

ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถามโครงการวิจัย

ฉบับ ก. สำหรับบัณฑิต

เรื่อง ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร
วิทยาลัยดุสิตธานี

คำชี้แจง เนื่องจากท่านเป็นบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร เป็นผู้ที่ได้ผ่านการศึกษาในหลักสูตรมาแล้วอย่างสมบูรณ์ จึงขอความกรุณาจากท่านในการตอบแบบสอบถามที่แนบมานี้ แล้วกรุณานำใส่ซองและส่งกลับคืนผู้วิจัยทางไปรษณีย์ภายในวันที่ 27 มีนาคม 2549 คำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการเรียนการสอนของหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ต่อไป ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี
- ตอนที่ 2 การประเมินตนเองเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านบุคลิกภาพ
- ตอนที่ 3 ปัญหาในการปฏิบัติงานและข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจ บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

โปรดตอบทุกข้อคำถามตามความเป็นจริง หรือตามความคิดเห็นของท่าน ข้อมูลทุกอย่างจะ เก็บเป็นความลับ และใช้สำหรับการวิจัยนี้เท่านั้น

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ

นางสาวฉานิกา ศรีวรรณวิทย์

นิสิตปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์ศึกษา

คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสอบถามสำหรับบัณฑิต

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของบัณฑิต

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความและเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ ชาย () หญิง ()
2. อายุ..... ปี
3. ปัจจุบันประกอบอาชีพในหน่วยงาน
 - () รัฐบาล
 - () รัฐวิสาหกิจ
 - () เอกชน
 - () อื่น ๆ เช่น ธุรกิจส่วนตัว
 - หน่วยงาน.....
 - ตำแหน่ง.....
 - ภาระหน้าที่.....
 - ปฏิบัติงานที่หน่วยงานนี้ถึงปัจจุบันเป็นเวลา.....ปี
4. หลักสูตรที่ท่านศึกษา
 - () ปริญญาตรี ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษาจำนวน.....ภาคการศึกษา
 - () ปริญญาตรีต่อเนื่อง ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษาจำนวน.....ภาคการศึกษา

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านบุคลิกภาพ

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างแต่ละหัวข้อตามระดับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานจริงของท่าน ข้อใด ไม่ได้ใช้ โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ไม่ได้ใช้

ตัวอย่าง

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน	ระดับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของท่าน					ไม่ได้ใช้	ผู้วิจัย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
1. ประกอบอาหารจานเดียวได้	✓						

จากตัวอย่าง หมายความว่า ท่านมีประสิทธิภาพในการประกอบอาหารจานเดียวได้ในระดับมากที่สุด

ตอนที่ 3 ปัญหาในการปฏิบัติงานและข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาหลักสูตร
บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

3.1 ปัญหาในการปฏิบัติงาน

คำชี้แจง โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่าง และทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่ตรงกับ
สภาพปัญหาในการปฏิบัติงานของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. สาขาวิชาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ
- () 2. งานที่รับผิดชอบมากเกินไป
- () 3. งานไม่มีความมั่นคง
- () 4. ไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ
- () 5. ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป
- () 6. เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ
- () 7. ขาดแรงจูงใจในการทำงาน
- () 8. ขาดความมั่นใจในตนเอง
- () 9. ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม
- () 10. ขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน
- () 11. ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม
- () 12. ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ
- () 13. ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างเพศ
- () 14. การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะชาวต่างชาติ
- () อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
-
-
-
-
-

หลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา	ไม่ได้เรียน	ระดับความคิดเห็น					ไม่ได้ใช้	ผู้วิจัย
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
จร. 211 การจัดการอาหารและเครื่องคั่ว 1.....
จร. 213 การควบคุมอาหารและเครื่องคั่ว 1.....
จร. 221 การจัดการครัว.....
จร. 452 การจัดการภัตตาคาร.....
3. วิชาเอกเลือก 12 หน่วยกิต								
จอ. 423 แป้งและขนมอบ.....
จอ. 424 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 2.....
จอ. 425 ศิลปะการประกอบอาหารเอเชีย 2.....
ภษ. 434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบ.....
จท. 461 การพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ.....
หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต								
จอ. 461 การแกะสลักผักและผลไม้.....
จอ. 462 การจัดดอกไม้สด.....
อื่น ๆ (ระบุ).....
การฝึกภาคปฏิบัติ								
จอ. 200 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารตะวันตก.....
จอ. 300 การฝึกภาคปฏิบัติ ด้านอาหารเอเชีย.....

3.4 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

แบบสอบถามโครงการวิจัย

ฉบับ ข สำหรับผู้ประกอบการ

เรื่อง ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

คำชี้แจง เนื่องจากท่านเป็นผู้ประกอบการที่รับบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร เข้าทำงานในสถานประกอบการของท่าน จึงขอความกรุณาจากท่านสละเวลาตอบแบบสอบถามที่แนบมานี้ แล้วกรุณานำใส่ซองและส่งกลับคืนผู้วิจัยมาทางไปรษณีย์ภายในวันที่ 27 มีนาคม 2549 คำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการเรียนการสอนของหลักสูตร สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ต่อไป

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี
- ตอนที่ 2 ทักษะเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านบุคลิกภาพ
- ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

โปรดตอบทุกข้อตามความเป็นจริง หรือตามความคิดเห็นของท่าน ข้อมูลทุกอย่างเก็บเป็นความลับ และใช้สำหรับการวิจัยเท่านั้น

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ

นางสาวฉานิกา ศรีวรรณวิทย์

นิสิตปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตรศึกษา

คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความและเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ ชาย () หญิง ()
2. อายุ..... ปี
3. วุฒิการศึกษาสูงสุดของท่าน.....
จากสถาบัน.....
4. ปัจจุบันประกอบอาชีพในหน่วยงาน
 - () รัฐบาล
 - () รัฐวิสาหกิจ
 - () เอกชน
 - () อื่น ๆ เช่น ธุรกิจส่วนตัว
 - หน่วยงาน.....
 - ตำแหน่ง.....
 - ภาระหน้าที่.....
 - ปฏิบัติงานที่หน่วยงานนี้ถึงปัจจุบันเป็นเวลา.....ปี

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านบุคลิกภาพ

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างแต่ละหัวข้อตามระดับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานจริงของ
บัณฑิต ข้อใด ไม่ได้ใช้ โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ไม่ได้ใช้

ตัวอย่าง

ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน	ระดับประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของ บัณฑิต					ไม่ได้ใช้	สำหรับ ผู้วิจัย
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
1. ประกอบอาหารจานเดียวได้	✓						

จากตัวอย่าง หมายความว่า ท่านมีประสิทธิภาพในการประกอบอาหารจานเดียวได้ในระดับมากที่สุด

ตอนที่ 3 ปัญหาในการปฏิบัติงานและข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาหลักสูตร
บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี

3.1 สภาพปัญหาในการปฏิบัติงานของบัณฑิต

คำชี้แจง โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่าง และทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่ตรงกับสภาพปัญหา
ในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี (ตอบได้มากกว่า 1
ข้อ)

- () 1. สาขาวิชาที่เรียนมาไม่ตรงกับสายงานที่ปฏิบัติ
- () 2. งานที่รับผิดชอบมากเกินไป
- () 3. งานไม่มีความมั่นคง
- () 4. ไม่มีเวลาทุ่มเทให้กับงานที่ทำ
- () 5. ระยะทางของสถานที่ทำงานไกลเกินไป
- () 6. เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ
- () 7. ขาดแรงจูงใจในการทำงาน
- () 8. ขาดความมั่นใจในตนเอง
- () 9. ขาดแหล่งศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม
- () 10. ขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน
- () 11. ระบบการบริหารงานไม่ยุติธรรม
- () 12. ผู้ร่วมงานไม่ให้ความร่วมมือ
- () 13. ความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานต่างเพศ
- () 14. การสื่อสารกับหัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน โดยเฉพาะชาวต่างชาติ
- () อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
-
-
-

3.2 ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคารที่ท่านต้องการ
เรียงตามลำดับความต้องการมากที่สุด)

1.
2.
3.

3.3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....
.....

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

วัน เดือน ปี เกิด	22 กันยายน 2521
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร
การศึกษา	จบการศึกษาระดับปริญญาตรี บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	วิทยาลัยดุสิตธานี 902 ม.6 ถนนศรีนครินทร์ แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250