

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

1. หลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษาตามทัศนะของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทัศนะต่อหลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{x}=3.36$) เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า มี 10 ประเด็น อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ได้แก่ ให้โอกาสให้ผู้เรียนฝึกทักษะวิชาชีพ ($\bar{x}=3.85$) ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริงเพื่อให้เกิดความชำนาญ ($\bar{x}=3.82$) สนับสนุนส่งเสริมผู้เรียนให้ได้รับประสบการณ์จริง ($\bar{x}=3.77$) ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เข้าใจในบทบาทของตนเองในการทำงานต่อไปในอนาคต และ เสริมสร้างให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในความเป็นมนุษย์และสามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ($\bar{x}=3.73$) ให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ประเมินตนเองและประเมินผู้สอน ($\bar{x}=3.62$) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เสนอความคิดเห็น ($\bar{x}=3.60$) ผู้สอนเป็นผู้อำนวยความสะดวกในการเรียน ($\bar{x}=3.59$) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการค้นคว้าด้วยตนเอง ($\bar{x}=3.58$) การฝึกงานมีความหลากหลาย ($\bar{x}=3.53$) อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง มี 10 ประเด็น ได้แก่ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน ($\bar{x}=3.49$) หลักสูตรมีความทันสมัย ($\bar{x}=3.47$) ให้โอกาสผู้เรียนได้เลือกเรียนวิชาที่สนใจ ถนัด หรือที่ต้องการ ($\bar{x}=3.46$) เนื้อหาหลักสูตรมีความทันสมัย ($\bar{x}=3.39$) เตรียมผู้เรียนได้เหมาะสมกับสถานการณ์ ($\bar{x}=3.37$) ให้ผู้เรียนมีโอกาสจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการอภิปรายและแสดงความเป็นผู้นำ ($\bar{x}=3.35$) เนื้อหาความรู้เพียงพอสำหรับการทำงาน ($\bar{x}=3.29$) สื่อและวัสดุประกอบการสอนเพียงพอและทันสมัย ($\bar{x}=3.19$) ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการวิจัย ($\bar{x}=3.11$) เนื้อหาวิชามีความซ้ำซ้อนกัน ($\bar{x}=2.61$) และอยู่ในระดับเห็นด้วยน้อย มีเพียงประเด็นเดียว คือ ผู้สอนเป็นผู้วัดและประเมินผลแต่ผู้เดียว ($\bar{x}=2.32$) (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: หลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา

(n=150)

ลำดับ ที่	หลักสูตรและ กระบวนการ จัดการศึกษา	ระดับที่สนะที่มีต่อหลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา					\bar{X}	SD
		มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด		
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
1	ให้โอกาสให้ผู้เรียนฝึกทักษะ วิชาชีพ	31 (20.7)	75 (50.0)	34 (22.7)	10 (6.7)	0 (0)	3.85	0.83
2	ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติใน สถานการณ์จริงเพื่อให้เกิด ความชำนาญ	34 (22.7)	73 (48.7)	25 (16.7)	18 (12.0)	0 (0)	3.82	0.92
3	สนับสนุนส่งเสริมผู้เรียนให้ ได้รับประสบการณ์จริง	29 (19.3)	72 (48.0)	37 (24.7)	10 (6.7)	2 (1.3)	3.77	0.88
4	ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เข้าใจ ในบทบาทของตนเองในการ ทำงานต่อไปในอนาคต	27 (18.0)	71 (47.3)	36 (24.0)	16 (10.7)	0 (0)	3.73	0.88
4	เสริมสร้างให้ผู้เรียนมี จิตสำนึกในความเป็นมนุษย์ และสามารถทำงานอย่างมี ประสิทธิภาพ	25 (16.7)	68 (45.3)	51 (34.0)	4 (2.7)	2 (1.3)	3.73	0.82
6	ให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ ประเมินตนเองและประเมิน ผู้สอน	29 (19.3)	55 (36.7)	48 (32.0)	16 (10.7)	2 (1.3)	3.62	0.96
7	เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เสนอ ความคิดเห็น	18 (12.0)	67 (44.7)	54 (36.0)	9 (6.0)	2 (1.3)	3.60	0.83
8	ผู้สอนเป็นผู้อำนวยความสะดวก ในการเรียน	16 (10.7)	65 (43.3)	64 (42.7)	1 (0.7)	4 (2.7)	3.59	0.80
9	เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการ ค้นคว้าด้วยตนเอง	11 (7.3)	71 (47.3)	62 (41.3)	6 (4.0)	0 (0)	3.58	0.69
10	การฝึกงานมีความ หลากหลาย	14 (9.3)	72 (48.0)	43 (28.7)	21 (14.0)	0 (0)	3.53	0.85

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ลำดับ ที่	หลักสูตรและ กระบวนการ การจัดการศึกษา	ระดับที่สนะที่มีต่อหลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา					\bar{x}	SD
		มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด		
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
11	ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม ในการเรียนการสอน	13 (8.7)	60 (40.0)	64 (42.7)	13 (8.7)	0 (0)	3.49	0.77
12	หลักสูตรมีความทันสมัย	7 (4.7)	64 (42.7)	71 (47.3)	8 (5.3)	0 (0)	3.47	0.67
13	ให้โอกาสผู้เรียนได้เลือก เรียนวิชาที่สนใจ ถนัด หรือ ที่ต้องการ	17 (11.3)	68 (45.3)	39 (26.0)	19 (12.7)	7 (4.7)	3.46	1.01
14	เนื้อหาหลักสูตรมีความ ทันสมัย	5 (3.3)	58 (38.7)	79 (52.7)	7 (4.7)	1 (0.7)	3.39	0.67
15	เตรียมผู้เรียนได้เหมาะสมกับ สถานการณ์	8 (5.3)	55 (36.7)	71 (47.3)	16 (10.7)	0 (0)	3.37	0.75
16	ให้ผู้เรียนมีโอกาสจัด กิจกรรมที่ส่งเสริมการ อภิปรายและแสดงความเป็น ผู้นำ	6 (4.0)	52 (34.7)	80 (53.3)	12 (8.0)	0 (0)	3.35	0.69
17	เนื้อหาความรู้เพียงพอ สำหรับการทำงาน	5 (3.3)	57 (38.0)	67 (44.7)	19 (12.7)	2 (1.3)	3.29	0.78
18	สื่อและวัสดุประกอบการ สอนเพียงพอและทันสมัย	15 (10.0)	48 (32.0)	51 (34.0)	22 (14.7)	14 (9.3)	3.19	1.10
19	ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการวิจัย	9 (6.0)	59 (39.3)	33 (22.0)	37 (24.7)	12 (8.0)	3.11	1.09
20	เนื้อหาวิชามีความซ้ำซ้อนกัน	4 (2.7)	10 (6.7)	74 (49.3)	48 (32.0)	14 (9.3)	2.61	0.85
21	ผู้สอนเป็นผู้วัดและ ประเมินผลแต่ผู้เดียว	0 (0)	8 (5.3)	53 (35.3)	68 (45.3)	21 (14.0)	2.32	0.78
รวม							3.36	0.80

(n=150)

2. ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัย
ดุสิตธานี: รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี:
รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวมในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.43$) เมื่อพิจารณาตามรายวิชา พบว่า มี 7 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดั้มาก ได้แก่ ภษ.111 ภาษาไทย ($\bar{x}=4.01$) ภษ 121 ภาษาอังกฤษ 1 ($\bar{x}=3.97$) มศ.111 จิตวิทยาทั่วไป ($\bar{x}=3.84$) ภษ 122 ภาษาอังกฤษ 2 ($\bar{x}=3.78$) ภษ 123 ภาษาอังกฤษ 3 และ สศ.121 หลักการสื่อสาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ($\bar{x}=3.71$) วค.141 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ($\bar{x}=3.64$) มี 5 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดั้มานกลาง ได้แก่ วค.121 คณิตศาสตร์เบื้องต้น ($\bar{x}=3.16$) มศ.121 ชุมชนและวัฒนธรรม ($\bar{x}=3.08$) สศ.111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ($\bar{x}=2.93$) วค.111 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ($\bar{x}=2.80$) และ วค.131 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ($\bar{x}=2.57$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่ไม่ได้เรียน ได้แก่ ภษ 123 ภาษาอังกฤษ 3 วค.141 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 2.7 ภษ. 111 ภาษาไทย ภษ 121 ภาษาอังกฤษ 1 และภษ 122 ภาษาอังกฤษ 2 มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 2.0 วค.121 คณิตศาสตร์เบื้องต้น สศ.111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย และ วค.131 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 1.3 และ มศ.111 จิตวิทยาทั่วไป ร้อยละ 0.7

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ วค.111 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 15.3 วค.131 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ร้อยละ 14.0 สศ.111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ร้อยละ 6.7 ภษ 123 ภาษาอังกฤษ 3 ร้อยละ 6.0 วค.121 คณิตศาสตร์เบื้องต้น ร้อยละ 4.7 ภษ 122 ภาษาอังกฤษ 2 มศ.121 ชุมชนและวัฒนธรรม วค.141 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 4.0 สศ.121 หลักการสื่อสาร ภษ.111 ภาษาไทย มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 3.3 มศ.111 จิตวิทยาทั่วไป ร้อยละ 2.7 และ ภษ 121 ภาษาอังกฤษ 1 ร้อยละ 1.3 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(n = 150)

ลำดับ ที่	วิชาศึกษา ทั่วไป	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	\bar{x}	SD
			มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1	ภษ.111 ภาษาไทย	3 (2.0)	57 (38.0)	52 (34.7)	30 (20.0)	3 (2.0)	0 (0)	5 (3.3)	4.01	1.11
2	ภษ 121 ภาษาอังกฤษ 1	3 (2.0)	58 (38.7)	43 (28.7)	36 (24.0)	5 (3.3)	3 (2.0)	2 (1.3)	3.97	1.09
3	มศ.111 จิตวิทยา ทั่วไป	1 (0.7)	45 (30.0)	58 (38.7)	36 (24.0)	1 (0.7)	5 (3.3)	4 (2.7)	3.84	1.13
4	ภษ 122 ภาษา อังกฤษ 2	3 (2.0)	56 (37.3)	40 (26.7)	31 (20.7)	9 (6.0)	5 (3.3)	6 (4.0)	3.78	1.33
5	ภษ 123 ภาษา อังกฤษ 3	4 (2.7)	54 (36.0)	43 (28.7)	25 (16.7)	10 (6.7)	5 (3.3)	9 (6.0)	3.71	1.43
5	สศ.121 หลักการ สื่อสาร	0 (0)	38 (25.3)	63 (42.0)	29 (19.3)	12 (8.0)	3 (2.0)	5 (3.3)	3.71	1.19
7	วค.141 ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับ คอมพิวเตอร์	4 (2.7)	39 (26.0)	52 (34.7)	35 (23.3)	9 (6.0)	5 (3.3)	6 (4.0)	3.64	1.26
8	วค.121 คณิตศาสตร์ เบื้องต้น	2 (1.3)	18 (12.0)	53 (35.3)	33 (22.0)	30 (20.0)	7 (4.7)	7 (4.7)	3.16	1.28
9	มศ.121 ชุมชนและ วัฒนธรรม	0 (0)	12 (8.0)	45 (30.0)	58 (38.7)	19 (12.7)	10 (6.7)	6 (4.0)	3.08	1.17
10	สศ.111 ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับ กฎหมาย	2 (1.3)	24 (16.0)	25 (16.7)	51 (34.0)	23 (15.3)	15 (10.0)	10 (6.7)	2.93	1.41
11	วค.111 มนุษย์กับ สิ่งแวดล้อม	0 (0)	14 (9.3)	33 (22.0)	63 (42.0)	12 (8.0)	5 (3.3)	23 (15.3)	2.80	1.47

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับ ที่	วิชาศึกษา ทั่วไป	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	(n = 150)	
			มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด		\bar{x}	SD
			จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
12	วค.131 ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับ สถิติ	2 (1.3)	7 (4.7)	41 (27.3)	38 (25.3)	27 (18.0)	14 (9.3)	21 (14.0)	2.57	1.46
รวม								3.43	1.28	

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี:
รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะในกลุ่มวิชาแกน

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชาในกลุ่มวิชาแกนไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวมในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.65$) เมื่อพิจารณาตามรายวิชา พบว่า มี 1 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดั้มาก ได้แก่ บช.351 จิตวิทยาทางธุรกิจ ($\bar{x}=3.51$) มี 8 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดั้มากได้แก่ บช.171 หลักการจัดการ ($\bar{x}=3.39$) บช.272 หลักการตลาด ($\bar{x}=3.28$) บช.232 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อธุรกิจ และ บช.241 การสื่อสารทางธุรกิจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ($\bar{x}=3.18$) บช.452 จรรยาบรรณทางธุรกิจ ($\bar{x}=3.09$) ภษ.231 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1 ($\bar{x}=2.97$) ภษ.332 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 2 ($\bar{x}=2.87$) บช.322 ภาษีอากร ($\bar{x}=2.66$) และ มี 10 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดั้น้อย ได้แก่ บช.211 หลักการบัญชี 1 ($\bar{x}=2.48$) บช.361 เศรษฐศาสตร์จุลภาค ($\bar{x}=2.46$) บช.213 การเงินธุรกิจ ($\bar{x}=2.42$) บช.221 กฎหมายธุรกิจ ($\bar{x}=2.34$) บช.381 การพยากรณ์ทางธุรกิจ ($\bar{x}=2.23$) บช.231 สถิติธุรกิจ ($\bar{x}=2.12$) บช.362 เศรษฐศาสตร์มหภาค ($\bar{x}=2.10$) บช.312 บัญชีเพื่อการจัดการ ($\bar{x}=2.09$) บช.482 วิธีการวิจัย และ บช.483 นโยบายทางธุรกิจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ($\bar{x}=1.95$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาแกนที่ไม่ได้เรียน ได้แก่ บช.232 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อธุรกิจ ร้อยละ 5.3 บช.362 เศรษฐศาสตร์มหภาค ร้อยละ 4.7 บช.272

หลักการตลาด บธ.211 หลักการบัญชี 1 และ บธ.361 เศรษฐศาสตร์จุลภาค มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 3.3 บธ.322 ภาษีอากร บธ.213 การเงินธุรกิจ บธ.221 กฎหมายธุรกิจ บธ.231 สถิติธุรกิจ และ บธ.312 บัญชีเพื่อการจัดการ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 2.7 บธ.171 หลักการจัดการ ร้อยละ 2.0 บธ.351 จิตวิทยาทางธุรกิจ บธ.241 การสื่อสารทางธุรกิจ ภษ.332 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 2 และ บธ.482 วิธีการวิจัย บธ.483 นโยบายทางธุรกิจ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 1.3

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาแกนที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ บธ.482 วิธีการวิจัย ร้อยละ 33.3 บธ.483 นโยบายทางธุรกิจ ร้อยละ 30.0 บธ.312 บัญชีเพื่อการจัดการ ร้อยละ 29.3 บธ.231 สถิติธุรกิจ ร้อยละ 28.7 บธ.381 การพยากรณ์ทางธุรกิจ ร้อยละ 26.7 บธ.362 เศรษฐศาสตร์มหภาค ร้อยละ 25.3 บธ.221 กฎหมายธุรกิจ ร้อยละ 24.0 ภษ.332 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 2 ร้อยละ 22.7 บธ.322 ภาษีอากร ร้อยละ 21.3 บธ.361 เศรษฐศาสตร์จุลภาค ร้อยละ 20.7 ภษ.231 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1 และ บธ.213 การเงินธุรกิจ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 16.7 บธ.452 จรรยาบรรณทางธุรกิจ ร้อยละ 14.7 บธ.232 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อธุรกิจ ร้อยละ 14.0 บธ.241 การสื่อสารทางธุรกิจ ร้อยละ 13.3 บธ.211 หลักการบัญชี 1 ร้อยละ 12 บธ.351 จิตวิทยาทางธุรกิจ ร้อยละ 8 บธ.272 หลักการตลาด ร้อยละ 5.3 และ บธ.171 หลักการจัดการ ร้อยละ 2.7 (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: รายวิชาในกลุ่มวิชาแกน

ลำดับ ที่	กลุ่มวิชาแกน	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	\bar{X}	SD
			มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน			
			(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)			
1	บช.351 จิตวิทยา ทางธุรกิจ	2 (1.3)	43 (28.7)	40 (26.7)	39 (26.0)	14 (9.3)	0 (0)	12 (8.0)	3.51	1.42
2	บช.171 หลักการ จัดการ	3 (2.0)	29 (19.3)	45 (30.0)	48 (32.0)	9 (6.0)	12 (8.0)	4 (2.7)	3.39	1.26
3	บช.272 หลักการ ตลาด	5 (3.3)	27 (18.0)	45 (30.0)	38 (25.3)	20 (13.3)	7 (4.7)	8 (5.3)	3.28	1.35
4	บช.232 โปรแกรม คอมพิวเตอร์เพื่อ ธุรกิจ	8 (5.3)	36 (24.0)	39 (26.0)	24 (16.0)	22 (14.7)	0 (0)	21 (14.0)	3.18	1.66
4	บช.241 การ สื่อสารทางธุรกิจ	2 (1.3)	29 (19.3)	45 (30.0)	39 (26.0)	14 (9.3)	1 (0.7)	20 (13.3)	3.18	1.55
6	บช.452 จรรยาบรรณทาง ธุรกิจ	0 (0)	33 (22.0)	44 (29.3)	25 (16.7)	22 (14.7)	4 (2.7)	22 (14.7)	3.09	1.66
7	ภษ.231 ภาษาอังกฤษเพื่อ การสื่อสารทาง ธุรกิจ 1	0 (0)	37 (24.7)	31 (20.7)	33 (22.0)	13 (8.7)	11 (7.3)	25 (16.7)	2.97	1.76
8	ภษ.332 ภาษาอังกฤษเพื่อ การสื่อสารทาง ธุรกิจ 2	2 (1.3)	39 (26.0)	25 (16.7)	34 (22.7)	12 (8.0)	4 (2.7)	34 (22.7)	2.87	1.87
9	บช.322 ภาษีอากร	4 (2.7)	31 (20.7)	20 (13.3)	37 (24.7)	16 (10.7)	10 (6.7)	32 (21.3)	2.66	1.80

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับ ที่	กลุ่มวิชาแกน	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	(n=150)	
			มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน		จำนวน	
			(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)		(ร้อยละ)	
10	บธ.211 หลักการ บัญชี 1	5 (3.3)	8 (5.3)	33 (22.0)	38 (25.3)	26 (17.3)	22 (14.7)	18 (12.0)	2.48	1.45
11	บธ.361 เศรษฐศาสตร์ จุลภาค	5 (3.3)	19 (12.7)	21 (14.0)	42 (28.0)	19 (12.7)	13 (8.7)	31 (20.7)	2.46	1.68
12	บธ.213 การเงิน ธุรกิจ	4 (2.7)	10 (6.7)	28 (18.7)	40 (26.7)	29 (19.3)	14 (9.3)	25 (16.7)	2.42	1.51
13	บธ.221 กฎหมาย ธุรกิจ	4 (2.7)	14 (9.3)	29 (19.3)	34 (22.7)	20 (13.3)	13 (8.7)	36 (24.0)	2.34	1.69
14	บธ.381 การ พยากรณ์ทางธุรกิจ	0 (0)	10 (6.7)	25 (16.7)	47 (31.3)	16 (10.7)	12 (8.0)	40 (26.7)	2.23	1.64
15	บธ.231 สถิติธุรกิจ	4 (2.7)	11 (7.3)	22 (14.7)	40 (26.7)	17 (11.3)	13 (8.7)	43 (28.7)	2.12	1.68
16	บธ.362 เศรษฐศาสตร์มห ภาค	7 (4.7)	4 (2.7)	26 (17.3)	35 (23.3)	32 (21.3)	8 (5.3)	38 (25.3)	2.10	1.53
17	บธ.312 บัญชีเพื่อ การจัดการ	4 (2.7)	17 (11.3)	16 (10.7)	36 (24.0)	15 (10.0)	18 (12.0)	44 (29.3)	2.09	1.75
18	บธ.482 วิธีการวิจัย	2 (1.3)	8 (5.3)	25 (16.7)	29 (19.3)	26 (17.3)	10 (6.7)	50 (33.3)	1.95	1.67
18	บธ.483 นโยบาย ทางธุรกิจ	2 (1.3)	8 (5.3)	17 (11.3)	41 (27.3)	21 (14.0)	16 (10.7)	45 (30.0)	1.95	1.60
รวม								2.65	1.61	

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะในกลุ่มวิชาเอก

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชาในกลุ่มวิชาเอกไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวมในระดับมาก ($\bar{x}=3.72$) เมื่อพิจารณาตามรายวิชา พบว่า ทุกรายวิชานำไปใช้ในระดับมาก ได้แก่ จอ.212 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ($\bar{x}=3.86$) จอ.322 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 1 ($\bar{x}=3.80$) จอ.211 วิทยาการประกอบอาหาร ($\bar{x}=3.79$) จร.213 จร.221 การจัดการครัว ($\bar{x}=3.77$) จร.452 การจัดการภัตตาคาร ($\bar{x}=3.74$) การควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม 1 ($\bar{x}=3.71$) จอ.221 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 1 ($\bar{x}=3.70$) จร.211 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 1 ($\bar{x}=3.65$) จอ.431 การวางแผนการจัดการเมนูและต้นทุนการผลิต ($\bar{x}=3.57$) และ จอ.441 การวางแผนและการจัดการบุฟเฟต์ ($\bar{x}=3.56$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาเอกที่ไม่ได้เรียน คือ จร.213 การควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม 1 ร้อยละ 1.3

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาเอกที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ จอ.431 การวางแผนการจัดการเมนูและต้นทุนการผลิต และ จอ.441 การวางแผนและการจัดการบุฟเฟต์ มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 12.7 จอ.221 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 1 ร้อยละ 12.0 จอ.212 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร จอ.322 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 1 และ จอ.211 วิทยาการประกอบอาหาร มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 11.3 จร.211 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 1 และ จร.213 การควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม 1 มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 9.3 จร.221 การจัดการครัว ร้อยละ 8.7 และ จร.452 การจัดการภัตตาคาร ร้อยละ 8.0 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: รายวิชาในกลุ่มวิชาเอก

(n = 150)

ลำดับ ที่	กลุ่มวิชาเอก	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	\bar{X}	SD
			มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1	จอ.212 ความรู้ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อาหาร	0 (0)	75 (50.0)	39 (26.0)	14 (9.3)	1 (0.7)	4 (2.7)	17 (11.3)	3.86	1.63
2	จอ.322 ศิลปะการ ประกอบอาหาร เอเชีย 1	0 (0)	72 (48.0)	38 (25.3)	15 (10.0)	5 (3.3)	3 (2.0)	17 (11.3)	3.80	1.64
3	จอ.211 วิทยาการ ประกอบอาหาร	0 (0)	64 (42.7)	51 (34.0)	13 (8.7)	1 (0.7)	4 (2.7)	17 (11.3)	3.79	1.60
4	จร.221 การจัดการ ครัว	0 (0)	65 (43.3)	45 (30.0)	14 (9.3)	6 (4.0)	7 (4.7)	13 (8.7)	3.77	1.57
5	จร.452 การจัดการ ภัตตาคาร	0 (0)	65 (43.3)	44 (29.3)	7 (4.7)	17 (11.3)	5 (3.3)	12 (8.0)	3.74	1.57
6	จร.213 การ ควบคุมอาหารและ เครื่องดื่ม 1	2 (1.3)	57 (38.0)	47 (31.3)	19 (12.7)	8 (5.3)	3 (2.0)	14 (9.3)	3.71	1.54
7	จอ.221 ศิลปะการ ประกอบอาหาร ตะวันตก 1	0 (0)	66 (44.0)	36 (24.0)	21 (14.0)	9 (6.0)	0 (0)	18 (12.0)	3.70	1.63
8	จร.211 การจัดการ อาหารและ เครื่องดื่ม 1	0 (0)	54 (36.0)	46 (30.7)	22 (14.7)	14 (9.3)	0 (0)	14 (9.3)	3.65	1.51

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ลำดับ ที่	กลุ่มวิชาเอก	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	(n = 150)	
			มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		จำนวน (ร้อยละ)	\bar{x}
9	จอ.431 การ วางแผนการจัดการ เมนูและต้นทุนการ ผลิต	0 (0)	56 (37.3)	48 (32.0)	17 (11.3)	3 (2.0)	7 (4.7)	19 (12.7)	3.57	1.69
10	จอ.441 การ วางแผนและการ จัดการบุฟเฟ่ต์	0 (0)	52 (34.7)	53 (35.3)	13 (8.7)	10 (6.7)	3 (2.0)	19 (12.7)	3.56	1.65
รวม								3.72	1.60	

รายวิชาในกลุ่มวิชาเอกเลือก

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชาในกลุ่มวิชาเอกเลือกไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวมในระดับมาก ($\bar{x}=3.61$) เมื่อพิจารณาตามรายวิชา พบว่า มี 4 รายวิชาที่นำไปใช้ใน ระดับมาก ได้แก่ ภษ.434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบอาหาร ($\bar{x}=3.88$) จอ.425 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 2 ($\bar{x}=3.73$) จอ.424 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 2 ($\bar{x}=3.53$) และ จท.461 การพัฒนาบุคคลในอุตสาหกรรมบริการ ($\bar{x}=3.51$) และมี 1 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดัปปานกลาง ได้แก่ จอ.423 แป้งและขนมอบ ($\bar{x}=3.40$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาเอกเลือกที่ไม่ได้เรียน ได้แก่ จท.461 การพัฒนาบุคคลในอุตสาหกรรมบริการ ร้อยละ 53.3 ภษ.434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบอาหาร ร้อยละ 40.7 จอ.423 แป้งและขนมอบ ร้อยละ 21.0 จอ.424 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 2 ร้อยละ 10.7 และ จอ.425 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 2 ร้อยละ 6.0

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในกลุ่มวิชาเอกเลือกที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ จอ.424 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 2 ร้อยละ 12.7 จอ.423 แป้งและขนมอบ ร้อยละ 12.0 จอ.425 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 2 ร้อยละ 10.0 จท.461 การพัฒนาบุคคลใน อุตสาหกรรมบริการ ร้อยละ 8.0 และ ภษ.434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบอาหาร ร้อยละ 4.0 (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: รายวิชาในกลุ่มวิชาเอกเลือก

ลำดับ ที่	กลุ่มวิชาเอก เลือก	ไม่ได้ เรียน จำนวน (ร้อยละ)	การนำความรู้ไปใช้				ไม่ได้ ใช้ จำนวน (ร้อยละ)	\bar{X}	SD	
			มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย				
1	ภษ.434 ภาษาอังกฤษเพื่อ การจัดการ ประกอบอาหาร	61 (41.0)	48 (32.0)	13 (8.7)	11 (7.3)	9 (6.0)	2 (1.3)	6 (4.0)	3.88	1.54
2	จอ.425 ศิลปะการ ประกอบอาหาร เอเชีย 2	9 (6.0)	65 (43.3)	31 (20.7)	21 (14.0)	5 (3.3)	4 (2.7)	15 (10.0)	3.73	1.63
3	จอ.424 ศิลปะการ ประกอบอาหาร ตะวันตก2	16 (11.0)	58 (38.7)	29 (19.3)	17 (11.3)	5 (3.3)	6 (4.0)	19 (12.7)	3.53	1.78
4	จท.461 การพัฒนา บุคคลใน อุตสาหกรรม บริการ	80 (53.0)	21 (14.0)	30 (20.0)	7 (4.7)	0 (0)	0 (0)	12 (8.0)	3.51	1.72
5	จอ.423 แป้งและ ขนมอบ	31 (21.0)	54 (36.0)	19 (12.7)	12 (8.0)	7 (4.7)	9 (6.0)	18 (12.0)	3.40	1.89
รวม								3.61	1.71	

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี:
รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวมในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.91$) เมื่อพิจารณาตามรายวิชา พบว่า มี 1 รายวิชา นำไปใช้ในระดับปานกลาง คือ จอ.461 การแกะสลักผักและผลไม้ ($\bar{x} = 3.38$) มี 1 รายวิชาที่นำไปใช้ในระดับน้อย คือ จอ.462 การจัดดอกไม้สด ($\bar{x} = 2.43$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีที่ไม่ได้เรียน ได้แก่ จอ.462 การจัดดอกไม้สด ร้อยละ 38.0 และ จอ.461 การแกะสลักผักและผลไม้ ร้อยละ 16.0

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่ารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ จอ.462 การจัดดอกไม้สด ร้อยละ 18.0 จอ.461 การแกะสลักผักและผลไม้ ร้อยละ 12.0 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: หมวดวิชาเลือกเสรี

ลำดับ ที่	หมวดวิชาเลือก เสรี	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	\bar{x}	SD
			มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
			จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1	จอ.461 การ แกะสลักผักและ ผลไม้	24 (16.0)	41 (27.3)	32 (21.3)	25 (16.7)	8 (5.3)	2 (1.3)	18 (12.0)	3.38	1.69
2	จอ.462 การจัด ดอกไม้สด	57 (38.0)	21 (14.0)	10 (6.7)	17 (11.3)	12 (8.0)	6 (4.0)	27 (18.0)	2.43	1.93
รวม								2.91	1.81	

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี:
การฝึกภาคปฏิบัติ

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตนำความรู้จากการฝึกภาคปฏิบัติ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยรวม ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.94$) เมื่อพิจารณาตามรายละเอียด พบว่า ทั้งสองรายวิชานำไปใช้ในระดับมาก ได้แก่ จอ.200 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารตะวันตก ($\bar{x} = 3.95$) จอ.300 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารเอเชีย ($\bar{x} = 3.93$)

นอกจากนี้บัณฑิตบางส่วนระบุว่า การฝึกภาคปฏิบัติ ที่ไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ จอ. 200 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารตะวันตก และ จอ.300 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารเอเชีย มี สัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 13.3 (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร: การฝึกภาคปฏิบัติ

ลำดับ ที่	การฝึก ภาคปฏิบัติ	ไม่ได้ เรียน	การนำความรู้ไปใช้					ไม่ได้ ใช้	\bar{x}	SD
			มาก		ปานกลาง		น้อย			
			มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
1	จอ.200 การฝึก ภาคปฏิบัติ ด้าน อาหารตะวันตก	0 (0)	85 (56.7)	37 (24.7)	3 (2.0)	5 (3.3)	0 (0)	20 (13.3)	3.95	1.69
2	จอ.300 การฝึก ภาคปฏิบัติ ด้าน อาหารเอเชีย	0 (0)	88 (58.7)	31 (20.7)	5 (3.3)	5 (3.3)	1 (0.7)	20 (13.3)	3.93	1.72
								รวม	3.94	1.71

ตอนที่ 5 ปัญหาในการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ปัญหาในการปฏิบัติงานตามทัศนะของบัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต

ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของบัณฑิต

จากการศึกษาปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของบัณฑิตที่พบมากที่สุด (เรียงลำดับตามค่าร้อยละ) ได้แก่ เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ ร้อยละ 44.7 ขาดแรงจูงใจในการทำงาน และขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 32.0 ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป สาขาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 30.7 ร้อยละ 28.7 และ ร้อยละ 26.7 ตามลำดับ การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 21.33 และ ร้อยละ 20.0 ตามลำดับ งานไม่มีความมั่นคง ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 19.3 และ ร้อยละ 18.7 ตามลำดับ งานที่รับผิดชอบมากเกินไป ขาดความมั่นใจในตนเอง มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 13.3 และร้อยละ 12.0 ตามลำดับ ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างประเทศ ไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 6.7 และร้อยละ 5.3 ตามลำดับ

นอกจากนี้ยังมีปัญหาอื่น ๆ (10.6%) ที่บัณฑิตพบในการปฏิบัติงาน คือ พนักงานน้อยเกินไป (4.0%) อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน (3.3%) การควบคุมการผลิต มาตรฐานการผลิต และ ไม่มีเวลาพัฒนาความรู้ให้ตนเอง เนื่องจากตารางการทำงานไม่คงที่ มีสัดส่วนเท่ากัน (1.3%) ไม่ชอบงานที่ทำอยู่ (0.7%) (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของบัณฑิต

(n=150)			
ลำดับที่	ปัญหาในการปฏิบัติงาน*	จำนวน	ร้อยละ
1	เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ	67	44.7
2	ขาดแรงจูงใจในการทำงาน	48	32.0
2	ขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน	48	32.0
4	ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป	46	30.7
5	สาขาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ	43	28.7
6	ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม	40	26.7
7	การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ	32	21.3
8	ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม	30	20.0
9	งานไม่มีความมั่นคง	29	19.3
10	ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ	28	18.7
11	งานที่รับผิดชอบมากเกินไป	20	13.3
12	ขาดความมั่นใจในตนเอง	18	12.0
13	ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างเพศ	10	6.7
14	ไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ	8	5.3
15	อื่น ๆ	18	10.6
	พนักงานน้อยเกินไป	6	4.0
	อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน	5	3.3
	ไม่มีเวลาพัฒนาความรู้ให้ตนเอง เนื่องจากตารางการทำงานไม่คงที่	2	1.3
	การควบคุมการผลิต มาตรฐานการผลิต	2	1.3
	ไม่ชอบงานที่ทำอยู่	1	0.7

* ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของผู้ประกอบการของบัณฑิต

จากการศึกษาปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของผู้ประกอบการของบัณฑิตที่พบมากที่สุด (เรียงลำดับตามค่าร้อยละ) ได้แก่ ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป และขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 33.3 ร้อยละ 32.0 และร้อยละ 30.7 ตามลำดับ การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ ร้อยละ 28.7 งานที่รับผิดชอบมากเกินไป ร้อยละ 22.0 ขาดแรงจูงใจในการทำงาน และ ขาดโอกาสที่

จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 20.0 สาขาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม และขาดความมั่นใจในตนเอง มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 18.7 ร้อยละ 18.0 และ ร้อยละ 16.7 ตามลำดับ ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ งานไม่มีความมั่นคง มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 10.0 และ ร้อยละ 8.7 ตามลำดับ ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างเพศ และไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 4.0 และ ร้อยละ 2.0 ตามลำดับ

นอกจากนี้ยังมีปัญหาอื่น ๆ (2.7%) ที่ผู้ประกอบการของบัณฑิตพบในการปฏิบัติงาน คือ มาตรฐานการผลิตไม่มีความแน่นอน (1.3%) การควบคุมต้นทุน (0.7%) บุคลากรไม่มีความรู้ (0.7%) (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนคติของผู้ประกอบการของบัณฑิต

ลำดับที่	ปัญหาในการปฏิบัติงาน*	จำนวน	ร้อยละ
			(n=150)
1	ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป	50	33.3
2	ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม	48	32.0
3	เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ	46	30.7
4	การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ	43	28.7
5	งานที่รับผิดชอบมากเกินไป	33	22.0
6	ขาดแรงจูงใจในการทำงาน	30	20.0
6	ขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน	30	20.0
8	สาขาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ	28	18.7
9	ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม	27	18.0
10	ขาดความมั่นใจในตนเอง	25	16.7
11	ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ	15	10.0
12	งานไม่มีความมั่นคง	13	8.7
13	ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างเพศ	6	4.0
14	ไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ	3	2.0
15	อื่น ๆ	4	2.7
	มาตรฐานการผลิตไม่มีความแน่นอน	2	1.3
	ควบคุมต้นทุน	1	0.7
	บุคลากรไม่มีความรู้	1	0.7

* ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต สาขาการจัดการ
ครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ตามทัศนะของบัณฑิต

บัณฑิตเสนอแนะความคิดเห็นอื่น ๆ นอกจากการตอบแบบสอบถามตามประเด็นที่
กำหนดให้ สรุปได้ดังนี้

ด้านหลักสูตร ควรทำการวิเคราะห์หลักสูตรให้มีความทันสมัย เหมาะสมกับสถานการณ์
ปัจจุบัน

ด้านรายวิชาที่เรียน วิชาคอมพิวเตอร์เปิดให้เรียนน้อยเกินไป ควรเน้นวิชาภาษาอังกฤษ เพื่อ
นำไปใช้ในการสื่อสารในการทำงาน รายวิชาที่สอนควรเปิดให้มีความหลากหลายเพื่อให้ผู้เรียน ได้มี
โอกาสเลือกเรียนได้ตามความสนใจ

ด้านการฝึกงาน ควรสนับสนุนให้นักศึกษาได้ฝึกงานในสถานที่ที่นักศึกษาต้องการ และเพิ่ม
ชั่วโมงการฝึกให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ตามทัศนะของผู้ประกอบการของบัณฑิต

ควรให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นความรู้ที่มีความหลากหลาย และเพิ่มเติม
ความรู้ ด้านอื่น ๆ เพื่อนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน และควรมุ่งเน้นในการพัฒนาด้านบุคลิกภาพ เพื่อ
นำไปใช้ในการทำงาน

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับประสิทธิภาพของบัณฑิตที่ผู้ประกอบการของบัณฑิตต้องการ

ผู้ประกอบการของบัณฑิตระบุข้อเสนอแนะเกี่ยวกับประสิทธิภาพของบัณฑิตที่
ผู้ประกอบการของบัณฑิตต้องการนอกจากที่ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามลำดับความต้องการ
ต่อไปนี้

ความต้องการครบทั้งสามลำดับ คือ ลำดับ 1, 2 และ 3 (เรียงค่าร้อยละตามลำดับความต้องการ) ได้แก่ มีความอดทน อดกลั้น ร้อยละ 2.0 ร้อยละ 1.3 และ ร้อยละ 1.3 ตามลำดับ ทักษะในการทำงาน ร้อยละ 1.3 ร้อยละ 2.7 และร้อยละ 1.3 การทุ่มเทในงาน ร้อยละ 1.3 เท่ากัน แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และ หาความรู้เพิ่มเติมเพื่อการพัฒนาตนเอง มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 1.3 ร้อยละ 0.7 และ ร้อยละ 0.7 ตามลำดับ มีใจรักในอาชีพ ร้อยละ 0.7 เท่ากันทั้งสามลำดับ

ความต้องการสองลำดับ คือ ลำดับ 1 และ 2 (เรียงค่าร้อยละตามลำดับความต้องการ) ได้แก่ มีความรับผิดชอบ ร้อยละ 2.7 ร้อยละ 0.7 ตามลำดับ ความรู้ความสามารถในการทำงาน ร้อยละ 2.0 ร้อยละ 2.7 ตามลำดับ ภาษา ร้อยละ 1.3 ร้อยละ 0.7 ขยัน ร้อยละ 0.7 และร้อยละ 2.7 ตามลำดับ พูดยาเหมาะสมในการทำงาน ร้อยละ 0.7 เท่ากันทั้งสองลำดับ

ความต้องการสองลำดับ คือลำดับ 1 และ 3 (เรียงค่าร้อยละตามลำดับความต้องการ) คือ มีความซื่อสัตย์ ร้อยละ 0.7 เท่ากันทั้งสองลำดับ

ความต้องการลำดับที่ 1 เพียงลำดับเดียว ได้แก่ ทำงานได้ตรงตามมาตรฐาน ร้อยละ 2.0 มนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อการทำงาน และ ตรงต่อเวลา มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 1.3 การจัดการทรัพยากรบุคคล ก้าวหน้าในการทำงาน รักความสะอาด ทำงานเป็นทีม ความสามารถในการบริหาร และมีอริยาวัตรที่ดีในการทำงาน มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 0.7

ความต้องการลำดับที่ 2 เพียงลำดับเดียว ได้แก่ ทำงานตรงตามสายงาน มั่นใจในการทำงาน และความสามารถทางศิลปะ / ตกแต่งงานอาหาร มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 0.7

ความต้องการลำดับที่ 3 เพียงลำดับเดียว ได้แก่ สามารถปรับตัวในการทำงาน ร้อยละ 1.3 ทักษะที่ดีในการทำงาน มีความรู้ด้านคอมพิวเตอร์ และมีภาวะผู้นำ ร้อยละ 0.7

ความต้องการสองลำดับ คือ ลำดับ 2 และ 3 (เรียงค่าร้อยละตามลำดับความต้องการ) ได้แก่ สามารถคิดเมนูใหม่ ๆ ได้ ร้อยละ 1.3 ทั้งสองลำดับ ความคิดสร้างสรรค์ ร้อยละ 0.7 และ ร้อยละ 1.3 สุภาพ ร้อยละ 0.7 ทั้งสองลำดับ (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 ประสิทธิภาพของบัณฑิตที่ผู้ประกอบการของบัณฑิตต้องการ

(n = 150)

ลำดับที่	ประสิทธิภาพ	ลำดับความต้องการ					
		1		2		3	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	มีความอดทน อดกลั้น	3	2	2	1.3	2	1.3
2	ทักษะในการทำงาน	2	1.3	4	2.7	2	1.3
3	ทุ่มเทกับงาน	2	1.3	2	1.3	2	1.3
4	แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้	2	1.3	1	0.7	1	0.7
5	หาความรู้เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาตนเอง	2	1.3	1	0.7	1	0.7
6	มีใจรักในอาชีพ	1	0.7	1	0.7	1	0.7
7	มีความรับผิดชอบ	4	2.7	1	0.7	0	0.0
8	ความรู้ความสามารถในการทำงาน	3	2	4	2.7	0	0.0
9	ภาษา	2	1.3	1	0.7	0	0.0
10	พุดจาเหมาะสมในการทำงาน	1	0.7	1	0.7	0	0.0
11	ขยัน	1	0.7	4	2.7	0	0.0
12	มีความซื่อสัตย์	1	0.7	0	0.0	1	0.7
13	ตรงต่อเวลา	2	1.3	0	0.0	2	1.3
14	ความสามารถในการบริหาร	1	0.7	0	0.0	1	0.7
15	ทำงานได้ตรงตามมาตรฐาน	3	2	0	0.0	0	0.0
16	มนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน	2	1.3	0	0.0	0	0.0
17	การจัดการทรัพยากรบุคคล	1	0.7	0	0.0	0	0.0
18	ก้าวหน้าในการทำงาน	1	0.7	0	0.0	0	0.0
19	รักความสะอาด	1	0.7	0	0.0	0	0.0
20	ทำงานเป็นทีม	1	0.7	0	0.0	0	0.0
21	อริยาศัยไมตรีที่ดีในการทำงาน	1	0.7	0	0.0	0	0.0
22	ความสามารถทางศิลปะ/ ตกแต่งจานอาหาร	0	0.0	1	0.7	0	0.0
23	ทำงานตรงตามสายงาน	0	0.0	1	0.7	0	0.0

ตารางที่ 29 (ต่อ)

(n = 150)

ลำดับที่	ประสิทธิภาพ	ลำดับความต้องการ					
		1		2		3	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
24	มีระเบียบวินัยในการทำงาน	0	0.0	1	0.7	0	0.0
25	มั่นใจในการทำงาน	0	0.0	1	0.7	0	0.0
26	สามารถปรับตัวในการทำงาน	0	0.0	0	0.0	2	1.3
27	ทัศนคติที่ดีในการทำงาน	0	0.0	0	0.0	1	0.7
28	มีภาวะผู้นำ	0	0.0	0	0.0	1	0.7
29	มีความรู้ด้านคอมพิวเตอร์	0	0.0	0	0.0	1	0.7
30	สามารถคิดเมนูใหม่ๆ ได้	0	0.0	2	1.3	2	1.3
31	ความคิดสร้างสรรค์	0	0.0	1	0.7	2	1.3
32	สุขภาพ	0	0.0	1	0.7	1	0.7

ข้อวิจารณ์

จากการศึกษา ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี มีข้อวิจารณ์ในประเด็นเกี่ยวกับ ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ครอบคลุมทางวิทยาการและเทคโนโลยี ภาษา และการวิจัย ด้านวิชาชีพ และบุคลิกภาพ ครอบคลุม บุคลิกภาพทางกาย และบุคลิกภาพทางใจ เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตาม ทักษะของบัณฑิต และผู้ประกอบการ ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิต และข้อคิดเห็นและ ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ดังต่อไปนี้

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการของบัณฑิต

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีความคิดเห็นสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.15$ และ $\bar{x} = 3.10$ ตามลำดับ) แสดงว่า การผลิตบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร คุณภาพทางวิชาการยังไม่บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ตามที่วิทยาลัยดุสิตธานี (2545) ระบุวัตถุประสงค์ไว้ว่า เพื่อผลิต บัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพ และความพร้อมในการศึกษาค้นคว้าเพื่อพัฒนา องค์ความรู้ในกิจการด้านการจัดการธุรกิจการครัวและภัตตาคารให้เป็นประโยชน์ต่อสังคม โดยเน้น ความเป็นเลิศทางวิชาการ สอดคล้องกับ เสริมศรี, สุรพล และสุนทร (2544) ได้กล่าวไว้ว่า ภารกิจของ มหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษา คือ การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะทางวิชาการ และมีศักยภาพใน การปฏิบัติงานอาชีพ

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ครอบคลุมทางวิทยาการและเทคโนโลยี ภาษา และการวิจัย บุคลิกภาพ ครอบคลุมบุคลิกภาพทางกาย และบุคลิกภาพทางใจ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

วิทยาการและเทคโนโลยี

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีความคิดเห็นสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการทางวิทยาการและเทคโนโลยีในระดับ ปานกลาง ($\bar{x} = 3.14$ และ $\bar{x} = 2.86$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มี ทักษะสอดคล้องกันว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้ยังอยู่ในระดับที่ควรได้รับการ

พัฒนา โดยเฉพาะการใช้โปรแกรมนำเสนอข้อมูล (Presentation) การใช้โปรแกรม Excel และ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ อาจเนื่องมาจากบัณฑิตส่วนใหญ่เป็นพนักงานฝ่ายปฏิบัติการ จึงไม่ได้ใช้โปรแกรมด้านนี้เท่าที่ควร สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อภิรดี (2544) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่า มหาบัณฑิตและผู้บังคับบัญชาชั้นต้นของมหาบัณฑิตประเมิน สอดคล้องกันว่ามหาบัณฑิตมีความรู้ความสามารถด้านคอมพิวเตอร์อยู่ในระดับปานกลาง และ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ หยกฟ้า (2545) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาผู้ใหญ่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่พบว่า มหาบัณฑิต และผู้บังคับบัญชาชั้นต้นของมหาบัณฑิตประเมินสอดคล้องกันว่ามีรู้ความสามารถด้านคอมพิวเตอร์ ปานกลาง ส่วนการใช้โปรแกรมปฏิบัติการพื้นฐาน Windows การสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต การติดต่อสื่อสารทางอินเทอร์เน็ต และ การใช้โปรแกรมพิมพ์ข้อความทั่วไป (Word Processing) ทั้ง บัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิตระบุว่ามีประสิทธิภาพมากเนื่องจากการทำงานในปัจจุบัน จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีเข้ามาเกี่ยวข้องในการทำงานมากขึ้น โดยเฉพาะ โปรแกรมพื้นฐานที่เกี่ยวกับการทำงานเอกสารทั่วไป

มีบางประเด็นที่บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิตระบุว่าบัณฑิตบางส่วนไม่ได้นำ ความรู้ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน คือ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ การใช้โปรแกรม Excel การใช้โปรแกรมนำเสนอข้อมูล อาจเป็นเพราะ บัณฑิตส่วนใหญ่ทำงานในตำแหน่ง พนักงานฝ่ายปฏิบัติการ ทำหน้าที่ในการเตรียมการผลิต และการควบคุมดูแล ดังนั้น ความรู้ความสามารถดังกล่าวจึงไม่ค่อยได้นำมาใช้ในการทำงาน ผลการศึกษาจึงไม่เป็นไปตามแนวโน้มของ สังคมที่ต้องการบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางด้านคอมพิวเตอร์สารสนเทศ ดังที่ อดุลย์ (2541ก) กล่าวไว้ว่า นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาควรมีความรู้ความสามารถที่จะติดต่อส่งและรับข้อมูลข่าวสารทาง Electronic Mail สามารถค้นข้อมูลนานาชาติผ่านอินเทอร์เน็ตและ World Wide Web สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการพิมพ์ ในการทำสถิติ ในการนำเสนอผลงานได้เป็นอย่างดี

ภาษา

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติแตกต่างกัน กล่าวคือ บัณฑิตประเมินมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการทางภาษาในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.47$) ในขณะที่ผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินบัณฑิตอยู่ในระดับมีประสิทธิภาพมาก ($\bar{x} = 3.51$) แสดงว่า ผู้ประกอบการของบัณฑิตมีทัศนคติว่า บัณฑิตมีความสามารถทางภาษาอยู่ในระดับมาก ซึ่งประเมินสูงกว่าบัณฑิตที่ประเมินตนเองอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งแตกต่างกับผลการศึกษาของ อภิรดี (2544) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิตสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่า มหาบัณฑิต และผู้บังคับบัญชาชั้นต้นของมหาบัณฑิต มีความคิดเห็นสอดคล้องกันว่า มหาบัณฑิตมีความรู้ความสามารถด้านภาษาโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง และนอกจากนี้ เมื่อพิจารณาประเด็นย่อย พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต ประเมินสอดคล้องกันว่าบัณฑิตมีประสิทธิภาพมากในประเด็น การใช้ภาษาไทย สามารถถ่ายทอดความรู้และทักษะในงานได้ และการเขียนรายงานภาษาไทย อาจเนื่องมาจาก บัณฑิตส่วนใหญ่เป็นพนักงานฝ่ายปฏิบัติการจึงจำเป็นต้องเขียนรายงานต่าง ๆ แก่หัวหน้างาน สอดคล้องกับผลการวิจัยของอมรรัตน์ (2548) ที่พบว่า ความรู้ความสามารถที่ผู้ประกอบการต้องการในระดับมากคือ ใช้ภาษาไทยได้ดี และมีความสามารถสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจในสิ่งที่กำลังจะทำ

มีบางประเด็นที่บัณฑิต และผู้ประกอบการระบุว่าบัณฑิตบางส่วนไม่ได้นำความรู้ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน คือ การเขียนบทความทางวิชาการภาษาไทย อาจเป็นเพราะบัณฑิตส่วนใหญ่ไม่ได้อยู่ในสถาบันการศึกษา หรือสายวิชาการ แต่ทำงานในตำแหน่งพนักงานฝ่ายปฏิบัติการ ดังนั้น ความรู้ความสามารถดังกล่าวจึงไม่ค่อยได้นำมาใช้ในการทำงาน

การวิจัย

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการทางการวิจัยในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.84$ และ $\bar{x} = 2.94$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติสอดคล้องกันว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้ยังอยู่ในระดับที่ควรได้รับการพัฒนา โดยเฉพาะการศึกษาค้นคว้าในสิ่งใหม่ เพื่อพัฒนางาน การคิด กระทำ และสื่อสารอย่างเป็นระบบ ใช้รูปแบบการวิจัยที่เหมาะสมกับงาน ยึดหลักศีลธรรมและจรรยาบรรณในการทำวิจัย การนำผลการวิจัยไปปรับปรุง

พัฒนางาน ทำวิจัยโดยใช้กระบวนการที่ถูกต้องเชื่อถือได้ การรายงานผลการวิจัยบนพื้นฐานของข้อมูล การแก้ปัญหาการทำงานโดยใช้การวิจัย แสดงให้เห็นว่าบัณฑิตยังต้องพัฒนาด้านนี้ต่อไป ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นว่าการจัดการศึกษาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร ยังไม่บรรลุวัตถุประสงค์ที่ส่งเสริมการค้นคว้าวิจัย และการพัฒนาวิทยาการใหม่ ๆ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2545) แตกต่างจากผลการศึกษาของ หยกฟ้า (2545) เรื่อง ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของ มหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาผู้ใหญ่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่พบว่า มหาบัณฑิตและผู้บังคับบัญชาชั้นต้น มีความคิดเห็นสอดคล้องกันว่าโดยรวมมหาบัณฑิตใช้ความรู้ความสามารถด้านวิจัยในระดับมาก โดยเฉพาะความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการยึดหลักศีลธรรมจรรยาในการทำวิจัย การทำวิจัยโดยใช้กระบวนการที่ถูกต้องเชื่อถือได้ และการศึกษาค้นคว้าสิ่งใหม่ ๆ เพื่อพัฒนางาน การศึกษาผู้ใหญ่

มีบางประเด็นที่บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิตระบุว่าบัณฑิตบางส่วนไม่ได้นำความรู้ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน คือ ใช้รูปแบบการวิจัยที่เหมาะสมกับงาน การรายงานผลการวิจัยบนพื้นฐานของข้อมูล การแก้ปัญหาการทำงานโดยใช้การวิจัย และทำวิจัยโดยใช้กระบวนการที่ถูกต้องเชื่อถือได้ จากข้อมูลพื้นฐานของบัณฑิตพบว่า บัณฑิตส่วนใหญ่ประกอบอาชีพในตำแหน่งพนักงานหน่วยงานเอกชน เจ้าของกิจการ พนักงานทั่วไป ทั้งนี้อาจเป็นกลุ่มที่ไม่เกี่ยวกับการวิจัยโดยตรงจึงไม่ได้นำความรู้ความสามารถทางด้านนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพของบัณฑิต

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนะสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพในระดับมาก ($\bar{x} = 3.57$ และ $\bar{x} = 3.85$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้มาก โดยเฉพาะรู้จักเครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ รู้จักเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นการสะท้อนให้เห็นว่า บรรลุวัตถุประสงค์ของวิทยาลัยที่เน้น การผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2545) และสอดคล้องกับการศึกษาของ วารี (2544) ที่ศึกษาเรื่อง คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของพนักงานผู้ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในกรุงเทพมหานคร พบว่า คุณลักษณะที่พึงประสงค์ ด้านทักษะวิชาชีพ บุคลากร โรงแรมในกรุงเทพมหานครมีความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะด้านทักษะวิชาชีพในระดับเห็นด้วยมากกว่า ควรมีความสามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกสุขอนามัย จัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้อง เลือก ตรวจสอบทำ

ความสะอาดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวอย่างปลอดภัย

มีบางประเด็นที่บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิตระบุว่าบัณฑิตบางส่วนไม่ได้นำความรู้ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน คือ มีความสามารถในการจัดซื้ออาหารได้ มีความรู้ในการวางแผนรายการอาหาร และสามารถควบคุมและกำหนดต้นทุนอาหารได้ จากข้อมูลพื้นฐานของบัณฑิตพบว่า บัณฑิตบางส่วนประกอบอาชีพในตำแหน่งพนักงานหน่วยงานเอกชน เจ้าของกิจการ พนักงานทั่วไป ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการครัวและภัตตาคารอาจไม่ได้นำความรู้ด้านนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพ ครอบคลุมบุคลิกภาพทางกาย และบุคลิกภาพทางใจ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพของบัณฑิต

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$ และ $\bar{x} = 4.09$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิตมีการพัฒนาบุคลิกภาพของตนเอง และมีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพการทำงานได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อภิรดี (2544) และหยกฟ้า (2545) ที่พบว่า มหาบัณฑิตมีความรู้ความสามารถด้านบุคลิกภาพมาก นอกจากนี้ ยังพบว่าผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับบุคลิกภาพของผู้ปฏิบัติงานในระดับมาก (อมรรัตน์, 2548)

บุคลิกภาพทางกาย

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติสอดคล้องกันว่า โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพทางกายในระดับมาก ($\bar{x} = 4.21$ และ $\bar{x} = 4.08$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้มาก โดยเฉพาะ รักษากลิ่นตัวและกลิ่นปาก และกระฉับกระเฉง ว่องไว/กระตือรือร้นในการทำงาน กิริยาสุภาพ เรียบร้อย เหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ สุขภาพแข็งแรง/สามารถยืนทำงานเป็นเวลานาน ๆ ได้ และ แต่งกายเหมาะสมกับกาลเทศะ/ตามระเบียบ มีอัยยาศัยไมตรีที่ดีกับผู้อื่น/มีมนุษยสัมพันธ์ดี พุดจาถูกต้อง

เหมาะสม ชัดเจน วางตัวเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ มีอารมณ์ขัน/ร่าเริงแจ่มใส และควบคุมอารมณ์
 ได้ สอดคล้องกับ อาทร (2531) มัย (2537) สถิต (2540) และกองแผนงาน กรมอาชีวศึกษา (2540) ที่
 ระบุว่า คุณลักษณะบุคลิกภาพทางกายของพนักงานผู้ปฏิบัติงานครัว ที่ตลาดแรงงานต้องการควร
 ประกอบด้วยคุณลักษณะดังนี้ กิริยาสุภาพเรียบร้อยเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ ร่าเริงแจ่มใส พุดจา
 ไปเพราะ พุดจาถูกต้องชัดเจน แต่งกายเหมาะสมถูกกาลเทศะ และถูกต้องตามระเบียบ วางตัวเหมาะสม
 กับตำแหน่งหน้าที่ มีอธยาศัยไมตรีที่ดีกับผู้อื่น มนุษย์สัมพันธ์ดี สุขภาพแข็งแรง รักษากลิ่นตัวและ
 กลิ่นปาก มีอารมณ์ขัน กระฉับกระเฉงว่องไว กระตือรือร้นในการทำกิจกรรม และควบคุมอารมณ์ได้

บุคลิกภาพทางใจ

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต มีทัศนคติสอดคล้องกันว่า
 โดยรวมบัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพทางใจในระดับมาก ($\bar{x} = 4.23$ และ
 $\bar{x} = 4.11$ ตามลำดับ) แสดงว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้มาก โดยเฉพาะ มีความ
 รับผิดชอบ มีน้ำใจและจริงใจ /เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความขยันหมั่นเพียร มีเจตคติที่ดีต่องาน /มีใจรักใน
 การทำอาหาร และ มีความเชื่อมั่นในตนเอง สอดคล้องกับอาทร (2531) มัย (2537) สถิต (2540) และ
 กองแผนงาน กรมอาชีวศึกษา (2540) ได้กล่าวไว้ว่าคุณลักษณะบุคลิกภาพทางใจ ของพนักงาน
 ผู้ปฏิบัติงานครัวที่ตลาดแรงงานต้องการควร ประกอบด้วยคุณลักษณะดังนี้ มีความรับผิดชอบ มี
 ระเบียบวินัย ปฏิบัติตามกฎระเบียบ มีความอดทนอดกลั้น ระมัดระวัง ความไม่เห็นแก่ตัว มีน้ำใจและ
 จริงใจ ซื่อสัตย์สุจริต มีเจตคติที่ดีต่องาน ความเป็นมิตร เชื่อมั่นในตนเอง กล้าหาญ ยุติธรรม ตรงต่อ
 เวลา รอบคอบ มีคุณพิณิจสามัญสำนึก มีความขยันหมั่นเพียร มีความสามารถในการเรียนรู้ ความ
 เข้าใจงาน ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ เสียสละ และมี
 ความสามัคคีในหมู่คณะหรือองค์กร

เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ

จากการศึกษาเปรียบเทียบทัศนะของบัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต เกี่ยวกับ ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ครอบคลุมวิทยาการและเทคโนโลยี ภาษา และการวิจัย ในภาพรวมพบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยด้านย่อย พบว่าบัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินสอดคล้องกันว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้าน วิทยาการและเทคโนโลยี และการวิจัย ในระดับปานกลาง ในขณะที่ ด้านภาษาประเมินแตกต่างกัน คือ บัณฑิตประเมินตนเอง มีประสิทธิภาพในระดับปานกลาง ในขณะที่ผู้ประกอบการของบัณฑิต ประเมินในระดับมาก จึงทำให้ระดับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน โดยรวมอยู่ระดับปานกลาง อาจ กล่าวได้ว่า ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านนี้ของบัณฑิตยังไม่เป็นไปตามความต้องการของ ผู้ประกอบการของบัณฑิต ดังนั้นประสิทธิภาพทางด้านนี้โดยรวมควรได้รับการพัฒนา โดยเฉพาะ ด้านการวิจัย ดังที่ เสริมศรี สุรพล และสุนทรี (2544) ได้กล่าวไว้ว่า ภารกิจของมหาวิทยาลัยหรือ สถาบันอุดมศึกษา คือ การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะทางวิชาการ และมีศักยภาพในการปฏิบัติงาน อาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2545) ที่ระบุไว้ว่า มี วัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพและเน้นความเป็นเลิศทาง วิชาการ

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพ

จากการศึกษาเปรียบเทียบทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต เกี่ยวกับ ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานทางด้านวิชาชีพของบัณฑิต แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อ พิจารณาค่าเฉลี่ย ด้านย่อย พบว่า บัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินสอดคล้องกันว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานทางด้านวิชาชีพ โดยรวมอยู่ในระดับมาก แสดงว่า ผู้ประกอบการยอมรับและพึงพอใจในประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตด้านวิชาชีพ อาจ เนื่องมาจากบัณฑิตสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามความต้องการของ ผู้ประกอบการของบัณฑิต ดังที่ กรมอาชีวศึกษา (2534) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ คุณลักษณะพิเศษจาก เงื่อนไขบางประการที่ระบุไว้ในการประกาศรับสมัครงานประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พบว่า

นายจ้างต้องการผู้ที่มีคุณลักษณะด้านความสามารถพิเศษ คือ มีประสบการณ์ มีนิสัยรักความสะอาด มีประสบการณ์ด้านอาหารหรือโรงแรม

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพ

จากการศึกษาเปรียบเทียบทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต เกี่ยวกับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานทางด้านบุคลิกภาพ ครอบคลุมบุคลิกภาพทางกาย และทางใจ พบว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อพิจารณาครอบคลุมค่าเฉลี่ยด้านย่อย พบว่า บัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินสอดคล้องกันว่า บัณฑิตมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานทางด้านบุคลิกภาพ โดยรวมอยู่ในระดับมาก แสดงว่า ผู้ประกอบการของบัณฑิตยอมรับและพึงพอใจในประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิตด้านบุคลิกภาพ อาจเนื่องมาจากบัณฑิตสามารถปรับตัวให้เข้ากับองค์กรในการทำงานได้เป็นอย่างดี และตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการของบัณฑิต ดังที่ ชาญชัย (2540) ระบุว่า คุณลักษณะของบุคคลที่จะสามารถพัฒนางานให้มีคุณภาพได้จำเป็นต้องมีความสามารถในการปรับตัว ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รู้จักการวางแผนการทำงานให้สำเร็จ ใฝ่รู้ และมีความคิดริเริ่ม

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. หลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษาตามทัศนะของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

จากการศึกษาพบว่า บัณฑิตมีทัศนะต่อหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยรวมในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{x}=3.36$) แสดงว่า หลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอน สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี อยู่ในระดับที่ควรได้รับการพัฒนา โดยเฉพาะในประเด็นเนื้อหาวิชามีความซ้ำซ้อน และผู้สอนเป็นผู้วัด และประเมินผลแต่อย่างเดียว เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการของบัณฑิต และบัณฑิต ซึ่งสอดคล้องกับ สุนีย์ (2546ก) ที่ระบุว่า การพัฒนาหลักสูตรเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ตลอดเวลาที่สภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นการจัดการศึกษาให้ตอบสนองความต้องการของสังคมที่เปลี่ยนแปลงจึงเป็นสิ่งจำเป็น และการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรในลักษณะของการพัฒนาหลักสูตรจึงเป็นสิ่งสำคัญ และ

ชูศรี (2544: 87) ที่กล่าวว่า หลักสูตรการเรียนการสอนต่าง ๆ นั้นมีการพัฒนาอยู่เสมอเพื่อให้มีความสอดคล้องกับสภาวการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงไป

2. ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัย

คู่มือ: รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

จากการศึกษาพบว่า บัณฑิตมีทักษะต่อการนำความรู้จาก รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไปใช้ในการปฏิบัติงานโดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.43$) รายวิชาที่บัณฑิตระบุว่านำความรู้ไปใช้ น้อยที่สุด และบัณฑิตประมาณหนึ่งในสาม ระบุว่าไม่ได้นำไปใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ รายวิชา สศ.111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย วค.111 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม และ วค.131 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ อาจเนื่องมาจาก บัณฑิตอยู่ในตำแหน่งงานที่หลากหลาย ได้แก่ พนักงานบริษัทเอกชน พนักงานทั่วไป อาจารย์ เจ้าของกิจการ ซึ่งหากพิจารณาแล้วจะเห็นว่าบัณฑิตไม่ได้ทำหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับความรู้ด้านนี้โดยตรง ดังนั้นจึงเป็นการนำความรู้ด้านนี้ไปประยุกต์ใช้ในงานเท่านั้น

หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย กลุ่มวิชาแกน กลุ่มวิชาเอก และกลุ่มวิชาเอกเลือก ดังรายละเอียดดังนี้

กลุ่มวิชาแกน

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทักษะต่อการนำความรู้จากรายวิชาในกลุ่มวิชาแกนไปใช้ในการปฏิบัติงานโดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.65$) รายวิชาที่บัณฑิตระบุว่านำความรู้ไปใช้ น้อยที่สุด และบัณฑิตประมาณหนึ่งในสาม ระบุว่าไม่ได้นำไปใช้ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ รายวิชา บช482 วิธีการวิจัย และบช 483 นโยบายทางธุรกิจ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากวิชาเหล่านี้เป็นวิชา เกี่ยวกับความรู้ใน ส่วนของบริหารธุรกิจ ซึ่งบัณฑิตส่วนใหญ่ทำงานในตำแหน่งงานที่เกี่ยวกับฝ่ายปฏิบัติการ จึงไม่ได้ นำความรู้ด้านนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงานมากนัก

กลุ่มวิชาเอก

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทัศนคติต่อการนำความรู้จากกลุ่มวิชาเอกไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยเฉลี่ยในระดับมาก ($\bar{x}=3.72$) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากวิชาเหล่านี้เกี่ยวกับสาขาวิชาการจัดการครัว และภัตตาคาร โดยตรง ดังนั้นบัณฑิตจึงนำความรู้จากวิชาเหล่านี้ไปใช้ในการปฏิบัติงานมากทุกรายวิชา โดยเฉพาะ รายวิชา จอ.212 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร จอ.322 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 1 จอ.211 วิทยาการประกอบอาหาร จร.221 การจัดการครัว และจร.452 การจัดการภัตตาคาร สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อภิรดี (2544) และหยกฟ้า (2545) ที่พบว่า มหาบัณฑิตนำความรู้จากหลักสูตรรายวิชาในหมวดวิชาเอกบังคับไปใช้ในการปฏิบัติงานมากทุกรายวิชา

กลุ่มวิชาเอกเลือก

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทัศนคติต่อการนำความรู้จากกลุ่มวิชาเอกเลือกไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยเฉลี่ยในระดับมาก ($\bar{x}=3.61$) สอดคล้องกับผลการศึกษาของอภิรดี (2544) ที่พบว่า มหาบัณฑิตนำความรู้จากหลักสูตรรายวิชาในหมวดวิชาเอกเลือกไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยเฉลี่ยในระดับมาก

หมวดวิชาเลือกเสรี

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทัศนคติต่อการนำความรู้จากรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีที่ใช้ในการปฏิบัติงาน โดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.91$) อาจเนื่องจากบัณฑิตไม่ได้ทำงานในส่วนที่จะต้องใช้ความรู้ด้านนี้

การฝึกภาคปฏิบัติ

จากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีทัศนคติต่อการนำความรู้จาก การฝึกภาคปฏิบัติ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน โดยเฉลี่ยในระดับมาก ($\bar{x}=3.94$) ซึ่งสอดคล้องกับ ผลการศึกษาของ กรทิพย์ (2542) เรื่อง การพิจารณารับนักคหกรรมศาสตร์เข้าทำงาน โดยผู้บริหารของหน่วยงานเอกชนในกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารส่วนใหญ่พิจารณารับผู้สมัครที่มีประสบการณ์ทำงานพิเศษในสายอาชีพเดียวกับ

บริษัทที่สมัครงานสูงเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ มีประสบการณ์ฝึกงานตามหลักสูตรในสาขาวิชาเอกที่เลือกเรียน และผู้บริหารพิจารณาผู้สมัครที่ไม่มีประสบการณ์ฝึกงานหรือทำงานน้อยที่สุด

ปัญหาในการปฏิบัติงาน ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

จากการศึกษา พบว่า ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตตามทัศนะของบัณฑิตที่พบมากที่สุด คือ เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ ขาดแรงจูงใจในการทำงาน ขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน และ ระยะเวลาของสถานที่ทำงานไกลเกินไป อาจเนื่องจากบัณฑิตเกือบครึ่งหนึ่งทำงานในโรงแรม ซึ่งเวลาการทำงานไม่แน่นอน ประกอบกับระยะเวลาของที่ทำงานไกล จึงทำให้เวลาในการพักผ่อนไม่เพียงพอ การขาดแรงจูงใจ และขาดโอกาสก้าวหน้าในการทำงาน อาจเนื่องมาจากระบบการบริหารงานอาจไม่เอื้อต่อการให้โอกาสด้านพนักงานได้มีโอกาสก้าวหน้าเท่าเทียมกันทุกคน สอดคล้องกับผลการศึกษาของหยกฟ้า (2545) ที่พบว่า มหาบัณฑิตประเมินว่า ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม ขาดโอกาสก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน และผู้บังคับบัญชาหรือนายจ้างไม่เห็นความสำคัญของงานที่ทำ

ผู้ประกอบการของบัณฑิตให้ความเห็นว่า ปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิตที่พบมากที่สุด คือ ระยะเวลาของสถานที่ทำงานไกลเกินไป ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม และเวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ ซึ่งมีความคิดเห็นสอดคล้องกับบัณฑิต อาจเนื่องจากเวลาการทำงานไม่แน่นอน ประกอบกับระยะเวลาของที่ทำงานไกล จึงทำให้เวลาในการพักผ่อนไม่เพียงพอ ส่วนการขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม อาจเนื่องจากสถานที่ทำงานไม่ได้จัดสรรทรัพยากรส่วนนี้ไว้ เช่น คอมพิวเตอร์ เอกสาร ตำรา สำหรับใช้เป็นแหล่งในการค้นคว้าเพิ่มเติมให้บุคลากรในหน่วยงาน