

ภาคผนวก ก

4 จบแล้วมีงานทำ หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระได้

5 อื่นๆ ระบุ.....

8. ความคาดหวังเมื่อจบการศึกษาจากหลักสูตรนี้

.....

9. ปัจจุบันประกอบอาชีพตรงกับสาขาที่จบหรือไม่

1 ตรงกับสาขาที่จบ

2 ไม่ตรงกับสาขาที่จบ โปรดระบุตำแหน่งงานปัจจุบัน.....

10. เงินเดือน (เงินเดือนตามเกณฑ์ ปริญญาตรี 7,940 บาท ปริญญาโท 9,320 บาท)

1 ต่ำกว่าเกณฑ์

2 ตามเกณฑ์

3 สูงกว่าเกณฑ์

ตอนที่ 2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1. มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
2. มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
3. มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
4. สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้ อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
5. พิจารณาส่งต่าง ๆ ด้วยความยุติธรรมและถูกต้อง					
6. ตรงต่อเวลา					
7. มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
8. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย					
9. รู้จัก ประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม					
2. ด้านความรู้					
10. สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
11. สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
12. สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับ หน่วยงาน					

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
13. นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
14. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
15. ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
16. มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					
17. มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
18. มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
19. เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านข่าวปัญหา					
20. การมีทักษะการคิด					
21. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					
22. สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการ ทฤษฎี เพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
23. ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
24. มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					
4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
25. มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
26. การสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
27. สามารถทำงานเป็นทีม					
28. ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
29. มีความสามารถในภาวะผู้นำ					
30. รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน					
31. มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
5. ด้านวิเคราะห์และสื่อสาร					
32. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
33. เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ					
34. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
35. สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและนำเสนอรายงาน					
36. ใฝ่รู้และรู้จักแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
37. มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้					

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
6. ด้านทักษะพิสัย					
38. สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้					
39. สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ					
40. สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะด้านเนื้อหาเพิ่มเติมที่บัณฑิตควรรู้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาคุณภาพการผลิตบัณฑิตความรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

6. ท่านมีส่วนร่วมในการเลือกเข้าศึกษาของบัณฑิตในหลักสูตรนี้หรือไม่ (ถ้าเลือก มี ให้ตอบข้อ 7)

1 มี

2 ไม่

7. ทำไมจึงเลือกให้บัณฑิตเรียนสาขาวิชานี้

1 ตามคำแนะนำของคนอื่น

2 ชื่อเสียงของสถาบัน

3 จบแล้วมีงานทำ หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระได้

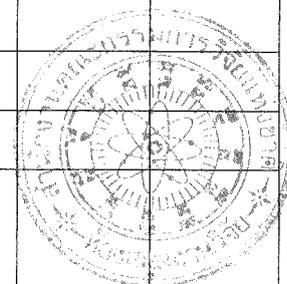
4 อื่นๆ ระบุ.....

ตอนที่ 2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1. มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
2. มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
3. มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
4. สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
5. พิจารณาส่งต่าง ๆ ด้วยความยุติธรรมและถูกต้อง					
6. ตรงต่อเวลา					
7. มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
8. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย					
9. รู้จัก ประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม					

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2. ด้านความรู้					
10. สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
11. สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
12. สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน					
13. นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
14. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
15. ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
16. มีการวางแผนการทำงาน ได้เหมาะสม					
17. มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
18. มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
19. เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านไหวพริบดี					
20. การมีทักษะการคิด					
21. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					
22. สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการ ทฤษฎี เพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
23. ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
24. มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					



พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
25. มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
26. การสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
27. สามารถทำงานเป็นทีม					
28. ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
29. มีความสามารถในภาวะผู้นำ					
30. รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน					
31. มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
5. ด้านวิเคราะห์และสื่อสาร					
32. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
33. เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ					
34. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
35. สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและนำเสนอรายงาน					
36. ใฝ่รู้และรู้จักแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
37. มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้					
6. ด้านทักษะพิสัย					
38. สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้					
39. สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ					
40. สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะด้านเนื้อหาเพิ่มเติมที่บัณฑิตควรรู้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาคุณภาพการผลิตบัณฑิตความรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

ตอนที่ 2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

พฤติกรรมที่แสดงออก	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1. มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
2. มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
3. มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
4. สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้ อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
5. พิจารณาสິงต่างๆด้วยความยุติธรรมและถูกต้อง					
6. ตรงต่อเวลา					
7. มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
8. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย					
9. รู้จัก ประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม					
2. ด้านความรู้					
10. สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
11. สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
12. สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับ หน่วยงาน					
13. นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
14. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
15. ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
16. มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					
17. มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
18. มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
19. เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านเชาว์ปัญญา					
20. การมีทักษะการคิด					
21. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					
22. สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการ ทฤษฎี เพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
23. ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
24. มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					

ภาคผนวก ข