บทความวิจัย

แนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล: การศึกษาเชิงคุณภาพจากมุมมองผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอน*

GUIDELINES FOR DEVELOPING PROFESSIONAL COMPETENCIES OF STUDENTS IN THE BACHELOR OF HOME ECONOMICS PROGRAM, FOOD AND NUTRITION MAJOR, RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY: A QUALITATIVE STUDY FROM THE PERSPECTIVES OF ADMINISTRATORS AND LECTURERS

สรัช ทองงาม, ชญาภัทร์ กี่อาริโย, ธนภพ โสตรโยม, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ*

Sarat Thongngam, Chayapat Kee-ariyo, Thanapop Soteyome, Premraphi Ooaymaweerahirun*

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok, Thailand

*Corresponding author E-mail: Premraphi.o@rmutp.ac.th

*Tel: 064-323-4949

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสมรรถนะวิชาชีพและเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 15 คน ได้แก่ กลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ด้วยการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยสร้างขึ้นตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ร่วมกับทฤษฎีสมรรถนะ KSA เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัย 1) สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา ประกอบด้วย องค์ประกอบหลัก 3 ด้าน ได้แก่ 1.1) ด้านความรู้ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและมีมาตรฐาน 1.2) ด้านทักษะ ซึ่งเป็นความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้สู่การปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และ 1.3) ด้านคุณลักษณะ ซึ่งเป็นแรงขับเคลื่อนภายในที่หล่อหลอมพฤติกรรมการปฏิบัติงานให้เหมาะสม โดยแต่ละด้าน ประกอบด้วย องค์ประกอบรอง 5 ด้าน ครอบคลุมตั้งแต่พื้นฐานและความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง การบริหารธุรกิจ การสื่อสาร การวิเคราะห์ข้อมูลและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ควบคู่กับจริยธรรม บุคลิกภาพ จิตบริการ ภาวะผู้นำ การทำงานร่วมกับผู้อื่น ความคิดสร้างสรรค์ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต อันเป็นรากฐานสำคัญของการประกอบวิชาชีพอย่างมีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพ และ 2) แนวทางการพัฒนาควรยกระดับสมรรถนะวิชาชีพอย่างบูรณาการทั้งสามด้าน ผ่านการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนรู้ให้สอดรับกับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการ โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้

* Received 20 August 2026; Revised 25 September 2026; Accepted 7 October 2026

จากประสบการณ์จริง การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ ควบคู่กับการหล่อหลอมคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และภาวะผู้นำ เพื่อเตรียมนักศึกษาให้มีศักยภาพรอบด้าน พร้อมปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และรองรับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป
คำสำคัญ: สมรรถนะวิชาชีพ, นักศึกษา, คหกรรมศาสตร์, อาหารและโภชนาการ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

Abstract

This article aimed to examine the professional competencies and propose guidelines for developing the professional competencies of students in the Bachelor of Home Economics Program, Food and Nutrition major, at Rajamangala University of Technology. A qualitative research methodology was employed. The key informants consisted of 15 administrators and lecturers, selected through purposive sampling. The research instrument was a structured interview form, developed based on higher education qualification standards in conjunction with the Knowledge, Skills, and Attributes (KSA) competency theory. Data were collected through in-depth interviews and analyzed using content analysis. The findings revealed that: 1) Students' professional competencies consisted of three main components: 1.1) Knowledge, which serves as an essential foundation for accurate and standardized professional practice; 1.2) Skills, which represent the ability to effectively apply knowledge to professional practice; and 1.3) Attributes, which serve as an internal driving force shaping appropriate professional behavior. Each component comprised five subcomponents, covering professional foundations and specialization, business management, communication, data analysis, and digital technology utilization, together with ethics, professional personality, service-mindedness, leadership, teamwork, creativity, and lifelong learning-forming an essential foundation for standardized and effective professional practice. and 2) The development guidelines should enhance students' professional competencies in an integrated manner across all three components through curriculum improvement and learning processes aligned with changes in the food and nutrition industry. Emphasis should be placed on experiential learning, the application of science, digital technology, innovation, and entrepreneurship, together with the cultivation of morality, ethics, service-mindedness, and leadership-preparing students with well-rounded capabilities, adaptability to change, and readiness to effectively meet the needs of the industry and labor market.
Keywords: Professional Competencies, Students, Home Economics, Food and Nutrition, Rajamangala University of Technology

บทนำ

คหกรรมศาสตร์มีเกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และศิลปะ โดยมุ่งพัฒนาครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2554) โดยหนึ่งในองค์ความรู้หลัก คือ ด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นปัจจัยสี่ที่เป็นรากฐานสำคัญของการดำรงชีวิตมนุษย์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในบริบทของการศึกษาระดับอุดมศึกษา มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2565 ได้กำหนดให้บัณฑิตต้องมีความรู้และทักษะวิชาชีพควบคู่กับคุณธรรมจริยธรรม เพื่อนำไปประกอบอาชีพในหลากหลายสาขาที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ชุมชน และสังคมอย่างยั่งยืน โดยแนวคิดสมรรถนะ (Competency) อธิบายว่าความสำเร็จในการทำงานไม่ได้ขึ้นอยู่กับความรู้เพียงอย่างเดียว หากแต่เป็นผลรวมของความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่บุคคลสามารถประยุกต์ใช้จนเกิดผลการ ปฏิบัติงานที่เป็นเลิศ (McClelland, D. C., 1973) การพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการจึงเป็นรากฐานสำคัญที่จะกำหนดคุณภาพของบัณฑิตในการก้าวสู่โลกแห่งการทำงานในอนาคต

ในสภาพปัจจุบัน อุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทั้งด้านเทคโนโลยี พฤติกรรมผู้บริโภค และมาตรฐานวิชาชีพ ส่งผลให้เกิดช่องว่างระหว่างสมรรถนะของบัณฑิตกับความต้องการของสถานประกอบการอยู่เสมอ (Zaitseva, N. A. et al., 2017) ขณะเดียวกัน พรรณี รุ่งรักษ์ ชี้ให้เห็นว่าการจัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ยังเผชิญความท้าทายหลายประการ ทั้งการปรับหลักสูตรให้ทันสมัย การพัฒนาทักษะเทคโนโลยีของนักศึกษา และการสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับวิชาชีพนี้ต่อสังคม (พรรณี รุ่งรักษ์, 2566) สถาบันอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับสู่มาตรฐานสากล สอดคล้องกับ ธนัญพร ด้วงกลัด และวทัญญู ฟักทอง ที่เสนอว่าการเรียนการสอนในปัจจุบันควรมุ่งพัฒนาทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ผ่านการเรียนรู้แบบโครงงาน การฝึกปฏิบัติจริง และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเพิ่มโอกาสในการทำงานหลังสำเร็จการศึกษา (ธนัญพร ด้วงกลัด และวทัญญู ฟักทอง, 2564)

สำหรับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (คศ.บ.) มีการจัดการเรียนการสอนใน 4 สถาบัน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งแต่ละแห่งมีจุดเน้นเฉพาะทางที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ของตน แต่ยังไม่ปรากฏสมรรถนะวิชาชีพแกนกลางที่ชัดเจนและเป็นเอกภาพ ซึ่งสะท้อนความคิดเห็นร่วมกันของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตบัณฑิต โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ซึ่งเป็นผู้กำหนดทิศทาง การจัดการเรียนการสอนโดยตรง การขาดแนวทางที่ชัดเจนดังกล่าวอาจส่งผลให้การพัฒนานักศึกษาขาดความสอดคล้องกับความต้องการที่แท้จริงของภาคอุตสาหกรรมและสังคม ดังที่ สุรินทร์ สำลี พบว่าการพัฒนาสมรรถนะทางสาขาวิชาชีพจำเป็นต้องอาศัยแนวทางที่ชัดเจนและครอบคลุมทั้งด้านคุณธ รรมจริยธรรม การคิดวิเคราะห์ ทักษะวิชาชีพ และการสื่อสาร จึงจะสามารถเตรียมความพร้อมให้ผู้เรียนก้าวเข้าสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีคุณภาพ (สุรินทร์ สำลี, 2562)

จากความเป็นมาและสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยจึงเห็นความจำเป็นในการศึกษาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยรวบรวมข้อมูลเชิงลึกจากมุมมองของกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน เพื่อนำไปสู่การเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่มีความเป็นระบบและสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและสังคมในปัจจุบัน ผลการวิจัยครั้งนี้คาดว่าจะเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงหลักสูตร การออกแบบกระบวนการจัดการเรียนรู้ และการวางแผนพัฒนานักศึกษาให้มีสมรรถนะที่พร้อมสำหรับการประกอบวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการอย่างมีคุณภาพและยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
2. เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกรายบุคคล (In-depth Interview)

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants)

การสัมภาษณ์เชิงลึกรายบุคคลเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา ผู้ให้ข้อมูลหลัก มีจำนวน 2 กลุ่ม รวมทั้งสิ้น 15 คน ได้แก่ 1) กลุ่มผู้บริหาร จำนวน 8 คน ประกอบด้วย คณบดี รองคณบดี หัวหน้าสาขา และประธานหลักสูตร และ 2) กลุ่มอาจารย์ผู้สอน จำนวน 7 คน ประกอบด้วย ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร จาก 4 สถาบัน

ขั้นตอนการเข้าถึงกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Sampling Procedure)

1. รวบรวมรายชื่อผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรจากทั้ง 4 สถาบัน รวม 77 คน เป็นกรอบกำหนดจำนวน
2. กำหนดคุณสมบัติผู้ให้ข้อมูล (Selection Criteria) โดยเลือกผู้ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ หรือคุณวุฒิปริญญาเอก หรือประสบการณ์ด้านบริหารหรือการสอนในหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3 ปี
3. ประสานงานกับแต่ละสถาบัน เพื่อขอรายชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์
4. คัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ตามสัดส่วนประชากรของแต่ละสถาบัน ให้ครอบคลุมทั้งกลุ่มผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้ได้มุมมองที่หลากหลาย
5. ดำเนินการสัมภาษณ์ควบคู่กับการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น จนข้อมูลอิ่มตัว (Data Saturation) ไม่ปรากฏประเด็นใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับจำนวนผู้ให้ข้อมูลหลักทั้งสิ้น 15 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) ซึ่งพัฒนาขึ้นจากแนวคิดสมรรถนะ KSA (Knowledge, Skills, and Attributes) ของ McClelland, D. C. เพื่อใช้ศึกษาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา โดยแบบสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ 1) สมรรถนะวิชาชีพที่นักศึกษาควรมีใน 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ 2) จุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพของแต่ละสถาบัน 3) แนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ และ 4) ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (McClelland, D. C., 1973)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ศึกษาแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา 2) สร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อใช้ในการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก 3) นำแบบสัมภาษณ์เชิงลึกเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและเชี่ยวชาญเพื่อปรับปรุงแก้ไข 4) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกรายบุคคล และ 5) รวบรวมข้อมูลมาทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาเพื่อสรุปผลการศึกษาและเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยนำข้อมูลจากการบันทึกเสียงมาถอดความเป็นข้อความลายลักษณ์อักษร (Verbatim Transcription) แล้วจัดกลุ่มข้อมูลที่มีความหมายใกล้เคียงกันเข้าด้วยกัน เรียบเรียงและจัดลำดับความสำคัญของประเด็นตามวัตถุประสงค์ จากนั้นวิเคราะห์โดยการสังเคราะห์เนื้อหาเพื่อค้นหาแบบแผน (Pattern) และความสัมพันธ์ระหว่างประเด็น ตรวจสอบความถูกต้องด้วยการสามเส้า (Triangulation) โดยเปรียบเทียบข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน โดยดำเนินการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลควบคู่กันไปจนกระทั่งข้อมูลเกิดความอิ่มตัว (Data Saturation) ไม่พบข้อมูลหรือประเด็นใหม่

การรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยตามหลักจริยธรรม โดยคุ้มครองสิทธิ ความสมัครใจ และการรักษาความลับของผู้ให้ข้อมูล ผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รหัสโครงการเลขที่ IRB-019-2026

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ 1 ผลการศึกษาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก พบว่า สมรรถนะวิชาชีพที่นักศึกษาควรมีสามารถจำแนกออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ (Knowledge) ด้านทักษะ (Skills) และด้านคุณลักษณะ (Attributes) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ด้านความรู้ (Knowledge) กลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ให้สัมภาษณ์โดยภาพรวมว่า องค์ความรู้เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ โดยนักศึกษาควรมีความรู้ภาคทฤษฎีที่ครอบคลุมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และสอดคล้องกับความต้องการของวิชาชีพ ทั้งนี้ องค์ความรู้สามารถจำแนกออกเป็น 5 ด้าน ประกอบด้วย

K1 ความรู้พื้นฐานวิชาชีพ การมีองค์ความรู้ที่ครอบคลุมในหลักการขั้นพื้นฐานสู่การปฏิบัติ และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการ รวมถึงกระบวนการทางวิทยาศาตร์และความปลอดภัยในอาหาร ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความรอบรู้ในทุกด้านของวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ตั้งแต่หลักการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน หลักโภชนศาสตร์ ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร ไปจนถึงความรู้เชิงวิทยาศาสตร์และการประยุกต์ใช้หลักการคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ความรู้เหล่านี้เป็นรากฐานสำคัญที่ช่วยให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

K2 ความรู้เฉพาะทางวิชาชีพ การมีองค์ความรู้เชิงลึกและเชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพอาหารและโภชนาการอย่างครอบคลุมและหลากหลายมิติ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความสามารถในการบูรณาการความรู้จากหลายสาขาวิชา ตั้งแต่การประกอบอาหารและการผลิต การออกแบบและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ โภชนาการและโภชนบำบัด ไปจนถึงเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการวิจัยทางวิชาการ ความรู้เหล่านี้เป็นสิ่งที่ยกระดับนักศึกษาจากการมีความรู้พื้นฐานสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญที่สามารถสร้างสรรค์และพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีคุณภาพและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดและสังคมในยุคปัจจุบัน

K3 ความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การมีองค์ความรู้ที่ครอบคลุมด้านการบริหารจัดการและการประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหารอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความเข้าใจในหลักการบริหารจัดการองค์กรและบุคลากร กลยุทธ์การตลาด และแนวทางการสร้างความเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร ความรู้เหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งในการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถก้าวสู่บทบาทของนักบริหารและผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ สามารถวางแผนและดำเนินธุรกิจอาหารได้อย่างมืออาชีพ ตลอดจนสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และบริการด้านอาหารในบริบทของเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันสูง

K4 ความรู้ด้านภาษาและการนำเสนอ การมีองค์ความรู้ด้านภาษา การสื่อสาร และการนำเสนอที่มีประสิทธิภาพในบริบทของวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความเข้าใจในหลักการใช้คำศัพท์และภาษาเฉพาะทางวิชาชีพ การสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ตลอดจนหลักการนำเสนอ ถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้ทั้งในเชิงวิชาการและเชิงพาณิชย์ ความรู้เหล่านี้เป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้นักศึกษาสามารถสื่อสารได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสมกับบริบท ไม่ว่าจะเป็นการนำเสนอผลงานวิชาการ การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ หรือการสื่อสารเพื่อส่งเสริมธุรกิจอาหารในระดับชาติและนานาชาติ

K5 ความรู้ด้านการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขและดิจิทัล การมีองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในงานวิชาชีพอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความเข้าใจในหลักการใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสื่อสาร การจัดการข้อมูล และการดำเนินธุรกิจอาหาร ควบคู่ไปกับความสามารถในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลเชิงตัวเลขทั้งในงานโภชนาการและงานวิจัย ความรู้เหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งในยุคที่การเปลี่ยนแปลงทางดิจิทัลส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารอย่างกว้างขวาง และการตัดสินใจเชิงวิชาชีพจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลที่แม่นยำและเชื่อถือได้เป็นพื้นฐาน

ตารางที่ 1 ผลสรุปมุมมองของกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ด้านความรู้

ด้านความรู้	กลุ่มผู้บริหาร	กลุ่มอาจารย์ผู้สอน
K1 ความรู้พื้นฐานวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับองค์ความรู้พื้นฐานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการ และมาตรฐานวิชาชีพ เพื่อเป็นรากฐานของการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและปลอดภัย	ให้ความสำคัญกับองค์ความรู้พื้นฐานที่สามารถนำไปจัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติได้จริง เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการประกอบวิชาชีพ
K2 ความรู้เฉพาะทางวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับองค์ความรู้เฉพาะทางด้านอาหาร โภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการวิจัยเพื่อรองรับการสร้างนวัตกรรมและการพัฒนาวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับองค์ความรู้เฉพาะทางที่จำเป็นต่อการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน โดยเน้นการประยุกต์ใช้มากกว่าความรู้เชิงเทคนิคขั้นสูง
K3 ความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร	ให้ความสำคัญกับความรู้ด้านการบริหารธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาศักยภาพในการบริหารจัดการธุรกิจอย่างเป็นระบบ	ให้ความสำคัญกับองค์ความรู้ด้านธุรกิจอาหารแบบบูรณาการ ทั้งการจัดการ การตลาด และการดำเนินงานที่สามารถนำไปใช้ได้จริง
K4 ความรู้ด้านภาษาและการนำเสนอ	ให้ความสำคัญกับการใช้ภาษาเฉพาะทางและการนำเสนอผลงาน เพื่อสนับสนุนการสื่อสารและการดำเนินธุรกิจอาหาร	ให้ความสำคัญกับการใช้ภาษาและการนำเสนอที่สามารถประยุกต์ใช้ในการเรียน การสื่อสารและการปฏิบัติงานวิชาชีพ
K5 ความรู้ด้านการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขและดิจิทัล	ให้ความสำคัญกับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การวิเคราะห์ข้อมูล และการตัดสินใจ	ให้ความสำคัญกับการใช้เครื่องมือดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูลและสนับสนุนการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนมีความเห็นสอดคล้องกันในด้านความรู้ โดยทั้งสองกลุ่มเน้นความรู้แกนกลางด้านการประกอบอาหาร โภชนศาสตร์ ธุรกิจอาหาร ภาษา และดิจิทัลเป็นหลัก แต่มีจุดต่างที่ผู้บริหารให้น้ำหนักสูงกว่าในความรู้เชิงเทคนิคเฉพาะทางที่ซับซ้อน เช่น การจัดบริการอาหาร การแปรรูปด้วยเทคโนโลยี และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการเชิงลึก สะท้อนมุมมองเชิงบริหารธุรกิจที่มุ่งความพร้อมรอบด้าน ขณะที่อาจารย์เน้นความรู้แกนกลางที่นำไปสอนและฝึกปฏิบัติได้จริงในชั้นเรียนมากกว่า

2. ด้านทักษะ (Skills) กลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ให้สัมภาษณ์โดยภาพรวมว่าทักษะเป็นความสามารถในการประยุกต์ใช้องค์ความรู้สู่การปฏิบัติงานจริงอย่างมีประสิทธิภาพ โดยครอบคลุมทั้งทักษะวิชาชีพ การคิดวิเคราะห์ การลงมือปฏิบัติ และการบูรณาการความรู้ให้เหมาะสมกับสถานการณ์การทำงาน ซึ่งสามารถจำแนกออกเป็น 5 ด้าน ประกอบด้วย

S1 ทักษะพื้นฐานวิชาชีพ การมีความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในระดับพื้นฐานอย่างถูกต้อง ปลอดภัย และได้มาตรฐานวิชาชีพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความชำนาญในการจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การรักษาสุขาภิบาลและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ความรู้เชิงวิทยาศาสตร์ในการควบคุมคุณภาพอาหาร ตลอดจนการนำหลักการคหกรรมศาสตร์มาใช้เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ทักษะเหล่านี้เป็นรากฐานสำคัญที่ช่วยให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพที่เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

S2 ทักษะเทคนิคเฉพาะทางวิชาชีพ การมีความสามารถเชิงเทคนิคในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในระดับเชี่ยวชาญอย่างครอบคลุมและหลากหลายด้าน ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความชำนาญในการประกอบอาหารและการผลิตในระดับสูง การออกแบบและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัดในการปฏิบัติงานจริง ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการดำเนินงานวิจัยทางวิชาการ ทักษะเหล่านี้เป็นสิ่งที่ยกระดับนักศึกษาจากการมีทักษะพื้นฐานสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญที่สามารถสร้างคุณค่าและความแตกต่างในวิชาชีพได้อย่างเป็นรูปธรรม

S3 ทักษะการประกอบธุรกิจอาหาร การมีความสามารถในการวางแผน บริหารจัดการ และดำเนินธุรกิจอาหารได้อย่างมืออาชีพและมีประสิทธิภาพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความชำนาญในการวางแผนเชิงธุรกิจอย่างเป็นระบบ การบริหารจัดการการตลาดและกระบวนการผลิต ตลอดจนการพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการที่มีวิสัยทัศน์และความสามารถในการสร้างธุรกิจอาหารที่มีความยั่งยืน ทักษะเหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งในการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถก้าวสู่โลกของการประกอบธุรกิจได้อย่างมั่นใจ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถแข่งขันได้ในตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในยุคปัจจุบัน

S4 ทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ การมีความสามารถในการสื่อสารและนำเสนอข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพในหลากหลายบริบท ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความชำนาญในการสื่อสารเชิงวิชาชีพ การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่ผู้รับบริการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ตลอดจนการนำเสนอผลงานทั้งในเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจได้อย่างมีความน่าเชื่อถือและสร้างความประทับใจแก่ผู้รับสาร ทักษะเหล่านี้เป็นสะพานเชื่อมระหว่างองค์ความรู้ที่นักศึกษามีกับการถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายได้อย่างชัดเจน ตรงประเด็น และเกิดผลในทางปฏิบัติอย่างแท้จริง

S5 ทักษะการคำนวณและเทคโนโลยีดิจิทัล การมีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานในวิชาชีพอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีความชำนาญในการสร้างและนำเสนอสื่อดิจิทัลที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ตลอดจนการคำนวณ วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูลเชิงตัวเลขทั้งในงานโภชนาการและงานวิจัยได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ ทักษะเหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งในยุคที่เทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามามีบทบาทสำคัญในทุกด้านของอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่การจัดการข้อมูลอาหาร โภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล

ตารางที่ 2 ผลสรุปมุมมองของกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ด้านทักษะ

ด้านทักษะ	กลุ่มผู้บริหาร	กลุ่มอาจารย์ผู้สอน
S1 ทักษะพื้นฐานวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับทักษะการประกอบอาหารสุขาภิบาล และความปลอดภัย เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับทักษะพื้นฐานที่สามารถฝึกปฏิบัติได้จริง ควบคู่กับการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและการทำงานอย่างปลอดภัย
S2 ทักษะเทคนิคเฉพาะทางวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับทักษะการประกอบอาหารโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างนวัตกรรม	ให้ความสำคัญกับทักษะวิชาชีพหลักที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงและพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน

ตารางที่ 2 ผลสรุปมุมมองของกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ด้านทักษะ (ต่อ)

ด้านทักษะ	กลุ่มผู้บริหาร	กลุ่มอาจารย์ผู้สอน
S3 ทักษะการประกอบธุรกิจอาหาร	ให้ความสำคัญกับทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ และการดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ	ให้ความสำคัญกับทักษะการจัดการธุรกิจและการผลิตอาหารที่สามารถนำไปใช้ในสถานประกอบการได้จริง
S4 ทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ	ให้ความสำคัญกับทักษะภาษาอังกฤษและการนำเสนอเพื่อการสื่อสารและการดำเนินธุรกิจอาหาร	ให้ความสำคัญกับการสื่อสารและการนำเสนอที่สามารถประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและการให้บริการ
S5 ทักษะการคำนวณและเทคโนโลยีดิจิทัล	ให้ความสำคัญกับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างสื่อ และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการทำงาน	ให้ความสำคัญกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและการวิเคราะห์ข้อมูลในการเรียนรู้และการปฏิบัติงาน

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนมีความเห็นสอดคล้องกันในด้านทักษะ โดยทั้งสองกลุ่มเน้นทักษะแกนกลางด้านการประกอบอาหาร สุขาภิบาล การวางแผนธุรกิจ และทักษะดิจิทัลเป็นหลัก แต่มีจุดต่างที่ผู้บริหารให้น้ำหนักสูงกว่าในทักษะเชิงเทคนิคขั้นสูงหรือเฉพาะทาง เช่น การควบคุมความเสี่ยงตามกฎหมาย การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการเชิงลึก สะท้อนมุมมองที่ต้องการบัณฑิตพร้อมทั้งด้านปฏิบัติการและบริหารธุรกิจ ขณะที่อาจารย์เน้นทักษะพื้นฐานที่ฝึกปฏิบัติได้จริงในชั้นเรียน และให้ความสำคัญกับทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิตสูงกว่าผู้บริหาร

3. ด้านคุณลักษณะ (Attributes) กลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ให้สัมภาษณ์โดยภาพรวมว่าคุณลักษณะเป็นองค์ประกอบสำคัญที่สะท้อนความเป็นมืออาชีพของนักศึกษา ครอบคลุมคุณธรรม จริยธรรม เจตคติ บุคลิกภาพ และพฤติกรรมในการปฏิบัติงาน ซึ่งส่งผลต่อประสิทธิภาพและความน่าเชื่อถือในการประกอบวิชาชีพ โดยสามารถจำแนกออกเป็น 5 ด้าน ประกอบด้วย

A1 ด้านจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีคุณลักษณะภายในที่สะท้อนถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ และการยึดมั่นในหลักจรรยาบรรณของวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการอย่างมั่นคง ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีค่านิยมและเจตคติที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความโปร่งใสและตรงไปตรงมา มีความตระหนักในบทบาทหน้าที่ที่มีต่อผู้รับบริการและสังคม ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อผลกระทบที่เกิดจากการปฏิบัติงานทั้งในมิติของสิ่งแวดล้อมและชุมชน คุณลักษณะเหล่านี้เป็นแรงขับเคลื่อนภายในที่หล่อหลอมให้นักศึกษาประพฤติตนและปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องเหมาะสม แม้ในสถานการณ์ที่ไม่มีการควบคุมหรือตรวจสอบจากภายนอก

A2 ด้านบุคลิกลักษณะวิชาชีพ การมีคุณลักษณะภายในที่สะท้อนถึงความเป็นมืออาชีพในทุกด้านของการปฏิบัติงาน ทั้งในด้านวินัย ภาพลักษณ์ และการสื่อสาร ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีอุปนิสัยและบุคลิกภาพที่แสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การรักษาภาพลักษณ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน และความมั่นใจในการสื่อสารในวิชาชีพ คุณลักษณะเหล่านี้มิได้เป็นเพียงสิ่งที่แสดงออกภายนอก หากแต่เป็นแรงขับเคลื่อนภายในที่หล่อหลอมให้นักศึกษามีความพร้อมในการเผชิญกับสถานการณ์การทำงานที่หลากหลาย และสามารถสร้างความประทับใจและความน่าเชื่อถือให้กับผู้รับบริการและองค์กรได้อย่างสม่ำเสมอ

A3 ด้านจิตบริการและมนุษยสัมพันธ์ การมีคุณลักษณะภายในที่สะท้อนถึงความเต็มใจในการให้บริการ ความเห็นอกเห็นใจผู้อื่น และความสามารถในการสร้างสัมพันธภาพที่ดีในสภาพแวดล้อมการทำงาน ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีเจตคติเชิงบวกต่อการให้บริการ มีความละเอียดอ่อนในการรับรู้และเข้าใจความต้องการของผู้รับบริการ ตลอดจนมีความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และบุคคลที่หลากหลายได้อย่างเป็นธรรมชาติ คุณลักษณะเหล่านี้เป็นแรงขับเคลื่อนภายในที่ทำให้นักศึกษาสามารถสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับผู้รับบริการและรักษาความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมงานได้อย่างยั่งยืนในสายวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

A4 ด้านความเป็นผู้นำและการทำงานร่วมกับผู้อื่น การมีคุณลักษณะภายในที่สะท้อนถึงความสามารถในการนำและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพในบริบทของวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีภาวะผู้นำที่สามารถจูงใจและขับเคลื่อนทีมงานไปสู่เป้าหมายได้อย่างมีทิศทาง ควบคู่กับการมีน้ำใจและความเปิดกว้างในการรับฟังความคิดเห็นที่หลากหลาย ตลอดจนความสามารถในการจัดการความขัดแย้งอย่างสร้างสรรค์และมีเหตุผล คุณลักษณะเหล่านี้เป็นแรงขับเคลื่อนภายในที่ช่วยให้นักศึกษาสามารถสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดี และนำพาทีมงานให้บรรลุเป้าหมายร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิผลในทุกสถานการณ์

A5 ด้านความคิดสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต การมีคุณลักษณะภายในที่สะท้อนถึงความกระตือรือร้นในการคิดสร้างสรรค์ การแก้ปัญหาอย่างมีสติ และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดเส้นทางของการประกอบวิชาชีพ ลักษณะของสมรรถนะนี้ คือ การที่นักศึกษาต้องมีแรงจูงใจภายในที่ผลักดันให้กล้าคิดนอกกรอบ กล้าทดลองสิ่งใหม่ และสามารถรับมือกับสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการมีนิสัยใฝ่เรียนรู้และติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการอยู่เสมอ คุณลักษณะเหล่านี้เป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญที่ทำให้นักศึกษาสามารถปรับตัวและเติบโตได้อย่างต่อเนื่องในสภาพแวดล้อมของวิชาชีพที่มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอยู่ตลอดเวลา

ตารางที่ 3 ผลสรุปมุมมองของกลุ่มผู้บริหารและกลุ่มอาจารย์ผู้สอน ด้านคุณลักษณะ

ด้านคุณลักษณะ	กลุ่มผู้บริหาร	กลุ่มอาจารย์ผู้สอน
A1 ด้านจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ และความรับผิดชอบต่อวิชาชีพและสังคม	ให้ความสำคัญกับการปลูกฝังจริยธรรมและความรับผิดชอบ เพื่อเสริมสร้างความน่าเชื่อถือในวิชาชีพ
A2 ด้านบุคลิกลักษณะวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับวินัย ความรับผิดชอบ และบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพ	ให้ความสำคัญกับการพัฒนาวินัย ความรับผิดชอบ และพฤติกรรมที่สะท้อนความเป็นมืออาชีพ
A3 ด้านจิตบริการและมนุษยสัมพันธ์	ให้ความสำคัญกับจิตบริการ การเอาใจใส่ผู้รับบริการ และการปรับตัวในการทำงาน	ให้ความสำคัญกับจิตบริการ มนุษยสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ
A4 ด้านความเป็นผู้นำและการทำงานร่วมกับผู้อื่น	ให้ความสำคัญกับภาวะผู้นำ การตัดสินใจ และการบริหารทีมเพื่อบรรลุเป้าหมายร่วมกัน	ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม การยอมรับความคิดเห็นที่หลากหลาย และการสร้างความร่วมมือ
A5 ด้านความคิดสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ให้ความสำคัญกับความคิดสร้างสรรค์ การแก้ปัญหา และการพัฒนาตนเองเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง	ให้ความสำคัญกับการใฝ่เรียนรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนมีความเห็นสอดคล้องกันในด้านคุณลักษณะ โดยทั้งสองกลุ่มเน้นจริยธรรมจรรยาบรรณ วินัยความรับผิดชอบ และความคิดสร้างสรรค์เป็นแกนหลัก แต่มีจุดต่างที่ผู้บริหารให้น้ำหนักสูงกว่าในคุณลักษณะเชิงภาวะผู้นำและความมั่นใจในตนเอง สะท้อนภาพบัณฑิตที่พร้อมก้าวสู่การเป็นผู้นำองค์กร ขณะที่อาจารย์เน้นพฤติกรรมพื้นฐานที่ฝึกฝนได้จริงในชั้นเรียน และให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีมมากกว่าการเป็นผู้นำโดดเด่นคนเดียว

จากผลการศึกษาวัตถุประสงค์ 1 พบว่า สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ประกอบด้วย องค์ประกอบหลัก 3 ด้านที่มีความเชื่อมโยงกัน โดยด้านความรู้เป็นรากฐานสำคัญของการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามมาตรฐาน ด้านทักษะเป็นความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้สู่การปฏิบัติจริงอย่างมีประสิทธิภาพ และด้านคุณลักษณะเป็นปัจจัยที่สะท้อนความเป็นมืออาชีพและส่งเสริมคุณภาพการปฏิบัติงาน แม้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแต่ละแห่งจะจุดเน้นเฉพาะทางที่แตกต่างกันตามบริบทของพื้นที่ แต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนต่างมีความเห็นสอดคล้องกันในสมรรถนะแกนหลักทั้ง 3 ด้าน จึงนำไปสู่ประเด็นสำคัญในการศึกษาแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับจุดเด่นเฉพาะของแต่ละสถาบัน ควบคู่กับการตอบสนองความต้องการร่วมของภาคอุตสาหกรรมและตลาดแรงงาน

วัตถุประสงค์ 2 ผลการศึกษาและเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา พบประเด็นสำคัญเกี่ยวกับจุดเด่นหรืออัตลักษณ์ และแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา ดังนี้

1. จุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้ง 4 แห่ง พบว่า นักศึกษามีจุดเด่นด้านสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกันใน 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ ซึ่งเป็นผลจากการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งพัฒนาให้นักศึกษาเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติให้สามารถบูรณาการองค์ความรู้กับการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ แม้แต่ละมหาวิทยาลัยจะมีอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านแตกต่างกัน แต่ล้วนมุ่งพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมในการประกอบวิชาชีพและตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและสังคม โดยมีรายละเอียดของประเด็นสำคัญ ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลสรุปมุมมองจุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ประเด็นสำคัญของจุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพ
ธัญบุรี	ด้านความรู้ นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และวิทยาศาสตร์อาหารที่เข้มแข็ง สามารถบูรณาการเทคโนโลยีและต่อยอดสู่นวัตกรรมอาหารได้
	ด้านทักษะ นักศึกษามีทักษะปฏิบัติที่ดี สามารถประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และเครื่องมือดิจิทัล ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
	ด้านคุณลักษณะ นักศึกษามีจริยธรรม ความรับผิดชอบ ความคิดสร้างสรรค์ และใฝ่เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง สะท้อนความเป็นมืออาชีพ
กรุงเทพ	ด้านความรู้ นักศึกษามีความรู้เชิงลึกด้านการประกอบอาหารเชิงสร้างสรรค์ ผสานวิทยาศาสตร์อาหารและเทคนิคสมัยใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	ด้านทักษะ นักศึกษามีความสามารถในการประกอบอาหารเชิงสร้างสรรค์ ควบคุมคุณภาพ และสร้างสรรค์เมนูที่ตอบโจทย์อุตสาหกรรมอาหารระดับสูง
	ด้านคุณลักษณะ นักศึกษามีบุคลิกภาพวิชาชีพที่ดี จิตบริการ และทักษะการสื่อสาร สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตารางที่ 4 ผลสรุปมุมมองจุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา (ต่อ)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ประเด็นสำคัญของจุดเด่นของสมรรถนะวิชาชีพ
พระนคร	ด้านความรู้ นักศึกษามีความรู้เชิงลึกด้านอาหารไทยดั้งเดิม และสามารถประยุกต์ใช้ร่วมกับเทคนิคสมัยใหม่ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทย
	ด้านทักษะ นักศึกษามีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารไทย พร้อมพัฒนาและนำเสนออาหารไทยร่วมสมัย โดยคงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม
	ด้านคุณลักษณะ นักศึกษามีจิตสาธารณะ จิตบริการ ภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบต่อสังคม ยึดมั่นในจริยธรรมวิชาชีพ
ศรีวิชัย	ด้านความรู้ นักศึกษามีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น โภชนาการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสุขภาพ
	ด้านทักษะ นักศึกษามีทักษะด้านอาหารท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ และการต่อยอดเชิงพาณิชย์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชน
	ด้านคุณลักษณะ นักศึกษามีจิตบริการ มนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรม และสามารถประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

จากตารางที่ 4 พบว่า นักศึกษามีจุดเด่นด้านสมรรถนะวิชาชีพที่ครอบคลุมทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ โดยแต่ละมหาวิทยาลัยมีอัตลักษณ์เฉพาะที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของพื้นที่ ทั้งในด้านนวัตกรรมอาหาร อาหารเชิงสร้างสรรค์ อาหารไทย และอาหารเพื่อการท่องเที่ยวและสุขภาพ ตลอดจนการพัฒนาทักษะวิชาชีพและคุณลักษณะที่แตกต่างกัน เช่น จริยธรรม จิตบริการ ภาวะผู้นำ และความคิดสร้างสรรค์ สะท้อนให้เห็นถึงการพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความพร้อมทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและภาคอุตสาหกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. แนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา พบว่า ควรมุ่งพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอย่างสมดุล เพื่อให้ปรับตัวและปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในบริบทวิชาชีพที่เปลี่ยนแปลงต่อเนื่อง แม้แต่ละมหาวิทยาลัยจะมีอัตลักษณ์เฉพาะตามบริบทพื้นที่ แต่ผู้ให้ข้อมูลหลักเห็นสอดคล้องกันว่าควรเสริมสร้างองค์ความรู้ที่ทันสมัย ทักษะที่ประยุกต์ใช้ได้จริง และคุณลักษณะที่สะท้อนความรับผิดชอบต่อวิชาชีพและสังคม เพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพและตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมได้อย่างยั่งยืน โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลสรุปมุมมองแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ประเด็นสำคัญของแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา
ธัญบุรี	ด้านความรู้ พัฒนาองค์ความรู้แบบบูรณาการ โดยเน้นวิทยาศาสตร์อาหาร นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ธุรกิจอาหาร ภาษา และทักษะดิจิทัล
	ด้านทักษะ ส่งเสริมการฝึกปฏิบัติในสภาพแวดล้อมเสมือนจริง ควบคู่การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเป็นผู้ประกอบการ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล
	ด้านคุณลักษณะ มุ่งพัฒนาจริยธรรม ความรับผิดชอบ ภาวะผู้นำ จิตบริการ และความคิดสร้างสรรค์ผ่านการทำโครงงานนวัตกรรม

ตารางที่ 5 ผลสรุปมุมมองแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา (ต่อ)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ประเด็นสำคัญของแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา
กรุงเทพ	ด้านความรู้ พัฒนาองค์ความรู้ด้านการประกอบอาหารเชิงสร้างสรรค์บนพื้นฐานวิทยาศาสตร์ประยุกต์ ควบคู่ธุรกิจอาหาร ภาษา และเทคโนโลยีดิจิทัล
	ด้านทักษะ เน้นการฝึกปฏิบัติ การประกอบอาหารสมัยใหม่ การฝึกงานในสถานประกอบการชั้นนำ และการบริหารธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล
	ด้านคุณลักษณะ ส่งเสริมจริยธรรม บุคลิกภาพวิชาชีพ จิตบริการ ภาวะผู้นำ และความคิดสร้างสรรค์ผ่านการฝึกปฏิบัติและการแข่งขันวิชาชีพ
พระนคร	ด้านความรู้ พัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยควบคู่กับอาหารนานาชาติ ธุรกิจอาหาร ภาษา และการใช้ดิจิทัล เพื่อยกระดับอาหารไทยสู่สากล
	ด้านทักษะ มุ่งพัฒนาทักษะการประกอบอาหารไทย การประยุกต์เทคนิคสมัยใหม่ การสื่อสาร และการสร้างแบรนด์อาหารไทยในระดับนานาชาติ
	ด้านคุณลักษณะ ปลูกฝังจริยธรรม จิตสาธารณะ จิตบริการ ภาวะผู้นำ และความคิดสร้างสรรค์ในการอนุรักษ์และพัฒนาอาหาร
ศรีวิชัย	ด้านความรู้ พัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น อาหารฮาลาล ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ธุรกิจอาหาร ภาษา และดิจิทัลที่สอดคล้องกับบริบทภาคใต้
	ด้านทักษะ เน้นการพัฒนาทักษะจากวัตถุดิบท้องถิ่น การแปรรูปอาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และการตลาดออนไลน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชน
	ด้านคุณลักษณะ ส่งเสริมจริยธรรมในบริบทพหุวัฒนธรรม จิตบริการ ภาวะผู้นำ และความคิดสร้างสรรค์ ในการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

จากตารางที่ 5 พบว่า แต่ละสถาบันมีแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของสถาบัน โดยครอบคลุมทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีมุ่งเน้นนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพเน้นการพัฒนาวิชาชีพด้านการประกอบอาหารเชิงสร้างสรรค์และมาตรฐานวิชาชีพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมุ่งพัฒนาอาหารไทยสู่ระดับสากล และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยเน้นการพัฒนาอาหารท้องถิ่นและเศรษฐกิจชุมชน โดยทุกสถาบันมีเป้าหมายร่วมกันในการพัฒนาบัณฑิตให้มีองค์ความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่สอดคล้องกับความต้องการของวิชาชีพและตลาดแรงงาน

จากผลการศึกษาวัตถุประสงค์ 2 พบว่า แนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาควรมุ่งพัฒนาอย่างบูรณาการทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะไปพร้อมกัน โดยเน้นองค์ความรู้ที่ทันสมัย การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงร่วมกับสถานประกอบการ และการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต แม้แต่ละมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลจะมีอัตลักษณ์เฉพาะทางแตกต่างกัน แต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนมีความเห็นสอดคล้องกันในทิศทางการพัฒนาดังกล่าว เพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพ พร้อมปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและตลาดแรงงานได้อย่างยั่งยืน

จากการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก สามารถเสนอแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยมุ่งพัฒนาแบบบูรณาการทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ โดยพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการ เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง

การบูรณาการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ ควบคู่กับการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการและชุมชน เพื่อพัฒนาประสบการณ์วิชาชีพ พร้อมทั้งปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ ภาวะผู้นำ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต อันจะนำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะวิชาชีพครบถ้วน สามารถสร้างนวัตกรรม ปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนสืบไป

อภิปรายผล

วัตถุประสงค์ 1 พบว่า สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษา ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก คือ ความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะ โดยแต่ละด้านมีองค์ประกอบย่อย 5 ด้าน ครอบคลุมตั้งแต่พื้นฐานวิชาชีพและความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง การบริหารธุรกิจอาหาร การสื่อสารและภาษา ไปจนถึงการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขและเทคโนโลยีดิจิทัล ควบคู่กับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ บุคลิกลักษณะวิชาชีพ จิตบริการและมนุษยสัมพันธ์ ภาวะผู้นำ ตลอดจนความคิดสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทั้งกลุ่มผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนต่างให้ความสำคัญกับความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติการเป็นแกนหลัก เนื่องจากเป็นสมรรถนะที่สามารถจัดการเรียนการสอนและฝึกฝนให้เกิดขึ้นได้อย่างเป็นรูปธรรมภายในระยะเวลาของหลักสูตร ทั้งนี้ ผู้บริหารมีแนวโน้มให้น้ำหนักกับความรู้และทักษะเชิงเทคนิคขั้นสูงที่ซับซ้อน เช่น การแปรรูปด้วยเทคโนโลยี การให้คำปรึกษาทางโภชนาการเชิงลึก และการบริหารธุรกิจอย่างมืออาชีพ ซึ่งสะท้อนมุมมองเชิงบริหารที่มุ่งความพร้อมรอบด้าน ขณะที่อาจารย์ผู้สอนเน้นความรู้และทักษะแกนกลางที่สามารถนำไปจัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติได้จริงในชั้นเรียนมากกว่า ในขณะเดียวกัน คุณลักษณะด้านจริยธรรมและเจตคติ แม้จะเป็นสิ่งที่พัฒนาได้ยากกว่าความรู้และทักษะ แต่กลับได้รับความสำคัญไม่น้อยไปกว่ากันจากทั้งสองกลุ่ม โดยผู้บริหารให้น้ำหนักกับภาวะผู้นำและความมั่นใจในตนเองที่สะท้อนความพร้อมสู่การเป็นผู้นำองค์กร ส่วนอาจารย์ผู้สอนเน้นพฤติกรรมพื้นฐานที่ฝึกฝนได้จริงและการทำงานเป็นทีม ผลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าหลักสูตรมุ่งหล่อหลอมคุณลักษณะควบคู่ไปกับการพัฒนาความสามารถเชิงเทคนิคของนักศึกษาอย่างเป็นองค์รวม ซึ่งมีความสอดคล้องกับแนวคิดพื้นฐานของ McClelland, D. C. ที่เสนอว่าสมรรถนะเป็นผลรวมของความรู้ ทักษะ และเจตคติ อันเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการทำงานให้บรรลุผลการปฏิบัติงานที่เป็นเลิศ (McClelland, D. C., 1973) และยังสอดคล้องกับแนวคิดของ Spencer and Spencer ตามโมเดลภูเขาน้ำแข็ง (Iceberg Model) ที่อธิบายว่าความรู้และทักษะซึ่งอยู่เหนือระดับน้ำสามารถพัฒนาได้ไม่ยากผ่านการศึกษาและฝึกฝน จึงเป็นเหตุผลที่ทำให้ทั้งสองกลุ่มให้น้ำหนักกับสมรรถนะด้านนี้เป็นพิเศษ ในขณะที่คุณลักษณะซึ่งอยู่ใต้ระดับน้ำแม้จะพัฒนาได้ยากกว่าแต่ก็ยังคงเป็นรากฐานสำคัญที่ไม่อาจมองข้ามได้เช่นกัน (Spencer, L. M. & Spencer, S. M., 1993)

วัตถุประสงค์ 2 พบว่า แนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาควรยกระดับอย่างบูรณาการทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะไปพร้อมกัน เนื่องจากสมรรถนะทั้งสามด้านมีความเชื่อมโยงกันอย่างเป็นระบบ การพัฒนาเพียงด้านใดด้านหนึ่งจึงไม่เพียงพอต่อการผลิตบัณฑิตให้พร้อมรับมือกับความเปลี่ยนแปลงของภาคอุตสาหกรรมได้อย่างแท้จริง ทั้งนี้ แม้แต่ละมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลจะมีอัตลักษณ์และแนวทางการพัฒนาเฉพาะที่สอดคล้องกับบริบทของตน เช่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีมุ่งเน้นนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพเน้นการประกอบอาหารเชิงสร้างสรรค์และมาตรฐานวิชาชีพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมุ่งยกระดับอาหารไทยสู่สากล และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยเน้นอาหารท้องถิ่นและเศรษฐกิจชุมชน แต่ทุกสถาบันมีเป้าหมายร่วมกันในการเสริมสร้างองค์ความรู้ที่ทันสมัย ทักษะที่ประยุกต์ใช้ได้จริง และคุณลักษณะที่สะท้อนความรับผิดชอบต่อวิชาชีพและสังคม ซึ่งสอดคล้องกับ นิอร ดาวเจริญพร ที่เสนอกรอบการพัฒนาผู้เรียนคหกรรมศาสตร์แบบองค์รวม ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนที่ยืดหยุ่นและใช้เทคโนโลยี ผู้สอนที่มีสมรรถนะด้านการวิจัย และผู้เรียนที่เป็นนักปฏิบัติเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งชี้ให้เห็นตรงกันว่าการพัฒนาสมรรถนะต้องอาศัยการปรับตัวพร้อมกันทั้งระบบ (นิอร ดาวเจริญพร, 2565) นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับ เผด็จ บุญเป็ง และคณะ ที่พบว่า การพัฒนานักศึกษาด้านสมรรถนะวิชาชีพในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ สมรรถนะด้านทักษะชีวิต สมรรถนะด้านทักษะ สมรรถนะด้านความรู้ และสมรรถนะด้านการคิด ซึ่งควรพัฒนาให้ตรงต่อความต้องการของสถานประกอบการและหน่วยงานภาครัฐ (เผด็จ บุญเป็ง และคณะ, 2567) สอดคล้องกับ จิรศักดิ์ จันกัน และคณะ ที่พบว่า การพัฒนาสมรรถนะควรดำเนินการเป็นกระบวนการต่อเนื่อง ตั้งแต่การสำรวจความต้องการ การวางแผน การดำเนินการ จนถึงการประเมินผล โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย อันเป็นแนวทางเดียวกับผลการวิจัยครั้งนี้ที่เน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงและการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการเป็นสำคัญ (จิรศักดิ์ จันกัน และคณะ, 2567) และยังสอดคล้องกับ Cajander, A. et al. ที่พบว่า การพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพควรใช้แนวทางแบบองค์รวมตั้งแต่เริ่มต้นหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนได้สะท้อนความก้าวหน้าของตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดกระบวนการศึกษา (Cajander, A. et al., 2011)

องค์ความรู้ใหม่

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ เป็นผลจากการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก จนสามารถพัฒนาเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยมุ่งเน้นการพัฒนาอย่างบูรณาการใน 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ (Knowledge) ด้านทักษะ (Skills) และด้านคุณลักษณะ (Attributes) มีรายละเอียด ดังนี้



ภาพที่ 1 สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

1. ด้านความรู้ (Knowledge) ครอบคลุม ความรู้พื้นฐานวิชาชีพ ความรู้เฉพาะทางวิชาชีพ ความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ความรู้ด้านภาษาและการนำเสนอ ความรู้ด้านการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขและดิจิทัล ควรมุ่งพัฒนาองค์ความรู้ที่มีความทันสมัยและบูรณาการระหว่างศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร นวัตกรรม การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ภาษา และเทคโนโลยีดิจิทัล โดยส่งเสริมการเชื่อมโยงองค์ความรู้พื้นฐานกับองค์ความรู้เฉพาะทาง เพื่อให้นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ด้านทักษะ (Skills) ครอบคลุม ทักษะพื้นฐานวิชาชีพ ทักษะเทคนิคเฉพาะทางวิชาชีพ ทักษะการประกอบธุรกิจอาหาร ทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ ทักษะการคำนวณและเทคโนโลยีดิจิทัล ควรส่งเสริมการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง โดยออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับสถานประกอบการ ห้องปฏิบัติการ และสถานการณ์จริง เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพควบคู่กับการบูรณาการอัตลักษณ์ของแต่ละมหาวิทยาลัย เช่น นวัตกรรมอาหาร อาหารเชิงสร้างสรรค์ อาหารไทย และอาหารท้องถิ่น เข้ากับการเรียนรู้ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ

3. ด้านคุณลักษณะ (Attributes) ครอบคลุม ด้านจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ด้านบุคลิกลักษณะวิชาชีพ ด้านจิตบริการและมนุษยสัมพันธ์ ด้านความเป็นผู้นำและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ด้านความคิดสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต ควรมุ่งปลูกฝังคุณลักษณะของความเป็นนักวิชาชีพ ได้แก่ คุณธรรมและจริยธรรม ความรับผิดชอบ จิตบริการ ภาวะผู้นำ ความคิดสร้างสรรค์ การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการเรียนรู้ตลอดชีวิต ผ่านกิจกรรมการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติ การบริการวิชาการ และการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง เพื่อหล่อหลอมให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่เหมาะสม มีจิตสำนึกต่อวิชาชีพและสังคม สามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในบริบทที่มีความหลากหลาย

สรุปและข้อเสนอแนะ

สมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ประกอบด้วย องค์ประกอบหลัก 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ซึ่งเป็นรากฐานของการคิดวิเคราะห์และการสร้างนวัตกรรม ครอบคลุมตั้งแต่พื้นฐานวิชาชีพ ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง การบริหารธุรกิจอาหาร การสื่อสารและการวิเคราะห์ข้อมูลดิจิทัล ด้านทักษะ ซึ่งเป็นการประยุกต์ใช้ความรู้สู่การปฏิบัติงานจริงในลักษณะเดียวกัน และด้านคุณลักษณะ ซึ่งสะท้อนความเป็นมืออาชีพ ครอบคลุมจริยธรรม บุคลิกภาพ จิตบริการ ภาวะผู้นำ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทั้งนี้ แม้แต่ละสถาบันจะมีอัตลักษณ์เฉพาะแตกต่างกัน แต่ล้วนมีเป้าหมายร่วมในการพัฒนาสมรรถนะทุกด้านอย่างบูรณาการ เพื่อผลิตบัณฑิตที่พร้อมประกอบวิชาชีพและตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปใช้ได้ทั้งเชิงนโยบายและเชิงปฏิบัติ โดยผู้บริหารควรนำกรอบสมรรถนะไปใช้เป็นมาตรฐานร่วมในการพัฒนาหลักสูตร ควบคู่กับการส่งเสริมอัตลักษณ์เฉพาะสถาบัน ส่วนผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ควรนำไปออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้และกิจกรรมฝึกปฏิบัติจริงร่วมกับสถานประกอบการ สำหรับการวิจัยครั้งต่อไปควรตรวจสอบกรอบสมรรถนะด้วยวิธีวิจัยเชิงปริมาณหรือแบบผสมผสาน และขยายกลุ่มผู้ให้ข้อมูลไปยังผู้ใช้บัณฑิตและศิษย์เก่า เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้ครอบคลุมยิ่งขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ให้การสนับสนุนด้านวิชาการ สิ่งอำนวยความสะดวกและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

จิรศักดิ์ จันกัน และคณะ. (2567). รูปแบบการพัฒนาสมรรถนะความเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษาในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร, 12(2), 567-581.

ธนัญพร ด้วงกลัด และวทัญญู ฟักทอง. (2564). การจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์การศึกษา.

นิอร ดาวเจริญพร. (2565). คหกรรมศาสตรศึกษาและการสร้างสมรรถนะผู้เรียนในอนาคต. Journal of Modern Learning Development, 7(7), 386-402.

เผด็จ บุญเป็ง และคณะ. (2567). กลยุทธ์การบริหารงานวิชาการ เพื่อพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพในศตวรรษที่ 21 ของนักศึกษาประเภทวิชาอุตสาหกรรมในสถานศึกษา สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษา ภาคเหนือ 2. วารสารสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทย (สพบท.), 6(3), 334-350.

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2554). ความหมายของคหกรรมศาสตร์. เรียกใช้เมื่อ 1 ตุลาคม 2568 จาก https://dictionary.orst.go.th/

พรรณี รุ่งรักษ์. (2566). ความท้าทายในการจัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์การศึกษา.

สุรินทร์ สำลี. (2562). แนวทางการพัฒนาสมรรถนะทางสาขาวิชาชีพของนักเรียนมัธยมศึกษา. ใน ดุษฎีนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

Cajander, A. et al. (2011). Development of professional competencies in engineering education. In Proceedings of the 41st ASEE/IEEE Frontiers in Education Conference. (pp. S1C-1-S1C-5). Piscataway: IEEE.

McClelland, D. C. (1973). Testing for competence rather than for intelligence. American Psychologist, 28(1), 1-14.

Spencer, L. M. & Spencer, S. M. (1993). Competence at work: Models for superior performance. New York: John Wiley & Sons.

Zaitseva, N. A. et al. (2017). Development of a strategic model for the formation of professional competencies of university students. Eurasian Journal of Analytical Chemistry, 12(7), 1541-1548.