

หน้าแรก เกี่ยวกับ TCI » ฐานข้อมูล TCI » คำ TJIF การประชุม/อบรม » งานวิจัยของ TCI » เกณฑ์คุณภาพวารสาร » กระดานสนทนา FAQ

ผลการประเมินคุณภาพวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI

โปรดระบุหมายเลข ISSN หรือชื่อของวารสารที่ต้องการทราบผลประเมิน :

ค้นหา

ลำดับ	ชื่อวารสาร	ISSN	เจ้าของ	จัดอยู่ในวารสาร กลุ่มที่	สาขา
1	Veridian E-Journal, Silpakorn University	1906-3431	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศิลปากร	1	มนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์

[Back to top](#)

Copyright © 2555, Thai-Journal Citation Index (TCI) Center. All rights reserved.

Contact: tcj.thai@gmail.com

การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)
สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยศิลปากร

ธีระวัฒน์ จันทัก (Thirawat Chantuk)^{*}

ชัชณพงค์ ศิริโชตินิศากร (Chisnupong Sirichotnisakon)^{**}

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและจัดทำข้อเสนอผลการพัฒนาร่างหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ภายใต้การพัฒนาหลักสูตรของโอлива และเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมของการจัดการการศึกษาในหลักสูตร ที่ได้จากการวิเคราะห์ SWOT แบบถ่วงน้ำหนักตามสภาพจริง รวมถึงการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ตลอดจนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารกลุ่มเป้าหมาย ผลการศึกษาปรากฏว่านักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครึ่งหนึ่งเป็นเพศชาย เรียนสายอาชีพ ส่วนใหญ่มีเกรดเฉลี่ยสะสม 2.50 - 2.99 อาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดาส่วนมากเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับบิดา - มารดา รวมถึงเวลาว่างส่วนมากดูภาพยนตร์/ฟังเพลง สำหรับในด้านความต้องการ ด้านความคาดหวัง และด้านความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร 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 ด้านความคิดเห็นด้านข่าวปัญหา และด้านความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70, 4.36 และ 4.52 ตามลำดับ และหากพิจารณาถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงาน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44

^{*} ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Assistant Professor Doctor คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศ เพชรบุรีเลขที่ 1 หมู่ 3 สามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120

^{**} อาจารย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีเลขที่ 1 หมู่ 3 สามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120

จากการพิจารณาสถานการณ์ข้อได้เปรียบของหลักสูตร พบว่า มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ อีกทั้งยังมีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากร ซึ่งมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง มีการฝึกงานในต่างประเทศ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริง 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 นอกจากนี้ เพื่อเป็นการพัฒนาคณาจารย์ ดังนั้น คณาจารย์ต้องมีการพัฒนาศักยภาพของตนเองด้วยการมีตำแหน่งทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะส่งผลให้ทางคณะวิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้น แต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องมีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ หรือนำกลยุทธ์ในการบริหารต้นทุนมาใช้เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการบริหารงาน

บทนำ

ในปัจจุบันอาหารถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพ จากแผนงานอาหารแห่งโลกหรือดับเบิลยูเอฟพี (World Food Program: WFP) ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2506 โดยองค์การสหประชาชาติและองค์การอาหารและเกษตรเป็นองค์กรที่ส่งเสริมพัฒนาแผนงานช่วยเหลือด้านอาหารที่ใหญ่ที่สุดในโลก (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 (แมนมาส ชาลิต, 2553)

สำหรับประเทศไทยมีการกำหนดกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร ภายใต้วิสัยทัศน์ว่า “ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อชาวไทยและชาวโลก” อันได้จากการวิเคราะห์สถานการณ์แต่ละด้านของอาหาร ทั้งด้านความมั่นคงอาหาร ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และด้านอาหารศึกษา รวมทั้งการวิเคราะห์สถานการณ์แวดล้อมด้านอาหารของไทยทั้งในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และภัยคุกคาม ดังนั้น กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารถูกจัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารของประเทศไทยให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืน สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพได้ในทุกระดับนับตั้งแต่ในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และในระดับอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ที่มีความพอเพียง มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี อีกทั้ง เพื่อสร้างกระบวนการศึกษาค้นคว้า 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

หากพิจารณาถึง หลักสูตร เปรียบเสมือนแผนแม่บทที่เป็นแนวทางให้ผู้สอนใช้ในการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ซึ่งวิธีการหรือกระบวนการนำหลักสูตรไปใช้ เป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาหลักสูตร เนื่องจากการนำหลักสูตรไปใช้เป็นการนำไปสู่การปฏิบัติ (Beauchamp, 1981: 28) ตามที่กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการปฏิรูปการศึกษาในปี พ.ศ. 2552 – 2561 โดยมีวิสัยทัศน์ให้คนไทยได้เรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ และภายในปี 2561 จะต้องมีการปฏิรูปการศึกษาและการเรียนรู้อย่างเป็นระบบใน 3 ประเด็นหลักคือ การพัฒนาคุณภาพ สร้างมาตรฐานการศึกษาและการเรียนรู้ของคนไทย รวมถึงการเพิ่มโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีคุณภาพอย่างทั่วถึง ตลอดจนส่งเสริมการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการบริหารและการจัดการ โดยได้กำหนดแนวทางในการปฏิรูปการศึกษาและการเรียนรู้อย่างเป็นระบบไว้ 4 ประการคือ การพัฒนาคุณภาพคนไทยยุคใหม่ การพัฒนาคุณภาพครูยุคใหม่ การพัฒนาคุณภาพสถานศึกษาและแหล่งเรียนรู้ยุคใหม่ และการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการยุคใหม่ เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเป็น คนดี เก่ง และมีความสุข เป็นคุณภาพของเด็กไทยในอนาคต เป็นผู้ที่มีความสามารถ คิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น ก้าวไกลสู่สากล และมีความเป็นพลเมืองที่สมบูรณ์ (กงเจริญ รัตนปัญญา, 2554) อีกทั้งหลักสูตรยังเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ดังนั้น หลักสูตรที่พัฒนาควรเป็น หลักสูตรฐานสมรรถนะ (Competency Based Curriculum) ซึ่งนำสมรรถนะที่ผู้ประกอบอาชีพในงานอาชีพหรือจากองค์ความรู้วิชาชีพนามองประกอบในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานวิชาการ และมาตรฐานวิชาชีพ ที่ตรงกับ

สมรรถนะอาชีพ สามารถประกอบอาชีพตรงตามความต้องการของสาขาอาชีพ สถานประกอบการ ชุมชน และมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา วางแผน ดำเนินการ ตรวจสอบ ตลอดจนบูรณาการความรู้อย่างเป็นระบบ รวมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม และกิริยาที่ที่เหมาะสมในการทำงาน (คณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2550)

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

คำถามการวิจัย

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

วิธีการวิจัย

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

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่ต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี จำนวน 400 คน และผู้ประกอบการในธุรกิจการประกอบอาหาร จำนวน 100 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

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

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

ตอนที่ 5 เป็นข้อเสนอแนะ

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

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้เกี่ยวกับงาน ด้านเข้าปัญหา และด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร

ตอนที่ 4 เป็นข้อเสนอแนะ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติเชิงพรรณนา(Descriptive Statistics) (ชูศรี วงศ์รัตน์, 2544: 125)ค่าสถิติร้อยละ (Percentage) (บุญชม ศรีสะอาด, 2545) ค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

2. การวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytical induction) โดยคณะผู้วิจัยได้สรุปปรากฏการณ์ที่พบเห็นแล้วลงมือสร้างข้อสรุปประเด็นต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในแนวคำถาม

3. การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) เป็นการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงบรรยาย เช่นเดียวกับวิธีแรก แต่เป็นการประมวลข้อสรุปที่ได้ในพื้นที่ทำการวิจัย

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

การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตของปัจจัยที่กว้าง ด้วยการระบุจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) ทำให้มีข้อมูลในการกำหนดทิศทางหรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมาจากจุดแข็งของคณะวิทยาการจัดการ ในการจัดทำหลักสูตรดังกล่าว และแสวงหาประโยชน์จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมหรือลดจุดอ่อนให้มน้อยที่สุดได้ ภายใต้การวิเคราะห์ SWOT นั้นจะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก โดยมีขั้นตอนดังนี้ (พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์ (2546) พัฒนาข้อค้นพบเพิ่มเติมจาก ประสพชัย พสุนนท์ และคณะ 2556)

ขั้นตอนที่ 3 วิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

1. วิจัยเอกสาร เป็นการวิจัยเอกสารเกี่ยวกับจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต(ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นด้วยวิธีการ Content Analysis เป็นเทคนิคการวิจัย (Research technique) เพื่อไขข้ออธิบายถึงเป้าหมาย (objective) และจำนวนของเนื้อหา (content) ของการสื่อสารที่เห็นได้เด่นชัดอย่างเป็นระบบ ซึ่งกระบวนการในการตีความเพื่อการวิเคราะห์เนื้อหาแสดงได้ดังนี้ (ดาริน คงสังวิวัฒน์, 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) การตีความตามความจริงที่คาดว่ามีนัยยะหรือสื่อเค้าว่าจะเป็นอย่างไรที่ให้อรรถาธิบาย

3. การตีความ (Interpretation)

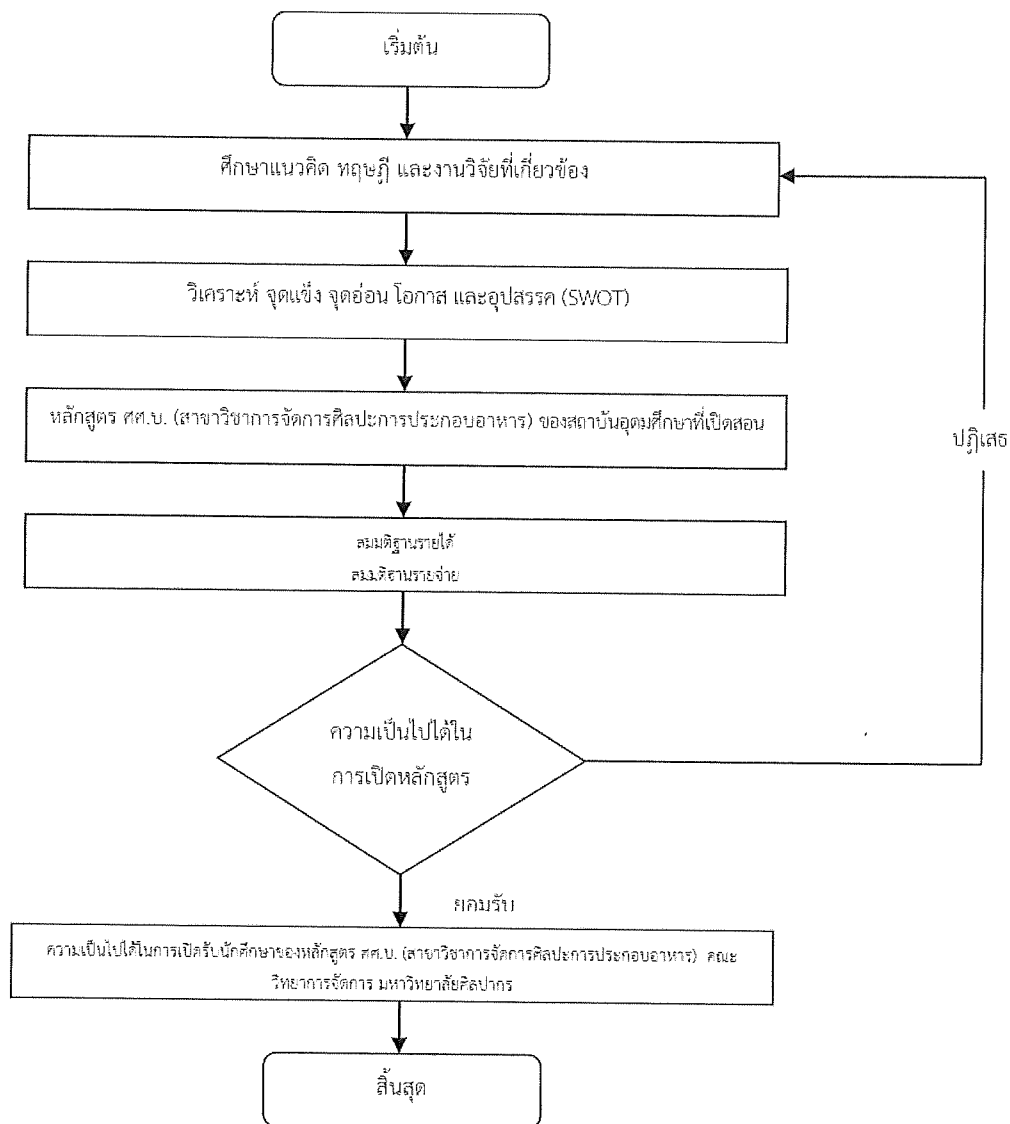
มีการเขียนแผนผัง (Diagram) เพื่อช่วยในการตีความและวิเคราะห์ขั้นตอนนี้จะเริ่มทำเมื่อคิดว่าอ่านข้อมูลที่ได้จนตกผลึก ค้นพบว่าข้อมูลนี้ไม่มีอะไรใหม่ปรากฏขึ้นมาอีกอ่านแล้วพบว่าเนื้อหาที่ได้อ่านไปวนมาซ้ำอยู่กับที่จึงวาดแผนผังขึ้นมาเพื่อช่วยในการเขียน

สำหรับขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ได้แบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนได้แก่ 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

ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร การวิเคราะห์ทางการเงิน (งบดุล, งบกระแสเงินสด, งบกำไรขาดทุน, การวิเคราะห์ค่าเสื่อมราคา, ระยะคืนทุน) ดังรายการต่อไปนี้

1. สมมติฐานรายจ่าย
2. สมมติฐานรายได้
3. แสดงรายการต้นทุน
4. แสดงโครงสร้างการลงทุน
5. แสดงค่าเสื่อมราคา
6. แสดงการประมาณการยอดขาย
7. แสดงการประมาณการต้นทุนขาย
8. แสดงการประมาณการ กำไร/(ขาดทุน) (Profit & Loss)
9. แสดงการประมาณการงบดุล (Balance Sheet)
10. แสดงการประมาณการจุดคุ้มทุน (Break Point)
11. แสดงการประมาณการระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period)

ขั้นตอนการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ดังภาพที่ 3-2



ภาพที่ 1 แสดง Flow Chart การดำเนินการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาความต้องการในการเรียนของนักเรียน ที่นำไปสู่การจัดทำร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน ภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา

นักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัย ครั้งหนึ่งเป็นเพศชาย เรียนสายอาชีพ ส่วนใหญ่มีเกรดเฉลี่ยสะสม 2.50 - 2.99 อาชีพหลักของครอบครัวหรือของบิดา-มารดาส่วนมากเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับบิดา - มารดา รวมถึงเวลาว่างส่วนมากดูภาพยนตร์/ฟังเพลง

ในด้านความต้องการในการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของคณะ วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรของนักเรียน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 สำหรับ ด้านความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของนักเรียน

โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และสำหรับความคิดเห็นต่อสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบ สาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร 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 และในด้านความคิดเห็นด้านข่าวปัญหาของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 รวมถึงในด้านความคิดเห็นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52

ในด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44

ตารางที่ 1 ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น		
	\bar{x}	SD	ระดับ
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	4.54	0.50	มากที่สุด
2. ความรู้ความสามารถ	4.70	0.46	มากที่สุด
3. ด้านข่าวปัญหา	4.36	0.62	มากที่สุด
4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.52	0.52	มากที่สุด
5. ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหาร	4.44	0.49	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.51	0.52	มากที่สุด

ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT) ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร สำหรับเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสมในการจัดการการศึกษาในหลักสูตรนี้

สำหรับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในด้านจุดแข็งในการดำเนินหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารของคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร จุดแข็งได้แก่ มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่มีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับภาคธุรกิจหรือ

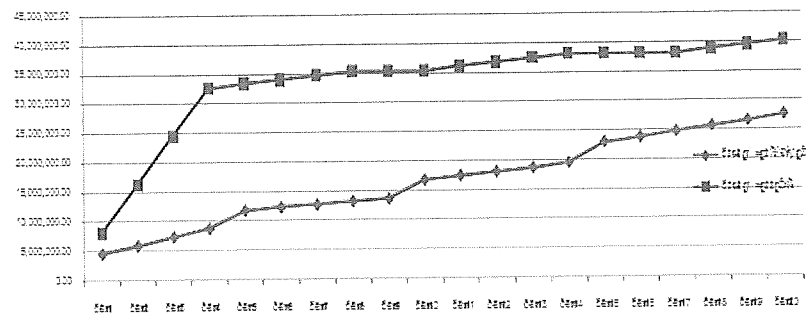
อุตสาหกรรมทางด้านอาหารที่ประกอบการจริงสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในส่วนของหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารเน้นที่การปฏิบัติงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพตามวิชาชีพได้และมีรายวิชาที่เน้นการออกแบบอาหารเพื่อเชิดชูความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรมีการนำเอกลักษณ์ความเป็นศิลปะมาสอดแทรกในรายวิชาให้มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง มีการใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการศึกษาทำให้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของผู้เรียนและการฝึกงานในต่างประเทศให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริงรวมถึงมีการนำผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาเป็นอาจารย์พิเศษในทุกรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติสำหรับในด้านของจุดอ่อนได้แก่ วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีอยู่ไกลจึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึงและในด้านของโอกาส พบว่า ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ของความเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงได้รับความสนใจและการสนับสนุนจากทุกฝ่ายทั้งในส่วนของนักศึกษาและผู้บริหาร สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในบุคลากรสายอาหารทั้งในและต่างประเทศซึ่งอุตสาหกรรมอาหารยังต้องการเซฟที่มีความสามารถอีกมากทำให้เมื่อศึกษาจบไปแล้วนักศึกษาสามารถมีงานรองรับทั้งในและต่างประเทศและจากการที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกงานและศึกษาดูงานในต่างประเทศจึงทำให้มีประสบการณ์มากขึ้นคือเป็นข้อได้เปรียบและมีโอกาสจะได้รับการตอบรับจากผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดีตลอดจนในด้านของอุปสรรคได้แก่การแข่งขันที่สูงด้านการให้การศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยด้วยกันเนื่องจากมีสถาบันการศึกษาอื่นที่เปิดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารมาเป็นเวลานานจึงทำให้เป็นอุปสรรคต่อคณะวิทยาการจัดการจะต้องมีความพร้อมมากขึ้นเพื่อนำจุดแข็งในด้านต่างๆไปช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาดในเรื่องของสถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตเพชรบุรีอยู่ไกลจากกรุงเทพมหานครจึงเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของนักศึกษาซึ่งอาจทำให้นักศึกษาเลือกเรียนสถาบันอื่นที่ใกล้กว่ามหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

ผลการวิจัยเอกสารสำหรับศึกษาจุดเด่นของหลักสูตรด้วยการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ที่เปิดรับนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

จากการเปรียบเทียบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารเมื่อได้เปรียบเทียบกับหลักสูตรที่เกี่ยวข้องของสถาบันอื่นๆ พบว่า รายวิชาต่างๆ ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่มีความโดดเด่นในเรื่องของรายวิชาที่ใช้ในการศึกษา เช่น การจัดการครัว และการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติซึ่งในแต่ละสถาบันที่นำมาเปรียบเทียบหลักสูตรเหล่านั้นไม่ครอบคลุมในทุกกลุ่มรายวิชาที่มีความแตกต่างกัน โดยหลักสูตรของสาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหารมีความครอบคลุมในทุกกลุ่มวิชามากกว่า เช่น แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ วิชาเลือกต่างๆ ซึ่งถือว่าโดยรวมแล้ว หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตมีความได้เปรียบทางการแข่งขันเพราะผู้เรียนสามารถศึกษาทุกกลุ่มกระบวนวิชาได้อย่างครอบคลุมและสามารถเลือกศึกษาวิชาเลือกได้ตามความสนใจของผู้เรียนเอง เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วจะสามารถนำความรู้จากหลักสูตรที่ศึกษานี้ไปใช้ในการประกอบวิชาชีพเพื่อรองรับตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศต่อไปและจะสามารถนำความรู้จากการศึกษาหลักสูตรนี้ไปประยุกต์ต่อยอดในโอกาสอื่นๆต่อไปได้

ผลการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาการจัดการ ศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

จากการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรพบว่า มีความเป็นไปได้สูงหากคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรจะเปิดสอนในหลักสูตรดังกล่าว เนื่องจากเมื่อพิจารณาจากภาพที่ 1



ภาพที่ 2 แผนผังแสดงการเปรียบเทียบระหว่างประมาณการรายได้กับประมาณการต้นทุน ในการเปิดหลักสูตร ระยะเวลา 20 ปี

ทำให้ทราบว่ารายได้จากการจัดการศึกษาเป็นค่าธรรมเนียมการศึกษาที่ได้รับเมื่อเปรียบเทียบกับ รายจ่ายทางคณะวิทยาการจัดการจะได้รับผลกำไรตั้งแต่ปีที่ 4 และการดำเนินการจะได้รับผลกำไรเรื่อยมาและ หากดำเนินการลงทุนเปิดหลักสูตรจะคืนทุนในปีที่ 2 และอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return: IRR) ปีที่ 5 ได้เท่ากับ 18 % ปีที่ 10 ได้เท่ากับ 31 % ปีที่ 15 ได้เท่ากับ 33 % และปีที่ 20 ได้เท่ากับ 33% และ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV) ได้เท่ากับ 42,044,327.21 บาทมีค่ามากกว่าศูนย์ จึงเห็นควรนำ ลงทุนเนื่องจากค่า IRR มีค่ามากกว่าผลตอบแทนจากการลงทุนอื่นๆ เช่นการนำเงินไปฝากธนาคาร ลงทุนในตรา สารหนี้อื่นๆ ทองคำและหุ้นสามัญ และ NPV มีค่ามากกว่าศูนย์แต่ในช่วงหลังตั้งแต่ปีที่ 15 เป็นต้นไปทางคณะ วิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้นแต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้อง มีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ

การอภิปรายผล

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดรับนักศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.ศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร พบว่า นักเรียนมีความต้องการในการเรียนหลักสูตรนี้ เนื่องจาก เป็นการเพิ่มจุดแข็งทางทักษะและความสามารถเฉพาะตัวในการ ประกอบอาหาร เมื่อจบออกไปประกอบอาชีพจะได้รับเงินเดือนที่สูง เพราะต้องใช้ความสามารถวิชาชีพเฉพาะ ด้าน รวมถึงต้องการประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจำหน่ายอาหาร สอดคล้องกับทฤษฎี ความต้องการของอัลเดอร์เฟอร์ กล่าวว่า ความต้องการที่จะดำรงชีวิต หรือความต้องการที่จะคงอยู่ เป็นความ ต้องการที่จะมีชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดีเป็นความต้องการปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิต ความต้องการทางวัตถุเงินเดือน ประโยชน์ตอบแทน สภาพการทำงาน ปัจจัยอำนวยความสะดวกในการทำงาน เป็นต้น (สิรินาถย์ กฤษฎาธาร, 2552) และทฤษฎีของ Cooper กล่าวถึง ความต้องการของคนในการทำงานไว้หลายประการ ได้แก่ ทำงานที่เขา

สนใจ อุปกรณ์ที่ดี สำหรับการทำงาน ค่าจ้างเงินเดือนที่ยุติธรรม โอกาสก้าวหน้าในหน้าที่การงาน สภาพการทำงานที่ดี รวมทั้งชั่วโมงการทำงานที่เหมาะสม และสถานที่ทำงานที่เหมาะสม ความสะดวกในการไปและกลับ รวมทั้งสวัสดิการอื่นๆ ทำงานร่วมกับผู้บังคับบัญชาที่เข้าใจในการควบคุมปกครอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นคนที่เขายกย่องนับถือ (สิรินาตย์ ฤกษ์ภูธาร, 2552)

สำหรับด้านความคาดหวังที่จะได้รับระหว่างการศึกษาต่อในสาขาวิชาดังกล่าว พบว่า นักเรียนมีความคาดหวังว่า ความรู้ ทักษะประสบการณ์ที่ได้รับจากหลักสูตรจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้ มีอาจารย์ผู้สอนที่นำเทคนิคและวิธีการสอนใหม่ๆ มาใช้ เพื่อให้สามารถฝึกทักษะด้านการประกอบอาหารได้อย่างคล่องแคล่ว ตลอดจนมีการฝึกงานในต่างประเทศ สอดคล้องกับความหมายของความคาดหวังในพจนานุกรมออกพซ์ฟอร์ด ซึ่งได้ให้ความหมายของความคาดหวังว่าเป็นความเชื่อ เป็นความรู้สึกนึกคิดของบุคคลที่คาดการณ์ล่วงหน้า ต่อบางสิ่งบางอย่างว่าควรจะเป็น หรือควรจะเป็น (Hombly A.S., 2000) และมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2540, 18) ได้กล่าวถึง ความคาดหวังของผู้รับบริการว่า เมื่อผู้รับบริการมาติดต่อกับองค์กรหรือธุรกิจบริการใดๆ ก็มักจะคาดหวังว่าจะได้รับการบริการอย่างใดอย่างหนึ่ง ซึ่งผู้ให้บริการจำเป็นต้องรับรู้และเรียนรู้เกี่ยวกับความคาดหวังพื้นฐาน และรู้จักสำรวจความคาดหวังเฉพาะของผู้รับบริการเพื่อสนองบริการที่ตรงกับ ความคาดหวัง ซึ่งจะทำให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจ

หากพิจารณาในด้านความคิดเห็นสิ่งที่คาดว่าจะได้รับเมื่อเรียนจบสาขาดังกล่าว พบว่า นักเรียนมีความคิดเห็นว่า เมื่อเรียนจบจะมีความรอบรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารทั้งอาหารไทยและอาหารสากล และมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารเป็นอย่างดี ตลอดจนมีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารแบบครบวงจร สอดคล้องกับทฤษฎี จากข้อมูลข้างต้นได้นำไปเป็นแนวทางการพัฒนาหลักสูตรภายใต้ขั้นการพัฒนาหลักสูตรของโอลิวา ที่มีความมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในการปฏิบัติงาน และในการประกอบธุรกิจด้านอาหารอย่างมีจริยธรรม ซึ่งได้สอดคล้องกับหลักการของหลักสูตรของ โอลิวา ว่า การพัฒนาหลักสูตรที่มีประสิทธิผลจำเป็นต้องมีการพิจารณาอย่างครอบคลุมโดยนำส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรมาพิจารณาและศึกษาถึงความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆ เหล่านั้น ต้องมีการดำเนินการไปตามกระบวนการอย่างมีระบบซึ่งจะส่งผลดีมากกว่าการลองผิดลองถูก และควรเริ่มจากหลักสูตรเดิมที่มีอยู่แล้ว ในขณะนั้นโดยการตรวจสอบและประเมินดูว่ามีส่วนใดเป็นส่วนใดเป็นส่วนใดเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องแก้ไขหรือตัดทิ้งไปซึ่งอาจกล่าวได้ว่างานการพัฒนาหลักสูตรไม่ได้เริ่มจากศูนย์หรือเริ่มจากความว่างเปล่า

และหากพิจารณาถึง ความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานด้านการประกอบอาหารของผู้ประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ พบว่า ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารให้ความสำคัญกับการมีความสามารถในการคิดสรร การเตรียม และการปรุงอาหารได้หลายประเภท สามารถนำหลักการและเทคนิคการทำอาหารที่เรียนมาปรับใช้กับการทำงานจริงได้ รวมถึงมีประสบการณ์ในการทำงานในธุรกิจด้านอาหารมาก่อน สอดคล้องกับคำกล่าวของ สุภาภรณ์ โกสีย์ (2551) กล่าวว่า บัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของสังคม ควรเป็นบัณฑิตที่ถึงพร้อมด้วยความรู้ด้านวิชาการควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อที่จะสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้

ประสบความสำเร็จ และต้องมีคุณธรรมในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบ ขยันพากเพียร อดทน หนักเอาเบาสู้ ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในด้านจุดแข็งในการดำเนินหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการศิลปะการประกอบอาหาร ของคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากรที่พัฒนาขึ้นได้ นำไปสู่การนำเสนอสถานการณ์ที่เหมาะสม คือมหาวิทยาลัยศิลปากรควรมีการเตรียมรับกับความต้องการโดยใช้กลยุทธ์เชิงรุกมาช่วยในการบริหารจัดการเพื่อมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้มีประสิทธิภาพเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน มีการบูรณาการทางความรู้ มีทักษะในการบริหารจัดการและทักษะในการพัฒนาและขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารและการบริการในกรณีที่มหาวิทยาลัยศิลปากร มีโอกาสเป็นข้อได้เปรียบเนื่องจากชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยเป็นที่รู้จักได้รับการยอมรับแต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรคที่เป็นจุดอ่อนอยู่หลายอย่าง ดังนั้นทางออกคือกลยุทธ์การพลิกตัวเพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่างๆให้พร้อมที่จะเผชิญและฉกฉวยกับโอกาสต่างๆ เป็นต้น

สำหรับการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรทำให้ทราบว่ามีความเป็นไปได้สูงหากคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร จะเปิดสอนในหลักสูตรดังกล่าวเนื่องจากเมื่อเปรียบเทียบกับรายจ่ายได้กับรายจ่ายทาง คณะวิทยาการจัดการได้กำไรตั้งแต่ปีที่ 4 และอัตราผลตอบแทนภายในที่ได้รับ 33% และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV) ได้เท่ากับ 42,044,327.21 บาททั้งนี้คณะวิทยาการจัดการ จะต้องเปิดรับนักศึกษา จำนวน 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 ดังนั้น คณาจารย์ต้องมีการพัฒนาศักยภาพของตนเองด้วยการมีตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งจะต้องเริ่มมีตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในปีที่ 6 และเพิ่มขึ้นทุกปี สำหรับตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ เริ่มมีในปีที่ 10 จึงทำให้การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนมีคุณภาพเพิ่มขึ้น แต่ในช่วงหลัง ตั้งแต่ปีที่ 15 เป็นต้นไป ทางคณะวิทยาการจัดการจะมีต้นทุนที่สูงขึ้น แต่ในทางตรงกันข้ามรายได้ที่ได้รับเท่าเดิม ดังนั้นในช่วงนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องมีการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่คณะวิทยาการจัดการ หรือนักกลยุทธ์ในการบริหารต้นทุนมาใช้เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการบริหารงาน

ข้อเสนอแนะที่ได้จากวิจัย

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 จำนวนไม่น้อยกว่า 75 หน่วยกิต กลุ่มวิชาพื้นฐานด้านการจัดการจำนวนไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต วิชาบังคับเอกจำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเอกจำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือกทางภาษาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิตหมวดวิชาเลือก

เสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตและหมวดวิชาการปฏิบัติการจำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิตสำหรับในด้าน
คณาจารย์ควรมีการผลักดันให้คณาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มมากขึ้นและส่งเสริมให้มีการทำวิจัย โดยการ
นำเงินกำไรสะสมจากการเปิดหลักสูตรมาช่วยในการสนับสนุนเพื่อให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2. สร้างจุดเด่นให้หลักสูตร ด้วยการเทียบเคียงหลักสูตรกับของสถาบันการศึกษาอื่น การจัดการ
เรียนการสอนในหลักสูตรควรมีรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้แก่ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและในวิชาบังคับเลือกควรมีกิจกรรมกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้แก่มนุษยกับ
ศิลปะ มนุษย์กับการสร้างสรรค์ ปรัชญากับชีวิต อารยธรรมโลก อารยธรรมไทยกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้แก่มนุษยกับ
สิ่งแวดล้อม จิตวิทยากับมนุษยสัมพันธ์ หลักการจัดการ กีฬาศึกษา การเมืองการปกครองและเศรษฐกิจ
ไทย กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์อาหารเพื่อสุขภาพ สิ่งแวดล้อมมลพิษและพลังงาน คอมพิวเตอร์
เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน โลกแห่งเทคโนโลยีและนวัตกรรม
และกลุ่มวิชาที่กำหนดโดยคณะวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ได้แก่ ความรู้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น สังคมและ
วัฒนธรรมไทย ท้องถิ่นศึกษา โครงการพระราชดำริ นิทานและการละเล่นพื้นบ้าน ภาษาไทยเชิงธุรกิจ การพูดใน
ที่สาธารณะ ศิลปะในประเทศไทย มรดกทางศาสนาในประเทศไทย ประวัติศาสตร์และโบราณคดีไทย หมวดวิชา
เฉพาะจำนวนไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิตได้แก่โครงการจิตอาสาและกิจกรรมเพื่อสาธารณะ กิจกรรมสร้างสรรค์
และพัฒนาปัญญา หลักบัญชีเบื้องต้น เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น องค์การและการจัดการ การเงินธุรกิจ หลักการ
ตลาด การจัดการทรัพยากรมนุษย์ ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ ภาวะผู้นำ การจัดการเชิงกลยุทธ์
ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการและในส่วนของวิชาบังคับเอกได้แก่ปรัชญาและประวัติศาสตร์อาหาร ความรู้
และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือ การคัดสรร การเตรียมและการปรุงเนื้อสัตว์ การคัดสรร การ
เตรียมและการปรุงอาหารทะเล ผัก ผลไม้ ไข่และอาหารจานแบ่ง น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัดและอาหารว่าง การ
เตรียมและอบ พายเค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์ จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การ
จัดการครัวและการปฏิบัติการครัว ศิลปะการประกอบอาหารไทย ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก ศิลปะ
การประกอบอาหารตะวันตก การดำเนินการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การดำเนินงานและการจัดบาร์
เครื่องดื่ม แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร 1 แนวโน้มการประกอบอาหารและการตกแต่ง
อาหาร 2 และวิชาเอกเลือกได้แก่ การเตรียมและการอบขนมปังการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคูกี้ การ
แต่งหน้าและตกแต่งเค้ก ขนมประเภทพาย ไอศกรีม และของหวานเย็นซ็อกโกเลต และลูกกวาด เครื่องจิ้มไทย
อาหารว่างไทย อาหารไทยชาวจีน อาหารไทยประจำถิ่น อาหารไทยนอกระบบ การประกอบธุรกิจอาหารไทยใน
ต่างแดน ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารจีน ศิลปะการประกอบอาหาร
อินเดีย ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย ศิลปะการ
ประกอบอาหารเกาหลี และญี่ปุ่น อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน ศิลปะการ
ประกอบอาหารอิตาเลียน ศิลปะการประกอบอาหารสเปน ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส ศิลปะการประกอบ
อาหารกรีก ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

3. การเตรียมการสู่ประชาคมอาเซียน การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมีการเรียนการสอนในวิชาการพัฒนาทักษะการฟังและพูด ทักษะการสื่อสารระหว่างบุคคล ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่ชุมชน ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารการตลาด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและการใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาหลักในการเรียนการสอนจะทำให้ผู้เรียนได้ทักษะทางวิชาชีพเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย

4. ความร่วมมือกับสถาบันภายนอก และตลาดนักศึกษาดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรโดยมุ่งเน้นประชาสัมพันธ์กับหน่วยงานภาคอุตสาหกรรมทางด้านอาหาร และผู้ประกอบการเอกชนเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก และสำรวจความต้องการของตลาดนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

ภาษาไทย

กองเหรียญ รัตนปัญญา. (2554). พัฒนาประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอน หน่วยการเรียนรู้ 1 เรื่อง ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาหารไทย วิชาอาหารไทย หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี. วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.

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

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

ชูศรี วงศ์รัตน. (2544). เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. กรุงเทพฯ: เทพนิมิตการพิมพ์.

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

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

ประสพชัย พสุนนท์ และคณะ (2556).วิจัยไม่ใช่เรื่องยาก.กรุงเทพฯพิมพ์โดยสำนักพิมพ์ธรรมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 1 แรกเมษายน 2555)

พรสิริ ทิวาวรรณวงศ์. (2546).เอกสารการสอนวิชาหลักการบริหาร. คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยขอนแก่น.

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

แมนมาส ขวลิขิต. (2553). แผนงานอาหารแห่งโลก-ดับเบิลยูเอฟพี (World Food Programme-WFP) [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 26 พฤศจิกายน 2556. เข้าถึงได้จาก <http://guru.sanook.com/search/%E0%B9%81%E0%B8%9C%E0%B8%99%E0%B8%25>.

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย. (2554). หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ. สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ.

สิรินาถย์ กฤษฏาธาร. (2552). ความผูกพันต่อองค์กรของพนักงานบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

สุภาภรณ์ โกสิย์. (2549). การประเมินรายวิชาทักษะการเรียนรู้ในระดับอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหาดใหญ่. มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.

ภาษาต่างประเทศ

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.

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