



บทที่ 5

## สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จากการวิเคราะห์เอกสาร และสัมภาษณ์ ตลอดจนแบบสอบถาม ทำให้ได้ทราบถึงสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันของหลักสูตรสาขาวิชาทางด้านอาหารในสถาบันอุดมศึกษา 5 สถาบัน ได้แก่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒและสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลรวม 7 ภาควิชา ได้แก่

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ทั้งนี้เพื่อให้ได้ภาพรวมของสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารในระดับปริญญาตรี

ผลการวิจัยเสนอเป็นลำดับต่อไปนี้ คือ

ส่วนที่ 1 สภาพและปัญหาการจัดการจัดการเรียนการสอนของภาควิชาใน

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือโภชนวิทยา หรืออาหารเคมี) จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสัมภาษณ์สำหรับหัวหน้าภาควิชา ได้เสนอผลวิจัยเป็นความเรียงเชิงบรรยาย

ส่วนที่ 2 สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของภาควิชาที่มีการเรียนการสอน สาขาวิชาค่านอาหาร จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสอบถามของอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาค่านอาหารจากจำนวน 7 ภาควิชาของมหาวิทยาลัย 5 แห่ง ได้เสนอผลการวิจัยแสดงเป็นตารางและคิดเป็นคำร้อยละ

ส่วนที่ 3 แนวทางการจัดหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือโภชนวิทยาหรืออาหารเคมี) โดย จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้เสนอผลวิจัยสรุปความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิเป็นความเรียงประกอบการบรรยาย

#### ส่วนที่ 1

สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของภาควิชาในสาขาอาหารและโภชนาการ (หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหารหรือโภชนวิทยาหรืออาหารเคมี) จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสัมภาษณ์สำหรับหัวหน้าภาควิชา และเอกสารของภาควิชา

1. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหาของการเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้คือ มีความรู้ความสามารถเพียงพอช่วยตัวเองได้ มีมนุษยธรรมและจริยธรรมที่ดี เน้นที่ความเป็นมนุษย์ สำหรับแนวความคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรของสาขาวิชาทางค่านอาหารของภาควิชานี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้นักศึกษามีความรู้ คิดเป็น ทำเป็น ส่วนวัตถุประสงค์ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้คือ ผลิตบัณฑิตออกไปเป็นครู สามารถออกไปทำงานในโรงพยาบาล โรงงาน กรมการักษามุขชนได้ สามารถที่จะยึดอาชีพอื่นได้ โดยได้เน้นไปทางธุรกิจอาหารเพื่อการค้า ทั้งตนเองได้ สามารถทำวิเคราะห์วิจัยได้ อาจารย์ผู้สอน

ในภาควิชานี้ เคยแสดงความคิดเห็นในเรื่องหลักสูตรโดยการพูดคุยเป็นการส่วนตัวใน  
 บางวิชา หลักสูตรของภาควิชาในระดัับปริญญาตรีมีอยู่เพียงหลักสูตรเดียวคือการศึกษา  
 บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มีชื่อย่อคือ กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) หัวหน้าภาควิชามีความ  
 พอใจในตัวหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ แต่ทางด้านวิทยาศาสตร์  
 การอาหารทางภาควิชายังทำได้ไม่เต็มที่ และยังให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง  
 และปรับปรุงตลอดจนพัฒนาหลักสูตรว่า ควรปรับปรุงเมื่อเปลี่ยนแปลงพัฒนาและเมื่อมี  
 เทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามา ทางภาควิชาจะมีการประเมินหลักสูตรเมื่อจะเปลี่ยนแปลง  
 พัฒนา ไม่ได้กำหนดเวลาที่ปีต่อครั้ง

การเรียนการสอนของภาควิชา (เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร)  
 ยังไม่เพียงพอ นักศึกษาต้องเรียนอยู่ที่ภาควิชาอื่นของคณะวิทยาศาสตร์ อาจารย์ผู้สอน  
 ได้สอนกระบวนรายวิชาที่ตนมีความถนัดและสอดคล้องกับคุณวุฒิ ภาควิชาไม่เคยมีการเชิญ  
 อาจารย์พิเศษ หรือผู้เชี่ยวชาญมาสอนและบรรยายโดยเชิญมาจากมหาวิทยาลัยอื่น ส่วน  
 ราชการและเอกชนหนึ่งนี้แล้วแต่วิชาที่สอน หัวหน้าภาควิชาพิจารณาอาจารย์ผู้สอนเข้า  
 สอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ โดยคำนึงถึงความสามารถและคุณวุฒิ และมีปัญหาบ้าง  
 เช่นให้อาจารย์ที่มีชั่วโมงสอนมาก สอนเพิ่มขึ้นอีกอาจารย์ไม่อาจสอนได้

จำนวนของเจ้าหน้าที่ หรือบุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนที่เป็นข้าราชการ  
 สาย ข ไม่มีเลยต้องใช้บริการที่คณะวิทยาศาสตร์ ทางภาควิชาส่งเสริมการลาศึกษาต่อ  
 อบรม กูงาน สัมมนา วิจัยทั้งภายในและต่างประเทศของอาจารย์และบุคลากรเสมอ  
 ซึ่งขึ้นอยู่กับทุนมีหรือไม่

ห้องเรียน ห้องฝึกงาน มีจำนวนไม่เพียงพอ และไม่เหมาะสมกับจำนวน  
 นักศึกษาที่มีอยู่แล้วก็แคบใช้กับนักศึกษากลุ่มเล็ก ๆ ต้องแบ่งเป็นผลัดในการเรียนการสอน  
 และมีปัญหาและอุปสรรคเรื่องการใช้อาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัย คือ ไม่เพียงพอ  
 มีความคับแคบ ไม่เหมาะสม มีอุปสรรคมาก

อุปกรณ์เครื่องมือและวัสดุฝึกมีความเพียงพอกับจำนวนนักศึกษากลุ่มเล็ก  
 การควบคุมดูแล บำรุงรักษา และซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหาร มีปัญหา  
 คือ ไม่มีผู้ช่วยอาจารย์ผู้สอนต้องทำเอง

เงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชา มีปัญหา  
ไม่เพียงพอกับการขยายตัวของภาควิชา รายได้ของภาควิชาได้น้อยมาก โดยได้จากการ  
จัดการอบรมหลักสูตรระยะสั้น ภาควิชาที่มีปัญหาและอุปสรรคมาก ในเรื่องการเงิน  
เนื่องจากใช้งบประมาณน้อย

ผลงานการวิจัยทางด้านอาหารในรอบปีที่ผ่านมาของภาควิชา มีอยู่  
4 เรื่อง ที่เกี่ยวกับตำรับอาหาร ภาวะโภชนาการ โภชนาการชุมชนและโภชนบำบัด  
อาจารย์ผู้สอนมีขวัญกำลังใจดี ไม่มีข้าราชการสาย ข เลย ในภาค  
วิชานี้มีอยู่แต่ที่คณะวิทยาศาสตร์

ปัญหาและอุปสรรคของการบริหารงานทั่วไปของภาควิชา นั้นไม่มี  
การบริหารของภาควิชาขึ้นอยู่กับนโยบายของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หัวหน้าภาควิชาให้ข้อมูลสภาพและปัญหาการเรียน  
การสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชา คือ ให้เป็นเลิศ  
ทางวิชาการ ไม่ทอดทิ้งศิลปวัฒนธรรม สำหรับแนวคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรของ  
สาขาวิชาทางด้านอาหารของภาควิชา มีจุดมุ่งหมายให้มีความสามารถทำงานได้ที่ดีที่สุด  
ได้เรียนครอบคลุมเนื้อหาในค่านวิทยาศาสตร์ สามารถแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง ค้นคว้า  
วิจัยเป็น สามารถทำปัญหาพิเศษในระดับปริญญาตรี วัตถุประสงค์ในหลักสูตรระดับ  
ปริญญาตรีของภาควิชา คือ ต้องการสร้างบุคลากรออกไปรับใช้สังคมและประเทศชาติ  
ทั้งในเมืองและชนบทให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาเคยแสดงความคิด  
เห็นในเรื่องหลักสูตร คือ เคยคุยกันอยู่เสมอแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันเสมอ หลักสูตร  
ระดับปริญญาตรีของภาควิชา มี 1 หลักสูตร คือ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์  
มีชื่อย่อ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) หัวหน้าภาควิชาให้ความสนใจต่อการจัดหลักสูตร  
เพราะว่านักศึกษาที่จบไปสามารถปรับตัวและสร้างความเจริญให้สังคมมีรายงานกลับมาก  
และยังให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง การปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรว่า หลักสูตร  
และแผนการฝึกงานก็อยู่แล้ว ช่วยกันอยู่เสมอ มีการปรับให้เหมาะสม ยึดหยุ่นตามสังคม

มีการฝึกงาน 300 ชั่วโมง แบ่งเป็น 3 ลักษณะคือ ชนบท สถาบัน หรือจะเลือกอิสระได้นับว่าเหมาะสมแล้ว ทางภาควิชามีการประเมินหลักสูตร 5 ปีต่อครั้ง สอดคล้องกับแผนพัฒนา สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงาน สำหรับการเปลี่ยนแปลงและการปรับปรุงหลักสูตรจะไม่มีผลกระทบต่อการบริหารงานทั่วไปของภาควิชาเพราะว่าการบริหารต้องทำไปตามระเบียบ

การเรียนการสอนของภาควิชานี้ มีการพานักศึกษาไปปฏิบัติงานในโรงงานพาไปปฏิบัติให้เห็นจริง ฝึกจัดโต๊ะอาหารตามโรงแรม ส่งไปฝึกงานของโรงครัวของภัตตาคารร้านอาหาร เป็นต้น นอกเหนือจากที่มีการเรียนการสอนอยู่ในมหาวิทยาลัยแล้ว

จำนวนของอาจารย์ผู้สอนในภาควิชานี้ (เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับค่านอาหารอาหาร) ยังไม่เพียงพอปัจจุบันมีเพียง 8 คนเท่านั้น ภาระงานสอนมีมาก สอนวิชาแกนและวิชาเลือกให้แก่ศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ และภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหารค้ำอาจารย์ผู้สอนได้สอนกระบวนรายวิชาที่ตนมีความถนัดและสอดคล้องกับคุณวุฒิ มีอาจารย์กำลังศึกษาต่อปริญญาเอกค่านอาหารที่มหาวิทยาลัยมหิดลอีกด้วย ภาควิชานี้ เคยมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือผู้เชี่ยวชาญมาสอนและบรรยายมีเป็นประจำ มีผู้เชี่ยวชาญมาจากต่างประเทศ จากประเทศสหรัฐอเมริกา และแคนาดา วิทยากรจากภายนอกมาสอนทุกเทอมอย่างน้อย 2-3 ท่าน นอกจากนี้มีจากสมาคมโภชนาศาสตร์ และในอนาคตประเทศคานาดาจะช่วยเหลือพัฒนาภาควิชานี้ให้เป็นคณะ

จำนวนของเจ้าหน้าที่หรือบุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอนในภาควิชาไม่เพียงพอมีเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการอยู่เพียงคนเดียว อาจารย์ผู้สอนจึงต้องเตรียมห้องปฏิบัติการเอง มีความต้องการเจ้าหน้าที่เพิ่มขึ้นอีก 2 คน ภาควิชาส่งเสริมการพัฒนาบุคคลในการลาศึกษาต่อ อบรม สัมมนา คุงาน วิจัย ห้างภายในประเทศและต่างประเทศอย่างเต็มที่ ห้างนี้ขึ้นอยู่กับทุนว่ามีหรือไม่ เช่น ขณะนี้มีการแลกเปลี่ยนนิสิตฝึกงานที่ญี่ปุ่น มีอาจารย์ควบคุมนิสิตไปค้ำย ไปศึกษาวิจัยร่วมในประเทศญี่ปุ่น

ห้องเรียนห้องฝึกงานมีจำนวนไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งห้องปฏิบัติการอาหารไม่พอก่อจำนวนนักศึกษา และมีนักศึกษาจากคณะศึกษาศาสตร์มาเรียนวิชา

คณกรรรมศึกษาด้วย บางครั้งต้องสอนวันเสาร์ วันอาทิตย์ ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องการใช้อาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัย ถึงแม้มีปัญหากับการจัดปัญหาไปได้ด้วยการจัดการให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงที่เกิดขึ้น โดยผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการอาหาร แม้จะใช้ในวันหยุดดังกล่าวแล้วด้วย

อุปกรณ์เครื่องมือและวัสดุก็มีค่าแพงพอสมควร อาจารย์ผู้สอนต้องรู้จักเฉลี่ยเป็นส่วนการดำเนินงาน การควบคุม การดูแลการบำรุงรักษา การซ่อม การซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้ในงานอาหารมีปัญหาบ้างเล็กน้อยเพราะเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการไม่สามารถดูแลได้เต็มที่ซึ่งมีความต้องการเพิ่มเจ้าหน้าที่ที่มีความสามารถและรับผิดชอบงานอย่างตีประจำห้องปฏิบัติการเพิ่มขึ้นอีก

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชานี้ ได้รับไม่สูงนัก ที่เฉลี่ยมาจากคณะเกษตร และงบประมาณที่ได้รับมาก็มุ่งเน้นใช้จ่ายไปในการจัดซื้ออุปกรณ์ ครุภัณฑ์ วัสดุประกอบการสอน และสวัสดิการในภาควิชา เช่น กาแฟ และน้ำดื่ม สำหรับรายได้อื่นของภาควิชาก็มีบ้างเล็กน้อยจากหน่วยอนุบาลรับเลี้ยงคูเค็ก และจากการรับจัดงานเลี้ยงอาหารของมหาวิทยาลัยที่เป็นอาหารกลางวัน ส่วนปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องการเงินของภาควิชาไม่มี เพราะทางภาควิชาควบคุมและมีมาตรการให้ใช้เงินเป็นและคุ้มค่ามากที่สุด

ผลงานการวิจัย ในรอบปีที่ผ่านมาทางคณาสาขาวิชาอาหารของภาควิชา มี 8 เรื่อง ของปริญญาโท 6 เรื่อง ของอาจารย์อีก 2 เรื่อง เช่น การศึกษาผลกระทบของน้ำปูนใสที่มีต่อลอคช่อง และอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เป็นต้น

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอน ข้าราชการ เจ้าหน้าที่พนักงานที่มีอยู่นับว่าดีเหมือนข้าราชการทั่วไป เช่น การรักษาพยาบาล ภาควิชาจัดหนังสือส่งตัวให้ไต่ตามสิทธิ สำหรับบ้านพักในมหาวิทยาลัยจะมีให้เฉพาะอาจารย์เท่านั้น

ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปของการบริหารงานของภาควิชาไม่มี

3. ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหาของการจัดการเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้มีหน้าที่ให้การศึกษา



ค้นคว้า วิจัย บริการด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ  
รับผิดชอบในการผลิตนิตโชนาการระดับต่าง ๆ เพื่อปฏิบัติหน้าที่ในระบบงานสาธารณสุข  
และการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามความต้องการของสังคม มุ่งส่งเสริมวิชาการขั้นสูงและ  
เทคโนโลยีต่าง ๆ ด้านอาหารและโภชนาการรักษามาตรฐานทางวิชาการ ให้อยู่ใน  
ระดับสูงสุด พร้อมทั้งแสวงหา ถ่ายทอด และเผยแพร่ความรู้ เพื่อให้ได้บัณฑิตที่เป็นผู้นำ  
ในการประยุกต์วิชาการ ด้านอาหารและโภชนาการที่สมบูรณด้วยปัญญาและคุณธรรม

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณสมบัติและความสามารถ  
ดังนี้

1. วินิจฉัย ประเมิน สถานการณ์อาหาร และปัญหาทางโภชนาการของ  
ชุมชนเพื่อการวางแผน การจัดการและดำเนินงานบริการอันมีผลต่อสุขภาพของประชาชน
2. เลือกสรร แปรรูปวัตถุดิบเป็นอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดจน  
ควบคุมกระบวนการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการผลิต ให้ดำเนินการไปด้วยดี  
เน้นหนักในด้านการผลิตอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีผลต่อภาวะโภชนาการ  
ของกลุ่มบุคคลต่าง ๆ ที่อยู่ในภาวะปกติและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพ
3. ดำเนินงานส่งเสริมและปรับปรุงอาหารบริโภคของบุคคล โดยคำนึง  
ถึงประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร  
รวมทั้งปัจจัยทางด้านสังคมและพฤติกรรมของผู้บริโภคและผู้มีบทบาทเกี่ยวข้อง
4. เป็นที่ปรึกษาแนะนำ ฝึกอบรม และเผยแพร่ข้อมูล ให้โภชนศึกษา  
แก่ผู้บริโภคอย่างเหมาะสม โดยเฉพาะในร้านฉลากอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจน  
จนการเลือกใช้อาหาร หรือผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบต่าง ๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
โภชนบำบัด และการคุ้มครองผู้บริโภค
5. ใช้หลักการและวิธีวิเคราะห์วิจัยทางวิทยาศาสตร์ เพื่อได้ข้อสรุปที่  
เป็นประโยชน์ในการดำเนินงาน รวมทั้งสามารถศึกษา ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ  
ด้วยตนเอง
6. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรมและอุดมการณ์  
ในการปฏิบัติงาน มีความรับผิดชอบต่อวิชาชีพ สังคม และประเทศชาติ

การเรียนการสอนของภาควิชานี้ นอกจากจะสอนภายในภาควิชาแล้ว ยังมีการใช้สถานที่นอกมหาวิทยาลัยด้วย

จำนวนของอาจารย์ผู้สอนมีจำนวนและคุณภาพเพียงพอและเหมาะสม เป็นสัดส่วนกับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี อาจารย์ผู้สอนกระบวนรายวิชามีความ สอดคล้องกับคุณภาพและความถนัดมากที่สุด ภาควิชานี้เคยมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือ ผู้เชี่ยวชาญมาสอนและบรรยายจากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น ในกระทรวง ทบวง กรม ตลอดจนภาคเอกชนด้วย หัวหน้าภาควิชาได้พิจารณาถึงพื้นความรู้และคุณภาพของอาจารย์ ผู้สอนในภาควิชาเข้าสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ ตลอดจนพิจารณาว่าอาจารย์ผู้นั้น มีเวลาที่เข้าสอนด้วยหรือไม่ มีปัญหาในการจัดอาจารย์ผู้สอนคือ พบว่าอาจารย์ต้อง สอนมาก แหล่งที่เรียนของนักศึกษาไม่อยู่ในที่เดียวกัน

จำนวนของเจ้าหน้าที่บุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนกิจกรรมการเรียน การสอนในภาควิชานี้ไม่มีความพอเพียง และส่งเสริมเป็นอย่างมากให้มีการพัฒนาบุคคล ในการลาศึกษาต่อ อบรม สัมมนา ศึกษาดูงานทั้งภายในและต่างประเทศ การศึกษาอบรม มีทั้งหลักสูตรระยะสั้นและระยะยาวและมีการติดตามผู้จบการศึกษา

ห้องเรียน ห้องฝึกงาน สำหรับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี ไม่ เพียงพอ ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องอาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัย ที่มีคือ มีนักศึกษาจำนวนมากห้องเรียน ห้องฝึกงานมีความคับแคบ

อุปกรณ์เครื่องมือและวัสดุฝึกไม่มีความเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาใน ระดับปริญญาตรี การดำเนินงาน การควบคุม การดูแล การบำรุงรักษา การซ่อมแซม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหารนั้น ไม่มีปัญหาอะไร มีการตั้งงบประมาณและทำตาม ระเบียบ

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชานี้ มีความ สะดวกและคล่องตัวดี งบประมาณที่ได้รับมาก็มุ่งเน้นใช้จ่ายไปในเรื่องการเรียนการสอน รายได้อื่น ๆ ของภาควิชามีจากโครงการประยุกต์ของมหาวิทยาลัย เช่น การตรวจ สุขภาพ คำนวณโภชนาการของภาควิชานี้ ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องการเงินนั้น ไม่มีปัญหา เนื่องจากได้รับการสนับสนุนดี



ผลงานการวิจัยในรอบปีที่ผ่านมาของภาควิชานี้มีมากมายหลายเรื่อง เช่น ภาวะโภชนาการของผู้บริโภคอาหารมังสะวิรัต เป็นต้น

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอน ข้าราชการ เจ้าหน้าที่ ภารโรง มีขวัญและกำลังใจ สวัสดิการที่มีให้ก็ทำตามระเบียบ

ปัญหาและอุปสรรคของการบริหารในภาควิชาไม่มี อาจารย์ทุกคนมีอิสระเสรีภาพทางวิชาการ มีนโยบายชัดเจนทุกเรื่อง

4. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหาของการจัดการเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชามีว่า ชยัน ชื่อสัตย์ ไม่หยุดนิ่ง รู้จักคิดก่อนทำแนวคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรของสาขาวิชาทางด้านอาหารของภาควิชา มีจุดมุ่งหมายวัตถุประสงค์ให้นักศึกษาสามารถออกไปประกอบอาชีพทั้งทางภาคเอกชนและภาครัฐบาล เพื่อพัฒนาตนเองและประเทศชาติ อาจารย์ผู้สอนเคยแสดงความคิดเห็นเรื่องหลักสูตรซึ่งมีการประชุมแก้ไขปรับปรุงกันอยู่ตลอดเวลา หลักสูตรระดับปริญญาตรีมีอยู่หลักสูตรเดียว คือ คณะเกษตรศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) มีชื่อย่อปริญญาตรี คือ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) หัวหน้าภาควิชาให้ความสนใจต่อการจัดหลักสูตร และเห็นว่าเป็นความเหมาะสมมาก และได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง การปรับปรุงและการพัฒนาหลักสูตรในเรื่องการที่ควรให้นักศึกษาของภาควิชาได้มีการฝึกสภาพเกี่ยวกับการยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตร่วมกับสำนักงานปฏิรูปที่ดินและสถาบันวิจัย และฝึกอบรมการเกษตร หลักสูตรมีการประเมินปีละครั้ง การเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรไม่มีผลกระทบต่อการบริหารงานทั่วไป

การเรียนการสอนของภาควิชา มีอยู่ภายในสถาบันเท่านั้น ไม่มีการใช้สถานที่ภายนอกสถาบันเลย

จำนวนของอาจารย์ผู้สอนในภาควิชา ยังมีขาดอาจารย์ที่มีความชำนาญงานในค่านาชีพเฉพาะ เช่น อาหารไทย อาหารจีน อาจารย์ผู้สอนได้สอนตรงความถนัดและคุณวุฒิของอาจารย์เหมาะสมดี เคยมีการเชิญอาจารย์พิเศษ หรือผู้เชี่ยวชาญ

มาสอนและบรรยายจากเอกชน และรัฐวิสาหกิจ หัวหน้าภาควิชาจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอนในกระบวนรายวิชาโดยได้พิจารณาถึงความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ในการจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอนกระบวนรายวิชาต่าง ๆ ไม่มีปัญหาแต่อย่างใด

จำนวนเจ้าหน้าที่บุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่ สนับสนุนกิจกรรมการเรียนการสอนในภาควิชาที่มีความเพียงพอ มีการส่งเสริมการพัฒนาบุคคลในการให้มีการลาศึกษาต่ออบรม สัมมนา ศึกษานววิจัยทั้งภายในประเทศและต่างประเทศอยู่เสมอ

ห้องเรียน ห้องฝึกงาน ยังมีจำนวนไม่เพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี จะมีความเพียงพอถ่ายย้ายไปอยู่ศูนย์รวมคณะวิชาที่จังหวัดปทุมธานีในอนาคตอันใกล้นี้ ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องการใช้อาคารสถานที่ภายในสถานบันไม่มีปัญหาและอุปสรรคเลย

อุปกรณ์ เครื่องมือและวัสดุฝึก มีความพอเพียงต่อจำนวนนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การดำเนินงาน การควบคุมดูแล การบำรุงรักษาซ่อมแซมเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหารไม่มีปัญหาได้แบ่งหน้าที่กันเองในภาควิชา

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชามีความสะดวกและคล่องตัว ไม่มีปัญหาและอุปสรรคทางด้านการเงินของภาควิชา

ผลงานวิจัยของภาควิชาในรอบปีที่ผ่านมา มีอยู่ 1 เรื่อง คือ เรื่องพัฒนาอาหารพื้นบ้าน

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอน ข้าราชการและเจ้าหน้าที่ที่มีสวัสดิการให้ตามระเบียบของกระทรวงศึกษาธิการ

ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปของการบริหารงานในภาควิชาไม่มี

5. ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหาของการจัดการเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้มีว่า มุ่งเน้นให้นักที่เรียนรูู้จักคิดเป็น ทำเป็นด้วยตัวของตัวเอง แนวคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรของสาขาวิชาทางด้านอาหารของภาควิชาได้มีการกำหนดจุดมุ่งหมายในระดับปริญญาตรี คือ

เน้นไปในทางสาธารณสุขมูลฐานเป็นเภสัชกรชุมชน เป็นนักวิเคราะห์อาหาร วัตถุประสงค์  
 ในระดับปริญญาตรีคือ ต้องการให้นิสิตมีความรู้กว้างขวางให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม  
 อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาเคยแสดงความคิดเห็นในเรื่องหลักสูตรในที่ประชุมของภาควิชา  
 หลักสูตรระดับปริญญาตรีของภาคนี้มีอยู่หลักสูตรเดียวคือ เภสัชศาสตร์บัณฑิตมีชื่อย่อปริญญา  
 คือ ภ.บ. หัวหน้าภาควิชามีความต้องการให้ภาควิชาอาหารเคมีนี้มีความสำคัญมากขึ้น  
 เนื่องจากวิชาที่สอนในภาควิชานี้มีลักษณะที่เป็นวิชาโทของคณะเภสัชศาสตร์ หัวหน้าภาควิชา  
 วิชาได้ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรว่า กำลังมีการเปลี่ยนหลักสูตรไป  
 ทางด้านการแพทย์ มีค่านโชนบำบัตเป็นต้น หลักสูตรของภาควิชาฯยังไม่ได้ทำการประเมิน  
 หลักสูตรอย่างเป็นทางการแต่ได้มีการสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน

การเรียนการสอนของภาควิชาฯ มีการใช้สถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัย  
 คือมีการไปปฏิบัติงาน โรงงานอาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำมันพืช ไข่กรอก ทอนหลังมีปัญหาที่เป็น  
 ภาระของโรงงาน เพราะมีนักศึกษามาก จึงจัดให้ไปเฉพาะนักศึกษาระดับปริญญาโท

อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาฯมีเพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา  
 ระดับปริญญาตรี และอาจารย์ผู้สอนได้สอนกระบวนรายวิชาสอดคล้องกับความถนัดและ  
 คุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอนเอง เคยมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือผู้เชี่ยวชาญมาเป็นวิทยากร  
 เพื่อสอนในบางกระบวนวิชา เช่น อาจารย์จากมหาวิทยาลัยมหิดล และเภสัชกรจาก  
 ประเทศญี่ปุ่น ในการจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอน หัวหน้าภาควิชาพิจารณาถึงเรื่องคุณวุฒิ  
 และอาจารย์ท่านนั้นมีเวลาพอที่จะสอนหรือไม่ และการจัดเข้าสอนในกระบวนวิชาไม่มี  
 ปัญหา เพราะจำนวนพอเหมาะแล้ว

จำนวนบุคลากรเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอนในภาค  
 วิชา ยังไม่มีความเพียงพอ ยังขาดนักวิทยาศาสตร์เพื่อปฏิบัติการในห้องทดลอง มีการส่งเสริม  
 พัฒนาบุคคลให้มีการลาศึกษา อบรม ศึกษาดูงาน วิจัยทั้งภายในและต่างประเทศเสมอ  
 ขึ้นอยู่กับทุน ถ้ามีทุนก็ให้ไป

ห้องเรียน ห้องฝึกงานยังไม่มีเพียงพอและไม่เหมาะสมกับจำนวน  
 นักศึกษา มีการคิดแปลง กันห้องใหญ่ก็ยังไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับนักศึกษา  
 ปีที่ 1 ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องการใช้อาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัยที่มีคือ  
 ต้องใช้ห้องบรรยายหรือสอนเป็นห้องรวมของคณะเท่านั้น สำหรับของภาควิชาเองไม่มีเลย

อุปกรณ์เครื่องมือและวัสดุฝึกมีไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา วัสดุเครื่องมือมีราคาแพงมาก การดำเนินงานการควบคุม คุณแลรักษา การซ่อมแซม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหารมีปัญหามากคือช่างไม้พอ ช่างที่มีก็ซ่อมได้บางอย่าง และค่าซ่อมแพง

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชาנייםจำกัดมาก งบประมาณที่ได้มามุ่งใช้จ่ายไปในเรื่องการเรียนการสอน รายได้อื่น ๆ ของภาควิชาไม่เป็นบางครั้ง เช่น มีการอบรมครูในสังกัดกรุงเทพมหานครเป็นต้น ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในด้านการเงินคือมีงบประมาณจำกัด จะจัดซื้อวัสดุเครื่องมือที่มีราคาแพงไม่ได้

ผลงานการวิจัยของภาควิชาในรอบปีที่ผ่านมามีอยู่ 2-3 เรื่อง เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยา

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอนที่ ส่วนข้าราชการสาย ข มีความรู้สึกไม่หัดเทียมสาย ก จึงทำให้ขาดตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ เพราะไม่มีคนมาสมัครทำงานตำแหน่งนี้ สวัสดิการเหมือนข้าราชการทั่วไป เช่น ค่าการรักษาพยาบาล

ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปของภาควิชา คือ หาผู้มาทำงานในตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ในห้องทดลองได้ยาก

6. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหา การจัดการเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้มีว่า ให้นักศึกษาที่จบออกไปสามารถมีความรู้ด้านอาหารไปทำงานอุตสาหกรรมด้านอาหารได้ และให้เป็นผู้มีคุณธรรม แนวคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร คือ ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้เพื่อพัฒนางานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ผู้สอนเคยแสดงความคิดเห็นในเรื่องหลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้มีอยู่ 2 หลักสูตร คือ วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร) และวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีทางชีวภาพ) มีชื่อย่อปริญญาตรี คือ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) และ วท.บ. (เทคโนโลยีทางชีวภาพ) หัวหน้าภาควิชาคิดว่าควรปรับปรุงหลักสูตรเนื่องจากการมีเทคโนโลยีใหม่ ๆ และได้ให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์ และควรให้มีการ

ฝึกงาน โรงงานอาหารเพิ่มขึ้น หลักสูตรของภาควิชา มีการประเมิน 4 ปีต่อครั้ง โดยพิจารณาทั้งภายในภาควิชาแล้วจึงจะมีการจัดสัมมนาเป็นทางการ การเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงหลักสูตรไม่มีผลกระทบใด ๆ ต่อการบริหารงานทั่วไปของภาควิชา

การเรียนการสอนของภาควิชานี้ มีการใช้สถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัย โดยมีการไปชมโรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหาร ให้ศึกษาสังเกตของจริงมีอาจารย์ควบคุมไปด้วย

จำนวนของอาจารย์ผู้สอนในภาควิชานี้มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี อาจารย์ผู้สอนได้สอนกระบวนการวิชาที่สอดคล้องกับความถนัดและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอนเอง เคยมีอาจารย์พิเศษและผู้เชี่ยวชาญมาสอนและบรรยายจากโรงงานอุตสาหกรรม หัวหน้าภาควิชาพิจารณาอาจารย์ผู้สอน โดยคำนึงถึงคุณวุฒิ และเวลาที่มีของอาจารย์ผู้สอน และไม่มีปัญหาในเรื่องการจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอน

จำนวนเจ้าหน้าที่หรือบุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอนมีความเพียงพอทั้งสาย ข และสาย ค และภาควิชาส่งเสริมการพัฒนาบุคคลให้มีการลาศึกษาต่อ อบรม ศึกษาน และวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศเสมอ

ห้องเรียน ห้องฝึกงาน ยังไม่มีความเพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี ห้องเรียน ห้องฝึกงานยังขาดการออกแบบที่ดี ยังไม่มีความเหมาะสมมีความคับแคบ กำลังก่อสร้างและขยายอยู่มีความไม่เพียงพออย่างยิ่ง ปัญหาและอุปสรรคในเรื่องการใช้อาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัย มีปัญหามากในปัจจุบัน ในแผนฯ 7 จะมีอาคารใหม่เพิ่มขึ้นอีก

อุปกรณ์เครื่องมือและวัสดุฝึกไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี บางอย่างมีราคาแพงมาก การดำเนินงานการควบคุม การดูแล การรักษาซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหาร ไม่มีปัญหาเพราะมีการดูแลตามหน้าที่ที่ได้รับมอบติ

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอนของภาควิชานี้ มีงบประมาณจำกัดจึงพยายามใช้ให้อยู่ในวงเงินงบประมาณที่ได้รับมา เน้นใช้จ่ายในเรื่องการเรียนการสอน รายได้อื่น ๆ ของภาควิชาไม่มีเลย ปัญหาและอุปสรรคทางด้านการเงิน

ของภาควิชาที่มีคือได้เงินงบประมาณไม่เพียงพอ เครื่องมือบางอย่างที่ทันสมัยมีราคาแพง แต่มีเงินจำกัดจึงจัดซื้อไม่ได้

ผลงานการวิจัยในรอบปีที่ผ่านมาของภาควิชามีหลายเรื่อง เกี่ยวกับด้าน เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ด้านเอ็นไซม์ แป้ง เนื้อ และด้านจุลินทรีย์อาหาร

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอนและผู้สอนคือและข้าราชการสาย ข ก็มีขวัญและกำลังใจดี โดยมีการให้ลาศึกษาต่อและมีห้องพักในสถานที่ทำงานด้วย สวัสดิการอื่น ๆ มีเหมือนข้าราชการทั่วไป

ปัญหาและอุปสรรคของการบริหารงานโดยทั่วไปของภาควิชา สำหรับตอนนี้ไม่มีปัญหาอะไร ในแผนฯ 7 จะมีหลักสูตรภาษาอังกฤษซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับ นักศึกษาต่างชาติด้วย

7. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หัวหน้าภาควิชาได้ให้ข้อมูลสภาพและปัญหาการจัด  
การเรียนการสอนดังนี้

ปรัชญาของหลักสูตรในระดับปริญญาตรีของภาควิชานี้มีว่า คิดเป็น ทำเป็น เป็นคนดี มีคุณธรรม ส่วนแนวคิดพื้นฐานในการร่างหลักสูตรของสาขาวิชาทางด้านอาหารของภาควิชานี้มีจุดมุ่งหมายวัตถุประสงค์ของหลักสูตรคือ ต้องการให้ไปในทางอุตสาหกรรม ให้มีพื้นฐานหลายด้านสามารถออกไปทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ผู้สอนไม่ได้ให้ความคิดเห็นในเรื่องของหลักสูตร ไม่เคยปรับเปลี่ยนหน่วยกิตในกระบวนรายวิชา เรื่องหลักสูตรขึ้นอยู่กับนโยบายของมหาวิทยาลัย หลักสูตรของภาควิชานี้มีอยู่หลักสูตรเดียวคือ วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มีชื่อย่อปริญญาคือ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) หัวหน้าภาควิชามีความพอใจต่อหลักสูตรนี้ เห็นว่าดีแล้วนิสิตจบออกไปทำงานได้ดี และได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรว่าควรมุ่งให้ผู้จบการศึกษาสามารถเข้าโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ สำหรับการฝึกงานนั้นขึ้นอยู่กับหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนหลักสูตรนี้ได้มีการประเมินหลักสูตรและทำเป็นทางการเมื่อปีที่แล้วได้มีการปรับหลักสูตรบางเล็กน้อยในบางกระบวนรายวิชาการเปลี่ยนแปลงและการปรับปรุงหลักสูตร มีผลกระทบต่อการบริหารงานทั่วไปของภาค

วิชาคือต้องปรับปรุงห้องปฏิบัติการตามสภาวะที่เพิ่มขึ้น แต่ไม่เพิ่มจำนวนเจ้าหน้าที่ยังมีปัญหาเรื่องห้องที่ร้อนอบอ้าวและแคบ

การเรียนการสอนของภาควิชาได้มีการใช้สถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัย โดยการไปชมโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในกระบวนวิชาละ 2-3 ครั้ง แล้วให้ทำบันทึก รายงานส่ง

จำนวนอาจารย์ผู้สอนไม่เพียงพอและเหมาะสม อาจารย์ผู้สอนมีภาระงานสอนมาก และอาจารย์ผู้สอนต้องสอนระดับปริญญาโทควบคู่ไปปีหน้าจะมีการเรียนการสอนถึงระดับปริญญาเอก อาจารย์ผู้สอนได้สอนกระบวนวิชาที่มีความถนัดและทรงคุณวุฒิ เคยมีการเชิญอาจารย์พิเศษจากต่างคณะและนอกมหาวิทยาลัยมาสอนและบรรยายในบางกระบวนวิชาด้วยโดยเชิญจากส่วนราชการและเอกชน หัวหน้าภาควิชาจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอนโดยพิจารณาตามความถนัดและหลายวิชาต้องสอนเป็นทีม มีน้อยคนที่สอนเพียงคนเดียว การจัดอาจารย์ผู้สอนเข้าสอนมีปัญหาในเรื่องที่บางวิชาไม่มีเครื่องมือประกอบ การสอนในการฝึกปฏิบัติที่คิและทันสมัยเพียงพอ

จำนวนเจ้าหน้าที่บุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอนไม่มีเลยงานทะเบียนยังใช้อาจารย์ผู้สอนทำเอง ภาควิชาส่งเสริมการพัฒนาบุคคลให้ลาศึกษาต่ออบรม ทุนงานและวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศทั้งนี้ขึ้นอยู่กับทุนว่ามีหรือไม่

ห้องเรียน ห้องฝึกงาน ไม่มีความเพียงพอและเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี ห้องเรียนมีเสียงรบกวนและแคบ ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปในเรื่องอาคารสถานที่ภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ห้องเรียนไม่พอต้องขอใช้จากส่วนกลาง ห้องต้องใช้วิธีปิดหุ้มนมิดนั้งกันเลื่อนโต๊ะ จำนวนนักศึกษามีมากและเครื่องขยายเสียงไม่มีใช้

อุปกรณ์ เครื่องมือและวัสดุฝึก ไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาต้องใช้วิธีแบ่งกลุ่มใหญ่ให้เป็นกลุ่มย่อยเล็กลง สอนเป็นผลัดสลับกัน การดำเนินงานการควบคุมดูแล และการบำรุงรักษา ซ่อมแซม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานอาหาร ทำไม่ได้เต็มที่ มีปัญหาเนื่องจากมีคนดูแลเพียงคนเดียวและการซ่อมมีราคาแพงมาก

การจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อการเรียนการสอน การเบิกจ่ายไม่มีปัญหา มีความสะดวกและคล่องตัวดี แต่งบประมาณที่ได้รับแต่ละปีมีน้อยไม่เพียงพอเนื่องจากวัสดุ



เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์มีราคาแพงมากและต้องสั่งจากต่างประเทศ สำหรับรายได้  
อื่น ๆ ของภาควิชาไม่เหมือนกันแต่ใต้น้อย เมื่อหักค่าใช้จ่ายแล้ว เช่น รายได้จากเงิน  
สนับสนุนการวิจัย การจัดอบรมวิชาชีพแก่คนทั่วไป การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร  
ในงานเกษตรแฟร์ การรับทำวิจัยให้บริษัทอาหารลดน้ำหนักและการวิเคราะห์ทางเคมี  
ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปทางด้านการเงินของภาควิชาคือ วัสดุเครื่องมือที่ต้องการเพิ่ม  
มากขึ้น เงินงบประมาณไม่พอและจำนวนนักศึกษาเพิ่มขึ้น ค่าครองชีพสูงขึ้น

ผลงานการวิจัยทางค่านอาหารในรอบปีที่ผ่านมาของภาควิชา มีอยู่  
10 เรื่อง อาจารย์ผู้สอนทุกท่านจะมีอยู่ 1 โครงการ เช่น โครงการอีสานเขียวมีเรื่อง  
ประโยชน์ของพริก การปรับปรุงคุณภาพของขนมจีน การแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วง การใช้  
ประโยชน์จากข้าวฟ่าง ข้าวโพด เป็นต้น

ขวัญและกำลังใจของอาจารย์ผู้สอนก็มีความรับนิคชอบสูง สูงานหนัก  
ตลอด 5 วัน จากวันจันทร์ถึงวันศุกร์ อาจารย์ผู้สอนคุมห้องปฏิบัติการไม่ไค้หยุดคว่าง ส่วน  
ค่านสวัสดิการน้ันบ้านพักมีน้อยสำหรับอาจารย์

ปัญหาและอุปสรรคทั่วไปของการบริหารงานของภาควิชา หัวหน้าภาควิชา  
บอกว่า เจ้าหน้าที่ที่มีปัญหาในการปฏิบัติงานคือทำงานให้แก่ทางราชการไค้ไม่เต็มที่เนื่อง  
จากค่าครองชีพสูงขึ้น ต้องรีบกลับไค้ทำงานเพื่อเพิ่มพูนรายได้พิเศษ

สรุปแล้ว โดยทั่วไปทั้ง 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย 5 แห่งที่หัวหน้า  
ภาควิชาไค้ให้ข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ กันไปตามลักษณะทิศทางสภาพและปัญหาเฉพาะ  
ของตนเองไปแต่ก็สามารชมองเห็นภาพรวมในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

1. ปรัชญาของหลักสูตร ทุกภาควิชามุ่งไค้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ  
ทางค่านอาหาร มีคุณธรรม จริยธรรม ไม่ทอดทิ้งศิลปวัฒนธรรมตลอดจนคิดเป็นทำเป็น  
ขยันและซื่อสัตย์

2. การเรียนการสอน ทุกภาควิชามีการเรียนการสอนทั้งในและนอก  
สถานที่มหาวิทยาลัย เช่น การไปชมโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น มีภาควิชา  
อาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เพียงแห่งเดียว  
ที่มีการเรียนการสอนอยู่ภายในสถาบันเท่านั้น



3. จำนวนอาจารย์ผู้สอนยังไม่พอเพียงและขาดอาจารย์ผู้สอนบางราย กระทบวิชา อาจารย์ผู้สอนมีชั่วโมงสอนมาก บางภาควิชาต้องฝากนักศึกษาเรียนในภาควิชาอื่น เป็นต้น อาจารย์ผู้สอนทุกภาควิชาได้สอนวิชาตามความถนัด
4. จำนวนเจ้าหน้าที่บุคลากรในภาควิชายังคงขาดแคลนเป็นส่วนใหญ่ และที่มีอยู่ก็ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอสำหรับปฏิบัติหน้าที่ในห้องทดลองหรือห้องปฏิบัติการ คำนอาหาร
5. ห้องเรียน ห้องฝึกงาน ทุกภาควิชาไม่มีความเพียงพอและเหมาะสม และที่มีอยู่แล้วก็แทบมีความร้นอบอ้าว ไม่สะดวกในการเรียนการสอน บางแห่งต้องแบ่งกลุ่มนักศึกษามาเรียนฝึกปฏิบัติในวันหยุดอีกด้วย
6. อุปกรณ์ เครื่องมือและวัสดุฝึกแทบทุกภาควิชาไม่มีความเพียงพอ บางแห่งที่บอกว่ามีความเพียงพอก็ยังใช้วิธีเจ็ดยอดให้เหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาอีกด้วย
7. การจัดสรรเงินงบประมาณ ภาควิชาต่าง ๆ ได้รับน้อยมีเพียง บางแห่งเท่านั้นที่ได้รับการสนับสนุนค่านการเงินเดือน
8. ผลงานวิจัยของภาควิชา มีทุกภาควิชา เรื่องที่ทำการวิจัยมีลักษณะที่ สอดคล้องกับทิศทางของภาควิชาเฉพาะที่เน้นสาขาวิชาไปในทางใด บางภาควิชา มีงานวิจัยหลายเรื่อง ในรอบปีที่ผ่านมามีบางภาควิชา มีงานวิจัยน้อย
9. ปัญหาและอุปสรรคในการบริหารงานของภาควิชาส่วนมากบอกว่า ไม่มีปัญหา มีบางแห่งที่บอกว่ามีปัญหาเรื่องขาดเจ้าหน้าที่ห้องทดลอง และบางแห่งที่มีก็ไม่มี ประสิทธิภาพช่วยงานได้ไม่เต็มที่

## ส่วนที่ 2

สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอน ของ ภาควิชาที่มีการเรียนการสอน สาขาวิชาทางด้านอาหาร จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสอบถามของอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาทางด้านอาหารจากจำนวน 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย 5 แห่งได้แก่

1. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยา ศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
2. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
4. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมนักล
5. ภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
6. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
7. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ได้ศึกษาวิเคราะห์และสรุปผลการวิจัยเสนอเป็นตารางและคำอธิบาย

ตอนที่ 1 สถานภาพของอาจารย์ผู้สอน แสดงเป็นตารางในตารางที่ 1 และสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 1 ร้อยละของสถานภาพของอาจารย์ผู้สอนทั้ง 7 ภาควิชาที่มีการเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหาร  
ของมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง

สถานภาพ	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คณากรรมาจารย์ (มทว. ประจวบคีรีขันธ์)	คณากรรมาจารย์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม. มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ธ. ราชภัฏสงขลา)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)
1. เพศ							
ชาย	14.29	14.29	25	-	20	20	-
หญิง	85.71	85.71	75	100	80	80	100
2. อายุ							
21-30 ปี	-	-	-	33.33	-	-	-
31-40 ปี	-	42.86	25	-	40	60	33.33
41-50 ปี	28.57	42.86	50	-	20	20	66.67
51-60 ปี	71.43	14.28	25	66.67	40	20	-
3. วุฒิปริญญาการศึกษา							
ต่ำกว่าปริญญาตรี	-	-	-	-	-	-	-
ปริญญาตรี	28.57	-	25	66.67	-	-	-
ปริญญาโท	57.14	85.72	75	33.33	80	-	-
ปริญญาเอก	14.29	14.28	-	-	20	100	100
4. ระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอน							
ในภาควิชา							
0-10 ปี	14.29	14.29	-	50	40	50	33.33
11-20 ปี	28.57	71.42	50	50	60	25	66.67
21-30 ปี	57.14	14.29	25	-	-	25	-
มากกว่า 30 ปี	-	-	25	-	-	-	-
5. ประสบการณ์งานการสอน							
ในสาขาวิชา							
0-10 ปี	4.27	-	25	50	40	50	33.33
11-20 ปี	77.16	71.44	25	50	60	25	66.67
21-30 ปี	18.57	28.56	25	-	-	25	-
มากกว่า 30 ปี	-	-	25	-	-	-	-

จากตารางที่ 1 จะเห็นได้ว่าอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารทั้ง 7 ภาควิชาในมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง มีสถานภาพดังนี้

เพศ อาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารส่วนมากเป็นเพศหญิง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีอาจารย์ผู้สอน เป็นเพศหญิงทั้งหมด

#### อายุ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีอายุอยู่ในช่วง 51 - 60 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 71.43 และที่เหลืออยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 28.57

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนจะมีอายุอยู่ในช่วง 31 - 40 ปี และช่วง 41 - 50 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 42.86 เท่ากัน ส่วนที่เหลือร้อยละ 14.28 อยู่ในช่วงอายุ 51 - 60 ปี

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์ผู้สอนส่วนมากอยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 50 ส่วนที่เหลือจะอยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี และ 51 - 60 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์ผู้สอนส่วนมากอยู่ในช่วงอายุ 51 - 60 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 66.67 ที่เหลืออยู่ในช่วงอายุ 21 - 30 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 33.33

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีอาจารย์ผู้สอนอยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี และ 51 - 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 40 เท่ากัน และที่เหลืออยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 20

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
 อาจารย์ผู้สอนส่วนมากอยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 60 อยู่ในช่วงอายุ  
 41 - 50 ปี และ 51 - 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 เท่ากัน

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนส่วนมากอยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี  
 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 66.67 และที่เหลืออยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 33.33

วุฒิทางการศึกษา สำหรับวุฒิทางการศึกษาของอาจารย์ผู้สอนของเกือบ  
 ทุกภาควิชา ส่วนมากจะมีวุฒิปริญญาโท รองลงมาเป็นวุฒิปริญญาตรี และวุฒิปริญญาเอก  
 ตามลำดับ ส่วนอาจารย์ผู้สอนที่มีวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรีไม่มีเลย

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีวุฒิปริญญาโท  
 คิดเป็นร้อยละ 57.14 มีวุฒิปริญญาเอกคิดเป็นร้อยละ 14.29 และมีวุฒิปริญญาตรี  
 คิดเป็นร้อยละ 28.57

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนมากมีวุฒิปริญญาโทคิดเป็นร้อยละ 85.72 รองลงมา  
 เป็นวุฒิปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 14.28 ส่วนวุฒิปริญญาตรีและต่ำกว่าปริญญาตรีนั้น  
 ไม่มีเลย

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์  
 ผู้สอนส่วนมากมีวุฒิปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 75 มีวุฒิปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 25  
 ส่วนวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรีและวุฒิปริญญาเอกนั้นไม่มีเลย

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี  
 ราชมนัก อาจารย์ผู้สอนส่วนมาก มีวุฒิปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมา  
 เป็นวุฒิปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 33.33 ส่วนวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรีและวุฒิปริญญาเอกนั้น  
 ไม่มีเลย

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอน  
 ส่วนมากมีวุฒิปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 80 รองลงมาเป็นวุฒิปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ  
 20 ส่วนวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรีและวุฒิปริญญาตรีนั้นไม่มีเลย

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
 อาจารย์ผู้สอนทั้งหมดมีวุฒิปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 100

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนทั้งหมดมีวุฒิปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 100

ระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนในภาควิชา สำหรับอาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่  
 ปฏิบัติการสอนอยู่ในภาควิชาส่วนมากจะอยู่ในช่วงระยะเวลานาน 11 - 20 ปี รองลงมา  
 อยู่ในช่วง 0 - 10 ปี และช่วง 21-30 ปีตามลำดับ มีภาควิชาโภชนวิทยา  
 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เพียงแห่งเดียวที่มีอาจารย์ผู้สอนที่มีระยะ  
 เวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่นานมากกว่า 30 ปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 25

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ส่วนมากอาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่ปฏิบัติ  
 การสอนอยู่ในภาควิชาช่วงระยะเวลา 21 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 57.14 รองลงมา  
 เป็นช่วงระยะ 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 28.57 และช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี  
 คิดเป็นร้อยละ 14.29 ตามลำดับ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนมากอาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาปฏิบัติการสอนอยู่ในภาค  
 วิชาช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 71.42 ส่วนช่วงระยะเวลา  
 0 - 10 ปี และ 21 - 30 ปี มีอาจารย์ผู้สอนที่มีระยะเวลาปฏิบัติการสอนอยู่ใน  
 ภาควิชานี้เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 14.29 เท่ากันตามลำดับ

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ส่วนมากมี  
 อาจารย์ผู้สอนที่มีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่ในช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี คิดเป็น  
 ร้อยละ 50 ส่วนช่วงระยะเวลา 21 - 30 ปี และมากกว่า 30 ปี มีอาจารย์ผู้สอน  
 ที่ปฏิบัติการสอนอยู่ในภาควิชานี้มีช่วงระยะเวลานี้เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน  
 ตามลำดับ



ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะศึกษาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี  
ราชมงคล อาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่ในช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี  
และ 11 - 20 ปี เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากันตามลำดับ

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ส่วนมาก  
อาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนในภาควิชาเป็นช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี  
คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาเป็นช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 40

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
ส่วนมากอาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่ในช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี  
คิดเป็นร้อยละ 50 ส่วนช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี และ 21 - 30 ปี มีอาจารย์ผู้สอน  
ที่มีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่ช่วงระยะเวลานี้เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน  
ตามลำดับ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนมากอาจารย์ผู้สอนมีระยะเวลาที่ปฏิบัติการสอนอยู่ใน  
ช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 66.67 ส่วนช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี  
มีอาจารย์ผู้สอนอยู่ในช่วงระยะเวลานี้ที่ปฏิบัติการสอนอยู่ในภาควิชานี้ คิดเป็นร้อยละ 33.33

ประสบการณ์ด้านการสอนในสาขาวิชาทางคานอาหาร อาจารย์ผู้สอนมี  
ประสบการณ์การสอนในสาขาวิชาทางคานอาหารที่มีอยู่ในภาควิชาต่าง ๆ สรุปได้ดังนี้

ภาควิชาศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีประสบการณ์  
การสอนอยู่นานในช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 77.16 รองลงมา  
เป็นช่วงระยะเวลา 21 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 18.57 และเป็นช่วงระยะเวลา  
0 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.27 ตามลำดับ

ภาควิชาศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีประสบการณ์การสอนอยู่นานในช่วง  
11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 71.44 และนอกจากนี้ในช่วง 21 - 30 ปี คิดเป็น  
ร้อยละ 28.56

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์ผู้สอนมีประสบการณ์การสอนยาวนานเท่ากันในทุกช่วงระยะเวลา ได้แก่ 0 - 10 ปี ช่วง 11 - 20 ปี ช่วง 21 - 30 ปี และมากกว่า 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์ผู้สอนมีประสบการณ์การสอนยาวนานในช่วงระยะ 0 - 10 ปี และ 11 - 20 ปี เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนมีประสบการณ์การสอนในสาขาวิชานี้ ส่วนมากอยู่ในช่วงระยะเวลา 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 60 และนอกนั้นอยู่ในช่วงระยะเวลา 0 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 40

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีประสบการณ์ในการสอนในสาขาวิชานี้นานในช่วง 0 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 50 นอกนั้นอยู่ในช่วง 11 - 20 ปี และช่วง 21 - 30 ปี เท่ากันและคิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากันตามลำดับ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนส่วนมากมีประสบการณ์ในการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารนี้นานในช่วง 11 - 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 66.67 นอกนั้นอยู่ในช่วง 0 - 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33

ตอนที่ 2 สภาพและปัญหาของการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หรือโภชนวิทยาหรืออาหารเคมีหรือเทคโนโลยีทางอาหารหรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) แสดงเป็นตารางและคำร้อยละ ในตารางที่ 2 - 17 และสรุปผลได้ดังนี้



ตารางที่ 2 ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่สอนใน 1 ภาควิชา

จำนวนของอาจารย์ที่สอน ใน 1 ภาควิชา	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม.เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.ราชภัฏ)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (ม.เกษตรศาสตร์)
1 คน	14.29	-	-	-	-	-	33.33
2 คน	-	25.00	-	33.33	-	-	33.33
3 คน	14.29	50.00	75.00	-	-	75.00	33.33
4 คน	28.57	25.00	-	66.67	-	25.00	-
มากกว่า 4 คน	42.85	-	25.00	-	100.00	-	-

จากตารางที่ 2 จะเห็นได้ว่า ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) ส่วนมากมีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกันมากกว่า 4 คน คิดเป็นร้อยละ 42.85 รองลงมา 4 คน คิดเป็นร้อยละ 28.57 และ 3 คน และ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 14.29 เท่ากัน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) ส่วนมากมีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกัน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50 2 คน และ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน ภาควิชาโภชนวิทยา ส่วนมากมีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกัน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และที่สอนภาควิชาเดียวกัน คิดเป็นร้อยละ 25 ภาควิชาอาหารและโภชนาการ มีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกัน ส่วนมาก 4 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ที่เหลือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ภาควิชาอาหารเคมี มีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกันมากกว่า 4 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร ส่วนมากมีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกัน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ที่เหลือ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 25 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีอาจารย์ที่สอนภาควิชาเดียวกัน 1 คน 2 คน และ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 เท่ากัน

ตารางที่ 3 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์สอนในภาควิชา  
คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

กิจกรรมการเรียนการสอน กระบวนรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							
	บรรยาย	บรรยายโดยมี สื่อช่วยประกอบ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ใช้ทัศนศึกษา ทำรายงานส่ง	ทำไปศึกษาเอกสารที่	ทำโครงการ/ นันทนาการ	ปฏิบัติการในห้องทดลอง/ ห้องปฏิบัติการ	อื่น ๆ
โภชนาการเบื้องต้น	60.00	10.00	10.00	20.00	-	-	-	-
โภชนาการสาธารณสุข	50.00	15.00	15.00	20.00	-	-	-	-
อาหาร	30.00	10.00	10.00	10.00	-	-	40.00	-
การสุภาพโภชนาการ	20.00	20.00	20.00	20.00	-	20.00	-	-
โภชนาการชุมชน	20.00	20.00	20.00	20.00	-	20.00	-	-
โภชนาการขั้นกลาง	-	60.00	10.00	10.00	-	10.00	10.00	-
การถนอมอาหาร	40.00	5.00	10.00	15.00	-	30.00	-	-
การควบคุมคุณภาพอาหาร	-	40.00	5.00	10.00	15.00	-	30.00	-
การหุงต้มคนควาอาหาร	-	40.00	10.00	20.00	-	-	30.00	-
โภชนาการมนุษย์	15.00	70.00	-	10.00	5.00	-	-	-
โภชนบำบัด	15.00	40.00	-	-	5.00	10.00	30.00	-
เศรษฐศาสตร์การอาหาร	80.00	20.00	-	-	-	-	-	-
บริการอาหารในโรงเรียน	40.00	20.00	-	-	-	-	-	40.00

จากตารางที่ 3 จะเห็นได้ว่า การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของภาควิชา  
 คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
 ประสานมิตร มีการกระจายของค่าร้อยละตามลักษณะเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติมีวิชา  
 คำนทฤษฎีที่มีการบรรยายล้วนร้อยละ 50 ขึ้นไป ได้แก่ วิชาโภชนาการเบื้องต้น โภชนาการ  
 สาธารณสุข เศรษฐศาสตร์การอาหาร กิจกรรมการเรียนการสอนค้ำอื่น ๆ ก็มีการกระจายค่า  
 ร้อยละระหว่าง 5-20 เป็นที่น่าสังเกตว่าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)  
 เน้นค้ำทฤษฎีค่อนข้างมากกว่า แม้ว่าจะมีวิชาประเภทปฏิบัติก็มีการฝึกปฏิบัติเป็นค่าร้อยละ  
 10-40 เท่านั้น

ตารางที่ 4 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนการเรียนการสอนในภาควิชา  
คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กิจกรรมการเรียนการสอน กระบวนการวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							
	บรรยาย	บรรยายโดยมี โรคที่ปฏิบัติประกอบ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ใช้ทัศนศึกษา ทำรายงานส่ง	ทำไปศึกษาออกสถานที่	ทำโครงการ/ นิตยสารพิเศษ	ปฏิบัติการในห้องทดลอง/ ของปฏิบัติการ	อื่น ๆ
วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	-	70.00	-	-	-	30.00	-	-
พืชศาสตร์และพืชหัว	-	60.00	-	10.00	-	-	30.00	-
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	-	60.00	-	10.00	-	-	30.00	-
โภชนศาสตร์ในมนุษย์	-	50.00	5.00	5.00	-	10.00	30.00	-
สถานการอาหารและโภชนาการ	-	65.00	20.00	10.00	5.00	-	-	-
โภชนบำบัด	10.00	60.00	-	10.00	1.00	5.00	14.00	-
สุขอนามัยอาหาร	80.00	10.00	-	10.00	-	-	-	-
หลักการประกอบอาหาร	16.00	18.00	-	-	-	-	66.00	-
การฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์	-	-	-	50.00	-	-	-	50.00
เคมีอาหาร	-	50.00	-	15.00	-	10.00	25.00	-
โภชนศาสตร์ชุมชน	-	60.00	-	10.00	-	10.00	-	20.00
พฤกษศาสตร์อาหาร	40.00	20.00	-	-	-	-	40.00	-
โภชนศาสตร์ทั่วไป	-	90.00	-	5.00	-	-	-	5.00
หลักการถนอมอาหาร	-	60.00	-	10.00	-	10.00	20.00	-

จากตารางที่ 4 จะเห็นได้ว่าการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการกระจายของค่าร้อยละตามลักษณะของวิชาภาคทฤษฎีหรือภาคปฏิบัติ ซึ่งกิจกรรมบรรยายล้วนและบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ ประกอบมีค่าร้อยละระหว่าง 50 - 90 ส่วนวิชาภาคปฏิบัติที่มีการกระจายร้อยละของกิจกรรมการเรียนการสอนอื่น ๆ ระหว่างร้อยละ 14 - 40 มีวิชาหลักการประกอบอาหารที่มีกิจกรรมฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการคิดเป็นค่าร้อยละสูงสุด คือร้อยละ 66 วิชาอื่น ๆ นอกนั้นก็กระจายกันไปในการร้อยละของกิจกรรมการเรียนการสอนอื่น ๆ เช่น แขนงกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา ให้นักศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง พาไปศึกษานอกสถานที่ และทำโครงการ/ปัญหาพิเศษ เป็นต้น



ตารางที่ 5 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์สอน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

กระบวนรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							อื่น ๆ
	บรรยาย	บรรยายโดยมี สื่อที่ผู้เรียนประกอบ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ปฏิบัติภาคทฤษฎี ทำรายงานส่ง	ทำไปศึกษาเอกสารที่	ทำโครงการ/ ปัญหาพิเศษ	ปฏิบัติการในห้องทดลอง/ ห้องปฏิบัติการ	
หลักการกำหนดอาหาร	-	60.0	-	5.00	-	-	35.00	-
การจัดการบริการอาหาร	-	55.00	-	-	20.00	-	25.00	-
อาหารและสุขภาพ	-	60.00	-	30.00	10.00	-	-	-
โภชนบำบัด	60.00	-	-	-	-	-	40.00	-
การทดสอบประกอบอาหาร	60.0	-	-	-	-	-	40.00	-
โภชนาการสาธารณสุขเบื้องต้น	-	80.00	10.00	10.00	-	-	-	-
โภชนาการกับสุขภาพ	-	70.00	10.00	10.00	-	10.00	-	-
สัมมนาทางโภชนศาสตร์	-	-	50.00	50.00	-	-	-	-
การควบคุมอาหารและยา	70.00	10.00	10.00	10.00	-	-	-	-
เทคนิคการเฝ้าระวัง								
ในงานอนามัยชุมชน	70.00	10.00	-	-	-	-	20.00	-

จากตารางที่ 5 จะเห็นได้ว่า การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของ ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล วิชาที่มีการเรียน การสอนส่วนมากจะเป็นวิชาภาคทฤษฎีจึงมีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เป็นบรรยายล้วน และบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบคิดเป็นค่าร้อยละ 55 - 80 ส่วนวิชาภาคปฏิบัติ จะมีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เป็นฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ คิดเป็น ค่าร้อยละ 20 - 40 เท่านั้น จึงเป็นที่น่าสังเกตว่า ภาควิชาโภชนวิทยานี้เน้นด้าน ทฤษฎีมากกว่าปฏิบัติ ส่วนกิจกรรมอื่น ๆ นอกจากนี้ เช่น แบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา ให้นักศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง ทำไปศึกษานอกสถานที่ ทำโครงการ/ปัญหาพิเศษ มีค่าร้อยละกระจายกันออกไปอยู่ระหว่าง 5 - 50 โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิชาสัมมนา ทางโภชนศาสตร์ มีกิจกรรมแบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา และให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงานส่งมีค่าเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน

ตารางที่ 6 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์สอนในภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

กิจกรรมการเรียนการสอน	กระบวนรายวิชา							
	บรรยาย	บรรยายโดยมีสื่อที่ช่วยประกอบการสอน	แบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย/สัมมนา	ให้นักศึกษาค้นคว้าทำรายงานส่ง	ทำไปศึกษาเอกสารที่	ทำโครงการ/มีชุดพิเศษ	ฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการ	อื่น ๆ
ปฏิบัติอาหาร	-	-	20.00	-	-	-	80.00	-
อาหารเด็ก	-	-	-	10.00	-	-	90.00	-
อาหารหัวใจ	-	-	-	-	-	-	100.00	-
เบเกอรี่	-	-	-	-	-	-	100.00	-
โภชนาการเบื้องต้น	-	70.00	30.00	-	-	-	-	-
โภชนาบำบัด	-	50.00	-	-	-	-	50.00	-
การจัดบริการอาหารกลางวัน	-	-	-	-	10.00	-	90.00	-
อาหารเพื่อการค้า	10.00	-	-	-	10.00	-	80.00	-
การถนอมอาหาร	10.00	-	-	-	-	-	90.00	-

จากตารางที่ 6 จะเห็นว่า ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเน้นหนักไปทางค่านปฏิบัติเป็นส่วนมาก มีค่าร้อยละของกิจกรรมฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง ห้องปฏิบัติการระหว่าง 50 - 100 มีวิชาโภชนาการเบื้องต้น และโภชนาบำบัดที่มีกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นการบรรยาย โดยมีสื่อที่ช่วยประกอบการสอนมีค่าร้อยละ 70 และ 50 ตามลำดับ แสดงว่าภาควิชาอาหารและโภชนาการของสถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล นี้ มุ่งให้ผู้เรียนปฏิบัติการค่านอาหารได้มากกว่ากิจกรรมการเรียนการสอนค่านอื่น ๆ



ตารางที่ 7 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชา  
อาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

กระบวนรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							
	บรรยาย	บรรยายโดยมี สื่อที่ช่วยประกอบการ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงานส่ง	ทำไปศึกษาเอกสารที่	ทำโครงการ/ ปัญหาพิเศษ	ปฏิบัติในของทดลอง/ ห้องปฏิบัติการ	อื่น ๆ
อาหารเคมี	-	50.00	10.00	10.00	10.00	-	20.00	-
วิทย์เจือปนอาหาร	-	50.00	20.00	10.00	-	-	20.00	-
สุขวิทยาอาหาร	-	50.00	-	-	-	-	50.00	-
อาหารและโภชนาการ	50.00	10.00	20.00	10.00	-	-	10.00	-
อาหารเพื่อชีวิต	-	50.00	-	-	-	-	50.00	-
วิตามินและแร่ธาตุ	-	50.00	20.00	20.00	-	10.00	-	-
ปฏิสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยา	-	50.00	20.00	10.00	-	20.00	-	-

จากตารางที่ 7 จะเห็นว่า การจัดการเรียนการสอน ของภาควิชา  
อาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เน้นด้านทฤษฎีและปฏิบัติ  
ใกล้เคียงกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของเนื้อหาวิชา กิจกรรมที่มีการบรรยายและ  
บรรยายโดยมีสื่อที่ช่วยประกอบการ ค่าร้อยละเฉลี่ยเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน  
นอกนั้นเป็นกิจกรรมอื่น ๆ กระจายค่าร้อยละระหว่าง 10 - 20 ส่วนวิชาสุขวิทยา  
อาหารและวิชาอาหารเพื่อชีวิตด้านทฤษฎี และด้านปฏิบัติค่าร้อยละเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน  
ตามลำดับ

ตารางที่ 8 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์สอนในภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

กระบวนรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							
	บรรยาย	บรรยายโดยมี สื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงานส่ง	ทำโครงการนอกสถานที่	ทำโครงการ/ ปัญหาพิเศษ	ฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง/ ห้องปฏิบัติการ	อื่น ๆ
ชีวเคมี	40.00	20.00	-	10.00	-	-	30.00	-
การประกันคุณภาพอาหาร	-	50.00	-	-	-	20.00	30.00	-
เทคโนโลยีอาหารนม	-	40.00	10.00	-	15.00	-	35.00	-
กระบวนการผลิตอาหาร	-	50.00	-	-	-	-	50.00	-
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	-	40.00	10.00	10.00	-	5.00	35.00	-
ชีววิทยาพื้นฐานเกี่ยวกับ								
กระบวนการวิศวกรรมการอาหาร	10.00	80.00	10.00	-	-	-	-	-
ชีววิทยาเกี่ยวกับกระบวนการ								
วิศวกรรมอาหาร	10.00	80.00	-	10.00	-	-	-	-
สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ทางประมง	20.00	40.00	-	10.00	5.00	-	25.00	-

จากตารางที่ 8 จะเห็นได้ว่า การจัดการเรียนการสอนของภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีการเน้นด้านทฤษฎีมากกว่าปฏิบัติเล็กน้อย นอกจากวิชากระบวนการผลิตอาหาร เท่านั้นที่เน้นการบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบและฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ / ห้องทดลอง เป็นคาร้อยละ 50 เท่ากัน

ตารางที่ 9 ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์สอนในภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กิจกรรมการเรียนการสอน กระบวนรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน							อื่น ๆ
	บรรยาย	บรรยายโดยมี สื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ	แบ่งกลุ่มย่อย อภิปราย/สัมมนา	ให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงานส่ง	ทำโปรเจกต์/โครงงาน	ทำโครงการ/ นิตยสารพิเศษ	ปฏิบัติการในห้องทดลอง/ ห้องปฏิบัติการ	
อาหารเคมี	5.00	62.00	-	8.00	-	-	25.00	-
การวิเคราะห์อาหาร	10.00	65.00	-	5.00	-	-	20.00	-
เทคโนโลยีของอาหารนม	7.00	60.00	-	5.00	5.00	-	23.00	-
เทคโนโลยีของธัญญาหาร	-	75.00	-	-	5.00	-	20.00	-
การควบคุมคุณภาพอาหาร	10.00	40.00	5.00	20.00	-	10.00	15.00	-
เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ประมง	10.00	35.00	5.00	20.00	10.00	10.00	10.00	-
การถนอมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	10.00	43.00	-	20.00	2.00	-	25.00	-

จากตารางที่ 9 จะเห็นได้ว่า การจัดการเรียนการสอนของภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการเน้นกิจกรรมการเรียนการสอนด้านทฤษฎีมากกว่าอย่างอื่น โดยเป็นการบรรยายโดยมีสื่อทัศนูปกรณ์ประกอบ ซึ่งมีการร้อยละทุกวิชาอยู่ระหว่าง 35 - 75 กิจกรรมอื่น ๆ มีการร้อยละกระจายตัวระหว่าง 2 - 20 ส่วนกิจกรรมที่เป็นปฏิบัติการในห้องทดลอง/ห้องปฏิบัติการนั้น มีอยู่ในทุกวิชาแต่ร้อยละเป็นระหว่าง 10 - 25

ตารางที่ 10 ร้อยละของปัญหาสำคัญที่อาจารย์บรู๊สอนประสบในการสอนกระบวนรายวิชา

ปัญหาที่อาจารย์บรู๊สอน ประสบในการสอน	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม.เกษตรศาสตร์)	โภชนาการ (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.ธรรมศาสตร์)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (ม.เกษตรศาสตร์)
นักศึกษาไม่มีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ	18.18	18.75	33.33	50.00	10.53	7.14	20.00
นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและ ไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร	22.73	18.75	-	50.00	10.53	-	-
ผู้บริหารยังไม่ให้ความสำคัญเท่าที่ควร	16.64	6.25	-	-	15.79	-	-
จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อย							
แค่นื้อหามาก	16.64	18.75	33.33	-	15.79	20.57	-
ขาดคำราไหนักศึกษาอ่านประกอบ	9.09	6.25	33.33	-	10.53	21.43	40.00
ขาดคำราไหนักฯ สำหรับนักศึกษา คนควาประกอบ	16.72	31.25	-	-	31.57	43.72	40.00
อื่น ๆ	-	-	-	-	5.26	7.14	-

จากตารางที่ 10 จะเห็นได้ว่า ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร มีปัญหาสำคัญที่ประสบในการสอนกระบวนรายวิชาครั้งนี้คือ ปัญหาส่วนใหญ่ได้แก่ นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควรคิดเป็นร้อยละ 22.73 รองลงมาคือ นักศึกษาไม่มีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอคิดเป็นร้อยละ 18.18 สำหรับปัญหาเรื่องผู้บริหารยังไม่เห็นความสำคัญเท่าที่ควร จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อยแค่นื้อหามาก ขาดคำราไหนัก ๆ สำหรับนักศึกษาคนควาประกอบ คิดเป็นประมาณร้อยละ 17 เท่ากัน และอีกร้อยละ 9.09 ที่เหลือมีปัญหาเรื่องการขาดคำราไหนักศึกษาอ่านประกอบ



ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีปัญหาต่อนักศึกษามีความรูพื้นฐานไม่เพียงพอ นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อยแต่เนื้อหา มีมากคิดเป็นร้อยละ 18.75 ซากตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาคนคว่าประกอบ คิดเป็นร้อยละ 31.25 ซากตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบและผู้บริหารยังไม่ให้ความสำคัญเท่าที่ควรคิดเป็นร้อยละ 6.25 เท่ากัน

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์ผู้สอน ประสพปัญหาสำคัญในการสอนกระบวนการวิชาคือ นักศึกษามีความรูพื้นฐานไม่เพียงพอ จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อยแต่มีเนื้อหามาก ซากตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบ คิดเป็นร้อยละ 33.33 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์ผู้สอนประสพปัญหาสำคัญในการสอนกระบวนการวิชาคือ นักศึกษามีความรูพื้นฐานไม่เพียงพอ และนักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร คิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอน ประสพปัญหาสำคัญในการสอนกระบวนการวิชาคือ ปัญหาส่วนใหญ่เป็นการซากตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาคนคว่าประกอบคิดเป็นร้อยละ 31.57 รองลงมาประสพปัญหาผู้บริหารยังไม่ให้ความสำคัญเท่าที่ควร และจำนวนชั่วโมงสอนมีน้อย แต่มีเนื้อหามาก คิดเป็นร้อยละ 15.79 เท่ากัน สำหรับปัญหาเรื่องนักศึกษามีความรูพื้นฐานไม่เพียงพอ นักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร และซากตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบ คิดเป็นร้อยละ 10.53 เท่ากัน ส่วนปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ วิชาที่สอนในภาค เป็นเพียงวิชาเลือก ดังนั้นจึงทำให้ความสำคัญของภาควิชาในคณะยังไม่เด่นชัด คิดเป็นร้อยละ 5.26

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนประสพปัญหาสำคัญในการสอนกระบวนการวิชาคือ ส่วนมากซากตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาคนคว่าประกอบคิดเป็นร้อยละ 43.72 รองลงมาคือ ซากตำรา

ให้นักศึกษาอ่านประกอบ จำนวนชั่วโมงสอนมีน้อยแต่เนื้อหาดีมาก และนักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 21.43, 20.57 และ 7.14 ตามลำดับ ส่วนปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ นักศึกษาสนใจอ่านเฉพาะตำราภาษาไทยซึ่งคิดเป็นร้อยละ 7.14

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนประสบปัญหาสำคัญในการสอนกระบวนการวิชา คือส่วนมากเป็นการขาดตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบและขาดตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาค้นคว้าประกอบ คิดเป็นร้อยละ 40 เท่ากัน ที่เหลืออีกร้อยละ 20 คือนักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ

สรุปแล้วอาจารย์ผู้สอนประสบปัญหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องของการขาดตำราใหม่ ๆ สำหรับนักศึกษาค้นคว้าประกอบ รองลงมาก็คือ การขาดตำราให้นักศึกษาอ่านประกอบ แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมนักล ประสบปัญหาในเรื่อง นักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ และเรื่องนักศึกษาไม่เห็นความสำคัญและไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร คิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากัน

ตารางที่ 11 ร้อยละของการพิจารณาประเมินผลวิชาที่สอนของอาจารย์ผู้สอน

การพิจารณา ประเมินผลวิชาที่สอน	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คณากรรรมศาสตร์ (มศว. ประชานิเวศน์)	คณากรรรมศาสตร์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โชนวิทยา (ม. มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส. ราชภัฏ)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)
สอบปลายภาคอย่างเดียว	-	-	25.00	-	-	-	-
สอบระหว่างภาคและ สอบปลายภาครวมกัน	28.57	16.67	50.00	-	20.00	-	-
ผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบ ปลายภาครวมกัน	71.43	83.33	25.00	100.00	80.00	100.00	100.00

จากตารางที่ 11 จะแสดงให้เห็นถึงวิธีการประเมินผลของวิชาที่สอน ทั้ง 7 ภาควิชาของมหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง ดังนี้

ภาควิชาคณากรรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประชานิเวศน์ อาจารย์ผู้สอนมีวิธีการประเมินผลส่วนใหญ่ โดยการประเมินจากผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกันคิดเป็นร้อยละ 71.43 ส่วนที่เหลือร้อยละ 28.57 ประเมินจากสอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน

ภาควิชาคณากรรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนมีวิธีการประเมินผลส่วนใหญ่ โดยการประเมินจากผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน คิดเป็นร้อยละ 83.33 ที่เหลืออีกร้อยละ 16.67 ประเมินผลโดยการสอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน

ภาควิชาโชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อาจารย์ผู้สอนมีวิธีการประเมินผลส่วนใหญ่ โดยการสอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน คิดเป็นร้อยละ 50 ส่วนการสอบปลายภาคอย่างเดี่ยวและผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี  
 ราชมนักล ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
 และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนมีวิธีการประเมินผลที่เหมือนกันคือ การประเมิน  
 จากผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกันซึ่งคิดเป็นร้อยละ  
 ร้อยละ 100

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์  
 ผู้สอนมีวิธีการประเมินผลส่วนใหญ่โดยการศึกษาจากผลการทำงานตลอดภาค  
 สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน คิดเป็นร้อยละ 80 ที่เหลืออีกร้อยละ 20  
 ประเมินจากการสอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกัน

สรุปแล้วแทนทุกภาควิชา อาจารย์ผู้สอนนิยมพิจารณาประเมินผลวิชาที่สอน  
 เป็นผลการทำงานตลอดภาค สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกันเป็นส่วนมาก  
 มีภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เพียงแห่งเดียว  
 ที่มีการพิจารณาประเมินผลโดยใช้การสอบระหว่างภาค และสอบปลายภาครวมกัน  
 คิดเป็นร้อยละ 50 แล้วใช้การสอบปลายภาคอย่างเดี่ยวและผลการทำงานตลอดภาค  
 สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาครวมกันแยกเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน



ตารางที่ 12 ร้อยละของความคึกเห็นของอาจารย์ผู้สอน เรื่องจำนวนของวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนและเรื่องความสะดวกของระบบการเบิกจ่ายและการให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน / การฝึกปฏิบัติ

จำนวนของวัสดุอุปกรณ์และความสะดวกของระบบการเบิกจ่าย	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)							
	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม. มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส. รามงคล)	อาหารเคมี (ทางกรมมหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (ทางกรมมหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)	
เพียงพอ	14.29	28.57	75.00	100.00	60.00	-	-	
ไม่เพียงพอ	85.71	71.43	25.00	-	40.00	100.00	100.00	
สะดวก	-	66.67	75.00	100.00	60.00	80.00	-	
ไม่สะดวก	100.00	33.33	25.00	-	40.00	20.00	100.00	

จากตารางที่ 12 แสดงให้เห็นถึงความคึกเห็นเรื่องจำนวนของวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน ดังนี้

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) มีความคึกเห็นว่ามีจำนวนวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนนี้ ไม่เพียงพอถึงร้อยละ 85.71 และ ร้อยละ 14.29 ที่เห็นว่ามีเพียงพอ เช่นเดียวกับภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีความคึกเห็นว่าวัสดุอุปกรณ์นี้ไม่เพียงพอถึงร้อยละ 71.43 เพียงพอร้อยละ 28.57

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ มีความคึกเห็นว่ามีจำนวนวัสดุอุปกรณ์นี้เพียงพอถึงร้อยละ 100

ภาควิชาโภชนวิทยา มีความคึกเห็นว่ามีจำนวนวัสดุอุปกรณ์นี้เพียงพอถึงร้อยละ 75 ไม่เพียงพอร้อยละ 25

ภาควิชาอาหารเคมี มีความคึกเห็นว่ามีจำนวนวัสดุอุปกรณ์นี้เพียงพอถึงร้อยละ 60 ไม่เพียงพอร้อยละ 40

สำหรับภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มีความคิดเห็นว่า วัสดุอุปกรณ์ไม่เพียงพอถึงร้อยละ 100 เท่ากัน

ส่วนในเรื่องของความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน ในเรื่องของความสะดวก ของระบบการ เบิกจ่ายและการให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน/การฝึกปฏิบัติ

ภาควิชาที่มีอาจารย์ผู้สอนให้ความคิดเห็นว่า ระบบการ เบิกจ่ายและการให้ บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน ไม่สะดวกที่คิดเห็นร้อยละ 100 ได้แก่ ภาควิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร และ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

สำหรับภาควิชาที่มีอาจารย์ผู้สอนให้ความเห็นว่าระบบการ เบิกจ่ายและ การให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอนมีความสะดวกถึงร้อยละ 100 มีอยู่ภาควิชาเดียว คือภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ภาควิชาอื่น ๆ นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนในภาควิชามีความคิดเห็นว่าระบบ เบิกจ่ายและการให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน ส่วนมากมีความสะดวก ได้แก่ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 66.67 ที่เห็นว่ามีความสะดวก ส่วนอีกร้อยละ 33.33 อาจารย์ผู้สอนมีความเห็นว่าไม่สะดวก

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีอาจารย์ ผู้สอนที่ให้ความคิดเห็นว่า มีความสะดวกในเรื่องระบบการ เบิกจ่ายและการให้บริการ ด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน โดยคิดเป็นร้อยละ 75 ส่วนอีกร้อยละ 25 เป็นความคิดเห็น ของอาจารย์ผู้สอนว่า ไม่มีความสะดวก

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีอาจารย์ ผู้สอนที่ให้ความคิดเห็นว่า มีความสะดวกในเรื่องระบบการ เบิกจ่ายและการให้บริการ ด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน โดยคิดเป็นร้อยละ 60 ส่วนอีกร้อยละ 40 เป็นความคิดเห็น ของอาจารย์ผู้สอนว่า ไม่มีความสะดวก

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
มีอาจารย์ผู้สอนที่ให้ความคิดเห็นว่า มีความสะดวกในเรื่องระบบการเบิกจ่ายและการ  
ให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน โดยคิดเป็นร้อยละ 80 ส่วนอีกร้อยละ 20 เป็น  
ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนว่า ไม่มีความสะดวก

ตารางที่ 13 ร้อยละของความถี่เห็นของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับจำนวนหน่วยกิตในแต่ละหมวดวิชา

หมวดวิชาและ ความเหมาะสมของหน่วยกิต	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.รามงคล)	อาหารใหม่ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางการ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)
<u>วิชาบังคับหรือวิชาแกน</u>							
เหมาะสม	50.00	100.00	100.00	100.00	-	100.00	100.00
มากเกินไป	50.00	-	-	-	-	-	-
น้อยเกินไป	-	-	-	-	100.00	-	-
<u>วิชาเลือกในภาควิชา</u>							
เหมาะสม	-	100.00	75.00	66.67	100.00	100.00	100.00
มากเกินไป	-	-	-	-	-	-	-
น้อยเกินไป	100.00	-	25.00	33.33	-	-	-
<u>วิชาเลือกเสรี</u>							
เหมาะสม	50.00	100.00	100.00	100.00	50.00	100.00	100.00
มากเกินไป	50.00	-	-	-	-	-	-
น้อยเกินไป	-	-	-	-	50.00	-	-
<u>การฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม</u>							
เหมาะสม	-	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
มากเกินไป	-	-	-	-	-	-	-
น้อยเกินไป	100.00	-	-	-	-	-	-



จากตารางที่ 13 แสดงให้เห็นถึงความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับจำนวนหน่วยกิตในแต่ละหมวดวิชา

หมวดวิชาบังคับหรือวิชาแกน อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาส่วนมากเห็นว่าจำนวนหน่วยกิตมีความเหมาะสมถึงร้อยละ 100 ซึ่งได้แก่ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาโภชนวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล ภาควิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สำหรับภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เห็นว่ามีความเหมาะสมเพียงร้อยละ 50 และมากเกินไปถึงร้อยละ 50 ส่วนภาควิชาอาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนมีความเห็นว่า น้อยเกินไป ถึงร้อยละ 100 โดยสรุปความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนในหมวดวิชาบังคับและวิชาแกนอาจารย์ส่วนมากเห็นว่าเหมาะสม

หมวดวิชาเลือกในภาควิชา อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาส่วนมากเห็นว่ามีความเหมาะสมถึงร้อยละ 100 ได้แก่ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาอาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาที่เห็นว่าน้อยเกินไปถึงร้อยละ 100 ได้แก่ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ภาควิชาโภชนวิทยา อาจารย์ผู้สอนมีความคิดเห็นว่าเป็นเหมาะสม ร้อยละ 75 น้อยเกินไป ร้อยละ 25 และภาควิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อาจารย์ผู้สอนเห็นว่าเหมาะสม ร้อยละ 66.67 น้อยเกินไป ร้อยละ 33.33 โดยสรุปอาจารย์ผู้สอนในเกือบทุกภาควิชาเห็นว่าเหมาะสม ยกเว้นภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตรที่เห็นว่าน้อยเกินไป

หมวดวิชาเลือกเสรี อาจารย์ผู้สอนในภาควิชาส่วนมากเห็นว่าจำนวนหน่วยกิตเหมาะสมถึงร้อยละ 100 ซึ่งได้แก่ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาโภชนวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล ภาควิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำหรับภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร อาจารย์ผู้สอนมีความเห็นว่า

เหมาะสมร้อยละ 50 มากเกินไปร้อยละ 50 และภาควิชาอาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนมีความเห็นว่า เหมาะสมร้อยละ 50 และน้อยเกินไปร้อยละ 50

สำหรับจำนวนหน่วยกิตในการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามนั้น ทุกภาควิชามีอาจารย์ผู้สอนทุกคนเห็นว่า มีความเหมาะสมถึงร้อยละ 100 ยกเว้นภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า จำนวนหน่วยกิตในการฝึกงานน้อยเกินไปถึงร้อยละ 100 โดยสรุปอาจารย์เกือบทุกภาควิชามีความเห็นว่า เหมาะสม ยกเว้นภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร ที่เห็นว่ามีน้อยเกินไป

ตารางที่ 14 ร้อยละของวิธีการจัดชั่วโมงสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติของอาจารย์ผู้สอนในกรณีมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในวิชาเดียวกัน

วิธีการจัดชั่วโมงสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม.เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.ราชมนฑล)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ม.เกษตรศาสตร์)
สอนทฤษฎีจบก่อนแล้วจึงสอนปฏิบัติ	80.00	28.57	25.00	66.67	60.00	-	25.00
แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ	20.00	71.43	75.00	33.33	40.00	100.00	75.00

จากตารางที่ 14 แสดงถึงวิธีการจัดชั่วโมงสอนภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ในกรณีที่มีชั่วโมงทฤษฎีและปฏิบัติในวิชาเดียวกัน

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) ส่วนมากมีการสอนทฤษฎีจบก่อน แล้วจึงสอนปฏิบัติถึงร้อยละ 80 ที่เหลือร้อยละ 20 แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) ส่วนมากแยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 71.43 อีกร้อยละ 28.57 สอนทฤษฎีจบก่อน แล้วจึงสอนปฏิบัติ

ภาควิชาโภชนวิทยา ส่วนใหญ่แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 75 อีกร้อยละ 25 สอนทฤษฎีจบก่อนแล้วจึงสอนปฏิบัติ

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนมากซึ่งคิดเป็นร้อยละ 66.67 สอนทฤษฎีจบก่อนแล้วจึงสอนปฏิบัติ และอีกร้อยละ 33.33 แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ

ภาควิชาอาหารเคมี ส่วนมากซึ่งคิดเป็นร้อยละ 60 สอนทฤษฎีจบก่อนแล้ว  
จึงสอนปฏิบัติ และอีกร้อยละ 40 แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร ร้อยละ 100 แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ส่วนมากซึ่งคิดเป็นร้อยละ 75  
แยกชั่วโมงสอนทฤษฎีและปฏิบัติ และอีกร้อยละ 25 สอนทฤษฎีจบก่อนแล้วจึงสอนปฏิบัติ



ตารางที่ 15 ร้อยละของเหตุผลของอาจารย์ผู้สอนที่สอนกระบวนรายวิชาที่กำลังสอนอยู่ในปัจจุบัน

เหตุผลที่สอนกระบวน รายวิชาในปัจจุบัน	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คหกรรมศาสตร์ (มศว. ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โภชนวิทยา (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.ราชมนังค)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)
มีความหนักเพราะตรงกับสาขาวิชา ที่ไปศึกษา	37.50	53.33	80.00	33.34	55.56	41.66	100.00
เคยอบรมการสอนวิชานั้น	31.25	6.67	-	16.67	-	16.67	-
สอนวิชานั้นอยู่แต่เดิมแล้ว	31.25	20.00	20.00	33.32	22.22	25.00	-
ไม่มีคนอื่นสอน	6.25	20.00	-	16.67	22.22	16.67	-

จากตารางที่ 15 แสดงให้เห็นถึงเหตุผลที่สอนกระบวนรายวิชานั้น ๆ ของ  
อาจารย์ผู้สอน

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) ให้  
เหตุผลว่า สอนเพราะมีความหนักร้อยละ 37.50 สอนเพราะเคยอบรมการสอนและสอน  
อยู่เดิมแล้วร้อยละ 31.25 เท่ากัน สอนเพราะไม่มีคนอื่นสอน ร้อยละ 6.25

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) ให้เหตุผลว่าสอน  
เพราะมีความหนัก ร้อยละ 53.33 สอนเพราะสอนอยู่เดิมและเพราะไม่มีคนอื่นสอน  
ร้อยละ 20 เท่ากัน และสอนเพราะเคยอบรมการสอนร้อยละ 6.67

ภาควิชาโภชนวิทยา ให้เหตุผลว่า สอนเพราะมีความหนักถึงร้อยละ 80 และ  
อีกร้อยละ 20 ให้เหตุผลว่า สอนเพราะสอนอยู่เดิมแล้ว

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ให้เหตุผลว่า สอนเพราะมีความถนัดร้อยละ 33.34 สอนเพราะไม่มีคนอื่นสอน ร้อยละ 33.32 และสอนเพราะเคยอบรมการสอนและไม่มีคนอื่นสอน ร้อยละ 16.67 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารเคมี ให้เหตุผลว่า สอนเพราะมีความถนัด ร้อยละ 55.56 สอนเพราะสอนอยู่เดิมและไม่มีคนอื่นสอน ร้อยละ 22.22 เท่ากัน

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหารให้เหตุผลว่าสอนเพราะมีความถนัด ร้อยละ 41.66 สอนเพราะสอนอยู่เดิม ร้อยละ 25.00 สอนเพราะเคยอบรมการสอน และสอนเพราะไม่มีคนอื่นสอน ร้อยละ 16.67 เท่ากัน

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้เหตุผลว่าสอนเพราะมีความถนัดถึงร้อยละ 100

โดยสรุปเหตุผลของอาจารย์ผู้สอนที่สอนกระบวนรายวิชาเนื่องจากมีความถนัด เพราะตรงกับสาขาวิชาที่ใ้ศึกษามามีเหตุผลนี้เป็นส่วนมาก

ตารางที่ 16 ร้อยละของความถี่เห็นของอาจารย์ผู้สอน เรื่องปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชาและปัญหาที่พบแล้วได้แกปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชา

ปัญหาและการแก้ปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชา	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)						
	คหกรรมศาสตร์ (มศว.ประสานมิตร)	คหกรรมศาสตร์ (ม.เกษตรศาสตร์)	โภชนาการ (ม.มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส.ราชภัฏ)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ม.เกษตรศาสตร์)
<u>ปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชา</u>							
ไม่มีปัญหา	85.00	100.00	100.00	100.00	80.00	100.00	100.00
มีปัญหา	15.00	-	-	-	20.00	-	-
<u>การแก้ปัญหาในการสอน</u>							
ต้องการคนสอนหลายคน							
จากภาควิชาเดียวกัน	-	-	-	-	100.00	-	-
ต้องการคนสอนหลายคน							
จากภาควิชาต่างกัน	100.00	-	-	-	-	-	-

จากตารางที่ 16 แสดงให้เห็นถึงความถี่เห็นเรื่องปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชาภาควิชาต่าง ๆ ส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นว่า ไม่มีปัญหาในการสอนกระบวนรายวิชาถึงร้อยละ 100 ซึ่งได้แก่ภาควิชาต่าง ๆ ยกเว้นภาควิชา คหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) ซึ่งให้เหตุผลว่า ไม่มีปัญหาร้อยละ 85 และมีปัญหาร้อยละ 15 และภาควิชาอาหารเคมี ซึ่งให้เหตุผลว่า ไม่มีปัญหาร้อยละ 80 และมีปัญหาร้อยละ 20

ส่วนในเรื่องการแก้ปัญหาในการสอนนั้น ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) แก้ปัญหาโดยต้องการคนสอนหลายคนในภาควิชาต่างกัน และภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยแก้ปัญหาโดยต้องการคนสอนหลายคนจากภาควิชาเดียวกัน



ตารางที่ 17 ร้อยละของความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับเรื่องการจัดห้องเรียน

การจัดห้องเรียน	ภาควิชา (มหาวิทยาลัย/สถาบัน)		คหกรรมศาสตร์ (มทว. ประชานิติกร)	คหกรรมศาสตร์ (ม. เกษตรศาสตร์)	โทธาวิทยา (ม. มหิดล)	อาหารและโภชนาการ (ส. ราชมงคล)	อาหารเคมี (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	เทคโนโลยีทางอาหาร (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (ม. เกษตรศาสตร์)
1. สถานที่สอนครบถ้วนวิชา									
1.1 ห้องเรียนรวมของคณะ	33.33	-	25.00	-	42.85	100.00	100.00		
1.2 ห้องเรียนรวมของภาควิชา	66.67	87.50	75.00	100.00	57.15	-	-		
1.3 ห้องเรียนทางสถาบัน	-	12.50	-	-	-	-	-		
2. ความเหมาะสมของห้องเรียน									
2.1 เหมาะสม	55.62	14.29	75.00	33.33	60.00	60.00	-		
2.2 ไม่เหมาะสม	44.38	87.71	25.00	66.67	40.00	40.00	100.00		
3. ความพอใจของอาจารย์ผู้สอน เกี่ยวกับห้องเรียน									
3.1 พอใจ	40.00	14.29	50.00	50.00	60.00	20.00	-		
3.2 ไม่พอใจ	60.00	85.71	50.00	50.00	40.00	80.00	100.00		

จากตารางที่ 17 แสดงให้เห็นถึงการจัดห้องเรียนของภาควิชาต่าง ๆ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร) ส่วนใหญ่ จะใช้สถานที่สอนกระบวนรายวิชาที่ห้องเรียนรวมของภาควิชา ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมาสอนที่ห้องเรียนรวมของคณะ คิดเป็นร้อยละ 33.33 สำหรับความเหมาะสม ของห้องเรียน อาจารย์ผู้สอนส่วนใหญ่แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 55.62 และไม่เหมาะสมร้อยละ 33.34 ด้านความพอใจของผู้สอนเกี่ยวกับห้องเรียน อาจารย์ ส่วนใหญ่ไม่มีความพอใจถึงร้อยละ 60 และมีความพอใจเพียงร้อยละ 40

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) ส่วนใหญ่จะใช้สถานที่ สอนที่ห้องเรียนรวมของภาควิชา ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 87.50 และอีกร้อยละ 12.50 ใช้สถานที่สอนที่ห้องเรียนต่างสถาบัน ด้านความเหมาะสมของห้องเรียน อาจารย์ส่วนใหญ่ แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสมถึงร้อยละ 85.71 และเหมาะสมเพียงร้อยละ 14.29 ส่วนด้านความพอใจของผู้สอนเกี่ยวกับห้องเรียน ส่วนใหญ่จะไม่พอใจถึงร้อยละ 85.71 และพอใจเพียงร้อยละ 14.29

ภาควิชาโภชนวิทยา ส่วนใหญ่ใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียนรวมของภาควิชา ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 75 อีกร้อยละ 25 ใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียนรวมของคณะ ส่วน ความเหมาะสมของห้องเรียน อาจารย์ส่วนใหญ่ซึ่งมีถึงร้อยละ 75 แสดงความเห็นว่า เหมาะสม มีเพียงร้อยละ 25 ที่แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสมสำหรับความพอใจของ ผู้สอนเกี่ยวกับห้องเรียน อาจารย์ผู้สอนมีความพอใจและไม่พอใจ ร้อยละ 50 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ร้อยละ 100 ใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียน รวมของภาควิชา ด้านความเหมาะสมของห้องเรียน ผู้สอนให้เหตุผลว่าไม่เหมาะสม ร้อยละ 66.67 และเหมาะสมเพียงร้อยละ 33.33 ด้านความพอใจของห้องเรียน ผู้สอนมีความพอใจ และไม่พอใจร้อยละ 50 เท่ากัน

ภาควิชาอาหารเคมี ใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียนรวมของภาควิชา ร้อยละ 57.15 และที่ห้องเรียนรวมของคณะ ร้อยละ 42.85 ด้านความเหมาะสมของห้องเรียน ผู้สอน แสดงความเห็นว่าเหมาะสมร้อยละ 60 และไม่เหมาะสมร้อยละ 40 และด้านความ พื่อใจของห้องเรียน ผู้สอนมีความพอใจร้อยละ 60 และไม่พอใจร้อยละ 40

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหารใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียนรวมของคณะถึง ร้อยละ 100 ด้านความเหมาะสมของห้องเรียนอาจารย์ผู้สอนแสดงความคิดเห็นว่าเหมาะสม ร้อยละ 60 และไม่เหมาะสมร้อยละ 40 และด้านความพอใจในห้องเรียนร้อยละ 80 ที่ไม่พอใจ และมีเพียงร้อยละ 20 ที่พอใจ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ใช้สถานที่เรียนที่ห้องเรียนรวม ของคณะถึงร้อยละ 100 ด้านความเหมาะสมของห้องเรียนร้อยละ 100 ให้เหตุผลว่าไม่ เหมาะสม เช่นเดียวกับด้านความพอใจในห้องเรียนซึ่งอาจารย์ผู้สอน บอกว่าไม่พอใจถึง ร้อยละ 100

โดยสรุปเกี่ยวกับสถานที่สอนกระบวนการวิชาส่วนใหญ่ใช้ห้องเรียนรวมของ ภาควิชา ยกเว้นภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร ของจุฬาฯ และภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ใช้ห้องเรียนรวมของคณะ เรื่องความเหมาะสมของห้องเรียนอาจารย์จากหลายภาควิชา ยังเห็นว่าไม่เหมาะสม สำหรับเรื่องความพอใจของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับห้องเรียนนั้น อาจารย์ผู้สอนส่วนใหญ่ ยังไม่พอใจนัก

สรุปปัญหาและอุปสรรคทั่วไปต่อการสอนในกระบวนรายวิชา

1. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ประสานมิตร
  - 1) ชั่วโมงสอนมีจำกัด เนื้อหาวิชามาก ดังนั้นถ้ามีวันหยุดตรงกับชั่วโมงเรียนมากกว่า 2 ครั้งใน 1 ภาคการศึกษา จะสอนไม่ทัน
  - 2) วิชาที่จัดเป็นวิชาพื้นฐานเบื้องต้น จะมีนิสิตเรียนมาก และเป็นกลุ่มใหญ่ การจัดกิจกรรมการเรียนลำบาก และถ้าจะพาไปทำงานนอกสถานที่ก็ลำบาก เพราะนักศึกษามีเวลาว่างไม่ตรงกัน
  - 3) ผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของวิชาต่าง ๆ ที่สอนในภาควิชาจึงไม่ค่อยสนับสนุนงบประมาณที่จะจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน
2. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
  - 1) ชั่วโมงการฝึกปฏิบัติของนักศึกษา ปี 3, ปี 4 มีจำนวนชั่วโมงมาก เพราะจุดประสงค์ของหลักสูตรต้องการให้นิสิตที่จบไปเป็นบัณฑิตแล้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ จึงทำให้ชั่วโมงการสอนรายวิชาไม่เพียงพอ
  - 2) นักศึกษาที่มาลงทะเบียนเรียนจะมาจากภาควิชาต่าง ๆ หลายภาควิชา ดังนั้นนักศึกษาจึงมีเวลาว่างไม่ตรงกัน ทำให้มีปัญหาเรื่องการจัดเวลาที่จะนำนักศึกษาออกไปทำงานนอกสถานที่
  - 3) วัสดุหัตถ์อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
  - 4) ห้องปฏิบัติการคับแคบ
3. ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
  - 1) ห้องปฏิบัติการอาหารคับแคบ
  - 2) อุปกรณ์การทดลองปฏิบัติอาหารขาดแคลน
  - 3) ห้องเรียนมีเสียงรบกวนจากภายนอก
4. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี

- 1) อุปกรณ์การปฏิบัติการมีไม่ครบสมบูรณ์
  - 2) ห้องเรียนไม่เพียงพอ
5. ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
มีปัญหในแง่การยอมรับวิชาการที่สอนในภาควิชานี้ ของผู้บริหาร  
ระดับสูง เพราะผู้บริหารระดับสูงมองไม่เห็นความสำคัญ ดังนั้น การดำเนินการต่างๆ  
จึงเป็นไปได้ด้วยความยากลำบาก
6. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 1) นิสิตมีปัญหาในการอ่านตำราภาษาอังกฤษ มักจะมีความพอใจที่จะ  
ให้แจกเอกสารประกอบการสอนเป็นภาษาไทย ซึ่งการเรียนเกี่ยวกับวิชาการในภาควิชานี้  
จะต้องค้นคว้าตำราภาษาอังกฤษเป็นส่วนมาก
  - 2) ขาดบุคลากรที่จะช่วยพิมพ์งานของภาควิชา
  - 3) เจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการขาดความกระตือรือร้นในการทำงาน
  - 4) ห้องปฏิบัติการมีขนาดเล็กและแคบ
7. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 1) วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอนไม่เพียงพอ
  - 2) เจ้าหน้าที่ในห้องปฏิบัติการมีไม่เพียงพอ
  - 3) ห้องเรียนไม่เหมาะสมมีเสียงรบกวนจากภายนอก และมีอากาศร้อน

จบข่าว



### ส่วนที่ 3

แนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร หรือโภชนวิทยา หรืออาหารเคมี) โดยจากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้เสนอผลวิจัยสรุปความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิเป็นความเรียงประกอบการบรรยาย

#### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ให้สัมภาษณ์

เพศ ผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้การสัมภาษณ์ มีทั้งหมด 6 คน เป็นเพศชาย 4 คน เพศหญิง 2 คน

อายุ ผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้การสัมภาษณ์จำนวน 3 คน ที่มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 2 คน ที่มีอายุระหว่าง 51-60 ปี และจำนวน 1 คน ที่มีอายุ 21-30 ปี

วุฒิทางการศึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้การสัมภาษณ์จำนวน 2 คน ที่จบปริญญาเอก โดยจบในสาขาวิชาชีพเคมี 1 คน และจบในสาขาวิชาโภชนศาสตร์คลินิก 1 คน ส่วนที่มีคุณวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรีจำนวน 2 คน โดยจบสาขาวิชาบริหารธุรกิจ 1 คน และจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 อีก 1 คน และที่มีผู้จบปริญญาตรีอีก 2 คน ในสาขาวิชาบริหารธุรกิจเหมือนกันทั้ง 2 คน ระยะเวลาของประสบการณ์เกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการ ผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 6 คนมีประสบการณ์ 21-30 ปี จำนวน 3 คน มีประสบการณ์น้อยกว่า 10 ปี จำนวน 1 คน มีประสบการณ์ 11-20 ปี จำนวน 1 คน และมีประสบการณ์ 31-40 ปี จำนวน 1 คน

ประสบการณ์เกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการในด้านต่าง ๆ ผู้ทรงคุณวุฒิ 6 คน มีประสบการณ์ด้านงานสอนวิชาการและงานบริการจำนวน 2 คน มีประสบการณ์ด้านงานส่งเสริมและเผยแพร่จำนวน 2 คน มีประสบการณ์ด้านงานวิจัยอาหาร 1 คน และมีประสบการณ์ด้านผู้อำนวยความสะดวกและการจัดรายการทางวิทยุเกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการ 1 คน

อาชีพปัจจุบัน ผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 6 คน มีอาชีพเป็นข้าราชการ 2 คน โดยมีตำแหน่งศาสตราจารย์ 1 คน และรองศาสตราจารย์ 1 คน ประกอบธุรกิจส่วนตัวจำนวน 2 คน โดยประกอบธุรกิจเป็นบริษัทจัดตั้งสถาบันสอนทำอาหาร จำนวน 1 คน

และเป็นผู้จัดการภัตตาคาร 1 คน เป็นลูกจ้างหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ 2 คน โดยมีตำแหน่งเป็นผู้จัดการภัตตาคารบริษัทสายการบินไทย 1 คน และเป็นผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม 1 คน

ตอนที่ 2 แนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร หรือโภชนวิทยา หรืออาหารเคมี) มีประเด็นต่าง ๆ ตามความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิที่สำคัญดังนี้

### 1. ด้านความต้องการบัณฑิตทางค่านอาหาร

1.1 ความเพียงพอของบัณฑิตที่จบทางค่านอาหารในหลักสูตรปัจจุบันนี้ มีผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 4 คนที่เห็นว่ามีเพียงพอและจำนวน 2 คนเห็นว่าไม่มีความเพียงพอโดยทั้ง 2 คนนี้ คนหนึ่งเห็นว่าขาดแคลนในสาขาอาหารและเครื่องดื่ม สายงานธุรกิจการโรงแรมเนื่องจากไม่มีคนสนใจเรียนค่านนี้โดยตรงและอีกคนหนึ่งเห็นว่าขาดแคลนในสายงานโภชนศาสตร์คลินิก เนื่องจากโควตาของรัฐให้ผลิตน้อย

1.2 ความเหมาะสมและมีคุณภาพตามความต้องการของตลาดแรงงาน ในบัณฑิตที่จบทางค่านอาหารในหลักสูตรปัจจุบันนี้มีผู้ทรงคุณวุฒิ 5 คนที่เห็นว่ามีเหมาะสม และมีคุณภาพเพียงพอ มีผู้ทรงคุณวุฒิ 1 ท่านที่เห็นว่าไม่เหมาะสมและไม่มีความเพียงพอ เนื่องจากมีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ในงานอาหาร บัณฑิตยังไม่คุ้นเคยกับเครื่องมืออื่น ๆ

1.3 ความรู้และประสบการณ์จากการศึกษาของบัณฑิตที่จบทางค่านอาหาร มีความตอบสนองตามความต้องการของเจ้าของกิจการประกอบการค่านอาหาร ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 คนมีความเห็นว่าตอบสนองความต้องการได้เหมาะสม ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 1 คนมีความเห็นว่าตอบสนองความต้องการได้น้อย เนื่องจากไม่ชำนาญงานเป็นพิเศษมาก่อนต้องมาฝึกฝนใหม่ในสถานประกอบการนั้น ๆ

1.4 การเพิ่มการผลิตบัณฑิตทางค่านอาหาร ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 คนที่มีความเห็นว่าควรเพิ่มในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 2 คน

ที่มีความเห็นว่าควรเพิ่มในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 1 คน ที่มีความเห็นว่าควรเพิ่มในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

## 2. การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า ควรปรับปรุงสาขาวิชาทางด้านอาหารต่าง ๆ ที่มีการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาในระดับปริญญาตรีปัจจุบันนี้ ควรปรับปรุงในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

2.1 ในเรื่องความสามารถในการปฏิบัติการด้านอาหารให้เกิดประสิทธิผล เช่น การฝึกงานให้ชำนาญมากขึ้น และมีขีดทางด้านอาหารที่จะไปปฏิบัติงานในโรงพยาบาล ต้องมีความรู้ความเข้าใจในการจัดเตรียมอาหารให้คนไข้ได้จริงๆ มีผู้ทรงคุณวุฒิให้ความเห็นจำนวน 4 คน

2.2 ในเรื่องการค้าเลือก และสรรหานักศึกษาควรคัดเลือกนักศึกษาที่มีความสนใจและความรับผิดชอบมากที่สุด เช่น มีความตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์ กระตือรือร้นมีผู้ทรงคุณวุฒิให้ความเห็น จำนวน 1 คน

2.3 ในเรื่องควรปรับปรุงนักศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในด้านภาษาต่างประเทศ และรู้หลักการบริการ มีผู้ทรงคุณวุฒิให้ความเห็นจำนวน 4 คน

2.4 ในเรื่องของบัณฑิตที่จบสาขาวิชาทางด้านอาหารในปัจจุบันนี้ ควรเพิ่มในหลักสูตรและการฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและทักษะต่าง ๆ สำหรับในเรื่องของภาษาต่างประเทศมีผู้ทรงคุณวุฒิมีความเห็น 4 คน สำหรับในเรื่องทักษะทางด้านมนุษยสัมพันธ์และการจัดการมีผู้ทรงคุณวุฒิมีความเห็น 2 คน

2.5 ในเรื่องความเห็นว่า ควรเพิ่มบัณฑิตชายในสาขาวิชาทางด้านอาหารหรือไม่นั้น มีผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 4 คน ที่เห็นว่าควรเพิ่ม โดยให้เหตุผลว่า บัณฑิตชายมีความคล่องตัวในการปฏิบัติงานและสามารถออกปฏิบัติงานในชนบทได้ ส่วนผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 2 คนที่เห็นว่าจะผลิตบัณฑิตหญิงหรือบัณฑิตชายก็ได้เพียงแต่ขอให้มีความรู้ความสามารถและตั้งใจทำงานอย่างจริงจัง

3. แนวโน้มหรือทิศทางการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาทางด้านอาหารใน  
ระดับปริญญาตรี เพื่อตอบสนองความเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ของไทย  
ในอนาคต ผู้ทรงคุณวุฒิให้ความเห็นต่าง ๆ ดังนี้

3.1 ควรพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ  
อาหาร ให้สามารถผลิตอาหารบางอย่างซึ่งขณะนี้ไม่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ  
ต้องนำเข้าจากต่างประเทศในแต่ละปีเป็นจำนวนหลายล้านบาท เช่น อาหารทาง  
การแพทย์หลายชนิด ซึ่งขณะนี้ประเทศไทยยังไม่สามารถผลิตเองได้

3.2 ควรเน้นหลักสูตรเพื่อไปใช้ในงานอุตสาหกรรมอาหาร

3.3 ควรจัดหลักสูตรพิเศษ เพื่อให้ให้นักศึกษาทำเป็นอาชีพส่วนตัวได้  
สามารถทำเป็นอุตสาหกรรมครอบครัวได้ และขยายตัว เข้าสู่วงการอุตสาหกรรมอาหารได้  
ในอนาคตต่อไป

3.4 ควรให้มีการศึกษาในหลักสูตรทางด้านอาหารสากลเพิ่มขึ้นมากกว่า  
ปัจจุบัน