



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ภารกิจหลักของสถาบันอุดมศึกษา คือการสอนวิชาการและวิชาชีพเพื่อสนองความต้องการกำลังคนของสังคม การค้นคว้าวิจัยเพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการ การบริการวิชาการแก่สังคม การถ่ายทอดวัฒนธรรมและปลูกฝังความเป็นพลเมืองดี (วิจิตร ศรีสอ้าน 2518: 10-11) ในบรรดาภารกิจหลักทั้ง 4 ประการนี้ การเรียนการสอนถือเป็นภารกิจที่ได้รับความสนใจอย่างมาก เพราะถือเป็นหัวใจการดำเนินการของสถาบันการศึกษา สายหยุด จำปาทอง (2531: 9) กล่าวว่า การจัดการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษามีความสำคัญยิ่ง เพราะถือเป็นกระบวนการผลิตกำลังคนระดับสมองของประเทศ และถือเป็นขั้นสูงสุดในระบบการศึกษาที่พัฒนาคนให้เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ และคุณธรรม ก่อนเข้าสู่วงการวิชาชีพเพื่อเป็นกำลังของประเทศต่อไป

การอาชีวศึกษา เป็นการศึกษาที่เน้นการฝึกทักษะให้สามารถปฏิบัติงานได้จริง ทั้งนี้เพราะงานบางประเภทต้องการความรู้ความชำนาญเป็นพิเศษ จึงต้องมีพื้นฐานที่ดีและได้รับการฝึกฝนที่ถูกต้อง มีประสิทธิภาพทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ดังที่ ภิญญู สาธร (2521: 330) กล่าวว่า การอาชีวศึกษา จัดการเรียนการสอนโดยฝึกฝนผู้เรียนให้มีประสบการณ์พร้อมความชำนาญอย่างแท้จริง และเพียงพอที่จะนำความรู้ ความชำนาญจากสถานศึกษาออกไปประกอบอาชีพได้ทันที

คหกรรมศาสตร์ คือ วิชาที่ว่าด้วย การใช้ การพัฒนา การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และวัตถุ เพื่อประโยชน์สุขของบุคคล ครอบครัว สถาบันและชุมชนทั่วไปทั้งปัจจุบันและอนาคต รวมทั้งการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์และศิลป์ในแง่มุมต่าง ๆ ของชีวิตครอบครัว ซึ่งเกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมทางกาย ใจ เศรษฐกิจ และสังคม (สหพันธ์นักคหกรรมศาสตร์นานาชาติ อ่างในนิคมทินย์ บริบูรณ์สุข 2527: 8) การศึกษาด้านนี้จัดเป็นการศึกษาด้านอาชีวศึกษาแขนงหนึ่ง การจัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาในประเทศไทย เริ่มขึ้นใน พ.ศ. 2498 ที่คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และจนถึงปัจจุบันได้ขยายการศึกษาไปยังสถาบันอุดมศึกษาอื่นอีกมาก ทั้งในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการและทบวงมหาวิทยาลัย โดยเหตุที่การ

จัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์มุ่งให้บัณฑิตสามารถประกอบอาชีพได้ด้วยตนเอง ดังนั้นการจัดการเรียนการสอน จึงกำหนดให้มีการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะพร้อมความชำนาญ ดังที่ทวิรัสมิ ธนาคม (2513: 93) กล่าวว่า คหกรรมศาสตร์ จัดการเรียนการสอนที่เน้นภาคปฏิบัติมากกว่าศาสตร์แขนงอื่นซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวของ ศรีนวล โกมลวณิช (2523: 4) ที่ว่าการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์เป็นการศึกษาที่เน้นด้านการฝึกปฏิบัติมาก

ปัจจุบัน การจัดการเรียนการสอนที่เน้นการฝึกปฏิบัติ ได้รับความสนใจอย่างมาก ไนทური สินลาร์ตัน (2523: 7) กล่าวว่า การสอนในระดับอุดมศึกษานอกจากการสอนด้วยวิชาการศึกษาทั่วไปแล้ว ยังมีจุดมุ่งหมายเพื่อการอาชีพอีกด้วย อาชีพที่สอนนั้น มักเป็นอาชีพขั้นสูงที่จำเป็นต้องศึกษาอย่างมีระบบแบบแผนและใช้เวลา เป็นวิชาชีพที่ไม่สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองเพียงคนเดียว ซึ่งการจัดการเรียนการสอนในวิชาชีพนั้น มีลักษณะที่ต้องคำนึงถึงเป็นพิเศษ แตกต่างจากการศึกษาทั่ว ๆ ไปคือ การจัดสัดส่วนการเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติให้เหมาะสม นอกจากนั้นลักษณะการสอนในภาคปฏิบัติจำเป็นต้องมีการฝึกปฏิบัติจริง เป็นการเรียนรู้จากสถานที่เป็นจริง เพื่อเพิ่มพูนทักษะในวิชาชีพนั้น ๆ ดังนั้น องค์ประกอบการเรียนการสอนนอกจากการเรียนรู้อันในห้องเรียนแล้ว สภาพแวดล้อมที่เป็นจริงหรือสถานที่สำหรับฝึกปฏิบัติมีความจำเป็นและยังเป็นหัวใจในการศึกษาด้านวิชาชีพด้วย นอกจากนี้หลักสูตรการศึกษาในประเทศที่กำลังพัฒนามีแนวโน้มการจัดหลักสูตรแบบ Practicalization คือ หลักสูตรที่เน้นการฝึกได้ทำได้สูง ในหลายประเทศได้กำหนดให้มีหลักสูตร ด้านการศึกษากิจการปฏิบัติมากกว่าปกติ โดยบางหลักสูตรกำหนดให้การฝึกงานเป็นวิชาบังคับก่อนได้รับปริญญา (ไนทური สินลาร์ตัน 2530: 51) จากแนวคิดดังกล่าวจะเห็นว่า การศึกษาเพื่องานอาชีพในปัจจุบันได้เน้นให้มีการจัดการเรียนการสอน เพื่อสามารถปฏิบัติงานได้จริงมากขึ้น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (อ้างใน มสุรี จารุปาน 2525: 40) ได้เสนอแนะวิธีแก้ปัญหการว่างงานในระบบการศึกษาซึ่งประสบปัญหามากในขณะนี้ว่า ควรมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่ออาชีพ โดยให้ผู้เรียนมีการฝึกทักษะด้านการปฏิบัติงานพื้นฐาน ส่งเสริมให้มีทัศนคติที่ต่อการทำงาน ส่วนความชำนาญเฉพาะทางควรเป็นหน้าที่ของสถานประกอบการ โดยส่งเสริมและประสานงานให้เอกชนมีส่วนร่วมช่วยในด้านฝึกงานของผู้เรียน เพื่อเป็นการเพิ่มประสบการณ์ด้านปฏิบัติให้สามารถทำได้จริง มิใช่เชี่ยวชาญเฉพาะเชิงทฤษฎี ไม่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ตรงกับแนวความคิดของ สำเนา ขจรศิลป์ (2526: 17-18) ที่ว่า บทบาทของสถาบันอุดมศึกษาในการลดภาวะการว่างงานของบัณฑิตที่เป็นปัญหาอยู่ขณะนี้ คือ การสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ฝึกงานหรือฝึกประสบการณ์ด้านปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความรู้และประสบการณ์อย่างเพียงพอ ซึ่งนอกจากจะช่วยให้นักศึกษามีคุณสมบัติตามความต้องการของผู้จ้างงานแล้ว ยังช่วยให้ได้ติดต่อกับผู้จ้างงานโดยตรงด้วย นอกจากนี้ ควรปรับปรุงหลักสูตรและวิธีการสอนให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความ

รู้ความสามารถ และมั่นใจที่จะออกไปประกอบอาชีพด้วยตนเองได้ แสดงให้เห็นว่า การได้ฝึกทักษะปฏิบัติจนเกิดความชำนาญนั้น ย่อมช่วยให้บัณฑิตมีความมั่นใจในการทำงานได้สูง ดังที่บรรจง ชูสกุลชาติ (2529: 36) กล่าวว่า ความสามารถและทักษะด้านวิชาชีพของผู้เรียนในสาขาที่มีความถนัด มีความสามารถทำได้จนเกิดความมั่นใจนั้น เป็นพื้นฐานของการประกอบอาชีพอิสระ เพราะบุคคลที่จะเริ่มงานด้านการให้บริการในวิชาการของตนเองโดยเฉพาะ จะต้องได้รับการฝึกฝนอย่างจริงจังและเพียงพอ จนเกิดความมั่นใจในความสามารถของตนเอง ต้องใช้เวลาและผู้สอนที่มีคุณภาพ ได้รับการสนับสนุนจากสถานศึกษาในการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับการฝึกฝนอย่างแท้จริง

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เป็นสถาบันการศึกษาและการวิจัย ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2518 ตามพระราชบัญญัติวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ได้รับพระราชทานนามใหม่จากนามเดิมคือ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา เป็นสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2531 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีฐานะเป็นกรมในกระทรวงศึกษาธิการ การดำเนินการอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของสภาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โดยมีวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาการศึกษาระยะที่ 6 (กองแผนงาน สำนักงานอธิการบดี วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา 2530: 1) กำหนดไว้ดังนี้

เพื่อผลิตครูอาชีวศึกษาระดับปริญญาตรี ผลิตและพัฒนากำลังคนในสาขาวิชาอื่นต่าง ๆ ทั้งระดับต่ำกว่าปริญญาและระดับปริญญาที่มีคุณภาพ สามารถปฏิบัติงานได้จริง มีปริมาณที่พอเหมาะและสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศ ทำการวิจัยส่งเสริมการศึกษาทางด้านวิชาชีพ การประกอบอาชีพของประชาชน และการให้บริการแก่สังคม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี 9 คณะ ในสาขาวิชา ครุศาสตร์อุตสาหกรรม วิศวกรรมศาสตร์ เกษตรศาสตร์ บริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ ศึกษาศาสตร์ และระดับต่ำกว่าปริญญาตรีคือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) 5 ประเภทวิชา คือ ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรม เกษตรกรรม นามิชยกรรม ศิลปกรรม และคหกรรม (กองบริการ สำนักงานอธิการบดี วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา 2530: 9) การจัดการศึกษาประเภทวิชาคหกรรมปัจจุบันดำเนินการอยู่ใน 6 วิทยาเขต คือ วิทยาเขตเทคโนโลยีกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวช วิทยาเขตนครใต้ วิทยาเขตชุมชนเขตอุดมศักดิ์ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้ แต่เนื่องจากวิทยาเขตชุมชนเขตอุดมศักดิ์ เป็นวิทยาเขตที่จัดการศึกษาประเภทวิชาคหกรรม ในสาขาเทคโนโลยีเสื้อผ้า ช่างตัดเสื้อ ผ้าและเครื่องแต่งกายแตกต่างจากอีก 5 วิทยาเขต ซึ่งจัดการศึกษาประเภทวิชาคหกรรมใน 3 สาขา คือ หลักสูตรสาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หลักสูตรสาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย หลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ (วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา 2527: 6)

คณะกรรมการศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กำหนดปรัชญาการศึกษาไว้ในหลัก
 สูตรว่า การศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ ขบวนการพัฒนากำลังคนให้สามารถใช้ทรัพยากรอย่างมี
 ประสิทธิภาพ เพื่อตนเอง ครอบครัว สังคม และเพื่ออาชีพ (วิทยาลัยเทคโนโลยีและ
 อาชีวศึกษา 2527: 3) ยิ่งไปกว่านั้น นโยบายหนึ่งในแผนพัฒนาการศึกษาระยะที่ 6 ของสถาบัน
 เทคโนโลยีราชมงคล (กองแผนงาน สำนักงานอธิการบดี 2530: 2) กำหนดไว้ว่า ให้เน้น
 การพัฒนาหลักสูตรเป็นลักษณะครบวงจร ปรับสัดส่วนระหว่างภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้
 เหมาะสม โดยคำนึงถึงความสามารถในการปฏิบัติได้จริง และออกไปประกอบอาชีพอิสระ
 ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วว่า จุดมุ่งหมายการผลิตบัณฑิตของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คือ การ
 ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ การจัดการเรียนการสอนจึงเน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อต้องการให้บัณฑิตคิดเป็น
 ทำเป็นและมีทักษะพร้อม มีความชำนาญที่จะสามารถสร้างงานด้วยตนเองได้ ในปัจจุบัน
 พบว่า การประกอบอาชีพของบัณฑิตคหกรรมศาสตร์มีแนวโน้มที่มุ่งสู่อาชีพส่วนตัวมากขึ้น จาก
 รายงานการวิจัยความต้องการความรู้ ทักษะ และโอกาสการมีงานทำของผู้สำเร็จการศึกษา
 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พบว่า แนวโน้มในการประกอบ
 อาชีพรับราชการลดลงอย่างมาก คือ จากร้อยละ 82.38 ในปี 2518-2523 เป็นร้อยละ
 18.21 ในปี 2524-2528 ในขณะที่แนวโน้มการประกอบอาชีพส่วนตัวสูงขึ้น คือ
 จากร้อยละ 1.43 ในปี 2518-2523 เป็นร้อยละ 15.53 ในปี 2524-2528 (วิทยาลัย
 เทคโนโลยีและอาชีวศึกษา 2531: 3) ข้อมูลนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตบัณฑิตคหกรรมศาสตร์
 ของสถาบันฯ จะต้องเปลี่ยนไปเป็นการผลิตบุคคลากรให้สามารถปฏิบัติงานและประกอบอาชีพ
 ส่วนตัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ถึงแม้ว่าการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
 จะได้รับการปรับเปลี่ยนไปจากเดิม แต่ก็ปรากฏว่า ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อลดลง นับเป็นปัญหาที่
 สถาบันคำนึงถึงอยู่ ซึ่งจากผลการวิจัยของวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา (2531: 4)
 พบว่าสาเหตุเป็นเพราะ หลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนไม่สอดคล้องกับความต้องการ
 ของตลาดแรงงาน ในเรื่องปัญหาการจัดการเรียนการสอนนั้น นนิต เต็มทอง (2529:
 64-65)กล่าวว่า แม้หลักสูตรการอาชีวศึกษาจะเน้นการพัฒนาทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
 แต่จากสภาพความเป็นจริงพบว่า การจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติยังไม่มีประสิทธิภาพ
 เท่าที่ควร ผู้สอนส่วนใหญ่ยังเน้นภาคทฤษฎีมากกว่าภาคปฏิบัติ เพราะง่ายและสะดวกในการ
 เตรียมการสอน ความต้องการที่จะให้บัณฑิตสร้างงานด้วยตนเองนั้นจึงยังไม่ประสบผลสำเร็จ

จากสภาพปัญหาและแนวคิดต่าง ๆ ข้างต้น สรุปได้ว่า การจัดการเรียนการสอนภาค
 ปฏิบัติในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มีความสำคัญและจำเป็นต้องให้ความสนใจและศึกษาเป็นพิเศษ
 โดยเฉพาะในหลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการ ซึ่งนับวันจะยิ่งเพิ่มความสำคัญต่อเศรษฐกิจ
 ของประเทศมากขึ้น เรามักจะพบงานด้านอาหารและโภชนาการควบคู่ไปกับการประชาสัมพันธ์

การท่องเที่ยวของไทยเสมอ นอกจากนี้ การประกอบอาชีพในด้านนี้ได้รับความสนใจค่อนข้างสูงจากประชาชนทั้งภายในและภายนอกประเทศ จึงเกิดการขยายตัวด้านธุรกิจอาหาร เช่น กิจการโรงแรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการด้านอาหาร กิจการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นต้น ดังที่ บรรจง ชูสกุลชาติ (2529: 39-40) ให้ความเห็นว่า งานด้านอาหารการกิน จัดเป็นหนึ่งในแปดลักษณะของอาชีพบริการ ซึ่งการจัดกิจการบริการอาหารในปัจจุบันมีเพิ่มขึ้นและสามารถดำเนินการในรูปของการบริการขนาดใหญ่ที่มีการลงทุนสูง ใช้คนงานจำนวนมาก และมีเครื่องจักรเครื่องมือทันสมัย ดังนั้น การจัดการเรียนการสอนที่ให้มีการฝึกทักษะปฏิบัติ จึงถือเป็นหัวใจของหลักสูตรสาขานี้ นอกจากนี้ การส่งนักศึกษาออกฝึกงานในสถานประกอบการเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง เพราะผู้เรียนจะต้องประมวลความรู้ความชำนาญที่ได้รับจากสถานศึกษาทั้งหมดตลอดระยะเวลาการศึกษา 1 หรือ 2 ปีการศึกษา ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อแสดงให้หน่วยงานภายนอกเห็นถึงขีดความสามารถ และประสิทธิภาพของผู้เรียนในสถาบัน ซึ่งถ้าหน่วยงานมีความพอใจแล้ว โอกาสของการมีงานทำของผู้เรียนก็มีมากขึ้นด้วย โดยเหตุนี้ จึงน่าจะมีการทำวิจัยในเรื่องการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ซึ่งครอบคลุมถึงการส่งนักศึกษาออกฝึกงานในสถานประกอบการ และเนื่องจากยังไม่มีการวิจัยในสาขานี้มาก่อน จึงคาดว่างานวิจัยนี้จะเป็นแนวทางในการพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน และยังใช้เป็นข้อมูลสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ให้เอื้อต่อการผลิตบัณฑิตหรือผู้สำเร็จการศึกษาที่มีประสิทธิภาพตรงตามจุดมุ่งหมายที่วางไว้ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาโครงสร้างหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
2. ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ประกอบการ ที่มีต่อสภาพและแนวทางในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
3. นำเสนอแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มุ่งศึกษาเฉพาะการจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติ ซึ่งรวมถึงการฝึกงานในสถานประกอบการของนักศึกษาของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงใน 5 วิทยาเขต คือ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้

ตัวแปรที่จะศึกษา

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

ผู้บริหาร ศึกษาเฉพาะผู้บริหารใน 5 วิทยาเขตของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งจัดการศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

อาจารย์ ศึกษาเฉพาะผู้ทำหน้าที่สอนสาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

นักศึกษา ศึกษาเฉพาะนักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 ในปีการศึกษา 2532

ผู้ประกอบการ ศึกษาเฉพาะเจ้าของกิจการ/ผู้จัดการฝ่ายบุคคล/หัวหน้างานของสถานประกอบการ ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบ/ดูแลการฝึกงานของนักศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 ในปีการศึกษา 2532

ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน และข้อเสนอแนะแนวทางที่ควรจะเป็นในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ซึ่งครอบคลุมดังต่อไปนี้

1. อาจารย์
2. นักศึกษา
3. การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ
4. สภาพแวดล้อมหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน
5. การฝึกงาน

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

เพื่อให้เข้าใจตรงกัน คำสำคัญของงานวิจัยนี้มีคำจำกัดความดังนี้

การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ หมายถึง วิธีการหรือกิจกรรมของการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ โดยหมายรวมถึงการเรียนการสอนภายในสถาบัน และการฝึกงานของนักศึกษาภายนอกสถาบัน

ผู้บริหาร หมายถึง ผู้อำนวยการ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริการการศึกษา หัวหน้าคณะวิชาคหกรรมศาสตร์ หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวษ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และ วิทยาเขตภาคใต้

อาจารย์ หมายถึง ผู้ทำหน้าที่สอนนักศึกษา ในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ในวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวษ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้

นักศึกษา หมายถึง ผู้กำลังศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2532 ของวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวษ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้

ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของกิจการ/ผู้จัดการฝ่ายบุคคล/หัวหน้างานของสถานประกอบการ ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบ/ดูแลการฝึกงานของนักศึกษา ในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2532 ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หมายถึง การศึกษาต่อจากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า โดยใช้เวลาการศึกษาอย่างน้อย 2 ปีการศึกษา ในที่นี้ใช้คำย่อ ปวส.

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ หมายถึง หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ นุศศักราช 2527 ซึ่งแบ่งเป็น 6 สาขางาน

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หมายถึง สถาบันอุดมศึกษา มีฐานะเป็นกรม สังกัดกระทรวงศึกษาธิการ ทำหน้าที่ผลิตนักศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและโภชนาการใน 5 วิทยาเขต คือ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวษ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้

วิทยาเขต หมายถึง วิทยาเขตในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ที่เปิดสอนสาขาอาหารและโภชนาการ รวม 5 วิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ วิทยาเขตโชนดิเวษ วิทยาเขตพระนครใต้ วิทยาเขตตาก และวิทยาเขตภาคใต้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

ข้อมูลที่ได้จากการวิจัย จะเป็นประโยชน์ต่อสถาบันในการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต หรือผู้สำเร็จการศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดได้ดังนี้

1. ใช้เป็นแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ
2. ใช้เป็นข้อมูลประกอบการวางแผนการจัดรูปแบบการเรียนการสอน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของสถาบัน
3. ใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของสถาบันฯ ให้มีประสิทธิภาพ

ลำดับชั้นในการเสนอผลงานวิจัย

รายงานผลการวิจัยนี้ แบ่งออกเป็น 5 บท บรรณานุกรม และภาคผนวก โดยเสนอตามลำดับดังนี้

บทที่ 1 บทนำ กล่าวถึง ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา วัตถุประสงค์การวิจัย ขอบเขตการวิจัย คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กล่าวถึง ระบบการเรียนการสอน การสอนแบบฝึกปฏิบัติ การฝึกงาน การศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ โครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3 กล่าวถึง ประชากรและเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การสร้างเครื่องมือในการวิจัย ลักษณะของแบบสอบถาม การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูล

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

บรรณานุกรม

ภาคผนวก