

คุณลักษณะบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่พึงประสงค์ของนายจ้าง

हरररर वररररर¹ वरररररर ररररररर¹ वरररर ररररर¹ ननररररर रररर¹ सुगनरर रररर²
अननरर सुखरर^{2*}

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาให้ทราบถึงคุณลักษณะของบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่พึงประสงค์ของนายจ้างหรือสถานประกอบการ ความต้องการบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารของสถานประกอบการ ความรู้ความสามารถในเชิงวิชาการด้านสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารของบัณฑิต และปัจจัยที่สถานประกอบการใช้ในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงาน ศึกษาโดยการสำรวจโดยใช้แบบสอบถามส่งไปยังนายจ้างหรือสถานประกอบการ 5 กลุ่มได้แก่ หน่วยงานราชการ หน่วยงานในกำกับของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานเอกชน และโรงงานอุตสาหกรรม ในเขต 5 จังหวัดได้แก่ ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา นนทบุรี สระบุรี และปทุมธานี

ผลปรากฏว่าจากแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 130 ฉบับ ได้รับการตอบกลับมาจำนวน 70 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 53.84 โดยสถานประกอบการมีความต้องการบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละ 92.86 โดยแผนก/หน่วยงานที่ต้องการรับบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมากที่สุด คือ แผนกประกัน/ควบคุมคุณภาพ ตามมาด้วยแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ แผนกผลิต แผนกจัดซื้อวัตถุดิบ แผนกนักโภชนาการ โดยคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ นั้นสถานประกอบการต้องการด้านคุณธรรมและจริยธรรม และด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบมากที่สุด และด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในระดับมาก

ในด้านความรู้สถานประกอบการที่พึงประสงค์ให้บัณฑิตมีองค์ความรู้ในสาขาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานมากที่สุด โดยพบว่าคาดหวังให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเป็นลำดับแรก ตามด้วยการประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหารและแปรรูปอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และเคมีอาหาร ตามลำดับ โดยปัจจัยหลักที่สถานประกอบการใช้ในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงานนั้นคือ บัณฑิตที่สำเร็จตรงตามสาขาที่หน่วยงานต้องการ

คำสำคัญ : คุณลักษณะบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

¹ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

² หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

* ผู้นิพนธ์หลัก e-mail: kannapha@hotmail.com

Qualifications Preferred By Prospective Employers For Food Science And Technology Graduates

Hunsa Wiangwalai¹ Wannipa Panichkornkul¹ Wattanee Boonwittaya¹
Nunpaphat Tongcom¹ Supanida Pattorn² Annapha Suklim^{2*}

Abstract

The objectives of this research were to investigate qualifications preferred by prospective employers for food science and technology graduates, employers' need for food science and technology graduates, expected graduates' academic competency, and criteria that employers used to recruit food science and technology graduates. The study was conducted by distributing questionnaires to 5 major groups of food science and technology employers as follows: government agencies, government-controlled agencies, state enterprises, private sectors, and food processing plants in 5 provinces which are Pathumthani, Phra Nakorn Sriyutthaya, Nonthaburi, Saraburi and Prachinburi.

Results showed that 70 out of 130 (53.85%) completely answered questionnaires were collected. 92.86% of employers expressed needs for food science and technology graduates to be working in the following departments: quality assurance/quality control, product research and development, production, purchasing, and nutrition department. Employers highly preferred that graduates should possess qualifications according to Thai Qualifications Framework for Higher Education (TQF: HEd) which are listed as ethics and morals and interpersonal skills and able to work as a team leader and a team member. Employers also preferred graduates equipped with knowledge, cognitive skills and numerical analysis, communication and information technology skills.

For knowledge qualification, employers highly preferred that graduates properly have knowledge and be able to apply under working circumstances, specifically knowledge about quality systems and food processing quality, quality assurance and food sanitation, food engineering and food processing, food microbiology, and food chemistry respectively. Employers' criteria for recruiting food science and technology graduates mainly focused on how well graduates' degree matches with employers' requirements.

Keywords : Qualifications, Food Science and Technology, Graduates

¹ Food Science and Technology Program, Valaya Alongkorn Rajabhat University Under the Royal Patronage

² Agricultural Management Technology Program, Valaya Alongkorn Rajabhat University Under the Royal Patronage

* Corresponding author, e-mail: kannapha@hotmail.com

บทนำ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยปีละหลายแสนล้านบาท การแข่งขันของอุตสาหกรรมประเภทนี้ในตลาดโลกมีแนวโน้มสูงขึ้นทั้งในด้านการผลิต การตลาด การจ้างงาน การพัฒนาเทคโนโลยี และความเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่นๆ อีกหลายประเภท โดยแผนแม่บทอุตสาหกรรมอาหารพ.ศ. 2553-2557 มีการกำหนดการส่งเสริมและสนับสนุนพัฒนาอาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการสร้างบุคลากรให้มีความเพียงพอต่ออุตสาหกรรมอาหาร (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2552)

การศึกษาเรื่องเทคโนโลยีการอาหารหรือวิทยาศาสตร์การอาหารเริ่มมีการศึกษาในประเทศไทยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 โดยได้พัฒนาหลักสูตรเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารขึ้นครั้งแรกในภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จากนั้นมหาวิทยาลัยต่างๆ ได้ผลิตบัณฑิตวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อเป็นบุคลากรเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่องตลอดมานักวิทยาศาสตร์การอาหารมีหน้าที่หลักหลายประการเช่น เลือกใช้เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตหรือแปรรูปอาหาร บริหารและวางแผนกระบวนการแปรรูปอาหารหรือถนอมอาหาร จัดหาและเตรียมวัตถุดิบให้ตรงตามความต้องการทั้งปริมาณและคุณภาพ มีความรอบรู้เรื่องเงื่อนไขของฤดูกาลการผลิตสินค้า การเกษตรตลอดจนแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณค่าในการผลิต วิจัย พัฒนา ค้นคว้าผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปหรือถนอมอาหาร และเทคนิคการผลิตสินค้าใหม่ๆ จัดเตรียมวัตถุดิบ ตรวจสอบบันทึก และจัดซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอกับความต้องการ ให้คำแนะนำดูแลและควบคุมบุคลากรในสายงานการผลิต ควบคุมคุณภาพและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าได้มาตรฐานทางโภชนาการ และมีความรู้ด้านการตลาดและต้นทุนการผลิต

ในการผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อให้เป็นบุคลากรที่มีประสิทธิภาพและทำงานให้เกิดประสิทธิผลตามเป้าหมายของหน่วยงาน/สถานประกอบการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารควรผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการของสถานประกอบการ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อให้ทราบถึงความต้องการบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารของสถานประกอบการ และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่อให้ทราบถึงความรู้ความสามารถในเชิงวิชาการของบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สถานประกอบการคาดหวัง และปัจจัยในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงาน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. **ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง** ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือนายจ้าง/ผู้ประกอบการของหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานในกำกับของรัฐ และโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในเขต 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา นนทบุรี สระบุรี จำนวน 130 คน/แห่ง
2. **เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล** เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามเรื่องคุณลักษณะบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่พึงประสงค์ของนายจ้าง/สถานประกอบการประกอบ 3 ส่วนสำคัญได้แก่ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม/หน่วยงานของผู้ใช้บัณฑิต ความต้องการบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความ

ต้องการของสถานประกอบการ ความรู้ความสามารถในเชิงวิชาการของบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ปัจจัยในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงาน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูลโดยแจกแบบสอบถามให้หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงาน ภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานในกำกับของรัฐ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร/สถานประกอบการด้าน อุตสาหกรรมอาหารที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ส่งนักศึกษาออกฝึกสหกิจศึกษาและศึกษาดูงาน

4. การวิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยแบ่งช่วงคะแนนเฉลี่ยและแปลผลดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00	หมายถึง มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49	หมายถึง มาก
ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49	หมายถึง ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49	หมายถึง น้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00-1.49	หมายถึง น้อยที่สุด

ผลการวิจัย

1. สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ความต้องการบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารของสถานประกอบการ และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

จากแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 130 ฉบับได้รับการตอบกลับมาจำนวน 70 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 53.84 โดยข้อมูลจาก 70 ฉบับพบว่า หน่วยงานของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหารร้อยละ 65.71 รองลงมาคือ หน่วยงานเอกชนร้อยละ 21.43 หน่วยงานรัฐวิสาหกิจร้อยละ 7.14 หน่วยงานอื่น ๆ ที่ไม่อยู่ส่วนราชการหรือหน่วยงานในกำกับของรัฐอีกร้อยละ 4.29 ส่วนราชการร้อยละ 1.43 และหน่วยงานในกำกับของรัฐร้อยละ 0

เมื่อสอบถามเกี่ยวกับเรื่องความต้องการบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 70 ฉบับนั้นระบุว่าหน่วยงานต้องการบุคลากรที่จบทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารร้อยละ 92.86 มีเพียงร้อยละ 7.1 เท่านั้นที่ระบุว่าไม่ต้องการ โดยแผนกที่ต้องการรับบุคลากรที่จบทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมากที่สุดคือแผนกประกัน/ควบคุมคุณภาพร้อยละ 87.88 แผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้องการรับบุคลากรร้อยละ 65.15 ใกล้เคียงกับแผนกผลิตต้องการรับบุคลากรร้อยละ 63.64 ส่วนแผนกจัดซื้อวัตถุดิบและแผนกนักโภชนาการต้องการรับบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพียงร้อยละ 24.24 และ 15.15 ตามลำดับ และแผนกอื่นๆต้องการรับบุคลากรร้อยละ 3.03

ส่วนคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการใน 5 ด้านคือ 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2. ด้านความรู้ 3. ด้านทักษะทางปัญญา 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีดังนี้คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม สถานประกอบการมีความต้องการในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 ± 0.11) โดยต้องการบัณฑิตที่มีวินัย มีความซื่อสัตย์ ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับของสังคมในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ± 0.53) เคารพในสิทธิ หน้าที่ และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 ± 0.55)

มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 ± 0.67) และมีความอ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีจิตสาธารณะในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 ± 0.63)

ด้านความรู้สถานประกอบการมีความต้องการในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ± 0.11) โดยต้องการบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 ± 0.65) มีความรู้ความเข้าใจในวิธีการสืบค้นข้อมูลการนำเสนอข้อมูลด้านสาขาวิชาในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 ± 0.68) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านสาขาวิชาและศาสตร์แขนงต่างๆที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ± 0.62) มีความตระหนักถึงงานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้ (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 ± 0.63)

ด้านทักษะทางปัญญาสถานประกอบการมีความต้องการในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 ± 0.08) โดยต้องการบัณฑิตที่มีความสามารถในการนำความรู้ภาคทฤษฎีมาวิเคราะห์เหตุผล ปัญหาเสนอแนะแนวทางการแก้ไขอย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ± 0.53) มีทักษะจากการฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับทฤษฎีในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 ± 0.56) มีความสามารถในการสืบค้น รวบรวมข้อมูลใหม่ๆจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและสามารถนำเสนอข้อมูลได้ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ± 0.60)

ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบสถานประกอบการมีความต้องการในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ± 0.13) โดยต้องการบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมายในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.76 ± 0.60) มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 ± 0.49) สามารถทำงานกลุ่มในบทบาทผู้นำและเป็นสมาชิกของกลุ่มได้ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ± 0.53)

ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสถานประกอบการมีความต้องการในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ± 0.12) โดยต้องการบัณฑิตที่สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และการนำเสนอในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ± 0.61) สามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้อย่างเหมาะสมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 ± 0.60) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลอย่างเหมาะสมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 ± 0.63) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล ค้นหาข้อมูล ติดตามการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลในระดับชาติและนานาชาติโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ± 0.66) สามารถเลือกและประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหาในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ± 0.67)

2. ความรู้ความสามารถบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในเชิงวิชาการที่สถานประกอบการคาดหวัง และปัจจัยในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงาน

จากผลการสอบถามพบว่าสถานประกอบการคาดหวังให้บัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีความรู้ความสามารถในเชิงวิชาการเรียงตามลำดับดังนี้คือ ระบบมาตรฐานและคุณภาพของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.91 ± 1.85) การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.87 ± 1.49) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ± 1.69) วิศวกรรมอาหารและแปรรูปอาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.26 ± 1.69) จุลชีววิทยาทางอาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.26 ± 1.57) และเคมีอาหาร (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.18 ± 1.80)

ส่วนปัจจัยที่สถานประกอบการใช้ในการคัดเลือกบัณฑิตเข้าทำงานเรียงตามลำดับดังนี้ ลำดับแรกคือบัณฑิตสำเร็จตรงสาขาที่หน่วยงานต้องการ (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.65 ± 1.28) ลำดับที่ 2 คือคุณภาพและความรู้ทางด้านวิชาการ (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.63 ± 1.04) ลำดับที่สามคือ การมีผลงานและประสบการณ์ในการทำงาน (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.32 ± 1.42) ลำดับที่สี่คือ ผลการเรียนรู้ของบัณฑิต (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.51 ± 1.06) และลำดับที่ 5 คือ ชื่อเสียงและคุณภาพของสถาบันการศึกษา (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.84 ± 1.33)

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

นายจ้าง/สถานประกอบการโดยส่วนใหญ่มีความต้องการบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อทำงานในหน่วยงานต่างๆของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โดยแผนกหรือตำแหน่งงานที่ต้องการรับบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมากที่สุดคือ แผนกประกัน/ควบคุมคุณภาพ เนื่องจากการประกันคุณภาพและการควบคุมคุณภาพเป็นปัจจัยซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร (Food Safety and quality) ดังจะเห็นได้จากในปัจจุบันมีระบบการประกันคุณภาพที่ถูกพัฒนาขึ้นและบังคับใช้อย่างแพร่หลายทั้งในระดับชาติและนานาชาติอาทิเช่น ISO, IFS, BRC เป็นต้น

โดยคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้านพบว่า นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการด้านคุณธรรม จริยธรรม และด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบมากที่สุด ส่วนด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องการในระดับมาก โดยคุณลักษณะด้านคุณธรรม จริยธรรมที่นายจ้างพึงประสงค์ในระดับมากที่สุดนั้นบัณฑิตควรมีลักษณะดังนี้คือ 1. มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณ 2. มีวินัย ความซื่อสัตย์ ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับของสังคม 3. เคารพในสิทธิหน้าที่และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่วนด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ บัณฑิตควรมี 1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย 2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถทำงานกลุ่มในบทบาทผู้นำและเป็นสมาชิกของกลุ่มได้ สอดคล้องกับเกศรินทร์ และคณะ (2554) ศึกษาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ พบว่าผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารนั้นมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยมี 4 คุณลักษณะดังนี้ คุณลักษณะที่หนึ่งคือ มีความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเองและร่วมมือกับผู้อื่นอย่างเต็มที่ คุณลักษณะที่สองคือ มีจิตอาสาและมนุษยสัมพันธ์ที่ดี คุณลักษณะที่สามคือ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและเป็นแบบอย่างที่ดี และคุณลักษณะที่สี่คือสามารถทำงานกลุ่มในลักษณะบทบาทของผู้นำและเป็นสมาชิกของกลุ่มได้

ผลการศึกษาแตกต่างไปจากปรีศนา สุวรรณภรณ์ และคณะ (2553) ที่ศึกษาเรื่อง แนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ: กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหารที่พบว่า ลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่ผู้ต้องการมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ คุณภาพของบัณฑิตที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานโดยตรงได้แก่ความสามารถประยุกต์ความรู้และประสบการณ์มาใช้ในวิชาชีพ ความขยัน อดทน ความสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา การบริหารงานและทักษะทางวิชาการ ซึ่งถ้าแบ่งตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติจะจัดอยู่ในด้านทักษะทางปัญญา ที่ผลการศึกษาในที่นี้แสดงให้เห็นว่านายจ้าง/สถานประกอบการต้องการในระดับมาก รองลงมาจากด้านคุณธรรม จริยธรรมและด้านทักษะ

ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการในระดับมากที่สุดดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น

ส่วนคุณลักษณะที่พึงประสงค์ด้านความรู้ เมื่อพิจารณาจากข้อมูลจะแสดงให้เห็นว่านายจ้าง/สถานประกอบการพึงประสงค์ให้บัณฑิตมีองค์ความรู้ในสาขาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมาประยุกต์ในการปฏิบัติงานในระดับมากที่สุด โดยนายจ้าง/สถานประกอบการคาดหวังให้นักศึกษาหรือบัณฑิตมีความรู้ในเชิงวิชาการในหลายด้านโดยให้ความสำคัญกับความรู้ทางด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหารมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการบัณฑิตของแผนกหรือหน่วยงานต่างๆในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องการรับบัณฑิตเพื่อเข้าไปทำงานในแผนก/ตำแหน่งประกัน/ควบคุมคุณภาพที่ได้กล่าวมาแล้ว ตามด้วยการประกันคุณภาพและสุขาภิบาล การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมและแปรรูปอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และเคมีอาหารเรียงตามลำดับ ซึ่งข้อแนะนำนี้หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหารสามารถนำไปประกอบใช้ในการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

ปัจจัยที่สถานประกอบการใช้ในการพิจารณาคัดเลือกบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้าทำงานนั้นพบว่า ปัจจัยด้านการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตตรงตามสาขาที่หน่วยงานต้องการเป็นปัจจัยลำดับแรกจากทั้งหมดห้าลำดับ ควบคู่ไปกับคุณภาพและความรู้ทางด้านวิชาการของบัณฑิตเป็นลำดับที่สอง ผลงานหรือประสบการณ์ในการทำงาน ผลการเรียนรู้ และชื่อเสียงและคุณภาพมาตรฐานของสถาบันการศึกษา เป็นลำดับที่สาม สี่ และห้าในการพิจารณาคัดเลือกเข้าทำงาน แตกต่างไปจากพร พรหมหาราช และคณะ (มปป.) ที่กล่าวว่าโรงงานอุตสาหกรรมเลือกบัณฑิตวิทยาศาสตร์จากสถาบันการศึกษาต่างๆเข้าทำงานด้วยเหตุผลเรียงตามลำดับดังนี้คือ 1. ชื่อเสียงและคุณภาพมาตรฐานของสถาบัน 2. คุณภาพและความรู้ทางด้านวิชาการของนักศึกษา 3. สำเร็จตรงตามสาขาที่โรงงานต้องการ 4. ทักษะภาษาต่างประเทศ 5. ความรู้ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์ 6. ความขยัน อดทน รับผิดชอบ บุคลิกภาพ 7. ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา 8. ภูมิสำเนาอยู่ในพื้นที่ตั้งของโรงงาน 9. มีผลงานหรือมีประสบการณ์ในการทำงานมาก่อน 10. ประสบการณ์จากรุ่นพี่และความเป็นรุ่นพี่รุ่นน้อง

ข้อเสนอแนะ

ขอบเขตของการวิจัยอาจจะขยายให้ครอบคลุมพื้นที่นอกเหนือไปจากพื้นที่ใน 5 จังหวัดในเขตภาคกลาง เนื่องจากพื้นที่ตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารอาจมีผลต่อลักษณะ/ประเภท/ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยโรงงานอุตสาหกรรมอาหารนั้น รวมถึงลักษณะงานในการผลิตทำให้มีผลต่อข้อมูลตอบกลับจากโรงงานหรือสถานประกอบการในด้านต่างๆที่ทำการสำรวจ

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่สนับสนุนทุนการวิจัย

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงอุตสาหกรรม, 2552. แผนแม่บทอุตสาหกรรมอาหารพ.ศ. 2553-2557. กระทรวงอุตสาหกรรม.

เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ และคณะ, 2554. คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. คณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ปรีศนา สุวรรณาราม; อนุวัฒน์ แจ่มชัด และ พิศุทธิ์ ธรรมวิถิ, 2553. รายงานการวิจัยการศึกษาแนวทางการผลิต
กำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร.สำนักงานเลขาธิการ
สภาการศึกษา. กรุงเทพฯ.

พร พรหมหาราช; ธณินทร์ ไชยเรืองศรี และ ภควรรณ พวงสมบัติ, มปป. ความต้องการบัณฑิตวิทยาศาสตร์
ในภาคอุตสาหกรรมของประเทศไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก
http://www1.science.cmu.ac.th/Regisoffice/re_porn48.rtf (21 พฤศจิกายน 2553).