Art of Cooking

SILPAKORN UNIVERSITY

ความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์

คณะผู้จัดทำ

รองศาสตราจารย์ประสพชัย พสุนนท์

อาจารย์ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

อาจารย์ ดร.ธีระวัฒน์ จันทึก

ความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์

จัดทำโดย

รองศาสตราจารย์ประสพชัย พสุนนท์

อาจารย์ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

อาจารย์ ดร.ธีระวัฒน์ จันทึก

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก

คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร

งบประมาณ ปี 2557

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและจัดทำข้อสรุปผลการพัฒนาร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา และเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมของการจัดการการศึกษาในหลักสูตร ที่ได้จากการวิเคราะห์ SWOT แบบถ่วงน้ำหนักตามสภาพจริง รวมถึงการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ตลอดจนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ผลการศึกษาปรากฏว่านักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครึ่งหนึ่งเป็นเพศชาย เรียนสายอาชีพ ส่วนใหญ่มีเกรดเฉลี่ยสะสม 2.50 – 2.99 อาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา–มารดาส่วนมากเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับอยู่กับบิดา – มารดา รวมถึงเวลาว่างส่วนมากดูภาพยนตร์/ฟังเพลง สำหรับในด้านความต้องการ ด้านความคาดหวัง และด้านความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47, 4.54 และ 4.48 ตามลำดับ

หากพิจารณาถึงผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัย เกินครึ่งเป็นเพศชาย มีระดับการศึกษาปริญญาตรี สถานะโสด ส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของร้านอาหาร และมีอายุการปฏิบัติงานต่ำกว่า 1 ปี รวมถึงมีรายได้ 25,001 – 30,000 บาท ในขณะที่ความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 สำหรับด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงาน ด้านความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญา และด้านความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70, 4.36 และ 4.52 ตามลำดับ และหากพิจารณาถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงาน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44

จากการพิจารณาสถานการณ์ข้อได้เปรียบของหลักสูตร พบว่า มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูง และสามารถ

ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ อีกทั้งยังมีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากร ซึ่งมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง และมีการฝึกงานในต่างประเทศ ทำให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริง สำหรับผลการเปรียบเทียบหลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้นจากการวิจัยเอกสารนั้น ผลปรากฏว่า มีความโดดเด่นมากกว่าหลักสูตรของสถาบันอื่น คือ หลักสูตรของสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร มีความครอบคลุมในทุกกลุ่มวิชามากกว่า เช่น จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร เป็นต้น ทำให้ผู้เรียนสามารถศึกษาทุกกลุ่มกระบวนวิชาได้อย่างครอบคลุมและสามารถเลือกศึกษาวิชาเลือกได้ตามความสนใจของผู้เรียนเอง

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร ปรากฏว่า มีความเป็นไปได้สูง เนื่องจากเมื่อเปรียบเทียบรายได้กับรายจ่ายทางคณะวิทยาการจัดการจะได้กำไรตั้งแต่ปีที่ 4 และอัตราผลตอบแทนภายในที่ได้รับ 33% และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV) ได้เท่ากับ 42,044,327.21 บาท ทั้งนี้ จะต้องเปิดรับนักศึกษาจำนวน 60 คนขึ้นไป และมีคณาจารย์เริ่มแรกจำนวน 5 คน และเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2561 หรือปีที่ 5 อีก 2 คน เพิ่มขึ้นในปีที่ 10 อีก 3 คน และในปีที่ 15 อีก 3 คน รวมคณาจารย์ทั้งสิ้นจำนวน 13 คน นอกจากนี้เพื่อเป็นการพัฒนาคณาจารย์ ดังนั้น คณาจารย์ต้องมีการพัฒนาศักยภาพของตนด้วยการมีตำแหน่งทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะส่งผลให้ทางคณะวิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้น แต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องมีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ หรือนำกลยุทธ์ในการบริหารต้นทุนมาใช้เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการบริหารงาน

คำสำคัญ: การศึกษาความเป็นไปได้, หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.), สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ขอขอบพระคุณกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดราชบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสงคราม และผู้ประกอบการ ทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถามการวิจัยในครั้งนี้

และการวิจัยในครั้งนี้ได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทักษ์ ศิริวงศ์ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ ที่ท่านกรุณาให้คำแนะนำปรึกษาตลอดมา คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ที่ได้จัดสรรงบประมาณอุดหนุนการวิจัย ปี 2557 เพื่อจัดทำรายงานวิจัยนี้

คณะผู้วิจัย

ธันวาคม 2556

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฐ
บทที่	
1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์	4
สมมติฐานการวิจัย	4
กรอบแนวคิดของการวิจัย	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย	6
ขอบเขตของการวิจัย	6
นิยามศัพท์	7
2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความต้องการ	10
แนวคิดและทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ	15
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจ	22
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์	24
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความคาดหวัง	28
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการจัดสภาพแวดล้อมทางการศึกษา	30

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
	แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร.....	35
	แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ SWOT.....	42
	แนวคิดการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ.....	47
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	51
3	วิธีการดำเนินการวิจัย.....	57
	ขั้นตอนที่ 1 ดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียน ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา.....	57
	ขั้นตอนที่ 2 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดสอน.....	62
	ขั้นตอนที่ 3 วิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น.....	65
	ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.....	66
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	70
	ส่วนที่ 1 ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva).....	70

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
	ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปะศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดสอน.....	104
	ส่วนที่ 3 ผลการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น.....	112
	ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.....	113
5	สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	134
	สรุปผลการวิจัย.....	134
	อภิปรายผลการวิจัย.....	141
	ข้อเสนอแนะ.....	144
	บรรณานุกรม	148
	ภาคผนวก ก แบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจข้อมูล.....	153
	ภาคผนวก ข เกณฑ์การพิจารณาโครงการที่เหมาะสมสำหรับโครงการลงทุน....	165
	ภาคผนวก ค โครงสร้างหลักสูตร.....	189
	ภาคผนวก ง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศ.ศ.บ.) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	200

สารบัญ(ต่อ)

บทที่ หน้า

ภาคผนวก จ งบการเงินของการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร (ศ.ศ.บ.) การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร..... 230

ภาคผนวก ฉ เกณฑ์การพิจารณาโครงการที่เหมาะสมสำหรับโครงการลงทุน..... 246

ภาคผนวก ช ประวัติย่อผู้วิจัยและที่ปรึกษา..... 248

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2-1	รูปแบบการประเมินผล 4 ระดับ ของ Kirkpatrick	38
2-2	การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน-ภายนอก.....	45
2-3	สรุปแนวทางการศึกษาและใช้ประโยชน์จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	54
3-1	การระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อม.....	64
3-2	สูตรที่ใช้ในการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ.....	67
4-1	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ.....	70
4-2	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสายการเรียน.....	71
4-3	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเกรดเฉลี่ยสะสมในปัจจุบัน.....	71
4-4	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดา.....	72
4-5	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามที่พักอาศัยปัจจุบัน.....	72
4-6	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามกิจกรรมที่ทำในเวลาว่าง.....	73
4-7	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน.....	73
4-8	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน.....	75
4-9	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน.....	76
4-10	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ.....	77
4-11	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา.....	77
4-12	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานะ.....	78
4-13	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตำแหน่งงาน.....	78

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4-14	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุการปฏิบัติงาน....	79
4-15	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ส่วนตัวต่อเดือน.....	79
4-16	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์.....	80
4-17	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์.....	81
4-18	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์.....	82
4-19	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์.....	82
4-20	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์.....	83
4-21	ค่าเฉลี่ยถ่วงน้ำหนักการวิเคราะห์ SWOT.....	108
4-22	สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2557 – 2561.....	113
4-23	สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2562 – 2566.....	114
4-24	สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2566 – 2571.....	115
4-25	สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2572 – 2576.....	116
4-26	สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2557 – 2566.....	117
4-27	สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2557 – 2566.....	118
4-28	สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2567 – 2576.....	119
4-29	ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2557-2566.....	120

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4-30	ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2567-2576	121
4-31	ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนเจ้าหน้าที่ประจำปีการศึกษา 2557-2566	122
4-32	ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนเจ้าหน้าที่ประจำปีการศึกษา 2567-2576	122
4-33	ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานในประเทศประจำปีการศึกษา 2557-2576	123
4-34	ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2557-2566	123
4-35	ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2567-2576	123
4-36	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน ประจำปีการศึกษา 2557-2566	123
4-37	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน ประจำปีการศึกษา 2567-2576	124
4-38	ตารางที่ 4-38 ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์ ประจำปีการศึกษา 2557-2576	124
4-39	ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว ประจำปีการศึกษา 2557-2566	124
4-40	ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว ประจำปีการศึกษา 2567-2576	125
4-41	กำหนดโครงสร้างการลงทุน	125
4-42	ประมาณการยอดขาย ปีที่ 1-10	127
4-43	ประมาณการยอดขาย ปีที่ 11-20	127
4-44	ประมาณการต้นทุนขายปีที่ 1-10	128
4-45	ประมาณการต้นทุนขายปีที่ 11-20	129
4-46	ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period) ปีที่ 1-10	130
4-47	ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period) ปีที่ 11-20	130
4-48	อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate Of Return: IRR) และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Percent Value :NPV) ปีที่ 1-20	131
4-49	อัตราผลตอบแทนการลงทุนปีที่ 1-10	132
4-50	อัตราผลตอบแทนการลงทุนปีที่ 11-20	133

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1-1	กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	5
2-1	ความต้องการ 5 ขั้น ของมาสโลว์.....	11
2-2	การพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา.....	41
3-1	การพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางของโอลิวา.....	61
3-2	Flow chart แสดงขั้นตอนการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.....	69
4-1	การวิเคราะห์ SWOT การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร.....	106
4-2	การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ในลักษณะการประเมินถ่วงน้ำหนัก.....	110
4-3	การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ในสถานการณ์ 4 รูปแบบ.....	111
4-4	กำหนดโครงสร้างการลงทุน.....	126
5-1	แผนผังแสดงการเปรียบเทียบระหว่างประมาณการรายได้กับประมาณการต้นทุนในการเปิดหลักสูตร ระยะเวลา 20 ปี.....	144

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

วิวัฒนาการของการประกอบอาหารมีมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยการเริ่มทำอาหารจากธรรมชาติ ที่ไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ รวมถึงขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น จนกระทั่งในปัจจุบันสภาพสังคมมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประกอบกับประชากรมนุษย์ที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จึงทำให้ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทั่วทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ ซึ่งสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างอาหารหรือหามาทดแทนอาหารที่หมดไปด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด (สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย, 2554)

ในโลกปัจจุบันอาหารถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพ จากแผนงานอาหารแห่งโลกหรือดับเบิลยูเอฟพี (World Food Program: WFP) ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2506 โดยองค์การสหประชาชาติและองค์การอาหารและเกษตร เป็นองค์กรที่ส่งเสริมพัฒนาแผนงานช่วยเหลือด้านอาหารที่ใหญ่ที่สุดในโลก (สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2553) ด้วยความช่วยเหลือของประเทศสมาชิกกว่า 75 ประเทศ รวมถึงประเทศไทยยังเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารให้แก่แผนงานนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 ที่ได้จำหน่ายอาหารต่างๆ เป็นมูลค่าถึง 40 ล้านเหรียญสหรัฐ และในปี 2551 แผนงานอาหารแห่งโลกได้ซื้ออาหารจากไทย 22,376 ตัน เป็นมูลค่าประมาณ 8.5 ล้านเหรียญสหรัฐ เพื่อแจกจ่ายไปยังประเทศที่ขาดแคลน จากแผนงานดังกล่าวทำให้เห็นว่าประเทศไทยมีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตอาหารให้กับประชากรโลก ดังนั้น จุดแข็งนี้จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสร้างสรรค์ให้มีศักยภาพยิ่งขึ้น (แม้นมาส ชวลิต, 2553)

สำหรับประเทศไทยมีการกำหนดกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร ภายใต้วิสัยทัศน์ว่า “ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อชาวไทยและชาวโลก” อันได้จากการวิเคราะห์สถานการณ์แต่ละด้านของอาหาร ทั้งด้านความมั่นคงอาหาร ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และด้านอาหารศึกษา รวมทั้งการวิเคราะห์สถานการณ์แวดล้อมด้านอาหารของไทยทั้งในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และภัย

คุกคาม ดังนั้น กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารถูกจัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารของประเทศให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืน สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพได้ในทุกระดับนับตั้งแต่ในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และในระดับอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ที่มีความพอเพียง มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี อีกทั้ง เพื่อสร้างกระบวนการศึกษา ค้นคว้า วิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อให้ได้องค์ความรู้ตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมถึงการนำไปเผยแพร่ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงเพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพทั้งด้านโครงสร้างกฎหมายสารสนเทศ และอื่นๆ ตลอดจนเพื่อก่อให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับชาติ ทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤต ด้วยความตระหนักในหน้าที่และความรับผิดชอบต่อความเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทย นักวิชาการศิลปะและนักพัฒนาหลักสูตร ควรที่จะพัฒนาสร้างสรรค์เพิ่มมูลค่า เพื่อให้อาหารซึ่งเป็นงานศิลปวัฒนธรรมของไทยให้ดำรงคงอยู่และสืบทอดต่อยอดยิ่งขึ้น (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2554) สอดคล้องกับแนวคิดของ Bellingham และ Bybee (2008:251) ว่า “You eat with your eyes first” ดังนั้น อาหารจึงเป็นศิลปะและวัฒนธรรม ที่แสดงความเจริญรุ่งเรืองของประเทศ คนในชาติจึงจำเป็นต้องช่วยพัฒนาวัฒนธรรมอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น ให้สมกับการเป็นภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมของชาติที่สำคัญ

และหากพิจารณาถึง หลักสูตร เปรียบเสมือนแผนแม่บทที่เป็นแนวทางให้ผู้สอนใช้ในการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ซึ่งวิธีการหรือกระบวนการนำหลักสูตรไปใช้เป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาหลักสูตร เนื่องจากการนำหลักสูตรไปใช้เป็นการนำแผนไปสู่การปฏิบัติ (Beauchamp. 1981: 28) ตามที่กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการปฏิรูปการศึกษาในปี พ.ศ. 2552 – 2561 โดยมีวิสัยทัศน์ให้คนไทยได้เรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ และภายในปี 2561 จะต้องมีการปฏิรูปการศึกษาและการเรียนรู้อย่างเป็นระบบใน 3 ประเด็นหลัก คือ การพัฒนาคุณภาพ สร้างมาตรฐานการศึกษาและการเรียนรู้ของคนไทย รวมถึงการเพิ่มโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีคุณภาพอย่างทั่วถึง ตลอดจนส่งเสริมการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการบริหารและการจัดการ โดยได้กำหนดแนวทางในการปฏิรูปการศึกษาและการเรียนรู้อย่างเป็นระบบไว้ 4 ประการ คือ การพัฒนาคุณภาพคนไทยยุคใหม่ การพัฒนาคุณภาพครูยุคใหม่ การพัฒนาคุณภาพสถานศึกษาและแหล่งเรียนรู้ยุคใหม่ และการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการยุคใหม่ เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเป็น คนดี เก่ง และมีความสุข เป็นคุณภาพของเด็กไทยในอนาคต เป็นผู้ที่มีความสามารถ คิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น ก้าวไกลสู่สากล และมีความเป็นพลเมืองที่สมบูรณ์ (กงเหรียญ รัตนปัญญา, 2554) อีกทั้งหลักสูตรยังเป็นกลไกสำคัญในการ

พัฒนาคุณภาพการศึกษา ดังนั้น หลักสูตรที่พัฒนาควรเป็น หลักสูตรฐานสมรรถนะ (Competency Based Curriculum) ซึ่งนำสมรรถนะที่ผู้ประกอบอาชีพในงานอาชีพหรือจากองค์กรวิชาชีพมาเป็นองค์ประกอบในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานวิชาการ และมาตรฐานวิชาชีพ ที่ตรงกับสมรรถนะอาชีพ สามารถประกอบอาชีพตรงตามความต้องการของสาขาอาชีพ สถานประกอบการ ชุมชน และมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา วางแผน ดำเนินการ ตรวจสอบ ตลอดจนบูรณาการความรู้อย่างเป็นระบบ รวมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน (สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ , 2551 : 2–4)

จากปรากฏการณ์ดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรขึ้น ด้วยการดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ เพื่อจัดทำร่างหลักสูตร และวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ด้วยวิธีถ่วงน้ำหนักตามสภาพจริง สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตร รวมถึงการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ตลอดจนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานการจัดทำหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน และความต้องการของผู้เรียน ด้วยการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในเชิงการปฏิบัติงานอย่างมีจริยธรรม และสามารถพัฒนาสร้างสรรค์ศิลปะการประกอบอาหารของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ และยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva)

2. เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลป ศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดสอน

3. เพื่อวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

4. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

สมมติฐานการวิจัย

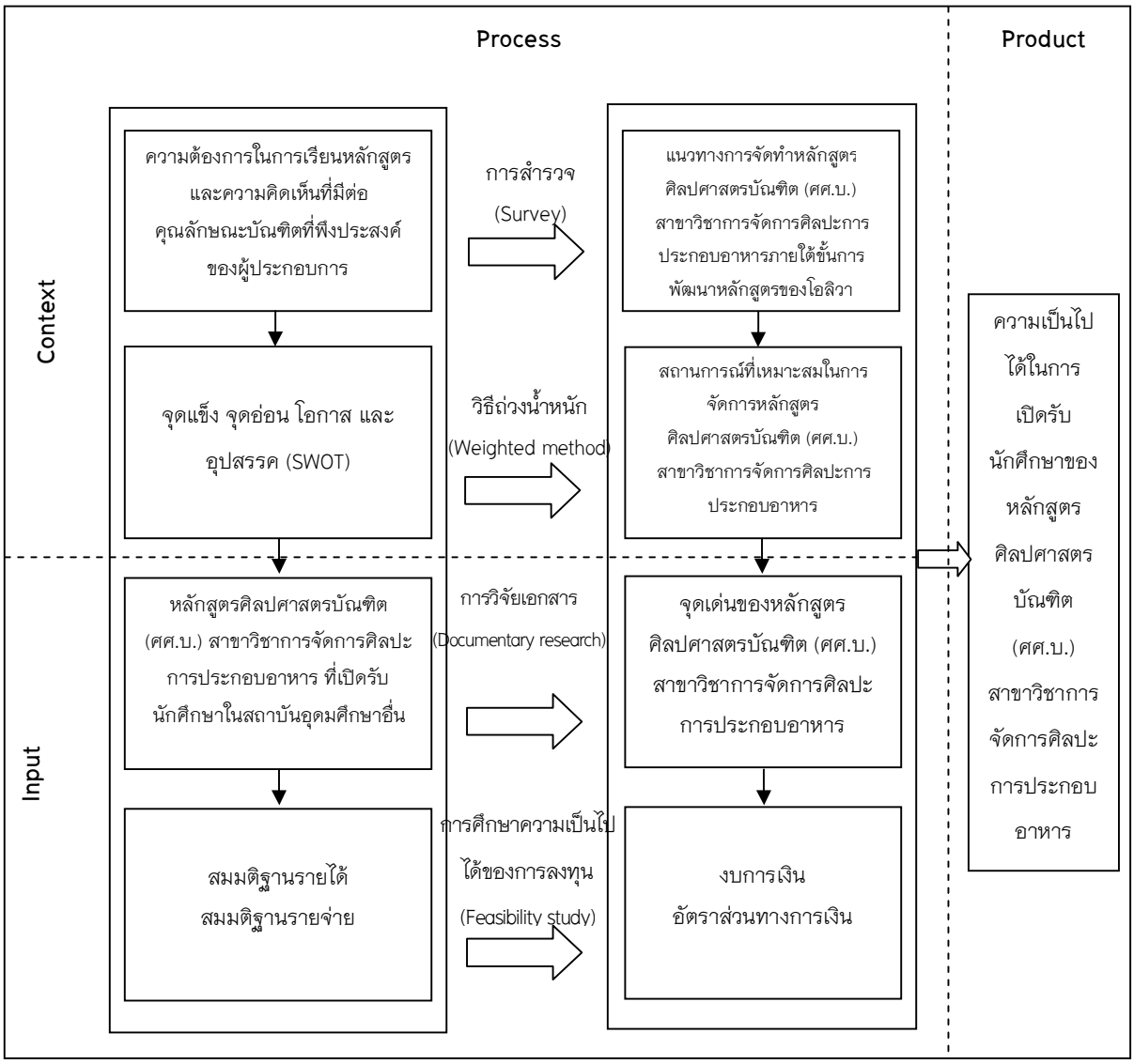
1. ความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva) เป็นอย่างไร

2. จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นอย่างไร

3. จุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร เป็นอย่างไร

4. ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร เป็นอย่างไร

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1–1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ทำให้ทราบแนวทางการจัดทำหลักสูตร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva) และสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการศึกษาของหลักสูตร รวมถึงทราบถึงจุดเด่นของหลักสูตร ตลอดจนความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้คณะผู้วิจัยมีความต้องการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อให้ได้หลักสูตรที่เหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอนในคณะวิทยาการจัดการ มีขอบเขตการวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ในการศึกษานี้มีเนื้อหาของการวิจัยมุ่งศึกษาความต้องการในการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรในเบื้องต้น คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรโดยคณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาใน 5 ส่วนด้วยกัน คือ

ส่วนที่ 1 ความต้องการในการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

- ด้านความต้องการจำเป็นในการศึกษา
- ด้านความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างศึกษา
- ด้านความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อจบการศึกษา

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ

- ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน
- ด้านเชาว์ปัญญา
- ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

– ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ส่วนที่ 4 ศึกษาเอกสารการวิจัยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

ส่วนที่ 5 ศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุน

2. ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่ต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี และกลุ่มผู้ประกอบการ

3. ขอบเขตด้านกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มได้แก่

3.1 กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่ต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี จำนวน 400 คน

3.2 กลุ่มผู้ประกอบการ จำนวน 100 คน

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ศิลปศาสตรบัณฑิต หมายถึง ความรู้สาขาหนึ่งที่สนใจศึกษาเกี่ยวกับชีวิตมนุษย์ พฤติกรรมมนุษย์ หรือประสบการณ์ของมนุษย์ในอดีต ตลอดจนคุณค่าทางจิตใจและงานของคน ได้แก่ ศิลปะ วรรณคดี ประวัติศาสตร์ ภาษาศาสตร์ ศาสนาและปรัชญา โดยมีจุดมุ่งหมายของการศึกษาเพื่อให้เกิดความสำนึกในคุณค่าของความเป็นมนุษย์ สร้างบุคคลให้เป็นคนโดยสมบูรณ์ พัฒนาสติปัญญา มีจิตใจและรสนิยมสูง เน้นการพัฒนาภายในจิตใจของบุคคลเป็นสิ่งสำคัญที่สุด โดยไม่สนใจหรือเห็นความจำเป็นที่จะต้องนำความรู้หรือปัญญาที่เจริญแล้วนั้นไปใช้ประกอบอาชีพโดยตรง ในที่นี้หมายถึงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

2. การจัดการ หมายถึง ขบวนการที่ทำให้งานกิจกรรมต่างๆ สำเร็จลงได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผลด้วยคนและทรัพยากรขององค์การ ซึ่งตามความหมายนี้องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ ได้แก่ กระบวนการ (Process) ประสิทธิภาพ (Efficiency)

และประสิทธิผล (Effectiveness) ในความหมายของการจัดการนี้หมายถึงหน้าที่ต่างๆ ด้านการจัดการ ได้แก่ การวางแผน การจัดองค์การ และการควบคุม ในที่นี้หมายถึง สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

3. หลักสูตร หมายถึง ข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนที่เขียนขึ้นอย่างเป็นทางการ หรือผ่านการยกร่างอย่างเป็นระบบ ประกอบด้วยรายละเอียดของหลักการจุดหมาย โครงสร้างเนื้อหา กิจกรรม แนวทางหรือวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการวัดผลและประเมินผลรวมทั้งข้อกำหนดเกี่ยวกับเวลาของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ในที่นี้หมายถึง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

4. ความต้องการ (Need) หมายถึง การได้รับความตอบสนองเพื่อให้สามารถดำรงชีพได้ตามอัตภาพ ในที่นี้หมายถึง ความต้องการในการเรียนหลักสูตรการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่ต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ได้แก่ ความต้องการจำเป็นในการศึกษา ความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร และความคาดหวังที่จะได้รับจากการศึกษา และความต้องการใช้บัณฑิตเพื่อรองรับสถานการณ์การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ได้แก่ ความต้องการใช้บัณฑิตเพื่อการวางแผน การปฏิบัติการและการผลิต การจัดการองค์การ การควบคุมองค์การและการประสานงาน

5. บริบท (Context) หมายถึง บริบทของการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ประกอบด้วย ความต้องการในการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร และจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรในการเปิดการเรียนการสอนในหลักสูตรนี้

6. ปัจจัยนำเข้า (Input) หมายถึง ปัจจัยนำเข้าของการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ประกอบด้วย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น และสมมติฐานรายได้ สมมติฐานรายจ่าย

7. กระบวนการ (Process) ปัจจัยนำเข้าของการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ประกอบด้วย การสำรวจโดยใช้แบบสอบถามความต้องการ วิธีการถ่วงน้ำหนักในการวิเคราะห์ SWOT การวิจัยเอกสารในการศึกษาจุดเด่น และการศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุน

8. ผลผลิต (Product) ผลผลิตของการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร นั่นคือ ความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

9. การศึกษาความเป็นไปได้ หมายถึง การพิจารณาถึงความเป็นไปได้และการประเมินผลประโยชน์เปรียบเทียบกับมูลค่าที่ใช้ไปในการพัฒนาโครงการ เพื่อประเมินความคุ้มค่าของโครงการ ในที่นี้หมายถึงการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

10. ความรู้ ความสามารถ (Knowledge and ability) หมายถึง ความเข้าใจในเรื่องบางเรื่อง หรือสิ่งบางสิ่ง ซึ่งอาจจะรวมไปถึงความสามารถในการนำสิ่งนั้นไปใช้เพื่อเป้าหมายบางประการ ในที่นี้หมายถึง ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบการภายในโรงแรมหรือการประกอบอาหาร เพื่อนำไปสู่การเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

บทที่ 2

แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยเรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร” ผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้าแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

1. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความต้องการ
2. แนวคิดและทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ
3. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจ
4. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์
5. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความคาดหวัง
6. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการจัดสภาพแวดล้อมทางการศึกษา
7. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร
8. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ SWOT
9. แนวคิดการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ
10. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

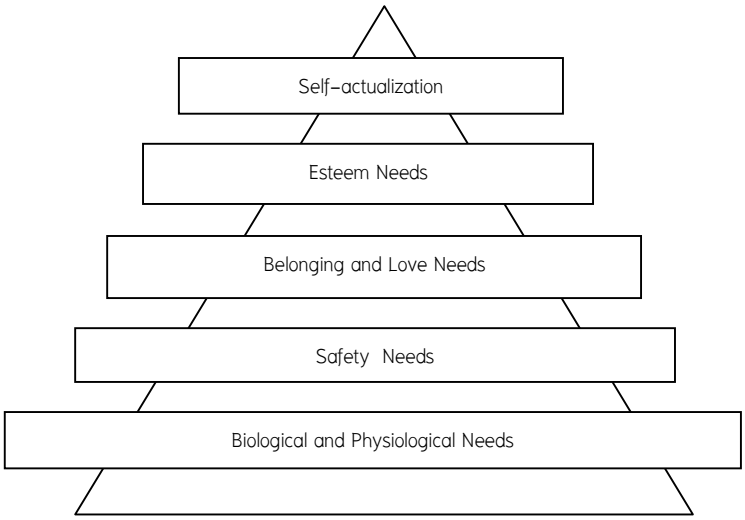
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความต้องการ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาทฤษฎีความต้องการในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้า อ้างอิง ทฤษฎีเอกสาร และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นพื้นฐานและแนวทางในการศึกษาวิจัยในเรื่องทฤษฎีความต้องการ ดังนี้

1. ทฤษฎีความต้องการของ Maslow
2. ทฤษฎีความต้องการ ERG ของ Alderfer
3. ทฤษฎีความต้องการของ Cooper
4. ทฤษฎีความต้องการของ McClelland

2.1.1 ทฤษฎีความต้องการของ Maslow

Maslow เป็นนักจิตวิทยาอยู่ที่มหาวิทยาลัยแบรนดีส์ ได้พัฒนาทฤษฎีการจูงใจที่รู้จักกันมากที่สุดทฤษฎีหนึ่งขึ้นมา Maslow ระบุว่าบุคคลจะมีความต้องการที่เรียงลำดับจากระดับพื้นฐานมากที่สุดไปยังระดับสูงสุด (อนิชวัช แก้วจำนงค์, 2552, หน้า 66-68)



ภาพที่ 2-1 ความต้องการ 5 ขั้น ของมาสโลว์

มาสโลว์ (Maslow) เรียกลำดับความต้องการนี้ว่า “Hierarchy of Needs”ซึ่งประกอบด้วย ลำดับความต้องการของมนุษย์จากระดับต่ำไประดับสูง 5 ระดับ ดังนี้

1. ความต้องการขั้นพื้นฐาน (Physiological Needs) คือ เป็นความต้องการด้านร่างกายเพื่อความอยู่รอดของชีวิต เช่น ความต้องการอาหาร อากาศ น้ำ และที่อยู่อาศัย เป็นต้น

2. ความต้องการความมั่นคงปลอดภัย (Safety Needs) ความต้องการความปลอดภัยความต้องการลำดับที่สองของ Maslow จะถูกกระตุ้นภายหลังจากที่ความต้องการทางร่างกายถูกตอบสนองแล้ว ความต้องการความมั่นคง คงปลอดภัยจะหมายถึงความต้องการสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยปราศจากอันตรายทางร่างกายและจิตใจ ความมั่นคงในการทำงาน

3. ความต้องการทางสังคม (Social Needs) คือ ความต้องการระดับที่สาม โดยความต้องการทางสังคม หมายถึง ความต้องการที่จะเกี่ยวพัน การมีเพื่อนและการถูกยอมรับโดยบุคคลอื่น เพื่อการตอบสนองความต้องการทางสังคม

4. ความต้องการเกียรติยศชื่อเสียง (Esteem Needs) คือ ความต้องการระดับที่สี่เป็นความต้องการที่จะให้ผู้อื่นยกย่องสรรเสริญตัวเอง มีความภาคภูมิใจสถานภาพทางสังคมต้องการชื่อเสียงและการยกย่องจากบุคคลอื่น

5. ความต้องการความสำเร็จในชีวิต (Self-Actualization Needs) คือ ความต้องการระดับสูงสุด บุคคลมักจะต้องการโอกาสที่จะคิดสร้างสรรค์ภายในงาน หรือพวกเขาอาจจะต้องการความเป็นอิสระและความรับผิดชอบ ซึ่งความต้องการความสมหวังของชีวิตคือความต้องการที่จะบรรลุความสมหวังของตนเองด้วยการใช้ความสามารถ ทักษะ และศักยภาพอย่างเต็มที่บุคคลที่ถูกจูงใจด้วยความต้องการความสมหวังของชีวิตจะแสวงหางานที่ท้าทายความสามารถของพวกเขา การเปิดโอกาสให้พวกเขาใช้ความคิดสร้างสรรค์หรือการคิดค้นสิ่งใหม่

การศึกษาทฤษฎีลำดับความต้องการของมนุษย์ของ มาสโลว์ (Maslow) เป็นการศึกษาเพื่อที่จะทำให้ทราบถึงความต้องการของมนุษย์นั้นมีลำดับขั้นตอนที่แน่นอนจากขั้นต่ำไปขั้นสูง ซึ่งความปรารถนาขั้นสูงสุดของมนุษย์ทุกคน คือ ความต้องการที่จะประสบความสำเร็จในชีวิตตามที่ตนเองมุ่งหวัง แต่การที่มนุษย์จะเกิดความต้องการในแต่ระดับได้นั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ทุกคนจะต้องได้รับการตอบสนองความต้องการในระดับที่ต่ำกว่าเสียก่อน เพื่อที่จะทำให้เกิดความต้องการในระดับต่อไป ซึ่งถ้าบุคลากรที่ได้รับการตอบสนองตามความต้องการแล้วก็จะเกิดความพึงพอใจ มีขวัญและกำลังใจในการทำงาน รวมถึงสามารถทำงานตามที่ได้รับมอบหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.2 ทฤษฎีความต้องการ ERG ของ Alderfer

อัลเดอร์เฟอร์ (Alderfer 1969, pp. 142-175 อ้างถึงใน สิรินาตย์ กฤษฎาธาร, 2552) ได้แบ่งความต้องการของมนุษย์เป็น 3 ระดับ คือ

1. ความต้องการที่จะดำรงชีวิต หรือความต้องการที่จะคงอยู่ (Existence: E) เป็นความต้องการที่จะมีชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดี เป็นความต้องการปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิตความต้องการทางวัตถุเงินเดือน ประโยชน์ตอบแทน สภาพการทำงาน ปัจจัยอำนวยความสะดวกในการทำงาน เป็นต้น

2. ความต้องการด้านความสัมพันธ์ (Relatedness: R) คือ ความต้องการผูกพันกับผู้อื่นในการทำงาน ต้องการเป็นพวกได้รับความยอมรับ ร่วมรับรู้และแบ่งปันความรู้สึกระหว่างกันต้องการมีความสัมพันธ์กับผู้อื่น ต้องการเป็นเพื่อน

3. ความต้องการด้านความเจริญเติบโต (Growth: G) เป็นความต้องการที่จะเจริญก้าวหน้าในการทำงาน สามารถทุ่มเทความรู้ ความสามารถของตนในการทำงานอย่างเต็มที่และสามารถพัฒนาศักยภาพของตนเพิ่มขึ้น ด้วย

2.1.3 ทฤษฎีความต้องการของคูเปอร์

Cooper (1958, pp. 31-33 อ้างถึงใน สิรินาตย์ กฤษฎาธาร, 2552) กล่าวถึงความต้องการของบุคลากรในการทำงานไว้หลายประการได้แก่ ทำงานที่เขาสนใจ อุปกรณ์ที่ดีสำหรับการทำงาน ค่าจ้างเงินเดือนที่ยุติธรรม โอกาสก้าวหน้าในหน้าที่การงาน สภาพการทำงานที่ดี รวมทั้งชั่วโมงการทำงานที่เหมาะสม และสถานที่ทำงานที่เหมาะสม ความสะดวกในการไปและกลับ รวมทั้งสวัสดิการอื่น ๆ ทำงานร่วมกับผู้บังคับบัญชาที่เข้าใจในการควบคุมปกครองโดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นคนที่เขายกย่องนับถือ

2.1.4 ทฤษฎีความต้องการของ McClelland

เป็นทฤษฎีซึ่ง เสนอว่าความต้องการของบุคคลมุ่งที่ความต้องการเฉพาะอย่างมากกว่าความต้องการอื่น

1. ความต้องการความสำเร็จ (Need for Achievement เขียนย่อว่า nAch) ผู้ที่มีความต้องการความสำเร็จสูง (nAch Person) จะมีความปรารถนาอย่างแรงกล้าที่จะเลือกทำงานที่มีลักษณะท้าทายให้บังเกิดผลดี เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะเฉพาะตัวดังนี้

1.1 ชอบสถานการณ์ที่ทำให้ตนมีโอกาสได้รับผิดชอบต่อผลงานที่ออกมาโดยตรงจึงไม่ชอบงานที่สถานการณ์เอื้อให้เกิดความสำเร็จได้โดยบังเอิญ เพราะถือว่าทำให้ตนพลาดโอกาสที่จะเรียนรู้ต่อการสร้างความสำเร็จด้วยตนเอง

1.2 ชอบตั้งเป้าหมายการทำงานในระดับที่ยากปานกลาง มีความเสี่ยงแต่อยู่ในวิสัยคาดว่าจะสำเร็จได้ ทั้งนี้เพราะเห็นว่าความสำเร็จที่มาจากเป้าหมายง่าย ๆ ไม่มีประโยชน์อะไร ขณะเดียวกัน ถ้ากำหนดเป้าหมายยากเกินไปก็อาจพบความสำเร็จได้น้อยมาก ความเสี่ยงต่อความสำเร็จจึงเป็นเครื่องจูงใจสำหรับผู้มีความต้องการความสำเร็จสูง (nAch Person)

1.3 ต้องการได้ข้อมูลป้อนกลับจากการทำงานของตนทั้งนี้เพราะต้องการใช้ข้อมูลป้อนกลับเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์ที่จะให้บรรลุเป้าหมาย เพื่อใช้นำทางในการไปสู่ความสำเร็จในครั้งต่อไป รวมทั้ง เป็นเครื่องชี้วัดความสำเร็จอีกด้วย

ผู้ที่มีความต้องการความสำเร็จสูงจะมุ่งแข่งขันกับตนเองและผู้อื่นเพื่อให้ได้ผลงานดีขึ้น สนใจต่อการริเริ่มเป้าหมายที่แปลกใหม่และเป็นเป้าหมายระยะยาว โดยการกระทำดังกล่าวมิได้มุ่งหมายที่จะเอาใจใครหรือทำให้ใครเสียหาย แต่ที่ทำก็เพื่อมุ่งตอบสนองแรงจูงใจภายในของตน ด้วยเหตุนี้จึงกล่าวได้ว่าผู้ที่มีความต้องการความสำเร็จสูงตามทฤษฎีนี้เป็นตัวอย่างของผู้มีความต้องการที่ได้ทำในสิ่งที่ตนปรารถนา (Self-Actualization) และผู้ที่มีความต้องการงอกงาม (Growth Needs) ในทฤษฎีของมาสโลว์และแอลเดอเฟอร์ตามลำดับ

2. ความต้องการความรักใคร่ผูกพัน (Need for Affiliation เขียนย่อว่า nAff) ผู้ที่มีความต้องการด้านความรักใคร่ผูกพันสูง (nAff Person) เป็นผู้ที่มีความปรารถนาอย่างแรงกล้าในการสร้างและรักษามิตรภาพ ยึดมั่นต่อความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล กล่าวคือ เป็นคนที่รักใคร่ผูกพันต่อผู้อื่นและต้องการได้ผลตอบแทนทำนองเดียวกันจากผู้อื่น เป็นผู้มีความสามารถพิเศษในการสร้างเครือข่ายกับผู้อื่นได้อย่างรวดเร็ว เก่งในการติดต่อสื่อสารด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ เป็นคนที่ชอบหลีกเลี่ยงความขัดแย้งและแข่งขันกับผู้อื่นบางครั้งชอบผูกพันตนเองกับความต้องการของผู้อื่น ผู้มีความต้องการด้านความรักใคร่ผูกพันตามทฤษฎีนี้จึงตรงกับผู้มีความต้องการเป็นสมาชิกของสังคม (Belonging Needs) และผู้มีความต้องการด้านความสัมพันธ์(Relatedness Needs) ของทฤษฎีมาสโลว์ และทฤษฎี อี อาร์ จี ตามลำดับ

3. ความต้องการมีอำนาจ (Need for Power เขียนย่อว่า nPow) ผู้ที่ต้องการมีอำนาจสูง (nPow Person) มีความปรารถนาแรงกล้าที่จะมีอิทธิพลเหนือผู้อื่น ต้องการสร้างผลกระทบหรือสร้างความประทับใจต่อคนอื่น ผู้ที่ต้องการมีอำนาจสูงจะพยายามสร้างสถานการณ์หรือสภาวะแวดล้อมทางสังคมขึ้น เพื่อให้ตนสามารถใช้อิทธิพลควบคุมกำกับผู้อื่น บางครั้ง ผู้ที่ต้องการมีอำนาจสูงยอมที่จะอยู่ในตำแหน่งที่เสี่ยงอันตรายสูง ผูกพันกับการมีเกียรติศักดิ์ศรีของตน อย่างไรก็ตามความต้องการอำนาจสูงเป็นเรื่องที่มีความซับซ้อน ด้วยเหตุที่อำนาจสามารถใช้เพื่อวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกัน กล่าวคือ บางคนต้องการมีอำนาจเพื่อใช้เป็นเครื่องมือแสวงหาประโยชน์ส่วนตัว ในขณะที่บางคนต้องการมีอำนาจเพื่อจะใช้ในการให้บริการแก่คนอื่น และทำประโยชน์แก่องค์กรได้มากขึ้นอย่างไรก็ตาม ความต้องการมีอำนาจสูงตามทฤษฎีนี้ค่อนข้างใกล้เคียงกับความต้องการได้ทำดังใจปรารถนา (Self–Actualization) ตามทฤษฎีมาสโลว์มากที่สุด จากทฤษฎีนี้แมคเคล็ลแลนด์คาดว่า คนจะเกิดแรงจูงใจเมื่อได้ค้นพบและทำงานที่ตรงกับความต้องการของตน กล่าวคือ คนที่มีความต้องการด้านความสำเร็จสูง (nAch Person) จะเหมาะกับงานด้านการตลาดหรือพนักงานขาย หรือเป็นผู้ประกอบธุรกิจอิสระของตนเอง เนื่องจากงานเหล่านี้ต้องการได้ข้อมูลป้อนกลับ ต้องอาศัยความรับผิดชอบส่วนตัวสูง รวมทั้งเปิดโอกาสให้กำหนดเป้าหมายของงานได้เอง ส่วนผู้ที่มีความต้องการความรักใคร่ผูกพันสูง (nAff Person) มักมีแรงจูงใจต่องานประเภทงานบริการสังคม งานลูกค้าสัมพันธ์ เนื่องจากงานเหล่านี้จำเป็นต้อง สร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น และประการสุดท้าย สำหรับผู้ที่มีความต้องการอำนาจ (nPow Person) มีแรงจูงใจสูงที่ต้องการมีอิทธิพลและผลกระทบต่อผู้อื่นจึงเหมาะสำหรับงานหนังสือพิมพ์หรืองานด้านบริหาร อย่างไรก็ตามจากผลงานวิจัยของแมคเคล็ลแลนด์พบว่า ผู้บริหารที่มีประสิทธิผลที่สุด ควรมีความต้องการการด้านความรักใคร่

ผูกพันอยู่ในระดับต่ำ มีความต้องการด้านอำนาจสูง โดยมีความสามารถในการใช้อำนาจเพื่อเป้าหมายขององค์การเป็นต้น

แมคเคล็ลแลนด์ระมัดระวังไม่ด่วนสรุปว่า ความต้องการของบุคคลมีความสอดคล้องกับพฤติกรรมทั้งนี้เพราะความต้องการเป็นเพียงปัจจัยหนึ่งในหลายปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรม โดยปัจจัยอื่นที่มีส่วนสำคัญร่วมอยู่ด้วย เช่น ค่านิยม อุปนิสัย และทักษะของบุคคล ตลอดจนปัจจัยแวดล้อมอื่นที่ล้วนมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมทั้งสิ้น ด้วยเหตุนี้ผู้มีความต้องการด้านความสำเร็จสูง ไม่จำเป็นต้องมีแรงจูงใจสูงกว่าผู้ที่มีความต้องการด้านอื่นสูงเสมอไป ตัวอย่างเช่นผู้ที่มีความต้องการด้านความรักใคร่ผูกพันสูง อาจมีผลงานเหนือกว่าผู้ที่มีความต้องการด้านความสำเร็จสูงเมื่อทำงานแบบทีม ซึ่งยึดเกณฑ์เรื่องมิตรภาพช่วยให้เกิดความร่วมมือที่ดี เป็นต้น

2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับพัฒนาการทางอาชีพ

ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพที่สำคัญมี 3 ทฤษฎี คือ ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ ของซุปเปอร์ ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพของกินซ์เบอร์ก และทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ ของไทด์แมนและโอฮารา (Ginzberg 1967; Super 1957; Tiedman and O' Hara 1963)

2.2.1 ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพของซุปเปอร์

ซุปเปอร์ (Super 1957, 99-108) ได้ศึกษาการเลือกอาชีพและสรุปรวบรวมตั้งเป็นทฤษฎีการเลือกอาชีพขึ้น โดยใช้ชื่อทฤษฎีว่า "ทฤษฎีการพัฒนาอาชีพ" (theory of vocational development) ซุปเปอร์ใช้คำว่า "การพัฒนา" กินความหมายกว้าง ซึ่งรวมถึง ความชอบ การเลือก การพิจารณาตัดสินใจ และการเข้าประกอบอาชีพ และเกี่ยวข้องกับ ประเด็นต่าง ๆ ดังนี้ ความรู้รากฐานเบื้องต้นของทฤษฎีมีอยู่ 12 ประการ คือ

1. ความแตกต่างระหว่างบุคคล (Individual differences) ทฤษฎีของความ แตกต่างระหว่างบุคคลเป็นหลักสำคัญ ทั้งด้านที่เกี่ยวกับการศึกษา และจิตวิทยาทางอาชีพ เพราะบุคคลย่อมแตกต่างกันทั้งในด้านความสามารถ ความสนใจ และบุคลิกภาพ ดังนั้น การเลือกอาชีพของบุคคลก็ควรต้องคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล

2. ความสามารถหลาย ๆ อย่างในตัวบุคคล (Multi potentiality) บุคคลแต่ละคนมีขีดความสามารถประจำตัวของแต่ละบุคคล ที่จะทำให้ประสบความสำเร็จในงานอย่างใดอย่างหนึ่งหรือพอใจในงานอย่างใดอย่างหนึ่ง การที่จะนำเอาคนหนึ่งไปเปรียบกับอีกคน หนึ่งไม่ได้ ทุกคนจะมีความสามารถเฉพาะตัว แต่มีคนละอย่าง

3. กระสวนของความสามารถในอาชีพ (Occupational ability patterns) อาชีพแต่ ละอาชีพมีกระสวนของความสามารถเฉพาะของแต่ละอาชีพ เช่น ความสามารถ ความสนใจ และบุคลิกภาพ นั่นคือ อาชีพหนึ่ง ๆ ก็ต้องการบุคคลที่มีความสามารถ ความสนใจ และบุคลิกภาพต่างไปจากอีกอาชีพหนึ่ง

4. การเลียนแบบบทบาทของรูปแบบ (identification and role of models) บุคคลส่วนมากจะเลียนแบบบิดามารดาหรือบุคคลอื่น ในด้านการประกอบอาชีพ วัยรุ่นจะสนใจ โดยการเลียนแบบอาชีพจากผู้ใหญ่ ดังนั้นผู้ใหญ่ก็ควรจะเป็นรูปแบบที่ดีให้แก่เด็ก

5. ความต่อเนื่องของการตัดสินใจเลือกจะต้องจัดให้เป็นกระบวนการที่ต่อเนื่อง (continuous process) ทั้งนี้ เนื่องจากสถานการณ์สิ่งแวดล้อมที่บุคคลอาศัยอยู่ หรือ ทำงานอยู่ย่อมเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา และประสบการณ์ ดังนั้น การเลือกและการ ตัดสินใจก็ต้องเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่องกันไป

6. ช่วงของชีวิต (life stage) กระบวนการเลือกอาชีพเป็นกระบวนการต่อเนื่องตาม ช่วงชีวิตของบุคคล ซึ่งแบ่งออกเป็นขั้น ๆ ดังต่อไปนี้

6.1 ขั้นของการเจริญเติบโต (growth stage) เริ่มตั้งแต่เกิดจนถึงอายุ 14 เป็น ระยะที่เด็กกำลังเจริญเติบโต

6.2 ขั้นของการสำรวจ (exploration stage) ระหว่างอายุ 14–25 ปี เป็นช่วงที่ บุคคลพยายามทำความเข้าใจตนเอง ทดลองสวมบทบาทของผู้ใหญ่ เช่น การหาคู่ การหา อาชีพ และการหาตำแหน่งในสังคม

6.3 ขั้นของการสร้างหลักฐาน (establishment stage) ระหว่างอายุ 25–45 ปี เป็นช่วงที่บุคคลคิดมีครอบครัว มีบทบาทในสังคม มีอาชีพแน่นอน มีงานทำมั่นคง และมี บ้านอยู่อาศัย

6.4 ขั้นของชีวิตมั่นคง (maintenance stage) ระหว่างอายุ 45–65 ปี เป็นช่วง ที่เห็นความสำคัญของครอบครัว พยายามที่จะมีหน้าตา หาความก้าวหน้าในการทำงาน

6.5 ขั้นของความเสื่อม (decline stage) ตั้งแต่อายุ 65 ปี ถึงตาย เป็นช่วงที่ ทำงานน้อยและ มีความรับผิดชอบน้อย และมีบทบาทในสังคมน้อย

7. กระสวนของอาชีพ (career patterns) กระสวนของอาชีพขึ้นอยู่กับระดับสังคม เศรษฐกิจ และโอกาส ซึ่งกระสวนของอาชีพนี้ได้แก่ระดับสูงต่ำของอาชีพ ความถี่ในการ เปลี่ยนงานอาชีพบางอย่างทำให้เปลี่ยนงานบ่อย แต่อาชีพบางอย่างก็ไม่ต้องเปลี่ยนงาน บ่อย ๆ

8. การพัฒนาอาชีพควรได้รับการแนะนำแนวทางที่ถูกต้อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพอย่างเหมาะสม โดยการให้ทดลองฝึกงานบ้างตามโอกาสอันควร

9. การพัฒนาอาชีพเป็นผลของการมีปฏิสัมพันธ์กันระหว่างบุคคลกับสิ่งแวดล้อม (development of the result of interaction) สิ่งแวดล้อม ได้แก่ การอบรมเลี้ยงดูจากบ้าน การได้รับการศึกษาจากโรงเรียน และจากสังคม ซึ่งจะเป็นสิ่งที่ช่วยประเมินแปลความหมาย ข้อมูลเกี่ยวกับอาชีพและทดลองวางแผนเกี่ยวกับอาชีพ เพื่อทำให้เกิดความเข้าใจตนเอง ซึ่ง นับว่าเป็นการสร้างความคิดเกี่ยวกับตนเอง เช่น รู้จักความสนใจ รู้จักความถนัด และ ความสามารถของตนเอง ที่จะเป็นไปได้จริง

10. การเปลี่ยนแปลงในกระบวนการประกอบอาชีพ (the dynamics of career patterns) กระบวนการประกอบอาชีพนี้ขึ้นอยู่กับระดับสังคม เศรษฐกิจ ของบิดามารดา สติปัญญา ความสามารถ และความสนใจ ของบุคคลซึ่งไม่คงที่ เช่นเดียวกับการพัฒนา ของบุคคลตามช่วงของการเจริญเติบโต (the growth stage) และระยะต้นของช่วงการ สำรวจ (the early exploration stage) บุคคลจะมีความเข้าใจเพียงเล็กน้อยต่อกระบวนการ พัฒนาอาชีพแต่ความเข้าใจอันเล็กน้อยนี้ จะมีประโยชน์สำหรับกระบวนการประกอบอาชีพ ในช่วงของการเจริญเติบโตระยะสุดท้ายของการสำรวจ (late exploratory stage) การสร้าง หลักฐาน (establishment stage) และขั้นของชีวิตที่มั่นคง (maintenance stage)

11. ความพอใจในงานขึ้นอยู่กับความแตกต่างระหว่างบุคคล ตำแหน่ง และ บทบาทของบุคคล (job satisfaction: individual differences, status and role) บุคคลจะ พึงพอใจในงาน ถ้างานนั้นไปกับวิถีชีวิต ความสามารถ และการได้สวมบทบาทตามบุคคล นั้นต้องการ ระดับของความพอใจขึ้นอยู่กับระดับของการพัฒนาความคิดเกี่ยวกับตนเอง ของบุคคล

12. งานคือวิถีทางของชีวิต (work is a way of life) งานเป็นวิถีทางแห่งชีวิตของ บุคคลได้ค้นพบทางออกที่ใช้แสดงความสามารถ ความสนใจ บุคลิกภาพ ค่านิยมของ บุคคลนั้น ๆ และความสามารถกระทำได้ตามบทบาทที่บุคคลนั้นเลือกสรรแล้ว

นอกจากนั้น ซุปเปอร์ (Super 1957, 185–190) ยังได้เสนอหลักเกี่ยวกับการ พัฒนาทางอาชีพไว้ ดังนี้

1. การพัฒนาทางอาชีพ เป็นกระบวนการที่ต่อเนื่องตั้งแต่เริ่มสนใจเลือกอาชีพ ไปจนถึงประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคงเป็นระยะเวลานาน

2. การพัฒนาทางอาชีพ เป็นขั้นตอน และมีระเบียบแบบแผน

3. บุคคลจะมองเห็นความจริงเกี่ยวกับการเลือกอาชีพมากขึ้น เมื่อมีอายุ เพิ่มขึ้นนับตั้งแต่วัยรุ่นจนถึงวัยผู้ใหญ่

4. ความคิดรวบยอดเกี่ยวกับตนเอง เริ่มตั้งแต่ก่อนวัยรุ่น และ เข้าใจชัดแจ้ง เมื่อเข้าสู่วัยรุ่น

5. วิถีและอัตราการเคลื่อนไหวของแต่ละบุคคลจากระดับหนึ่งไปยังอีกระดับ หนึ่งมีความสัมพันธ์กับสติปัญญา สถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจของบิดามารดา ความต้องการค่านิยม ความสนใจ ทักษะ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

6. แขนงอาชีพที่แต่ละบุคคลเลือกเกี่ยวกับความสนใจ ค่านิยม และความ ต้องการเลียนแบบบิดามารดา หรือสังคมที่อาศัยอยู่ ระดับคุณภาพของการศึกษา

7. ความพอใจในงานและชีวิตขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของความสามารถ ความสนใจ ค่านิยม และบุคลิกภาพในงานอาชีพ

8. บุคคลจะเลียนแบบจากบิดามารดาโดยทางอ้อม ซึ่งมีบทบาทต่อการเลือกอาชีพด้วย

9. การพัฒนาทางอาชีพดำเนินไปตลอดเวลา

10. คุณสมบัติของบุคคลหนึ่งอาจจะเหมาะสมกับอาชีพหนึ่ง

2.2.2 ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพของ กินซ์เบอร์ก (Ginzberg 1967, 37-40) แบ่งช่วงการเลือกอาชีพของบุคคลออกเป็น 3 ระยะ คือ

1. ระยะเพ้อฝัน (Fantasy period) คือระยะที่เด็กมีอายุ 0-10 ปี เป็นช่วงวัยเด็ก ตอนต้นถึง 10 ปี เป็นระยะที่เด็กคิดฝันเอาเองว่า โตขึ้นจะประกอบอาชีพอะไร โดย ความคิดนี้อาจได้รับอิทธิพลมาจากโทรทัศน์ ผู้ปกครอง และสื่อต่าง ๆ เช่น เด็กอาจเพ้อฝัน จะเป็นทหาร ตำรวจ แพทย์ พยาบาล วิศวกร โดยที่มิได้คำนึงถึงข้อเท็จจริงว่าจะเป็นไปได้ หรือไม่ แต่เป็นสิ่งที่ฝันเนื่องจากได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อมรอบตัวเด็กเอง

2. ระยะการเปลี่ยนแปลง (Tentative period) คือระยะที่เด็กมีอายุระหว่าง 11- 17 ปี เป็นระยะเวลาการเลือกอาชีพแต่ก็ยังไม่ตกลงใจแน่นอน เริ่มจากการที่เด็กสังเกต พบว่า มีกิจกรรมบางชนิดที่เขาสนใจ และชอบมากกว่ากิจกรรมอื่น ต่อมาก็เริ่มรู้สึกว่าเขา ทำกิจกรรมที่สนใจได้ดีกว่ากิจกรรมชนิดอื่น การเลือกอาชีพในระยะนี้ การตัดสินใจ เกี่ยวกับการเลือกที่ยึดองค์ประกอบเกี่ยวกับตนเองเช่นคำนึงถึงความสนใจ ความสามารถ ความถนัด ค่านิยมของตนเอง ช่วงนี้แบ่งระยะการเปลี่ยนแปลงออกเป็น 4 ขั้นย่อยคือ

(1) ขั้นความสนใจ (interest stage) เป็นช่วงของเด็กวัยระหว่างอายุ 11- 12 ปี เด็กจะเลือกอาชีพตามความสนใจ ซึ่งส่วนมากจะสัมพันธ์กับความปรารถนาในระยะ เพ้อฝัน อาจตั้งคำถามว่า สนใจอาชีพอะไร หรืออยากทำงานอะไร

(2) ขั้นคำนึงถึงความสามารถ (capacity stage) เป็นช่วงของเด็กอายุ ระหว่าง 13-14 ปี จะเลือกอาชีพโดยคำนึงถึงความสามารถ โดยการประเมินความสามารถ ตนเองว่าสามารถ

ทำอะไรได้ดีกว่าผู้อื่นบ้าง เพราะเริ่มเรียนรู้ว่าการเลือกที่อาศัยความ สนใจอย่างเดียวอาจผิดพลาดได้

(3) ขั้นคำนึงถึงค่านิยม (value stage) เป็นช่วงของเด็ก อายุระหว่าง 15– 16 ปี ซึ่งจะเริ่มรู้ถึงค่านิยม และสังเกตว่าอะไรเป็นสิ่งสำคัญสำหรับเขา สิ่งที่เขาต้องการคือ เงิน เกียรติยศ โอกาสในการแสดงความคิดสร้างสรรค์ ค่านิยมเหล่านี้จะมีความสัมพันธ์กับ การเลือกอาชีพของเขา

(4) ขั้นหัวเลี้ยวหัวต่อ (transition stage) เด็กอายุ 17 ปี จะเริ่มรู้จัก พิจารณาจากข้อเท็จจริง มีการนำเอาความสนใจ ความสามารถและค่านิยมของตนเองมา พิจารณาเลือกอาชีพ มีการวางแผนบ้าง แต่ยังไม่เป็นการตัดสินใจที่แน่นอน

3. ระยะพิจารณาตามสภาพความเป็นจริง (realistic period) เป็นระยะของเด็กที่ มีอายุระหว่าง 17–20 ปี ซึ่งเป็นระยะที่เด็กพิจารณาตนเองและอาชีพประกอบกัน เพื่อใช้ใน การตัดสินใจเลือกอาชีพจะเป็นการพิจารณาตามสภาพความเป็นจริง ระยะนี้เป็นระยะ แสวงหาข้อเท็จจริงจากอาชีพต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพให้เป็นไป อย่างถูกต้อง โดยคำนึงถึงโอกาสข้อจำกัดและข้อเท็จจริงต่าง ๆ ระยะนี้แบ่งออกเป็น 2 ขั้น ย่อย คือ

(1) ขั้นสำรวจอาชีพ (exploration) เป็นขั้นที่บุคคลจะสำรวจว่าอาชีพใดจะ เหมาะกับเขาบ้าง เด็กจะมีการประเมินตนเอง ในพฤติกรรมทางอาชีพของเขาอย่าง ใกล้เคียงกับความเป็นจริงมากขึ้น

(2) ขั้นรวมตัวของความคิดที่จะเลือกอาชีพ (specification) เด็กจะตัดสินใจ เลือกอาชีพที่เฉพาะเจาะจงยิ่งขึ้น ไม่ใช่เป็นการคิดกว้าง ๆ ลอย ๆ เท่านั้นว่าจะประกอบ อาชีพใด เช่น ไม่ใช่บอกเพียงแค่จะเรียนวิชาทางการศึกษา แต่จะเน้นชัดไปว่าเป็นสาขา อะไร เช่น สาขาเกษตรกรรม เป็นต้น

2.2.3 ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ (Theory of career development) ของ ไทด์แมน และ โอฮารา (Tiedman and O' Hara's อ้างถึงใน สมคิด พรมจุ้ย และสุพักตร์ พิบูลย์ (2544)

ทฤษฎีนี้ได้รับอิทธิพลโดยตรงจากทฤษฎีของซุปเปอร์ และกินซ์เบอร์ก ไทด์แมนและโฮรา ได้แบ่งขั้นตอนต่าง ๆ ตามทฤษฎีเช่นเดียวกับ 2 ทฤษฎีแรก เพียงแต่ได้ เพิ่มเติมให้ละเอียดให้ชัดเจน และเน้นเรื่องของการตัดสินใจ ว่าสิ่งสำคัญสำหรับพัฒนาการ ด้านอาชีพ ทำให้บางครั้งทฤษฎีนี้มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า A decision making and adjustment theory of vocational development ไทด์แมน และโอฮารา มองเรื่องของพัฒนาการอาชีพว่าเป็น

กระบวนการที่บุคคลใช้ การทำงานเป็นวิธีการแสดงออกทางบุคลิกภาพ และเป็นการปรับตัวทางสังคม

การแสดงออกทางบุคลิกภาพนี้ หมายถึง การที่บุคคลแต่ละคนได้แสดงออกซึ่ง ความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง (ที่ทำให้เขาแตกต่างออกไปจากผู้อื่น) ส่วนการปรับตัว ทางสังคม เป็นการที่บุคคลพยายามปรับตัวเองเข้ากับผู้อื่น เพื่อเขาจะได้เป็นที่ยอมรับใน สังคม ไทด์แมน ได้ย้ำถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคลิกภาพและอาชีพ ที่จะเห็นได้ชัดเจน จากการที่บุคคลต้องผ่านกระบวนการตัดสินใจ เขาได้ย้ำเรื่องของการตัดสินใจว่าเป็น หัวใจของพัฒนาการทางอาชีพ การตัดสินใจไม่ว่าจะเป็นในด้านของการเรียน การทำงาน หรือกิจกรรมประจำวัน ล้วนมีส่วนเสริมสร้างที่จะทำให้เป็นรูปแบบของพัฒนาอาชีพของ บุคคลผู้นั้น เขาได้แบ่งขั้นตอนการตัดสินใจออกเป็น 2 ระยะ

1. ระยะคาดการณ์ล่วงหน้า (period of anticipation) แบ่งเป็นขั้นย่อย ๆ 4 ขั้น คือ

1.1 ขั้นการสำรวจ (Exploration) เกิดเมื่อบุคคลพิจารณามองเห็นทางเลือก หลายทาง จึงเริ่มสำรวจทางเลือกเหล่านั้น

1.2 ขั้นเห็นรูปแบบทางเลือกเด่นชัดขึ้น (Crystallization) บุคคลเริ่มมองเห็นว่าทางเลือกใดที่เป็นไปได้ และตัดทางเลือกที่เป็นไปไม่ได้ทิ้งไป

1.3 ขั้นการเลือก (Choice) เลือกอาชีพที่ชอบมากกว่าอาชีพอื่น และจัดอันดับ อาชีพที่ต้องการ

1.4 ขั้นเจาะจงตัวเลือก (Specification) เมื่อเลือกอาชีพที่สนใจแล้ว ก็จะไปหา ข้อมูลรายละเอียดของอาชีพนั้น ๆ เช่น ลักษณะงาน การฝึกอบรม การหาแหล่งงาน เป็นต้น

2.ระยะการดำเนินงานตามแผนการปรับตัว (Period of implementation and adjustment) มี 3 ขั้นย่อย คือ

2.1 ขั้นอุปมาน (Induction stage) บุคคลก้าวเข้าสู่งานอาชีพที่ได้วางเป้าหมาย เลือกไว้ และอาจต้องปรับตัวโดยปฏิบัติตามกลุ่มอาชีพที่เขาปฏิบัติกัน

2.2 ขั้นหัวเลี้ยวหัวต่อ (Transition) เป็นขั้นที่บุคคลพยายามปรับ หรือผสมผสานเป้าหมายของกลุ่มเข้ากับเป้าหมายของตนเอง อาจเป็นการประนีประนอม หรือคล้อยตาม เพื่อกลายเป็นสมาชิกของกลุ่มไปในที่สุด

2.3 ขั้นการอนุรักษ์ (Maintenance) เป็นขั้นที่บุคคลหาความสมดุล มั่นคงใน งานเกิดความพึงพอใจว่างานนั้นเหมาะกับเขา

ในกรณีที่บุคคลไม่สามารถผสมผสานเป้าหมายของกลุ่ม เข้ากับเป้าหมายส่วนตัว หรือเขาอาจไม่พอใจกับการเลือกอาชีพของเขา เขาอาจแสวงหาอาชีพใหม่ และเริ่ม กระบวนการตัดสินใจใหม่อีกครั้งก็ได้ ซึ่งการตัดสินใจครั้งที่สองก็อาจนำข้อมูลที่ได้มา วิเคราะห์ให้เป็นประโยชน์ได้เช่นกัน

ไทด์แมน และโอฮารา เชื่อว่ากระบวนการพัฒนาในแต่ละขั้นเป็นสิ่งที่ย้อนกลับใหม่ ได้เช่น บุคคลซึ่งที่อยู่ในขั้นเจาะจงตัวเลือก อาจย้อนกลับไปอยู่ในขั้นการเลือกใหม่ ก็ได้ เท่า ๆ กับที่จะไปอยู่ในขั้นอุปมาน ได้เช่นกัน ทั้งนี้เพราะเขาเชื่อว่าในเรื่องของการตัดสินใจ นั้น คนเราสามารถเปลี่ยนแปลงได้เสมอ สิ่งเดิมที่เคยตัดสินใจไปแล้วอาจนำมาพิจารณา ใหม่ ถ้ามีตัวแปรใหม่เกิดขึ้นแต่โดยทั่ว ๆ ไป แล้วบุคคลมักจะดำเนินตามขั้นตอน ตั้งแต่เริ่ม ตัดสินใจไม่ถูก ไปจนกระทั่งถึงตัดสินใจได้ และดำเนินการตามแผนที่วางไว้ในที่สุด

จากทฤษฎีของไทด์แมน และโอฮารา ทำให้มองเห็นว่า พัฒนาการทางอาชีพนั้น เป็นกระบวนการตัดสินใจที่สลับซับซ้อน เกิดในช่วงเวลายาวนานตลอดชีวิตของบุคคลก็ว่า ได้ และการตัดสินใจแต่ละครั้งก็มีผลต่อเนื่องไปถึงการตัดสินใจอื่น ๆ ที่ตามมา ในบางครั้ง การตัดสินใจก็อาจจะไม่ได้เกิดตามขั้นตอนลงมาทีละเรื่อง ในชีวิตจริงของเรา บ่อยครั้งจะ พบว่ามีหลายสิ่งที่เราจำเป็นต้องเลือกตัดสินใจในเวลาเดียวกัน ซึ่งอาจทำให้ยากสำหรับ บุคคลหลายคนที่จะต้องเลือกตัดสินใจในตัวเลือกที่ดีที่สุดสำหรับเขา เพราะการเลือกแต่ละ ครั้งนั้น ผลที่ตามมาจะมีอิทธิพลต่ออนาคตของบุคคลเสมอ หน้าที่ของผู้ให้บริการแนะแนว จึงควรตระหนักในความสำคัญของการตัดสินใจโดยเฉพาะเมื่อเกี่ยวกับอาชีพที่เด็กต้องการ ประกอบในอนาคตและพยายามช่วยบุคคลให้มีอิสรภาพในการตัดสินใจให้มากที่สุด เพื่อ ผลประโยชน์และความพึงพอใจและเพื่อชีวิตในอนาคตที่สมบูรณ์ของบุคคลผู้นั้นเอง

สำเนาว์ ขจรศิลป์ (2530, 35) ได้สรุปผลการวิจัยของ นอเรล กรเตอร์ อิงแลน เดอร์แอนเดอร์สัน และโอลเชล ไว้ว่า ความรู้สึกนึกคิดเกี่ยวกับตนเองทางด้านอาชีพของ บุคคลได้พัฒนาจากความเจริญเติบโตทางด้านร่างกายและจิตใจ การสังเกตลักษณะของ งานต่าง ๆ สภาพสิ่งแวดล้อม และประสบการณ์ เมื่อบุคคลมีประสบการณ์และความรู้ เกี่ยวกับงานหรืออาชีพต่าง ๆ มากขึ้น บุคคลจะมีความรู้สึกนึกคิด เกี่ยวกับตนเองทางด้าน อาชีพที่มีความสลับซับซ้อนมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะเป็นแรงผลักดันให้บุคคลมีการพัฒนาการ ทางด้านอาชีพ การรับรู้เกี่ยวกับความสามารถ และความคิด จะทำให้บุคคลเลือกอาชีพที่ สอดคล้องกับความสามารถและความถนัดของตนเอง นอกจากนี้ยังมีความสำคัญต่อการ เลือกอาชีพมาก บุคคลที่มีความรู้สึกนึกคิดต่อตัวเองที่ตรงกับความเป็นจริงย่อมจะทำให้ เข้าใจถึงค่านิยม และความ

ต้องการในด้านต่าง ๆ ของตนเองได้ดี ซึ่งจะช่วยให้บุคคลเลือกอาชีพที่เหมาะสม หรือเป็นอาชีพที่สามารถตอบสนองความต้องการของตนเองในด้าน ต่าง ๆ

2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

เฟรนซ์ (Frenc : 1964) กล่าวว่า บุคคลจะเกิดความพึงพอใจในการทำงานได้ถ้าสภาพของงานดี ซึ่งหมายถึงการมีตำแหน่งที่ดี มีรายได้เพียงพอต่อการดำรงชีวิต มีความมั่นคงในหน้าที่การงานซึ่งก่อให้เกิดสถานภาพทางสังคมสูง และทำให้บุคคลสามารถปรับบุคลิกของตนให้เข้ากับสภาพสังคม เดวิส กล่าวว่าความพึงพอใจเป็นความสัมพันธ์ระหว่างความคาดหวังกับผลประโยชน์ที่ได้รับ

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน (2543) สรุปความหมายของความพึงพอใจไว้ว่าเป็นความรู้สึกที่ดี หรือความประทับใจที่มีต่อการกระทำของบุคคล หรือการทำงานนั้นๆ จากความหมายดังกล่าวพอสรุปได้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่ดี ความประทับใจ หรือการมีเจตคติที่ดีต่อการกระทำของบุคคล หรือการทำงานนั้นๆ

2.3.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

จอห์น ดี มิลเล็ต (1954) ได้กล่าวเกี่ยวกับความพึงพอใจในการบริการ (Satisfactory Service) หรือความสามารถที่จะพิจารณาว่าบริการนั้นเป็นที่พึงพอใจหรือไม่ โดยวัดจาก

1. การให้บริการอย่างเท่าเทียม (Equitable Service) คือ การบริการที่มีความยุติธรรม
2. เสมอภาคและเสมอหน้าไม่ว่าจะเป็นใคร
3. การให้บริการรวดเร็ว ทันต่อเวลา (Timely Service) คือ การให้บริการตามลักษณะความจำเป็นรีบด่วน
4. การให้บริการอย่างเพียงพอ (Ample Service) คือ ความต้องการเพียงพอในด้านสถานที่บุคลากรวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ
5. การให้บริการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Service) จนกว่าจะบรรลุผล
6. การให้บริการที่มีความก้าวหน้า (Possessive Service) คือ การพัฒนางานบริการทางด้านปริมาณ และคุณภาพให้มีความเจริญก้าวหน้าไปเรื่อย ๆ

ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้รับบริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการเป็นการแสดงออกถึงความรู้สึกในทางบวกของผู้รับบริการต่อการให้บริการ ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้รับบริการที่สำคัญๆ มีดังนี้

1. สถานที่บริการ การเข้าถึงการบริการได้สะดวกเมื่อประชาชนมีความต้องการย่อมก่อให้เกิดความพึงพอใจต่อการบริการ ทำเล ที่ตั้ง และการกระจายสถานที่บริการให้ทั่วถึง เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ประชาชนจึงเป็นเรื่องสำคัญ

2. การส่งเสริมแนะนำการบริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการเกิดขึ้นได้จากการได้ยินข้อมูลข่าวสารหรือบุคคลอื่นกล่าวขานถึงคุณภาพของการบริการไปในทางบวก ซึ่งหากตรงกับความเชื่อถือที่มีก็จะมีความรู้สึกกับบริการดังกล่าวอันเป็นแรงจูงใจผลักดันให้มีความต้องการบริการตามมาได้

3. ผู้ให้บริการ ผู้บริหารการบริการ และผู้ปฏิบัติบริการล้วนเป็นบุคคลที่มีบทบาทสำคัญต่อการปฏิบัติ งานบริการให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจทั้งสิ้น ผู้บริหารการบริการที่วางนโยบายการบริการโดยคำนึงถึงความสำคัญของประชาชนเป็นหลักย่อมสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้เกิดความพึงพอใจได้ง่ายเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานหรือพนักงานบริการที่ตระหนักถึงประชาชนเป็นสำคัญ แสดงพฤติกรรมการบริการและสนองบริการที่ลูกค้าต้องการด้วยความสนใจเอาใจใส่อย่างเต็มที่ด้วยจิตสานึกของการบริการ

4. สภาพแวดล้อมของการบริการ สภาพแวดล้อมและบรรยากาศของการบริการมีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้า ลูกค้ามักชื่นชมสภาพแวดล้อมของการบริการเกี่ยวข้องกับการออกแบบ อาคารสถานที่ การตกแต่งภายในด้วยเฟอร์นิเจอร์และการให้สีสัน การจัดแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน ตลอดจนการออกแบบวัสดุ เครื่องใช้งานบริการจดหมาย ซองจดหมาย เป็นต้น

5. กระบวนการบริการ วิธีการนำเสนอบริการในกระบวนการบริการเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความพึงพอใจให้กับประชาชน ประสิทธิภาพของการจัดการระบบการบริการส่งผลให้การปฏิบัติงานบริการแก่ลูกค้ามีความคล่องตัวและสนองต่อความต้องการของประชาชนได้อย่างถูกต้อง มีคุณภาพ เช่น การนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เข้ามาจัดระบบข้อมูลของการสำรองห้องพัก โรงแรมหรือสายการบิน การใช้เครื่องฝากถอนเงินอัตโนมัติ การใช้ระบบโทรศัพท์อัตโนมัติในการรับโอนสายในการติดต่อองค์การต่างๆ การประชุมทางโทรศัพท์ การติดต่อทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

จากปัจจัยดังกล่าว สรุปได้ว่า ความพึงพอใจเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ตามปัจจัยแวดล้อมและสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ซึ่งผันแปรไปตามปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับความคาดหวังของบุคคลในแต่ละสถานการณ์ ช่วงเวลาหนึ่งบุคคลอาจจะไม่พอใจต่อสิ่งหนึ่งเพราะไม่เป็นไปตามที่คาดหวังไว้ แต่ในช่วงหนึ่งหากสิ่งที่คาดหวังไว้ได้รับการตอบสนองอย่างถูกต้อง บุคคลก็สามารถเปลี่ยนความรู้สึกเดิมต่อสิ่งนั้นได้อย่างทันทีทันใด นอกจากนี้ความพึงพอใจเป็น

ความรู้สึกที่สามารถแสดงออกในระดับมากน้อยได้ขึ้นอยู่กับความแตกต่างของการประเมินสิ่งที่ได้รับจริงกับสิ่งที่คาดหวังไว้ ส่วนใหญ่ประชาชนจะใช้เวลาเป็นมาตรฐานในการเปรียบเทียบความคาดหวังจากบริการต่าง ๆปัจจัยที่ทำให้เกิดความพึงพอใจ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจนั้นสามารถพิจารณาได้จากแนวคิดเกี่ยวกับหลักการของการให้บริการสาธารณะ ดังนี้ ความพึงพอใจเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ช่วยทำให้งานประสบผลสำเร็จโดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าเป็นงานที่เกี่ยวกับการให้บริการนอกจากผู้บริการจะดำเนินการให้ผู้ทำงานเกิดความพึงพอใจในการทำงานแล้ว ยังจำเป็นต้องดำเนินการที่จะทำให้ผู้มาใช้บริการเกิดความพึงพอใจด้วย เพราะความเจริญก้าวหน้าของงานบริการ ปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่เป็นตัวบ่งชี้คือจำนวนผู้มาใช้บริการ ดังนั้น ผู้บริการที่ชาญฉลาดจึงควรอย่างยิ่งที่จะศึกษาให้ลึกซึ่งถึงปัจจัยและองค์ประกอบต่างๆ ที่จะทำให้เกิดความพึงพอใจทั้งผู้ปฏิบัติงานและผู้มาใช้บริการ เพื่อที่จะได้ใช้แนวทางในการบริการองค์กรให้มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งในการให้บริการเป้าหมายสำคัญของบริการ คือ การสร้างความพึงพอใจในการให้บริการสูงสุด

2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์

ชูชาติ อารีจิตรานุสรณ์ (2552) ความสำคัญของคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ เนื่องจากในปัจจุบันความรู้และเทคโนโลยีเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว มีความเข้มงวดด้านมาตรฐานวิชาชีพมากขึ้น มีการแข่งขันกันมากขึ้น และการทำงานมีลักษณะที่หลากหลายมากขึ้น ดังนั้น การกำหนดคุณลักษณะที่พึงประสงค์จึงมีประโยชน์อย่างน้อย 3 ประการ คือ

ประการแรก หน่วยงานของรัฐ องค์กรเอกชน ชุมชน สังคม ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ ได้รับประโยชน์มากยิ่งขึ้น เพราะได้บัณฑิตที่คุณสมบัติตรงกับความต้องการมากขึ้น

ประการที่สอง เป็นประโยชน์ต่อสถานศึกษาในการใช้คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์เป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตร วางแผนการจัดการเรียนการสอน การจัดกิจกรรม และบริการจัดการทรัพยากรต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมมากยิ่งขึ้น

ประการที่สาม เป็นประโยชน์ต่อตัวบัณฑิตที่มีคุณสมบัติเหมาะสม เพราะจะทำให้มีโอกาสในการถูกคัดเลือกเข้าทำงานมากขึ้น

2.4.1 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กระทรวงศึกษาธิการได้ออกประกาศลงวันที่ 7 สิงหาคม 2549 ซึ่งได้กำหนดมาตรฐานด้านคุณภาพบัณฑิตว่า บัณฑิตระดับอุดมศึกษาเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความสามารถในการเรียนรู้และการพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิต

ในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและรับผิดชอบในฐานะพลเมืองและพลโลก ซึ่งสถานศึกษาส่วนใหญ่ได้ปรับปรุง คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานศึกษาให้สอดคล้องกับประกาศดังกล่าว โดยเน้นทั้งความรู้ คุณธรรม จริยธรรม และคุณสมบัติ อื่นๆตามประกาศดังกล่าว แต่มีความแตกต่างกันตรงที่สถานศึกษาบางแห่งเน้นคุณธรรมนำความรู้ สถานศึกษาบางแห่งเน้นความรู้มากกว่าคุณธรรมในขณะที่ตลาดแรงงานที่ต้องการบัณฑิตที่ ดีและเก่ง มากกว่าบัณฑิตที่ เก่งแต่ไม่ดี กล่าวคือ ตลาดแรงงานไม่เน้นความรู้เป็นลำดับแรก แต่จะเน้นความประพฤติ และบุคลิกภาพ มากกว่าความรู้ทั้งนี้อาจมีเหตุผลมาจาก 3 ประการคือ

ประการแรก การทำงานในปัจจุบันต้องมีการทำงานเป็นทีม ทำงานร่วมกับผู้อื่นทำงานภายใต้แรงกดดันต่างๆ มากขึ้น และมีการติดต่อประสานงานซึ่งกันและกันค่อนข้างมาก

ประการที่สอง นักศึกษาอ่อนแอ ขาดภูมิคุ้มกัน ความงอกงามด้านคุณธรรมจริยธรรมลดลงเนื่องจากกระแสวัตถุนิยม อบายมุข และตัวอย่างต่างๆที่ไม่ดีในสังคม

ประการที่สาม ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากสถานศึกษาส่วนใหญ่ไม่ตรงกับสิ่งที่ต้องใช้หรือปฏิบัติจริง ดังนั้นบัณฑิตจึงต้องไปเรียนรู้ใหม่ในสถานที่ทำงานจริงในภายหลัง

สุภาภรณ์ โกสีย์ (2551) กล่าวว่าบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของสังคมควรเป็นบัณฑิตที่ถึงพร้อมด้วยความรู้ด้านวิชาการควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อที่จะสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จและต้องมีคุณธรรมในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบ ขยันพากเพียร อดทนหนักเอาเบาสู้ ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค

ศาสตราจารย์สำเนาว์ ขจรศิลป์ ได้ให้ความคิดเห็นไว้ว่า“ปัญหาความเสื่อมโทรมทางคุณธรรมจริยธรรมของสังคมไทยในปัจจุบัน ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับความซื่อสัตย์สุจริต ปัญหาการขาดความรับผิดชอบและเกียจคร้าน และปัญหาการขาดการประมาณตนและความยับยั้งชั่งใจ จะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมไปในทางที่น่าวิตกกังวลและจะเป็นปัญหาอย่างยิ่งต่อการพัฒนานักศึกษาในอนาคต”

อนาคตของประเทศไทยขึ้นอยู่กับเยาวชนในวันนี้ หากเยาวชนของชาติมัวหลงงมงายในอบายมุขและสิ่งเสพติด ประเทศจะมั่นคงได้อย่างไร สถาบันการศึกษาควรปฏิรูปการเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างให้เยาวชนคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็นมีทักษะในการจัดการ มีคุณธรรมและมีค่านิยมที่ดีงาม รักการแสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง เห็นประโยชน์แก่ส่วนรวมมากกว่าส่วนตนมีความเป็นประชาธิปไตยและรู้จักสร้างสันติสุขให้เกิดขึ้นในสังคม สถาบันอุดมศึกษามี

ความสำคัญอย่างยิ่งในการผลิตบัณฑิตออกไปรับใช้สังคม แต่ปัจจุบันจากงานวิจัยของ สุธรรม อารีกุล และคณะ ได้พบว่ามีปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพบัณฑิต ดังนี้

1. ปัญหาเกี่ยวกับความสามารถทางภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ในส่วนของภาษาไทย พบว่าการสื่อข้อความทางการเขียนเพื่อให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับไม่น่าพอใจ ในส่วนภาษาอังกฤษ พบว่าการพูดเพื่อสื่อข้อความอยู่ในระดับอ่อน บัณฑิตที่สามารถใช้ภาษาอังกฤษได้ดีมีไม่มากนัก

2. ปัญหาด้านคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งพบว่า มีค่านิยมหลายประการที่ไม่เอื้อต่อการดำเนินในชีวิตในอนาคต เช่น ขาดความอดทน

3. ปัญหาทางด้านความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการ เช่น ขาดความสามารถในการประยุกต์วิชาการสู่สภาพความเป็นจริงของสังคม ขาดการสร้างสรรค์ในทางวิชาการ แสดงออกถึงความไม่เท่าทันในวิทยาการใหม่ ๆ ในศาสตร์สาขานั้น ๆ

4. ปัญหาด้านการขาดความสามารถในเชิงการวิเคราะห์ และการคิดในเชิงบูรณาการ การมองประเด็นปัญหา ตลอดจนวิธีการแก้ไขปัญหา มักจะมีความคิดแบบแยกส่วน

5. ปัญหาในด้านการขาดการเรียนรู้การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่

6. ปัญหาการขาดนิสัยของการใฝ่รู้ ซึ่งพบว่า ความรู้รอบตัวหรือความรู้ทั่วไปทางการเมืองเศรษฐกิจ สังคม ของบัณฑิตยังมีไม่มากพอ

จากปัญหาดังกล่าวจะเห็นได้ว่าบัณฑิตต้องมีการพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวิชาการอย่างจริงจัง เอาใจใส่ หมั่นศึกษาหาความรู้อย่างต่อเนื่อง ฝึกนิสัยรักการอ่านใฝ่รู้ ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ฝึกทักษะในด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สนใจใฝ่ศึกษาเรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่แล้วนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้เกิดประโยชน์ มีความกล้าคิด กล้าทำ กล้าแสดงออกในทางที่ถูกต้องและสร้างสรรค์ ติดตามความเคลื่อนไหวทางการเมือง เศรษฐกิจและสังคมทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ บัณฑิตต้องฝึกนิสัยให้เป็นผู้มีความอยากรู้ อยากเป็นแต่ต้องเป็นในสิ่งที่ดีงามมีคุณค่ามีคุณธรรม ดังคำกล่าวที่ว่า “ความรู้คู่คุณธรรม”หลักธรรมที่เป็นบัณฑิตควรยึดเหนี่ยวจิตใจเพื่อถึงพร้อมด้วยความสำเร็จสมประสงค์ คือ "อิทธิบาท 4" ได้แก่

1. ฉันทะ คือ ความพอใจและใฝ่ใจที่จะกระทาสิ่งนั้นๆ ให้ดียิ่งขึ้น

2. วิริยะ คือ ความขยันหมั่นเพียรที่จะปฏิบัติหน้าที่การงานด้วยความพากเพียรพยายาม ไม่ท้อถอย

3. จิตตะ คือ ความมีจิตตั้งมั่นในสิ่งที่กระทาอย่างแน่วแน่

4. วิมังสา คือ ความไตร่ตรองโดยใช้ปัญญาใคร่ครวญหาเหตุผล ตรวจสอบวัดผล และคิดค้นวิธีปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น

หากบัณฑิตประพฤติปฏิบัติตนให้มีความรู้ทางวิชาการ กอปรด้วยคุณธรรม ชีวิตและครอบครัวตลอดจนหน้าที่การงานจะประสบแต่ความสุขความเจริญรุ่งเรือง ส่งผลต่อการพัฒนาสังคมและประเทศชาติให้ทัดเทียมกับอารยประเทศเพราะคนในชาติมีคุณภาพ

วิชัย แหวนเพชร (2550) กล่าวว่าคำว่าบัณฑิต หมายถึง ผู้สว่าง ผู้รู้แจ้ง หรือผู้เป็นขั้นปัญญาชน มีคนไม่มากนักที่จะสามารถเป็นบัณฑิตได้ ดังนั้นต่อจากนี้ไปเมื่อท่านได้รับพระราชทานปริญญาบัตรแล้ว ท่านควรเป็นบัณฑิตที่ดี จากการศึกษาค้นคว้าในบรรดานักวิชาการอยากทราบว่าบัณฑิตที่พึงประสงค์ควรเป็นอย่างไร พบว่า คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ สรุปได้ดังนี้

2.4.2 ลักษณะด้านวิชาชีพ

1. มีความรู้และความสามารถปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้
2. สามารถสร้างองค์ความรู้ และพัฒนางานโดยใช้กระบวนการวิจัย
3. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
4. มีกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ
5. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการปฏิบัติงานและพัฒนางาน ตลอดจนเพื่อการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.4.3 ลักษณะด้านสมรรถนะสากล

1. ใฝ่รู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง
2. มีความคิดวิจารณญาณ และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ
3. มีสมรรถนะในการติดต่อ สื่อสาร และประชาสัมพันธ์โดยใช้ภาษาต่างประเทศ
4. ก้าวทันการเปลี่ยนแปลง และเข้าถึงสารสนเทศโดยใช้เทคโนโลยี
5. มีความรู้ทักษะทางภาษาโดยสามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างดี และมีความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ เพื่อการสื่อสารได้อย่างน้อย 1 ภาษา

2.4.4 ลักษณะด้านทักษะชีวิต

1. ตระหนักในคุณค่าของตนเอง บุคคลอื่น และสิ่งแวดล้อม
2. มีวินัยในตนเอง ดำรงตนเองร่วมกับครอบครัวชุมชนและสังคมอย่างมีความสุข

3. เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม

4. มีความรับผิดชอบต่อสังคม

5. มีน้ำใจ เสียสละ ขยัน ประหยัด และเป็นประชาธิปไตย

6. มีสุขภาพดีทั้งด้านร่างกายและจิตใจ มีการดูแล เอาใจใส่ รักษาสุขภาพของตนเองอย่างถูกต้องเหมาะสม

7. มีบุคลิกภาพที่ดี เป็นผู้นำ เป็นแบบอย่างที่ดีของสังคม ธำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทยจากลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ต่างๆดังกล่าว ของบัณฑิตทุกคนได้พยายามฝึกปฏิบัติตนเองอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้ได้เป็นบัณฑิตที่สมบูรณ์และทำคุณประโยชน์ให้ตนเอง สังคม ประเทศชาติต่อไป

2.5 **แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความคาดหวัง (Expectancy Theory)**

แนวคิดในการอธิบายความคาดหวังของ Rotter แบ่งเป็น 2 ประการ คือ ความคาดหวังเฉพาะกับความคาดหวังทั่วไป ซึ่งความคาดหวังเฉพาะ(Specific Expectancies) สะท้อนให้เห็นประสบการณ์ที่ได้รับจากสถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่งในอดีตกับความคาดหวังทั่วไป (Generalized Expectancies) ซึ่งเป็นผลรวมของประสบการณ์ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่คล้ายคลึงกันหรือเกี่ยวข้องกัน ในขณะที่สันติชัย คำสมาน (อ้างถึงใน สุภัคญาณี สุขสำราญ, 2544 : 16) ได้อธิบายความคาดหวังในลักษณะของการเป็นทฤษฎีช่วยตัดสินใจในการกระทำว่ามีข้อพิจารณาเกี่ยวกับความคาดหวัง 2 ประการ คือ พิจารณาเป้าหมายที่จะไปสู่สิ่งที่มีคุณค่ามากน้อยเพียงไร (Valance) และพิจารณาว่า สิ่งที่กระทำสามารถคาดหวังให้ไปถึงจุดหมายได้เพียงไร (Expectancy) โดยทั้ง 2 ประการนี้มีความสัมพันธ์กัน และความคาดหวังในการทำงานสู่เป้าหมายนี้ได้มีแนวคิดสำคัญตามทฤษฎีการตั้งเป้าหมาย (Goal – Setting Theory) เสนอโดย Edwin Locke (อ้างถึงใน สุภัคญาณี สุข สำราญ, 2544 : 16) ที่เห็นว่าจิตใจของมนุษย์เรานั้นโดยธรรมชาติจะถูกกระตุ้นโดยเป้าหมาย (Goal) ให้ต้องแสดงพฤติกรรมตามเป้าหมาย และความตั้งใจของตน เพื่อนำสู่การบรรลุเป้าหมาย

เมื่อศึกษารายละเอียดด้านองค์ประกอบความคาดหวังแล้ว แนคเลอร์ และ ลอว์เลอร์ (อ้างถึงใน สังเวียน อ่อนแก้ว, 2536: 65) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบของความคาดหวังไว้ 3 ประการคือ

1. การคาดหวังเกี่ยวกับผลที่เกิดขึ้น บุคคลจะมีพฤติกรรมอย่างไร จะขึ้นอยู่กับในใจเขามีการคาดหวังอย่างไรเกี่ยวกับผลที่ติดตามมา เช่น คนที่คาดหวังว่าถ้าเขามีการผลิตเพิ่มขึ้นเขา

จะได้รับการยกย่อง เขาก็จะตัดสินใจทำงานหนักขึ้น แต่ถ้าเขาคาดหวังว่าแม้มีการผลิตเพิ่มขึ้น เขาก็จะไม่ได้ประโยชน์อะไรเพิ่มขึ้นเลย เขาก็จะไม่ทุ่มเทให้กับงานเป็นพิเศษแต่อย่างใด

2. ความพอใจหรือคุณค่าของผลที่เกิดขึ้น ผลที่เขาคาดหวังว่าจะเกิดขึ้นนั้นได้ก่อให้เกิดความพอใจหรือมีคุณค่าแก่เขาเพียงใด เช่น คนที่คาดหวังว่าถ้าเขาทำงานหนักขึ้นเขาจะได้ค่าจ้างเพิ่มขึ้น ซึ่งจะสร้างความพอใจแก่เขามาก แต่ถ้าการทำงานหนักขึ้นทำให้เขาได้คำยกย่องชมเชยซึ่งไม่ใช่เงิน ก็จะทำให้เขามีความพอใจน้อย

3. ความคาดหวังเกี่ยวกับกำลังความพยายามกับผลการปฏิบัติงาน ความคาดหวังของบุคคลเกี่ยวกับความยุ่งยากในการปฏิบัติงานให้ประสบความสำเร็จจะมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของบุคคลนั้นว่าจะปฏิบัติงานดังกล่าวนั้นหรือไม่

รักชนก โสภาพิศ, (2542: 68-69) กล่าวว่าทฤษฎีความคาดหวังมีอยู่หลายฉบับที่นักทฤษฎีแต่ละคนนำเสนอโดยมีสาระที่ต่างกันเล็กน้อยแต่ฉบับที่รู้จักยอมรับกันมากเป็นของวรูม (Vroom) และฉบับของ พอร์เตอร์ (Porter) กับ ลอว์เลอร์ (Lawler) ที่เห็นพ้องกันว่าแรงจูงใจเป็นผลที่เกิดมาจากความเชื่อ 3 ประการของมนุษย์ได้แก่

Vroom (1970: 91-103) กล่าวถึงความคาดหวังในทฤษฎี Valence, Instrumentality and Expectancy (V.I.E) ซึ่งมีองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. V มาจากคำว่า Valence หมายถึง ความพึงพอใจของมนุษย์ที่มีต่อผลลัพธ์ (outcomes) ของการกระทำ ซึ่งเป็นลักษณะที่สำคัญที่สุดของความพึงพอใจของมนุษย์ ระดับของความพึงพอใจที่มนุษย์คาดหวังว่าจะได้จากผลลัพธ์นั้น ๆ ไม่ใช่เกิดจากการเห็นคุณค่าที่แท้จริงของผลลัพธ์นั้นเสมอไป เช่นมนุษย์เลือกทำงานด้วยวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งเพราะต้องการเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้น ต้องการเป็นที่ยอมรับของสังคม หรือต้องการค่าจ้างที่สูงไม่ใช่เลือกทำงานเพราะว่างานนั้นมีคุณค่าตามอุดมคติ อาจกล่าวได้ว่าความพยายามในการทำงานเน้นจากผลลัพธ์หลายอย่างทั้งทางตรงและทางอ้อม

2. I มาจากคำว่า Instrumentality หมายถึง ความเชื่อถือ วิธีการในการเชื่อมโยงผลลัพธ์อย่างหนึ่งไปสู่ผลลัพธ์อีกหลายอย่าง เช่น นักเรียนเชื่อว่าการเรียนจะเป็นวิธีการไปสู่การสอบได้ การสอบได้เป็นวิธีการที่นำไปสู่การได้รับประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรจะนำไปสู่การบรรจุเข้าทำงาน

3. E มาจากคำว่า Expectancy หมายถึง การคาดการณ์จากความเชื่อว่าผลลัพธ์จะเป็นไปได้มากน้อยเพียงใด เช่น ถ้ามนุษย์มีความเชื่อมั่นว่าจะทำงานให้บรรลุผลสำเร็จตามที่ตั้งไว้ ย่อมทำให้เกิดแรงจูงใจในการทำงาน ซึ่งเป็นความรู้สึกทางด้านจิตใจที่จะตัดสินใจเลือกทำอะไรและทำอย่างไรจึงจะประสบความสำเร็จตามที่คาดหวังไว้

2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดสภาพแวดล้อมทางการศึกษา

พนิดา อัคคะ (2545: 13) ได้ศึกษาถึงระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษา 5 ด้าน ได้แก่สภาพแวดล้อมด้านการเรียนการสอน สภาพแวดล้อมด้านอาคารสถานที่ สภาพแวดล้อมด้านกลุ่มเพื่อน สภาพแวดล้อมด้านกิจกรรมนักศึกษา และสภาพแวดล้อมด้านการบริหารการศึกษา ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้

1. สภาพแวดล้อมด้านการเรียนการสอน หมายถึง ลักษณะสภาพหรือบรรยากาศการถ่ายทอด การได้รับประสบการณ์จากการเรียนการสอนในห้องเรียน ซึ่งสามารถจำแนกออกได้เป็น 3 ลักษณะ คือ สภาพแวดล้อมทางการเรียนการสอนด้านด้านกายภาพหรือด้านรูปธรรม เช่น วัสดุอุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ แสง สี เฟอร์นิเจอร์ บริเวณสถานที่ทำกิจกรรม ฯลฯ เป็นต้น สภาพแวดล้อมทางการเรียนการสอนด้านนามธรรม เช่น คุณลักษณะของผู้เรียน กิจกรรมการเรียนการสอนและบรรยากาศในห้องเรียน เป็นต้น และสภาพแวดล้อมการเรียนการสอนด้านสังคม ได้แก่สภาพแวดล้อมที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เช่น ความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ผู้สอน ความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษากับนักศึกษาด้วยกัน รวมถึงกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ของวิทยาลัยด้วย การเรียนการสอนจึงมีองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการคือ ผู้สอน ผู้เรียน และปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เรียน ผู้สอนเป็นองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งในการจัดการเรียนการสอนเพราะจะเป็นผู้กำหนดบรรยากาศเกี่ยวกับการเรียนการสอนในแต่ละครั้งจะให้เป็นไปในแบบใดขึ้นอยู่กับผู้สอน คุณลักษณะผู้สอนจะส่งเสริมการเรียนรู้ให้เป็นไปด้วยดีและมีประสิทธิภาพ

ทวีศิลป์ สารแสน (2543 : 137) ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบของสภาพแวดล้อมทางการเรียนในห้องเรียน ด้านครูผู้สอนกับความพึงพอใจของนักเรียน ในโรงเรียนมัธยมศึกษา พบว่า สภาพแวดล้อมทางการเรียนการสอนในห้องเรียน เป็นองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งในการที่จะทำให้นักเรียนเกิดความพึงพอใจในการเรียน มีความกระตือรือร้น อยากรู้อยากเรียน ซึ่งหากโรงเรียนได้จัดสภาพแวดล้อมทางการเรียนในห้องเรียนด้านต่างๆ เช่น ด้านบุคลิกภาพของครูและการสร้างบรรยากาศในห้องเรียนให้เอื้ออำนวยแก่นักเรียนเป็นอย่างดีแล้ว การเรียนการสอนขณะที่อยู่ในห้องเรียนย่อมมีประสิทธิภาพ ซึ่งสุดท้ายก็จะส่งผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความสำเร็จของผู้เรียน ซึ่งย่อมหมายถึง ความสำเร็จของการจัดการเรียนการสอนและการศึกษาโดยรวมนั่นเอง

สรุปได้ว่า บรรยากาศในชั้นเรียนเป็นสิ่งที่สำคัญยิ่งต่อการเรียนการสอนโดยระหว่างอาจารย์และนักศึกษา หากอาจารย์และนักศึกษามีความรู้สึกที่ดีและเป็นมิตรต่อกัน ไม่ตกอยู่ในอำนาจของความหวาดกลัว มีบรรยากาศในชั้นเรียนที่อบอุ่นไม่เครียดย่อมก่อให้เกิดกำลังใจเกิด

ความมั่นใจแก่นักศึกษาเพราะการเรียนรู้จะเกิดขึ้นในบรรยากาศที่เป็นกันเอง โดยนักศึกษาร่วมกิจกรรมด้วยความมั่นใจ สามารถพัฒนาตนเองและกล้าคิด กล้าแสดงออกอย่างมีเหตุผล โดยครูเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการจัดบรรยากาศในชั้นเรียนและนักศึกษามีบทบาทสำคัญในการมีส่วนร่วมสร้างบรรยากาศนั้นด้วย จึงกล่าวได้ว่าการจัดสภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านการเรียนการสอน เป็นปัจจัยที่ส่งเสริมให้นักศึกษาหรือผู้เรียนเกิดทักษะในการเรียนรู้มากยิ่งขึ้น และจากการศึกษาสามารถสังเคราะห์แนวคิดเพื่อกำหนดเป็นตัวแปรย่อยสำหรับวัดระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านการเรียนการสอนได้ ดังนี้

1) ด้านผู้สอน

(1) ระดับความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้

(2) บุคลิกภาพความเป็นครู

(3) ความเหมาะสมในการสร้างบรรยากาศในการเรียนการสอน

(4) ความพร้อมในการเตรียมการสอน

2) ด้านผู้เรียน

(1) ความสนใจตั้งใจของผู้เรียน

(2) ความเหมาะสมต่อบทบาทการเรียนการมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน

(3) ฝึกประสบการณ์วิชาชีพตรงตามสาขาที่เรียน

3) ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน

(1) ความเหมาะสมของกิจกรรมการเรียนการสอน

(2) ระดับความพึงพอใจต่อการเรียนการสอน

4) สื่อ วัสดุฝึก และอุปกรณ์การเรียนการสอน

(1) ความเพียงพอของสื่อ วัสดุฝึกอุปกรณ์การสอน

(2) ระดับคุณภาพของสื่อ วัสดุฝึก และอุปกรณ์การสอน

5) ความเหมาะสมในการประเมินผลการเรียน

2. สภาพแวดล้อมด้านอาคารสถานที่ หมายถึง ลักษณะและสภาพของของอาคารสถานที่ต่าง ๆ เช่น อาคารเรียน ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ หอประชุม โรงอาหาร ห้องสมุด ห้องส้วม สถานกีฬา สถานที่พักผ่อน และบริเวณทั้งหมดของมหาวิทยาลัย และเป็นสิ่งที่มีอิทธิพลต่อนักศึกษาทุกคน การสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดีในมหาวิทยาลัยจึงจำเป็นต้องดำเนินการอย่างจริงจัง เพื่อให้มีบรรยากาศที่สดชื่น ร่มเย็น น่าอยู่ น่าอาศัย มีสิ่งต่างๆ ที่เป็นข้อคิดข้อเตือนใจ สิ่งเหล่านี้จะเป็นสิ่งที่แทรกซึมเข้าไปในจิตใจนักศึกษาทีละน้อย จนในที่สุดจะกลายเป็นการปฏิบัติที่เป็นนิสัยติดตัวสิ่งแวดล้อมที่ดี มีอิทธิพลต่อสุขภาพอนามัยทั้งทางร่างกายและจิตใจ

การจัดอาคารสถานที่และบรรยากาศของมหาวิทยาลัยให้สวยงาม สะอาดและมีสภาพแวดล้อมที่ดี เป็นการอำนวยความสะดวกต่อการเรียนการสอน เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้นักเรียนอยากรู้อยากเห็น อยากมาเรียน และไม่เกิดปัญหาการหนีเรียน

สรุปได้ว่าสภาพแวดล้อมด้านอาคารสถานที่ เป็นสิ่งที่มีอิทธิพลต่อนักศึกษาทุกคน มีส่วนร่วมในการพัฒนาร่างกายจิตใจ พัฒนาบุคลิกลักษณะให้ดีขึ้น มีอิทธิพลต่อสุขภาพอนามัย ช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพและอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอน เกิดการเรียนรู้ การที่นักศึกษาได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ร่มรื่น สวยงาม สะดวกปลอดภัย มีบรรยากาศแห่งความเป็นมิตร ซึ่งย่อมเป็นที่ปรารถนาของนักศึกษาทุกคน สภาพแวดล้อมด้านอาคารสถานที่ของมหาวิทยาลัยลักษณะที่ดีควรมีดังนี้

1. ความเหมาะสมของทำเล ที่ตั้ง ขนาด

2. ความเพียงพอของอาคารเรียน ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการวิชาชีพตลอดจนอาคารประกอบและห้องพิเศษต่างๆ

3. มีความร่มรื่นสวยงาม สะอาด เป็นระเบียบ มีความปลอดภัย

4. การมีส่วนร่วมรับผิดชอบของบุคลากรต่อสภาพแวดล้อมด้านอาคารสถานที่

3. สภาพแวดล้อมด้านกลุ่มเพื่อน หมายถึง สภาพที่เป็นอยู่ทางสังคมของกลุ่มเพื่อนที่มีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ และพัฒนาการด้านการเลือกคบเพื่อน อุดมคติในการเลือกคู่ครอง กิจกรรมสังคมในกลุ่มเพื่อน การใช้เวลาว่างในกลุ่มเพื่อน และเทคนิคการปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มเพื่อนเพราะนักศึกษาเป็นวัยที่มีความต้องการทางสังคม ต้องการเพื่อนสนิท ความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษากับครอบครัวที่มีน้อยลง โดยมีกลุ่มเพื่อนเข้ามามีบทบาทต่อนักศึกษามากขึ้น ทั้งด้านทัศนคติ ทักษะ สติปัญญา ความรู้ความสามารถ และบุคลิกของนักศึกษา

สรุปได้ว่า สภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านกลุ่มเพื่อน เป็นส่วนหนึ่งของสภาพแวดล้อมวิทยาลัย ที่มีบทบาทสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมต่าง ๆ ของนักศึกษา ซึ่งนักศึกษาแต่ละคนจะมีความแตกต่างกัน อันเนื่องมาจากปัจจัยต่าง ๆ ที่แวดล้อมนักศึกษา การคบเพื่อนที่มีอยู่จำนวนมาก และต่างก็มีพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจที่แตกต่างกัน การมีความสัมพันธ์ทางสังคมในกลุ่มเพื่อนของนักศึกษา สิ่งเหล่านี้ย่อมมีอิทธิพลต่อการใช้ชีวิตของนักศึกษาเพราะมีพฤติกรรมบางอย่างของนักศึกษาที่ได้รับจากเพื่อนและนักศึกษารุ่นพี่ การที่นักศึกษาสามารถปรับตัวได้อย่างเหมาะสมกับเพื่อนทั้งเพศเดียวกันและต่างเพศ นับว่าเป็นพัฒนาการอย่างหนึ่งของนักศึกษาที่กำลังอยู่ในช่วงวัยรุ่นซึ่งเป็นระยะหัวเลี้ยวหัวต่อของชีวิต เป็นผู้ที่ต้องการจะเรียนรู้สิ่งใหม่และปรับตัวให้เข้ากับสังคม ดังนั้นวิทยาลัยจึงต้องจัดสภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านกลุ่มเพื่อน ให้เหมาะสมโดยปลูกฝังกล่อมเกลา อบรมสั่งสอน

ให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถ ส่งเสริมการจัดกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ทั้งในและนอกสถานศึกษาเพื่อให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ พัฒนาบุคลิกภาพและพฤติกรรมของตน และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้ ซึ่งจากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางการศึกษา ด้านกลุ่มเพื่อน เพื่อกำหนดเป็นตัวแปรสำหรับวัดระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านสังคมกลุ่มเพื่อน ดังนี้

1. การคบเพื่อน
2. ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่ม
3. การปรับตัวในกลุ่มเพื่อน
4. การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

4. สภาพแวดล้อมด้านกิจกรรมนักศึกษา เป็นงานที่มุ่งส่งเสริมการเรียน และชีวิตความเป็นอยู่ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินไปด้วยดีมีความสุข ตลอดจนเป็นการมุ่งพัฒนาบุคลิกภาพ สร้างเสริมคุณธรรม จริยธรรม ความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา รู้จักยกย่องผู้อื่น มีความเป็นผู้นำสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี

สรุปได้ว่า สภาพแวดล้อมทางการศึกษาด้านกิจกรรมนักศึกษา เป็นส่วนหนึ่งทีมีประโยชน์โดยตรง ช่วยส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษา เกิดการเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ ช่วยพัฒนานักศึกษาทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ กิจกรรมนักศึกษาจำเป็นอย่างยิ่งต่อการพัฒนาบุคลิกช่วยสร้างเสริมประสิทธิภาพในการทำงาน สร้างลักษณะนิสัยที่ดีให้เกิดขึ้น ฝึกความเป็นผู้นำโดยมีอาจารย์ให้คำปรึกษา และมหาวิทยาลัยให้การส่งเสริมสนับสนุนการจัดกิจกรรม เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมตามความถนัด ซึ่งย่อมจะทำให้นักศึกษาเพียบพร้อมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม เป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะด้านต่างๆ สามารถตัดสินใจและปกครองตนเองได้ จากการศึกษาได้กำหนดตัวแปรสำหรับวัดระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษา ด้านกิจกรรมของนักศึกษา ดังนี้

1. ความเหมาะสมของนโยบายด้านกิจกรรมนักศึกษา
2. ความหลากหลายของกิจกรรม
3. การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม
4. ความเหมาะสมของกิจกรรม
5. งบประมาณการใช้จ่ายเพื่อกิจกรรม
6. ความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้อง
7. คุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับจากกิจกรรม

จากแนวคิดของทวีศิลป์ สารแสน (2543) ที่ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบของสภาพแวดล้อมทางการเรียนในห้องเรียน ด้านครูผู้สอนกับความพึงพอใจของนักเรียนและ พนิดา อัคคะ (2545) ที่ได้ศึกษาถึงระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษา 5 ด้าน มีแนวคิดที่สอดคล้องกับงานของสมหวัง พิธิยานุวัฒน์ (อ้างใน กัมพล เกื้อกูล, 2547 : 12–13) ที่ได้ให้ความหมายของสภาพแวดล้อมว่า หมายถึง สิ่งเร้าอันก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในความรู้สึกประสาทสัมผัสของนักศึกษา สภาพที่เป็นอยู่หรือสิ่งเร้าเชิงสภาพแวดล้อมเหล่านี้สามารถตรวจสอบได้โดยการสังเกตซึ่งแบ่งเป็น 5 ประเภท คือ

1. สภาพแวดล้อมเกี่ยวกับการเรียนการสอน หมายถึง สภาพการณ์หรือบรรยากาศที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน ความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา พฤติกรรมการเรียนการสอนมาใช้อย่างเหมาะสม บรรยากาศทางวิชาการทั้งภายในและภายนอกห้องเรียนตลอดจนการให้คำปรึกษาแนะนำช่วยเหลือ แก้ปัญหา ซึ่งส่งผลต่อการเรียนการสอน

2. สภาพแวดล้อมเกี่ยวกับการบริหาร หมายถึง ลักษณะสภาพการณ์ การจัดการดำเนินงานบริหารวิทยาลัยในด้านนโยบาย กฎเกณฑ์ ระเบียบข้อบังคับตลอดจนการจัดดำเนินการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาวิชาการ และการติดตามประเมินผลเกี่ยวกับการเรียนการสอนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่ได้กำหนดไว้

3. สภาพแวดล้อมเกี่ยวกับความประทับใจในวิทยาลัยโดยรวม หมายถึงสภาพแวดล้อมเกี่ยวกับการให้บริการต่างๆ ของมหาวิทยาลัย

4. สภาพแวดล้อมเกี่ยวกับเพื่อน หมายถึง ลักษณะที่เกี่ยวกับการคบเพื่อนในสถาบัน สัมพันธภาพของนักศึกษากับเพื่อนร่วมชั้นเรียน การแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดความสามารถในการทำงานกลุ่มเพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ การยอมรับในรุ่นพี่รุ่นน้อง การเป็นผู้นำในกิจกรรมต่างๆ ที่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา

5. สภาพแวดล้อมเกี่ยวกับอาคารสถานที่ หมายถึง ลักษณะสภาพการณ์ที่เกี่ยวกับอาคารสถานที่ที่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนานักศึกษา การเรียนการสอน และการปฏิบัติงานของผู้บริหาร อาจารย์และนักศึกษา เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงอาหาร ร้านค้า ระบบกำจัดขยะมูลฝอย ที่นั่งพักผ่อน การตกแต่งสถานที่ สภาพความปลอดภัย ความสะอาดและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในวิทยาลัย

จากทัศนะดังกล่าวสรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยในฐานะที่เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่สำคัญของสังคม จำเป็นต้องมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการศึกษาเรียนรู้ของนักศึกษา ซึ่งสภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัย หมายถึง องค์ประกอบต่าง ๆ ภายในของมหาวิทยาลัยที่กระตุ้น เอื้ออำนวยหรือส่งเสริมการศึกษาของนักศึกษาในการที่จะพัฒนาตนเองไปสู่จุดมุ่งหมายในการเข้ามา

ศึกษาเล่าเรียนในมหาวิทยาลัย เป็นการสร้างศักยภาพของนักศึกษาให้เป็นบุคคลที่สมบูรณ์มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม มีความรู้ ความสามารถ ที่สามารถนำไปใช้ได้ในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพ การเข้าสังคม การมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความเป็นผู้นำ สามารถแก้ไขปัญหาได้ สภาพแวดล้อมทางการศึกษาในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านอาคารสถานที่ ด้านกิจกรรม และด้านสังคมกลุ่มเพื่อนจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่มีบทบาทในการกำหนดคุณภาพของนักศึกษาที่ได้เข้ามาศึกษาต่อในมหาวิทยาลัย

2.7 แนวคิดและทฤษฎีสำหรับการพัฒนาหลักสูตร

2.7.1 ความหมายของหลักสูตร

ชวลิต ชูกำแพง (2551, หน้า 15) ได้สรุปความหมายของหลักสูตรว่า หมายถึง มวลประสบการณ์ทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน มีทั้งส่วนที่เป็นเอกสารหลักฐาน กระบวนการที่ใช้ในการเรียนการสอน การจัดกิจกรรม สื่อวัสดุต่าง ๆ ที่จัดขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนไปสู่เป้าหมายที่พึงปรารถนา

ฆนัท ธาตุทอง (2552, หน้า 6) ได้สรุปว่า หลักสูตร หมายถึง มวลประสบการณ์ความรู้ต่าง ๆ ที่จัดให้ผู้เรียนทั้งในและนอกห้องเรียน ซึ่งมีลักษณะเป็นกิจกรรม โครงการหรือแผน ซึ่งประกอบด้วยความมุ่งหมายของการสอน เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้พัฒนาและมีคุณลักษณะตามความมุ่งหมายที่ได้กำหนดไว้

ฐิติวรรณ สินธุ์นอก (2552, หน้า 48) ได้ทำการวิจัยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมสมรรถนะที่จำเป็นของผู้จัดการฝึกอบรมสำหรับองค์กรเอกชนในประเทศไทย และกล่าวถึงความหมายของหลักสูตร คือ แผนซึ่งได้ออกแบบจัดทำขึ้นเพื่อแสดงถึงจุดหมาย การจัดเนื้อหา กิจกรรม และมวลประสบการณ์ในแต่ละโปรแกรมการเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนมีพัฒนาการในด้านต่าง ๆ ตามจุดหมายที่ได้กำหนดไว้

Marsh และ Stafford (1984, pp. 2-3) สรุปความหมายของหลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตร หมายถึง เนื้อหา รายวิชาที่ได้กำหนดไว้

2. หลักสูตร หมายถึง ประสบการณ์ทุกอย่างที่สถานศึกษาได้จัดเตรียมไว้สำหรับผู้เรียน

3. หลักสูตร หมายถึง แผนต่าง ๆ และประสบการณ์ทั้งหลายที่สถานศึกษาจัดให้แก่ผู้เรียน

4. หลักสูตร หมายถึง ผลผลิตทางการเรียนรู้ทั้งหลายที่สถานศึกษาได้วางแผนไว้

สรุปได้ว่า หลักสูตร หมายถึง มวลประสบการณ์ที่สถานศึกษาได้จัดเตรียมไว้สำหรับผู้เรียนทั้งในและนอกห้องเรียนอย่างมีระเบียบแบบแผน ผ่านกระบวนการเรียนรู้ กิจกรรม และสื่อการเรียนการสอนต่าง ๆ ในแต่ละโปรแกรมการเรียนรู้ โดยที่ผู้เรียน ผู้สอน และสิ่งแวดล้อมการเรียนรู้ มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันอย่างเหมาะสม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาและมีคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

2.7.2 ความหมายของการพัฒนาหลักสูตร

ฆนัท ธาตุทอง (2551, หน้า 67) ได้กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร เป็นกระบวนการวางแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ทุกประเภท เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามความมุ่งหมายและจุดประสงค์ที่กำหนดไว้ และเป็นการวางแผนการประเมินผลให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงในตัวผู้เรียน ว่าได้บรรลุตามความมุ่งหมายและจุดประสงค์จริงหรือไม่ เพื่อผู้มีหน้าที่รับผิดชอบจะได้รู้และคิดแก้ไขปรับปรุงต่อไป

Good (1973, p. 157) ได้ให้ความหมายของการพัฒนาหลักสูตรไว้ 2 ความหมาย คือ

1. การปรับปรุงหลักสูตร หมายถึง การพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้มีความเหมาะสมกับโรงเรียน ระบบโรงเรียน จุดมุ่งหมายของการสอน วัสดุ หลักสูตร วิธีสอน รวมทั้งการประเมินผล โดยจัดให้มีการปรับปรุงหลักสูตรทั้งระบบติดต่อกันไป หรือปรับปรุงโปรแกรมการศึกษาให้เหมาะสม

2. การเปลี่ยนแปลงหลักสูตร หมายถึง การดัดแปลงหลักสูตรให้มีความแตกต่างไปจากเดิม เป็นการสร้างโอกาสทางการเรียนขึ้นใหม่

Saylor และ Alexander (2004, p. 86) ได้กล่าวถึงความหมายของการพัฒนาหลักสูตรว่า หมายถึง การจัดทำหลักสูตรเดิมที่มีอยู่ให้ดีขึ้น หรือเป็นการจัดทำหลักสูตรใหม่โดยไม่มีหลักสูตรอยู่ก่อน การพัฒนาหลักสูตรอาจรวมถึงการสร้างเอกสารอื่น ๆ สำหรับผู้เรียนด้วย

สรุปได้ว่า การพัฒนาหลักสูตร หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรเดิมที่มีอยู่ หรือการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรให้มีความแตกต่างไปจากเดิม ไม่ว่าจะเป็นด้านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ รายละเอียดเนื้อหาวิชา สื่อการเรียนการสอน หรือการวัดและประเมินผลหลักสูตร เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ตัวผู้เรียนตามความมุ่งหมายและจุดประสงค์ที่กำหนดไว้

2.7.3 รูปแบบการพัฒนาหลักสูตร (Model of Curriculum)

มีนักการศึกษาหลายท่านได้นำเสนอแนวคิด และรูปแบบของการพัฒนาหลักสูตรไว้หลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับผู้เสนอรูปแบบนั้นมีหลักการและแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรอย่างไร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

วิชัย วงษ์ใหญ่ (2543, หน้า 77) ได้เสนอรูปแบบและแนวคิดของขั้นตอนกระบวนการพัฒนาหลักสูตรไว้ดังนี้

1. การกำหนดจุดมุ่งหมาย หลักการ โครงสร้าง และการออกแบบหลักสูตร

2. ยกร่างเนื้อหาสาระแต่ละกลุ่มประสบการณ์ แต่ละหน่วยการเรียนและรายวิชา

3. นำหลักสูตรที่พัฒนาแล้วไปทดลองใช้ในโรงเรียนนำร่อง และปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง

4. อบรมครู ผู้บริหารทุกระดับ และบุคลากรทางการศึกษา ให้เข้าใจในหลักสูตรใหม่

5. นำหลักสูตรไปใช้ปฏิบัติการสอนในโรงเรียน และประกาศใช้หลักสูตร โดยมีกิจกรรมการใช้หลักสูตรใหม่ ดังนี้

5.1 การแปลงหลักสูตรไปสู่การสอน คือการจัดทำวัสดุหลักสูตรได้แก่ เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนที่จำเป็น

5.2 ผู้บริหารจัดเตรียมสิ่งต่าง ๆ เช่นบุคลากร วัสดุหลักสูตร และบริการต่าง ๆ เริ่มตั้งแต่อบรมครูและบุคลากรฝ่ายบริหารหลักสูตร ห้องสมุด ห้องเรียน รวมทั้งการจัดสรรงบประมาณ

5.3 การสอนเป็นหน้าที่ของครูปฏิบัติการทั่วไป

5.4 การประเมินผล ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ การประเมินผลการเรียนของนักเรียน และการประเมินผลหลักสูตร ตั้งแต่ประเมินเอกสาร ผลการนำหลักสูตรไปใช้ และผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน ซึ่งจะต้องประเมินอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

2.7.4 รูปแบบการประเมินหลักสูตร

กัญจนา ลินทรัตนศิริกุล (2549, หน้า 170–171) ได้สรุปรูปแบบการประเมินหลักสูตรของ Ralph W. Tyler ว่าเป็นการเปรียบเทียบข้อมูลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียนกับจุดมุ่งหมายเชิงพฤติกรรมที่กำหนดไว้ แนวคิดในการประเมินของ Tyler มี 2 ลักษณะคือ

1. การประเมินว่าผู้เรียนมีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปหรือไม่

2. การประเมินครั้งหนึ่ง ๆ น่าจะมีวิธีการประเมินมากกว่า 1 วิธี เพื่อดูการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นของผู้เรียน

รูปแบบการประเมินของ Malcolm Proves ให้ความสะดวกแก่ผู้ประเมินผลหลายประการ ซึ่งผู้ประเมินสามารถที่จะหยิบยกข้อมูลใดข้อมูลหนึ่งมาพิจารณาอย่างเฉพาะเจาะจง โดยดำเนินการตามกระบวนการที่แสดงไว้ข้างต้น ขณะที่ ศรีสมร พุ่มสะอาด (2552, หน้า 138) ได้กล่าวถึงรูปแบบการประเมินของโพรวัส (Provus' Discrepancy Evaluation) ว่ามีแนวคิดในการประเมินหลักสูตร 5 ขั้นตอน คือ

1. ตั้งเกณฑ์มาตรฐานของสิ่งที่ต้องการวัด
2. รวบรวมผลการปฏิบัติ ซึ่งเป็นข้อมูลที่ต้องการทราบ
3. เปรียบเทียบผลการปฏิบัติกับเกณฑ์มาตรฐานที่ตั้งไว้
4. ผลของการเปรียบเทียบทำให้ทราบช่องว่างของความแตกต่างระหว่างเกณฑ์กับผลการปฏิบัติ
5. ทำการตัดสินใจเป็นขั้นสุดท้ายของการประเมิน โดยพิจารณาการตัดสินใจที่จะทำในสิ่งหนึ่งสิ่งใดเกี่ยวกับหลักสูตร

นอกจากนี้ Kirkpatrick ยังเสนอแนวคิดเกี่ยวกับรูปแบบการประเมินผลการฝึกอบรม ว่าจะต้องทำเพื่อให้ได้ความรู้อย่างน้อย 3 ประการ คือ (1) การฝึกอบรมนั้นได้ให้อะไร หรือเกิดประโยชน์ต่อหน่วยงานในลักษณะใดบ้าง (2) ควรยุติโครงการชั่วคราว หรือควรดำเนินการโครงการต่อไป และ (3) ควรปรับปรุงหรือพัฒนาโปรแกรมการฝึกอบรมในส่วนใดบ้าง และควรปรับปรุงอย่างไร

ตารางที่ 2-1 รูปแบบการประเมินผล 4 ระดับ ของ Kirkpatrick

ระดับ	เกณฑ์การวัดผล	ประเด็นพิจารณา
4	ผลลัพธ์ต่อองค์กร (result)	ผลลัพธ์ทางธุรกิจซึ่งประสบความสำเร็จโดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม
3	พฤติกรรม (behavior)	การปรับปรุงพฤติกรรมที่เกี่ยวกับการทำงาน
2	การเรียนรู้ (learning)	การได้มาซึ่งความรู้ ทักษะ ทัศนคติ และพฤติกรรม
1	ปฏิกิริยา (reaction)	ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ที่มา. Employee Training and Development. (4th ed., p. 201) by Noe. R. A., 2008, Singapore: McGraw-Hill.

2.7.5 กระบวนการพัฒนาหลักสูตร

ในการพัฒนาหลักสูตร ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ขั้นตอนที่ 2 การร่างหลักสูตร ขั้นตอนที่ 3 การประเมินโครงร่างหลักสูตร ขั้นตอนที่ 4 การทดลองใช้หลักสูตร ขั้นตอนที่ 5 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร โดยแต่ละขั้นมีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

ขั้นตอนนี้ถือเป็นขั้นตอนสำคัญขั้นตอนแรกของกระบวนการพัฒนาหลักสูตร เพราะหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมาได้สอดคล้องเหมาะสมกับข้อมูลพื้นฐานต่างๆ จะเป็นหลักสูตรที่สามารถสนองตอบต่อความต้องการของผู้เรียนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ขั้นตอนที่ 2 การร่างหลักสูตร

การร่างหลักสูตรจะเป็นขั้นตอนที่ผู้พัฒนาหลักสูตรจะต้องพิจารณา กำหนดองค์ประกอบต่างๆ ของหลักสูตรว่าจะมีองค์ประกอบอะไรบ้าง โดยองค์ประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย

1. จุดหมายของหลักสูตร
2. เนื้อหาสาระ
3. กิจกรรมการเรียนการสอน
4. การวัดผลประเมินผล

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินโครงร่างหลักสูตร

เมื่อนักพัฒนาหลักสูตรจัดทำโครงร่างหลักสูตรเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็ถึงคราวต้องทำการตรวจสอบโครงร่างหลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้นมานั้น เพื่อประเมินดูว่าโครงร่างหลักสูตรมีความเหมาะสมหรือบกพร่องอย่างไร จะได้ทำการแก้ไขปรับปรุงก่อนการนำไปทดลองใช้เต็มรูปแบบ

ขั้นตอนที่ 4 การทดลองใช้หลักสูตร

การทดลองใช้หลักสูตรเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่งของกระบวนการพัฒนาหลักสูตรเพราะเป็นขั้นตอนที่จะทำให้ได้ข้อสรุปที่ชัดเจนว่าหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมานั้น มีประสิทธิภาพพอที่จะนำไปใช้ได้จริงหรือไม่ ข้อสรุปและสารสนเทศที่ได้จะได้จากขั้นตอนการทดลองใช้หลักสูตร คือ ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน และข้อมูลจากที่ผู้เกี่ยวข้องกับการทดลองใช้หลักสูตร ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นข้อมูลที่จะใช้ตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตรฉบับนั้นๆ ต่อไป

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรถือว่าเป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการพัฒนาหลักสูตร ซึ่งเป็นกระบวนการของการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับจุดอ่อน ข้อบกพร่อง และปัญหาของการนำ

หลักสูตรไปใช้ เพื่อนำมาเป็นแนวทางและข้อคิดในการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรให้สอดคล้องและเหมาะสมต่อไปซึ่งผู้วิจัยจะนำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรดังนี้

5.1 จุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตร

5.2 เกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินหลักสูตร

5.3 ขั้นตอนในการประเมินหลักสูตร

5.4 ขอบเขตของการประเมินหลักสูตร

5.5 ประโยชน์ของการประเมินหลักสูตร

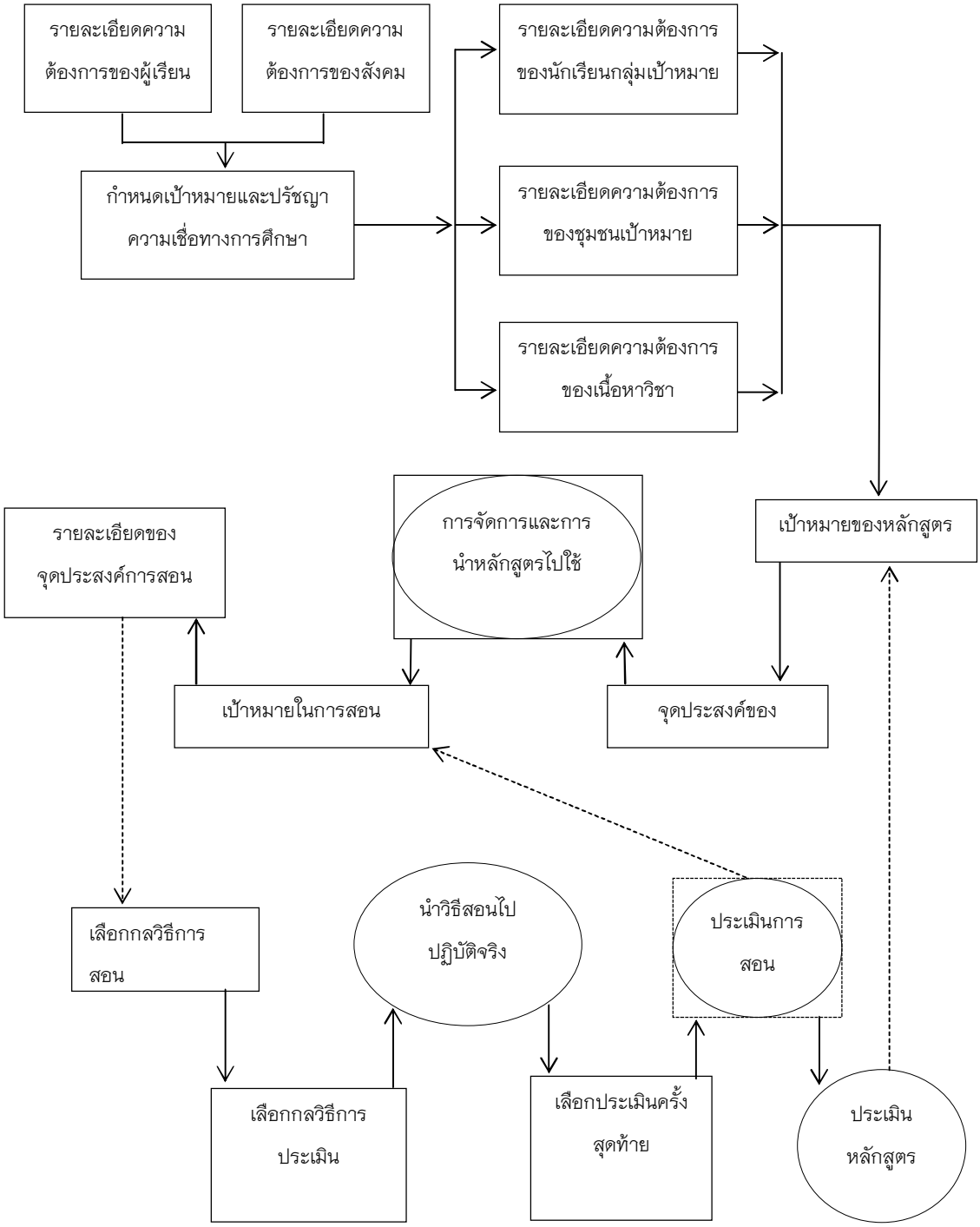
5.6 รูปแบบการประเมินหลักสูตร

2.7.6 รูปแบบการพัฒนาหลักสูตรภายใต้ขั้นของ โอลิวา (Oliva)

โอลิวา (Oliva) ได้เสนอแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรไว้ 17 ขั้นตอน ดังนี้

1. การกำหนดความต้องการของผู้เรียน
2. การกำหนดความต้องการของสังคม
3. การกำหนดปรัชญาและเป้าหมายของหลักสูตร
4. การกำหนดความต้องการของนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย
5. การกำหนดความต้องการของชุมชนเป้าหมาย
6. การกำหนดความต้องการของเนื้อหาวิชา
7. การกำหนดเป้าหมายของหลักสูตร
8. การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
9. การจัดการและการนำหลักสูตรไปใช้
10. การกำหนดเป้าหมายของการสอน
11. การกำหนดจุดประสงค์ของการสอน
12. การคัดเลือกกลวิธีการสอน
13. การเลือกวิธีการประเมินผล
14. การนำวิธีสอนไปปฏิบัติ
15. การเลือกการประเมินผลครั้งสุดท้าย
16. การประเมินผลการเรียนการสอน
17. การประเมินผลหลักสูตร

รูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา สรุปเป็นภาพ ได้ดังนี้



ภาพที่ 2-2 แสดงการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา

2.8 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการวิเคราะห์ SWOT

พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์ (2546) กล่าวว่า SWOT Analysis เป็นเครื่องมือที่องค์กรใช้ในการวิเคราะห์และประเมินว่าธุรกิจมีจุดแข็ง (Strengths) จุดอ่อน (Weakness) โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) อย่างไรเพื่อที่จะนาไปใช้ในการวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดต่อไป

2.8.1 ความหมายของ SWOT Analysis SWOT Analysis

การวิเคราะห์สภาพองค์การ หรือหน่วยงานในปัจจุบัน เพื่อค้นหาจุดแข็ง จุดเด่น จุดด้อย หรือสิ่งที่อาจเป็นปัญหาสำคัญในการดำเนินงานสู่สภาพที่ต้องการในอนาคต

SWOT เป็นตัวย่อที่มีความหมายดังนี้

1. Strengths – จุดแข็งหรือข้อได้เปรียบ
2. Weaknesses – จุดอ่อนหรือข้อเสียเปรียบ
3. Opportunities – โอกาสที่จะดำเนินการได้
4. Threats – อุปสรรค ข้อจำกัด หรือปัจจัยที่คุกคามการดำเนินงานขององค์การ

หลักการสำคัญของ SWOT ก็คือการวิเคราะห์โดยการสำรวจจากสภาพการณ์ 2 ด้าน คือ สภาพการณ์ภายในและสภาพการณ์ภายนอก ดังนั้นการวิเคราะห์ SWOT จึงเรียกได้ว่าเป็นการวิเคราะห์สภาพการณ์ (Situation Analysis) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน เพื่อให้รู้ตนเอง (รู้เรา) รู้จักสภาพแวดล้อม (รู้เขา) ชัดเจน และวิเคราะห์โอกาส–อุปสรรค การวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริหารขององค์กรทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกองค์กร ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้วและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ที่มีต่อองค์กรธุรกิจ และจุดแข็ง จุดอ่อน และความสามารถด้านต่าง ๆ ที่องค์กรมีอยู่ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์และการดำเนินตามกลยุทธ์ขององค์กรระดับองค์กรที่เหมาะสมต่อไป

2.8.2 ประโยชน์ของการวิเคราะห์ SWOT

วิเคราะห์ SWOT เป็น การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่าง ๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้แต่ละอย่างจะช่วยให้เข้าใจได้ว่ามีอิทธิพลต่อผลการดำเนิน งานขององค์กรอย่างไร จุดแข็งขององค์กรจะเป็นความสามารถภายในที่ถูกใช้ประโยชน์เพื่อการบรรลุเป้า หมาย ในขณะที่จุดอ่อนขององค์กรจะเป็นคุณลักษณะภายใน ที่อาจจะทำลายผลการ

ดำเนินงาน โอกาสทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ให้โอกาสเพื่อการบรรลุเป้าหมายองค์กร ในทางกลับกันอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ขัดขวางการบรรลุเป้าหมายขององค์กร ผลจากการวิเคราะห์ SWOT นี้จะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์ เพื่อให้องค์กรเกิดการพัฒนาไปในทางที่เหมาะสม

2.8.3 ขั้นตอน/วิธีการดำเนินการทำ SWOT Analysis

การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตของปัจจัยที่กว้าง ด้วยการระบุจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคขององค์กร ทำให้มีข้อมูล ใน การกำหนดทิศทางหรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมาบนจุดแข็งขององค์กร และแสวงหาประโยชน์จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถ กำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมหรือลดจุดอ่อนขององค์กรให้ มีน้อยที่สุดได้ ภายใต้การวิเคราะห์ SWOT นั้น จะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก องค์กร โดยมีขั้นตอนดังนี้ (พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์ (2546) พัฒนาข้อค้นพบเพิ่มเติมจากประสพชัย พสุนนท์ และคณะ 2556)

1. การประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กรการ ประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กร จะเกี่ยวกับการวิเคราะห์และพิจารณาทรัพยากรและความสามารถภายในองค์กร ทุกๆ ด้าน เพื่อที่จะระบุจุดแข็งและจุดอ่อนขององค์กรแหล่งที่มาเบื้องต้นของข้อมูล เพื่อการประเมินสภาพแวดล้อมภายใน คือระบบข้อมูลเพื่อ การบริหารที่ครอบคลุมทุกด้าน ทั้งในด้านโครงสร้าง ระบบ ระเบียบ วิธีปฏิบัติงาน บรรยากาศในการทำงานและทรัพยากรในการบริหาร (คน เงิน วัสดุ การจัดการ รวมถึงการพิจารณาผลการดำเนินงานที่ผ่านมาขององค์กรเพื่อที่จะเข้าใจ สถานการณ์และผลกลยุทธ์ก่อนหน้านี้ด้วย – จุดแข็งขององค์กร (S–Strengths) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในองค์กรนั้นเองว่าปัจจัย ใดภายในองค์กรที่เป็นข้อได้เปรียบหรือจุดเด่นขององค์กรที่องค์กรควรนำมาใช้ ในการพัฒนาองค์กรได้ และควรดำรงไว้เพื่อการ เสริมสร้างความเข็มแข็งขององค์กร – จุดอ่อนขององค์กร (W–Weaknesses) เป็นการวิเคราะห์ ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในจากมุมมองของ ผู้ที่อยู่ภายในองค์กรนั้น ๆ เองว่าปัจจัยภายในองค์กรที่เป็นจุดด้อย ข้อเสียเปรียบขององค์กรที่ควรปรับปรุงให้ดีขึ้นหรือขจัดให้หมดไป อันจะเป็นประโยชน์ต่อองค์กร

2. การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอกภายใต้การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอกองค์กรนั้น สามารถค้นหาโอกาสและอุปสรรคทางการดำเนินงานขององค์กรที่ได้รับผลกระทบจาก สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจทั้งในและระหว่างประเทศที่เกี่ยวกับการดำเนินงานของ องค์กร เช่น อัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ นโยบาย การเงิน

การงบประมาณ สภาพแวดล้อมทางสังคม เช่น ระดับการศึกษาและอัตรารู้หนังสือของประชาชน การตั้งถิ่นฐานและการอพยพของ ประชาชน ลักษณะชุมชน ขนบธรรมเนียมประเพณี ค่านิยม ความเชื่อและวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมทางการเมือง เช่น พระราชบัญญัติ พระราชกฤษฎีกา มติคณะรัฐมนตรี และสภาพแวดล้อมทางเทคโนโลยี หมายถึง กรรมวิธีใหม่ๆ และพัฒนาการทางด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ที่จะช่วยเพิ่ม

ประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการ–โอกาสทางสภาพแวดล้อม (O–Opportunities) เป็นการวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกองค์กร ปัจจัยใดที่สามารถส่งผล กระทบประโยชน์ ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อการดำเนินการขององค์กรในระดับมหาภาค และองค์กรสามารถฉกฉวยข้อดีเหล่านี้มาเสริมสร้างให้ หน่วยงานเข็มแข็งขึ้นได้–อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม (T–Threats) เป็น การวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกองค์กรปัจจัยใดที่สามารถส่งผล กระทบในระดับมหภาคในทางที่จะก่อให้เกิดความเสียหายทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งองค์กรจำต้องหลีกเลี่ยง หรือปรับสภาพองค์กรให้มี ความแข็งแกร่งพร้อมที่จะเผชิญแรงกระทบดังกล่าวได้

3. ระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อมเมื่อ ได้ข้อมูลเกี่ยวกับจุดแข็ง–จุดอ่อน โอกาส–อุปสรรค จากการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกด้วยการประเมินสภาพ แวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอกแล้ว ให้นำจุดแข็ง–จุดอ่อนภายในมาเปรียบเทียบกับ โอกาส–อุปสรรค จากภายนอกเพื่อดูว่าองค์กร กำลังเผชิญสถานการณ์เช่นใดและภายใต้สถานการณ์ เช่นนั้น องค์กรควรจะทำอย่างไร โดยทั่วไป ในการวิเคราะห์ SWOT ดังกล่าวนี้ องค์กร จะอยู่ในสถานการณ์ 4 รูปแบบดังนี้

3.1 สถานการณ์ที่ 1 (จุดแข็ง–โอกาส) สถานการณ์ นี้เป็นสถานการณ์ที่พึ่งปรารถนาที่สุด เนื่องจากองค์กรค่อนข้างจะมีหลายอย่าง ดังนั้น ผู้บริหารขององค์กรควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก (Aggressive – Strategy) เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้างและปรับใช้และฉกฉวยโอกาสต่างๆ ที่เปิดมาหาประโยชน์อย่างเต็มที่

3.2 สถานการณ์ที่ 2 (จุดอ่อน–ภัยอุปสรรค) สถานการณ์ นี้เป็นสถานการณ์ที่เลวร้ายที่สุด เนื่องจากองค์กรกำลังเผชิญอยู่กับอุปสรรคจากภายนอกและมีปัญหาจุดอ่อนภายใน หลายประการ ดังนั้น ทางเลือกที่ดีที่สุดคือกลยุทธ์ การตั้งรับหรือป้องกันตัว (Defensive Strategy) เพื่อพยายามลดหรือหลบหลีกภัยอุปสรรค ต่างๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นตลอดจนหามาตรการที่จะทำให้องค์กรเกิดความสูญเสียที่น้อยที่สุด

3.3 สถานการณ์ที่ 3 (จุดอ่อน–โอกาส) สถานการณ์ องค์กรมีโอกาสเป็นข้อได้เปรียบด้านการแข่งขันอยู่หลายประการ แต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรคที่เป็นจุดอ่อนอยู่

หลายอย่างเช่นกัน ดังนั้น ทางออกคือกลยุทธ์การพลิกตัว (Turnaround-Oriented Strategy) เพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่างๆ ให้ พร้อมที่จะฉกฉวยโอกาสต่างๆ ที่เปิดให้

3.4 สถานการณ์ที่ 4 (จุดแข็ง-อุปสรรค) สถานการณ์ นี้เกิดขึ้นจากการที่สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินงาน แต่ตัวองค์กรมีข้อได้เปรียบที่เป็นจุดแข็งหลายประการ ดังนั้นแทนที่จะรอจนกระทั่งสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป ก็สามารถที่จะเลือกกลยุทธ์การแตกตัว หรือขยายขอบข่ายกิจการ (diversification Strategy) เพื่อใช้ประโยชน์จากจุดแข็งที่มีสร้างโอกาสในระยะยาวด้านอื่นๆ แทน

ข้อพิจารณาในการวิเคราะห์ SWOT มีดังนี้

1. ควร วิเคราะห์แยกแยะควรทำอย่างลึกซึ้ง เพื่อให้ได้ปัจจัยที่มีความสำคัญจริง ๆ เป็นสาเหตุหลัก ๆ ของปัญหาที่แท้จริง กล่าวคือ เป็นปัจจัยที่มีประโยชน์ในการนำไปกำหนดเป็นนโยบาย ตลอดจนสามารถนำไปกำหนดกลยุทธ์ ที่จะทำให้องค์การ/ชุมชนบรรลุเป้าหมายที่เป็นผลลัพธ์ขั้นสุดท้าย (Result) ได้จริง

2. การกำหนดปัจจัยต่าง ๆ ไม่ควรกำหนดของเขตของความหมายของปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น จุดอ่อน (W) หรือ จุดแข็ง (S) หรือ โอกาส (O) หรือ อุปสรรค (T) ให้ มีความหมายคาบเกี่ยวกัน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องตัดสินใจ และชี้ชัดว่าปัจจัยที่กำหนดขึ้นมานั้นเป็นปัจจัยในกลุ่มใด ทั้งนี้เพราะปัจจัยที่อยู่ต่างกลุ่มกัน ก็ต้องสมควรที่จะนำไปกำหนดกลยุทธ์ที่ต่างกันออกไป

ตารางที่ 2-2 การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน-ภายนอก

ปัจจัยภายใน / ปัจจัยภายนอก	**S จุดแข็งภายในองค์กร**	**W จุดอ่อนภายในองค์กร**
O โอกาสภายนอก	SO การนำข้อได้เปรียบของจุดแข็ง ภายในและโอกาสภายนอกมาใช้	WO การแก้ไขจุดอ่อนภายในโดย พิจารณาจากโอกาสภายนอก ที่เป็นผลดีต่อองค์กร
T อุปสรรคภายนอก	ST การแก้ไขหรือลดอุปสรรคภายนอกโดยนำจุดแข็งภายในมาใช้	WT การแก้ไขหรือลดความเสียหาย ของธุรกิจอันเกิดจากจุดอ่อนภายในองค์กรและอุปสรรคภายนอก

ที่มา: พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์ (2546)

3. ข้อดี – ข้อเสีย ของการทำ SWOT Analysis

ข้อดีเทคนิคการวิเคราะห์ SWOT ถูก นำมาใช้อย่างแพร่หลายในการวิเคราะห์สถานการณ์ต่างๆ ทางธุรกิจและการบริหารเชิงกลยุทธ์ เนื่องจากเป็นเทคนิคที่เข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน ให้ความสะดวกเป็นอย่างมากสำหรับผู้ที่นำ SWOT มาใช้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ด้านต่างๆ มากมาย เช่น – การตัดสินใจเลือกเมื่อมีทางเลือกหลายๆ ทาง – การกำหนดความสำคัญก่อนหลังของเหตุการณ์ – การบริหารความเปลี่ยนแปลงที่ต้องการให้เกิดขึ้น – การวิเคราะห์และแก้ปัญหาในการดำเนินการ – การวิเคราะห์โครงการเริ่มใหม่ – การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้สูงขึ้น – การสร้างกระบวนการเรียนรู้ใหม่ ฯลฯ

ข้อเสียของการใช้ SWOT ก็มีอยู่ไม่น้อยเช่นกัน เมื่อเปรียบเทียบกับประโยชน์และความหลากหลายในการประยุกต์ใช้งาน เช่น– โอกาสผิดพลาดเกิดจาก คุณภาพของข้อมูลที่นำมาใช้วิเคราะห์ ทักษะ ประสบการณ์ และความเข้าใจในความรู้พื้นฐานของเทคนิค SWOT ของผู้วิเคราะห์– ต้องทบทวน SWOT เป็นระยะๆ เพื่อตรวจสอบสภาพว่า เหตุการณ์และปัจจัยต่างๆ ที่นำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน ยังเหมือนเดิมหรือมีการเปลี่ยนแปลงไปแล้วหรือไม่

การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่าง ๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะช่วยให้เข้าใจได้ว่ามีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานขององค์กรอย่างไร เพื่อให้รู้ตนเอง (รู้เรา) รู้จักสภาพแวดล้อม (รู้เขา) และวิเคราะห์โอกาส–อุปสรรคการวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริหารขององค์กรทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกองค์กร ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้วและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ที่มีต่อองค์กรธุรกิจ และจุดแข็ง จุดอ่อน และความสามารถด้านต่าง ๆ ที่องค์กรมีอยู่ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์และการดำเนินตามกลยุทธ์ขององค์กรระดับองค์กรที่เหมาะสมต่อไป

โดยสรุป การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่างๆ ทั้งภายนอกและภายในองค์กร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะช่วยให้เข้าใจได้ว่ามีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานขององค์กรอย่างไร และวิเคราะห์โอกาส อุปสรรค จะช่วยให้ผู้บริหารขององค์กรทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกองค์กร ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้วและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

2.9 แนวคิดการวิเคราะห์ต้นทุนการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

การตัดสินใจที่จะเลือกโครงการใดโครงการหนึ่งเพื่อการลงทุน ขึ้นอยู่กับความคุ้มค่าของโครงการนั้นๆ ความคุ้มค่าของโครงการวัดได้จากการเปรียบเทียบกันระหว่างผลประโยชน์ (Benefit) และ/หรือผลตอบแทน (Return) กับต้นทุน (Cost) ของโครงการ ทั้งในรูปของการวิเคราะห์โครงการเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความเป็นไปได้ทั้งทางการเงินและทางด้านเศรษฐศาสตร์ แต่ประเด็นที่น่าสนใจอยู่ที่ว่าจะนับหรือวัดผลประโยชน์และต้นทุนของโครงการเหล่านั้นได้อย่างไร (ชูชีพ พิพัฒน์ศิถี. 2544: 99–101)

ต้นทุน (Cost) หมายถึง รายจ่ายที่เกิดขึ้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้นและทำให้ธุรกิจได้รับผลประโยชน์หรือผลตอบแทนในรูปของสินทรัพย์หรือการบริการต้นทุนที่เกิดขึ้นของธุรกิจ

พฤติกรรมของต้นทุน (Cost Behavior) หมายถึง การที่ต้นทุนจะมีปฏิกิริยาหรือตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในระดับกิจกรรมการดำเนินงานของธุรกิจอย่างไร เช่น ระดับกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง อาจจะทำให้ต้นทุนเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นในทิศทางเดียวกันหรืออาจไม่มีการเปลี่ยนแปลง เป็นต้น

2.9.1 ประเภทของต้นทุน

จำแนกออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) หมายถึง ต้นทุนต่างๆ ที่มีต้นทุนรวมคงที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงตามระดับกิจกรรมต่างๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปภายในช่วงที่มีความหมาย (Relevant Range) โดยระดับกิจกรรม (Level of Activity) นั้นสามารถพิจารณาได้หลายลักษณะ เช่น หน่วยสินค้าที่ขาย หน่วยสินค้าที่ผลิต ระยะทางการวิ่งของรถ หรือจำนวนชั่วโมงแรงงาน เป็นต้น ต้นทุนคงที่รวมจะไม่ได้รับอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงระดับกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นหรือลดลงไปจากเดิม นั่นคือ ต้นทุนรวมยังมีค่าคงที่ เช่น ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา (คิดตามวิธีเส้นตรง) ค่าเบี้ยประกันภัย และค่าภาษีทรัพย์สิน เป็นต้น

2. ต้นทุนแปร (Variable Cost) หมายถึง ต้นทุนต่างๆ ทีมีต้นทุนรวมเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกันกับการเปลี่ยนแปลงระดับกิจกรรม เช่น วัตถุดิบทางตรง จะเห็นได้ว่า ต้นทุนของวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตในงวดระยะเวลาหนึ่งๆ จะมีการเปลี่ยนแปลงไปเมื่อคิดต้นทุนผันแปรรวม กล่าวคือ ถ้าผลิตสินค้าจำนวนมากขึ้นเท่าไร ต้นทุนผันแปรรวมจะผันแปรเป็นสัดส่วนโดยตรง คือ เพิ่มขึ้นตามจำนวนหน่วยสินค้าที่ผลิต ถ้าผลิตสินค้าลดลงต้นทุนผันแปรรวมจะลดลงไปด้วย แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าพิจารณาที่ต้นทุนผันแปรต่อหน่วยหรือต่อระดับกิจกรรมแล้ว จะพบว่าต้นทุนผันแปรต่อหน่วยนั้นจะมีค่าคงที่เท่าๆกัน หน่วยที่เกิดขึ้น

ภายในช่วงที่มีความหมาย นอกจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรงและค่านายหน้าพนักงานขายก็มีลักษณะเป็นต้นทุนผันแปรเช่นเดียวกัน

3. ต้นทุนผสม (Mixed Cost) หมายถึง ต้นทุนต่างๆ ที่มีทั้งต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรรวมอยู่ด้วยกัน เช่น ค่าโทรศัพท์ ค่าไฟฟ้าและค่าน้ำ เป็นต้น ในส่วนของต้นทุนคงที่นั้นเป็นต้นทุนขั้นต่ำที่เกิดขึ้น แม้จะไม่มีระดับกิจกรรมเกิดขึ้นก็ตาม และส่วนของต้นทุนผันแปรจะผันแปรไปก็ตาม ระดับกิจกรรมที่เปลี่ยนไป

นอกจากนี้ เรายังสามารถแบ่งต้นทุนการผลิตออกเป็นต้นทุนทางบัญชีกับต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ ซึ่งทั้ง 2 ประเภทมีความแตกต่างกัน ดังนี้

1. ต้นทุนทางบัญชี หมายถึง ต้นทุนที่จ่ายออกไปจริงๆ และสามารถบันทึกลงบัญชีไว้ นั่นคือ ต้นทุนที่เห็นได้ชัด นั่นเอง

2. ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ หมายถึง ต้นทุนทุกอย่างที่ใช้ในการผลิตไม่ว่าจะจ่ายออกไปจริงหรือไม่ก็ตาม นั่นคือ ผลรวมของ ต้นทุนในทางบัญชี กับต้นทุนค่าเสียโอกาส

ด้วยเหตุนี้ ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์จึงสูงกว่าต้นทุนทางบัญชี เพราะมีการรวมต้นทุนโดยปริยาย หรือต้นทุนค่าเสียโอกาสด้วย

ต้นทุนค่าเสียโอกาส (Opportunity Cost) คือมูลค่าของผลตอบแทนจากกิจกรรมที่สูญเสียโอกาสไปในการเลือกทำกิจกรรมอย่างหนึ่ง (1) ต้นทุนค่าเสียโอกาสเป็นต้นทุนที่ถูกอ้างถึงในวิชาเศรษฐศาสตร์ เพราะมันบ่งบอกถึงการเลือกตัวเลือกที่เป็นที่ต้องการทั้งหมดแต่ไม่สามารถเลือกพร้อมกันได้ และเป็นแนวคิดที่สำคัญในการที่จะใช้ทรัพยากรที่มีจำกัดให้มีประสิทธิภาพสูงสุด (2) ต้นทุนค่าเสียโอกาสไม่ได้หมายถึงมูลค่ารวม แต่หมายถึงเฉพาะมูลค่าที่ให้ผลตอบแทนดีที่สุดในบรรดาตัวเลือกอื่นที่เสียโอกาสไปเท่านั้น

การคำนึงถึงต้นทุนค่าเสียโอกาสเป็นความแตกต่างที่สำคัญที่สุดของต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์และต้นทุนทางบัญชี ต้นทุนค่าเสียโอกาสนับว่าเป็นต้นทุนที่แท้จริงในการทำกิจกรรมใดๆ ก็ตาม เพราะมันทำให้เห็นถึงโอกาสซึ่งเป็นต้นทุนที่ถูกซ่อนอยู่ (และไม่สามารถมองเห็นหากคำนวณทางบัญชี)

2.9.2 เกณฑ์การตัดสินใจลงทุน

ในการวิเคราะห์ประเมินมูลค่าต้นทุนและผลประโยชน์ (Cost–Benefit Analysis) ในแต่ละปีตลอดช่วงอายุของโครงการ โดยการนำต้นทุนและผลประโยชน์มาเปรียบเทียบกันเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจถึงความเป็นไปได้ในการลงทุน หรือเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการพิจารณา

ว่าโครงการนั้นสมควรลงทันหรือไม่ มีเกณฑ์ในการตัดสินใจหลายรูปแบบ โดยเกณฑ์ในการตัดสินใจแต่ละแบบก็มีข้อดีข้อเสียแตกต่างกัน ซึ่งเกณฑ์ดังกล่าวจะใช้ในการพิจารณาความเป็นไปได้ของโครงการทั้งการวิเคราะห์ทางด้านการเงิน (Financial Analysis) และการวิเคราะห์ในเชิงเศรษฐศาสตร์ (Economic Analysis)

2.9.3 การวิเคราะห์ด้านการเงิน (Financial Analysis)

การวิเคราะห์ทางด้านการเงิน เป็นการวิเคราะห์ถึงการลงทุนและผลตอบแทนของโครงการในแง่ของเอกชน หรือผลกำไรทางการเงินเป็นสำคัญโดยจะวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของผู้ร่วมโครงการ เช่น เกษตร ธุรกิจเอกชน รัฐวิสาหกิจและผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เพื่อให้แน่ใจว่าโครงการมีผลตอบแทนให้แก่ผู้ร่วมโครงการมากพอที่จะจูงใจให้เข้ามาร่วมโครงการด้วย (ประสิทธิ์ ตงยิ่งศิริ. 2542)

การวิเคราะห์ทางด้านการเงิน (กฤตยาพร บุญแข็ง. 2543) แบ่งเป็นการวิเคราะห์กระแสเงินสดรับ และกระแสเงินสดจ่าย ดังต่อไปนี้

รายการกระแสเงินสดประกอบด้วย

1. กระแสเงินสดรับ (Inflows) ได้แก่ รายรับการขาย รายรับค่าบริการ และเงินสนับสนุนโครงการ

2. กระแสเงินสดจ่าย (Outflows) ได้แก่

2.1 ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment Costs) ค่าใช้จ่ายส่วนนี้แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการผลิต เช่น ค่าเครื่องจักร ค่าปรับปรุงที่ดิน เป็นต้น

2.2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Cash Operating Expenses) ค่าใช้จ่ายส่วนนี้แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการผลิต เช่น ค่าจ้างแรงงาน เป็นต้น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน อีกส่วนได้แก่ ค่าภาษี และอื่นๆ

2.3 การจ่ายคืนเงินต้นและดอกเบี้ย (Debt Service) เมื่อทราบถึงโครงสร้างรายได้และต้นทุนของธุรกิจ ก็จะนำมาวิเคราะห์ทางด้านการเงินโดยใช้ราคาตลาด ซึ่งจะวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการลงทุนโดยใช้การวิเคราะห์ผลได้-ผลเสีย (Benefit-Cost Analysis) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

หลักเกณฑ์ในการวิเคราะห์ (ชูชีพ พิพัฒน์ศิถี. 2544: 98–104)

1. ระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

การคำนวณระยะเวลาคืนทุนหรือจำนวนปีในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้มูลค่าการลงทุนสะสม (อย่างน้อยสุด) เท่ากับมูลค่าตอบแทนเงินสุทธิสะสมหรืออาจกล่าวได้ว่าระยะเวลาคืนทุน คือจำนวนปีในการดำเนินงาน ซึ่งทำให้ผลกำไรที่ได้รับในแต่ละปีรวมกันแล้ว มีค่าเท่ากับจำนวนเงินลงทุนเริ่มแรกผลกำไรในที่นี้คือ กำไรสุทธิหลังหักภาษี+ดอกเบี้ย+ค่าเสื่อมราคา

2. การคาดคะเนกระแสการไหลเวียนเงินสดของโครงการ (Cash Flow)

เป็นการวิเคราะห์กระแสเงินสดต่างๆ ของโครงการ (Cash Flow) ซึ่งประกอบด้วยกระแสเงินสดรับ กระแสเงินสดจ่าย และกระแสเงินสดสุทธิ โดยมีรูปแบบความสัมพันธ์ ดังนี้

กระแสเงินสดสุทธิ = กระแสเงินสดรับ – กระแสเงินสดจ่าย

ซึ่งการคาดคะเนทำให้ทราบการประมาณการเงินทุนหมุนเวียน และกำไรขาดทุนในแต่ละปี โดยที่การวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทน สามารถแยกวิเคราะห์ได้ดังนี้

ผลตอบแทน หรือ กระแสเงินสดรับ = ราคา (P) x ปริมาณ (Q)

ต้นทุนรวม หรือ กระแสเงินสดจ่าย = ค่าใช้จ่ายในการลงทุน + ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ

3. มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธิ (Net Present Value: NPV)

มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธิ หมายถึง การประเมินหาผลรวมสุทธิของมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดทั้งรับและจ่าย ที่เกิดขึ้นตลอดช่วงอายุของโครงการ โดยการลดค่าด้วยอัตราส่วนลด

4. อัตราส่วนผลตอบแทนต่อต้นทุน (Benefit–Cost Ratio: BCR)

อัตราส่วนของผลตอบแทนต่อต้นทุน หมายถึง อัตราส่วนเปรียบเทียบระหว่างผลตอบแทนซึ่งวัดออกมาในรูปของค่าปัจจุบันของผลตอบแทน เทียบกับค่าปัจจุบันของต้นทุนที่จ่ายไปในการดำเนินการโครงการหนึ่งสำหรับการคำนวณอัตราส่วนของผลตอบแทนต่อต้นทุนนั้น ในทางธุรกิจเรียกว่า ดัชนีกำไร (Profitability Index: PI)

5. อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (Internal Rate of Return: IRR)

หมายถึง อัตราผลตอบแทนที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดรับทั้งหมด เท่ากับมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดจ่ายทั้งหมด หรือหมายถึง อัตราผลตอบแทนที่ทำให้มูลค่าของผลตอบแทนสุทธิ(NPV) ของโครงการมีค่าเท่ากับศูนย์พอดีนั่นเอง ทั้งนี้ค่า IRR ที่คำนวณหาได้โดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

โดยสรุป การวิเคราะห์โครงการ คือ การดำเนินการเพื่อประเมินว่าโครงการจะมีผลกำไรทางธุรกิจ ไม่ว่าโครงการนั้นจะเป็นของเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือ รัฐบาล โดยการวิเคราะห์โครงการ จะใช้ข้อมูลในการวิเคราะห์ประกอบด้วย ต้นทุน ผลตอบแทน และกระแสเงินสดของโครงการความคุ้มค่าของโครงการวัดได้จากการเปรียบเทียบกันระหว่างผลประโยชน์ (Benefit) และ/หรือผลตอบแทน (Return) กับต้นทุน (Cost) ของโครงการเพื่อให้ทราบว่าผลจากการดำเนินงานจะมีความคุ้มค่ามากน้อยเพียงไร

2.10 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พนม หวัดสว่าง (2542: 65) ได้ศึกษาความคิดเห็นของอาจารย์ต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาเอกชน เขตกรุงเทพมหานคร พบว่า อาจารย์ผู้สอนมีความ คิดเห็นต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาเอกชน เขตกรุงเทพมหานคร ด้านการวัดและประเมินผลว่ามีความเหมาะสมในระดับปานกลาง ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามได้เสนอแนะ ว่า ควรมีการวัดผลที่ชัดเจนไม่ลำเอียง ให้ความสำคัญต่อการวัดผลภาคปฏิบัติและด้านปฏิบัติอย่าง ยุติธรรม

Shelly (1975 อ้างถึงใน เสาวนีย์ กันทะแสน, 2545 : 14) ได้ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ สรุปได้ว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกสองแบบของมนุษย์ คือ ความรู้สึกในทางบวกและความรู้สึกในทางลบ ความรู้สึกในทางบวกเป็นความรู้สึกเมื่อเกิดขึ้นแล้วจะทำให้เกิดสุข ความสุขนี้เป็นความรู้สึกที่แตกต่างจากความรู้สึกทางบวกอื่น ๆ กล่าวคือ เป็นความรู้สึกที่มีระบบย้อนกลับความสุขสามารถทำให้เกิดความสุขหรือความรู้สึกทางบวกได้อีกดังนี้ จะเห็นได้ว่า ความสุขเป็นความรู้สึกที่สลับซับซ้อนและความสุขนี้จะมีผลต่อบุคคลมากกว่าความรู้สึกทางบวกอื่น ๆความรู้สึกทางลบ ความรู้สึกทางบวก และความสุข มีความสัมพันธ์กันอย่างสลับซับซ้อนและระบบความสัมพันธ์ของความรู้สึกทั้งสามนี้เรียกว่าระบบความพึงพอใจ โดยความพึงพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อระบบความพึงพอใจมีความรู้สึกทางบวกมากกว่าทางลบ สิ่งที่ทำให้เกิดความพึงพอใจของมนุษย์ ได้แก่ ทรัพยากร (resources) หรือสิ่งเร้า (stimuli) การวิเคราะห์ระบบความพึงพอใจคือการศึกษาว่าทรัพยากรหรือ สิ่งเร้าแบบใดเป็นสิ่งที่ต้องการที่จะทำให้เกิดความพึงพอใจและความสุขแก่มนุษย์ ความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้มากที่สุดเมื่อมีทรัพยากรทุกอย่างที่เป็นที่ต้องการครบถ้วน

สายฝน บูชา และคณะ (2551) ได้ศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบัณฑิตที่มีต่อการให้บริการของคณะศิลปศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ผลการวิจัย พบว่าความพึงพอใจของนักศึกษาและบัณฑิตที่มีต่อการให้บริการของคณะศิลป

ศาสตร์ประยุกต์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในด้านห้องสมุด ห้องศูนย์เรียนภาษาด้วยตนเอง ห้องคอมพิวเตอร์ ซุ้มอาหาร ห้องน้ำ ที่นั่งและที่พัก สภาพแวดล้อมและบริการอื่นๆ ทั้งนักศึกษาและบัณฑิต มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า 1. ด้านบริการห้องสมุดและด้านที่นั่งพัก นักศึกษามีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ในขณะที่บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อการให้บริการอยู่ในระดับปานกลาง 2. ด้านบริการห้องศูนย์การเรียนภาษาด้วยตนเอง ด้านบริการห้องคอมพิวเตอร์และด้านสภาพแวดล้อม นักศึกษาและบัณฑิตมีความพึงพอใจต่อการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมาก 3. ด้านบริการซุ้มอาหารและด้านห้องน้ำ ทั้งนักศึกษาและบัณฑิตมีความพึงพอใจต่อการให้บริการ โดยรวมอยู่ ระดับปานกลาง

ลลิดา ปรีดากรณ์. (2552) ได้ศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยปีการศึกษา 2546 ผลการวิจัย พบว่าความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2546 โดยภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (=3.49, SD.=19 0.71) โดยนักศึกษามีความพึงพอใจ ต่อด้านการเรียนการสอนและด้านการบริหารจัดการอยู่ในระดับมาก (=3.74, SD.=0.50 และ =3.57, SD.=0.56) สำหรับผลสำรวจด้านอื่นๆ ได้แก่ ด้านการบริการ ด้านสภาพแวดล้อม ด้านกิจการนักศึกษา และด้านสวัสดิการ พบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจอยู่ใน ระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.26, 3.18, 3.48 และ 3.48 ตามลำดับ โดยนักศึกษามีความ พึงพอใจในด้านสภาพแวดล้อม และด้านการบริการ อยู่ในระดับต่ำกว่าด้านอื่นๆ เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการบริการของสานักคณบดีในคณะต่างๆ จำแนกเป็นรายคณะ พบว่านักศึกษาในแต่ละคณะมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของสานักคณบดีของตนเองอยู่ในระดับมากคือ คณะวิศวกรรมศาสตร์ (=3.89, SD.=0.33) คณะนิติศาสตร์ (=3.67, SD.=0.81) และบัณฑิตวิทยาลัย(=3.75, SD.=0.71) ส่วนสานักคณบดีในคณะที่ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ คณะบริหารธุรกิจ (=3.46, SD.=0.59) คณะบัญชี (=3.35, SD.=0.77) คณะเศรษฐศาสตร์คณะมนุษยศาสตร์ (=3.47, SD.=0.66) คณะวิทยาศาสตร์ (=3.43, SD.=0.50) และ คณะนิเทศศาสตร์ (=3.41, SD.=0.82) เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของนักศึกษา ที่มีต่อการบริการของหน่วยงานในมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยที่นักศึกษาเคยติดต่อด้วยจำแนกเป็นรายหน่วยงาน พบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการให้บริการของหน่วยงานในระดับปานกลางเกือบทุกหน่วยงาน ยกเว้นสำนักหอสมุดกลางและศูนย์หนังสือ ที่นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการให้บริการในระดับมาก สาหรับปัญหาการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปีการศึกษา 2546 สามอันดับแรก คือ อันดับหนึ่งการจัดหาคอมพิวเตอร์ให้เพียงพอ

อันดับสอง ความรวดเร็วในการแจ้งผลการสอบ และอันดับสามการปรับปรุงคอมพิวเตอร์ให้ทันสมัย สำหรับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเพื่อปรับปรุงการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย สามอันดับแรก คือ อันดับหนึ่ง ควรจัดหาคอมพิวเตอร์ให้เพียงพอ อันดับสอง ปรับปรุงด้านความรวดเร็วในการแจ้งผลการสอบ และอันดับสาม ปรับปรุงคอมพิวเตอร์ให้ทันสมัย

นิรชรา ไชยแสงและศศิธร ดลปัดชา (2554) งานวิจัยเรื่องการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของคณะ และคุณภาพการสนับสนุนกิจกรรมพัฒนาคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่นประจำปีการศึกษา 2554 เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ ตลอดจนสำรวจปัญหาในการให้บริการของคณะฯ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวสะท้อนถึงคุณภาพกระบวนการให้บริการของคณะฯ และทราบถึงความคิดเห็น อีกทั้งข้อเสนอแนะต่างๆ ของนักศึกษา และผู้มารับบริการ ซึ่งข้อมูลดังกล่าว ผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากรของคณะ จะได้นำข้อมูลมาพิจารณาหาแนวทางพัฒนาและปรังปรุงกระบวนการการให้บริการของคณะฯให้มีคุณภาพต่อไป โดยกลุ่มประชากรประกอบด้วยนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ ทุกชั้นปี จำนวนทั้งสิ้น 3,163 คน โดยกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ความเชื่อมั่น 95% คิดเป็น 355 คน จากประชากรทั้งหมด และได้รับแบบประเมินกลับคืนทั้งหมด 1,919 ชุด คิดเป็นร้อยละ 60.67 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบประเมิน มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ เติมข้อความในช่องว่าง และแบบมาตราส่วนประมาณค่า สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ การแจกแจงความถี่ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่าความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของคณะโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากค่าเฉลี่ย 4.24 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.49 โดยด้านการบริการที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ด้านการให้บริการห้องสมุดและแหล่งเรียนรู้ผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ค่าเฉลี่ย 4.28 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.50 ส่วนด้านการบริการที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.16 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58

จรูญ ชูลาภ (2554) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาและปฏิรูปการวัดผลและ ประเมินผลว่า ควรเน้นการกำหนดมาตรฐานการประเมินโดยผู้สอนทั้งระบบ ถ้ามีหลักสูตรดีผู้สอนดี วิธีสอนดีก็ไม่ได้หมายความว่าการศึกษาต้องดีเพราะผู้สอนรู้แล้วอาจไม่นำไปสู่การปฏิบัติ จึงต้องมี การวัดผลและประเมินผล การประเมินภายในสถาบันการศึกษา ก็เป็นวิธีหนึ่งที่จะสะท้อนให้เห็นการ จัดการศึกษาว่ามีคุณภาพหรือไม่และการประเมินภายนอกจากคนหรือองค์กรที่ไม่เกี่ยวข้องกับ สถาบันการศึกษา ก็เป็นอีกระบบหนึ่งที่จะยืนยันถึงประสิทธิภาพการจัดการศึกษา

ตารางที่ 2–3 สรุปแนวทางการศึกษาและใช้ประโยชน์จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ประเด็นที่เกี่ยวกับเอกสาร แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	แนวทางการศึกษาและใช้ประโยชน์					
	สนับสนุนความสำคัญและปัญหาของการวิจัย	พัฒนากรอบแนวคิดในการวิจัย	การสร้างเครื่องมือการวิจัย	การเลือกใช้สถิติสำหรับการวิจัย	ใช้เป็นแบบแผนในการวิเคราะห์ข้อมูล	สนับสนุนการอภิปรายผลการวิจัย
นิรชรา ไชยแสงและศศิธร ดลปัดชา (2554) งานวิจัยเรื่องการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของคณะ และคุณภาพการสนับสนุนกิจกรรมพัฒนาคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	✓	✓	✓	✓		
Shelly (1975 อ้างถึงในเสาวนีย์ กันทะแสน,2545 : 14) ได้ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ	✓		✓	✓		
สายฝน บูชา และคณะ (2551). ได้ศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบัณฑิตที่มีต่อการให้บริการของคณะศิลปศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	✓		✓	✓		
ลลิดา ปรีดากรณ์. (2552). ได้ศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยปีการศึกษา 2546		✓	✓			

ประเด็นที่เกี่ยวกับเอกสาร แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	แนวทางการศึกษาและใช้ประโยชน์					
	สนับสนุนความสำคัญและปัญหาของการวิจัย	พัฒนากรอบแนวคิดในการวิจัย	การสร้างเครื่องมือการวิจัย	การเลือกใช้สถิติสำหรับการวิจัย	ใช้เป็นแบบแผนในการวิเคราะห์ข้อมูล	สนับสนุนการอภิปรายผลการวิจัย
พนม หวัดสว่าง (2542: 65) ได้ศึกษาความคิดเห็นของอาจารย์ต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาเอกชน	✓	✓	✓			
จรูญ ชูลาภ (2554: ออนไลน์) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาและปฏิรูปการวัดผลและ ประเมินผล		✓		✓		✓

บทที่ 3
วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร” เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งมีการดำเนินงานวิจัย 4 ขั้นตอน ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยโดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva)

2. วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดสอน

3. วิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

4. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ขั้นตอนที่ 1 ดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva)

1. ประชากร

ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่ต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี และผู้ประกอบการในธุรกิจการประกอบอาหาร

2. การเลือกกลุ่มตัวอย่างและแผนการสุ่มตัวอย่าง

การสุ่มตัวอย่างคณะผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-Stage Sampling) โดยเลือกแบบไม่อาศัยหลักความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) คือ การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยและวิธีการสุ่มแบบสโนว์บอล (Snowball Sampling) เป็นการเลือกตัวอย่างเริ่มต้นที่มีคุณสมบัติตามที่ต้องการ และให้ตัวอย่างนั้นๆ แนะนำตัวอย่างที่มีลักษณะเดียวกันต่อไป (วรรณี แกมเกตุ, 2551)

3. การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง

เนื่องจากไม่สามารถระบุจำนวนประชากรที่แน่นอนได้ดังนั้นการคำนวณหาขนาดกลุ่มตัวอย่างจึงใช้สูตรการหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างแบบไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน (Suzie Sangren, 1999) โดยกำหนดความเชื่อมั่นที่ 95% ความผิดพลาดไม่เกิน 5%

$$n = \frac{Z^2}{4e^2}$$

โดยที่ n = ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

Z = ระดับความเชื่อมั่นกำหนดที่ 95%

e = ค่าความผิดพลาดที่ยอมรับได้โดยกำหนดที่5%

แทนค่าออกมาได้ดังนี้

$$n = \frac{1.96^2}{4(0.05)^2}$$

$$= 385$$

ฉะนั้นจากขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้เท่ากับ 385 ตัวอย่างแต่เพื่อความเหมาะสมผู้วิจัยได้บวกเพิ่ม 4% (15 ตัวอย่าง) เพื่อป้องกันความผิดพลาด ดังนั้น ในงานวิจัยครั้งนี้จะใช้กลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 400 ตัวอย่าง (Alpha 0.05) ผู้วิจัยจึงแบ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างตามพื้นที่ที่เก็บข้อมูล 5 จังหวัด ดังนี้

1. จังหวัดเพชรบุรี	จำนวน 60 ตัวอย่าง
2. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	จำนวน 60 ตัวอย่าง
3. จังหวัดราชบุรี	จำนวน 60 ตัวอย่าง
4. จังหวัดนครปฐม	จำนวน 60 ตัวอย่าง
5. จังหวัดกาญจนบุรี	จำนวน 60 ตัวอย่าง
6. สมุทรสาคร	จำนวน 50 ตัวอย่าง
7. สมุทรสงคราม	จำนวน 50 ตัวอย่าง

แต่สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ เนื่องจากเป็นกลุ่มผู้ประกอบการเฉพาะ (Need Entrepreneur) ผู้วิจัยใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 ตัวอย่าง (Alpha 0.10)

4. ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมีขั้นตอนดังนี้

4.1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ศึกษาจากตำราเอกสารบทความทฤษฎีหลักการและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดขอบเขตของการวิจัยและสร้างเครื่องมือวิจัยให้ครอบคลุมความมุ่งหมายของการวิจัย

4.2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ศึกษาวิธีการสร้างแบบสอบถามจากเอกสารเพื่อกำหนดขอบเขตและเนื้อหาของแบบทดสอบจะได้มีความชัดเจนตามความมุ่งหมายการวิจัยยิ่งขึ้น

4.3 นำข้อมูลที่ได้มาสร้างแบบสอบถาม

4.4 ปรับปรุงรูปแบบแบบสอบถามจนได้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพ

4.5 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปสอบถามกลุ่มตัวอย่าง

5. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ชุดที่ 1 แบบสอบถามการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ของนักเรียนแบ่งออกเป็น 5 ตอน คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 5 เป็นข้อเสนอแนะ

โดยในตอนที่ 2 – 4 เป็นข้อคำถามให้เลือกตอบ ซึ่งมีเกณฑ์การตอบดังนี้

ระดับความคิดเห็น 5 หมายถึง ความต้องการมากที่สุด

ระดับความคิดเห็น 4 หมายถึง ความต้องการมาก

ระดับความคิดเห็น 3 หมายถึง ความต้องการปานกลาง

ระดับความคิดเห็น 2 หมายถึง ความต้องการน้อย

ระดับความคิดเห็น 1 หมายถึง ความต้องการน้อยที่สุด

วิธีการแปลผลแบบสอบถามส่วนนี้ได้ใช้ค่าเฉลี่ย ตามเกณฑ์คะแนนของแบบสอบถามส่วนที่ 2 – 4 ดังนี้ (บุญชุม ศรีสะอาด, 2545)

$$\frac{\text{คะแนนสูงสุด– คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}}$$

$$= \frac{5-1}{5} = 0.8$$

ระดับคะแนน	ความหมาย
ระดับ 5 ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00	เป็นระดับที่นักเรียนมีความต้องการมากที่สุด
ระดับ 4 ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20	เป็นระดับที่นักเรียนมีความต้องการมาก
ระดับ 3 ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40	เป็นระดับที่นักเรียนมีความต้องการปานกลาง

ระดับ 2 ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 เป็นระดับที่นักเรียนมีความต้องการน้อย

ระดับ 1 ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 เป็นระดับที่นักเรียนมีความต้องการน้อยที่สุด

ชุดที่ 2 เป็นแบบสอบถามผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร ถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่สถานประกอบการต้องการ เป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า ชนิด 5 ระดับ เกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่สถานประกอบการต้องการ ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเอง แบ่งออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน ด้านเชาว์ปัญญา และด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

ตอนที่ 4 เป็นข้อเสนอแนะ

โดยในตอนที่ 2 – 3 เป็นข้อคำถามให้เลือกตอบ ซึ่งมีเกณฑ์การตอบดังนี้

ระดับความคิดเห็น 5 หมายถึง ความต้องการมากที่สุด

ระดับความคิดเห็น 4 หมายถึง ความต้องการมาก

ระดับความคิดเห็น 3 หมายถึง ความต้องการปานกลาง

ระดับความคิดเห็น 2 หมายถึง ความต้องการน้อย

ระดับความคิดเห็น 1 หมายถึง ความต้องการน้อยที่สุด

วิธีการแปลผลแบบสอบถามส่วนนี้ได้ใช้ค่าเฉลี่ย ตามเกณฑ์คะแนนของแบบสอบถามส่วนที่ 2 – 4 ดังนี้ (บุญชุม ศรีสะอาด, 2545)

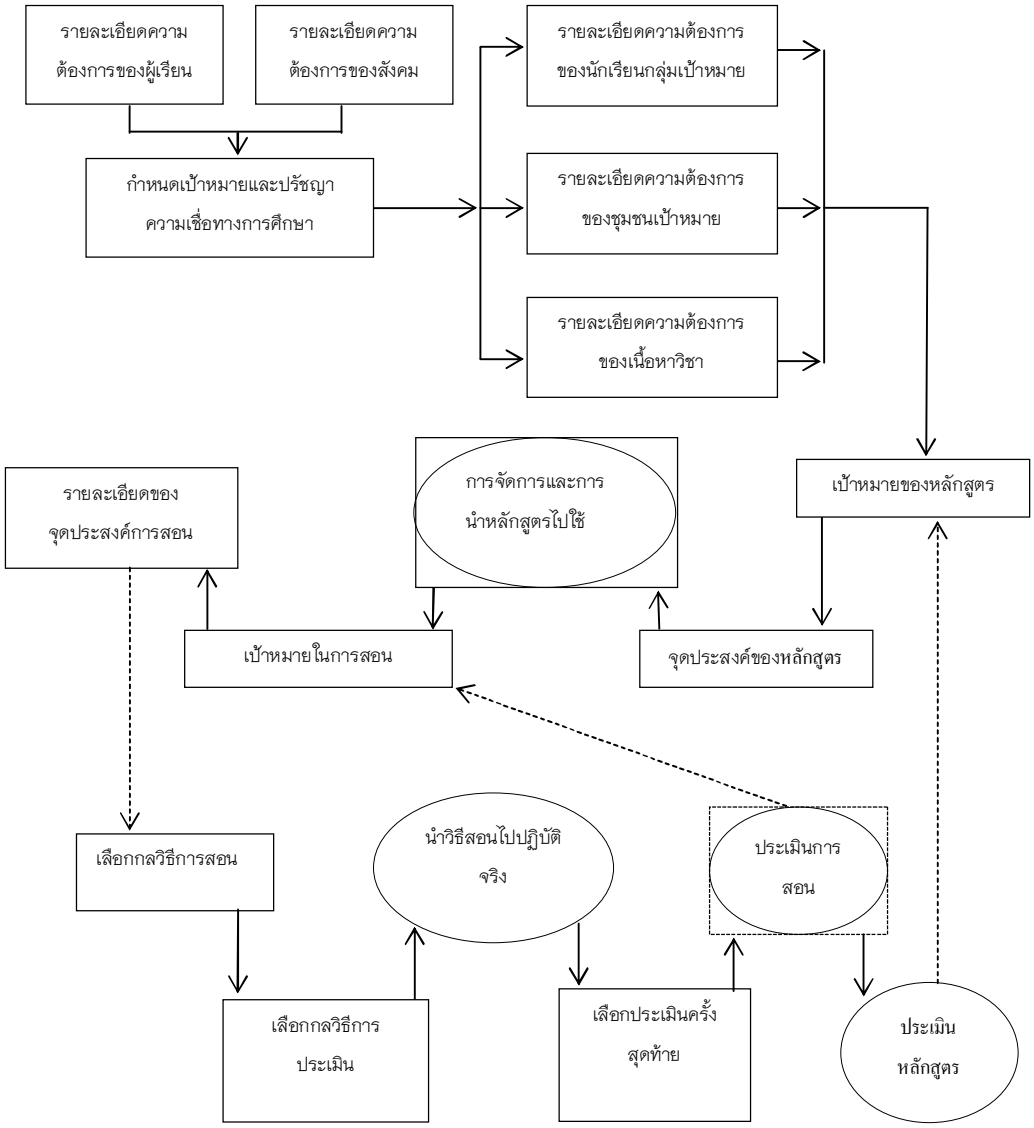
$$\frac{\text{คะแนนสูงสุด– คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}}$$

$$= \frac{5-1}{5} = 0.8$$

ระดับคะแนน	ความหมาย
ระดับ 5 ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00	เป็นระดับที่ผู้ประกอบการมีความต้องการมากที่สุด
ระดับ 4 ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20	เป็นระดับที่ผู้ประกอบการมีความต้องการมาก
ระดับ 3 ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40	เป็นระดับที่ผู้ประกอบการมีความต้องการปานกลาง
ระดับ 2 ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60	เป็นระดับที่ผู้ประกอบการมีความต้องการน้อย

ระดับ 1 ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 เป็นระดับที่ผู้ประกอบการมีความต้องการน้อยที่สุด

จากการสรุปผลการสอบถามความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่างแล้ว คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลดังกล่าวมาจัดทำเป็นร่างหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร โดยมีแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (ปราณี สังขะตะวรรธน์ และสิริวรรณ ศรีพหล, 2545: 97 – 98) ดังตารางประกอบที่ 3-1



ภาพที่ 3-1 แสดงการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางของโอลิวา

ขั้นตอนที่ 2 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดสอน

การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตของปัจจัยที่กว้าง ด้วยการระบุจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ทำให้มีข้อมูลในการกำหนดทิศทางหรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมาบนจุดแข็งของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรดังกล่าว และแสวงหาประโยชน์จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมหรือลดจุดอ่อนให้มีน้อยที่สุดได้ ภายใต้การวิเคราะห์ SWOT นั้นจะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก โดยมีขั้นตอนดังนี้ (พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์ (2546) พัฒนาข้อค้นพบเพิ่มเติมจาก ประสพชัย พสุนนท์ และคณะ 2556)

1. การประเมินสภาพแวดล้อมภายในคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) การประเมินสภาพแวดล้อมภายในจะเกี่ยวกับการวิเคราะห์และพิจารณาทรัพยากรและความสามารถภายใน ทุกๆ ด้าน เพื่อที่จะระบุจุดแข็งและจุดอ่อนแหล่งที่มาเบื้องต้นของข้อมูล เพื่อการประเมินสภาพแวดล้อมภายใน คือ ระบบข้อมูลเพื่อการบริหารที่ครอบคลุมทุกด้าน ทั้งในด้านโครงสร้าง ระบบ ระเบียบ วิธีปฏิบัติงาน บรรยากาศในการทำงานและทรัพยากรในการบริหาร (คน เงิน วัสดุ การจัดการ รวมถึงการพิจารณาผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) เพื่อที่จะเข้าใจ สถานการณ์และผลกลยุทธ์ก่อนหน้านี้ด้วย จุดแข็ง (S–Strengths) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายใน นั้นเองว่าปัจจัยใดภายใน ที่เป็นข้อได้เปรียบหรือจุดเด่นที่คณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ควรนำมาใช้ในการพัฒนาได้และควรดำรงไว้เพื่อการเสริมสร้างความเข็มแข็ง จุดอ่อน (W–Weaknesses) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) นั้น ๆ เองว่าปัจจัยภายในที่เป็นจุดด้อย ข้อเสียเปรียบที่ควรปรับปรุงให้ดีขึ้นหรือขจัดให้หมดไป อันจะเป็นประโยชน์ต่อคณะวิทยาการจัดการในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)

2. การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอกภายใต้การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอกคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) นั้น สามารถค้นหาโอกาสและอุปสรรคทางการดำเนินงานของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ที่ได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจทั้งในและระหว่างประเทศที่เกี่ยวกับการดำเนินงานของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) เช่น อัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ นโยบายการเงินการงบประมาณ สภาพแวดล้อมทางสังคม เช่น ระดับการศึกษาและอัตรารู้หนังสือของประชาชน การตั้งถิ่นฐานและการอพยพของประชาชน ลักษณะชุมชน ขนบธรรมเนียมประเพณี ค่านิยม ความเชื่อและวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมทางการเมือง เช่น พระราชบัญญัติ พระราชกฤษฎีกา มติคณะรัฐมนตรี และสภาพแวดล้อมทางเทคโนโลยี หมายถึง กรรมวิธีใหม่ๆ และพัฒนาการทางด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ที่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการ-โอกาสทางสภาพแวดล้อม (O-Opportunities) เป็นการวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ปัจจัยใดที่สามารถส่งผลกระทบประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อการดำเนินการในระดับมหาภาคและสามารถฉกฉวยข้อดีเหล่านี้มาเสริมสร้างให้หน่วยงานเข็มแข็งขึ้นได้อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม (T-Threats) เป็นการวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกปัจจัยใดที่สามารถส่งผล กระทบในระดับมหภาคในทางที่จะก่อให้เกิดความเสียหายทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งจำต้องหลีกเลี่ยงหรือปรับสภาพของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ให้มีความแข็งแกร่งพร้อมที่จะเผชิญแรงกระทบดังกล่าวได้

3. ระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อมเมื่อได้ข้อมูลเกี่ยวกับจุดแข็ง-จุดอ่อน โอกาส-อุปสรรค จากการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกด้วยการประเมินสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอกแล้ว ให้นำจุดแข็ง-จุดอ่อนภายในมาเปรียบเทียบกับ โอกาส-อุปสรรค จากภายนอกเพื่อดูว่าคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) กำลังเผชิญสถานการณ์เช่นใดและภายใต้สถานการณ์เช่นนั้นควรจะทำอย่างไร โดยทั่วไปในการวิเคราะห์ SWOT ดังกล่าวนี้จะอยู่ในสถานการณ์ 4 รูปแบบดังตารางที่ 3-2

ตารางที่ 3-1 การระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อม

สถานการณ์	**แนวทางการดำเนินงาน**
สถานการณ์ที่ 1 (จุดแข็ง-โอกาส)	สถานการณ์นี้เป็นสถานการณ์ที่พึงปรารถนาที่สุด ดังนั้น ผู้บริหารของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก (Aggressive – Strategy) เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้างและปรับใช้และฉกฉวยโอกาสต่างๆ ที่เปิดมาหาประโยชน์อย่างเต็มที่
สถานการณ์ที่ 2 (จุดอ่อน-ภัยอุปสรรค)	สถานการณ์นี้เป็นสถานการณ์ที่เลวร้ายที่สุด เนื่องจากกำลังเผชิญอยู่กับอุปสรรคจากภายนอกและมีปัญหาจุดอ่อนภายในหลายประการ ดังนั้น ทางเลือกที่ดีที่สุดคือกลยุทธ์การตั้งรับหรือป้องกันตัว (Defensive Strategy) เพื่อพยายามลดหรือหลบหลีกภัยอุปสรรคต่างๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นตลอดจนหามาตรการที่จะทำให้คณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) เกิดความสูญเสียที่น้อยที่สุด
สถานการณ์ที่ 3 (จุดอ่อน-โอกาส)	สถานการณ์มีโอกาสเป็นข้อได้เปรียบด้านการแข่งขันอยู่หลายประการ แต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรคที่เป็นจุดอ่อนอยู่หลายอย่างเช่นกัน ดังนั้น ทางออกคือกลยุทธ์การพลิกตัว (Turnaround-Oriented Strategy) เพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่างๆ ให้ พร้อมที่จะฉกฉวยโอกาสต่างๆ ที่เปิดให้

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สถานการณ์	แนวทางการดำเนินงาน
สถานการณ์ที่ 4 (จุดแข็ง-อุปสรรค)	สถานการณ์นี้เกิดขึ้นจากการที่สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินงาน แต่ตัวคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) มีข้อได้เปรียบที่เป็นจุดแข็งหลายประการ ดังนั้นแทนที่จะรอจนกระทั่งสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป ก็สามารถที่จะเลือกกลยุทธ์การแตกตัวหรือขยายขอบข่ายกิจการ (diversification Strategy) เพื่อใช้ประโยชน์จากจุดแข็งที่มีสร้างโอกาสในระยะยาวด้านอื่นๆแทน

ขั้นตอนที่ 3 วิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

1. วิจัยเอกสาร

เป็นการวิจัยเอกสารเกี่ยวกับจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นด้วยวิธีการ Content Analysis เป็นเทคนิคการวิจัย (Research technique) เพื่อใช้อธิบายถึงเป้าหมาย (objective) และจำนวนของเนื้อหา (content) ของการสื่อสารที่เห็นได้เด่นชัดอย่างเป็นระบบ ซึ่งกระบวนการในการตีความเพื่อการวิเคราะห์เนื้อหาแสดงได้ดังนี้ (ดาริน คงสัจวิวัฒน์, 2547)

Thesis → Synthesis → Antithesis

Thesis	คือ	ทฤษฎีหรือองค์ความรู้หลักที่ใช้เป็นฐานในการพิสูจน์
Synthesis	คือ	ขั้นตอน การสังเคราะห์ วิเคราะห์ คิด และตีความ
Antithesis	คือ	ขั้นตอนการสรุปผลที่ได้ว่าขัดแย้งหรือสอดคล้องกับทฤษฎี

2. หลักสำคัญในการตีความ (Content Analysis)

นฤมิตนิยม (Constructions) ให้ความสำคัญกับความคิดรวบยอดที่สรุปออกมาว่ามีเนื้อหาที่สำคัญที่สุดจากประเด็นที่ปรากฏอย่างไรบ้าง ในการแยกประเด็นอาจจำแนกเป็นข้อๆ ตามเนื้อหา

นัยนิยม (Interpretive) การตีความตามความจริงที่คาดว่ามีนัยยะหรือส่อเค้าว่าจะเป็นอย่างที่ให้เนื้อความไว้

3. การตีความ (Interpretation)

มีการเขียนแผนผัง (Diagram) เพื่อช่วยในการตีความและวิเคราะห์ขั้นตอนนี้จะเริ่มทำเมื่อคิดว่าอ่านข้อมูลที่ได้จนตกผลึก ค้นพบว่าข้อมูลนิ่งไม่มีอะไรใหม่ปรากฏขึ้นมาอีกอ่านแล้วพบว่าเนื้อหาที่ได้วนไปวนมาซ้ำอยู่กับที่จึงวาดแผนผังขึ้นมาเพื่อช่วยในการเขียน

ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

1. การวิเคราะห์ทางการเงิน (งบดุล, งบกระแสเงินสด, งบกำไรขาดทุน, การวิเคราะห์ค่าเสื่อมราคา, ระยะคืนทุน) ดังรายการต่อไปนี้

1.1 สมมติฐานรายจ่าย

1.2 สมมติฐานรายได้

1.3 แสดงรายการต้นทุน

1.4 แสดงโครงสร้างการลงทุน

1.5 แสดงค่าเสื่อมราคา

1.6 แสดงการประมาณการยอดขาย

1.7 แสดงการประมาณการต้นทุนขาย

1.8 แสดงการประมาณการ กำไร/(ขาดทุน) (Profit & Loss)

1.9 แสดงการประมาณการงบดุล (Balance Sheet)

1.10 แสดงการประมาณการจุดคุ้มทุน (Break Point)

1.11 แสดงการประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

2. สูตรที่ใช้ในการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการมี ดังนี้ (วันชัย ประเสริฐศรี, 2550)

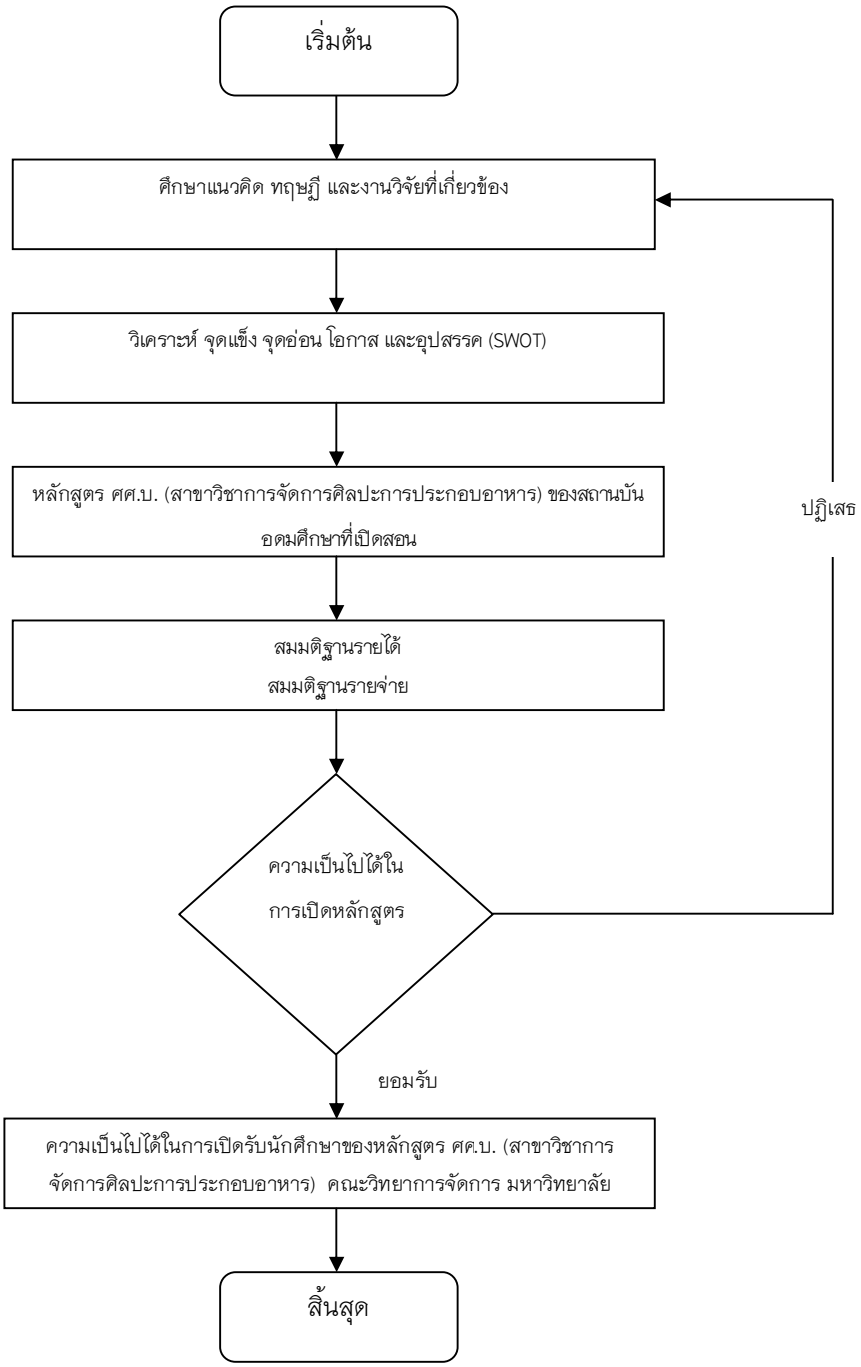
ตารางที่ 3-2 สูตรที่ใช้ในการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

รายการ	สูตรที่ใช้
2.1 **อัตรากำไรขั้นต้น** (Gross Profit Margin)	อัตรากำไรขั้นต้น $= \frac{(\text{ขายสุทธิ} - \text{ต้นทุนสินค้าที่ขาย})}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$
2.2 **อัตราผลตอบแทนจากการดำเนินงานต่อสินทรัพย์** *(*Basic Earning Power Ratio: BEF*)*	อัตราผลตอบแทนจากการดำเนินงานต่อสินทรัพย์ $= \frac{\text{กำไรก่อนหักดอกเบี้ยและภาษี}}{\text{สินทรัพย์รวม}} \times 100$
2.3 **อัตรากำไรสุทธิ** *(*Net Profit Margin*)*	อัตรากำไรสุทธิ $= \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$
2.4 **อัตราส่วนส่วนหนี้ต่อสินทรัพย์** (Debt Ratio)	อัตราส่วนหนี้สิน $= \frac{\text{หนี้สินรวม}}{\text{สินทรัพย์รวม}} \times 100$
2.5 **อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของเจ้าของ** (Return on Equity: ROE)	อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของเจ้าของ $= \frac{\text{กำไรสุทธิส่วนของเจ้าของ}}{\text{ส่วนของเจ้าของ}} \times 100$
2.6 **อัตราส่วนของเจ้าของต่อสินทรัพย์** (Equity Ratio)	อัตราส่วนของเจ้าของต่อสินทรัพย์ $= \frac{\text{ส่วนของเจ้าของ}}{\text{สินทรัพย์}} \times 100$
2.7 **อัตราส่วนทุนหมุนเวียน** (Current Ratio)	อัตราส่วนทุนหมุนเวียน $= \frac{\text{สินทรัพย์หมุนเวียน}}{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}$
2.8 **มูลค่าในปัจจุบัน** (Present Value)	$\mathrm{PV} = \frac{\mathrm{FV_n}}{(1+i)^{\mathrm{n}}}$
2.9 **มูลค่าปัจจุบันสุทธิ**	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ $\mathrm{NPV} = \sum_{t=1}^{n} \frac{R_t}{(1+r)^t} - \mathrm{C}$

ตารางที่ 3-2 (ต่อ)

รายการ	สูตรที่ใช้
2.10 อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน	$C = \sum_{t=1}^{n} \frac{R_t}{(1+r)^{t}}$
2.11 ระยะเวลาคืนทุน	ระยะเวลาคืนทุน = $\frac{\text{เงินลงทุนเริ่มแรก}}{\text{กระแสเงินสดรับสุทธิต่อปี}}$
2.12 อัตราผลตอบแทนของสินทรัพย์ (Rate of Return on Assets **หรือ** ROA)	ROA = กำไรสุทธิ + ดอกเบี้ยจ่าย (1-อัตราภาษี) * 100 (%) สินทรัพย์รวมถัวเฉลี่ย หรือถ้าเป็นงบการเงินรวมที่มีส่วนของผู้ถือหุ้นส่วนน้อย ROA = กำไรสุทธิ + ดอกเบี้ยจ่าย (1-อัตราภาษี) + ส่วนของผู้ถือหุ้นส่วนน้อย* 100 สินทรัพย์รวมถัวเฉลี่ย
2.13 อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Debt to Equity ratio : D/E)	อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น = $\frac{\text{หนี้สิน}}{\text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}}$ หรือ $\frac{(\text{หนี้สินหมุนเวียน} + \text{หนี้สินไม่หมุนเวียน})}{\text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}}$

จากขั้นตอนการดำเนินการวิจัยข้างต้น สามารถแสดง Flow Chart ขั้นตอนการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ดังภาพที่ 3-2



ภาพที่ 3-2 Flow chart แสดงขั้นตอนการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร คณะผู้วิจัยได้จัดทำผลการวิเคราะห์ข้อมูลเรียงตามลำดับ ดังนี้

1. ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva)

2. ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดสอน

3. ผลการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

4. ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ส่วนที่ 1 ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา (Oliva)

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน

ตารางที่ 4-1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ชาย	207	51.8
หญิง	193	48.2
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัย เกินครึ่งเป็นเพศชายจำนวน 207 คน คิดเป็นร้อยละ 51.8 และเป็นเพศหญิง จำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 48.2

ตารางที่ 4-2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสายการเรียน

สายการเรียน	จำนวน(ราย)	ร้อยละ
สายอาชีพ	204	51.0
สายสามัญ	196	49.0
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เกินครึ่งเรียนอยู่ในสายอาชีพ จำนวน 204 คน คิดเป็นร้อยละ 51.0 และอยู่ในสายสามัญ จำนวน 196 คน คิดเป็นร้อยละ 49.0

ตารางที่ 4-3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเกรดเฉลี่ยสะสมในปัจจุบัน

เกรดเฉลี่ยสะสมในปัจจุบัน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เฉลี่ยสะสม ต่ำกว่า 2.00	15	3.8
เฉลี่ยสะสม 2.00 - 2.49	50	12.4
เฉลี่ยสะสม 2.50 - 2.99	131	32.8
เฉลี่ยสะสม 3.00 - 3.49	120	30.0
เฉลี่ยสะสม 3.50 - 4.00	84	21.0
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ส่วนใหญ่มีเกรดเฉลี่ยสะสม 2.50 - 2.99 จำนวน 131 คน คิดเป็นร้อยละ 32.8 รองลงมาคือ เกรดเฉลี่ยสะสม 3.00 - 3.49 จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 และเกรดเฉลี่ยสะสม 3.50 - 4.00 จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 21.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดา

อาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดา	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ไม่ได้ทำงานหรือไม่มีอาชีพ	3	0.8
อาชีพอิสระ	34	8.5
ทำการเกษตร	38	9.5
ค้าขาย – ธุรกิจการค้า	108	27.0
พนักงานบริษัทเอกชน	167	41.8
รับราชการ / ข้าราชการบำนาญ	50	12.4
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ในด้านอาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดาส่วนมากมีพนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 41.8 รองลงมาคือ ค้าขาย – ธุรกิจการค้า จำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 27.0 และรับราชการ / ข้าราชการบำนาญ จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 12.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามที่พักอาศัยปัจจุบัน

ปัจจุบันท่านพักอาศัยอยู่กับ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
อยู่กับบิดา – มารดา	299	74.8
อยู่คนเดียว	19	4.8
อยู่กับเพื่อน	21	5.2
อยู่กับญาติ	61	15.2
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ในด้านที่พักอาศัยปัจจุบันเกอาศัยอยู่กับอยู่กับบิดา – มารดา จำนวน 299 คน คิดเป็นร้อยละ 74.8 รองลงมา คือ อยู่กับญาติ จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 และอยู่กับเพื่อน จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 5.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามกิจกรรมที่ทำในเวลาว่าง

กิจกรรม	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ช่วยผู้ปกครองทำงานหารายได้	32	8.0
ทำงานบ้าน	32	8.0
พักผ่อนด้วยการหลับ	55	13.8
ดูภาพยนตร์/ฟังเพลง	124	31.0
เล่นกีฬา	96	24.0
อ่านหนังสือ	38	9.4
ทำงานหารายได้พิเศษ	23	5.8
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4-6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ในด้านกิจกรรมที่ทำในเวลาว่างส่วนมากดูภาพยนตร์/ฟังเพลง จำนวน 124 คน คิดเป็นร้อยละ 31.0 รองลงมาคือ เล่นกีฬา 96 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 และพักผ่อนด้วยการหลับ 55 คน คิดเป็นร้อยละ 13.8 ตามลำดับ

ผลการศึกษาความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ตารางที่ 4-7 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. เมื่อจบการศึกษาออกไปจะทำให้มีงานทำที่ดี ตรงกับความรู้ความสามารถที่ได้เรียนมา	4.21	0.72	มากที่สุด
2. ทำให้หางานทำได้ง่าย เนื่องจากธุรกิจอาหารมีความเติบโตมากขึ้น	4.24	0.83	มากที่สุด
3. ได้รับเงินเดือนที่สูง เพราะต้องใช้ความสามารถวิชาชีพเฉพาะด้านจึงทำให้ได้รับเงินเดือนในอัตราที่สูงขึ้น	4.35	0.53	มากที่สุด

ตารางที่ 4-7 (ต่อ)

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
4. มีความชอบ หรือมีความสนใจในด้านของการประกอบอาหาร	4.18	0.80	มาก
5. เป็นการเพิ่มจุดแข็งทางทักษะและความสามารถเฉพาะตัวในการประกอบอาหาร	4.50	0.54	มากที่สุด
6. ได้รับการสนับสนุนจากครอบครัวหลากหลายมากขึ้น	3.96	0.79	มาก
7. สร้างความมั่นใจให้มีความพร้อมในการทำงานเพิ่มขึ้น	4.08	0.88	มาก
8. ต้องการประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจำหน่ายอาหาร	4.35	0.65	มากที่สุด
9. ทำให้ผู้เรียนมีศักยภาพเป็นที่ยอมรับและต้องการของตลาดแรงงาน ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียนที่เป็นโลกแห่งการแข่งขันในอนาคต	4.00	0.74	มาก
10. มีโอกาสได้งานทำตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานที่มีการเปลี่ยนแปลงในอนาคตเมื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียน	4.26	0.69	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.47	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 4-7 พบว่า ความคิดเห็นต่อความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นด้านความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน เกินครึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านมีความชอบหรือมีความสนใจในด้านของการประกอบอาหาร ด้านการได้รับการสนับสนุนจากครอบครัวหลากหลายมากขึ้น ด้านสร้างความมั่นใจให้มีความพร้อมในการทำงานเพิ่มขึ้น และด้านทำให้ผู้เรียนมีศักยภาพเป็นที่ยอมรับและต้องการของตลาดแรงงาน ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียนที่เป็นโลกแห่งการแข่งขันในอนาคต อยู่ในระดับมาก

ผลการศึกษาความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตารางที่ 4-8 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. ความรู้ ทักษะประสบการณ์ที่ได้รับจากหลักสูตรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้	4.37	0.64	มากที่สุด
2. มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจอาหาร	4.01	0.80	มาก
3. มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับระยะเวลาการเรียนรู้ และนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการทำงานได้	4.28	0.72	มากที่สุด
4. มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่ช่วยพัฒนาทักษะ ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในด้านการประกอบอาหารที่ครอบคลุมทุกรูปแบบ	4.20	0.71	มาก
5. มีอาจารย์ผู้สอนที่มีความรอบรู้ในด้านการประกอบอาหารทุกรูปแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	4.06	0.81	มาก
6. มีอาจารย์ผู้สอนที่นำเทคนิคและวิธีการสอนใหม่ๆ มาใช้ เพื่อให้สามารถฝึกทักษะด้านการประกอบอาหารได้อย่างคล่องแคล่ว	4.38	0.62	มากที่สุด
7. มีอาจารย์ผู้สอนที่กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการคิดและแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง แต่คอยให้คำปรึกษาอยู่เสมอ	4.23	0.69	มากที่สุด
8. สภาพแวดล้อมในการเรียนมีสื่อและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอนที่ทันสมัย	4.12	0.80	มาก
9. มีห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย	4.30	0.70	มากที่สุด
10. มีการเชิญบุคคลที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารมาสอน	4.30	0.70	มากที่สุด
11. มีการฝึกงานในต่างประเทศ	4.30	0.64	มากที่สุด
12. สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารได้ดีขึ้น	3.99	0.81	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.54	0.49	มากที่สุด

จากตารางที่ 4-8 พบว่า ความคิดเห็นต่อความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นของความคิดเห็นต่อความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน เกินครึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านมีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจอาหาร ด้านมีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่ช่วยพัฒนาทักษะก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในด้านการประกอบอาหารที่ครอบคลุมทุกรูปแบบ และด้านมีอาจารย์ผู้สอนที่มีความรอบรู้ในด้านการประกอบอาหารทุกรูปแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ รวมถึงด้านสภาพแวดล้อมในการเรียนมีสื่อและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ตลอดจนด้านสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารได้ดีขึ้น อยู่ในระดับมาก

ผลการศึกษาความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ตารางที่ 4-9 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. มีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารแบบครบวงจร	4.28	0.77	มากที่สุด
2. มีความสามารถในเชิงการปฏิบัติงาน และการประกอบธุรกิจด้านการประกอบอาหารอย่างมีจริยธรรม	4.25	0.66	มากที่สุด
3. มีความสามารถในการใช้ฐานวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสร้างสรรค์ให้เป็นอาหารที่มีรสชาติดี มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว	3.69	0.77	มาก
4. มีความรอบรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารทั้งอาหารไทยและอาหารสากล	4.43	0.59	มากที่สุด
5. มีทักษะทางด้านการประกอบอาหารเป็นอย่างดี	4.30	0.70	มากที่สุด
6. มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพและมีจิตสำนึกต่อสาธารณะ	4.03	0.77	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.48	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 4-9 พบว่า ความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นของความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน เกินครึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านมีความสามารถในการใช้ฐานวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสร้างสรรค์ให้เป็นอาหารที่มีรสชาติดี มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และด้านมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพและมีจิตสำนึกต่อสาธารณะ อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ตารางที่ 4-10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ชาย	58	58.0
หญิง	42	42.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-10 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัย เกินครึ่งเป็นเพศชายจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 58.0 และเป็นเพศหญิง จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0

ตารางที่ 4-11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน(ราย)	ร้อยละ
มัธยมศึกษา	7	7.0
อนุปริญญา	18	18.0
ปริญญาตรี	63	63.0
ปริญญาโท	12	12.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-11 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เกินครึ่งมีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 63.0 รองลงมาคือ

อนุปริญญา จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0 และปริญญาโท จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-12 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานะ

สถานะ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
โสด	51	51.0
สมรส	44	44.0
หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่	5	5.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-12 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เกินครึ่งมีสถานะ โสด จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 51.0 รองลงมาคือ สมรส จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 และหม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-13 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตำแหน่งงาน

ตำแหน่งงาน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เชฟ	12	12.0
ผู้จัดการร้านอาหาร	13	13.0
ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร	13	13.0
ผู้จัดการแผนกครัว	28	28.0
เจ้าของร้านอาหาร	34	34.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-13 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ในด้านตำแหน่งงาน ส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของร้านอาหาร จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 34.0 รองลงมาคือ ผู้จัดการแผนกครัว จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0 และผู้จัดการร้านอาหาร รวมถึงผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร มีจำนวน 13 คน เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 13.0

ตารางที่ 4-14 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุการปฏิบัติงาน

อายุการปฏิบัติงาน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1 ปี	27	27.0
1-3 ปี	21	21.0
4-6 ปี	20	20.0
7-10 ปี	22	22.0
10 ปีขึ้นไป	10	10.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-14 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ในด้านอายุการปฏิบัติงานส่วนใหญ่ มีอายุการปฏิบัติงานต่ำกว่า 1 ปี จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.0 รองมาคือ 7-10 ปี จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 22.0 และ 1-3 ปี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 21.0

ตารางที่ 4-15 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ส่วนตัวต่อเดือน

รายได้ส่วนตัวต่อเดือน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
10,001 – 15,000 บาท	12	12.0
15,001 – 20,000 บาท	20	20.0
20,001 – 25,000 บาท	23	23.0
25,001 – 30,000 บาท	24	24.0
30,001 – 35,000 บาท	10	10.0
35,001 – 40,000 บาท	6	6.0
40,000 บาทขึ้นไป	5	5.0
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4-15 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ในด้านรายได้ส่วนตัวต่อเดือนส่วนใหญ่มีรายได้ 25,001 – 30,000 บาท จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 รองลงมาคือ 20,001 – 25,000 บาท จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 23.0

ผลการศึกษาด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน ด้านเชาว์ปัญญา และด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ตารางที่ 4–16 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น	4.36	0.71	มากที่สุด
2. มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ	4.37	0.52	มากที่สุด
3. มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น	4.33	0.52	มากที่สุด
4. สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม	4.53	0.50	มากที่สุด
5. ตรงต่อเวลา	4.30	0.59	มากที่สุด
6. มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว	4.24	0.86	มากที่สุด
7. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย	4.37	0.54	มากที่สุด
8. รู้จักประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม	3.91	0.42	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.54	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 4–16 พบว่า ความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เกือบทั้งหมดอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านรู้จักประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4–17 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ	4.52	0.50	มากที่สุด
2. สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้	4.41	0.55	มากที่สุด
3. สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน	4.13	0.66	มาก
4. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน	4.47	0.61	มากที่สุด
5. ทำงานได้เสร็จทันเวลา	4.17	0.68	มาก
6. มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม	4.13	0.66	มาก
7. มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา	4.55	0.50	มากที่สุด
8. เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน	4.12	0.68	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.70	0.46	มากที่สุด

จากตารางที่ 4–17 พบว่า ความคิดเห็นด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นของความคิดเห็นด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ครึ่งหนึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นสร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน ทำงานได้เสร็จทันเวลา มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม และเรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4–18 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. การมีทักษะการคิด	4.10	0.88	มาก
2. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์	4.39	0.58	มากที่สุด
3. สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการทฤษฎีเพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์	4.12	0.75	มาก
4. ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้	4.34	0.53	มากที่สุด
5. มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ	4.32	0.61	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.36	0.62	มากที่สุด

จากตารางที่ 4–18 พบว่า ความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เกือบทั้งหมด อยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านการมีทักษะการคิด และสามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการทฤษฎีเพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4–19 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. มีมนุษยสัมพันธ์ดี	4.33	0.56	มากที่สุด
2. สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น	4.29	0.70	มากที่สุด
3. สามารถทำงานเป็นทีม	4.22	0.79	มากที่สุด
4. ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น	4.19	0.73	มาก
5. มีความสามารถในภาวะผู้นำ	3.94	0.90	มาก
6. รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน	4.19	0.74	มาก
7. มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	4.28	0.63	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.52	0.52	มากที่สุด

จากตารางที่ 4–19 พบว่า ความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เกินครึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นด้านการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น การมีความสามารถในภาวะผู้นำ และรู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน อยู่ในระดับมาก

ผลการศึกษาความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

ตารางที่ 4–20 แสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
1. สามารถนำภาษาอังกฤษที่เรียนมาปรับใช้ในการทำงานได้	4.16	0.72	มาก
2. ใช้ภาษาอังกฤษในการพูดคุยกับลูกค้าชาวต่างชาติได้	4.07	0.84	มาก
3. นำหลักการและเทคนิคการทำอาหารที่เรียนมามาปรับใช้กับการทำงานจริงได้	4.33	0.72	มากที่สุด
4. มีความคิดสร้างสรรค์ในการตกแต่งอาหารประเภทต่างๆ	4.08	0.77	มาก
5. มีความสามารถในการประกอบอาหารในรูปแบบต่างๆ	4.15	0.80	มาก
6. มีความสามารถในการควบคุมต้นทุนในการประกอบอาหารได้	4.20	0.76	มาก
7. มีความสามารถในการตัดสินใจวางแผนลำดับขั้นก่อนหลังในการประกอบอาหารเพื่อบริการลูกค้าได้	4.11	0.80	มาก
8. มีความรู้ความสามารถในการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือในการประกอบอาหารได้ดี	4.17	0.77	มาก
9. มีความสามารถในการคัดสรร การเตรียม และการปรุงอาหารได้หลายประเภท	4.39	0.56	มากที่สุด
10. มีความสามารถในการประกอบอาหารไทย และอาหารของชาติอื่นๆ ได้	4.10	0.78	มาก

ตารางที่ 4–20 (ต่อ)

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	SD	ระดับ
11. มีประสบการในการทำงานในธุรกิจด้านอาหารมาก่อน	4.26	0.67	มากที่สุด
12. มี จรรยาบรรณและความรับผิดชอบในการประกอบอาหาร	4.21	0.74	มากที่สุด
13. เป็นผู้ที่ผ่านการฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ	4.10	0.79	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.44	0.49	มากที่สุด

จากตารางที่ 4–20 พบว่า ความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 และเมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์เกินครึ่งอยู่ในระดับมาก ยกเว้นด้านนำหลักการและเทคนิคการทำอาหารที่เรียนมามาปรับใช้กับการทำงานจริงได้ และมีประสบการในการทำงานในธุรกิจด้านอาหารมาก่อน รวมถึงมีจรรยาบรรณและความรับผิดชอบในการประกอบอาหาร ตลอดจนมีความสามารถในการคัดสรรการเตรียม และการปรุงอาหารได้หลายประเภท อยู่ในระดับ มากที่สุด

จากการสรุปข้อมูลความต้องการ ความคาดหวังของผู้เรียนเบื้องต้น คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการจัดทำร่างหลักสูตร การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาของโอลิวา จึงทำให้ได้เป็นร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ดังนี้

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Arts Program in Culinary Arts Management

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อย่อภาษาไทย ศศ.บ. (การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Arts (Culinary Arts Management)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.A. (Culinary Arts Management)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 143 หน่วยกิต

รูปแบบของหลักสูตร

รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและส่งเสริมให้มีการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษในบางรายวิชา

การรับเข้าศึกษา รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

หลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	**จำนวนไม่น้อยกว่า**	**30**	**หน่วยกิต**
1.1 วิชาบังคับ	จำนวน	9	หน่วยกิต
1.2 วิชาบังคับเลือก	จำนวนไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
1.3 วิชาที่กำหนดโดยคณะวิชา	จำนวนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	**จำนวนไม่น้อยกว่า**	**107**	**หน่วยกิต**
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานด้านการจัดการ	จำนวน	32	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพ	จำนวน	75	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	**จำนวนไม่น้อยกว่า**	**6**	**หน่วยกิต**

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

1.1 วิชาบังคับ จำนวน 9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษา

081 101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3 (3-0-6)
081 102	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน (English for Everyday Use)	3 (2-2-5)

081 103	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ (English Skill Development)	3 (2-2-5)

1.2 วิชาบังคับเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต โดยให้เลือกจากทุกกลุ่มต่อไปนี้ จำนวนไม่น้อยกว่ากลุ่มละ 3 หน่วยกิต ต่อไปนี้

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

082 101	มนุษย์กับศิลปะ (Man and Art)	3 (3-0-6)
082 102	มนุษย์กับการสร้างสรรค์ (Man and Creativity)	3 (3-0-6)
082 103	ปรัชญากับชีวิต (Philosophy and Life)	3 (3-0-6)
082 104	อารยธรรมโลก (World Civilization)	3 (3-0-6)
082 105	อารยธรรมไทย (Thai Civilization)	3 (3-0-6)

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

083 101	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม (Man and His Environment)	3 (3-0-6)
083 102	จิตวิทยากับมนุษยสัมพันธ์ (Psychology and Human Relations)	3 (3-0-6)
083 103	หลักการจัดการ (Principles of Management)	3 (3-0-6)
083 104	กีฬาศึกษา (Sport Education)	3 (2-2-5)
083 105	การเมือง การปกครองและเศรษฐกิจไทย (Thai Politics, Government and Economy)	3 (3-0-6)

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

084 101	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)	3 (3-0-6)

084 102	สิ่งแวดล้อม มลพิษและพลังงาน (Environment, Pollution and Energy)	3 (3–0–6)
084 103	คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร (Computer, Information Technology and Communication)	
084 104	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน (Mathematics and Statistics in Everyday Life)	3 (3–0–6)
084 105	โลกแห่งเทคโนโลยีและนวัตกรรม (World of Technology and Innovation)	3 (3–0–6)

1.3 วิชาที่กำหนดโดยคณะวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

760 103	ความรู้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น (Basic Computer Science)	3 (3–0–6)
760 104	สังคมและวัฒนธรรมไทย (Thai Society and Culture)	3 (3–0–6)
760 105	ท้องถิ่นศึกษา (Local Study)	3 (3–0–6)
760 112	โครงการพระราชดำริ (The Royal Initiated Projects)	3 (3–0–6)
760 115	นิทานและการละเล่นพื้นบ้าน (Folktales and Folk Plays)	3 (3–0–6)
760 117	ภาษาไทยเชิงธุรกิจ (Thai Language in Business)	3 (3–0–6)
760 119	การพูดในที่สาธารณะ (Public Speaking)	3 (3–0–6)
765 104	ศิลปะในประเทศไทย (Art in Thailand)	2 (2–0–4)
765 105	มรดกวัฒนธรรมทางศาสนาในประเทศไทย (Cultural Heritage of Religions in Thailand)	2 (2–0–4)
765 106	ประวัติศาสตร์และโบราณคดีไทย (Thai History and Archaeology)	3 (3–0–6)

2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานด้านการจัดการ จำนวน 32 หน่วยกิต 1* (ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง)

760 401	โครงการจิตอาสาและกิจกรรมเพื่อสาธารณะ (Volunteer – Spirit Projects and Public Activities)	3 (3–0–6)
760 402	กิจกรรมสร้างสรรค์และพัฒนาปัญญา (Intellectual Creation and Development Activities)	
761 101	หลักบัญชีเบื้องต้น (Basic Accounting)	3 (3–0–6)
761 102	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น (Basic Economics)	3 (3–0–6)
761 201	องค์การและการจัดการ (Organization and Management)	3 (3–0–6)
761 202	การเงินธุรกิจ (Business Finance)	3 (3–0–6)
761 203	หลักการตลาด (Principles of Marketing)	3 (3–0–6)
761 204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management	3 (3–0–6)
761 301	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ (Management Information Systems)	3 (3–0–6)
761 401	ภาวะผู้นำ (Leadership)	3 (3–0–6)
761 402	การจัดการเชิงกลยุทธ์ (Strategic Management)	3 (3–0–6)
761 403	ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ (Corporate Social Responsibility)	3 (3–0–6)

2.2 กลุ่มวิชาชีพ จำนวน 75 หน่วยกิต

2.2.1 วิชาชีพบังคับ จำนวน 45 หน่วยกิต

768 xxx	ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร (Philosophy and History of Food)

768 xxx	ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ (Ingredient and Equipment Knowledge and Handling)
768 xxx	การคัดสรร การเตรียม และการปรุงเนื้อสัตว์ (Selection, Preparation, and Cooking Meats)
768 xxx	การคัดสรร การเตรียม และการปรุงอาหารทะเล ผัก ผลไม้ ไข่ และอาหารจานแป้ง (Selection, Preparation, and Cooking of SeafoodVegetables, Fruits, Eggs and Farinaceous Dishes)
768 xxx	น้ำสต๊อก ซุป ซ้อส สลัด และอาหารว่าง (Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers)
768 xxx	การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์ (Preparation and Baking of Yeast Products)
768 xxx	จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Ethics and Law in Food and Beverage Business)
768 xxx	การจัดการครัว และการปฏิบัติการครัว (Kitchen Operation and Management)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารไทย (Thai Culinary Arts)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก (Oriental Culinary Arts)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก (Occidental Culinary Arts)
768 xxx	การดำเนินการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service and Operation)
768 xxx	การดำเนินงานและการจัดการบาร์และเครื่องดื่ม (Bar and Beverage Operations and Management)
768 xxx	แนวโน้มการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร 1 (Gastronomy Trends and Food Styling)
768 xxx	แนวโน้มการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร 2 (Gastronomy Trends and Food Styling)

2.2.2 วิชาชีพเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ทั้งนี้ โดยเลือกรายวิชาจากกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่ง

กลุ่มวิชาศิลปะการประกอบขนมอบ

768 xxx	การเตรียมและการอบขนมปัง (Bread Dough Preparation and Baking)	
768 xxx	การเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุ้กกี้ (Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking)	
768 xxx	การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก (Cake Decoration)	
768 xxx	ขนมประเภทพาย (Pastry)	
768 xxx	ไอศกรีม และของหวานเย็น (Ice-cream and Cold Desserts)	
768 xxx	ช็อกโกเลต และลูกกวาด (Chocolate and Confectionary)	

กลุ่มวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย

768 xxx	เครื่องจิ้มไทย (Thai Condiments)	3 1-4-4)
768 xxx	อาหารว่างไทย (Thai Appetizers)	3 (1-4-4)
768 xxx	อาหารไทยชาววัง (Thai Cuisines of The Court)	3(1-4-4)
768 xxx	อาหารไทยประจำถิ่น (Thai Regional Cuisines)	3 (1-4-4)
768 xxx	อาหารไทยนอกระบบ (Thai Hawker Foods)	3 (1-4-4)
768 xxx	การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างแดน (Thai Food Business Operation Overseas)	3 (3-0-6)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม (Thai fusion culinary arts)	3 (1-4-4)

กลุ่มวิชาศิลปะประกอบอาหารตะวันออก

768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารจีน (Chinese Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย (Indian Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม (Vietnamese Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย (Indonesia and Malaysia Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี และญี่ปุ่น (Korean and Japanese Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	อาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม (Asian fusion culinary arts)	3 (1–4–4)

กลุ่มวิชาศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน (American Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน (Italian Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารสเปน (Spanish Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส (French Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารกรีก (Greek Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน (German Culinary Arts)	3 (2–2–5)
768 xxx	สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง (Wine and Cheese Appreciation and Selection)	3 (2–2–5)

วิชาเลือกทางภาษา จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ทั้งนี้ โดยเลือกรายวิชาจากกลุ่มวิชาใดกลุ่ม วิชาหนึ่ง

กลุ่มภาษาฝรั่งเศส

768 xxx	ภาษาฝรั่งเศส 1 (French I)	3 (3-0-6)
768 xxx	ภาษาฝรั่งเศส 2 (French II)	3 (3-0-6)
768 xxx	การฟังและการพูด 1 (Listening and Speaking I)	3 (2-2-5)
768 xxx	ภาษาฝรั่งเศสสำหรับผู้เริ่มเรียน 1 (French for Beginners I)	3 (3-0-6)
768 xxx	ภาษาฝรั่งเศสสำหรับผู้เริ่มเรียน 2 (French for Beginners II)	3 (3-0-6)

กลุ่มภาษาจีน

768 xxx	ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 1 (Foundation Mandarin I)	3 (2-3-6)
768 xxx	ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 2 (Foundation Mandarin II)	3 (2-3-6)
768 xxx	ภาษาจีนกลางพื้นฐาน 3 (Foundation Mandarin III)	3 (2-3-6)
768 xxx	ระบบเสียงภาษาจีนกลางและการสนทนา (Mandarin Phonetics and Conversation)	3 (2-3-6)
768 xxx	วัฒนธรรมและอารยธรรมจีน (Chinese Culture and Civilization)	3 (3-0-6)

กลุ่มภาษาญี่ปุ่น

768 xxx	ภาษาญี่ปุ่น 1 (Japanese I)	3 (2-3-6)
768 xxx	ภาษาญี่ปุ่น 2 (Japanese II)	3 (2-3-6)
768 xxx	ภาษาญี่ปุ่น 3	3 (2-3-6)

	(Japanese III)	
768 xxx	การอ่านภาษาญี่ปุ่น 1	3 (2-2-5)
	(Reading Japanese I)	
768 xxx	การฟัง – พูดภาษาญี่ปุ่น 1	3 (2-2-5)
	(Listening-Speaking Japanese I)	

กลุ่มภาษาอาหรับ

768 xxx	ภาษาอาหรับ 1	3 (2-2-5)
	(Arabic Language I)	
768 xxx	ภาษาอาหรับ 2	3 (2-2-5)
	(Arabic Language II)	
768 xxx	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1	3 (2-2-5)
	(Arabic Language for Communication I)	
768 xxx	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2	3 (2-2-5)
	(Arabic Language for Communication II)	
768 xxx	ภาษาอาหรับ 3	3 (2-2-5)
	(Arabic Language III)	
768 xxx	ภาษาอาหรับเชิงการสื่อสาร	3 (2-2-5)
	(Communicative Arabic Language)	
768 xxx	ภาษาอาหรับธุรกิจเบื้องต้น	3 (2-2-5)
	(Introduction to Business Arabic Language)	

กลุ่มภาษาเยอรมัน

768 xxx	ภาษาเยอรมันสำหรับผู้เริ่มเรียน 1	3 (3-0-6)
	(German for Beginners I)	
768 xxx	ภาษาเยอรมันสำหรับผู้เริ่มเรียน 2	3 (3-0-6)
	(German for Beginners II)	
768 xxx	ภาษาเยอรมัน 1	3 (3-0-6)
	(German I)	
768 xxx	ภาษาเยอรมัน 2	3 (3-0-6)
	(German II)	

768 xxx	ภาษาเยอรมัน 3 (German III)	3 (3-0-6)
768 xxx	การอ่าน การเขียนภาษาเยอรมัน 1 (German Reading and Writing I)	3 (2-2-5)
768 xxx	การฟัง การพูดภาษาเยอรมัน 1 (German Listening and Speaking I)	3 (2-2-5)

กลุ่มภาษารัสเซีย

768 xxx	ภาษารัสเซีย 1 (Russian I)	3 (3-0-6)
768 xxx	ภาษารัสเซีย 2 (Russian II)	3 (3-0-6)
768 xxx	ภาษารัสเซีย 3 (Russian III)	3 (3-0-6)
768 xxx	การอ่าน การเขียนภาษารัสเซีย 1 (Russian Reading and Writing I)	3 (2-2-5)
768 xxx	การฟัง การพูดภาษารัสเซีย 1 (Russian Listening and Speaking I)	3 (2-2-5)

วิชาฝึกปฏิบัติการ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต จำนวน 3 รายวิชา ดังนี้

768 xxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 1 (Food and Beverage Industrial Placement I)
768 xxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม2 (Food and Beverage Industrial Placement II)
768 xxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม3 (Food and Beverage Industrial Placement III)

หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาสามารถเลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

081 101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3 (3–0–6)

(Thai for Communication)

หลักเกณฑ์และแนวคิดของการสื่อสาร ทักษะการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการดำเนินชีวิตและแสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง

081 102 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3 (2–2–5)

(English for Everyday Use)

การฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้ง 4 ด้าน โดยฝึกการฟังและการพูดในชีวิตประจำวัน และในสถานการณ์ต่างๆ ฝึกอ่านเพื่อความเข้าใจ สามารถสรุปใจความสำคัญ ฝึกเขียนในระดับย่อหน้า และสามารถใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือแสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง

081 103 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ 3 (2–2–5)

(English Skill Development)

การฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้ง 4 ด้าน โดยฝึกการอ่านและพูดแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องที่อ่าน สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการอ่านไปประกอบการเขียน ฟังจับใจความและสามารถใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือแสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง

082 101 มนุษย์กับศิลปะ 3 (3–0–6)

(Man and Art)

ความสำคัญของศิลปะ บทบาทของมนุษย์ในฐานะผู้สร้างสรรค์งานศิลปะ ที่มาของแรงบันดาลใจ วิวัฒนาการของผลงานศิลปะในด้านทัศนศิลป์ ศิลปะการแสดง และดนตรีจากอดีตถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ โดยครอบคลุมประเด็นสำคัญต่อไปนี้ คือ ลักษณะเฉพาะของงานศิลปะ ศิลปะในฐานะสื่อความคิด อารมณ์ คติความเชื่อ และการสะท้อนภาพสังคม วิธีการมองและชื่นชมผลงานศิลปะจากแง่มุมสุนทรียศาสตร์ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างศิลปะกับมนุษย์และสังคม

082 102 มนุษย์กับการสร้างสรรค์ 3 (3–0–6)

(Man and Creativity)

วิวัฒนาการของมนุษย์และบทบาทของมนุษย์ในการสร้างสรรค์ทั้งสิ่งที่เป็นนามธรรมและรูปธรรม ซึ่งเป็นรากฐานของความเจริญของสังคมมนุษย์ในด้านต่างๆ ที่สืบเนื่องจากโบราณสมัยมาถึงปัจจุบัน โดยให้ความสำคัญแก่ประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้ ปัจจัยที่เอื้อต่อการสร้างสรรค์ กระบวนการสร้างสรรค์ ลักษณะและผลผลิตของการสร้างสรรค์ ตลอดจน

ผลกระทบต่อมนุษยชาติในแต่ละยุคแต่ละสมัย ทั้งนี้ โดยการวิเคราะห์ข้อมูลในปริทัศน์ประวัติศาสตร์ และจากมุมมองของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

082 103 ปรัชญากับชีวิต 3 (3–0–6)

(Philosophy and Life)

ความหมาย ความคิดและวิธีการทางปรัชญาอันเกี่ยวเนื่องกับชีวิต การแสวงหาความจริง ความรู้ คุณค่าทางจริยธรรมและความงาม การคิดอย่างมีเหตุผล เพื่อให้นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ประเด็น ปัญหาร่วมสมัย อันจะนำไปสู่การสร้างสำนึกทางจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

082 104 อารยธรรมโลก 3 (3–0–6)

(World Civilization)

ความหมายของคำว่า อารยธรรม รูปแบบและปัจจัยพื้นฐานที่นำไปสู่กำเนิด ความรุ่งเรืองและความเสื่อมของอารยธรรมสำคัญของโลกในแต่ละยุคสมัย กระบวนการสั่งสมความเจริญที่มาจากความคิดสร้างสรรค์ การเรียนรู้จากประสบการณ์ และปฏิสัมพันธ์ระหว่างอารยธรรมต่าง ๆ ทั้งในด้านวัตถุธรรมและจิตใจ ไม่ว่าจะเป็นระบบการเมืองการปกครอง กฎหมาย วรรณกรรม ศิลปกรรม ปรัชญา ศาสนาและคติความเชื่อ ซึ่งยังคงมีคุณูปการต่อสังคมมนุษย์ในปัจจุบัน

082 105 อารยธรรมไทย 3 (3–0–6)

(Thai Civilization)

พื้นฐานและวิวัฒนาการของอารยธรรมไทย ภูมิหลังทางด้านประวัติศาสตร์ การสร้างสรรค์ ค่านิยม ภูมิปัญญาไทย และมรดกทางวัฒนธรรม โดยครอบคลุมภาษา วรรณกรรม ศิลปะ ศาสนา การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและบทบาทของไทยในประชาคมระหว่างประเทศ

083 101 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 3 (3–0–6)

(Man and His Environment)

ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมและภูมินิเวศน์ โดยพิจารณาถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันของสิ่งมีชีวิตเพื่อให้เกิดความสมดุลแห่งธรรมชาติ ปัจจัยที่นำไปสู่ความเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมธรรมชาติและภูมินิเวศน์ ลักษณะและขอบเขตปัญหาในปัจจุบัน แนวโน้มในอนาคตและผลกระทบต่อมนุษยชาติ ตลอดจนส่งเสริมให้มีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่สังคมแบบยั่งยืน

083 102 จิตวิทยากับมนุษยสัมพันธ์ 3 (3–0–6)

(Psychology and Human Relations)

ธรรมชาติของมนุษย์ในด้านพัฒนาการ พัฒนาการของชีวิตแต่ละช่วงวัย ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการ กระบวนการคิดและการรับรู้ตนเองและบุคคลอื่น ทัศนคติและความพึงพอใจระหว่างบุคคล การสื่อสาร สัมพันธภาพระหว่างบุคคล หลักการจูงใจและการให้กำลังใจ อารมณ์ การควบคุมอารมณ์และการจัดการความเครียด การพัฒนาบุคลิกภาพ การปรับตัว ภาวะผู้นำ การทำงานเป็นหมู่คณะ การประยุกต์จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตนและสร้างสรรค์คุณภาพชีวิต

083 103 หลักการจัดการ 3 (3–0–6)

(Principles of Management)

ความหมาย นัยและความสำคัญของคำว่า การจัดการ ตลอดจนจุดประสงค์แนวคิดในเชิงปรัชญาและหลักการในเชิงทฤษฎีที่เอื้อต่อความสำเร็จในการดำเนินชีวิต การประกอบกิจหรือภารกิจใดๆ ก็ตามของปัจเจกบุคคล องค์กรและสังคมให้ลุล่วงไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ทั้งนี้ โดยครอบคลุมประเด็นว่าด้วยจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม การกำหนดนโยบายและการวางแผน พฤติกรรมองค์กร การจัดการองค์กร การบริหารทรัพยากรและการติดตามประเมินผล

083 104 กีฬาศึกษา 3 (2–2–5)

(Sport Education)

ความเป็นมาของกีฬา เรียนรู้ ฝึกฝน พัฒนา ทักษะ เทคนิคกีฬา กฎระเบียบและกติกามารยาทของ ผู้เล่นและผู้ชม สมรรถภาพทางกาย การป้องกันอุบัติเหตุจากการเล่นกีฬา การปฐมพยาบาลเบื้องต้น รวมถึงบทบาทหน้าที่การเป็นนักกีฬาและผู้ชมที่ดี ประโยชน์ของกีฬาที่มีต่อการเสริมสร้างสุขภาวะ โดยเลือกศึกษากีฬาสากล หรือกีฬาสมัยนิยมหนึ่งชนิดกีฬา

083 105 การเมือง การปกครองและเศรษฐกิจไทย 3 (3–0–6)

(Thai Politics, Government and Economy)

โครงสร้าง ระบบ และกระบวนการทางการเมือง การปกครองและเศรษฐกิจ พัฒนาการบทบาทของภาครัฐ ภาคประชาสังคม วิเคราะห์ให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างกลไกทางการเมือง การปกครองและเศรษฐกิจที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศ ตลอดจนศึกษาผลกระทบของโลกาภิวัตน์ที่มีต่อระบบการเมือง การปกครองและเศรษฐกิจ

084 101 อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (3–0–6)

(Food for Health)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย องค์ประกอบอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ อาหารที่ไม่ได้สัดส่วนกับโรค อุปนิสัยการรับประทานอาหารกับสุขภาพ ปัญหาโภชนาการ โรคจากโภชนาการ จากการปนเปื้อน สารถนอมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

084 102 สิ่งแวดล้อม มลพิษ และพลังงาน 3 (3–0–6)

(Environment, Pollution and Energy)

ส่วนประกอบและความสัมพันธ์ของสิ่งต่างๆ ในธรรมชาติ สาเหตุ ผลกระทบ และการจัดการมลพิษด้านต่างๆ พลังงาน ผลกระทบจากการใช้พลังงานและการจัดการ

084 103 คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร 3 (3–0–6)

(Computer, Information Technology and Communication)

บทบาทและความสำคัญของคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในปัจจุบัน แนวโน้มในอนาคต ความรู้พื้นฐาน การประยุกต์ใช้อย่างสร้างสรรค์ การรักษาความมั่นคง กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง

084 104 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน 3 (3–0–6)

(Mathematics and Statistics in Everyday Life)

เซต ระบบจำนวนจริง ตรรกวิทยา ความน่าจะเป็น ประเภทของข้อมูล สถิติพรรณนา เลขดัชนี ดอกเบี้ย ภาษีเงินได้ บัญชีรายรับ–รายจ่าย

084 105 โลกแห่งเทคโนโลยีและนวัตกรรม 3 (3–0–6)

(World of Technology and Innovation)

ปรัชญา แนวคิด และการสร้างสรรค์เทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ ในปัจจุบันและอนาคต การพัฒนา การประยุกต์ใช้และการจัดการ บทบาทและผลกระทบจากการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม ต่อชีวิต เศรษฐกิจและสังคม

760 103 ความรู้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3 (3–0–6)

(Basic Computer Science)

วิวัฒนาการของคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ องค์ประกอบของคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการเทคโนโลยีเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ภาษาคอมพิวเตอร์ ระบบจำนวน พีชคณิตแบบบูล ข้อมูลและระบบสารสนเทศ การแทนข้อมูล ความรู้พื้นฐานในการใช้งานคอมพิวเตอร์

โปรแกรมประยุกต์ การพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์ โครงสร้างโปรแกรม โครงสร้างการควบคุมพื้นฐาน แถวลำดับ โปรแกรมย่อย

760 104 สังคมและวัฒนธรรมไทย 3 (3–0–6)

(Thai Society and Culture)

ลักษณะพื้นฐานของโครงสร้างทางเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองของสังคมไทย โดยพิจารณาจากพัฒนาการของสังคมและวัฒนธรรม กระบวนการเปลี่ยนแปลงและการปรับตัวของสังคมไทย รวมทั้งเงื่อนไขและปัญหาต่าง ๆ ที่มีผลต่อวิถีชีวิตของประชากรในสังคมปัจจุบัน แนวโน้มและทิศทางการเปลี่ยนแปลงในอนาคตของสังคมไทย

760 105 ท้องถิ่นศึกษา 3 (3–0–6)

(Local Study)

ภูมิหลังและพัฒนาการทางประวัติศาสตร์การเมืองและวัฒนธรรมของท้องถิ่นต่างๆ ในประเทศ ไทย ความสัมพันธ์ของท้องถิ่นกับส่วนกลางในบริบททางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง แนวคิดเกี่ยวกับการสร้างจิตสำนึก ท้องถิ่นนิยม แนวทางการศึกษาวิถีชีวิต ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในแง่มุมต่างๆ

760 112 โครงการพระราชดำริ 3 (3–0–6)

(The Royal Initiated Projects)

ปรัชญา ความหมาย และความสำคัญของโครงการพระราชดำริ โดยจำแนกตามประเภทงานของโครงการพระราชดำริ ความสัมพันธ์ระหว่างโครงการกับการอนุรักษ์คุณภาพสิ่งแวดล้อม คุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนท้องถิ่น และความยึดมั่นในหลักเศรษฐกิจพอเพียงมีการศึกษานอกสถานที่

760 115 นิทานและการละเล่นพื้นบ้าน 3 (3–0–6)

(Folktales and Folk Plays)

แนวคิดและวิธีการศึกษานิทานพื้นบ้าน ชนิดของนิทานพื้นบ้าน เทพนิยาย ปริศนา สุภาษิต คำคม และการละเล่นพื้นบ้านต่างๆ ของไทย เพื่อนำมาวิเคราะห์ลักษณะทางสังคมอันเนื่องมาจากความคิด ความเชื่อ และกระบวนการทางวัฒนธรรม

760 117 ภาษาไทยเชิงธุรกิจ 3 (3–0–6)

(Thai Language in Business)

การเขียนจดหมายธุรกิจประเภทต่างๆ การเขียนบันทึกข้อความ การเขียนประวัติ และการเขียนจดหมายเพื่อสมัครงาน การกรอกแบบฟอร์มการสัมภาษณ์ และการอ่านเอกสาร

เผยแพร่ทางธุรกิจเพื่อให้สามารถใช้ถ้อยคำ สำนวน ภาษาที่เหมาะสมในการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจ

760 119 การพูดในที่สาธารณะ 3 (3–0–6)

(Public Speaking)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพูด หลักการพูด และวิธีการพูดในที่สาธารณะตามลักษณะการพูดประเภทต่างๆ เช่น การพูดอธิบาย การพูดจูงใจ การพูดสาธิต การบรรยายสรุป การพูดสุนทรพจน์และการอภิปราย เป็นต้น

765 104 ศิลปะในประเทศไทย 2 (2–0–4)

(Art in Thailand)

ศิลปะในประเทศไทยตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ลงมาจนถึงสมัยประวัติศาสตร์ยุครัตนโกสินทร์ โดยเน้นไปที่แหล่งกำเนิดของศิลปะ รูปแบบทางศิลปกรรม รวมทั้งอิทธิพลที่ได้รับจากภายนอก อิทธิพลที่แพร่หลายออกไป

765 105 มรดกวัฒนธรรมทางศาสนาในประเทศไทย 2 (2–0–4)

(Cultural Heritage of Religions in Thailand)

แนวคิดและหลักการทางศาสนา ประวัติการเผยแพร่ศาสนาในประเทศไทย ความสัมพันธ์ของศาสนากับขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมไทย อิทธิพลของศาสนาต่อวิถีชีวิตไทย วรรณกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม และสถาปัตยกรรมของไทย เอกลักษณ์ของศาสนาในประเทศไทย โดยเน้นศาสนาพุทธและพราหมณ์

765 106 ประวัติศาสตร์และโบราณคดีไทย 3 (3–0–6)

(Thai History and Archaeology)

เรื่องราวความเป็นมาของกลุ่มชนและบ้านเมืองโบราณในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ลงมา จนถึงประวัติศาสตร์ยุครัตนโกสินทร์ โดยเน้นไปที่แหล่งกำเนิดและเหตุการณ์สำคัญทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี เพื่อประโยชน์ทางการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ

760 401 โครงการจิตอาสาและกิจกรรมเพื่อสาธารณะ1 (ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง)

(Volunteer – Spirit Projects and Public Activities)

เงื่อนไข : เป็นรายวิชาที่วัดผลในระบบ S และ U

การเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อสาธารณะที่จัดขึ้นภายในหลักสูตรหรือโครงการของสาขาวิชาและในมหาวิทยาลัยศิลปากร ตลอดจนการสร้างสรรค์กิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ

เพื่อฝึกฝนการปฏิบัติตนให้มีคุณค่าต่อตัวเองและสังคม เพื่อสร้างเสริมคุณธรรม การตระหนักถึงการมีส่วนร่วม หน้าที่ในฐานะสมาชิกของสังคม

760 402 กิจกรรมสร้างสรรค์และพัฒนาปัญญา1 (ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง)

(Intellectual Creation and Development Activities)

เงื่อนไข : เป็นรายวิชาที่วัดผลในระบบ S และ U

สร้างสรรค์งานกิจกรรมภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัยที่จะช่วยส่งเสริมและพัฒนาวุฒิภาวะทางปัญญาและอารมณ์ ตลอดจนความสามัคคีและความสัมพันธ์อันดีในหมู่นักศึกษา บุคลากรภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อปลูกฝังคุณลักษณะของบัณฑิตในอนาคตที่พึงประสงค์หลังสำเร็จการศึกษา

761 101 หลักบัญชีเบื้องต้น 3 (3–0–6)

(Basic Accounting)

หลักการและแนวทางความคิดขั้นมูลฐานทางการบัญชี การบันทึกข้อมูลในสมุดขั้นต้น บัญชีแยกประเภท การจัดทำงบทดลอง รายการปรับปรุงบัญชี การเปิด – ปิดบัญชี การทำงบการเงินของกิจการให้บริการซื้อขาย และกิจการอุตสาหกรรม

761 102 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3 (3–0–6)

(Basic Economics)

แนวคิดในการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจของสังคมทั้งระดับจุลภาคและมหภาค อุปสงค์ อุปทาน พฤติกรรมผู้บริโภค พฤติกรรมผู้ผลิต พฤติกรรมการผลิต การกำหนดราคาในตลาด ระบบเศรษฐกิจ รายได้ประชาชาติ การเงิน การคลัง การค้าระหว่างประเทศ การพัฒนาเศรษฐกิจ การใช้นโยบายทางเศรษฐกิจ นโยบายการค้าเสรีเพื่อการแข่งขัน

761 201 องค์การและการจัดการ 3 (3–0–6)

(Organization and Management)

ระบบและโครงสร้างขององค์การ การพัฒนาองค์การ พฤติกรรมองค์การ นโยบายองค์การ รูปแบบองค์การสมัยใหม่ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ มนุษยสัมพันธ์ กระบวนการจัดการและหน้าที่ที่สำคัญของนักจัดการ วิวัฒนาการของแนวความคิดทางการจัดการ การวางแผน การจัดองค์การ การจัดคนเข้าทำงาน การสั่งการ การจูงใจและการควบคุม

761 202 การเงินธุรกิจ 3 (3–0–6)

(Business Finance)

ความหมายและความสำคัญของการเงินธุรกิจ ขอบเขตและบทบาทหน้าที่ของฝ่ายการเงิน รูปแบบของธุรกิจและการภาษีอากร การวิเคราะห์ การพยากรณ์ และการควบคุมทางการเงิน หลักเกณฑ์การบริหารทุนหมุนเวียน โครงสร้างทางการเงิน การจัดหาเงินทุนระยะสั้นและระยะยาว และการจัดทำงบประมาณเงินทุน และการจัดหาเงินทุน

761 203 หลักการตลาด 3 (3–0–6)

(Principles of Marketing)

หลักการตลาด ความหมาย ขอบเขตและการจำแนกประเภทของตลาด กิจกรรมและหน้าที่ต่างๆ ทางการตลาดในระบบเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมทางการตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การพัฒนาโครงสร้าง การวิจัยตลาด การกำหนดกลยุทธ์และการวางแผนการตลาด

761 204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ 3 (3–0–6)

(Human Resource Management)

องค์ประกอบ และโครงสร้างของการบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ บทบาทหน้าที่ของทรัพยากรมนุษย์ในการดำเนินธุรกิจ ปัญหาและความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ แนวทางการวางแผนกลยุทธ์ในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการความขัดแย้ง การพยากรณ์ทรัพยากรมนุษย์ในระยะสั้นและระยะยาว การวิเคราะห์งาน การกำหนดรายละเอียดของงาน และคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงาน การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก และการบรรจุ บุคคลเข้าทำงาน การปฐมนิเทศ การฝึกอบรมและการพัฒนาบุคลากร การบริหารค่าจ้างและเงินเดือนหลัก มนุษยสัมพันธ์ การสร้างสภาวะผู้นำ การทำงานเป็นหมู่คณะ การประเมินผลการปฏิบัติงาน

761 301 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ 3 (3–0–6)

(Management Information Systems)

วิธีการประมวลและจัดการข้อมูลพื้นฐานและระบบสารสนเทศ การพัฒนาระบบสารสนเทศในองค์กรทางธุรกิจ การวิเคราะห์ระบบข้อมูลและความต้องการข้อมูล การออกแบบพัฒนาและการประเมินต้นทุนของระบบข้อมูลในธุรกิจและอุตสาหกรรม การนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ และโทรคมนาคมมาประยุกต์ใช้ในระบบข้อมูล

761 401 ภาวะผู้นำ 3 (3-0-6)

(Leadership)

วิชาบังคับก่อน : 761 201 องค์การและการจัดการ

ทฤษฎีและพัฒนาการของแนวความคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้นำ บทบาทและหน้าที่ของผู้นำ ความสำคัญต่อผู้นำองค์การ ความแตกต่างระหว่างผู้นำกับผู้จัดการ ลักษณะของผู้นำประเภทต่างๆ ที่มีผลต่อการบริหาร ความสำเร็จขององค์การและกลุ่มงาน คุณธรรมและจริยธรรมของผู้นำ การปรับตัวของผู้นำให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป

761 402 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3 (3-0-6)

(Strategic Management)

กลยุทธ์การบริหาร การวางแผนระยะสั้นและระยะยาว กระบวนการในการกำหนดกลยุทธ์ ปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจและการเมืองที่มีผลกระทบต่อกลยุทธ์ แนวคิดเชิงบูรณาการของธุรกิจการประสานกิจกรรมทั้งหมดเพื่อตอบสนองสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง บทบาทของผู้จัดการในฐานะผู้แบ่งสรรทรัพยากร และผู้ดำเนินการตามกลยุทธ์ที่ได้กำหนดไว้ โดยเน้นธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

761 403 ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ 3 (3-0-6)

(Corporate Social Responsibility)

ทฤษฎีและแนวทางปฏิบัติในการดูแลกิจการที่ดี การประกอบกิจกรรมด้วยความเป็นธรรม การต่อต้านทุจริต การเคารพสิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค การร่วมพัฒนาชุมชนและสังคม การจัดการสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมและการเผยแพร่นวัตกรรมจากการดำเนินความรับผิดชอบต่อสังคม และการจัดทำรายงานแห่งความยั่งยืน

ส่วนที่ 2 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดสอน

จุดแข็ง (Strengths)

1. มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมทางด้านอาหารที่ประกอบการจริง

2. สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้

3. หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเน้นที่การปฏิบัติงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพตามวิชาชีพได้

4. มีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง

5. มีการใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการศึกษาทำให้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของผู้เรียน

6. มีการฝึกงานในต่างประเทศให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริง

7. มีการนำผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาเป็นอาจารย์พิเศษในทุกรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

จุดอ่อน (Weaknesses)

1. การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้

2. เนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง

โอกาส (Opportunities)

1. ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ของความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงได้รับความสนใจและการสนับสนุนจากทุกฝ่ายทั้งในส่วนของนักศึกษาและผู้บริหาร

2. ความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในบุคลากรสายอาหารทั้งในและต่างประเทศ

3. ในอุตสาหกรรมอาหารยังต้องการเชฟที่มีความสามารถอีกมากทำให้เมื่อศึกษาจบไปแล้วนักศึกษาสามารถมีงานรองรับทั้งในและต่างประเทศ

4. จากการที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกงานและศึกษาดูงานในต่างประเทศจึงทำให้มีประสบการณ์มากขึ้นคือเป็นข้อได้เปรียบและมีโอกาสจะได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี

อุปสรรค (Threats)

1. การแข่งขันที่สูงด้านการให้การศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยด้วยกันเนื่องจากมีสถาบันการศึกษาอื่นที่เปิดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารมาเป็นเวลานานจึงทำให้เป็นอุปสรรคต่อคณะวิทยาการจัดการจะต้องมีความพร้อมมากขึ้นเพื่อนำจุดแข็งในด้านต่างๆไปช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาด

2. สถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครจึงเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของนักศึกษาซึ่งอาจทำให้นักศึกษาเลือกเรียนสถาบันอื่นที่ใกล้กว่า

3. สภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีความพร้อมเพียงพอเนื่องจากผู้เรียนจ่ายค่าเทอมในการเรียนที่ค่อนข้างสูงแต่วิทยาเขตอยู่ห่างไกลมากจากตัวเมืองทำให้ขาดความสะดวก สบาย

จากการวิเคราะห์ตามข้างต้น สามารถแสดงได้ดังภาพ

SWOT

จุดแข็ง

- มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมทางด้านอาหารที่ประกอบการจริง
- สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้
- หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเน้นที่การปฏิบัติงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพตามวิชาชีพได้
- มีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง
- มีการใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการศึกษาทำให้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของผู้เรียน
- มีการฝึกงานในต่างประเทศให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริง
- มีการนำผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาเป็นอาจารย์พิเศษในทุกรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

โอกาส

- ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ของความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงได้รับความสนใจและการสนับสนุนจากทุกฝ่ายทั้งในส่วนของนักศึกษาและผู้บริหาร
- ความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในบุคลากรสายอาหารทั้งในและต่างประเทศ
- ในอุตสาหกรรมอาหารยังต้องการเชฟที่มีความสามารถอีกมากทำให้เมื่อศึกษาจบไปแล้วนักศึกษาสามารถมีงานรองรับทั้งในและต่างประเทศ
- จากการที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกงานและศึกษาดูงานในต่างประเทศจึงทำให้มีประสบการณ์มากขึ้นคือเป็นข้อได้เปรียบและมีโอกาสจะได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี

จุดอ่อน

- การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้
- เนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง

อุปสรรค

- การแข่งขันที่สูงด้านการให้การศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยด้วยกันเนื่องจากมีสถาบันการศึกษาอื่นที่เปิดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารมาเป็นเวลานานจึงทำให้เป็นอุปสรรคต่อคณะวิทยาการจัดการจะต้องมีความพร้อมมากขึ้นเพื่อนำจุดแข็งในด้านต่างๆไป
- สถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครจึงเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของนักศึกษาซึ่งอาจทำให้นักศึกษาเลือกเรียนสถาบันอื่น
- สภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีความพร้อมเพียงพอเนื่องจากผู้เรียนจ่ายค่าเทอมในการเรียนที่ค่อนข้างสูงแต่วิทยาเขตอยู่ห่างไกลมากจากตัวเมืองทำให้ขาดความสะดวก สบาย

ภาพที่ 4–1 แสดงการวิเคราะห์ SWOT การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

เมื่อพิจารณาดังภาพที่ 4–1 พบว่า ผู้เรียนสามารถเพิ่มพูนทักษะในด้านภาษาเป็นการเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง คณะวิชาและมหาวิทยาลัยมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก เป็นหลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานในภาครัฐและเอกชน คณะวิชามีความพร้อมและมีศักยภาพในด้านการจัดการเรียนการสอน มีการฝึกประสบการณ์ในต่างประเทศทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงมีการเรียนการสอนโดยผู้เชี่ยวชาญในแต่ละศาสตร์เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพได้ตามวิชาชีพและมีจุดอ่อน ได้แก่ การใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านนี้และวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครอาจทำให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึงในขณะที่โอกาส พบว่า ชื่อเสียงภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากรมีความแข็งแกร่งเป็นที่รู้จักและความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นของบุคลากรสายอาหารและจากหลักสูตรที่นักศึกษาได้ไปศึกษาดูงานต่างประเทศจะทำให้ได้เปรียบและมีโอกาสได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี อุปสรรค พบว่า การแข่งขันทางการศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัยอื่นๆ สถานที่ตั้งของวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ห่างไกลและสภาพแวดล้อมภายในยังมีความพร้อมไม่เพียงพอเพราะนักศึกษาในหลักสูตรนี้จ่ายค่าเทอมในการเรียนที่ค่อนข้างสูงแต่อาจๆได้รับความสะดวกสบายได้อย่างไม่เต็มที่ สามารถพิจารณาการประเมินถ่วงน้ำหนักได้ดังตารางที่ 4–21

ตารางที่ 4-21 แสดงค่าเฉลี่ยถ่วงน้ำหนักการวิเคราะห์ SWOT

ที่	รายการ	Weight (Prob.)	Rating		Score	%
			Target score	Assessment		
1	**จุดแข็ง**					
	1. มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมทางด้านอาหารที่ประกอบการจริง	0.10	5.00	4.11	0.41	
	2.สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้	0.15	5.00	4.35	0.65	
	3.หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเน้นที่การปฏิบัติงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพตามวิชาชีพได้	0.20	5.00	4.65	0.93	
	4. มีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง	0.15	5.00	4.15	0.62	
	5. มีการใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการศึกษาทำให้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของผู้เรียน	0.10	5.00	4.07	0.41	
	6. มีการฝึกงานในต่างประเทศให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริง	0.10	5.00	4.22	0.42	
	7. มีการนำผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาเป็นอาจารย์พิเศษในทุกรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ	0.20	5.00	4.50	0.90	
	คะแนนรวม (%)	1.00	35.00	30.05	4.35	86%
2	จุดอ่อน					
	1. การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้	0.50	5.00	2.99	1.50	
	2. เนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง	0.50	5.00	2.75	1.38	
	คะแนนรวม (%)	1.00	10.00	5.74	2.87	57%

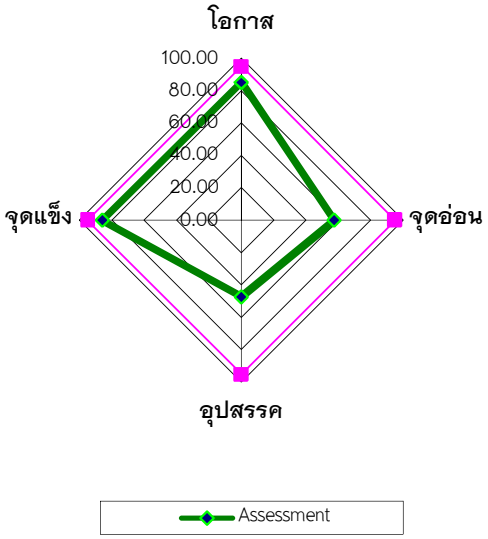
ตารางที่ 4–21 (ต่อ)

ที่	รายการ	Weight (Prob.)	Rating		Score	%
			Target score	Assessment		
2	**จุดอ่อน**					
	1. การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้	0.50	5.00	2.99	1.50	
	2. เนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง	0.50	5.00	2.75	1.38	
	คะแนนรวม (%)	1.00	10.00	5.74	2.87	57%
3	**โอกาส**					
	1. ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ของความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงได้รับความสนใจและการสนับสนุนจากทุกฝ่ายทั้งในส่วนของนักศึกษาและผู้บริหาร	0.30	5.00	4.45	1.34	
	2. ความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในบุคลากรสายอาหารทั้งในและต่างประเทศ	0.30	5.00	3.99	1.20	
	3. ในอุตสาหกรรมอาหารยังต้องการเชฟที่มีความสามารถอีกมากทำให้เมื่อศึกษาจบไปแล้วนักศึกษาสามารถมีงานรองรับทั้งในและต่างประเทศ	0.25	5.00	4.26	1.07	
	4. จากการที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกงานและศึกษาดูงานในต่างประเทศจึงทำให้มีประสบการณ์มากขึ้นคือเป็นข้อได้เปรียบและมีโอกาสจะได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี	0.15	5.00	4.33	0.65	
	คะแนนรวม (%)	1.00	20.00	17.03	4.25	85%
4	**อุปสรรค**					
	1. การแข่งขันที่สูงด้านการให้การศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยด้วยกันเนื่องจากมีสถาบันการศึกษาอื่นที่เปิดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารมาเป็นเวลานานจึงทำให้เป็นอุปสรรคต่อคณะวิทยาการจัดการจะต้องมีความพร้อมมากขึ้นเพื่อนำจุดแข็งในด้านต่างๆไปช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาด	0.35	5.00	1.88	0.66	

ตารางที่ 4-21 (ต่อ)

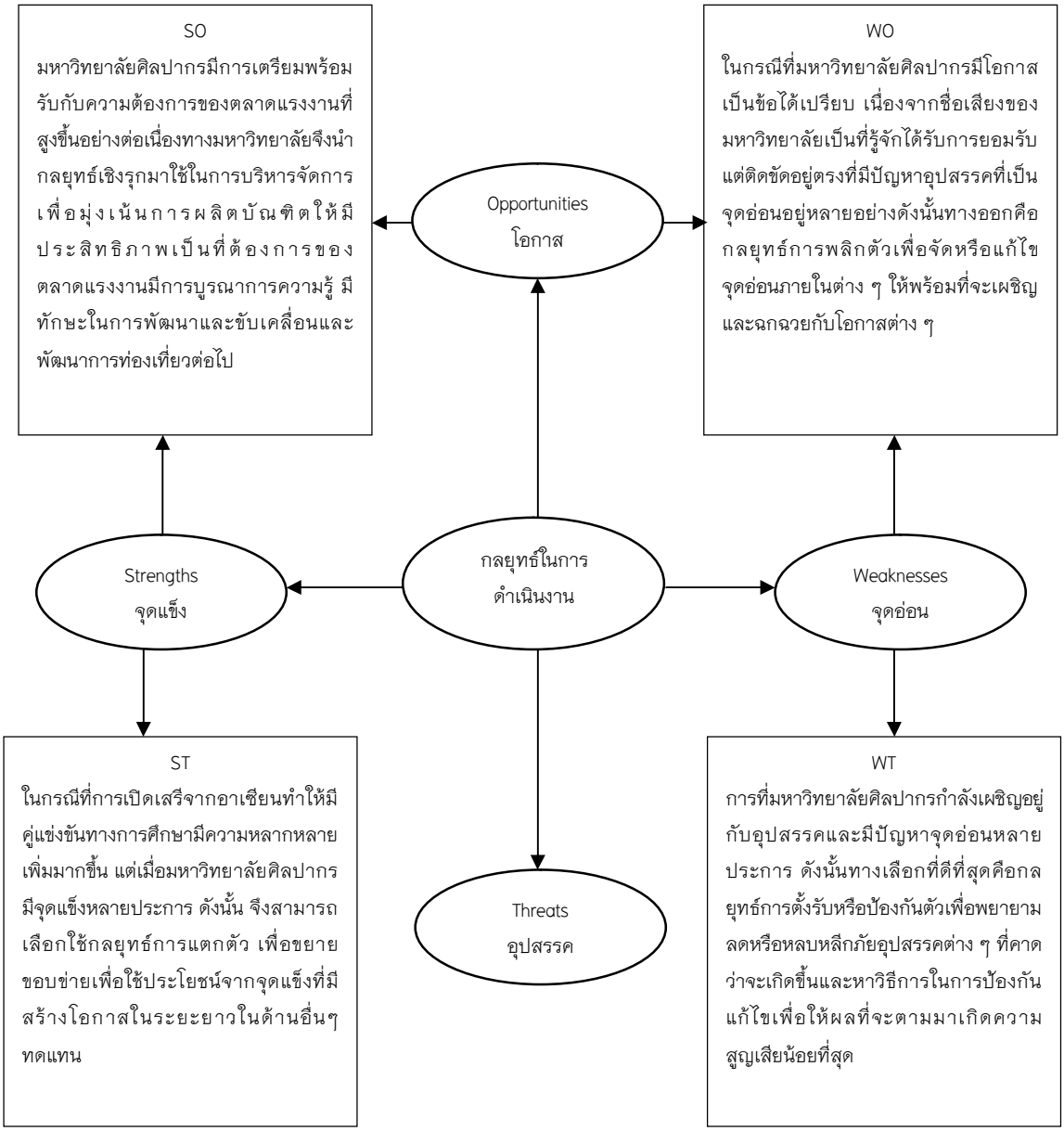
ที่	รายการ	Weight (Prob.)	Rating		Score	%
			Target score	Assessment		
4	**อุปสรรค**					
	2. สถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครจึงเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของนักศึกษาซึ่งอาจทำให้นักศึกษาเลือกเรียนสถาบันอื่นที่ใกล้กว่า	0.35	5.00	2.67	0.93	
	3. สภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีความพร้อมเพียงพอเนื่องจากผู้เรียนจ่ายค่าเทอมในการเรียนที่ค่อนข้างสูงแต่วิทยาเขตอยู่ห่างไกลมากจากตัวเมืองทำให้ขาดความสะดวก สบาย	0.30	5.00	2.55	0.77	
	คะแนนรวม (%)	1.00	15.00	7.10	2.83	47%

และจากดำเนินการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ในลักษณะการประเมินถ่วงน้ำหนัก พบว่า นักเรียนและผู้ประกอบการเห็นว่า การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของ มหาวิทยาลัยศิลปากรนั้น มีโอกาสสูงถึง 85% จุดแข็ง 86% จุดอ่อน 57% และอุปสรรคเพียง 47% โดยสามารถพิจารณาได้ดังภาพที่ 4-2



ภาพที่ 4-2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ในลักษณะการประเมินถ่วงน้ำหนัก

หลังจากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคในการดำเนินการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการนำจุดแข็ง–จุดอ่อนมาเปรียบเทียบกับ โอกาส–อุปสรรค เพื่อดูว่าคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังเผชิญสถานการณ์เช่นใดและภายใต้สถานการณ์ เช่นนั้น คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรควรจะทำอย่างไร โดยจะอยู่ในสถานการณ์ 4 รูปแบบ (พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์, 2546) เพื่อใช้เป็นแนวทางในการบริหารงาน ดังภาพ



ภาพที่ 4–3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ในสถานการณ์ 4 รูปแบบ

ส่วนที่ 3 วิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

จากการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารเมื่อได้เปรียบเทียบกับหลักสูตรที่เกี่ยวข้องของสถาบันอื่นๆ พบว่า รายวิชาต่างๆ ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร พบว่าส่วนใหญ่มีความโดดเด่นในเรื่องของรายวิชาที่ใช้ในการศึกษา เช่น การจัดการครัว และการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติซึ่งในแต่ละสถาบันที่นำมาเปรียบเทียบหลักสูตรเหล่านั้นไม่ครอบคลุมในทุกกลุ่มรายวิชามีความแตกต่างกัน โดยหลักสูตรของสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารมีความครอบคลุมในทุกกลุ่มวิชามากกว่า เช่น แนวโน้มการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ วิชาเลือกต่างๆ ซึ่งถือว่าโดยรวมแล้ว หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตมีความได้เปรียบทางการแข่งขันเพราะผู้เรียนสามารถศึกษาทุกกลุ่มกระบวนวิชาได้อย่างครอบคลุมและสามารถเลือกศึกษาวิชาเลือกได้ตามความสนใจของผู้เรียนเอง เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วจะสามารถนำความรู้จากหลักสูตรที่ศึกษานี้ไปใช้ในการประกอบวิชาชีพเพื่อรองรับตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศต่อไปและจะสามารถนำความรู้จากการศึกษาหลักสูตรนี้ไปประยุกต์ต่อยอดในโอกาสอื่นๆ ต่อไปได้

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร) คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ตารางที่ 4-22 สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2557 - 2561

นักศึกษา	ปี การศึกษา				
	57	58	59	60	61
ชั้นปีที่ 1 (รับเข้า)	60	60	60	60	65
ชั้นปีที่ 2		60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3			60	60	60
ชั้นปีที่ 4				60	60
นักศึกษารวม	**60**	**120**	**180**	**240**	**245**
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาร้อยละ 80				48	48
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะรักษาสภาพร้อยละ 15				9	9
จำผู้ที่คาดว่าจะไม่สำเร็จการศึกษา ร้อยละ 5				3	3
				60	60
ค่าเทอมต่อปี	150,000				
ค่าธรรมเนียมการศึกษา (75,000 บาท ต่อคน ต่อเทอม)	57	58	59	60	61
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (@ 150,000 บาท)	9,000,000	9,000,000	9,000,000	9,000,000	9,750,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (@ 150,000 บาท)	-	9,000,000	9,000,000	9,000,000	9,000,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (@ 150,000 บาท)	-	-	9,000,000	9,000,000	9,000,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (@ 150,000 บาท)			-	9,000,000	9,000,000
รวมรายได้จากค่าธรรมเนียมการศึกษา	9,000,000	18,000,000	27,000,000	36,000,000	36,750,000
รายได้นำส่งมหาวิทยาลัยร้อยละ 4	360,000	720,000	1,080,000	1,440,000	1,470,000
สัดส่วนเงินอุดหนุน งานวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีร้อยละ 5	450,000	900,000	1,350,000	1,800,000	1,837,500
รายได้สุทธิ	**8,190,000**	**16,380,000**	**24,570,000**	**32,760,000**	**33,442,500**

ตารางที่ 4-23 สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2562 – 2566

นักศึกษา	ปี การศึกษา				
	62	63	64	65	66
ชั้นปีที่ 1 (รับเข้า)	65	65	65	65	65
ชั้นปีที่ 2	65	65	65	65	65
ชั้นปีที่ 3	60	65	65	65	65
ชั้นปีที่ 4	60	60	65	65	65
นักศึกษารวม	**250**	**255**	**260**	**260**	**260**
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาร้อยละ 80	48	48	52	52	52
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะรักษาสภาพร้อยละ 15	9	9	10	10	10
จำผู้ที่คาดว่าจะไม่สำเร็จการศึกษา ร้อยละ 5	3	3	3	3	3
	60	60	65	65	65
ค่าเทอมต่อปี					
ค่าธรรมเนียมการศึกษา (75,000 บาท ต่อคน ต่อเทอม)	62	63	64	65	66
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (@ 150,000 บาท)	9,750,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (@ 150,000 บาท)	9,750,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (@ 150,000 บาท)	9,000,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (@ 150,000 บาท)	9,000,000	9,000,000	9,750,000	9,750,000	9,750,000
รวมรายได้จากค่าธรรมเนียมการศึกษา	37,500,000	38,250,000	39,000,000	39,000,000	39,000,000
รายได้นำส่งมหาวิทยาลัยร้อยละ 4	1,500,000	1,530,000	1,560,000	1,560,000	1,560,000
สัดส่วนเงินอุดหนุน งานวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีร้อยละ 5	1,875,000	1,912,500	1,950,000	1,950,000	1,950,000
รายได้สุทธิ	**34,125,000**	**34,807,500**	**35,490,000**	**35,490,000**	**35,490,000**

ตารางที่ 4-24 สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2566 – 2571

นักศึกษา	ปี การศึกษา				
	67	68	69	70	71
ชั้นปีที่ 1 (รับเข้า)	70	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 2	65	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 3	65	65	70	70	70
ชั้นปีที่ 4	65	65	65	70	70
นักศึกษารวม	**265**	**270**	**275**	**280**	**280**
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาร้อยละ 80	52	52	52	56	56
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะรักษาสภาพร้อยละ 15	10	10	10	11	11
จำผู้ที่คาดว่าจะไม่สำเร็จการศึกษา ร้อยละ 5	3	3	3	3	3
	65	65	65	70	70
ค่าเทอมต่อปี					
ค่าธรรมเนียมการศึกษา (75,000 บาท ต่อคน ต่อเทอม)	67	68	69	70	71
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (@ 150,000 บาท)	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (@ 150,000 บาท)	9,750,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (@ 150,000 บาท)	9,750,000	9,750,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (@ 150,000 บาท)	9,750,000	9,750,000	9,750,000	10,500,000	10,500,000
รวมรายได้จากค่าธรรมเนียมการศึกษา	39,750,000	40,500,000	41,250,000	42,000,000	42,000,000
รายได้นำส่งมหาวิทยาลัยร้อยละ 4	1,590,000	1,620,000	1,650,000	1,680,000	1,680,000
สัดส่วนเงินอุดหนุน งานวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีร้อยละ 5	1,987,500	2,025,000	2,062,500	2,100,000	2,100,000
รายได้สุทธิ	**36,172,500**	**36,855,000**	**37,537,500**	**38,220,000**	**38,220,000**

ตารางที่ 4-25 สมมติฐานรายได้ประจำปีการศึกษา 2572 - 2576

นักศึกษา	ปี การศึกษา				
	72	73	74	75	76
ชั้นปีที่ 1 (รับเข้า)	70	70	75	75	75
ชั้นปีที่ 2	70	70	70	75	75
ชั้นปีที่ 3	70	70	70	70	75
ชั้นปีที่ 4	70	70	70	70	70
นักศึกษารวม	**280**	**280**	**285**	**290**	**295**
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาร้อยละ 80	56	56	56	56	56
จำนวนผู้ที่คาดว่าจะรักษาสภาพร้อยละ 15	11	11	11	11	11
จำผู้ที่คาดว่าจะไม่สำเร็จการศึกษา ร้อยละ 5	3	3	3	3	3
	70	70	70	70	70
ค่าเทอมต่อปี					
ค่าธรรมเนียมการศึกษา (75,000 บาท ต่อคน ต่อเทอม)	72	73	74	75	76
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (@ 150,000 บาท)	10,500,000	10,500,000	11,250,000	11,250,000	11,250,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (@ 150,000 บาท)	10,500,000	10,500,000	10,500,000	11,250,000	11,250,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (@ 150,000 บาท)	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000	11,250,000
รับจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (@ 150,000 บาท)	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000	10,500,000
รวมรายได้จากค่าธรรมเนียมการศึกษา	42,000,000	42,000,000	42,750,000	43,500,000	44,250,000
รายได้นำส่งมหาวิทยาลัยร้อยละ 4	1,680,000	1,680,000	1,710,000	1,740,000	1,770,000
สัดส่วนเงินอุดหนุน งานวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีร้อยละ 5	2,100,000	2,100,000	2,137,500	2,175,000	2,212,500
รายได้สุทธิ	**38,220,000**	**38,220,000**	**38,902,500**	**39,585,000**	**40,267,500**

ตารางที่ 4-26 สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2557 - 2566

ประเภทบุคลากร	จำนวนที่มีอยู่เมื่อเริ่มโครงการ 2557	จำนวนที่คงอยู่ตามงบประมาณ พ.ศ 2557 - 2576									
		57 (เพิ่ม)	58	59	60	61 (เพิ่ม)	62	63	64	65	66 (เพิ่ม)
คณาจารย์ประจำ											
ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า (เพิ่ม)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า	-	5	5	5	5	5	8	8	8	8	8
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)	-					3					3
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์							1	1	2	2	2
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์											
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ ศาสตราจารย์											
รวมคณาจารย์	-	5	5	5	5	8	8	8	8	8	11
เจ้าหน้าที่											
ปริญญาโท	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)						-					-
ปริญญาตรี	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี (เพิ่ม)						1					1
รวมเจ้าหน้าที่	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4
รวมบุคลากรทั้งหมด	2	7	7	7	7	11	11	11	11	11	15
ค่าตอบแทนคณาจารย์ประจำ (เงินเดือน @ 40,000 บาท)	40,000										
ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปริญญาโท (เงินเดือน @ 19,890 บาท)	19,890										
ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปริญญาตรี (เงินเดือน @ 15,190 บาท)	15,190		6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%
อัตราส่วนการปรับเพิ่มขึ้นของเงินเงิน ต่อปีร้อยละ 6	0.06										

ตารางที่ 4-27 สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2557 – 2566

ประเภทบุคลากร	จำนวนที่มีอยู่เมื่อเริ่มโครงการ 2557	จำนวนที่คงอยู่ตามงบประมาณ พ.ศ 2557 – 2576									
		67	68	69	70	71 (เพิ่ม)	72	73	74	75	76
คณาจารย์ประจำ											
ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า (เพิ่ม)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า	–	11	11	11	11	11	14	14	14	14	14
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)	–					3					
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์		3	3	3	4	4	4	5	5	4	4
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์						1	1	1	1	1	1
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ ศาสตราจารย์											
รวมคณาจารย์	–	11	11	11	11	14	14	14	14	14	14
เจ้าหน้าที่											
ปริญญาโท	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)											
ปริญญาตรี	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี (เพิ่ม)											
รวมเจ้าหน้าที่	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
รวมบุคลากรทั้งหมด	2	15	15	15	15	18	18	18	18	18	18

ค่าตอบแทนคณาจารย์ประจำ (เงินเดือน @ 40,000 บาท)	40,000										
ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปริญญาโท (เงินเดือน @ 19,890 บาท)	19,890										
ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปริญญาตรี (เงินเดือน @ 15,190 บาท)	15,190	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%
อัตราส่วนการปรับเพิ่มขึ้นของเงินเงิน ต่อปีร้อยละ 6	0.06										

ตารางที่ 4-28 สมมติฐานรายจ่ายประจำปีการศึกษา 2567 – 2576

ประเภทบุคลากร	จำนวนที่มีอยู่เมื่อเริ่มโครงการ 2557	จำนวนที่คงอยู่ตามงบประมาณ พ.ศ 2557 – 2576									
		57 (เพิ่ม)	58	59	60	61 (เพิ่ม)	62	63	64	65	66 (เพิ่ม)
ค่าตอบแทนเงินเดือนคณาจารย์ประจำ											
ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า											
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า (เพิ่ม)											
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า		*2,400,000*	2,544,000	2,696,640	2,858,438	3,029,945	4,738,141	5,022,430	5,323,776	5,643,202	5,981,794
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)		–	–	–	–	*1,440,000*	–	–	–	–	*1,440,000*
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ. @ 11,200 บาท)		–	–	–	–	–	*134,400*	*134,400*	*268,800*	*268,800*	*268,800*
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (รศ. @ 19,800 บาท)		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (ศ. @ 26,000 บาท)		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนคณาจารย์	–	2,400,000	2,544,000	2,696,640	2,858,438	4,469,945	4,738,141	5,022,430	5,323,776	5,643,202	7,421,794
ค่าใช้จ่ายเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ		2,400,000	2,544,000	2,696,640	2,858,438	4,469,945	4,872,541	5,156,830	5,592,576	5,912,002	7,690,594
เจ้าหน้าที่											
ปริญญาโท	1	238,680	253,001	268,181	284,272	301,328	319,408	338,572	358,886	380,420	403,245
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)						–					–
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท		238,680	253,001	268,181	284,272	301,328	319,408	338,572	358,886	380,420	403,245
ปริญญาตรี	1	182,280	193,217	204,810	217,098	230,124	437,149	463,377	491,180	520,651	551,890
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี (เพิ่ม)						182,280					182,280
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี		182,280	193,217	204,810	217,098	412,404	437,149	463,377	491,180	520,651	734,170
ค่าใช้จ่ายเงินเดือนเจ้าหน้าที่	2	420,960	446,218	472,991	501,370	713,732	756,556	801,950	850,067	901,071	1,137,415
รวมบุคลากรทั้งหมด	2	2,820,960	2,990,218	3,169,631	3,359,808	5,183,677	5,629,098	5,958,779	6,442,642	6,813,073	8,828,009

ตารางที่ 4-29 ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2557-2566

ประเภทบุคลากร	จำนวนที่มีอยู่เมื่อเริ่มโครงการ 2557	จำนวนที่คงอยู่ตามงบประมาณ พ.ศ 2557 – 2576									
		67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าตอบแทนเงินเดือนคณาจารย์ประจำ											
ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า											
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า (เพิ่ม)											
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า		7,867,102	8,339,128	8,839,476	9,369,844	9,932,035	12,054,357	12,777,619	13,544,276	14,356,932	15,218,348
จำนวนอาจารย์ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)		–	–	–	–	*1,440,000*	–	–	–	–	–
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ. @ 11,200 บาท)		*403,200*	*403,200*	*403,200*	*537,600*	*537,600*	*537,600*	*672,000*	*672,000*	*537,600*	*537,600*
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (รศ. @ 19,800 บาท)		–	–	–	–	*237,600*	*237,600*	*237,600*	*237,600*	*237,600*	*237,600*
กรณีค่าตอบแทนตำแหน่งทางวิชาการ (ศ. @ 26,000 บาท)		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนคณาจารย์	–	7,867,102	8,339,128	8,839,476	9,369,844	11,372,035	12,054,357	12,777,619	13,544,276	14,356,932	15,218,348
ค่าใช้จ่ายเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ		8,270,302	8,742,328	9,242,676	9,907,444	12,147,235	12,829,557	13,687,219	14,453,876	15,132,132	15,993,548
เจ้าหน้าที่											
ปริญญาโท	1	427,440	453,086	480,271	509,087	539,633	572,011	606,331	642,711	681,274	722,150
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท (เพิ่ม)											
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาโท		427,440	453,086	480,271	509,087	539,633	572,011	606,331	642,711	681,274	722,150
ปริญญาตรี	1	778,220	824,913	874,408	926,873	982,485	1,041,434	1,103,920	1,170,155	1,240,365	1,314,787
จำนวนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี (เพิ่ม)											
รวมค่าตอบแทนเงินเดือนเจ้าหน้าที่ระดับปริญญาตรี		778,220	824,913	874,408	926,873	982,485	1,041,434	1,103,920	1,170,155	1,240,365	1,314,787
ค่าใช้จ่ายเงินเดือนเจ้าหน้าที่	2	1,205,660	1,277,999	1,354,679	1,435,960	1,522,118	1,613,445	1,710,251	1,812,866	1,921,638	2,036,937
รวมบุคลากรทั้งหมด	2	9,475,962	10,020,327	10,597,355	11,343,404	13,669,353	14,443,002	15,397,470	16,266,742	17,053,771	18,030,485

ตารางที่ 4-30 ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2567-2576

ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน) 72,000

ค่าใช้จ่าย		ปี การศึกษา								
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 1	360,000	360,000	360,000	360,000	576,000	576,000	576,000	576,000	576,000	792,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 2		360,000	360,000	360,000	576,000	576,000	576,000	576,000	576,000	792,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 3			360,000	360,000	576,000	576,000	576,000	576,000	576,000	792,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 4				360,000	576,000	576,000	576,000	576,000	576,000	792,000
ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน)	**360,000**	**720,000**	**1,080,000**	**1,440,000**	**2,304,000**	**2,304,000**	**2,304,000**	**2,304,000**	**2,304,000**	**3,168,000**

ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน) 72,000

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 1	792,000	792,000	792,000	792,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 2	792,000	792,000	792,000	792,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 3	792,000	792,000	792,000	792,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000
ค่าตอบแทนชั่วโมงสอน สำหรับปีการศึกษาที่ 4	792,000	792,000	792,000	792,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000	1,008,000
ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน)	**3,168,000**	**3,168,000**	**3,168,000**	**3,168,000**	**4,032,000**	**4,032,000**	**4,032,000**	**4,032,000**	**4,032,000**	**4,032,000**

ตารางที่ 4-31 ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนเจ้าหน้าที่ประจำปีการศึกษา 2557-2566

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ		60,000	110,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000

ชั้นปีที่ 2 เทอม 1 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 2 เทอม 2 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 3 เทอม 1 จำนวน 2 วิชา

ชั้นปีที่ 3 เทอม 2 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 4 เทอม 1 จำนวน 3 วิชา

(รายวิชา @ 10,000 บาท)

ตารางที่ 4-32 ค่าใช้จ่ายด้านเงินเดือนเจ้าหน้าที่ประจำปีการศึกษา 2567-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000

ชั้นปีที่ 2 เทอม 1 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 2 เทอม 2 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 3 เทอม 1 จำนวน 2 วิชา

ชั้นปีที่ 3 เทอม 2 จำนวน 3 วิชา

ชั้นปีที่ 4 เทอม 1 จำนวน 3 วิชา

(รายวิชา @ 10,000 บาท)

ตารางที่ 4-33 ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานในประเทศประจำปีการศึกษา 2557-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา																			
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานในรายวิชา																				
ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานนอกรายวิชา																				

หมายเหตุ: นักศึกษาจ่ายเอง

ตารางที่ 4-34 ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2557-2566

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์	500,000	500,000	500,000	500,000	800,000	800,000	800,000	800,000	800,000	1,100,000

หมายเหตุ: **@ 100,000 บาท**

ตารางที่ 4-35 ค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2567-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,100,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000

ตารางที่ 4-36 ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน ประจำปีการศึกษา 2557-2566

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศ (@ 150,000 บาท) และนิเทศก่อนฝึกงาน (@ 100,000 บาท)	150,000	150,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000

ตารางที่ 4-37 ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน ประจำปีการศึกษา 2567-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศ (@ 150,000 บาท) และนิเทศก่อนฝึกงาน (@ 100,000 บาท)	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000

ตารางที่ 4-38 ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์ ประจำปีการศึกษา 2557-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา																			
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์ 3 บท	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์ 5 บท	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ตารางที่ 4-39 ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว ประจำปีการศึกษา 2557-2566

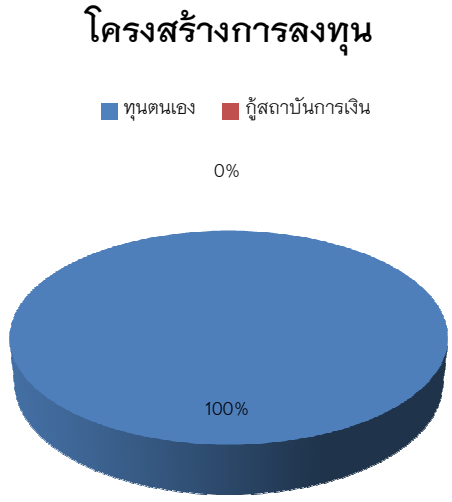
ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ ปีละ 2 ชุด ชุดละ 1,500 บาท (3,000 บาท ต่อปี)	180,000.00	360,000.00	540,000.00	720,000.00	735,000.00	750,000.00	765,000.00	780,000.00	780,000.00	780,000.00
ค่าใช้จ่ายมีดทำครัว (10,000 บาท ต่อคน)	600,000.00	1,200,000.00	1,800,000.00	2,400,000.00	2,450,000.00	2,500,000.00	2,550,000.00	2,600,000.00	2,600,000.00	2,600,000.00
รวมค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว	**780,000.00**	**1,560,000.00**	**2,340,000.00**	**3,120,000.00**	**3,185,000.00**	**3,250,000.00**	**3,315,000.00**	**3,380,000.00**	**3,380,000.00**	**3,380,000.00**

ตารางที่ 4-40 ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว ประจำปีการศึกษา 2567-2576

ค่าใช้จ่าย	ปี การศึกษา									
	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ ปีละ 2 ชุด ชุดละ 1,500 บาท (3,000 บาท ต่อปี)	795,000.00	810,000.00	825,000.00	840,000.00	840,000.00	840,000.00	840,000.00	855,000.00	870,000.00	885,000.00
ค่าใช้จ่ายมีดทำครัว (10,000 บาท ต่อคน)	2,650,000.00	2,700,000.00	2,750,000.00	2,800,000.00	2,800,000.00	2,800,000.00	2,800,000.00	2,850,000.00	2,900,000.00	2,950,000.00
รวมค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว	3,445,000.00	3,510,000.00	3,575,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,705,000.00	3,770,000.00	3,835,000.00

ตารางที่ 4-41 กำหนดโครงสร้างการลงทุน

ลำดับที่	รายการลงทุน	มูลค่าการลงทุน แยกตามแหล่งที่มาของเงินทุน (บาท)		รวมมูลค่าการลงทุน	สัดส่วนการลงทุน	
		(1) นำมาจากทุนของตัวเอง	(2) นำมาจากสถาบันการเงิน	(1) + (2)	(ตัวเอง :สถาบันการเงิน)	
1	ค่าจ้างเหมาวิจัยเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาหลักสูตร	150,000.00		150,000.00	100%	0%
2	ค่าจ้างเหมาพัฒนาหลักสูตร	100,000.00		100,000.00	100%	0%
3	ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร	150,000.00		150,000.00	100%	0%
4	ค่าใช้จ่ายวัสดุ อุปกรณ์สำนักงาน	300,000.00		300,000.00	100%	0%
5	ค่าใช้จ่ายจัดซื้อครุภัณฑ์	1,000,000.00		1,000,000.00	100%	0%
6	ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างห้องปฏิบัติการ	28,500,000.00		28,500,000.00	100%	0%
	เงินหมุนเวียนใช้ในกิจการ	1,000,000.00	0	1,000,000.00	100%	0%
	รวม	30,200,000.00	0.00	30,200,000.00	100%	0%



ภาพที่ 4–4 กำหนดโครงสร้างการลงทุน

ตารางที่ 4-42 ประมาณการยอดขาย ปีที่ 1-10

ลำดับที่	ชื่อสินค้า/บริการ	ประมาณการยอดขาย ปีที่ 1-10									
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
P 1	ค่าธรรมเนียมการศึกษา	8,190,000.00	16,380,000.00	24,570,000.00	32,760,000.00	33,442,500.00	34,125,000.00	34,807,500.00	35,490,000.00	35,490,000.00	35,490,000.00
P 2											
P 3											
P 4											
P 5											
รวมยอดขาย		8,190,000.00	16,380,000.00	24,570,000.00	32,760,000.00	33,442,500.00	34,125,000.00	34,807,500.00	35,490,000.00	35,490,000.00	35,490,000.00
Grown			100.00%	50.00%	33.33%	2.08%	2.04%	2.00%	1.96%	0.00%	0.00%

ตารางที่ 4-43 ประมาณการยอดขาย ปีที่ 11-20

ลำดับที่	ชื่อสินค้า/บริการ	ประมาณการยอดขาย ปีที่ 11-20									
		ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
P 1	ค่าธรรมเนียมการศึกษา	36,172,500.00	36,855,000.00	37,537,500.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,902,500.00	39,585,000.00	40,267,500.00
P 2											
P 3											
P 4											
P 5											
รวมยอดขาย		36,172,500.00	36,855,000.00	37,537,500.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,902,500.00	39,585,000.00	40,267,500.00
Grown		1.92%	1.89%	1.85%	1.82%	0.00%	0.00%	0.00%	1.79%	1.75%	1.72%

ตารางที่ 4-44 ประมาณการต้นทุนขายปีที่ 1-10

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประเภทต้นทุน	ประมาณการต้นทุนปีที่ 1-10									
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
1	ค่าใช้จ่ายเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ	คงที่	2,400,000.00	2,544,000.00	2,696,640.00	2,858,438.40	4,469,944.70	4,872,541.39	5,156,829.87	5,592,575.66	5,912,002.20	7,690,594.33
2	ค่าใช้จ่ายเงินเดือนเจ้าหน้าที่	คงที่	420,960.00	446,217.60	472,990.66	501,370.10	713,732.30	756,556.24	801,949.61	850,066.59	901,070.59	1,137,414.82
3	ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน)	แปรผัน	360,000.00	720,000.00	1,080,000.00	1,440,000.00	2,304,000.00	2,304,000.00	2,304,000.00	2,304,000.00	2,304,000.00	3,168,000.00
4	ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ	คงที่	-	60,000.00	110,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00
5	ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานในประเทศ	คงที่	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์	คงที่	500,000.00	500,000.00	500,000.00	500,000.00	800,000.00	800,000.00	800,000.00	800,000.00	800,000.00	1,100,000.00
7	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน	คงที่	150,000.00	150,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00
8	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์	แปรผัน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว	แปรผัน	780,000.00	1,560,000.00	2,340,000.00	3,120,000.00	3,185,000.00	3,250,000.00	3,315,000.00	3,380,000.00	3,380,000.00	3,380,000.00
10												
11												
12												
13												
รวมต้นทุนคงที่			3,470,960.00	3,700,217.60	4,029,630.66	4,249,808.50	6,373,677.01	6,819,097.63	7,148,779.48	7,632,642.25	8,003,072.79	10,318,009.15
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง				6.61%	8.90%	5.46%	49.98%	6.99%	4.83%	6.77%	4.85%	28.93%
รวมต้นทุนแปรผัน			1,140,000.00	2,280,000.00	3,420,000.00	4,560,000.00	5,489,000.00	5,554,000.00	5,619,000.00	5,684,000.00	5,684,000.00	6,548,000.00
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง				100.00%	50.00%	33.33%	20.37%	1.18%	1.17%	1.16%	0.00%	15.20%
รวมต้นทุนทั้งหมด			4,610,960.00	5,980,217.60	7,449,630.66	8,809,808.50	11,862,677.01	12,373,097.63	12,767,779.48	13,316,642.25	13,687,072.79	16,866,009.15
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง				29.70%	24.57%	18.26%	34.65%	4.30%	3.19%	4.30%	2.78%	23.23%

ตารางที่ 4-45 ประมาณการต้นทุนขายปีที่ 11-20

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประเภทต้นทุน	ประมาณการต้นทุนปีที่ 11-20									
			ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
1	ค่าใช้จ่ายเงินเดือนและค่าประจำตำแหน่งทางวิชาการ	คงที่	8,270,301.99	8,742,328.11	9,242,675.80	9,907,444.35	12,147,235.01	12,829,557.11	13,687,218.54	14,453,875.65	15,132,132.19	15,993,548.12
2	ค่าใช้จ่ายเงินเดือนเจ้าหน้าที่	คงที่	1,205,659.71	1,277,999.29	1,354,679.25	1,435,960.01	1,522,117.61	1,613,444.66	1,710,251.34	1,812,866.42	1,921,638.41	2,036,936.71
3	ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนชั่วโมงสอน (เบิกเกินภาระงาน)	แปรผัน	3,168,000.00	3,168,000.00	3,168,000.00	3,168,000.00	4,032,000.00	4,032,000.00	4,032,000.00	4,032,000.00	4,032,000.00	4,032,000.00
4	ค่าใช้จ่ายค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ	คงที่	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00	140,000.00
5	ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานในประเทศ	คงที่	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	ค่าใช้จ่ายค่าสนับสนุนศึกษาดูงานต่างประเทศแก่คณาจารย์	คงที่	1,100,000.00	1,100,000.00	1,100,000.00	1,100,000.00	1,400,000.00	1,400,000.00	1,400,000.00	1,400,000.00	1,400,000.00	1,400,000.00
7	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฐมนิเทศและนิเทศก่อนฝึกงาน	คงที่	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00	250,000.00
8	ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการสอบดุษฎีนิพนธ์	แปรผัน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	ค่าใช้จ่ายชุดเชฟ และมีดทำครัว	แปรผัน	3,445,000.00	3,510,000.00	3,575,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,640,000.00	3,705,000.00	3,770,000.00	3,835,000.00
10												
11												
12												
13												
รวมต้นทุนคงที่			10,965,961.70	11,510,327.41	12,087,355.05	12,833,404.35	15,459,352.61	16,233,001.77	17,187,469.88	18,056,742.07	18,843,770.59	19,820,484.83
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง			6.28%	4.96%	5.01%	6.17%	20.46%	5.00%	5.88%	5.06%	4.36%	5.18%
รวมต้นทุนแปรผัน			6,613,000.00	6,678,000.00	6,743,000.00	6,808,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,737,000.00	7,802,000.00	7,867,000.00
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง			0.99%	0.98%	0.97%	0.96%	12.69%	0.00%	0.00%	0.85%	0.84%	0.83%
รวมต้นทุนทั้งหมด			17,578,961.70	18,188,327.41	18,830,355.05	19,641,404.35	23,131,352.61	23,905,001.77	24,859,469.88	25,793,742.07	26,645,770.59	27,687,484.83
%เพิ่มขึ้น/-ลดลง			4.23%	3.47%	3.53%	4.31%	17.77%	3.34%	3.99%	3.76%	3.30%	3.91%

ตารางที่ 4-46 ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period) ปีที่ 1-10

ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

(ระยะเวลาคืนทุน = ระยะเวลาที่ เงินสดรับ (สะสม) มีค่าเท่ากับเงินลงทุน ณ เริ่มโครงการ)

ลำดับที่	รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10
1	กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน	2,569,516.49	7,311,512.69	12,016,048.11	16,797,055.65	15,194,344.22	15,229,851.44	15,431,535.32	15,525,305.24	15,266,241.16	13,127,232.84
2	เงินสดรับ (สะสม)	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33	128,468,643.17
3	เงินลงทุน ณ เริ่ม โครงการ	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
		ไม่คืนทุน	ไม่คืนทุน	ไม่คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน

ตารางที่ 4-47 ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period) ปีที่ 11-20

ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

(ระยะเวลาคืนทุน = ระยะเวลาที่ เงินสดรับ (สะสม) มีค่าเท่ากับเงินลงทุน ณ เริ่มโครงการ)

ลำดับที่	รายการ	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15	ปีที่16	ปีที่17	ปีที่18	ปีที่19	ปีที่20
1	กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน	13,021,085.98	13,072,616.54	13,101,303.93	13,011,697.56	10,640,148.32	10,028,005.09	9,360,327.80	9,184,564.67	9,066,400.75	8,815,487.19
2	เงินสดรับ (สะสม)	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80	237,770,280.99
3	เงินลงทุน ณ เริ่ม โครงการ	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
		คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน

ตารางที่ 4-48 อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate Of Return: IRR) และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Percent Value :NPV) ปีที่ 1-20

อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate Of Return : IRR) และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Percent Value : NPV)

คำนวณ IRR และ NPV ณ สิ้นปีที่	20
อัตราส่วนลดในการคำนวณ NPV (อัตราของการลงทุนอื่นที่ต้องการเทียบ)	15.00%

(หน่วย : บาท)

ปีที่	เงินสด รับ/-จ่าย สุทธิ	กระแสเงินสด	IRR	PI	NPV
0	ณ วันที่เริ่มทำงาน	-30,200,000.00		2.39	42,044,327.21
1	2,569,516.49	2,569,516.49			
2	7,311,512.69	7,311,512.69			
3	12,016,048.11	12,016,048.11			
4	16,797,055.65	16,797,055.65			
5	15,194,344.22	15,194,344.22	18%		
6	15,229,851.44	15,229,851.44			
7	15,431,535.32	15,431,535.32			
8	15,525,305.24	15,525,305.24			
9	15,266,241.16	15,266,241.16			
10	13,127,232.84	13,127,232.84	31%		
11	13,021,085.98	13,021,085.98			
12	13,072,616.54	13,072,616.54			
13	13,101,303.93	13,101,303.93			
14	13,011,697.56	13,011,697.56			
15	10,640,148.32	10,640,148.32	33%		
16	10,028,005.09	10,028,005.09			
17	9,360,327.80	9,360,327.80			
18	9,184,564.67	9,184,564.67			
19	9,066,400.75	9,066,400.75			
20	8,815,487.19	8,815,487.19	33%		

ตารางที่ 4-49 อัตราผลตอบแทนการลงทุนปีที่ 1-10

ลำดับที่	ชื่อเต็ม	ชื่อย่อ	อัตรา									
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
1	Gross Profit Margin	GPM	86%	86%	86%	86%	84%	84%	84%	84%	84%	82%
2	Operating Profit Margin	OPM	44%	63%	70%	73%	65%	64%	63%	62%	61%	52%
3	Net Profit Margin	NPM	31%	44%	49%	51%	45%	45%	44%	44%	43%	37%
4	Break Event Point	BEP	4,032,221.62	4,298,550.66	4,681,230.51	4,937,011.57	7,625,223.79	8,144,681.90	8,524,971.88	9,088,186.05	9,529,257.64	12,652,413.27
5	Debt to Equity Ratio	D/E Ratio	0.00	0.00	0.00	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
6	Return on Equity	ROE	8%	18%	23%	24%	18%	15%	13%	12%	11%	8%
7	Return on Asset	ROA	8%	18%	23%	24%	18%	15%	13%	12%	10%	8%
8	Equity Turnover	-	0.25	0.41	0.47	0.48	0.40	0.34	0.30	0.27	0.24	0.22
9	Debt Turnover	-	127.59	170.89	192.49	205.31	134.83	135.66	136.35	136.90	134.72	100.29
10	Total Asset Turnover	-	0.25	0.41	0.47	0.48	0.40	0.34	0.30	0.27	0.24	0.22

ตารางที่ 4-50 อัตราผลตอบแทนการลงทุนปีที่ 11-20

ลำดับที่	ชื่อเต็ม	ชื่อย่อ	อัตรา											หน่วย
			ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20	เฉลี่ย	
1	Gross Profit Margin	GPM	82%	82%	82%	82%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	83%	-
2	Operating Profit Margin	OPM	51%	51%	50%	49%	39%	37%	35%	34%	33%	31%	51%	-
3	Net Profit Margin	NPM	36%	35%	35%	34%	28%	26%	24%	24%	23%	22%	36%	-
4	Break Event Point	BEP	13,419,247.61	14,057,497.98	14,734,095.06	15,614,819.63	19,341,903.13	20,309,850.98	21,504,029.68	22,539,423.67	23,469,485.54	24,632,995.57	13,156,854.89	บาท
5	Debt to Equity Ratio	D/E Ratio	0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	1%	เท่า
6	Return on Equity	ROE	8%	7%	7%	6%	5%	4%	4%	4%	4%	3%	10%	-
7	Return on Asset	ROA	8%	7%	7%	6%	5%	4%	4%	4%	3%	3%	10%	-
8	Equity Turnover	-	0.21	0.20	0.19	0.18	0.17	0.17	0.16	0.16	0.15	0.15	26%	เท่า
9	Debt Turnover	-	100.62	100.86	100.98	101.00	83.72	82.37	80.98	80.98	80.89	80.73	118.41	เท่า
10	Total Asset Turnover	-	0.21	0.20	0.19	0.18	0.17	0.17	0.16	0.16	0.15	0.15	26%	เท่า

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร” มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อดำเนินการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ อันนำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรภายใต้ขั้นการพัฒนาของโอลิวา และวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตร รวมถึงการวิจัยเอกสารสำหรับเพื่อศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ตลอดจนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับผลการวิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียนภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา

นักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัย ครึ่งหนึ่งเป็นเพศชาย เรียนสายอาชีพ ส่วนใหญ่มีเกรดเฉลี่ยสะสม 2.50 – 2.99 อาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา–มารดาส่วนมากเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับอยู่กับบิดา – มารดา รวมถึงเวลาว่างส่วนมากดูภาพยนตร์/ฟังเพลง

ในด้านความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 สำหรับด้านความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และสำหรับความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48

ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัย เกินครึ่งเป็นเพศชาย มีระดับการศึกษาปริญญาตรี สถานะ โสด ส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของร้านอาหาร และมีอายุการปฏิบัติงานต่ำกว่า 1 ปี รวมถึงมีรายได้ 25,001 – 30,000 บาท

ในด้านความคิดเห็นด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 สำหรับในด้านความคิดเห็นด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 และในด้านความคิดเห็นด้านเชาว์ปัญญาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 รวมถึงในด้านความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52

ในด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44

จากการสรุปข้อมูลความต้องการในการเรียนของนักเรียน และความคิดเห็นของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการจัดทำร่างหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ภายใต้ขั้นการพัฒนาของโอลิวา จึงทำให้ได้เป็นร่างหลักสูตร

ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ดังนี้

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Arts Program in Culinary Arts Management

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อย่อภาษาไทย ศศ.บ. (การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Arts (Culinary Arts Management)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.A. (Culinary Arts Management)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 143 หน่วยกิต

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรนี้ได้ออกแบบไว้เพื่อให้นักศึกษาที่จบการศึกษาสามารถทำงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัว ภัตตาคาร ธุรกิจการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและบริหารจัดการภัตตาคาร หรือธุรกิจการโรงแรม ในด้านต่าง ๆ โดยผู้จบการศึกษาสามารถเลือกตำแหน่งงานในด้านต่างๆ ได้แก่

1) การประกอบอาหารไทย ตะวันตก อาหารนานาชาติ

2) การประกอบอาหารประเภทเบเกอรี่ ขนมหวาน ขนมไทย

3) พนักงานหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

4) การประกอบอาชีพอิสระ หรือการประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจาหน่ายอาหาร

รายละเอียดของหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 143 หน่วยกิต หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาภาษาจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า75 หน่วยกิต กลุ่มวิชาพื้นฐานด้านการจัดการจำนวนไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต วิชาบังคับเอกจำนวนไม่น้อยกว่า45 หน่วยกิต วิชาเลือกเอกจำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือกทางภาษาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิตหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตและหมวดวิชาการปฏิบัติการจำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รายวิชาศึกษาทั่วไปได้แก่ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ

วิชาบังคับเลือก

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้แก่มนุษย์กับศิลปะ มนุษย์กับการสร้างสรรค์ ปรัชญากับชีวิต อารยธรรมโลก อารยธรรมไทย

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้แก่ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม จิตวิทยากับมนุษย์สัมพันธ์ หลักการจัดการ กีฬาศึกษา การเมืองการปกครองและเศรษฐกิจไทย

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์อาหารเพื่อสุขภาพ สิ่งแวดล้อมมลพิษและพลังงาน คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน โลกแห่งเทคโนโลยีและนวัตกรรม

วิชาที่กำหนดโดยคณะวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า9 หน่วยกิต ได้แก่ ความรู้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น สังคมและวัฒนธรรมไทย ท้องถิ่นศึกษา โครงการพระราชดำริ นิทานและการละเล่นพื้นบ้าน ภาไทยเชิงธุรกิจ การพูดในที่สาธารณะ ศิลปะในประเทศไทย มรดกทางศาสนาในประเทศไทย ประวัติศาสตร์และโบราณคดีไทย

หมวดวิชาเฉพาะจำนวนไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิตได้แก่โครงการจิตอาสาและกิจกรรมเพื่อสาธารณะ กิจกรรมสร้างสรรค์และพัฒนาปัญญา หลักบัญชีเบื้องต้น เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น องค์การและการจัดการ การเงินธุรกิจ หลักการตลาด การจัดการทรัพยากรมนุษย์ ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ ภาวะผู้นำ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ

วิชาบังคับเอกได้แก่ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ การคัดสรร การเตรียมและการปรุงเนื้อสัตว์ การคัดสรร การเตรียมและการปรุงอาหารทะเล ผัก ผลไม้ ไข่และอาหารจานแป้ง น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัดและอาหารว่าง การเตรียมและอบ พายเค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์ จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการครัวและการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทย ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก การดำเนินการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การดำเนินงานและการจัดบาร์เครื่องดื่ม แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร1 แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร 2

วิชาเอกเลือกได้แก่ การเตรียมและการอบขนมปังการเตรียมและการอบเค้กสปอนช์และคุ้กกี้ การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก ขนมประเภทพาย ไอศกรีม และของหวานเย็นช็อกโกเลตและลูกกวาด เครื่องจิ้มไทย อาหารว่างไทย อาหารไทยชาววัง อาหารไทยประจำถิ่น อาหารไทยนอกระบบ การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างแดน ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารจีน ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี และญี่ปุ่น อาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน ศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน ศิลปะการประกอบอาหารสเปน ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส ศิลปะการประกอบอาหารกรีก ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรนี้

สำหรับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในด้านจุดแข็งในการดำเนินหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร จุดแข็งได้แก่มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมทางด้านอาหารที่ประกอบการจริงสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในส่วนของหลักสูตร หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเน้นที่

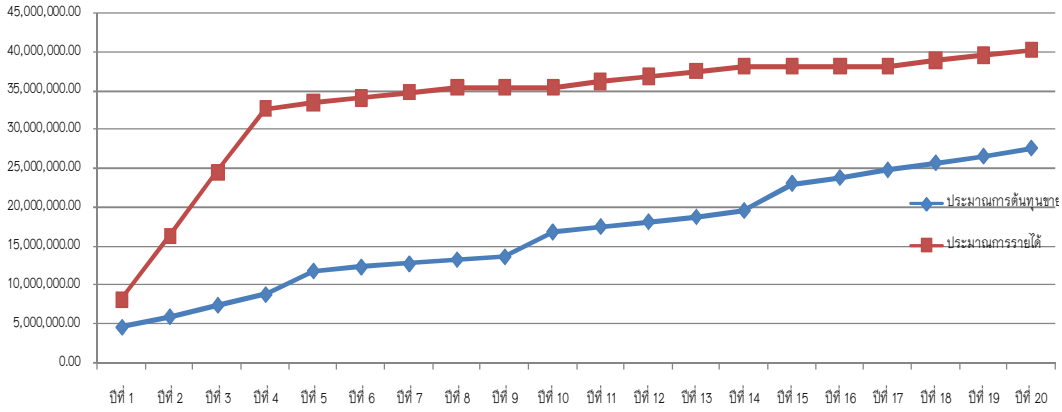
การปฏิบัติงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพตามวิชาชีพได้และมีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง มีการใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการศึกษาทำให้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของผู้เรียนและการฝึกงานในต่างประเทศให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริงรวมถึงมีการนำผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาเป็นอาจารย์พิเศษในทุกรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ สำหรับในด้านของจุดอ่อนได้แก่ การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้และเนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึงและในด้านของโอกาส พบว่า ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ของความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงได้รับความสนใจและการสนับสนุนจากทุกฝ่ายทั้งในส่วนของนักศึกษาและผู้บริหาร สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในบุคลากรสายอาหารทั้งในและต่างประเทศซึ่งอุตสาหกรรมอาหารยังต้องการเชฟที่มีความสามารถอีกมากทำให้เมื่อศึกษาจบไปแล้วนักศึกษาสามารถมีงานรองรับทั้งในและต่างประเทศและจากการที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกงานและศึกษาดูงานในต่างประเทศจึงทำให้มีประสบการณ์มากขึ้นคือเป็นข้อได้เปรียบและมีโอกาสจะได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดีตลอดจนในด้านของอุปสรรคได้แก่การแข่งขันที่สูงด้านการให้การศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยด้วยกันเนื่องจากมีสถาบันการศึกษาอื่นที่เปิดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารมาเป็นเวลานานจึงทำให้เป็นอุปสรรคต่อคณะวิทยาการจัดการจะต้องมีความพร้อมมากขึ้นเพื่อนำจุดแข็งในด้านต่างๆไปช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาดในเรื่องของสถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครจึงเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของนักศึกษาซึ่งอาจทำให้นักศึกษาเลือกเรียนสถาบันอื่นที่ใกล้กว่าและสภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีความพร้อมเพียงพอเนื่องจากผู้เรียนจ่ายค่าเทอมในการเรียนที่ค่อนข้างสูงแต่วิทยาเขตอยู่ห่างไกลมากจากตัวเมืองทำให้ขาดความสะดวก สบายในการศึกษาภายในมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

ผลการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

จากการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารเมื่อได้เปรียบเทียบกับหลักสูตรที่เกี่ยวข้องของสถาบันอื่นๆ พบว่า รายวิชาต่างๆ ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่มีความโดดเด่นในเรื่องของรายวิชาที่ใช้ในการศึกษา เช่น การจัดการครัว และการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติซึ่งในแต่ละสถาบันที่นำมาเปรียบเทียบหลักสูตรเหล่านั้นไม่ครอบคลุมในทุกกลุ่มรายวิชามีความแตกต่างกัน โดยหลักสูตรของสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารมีความครอบคลุมในทุกกลุ่มวิชามากกว่า เช่น แนวโน้มการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ วิชาเลือกต่างๆ ซึ่งถือว่าโดยรวมแล้ว หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตมีความได้เปรียบทางการแข่งขันเพราะผู้เรียนสามารถศึกษาทุกกลุ่มกระบวนวิชาได้อย่างครอบคลุมและสามารถเลือกศึกษาวิชาเลือกได้ตามความสนใจของผู้เรียนเอง เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วจะสามารถนำความรู้จากหลักสูตรที่ศึกษานี้ไปใช้ในการประกอบวิชาชีพเพื่อรองรับตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศต่อไปและจะสามารถนำความรู้จากการศึกษาหลักสูตรนี้ไปประยุกต์ต่อยอดในโอกาสอื่นๆต่อไปได้

ผลการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

จากการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรพบว่า มีความเป็นไปได้สูงหากคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากรจะเปิดสอนในหลักสูตรดังกล่าว เนื่องจากเมื่อพิจารณาจากภาพที่ 5-1



ภาพที่ 5-1 แผนผังแสดงการเปรียบเทียบระหว่างประมาณการรายได้กับประมาณการต้นทุนในการเปิดหลักสูตร ระยะเวลา 20 ปี

ทำให้ทราบว่ารายได้จากการจัดการศึกษาเป็นค่าธรรมเนียมการศึกษาที่ได้รับเมื่อเปรียบเทียบกับรายจ่ายทางคณะวิทยาการจัดการจะได้รับผลกำไรตั้งแต่ปีที่ 4และการดำเนินการจะได้รับผลกำไรเรื่อยมาและหากดำเนินการลงทุนเปิดหลักสูตรจะคืนทุนในปีที่ 2 และอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return: IRR) ปีที่ 5 ได้เท่ากับ 18 % ปีที่ 10 ได้เท่ากับ 31 % ปีที่ 15 ได้เท่ากับ 33 %และปีที่ 20 ได้เท่ากับ 33% และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV) ได้เท่ากับ 42,044,327.21 บาทมีค่ามากกว่าศูนย์ จึงเห็นควรน่าลงทุนเนื่องจากค่า IRR มีค่ามากกว่าผลตอบแทนจากการลงทุนอื่นๆเช่นการนำเงินไปฝากธนาคาร ลงทุนในตราสารหนี้อื่นๆ ทองคำและหุ้นสามัญ และNPV มีค่ามากกว่าศูนย์แต่ในช่วงหลังตั้งแต่ปีที่ 15 เป็นต้นไปทางคณะวิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้นแต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องมีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร พบว่า นักเรียนมีความต้องการในการเรียนหลักสูตรนี้ เนื่องจาก เป็นการเพิ่มจุดแข็งทางทักษะและความสามารถเฉพาะตัวในการประกอบอาหาร เมื่อจบออกไปประกอบ

อาชีพจะได้รับเงินเดือนที่สูง เพราะต้องใช้ความสามารถวิชาชีพเฉพาะด้าน รวมถึงต้องการประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจำหน่ายอาหาร สอดคล้องกับทฤษฎีความต้องการของอัลเดอร์เฟอร์ กล่าวว่า ความต้องการที่จะดำรงชีวิต หรือความต้องการที่จะคงอยู่ เป็นความต้องการที่จะมีชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดีเป็นความต้องการปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิต ความต้องการทางวัตถุเงินเดือน ประโยชน์ตอบแทน สภาพการทำงาน ปัจจัยอำนวยความสะดวกในการทำงาน เป็นต้น (สิรินาตย์ กฤษฎาธาร, 2552) และทฤษฎีของ Cooper กล่าวถึง ความต้องการของคนในการทำงานไว้หลายประการ ได้แก่ ทำงานที่เขาสนใจ อุปกรณ์ที่ดี สำหรับการทำงาน ค่าจ้างเงินเดือนที่ยุติธรรม โอกาสก้าวหน้าในหน้าที่การงาน สภาพการทำงานที่ดี รวมทั้งชั่วโมงการทำงานที่เหมาะสม และสถานที่ทำงานที่เหมาะสม ความสะดวกในการไปและกลับ รวมทั้งสวัสดิการอื่นๆ ทำงานร่วมกบผู้บังคับบัญชาที่เข้าใจในการควบคุมปกครอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นคนที่เขายกย่องนับถือ (สิรินาตย์ กฤษฎาธาร, 2552)

สำหรับด้านความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อในสาขาวิชาดังกล่าว พบว่า พบว่า นักเรียนมีความคาดหวังว่า ความรู้ ทักษะประสบการณ์ที่ได้รับจากหลักสูตรจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้ มีอาจารย์ผู้สอนที่นำเทคนิคและวิธีการสอนใหม่ๆ มาใช้ เพื่อให้สามารถฝึกทักษะด้านการประกอบอาหารได้อย่างคล่องแคล่ว ตลอดจนมีการฝึกงานในต่างประเทศ สอดคล้องกับความหมายของความคาดหวังในพจนานุกรมออกฟซ์ฟอร์ด ซึ่งได้ให้ความหมายของความคาดหวังว่าเป็นความเชื่อ เป็นความรู้สึกนึกคิดของบุคคลที่คาดการณ์ล่วงหน้า ต่อบางสิ่งบางอย่างว่าควรจะเป็น หรือควรจะเกิดขึ้น(Homby A.S., 2000) และมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2540, 18) ได้กล่าวถึง ความคาดหวังของผู้รับบริการว่า เมื่อผู้รับบริการมาติดต่อกับองค์กรหรือธุรกิจบริการใดๆ ก็มักจะคาดหวังว่าจะได้รับการบริการอย่างไดอย่างหนึ่ง ซึ่งผู้ให้บริการจำเป็นที่จะต้องรับรู้และเรียนรู้เกี่ยวกับความคาดหวังพื้นฐาน และรู้จักสำรวจความคาดหวังเฉพาะของผู้รับบริการ เพื่อสนองบริการที่ตรงกับ ความคาดหวัง ซึ่งจะทำให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจ หรืออาจเกิดความประทับใจขึ้นได้หากการบริการนั้นเกินความ

หากพิจารณาในด้านความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาดังกล่าว พบว่า นักเรียนมีความคิดเห็นว่า เมื่อเรียนจบจะมีความรอบรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารทั้งอาหารไทยและอาหารสากล และมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารเป็นอย่างดี ตลอดจนมีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารแบบครบวงจร สอดคล้องกับทฤษฎี จากข้อมูลข้างต้นได้นำไปเป็นแนวทางการพัฒนาหลักสูตรภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา ที่มี

ความมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในเชิงการปฏิบัติงานและในการประกอบธุรกิจด้านอาหารอย่างมีจริยธรรม ซึ่งได้สอดคล้องกับหลักการของหลักสูตรของ โอลิวา ว่า การพัฒนาหลักสูตรที่มีประสิทธิผลจำเป็นต้องมีการพิจารณาอย่างครอบคลุมโดยนำส่วนต่างๆที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรมาพิจารณาและศึกษาถึงความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆ เหล่านั้นต้องมีการดำเนินการไปตามกระบวนการอย่างมีระบบซึ่งจะส่งผลดีมากกว่าการลองผิดลองถูกและควรเริ่มจากหลักสูตรเดิมที่มีอยู่แล้วในขณะนั้นโดยการตรวจสอบและประเมินดูว่ามีส่วนใดเป็นส่วนดีมีส่วนใดเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องแก้ไขหรือตัดทิ้งไปซึ่งอาจกล่าวได้ว่างานการพัฒนาหลักสูตรไม่ได้เริ่มจากศูนย์หรือเริ่มจากความว่างเปล่า

และหากพิจารณาถึง ความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ พบว่า ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารให้ความสำคัญกับการมีความสามารถในการคัดสรรการเตรียม และการปรุงอาหารได้หลายประเภท สามารถนำหลักการและเทคนิคการทำอาหารที่เรียนมามาปรับใช้กับการทำงานจริงได้ รวมถึงมีประสบการในการทำงานในธุรกิจด้านอาหารมาก่อน สอดคล้องกับคำกล่าวของ สุภาภรณ์ โกสีย์ (2551) กล่าวว่า บัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของสังคม ควรเป็นบัณฑิตที่ถึงพร้อมด้วยความรู้ด้านวิชาการควบคู่กับการมีคุณธรรมจริยธรรม เพื่อที่จะสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จ และต้องมีคุณธรรมในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบ ขยันพากเพียร อดทน หนักเอาเบาสู้ ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในด้านจุดแข็งในการดำเนินหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากรที่พัฒนาขึ้นได้นำไปสู่การนำเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสม คือมหาวิทยาลัยศิลปากรควรมีการการเตรียมรับกับความต้องการโดยใช้กลยุทธ์เชิงรุกมาช่วยในการบริหารจัดการเพื่อมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้มีประสิทธิภาพเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน มีการบูรณาการทางความรู้ มีทักษะในการบริหารจัดการและทักษะในการพัฒนาและขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารและการบริการในกรณีที่มหาวิทยาลัยศิลปากร มีโอกาสเป็นข้อได้เปรียบเนื่องจากชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยเป็นที่รู้จักได้รับการยอมรับแต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรคที่เป็นจุดอ่อนอยู่หลายอย่าง ดังนั้นทางออกคือกลยุทธ์การพลิกตัวเพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่างๆให้พร้อมที่จะเผชิญและฉกฉวยกับโอกาสต่างๆ เป็นต้น

สำหรับการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรทำให้ทราบว่ามีความเป็นไปได้สูงหากคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร จะเปิดสอนในหลักสูตรดังกล่าวเนื่องจากเมื่อเปรียบเทียบรายได้กับรายจ่ายทางคณะวิทยาการจัดการจะได้กำไรตั้งแต่ปีที่ 4และอัตราผลตอบแทนภายในที่ได้รับ 33% และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV) ได้เท่ากับ 42,044,327.21 บาททั้งนี้คณะวิทยาการจัดการ จะต้องเปิดรับนักศึกษาจำนวน 60 คนขึ้นไปและมีคณาจารย์เริ่มแรกจำนวน 5 คนและเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2561 หรือปีที่ 5 อีก 2 คน เพิ่มขึ้นในปีที่ 10 อีก 3 คน และในปีที่ 15 อีก 3 คน รวมคณาจารย์ทั้งสิ้นจำนวน 13 คน นอกจากนี้เพื่อเป็นการพัฒนาคณาจารย์ ดังนั้นคณาจารย์ต้องมีการพัฒนาศักยภาพของตนด้วยการมีตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งจะต้องเริ่มมีตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในปีที่ 6 และเพิ่มขึ้นทุกปี สำหรับตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ เริ่มมีในปีที่ 10 จึงทำให้การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนมีคุณภาพเพิ่มขึ้น แต่ในช่วงหลังตั้งแต่ปีที่ 15 เป็นต้นไป ทางคณะวิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้น แต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องมีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ หรือนำกลยุทธ์ในการบริหารต้นทุนมาใช้เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการบริหารงาน

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

จากการวิเคราะห์จุดแข็ง พบว่าการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร จะทำให้ผู้เรียนในหลักสูตรนี้มีความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศได้เป็นอย่างดี มีประสิทธิภาพสามารถสื่อสารได้และในส่วนของหลักสูตรมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ตลอดจนสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหารจะเป็นการเพิ่มโอกาสให้กับผู้ที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรนี้ ทำให้หลังจบการศึกษาไปแล้วสามารถมีงานที่ดีและผลตอบแทนที่สูง ดังนั้นคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร ควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้างและปรับใช้เพื่อฉกฉวยโอกาสต่างๆ มาหาประโยชน์มาประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนที่มีความสนใจเพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจถึงประโยชน์และโอกาสที่ได้รับ เมื่อเข้ามาศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ในขณะที่จุดอ่อนพบว่า การใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนทำให้นักศึกษาบางกลุ่มขาดทักษะในด้านภาษาอาจทำให้เกิดความท้อใจในการศึกษาหลักสูตรนี้และ

เนื่องจากวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกล จึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง ดังนั้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตควรทำการจัดการเรียนการสอนปรับพื้นฐานทางภาษาต่างประเทศ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับผู้เรียนก่อนที่จะศึกษาและทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนหรือผู้ปกครองหรือประชาชนทั่วไป ให้เล็งเห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหาร พยายามชี้ให้เห็นถึงความแตกต่างของหลักสูตรนี้กับสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ เพื่อพิจารณาถึงข้อได้เปรียบในการแข่งขันกับสถาบันอื่นๆ

เพื่อให้ผลการดำเนินการเปิดหลักสูตรมีประสิทธิภาพทางคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ควรดำเนินงานดังนี้

1.การพัฒนาหลักสูตร

ในการพัฒนาหลักสูตรจะต้องมีจำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 143 หน่วยกิต หมวดวิชาศึกษาทั่วไปจำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาภาษาจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า75 หน่วยกิต กลุ่มวิชาพื้นฐานด้านการจัดการจำนวนไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต วิชาบังคับเอกจำนวนไม่น้อยกว่า45 หน่วยกิต วิชาเลือกเอกจำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือกทางภาษาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิตหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตและหมวดวิชาการปฏิบัติการจำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิตสำหรับในด้านคณาจารย์ควรมีการผลักดันให้คณาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มมากขึ้นและส่งเสริมให้มีการทำวิจัย โดยการนำเงินกำไรสะสมจากการเปิดหลักสูตรมาช่วยในการสนับสนุนเพื่อให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2. สร้างจุดเด่นให้หลักสูตร ด้วยการการเทียบเคียงหลักสูตรฯกับของสถาบันการศึกษาอื่น การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรควรมีรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้แก่ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและในวิชาบังคับเลือกควรมีกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้แก่มนุษย์กับศิลปะ มนุษย์กับการสร้างสรรค์ ปรัชญากับชีวิต อารยธรรมโลก อารยธรรมไทยกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้แก่ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม จิตวิทยากับมนุษย์สัมพันธ์ หลักการจัดการ กีฬาศึกษา การเมืองการปกครองและเศรษฐกิจไทย กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์อาหารเพื่อสุขภาพ สิ่งแวดล้อมมลพิษและพลังงาน คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน โลกแห่งเทคโนโลยีและนวัตกรรม และกลุ่มวิชาที่กำหนดโดยคณะวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า9 หน่วยกิต ได้แก่ ความรู้

คอมพิวเตอร์เบื้องต้น สังคมและวัฒนธรรมไทย ท้องถิ่นศึกษา โครงการพระราชดำริ นิทานและการละเล่นพื้นบ้าน ภาไทยเชิงธุรกิจ การพูดในที่สาธารณะ ศิลปะในประเทศไทย มรดกทางศาสนาในประเทศไทย ประวัติศาสตร์และโบราณคดีไทย หมวดวิชาเฉพาะจำนวนไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิตได้แก่โครงการจิตอาสาและกิจกรรมเพื่อสาธารณะ กิจกรรมสร้างสรรค์และพัฒนาปัญญา หลักบัญชีเบื้องต้น เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น องค์การและการจัดการ การเงินธุรกิจ หลักการตลาด การจัดการทรัพยากรมนุษย์ ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ ภาวะผู้นำ การจัดการเชิงกลยุทธ์ ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการและในส่วนของวิชาบังคับเอกได้แก่ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ การคัดสรร การเตรียมและการปรุงเนื้อสัตว์ การคัดสรร การเตรียมและการปรุงอาหารทะเล ผัก ผลไม้ ไข่และอาหารจานแป้ง น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัดและอาหารว่าง การเตรียมและอบ พายเค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์ จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการครัวและการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทย ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก การดำเนินการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การดำเนินงานและการจัดบาร์เครื่องดื่ม แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร1 แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร 2 และวิชาเอกเลือกได้แก่ การเตรียมและการอบขนมปังการเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุ้กกี้ การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก ขนมประเภทพาย ไอศกรีม และของหวานเย็นช็อกโกเลต และลูกกวาด เครื่องจิ้มไทย อาหารว่างไทย อาหารไทยชาววัง อาหารไทยประจำถิ่น อาหารไทยนอกระบบ การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างแดน ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารจีน ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี และญี่ปุ่น อาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน ศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน ศิลปะการประกอบอาหารสเปน ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส ศิลปะการประกอบอาหารกรีก ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

3. การเตรียมการสู่ประชาคมอาเซียน การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมีการเรียนการสอนในวิชาการพัฒนาทักษะการฟังและพูด ทักษะการสื่อสารระหว่างบุคคล ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่ชุมชน ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารการตลาด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและการใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาหลักในการเรียนการสอนจะทำให้ผู้เรียนได้ทักษะทางวิชาชีพเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย

4. ความร่วมมือกับสถาบันภายนอก และตลาดนักศึกษา

ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรโดยมุ่งเน้นประชาสัมพันธ์กับหน่วยงานภาคอุตสาหกรรมทางด้านอาหาร และผู้ประกอบการเอกชนเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก และสำรวจความต้องการของตลาดนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น

บรรณานุกรม

กงเหรียญ รัตนปัญญา. (2554). พัฒนาประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอน หน่วยการเรียนที่ 1 เรื่อง ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาหารไทย วิชาอาหารไทย หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี. วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.

กฤตยาพร บุญแข็ง. (2543). การวิเคราะห์ทางการเงินของกิจการห้องเย็นเก็บรักษามะขามหวาน: กรณีศึกษาจังหวัดเพชรบูรณ์ ในปี พ.ศ.2542. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กอบแก้ว นาคพินิจ. (2542). อาหารไทย. กรุงเทพฯ:โปรแกรมวิชาคหกรรมศาตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

กัญจนา ลินทรัตนศิริกุล และคณะ. (2550). รายงานการวิจัยเรื่องการสังเคราะห์งานวิจัยด้านการเรียนการสอนคณิตศาสตร์ระดับมัธยมศึกษา. นนทบุรี. สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

กัมพล เกื้อกูล. (2547). ความคิดเห็นของนักศึกษาตอสภาพแวดลอมทางการศึกษาในวิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมลออสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. วิทยานิพนธการศึกษามหาบัณฑิต, สาขาการบริหารการศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

คณะกรรมการการอาชีวศึกษา, สำนักงาน. กระทรวงศึกษาธิการ.(2550).เอกสารพัฒนาหลักสูตร/คู่มือพัฒนาหลักสตรู พ.ศ.2550. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา.

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2554). กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

ฆนัท ธาตุทอง. (2552). การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551. นครปฐม : เพชรเกษมการพิมพ์.

จรูญ ชูลาภ. (2545). ผู้บริหารกับกลยุทธ์ Child Centered. เข้าถึงเมื่อว้นที่. 12 พฤศจิกายน 2556 เข้าถึงได้โดย http://www.moe.go.th /cgi-script/csArticles/articles/0000001/000149.html

ชวลิต ชูกำแพง. (2551). การประเมินการเรียนรู้. มหาสารคาม: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ชูชาติ อารีจิตรานุสรณ์.(2552). รัฐศาสตร์ การบริหารรัฐกิจ การเลือกตั้งระบบใหม่ ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา,

ชูชีพ พิพัฒน์ศิถี. (2544). เศรษฐศาสตร์การวิเคราะห์โครงการ.พิมพ์ครั้งที่ 4.กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.

ฐิติวรรณ สินธุ์นอก. (2552). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมสมรรถนะที่จำเป็นของผู้จัดการฝึกอบรม สำหรับองค์กรเอกชนในประเทศไทย กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ดาริน คงสัจวิวัฒน์. (2547). หลักการและเทคนิควิธีการเพื่อการประเมินผลนโยบายสาธารณะที่มีประสิทธิภาพ. คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.

ทวีศิลป สารแสน. (2543). ความสัมพันธระหวางองคประกอบของสภาพแวดลอมทางการเรียนในหองด้านครูผูสอนกับความพึงพอใจของนักเรียนมัธยมศึกษา. วิทยานิพนธดุษฎีบัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีทางการศึกษา, คณะศึกษาศาสตร, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

นิรชรา ไชยแสงและศศิธร ดลปัดชา. (2554). ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของคณะ และคุณภาพการสนับสนุนกิจกรรมพัฒนาคุณภาพบัณฑิตที่พึงประสงค์. ฝ่ายวางแผนและประกันคุณภาพ. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 6 กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาสน์.

ประสพชัย พสุนนท์ และคณะ (2556).วิจัยไม่ใช่เรื่องยาก.กรุงเทพฯพิมพ์โดยสำนักพิมพ์ธรรมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งแรกเมษายน 2555)

ประสิทธิ์ ตงยิ่งศิริ. (2542). การวางแผนและการวิเคราะห์โครงการ. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

ปราณี สังขะตะวรรธน์ และสิริวรรณ ศรีพหล, (2545). คู่มือการประเมินการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ.กรุงเทพ ฯ : โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.

ปฤณัต นัจนฤตย์. (2553). การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร. วิทยานิพนธ์. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

พนม หวัดสว่าง. (2542). ความคิดเห็นของอาจารย์ต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาเอกชน เขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง

พนิดา อัคคะ. (2545). การศึกษาเปรียบเทียบระดับคุณภาพสภาพแวดล้อมทางการศึกษาตามทัศนะของ นักศึกษา: กรณีศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาสังคมศาสตร์ เพื่อการพัฒนา, คณะศิลปะศาสตร์ สถาบันราชภัฏเลย.

พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์. (2546). เอกสารการสอนวิชาหลักการบริหาร. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2540). เอกสารประกอบการสอนวิชาพัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู. พิมพ์ครั้งที่ 11. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

แม้นมาส ชวลิต. (2553). แผนงานอาหารแห่งโลก-ดับเบิลยูเอฟพี (World Food Programme-WFP) [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ26 พฤศจิกายน 2556. เข้าถึงได้จาก http://guru.sanook.com/search/%E0%B9%81%E0%B8%9C%E0%B8%99%E0%B8%25.

รักชนก โสภาพิศ. (2542). การมีส่วนร่วมและความคาดหวังของผู้ปกครองต่อการจัดการอาชีวศึกษาของโรงเรียนอาชีวศึกษาเอกชนในจังหวัดนครปฐม. วิทยานิพนธ์ ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร .

ลลิดา ปรีดากรณ์. (2546). ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปีการศึกษา. กองวิเคราะห์และพัฒนามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2546.

วิชัย วงษ์ใหญ่. (2543). รวมคิดรวมเขียน ปฏิรูปการเรียนรู้ ผู้เรียนสำคัญที่สุด. กรุงเทพ : บริษัท-พริกหวานกราฟฟิค จำกัด.

วิชัย แหวนเพชร.(2556) บัณฑิตที่พึงประสงค์. ค้นข้อมูลวันที่ 2 มีนาคม 2556 จาก http://www.snc.ac.th/~websnc/education/kunaruksana.doc

สงัด อุทรานันท์. (2532). พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร .กรุงเทพฯ : ภาควิชาบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532.

สนธยา พลศรี. (2547). ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

สมคิด พรมจุ้ย และสุพักตร์ พิบูลย์. (2544). การประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

สังเวียน อ่อนแก้ว, (2536). การบริหารงานลูกเสือตามความคาดหวังและการปฏิบัติจริงของผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 5. เพชรบุรี: สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอเมือง.

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย. (2554). หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ. สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน. (2543). รายงานวิจัยเรื่องความพึงพอใจของ ผู้รับบริการที่มีต่อการปฏิบัติงานของ สช. กรุงเทพมหานคร : คุรุสภาลาดพร้าว.

สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.องค์การอาหารโลก (World Food Programme: WFP). (2556). เข้าถึงเมื่อ26 พฤศจิกายน 2556. เข้าถึงได้จาก http://www.opsmoac.go.th/ewt_news.php?nid=110& filename =index.

สำเนาว์ ขจรศิลป์. (2530). การแนะแนวอาชีพในสถาบันอุดมศึกษา.นครปฐม :คณะอนุกรรมการแนะแนวและให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและอาชีพของทบวงมหาวิทยาลัย

สิรินาตย์ กฤษฎาธาร. (2552). ความผูกพันต่อองค์กรของพนักงานบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

สิรินาตย์ กฤษฎาธาร. (2552). ความผูกพันต่อองค์กรของพนักงานบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

สุภัคญาณี สุขสำราญ, (2544). ความสัมพันธ์ระหว่างความพร้อมและความคาดหวังของผู้บริหารและครูผู้สอนสถานศึกษาเอกชน เขตการศึกษา 5 ในการปฏิรูปการศึกษา ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542. เพชรบุรี: สถาบันราชภัฏเพชรบุรี

สุภาภรณ์ โกสีย์. (2549). การประเมินรายวิชาทักษะการเรียนในระดับอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหาดใหญ่. มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.

อนิวัช แก้วจำนงค์. (2552). การจัดการทรัพยากรมนุษย์. กรุงเทพฯ : ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ

Beauchamp, George A. (1981). Curriculum Theory. 4th ed. Illinois: F E Peacock.

Bellingham,L and Bylee,J.A. (2008). Food Styling for Photographers a Guide to Creating Your Own Appetizing Art.Oxford,UK.

Employee Training and Development. (4th ed., p. 201) by Noe. R. A. (2008). Singapore: McGraw-Hill.

French, Wendell. (1964). The Personnel Management Process : Human Resource Administration. Boston: Houghton.

Ginzberg, Eli. (1967). The Development of Human Resources. New York : McGraw-Hill, Inc.

Good, C. V. (Ed.). (1973). Dictionary of education; prepared under the auspices of Phi Delta Kappa (3rd ed.). New York: McGraw-Hill.

Hackett, G., and N.K. Cambell. (1981). Task self-efficacy and task interest as a function of a gender-neutral task. Journal of Vocational Behavioral 30 (April): 203-215.

Homby , A.S. (2000). Oxford Advanced Leamer's Dictionary of Curent English. 6th ed. Oxford : Oxford University Press.

Hoppock, Robert. (1967). Occupational information 4th ed. New York: Mc Graw-Hill.

Marsh, C., & Stafford, K. (1984), Curriculum: Australian Practices and Issues. North Ryde, Sydney, Australia: McGraw–Hill.

Millet, J.D. (1954). Management in the Public Service. New York : McGraw–Hill Book Company. Inc,

Oliva. (2001). Retrieved march 1, 2011, form http://learners.in.th/ /blog/art6/286286.

Saylor , J. G , Alexander , W.M. (1974) Planning Curriculum For Schools. New York : Holt , Rinehart and Wiston.

Super, Donald. E. (1957). Career pattern as a basic for vocational. New York: Harper and Brothers.

Suzie Sangren. (1999). Sustainable Tourism Management. London: CABI.

Tiedeman and O'Hara. (1963). Career Development Theory. AW. Rotterdam The Netherlands: Sense Publisher.

Tolbert, E.L. (1974). Counseling for career development. Boston: Houghton Miffin.

Vroom, H. Victor. (1970). Management and Motivation. Harmonworht : Penguin Book LTD,.

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจข้อมูล

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

<u>เรื่อง</u> การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชุดที่ 1 การศึกษาความต้องการในการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ของนักเรียน

<u>คำชี้แจง</u>

1. แบบสอบถามนี้มีอยู่ 5 ตอน มีจำนวน 5 หน้า (รวมใบปะหน้า) ประกอบด้วย
   ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม
   ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน
   ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน
   ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน
   ตอนที่ 5 เป็นข้อเสนอแนะ

   โดยในตอนที่ 2–4 เป็นข้อคำถามให้เลือกตอบ ซึ่งมีเกณฑ์การตอบดังนี้
   5 = หมายถึง มากที่สุด
   4 = หมายถึง มาก
   3 = หมายถึง ปานกลาง
   2 = หมายถึง น้อย
   1 = หมายถึง น้อยที่สุด
2. ขอความกรุณาท่านโปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความเป็นจริง
3. ผู้วิจัยจะรักษาคำตอบไว้เป็นความลับ และจะไม่มีผลใดๆ ต่อการเรียนของท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

คณะผู้วิจัย

<u>ตอนที่ 1</u> แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

<u>คำชี้แจง</u> โปรดกรอกข้อความหรือทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง☐ หน้าข้อความที่ตรงกับสถานภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

☐ 1.1 ชาย ☐ 1.2 หญิง

2. สายการเรียน

☐ 2.1 สายอาชีพ ☐ 2.2 สายสามัญ

3. เกรดเฉลี่ยสะสมในปัจจุบัน

☐ 3.1 เฉลี่ยสะสม ต่ำกว่า 2.00 ☐ 3.2 เฉลี่ยสะสม 2.00 – 2.49
☐ 3.3 เฉลี่ยสะสม 2.50 – 2.99 ☐ 3.4 เฉลี่ยสะสม 3.00 – 3.49
☐ 3.5 เฉลี่ยสะสม 3.50 – 4.00

4. อาชีพหลักของครอบครัว หรือของบิดา–มารดา

☐ 4.1 ไม่ได้ทำงานหรือไม่มีอาชีพ ☐ 4.2 อาชีพอิสระ
☐ 4.3 ทำการเกษตร ☐ 4.4 ค้าขาย – ธุรกิจการค้า
☐ 4.5 พนักงานบริษัทเอกชน ☐ 4.6 รับราชการ/ข้าราชการบำนาญ
☐ 4.7 อื่น ๆ โปรดระบุ.....

5. ปัจจุบันท่านพักอาศัยอยู่กับ

☐ 5.1 อยู่กับบิดา – มารดา ☐ 5.2 อยู่คนเดียว
☐ 5.3 อยู่กับเพื่อน ☐ 5.4 อยู่กับญาติ
☐ 5.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. ท่านใช้เวลาว่างในกิจกรรมใดเป็นส่วนใหญ่

☐ 6.1 ช่วยผู้ปกครองทำงานหารายได้ ☐ 6.2 ทำงานบ้าน
☐ 6.3 พักผ่อนด้วยการหลับ ☐ 6.4 ดูภาพยนตร์/ฟังเพลง
☐ 6.5 เล่นกีฬา ☐ 6.6 อ่านหนังสือ
☐ 6.7 ทำงานหารายได้พิเศษ ☐ 6.8 อื่นๆ โปรดระบุ.....

<u>ตอนที่ 2</u> เป็นแบบสอบถามความต้องการในการศึกษาต่อสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับระดับความต้องการของท่านเพียงคำตอบเดียว

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
ดิฉัน/ข้าพเจ้า/กระผม มีความต้องการในการเรียนระดับปริญญาตรีในสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร เพราะ.....						
1	เมื่อจบการศึกษาออกไปจะทำให้มีงานทำที่ดีตรงกับความรู้ความสามารถที่ได้เรียนมา					
2	ทำให้หางานทำได้ง่าย เนื่องจากธุรกิจอาหารมีความเติบโตมากขึ้น					
3	ได้รับเงินเดือนที่สูง เพราะต้องใช้ความสามารถวิชาชีพเฉพาะด้านจึงทำให้ได้รับเงินเดือนในอัตราที่สูงขึ้น					
4	มีความชอบ หรือมีความสนใจในด้านของการประกอบอาหาร					
5	เป็นการเพิ่มจุดแข็งทางทักษะและความสามารถเฉพาะตัวในการประกอบอาหาร					
6	ได้รับการสนับสนุนจากครอบครัว					
7	สร้างความมั่นใจให้มีความพร้อมในการทำงานเพิ่มขึ้น					
8	ต้องการประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจำหน่ายอาหาร					
9	ทำให้ผู้เรียนมีศักยภาพเป็นที่ยอมรับและต้องการของตลาดแรงงาน ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียนที่เป็นโลกแห่งการแข่งขันในอนาคต					
10	มีโอกาสได้งานทำตรงกับความต้องการ					

<u>ตอนที่ 3</u> เป็นแบบสอบถามความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับระดับความต้องการของท่านเพียงคำตอบเดียว

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
1	ความรู้ ทักษะประสบการณ์ที่ได้รับจากหลักสูตรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้					
2	มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจอาหาร					
3	มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับระยะเวลาการเรียนรู้ และนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการทำงานได้					
4	มีเนื้อหาในการเรียนการสอนที่ช่วยพัฒนาทักษะ ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในด้านการประกอบอาหารที่ครอบคลุมทุกรูปแบบ					
5	มีอาจารย์ผู้สอนที่มีความรอบรู้ในด้านการประกอบอาหารทุกรูปแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้					
6	มีอาจารย์ผู้สอนที่นำเทคนิคและวิธีการสอนใหม่ๆ มาใช้เพื่อให้สามารถฝึกทักษะด้านการประกอบอาหารได้อย่างคล่องแคล่ว					
7	มีอาจารย์ผู้สอนที่กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการคิดและแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง แต่คอยให้คำปรึกษาอยู่เสมอ					
8	สภาพแวดล้อมในการเรียนมีสื่อและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอนที่ทันสมัย					
9	มีห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย					
10	มีการเชิญบุคคลที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารมาสอน					
11	มีการฝึกงานในต่างประเทศ					
12	สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารได้ดีขึ้น					

<u>ตอนที่ 4</u> เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับระดับความต้องการของท่านเพียงคำตอบเดียว

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
1	มีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารแบบครบวงจร					
2	มีความสามารถในเชิงการปฏิบัติงาน และการประกอบธุรกิจด้านการประกอบอาหารอย่างมีจริยธรรม					
3	มีความสามารถในการใช้ฐานวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสร้างสรรค์ให้เป็นอาหารที่มีรสชาติดี มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว					
4	มีความรอบรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารทั้งอาหารไทยและอาหารสากล					
5	มีทักษะทางด้านการประกอบอาหารเป็นอย่างดี					
6	มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพและมีจิตสำนึกต่อสาธารณะ					

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชุดที่ 2 การศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มีอยู่ 4 ตอน มีจำนวน 11 หน้า (รวมใบปะหน้า) ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน ด้านเชาว์ปัญญา และด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

โดยในตอนที่ 2-5 เป็นข้อคำถามให้เลือกตอบ ซึ่งมีเกณฑ์การตอบดังนี้

5 = หมายถึง มากที่สุด

4 = หมายถึง มาก

3 = หมายถึง ปานกลาง

2 = หมายถึง น้อย

1 = หมายถึง น้อยที่สุด

2. ขอความกรุณาท่านโปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความเป็นจริง

3. ผู้วิจัยจะรักษาคำตอบไว้เป็นความลับ และจะไม่มีผลใดๆ ต่อการเรียนของท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

คณะผู้วิจัย

<u>ตอนที่ 1</u> แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลในด้านส่วนตัวของผู้ประกอบการ

<u>คำชี้แจง</u> โปรดกรอกข้อความหรือทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง☐ หน้าข้อความที่ตรงกับสถานภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1.เพศ

☐ 1.1 ชาย ☐ 1.2 หญิง

2. ระดับการศึกษา

☐ 2.1 ประถมศึกษา ☐ 2.2 มัธยมศึกษา ☐ 2.3 อนุปริญญา

☐ 2.4 ปริญญาตรี ☐ 2.5 ปริญญาโท ☐ 2.6 ปริญญาเอก

3. สถานภาพ

☐ 3.1 โสด ☐ 3.2 สมรส ☐ 3.3 หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่

4. ตำแหน่งงาน.....

7. อายุการปฏิบัติงาน

☐ 6.1 ต่ำกว่า 1 ปี ☐ 6.2 1-3 ปี ☐ 6.3 4-6 ปี

☐ 6.4 7-10 ปี ☐ 6.5 10 ปีขึ้นไป

8. รายได้ส่วนตัวต่อเดือน

☐ 7.1 8,000 – 10,000 บาท ☐ 7.2 10,001 – 15,000 บาท

☐ 7.3 15,001 – 20,000 บาท ☐ 7.4 20,001 – 25,000 บาท

☐ 7.5 25,001 – 30,000 บาท ☐ 7.6. 30,001 – 35,000 บาท

☐ 7.7 35,001 – 40,000 บาท ☐ 7.8 40,000 บาทขึ้นไป

<u>ตอนที่ 2</u> เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน ด้านเชาว์ปัญญา และด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับระดับความต้องการของท่านเพียงคำตอบเดียว

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
ด้านคุณธรรมจริยธรรม						
1	มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
2	มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
3	มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
4	สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
5	ตรงต่อเวลา					
6	มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
7	ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย					
8	รู้จักประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม					
ด้านความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงาน						
9	สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
10	สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
11	สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน					
12	นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
13	ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
14	มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
15	มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
16	เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
ด้านเชาว์ปัญญา						
17	การมีทักษะการคิด					
18	สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					
19	สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการทฤษฎีเพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
20	ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
21	มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					
ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
22	มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
23	สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
24	สามารถทำงานเป็นทีม					
25	ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
26	มีความสามารถในภาวะผู้นำ					
27	รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน					
28	มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					

<u>ตอนที่ 3</u> เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับระดับความต้องการของท่านเพียงคำตอบเดียว

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
1	สามารถนำภาษาอังกฤษที่เรียนมาปรับใช้ในการทำงานได้					
2	ใช้ภาษาอังกฤษในการพูดคุยกับลูกค้าชาวต่างชาติได้					
3	นำหลักการและเทคนิคการทำอาหารที่เรียนมามาปรับใช้กับการทำงานจริงได้					
4	มีความคิดสร้างสรรค์ในการตกแต่งอาหารประเภทต่างๆ					
5	มีความสามารถในการประกอบอาหารในรูปแบบต่างๆ					
6	มีความสามารถในการควบคุมต้นทุนในการประกอบอาหารได้					
7	มีความสามารถในการตัดสินใจวางแผนลำดับขั้นก่อนหลังในการประกอบอาหารเพื่อบริการลูกค้าได้					
8	มีความรู้ความสามารถในการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือในการประกอบอาหารได้ดี					
9	มีความสามารถในการคัดสรร การเตรียมและการปรุงอาหารได้หลายประเภท					
10	มีความสามารถในการประกอบอาหารไทยและอาหารของชาติอื่นๆ ได้					

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
		5	4	3	2	1
11	มีประสบการในการทำงานในธุรกิจด้านอาหารมาก่อน					
12	มี จรรยาบรรณและความรับผิดชอบในการประกอบอาหาร					
13	เป็นผู้ที่ผ่านการฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ					

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ภาคผนวก ข

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551)

ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

รายละเอียดหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. ชื่อหลักสูตร

1.1 ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

2. ชื่อปริญญา

2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

2.2 อักษรย่อภาษาไทย : คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)

2.4 อักษรย่อภาษาอังกฤษ : B.H.E (Food and Nutrition)

3. หน่วยงานรับผิดชอบ : สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

นำพื้นความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และศิลปะ มาผลิตผู้ประกอบอาหารและนักโภชนาการที่มีความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ สามารถผลิตอาหารที่มีมาตรฐานตามความต้องการของผู้บริโภคและสอดคล้องกับแนวคิดการจัดอาหารสากล มีจรรยาบรรณวิชาชีพและธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมไทย

4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตผู้ประกอบอาหาร และนักโภชนาการที่

4.2.1 มีความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

4.2.2 สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสนองความต้องการของผู้บริโภค

4.2.3 มีความซื่อสัตย์สุจริต อดทน มีจรรยาบรรณวิชาชีพ

4.2.4 เป็นผู้อนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่อาหารไทยสู่สากล

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 130 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร 6 หน่วยกิต

1.3 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา 2 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 31 หน่วยกิต

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 46 หน่วยกิต

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิตรายวิชาในแต่ละหมวดวิชาและจำนวนหน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1-121-003	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3 (3-0-6)
1-122-001	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Life and Social Skills	3 (3-0-6)
1-123-001	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economy	3 (3-0-6)
1-123-002	เศรษฐศาสตร์ทั่วไปGeneral Economic	3 (3-0-6)
1-125-003	กฎหมายแรงงาน Labor Law	3 (3-0-6)

และรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1-130-002	ทรัพยากรสารนิเทศทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Information Resources in Science and Technology	3 (3-0-6)
1-130-101	ห้องสมุดและสารนิเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า Library and Information for Education	3 (3-0-6)
1-132-002	มนุษย์กับจริยธรรม Man and Ethics	3 (3-0-6)

และรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในกลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์

1.3 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1-110-101	การใช้ภาษาไทย Thai Usage	3 (3-0-6)
1-110-102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3 (3-0-6)
1-111-206	การพูดและการเขียนเชิงวิชาชีพ Speech and Writing for Careers	3 (3-0-6)
1-211-101	ภาษาอังกฤษ1 English 1	3 (3-0-6)
1-211-102	ภาษาอังกฤษ2 English 2	3 (3-0-6)
1-211-007	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English for Everyday Use	3 (3-0-6)
1-211-008	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3 (3-0-6)

และรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในกลุ่มวิชาภาษา

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

2-110-114	วิทยาศาสตร์กับการพัฒนาคุณภาพชีวิต Science and Quality of life	3 (3-0-6)
2-120-102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environmental and Resources Management	3 (3-0-6)
2-210-102	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics	3 (3-0-6)
2-230-102	ระบบมัลติมีเดียและการประยุกต์ใช้ Multimedia System and Applications	3 (2-2-5)
2-230-107	โปรแกรมสำเร็จรูป Program Package	3 (2-2-5)

และรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

1-141-001	พลศึกษา Physical Education	1 (0-2-1)
1-141-003	แบดมินตัน Badminton	1 (0-2-1)
1-141-004	เทนนิส Tennis	1 (0-2-1)
1-141-022	ลีลาศ Social Dance	1 (0-2-1)
1-142-001	นันทนาการ Recreation	1 (0-2-1)

และรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในกลุ่มวิชาพลศึกษา

2. หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 31 หน่วยกิต

2-221-202	สถิติ 1 Statistics 1	3 (3-0-6)
2-222-204	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology 3 (3-0-6)	3 (3-0-6)
6-111-101	อาหารไทย Cookery of Thai Food	3 (2-3-5)
6-111-104	เบเกอรี่ Bakery	3 (1-4-4)
6-112-101	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3 (3-0-6)
6-113-101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3 (2-3-5)
6-113-206	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	3 (3-0-6)
6-115-404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Professional Work Experience	6(0-40-6)
6-116-101	แนะนำวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics as a Professional	1 (1-0-2)
6-117-001	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition	3 (3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 46 หน่วยกิต

6-111-102	อาหารไทยต้นตำรับ Original Thai Food	3 (2-3-5)
6-111-103	อาหารไทยสำหรับร้านอาหาร Thai Food for Restaurant	3 (2-3-5)
6-111-105	อาหารตะวันตก Western Foods	3 (2-3-5)
6-111-106	อาหารตะวันออก Eastern Foods	3 (2-3-5)
6-111-207	อาหารน้ำชา Food Served with Tea or Coffee	3 (2-3-5)
6-112-202	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3 (2-3-5)
6-112-203	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3 (2-3-5)
6-112-204	โภชนาการศึกษา Nutrition Education	3 (2-3-5)
6-112-206	โภชนาบำบัด Diet Therapy	3 (2-3-5)
6-113-102	การถนอมอาหาร Food Preservation	3 (2-3-5)
6-113-203	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Food Science	3 (3-0-6)
6-113-204	การทดลองอาหาร Experimental Cookery	3 (2-3-5)

6-113-307	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3 (2-3-5)
	Food Quality Control	
6-114-303	การจัดการอาหารในสถานประกอบการ	3 (2-3-5)
	Management of Food Service Operation	
6-115-401	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	1 (1-0-2)
	Seminar in Foods and Nutrition 1 (1-0-2)	
6-115-402	แผนงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3 (2-3-5)
	Special Project in Foods and Nutrition 3 (2-3-5)	

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

6-111-011	อาหารพร้อมปรุง	3 (2-3-5)
	Ready to Cook Food	
6-111-012	อาหารจานด่วน	3 (2-3-5)
	Fast Food	
6-111-013	อาหารประจำภาค	3 (2-3-5)
	Regional Thai Food	
6-111-014	อาหารสมุนไพร	3 (2-3-5)
	Herbal Food	
6-111-015	การตกแต่งผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3 (2-3-5)
	Bakery Products Decoration	
6-111-016	ศิลปะการจัดอาหาร	3 (1-4-4)
	Art of Food Presentation	
6-111-017	การแกะสลักผักและผลไม้	3 (1-4-4)
	Fruit and Vegetable Carving	
6-111-208	อาหารจีน	3 (2-3-5)
	Chinese Food	

6-111-209 อาหารเทศกาล 3 (2-3-5)

Food for Special Occasion

6-111-210 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3 (2-3-5)

Beverages and Ice Cream

6-111-318 การสาธิตอาหาร 3 (2-3-5)

Food Demonstration

6-112-010 อาหารสำหรับเด็ก 3 (2-3-5)

Food for Children

6-112-305 โภชนาการผู้สูงอายุ 3 (2-3-5)

Nutrition for Older Persons

6-112-308 การจัดอาหารในโรงพยาบาล 3 (2-3-5)

Hospital Food Management

6-112-309 อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (2-3-5)

Food for Health 3 (2-3-5)

6-113-205 การแปรรูปเนื้อสัตว์ 3 (2-3-5)

Meat Processing

6-113-209 บรรจุภัณฑ์อาหาร 2 (2-0-4)

Food Packaging

6-114-201 การปฏิบัติการห้องอาหาร 3 (2-3-5)

Restaurant Operation

6-115-303 การใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ 3 (2-3-5)

Computer for Foods and Nutrition

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ศึกษาไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- ผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.) หรือเทียบเท่า

- มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ว่าด้วยการรับเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

- สามารถรับนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการมาเทียบโอนได้

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- โดยการสอบคัดเลือกตามระเบียบการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ หรือ

- สอบคัดเลือกโดยผ่านทางสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ซึ่งจะเป็นไปตามระเบียบการสอบ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

1-121-003 มนุษยสัมพันธ์ (Human Relations) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ ธรรมชาติและพฤติกรรมของมนุษย์ หลักจิตวิทยาและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับวิชามนุษยสัมพันธ์ แรงจูงใจ สำหรับมนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงานและครอบครัว ผู้นำกับ มนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงานตามพื้นฐาน วัฒนธรรมไทยหลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์ การฝึกอบรมเพื่อมนุษยสัมพันธ์

1-122-001 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (Life and Social Skills) 3 (3-0-6)

ศึกษาความหมาย ความสำคัญและประเภทรวมทั้งวัตถุประสงค์ของการวิจัยทางสังคมศาสตร์ ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อปัญหา การออกแบบการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การตีความข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การเขียนโครงร่างการวิจัยและรายงานการวิจัยทางสังคมศาสตร์

1-123-001 สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy) 3 (3-0-6)

ศึกษาความหมาย ขอบเขต และวิธีวิเคราะห์ทางสังคมศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างสังคมและเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของสังคมและระบบเศรษฐกิจ ความรู้พื้นฐานทางเศรษฐกิจ การกำหนดราคา ตลาดทรัพยากรมนุษย์ และสถาบันทางเศรษฐกิจตลอดจนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม

1-123-002 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป (General Economics) 3 (3-0-6)

ความหมาย ขอบเขตของวิชาเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน และ ดุลยภาพของตลาด พฤติกรรมของผู้บริโภค-การผลิต การตลาดและการแข่งขัน รายได้ประชาชาติและการมีงานทำ การเงิน การธนาคาร และการคลัง การค้าระหว่างประเทศ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย

1-125-003 กฎหมายแรงงาน (Labor Law) 3 (3-0-6)

ศึกษาความหมายและวิวัฒนาการของกระบวนการแรงงานไทยและของต่างประเทศ กฎหมาย คุ้มครองแรงงาน กฎหมายแรงงานสัมพันธ์ตลอดจนการจัดตั้งสหภาพแรงงาน การพิพาทแรงงาน ข้อต่อรองในสภาพการจ้าง องค์กรลูกจ้าง องค์กรนายจ้าง การระงับข้อพิพาทแรงงาน และวิธีพิจารณา ของศาลแรงงาน

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

1-130-002 ทรัพยากรสารนิเทศทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
(Information Resources in Science and Technology) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับทรัพยากรสารนิเทศ ประเภท แหล่งสารนิเทศ การจัดและการบริหารสารนิเทศ ตลอดจนการเข้าถึงสารนิเทศ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1-130-101 ห้องสมุดและสารนิเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า

(Library and Information for Education) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับสารนิเทศและการศึกษาค้นคว้า ห้องสมุดและแหล่งสารนิเทศอื่น ๆ ทรัพยากรสารนิเทศ การจัดทรัพยากรสารนิเทศการสืบค้นสารนิเทศ รายงานทางวิชาการ การเขียนบรรณานุกรมและการอ้างอิง

1-132-002 มนุษย์กับจริยธรรม (Man and Ethics) 3 (3-0-6)

ศึกษาความหมายของจริยธรรมในวัฒนธรรมต่าง ๆ แนวความคิดทางจริยธรรมของผู้นำทางปัญญาที่มีต่อสังคม การวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางจริยธรรมในสังคมและแนวทางในการแก้ไข

1.3 กลุ่มวิชาภาษา

1-110-10 การใช้ภาษาไทย (Thai Usage) 3 (3-0-6)

ศึกษาและฝึกทักษะ การฟัง การอ่าน การเขียน และการพูดเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การฟังจับใจความ การฟังอย่างมีวิจารณญาณ การอ่านจับใจความ การอ่านวิเคราะห์ความ การเขียนรายงานวิชาการ หนังสือราชการ จดหมายสมัครงาน โครงการ คำกล่าวรายงาน การสนทนา การประชุมและการพูดในโอกาสต่าง ๆ

1-110-102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) 3 (3-0-6)

ศึกษาการใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร ลักษณะของภาษาไทย ทฤษฎี การสื่อสาร วัฒนธรรมในการสื่อสาร ฝึกทักษะการฟัง การอ่าน การพูดและการเขียนเพื่อการสื่อสาร

1-111-206 การพูดและการเขียนเชิงวิชาชีพ(Speech and Writing for Careers)3 (3-0-6)

ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาเชิงวิชาชีพ เกี่ยวกับการพูดและการเขียนเพื่อนำเสนอผลงาน การประชาสัมพันธ์ และการติดต่อในงานอาชีพ

1-211-101 ภาษาอังกฤษ1 (English 1) 3 (3-0-6)

ศึกษาและฝึกทักษะการสนทนาโต้ตอบเกี่ยวกับการทักทายแนะนำตัว ขอร้อง การขออนุญาตขอบคุณขอโทษ การอ่านและการเขียนขั้นตอนวิธีปฏิบัติบรรยายลักษณะของสิ่งของทั่วๆไป อธิบายเหตุการณ์ในอดีตปัจจุบันและอนาคตโดยเน้นการจับสาระสำคัญของเรื่อง สรุปความตอบคำถามและเขียนข้อความสั้นๆ โดยใช้ศัพท์สำนวนและโครงสร้างภาษาที่เหมาะสม

1-211-102 ภาษาอังกฤษ2 (English 2) 3 (3-0-6)

วิชาบังคับก่อน : 1-211-101 ภาษาอังกฤษ 1

ศึกษาและฝึกทักษะการสนทนาโต้ตอบเกี่ยวกับการเชื้อเชิญ การ นัดหมาย การโต้ตอบทางโทรศัพท์ การพูดและเขียน แสดงความคิดเห็นและให้เหตุผล การอ่านตารางข้อมูลหรือรายงานสั้น ๆ โฆษณาสินค้าและบริการประกาศรับสมัครงานและข้อมูลเกี่ยวกับบุคคล การเขียนบันทึกประวัติส่วนตัว จดหมายสมัครงาน และการกรอกใบสมัคร รวมถึงการสัมภาษณ์เพื่อการสมัครงาน

1-211-007 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน (English for Everyday Use) 3 (3-0-6)

วิชาบังคับก่อน : ต้องผ่านการศึกษาวิชาภาษาอังกฤษมาแล้ว 2 รายวิชา

ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในการทักทาย แนะนำ การบอกทิศทาง พัฒนาทักษะการอ่านและฟังสารที่พบในชีวิตประจำวัน ได้แก่ ข่าวประกาศ โฆษณา และการใช้ภาษาในการโทรศัพท์ การนัดหมาย การสำรองที่นั่ง การซื้อขายและการใช้ภาษา สำหรับการเขียนภาษาอังกฤษที่พบในชีวิตประจำวัน

1-211-008 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร(English for Communication) 3 (3-0-6)

วิชาบังคับก่อน : ต้องผ่านการศึกษาวิชาภาษาอังกฤษมาแล้ว 2 รายวิชา

พัฒนาการแปลสาร และสื่อความคิดของตนเอง ทั้งทักษะการพูด การฟัง การอ่านและการเขียนในวิชาชีพได้อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2-110-114 วิทยาศาสตร์กับการพัฒนาคุณภาพชีวิต

(Science and Quality of life) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับคุณภาพชีวิต ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต ปัญหาคุณภาพชีวิตของคนไทยในปัจจุบัน และแนวทางแก้ปัญหาโดยใช้ทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

2-120-102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร

(Environment and Resources Management) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติ การอนุรักษ์ มลพิษ สิ่งแวดล้อม และการกำจัดมลสารทางวิทยาศาสตร์ การประเมิน ผลกระทบสิ่งแวดล้อม การบริหารการจัดการเพื่อพัฒนาสิ่งแวดล้อมแบบผสมผสาน

2-210-102 คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics) 3 (3-0-6)

ศึกษาเลขยกกำลังและฟังก์ชันตรีโกณมิติ เซต ความสัมพันธ์ ฟังก์ชัน ความน่าจะเป็นเบื้องต้น เมทริกซ์ และดีเทอร์มิแนนท์ และลิมิต การหาอนุพันธ์ และการหาปริพันธ์ฟังก์ชันพีชคณิต

2-230-102 ระบบมัลติมีเดียและการประยุกต์ใช้

(Multimedia System and Applications) 3 (2-2-5)

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีมัลติมีเดียในปัจจุบัน หลักการออกแบบและผลิตสื่อมัลติมิเดีย การนำสื่อประสม เช่น เสียงไฮเปอร์เท็กซ์ ภาพนิ่งรวมถึงภาพเคลื่อนไหวบนระบบคอมพิวเตอร์มาประยุกต์ในการผลิตสื่อมัลติมีเดีย การหาประสิทธิภาพสื่อมัลติมีเดีย

2-230-107 โปรแกรมสำเร็จรูป (Program Package) 3 (2-2-5)

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปซึ่ง เป็นที่นิยมใช้ในปัจจุบันเพื่อใช้งานด้านต่างๆ เช่น การประมวลผลเชิงธุรกิจ การประมวลผลเชิงคณิตศาสตร์ การจัดการงานเอกสาร การจัดทำโฮมเพจเบื้องต้น งานด้านการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบสื่อผสม เป็นต้น

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา

1-141-001 พลศึกษา (Physical Education) 1 (0-2-1)

ศึกษาความรู้ทั่วไป ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมพลศึกษาการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและกฎระเบียบ กติกา มารยาทในการแข่งขันกีฬาโดยเลือกชนิดกีฬาตามความเหมาะสม

1-141-003 แบดมินตัน (Badminton) 1 (0-2-1)

ศึกษาความรู้ทั่วไป ปฏิบัติทักษะกีฬาแบดมินตัน สร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และกฎ ระเบียบ กติกา มารยาท การแข่งขันกีฬาแบดมินตัน

1-141-004 เทนนิส (Tennis) 1 (0-2-1)

ศึกษาความรู้ทั่วไป ปฏิบัติทักษะกีฬาเทนนิส สร้าง เสริม สมรรถภาพทางกายและกฎ ระเบียบ กติกามารยาท การแข่งขัน กีฬาเทนนิส

1-141-022 ลีลาศ (Social Dance) 1 (0-2-1)

ศึกษาความรู้ทั่วไป ปฏิบัติทักษะพื้นฐานการลีลาศจังหวะต่าง ๆ สร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และกฎ ระเบียบ กติกา มารยาทการแข่งขันกีฬาลีลาศ

1-142-001 นันทนาการ (Recreation) 1 (0-2-1)

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมนันทนาการขององค์กรต่างๆ การจัดกิจกรรมนันทนาการในโอกาสต่าง ๆ และเลือกกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมกับตนเอง

2. หมวดวิชาเฉพาะ

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

2-221-202 สถิติ 1(Statistics 1) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับสถิตเชิงพรรณนา ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงของกลุ่มตัวอย่าง การประมาณค่าพารามิเตอร์ การทดสอบสมมติฐานของค่าเฉลี่ยประชากรกลุ่มเดียวและการทดสอบไคว์สแควร์

2-222-204 ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) 3 (3-0-6)

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัยขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การออกแบบการวิจัย การเขียนเค้าโครงงาน วิจัย ตัวแปรประเภทต่าง ๆ วิธีการสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การตีความการนำเสนอข้อมูลและการเขียนรายงานการวิจัย

6-111-101 อาหารไทย (Cookery of Thai Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อและเก็บรักษาอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์ การประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่า

6-111-104 เบเกอรี่ (Bakery) 3 (1-4-4)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เรื่องเบเกอรี่ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในงานเบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ และการพัฒนาตำรับ

6-112-101 หลักโภชนาการ (Principles of Nutrition) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ชนิดของสารอาหาร ความต้องการพลังงานของร่างกาย ตารางแสดงคุณค่าอาหาร

6-113-101 หลักการประกอบอาหาร (Principles of Food Preparation) 3 (2-3-5)

ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบ สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงในเชิงประกอบอาหาร การเก็บรักษา ประกอบอาหารและแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์

6-113-206 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation)3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการผลิตอาหาร ความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ การกำจัดสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะของโรคสุขวิทยาส่วนบุคคล

6-115-404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (Professional Work Experience) 6 (0-40-6)

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการฝึกงานภายนอกสถานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ

6-116-101 แนะนำวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Home Economics as a Professional)1 (1-0-2)

ศึกษาเกี่ยวกับนิยาม ปรัชญา ประวัติ ความมุ่งหมาย ประโยชน์ของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ แนวทางในการพิจารณาเลือกอาชีพ กระบวนการเข้าสู่งานอาชีพภาครัฐ ภาคเอกชนและการประกอบอาชีพส่วนตัว การประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ให้ประสบความสำเร็จ

6-117-001 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ
(English for Food and Nutrition) 3 (3-0-6)

ศึกษาและฝึกเทคนิคการอ่านบทความ เอกสาร วารสารและตำราที่เกี่ยวเนื่องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ การฟังและการอ่านเพื่อจับสาระสำคัญ ตีความและสรุปความ

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

6-111-102 อาหารไทยต้นตำรับ (Original Thai Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทยต้นตำรับ คุณลักษณะของอาหารไทย การประกอบอาหารไทย เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย อาหารไทยในเทศกาลและประเพณีต่าง ๆ

6-111-103 อาหารไทยสำหรับร้านอาหาร (Thai Food for Restaurant) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทยที่ใช้ในร้านอาหารธุรกิจอาหารไทย การประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน สุขาภิบาลร้านอาหาร กฎหมายและภาษีร้านอาหาร

6-111-105 อาหารตะวันตก (Western Foods) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารตะวันตก ประเภทของอาหารตะวันตก หลักการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร การทำซุป ซอสชนิดต่างๆ ที่ใช้สำหรับอาหารตะวันตก การจัดบริการอาหารแบบต่างๆ

6-111-106 อาหารตะวันออก (Eastern Foods) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารตะวันออก ประเภทของอาหารตะวันออก หลักการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับและการประยุกต์ตามความนิยม การจัดบริการอาหารในโอกาสต่างๆ

6-111-207 อาหารน้ำชา (Food Served with Tea or Coffee) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารน้ำชา ประเภท และลักษณะของอาหารน้ำชา กำหนดรายการอาหาร ประกอบอาหารน้ำชา สำหรับโอกาสต่าง ๆ คำนวณราคา และการจัดบริการ

6-112-202 โภชนาการบุคคล (Human Nutrition) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับภาวะโภชนาการ ความต้องการพลังงาน และสารอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆและบุคคลภาวะพิเศษ คำนวณและประกอบอาหาร

6-112-203 โภชนาการชุมชน (Community Nutrition) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับปัญหาโภชนาการในประเทศไทยที่มีผลต่อสุขภาพของชุมชน การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาโภชนาการชุมชน การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

6-112-204 โภชนาการศึกษา (Nutrition Education) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการให้การศึกษาทางโภชนาการ ความสำคัญและขอบข่ายของโภชนาการศึกษา เทคนิคการเผยแพร่ความรู้ การผลิตและการใช้สื่อเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการ

6-112-206 โภชนบำบัด (Diet Therapy) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน หลักการจัดและคำนวณอาหาร ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6-113-102 การถนอมอาหาร (Food Preservation) 3 (2-3-5)

ศึกษาความหมาย ประวัติ และความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหารในด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ หลักและกรรมวิธีในการถนอมอาหาร การถนอมอาหารเพื่อเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม

6-113-203 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Food Science) 3 (3-0-6)

ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้าง สมบัติทางกายภาพและเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารและผลิตภัณฑ์ระหว่างการแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษา การเสื่อมเสียของอาหารและผลิตภัณฑ์

6-113-204 การทดลองอาหาร (Experimental Cookery) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการทดลองอาหาร เทคนิคเบื้องต้นในการทดลองอาหาร การศึกษาจากข้อมูลเดิม การเตรียมงานทดลอง การประเมินผลโดยใช้เครื่องมือและประสาทสัมผัส ปฏิบัติการทดลองอาหาร หลักและวิธีการเขียนรายงาน

6-113-307 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) 3 (2-3-5)

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร การตรวจคุณภาพอาหาร กฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหาร หลักการและวิธีการควบคุมคุณภาพอาหาร

6-114-303 การจัดการอาหารในสถานประกอบการ
(Management of Food Service Operation) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดอาหารในสถานประกอบการ ประเภทของสถานประกอบการ รูปแบบการจัดบริการอาหาร วางแผนการจัดการดำเนินงานอาหารในสถานประกอบการ ตำรับอาหารมาตรฐาน ประกอบอาหารในสถานประกอบการ

6-115-401 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ
(Seminar in Foods and Nutrition) 1 (1-0-2)

ศึกษารูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา นวัตกรรมที่ทันสมัย และเกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ การนำเสนอ การอภิปรายเรื่องอาหารและโภชนาการ

6-115-402 แผนงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ
(Special Project in Foods and Nutrition) 3 (2-3-5)

ศึกษาค้นคว้าและพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก

6-111-011 อาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับคิดรายการอาหารพร้อมปรุง การเลือกซื้อวัตถุดิบและวิธีประกอบอาหารพร้อมปรุง เลือกบรรจุภัณฑ์ และวิธีเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง

6-111-012 อาหารจานด่วน (Fast Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานด่วนในสังคมปัจจุบัน พัฒนาอาหารไทยให้เป็นอาหารจานด่วน ประกอบอาหารจานด่วน

6-111-013 อาหารประจำภาค (Regional Thai Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ ประเภท และชนิดของวัตถุดิบ การประกอบและการจัดอาหารพื้นบ้านทั้ง 4 ภาค ตามความนิยมเพื่อการอนุรักษ์

6-111-014 อาหารสมุนไพร (Herbal Food) 3 (2-4-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรและเครื่องเทศ สรรพคุณของสมุนไพรและเครื่องเทศ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มจากสมุนไพรและเครื่องเทศ

6-111-015 การตกแต่งผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery Products Decoration) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการตกแต่งขนมอบ การเลือกเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และเทคนิคการตกแต่งขนมอบ

6-111-016 ศิลปะการจัดอาหาร (Art of Food Presentation) 3 (1-4-4)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะ และการออกแบบในงานอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาส

6-111-017 การแกะสลักผักและผลไม้(Fruit and Vegetable Carving) 3 (1-4-4)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลัก การออกแบบและการจัดผัก ผลไม้ เพื่อนำไปใช้ในการตกแต่งอาหารและสถานที่ให้เหมาะสมกับโอกาส

6-111-208 อาหารจีน (Chinese Food) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารจีน ประวัติความเป็นมา ลักษณะของอาหารจีน อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง

6-111-209 อาหารเทศกาล (Food for Special Occasion) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความสำคัญ อาหารที่ใช้ในเทศกาลต่างๆ ประกอบอาหารเทศกาล

6-111-210 เครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverages and Ice Cream) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ประกอบเครื่องดื่มและไอศกรีม

6-111-318 การสาธิตอาหาร (Food Demonstration) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสาธิตอาหาร ความสำคัญของการสาธิตอาหาร หลักและเทคนิคในการสาธิต การเลือกอาหารสำหรับสาธิตให้เหมาะสมกับเวลาและสื่อที่ใช้

6-112-010 อาหารสำหรับเด็ก (Food for Children) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดและประกอบอาหารสำหรับเด็ก การเจริญเติบโตความต้องการพลังงานและสารอาหารของเด็กวัยต่าง ๆ

6-112-305 โภชนาการผู้สูงอายุ(Nutrition for Older Persons) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุโรคที่พบในผู้สูงอายุ การป้องกันการเกิดปัญหาทางโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ คำนวณและประกอบอาหาร

6-112-308 การจัดอาหารในโรงพยาบาล(Food Management in Hospital) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัด ขอบข่ายของการบริหารงานโภชนาการในโรงพยาบาล การบริการอาหารผู้ป่วย คุณสมบัติของนักกำหนดอาหาร การกำหนดรายการอาหาร

6-112-309 อาหารเพื่อสุขภาพ

(Food for Health) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ อาหารธรรมชาติ เครื่องเทศและผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อสุขภาพ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

6-113-205 การแปรรูปเนื้อสัตว์ (Meat Processing) 3 (2-3-5)

ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และสรีรวิทยาของเนื้อสัตว์ การฆ่าสัตว์ การชำแหละและการตัดแต่ง การเปลี่ยนแปลงภายหลังการฆ่า คุณภาพเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาและการแปรรูป

6-113-209 บรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging) 2 (2-0-4)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัสดุที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร

6-114-201 การปฏิบัติการห้องอาหาร (Restaurant Operation) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผน และวิธีดำเนินงานในห้องอาหาร การบริการ การเลือกและจัดภาชนะและอุปกรณ์ การตกแต่งโต๊ะอาหารและห้องอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน คุณสมบัติและมารยาทของบริการ ฝึกการจัดและการบริการ

6-115-303 การใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ
(Computer for Food and Nutrition) 3 (2-3-5)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการ โปรแกรม การจัดการทางด้านอาหารและโภชนาการ โปรแกรมการคำนวณ การนำเสนอผลงานอาหารและโภชนาการ

แผนการเรียน

แผนการศึกษาวิชาเอกอาหารและโภชนาการ

วิชาเอกอาหารและโภชนาการ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษา	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษา	1 (0-2-1)
6-113-101	หลักการประกอบอาหาร	3 (2-3-5)

รวม 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษา	3 (3-0-6)
x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาพลศึกษา	1 (0-2-1)
6-111-101	อาหารไทย	3 (2-3-5)
6-111-105	อาหารตะวันตก	3 (2-3-5)

6-112-101	หลักโภชนาการ	3 (3-0-6)
6-116-101	แนะนำวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1 (1-0-2)

รวม 20 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษา	3 (3-0-6)
2-221-202	สถิติ 1	3 (3-0-6)
6-111-104	เบเกอรี่	3 (2-3-5)
6-113-102	การถนอมอาหาร	3 (2-3-5)
6-113-206	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	3 (3-0-6)
6-111-106	อาหารตะวันออก	3 (2-3-5)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

x-xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษา	3 (3-0-6)
2-222-204	ระเบียบวิธีวิจัย 3	(3-0-6)
6-111-102	อาหารไทยต้นตำรับ	3 (2-3-5)
6-112-202	โภชนาการบุคคล	3 (2-3-5)
6-113-203	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3 (3-0-6)
6-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 1	3 (2-3-5)

รวม 18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

6-111-103	อาหารไทยสำหรับร้านอาหาร	3 (2-3-5)
6-111-207	อาหารน้ำชา	3 (2-3-5)
6-112-203	โภชนาการชุมชน	3 (2-3-5)
6-112-206	โภชนบำบัด	3 (2-3-5)

6-113-204	การทดลองอาหาร	3 (2-3-5)
6-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 2	3 (2-3-5)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

6-117-001	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	3 (3-0-6)
6-112-204	โภชนาการศึกษา	3 (2-3-5)
6-113-307	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3 (3-0-6)
6-114-303	การจัดการอาหารในสถานประกอบการ	3 (2-3-5)
6-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 3	3 (2-3-5)
x-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี	3 (x-x-x)

รวม 18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

6-115-401	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	1 (1-0-1)
6-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 4	3 (2-3-5)
6-xxx-xxx<	วิชาชีพเลือก 5	3 (2-3-5)
x-xxx-xxx	วิชาชีพเลือกเสรี	3 (x-x-x)
6-115-402	แผนงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3 (2-3-5)

รวม 13 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

6-115-404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 (0-40-6)

รวม 6 หน่วยกิต

ภาคผนวก ค

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

วิทยาลัยดุสิตธานี

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา วิทยาลัยดุสิตธานี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมบริการ

ภาควิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Culinary Arts and Kitchen Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย : บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration (Culinary Arts and Kitchen Management)

ชื่อย่อภาษาไทย : บธ.บ.(การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.B.A. (Culinary Arts and Kitchen Management)

3. วิชาเอก หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมุ่งเน้นความรู้ในการดาเนินงานของธุรกิจการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารตามมาตรฐานนานาชาติ เพื่อรองรับการแข่งขันกับต่างประเทศอันส่งผลต่อความเจริญทางด้านเศรษฐกิจของประเทศไทย รวมทั้งสามารถนาความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการดาเนินงานของทุกองค์กรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตามหลักสูตร

148 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย

5.3 การรับนักศึกษาเข้า รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของวิทยาลัยดุสิตธานี

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สาเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555 คณะกรรมการวิชาการได้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 4/2554 วันที่ 14 พฤศจิกายน 2554 และสภาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 4/2554 วันที่ 9 ธันวาคม 2554

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรตามคุณภาพและมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร ในปีการศึกษา 2555

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรนี้ได้ออกแบบไว้เพื่อให้นักศึกษาที่จบการศึกษาสามารถทางานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัว ภัตตาคาร ธุรกิจการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและบริหารจัดการภัตตาคาร หรือธุรกิจการโรงแรมและรีสอร์ทในด้านต่าง ๆ โดยผู้จบการศึกษาสามารถเลือกตำแหน่งงานในด้านต่างๆ ได้แก่

1) การประกอบอาหารไทย ตะวันตก อาหารนานาชาติ

2) การประกอบอาหารประเภทเบเกอรี่ ขนมหวาน ขนมไทย

3) พนักงานหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

4) การประกอบอาชีพอิสระ หรือการประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจาหน่ายอาหาร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร ของวิทยาลัยดุสิตธานี มีปรัชญาที่จะผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีทักษะการวิเคราะห์และการสื่อสาร สามารถทางานกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมและวิชาชีพที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการยกมาตรฐานของอุตสาหกรรมบริการด้านนี้ของประเทศให้มีคุณภาพ และประสิทธิภาพทัดเทียมกับนานาชาติ

1.2 ความสำคัญ

1.2.1 พัฒนาผู้เรียนให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะและสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมการบริการด้านจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

1.2.2 ผลิตบัณฑิตสามารถประกอบอาชีพในธุรกิจจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร และ/หรือธุรกิจให้บริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมีพื้นฐานความรู้ที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

1.2.3 พัฒนาและส่งเสริมบัณฑิตให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานสากลโดยเฉพาะอย่างยิ่งในภูมิภาคอาเซียน

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.3.2 มีความรอบรู้ทางวิชาการ และทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านการจัดการครัวและภัตตาคาร มีความสามารถในการปฏิบัติงาน และบริหารจัดการเทียบเท่ากับมาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่นของโลก

1.3.3 มีทักษะทางปัญญาในการวิเคราะห์สถานการณ์ โดยการประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผลและวิจารณญาณอย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่าง ๆ

1.3.4 มีทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์และความรับผิดชอบ โดยสามารถทางานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง

1.3.5 มีทักษะทางด้านการศึกษาค้นคว้า มีความสามารถในการสื่อสารและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม มีทักษะด้านภาษาต่างประเทศและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

1.3.6 มีความรู้ความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน จัดการ และการพัฒนา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดาเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

วิทยาลัยจัดระบบการศึกษาในระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาปกติ ได้แก่ ภาคการศึกษาที่ 1 กับภาคการศึกษาที่ 2 และมีการศึกษาภาคการศึกษาพิเศษต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 อีกหนึ่งภาคโดยกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาและออกฝึกปฏิบัติภาคสนามในสถานประกอบการ

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดาเนินการเรียนการสอน

วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 7.30 น. -19.30 น. โดยประมาณ

ภาคการศึกษาที่ 1 สิงหาคม –ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 มกราคม – พฤษภาคม

ภาคการศึกษาพิเศษ พฤษภาคม –กรกฎาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ผู้สมัครต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

2.2.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าประโยคมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองวิทยฐานะแล้ว หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่าโดยได้รับการรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ

2.2.2 ไม่เป็นผู้วิกลจริต หรือมีจิตฟั่นเฟือน

2.2.3 ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

2.2.4 ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

2.2.5 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาขั้นปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นในประเทศหรือต่างประเทศ ซึ่งสานักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ/หรือสานักงานคณะกรรมการ

ข้าราชการ พลเรือน (ก.พ.) รับรอง และสมัครเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรีในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่ง

3. หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 148 หน่วยกิต เป็นหลักสูตรแบบศึกษาเต็มเวลาสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	148 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	**35 หน่วยกิต**
-กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	13 หน่วยกิต
-กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต
-กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์	7 หน่วยกิต
-กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	**101 หน่วยกิต**
-กลุ่มวิชาแกน	42 หน่วยกิต
-กลุ่มวิชาเอก	53 หน่วยกิต
-กลุ่มวิชาเอกเลือก	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	**6 หน่วยกิต**
การฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1,200 ชั่วโมง	**6 หน่วยกิ**ต

รายวิชาในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

หลักสูตร	หน่วยกิต		วิชาบังคับก่อน
จานวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		148	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		35	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		13	
MS1201 Basic Mathematics (วค1201 คณิตศาสตร์เบื้องต้น)	3(3-0-6)		-
MS2202 Introduction to Statistics (วค 2202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ)	3(3-0-6)		MS1201
MS1301 Man and Environment (วค1301 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม)	3(3-0-6)		-
MS1401 Computer and Information Technology (วค1401 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ)	3(3-0-6)		-
MS1501 Sports and Recreation (วค1501 กีฬาและนันทนาการ)	1(0-2-1)		-
กลุ่มวิชาภาษา		9	
LA1101 Thai Usage (ภษ1101 ภาษาไทยเพื่ออาชีพ)	3(3-0-6)		-
LA1301 English 1 (ภษ1301 ภาษาอังกฤษ 1)	3(2-2-5)		-
LA2302 English 2 (ภษ2302 ภาษาอังกฤษ 2)	3(2-2-5)		LA1301
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		7	
HU1101 Morals and Dusit Characters for Hospitality Industry 1 (มศ1101 คุณธรรมและคุณลักษณะดุสิตธานีสาหรับอุตสาหกรรมบริการ 1)	0(1-0-2)		-
HU1102 Morals and Dusit Characters for Hospitality Industry 2 (มศ1102 คุณธรรมและคุณลักษณะดุสิตธานีสาหรับอุตสาหกรรมบริการ 2)	0(1-0-2)		-
HU1201 Psychology for Quality of Life (มศ1201 จิตวิทยากับคุณภาพชีวิต)	3(3-0-6)		-
HU1301 Culture and Society (มศ1301 สังคมและวัฒนธรรม)	3(3-0-6)		-
HU1202 Study Skills (มศ1202 ทักษะ	1(1-1-3)		-

การศึกษา)			
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6	
SS1101 Principles of Law (สศ1101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย)	3(3-0-6)		-
SS2201 Principles of Communication (สศ 2201 หลักการสื่อสาร)	3(3-0-6)		-
หมวดวิชาเฉพาะ		101	
กลุ่มวิชาแกน		42	
BA1101 Organization and Management (บธ1101 องค์การและการจัดการ)	3(3-0-6)		-
BA2102 Business Law (บธ2102 กฎหมายธุรกิจ)	3(3-0-6)		SS1101
BA2201 Business Accounting (บธ2201 บัญชีธุรกิจ)	3(3-0-6)		-
BA2301 Principles of Marketing (บธ2301 หลักการตลาด)	3(3-0-6)		-
BA2401 Business Statistics (บธ2401 สถิติธุรกิจ)	3(3-0-6)		MS2202
BA2402 Business Computer (บธ2402 คอมพิวเตอร์ธุรกิจ)	3(3-0-6)		MS1401
BA3103 Business Ethics (บธ3103 จริยธรรมทางธุรกิจ)	3(3-0-6)		-
BA3202 Business Finance (บธ3202 การเงินธุรกิจ)	3(3-0-6)		BA2201
BA3501 Principles of Economics (บธ 3501 หลักเศรษฐศาสตร์)	3(3-0-6)		-
BA4104 Strategic Management (บธ4104 การจัดการเชิงกลยุทธ์)	3(3-0-6)		-
BA4403 Research Methods (บธ4403 วิธีการวิจัย)	3(3-0-6)		BA2401
BA4502 Business Forecasting (บธ4502 การพยากรณ์ธุรกิจ)	3(3-0-6)		BA2401, BA3501
LA3501 Business English 1 (ภษ3501 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1)	3(3-0-6)		LA2302
LA3502 Business English 2 (ภษ3502 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 2)	3(3-0-6)		LA3501

หลักสูตร	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
กลุ่มวิชาเอกสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	**53**	
HM1101 Introduction to the Hospitality Industry (จร1101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ)	2(2-0-4)	-
HM2201 Introduction to Food and Beverage Service (จร2201 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม)	3(3-0-6)	-
HM3206 Restaurant Management and Development (จร3206 การจัดการภัตตาคารและการพัฒนา)	3(3-0-6)	-
KM1101 Food Product Knowledge (จค1101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร)	3(3-0-6)	-
KM1102 Food Sanitation and Work Safety (จค1102 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทางาน)	3(3-0-6)	-
KM2201 Fundamentals of Cookery (จค 2201 หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น)	4(2-4-6)	-
KM3103 Culinary Nutrition (จค3103 โภชนาการสาหรับการประกอบอาหาร)	3(3-0-6)	-
KM3202 Western Cuisine (จค3202 การประกอบอาหารตะวันตก)	4(2-4-6)	KM1101,KM2201
KM3203 Thai Cuisine (จค3203 การประกอบอาหารไทย)	4(2-4-6)	KM1101,KM2201
KM3204 Asian Cuisine (จค3204 การประกอบอาหารเอเชีย)	4(2-4-6)	KM3203
KM3301 Introduction to Bakery (จค3301 เบเกอรี่เบื้องต้น)	3(1-4-4)	KM1101,KM2201
KM4205 Professional Practice for Culinary Arts (จค4205 ศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ)	6(3-6-9)	KM3202
HM3204 Planning and Control for Food and Beverage Operations (จร3204 การวางแผนและควบคุมการปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม)	3(3-0-6)	HM2201
HM3205 Catering Service Management (จร3205 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง)	2(2-0-4)	HM2201
HM4102 Seminar in Hospitality Industry	3(3-0-6)	-

(จร4102 การสัมมนาด้านอุตสาหกรรมบริการ)			
LA2402 English for Culinary Arts (ภษ2402 ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร)	3(2-2-5)		LA2302
กลุ่มวิชาเอกเลือก		6	
HM4207 Food and Beverage Promotion (จร4207 การส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม)	3(3-0-6)		HM2201
HM4501 Human Resource Management and Development in Hospitality Industry (จร4501 การจัดการและพัฒนาทรัพยากรบุคคลในอุตสาหกรรมบริการ)	3(3-0-6)		-
KM4303 Thai Desserts (จค4303 ขนมไทย)	4(2-4-6)		KM1101,KM2201
KM4206 Healthy Cuisine (จค4206 การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ)	4(2-4-6)		KM1101,KM2201
KM4207 Project Management for Food Business (จค4207 การจัดการโครงการเพื่อธุรกิจอาหาร)	4(2-4-6)		-
KM4208 Thai Cuisine 2 (จค4208 การประกอบอาหารไทย 2)	4(2-4-6)		KM3203
KM4302 Advanced Desserts (จค4302 การผลิตขนมหวานอย่างมืออาชีพ)	4(2-4-6)		KM3301
LA4503 Contemporary Practical English (ภษ4503 ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์ปัจจุบัน)	3(3-0-6)		LA2302
HM4103 Environmental Management in the Hospitality Industry (จร4103 การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมบริการ)	3(3-0-6)		-
BA4404 Management Information System for Hospitality Industry (บธ4404 ระบบสารสนเทศสาหรับอุตสาหกรรมบริการ)	3(3-0-6)		BA2402
BA4503 Economics for Hospitality Industry (บธ4503 เศรษฐศาสตร์สาหรับอุตสาหกรรมบริการ)	3(3-0-6)		BA3501

หลักสูตร	**หน่วยกิต**	**วิชาบังคับก่อน**
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	-

นักศึกษาต้องศึกษาวิชาเลือกเสรีจานวน 6 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ที่วิทยาลัยเปิดสอนโดยการแนะนาของอาจารย์ที่ปรึกษาหรือหัวหน้าภาควิชา หรือรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ๆ ที่ได้รับการรับรองจากสานักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

การฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1,200 ชั่วโมง	6	-

นักศึกษาทุกคนจะต้องออกฝึกปฏิบัติภาคสนาม จานวนชั่วโมงปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1,200 ชั่วโมง จานวน 6 หน่วยกิต และจะต้องมีระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ากว่า 2.00 ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จานวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
KM3901	Supervised Field Training (Western Cooking)	3 (500 ชั่วโมง)	KM3301, KM3202
KM4901	Supervised Field Training (Asian Cooking)	3 (500 ชั่วโมง)	KM3203, KM3204

หมายเหตุ วิชาบังคับก่อน (Pre-requisite : PR) หมายถึง วิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรให้นักศึกษาต้องสอบผ่านวิชาที่บังคับก่อน จึงจะมีสิทธิ์เรียนรายวิชานั้น ๆ ได้

ภาคผนวก ง

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Arts Program in Food Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)	ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย)	ศศ.บ. (การจัดการอาหาร)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	Bachelor of Arts (Food Management)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	B.A. (Food Management)

3. วิชาเอกของหลักสูตร

การจัดการอาหาร

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภา
วิชาการ ในการประชุมครั้งที่1/2554 วันที่27 เดือน มกราคม พ.ศ. 2554

6.3 สภาวิชาการเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่
12/2554 วันที่30 เดือน เมษายน พ.ศ. 2554

6.4 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมครั้งที่7/2554 วันที่25 มิถุนายน พ.ศ. 2554
และอนุมัติให้เปิดสอนภาคการศึกษาที่1 ปีการศึกษา 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
สาขาวิชา การจัดการอาหาร ในปีการศึกษา 2557

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

8.1 ผู้จัดการฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร

8.2 ผู้จัดบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงพยาบาล โรงงาน ฯลฯ

8.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร

8.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร

8.5 นักวิชาการ/นักวิจัย/นักโภชนาการ

8.6 ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee)

8.7 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

อาชีพอื่นๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความ ทางธุรกิจอาหาร นัก
ออกแบบอาหาร(Food Designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร(Food Stylist) ผู้จัดการธุรกิจงานประชุมและ
นิทรรศการ(MICE Manager : Meeting Incentive Conference Exhibition Management

9. หลักสูตร

9.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

9.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐาน

หลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บังคับ	9 หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บังคับ	3 หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บังคับ	6 หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บังคับ	6 หน่วยกิต
ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	92 หน่วยกิต
ข.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า	45 หน่วยกิต
ข.2 วิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า	39 หน่วยกิต
– บังคับ จำนวนไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
– เลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
ข.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า	8 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

9.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ 9 หน่วยกิต

1500125	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3–0–6)
1500126	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน English for Everyday Communication	3(3–0–6)
1500127	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในระดับนานาชาติ English for International Communication	3(3–0–6)

รายวิชาเลือก		
1500128	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
1500129	สนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation for Work	3(3-0-6)
1500130	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
1500131	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการทำงาน Japanese Conversation for Work	3(3-0-6)
1500132	ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน Language of Neighboring Country	3(3-0-6)
	ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	
ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า		3หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ		3 หน่วยกิต
2000106	วิถีไทย Thai Living	3(3-0-6)
รายวิชาเลือก		
2000107	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Human and Environment	3(3-0-6)
2000108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life	3(3-0-6)
2000109	วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Ways of Life	3(3-0-6)
2000110	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	3(3-0-6)
2000111	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า		6 หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ		6 หน่วยกิต
2500109	จริยธรรมและทักษะชีวิต Ethics and Life Skills	3(3-0-6)

2500110	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก

2500111	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(3-0-6)
2500112	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	3(3-0-6)
2500113	ทวารวดีศึกษา Dvaravati Studies	3(3-0-6)

ก.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต

4000116	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(3-0-6)
4000117	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information and Communication Technology	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก

4000118	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
4000119	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World Science and Technology	3(3-0-6)
4000120	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	3(3-0-6)
4000121	วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ Sport Science for Health	3(3-0-6)
4000122	การสร้างเสริมสุขภาวะ Health Promotion	3(3-0-6)
4000123	นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life	3(3-0-6)

ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งอีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต

มีรายละเอียดดังนี้

ข.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	
1551605	ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 Business English 1	3(3-0-6)
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Laws	3(3-0-6)
3521101	หลักการบัญชีชั้นต้น 1 Principles of Accounting 1	3(2-2-5)
3531101	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)
3541101	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)
3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)
3562307	การบริหารการผลิต Production Management	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4112105	สถิติธุรกิจ Business Statistics	3(3-0-6)
4511101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-2-5)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
4522201	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(3-0-6)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร English for Food Management	3(3-0-6)

4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)
ข.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก จำนวนไม่น้อยกว่า		39 หน่วยกิต
บังคับเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า		21 หน่วยกิต
4512202	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง Bakery and Decoration	3(2-2-5)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(3-0-6)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar in Food Management	1(1-0-2)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research on Food Management	2(1-2-3)
เลือกเรียน จากรายวิชาในกลุ่มที่1 หรือกลุ่มที่2ได้จำนวนไม่น้อยกว่า		18หน่วยกิต
กลุ่มที่1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง		
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3 (2-2-5)
4513208	อาหารมังสวิรัติ Vegetarian Food	3(2-2-5)

4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า Commercial Food Cooking	3(2-2-5)
4514312	การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน Chinese Banquet Service and Management	3 (2-2-5)
4514313	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน Nutrition and Food Service Management for Preschool Children	3(2-2-5)
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly	3(2-2-5)
4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition in Hospital	3(2-2-5)
4524407	โภชนาบำบัด Diet Therapy	3(2-2-5)
4532105	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business	3(2-2-5)
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality	3(2-2-5)
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business	3(2-2-5)
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง Floral Arrangement in Business Management	3(2-2-5)

4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management	3(2-2-5)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

3532201	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation	3(3-0-6)
3542105	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3(3-0-6)
3543101	การบริหารการตลาด Marketing Management	3(3-0-6)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)
3561402	ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resources Management Information System	3(3-0-6)
3562303	การจัดการคุณภาพ Quality Management	3(3-0-6)
3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ Human Relations in Organization	3(3-0-6)
3563202	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก Small and Medium Business Management	3(3-0-6)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurships	3(3-0-6)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(3-0-6)
3564201	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3(3-0-6)

ข.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Management	- (1000)

4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร1 2(180)

Field Experience in Food Management 1

เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้อีก 6 หน่วยกิต

4544403 สหกิจศึกษา 6(540)

Cooperative Education

4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร2 6(540)

Field Experience in Food Management 2

ข้อกำหนดเฉพาะ

นักศึกษาต้องผ่านรายวิชา 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทักษะพื้นฐานอาหารและการจัดการอาหาร (Preparation for Professional Experience in Basic Food Skill andFoodManagement) ในภาคฤดูร้อนของปีการศึกษาที่ 2 และ 3 รวมจำนวนไม่น้อยกว่า 1,000 ชั่วโมง และได้ค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า P โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมโดยไม่ซ้ำกับรายวิชา ที่ ฏเคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

โปรแกรมวิชานี้

10. คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

1500125 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความสามารถในการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การอ่านจับใจความ อ่านตีความและอ่านขยายความ การฝึกพูดในสถานการณ์ต่าง ๆ การนำเสนอผลการสืบค้นโดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา และการเขียนประวัติส่วนตัวประกอบการสมัครงาน

1500126 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

English for Everyday Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน การทักทายและแนะนำตัวเอง การระบุความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว การถามตอบเกี่ยวกับสถานที่ การเลือกซื้อสินค้า การพูดคุยเกี่ยวกับตัวเอง การเชื้อเชิญและการนัดหมาย การขออนุญาต การพูดโทรศัพท์ ตลอดจนการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมโดยใช้ศัพท์ สำนวนและโครงสร้างไวยากรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์ และการเขียนประวัติส่วนตัวประกอบการสมัครงาน

1500127 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในระดับนานาชาติ 3(3-0-6)

English for International Communication

การพัฒนาทักษะบูรณาการภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล โดยใช้สื่อสิ่งพิมพ์และอิเล็กทรอนิกส์ การซื้อขายสินค้าและบริการ การให้คำแนะนำและแสดงความคิดเห็น การบรรยายเหตุการณ์และประสบการณ์ รวมถึงการสร้างความตระหนักในการสื่อสารต่างวัฒนธรรม

รายวิชาเลือก

1500128 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Chinese for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทาย การลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม การซื้อของ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ

1500129 สนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)

Chinese Conversation for Work

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาจีนในสถานการณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน การอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ

1500130 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Japanese for Communication

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทาย การลาการแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารเครื่องดื่ม การซื้อสินค้าและบริการ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเอง ผู้อื่น และสถานที่ การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ

1500131 สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)

Japanese Conversation for Work

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูดภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่ ฏเกี่ยวกับการทำงานการอธิบายชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์การรับฝากข้อความ เน้นคำศัพท์และข้อความที่ใช้ในการสนทนาขณะทำงาน การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ

1500132 ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน 3(3-0-6)

Language of Neighboring Country

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน ภาษาใดภาษาหนึ่ง สำหรับใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร ถ่ายทอด แลกเปลี่ยน ความคิดเห็นกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันได้

ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

2000106 วิถีไทย 3(3-0-6)

Thai Living

วิวัฒนาการและความเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยผ่านลักษณะทางภูมิศาสตร์ การตั้งถิ่นฐาน สถาบันทางสังคมของไทย ความหลากหลายทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทยและแนวพระราชดำริ ที่ส่งเสริมการปรับตัวและดำเนินชีวิตแบบไทย สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาสังคมไทย การวิเคราะห์สถานการณ์โลกในปัจจุบันเพื่อความเข้าใจการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆของสังคมโลก รวมทั้ง การปรับตัวของไทยในสังคมโลก

2000107 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)

Human and Environment

ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ความสัมพันธ์ เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ

วิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรโดยเน้นทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

2000108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Laws in Daily Life

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน หลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา การประยุกต์และบูรณาการการใช้กฎหมายให้ได้เป็นผลจริงในชีวิตประจำวัน

2000109 วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6)

Sufficiency Economy Ways of Life

ความหมาย ลักษณะ ความสำคัญ แนวคิดทฤษฎีและหลักการของเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในอดีตและปัจจุบัน การนำองค์ความรู้ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชน

2000110 การเมืองการปกครองไทย 3(3-0-6)

Thai Politics and Government

ความหมายและความสำคัญของการเมืองการปกครอง หลักการทั่วไปเกี่ยวกับระบอบการเมืองการปกครองของไทย สถาบันและกระบวนการทางการเมืองการปกครองของไทยในปัจจุบัน การเลือกตั้งสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร และการได้มาซึ่งสมาชิกวุฒิสภา การบริหารราชการแผ่นดินของไทยในปัจจุบัน สภาพปัญหา สาเหตุ และแนวทางการแก้ไขปัญหาการเมืองการปกครองของไทย ตลอดจนบทบาทการเมืองการปกครองไทยในประชาคมอาเซียน

2000111 อาเซียนศึกษา 3(3-0-6)

ASEAN Studies

พัฒนาการการรวมตัวของกลุ่มประเทศแบบภูมิภาคนิยม ประวัติศาสตร์และพัฒนาการของอาเซียน สถานภาพและบทบาทของประเทศสมาชิกหลังสงครามโลกครั้งที่สองและการเข้าเป็นประเทศสมาชิกของอาเซียน ความร่วมมือและการแข่งขันระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียน และระหว่างอาเซียนกับประเทศและกลุ่มประเทศอื่น บทบาทประเทศไทยในเวทีอาเซียน คุณลักษณะของพลเมืองอาเซียน

ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2500109 จริยธรรมและทักษะชีวิต 3(3-0-6)

Ethics and Life Skills

แนวคิดเกี่ยวกับชีวิตในมิติปรัชญา ศาสนา และวิทยาศาสตร์ ทฤษฎีทางจริยธรรม หลักจริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิตที่ดีงาม การพัฒนาทักษะชีวิตด้านต่าง ๆ กระบวนการแสวงหาความรู้และพัฒนาปัญญาเพื่อการดำรงตนอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างสันติสุข

2500110 สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6)

Aesthetic Appreciation

ความหมายและคุณค่าของสุนทรียศาสตร์ด้านทัศนศิลป์ ดุริยางคศิลป์ ศิลปะการแสดงการเสริมสร้างรสนิยมด้านสุนทรีย์ เพื่อประโยชน์ในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข และพัฒนาความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

รายวิชาเลือก

2500111 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 3(3-0-6)

Human Behavior and Self Development

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ ปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ด้านชีววิทยาจิตวิทยา สังคมวิทยา และจริยธรรม ความสำคัญในการพัฒนาตนและการเข้าใจบุคคล การปรับตัว การทำงานเป็นทีม การจัดการภาวะความขัดแย้ง มนุษยสัมพันธ์ และการเสริมสร้างความสุขในชีวิต

2500112 ทักษะการรู้สารสนเทศ 3(3-0-6)

Information Literacy Skills

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศและการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการให้บริการยุคใหม่ การจัดระบบทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศแบบออนไลน์ (OPAC) การสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์วารสารอิเล็กทรอนิกส์ และกฤตภาคออนไลน์ แหล่งสารสนเทศอ้างอิงประเภทสิ่งพิมพ์และอิเล็กทรอนิกส์การรวบรวมและประเมินค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ เพื่อการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ การนำเสนอผลการรู้สารสนเทศด้วยการเขียนรายงานทางวิชาการที่มีคุณภาพ การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรมตามหลักสากลและมีจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ

2500113 ทวารวดีศึกษา 3(3-0-6)

Dvaravati Studies

ความเป็นมาของอาณาจักรทวารวดี ลักษณะทางภูมิศาสตร์ สังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองในสมัยทวารวดี ความเจริญความเสื่อมถอยของอาณาจักรทวารวดี ความสำคัญของอารยธรรมยุคทวารวดีที่มีต่อจังหวัดนครปฐมและประเทศไทย

ก.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ให้เรียนจำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

4000116 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6)

Thinking and Decision Making

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาลักษณะการคิดและกระบวนการคิดความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผลการวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร กระบวนการตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

4000117 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร 3(3-0-6)

Information and Communication Technology

ความหมายและองค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสำหรับการสืบค้นข้อมูล โปรแกรมประยุกต์ด้านการประมวลผลคำ ด้านตารางคำนวณ ด้านการนำเสนอ ด้านการสื่อสารผ่านเครือข่าย ระบบความปลอดภัยของเครือข่ายคอมพิวเตอร์ กฎหมายและจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์ รวมถึงสุขภาวะของการใช้งานคอมพิวเตอร์

4000118 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตราก้าวหน้าที่ ฎใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ สถิติเบื้องต้น และคณิตศาสตร์ประกันภัย

4000119 โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6)

World Science and Technology

ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบันด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติ ด้านพลังงาน ภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ ด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมการเกษตร

4000120 เกษตรในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Agriculture in Daily Life

เกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำรัสกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรอินทรีย์สารเคมีทางการเกษตร การเลือกบริโภคผลผลิตทางการเกษตรอย่างปลอดภัย และการจัดการผลผลิตทางการเกษตรในระดับครัวเรือน

4000121 วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Sport Science for Health

ประวัติ ความหมาย ขอบข่ายและจุดมุ่งหมายของวิทยาศาสตร์การกีฬา หลักการประโยชน์ประเภท ข้อควรระวังและการป้องกันการบาดเจ็บของการออกกำลังกายและเล่นกีฬา การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย การปฏิบัติกิจกรรมกีฬา กติกาการแข่งขัน มารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีการสร้างเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต

4000122 การสร้างเสริมสุขภาวะ 3(3-0-6)

Health Promotion

เรียนรู้ความสำคัญของสุขภาวะทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคมและจิตวิญญาณ อาหาร ยาและสมุนไพร อนามัยส่วนบุคคลและสิ่งแวดล้อมในชุมชน การสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ทักษะส่วนบุคคลและทักษะชีวิตเชื่อมโยงระหว่างตนเองและผู้อื่นให้ดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข หลักและวิธีป้องกันควบคุมโรค หลักการส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม หลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ตระหนักและเห็นคุณค่าของการออกกำลังกาย สมรรถภาพทางกายและการตรวจสอบสุขภาพ

4000123 นันทนาการเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

Recreation for Life

ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์และขอบข่ายของกิจกรรมนันทนาการ การเลือกกิจกรรมนันทนาการให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัยและโอกาส การนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน การเป็นผู้นำนันทนาการและการจัดค่ายนันทนาการ มารยาททางสังคมในการเข้าร่วมกิจกรรมนันทนาการ การกิจกรรมนันทนาการสำหรับตนเอง ครอบครัวและสังคม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

ข.1 วิชาแกน

1551605 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 3(3-0-6)

Business English 1

An introductory Business English course in situations concentrating on inter-office communication. Common business vocabulary and expression are introduced through related topics office organizations, office equipment, career, telephoning, making arrangements and appointments, social contact, business correspondence in office, reserving, quotation and ordering, complaining, apology, invoices, request and offer, advertisement, time, inviting, suggestions and responses.

2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Laws

หลักกฎหมายทั่วไป องค์กรธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อกฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริม การลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ

3521101 หลักการบัญชีชั้นต้น 1 3(2-2-5)

Principles of Accounting 1

ความหมาย วัตถุประสงค์ แนวความคิด หลักการของการจัดทำบัญชี การนำเสนองบการเงินที่สมบูรณ์ตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป ผู้มีหน้าที่จัดทำบัญชีและผู้ทำบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดบันทึกรายการขั้นต้นและขั้นปลาย การปรับปรุงรายการบัญชี การจัดทำงบการเงินของธุรกิจบริการ โดยครอบคลุมด้านภาษีอากรที่เกี่ยวข้องกับรายการบัญชี และจริยธรรมของผู้ทำบัญชี

3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Finance

รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 3521101 หลักการบัญชีชั้นต้น 1จุดมุ่งหมายและหน้าที่การบริหารทางการเงิน เทคนิคการวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การจัดการทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน เงินทุน การจัดหาเงินทุน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน นโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล

3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6)

Principles of Marketing

ความหมาย วิวัฒนาการ แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือก

ตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภคส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน

3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)

Organization and Management

ความหมายและประเภทขององค์การ แนวคิดทฤษฎีทางด้านการจัดการ หน้าที่ของการจัดการตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม พร้อมทั้งนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับ การทำงานในองค์การเพื่อการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การ นอกจากนั้นก็ยังได้ศึกษาในเรื่องการจัดการระบบคุณภาพต่างๆ ซึ่งเป็นสางสำคัญต่อการพัฒนาองค์การ

3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6)

Production Management

ลักษณะและความสำคัญของการผลิตและการบริการ การตัดสินใจด้านกำลังการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนและการควบคุมการผลิต การพยากรณ์ การกำหนดตารางการผลิตและการจัดลำดับงาน การจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการซ่อมและบำรุงรักษา การวางแผนและการควบคุมโครงการ ระบบโลจิสติกส์และซัพพลายเชน การควบคุมคุณภาพและปริมาณการผลิต

3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)

General Economics

ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา

4112105 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Statistics

ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ด้วยMicrosoft Excel

4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Principles of Food Preparation

ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติ กรรมวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภท ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารเฉพาะอย่าง เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารรวมทั้งการ

เลือกซื้อและการเก็บรักษา หลักการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและการฝึกปฏิบัติ

4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)

Food Sanitation and Quality Control

การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหารหลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6)

Nutrition

ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับแหล่งสารอาหาร รวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ

4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 3(3-0-6)

English for Food Management

ฝึกผู้เรียนให้ใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับการจัดการและการบริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการฟัง การพูด การเขียนบทความ โฆษณา ตลอดจนพัฒนาการอ่านข้อความ บทความ และการสืบค้นข้อมูลภาษาอังกฤษจากวารสาร ตำรา นิตยสาร สื่อออนไลน์ทางอินเตอร์เน็ตในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการบริการอาหาร

4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Food and Beverage Management

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาดการวางแผนการทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการเงิน การควบคุมต้นทุน การจัดการด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุม การจัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจต่างๆ เช่น ธุรกิจ

ฟาสต์ฟู้ด ภัตตาคาร โรงแรม อุตสาหกรรมการจัดงานเลี้ยงอาหารในโรงเรียน อาหารในโรงพยาบาล เป็นต้น การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ

4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

Food and Beverage Cost Control

การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การจัดการและ การควบคุมต้นทุนอาหาร และเครื่องดื่ม การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านราคาอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการและควบคุมต้นทุนแรงงาน ระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้

ข.2 วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก

4512202 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Food

ประวัติ ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหารไทย รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและการฝึกปฏิบัติอาหารไทย

4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

International Food

วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชียเครื่องปรุง อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม และการฝึกปฏิบัติทำและมารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ

4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 3(2-2-5)

Bakery and Decoration

คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบประเภทต่างๆ การออกแบบและตกแต่งขนมตามโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและการฝึกปฏิบัติ

4513207 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Food for Health

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและอาหารต้านมะเร็งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังชันนาลฟูดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ

4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Beverage

ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มเครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการการผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องดื่มและ การตกแต่งในรูปแบบต่างๆการคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติผสมและให้บริการเครื่องดื่ม

4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)

Food Product Development and Sensory Evaluation

หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส

4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2)

Seminar in Food Management

การค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ การวิเคราะห์และการรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร 2(1-2-3)

Research on Food Management

ศึกษาด้านการจัดการอาหารโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร

รายวิชาเลือก กลุ่มที่1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง

4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติ อุปกรณ์ กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย เทคนิคการเตรียมการปรุงลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้ขนมไทยในโอกาสต่าง ๆ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การคำนวณต้นทุนการเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทย

4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)

Institutional Food Preparation and Service

ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การผลิต การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์

ต่างๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดผังหน่วยงานและการฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน

4513208 อาหารมังสวิรัติ 3(2-2-5)

Vegetarian Food

ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัติวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัติและอาหารเจตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด และการฝึกปฏิบัติอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ

4514311 การประกอบอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)

Commercial Food Cooking

หลักการประกอบอาหารปริมาณมาก คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพอาหาร กลวิธี เทคนิควิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ อาหารที่อยู่ในความนิยมของชาวไทย และชาวต่างประเทศ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมต้นทุน และการฝึกปฏิบัติ

4514312 การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน 3(2-2-5)

Chinese Banquet Service and Management

ความรู้ทั่ว ไปเกี่ยวกับโต๊ะจีน ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน การจัดการอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานโต๊ะจีน การจัดการวัตถุดิบ การจัดการความปลอดภัยและสุขาภิบาลในการปฏิบัติงาน การจัดระบบการบริการ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดวาง มารยาทในการรับประทานอาหารโต๊ะจีน การพัฒนารูปแบบธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติ

4514313 การแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)

Food Processing

ความสำคัญของการแปรรูปอาหารสาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบอาหาร การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบ หลักการของการแปรรูปอาหารแบบต่างๆ กรรมวิธีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารในท้องถิ่นและอาหารตามฤดูกาล

4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)

Food Packaging

ความหมายและจุดประสงค์ บทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดและสมบัติของบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ หลักการเลือกใช้ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และ การโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ

4522302 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)

Human Nutrition

ความสำคัญของโภชนศาสตร์มนุษย์ ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ

4523303 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)

Family Nutrition

ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุและการฝึกปฏิบัติ

4523304 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน 3(2-2-5)

Nutrition and Food Service Management for Preschool Children

ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพของเด็กก่อนวัยเรียน การแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการของเด็ก การส่งเสริมบริโภคนิสัยที่ดีของเด็ก การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหาร การจัดและบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน และการฝึกปฏิบัติ

4523305 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5)

Nutrition and Food Service Management for the Elderly

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุที่มีภาวะร่างกายปกติและเจ็บป่วย การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุทั้งในภาวะร่างกายปกติและภาวะเจ็บป่วย และการฝึกปฏิบัติ

4523306 หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล 3(2-2-5)

Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition in Hospital

ความหมายความสำคัญของหลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล ประเภทและการกำหนดรายการอาหารของผู้ป่วย บทบาทหน้าที่ของนักโภชนาการ หลักการจัดซื้อ การ

ตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่ายและการทำงบประมาณควบคุมงบดุลของงานโภชนาการในโรงพยาบาล ขั้นตอนการเตรียม ผลิต และการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล การให้โภชนาศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ

4524407 โภชนบำบัด 3(2-2-5)

Diet Therapy

ความสำคัญของโภชนาบำบัด วิธีการให้อาหารผู้ป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน ศึกษาสาเหตุ อาการของโรคที่บำบัดด้วยอาหาร ประเภทและลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรคการกำหนดอาหาร การดัดแปลงอาหารและจัดทำอาหารรวมทั้งบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย และการฝึกปฏิบัติ

4532105 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)

Vegetable and Fruit Carving

ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การปอกคว้าน การเลือกการเตรียม การใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ในงานแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจเพื่อใช้ในการประดับภาชนะและสถานที่ในโอกาสพิเศษการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ และการฝึกปฏิบัติ

4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5)

Food Creation for Business

การศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จประเภทต่างๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ การวางแผน การจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร โดยใช้อาหารเป็นสื่อ และการฝึกปฏิบัติ

4533108 การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ 3(2-2-5)

Personality Development in Hospitality

ความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในด้านมารยาทสังคม การวางตัว การแต่งกาย ทักษะในการสื่อสาร รูปแบบการพูดในโอกาสต่างๆ การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ

4533109 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Public Relations in Food Business

ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ และคำต่างๆที่เกี่ยวข้องกับ การประชาสัมพันธ์ องค์ประกอบพื้นฐาน คุณค่าและหลักเกณฑ์พื้นฐานสำหรับการประชาสัมพันธ์ หลักการบริหารงาน กระบวนการของการประชาสัมพันธ์ เครื่องมือและสื่อที่ใช้ใน การ

ประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร กระบวนการวางแผนประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหารทั้งภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติ

4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง 3(2-2-5)

Floral Arrangement Business Management

ความรู้เรื่องดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ การจัดดอกไม้ในงานประชุม นิทรรศการและอื่นๆ ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และการฝึกปฏิบัติ

4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5)

Catering and Events Management

รูปแบบการจัดงานและจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่สำหรับงานสังคมและธุรกิจ ศึกษาการจัดงานพิเศษ เช่น งานแต่งงาน งานประชุม งานศิลปะการแสดง ในด้านการวางแผนงานการออกแบบงาน การบริหารงาน โครงสร้างการจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การจัดกำลังคน การวางแผนจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าและการประเมินผลการปฏิบัติงาน

3532201 การภาษีอากรธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Taxation

ศึกษาถึงนโยบายภาษีอากร หลักเกณฑ์ในการจัดเก็บและรายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวกับการภาษีอากรทางด้านสรรพากร สรรพสามิต และศุลกากร คำนวณภาษี การยื่นแบบรายการและการเสียภาษีทางธุรกิจ การอุทธรณ์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ในเรื่องภาษีอากรแต่ละประเภท ปัญหาต่างๆ ในเรื่องเกี่ยวกับภาษีอากรธุรกิจ

3542105 พฤติกรรมผู้บริโภค 3(3-0-6)

Consumer Behavior

ความหมาย หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อและใช้ผลิตภัณฑ์รวมทั้งอิทธิพลของส่วนประสมการตลาดต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคโดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและได้แนวทางในการวิเคราะห์ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค เพื่อวางแผนกลยุทธ์การตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ

3543101 การบริหารการตลาด 3(3-0-6)

Marketing Management

ความหมาย ความสำคัญของการบริหารการตลาด บทบาทหน้าที่ของผู้บริหารการตลาดกระบวนการบริหารการตลาด การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค ระบบข้อมูลทางการตลาด การวัดและการพยากรณ์ตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางแผนการบริหารผลิตภัณฑ์ ราคาการจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาดเพื่อนำไปใช้กับธุรกิจต่าง ๆ

3543102 การวางแผนการตลาด 3(3-0-6)

Marketing Planning

รายวิชาที่ต้องสอบผ่านมาก่อน : 3541101 หลักการตลาด

ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของการวางแผนการตลาด กระบวนการวางแผนการตลาด การจัดทำแผนการตลาด เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของธุรกิจ

3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)

Human Resource Management

ความเป็นมา และความสำคัญของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ หลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ทั้งปัจจุบันและอนาคต ขั้นตอนในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ภารกิจหลักของงานบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร เช่น การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การพัฒนา การประเมินผล ตลอดจนปัจจุบันที่มีผลกระทบต่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์

3561402 ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)

Human Resource Management Information System

ความสำคัญของระบบสารสนเทศ ข้อมูลและสารเทศที่จำเป็นในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ วิธีการจัดเก็บข้อมูลเพื่อเป็นประโยชน์ในการค้นหาและเรียกใช้ข้อมูล การนำเทคโนโลยีมาช่วยในการจัดเก็บข้อมูล การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์เพื่อสนับสนุนการวางแผนการควบคุม และการตัดสินใจของผู้บริหาร

3562303 การจัดการคุณภาพ 3(3-0-6)

Quality Management

ศึกษาแนวคิดพื้นฐาน นโยบาย วัตถุประสงค์ของการจัดการคุณภาพ การออกแบบ การประเมิน และการควบคุมคุณภาพ วงจรคุณภาพ การจัดการต้นทุน การควบคุมคุณภาพโดยรวม การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ

3562410 มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ 3(3-0-6)

Human Relations in Organization

ลักษณะ แนวความคิด ขอบเขตและปัจจัยพื้นฐานของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล คณะและองค์การ เทคนิคการสร้างมนุษย์สัมพันธ์มนุษย์สัมพันธ์กับการติดต่อสื่อสาร มนุษย์สัมพันธ์กับการบริหาร มนุษย์สัมพันธ์กับการทำงานเป็นหลักทางศาสนาที่ช่วยส่งเสริมการมีมนุษย์สัมพันธ์

3563202 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 3(3-0-6)

Small and Medium Business Management

ลักษณะและรูปแบบของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การบริหารงานและปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดองค์การการปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาดและการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด ข้อได้เปรียบ เสียเปรียบของธุรกิจขนาดกลางและเล็กในระบบเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆ เช่น การตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์การผลิต กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การประเมินผลการดำเนินการ

3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)

Entrepreneurships

ลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี หลักทฤษฎีและปฏิบัติของ การจัดการธุรกิจของตนเอง แนวทางการจัดตั้งกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาดการบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคมสิ่ง แวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเกิดความคิดริเริ่มองตนเอง โดยมีการสอดแทรกจริยธรรมจรรยาบรรณของนักธุรกิจ

3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6)

Franchise Management

ประวัติธุรกิจแฟรนไชส์ทั้งในและต่างประเทศ ประเภททางธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียทางธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไขข้อจำกัดในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าหรือบริการ การจัดหาเงินทุน การวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ แฟรนไชส์ การบัญชีภาษีธุรกิจและการควบคุมทางการเงิน คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ แฟรนไชส์ การติดต่อคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิแฟรนไชส์และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์

3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3(3-0-6)

Strategic Management

แนวคิดการวางแผนและการบริหารเชิงกลยุทธ์ ขอบเขต หน้าที่ ลักษณะและกระบวนการการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การกำหนดกลยุทธ์ ให้เหมาะสมกับองค์การและสภาพแวดล้อม แนวทางการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ รวมทั้งการควบคุมและประเมินผล เพื่อให้องค์การสามารถปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม ซึ่งจะนำไปสู่การเสริมสร้างศักยภาพแห่งการแข่งขัน

4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร (1000)

Preparation for Professional Experience in Food Management

การฝึกงานทักษะพื้นฐานด้านการเตรียม การประกอบอาหาร การจัดการ ศึกษาระบบจัดการร้านอาหารและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารระดับกลางในบริบทเฉพาะ จัดให้มีการสัมมนาระหว่างและหลังการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร 1 2(180)

Field Experience in Food Management 1

รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหารการฝึกเตรียมและปฏิบัติงานวิชาชีพธุรกิจอาหารและการบริการใน สถานประกอบการ การปฐมนิเทศและรายงานสรุปผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อเตรียม ความพร้อมสู่การสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร 2

เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้อีก 6 หน่วยกิต

4544403 สหกิจศึกษา 6(540)

Cooperative Education

รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร 1การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร ที่เน้นการปฏิบัติงานจริงในองค์กรผู้ใช้บัณฑิต (Work Based Learning) อย่างเป็นระบบ หรือการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน เรียนรู้ประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง เป็นการฝึกการประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี และเติมเต็มระหว่างความรู้ที่ได้รับจากการเรียนการสอนในห้องเรียนและการนำไปใช้ในชีวิตจริงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร 2 6(540)

Field Experience in Food Management 2

รายวิชาที่สอบผ่านมาก่อน : 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร 1การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารแบบมีส่วนร่วมในสถาน

ประกอบการของรัฐหรือเอกชน เพื่อนำความรู้ความสามารถจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของโปรแกรมวิชานี้

ภาคผนวก จ

งบการเงินของการศึกษา

ความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร (ศ.ศ.บ.)

การจัดการศิลปะการประกอบอาหาร

ประมาณการกำไรขาดทุน

ประมาณการ กำไร/ขาดทุน

ลำดับที่	รายการ	ประมาณการกำไร/–ขาดทุน ปีที่1– 10									
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
1	ยอดขาย	8,190,000.00	16,380,000.00	24,570,000.00	32,760,000.00	33,442,500.00	34,125,000.00	34,807,500.00	35,490,000.00	35,490,000.00	35,490,000.00
2	หัก ต้นทุนแปรผัน	1,140,000.00	2,280,000.00	3,420,000.00	4,560,000.00	5,489,000.00	5,554,000.00	5,619,000.00	5,684,000.00	5,684,000.00	6,548,000.00
3	กำไร/(ขาดทุน)ขั้นต้น (1–2)	7,050,000.00	14,100,000.00	21,150,000.00	28,200,000.00	27,953,500.00	28,571,000.00	29,188,500.00	29,806,000.00	29,806,000.00	28,942,000.00
4	หัก ต้นทุนคงที่	3,470,960.00	3,700,217.60	4,029,630.66	4,249,808.50	6,373,677.01	6,819,097.63	7,148,779.48	7,632,642.25	8,003,072.79	10,318,009.15
5	กำไร/(ขาดทุน)จากการดนง. (3–4)	3,579,040.00	10,399,782.40	17,120,369.34	23,950,191.50	21,579,822.99	21,751,902.37	22,039,720.52	22,173,357.75	21,802,927.21	18,623,990.85
6	หัก ค่าเสื่อมราคา	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
7	หัก ดอกเบี้ยจ่าย – เงินกู้ระยะยาว	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	หัก ดอกเบี้ยจ่าย – เงินกู้ระยะสั้น	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ ก่อนหักภาษี (5–6–7–8)	3,579,040.00	10,399,782.40	17,120,369.34	23,950,191.50	21,579,822.99	21,751,902.37	22,039,720.52	22,173,357.75	21,802,927.21	18,623,990.85
10	หัก ภาษีเงินได้ 30%	1,073,712.00	3,119,934.72	5,136,110.80	7,185,057.45	6,473,946.90	6,525,570.71	6,611,916.16	6,652,007.32	6,540,878.16	5,587,197.25
11	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ (9–10)	2,505,328.00	7,279,847.68	11,984,258.54	16,765,134.05	15,105,876.10	15,226,331.66	15,427,804.36	15,521,350.42	15,262,049.05	13,036,793.59

12	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ สะสมยกไป	2,505,328.00	9,785,175.68	21,769,434.22	38,534,568.27	53,640,444.37	68,866,776.03	84,294,580.39	99,815,930.82	115,077,979.87	128,114,773.46

ประมาณการ กำไร/ขาดทุน

ลำดับที่	รายการ	ประมาณการกำไร/-ขาดทุน ปีที่11-20									
		ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
1	ยอดขาย	36,172,500.00	36,855,000.00	37,537,500.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,902,500.00	39,585,000.00	40,267,500.00
2	หัก ต้นทุนแปรผัน	6,613,000.00	6,678,000.00	6,743,000.00	6,808,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,737,000.00	7,802,000.00	7,867,000.00
3	กำไร/(ขาดทุน)ขั้นต้น (1-2)	29,559,500.00	30,177,000.00	30,794,500.00	31,412,000.00	30,548,000.00	30,548,000.00	30,548,000.00	31,165,500.00	31,783,000.00	32,400,500.00
4	หัก ต้นทุนคงที่	10,965,961.70	11,510,327.41	12,087,355.05	12,833,404.35	15,459,352.61	16,233,001.77	17,187,469.88	18,056,742.07	18,843,770.59	19,820,484.83
5	กำไร/(ขาดทุน)จากการดนง. (3-4)	18,593,538.30	18,666,672.59	18,707,144.95	18,578,595.65	15,088,647.39	14,314,998.23	13,360,530.12	13,108,757.93	12,939,229.41	12,580,015.17
6	หัก ค่าเสื่อมราคา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	หัก ดอกเบี้ยจ่าย - เงินกู้ระยะยาว	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	หัก ดอกเบี้ยจ่าย - เงินกู้ระยะสั้น	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ ก่อนหักภาษี (5-6-7-8)	18,593,538.30	18,666,672.59	18,707,144.95	18,578,595.65	15,088,647.39	14,314,998.23	13,360,530.12	13,108,757.93	12,939,229.41	12,580,015.17
10	หัก ภาษีเงินได้ 30%	5,578,061.49	5,600,001.78	5,612,143.48	5,573,578.69	4,526,594.22	4,294,499.47	4,008,159.04	3,932,627.38	3,881,768.82	3,774,004.55
11	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ (9-10)	13,015,476.81	13,066,670.82	13,095,001.46	13,005,016.95	10,562,053.17	10,020,498.76	9,352,371.09	9,176,130.55	9,057,460.58	8,806,010.62
12	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ สะสม ยกไป	141,130,250.27	154,196,921.08	167,291,922.55	180,296,939.50	190,858,992.67	200,879,491.43	210,231,862.52	219,407,993.07	228,465,453.65	237,271,464.27

ประมาณการเงินสด

1.กระแสเงินสดจากกิจกรรมการดำเนินงาน (Cash Flow from Operating Activities)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
กำไรสุทธิ (Net Profit)	2,505,328.00	7,279,847.68	11,984,258.54	16,765,134.05	15,105,876.10	15,226,331.66	15,427,804.36	15,521,350.42	15,262,049.05	13,036,793.59
ค่าเสื่อมราคา (Depreciation)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิก่อนค่าเสื่อมราคา (Net Profit before Depre)	2,505,328.00	7,279,847.68	11,984,258.54	16,765,134.05	15,105,876.10	15,226,331.66	15,427,804.36	15,521,350.42	15,262,049.05	13,036,793.59
การเปลี่ยนแปลงในเงินทุนหมุนเวียนสุทธิ (Changing in Net Working Capital)										
ลูกหนี้การค้า (AR)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เจ้าหนี้การค้า (AP)	64,188.49	31,665.01	31,789.57	31,921.60	88,468.13	3,519.78	3,730.96	3,954.82	4,192.11	90,439.25
อื่นๆ (Others)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงสุทธิ (Net Changing)	64,188.49	31,665.01	31,789.57	31,921.60	88,468.13	3,519.78	3,730.96	3,954.82	4,192.11	90,439.25
กระแสเงินสดจากกิจกรรมการดำเนินงานสุทธิ (Net Cash Flow from Operating Activities)	2,569,516.49	7,311,512.69	12,016,048.11	16,797,055.65	15,194,344.22	15,229,851.44	15,431,535.32	15,525,305.24	15,266,241.16	13,127,232.84
2.กระแสเงินสดที่ใช้ในกิจกรรมการลงทุน (Cash flow used in Investing Activities)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
ค่าใช้จ่ายในการลงทุน CAPEX (Capital Expenditure)	-30,200,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดที่ใช้ในกิจกรรมการลงทุนสุทธิ (Net Cash flow used in Investing Activities)	**-30,200,000.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**

3.กระแสเงินสดจากกิจกรรมการจัดหาเงิน (Cash Flow from Financing Activities)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
การเปลี่ยนแปลงในหนี้สินระยะสั้น (Change in S/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในหนี้สินระยะยาว (Change in L/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเพิ่มทุน (Increase Capital)	30,200,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในทุนที่ชำระแล้ว (Change in Paid-up Capital)	30,200,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในการสำรองหนี้สูญ (Change in Bad Debt Reserve)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงทุนสุทธิ (Net Change in Capitalization)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดจากกิจกรรมการจัดหาเงินสุทธิ (Net Cash Flow from Financing Activities)	30,200,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดสุทธิจากการเพิ่มขึ้น (ลดลง) ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง (Net Cash Increase (Decrease) during Peiod)	2,569,516.49	7,311,512.69	12,016,048.11	16,797,055.65	15,194,344.22	15,229,851.44	15,431,535.32	15,525,305.24	15,266,241.16	13,127,232.84
ดุลเงินสด ณ จุดเริ่มต้น (Beginning Cash Balance)	0.00	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33
ดุลเงินสด ณ จุดสิ้นสุด (Ending Cash Balance)	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33	128,468,643.17

1.กระแสเงินสดจากกิจกรรมการดำเนินงาน (Cash Flow from Operating Activities)	ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
กำไรสุทธิ (Net Profit)	13,015,476.81	13,066,670.82	13,095,001.46	13,005,016.95	10,562,053.17	10,020,498.76	9,352,371.09	9,176,130.55	9,057,460.58	8,806,010.62
ค่าเสื่อมราคา (Depreciation)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิก่อนค่าเสื่อมราคา (Net Profit before Depre)	13,015,476.81	13,066,670.82	13,095,001.46	13,005,016.95	10,562,053.17	10,020,498.76	9,352,371.09	9,176,130.55	9,057,460.58	8,806,010.62
การเปลี่ยนแปลงในเงินทุนหมุนเวียนสุทธิ (Changing in Net Working Capital)										
ลูกหนี้การค้า (AR)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เจ้าหนี้การค้า (AP)	5,609.17	5,945.72	6,302.46	6,680.61	78,095.15	7,506.33	7,956.71	8,434.12	8,940.16	9,476.57
อื่นๆ (Others)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงสุทธิ (Net Changing)	5,609.17	5,945.72	6,302.46	6,680.61	78,095.15	7,506.33	7,956.71	8,434.12	8,940.16	9,476.57
กระแสเงินสดจากกิจกรรมการดำเนินงานสุทธิ (Net Cash Flow from Operating Activities)	**13,021,085.98**	**13,072,616.54**	**13,101,303.93**	**13,011,697.56**	**10,640,148.32**	**10,028,005.09**	**9,360,327.80**	**9,184,564.67**	**9,066,400.75**	**8,815,487.19**
2.กระแสเงินสดที่ใช้ในกิจกรรมการลงทุน (Cash flow used in Investing Activities)	ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
ค่าใช้จ่ายในการลงทุน CAPEX (Capital Expenditure)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดที่ใช้ในกิจกรรมการลงทุนสุทธิ (Net Cash flow used in Investing Activities)	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**

3.กระแสเงินสดจากกิจกรรมการจัดหาเงิน (Cash Flow from Financing Activities)	ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
การเปลี่ยนแปลงในหนี้สินระยะสั้น (Change in S/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในหนี้สินระยะยาว (Change in L/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเพิ่มทุน (Increase Capital)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในทุนที่ชำระแล้ว (Change in Paid-up Capital)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงในการสำรองหนี้สูญ (Change in Bad Debt Reserve)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
การเปลี่ยนแปลงทุนสุทธิ (Net Change in Capitalization)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดจากกิจกรรมการจัดหาเงินสุทธิ (Net Cash Flow from Financing Activities)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดสุทธิจากการเพิ่มขึ้น (ลดลง) ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง (Net Cash Increase (Decrease) during Peiod)	13,021,085.98	13,072,616.54	13,101,303.93	13,011,697.56	10,640,148.32	10,028,005.09	9,360,327.80	9,184,564.67	9,066,400.75	8,815,487.19
ดุลเงินสด ณ จุดเริ่มต้น (Beginning Cash Balance)	128,468,643.17	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80
ดุลเงินสด ณ จุดสิ้นสุด (Ending Cash Balance)	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80	237,770,280.99

ประมาณการงบดุล

ประมาณการงบดุล

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประมาณการกำไร/-ขาดทุน ปีที่1- 10									
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
	สินทรัพย์										
	สินทรัพย์หมุนเวียน (Current Asset)										
1	เงินสด	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33	128,468,643.17
2	ลูกหนี้การค้า	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	หนี้สูญ										
4	รวมสินทรัพย์หมุนวียน (1+2+3)	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33	128,468,643.17
	สินทรัพย์ถาวร (Fixed Asset)										
5	ค่าจ้างเหมาวิจัยเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาหลักสูตร	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00
6	ค่าจ้างเหมาพัฒนาหลักสูตร	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00
7	ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00
8	ค่าใช้จ่ายวัสดุ อุปกรณ์สำนักงาน	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00
9	ค่าใช้จ่ายจัดซื้อครุภัณฑ์	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00
10	ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างห้องปฏิบัติการ	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00
24	หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	รวมสินทรัพย์ถาวร (5+4+...)-(24)	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00

ประมาณการงบดุล

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประมาณการกำไร/-ขาดทุน ปีที่1- 10									
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
	สินทรัพย์										
26	รวมสินทรัพย์ทั้งหมด (4+25)	32,769,516.49	40,081,029.18	52,097,077.29	68,894,132.94	84,088,477.16	99,318,328.60	114,749,863.92	130,275,169.17	145,541,410.33	158,668,643.17
	หนี้สิน (Liability)										
	หนี้สินหมุนเวียน (Current Liability)										
27	เจ้าหนี้การค้า	64,188.49	95,853.50	127,643.07	159,564.67	248,032.79	251,552.57	255,283.53	259,238.35	263,430.46	353,869.71
28	เงินกู้ระยะสั้น (S/T Loan)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	รวมหนี้สินหมุนเวียน (27+28)	64,188.49	95,853.50	127,643.07	159,564.67	248,032.79	251,552.57	255,283.53	259,238.35	263,430.46	353,869.71
30	เงินกู้ระยะยาว (L/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
31	รวมหนี้สินทั้งหมด(29+30)	64,188.49	95,853.50	127,643.07	159,564.67	248,032.79	251,552.57	255,283.53	259,238.35	263,430.46	353,869.71
	ทุน/ส่วนของเจ้าของ (Owner)										
32	ทุน	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
33	กันสำรองหนี้สูญ										
34	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ สะสม ยกไป	-	2,505,328.00	9,785,175.68	21,769,434.22	38,534,568.27	53,640,444.37	68,866,776.03	84,294,580.39	99,815,930.82	115,077,979.87
35	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ	2,505,328.00	7,279,847.68	11,984,258.54	16,765,134.05	15,105,876.10	15,226,331.66	15,427,804.36	15,521,350.42	15,262,049.05	13,036,793.59
36	รวมส่วนของเจ้าของ (32+33+34+35)	32,705,328.00	39,985,175.68	51,969,434.22	68,734,568.27	83,840,444.37	99,066,776.03	114,494,580.39	130,015,930.82	145,277,979.87	158,314,773.46
37	รวมหนี้สิน และส่วนของเจ้าของ (31+36)	32,769,516.49	40,081,029.18	52,097,077.29	68,894,132.94	84,088,477.16	99,318,328.60	114,749,863.92	130,275,169.17	145,541,410.33	158,668,643.17
	สินทรัพย์ - หนี้สิน & ส่วนของเจ้าของ (26-36)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ตรวจสอบสมการทางบัญชี)	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว

ประมาณการงบดุล

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประมาณการกำไร/-ขาดทุน ปีที่11-20									
		ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
	สินทรัพย์										
	สินทรัพย์หมุนเวียน (Current Asset)										
1	เงินสด	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80	237,770,280.99
2	ลูกหนี้การค้า	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	หนี้สูญ										
4	รวมสินทรัพย์หมุนวียน (1+2+3)	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80	237,770,280.99
	สินทรัพย์ถาวร (Fixed Asset)										
5	ค่าจ้างเหมาวิจัยเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาหลักสูตร	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00
6	ค่าจ้างเหมาพัฒนาหลักสูตร	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00
7	ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00
8	ค่าใช้จ่ายวัสดุ อุปกรณ์สำนักงาน	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00
9	ค่าใช้จ่ายจัดซื้อครุภัณฑ์	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00
10	ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างห้องปฏิบัติการ	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00	28,500,000.00
24	หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	รวมสินทรัพย์ถาวร (5+4+...)-(24)	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00

ประมาณการงบดุล

ลำดับที่	รายการต้นทุน	ประมาณการกำไร/-ขาดทุน ปีที่11-20									
		ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20
	สินทรัพย์										
26	รวมสินทรัพย์ทั้งหมด (4+25)	171,689,729.15	184,762,345.68	197,863,649.61	210,875,347.17	221,515,495.49	231,543,500.58	240,903,828.38	250,088,393.05	259,154,793.80	267,970,280.99
	หนี้สิน (Liability)										
	หนี้สินหมุนเวียน (Current Liability)										
27	เจ้าหนี้การค้า	359,478.88	365,424.60	371,727.06	378,407.67	456,502.82	464,009.15	471,965.86	480,399.98	489,340.14	498,816.72
28	เงินกู้ระยะสั้น (S/T Loan)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	รวมหนี้สินหมุนเวียน (27+28)	359,478.88	365,424.60	371,727.06	378,407.67	456,502.82	464,009.15	471,965.86	480,399.98	489,340.14	498,816.72
30	เงินกู้ระยะยาว (L/T Loan)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
31	รวมหนี้สินทั้งหมด(29+30)	359,478.88	365,424.60	371,727.06	378,407.67	456,502.82	464,009.15	471,965.86	480,399.98	489,340.14	498,816.72
	ทุน/ส่วนของเจ้าของ (Owner)										
32	ทุน	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
33	กันสำรองหนี้สูญ										
34	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ สะสม ยกไป	128,114,773.46	141,130,250.27	154,196,921.08	167,291,922.55	180,296,939.50	190,858,992.67	200,879,491.43	210,231,862.52	219,407,993.07	228,465,453.65
35	กำไร/(ขาดทุน) สุทธิ	13,015,476.81	13,066,670.82	13,095,001.46	13,005,016.95	10,562,053.17	10,020,498.76	9,352,371.09	9,176,130.55	9,057,460.58	8,806,010.62
36	รวมส่วนของเจ้าของ (32+33+34+35)	171,330,250.27	184,396,921.08	197,491,922.55	210,496,939.50	221,058,992.67	231,079,491.43	240,431,862.52	249,607,993.07	258,665,453.65	267,471,464.27
37	รวมหนี้สิน และส่วนของเจ้าของ (31+36)	171,689,729.15	184,762,345.68	197,863,649.61	210,875,347.17	221,515,495.49	231,543,500.58	240,903,828.38	250,088,393.05	259,154,793.80	267,970,280.99
	สินทรัพย์ - หนี้สิน & ส่วนของเจ้าของ (26-36)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ตรวจสอบสมการทางบัญชี)	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว	บัญชีลงตัว

ประมาณการจุดคุ้มทุน

ประมาณการจุดคุ้มทุน (Break Even Point)

ลำดับ	รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10
1	ยอดขาย	8,190,000.00	16,380,000.00	24,570,000.00	32,760,000.00	33,442,500.00	34,125,000.00	34,807,500.00	35,490,000.00	35,490,000.00	35,490,000.00
	ต้นทุนขาย										
2	ต้นทุนคงที่	3,470,960.00	3,700,217.60	4,029,630.66	4,249,808.50	6,373,677.01	6,819,097.63	7,148,779.48	7,632,642.25	8,003,072.79	10,318,009.15
3	ต้นทุน แปรผัน	1,140,000.00	2,280,000.00	3,420,000.00	4,560,000.00	5,489,000.00	5,554,000.00	5,619,000.00	5,684,000.00	5,684,000.00	6,548,000.00
4	ต้นทุนรวม (FC+VC)	4,610,960.00	5,980,217.60	7,449,630.66	8,809,808.50	11,862,677.01	12,373,097.63	12,767,779.48	13,316,642.25	13,687,072.79	16,866,009.15
5	กำไร/(ขาดทุน) ขั้นต้น (1) – (3)	7,050,000.00	14,100,000.00	21,150,000.00	28,200,000.00	27,953,500.00	28,571,000.00	29,188,500.00	29,806,000.00	29,806,000.00	28,942,000.00
6	จุดคุ้มทุน	4,032,221.62	4,298,550.66	4,681,230.51	4,937,011.57	7,625,223.79	8,144,681.90	8,524,971.88	9,088,186.05	9,529,257.64	12,652,413.27

ประมาณการจุดคุ้มทุน (Break Even Point)

(หน่วย : บาท)

ลำดับ	รายการ	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15	ปีที่16	ปีที่17	ปีที่18	ปีที่19	ปีที่20
1	ยอดขาย	36,172,500.00	36,855,000.00	37,537,500.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,220,000.00	38,902,500.00	39,585,000.00	40,267,500.00
	ต้นทุนขาย										
2	ต้นทุนคงที่	10,965,961.70	11,510,327.41	12,087,355.05	12,833,404.35	15,459,352.61	16,233,001.77	17,187,469.88	18,056,742.07	18,843,770.59	19,820,484.83
3	ต้นทุน แปรผัน	6,613,000.00	6,678,000.00	6,743,000.00	6,808,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,672,000.00	7,737,000.00	7,802,000.00	7,867,000.00
4	ต้นทุนรวม (FC+VC)	17,578,961.70	18,188,327.41	18,830,355.05	19,641,404.35	23,131,352.61	23,905,001.77	24,859,469.88	25,793,742.07	26,645,770.59	27,687,484.83
5	กำไร/(ขาดทุน) ขั้นต้น (1) – (3)	29,559,500.00	30,177,000.00	30,794,500.00	31,412,000.00	30,548,000.00	30,548,000.00	30,548,000.00	31,165,500.00	31,783,000.00	32,400,500.00
6	จุดคุ้มทุน	13,419,247.61	14,057,497.98	14,734,095.06	15,614,819.63	19,341,903.13	20,309,850.98	21,504,029.68	22,539,423.67	23,469,485.54	24,632,995.57

ระยะเวลาคืนทุน

ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

(ระยะเวลาคืนทุน = ระยะเวลาที่ เงินสดรับ (สะสม) มีค่าเท่ากับเงินลงทุน ณ เริ่มโครงการ)

ลำดับที่	รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10
1	กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน	2,569,516.49	7,311,512.69	12,016,048.11	16,797,055.65	15,194,344.22	15,229,851.44	15,431,535.32	15,525,305.24	15,266,241.16	13,127,232.84
2	เงินสดรับ (สะสม)	2,569,516.49	9,881,029.18	21,897,077.29	38,694,132.94	53,888,477.16	69,118,328.60	84,549,863.92	100,075,169.17	115,341,410.33	128,468,643.17
3	เงินลงทุน ณ เริ่ม โครงการ	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
		ไม่คืนทุน	ไม่คืนทุน	ไม่คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน

ประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

(ระยะเวลาคืนทุน = ระยะเวลาที่ เงินสดรับ (สะสม) มีค่าเท่ากับเงินลงทุน ณ เริ่มโครงการ)

ลำดับที่	รายการ	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15	ปีที่16	ปีที่17	ปีที่18	ปีที่19	ปีที่20
1	กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน	13,021,085.98	13,072,616.54	13,101,303.93	13,011,697.56	10,640,148.32	10,028,005.09	9,360,327.80	9,184,564.67	9,066,400.75	8,815,487.19
2	เงินสดรับ (สะสม)	141,489,729.15	154,562,345.68	167,663,649.61	180,675,347.17	191,315,495.49	201,343,500.58	210,703,828.38	219,888,393.05	228,954,793.80	237,770,280.99
3	เงินลงทุน ณ เริ่ม โครงการ	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00	30,200,000.00
		คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน	คืนทุน

IRR,NPV

อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate Of Return : IRR) และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Persent Value : NPV)

คำนวณ IRR และ NPV ณ สิ้นปีที่	20
อัตราส่วนลดในการคำนวณ NPV (อัตราของการลงทุนอื่นที่ต้องการเทียบ)	15.00%

(หน่วย : บาท)

ปีที่	เงินสด รับ/-จ่าย สุทธิ	กระแสเงินสด	IRR	PI	NPV
0	ณ วันที่เริ่มทำงาน	-30,200,000.00		2.39	42,044,327.21
1	2,569,516.49	2,569,516.49			
2	7,311,512.69	7,311,512.69			
3	12,016,048.11	12,016,048.11			
4	16,797,055.65	16,797,055.65			
5	15,194,344.22	15,194,344.22	18%		
6	15,229,851.44	15,229,851.44			
7	15,431,535.32	15,431,535.32			
8	15,525,305.24	15,525,305.24			
9	15,266,241.16	15,266,241.16			
10	13,127,232.84	13,127,232.84	31%		
11	13,021,085.98	13,021,085.98			
12	13,072,616.54	13,072,616.54			
13	13,101,303.93	13,101,303.93			
14	13,011,697.56	13,011,697.56			
15	10,640,148.32	10,640,148.32	33%		
16	10,028,005.09	10,028,005.09			
17	9,360,327.80	9,360,327.80			
18	9,184,564.67	9,184,564.67			
19	9,066,400.75	9,066,400.75			
20	8,815,487.19	8,815,487.19	33%		

Other Fin Ratios

อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนอื่นๆ

ลำดับที่	ชื่อเต็ม	ชื่อย่อ	อัตรา									
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
1	Gross Profit Margin	GPM	86%	86%	86%	86%	84%	84%	84%	84%	84%	82%
2	Operating Profit Margin	OPM	44%	63%	70%	73%	65%	64%	63%	62%	61%	52%
3	Net Profit Margin	NPM	31%	44%	49%	51%	45%	45%	44%	44%	43%	37%
4	Break Event Point	BEP	4,032,221.62	4,298,550.66	4,681,230.51	4,937,011.57	7,625,223.79	8,144,681.90	8,524,971.88	9,088,186.05	9,529,257.64	12,652,413.27
5	Debt to Equity Ratio	D/E Ratio	0.00	0.00	0.00	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
6	Return on Equity	ROE	8%	18%	23%	24%	18%	15%	13%	12%	11%	8%
7	Return on Asset	ROA	8%	18%	23%	24%	18%	15%	13%	12%	10%	8%
8	Equity Turnover	-	0.25	0.41	0.47	0.48	0.40	0.34	0.30	0.27	0.24	0.22
9	Debt Turnover	-	127.59	170.89	192.49	205.31	134.83	135.66	136.35	136.90	134.72	100.29
10	Total Asset Turnover	-	0.25	0.41	0.47	0.48	0.40	0.34	0.30	0.27	0.24	0.22

อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนอื่นๆ

ลำดับที่	ชื่อเต็ม	ชื่อย่อ	อัตรา											หน่วย
			ปีที่ 11	ปีที่ 12	ปีที่ 13	ปีที่ 14	ปีที่ 15	ปีที่ 16	ปีที่ 17	ปีที่ 18	ปีที่ 19	ปีที่ 20	เฉลี่ย	
1	Gross Profit Margin	GPM	82%	82%	82%	82%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	83%	-
2	Operating Profit Margin	OPM	51%	51%	50%	49%	39%	37%	35%	34%	33%	31%	51%	-
3	Net Profit Margin	NPM	36%	35%	35%	34%	28%	26%	24%	24%	23%	22%	36%	-
4	Break Event Point	BEP	13,419,247.61	14,057,497.98	14,734,095.06	15,614,819.63	19,341,903.13	20,309,850.98	21,504,029.68	22,539,423.67	23,469,485.54	24,632,995.57	13,156,854.89	บาท
5	Debt to Equity Ratio	D/E Ratio	0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	1%	เท่า
6	Return on Equity	ROE	8%	7%	7%	6%	5%	4%	4%	4%	4%	3%	10%	-
7	Return on Asset	ROA	8%	7%	7%	6%	5%	4%	4%	4%	3%	3%	10%	-
8	Equity Turnover	-	0.21	0.20	0.19	0.18	0.17	0.17	0.16	0.16	0.15	0.15	26%	เท่า
9	Debt Turnover	-	100.62	100.86	100.98	101.00	83.72	82.37	80.98	80.98	80.89	80.73	118.41	เท่า
10	Total Asset Turnover	-	0.21	0.20	0.19	0.18	0.17	0.17	0.16	0.16	0.15	0.15	26%	เท่า

ภาคผนวก ฉ

เกณฑ์การพิจารณาโครงการที่เหมาะสม

สำหรับโครงการลงทุน

เกณฑ์การพิจารณาโครงการที่เหมาะสมสำหรับโครงการลงทุน

IRR	ต้องมีค่ามากกว่าผลตอบแทนทางการลงทุนอื่น เช่น การนำเงินไปฝากธนาคาร ลงทุนในตราสารหนี้ ทองคำ และหุ้นสามัญ ในกรณีนี้ใช้เกณฑ์อัตราดอกเบี้ย MLR โดยเฉลี่ยของ 4 ธนาคารขนาดใหญ่ ได้แก่ ธนาคารกสิกรไทย ธนาคารออมสิน ธนาคารไทยพาณิชย์ และธนาคารกรุงไทย
NPV	ต้องมีค่ามากกว่าศูนย์จึงจะน่าลงทุน
PI	ต้องมีค่ามากกว่าหนึ่งจึงจะน่าลงทุน
GPM	คือ อัตรากำไรขั้นต้น ทำให้ทราบถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน เปอร์เซ็นต์ยิ่งมากยิ่งดี
OPM	คือ ผลกำไรจากการทำงาน เปอร์เซ็นต์ยิ่งสูงยิ่งดีนั่นหมายถึงจะชี้วัดความน่าลงทุนมากขึ้น
NPM	คือ อัตรากำไรสุทธิ เปอร์เซ็นต์ยิ่งสูงยิ่งดี นั่นหมายถึงจะชี้วัดความน่าลงทุนมากขึ้น
BEP	คือ จุดคุ้มทุน
D/E Ratio	คือ สัดส่วนการกู้ยืมเงินหารด้วยส่วนของผู้ถือหุ้น
ROE	คือ กำไรสุทธิหารด้วยผู้ถือหุ้น (กำไรต่อการลงทุน)
ROA	คือ กำไรหารด้วยสินทรัพย์เปอร์เซ็นต์ยิ่งสูงยิ่งดี

ภาคผนวก ช
ประวัติย่อผู้วิจัยและที่ปรึกษา

ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์

คณบดี

ประวัติการศึกษา

2531 อักษรศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร

2537 อักษรศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2542 ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัย.ศรีนครินทรวิโรฒ

2549 Cert. Resolving Workplace Conflict With Effective Communication,

Cert. Marketing for Small Business Ohio State University USA

2551 Cert. in Strategic Planning. Ohio State University USA

สาขาที่มีความชำนาญพิเศษ

การจัดการชุมชน การวิจัย

ผู้วิจัย

รองศาสตราจารย์ประสพชัย พสุนนท์

รองคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษ

ประวัติการศึกษา

ปี พ.ศ. 2541 วท.บ. (คณิตศาสตร์) มหาวิทยาลัยทักษิณ

ปี พ.ศ. 2545 วท.ม. (สถิติประยุกต์) มหาวิทยาลัยศิลปากร

สาขาที่มีความชำนาญพิเศษ

1. โปรแกรมสำเร็จรูปทางคณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ประมวลผลข้อมูล (SPSS , Minitab , Excel , Maple, Lido , Fortran)

2. Bayesian Analysis

3. การตรวจสอบค่าผิดปกติ

4. สถิติสำหรับการตัดสินใจทางธุรกิจ

อาจารย์ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

ประวัติการศึกษา

ศศ.บ. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยนเรศวร

อาจารย์ ดร.ธีระวัฒน์ จันทึก

รองคณบดีฝ่ายแผนงานและประกันคุณภาพ

ประวัติการศึกษา

ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยทักษิณ

ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์การจัดการ) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา) มหาวิทยาลัยบูรพา

Cert. in Non-parametric Statistics with Burapha University. (2013)

Cert. in Structural Equation Modeling Analysis with Burapha University. (2013)

Cert. in Statistical Data Analysis by using Mplus with Burapha University. (2013)

สาขาที่มีความชำนาญพิเศษ

เศรษฐศาสตร์ การจัดการ วิจัยและสถิติทางการวิจัย