

สภาพการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี

พุทธศักราช 2524 ในวิทยาลัยครู



นางสุจรญา สุวรรณศิริ

ศูนย์วิทยทรัพยากร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าหลักสูตรปริญญาตรีศึกษาคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาบริหารการศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

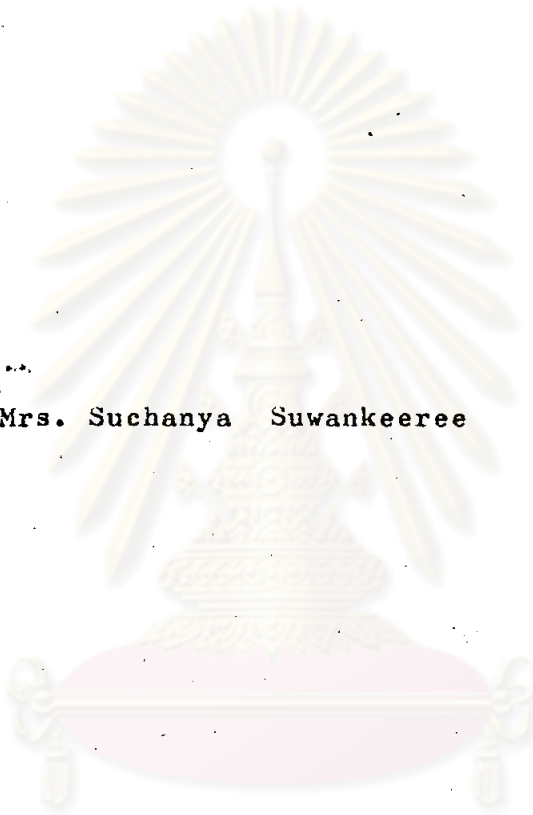
พ.ศ. 2528

ISBN 974-564-663-6

010192

i 17112096

STATUS OF THE IMPLEMENTATION OF HOME ECONOMICS
CURRICULUM B.E. 2524 FOR BACHELOR DEGREE
LEVEL IN TEACHERS COLLEGES



Mrs. Suchanya Suwankeeree

คุณยวิทย์ทรัพย์ากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Education

Department of Educational Administration

Graduate School

Chulalongkorn University

1985

หัวข้อวิทยานิพนธ์ สภากาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2524
 ในวิทยาลัยครู
 ชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุจรรยา สุวรรณศิริ
 อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สวัสดิ์ จงกน
 ภาควิชา บริหารการศึกษา
 ปีการศึกษา 2527



บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภากาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2524 ในวิทยาลัยครู
2. เพื่อศึกษาปัญหาและข้อเสนอแนะเพื่อแก้ไขปัญหากาใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2524 ในวิทยาลัยครู

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบสำรวจ ตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้บริหาร อาจารย์ผู้สอนวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ และนักศึกษาที่เรียนวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี ปีที่ 4 ภาคเรียนสุดท้าย ในวิทยาลัยครูที่เปิดสอนวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี 19 แห่ง โดยแบ่งเป็น ผู้บริหาร 76 คน อาจารย์ผู้สอน 86 คน และ นักศึกษา 274 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (stratified random sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม ซึ่งมีลักษณะเป็นแบบเลือกตอบ (check list) และแบบปลายเปิด (open-ended)

สรุปผลการวิจัย

สภาพการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในค้ำต่าง ๆ นั้น สรุปได้ว่า วิทยาลัยส่วนใหญ่ได้มีการปฏิบัติในค้ำต่าง ๆ คือ ในค้ำการจัดทำแผนการสอน การจัดทำเอกสาร และคู่มือครู การเตรียมบุคลากร สื่อการเรียนการสอน สถานที่ที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมการเรียนการสอน เทคนิคและวิธีสอน และการวัดและประเมินผลการเรียน

ปัญหาที่พบส่วนใหญ่คือ งบประมาณในการดำเนินการไม่เพียงพอ ซากแหล่งวิทยากรในท้องถิ่น อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ รวมทั้งห้องปฏิบัติการไม่เพียงพอ กับจำนวนนักศึกษา พื้นฐานของนักศึกษาแตกต่างกัน และนักศึกษาขาดความสนใจในวิชาชีพอย่างแท้จริง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Findings

In the utilization of the Home Economics Curriculum into actual teaching, most college instructors conducted the teaching-learning activities as follows:-

- 1) Preparation and production of teaching plans, guidelines, manuals and materials;
- 2) Conduct personnel development plan with a view to promote competent instructors;
- 3) Setting up the systematic classroom learning activities, extra curriculum activities and supervise experimentation in the laboratories;
- 4) Application of new teaching techniques as well as educational evaluation methods;
- 5) Maintaining and upgrading suitable buildings and spaces for classrooms and laboratories

Problems concerned in the implementation of the Home Economics Curriculum were as follows:-

- 1) Shortages of budget, lack of local educational resources for home economics teaching-learning, shortages of tools and equipments for experimentation, and lack of suitable laboratories;
- 2) Students' differences of basic knowledge for learning home economics which resulted in their unsatisfactory interests in learning this profession.



กิติกรรมประกาศ

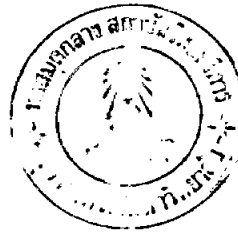
วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ด้วยความกรุณาของท่านอาจารย์ สวัสดิ์ จงกล อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ดูแล เอาใจใส่อย่างใกล้ชิด ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. สنجัก อุทรานันท์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บุญมี เฌยเอก และ อาจารย์ นิพนธ์ ไทยพานิช ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำให้ข้อคิดเห็นในการวิจัย

ขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน ที่ได้กรุณาตรวจ แก้ไข แบบสอบถาม และให้ข้อคิดเห็นอันทรงคุณค่า และขอขอบคุณ ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษา ทุกท่านที่ได้กรุณาช่วยตอบแบบสอบถาม

ท้ายสุดนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณ คุณนิตติ สุวรรณคีรี คุณชุชาติ พุ่มเรือง คุณกฤษนันท์ พฤกษ์พงษ์ คุณชินวงศ์ ศรีงาม คุณไพเราะ อ่อนเกตุผล และเพื่อน ๆ ทุกคนที่ได้ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจ

สุจรรยา สุวรรณคีรี

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ	ฅ
รายการตารางประกอบ	ง
บทที่	
1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	6
คำนิยามที่ใช้ในการวิจัย	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย	7
วิธีดำเนินการวิจัย	7
ลำดับขั้นในการเสนอข้อมูล	9
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
ความหมายและความสำคัญของหลักสูตร	10
องค์ประกอบของหลักสูตร	12
กระบวนการของการพัฒนาหลักสูตร	13
การนำหลักสูตรไปใช้	15
ความสำคัญของการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์	19
กิจกรรมการเรียนการสอน	22
สื่อการเรียนการสอน	26
การประเมินผลการสอน	29
บทบาทของบุคลากรในการใช้หลักสูตร	31
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	33

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3	วิธีดำเนินการวิจัย 39
	วัตถุประสงค์ของการวิจัย 39
	วิธีดำเนินการวิจัย 39
	ประชากร 39
	กลุ่มตัวอย่าง 39
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 40
	การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 42
	การเก็บรวบรวมข้อมูล 42
	การเสนอและวิเคราะห์ข้อมูล 43
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 44
	ลำดับในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล 44
	ตอนที่ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ... 46
	ตอนที่ 2 สภาพการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี
	พุทธศักราช 2524 ในวิทยาลัยครู 57
	ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะเพื่อแก้ไขปัญหการใช้หลักสูตร
	คหกรรมศาสตร์ 98
5	สรุปผลการวิจัย อภิปราย และข้อเสนอแนะ 120
	วัตถุประสงค์ของการวิจัย 120
	วิธีดำเนินการวิจัย 120
	สรุปผลการวิจัย 121
	อภิปรายผลการวิจัย 128
	ข้อเสนอแนะ 134
	บรรณานุกรม 136

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	144
รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	145
รายชื่อวิทยาลัยครูที่เป็นประชากรในการวิจัย	146
หนังสือ	147
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์	151
แบบสอบถาม	156
ประวัติผู้เขียน	191



คุนยวิทยทรพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงจำนวนแบบสอบถามที่ส่งไปและได้รับกลับคืน	43
2	ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารจำแนกตาม เพศ อายุ วุฒิต่างการศึกษา และประสบการณ์ในการทำงาน	47
3	ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารจำแนกตามระดับหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ที่วิทยาลัยเปิดสอน และการเป็นสถานที่อบรม/ประชุมปฏิบัติการ ของวิทยาลัย	49
4	ข้อมูลทั่วไปของอาจารย์ผู้สอนจำแนกตาม เพศ อายุ วุฒิต่างการ ศึกษาและประสบการณ์ในการทำงาน	50
5	ข้อมูลทั่วไปของอาจารย์ผู้สอน จำแนกตามสาขาวิชาที่สอน และการได้รับการยอมรับ	52
6	ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาจำแนกตาม เพศ อายุ พื้นฐานทางค่าน คหกรรมศาสตร์ก่อนมาเรียน สาขาวิชาที่เลือกเรียน และเหตุผล ของการเลือกเรียน	53
7	ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาจำแนกตามความชอบด้านการเรียน พร้อมด้วยเหตุผลที่ชอบหรือไม่ชอบเรียน	55
8	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารเกี่ยวกับ การแปลงหลักสูตรไปสู่การสอนในด้านการจัดทำแผนการสอน	58
9	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารเกี่ยวกับ การแปลงหลักสูตรไปสู่การสอน ในด้านการจัดทำเอกสารและคู่มือครู	59
10	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารเกี่ยวกับ การจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในด้านการ เตรียมบุคลากร	60
11	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหาร เกี่ยวกับ การจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในด้านสื่อการ เรียนการสอน	61

ตารางที่		หน้า
12	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารเกี่ยวกับการจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค้ำนสถานที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ	62
13	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอนในค้ำนการจัดทำแผนการสอน	63
14	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอนในค้ำนการจัดทำเอกสารและคู่มือครู	64
15	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค้ำนการเตรียมบุคลากร	65
16	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค้ำนสื่อการเรียนการสอน	67
17	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดปัจจัย และสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค้ำนสถานที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ	70
18	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนในค้ำนกิจกรรมการเรียนการสอน.....	71
19	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนในค้ำนกิจกรรมเสริมการเรียนการสอน	75
20	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนในค้ำนเทคนิคและวิธีสอน	76

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
21	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอน เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนในค่านการวัดและประเมินผล การเรียน	80
22	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค่านการ เตรียมบุคลากร	83
23	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค่าน สื่อการเรียนการสอน	85
24	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดปัจจัยและสภาพต่าง ๆ เพื่อการใช้หลักสูตรในค่าน สถานที่สอนและฝึกปฏิบัติ	87
25	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการเรียนการสอนในค่านกิจกรรมการเรียนการสอน	88
26	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการเรียนการสอนในค่านกิจกรรมเสริมการเรียนการสอน	91
27	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของ นักศึกษาเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนในเรื่องเทคนิคและ วิธีสอน	92
28	การปฏิบัติในการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการเรียนการสอนในค่านการวัดและประเมินผลการเรียน	95
29	บัญชาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารในค่านการ จัดทำแผนการสอน	99
30	บัญชาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารในค่านการจัด ทำเอกสารและคู่มือครู	100

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
31	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหารในค้ำนการ เตรียมบุคลากร	101
32	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหาร ในค้ำน สื่อการ เรียนการ สอน	102
33	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของผู้บริหาร ในค้ำน สถานที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ	103
34	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอน ในค้ำนการ จัดทำแผนการ สอน	104
35	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน การจัดทำเอกสารและคู่มือครู	105
36	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน การ เตรียมบุคลากร	106
37	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน สื่อการ เรียนการ สอน	107
38	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน สถานที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ	108
39	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน กิจกรรมการ เรียนการ สอน	109
40	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน กิจกรรมเสริมการ เรียนการ สอน	110
41	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน เทคนิคและวิธีสอน	111
42	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ผู้สอนในค้ำน การจัดและประเมินผลการ เรียน	112

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
43	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน การเตรียมนักศึกษาของวิทยาลัย	113
44	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน สื่อการเรียนการสอน	114
45	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน สถานที่ใช้สอนและฝึกปฏิบัติ	115
46	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน กิจกรรมการเรียนการสอน	116
47	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน กิจกรรมเสริมการเรียนการสอน	117
48	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน เทคนิคและวิธีสอน	118
49	ปัญหาการใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษาในค้ำน การวัดและประเมินผลการเรียน	119

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย