



สรุปผลการวิจัยและขอเสนอแนะ

การวิจัยนี้มีความมุ่งหมาย เพื่อศึกษาภูมิหลังของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ และศึกษาค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษา ตลอดจน เปรียบเทียบภูมิหลังกับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษา และหาความสัมพันธ์ระหว่างภูมิหลังกับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่กำลังศึกษาอยู่ในภาคต้น ปีการศึกษา 2525 สังกัดวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ในกรุงเทพมหานคร จำนวน 804 คน ซึ่งได้จากการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) โดยแบ่งนักศึกษ้ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ ระดับ ปวช. และระดับ ปวส. ซึ่งแต่ละระดับประกอบด้วยนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพมหานคร และที่มีภูมิลำเนาอยู่ในต่างจังหวัด

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้ใช้กลุ่มตัวอย่างประชากร ซึ่งเป็นครูที่สอนสายวิชาชีพภาคปฏิบัติ จำนวน 80 คน เพื่อสอบถามเกี่ยวกับการใช้จ่ายและมีภูมิหลังของนักศึกษา

การรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามเกี่ยวกับภูมิหลังและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ โดยศึกษาจากผลงานการวิจัยซึ่งได้มีผู้วิจัยไว้แล้ว และดัดแปลงปรับปรุงแบบสอบถามนั้นให้เหมาะสมกับกลุ่มตัวอย่าง หลังจากทดลองใช้และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ แล้ว จึงนำไปใช้จริงกับนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

การวิเคราะห์ข้อมูล หาการ้อยละ และจำนวนของภูมิหลังค้ำต่าง ๆ หากค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ โดยหากค่าใช้จ่ายเฉลี่ย และส่วน เบี่ยงเบนมาตรฐานของค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ในแต่ละระดับ แล้วทดสอบหาความแตกต่างของค่าใช้จ่ายในแต่ละระดับว่าแตกต่างกันหรือไม่ โดยใช้การทดสอบที (T - Test) หากความแตกต่างของภูมิหลังค้ำภูมิลำเนา กับ

ค่าใช้จ่ายส่วนตัว โดยการทดสอบที (T - Test) หาความแตกต่างของภูมิหลัง
 ด้านอาชีพของผู้ปกครอง รายได้ของผู้ปกครอง และการศึกษาของผู้ปกครองกับ
 ค่าใช้จ่ายส่วนตัว ตลอดจนหาความแตกต่างของค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่อยู่
 ต่างสถาบันกัน โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนชนิดทางเดียว (One Way
 Analysis of Variance) เมื่อพบความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญก็ทดสอบ
 ความมีนัยสำคัญนั้น เป็นรายคู่ด้วยการทดสอบของดังก์ัน (Duncan's New Multiple
 Range Test) และหาความสัมพันธ์ระหว่างภูมิหลังกับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของ
 นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ โดยการทดสอบไค-สแควร์ (Chi-Square Test)

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิหลังของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

1.1 นักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพมหานครมากที่สุด จำนวน
 414 คน หรือร้อยละ 51.50 และมีภูมิลำเนาอยู่ภาคตะวันออกเฉียงใต้ที่สุด จำนวน
 57 คน หรือร้อยละ 7.00

1.2 นักศึกษาพักอาศัยอยู่กับบิดามารดามากที่สุด จำนวน 323 คน
 หรือร้อยละ 40.20 และพักอาศัยอยู่บ้านเช่าน้อยที่สุด จำนวน 142 คน หรือร้อยละ
 17.50 และไม่ต้องเสียค่าเช่าที่พักอาศัย จำนวน 489 คน หรือร้อยละ 60.80 และ
 ต้องเสียค่าเช่าที่พักอาศัย จำนวน 315 คน หรือร้อยละ 39.20

1.3 ผู้ปกครองของนักศึกษาประกอบอาชีพรับราชการมากที่สุด
 จำนวน 210 คน หรือร้อยละ 26.10 และประกอบอาชีพธุรกิจน้อยที่สุด จำนวน
 78 คน หรือร้อยละ 9.70

1.4 ผู้ปกครองของนักศึกษามีรายได้ในช่วงระดับ 500-3,000
 บาท มากที่สุด จำนวน 387 คน หรือร้อยละ 48.20 และมีรายได้ในช่วงระดับเกิน
 5,000 บาท น้อยที่สุด จำนวน 156 คน หรือร้อยละ 19.30 ผู้ปกครองมีรายได้
 พิเศษนอกจากรายได้ประจำ จำนวน 331 คน หรือร้อยละ 41.20 ซึ่งเป็นรายได้
 ระดับ 500-3,000 บาท มากที่สุด จำนวน 268 คน หรือร้อยละ 81.10 และมี

รายได้พิเศษในระดับสูงกว่า 5,000 บาท น้อยที่สุด จำนวน 28 คน หรือร้อยละ 8.40

1.5 ผู้ปกครองขอให้นักศึกษามีการศึกษาในระดับประถมศึกษา และต่ำกว่าประถมศึกษามากที่สุด จำนวน 309 คน หรือร้อยละ 38.30 และมีการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา น้อยที่สุด จำนวน 211 คน หรือร้อยละ 26.30

1.6 ผู้แนะนำให้นักศึกษาเข้าศึกษาในคานคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ แนะนำตนเองมากที่สุด จำนวน 295 คน หรือร้อยละ 36.60 และผู้ใหญ่ที่นับถือ แนะนำให้เข้าศึกษาในคานคหกรรมศาสตร์ น้อยที่สุด จำนวน 9 คน หรือร้อยละ 1.20

1.7 สาเหตุที่ทำให้นักศึกษาเลือกศึกษาคานคหกรรมศาสตร์ มากที่สุด คือ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน จำนวน 183 คน หรือร้อยละ 22.90 และสาเหตุเพราะพ่อแม่มีอาชีพนี้อยู่แล้ว น้อยที่สุด จำนวน 33 คน หรือร้อยละ 4.10

1.8 สิ่งที่นักศึกษาคิดจะทำมากที่สุดเมื่อสำเร็จการศึกษา คือ เรียนต่อทันที จำนวน 424 คน หรือร้อยละ 52.70 และคิดว่าจะทำงานตลอดไป โดยไม่คิดจะเรียนอีก น้อยที่สุด จำนวน 105 คน หรือร้อยละ 13.10 ส่วนอาชีพที่จะทำนั้น เกี่ยวข้องกับคานคหกรรมศาสตร์ มากที่สุด จำนวน 690 คน หรือร้อยละ 85.80 และไม่เกี่ยวข้องกับคานคหกรรมศาสตร์ จำนวน 114 คน หรือร้อยละ 14.20

2. ค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ จำแนกตามระดับการศึกษา

2.1 นักศึกษาระดับ ปวช. เสียค่าใช้จ่ายส่วนตัวทั้งหมด ภาค การศึกษาละ 8,122.28 บาท โดยเป็นค่าใช้จ่ายค่าน้ำค่าอาหารมากที่สุด จำนวน 2,251.74 หรือร้อยละ 27.73 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด และเสียค่าใช้จ่าย ค่าน้ำค่ารักษาพยาบาล น้อยที่สุด จำนวน 148.02 บาท หรือร้อยละ 1.83

2.2 นักศึกษาระดับ ปวส. เสียค่าใช้จ่ายส่วนตัวทั้งหมด ภาค การศึกษาละ 8,570.60 บาท โดยเป็นค่าใช้จ่ายค่าน้ำค่าอาหารมากที่สุด จำนวน 2,664.45 บาท หรือร้อยละ 31.08 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด และเสียค่าใช้จ่าย ค่าน้ำค่ารักษาพยาบาล น้อยที่สุด จำนวน 130.46 บาท หรือร้อยละ 1.52

3. เปรียบเทียบค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์กับ ภูมิหลัง

3.1 นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน คือ ระดับ ปวช. และระดับ ปวส. มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 แสดงว่า นักศึกษาที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน และนักศึกษาระดับ ปวส. มีค่าใช้จ่ายสูงกว่านักศึกษาระดับ ปวช. ดังแสดงในตารางที่ 19

3.2 นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่มีภูมิลำเนาต่างกัน คือ กรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 และนักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ต่างจังหวัดมีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงกว่านักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพมหานคร ดังแสดงในตารางที่ 20

3.3 นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีอาชีพต่างกัน ได้แก่ อาชีพรับราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ รับจ้าง เกษตรกรรม ทำธุรกิจ และค้าขาย มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงไว้ในตารางที่ 21 และเมื่อนำมาเปรียบเทียบเป็นรายคู่ปรากฏว่า อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจมีค่าใช้จ่ายส่วนตัวไม่แตกต่างกับอาชีพใดเลย อาชีพรับจ้างมีค่าใช้จ่ายไม่แตกต่างกับอาชีพ เกษตรกรรม แต่มีค่าใช้จ่ายแตกต่างกับอาชีพค้าขาย อาชีพรับราชการ และอาชีพทำธุรกิจ ส่วนอาชีพเกษตรกรรมมีค่าใช้จ่ายไม่แตกต่างกับอาชีพรับจ้าง แต่แตกต่างกับอาชีพค้าขาย อาชีพรับราชการ และอาชีพทำธุรกิจ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 22

3.4 นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้ต่างกัน คือ รายได้ระดับ 500-3,000 บาท ระดับ 3,001-5,000 บาท และระดับเกินกว่า 5,000 บาท มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 และผู้ปกครองที่มีรายได้สูงมีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงกว่านักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้ต่ำ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 23 และ 24

3.5 นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่างกัน คือ ระดับประถมศึกษา ระดับมัธยมศึกษา และระดับสูงกว่ามัธยมศึกษา มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงไว้ในตารางที่ 25 และเมื่อนำมาเปรียบเทียบรายคู่ปรากฏว่า นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาประถมศึกษา

และมีธยมศึกษา มีค่าใช้จ่ายไม่แตกต่างกัน แต่แตกต่างกับนักศึกษาที่ผู้ปกครองมีการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษา ดังแสดงในตารางที่ 26

4. เปรียบเทียบค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์กับสถาบันการศึกษา ผลปรากฏว่า นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ในสถานศึกษาที่ต่างกัน ได้แก่ วิทยาเขตชุมพร เขตอุดมศักดิ์ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ และ วิทยาเขตพระนครศรีไ้ มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงในตารางที่ 27 แสดงว่า นักศึกษาที่อยู่ในสถาบันที่แตกต่างกันมีค่าใช้จ่ายส่วนตัวเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน

5. ความสัมพันธ์ระหว่างภูมิหลังและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

5.1 ภูมิหลังด้านภูมิลำเนาของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ ภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพมหานครและภูมิลำเนาอยู่ในต่างจังหวัด มีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงในตารางที่ 28 แสดงว่า ภูมิลำเนาและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่มีความสัมพันธ์กัน

5.2 ภูมิหลังด้านอาชีพของผู้ปกครองของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ อาชีพรับราชการ อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ อาชีพรับจ้าง อาชีพเกษตรกร อาชีพทำธุรกิจ อาชีพค้าขาย มีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงในตารางที่ 29 แสดงว่า อาชีพของผู้ปกครองและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่มีความสัมพันธ์กัน

5.3 ภูมิหลังด้านรายได้ของผู้ปกครองของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ รายได้ระดับ 500-3,000 บาท รายได้ระดับ 3,001-5,000 บาท และ รายได้ระดับสูงกว่า 5,000 บาท มีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงในตารางที่ 30 แสดงว่า รายได้ของผู้ปกครองและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่มีความสัมพันธ์กัน

5.4 ภูมิหลังด้านการศึกษาของผู้ปกครองของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ คือ การศึกษาระดับประถมศึกษา ระดับมัธยมศึกษา และระดับสูงกว่ามัธยมศึกษา มีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ดังแสดงในตารางที่ 31 แสดงว่า การศึกษาของผู้ปกครองและค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษา

มีความสัมพันธ์กัน

6. การใช้จ่ายและฝึกปฏิบัติของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

6.1 นักศึกษาได้รับค่าใช้จ่ายจากพ่อแม่มากที่สุด จำนวน 661 คน หรือร้อยละ 82.20 และได้รับจากเพื่อนน้อยที่สุด จำนวน 4 คน หรือร้อยละ 0.50

6.2 นักศึกษาได้รับเป็นค่าใช้จ่ายทั้งหมดมากที่สุด จำนวน 570 คน หรือร้อยละ 70.90 และได้รับเป็นเพียงค่าใช้จ่ายบางส่วน จำนวน 234 คน หรือร้อยละ 29.10

6.3 นักศึกษาไม่ประกอบอาชีพระหว่างศึกษาอยู่มากที่สุด จำนวน 636 คน หรือร้อยละ 79.10 และประกอบอาชีพเพียง จำนวน 168 คน หรือร้อยละ 20.90

6.4 อาชีพที่นักศึกษาทำอยู่นั้น เพื่อหารายได้ชดเชยรายจ่ายมากที่สุด จำนวน 96 คน หรือร้อยละ 11.90 และประกอบอาชีพเพื่อหาประสบการณ์เตรียมไว้สมัครงานน้อยที่สุด จำนวน 35 คน หรือร้อยละ 4.40

6.4 อาชีพที่นักศึกษาทำอยู่นั้น ได้แก่ อาชีพรับจ้าง และอาชีพค้าขาย

6.5 อาชีพที่นักศึกษาทำอยู่ในขณะศึกษาอยู่นั้น นำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปใช้มากที่สุด จำนวน 149 คน หรือร้อยละ 89.20 และมีเพียงจำนวน 19 คน หรือร้อยละ 10.80 ที่ไม่ได้นำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

6.6 นักศึกษาทราบว่าต้องเสียค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติมากที่สุด จำนวน 540 คน หรือร้อยละ 67.20 และไม่ทราบว่าต้องเสียค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติ จำนวน 264 คน หรือร้อยละ 32.80

6.7 นักศึกษาจำนวน 539 คน หรือร้อยละ 67.00 มีปัญหาเกี่ยวกับค่าใช้จ่าย และจำนวน 265 คน หรือร้อยละ 33.00 ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับค่าใช้จ่าย

6.8 ค่าใช้จ่ายที่นักศึกษาไม่เพียงพอมากที่สุด ได้แก่ ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติมีจำนวน 316 คน หรือร้อยละ 39.30 และค่าใช้จ่ายที่ไม่เพียงพอ น้อยที่สุด คือ ค่าใช้จ่ายด้านรักษาพยาบาล จำนวน 2 คน หรือร้อยละ 0.10

6.9 นักศึกษาแก้ปัญหา เมื่อค่าใช้จ่ายไม่เพียงพอโดยการทำงาน
ทำพิเศษ มากที่สุด จำนวน 168 คน หรือร้อยละ 20.90 และน้อยที่สุด โดยการ
ใช้ของเก่าที่มีอยู่ จำนวน 81 คน หรือร้อยละ 10.10

6.10 นักศึกษาคิดว่าค่าใช้จ่ายที่ควรลดลง มากที่สุด คือ ค่า
วัสดุฝึกปฏิบัติ จำนวน 254 คน หรือร้อยละ 31.90 และน้อยที่สุด คือ ค่ารักษา
พยาบาล จำนวน 2 คน หรือร้อยละ 10.10

6.11 สาเหตุที่นักศึกษาคิดว่าควรลดค่าใช้จ่ายวัสดุฝึกปฏิบัติ
เพราะไม่ทราบมาก่อน ราคาแพงเกินไป รายได้ไม่เพียงพอกับรายจ่าย และ
สิ้นเปลืองมากเกินไป

6.12 นักศึกษาคิดว่าค่าใช้จ่ายที่ควรเพิ่มขึ้น มากที่สุด คือ
ค่าอาหาร จำนวน 195 คน หรือร้อยละ 24.30 และน้อยที่สุด คือ ค่าที่พัก จำนวน
3 คน หรือร้อยละ 0.40

6.13 นักศึกษาคิดว่าได้รับการฝึกปฏิบัติอย่างเพียงพอแล้ว
จำนวน 431 คน หรือร้อยละ 53.60 และคิดว่าไม่เพียงพอ 373 คน หรือร้อยละ
46.40

7. คำตอบของครูที่สอนวิชาชีพภาคปฏิบัติ เกี่ยวกับการสอนและการ
ฝึกปฏิบัติ

7.1 วิชาที่สอน เป็นวิชาที่เรียนมาโดยตรงแต่ไม่มีความถนัด เป็น
พิเศษ มากที่สุด จำนวน 28 คน หรือร้อยละ 65.40 และน้อยที่สุด เป็นวิชาที่เรียน
มาโดยตรงและชอบเป็นพิเศษ จำนวน 9 คน หรือร้อยละ 11.10

7.2 ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติ ครูผู้สอนประมาณว่า ภาคการ
ศึกษาหนึ่ง นักศึกษาต้องใช้จ่ายประมาณคนละ 934.00 บาท

7.3 ครูคิดว่าวัสดุฝึกที่สถานศึกษาจ่ายให้กับนักศึกษา เพียงพอแล้ว
มากที่สุด จำนวน 64 คน หรือร้อยละ 80.00 และไม่เพียงพอ จำนวน 16 คน
หรือร้อยละ 20.00

7.4 ครูคิดว่าวัสดุฝึกปฏิบัติที่นักศึกษาซื้อมานั้น เพียงพอและ
เหมาะสม มากที่สุด จำนวน 32 คน หรือร้อยละ 40.00 และน้อยที่สุด คิดว่ามาก
เกินพอ จำนวน 20 คน หรือร้อยละ 25.00

7.5 ครูทราบราคาของวัสดุฝึกปฏิบัติที่ให้นักศึกษาจัดซื้อมาโดยประมาณ มากที่สุด จำนวน 52 คน หรือร้อยละ 65.00 และน้อยที่สุด ไม่ทราบราคาเลย จำนวน 4 คน หรือร้อยละ 5.00

7.6 ครูประมาณราคาวัสดุฝึกปฏิบัติโดยการประมาณราคาเองมากที่สุด จำนวน 32 คน หรือร้อยละ 40.00 และประมาณราคาโดยการเปรียบเทียบกับราคาสินค้าอื่น น้อยที่สุด จำนวน 6 คน หรือร้อยละ 7.50

7.7 ในการเลือกใช้วัสดุฝึกปฏิบัติ ครูเลือกโดยการเปลี่ยนแปลงตามความนิยม มากที่สุด จำนวน 32 คน หรือร้อยละ 40.00 และน้อยที่สุด เป็นการเลือกโดยเปลี่ยนแปลงวัสดุฝึกปฏิบัติตามฤดูกาล จำนวน 19 คน หรือร้อยละ 23.80

7.8 ครูคิดว่าวัสดุฝึกปฏิบัติที่นักศึกษาจัดซื้อมานั้น พอที่แล้วมากที่สุด จำนวน 45 คน หรือร้อยละ 56.20 และน้อยที่สุด คิดว่ามากเกินไปพอจำนวน 12 คน หรือร้อยละ 15.00

7.9 ครูคิดว่าราคาวัสดุฝึกปฏิบัติสร้างปัญหาให้แก่นักศึกษา มากที่สุด จำนวน 42 คน หรือร้อยละ 52.50 และไม่สร้างปัญหา จำนวน 38 คน หรือร้อยละ 48.50

7.10 ครูทราบฐานะทางเศรษฐกิจของนักศึกษาบางคน มากที่สุดจำนวน 52 คน หรือร้อยละ 65.00 และน้อยที่สุด จำนวน 5 คน หรือร้อยละ 6.30 ทราบฐานะทางเศรษฐกิจของนักศึกษาทุกคน

7.11 ครูคิดว่าฐานะทางเศรษฐกิจของนักศึกษายู่ในระดับปานกลาง มากที่สุด จำนวน 49 คน หรือร้อยละ 61.25 และน้อยที่สุด จำนวน 1 คน หรือร้อยละ 1.25 คิดว่าฐานะทางเศรษฐกิจของนักศึกษายู่ในระดับดีมาก

7.12 ครูคิดว่านักศึกษาได้รับการฝึกปฏิบัติ เพียงพอแล้ว มากที่สุดจำนวน 58 คน หรือร้อยละ 72.50 และคิดว่านักศึกษาได้รับการฝึกปฏิบัติไม่เพียงพอจำนวน 22 คน หรือร้อยละ 27.50

7.13 ครูคิดว่านักศึกษาได้รับผลคุ้มค่าจากการเรียน มากที่สุดจำนวน 49 คน หรือร้อยละ 61.20 และคิดว่าได้รับผลไม่คุ้มค่า จำนวน 31 คน หรือร้อยละ 38.80

7.14 ครูคิดว่านักศึกษาได้รับผลคุ้มค่าจากการเรียน เพราะสามารถปฏิบัติได้จริง นำไปใช้ในครอบครัวและสังคมได้ นำไปประกอบอาชีพส่วนตัว และอาชีพพิเศษได้

7.15 ครูคิดว่านักศึกษาได้รับผลไม่คุ้มค่าจากการเรียน เพราะนักศึกษาส่วนมากไม่ทำงานทำ นักศึกษาบางคนยังปฏิบัติได้ไม่ดี และได้รับรายได้จากการทำงานค่าน้อย

อภิปรายผลการวิจัย เกี่ยวกับสมมติฐาน

1. นักศึกษาระดับ ปวช. และระดับ ปวส. มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 และเมื่อพิจารณาค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษา ตามตารางที่ 19 จะเห็นว่านักศึกษาระดับ ปวส. มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงกว่านักศึกษาระดับ ปวช. ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัยครั้งนี้ เป็นไปตามสมมติฐาน และสอดคล้องกับการวิจัยของ มุทงา ชนะวิวัฒน์ ซึ่งพบว่า "นักศึกษาระดับ ปวส. มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงกว่านักศึกษาระดับ ปวช."¹

การที่ค่าใช้จ่ายของนักศึกษาระดับ ปวส. สูงกว่าระดับ ปวช. อาจเนื่องมาจากเป็นการศึกษาในระดับที่สูงกว่า วิชาที่ศึกษานั้นละเอียดลึกซึ้งกว่า ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบดูค่าใช้จ่ายค่านวดูฝึกปฏิบัติในตารางที่ 17 และตารางที่ 18 จะเห็นว่า นักศึกษาระดับ ปวส. ต้องใช้จ่ายมากกว่า

2. นักศึกษาที่มีภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพ และต่างจังหวัด มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัยครั้งนี้ เป็นไปตามสมมติฐาน และสอดคล้องกับการวิจัยของ สุภรณ์ ชัยนิชิกรรณ ซึ่งพบว่า "นักศึกษาที่อยู่ต่างจังหวัดเสียค่าใช้จ่ายมากกว่านักศึกษา

¹มุทงา ชนะวิวัฒน์, "การวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายรายหัวของนักศึกษา พณิชยการ กรมอาชีวศึกษา," บทคัดย่อ.

ที่อยู่กรุงเทพมหานคร"¹ และเมื่อพิจารณาค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาตามตารางที่ 20 จะเห็นว่า นักศึกษาที่มีภูมิลำเนาอยู่ต่างจังหวัด มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงกว่า นักศึกษาที่มีภูมิลำเนาอยู่ในกรุงเทพมหานคร

การที่ค่าใช้จ่ายของนักศึกษาที่มีภูมิลำเนาอยู่กรุงเทพมหานคร และต่างจังหวัดแตกต่างกัน อาจเป็น เพราะนักศึกษาที่มีภูมิลำเนาอยู่ต่างจังหวัดต้องเสียค่าเช่าที่พักอาศัยมากกว่า ต้องเสียค่าพาหนะกับภูมิลำเนา และนักศึกษาที่อยู่ในกรุงเทพมหานครนั้นส่วนมากอยู่กับบิดามารดา ค่าใช้จ่ายบางอย่างไม่ต้องเสีย เช่น ค่าที่พัก และค่าใช้จ่ายบางอย่าง เช่น ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด พวง สนุ่ ผงซักฟอก ฯลฯ ก็ใช้รวมอยู่กับครอบครัวแล้วไม่ต้องซื้อใช้เอง

3. นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีอาชีพต่างก็มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัยครั้งนี้ เป็นไปตามสมมติฐานและสอดคล้องกับการวิจัยของ ริชาร์ด ดี โนนัน ซึ่งพบว่า "นักเรียนที่มารดามีการศึกษาสูง บิดามีตำแหน่งการงานสูง มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยสูงสุด"² และเมื่อพิจารณาตามตารางที่ 22 จะเห็นว่านักศึกษาที่ผู้ปกครองมีอาชีพประกอบธุรกิจ มีค่าใช้จ่ายส่วนตัวสูงสุด และผู้ปกครองที่มีอาชีพรับจ้างจะมีค่าใช้จ่ายของนักศึกษาต่ำสุด

การที่ค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่ผู้ปกครองมีอาชีพแตกต่างกัน มีความแตกต่างกันนั้น เพราะอาชีพต่าง ๆ มีรายได้ต่างกัน บางอาชีพมีรายได้ประจำ สามารถให้ค่าใช้จ่ายแก่นักศึกษาได้อย่างสม่ำเสมอ แต่บางอาชีพ เช่น รับจ้าง เกษตรกรรม มีรายได้ไม่แน่นอน ใ้ตามผลงาน หรือตามฤดูกาลทำให้นักศึกษาได้รับค่าใช้จ่ายไม่สม่ำเสมอ ทำให้นักศึกษาเหล่านี้ต้องประหยัด และบางครั้งก็ไม่สามารถหาค่าใช้จ่ายมาจ่ายได้อย่างเต็มที่หรือไม่ได้เลย

¹ สุภรณ์ ทัยนิชิกรรณ, "ค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาผู้ใหญ่กรุงเทพมหานคร," บทความพิเศษ.

² Richard D. Noonan, School Research, Social Class, and Student Achievement, No.5, pp.52 - 63.

4. นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้แตกต่างกันมีค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัย เป็นไปตามสมมติฐาน และเมื่อพิจารณาตามตารางที่ 24 จะเห็นว่า นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้สูง มีค่าใช้จ่ายสูงกว่านักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้น้อยกว่า

การที่ค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาที่ผู้ปกครองมีรายได้ต่างกัน มีค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน อาจเป็น เพราะผู้ปกครองที่มีรายได้สูง ฐานะทางเศรษฐกิจ ย่อมดีกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้น้อย การใช้จ่ายย่อมเป็นไปได้สะดวกกว่า และอาจจ ในการซื้อของมีมากกว่า

5. นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีการศึกษาต่างกัน มีค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัย เป็นไปตามสมมติฐาน และสอดคล้องกับการวิจัยของ ริชาร์ด ดี โนนัน ซึ่งพบว่า "นักเรียนที่มารดาที่มีการศึกษาสูง และบิดามี ตำแหน่งงานสูง มีค่าใช้จ่ายสูงสุด"¹ และเมื่อพิจารณาตามตารางที่ 26 จะเห็นว่า นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีการศึกษาสูงจะมีค่าใช้จ่ายสูงกว่านักศึกษาที่ผู้ปกครองมีการ ศึกษาต่ำ

การที่นักศึกษาที่ผู้ปกครองมีการศึกษาต่างกัน มีค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน อาจเป็น เพราะ ผู้ปกครองที่มีการศึกษาสูง ย่อมมีความเข้าใจและทราบดีกว่า การ ศึกษา เป็นสิ่งที่จำเป็นในการที่จะอยู่ร่วมในสังคมและ เพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ ดังนั้นยอมให้ค่าใช้จ่ายอย่างพอ เพียงแก่นักศึกษาในการใช้ในการศึกษา เท่าที่ตนจะ ทำได้ นักศึกษาจึงสามารถใช้จ่ายได้อย่างเพียงพอ ส่วนผู้ปกครองที่มีการศึกษาต่ำ มักไม่มีความเข้าใจ และคิดว่าเป็นการสิ้นเปลืองมากเกินไป ทำให้นักศึกษาไม่ สามารถใช้จ่ายได้อย่างเต็มที่

6. ค่าใช้จ่ายส่วนตัวของนักศึกษาต่างสถาบัน ไม่แตกต่างกันอย่างมี นัยสำคัญที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

¹ Richard D. Noonan, School Research, School Class, and Student Achievement, No.5, pp.52 - 63.

ผลการวิจัย เป็นไปตามสมมติฐาน และสอดคล้องกับการวิจัยของ
บุหงา ชนะวิวัฒน์ ซึ่งพบว่า "นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ต่างสถาบันมีค่าใช้จ่ายไม่แตกต่างกัน"¹
การที่ค่าใช้จ่ายของนักศึกษาที่อยู่ต่างสถาบัน มีค่าใช้จ่ายไม่แตกต่างกัน
อาจเป็นเพราะ เป็นการศึกษาในสาขาเดียวกัน คือ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ใช้
หลักสูตรเดียวกัน และสถานศึกษาอยู่ในสังกัดของวิทยาลัย เทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
เช่นเดียวกัน ระเบียบต่าง ๆ มีความคล้ายคลึงกัน

7. ภูมิหลังของนักศึกษามีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายส่วนตัวอย่างมีนัยสำคัญ
ที่ระดับ .01 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ผลการวิจัย เป็นไปตามสมมติฐาน ซึ่งภูมิหลัง ได้แก่ ภูมิลำเนา อาชีพ
ของผู้ปกครอง รายได้ของผู้ปกครอง และการศึกษาของผู้ปกครอง ซึ่งสอดคล้องกับ
สมมติฐานข้อที่ 2, ข้อที่ 3, ข้อที่ 4, ข้อที่ 5 ของการวิจัยเรื่องนี้ เพราะภูมิหลัง
แตกต่างกัน ทำให้ค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน ย่อมแสดงว่าทั้งภูมิหลังและค่าใช้จ่ายมีความ
สัมพันธ์กัน

อภิปรายผลการวิจัย เกี่ยวกับการใช้จ่าย การฝึกปฏิบัติ หลักสูตร และผลที่ได้รับจาก
การศึกษา

1. การใช้จ่ายของนักศึกษา

เมื่อพิจารณาตามค่าใช้จ่ายแยกเป็นประเภทต่าง ๆ แล้ว พบว่า
ค่าใช้จ่ายสูงที่สุด ทั้งระดับ ปวช. และระดับ ปวส. ได้แก่ ค่าอาหาร ตามตารางที่
17 และ ตารางที่ 18 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ บุหงา ชนะวิวัฒน์¹ ชนิกา
ศิลาปอนันต์ และจุฑา ฉัตรคุปต์³ ทั้งนี้ เพราะอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต

¹บุหงา ชนะวิวัฒน์, "การวิเคราะห์ที่ค่าใช้จ่ายรายหัวของนักศึกษาวชิชยการ
กรมอาชีวศึกษา," บทคัดย่อ.

²เรื่องเดียวกัน, หน้า 92.

³ชนิกา ศิลาปอนันต์ และจุฑา ฉัตรคุปต์, รายงานการสำรวจค่าใช้จ่าย
ส่วนตัวของนิสิตในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 45.

เป็นค่าใช้จ่ายเพื่อการครองชีพ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของค่าใช้จ่ายเพื่อการศึกษา¹

ค่าใช้จ่ายที่สูงรองลงมา ได้แก่ ค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติ ซึ่งถือว่าเป็นค่าใช้จ่ายเพื่อการศึกษาประเภทหนึ่ง การที่ค่าใช้จ่ายค่านนี้สูง เพราะการเรียนในสาขาคหกรรมศาสตร์ต้องการการฝึกปฏิบัติมาก เพราะเป็นวิชาที่เน้นการฝึกปฏิบัติ² ดังนั้นรายจ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติจึงต้องใช้มากตามไปด้วย อันเนื่องมาจากนักศึกษาต้องจัดซื้อวัสดุฝึกปฏิบัติทุกครั้งที่มีการเรียนปฏิบัติ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับค่าใช้จ่ายค่านอื่น เช่น ค่าอุปกรณ์การศึกษา จะพบว่าแตกต่างกันมาก เพราะอุปกรณ์การศึกษานั้น ซื้อมาใช้เป็นครั้งคราว และใช้ไปได้นาน

ส่วนวัสดุฝึกปฏิบัติที่สถานศึกษาจ่ายให้แก่ศึกษานั้น เป็นเพียงบางส่วน หรือเป็นเพียงส่วนประกอบของวัสดุฝึกที่ใช้เท่านั้น เช่น น้ำตาล เกลือ น้ำมัน เป็นต้น ซึ่งเมื่อพิจารณาจากราคาหรืองบประมาณที่รัฐบาลจ่ายให้ นั้น นักศึกษาคนหนึ่งจะได้รับเพียง 250-300 บาท³ต่อภาคการศึกษาหนึ่ง แต่นักศึกษาต้องจัดหาซื้อมาเองถึงภาคเรียนละ 1,200-1,500 บาท ซึ่งเป็นภาระที่หนักมากสำหรับผู้ปกครองที่มีฐานะทางเศรษฐกิจไม่ดี มีรายได้น้อย และมีบุตรหลานที่อยู่ในวัยเรียนหลายคน

เมื่อเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติ ซึ่งครูผู้สอนคาดว่านักศึกษาจะต้องใช้จ่ายประมาณภาคเรียนละ 900-1,000 บาท เห็นว่ามีความแตกต่างกันมาก เพราะจากตารางที่ 50 แสดงว่า ครูส่วนมากใช้การประมาณราคาสินค้า และสอบถามจากผู้ขายเป็นครั้งคราว เท่านั้น ทำให้ทราบราคาที่ไม่แน่นอน

นักศึกษาต้องใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติมากเกินไป เพราะจากการวิจัยพบว่า ค่าใช้จ่ายที่นักศึกษาไม่เพียงพอ และต้องการให้ลดลงมากที่สุด ได้แก่ ค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติ ดังแสดงในตารางที่ 39 และตารางที่ 41 เพราะเป็นการสร้างปัญหาด้านการเงินให้แก่ศึกษา ตามที่แสดงในตารางที่ 38 เพราะนักศึกษาส่วนใหญ่

¹ A.R. Kamat, The Studies in Education, p.77.

² ทวีริศม์ ธนาคม, "ภาคปฏิบัติในวิชาคหกรรมศาสตร์," วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 2(มิถุนายน 2513): 93.

³ งบประมาณวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตพระนครใต้ พ.ศ.2525, หน้า 23.

ผู้ปกครองมีรายได้ระดับปานกลางและระดับต่ำ ดังแสดงในตารางที่ 9 ซึ่งถ้า
นักศึกษาไปเรียนในสายวิชาสามัญ หรืออาชีวศึกษาแขนงอื่น เช่น สาขาพืชกรรม
ก็ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายค่านนี้

นักศึกษาที่มาเรียนในสาขาคหกรรม รวมทั้งผู้ปกครองเป็นส่วนมาก
ไม่ทราบว่าการศึกษาในคานคหกรรมศาสตร์ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง เพราะไม่ทราบว่า
ต้องเสียค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติ ดังแสดงในตารางที่ 37 อาจเป็นเพราะ
โรงเรียนเดิม หรือสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องไม่ได้ชี้แจงให้ทราบอย่างชัดเจน
ทางคานครูผู้สอนเอง เป็นจำนวนมากไม่ทราบราคาของสินค้าที่นักศึกษาจะต้องซื้อมา
ใช้ปฏิบัติอย่างแน่นอน เพียงแต่ใช้การประมาณราคาเอง ดังแสดงในตารางที่ 50
และไม่ทราบว่านักศึกษาทุกคนมีฐานะทางเศรษฐกิจเป็นอย่างไร ตามตารางที่ 54
การเลือกใช้วัสดุฝึกปฏิบัติ จึงมีได้ค่านึงถึงฐานะทางเศรษฐกิจของนักศึกษาเท่าที่นัก
สถาบันการศึกษาแก้ไขความเดือดร้อนด้วยการให้ทุนการศึกษา แต่ก็เพียงบรรเทา
ความเดือดร้อนให้แก่ศึกษาเพียงส่วนน้อยเท่านั้น เพราะทุนการศึกษามีจำนวน
จำกัด และนักศึกษาที่ยากจนบางคน อาจไม่กล้าขอรับทุนการศึกษาเพราะกลัวจะ
อายเพื่อน

2. หลักสูตรวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติและค่าใช้จ่ายในแต่ละวิชา

ตามหลักสูตรที่แสดงไว้ทั้งระดับ ปวช. และระดับ ปวส. นั้น
นักศึกษาจะต้องเรียนวิชาชีพเฉพาะแผนกซึ่งได้เปิดสอนในวิทยาเขต โดยระดับ
ปวช. เรียนวิชาในหมวดนี้ทั้งหมด 55 หน่วยกิต เป็นภาคทฤษฎี 30 คาบ ภาค
ปฏิบัติ 73 คาบ และเรียนวิชาเลือกในแต่ละแผนกอีก 10 หน่วยกิต เป็นภาคทฤษฎี
5 คาบ ภาคปฏิบัติ 15 คาบ โดยใช้เวลาคาบละ 50 นาที ตลอดหลักสูตร 3 ปี
หรือ 6 ภาคการศึกษา ส่วนในระดับ ปวส. นักศึกษาต้องเรียนวิชาเฉพาะแผนก
45-46 หน่วยกิต เป็นภาคทฤษฎี 30-32 คาบ ภาคปฏิบัติ 37-43 คาบ และเรียน
วิชาเลือกอีก 6-7 หน่วยกิต จำนวนคาบที่เรียน เป็นไปตามรายวิชาที่เลือกโดยใช้
เวลาคาบละ 50 นาที ตลอดหลักสูตร 2 ปี หรือ 4 ภาคการศึกษา สำหรับวิชาที่
จะนำเสนอต่อไปนี้ เป็นเพียงบางวิชาที่มีในหลักสูตร ซึ่งมีการเรียนการฝึกปฏิบัติ

วิชาที่มีการเรียนฝึกปฏิบัติในระดับ ปวช.

แผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย ไค้แก

2.1 การตัดเย็บเบื้องต้น ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนการใช้ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การตัดเย็บ การสร้างแบบตัดเย็บเบื้องต้น และวิธีใช้เพื่อตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย ๆ สำหรับครอบครัว วัสดุที่ใช้ไค้แก ผ้า กระดุม ซิป ผลิตภัณฑ์ที่ไค้คือ เสื้อ 1 ตัว กระโปรง 1 ตัว ชุดนอน 1 ชุด

ค่าใช้จ่ายของวิชานี้ ประมาณ 170 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.2 การออกแบบเสื้อ 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 2 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนหลักการออกแบบ การวาดภาพคนเบื้องต้น การวาดส่วนประกอบการออกแบบให้เหมาะสมกับรูปร่าง วัสดุที่ใช้ไค้แก ผ้า ผลิตภัณฑ์ที่ไค้คือ เสื้อเชิ้ต เสื้อไม่มีปก เสื้อนอน เสื้อแขนยาว อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 150 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.3 การออกแบบเสื้อ 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 2 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการวาดรูปคนโดยใช้เส้นง่าย ๆ การออกแบบเสื้อตามหุ่น วัสดุที่ใช้ไค้แก ผ้า กระดุม ผลิตภัณฑ์ที่ไค้คือ เสื้อไม่มีปก เสื้อแขนสั้น เสื้อแขนยาว อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 165 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.4 การตัดเย็บเสื้อ 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนการใช้แบบตัดเบื้องต้น การทำเสื้อผ้าแบบง่าย ๆ วัสดุที่ใช้ไค้แก ผ้า กระดุม ผลิตภัณฑ์ที่ไค้คือ เสื้อแขนสั้น 2 ตัว เสื้อแขนยาว 1 ตัว

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 145 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.5 การตัดเย็บเสื้อ 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนการเย็บเสื้อผ้าตามสมัยนิยมที่มีแบบและเทคนิคการตัดเย็บยากขึ้น วัสดุที่ใช้ไค้แก ผ้า กระดุม

ผลิตผลที่ได้ คือ เลื้อยคอกบัว 1 ตัว เลื้อยคอกปลาเวลายแซนไนตัว 1 ตัว กระจัง
นักเรียน 1 ตัว

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 185.50 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.6 การตัดเย็บเสื้อ 3 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนตัดและเย็บ
เพื่อทดลองแบบตัด การแก้ไขแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า
กระดุม ซิป ผลิตผลที่ได้ คือ เสื้อเชิ้ต 1 ตัว เสื้อไม่มีปก 1 ตัว เสื้อเอวปล่อย
1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.7 การตัดเย็บเสื้อ 4 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนเลือกแบบเสื้อ
ให้เหมาะสมกับผ้าลวดลาย รวมทั้งเลือกใช้เทคนิคการตัดเย็บ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้าสี
และผ้าลวดลาย กระดุม ผลิตผลที่ได้คือ เสื้อคอบัว เสื้อแขนสั้น เสื้อแขนยาว เสื้อ
ตามสมัยนิยม อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 320 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.8 การตัดเย็บเสื้อ 5 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกและคำนวณ
ผ้า เพื่อทำเสื้อแบบจับจีบ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ซิป ผลิตผลที่ได้คือ กระจังพริต
จีบรอบตัว กระจังจีบตกแต่ง เสื้อและกระจังที่มีจีบปล่อย อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 275 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.9 การตัดเย็บเสื้อชุดวิวาห์ ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกแบบเสื้อและ
วัสดุตกแต่งสำหรับชุดวิวาห์ราตรี วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ซิป ผ้าลูกไม้ ผลิตผล
ที่ได้คือ เสื้อชุดมีซับใน 1 ชุด เสื้อชุดราตรี 1 ชุด

ค่าใช้จ่ายประมาณ 470 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.10 การตัดเย็บเสื้อเด็ก ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกแบบเสื้อ
ผ้า วัสดุ และเทคนิคการตัดเย็บเสื้อเด็ก วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผ้าลูกไม้ ไหมปัก

ผลิตภัณฑ์ได้คือ เสื้อเด็กแบบต่าง ๆ เช่น เสื้อผ้าเจดียง เสื้อผ้าทรง เสื้อแขนในตัว
อย่างละ 1 ตัว ชุดอาบนํ้า 1 ชุด

ค่าใช้จ่ายประมาณ 250 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.11 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นใน ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี
2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกผ้า แบบ วัสดุ
และเทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นใน วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผ้ายูกไม้ กระดุม ขางยึก
ผลิตภัณฑ์ได้คือ สลีน ชุดอาบนํ้า เสื้อนอน ยกทรง อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 310 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.12 การตัดเย็บเสื้อเชิ้ตและกางเกง ในสัปดาห์หนึ่ง
เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือก
ผ้าและวัสดุ เพื่อนำไปตัดเสื้อเชิ้ตและกางเกง และเครื่องแบบต่าง ๆ โดยใช้เทคนิค
การตัดเย็บชาย วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ซีนี กระดุม ผลิตภัณฑ์ได้คือ เสื้อเชิ้ต เสื้อฮาวาย
กางเกงชาย อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.13 การตัดเย็บสูท ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ
และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกผ้า แบบ และวัสดุ
สำหรับสูทสตรี โดยนำเทคนิคการเย็บเสื้อชายมาใช้ วัสดุได้แก่ ผ้า ซีนี กระดุม
ผลิตภัณฑ์ได้คือ สูทเดินทาง เสื้อแจ็กเก็ต อย่างละ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 520 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.14 การฝึกงาน 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ
และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการตัดเย็บเสื้อเพื่อการค้า การ
ฝึกงานในร้านค้า วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ซีนี กระดุม ผลิตภัณฑ์ได้คือ เสื้อเชิ้ต 1 ตัว
เสื้อตามสมัยนิยม 1 ตัว กางเกง 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 340 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

สำหรับวิชาเลือก ได้แก่

2.15 การย้อมสีเบื้องต้น ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี
1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกสีย้อม
สารเคมีให้เหมาะกับผ้าชนิดต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผลิตภัณฑ์ได้คือ ผ้าเช็ดหน้า

ผ้าพันคอ ปลอกหมอน ผ้ากันเปื้อน อย่างละ 1 ชิ้น

ค่าใช้จ่ายประมาณ 200 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.16 การพิมพ์ผ้าเบื้องต้น ในสัปดาห์หนึ่ง เรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนประวัติและเทคนิคการพิมพ์ผ้า วัสดุที่ใช้ได้แก่ เสื้อ และผ้า ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือ เสื้อสีลวดลาย 1 ตัว ผ้าบุโต๊ะ ปลอกหมอน ผ้าคลุมเตียง อย่างละ 1 ชิ้น

ค่าใช้จ่ายประมาณ 370 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.17 การตัดเย็บเครื่องเรือน เครื่องใช้ในบ้าน ใน

สัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนเทคนิคการตัดเย็บเครื่องเรือน เครื่องใช้ในบ้าน วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือ ผ้าม่าน ผ้าบุโต๊ะ ผ้าคลุมโทรทัศน์, ตู้เย็น อย่างละ 1 ชิ้น

ค่าใช้จ่ายประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.18 การดัดแปลงและซ่อมแซมเสื้อผ้า ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการนำเสื้อผ้าที่ใช้แล้วมาดัดแปลงเป็นเสื้อใหม่ และซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด วัสดุที่ใช้ได้แก่ เสื้อผ้าที่มีอยู่แล้ว ที่ชำรุด ผ้าวูลไม้ ค่ายปัก

ค่าใช้จ่ายประมาณ 40 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

แผนกอาหารและโภชนาการ ใต้แก่

2.19 อาหารเบื้องต้น (อาหารครอบครัว) ในสัปดาห์

หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เป็นการเรียนรู้หลักการหุงต้มอาหารชนิดต่าง ๆ ความหมายของคำที่ใช้ในการประกอบอาหาร กิจการเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร กำหนดรายการอาหารสำหรับครอบครัว การใช้ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในครัว การประกอบอาหาร การปฏิบัติอย่างปลอดภัย การจัดการบริการและมารยาทในการรับประทานอาหาร วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ผลไม้ ไข่ ถั่ว ผลิตภัณฑ์ได้อาหารคาว ใต้แก่ ข้าวผัดไข่ดาว ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มเป่ล่า ไข่ลวก ไข่ตุ๋น ไข่ยัดไส้ ไข่เจียว หมูสับ ไข่ต้ม ไข่พะโล้ หัวผักกาดชุบไข่ทอด ผักชุบไข่ทอด ผัดผัก ผัดวุ้นเส้น ผักพริกขิง ถั่วฝักยาว ผัดสามเกลอ ใต้แก่ ไก่ผัดใบกะเพรา แกลงเลียง แกลงส้ม แกลงถั่ว ต้มส้มปลาหู

ต้มกะทิสายบัว ต้มข้าวไก่ แกงจืดหมูสับ แกงจืดผักกาดขาว แกงจืดเต้าหู้ขาว
หน่อไม้ไข่ต้มหมู กะเพาะปลา กุ้งแห้งยำ กุนเชียงยำ ยำเนื้อ แหนมสด น้ำพริก
กะปิ น้ำพริกเผา น้ำพริกอ่อน ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนชาน้ำ ขนมปัง
หน้าหมู เมี่ยงปลาหู ปลาสดทอด

อาหารหวาน ไข่ไก่ ฟักทองเชื่อม มันเทศเชื่อม
กล้วยไข่เชื่อม เผือกเชื่อม ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมกล้วย ขนมมันสำปะหลัง
ขนมตาล ขนมสอดไส้ กล้วยต้ม ฟักทองนึ่งจิ้มมะพร้าว ข้าวโพดคั่ว กล้วยบวชชี
สาธูเปียกมะพร้าวอ่อน ไข่หวานมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ขนมบัวลอย
ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังจิ้มมะพร้าว ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วแดงต้มน้ำตาล สาธูน้ำเชื่อม
ทับทิมกรอบ วุ้นลาย วุ้นกะทิ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 400 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.20 โภชนาการ 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ
และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนโภชนาการสำหรับหญิงมีครรภ์
หญิงแม่มีทารก เด็กวัยก่อนเรียน วัยรุ่น วัยเรียน และผู้สูงอายุ วัสดุที่ใช้ได้แก่
เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้ ถั่ว ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ไข่ไก่ แกงมัสมั่นไก่ แกงเผ็ดปลาหมึก
ยัดไส้ แกงป่าไก่ แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา แกงเผ็ดหมูเทโพ แกงเผ็ดปลาชุก แกงจืดลูกรอก
มะระต้มหมู เกวเหลาลูกชิ้น ชุบใส น้ำพริกถนงเรือ น้ำพริกมะเขือพวง น้ำพริกปลา
ชลาค ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวผัด 3 สี ผัดผักรวมมิตร พระรามเดินดง ปีกไก่สอดไส้
ปีกไก่หน้าแดง ปอเปี๊ยะญวน เกี้ยวกรอบ บูจ่า สตูไก่ สุกียากี้ แหนมสด-ข้าวทอด
ยำปลาหมึก

อาหารหวาน ไข่ไก่ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวตัด
ข้าวเหนียวมูลนึ่ง เผือกทอด มันทอด กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด สังขยาฟักทอง ขนม
หม้อแกง ขนมชั้น ถั่วดำหวาน ขนมสอดไส้ ขนมโตเกียว ขนมเทียนแก้ว ขนมเปียะไส้ถั่ว
แป้งจี ไข่หงส์ ขนมสำปะนီ ข้าวตอกตั้ง ลูกก๊ากี้ เด็กกล้วยหอม วุ้นกะทิ วุ้นสังขยา

ค่าใช้จ่ายประมาณ 230 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.21 โภชนาการ 3 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ
และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ เรียนการกำหนดอาหารสำหรับครอบครัวที่มี

บุคคลปกติ และบุคคลในภาวะพิเศษ กำหนดชนิดและปริมาณอาหารตามหลักโภชนาการ ให้เหมาะกับภาวะเศรษฐกิจ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้ ถั่ว ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ไค้แก๊ ไข่ลวก ไข่ตุ๋น ไข่คาวน้ำ ไข่คน หมูต้ม เป็อย ไก่อบ ต้มบด เนื้อวัวอบ สลัดเนื้อสัน เหมปุระ สุกียากี้ พาย เนื้อมันวอน บาบี้คิว แชนวิสไกอบ พายไส้กรอก กะทิงทอง ปลาร้าทรงเครื่อง แกงเหล็อง อาหารหวาน ไค้แก๊ ขนมลอยแก้ว รวมมิตร ขนมปุยฝ้าย ขนมดอกคำควน ขนมผิง ทองหยอด ผอยทอง สังขยามะพร้าวอ่อน เม็ดขนุน ขนมขี้หนู ขนมโตเกียว ลูกก๊เเนย ลูกก๊ฉั่วลิสง ลูกก๊ซ้อกโกแลต เค้กผลไม้ เค้กกาแฟ เค้กกล้วยหอม

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.22 โภชนบำบัด ในสัปดาห์หนึ่ง เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนประเภท และหลักการจัดอาหาร สำหรับผู้ป่วย วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้ ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ไค้แก๊ ไข่ลวก ไข่คาวน้ำ ไข่ตุ๋น เอ็กน็อค น้ำซุปลสมไข่ ไข่ต้ม ไข่กวน นมผสมครีม ครีมซุปล ข้าวต้มจืด ข้าวต้มหมูสับ ข้าวโอ๊ต ไก่อบ ต้มบด เนื้อวัวอบนุ่ม หมูต้ม เป็อย มันฝรั่งบด ปลากระป๋อง แกงจืด เต้าหู้ขาว

อาหารหวาน ไค้แก๊ น้ำส้มกรอง น้ำมะเชื่อเทศ ไอศกรีมไมใส่กะทิ ไอศกรีมกะทิ พุดคั้ง ขนมปังกรอบ ขนมปังทานเนย ลูกก๊ เค้กไข่ขาว วุ้น

ค่าใช้จ่ายประมาณ 180 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.23 อาหาร 1 (อาหารสำหรับครอบครัว) ในสัปดาห์หนึ่ง เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารมือต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้ ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ไค้แก๊ แกงส้มผักกระเฉด แกงคั่ว สับปรดกับถั่ว แกงอ่อมใบขอ แกงเผ็ดไก่ แกงจู้ปลาทู แกงเผ็ดเนื้อกับหน่อไม้

แกงจืดขึ้นปลาทราย แกงซี่เหล็ก ต้มกะทิสายบัว แกงผักใส่ปลาช่อน ไก่ต้มซ่า แกงจืด
 ผักกาดขาวหมูสับ แกงเลียง แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืดสามกษัตริย์ ไก่ผัดใบกะเพรา
 ไข่ยัดไส้ ไข่เจียวหมูสับ ไข่พะโล้ หมูพะโล้ ไข่ชะอม มะเขือชุบไข่ทอด ไข่ดุกเขย
 ไข่เค็มดาว ไข่ตุ๋น ไข่ลวก ข้าวผัด ข้าวหมูแดง ข้าวคดกกะปิ ข้าวต้มจืด ข้าวต้มเครื่อง
 กวยเตี๋ยวเนื้อสับ กวยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา บะหมี่ราดหน้า หมี่กะทิ ขนมจีนชามน้ำ หมูเปีย
 หมูทอด หมูหวาน กุ้งแห้งยำ ยำเนื้อย่าง ผักผัดต่าง ๆ ผักพริกขิง ปลาทุ้มต้มส้ม ปลาฟู
 เมี่ยงปลาหู ทอดมันปลาทราย หอหมกปลาช่อน น้ำพริกมะขามสด น้ำพริกกะปิ เมี่ยงส้ม

อาหารหวาน ได้แก่ กลวยขาวช้ำ แกงบัวคสาเก

กล้วยไข่เชื่อม มันเทศเชื่อม ข้าวเหนียวเปียกกล้วย สาเกเปียกมะพร้าวอ่อน บัวลอย
 สาเกบัวลอย วุ้นลาย วุ้นสังขยา วุ้น ข้าวต้มน้ำวุ้น สาเกเม็ด ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว
 ขนมกล้วย ขนมเปียกปูน ขนมสาदीอ่อน สังขยาสิงคโปร์ ข้าวต้มจิ้มมะพร้าว ข้าวโพดคด
 มะพร้าวแก้ว ขนมครองแครงกรอบ ขนมกล้วยไส้เค็ม ขนมปังหน้าหมู ทับทิมกรอบ

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 380 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.24 อาหาร 2 (อาหารโอกาสพิเศษ) ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการกำหนด
 อาหารในโอกาสพิเศษ การกะงบประมาณ การเลือกซื้อ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง
 ผัก ไข่ ผลไม้ ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ได้แก่ กวยเตี๋ยวมัดชีอิ้ว กวยเตี๋ยวม้วน

กวยเตี๋ยวมัดไทย มัดกะโรนีผัด แกงป่า เนื้อ พะแนงไก่ แกงเขียวหวานปลาช่อน ยำวุ้นเส้น
 ยำปลาหมึก ยำเนื้อ กุ้งชุบขนมปังทอด ไข่เจียวใส่แฮม ไข่คว่ำ ต้มจับฉ่าย กะหล่ำปลี
 สลัดใส่ทูน่า กะเพราปลา เต้าเจี้ยวหลน หลนกะปิควั หมูบั้ง หอยแมงภู่ทอด เกี้ยวกรอบ
 เนื้อ เค็มผอยผัดหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน สลัดแขก บีฟสะเตก แสงระวาถุ้ง-ปลาช่อนฟู
 ข้าวมันไก่

อาหารหวาน ได้แก่ เมี่ยงคำ เมี่ยงลาว ข้าวเหนียว

กะทง ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ขนมถั่วแปบไสหวาน ขนมคาง ขนมบัวป็น
 ขนมเรไร ขนมบุษย์ฝ้าย ซ่าหริ่ม ลอดช่องสิงคโปร์ ข้าวเม่าคด ไข่หวาน วุ้นกะทิ โคนัท

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 320 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.25 อาหาร 3 (อาหารว่าง) ในสัปดาห์หนึ่งเรียน
 ทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการกำหนด
 อาหารว่างสำหรับโอกาสต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้
 ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ได้แก่ หมี่กะทิ เส้นหมี่แบบเวียดนาม
 บะหมี่ม้วนไส้กรอก บะหมี่ทยากราดหน้า กวยเตี๋ยวหลอดฮ่องเต้ ขนมกุยช่าย ขนม
 หอยแมงภู่ ขนมเบ็องกวน ขนมปังไส้ไก่ แป้งลีบนิ่งไส้ปลา ปอเปี๊ยะเวียงจันทน์
 ปอเปี๊ยะทอด กระทงทองไส้ต่าง ๆ กระทงหุ้ม แชนวิสโกอบ แชนวิสจานบิน

อาหารหวาน ได้แก่ ลูกก๊วยเนย ลูกก๊วยแพนชี
 ซ้อคโกแลตพีคจ์เค้ก มาร์เบอร์เค้ก อัมไซค์-คาวนเค้ก เอแคลร์ไส้ซอสขาว เค้ก
 ก้วยหอม ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแพนชี ขนมปังผลไม้ ขนมปังกรอบ ขนมปังลูกเกด
 ขนมตาล ขนมจาก ขนมกล้วย ทองหยอดค สังกยา แยมโรล พายสับปะรด วุ้นสายรุ้ง
 ตะโก้ไส้ต่าง ๆ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 280 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.26 อาหาร 4 (อาหารเตาอบ) ในสัปดาห์หนึ่งเรียน
 ทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนอาหารคาวหวาน
 ที่ใช้เตาอบ การประเมินผล การคิดต้นทุน วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผัก ไข่ นม เนย
 แป้ง ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ได้แก่ พายเนื้อมัน พายไส้กรอก
 กุ้งอบราดครีม ปลาอบมะเขือเทศ ไก่อบ หมูสะเต๊ะอบ เนื้ออบฝรั่ง แชนวิซโก
 เห็ดคอบกับครีม สะเต๊ะเนื้ออบ กระทงหุ้มไส้เนื้อ

อาหารหวาน ได้แก่ บัตเตอร์เค้ก เค้กกล้วย เค้ก
 แพนชี เค้กไข่ขาว เค้กผลไม้ต่าง ๆ อัมไซค์-คาวนเค้ก พายสับปะรด ลูกก๊วยมาร์ ลูกก๊วย
 ถั่วลิสง เอแคลร์ไส้ต่าง ๆ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.27 อาหาร 5 (อาหารเพื่อการค้า) ในสัปดาห์หนึ่ง
 เรียนทฤษฎี 2 คาบ ปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนลักษณะอาหาร
 ชนิดต่าง ๆ ที่เหมาะกับการค้าในปัจจุบัน และเลือกซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีมาก และ

ราคาถูก การศึกษากำไร ขาดทุน วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลิตภัณฑ์ได้
อาหารคาว ไข่ไก่ กว๊ายเตี๋ยผักไทย หมี่กะทิ
กวยช่าย ห่อหมก ทอดมันปลาทราย ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด ส้มตำ ซุปหน่อไม้
หมูบั้ง ไก่บั้ง ยำปลาหมึก ยำวุ้นเส้น แกงเขียวหวานไก่ แกงส้ม หมูทอด เนื้อเค็ม
ทอด เกี้ยวกรอบ

อาหารหวาน ไข่ไก่ สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบ
ปากหม้อ ทับทิมกรอบ สังขยาฟักทอง มันเทศเชื่อม กล้วยไข่เชื่อม ซาลาเปาไส้ครีม
โคนัท ขนมสาดี ขนมปุยฝ้าย วุ้นกะทิ

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 170 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.28 อาหารจำนวนมาก ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการคิดรายการอาหาร
การวางแผนงาน การคิดคำนวณอาหารสด อาหารแห้ง การประกอบอาหารจำนวน
มาก การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน การทำอาหารรับจ้างในและนอกสถานที่
วิชานี้ให้ช่วยประกอบอาหารกลางวันในสถานศึกษา วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง
ผัก ไข่ ถั่ว ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ไข่ไก่ แกงจืดผักกาดขาวหมู แกงจืด
ผักกวางตุ้ง แกงจืดฟัก แกงจืดวุ้นเส้น ต้มจับฉ่าย ผักกาดคองต้มไก่ แกงส้ม แกง
เขียวหวานไก่ แกงหมูเทโพ แกงเผ็ดเนื้อ แกงเคียง ปลาทุ้มต้ม ต้มยำฟักกับไก่
ยำวุ้นเส้น ยำใหญ่ เนื้อยำ ไข่ต้ม ไข่เจียว ไข่พะโล้ ไก่ผัดกะเพราใส่หน่อไม้
เนื้อผักโขบเพราะ ปลาใส่ต้นหอม ปลาวางทอด ปลาหมึกเค็มทอด หมูผัดขิง ปลาทุ
ทอดราดพริก กว๊ายเตี๋ยลาดหน้า กว๊ายเตี๋ยไก่ กว๊ายเตี๋ยลูกชิ้น เนื้อ ข้าวผัดซอส
ข้าวหมูแดง ข้าวไก่อบ ข้าวคอกกะปิ ข้าวลาดหน้าไก่ ข้าวมันไก่

อาหารหวาน ไข่ไก่ ถั่วคำแกงขวิด แกงขวิด
ฟักทอง กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวคำเปียกเผือก ข้าวเหนียวเปียก ขนมบัวลอย
ถั่วแดงต้มน้ำตาล มันเทศต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวต้ม
น้ำวุ้น รวมมิตร ลูกชิ้นน้ำเชื่อม

ค่าใช้จ่ายสถานศึกษา เป็นผู้จัดหาให้ทั้งหมด

2.29 การนอมอาหาร 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนหลักและวิธีการนอมอาหาร การเลือกอาหารสำหรับนอม วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ ถั่ว ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้คือ ปลาหมึกตากแห้ง กุ้งแห้ง เนื้อตากแห้ง หมูหยอง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกยัด มะยมเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม เปลือกส้มโอเชื่อม สับปะรดกวน ถั่วกวน กว๊ายกวน มะขามแก้ว มะพร้าวแก้ว กว๊ายฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ มันรังนก ถั่วคัต ขาวนางเล็ด

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 150 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.30 การนอมอาหาร 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ เรียนต่อเนื่องจากการนอมอาหาร 1 โดยมีหลักวิธีการที่นอกเหนือจากที่เรียนไปแล้ว และเรียนการใช้สารเคมี ปรงแต่ง วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ ถั่ว ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้คือ เนื้อเค็ม ปลาเค็ม กุนเชียง หมูเหนม ไข่เค็ม น้ำพริกตาแดง น้ำพริกนรก มะนาวคองหวาน-เค็ม ชিংคอง หัวผักกาดคองเค็ม ผักกาดคอง มะม่วงคอง มะขามเชื่อม ถั่วกระจก กว๊ายฉาบ กว๊ายตาก มะตูมตากแห้ง

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 160 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.31 ศิลปประดิษฐ์ 1 (การแกะสลัก) ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการปอกคว้าน แกะสลักผักและผลไม้ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้คือ แต่งกวา เป็นรูปกระเช้า โบริว ไบไม้ ฟักทองเป็นดอกบานชื่น มันเทศเป็นดอกรักเร่ หัวบีทเป็นดอกตาหลา หัวผักกาดแดงเป็นดอกไม้ มะละกอบนแจกัน การคว้านเงาะ ระกำ ลำไย การแกะสลักกะมุคเป็นไบไม้ พุทราเป็นไบไม้ ชมพูเป็นแฉก ๆ อ้อยเป็นกลางสาค แต่งโมเป็นดอกไม้ต่าง ๆ สับปะรดเป็นรูปกระเช้า แต่งโมเป็นภาชนะใส่ผลไม้ หัวผักกาดเป็นดอกบัว

ค่าใช้จ่าย ประมาณ 120 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.32 ศิลปประดิษฐ์ 2 (ดอกไม้สด) ในสัปดาห์หนึ่งเรียน

ทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 6 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ การเลือกซื้อและใช้ส่วนประกอบดอกไม้ วัสดุที่ใช้ได้แก่ กระดาษ ดอกไม้พลาสติก ทราย ผลิตภัณฑ์ได้คือ มาลัยชนิดต่าง ๆ เครื่องแขวนพวงเล็ก และ

พวงใหญ่ แจกกันดอกไม้ และพานดอกไม้ในพิธี กรวยอุปชาญ์ อุบะชนิดต่าง ๆ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 150 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

สำหรับวิชาเลือก ใต้แก่

2.33 ขนมไทย ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ

และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ เรียนเครื่องปรุงหลักของขนมไทย การอบ และปรุงแต่งกลิ่น วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผลไม้ ถั่ว แป้ง ไข่ มะพร้าว ผลิตผลที่ได้คือ มันเชื่อม กล้วยเชื่อม ถั่วกวน ข้าวต้มมัด ขนมกล้วย ขนมตาล กรอบเค็ม เผือกเชื่อม ขนมสอดไส้ ขนมมัน สังขยา ขนมหม้อแกงเผือก ถั่วแปบไส้ถั่ว ขนมขอม่วง ข้าวเหนียวหน้าสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว มันฝรั่ง ทองม้วน

ค่าใช้จ่ายประมาณ 130 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.34 อาหารจานเดียว ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเลือกรายการอาหาร การฝึกหัดทำอาหารอย่างรวดเร็ว วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลิตผลที่ได้คือ ข้าวคอกกะปิ ข้าวผัดสามสี ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวหมกหมู ข้าวหมกไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวคอกกะปิ ข้าวมันส้มตำ ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวผัดทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น เนื้อ ก๋วยเตี๋ยวหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวหน้าเนื้อสับ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนชาน้ำ ขนมถั่วซ่าย หอยแมลงภู่ทอด ขนมผักกาด สลัดแซก สลัดผัก สลัดไก่อบ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 250 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.35 การเย็บมือ ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ

และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนการเย็บตะเข็บ การทำลวดลาย ตกแต่งผ้า เย็บเครื่องใช้สำหรับสงฆ์ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ลวด นุ่น ไหม ผ้าลูกไม้ คิ่นทอง ผลิตผลที่ได้คือ หมอน 3 เหลี่ยม 1 ใบ หมอนกุหลาบ 1 ใบ ผ้ารองจาน และผ้ารองแก้ว 2 ชิ้น ตาลบัตร 1 อัน

ค่าใช้จ่ายประมาณ 240 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.36 ดอกไม้แห้ง ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ

และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ เรียนการประดิษฐ์ดอกไม้ด้วยกระดาษ ผ้า และวัสดุอื่นให้มีลักษณะเหมือนของจริง วัสดุที่ใช้ได้แก่ กระดาษ ลวด ผ้า ผลิตผลที่ได้

คือ ดอกกุหลาบ ดอกกุหลาบพวง ดอกช่างกะ ดอกมะลิวัลย์ ดอกชวนชม ดอก
 เอื้องผึ้ง ดอกบัวดิน ดอกพวงชมพู ดอกเบญจมาศ ดอกหน้าวัว ดอกสาวน้อย เรืองระบำ
 ดอกมากาเร็ต ดอกสวีทที ดอกเข็ม

ค่าใช้จ่ายประมาณ 80 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

วิชาที่มีการเรียนฝึกปฏิบัติในระดับ ปวส.

แผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย

2.37 การออกแบบลายผ้าและการทอ ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ เรียนประวัติ
 การทอ การทอ เบื้องต้นด้วยมือและเครื่องจักร การใช้สีเส้นค้ายเพื่อให้เกิดลวดลาย
 ในเนื้อผ้า วัสดุที่ใช้ได้แก่ ค้ายทอ ไบลาน ผลิตภัณฑ์ได้คือ เข็มขัด 1 เส้น
 ผ้ารองจานลวดลายต่าง ๆ 5 ชิ้น

ค่าใช้จ่ายของวิชานี้ ประมาณ 150 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.38 เทคนิคการทำเสื้อ 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาความแตกต่างของ
 ส่วนสัดส่วนในวัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการสร้างแบบตัด เทคนิคการทำเสื้อและการนำ
 มาใช้ให้ถูกต้อง วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ซิป ผลิตภัณฑ์ได้คือ เสื้อ 3 ตัว
 ชุดเสื้อกระโปรง 1 ชุด

ค่าใช้จ่ายของวิชานี้ ประมาณ 310 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.39 เทคนิคการทำเสื้อ 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษากลวิธีการใช้หุ่น การ
 ใช้หุ่นตัดเสื้อแบบต่าง ๆ การแก้ไข การลองตัว วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ซิป
 ผลิตภัณฑ์ได้คือ ชุดเสื้อกระโปรง 2 ชุด เสื้อโอกาสพิเศษ 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ ประมาณ 520 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.40 เทคนิคการทำเสื้อ 3 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาเทคนิคการตัดเย็บ เสื้อชาย และการนำกลวิธีนั้น ๆ มาใช้ตัดเย็บเสื้อสตรี โดยเฉพาะสูท เสื้อกันหนาว และอื่น ๆ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ผลิตผลที่ได้คือ เสื้อสูท 1 ตัว เสื้อกันหนาว 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 585 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.41 เทคนิคการทำเสื้อ 4 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาวิธีการตัดเย็บเพื่อ ประกอบอาชีพ การสร้างแบบมาตรฐาน การแก้ไขตัดแปลงแบบ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ผ้าดุกไม้ ชีป ผลิตผลที่ได้คือ เสื้อลวดลาย 2 ตัว เสื้อตามสมัยนิยม 1 ตัว เสื้อกระโปรง 1 ชุด กระโปรง 1 ตัว

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 480 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.42 ความรู้เรื่องผ้า 3 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

2 คาบ ปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาประวัติลายผ้าและการพิมพ์ เทคนิคการออกแบบลายผ้า การพิมพ์แบบต่าง ๆ และเทคนิคการพิมพ์หลายสี วัสดุที่ใช้ได้แก่ เส้นค้าย ผ้า ผลิตผลที่ได้คือ ผ้าลวดลายต่าง ๆ 3 ผืน

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 120 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.43 การตกแต่งและย้อมสีสิ่งทอเบื้องต้น ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาชนิดและ ลักษณะของขบวนการตกแต่งและย้อมสี อุปกรณ์และสารเคมี คุณภาพของสิ่งทอที่ตกแต่ง และย้อมสีแล้ว การใช้และการระวังรักษา วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ค้าย ผลิตผลที่ได้คือ ผ้าเช็ดหน้า 4 ผืน ผ้าตัดเสื้อมีลวดลาย ผ้าปูโต๊ะ อย่างละ 1 ผืน

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 130 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.44 การออกแบบลายผ้าและเทคนิคการพิมพ์ ในสัปดาห์

หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาประวัติ

ลายผ้าและการพิมพ์ เทคนิคการออกแบบลายผ้า การใช้สีให้ถูกต้อง เพื่อแสดงจุดเด่นของ
ลาย การพิมพ์แบบต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือ ผ้าตัดเสื้อ 2 ชิ้น
ผ้าปูโต๊ะ 2 ผืน ผ้าพันคอ 1 ผืน ผ้าเช็ดหน้า 3 ผืน

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 200 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

2.45 การออกแบบเครื่องแต่งกาย 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียน

ทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาการออกแบบเครื่อง
แต่งกาย เพื่อใช้ในการออกแบบเสื้อผ้า และงานอุตสาหกรรมและการผลิตออกมาเป็นผลงาน
วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือ เสื้อเชิ้ต 1 ตัว เสื้อฮาวาย 1 ตัว เสื้อตาม
สมัยนิยม 3 ตัว

ค่าใช้จ่ายสำหรับวิชานี้ประมาณ 320 บาท ต่อ

1 ภาคเรียน

แผนกอาหารและโภชนาการ

2.46 โภชนาการ 1 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ

และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษาความสำคัญของอาหารหลัก 5 หมู่ และ
อาหารสมส่วน ความต้องการอาหารของบุคคลในวัยต่าง ๆ ความต้องการและการใช้
พลังงานในร่างกาย ภาวะโภชนาการและปัญหาโรคขาดสารอาหารในประเทศไทย
วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ผลไม้ ไข่ ถั่ว ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ได้แก่ ข้าวต้มเครื่องในไก่ ข้าวต้มมัด
ไข่แดง ข้าวต้มผักตำลึง ข้าวต้มต้มไก่บด ข้าวผัดซอส ข้าวผัดสามสี กวยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
กวยเตี๋ยวเนื้อสับ ผัดผักกะโรนีไก่ แกงจืดตำลึง แกงจืดมะระ แกงจืดหมู แกงจืดกุ้งเส้น
แกงจืดผักกาดขาว ผัดก๋วยเตี๋ยว ผัดก๋วยเตี๋ยวใส่ต้มไก่ ไก่ผัดขิงแห้ง ผัดเปรี้ยวหวาน
น้ำพริกปลาทู

อาหารหวาน ได้แก่ โอวัลติน น้ำส้มคั้น ส้ม เฉาก๊วย
มังคุด สับปะรด ขนมบัวลอย ถั่วดำแกงบวด กว๊วยบวชชี แกงบวดฟักทอง ตะโก้แห้ว
สาเล่กรอบ ขนมหม้อแกงถั่ว ขนมลิ่มกลืน ขนมปังทาแยม ขนมปังปิ้ง ขนมคุกกี้อั่ว คุกกี้เนย

ค่าใช้จ่ายประมาณ 190 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.47 โภชนบำบัด 2 ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ ปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย การใช้ตารางอาหาร การคำนวณ และการประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ วัสดุที่ใช้ได้ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ถั่ว ไข่ ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ได้แก่ ไข่วอก ไข่ต้ม ไข่ดาว ไข่ตุ๋ม โจ๊กหมู ซุปสาเก ซุปข้น ซุปใส ซุปผัก แกงเผ็ด แกงจืดเต้าหู้ยี้ แกงจืดผักกาดปลิง แกงจืดผักกาดขาว ผักเครื่องใน หมูจืดผักกาดต่างๆ ผักเปรี้ยวหวาน ผักปวยเล้ง ต้มยำกุ้ง
อาหารหวาน ได้แก่ ถั่วแดงต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้ม น้ำตาล มันเทศต้ม น้ำตาล เต้าส่ว วุ้นลาย วุ้นกะทิ ขนมน้ำแข็ง ขนมหั่น ตะโก้ลำไย ขนมหาลี่ ขนมหอยฝ้าย ขนมตาล ขนมน้ำมัน ขนมสอดไส้

ค่าใช้จ่ายประมาณ 150 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.48 หลักการประกอบอาหาร ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาอาหารต่างๆ ในเรื่องขององค์ประกอบ คุณสมบัติ การเปลี่ยนแปลงขณะเก็บรักษา การหุงต้ม การเลือกซื้อ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ผลไม้ ไข่ ผลผลิตที่ได้

อาหารคาว ได้แก่ สลัดเนื้อ สลัดไก่อบ สลัดกุ้ง สลัดแขก พิซซ่า พายเนื้อมัน ขนมหีบ ข้าวหมกไก่ ข้าวสตูเนื้อ ข้าวอบไก่ ซุปหางวัว ซุปครีมผัก เนื้ออบ ไก่อบ ยำวุ้นเส้น ยำหนังหมู ยำเส้นมันฝรั่ง ยำขุ่นอ่อน ยำแตงกวา แกงเหลือง แกงมัสมั่น เนื้อ แกงเผ็ดมันกระหรี่ แกงเผ็ดหอมหมู แกงเผ็ดแพงสด

อาหารหวาน ได้แก่ วุ้นลาย วุ้นสังขยา วุ้นกะทิ วุ้นแตง วุ้นลอยแก้ว ขนมหอยฝ้าย ขนมหาลี่ เค้กเนย เค้กช็อคโกแลต อพไซค์-ควีนเค้ก โคนัท เอแคลร์ไส้ครีม สาเกเชื่อม กว๊ายเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม มันฉาบ เผือกฉาบ ขนมหาลี่ ขนมหิง ขนมห้องไทย

ค่าใช้จ่ายประมาณ 270 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.49 อาหาร 1 (อาหารไทย) ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาลักษณะและส่วนประกอบของอาหารไทยทั่วไป การเลือกซื้อและการเก็บอาหารสด อาหารแห้ง เทคนิคการ

ประกอบอาหารไทยแต่ละชนิด การจัดและบริการ การประเมินผล การเขียนตำรับ
มาตรฐาน วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลไม้ ถั่ว ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ได้แก่ แกงไตปลา แกงเหลือง แกง
รังเคี้ยว แกงโชะ แกงแค แกงอ่อมผักทอง แกงลาวหน่อไม้ แกงขวย แกงส้มผักต่าง ๆ
แกงหมูเทโพ แกงคั่วผัก แกงซี่เหล็ก แกงเผ็ดเบ็ดย่าง แกงเลียงต่าง ๆ ปลาทุ้มส้ม
ขนมจีนน้ำยาบักขี้ไต้ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยาปลา ข้าวซอย ข้าวยาบักขี้ไต้ ข้าว
กุกกะปิ ข้าวผัดต่าง ๆ สลัดทะเลสาบ กวยเตี๋ยวผัดไทย กวยเตี๋ยวหลอด หมี่กะทิ
ผัดผักโรตีส ไข่พะโล้ ไข่สอดไส้ ไข่ลูกเขย น้ำพริกอ่อง ส้มตำ ซุปหน่อไม้ เมื่อน้ำคก
หมูปิ้ง ผัดผักกาดทอง ผัดกะเพราใส่น้ำพริก หมูผัดพริก

อาหารหวาน ได้แก่ มันต้มน้ำตาล ถั่วแดงต้มน้ำตาล
ผักทองแกงขวค มันเทศเชื่อม กล้วยไข่เชื่อม ข้าวเหนียวมูล เต้าส่วน บัวแก้ว ซ่าหริ่ม
ขนมเปียกปูน ขนมหน้าดอกไม้ ขนมเหนียว ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 380 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.50 อาหาร 2 (อาหารไทยโอกาสพิเศษ) ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาการกำหนด
รายการอาหาร ลักษณะและส่วนประกอบอาหารสำหรับ โอกาสต่าง ๆ เช่น เลี้ยงพระ
แต่งงาน การเลือกและการจัดเตรียมอุปกรณ์ การเลือกซื้อ การเก็บและการทำอาหาร
ให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ การประเมินผล และการเขียนตำรับอาหารโอกาสพิเศษ
วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผัก ไข่ ถั่ว ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารคาว ได้แก่ ลาบเนื้อ ลาบหมู ลาบไก่ ลาบ
ปลาตุก แกงมัสมั่นไก่ แกงเขียวหวานไก่ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกะปิ
กะปิคั่ว ปูเค็มหลน กุ้งหลน ยำถั่วพุด ยำขุ่นอ่อน ยำวุ้นเส้น ยำใหญ่ ยำทวาย ยำถวณ
ยำมะม่วง ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดพริกขิง ไก่ทอด ถั่วทอด มันทอด ทอดมัน ปลาหูช้างแป้งทอด
เนื้อเค็มผัดหวาน ข้าวมัน-ส้มตำ

อาหารหวาน ได้แก่ ข้าวเกรียบปากหม้อ ปั่นขลิบทอด
ค่างคาวเผือก ข้าวเกรียบอ่อน ข้าวเหนียวแก้ว ครอบแครงกะทิ ขนมบัวปิ่น ขนมสาดี
ขนมกรวย ขนมช่อม่วง ขนมปุยฝ้าย ขนมทองเอก ข้าวตอกคั้ง ถั่วเคลือบ เผือกถวณ

ค่าใช้จ่ายประมาณ 330 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.51 อาหาร 3 (อาหารนานาชาติ) ในสัปดาห์หนึ่งเรียน

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาลักษณะส่วนประกอบของอาหารชาติต่าง ๆ ที่อยู่ในความนิยม การใช้คำรับอาหารต่างประเทศ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหารและเทคนิคการทำอาหารแต่ละชนิด มารยาทในการรับประทานอาหารและการเขียนคำรับอาหาร วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไขมัน เนย ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารลาว ไค้แก๊ สลัดไก่ สลัดเนื้อ สะเต๊กเนื้อ ตับบด ตับก้อน ไก่อบเนย กุ้งอบราดครีม แชนวิชไก่ พายไก่ พิซซ่า แฮม เบอเกอร์ ผักโขมเขียว หอยจ้อ แฮกิ้น ปลาแห้ง กะเพาะปลา แกงจืดลูกชิ้น-หมู ปีกไก่ย่างแดง ปีกไก่ทอดไส้ ลูกชิ้นไก่ บะหมี่-เกี๊ยว ผัดผักกะโรนี โรตี่ แกงกะหรี่-ไก่ ข้าวหมกไก่

อาหารหวาน ไค้แก๊ ฟรุคสลัด เยลลีนม ฟรุคคิง ก้วยหอม ช็อคโกแลตครีม เค้กเนย บะหมี่หวาน ขนมปังไส้ไก่ ลูกชิ้นผลไม้ ขนมปังทานเนย ขนมปังทาแยม โรตี่

ค่าใช้จ่ายประมาณ 340 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.52 อาหาร 4 (อาหารชานาญพิเศษ) ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ศึกษาเทคนิควิธีทำอาหารที่อยู่ในความสนใจ และฝึกหัดให้เกิดความชำนาญอันสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ไข่ ผลิตภัณฑ์ได้คือ ขนมปัง แชนวิช ขนมปังขาไก่ ขนมปังไส้ไก่ ขนมปังลูกเกด ขนมปังเนย พายชั้น พายไก่ พายรวน พิซซ่า แยมโรล ลูกชิ้น เค้กเนย ชิฟฟอนเค้ก เค้กมะนาว

ค่าใช้จ่ายประมาณ 210 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.53 การฝึกงานอาหารและโภชนาการ ในสัปดาห์หนึ่ง

เรียนทฤษฎี 2 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษางานด้านอาหารและโภชนาการ ตามนโยบายความเหมาะสมของแต่ละสถาบัน เช่น การจัดอาหารกลางวัน อาหารเพื่อการค้า การควบคุมคุณภาพอาหาร วิธีและการฝึกดำเนินงาน การประเมินผล โดยให้นักศึกษาฝึกงานโครงการอาหารกลางวัน วัสดุที่ใช้ได้แก่ เนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ถั่ว ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้

อาหารลาว ไค่แก๊ แกงจืดผักกาดขาวหมู แกงจืด
ผักกวางตุ้ง แกงจืดผัก แกงจืดวุ้นเส้น ต้มจับฉ่าย ผักกาดคองต้มไก่ แกงส้ม แกง
เขียวหวานไก่ แกงหมูเทโพ แกงเผ็ดเนื้อ แกงเลียง ปลาทุ้มต้ม ต้มยำผักกอกไก่
ยำวุ้นเส้น ยำใหญ่ เนื้อยำ ไช้ต้ม ไช้เจียว ไช้พะโล้ ไก่ต้กกะเพราะใส่หน่อไม้
เนื้อผักโอบเพราะ ปลาใส่ต้นหอม ปลาวางทอด ปลาหมึกเค็มทอด หมูผัดขิง ปลาทอด
ราดพริก กวยเตี๋ยวลาตหน้า กวยเตี๋ยวไก่ กวยเตี๋ยวลูกชิ้น เนื้อ ข้าวผัดซอส ข้าวหมูทอด
ข้าวโกบ ข้าวคดกกะปิ ข้าวลาตหน้าไก่ ข้าวมันไก่

อาหารหวาน ไค่แก๊ ถั่วดำแกงบวด แกงบวดฟักทอง
กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวคำเปียกเผือก ข้าวเหนียวเปียก ขนมบัวลอย ถั่วแดงต้มน้ำตาล
มันเทศต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวต้มน้ำวุ้น รวมมิตร ลูกชิดเชื่อม
คำใช้จ่ายสถานศึกษาเป็นผู้จัดหาให้ทั้งหมด

2.54 การทดลองอาหาร ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ
และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษาเทคนิคเบื้องต้นในการทดลองอาหาร การ
เตรียมงาน การขยายผลงาน การประเมินผล การทดลองอาหารประเภทต่าง ๆ โดย
ศึกษาจากข้อมูลเดิม วัสดุที่ใช้ไค่แก๊ แป้ง ไข่ ไขมัน เนย เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ได้คือ
ขนมเค้ก ขนมปัง โคนัท ขนมไข่ ซาลาเปา กระท์พับ ขนมปุยฝ้าย ขนมสาลี ขนมขี้หนู
ขนมส้มปั้นนี้ มะพร้าวแก้ว ขนมทองหยิบ ทองหย็

คำใช้จ่ายประมาณ 120 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.55 การถนอมอาหาร ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 2 คาบ
และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษาสาเหตุการเน่าเสียของอาหารในคั้น
กายภาพ เคมี และชีวภาพ หลักและวิธีการถนอมอาหารเพื่ออุตสาหกรรมในครอบครัว
วัสดุที่ใช้ไค่แก๊ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ได้ คือ ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง หมูหยอง
แคมหมู ข้าวเกรียบ เจาะกระป๋อง น้ำส้มประคบบรรจุขวด น้ำส้มบรรจุขวด สับประคกวน
ตั้งฉ่าย มะตูมเชื่อม

คำใช้จ่ายประมาณ 180 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

วิชาเลือกที่เรียนในระคนนี้ ไค่แก๊

2.56 เลื้อเด็ก ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ และ
ปฏิบัติ 3 คาบ ศึกษาเรื่องเลื้อผ้าของเด็กทารก วัยก่อนเข้าเรียน และวัยรุ่น สักส่วน

ของเล็ก การเลือกผ้า การทำแบบตัด และกลวิธีการเย็บ วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า กระดุม
 ผลิตผลที่ได้คือ เสื้อเด็กทารก 2 ตัว เสื้อและกางเกงเด็กเล็ก 1 ชุด เสื้อและกระโปรง
 เด็กเล็ก 1 ชุด เสื้อและกระโปรงตามสมัยนิยม 1 ชุด

ค่าใช้จ่ายประมาณ 320 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.57 การเย็บเครื่องเรือนและเครื่องใช้ในบ้าน ในสัปดาห์

หนึ่งเรียนทฤษฎี 1 คาบ และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษาชนิดและลักษณะ
 และขนาดของเครื่องเรือนทุกชนิดที่ทำด้วยผ้า ปฏิบัติการตัดเย็บเครื่องเรือนตามความ
 นิยมในปัจจุบัน วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผ้า ผลิตผลที่ได้คือ ผ้าปูโต๊ะ ผ้ามคลุมตู้เย็น ผ้ามคลุมจักร
 เย็บผ้า ผ้าม่าน ผ้ามคลุมเตียง อย่างละ 1 ชิ้น

ค่าใช้จ่ายประมาณ 310 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

2.58 เครื่องหอมของชารวัย ในสัปดาห์หนึ่งเรียนทฤษฎี

และปฏิบัติ 3 คาบ ทั้งหมด 18 สัปดาห์ ศึกษาการเลือกใช้ไม้พินธุ์ ไม้หอม และหัวน้ำหอม
 ชนิดต่าง ๆ มาเป็นส่วนประกอบเครื่องหอม เช่น ฐูป เทียน และการเลือกวัสดุมา
 ประดิษฐ์ของชารวัยให้งาม วัสดุที่ใช้ได้แก่ ผาถูกไม้ น้ำหอม เทียน ดอกโบลาน
 ผลิตผลที่ได้คือ ฐูป เทียนอบ ของชารวัย ดอกกุหลาบ แป้งพวง น้ำอบไทย การพับผ้า
 เช็ดหน้ารูปต่าง ๆ การทำเครื่องสานด้วยโบลาน

ค่าใช้จ่ายประมาณ 150 บาท ต่อ 1 ภาคเรียน

นอกเหนือไปจากวิชาเฉพาะแผนซึ่งมีการเรียน การฝึกปฏิบัติ
 เพื่อให้นักศึกษาเกิดทักษะสามารถนำไปประกอบอาชีพได้แล้ว นักศึกษายังต้อง เรียนวิชา
 อื่น ๆ อีก เช่น ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ เพื่อพัฒนาความรู้ สามารถนำไป
 ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

ตามหลักสูตรกำหนดให้ 1 ภาคการศึกษาใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์
 ส่วนจำนวนคาบเรียนของแต่ละวิชาใน 1 สัปดาห์นั้น เป็นไปตามที่กำหนดไว้ของแต่ละวิชา
 และใน 1 คาบ ของการเรียนใช้เวลา 50 นาที

นักศึกษาที่สมัคร เข้าเรียนครั้งแรกจะ เลือกแผนการศึกษาที่จะเข้าเรียนเอง
 โดยมีแผนการศึกษา 3 แผนก ได้แก่

1. แผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย มุ่งศึกษาค้นของการตัดเย็บเสื้อผ้า

2. แผนกอาหารและโภชนาการ มุ่งศึกษาค้นการประกอบอาหาร
3. แผนกคหกรรมศาสตร์ทั่วไป มุ่งศึกษาค้นการตัดเย็บเสื้อผ้า

และการประกอบอาหาร

นักศึกษาทั้ง 3 แผนก จะต้องเรียนวิชาชีพในหมวดวิชาบังคับทั้ง 3 แผนก ซึ่งมีทั้งวิชาของแผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย แผนกอาหารและโภชนาการ ได้แก่ วิชา โภชนาการเบื้องต้น การตัดเย็บเบื้องต้น อาหารเบื้องต้น

วัสดุฝึกที่ใช้ในการเรียนฝึกปฏิบัติ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน

1. สถานศึกษาจัดหาให้ ถ้าเป็นการศึกษาเกี่ยวกับการตัดเย็บวัสดุฝึกเหล่านี้ ได้แก่ ค่าย สารเคมี สีย้อม เป็นต้น ถ้าเป็นการศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร วัสดุฝึกเหล่านี้ ได้แก่ วัสดุฝึกประเภทของแห้ง เช่น น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้ม พริกแห้ง เป็นต้น

2. นักศึกษาจัดหามาเอง ถ้าเป็นการศึกษาเกี่ยวกับการตัดเย็บวัสดุฝึกเหล่านี้ ได้แก่ ผ้า กระดุม ซิป เป็นต้น ถ้าเป็นการศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร วัสดุฝึกเหล่านี้ ได้แก่ อาหารประเภทของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น

ผลผลิตที่นักศึกษานำมาผลิตขึ้นมาในระหว่างศึกษาอยู่นั้น บางชนิดนักศึกษาจะคิดขึ้นมาเอง บางชนิดครูผู้สอน เป็นผู้กำหนดให้ การที่ให้นักศึกษาคิดขึ้นมาเอง เพื่อให้เกิดความคิดริเริ่ม สร้างสรร เช่น รายการอาหารที่จะเรียนในครั้งหนึ่ง ๆ เมื่อนักศึกษาได้เรียนจากภาคทฤษฎีแล้ว จะนำความรู้ที่นำมาใช้ โดยการคิดรายการอาหาร ตลอดจนคิดคำนวณจำนวนปริมาณให้พอเหมาะกับงบประมาณที่จะใช้ในแต่ละครั้ง ซึ่งจะอยู่ในการควบคุมดูแลของครูผู้สอน

อาหารที่ผลิตขึ้นส่วนใหญ่เป็นอาหาร 2 ประเภท ได้แก่

1. อาหารไทย ซึ่งเป็นอาหารรสจัด คือ มีทั้งรสเผ็ด และรสหวาน ส่วนประกอบของอาหารส่วนใหญ่ ได้แก่ แป้ง น้ำตาล พริก เพราะคนไทยมีนิสัยเคยชินกับการบริโภคอาหารที่มีรสจัดมาแต่เดิม และบริโภคข้าวเป็นหลัก อาหารที่ผลิตขึ้นมา ได้แก่ แกงชนิดต่าง ๆ ต้มยำ น้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารคาว ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ อาหารที่มีรสหวานจัด เช่น ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง เป็นต้น

2. อาหารยุโรป หรืออาหารอเมริกัน เป็นอาหารรสอ่อน ๆ ไม่หวาน ไม่เผ็ด ส่วนประกอบของอาหารส่วนใหญ่ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไขมัน นม เนย

อาหารที่ผลิตขึ้นมา ไค้แก สลัดเนื้อสัตว์ สเต็กเนื้อสัตว์ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารควา ส่วนอาหารหวาน ไค้แก เค้กชนิดต่าง ๆ ขนมปัง เป็นต้น

อาหารที่ผลิตไค้จากการ เรียนส่วนใหญ่ไ้สำหรับการบริ โภคในครอบครัว และบางชนิดเพื่อการค้า และจะเห็นว่าอาหารที่ผลิตไค้ในส่วนใหญ่มั้จำหน่ายสำหรับ บริ โภคอยู่ในท้องตลาดทั่ว ๆ ไป

ในการฝึกปฏิบัติแต่ละครั้ง นักศึกษาต้องเสี่ยควา์สดุดีก โดยคิดเฉลี่ยกัน ในแต่ละกลุ่ม และผลิตผลที่ไค้จากการศึกษานั้นนักศึกษาจะไ้รับไป เป็นประโยชน์แก่นักศึกษาเอง เช่น อาหารนำไปรับประทานเองไค้ ส่วน เสื้อผ้าที่ตัดเย็บไค้ในส่วนมาก จะ เป็นขนาดที่ เหมาะกับตัวนักศึกษาเอง แต่บางครั้งนักศึกษาสามารถประหยัดรายจ่ายที่ จะต้องนำไปซื้อผ้าซึ่งมีราคาแพง โดยไ้ผ้าของผู้อื่นมาตัดเย็บให้ไค้ขนาดของผู้นั้น และ เมื่อ เป็น เสื้อผ้าสำเร็จรูปก็มอบให้ผู้นั้นไป จึงเห็นไค้ว่าผลิตผลที่ผลิตไค้ทุกครั้ง สามารถนำไปไ้ประโยชน์ไค้ทั้งสิ้น ไม่ เป็นการสูญเปล่า และในบางวิชา เช่น วิชา การคิดแปล งซ่อมแซม เสื้อผ้า นักศึกษาสามารถไ้ใช้เสื้อผ้าที่มีอยู่แต่ชำรุด หรือไม่ไค้ขนาด นำมา เรียนไค้ ไม่ ต้องหาซื้อมาใหม่

จากหลักสูตรการศึกษาจะ เห็นว่า นักศึกษาไค้ศึกษาสิ่ง ที่ เกี่ยวข้องกับ ชีวิตความเป็นอยู่ อัน เป็นประโยชน์แก่ตนเอง เช่น การประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับวัย และโอกาสต่าง ๆ การตัดเย็บเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับตัวบุคคลและโอกาส การ เลือ กซื้อ การ จัดและ ตกแต่ง ตลอดจนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ หรือศึกษาต่อใน ระดับที่สูงขึ้น ซึ่งทั้งหมดนี้ถือ ว่า เป็นส่วนประกอบที่ สำคัญ ในการดำรงชีวิต หรือ เป็นวิถี ของชีวิต อัน เป็นการยืนยัน คำกล่าวของ ลอเรนซ์ แฟรงค์ ที่กล่าว ว่า "คหกรรมเป็น วิถีของชีวิต (Home Economics: a way of Life)"¹

ใน คำน การดำ เนิน การ เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมาย ซึ่ง เป็นนโยบายของวิทยาเขต ต่าง ๆ นั้น จากการสัมภาษณ์หัวหน้าฝ่ายวิชาการของวิทยาเขตต่าง ๆ ไค้รับคำชี้แจง

¹Lawrence Frank, "Training in Homemaking Contribution of Standard of Living," pp.41-42.

ในการดำเนินงานดังนี้

1. ผลิตนักศึกษาทางคานคหกรรมศาสตร์ในระดับ ปวช. และ ปวส.
ทั้งแผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย แผนกอาหารและโภชนาการ แผนกคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
ซึ่งในแต่ละปีการศึกษามีการรับนักศึกษาเข้ามาศึกษา และมีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา
ในทั้ง 2 ระดับ ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้
2. มุ่งให้นักศึกษามีความรู้เพียงพอที่จะออกไปประกอบอาชีพได้ โดย
นักศึกษาสำเร็จออกไป และประกอบอาชีพทั้งในส่วนราชการและเอกชน
3. นักศึกษาที่ศึกษาสำเร็จไปแล้วสามารถไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น
เช่น ในระดับปริญญาตรี ในคณะคหกรรมศาสตร์ หรือในวิทยาลัยครูต่าง ๆ ในสาขา
คหกรรมศาสตร์
4. การปรับปรุงคุณภาพตามความต้องการของสังคม โดยอุตสาหกรรม
ทั่ว ๆ ไปว่า ต้องการอะไร เช่น ขณะนี้ตลาดต้องการนักออกแบบ สถานศึกษาก็พยายาม
ที่จะฝึกฝนให้นักศึกษามีความริเริ่มและมีทักษะในการออกแบบ หรือสอบถามจากหน่วยงาน
หรือสถานประกอบการธุรกิจต่าง ๆ ว่าต้องการแรงงานแบบใด เช่น พานักศึกษาไปดูงาน
ตามโรงงาน และสอบถามความต้องการของโรงงานเหล่านั้น เพื่อจะได้ผลิตนักศึกษาให้
ตรงกับความต้องการ
5. ให้นักศึกษามีศรัทธาในอาชีพของตน โดยการปลูกฝังและให้การ
แนะแนวทางที่สามารถนำความรู้ออกไปประกอบอาชีพได้จริง ขณะทำการสอนให้นักศึกษา
ได้คิดถึงผลผลิต ต้นทุนกำไร และทำให้นักศึกษาเห็นประโยชน์ของการเรียน
6. ให้บริการแก่สังคม โดยการ เปิดอบรมระยะสั้นให้แก่ประชาชน
ทั่ว ๆ ไป ทางคานคหกรรมศาสตร์
7. ให้นักศึกษามีความริเริ่ม และมีนิสัยที่ดีในการทำงาน มีมนุษยสัมพันธ์
ที่ดี โดยการให้รู้จักทำงาน เป็นหมู่คณะ แบ่งกลุ่มการทำงานและประเมินผลกลุ่มให้รู้จัก
รับผิดชอบร่วมกัน
8. ผลิตตำรา คู่มือต่าง ๆ ให้ทันกับความเจริญก้าวหน้าทาง
เทคโนโลยี โดยจัดการสัมมนาให้แก่ ครู อาจารย์ อยู่เสมอ ส่งเสริมให้อาจารย์ไป
ศึกษาหาความรู้ และ เปิดการอบรมแก่ครูอาจารย์ ส่งเสริมให้ครูอาจารย์ผลิตตำราเรียน

และสร้างอุปกรณ์การสอนเอง

๑. ให้ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ คือ ให้รู้จักประหยัดวัสดุทุกอย่างที่เหลือให้นำไปใช้ประโยชน์ทั้งหมด และผลิตผลที่ได้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ทั้งค่านการบริโภค และการใช้สอย ไม่ให้เกิดการสูญเปล่า

3. การฝึกปฏิบัติและผลที่ได้รับจากการศึกษา

จากการวิจัยพบว่า นักศึกษาบางส่วนมีความเห็นว่าการฝึกปฏิบัติที่เป็นอยู่ไม่เพียงพอ ดังแสดงในตารางที่ 43 เพราะไม่สามารถปฏิบัติได้จริงและถูกต้องไม่อาจนำความรู้ไปใช้ได้ เช่น นำไปหารายได้พิเศษในขณะที่กำลังศึกษาอยู่ เนื่องจากพบว่า มีนักศึกษาจำนวนน้อย คือ 168 คน หรือร้อยละ 20.90 ตามตารางที่ 34 ประกอบอาชีพขณะที่ทำการศึกษาอยู่ และนักศึกษาส่วนหนึ่งมิได้นำความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ไปใช้ประกอบอาชีพ ตามตารางที่ 36 ในขณะที่ครูผู้สอนคิดว่า นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติเพียงพอแล้ว ตามตารางที่ 56 เพราะอาจคิดว่า ได้สอนอย่างดีแล้ว นักศึกษาน่าจะได้รับความรู้อย่างเพียงพอ และผลที่ได้จากการศึกษาคู่ค้ำกับที่นักศึกษาลงทุนไป ตามตารางที่ 57

จากความคิดเห็นของผู้สอน และผู้บริหารของสถานศึกษาเหล่านี้ ท่านเหล่านั้นมีความเห็นว่า นักศึกษาที่เรียนอยู่นั้น ส่วนมากไม่สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทางด้านนี้ได้ทันที เช่น เปิดร้านค้า เพราะมักจะต้องไปหาความรู้เพิ่มเติมอีกเช่น ไปรับอบรมหลักสูตรระยะสั้นในแขนงวิชาต่าง ๆ โดยเฉพาะ ทั้งนี้ เนื่องจากนักศึกษาไม่ได้เรียนแค่วิชาเอก หรือวิชาชีพเฉพาะแผนกเพียงอย่างเดียว แต่ต้องเรียนวิชาอื่น ๆ พร้อมกันไปด้วย ได้แก่ วิชาสามัญ เพราะนักศึกษาต้องนำความรู้ทางด้านวิชาสามัญไปใช้ในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

จากการสัมภาษณ์ ศาสตราจารย์จุมดวง เคื่อน พิศาลบุตร ผู้อำนวยการโครงการส่งเสริมการศึกษา ศาสน์แห่งประเทศไทย ท่านให้ความเห็นว่า

"สาเหตุที่นักศึกษาไม่ประสบผลสำเร็จในการประกอบอาชีพหลังจากจบการศึกษาไปแล้ว เพราะ

1. ไม่มีทุนเพียงพอ เพราะถ้าจะเปิดกิจการร้านค้า จะต้องใช้ทุนจำนวนมาก เช่น ค่าเช่าอาคารสถานที่ ค่าเครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ

2. นักศึกษาไม่มีประสบการณ์หรือความชำนาญเพียงพอ อันที่จริง นักศึกษาสามารถหาประสบการณ์ได้ด้วยการไปฝึกงานตามบริษัทหรือร้านค้า แต่นักศึกษาส่วนมากไม่ยอมไปทำงานนั้น เพราะคิดว่าค่าจ้างน้อย ไม่เท่ากับอัตราเงินเดือนตามวุฒิการศึกษา นักศึกษาจึงไม่มีประสบการณ์ในการทำงานมาก่อน บริษัทห้างร้านจึงไม่รับเข้าทำงาน เพราะฝีมือยังไม่ดีพอ"¹

สาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ นักศึกษาที่เข้ามาเรียนทางคณกรรมศาสตร์ ไม่ได้มีความตั้งใจมาแต่แรก เพราะพบว่า การที่นักศึกษาเข้ามาเรียนทางคณกรรมศาสตร์ เนื่องจากมีผู้อื่นแนะนำเข้ามาเรียน เป็นจำนวนมาก คือ 509 คน หรือร้อยละ 63.70 ตามตารางที่ 13

สำหรับการฝึกปฏิบัติในแต่ละวิชา ยกตัวอย่างเช่น วิชาของแผนกอาหารและโภชนาการ ซึ่งเน้นหนักด้านการประกอบอาหาร ในแต่ละวิชาใช้เวลาเรียน 18 สัปดาห์ ในสัปดาห์หนึ่งใช้เวลาเรียน 3 คาบเรียน สามารถประกอบอาหารได้ 2-3 ชนิด แต่นักศึกษาเหล่านี้ ส่วนใหญ่เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วยังไม่มีความชำนาญอย่างเพียงพอที่จะนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้ทันที ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับผู้เรียนหลักสูตรระยะสั้นของหน่วยงานอื่น ๆ ที่มุ่งหมายในอันที่จะฝึกทักษะให้สามารถนำเอาไปประกอบอาชีพได้ทันที ทำให้มองเห็นว่า น่าจะมีการปรับปรุงแก้ไข การเรียนการสอน หรือหลักสูตรให้ใช้ประโยชน์ได้ดีขึ้น

โครงการศึกษาอบรมระยะสั้น ซึ่งจัดให้แก่ประชาชนผู้สนใจ มีหลายหน่วยงานทั้งของรัฐบาลและเอกชน ซึ่งเปิดดำเนินการได้แก่

1. โครงการส่งเสริมการศึกษา² จัดโดยสภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์ เปิดสอนหลักสูตรการประกอบอาหาร ใช้เวลาเรียน 8 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 1 วัน คือ ทุกวันเสาร์ วันละ 4 ชั่วโมง ซึ่งคิดเป็น เวลาทั้งหมด 32 ชั่วโมง

¹สัมภาษณ์ ดวงเดือน พิศาลบุตร, ผู้อำนวยการส่งเสริมการศึกษา สภาสตรีแห่งประเทศไทย, 21 เมษายน 2526.

²เรื่องเดียวกัน.

ค่าใช้จ่าย ใ้แก่ ค่าบำรุง 300 บาท และเสียค่าวัสดุฝึกในแต่ละครั้งที่มีการฝึกปฏิบัติ ประมาณเฉลี่ยครั้งละ 15-20 บาท ต่อคน ประกอบอาหารได้ 3-4 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง นอกจากนี้ยังเปิดสอนวิชาอื่น ๆ เช่น การตัดเย็บ การถักโคเซ เป็นต้น

2. โครงการศึกษานอกโรงเรียนและการศึกษาต่อเนื่องเพื่อการพัฒนา¹ จัดโดย สมาคมสตรีอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย เปิดสอนหลักสูตรการประกอบอาหาร ใช้เวลาเรียน 6 สัปดาห์ ๆ ละ 1 วัน คือ ทุกวันอาทิตย์ วันละ 3-4 ชั่วโมง ซึ่งคิดเป็นเวลาทั้งหมด 18-24 ชั่วโมง ค่าใช้จ่ายใ้แก่ ค่าบำรุง 300 บาท และเสียค่าวัสดุฝึกในแต่ละครั้งที่มีการฝึกปฏิบัติประมาณเฉลี่ยครั้งละ 15-20 บาท ต่อคน ประกอบอาหารได้ 3-4 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง

นอกจากจะสอนวิธีการประกอบอาหารแล้ว ยังสอนให้คิดคำนวณปริมาณของผลิตผลที่ได้ เมื่อคิดต้นทุนของอาหาร เหล่านั้น พร้อมทั้งเปรียบเทียบกับราคาในท้องตลาดทั่ว ๆ ไป เพื่อจะได้ทราบว่า จะจำหน่ายได้กำไรหรือขาดทุน และหาวิธีการลดต้นทุนการผลิต และลดการใช้เวลาในการผลิตลงอีกด้วย

นอกจากวิชาการประกอบอาหารแล้ว ยังเปิดสอนวิชาอื่น ๆ เช่น การตัดเย็บเสื้อผ้า เป็นต้น

3. หลักสูตรระยะสั้นของสมาคม ไว.คัมยู.ซี.เอ (Y.W.C.A.)² จัดโดยสมาคม ไว.คัมยู.ซี.เอ (Y.W.C.A.) เปิดสอนหลักสูตรการทำขนมปังและเค้กต่าง ๆ ใช้เวลาเรียน 7 สัปดาห์ ๆ ละ 1 วัน คือ ทุกวันเสาร์ วันละ 2½ ชั่วโมง ซึ่งคิดเป็นเวลาทั้งหมด 17½ ชั่วโมง ค่าใช้จ่ายทั้งหมด 800 บาท ประกอบอาหารได้ 2 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง นอกจากนี้ยังเปิดสอนวิชาอื่น ๆ เช่น การแพ้น้ำและวัสดุต่าง ๆ การแกะสลักผลไม้ เป็นต้น

¹ สัมภาษณ์ ทวงเคื่อน พิศาลบุตร, ประธานโครงการศึกษานอกโรงเรียนและการศึกษาต่อเนื่องเพื่อการพัฒนา สมาคมสตรีอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย, 21 เมษายน 2526.

² สมาคม ไว.คัมยู.ซี.เอ, "การเริ่มแรกของสมาคม ไว.คัมยู.ซี.เอ." (กรุงเทพฯ: โรเนียว, 2526), หน้า 2.

4. หลักสูตรวิชาชีพพระยะสันของโรงเรียนสารพัดช่างสี่พระยา¹ จัดโดยโรงเรียนสารพัดช่างสี่พระยา กรมอาชีวศึกษา เปิดสอนหลักสูตรวิชาอาหาร-ขนมเบื้องต้น ใช้เวลาเรียน $3\frac{1}{2}$ เดือน หรือ 15 สัปดาห์ ๆ ละ 5 วัน คือ วันจันทร์ ถึงวันศุกร์ วันละ 3 ชั่วโมง ซึ่งคิดเป็นเวลาทั้งหมด 225 ชั่วโมง ค่าใช้จ่าย ได้แก่ ค่าขึ้นทะเบียนและบำรุงการศึกษา 85 บาท และเสียค่าวัสดุฝึกในแต่ละครั้งที่มีการฝึกปฏิบัติ ประมาณครั้งละ 15-20 บาท ประกอบอาหารได้ 2-3 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง นอกจากนี้ยังเปิดสอนวิชาอื่น ๆ เช่น การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี การเสริมสวย เป็นต้น

5. การอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชน² จัดโดย สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดสอนหลักสูตรวิชาอาหารจากแป้งสาลี ใช้เวลาเรียน 4 สัปดาห์ ๆ ละ 3 วัน คือ วันจันทร์ พุธ ศุกร์ วันละ 3 ชั่วโมง ซึ่งคิดเป็นเวลาทั้งหมด 36 ชั่วโมง ค่าใช้จ่าย ได้แก่ ค่าธรรมเนียม 200 บาท และเสียค่าวัสดุฝึกในแต่ละครั้งที่มีการฝึกปฏิบัติประมาณครั้งละ 25 บาท ประกอบอาหารได้ 2-3 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง นอกจากนี้ยังเปิดสอนวิชาอื่น ๆ เช่น การจัดดอกไม้ เบเกอรี่ เป็นต้น

6. โครงการ เยี่ยม เยียนแม่บ้านและยุว เกษตรกร³ จัดโดยฝ่าย เภทกิจเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นโครงการศึกษาแบบต่อเนื่องแก่แม่บ้าน เกษตรกร และยุว เกษตรกร เดือนละ 2 ครั้ง ใช้เวลาครั้งละ 3 ชั่วโมงบ้าง 6 ชั่วโมงบ้าง โดยให้ผู้ที่ จะเข้ารับการศึกษาดูงานนำเอาผลิตภัณฑ์

¹โรงเรียนสารพัดช่างสี่พระยา, "ระเบียบการหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน" (กรุงเทพฯ: โรเนียว), หน้า 1-2.

²มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม, "การอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชน" (นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการ เกษตรแห่งชาติ, 2526), หน้า 15-16.

³กรมส่งเสริมการ เกษตร, "งานส่งเสริม เภทกิจเกษตร" (กรุงเทพฯ: กองเกษตรสัมพันธ์, 2526), หน้า 1-7.

หรือวัตถุดิบที่ตนมีอยู่มาประกอบอาหาร เพื่อให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ค่าใช้จ่ายที่ผู้เรียนต้องเสียนั้นไม่สามารถคิดเป็นต้นทุนได้ เพราะไม่ทราบราคา เนื่องจากเป็นอาหาร หรือวัตถุดิบที่ซาวบ้านนำมาเอง เช่น น้ำตาล มะพร้าว มะม่วง จึงเป็นการลำบากที่จะคิดค่าใช้จ่ายว่าเป็นเท่าไร

จากการเรียนการสอนซึ่งนำมาเปรียบเทียบกันระหว่างที่เปิดสอนในวิทยาเขตกับที่เปิดสอนตามหน่วยงานต่าง ๆ ในด้านของระยะเวลาที่เรียน และผลผลิตที่ได้จากการเรียน ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติ ดังตัวอย่าง วิชาการประกอบอาหารพบว่า

1. ระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนแต่ละวิชา และผลผลิตที่ได้จากการเรียน ถ้าเปิดสอนตามวิทยาเขตต่าง ๆ ใช้เวลาเรียนประมาณ 15 ครั้ง คิดเป็นเวลา 45 คาบเรียน ๆ ละ 50 นาที หรือคิดเป็นเวลาทั้งหมด $37\frac{1}{2}$ ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 30-45 ชนิด แต่ถ้าเรียนหลักสูตรระยะสั้น เช่น ของสภาสตรีแห่งชาติ ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ใช้เวลา 6 ครั้ง คิดเป็นเวลาทั้งหมด 18 ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 18 ชนิด หลักสูตรระยะสั้นของสภาสตรีอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย ใช้เวลา 8 ครั้ง คิดเป็นเวลาทั้งหมด 24 ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 24 ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 24 ชนิด หลักสูตรระยะสั้นของสมาคม ไว.คัปปู.ซี.เอ. ใช้เวลา 7 ครั้ง คิดเป็นเวลาทั้งหมด $17\frac{1}{2}$ ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 14 ชนิด หลักสูตรระยะสั้นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ใช้เวลา 12 ครั้ง คิดเป็นเวลาทั้งหมด 36 ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 24-36 ชนิด หลักสูตรระยะสั้นของโรงเรียนสารพัดช่างสี่พระยา ใช้เวลา 75 ครั้ง คิดเป็นเวลาทั้งหมด 225 ชั่วโมง ประกอบอาหารได้ 2-3 ชนิด ต่อ 1 ครั้ง คิดเป็นอาหารทั้งหมด 150-225 ชนิด จะเห็นว่าหลักสูตรของโรงเรียนสารพัดช่าง จำนวนอาหารที่ประกอบได้มีช่วงห่างกันมากถึง 75 ชนิด เพราะก่อนเรียนปฏิบัติจะต้องเรียนภาคทฤษฎีก่อน ซึ่งอาจใช้เวลามากหรือน้อยตามความเข้าใจของผู้เรียน ถ้าผู้เรียนมีความเข้าใจเร็วก็เหลือเวลาเรียนปฏิบัติมาก สามารถประกอบอาหารได้มาก แต่ถ้าผู้เรียนต้องใช้เวลาเรียนภาคทฤษฎีมาก จะเหลือเวลาเรียนปฏิบัติน้อย สามารถประกอบอาหารได้น้อย แต่อย่างไรก็ตามในครั้งหนึ่ง ๆ สามารถประกอบอาหารได้ 2-3 ชนิด

2. ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกของนักศึกษาที่ใช้ในการเรียนในแต่ละวิชา

ถ้าเรียนตามวิทยาเขตต่าง ๆ จะเสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาประมาณ 200-300 บาท ต่อการฝึกปฏิบัติ 15 ครั้ง แต่ถ้าเรียนหลักสูตรระยะสั้น เช่น ของสภาสตรีแห่งชาติ ในพระบรมราชินูปถัมภ์ เสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาประมาณ 120-180 บาท ต่อการปฏิบัติ 8 ครั้ง หลักสูตรระยะสั้นของสภาสตรีอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย เสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาประมาณ 90-120 บาท ต่อการปฏิบัติ 6 ครั้ง หลักสูตรระยะสั้นของสมาคม ไว.คัมมู.ซี.เอ. เสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาประมาณ 800 บาท ต่อการปฏิบัติ 7 ครั้ง หลักสูตรระยะสั้นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาประมาณ 300 บาท ต่อการปฏิบัติ 12 ครั้ง ซึ่งจะเห็นได้ว่า นักศึกษาที่เรียนตามวิทยาเขตราคาถูกกว่า สาเหตุอาจเนื่องมาจากวิทยาเขตมีงบประมาณส่วนหนึ่งจ่ายให้เป็นค่าวัสดุฝึก แต่ผู้ที่เรียนหลักสูตรระยะสั้นต้องเสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษาเองทั้งหมด

นอกจากนี้ จะเห็นว่า ค่าบำรุงต่าง ๆ ที่จะต้องเสียเมื่อเข้ารับการอบรมนั้นแพงกว่า เพราะหน่วยงานที่เปิดให้มีการอบรมต้องเสียค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าวิทยากรอบรม แต่วิทยาเขตมีข้าราชการครูได้รับเงินเดือนจากรัฐบาลอยู่แล้ว นักศึกษาไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายค่านักศึกษา

นักศึกษาที่เรียนตามวิทยาเขตต่าง ๆ ต้องใช้เวลา 3 ปี หรือ 5 ปี แล้วแต่ระดับการศึกษา จึงสามารถประกอบอาชีพได้ แต่ถ้าเรียนหลักสูตรระยะสั้นใช้เวลาเพียง 2-3 เดือน สามารถไปประกอบอาชีพได้ และบางครั้งผู้ที่เรียนหลักสูตรระยะสั้น สามารถทำการค้าได้ดีกว่า ปฏิบัติงานได้ดีกว่า คือ มีความรวดเร็ว และคล่องแคล่วกว่า ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ นักศึกษาที่เรียนในวิทยาเขตต่าง ๆ เรียนทั้งทฤษฎี วิชาสามัญ เช่น วิชาที่เรียน ฝึกปฏิบัติทางอาหาร เรียนการคิกปริมาณ คุณค่าทางอาหาร การจัด เป็นต้น แต่ผู้ที่เรียนหลักสูตรระยะสั้น จะเรียนการปฏิบัติเป็นหลัก และมีวัตถุประสงค์ที่แน่นอน ต้องการนำไปประกอบอาชีพ จึงมีความสนใจเป็นพิเศษ

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นทำให้นักศึกษาไม่มีความชำนาญอย่างเพียงพอ จึงไม่มีงานทำหลังจากสำเร็จการศึกษา หรือไม่ยอมทำงาน เพราะไม่ได้เงินเดือนตามวุฒิการศึกษา โดยมีคำนี้ถึงว่าตนมีความสามารถ/หรือมีประสบการณ์เพียงใด เพราะบริษัทห้างร้านจะพิจารณาผู้ที่มีความชำนาญ และมีประสบการณ์มากกว่า ดังที่คณะกรรมการการศึกษาได้กล่าวไว้ในร่างแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา ระยะที่ 5 ว่า "อัตราการว่างงาน ซึ่งเป็นผลสะท้อนมาจากการจัดหลักสูตร เน้นภาคทฤษฎีมากกว่า

ภาคปฏิบัติ"¹ และจากการสำรวจจิตตามผลของนักศึกษาที่สำเร็จออกไป พบว่า ในปี พ.ศ.2523 ผู้สำเร็จการศึกษาด้านศึกษาศาสตร์ มีอัตราการไม่มีงานทำสูงสุด ประมาณร้อยละ 17.80²

จากการวิจัยครั้งนี้พบว่า นักศึกษาต้องการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นไป ถึงร้อยละ 52.70 ตามตารางที่ 15 ซึ่งใกล้เคียงกับสถิติจากการสำรวจของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ มีประมาณร้อยละ 54.00³ ซึ่งอาจเป็นข้อยืนยันได้ว่า นักศึกษายังไม่มีทักษะการฝึกปฏิบัติ หรือความชำนาญอย่างเพียงพอที่จะประกอบอาชีพได้ หรืออาจเป็นเพราะ เป็นกลุ่มคนที่ยังไม่มีงานทำจึงหาโอกาสศึกษาต่อไป ซึ่งเรื่องนี้คณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติกล่าวไว้ว่า "ในจำนวนผู้ที่อยู่นอกกลุ่มของการว่างงานนี้ หาได้ทำงานทุกคนไม่ เพราะมีจำนวนหนึ่งที่ศึกษาต่อ"⁴

ข้อเสนอแนะ

1. วิทยาเขตทั้ง 4 แห่ง ได้แก่ วิทยาเขตชุมพร เขตอุดมศักดิ์ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ และวิทยาเขตพระนครใต้ ควรได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับภูมิหลังของนักศึกษาในค่านต่าง ๆ เช่น ภูมิลำเนา ฐานะทางเศรษฐกิจ เป็นต้น เมื่อนักศึกษาเริ่มเข้าศึกษาครั้งแรก เพื่อจะได้ทราบภูมิหลังของนักศึกษา

¹สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, วางแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา ระยะเวลาที่ 5 (พ.ศ.2525-2529), หน้า 27.

²สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, "การศึกษาเราขึ้นอยู่กับจุดไหน," วารสารเศรษฐกิจและสังคม 2 (มีนาคม-เมษายน 2525): 39.

³เรื่องเดียวกัน, หน้าเดียวกัน.

⁴เรื่องเดียวกัน, หน้าเดียวกัน.

และนำข้อมูล เหล่านี้ ใช้เป็นประโยชน์แก่นักศึกษาเอง เช่น ในการพิจารณาให้ทุน การศึกษาแก่นักศึกษาที่ยากจน ฐานะทางเศรษฐกิจไม่ดี พร้อมทั้งเสนอผลการวิจัยนี้ให้แก่ครูผู้สอน ซึ่งเมื่อครูผู้สอนทราบภูมิหลังด้าน เศรษฐกิจของนักศึกษาแล้วสามารถนำไปใช้ประกอบดุลยพินิจในการ เลือกกิจกรรมฝึกปฏิบัติให้เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจของ นักศึกษา

2. จากการวิจัยพบว่า ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติ เป็นค่าใช้จ่ายที่สูง รองลงมาจากค่าอาหาร ดังนั้นครูผู้สอนควรพิจารณาในด้านผลการศึกษาให้คุ้มค่ากับ ค่าใช้จ่าย โดยพยายามใช้เทคนิคหลาย ๆ ด้าน เช่น ดูแล เอาใจใส่ ในขณะที่นักศึกษา กำลังฝึกปฏิบัติอยู่ เพื่อให้ นักศึกษาปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และปฏิบัติได้จริง เพราะการ เรียนมีการทำงาน เป็นกลุ่ม นักศึกษาบางคนอาจไม่ได้ปฏิบัติ หรือไม่สนใจ เลย หรือ ครูผู้สอนอาจ เปลี่ยนแปลง การ เลือกรายการวัสดุฝึกบางรายการให้เหมาะสมกับฤดูกาล ไม่ควรใช้วัสดุที่หายากในขณะนั้น เพราะจะทำให้ต้องซื้อในราคาแพงจนเกินไป โดย คำนึงถึงวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เป็นหลัก

ครูผู้สอนควร เน้นให้นักศึกษา เห็นความสำคัญในการ เรียนภาคปฏิบัติ เพราะเมื่อไปประกอบอาชีพ เช่น เป็นครูทางด้านคหกรรมจะต้องปฏิบัติ เป็นตัวอย่างแก่นักเรียน หรือเมื่อไปประกอบอาชีพส่วนตัว เช่น เปิดร้านค้าอาหาร หรือตัดเย็บเสื้อผ้า จะต้องแข่งขันกับผู้ประกอบการอื่น ๆ จึงต้องมีฝีมือดี เพื่อจะแข่งขันกับผู้อื่นได้ ดังนั้นเมื่อนักศึกษามีเวลาว่าง หรือ เมื่อกลับกลับบ้าน ควรพยายามฝึกฝน เพิ่มเติมเพื่อให้เกิด ความชำนาญ เพราะลำพังการเรียนในชั้น เรียนนั้นยังไม่เพียงพอ เท่าที่ควร

3. ในด้านการประชาสัมพันธ์ ซึ่งวิทยาเขตทั้ง 4 แห่ง ได้มีการประชาสัมพันธ์ โดยการส่งหนังสือ คู่มือการเรียน หรือหนังสือแนะแนวการศึกษาในแขนงวิชาด้านนี้ให้แก่ โรงเรียนมัธยมศึกษา ซึ่งมีนักเรียนหรือนักศึกษาสามารถ เข้าศึกษาต่อด้านคหกรรมศาสตร์ แล้วนั้น ควร เพิ่มเติมรายละเอียดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ เช่น หลักสูตร ค่าใช้จ่าย เกี่ยวกับวัสดุฝึกปฏิบัติที่ ใกล้เคียงความจริง

นอกจากนี้วิทยา เขตควรจัดนิทรรศการขึ้นในวิทยา เขตของตน เพื่อแสดง ลักษณะการเรียนการสอน ความแตกต่างของสาขาคหกรรมศาสตร์กับสาขาวิชาอื่น ตลอดจนค่าใช้จ่ายด้านวัสดุฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ประชาชน หรือผู้ปกครองของนักศึกษาได้ ทราบว่า จะต้องเสียค่าใช้จ่ายเท่าใด เพื่อสามารถประเมินกำลังด้านการลง ทุนส่วนตัว

เพื่อการศึกษาอื่น เป็นแนวทางสำหรับประกอบการพิจารณาส่งบุตรหลานของตน เข้าศึกษาคณะกรรมศาสตร์ และการจัดนิทรรศการนี้ควรจัดประมาณหลายปีการศึกษา ซึ่งในขณะนั้นนักเรียน นักศึกษากำลังสนใจที่จะหาสถานที่ที่จะศึกษาต่อ โดยอาจแสดงในรูปแบบของ รูปภาพ ข้อความ หรือสารัตถการประดิษฐ์เครื่องใช้ หรือการประกอบอาหาร เป็นต้น

สำหรับผู้ปกครอง หรือนักศึกษา เมื่อก่อนที่จะตัดสินใจเข้าศึกษาในคณะกรรมศาสตร์ ควรศึกษารายละเอียดต่าง ๆ เช่น ค่าใช้จ่ายทั้งหมด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการประเมินความสามารถของตนเอง ที่จะส่งบุตรหลานเข้าศึกษาทางค่านนี้ เพราะมีนักศึกษาจำนวนมาก ไม่ทราบว่าต้องเสียค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติ เมื่อเข้ามาเรียนแล้ว ทำให้เกิดปัญหาค่านการเงิน

4. ครูผู้สอนควรได้ชี้แจงให้นักศึกษา เข้าใจในเรื่องค่าใช้จ่ายค่านวัสดุฝึกปฏิบัติว่า วัสดุฝึกที่นักศึกษาจัดหาเข้ามาใช้ประกอบการเรียนนั้น นักศึกษาไม่ได้เสียเปล่า เพราะเมื่อผลิตอาหาร หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ ออกมาแล้ว นักศึกษาสามารถนำไปบริโภค และนำไปใช้ได้ ซึ่งถือว่าเป็นการลงทุน ซึ่งคุ้มค่า เพราะได้ผลิตผลซึ่งเกิดจากฝีมือของนักศึกษาเอง ราคาถูก ไม่ต้องเสียค่าจ้าง และนักศึกษาก็ได้ความรู้ด้วย

5. ผู้บริหารควรมีการประชุมสัมมนาอยู่เสมอ เช่น จัดการประชุมตามแผนกต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อประเมินผลการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ และชี้แจงแนวทางสำหรับครูในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ การเลือกกิจกรรมการฝึกปฏิบัติให้เหมาะสมกับฤดูกาล และเหมาะสมกับความต้องการ หรือสมัยนิยม เช่น ในปัจจุบันบริษัท ห้างร้าน หรือโรงงาน ต้องการนักออกแบบ เสื้อ จึงควรเลือกให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติที่ใช้ความคิดริเริ่ม และการออกแบบ เป็นหลัก แต่ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงค่านตลาด การเรียนการสอนก็ต้องเปลี่ยนแปลงให้ทันกับสถานการณ์ คือ มีความยืดหยุ่นมากพอสมควร

ทางค่านตัวผู้เรียนเอง ควรจะพยายามหาความรู้ในค่านตลาดแรงงานว่า เป็นอย่างไร ควรจะฝึกฝนตนเองอย่างไร ให้สามารถเข้าไปอยู่ในตลาดแรงงานนั้นได้

6. เนื่องจากนักศึกษาเป็นจำนวนมากที่เข้ามาศึกษาทางคณะกรรมศาสตร์ มีฐานะทางเศรษฐกิจไม่ดี ผู้บริหารของสถานศึกษาควรให้การช่วยเหลือแก่นักศึกษาเหล่านี้ โดยขอทุนจากหน่วยงานเอกชนต่าง ๆ เพราะที่เป็นอยู่ในขณะนี้ทุนการศึกษา

ให้เพียง 2.20% เท่านั้น การขอทุนอาจสร้างเงื่อนงำต่าง ๆ เช่น เมื่อรับทุนจากหน่วยงานนั้น ๆ แล้ว เมื่อจบการศึกษาแล้วให้นักศึกษาไปทำงานในหน่วยงานนั้น เพื่อเป็นการแบ่งเบาภาระของสถานศึกษาและผู้อุปการะ เพราะเมื่อนักศึกษามีปัญหาเรื่องการเงิน การจะจัดซื้อวัสดุฝึกปฏิบัติมาเรียนก็จะเป็นไปได้ไม่เต็มที่ ทำให้นักศึกษาอีกส่วนหนึ่งที่มีความพร้อมด้านการเงินได้รับความกระทบกระเทือนไปด้วย เพราะครูผู้สอนจะต้องคำนึงถึงนักศึกษาที่ไม่มีความพร้อมด้านการเงิน ทำให้การเลือกกิจกรรมการฝึกปฏิบัติไม่สามารถมีประสิทธิภาพมากเท่าที่ควร

การพิจารณาจัดสรรทุนการศึกษานั้น ควรพิจารณาจากสภาพทางครอบครัวฐานะทางเศรษฐกิจ และผลการเรียน โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้วินิจฉัย เพราะมีความคุ้นเคยกับนักศึกษามากกว่า

นอกจากนี้วิทยาเขตควรจัดหางานพิเศษเพื่อหารายได้และเพิ่มทักษะแก่นักศึกษา เช่น รับผิดชอบอาหารนอกสถานที่ โดยให้นักศึกษาเป็นผู้ประกอบอาหาร และให้ค่าจ้าง แต่ราคาที่จะรับจ้างนั้นต้องไม่แพงกว่าที่อื่น คุณภาพดี การบริการรวดเร็วทันเวลา เพราะในบางครั้งการจะติดต่อเพื่อว่าจ้างนั้น มีขั้นตอนมาก ไม่ทราบว่าทำได้หรือไม่ และได้รับคำตอบล่าช้า ทำให้ผู้ที่จะจ้างไปจัดงานต่าง ๆ เกิดความไม่แน่ใจ ทำให้วิทยาเขตและนักศึกษาเสียประโยชน์

7. สถานศึกษาควรจัดให้มีการแข่งขัน หรือประกวดผลงานของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติ โดยมอบรางวัลให้แก่ผู้มีผลงานดี หรือส่งผลงานของนักศึกษาเข้าประกวดแข่งขัน ซึ่งจัดขึ้นโดยหน่วยงานต่าง ๆ เช่น งานศิลปหัตถกรรมของนักเรียน หรืองานแสดงต่าง ๆ เช่น งานกาชาด เพื่อเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาพยายามฝึกปฏิบัติให้มากขึ้น อันเป็นการก่อให้เกิดทักษะและความชำนาญมากขึ้น

8. ฝ่ายแนะแนวการศึกษาควรจัดการแนะแนวอาชีพ หรือวิชาชีพสำหรับนักศึกษาที่จะจบการศึกษาอย่างสม่ำเสมอ เช่น ตลอดทั้งปีของการศึกษาในปีสุดท้าย โดยการจัดเป็นนิทรรศการแสดงแผนงานซึ่งจะรับนักศึกษาเข้าทำงาน หรือแนวทางการศึกษาต่อ อาจเชิญวิทยากรจากหน่วยงานต่าง ๆ มาให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกการประกอบอาชีพ เพื่อให้นักศึกษาได้มีเวลาเตรียมตัวล่วงหน้า เมื่อจบไปแล้วสามารถมีงานทำมากขึ้น เป็นการลดภาวะการว่างงานที่มีอยู่สูงในปัจจุบัน และควรให้คำชี้แจงแก่นักศึกษาให้เข้าใจว่า การหาประสบการณ์เป็นเรื่องสำคัญอันจะนำไปสู่การทำงานที่

ใหญ่กว่าในอนาคต ดังนั้นไม่ควรเลือกงานหรือคิดแต่ว่าจะต้องทำงานที่ได้เงิน เคือนตาม วุฒิศึกษา เพราะเมื่อต้องการจะทำงานก็มีรายได้มาก ควรมีการลงทุน คือ ลงทุน หาประสบการณ์ถึงแม้จะได้เงิน เคือนหรือมีรายได้น้อย แต่ผลตอบแทนก็คือ ประสบการณ์ ซึ่งจะมีค่าอย่างยิ่งต่องานในอนาคต

นอกจากนี้ฝ่ายแนะแนวและส่งเสริมการศึกษา ควรจัดให้วิทยากรมา บรรยายให้แก่ักศึกษา เมื่อเข้ามาใหม่ เกี่ยวกับคุณค่าของการ เรียนทางค่านคหกรรม- ศาสตร์ เพื่อให้ักศึกษามีความรักในอาชีพ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพที่ตน เรียนมา เพราะักศึกษา เป็นจำนวนมากไม่เห็นคุณค่าของอาชีพคหกรรมศาสตร์ เมื่อจบไปแล้ว ไม่ได้ไปทำงานในด้านนี้ อัน เป็นการสูญเสียเปล่าทางการศึกษา

9. สถานศึกษาควรจัดชั่วโมงพิเศษ หรือ เป็นวิชาหลักสูตรระยะสั้น ใน ช่วงเวลา 14.00-16.00 น. เพราะในเวลาดังกล่าวักศึกษาบางคน เรียน เลิกเรียน แล้ว เพื่อให้ักศึกษาที่สนใจ ได้มาฝึกปฏิบัติเพิ่มเติม โดยรับจำนวนจำกัดโดยครูผู้สอน เป็นผู้พิจารณารับักศึกษาเอง และรับบุคคลภายนอกเข้ามา เรียนร่วมกับักศึกษาในช่วงนี้ โดยเก็บค่าธรรมเนียมการเรียนจากบุคคลภายนอก แต่ไม่เก็บเงินักศึกษา และให้ครู เป็นผู้ดูแล โดยจ้างเป็นเงินพิเศษตามอัตราค่าชั่วโมงสอน เช่น ระบุ ปรวช. ชั่วโมงละ 55 บาท ทั้งนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ ความสามารถ และทักษะ ให้แก่ักศึกษา เพราะักศึกษาบางคน เห็นว่า เวลาเรียนตามเวลาปกติไม่เพียงพอ เมื่อักศึกษาได้มา ฝึกปฏิบัติ เพิ่มเติมแล้ว ทำให้เกิดความมั่นใจในวิชาชีพ และความสามารถของตนในการ ประกอบอาชีพต่อไป

10. วิทยาเขตควรศึกษาการทำงานในด้านของเนื้อหาหลักสูตร ระยะเวลา ของหลักสูตร ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการ เรียน เช่น ค่าวัสดุฝึกปฏิบัติ ของหน่วยงานทั้ง รัฐบาลและ เอกชน ซึ่ง เป็นผู้ดำเนินงานจัดการศึกษาระยะสั้นในด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น สภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์ สมาคมสตรีอุคศึกษาแห่งประเทศไทย สมาคม วาย.ดับยู.ซี.เอ (Y.W.C.A.) สโมสรวัฒนธรรมหญิง สมาคมผู้นำเพื่อ ประโยชน์แห่งประเทศไทย โรงเรียนสารพัดช่าง กรมอาชีวศึกษา กรมส่งเสริม การเกษตร กรมพัฒนาชุมชน เป็นต้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดหลักสูตรระยะสั้น และให้ผลอย่างรวดเร็วแก่ักศึกษา สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทันที

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

1. การวิจัยครั้งนี้ ได้วิจัยเฉพาะสาขาคหกรรมศาสตร์ เท่านั้น ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะว่า ควรวิจัยทำนองนี้กับสาขาอื่น ๆ บ้าง เช่น เกษตรกรรม ศิลปกรรม การช่างอุตสาหกรรม เป็นต้น เพื่อเปรียบเทียบกันว่าจะมีผลแตกต่างกันอย่างไร
2. ควรแยกพิจารณาเป็นรายชั้นปี สำหรับผู้ที่ทำการวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อจะได้ทราบว่า ค่าใช้จ่ายแต่ละชั้นปีเป็นเท่าไร แตกต่างกันหรือไม่อย่างไร



ศูนย์วิทยพัชยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย