



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10
The 10th STOU National Research Conference

การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

The Curriculum Evaluation on Bachelor of Science Program in Food Nutrition and Applications
School of Human Ecology, Sukhothai Thammathirat Open University

วราลี จ้อยมาก (Waralee Joymak)¹ ภาวินี อินทร์มณี (Pawinee Inmanee)² ศศิมน ปรีดา (Sasimon Preeda)²

สำอาน สืบสมาน (Sam-ang Seubsman)² อรวินท์ เลหาหิรชตน์นัท (Orawin Laoharatanun)²

ศรชัย สิ้นสุวรรณ (Sornchai Sinsuwan)² วิมลีน รีมปีกุล (Wimalin Rimpeekool)²

วรรณารัตน์ ลีสุขสวัสดิ์ (Wannarat Leesuksawat)² สายน้ำผึ้ง ทองใส (Saynamphung Tongchai)²

สุพัตรา ชัยกล่อมสง (Supatcha Kubglomsong)² ปิยวรรณ วงศ์วสุ (Piyawan Wongvasu)²

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาวะแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต 2) เพื่อศึกษาแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช โดยศึกษากลุ่ม ตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 จำนวน 114 คน และ ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้บังคับบัญชา จำนวน 10 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถาม ออนไลน์ประกอบด้วยคำถาม 3 ส่วน ประกอบด้วย 1) ปัจจัยส่วนบุคคล 2) ประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ 3) ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะการพัฒนาหลักสูตรปรับปรุงปี 2564 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลวิจัย พบว่า การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 4 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านสภาวะแวดล้อม พบว่าโดยภาพรวมมีผลการประเมินในระดับมาก 2) ด้านปัจจัยนำเข้า ประเมินความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อเนื้อหาของ วิชาในหลักสูตรพบว่าโดยภาพรวมมีผลการประเมินในระดับมากที่สุด 3) ด้านกระบวนการ ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อ เอกสารการสอนของหลักสูตรฯ พบว่า ภาพรวมมีผลการประเมินในระดับมาก 4) ด้านผลผลิต ประเมินวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความ สอดคล้องกับความต้องการผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิต พบว่าโดยรวมมีผลการประเมินในระดับมาก และมีแนวทางการ ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรฯ คือ ปรับปรุงสื่อเสริมและสื่อประกอบการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย และเพิ่มการจัดการเรียน การสอนในรูปแบบออนไลน์มากขึ้น รวมถึงการปรับโครงสร้างหลักสูตรชุดวิชาบังคับเพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของแรงงาน และสังคมมากยิ่งขึ้น โดยสรุปหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพ หรือมีผลผลิตตามวัตถุประสงค์ในระดับมาก สมควรที่จะดำเนินการต่อไปและมีการปรับปรุงองค์ประกอบย่อยบางประการเพื่อให้มี คุณภาพมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ การประเมินหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต อาหาร โภชนาการและการประยุกต์

¹ อาจารย์ ประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช e-mail address waralee.joy@stou.ac.th

² อาจารย์ ประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

Abstract

This research aimed to 1) evaluate to the Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications including 4 aspects; 1) context 2) input 3) process and 4) product. 2) consider improvements to the Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications. The sample was 114 undergraduate student in the academic year 2019 and 10 employer/adviser using online questionnaire including 3 parts 1) personal information 2) the curriculum evaluation 3) recommendation. Data were analyzed using percentage mean and standard deviation.

The results revealed; 1) context: The context in general was appropriate at the high level in perspicuity and relation to curriculum objectives. 2) input: Students considered at highest level in course content. 3) process: The respondents' overall satisfaction was high level in course block. 4) product: Employer/advisor showed high satisfaction with the graduates. The guideline for improvement the curriculum was update content of course block, produce online course and revise program structure. In conclusion, the curriculum evaluation of the Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Applications showed its value and accountability in accordance with its objectives. A further improvement in some items might complete the curriculum.

Keywords: Evaluation, Bachelor of Science, Food nutrition and applications



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10 The 10th STOU National Research Conference

บทนำ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช มีสาขาวิชาทั้งหมด 12 สาขา โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้รับการจัดตั้งเป็นสาขาวิชาลำดับที่ 7 เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2524 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาระดับอุดมศึกษาระดับมาตรฐานการศึกษาของวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรของท้องถิ่น ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2547 สาขาวิชาได้ขอเปลี่ยนชื่อเป็นสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เพื่อจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับบริบทสังคมโลกและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในระบบทางไกลที่เปลี่ยนไปในยุคโลกาภิวัตน์ในการประชุมสภามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชครั้งที่ 1/2547 วันที่ 21 มกราคม 2547 มีมติเห็นชอบให้ใช้ชื่อว่า "สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์" (School of Human Ecology) และตรึงในประกาศกระทรวงศึกษาธิการในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 99 ง ลงวันที่ 21 กันยายน พ.ศ.2549

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ความรู้ด้านการผลิตอาหารในทุกระดับให้มีคุณภาพ ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และพอเพียง รวมทั้งเน้นกระบวนการเรียนรู้ให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจ ความตระหนัก และมีพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม หลักสูตรนี้มีการปรับปรุงมาอย่างต่อเนื่อง จนปัจจุบันเป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ซึ่งได้ใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 ในปัจจุบัน สถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไป ทั้งในระดับโลก ระดับประเทศ และระดับท้องถิ่น ทำให้มีความจำเป็นต้องปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้ทันสมัย โดยคำนึงถึง สถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของหลักสูตรมีการเปลี่ยนแปลงไป หลักสูตรต้องมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ โดยตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) และกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2579) อีกทั้งหลักสูตรต้องสามารถเพิ่มพูนความรู้ของผู้เรียนให้มีศักยภาพในเชิงการวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประยุกต์องค์ความรู้ไปสู่การประกอบอาชีพและการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ จึงมีแนวคิดที่ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์อีกครั้งหนึ่งเป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์จึงจัดให้มีการประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 เพื่อนำผลที่ได้มาใช้เป็นแนวทางการปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสมสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและความต้องการของสังคมในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์

1) เพื่อประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาวะแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

2) เพื่อศึกษาแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ครั้งนี้เป็นการวิจัยโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินและศึกษาแนวโน้มของหลักสูตรฯ และทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งเชิงปริมาณจากผู้ใช้นิตและนักศึกษาโดยมีรายละเอียดของระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

1. ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง ที่ศึกษาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1) นักศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ที่สะดวกตอบแบบสอบถามออนไลน์ จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 14.3 ของนักศึกษาทั้งหมดที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษา 2/62 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 เปิดใช้ครั้งแรก พ.ศ. 2560 มีแผนปรับปรุง พ.ศ. 2564 ทำให้เพ็ญมีนักศึกษาเพียงแค่ 2 รุ่น)

2) ผู้ใช้นิตหรือผู้บังคับบัญชา จำนวน 10 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ใช้แบบสอบถามออนไลน์เพื่อการประเมินผลหลักสูตรโดยใช้รูปแบบ CIPP model ของ แดเนียล แอล สตฟเฟิลบีม (Daniel L. Stufflebeam) อ้างถึงใน กาญจนา วัธนสุนทร, 2561 เป็นกระบวนการของการบรรยาย การเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจเลือกทางเลือกที่เหมาะสมโดยเป็นการมุ่งประเมินสภาพการณ์ต่างๆ ของหลักสูตร 4 ด้าน คือ

1) ด้านสภาวะแวดล้อม (Context) เป็นการประเมินเพื่อให้ได้วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และตรวจสอบว่าหลักสูตรที่จะสามารถตอบสนองของความต้องการที่แท้จริงหรือไม่ และหลักสูตรมีความชัดเจน เหมาะสมและสอดคล้องกับนโยบายขององค์กรหรือไม่

2) ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) เป็นการประเมินเพื่อใช้ข้อมูลในการตัดสินใจต่อปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมหรือไม่

3) ด้านกระบวนการ (Process) เป็นการประเมินระหว่างดำเนินการดำเนินงานเพื่อหาข้อดี ข้อบกพร่อง ปัญหา และอุปสรรค

4) ด้านผลผลิต (Product) เป็นการประเมินเพื่อดูว่าผลที่เกิดขึ้นเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่คาดหวังไว้หรือไม่ และคุณภาพของผลลัพธ์เป็นอย่างไร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถามออนไลน์ (Questionnaire) จำนวน 2 ชุด จำแนกตามกลุ่มผู้ให้ข้อมูล ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสอบถามออนไลน์สำหรับนักศึกษา สอบถามความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรฯ เนื้อหาประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 สอบถามปัจจัยส่วนบุคคล ลักษณะคำถามเป็นแบบให้เลือกตอบและเติมคำตอบ



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10 The 10th STOU National Research Conference

ส่วนที่ 2 ประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ ลักษณะคำถามเป็นข้อคิดเห็นแบบให้เลือกตอบและเติมคำตอบตามมาตรวัดของลิเคิร์ต (Likert scale) โดยถามเกี่ยวกับบริบทของหลักสูตร ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการใช้หลักสูตรและผลการใช้หลักสูตร ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอน

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะการพัฒนาหลักสูตรปรับปรุงปี 2564 แบบเติมคำตอบ

ชุดที่ 2 แบบสอบถามออนไลน์สำหรับผู้ใช้อย่างน้อยหรือผู้บังคับบัญชา สอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้บังคับบัญชา

ส่วนที่ 1 สอบถามปัจจัยส่วนบุคคล ลักษณะคำถามเป็นแบบให้เลือกตอบและเติมคำตอบ

ส่วนที่ 2 ประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต ลักษณะคำถามเป็นข้อคิดเห็นแบบให้เลือกตอบและเติมคำตอบโดยถามเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรด้านความสอดคล้องกับความต้องการของผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิต คุณภาพนักศึกษา/บัณฑิต ตามคุณลักษณะของบัณฑิต มสธ. ที่พึงประสงค์

ส่วนที่เป็นแบบวัดความคิดเห็นและความพึงพอใจนั้น เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่าร่วมกับมาตรวัดของลิเคิร์ต แบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ให้คะแนน 5 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ ส่วนเกณฑ์การแปลความหมาย (ซีวาลย์ เรื่องประพันธ์, 2543) โดยแปลผลค่าคะแนนเฉลี่ยในแต่ละข้อคำถาม ดังนี้

5 หมายถึง ความคิดเห็น/พึงพอใจระดับมากที่สุด	มีค่าเฉลี่ย 4.21-5.00
4 หมายถึง ความคิดเห็น/พึงพอใจระดับมาก	มีค่าเฉลี่ย 3.41-4.20
3 หมายถึง ความคิดเห็น/พึงพอใจระดับปานกลาง	มีค่าเฉลี่ย 2.61-3.40
2 หมายถึง ความคิดเห็น/พึงพอใจระดับน้อย	มีค่าเฉลี่ย 1.81-2.60
1 หมายถึง ความคิดเห็น/พึงพอใจระดับน้อยที่สุด	มีค่าเฉลี่ย 1.00-1.80

3. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ทำการหาความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบัค (Cronbach Alpha coefficient) ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้ค่าความเชื่อมั่น 0.93 - 0.98 ซึ่งมีความมากกว่า 0.70 ดังนั้นจึงสามารถยอมรับแบบสอบถามดังกล่าวเพื่อการวิเคราะห์ในขั้นตอนต่อไปได้

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำหนังสือขอความร่วมมือไปยังนักศึกษา และผู้ใช้อย่างน้อยที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง และส่งคิวอาร์โค้ด (QR code) แบบสอบถามออนไลน์ จัดส่ง รับคืน และเก็บรวบรวมข้อมูลการตอบกลับแบบสอบถามเกี่ยวกับหลักสูตรของผู้เรียนและผู้ใช้อย่างน้อยผ่านระบบออนไลน์

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงปริมาณวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ได้แก่ ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

ผลการวิจัย

จากการศึกษาพบว่าข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 จำนวน 114 คน พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.75 เพศชาย ร้อยละ 31.25 มีอายุระหว่าง 20-30 ปีมากที่สุด ร้อยละ 50.44 รองลงมา คือ อายุระหว่าง 41-50 ปี ร้อยละ 21.44 มีวุฒิการศึกษาก่อนเข้าศึกษาที่ มสธ. ส่วนใหญ่เป็นระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. หรือเทียบเท่า ร้อยละ 65.79 รองลงมา คือ ปริญญาตรี ร้อยละ 15.79 อาชีพระหว่างการศึกษามากกว่าร้อยละ 24.56 รองลงมา คือ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ/พนักงานของรัฐ ร้อยละ 21.05 และนักศึกษา ร้อยละ 17.54 ตามลำดับ จากการประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 4 ด้าน ดังนี้

1.1 ด้านสภาวะแวดล้อม

การประเมินความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรในด้านสภาวะแวดล้อม เพื่อตรวจสอบว่าหลักสูตรสามารถตอบสนองความต้องการของนักศึกษา ตลาดแรงงาน ชุมชน สังคม และสอดคล้องกับนโยบายขององค์กรในแต่ละด้าน มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

- 1) ด้านความสอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษามีผลการประเมินภาพรวมในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20
- 2) ด้านการมีความชัดเจน พบว่า โดยภาพรวมผลการประเมินอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.14$)
- 3) ด้านความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานพบว่า โดยภาพรวมผลการประเมินอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.08$)
- 4) ด้านความสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนและสังคมพบว่า โดยภาพรวมผลการประเมินอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.08$)

1.2 ด้านปัจจัยนำเข้า

การประเมินความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อเนื้อหาของชุดวิชาในหลักสูตร ซึ่งเป็นการสอบถามความคิดเห็นของนักศึกษาเฉพาะชุดวิชาที่นักศึกษาได้เรียนไปแล้วเท่านั้น

นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาสาระ ในด้านความเหมาะสมที่จะจัดไว้ในโครงสร้างหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.28$) เมื่อพิจารณาเป็นหมวดวิชา พบว่า หมวดวิชาศึกษาทั่วไป อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.96$) โดยมีรายวิชาที่นักศึกษามีความคิดเห็นว่ามีความเหมาะสมที่จะจัดไว้ในโครงสร้างหลักสูตรมากที่สุด ได้แก่ ชุดวิชา 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต รองลงมาคือ ชุดวิชา 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และน้อยที่สุดคือ ชุดวิชา 10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ($\bar{X} = 4.33$ 4.18 และ 3.72 ตามลำดับ) และหมวดวิชาเฉพาะมีความเหมาะสมที่จะจัดไว้ในโครงสร้างหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.42$) โดยมีรายวิชาที่นักศึกษามีความคิดเห็นว่ามีความเหมาะสมที่จะจัดไว้ในโครงสร้างหลักสูตรมากที่สุด ได้แก่ ชุดวิชา 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น รองลงมาคือ ชุดวิชา 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ (หรือ 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป) และมีความพึงพอใจน้อยที่สุด คือ ชุดวิชา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ ($\bar{X} = 4.59$ 4.55 และ 4.25 ตามลำดับ)



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาสาระ ในด้านความเป็นประโยชน์ต่อการทำงานและพัฒนาความรู้ของนักศึกษา อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.28$) เมื่อพิจารณาเป็นหมวดวิชา พบว่าหมวดวิชาทั่วไปอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.95$) โดยมีรายวิชาที่นักศึกษามีความคิดเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการทำงานและพัฒนาความรู้มากที่สุด ได้แก่ ชุติวิชา 10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร รองลงมาคือ ชุติวิชา 10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต และน้อยที่สุดคือ ชุติวิชา 10121 อารยธรรมมนุษย์ ($\bar{X} = 4.24$ 4.23 และ 3.72 ตามลำดับ) และหมวดวิชาเฉพาะเป็นประโยชน์ต่อการทำงานและพัฒนาความรู้ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.41$) โดยมีรายวิชาที่นักศึกษามีความคิดเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการทำงานและพัฒนาความรู้มากที่สุด ได้แก่ ชุติวิชา 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ รองลงมาคือ ชุติวิชา 71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ น้อยที่สุดคือ ชุติวิชา 71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ ($\bar{X} = 4.52$ 4.51 และ 4.18 ตามลำดับ)

1.3 ด้านกระบวนการ

นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับเอกสารการสอนของหลักสูตร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.12$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับเอกสารการสอน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้ในการดำเนินชีวิตและการงาน รองลงมา คือ แบบประเมินผลตนเองก่อน-หลังเรียนช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น และน้อยที่สุด คือ สื่อเสริมและสื่อประกอบการเรียนการสอนมีความทันสมัย ($\bar{X} = 4.29$ 4.21 และ 3.96 ตามลำดับ)

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากนักศึกษาต่อเอกสารการสอนของหลักสูตร ได้แก่ นักศึกษามีความคิดเห็นว่าเนื้อหาสาระในเอกสารการสอนมีความชัดเจน อ่านเข้าใจได้ง่าย และสื่อเสริม สื่อประกอบการเรียนการสอน มีความสอดคล้องกับเรื่องที่เรียน เช่น ชุติวิชา 71201 วิทยาศาสตร์ทั่วไป 71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ 71204 โภชนาการและการสื่อสาร 71305 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ และ 71202 โภชนาการมนุษย์ มีนักศึกษาบางส่วนเสนอให้มีการเพิ่มรูปภาพประกอบ ปรับปรุงเนื้อหา และรูปแบบของการฝึกปฏิบัติเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจในเนื้อหามากขึ้น

1.4 ด้านผลผลิต

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้บังคับบัญชาต่อนักศึกษา/บัณฑิตโดยรวมมีความสอดคล้องมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อแล้วพบว่ามีความสอดคล้องมากที่สุด 2 ข้อ คือ บัณฑิตสามารถประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในการประกอบอาชีพ/ครอบครัว ชุมชน สถาบัน และสังคม และบัณฑิตมีคุณธรรมจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสมและเต็มภาคภูมิ ($\bar{X} = 4.30$ และ 4.50 ตามลำดับ) และข้ออื่นๆมีความสอดคล้องมาก ซึ่งถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน

ผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิตได้ประเมินความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพนักศึกษา/บัณฑิตว่าด้านต่างๆ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.29$) โดยเมื่อพิจารณารายข้อแล้วพบว่าผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิตมีความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพนักศึกษา/บัณฑิตในด้านมนุษยสัมพันธ์ รองลงมาคือ ด้านคุณธรรม จริยธรรมและด้านความรู้และประสบการณ์ และน้อยที่สุดคือ ด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี ($\bar{X} = 4.63$ 4.48 และ 4.00 ตามลำดับ)

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน ผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิตได้ประเมินความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพนักศึกษา/บัณฑิตว่าด้านต่างๆ ตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ได้แก่ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้และ



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

ประสบการณ์ ด้านความคิดและแก้ปัญหา ด้านความรับผิดชอบ ด้านมนุษยสัมพันธ์ ด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี และด้านทักษะการศึกษาทางไกล และสามารถค้นคว้าได้ด้วยตนเอง พบว่าผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิตมีความพึงพอใจด้านมนุษยสัมพันธ์มากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$) ประกอบด้วย การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคลอื่น สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี และมีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี รองลงมาคือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ($\bar{X} = 4.48$) ประกอบด้วย ความซื่อสัตย์ สุจริต ขยันหมั่นเพียร ความพอเพียงและมีวินัย และมีจรรยาบรรณวิชาชีพ และคุณลักษณะของบัณฑิตที่ผู้บังคับบัญชาของนักศึกษา/บัณฑิตมีความพึงพอใจน้อยที่สุดคือ ด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$) ประกอบด้วย ความสามารถในการติดต่อสื่อสารด้านการพูด อ่าน เขียนที่ดี มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และมีความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ ($\bar{X} = 4.20$ 4.30 และ 3.40 ตามลำดับ)

ผลการสำรวจการดำเนินงานทำของบัณฑิต หรือการใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2561 พบว่าบัณฑิตมีงานทำก่อนศึกษาอยู่ในสายงานเดิมหลังจบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 60 มีงานทำก่อนศึกษาและเปลี่ยนสายงานหลังจบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 13.3 และมีงานทำก่อนจบการศึกษาและเลื่อนระดับสายงานเดิม คิดเป็นร้อยละ 13.3 สามารถนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับการทำงานและการดำเนินชีวิตปัจจุบันในระดับมากถึงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60

ปีการศึกษา 2560 พบว่าบัณฑิตมีงานทำก่อนจบการศึกษาและอยู่ในสายงานเดิม คิดเป็นร้อยละ 76.5 มีงานทำก่อนศึกษา เปลี่ยนสายงานหลังจบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 11.8 และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพ คิดเป็นร้อยละ 71.4

ปีการศึกษา 2559 พบว่ามีงานทำก่อนจบการศึกษาและอยู่ในสายงานเดิม คิดเป็นร้อยละ 84.6 มีงานทำก่อนศึกษา เปลี่ยนสายงานหลังจบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 15.4 และการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพ คิดเป็นร้อยละ 61.5

2. แนวทางการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ปรับปรุงสื่อเสริมและสื่อประกอบการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย โดยมีการจัดให้มีการเรียนการสอนผ่านระบบ e-learning มากขึ้น ซึ่งปกติหลักสูตรมีชุดวิชาที่เปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 20 ชุดวิชา และปัจจุบันได้เริ่มมีการจัดทำเป็นระบบ e-learning จำนวน 3 ชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้สะดวกมากยิ่งขึ้นและเพิ่มการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์มากขึ้น เช่น ชุดวิชาหลักการและการประยุกต์วิธีการประเมินทางโภชนาการ โดยให้นักศึกษาประเมินตนเองก่อนเรียน ศึกษาเนื้อหาวิชา ทำกิจกรรมประจำบทเรียน (Module) และประเมินตนเองหลังเรียนผ่านอินเทอร์เน็ต เพื่อพัฒนาความรู้และความสามารถในการใช้เทคโนโลยีของนักศึกษาให้ดียิ่งขึ้น



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10

The 10th STOU National Research Conference

อภิปรายผลการวิจัย

1. การประเมินหลักสูตร

วัตถุประสงค์ โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากและมากที่สุด ทั้งในมุมมองของนักศึกษาและผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ พ.ศ.2551 ได้มีการพัฒนาและเปิดสอนมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นมา โดยมีการปรับปรุงหลักสูตรมาแล้ว 3 ครั้ง คือ เมื่อปี พ.ศ. 2551 ปี 2554 และ หลักสูตรปัจจุบันปี 2559 การปรับปรุงแต่ละครั้งมีการประเมินหลักสูตรที่เข้ามาและให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียประเมินว่าปัจจัยสนับสนุนการเรียนการสอนมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลเชิงปริมาณที่ระบุว่าเอกสารการสอนแต่ละชุดวิชามีความชัดเจนดี อ่านเข้าใจง่าย เหมาะกับการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทั้งนี้เนื่องจากหลักสูตรใช้ระบบการศึกษาทางไกล มีลักษณะบูรณาการความรู้ในลักษณะชุดวิชาที่มีค่า 6 หน่วยกิตต่อ 1 ชุดวิชา มีผู้ทรงคุณวุฒิจากหลากหลายสถาบันมาร่วมผลิตเอกสารการสอน มีระบบการผลิตสื่อเสริมโดยมีสำนักเทคโนโลยีการศึกษาช่วยในการผลิตสื่อที่มีกระบวนการผลิตเอกสารการสอนและสื่อเสริมเป็นไปตามระบบที่มีมาตรฐานของมหาวิทยาลัย และกำหนดให้มีรอบการใช้เอกสารที่ผลิตแล้วประมาณ 5 ปีจึงมีการปรับปรุงเนื้อหาของเอกสารบางชุดวิชาให้มีความทันสมัยเนื่องจาก บางชุดวิชามีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลหรือทิศทางของวิชาการต่างๆ อย่างรวดเร็ว

2. ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตร

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรในภาพรวมเน้นให้มีความสอดคล้องกับบริบทสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งปัจจุบันได้มีการออกพระราชกฤษฎีกากำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะจึงต้องปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรให้สอดคล้องกับพระราชกฤษฎีกาเพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษานำองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ และเปิดโอกาสให้นักศึกษาแลกเปลี่ยนความรู้และเรียนรู้วิชาการเชิงการประยุกต์จากกรณีศึกษาที่สามารถนำไปปรับใช้ในการทำงานได้ มีการปรับปรุงโครงสร้างและรายละเอียดหลักสูตรให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมมากขึ้น โดยการผลิตและปรับปรุงชุดวิชา 71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนักและ 71315 การจัดการอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ และเพิ่มชุดวิชาบังคับ คือ ชุดวิชา 71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหารและ 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ ซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานที่สำคัญต่อการเรียนในระดับที่สูงขึ้นและการประกอบอาชีพ



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10
The 10th STOU National Research Conference

ข้อเสนอแนะของการวิจัย

จากผลการประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ รวมทั้งข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตร สามารถนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ดังต่อไปนี้

1. ข้อเสนอแนะการนำผลงานวิจัยไปใช้

1.1 การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตโดยนำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่ได้จากการเสนอแนะจากแบบสอบถามและผู้ทรงคุณวุฒิมาเป็นตัวตั้งของการออกแบบหลักสูตร ปรับปรุงให้มีคุณภาพ ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.2 การปรับปรุงเนื้อหาชุดวิชาให้เน้นเนื้อหา ความรู้ใหม่ๆ ให้ความสำคัญเปลี่ยนแปลงและสอดคล้องกับบริบทสังคม พิจารณารูปแบบการทำสื่อ ประมวลสาระชุดวิชาให้มีความทันสมัย เน้นเนื้อหาเชิงประยุกต์มากกว่าเชิงทฤษฎี หรือการใช้ตำราทดแทนการผลิตสื่อประมวลสาระชุดวิชา มีสื่อวีดิทัศน์และสื่อออนไลน์ประกอบ

1.3 การปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ และมีการสื่อสารแบบสองทางมากขึ้น

1.4 การปรับปรุงระบบการเรียนการสอนให้เป็นแบบระบบออนไลน์มากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

การประเมินรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรภายหลังจากที่มีการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรปรับปรุงแล้ว การประเมินหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่ภายหลังการดำเนินงานบริหารหลักสูตรครบรอบ การศึกษาเปรียบเทียบการจัดการหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตของสถาบันที่ใช้ระบบการศึกษาปกติกับระบบการศึกษาทางไกล และการติดตามผู้สำเร็จการศึกษา เปรียบเทียบกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 10
The 10th STOU National Research Conference

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา วัฒนสุนทร. (2561). การประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมิน CIPP ของสตัฟเฟิลบีมในการประเมินโครงการทางการศึกษา. *วารสารเทคโนโลยีสุรนารี*, 2(1), 67-83.
- คณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2558). การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- ซ์ชาวลย์ เรืองประพันธ์. (2543). สถิติพื้นฐานพร้อมตัวอย่างการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรม Minitab SPSS และ SAS. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2561). ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ.2561-2580. สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2563, จาก <http://nscr.nesdb.go.th/ยุทธศาสตร์ชาติ/>.
- Stufflebeam, D.L. (2004). The 21st century CIPP model. In Alkin, M.C. (Ed). *Evaluation roots: Tracing theorists' views and influences* (pp. 276-291). London: SAGE.

