวลาในการทำงาน จากการสำรวจหลายครั้งพบว่าในระยะแรกเริ่มเข้าทำงาน บุคคลจะมีความพึงพอใจในการทำงานสูงและจะลดลงเรื่อยๆ จนถึงปีที่ห้าหรือปีที่แปด จากนั้นจะเพิ่มขึ้นอีกเมื่ออายุการทำงานเพิ่มขึ้น และขวัญในการทำงานจะสูงที่สุดเมื่อทำงานมาแล้ว 20 ปี

5. ความเฉลี่ยฉลาด ความสัมพันธ์ระหว่างความเฉลี่ยฉลาดกับความพึงพอใจในการทำงานนั้นขึ้นอยู่กับระดับกับขอบเขตของความฉลาดและความยากง่ายของงานคือ หากให้คนที่มีความเฉลี่ยฉลาดมาก ๆ ทำงานที่ง่าย ๆ ก็จะทำให้เกิดความเบื่อหน่ายได้

6. ระดับการศึกษา มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงความขัดแย้งที่หาข้อสรุปไม่ได้ระหว่างความสัมพันธ์ของระดับการศึกษากับความพึงพอใจในการทำงาน เช่น จากการศึกษากับพนักงานเจ้าหน้าที่ พบว่ากลุ่มคนที่ยังไม่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาจะมีความพึงพอใจในการทำงานสูงสุด แต่จากการศึกษาอื่น ๆ กลับพบว่าระดับการศึกษากับความพึงพอใจในการทำงานไม่มีความสัมพันธ์กัน

7. บุคลิกภาพส่วนตัว นับเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เกิดความไม่พึงพอใจในการทำงาน

บทบาทของการศึกษาต่อการพัฒนาประเทศด้านเศรษฐกิจที่ผ่านมายังไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากการศึกษาได้เน้นพัฒนาคนเฉพาะด้านความรู้แต่ขาดด้านทักษะ

และทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ จึงทำให้คนที่เป็ผลผลิตของการศึกษานั้นทำงานไม่เป็น  
ไม่มีทัศนคติต่อค่านิยมที่ไม่ดีต่อการประกอบอาชีพ ทั้งในลักษณะเป็นลูกจ้างแรงงานและ  
การประกอบการอาชีพอิสระทำให้เห็นลู่ทางในการหารายได้ และกำไรจากการประกอบการเป็น  
ปัจจัยในการตัดสินใจประกอบการอาชีพอิสระ เป็นลู่ทางในการหารายได้และกำไรจาก  
การประกอบการ โดยที่กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของ  
การสร้างงานให้กับตัวนักเรียน นักศึกษา โดยการสนับสนุนการจัดการศึกษาวิชาชีพ  
การฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น การจัดการศึกษาแบบครบวงจร ทั้งด้านวิชาชีพการตลาด  
การจัดการการลงทุน การเงินและการบัญชี เพื่อเสริมสร้างการสร้างงานการประกอบอาชีพ  
สนับสนุนให้นักศึกษาสามารถรับจ้างงานในสถาบันการศึกษาให้มากขึ้น เพื่อเน้นทักษะ  
ในการประกอบอาชีพ

จากการตอบแบบสอบถามปลายเปิดเกี่ยวกับความคิดความรู้สึก และแนวโน้มที่จะ  
แสดงพฤติกรรมของนักศึกษาต่อการประกอบอาชีพอิสระทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งสรุปปัญหาได้  
ดังนี้ ด้านลักษณะงานอาชีพอิสระทางคหกรรมศาสตร์ ด้านบรรยากาศ ในการประกอบอาชีพ  
อิสระทางคหกรรมศาสตร์ และด้านรายได้จากการประกอบอาชีพอิสระทางคหกรรมศาสตร์

เมื่อบุคคลเกิดทัศนคติที่ดีต่อสิ่งใดจะมีความโน้มเอียงที่จะตอบสนองไปในทางที่ชอบ  
ต่อสิ่งนั้น และเมื่อใดที่ทัศนคติเกิดอย่างสูงสุดแล้วการกระทำก็จะตามมา ดังนั้นการที่นักศึกษา  
พร้อมที่จะประกอบอาชีพอิสระ จึงควรให้มีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพอิสระเสียก่อน  
การกระตุ้นให้นักศึกษามองเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่ง  
ส่งเสริมให้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์

การอุดมศึกษานับเป็นกลไกสำคัญอย่างหนึ่งในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ของ  
ประเทศ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาและปรับบทบาทเพื่อให้ทำหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ  
มากขึ้น (วิชัย วงษ์ใหญ่. 2532) การอุดมศึกษานับเป็นกลไกอย่างหนึ่งในการพัฒนาทรัพยากร  
มนุษย์ของประเทศ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาและปรับบทบาทเพื่อให้ทำหน้าที่ได้อย่างมี  
ประสิทธิภาพมากขึ้น ประการแรก การอุดมศึกษาต้องปรับตัวตามสังคมไทยและสังคมโลกให้ทัน  
ประการที่สองคือ ระบบอุดมศึกษาจำเป็นต้องเตรียมสถาบันตนเอง กำลังคน การสร้างองค์  
ความรู้ และการให้บริการวิชาการ เพื่อเตรียมสร้างระบบสังคมไทยให้พร้อมสำหรับอนาคตที่จะ  
มาถึง และประการที่สาม ระบบอุดมศึกษาจำเป็นต้องอนุรักษ์สิ่งดีงามต่าง ๆ ในสังคมต้องปรับปรุง  
พัฒนาและในบางครั้งต้องยืนหยัดชี้แนะสังคมมิให้เสื่อมทราม

ความสำคัญของทัศนคติ โดยกำหนดทัศนคติเป็นจุดมุ่งหมายประการหนึ่งของ  
การเรียนการสอน คือ ความรู้ทักษะและทัศนคติ เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาอารมณ์ความรู้สึกและ  
ค่านิยม ให้เกิดขึ้นภายหลังจากการศึกษา อันนั้นเป็นขั้นต่อไปสู่การนำไปเป็นนิสัยบุคคล และ  
ต้องใช้เวลานานในการปลูกฝังการเรียนมีส่วนช่วยสร้างเสริมทัศนคติโลก เพราะทัศนคติได้มา

จากประสบการณ์ต่าง ๆ ถ้าประสบการณ์เป็นไปในทางที่ดี ประสบความสำเร็จ ทักษะจะก่อตัวขึ้นในทิศทางที่ดี

การศึกษาและการมีงานทำ หรือการมีอาชีพในปัจจุบัน การศึกษาได้รับการเชื่อถือว่า เป็นบันไดไปสู่โอกาสมีงานทำ เพื่อเลี้ยงชีพตัวเองและยกระดับทางสังคมของชุมชน การที่นักศึกษาจะเข้าศึกษาในแต่ละสาขาวิชา ควรพิจารณาอย่างละเอียดรอบคอบเพราะ การวางแผนอาชีพ และชีวิตในอนาคต การเลือกอาชีพของบุคคลมีส่วนเกี่ยวข้องกับการเลือก สาขาการศึกษา การเลือกสาขาวิชาเรียนที่ตรงกับอาชีพที่ต้องการ เป็นวิธีการเข้าสู่สาขาอาชีพ ที่ต้องการจะทำในอนาคต นอกจากนี้แนวความคิดของนักวิชาการดังกล่าวแล้ว ยังมี แนวความคิดตามทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพที่อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างการเลือกศึกษา กับการประกอบอาชีพดังนี้

### **ทฤษฎีพัฒนาการทางด้านอาชีพตามแนวทฤษฎีการเรียนรู้(Learning Theory Approach)**

ทฤษฎีการเรียนรู้การพัฒนาด้านอาชีพ และการตัดสินใจเลือกอาชีพ ควรเลือก การเรียนรู้เป็นพื้นฐานสำคัญของการตัดสินใจเลือกอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพของบุคคล การพิจารณาตัดสินใจเลือกอาชีพของบุคคลจะต้องคำนึงถึงสิ่งที่เขาได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพมาก น้อยเพียงใดมาประกอบด้วย

ในการตัดสินใจเลือกอาชีพ บุคคลต้องมีการเรียนรู้ 2 อย่างประกอบกันคือ

1. เรียนรู้โลกของอาชีพ เช่น รู้จักคำศัพท์ เครื่องมือ และลักษณะงานทั่วไปในอาชีพ นั้นๆ
2. เรียนรู้เกี่ยวกับตนเอง ด้านบุคลิกภาพ ความสามารถ สถิติปัญญา ความสนใจ ความถนัด และค่านิยม เป็นต้น

จากทฤษฎีการเรียนรู้ สรุปได้ว่า การเรียนรู้เป็นพื้นฐานสำคัญของการตัดสินใจเลือก อาชีพ และบุคคลจะเลือกประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับประสบการณ์ทางวิชาการที่ได้เรียนรู้จาก สถานศึกษาต่างๆ

### **ทฤษฎีการเลือกอาชีพตามทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม (Social Learning Theory of Career Choice)**

ทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคมที่ใช้ในการเลือกอาชีพ องค์ประกอบของพัฒนาการด้าน อาชีพแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1. คุณสมบัติติดตัวมาแต่กำเนิดและความสามารถพิเศษ องค์ประกอบด้านนี้มีอิทธิพล ต่อการเลือกอาชีพ คือ เป็นตัวกำหนดโอกาสทางอาชีพของบุคคล
2. สภาพสิ่งแวดล้อมและเหตุการณ์ต่างๆในชีวิต เป็นองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อ

การพัฒนาทักษะ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ และความพึงพอใจในอาชีพต่างๆ ของบุคคล เช่น นโยบายของรัฐ สภาพภูมิศาสตร์ และทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นต้น

### 3. ประสบการณ์การเรียนรู้ แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

3.1 ประสบการณ์การเรียนรู้แบบอาศัยเครื่องมือประกอบ บุคคลจะเรียนรู้จากการมีปฏิริยาต่อสิ่งนั้นทั้งจากสังเกตผลการกระทำของตน และจากปฏิริยาของผู้อื่น ประสบการณ์การเรียนรู้แบบนี้จะมีอิทธิพลต่อการวางแผน การพัฒนาด้านอาชีพ เพราะบุคคลจะเลือกกิจกรรมเกี่ยวกับอาชีพที่ตนได้รับการเสริมแรงและปฏิเสธกิจกรรมเกี่ยวกับอาชีพที่ตนไม่ได้รับการเสริมแรง

3.2 ประสบการณ์การเรียนรู้ระบบอาศัยความสัมพันธ์ บุคคลไม่ได้เรียนรู้จากการลงมือกระทำแต่จะเรียนรู้จากการสังเกตผู้อื่น ภาพยนตร์ และสื่อมวลชนประเภทต่าง ๆ แล้วนำผลมาสัมพันธ์กัน สรุปเป็นรูปแบบการรับรู้ของตน งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกับทักษะเป็นงานที่บุคคลจำเป็นต้องพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น เช่น การแก้ไขปัญหา นิัยการทำงาน ปฏิริยาทางอารมณ์และการใช้ความคิด เป็นต้น

ทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม ได้เน้นถึงประสบการณ์ การเรียนรู้แต่ละบุคคลที่มีอิทธิพลสำคัญต่อการเลือกอาชีพในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้านเกณฑ์ การเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ บุคคลจะนำประสบการณ์ไปกำหนดเกณฑ์ต่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพของตน ซึ่งอาจแตกต่างจากบุคคลอื่น

2. ด้านการพัฒนาทักษะต่าง ๆ ในชีวิต ประสบการณ์การเรียนรู้ของแต่ละบุคคล มีอิทธิพลสำคัญต่อการเลือกอาชีพของบุคคล การเรียนรู้และประสบการณ์การเรียนรู้เป็นพื้นฐานสำคัญของการตัดสินใจเลือกอาชีพ บุคคลจะเลือกประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับประสบการณ์ทางวิชาการที่ได้เรียนรู้จากสถานศึกษาต่างๆ ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า การเลือกสาขาวิชาเรียนของนักศึกษาเป็นการเลือกอาชีพของนักศึกษาด้วย

3. แนวคิดในการเลือกศึกษาเพื่อการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตัวเอง การเลือกเรียนโดยทั่วไปมักจะบ่งชี้ถึงอาชีพหรืองานที่จะต้องกระทำในอนาคต การตัดสินใจเลือกอาชีพไม่ได้เกิดขึ้นในทันที แต่เป็นการที่บุคคลเรียนรู้เรื่องการทำงานอาชีพ คุณลักษณะของตนเอง รวมไปถึงความคิดและการตัดสินใจตกลงเลือกอาชีพ การที่บุคคลจะประสบความสำเร็จในอาชีพขึ้นกับว่าบุคคลนั้นจะต้องเลือกอาชีพให้เหมาะกับตนเอง ซึ่งเป็นการพัฒนามาในแต่ละวัยของชีวิต การเลือกอาชีพเป็นกระบวนการเชื่อมโยงแต่ละวัยของบุคคล จึงเห็นได้ว่าการตัดสินใจเลือกอาชีพมีผลต่อเนื่องในช่วงเวลาหลายปี การเลือกอาชีพเป็นการผสมผสานความต้องการ ความสนใจ รวมถึงความสามารถของบุคคลเข้ากับโอกาสที่จะประกอบอาชีพได้ ต้องมีขีดจำกัดต่างๆ ของอาชีพ เช่น สถาบันการศึกษาฝึกอาชีพจะรับผู้เรียนน้อย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอาชีพสูง ดังนั้นแนวทางในการเลือกศึกษาเพื่อการประกอบอาชีพ โดยต้องวางแผนการประกอบอาชีพอย่างรอบคอบ โดยเริ่มจากการเลือกศึกษาในสาขาวิชาที่เหมาะสมกับตนเอง

## ทฤษฎีการเลือกอาชีพ

ในสภาพสังคมปัจจุบันภาวะทางเศรษฐกิจที่รัดตัวมีผลผลักดันให้บุคคลต่อสู้ดิ้นรนความจำเป็นต้องทำงานเป็นปัจจัยที่ 5 ของมนุษย์ (นวลศิริ เปาโรหิตย์. 2528 : 8) ได้เห็นว่าการทำงานหรือการประกอบอาชีพนำมาซึ่งรายได้ เกียรติยศ ชื่อเสียง ความพึงพอใจในตนเอง การที่บุคคลประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ เป็นกระบวนการการตัดสินใจเลือกอาชีพ ซึ่งตรงกับประสบการณ์ ความสนใจ ความสามารถ ทำให้บุคคลนั้น ประสบความสำเร็จในชีวิต และมีความสุขในการทำงาน

ดังนั้น การที่บุคคลได้รู้และเข้าใจในทฤษฎีการเลือกอาชีพทำให้เข้าใจตนเองว่าถนัดในด้านใดจึงเลือกประกอบอาชีพที่ตนถนัดอย่างถาวรได้

การศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับ อาชีพที่ตนสนใจ ได้แก่ การศึกษาถึงลักษณะของงานในอาชีพนั้น ๆ ศึกษาในข้อดีและข้อบกพร่อง ผลตอบแทนที่ได้รับ ความรู้ ความสามารถที่จำเป็นสำหรับอาชีพ การเลือกวิชา ที่ศึกษา สถานศึกษา ที่นำไปสู่การประกอบอาชีพนั้น ๆ และนำมาประเมินกับตนเองให้เหมาะสมต่ออาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับ ศรีนวล โกมลวนิช (2522 : 45) กล่าวว่า การเลือกอาชีพ ต้องมีความชอบธรรมถึงฐานะและอาชีพของครอบครัว การศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับอาชีพที่จะเลือก สถานศึกษาที่เปิดสอนและพิจารณาแนวโน้มของอาชีพต่าง ๆ ว่ามีความต้องการมากน้อย เพียงใดในอนาคต ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพของมนุษย์ ได้แก่ ค่านิยมที่มีต่ออาชีพ ลักษณะภูมิหลัง เช่น อาชีพ บิดามารดา สถานภาพทางเศรษฐกิจครอบครัว ความสามารถทางกายภาพและสติปัญญา ตลอดจนสภาพการจ้างงานในตลาดแรงงาน อาชีพใดมีโอกาสในการจ้างงานสูงและเป็นที่พอใจของบุคคลทั่วไป ดังที่ ฮอลแลนด์ (นวลศิริ เปาโรหิตย์. 2528 : 52) กล่าวว่า มนุษย์ใช้อาชีพเป็นเครื่องแสดงออกทางบุคลิกภาพเป็นตัวบ่งชี้กำหนดทิศทางอนาคตทางการศึกษา การประกอบอาชีพของบุคคล บุคลิกภาพแสดงตัวและบุคลิกภาพมีแนวโน้มที่มีอิทธิพลต่อการจำแนกกลุ่มอาชีพการเลือกงานของนิสิตระดับปริญญาตรี บุคลิกภาพแสดงตัวและบุคลิกภาพสติปัญญาเป็นตัวทำนายที่มีนัยสำคัญหรือมีอิทธิพลในการทำนายความต้องการประกอบอาชีพอิสระของนิสิตมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเรียนสาขาเกษตรกรรมศาสตร์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในจังหวัดยโสธร กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนที่กำลังเรียนอยู่ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 316 คน พบว่านักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ต้องการเรียนต่อสายอาชีพมีร้อยละ 45.93 สาขาที่นักเรียนเลือกเรียนมากที่สุด คือ ช่างอุตสาหกรรม และสาขารองลงมา คือ พาณิชยกรรม และเกษตรกรรมศาสตร์ อาชีพผู้ปกครอง มีความสำคัญกับการเลือกสาขาเกษตรกรรมศาสตร์ นักเรียนส่วนใหญ่เห็นว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ นำไปประกอบอาชีพและหารายได้พิเศษในขณะเดียวกันได้ เหตุผลรองลงมาคือส่วนใหญ่เห็นว่า ถ้าไม่ได้รับราชการก็สามารถ

ประกอบอาชีพส่วนตัวเจริญรุ่งเรืองได้ ส่วนนักเรียนที่เลือกเรียนเพราะเห็นว่าเรียนจบด้านอาชีพแล้วหางานทำง่าย

การวิจัยเกี่ยวกับการเลือกอาชีพทางต่างประเทศ องค์ประกอบด้านประสบการณ์ แรงจูงใจ และบุคลิกภาพ ความสัมพันธ์กับการเลือกอาชีพของนิสิตปีที่หนึ่งของมหาวิทยาลัย สแตนฟอร์ด ปี 1956 -1957 ที่ตัดสินใจในการเลือกอาชีพไว้แล้วมีความคุ้นเคยกับอาชีพของบิดา และความต้องการมีอาชีพตามบิดามากกว่ากลุ่มที่ยังตัดสินใจเลือกไม่ได้

การวิจัยเกี่ยวกับความคิดเห็นของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างๆ ที่ประเทศ สหรัฐอเมริกา ในปี ค.ศ. 1950 ผลการวิจัยทางด้านอาชีพ ปรากฏว่า นักศึกษามีความสนใจ อาชีพโดยเปิดโอกาสให้เขาได้ใช้ความคิดที่เป็นของตนเอง นอกจากนี้ยังพบว่า ต้องการงานที่มีความมั่นคงปลอดภัยและรายได้ดี

การวิจัยเกี่ยวกับองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเลือกอาชีพของนักศึกษา ซึ่ง การเลือกอาชีพของนักศึกษาในวิทยาลัย ส่วนมากได้รับอิทธิพลจากองค์ประกอบที่เป็นความ สนใจ ความสามารถของตนเอง ประสบการณ์ต่างๆ ที่ช่วยให้นักเรียนส่วนมากตัดสินใจได้ดี ได้แก่ความสามารถของตนเอง

### หลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้น

#### หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary) โดยผู้ เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับความรู้ทั้งทางทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่กระบวนการ การจัดการวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน และรายการอาหาร หลักการสุขาภิบาล การจัดการ ด้านธุรกิจร้านอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหารและเทคนิคการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ

การรับผู้เข้าฝึกอบรมรับเพียงจำนวนจำกัด 24 ท่าน ต้องมีความรู้พื้นฐานใน การประกอบอาหารและมีความสนใจในการประกอบอาหารไทย มีอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์ จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษเบื้องต้น สามารถฟัง พูด อ่าน เขียนได้

หลักสูตรการอบรมระยะสั้น 12 ชั่วโมง พฤษภาคม–กรกฎาคม 2546 หลักสูตร  
ทำอาหารไทย ขนมไทย อาหารว่างไทย อาหารว่างจีน ขนมอบ อาหารยุโรป บาร์ และเครื่องดื่ม  
ระยะเวลาในการฝึกอบรม 2 วัน เรียนเวลา 09.00–16.00 น.

| <u>หลักสูตร</u>                                                                                                                | <u>วันที่อบรม</u> | <u>ค่าใช้จ่าย</u> | <u>ระยะเวลา</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| - หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม<br>การผสมเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ<br>เช่น ค็อกเทล และม็อกเทล                                         | 7–8 มิ.ย.46       | 3,990 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร – ขนมอบเบื้องต้น 2<br>คุกกี้ข้าวโอ๊ต เค้กใบเตย โรลช็อคโกแลต<br>ชิฟฟอนกาแฟ ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด                      | 14-15 มิ.ย.46     | 2,700 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร – อาหารยุโรป<br>สตูไก่ สเต็กเนื้อพริกไทยอ่อน<br>เส้นพาสต้าสด สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า<br>เฟตตูชีนีโบโลญเนส ลาซานญ่าหมู | 21-22 มิ.ย.46     | 3,000 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร อาหารไทย 3<br>แกงเขียวหวานไก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย<br>ปลาสามรส แพนงไก่ หมี่กรอบ<br>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์             | 28-29 มิ.ย. 46    | 2,700 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร ขนมปัง<br>ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท<br>ขนมปังแซนวิช ขนมปังและโดนัทไส้กรอก<br>ขนมปังหมูหยองน้ำพริกเผา ชินาม่อนโรล  | 5-6 ก.ค. 46       | 2,700 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร อาหารจีน<br>ชาลาเปาไส้เค็ม / ไส้หวาน<br>ก๋วยเตี๋ยวหลอด หอยจ๊อ ปอเปี๊ยะสด<br>ปอเปี๊ยะทอดจีน ฮะเก๋า                   | 19-20 ก.ย. 46     | 3,000 บาท         | 2 วัน           |
| - หลักสูตร ขนมไทย<br>ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน<br>ทองเอก ลูกชุบ ขนมชั้น จ่ามงกุฏ                                         | 26- 27 ก.ค. 46    | 2,700 บาท         | 2 วัน           |

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน คือ การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

##### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้เข้ารับการอบรมที่เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในหลักสูตรการอบรมช่างฝีมืออาหารไทยในปีการศึกษา 2546 จำนวน 48 คน หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป) จำนวน 24 คน และหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหารไทย จำนวน 75 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 147 คน

##### กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในหลักสูตรการอบรมช่างฝีมืออาหารไทย ปีการศึกษา 2546 จำนวน 48 คน หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป) จำนวน 24 คน และหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหารไทย จำนวน 75 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 147 คน โดยในการวิจัยนี้ใช้ประชากรทั้งหมดเป็นกลุ่มตัวอย่าง

#### การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การสร้างเครื่องมือสำหรับใช้ในการรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร ตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวกับการอบรมระยะสั้น และหลักสูตรการทำอาหารและโภชนาการ สายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. ศึกษาวิธีการสร้างแบบสอบถาม แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามวิธีการของไลเคิร์ท (Likert. 1932: 1 - 55)
3. นำข้อมูลที่ได้จากข้อ 1 และ 2 มาสร้างเป็นแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารของผู้เข้ารับการอบรม

4. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น เสนอต่อคณะกรรมการการควบคุมปริญญาโทเพื่อรับคำแนะนำ ในการตรวจสอบภาษา ความถูกต้องของเนื้อหา และนำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขข้อคำถามให้เหมาะสมและครอบคลุมเนื้อหาสาระแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

5. นำแบบสอบถามที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เสนอให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน (ภาคผนวก ก) เพื่อพิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงและความถูกต้องของเนื้อหา ตลอดจนภาษาที่ใช้แล้วนำมาแก้ไขปรับปรุง

6. นำแบบสอบถาม เสนอประธานและกรรมการที่ปรึกษาปริญญาโท เพื่อตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้งแล้วทำการแก้ไขปรับปรุง

7. นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับผู้เข้ารับการอบรมในหลักสูตรขนมไทย หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น และหลักสูตรอาหารว่าง 2 จำนวน 50 คน เพื่อหาค่าอำนาจจำแนก (Discrimination Power) แล้วใช้การทดสอบที (t-test) วิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนกเป็นรายข้อ โดยเลือกข้อคำถามที่มีค่าตั้งแต่ 1.71 ขึ้นไป เป็นเครื่องมือในการวิจัย (Ferguson. 1981 : 180) ได้ข้อคำถามจำนวน 50 ข้อ

8. หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม 2 ฉบับ โดยคำนวณจากค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของครอนบาค (Cronbach. 1984 : 161) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม เท่ากับ .93

9. นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว เสนอต่อคณะกรรมการควบคุมปริญญาโทเพื่อพิจารณาความสมบูรณ์ก่อนนำไปใช้จริง

### ลักษณะของเครื่องมือ

แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับ เพศ ระดับการศึกษา อายุ อาชีพ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและประเมินผล ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)

ในการตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้กำหนดน้ำหนักคะแนนเป็น 5 ระดับ ดังนี้  
คะแนน 5 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับมาก

คะแนน 3 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับน้อย

คะแนน 1 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าคะแนนเฉลี่ย ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ ดังนี้ คือ ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ในระดับมากที่สุด

ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.41-4.20 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ในระดับมาก

ค่าคะแนนเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ในระดับปานกลาง

ค่าคะแนนเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ในระดับน้อย

ค่าคะแนนเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ในระดับน้อยที่สุด

ในตอนท้ายของแบบสอบถามแต่ละด้านจะเป็นแบบสอบถามปลายเปิด เพื่อให้ผู้ตอบได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอย่างเสรี เพื่อใช้ประกอบการอภิปรายผล

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง โดยดำเนินงานตามขั้นตอนดังนี้

1. ขออนุญาตและนำตัวจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ขออนุญาตผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย
2. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปแจกกลุ่มตัวอย่าง ผู้เข้ารับอบรมหลักสูตรการอบรมช่างฝีมืออาหารไทย จำนวน 48 คน หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป) จำนวน 24 คน และหลักสูตรระยะสั้นการทำอาหารไทย จำนวน 75 คน รวม 147 คน และเก็บรวบรวมแบบสอบถามคืนด้วยตนเอง

3. การวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดใช้วิธีการทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for Social Sciences)

## การจัดกระทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการจัดกระทำข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. นำแบบสอบถามทั้งหมดมาตรวจสอบความสมบูรณ์ และให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ แบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนและมีความสมบูรณ์ จำนวน 138 ชุด คิดเป็น ร้อยละ 93.87

2. วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยการนำมาหาค่าความถี่และค่าร้อยละ

3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับอบรม ที่มีต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล โดยใช้การวิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

4. เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและในแต่ละด้าน 5 ด้าน จำแนกตาม เพศ และ อายุ ใช้การวิเคราะห์โดยการทดสอบที (t-test) ส่วนตัวแปรระดับการศึกษา และอาชีพใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One Way Analysis of Variance) ในกรณีที่พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่โดยวิธีการของเชฟเฟ (Scheffe')

## สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

1. สถิติพื้นฐาน

1.1 ค่าความถี่

1.2 ค่าร้อยละ

1.3 ค่าคะแนนเฉลี่ย

1.4 ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2. สถิติที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

2.1 หาค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามเป็นรายข้อ ใช้การทดสอบที

2.2 หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามโดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์

แอลฟาของครอนบาค

3. สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

3.1 สมมติฐานของการวิจัยข้อ 1 ข้อ 2 และข้อ 3 ใช้การทดสอบที่

3.2 สมมติฐานของการวิจัยข้อ 4 ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน  
แบบทางเดียว

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล โดยจำแนกตาม เพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกัน ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ต่างๆ ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

#### สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้กำหนดใช้สัญลักษณ์ต่างๆ ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

|           |     |                                                           |
|-----------|-----|-----------------------------------------------------------|
| n         | แทน | จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง                                    |
| $\bar{X}$ | แทน | ค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean)                                     |
| S.D.      | แทน | ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน                                   |
| t         | แทน | ค่าสถิติทดสอบของการแจกแจง t - distribution                |
| F         | แทน | ค่าสถิติทดสอบของการแจกแจง F - distribution                |
| SS        | แทน | ผลบวกกำลังสองของคะแนน (Sum of Squares)                    |
| MS        | แทน | ค่าเฉลี่ยของผลบวกกำลังสองของคะแนน (Mean Square)           |
| df        | แทน | ระดับชั้นแห่งความเป็นอิสระ (Degrees of Freedom)           |
| p         | แทน | ความน่าจะเป็นที่สถิติใช้ทดสอบจะตกอยู่ในช่วงปฏิเสธสมมติฐาน |
| *         | แทน | มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05                           |

#### การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 4 ตอนดังนี้

**ตอนที่ 1** การวิเคราะห์ค่าสถิติพื้นฐานเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยการแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ

**ตอนที่ 2** การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล โดยวิเคราะห์การหาค่าคะแนนเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

**ตอนที่ 3** การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวม และเป็นรายด้าน 5 ด้าน จำแนกตามตัวแปร เพศ และอายุ วิเคราะห์โดยใช้การทดสอบที่ ส่วนตัวแปรระดับการศึกษาและอาชีพ ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว ในกรณี ที่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ โดยวิธีการของ เชฟเฟ

**ตอนที่ 4** การวิเคราะห์ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เกี่ยวกับความ พึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ใน 5 ด้าน จากแบบสอบถามปลายเปิด โดยใช้วิธีการ หาค่าความถี่และนำเสนอเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ค่าสถิติพื้นฐานเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยใช้การแจกแจงความถี่และการหาค่าร้อยละ ดังแสดงในตาราง 1

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำแนกตามตัวแปรที่ศึกษา

| ตัวแปรที่ศึกษา             | จำนวน(คน) | ร้อยละ |
|----------------------------|-----------|--------|
| 1. เพศ                     |           |        |
| ชาย                        | 30        | 21.70  |
| หญิง                       | 108       | 78.30  |
| รวม                        | 138       | 100.00 |
| 2. อายุ                    |           |        |
| 18-30 ปี                   | 63        | 45.70  |
| มากกว่า 30 ปี ขึ้นไป       | 75        | 54.30  |
| รวม                        | 138       | 100.00 |
| 3. ระดับการศึกษา           |           |        |
| อนุปริญญา/ปวส. หรือต่ำกว่า | 41        | 30.00  |
| ปริญญาตรี                  | 75        | 54.00  |
| สูงกว่าปริญญาตรี           | 22        | 16.00  |
| รวม                        | 138       | 100.00 |
| 4. อาชีพ                   |           |        |
| รับราชการ                  | 10        | 7.20   |
| รัฐวิสาหกิจ                | 6         | 4.30   |
| เอกชน                      | 36        | 26.10  |
| รับจ้าง                    | 20        | 14.50  |
| อาชีพอิสระ                 | 23        | 16.70  |
| ธุรกิจส่วนตัว              | 32        | 23.20  |
| อื่นๆ                      | 11        | 8.00   |
| รวม                        | 138       | 100.00 |

จากตาราง 1 ผู้เข้ารับการอบรมที่ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำนวนทั้งสิ้น 138 คน ส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมเป็นเพศหญิง จำนวน 108 คน (ร้อยละ 78.30) และเป็นผู้เข้ารับการอบรมเพศชาย จำนวน 30 คน (ร้อยละ 21.70) จำแนกตามอายุของผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 18–30 ปี จำนวน 63 คน (ร้อยละ 45.70) และประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชนมากที่สุด จำนวน 36 คน (ร้อยละ 26.10) และเป็นผู้เข้ารับการอบรมมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 75 คน (ร้อยละ 54.00) รองลงมาเป็นผู้เข้ารับการอบรมมีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา/ปวส. หรือต่ำกว่า จำนวน 41 คน (ร้อยละ 30.00) ส่วนผู้เข้ารับการอบรมที่มีวุฒิการศึกษาสูงกว่าระดับปริญญาตรี จำนวน 22 คน (ร้อยละ 16.00)

**ตอนที่ 2** การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล โดยการหาค่าคะแนนเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 2

ตาราง 2 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน

| การอบรมระยะสั้นการทำอาหาร<br>โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต | n = 138   |      | ระดับ<br>ความ<br>พึงพอใจ |
|---------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|
|                                                               | $\bar{X}$ | S.D. |                          |
| 1. ด้านหลักสูตร                                               | 3.66      | 0.65 | มาก                      |
| 2. ด้านอาจารย์                                                | 3.32      | 0.61 | ปานกลาง                  |
| 3. ด้านการจัดการเรียนการสอน                                   | 3.43      | 0.59 | มาก                      |
| 4. ด้านผู้เข้ารับการอบรม                                      | 3.40      | 0.55 | ปานกลาง                  |
| 5. ด้านการวัดและการประเมินผล                                  | 3.36      | 0.58 | ปานกลาง                  |
| รวม                                                           | 3.44      | 0.52 | มาก                      |

จากตาราง 2 ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X}=3.44$ , S.D. = 0.52) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต อยู่ในระดับมาก ในด้านหลักสูตร ( $\bar{X}=3.66$ , S.D. = 0.65) และด้านการจัดการเรียนการสอน ( $\bar{X}=3.43$ , S.D. = 0.59) อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านอาจารย์ ( $\bar{X}=3.32$ , S.D. = 0.61) ด้านผู้เข้ารับการอบรม ( $\bar{X}=3.40$ , S.D. = 0.55) และด้านการวัดและการประเมินผล ( $\bar{X} = 3.36$ , S.D. = 0.58) ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ตาราง 3 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ  
การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านหลักสูตรเป็นรายข้อ

| ข้อ | ด้านหลักสูตร                                                                                     | n = 138   |      | ระดับ<br>ความ<br>พึงพอใจ |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|
|     |                                                                                                  | $\bar{X}$ | S.D. |                          |
| 1.  | การจัดทำเอกสารหรือคู่มือเกี่ยวกับหลักสูตร<br>ที่ได้รับการอบรม                                    | 3.75      | 0.85 | มาก                      |
| 2.  | การจัดทำเอกสารเกี่ยวกับหลักสูตรการอบรมระยะสั้น<br>การทำอาหารมีเนื้อหาสาระในเอกสารหลักสูตรที่สนใจ | 3.78      | 0.79 | มาก                      |
| 3.  | ความชัดเจนเข้าใจง่ายตามขั้นตอนการประกอบอาหาร<br>ของสูตรอาหาร                                     | 3.68      | 0.84 | มาก                      |
| 4.  | ความสอดคล้องของหลักสูตรกับความต้องการ<br>ของผู้เข้ารับการอบรม                                    | 3.75      | 0.85 | มาก                      |
| 5.  | ความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน<br>สามารถนำไปประกอบอาชีพได้                              | 3.78      | 0.83 | มาก                      |
| 6.  | ความสอดคล้องของหลักสูตรกับความต้องการสามารถ<br>นำไปปรับปรุงกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม           | 3.69      | 0.84 | มาก                      |
| 7.  | เนื้อหาหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำอาหาร<br>สามารถนำไปพัฒนาอาชีพได้               | 3.87      | 0.85 | มาก                      |
| 8.  | ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ในการทำอาหารเพื่อสามารถ<br>นำไปประกอบอาชีพได้                          | 3.83      | 0.83 | มาก                      |
| 9.  | เนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสมกับจำนวนผู้เรียน                                                      | 3.50      | 0.83 | มาก                      |
| 10. | เนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสมกับเวลาเรียน                                                          | 3.32      | 0.84 | ปานกลาง                  |
| 11. | มีการปรับปรุงหลักสูตรการอบรมระยะสั้น<br>การทำอาหารอย่างต่อเนื่อง                                 | 3.36      | 0.73 | ปานกลาง                  |
|     | รวม                                                                                              | 3.66      | 0.65 | มาก                      |

จากตาราง 3 ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร  
 โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในด้านหลักสูตรโดยรวม  
 อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ  
 มากเกือบทุกข้อ ยกเว้น ข้อ 10. เนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสมกับเวลาเรียน  
 ( $\bar{x} = 3.32$ , S.D. = 0.84) และ ข้อ 11. มีการปรับปรุงหลักสูตรการอบรมระยะสั้น  
 การทำอาหารอย่างต่อเนื่อง ( $\bar{x} = 3.36$ , S.D. = 0.73) ที่ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่  
 ในระดับปานกลาง

ตาราง 4 ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับ  
การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านอาจารย์ เป็นรายข้อ

| ข้อ | ด้านอาจารย์                                                                                     | n = 138   |      | ระดับ<br>ความ<br>พึงพอใจ |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|
|     |                                                                                                 | $\bar{X}$ | S.D. |                          |
| 1.  | มาตรฐานในการคัดเลือกบุคลากรเข้ามาเป็นอาจารย์ผู้สอน                                              | 3.34      | 0.71 | ปานกลาง                  |
| 2.  | การจัดอาจารย์สอนในแต่ละรายวิชาตามความสามารถ<br>ประสบการณ์ และความสนใจของผู้เข้ารับการอบรม       | 3.37      | 0.72 | ปานกลาง                  |
| 3.  | การกำหนดความชัดเจนของระเบียบการเรียนการสอน                                                      | 3.26      | 0.72 | ปานกลาง                  |
| 4.  | การกำหนดเวลาสำหรับการเรียนการสอนเหมาะสม                                                         | 3.12      | 0.86 | ปานกลาง                  |
| 5.  | การจัดเจ้าหน้าที่ปฐมนิเทศผู้เข้ารับการอบรมเพื่อสร้าง<br>ความเข้าใจก่อนการอบรม                   | 3.32      | 0.81 | ปานกลาง                  |
| 6.  | อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเนื้อหา<br>อบรมระยะสั้นวิชาการทำอาหารทันสมัยตลอดเวลา | 3.50      | 0.81 | มาก                      |
|     | รวม                                                                                             | 3.32      | 0.61 | ปานกลาง                  |

จากตาราง 4 ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร  
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในด้านอาจารย์โดยรวม  
อยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.32$ , S.D. = 0.61) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ผู้เข้ารับ  
การอบรมมีความพึงพอใจด้านอาจารย์อยู่ในระดับปานกลางเกือบทุกข้อ ยกเว้นข้อ 6. อาจารย์มี  
การเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเนื้อหาการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียน  
การอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มีความทันสมัยตลอดเวลา  
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.50$ , S.D. = 0.81)

ตาราง 5 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ  
การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการจัดการเรียนการสอน เป็นรายข้อ

| ข้อ | ด้านการจัดการเรียนการสอน                                                                                      | n = 138   |      | ระดับความ<br>พึงพอใจ |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|----------------------|
|     |                                                                                                               | $\bar{X}$ | S.D. |                      |
| 1.  | การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สอดคล้องกับการเรียน<br>ของแต่ละหลักสูตรการอบรมทำอาหาร                            | 3.45      | 0.76 | มาก                  |
| 2.  | บรรยากาศการสอนในห้องเรียนเสริมสร้างความคิด<br>สร้างสรรค์ของผู้เข้ารับการอบรมในการอบรมแต่ละหลักสูตร<br>น่าสนใจ | 3.32      | 0.80 | ปานกลาง              |
| 3.  | การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในการอบรมแต่ละ<br>หลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการ<br>สอน    | 3.33      | 0.83 | ปานกลาง              |
| 4.  | การจัดทำแผนการอบรมผู้เข้ารับการอบรมเพื่อเป็นแนวทาง<br>ก่อนการอบรม                                             | 3.25      | 0.71 | ปานกลาง              |
| 5.  | การประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรม                                                                                  | 3.47      | 0.77 | มาก                  |
| 6.  | การดำเนินการจัดการเรียนการสอน<br>แต่ละหลักสูตรการทำอาหารครบถ้วนตามที่หลักสูตรกำหนด                            | 3.56      | 0.94 | มาก                  |
| 7.  | ส่งเสริมพฤติกรรมการสอนของอาจารย์หลายแบบเพื่อให้<br>การอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารมีประสิทธิภาพ<br>มากขึ้น   | 3.30      | 0.75 | ปานกลาง              |
| 8.  | การสนับสนุนความพึงพอใจของงบประมาณการจัดทำ<br>เอกสารเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนในแต่ละหลักสูตร                 | 3.57      | 0.83 | มาก                  |
| 9.  | ความทันสมัยของตำราเรียนและเอกสารในการประกอบ<br>การอบรม                                                        | 3.57      | 0.85 | มาก                  |
| 10. | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตสนับสนุนการใช้<br>นวัตกรรมในการสอนที่ทันสมัย สามารถเข้าใจง่าย                 | 3.59      | 0.85 | มาก                  |
| 11. | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตกำหนดการจัดเวลา<br>การเรียนการสอนมีความเหมาะสม                                | 3.37      | 0.89 | ปานกลาง              |

ตาราง 5 (ต่อ)

| ข้อ | ด้านการจัดการเรียนการสอน                                                                                              | n = 138   |      | ระดับความพึงพอใจ |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------------|
|     |                                                                                                                       | $\bar{X}$ | S.D. |                  |
| 12. | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตจัดให้มีการประเมินการเรียนการสอนของผู้รับการอบรมอย่างต่อเนื่องในแต่ละหลักสูตรวิชาอบรม | 3.41      | 0.73 | มาก              |
| 13. | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตจัดให้มีการเรียนการสอนของอาจารย์ในด้านการให้ความรู้ของหลักสูตรการอบรมมีความเหมาะสม    | 3.37      | 0.76 | ปานกลาง          |
|     | รวม                                                                                                                   | 3.43      | 0.59 | มาก              |

จากตาราง 5 ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจต่อการจัดอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการจัดการเรียนการสอนอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.43$ , S.D. = 0.59) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในระดับมาก ยกเว้นข้อที่มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลางคือ บรรยายภาคการสอนในห้องเรียนเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ของผู้เข้ารับการอบรมแต่ละหลักสูตร น่าสนใจ ( $\bar{X} = 3.32$ , S.D. = 0.80) และ ข้อ 3. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในการอบรมแต่ละหลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการสอน ( $\bar{X} = 3.33$ , S.D. = 0.83) ข้อ 4. การจัดทำแผนการอบรมผู้เข้ารับการอบรมเพื่อเป็นแนวทางก่อนการอบรม ( $\bar{X} = 3.25$ , S.D. = 0.71) ข้อ 7. การส่งเสริมพฤติกรรมการสอนของอาจารย์หลายแบบเพื่อให้การอบรมระยะสั้นการทำอาหารมีประสิทธิภาพมากขึ้น ( $\bar{X} = 3.30$ , S.D. = 0.75) ข้อ 11. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตกำหนดการจัดเวลาการเรียนการสอนมีความเหมาะสม ( $\bar{X} = 3.37$ , S.D. = 0.89) และข้อ 13. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตจัดให้มีการเรียนการสอนของอาจารย์ในด้านการให้ความรู้ของหลักสูตรการอบรมมีความเหมาะสม ( $\bar{X} = 3.37$ , S.D. = 0.76)

ตาราง 6 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านผู้รับการอบรมเป็นรายชื่อ

| ข้อ | ด้านผู้รับการอบรม                                                    | n = 138   |      | ระดับความพึงพอใจ |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------------|
|     |                                                                      | $\bar{X}$ | S.D. |                  |
| 1.  | มีการประชาสัมพันธ์เพื่อการรับสมัครผู้รับการอบรมใหม่อย่างต่อเนื่อง    | 3.47      | 0.78 | มาก              |
| 2.  | มาตรฐานในการคัดเลือกผู้รับการอบรม                                    | 3.34      | 0.69 | ปานกลาง          |
| 3.  | การนำความรู้ความเข้าใจในการอบรมการทำอาหารไปประกอบอาชีพได้            | 3.64      | 0.84 | มาก              |
| 4.  | การปฏิบัติตามกฎระเบียบของผู้รับการอบรม                               | 3.28      | 0.71 | ปานกลาง          |
| 5.  | ความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการอบรม                                   | 3.53      | 0.90 | มาก              |
| 6.  | ผู้รับการอบรมเข้าพบอาจารย์เมื่อมีปัญหาการเรียนในหลักสูตรการอบรม      | 3.12      | 0.90 | ปานกลาง          |
| 7.  | ความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ                                | 3.30      | 0.81 | ปานกลาง          |
| 8.  | การสนับสนุนการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ | 3.75      | 0.83 | มาก              |
| 9.  | การกำหนดให้มีการประเมินคุณภาพผู้รับการอบรมแต่ละหลักสูตร              | 3.33      | 0.70 | ปานกลาง          |
| 10  | กำหนดให้คณะเจ้าหน้าที่ติดตามผลผู้รับการอบรมที่สำเร็จการศึกษาแล้ว     | 3.29      | 0.69 | ปานกลาง          |
|     | รวม                                                                  | 3.40      | 0.55 | ปานกลาง          |

จากตาราง 6 ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านผู้เข้ารับการอบรมโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{x} = 3.40$ , S.D. = 0.55) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตอยู่ในระดับปานกลาง ยกเว้นข้อที่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากคือข้อ 1.การประชาสัมพันธ์เพื่อการรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมใหม่อย่างต่อเนื่อง ( $\bar{x} = 3.47$ , S.D. = 0.78) ข้อ 3. การนำความรู้ความเข้าใจในการฝึกอบรมการทำอาหารไปประกอบอาชีพได้ ( $\bar{x} = 3.64$ , S.D. = 0.84) ข้อ 5. ความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการฝึกอบรม ( $\bar{x} = 3.53$ , S.D. = 0.90) และข้อ 8. การสนับสนุนการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ( $\bar{x} = 3.75$ , S.D. = 0.83)

ตาราง 7 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจของผู้เข้ารับ  
การอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการวัดและการประเมินผล เป็นรายข้อ

| ข้อ | ด้านการวัดและการประเมินผล                                                         | n = 138   |      | ระดับความ<br>พึงพอใจ |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|----------------------|
|     |                                                                                   | $\bar{X}$ | S.D. |                      |
| 1.  | การจัดอบรมให้ความรู้ผู้เข้ารับการอบรม<br>เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลแต่ละหลักสูตร | 3.28      | 0.72 | ปานกลาง              |
| 2.  | การกำหนดเกณฑ์การวัดและการประเมินผล                                                | 3.33      | 0.73 | ปานกลาง              |
| 3.  | คู่มือการวัดและประเมินผลมีความชัดเจนเข้าใจง่าย                                    | 3.36      | 0.75 | ปานกลาง              |
| 4.  | ความสอดคล้องของการวัดและการประเมินผล<br>กับเนื้อหาวิชาที่ฝึกอบรม                  | 3.39      | 0.71 | ปานกลาง              |
| 5.  | การพัฒนาระบบการวัดผลการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง                                  | 3.35      | 0.65 | ปานกลาง              |
| 6.  | ความสะดวกในการใช้โปรแกรมการวัดผลการฝึกอบรม<br>แต่ละหลักสูตร                       | 3.30      | 0.72 | ปานกลาง              |
| 7.  | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ประเมินตนเองก่อนเรียน<br>และหลังจบการฝึกอบรม            | 3.23      | 0.80 | ปานกลาง              |
| 8.  | การเปิดโอกาสประเมินปรับปรุงการเรียนการสอน<br>ในการฝึกอบรม                         | 3.29      | 0.80 | ปานกลาง              |
| 9.  | ข้อมูลที่ได้จากการประเมินปรับปรุงการเรียนการสอน<br>การฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร        | 3.34      | 0.88 | ปานกลาง              |
| 10. | ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์<br>ในการประกอบอาชีพ                         | 3.76      | 0.90 | มาก                  |
|     | รวม                                                                               | 3.36      | 0.58 | ปานกลาง              |

จากตาราง 7 ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร  
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการวัดและ  
การประเมินผล โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.36$ , S.D. = 0.58) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ  
พบว่าผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางเกือบทุกข้อ ยกเว้นข้อ  
10. คือความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ มีความพึงพอใจในระดับมาก  
( $\bar{X} = 3.76$ , S.D. = 0.90)

ตอนที่ 3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน จำแนกตามตัวแปร เพศ และอายุ ใช้การทดสอบที่ ส่วนตัวแปรอายุใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว ผลการวิเคราะห์แสดงในตาราง 8

ตาราง 8 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน จำแนกตามตัวแปรเพศ

| การเรียนการสอน                     | ชาย<br>n = 108 |      | หญิง<br>n = 108 |      | t      | p    |
|------------------------------------|----------------|------|-----------------|------|--------|------|
|                                    | $\bar{X}$      | S.D. | $\bar{X}$       | S.D. |        |      |
| 1. ด้านหลักสูตร                    | 3.68           | 0.72 | 3.66            | 0.63 | -0.169 | .866 |
| 2. ด้านอาจารย์                     | 3.32           | 0.56 | 3.32            | 0.63 | 0.010  | .992 |
| 3. ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน | 3.52           | 0.59 | 3.40            | 0.59 | -0.951 | .343 |
| 4. ด้านผู้เข้ารับการอบรม           | 3.37           | 0.50 | 3.41            | 0.57 | 0.348  | .729 |
| 5. ด้านการวัดและการประเมินผล       | 3.33           | 0.63 | 3.37            | 0.57 | 0.329  | .742 |
| รวม                                | 3.44           | 0.51 | 3.43            | 0.53 | 0.106  | .916 |

จากตาราง 8 ผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิงและผู้เข้ารับการอบรมเพศชาย ที่มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ไม่แตกต่างกัน

ตาราง 9 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
โดยรวมและในแต่ละด้าน จำแนกตามระดับการศึกษา

| การจัดการเรียนการสอน                   | แหล่งความ<br>แปรปรวน | SS     | df  | MS    | F     | p     |
|----------------------------------------|----------------------|--------|-----|-------|-------|-------|
| 1. ด้านหลักสูตร                        | ระหว่างกลุ่ม         | 0.352  | 2   | 0.176 | 0.415 | 0.661 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 57.196 | 135 | 0.424 |       |       |
|                                        | รวม                  | 57.547 | 137 |       |       |       |
| 2. ด้านอาจารย์                         | ระหว่างกลุ่ม         | 0.505  | 2   | 0.252 | 0.673 | 0.512 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 50.600 | 135 | 0.375 |       |       |
|                                        | รวม                  | 51.105 | 137 |       |       |       |
| 3. ด้านการจัดกิจกรรม<br>การเรียนการสอน | ระหว่างกลุ่ม         | 0.140  | 2   | 0.070 | 0.200 | 0.819 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 47.327 | 135 | 0.351 |       |       |
|                                        | รวม                  | 47.468 | 137 |       |       |       |
| 4. ด้านผู้เข้ารับการอบรม               | ระหว่างกลุ่ม         | 0.056  | 2   | 0.028 | 0.091 | 0.913 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 41.481 | 135 | 0.307 |       |       |
|                                        | รวม                  | 41.537 | 137 |       |       |       |
| 5. ด้านการวัดและการประเมินผล           | ระหว่างกลุ่ม         | 0.152  | 2   | 0.076 | 0.221 | 0.802 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 46.524 | 135 | 0.345 |       |       |
|                                        | รวม                  | 46.676 | 137 |       |       |       |
| รวม                                    | ระหว่างกลุ่ม         | 0.005  | 2   | 0.003 | 0.009 | 0.991 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 37.548 | 135 | 0.278 |       |       |
|                                        | รวม                  | 37.554 | 137 |       |       |       |

จากตาราง 9 ผู้เข้ารับการอบรม ที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีความพึงพอใจต่อการ  
อบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียน  
การสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ไม่แตกต่างกัน

ตาราง 10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารที่มีต่อการเรียนการสอนโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและในแต่ละด้าน จำแนกตามอายุ

| การเรียนการสอน                     | n = 62    |      | n = 75              |      | t      | p    |
|------------------------------------|-----------|------|---------------------|------|--------|------|
|                                    | 18-30 ปี  |      | มากกว่า 30 ปีขึ้นไป |      |        |      |
|                                    | $\bar{X}$ | S.D. | $\bar{X}$           | S.D. |        |      |
| 1. ด้านหลักสูตร                    | 3.66      | 0.55 | 3.67                | 0.73 | -0.028 | .978 |
| 2. ด้านอาจารย์                     | 3.50      | 0.56 | 3.17                | 0.61 | 3.279  | .001 |
| 3. ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน | 3.55      | 0.53 | 3.32                | 0.62 | 2.358  | .020 |
| 4. ด้านผู้เข้ารับการอบรม           | 3.56      | 0.51 | 3.27                | 0.55 | 3.113  | .002 |
| 5. ด้านการวัดและการประเมินผล       | 3.56      | 0.60 | 3.20                | 0.52 | 3.703  | .000 |
| รวม                                | 3.57      | 0.48 | 3.33                | 0.54 | 2.751  | .007 |

จากตาราง 10 ผู้เข้ารับการอบรม ที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านหลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน

ตาราง 11 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้น  
การทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวม  
และเป็นรายด้าน จำแนกตามตัวแปรอาชีพ

| การอบรมระยะสั้น                        | แหล่งความ<br>แปรปรวน | SS     | Df  | MS    | F     | p     |
|----------------------------------------|----------------------|--------|-----|-------|-------|-------|
| 1. ด้านหลักสูตร                        | ระหว่างกลุ่ม         | 3.786  | 6   | 0.631 | 1.538 | 0.171 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 53.761 | 131 | 0.41  |       |       |
|                                        | รวม                  | 57.547 | 137 |       |       |       |
| 2. ด้านอาจารย์                         | ระหว่างกลุ่ม         | 5.537  | 6   | 0.923 | 2.653 | 0.018 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 45.568 | 131 | 0.348 |       |       |
|                                        | รวม                  | 51.105 | 137 |       |       |       |
| 3. ด้านการจัดกิจกรรม<br>การเรียนการสอน | ระหว่างกลุ่ม         | 1.377  | 6   | 0.229 | 0.652 | 0.688 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 46.091 | 131 | 0.352 |       |       |
|                                        | รวม                  | 47.468 | 137 |       |       |       |
| 4. ด้านผู้เข้ารับ<br>การอบรม           | ระหว่างกลุ่ม         | 2.55   | 6   | 0.425 | 1.428 | 0.208 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 38.987 | 131 | 0.298 |       |       |
|                                        | รวม                  | 41.537 | 137 |       |       |       |
| 5. ด้านการวัดและการ<br>ประเมินผล       | ระหว่างกลุ่ม         | 3.09   | 6   | 0.515 | 1.548 | 0.168 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 43.586 | 131 | 0.333 |       |       |
|                                        | รวม                  | 46.676 | 137 |       |       |       |
| รวม                                    | ระหว่างกลุ่ม         | 1.716  | 6   | 0.286 | 1.046 | 0.399 |
|                                        | ภายในกลุ่ม           | 35.837 | 131 | 0.274 |       |       |
|                                        | รวม                  | 37.554 | 137 |       |       |       |

จากตาราง 11 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านอาจารย์ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตาราง 12 การทดสอบความแตกต่างเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการ  
อบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์ จำแนกตามอาชีพ เป็นรายคู่

| อาชีพ         | $\bar{x}$ | รับราชการ | รัฐวิสาหกิจ | เอกชน | รับจ้าง | อาชีพอิสระ | ธุรกิจส่วนตัว | อื่น ๆ |
|---------------|-----------|-----------|-------------|-------|---------|------------|---------------|--------|
| รับราชการ     | 3.32      |           |             |       |         |            |               |        |
| รัฐวิสาหกิจ   | 3.67      |           |             |       |         |            |               |        |
| เอกชน         | 3.43      |           |             |       |         |            |               |        |
| รับจ้าง       | 3.56      |           |             |       |         |            |               |        |
| อาชีพอิสระ    | 3.20      |           |             |       |         |            |               |        |
| ธุรกิจส่วนตัว | 3.03      |           |             |       | *       |            |               |        |
| อื่น ๆ        | 3.42      |           |             |       |         |            |               |        |

\* มีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 12 ผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ที่มีอาชีพธุรกิจส่วนตัวและ  
รับจ้าง มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์ แตกต่างกันอย่างมี  
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นๆไม่พบความแตกต่าง

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

#### ความมุ่งหมายของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมีความมุ่งหมายเพื่อ:

1. ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการทำอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล
2. เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการทำอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล จำแนกตามเพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ

#### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ได้ดำเนินการศึกษากับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการทำอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 3 หลักสูตร จำนวน 147 คน เป็นผู้เข้ารับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการทำอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำนวน 147 คน ผู้วิจัยดำเนินการส่งแบบสอบถาม ได้รับกลับคืนมาและมีความสมบูรณ์ทั้งสิ้น 138 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 93.87

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1. แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2. แบบสอบถามปลายเปิดเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการทำอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ในส่วนท้ายของแบบสอบถามแต่ละด้านเป็นการแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

### การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยการแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละ
2. การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยการหาค่าคะแนนเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3. เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน ตามตัวแปรเพศ และอายุ วิเคราะห์โดยใช้การทดสอบทีและตัวแปรระดับการศึกษาและอาชีพ ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว ในกรณีที่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ โดยวิธีการของเชฟเฟ
4. สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา หรืออุปสรรค ของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต รวมทั้งข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข โดยการแจกแจงความถี่เป็นรายด้าน และนำเสนอประกอบการอภิปรายผลการวิจัย

### สรุปผลการวิจัย

1. การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล สรุปได้ว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านหลักสูตรและด้านการจัดการเรียนการสอน อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านอาจารย์ ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
2. การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม ที่มีต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล จำแนกตาม เพศ ระดับการศึกษา อายุ และอาชีพ สรุปได้ดังนี้

- 2.1 ผู้เข้ารับการอบรมเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิง มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้านไม่แตกต่างกัน
- 2.2 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านหลักสูตรผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน
- 2.3 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้านไม่แตกต่างกัน
- 2.4 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนด้านอื่นๆ ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจ ไม่แตกต่างกัน

### อภิปรายผล

1. การศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการดำเนินการอบรมได้มีการพัฒนาในด้านหลักสูตรและด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพตามความต้องการของตลาดและระบบเศรษฐกิจ ทั้งนี้ด้วยการกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรแต่ละรายวิชาอย่างละเอียดและกำหนดเนื้อหาให้เหมาะสม เพื่อให้มีความหลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และมีความสามารถในการดำเนินกิจการด้านธุรกิจการอาหารและการปฏิบัติงานในหน้าที่ทางด้านการอาหารและงานบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม อีกทั้งการอบรมช่วยพัฒนาให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และความเข้าใจในหลักการและวิธีการทำอาหาร มีการจัดรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่มีความทันสมัย เพื่อนำไปประกอบอาชีพทางด้านอาหาร เป็นการส่งเสริมความรู้และประสบการณ์ในการประกอบอาชีพให้ดียิ่งขึ้น

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านหลักสูตร อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมได้รับ

ความรู้จากเนื้อหาอย่างเหมาะสม โดยมีการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตร ทำให้เข้าใจง่าย สำหรับผู้ที่ไม่เคยมีพื้นฐานการทำอาหารมาก่อน การจัดเตรียมตำราและคู่มือที่ใช้ในการเรียน การสอน มีความเข้าใจง่ายต่อการลงมือปฏิบัติการทำอาหาร หลักสูตรมีความหลากหลาย ในรายวิชาตามความสนใจของผู้เข้ารับการอบรม สามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมระยะ สั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ไป ประกอบอาชีพได้ และยังก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิตประจำวัน กล่าวคือ เป็นการ ส่งเสริมวิชาชีพเพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลักที่มีอยู่เดิม ผลการวิจัยนี้มีลักษณะที่แตกต่าง กับงานวิจัยของ จวีวรรณ รัชมรรค์ (2540:97) ที่ได้พบว่า ผู้สอนส่วนมากมีปัญหา เกี่ยวกับระยะเวลาในการสอนมีน้อยเกินไป ควรเพิ่มเวลาสอนตามหลักสูตรให้มากขึ้น เนื่องจากบางหลักสูตรกำหนดไว้ให้สอนทุกรายวิชาย่อย โดยผู้สอนไม่มีโอกาสเลือก และงานวิจัย ของ วินัย สายหงษ์ (2528 : 69-70) ที่ได้ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสอนวิชาชีพ ระยะสั้นของครูผู้สอนและผู้บริหารศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัด พบว่า ครูผู้สอนและ ผู้บริหารมีความเห็นด้วยเป็นส่วนมากเกี่ยวกับลักษณะหลักสูตรที่ควรแยกเนื้อหาออกเป็น รายวิชาจบในตัวเพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนเฉพาะส่วนที่ตนต้องการได้

ด้านอาจารย์ ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะ สั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในด้าน อาจารย์ อยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาจารย์สามารถส่งเสริมให้นักศึกษาหา ความรู้เพิ่มเติมเฉพาะด้านในหลักสูตรรายวิชาที่สอนได้ในระดับหนึ่ง ดังนั้นเพื่อให้อาจารย์มี ประสิทธิภาพในการสอน และมีความรู้ความสามารถที่เหมาะสมต่อการอบรมระยะสั้นการ ทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตและเหมาะสม กับสภาวะเศรษฐกิจ อาจารย์ควรมีความรู้เกี่ยวกับหลักสูตรและมีวุฒิทางการศึกษาเป็นที่ ยอมรับ และสามารถจัดทำเอกสารตำราการเรียนการสอนให้เข้าใจง่ายมีความทันสมัย สามารถ นำไปใช้ประกอบอาชีพได้ ใช้วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนที่เหมาะสมกับสภาพงานที่ใช้ใน หลักสูตรแต่ละรายวิชา รวมถึงการใช้สื่อในการจัดการเรียนการสอนควรมีคุณภาพและชัดเจน ต่อการเรียน ซึ่งทำให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจในขั้นตอนการเรียนการสอนสอดคล้องกับ งานวิจัยของแพรวพรรณ บุญฤทธิธรรมนตรี (2539:48-49) ที่ศึกษาเกี่ยวกับปัญหาในการ ปฏิบัติงานสอนวิชาชีพระยะสั้นของอาจารย์วิทยาลัยสารพัดช่างในกรุงเทพมหานคร ที่พบว่า อาจารย์ในวิทยาลัยสารพัดช่างในกรุงเทพมหานครมีความเห็นว่า ควรมีการนิเทศการเรียน การสอนอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง สอดคล้องกับผลงานวิจัยของวินัย สายหงษ์ (2528:91-93) ได้ ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพระยะสั้นของ ครูผู้สอน ต่อการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับบทบาทของครูผู้สอน คือ ครูผู้สอนต้อง รู้นโยบาย แนวคิด และจัดกิจกรรมการเรียนการสอนผู้ใหญ่ และควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วน

ร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนตรงตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ มีความยืดหยุ่น สอดคล้องกับสภาพความต้องการของผู้เรียน มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาอยู่เสมอ เน้นการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สื่อการเรียนการสอนควรปรับปรุงให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาการและจัดให้มีแบบเรียนตามหลักสูตร ครูผู้สอนมีส่วนร่วมในการผลิตสื่อ จัดหาสื่อการเรียนการสอน การประเมินผลควรให้ความสำคัญต่อความสนใจ ความตั้งใจและผลงานของผู้เรียน ควรให้ผู้เรียนทำการประเมินผลตนเองในทุกกิจกรรม จะต้องมีการประเมินผลและทุกรายวิชาที่ครอบคลุมทุกวัตถุประสงค์การเรียนการสอน สอดคล้องกับประมวล ทบบัณฑิต (2530:บทคัดย่อ) ได้ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหารและครูเกี่ยวกับการใช้หลักสูตร ประกาศนียบัตร พุทธศักราช 2524 ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรม พบว่า การส่งเสริมให้ครูมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการหลักสูตร การจัดครูเข้าสอนในรายวิชาต่าง ๆ ต้องคำนึงถึงความรู้เฉพาะตัวและวุฒิการศึกษาตามลำดับ มีเอกสารหลักสูตรเพียงพอกับจำนวนผู้เข้ารับการอบรม วัสดุอุปกรณ์ที่มีในสถานศึกษาให้มีความทันสมัยตามความเหมาะสมในรายวิชา

ด้านการจัดการเรียนการสอน ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการจัดการเรียนการสอน อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ การจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนมีความรู้และความสามารถเฉพาะด้าน สามารถถ่ายทอดวิชาความรู้ได้อย่างเต็มที่ อีกทั้งทั้งการจัดเตรียมตำราในการเรียนการสอนให้มีคุณภาพเนื้อหาวิชาที่มีประสิทธิภาพ มีสื่อการเรียนการสอนที่มองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีการพัฒนาให้ทันต่อวิวัฒนาการที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน จึงทำให้เข้าใจง่าย อุปกรณ์การเรียนการสอนได้มาตรฐานและมีคุณภาพทันสมัยเหมาะสมกับสภาวะงานที่ใช้แต่ละหลักสูตรรายวิชา สอดคล้องกับงานวิจัยของวัลลีย์ เปรมะเจียร (2536:116-118) ได้ทำการศึกษาความคิดเห็นของครูและนักศึกษาเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นของโรงเรียนฝึกวิชาชีพกรุงเทพมหานคร พบว่า ครูและนักศึกษามีปัญหามากที่สุดในการไปฝึกทักษะหรือปฏิบัติงานวิชาชีพในสถานที่ต่าง ๆ นอกโรงเรียน คือสภาพการใช้งานได้ดี และเพียงพอของวัสดุอุปกรณ์ ส่งเสริมการเรียนการสอนวิชาชีพครูให้มีความชำนาญในการใช้สื่อการเรียนการสอนและมีการจัดการเรียนการสอนได้อย่างถูกต้อง

ด้านผู้เข้ารับการอบรม ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านผู้เข้ารับการอบรม อยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ในหลักสูตรแต่ละรายวิชาที่มีความหลากหลายไปใช้ประกอบอาชีพตามความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม แต่เหตุผลที่เหมือนกันคือเพื่อให้ได้รับความรู้ความสามารถที่ไม่จำกัดสถานภาพทางการเรียนการสอน เพื่อนำไปประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริม

แก่ครอบครัวซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของสัญญา จัดตานนท์ (2537:71) ได้กล่าวถึงเหตุที่นักศึกษาอาชีวศึกษาต้องตกงานและไม่สนใจงานอาชีพอิสระคือ ทศนคติของคนไทยยังติดนิสัยนั่งทำงานประจำอยู่ตามสำนักงาน สถานที่ราชการ จึงมีความคิดว่า ถ้าจบ ปวช. ปวส. แล้วต้องนั่งทำงานอยู่กับบ้านเป็นเรื่องน่าอายนาย การผลิตบุคลากรออกไปสู่สังคมต้องปรับปรุงส่งเสริมด้านความรู้และความสามารถในวิชาชีพ จะต้องรวมถึงการปลูกฝังอบรมให้มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพด้วย ทั้งนี้เพราะทัศนคติมีอิทธิพลต่อการประกอบอาชีพอิสระเพราะบุคคลจะต้องมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพใดอาชีพหนึ่ง บุคคลนั้นจะต้องมีความพึงพอใจ สนใจ เข้าใจ ในคุณค่า ทำให้เกิดความนิยมชมชอบ

ด้านการวัดและประเมินผล ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ด้านการวัดและประเมินผล อยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาจารย์ผู้สอนมีความสามารถในการถ่ายทอดวิชาความรู้ในหลักสูตรแต่ละวิชา รวมทั้งเนื้อหาการเรียนการสอนมีความทันสมัยตรงกับความต้องการในการเรียนการสอนผู้เข้ารับการอบรม ตำราและเอกสารมีความเหมาะสมกับเนื้อหาการอบรม หลักสูตรแต่ละรายวิชารวมถึงสื่อการเรียนการสอนทันสมัย เหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอน จึงทำให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเข้าใจและจดจำง่ายเมื่อมีการวัดผลผู้เข้ารับการอบรม จึงสามารถปฏิบัติได้ตามที่ตนเองเรียนและเข้าใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของจันทร์ทิพย์ ว่องประเสริฐ (2542:162) กลับไปประกอบอาชีพได้ ซึ่งสอดคล้องกับเหตุการณ์ปัจจุบันตามความต้องการของผู้เข้ารับการอบรมมีการใช้ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมโดยการกำหนดนโยบายและการบริหารงานให้ชัดเจน มีการติดตามผลและงานประเมินผลการทำงานอย่างเป็นระบบ ดังนั้นผู้บริหารควรได้รับการผ่านงานสถานศึกษามาก่อน จึงทำให้ปฏิบัติงานอย่างมีคุณภาพ การกำหนดบุคลากรให้ตรงกับความรู้ความสามารถของแต่ละบุคคล การเปิดหลักสูตรรายวิชาต่างๆ ให้เป็นที่สนใจและความต้องการของผู้เรียน ควรมีการวางแผนนโยบายให้ชัดเจน มีการติดตามและประเมินผลในการทำงาน โดยการจัดครูผู้สอนให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ตามความต้องการของผู้เรียน

2. การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม ที่มีต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา และอาชีพ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

2.1 ผู้เข้ารับการอบรมเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิง มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โดยรวมและเป็นรายด้านทุกด้าน ไม่แตกต่างกัน

ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิง ต่างต้องการได้รับความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว ในการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถ เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในอาชีพเช่นเดียวกัน สอดคล้องกับงานวิจัยของสุพิน เปรมศรี (2536 : 329) ที่พบว่าสาเหตุการเลือกเรียนวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น ในหน่วยงานที่จัดการศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดชลบุรี ผู้เข้ารับการอบรมเพศชายและผู้เข้ารับการอบรมเพศหญิง มีสาเหตุการเลือกเรียนวิชาชีพเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ ทำให้ครอบครัวมีฐานะความเป็นอยู่ดีขึ้น

2.2 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีระดับอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุ 18-30 ปี และผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุมากกว่า 30 ปีขึ้นไป มีวุฒิภาวะความคิดเป็นผู้ใหญ่ มีสมาธิและมีความตั้งใจ เข้าใจการเรียนการสอนตามขั้นตอนที่ถูกต้อง สามารถทำขนมได้สำเร็จ และนำความรู้นั้นมาใช้ประกอบอาชีพตามความต้องการของตนเองได้ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ จีระวรรณ เปตมานัง (2543 : 71) พบว่า สถานภาพของผู้เรียนเป็นวัยผู้ใหญ่ มีเหตุผลที่เข้าเรียนการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เพราะต้องการพัฒนาตนเองทางอาชีพและทางความรู้ เป็นการมาเรียนโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำความรู้ไปใช้กับหน้าที่การงานและในชีวิตประจำวัน

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าผู้เข้ารับการอบรมที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมมีวุฒิภาวะความเป็นผู้ใหญ่ มีสมาธิ และมีความรอบคอบ มีความละเอียด และมีความคิดสร้างสรรค์ในการเรียนรู้ในสิ่งที่ดี อยู่เสมอ มีความตั้งใจในการเรียนการสอนแต่ละขั้นตอนด้วยความตั้งใจ จึงสามารถทำขนมได้เป็นผลสำเร็จเพื่อนำไปประกอบอาชีพเสริมเป็นรายได้ต่อตนเองและครอบครัว เป็นการใช้เวลาว่างให้มีประโยชน์ การได้รู้จักเพื่อนใหม่ในแต่หลักสูตร ได้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันทำให้เกิดความรู้เพิ่มเติมขึ้นกว่าเดิมที่มีอยู่มากขึ้นได้

2.3 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ไม่แตกต่างกัน ซึ่ง

ไม่เป็นไปตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรม มีการศึกษาและมีความรู้ส่วนใหญ่ถึงระดับปริญญาตรี จึงสามารถเข้าใจและรับรู้ในสิ่งที่ได้รับการศึกษาได้อย่างถูกต้อง โดยมีความรู้และความชำนาญ ในการทำอาหารเฉพาะด้าน ในแต่ละคนไม่เท่ากัน ตามระดับ การศึกษาอนุปริญญาหรือปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรีขึ้นไป ซึ่งมีพื้นฐานความรู้ ไม่เหมือนกัน จึงทำให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับงานวิจัยของอุบลลักษณ์ ไชยชนะ (2543:16) ที่ได้ศึกษานักศึกษาคณะวิทยา- ศาสตร์ และคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พบว่า มีความพึงพอใจในระดับสูง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า ในหลักสูตรต่างๆของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้เปิดให้นักศึกษาเลือก เรียนวิชาอื่นๆ เช่น คณะศึกษาศาสตร์ มีอิสระเสรีภาพ ทำให้เกิดความพึงพอใจในการเรียน นอกจากนี้แล้ว นักศึกษาที่มีอายุระหว่าง 17-21 ปี เป็นวัยสำคัญของชีวิตที่ต้องการเรียนรู้ รวมทั้งการปรับตัวเพื่อเผชิญปัญหาต่างๆที่จะเกิดขึ้นในด้านการเรียน จึงเกิดการปรับตัว ทาง การเรียน ทำให้เกิดความพึงพอใจในการเรียน สอดคล้องกับ ฮอลล์และลินด์เซย์ (Hall and Lindzey, 1965: 134-135) ที่กล่าวว่า การที่บุคคลจะเรียนได้หรือไม่ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลาย ประการ เช่น ความรู้ ความสนใจ ความถนัด และบุคลิกภาพ อาจเนื่องมาจากวุฒิภาวะในการ แก้ปัญหาต่างๆของนักศึกษาโดยรวมแตกต่างกัน

2.4 ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรม ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยรวมและเป็นรายด้าน ด้านหลักสูตร ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับ การอบรม และด้านการวัดและการประเมินผล ไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ ผู้เข้ารับ การอบรมมีความพึงพอใจในการจัดทำเอกสารเกี่ยวกับหลักสูตรการอบรมระยะสั้นการทำ อาหาร มีเนื้อหาสาระในเอกสารหลักสูตรที่น่าสนใจในการเรียนการสอน มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม และตลาดแรงงานสามารถนำไปประกอบ อาชีพได้ นำไปปรับปรุงกิจการของผู้เข้ารับการอบรมได้ ตลอดจนเนื้อหาหลักสูตรส่งเสริมให้ ผู้เรียนมีความรู้ในการทำอาหาร สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ มีการปรับปรุงหลักสูตรระยะ สั้นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สอดคล้องกับการเรียนของแต่ละ หลักสูตร การดำเนินการจัดการเรียนการสอนแต่ละหลักสูตรการทำอาหารครบถ้วนตามที่ หลักสูตรกำหนดและมีการประเมินการเรียนการสอนของผู้เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอาจารย์ผู้สอนในการให้ความรู้ของหลักสูตรการอบรมมีความเหมาะสม ผู้เข้ารับ การอบรมมีความพึงพอใจในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ เป็นการได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติม ทำให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้ไปพัฒนาอาชีพของตนเองและ ครอบครัวได้

อย่างไรก็ตาม ผู้เข้ารับการอบรมที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหาร ด้านอาจารย์ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่ออาจารย์ผู้สอนที่ให้การเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเนื้อหาการอบรมระยะสั้นวิชาการอาหารทันสมัยตลอดเวลา ทำให้หลักสูตรรายวิชาที่สอนมีการพัฒนาคุณภาพตรงตามเหตุการณ์เศรษฐกิจในปัจจุบันซึ่งเปลี่ยนไปอยู่เสมอ ส่วนที่แตกต่างกันคือเรื่องกำหนดเวลาสำหรับการเรียนการสอนมีความเหมาะสม และการจัดอาจารย์สอนในแต่ละรายวิชาตามความสามารถ ประสบการณ์ และตามความสนใจของผู้เข้ารับการอบรม ทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและวิธีการทำ จึงเป็นผลให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ที่นำไปใช้ประโยชน์ต่อการพัฒนาฝีมือตนเองและการนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

### ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้

จากผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ด้านหลักสูตร ควรมีการทำคู่มือเกี่ยวกับการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่รวบรวมหลักสูตร เคล็ดลับต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ มีความน่าสนใจและมีความจำเป็นต่อชีวิตประจำวัน สามารถเพิ่มพูนความรู้ในการทบทวนขั้นตอนการทำอาหารให้เกิดความเข้าใจเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มความชัดเจนในคู่มือควรมีรูปภาพที่เป็นสีประกอบคำอธิบายเพื่อให้เข้าใจยิ่งขึ้น ในการให้ความรู้ที่ทันสมัยแก่บุคคลที่ต้องการความรู้ไปประกอบอาชีพ และเป็นการเพิ่มรายได้แก่ตนเอง
2. ด้านอาจารย์ ควรจัดให้มีการเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเทคโนโลยีใหม่ๆ และด้านการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้เต็มที่ สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพได้ และมีความรู้ความสามารถ ถ่ายทอดประสบการณ์ให้ผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ อาจารย์ควรมีสองคน จะทำให้การดูแลผู้เข้ารับการอบรมได้รับการถ่ายทอดความรู้ได้ทั่วถึง
3. ด้านการจัดการเรียนการสอน ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรม เกิดการเรียนรู้จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมของเนื้อหา รายวิชา และจำนวนผู้เรียนควรจัดผู้เรียนเป็นกลุ่มย่อย เพื่อให้ทุกคนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมการเรียนการสอน ส่งผลให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจในเนื้อหาได้มากขึ้น ควรสอดแทรกเทคนิคต่างๆ ระหว่างการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจยิ่งขึ้น

4. ด้านผู้เข้ารับการอบรม ควรมีการปฐมนิเทศ เพื่อให้เกิดความรู้และความเข้าใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มีคู่มือใช้ประกอบการเรียนการสอน ตามขั้นตอนการปฏิบัติการอบรมแต่ละวิชาเป็นขั้นตอน เพื่อให้เกิดความเข้าใจเพิ่มขึ้น

5. ด้านการวัดและการประเมินผล ควรจัดให้มีการประเมินผลการเรียนการสอนก่อนและหลังการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพมากขึ้น จัดให้มีคณะกรรมการตรวจสอบและกำหนดเกณฑ์ในการจัดการประเมินผลที่มีอยู่ ว่ามีข้อบกพร่องที่ใดและนำมาปรับปรุงใหม่ให้มีความเหมาะสมในแต่ละรายวิชาการจัดการเรียนการสอน ที่มีความหลากหลาย และตรงตามจุดประสงค์ของรายวิชา ความเชื่อถือได้ มีความยุติธรรม

#### ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาปัญหาของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในแต่ละหลักสูตร ในแต่ละรายวิชา ที่เข้ารับการอบรม

2. ควรศึกษารูปแบบและวิธีการสอน และนำกิจกรรมการเรียนการสอนที่เหมาะสมและเป็นประโยชน์ในการจัดการเรียนการสอน ในกลุ่มวิชาต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพเพิ่มเติมยิ่งขึ้น และมีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่มีความทันสมัยอยู่ตลอดเวลา

3. ควรมีการติดตามผลของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ว่ามีผู้เข้ารับการอบรมได้นำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์อะไรได้บ้างกับตนเองและครอบครัว และได้รับประโยชน์และความรู้มากแค่ไหน จากการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต คุ่มค่าหรือไม่

4. ควรเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในด้านการพัฒนาอาจารย์และการเรียนการสอน รวมถึงการบริการ ให้บริการความรู้ในการประกอบอาชีพการอบรมระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

บรรณานุกรม

### บรรณานุกรม

- กรมอาชีวศึกษา. (2536). *สรุปการประเมินผลหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น*. 225 ชม. กรุงเทพฯ.   
หน่วยงานศึกษานิเทศน์ กรมอาชีวศึกษา.
- กริช อัมโภชน. (2524). *แนวความคิดใหม่ในการฝึกอบรม*. กรุงเทพฯ : สำนักฝึกอบรม   
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- กาญจนา คุณารักษ์. (2527). *หลักสูตรและการพัฒนา*. นครปฐม : คณะศึกษาศาสตร์   
มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน (2544). *แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ฉบับที่ 5*   
(พ.ศ.2540-2544). กรุงเทพฯ : กองวิชาการ สำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร.
- คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน (2544). *แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 8*   
(พ.ศ.2540-2544). กรุงเทพฯ : กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ   
การศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.
- คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน. (2549) *แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 9*   
(พ.ศ.2545-2549). กรุงเทพฯ : กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ   
การศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.
- คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน. *แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 9*   
(พ.ศ. 2546-2550). กรุงเทพฯ : กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษา   
แห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.
- จันทร์ทิพย์ ว่องประเสริฐ.(2542) *การศึกษาระดับความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของครู   
สอนวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นในวิทยาลัยสารพัดช่าง กลุ่มสถานศึกษาภาคกลาง.   
ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาผู้ใหญ่)*. กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย   
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- จีระวรรณ เปตมานัง. (2536). *ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าเรียนการศึกษานอกระบบ   
โรงเรียนสายสามัญของนักศึกษาผู้ใหญ่ จังหวัดเลย. วิทยานิพนธ์ กศ.ม.   
(การศึกษาผู้ใหญ่)*. กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.   
ถ่ายเอกสาร.
- จีวีวรรณ รักรวมทรัพย์.(2540). *การศึกษาความคิดเห็นของผู้สอนเกี่ยวกับปัญหาการสอน   
หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นในโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร. ปริญญาานิพนธ์   
กศ.ม. (อุดมศึกษา)*. กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ   
ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

- ชมพันธุ์ ภูณัฐร ณ อยุธยา. (2530). *การพัฒนาหลักสูตร*. กรุงเทพฯ : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- เชียรศรี วิวิธสิริ. (2530). *การศึกษาผู้ใหญ่และการศึกษานอกโรงเรียน เทคโนโลยีทางการศึกษา*. กรุงเทพฯ : (ภาควิชาการศึกษาผู้ใหญ่). คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- ณัฐพงศ์ ดิگแสง. (2530) *การใช้สื่อการสอนของครูผู้สอนการศึกษาผู้ใหญ่สายอาชีพประจำ ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดในเขตภาคเหนือ*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาการพัฒนาสังคม). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- ณัฐภูมิ ธรรมกุลมงคล. (2534). *องค์ประกอบด้านแรงจูงใจในการเข้าเรียนของผู้เข้ารับ การอบรมในโรงเรียนอาชีวศึกษาเอกชน ประเภทการศึกษานอกระบบในเขต กรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาผู้ใหญ่). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- ทิตนา แคมมณี. (2535). *การประเมินผลหลักสูตร ในรวมบทความทางการประเมินโครงการ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- . (2547). *ศาสตร์การสอนองค์ความรู้การจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2523). *องค์การและการบริการ*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- ธิติมา จตุวงศ์. (2540). *การศึกษาลักษณะนิสัยของคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ.ประสานมิตร*. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. (การอุดมศึกษา) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ณัฐสุดา วิสุทธิ ผู้สัมภาษณ์, ที่โรงเรียนการอาหาร นานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2546.
- นวลศิริ เปาโรหิตย์. (2528). *พัฒนาการทางอาชีพ*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาจิตวิทยา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นรินทร์ บุญชู. (2532). *ลักษณะการเรียนรู้ด้วยการนำตนเองของนักศึกษามหาวิทยาลัย รามคำแหง*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (จิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร. ถ่ายเอกสาร
- ปฐม นิคมานนท์.(2528). *การศึกษานอกโรงเรียน*. พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ : ทิพย์อักษร.

- ปวรพรรณ ฝาฉีกา. (2541). : ผลของการให้คำปรึกษาแบบกลุ่มด้านอาชีพที่มีต่อทัศนคติในการประกอบอาชีพอิสระ ทางคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่1. ปริญญาานิพนธ์. กรุงเทพฯ : (จิตวิทยาการแนะแนว).  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา. ถ่ายเอกสาร.
- ปัทมวรรณ อ่วมศรี. (2541). การศึกษาคุณลักษณะของนักศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ปริญญาานิพนธ์. กศ.ม. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- ประกอบ คุปรัตน์. (2543). การปฏิรูปอุดมศึกษาของประเทศไทย. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี.
- ประชิด ดิวสกุล (2538). แนวโน้มการจัดการศึกษาวิชาชีพระยะสั้นของศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน จังหวัดในเขตการศึกษา4 (พ.ศ.2540-2544). ภูเก็ต : ศูนย์พัฒนาบุคลากร (บริหารการศึกษา). กรมการศึกษานอกโรงเรียน สถาบันราชภัฏภูเก็ต. ถ่ายเอกสาร.
- ประชุม รอดประเสริฐ. (2528). นโยบายการวางแผน : หลักการและทฤษฎี พิมพ์ครั้งที่2 กรุงเทพฯ : (ภาควิชาการบริหารการศึกษา). คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- พจนานุกรม. (2540). ศัพท์การศึกษา. กรุงเทพฯ : บริษัท ไอ. คิว. บั๊คเซ็นเตอร์ จำกัด.
- พวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง. (2541). การศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการนำความรู้ไปใช้ของผู้จบหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น. หน่วยฝึกอาชีพวัดนอก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษามัธยมศึกษา) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- แพรวพรรณ บุญฤทธิมนตรี. (2539). การศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการปฏิบัติงานสอนวิชาชีพระยะสั้นของอาจารย์ วิทยาลัยสารพัดช่างในกรุงเทพฯ. ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- ภัทรา นิคมานนท์. (2537). การประเมินผลและการสร้างแบบทดสอบ. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : อักษราพัฒนา.
- เริงลักษณ์ ไรจนพันธ์. (2529). เทคนิคการฝึกอบรม. ภาควิชาเทคโนโลยีทางการศึกษา. คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- วรรณพร ฉัตรทอง. (2546). การจัดการเรียนการสอนวิชาชีพศึกษาทั่วไปของหลักสูตรปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ตามความเห็นของอาจารย์และนิสิต. ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

- วิชัย วงษ์ใหญ่. (2532). การพัฒนาหลักสูตรแบบครบวงจร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- \_\_\_\_\_. (2535). การประเมินหลักสูตรแบบครบวงจร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม.
- วิชัย แหวนเพชร. (2530). เทคนิคและวิธีการสอนอุตสาหกรรมศึกษา. กรุงเทพฯ : คณะวิชาอุตสาหกรรมศึกษา วิทยาลัยครูพระนคร.
- วินัย สายหงษ์. (2528). ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพระยะสั้นของครูผู้สอนและผู้บริหาร ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัด. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (จิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- \_\_\_\_\_. (2538). ชุดฝึกอบรมทางไกลหมวดที่4 วิชาการบริหารศูนย์บริการการศึกษา นอกโรงเรียนอำเภอ หน่วยที่2.9 เรื่องการจัดการศึกษาหลักสูตรวิชาชีพ โครงการอบรมผู้บริหารศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอ. กรุงเทพฯ : กรมการศึกษานอกโรงเรียน. ม.ป.ป.
- วีรนาถ มานะกิจ, และ พรรณี ประเสริฐวงศ์.(2519). การจัดองค์การและการบริหาร. (บริหารการศึกษา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วัลลภา เทพหัสดิน ณ อยุธยา, และคนอื่นๆ. (2527). รายงานการวิจัย เรื่องนิสิตนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา. คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วัลลภา เทพหัสดิน ณ อยุธยา. (2543). การพัฒนานิสิตนักศึกษา. กรุงเทพฯ : (ภาควิชาการอุดมศึกษา). คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วัลลีย์ เปรมย์ชูชัย. (2536). ความคิดเห็นของครูและนักศึกษาเกี่ยวกับสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นของโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ค.ม. (จิตวิทยาและการแนะแนว). กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศรีนวล โกมลวนิช. (2531). “อาชีพอิสระของคหกรรมศิลปกรรมและพาณิชยการ,” ใน 45 ปี กรมอาชีวศึกษา. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สยามรัฐ.
- \_\_\_\_\_. (2532). ความเคลื่อนไหวทางคหกรรมศาสตร์ กรมอาชีวศึกษาในปัจจุบัน. คหเศรษฐศาสตร์ กรมอาชีวศึกษา.
- ศศิธร กุลสิริสวัสดิ์. (2537). ระดับความพร้อมในการเรียนรู้ โดยการชี้แนะตนเองของนักศึกษา วิทยาลัยเกษตรกรรม กรมอาชีวศึกษา. วิทยานิพนธ์ ศศ.บ. กรุงเทพฯ : (จิตวิทยาและการแนะแนว). มหาวิทยาลัยศิลปากร. ถ่ายเอกสาร.
- สมพงศ์ เกษมสิน. (2526). การบริหารงานบุคคลแผนใหม่. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

- สมหมาย เขยชม. (2537). อ้างอิงปริญญาณิพนธ์ กศ.ม.. ฉวีวรรณ รับรองทรัพย์.(2540).  
การศึกษาความคิดเห็นของผู้สอนเกี่ยวกับปัญหาการสอนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันใน  
โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สวนดุสิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏ. (2546). คู่มือนักศึกษา ปีการศึกษา 2546.  
กรุงเทพฯ : พิเศษฐการพิมพ์.
- สุปรานี ศรีจันตราภิมข. (2524). การฝึกอบรมและการพัฒนาบุคคล.  
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุพิน เปรมศรี. (2536). สาเหตุการเลือกเรียนวิชาชีพของนักศึกษาวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น  
ในหน่วยงานที่จัดการศึกษานอกโรงเรียน จังหวัดชลบุรี. ปริญญาณิพนธ์ กศ.ม.  
(การศึกษาผู้ใหญ่). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- สุมาลี พรหมเวทย์. (2542). การศึกษากระบวนการจัดการฝึกงานในสถานประกอบการ  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบัน  
เทคโนโลยีราชมงคล. ปริญญาณิพนธ์ กศ.ม. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิต  
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- สุวัฒน์ วัฒนวงศ์. (2533). จิตวิทยาการเรียนรู้ผู้ใหญ่. กรุงเทพฯ : คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- \_\_\_\_\_. (2538). จิตวิทยาการเรียนรู้ผู้ใหญ่. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์
- \_\_\_\_\_. (2541). ทศนคติของครูประจำกลุ่มการศึกษาทางไกล ที่มีต่อทฤษฎีการเรียนรู้  
สำหรับผู้ใหญ่ในเขตภาคตะวันออก. กรุงเทพฯ : (ภาควิชาการศึกษาผู้ใหญ่) คณะ  
ภาควิชาการศึกษาผู้ใหญ่ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- สุเทพ เมฆ (2531). ความพึงพอใจในบรรยากาศการเรียนการสอนของนักเรียนและครู  
โรงเรียนอาชีวศึกษา สังกัดกรมอาชีวศึกษา เขตการศึกษา12.  
ปริญญาณิพนธ์ กศ.ม. (บริหารการศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สำเนาวิ ขจรศิลป์. (2533). การพัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการระดับปริญญาตรีใน  
มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. : ศูนย์วัสดุการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์.  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สัญญา จิตตานนท์. (2521). การศึกษาประกอบอาชีพอิสระ. ปริญญาณิพนธ์ กศ.ม.  
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

อนันต์ เกตุวงศ์. (2526). *หลักและเทคนิคของการวางแผน*. พิมพ์ครั้งที่4.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

อมร รักษาสัตย์, และโสรัจ สุจริตกุล. (2514). *การบริหารงานบุคคลในประเทศไทย*.

กรุงเทพฯ : สำนักฝึกอบรม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

อมร รักษาสัตย์.(2529). *การปฏิรูประบบบริหารการจัดองค์การและการบริหารงานบุคคล*

ในเอเชีย. กรุงเทพฯ : สำนักฝึกอบรม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

อุทุมพร (ทองอุไทย) จามรมาน. (2541). *สอนไปทำไม*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์พันธ์.

อุบลลักษณ์ ไชยชนะ. (2543). *การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความพึงพอใจในการเรียนกับความสอดคล้องในการเลือกคณะของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.

ปริญญาณิพนธ์ กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

อัจฉรา วัฒนานรงค์. (2545). *อ้างอิงจากแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2535*. กรุงเทพฯ :

กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.

อำพร วิริยโกศล. (2528). *รายงานการวิจัยเรื่องนโยบายการฝึกอบรมขององค์การธุรกิจในห้องถิ่น ศึกษาเฉพาะกรณีจังหวัดสงขลา*. สงขลา : (ภาควิชาบริหารธุรกิจ).

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2545). *หลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้น*

ปีการศึกษา 2545. กรุงเทพฯ : โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2546). *คู่มือนักศึกษา ปีการศึกษา 2546*.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต การพิมพ์.

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2546). *ผลการอบรม 4 มีนาคม ปีการศึกษา 2546*.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต การพิมพ์.

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2546). *หลักสูตรการอบรมระยะสั้น ระหว่าง*

เดือนสิงหาคม – กันยายน ปีการศึกษา 2546. กรุงเทพฯ : โรงเรียนการอาหาร

นานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. ถ่ายเอกสาร.

- Cronbach, Lee Joseph. (1984). *Essentials of Psychology and Education*.  
New York : McGraw-Hill, Inc.
- Ferguson, George A. (1981). *Statistical Analysis Psychology and Education*. 5<sup>th</sup> ed.  
New York : McGraw-Hill, Inc.
- Good, Carter V. (1973). *Dictionary of Education*. 3<sup>rd</sup> ed. New York : McGraw-Hill, Inc.
- Glimer, Van Haller B. and others. (1966). *Industrial Psychology*.  
New York : McGraw-Hill, Inc.
- Harrell, Thomas W. (1964). *Industrial Psychology*. Oxford : IBM Publishing Company.
- Knowles, A.S. (1975). *Self-Directed Learning: A Guide for Learner and Teacher*.  
New York : Association Press.
- . (1977). *The International Encyclopedia of Higher Education*. Vol.5,  
San Francisco : Hamilton Printing.
- Likert, Renic A. (1980). *Technique for the Measurement of Attitude*.  
Chicago : Rand McNally Company.
- Longman Dictionary of Contemporary English*. (1981). England : Clays.
- Maslow, Abraham H. (1970). *Motivation and Personality*. 2<sup>nd</sup> ed.  
New York : Harper and Row.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก  
แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย

### แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารผู้เข้ารับการอบรม  
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

---

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ( ) ที่ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

( ) ชาย

( ) หญิง

2. ระดับการศึกษา

( ) อนุปริญญา / ปวส. หรือต่ำกว่า

( ) ปริญญาตรี

( ) สูงกว่าปริญญาตรี

3. อายุ

( ) 18-30 ปี

( ) มากกว่า 30 ปีขึ้นไป

4. อาชีพ

( ) รับราชการ

( ) รัฐวิสาหกิจ

( ) เอกชน

( ) รับจ้าง

( ) อาชีพอิสระ

( ) ธุรกิจส่วนตัว

( ) อื่นๆ .....

5. อบรมหลักสูตร.....วันที่.....

วัน ( ) จันทร์ ( ) อังคาร ( ) พุธ ( ) พฤหัสบดี

( ) ศุกร์ ( ) เสาร์ ( ) อาทิตย์

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจในการจัดอบรมระยะสั้นการทำอาหารของผู้เข้ารับ

การอบรมโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจของท่านโดยพิจารณาจาก  
เกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับ  
มากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับ  
มาก

คะแนน 3 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับ  
ปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับ  
ค่อนข้างน้อย

คะแนน 1 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการทำอาหารในระดับ  
น้อย

เกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ผู้วิจัยกำหนดดังนี้

ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารในระดับมากที่สุด

ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.41-4.20 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารในระดับมาก

ค่าคะแนนเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารในระดับปานกลาง

ค่าคะแนนเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารน้อย

ค่าคะแนนเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจต่อการอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารในระดับน้อยที่สุด

| ข้อที่ | การฝึกอบรมระยะสั้นการทำอาหาร                                                                     | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|        |                                                                                                  | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1      | การจัดทำเอกสารหรือคู่มือเกี่ยวกับหลักสูตรที่ท่านได้รับการอบรม                                    |                  |   |   |   |   |
| 2      | การจัดทำเอกสารเกี่ยวกับหลักสูตรอบรมระยะสั้นการทำอาหารมีเนื้อหาสาระในเอกสารหลักสูตรตามที่ท่านสนใจ |                  |   |   |   |   |
| 3      | ความชัดเจนเข้าใจง่ายตามขั้นตอนการประกอบอาหารของสูตรอาหาร                                         |                  |   |   |   |   |
| 4      | ความสอดคล้องของหลักสูตรกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม                                        |                  |   |   |   |   |
| 5      | ความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สามารถนำไปประกอบอาชีพได้                                 |                  |   |   |   |   |
| 6      | ความสอดคล้องของหลักสูตรกับความต้องการสามารถนำไปปรับปรุงกิจการของผู้เข้ารับการอบรม                |                  |   |   |   |   |
| 7      | เนื้อหาหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำอาหาร สามารถนำไปพัฒนาอาชีพได้                  |                  |   |   |   |   |
| 8      | ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ในการทำอาหารเพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระได้                         |                  |   |   |   |   |
| 9      | เนื้อหาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับจำนวนผู้เรียน                                                   |                  |   |   |   |   |
| 10     | เนื้อหาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับเวลาเรียน                                                       |                  |   |   |   |   |
| 11     | มีการปรับปรุงหลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง                                  |                  |   |   |   |   |
| 12     | มาตรฐานในการคัดเลือกบุคลากรเข้ามาเป็นอาจารย์ผู้สอน                                               |                  |   |   |   |   |
| 13     | การจัดอาจารย์สอนในแต่ละรายวิชาตามความสามารถประสบการณ์ และความสนใจของผู้เข้ารับการอบรม            |                  |   |   |   |   |
| 14     | การกำหนดความชัดเจนของระเบียบการเรียนการสอน                                                       |                  |   |   |   |   |
| 15     | การกำหนดเวลาสำหรับการเรียนการสอนเหมาะสม                                                          |                  |   |   |   |   |
| 16     | การจัดเจ้าหน้าที่ปฐมนิเทศผู้เข้ารับการฝึกอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจ ก่อนการอบรม                    |                  |   |   |   |   |

|    |                                                                                                                               |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 17 | อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้อย่างต่อเนื่องในเนื้อหาการฝึกอบรมระยะสั้น<br>วิชาการทำอาหารทันสมัยตลอดเวลา                         |  |  |  |  |  |
| 18 | การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สอดคล้องกับการเรียนของแต่ละหลักสูตร<br>การอบรมทำอาหาร                                            |  |  |  |  |  |
| 19 | บรรยากาศการสอนในห้องเรียนเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ของผู้เข้ารับ<br>การอบรมในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตรน่าสนใจ                  |  |  |  |  |  |
| 20 | การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตรผู้เข้ารับ<br>การอบรมมีความรู้และเข้าใจในขั้นตอนการสอน                    |  |  |  |  |  |
| 21 | การจัดทำแผนการอบรมผู้เข้ารับการอบรมเพื่อเป็นแนวทางก่อนการ<br>ฝึกอบรม                                                          |  |  |  |  |  |
| 22 | การประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรม                                                                                               |  |  |  |  |  |
| 23 | การดำเนินการจัดการเรียนการสอนแต่ละหลักสูตรการทำอาหารครบถ้วน<br>ตามที่หลักสูตรกำหนด                                            |  |  |  |  |  |
| 24 | ส่งเสริมพฤติกรรมการสอนของอาจารย์หลายแบบเพื่อให้การฝึกอบรมระยะ<br>สั้นวิชาชีพการทำอาหารมีประสิทธิภาพมากขึ้น                    |  |  |  |  |  |
| 25 | การสนับสนุนความเพียงพองบประมาณการจัดทำเอกสารเพื่อส่งเสริมการ<br>เรียนการสอนในแต่ละหลักสูตร                                    |  |  |  |  |  |
| 26 | ความทันสมัยของตำราเรียนและเอกสารในการประกอบการอบรม                                                                            |  |  |  |  |  |
| 27 | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตสนับสนุนการใช้นวัตกรรมในการ<br>สอนที่ทันสมัย สามารถเข้าใจง่าย                                 |  |  |  |  |  |
| 28 | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตกำหนดการจ้ดเวลาการเรียนการ<br>สอนมีความเหมาะสม                                                |  |  |  |  |  |
| 29 | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตจัดให้มีการประเมินการเรียนการ<br>สอนของผู้เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่องในแต่ละหลักสูตรวิชาอบรม |  |  |  |  |  |
| 30 | โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตจัดให้มีการเรียนการสอนของ<br>อาจารย์ในด้านการให้ความรู้ของหลักสูตรการอบรมมีความเหมาะสม        |  |  |  |  |  |
| 31 | มีการประชาสัมพันธ์เพื่อการรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมใหม่อย่างต่อเนื่อง                                                         |  |  |  |  |  |
| 32 | มาตรฐานในการคัดเลือกผู้เข้ารับการอบรม                                                                                         |  |  |  |  |  |
| 33 | การนำความรู้ความเข้าใจในการฝึกอบรมการทำอาหารไปประกอบอาชีพ<br>ได้                                                              |  |  |  |  |  |

|    |                                                                               |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 34 | การปฏิบัติตามกฎระเบียบของผู้เข้ารับการอบรม                                    |  |  |  |  |  |  |
| 35 | ความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการฝึกอบรม                                         |  |  |  |  |  |  |
| 36 | ผู้เข้ารับการอบรมเข้าพบอาจารย์เมื่อมีปัญหาการเรียนในหลักสูตรการฝึกอบรม        |  |  |  |  |  |  |
| 37 | ความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ                                         |  |  |  |  |  |  |
| 38 | การสนับสนุนการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำความรู้ไปประกอบอาชีพของตนได้     |  |  |  |  |  |  |
| 39 | การกำหนดให้มีการประเมินคุณภาพผู้เข้ารับการอบรมแต่ละหลักสูตร                   |  |  |  |  |  |  |
| 40 | กำหนดให้คณะเจ้าหน้าที่ติดตามผลผู้เข้ารับการอบรมที่สำเร็จการศึกษาแล้ว          |  |  |  |  |  |  |
| 41 | การจัดอบรมให้ความรู้ผู้เข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการวัดและประเมินผลแต่ละหลักสูตร |  |  |  |  |  |  |
| 42 | การกำหนดเกณฑ์การวัดและประเมินผล                                               |  |  |  |  |  |  |
| 43 | คู่มือการวัดและประเมินผลมีความชัดเจนเข้าใจง่าย                                |  |  |  |  |  |  |
| 44 | ความสอดคล้องของการวัดและประเมินผลกับเนื้อหาวิชาที่ฝึกอบรม                     |  |  |  |  |  |  |
| 45 | การพัฒนาระบบการวัดผลการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง                              |  |  |  |  |  |  |
| 46 | ความสะดวกในการใช้โปรแกรมการวัดผลการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร                       |  |  |  |  |  |  |
| 47 | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ประเมินตนเองก่อนเรียนและหลังจบการฝึกอบรม            |  |  |  |  |  |  |
| 48 | การเปิดโอกาสประเมินปรับปรุงการเรียนการสอนในการฝึกอบรม                         |  |  |  |  |  |  |
| 49 | ข้อมูลที่ได้จากการประเมินปรับปรุงการเรียนการสอนการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร        |  |  |  |  |  |  |
| 50 | ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ                         |  |  |  |  |  |  |

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการฝึกอบรมระยะสั้นการ  
ทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
คำชี้แจง โปรดเขียนแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการจัด  
ฝึกอบรมด้านหลักสูตร ด้านอาจารย์ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านผู้เข้ารับการอบรม และ  
ด้านการวัดและการประเมินผล

ด้านหลักสูตร

.....

.....

.....

ด้านอาจารย์

.....

.....

.....

ด้านการจัดการเรียนการสอน

.....

.....

.....

ด้านผู้เข้ารับการอบรม

.....

.....

.....

ด้านการวัดและการประเมินผล

.....

.....

.....

**ภาคผนวก ข**  
**รายนามผู้เชี่ยวชาญ**

## รายนามผู้เชี่ยวชาญ

1. อาจารย์ ดร. จารุวรรณ สกุลคู  
 คุณวุฒิ Ph.D. (Higher Education)  
 ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
  
2. อาจารย์ ดร. ราชันย์ บุญธิมา  
 คุณวุฒิ Ph.D. (Higher Education)  
 ตำแหน่ง อาจารย์ประจำภาควิชาสถิติและการวัดผล สำนักทดสอบทางการศึกษา  
 และจิตวิทยา คณะศึกษาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
  
3. อาจารย์ ดร. อรรณพ โพธิสุข  
 คุณวุฒิ Ph.D. (Higher Education)  
 ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
  
4. รองศาสตราจารย์ ดร. นฤมล นันทรักษ์  
 คุณวุฒิ Prof. Dr.  
 ตำแหน่ง หัวหน้าโปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ  
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ภาคผนวก ค

จดหมายขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ    บัณฑิตวิทยาลัย มศว    โทร. 5731, 5618

ที่    ศธ 0519.12/ ๗๔๔๕

วันที่    ๑๑ พฤศจิกายน 2546

เรื่อง    ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน    คณะบดีคณะศึกษาศาสตร์

เนื่องด้วย หม่อมหลวงณฐรสุตา วิสุทธิ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำปริญญานิพนธ์เรื่อง “การศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาดา สุธรรมรักษ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อังฉรา วัฒนาณรงค์ เป็นคณะกรรมการควบคุมการทำปริญญานิพนธ์ ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ อาจารย์จ้าวรรณ สกุลฤๅ และ อาจารย์อรรณพ โพธิสุข เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบถ่วงการศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ ได้โปรดพิจารณาให้ข้าราชการในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถามให้ หม่อมหลวงณฐรสุตา วิสุทธิ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ โอกาสนี้ด้วย

(รองศาสตราจารย์อภรณ์ หะวานนท์)

คณะบดีบัณฑิตวิทยาลัย



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ    บัณฑิตวิทยาลัย มศว    โทร. 5731, 5618

ที่    ศบ 0519.12/ 7.95

วันที่    11 พฤศจิกายน 2546

เรื่อง    ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน    ผู้อำนวยการสำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา

เนื่องด้วย หม่อมหลวงณัฐสุดา วิสุทธิ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาดา สุธรรมรักษ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัจฉรา วัฒนธรรพ์ เป็นคณะกรรมการควบคุมการทำปริญญานิพนธ์ ในการนี้บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ อาจารย์ราชันย์ บุญธิมเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถามการศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ ได้โปรดพิจารณาให้ข้าราชการในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถามให้ หม่อมหลวงณัฐสุดา วิสุทธิ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ โอกาสนี้ด้วย

(รองศาสตราจารย์นภาพร หะวานนท์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย



บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ 10110

19 พฤศจิกายน 2546

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถาม

เนื่องด้วย หม่อมหลวงณัฐดา วิสุทธิ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาดา สุธรรมรักษ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัจฉรา วัฒนาณรงค์ เป็นคณะกรรมการควบคุมการทำปริญญานิพนธ์ ในการนี้บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นฤมล นันทรักษ์ และ อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามการศึกษาความพึงพอใจในการฝึกอบรมระยะสั้นวิชาชีพการทำอาหารของนักศึกษา โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ ได้โปรดพิจารณาให้ข้าราชการในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามให้ หม่อมหลวงณัฐดา วิสุทธิ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์นภกรณ์ หะวานนท์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 02-664-1000 ต่อ 5618, 5731

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 02-5542970 มือถือ 01-8286222

ภาคผนวก ง

จดหมายขอความอนุเคราะห์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

18 มีนาคม 2547

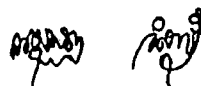
## เรื่อง ขออนุมัติตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้เข้าอบรมระยะสั้นการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ที่นับถือ

ด้วยดิฉัน หม่อมหลวงณัฐสุตา วิสุทธิ กำลังศึกษาระดับปริญญาโท วิชาเอกการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ขณะนี้กำลังทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจในการอบรมระยะสั้นการทำอาหารของผู้เข้าอบรมโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาดตามหลักสูตรการศึกษามหาบัณฑิต

ดังนั้น ดิฉันจึงใคร่ขออนุมัติจากท่านได้โปรดกรอกแบบสอบถามเพื่อการวิจัย ซึ่งได้จัดทำคำชี้แจงการตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัยมาพร้อมหนังสือนี้ด้วยแล้ว โดยขอให้ท่านได้โปรดตอบแบบสอบถามให้ตรงกับความจริงมากที่สุด คำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการทำวิจัยครั้งนี้ ดิฉันหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ



(หม่อมหลวงณัฐสุตา วิสุทธิ)

นิสิตปริญญาโทภาคพิเศษ วิชาเอกการอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ภาคผนวก จ

ค่าอำนาจจำแนกและค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

### ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม

ตารางแสดงค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามเป็นรายข้อโดยการทดสอบที [t-test]

| ข้อที่ | การทดสอบที (t-test) | ข้อที่ | การทดสอบที (t-test) |
|--------|---------------------|--------|---------------------|
| 1      | 7.753               | 26     | 7.696               |
| 2      | 7.026               | 27     | 7.965               |
| 3      | 7.357               | 28     | 7.788               |
| 4      | 7.946               | 29     | 9.662               |
| 5      | 8.819               | 30     | 9.180               |
| 6      | 6.243               | 31     | 5.036               |
| 7      | 10.200              | 32     | 8.348               |
| 8      | 6.563               | 33     | 5.628               |
| 9      | 6.269               | 34     | 8.565               |
| 10     | 6.028               | 35     | 9.600               |
| 11     | 8.299               | 36     | 6.297               |
| 12     | 6.199               | 37     | 8.474               |
| 13     | 5.722               | 38     | 9.241               |
| 14     | 7.372               | 39     | 7.443               |
| 15     | 7.085               | 40     | 7.969               |
| 16     | 7.745               | 41     | 8.110               |
| 17     | 8.678               | 42     | 8.731               |
| 18     | 8.565               | 43     | 10.003              |
| 19     | 8.670               | 44     | 11.260              |
| 20     | 7.808               | 45     | 9.278               |
| 21     | 8.529               | 46     | 9.900               |
| 22     | 6.475               | 47     | 6.141               |
| 23     | 9.800               | 48     | 6.953               |
| 24     | 9.375               | 49     | 7.917               |
| 25     | 10.309              | 50     | 9.973               |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรม เท่ากับ 0.9736

ตารางค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม  
ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ด้านหลักสูตร

| ลำดับข้อ | ค่าอำนาจจำแนก (t) |
|----------|-------------------|
| 1        | 7.753             |
| 2        | 7.026             |
| 3        | 7.357             |
| 4        | 7.947             |
| 5        | 8.819             |
| 6        | 6.243             |
| 7        | 10.200            |
| 8        | 6.563             |
| 9        | 6.269             |
| 10       | 6.028             |
| 11       | 8.299             |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมด้านหลักสูตร เท่ากับ 0.9736

ตารางค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับอบรมต่อการอบรม  
ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ด้านอาจารย์

| ลำดับข้อ | ค่าอำนาจจำแนก (t) |
|----------|-------------------|
| 11       | 8.2999            |
| 12       | 6.199             |
| 13       | 5.722             |
| 14       | 7.372             |
| 15       | 7.085             |
| 16       | 7.745             |
| 17       | 8.678             |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมด้านอาจารย์ เท่ากับ 0.9372

ตารางค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม  
ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ด้านการจัดการเรียนการสอน

| ลำดับข้อ | ค่าอำนาจจำแนก (t) |
|----------|-------------------|
| 18       | 8.565             |
| 19       | 8.670             |
| 20       | 7.808             |
| 21       | 8.529             |
| 22       | 6.475             |
| 23       | 9.800             |
| 24       | 9.375             |
| 25       | 10.309            |
| 26       | 7.696             |
| 27       | 7.965             |
| 28       | 7.788             |
| 29       | 9.662             |
| 30       | 9.180             |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมด้านการจัดการเรียนการสอน  
เท่ากับ 0.8789

ตารางค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม  
ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ด้านผู้เข้ารับการอบรม

| ลำดับข้อ | ค่าอำนาจจำแนก (t) |
|----------|-------------------|
| 31       | 5.036             |
| 32       | 8.348             |
| 33       | 5.628             |
| 34       | 8.565             |
| 35       | 9.600             |
| 36       | 6.297             |
| 37       | 8.474             |
| 38       | 9.241             |
| 39       | 7.443             |
| 40       | 7.969             |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมด้านผู้เข้ารับการอบรม เท่ากับ 0.9259

ตารางค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม  
ระยะสั้นการทำอาหารโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ด้านผู้เข้ารับการอบรม

| ลำดับข้อ | ค่าอำนาจจำแนก (t) |
|----------|-------------------|
| 41       | 8.110             |
| 42       | 8.731             |
| 43       | 10.003            |
| 44       | 11.260            |
| 45       | 9.278             |
| 46       | 9.900             |
| 47       | 6.141             |
| 48       | 6.953             |
| 49       | 7.917             |
| 50       | 9.973             |

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามผู้เข้ารับการอบรมด้านการวัดและการประเมินผล  
เท่ากับ 0.8838

ประวัติย่อผู้วิจัย

## ประวัติย่อผู้วิจัย

|                     |                                                                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อสกุล            | หม่อมหลวง อนุสรุตา วิสุทธิ                                                                                                                     |
| วันเดือนปีเกิด      | วันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2517                                                                                                                    |
| สถานที่อยู่ปัจจุบัน | 751 ถนนสามเสน แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต<br>กรุงเทพมหานคร 10300                                                                                 |
| ประวัติการศึกษา     |                                                                                                                                                |
| พ.ศ. 2535           | ประโยควิชาชีพชั้นต้น (ปวช.) แผนกอาหารและโภชนาการ<br>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโชติเวช<br>กรุงเทพมหานคร |
| พ.ศ. 2539           | ปริญญาตรี ครุศาสตรบัณฑิต สาขาการศึกษา (คหกรรมศาสตร์)<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต<br>กรุงเทพมหานคร                                             |
| พ.ศ. 2548           | ปริญญาโท การศึกษามหาบัณฑิต (การอุดมศึกษา)<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร<br>กรุงเทพมหานคร                                            |