

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. เพื่อประมวลความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตามทฤษฎีของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ขอบเขตของการวิจัย

โครงการวิจัยนี้เป็นโครงการวิจัยเพื่อศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ปีการศึกษา 2553 ซึ่งเป็นบัณฑิตรุ่นแรกของหลักสูตรนี้ โดยกำหนดขอบเขตการวิจัยตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ. ศ. 2552 ประชากรที่ใช้คือ บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553 สถานประกอบการ (ผู้ใช้บัณฑิต) อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองของบัณฑิตเพื่อนำผลการวิจัยมาปรับปรุงหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้คุณภาพของบัณฑิตที่ผลิตในสาขาวิชาของระดับคุณวุฒิเดียวกันมีมาตรฐานที่เทียบเคียงกันได้ทั้งในระดับชาติและระดับสากล

วิธีดำเนินการวิจัย

1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ แบ่งเป็น 4 กลุ่ม คือ

1.1.1 บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553 จำนวน 107 คน

1.1.2 สถานประกอบการที่รับบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553 เข้าทำงาน จำนวน 107 แห่ง

1.1.3 อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ อาจารย์ที่ทำการสอนในหลักสูตรของสาขาวิชาฯ จำนวน 21 คน

1.1.4 ผู้ปกครองของบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 107 คน

1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างคือ บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553 โดยสำรวจจากบัณฑิตที่มีงานทำแล้วในระหว่างเดือนพฤษภาคม-เดือนมิถุนายน 2554 ได้บัณฑิตที่มีงานทำจำนวน 56 คน จากนั้นกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ร้อยละ 50 ของบัณฑิตที่มีงานทำใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 30 คน ได้แก่ บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2553 ที่มีงานทำแล้ว สถานประกอบการที่รับบัณฑิตเข้าทำงาน อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองของบัณฑิต กลุ่มละ 30 คน

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า

1) บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตร พ.ศ. 2550) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 83.33 มีสถานภาพโสดร้อยละ 100 สำเร็จการศึกษาไม่เกิน 1 ปี ร้อยละ 100 ประกอบอาชีพตรงกับสาขาที่เรียนจบ ร้อยละ 93.33 เมื่อพิจารณาระดับการประกอบอาชีพพบว่า ประกอบอาชีพตรงกับสาขาที่เรียนจบในระดับปานกลางมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมา คือ ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ อาชีพในปัจจุบัน คือ โภชนาการ/โภชนากร ร้อยละ 43.33 รองลงมา คือ พ่อครัว/แม่ครัว และเจ้าของธุรกิจด้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 20 และ 16.66 ตามลำดับ บัณฑิตส่วนใหญ่ก่อนเข้ามาศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 ร้อยละ 83.33 รองลงมา คือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ร้อยละ 16.66 เกรตเฉลี่ยระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือก่อนเข้าศึกษามากกว่า 3.00 คิดเป็นร้อยละ 36.66 และเกรตเฉลี่ยเมื่อสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมากกว่า 3.00 คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมา คือ เกรตเฉลี่ย 2.51-2.99 และเกรตเฉลี่ยน้อยกว่า 2.50 คิดเป็นร้อยละ 20 และร้อยละ 6.66 ตามลำดับ

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ตามพรรณนะของบัณฑิต หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม (ค่าเฉลี่ย= 4.09) ด้านความรู้ (ค่าเฉลี่ย=4.07) ด้านทักษะเชาว์ปัญญา (ค่าเฉลี่ย=3.95) ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (ค่าเฉลี่ย=4.12) ด้านทักษะวิเคราะห์และการ สื่อสาร (ค่าเฉลี่ย=3.77) ด้านทักษะการดำเนินชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง/ด้านทักษะพิสัย (ค่าเฉลี่ย=4.05)

2) สถานประกอบการที่รับบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตร บัณฑิต (หลักสูตร พ.ศ. 2550) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนใหญ่ ได้แก่ โรงแรมและ โรงพยาบาล ในอัตราที่เท่ากัน คือ ร้อยละ 39.3 อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 53.6 รองลงมา คือ ภูเก็ต ร้อยละ 21.4 และนนทบุรี ร้อยละ 14.3 มีพนักงานน้อยกว่า 50 คน ร้อยละ 60.71 รองลงมา คือ มีพนักงานมากกว่า 101 คน ร้อยละ 32.14 ใช้เวลาในการปฏิบัติงานน้อยกว่า 48 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ร้อยละ 46.43 และใช้เวลาในการปฏิบัติงาน 48 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ร้อยละ 17.86 งานที่มอบให้บัณฑิตปฏิบัติ คือ งานครัว ร้อยละ 50 รองลงมา คือ งานโภชนาการ ร้อยละ

39.29 สำหรับตำแหน่งผู้ประเมินการปฏิบัติงานของบัณฑิต คือ หัวหน้างาน ร้อยละ 75 มีความเกี่ยวข้องกับบัณฑิตในฐานะของผู้ควบคุม/พี่เลี้ยงมากที่สุด ร้อยละ 53.6 ส่วนตำแหน่งของบัณฑิตที่ถูกประเมินมากที่สุด คือ ผู้ช่วยพ่อครัว/แม่ครัว ร้อยละ 50 รองลงมา คือ พนักงานโภชนาการ ร้อยละ 39.29 ตามลำดับ

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ตามทฤษฎีของสถานประกอบการ พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม (ค่าเฉลี่ย= 4.24) ด้านความรู้ (ค่าเฉลี่ย=4.04) ด้านทักษะเชาว์ปัญญา (ค่าเฉลี่ย= 3.94) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ (ค่าเฉลี่ย= 4.22) ด้านทักษะวิเคราะห์และการสื่อสาร (ค่าเฉลี่ย=3.98) ด้านทักษะการดำเนินชีวิตและ เทรษฎกิจพอเพียง/ด้านทักษะพิสัย (ค่าเฉลี่ย=4.04)

3) อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตร พ.ศ. 2550) สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 77.78 มีอายุระหว่าง 46 – 50 ปีมากที่สุด ร้อยละ 33.33 รองลงมา คือ อายุระหว่าง 51-55 ปี และ อายุระหว่าง 25-30 ปี ร้อยละ 22.22 ตามลำดับ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทมากที่สุด ร้อยละ 77.78 มีตำแหน่งอาจารย์ ร้อยละ 55.56 รองลงมา คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ร้อยละ 44.44 มีประสบการณ์สอน 26-30 ปีมากที่สุด ร้อยละ 33.33 รองลงมา คือ 0-5 ปี และ 21-25 ปี ร้อยละ 27.78 และ 22.22 ตามลำดับ อาจารย์ ผู้ตอบแบบสอบถามเกือบทั้งหมดสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ ร้อยละ 88.89 มีเพียงร้อยละ 11.11 ที่สังกัดคณะศิลปศาสตร์

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ตามทฤษฎีของอาจารย์ผู้สอน พบว่า คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมส่วนใหญ่อยู่ ในระดับปานกลางเกือบทุกด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม (ค่าเฉลี่ย= 3.31) ด้านความรู้ (ค่าเฉลี่ย=3.20) ด้านทักษะเชาว์ปัญญา (ค่าเฉลี่ย= 3.22) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ (ค่าเฉลี่ย=3.61) ด้านทักษะวิเคราะห์และการสื่อสาร (ค่าเฉลี่ย=3.31) ด้าน ทักษะการดำเนินชีวิตและเทรษฎกิจพอเพียง/ด้านทักษะพิสัย (ค่าเฉลี่ย=3.27)

4) ผู้ปกครองของบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตร พ.ศ. 2550) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.0 มี สถานภาพสมรส ร้อยละ 76.0 สำเร็จการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 44.0 ประกอบ อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 36.0 รองลงมาคือ ประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 32.0 ส่วนใหญ่มีเงิน รายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 60.0 ผู้ปกครองมีส่วนช่วยในการตัดสินใจเลือกเข้า ศึกษาต่อในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (พ.ศ. 2550) ของ

บัณฑิต ร้อยละ 56.0 โดยให้เหตุผลว่า จบแล้วมีงานทำ หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระได้มากที่สุด

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ตามทฤษฎีของผู้ปกครองของบัณฑิต พบว่า คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมส่วน ใหญ่อยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม (ค่าเฉลี่ย= 4.11) ด้านความรู้ (ค่าเฉลี่ย=4.09) ด้านทักษะเชาว์ปัญญา (ค่าเฉลี่ย= 4.00) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ (ค่าเฉลี่ย=4.15) ด้านทักษะวิเคราะห์และการสื่อสาร (ค่าเฉลี่ย=3.83) ด้าน ทักษะการดำเนินชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง/ด้านทักษะพิสัย (ค่าเฉลี่ย= 4.11)

อภิปรายผล

เมื่อเปรียบเทียบคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตามทฤษฎีของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตร พ.ศ. 2550) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า บัณฑิต อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองให้ ความสำคัญกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบเป็นอันดับ 1 โดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย=4.12, 3.61, และ 4.15) ตามลำดับ ส่วนสถานประกอบการให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านคุณธรรม จริยธรรมเป็นอันดับ 1 โดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย=3.84) คุณลักษณะนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ภูซังค์ จันทร์จิระ (2553) พบว่า คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ของผู้สำเร็จการศึกษาตามความคิดเป็นของสถานประกอบการคือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ซึ่งการ มีคุณธรรมจริยธรรมนั้นจะเป็นแบบอย่างที่ดีในการทำงาน

รองลงมา คือ บัณฑิต อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของ บัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ ด้านคุณธรรมจริยธรรม โดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย=4.09 และ

4.11) ตามลำดับ ส่วนอาจารย์ผู้สอนให้ค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย=3.31) สถานประกอบการให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบเป็นอันดับ 2 โดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย=4.22)

สำหรับลำดับที่ 3 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ บัณฑิต สถานประกอบการ อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ไปในทิศทางเดียวกัน คือ ด้านความรู้ โดยบัณฑิต สถานประกอบการ และผู้ปกครองมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย=4.07, 4.04, และ 4.09) ส่วนอาจารย์ผู้สอนให้ค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย=3.20)

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมกับบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เมื่อทำงานครบ 1 ปีหรือมากกว่า เพื่อเป็นการทวนสอบคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้ได้กรอบที่สมบูรณ์มากขึ้น

2. ควรมีการสำรวจความคิดเห็นในบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทุกรุ่น เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่แท้จริง