

การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ในประเทศไทย



นายกิตติ เทพนิรมิตร

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาอุดมศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2533

ISBN 974-577-567-3

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

016243

A STUDY OF CURRICULUM DEVELOPMENT IN THE FIELD OF FOOD AND NUTRITION
IN THAILAND

Mr. Kitti Tepneeramt

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Education

Department of Higher Education

Graduate School

Chulalongkorn University

1990

ISBN 974-577-567-3

หัวข้อวิทยานิพนธ์

การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ในประเทศไทย

โดย

นายกิติ เทพนิรมิตร

ภาควิชา

อุดมศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ บวรศิริ



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาคำหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.ถาวร วัชรภักย์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัญญา ไชวิไลกุล)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ บวรศิริ)

..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ปทีป เมธาคุณวุฒิ)



กิตติ เทพนรินทร์ : การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย (A STUDY OF CURRICULUM DEVELOPMENT IN THE FIELD OF FOOD AND NUTRITION IN THAILAND) อ.ที่ปรึกษา : ผศ.ดร. วรภรณ์ บวรศิริ, 147 หน้า ISBN 974-577-567-3

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อศึกษาความเป็นมาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในระดับอุดมศึกษาของไทย ศึกษาสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในสถาบันอุดมศึกษาของไทยและเสนอแนะแนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในสถาบันอุดมศึกษาของไทย

ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในสมัยก่อนกรุงรัตนโกสินทร์ คือสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยา นั้น มีลักษณะ เป็นการศึกษาแบบใช้งานมุ่งผลในทางปฏิบัติ ยังไม่มีลักษณะ เป็นสาขาวิชาเฉพาะ เป็นการศึกษาและเรียนรู้อยู่นอกระบบโรงเรียน โดยมีการสอนทำอาหาร อยู่ภายในวงจำกัด ได้แก่ ในครอบครัว ในวัดและในวัง จนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นก็ยังคงเป็นเหมือนสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยาอยู่เช่นเดิม จนกระทั่งถึงสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงเกิดมีหลักสูตรการเรียนการสอนในระบบโรงเรียนปรากฏอย่างเด่นชัด และมีการพัฒนาการปฏิรูปการศึกษา จนถึงปัจจุบันนี้ ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีใหม่ ๆ อยู่เสมอ

จากการวิเคราะห์แบบสัมภาษณ์หัวหน้าภาควิชา แบบสอบถามของอาจารย์ผู้สอนและแบบสัมภาษณ์ของผู้ทรงคุณวุฒิพบว่า ส่วนมากมีปัญหาในเรื่องห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ จำนวนอาจารย์ผู้สอนและวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือไม่มีความเพียงพอและเหมาะสม ส่วนผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้ข้อเสนอแนะในการจัดหลักสูตรระดับปริญญาตรีให้เหมาะสมกับเทคโนโลยีใหม่ ๆ และตามความต้องการของหน่วยงาน หรือสถานประกอบการธุรกิจด้านอาหาร นอกจากนี้ควรให้มีจริยธรรม ตรงต่อเวลา มีความรู้และทักษะในด้านภาษาคำต่างประเทศ มนุษยสัมพันธ์และการจัดการ

ได้มีข้อเสนอแนะในคำค้นต่าง ๆ คือ การจัดวางหลักสูตร การบริหารหลักสูตร การเรียนการสอน ปัญหาของการเรียนการสอนและแนวโน้มหรือทิศทางการพัฒนาหลักสูตร

ภาควิชา อุดมศึกษา
สาขาวิชา อุดมศึกษา
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิติ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม



KITTI TEPNEERAMIT : A STUDY OF CURRICULUM DEVELOPMENT IN THE
FIELD OF FOOD AND NUTRITION IN THAILAND. THESIS ADVISOR :
ASST. PROF. VARAPORN BOVORNISIRI, Ph.D. 147 pp. ISBN 974-577-567-3

This research were to study the curriculum development, to study
The status and the problems of learning and teaching, and to recommend the
curriculum arrangement in the Field of Food and Nutrition in Thai higher
education institutions.

It was found that the curriculum development of food and
nutrition area in the period of Pre-Ratanakosin, ie., Sukhothai and Ayuthya
was non-formal education and aimed at practice. Learning and teaching how
to cook was in family, temple and palace. Until early Ratanakosin, it was
the same as Sukhothai and Ayuthya period. In the reign of King Chulalongkorn,
there were formal education established in school and the reform of education.
Until today, there were changes, improvement and development of curricula
to suit the social and technological changes.

The interview of heads of departments, questionnaire of instructors
and interview of experts revealed that there were problems of inadequate
of classrooms, laboratories, teaching staff, materials and equipments.
Experts recommended that curriculum at B.A. degree level should suit new
technology and needs of public and private agencies concerning food and
nutrition. Graduates should have ethics, punctualness, knowledge and skill
in foreign languages, good human relationship and good management.

There were suggestions on the aspects of curriculum design,
curriculum administration, learning and teaching, the problems of learning
and teaching and the trend or direction of curriculum development.

ภาควิชา อุดมศึกษา
สาขาวิชา อุดมศึกษา
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิติ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงด้วยดีด้วยความเอาใจใส่ แนะนำและแก้ไขของ
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราภรณ์ บวรศิริ ซึ่งได้ใช้เวลาและกำลัง
ความคิดให้อย่างสม่ำเสมอตลอดมา ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและเวลาที่อาจารย์
ได้มอบให้ในการให้คำปรึกษา จึงกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ รวมทั้งรองศาสตราจารย์
ดร. ปิยะ เมฆาคุณวดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุกัญญา ไชวโกลกุล หัวหน้าภาควิชา
อุดมศึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชิคาร์ตัน บุญบุษ และผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาติ
กันชนะเคษา ที่ได้ให้คำแนะนำในการทำวิทยานิพนธ์และตรวจแบบสอบถาม ได้กรุณาให้
แนวคิด ตลอดจนให้กำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ด้วยดีเสมอมา

อนึ่ง ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณด้วยความซาบซึ้งในความกรุณาของ
รองศาสตราจารย์มณฑาทพ จักกะพาก รองศาสตราจารย์ ดร. อรอนงค์ กังสกาลอำไพ
รองศาสตราจารย์วัลย์ อินทร์พรหม รองศาสตราจารย์ ดร. ชัยยุทธ ชาญพิทยากุล
อาจารย์เนื่อทอง วนานุวัช อาจารย์สุธี สุนทรธรรม อาจารย์พรพิมล หลวงอินทิม
และอาจารย์เสริมศิริ อัครพัฒน์ ที่ได้ใช้เวลาตรวจแบบสัมภาษณ์และตรวจแบบสอบถาม
รวมทั้งให้คำแนะนำต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการวิจัย พร้อมทั้งของกราบ
ขอบพระคุณคณาจารย์ที่ให้การช่วยเหลืออำนวยความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล
ทั้งส่วนที่เป็นเอกสาร แบบสอบถามและข้อมูลจากการสัมภาษณ์

ขอขอบคุณอาจารย์ปรางทอง เทพนิรมิตร ผู้ซึ่งเป็นกำลังใจให้ด้วยดีตลอด
ระยะเวลาการทำวิจัย ขอขอบคุณนายคานต์คำรพกำพล เทพนิรมิตร ที่ได้ใช้เวลาพิมพ์
ต้นฉบับวิทยานิพนธ์ ที่สำคัญที่สุดซึ่งวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะไม่สำเร็จไม่ได้หากขาดความช่วยเหลือ
ตลอดจนให้กำลังใจและสนับสนุนเงินทุนในการวิจัยจากบิดามารดา ผู้วิจัยจึงขอกราบ
ขอบพระคุณด้วยความซาบซึ้งในความกรุณาจากท่านทั้งสองมา ณ ที่นี้ด้วย

ท้ายนี้ หากประโยชน์และคุณค่าของการวิจัยครั้งนี้มีผลต่อการศึกษาด้านอาหาร
และโภชนาการและต่อสังคมโดยรวมแล้ว ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณของบิดา
มารดา รวมทั้งครูอาจารย์ทุกท่านซึ่งเป็นผู้วางรากฐานชีวิตและพื้นฐานการศึกษา จนทำให้
ผู้วิจัยสามารถสร้างประโยชน์แก่วิชาชีพและสังคมได้

กิตติ เทพนิรมิตร



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
มทที่	
1 มทหน้า.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	6
ขอบเขตของการวิจัย.....	6
คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย.....	6
ประโยชน์ที่จะได้รับจากการวิจัย.....	7
การเขียนรายงานการวิจัยจะประกอบด้วย.....	8
2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
ความสำคัญของหลักสูตร.....	9
ความหมายของหลักสูตร.....	10
แนวคิดเกี่ยวกับหลักสูตร.....	11
องค์ประกอบของหลักสูตร.....	12
การพัฒนาหลักสูตร.....	14
ข้อระลึกในการพัฒนาหลักสูตร.....	15
ลักษณะของหลักสูตรที่ดี.....	16
การวางหลักสูตร.....	17

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
กระบวนการเรียนการสอนและการวัดผล.....	17
ขอบข่ายของทฤษฎีหลักสูตร.....	18
3. วิธีดำเนินการวิจัย.....	21
ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย.....	21
เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล.....	22
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	23
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	25
4. พัฒนาการของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย....	26
สมัยก่อนกรุงรัตนโกสินทร์.....	26
สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น.....	29
สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จนถึงสมัยก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครอง (พ.ศ. 2459-พ.ศ. 2474).....	30
สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวและยุคสมัยต่าง ๆ จนถึงสมัยปัจจุบัน... ..	38
การจัดตั้งภาควิชาอาหารและโภชนาการที่มีหลักสูตรและ การเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ตั้งแต่สมัยหลัง การเปลี่ยนแปลงการปกครองจนถึงปัจจุบัน ใน สถาบันอุดมศึกษาของไทย.....	40
5. สภาพและปัญหาการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ.....	48
<u>ส่วนที่ 1</u> สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของ ภาควิชาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ(หรือสาขา	

สารบัญ (ต่อ)

บทที่

หน้า

วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขา
เทคโนโลยีทางอาหารหรือโภชนวิทยาหรืออาหารเคมี)
จากการศึกษาวิเคราะห์ ในแบบสัมภาษณ์สำหรับหัวหน้า
ภาควิชาและเอกสารของภาควิชา..... 49

ส่วนที่ 2 สภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของ
ภาควิชาที่มีการเรียนการสอนสาขาวิชาทางคานอาหาร
จากการศึกษาวิเคราะห์ในแบบสอบถามของอาจารย์ผู้สอน
สาขาวิชาทางคานอาหาร จากจำนวน 7 ภาควิชาใน
มหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง..... 65

ส่วนที่ 3 แนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ(หรือสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหารหรือสาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหารหรือ
โภชนวิทยาหรืออาหารเคมี) โดยจากการศึกษาวิเคราะห์
ในแบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ทรงคุณวุฒิ..... 104

6 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ..... 108

 สรุปผลการวิจัย..... 111

 อภิปรายผล..... 118

 ข้อเสนอแนะ..... 121

 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป..... 125

บรรณานุกรม..... 126

ภาคผนวก..... 130

ประวัติผู้เขียน..... 147

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ร้อยละของสถานภาพของอาจารย์ผู้สอนทั้ง 7 ภาควิชาที่มี การเรียนการสอนในสาขาวิชาทางด้านอาหารของ มหาวิทยาลัย/สถาบัน 5 แห่ง.....	66
2	ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่สอนใน 1 กระบวนรายวิชา.....	72
3	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวน รายวิชาต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.....	73
4	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขา วิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.....	75
5	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะ สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.....	77
6	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.....	79
7	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาอาหารเคมี คณะ เกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.....	80
8	ร้อยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.....	81

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
9	รอยละของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในกระบวนรายวิชา ต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ผู้สอนในภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.....	82
10	รอยละของปัญหาสำคัญที่อาจารย์ผู้สอนประสบในการสอนกระบวน รายวิชา.....	83
11	รอยละของการพิจารณาประเมินผลวิชาที่สอนของอาจารย์ผู้สอน.....	86
12	รอยละของความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนเรื่องจำนวนของวัสดุ อุปกรณ์การเรียนการสอนและเรื่องความสะดวกของระบบ การเบิกจ่ายและการให้บริการด้านวัสดุอุปกรณ์การสอน/การฝึก ปฏิบัติ.....	88
13	รอยละของความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับจำนวนหน่วยกิต ในแต่ละหมวดวิชา.....	91
14	รอยละของวิธีการจัดชั่วโมงสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติของ อาจารย์ผู้สอนในกรณีมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในวิชาเดียวกัน.....	94
15	รอยละของเหตุผลของอาจารย์ผู้สอนที่สอนกระบวนรายวิชา ที่กำลังสอนอยู่ในปัจจุบัน.....	96
16	รอยละของความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนเรื่องปัญหาในการสอน กระบวนรายวิชาและปัญหาที่พบแล้วใดแก้ปัญหาในการสอนกระบวน รายวิชา.....	98
17	รอยละของความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับเรื่องการจัด ห้องเรียน.....	99