

สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการ  
ของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

HOME ECONOMIC COMPETENCIES OF GRADUATES AS EXPECTED BY  
FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS



เยาวลักษณ์ ยิ้มเนียม  
YAOWALUK YIMNIAM

วพ.  
๕1547๘  
2547

เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน **51593**  
วัน,เดือน,ปี **23 ก.ค. 2547**

b. 114 01849  
i. ....

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา  
บัณฑิตวิทยาลัย  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
พ.ศ. 2547

ISBN 974-9708-39-3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

HOME ECONOMIC COMPETENCIES OF GRADUATES AS EXPECTED  
BY FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS



A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT  
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF  
MASTER OF INDUSTRIAL EDUCATION IN  
VOCATIONAL CURRICULUM AND INSTRUCTION  
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES  
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

2004

ISBN 974-9708-39-3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2004

SCHOOL OF GRADUATE STUDIES

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
นักศึกษา	เยาวลักษณ์ ยิ้มเนียม
รหัสประจำตัว	45063439
ปริญญา	ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	หลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา
พ.ศ.	2547
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม	รศ.ดร.สมพร ไชยะ

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป จำนวน 140 คน จากจำนวนทั้งหมด 212 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการใช้สถิติร้อยละ การแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีของ Scheffe'

ผลการวิจัยพบว่า

1. ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยภาพรวมมีความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์อยู่ในระดับมาก ทั้งในด้านสมรรถวิสัยทางวิชาการ สมรรถวิสัยทางการจัดการ และสมรรถวิสัยทางจริยธรรม

2. ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยภาพรวมสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาเป็นรายคู่พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท ส่วน

ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรด ประเภทอาหารทะเล และประเภทปลาทูน่า มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis Title	HOME ECONOMICS COMPETENCIES OF GRADUATES AS EXPECTED BY FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS
Student	Miss Yaowaluk Yimniam
Student ID.	45063439
Degree	Master of Industrial Education
Programme	Vocational Curriculum and Instruction
Year	2004
Thesis Advisor	Dr.Phadungchai Pupat
Thesis Co-Advisor	Associate Professor Dr.Somporn Chaiya

### ABSTRACT

The purposes of this research were to study and compare the competencies of Home Economics graduates as expected by food industry management

The samples compose of 140 from 212 management's of food industries which are member of Thai Food Processors' Association Questionnaires are used as collecting data tool. Statistics for analyzing were percentage, frequency distribution, arithmetic means, standard deviations and one -way Analysis of variance (one-way ANOVA) and Scheffe' method.

The research's results show that

1. In over view, the management of food industry, who are member of Thai Food Processors' Association, expect competencies of home economics graduates at high level in academic competency, management competency and moral competency.

2. In over view, the management of food industry in different categories expect different competencies of graduates. By pair comparable, the management of vegetable and fruit industry have different expectation of competencies of home economics graduates from other food industry categories. The management of pineapple industry category, seafood industry category and tuna fish category have not different expectations of competencies of home economics graduates.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จได้ด้วยดีเพราะได้รับความกรุณาอนุเคราะห์อย่างดียิ่งจาก ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์ ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ และ รศ.ดร.สมพร ไชยะ ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ ช่วยเหลือ ตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ติดตามความก้าวหน้า ในระหว่างดำเนินการจัดทำวิทยานิพนธ์มาโดยตลอด และให้กำลังใจจนทำให้วิทยานิพนธ์สำเร็จ ลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณด้วยความเคารพเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ ผศ.ดร.เลิศลักษณ์ กลิ่นหอม ผศ.ดร.อำนาจ ตั้งเจริญชัย ดร.ศิริรัตน์ เพ็ชรแสงศรี ดร.ทิวต์ มณีโชติ และ ผศ.ดร.อรสา โกศลนันทกุล ที่ได้กรุณาแนะนำแนวทางการ ทำวิทยานิพนธ์จนสำเร็จตามเป้าหมายทุกประการ

ขอขอบคุณเจ้าของกิจการ ผู้จัดการโรงงาน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างาน ฝ่ายผลิตจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิต อาหาร สำเร็จรูป ที่ให้ความร่วมมือด้วยดีในการตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้ตรวจแก้ไขเครื่องมือในการวิจัย ตลอดจน สถานประกอบการต่างๆ ที่ให้ความร่วมมือเพื่อการวิจัย

ขอขอบคุณพ่อสุจิตร์ คุณแม่ศิริพร และครอบครัว คุณสัจจา เศรษฐสุสุข คุณปรีชา งามสง่า เพื่อนๆ รวมทั้งบุคคลอื่นๆ ที่ให้ความช่วยเหลือพร้อมทั้งกำลังใจมาโดยตลอด

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบแด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

เยาวลักษณ์ ยิ้มเนียม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	II
กิตติกรรมประกาศ.....	III
สารบัญ.....	IV
สารบัญตาราง.....	VI
สารบัญภาพ.....	VIII
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
1.3 สมมติฐานการวิจัย.....	4
1.4 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย.....	4
1.5 ขอบเขตของการวิจัย.....	4
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะที่ใช้ในงานวิจัย.....	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	7
2.1 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทยในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1-9.....	8
2.2 การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม.....	10
2.3 โครงสร้างของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ.....	20
2.4 โครงสร้างอุตสาหกรรมอาหาร.....	21
2.5 บทบาทการจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหาร.....	22
2.6 หลักสูตรสาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (วท.บ.) ในระดับปริญญาตรี.....	25
2.7 ข้อกำหนดและแนวทางในการพิจารณาเลือกอาชีพสาขาคหกรรมศาสตร์.....	31
2.8 คุณลักษณะและบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในอนาคต.....	43
2.9 สมรรถวิสัยด้านต่างๆ ที่ผู้บริหารสถานประกอบการต้องการ.....	46
2.10 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	49

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	52
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	52
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	53
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	56
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	57
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	60
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	77
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	77
5.2 อภิปรายผล.....	80
5.3 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย.....	83
5.4 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป.....	84
บรรณานุกรม.....	85
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก.....	91
ภาคผนวก ข.....	99
ประวัติผู้เขียน.....	112

# สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 จุดมุ่งหมายด้านอุตสาหกรรมตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ.....	8
2.2 ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม.....	14
2.3 การจ้างงานแยกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร ปี 2543.....	24
2.4 ลำดับคุณลักษณะของบัณฑิตตามความต้องการของผู้จ้างงาน.....	39
3.1 แสดงจำนวนประชากร และกลุ่มตัวอย่างของผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต จำแนกตามประเภทสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร.....	53
3.2 แสดงผลการวิเคราะห์หาคุณภาพของแบบสอบถาม.....	56
4.1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานภาพของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร.....	61
4.2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทอุตสาหกรรมของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร.....	61
4.3 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับ ของสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม.....	62
4.4 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านวิชาการ.....	63
4.5 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านการจัดการ.....	65
4.6 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านจริยธรรม.....	67
4.7 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทสถานประกอบการ ทั้ง 4 ประเภท.....	68
4.8 แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์	

เอกสารนี้ตีพิมพ์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารให้แนวโน้มประโยชน์ค่า 70 การค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญญัตราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.9 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม.....	72
4.10 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร ด้านวิชาการ.....	72
4.11 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร ด้านการจัดการ.....	73
4.12 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร ด้านจริยธรรม.....	73
4.13 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิต ทางค หกรรมศาสตร์ โดยภาพรวม ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร.....	74
4.14 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางวิชาการ ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร.....	75
4.15 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางการจัดการ ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร.....	75
4.16 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางจริยธรรม ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร.....	76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 โครงสร้างเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์.....	41
2.2 โครงสร้างเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์.....	42



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2545-2549 (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2545 : 14) ได้กล่าวถึงสภาพปัญหาด้านประชากรของสังคมไทยในปัจจุบันไว้ว่า ผลจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรของประเทศไทย ประชากรในกลุ่มวัยกำลังแรงงานของประเทศไทย ซึ่งมีอยู่ร้อยละ 54 จะเป็นประชากรวัยแรงงานที่ไม่มีงานทำอยู่ถึงร้อยละ 4 และนับแต่เกิดวิกฤตเศรษฐกิจในกลางปี 2540 ส่งผลกระทบอย่างรุนแรงต่อชีวิตและการดำรงชีพของประชาชนโดยทั่วไป ยิ่งทำให้เกิดภาวะการว่างงานอย่างรุนแรงขึ้นอีกด้วย มีผู้ตกงานเพิ่มมากขึ้น เกิดการอพยพแรงงานกลับไปสู่ชนบทเป็นจำนวนมาก สภาพดังกล่าวมีส่วนทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจและสังคมที่น่าเป็นห่วงยิ่ง มีรายงานที่พบว่าแรงงานไทยขาดทักษะหลายด้านเพื่อความสามารถในการทำงานได้หลายอย่าง จึงไม่สามารถสนองตอบต่อตลาดแรงงานที่ต้องการทักษะพิเศษเพิ่มขึ้นทั้งตลาดแรงงานในประเทศและต่างประเทศ กลายเป็นข้อจำกัดของประชากรไทยที่จะมีงานทำและมีรายได้ ในการปรับปรุงการดำรงชีพและคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น และส่งผลกระทบต่อขีดความสามารถในการเพิ่มสมรรถนะทางเศรษฐกิจของประเทศโดยรวม สภาพดังกล่าวเป็นข้อเท็จจริงที่ทำให้ตระหนักถึงความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาการศึกษาและทักษะของกำลังแรงงานประเทศไทยให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น จะต้องส่งเสริมกำลังและแรงงานให้แสวงหาความรู้และได้รับการถ่ายทอดทักษะและเทคโนโลยีสูงขึ้นพร้อมกันกับระบบเศรษฐกิจที่มีความซับซ้อน และใช้ทักษะกับเทคโนโลยีที่สูงขึ้น การพัฒนาคุณภาพของประชากรกลุ่มวัยแรงงานให้มีประสิทธิภาพ จะช่วยส่งเสริมสนับสนุนต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมอันจะส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ และยกระดับรายได้ประชาชาติโดยรวมให้สูงขึ้นประกอบเป็นความเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศให้มั่นคงยั่งยืนในระดับที่น่าพอใจ

คณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมแห่งชาติ (2541 : 7) ได้กล่าวไว้ว่า อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้เข้าประเทศมากมาย และเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปที่ถือเป็นปลายน้ำของอุตสาหกรรมเกษตรพื้นฐาน เป็นอุตสาหกรรมที่มีบทบาทสำคัญยิ่งต่อเศรษฐกิจของประเทศ เพราะสามารถทำรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศปีละกว่าแสนล้านบาท และเป็นอุตสาหกรรมลำดับแรกที่ได้รับการสนับสนุนมาตั้งแต่ประเทศไทยเริ่มประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 ในปี พ.ศ.2504 เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้เงินลงทุนน้อยใช้วัตถุดิบภายในประเทศสูง และสามารถนำเอาทรัพยากรที่อุดม สมบูรณ์ของประเทศไปพัฒนาเพื่อประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมได้มากทำให้ง่ายต่อการพัฒนาเพื่อการลงทุน นอกจากนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ภายในองค์กรศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ไปยังเว็บไซต์อื่นหรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ภายในองค์กรศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ไปยังเว็บไซต์อื่นหรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกษตรกร จึงนับว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญในการกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท อุตสาหกรรมอาหารยังเป็นอุตสาหกรรมที่มีการใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นสัดส่วนที่มากกว่าร้อยละ 70 ประกอบกับชื่อเสียงของประเทศไทยในฐานะที่เป็นผู้ผลิตอาหารที่สำคัญของโลกโดยเฉพาะการเป็นศูนย์กลางการผลิตผลไม้เมืองร้อน ทำให้สินค้าที่ผลิตออกจากประเทศไทยเป็นที่ยอมรับและเป็นที่ต้องการของตลาด รัฐบาลและผู้ที่เกี่ยวข้องจึงให้ความสำคัญกับอุตสาหกรรมอาหารอย่างจริงจัง โดยบรรจุเป็นยุทธศาสตร์ในแผนปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม และกำหนดเป้าหมายว่าภายในปี 2547 ประเทศไทยจะเป็นผู้นำของโลกในการส่งออกสินค้าอาหารที่มีมูลค่าเพิ่มสูง (เอมอร์ คำนูช และคณะ. 2542 : C) และเป็นจุดขายของประเทศที่น่าจับตา

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2546 : 1) ได้รายงานผลสำรวจ "การรับรู้เรื่องอาหารกับเมืองไทย" ที่วิทยาลัยการจัดการจัดการเคสศึกษา มหาวิทยาลัยนอร์ทเวสต์เทิร์น และสถาบันศศิรินทร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมกันศึกษาระหว่างเดือนธันวาคม 2545 - มกราคม 2546 จากกลุ่มตัวอย่าง 116 คน จาก 30 ชาติ ประกอบด้วย สหรัฐอเมริกา 42% เอเชีย - แปซิฟิก 25.9% ยุโรป 25.9% อเมริกากลาง และอเมริกาใต้ 3.6% อเมริกาเหนือ 1.8% แอฟริกา 0.9 % ที่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี 20.4% 31-45 ปี 72.6% และ 46-60 ปี 7.1% พบว่าเมื่อถามถึงอาหาร คนต่างชาตินึกถึงไทยเป็นอันดับที่ 4 คิดเป็น 12% รองจาก อิตาลี 25% ฝรั่งเศส 18% จีน 17% นอกจากนี้ อุตสาหกรรมอาหารยังก่อให้เกิดผลเชื่อมโยงไปสู่กิจกรรม การผลิตอื่นๆ ที่เป็นอุตสาหกรรมสนับสนุน เช่น การผลิตกระป๋อง ผลิตภัณฑ์พลาสติกอันจะนำไปสู่การจ้างงานและรายได้ประชาชาติที่สูงขึ้น โดยความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารที่มีต่อเศรษฐกิจไทยนั้นมีมูลค่ากว่า 1.2 ล้านล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 28.3 ของ GDP โดยมีมูลค่าการส่งออกในปี 2544 จำนวนกว่า 444,000 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 10 ของ GDP มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 13 ต่อปี และมีมูลค่าเพิ่มในตัวอุตสาหกรรมประมาณร้อยละ 19 ของมูลค่าเพิ่มของภาคอุตสาหกรรม รวมเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศมากกว่าร้อยละ 80 และมีต้นทุนการใช้ทรัพยากรต่ำมีความหลากหลายเนื่องจากตัววัตถุดิบและระดับการใช้เทคโนโลยีในการแปรรูป ที่มีตั้งแต่อย่างง่ายแบบไม่ต้องใช้เครื่องจักร เช่น การทำผลไม้ดอง แซลมอน ไข่เค็ม จนถึงการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีในระดับสูง เช่น การกลั่นน้ำมัน ปาล์ม การผลิตน้ำตาล การผลิตผลิตภัณฑ์จากนม เป็นต้น ทำให้อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่วัตถุดิบสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มในตัวเองได้และมีความหลากหลายสูง และเนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมทำให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถใช้ผลผลิตการเกษตรภายในเป็นวัตถุดิบ โดยคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 80-90 และมีต้นทุนวัตถุดิบเฉลี่ยประมาณร้อยละ 65 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด จึงมีความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบและความสามารถในการแข่งขันสูง อีกทั้งยังเป็นตลาดรองรับผลิตผลทางการเกษตรและเป็นแหล่งการจ้างงานมากกว่า 10 ล้านคน

ในอุตสาหกรรมอาหาร เกษตร และอุตสาหกรรมต่อเนื่อง โดยสินค้าอาหารที่ไทยส่งออกนั้นคิดเป็น ๖ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนักเรียนไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษา ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละ 13 ของสินค้าส่งออกทั้งประเทศ คิดเป็น สัดส่วนของการส่งออกสินค้าประมงและผลิตภัณฑ์ประมงร้อยละ 42 สินค้า ผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ร้อยละ 10 สินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ร้อยละ 8 และสินค้าอาหารอื่นๆ ร้อยละ 40 ของสินค้าอาหารส่งออกโดยรวมทั้งหมด

เมื่อโครงสร้างทางเศรษฐกิจและประเทศเปลี่ยนแปลงไป จุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนการสอนทางด้านคหกรรมศาสตร์จึงต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยมุ่งให้ผู้เรียนได้รับการฝึกอบรมให้มีทักษะในวิชาชีพ จนสามารถผลิตได้ จำหน่ายได้ จัดการได้ บริการได้ บริโภคได้ครบวงจร ซึ่งในช่วง 2-3 ทศวรรษที่ผ่านมาพัฒนาการของโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์นับวันยิ่งเด่นชัดขึ้นจากเดิมที่กระทำอยู่เฉพาะภายในบ้าน แต่ปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนแปลงและขยายขอบเขตกว้างขวางขึ้น ไม่ว่าจะเป็นความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของสังคม ภาวะเศรษฐกิจ รวมทั้งความต้องการของตลาดแรงงานหรือสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ตลาดแรงงานต้องการกำลังคนทางด้านคหกรรมศาสตร์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพื่อปฏิบัติงานในด้านการคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อเป็นเช่นนี้สถาบันและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่างก็เร่งพัฒนาบุคลากรในหน่วยงานให้มีคุณภาพและปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการ

ผู้วิจัยได้ตระหนักและเล็งเห็นความสำคัญในการศึกษาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบไปด้วยสมรรถวิสัยทางวิชาการ ได้แก่ ความสามารถเชิงวิชาชีพ สมรรถวิสัยทางการจัดการ ได้แก่ ความสามารถในการเป็นผู้นำ ความสามารถในการสื่อสาร ทักษะการทำงานเป็นทีม ความสำนึกในความรับผิดชอบ ความสามารถในการปรับตัว และสมรรถวิสัยทางจริยธรรม เช่น ความซื่อสัตย์ ความยุติธรรม มีระเบียบวินัย มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รวมทั้งมีสติและมีความรอบคอบซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้จะเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะช่วยเสริมสร้างการมีงานทำของผู้สำเร็จการศึกษา ผู้วิจัยจึงได้ทำการวิจัยขึ้นมาเพื่อให้การผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์มีสมรรถวิสัยที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ จากสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยจำแนกออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1) สับปะรด 2) ปลาทูน่า 3) อาหารทะเล 4) ผักและผลไม้ (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป. 2546.[online]) เพื่อนำผลการวิจัยที่ได้มานำเสนอถึงสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร ให้แก่สถาบันการศึกษาเพื่อประโยชน์ในการผลิตบัณฑิตทาง คหกรรมศาสตร์ ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

1.2.2 เพื่อเปรียบเทียบสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

## 1.3 สมมติฐานการวิจัย

ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกันมีความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์แตกต่างกัน

## 1.4 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยเรื่องสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ผู้วิจัยใช้กรอบแนวคิดของ อูไร ดันสกุล (2544 : 63) ที่กล่าวไว้ว่า สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ประกอบด้วย 3 ด้าน ดังนี้

1. สมรรถวิสัยทางวิชาการ (Academic Competencies)
2. สมรรถวิสัยทางการจัดการ (Management Competencies)
3. สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral Competencies)

## 1.5 ขอบเขตของการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัยดังนี้

### 1.5.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.5.1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยจำแนกประเภทของอุตสาหกรรมอาหารออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล และประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ จำนวน 106 แห่ง (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป. 2546.[online]) โดยศึกษาจากผู้จัดการโรงงานแห่งละ 1 คน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตแห่งละ 2 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 212 คน

1.5.1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งไปสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไปเอกสารใหม่โดยไม่ใดประโยชน์ค่าตอบแทนของ Krejcie and Morgan (สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2544 : 39) ทำการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นไม่วางกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Stratified Random Sampling) ได้กลุ่มตัวอย่างจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทั้ง 4 ประเภทจำนวน 70 แห่ง แห่งละ 2 คน เป็นจำนวน 140 คน

โดยจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารดังนี้

1. ประเภทอุตสาหกรรมสับประรด ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 46 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน
2. ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 44 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน
3. ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 60 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน
4. ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 62 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน

#### 1.5.2 ตัวแปรที่ศึกษา ประกอบด้วย

##### 1.5.2.1 ตัวแปรต้น ได้แก่ ประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

- 1) ประเภทอุตสาหกรรมสับประรด
- 2) ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า
- 3) ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล
- 4) ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้

1.5.2.2 ตัวแปรตาม คือ สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ 3 ด้าน ได้แก่

- 1) สมรรถวิสัยทางวิชาการ(Academic Competencies)
- 2) สมรรถวิสัยทางการจัดการ(Management Competencies)
- 3) สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral Competencies)

## 1.6 นิยามศัพท์เฉพาะที่ใช้ในงานวิจัย

1.6.1 สมรรถวิสัย หมายถึง ขอบเขตความรู้ความสามารถของบุคคลที่จะนำไปสู่ความสำเร็จและประโยชน์ในหน้าที่การงานต่างๆ ดังนี้

1.6.1.1 สมรรถวิสัยทางวิชาการ(Academic Competencies) ได้แก่ ความสามารถเชิงวิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.1.2 สมรรถวิสัยทางการจัดการ (Management competences) ได้แก่ ความสามารถในการเป็นผู้นำ ทักษะการทำงานเป็นทีม ความสามารถในการสื่อสาร ความสำนึกในความรับผิดชอบ ความสามารถในการปรับตัว

1.6.1.3 สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral competences) ได้แก่ ความเอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง มีมนุษยสัมพันธ์ดี วาจาสุภาพไพเราะ มีสติสัมปชัญญะ รอบคอบ สามารถควบคุมอารมณ์ไม่ให้แกว่งไกวไปตามสถานการณ์ มีมุกตลก มีความซื่อสัตย์ทั้งทางการกระทำ การพูด ตลอดจนการคิด มีความยุติธรรม มีระเบียบวินัย และสร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ

1.6.2 บัณฑิต หมายถึง ผู้จบการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (วท.บ) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ของสถาบันราชภัฏ

1.6.3 ผู้บริหาร หมายถึง ผู้จัดการโรงงาน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต

1.6.4 คหกรรมศาสตร์ หมายถึง หลักสูตรการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีของสถาบันราชภัฏที่ศึกษาในรายหมวดวิชาเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ รวม 105 หน่วยกิต หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต และวิชาเลือกเสรี 10 หน่วยกิต รวมทั้งหมด 148 หน่วยกิต

1.6.5 อุตสาหกรรมอาหาร หมายถึงอุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากภาคเกษตร ซึ่งได้แก่ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และ ประมง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยอาศัยเทคโนโลยีต่างๆ ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการบริโภค หรือการนำไปใช้ในขั้นต่อไป และเป็นที่ยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมงโดยผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต้น หรือขั้นกลางเป็นสินค้ากึ่งสำเร็จรูป หรือขั้นปลายที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

1.6.6 สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร หมายถึงสถานประกอบการโรงงานผลิตอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1.6.6.1 ประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด

1.6.6.2 ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า

1.6.6.3 ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล

1.6.6.4 ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

# เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีรายละเอียดตามลำดับดังนี้

- 2.1 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทย ในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ฉบับที่ 1-9
- 2.2 การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม
- 2.3 โครงสร้างของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ
- 2.4 โครงสร้างอุตสาหกรรมอาหาร
- 2.5 บทบาทการจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหาร
- 2.6 หลักสูตรและการเรียนการสอนสาขาคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา
- 2.7 ข้อกำหนดและแนวทางในการพิจารณาเลือกอาชีพสาขาคหกรรมศาสตร์
- 2.8 คุณลักษณะและบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในอนาคต
- 2.9 สมรรถวิสัยด้านต่างๆ ที่ผู้บริหารสถานประกอบการต้องการ
  - 2.9.1 สมรรถวิสัยทางวิชาการ
  - 2.9.2 สมรรถวิสัยทางการจัดการ
  - 2.9.3 สมรรถวิสัยทางจริยธรรม
- 2.10 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1 การพัฒนาอุตสาหกรรมไทยในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1-9

การพัฒนาอุตสาหกรรมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยมีจุดมุ่งหมายหลักด้านอุตสาหกรรม ดังนี้

ตารางที่ 2.1 จุดมุ่งหมายด้านอุตสาหกรรมตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ	จุดมุ่งหมายหลักด้านอุตสาหกรรม
ฉบับที่ 1 ปี พ.ศ. 2504-2509	<ol style="list-style-type: none"> <li>ผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าโดยเน้นการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศในการผลิตสินค้า</li> <li>ส่งเสริมการลงทุนของเอกชน โดยรัฐไม่เข้าไปแข่งขัน</li> </ol>
ฉบับที่ 2 ปี พ.ศ. 2510-2514	<ol style="list-style-type: none"> <li>ผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าโดยเน้นการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศในการผลิตสินค้า</li> <li>ส่งเสริมการลงทุนของเอกชนในอุตสาหกรรมการผลิต พาณิชยกรรม และบริการ</li> <li>รัฐดำเนินกิจการอุตสาหกรรมที่ยังไม่มีภายในประเทศ เช่น แก้ว กระดาษ อาหาร และแบตเตอรี่</li> </ol>
ฉบับที่ 3 ปี พ.ศ. 2515-2519	<ol style="list-style-type: none"> <li>ส่งเสริมการส่งออกอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานมากเพื่อการขยายตัวของอุตสาหกรรมและการจ้างงาน</li> <li>จัดตั้งศูนย์บริการส่งออก</li> <li>ปรับโครงสร้างภาษีศุลกากรและจัดให้มีเงินกู้ ดอกเบี้ยต่ำ</li> </ol>
ฉบับที่ 4 ปี พ.ศ. 2520-2524	<ol style="list-style-type: none"> <li>ส่งเสริมการส่งออก</li> <li>กำหนดอุตสาหกรรมหลักเป็นรายประเภทเพื่อการคุ้มครองและส่งเสริม ได้แก่ อุตสาหกรรมเหล็ก ปุ๋ย กระดาษและเยื่อกระดาษ</li> <li>กระจายอุตสาหกรรมไปสู่ภูมิภาค</li> </ol>
ฉบับที่ 5 ปี พ.ศ. 2525-2529	<ol style="list-style-type: none"> <li>ส่งเสริมการส่งออก โดยใช้มาตรการทางการเงินและการคลัง ซึ่งเอื้ออำนวยต่อการส่งออกอย่างจริงจัง กระจายอุตสาหกรรมไปสู่ภูมิภาค เน้นการแปลงแผนไปสู่การปฏิบัติจัดทำแผนเชิงรุกเช่น พัฒนาพื้นที่ชายฝั่งตะวันออกและเมืองหลัก</li> </ol>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ในหอสมุดที่ขอใช้เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ	จุดมุ่งหมายหลักด้านอุตสาหกรรม
ฉบับที่ 6 ปี พ.ศ. 2530-2534	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขยายการส่งออก</li> <li>2. เร่งรัดการส่งเสริมการส่งออกและการท่องเที่ยว</li> <li>3. ปรับการวางแผนจากรายสาขามาเป็นลักษณะ แผนงาน</li> <li>4. ก้าวเข้าสู่การเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ (NICs)</li> </ol>
ฉบับที่ 7 ปี พ.ศ. 2535-2539	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เน้นการส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ตั้งอยู่ในต่าง จังหวัดควบคู่ไปกับนโยบายการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับโลกของอุตสาหกรรมส่งออก</li> <li>2. ส่งเสริมการส่งออกกับอุตสาหกรรมที่ใช้ระดับเทคโนโลยีสูงขึ้น</li> </ol>
ฉบับที่ 8 ปี พ.ศ. 2540-2544	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปรับโครงสร้างอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน 13 สาขา</li> <li>2. สร้างความเข้มแข็งแก่อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม</li> <li>3. เตรียมกลไกเพื่อรองรับการเปิดเสรีการค้า</li> </ol>
ฉบับที่ 9 ปี พ.ศ. 2545-2549	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พัฒนาประเทศไทยเป็นประตูเศรษฐกิจของภูมิภาค</li> <li>2. ลดปัญหาความยากจนโดยกระจายการลงทุนสู่ชนบท สร้างผู้ประกอบการขนาดเล็ก และสร้างผู้ประกอบการอาชีพส่วนตัว</li> <li>3. ให้ประเทศไทยคงความเป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญของโลก</li> </ol>

ที่มา : (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 2546 : 2)

จากตารางดังกล่าวจะเห็นได้ชัดเจนว่ารัฐบาลให้ความสำคัญในด้านอุตสาหกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง ดังในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 9 ปี พ.ศ. 2545-2549 รัฐบาลได้กำหนดจุดมุ่งหมายหลักด้านอุตสาหกรรม นั่นคือให้ประเทศไทยคงความเป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญของโลก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม

ในอดีตที่ผ่านมาประเทศไทยเปิดรับกระแสโลกาภิวัตน์เพื่อแสวงหาโอกาสในการสร้างความมั่งคั่งให้กับประเทศด้วยการใช้ข้อได้เปรียบของการมีค่าจ้างแรงงานที่ต่ำและความมีเสถียรภาพของระบบเศรษฐกิจ เป็นสิ่งดึงดูดการลงทุนทางตรงจากต่างประเทศ ทำให้ประเทศไทยมีสถานภาพเป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้าทางอุตสาหกรรมหลายประเภท เช่น อิเล็กทรอนิกส์ อาหารสำเร็จรูปและชิ้นส่วนประกอบรถยนต์ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยเริ่มสูญเสียข้อได้เปรียบดังกล่าวอย่างต่อเนื่องและทวีความรุนแรงมากขึ้นในช่วงตั้งแต่เกิดวิกฤตเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา จากการศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติร่วมกับธนาคารโลก พบว่า อุตสาหกรรมหลักๆ ของประเทศไทยมีส่วนต่างของต้นทุนการผลิตกับราคาขายค่อนข้างต่ำเมื่อเทียบกับคู่แข่งหรือมีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูงนั่นเอง โดยมีสาเหตุหลักมาจากทักษะการผลิตของแรงงานค่อนข้างต่ำ ทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพต่ำมีค่าใช้จ่ายด้านต้นทุนของวัตถุดิบค่อนข้างสูง เนื่องจากมีความสูญเสียในกระบวนการผลิตค่อนข้างมากและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมามีอัตราการผ่านเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต่ำมากเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งในสินค้าอุตสาหกรรมประเภทเดียวกัน

นอกจากนี้การที่ประเทศอยู่ในฐานะที่ต้องพึ่งพาเทคโนโลยีการผลิตจากต่างประเทศ ทำให้ภาคอุตสาหกรรมส่วนใหญ่ต้องใช้จ่ายในการซื้อสินค้าทุนจากต่างประเทศ ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูง แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 9 จึงได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาความเข้มแข็งทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อเกื้อหนุนภาคการผลิต โดยการพัฒนาคุณภาพคนทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้มีความเพียงพอทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อสร้างงานวิจัยให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิต สร้างองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเป็นปัจจัยเกื้อหนุนให้ภาคการผลิตมีความเข้มแข็งและสามารถแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

ภายใต้แผนปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม (พ.ศ. 2541-2545) ระบุไว้ชัดเจนว่าจะต้องยกระดับขีดความสามารถของแรงงานไปสู่แรงงานฝีมือในอุตสาหกรรมกลุ่มเป้าหมายทั้ง 13 สาขา การที่จะให้ได้ตามเป้าหมายดังกล่าว จะต้องต้องมีข้อมูลภาวะความต้องการแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต และหากแรงงานกลุ่มเป้าหมายไม่มีทักษะ สอดคล้องกับความต้องการ จะต้องมียุทธศาสตร์ในการปรับเพิ่มทักษะทั้งในระบบการจ้างงานและก่อนการเลิกจ้างให้สามารถเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมกลุ่มเป้าหมายนี้ได้ อีกทั้งความเป็นพลวัตของความต้องการแรงงานในอุตสาหกรรมกลุ่มเป้าหมายนี้เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอการสร้างระบบเครือข่ายที่จะสะท้อนความต้องการแรงงานไปสู่ผู้มีหน้าที่ในการพัฒนาและยกระดับฝีมือ แรงงานจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องมีการพัฒนาอุตสาหกรรมกลุ่มเป้าหมายดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สภาพปัญหาการพัฒนากำลังคนเพื่ออุตสาหกรรม

1. ที่ผ่านมาการพัฒนากำลังคนทางเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตของไทยเป็นหน้าที่หลักของระบบการศึกษา โดยภาคการผลิตไม่ได้มีส่วนร่วมโดยตรงในกระบวนการพัฒนากำลังคน แนวโน้มการพัฒนากำลังคนของไทยจึงเป็นไปในรูปแบบกว้างๆ และมุ่งผลิตกำลังคนออกมาจำนวนมากๆ เพื่อสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ตามแนวคิดการพัฒนาความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการสร้างงาน การเร่งกระจายความเจริญไปสู่ภาคชนบทเพื่อลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจและสังคมระหว่างชุมชนเมืองกับชนบท การพัฒนากำลังคนทางด้านการศึกษาดังกล่าวจึงมีนัยของการสร้างความเสมอภาคในการจัดการศึกษาให้แก่ผู้ด้อยโอกาสมากกว่าการมุ่งพัฒนากำลังคนเพื่อเสริมสร้างศักยภาพและขีดความสามารถทางเทคโนโลยีตามแผนการพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ ส่งผลให้คุณภาพของผู้ที่จบการศึกษาอยู่ในระดับที่มีความสามารถเพียงพอต่อการรับรู้และสามารถปรับตัวเข้ากับเทคโนโลยีการผลิตหลากหลายได้ระดับหนึ่ง แต่ไม่มีขีดความสามารถในการพัฒนาทางเทคโนโลยีการผลิตของประเทศแต่อย่างใด

2. กระแสโลกาภิวัตน์และการเปิดตลาดการค้าเสรีส่งผลให้ผู้ผลิตต้องเร่งรัดการนำเข้าเทคโนโลยีการผลิตต่างๆ เพื่อให้รับกับการเปลี่ยนแปลงและความเข้มข้นในการแข่งขันที่มาพร้อมกับกระแสโลกาภิวัตน์ดังกล่าว การนำเข้าสินค้าทุนจากต่างประเทศจึงเป็นทางลัดของการพัฒนาให้ทันและทัดเทียมกับต่างประเทศเพื่อสามารถที่จะแข่งในตลาดโลกได้ ทำให้อุตสาหกรรมของประเทศไทยอยู่ในสถานะที่ต้องพึ่งพาการนำเข้าเทคโนโลยีจากต่างประเทศอย่างมาก แนวทางการพัฒนา ดังกล่าวส่งผลต่อความต้องการกำลังคนที่มีรูปแบบแตกต่างจากรูปแบบการพัฒนา ที่จะสร้างความยั่งยืนของการพัฒนาและการสร้างความสามารถในการพึ่งพิงเทคโนโลยีการผลิตของประเทศ ประกอบกับนโยบายส่งเสริมการลงทุนเพื่อดึงดูดอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และนักลงทุนจากต่างประเทศ เพื่อมุ่งสร้างอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจสูงๆ ยิ่งทำให้ทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป็นไปในลักษณะการนำเข้าสินค้าทุนจากต่างประเทศ ซึ่งเท่ากับเป็นตัวกำหนดการพัฒนากำลังคนให้มีทักษะเพียงในระดับรับรู้เทคโนโลยีที่นำเข้ามาหรือเป็น “ผู้ใช้” มากกว่า “ผู้พัฒนา” เทคโนโลยี

3. การศึกษาขาดเอกภาพในด้านนโยบาย ดังนั้นนโยบายการปฏิรูปการศึกษาในปัจจุบันจะมุ่งเน้นการปรับโครงสร้างการบริหารการศึกษาแต่ต้องใช้ระยะเวลาหนึ่ง กอปรกับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป็นไปอย่างรวดเร็ว ความต้องการกำลังคนต้องมีพื้นฐานทางสติปัญญาสูงขึ้น ต้องมีความรู้และทักษะในด้านเทคโนโลยี สิ่งที่ต้องเร่งการพัฒนาทางการศึกษาที่จะนำไปสู่ในตลาดแรงงานอนาคตจะต้องมุ่งไปสู่สังคมฐานความรู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Knowledge Base) การเรียนรู้ นวัตกรรม เพื่อพัฒนาคนอย่างมีคุณภาพและประสิทธิภาพ รอบด้านและสมดุล

4. ขาดการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรมโดยตรงและไม่ได้มีการกำหนด ทิศทางถ่ายทอดเทคโนโลยีของการพัฒนาจะเห็นได้ชัดว่าสภาพปัจจุบันอุตสาหกรรมไทย จะซื้อ เทคโนโลยี มากกว่าการสร้างและพัฒนาเทคโนโลยี ซึ่งไม่สร้าง องค์ความรู้ในด้านการพัฒนาคน ให้มีประสิทธิภาพรอบด้านและสมดุลได้ จะเห็นได้จากการสำรวจและสอบถามถึงความต้องการ กำลังคนของภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะอุตสาหกรรมในกลุ่มของ องค์การสากล (Global Industry) มีความต้องการกำลังคนในด้าน ความรู้และความชำนาญในทักษะที่เกิดจากระบบ การผลิตเพื่อการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ (Core Technology) เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัสดุ กึ่ง สำเร็จรูป (Supporting Technology) และ การบริหารการผลิตและการตลาด (Production & Marketing Management)

### 2.2.1 ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ หลัก 2 ด้านที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนากำลังคน คือ

2.2.1.1 ยุทธศาสตร์การเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถในการแข่งขันของ ประเทศ ให้ความสำคัญกับ การปรับโครงสร้างภาคการผลิตและการค้า เพื่อสร้างฐานการผลิตใน ประเทศให้เข้มแข็งพึ่งพาตัวเอง และสร้างภูมิคุ้มกันของระบบเศรษฐกิจ โดยพัฒนาคุณภาพคน, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการบริหารจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการการผลิต และวิธีการผลิตในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าให้ตรงความต้องการของตลาด ทั้งในและต่างประเทศ

2.2.1.2 ยุทธศาสตร์การพัฒนาความเข้มแข็งทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ความสำคัญกับ การพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยเน้นการเรียนรู้ การ พัฒนากำลังคนทั้งปริมาณและคุณภาพ เพื่อให้สามารถเลือกรับประยุกต์ใช้ และพัฒนา เทคโนโลยีได้อย่างมีประสิทธิภาพสร้างสมดุลระหว่างการผลิตกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กระจายความเสี่ยงที่เกิดจากการเปิดเสรีการค้าและการลงทุน และเตรียมความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับเศรษฐกิจยุคใหม่

2.2.2 การพัฒนาอุตสาหกรรมตามกรอบแผนปฏิบัติการพัฒนาอุตสาหกรรมในระยะ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9

ในกลยุทธ์และกรอบแผนปฏิบัติการพัฒนาอุตสาหกรรมประกอบด้วย 5 ยุทธศาสตร์

คือ ยุทธศาสตร์การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ยุทธศาสตร์การพัฒนาเทคโนโลยีของภาคอุตสาหกรรม  
เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของรัฐที่เผยแพร่เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ยืมเห็นประโยชน์จึงขออนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยุทธศาสตร์พัฒนาห่วงโซ่การผลิตเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันยุทธศาสตร์พัฒนาห่วงโซ่การผลิตเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ยุทธศาสตร์เพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม และยุทธศาสตร์เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค จะเห็นได้ว่าในกรอบแผนพัฒนาฯ ภายใต้ยุทธศาสตร์การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ได้ให้ความสำคัญกับกำลังคนเพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตของแรงงานให้มีความสามารถในการนำศักยภาพและทักษะทั้งของตนเองและของเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ มาใช้ให้เต็มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต จึงได้กำหนดเป้าหมายกลยุทธ์ด้านกำลังคนเพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรม คือ "การพัฒนากำลังคนด้านอุตสาหกรรมโดยมุ่งเน้นการเพิ่มผลิตภาพและคุณภาพของบุคลากร เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมให้สามารถแข่งขันได้อย่างยั่งยืน" ซึ่งประกอบด้วย 3 นโยบายหลัก คือ

1. เพิ่มความรู้พื้นฐานของกำลังคนภาคอุตสาหกรรม
2. การพัฒนาคุณภาพบุคลากรภาคอุตสาหกรรม ให้มีความรู้และทักษะขั้นสูง เพื่อยกระดับการพัฒนาอุตสาหกรรม
3. การพัฒนากำลังคนให้มีคุณภาพตรงความต้องการของภาคอุตสาหกรรม

ภายใต้นโยบายดังกล่าว กระทรวงอุตสาหกรรม โดย สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (สศอ.) ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์โดยเฉพาะในภาคอุตสาหกรรมจึงได้ดำเนินการศึกษาภายใต้ โครงการประยุกต์ใช้รูปแบบการพัฒนากำลังคน เพื่อสนับสนุนการปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม โดยศึกษาวิเคราะห์ ประเมิน สถานการณ์ โครงสร้างของกำลังคนภาคอุตสาหกรรม และปัจจัยภายในและภายนอกประเทศต่างๆ ที่มีผลต่อด้านอุปสงค์ อุปทาน ของกำลังคนของภาคอุตสาหกรรม ตลอดจนเสนอแนะ แนวทางวิธีการพัฒนา ด้านกำลังคน และได้จัดทำกรอบแผน ปฏิบัติการเพื่อการตอบสนองความต้องการกำลังคนของภาคอุตสาหกรรมไทย สอดคล้องกับการพัฒนาของเทคโนโลยี ซึ่งประกอบด้วย นโยบาย กลยุทธ์ และมาตรการต่างๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
ก. นโยบายเพิ่มความรู้พื้นฐานของกำลังคนภาคอุตสาหกรรม	1. ส่งเสริมให้เกิดการสร้างองค์ความรู้และการถ่ายทอดเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมกับธุรกิจใภาคอุตสาหกรรมการผลิต	1. สนับสนุนให้เกิดการสร้างองค์ความรู้ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมการผลิตสาขาต่างๆ 2. การเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการหรือผู้เชี่ยวชาญในต่างประเทศในการถ่ายทอดเทคโนโลยี 3. การรณรงค์สร้างความตื่นตัวในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	2. เร่งสร้างความตื่นตัวให้ผู้ประกอบการไทยในด้านการเพิ่มผลิตภาพอย่างจริงจัง โดยการรณรงค์อย่างเป็นระบบ และมีกลไกในการหนุนเสริมผู้ประกอบการในการปรับตัวเพื่อเพิ่มผลิตภาพ	1. กำหนดให้มีการประกาศให้ปีหนึ่งเป็น "ปีแห่งการเพิ่มผลิตภาพ" 2. ส่งเสริมการฝึกอบรมบุคลากรด้านระบบคุณภาพในภาคเอกชน โดยกำหนดให้กิจกรรมการฝึกอบรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมที่ได้รับการอุดหนุนจากรัฐตามโครงการ "ชุบชีวิตธุรกิจไทย"
	3. พัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนภาษาต่างประเทศให้เหมาะสมกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม	1. ยกเครื่องหลักสูตรและวิธีการจัดการเรียนการสอนภาษาต่างประเทศ ให้มีคุณภาพสูงขึ้นและสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
	<p>4. ให้สถาบันเฉพาะทางมีอำนาจหน้าที่โดยตรงในการให้ความร่วมมือที่เป็นประโยชน์ทางการพัฒนาเทคโนโลยีและการจัดการกับอุตสาหกรรมทุกกลุ่ม</p>	<p>เพิ่มประสิทธิภาพของสถาบันเฉพาะทาง โดย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีความสามารถในการติดตามและวิเคราะห์ผลกระทบทางเทคโนโลยีที่มีต่ออุตสาหกรรมและการจ้างงาน</li> <li>2. กระตุ้น และ/หรือ เผยแพร่ข่าวสารด้านเทคโนโลยีให้ภาคอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ SMEs</li> <li>3. ให้มีขีดความสามารถในการให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีอุตสาหกรรมรวมทั้งสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการแก้ไขปัญหา และยกระดับเทคโนโลยีอุตสาหกรรม</li> <li>4. เพิ่มสมรรถภาพทางเทคนิคและเพิ่มความสามารถในการจัดการเทคโนโลยีให้กับภาคอุตสาหกรรม</li> </ol>
	<p>5. ส่งเสริมและยกระดับความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี มีความโปร่งใสและได้มาตรฐานสากลให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริหารระดับสูง</p>	<p>1. จัดฝึกอบรมความรู้ที่จำเป็นสำหรับการเป็นผู้ประกอบการที่ดี เช่น ความรู้ด้านการควบคุมคุณภาพสินค้า ระบบบัญชี/ภาษี การตลาด เป็นต้น</p>
	<p>6. ยกระดับคุณภาพแรงงานในระหว่าง ปฏิบัติงาน (Upgrading)</p>	<p>1. ประสานความร่วมมือกับสถาบันเฉพาะทางอื่นๆ ในการร่วมกันฝึกอบรมยกระดับความรู้ทักษะให้กับผู้อยู่ในระหว่างทำงาน</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
	7. กำหนดมาตรฐานความรู้ขั้นต่ำของแรงงานที่เป็น Low Skill Labor	1. จัดหลักสูตรการฝึกอบรมแรงงานขั้นต่ำและทดสอบเพื่อปรับมาตรฐานแรงงาน 2. ขึ้นทะเบียนและรับรองมาตรฐานแรงงานที่ผ่านการทดสอบ
ข. นโยบายการพัฒนาคุณภาพบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมให้มีความรู้และทักษะขั้นสูงเพื่อยกระดับการพัฒนาอุตสาหกรรม	1. เพิ่มขีดความสามารถของบุคลากรในการพึ่งพาตนเองด้านเทคโนโลยีมากขึ้น เพื่อสนับสนุนการพัฒนา อุตสาหกรรม วิศวกรรม และ อุตสาหกรรมสนับสนุน	1. รัฐจะต้องสนับสนุนให้เกิดการพัฒนากำลังคนทางเทคโนโลยีเชิงรุก(ดังเช่นประเทศเกาหลีใต้ อินเดีย และได้หวัน) เพื่ออนาคตของการพัฒนาอุตสาหกรรม วิศวกรรมและอุตสาหกรรมสนับสนุน
	2. ให้สถาบันเฉพาะทางด้านอุตสาหกรรมเป็นแหล่งฝึกอบรมเทคโนโลยีสมัยใหม่โดยการรวบรวมผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยี อุตสาหกรรมภายในประเทศและขอความร่วมมือกับต่างประเทศ	1. พัฒนาสถาบันฝึกอบรม (เฉพาะทาง) ทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทั้งด้านระบบอัตโนมัติและสารสนเทศ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันสถาบันการศึกษาไม่สามารถตอบสนองได้โดยอาศัยความร่วมมือระหว่างรัฐ เอกชน และสถาบันจากต่างประเทศ โดยครอบคลุมตั้งแต่ระดับบริหาร วิศวกร นักเทคโนโลยี ช่างอุตสาหกรรม จนถึงระดับแรงงานฝีมือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
	<p>4. สนับสนุนให้สถาบันการศึกษาที่มีอยู่และได้มีการจัดสอนด้านเทคโนโลยีให้มีความเข้มแข็งสามารถตอบสนองความต้องการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมได้อย่างแท้จริง</p>	<p>1. สนับสนุนให้มีการเพิ่มสัดส่วนของการใช้เทคโนโลยีในท้องถิ่นให้ชัดเจนโดยเน้นเทคโนโลยีที่สมบูรณ์และครบถ้วนทั้งหมดโดยอุตสาหกรรมของบริษัทที่ต้องนำชิ้นส่วนจากต่างประเทศเพื่อเป็นการสร้างอุปสงค์ให้กับกำลังคนด้าน S&amp;T ในระดับที่จะนำมาใช้ในกลุ่มอุตสาหกรรมวิศวกรรมและอุตสาหกรรมสนับสนุน</p>
	<p>5. พัฒนาหลักสูตรด้านการตลาดและการขายให้ทันสมัยและสอดคล้องกับลักษณะเฉพาะของแต่ละอุตสาหกรรม</p>	<p>1. ยกกระดับฝีมือ (Upgrading Training) ด้านการตลาดและการขาย โดยประยุกต์หลักสูตรให้สอดคล้องกับลักษณะพิเศษของแต่ละอุตสาหกรรม</p> <p>2. ติดตามความเคลื่อนไหวเพื่อทำการวิจัยด้านการตลาดสำหรับแต่ละ อุตสาหกรรม</p>
	<p>6. ยกกระดับคุณภาพบุคลากรตามห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ที่ขาดแคลน</p>	<p>1. วัดและประเมินประสิทธิภาพและผลผลิตของบุคลากรในแต่ละห่วงโซ่คุณค่าโดยเน้นระบบการส่งบุคลากรไปยกระดับทักษะ (Retaining) เฉพาะทางเพิ่มมากขึ้นและเสริมด้วยระบบแรงจูงใจในการเพิ่มคุณภาพของเนื้องาน</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
ค. นโยบายการพัฒนา กำลังคนให้มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการ ของภาคอุตสาหกรรม	1. จัดหาและพัฒนาบุคลากรภายในสถาบันเฉพาะทางให้มีความชำนาญเฉพาะทางมากขึ้น	2. สนับสนุนการจัดหาและจัดจ้างผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งอาจจะเป็นผู้ชำนาญการหรือผู้เชี่ยวชาญซึ่งเกษียณอายุแล้วก็ได้  3. ยกกระดับบุคลากรภายในสถาบันให้มีความรู้ความเข้าใจในอุตสาหกรรมมากขึ้น รวมถึงความรู้ใหม่ๆ และแนวโน้มและทิศทางของอุตสาหกรรมในอนาคตอย่างต่อเนื่อง
	2. ปรับเปลี่ยนบทบาทขององค์กรและมีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางของเทคโนโลยีร่วมกัน	1. ดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ทิศทางและแนวโน้มของเทคโนโลยีในอนาคต (Technology Trend) ที่เหมาะสมสำหรับประเทศไทยในแต่ละอุตสาหกรรม โดยใช้ระเบียบวิธีที่ทันสมัย เช่น Technology Foresight เป็นต้น  2. เป็นตัวกลาง (Facilitator) และเป็นศูนย์กลางในการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ในการพัฒนาด้านกำลังคน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
	3. พัฒนาหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรที่เน้นทักษะเฉพาะด้านตามห่วงโซ่คุณค่า	1. จัดหลักสูตรโดยคำนึงความต้องการทั้งในปัจจุบันและอนาคต โดยไม่ซ้ำซ้อนกับสถาบันอื่นๆ 2. จัดหลักสูตรที่มีการผสมผสานระหว่างภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยเน้นการนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง 3. เสริมหลักสูตรการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เหมาะสมกับภาคอุตสาหกรรมแต่ละสาขา
	4. เตรียมบุคลากรให้มีสมรรถนะสูงและคล่องตัว สอดคล้องกับอุตสาหกรรมที่ปรับเปลี่ยนจาก Mass Production เป็น Flexible Production	การฝึกอบรมเพื่อให้กำลังแรงงานมีความสอดคล้องกับความต้องการ โดยการปรับเปลี่ยนจากทักษะเดียว (Single Skill) ให้เป็นพหุทักษะ (Multiple Skills) เป็นสัดส่วนที่สูงขึ้นโดยเร็ว
	5. จัดตั้งกองทุนร่วมกับภาคอุตสาหกรรมในการพัฒนากำลังคน	1. จัดตั้งกองทุนพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่ออุตสาหกรรม
	6. สนับสนุนสถาบันการศึกษาเพื่อเร่งผลิตบุคลากรทางด้านวิจัยและพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี อุตสาหกรรมให้มีคุณภาพและเพียงพอตามเป้าหมายที่กำหนดแต่ละสาขา	1. จัดเตรียมบุคลากรเพื่อการวิจัยและพัฒนาอย่างครบวงจรทั้งในด้านการผลิต วัสดุ ดิจิทัล การแปรรูป และการจำหน่าย โดยคำนึงถึงความต้องการของอุตสาหกรรมรายสาขาเป็นหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

นโยบาย	กลยุทธ์	มาตรการ
	7. กระตุ้นให้เกิดการพัฒนาโครงสร้างทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เช่น ห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพ และมาตรฐานสินค้าโรงงาน หน่วยรับรองมาตรฐานสากล และงานถ่ายทอดเทคโนโลยี (ชื่อ License มาทำการวัด)	1. ร่วมมือกับสถาบันเฉพาะทางทั้งภายในและต่างประเทศในการฝึกอบรมต่อยอดจากพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้สามารถตอบสนองความต้องการบุคลากรเฉพาะสาขา หรือทำงานในห้องปฏิบัติ และรองรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ที่มา : (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 2546: 6)

### 2.3 โครงสร้างของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ

นักคหกรรมศาสตร์ทั้งหลายมีความเห็นตรงกันว่า คหกรรมศาสตร์มิได้เป็นเพียงวิชาการแขนงหนึ่งเท่านั้น (Field of Study) หากแต่เป็นวิชาชีพ (Professional) ซึ่งมีลักษณะเด่นตรงที่เป็นการศึกษาค้นคว้าเฉพาะทางเพื่อให้เกิดความชำนาญ การสั่งสมความรู้อยู่ตลอดเวลา โดยคหกรรมศาสตร์มีเป้าหมายสำคัญเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ความสำเร็จส่วนบุคคลนำไปสู่ความสำเร็จในระดับครอบครัว อุไร ตันสกุล (2544 : 6) ได้พูดถึงวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งจะช่วยให้เรารู้จักเลือกซื้ออาหารที่มีคุณค่าและมีคุณภาพดี ในราคาที่เหมาะสม สามารถเตรียมและประกอบอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ ให้เหมาะแก่ ผู้บริโภคในวัยต่างๆ สภาพ ร่างกาย และกิจกรรมที่แตกต่างกัน มีเทคนิคในการจัดอาหารให้น่ารับประทาน รู้วิธีเก็บถนอมหรือแปรรูปอาหารที่มีมากไว้บริโภคนอกฤดูกาล โดยโครงสร้างในวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการนั้นประกอบด้วยสามกลุ่มวิชา ได้แก่ การประกอบอาหารและการจัดบริการอาหาร (Food Preparation and Food Service) วิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science) และโภชนาการ (Nutrition) กลุ่มวิชาการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารว่าด้วยการประกอบอาหารเบื้องต้น ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด-แห้ง การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหาร ระหว่างการเตรียม การประกอบ และการแปรรูป การจัดรายการอาหาร การเตรียมและประกอบอาหารประเภทต่างๆ ในครอบครัว การประกอบอาหารที่ต้องใช้ความชำนาญเฉพาะด้าน เช่น ขนมไทย ขนมอบ และอาหารนานาชาติ การประกอบอาหารปริมาณมาก การจัดบริการอาหารแบบต่างๆ ตามสากลนิยม การบริหารกิจการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ การสุขาภิบาลอาหาร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ครอบคลุมเนื้อหาเกี่ยวกับการประยุกต์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปผักผลไม้ ธัญพืช ถั่ว นม เนื้อสัตว์ และ อาหารทะเล การบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร มารตฐานและ กฎหมายผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการ ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหาร กับการเจริญเติบโตและสุขภาพของมนุษย์ กระบวนการสันดาป และการดูดซึมของสารอาหารใน ร่างกาย การจัดอาหารสำหรับคนปกติ วัยต่างๆ และ ผู้ป่วยเฉพาะโรค การวัดภาวะโภชนาการและ การส่งเสริมสภาวะโภชนาการในชุมชน

## 2.4 โครงสร้างอุตสาหกรรมอาหาร

โครงสร้างของอุตสาหกรรมอาหาร โดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 12 สาขาย่อย ภายใต้การ จัดแบ่งของกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ดังนี้

2.4.1 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยสินค้า คือ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร โค กระบือ ไก่ เป็ด ห่าน นกทุกประเภท แพะ แกะ จระเข้ กบ เต่า ตะพาบ ไข่ รังนก และอื่นๆ โดย สินค้าสำคัญ กลุ่มนี้ ได้แก่ ไก่แช่เย็นแช่แข็ง สินค้าสำเร็จรูปจากเนื้อไก่และสุกร เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูหยอง และ หมูแผ่น เป็นต้น

2.4.2 ผลิตภัณฑ์ประมง ประกอบด้วยสินค้า คือ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำจืดและน้ำเค็ม เช่น ปลา กุ้ง หอย ปู หมึก กุ้ง ปลิงทะเล แมงกะพรุน ฯลฯ รวมปลาป่นสำหรับมนุษย์ โดยสินค้าที่สำคัญ ในกลุ่มนี้ ได้แก่ กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง ปลาทูน่ากระป๋อง อาหารทะเลอบแห้ง และอาหารทะเลกระป๋อง เป็นต้น

2.4.3 ผัก ผลไม้สดและแปรรูป ประกอบด้วยสินค้า คือ ผัก และผลไม้ต่างๆ ทั้งในรูป ผลสด แห้ง แช่แข็ง แปรรูปอื่นๆ และน้ำผักผลไม้ รวมถึง สาหร่าย หัวหอม กระเทียมสด พริกไทยสด ถั่วงอกหน่อ มะม่วงหิมพานต์ โดยสินค้าที่สำคัญในกลุ่มนี้ ได้แก่ ลับประรดกระป๋อง น้ำลัษประรด ผัก ผลไม้แช่เย็นแช่แข็ง ผักผลไม้กระป๋อง ผักผลไม้อบแห้งแช่แข็ง และน้ำผลไม้อื่นๆ ลำไย

2.4.4 ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยสินค้า คือ แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง โดย สินค้าสำคัญในกลุ่มนี้ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง เส้นหมี่ และบะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป

2.4.5 เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส ประกอบด้วยสินค้า คือ กระเทียมผล พริกไทยป่น เม็ด กระวาน กานพลู อบเชย ลูกและดอกจันทร์เทศ เมล็ดผักชี ขิง ขมิ้น เครื่องเทศผสมอื่นๆ เครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว กะปิ เครื่องแกง สำเร็จรูป ผงปรุงรส

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เผยแพร่ไปยังเว็บไซต์ทางการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.6 นมและผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยสินค้า คือ นมสด นมพร้อมดื่ม นมเปรี้ยว นมอัดเม็ด นมผง นมข้นหวาน โยเกิร์ต ครีม เนย ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไม่ว่าจะเป็นนมโค หรือสัตว์อื่นๆ

2.4.7 น้ำตาลและขนมหวาน ประกอบด้วยสินค้า คือ น้ำตาลดิบ น้ำตาลทราย ไซรัป น้ำตาลก้อนและอื่นๆ รวมถึงน้ำผึ้ง กากน้ำตาล ลูกอม หมากฝรั่ง

2.4.8 เครื่องดื่ม ประกอบด้วยสินค้าสำคัญ คือ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น น้ำหวาน น้ำรสผลไม้ ที่วัตถุดิบมาจากน้ำผสมวัตถุดิบแต่งกลิ่นรส น้ำเก๊กฮวย น้ำดื่ม น้ำแร่ น้ำแข็ง น้ำอัดลม เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มผง นมถั่วเหลือง โซดา และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกประเภท

2.4.9 ชา กาแฟ โกโก้ ประกอบด้วยสินค้า คือ เมล็ดกาแฟดิบ กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป กาแฟกระป๋อง ใบชาแห้ง ชาสำเร็จรูป เครื่องดื่มชากระป๋อง เมล็ดโกโก้ โกโก้ผง เครื่องดื่มโกโก้ และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน รวมถึงช็อกโกแลต

2.4.10 น้ำมันและไขมัน ประกอบด้วยสินค้า คือ เมล็ดพืชน้ำมันต่างๆ เช่น ปาล์ม ถั่วลิสง ถั่วเหลือง งา เมล็ดทานตะวัน ไขมันจากสัตว์และพืชทั้งในลักษณะดิบและผ่านกระบวนการ เป็นต้น

2.4.11 อาหารสัตว์ ประกอบด้วยสินค้า คือ มันสำปะหลังอัดเม็ด เศษมัน กากที่เหลือจากการผลิตน้ำมันจากพืช เช่น กากถั่วเหลือง กากจากนี้ มันรำข้าว ปลาป่น เศษกระดูกและ น้ำคั้นจากสัตว์ และผลิตภัณฑ์ ประมง อาหารสัตว์เลี้ยง เช่น ปลากระป๋อง อาหารสุนัขและแมว อาหารสัตว์อื่นๆ ที่จัดทำเพื่อจำหน่ายปลีก รวมถึง ฟาง แกลบ หญ้า และพืชอาหารสัตว์อื่นๆ

2.4.12 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอื่นๆ ประกอบด้วยสินค้า คือ ผลิตภัณฑ์ที่มี ลักษณะการบริโภคไม่เหมือนอาหารปกติ มีรูปแบบเป็นน้ำ เม็ด แคปซูล มีจุดประสงค์เฉพาะเพื่อการบริโภค รวมถึงอาหารอื่นๆ ที่ไม่สามารถจัดเข้าในกลุ่ม 11 กลุ่มแรกได้ เช่น อาหารที่ผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน อาหารทางการแพทย์อาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบหลายชนิด (คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร, 2542 : 10-11)

## 2.5 บทบาทการจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารบางประเภทมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องเตรียมวัตถุดิบค่อนข้างมาก เช่น ในกรณีของอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมการฆ่าสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทำให้ความเป็นไปได้ ในการใช้ เครื่องจักรในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบมีจำกัด สัดส่วนจำนวน แรงงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารของอุตสาหกรรมดังกล่าวจะมีสัดส่วนที่ สูงกว่าอุตสาหกรรมอาหารประเภทอื่นๆ

ลักษณะเฉพาะของอุตสาหกรรมอาหารอีกประการหนึ่ง คือ วัตถุประสงค์จะมีการผันแปรตามฤดูกาล เพราะฉะนั้นจะมีบางช่วงที่การผลิตจำเป็นต้องหยุดหรือชะลอออกไป หรือในบางโรงงานอาจมีการรักษาระดับการผลิตเอาไว้แม้ว่าจะไม่มีตลาดรองรับ หรืออาจมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปผลิตสินค้าชนิดอื่นที่มีวัตถุประสงค์ในช่วงนั้นเพื่อรักษาแรงงานไว้ ทำให้แรงงานในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่จะเป็นลูกจ้างรายวันมีการเปลี่ยนงานบ่อยเนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ไม่ต้องใช้ทักษะในการทำงานมาก ไม่สามารถยึดเป็นอาชีพได้ตลอดทำให้นายจ้างไม่ค่อยให้ความสำคัญกับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาฝีมือแรงงาน อย่างไรก็ตามโรงงานอาจจะประสบปัญหาการขาดแคลนแรงงานในช่วงที่ต้องการการผลิตมาก

โดยภาพรวมของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยนั้น มีการจ้างแรงงานที่มีการศึกษาสูงในสัดส่วนที่น้อยกว่าอุตสาหกรรมอื่นๆ โดยเฉพาะในขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบ เช่นการปอกเปลือกกุ้ง หรือการปอกเปลือกสับปะรด เป็นกระบวนการที่ใช้แรงงานฝีมือเป็นจำนวนมาก ซึ่งในส่วนนี้ยังมีข้อจำกัดในการนำเอาเครื่องจักรมาใช้ทดแทนแรงงาน อีกทั้งแรงงานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่ต้องการทักษะสูงเท่าใดนัก จึงมักจะปรากฏว่ามีการจ้างแรงงานในกลุ่มเด็กและสตรีในสัดส่วนที่ค่อนข้างสูง

ในปี พ.ศ. 2543 เฉพาะในส่วนของอุตสาหกรรมอาหารมีการจ้างงานประมาณ 447,269 คน อย่างไรก็ตามผลตอบแทนของแรงงานไทยในอุตสาหกรรมอาหารไม่สูงนัก เมื่อเทียบกับอุตสาหกรรม อื่น ๆ โครงสร้างการจ้างงานของอุตสาหกรรมเฉพาะรายสาขาอาหารจะแตกต่างกันตามมาตรฐานการผลิต เทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหารบางประเภทมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องเตรียมวัตถุดิบค่อนข้างมากเช่น ในกรณีของอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมการผลิตแป้งจากธัญพืชและอุตสาหกรรมการฆ่าสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทำให้ความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องจักรในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบมีจำกัด สัดส่วนจำนวนแรงงานต่อแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารของอุตสาหกรรมดังกล่าวจะมีสัดส่วนที่สูงกว่าอุตสาหกรรมอาหารประเภทอื่นๆ จากตารางที่ 2.3 จะเห็นว่าอุตสาหกรรมทำอาหารจากสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง/ทำอาหารสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำจะมีสัดส่วนจำนวนแรงงานต่อแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารสูงสุด คืออยู่ที่ระดับร้อยละ 21.95 และอุตสาหกรรมผลิตเครื่องดื่มได้แก่ ผลิตสุรา สุราผลไม้ และผลิตเอทิลแอลกอฮอล์จะมีสัดส่วนดังกล่าวต่ำ คือ ร้อยละ 2.72 ร้อยละ 0.09 และ ร้อยละ 0.07 ตามลำดับ โดยอุตสาหกรรมที่มีสัดส่วน การจ้างงานสูงนั้นมีสาเหตุจากเป็นอุตสาหกรรม ที่ใช้การแปรรูปจากวัตถุดิบขั้นมูลฐาน จึงใช้แรงงานมากในการคัดแยกวัตถุดิบ อย่างไรก็ตามภาพรวมของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยนั้น มีการจ้างแรงงานที่มีการศึกษาสูงในสัดส่วนที่น้อยกว่าอุตสาหกรรมอื่นๆ โดยเฉพาะในขั้นตอนของการ

เตรียมวัตถุดิบ เช่น การปอกเปลือกกุ้ง หรือการปอกเปลือกสับปะรด เป็นกระบวนการ ที่ใช้แรงงาน ฝีมือจำนวนมาก (คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร. 2542 : 16)

ตาราง 2.3 การจ้างงานแยกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร ปี 2543

ลำดับ	ประเภทอุตสาหกรรม	โรงงาน	คนงาน	ร้อยละ
1	การฆ่าสัตว์ ถนอมเนื้อสัตว์โดยอบรมควัน ทำผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ ฯลฯ	627	51,938	11.61
2	นมสดพาสเจอร์ไรส์ หรือสเตอริไลส์ ทำนมข้น นมผง นมเปรี้ยว ฯลฯ	178	6,662	1.49
3	ทำอาหารจากสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง แช่แข็ง ทำอาหารสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำ ฯลฯ	550	98,189	21.95
4	ผลิตน้ำมันจากพืชหรือสัตว์ ทำเนยเทียม ครีมเทียม น้ำมันผสมสำหรับปรุงอาหาร ฯลฯ	318	14,477	3.24
5	ทำผักผลไม้กระป๋อง ฯลฯ	572	60,755	13.58
6	ทำแป้ง ปั่น,บดเมล็ดพืช ฯลฯ	4,446	54,718	12.23
7	ทำขนมปัง ผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้ง ฯลฯ	1,679	35,429	7.92
8	ทำน้ำเชื่อม ทำน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายดิบ น้ำตาลก้อน ฯลฯ	189	27,756	6.21
9	ผลิตใบชา กาแฟ โกโก้. ซ็อกโกแลต ลูกกวาด ไอศกรีม ฯลฯ	485	11,087	2.48
10	ทำผงฟู น้ำปลา ผงชูรส กะปิ ซีอิ๊ว พริกป่น เครื่องแกง ฯลฯ	482	11,090	2.48
11	ทำน้ำแข็ง	1,463	14,678	3.28
12	ผลิตอาหารสัตว์	643	23,097	5.16
13	ผลิตสุรา	62	12,152	2.72
14	ผลิตเอทิลแอลกอฮอล์	8	333	0.07
15	ผลิตสุราผลไม้	7	399	0.09
16	ผลิตเบียร์	22	5,207	1.16
17	ทำน้ำดื่ม น้ำอัดลม น้ำแร่	296	19,302	4.32
รวม		12,027	447,269	100

ที่มา: ฐานข้อมูลโรงงานแบ่งตามประเภทอุตสาหกรรม กรมโรงงานอุตสาหกรรม: 2543

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6 หลักสูตรและการเรียนการสอนสาขาวิศวกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา

2.6.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ทั่วไปในระดับปริญญาตรี ของสถาบันราชภัฏ

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 148 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชา และแต่ละกลุ่มวิชาดังนี้ (สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ. 2543 : 398)

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	9	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	105	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มเนื้อหาวิชา	83	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	15	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	10	หน่วยกิต

2.6.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2542)

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วย (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

2547.[online])

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	4	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา	2	หน่วยกิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. หมวดวิชาเฉพาะ	101	หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ	60	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	28	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์	32	หน่วยกิต
2.4 วิชาเฉพาะเลือก	41	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

2.6.3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

#### โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 145 หน่วย (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2547.[online])

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	10	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	7	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา	4	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาวิทยาศาสตร์	32	หน่วยกิต
2.1 วิชาคณิตศาสตร์	8	หน่วยกิต
2.2 วิชาเคมี	8	หน่วยกิต
2.3 วิชาชีววิทยา	8	หน่วยกิต
2.4 วิชาฟิสิกส์	8	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเอกคหกรรม	80	หน่วยกิต
3.1 วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน	15	หน่วยกิต
3.2 วิชาเอกบังคับ	35	หน่วยกิต
3.3 วิชาชีพบังคับการอาหารและโภชนาการ	13	หน่วยกิต
3.4 วิชาชีพเลือกการอาหารและโภชนาการ	17	หน่วยกิต

ส่วนในด้านการเรียนการสอนสาขาคหกรรมศาสตร์นั้น ระเบียบ อรชร (2537 : 23) พุดถึง การเรียนการสอน สาขาคหกรรมศาสตร์ ไว้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1. ภารกิจของสถานศึกษา

ภารกิจของสถานศึกษาในการนำหลักสูตรไปใช้ในการบริหารสถานศึกษาหน้าทีหลักที่สำคัญ ก็คือการจัดการเรียนการสอนให้กับผู้เรียน จึงจำเป็นต้องกำหนดหลักสูตรให้เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ที่สำเร็จการศึกษามีคุณภาพ มีทักษะ ตามจุดประสงค์ของหลักสูตรในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งการกำหนดรายวิชาไว้ในหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ควรจะมีความยืดหยุ่นพอสมควร และสามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เหมาะสมกับสภาพการณ์ต่างๆ ได้เป็นอย่างดี ทั้งจะต้องเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้การศึกษามุ่งบรรลุตามความมุ่งหมายที่กำหนดไว้ ดังนั้นการที่สถานศึกษานำหลักสูตรไปใช้ในการจัดกระบวนการเรียนการสอน ต้องมีการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอนด้วยการจัดทำแผนการสอน คู่มือครู แบบเรียน หนังสืออ่านประกอบการ จัดตารางเรียนตารางสอนวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการสอน รวมทั้งการจัดครูทำการสอน ภารกิจของสถานศึกษาเกี่ยวกับการใช้หลักสูตรก็คือ การบริหารงานวิชาการ ซึ่งต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจของทุกฝ่าย ที่จะต้องเข้าใจและทำงานร่วมกันเพื่อให้เกิดความสามัคคีและมีเอกภาพ (Unity) ในการปฏิบัติงานดังนี้

1.1 บุคลากรทุกคนในสาขาวิชาคหกรรมจะต้องศึกษาหลักสูตรในรายละเอียด ตั้งแต่ตอนการกำหนดเนื้อหาวิชา การใช้อุปกรณ์การสอน ตลอดจนการประเมินผล ผู้บริหาร ก็จำเป็นต้องมีความรู้และในเรื่องดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกันและสามารถปฏิบัติงานให้สอดคล้องกัน

1.2 ต้องมีการวางแผนการจัดตารางเรียนตารางสอน การจัดชั้นเรียนร่วมกัน รวมถึงการจัดทำบันทึกการสอน โครงการสอน มีการวัดผลและประเมินผลให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1.3 การจัดครูให้เหมาะสมกับลักษณะวิชา ทั้งในแง่ความรู้และประสบการณ์ รวมถึงการจัดเตรียมวัสดุฝึกซึ่งเป็นหัวใจของการฝึกปฏิบัติ การเตรียมเครื่องมือเครื่องจักรอุปกรณ์ และสื่อ การเรียนการสอน ให้ทุกอย่างอยู่ในสภาพพร้อม

1.4 จัดทำโครงการและกิจกรรมเสริมกระบวนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เช่น กิจกรรมองค์การนักคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย (อ.ค.ท) ซึ่งมีกิจกรรมหลัก 10 กิจกรรมรวมทั้งการจัดทักษะปรีทัศน์ การจัดนิทรรศการทางวิชาการและวิชาชีพ และการแสดงผลงาน ซึ่งจะต้องมีการเตรียมงาน ต้องระดมสรรพกำลังวางแผนปรึกษาหารือและแบ่งความรับผิดชอบกัน

1.5 การโยกย้ายสับเปลี่ยนครูเพื่อให้แต่ละสถานศึกษามีครูเพียงพอแก้ปัญหา การขาดแคลนครูเป็นการใช้ประโยชน์ร่วมกัน หรือมีการจัดประชุมหารือระหว่างสถานศึกษาในการจัดทำโครงการสอน หรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องปัญหาการใช้หลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร การจัดการนิเทศภายใน การบันทึกและเก็บข้อมูลทางสถิติเพื่อใช้ในการวิเคราะห์และเป็นเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางในการแก้ไขพัฒนาหลักสูตรให้สนองต่อความต้องการของนักเรียนตลาดแรงงาน และนโยบายของรัฐบาล

1.6 การร่วมมือจัดทำข้อสอบมาตรฐานของและรายวิชา ซึ่งจะทำให้แบบทดสอบมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น (Reliability) ช่วยให้กระบวนการเรียนการสอนมีความสอดคล้อง มีความเป็นวิทยาศาสตร์ (Scientific) และมีประสิทธิภาพ (Efficiency) ยิ่งขึ้น

1.7 การนิเทศและการติดตามการใช้หลักสูตรภายในสถานศึกษา เพื่อค้นหา ปัญหาและอุปสรรค เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป

ภารกิจของสถานศึกษาในที่นี้หมายถึง ภารกิจของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียน การสอนทางคหกรรมศาสตร์ ครูอาจารย์ตลอดถึงผู้บริหาร ต้องมีความเข้าใจหลักสูตรเป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อจะได้จัดเตรียมการเรียนการสอนได้อย่างถูกต้อง เริ่มตั้งแต่การจัดทำแผนการเรียน การจัดทำ ตารางสอน การทำบันทึกการสอน โครงการสอน การจัดทำสื่อการสอน การจัดวัสดุฝึก การจัดหา เครื่องมือเครื่องจักร รวมทั้งการจัดแบบทดสอบในแต่ละรายวิชา และการติดตามค้นหาปัญหาและ อุปสรรคในการใช้หลักสูตรเพื่อเป็นข้อมูลในการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตรในโอกาสต่อไป ล้วนแต่เป็น ภารกิจของสถานศึกษาทั้งสิ้น

## 2. ภารกิจของผู้บริหารในการบริหารหลักสูตร

ผู้บริหารสถานศึกษา มีความสำคัญยิ่งในสถานศึกษา เพราะเป็นศูนย์รวมของการ ตัดสินใจในทุกๆ ด้านทั้งภายในสถานศึกษาและติดต่อสัมพันธ์กับหน่วยงานภายนอก ชาญชัย อาจินสมาจาร (อ้างใน ระเบียบ อรชร. 2537 : 24) ได้กล่าวถึงภารกิจของผู้บริหาร ดังนี้

- 2.1 ให้แนวทางสำหรับการรวบรวมจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
- 2.2 กำหนดแนวทางในการตัดสินใจในเนื้อหาของหลักสูตร
- 2.3 สร้างความสัมพันธ์ระหว่างหลักสูตร เวลา อาคารสถานที่และบุคลากร
- 2.4 จัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้เพียงพอ
- 2.5 ต้องมีการนิเทศการสอน

ส่วน Robert S. Fisk ชาญชัย อาจินสมาจาร (อ้างใน ระเบียบ อรชร. 2537 :

24) ได้สรุปหน้าที่ของ ผู้บริหารสถานศึกษาไว้ 4 ประการ

- 2.6 การบริหารงานวิชาการ
- 2.7 การบริหารงานบุคลากร
- 2.8 การบริหารงานชุมชน
- 2.9 การบริหารงานเกี่ยวกับอาคารสถานที่ ธุรการ การเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยสรุปภารกิจของผู้บริหารแบ่งได้ออกเป็น 2 ลักษณะใหญ่ ๆ คือ ภารกิจภายนอกสถานศึกษาและภายในสถานศึกษา

ภารกิจภายนอกสถานศึกษา คือ การประสานติดต่อกับบุคคลหรือสถาบันภายในท้องถิ่น เป็นอย่างน้อย เพื่อให้ทราบความต้องการของท้องถิ่นเกี่ยวกับวิชาชีพโดยทั่ว ๆ ไป

1. ความต้องการของนักเรียนที่จะมาเข้าศึกษาต่อไปแต่ละปี และในแต่ละสาขาวิชาชีพ เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดเป้าหมายการรับนักเรียนและการวางแผนจัดหาเครื่องมือให้เหมาะสมกับจำนวนนักเรียน

2. ประสานงานกับสถานประกอบการ เพื่อทราบถึงความต้องการแรงงานในสาขาต่าง ๆ เป็นการเตรียมกำลังคนให้เพียงพอับความต้องการ นอกจากนี้สถานประกอบการยังเป็นแหล่งฝึกงานของนักเรียนนักศึกษา ผู้บริหารควรจะได้มีการประสานติดต่อกับ นักธุรกิจ และนักอุตสาหกรรมและควรเชิญให้มามีส่วนร่วมในการวางแผนในการจัดแผนการเรียนรวมทั้งข้อเสนอแนะและข้อคิดเห็นทางวิชาชีพ เพื่อเป็นข้อมูลนำไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรและผลิตคนให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ

3. การให้ความช่วยเหลือและกำหนดแนวทางโดยเฉพาะอย่างยิ่งการให้ความรู้วิชาชีพกับประชาชนในชนบท ให้อำนาจการถนอมอาหาร การเย็บเสื้อผ้า เพื่อช่วยเหลือตนเองในครอบครัวรวมถึงการเรียนรู้การใช้จักรอุตสาหกรรม เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ ในปัจจุบันสถานศึกษาสังกัดกรมอาชีวศึกษามีโครงการพัฒนาชนบทอยู่หลายโครงการ เช่น โครงการอาชีวศึกษาพัฒนา โครงการหมู่บ้านป้องกันตนเองชายแดน (ปชต.) โครงการฝึกวิชาชีพในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน โครงการอีสานเขียว โครงการช่างเร่งรัด โครงการเทคโนโลยีหมู่บ้าน ฯลฯ

หน้าที่ภายในสถานศึกษา ผู้บริหารมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงภายในสถานศึกษาเป็นศูนย์รวมของการตัดสินใจ (Center of Decision Making) ในทุกกิจกรรม

1. ด้านนักเรียน ผู้บริหารจะต้องจัดทำเป้าหมายการรับนักเรียน การสอบคัดเลือก การคัดเลือกนักเรียน เพื่อให้ได้นักเรียนตรงตามความถนัด ความสนใจ ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพ สภาพร่างกายและจิตใจเหมาะสมสำหรับวิชาชีพไม่ต้องเป็นภาระสำหรับครูมากเกินไปในขณะเดียวกันจะต้องมีการติดต่อกับผู้ปกครองนักเรียน ผู้บริหารจะต้องเชิญผู้ปกครองให้รับทราบระบบการเรียนของบุตรหลานและการดูแลความประพฤติของนักเรียนให้เหมาะสม

2. ด้านครู-อาจารย์ ครูเป็นตัวแทนที่สำคัญในกระบวนการเรียนการสอน ดังนั้นการจัดครูเข้าสอนแต่ละวิชา จึงควรพิจารณาถึงความรู้ ความถนัดของครูเป็นสำคัญ การจัดครูที่ไม่มีความรู้และไม่มี ความถนัดในวิชาที่สอน ก็จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพการศึกษา ดังนั้นผู้บริหารจะต้องจัดเตรียมข้อมูลสำหรับจัดแผนการเรียนรวมถึงการจัดครูให้เหมาะสม และไม่ควรให้ครู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คนหนึ่งสอนหลายวิชามากเกินไป เพราะการสอนหลายวิชาต้องใช้เวลาในการเตรียมการสอนมาก ไม่มีเวลาทำงานในหน้าที่อื่น ๆ ควรจะให้สอนน้อยวิชาแต่หลายห้องเรียน

3. การปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอน การปรับปรุงการเรียนการสอนให้มีคุณภาพ วิธีหนึ่งก็คือการใช้อุปกรณ์ช่วยสอน โสตทัศนอุปกรณ์ ใบงาน ใบความรู้ และรายการสอน สื่อการเรียนการสอนเหล่านี้ ช่วยในการปฏิบัติงานทั้งของครูและนักเรียนง่ายขึ้น ทำให้ครูสามารถวางแผนเตรียมการสอนไว้ล่วงหน้าได้ ผู้บริหารจะต้องสอดส่องดูแลแนะนำให้ครูได้ใช้ สื่อการเรียน นอกจากนั้นผู้บริหารควรส่งเสริมให้มีการจัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักเรียน นักศึกษาทั้งภายในสถานศึกษาและสาธารณชน การจัดนิทรรศการ และการแสดงผลงานของ นักเรียน นักศึกษาเป็นเครื่องมือที่สำคัญยิ่งในการส่งเสริมการศึกษาทางด้านอาชีพศึกษาและเป็นส่วนหนึ่ง ในการส่งเสริมกระบวนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

4. การจัดการและวางแผนด้านอาคารสถานที่ วัสดุอุปกรณ์และงบประมาณ ผู้บริหารจะต้องจัดหาอาคารสถานที่ให้พอเพียงกับจำนวนนักเรียนรวมทั้งการซ่อมแซมอาคารต่าง ๆ ทั้งที่ใช้ในการเรียนการสอน และประโยชน์ใช้สอยอย่างอื่น เช่น โรงอาหาร ห้องพยาบาล สถานที่พักผ่อนหย่อนใจ ให้สะอาดและเพียงพอ จะต้องมีการวางแผนการใช้จ่ายงบประมาณไว้ล่วงหน้า เพื่อให้การใช้จ่ายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามวัตถุประสงค์โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดเตรียมวัสดุฝึกและครุภัณฑ์ เครื่องมือเครื่องจักรซึ่งมีความจำเป็นต่อการฝึกปฏิบัติและทำให้เกิดทักษะ ผู้บริหารจึงต้องเตรียมวางแผนในการจัดหาให้เพียงพอโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเรียนการสอนประเภทวิชา คหกรรมจะประสบผลสำเร็จอย่างมาก ถ้ามีห้องปฏิบัติที่ถูกต้องลักษณะ มีเครื่องมือ เครื่องจักรที่ทันสมัย และเพียงพอกับจำนวนนักเรียน

### 3. ภารกิจของครู

3.1 ทำแผนการสอน หรือโครงการสอนและบันทึกการสอน

3.2 ทำการสอนและอบรมให้ความรู้แก่นักเรียนนักศึกษา ตามหลักสูตรและความต้องการของตลาดแรงงาน

3.3 ให้บริการทางการศึกษา ส่งเสริมการเรียนการสอน และให้คำแนะนำแก่ผู้ปกครองนักเรียนนักศึกษา

3.4 รับผิดชอบปกครองดูแลด้านความประพฤติ การรักษาวินัยและสุขภาพ และดูแลการศึกษาเล่าเรียนของนักเรียนนักศึกษา

3.5 ศึกษาค้นคว้ารวบรวมวิทยาการและประสบการณ์ใหม่ๆ ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

3.6 จัดทำสื่อการเรียนการสอนใหม่ๆ ใช้และเก็บรักษาสื่อการเรียนการสอน และเครื่องมืออุปกรณ์อื่น ๆ อย่างถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3.7 รักษาวินัยและประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของนักเรียนนักศึกษา
- 3.8 นิเทศหรือช่วยนิเทศในวิชาที่รับผิดชอบ ในงานวิชาการของกลุ่มสถานศึกษา
- 3.9 ให้คำแนะนำและแนะแนวต่าง ๆ แก่นักเรียนนักศึกษาหรือผู้ปกครอง
- 3.10 ให้บริการและผู้ปกครอง นักเรียนนักศึกษาและชุมชน ในด้านวิชาการและด้านอื่น ๆ
- 3.11 วิจัยและปรับปรุงการเรียนการสอนให้เน้นการประกอบอาชีพอิสระเชิงธุรกิจและอุตสาหกรรม
- 3.12 เสนอโครงการปฏิบัติงานตามลำดับชั้น
- 3.13 รายงานผลการปฏิบัติงานตามลำดับชั้น
- 3.14 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่อยู่บังคับบัญชามอบหมาย

ถ้าพิจารณาภารกิจของครูในแง่การนำหลักสูตร ประเภทวิชาคหกรรมไปใช้ ครูจะต้องมีความรู้เรื่องหลักสูตรอย่างน้อย 4 ประการ

1. ต้องรู้หลักการ จุดหมาย จุดประสงค์ประเภทวิชาคหกรรม รวมทั้งโครงสร้างของหลักสูตร เพื่อให้ทราบถึงทิศทาง ความมุ่งหมายและความสัมพันธ์ของรายวิชาต่างๆ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการจัดแผนการเรียนของนักเรียน
2. ต้องอ่านและทำความเข้าใจคำอธิบายรายวิชา เพื่อจัดเตรียมเนื้อหาวิชาและเตรียมการสอนให้ตรงกับหลักสูตร
3. เตรียมวิธีสอนให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาเวลาจำนวนนักเรียนและองค์ประกอบอื่นๆ
4. ต้องเตรียมการ การวัดผลและประเมินผลการเรียนให้สอดคล้องกับจุดประสงค์ของรายวิชา เพื่อจะได้ทราบว่านักเรียนมีความรู้มากน้อยเพียงใด ถึงจะเป็นข้อมูลในการนำมาปรับปรุงแก้ไขเนื้อหาวิชาต่อไป

## 2.7 ข้อกำหนดและแนวทางในการพิจารณาเลือกอาชีพสาขาคหกรรมศาสตร์

แนวทางทั่วไปในการเลือกอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ อมรรัตน์ เจริญชัย (อ้างถึงใน วิชาสามสุวรรณ. 2542 : 31-36) กล่าวถึงสิ่งที่จะต้องพิจารณาถึงต่างๆ ดังนี้

2.7.1 คุณวุฒิ หน่วยงานหรือสถานประกอบการต่างๆ ส่วนมากเมื่อจะประกาศรับสมัครงาน มักกำหนดคุณวุฒิไว้ เช่น ปวช., ปวส., ปริญญาตรี อาจจะมีปริญญาโท และปริญญาเอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณวุฒิระดับประกาศนียบัตร (ปวช., ปวส.) ได้แก่ ตำแหน่งงานในแขนงต่าง ๆ ดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ระดับตำบล
2. พนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป
3. พนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูป
4. พนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมดอกไม้ประดิษฐ์
5. พนักงานห้องอาหารและห้องพักในโรงแรม
6. ฯลฯ

คุณวุฒิปริญญาตรี ได้แก่ ตำแหน่งงานในแขนงต่าง ๆ ดังนี้

1. งานสอน
2. นักวิจัย
3. นักโภชนาการ
4. นักวิจัยทางอาหาร, เส้นใย
5. ผู้จัดสินค้าในห้างสรรพสินค้า
6. ผู้สาธิตเครื่องใช้ในบ้าน
7. ฯลฯ

ดังนั้น จึงควรศึกษาหาความรู้ เพื่อเตรียมตัวไว้ใช้เวลาทำงานไม่ว่าจะเลือกอาชีพใดก็ตาม ทั้งนี้เพื่อความก้าวหน้าในการทำงาน

2.7.2 ความรู้และทักษะ งานอาชีพทุกแขนงต้องการทั้งความรู้และทักษะ โดยเฉพาะสำหรับงาน แต่ละแขนงที่สำคัญ ได้แก่ ความรู้ทางวิชาการ มีการสำรวจ ความสนใจ และความสามารรถของตนเองว่าจะศึกษาวิชาการสาขาใด

ด้านความรู้ งานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ที่ต้องเกี่ยวข้องกับความรู้ด้านต่างๆ เช่น ครู – อาจารย์ นักการศึกษา ต้องรู้เรื่องหลักการสอนวิธีสอนแบบต่างๆ เทคนิคการผลิตสื่อการสอนแบบใหม่ๆ ตลอดจนการใช้คอมพิวเตอร์ช่วยสอน นักโภชนาการต้องมีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ชีวเคมี เคมีทั่วไป และวิทยาศาสตร์สาขาอื่นๆ นักออกแบบเสื้อผ้าต้องมีความรู้ทางด้านศิลปะ หลักการออกแบบ และการออกแบบเสื้อผ้า ผู้จำหน่ายสินค้าต้องมีความรู้เรื่องธุรกิจ เช่น การบัญชี การตลาด การคาดคะเนความต้องการของลูกค้า แนวการเปลี่ยนแปลงของแฟชั่น การจัดการบุคคล และการประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

ด้านทักษะ งานอาชีพหลาย ๆ แขนง ต้องการทักษะการทำงานที่ต้องเกี่ยวข้องกับคนอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น ครู อาจารย์ต้องทำงานกับนักเรียน นักศึกษา และ ผู้ปกครอง พัฒนาการ เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ต้องติดต่อกับกลุ่มแม่บ้านเยาวชน และสมาชิกของครอบครัวในชุมชน พนักงานสาธิตต้องติดต่อกับกลุ่มแม่บ้านลูกค้า เป็นต้น นอกจากนี้การดำเนินงานไม่อาจสำเร็จได้ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับทักษะอื่นๆ ที่จำเป็นในอาชีพแขนงต่างๆ ได้แก่ ทักษะฝีมือช่างจะต้องมีความ ประณีต ถูกต้อง รวดเร็ว ไม่ว่าจะตัดเย็บเสื้อผ้า ออกแบบเครื่องแต่งกายประกอบอาหาร ประดิษฐ์ ดอกไม้ งานในห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อาหาร-หรือเส้นใย ล้วนแล้วแต่ต้องฝึกฝีมือให้ชำนาญ นอกจากนั้น ยังต้องมีทักษะความเป็นผู้นำ ตลอดจนสามารถในด้านต่างๆ และคุณสมบัติส่วนตัว ด้วย ได้แก่ ความสามารถในการติดต่อสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน ความสามารถในการ วิเคราะห์งาน การแก้ปัญหา การตัดสินใจ และคุณสมบัติส่วนตัว เช่น ความคิดริเริ่ม ความ กระตือรือร้น การมุ่งมั่นตั้งใจทำงานและความพยายามปรับปรุงตนเอง

2.7.3 ประสบการณ์ ในการสมัครเข้าทำงานแต่ละแห่ง สถานประกอบการ มักจะถามว่า เคยทำงานหรือฝึกงานที่ไหนมาก่อนหรือไม่ ถ้าเคยทำงานลักษณะคล้ายคลึงกับงานที่จะสมัคร มาบ้าง ผู้จ้างจะรับเข้าทำงานมากกว่าคนที่ไม่เคยทำงานที่ไหนมาก่อนเลย งานแต่ละแขนงจะระบุ ประสบการณ์ไว้ต่าง ๆ กัน เช่น งานครู รับผู้ที่เคยฝึกสอนมาแล้ว งานสาขาอาหารโภชนาการจะ ต้องผ่านการฝึกงานจัดอาหารในร้านอาหารของสถานศึกษาหรือภายนอกสถานศึกษาหรือภายนอก สถานศึกษา ได้แก่ โรงแรม, ภัตตาคาร นักออกแบบเครื่องแต่งกายควรมีแฟ้มรวบรวมผลงาน การออกแบบของตนเองเพื่อแสดงเมื่อไปสมัครงาน ผู้สราจิตเครื่องใช้ในครัวต้องเคยฝึกงานสาธิต มาก่อน เป็นต้น

นอกจากนี้ ขณะกำลังศึกษาเล่าเรียน นักศึกษาสามารถหาประสบการณ์ โดยทำงานนอก เวลาเรียนหรือฝึกงานภาคฤดูร้อน ซึ่งการทำงานดังกล่าวย่อมเกิดประโยชน์ต่อการทำงานในอนาคต

2.7.4 ตลาดแรงงาน ตลาดแรงงานจะเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ในช่วงที่นักศึกษาเริ่ม เรียนจนถึงเมื่อสำเร็จการศึกษาจึงต้องคำนึงถึงเหตุการณ์ในอนาคตด้วย สิ่งสำคัญที่ควรพิจารณาคือ สอบถามความต้องการของตลาดแรงงานเกี่ยวกับตำแหน่งที่เปิดรับว่ามีจำนวนมากน้อยเพียงไร เช่น ไปร่วมงานวันนัดพบแรงงาน สอบถามจากแผนกแนะแนวการศึกษาในสถานศึกษาต่างๆ ตรวจสอบ สถิติข้อมูลจากกรมแรงงานและสภาการศึกษา หมั่นตรวจสอบประกาศรับสมัครงานทั้งภาครัฐและภาค เอกชน จากทางหน้าหนังสือพิมพ์ ฯลฯ ตรวจสอบความชอบและความถนัดของตนเองไม่ใช่พิจารณา แต่ความต้องการของตลาดแรงงานอย่างเดียว ถ้าได้ทำงานแต่ไม่มีความสุขกับงานก็ไม่เกิดประโยชน์ ต่อตัวเอง และจะไม่ประสบผลสำเร็จในชีวิตการทำงานเท่าที่ควร

2.7.5 ความถนัด คนเราทุกคนมีความสามารถพิเศษในเรื่องบางอย่าง มีน้อยคนนักที่จะ มีความสามารถในทุกเรื่อง ประการแรก ต้องพิจารณาความสามารถของตนเองก่อน ในด้านความรู้ เช่น บางคนมีความสามารถพิเศษในวิชา ภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ หรือสามารถ ติดต่อกับคนอื่นได้ดี ส่วนในด้านความชอบ บางคนชอบ บางคนอาจชอบทางด้านศิลปะการวาดรูป เกรกออริกแบบงานประดิษฐ์ หรือชอบเด็ก เข้ากับเด็กได้ดี ความสามารถเหล่านี้ เหมะกะกับงานอาชีพการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาขาวิชาต่าง ๆ ของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น ดังนั้นการเลือกงานอาชีพในแขนงที่เราทำงาน เพราะมีผลงานดีกว่าคนอื่น ๆ ระยะเวลาทำงานในชีวิตของคนเราเป็นระยะเวลาที่ยาวนานที่สุด คนที่มีความสุข ความสำเร็จ คือ คนที่ประสบความสำเร็จในหน้าที่การงาน มีความพอใจกับงาน

2.7.6 ความสนใจและความต้องการส่วนตัวเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ตัดสินใจเลือกอาชีพได้และยังช่วยให้ทำงานได้ผลดี ให้ความสุขแก่ชีวิตอีกด้วย

การพิจารณาความสนใจส่วนตัว คือ การประเมินตนเองอย่างรอบคอบก่อนที่จะวางแผนการประกอบอาชีพ เช่น พิจารณาว่าชอบงานที่รายได้ดีหรือพอใจที่จะพอกินพอใช้ ชอบเป็นคนมีชื่อเสียงหรือชอบทำงานเงียบๆ ไม่ต้องให้ใครมารู้จัก ชอบทำงานที่ต้องเดินทางไปต่างจังหวัดหรือชอบเพราะงานนั้นได้แต่งตัวสวย ชอบทำงานต่อกับคนอื่น หรือชอบทำคนเดียว ชอบย้ายที่ทำงานบ่อยๆ หรือชอบทำงานที่ใกล้บ้านอยู่กับบิดามารดา และต้องการมีทรัพย์สินเครื่องเรือนเครื่องใช้เครื่องแต่งตัวหรูหรา หรือชอบแบบเรียบๆ เป็นต้น เมื่อเรามีความสนใจในสิ่งใดที่แน่นอนแล้ว การจะเลือกอาชีพก็ง่ายขึ้น ได้ทำงานที่ถูกต้อง ทำประโยชน์ให้แก่สังคม ชีวิตการทำงานก็ราบรื่น ประสบ ความสำเร็จ และมีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน

2.7.7 ลักษณะการดำรงชีวิตที่ชอบ การดำรงชีวิตแต่ละคนย่อมไม่เหมือนกัน ส่วนมากมักใช้เวลาว่าง ในการกิจกรรมต่างๆ เช่น อ่านหนังสือ เล่นกีฬา เลี้ยงสัตว์ ปลูกต้นไม้ งานประดิษฐ์ เย็บ ปัก ถัก ร้อย ฯลฯ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความชอบ ความพอใจของแต่ละบุคคล ในสภาพของครอบครัวก็ย่อมแตกต่างกันออกไปเช่นเดียวกันดังนั้น การดำรงชีวิตโดยปกติประจำวันของคนเราจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรนำมาพิจารณาในการเลือกอาชีพ เช่น ถ้าครอบครัวทำอาหารรับประทานเองเวลาทำงานระหว่าง 8.00 น.-17.00 น. จะต้องทำงานราชการหรืองานที่มีเวลาทำงานตรงกับเวลาราชการ ไม่เหมาะที่จะทำงานโรงแรม ห้างสรรพสินค้า งานดูแลนักท่องเที่ยว โรงงานอุตสาหกรรม ฯลฯ เป็นต้น ซึ่งงานดังกล่าวอาจจะเข้าสายเลิกดึก เวลาและวันหยุดไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับนายจ้าง ที่มีข้อตกลงซึ่งกันและกันในแต่ละแห่ง จึงต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ

2.7.8 สถานที่ทำงาน สถานที่ทำงานมีทั้งในเมืองและชนบท ซึ่งเป็นการยากที่จะเลือกงานได้ตั้งใจ งานที่ดีที่สุดอาจจะต้องอยู่ใกล้บ้านยังไม่เลือกที่เท่าไรยังมีโอกาสที่จะได้งานดี งานที่มีโอกาสก้าวหน้ามากขึ้นเท่านั้น บางคนไม่ยอมทำงานในชนบทแม้ว่าจะเป็นบ้านเกิดของตนเอง ถ้ามีความตั้งใจแน่วแน่ที่จะต้องทำงานใกล้บ้านหรือที่ใดที่หนึ่ง อาจมีปัญหาที่จะได้งานไม่เป็นดังประสงค์ ต้องเตรียมใจที่จะอยู่ที่ไหนก็ได้ จึงจะหางานได้ง่ายและมีโอกาสก้าวหน้ามากขึ้น การทำงานใกล้ อาจไม่มีงานที่เราถนัดและทำได้ดีในบริเวณดังกล่าว

ลักษณะงานนั้นมีหลายประเภท เช่น งานสาธิตอาหาร ออกแบบเครื่องแต่งกาย แนะนำสินค้าประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า มักอยู่ในเมืองใหญ่ ๆ งานพัฒนagr เคหกิจเกษตร เป็นงานในชนบท เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์การค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับราชการตามหน่วยงานต่าง ๆ ครู – อาจารย์ เป็นงานไม่แน่นอนว่าต้องไปอยู่ที่ไหน ซึ่งแหล่งงานตลอดจนตำแหน่งงานจะติดต่อสอบถามได้จากกองการเจ้าหน้าที่ ทบวง กระทรวง กรมต่าง ๆ กรมแรงงานและหน่วยแนะนำแนวการศึกษาของสถานศึกษาในสังกัด ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

2.7.9 รายได้ที่ดีคาดหวัง นักศึกษาส่วนมากต้องการมีรายได้ดีเมื่อทำงาน ไม่ควรคิดถึงในเรื่องนี้มากนัก จนผู้รับเข้าทำงานอาจมีความรู้สึกว่าเป็นคนเห็นแก่เงินมากเกินไป ซึ่งมักแสดงความเห็นแก่ตัวในเวลาทำงานด้วย การทำงานด้วยความตั้งใจ ขยันหมั่นเพียร มีความรับผิดชอบ ผลงานเป็นที่พอใจเป็นสิ่งสำคัญที่สุด เมื่อผู้บังคับบัญชา หรือนายจ้างเห็นผลงานก็จะได้รับการพิจารณาความดีความชอบให้เอง จึงควรให้ความสำคัญกับงานมากกว่าเงินเดือน เมื่อตำแหน่งการงานก้าวหน้าขึ้น เงินเดือนก็จะเพิ่มขึ้นตามลำดับ

2.7.10 สภาพการทำงาน สภาพการทำงานมีแตกต่างกันในแต่ละงาน นับตั้งแต่เวลาทำงาน เริ่มทำงาน ทำงานล่วงเวลาและวันหยุด สถานที่ทำงาน สภาพในที่ทำงานการควบคุมงาน การจัดระบบงาน การทำงานร่วมกับบุคคลอื่น จำนวนผู้ร่วมงาน ความรับผิดชอบของงานอาชีพ ตลอดจนการแต่งกาย เป็นต้น

เวลาทำงาน

งานทางด้านเสื้อผ้า แฟชั่น โรงแรม ภัตตาคาร งานดังกล่าวจะมีลูกค้ำมาก ในช่วงสายเย็น ค่ำ จนกระทั่งถึงดึกต้องบริการให้การต้อนรับ อำนวยความสะดวกตลอดเวลาการเริ่มงานมักจะสายเลิกงานค่ำหรือดึกมาก

งานที่เกี่ยวกับสถานรับเลี้ยงเด็ก เวลาเริ่มงานเช้า เลิกงานเย็น เพราะต้องรับเด็กตั้งแต่ก่อน 07.00 นาฬิกา และกว่าผู้ปกครองจะรับเด็กคนสุดท้ายกลับไปอาจจะเย็นถึง 18.00 นาฬิกา

งานอาชีพครู ดูเหมือนจะทำงานเพียง 8.00 – 15.00 นาฬิกา มีวันหยุด เสาร์ – อาทิตย์ และปิดภาคเรียนแต่โดยทางปฏิบัติแล้วงานครูนั่นกว้างขวางมาก ครูต้องเตรียมการสอนตรวจการบ้าน ให้คำปรึกษาแก่เด็กและผู้ปกครอง ต้องร่วมกิจกรรมในสถานศึกษาและชุมชน มีการประชุมสัมมนา งานด้านพัฒนา ฯลฯ ส่วนใหญ่จะต้องทำงานล่วงเวลา ใช้วันหยุดวันเสาร์ – อาทิตย์ และปิดภาคเรียนแล้วแต่กรณีขณะทำการสอนก็ต้องเอาใจใส่ดูแลนักเรียน นักศึกษาเป็นจำนวนมากให้ได้รับความรู้ ทักษะ โดยทั่วถึงกัน

นอกจากนี้เรื่องของเวลาเกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานด้วย งานตัดเย็บเสื้อผ้า ต้องมีการจัดตกแต่งร้าน ดูแลร้าน ดูแลลูกค้า และยังต้องเดินทางไปติดต่อซื้อสินค้า วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ เข้าร้าน งานโรงแรม ภัตตาคาร ต้องยืน เดิน ตลอดทั้งวัน นักออกแบบ นั่งทำงาน ตลอดวัน ตลอดคืน อยู่ที่โต๊ะเขียนแบบ งานบางอย่างทำในห้องปรับอากาศงานบางอย่างออกไปนอกสถานที่ขึ้นรถเดินกลางแดด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สภาพในที่ทำงาน

งานที่ทำมีทั้งงานเขียน อ่าน ทำบัญชี งานเกี่ยวกับพัสดุ สภาพการควบคุมงาน การจัดระบบงาน การทำงานร่วมกับบุคคลอื่น จะแตกต่างกันออกไป เช่น มีนายหลายคน หรือ มีลูกน้องหลายคนหรือทำคนเดียวเป็นส่วนมาก จำนวนผู้ร่วมงานมีมากน้อยแตกต่างกันออกไปเช่นเดียวกัน เหล่านี้ล้วนเป็นสภาพการทำงานที่ควรพิจารณา

### ความรับผิดชอบ

หน้าที่ความรับผิดชอบของงานอาชีพแต่ละอย่างย่อมไม่เหมือนกัน การทำงานธุรกิจมีการแข่งขันกันอยู่ตลอดเวลา สินค้าที่นำมาจำหน่ายต้องให้ได้จำนวนมาก และในเวลาเดียวกันต้องรับผิดชอบต่อสินค้าราคาแพงที่จะไม่ให้เกิดความเสียหาย หรือขาดทุนขึ้นได้

### การแต่งกาย

เรื่องการแต่งกาย มีหลายรูปแบบ เช่น แต่งกายได้ตามใจชอบ แต่งเครื่องแบบ แต่งชุดกระโปรง หรือสวมกางเกงเลื่อยตามสบาย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้บริหารงานในสถานที่ทำงานแต่ละแห่งจะเป็นตัวกำหนด

2.7.11 คำแนะนำของผู้ใหญ่ บิดา-มารดา ตลอดจนญาติผู้ใหญ่มีอิทธิพลต่อการเลือกอาชีพหรือการเลือกวิชาเรียนเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นผู้ใกล้ชิดเลี้ยงดูมาตั้งแต่เล็ก ย่อมสังเกตพฤติกรรมมาโดยตลอดรู้ดีว่ามีความสามารถ ความชอบพิเศษในเรื่องใด จะช่วยชี้แนะแนวทางให้ได้ ซึ่งนักศึกษาอาจไม่ชอบให้ใครมาสั่งสอนเพราะคิดว่าโตแล้ว ตัดสินใจได้ อยากเลือกวิถีชีวิตด้วยตนเอง แต่อย่าลืมว่าการปรึกษาผู้ใหญ่ นั้นจะช่วยเราได้ เพราะผู้ใหญ่มีประสบการณ์ผ่านชีวิตการทำงานมามาก ย่อมสังเกตพฤติกรรมมาโดยตลอดรู้ดีว่ามีความสามารถ ความชอบพิเศษในเรื่องใด จะช่วยชี้แนะแนวทางให้ได้ ซึ่งนักศึกษาอาจไม่ชอบให้ใครมาสั่งสอนเพราะคิดว่าโตแล้ว ตัดสินใจได้ อยากเลือกวิถีชีวิตด้วยตนเอง แต่อย่าลืมว่าการปรึกษาผู้ใหญ่ นั้นจะช่วยเราได้ เพราะผู้ใหญ่มีประสบการณ์ผ่านชีวิตการทำงานมามาก ย่อมจะเห็นจุดดี จุดอ่อนต่าง ๆ พร้อมทั้งจะให้ความช่วยเหลือ มีความตั้งใจดีปรารถนาดี อยากให้เราประสบความสำเร็จ มีความสำเร็จ มีอาชีพสามารถเลี้ยงตัวได้ในอนาคต

นอกจากนั้นยังมีผู้ใหญ่อื่น ๆ ที่จะช่วยให้คำแนะนำเกี่ยวกับแหล่งงาน การสมัครงาน วิธีการทำงานเพื่อให้ประสบความสำเร็จอีกมาก เช่น ครู อาจารย์ ผู้ที่เคยสอนมา อาจารย์แนะแนวนักคหกรรมศาสตร์ เจ้าของกิจการต่าง ๆ ฯลฯ จึงควรสร้างสัมพันธภาพเอาไว้ตั้งแต่บัดนี้ เพื่อความก้าวหน้าในการทำงานสืบต่อไป

ประหยัด สายวิเชียร (2538 : 112) กล่าวว่าวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิชาชีพที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับชีวิตที่ต้องอาศัยความรู้และทักษะเฉพาะด้าน รวมตลอดถึงเจตคติที่ดีต่อการทำงาน ทั้งนี้เพราะงานทางคหกรรมศาสตร์นั้นเป็นงานที่มีลักษณะเด่นชัดที่ต้องมีความต่อเนื่อง และมีการแก้ไขปรับปรุงเป็นเนืองนิตย์และมีการปรับปรุงแก้ไขอยู่เสมอ เมื่อผู้เรียนเห็นประโยชน์ของการศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์แล้ว ควรคำนึงถึงว่า การศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์นี้ไม่ว่างการใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พัฒนาเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง บุคคลในครอบครัว และสังคมโดยรวม ฉะนั้นเมื่อจะนำเอาความรู้ทางสาขานี้ไปประกอบอาชีพสามารถแบ่งงานอาชีพได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 อาชีพที่ต้องพึ่งหรือเกี่ยวข้องกับผู้อื่น

กลุ่มที่ 2 อาชีพอิสระ

กลุ่มที่ 1 อาชีพที่ต้องพึ่งหรือเกี่ยวข้องกับผู้อื่น หมายถึง การนำวิชาความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ไปประกอบอาชีพ โดยสังกัดกับแหล่งงาน สถาบัน หรือหน่วยงานทั้งภาครัฐบาล รัฐวิสาหกิจ และภาคเอกชน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดำเนินงานมาเป็นหลักฐาน มีกฎระเบียบปฏิบัติที่แน่นอน ซึ่งผู้ร่วมงานมีมีโอกาสในการแก้ไข เปลี่ยนแปลงได้น้อย อาชีพเหล่านี้มีหลายลักษณะ นอกเหนือจากการสอนทางคหกรรมศาสตร์ ในสถาบันหรือในโรงเรียนระดับต่างๆ เพราะปัจจุบันคหกรรมศาสตร์ได้เข้าไปมีบทบาทอยู่มากมายหลายหน่วยงานทั้งภาครัฐบาลและภาคเอกชน ทั้งในชุมชนเมืองและชนบท อันได้แก่

1. นักโภชนาการ
2. นักกำหนดอาหาร
3. นักสาธิต
4. พัฒนาการ เคนกิกเกษตร
5. ผู้ดูแลเด็กเล็ก ดูแลผู้ป่วย และดูแลผู้สูงอายุ
6. แม่บ้านโรงแรม
7. ผู้ควบคุมอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น โรงพยาบาล โรงแรม หรือโรงเรียน
8. ผู้ควบคุมห้องปฏิบัติงานอาหารและห้องตัดเย็บ
9. นักออกแบบเครื่องแต่งกาย
10. ช่างตัดเย็บ
11. นักฝึกอาชีพสตรี
12. นักวิชาการทางคหกรรมศาสตร์
13. นักแนะแนวทางคหกรรมศาสตร์
14. นักประดิษฐ์ต่าง ๆ เช่น ดอกไม้ เครื่องประดับ
15. นักเขียนคอลัมน์เกี่ยวกับแม่บ้าน
16. นักจัดรายการแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์
17. นักตอบปัญหาสำหรับสตรี
18. นักแนะนำสินค้า โฆษณาสินค้า
19. เจ้าหน้าที่ที่จัดซื้ออุปกรณ์เครื่องใช้
20. นักวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นักคหกรรมศาสตร์สามารถทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่วางแผนครอบครัว นักสังคมสงเคราะห์ เจ้าหน้าที่อนามัย และพนักงานส่งเสริมการเกษตร ทั้งนี้เพื่อช่วยส่งเสริมเสถียรภาพของครอบครัว และสังคมไทยโดยส่วนรวม ในสหรัฐอเมริกา นักคหกรรมศาสตร์ที่ทำงานด้านการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์มีชื่อเรียกต่าง ๆ กัน เช่น home advisor, county home economist

อาชีพของนักคหกรรมศาสตร์ในทศวรรษหน้า จากการอภิปรายกลุ่มในการสัมมนา คหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 5 ของสมาคมเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ระหว่างวันที่ 25-26 สิงหาคม 2529 ณ ห้องประชุมหอสมุดแห่งชาติ โดยแยกตามสาขาได้ดังตัวอย่างต่อไปนี้คือ

1. สาขาอาชีพที่เกี่ยวกับเด็กและทรัพยากรบุคคล
  - 1.1 สถานรับเลี้ยงเด็ก
  - 1.2 ประดิษฐ์ของเล่นเด็ก
  - 1.3 ดูแลผู้สูงอายุ
  - 1.4 สอนพิเศษ
2. สาขาอาชีพที่เกี่ยวกับอาหาร
  - 2.1 อาหารสำเร็จรูปสำหรับเด็ก-ผู้ใหญ่
  - 2.2 อาหารผสม
  - 2.3 อาหารพร้อมปรุง
  - 2.4 อาหารถนอม
  - 2.5 กิจการร้านอาหาร
  - 2.6 บริการอาหารปริมาณมาก
  - 2.7 บริการอาหารกลางวัน
3. สาขาอาชีพที่เกี่ยวกับเสื้อผ้า
  - 3.1 นักออกแบบเสื้อผ้า
  - 3.2 รับจ้างเย็บจักรอุตสาหกรรม
  - 3.3 อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกายและเครื่องประดับ
  - 3.4 ตรวจสอบคุณภาพ
4. สาขาอาชีพเกี่ยวกับบ้านและเครื่องเรือน
  - 4.1 แม่บ้าน
  - 4.2 ผลิตเครื่องใช้ภายในบ้าน
  - 4.3 บริการดูแลทำความสะอาดบ้าน / ของใช้ในบ้านเป็นครั้งคราว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. สาขาอาชีพเกี่ยวกับสุขภาพอนามัย
    - 5.1 โภชนาการในสถานบริหารร่างกาย
    - 5.2 ผู้ช่วยพยาบาล
    - 5.3 แม่บ้านในโรงแรม / โรงพยาบาล
    - 5.4 งานวางแผนครอบครัว
    - 5.5 ผู้ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ
  6. สาขาอาชีพเกี่ยวกับสิ่งประดิษฐ์หัตถกรรม
    - 6.1 ดอกไม้ประดิษฐ์ทั้งสดและแห้ง
    - 6.2 รับผิดชอบดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
    - 6.3 ผลิตภัณฑ์ของชำร่วย
    - 6.4 รับผิดชอบทำบัตรเชิญและบัตรอวยพรในโอกาสต่าง ๆ
    - 6.5 ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา
    - 6.6 ออกแบบการผลิตภาชนะบรรจุหีบห่อ
  7. สาขาอาชีพเกี่ยวกับการบริการ
    - 7.1 ธุรกิจท่องเที่ยว
    - 7.2 สถานบริการเผยแพร่วัฒนธรรม
    - 7.3 สถานบริการพัฒนาการอาชีพ
    - 7.4 จัดอบรมพนักงานขายและพนักงานบริการอื่น ๆ
    - 7.5 บริการปรึกษาปัญหาครอบครัว
  8. อื่น ๆ งานวิจัย นักเขียน นักจัดรายการ ฯลฯ
- ฉะนั้น เมื่อจำเป็นต้องทำงานกับหน่วยงานทั้งภาครัฐบาลและภาคเอกชน นักคหกรรมศาสตร์ ควรจะได้พิจารณาว่าในหน่วยงานเหล่านั้นมีความต้องการผู้ร่วมงานที่มีคุณลักษณะอย่างไร จาก บทสรุป "คุณภาพบัณฑิต" ตามความต้องการของผู้จ้างงาน

ตารางที่ 2.4 ลำดับคุณลักษณะของบัณฑิตตามความต้องการของผู้จ้างงาน

คุณลักษณะ	ภาครัฐบาล	ภาคเอกชน
ก. ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การวิเคราะห์และการแก้ปัญหา</li> <li>2. การประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์</li> <li>3. การถ่ายทอดความรู้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์</li> <li>2. สามารถเรียนรู้งานใหม่ได้เร็ว</li> <li>3. มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงาน</li> </ol>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

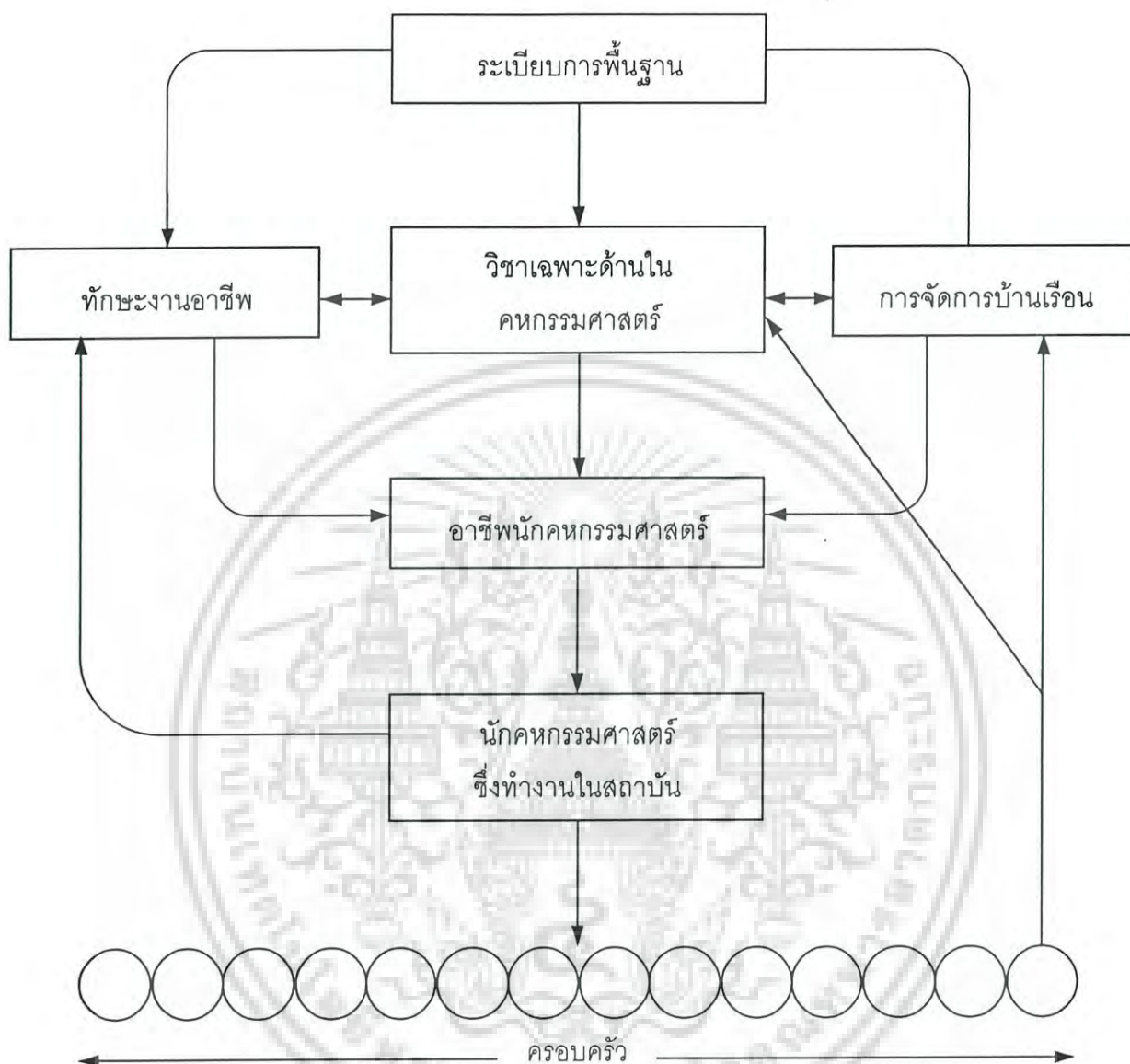
ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

คุณลักษณะ	ภาครัฐบาล	ภาคเอกชน
ข. ความรู้ความสามารถพิเศษ	1. กฎหมายและระเบียบ 2. การวิจัย 3. การบริหาร	1. การบริหาร 2. ภาษาต่างประเทศ (อังกฤษ จีน) 3. คอมพิวเตอร์
ค. บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน	1. ความรับผิดชอบ 2. ขยันอดทน 3. มีความคล่องตัว	1. ขยันอดทน 2. ความรับผิดชอบ 3. มีความกระตือรือร้น
ง. บุคลิกภาพทางสังคม	1. มนุษยสัมพันธ์ 2. เป็นผู้นำ 3. สุขภาพเรียบร้อย	1. มนุษยสัมพันธ์ 2. เป็นผู้นำ 3. มีความเชื่อมั่นในตนเอง
จ. บุคลิกภาพด้านอารมณ์	1. ร่าเริงแจ่มใส 2. ควบคุมอารมณ์ได้ดี 3. ยิ้มแย้มเบิกบาน	1. สุขุมเยือกเย็น 2. ใจเย็น 3. ควบคุมอารมณ์ได้ดี

ที่มา : วารสารอุดมศึกษา: 2529 (อ้างถึงในประหยัด สายวิเชียร. 2538 : 115)

จากตารางที่ 2.4 แสดงคุณลักษณะบัณฑิตตามความต้องการของผู้ว่าจ้างแรงงาน จะเห็นว่าบัณฑิตนั้นนอกจากจะมีความสามารถในด้านวิชาชีพเฉพาะ (วิชาเอก) แล้วยังต้องมีความรู้พื้นฐานและความสามารถพิเศษอีกหลายด้าน เช่น มนุษยสัมพันธ์และบุคลิกภาพ ซึ่งเป็นสิ่งที่จะช่วยเสริมคุณสมบัติให้เด่นชัดยิ่งขึ้น ในทำนองเดียวกันวิชาชีพคหกรรมศาสตร์นั้นนักคหกรรมศาสตร์นอกจากจะมีความรู้ความสามารถในสาขาคหกรรมศาสตร์เป็นอย่างดี และมีความชำนาญแล้วยังต้องมีความรู้พื้นฐาน อันจำเป็นดังกล่าวนี้ด้วย ซึ่งอาจจะสรุปให้เห็นความสัมพันธ์ได้ชัดเจนยิ่งขึ้นตามภาพที่ 2.1 และภาพที่ 2.2

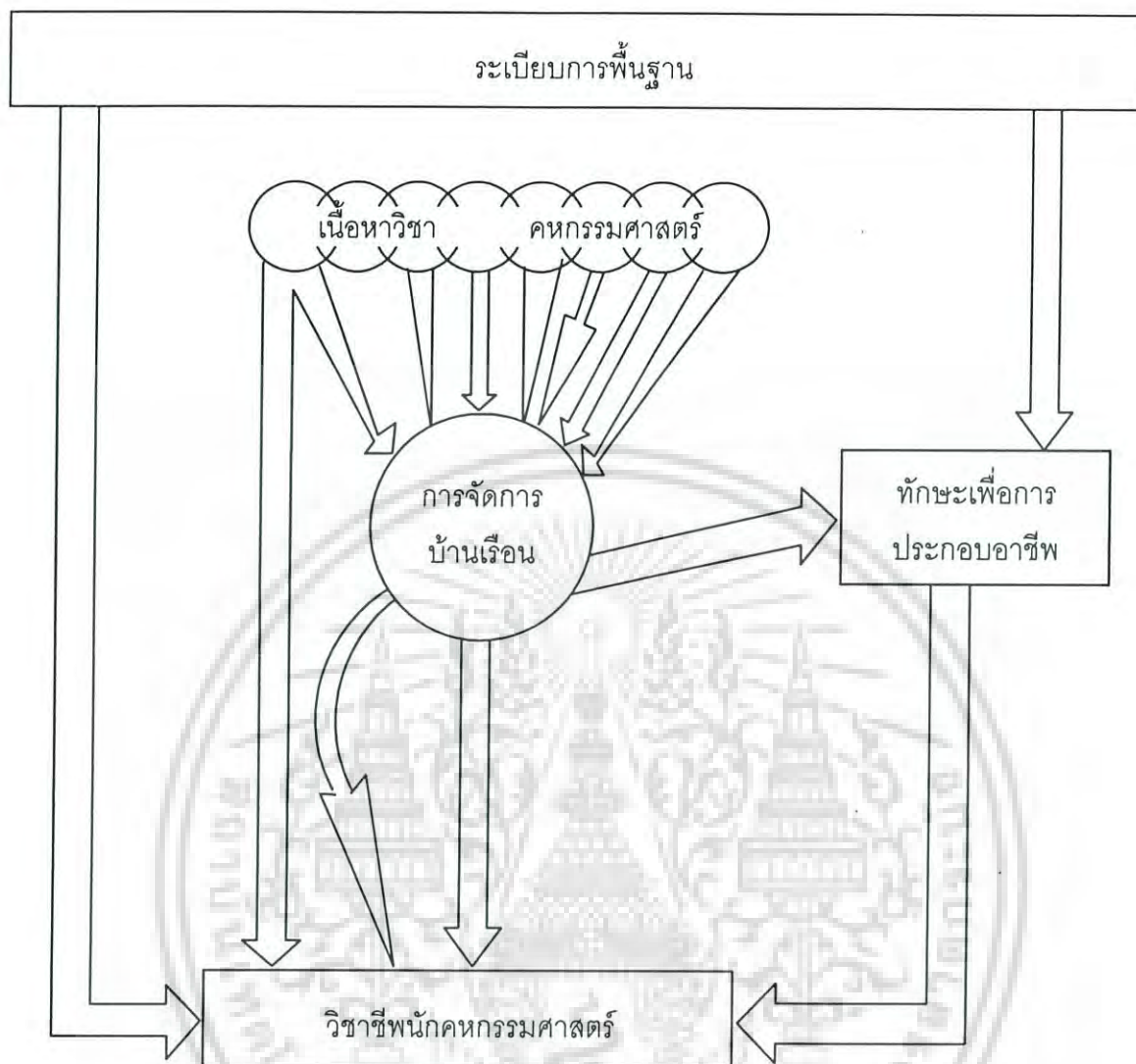
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 โครงสร้างเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

ที่มา: (ประหยัด สายวิเชียร. 2538 : 116)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.2 โครงสร้างเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

ที่มา : (ประหยัด สายวิเชียร. 2538 : 117)

กลุ่มที่ 2 อาชีพอิสระ หมายถึง การทำธุรกิจที่อาศัยความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ด้วยตนเอง ซึ่งอาจจะเริ่มจากกิจการขนาดเล็กก่อน เช่น ร้านอาหาร งานประดิษฐ์ การดูแลเด็กเล็ก หรือคนชรา แต่ก่อนจะเริ่มสร้างงานของตนเองนั้นจะต้องเปลี่ยนความคิดและทัศนคติเกี่ยวกับอาชีพและบทบาทของผู้หญิงก่อน เพราะค่านิยมและความคิดเห็นของไทยเชื่อว่างานภายในบ้าน หรือที่เรียกว่า งานบ้านเป็นหน้าที่ของผู้หญิง งานนอกบ้านเป็นหน้าที่ของผู้ชาย งานในบ้านนั้นหมายถึง งานกวาดบ้าน ถูบ้าน จัดบ้าน ซักผ้า รีดผ้า ทำกับข้าว ดูแลคนในบ้าน ดูแลคนในบ้าน ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในบ้านรวมถึงเศรษฐกิจ (การดูแลรายรับ รายจ่าย) ภายในบ้านด้วยงานเหล่านี้เป็นงานที่ละเอียดอ่อน สังคมทั่วไปจึงพร้อมใจกันจัดให้เป็นงานสำหรับผู้หญิง ส่วนงานนอกบ้านสมัยก่อนนั้น หมายถึง งานที่ต้องใช้แรงกายและพลกำลังเป็นส่วนมาก จึงเหมาะสำหรับไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ชาย แต่ในปัจจุบันนี้งานนอกบ้าน มิได้หมายถึงงานที่ใช้แต่เพียงแรงกายอย่างเดียวเท่านั้น ยังรวมถึงงานที่ใช้ความรู้ ความสามารถ ความคิดสติปัญญา และความชำนาญเฉพาะตัวอีกด้วย ในขณะเดียวกัน ความเจริญทางเทคโนโลยีใหม่ ๆ ภาวะเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เปลี่ยนแปลงไปทั่วโลก ซึ่งมีผลกระทบมาถึงสังคมไทยด้วยอย่างมาก จึงทำให้ผู้หญิงต้องออกไปทำงานนอกบ้าน และมีบทบาทนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ทั้งผู้หญิงและผู้ชายต้องหันหน้ามาร่วมมือร่วมใจกันรับผิดชอบทั้งงานในบ้านและงานนอกบ้าน ดังที่หลายๆ คนเข้าใจ และนิยมเรียกว่า "การเฉลี่ยความรับผิดชอบ" หรือ "การรับผิดชอบร่วมกัน" การเฉลี่ยความรับผิดชอบหรือการรับผิดชอบร่วมกันนี้เริ่มเป็นที่ยอมรับมากขึ้นในสังคมไทยเรา ผู้ชายไทยเริ่มตระหนักในหน้าที่และความรับผิดชอบที่ตนจะพึงมีต่องานในบ้านมากขึ้น พ่อแม่เริ่มอบรมและสอนให้ลูกๆ ทำงานบ้านเป็นทุกคนทั้งลูกสาวและลูกชาย ในขณะเดียวกันหลักสูตรในโรงเรียนตั้งแต่ระดับประถมจนถึงมัธยมก็กำหนดให้นักเรียนเรียนวิชาคหกรรม ซึ่งมีทั้งงานบ้าน การดูแลบ้าน การทำอาหาร การดูแลเสื้อผ้า และการประดิษฐ์ต่าง ๆ ในแต่ละงานนั้นนักเรียนทั้งหญิงและชายจะเลือกเรียนตามที่ตนถนัดและสนใจ การเรียนในโรงเรียนจะได้ผลมากน้อยเพียงใดก็จะขึ้นอยู่กับความร่วมมือของทางบ้านด้วย ถ้าทางบ้านให้การสนับสนุนให้กำลังใจ แก่เด็ก ๆ ที่สามารถทำงานเหล่านี้ได้ก็จะช่วยให้ความรู้สึกลึกซึ้งคิดในเรื่องงานบ้านดีขึ้น เห็นความสำคัญและภูมิใจในงานที่ตนทำ ทั้งนี้เพื่อให้เด็กพัฒนาตนเอง และเป็นแนวที่ดีในการดำรงชีวิตทั้งในปัจจุบันและในอนาคตต่ออย่างมีประสิทธิภาพ หรือเป็นการเพิ่มคุณภาพชีวิตของตนเอง หากทุกหน่วยของสังคมมีคุณภาพสังคมและประเทศชาติโดยรวมก็มีคุณภาพด้วย การเรียนคหกรรมนั้นมิใช่มุ่งประโยชน์ที่จะนำไปประกอบอาชีพเพียงอย่างเดียว แต่สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้กับตนเองและคนที่ใกล้ชิดรวมถึงทุกหน่วยทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องโดยตรง

## 2.8 คุณลักษณะและบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในอนาคต

จากอดีตนั้น คนส่วนใหญ่เข้าใจว่า คหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องของผู้หญิงและเรียนรู้เรื่องของงานบ้าน เกี่ยวข้องกับครอบครัวเท่านั้น อย่างไรก็ตาม ในทศวรรษหน้าสังคมไทยกำลังเปลี่ยนแปลงไปในทางที่นักคหกรรมศาสตร์จะสามารถออกมาแสดงบทบาทให้เห็นว่าวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สามารถสนองต่อความต้องการของคนในสังคมและช่วยพัฒนาสังคมให้ดีขึ้นได้

คนไทยจะให้ความสนใจและหันมาบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการมากขึ้นต้องการอยู่ในที่พักอาศัยที่ดี ต้องการบริการหรือความช่วยเหลือเกี่ยวกับงานบ้านหรือที่พักอาศัย รวมทั้งการพัฒนาบุตรธิดาในวัยเด็กเล็กของตนให้เจริญเติบโตขึ้นเป็นผู้ใหญ่ที่มีศักยภาพที่จะอยู่ในสังคมซึ่งก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วได้ ถึงแม้ว่าสังคมไทยในทศวรรษหน้าจะมีนักวิชาชีพต่างๆ ออกมาแสดงบทบาทที่ใกล้เคียงกับบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ก็ตาม ถ้านักคหกรรมศาสตร์ได้พัฒนา

คุณลักษณะของตน หรือพัฒนาวิชาชีพของตนให้ทันสมัย ทันต่อเทคโนโลยีที่ก้าวไปอย่างรวดเร็วแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปเผยแพร่บนเว็บไซต์ใดๆ ไม่สามารถใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์จะได้รับการยอมรับจากสังคมมากขึ้นและนักคหกรรมศาสตร์ก็จะสามารถยืนอยู่ในแถวหน้าของวิชาชีพอื่นได้

แนวทางพัฒนาและกำหนดบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในอนาคต ควรมีดังนี้ คือ

1. ต้องเป็นผู้ใฝ่หาความรู้อยู่เสมอ ถึงแม้ว่านักคหกรรมศาสตร์จะสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาได้รับการศึกษาฝึกฝนอบรมจนได้ชื่อว่าเป็นบัณฑิตแล้ว แต่นักคหกรรมศาสตร์จะต้องระลึกอยู่เสมอว่าวิทยาการความรู้ต่าง ๆ ได้ก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นักคหกรรมศาสตร์จะต้องรู้จักวิธีศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองหรือศึกษาต่อเพื่อจะเอาความรู้วิทยาการสมัยใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ในทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จะนำมาปรับใช้ในวิชาชีพของตน เพื่อให้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์สามารถตอบสนองความต้องการของสังคมที่ก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วได้ และทำให้สังคมยอมรับและพึงพานักคหกรรมศาสตร์มากยิ่งขึ้น

2. ต้องมีความรู้ในเรื่องการจัดธุรกิจ นักคหกรรมศาสตร์จะต้องมีความรู้ในเรื่องการจัดธุรกิจสมัยใหม่ สามารถทำให้วิชาชีพของตนทำการผลิตขนาดใหญ่และมีระบบการจัดการที่ดีสามารถดำเนินการประกอบการของตนเองได้เป็นอย่างดี (อาชีพอิสระ) สามารถที่จะแข่งขันกับนักธุรกิจอื่นๆ ได้

3. ต้องมีความรู้ในเรื่องภาษาและคอมพิวเตอร์ นักคหกรรมศาสตร์ในอนาคตจะต้องอยู่ในโลกที่ไร้พรมแดน ฉะนั้น ภาษาจึงเข้ามามีบทบาทมากขึ้นไม่ว่าจะทำอาชีพใด การสื่อสารภาษาทั้งเพื่อนร่วมวิชาชีพต่างชาตินับว่าจะช่วยทั้งการพัฒนางานอาชีพและขยายวงอาชีพให้กว้างขวางยิ่งขึ้น และในขณะเดียวกันคอมพิวเตอร์เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญสำหรับงานในอนาคต ไม่ว่าจะเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล รวมถึงการออกแบบและการพัฒนารูปแบบของงานก็สามารถใช้คอมพิวเตอร์ช่วยได้ ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องเรียนรู้เพื่อการใช้งาน

4. ต้องมีจริยธรรม คุณธรรมในวิชาชีพ นักคหกรรมศาสตร์ในอนาคตจะต้องเป็นผู้ที่มีจริยธรรมและคุณธรรมในวิชาชีพของตน นั่นคือการใช้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์อย่างถูกต้อง และเต็มความสามารถ ผลิตสินค้าและบริการของตนให้ดีมีคุณภาพและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมมากที่สุด ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค ชื้อตรงต่อลูกค้า และรับผิดชอบต่องานและผลิตผลของตน

นักคหกรรมศาสตร์ทุกคนควรจะระลึกอยู่เสมอว่า จริยธรรมและคุณธรรมในวิชาชีพของตนนั้นจะทำให้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ได้รับการยอมรับในสังคมและนักคหกรรมศาสตร์ประสบความสำเร็จในวิชาชีพมากขึ้น

เนื่องจากสภาพของสังคมเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในยุคของโลกไร้พรมแดนและโลกของข่าวสาร ข้อมูล ทำให้นักคหกรรมศาสตร์สามารถจะเข้าไปมีบทบาทใหม่ๆ ได้หลายด้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่องนี้ วัฒนา ณ สงขลา (อ้างถึงในประหยัด สายวิเชียร. 2538 : 115) ได้ให้ความเห็นเรื่องบทบาทใหม่ของนักคหกรรมศาสตร์ในสังคมของโลกไร้พรมแดนดังนี้คือ

1. การให้คำปรึกษาแก่ครอบครัว ปัจจุบันครอบครัวมีปัญหามากขึ้น แยกแยกมากขึ้น จึงจำเป็นจะต้องมีองค์กรที่ได้คำปรึกษาไกลเกลี่ยปัญหาครอบครัวอย่างเป็นทางการ ช่วยจัดหรือลดปัญหาด้านครอบครัวลงให้มากที่สุด เพื่อสันติสุขของสังคม และขจัดปัญหาด้านเยาวชนที่มาจากครอบครัวแตกแยก

2. การดูแลปกครองสถานเลี้ยงดูคนชรา จำนวนคนชราเพิ่มมากขึ้นทุกวัน จำเป็นที่จะต้องมีชุมชนคนชรามากขึ้นในหลายๆ ระดับ ถ้ามีการพัฒนาสถานเลี้ยงดูคนชราให้มีมาตรฐานสูงขึ้นไป ก็จะได้รับความสะดวกและมีคนมาใช้บริการ

3. การดูแลเลี้ยงเด็ก งานนี้นับวันแต่จะมีความต้องการมากยิ่งขึ้น เพราะแม่บ้านออกทำงานนอกบ้านมากขึ้น และการหาคนดูแลเด็กที่บ้านยากมาก ถ้าได้มาก็มักไม่มีความรู้ด้านนี้ นักคหกรรมศาสตร์ด้านพัฒนาการครอบครัวและการเลี้ยงดูดูแลเด็ก จะสามารถทำงานนี้ได้เป็นอย่างดี

4. อุตสาหกรรมอาหาร โรงงานผลิตอาหารเพิ่มขึ้นมากมาย ส่งจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ทำให้เกิดความต้องการเจ้าหน้าที่ดูแลการผลิตอาหารระดับต่าง ๆ มากขึ้น นักคหกรรมศาสตร์สามารถเป็นผู้ดูแลระดับกลาง รองลงมาจากนักวิทยาศาสตร์การอาหารได้อย่างดี สำหรับผู้จบวิชา คหกรรมศาสตร์สายวิทยาศาสตร์มีโอกาที่จะขึ้นไปถึงระดับผู้ควบคุมงานผลิตได้ และที่จะทำได้อย่างดีคือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าทุกสถาบันช่วยกันพัฒนาความรู้ความสามารถด้านนี้ให้แกร่งขึ้นในตัวนักคหกรรมศาสตร์รุ่นใหม่

5. การใช้เทคโนโลยีอย่างฉลาด เทคโนโลยีเป็นของควบคู่กับชีวิตสมัยใหม่ นักคหกรรมศาสตร์ จะต้องรู้จักเทคโนโลยีใหม่ ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทคโนโลยีในครัวเรือน และ รู้จักใช้อย่างถูกต้อง เหมาะสม ปลอดภัย และคุ้มค่า

6. การเป็นนักขาย นักคหกรรมศาสตร์สามารถเป็นนักขายผลิตภัณฑ์ได้นานาชนิด ตั้งแต่ผลิตภัณฑ์เครื่องเรือน เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวเรือน อาหาร ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการตกแต่งบ้าน และสวน ผลิตภัณฑ์เพื่อความงามและความสะดวก สบายส่วนบุคคล

7. การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ครอบครัวจำเป็นต้องอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ฉะนั้นจำเป็นต้องมีผู้ที่มีความรู้ความเป็นอยู่ในครอบครัวเข้าไปร่วมด้วย หน่วยงานต่าง ๆ ควรจ้างนักคหกรรมศาสตร์เข้าไปทำงานร่วมคิดช่วยแก้ปัญหาที่ยิ่งใหญ่ และนับวันจะมีความสำคัญมากขึ้น

8. การพัฒนาชนบท งานที่นักคหกรรมศาสตร์ควรจะทำได้ดีอีกอย่างหนึ่งคือ งานพัฒนาชนบท ซึ่งต้องอาศัยศาสตร์หลายสาขา ทั้งด้านอาหาร โภชนาการ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก การจัดการบ้านเรือน บ้านและเศรษฐกิจครอบครัว จิตวิทยา ชุมชน ฯลฯ ซึ่งล้วนเป็นสิ่งที่ชาวชนบทประมาณร้อยละ 60-70 ของประเทศไทยเข้าไปสู่งานพัฒนาชนบทให้มากกว่าที่เป็นอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบให้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนเว็บไซต์ใดๆ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทำงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ละน้อย ก็จะทำให้หน่วยงานต่างๆ เริ่มเห็นความสามารถ และความสำคัญของนักคหกรรมศาสตร์

9. ธุรกิจส่วนตัว แม้ว่านักคหกรรมศาสตร์จะได้มีการทำธุรกิจส่วนตัวกันมาพอสมควร ก็ นับว่ายังมีน้อยมากเมื่อเทียบกับจำนวนผู้ที่จบมาทางสาขานี้ ทั้งนี้เนื่องจากสาเหตุหลายประการ ประการสำคัญคือ การขาดความรู้เรื่องการจัดการและการตลาดรวมทั้งด้านเงินทุน ถ้ามีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาดแล้ว ก็คงจะช่วยให้ นักคหกรรมศาสตร์กล้า ดำเนินธุรกิจส่วนตัวมากขึ้นโดยไม่จำเป็นต้องมีเงินทุนมาก ทำเป็นธุรกิจขนาดเล็กไปก่อนแล้ว ค่อยๆ พัฒนาขึ้นเป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดใหญ่ต่อไป

เนื่องจากบทบาทใหม่ดังกล่าวข้างต้นนี้ต้องอาศัยการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ให้ทันกับ การเปลี่ยนแปลง ฉะนั้น นักคหกรรมศาสตร์ควรจะต้องศึกษาค้นคว้าหาความรู้ใหม่ ๆ ให้มีทั้งความ รู้และประสบการณ์ที่กว้างขวาง ซึ่งจะช่วยให้สามารถทำงานใหญ่ได้ โดยประสานงานกับหน่วยงาน ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะช่วยให้หน่วยงานต่าง ๆ รู้จักและเห็นความสำคัญ ความสามารถของ นักคหกรรมศาสตร์ในขณะเดียวกันนักวิชาชีพอคคหกรรมศาสตร์ จะต้องเปิดตัวมีการประชาสัมพันธ์ งานคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้คนทั่วไปได้รู้จักและเข้าใจงานคหกรรมศาสตร์ และใน ที่สุดจะช่วยให้ นักคหกรรมศาสตร์มีโอกาสที่จะเข้าไปอยู่ในหน่วยงานต่าง ๆ กว้างขวางยิ่งขึ้น เป็น การเปิดทางให้นักคหกรรมศาสตร์สามารถพัฒนาตนเองขึ้นไปสู่ระดับบริหารงาน หน่วยงานที่สูงขึ้น ได้ทั้งภาครัฐและเอกชน นักคหกรรมศาสตร์จะต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและพัฒนาตนเองอยู่เสมอ ตามพัฒนาของสังคมโลก

## 2.9 สมรรถวิสัยด้านต่างๆ ที่ผู้บริหารสถานประกอบการต้องการ

คำว่าสมรรถวิสัยเป็นคำสมาสระหว่างคำ 2 คำ คือ "สมรรถ" และ "วิสัย" ซึ่ง ราชบัณฑิตยสถาน (2530 : 759-785) ได้ให้ความหมายของคำ 2 คำนี้ว่า "สมรรถ" เป็นคำวิเศษณ์ แปลว่า ความสามารถ "วิสัย" เป็นคำนาม แปลว่า ลักษณะที่เป็นอยู่ ความสามารถ ขอบเขต

Good (อ้างถึงในสุรศักดิ์ ศรีสาร. 2540 : 9) ได้ให้ความหมายของสมรรถวิสัยไว้ว่าทักษะ ความคิดรวบยอด และเจตคติที่จำเป็นในการประยุกต์หลักและวิธีการที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ไปใช้กับสถานการณ์จริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จันทร์เพ็ญ เอื้อพานิช (2527 : 51) ได้ให้ความหมายของสมรรถวิสัยไว้ว่า ความสามารถด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาเฉพาะ และกระบวนการแสวงหาความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน โดยใช้จิตวิทยาการเรียนรู้ เพื่อให้นักเรียนมีพัฒนาการที่ดีทั้งด้านสติปัญญา สังคม และอารมณ์

มนตรี ศิวาลัยกุล (2538 : 9) ได้ให้ความหมายของสมรรถวิสัยไว้ว่า ชีตความสามารถทักษะ เจตคติ ที่จำเป็นในการนำไปประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานต่างๆ

เฉลียว บุรีภักดี (2534 : 8) ได้กล่าวถึงสมรรถวิสัยไว้ว่ามีความหมายสอดคล้องกับคำว่า "สมรรถภาพ" ซึ่งหมายถึงประเด็นความสามารถของบุคคลอันจะทำให้บุคคลนั้นกระทำงานอย่างหนึ่งได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด

นอกจากนี้ อุไร ต้นสกุล (2544 : 63) ได้กำหนดสมรรถวิสัยด้านต่างๆ ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ที่สถานประกอบการต้องการ ไว้ดังนี้คือ

### 1. สมรรถวิสัยทางวิชาการ ประกอบด้วย

#### 1.1 ความสามารถเชิงวิชาชีพ

1.1.1 เป็นผู้มีความรู้ที่ศรัทธาในวิชาชีพ ติดตามเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในโลก เพื่อพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอยู่เสมอ

1.1.2 มีความรู้และทักษะในวิชาชีพอย่างถ่องแท้

1.1.3 แสวงหาความรู้เพิ่มเติมและพัฒนาทักษะที่เกี่ยวข้องกับงานที่รับผิดชอบอยู่เสมอ

1.1.4 สร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

1.1.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์และซอฟต์แวร์เป็นเครื่องมือในการพัฒนางาน

1.1.6 มีความรู้ความสามารถในการทำวิจัย โดยเฉพาะวิจัยแบบสหวิทยาการ (Interdisciplinary research)

1.1.7 มีทักษะในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ (Critical thinking) และมองการณ์ไกล (Futuristic thinking) และปลูกฝังเรื่องนี้ให้กับผู้ร่วมงาน

1.1.8 ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ในการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.1.9 ส่งเสริมเผยแพร่คหกรรมศาสตร์โดยสอดแทรกแนวคิดเกี่ยวกับความยากจน สิทธิมนุษยชนและสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ประชาชนตระหนักถึงปัญหาในระดับโลกที่ต้องร่วมแก้ไข

#### 1.2 ทักษะการทำงานเป็นทีม

1.2.1 เข้าใจและยอมรับในความแตกต่างของคนแต่ละคน ทั้งในด้านเพศ

วัย ชาติ สติปัญญา ประสบการณ์ อุปนิสัย ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.2.2 เข้าใจวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีของตนเองและผู้อื่น
- 1.2.3 สามารถเป็นได้ทั้งผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์ต่าง ๆ
- 1.2.4 รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 1.2.5 รู้จักผสมผสานความสามารถเฉพาะทางของตนเองและผู้ร่วมงาน

เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายสูงสุด

- 1.2.6 รับผิดชอบทั้งความสำเร็จและความล้มเหลวของภารกิจที่ทำ

## 2. สมรรถวิสัยทางการจัดการ ประกอบด้วย

### 2.1 ความสามารถในการเป็นผู้นำ

2.1.1 มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ โดยตัดสินใจเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากหลาย ๆ ทางเลือก และแก้ปัญหาได้ทันเหตุการณ์

2.1.2 วางแผนการทำงานโดยใช้ทรัพยากรวัสดุให้เกิดประโยชน์สูงสุด

2.1.3 มีความสามารถในการประสานงาน ควบคุมงานและนิเทศงาน

2.1.4 สร้างระบบการตรวจสอบที่เที่ยงตรงให้แก่งานของตนเองและหมู่คณะ

2.1.5 ไม่นำวิสัยทัศน์ส่วนตัวหรือกระแสโลกมาเป็นวิสัยทัศน์ขององค์กร

### 2.2 ความสามารถในการสื่อสาร

2.2.1 พูดให้ผู้ฟังเข้าใจ ใช้ถ้อยคำกระชับรัดและตรงประเด็น

2.2.2 ฟังจับใจความได้ถูกต้อง

2.2.3 อ่านเนื้อหาทั้งที่ง่ายและซับซ้อนได้เข้าใจสามารถสรุปใจความได้

ถูกต้อง

2.2.4 เขียนคำสั่ง จดหมายและเอกสารต่าง ๆ ได้ถูกต้องชัดเจน

2.2.5 ใช้สื่อ อุปกรณ์และเทคโนโลยีข่าวสารข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2.6 ใช้จิตวิทยาในการสื่อสารกับบุคคลที่มีภูมิหลังแตกต่างกันได้อย่างมี

ประสิทธิภาพ

2.2.7 สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษได้

### 2.3 สำนักในความรับผิดชอบ

2.3.1 มีการวางแผนชีวิตและพากเพียรไปสู่จุดหมายที่วางไว้

2.3.2 สามารถควบคุมตัวเอง มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จตามระยะเวลาที่กำหนด

ไว้ในแผน โดยไม่ต้องมีการควบคุมจากภายนอก

2.3.3 รักษาผลประโยชน์ขององค์กรยิ่งกว่าผลประโยชน์ส่วนตัว

2.3.4 อุทิศตนเพื่อสาธารณประโยชน์โดยไม่หวังผลตอบแทน

### 2.4 ความสามารถในการปรับตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
2.4.1 ปรับปรุงบุคลิกภาพตลอดจนวิธีปฏิบัติงานที่เอื้อต่อการพัฒนาองค์กร  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 นำแนวคิดใหม่ๆ มาปรับใช้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องขององค์กร

2.4.3 ยืดหยุ่นยอมรับการเปลี่ยนแปลงหรือการริเริ่มสิ่งใหม่เชิงสร้างสรรค์ในองค์กร

### 3 สมรรถวิสัยทางจริยธรรม ประกอบด้วยคุณธรรมที่ช่วยจรรโลงสังคมต่อไปนี้

3.1 เอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง

3.2 มีมนุษยสัมพันธ์ดี ใช้วาจาสุภาพไพเราะกับคนทุกคนโดยไม่เลือกชั้นวรรณะ

3.3 มีสติสัมปชัญญะ กระทำการใดๆ อย่างรอบคอบ โดยคำนึงถึงผลที่จะตามมา สามารถควบคุมอารมณ์ไม่ให้แกว่งไกวไปตามสถานการณ์ที่กำลังเผชิญอยู่

3.4 มีมุกตลกจิตและยินดีส่งเสริมผู้ที่กระทำดี

3.5 มีความซื่อสัตย์ทั้งทางการกระทำ การพูด ตลอดจนการคิด

3.6 มีความยุติธรรม

3.7 มีระเบียบวินัย

3.8 สร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ

จากความหมายดังกล่าวผู้วิจัยสรุปได้ว่า สมรรถวิสัย หมายถึง ขอบเขตความรู้ความสามารถของบุคคลที่จะนำไปสู่ความสำเร็จและประโยชน์ในหน้าที่การงานต่างๆ

## 2.10 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทรงศรี สนธิทรัพย์ (2543 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่องคุณสมบัติที่พึงประสงค์และแนวโน้มความต้องการบัณฑิตทางบริหารธุรกิจ ช่วงปี พ.ศ. 2544 – 2546 : กลุ่ม SMEs. ผลการศึกษาส่วนหนึ่งพบว่า คุณสมบัติที่พึงประสงค์ของบัณฑิตในระดับปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ความรับผิดชอบ ( $\bar{X} = 4.67$ ) ส่วนในบัณฑิตศึกษาระดับปริญญาโท คือ ความมีจริยธรรมและความรับผิดชอบ ( $\bar{X} = 4.81$ ) ในขณะที่ความคิดเห็นที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดทั้งในระดับปริญญาตรี ( $\bar{X} = 2.69$ ) และปริญญาโท ( $\bar{X} = 2.65$ ) คือ เพศ

ธาดา จิยะพันธ์ (2543 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่องคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาช่างกลโรงงานระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.) ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการในเขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่าความคิดเห็นของสถานประกอบการในเขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ด้านความรู้ความสามารถทาง วิชาการ ด้านทักษะวิชาชีพ ด้านบุคลิกภาพ ด้านคุณธรรม จริยธรรม มีความต้องการอยู่ในระดับมาก และเมื่อทำการพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าคุณธรรมและจริยธรรมด้านความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการ ด้านบุคลิกภาพและด้านทักษะวิชาชีพ มีความต้องการ

ในระดั้มากทุกด้าน โดยเรียงลำดับความต้องการจากมากไปหาน้อยตามลำดับใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิพนธ์ สุขไชยะ (2543 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการในเขตการศึกษา 2 ผลการศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาทั้ง 4 ด้าน พบว่า สถานประกอบการมีความต้องการลำดับที่ 1 ในคุณลักษณะบุคลิกภาพ ลำดับที่ 2 คุณลักษณะด้านคุณธรรมและจริยธรรม ลำดับที่ 3 คุณลักษณะด้านวิชาชีพ ซึ่งคุณลักษณะทั้ง 3 ด้านนี้มีความต้องการอยู่ในระดับมาก และลำดับที่ 4 คุณลักษณะด้านวิชาการ มีความต้องการอยู่ในระดับปานกลาง

บุญเจือ ช่างต่อ (2540: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่องคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการในเขตจังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการวิจัยเกี่ยวกับความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาทั้ง 4 ด้าน อยู่ในเกณฑ์ระดับมาก คือ ลำดับที่ 1 คุณลักษณะด้านบุคลิกภาพ ลำดับที่ 2 คุณลักษณะด้านคุณธรรมจริยธรรม ลำดับที่ 3 คุณลักษณะด้านวิชาชีพ และ ลำดับที่ 4 คุณลักษณะด้านวิชาการ

เมื่อพิจารณาผลการวิเคราะห์รายข้อในแต่ละด้าน ปรากฏผลการวิจัยดังนี้

ด้านวิชาการ พบว่า สถานประกอบการมีความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการอาชีวศึกษามากเป็นอันดับหนึ่ง คือ สามารถนำความรู้ทางวิชาการไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และ คุณลักษณะที่ต้องการอันดับสุดท้าย ได้แก่ มีความรู้และทักษะในการใช้ ภาษาต่างประเทศ นอกเหนือจากภาษาอังกฤษ

ด้านวิชาชีพ พบว่า สถานประกอบการมีความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการอาชีวศึกษามากเป็นอันดับหนึ่ง คือ มีความรู้และทักษะวิชาชีพในสายอาชีพของตน และคุณลักษณะที่ต้องการอันดับสุดท้าย ได้แก่ มีทักษะในการผลิตทางธุรกิจอุตสาหกรรม

ด้านบุคลิกภาพ พบว่า สถานประกอบการมีความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการอาชีวศึกษามากเป็นอันดับหนึ่ง คือ สามารถรักษาชื่อเสียงและความลับของสถานประกอบการ และคุณลักษณะที่ต้องการอันดับสุดท้าย ได้แก่ เป็นผู้เสนอแนวความคิดที่เป็นประโยชน์ต่องาน

ด้านคุณธรรม จริยธรรม พบว่า สถานประกอบการมีความต้องการคุณลักษณะของผู้สำเร็จการอาชีวศึกษามากเป็นอันดับหนึ่ง คือ ความซื่อสัตย์สุจริต และคุณลักษณะที่ต้องการอันดับสุดท้าย ได้แก่ มุ่งมั่นอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี และสิ่งแวดล้อมในหน่วยงานและสังคม

รายงานการวิจัยของ สำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา 12 (2532 : 38) เรื่องความต้องการคุณลักษณะของแรงงานภาคอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก พบว่า ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการให้ความสำคัญต่อคุณลักษณะพิเศษเป็นระดับแรกของพนักงานในด้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และสงวนสิทธิ์ในเนื้อหา เมื่อผู้ผู้เห็นเห็นเอกสารนี้เป็นการค้า ไม่สามารถใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์ ความอดทน ความขยันหมั่นเพียร การตรงต่อเวลา สุขภาพ แข็งแรง คล่องแคล่วว่องไว มีระเบียบวินัย รักความผูกพันในองค์กร มีน้ำใจโอบอ้อมอารี ช่วยเหลือเกื้อกูล มีมนุษยสัมพันธ์ดี ความฉลาดคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ รักความสะอาด ความเชื่อมั่น ในตนเอง มีความชำนาญในเชิงวิชาชีพ มีความสามัคคี เชื่อฟังผู้บังคับบัญชาตามลำดับ

ศิริระ จันทรสวาสดี (2544: บทคัดย่อ) เรื่องการศึกษาสมรรถภาพของผู้สำเร็จการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) แผนกวิชาช่างเคหะภัณฑ์ ตามความต้องการของ อุตสาหกรรมเครื่องเรือนไม้ และผลิตภัณฑ์ไม้เพื่อการส่งออก" พบว่า ผู้จัดการโรงงานและหัวหน้า ฝ่ายจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องเรือนไม้และผลิตภัณฑ์ไม้ซึ่งเป็นผู้บังคับบัญชาของ ผู้สำเร็จการศึกษา มีความคิดเห็นว่สมรรถภาพในการปฏิบัติงานตามที่เป็นจริงของผู้สำเร็จการ ศึกษา ด้านกิจนิสัยที่ดีในการประกอบวิชาชีพอยู่ในระดับมาก ในขณะที่ด้านทักษะในการปฏิบัติ งานและด้านความรู้ทางวิชาการอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถภาพตาม ที่ต้องการของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดทุกด้านอยู่ในระดับมาก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

# วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ) ศึกษาเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้

### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

#### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

##### 3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

##### 3.2.2 การสร้างเครื่องมือ

##### 3.2.3 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

#### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

#### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยจำแนกประเภทของอุตสาหกรรมอาหารออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล และประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ จำนวน 106 แห่ง (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป. 2546.[online]) โดยศึกษาจากผู้จัดการโรงงานแห่งละ 1 คน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตแห่งละ 2 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 212 คน

#### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้ดำเนินการสุ่มตัวอย่างตามขั้นตอนต่อไปนี้

3.1.2.1 กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามเกณฑ์ของ Krejcie and Morgan (สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2544 : 39) ทำการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ได้กลุ่มตัวอย่างจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทั้ง 4 ประเภท จำนวน 70 แห่ง แห่งละ 2 คน เป็นจำนวน 140 คน

โดยจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารดังนี้

##### 1. ประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือ

หัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 46 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 44 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน

3. ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 60 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน

4. ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ ผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน 62 คน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน

### 3.1.2.2 ดำเนินการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มจากสถานประกอบการ

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวนประชากร และกลุ่มตัวอย่างของผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต จำแนกตามประเภทสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร	ผู้จัดการโรงงาน		ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต	
	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
	1. อุตสาหกรรมสับปะรด	23	15	23
2. ปลาทูน่า	22	15	22	15
3. อาหารทะเล	30	20	30	20
4. ผักและผลไม้	31	20	31	20
รวม	212	70	212	70

## 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเองเป็นแบบสอบถามโดยมีวิธีการและขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

### 3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ใช้แบบสอบถามที่แบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ (Check List) มีจำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการประเภทโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 69 ข้อ โดยแบ่งเนื้อหาเป็น 3 ด้าน ดังนี้

สมรรถวิสัยทางวิชาการ (Academic Competences) จำนวน 30 ข้อ

สมรรถวิสัยทางการจัดการ (Management Competences) จำนวน 30 ข้อ

สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral Competences) จำนวน 9 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีมติให้ลบเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การกำหนดน้ำหนัก ได้กำหนดน้ำหนักของแบบสอบถามแบบมาตรส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ดังนี้

5	หมายถึง	มีความต้องการมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความต้องการมาก
3	หมายถึง	มีความต้องการปานกลาง
2	หมายถึง	มีความต้องการน้อย
1	หมายถึง	มีความต้องการน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิด เป็นแบบสอบถามที่ให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสถานประกอบการ นอกเหนือจากตอนที่ 2

### 3.2.2 การสร้างเครื่องมือ

3.2.2.1 ศึกษาจากตำราเอกสารผลงานวิจัยและวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ที่สถานประกอบการทั่วไปต้องการ

3.2.2.2 กำหนดขอบข่ายของการวิจัย ตามแนวความคิดเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ทั้ง 3 ด้าน คือ สมรรถวิสัยทาง วิชาการ(Academic Competences) สมรรถวิสัยทางการจัดการ (Management Competences) สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral Competences) เพื่อเป็นแนวคิดในการวิจัยครั้งนี้

3.2.2.3 การสร้างแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้ศึกษาจากเอกสาร ตำราการวิจัย และศึกษาจากแบบสอบถามวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาตรี นำมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและแก้ไข ให้มีความเหมาะสม และสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3.2.2.4 นำแบบสอบถามเรื่องสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ที่สร้างเสร็จแล้วเสนออาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วมเพื่อตรวจสอบแนะนำ และปรับปรุงแก้ไขต่อไป

3.2.2.5 นำแบบสอบถามเรื่องสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารให้ผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพิจารณาขอคำแนะนำและตรวจสอบความตรงของเนื้อหา (Content Validity) ว่าข้อคำถามวัดได้ตรงกับจุดประสงค์ และนิยามศัพท์เฉพาะที่กำหนดไว้หรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยวิธีการหาค่า ดัชนีความสอดคล้อง Index of Item-Objective Congruency (IOC)  
โดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

คะแนน +1 สำหรับข้อคำถามที่วัดได้ตรงกับนิยามศัพท์เฉพาะ

คะแนน 0 สำหรับข้อคำถามที่ไม่แน่ใจว่าวัดได้ตรงตามนิยามศัพท์เฉพาะ

คะแนน -1 สำหรับข้อคำถามที่แน่ใจว่าไม่ได้ตรงตามนิยามศัพท์เฉพาะ

และเลือกข้อที่มีค่า IOC > 0.5 ซึ่งหมายถึงข้อคำถามนั้นมีความตรงตามนิยามศัพท์เฉพาะ  
สำหรับข้อที่มีค่า IOC < 0.5 นำมาปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ

คำนวณค่าดัชนีความสอดคล้องโดยใช้สูตรดังนี้

$$\text{สูตร } IOC = \frac{\sum R}{n}$$

เมื่อ IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม

$\sum R$  แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ

$n$  แทน จำนวนผู้ทรงคุณวุฒิที่แสดงความคิดเห็น

ซึ่งท่านผู้ทรงคุณวุฒิ 5 ท่าน ประกอบด้วย

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. ดร.คมศร วงษ์รักษา       | สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา                                    |
| 2. รศ.ดร.เสาวพร เมืองแก้ว  | อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3. ผศ.ดร.อรสา โกศลานันทกุล | มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์                    |
| 4. ผศ.วัฒนาพร งามสุทธิ     | หัวหน้าโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>ราชนครินทร์    |
| 5. อ.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ  | หัวหน้าโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>สวนดุสิต       |

3.2.2.6 นำผลการทดลองใช้มาวิเคราะห์ เพื่อหาค่าความเที่ยง (Reliability) สำหรับการวิจัย ผู้วิจัยจึงนำไปทดลองใช้ (Try out) กับผู้จัดการโรงงาน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตจำนวน ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยใช้สูตร สัมประสิทธิ์แอลฟา ( $\alpha$  - Coefficient) ของ Cronbach (ประคอง กรรณสูต. 2538 : 47)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$\text{สูตร } \alpha = \frac{k}{k-1} \left[ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_i^2} \right]$$

เมื่อ  $\alpha$  แทน ค่าสัมประสิทธิ์ความเที่ยงของแบบสอบถาม

$k$  แทน จำนวนข้อของแบบสอบถาม

$\sum s_i^2$  แทน ผลรวมของความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ

$s_i^2$  แทน ความแปรปรวนของคะแนนรวม

ตารางที่ 3.2 แสดงผลการวิเคราะห์หาคุณภาพของแบบสอบถาม

ด้าน	ค่าความเที่ยง
สมรรถวิสัยทางวิชาการ	.92
สมรรถวิสัยทางการจัดการ	.94
สมรรถวิสัยทางจริยธรรม	.90
รวมทั้งฉบับ	.97

จากตารางที่ 3.2 พบว่า แบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์มีค่าความเที่ยงโดยรวมทั้งฉบับเท่ากับ .97 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า สมรรถวิสัยทางการจัดการมีค่าความเที่ยงสูงสุด (.94) รองลงมาคือสมรรถวิสัยทางวิชาการ (.92) และสมรรถวิสัยทางจริยธรรมมีค่าความเที่ยงเป็นลำดับสุดท้าย (.90)

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ เก็บจากผู้จัดการโรงงานและผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตของสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

3.3.1 ผู้วิจัยขอหนังสือจากบัณฑิตศึกษา คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เพื่อขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูลในสถานประกอบการ

3.3.2 ผู้วิจัยนำหนังสือขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูลในสถานประกอบการจากงานบัณฑิตศึกษาพร้อมแบบสอบถาม จัดส่งไปยังสถานประกอบการทางไปรษณีย์ พร้อมสอดซอง ติดแสตมป์ เพื่อส่งกลับคืนทางไปรษณีย์มายังผู้วิจัยในระหว่างวันที่ 22 กุมภาพันธ์ - 20 มีนาคม 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.3 ผู้วิจัยประสานกับสถานประกอบการและไปเก็บรวบรวมแบบสอบถามบางส่วนคืนด้วยตนเอง

3.3.4 ตรวจสอบความสมบูรณ์เรียบร้อยของข้อมูลที่เก็บได้ในแบบสอบถาม จากนั้นจึงนำแบบสอบถามมาวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลดังนี้

3.4.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามวิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่และค่าร้อยละ นำเสนอในรูปตารางและแปลผลโดยการบรรยาย

ค่าร้อยละ (บุญชม ศรีสะอาด. 2535 : 101)

$$\text{สูตร} \quad p = \frac{f}{n} \times 100$$

เมื่อ  $p$  แทน ค่าร้อยละ

$f$  แทน ความถี่ที่ต้องการแปลงเป็นค่าร้อยละ

$n$  แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

3.4.2 ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับสมรรถนะของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

3.4.2.1 แบบสอบถามแบบมาตราส่วน (Rating Scale) วิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแต่ละด้าน

ค่าเฉลี่ย (บุญชม ศรีสะอาด. 2538 : 55-56)

$$\text{สูตร} \quad \bar{X} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ  $\bar{X}$  แทน ค่าเฉลี่ย

$\sum x$  แทน ผลรวมของคะแนนเฉลี่ย

$n$  แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (บุญชม ศรีสะอาด. 2538 : 85-88)

$$\text{สูตร } S.D. = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ	$S.D.$	แทน	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	$\sum x$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
	$\sum x^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง
	$(\sum X)^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง
	$n$	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

โดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยดังนี้ (ประคอง กรรณสูต. 2538 : 105)

4.50-5.00	หมายถึง	มีความต้องการมากที่สุด
3.50-4.49	หมายถึง	มีความต้องการมาก
2.50-3.49	หมายถึง	มีความต้องการปานกลาง
1.50-2.49	หมายถึง	มีความต้องการน้อย
1.00-1.49	หมายถึง	มีความต้องการน้อยที่สุด

ในการวิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใช้โปรแกรมสำเร็จรูป แล้วนำเสนอในรูปตารางและแปลผลโดยการบรรยาย

3.4.3 ตอนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิด วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ของสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยสำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพิ่มเติมและแปลผลโดยการบรรยาย

3.4.4 เปรียบเทียบสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ทั้ง 4 ประเภท ในแต่ละด้านโดยใช้การวิเคราะห์หาค่าความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) คู่ใดที่มีความแตกต่างกัน ผู้วิจัยได้ทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่โดยวิธีการแบบ Scheffe' แล้วนำเสนอในรูปของตารางและแปลผลโดยการบรรยาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถิติในการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-way ANOVA) หรือ F-test (ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ. 2536 : 95-96)

$$\text{สูตร} \quad F = \frac{MS_b}{MS_w} \quad df_1=k-1, df_2=n-k$$

เมื่อ F แทน ค่าการแจกแจงของค่า F (ค่าสถิติ)

$MS_b$  แทน ความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม

$MS_w$  แทน ความแปรปรวนภายในกลุ่ม

$$MS_b = SS_b/(k-1)$$

$$MS_w = SS_w/(n-k)$$

เมื่อ  $SS_b$  แทน ผลรวมกำลังสองระหว่างกลุ่ม

$SS_w$  แทน ผลรวมกำลังภายในกลุ่ม

$k-1$  แทน Degree of Freedom สำหรับการแปรผันระหว่างกลุ่ม ( $df_b$ )

$n-k$  แทน Degree of Freedom สำหรับการแปรผันภายในกลุ่ม ( $df_w$ )

$k$  แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

$n$  แทน จำนวนสมาชิกของกลุ่มตัวอย่าง

ทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ แบบ Scheffe' (บุญชม ศรีสะอาด. 2541 : 346)

$$\text{สูตร} \quad F = \frac{(\bar{x}_i - \bar{x}_j)^2}{Ms_{error} \{ (n_i + n_j) / n_i n_j \}}$$

เมื่อ F แทน ค่าสถิติที่จะนำไปเทียบค่าเกณฑ์เพื่อทราบความมีนัยสำคัญ

$\bar{X}_i, \bar{x}_j$  แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ i และกลุ่มที่ j ตามลำดับ

$n_i, n_j$  แทน จำนวนสมาชิกในกลุ่มตัวอย่าง i และกลุ่มที่ j ตามลำดับ

$Ms_{error}$  แทน ค่าประมาณของความแปรปรวนของความคลาดเคลื่อน

K แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

$df_b$  แทน Degrees of freedom สำหรับการแปรผันระหว่างกลุ่ม ซึ่ง =  $k-1$

$df_{err}$  แทน Degrees of freedom สำหรับการแปรผันของความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากผลการศึกษาวิจัย เรื่องสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาวิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีหาจำนวนและคำนวณค่าร้อยละ แล้วนำเสนอในรูปตารางประกอบคำบรรยาย ดังแสดงในตารางที่ 4.1 – 4.2

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ทั้ง 3 ด้าน คือ

1. ด้านสมรรถวิสัยทางวิชาการ
2. ด้านสมรรถวิสัยทางการจัดการ
3. ด้านสมรรถวิสัยทางจริยธรรม

การวิเคราะห์ข้อมูลตอนที่ 2 จะใช้วิธีการคำนวณค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์เป็นรายข้อของแต่ละด้าน และรวมทุกด้าน โดยวิเคราะห์จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดที่ตอบแบบสอบถาม ดังแสดงในตารางที่ 4.3 – 4.8

ตอนที่ 3 ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

การวิเคราะห์ข้อมูลแบบสอบถาม เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ระหว่างประเภทอุตสาหกรรมอาหารที่แตกต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์แตกต่างกันหรือไม่ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One way ANOVA) ซึ่งทำการทดสอบด้วย F-test ดังแสดงในตารางที่ 4.9 – 4.16 ผู้วิจัยพบว่าค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จึงต้องการทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ โดยใช้วิธีแบบ Scheffe' ต่อไป

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานภาพของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต	64	52.00
ผู้จัดการโรงงาน	59	48.00
รวม	123	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่า สถานภาพของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร แบ่งเป็น ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 52.00 และ ผู้จัดการโรงงาน มีจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 48.00

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทอุตสาหกรรมของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทอุตสาหกรรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาหารทะเล	38	30.90
ผักและผลไม้	34	27.60
ปลาทูน่า	27	22.00
สับปะรด	24	19.50
รวม	123	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ประเภทอุตสาหกรรมของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารแบ่งเป็น ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 30.90 ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 27.60 ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 และประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 19.50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในภาพรวมและรายด้าน

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับ ของสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม

รายการ	ผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหาร (n = 123)		ระดับความต้องการ
	$\bar{X}$	S.D.	
1. สมรรถวิสัยทางวิชาการ	3.65	.42	มาก
2. สมรรถวิสัยทางการจัดการ	4.18	.37	มาก
3. สมรรถวิสัยทางจริยธรรม	4.20	.50	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.01	.37	มาก

จากตารางที่ 4.3 ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารมีความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.01$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า สมรรถวิสัยทางจริยธรรมมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{X} = 4.20$ ) รองลงมาคือสมรรถวิสัยทางการจัดการ ( $\bar{X} = 4.18$ ) และสมรรถวิสัยทางวิชาการ ( $\bar{X} = 3.65$ ) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิต  
ทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรม  
อาหาร ด้านวิชาการ

รายการ	n = 123		ระดับ ความต้องการ	ลำดับ
	$\bar{X}$	S.D.		
<b>สมรรถวิสัยทางวิชาการ</b>				
<u>ความสามารถเชิงวิชาชีพ</u>				
1. มีความรู้เรื่องพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค	3.20	.69	ปานกลาง	22
2. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.20	.51	มาก	6
3. มีความรู้ด้านโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ	3.37	.87	ปานกลาง	19
4. มีความรู้ด้านหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร	4.46	.60	มาก	2
5. มีความรู้ด้านกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร	3.34	.79	ปานกลาง	20
6. มีความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร	4.11	.61	มาก	11
7. มีความรู้ด้านหลักการทำความสะอาดและกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร	3.63	.73	มาก	17
8. มีความรู้ด้านคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร	4.37	.67	มาก	3
9. มีความรู้ด้านจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	4.55	.68	มากที่สุด	1
10. มีความรู้ด้านสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร	4.20	.70	มาก	8
11. มีความรู้ด้านคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งขนมอบ	2.57	.98	ปานกลาง	29
12. มีความรู้ด้านคุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการประกอบอาหาร	4.26	.72	มาก	5
13. มีความรู้ด้านหลักและวิธีการถนอมอาหาร	4.18	.71	มาก	10
14. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้	3.94	.93	มาก	13
15. มีความรู้ด้านการผลิตอาหารสำเร็จรูป	4.20	.90	มาก	9
16. มีความรู้ด้านเครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอุตสาหกรรมอาหาร	3.92	.90	มาก	14
17. มีความรู้ด้านการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว	3.72	.86	มาก	16
18. มีความรู้ด้านการเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ	4.32	.59	มาก	4
19. มีความรู้ด้านการเก็บรักษาวัตถุดิบ	4.20	.69	มาก	7
20. มีความรู้ด้านการบรรจุหีบห่อ	3.17	.84	ปานกลาง	23
21. มีความรู้ด้านการกำหนดต้นทุนและการจัดจำหน่าย	3.09	.99	ปานกลาง	25
22. มีความรู้ด้านความต้องการสารอาหาร และพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ	2.56	.90	ปานกลาง	30
23. สามารถวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารได้	3.17	.97	ปานกลาง	24
24. สามารถประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้	4.00	.70	มาก	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

รายการ	n = 123		ระดับความต้องการ	ลำดับ
	$\bar{X}$	S.D.		
25. สามารถประกอบอาหารเพื่อบำบัดโรคได้	2.83	.74	ปานกลาง	27
26. มีความรู้ด้านการแปรรูปผัก และผลไม้	3.82	.98	มาก	15
27. มีความรู้ด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์	3.45	1.24	ปานกลาง	18
28. มีความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวและแป้ง	2.95	.90	ปานกลาง	26
29. มีความรู้ด้านเครื่องดื่ม นม และผลิตภัณฑ์จากนม	2.58	.99	ปานกลาง	28
30. มีความรู้ความสามารถในการทำวิจัย	3.31	.96	ปานกลาง	21
ค่าเฉลี่ยรวม	3.65	.42	มาก	-

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ระดับความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ด้านวิชาการ ในภาพรวมมีความต้องการอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.65$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า 3 อันดับแรก คือ มีความรู้ด้านจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ( $\bar{X} = 4.55$ ) มีความต้องการอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนมีความรู้ด้านหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ( $\bar{X} = 4.46$ ) และมีความรู้ด้านคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร ( $\bar{X} = 4.37$ ) มีความต้องการอยู่ในระดับมาก ตามลำดับ และสมรรถวิสัยที่มีความต้องการอยู่ในระดับปานกลาง 3 ลำดับท้าย คือ มีความรู้ด้านเครื่องต้มนม และผลิตภัณฑ์จากนม ( $\bar{X} = 2.58$ ) มีความรู้ด้านคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งขนมอบ ( $\bar{X} = 2.57$ ) มีความรู้ด้านความต้องการสารอาหาร และพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ ( $\bar{X} = 2.56$ ) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิต  
ทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรม  
อาหาร ด้านการจัดการ

รายการ	n = 123		ระดับความ ต้องการ	ลำดับ
	$\bar{X}$	S.D.		
<b>สมรรถวิสัยทางการจัดการ</b>				
<b>ความสามารถในการเป็นผู้นำ</b>				
1. มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ โดยตัดสินใจเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากหลาย ๆ ทางเลือก	4.64	.60	มากที่สุด	1
2. สามารถแก้ปัญหาได้ทันเหตุการณ์	4.57	.57	มากที่สุด	4
3. มีความสามารถในการประสานงาน	4.41	.61	มาก	9
4. วางแผนการทำงานโดยใช้ทรัพยากรวัสดุให้เกิดประโยชน์ สูงสุด	4.43	.78	มาก	8
5. มีความสามารถในการควบคุมงาน	4.35	.64	มาก	12
6. มีความสามารถในการนิเทศงาน	3.72	.68	มาก	26
7. สร้างระบบการตรวจสอบที่เที่ยงตรงให้แก่งานของตนเองและหมู่คณะ	3.88	.54	มาก	24
8. ไม่นำวิสัยทัศน์ส่วนตัวหรือกระแสโลกมาเป็นวิสัยทัศน์ขององค์กร	3.57	.70	มาก	29
<b>ทักษะการทำงานเป็นทีม</b>				
9. เข้าใจและยอมรับในความแตกต่างของคนแต่ละคนทั้งในด้านเพศ วัย ชาติ สติปัญญา ประสบการณ์ อุนิสัย ฯลฯ	4.44	.62	มาก	7
10. สามารถเป็นได้ทั้งผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์ต่าง ๆ	4.38	.65	มาก	10
11. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.36	.60	มาก	11
12. รู้จักผสมผสานความสามารถเฉพาะทางของตนเองและผู้ร่วมงาน เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายสูงสุด	4.63	.61	มากที่สุด	2
13. รับผิดชอบทั้งความสำเร็จและความล้มเหลวของภารกิจที่ทำ	4.50	.71	มากที่สุด	6
<b>ความสามารถในการสื่อสาร</b>				
14. พูดให้ผู้ฟังเข้าใจ ใช้ถ้อยคำกระชับรัดและตรงประเด็น	4.58	.57	มากที่สุด	3
15. ฟังจับใจความได้ถูกต้อง	4.18	.48	มาก	19
16. อ่านเนื้อหาทั้งที่ง่ายและซับซ้อนได้เข้าใจ	4.03	.56	มาก	23
17. สามารถสรุปใจความได้ถูกต้อง	4.28	.58	มาก	14
18. เขียนคำสั่ง จดหมายและเอกสารต่าง ๆ ได้ถูกต้องชัดเจน	4.08	.66	มาก	20
19. ใช้สื่ออุปกรณ์และเทคโนโลยีข่าวสารข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.75	.68	มาก	25
20. ใช้จิตวิทยาในการสื่อสารกับบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.50	.58	มากที่สุด	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

รายการ	n = 123		ระดับความ ต้องการ	ลำดับ
	$\bar{X}$	S.D.		
21. สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศโดยเฉพาะภาษาอังกฤษได้ <u>สำนึกในความรับผิดชอบ</u>	3.72	.75	มาก	27
22. มีการวางแผนชีวิต	3.66	.77	มาก	28
23. มีความพากเพียรไปสุดจุดหมายที่วางไว้	4.26	.71	มาก	16
24. สามารถควบคุมตัวเอง มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จตามระยะเวลา ที่กำหนดไว้ในแผน โดยไม่ต้องมีการควบคุมจากภายนอก	4.31	.55	มาก	13
25. รักษาผลประโยชน์ขององค์กรยิ่งกว่าผลประโยชน์ส่วนตัว	4.24	.67	มาก	17
26. อุทิศตนเพื่อสาธารณประโยชน์โดยไม่หวังผลตอบแทน <u>ความสามารถในการปรับตัว</u>	3.55	.70	มาก	30
27. ปรับปรุงบุคลิกภาพตลอดจนวิธีปฏิบัติงานที่เอื้อต่อการพัฒนา องค์กร	4.07	.66	มาก	21
28. นำแนวคิดใหม่ๆ มาปรับใช้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อความก้าวหน้า อย่างต่อเนื่องขององค์กร	4.04	.65	มาก	22
29. มีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลง หรือการริเริ่มสิ่งใหม่	4.21	.41	มาก	18
30. ยอมรับการเปลี่ยนแปลงหรือการริเริ่มสิ่งใหม่เชิงสร้างสรรค์ใน องค์กร	4.27	.53	มาก	15
ค่าเฉลี่ยรวม	4.18	.37	มาก	-

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ระดับความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ด้านการจัดการ ในภาพรวมมีความต้องการอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.18$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า 3 อันดับแรกมีความต้องการอยู่ในระดับมากที่สุด คือ มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมี วิจารณญาณ โดยตัดสินใจเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากหลายๆ ทางเลือก ( $\bar{X} = 4.64$ ) รู้จักผสมผสาน ความสามารถเฉพาะทางของตนเองและผู้ร่วมงาน เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายสูงสุด ( $\bar{X} = 4.63$ ) และพูดให้ผู้ฟังเข้าใจ ใช้ถ้อยคำกระชับรัดและตรงประเด็น ( $\bar{X} = 4.58$ ) ตามลำดับ และสมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ด้านการจัดการ ที่ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ต้องการใน 3 อันดับสุดท้ายมีความต้องการอยู่ในระดับมากที่สุด คือ มีการวางแผนชีวิต ( $\bar{X} = 3.66$ ) ไม่นำวิสัยทัศน์ส่วนตัวหรือกระแสโลกมาเป็นวิสัยทัศน์ขององค์กร ( $\bar{X} = 3.57$ ) และอุทิศตนเพื่อ สาธารณประโยชน์โดยไม่หวังผลตอบแทน ( $\bar{X} = 3.55$ ) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านจริยธรรม

รายการ	n = 123		ระดับความต้องการ	ลำดับ
	$\bar{X}$	S.D.		
<b>สมรรถวิสัยทางจริยธรรม</b>				
1. เอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง	3.89	.69	มาก	9
2. มีมนุษยสัมพันธ์ดี	4.28	.64	มาก	4
3. ใช้วาจาสุภาพไพเราะกับคนทุกคน โดยไม่เลือกชั้นวรรณะ	4.12	.61	มาก	6
4. มีสติสัมปชัญญะ รอบคอบ สามารถควบคุมอารมณ์ไม่ให้แกว่งไกวไปตามสถานการณ์ที่กำลังเผชิญอยู่	4.33	.73	มาก	2
5. มีมุกตลกและยินดีส่งเสริมผู้ที่กระทำดี	4.00	.56	มาก	8
6. มีความซื่อสัตย์ทั้งทางการกระทำ การพูด ตลอดจนการคิด	4.11	.74	มาก	7
7. มีความยุติธรรม	4.27	.68	มาก	5
8. มีระเบียบวินัย	4.31	.69	มาก	3
9. สร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ	4.46	.68	มาก	1
ค่าเฉลี่ยรวม	4.20	.50	มาก	-

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ระดับความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ด้านจริยธรรม ในภาพรวมมีความต้องการอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.20$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า 3 ระดับแรก มีความต้องการอยู่ในระดับมาก คือ สร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ ( $\bar{X} = 4.46$ ) มีสติ สัมปชัญญะ รอบคอบ สามารถควบคุมอารมณ์ ไม่ให้แกว่งไกวไปตามสถานการณ์ที่กำลังเผชิญอยู่ ( $\bar{X} = 4.33$ ) และมีระเบียบวินัย ( $\bar{X} = 4.31$ ) ตามลำดับ ส่วนระดับความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ด้านจริยธรรมที่ผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารต้องการใน 3 อันดับสุดท้าย มีความต้องการอยู่ในระดับมากคือ มีความซื่อสัตย์ทั้งทางการกระทำ การพูด ตลอดจนการคิด ( $\bar{X} = 4.11$ ) มีมุกตลกและยินดีส่งเสริมผู้ที่กระทำดี ( $\bar{X} = 4.00$ ) และ เอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง ( $\bar{X} = 3.89$ ) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับ และลำดับสมรรถกวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหาร  
สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทสถานประกอบการ ทั้ง 4 ประเภท

สมรรถกวิสัย ที่ต้องการ	สับประรด			ปลาทูน่า			อาหารทะเล			ผักและผลไม้						
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความต้องการ	ลำดับ ที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความต้องการ	ลำดับ ที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความต้องการ	ลำดับ ที่	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความต้องการ	ลำดับ ที่
วิชาการ	3.53	.20	มาก	3	3.43	.24	ปาน กลาง	3	3.66	.42	มาก	3	3.92	.49	มาก	3
การจัดการ	4.25	.71	มาก	1	4.09	.16	มาก	1	4.07	.41	มาก	2	4.35	.47	มาก	2
จริยธรรม	4.22	.12	มาก	2	3.80	.52	มาก	2	4.21	.54	มาก	1	4.48	.39	มาก	1
เฉลี่ยรวม	4.00	.11	มาก		3.78	.22	มาก		3.98	.38	มาก		4.25	.44	มาก	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.7 พบว่า สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร พบว่า

อุตสาหกรรมอาหารประเภทสับประรด มีความต้องการโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.00$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านการจัดการมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{X} = 4.25$ ) รองลงมาคือด้านจริยธรรม ( $\bar{X} = 4.22$ ) และด้านวิชาการมีค่าเฉลี่ยเป็นลำดับสุดท้าย ( $\bar{X} = 3.53$ )

อุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทูน่า มีความต้องการโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.78$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านการจัดการมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{X} = 4.09$ ) รองลงมาคือด้านจริยธรรม ( $\bar{X} = 3.80$ ) และด้านวิชาการมีค่าเฉลี่ยเป็นลำดับสุดท้าย ( $\bar{X} = 3.43$ )

อุตสาหกรรมอาหารประเภทอาหารทะเล มีความต้องการโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.98$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านจริยธรรมมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{X} = 4.21$ ) รองลงมาคือด้านการจัดการ ( $\bar{X} = 4.07$ ) และด้านวิชาการมีค่าเฉลี่ยเป็นลำดับสุดท้าย ( $\bar{X} = 3.66$ )

อุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความต้องการโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.25$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านจริยธรรมมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{X} = 4.48$ ) รองลงมาคือด้านการจัดการ ( $\bar{X} = 4.35$ ) และด้านวิชาการมีค่าเฉลี่ยเป็นลำดับสุดท้าย ( $\bar{X} = 3.92$ )

ตารางที่ 4.8 แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทาง  
คหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรม  
อาหาร

รายการ	ความถี่ (f)
<b>สมรรถวิสัยทางวิชาการ</b>	
1. สามารถนำวิชาความรู้ที่ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรอย่าง สูงสุด	22
2. มีความรู้ด้านระบบคุณภาพต่างๆ เช่น GMP, HACCP, ISO ฯลฯ	13
3. มีความรู้ด้านคอมพิวเตอร์	11
<b>สมรรถวิสัยทางการจัดการ</b>	
1. รู้จักวางแผนการทำงานอย่างมีระบบ	17
2. สามารถคิดและควบคุมต้นทุน รวมทั้งจัดการทรัพยากรภายในองค์กรได้ เป็นอย่างดี	9
3. มีความสามารถในการพัฒนาผู้ใต้บังคับบัญชา	4
<b>สมรรถวิสัยทางจริยธรรม</b>	
1. ตรงต่อเวลา	14
2. มีความอดทนต่อสภาวะโดยรวมได้	6
3. มีทัศนคติที่ดีต่อองค์กร	3

จากตารางที่ 4.8 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทาง  
คหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ทั้ง 3 ด้าน  
พบว่า

1. สมรรถวิสัยทางวิชาการ ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารแสดง  
ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีค่าความถี่  
(f) ดังนี้ คือ สามารถนำวิชาความรู้ที่ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรอย่างสูงสุด  
(f = 22) มีความรู้ด้านระบบคุณภาพต่างๆ เช่น GMP, HACCP, ISO ฯลฯ (f = 13) และมีความรู้  
ด้านคอมพิวเตอร์ (f = 11)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. สมรรถวิสัยทางการจัดการ ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารแสดงความ  
 คิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีค่าความถี่ (f)  
 ดังนี้ คือ รู้จักวางแผนการทำงานอย่างมีระบบ (f = 17) สามารถคิดและควบคุมต้นทุน รวมทั้ง  
 จัดการทรัพยากรภายในองค์กรได้เป็นอย่างดี (f = 9) และมีความสามารถในการพัฒนา  
 ผู้ได้บังคับบัญชา (f = 4)

3. สมรรถวิสัยทางจริยธรรม ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารแสดงความ  
 คิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีค่าความถี่ (f)  
 ดังนี้ คือ ตรงต่อเวลา (f = 14) มีความอดทนต่อสภาวะโดยรวมได้ (f = 6) และมีทัศนคติที่ดี  
 ต่อองค์กร (f = 3)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 ผลการเปรียบเทียบความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์  
ของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามสมรรถวิสัยด้านต่างๆ

ตารางที่ 4.9 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ  
สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ  
อุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม

ความต้องการสมรรถวิสัย	Df	SS	MS	F	Prob.
โดยภาพรวม					
ระหว่างกลุ่ม	3	2.568	.856	7.347*	.000
ภายในกลุ่ม	119	13.864	.117		
รวม	122	16.431			

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.9 พบว่า สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีความ  
ต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยภาพรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง  
สถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 4.10 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับ  
สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการ  
อุตสาหกรรมอาหาร ด้านวิชาการ

ความต้องการสมรรถวิสัย	Df	SS	MS	F	Prob.
ด้านวิชาการ					
ระหว่างกลุ่ม	3	4.158	1.386	9.474*	.000
ภายในกลุ่ม	119	17.410	.146		
รวม	122	21.568			

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.10 พบว่า สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีความ  
ต้องการสมรรถวิสัยทางวิชาการ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับ  
สมมติฐานที่ตั้งไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านการจัดการ

ความต้องการสมรรถวิสัย	Df	SS	MS	F	Prob.
ด้านการจัดการ					
ระหว่างกลุ่ม	3	1.817	.606	4.813*	.003
ภายในกลุ่ม	119	14.978	.126		
รวม	122	16.795			

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.11 พบว่า สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีความต้องการสมรรถวิสัยทางการจัดการ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 4.12 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านจริยธรรม

ความต้องการสมรรถวิสัย	Df	SS	MS	F	Prob.
ด้านจริยธรรม					
ระหว่างกลุ่ม	3	6.953	2.318	11.442*	.000
ภายในกลุ่ม	119	24.104	.203		
รวม	122	31.057			

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.12 พบว่า สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีความต้องการสมรรถวิสัยทางด้านจริยธรรม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพื่อให้ทราบว่าการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนแบบทางเดียวเปรียบเทียบความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ทางวิชาการ ทางการจัดการ ทางจริยธรรม และโดยภาพรวมทั้ง 3 ด้าน ของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทต่างๆ คู่ไหนมีความแตกต่างกันบ้าง ผู้วิจัยจึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่โดยวิธีการแบบ Scheffe' ซึ่งผลการทดสอบแสดงดังตารางที่ 4.13 – 4.16 ต่อไปนี้

ตารางที่ 4.13 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยภาพรวม ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร	$\bar{X}$	ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร			
		สับปะรด	ปลาทונה	อาหารทะเล	ผักและผลไม้
		4.00	3.78	3.98	4.25
สับปะรด	4.00	-	0.22	0.02	0.25
ปลาทונה	3.78		-	0.20	0.47*
อาหารทะเล	3.98			-	0.27*
ผักและผลไม้	4.25				-

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.13 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) เป็นรายคู่ จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทונה และอาหารทะเล อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.14 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางวิชาการ  
ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ  
อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทอุตสาหกรรม อาหาร	$\bar{X}$	ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร			
		สับปะรด	ปลาทונה	อาหารทะเล	ผักและผลไม้
		3.53	3.43	3.66	3.92
สับปะรด	3.53	-	0.10	0.13	0.39*
ปลาทונה	3.43		-	0.23	0.49*
อาหารทะเล	3.66			-	0.26
ผักและผลไม้	3.92				-

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) เป็นรายคู่ จำแนกตามประเภท  
อุตสาหกรรมอาหาร พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้  
มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางวิชาการของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ แตกต่างจาก  
ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรด และประเภทปลาทונה อย่างมี  
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.15 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางการจัดการ  
ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ  
อุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทอุตสาหกรรม อาหาร	$\bar{X}$	ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร			
		สับปะรด	ปลาทונה	อาหารทะเล	ผักและผลไม้
		4.25	4.09	4.07	4.35
สับปะรด	4.25	-	0.16	0.18	0.10
ปลาทונה	4.09		-	0.02	0.26*
อาหารทะเล	4.07			-	0.28*
ผักและผลไม้	4.35				-

\*  $P \leq .05$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) เป็นรายคู่ จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางการจัดการของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทונה และประเภทอาหารทะเล อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.16 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางจริยธรรมของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร	ประเภทอุตสาหกรรมอาหาร				
	$\bar{X}$	สับปะรด	ปลาทונה	อาหารทะเล	ผักและผลไม้
		4.22	3.80	4.21	4.48
สับปะรด	4.22	-	0.42*	0.01	0.26
ปลาทונה	3.80		-	0.41*	0.68*
อาหารทะเล	4.21			-	0.27*
ผักและผลไม้	4.48				-

\*  $P \leq .05$

จากตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) เป็นรายคู่ จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมอาหาร พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยทางจริยธรรมของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทונה และประเภทอาหารทะเล อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทอาหารทะเล แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทונה อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทונה แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

### 5.1 สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งประกอบด้วย สมรรถวิสัยทางวิชาการ สมรรถวิสัยทางการจัดการ และสมรรถวิสัยทางจริยธรรม โดยมีสาระสำคัญพอสรุปได้ดังนี้

#### 5.1.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
2. เพื่อเปรียบเทียบสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

#### 5.1.2 สมมติฐานการวิจัย

ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกันมีความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์แตกต่างกัน

#### 5.1.3 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยจำแนกประเภทของอุตสาหกรรมอาหารออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทอุตสาหกรรมสับปะรด ประเภทอุตสาหกรรมปลาทუნ่า ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล และประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้ จำนวน 106 แห่ง โดยศึกษาจากผู้จัดการโรงงานแห่งละ 1 คน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิตแห่งละ 2 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 212 คน

2. กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้บริหารในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามเกณฑ์ของ Krejcie and Morgan (สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2544 : 39) ทำการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ได้กลุ่มตัวอย่างจากสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทั้ง 4 ประเภท จำนวน 70 แห่ง แห่งละ 2 คน เป็นจำนวน 140 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 5.1.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือแบบสอบถาม ประกอบด้วย 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ (Check List) มีจำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 2 ถามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการประเภทโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 69 ข้อ โดยแบ่งเนื้อหาเป็น 3 ด้าน ดังนี้

สมรรถวิสัยทางวิชาการ(Academic competences) จำนวน 30 ข้อ

สมรรถวิสัยทางการจัดการ(Management competences) จำนวน 30 ข้อ

สมรรถวิสัยทางจริยธรรม (Moral competences) จำนวน 9 ข้อ

หาค่าความเชื่อมั่นโดยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของ Cronbach ได้ค่าความเชื่อมั่นแต่ละด้านเท่ากับ 0.92 0.94 และ 0.90 ตามลำดับ รวมทั้งฉบับ 69 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96

ตอนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิด เป็นความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการ ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ สมรรถวิสัยทางวิชาการ สมรรถวิสัยทางการจัดการ และ สมรรถวิสัยทางจริยธรรม

#### 5.1.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยกำหนดระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล เดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม พ.ศ. 2547 ผู้วิจัยติดต่อทางโทรศัพท์ไปยังผู้จัดการฝ่ายบุคคลของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารเพื่อขอความอนุเคราะห์ในการส่งแบบสอบถามให้กับผู้จัดการโรงงาน และผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือหัวหน้างานฝ่ายผลิต ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่าง จากนั้นส่งแบบสอบถามพร้อมหนังสือขออนุญาตจากบัณฑิตศึกษาไปยังสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปทั้ง 4 ประเภททางไปรษณีย์ จำนวน 140 ฉบับ โดยสอดซองเปล่าติดแสตมป์ส่งไปพร้อมกับแบบสอบถาม เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างสะดวกในการส่งแบบสอบถามกลับคืน และส่งไปรษณีย์บัตรไปยังสถานประกอบการที่ยังไม่ส่งแบบสอบถามคืนตามกำหนดการอีกครั้ง โดยใช้เวลาระหว่างวันที่ 22 กุมภาพันธ์ - 20 มีนาคม 2547 ผู้วิจัยได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 123 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 87.86

#### 5.1.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้มาตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์ และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ดำเนินการวิเคราะห์ดังนี้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม นำมาแจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ แล้วนำเสนอในรูปแบบตารางแสดงจำนวนแบบสอบถาม
2. วิเคราะห์ความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยหาค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) แล้วแปลความหมายระดับความต้องการของผู้บริหาร สถานประกอบการอาหารเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยใช้เกณฑ์ค่าเฉลี่ยของคะแนนในการแปลความหมาย
3. เปรียบเทียบความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอาหารต่างประเภทกัน โดยการทดสอบสมมติฐานทางสถิติที่ระดับความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ที่ตัวแปรต้นเป็นอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภททั้ง 4 ประเภท ซึ่งมีมากกว่า 2 ตัวแปรขึ้นไป ใช้วิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) ซึ่งทำการทดสอบด้วย F-test ผู้วิจัยทดสอบพบที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยรายคู่โดยใช้วิธีแบบ Scheffe'

#### 5.1.7 สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาเรื่องสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ปรากฏผลดังนี้

ตอนที่ 1 สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

โดยภาพรวมผู้บริหารสถานประกอบการทั้ง 4 ประเภท มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ทั้ง 3 ด้าน อยู่ในระดับมาก

1. สมรรถวิสัยทางจริยธรรมของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารมีความต้องการอยู่ในระดับมาก
2. สมรรถวิสัยทางการจัดการ ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารมีความต้องการอยู่ในระดับมาก
3. สมรรถวิสัยทางวิชาการ ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารมีความต้องการอยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 2 การเปรียบเทียบความต้องการสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยภาพรวมสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่างประเภทกัน มีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายคู่พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทาง

คหกรรมศาสตร์ แตกต่างจากผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท ส่วนผู้บริหารไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรด ประเภทอาหารทะเล และประเภทปลาทูน่า มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ไม่แตกต่างกัน

## 5.2 อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีประเด็นสำคัญที่อภิปรายดังต่อไปนี้

1. โดยภาพรวมทั้ง 3 ด้าน ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ อยู่ในระดับมาก ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ ทรงศรี สนธิทรัพย์ (2543 : บทคัดย่อ) รายงานผลการวิจัยเรื่องการศึกษาคุณสมบัติที่พึงประสงค์และแนวโน้มความต้องการบัณฑิตทางบริหารธุรกิจ ช่วงปี พ.ศ. 2544 – 2546 : กลุ่ม SMEs. พบว่า คุณสมบัติที่พึงประสงค์ของบัณฑิตทางบริหารธุรกิจทั้งระดับปริญญาตรีและปริญญาโท โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการสมรรถวิสัยทางจริยธรรมของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์สูงสุด ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากจริยธรรมเป็นสิ่งที่ปลูกฝังยาก และใช้เวลานาน ต้องปลูกฝังกันมาตั้งแต่เด็กให้อยู่ในสำนึกจิตใจของแต่ละบุคคล ไม่สามารถใช้ระยะเวลาสั้นๆ ฝึกรอบมให้มีจริยธรรมที่ดีตามที่ผู้บริหารสถานประกอบการต้องการเพื่อใช้ในการพัฒนางานได้ สอดคล้องกับ วิฑูร กิจเครือ (อ้างใน ศิระ จันทร สวัสดิ์. 2544 : 65) พบว่า สถานประกอบการเห็นว่าการฝึกฝนวินัยที่ดีเป็นมูลเหตุจุดประกายจิตใจได้สำนึกของแต่ละบุคคล ถ้าแต่ละบุคคลเกิดการพัฒนาแล้วจะส่งผลไปถึงคุณภาพและประสิทธิผลของงานที่ผลิตออกมาด้วย ส่วนสมรรถวิสัยทางวิชาการนั้น ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการเป็นด้านสุดท้าย สอดคล้องกับ นิพนธ์ สุขไชยะ (2543 : 95) ศึกษาคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมตามความต้องการของสถานประกอบการ ในเขตการศึกษา 2 พบว่า อุตสาหกรรมกลุ่มที่ 1 ได้แก่ อุตสาหกรรมเกษตร อาหารและเครื่องดื่ม และอุตสาหกรรมบริการ และ อุตสาหกรรมกลุ่มที่ 2 ได้แก่ อุตสาหกรรมก่อสร้าง แปรูปไม้ โลหะและอลูมิเนียม มีความต้องการคุณลักษณะด้านวิชาการเป็นด้านสุดท้าย โดยผู้บริหารส่วนใหญ่อาจมีความคิดเห็นคล้ายๆ กันว่า สมรรถวิสัยทางวิชาการนั้น สถานประกอบการสามารถฝึกฝนอบรมให้เป็นผู้ชำนาญเองได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา 12 (2532 : 38) รายงานผลการวิจัยเรื่องความต้องการคุณลักษณะของแรงงานภาคอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก พบว่า โดยส่วนรวมบริษัทพิจารณาคุณลักษณะของแรงงานในด้านวิชาการเป็นอันดับรอง เนื่องจากความรู้ทางวิชาการสามารถฝึกฝนอบรมได้ง่าย และบริษัทต้องดำเนินการจัดฝึกอบรมอยู่แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์การเชิงนโยบายการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ยืมเห็นนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านมีรายละเอียดดังนี้

ด้านสมรรถวิสัยทางวิชาการ พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์อยู่ในระดับมาก ลำดับแรก คือ การมีความรู้ด้านจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก จุลินทรีย์มีบทบาทสำคัญในการหมักอาหารและการถนอมอาหารอย่างมาก กล่าวคือในกระบวนการหมักของอาหารทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งมีรสชาติดีขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เนื่องจากในระหว่างการหมักจุลินทรีย์จะผลิตสารต่างๆ เช่น แอลกอฮอล์ กรดแลคติก กรดอะซิติก หรือสารให้กลิ่น สารให้รส สารให้สี และยังมีผลในการยับยั้งจุลินทรีย์บางตัวจึงเป็นการช่วยถนอมอาหารอีกด้วย สอดคล้องกับสาระน่ารู้เรื่อง "จุลินทรีย์ในอาหาร" ของกรมส่งเสริมการส่งออก (2547) [Online] กล่าวไว้ว่า จุลินทรีย์ในอาหารมีทั้งประโยชน์ และมีโทษต่อมนุษย์ ขึ้นอยู่กับชนิดของจุลินทรีย์และประเภทของอาหาร จุลินทรีย์ชนิดเดียวกันอาจเป็นประโยชน์ในอาหารชนิดหนึ่ง แต่ก่อให้เกิดการเน่าเสียในอาหารอีกชนิดหนึ่ง ดังนั้น จุลินทรีย์กลุ่มที่มีประโยชน์ต่อมนุษย์จึงมีการศึกษาและพัฒนานำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารอย่างมากมาย ขณะเดียวกันจุลินทรีย์กลุ่มที่ก่อให้เกิดโทษก็ต้องป้องกัน ควบคุมไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเข้ามาในอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัย ส่วนความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ในลำดับสุดท้ายของด้านนี้คือ มีความรู้ด้านความต้องการสารอาหาร และพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสมรรถวิสัยดังกล่าว มีความสำคัญกับการปฏิบัติงานในงานโภชนาการของโรงพยาบาล มากกว่า สอดคล้องกับมาตรฐานฝ่ายโภชนาการในโรงพยาบาล ของชมรมนักกำหนดอาหาร (2546 : 18) กล่าวไว้ว่าภาระหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร คือ กำหนดและกำหนดปริมาณอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารตรงตามการรักษาของแพทย์

ด้านสมรรถวิสัยทางการจัดการ พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์อยู่ในระดับมาก ลำดับแรก คือ มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ โดยตัดสินใจเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากหลายๆ ทางเลือก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากปัจจุบันมีการขยายตัวของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเกิดขึ้นมากมาย องค์กรใหญ่ขึ้น ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ก็จะเพิ่มมากขึ้นด้วย เมื่อเข้าสู่ระบบการปฏิบัติงานในองค์กรต่างๆ นั้น นักคหกรรมศาสตร์จึงจำเป็นต้องเรียนรู้ทักษะในการจัดการสิ่งต่างๆ รอบตัวเพื่อ ลดปัญหาและแก้ไขอุปสรรคให้ดีที่สุด ประหยัด สายวิเชียร (2538 : 119) กล่าวถึงเรื่อง การจัดการของนักคหกรรมศาสตร์ไว้ว่า นักคหกรรมศาสตร์ จะต้องมีความรู้ในเรื่องการ จัดธุรกิจ สมัยใหม่ สามารถทำให้วิชาชีพของตนทำการผลิตขนาดใหญ่และมีระบบการจัดการที่ดี สามารถ ดำเนินการประกอบการของตนเองได้เป็นอย่างดี สามารถที่จะแข่งขันกับนักธุรกิจอื่นๆ ได้ ดังนั้น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้เห็นเห็นประโยชน์ด้านนี้การ คำ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อจะตัดสินใจเลือกทำการใดๆ จึงต้องคิดอย่างรอบคอบเพื่อการตัดสินใจที่ดีที่สุด ส่วนความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ในลำดับสุดท้ายของด้านนี้คือ การอุทิศตนเพื่อสาธารณประโยชน์ โดยไม่หวังผลตอบแทน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ผู้บริหารเห็นว่าสมรรถวิสัยข้อดังกล่าว มีความสำคัญต่อการบริหารจัดการ และการปฏิบัติงาน ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรเพียงเล็กน้อยเท่านั้น เมื่อเทียบกับสมรรถวิสัยอื่นๆ

ด้านสมรรถวิสัยทางจริยธรรม พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์อยู่ในระดับมาก ลำดับแรก คือ การสร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ อาจเป็นเพราะผู้บริหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข เพราะหากพนักงานในองค์กรมีความรัก ความผูกพัน ความสามัคคีกันเป็นอย่างดีแล้ว จึงน่าจะร่วมมือกันก่อให้เกิดผลงานที่สร้างสรรค์ และมีคุณภาพต่อองค์กร สอดคล้องกับสำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา 12 (2532 : 38 ) ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการให้ความสำคัญต่อคุณลักษณะพิเศษเป็นระดับแรกของพนักงาน ในด้านความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์ ความอดทน ความขยันหมั่นเพียร การตรงต่อเวลา สุขภาพแข็งแรง คล่องแคล่ว ว่องไว มีระเบียบวินัย มีความสามัคคี มีความรักความผูกพันในองค์กร มีน้ำใจโอบอ้อมอารี ช่วยเหลือเกื้อกูล มีมนุษยสัมพันธ์ดี ฉลาดคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รักความสะอาด เชื้อมั่นในตัวเอง และเชื่อฟังผู้บังคับบัญชา ส่วนความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ในลำดับสุดท้ายของด้านนี้คือ การเอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง อาจเป็นเพราะสังคมในปัจจุบันเป็นสังคมที่รีบเร่ง ผู้คนมากมาย การดำเนินชีวิตแต่ละวันยุ่งยากรวมทั้งมีค่าครองชีพที่สูงขึ้น ต้องทำงานมากขึ้นเพื่อให้เพียงพอต่อค่าใช้จ่าย จึงอาจไม่มีเวลาที่จะสนใจการดำเนินชีวิตของผู้อื่น

3. การเปรียบเทียบความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ทั้ง 3 ด้าน พบว่าผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์โดยภาพรวม ไม่แตกต่างกับผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ สับปะรดคือผลไม้ชนิดหนึ่งซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารประเภทสับปะรดนั้น อาจมีขั้นตอนกรรมวิธีการผลิต เครื่องปรุง สารเคมี และรูปแบบในการผลิตที่คล้ายคลึง หรือ ไม่แตกต่างจาก อุตสาหกรรมประเภทผักและผลไม้มากนัก แต่ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์โดยภาพรวม แตกต่างกับอุตสาหกรรมอาหารประเภทปลาทูน่า และอุตสาหกรรมอาหารประเภทอาหารทะเล ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารประเภทผักและผลไม้ มีลักษณะแตกต่างจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตของอุตสาหกรรมอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารทบทวนวิสัยทัศน์สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย  
ไม่วารณใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทปลาหูน้ำ และอุตสาหกรรมอาหารทะเล ทั้งในด้านกายภาพ ชีวภาพ รวมทั้ง ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิต เครื่องปรุง สารเคมี และรูปแบบในการผลิต ซึ่งจำเป็นต้องใช้ความรู้ความสามารถและทักษะการผลิตที่แตกต่างกัน

### 5.3 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

5.3.1 ผลการวิเคราะห์ความต้องการเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ พบว่า ผู้บริหารสถานประกอบการมีความต้องการสมรรถวิสัยทางจริยธรรมมากเป็นอันดับแรก และรองลงมาคือ สมรรถวิสัยทางการจัดการ ดังนั้นสถานศึกษาจึงควรมีการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรมในเรื่องต่างๆ เช่น การเข้าค่ายจริยธรรม การสร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ มีการฝึกทำสมาธิเพื่อให้มีสติ มีความรอบคอบ มีสามารถในการควบคุมอารมณ์ ตลอดจนการสร้างระเบียบวินัย รวมทั้งมีการเสริมวิชาด้านการจัดการเพิ่มเข้าไปในหลักสูตร ส่วนสมรรถวิสัยด้านวิชาการนั้นมีความต้องการเป็นลำดับสุดท้าย โดย ส่วนใหญ่ต้องการให้บัณฑิตที่จบมามีความรู้ในด้านจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมากที่สุด ด้านการควบคุมคุณภาพอาหารมีความต้องการเป็นลำดับต่อมา ดังนั้นทางสถานศึกษาควรมีการเสริมวิชาทางวิทยาศาสตร์ในด้านที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมหลักสูตร หรือเพิ่มเนื้อหาวิชานั้นๆ เช่น จุลชีววิทยา ชีวเคมี และการถนอมอาหาร เป็นต้น

5.3.2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร พบว่า สมรรถวิสัยทางวิชาการ บัณฑิตต้องสามารถนำความรู้ที่ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่องค์กร ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ปัจจุบันเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องอาศัยการเรียนรู้ และพัฒนาทักษะ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับความรู้ที่ได้จากการเรียนการสอน และนำไปใช้ในการทำงานให้เกิดประโยชน์สูงสุด สมรรถวิสัยทางการจัดการ บัณฑิตต้องรู้จักวางแผนการทำงานให้เป็นไปอย่างมีระบบ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในปัจจุบันทุกหน่วยงาน ทุกองค์กรเริ่มเปลี่ยนแปลงการรูปแบบทำงานในลักษณะที่เป็นระบบ ชัดเจนยิ่งขึ้น มีการกำหนดเกณฑ์ต่าง ๆ ขึ้นมาใช้ในการปฏิบัติงานเพื่อลดขั้นตอนการทำงาน ลดระยะเวลา ต้นทุน แรงงาน ฯ ดังนั้นการทำงานในปัจจุบันหากเป็นไปตามระบบที่วางแผนไว้ จะทำให้งานนั้นบรรลุจุดมุ่งหมายอย่างมีประสิทธิภาพ สูงสุด และสมรรถวิสัยทางจริยธรรม ต้องการให้บัณฑิตมีความตรงต่อเวลา ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ปัจจุบันเวลาที่มีความสำคัญอย่างมากในการดำเนินธุรกิจ เวลาที่มีความสำคัญโดยตรงต่อการผลิต หากบัณฑิตขาดสมรรถวิสัยในข้อนี้แล้ว อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อธุรกิจนั้นๆ ได้ เช่น ผลิตน้อยลงเนื่องจากมีเวลาสั้นลง หรือมีคุณภาพด้อยลงเนื่องจากมีเวลาในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปฏิบัติงานน้อยลง แต่ต้องการให้ผลผลิต เท่าเดิมหรือเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นเวลาจึงเป็นสิ่งสำคัญใน ด้านของสมรรถวิสัยทางจริยธรรมที่ผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต้องการ

#### 5.4 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

5.4.1 ควรมีการวิจัยเพื่อศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่สถานประกอบการต้องการ ใน สาขาวิชาอื่นๆ ต่อไป

5.4.2 ควรมีการวิจัยเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างหลักสูตรของสถาบันการศึกษาต่างๆ กับ ความต้องการของสถานประกอบการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการส่งออก 2547. ข้อมูลพื้นฐานรายสินค้าและบริการ. [Online]. Available : [http://www.depthai.go.th/scripts/cgiaws/formsearchkeyy\\_aws08.pl](http://www.depthai.go.th/scripts/cgiaws/formsearchkeyy_aws08.pl). กระทรวงพาณิชย์. กองวิจัยสินค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2541. โครงสร้างอุตสาหกรรมอาหาร. [Online]. Available : <http://www.moc.go.th/thai/dbe/research/food-x.html>.
- กลุ่มนโยบายอุตสาหกรรมมหภาค สำนักงานนโยบายอุตสาหกรรมมหภาค สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 2546. การพัฒนากำลังคนภาคอุตสาหกรรม. [Online]. Available : <http://www.oie.go.th/specialreport/35.doc>.
- คณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมแห่งชาติ. 2541. แผนปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม (พ.ศ. 2541-2545) : แผนกลยุทธ์และแผนปฏิบัติการเพื่อการปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม. กระทรวง อุตสาหกรรม.
- คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร. 2542. แผนแม่บทเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมการเกษตร (พ.ศ.2543-พ.ศ. 2547). กระทรวงอุตสาหกรรม.
- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2546. การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion). [Online]. Available : <http://www.agri.cmu.ac.th/trfn/brain/work/second.html>.
- จันทร์เพ็ญ เอื้อพานิช. 2527. เอกสารการสอนชุดการสอนวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ยูไนเต็ดโปรดักชั่น.
- จุฬา ยะลา. 2536. "สมรรถวิสัยที่จำเป็นของนักศึกษาสาขาวิชาเอกอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรกำแพงเพชร." วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมรมนักกำหนดอาหาร. 2546. มาตรฐานฝ่ายโภชนาการในโรงพยาบาล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : รวยเจริญการพิมพ์.
- ชุติมา ไบแสง. 2542. "สมรรถวิสัยด้านการสอนของครู : ศึกษาเฉพาะกรณีโรงเรียนฝักอาชีพ กรุงเทพมหานคร." วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูศรี วงศ์รัตน์. 2537. เทคนิคการใช้สถิติเพื่อวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์.
- ชูศรี วงศ์รัตน์. 2541. เทคนิคการใช้สถิติเพื่อวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพมหานคร : เทพนิมิตรการพิมพ์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ชัยวัฒน์ บุญคิวานนท์. 2533. ความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการที่มีต่อ  
คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี.  
อุดรธานี : ฝ่ายแผนงานและพัฒนาการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี.
- ถนอมศรี รัฐบุตร. 2538. "ความต้องการพัฒนางานวิชาการของผู้สอนคหกรรมศาสตร์ใน  
สถานศึกษาสังกัดกรมอาชีวศึกษากลุ่มภาคใต้." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยี พระ  
จอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เทียมจันทร์ ลิ้มปานินทร์. 2543. "สมรรถวิสัยของเจ้าหน้าที่งบประมาณองค์การบริหารส่วนตำบล  
จังหวัดปทุมธานี." วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาสังคม บัณฑิต  
วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทรงศรี สนธิทรัพย์. 2543. รายงานผลการวิจัยเรื่องการศึกษาคุณสมบัติที่พึงประสงค์และ  
แนวโน้มความต้องการบัณฑิตทางบริหารธุรกิจ ช่วงปี พ.ศ. 2544 – 2546 : กลุ่ม  
SMEs. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ธาดา จีระพันธ์. 2543. "ศึกษาคูณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้สำเร็จการศึกษาช่างกลโรงงาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการใน  
เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการบริหารอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า  
คุณทหารลาดกระบัง.
- นิพนธ์ สุขไชยะ. 2543. "คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
(ปวส.) ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการใน  
เขตการศึกษา 2." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหาร-  
อาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- บุญชม ศรีสะอาด. 2538. วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ :  
โรงพิมพ์สุวีริยาสาส์น.
- บุญชม ศรีสะอาด. 2541. วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์  
สุวีริยาสาส์น.
- บุญชม ศรีสะอาด. 2535. การวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สุวีริยาสาส์น.
- บุญเจือ ช่างต่อ. 2540. "คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
(ปวส.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการในเขต  
จังหวัดฉะเชิงเทรา." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหาร  
อาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บุปผา ปั่นทอง, ผู้แปล. 2536. **เสริมประสิทธิภาพแผนการเรียนคหกรรมศาสตร์ ระดับอุดมศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : กระทรวงศึกษาธิการ.
- ปานจิต ตุ่มทรัพย์. 2530. "สมรรถวิสัยด้านทักษะการสอนของครู – อาจารย์เกษตร วิทยาเขตเกษตร วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ." วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประคอง กรรณสูต. 2538. **สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประณีต วิจิตตสรสาตร. 2540. "การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าเรียนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ประหยัด สายวิเชียร. 2538. **ความรู้เรื่องคหกรรม**. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : กลางเวียงการพิมพ์.
- ผ่องพรรณ ตรียมงคล และสุภาพ ฉัตรภากรณ์. 2543. **การออกแบบการวิจัย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มนตรี ศิวาลัยกุล. 2538. "สมรรถวิสัยที่พึงประสงค์ของหัวหน้าศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอ." วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษานักศึกษาผู้ใหญ่ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มณี โกสุมาศ. 2537. **พฤติกรรมการสอนคหกรรมศาสตร์**. กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2547. **หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**. [Online]. Available : <http://www.homec.agr.ku.ac.th/home2.html>.
- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2546. **หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**. [Online]. Available : <http://www.swu.ac.th/cur/1000133.html>.
- ระเบียบ อรรถ. 2537. "มูลเหตุจูงใจในการเข้าศึกษาวิชาชีพคหกรรมของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สังกัดกองวิทยาลัยเทคนิค กรมอาชีวศึกษา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2531. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิภา สามสุวรรณ. 2542. "การเลือกศึกษาต่อประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภาคเหนือ." วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี. 2545. "โครงการประชุมปฏิบัติการจัดทำมาตรฐานโปรแกรมวิชาและพัฒนาโปรแกรมวิชาเพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศ ครั้งที่ 2 (โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไปแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ)." จันทร์ูรี : สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี. เอกสารอัดสำเนา.

สมชัย พรจินดารักษ์. 2545. "สมรรถวิสัยของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรมในหน่วยงานฝึกอบรม."

วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป. 2546. ข่าวสาร. [online]. Available : [http://www.thaifood.org/Thai\\_Food\\_Processors'\\_Association.htm](http://www.thaifood.org/Thai_Food_Processors'_Association.htm)

สุภาพ จัตุราภรณ์. 2544. เอกสารประกอบการสอนระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ศึกษา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. 2540. แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544). กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. 2545. แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545-2549). กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ.

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว. 2546. ช้าแหละยุทธศาสตร์อาหารปั้นไทยครัวของโลก.

[online]. Available : <http://www.tourism.go.th/mcontents/marticle.php?id=44320>

สำนักงานมาตรฐานการศึกษา สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ. 2543. รหัสและคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรสถาบันราชภัฏ พุทธศักราช 2543. สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ

สำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา 12. 2532. รายงานวิจัยเรื่องความต้องการคุณลักษณะของแรงงานภาคอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก. ชลบุรี : สำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา 12.

เสาวพร เมืองแก้ว. 2538. การพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 1).

กรุงเทพมหานคร : ห้างหุ้นส่วนจำกัด พี. เอ็น. การพิมพ์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศรีนวล โกมลวนิช. 2532, 5 กรกฎาคม "อาชีพกว้างหลักสูตรคหกรรมเป็นเชิงธุรกิจ." ไทยรัฐ.  
หน้า 8.

ศิริระ จันทรสวาสดี. 2544. "การศึกษาสมรรถภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตร  
วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) แผนกวิชาช่างเคหะภัณฑ์ ตามความต้องการของอุตสาหกรรมเครื่อง  
เรือนไม้ และผลิตภัณฑ์ไม้เพื่อการส่งออก." วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา  
บริหารอาชีวศึกษาและเทคนิคศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
พระนครเหนือ.

เอมอร คำนุช และคณะ. 2542. การปรับปรุงการเพิ่มผลผลิตเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันใน  
อุตสาหกรรมอาหารไทย. สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ : ม.ป.ท.

อุไร ดันสกุล. 2544. โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

Good, C.V. 1973. Dictionary of Education. New York : Mc.Graw-Hill Book Company.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ภาคผนวก ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย  
เรื่อง  
สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการ  
ของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร  
HOME ECONOMIC COMPETENCIES OF GRADUATES AS EXPECTED BY  
FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS

**คำชี้แจง**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นแบบสอบถามประกอบการวิจัย "สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ที่เป็นสมาชิกสามัญของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปสถานประกอบการ ละ 2 ท่าน ซึ่งผลการวิจัยในครั้งนี้จะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดและวางแผนการศึกษาในการผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีสมรรถวิสัยที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารต่อไป

แบบสอบถามฉบับนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม  
ตอนที่ 2 ความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ด้านสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์  
ตอนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิด

การตอบแบบสอบถามนี้ กรุณาตอบตามสภาพความเป็นจริงและตามความคิดเห็นของท่านให้มากที่สุด ข้อมูลจากแบบสอบถามฉบับนี้จะเก็บเป็นความลับ โดยผลการวิจัยจะนำเสนอเป็นผลรวม และจะไม่มีผลกระทบกระเทือนต่อท่านหรือสถานประกอบการของท่านแต่ประการใด

☺ ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้ ☺

นางสาวเยาวลักษณ์ ยิ้มเนียม

นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา

คณะบัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน  หน้าข้อความ  
ที่ตรงกับความเป็นจริง

1. สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม
  - ผู้จัดการโรงงาน
  - ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือ หัวหน้างานฝ่ายผลิต
  
2. ประเภทโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
  - ประเภทอุตสาหกรรมสับประรด
  - ประเภทอุตสาหกรรมปลาทูน่า
  - ประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเล
  - ประเภทอุตสาหกรรมผักและผลไม้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์

โปรดพิจารณาสมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  
ช่องระดับความคิดเห็นที่ตรงกับความต้องการของท่าน

ระดับความคิดเห็น

- 5 หมายถึง มีความต้องการมากที่สุด  
4 หมายถึง มีความต้องการมาก  
3 หมายถึง มีความต้องการปานกลาง  
2 หมายถึง มีความต้องการน้อย  
1 หมายถึง มีความต้องการน้อยที่สุด

ลำดับ ที่	สมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์	ระดับความต้องการ				
		มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1
1.	สมรรถวิสัยทางวิชาการ ความสามารถเชิงวิชาชีพ มีความรู้เรื่องพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค					
2.	มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร					
3.	มีความรู้ด้านโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ					
4.	มีความรู้ด้านหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร					
5.	มีความรู้ด้านกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถาน ประกอบการอาหาร					
6.	มีความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร					
7.	มีความรู้ด้านหลักการทำความสะอาดและกำจัดของเสียที่ เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร					
8.	มีความรู้ด้านคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร					
9.	มีความรู้ด้านจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร					
10.	มีความรู้ด้านสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร					
11.	มีความรู้ด้านคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง					

เอกสารนี้มีขอบข่ายที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	สมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์	ระดับความต้องการ				
		มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1
12.	มีความรู้ด้านคุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการประกอบอาหาร					
13.	มีความรู้ด้านหลักและวิธีการถนอมอาหาร					
14.	สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้					
15.	มีความรู้ด้านการผลิตอาหารสำเร็จรูป					
16.	มีความรู้ด้านเครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอุตสาหกรรมอาหาร					
17.	มีความรู้ด้านการเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว					
18.	มีความรู้ด้านการเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ					
19.	มีความรู้ด้านการเก็บรักษาวัตถุดิบ					
20.	มีความรู้ด้านการบรรจุหีบห่อ					
21.	มีความรู้ด้านการกำหนดต้นทุนและการจัดจำหน่าย					
22.	มีความรู้ด้านความต้องการสารอาหาร และพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ					
23.	สามารถวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารได้					
24.	สามารถประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้					
25.	สามารถประกอบอาหารเพื่อบำบัดโรคได้					
26.	มีความรู้ด้านการแปรรูปผัก และผลไม้					
27.	มีความรู้ด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์					
28.	มีความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวและแป้ง					
29.	มีความรู้ด้านเครื่องต้ม นม และผลิตภัณฑ์จากนม					
30.	มีความรู้ความสามารถในการทำวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ					
31.	สมรรถวิสัยทางการจัดการ ความสามารถในการเป็นผู้นำ มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ โดยตัดสินใจ เลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากหลาย ๆ ทางเลือก					
32.	สามารถแก้ปัญหาได้ทันเหตุการณ์					
33.	มีความสามารถในการประสานงาน					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	สมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์	ระดับสมรรถวิสัยความต้องการ				
		มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1
34.	วางแผนการทำงานโดยใช้ทรัพยากรวัสดุให้เกิดประโยชน์สูงสุด					
35.	มีความสามารถในการควบคุมงาน					
36.	มีความสามารถในการนิเทศงาน					
37.	สร้างระบบการตรวจสอบที่เที่ยงตรงให้แก่งานของตนเองและหมู่คณะ					
38.	ไม่นำวิสัยทัศน์ส่วนตัวหรือกระแสโลกมาเป็นวิสัยทัศน์ขององค์กร					
39.	ทักษะการทำงานเป็นทีม เข้าใจและยอมรับในความแตกต่างของคนแต่ละคนทั้งในด้านเพศ วัย ชาติ สติปัญญา ประสบการณ์ อุปนิสัย ฯลฯ					
40.	สามารถเป็นได้ทั้งผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์ต่าง ๆ					
41.	รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น					
42.	รู้จักผสมผสานความสามารถเฉพาะทางของตนเองและผู้ร่วมงาน เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายสูงสุด					
43.	รับผิดชอบทั้งความสำเร็จและความล้มเหลวของภารกิจที่ทำ					
44.	ความสามารถในการสื่อสาร พูดให้ผู้ฟังเข้าใจ ใช้ถ้อยคำกระชับรัดและตรงประเด็น					
45.	ฟังจับใจความได้ถูกต้อง					
46.	อ่านเนื้อหาทั้งที่ง่ายและซับซ้อนได้เข้าใจ					
47.	สามารถสรุปใจความได้ถูกต้อง					
48.	เขียนคำสั่ง จดหมายและเอกสารต่าง ๆ ได้ถูกต้องชัดเจน					
49.	ใช้สื่ออุปกรณ์และเทคโนโลยีข่าวสารข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
50.	ใช้จิตวิทยาในการสื่อสารกับบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
51.	สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศโดยเฉพาะภาษาอังกฤษได้					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การเขียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	สมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์	ระดับสมรรถวิสัยความต้องการ				
		มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1
52.	<u>สำนึกในความรับผิดชอบ</u> มีการวางแผนชีวิต					
53.	มีความพากเพียรไปสู่จุดหมายที่วางไว้					
54.	สามารถควบคุมตัวเอง มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จตามระยะเวลา ที่กำหนดไว้ในแผน โดยไม่ต้องมีการควบคุมจากภายนอก					
55.	รักษาผลประโยชน์ขององค์กรยิ่งกว่าผลประโยชน์ส่วนตัว					
56.	อุทิศตนเพื่อสาธารณประโยชน์โดยไม่หวังผลตอบแทน					
57.	<u>ความสามารถในการปรับตัว</u> ปรับปรุงบุคลิกภาพตลอดจนวิธีปฏิบัติงานที่เอื้อต่อการ พัฒนาองค์กร					
58.	นำแนวคิดใหม่ๆ มาปรับใช้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อ ความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องขององค์กร					
59.	มีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลง หรือการริเริ่มสิ่งใหม่					
60.	ยอมรับการเปลี่ยนแปลงหรือการริเริ่มสิ่งใหม่เชิงสร้างสรรค์ใน องค์กร					
61.	<u>สมรรถวิสัยทางจริยธรรม</u> เอาใจใส่ต่อความเป็นอยู่และทุกข์สุขของผู้คนรอบข้าง					
62.	มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
63.	ใช้วาจาสุภาพไพเราะกับคนทุกคน โดยไม่เลือกชั้นวรรณะ					
64.	มีสติสัมปชัญญะ รอบคอบ สามารถควบคุมอารมณ์ ไม่ให้แกว่งไกวไปตามสถานการณ์ที่กำลังเผชิญอยู่					
65.	มีมุทิตาจิตและยินดีส่งเสริมผู้ที่กระทำดี					
66.	มีความซื่อสัตย์ทั้งทางการกระทำ การพูด ตลอดจนการคิด					
67.	มีความยุติธรรม					
68.	มีระเบียบวินัย					
69.	สร้างเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิด

สมรรถวิสัยทางวิชาการด้านอื่นๆ ที่ต้องการ

1. ....
2. ....
3. ....

สมรรถวิสัยทางการจัดการด้านอื่นๆ ที่ต้องการ

1. ....
2. ....
3. ....

สมรรถวิสัยทางจริยธรรมด้านอื่นๆ ที่ต้องการ

1. ....
2. ....
3. ....



ขอขอบคุณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ภาคผนวก ข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



คำสั่งคณะกรรมการอุดมศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ที่ ๒๐๔/2546

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการควบคุมและคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อและ  
เค้าโครงวิทยานิพนธ์ ของ นางสาวเขวาลักษณ์ ยิ้มเนียม

เพื่อให้การเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ของ นางสาวเขวาลักษณ์ ยิ้มเนียม รหัสประจำตัว  
45063439 เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพจึงแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อควบคุมและ  
พิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ดังต่อไปนี้

1. คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ดร.ผดุงชัย	ภูพัฒน์	ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์
รศ.ดร.สมพร	ไชยะ	ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม

2. คณะกรรมการพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์

ผศ.ดร.เลิศลักษณ์	กลิ่นหอม	ประธานกรรมการ
ดร.ผดุงชัย	ภูพัฒน์	กรรมการ
รศ.ดร.สมพร	ไชยะ	กรรมการ
ดร.ศิริรัตน์	เพชรแสงศรี	กรรมการ
ดร.ทิวัดดี	มณีโชติ	กรรมการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ตั้ง ณ วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. 2546

(รองศาสตราจารย์ รวีวรรณ ชินะตระกูล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น <sup>ฉบับนี้</sup> เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ประกาศบัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
เรื่อง ผลการพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ขอประกาศรายชื่อหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ หลักสูตรครุศาสตร์ อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา ที่ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการดังนี้

นางสาวเยาวลักษณ์ ยิ้มเยี่ยม รหัสประจำตัว 45063429 ให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "สมรรถวิสัย ของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร (HOME ECONOMIC OF GRADUATES COMPETENCY AS EXPECTED BY FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS)" โดยมี ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์ เป็นอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ รศ.ดร.สมพร ไชยะ เป็นอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม

ซึ่งได้รับอนุมัติเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2546

ทั้งนี้ให้นักศึกษาค้นคว้าและเขียนวิทยานิพนธ์ โดยปรึกษากับอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ให้ เสร็จสิ้นภายในเวลาที่กำหนดในระเบียบของบัณฑิตวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2546

(รองศาสตราจารย์บุญวัฒน์ อัดชู)

รักษาราชการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม หน่วยบัณฑิตศึกษา งานทะเบียน โทร. 3692

ที่ ศธ 0524.04 / 1740

วันที่ 1 ธันวาคม 2546

เรื่อง ส่งผลการพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ได้พิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ของนักศึกษา  
ชื่อ น.ศ.เขวตักษณ์ บัณฑิต บัณฑิต รหัสนิติประจำตัว 45063429 หลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา และได้รับอนุมัติหัวข้อเรื่องแล้ว เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2546  
เรื่อง (ภาษาไทย) สมรรถนะวิชาชีพของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหาร  
สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

(ภาษาอังกฤษ) HOME ECONOMIC OF GRADUATES COMPETENCY AS EXPECTED BY  
FOOD INDUSTRY ADMINISTRATORS

โดยมีคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์จำนวน 2 คน คือ

- |               |         |                          |
|---------------|---------|--------------------------|
| 1. คร.ผดุงชัย | ภูพัฒน์ | ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์     |
| 2. รศ.ดร.สมพร | ไชยะ    | ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม |

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดทราบ ดำเนินการจัดทำประกาศผลต่อไป จักเป็นพระคุณยิ่ง

(นายณรงค์ ทิมสาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ กศ 0524.04 1895

คณะกรรมการอุดมศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ถนนฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

๒ ธันวาคม 2546

เรื่อง ขออนุญาตเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือนการวิจัย

เรียน พล.ต.สมสร วงษ์รักษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบขอขออนุญาตเพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวชาวลักษณ์ ชิมเนียม นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “สมรรถนะวิชาชีพของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความตั้งถิ่นฐานของผู้บริโภคสถานประกอบการอุตสาหกรรม”

คณะกรรมการอุดมศึกษาพิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือนการวิจัยดังที่แนบมาพร้อมนี้ไว้ก็เมื่อหาบุคคลอื่นที่เหมาะสมน้อยเพียงใด ซึ่งผลการตรวจของท่านจะช่วยไปแก้ไขความบกพร่องของนางสาวชาวลักษณ์ ชิมเนียม มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและหวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอแสดงความนับถือเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ พิมพ์สาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

นาย อดิศักดิ์ ทัศนกุล

โทร 737 3000 ต่อ 3692

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ กบ 0524 04/ 1895

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
สภาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี  
ถนนลาดกองกรุง เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110

๒ ธันวาคม 2546

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน รศ.ดร. เสาวพร เมืองแก้ว

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถามเพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวเขวาสลักขณ์ ชัยนิยม นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “สมรรถนะวิชาชีพของบัณฑิตทางวิศวกรรมศาสตร์ตามกลไกการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ อุตสาหกรรม”

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมพิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัยตั้งที่แบบสอบถามนี้ขึ้น เพื่อให้หาจุดคล่องและเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ซึ่งผลการตรวจของท่านจะช่วยให้การเก็บรวบรวมข้อมูลของ นางสาวเขวาสลักขณ์ ชัยนิยม มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและหวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ พิมสาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

นาย ยงเกียรติ จักศึกษา

โทร 737 3000 ต่อ 3692

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ ศบ 0524.04/ 1895

คณะกรรมการผู้ตัดสิน

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ถนนลาดกระบัง เขตคลองกระบัง กรุงเทพมหานคร 10510

/๒ ธันวาคม 2546

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน ผศ.ดร.อรสา โทศลานันท์ทุก

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถามเพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวเขวาลักษณ์ ชัยนิยม นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง "สมรรถนะของบัณฑิตทางการศึกษาศาสตร์วัดความเต็มใจของผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรม"

คณะกรรมการผู้ตัดสินพิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามรถเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัยตามที่แนบมาพร้อมนี้ แบบสอบถามถูกต้องและเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ซึ่งผลการตรวจของท่านจะช่วยให้การเก็บรวบรวมข้อมูลของ นางสาวเขวาลักษณ์ ชัยนิยม มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและหวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ พิมสาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

หน่วยบัณฑิตศึกษา

โทร. 737-3000 ต่อ 3692

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ ศธ 0524.04/ 1895

คณะกรรมการอุดมศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ถนนผลสองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

12 ธันวาคม 2546

เรื่อง ขอกเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน ผศ.วัฒนาพร งามสุทธิ

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสขบถเม เพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวเยาวลักษณ์ ชัยนิยม นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน  
 ภาควิชาศึกษา จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางการศึกษาศาสตร์ตามความต้องการของ  
 ผู้บริหารสถานประกอบการ อุตสาหกรรม”

คณะกรรมการอุตสาหกรรมพิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับเรื่อง  
 ดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัยตามที่แนบมาพร้อมนี้ว่ามี  
 เนื้อหาถูกต้องและเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ซึ่งผลการตรวจของท่านจะช่วยให้การเก็บรวบรวมข้อมูล  
 ของ นางสาวเยาวลักษณ์ ชัยนิยม มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและหวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอแสดงความ  
 เป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ พิมสาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

หน่วยบัณฑิตศึกษา

โทร. 737-3000 ต่อ 3692

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ ศธ 0524.04/ 1895

คณะกรรมการอุดมศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ถนนลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

2 ธันวาคม 2546

เรื่อง ขณเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถาม เพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวเขาวลัดกษณ์ ชัมเนียม นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน  
ภาควิชาศึกษาศาสตร์ จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “สมรรถนะของบัณฑิตทางศึกษาศาสตร์ตามความต้องการ  
ผู้บริหารสถานประกอบการ อุดมศึกษา”

คณะกรรมการอุดมศึกษาพิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับเรื่อง  
ดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการวิจัยตามที่แนบมาพร้อมนี้  
เนื้อหาถูกต้องและเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ซึ่งผลการตรวจของท่านจะช่วยให้การเก็บรวบรวมข้อมูล  
ของ นางสาวเขาวลัดกษณ์ ชัมเนียม มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและหวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอขอบพระ  
คุณเป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ พิมสาร)

รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

หน่วยบัณฑิตศึกษา

โทร. 737-3000 ต่อ 3692

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่ ศธ 0524.04 / 0538

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ถนนฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

12 กุมภาพันธ์ 2547

เรื่อง ขออนุญาตให้นักศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้จัดการโรงงานบริษัทอาหารสยาม จำกัด(มหาชน)

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. ประกาศผลการพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 ฉบับ  
2. แบบสอบถามเพื่อการวิจัย จำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวเขวาลักษณ์ ชัมเนียม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา จะทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “สมรรถวิสัยของบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของผู้บริหารสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร” และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์แล้ว เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2546 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมจึงขออนุญาตจากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวเขวาลักษณ์ ชัมเนียม เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัยภายในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตและขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ของท่านมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เลิศลักษณ์ กลิ่นหอม)

รองคณบดี

กำกับดูแลงานด้านบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดี

หน่วยบัณฑิตศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### รายชื่อสถานประกอบการที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

1. บริษัทเกียรติฟ้า จก.
2. บริษัทเกียรติฟ้าฟู้ดส์ จก.
3. บริษัทคอนติเนนตัลแปซิฟิก (1979) จก.
4. บริษัทคิงฟิชเชอร์ โฮลดีนิกส์ จก.
5. บริษัทเจริญอุตสาหกรรม จก.
6. บริษัทโชติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จก.
7. บริษัทซีฮอर्स จก.(มหาชน)
8. บริษัทต้าหมิง เอ็นเตอร์ไพรส์ จก.
9. บริษัททรอปปิคอลแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จก.(มหาชน)
10. บริษัทลักกี้แคนเนอรี่ จำกัด
11. บริษัทบี แอนด์ เอ็ม โปรดักส์ จก.
12. บริษัทปัตตานีผลิตภัณฑ์อาหาร จก.
13. บริษัทไฮคิว ผลิตภัณฑ์อาหาร จก.
14. บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จก.(มหาชน)
15. บริษัทพัทยาฟู้ดส์อินดัสตรี จก.
16. บริษัทแพนเอเชีย(1981)จก.
17. บริษัทพูนสินตั้งวงษ์ จก.
18. บริษัทยูนิคอร์น จก. (มหาชน)
19. บริษัทรอลแวลแคนนิ่ง จก.
20. บริษัท รอลแวลฟู้ดส์ จก.
21. บริษัทอาหารสากล จำกัด (มหาชน)
22. บริษัทสันติภาพ (ฮั่วเฟ็ง 1958) จำกัด
23. บริษัทเจริญอุตสาหกรรม จำกัด
24. บริษัท สยามนานาแคนนิ่ง จำกัด
25. บริษัทบี.เอ็น.เอช.แคนนิ่ง จำกัด
26. บริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด
27. บริษัทฟู้ดแอนด์ดีริงส์ จำกัด (มหาชน)
28. บริษัทเทพผดุงพระมะพร้าว จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## รายชื่อสถานประกอบการที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง (ต่อ)

29. บริษัทซันเทคกรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
30. บริษัทสหปราจีนบุรีอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด
31. บริษัท บี.บี.ดีเวลลอปเม้นต์ จำกัด
32. บริษัท นิวแหลมทองฟู้ดส์ อินดัสทรีส์ จำกัด
33. บริษัท เอรಾವินฟูด จำกัด
34. บริษัท รอยแลการเกษตร จำกัด
35. บริษัท ไทยวีชน จำกัด
36. บริษัทบุญ จำกัด
37. บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด
38. บริษัท สยามไบโอเซนส์คอมเมอร์เชียล จำกัด
39. บริษัทแพนอินเตอร์ฟู้ดส์จำกัด
40. บริษัท ยูนิ-เพรสซิเดนท์ (ประเทศไทย) จำกัด
41. บริษัท อาร์.เอส.แคนเนอรี จำกัด
42. บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด
43. บริษัทศรีสุทกุล จำกัด
44. บริษัท เซ้าท์อีสต์เอเชียแพคเกจจิ้งแอนด์แคนนิ่ง จำกัด
45. บริษัท ณรงค์แคนนิ่ง จำกัด
46. บริษัท ไทยยูเนี่ยนโฟรเซ่นโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)
47. บริษัท พรีเมียร์ แคนนิ่ง อินดัสตรี จำกัด
48. บริษัทมหาชัยมารีนโปรดักส์ จำกัด
49. บริษัท โกลเด้นไฟรซ์ แคนนิ่ง จำกัด
50. บริษัท สมุยฟู้ดส์ จำกัด
51. บริษัท วิวรรณ อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
52. บริษัทโอเวอร์ซี แคนนิ่ง จำกัด
53. บริษัทผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องสยาม จก.
54. บริษัท ไอ.เอส.เอ. จำกัด
55. บริษัทไทย อกริ ฟู้ดส์ จก.(มหาชน)
56. บริษัทอาหารสยาม จำกัด(มหาชน)

เอกสารนี้เป็นเอกสาร 57. บริษัทอุตสาหกรรมสื่อบรรเทาภัยพิบัติ จำกัด อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายชื่อสถานประกอบการที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง (ต่อ)

58. บริษัทสับปะรดไทย จำกัด (มหาชน)
59. บริษัทโดลไทยแลนด์ จำกัด
60. บริษัท สยามอุตสาหกรรมการเกษตร-สับปะรดและอื่นๆ จำกัด(มหาชน)
61. บริษัทมาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)
62. บริษัท ชันยางอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด
63. บริษัท ผลไม้กระป๋องสยาม (1988) จำกัด
64. บริษัทแกรนด์เอเชียอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด
65. บริษัทไวด้าฟู้ดแพคตอรี (1989) จำกัด
66. บริษัทเจริญฟู้ดอุตสาหกรรมกิจ จำกัด
67. บริษัทไทยซุนผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด
68. บริษัทมหาบุรพาผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด
69. บริษัท กุญบุรี ผลไม้กระป๋อง จำกัด
70. บริษัท นิวแหลมทองฟู้ดส์ อินดัสทรีส์ จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวเยาวลักษณ์ ยิ้มเนียม  
 วัน – เดือน – เกิด : 29 กันยายน 2520  
 อายุ : 26 ปี 8 เดือน

## ประวัติการศึกษา

ประถมศึกษา : โรงเรียนอนุบาลวัดปิตุลาธิราชรังสฤษฎิ์ (ฉะเชิงเทรา)  
 มัธยมศึกษา : โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ วิทยาฯ – คนิตฯ (ฉะเชิงเทรา)  
 ปริญญาตรี : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต  
 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (กรุงเทพฯ)  
 ปริญญาโท : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (กรุงเทพฯ)  
 ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต  
 สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนอาชีวศึกษา

## ประวัติการทำงาน

2542 : ตำแหน่งนักวิชาการศึกษา สถาบันราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง (ราชบุรี)  
 2545 : ตำแหน่งอาจารย์ (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏราชชนครินทร์  
 (ฉะเชิงเทรา)  
 ปัจจุบัน : ตำแหน่งนักโภชนาการ โรงพยาบาลอ่าวอุดมอำเภอสัตหีบ (ชลบุรี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้