



รายงาน
ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
รุ่นปีการศึกษา 2560

โดย
กองพัฒนานักศึกษา
ฝ่ายแนะแนวการศึกษาและอาชีพ

งบประมาณ ประจำปี 2562
พฤษภาคม 2562

คำนำ

รายงานภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 ฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นโดยการรวบรวมข้อมูลภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต จากเว็บไซต์ mis.rmutt.ac.th/survey_rt/ ณ วันที่ 30 พฤษภาคม 2562 รวมทั้งศึกษาจากฐานข้อมูลที่บัณฑิตกรอกแบบสอบถามภาวะการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทราบสถานภาพของบัณฑิต หลังจากสำเร็จการศึกษา การเข้าสู่ตลาดแรงงาน ปัญหาในการทำงาน ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของบัณฑิต อันจะเป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และบัณฑิต และสำคัญที่สุดคือสามารถใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนให้แก่ นักศึกษารุ่นต่อไป รวมทั้งเป็นข้อมูลจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศิษย์เก่าอีกด้วย

รายงานฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยความร่วมมือจากคณะ/วิทยาลัย และบัณฑิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ที่กรอกข้อมูลภาวะการปฏิบัติงานทางเว็บไซต์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และหน่วยงานต่าง ๆ ที่ร่วมกันดำเนินการเพื่อให้ได้ข้อมูลของบัณฑิตที่สมบูรณ์ที่สุด

กองพัฒนานักศึกษา ขอขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริหาร ผู้สนใจ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

กองพัฒนานักศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
ปก.....	1
คำนำ.....	2
สารบัญ.....	3
สารบัญตารางภาคผนวก.....	4
รายงานภาวะการณ์มีงานทำของบัณฑิตรุ่นปี 2560.....	6
ตารางภาคผนวก.....	9
ข้อเสนอแนะจากบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์.....	32

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
1 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 ที่สำเร็จการศึกษา จำแนกตามหลักสูตร.....	10
2 แสดงตารางสถานภาพของบัณฑิตประกอบการประกันคุณภาพการศึกษา.....	11
3 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่มีงานทำทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตรและระยะเวลาที่ได้งานทำ.....	12
4 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และประเภทของงาน/อาชีพ.....	13
5 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และความเกี่ยวข้องของระหว่างงานที่รับผิดชอบกับหลักสูตรที่สำเร็จ.....	14
6 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตรและการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน.....	15
7 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และรายได้/เงินเดือน/ค่าตอบแทนที่ได้รับจากการทำงาน.....	16
8 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และตามแหล่งที่ใช้ในการหาข้อมูลการรับสมัครงาน.....	17
9 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และความรู้ความสามารถที่ช่วยให้ได้งานทำ.....	18
10 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และสาเหตุของความไม่พึงพอใจงานที่ทำ.....	19
11 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ยังมีได้ทำงาน จำแนกตามหลักสูตร และสาเหตุที่ยังมีได้ทำงาน.....	20
12 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ยังมีได้ทำงาน จำแนกตามหลักสูตร และปัญหาในการหางานทำหลังสำเร็จการศึกษา.....	21
13 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ยังมีได้ทำงาน จำแนกตามหลักสูตร และปัจจัยสำคัญในการพิจารณาเลือกหน่วยงาน.....	22
14 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ยังมีได้ทำงาน จำแนกตามหลักสูตร และจำนวนครั้งของการสมัครงานหรือสอบสัมภาษณ์.....	23
15 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่กำลังศึกษาต่อ หรือต้องการศึกษาต่อ.....	24
16 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังศึกษาต่อหรือ ต้องการศึกษาต่อจำแนกตามหลักสูตรและประเภทของสถาบันการศึกษา.....	25

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
17 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่กำลังศึกษาต่อหรือต้องการศึกษาต่อจำแนกตามเหตุผลในการศึกษาต่อ.....	26
18 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่กำลังศึกษาต่อหรือต้องการศึกษาต่อจำแนกตามสาขาวิชา และปัญหาในการศึกษาต่อ.....	27
19 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่คิดว่าหลักสูตรของมหาวิทยาลัยควรเพิ่มรายวิชาหรือความรู้เรื่องใดที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ.....	28
20 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำแนกตามหลักสูตร และความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม/บริการที่เห็นว่ามหาวิทยาลัยควรจัดให้แก่ศิษย์เก่า.....	29
21 แสดงจำนวนและร้อยละของมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 ที่สำเร็จการศึกษา และตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ.....	30
22 แสดงร้อยละของมหาบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่คิดว่าหลักสูตรของมหาวิทยาลัยควรเพิ่มรายวิชาหรือความรู้เรื่องใดที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ.....	30
23 แสดงร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่สำเร็จการศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม/บริการที่เห็นว่ามหาวิทยาลัย ควรจัดให้แก่ศิษย์เก่า.....	31

รายงานภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รุ่นปี 2560

รายงานภาวะการมีงานทำของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 จัดทำขึ้นโดยใช้ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต จากเว็บไซต์ mis.rmutt.ac.th/survey_rt/ ณ วันที่ 30 พฤษภาคม 2562 รวมทั้งศึกษาจากฐานข้อมูลที่บัณฑิตกรอกแบบสอบถามภาวะการมีงานทำของผู้สำเร็จการศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทราบสถานภาพของบัณฑิต หลังจากสำเร็จการศึกษา การเข้าสู่ตลาดแรงงาน ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของบัณฑิต อันจะเป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย สถานศึกษาและบัณฑิตผู้ให้ข้อมูล และสำคัญที่สุดคือสามารถใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนให้แก่แก่นักศึกษารุ่นต่อไป รวมทั้งเป็นข้อมูลจัดบริการและกิจกรรมเพื่อพัฒนาศิษย์เก่าอีกด้วย

ผลการรวบรวมข้อมูล กล่าวโดยสรุปได้ ดังนี้

บัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 จำนวนทั้งสิ้น 268 คน และกรอกแบบสอบถามทางเว็บไซต์ จำนวน 268 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 จำแนกผู้กรอกแบบสอบถามเป็น มีงานทำ จำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 68.28 ยังไม่ทำงาน จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 26.87 กำลังศึกษาต่อ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 2.62 ทำงานและศึกษาต่อ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.49 และอยู่ระหว่างเกณฑ์ทหาร จำนวน 2 คน ร้อยละ 0.75

การมีงานทำของบัณฑิต

บัณฑิตที่มีงานทำรวมทั้งทำงานและศึกษาต่อจำนวน 187 คน ร้อยละ 69.78 ของผู้กรอกแบบสอบถาม พบว่าบัณฑิตจำแนกเป็นหลักสูตรออกแบบเครื่องแต่งกาย 13 คน ร้อยละ 81.25 หลักสูตรการศึกษาปฐมวัย จำนวน 29 คน ร้อยละ 78.38 หลักสูตรเทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ จำนวน 43 คน ร้อยละ 75.44 หลักสูตรสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม จำนวน 20 คน ร้อยละ 71.43 หลักสูตรอุตสาหกรรมงานอาหาร จำนวน 29 คน ร้อยละ 67.44 หลักสูตรออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า จำนวน 14 คน ร้อยละ 66.67 หลักสูตรอาหารและโภชนาการ จำนวน 39 คน ร้อยละ 59.09

บัณฑิตที่ได้งานหลังสำเร็จการศึกษารวมทั้งผู้ที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษาและได้งานระหว่างศึกษาแต่มีการเปลี่ยนแปลงงาน ตำแหน่งงาน หรือปรับเงินเดือนหลังสำเร็จการศึกษา (งานใหม่) จำนวน 187 คน และบัณฑิตที่ไม่มีการมีงานทำก่อนเข้าศึกษา หรือได้งานระหว่างศึกษา แต่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังสำเร็จการศึกษา (งานเดิม) จำนวน 1 คน

บัณฑิตที่ได้งานทำก่อนสำเร็จการศึกษา และทำงานทันทีหลังสำเร็จการศึกษา มากที่สุด จำนวน 61 คน ร้อยละ 32.62 รองลงมาหางานทำหลังสำเร็จการศึกษา 1-2 เดือน จำนวน 66 คน ร้อยละ 35.29 ได้งานใช้เวลา 3-6 เดือน จำนวน 45 คน ร้อยละ 24.06 ได้งานระหว่างศึกษา จำนวน 2 คน ร้อยละ 1.07 ใช้เวลา 7-9 เดือน จำนวน 3 คน ร้อยละ 1.60 ใช้เวลา 10-12 เดือน จำนวน 5 คน ร้อยละ 2.67 และหางานทำมากกว่า 1 ปี จำนวน 5 คน ร้อยละ 1.67

ประเภทของหน่วยงาน ส่วนใหญ่ทำงานในบริษัท/องค์กรธุรกิจเอกชน จำนวน 112 คน ร้อยละ 59.89 รองลงมาได้แก่ ดำเนินธุรกิจอิสระ/เจ้าของกิจการ/รับงานเอง จำนวน 29 คน ร้อยละ 15.51 กิจการของบิดา

มารดา/กิจการครอบครัว จำนวน 21 คน ร้อยละ 11.23 ข้าราชการ/หน่วยงานของรัฐ จำนวน 14 คน ร้อยละ 7.49 พนักงานองค์การต่างประเทศ จำนวน 7 คน ร้อยละ 7.74 และรัฐวิสาหกิจ จำนวน 2 คน ร้อยละ 1.07

ลักษณะงานที่ทำ ตรงกับสาขาวิชาที่สำเร็จมากที่สุด จำนวน 94 คน ร้อยละ 50.27 รองลงมา ไม่ตรง แต่ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมา จำนวน 40 คน ร้อยละ 21.39 เกี่ยวข้องกับหลักสูตรที่สำเร็จ จำนวน 28 คน ร้อยละ 14.97 และไม่ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมา จำนวน 25 คน ร้อยละ 13.37

เงินเดือน /ค่าตอบแทนที่ได้รับ ส่วนใหญ่ไม่เกิน 15,000 บาท ร้อยละ 75.68 รองลงมา เงินเดือน 15,001 - 20,000 บาท ร้อยละ 18.38 เงินเดือน 40,001 ขึ้นไป ร้อยละ 1.08 เงินเดือน 20,001 - 25,000 บาท ร้อยละ 2.16 เท่ากับเงินเดือน 25,001 - 30,000 บาท และเงินเดือน 35,001 - 40,000 บาท (เกณฑ์เงินเดือนที่ ก.พ. กำหนด 15,000 บาท)

แหล่งข้อมูลที่ใช้สืบค้นเพื่อสมัครงาน บัณฑิตทราบจากผู้ปกครอง ญาติ เพื่อน มากที่สุด ร้อยละ 39.46 รองลงมาดูจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ร้อยละ 37.30 จากงาน RMUTT Job Fair ร้อยละ 7.57 ทราบจากอาจารย์ บุคลากร ร้อยละ 4.86 ทราบจากคณะ ร้อยละ 4.32 เท่ากับงานนัดพบแรงงาน หนังสือพิมพ์ และจากฝ่ายแนะแนว ร้อยละ 0.54 เท่ากัน

ความรู้ความสามารถที่เอื้อต่อการประกอบอาชีพ พบว่าบุคลิกภาพ มีความจำเป็นที่สุด ร้อยละ 23.78 รองลงมาได้แก่นำเสนอ/แสดงความคิดเห็น ร้อยละ 20.00 ด้านอื่น ๆ ร้อยละ 18.38 ความรู้ความสามารถด้านการใช้คอมพิวเตอร์ ร้อยละ 14.05 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ร้อยละ 9.19 ความรู้ด้านศิลปะ ร้อยละ 8.11 ภาษาต่างประเทศ ร้อยละ 5.41 และกิจกรรมสหนาการเท่ากับความสามารถด้านกีฬา ร้อยละ 0.54

บัณฑิตที่ไม่พึงพอใจในงานที่ทำ มีสาเหตุจากไม่พอใจค่าตอบแทนมากเป็นอันดับแรก ร้อยละ 28.12 รองลงมาได้แก่ ไม่ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาเท่ากับระบบงาน ร้อยละ 21.88 ขาดความก้าวหน้า ร้อยละ 12.50 ขาดความมั่นคง ร้อยละ 6.25 และไม่พอใจผู้ร่วมงาน ร้อยละ 3.12

บัณฑิตที่ยังไม่มีงานทำ

บัณฑิตที่ยังมิได้ทำงาน จำนวน 72 คน สาเหตุเนื่องจากรอฟังคำตอบจากหน่วยงาน ร้อยละ 33.78 รองลงมาได้แก่ ยังไม่ประสงค์ทำงาน ร้อยละ 20.27 หางานทำไม่ได้ ร้อยละ 13.51 และต้องการศึกษาต่อ ร้อยละ 9.46 และอื่น ๆ ร้อยละ 2.70

บัณฑิตที่ยังมิได้ทำงานส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาในการสอบสัมภาษณ์ ร้อยละ 40.54 ส่วนที่มีปัญหา บัณฑิตไม่ได้ระบุ ร้อยละ 22.97 ส่วนที่ระบุปัญหา คือปัญหาด้านทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศ ร้อยละ 14.86 ขาดประสบการณ์ ร้อยละ 8.11 การสื่อสารกับผู้สัมภาษณ์ ร้อยละ 5.41 เรื่องการนำเสนอ ร้อยละ 4.05 มีความเครียด กังวลใจ ร้อยละ 2.70

บัณฑิตมีปัจจัยสำคัญในการพิจารณาเลือกหน่วยงานจากความเหมาะสมกับงานมากที่สุด ร้อยละ 27.03 รองลงมาคือชื่อเสียงขององค์กร ร้อยละ 14.86 ความมั่นคง/ก้าวหน้า ร้อยละ 10.81 อยู่ใกล้ที่พัก ร้อยละ 8.11 การเดินทางสะดวก ร้อยละ 4.05

บัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อและทำงานและศึกษาต่อ

บัณฑิตที่ศึกษาต่อรวมทั้งทำงานและศึกษาต่อมีจำนวนทั้งสิ้น 11 คน ศึกษาต่อในระดับปริญญาโท สาขาเดิม ร้อยละ 54.55 สาขาอื่น ร้อยละ 27.27 ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต ร้อยละ 18.18 โดยบัณฑิตศึกษาต่อในสถาบันการศึกษาของรัฐบาล สาขาวิชาเดิม ร้อยละ 54.55 สาขาวิชาอื่น ร้อยละ 27.27 สถาบันการศึกษาของเอกชน สาขาวิชาอื่น ร้อยละ 9.09 เท่ากับศึกษาต่อต่างประเทศ

เหตุผลในการศึกษาต่อ ส่วนใหญ่เป็นความต้องการของตนเอง ร้อยละ 54.55 เป็นความต้องการของผู้ปกครอง เท่ากับงานที่ต้องการใช้วุฒิสูงกว่าที่จบ ร้อยละ 18.18 และยังหางานทำไม่ได้ 9.09

บัณฑิตไม่มีปัญหาในการศึกษาต่อ ร้อยละ 54.55 ส่วนที่มีปัญหาเป็นเรื่องขาดแคลนเงินทุน ร้อยละ 27.27 และขาดความรู้พื้นฐาน ร้อยละ 18.18

ความรู้ที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) บัณฑิตร้อยละ 100 เห็นว่าความรู้ที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ได้แก่การบริหารจัดการ ความคิดสร้างสรรค์ การสื่อสาร/ประสานงาน การทำงานเป็นทีม นอกจากนี้ยังเห็นว่าความรู้ด้านภาษาอังกฤษมีประโยชน์ ร้อยละ 66.04 ร การฝึกปฏิบัติจริง ร้อยละ 38.06 คอมพิวเตอร์ ร้อยละ 36.94 อินเทอร์เน็ต ร้อยละ 11.94 และความรู้ด้านบัญชี ร้อยละ 12.31

กิจกรรมและการบริการที่มหาวิทยาลัยควรจัดให้ศิษย์เก่า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) บัณฑิตต้องการให้ม้งานพบปะสังสรรค์ประจำปีมากที่สุด ร้อยละ 64.55 รองลงมาได้แก่ จัดทำเว็บไซต์ศิษย์เก่า ร้อยละ 32.09 กิจกรรมศิษย์เก่าสัมพันธ์ ร้อยละ 30.22 ทำเนียบศิษย์เก่า ร้อยละ 26.87 แข่งขันกีฬาศิษย์เก่าสัมพันธ์ ร้อยละ 20.15 บริการสถานที่ ร้อยละ 16.79 และอบรมให้ความรู้ทางวิชาการ ร้อยละ 4.48

ภาวะการมีงานทำของมหาบัณฑิต

มหาบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปี 2559 สำเร็จการศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จำนวน 2 คน ตอบแบบสอบถาม ร้อยละ 100.00 ทำงานแล้ว 1 คน และยังไม่ทำงาน 1 คน

มหาบัณฑิตร้อยละ 100 คิดว่าหลักสูตรควรเพิ่มรายวิชาหรือความรู้เรื่องที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ได้แก่การบริหารจัดการ ความคิดสร้างสรรค์ การสื่อสาร/ประสานงาน การทำงานเป็นทีม ความรู้ด้านภาษาอังกฤษมากที่สุด อินเทอร์เน็ต และบัณฑิต ร้อยละ 50 เห็นว่าเทคนิคการวิจัย บัญชี และคอมพิวเตอร์เอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ

มหาบัณฑิตร้อยละ 50.00 ต้องการให้มหาวิทยาลัยควรจัดงานพบปะสังสรรค์ประจำปี ให้แก่ศิษย์เก่า

ตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 ที่สำเร็จการศึกษา และตอบแบบสอบถาม จำแนกตามหลักสูตร

หลักสูตร	จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาปี 2560	จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถาม		ทำงานแล้ว		ศึกษาต่อ		ทำงานและศึกษาต่อ		ยังไม่ได้ทำงาน					
		คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	ไม่ได้ทำงานไม่ได้ศึกษาต่อ		อยู่ระหว่างเกณฑ์ทหาร		อยู่ระหว่างอุปสมบท	
										คน	%	คน	%	คน	%
การศึกษาปฐมวัย	37	37	100	29	78.38	0	0	0	0	8	21.62	0	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่ง	16	16	100	12	75.00	0	0	1	6.25	3	18.75	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	57	57	100	42	73.68	3	5.26	1	1.76	10	17.54	1	1.76	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	28	28	100	20	71.43	0	0	0	0	8	28.57	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	21	21	100	13	61.90	1	4.76	1	4.76	5	23.82	1	4.76	0	0
อาหารและโภชนาการ	66	66	100	39	59.09	2	3.03	0	0	25	37.88	0	0	0	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	43	43	100	28	65.12	1	2.33	1	2.33	13	30.23	0	0	0	0
รวม	268	268	100	183	68.28	7	2.62	4	1.49	72	26.87	2	0.75	0	0

ตารางภาคผนวกที่ 2 แสดงตารางสถานภาพของบัณฑิตประกอบการประกันคุณภาพการศึกษา

คณะ	จำนวน (1)	จำนวน (2)	จำนวน (3)	จำนวน (4)	จำนวน (5)	จำนวน (6)	จำนวน (7)	จำนวน (8)	จำนวน (9)	จำนวน (10)	จำนวน (11)
การศึกษาปฐมวัย	37	37	24	5	-	-	-	-	-	29	18,098.28
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	16	16	7	6	-	-	1	-	-	11	14,449.23
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	57	57	28	15	-	-	4	-	1	39	14,660.47
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	28	28	14	6	-	-	-	-	-	19	15,090.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	21	21	6	8	-	1	2	-	1	9	15,142.86
อาหารและโภชนาการ	66	66	35	4	-	-	2	-	-	33	13,225.64
อุตสาหกรรมงานอาหาร	43	43	17	11	1	-	2	-	-	22	16,175.86
รวม	268	268	131	55	1	1	11	0	2	162	15,196.74

(1) จำนวน บัณฑิต ทั้งหมด

(2) จำนวน บัณฑิต ที่ตอบแบบสอบถาม

(3) จำนวน บัณฑิต ที่ได้งานหลังจากสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)

(4) จำนวน บัณฑิต ที่ประกอบอาชีพอิสระ

(5) จำนวน บัณฑิต ที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา

(6) จำนวน บัณฑิต ที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว

(7) จำนวน บัณฑิต ที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา

(8) จำนวน บัณฑิต ที่อุปสมบท

(9) จำนวน บัณฑิต ที่เกณฑ์ทหาร

(10) จำนวน บัณฑิต ที่ทำงานตรงกับสาขาที่ท่านได้สำเร็จการศึกษา

(11) รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของ บัณฑิต

ตารางภาคผนวกที่ 3 จำนวนและร้อยละ ของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่มีงานทำทั้งหมด** จำแนกตามหลักสูตร และระยะเวลาที่ได้งานทำ

หลักสูตร	จำนวน ผู้มี งานทำ	ระยะเวลาที่ได้งานหลังสำเร็จการศึกษา													
		งานเต็ม/ ได้งาน ระหว่างศึกษา		ได้งานก่อนจบ / ได้งานทันที		1 - 2 เดือน		3 - 6 เดือน		7 - 9 เดือน		10 - 12 เดือน		มากกว่า 1 ปี	
		คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
การศึกษาปฐมวัย	29	0	0	8	27.59	10	34.48	10	34.48	0	0	1	3.45	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	0	0	4	30.77	1	7.69	5	38.46	2	15.30	1	7.69	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	43	0	0	18	41.86	16	37.21	8	18.60	0	0	0	0	1	2.33
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	0	0	5	25.00	11	55.00	3	15.00	0	0	0	0	1	5.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการ สินค้า	14	1	7.14	3	21.43	6	42.86	3	21.43	0	0	1	7.14	0	0
อาหารและโภชนาการ	39	0	0	10	25.64	16	41.03	11	28.21	1	2.56	0	0	1	2.56
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	1	3.45	13	44.83	6	20.69	5	17.24	0	0	2	6.90	2	6.90
รวม	187	2	1.07	61	32.62	66	35.29	45	24.06	3	1.6	5	2.67	5	2.67

ตารางภาคผนวกที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร ประเภทของงาน / อาชีพ

หลักสูตร	จำนวน ผู้มี งานทำ	ข้าราชการ /เจ้าหน้าที่ หน่วยงาน ของรัฐ		ประเภทของงาน											
				รัฐวิสาหกิจ		พนักงานบริษัท /องค์กรธุรกิจ เอกชน		ดำเนินธุรกิจ อิสระ /เจ้าของ กิจการ/รับงาน เอง/Startup		กิจการของบิดา มารดา/ กิจการ ครอบครัว		ทำงาน ต่างประเทศ/ ในองค์กร ข้ามชาติ		อื่น ๆ	
				คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
การศึกษาปฐมวัย	29	9	31.03	0	0.00	15	51.72	3	10.34	2	6.90	0	0.00	0	0.00
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	1	7.69	0	0.00	6	46.15	3	23.08	0	0.00	3	23.08	0	0.00
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	43	2	4.65	0	0.00	24	55.81	10	23.26	5	11.63	1	2.33	1	2.33
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	0	0.00	0	0.00	13	65.00	2	10.00	4	20.00	1	5.00	0	0.00
ออกแบบแฟชั่นและ การจัดการสินค้า	14	1	7.14	0	0.00	4	28.57	6	42.86	2	14.29	1	7.14	0	0.00
อาหารและโภชนาการ	39	1	2.56	2	5.13	31	79.49	3	7.69	0	0.00	1	2.56	1	2.56
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	0	0.00	0	0.00	19	65.52	2	6.90	8	27.59	0	0.00	0	0.00
รวม	187	14	7.49	2	1.07	112	59.89	29	15.51	21	11.23	7	3.74	2	1.07

ตารางภาคผนวกที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และความเกี่ยวข้องระหว่างงานที่รับผิดชอบกับหลักสูตรที่สำเร็จ

หลักสูตร	จำนวนผู้ปฏิบัติงานทำ	ลักษณะงานที่ทำตรงกับสาขาที่สำเร็จ							
		ตรงกับหลักสูตรที่สำเร็จ		เกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับหลักสูตรที่สำเร็จ		ไม่ตรงกับหลักสูตรที่สำเร็จ แต่ใช้ความรู้ที่เรียนมา		ไม่ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาเลย	
		คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
การศึกษาปฐมวัย	29	19	65.52	3	10.34	7	24.14	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	8	61.54	1	7.69	2	15.38	2	15.38
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	43	21	48.84	7	16.28	11	25.58	4	9.30
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	12	60.00	4	20.00	3	15.00	1	5.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	14	5	35.71	2	14.29	2	14.29	5	35.71
อาหารและโภชนาการ	39	20	51.28	7	17.95	6	15.38	6	15.38
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	9	31.03	4	13.79	9	31.03	7	24.14
รวม	187	94	50.27	28	14.97	40	21.39	25	13.37

ตารางภาคผนวกที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน

หลักสูตร	การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน				
	ร้อยละ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
การศึกษาปฐมวัย	41.38	48.28	3.45	3.45	3.45
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	46.15	30.77	7.69	7.69	7.69
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	32.56	32.56	13.95	16.28	4.65
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	30.00	40.00	20.00	5.00	5.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	21.43	50.00	14.29	7.14	7.14
อาหารและโภชนาการ	17.95	51.28	23.08	5.13	2.56
อุตสาหกรรมงานอาหาร	24.14	44.83	20.69	10.34	0
รวม	29.41	42.78	15.51	8.56	3.74

ตารางภาคผนวกที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้วทั้งหมด จำแนกตามหลักสูตร และรายได้/เงินเดือน /ค่าตอบแทนที่ได้รับจากการทำงาน

หลักสูตร	อัตราเงินเดือน							
	จำนวน ผู้มีงานทำ	ร้อยละ						
		ไม่เกิน 15,000	15,001- 20,000	20,001- 25,000	25,001-30,000	30,001- 35,000	35,001- 40,000	40,001 ขึ้นไป
การศึกษาปฐมวัย	29	65.52	20.69	0	6.90	0	3.45	3.45
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	61.54	38.46	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	43	76.74	18.60	4.65	0	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	85.00	10.00	0	5	0	0	0
ออกแบบแฟชั่น และการจัดการสินค้า	14	61.54	30.77	7.69	0	0	0	0
อาหารและโภชนาการ	39	87.18	12.82	0	0	0	0	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	75.00	14.29	3.57	3.57	0	0	3.57
รวม	187	75.68	18.38	2.16	2.16	0	0.54	1.08

ตารางภาคผนวกที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และตามแหล่งที่ใช้ในการหาข้อมูลการรับสมัครงาน

หลักสูตร	แหล่งที่ใช้ในการหาข้อมูลการรับสมัครงาน											
	จำนวนผู้มีงานทำ	แหล่งข้อมูลภายในมหาวิทยาลัย (%)						แหล่งข้อมูลอื่นๆ (%)				
		บอร์ด ประชา สัมพันธ์	RMUTT Job Fair	ฝ่าย แนะแนว	คณะ	อาจารย์ บุคลากร	เว็บไซต์	งาน นัดพบ แรงงาน	หนังสือ พิมพ์	เว็บไซต์ ต่างๆ	ผู้ประกอบการ ญาติ เพื่อน	โทรทัศน์
การศึกษาปฐมวัย	29	0	3.45	0	3.45	17.24	0	0	0	24.14	48.28	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	0	0	0	0	7.69	0	0	0	53.85	30.77	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	43	0	2.33	0	0	6.98	2.33	0	2.33	32.56	51.16	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	0	20	0	0	0	0	0	0	35.00	35.00	0
ออกแบบแฟชั่นและ การจัดการสินค้า	14	0	7.69	0	15.38	0	0	0	0	53.85	23.08	0
อาหารและโภชนาการ	39	0	7.69	0	10.26	0	2.56	2.56	0	48.72	25.64	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	0	14.29	3.57	3.57	0	0	0	0	28.57	46.43	0
รวม	187	0	7.57	0.54	4.32	4.86	1.08	0.54	0.54	37.30	39.46	0

ตารางภาคผนวกที่ 9 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และความรู้ความสามารถที่ช่วยให้ได้งานทำ

หลักสูตร	ความรู้ความสามารถที่ช่วยให้ได้งานทำ										
	จำนวน ผู้ มี งาน ทำ	ร้อยละ									
		ภาษา ต่าง ประเทศ	การใช้ คอม พิวเตอร์	กิจกรรม สันทนาการ	ศิลปะ	กีฬา	นาฏศิลป์ / ดนตรี ขับร้อง	บุคลิกภาพ	การนำเสนอ / แสดง ความ คิดเห็น	คิดริเริ่ม สร้างสรรค์	อื่นๆ
การศึกษาปฐมวัย	29	0	3.45	0	3.45	0	0	55.17	24.14	13.79	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	13	0	23.08	0	7.69	0	0	15.38	23.08	7.69	23.08
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์	43	6.98	11.63	0	20.93	0	0	13.95	11.63	16.28	18.0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	20	0	15.00	0	10.00	0	0	25.00	15.00	5.00	30.00
ออกแบบแฟชั่นและ การจัดการสินค้า	14	0	30.77	0	15.38	0	0	7.69	23.08	0	23.08
อาหารและโภชนาการ	39	10.26	12.82	2.56	0	0	0	25.64	23.08	5.13	20.51
อุตสาหกรรมงานอาหาร	29	10.71	17.86	0	0	3.57	0	14.29	25.00	7.14	21.43
รวม	187	5.41	14.05	0.54	8.11	0.54	0	23.78	20.00	9.19	18.38

ตารางภาคผนวกที่ 10 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ทำงานแล้ว จำแนกตามหลักสูตร และสาเหตุของความไม่พึงพอใจงานที่ทำ

หลักสูตร	บัณฑิตที่ไม่พึงพอใจในงานที่ทำ มีสาเหตุเนื่องจาก						
	ร้อยละ						
	ระบบงาน	ผู้ร่วมงาน	ไม่ได้ใช้ความรู้ ที่เรียนมา	ไม่พอใจ ค่าตอบแทน	ขาดความ มั่นคง	ขาด ความก้าวหน้า	อื่น ๆ
การศึกษาปฐมวัย	33.33	33.33	0	33.33	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	0	0	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	40.00	0	20.00	40	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	33.33	0	33.33	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	0	0	0	50.00	50	0	0
อาหารและโภชนาการ	16.67	0	16.67	33.33	8.33	25	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	14.29	0	42.86	14.29	0	14.29	0
รวม	21.88	3.12	21.88	28.12	6.25	12.50	0

ตารางภาคผนวกที่ 11 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่ยังมิได้ทำงาน** จำแนกตามหลักสูตร และสาเหตุที่ยังมิได้ทำงาน

หลักสูตร	สาเหตุที่ยังมิได้ทำงาน					
	ผู้ยังมีได้ทำงาน	ร้อยละ				
		ยังไม่ประสงค์ทำงาน	รอฟังคำตอบจากหน่วยงาน	หางานทำไม่ได้	ต้องการจะศึกษาต่อ	อื่นๆ
การศึกษาปฐมวัย	8	12.50	50.00	12.50	12.50	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	3	33.33	66.67	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	10	18.18	18.18	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	8	12.50	37.50	12.50	12.50	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	5	16.67	33.33	16.67	33.33	0
อาหารและโภชนาการ	25	32.00	32.00	12.00	12.00	4.00
อุตสาหกรรมงานอาหาร	13	7.69	30.77	30.77	0	7.69
รวม	72	20.27	33.78	13.51	9.46	2.70

ตารางภาคผนวกที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่ยังมีได้ทำงาน** จำแนกตามหลักสูตร และปัจจัยสำคัญในการพิจารณาเลือกหน่วยงาน

หลักสูตร	ปัจจัยสำคัญในการพิจารณาเลือกหน่วยงาน / สถานประกอบการ										
	ผู้ยังมีได้ทำงาน	ร้อยละ									
		ชื่อเสียงขององค์กร	นโยบายขององค์กร	ภาพลักษณ์ขององค์กร	บรรยากาศในการทำงาน	ความมั่นคง / ก้าวหน้า	เงินเดือน / โบนัส	สวัสดิการ	อยู่ใกล้ที่พัก	การเดินทางสะดวก	เหมาะสมกับงาน
การศึกษาปฐมวัย	8	12.50	0	0	0	0	0	0	12.50	0	62.50
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	3	0	33.33	0	0	0	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	10	9.09	0	0	0	0	0	0	18.18	0	9.09
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	8	25.00	0	0	12.50	12.5	0	0	0	0	25.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	5	0	0	0	0	0	0	0	33.33	0	66.67
อาหารและโภชนาการ	25	28.00	4	0	0	20	0	4	0	12.00	16.00
อุตสาหกรรมงานอาหาร	13	0	0	0	7.69	15.38	0	0	7.69	0	30.77
รวม	72	14.86	2.70	0	2.70	10.81	0	1.35	8.11	4.05	27.03

ตารางภาคผนวกที่ 14 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่ยังมิได้ทำงาน** จำแนกตามหลักสูตร และปัญหาหรือความวิตกกังวลในการสอบสัมภาษณ์

หลักสูตร	ผู้ยังมีได้ทำงาน	ปัญหาหรือความวิตกกังวลในการสอบสัมภาษณ์									
		ร้อยละ									
		ไม่มีปัญหา	การแต่งกาย	การสื่อสารกับผู้สัมภาษณ์	วิธีการนำเสนอ	ความเชื่อมั่นในตนเอง	ความรู้ทางวิชาชีพของตำแหน่งงานที่สมัคร	ทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศ	ขาดประสบการณ์	ความเครียดกังวลใจ	ไม่ระบุ
การศึกษาปฐมวัย	8	25.00	0	37.50	0	0	0	0	25.00	0	12.5
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	3	0	0	0	0	0	0	66.67	0	0	33.33
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	10	9.09	0	0	0	0	0	9.09	0	9.09	72.73
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	8	50.00	0	0	12.50	12.50	0	0	0	0	25.00
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	5	33.33	0	0	0	0	0	33.33	33.33	0	0
อาหารและโภชนาการ	25	68.00	0	4	4.00	0	0	8.00	8.00	0	8.00
อุตสาหกรรมงานอาหาร	13	30.77	0	0	7.69	0	0	30.77	0	7.69	23.08
รวม	72	40.54	0	5.41	4.05	1.35	0	14.86	8.11	2.7	22.97

ตารางภาคผนวกที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่กำลังศึกษาต่อและทำงานและศึกษาต่อ

หลักสูตร	การศึกษาต่อ										
	ผู้ยังมีได้ ทำงาน	ร้อยละ									
		ปริญญาตรี		ประกาศนียบัตรบัณฑิต		ปริญญาโท		ประกาศนียบัตรบัณฑิต ชั้นสูง		ปริญญาเอก	
		สาขาวิชา เดิม	สาขาวิชา อื่น	สาขาวิชา เดิม	สาขาวิชา อื่น	สาขาวิชา เดิม	สาขาวิชา อื่น	สาขาวิชา เดิม	สาขาวิชา อื่น	สาขาวิชา เดิม	สาขาวิชาอื่น
การศึกษาปฐมวัย	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	3	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	10	0	0	0	25.00	50.00	25.00	0	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	5	0	0	50.00	0	50.00	0	0	0	0	0
อาหารและโภชนาการ	25	0	0	0	0	50.00	50.00	0	0	0	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	13	0	0	0	0	50.00	50.00	0	0	0	0
รวม	72	0	0	9.09	9.09	54.55	27.27	0	0	0	0

ตารางภาคผนวกที่ 16 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่กำลังศึกษาต่อและทำงานและศึกษาต่อ จำแนกตามหลักสูตร และประเภทของสถาบันการศึกษา

หลักสูตร	ประเภทของสถาบันการศึกษา						
	จำนวน ผู้ศึกษาต่อรวม ทำงาน และศึกษาต่อ	ร้อยละ					
		รัฐบาล		เอกชน		ต่างประเทศ	
		สาขาวิชาเดิม	สาขาวิชาอื่น	สาขาวิชาเดิม	สาขาวิชาอื่น	สาขาวิชาเดิม	สาขาวิชาอื่น
การศึกษาปฐมวัย	0	0	0	0	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	1	100	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	4	50.00	50.00	0	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	0	0	0	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	2	50.00	0	50.00	0	0	0
อาหารและโภชนาการ	2	50.00	0	0	0	0	50.00
อุตสาหกรรมงานอาหาร	2	50.00	50	0	0	0	0
รวม	11	54.55	27.27	9.09	0	0	9.09

ตารางภาคผนวกที่ 17 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่กำลังศึกษาต่อและทำงานและศึกษาต่อ
จำแนกตามเหตุผลในการศึกษาต่อ

หลักสูตร	เหตุผลในการศึกษาต่อ						
	จำนวน ผู้ศึกษาต่อ รวมทำงาน และศึกษาต่อ	ร้อยละ					
		ความต้องการ ของตนเอง	ความต้องการ ของผู้ปกครอง	งานที่ต้องการใช้ วุฒิสูงกว่าที่จบ	ได้รับทุนศึกษา ต่อ	ยังหางานทำ ไม่ได้	อื่นๆ
การศึกษาปฐมวัย	0	0	0	0	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	1	0	100	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	4	75.00	0	25.00	0	0	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	0	0	0	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการ สินค้า	2	50.00	0	0	0	50.00	0
อาหารและโภชนาการ	2	50.00	50.00	0	0	0	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	2	50.00	0	50.00	0	0	0
รวม	11	54.55	18.18	18.18	0	9.09	0

ตารางภาคผนวกที่ 18 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่กำลังศึกษาต่อและทำงานและศึกษาต่อ จำแนกตามหลักสูตร และปัญหาในการศึกษาต่อ

หลักสูตร	ปัญหาในการศึกษาต่อ						
	จำนวน ผู้ศึกษาต่อ รวมทำงาน และศึกษาต่อ	ร้อยละ					
		ไม่มีปัญหา	ข้อมูลสถานที่ ศึกษาต่อไม่พอ	คุณสมบัติใน การสมัครเรียน	ขาดความรู้ พื้นฐาน	ขาดแคลน เงินทุน	อื่นๆ
การศึกษาปฐมวัย	0	0	0	0	0	0	0
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	1	100	0	0	0	0	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	4	50.00	0	0	25.00	25.00	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	0	0	0	0	0	0	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	2	50.00	0	0	0	50.00	0
อาหารและโภชนาการ	2	0	0	0	50.00	50.00	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	2	100	0	0	0	0	0
รวม	11	54.55	0	0	18.18	27.27	0

ตารางภาคผนวกที่ 19 แสดงจำนวนและร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่คิดว่าหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ควรเพิ่มรายวิชาหรือความรู้เรื่องใดที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ

หลักสูตร	ความรู้ที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ											
	ภาษาอังกฤษ	คอมพิวเตอร์	บัญชี	อินเทอร์เน็ต	ฝึกปฏิบัติจริง	เทคนิคการวิจัย	การบริหารจัดการ	ความคิดสร้างสรรค์	สื่อสาร / ประสานงาน	ภาวะความเป็นผู้นำ	ทำงานเป็นทีม	อื่นๆ
การศึกษาปฐมวัย	56.76	32.43	2.7	5.41	27.03	21.62	100	100	100	100	100	0
การออกแบบเครื่องแต่ง	62.5	37.5	6.25	18.75	37.5	18.75	100	100	100	100	100	0
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	68.42	33.33	17.54	10.53	35.09	12.28	100	100	100	100	100	0
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	57.14	67.86	14.29	17.86	53.57	17.86	100	100	100	100	100	0
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	66.67	33.33	9.52	19.05	42.86	0	100	100	100	100	100	0
อาหารและโภชนาการ	71.21	31.82	10.61	9.09	39.39	9.09	100	100	100	100	100	0
อุตสาหกรรมงานอาหาร	69.77	34.88	18.6	13.95	37.21	23.26	100	100	100	100	100	0
รวม	66.04	36.94	12.31	11.94	38.06	14.55	100	100	100	100	100	0

ตารางภาคผนวกที่ 20 แสดงร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่สำเร็จการศึกษา** จำแนกตามหลักสูตร และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม/บริการที่เห็นว่ามหาวิทยาลัย ควรจัดให้แก่ศิษย์เก่า

หลักสูตร	ความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม / บริการที่มหาวิทยาลัยควรจัดให้ศิษย์เก่า						
	งานพบปะ สังสรรค์ ประจำปี	อบรมให้ ความรู้ทาง วิชาการ	แข่งขันกีฬา ศิษย์เก่า สัมพันธ์	กิจกรรมศิษย์ เก่าสัมพันธ์	ทำเนียบ ศิษย์เก่า	จัดทำเว็บไซต์ ศิษย์เก่า	บริการ สถานที่
การศึกษาปฐมวัย	67.57	8.11	8.11	27.03	32.43	29.73	16.22
การออกแบบเครื่องแต่งกาย	87.50	0	18.75	31.25	12.50	43.75	18.75
เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	63.16	5.26	26.32	36.84	28.07	21.05	17.54
สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	57.14	3.57	25.00	50.00	42.86	39.29	17.86
ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	76.19	0	14.29	23.81	23.81	38.10	9.52
อาหารและโภชนาการ	62.12	3.03	21.21	27.27	19.70	33.33	12.12
อุตสาหกรรมงานอาหาร	58.14	6.98	20.93	18.60	27.91	34.88	25.58
รวม	64.55	4.48	20.15	30.22	26.87	32.09	16.79

ตารางภาคผนวกที่ 21 แสดงจำนวนและร้อยละของมหบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รุ่นปีการศึกษา 2560 ที่สำเร็จการศึกษา และตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ

หลักสูตร	จำนวน ผู้สำเร็จ การศึกษาปี 2560	ตอบแบบสอบถาม		ทำงานแล้ว		ยังไม่เคยทำงาน		ศึกษาต่อ		ทำงานและศึกษาต่อ	
		คน	%	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
คหกรรมศาสตร์	2	2	100	1	50.00	1	50.00	0	0	0	0

ตารางภาคผนวกที่ 22 แสดงร้อยละของมหบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่คิดว่าหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ควรเพิ่มรายวิชาหรือความรู้เรื่องใดที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ

หลักสูตร	ความรู้ที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ											
	ภาษาอังกฤษ	คอมพิวเตอร์	บัญชี	อินเทอร์เน็ต	ฝึกปฏิบัติ จริง	เทคนิค การวิจัย	การ บริหาร จัดการ	ความคิด สร้างสรรค์	สื่อสาร / ประสานงาน	ภาวะ ความ เป็นผู้นำ	ทำงานเป็น ทีม	อื่นๆ
คหกรรมศาสตร์	100	50.00	50.00	100	0	50.00	100	100	100	100	100	0

ตารางภาคผนวกที่ 23 แสดงร้อยละของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **ที่สำเร็จการศึกษา** จำแนกตามสาขาวิชา และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม/บริการที่เห็นว่ามหาวิทยาลัย ควรจัดให้แก่ศิษย์เก่า

หลักสูตร	ความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรม / บริการที่มหาวิทยาลัยควรจัดให้ศิษย์เก่า						
	งานพบปะ สังสรรค์ ประจำปี	อบรมให้ ความรู้ทาง วิชาการ	แข่งขันกีฬา ศิษย์เก่า สัมพันธ์	กิจกรรมศิษย์ เก่าสัมพันธ์	ทำเนียบ ศิษย์เก่า	จัดทำเว็บไซต์ ศิษย์เก่า	บริการ สถานที่
คหกรรมศาสตร์	50.00	0	0	0	0	0	0

ข้อเสนอแนะจากบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาอาหารและโภชนาการ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- อยากให้มีเซฟต์ต่างชาติที่มีประสบการณ์โดยตรงและเชี่ยวชาญมาสอนในรายวิชาอาหารในด้านอาหารสากลและ Bakery ดี สำหรับนักศึกษาที่สนใจในหลักสูตรเกี่ยวกับโภชนาการ อยากให้มีหลักสูตรลงลึกเกี่ยวกับโภชนาการที่ใช้ในโรงพยาบาลมากกว่านี้
- อัปเดตหลักสูตรและวิชาเรียนให้ทันสมัย มีการออกฝึกงานมากกว่าหนึ่งครั้งในเวลาช่วงระยะเวลาสี่ปี
- หลักสูตรตามตามวิชาชีพมีคุณภาพดีอยู่แล้ว
- อยากให้มีลิงค์ซัมเมอร์บ้างเพื่อที่จะได้แบ่งวิชาที่ยาก(เสี่ยงติดF)หรือใช้เวลาในการเรียนนานมาลงเรียนเพื่อลดจำนวนวิชาที่ยากในช่วงเปิดเทอม
- หลักสูตรทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ มีความเข้มข้นมากขึ้นในวิชาที่เรียน ควรเน้นวิชาที่สามารถนำไปประกอบวิชาชีพได้จริง

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน

- ควรปรับการสอนด้านโภชนาการ ให้เน้นตรงกับการทำงานจริงมากกว่านี้ ผลแลป การศึกษาโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยตรง การปรับแต่งอาหาร การคำนวณอาหารทั้งสายยาง และอาหารทั่วไป
- ชี้ให้ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของการเรียนในแต่ละวิชาแบบเห็นภาพ รู้ว่าเรียนไปทำไม และนำไปใช้อะไรได้บ้างในชีวิตจริง
- ครูและอาจารย์สอนเข้าใจอยู่แล้วและเพื่อเราแม่นยำก็ทบทวนด้วยตัวเองมากขึ้น
- อยากให้เพิ่มที่ฝึกงานให้มากขึ้นและหลากหลายตามหลักสูตร
- เจาะลึกเนื้อหาและความสำคัญ
- เน้นความตรงต่อเวลาของนักศึกษา

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

- ควรมีกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ในคณะให้มากขึ้น
- อยากให้จัดเวลากิจกรรมให้เหมาะสมไม่ตึงเกินไป
- กิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถ เน้นการสนทนาในภาษาต่างประเทศให้มากกว่านี้เพื่อที่น้องๆจะได้มีความกล้าแสดงออกและการพูดคุยในภาษาต่างประเทศมากกว่านี้ และยังมีผลในการสมัครงานอีกด้วยค่ะ
- ควรมีการแนะแนวสถานที่ทำงานหลังจากการจบการศึกษา

สาขาการออกแบบเครื่องแต่งกาย

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน ไม่มี

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน ไม่มี

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ไม่มี

สาขาการศึกษาปฐมวัย

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- เป็นที่พอใจในหลักสูตรและสาขาวิชาที่เรียนอย่างมาก ทำให้เกิดการเรียนรู้ต่างๆ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน ไม่มี

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ไม่มี

สาขาสีทอและเครื่องนุ่งห่ม

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- อยากให้เพิ่มวิชาที่เรียนเกี่ยวกับแพทเทิร์นและการขึ้นงานตัวอย่างให้มากยิ่งขึ้น เน้นไปทางปฏิบัติมากกว่าทฤษฎีพอ ในหลักสูตรและสาขาที่เรียนส่วนมากจบมาแล้วทางเจ้าของกิจการน่าจะชอบการปฏิบัติจริงมากกว่า
- อยากให้เพิ่มวิชาเกี่ยวกับภาคปฏิบัติมากขึ้น
- ควรมีการสอนด้านแพทเทิร์นบนคอมพิวเตอร์ให้มากกว่านี้เพื่อตอบสนองสิ่งทอในระบบอุตสาหกรรม ใช้โปรแกรมสร้างแบบด้วยคอมพิวเตอร์
- อยากให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรม ต้นน้ำ และ กลางน้ำ ให้มากขึ้น เพราะหลักความเป็นจริงแล้วการทำงานในโรงงาน ระบบการผลิต สำคัญที่สุด
- ในหลักสูตรที่สอนน่าจะมีการสอนให้เรียนรู้ภาษาต่างประเทศให้มากกว่า 2 ภาษา
- ควรจัดหลักสูตรให้เน้นไปทางด้านอุตสาหกรรมมากกว่านี้
- อยากให้การสอนเท่าเทียมกันทุกคน

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน

- อยากให้อาจารย์มีเวลาสอนนักศึกษาให้มากกว่านี้ มุ่งเน้นไปทางการลงมือปฏิบัติงานจริงในห้องเรียน สอนลงมือให้ทำได้จริงเพื่อไปต่อยอดในสายงานอาชีพ
- อยากให้เพิ่มวิชาภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับหลักสูตรที่เรียน
- ควรมีวิทยากรภายนอกที่ประสบความสำเร็จในสาขาวิชาชีพสิ่งทอเข้ามาสอนในรายวิชาเพื่อได้แรงบันดาลใจและเรียนรู้จากผู้ประสบการณ์จริง
- ควรมีการสอนที่หลากหลาย เช่น การสร้างแบบด้วยมือยังคงไว้ แต่ควรมีการจัดสอน การสร้างแบบในโปรแกรมให้มากขึ้น เพื่อที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพ และไม่เสียเวลาในการฝึกสอนโปรแกรมในช่วงการทำงาน
- เน้นการเรียนวิชาแพทเทิร์นจากคอมพิวเตอร์ และนำออกมาตัดเย็บได้จริง ทุกเทอม เพราะโรงงานไม่ใช้วาดคือควรสอนให้ตรงจุดมากกว่านี้เพราะการไปออกสหกิจคือสิ่งที่ไม่เคยได้เจอในการเรียนทำให้รู้สึก

เหมือนว่าเริ่มนับหนึ่งใหม่ งานบางอันที่เจอไม่เคยรู้มาก่อน ควรจะมีเทคนิคมากกว่านี้ที่ทำให้นักศึกษา มีพื้นฐานได้พอสมควร

- อยากให้การสอนเท่าเทียมกันทุกคน

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

- อยากให้ทางคณะหรือองค์กรมีทำกิจกรรมรับน้องสานสัมพันธ์ให้มากกว่านี้ ทั้งนักศึกษาและอาจารย์ ควรทำกิจกรรมร่วมกัน
- อยากให้มีกิจกรรมนัดพบศิษย์เก่า
- กิจกรรมพัฒนานักศึกษาอยากให้มุ่งเน้นไปที่การจัดกิจกรรมทางวิชาชีพ ผลิตและขาดได้ เพื่อนำเงินมาเป็นอุปกรณ์ทางเรียน ที่สามารถเบิกส่วนตัวได้
- อยากให้การสอนเท่าเทียมกันทุกคน
-

สาขาอุตสาหกรรมงานอาหาร

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- อยากให้เจาะลึกและมีการลงมือปฏิบัติจริงให้มากกว่านี้
- มีการเรียนการสอนที่เป็นระบบอย่างครบถ้วน
- อยากให้สอนวิชาที่สามารถนำไปใช้ในการฝึกงานก่อนหารฝึกงานให้ครบถ้วน รวมทั้งสอนทักษะภาษาที่ตรงกับวิชาชีพเพิ่มขึ้น โดยสอดแทรกจากการลงมือปฏิบัติ
- ดีอยู่แล้ว
- อยากให้เปิดสาขาอีกครั้ง
- หลักสูตรที่ดีฉันได้เรียนนี้ควรเพิ่มเติมหลักสูตรที่เกี่ยวกับภาษาอังกฤษที่สามารถใช้กับลูกค้า เพื่อนร่วมงาน สถานที่ตามโรงแรม ห้องครัว ฯลฯ หรือสหสาขาที่เกี่ยวกับงานในครัวและลูกค้า เป็นต้น เพราะจำเป็นกับการใช้ในอนาคต
- อยากให้เพิ่มวิชาให้มากกว่านี้
- หลักสูตรในสาขาที่เรียนมีความคาบเกี่ยวกับสาขาอื่นๆ ทำให้ขาดความชัดเจนในการประกอบวิชาชีพให้ตรงตามสายที่เรียนมา
- หลักสูตรควรมีความสอดคล้องกับสาขางานให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน

- ดีแล้วไม่มีอะไรต้องแก้ไข
- มีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนของอาจารย์ทุกท่าน
- จัดการแข่งขันทำอาหารภายในสาขา คณะ อาจเป็นคลาสเล็กๆ เพื่อให้นักศึกษาชินกับการแข่งขันกับเวลา และความเร่งรีบเพิ่มขึ้น
- มีสื่อการสอนที่ดี มีอาจารย์นกลงมาสอนเพิ่มวิชา ทักษะ ความรู้ นอกเหนือจากในรายวิชา

- อยากให้เชิญผู้มีความรู้มาสอนบ้างจากข้างนอก
- ฝึกปฏิบัติให้มากเพื่อให้เกิดความชำนาญในวิชาชีพ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

- ดีแล้วไม่มีอะไรต้องแก้ไข
- มีกิจกรรมให้นักศึกษาทำน้อยเกินไป
- เพลงหรือกล่อมยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างครอบคลุม อยากให้มีการจ่ายงานพาร์ทไทม์ระหว่างเรียนหรือปิดเทอมอัพเดตให้นักศึกษาอยู่ตลอด
- ควรให้มีกิจกรรมรับน้องสารสัมพันธ์ ควรรับฟังปัญหาและแก้ไขอย่างเร่งด่วน
- มีกิจกรรมเยอะ ๆ
- มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่
-

สาขาเทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- เพิ่มการสอนวิชาชีพค่ะ
- ปรับปรุงด้านการสื่อสารภาษาอังกฤษให้มากขึ้น
- ควรใส่เนื้อหาวิชาให้หลากหลายมากกว่านี้
- ให้นักศึกษาได้เหลือวิชาที่ชอบปรับรายวิชาให้เหมาะสมกับการทำงานจริง บางรายวิชายังเป็นวิทยาการล้าหลัง(เฉพาะหลักสูตรบางรายวิชา)
- อยากเพิ่มรายวิชาในสาขาให้มากขึ้น
- อยากให้มีการจัดแข่งขันทักษะสาขาวิชา
- อยากให้เน้นวิชาการ หลักสูตรใหม่ๆ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน

- ควรใช้สื่อการเรียนการสอนที่เป็นภาษาอังกฤษ เพิ่มวิชาที่เรียนภาษากับเจ้าของภาษาโดยตรง สอนเทคนิคยังไม่หลากหลาย
- อาจารย์ควรให้สร้างสีสัน เพื่อให้การเรียนมีความสุข
- มีของพร้อมที่จะสอนครบ
- อยากให้มีการสอนอย่างทั่วถึง
- อยากให้เน้นการเรียนการสอน
- อยากให้เน้นการเรียนการสอนมากกว่ากิจกรรมข้างนอก. หากมีกิจกรรมอยากให้เป็นกิจกรรมที่มีการเก็บคะแนนร่วมในวิชาที่เรียนด้วย
- อยากให้มีการจัดการสอนเน้นทั้งวิชาการและปฏิบัติ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

- ควรวางแผนการทำกิจกรรม หรือมีบอร์ดประกาศสำหรับกิจกรรมต่างๆ จัดกิจกรรมที่ให้รักกันโดยไม่ต้องถูกบังคับ
- มีกิจกรรมไม่มากเกินไป
- อยากให้มีกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ในสาขาวิชากับเพื่อนต่างคณะให้เกิดประนีวิชาชีพและนำความรู้แต่ละคณะมาช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
- อยากให้ออกไปศึกษาดูงานนอกสถานที่

สาขาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรและสาขาที่เรียน

- เน้นการสอนออกแบบในคอมพิวเตอร์หรือโปรแกรมทำแพทเทิร์นในคอม
- หลักสูตรดีหมดค่ะ
- ควรมีทุนเวลาทำแฟชั่นโชว์ที่ทางมหาวิทยาลัยช่วยสนับสนุนออกให้ ผ่านมายังคณะ เพราะเป็นค่าใช้จ่ายจำนวนมาก
- เพิ่มเนื้อหาที่ให้ความรู้ในเชิงสากลมากขึ้น
- เปิดวิชาเพิ่มเติมเช่นวิชาการจัดแสดงแฟชั่นโชว์ ให้นักศึกษาได้รู้จักการปฏิบัติงานเป็นขั้นตอนและจัดการเกี่ยวกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้าได้
- การลงเรียนในรายวิชาต่างๆ นักศึกษาควรได้เลือกเรียนเองตามความต้องการ และพอใจที่จะเรียน แต่ต้องอยู่ในหมวดที่หลักสูตรได้กำหนด
- เน้นภาษาอังกฤษ เพราะสำคัญ
- ต้องการการเรียนการสอนด้านภาษาหลาย ๆ ด้าน

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน

- อยากให้มีการเพิ่มเทคนิคหรือการสอนให้ลึกกว่าเดิม
- เพิ่มเวลาในการเรียนรู้ หรือเพิ่มเวลาในการเรียนให้นักศึกษามากขึ้น
- อยากให้มีอุปกรณ์การเรียนที่ทันสมัย และเพียงพอต่อนักศึกษา
- ดียู่แล้ว

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

- กิจกรรมเยอะไปสำหรับช่วงปี1 ทำให้ได้เรียนน้อยและไม่มีเวลาส่วนตัว
- ไม่ควรมีกิจกรรมเยอะ ควรเอาเวลาให้นักศึกษาได้มีเวลาเรียนเพิ่มขึ้นกิจกรรมควรปรับอีกเยอะค่ะ ขอไม่พูด
- ดียู่แล้ว

จัดทำโดย

ฝ่ายแนะแนวการศึกษาและอาชีพ กองพัฒนานักศึกษา

สถานที่ติดต่อ : ฝ่ายแนะแนวการศึกษาและอาชีพ กองพัฒนานักศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ตำบลคลองหก อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110
โทรศัพท์ 0-2549-3025
โทรสาร 0-2549-3682
E mail : sooksri-123@hotmail.com