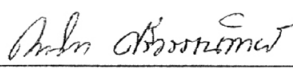


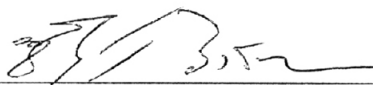
มานิกา ศรีวรรณวิทย์ 2549: ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการ
ครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ภาควิชาอาชีพศึกษา ประชานกรรมการที่ปรึกษา:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิศุมน รังสยาธร, Ph.D. 170 หน้า
ISBN 974 – 16 – 2723 – 8

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัว
และภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต 2) เปรียบเทียบ
ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี ตามทัศนะของ
บัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต และ 3) ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการ
จัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิตธานี โดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างบัณฑิต
สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร จำนวน 150 คน และผู้ประกอบการ จำนวน 150 คน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่า
ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่า t-test ผลการวิจัย พบว่า บัณฑิตมากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิง มีอายุ
เฉลี่ย 25.60 ปี ประกอบอาชีพในหน่วยงานเอกชน ได้แก่ งาน โรงแรม และบริษัทเอกชน และผู้ประกอบการของ
บัณฑิตมากกว่าสองในสามเป็นเพศชาย มีอายุเฉลี่ย 32.15 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัย

จากการศึกษาประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบัณฑิต สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร วิทยาลัยดุสิต
ธานี 3 ด้าน ตามทัศนะของบัณฑิต และผู้ประกอบการของบัณฑิต พบว่า 1) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการ
ปฏิบัติงานด้านวิชาการในระดับปานกลาง 2) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพในระดับมาก
และ 3) บัณฑิต มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านบุคลิกภาพในระดับมาก การศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพ
ในการปฏิบัติงานของบัณฑิต โดยภาพรวม ตามทัศนะของบัณฑิตและผู้ประกอบการของบัณฑิต พบความ
แตกต่างเฉพาะด้านวิชาชีพ ทั้งนี้ผู้ประกอบการของบัณฑิตประเมินสูงกว่าบัณฑิต

การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการศึกษา บัณฑิตเห็นด้วยมากที่สุดที่ให้โอกาสผู้เรียนฝึกทักษะวิชาชีพ
และเห็นด้วยในระดับปานกลางที่เนื้อหาวิชามีความซ้ำซ้อนกัน และผู้สอนเป็นผู้วัดและประเมินผลแต่ผู้เดียว
บัณฑิตนำความรู้จากรายวิชากลุ่มวิชาเอก และ กลุ่มวิชาเอกเลือก ไปใช้มาก คือ จอ.212 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
อาหาร ภย.434 ภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการประกอบอาหาร ส่วนปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานของบัณฑิต คือ
เวลาพักผ่อนไม่เพียงพอ ขาดแรงจูงใจในการทำงาน และขาดโอกาสที่จะก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่การงาน


ลายมือชื่อนิติติ


ลายมือชื่อประธานกรรมการ

19 / ๑๐ / ๒๕๔๙