

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจภาพคหกรรมศาสตร์ที่เกิดจากความนึกคิดและความรู้สึกของคนในสังคมไทย วิเคราะห์จุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนาของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และ สังเคราะห์แนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ นิสิตนักศึกษาในสถาบันระดับอุดมศึกษาที่ไม่ได้เรียนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 2000 คน อาจารย์มหาวิทยาลัย จำนวน 600 คน นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 1400 คน รวมทั้งสิ้น 4000 คน ได้รับกลับคืนมา 3,777 คน คิดเป็นร้อยละ 94.42 วิธีการที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ การวิจัยผสมวิธี (Mixed Methodology) ทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และ การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) **ระยะที่ 1** โดยการวิจัยเชิงคุณภาพโดยวิธีการสัมภาษณ์เจาะลึก(In-depth Interview) นิสิต/นักศึกษา และอาจารย์ในระดับอุดมศึกษา เกี่ยวกับภาพ ความรู้สึกนึกคิดที่มีต่อคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำไปสู่การสร้างแบบสอบถามที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสำรวจ (Survey)ใน**ระยะที่ 2** กับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนิสิต/นักศึกษา และนักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย **ระยะที่ 3** เป็นการวิเคราะห์บริบทของคหกรรมศาสตร์ในประเด็นสภาพแวดล้อมภายนอก ได้แก่โอกาส อุปสรรค และสภาพแวดล้อมภายใน ได้แก่ จุดแข็งและจุดอ่อน จากนั้นนำผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลใน**ระยะที่ 1, 2 และ 3** ไปสังเคราะห์แนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ไทยใน**ระยะที่ 4** การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) สำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพ และ ใช้โปรแกรม สถิติพื้นฐานสำหรับข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และใช้สถิติอนุมานเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย 2กลุ่มใช้ t-test 2 กลุ่มขึ้นไปใช้ F-test

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่1 ทักษะของคนในสังคมไทยที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ตอนที่ 2 จุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนาของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และ ตอนที่ 3 แนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย

## ตอนที่ 1 ทศนะของคนในสังคมไทยที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### 1. ความคิดเห็นภาพรวม

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของคนทั่วไปในสังคมที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ภาพรวม พบว่า ทศนะ/ภาพที่คนทั่วไปมองวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นภาพทางบวก โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 2.64$ , S.D.=.234) โดยการวิเคราะห์ภาพลักษณ์แบ่งเป็น 2 ด้านคือ

**ภาพลักษณ์ทางบวก** ที่ชัดเจนของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่คนทั่วไปเห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เป็นสาขาที่ช่วยอนุรักษ์และสืบทอดศิลปและวัฒนธรรมไทย เป็นสาขาที่แสดงเอกลักษณ์ของชาติ และภูมิปัญญา ร่องลงมาที่เห็นด้วยในระดับมากคือ คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคน ชุมชน และสังคม เนื้อหาคหกรรมศาสตร์สามารถใช้ในการดำรงชีวิตได้ดี ผู้ที่เรียนต้องมีความสนใจและมีใจรักในสาขานั้นจริงๆ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เป็นสาขาที่สร้างและผลิตสิ่งอุปโภค บริโภคที่ดีมีคุณภาพ เป็นสาขาที่มีส่วนช่วยพัฒนาบุคคล ครอบครัว สังคม และประเทศชาติได้เท่ากับอาชีพอื่นๆ เป็นวิชาชีพที่น่าภาคภูมิใจ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนสามารถดูแลครอบครัวได้ดีในอนาคต ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มีมนุษยสัมพันธ์ดี ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนละเอียดรอบคอบ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถในการจัดการ เป็นสาขาที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ คหกรรมศาสตร์สอนให้รู้จักคิดอย่างมีเหตุผล คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความใฝ่รู้ คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถประกอบอาชีพได้ทัดเทียมกับสาขาอื่นๆ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ทำให้มีเสน่ห์ คนจบคหกรรมศาสตร์ช่วยให้สามารถแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้ดี คนจบ คหกรรมศาสตร์มักจะอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานได้ดี ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มีบุคลิกภาพ คนจบคหกรรมศาสตร์มีรายได้จากการทำงานสูง และ ผู้เรียนต้องมีความรู้ความสามารถสูง ส่วนภาพที่คนทั่วไปไม่เห็นด้วยกับข้อคำถามเชิงปฏิเสธ ได้แก่ วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่สามารถนำไปใช้งานได้จริง เป็นศาสตร์ที่ไม่เหมาะในการนำไปประกอบอาชีพ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนเฉื่อยจะไม่แนะนำให้เพื่อน/ญาติพี่น้อง/ลูกหลานเรียนคหกรรมศาสตร์อาชีพ คหกรรมศาสตร์ไม่ค่อยมีเกียรติ เป็นงานที่ล้าสมัยและโบราณ ไม่ควรเป็นหลักสูตรในระดับมหาวิทยาลัย และ คนจบคหกรรมศาสตร์ส่วนมากจะเป็นแม่บ้านดูแลครอบครัวเท่านั้นไม่สามารถประกอบอาชีพอื่นได้

**ภาพลักษณ์ทางลบ** คือที่คนทั่วไปมองสาขาวิชาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งจากข้อคำถามเชิงปฏิเสธ แต่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยในระดับมาก คือ เน้นการปฏิบัติมากกว่าทฤษฎี/วิชาการ เป็นการเรียนทำอาหาร เป็นการเรียนงานฝีมือ/งานประดิษฐ์/เย็บปักถักร้อย เป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่เครียดสนุก เป็นการเรียนงานแม่บ้านแม่เรือน เป็นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้า ควรเป็นวิชาเลือกมากกว่าวิชาบังคับในระดับมัธยมศึกษา ผู้เรียนไม่ต้องเก่งวิทยาศาสตร์/คณิตศาสตร์ สามารถเรียนรู้ได้เองจากพ่อแม่และหนังสือ เหมาะสำหรับผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย ควรเป็นหลักสูตรระยะสั้นเรียนตามความสมัครใจ สังคมให้ความสำคัญน้อยไม่เป็นที่นิยมในสังคม เรียนง่ายกว่าสาขาอื่น เป็นสาขาที่เรียนง่ายกว่าสาขาอื่น เป็นศาสตร์ที่ไม่ซับซ้อน/ไม่ใช่ศาสตร์ชั้นสูงเหมือนศาสตร์อื่นๆ คนเก่งมักไม่เลือกเรียนคหกรรมศาสตร์ เป็นสาขาที่เหมาะสมสำหรับผู้เรียนที่ไม่ชอบท่องตำรา เป็นสาขาที่เหมาะสมสำหรับคนที่เตรียมเป็นแม่บ้านแม่เรือน มีโอกาสในการศึกษาต่อระดับสูงน้อย และ คนที่จบคหกรรมศาสตร์หางานทำค่อนข้างยาก

## 2. ความคิดเห็นของกลุ่มนักเรียน

ผลการวิเคราะห์ภาพรวม ภาพลักษณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ตามความคิดเห็นของนักเรียน พบว่า ทศนะ/ภาพที่นักเรียนมองวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นภาพทางบวกโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 2.63$ , S.D.=.212) โดยการวิเคราะห์ภาพลักษณ์แบ่งเป็น 2 ด้านคือภาพลักษณ์ทางบวก และภาพลักษณ์ทางลบดังรายละเอียดคือ

**ภาพลักษณ์ทางบวก** โดยภาพลักษณ์ที่ชัดเจนของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่นักเรียนเห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนชุมชน และสังคม เนื้อหาคหกรรมศาสตร์สามารถใช้ในการดำรงชีวิตได้ดี เป็นสาขาที่ช่วยอนุรักษ์และสืบทอดศิลปะและวัฒนธรรมไทย เป็นสาขาที่แสดงเอกลักษณ์ของชาติและภูมิปัญญา รองลงมาที่เห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือ ผู้เรียนต้องมีความสนใจและมีใจรักในสาขาจริงๆ เป็นสาขาที่สร้างและผลิตสิ่งอุปโภค บริโภคที่ดีมีคุณภาพ เป็นสาขาที่มีส่วนช่วยพัฒนาบุคคล ครอบครัว สังคม และประเทศชาติได้เท่ากับอาชีพอื่นๆ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มีมนุษยสัมพันธ์ดี เป็นวิชาชีพที่น่าภาคภูมิใจ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนสามารถดูแลครอบครัวได้ดีในอนาคต คหกรรมศาสตร์สอนให้รู้จักคิดอย่างมีเหตุผล ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนละเอียดรอบคอบ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถในการจัดการ คหกรรมศาสตร์สอนให้คิดอย่างมีเหตุผล ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ทำให้มีเสน่ห์ คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้ดี เป็นสาขาที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มา คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความใฝ่รู้ คนที่จบคหกรรมศาสตร์มักอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานได้ดี ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มักมีบุคลิกดี คนจบคหกรรมศาสตร์

สามารถประกอบอาชีพได้ทัดเทียมกับสาขาอื่นๆ ผู้เรียนต้องมีความรู้ความสามารถสูง คนจบคหกรรมศาสตร์มีรายได้จากการทำงานสูง ส่วนภาพที่นักเรียนไม่เห็นด้วยกับข้อคำถามเชิงปฏิเสธ ได้แก่ คนจบคหกรรมศาสตร์หางานทำค่อนข้าง คนจบคหกรรมศาสตร์ส่วนมากจะเป็นแม่บ้านดูแลครอบครัวเท่านั้นไม่สามารถประกอบอาชีพอื่น เป็นงานที่ล้าสมัย โบราณ อาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นอาชีพที่ไม่ค่อยมีเกียรติ จะไม่แนะนำให้เพื่อน/ญาติพี่น้อง/ลูกหลานเรียนคหกรรมศาสตร์ และ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนเฉื่อย

**ภาพลักษณ์ทางลบที่นักเรียนมองสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์** ซึ่งจากข้อคำถามเชิงปฏิเสธ แต่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยในระดับมาก คือ เน้นงานปฏิบัติมากกว่าด้านทฤษฎี/วิชาการ เป็นการเรียนทำอาหาร เป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่เครียด สนุก เป็นการเรียนงานฝีมือ/งานประดิษฐ์/เย็บปักถักร้อย ผู้เรียนไม่ต้องเก่งวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ควรเป็นวิชาเลือกมากกว่าวิชาบังคับในระดับมัธยมศึกษา เป็นงานแม่บ้านแม่เรือน เป็นศาสตร์ที่สามารถเรียนรู้ได้เองจากพ่อแม่และหนังสือ เป็นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้า เป็นสาขาที่เรียนง่ายกว่าสาขาอื่น เป็นศาสตร์ที่ไม่ซับซ้อน/ไม่ใช่ศาสตร์ชั้นสูงเหมือนศาสตร์อื่นๆ ควรเป็นหลักสูตรระยะสั้นเรียนตามความสนใจ เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบท่องตำรา เหมาะสำหรับผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย สังคมให้ความสำคัญน้อยไม่เป็นที่นิยมในสังคม คนเรียนเก่งมักไม่เลือกเรียนคหกรรมศาสตร์ สาขาคหกรรมศาสตร์เหมาะสำหรับคนที่เตรียมเป็นแม่บ้านแม่เรือน คนที่จบคหกรรมศาสตร์ทำให้มีโอกาสในการศึกษาต่อในระดับสูงน้อย ไม่ควรเป็นหลักสูตรในระดับมหาวิทยาลัย

### 3. ความคิดเห็นของกลุ่มนิสิต/นักศึกษา

ผลการวิเคราะห์ภาพรวม ภาพลักษณ์ที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มนิสิต/นักศึกษา พบว่า ทศนะ/ภาพที่คนทั่วไปมองวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นภาพทางบวกโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 2.64$ , S.D.=.234) โดยการวิเคราะห์ภาพลักษณ์แบ่งเป็น 2 ด้านคือภาพลักษณ์ทางบวก และภาพลักษณ์ทางลบดังรายละเอียดคือ

**ภาพลักษณ์ทางบวก**ที่ชัดเจนของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่นิสิต/นักศึกษาเห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่ช่วยอนุรักษ์และสืบทอดศิลปะและวัฒนธรรมไทย รองลงมาที่เห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือ เป็นสาขาที่แสดงเอกลักษณ์ของชาติและภูมิปัญญา เนื้อหาคหกรรมศาสตร์สามารถใช้ในการดำรงชีวิตได้ดี ผู้เรียนต้องมีความสนใจและมีใจรักในสาขาจริงๆ เป็นสาขาที่ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนชุมชน และสังคม คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์) เป็นสาขาที่มีส่วนช่วยพัฒนาบุคคล ครอบครัว

สังคม และประเทศชาติได้เท่ากับอาชีพอื่นๆ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนละเอียดรอบครอบ เป็นสาขาที่สร้างและผลิตสิ่งอุปโภค บริโภคที่ดีมีคุณภาพ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียน สามารถดูแลครอบครัวได้ดีในอนาคต เป็นวิชาชีพที่น่าภาคภูมิใจ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มี มนุษย์สัมพันธ์ดี คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถประกอบอาชีพได้ทัดเทียมกับสาขาอื่นๆ เป็น สาขาที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความใฝ่รู้ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถในการจัดการ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ทำให้มีเสน่ห์ คหกรรมศาสตร์สอนให้คิดอย่างมีเหตุผล คนที่จบคหกรรมศาสตร์มักอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานได้ดี คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้ดี ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มักมีบุคลิกดี คนจบคหกรรมศาสตร์มีรายได้จากการทำงานสูง ผู้เรียนต้องมีความรู้ความสามารถสูง ส่วนภาพที่นักเรียนไม่เห็นด้วยกับข้อคำถามเชิงปฏิเสธ ได้แก่ เป็นงานที่ล้าสมัย โบราณ ไม่ควรเป็น หลักสูตรในระดับมหาวิทยาลัย ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนเฉื่อย คนจบคหกรรมศาสตร์หา งานทำค่อนข้างยาก จะไม่แนะนำให้เพื่อน/ญาติพี่น้อง/ลูก/หลานเรียนคหกรรมศาสตร์ เป็น ศาสตร์ที่ไม่เหมาะในการนำไปประกอบอาชีพ และเป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่สามารถใช้งานได้จริง

**ภาพลักษณ์ทางลบที่นิสิต/นักศึกษามองสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์** ซึ่งจากข้อ คำถามเชิงปฏิเสธ แต่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยในระดับมาก คือ เน้นงานปฏิบัติมากกว่าด้าน ทฤษฎี/วิชาการ เป็นการเรียนทำอาหาร เป็นการเรียนงานฝีมือ/งานประดิษฐ์/เย็บปักถักร้อย เป็นงานแม่บ้านแม่เรือน เป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่เครียด สนุก เป็นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้า ควร เป็นวิชาเลือกมากกว่าวิชาบังคับในระดับมัธยมศึกษา เหมาะสำหรับผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย เป็น ศาสตร์ที่สามารถเรียนรู้ได้เองจากพ่อแม่และหนังสือ สังคมให้ความสำคัญน้อยไม่เป็นที่นิยมใน สังคม ผู้เรียนไม่ต้องเก่งวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ควรเป็นหลักสูตรระยะสั้นเรียนตามความ สนใจ เป็นสาขาที่เรียนง่ายกว่าสาขาอื่น เป็นศาสตร์ที่ไม่ซับซ้อน/ไม่ใช่ศาสตร์ชั้นสูงเหมือน ศาสตร์อื่นๆ คนเรียนเก่งมักไม่เลือกเรียนคหกรรมศาสตร์ สาขาคหกรรมศาสตร์เหมาะสำหรับ คนที่เตรียมเป็นแม่บ้านแม่เรือน เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบท่องตำรา คนที่จบคหกรรมศาสตร์ ทำให้มีโอกาสในการศึกษาต่อในระดับสูงน้อย หางานทำค่อนข้างยาก และ คนจบคหกรรม ศาสตร์ส่วนมากจะเป็นแม่บ้านดูแลครอบครัวเท่านั้นไม่สามารถประกอบอาชีพอื่นได้

#### 4. ความคิดเห็นของกลุ่มอาจารย์

ผลการวิเคราะห์ภาพรวม ภาพลักษณ์ที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มอาจารย์ พบว่า ทศนะ/ภาพที่คนทั่วไปมองวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นภาพทางบวกโดยมีค่าระดับคะแนน

เฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 2.68$ , S.D.=.278) โดยการวิเคราะห์ภาพลักษณ์แบ่งเป็น 2 ด้านคือ ภาพลักษณ์ทางบวก และภาพลักษณ์ทางลบดังรายละเอียดคือ

**ภาพลักษณ์ทางบวก**ที่ชัดเจนของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่กลุ่มอาจารย์เห็นด้วยในระดับมากที่สุดคือวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่ช่วยอนุรักษ์และสืบทอดศิลปะและวัฒนธรรมไทย เป็นสาขาที่แสดงเอกลักษณ์ของชาติและภูมิปัญญา ผู้เรียนต้องมีความสนใจและมีใจรักในสาขาจริงๆ เนื้อหาคหกรรมศาสตร์สามารถใช้ในการดำรงชีวิตได้ดี รองลงมาที่เห็นด้วยในระดับมากคือ เป็นสาขาที่ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนชุมชน และสังคม เป็นสาขาที่มีส่วนช่วยพัฒนาบุคคล ครอบครัว สังคม และประเทศชาติได้เท่ากับอาชีพอื่นๆ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เป็นสาขาที่สร้างและผลิตสิ่งอุปโภค บริโภคที่ดีมีคุณภาพ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนสามารถดูแลครอบครัวได้ดีในอนาคต คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถประกอบอาชีพได้ทัดเทียมกับสาขาอื่นๆ เป็นสาขาที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนละเอียดรอบคอบ เป็นวิชาชีพที่น่าภาคภูมิใจ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มีมนุษยสัมพันธ์ดี คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถในการจัดการ คหกรรมศาสตร์ช่วยให้ผู้เรียนเป็นผู้มีความใฝ่รู้ คนจบคหกรรมศาสตร์สามารถแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้ดี คหกรรมศาสตร์สอนให้คิดอย่างมีเหตุผล ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์มักมีบุคลิก ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ทำให้มีเสน่ห์ คนจบคหกรรมศาสตร์มีรายได้จากการทำงานสูง คนที่จบคหกรรมศาสตร์มักอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานได้ดี ผู้เรียนต้องมีความรู้ความสามารถสูง ส่วนภาพที่นักเรียนไม่เห็นด้วยกับข้อคำถามเชิงปฏิเสธ ได้แก่ เป็นงานที่ล้าสมัย โบราณ ไม่ควรเป็นหลักสูตรในระดับมหาวิทยาลัย อาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นอาชีพที่ไม่ค่อยมีเกียรติ ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์เป็นคนเฉื่อย คนจบคหกรรมศาสตร์ส่วนมากจะเป็นแม่บ้านดูแลครอบครัวเท่านั้นไม่สามารถประกอบอาชีพอื่นได้ จะไม่แนะนำให้เพื่อน/ญาติพี่น้อง/ลูก/หลานเรียนคหกรรมศาสตร์ เป็นศาสตร์ที่ไม่เหมาะในการนำไปประกอบอาชีพ และเป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่สามารถใช้งานได้จริง

**ภาพลักษณ์ทางลบ**ที่นักเรียนมองสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งจากข้อคำถามเชิงปฏิเสธ แต่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยในระดับมาก คือ เป็นการเรียนทำอาหาร เป็นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้า เน้นงานปฏิบัติมากกว่าด้านทฤษฎี/วิชาการ เป็นการเรียนงานฝีมือ/งานประดิษฐ์/เย็บปักถักร้อย เป็นงานแม่บ้านแม่เรือน เป็นสาขาที่เรียนแล้วไม่เครียดสนุก คนเรียนเก่งมักไม่เลือกเรียนคหกรรมศาสตร์ ผู้เรียนไม่ต้องเก่งวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เหมาะสำหรับผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย ควรเป็นวิชาเลือกมากกว่าวิชาบังคับในระดับมัธยมศึกษา เป็นสาขาที่เรียนง่ายกว่าสาขาอื่น สังคมให้ความสำคัญน้อยไม่เป็นที่นิยมในสังคม เป็นศาสตร์ที่

สามารถเรียนรู้ได้เองจากพ่อแม่และหนังสือ ควรเป็นหลักสูตรระยะสั้นเรียนตามความสนใจ เป็นศาสตร์ที่ไม่ซับซ้อน/ไม่ใช่ศาสตร์ชั้นสูงเหมือนศาสตร์อื่นๆ เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบท่องตำรา สาขาคหกรรมศาสตร์เหมาะสำหรับคนที่เตรียมเป็นแม่บ้านแม่เรือน คนที่จบคหกรรมศาสตร์ทำให้มีโอกาสในการศึกษาต่อในระดับสูงน้อย และคนจบคหกรรมศาสตร์หางานทำค่อนข้างยาก

## ตอนที่ 2 จุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนาของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### จุดแข็งของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

1. วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เป็นสาขาที่ช่วยอนุรักษ์และสืบทอดศิลปและวัฒนธรรมไทย ซึ่งแสดงเอกลักษณ์ของชาติ และภูมิปัญญาได้อย่างดี
2. คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ดังนั้นจึงสามารถช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคน ชุมชน สังคม และประเทศชาติได้เท่ากับอาชีพอื่นๆและเนื้อหาวิชาสามารถใช้ในการดำรงชีวิตได้ดี
3. ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ส่วนมากมีความสนใจและมีใจรักในสาขาจริง ๆ
4. คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่สร้างสรรค์
5. เป็นสาขาที่สร้างและผลิตสิ่งอุปโภค บริโภคที่ดีมีคุณภาพที่เกี่ยวกับปัจจัย 4 ซึ่งเป็นความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์
6. เป็นสาขาที่บูรณาการความรู้ทั้งทางวิทยาศาสตร์และสังคมมาประยุกต์ใช้
7. สาขาคหกรรมศาสตร์สามารถประกอบอาชีพได้หลากหลายรวมทั้งสามารถเป็นเจ้าของกิจการเองได้

### จุดที่ควรพัฒนาของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

**ด้านภาพลักษณ์** ผู้เรียนคหกรรมศาสตร์ไม่สามารถอธิบายสิ่งที่ถูกต้องให้กับคนในสังคมได้ คนส่วนใหญ่มองภาพคหกรรมศาสตร์ในรูปของงานแม่บ้าน การเรือน การช่างการฝีมือ ซึ่งจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่พบว่า ค่าเฉลี่ยระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก เกี่ยวกับภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ในมุมมองของคนในสังคมไทย เป็นการเรียนทำอาหาร เป็นการเรียนงานฝีมือ/งานประดิษฐ์/เย็บปักถักร้อย เป็นงานแม่บ้านแม่เรือน และเป็นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้า

เมื่อภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ไทยเป็นงานบ้าน การเรือน งานประดิษฐ์ แม้ผู้บริหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาที่อยู่ในวงการศึกษาก็เช่นเดียวกัน ก็ยังมองเช่นนั้น เห็นว่าคหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องง่าย ๆ ใครก็สอนวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ เป็นวิชาที่ไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ก็สอนได้ จึงพบว่าตามโรงเรียนระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา อาจารย์ที่สอนวิชาคหกรรมศาสตร์มักไม่ได้จบคหกรรมศาสตร์ แต่จะจบวิชาภาษาไทย วิทยาศาสตร์ พลศึกษา ฯลฯ จึงทำให้ไม่เข้าใจแนวคิดคหกรรมศาสตร์อย่างแท้จริง ไม่เข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานในแต่ละอย่างคิดว่าคหกรรมศาสตร์คืองานทำอาหาร ตัดเย็บ งานประดิษฐ์ อย่างไม่เข้าใจจึงสอนตามความรู้ความเข้าใจที่ตนมี ไม่รู้จุดมุ่งหมายที่แท้จริงดังนั้นเด็กจึงถูกฝังหัวมาตั้งแต่เริ่มเข้าโรงเรียนว่าคหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องงานทำอาหาร ตัดเย็บ งานประดิษฐ์ ซึ่งเป็นงานที่คุณแม่ที่บ้านทำอยู่แล้วจึงไม่ต้องบอกเด็กก็รู้ว่าเป็นเรื่องของผู้หญิง ไม่ต้องเรียนก็ทำได้จึงไม่ให้ความสำคัญ ไม่ต้องใช้ทักษะการคิด ดังนั้นนักเรียนคนไหนเรียนไม่เก่ง เรียนไม่ไหว ก็ให้เรียนคหกรรมศาสตร์ ดังนั้นค่านิยมเหล่านี้ถูกปลูกฝังมาตั้งแต่เล็ก และถูกสังคมจัดอันดับเป็นลำดับสุดท้ายจนยากที่จะแก้ไข ถ้าระดับผู้บริหารการศึกษายังมีแนวคิดแบบดั้งเดิมอยู่ แล้วจะไขว่ไขว่ความเชื่อของคนในสังคมได้อย่างไร

**ด้านแนวคิดที่แตกต่างในจุดเริ่มต้น** จากการวิจัยของ นนทลี พรธาดาวิทย์ (2545: 219) กล่าวว่าจุดเริ่มต้นการจัดการศึกษาสาขาวิชาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา มีแนวความคิดที่แตกต่างกันทำให้การจัดการเรียนการสอนแต่ละแห่งแตกต่างกันไป เช่น หลักสูตรของทบวงมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จะเน้นในเรื่องของวิทยาศาสตร์ วิชาการและทฤษฎีต่าง ๆ ที่จะเน้นพื้นฐานในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของมนุษย์ ไม่เน้นวิชาในภาคปฏิบัติ ซึ่งถือว่าเป็นส่วนหนึ่งเพื่อทดลองหรือทดสอบทฤษฎี แต่ในทางตรงข้าม สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และสถาบันราชภัฏ ซึ่งพัฒนามาจากโรงเรียนการช่างสตรี และโรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นที่รู้จักสำหรับคนในสังคมว่าจัดการเรียนการสอนด้านการบ้านการเรือน งานฝีมือ งานประดิษฐ์ เย็บปักถักร้อย เป็นระยะเวลาอันยาวนานแต่อดีต ดังนั้นการเรียนการสอนจะเน้นการปฏิบัติด้านงานฝีมือ จวบจนปัจจุบันแนวคิดนี้ก็ยังคงอยู่คือเน้นทักษะปฏิบัติ

**ด้านหลักสูตร** นนทลี พรธาดาวิทย์ (2545: 205-212) กล่าวว่า หลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในแต่ละสถาบันมีความแตกต่างกันชัดเจน ความอ่อนของวิชาพื้นฐานแม้กระทั่งพื้นฐานของนิสิต/นักศึกษา ซึ่งรับมาจากพื้นฐานแตกต่างกัน กล่าวคือมหาวิทยาลัยหลายแห่งรับผู้ที่จบมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นที่ยอมรับของสังคมไทยว่าเป็นสายที่คนระดับหัวกะทิ แต่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และสถาบันราชภัฏ รับผู้ที่จบมาจากสายอาชีวศึกษา ซึ่งสังคมไทยจัดลำดับไว้ท้าย ๆ เมื่อมีความแตกต่างกัน แต่ต้องมาอยู่ภายใต้ร่มเดียวกันย่อมทำให้เกิดความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องของคนในสังคม โดยคนในสังคมยอมรับคหกรรม

ศาสตร์ว่าเป็นวิชาเกี่ยวกับแม่บ้านการเรือน งานช่าง งานฝีมือ ตามที่มาของโรงเรียนการช่าง และการเรือนที่มีมานานแต่อดีต ประกอบกับทั้งสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และสถาบันราชภัฏเองก็ผลิตบัณฑิตจำนวนมากมาย้ายร้อยเท่าของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ที่เน้นด้านวิชาการเข้าสู่สังคมและตลาดแรงงาน ยิ่งทำให้สังคมไทยรับคหกรรมศาสตร์ในเรื่องของงานฝีมือ งานปฏิบัติ แม่บ้านการเรือนอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เสียงสะท้อนทำให้คนในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องหันกลับมาพิจารณาตนเองว่าต่างจากแม่บ้านทั่วไปอย่างไรในเมื่อปัจจุบันสถาบันที่เน้นทักษะปฏิบัติก็ยังมุ่งปฏิบัติใช้มือมากกว่าใช้ทำงานในเชิงการคิดโดยใช้ทฤษฎีเป็นพื้นฐาน แต่ทางตรงข้ามหลาย ๆ แห่งยังจัดการเรียนการสอนโดยเน้นการปฏิบัติซึ่งบางวิชาไม่มีทฤษฎีเป็นพื้นฐานเลย ดังนั้นยิ่งทำให้สังคมมองว่าการเรียนคหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องง่าย

หลักสูตรที่มีโครงสร้างพื้นฐานวิชาการ และวิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ ไม่มีความรู้ทฤษฎีเป็นตัวนำทาง จึงส่งผลให้การแสดงผลงานของคหกรรมศาสตร์เองก็มักชูประเด็นในเรื่องของการฝีมือ การประดิษฐ์ เย็บปักถักร้อย ทำอาหาร ทั้งๆที่พยายามประกาศตัวเองว่ามีความแตกต่าง มีวิชาการเป็นพื้นฐาน แต่ก็แสดงออกให้คนทั่วไปเห็นเป็นรูปแบบดั้งเดิม แต่ไม่ได้พัฒนางานเหล่านั้นให้มีหลักและทฤษฎีต่อเพื่อให้แตกต่างจากการฝึกอาชีพโดยทั่วไป หรือนำเสนอผลงานในแง่วิชาการที่มีคุณค่าโดยผู้เชี่ยวชาญให้ความเห็นว่า คหกรรมศาสตร์ไทยอาจจะต้องประสบปัญหาถ้าไม่มีการปรับชื่อและหลักสูตร

สาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์คงอยู่ต่อไปได้ต้องมีการปรับทั้งหลักสูตร ครูผู้สอน ระบบการเรียนการสอน การประชาสัมพันธ์ และการเปลี่ยนชื่อสาขาใหม่ โดยเฉพาะต้องมีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์เพราะวิทยาศาสตร์จะเป็นวิชาที่นำมาใช้ประยุกต์ได้อย่างมากในสาขาคหกรรมศาสตร์โดยด้านหลักสูตร ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นดังนี้

1. หลักสูตรควรมีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และวิชาการที่ดีและเพียงพอที่จะออกไปประกอบอาชีพ เพราะการมีพื้นฐานวิชาการที่ดี จะส่งผลต่อการคิดอย่างมีระบบและสร้างสรรค์ สามารถแก้ปัญหาการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีฐานที่แข็งแกร่งที่จะพัฒนาตนเองให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกได้

2. หลักสูตรควรมีความหลากหลาย เช่นหลักสูตรฝึกอบรมครูสาขาอื่นที่จะต้องสอนคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรแม่บ้านทั่วไป หลักสูตรพัฒนาชุมชนชนบท เพื่อสนองความต้องการให้กับบุคคลหลายระดับทั้งในระบบการศึกษาและนอกระบบการศึกษาเพื่อให้บุคคลเหล่านั้นมีความรู้พื้นฐานที่จำเป็นทางคหกรรมศาสตร์อย่างถูกต้องไม่นำไปใช้ผิด ๆ ตลอดจนเพื่อเป็นการปรับสภาพความเป็นอยู่ของตนเองให้ดีขึ้น

3. ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าจุดเน้นของคหกรรมศาสตร์ในอนาคตนั้นควรมีจุดยืนที่แน่นอน โดยเน้นที่หัวใจของคหกรรมศาสตร์ในเรื่องของการพัฒนาการครอบครัว ชุมชน และการจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน

4. การสอดแทรกการวิจัยเข้าไปในงานทุกงานของคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้จักวิเคราะห์วิจัย พัฒนางานให้มีคุณภาพ และรู้จักคิดค้นด้วยตนเองช่วยเสริมทำให้คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่มีคุณค่า

5. นอกจากนั้นหลักสูตรควรเสริมวิชาทางด้านการบริหารธุรกิจ การเรียนรู้ระบบอุตสาหกรรม ระบบคอมพิวเตอร์ และภาษาต่างประเทศ รวมถึงการสร้างระบบการคิดในเชิงสร้างสรรค์ให้แก่ผู้เรียนอีกด้วย เพราะวิชาเหล่านี้จะเป็นการเตรียมประสบการณ์เบื้องต้นที่ถูกต้องให้สำหรับการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

**ด้านการพัฒนาบุคลากร** คหกรรมศาสตร์จะพัฒนาได้ไกลไกลสำคัญอยู่ที่ผู้สอน ฉะนั้นผู้สอนเองจะต้องพัฒนาตนเองและปรับกลยุทธ์ต่าง ๆ เพื่อให้สอดคล้องกับอนาคต นักคหกรรมศาสตร์เองต้องเปิดตัวสู่โลกกว้าง รู้จักประชาสัมพันธ์นำเสนอตัวเองและผลงานสู่สังคมรวมถึงต้องมีการประสานงานร่วมกันระหว่างสถาบัน ร่วมกันฝึกกำลังที่จะต่อสู้กับอุปสรรคทั้งหลายทั้งปวง รวมทั้งจะต้องมีความสามารถในทุก ๆ ด้าน (all – round ability)

ปัญหาอาจารย์ผู้สอนเป็นปัญหาที่มีความสำคัญสูงในการพัฒนาวิชาชีพ ซึ่งเรื่องนี้ นนทลี พรธาดาวิทย์ (2545: 224-226) ได้กล่าวว่า วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีปัญหาด้านบุคลากรมากมายหลายเรื่องดังนี้

1. การขาดแคลนบุคลากรในสาขาคหกรรมศาสตร์ ที่สืบเนื่องมาจากปัจจุบัน รัฐบาลได้ลดอัตราการผลิตข้าราชการครู ยกเว้นสาขาขาดแคลน ทำให้มีผลกระทบต่อสาขาคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากคหกรรมศาสตร์ไม่ใช่สาขาขาดแคลน เพราะรัฐบาลให้ความสำคัญกับสาขาวิทยาศาสตร์ และเมื่อบุคลากรเกษียณไปไม่สามารถบรรจุทดแทนได้ จึงทำให้อาจารย์ในสาขาคหกรรมศาสตร์ไม่เพียงพอ แต่สถาบันต่าง ๆ ก็ได้พยายามแก้ปัญหาโดยการใช้อัตราจ้างสอนหรือการเชิญอาจารย์พิเศษสอน

2. ภาระงานมาก สืบเนื่องมาจากอาจารย์สาขาคหกรรมศาสตร์มีไม่เพียงพอ ดังนั้นแต่ละคนจะรับภาระงานมาก จึงอาจทำให้การพัฒนางานการเรียนการสอนในสาขาไม่เต็มที่ นอกจากนั้น

อาจารย์สาขาคหกรรมศาสตร์ยังมีหน้าที่อื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมายจากสถาบันนอกเหนือจากงานในสาขาคหกรรมศาสตร์ จึงทำให้การปฏิบัติงานในสาขาคหกรรมศาสตร์ไม่เต็มความสามารถ

3. ลักษณะนิสัยเฉพาะของการรวมกลุ่มที่มีผู้หญิงมาก จะมีลักษณะจู้จุกจิก เนื่องจากอาจารย์คหกรรมศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง ดังนั้นการบริหารงานจะประสบปัญหา คือ การจู้จุกจิก ปัญหาต่าง ๆ จะไม่จบที่การอภิปรายพูดคุยและตกลงกันในที่ประชุม แต่มักนำเรื่องต่าง ๆ ไปพูดคุยกันตามนิสัยผู้หญิง ซึ่งทำให้สื่อความหมายกันไม่ถูกต้องข้อมูลบิดเบือนไป จึงเป็นสาเหตุปัญหาที่สำคัญในการบริหาร

4. ระบบอาวุโส ประเทศไทยยังค่อนข้างยึดระบบอาวุโสกันมาก ดังนั้นการบริหารงานย่อมเกิดปัญหาอุปสรรคขึ้นได้ เนื่องจากผู้อาวุโสจะต้องฟังความคิดเห็นของผู้อาวุโสกว่า ซึ่งระบบอาวุโสนั้นมีทั้งข้อดีข้อเสีย บางครั้งผู้ใหญ่ควรเปิดใจรับฟังความคิดเห็นของคนรุ่นใหม่บ้าง ถ้าคนรุ่นใหม่มีเหตุมีผล

5. ความรับผิดชอบ อาจารย์บางท่านขาดความรับผิดชอบและการทุ่มเทให้กับการทำงาน ทำให้งานสาขาคหกรรมศาสตร์ไม่พัฒนา

6. จิตสำนึกความเป็นครู ปัจจุบันอาจารย์บางท่านขาดจิตสำนึกความเป็นครู ถือว่าการสอนเป็นเพียงอาชีพหนึ่ง ทำตามหน้าที่ แต่ไม่ได้สำนึกถึงคำว่าอาจารย์หรือครู ที่จะต้องทำหน้าที่อบรมสั่งสอนเด็กให้เป็นคนดี มีคุณค่าของสังคม ไม่เพียงมีหน้าที่เฉพาะสอนในวิชาที่ตนเองมีหน้าที่รับผิดชอบเท่านั้น

7. การเปิดรับข้อมูลข่าวสารใหม่ ๆ อาจารย์คหกรรมศาสตร์จะต้องมีการพัฒนาตนเองตลอดเวลา รวมถึงการพัฒนาวิชาการในการทำวิจัย ไม่ใช่ทำเพื่อพัฒนาตำแหน่งวิชาการของตนเองเท่านั้น

8. ศักดิ์ศรีของความเป็นครู อาชีพอาจารย์ไม่เหมือนกับอาชีพอื่น เพราะคนที่เป็นอาจารย์มักจะคิดว่าตนเองมีศักดิ์ศรีมาก ดังนั้นการบริหารงาน ถ้าผู้บริหารไม่เข้าใจธรรมชาตินี้ก็จะก่อให้เกิดปัญหา ดังนั้นผู้บริหารจะต้องเข้าใจธรรมชาติของอาจารย์ และเตรียมการหรือตั้งรับเพื่อแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ

**ปัญหาหนี้/นักศึกษา** เป็นสิ่งมีความสำคัญและเป็นปัจจัยสำคัญต่อภาพลักษณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพราะผู้ที่เรียนในสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์มักมีปัญหาหนี้ (นนทลี, 2545: 226-228)

1. พื้นฐานทางวิชาการค่อนข้างอ่อน ซึ่งเป็นปัญหาที่เกิดในสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และสถาบันราชภัฏ และการรับผู้จบการศึกษาที่มีพื้นฐานไม่เท่าเทียมกัน เช่นรับสายสามัญผู้จบมัธยมศึกษาปีที่ 6 ทุกสายทั้งสายวิทยาศาสตร์ และศิลปะ หรือสายอาชีวศึกษาผู้จบระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) มาเรียนต่ออีก 4 ปี หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) มาเรียนต่ออีก 2 ปี ก็ได้ ทำให้พื้นฐานความรู้ของผู้เรียนมีความแตกต่างกันมาก

2. ทศนคติของนิสิต/นักศึกษา ที่เรียนสาขาคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากการเข้ามาเรียนในสาขาคหกรรมศาสตร์ของนิสิต/นักศึกษาบางคนบางกลุ่มไม่ได้เกิดจากความตั้งใจจริงที่จะเข้าสู่สายวิชาชีพนี้ แต่อาจเป็นเพราะการเลือกตามเพื่อนหรือตามคำแนะนำของพ่อแม่ ญาติพี่น้อง หรือเลือกเผื่อติด จึงทำให้ผู้เรียนไม่มีความรักในวิชาชีพ

3. ค่าใช้จ่ายในการเรียนสาขาคหกรรมศาสตร์ค่อนข้างสูงทำให้ผู้เรียนไม่สามารถรับภาระกับค่าใช้จ่ายเหล่านี้ได้ เนื่องจากวิชาส่วนใหญ่เป็นวิชาปฏิบัติจึงต้องมีการซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

4. พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ปัจจุบันสังคมและวัฒนธรรมไทยเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว นิสิต/นักศึกษปัจจุบันซึมซับวัฒนธรรมต่างชาติ ดังเช่นการแต่งกาย กิริยามารยาทหรือขนบธรรมเนียมอันดีงามก็พึงรักษาไว้ เพราะสิ่งเหล่านี้จะส่งผลต่อสภาพของสังคม

**ด้านการประชาสัมพันธ์ และนำเสนอผลงาน** นอกจากวิชาต่าง ๆ แล้วสิ่งที่จะสามารถแสดงสู่สาธารณชนได้คือผลงานของคนในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในเชิงบวก เช่นวิชาการ

**ด้านผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญ** นนนทลี พรธาดาวิทย์ (2545: 221-223) กล่าวว่าคหกรรมศาสตร์ในทัศนะของผู้บริหารระดับสูงของสถาบันการศึกษามีความหลากหลาย โดยเฉพาะสถาบันที่สังกัดทบวงมหาวิทยาลัย ผู้บริหารระดับสูงไม่ค่อยเห็นความสำคัญและสนับสนุน แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้บริหารแต่ละยุคแต่ละสมัย และอาจเป็นผลสืบเนื่องจากเสียงสะท้อนจากสังคมที่มีต่อคหกรรมศาสตร์ที่เป็นเหมือนงานแม่บ้านการเรือน เพราะในอดีตความเป็นมา

ของคหกรรมศาสตร์ไทยเริ่มจากโรงเรียนการช่าง การเรือน ซึ่งแตกต่างจาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่เป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์แห่งแรกมีรูปแบบ การศึกษามาจากประเทศสหรัฐอเมริกา แต่ต้องใช้ชื่อคหกรรมศาสตร์เช่นเดียวกัน ทำให้ ภาพลักษณ์ของคหกรรมศาสตร์ในสายตาของคนทั่วไปคือ การบ้านการเรือน ทำอาหาร ตัดเย็บ เสื้อผ้า งานประดิษฐ์ต่าง ๆ ซึ่งคนในสังคมส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นงานที่ไม่ต้องใช้พื้นฐานวิชาการ ประกอบกับหลักสูตรที่เปิดสอนคหกรรมศาสตร์ดังกล่าวมีในหลายสถาบันในประเทศไทย ผู้เรียน สามารถเลือกเรียนได้หลากหลายและมักเป็นทางเลือกลำดับท้าย ๆ ของสังคม จึงทำให้ผู้บริหาร ไม่ค่อยให้ความสำคัญและสนับสนุน ประการสำคัญนักคหกรรมศาสตร์เองก็ไม่ได้แสดงศักยภาพ ที่โดดเด่นให้สังคมยอมรับในความสามารถของตนเอง เช่นเมื่อเกิดสถานการณ์คับขันหรือต้อง แก้ปัญหาเรื่องใดเรื่องหนึ่งต้องปรึกษานักวิชาการ นักคหกรรมศาสตร์ไม่เคยอยู่ในกลุ่มบุคคลที่ จะร่วมแสดงความคิดเห็นหรือวิเคราะห์เรื่องราวปัญหาต่าง ๆ ในสังคมได้ แม้กระทั่งในเรื่องของ ครอบครัว ซึ่งนักคหกรรมศาสตร์เองประกาศจุดยืนว่า คหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องของการพัฒนา คุณภาพชีวิตครอบครัว ชุมชน แต่จากวิกฤติทางสังคมที่เกิดขึ้นตามข่าวหนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ วิทยุต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องเกี่ยวกับครอบครัวโดยตรง แต่ก็ไม่มีใครที่จะให้นักคหกรรมศาสตร์ได้ วิเคราะห์หรือแสดงความคิดเห็นในเรื่องดังกล่าวทั้ง ๆ ที่ความจริงแล้วเรื่องเหล่านั้นเป็นเรื่อง ของคหกรรมศาสตร์โดยตรง สิ่งนี้ย่อมแสดงอย่างชัดเจนว่าทั้งสังคมและนักคหกรรมศาสตร์เอง เป็นประเด็นปัญหาสำคัญที่ทำให้สาขา คหกรรมศาสตร์ไม่เป็นที่ตอบรับของคนในสังคมทั่วไป จึงส่งผลให้ผู้บริหารให้สนับสนุนน้อย

**ด้านงบประมาณ** นนทลี พรธาดาวิทย์ (2545: 228) กล่าวว่า งบประมาณเป็น ปัญหาที่มีผลสืบเนื่องมาจากผู้บริหารระดับสูงไม่เห็นความสำคัญของสาขาคหกรรมศาสตร์ ทำให้ มีผลกระทบต่อเนื่องต่อการจัดสรรงบประมาณ ทั้งด้านวัสดุ ครุภัณฑ์ อาคารสถานที่ต่าง ๆ ได้รับ ไม่เพียงพอ

### ตอนที่ 3 แนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย

ภาพลักษณ์เป็นสิ่งที่สะท้อนความรู้สึก ความคิดรวมทั้งเจตคติที่คนมีต่อองค์กร ซึ่ง ความรู้สึกนึกคิดนี้อาจได้มาจากประสบการณ์ที่ได้พบได้เห็น หรือได้ยินได้ฟังมา ซึ่งมีทั้งภาพ ทางบวก และภาพทางลบซึ่งเป็นสิ่งที่คนในองค์กรหรือวิชาชีพไม่พึงให้เกิดขึ้น หรือเมื่อเกิดขึ้น แล้วต้องรีบดำเนินการแก้ไข จากผลการวิจัยในตอนต้นที่ 1 ซึ่งเป็นการสำรวจความรู้สึกนึกคิดของ คนทั่วไปที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ได้เป็นกระแงเงาสะท้อนให้เห็นว่าคนในสังคมไทยยังมี มุมมองต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในทางบวก แต่อย่างไรก็ตามก็ยังมีประเด็นย่อยหลาย ๆ

ประเด็นที่สะท้อนให้เห็นว่าสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ควรมีการพัฒนา หรือแก้ไขบางสิ่งบางอย่างที่ยังคงเป็นภาพลบ

อย่างไรก็ตาม การวิเคราะห์จุดที่ควรพัฒนาประกอบกับภาพลักษณ์ที่เป็นทางลบของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์นั้น คนในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องมีจุดยืนร่วมกัน เน้นปรัชญาวิชาชีพเดียวกัน ก้าวเดินไปในทิศทางเดียวกันโดยมีเป้าหมายคือ การพัฒนาชีวิตครอบครัวและสังคม และการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน โดยที่มีวิชาการเป็นพื้นฐานโดยเฉพาะวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นวิชาพื้นฐานที่สำคัญของคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ ควรเสริมด้วยการบริหารธุรกิจ ระบบงานอุตสาหกรรม การคิดอย่างสร้างสรรค์ ภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์ กฎหมายที่จำเป็น การบริหารคน เน้นให้ผู้เรียนทำการวิจัยและฝึกประสบการณ์จริงในสถานประกอบการหรือสภาพการณ์จริงที่สถาบันจัดขึ้น ควรมีการประสานงานกัน ร่วมมือ ร่วมใจกันทำงาน โดยเฉพาะการประชาสัมพันธ์คหกรรมศาสตร์ให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปอย่างถูกต้อง

ประเด็นที่วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ควรพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเกิดภาพลักษณ์ที่ดี คือ

### การรับผู้เข้าศึกษาต่อคหกรรมศาสตร์

ผู้บริหารสาขาคหกรรมศาสตร์ มีความเห็นว่าการเพิ่มจำนวนการรับนิสิต/นักศึกษาที่จะเข้าศึกษาต่อสาขาคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะต้องการให้ผู้ชายเข้าเรียนในสาขาคหกรรมศาสตร์มากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันคนทั่วไปเข้าใจว่าคหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องเฉพาะของผู้หญิงเท่านั้น ทำให้ไม่มีผู้ชายเข้ามาเรียนในสาขาคหกรรมศาสตร์ ส่วนสาขาที่ต้องการเพิ่มจำนวนนิสิต/นักศึกษา คือสาขาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก เนื่องจากปัจจุบันนิสิต/นักศึกษาส่วนใหญ่จะเลือกเรียนในสาขาอาหารและโภชนาการ รองลงมาคือสาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย ส่วนสาขาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก นิสิต/นักศึกษาจะเลือกเรียนน้อย

แนวโน้มการรับนิสิต/นักศึกษาของสถาบันการศึกษาหลาย ๆ แห่ง โดยเฉพาะสถาบันราชภัฏ จะรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต และงดรับหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต แต่นักศึกษาที่รับเข้ามาของสถาบันราชภัฏดังกล่าว ไม่จำกัดพื้นฐานว่าจบสายวิทยาศาสตร์ หรือสายศิลป์ หรือสายอาชีวศึกษา ทำให้ผู้เข้าศึกษามีพื้นฐานไม่เท่าเทียมกัน เมื่อเข้ามาศึกษาจึงก่อให้เกิดปัญหาตามมาภายหลัง

### การพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาในอนาคต ควรคำนึงถึงผลผลิตที่สถาบันแต่ละแห่งต้องการว่าบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ควรมีคุณลักษณะอย่างไร จึงจะสามารถรับหลักสูตรตามที่ตั้งเป้าไว้ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาในอนาคตควร

1. ปรับหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานเน้นวิชาการให้มีระดับมาตรฐานเท่าเทียมกันในทุกสถาบัน
2. ควรคำนึงถึงเรื่องของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรนำมาสอดแทรกไว้ในทุกหลักสูตร
3. หลักสูตรต้องสอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ มีการเทียบโอนหน่วยกิต และจัดหลักสูตรโรงเรียน โรงงาน
4. การพัฒนาหลักสูตรจะมีประสิทธิภาพควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและผู้ประกอบการ รวมถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน

### พัฒนาระบบการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์

การศึกษาปัจจุบันมีการแข่งขันกันสูง ดังนั้นแต่ละสถาบันต่างเปิดหลักสูตรต่าง ๆ ขึ้นเพื่อแข่งขันกัน แต่ละแห่งไม่รักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิมของตนเองเพื่อความเป็นเลิศและเด่นในด้านที่ตนเองถนัด แต่กลับเปิดแข่งขันกันมากกว่า ซึ่งอาจทำให้ขาดประสิทธิภาพทางการศึกษาจึงควรดำเนินการดังนี้

1. ระบบการเรียนการสอนแต่ละสถาบัน น่าจะมีการประสานความร่วมมือกันเพื่อให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น มีการแลกเปลี่ยนวิทยากร หรือ การลงทะเบียนวิชาบางวิชาข้ามสถาบันได้ หรือ เทียบโอนหน่วยกิตระหว่างสถาบันหรือสถานประกอบการได้
2. การเรียนการสอน ควรให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์จริง สอนให้ผู้เรียนรู้จักคิดวิเคราะห์ด้วยตนเอง กระตุ้นใฝ่รู้ในการค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง ซึ่งอาจใช้กลยุทธ์การสอนโดยผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยต่าง ๆ เช่นคอมพิวเตอร์ และสื่อการสอนต่าง ๆ มาใช้ในการเรียนการสอน

## การพัฒนาบุคลากร

นโยบายการพัฒนาบุคลากรจะเป็นผลสืบเนื่องจากทัศนคติของผู้บริหารระดับสูงของสถาบันที่มีต่อสาขาคหกรรมศาสตร์ ถ้าสถาบันการศึกษาที่ผู้บริหารเห็นความสำคัญของคหกรรมศาสตร์ การจัดสรรเงินงบประมาณต่าง ๆ รวมทั้งงบประมาณการพัฒนาบุคลากรอย่างเต็มที่

ส่วนสถาบันที่ผู้บริหารระดับสูงไม่เห็นความสำคัญก็จะขาดแคลนงบประมาณในการพัฒนาบุคลากร

## การยกระดับมาตรฐานวิชาชีพ

ปัจจุบันวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามทัศนะของคนทั่วไปดูเหมือนจะเป็นวิชาชีพที่ไม่ต้องเรียนในระดับอุดมศึกษาก็สามารถจะประกอบวิชาชีพนี้ได้ ด้วยเหตุที่นักคหกรรมศาสตร์ไม่ได้แสดงศักยภาพทางด้านวิชาการให้คนทั่วไปได้เห็น เพราะงานด้านทักษะฝีมือ เมื่อได้รับการฝึกฝนมาก ๆ ก็เกิดความชำนาญ แต่นักคหกรรมศาสตร์เองควรมีพื้นฐานทางวิชาการรองรับ เพื่อให้มีความแตกต่างจากงานแม่บ้านทั่วไป แสดงผลงานเชิงวิชาการ งานวิจัย และที่สำคัญคหกรรมศาสตร์ไม่เหมือนวิชาชีพอื่นที่มีใบประกอบวิชาชีพมาตรฐานควบคุมเช่น บริหารธุรกิจ วิศวกร จึงเป็นประเด็นที่น่าคิดสำหรับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ว่าควรปรับปรุงมาตรฐานวิชาชีพให้เป็นสากลและกำหนดคุณสมบัติที่ชัดเจน และเรียกร้องให้มีใบประกอบวิชาชีพในการทำงาน โดยการดำเนินการในเรื่องนี้ควรดำเนินการร่วมกันของสถาบันที่เปิดสอนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ กำหนดมาตรฐาน กำหนดหลักสูตร กำหนดคุณสมบัติของผู้ประกอบวิชาชีพ มีจรรยาบรรณควบคุม เพื่อให้วิชาชีพมีมาตรฐานและได้รับการยอมรับจากสังคม

## การเปลี่ยนชื่อสาขาคหกรรมศาสตร์

การเปลี่ยนชื่อสาขาคหกรรมศาสตร์ เป็นประเด็นที่สำคัญและน่าสนใจมาก เพราะการเปลี่ยนชื่ออาจเป็นจุดหักเหครั้งสำคัญของคหกรรมศาสตร์เหมือนเมื่อครั้งการบัญญัติศัพท์คำว่า คห-กรรมศาสตร์ ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2502 โดยพระยาอนุমানราชชน ซึ่งจุดนั้นนับว่าเป็นจุดของการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อมาจนปัจจุบัน ฉะนั้นการเปลี่ยนชื่อจึงเป็นเรื่องสำคัญมากที่หมูนักวิชาการคหกรรมศาสตร์ได้มีการอภิปรายกันถึงผลดี ผลกระทบที่จะตามมา แต่เนื่องจากภาพลักษณ์เก่า ๆ ซึ่งเป็นผลมาจากอดีตทำให้คนทั่วไปส่วนใหญ่ยังเข้าใจคหกรรม

ศาสตร์ไม่ถูกต้องคิดว่าเป็นงานแม่บ้านการเรือน ดังนั้นในวงการศึกษาคหกรรมศาสตร์จึงถูกจัดลำดับโดยความเชื่อและค่านิยมของสังคมอยู่ในลำดับท้าย ๆ ว่าเหมาะสำหรับคนที่เรียนอ่อนเหมาะสำหรับผู้หญิงที่จะไปเป็นแม่บ้านแม่เรือน เมื่อเป็นเช่นนี้ผู้บริหารสาขาคหกรรมศาสตร์จึงมีความวิตกว่าหากความเข้าใจผิดของคนส่วนใหญ่ยังคงคิดเช่นปัจจุบันจะทำให้การพัฒนาวิชาชีพเป็นไปได้ยาก แต่ถ้าเปลี่ยนชื่อ ชื่อใหม่จะต้องแสดงขอบข่ายเนื้อหาให้ครอบคลุมสาขาวิชาต่าง ๆ ที่อยู่ภายใต้คหกรรมศาสตร์ได้อย่างครบถ้วน

ซึ่งในเรื่องนี้ผู้บริหารสาขาคหกรรมศาสตร์เห็นว่าสมาคมวิชาชีพน่าจะเข้ามามีบทบาทในการระดมพลังสติปัญญาของคนในวิชาชีพเพื่อให้มีความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในการใช้ชื่อใหม่ที่ทุกคนเห็นพร้อมต้องกัน เพราะถ้าแต่ละสถาบันแยกกันพิจารณาจะทำให้ได้ชื่อที่หลากหลาย กระจัดกระจายไม่เป็นหนึ่งเดียว

### ด้านการประชาสัมพันธ์

วิธีการสร้างภาพลักษณ์ต้องอาศัยกระบวนการของประชาสัมพันธ์ เพราะการประชาสัมพันธ์จะช่วยให้คนทั่วไปได้รู้จักผลงานขององค์กรมากขึ้น จะเห็นได้จากผลการวิจัยที่เปรียบเทียบความคิดเห็นของคนทั่วไปที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามความรู้จัก พบว่า มีระดับความคิดเห็นที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยคนที่รู้จักคหกรรมศาสตร์มากที่สุด มีระดับความคิดเห็นเฉลี่ยสูงที่สุด รองลงมาคือ คนที่รู้จักคหกรรมศาสตร์มา น้อย และน้อยที่สุด ดังนั้นการประชาสัมพันธ์จึงเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญที่จะช่วยแก้ปัญหา หรือปรับภาพทางลบที่มีอยู่ โดยแนวทางในการดำเนินการควรมีดังนี้

1. บุคลากรที่อยู่ในวิชาชีพต้องมีความรัก และภักดีในวิชาชีพอย่างแท้จริง มีความรักและสามัคคีทุกระดับ ให้ความร่วมมือประสานงานกันเป็นอย่างดี ไม่แตกแยกกัน ถึงแม้จะมีความขัดแย้งกันบ้างในเชิงของความคิดเห็นและทัศนคติ แต่ต้องไม่มีความขัดแย้งกันในการทำงาน สร้างวัฒนธรรมขององค์กรที่มีความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในการปฏิบัติหน้าที่ตามภารกิจที่กำหนดไว้ โดยการกำหนดภาระกิจ บทบาทหน้าที่ในการทำงานร่วมกันอย่างมีเอกภาพ
2. การทำงานให้ได้ผลดี หมายถึง บุคลากรในวิชาชีพต้องร่วมกันทำงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในภารกิจขององค์กรปรากฏเป็นผลงานที่มองเห็นและรู้สึกได้ นอกจากทำงานตามหน้าที่แล้วต้องทำงานเพื่อบริการสังคมและชุมชน
3. จัดระบบข่าวสาร โดยเมื่อมีผลงานแล้วทั้งผลงานตามหน้าที่ หรือผลงานที่แสดงความรับผิดชอบต่อสังคม ต้องเก็บรวบรวมไว้อย่างเป็นระบบ สามารถสืบค้นได้อย่างสะดวกและ

รวดเร็วพร้อมที่จะเผยแพร่ ผลงานที่บันทึกไว้นั้นจะต้องรวมถึงผู้ผลิตงานการดำเนินงาน เบื้องหลังและผลกระทบของผลงานและการดำเนินงานนั้นด้วย

4. ระบบการสื่อสารที่ดีทั้งภายในและภายนอก เมื่อมีข่าวสารแล้วจะต้องทำให้ข่าวสารนั้น เคลื่อนที่ไปยังกลุ่มเป้าหมายอย่างสม่ำเสมอ คำที่ว่า A proper information must be in motion หมายถึงการแปลงข่าวสารให้เป็นสาร และใช้สื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายทั้งภายใน และภายนอกองค์กรในบางครั้งกลุ่มเป้าหมายอาจรวมถึงประชาชนทั่วไปหรือสาธารณชน ในทุก กรณีจะต้องเป็นการสื่อสารที่ต่อเนื่อง โดยมีวัตถุประสงค์ให้กลุ่มเป้าหมายได้รับรู้ผลงานหรือการ ดำเนินงานขององค์กรในด้านความรู้ ความดี และความมั่นคง

5. การสื่อสารต้องเป็นสองทิศทาง มีการป้อนกลับ มีการโต้ตอบ มีปฏิสัมพันธ์กัน ระหว่างองค์กรกับกลุ่มเป้าหมายหรือประชาชน แต่การสื่อสารจะอยู่ในสภาพนี้ได้องค์กรต้อง สร้างกลไกหรือระบบให้เกิดความสะดวกในการที่ประชาชนผู้รับสารสามารถป้อนกลับหรือ โต้ตอบกลับได้ การป้อนกลับและการโต้ตอบเป็นการเปิดโอกาสให้องค์กรได้ปรับปรุงข่าวสาร และผลงาน หรือสินค้าที่เผยแพร่ออกไปทำให้เกิดกระบวนการวิจัยและพัฒนาอยู่ตลอดเวลา ทั้ง ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีระหว่างองค์กรกับประชาชนทั้งภายในและภายนอก ภาพลักษณ์ของ องค์กรเป็นไปและคงอยู่ในทางที่ดีอยู่เสมอ

### ข้อเสนอแนะ

#### ข้อเสนอแนะสำหรับผู้บริหาร

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับผู้บริหาร เพื่อการพัฒนาภาพลักษณ์ วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ ดังนี้

#### ด้านการพัฒนาหลักสูตร

1. ผู้บริหารควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาหลักสูตร และดำเนินการอย่างจริงจัง มี เป้าหมายที่ชัดเจน โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร นักวิชาการคหกรรมศาสตร์ที่มีความ เข้าใจวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อย่างลึกซึ้งทั้งในสถาบัน และนอกสถาบัน ผู้นำชุมชน และ ผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐบาล และเอกชน เพื่อศึกษาแนวโน้มของสภาพการณ์ด้านต่างๆ ในการ พัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับ ตลาดแรงงาน สภาพเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม

2. การพัฒนาหลักสูตรควรรยึดปรัชญาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาอย่างถูกต้องทิศทาง
3. การพัฒนาหลักสูตรควรมีความสมดุลระหว่าง ทฤษฎี และ ปฏิบัติ เพื่อให้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์มีความเป็นศาสตร์ ที่มีพื้นฐานเป็นวิชาการ ไม่ใช่ศาสตร์ที่มีแต่การปฏิบัติอย่างเดียว
4. หลักสูตรควรรประกอบด้วย 3 ส่วน คือ
  - 4.1 วิชาพื้นฐานวิชาการที่เพียงพอที่จะเป็นพื้นฐานในการศึกษาวิชาชีพ ตลอดจนสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาวิชาชีพได้ โดยเฉพาะความรู้ทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นรากฐานของเทคโนโลยีต่างๆในปัจจุบัน
  - 4.2 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ที่เน้นในเรื่องความเป็นอยู่ที่ดีของครอบครัว และ คุณภาพชีวิต ได้แก่วิชา เกี่ยวกับพัฒนาการครอบครัว และชุมชน และวิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
  - 4.3 วิชาชีพเฉพาะสาขา ควรเน้นเฉพาะสาขา (Specialization) เพื่อนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. หลักสูตรควรรเพิ่มวิชาต่างๆ ได้แก่ ภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นๆที่มีแนวโน้มจะเป็นภาษาสากลมากขึ้น วิชาที่เสริมทักษะการคิด (Critical Thinking) วิชาด้านธุรกิจ และ สอดแทรกวิชาการศึกษาที่เป็นสากล (Global Education) คอมพิวเตอร์ การวิจัย และ คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบวิชาชีพ
6. ควรติดตามผล ประเมินผล และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตร
7. หลักสูตรคหกรรมศาสตร์แต่ละแห่งควรรพัฒนาให้เป็นมาตรฐานสากลเท่าเทียมกัน ในทุกสถาบันในระดับอุดมศึกษา และสามารถเชื่อมโยงกันได้ในแต่ละสถาบัน
8. หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ควรมีความหลากหลาย สนองความต้องการของผู้เรียนที่หลากหลาย เช่น หลักสูตรเฉพาะทางสำหรับผู้ต้องการศึกษาเพิ่มเติมเฉพาะเรื่อง หลักสูตรสำหรับผู้จบสาขาอื่นๆ ที่ต้องสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรสำหรับผู้ทำงานแล้ว โดยความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการ กับสถาบันการศึกษา

### ด้านการพัฒนาผู้สอน

ผู้บริหารสามารถช่วยพัฒนาศักยภาพผู้สอนได้ ดังนี้

1. เปิดโอกาสให้ผู้สอนแสดงซึ่งศักยภาพส่วนตนหรือส่งเสริมความสามารถที่ผู้สอนถนัด เพื่อให้ผู้สอนทุ่มเทให้กับงานที่รัก และมีความถนัด และก่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงาน
2. ส่งเสริมกิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพ เช่นการจัดประชุมสัมมนาวิชาการ หรือฝึกอบรมในหัวข้อใหม่ๆที่เข้ามาสู่วิชาชีพ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการเรียนการสอนและวิชาชีพ เช่น การปฏิรูปการศึกษา กลยุทธ์การสอน การวิจัย ภาษาอังกฤษ และคอมพิวเตอร์
3. เสริมสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดีทั้งสภาพห้องทำงานที่เป็นสัดส่วน ห้องสมุดที่มีเทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้า ห้องประชุมสัมมนา และห้องพบปะสังสรรค์ระหว่างผู้สอน เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นทางวิชาการ เพื่อพัฒนาการสอน
4. จัดระบบองค์กรใหม่เพื่อให้ผู้สอนมีเวลาพัฒนาวิชาการและศักยภาพของตนเอง โดยการจัดบุคลากรสายบริหาร แยกจากสายวิชาการ
5. สร้างความร่วมมือกันระหว่างผู้บริหารและผู้สอนในการกำหนดวิสัยทัศน์ในการทำงานร่วมกัน เพื่อให้ผู้สอนเกิดความรู้สึกร่วมกันกำหนดเป้าหมายการทำงาน
6. ให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณในการพัฒนาบุคลากรเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้สอนพัฒนาตนเอง เช่น งบประมาณในการประชุมสัมมนา การฝึกอบรม โดยอย่างน้อยบุคลากรทุกคนควรได้เข้ารับการอบรม ประชุม สัมมนา อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง งบประมาณปรับปรุงสิ่งก่อสร้างเพื่อปรับปรุงอาคารสถานที่เพื่อเสริมสร้างบรรยากาศการทำงาน และวัสดุ ครุภัณฑ์ต่างๆที่จะช่วยพัฒนาระบบการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ
7. เปิดโอกาสให้ผู้สอนรับงานจากภายนอกเพื่อเสริมประสบการณ์ตรงให้กับผู้สอนและผู้เรียนในการทำงาน แต่ทั้งนี้ต้องสร้างระบบการรับงานที่ดี
8. ถ้ามีผู้คัดค้านหรือปฏิเสธการเปลี่ยนแปลง ควรหาวิธีการที่ละมุนละม่อม โน้มน้าวบุคลากรเหล่านั้นให้ยอมรับการเปลี่ยนแปลงหรือไม่ขัดขวางการเปลี่ยนแปลง
9. นำระบบประกันคุณภาพมาใช้ในระบบการเรียนการสอน เพื่อสร้างระบบการทำงานที่มีมาตรฐาน
10. สร้างระบบการคัดสรรบุคลากรที่มีคุณภาพ เพื่อให้ได้คนที่มีความรู้ความสามารถ และอุทิศตนให้กับงาน

### พัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

1. ผู้บริหารเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการประชาสัมพันธ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์สู่สังคม

2. ผู้บริหารควรผลักดันให้วิชาชีพมีการออกไปประกาศนียบัตรเพื่อประกอบวิชาชีพ เพื่อสร้างมาตรฐานวิชาชีพ

3. ผู้บริหารคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาทุกแห่งควรพบปะกัน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงาน ตลอดจนการปรึกษาหารือร่วมกันในการพัฒนาวิชาชีพให้เป็นไปในแนวทางที่ถูกต้องร่วมกัน

### ข้อเสนอแนะสำหรับอาจารย์คหกรรมศาสตร์

การวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะสำหรับผู้สอน ดังนี้

#### การพัฒนาตนเอง

1. ผู้สอนควรมีความตระหนักถึง การพัฒนาตนเองตลอดเวลา โดยการเปิดใจรับการเปลี่ยนแปลง และข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย เพื่อทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตลอดเวลาในโลกกว้าง

2. ผู้สอนควร ยึดมั่นในศีลธรรม จรรยา และมีจิตสำนึกของความเป็นครู ไม่เพียงปฏิบัติการสอนเพราะคืออาชีพ แต่ต้องช่วยสร้าง และอบรมกลุ่มเมฆาลูกศิษย์เพื่อ เป็นมีความรู้ความสามารถ และเป็นคนดีของสังคม

3. ผู้สอนควรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายสาขา สามารถผสมผสานความรู้ต่างเข้ากับวิชาที่สอน เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้จักแนวการคิดอย่างเชื่อมโยง

4. ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดีของผู้เรียนในทุกๆด้านทั้ง บุคลิกภาพ ความรู้ความสามารถ และ จรรยาวิชาชีพ

5. ผู้สอนควรช่วยผู้สอนด้วยกันในการพัฒนาวิชาการ

#### การพัฒนาผู้เรียน

1. เสริมสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพให้กับผู้เรียน โดยปลูกฝังคุณค่า และประโยชน์ของ คหกรรมศาสตร์ที่มีต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศ

2. ช่วยเสริมสร้างบุคลิกภาพที่ดีให้กับผู้เรียน ทั้งท่าทาง การแต่งกาย และพฤติกรรมที่แสดงออกในรูปแบบต่างๆ

3. ควรเป็นผู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้อัตโนมัติตลอดเวลา

4. เสริมทักษะด้านการคิด การเขียน และการอ่านให้กับผู้เรียนซึ่งเป็นทักษะพื้นฐานในการทำงาน และการพัฒนาวิชาชีพ
5. ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรมให้กับผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสาธารณะ
6. ใช้กลยุทธ์การสอนที่ให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีผู้สอนเป็นผู้แนะนำแหล่งในการค้นคว้าหาความรู้ให้แก่ผู้เรียน

#### การพัฒนาวิชาชีพ

1. ช่วยประชาสัมพันธ์คหกรรมศาสตร์ในแนวคิดที่ถูกต้องให้คนทั่วไปได้รับรู้ แม้นคนเพียงคนเดียวก็ดีกว่าให้คนๆนั้นมีความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. นำเสนอผลงานที่เป็นวิชาการ เพื่อสร้างคุณค่าให้กับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
3. ศึกษาค้นคว้าวิจัย และพัฒนาวิชาการ เพื่อหาแนวทางใหม่ในการพัฒนาวิชาชีพให้มีความเจริญก้าวหน้า
4. เผยแพร่บทความทางวิชาการต่างๆ สู่อสาธาณชน

#### ข้อเสนอแนะสำหรับนิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

การวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะสำหรับนิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

1. นิสิต/นักศึกษาที่จะเรียนสาขาคหกรรมศาสตร์ จะต้องตั้งใจที่จะเรียนคหกรรมศาสตร์จริงๆ ไม่มาเรียนด้วยเหตุผลอย่างอื่น คือ ไม่รู้จะเรียนอะไร สอบอะไรไม่ติด ไม่เก่งวิชาการ เพราะเหตุผลดังกล่าว จะสะท้อนภาพลบให้แก่ตนเอง และวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. นิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ควรพัฒนาตนเองด้านวิชาการให้มีความแข็งแกร่ง เทียบเท่ากับสาขาอื่นๆ เพื่อแสดงศักยภาพของตนเองให้เป็นที่ประจักษ์แก่คนทั่วไป
3. นิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ควรนำเสนอผลงานของตนเองในด้านวิชาการ หรือการค้นคว้าทดลองที่มีพื้นฐานทางวิชาการ หรือทฤษฎีรองรับ เพื่อให้คหกรรมศาสตร์ ดูเป็นศาสตร์ทางวิชาการมากกว่า การใช้ทักษะปฏิบัติเพียงด้านเดียว
4. นิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ควรศึกษาหาความรู้ตลอดเวลาในทุกด้าน
5. นิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ควรมีความรู้ที่หลากหลายสาขา เช่น ความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพ ข่าวสารบ้านเมือง ความรู้ในศาสตร์อื่นๆ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ หรือเชื่อมโยงความรู้ต่างๆ เข้ากับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

## ข้อเสนอแนะสำหรับสมาคมวิชาชีพ

1. ประชาสัมพันธ์งานคหกรรมศาสตร์สู่สังคมเพื่อให้สมาคมฯ และวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เป็นที่รู้จัก และยอมรับของสังคมโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสภาพที่สังคมเกิดวิกฤติการณ์โดยมีพื้นฐานมาจากครอบครัวที่นักคหกรรมศาสตร์ทั้งหลายต่างประกาศ และชูประเด็นว่าเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบโดยตรงของสาขาคหกรรมศาสตร์ แต่จากปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นไม่มีสื่อสาขาใดที่ให้ความสำคัญกับนักคหกรรมศาสตร์ในการแสดงความคิดเห็นในประเด็นที่เป็นปัญหาครอบครัวต่างๆ ดังนั้นประเด็นนี้เป็นสิ่งที่นักคหกรรมศาสตร์ และสมาคมฯควรร่วมกันตระหนัก เพื่อให้เกิดการยอมรับของสังคม
2. ทำให้นักคหกรรมศาสตร์เห็นความสำคัญของสมาคมฯ และทำให้สมาคมฯเป็นที่รู้จักของคนในวิชาชีพและจูงใจนักคหกรรมศาสตร์ตลอดจนนิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ปัจจุบันเข้าเป็นสมาชิกโดยการประสานงานร่วมกันระหว่างสถาบันที่เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
3. รวมพลังสมาชิกเพื่อร่วมกันพิจารณาปณิธาน พันธกิจ จุดมุ่งหมายสมาคมฯใหม่ แล้วจัดทำบทบาทเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมาย พร้อมทั้งยึดแนวทางปฏิบัติไปในแนวทางเดียวกัน ตลอดจนร่วมกันหาแนวทางปฏิบัติในวิชาชีพและดำเนินการไปในแนวทางเดียวกัน
4. ประสานกับผู้เชี่ยวชาญ ผู้มีชื่อเสียงที่ทำงานเกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์แต่ละสาขาจากหลากหลายหน่วยงานทั้งของภาครัฐและเอกชนให้เข้ามามีส่วนร่วมในสมาคมฯ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับสมาคมฯ ให้สมาคมฯเป็นที่ยอมรับของสังคมโดยทั่วไป
5. นำความรู้คหกรรมศาสตร์เผยแพร่สู่สังคมโดยนำความรู้คหกรรมศาสตร์ไปพัฒนาชนบท เพื่อช่วยพัฒนาความเป็นอยู่ และคุณภาพชีวิตที่ดีของคนส่วนใหญ่ในสังคมสมดังวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้
6. ควรหาแนวทางเข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศเนื่องจากคหกรรมศาสตร์มีจุดเน้นในเรื่องครอบครัวและการพัฒนาคน และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 9 ก็เน้นในเรื่องการพัฒนาคน จึงเป็นโอกาสที่นักคหกรรมศาสตร์จะแสดงศักยภาพให้คนทั่วไปได้เห็นเพื่อปรับเปลี่ยนทัศนคติของคนทั่วไปที่มีต่อคหกรรมศาสตร์
7. สมาคมฯ ควรสร้างเครือข่ายในการติดต่อของคนในวิชาชีพ และมี Web Site เพื่อให้มีการติดต่อกันระหว่างสมาชิกกับสมาคมฯ และระหว่างสมาชิกด้วยกัน รวมถึงสามารถเชื่อมโยงการติดต่อไปสู่สมาคมฯ ในต่างประเทศทั่วโลก
8. สนับสนุนให้มีการแต่งตำรา และการทำงานวิจัยของสมาชิกในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เพื่อนำไปสู่การพัฒนางานวิชาชีพให้มีความทันสมัย ก้าวหน้า ตลอดจนมีเทคโนโลยีใหม่ๆ มาพัฒนาวิชาชีพ และเป็นศูนย์กลางของแหล่งข้อมูลและเผยแพร่งานวิชาการและผลงานวิจัยทางคห-กรรมศาสตร์ที่ทันสมัย

9. ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการทำงานเพื่อให้มีความรวดเร็ว ถูกต้องและมีความทันสมัย เพราะข้อมูลข่าวสารต่างๆของสมาคมยังไม่ทันสมัยต่างการเปลี่ยนแปลงต่างๆที่เกิดขึ้น เช่น ที่อยู่ของสมาชิก
10. จัดอบรมหลักสูตรต่างๆ ที่เกี่ยวกับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่องการรักษามาตรฐานวิชาชีพ และการนำวิชาชีพไปใช้อย่างถูกต้อง
11. เป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยี และความรู้ใหม่ที่จะช่วยในการพัฒนาวิชาชีพ รวมทั้งเสริมสร้างและอบรมคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาวิชาชีพแก่นักคหกรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

วิจัยเพื่อวางยุทธศาสตร์การพัฒนาศาสตร์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์