



บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย บทนี้นำเสนอเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย วิธีดำเนินการวิจัย สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ

1. ศึกษาความเป็นมาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในระดับอุดมศึกษาของไทย
2. ศึกษาสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในสถาบันอุดมศึกษาของไทย
3. เสนอแนะแนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในสถาบันอุดมศึกษาของไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยมุ่งศึกษาถึงความเป็นมาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในสถาบันอุดมศึกษาของไทย และศึกษาสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนโดยใช้การวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) โดยประมวลจากเอกสารต่าง ๆ และแบบสัมภาษณ์จากหัวหน้าภาควิชาและผู้บริหารคณาจารย์ ตลอดจนแบบสอบถามจากอาจารย์ผู้สอน ทั้งนี้เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดการหลักสูตรสาขาวิชาทางคานอาหาร

1. ขั้นตอนของการวิจัย ดำเนินการดังนี้
 - 1.1 ศึกษาความเป็นมาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยแรกเริ่มจนถึงปัจจุบันโดยรวบรวมและคัดเลือกข้อมูลจากเอกสาร

1.2 ออกแบบสัมมนาหัวหน้าภาควิชาของสถาบันอุดมศึกษาที่มีการเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารของ 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง จำนวนทั้งสิ้น 7 คน ได้แก่

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ และภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรและภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

1.3 ออกแบบสอบถามอาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาทางด้านอาหารของ 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง จำนวนทั้งสิ้น 34 คน ได้แก่

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ และภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรและภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

1.4 ออกแบบสัมมนาผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและผู้ที่อยู่ในวงการประกอบธุรกิจด้านอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 6 คน

2. เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลมี 3 ประเภทคือ

2.1 เป็นการรวบรวมเอกสาร ใช้เกณฑ์ภายนอกและภายในพิจารณาตามระเบียบวิธีวิจัยเชิงประวัติศาสตร์โดยนำเกณฑ์การพิจารณาจากเอกสารของแวนคาเลน มาใช้ในการคัดเลือกเอกสารสำหรับการวิจัยครั้งนี้

2.2 แบบสัมภาษณ์ ศึกษาจากการเปรียบเทียบจากข้อมูลเอกสารต่าง ๆ กับเค้าโครง (Out line) และวัตถุประสงค์ของการวิจัยแล้วร่างเป็นแบบสัมภาษณ์ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและนำไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบแบบสัมภาษณ์แล้วจึงนำมาปรับปรุงอีกครั้งหนึ่ง

2.3 แบบสอบถาม ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัยขึ้นเอง โดยให้มีเนื้อหาครอบคลุมจุดมุ่งหมาย โครงสร้างหรือองค์ประกอบ ของหลักสูตร เป็นแบบสอบถามที่เป็นคำถามเพื่อสำรวจความคิดเห็นปัญหาและอุปสรรค โดยพิจารณาตามให้ครอบคลุมหลักสูตรใน 4 ด้านคือ การจัดทำหลักสูตร การบริหารหลักสูตร การเรียนการสอนและปัญหาของการเรียนการสอน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บข้อมูลที่ห้องสมุดแห่งชาติ ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ เพื่อทำการสำรวจข้อมูลจากเอกสาร หลักสูตรคู่มือการศึกษา และได้เดินทางไปมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนสาขาวิชา คำนอาหาร เพื่อดำเนินการสัมภาษณ์หัวหน้าภาควิชา และแจกแบบสอบถามแก่อาจารย์ผู้สอน และได้เดินทางไปสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งสิ้น 17 เดือน

4. การวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้ดังนี้

4.1 ข้อมูลที่ได้จากเอกสารและการสัมภาษณ์ใช้ การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

4.2 ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม ใช้การวิเคราะห์โดยหาความถี่

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารและสัมภาษณ์ในรูปความเรียง ส่วนข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม เสนอผลการวิเคราะห์ในรูปตารางและความเรียง

สรุปผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์พบว่า พัฒนาการของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงมีรายละเอียดโดยสรุปได้ดังนี้ คือ

สมัยก่อนกรุงรัตนโกสินทร์

สมัยก่อนกรุงรัตนโกสินทร์ ได้แก่ สมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยา การเรียน การสอนด้านอาหารจะมีอยู่ในครอบครัว วัดและตลอดจนในวัง โดยมีการเรียนการสอน ยังไม่มีหลักสูตรอย่างเป็นทางการในปัจจุบันนี้ การเรียนรู้ได้รับจากอภิปุถุค่านประเพณีและวัฒนธรรม โดยสมัยแรกเริ่มนั้นมีคำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น โดยยังไม่มีหลักสูตรวิชาการศึกษาประกอบ อาหาร ตลอดจนความรู้ทางด้านโภชนาการ แต่จะมีปรากฏอยู่บ้างในรูปของการแพทย์แผนโบราณ แต่การเรียนการสอนยังอยู่ในระบบการศึกษาออกโรงเรียน โดยมีสถาบันครอบครัว วัด ตลอดจนวังเป็นแหล่งให้ความรู้

สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจนถึงสมัยเปลี่ยนแปลง การปกครอง

ประเทศไทยในสมัยพระปิยะมหาราชนี้ได้มีการปฏิรูปการศึกษาตามแนวประเทศ ตะวันตก ซึ่งได้รับอิทธิพลในการจัดการศึกษาที่มีโรงเรียนเปิดสอนสาขาวิชาชีพต่าง ๆ เกิดขึ้นรวมทั้งด้านอาหารด้วย ดังที่มีปรากฏขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2441 ได้มีการดำริจัดการ ศึกษาวิชาชีพหัตถกรรม กสิกรรมและการเรือน ซึ่งเป็นปีเดียวกับที่ได้เสนอโครงการศึกษา 2441 ของพระยาวิสุทธิสุริยศักดิ์ไกรราชทูตเกล้าฯ ถวายความเห็นที่จะจัดตั้งการศึกษา ศิลปศาสตร์ แก่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อปี พ.ศ. 2441 อันเป็น โครงการดำเนิการจัดตั้งการศึกษาเพื่อบำรุงการเลี้ยงชีพของมหาชน

ทางด้านวิชาการช่างสตรี มีโรงเรียนเกิดขึ้นเพื่อสอนความรู้วิชาการบ้าน เรือนปี พ.ศ. 2464 อันเป็นโรงเรียนแห่งแรกที่มีการสอนวิชาการฝีมือและกรรมบ้านเรือน ต่าง ๆ จนปี พ.ศ. 2474 ได้ตั้งชื่อใหม่ว่าโรงเรียนสตรีบ้านหวาย ได้สอนวิชาการฝีมือ ความความมุ่งหมายของกระทรวงธรรมการที่จะให้กุลสตรีมีความรู้วิชาการบ้านเรือน

ประมาณปี พ.ศ. 2485 โรงเรียนสตรีการช่างบ้านหวาย เปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้ ต่อมาได้กลายเป็นแม่แบบของโรงเรียนการช่างสตรีในส่วนภูมิภาค ได้สอนวิชาชีพต่าง ๆ รวมกันคือ การตัดเย็บเสื้อผ้า การประกอบอาหาร การประดิษฐ์ดอกไม้สดและแห้ง การปักและการดัก การเย็บควยมือ การประดิษฐ์เครื่องเล่น และการช่างเบ็ดเตล็ด เช่น งานจักดอกไม้ใบตอง สำหรับสถาบันอุดมศึกษามีการสอนด้านโภชนาการสอดแทรกในหลักสูตรของแพทย์และพยาบาล แต่เน้นไปในด้านสุขภาพอนามัย

บุคคลสมัยหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง (พ.ศ. 2475 - พ.ศ. 2485) มีการเรียนการสอนด้านอาหารในสถานศึกษาในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นด้านวิชาชีพในโรงเรียนการช่างสตรี ในส่วนภูมิภาคหลายแห่ง สำหรับระดับมหาวิทยาลัยนั้น ยังไม่เป็นที่หลักสูตรระดับปริญญา เฉพาะทางด้านอาหารยังคงสอดแทรกอยู่ในหลักสูตรด้านการแพทย์และอนามัยเท่านั้น

บุคคลสมัยมหาวิทยาลัยตามความต้องการของหน่วยงาน (พ.ศ. 2486 - พ.ศ. 2501) มีการเรียนการสอนทางด้านอาหารแพร่หลายมากขึ้นทั้งในโรงเรียนและในมหาวิทยาลัย แต่มีระดับปริญญาเฉพาะทางด้านอาหารนี้เพียงแห่งเดียวเท่านั้นคือ ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ของคณะเกษตร

บุคคลสมัยของการเร่งรัดพัฒนาประเทศ (พ.ศ. 2502 - ปัจจุบัน) สมัยนี้มีมหาวิทยาลัยและสถาบันอุดมศึกษาเกิดขึ้นมากมายทั้งในส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค มีคณะวิชาและภาควิชาที่มีการเรียนการสอนด้านอาหารในระดับปริญญาเกิดขึ้นหลายแห่ง ซึ่งมีการนำหลักการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารมาใช้ทำให้สาขาวิชาด้านอาหารมีเนื้อหากว้างขวางขึ้นมาก ซึ่งสถาบันอุดมศึกษามีการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรตลอดจนชื่อของสถาบันบางแห่งขึ้นใหม่ โดยที่แต่ละแห่งต่างมีลักษณะปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตรแตกต่างกันออกไป เพื่อสนองความต้องการของสังคม ตลอดจนตลาดแรงงานในปัจจุบันอีกด้วย

ข้อค้นพบจากการสัมภาษณ์หัวหน้าภาควิชา 7 ภาควิชาของมหาวิทยาลัยจำนวน 5 แห่งได้แก่

หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย

ศรีนครินทร์วิโรฒ ประธานมิตร พบว่านักศึกษาต้องไปฝากเรียนที่ภาควิชาอื่น ๆ ในคณะ
วิทยาศาสตร์เนื่องจากห้องเรียน ห้องฝึกงานและอุปกรณ์วัสดุฝึกไม่เพียงพอ จำนวน
เจ้าหน้าที่ ข้าราชการสาย ข. ไม่มีต้องไปใช้บริการด้านธุรการจาก สำนักงาน
เลขานุการของคณะวิทยาศาสตร์ทั้งหมด

หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พบว่าภาควิชาได้รับความช่วยเหลือจากรัฐบาลคานาดาและญี่ปุ่น เพื่อที่จะมีการยกฐานะ
ของภาควิชาคหกรรมศาสตร์ขึ้นเป็นคณะคหกรรมศาสตร์ ในแผนพัฒนา ฉบับที่ 7 ที่จะ
ถึงนี้ด้วย โดยมีโครงการแลกเปลี่ยนการวิจัยระหว่างประเทศ สำหรับเรื่องการศึกษา
ผลนักศึกษามีรายงานกลับมาว่านักศึกษานิเทศศาสตร์ ทั้งในชนบทและหน่วยงานเอกชน
ต่าง ๆ

หัวหน้าภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พบว่าไม่มีปัญหาในเรื่องงบประมาณ เพราะได้รับการสนับสนุนในเรื่องการเงินเพื่อที่จะ
นำไปช่วยเหลือและปรับปรุงงานด้านสุขภาพและอนามัยของประชาชน

หัวหน้าภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบัน
เทคโนโลยีราชมงคล พบว่าสถานที่บริเวณค่อนข้างแคบและไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา
ถ่ายย้ายไปอยู่ศูนย์รวมคณะวิชา จึงจะมีความเพียงพอ

หัวหน้าภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
พบว่าภาควิชาขาดแคลนบุคลากรเจ้าหน้าที่ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ ที่ช่วยงานการเรียน
การสอนในห้องทดลอง เคยเปิดรับสมัครแล้วไม่มีคนมาสมัครเลยเนื่องจากเห็นว่าข้าราชการ
สาย ข. ไม่หักเหียมสาย ก. นอกจากนี้ทางหัวหน้าภาควิชาได้ให้ความเห็นว่า กระทบ
รายวิชาที่เปิดสอนในภาควิชาอาหาร เคมีนั้นเป็นเพียงแนวทางเท่านั้นของนักศึกษาคณะ
เภสัชศาสตร์

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย พบว่าหลักสูตรเน้นไปเพื่อผลิตบัณฑิตออกไปสู่งานอุตสาหกรรมอาหารโดยตรง
แต่สภาพห้องเรียน อาคารสถานที่มีความไม่เพียงพออย่างยิ่ง ขณะนี้กำลังมีการก่อสร้าง
อยู่ในแผนพัฒนา ฉบับที่ 7 นี้ จะมีอาคารใหม่และจะมีหลักสูตรภาษาอังกฤษสำหรับ

นักเรียนต่างชาติอีกด้วย

หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่า ห้องเรียน ห้องฝึกงานมีความคับแคบ ร้อน
อับอ้าว และมีเสียงรบกวนเวลาสอนและบรรยาย ห้องเรียนมีความไม่เหมาะสม เครื่อง
ขยายเสียงไม่มีใช้ เจ้าหน้าที่บุคลากรมีความขาดแคลน และที่มีอยู่ก็มีความไม่เหมาะสม
และคหณคุณภาพ

ขอค้นพบจากอาจารย์ผู้สอนทั้ง 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง
จากจำนวนอาจารย์ผู้สอน 34 คน พบว่า

อาจารย์ผู้สอนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง วุฒิต่างการศึกษาส่วนใหญ่จบ
ปริญญาโทยกเว้นอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่อาจารย์ผู้สอนทั้งหมดมีวุฒิ
ทางการศึกษาระดับปริญญาเอก สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ส่วนมากมีวุฒิทางการศึกษาระดับ
ปริญญาตรี

สำหรับประสบการณ์การสอนในสาขาวิชาค่านอาหารนี้ อาจารย์
ผู้สอนมีระยะเวลาส่วนมาก 11-20 ปี ยกเว้นอาจารย์ผู้สอนจากภาควิชาเทคโนโลยี
ทางอาหารคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ส่วนมากมีประสบการณ์การสอน
สาขาวิชาค่านอาหารนั้นน้อยกว่า 10 ปี นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนจากภาควิชาโภชนวิทยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีประสบการณ์การสอนกระจายตามช่วง
เวลาต่าง ๆ เท่ากัน

ในเรื่องการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ
ของอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะ
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ส่วนมากเป็นการบรรยาย
ล้วนและบรรยายโดยมีโสตทัศนูปกรณ์ประกอบ ยกเว้นวิชา อาหาร การสุขาภิบาลอาหาร



โภชนาการชุมชน การถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการทดลองคุณค่าอาหาร ซึ่งวิชาเหล่านี้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติ จึงมีการฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการและมีการศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง ศึกษาณสถานที่ทำโครงการ/ปัญหาพิเศษ เป็นต้น ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กระจายรายวิชาส่วนมากเน้นการบรรยายล้วน และบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ ยกเว้นวิชาหลักการประกอบอาหาร ซึ่งเน้นในการฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ วิชาการฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเน้นการฝึกงานในชนบทหรือในสถาบันต่าง ๆ และการค้นคว้าทำรายงานส่ง ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กระจายรายวิชาส่วนมากเน้นการบรรยายล้วน และบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ ยกเว้นวิชาสัมมนาทางโภชนศาสตร์ ซึ่งเน้นการแบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา และให้นักศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ส่วนมากกระจายรายวิชาต่าง ๆ จะเน้นในการฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ ยกเว้นวิชาโภชนาการเบื้องต้นที่มีการบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ และแบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยส่วนมากประมาณร้อยละ 50 ของกระจายรายวิชาต่าง ๆ กิจกรรมการเรียนการสอนมีแบบบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ นอกจากนี้มีฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ส่วนมากจะเน้นทางด้านบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ ที่เหลือจะเน้นการฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ เป็นต้น

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนมากกระจายรายวิชาจะเน้นโดยมีการบรรยายและสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ ยกเว้นกระจายรายวิชาเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ประมงที่มีกิจกรรมอื่น ๆ เช่น ศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง และการฝึกปฏิบัติ เป็นต้น

ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนกระจายรายวิชาของภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ได้แก่ นักศึกษาไม่เห็น

ความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร และนักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอตามลำดับ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนได้แก่ การขาดความรู้ใหม่ ๆ ให้นักศึกษาค้นคว้าประกอบมากที่สุด รองลงมาได้แก่นักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควรและจำนวนชั่วโมงสอนมีน้อย แต่เนื้อหามีมาก

ภาควิชาโภชนาวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนได้แก่ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อยแต่เนื้อหามีมาก และการขาดความรู้ใหม่ให้นักศึกษาอ่านประกอบ

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนได้แก่ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญ และไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนคือขาดความรู้สำหรับนักศึกษาค้นคว้าประกอบ

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปัญหาที่สำคัญที่ประสบในการสอนได้แก่ ขาดความรู้ใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาค้นคว้าประกอบ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนได้แก่ ขาดความรู้ใหม่ให้นักศึกษาอ่านประกอบและขาดความรู้ใหม่ ๆ ให้นักศึกษาค้นคว้า

ในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน มีอยู่ 4 ภาควิชาได้แก่

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ประสานมิตร

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ทั้ง 4 ภาควิชาดังกล่าวข้างบนนี้อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนไม่มีความเพียงพอเกินกว่าจำนวนร้อยละ 70 ขึ้นไป สำหรับภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอร้อยละ 25 ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนเห็นว่าวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอร้อยละ 40 ส่วนภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์ผู้สอนเห็นว่าวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความเพียงพอ

สำหรับในเรื่องการจัดห้องเรียน ความพอใจของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับห้องเรียนพบว่า ทุกสถาบันยังไม่พอใจเกี่ยวกับห้องเรียนตั้งแต่ร้อยละ 50-100 ยกเว้นภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่อาจารย์ผู้สอนมีความพอใจเกี่ยวกับห้องเรียนคิดเป็นร้อยละ 60

ข้อค้นพบจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 6 คน พบว่ามีความเห็นในประเด็นที่สอดคล้องกับงานและความรับผิดชอบของตนเอง โดยสามารถสรุปได้ดังนี้

ควรเปลี่ยนแปลงหลักสูตรระดับปริญญาตรีให้เหมาะสมกับเทคโนโลยีใหม่ ๆ ผู้ที่จะมาทำงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาลหรือหน่วยงานทางโภชนาการควรต้องมีความรู้และประสบการณ์อย่างคึกคักในชนบทและในเมือง และเป็นผู้ที่จะสามารถทำงานในชุมชนแออัดได้

ควรปรับปรุงหลักสูตรให้มีการเรียนการสอน เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทางการแพทย์บาง เพราะประเทศไทยยังผลิตไม่ได้ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศปีละหลายล้านบาท นอกจากนี้ควรผลิตบัณฑิตไปเพื่องานโภชนาการชุมชนในชนบทให้มากขึ้น

ควรส่งเสริมการเพิ่มบัณฑิตชายทางอาหารให้มากขึ้น เพราะผู้ชายสามารถไปทำงานในที่กันการไคคลองตัวกว่าผู้หญิง ในเรื่องเกี่ยวกับงานด้านอาหาร ผู้ชายและผู้หญิงต่างก็มีความสำคัญเท่าเทียมกัน ภาวะทางโภชนาการของสังคมจะดีถ้าทุกเพศทุกวัยมีความรู้และความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ

ควรเน้นการฝึกนักศึกษาในหลักสูตรด้านอาหารให้ปฏิบัติงานด้านอาหารนี้

ไต่ควยตนเองจริง ๆ เสียก่อน ก่อนที่จะออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารหรือภัตตาคาร เพราะเท่าที่ผ่านมานักศึกษาที่มาฝึกงานหรือผู้จับค่านอาหารมาแล้วซึ่งมาร่วมทำงานควยยังขาดทักษะความสามารถในเรื่องอาหารต่าง ๆ อยู่ต้องฝึกเริ่มใหม่เสมอ

ควรให้ทางมหาวิทยาลัยหรือสถาบันที่สอนทางด้านอาหารและโภชนาการ เน้นหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องคั่วให้กว้างขวางมากขึ้น และทันสมัยทันเหตุการณ์ของรสนิยมของชาวต่างประเทศ เพราะประเทศไทยเมื่อเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ ไต่จริงจะมีธุรกิจการโรงแรมเกิดขึ้นอีกมาก ความจำเป็นเรื่องอาหารและเครื่องคั่ว นานาชาติจะคงตามมาและผู้จับทางด้านอาหารนั้นควรมีความรู้ คุณธรรม ทักษะความสามารถในด้านอื่น ๆ ควยเช่น ด้านภาษาต่างประเทศ ด้านมนุษยสัมพันธ์ บุคลิกภาพ การจัดการ ตลอดจนจริยธรรมและการตรงต่อเวลาควย

การอภิปรายผล

จากข้อค้นพบที่ว่าการศึกษาในสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีการเรียนรูด้านอาหารกันอยู่ในวงจำกัดคือภายในครอบครัวในวัด และในวังนั้น ทั้งนี้ก็ปรายไต่ควว่า เนื่องมาจากการที่ยังไม่ได้จัดมีสถาบันอย่างเป็นทางการระเบียบแบบแผน ฉะนั้นจึงเป็นการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากผู้รู้ในวงการเรื่องอาหาร จนมาถึงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งได้มีการจัดการศึกษาที่มีระเบียบและแบบแผนขึ้นและไต่ควมีโรงเรียนสอนวิชาชีพด้านอาหารที่เรียกว่าโรงเรียนการเรือนต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการช่างสตรีและวิทยาลัยอาชีวศึกษาในปัจจุบัน ตามลำดับ และนอกจากนี้มีอิทธิพลมาจากประเพณีและวัฒนธรรมของสังคมไทย ตลอดจนความเป็นอยู่สภาพแวดล้อมในสมัยนั้น (ปราณี เถกิงพล 2519 : 21-57) ซึ่งในสมัยนั้นเป็นการเรียนรูเพื่อนำไปใช้งานไต่ควเลยในชีวิตประจำวัน แต่ต่อมาเป็นการให้การศึกษาเพื่อหางราชการ

ด้านหลักสูตรจากข้อค้นพบ จุดมุ่งหมายของหลักสูตรในสาขาวิชาทางด้านอาหารที่มีทิศทางแตกต่างกันไป ตามลักษณะปรัชญาของแต่ละมหาวิทยาลัยนั้นโดยบางมหาวิทยาลัยเน้นหนักไปเพื่อการอุตสาหกรรมอาหาร บางมหาวิทยาลัยก็เน้นไปทางด้าน

สุขภาพและอนามัยตลอดจนคุณภาพชีวิตของผู้นับถือโลกนี้ถือได้ว่า เนื่องจากเนื้อหา
 ครอบคลุมรายวิชาในหลักสูตรถูกกำหนดโดยผู้นับถือโลกนี้ไปในทางนั้นตั้งแต่อดีตหรือตั้งแต่
 การริเริ่มก่อตั้งมหาวิทยาลัยหรือสถาบันนั้น ๆ เช่น มหาวิทยาลัยมหิดลมีพัฒนาการมาจาก
 การที่มีสถาบันทางการแพทย์ที่มีชื่อเดิมคือมหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์ ฉะนั้นหลักสูตรครอบ
 ครอบรายวิชาจะมีเนื้อหาเน้นหนักไปทางโภชนาการเพื่อสุขภาพอนามัย ซึ่งจะมีหลักสูตรค่านี
 มีการเรียนการสอนอยู่ในภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
 นอกจากนี้ก็สอดแทรกอยู่ในคณะอื่น ๆ เช่น คณะแพทยศาสตร์และคณะพยาบาลศาสตร์
 เป็นต้น ส่วนภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จะมีหลักสูตรเน้นไปทางแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรหรือการ
 ถนอมอาหาร เป็นต้น สำหรับภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 ทั้งมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตรและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีหลักสูตร
 ที่คล้ายคลึงกันมีจุดเน้นที่การประกอบอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี ภาควิชาอาหารเคมี
 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยก็เน้นไปทางอาหารและยา ส่วนภาควิชา
 เทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยก็เน้นไปเพื่องานด้าน
 อุตสาหกรรมอาหารสำหรับภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบัน
 เทคโนโลยีราชมงคลนั้นมีการเน้นไปทางด้านอาหารเชิงธุรกิจเพื่อการค้าและเพื่อผู้นับถือ
 ภาควิชาต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้ว แต่ละภาควิชาจะมีพื้นฐานของหลักสูตรมาจากแนวความคิด
 ที่แรกเริ่มก่อตั้งขึ้นมาครั้งแรกแล้วแต่ว่าผู้ที่มีส่วนร่วมในการจัดหลักสูตรว่าเป็นผู้นับ
 วิชาค่านใด โดยจะเป็นผู้กำหนดหลักสูตรขึ้นมาซึ่งจะมีการพิจารณาจากการแปลความคิด
 ไปสู่การกระทำอย่างรอบคอบ เป็นรูปแบบของการสื่อสารความรู้ การแปล การถ่ายทอด
 และการให้ประสบการณ์การศึกษาของมีหลักเกณฑ์ (กาญจนา คุ้มรักษ์ 2521 : 6)
 ซึ่งหลักสูตรเหล่านี้เป็นสาขาวิชาทางด้านอาหารเหมือนกัน แต่ก็เน้นหลักสูตรไปตามความ
 พรหมของแต่ละมหาวิทยาลัยโดยมีการสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและ
 สังคม

กิจกรรมการเรียนการสอนพบว่า ส่วนใหญ่ครอบคลุมรายวิชาเน้นการบรรยาย
 ล้วนและการบรรยายโดยมีโสตทัศนูปกรณ์ประกอบนั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเนื้อหาวิชาเป็นสำคัญ

บางกระบวนรายวิชาที่เน้นในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ นอกจากนี้อาจจะเพิ่มเติม
 ในกิจกรรม ค้นคว้าทำรายงานส่ง การแบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา พาไปศึกษานอก
 สถานที่ และทำโครงการ/ปัญหาพิเศษ ซึ่งทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายของเนื้อหาวิชาและ
 กิจกรรมการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษา (ไพฑูริย์ สีนสารัตน์ 2524 : 20-21)
 สำหรับภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
 นั้นพบว่า กิจกรรมการเรียนการสอนได้เน้นไปในเรื่องการฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้อง
 ปฏิบัติการในทุกวิชา ทั้งนี้เนื่องจากว่าปรัชญาและจุดมุ่งหมายของหลักสูตรของภาควิชา
 ต้องการให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติการคานอาหารได้ที่ตรงกับปรัชญา
 ของหลักสูตรที่ว่า คิดเป็น ทำเป็น บริการเป็น หรือ คิดได้ ทำได้ จำหน่ายได้ อันมีผล
 เนื่องมาจากนโยบายอาชีวศึกษาระบบทวิภาค ในแผนพัฒนาการศึกษาระยะที่ 6

สำหรับสภาพและปัญหาของแต่ละภาควิชาที่กล่าวมาแล้ว ส่วนมากจะประสบ
 ปัญหาในเรื่อง อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ มีความคับแคบ ร้อนอบอ้าว
 ไม่เพียงพอและไม่เหมาะสม ทั้งนี้คงเนื่องจากขาดการวางแผนที่ดีทั้งในด้านการออกแบบ
 ก่อสร้าง ห้องเรียนหรือห้องปฏิบัติการ และการใช้จำนวนบุคลากรให้เหมาะสมในการเรียน
 การสอน คำนวณวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น เคียวกันที่ขาดแคลนไม่เพียงพอเนื่องจากขาดงบ
 ประมาณอันเหมาะสมที่จะจัดสรรให้แต่ละภาควิชาที่ขาดแคลนดังกล่าว และที่ไ้รับก็ไม่
 เป็นการเพียงพอกับเครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ที่มีราคาแพงและทันสมัย นอกจากนี้
 ภาควิชาที่มีการสอนในสาขาวิชาทางคานอาหารก็เป็นหน่วยงานที่สังกัดอยู่ในคณะวิชา
 ต่าง ๆ ดังกล่าว ซึ่งไม่ได้เป็นสาขาวิชาหลักของคณะนั้น ๆ โดยตรงจึงได้รับการพิจารณา
 ที่ให้ความสำคัญน้อยกว่าภาควิชาที่เป็นสาขาวิชาหลัก อันมีบทบาทมากกว่าในทุก ๆ เรื่อง
 และนโยบายระดับประเทศยังให้ความสำคัญแก่สาขาวิชาทางคานอาหารไม่มากเท่าที่ควร

ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า ควรเปลี่ยนแปลงหลักสูตรปริญญาตรีให้สอดคล้อง
 เทคโนโลยีใหม่ ๆ ทางคานอาหารนี้ นับว่ามีความสำคัญมาก เนื่องจากมีการพัฒนา
 วิทยาการคานวิทยาศาสตร์ในหลายสาขา ซึ่งแน่นอนว่าวิทยาการเหล่านั้นจะมีสิ่ง
 มาเกี่ยวข้องกับงานอาหาร ไม่ว่าจะเป็นทางการแพทย์และอนามัย ตลอดจนงานคาน
 อุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีศาสตร์คานอื่นเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย ฉะนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะ

มีผลต่อการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องและเหมาะสมต่อไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความพร้อม และทรัพยากรที่มาสสนับสนุนด้วย

เรื่องของการส่งเสริมการเพิ่มบัณฑิตชายทางอาหารให้มากขึ้นนั้น อภิปราย ได้ว่า บัณฑิตชายทางค่านอาหารสมควรที่จะได้รับการส่งเสริมให้มีโอกาสได้รับการศึกษา ในจำนวนมากขึ้นเพราะเท่าที่ผ่านมาค่านิยมของสังคมมักจะถือว่าเป็นเรื่องของเพศหญิง เท่านั้น ที่จะได้รับการศึกษาทางค่านอาหาร สำหรับเพศชายนั้น สามารถไปทำงานค่านอาหารและโภชนาการในชุมชนที่กันดารได้เป็นอย่างดี จึงควรที่จะมีแนวนโยบาย ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาชายได้เข้าเรียนในค่านอาหารนี้เพิ่มมากขึ้น อันจะเป็น ประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมและประเทศ เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่อยู่ในชนบท ทางไกลยังขาดความรู้ความเข้าใจทางโภชนศึกษา

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะแนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถสรุปเป็นประเด็นในค่านต่าง ๆ คือ การร่างหลักสูตร การบริหารหลักสูตร การเรียนการสอนและปัญหาเกี่ยวกับการเรียนการสอน และแนวโน้มหรือ ทิศทางของ การพัฒนาหลักสูตร สรุปได้ดังต่อไปนี้-

1. การร่างหลักสูตร

การจัดร่างหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรนั้น ควรจะให้ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้สอนตลอดจนเจ้าของกิจการประกอบการค่านอาหารมีส่วนร่วมในการจัด ร่างหลักสูตรและเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรด้วยทุกครั้ง เพื่อให้เกิดผลดีต่อการผลิต บัณฑิตค่านอาหารอย่างมีคุณภาพเหมาะสม ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ประสงค์ของตลาดแรงงาน ตลอดไป เนื่องจากในสมัยปัจจุบันนี้ผู้ที่ เป็นบัณฑิต เข้าทำงานทั้งภาครัฐและเอกชน นอกจากจะต้องมีความรู้ความสามารถในสาขาวิชาที่ศึกษามาแล้ว จะต้องมีความสามารถ เฉพาะตัวในค่านอื่น ๆ ด้วย เช่น พิมพ์ค่านเป็น ฐนหลักการจัดการ พุคภาษาต่างประเทศ เป็น ตลอดจนมีจริยธรรมคุณธรรม บุคคลิกภาพและมีมนุษยสัมพันธ์ดี จึงจะประสบความสำเร็จ



สำเร็จในหน้าที่การงานได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถกำหนดให้ดีขึ้นได้โดยปรับปรุงและร่างหลักสูตรใหม่ให้สอดคล้องความต้องการของตลาดแรงงานและสังคม โดยส่วนรวมอีกด้วย

2. การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรในสถาบันการศึกษาทุกระดับควรมีความต่อเนื่อง โดยได้รับการควบคุมดูแลจากคณะกรรมการเฉพาะทางในการจัดการหรือบริหารหลักสูตรทางด้านอาหารและโภชนาการให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับนโยบาย ผลสัมฤทธิ์ทางอาหารไม่ว่าระดับภาควิชา คณะ จนถึงระดับชาติ มีความสัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาอาหารที่มีแนวคิดและปรัชญาของหลักสูตรในแต่ละภาควิชาหรือคณะตลอดจนมหาวิทยาลัย

ควรให้ความสำคัญแก่สาขาวิชาทางด้านอาหารมากขึ้น เพราะว่าเท่าที่เป็นอยู่ในขณะนั้น สาขาวิชาด้านอาหารมีลักษณะเป็นภาควิชาหรือไม่ ก็เป็นสาขาวิชาในภาควิชาเท่านั้น เห็นว่าควรยกระดับความสำคัญให้มากขึ้น เป็นระดับคณะหรือสถาบัน เกี่ยวกับการศึกษาด้านอาหาร ซึ่งจะสอดคล้องกับความสำคัญและความต้องการของสาขานี้เป็นอย่างมากในอนาคต และนอกจากนี้มหาวิทยาลัยในต่างประเทศได้จัดการศึกษาด้านอาหารในระดับคณะซึ่งมีความคล่องตัวในการดำเนินการอย่างมาก

3. การเรียนการสอน

ควรจะได้มีการปรับหลักสูตรกระบวนรายวิชา หรือด้านวิชาการทางอาหารให้เหมาะสมกับวิทยาการเทคโนโลยีหรืองานการวิจัยใหม่ ๆ ที่ทันสมัยด้วย

สำหรับคณาจารย์ผู้สอนควรได้รับการสนับสนุนให้มีการศึกษาต่อในสาขาวิชาที่ขาดแคลน ซึ่งจะต้องจัดหาทุนให้ไปศึกษาต่อเพื่อกลับมาสอนในกระบวนรายวิชาที่มีอาจารย์สอนหลายคน

เมื่อมีการเรียนการสอนแล้วจะต้องมีการวัดผลที่เป็นมาตรฐานด้วย และควรมีกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่ปฏิบัติหน้าที่ดูแลควบคุมในเกณฑ์มาตรฐานของผู้จบในทางด้านอาหารแต่ละสาขาคด้วย

สำหรับเรื่องการขาดตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบและการขาดตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาคนควาประกอบนั้น ควรให้มีการสนับสนุนการผลิตตำราให้มากขึ้นในเรื่อง

หรือเนื้อหาที่ขาดแคลน ตลอดจนผลงานการวิจัยทันสมัยนำมาพิมพ์เผยแพร่ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ทั้งนี้ควรต้องส่งเสริมสนับสนุนเป็นโครงการค่าราคาอาหารในมหาวิทยาลัยหรือสถาบันให้มากและเพียงพอต่อความต้องการ ของนักศึกษาที่ต้องการศึกษาและค้นคว้าประกอบ

ส่วนเรื่องที่นักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอและนักศึกษาไม่ให้ความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควรนั้น ควรนามาตรการในการคัดเลือกนักศึกษาเข้ามาเรียนในสาขาวิชาทางด้านอาหารนี้โดยตั้งเกณฑ์ที่พึงประสงค์ของภาควิชาเอาไว้และดำเนินงานอย่างละเอียดและรอบคอบในการคัดเลือกสรรหานักศึกษาที่จะเข้ามาศึกษาในหลักสูตรของสาขาวิชาทางด้านอาหาร นอกจากนี้ควรจะได้มีการรับนักศึกษายาเพิ่มมากขึ้น เพื่อสนองความต้องการที่เพิ่มขึ้นของบัณฑิตชาย โดยเฉพาะที่สามารถไปทำงานในท้องถิ่นที่ทุรกันดารได้เป็นอย่างดีและคล่องตัว

4. ปัญหาของการเรียนการสอน

ปัญหาของการเรียนการสอนได้แก่ เรื่องอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการอาหาร วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ยังไม่เพียงพอและเหมาะสม อาจารย์ผู้สอนเจ้าหน้าที่บุคลากรและงบประมาณ ยังไม่เพียงพอ โดยมีข้อเสนอแนะดังนี้

อาคารสถานที่ ห้องเรียน ควรได้รับการปรับปรุงออกแบบในการก่อสร้างให้เหมาะสมกับลักษณะของการเรียนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ โดยให้มีอากาศถ่ายเทสะดวกมีความเพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ไม่มีเสียงรบกวนจากข้างนอก นักศึกษาฟังเสียงบรรยายการสอนและมองเห็นสื่อการเรียนการสอนได้ชัดเจนและเข้าใจ

ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องทดลองวิเคราะห์อาหาร ควรได้รับการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ไม่แคบ ไม่ร้อนอบอ้าว สะดวกและปลอดภัยในการปฏิบัติการหรือทดลองด้านอาหาร สามารถยืดหยุ่นและปรับขยายได้เมื่อมีความจำเป็นต่อไป

วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการเรียนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ ควรได้รับการส่งเสริมจัดซื้อหรือจัดหาให้มีไว้อย่างเพียงพอและพร้อมที่จะใช้งานได้อยู่เสมอ เครื่องมือบางอย่างที่ใหม่ ๆ มีความทันสมัยจะต้องมีผู้ดูแลรักษาอย่าง

ถูกต้อง และใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่าในมากที่สุด และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือเรื่องการเบิกจ่ายในการใช้วัสดุอุปกรณ์ควรมีความคล่องตัวให้มากขึ้น

อาจารย์ผู้สอน ควรมีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์อย่างเพียงพอในการสอน ซึ่งอาจารย์ผู้สอนควรต้องได้สอนตามความถนัดของตนเองทุกคนจะทำให้มีผลดีต่อการเรียนการสอนมากขึ้น และสร้างความพอใจให้แก่อาจารย์ผู้สอนที่มีต่อห้องเรียนห้องปฏิบัติการให้มากขึ้นด้วย โดยมีการจัดการที่ดีและคล่องตัวของภาควิชาของห้องปฏิบัติการ

เจ้าหน้าที่บุคลากรในภาควิชาควรมีอย่างพอเพียงและเหมาะสมโดยพิจารณาคัดเลือกสรรหาผู้มีความรู้ความสามารถอันเป็นที่พึงประสงค์ของภาควิชาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการนี้ด้วยกล่าวคือ ควรต้องมีความรู้เรื่องการจัดเตรียมห้องทดลองหรือห้องปฏิบัติการอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรมที่ปฏิบัติงานให้แก่ภาควิชาหรือทางราชการได้อย่างเต็มที่

งบประมาณที่นำมาใช้ในการเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารนี้มีจำกัดมาก ควรได้รับการเสนอแก้ไขและปรับปรุงให้จัดสรรมากขึ้น นอกจากนี้จำเป็นจะต้องให้ มหาวิทยาลัยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับชาติ ได้เห็นถึงความสำคัญและความต้องการการจัดการศึกษาทางด้านอาหารนี้อย่างแท้จริงและจัดสรรงบประมาณให้เหมาะสม เพิ่มมากขึ้น

แนวโน้มหรือทิศทางของการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาทางด้านอาหาร

ควรมีการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาทางด้านอาหารที่ขณะนี้ไม่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ เช่น อาหารในทางด้านการแพทย์ ซึ่งรัฐต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศมีหลายล้านบาท และควรเน้นหลักสูตรเพื่อไม่ใช้ในงานอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจนมีความสามารถในเรื่องอาหารสากลที่ใช้ในกิจการโรงแรมและภัตตาคาร ของสายการบินที่กำลังมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นทั้งในชว่นกลางและส่วนภูมิภาค อันจะสนองต่อภาวะความเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ของประเทศไทยในอนาคตอีกด้วย

ข้อเสนอแนะในการทําวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรจะได้มีการศึกษาเรื่องรูปแบบของการจัดการเรียนการสอนที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการ
2. ควรจะได้มีการติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทางด้านอาหารและโภชนาการจากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ เพื่อนำมาปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสม
3. ควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ตลอดจนอาคารสถานที่ที่เหมาะสมแก่การเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของห้องปฏิบัติการอาหาร หรือการทดลองอาหาร