

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต 2) เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต และ 3) ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี โดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร จำนวน 150 คน และผู้ประกอบการ จำนวน 150 คน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่า t-test ผลการวิจัย พบว่า บัณฑิตมากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 25.60 ปี ประกอบอาชีพในหน่วยงานเอกชน ได้แก่ งานโรงแรม และบริษัทเอกชน และผู้ประกอบการของบัณฑิตมากกว่าสองในสามเป็นเพศชาย มีอายุเฉลี่ย 32.15 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัย

จากการศึกษาประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี 3 ด้าน ตามทัศนะของบัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต พบว่า 1) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ในระดับปานกลาง 2) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพในระดับมาก และ 3) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพในระดับมาก การศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตโดยภาพรวม ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต พบความแตกต่างเฉพาะด้านวิชาชีพ ทั้งนี้ผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินสูงกว่าบัณฑิต

การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา บัณฑิตเห็นด้วยมากที่สุดที่ให้โอกาสผู้เรียนฝึกทักษะวิชาชีพ และเห็นด้วยในระดับปานกลางที่เนื้อหาวิชามีความซ้ำซ้อนกัน และผู้สอนเป็นผู้วัดและประเมินผลแต่ผู้เดียว บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชากลุ่มวิชาเอก และ กลุ่มวิชาเอกเลือก ไปใช้มาก คือ จอ.212 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ภษ.434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบอาหาร ส่วนปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานของบัณฑิต คือ เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ ขาดแรงจูงใจในการทำงาน และขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน

The objectives of this research were to : 1) study working efficiency of Kitchen and Restaurant Management graduates of Dusit Thani College as perceived by graduates and their entrepreneurs; 2) compare the working efficiency rated by graduates and their entrepreneurs; and 3) recommendations for curriculum development. Data were collected, using questionnaire, from 150 graduates and 150 entrepreneurs. Data analysis were comprised of percentage, mean, standard deviation, and t-test. The findings revealed that more than half of graduates were female with average age of 25.60 years, working in private sector: hotels and business firms. More than two-thirds of entrepreneurs were male with average age of 32.15 years, holding bachelor degree from university.

The results of the study showed working efficiency of Kitchen and Restaurant Management graduates, rated by graduates and their entrepreneurs, in 3 dimensions as follows: 1) the graduates' working efficiency in academic competencies were at moderate level; 2) the graduates' working efficiency in professional competencies were at high level; and 3) the graduates' working efficiency in personality competencies were at high level. The comparison of working efficiency rated by graduates and entrepreneurs showed statistical different on professional competencies. That was the entrepreneurs rated higher than the graduates.

Regrading curriculum development and learning process, they strongly agreed that the program provided them for professional skill training and moderately agreed that the course contents were overlap, and each course was evaluated only by an instructor. The graduates indicated the courses highly useful were FM 212 Food Product Knowledge and LA 434 English for Food Preparation Management. The problems the graduates encountered were insufficient leisure time, lack of work motivation, and less opportunities for work promotion.