

การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

นางจุฑา วิริยะ

วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาอุดมศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2533

ISBN 974-577-706-4

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

016302 I1030812X

INSTRUCTIONAL MANAGEMENT IN PRACTICE SECTION
AT THE HIGHER VOCATIONAL EDUCATION
CERTIFICATE LEVEL IN FOOD AND NUTRITION,
FACULTY OF HOME ECONOMICS,
RAJAMAN GALA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Mrs. Chuta Wiriya

A Thesis Submitted in Partical Fulfilment of the Requirements
for the degree of Master of Education
Department of Higher Education
Graduate School
Chulalongkorn University

1990

ISBN 974-577-706-4

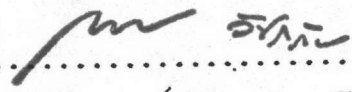
หัวข้อวิทยานิพนธ์ การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

โดย นางจุกา วิริยะ

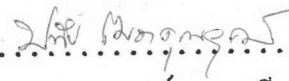
ภาควิชา อุดมศึกษา

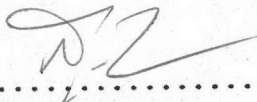
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัญญา โฆวิไลกุล

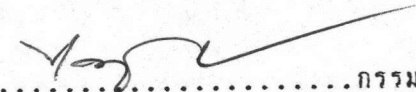
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยรับเป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต


.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.ถาวร วัชรากัย)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ปทีป เมธาคุลชัย)


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัญญา โฆวิไลกุล)


.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ไนฑูรย์ สีนลารัตน์)

จุฬา วิริยะ : การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (INSTRUCTIONAL MANAGEMENT IN PRACTICE SECTION AT THE HIGHER VOCATIONAL EDUCATION CERTIFICATE LEVEL IN FOOD AND NUTRITION, FACULTY OF HOME ECONOMICS, RAJAMANGALA INSTITUTE OF TECHNOLOGY) อ.ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.สุกัญญา โขวิไลกุล, 296 หน้า. ISBN 974-577-706-4

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ประกอบการ ที่มีต่อสภาพและแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ และนำเสนอแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ผลการวิจัยพบว่า โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วย 3 หมวดวิชา คือ หมวดวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ และวิชาเลือกเสรี รวม 91 หน่วยกิต ชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติระหว่าง 98-113 ชั่วโมง สำหรับการฝึกงาน ฝึกตามข้อกำหนดของหลักสูตร โดยไม่มีการนับหน่วยกิต ใช้เวลาฝึกงาน 1 เดือน

สิ่งที่กลุ่มประชากรเห็นด้วยมากเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ได้แก่ ด้านคุณสมบัติของอาจารย์ วัตถุประสงค์การเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การเรียนการสอน เอกสารและคู่มือ การปฏิบัติ และการฝึกงานของนักศึกษา ส่วนคุณสมบัติของนักศึกษา วิธีการเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการ วัสดุฝึก อุปกรณ์และเครื่องมือ เห็นด้วยในระดับปานกลาง พร้อมทั้งให้ความเห็นว่า สิ่งที่ควรปรับปรุงมาก ได้แก่ ด้านคุณสมบัติของนักศึกษา ห้องปฏิบัติการ วัสดุฝึก อุปกรณ์และเครื่องมือ รวมถึงความร่วมมือระหว่างสถาบันและสถานประกอบการในการฝึกงาน

ข้อเสนอแนะสำคัญในการวิจัยครั้งนี้ คือ การกำหนดวัตถุประสงค์ให้นักศึกษามีทักษะด้านการวิเคราะห์ วิจัย วิจารณ์ สรุปและอภิปราย นอกจากความเชี่ยวชาญด้านทักษะปฏิบัติซึ่งเป็นที่พอใจอยู่แล้ว วิธีการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงออก และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และจัดให้การฝึกงานเป็นวิชาที่มีการนับหน่วยกิต พร้อมทั้งจัดให้เป็นโครงการร่วมระหว่างสถาบันและสถานประกอบการ

ภาควิชาอุดมศึกษา
สาขาวิชาอุดมศึกษา
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

CHUTA WIRIYA : INSTRUCTIONAL MANAGEMENT IN PRACTICE SECTION AT THE
HIGHER VOCATIONAL EDUCATION CERTIFICATE LEVEL IN FOOD AND NUTRITION,
FACULTY OF HOME ECONOMICS, RAJAMANGALA INSTITUTE OF TECHNOLOGY.
THESIS ADVISOR : ASST.PROF. SUKANYA S. KOVILAIKOOL, Ph.D., 296 PP.
ISBN 974-577-706-4

The purpose of this research is to study the structure of curriculum and instructional management of practice section; to find out administrator's, teacher's, student's and entrepreneur's opinions toward instructional management and to suggest some guidelines for instructional management of practice section at the higher vocational education certificate level in Food and Nutrition, the Faculty of Home Economics, Rajamangala Institute of Technology.

This research reveals that the structure of curriculum consists of 3 main courses namely: basic courses, professional courses and selected courses with the total of 91 credits. The practice periods range from 98 to 113 hours. The professional training course lasting one month is non-credit.

What the population agreed with the practical instruction in high degree are the quality of the teachers, objectives of learning, evaluation of instruction, documents and laboratory sheets and practice. Questionnaire that the population agreed in moderate degree are the quality of the students, methods of instruction, laboratory, materials and equipment. And the population suggest that the improvements are needed to develop students, materials, equipment and cooperation between RIT and enterprises.

It is suggested that the school objectives should enable students to analyse, summarize and discuss besides sufficient practical skills. Instruction methods should emphasize and motivate students to participate, create and improve their products and reports. Moreover, the professional training should be credited and arranged as the joint project between RIT and the enterprises.

ภาควิชา อุดมศึกษา
สาขาวิชา อุดมศึกษา
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิสิต Spk.
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา Spk.
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี เพราะได้รับความกรุณาและช่วยเหลือ จาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัญญา โขวิไลกุล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ได้ให้คำปรึกษา แนะนำ แก้ไข ข้อบกพร่องของงานด้วยความเอาใจใส่ เป็นห่วง และให้กำลังใจตลอดมา ผู้วิจัยซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ไพฑูริย์ สินลารัตน์ และ รองศาสตราจารย์ ดร.ปทีป เมธาคุณวุฒิ ภาควิชาอุดมศึกษา ที่ได้กรุณาอ่านงานวิทยานิพนธ์ และให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ เพื่อความถูกต้องและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รวมทั้งได้ให้คำแนะนำ หลายประการในการปรับปรุงเครื่องมือในการวิจัย

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย รองอธิการบดี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์สุรางค์รัตน์ คัมภีรอส อาจารย์ประจำวิชาเขตเทคนิค กรุงเทพมหานคร คุณบัณฑิตย์ ศิรินาวิน ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำปรับปรุงเครื่องมือในการวิจัย และ เสนอแนะเพิ่มเติมอันเป็นประโยชน์แก่การวิจัยครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

กราบขอบพระคุณ ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิค กรุงเทพมหานคร โชติเวช พระนครใต้ ตาก ภาคใต้ ตลอดจน คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา ที่ให้ความอนุเคราะห์การสำรวจ ตอบข้อมูล และอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในการเก็บรวบรวม ข้อมูลของผู้วิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ ยังได้รับความอนุเคราะห์อย่างยิ่งในการตอบข้อมูล พร้อมกับ เสนอแนะสิ่งอื่นเป็นประโยชน์ จากผู้ประกอบการในสถานประกอบการทุกแห่งที่นักศึกษาเข้าฝึก ประสบการณ์ จึงขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณ คุณสมบุญ บุญดีกุล ที่ได้ช่วยเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการวิเคราะห์ ข้อมูล อาจารย์สมสมร เทพนาโสมนัสส์ ได้ดำเนินการพิมพ์วิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี คุณนิมทวรรณ เจริญจิตต์ ได้ช่วยเหลือและให้คำปรึกษามาโดยตลอด และเพื่อน ๆ ที่รักใน วิทยาเขตโชติเวช ที่ได้ให้ความช่วยเหลือและกำลังใจแก่ผู้วิจัย

ท้ายสุดนี้ ขอขอบคุณ อาจารย์สุนทร วิริยะ ผู้เป็นกำลังภายในและกำลังใจสำคัญยิ่ง ตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอยู่ในสถาบันแห่งนี้

ขอขอบพระคุณที่เกื้อจากงานวิจัยนี้แต่ คุณพ่อ คุณแม่ ที่เคารพนับถือ ตลอดจนครู- อาจารย์ ที่เคยอบรมให้ความรู้ตั้งแต่ต้นจนถึงปัจจุบัน

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	5
ขอบเขตของการวิจัย.....	6
ค่าจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	8
ลำดับขั้นในการเสนอผลงานวิจัย.....	8
2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
ระบบการเรียนรู้การสอน.....	9
ความหมายของระบบการเรียนรู้การสอน.....	9
องค์ประกอบของระบบการเรียนรู้การสอน.....	10
ผู้สอน.....	10
ผู้เรียน.....	12
วงจรการเรียนรู้การสอน.....	15
สถานแวดล้อมการเรียนรู้การสอน.....	20
การสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	21
ความสำคัญของการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	21
จุดมุ่งหมายของการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	22
องค์ประกอบของการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	23
รูปแบบและการดำเนินการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	23
การประเมินผลการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	28
ปัญหาและอุปสรรคของการสอนแบบฝึกปฏิบัติ.....	28

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
	การฝึกงาน.....	30
	การศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์.....	32
	ความหมายของคหกรรมศาสตร์.....	33
	ประวัติและความเป็นมาของการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์.....	34
	ความสำคัญของการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์.....	35
	การจัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ในสถาบันอุดมศึกษา.....	37
	โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและ โภชนาการ พ.ศ. 2527 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.....	40
	โครงสร้างหลักสูตร.....	40
	เกณฑ์สาขาวิชา.....	40
	รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร.....	41
	หลักสูตรรวม.....	43
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	44
3	วิธีดำเนินการวิจัย.....	52
	ประชากร.....	52
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	56
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	61
	การวิเคราะห์ข้อมูลและการเสนอผลการวิเคราะห์.....	62
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	64
	ตอนที่ 1 ผลการศึกษาเอกสาร ด้านโครงสร้างหลักสูตร และการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	65
	ตอนที่ 2 ผลการสำรวจข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมการเรียนการสอน ภาคปฏิบัติ.....	83
	ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม.....	88
5	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	182
	สรุปผลการวิจัย.....	184
	ตอนที่ 1 โครงสร้างหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน.....	184
	ตอนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ..	185
	ตอนที่ 3 ความคิดเห็นของกลุ่มประชากรที่มีต่อสถานและแนวทางใน การจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	186

สารบัญ (ต่อ)

บทก	หน้า
อภิปรายผล.....	197
แนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	220
ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย.....	223
บรรณานุกรม.....	224
ภาคผนวก.....	232
ภาคผนวก ก จดหมายขอความร่วมมือในการวิจัย.....	233
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	240
ภาคผนวก ค รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือในการวิจัย.....	290
ภาคผนวก ง โครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันและสถานประกอบการ เรื่องการฝึกงานของนักศึกษา.....	292
ประวัติผู้วิจัย.....	296

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนประชากรในกลุ่มผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา จำแนกตามวิทยาเขต	53
2	รายชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการที่ทำการวิจัย.....	53
3	จำนวนข้อความถามของแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพผู้ตอบ.....	60
4	จำนวนแบบสอบถามที่ส่ง-ได้รับคืนและผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์ จำแนกตามกลุ่มประชากร.....	62
5	โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ.....	66
6	แผนการเรียนเสนอแนะในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขา อาหารและโภชนาการ.....	68
7	รายวิชาและหน่วยกิตในกลุ่มวิชาชีพเลือกและหมวดวิชาเลือกเสรี จำแนก ตามภาคเรียนและวิทยาเขต.....	72
8	รายวิชาและหน่วยกิตในกลุ่มวิชาชีพเลือกและหมวดวิชาเลือกเสรี แผนการ เรียนของวิทยาเขตภาคใต้ จำแนกตามสาขาวิชา.....	72
9	จำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงการเรียนภาคปฏิบัติในกลุ่มวิชาชีพเลือกและ หมวดวิชาเลือกเสรี จำแนกตามวิทยาเขต.....	77
10	ลักษณะของห้องปฏิบัติการอาหารในแต่ละวิทยาเขต.....	84
11	สถานภาพของผู้บริหาร.....	88
12	สถานภาพของอาจารย์.....	90
13	ภาระงานสอนของอาจารย์ในปีการศึกษา 2532.....	93
14	ภาระงานอื่นของอาจารย์.....	95
15	การสอนภาคปฏิบัติของอาจารย์.....	96
16	ความรับผิดชอบของอาจารย์เกี่ยวกับการฝึกงานของนักศึกษา.....	100
17	สถานภาพของนักศึกษา.....	101
18	ความรู้ลึกของนักศึกษาที่มีต่อสาขาวิชาและสถาบัน.....	103
19	การฝึกงานของนักศึกษา.....	105
20	สถานภาพของผู้ประกอบการ.....	108
21	การรับนักศึกษาเข้าฝึกงานของผู้ประกอบการ.....	110
22	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ คุณสมบัติของ อาจารย์.....	113

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
23	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ คุณสมบัติของ นักศึกษา.....	115
24	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ วัตถุประสงค์ การเรียนการสอน.....	116
25	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ วิธีการเรียน การสอน.....	117
26	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ การวัดและ ประเมินผลการเรียนการสอน.....	119
27	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ ห้องปฏิบัติการ.	120
28	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ วัสดุฝึก.....	121
29	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ อุปกรณ์และ เครื่องมือ.....	122
30	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ เอกสารและ คู่มือการปฏิบัติ.....	123
31	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ การฝึกงานของ นักศึกษา.....	124
32	ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ เกี่ยวกับการฝึกงานของนักศึกษา.....	126
33	ความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาเกี่ยวกับ สิ่งที่ควรปรับปรุง ในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	128
34	ความคิดเห็นของผู้ประกอบการเกี่ยวกับสิ่งที่ควรปรับปรุง ด้านการฝึกงาน ของนักศึกษา.....	130
35	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ คุณสมบัติของอาจารย์.....	131
36	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ คุณสมบัติของนักศึกษา.....	133
37	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ วัตถุประสงค์การเรียนการสอน.....	135
38	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ ห้องปฏิบัติการ.....	136

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
39	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ วัสดุฝึก	137
40	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ อุปกรณ์ และเครื่องมือ.....	138
41	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ เอกสาร และคู่มือการปฏิบัติ.....	139
42	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ การฝึกงาน ของนักศึกษา.....	140
43	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษาเกี่ยวกับ สิ่งที่ต้อง ปรับปรุงเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	142
44	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านคุณสมบัติของอาจารย์.....	143
45	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านคุณสมบัติของอาจารย์ โดยวิธีการของ เชฟเฟ้.....	143
46	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านคุณสมบัติของนักศึกษา.....	144
47	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านคุณสมบัติของนักศึกษา โดยวิธีการของ เชฟเฟ้.....	144
48	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านวัตถุประสงค์การเรียนการสอน.....	145
49	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านห้องปฏิบัติการ.....	146
50	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านห้องปฏิบัติการ โดยวิธีการของเชฟเฟ้..	146
51	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านวัสดุฝึก.....	147
52	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัด การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านวัสดุฝึก โดยวิธีการของเชฟเฟ้.....	147

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
53	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านอุปกรณ์และเครื่องมือ.....	148
54	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านอุปกรณ์และเครื่องมือ โดยวิธีการของเซฟเฟ.....	148
55	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านเอกสารและคู่มือการปฏิบัติ.....	149
56	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านเอกสารและคู่มือการปฏิบัติ โดยวิธีการของเซฟเฟ.....	149
57	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ ด้านการฝึกงาน.....	150
58	เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับสิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ.....	150
59	เปรียบเทียบความคิดเห็นของอาจารย์ และนักศึกษา เกี่ยวกับวิธีการเรียนการสอน.....	151
60	เปรียบเทียบความคิดเห็นของอาจารย์ และนักศึกษา เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลการเรียนการสอน.....	153
61	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน.....	155
62	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับคุณสมบัติของนักศึกษา.....	157
63	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับการเรียนการสอน.....	160
64	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน.....	165
65	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับนโยบายและวัตถุประสงค์การฝึกงาน.....	170
66	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับการให้ความสนับสนุนการฝึกงานของบุคคลากรในสถาบัน.....	172

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
67	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับความร่วมมือของ สถาบันและสถานประกอบการ.....	174
68	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับขั้นตอนดำเนินงาน การฝึกงาน.....	176
69	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับระยะเวลา การฝึกงานของนักศึกษา.....	178
70	ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล การฝึกงาน.....	179
71	ข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการเกี่ยวกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา.	181