การประเมินโครงการ
“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

จิตโสมนัส ชัยวงษ์

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ชื่อเรื่อง : การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

ชื่อผู้ประเมิน : จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ปีที่ทำการประเมิน : ปีการศึกษา 2564

บทคัดย่อ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินปัจจัย 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านบริบทของโครงการ 2) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ 3) ด้านกระบวนการดำเนินโครงการ และ 4) ด้านผลผลิตของโครงการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการประเมิน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ รวมจำนวน 284 คน เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ และแบบรายงาน รวมจำนวน 9 ฉบับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการประเมินพบว่า

1. ด้านบริบทของโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

2. ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมาก ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

3. ด้านกระบวนการ โดยภาพมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4. ด้านผลผลิตของโครงการ ประกอบด้วย

4.1 การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียนโดยผู้บริหารและครูผู้สอน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ พบว่า โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.2 การประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา พบว่า โดยภาพรวมของผู้บริหารและครูผู้สอนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด และผู้เรียนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ พบว่า โดยภาพรวมผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.4 การประเมินการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.5 ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในด้านเกณฑ์ผู้ประกอบการและด้านเกณฑ์ผู้ให้บริการประเภท ภัตตาคาร ร้านอาหาร

4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่าโดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

กิตติกรรมประกาศ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาของผู้เชี่ยวชาญ ในการตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์จริยา เดชกุญชร ว่าที่พันตรี ดร.วานิช สมชาติ นางใบหยก เมธนาวิน ดร.จินตนา โต้งสูงเนิน และดร.ศิวะยุทธ สิงห์ปรุ ที่กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ตลอดจนการติดตาม ตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะ จนทำให้การประเมินครั้งนี้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ทุกประการ

ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังนี้ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน นักเรียน นักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ผู้ประเมินขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากการประเมินโครงการครั้งนี้ ผู้ประเมินขอมอบแด่ บิดามารดา ที่ให้ขวัญและกำลังใจมาตลอด คณาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ ตลอดจนผู้มีพระคุณทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำและให้กำลังใจด้วยดีเสมอมา หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารการประเมินฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์เพื่อใช้ในการบริหารสถานศึกษา เพื่อสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ และได้รับการรับรองมาตรฐานเช่นเดียวกับที่วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาได้รับ อันจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนและสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้เป็นอย่างดียิ่ง

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สารบัญ

บทที่ **หน้า**

บทคัดย่อ..... ก
กิตติกรรมประกาศ..... ค
สารบัญ..... ง
สารบัญตาราง..... ช
สารบัญภาพ..... ฌ
1 บทนำ..... 1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... 1
วัตถุประสงค์การประเมินโครงการ..... 5
ขอบเขตของการประเมินโครงการ..... 6
นิยามศัพท์เฉพาะ..... 10
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... 16
2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... 17
นโยบายสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา..... 17
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้..... 28
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ..... 32
มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)..... 36
โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)..... 40
การประเมินแบบซิป (CIPP Model)..... 48
วงจรการควบคุมคุณภาพ (Deming Cycle : PDCA)..... 53
บริบทของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา..... 55
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... 62
กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ..... 72

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
3	วิธีดำเนินการประเมิน.....	75
	รูปแบบการประเมิน กรอบแนวทางในการประเมิน และขั้นตอนการประเมินโครงการ.....	75
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	78
	เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	80
	การสร้างเครื่องมือและการหาคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	83
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	86
	การวิเคราะห์ข้อมูล.....	88
	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	91
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	93
	การประเมินด้านบริบทโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA).....	94
	การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)...	99
	การประเมินด้านกระบวนการโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)...	102
	การประเมินด้านผลผลิตโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA).....	105
	สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยภาพรวมทั้งโครงการ.....	125

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
5	สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	129
	สรุปผลการประเมิน	129
	อภิปรายผล	133
	ข้อเสนอแนะ	138
บรรณานุกรม		140
ภาคผนวก		148
ภาคผนวก ก	หนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการและหนังสือขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน	149
ภาคผนวก ข	เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการและการหาคุณภาพเครื่องมือ	162
ภาคผนวก ค	การเผยแพร่ผลงานวิชาการ การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	213
ภาคผนวก ง	การรับเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	269
ภาคผนวก จ	ภาพกิจกรรมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	274
ประวัติผู้ประเมินโครงการ		284

สารบัญตาราง

ตารางที่ **หน้า**

1.1	ความต้องการของผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา และผู้เรียน ในการดำเนินการพัฒนาและจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ รูปแบบโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”	3
2.1	แผนการดำเนินงาน	45
2.2	การติดตามและประเมินผลโครงการ	46
2.3	ข้อมูลจำนวนผู้เรียน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีการศึกษา 2564	59
2.4	ข้อมูลจำนวนบุคลากร วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	60
2.5	ข้อมูลจำนวนหลักสูตรการเรียนการสอน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	61
2.6	ข้อมูลจำนวนอาคารสถานที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	61
2.7	ข้อมูลงบประมาณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีงบประมาณ 2564	62
3.1	กรอบแนวทางการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัย อาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	76
3.2	สรุปข้อมูลประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	79
4.1	จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=106)	95
4.2	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านบริบทของโครงการ	96
4.3	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ	100
4.4	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านกระบวนการ ของโครงการ	102
4.5	จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=78)	105
4.6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ	106
4.7	จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=184)	110

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ **หน้า**

4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม..... 111

4.9 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=100)..... 115

4.10 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)..... 116

4.11 จำนวนและร้อยละสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม (n=100)..... 118

4.12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้รับบริการ ด้านการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์..... 119

4.13 สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัย อาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)..... 121

4.14 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=28)..... 123

4.15 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n=28)..... 124

4.16 สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัย อาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)..... 125

สารบัญภาพ

ภาพที่ **หน้า**

2.1 แสดงประเภทของการประเมินและการตัดสินใจของสตัฟเฟิลบีม..... 49

2.2 วงจรการควบคุมคุณภาพ..... 55

2.3 กรอบแนวคิดในการประเมินโครงการ..... 74

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมของประเทศได้รับการส่งเสริมและมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก อีกทั้ง การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจในอนาคตมีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี จึงส่งผลให้แรงงานในระบบเศรษฐกิจ และอุตสาหกรรมต้องมีความรู้ความสามารถทั้งด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องตามที่ระบบเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมนั้น ๆ ต้องการ ดังนั้นการผลิตและพัฒนากำลังคนด้านอาชีวศึกษาทั้งด้านปริมาณและคุณภาพจึงต้องสอดคล้องกับอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศ ส่งผลให้ต้องมีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตร การจัดการศึกษาและการวัดประเมินผล เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานอาชีพและหรือมาตรฐานสากล มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งเป็นทักษะที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน สามารถสนองตอบความต้องการกำลังคน ตลอดจนความต้องการของผู้เรียนเองที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ตรงตามสาขาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้เพื่อความก้าวหน้าตามเส้นทางอาชีพ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2562)

การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยีรวมทั้งเป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำความรู้ ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติและมีสมรรถนะจนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพโดยอิสระได้ (ราชกิจจานุเบกษา, 2551) เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว ในการจัดการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษานั้น จะต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาชาติ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติและมาตรฐานอาชีพที่ได้กำหนดให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษา ต้องมีทักษะความรู้และความสามารถที่เข้มแข็ง และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ มีการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมถึงระบบบริหารจัดการที่มีความคล่องตัวที่ทำให้ทุกคนสามารถเข้าถึงการศึกษาอาชีวศึกษาได้อย่างกว้างขวาง การจัดการอาชีวศึกษาจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตร การจัดฝึกอาชีพและฝึกประสบการณ์ สมรรถนะวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพการศึกษา และการจัดการเรียนการสอนที่เน้น

การเรียนรู้สู่การปฏิบัติ อีกทั้ง การจัดการศึกษาอาชีวศึกษาต้องพัฒนาคุณภาพผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาให้มีคุณภาพ สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน และตลาดแรงงาน (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2562) สถานศึกษาและผู้เรียนจะต้องมีความพร้อมในการพัฒนาตนเองเข้าสู่โลกของการประกอบอาชีพตามสถานการณ์ผันผวนของสังคมโลก

จากสถานการณ์การระบาดของโควิด 19 ในประเทศไทยเมื่อต้นปี 2563 มีการปรับพฤติกรรมการใช้ชีวิตมาเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด 19 หลายธุรกิจได้รับผลกระทบอย่างหนัก อย่างเช่น ธุรกิจร้านอาหารที่ต้องเผชิญกับความท้าทายครั้งใหม่ หลายร้านต้องปรับตัวเพื่อสนองตอบความต้องการของลูกค้าและฝ่าวิกฤติธุรกิจครั้งนี้ไปให้ได้ ถือได้ว่าเป็นรูปแบบการปรับตัวของร้านอาหารให้พร้อมกับ New Normal ในยุคโควิด 19 ทำให้เกิดรูปแบบที่หลากหลายในการรับประทานอาหาร เช่น การให้บริการส่งถึงบ้านหรือเดลิเวอรี่ผ่านแอปพลิเคชันผู้ให้บริการอย่าง Grab, LINE MAN, Food Panda, GET เป็นต้น นอกจากนี้ การรับประทานในร้านอาหารที่เปิดให้ลูกค้านั่งรับประทานได้ ทางร้านต้องปรับรูปแบบการให้บริการตามแนวทางการเว้นระยะห่างทางกายภาพ (Physical Distancing) เช่น การจำกัดจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละรอบ การตรวจคัดกรองวัดอุณหภูมิลูกค้าก่อนใช้บริการ และการทำความสะอาดฆ่าเชื้อหลังลูกค้าเข้าใช้บริการ และในช่วงที่ผ่านมา เมื่อไม่สามารถทำงานประจำได้เหมือนเคยหรือต้องว่างงานจากผลกระทบของการระบาด หลายคนได้หันมาทำอาหารที่บ้าน (Home cooking) (ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2563) สถานศึกษาในสายอาชีพก็เช่นเดียวกัน จะต้องรับมือกับสถานการณ์การระบาดของโควิด 19 ในการฝึกอาชีพให้กับนักเรียน นักศึกษา เพราะการศึกษาจะต้องมีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง ครูผู้สอนและผู้เรียนจะต้องเรียนรู้เพื่อรับมือกับสถานการณ์ใหม่ที่มิอาจหลีกเลี่ยงได้

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เป็นสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ และหลักสูตรระยะสั้น สามารถผลิตผู้เรียนที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเป็นหลักสำคัญ และตอบสนองความต้องการของชุมชน ในปี พ.ศ. 2563 วิทยาลัยฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงอาคารผลิตผล 50 ปี กรมอาชีวศึกษา เป็นสถานที่ฝึกงาน และฝึกประสบการณ์วิชาชีพของผู้เรียนในทุกสาขาวิชาชีพ และมี “ครัวอาชีวะโคราช” เป็นหนึ่งในสถานประกอบการภายในสถานศึกษา ดำเนินการผลิตและจำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นสถานที่ให้นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอื่นๆ ได้ฝึกงานและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อยู่ภายในอาคารแห่งนี้ และจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (Covid-19) รัฐบาลประกาศใช้ พ.ร.ก. ฉุกเฉินเพื่อควบคุมโรคระบาด โดยการสั่งปิดประเทศ ล็อกดาวน์ กำหนด เวลาปฏิบัติงาน และมีการทำงานที่บ้าน (Work From Home) รวมทั้งมีคำสั่งให้ปิดกิจการธุรกิจบางประเภท งดการเดินทางข้ามจังหวัด ส่งผลให้เกิดภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ

ขาดการจ้างงาน ประชาชนขาดรายได้ แต่การเรียนรู้ของผู้เรียนยังต้องดำเนินการต่อไป โดยเฉพาะ “ครัวอาชีวะโคราช” ที่ยังเปิดให้บริการ แต่ต้องปรับเปลี่ยนการบริการให้ทันกับสถานการณ์ ในวิถีใหม่ (New Normal)

ผู้ประเมินในฐานะผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เล็งเห็นถึงความเดือดร้อนของประชาชน จึงได้ให้ครัวอาชีวะโคราช ซึ่งประกอบด้วย ครู นักเรียน นักศึกษา แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ผลิตข้าวกล่องที่มีคุณภาพและถูกสุขลักษณะอนามัย มีการใช้วัตถุดิบชั้นดีจำหน่ายให้กับประชาชนทั่วไปในราคากล่องละ 20 บาท ภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช ร่วมใจสู้ภัยโควิด-19” ในระหว่างเดือนมีนาคม-เมษายน 2563 การดำเนินงานในครั้งนี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี ทั้งจากบุคคล ประชาชน หน่วยงาน องค์กรต่างๆ จึงทำให้ข้าวกล่องจาก “ครัวอาชีวะโคราช” เป็นผลิตภัณฑ์ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาที่มีชื่อเสียง เป็นที่นิยมแพร่หลายในจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งภายหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช ร่วมใจสู้ภัยโควิด-19” แล้ว ได้มีผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา และผู้เรียน โดยงานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เพื่อประกอบการพัฒนาครัวอาชีวะโคราช ให้เป็น “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” พบว่า ในภาพรวมผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษาและผู้เรียน มีความต้องการให้ครัวอาชีวะโคราชดำเนินการพัฒนา และจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ อยู่ในระดับมากที่สุด ข้อที่มีความต้องการสูงสุด ได้แก่ การมีสถานประกอบการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ที่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน รองลงมา ได้แก่ การพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพผู้เรียน การฝึกอบรมบุคลากรและผู้เรียน ให้มีความรู้สามารถปฏิบัติงานได้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน และมีระดับความต้องการในระดับมาก คือ การบ่มเพาะให้ผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการและประกอบธุรกิจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ และยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้เรียน ด้วยการพัฒนา “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ซึ่งรายละเอียดของข้อมูล แสดงในตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 ความต้องการของผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา และผู้เรียน ในการดำเนินการพัฒนาและจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ รูปแบบโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

ที่	การดำเนินการพัฒนาและจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ รูปแบบโครงการ ”ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความต้องการ
1	การพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	4.82	0.48	มากที่สุด

ตารางที่ 1.1 (ต่อ)

ที่	การดำเนินการพัฒนาและจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ รูปแบบโครงการ "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่"	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความต้องการ
2	การมีสถานประกอบการ "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ที่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน	4.85	0.34	มากที่สุด
3	มีการฝึกอบรมบุคลากรและผู้เรียน ให้มีความรู้สามารถปฏิบัติงานได้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน	4.78	0.32	มากที่สุด
4	"ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพผู้เรียน	4.81	0.44	มากที่สุด
5	"ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" เป็นการบ่มเพาะให้ผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการและประกอบธุรกิจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ และยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้เรียน	4.74	0.33	มากที่สุด
	เฉลี่ยรวม	**4.80**	**0.38**	**มากที่สุด**

ที่มา : งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา, 2563

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ผู้รับผิดชอบ "ครัวอาชีวะโคราช" ต้องดำเนินการ พัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม จัดให้มีสถานประกอบการ "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ที่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน มีการฝึกอบรมบุคลากรและผู้เรียน ให้มีความรู้สามารถปฏิบัติงานได้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพผู้เรียน เป็นการบ่มเพาะให้ผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการและประกอบธุรกิจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพและยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้เรียน เป็นต้น วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มีสถานประกอบการประเภทจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม จึงจำเป็นต้องสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจแก่ผู้รับบริการ ประกอบกับกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา ได้มีโครงการความร่วมมือของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ผนวกกับสนับสนุนและกระตุ้นเศรษฐกิจในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการคือ สร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุขแก่ผู้ประกอบการท่องเที่ยวไทย และสร้างความเชื่อมั่นเรื่องความปลอดภัยด้านสุขอนามัยแก่นักท่องเที่ยว

ชาวไทยและชาวต่างชาติ ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงได้สมัครเข้าร่วมรับการประเมิน ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งผ่านเกณฑ์ ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เมื่อเดือนธันวาคม 2564 ดังนั้น ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่ จึงเป็น “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการของครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่ ให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมโรค ป้องกันและลดความเสี่ยง ในการระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้นักท่องเที่ยวและผู้บริโภค มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ดังนั้น ผู้ประเมินได้เห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงจัดทำการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยดำเนินการตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อพัฒนา ทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ชุมชน โดยลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 สอดคล้องกับการตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยเน้นการส่งเสริมการดำเนินงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อย่างเป็นระบบ โดยผู้ประเมินใช้รูปแบบการประเมินเชิงระบบตามรูปแบบซิป (CIPP Model) (Stufflebeam & Zhang, 2017) ซึ่งมีการประเมินก่อนดำเนินโครงการ คือการประเมินด้านบริบท ประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น ทำให้ทราบข้อมูลความพร้อมก่อนที่จะดำเนินการ มีการประเมินขณะดำเนินการ คือการประเมินด้านกระบวนการ และประเมินหลังดำเนินการ คือการประเมินด้านผลผลิต การประเมินแบบซิปโมเดล จะช่วยในการพัฒนาปรับปรุงโครงการ “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นต่อไป

2. วัตถุประสงค์การประเมินโครงการ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

2.1 เพื่อประเมินด้านบริบทของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

2.2 เพื่อประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นที่ใช้ในการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

2.3 เพื่อประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

2.4 เพื่อประเมินด้านผลผลิตของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา นครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3. ขอบเขตของการประเมินโครงการ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีขอบเขตของการประเมิน ดังนี้

3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหาของการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยดำเนินการใน ปีการศึกษา 2564

รูปแบบที่ใช้ในการประเมินโครงการ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ครั้งนี้ ได้ประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) (Stufflebeam & Zhang, 2017) ซึ่งมีรูปแบบการประเมิน 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) การประเมินด้านบริบท (Context Evaluation) 2) การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) 3) การประเมินด้านกระบวนการ (Process Evaluation) และ 4) การประเมินด้านผลผลิต (Product Evaluation) ในการประเมินโครงการครั้งนี้ ผู้ประเมินดำเนินการ ดังต่อไปนี้

1) การประเมินด้านบริบทของโครงการ (Context Evaluation) เป็นการตรวจสอบประเมินความเหมาะสมของความต้องการจำเป็นในการทำโครงการ ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์กับนโยบายขององค์กรหรือนโยบายหน่วยเหนือ

2) การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นที่ใช้ในการดำเนินโครงการ (Input Evaluation) เป็นการประเมินปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) อันจะทำให้โครงการนี้บรรลุผลสัมฤทธิ์ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ สำหรับการประเมินโครงการครั้งนี้ ได้แก่ ปัจจัยความเหมาะสมด้านบุคลากร งบประมาณ อาคาร/สถานที่ และวัสดุ/อุปกรณ์

3) การประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ (Process Evaluation) เป็นการตรวจสอบประเมินผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา โดยใช้กระบวนการพัฒนาคุณภาพ (PDCA) (Deming, 1993) ประกอบด้วย การวางแผน (Plan) การดำเนินการ (Do) การประเมินผล (Check) และการปรับปรุงแก้ไข (Act)

4) การประเมินผลผลิตของโครงการ (Product Evaluation) เป็นการตรวจสอบผลการประเมินเกี่ยวกับผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ประกอบด้วย

4.1) ทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.2) ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และการดูแลบุคลากร ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

4.3) ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.4) การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.5) ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

4.6) การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2.1 ประชากร

ประชากร คือ ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 146 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 97 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 343 คน

3.2.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 106 คน (ไม่รวมผู้ประเมิน) ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 78 คน รวมทั้งสิ้น 284 คน กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางเครจซี่และมอร์แกน (KreJcie and Morgan) (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) และทำการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) สำหรับผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน ผู้ประเมินใช้กลุ่มตัวอย่างโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

3.3 ขอบเขตด้านตัวแปร

3.3.1 ความเหมาะสมด้านบริบทของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3.3.2 ความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นที่ใช้ในการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3.3.3 ความเหมาะสมด้านกระบวนการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3.3.4 ผลผลิตของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

1) ทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

2) ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

3) ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4) การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

5) ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

6) การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลาในการประเมินโครงการ

จากการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ที่ผ่านมาในช่วงปีการศึกษา 2564 (พฤษภาคม 2564 - มีนาคม 2565) ผู้ประเมินได้แบ่งกิจกรรมออกเป็น 3 ระยะ เพื่อให้ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน นักเรียน และผู้รับบริการได้ประเมินโครงการที่ผ่านมาดังนี้

3.4.1 การประเมินโครงการก่อนดำเนินงาน (Pre-valuation) เป็นการประเมินด้านบริบทของโครงการ เพื่อการตรวจสอบประเมินความเหมาะสมของความต้องการจำเป็นในการทำโครงการ ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์กับ พ.ร.บ.การศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 พ.ร.บ. การอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 ยุทธศาสตร์สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และสอดคล้องกับพันธกิจของสถานศึกษา รวมทั้งความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ และประเมินปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ เป็นการประเมินปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ สำหรับการประเมินโครงการครั้งนี้ ได้แก่ ปัจจัยความเหมาะสมด้านบุคลากร ด้านงบประมาณ ด้านอาคาร/สถานที่ และด้านเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ อันจะทำให้โครงการนี้บรรลุผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยทำการประเมินในช่วงเดือนพฤษภาคม 2564

3.4.2 การประเมินผลโครงการระหว่างดำเนินงาน (On-going Evaluation) เป็นการประเมินกระบวนการดำเนินโครงการเพื่อติดตามความก้าวหน้าของการดำเนินงาน และการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ การตรวจสอบประเมินผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงาน สำหรับการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ครั้งนี้ ประเมินในด้านการวางแผน (Plan) การดำเนินงาน (Do) การติดตามและประเมินผล (Check) และการปรับปรุงแก้ไข (Act) ดำเนินการระหว่าง มิถุนายน 2564 - มีนาคม 2565

3.4.3 ประเมินผลโครงการเมื่อสิ้นสุดการดำเนินงาน (Post-evaluation) เป็นการประเมินว่าผลของการดำเนินงานนั้น เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการที่วางไว้หรือไม่ และประเมินผลกระทบของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยสิ้นสุดโครงการ มีนาคม 2565 และทำการประเมินในช่วงเดือน เมษายน - พฤษภาคม 2565

4. นิยามศัพท์เฉพาะ

โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) หมายถึง โครงการจัดตั้งสถานประกอบการ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ที่ได้รับการรับรองเครื่องหมาย (SHA) จากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพและหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เพื่อความปลอดภัยด้านสาธารณสุข โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข แก่ผู้ประกอบการท่องเที่ยวไทย และเพื่อสร้างความเชื่อมั่น เรื่องความปลอดภัยด้านสุขอนามัยแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ ได้รับตรา SHA ในประเภท “ร้านอาหาร”

วิถีใหม่ (New Normal) หมายถึง ความปกติใหม่ “ฐานวิถีชีวิตใหม่” คือ รูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีตอันเนื่องมาจาก การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา (Covid-19) ซึ่งจะต้องมีมาตรฐานการป้องกันและลดความเสี่ยงของโรคระบาด

ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ หมายถึง สถานประกอบการประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม ภายในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ภายใต้การกำกับของงานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) หมายถึง การประเมินโครงการ โดยใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ซึ่งมีรูปแบบการประเมินใน 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) การประเมินด้านบริบท (Context Evaluation) 2) การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) 3) การประเมินด้านกระบวนการ (Process Evaluation) และ 4) การประเมินด้านผลผลิต (Product Evaluation)

1) การประเมินด้านบริบท (Context) หมายถึง การตรวจสอบและประเมินสภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับความต้องการที่จำเป็นของการทำโครงการ ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ ตามตัวชี้วัดดังนี้

1.1) ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ หมายถึง สภาพปัญหาที่ต้องการได้รับการแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อบุคคล หน่วยงาน ซึ่งวัดได้จากการเปรียบเทียบสภาพที่เป็นจริงกับสภาพที่ควรจะเป็นของ โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

1.2) ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ หมายถึง วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับ พ.ร.บ. การศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 สอดคล้องกับ พ.ร.บ. การอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 สอดคล้องกับยุทธศาสตร์สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สอดคล้องกับพันธกิจของสถานศึกษา และวัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับกิจกรรมที่กำหนดภายใต้โครงการ

1.3) ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ หมายถึง วัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ชัดเจน เข้าใจได้ง่าย วัตถุประสงค์ของโครงการมีความสอดคล้องสัมพันธ์กันกับหลักการและเหตุผล และวิธีดำเนินงานก็ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีความชัดเจนทั้งด้านเนื้อหาและภาษา มีการระบุระยะเวลาในการดำเนินงานวันที่เริ่มต้นและสิ้นสุดโครงการ มีรายละเอียดครบถ้วน สามารถตอบคำถามของผู้ที่อ่านโครงการได้

2) การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น (Input) หมายถึง การประเมินเกี่ยวกับปัจจัยที่ใช้ในการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงของปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ซึ่งจะทำให้โครงการนั้นบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ได้แก่ การประเมินความเหมาะสมของบุคลากร งบประมาณ อาคาร/สถานที่ และเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ ตามตัวชี้วัด ดังนี้

2.1) ความเหมาะสมของบุคลากร หมายถึง ความเหมาะสมของครูผู้สอนผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ ร่วมดำเนินกิจกรรมโครงการ ความเหมาะสม ของครูผู้สอนด้านความรู้ความสามารถในการดำเนินกิจกรรม และความเหมาะสมของบุคลากรในชุมชนที่ร่วมดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ

2.2) ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ หมายถึง ความเพียงพอของงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เพื่อดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการบริหารโครงการ และมีงบประมาณเหมาะสมเพื่อการดำเนินการกิจกรรมภายใต้โครงการ

2.3) ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ หมายถึง ความพร้อมของอาคารและสถานที่ทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา เพื่อการจัดกิจกรรมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

2.4) ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ หมายถึง ความเหมาะสมของเทคโนโลยีการจัดเก็บและสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ ความพร้อมและความเหมาะสมของเทคโนโลยีเพื่อการบริหารจัดการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วัสดุและอุปกรณ์มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ และวัสดุและอุปกรณ์ที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ มีความเหมาะสมกับความต้องการ

3) การประเมินด้านกระบวนการ (Process) หมายถึง การตรวจสอบประเมินเกี่ยวกับความเหมาะสมในการวางแผนการดำเนินงาน (Plan) การดำเนินงานกิจกรรม ภายใต้โครงการ (Do) การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) และการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียนและชุมชน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มีตัวชี้วัด ดังนี้

3.1) การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) หมายถึง การจัดทำแผนการดำเนินงานในกิจกรรมต่าง ๆ ภายใต้โครงการ การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของกิจกรรมภายใต้โครงการ การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อร่วมกันวางแผนการดำเนินงานของโครงการ และการกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้อง

3.2) การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) หมายถึง การตรวจสอบการปฏิบัติงานหรือกิจกรรม จำนวน 4 กิจกรรม ได้แก่ 1) ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล 2) การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย

3) การพัฒนาบุคลากรด้วยการศึกษาดูงาน 4) การฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร ให้เป็นไปตามปฏิทินปฏิบัติงานการประสานงาน และขอความร่วมมือระหว่างผู้รับผิดชอบ การสนับสนุนและจูงใจให้บุคลากรเกิดความมุ่งมั่นในการดำเนินงาน รวมทั้ง การจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำเนินงานจัดกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

3.3) การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) หมายถึง การตรวจสอบผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน เกี่ยวกับการประเมินผลโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในด้านการแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ การประชุมวางแผนติดตามและประเมินผล ทั้งการประเมินระหว่างดำเนินกิจกรรม การประเมินหลังการจัดกิจกรรม การสรุปและรายงานการจัดกิจกรรม

3.4) การปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) หมายถึง การตรวจสอบผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจกรรม ได้นำผลการประเมินกิจกรรมในโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ที่ประเมินผลแล้ว มาพัฒนาหรือแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น โดยการนำปัญหาและอุปสรรคจากการติดตามผล การดำเนินโครงการเข้าที่ประชุมเพื่อหาทางแก้ไข การระดมความคิดจากทุกฝ่ายเพื่อหาทางแก้ปัญหา และการรายงานผลการดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคให้ทุกฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องได้รับทราบ

4) การประเมินด้านผลผลิต (Product) หมายถึง การตรวจสอบและประเมินเกี่ยวกับผลที่เกิดขึ้นเมื่อสิ้นสุดโครงการว่า บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการหรือไม่ โดยประเมินจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ ประเมินตามตัวชี้วัด ดังนี้

4.1) ทักษะวิชาชีพผู้เรียน หมายถึง การฝึกปฏิบัติทักษะทางวิชาชีพที่เป็นพื้นฐานและสอดคล้องกับสมรรถนะสาขาวิชาชีพ ที่สถานประกอบการต้องการ โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เน้นผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีความคาดหวังภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ จะเป็นผู้ทีมีทักษะทางวิชาชีพที่มีประสิทธิภาพ

4.2) ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และนักเรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) หมายถึง ความคิดเห็นเกี่ยวกับด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล ด้านการจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อ

ป้องกันการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และด้านการดูแลบุคลากร ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

4.3) ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) หมายถึง ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.4) การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) หมายถึง ผู้รับบริการมีการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

การพัฒนาทักษะวิชาชีพ หมายถึง วิธีการหรือแนวทางการส่งเสริมและฝึกอบรม หรือ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพให้ผู้เรียนและผู้รับบริการ ที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียนและผู้รับบริการ โดยพัฒนา ทักษะ 4 ด้าน ได้แก่ 1) ทักษะกระบวนการทำงาน 2) ทักษะการใช้เหตุผล 3) ทักษะการสื่อสาร และ 4) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี ดังนี้

1) ทักษะกระบวนการทำงาน หมายถึง มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการทำงานสามารถวิเคราะห์งานได้ มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ มีทักษะในการปฏิบัติงานวางแผนการทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง มีทักษะในการปฏิบัติงานตามแผนและสามารถทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้องได้ มีความรู้และทักษะในการประเมินผลการทำงาน และมีความรู้และทักษะในการนำผลการประเมินการทำงานมาวิเคราะห์และปรับปรุงงานได้

2) ทักษะการใช้เหตุผล หมายถึง ได้รับการอบรมและพัฒนากระบวนการคิด โดยใช้เหตุผลจนสามารถปฏิบัติได้ มีการคิดอย่างมีจุดมุ่งหมายเฉพาะและมีการใช้เหตุผล มีทักษะในการใช้เหตุผลเพื่อการทำงานและการแก้ไขปัญหา ได้รับการพัฒนาทักษะด้านการใช้เหตุผล สามารถสร้างกรอบแนวคิดได้ชัดเจนอย่างอิสระพร้อมที่จะเปลี่ยนแนวคิดอย่างมีเหตุผล สามารถยอมรับข้อตกลงร่วมที่เกิดจากการใช้เหตุผลร่วมกันว่าเป็นข้อสรุปที่ถูกต้องได้ มีความสามารถในการใช้ทักษะการเรียนรู้ในการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล

3) ทักษะการสื่อสาร หมายถึง มีทักษะด้านการคิด การพูด และการเขียนที่ถูกต้องเพื่อการสื่อสาร มีความสามารถในการพูด การฟัง การจูงใจและการโน้มน้าวผู้อื่น มีความสามารถในการเขียน และการทำรายงาน มีความสามารถในการนำเสนอผลงาน และ มีส่วนร่วมในการออกแบบกิจกรรมในการสื่อสาร

4) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี หมายถึง มีทักษะในการเข้าถึงและการประเมินสารสนเทศ มีทักษะในการวิเคราะห์สื่อ ใช้สื่อ และผลิตสื่อได้อย่างมีระสิทธิภาพ มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือเพื่อการศึกษาค้นคว้า และการสื่อสารที่ถูกต้อง เหมาะสม มีทักษะในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ได้ สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการพิมพ์งาน การคิดคำนวณ และการนำเสนอผลงานได้ มีทักษะในการรับ-ส่งข้อมูลทางอีเมล์ (E-mail) มีทักษะในการสืบค้นข้อมูล และรับ-ส่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) หมายถึงแบบรายงานผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ดำเนินการประเมินโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เมื่อผ่านการรับรองจะได้รับเครื่องหมาย “SHA” เป็นการแสดงถึงสถานประกอบการมีมาตรฐานความปลอดภัยสุขอนามัยเป็นที่ยอมรับของประชาชนและผู้บริโภค

การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน หมายถึง นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ปีการศึกษา 2564 ที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ผ่านการประเมินพฤติกรรม เช่น การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย มีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ เป็นต้น

ผู้บริหารสถานศึกษา หมายถึง รองผู้อำนวยการที่ปฏิบัติหน้าที่ในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีการศึกษา 2564 ที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ครูผู้สอน หมายถึง ข้าราชการครู ครูผู้ช่วย ครูพิเศษสอน และพนักงานราชการ (ครู) ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีการศึกษา 2564 ที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ผู้เรียน หมายถึง นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ปีการศึกษา 2564 ที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ผู้รับบริการ หมายถึง บุคคลหรือประชาชนในชุมชนที่มีส่วนร่วมพัฒนาหรือเป็นผู้รับบริการหรือผู้ร่วมเข้ารับการฝึกอบรมในโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 ด้านผู้เรียน

5.1.1 ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกงานจากการได้ลงมือทำในสถานที่หรือสถานการณ์จริงในแหล่งเรียนรู้ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ทำให้ได้รับความรู้และเพิ่มประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

5.1.2 ผู้เรียนและชุมชนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีงานทำหรือเป็นผู้ประกอบการมากขึ้น

5.2 ด้านผู้บริหารและครูผู้สอน

ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนได้มูลข้อสารสนเทศจากการประเมินไปประกอบการตัดสินใจเพื่อปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาในการดำเนินโครงการ

5.3 ด้านสถานศึกษาและชุมชน

5.3.1 สถานศึกษาเป็นที่ยอมรับของหน่วยงาน สถานประกอบการและชุมชนเป็นสถานศึกษา ตัวอย่างของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ระดับประเทศ

5.3.2 ชุมชนเกิดความตระหนักและให้ความสำคัญกับพฤติกรรม “ครัวชุมชน วิถีใหม่” ตามแนวทางโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety& Heath Administration : SHA)

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ผู้ประเมินได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ที่เกี่ยวข้องกับโครงการที่จะประเมิน และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. นโยบายสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
2. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้
3. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ
4. มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
5. โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
6. การประเมินแบบซิป (CIPP Model)
7. วงจรการควบคุมคุณภาพ (Deming Cycle : PDCA)
8. บริบทของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
10. กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ

1. นโยบายสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 ได้ให้ความสำคัญของแหล่งการเรียนรู้เป็นอย่างยิ่ง จึงได้กำหนดให้รัฐต้องส่งเสริมการดำเนินงานและการจัดตั้งแหล่งการเรียนรู้ ไว้ในหมวดที่ 4 แนวการจัดการศึกษา มาตรา 25 ดังนี้ “มาตรา 25 รัฐต้องส่งเสริมการดำเนินงานและการจัดตั้งแหล่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตทุกรูปแบบ ได้แก่ ห้องสมุดประชาชน พิพิธภัณฑ์ หอศิลป์ สวนสัตว์ สวนสาธารณะ สวนพฤกษศาสตร์ อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์การกีฬาและนันทนาการ แหล่งข้อมูลและแหล่งการเรียนรู้อื่นอย่างเพียงพอและมีประสิทธิภาพ” (ราชกิจจานุเบกษา, 2542) ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเกี่ยวกับการเพิ่มศักยภาพสถานศึกษาให้เป็นแหล่งเรียนรู้วิชาชีพและฝึกอบรมวิชาชีพของชุมชน ผู้ประเมินได้นำนโยบายสำคัญที่เกี่ยวข้องมา

นำเสนอประกอบด้วย นโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล พ.ศ. 2555-2569 และแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560 - 2579 รายละเอียด ดังนี้

1.1 นโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล พ.ศ. 2555-2569

การกำหนดเป้าหมายการผลิตและแผนพัฒนากำลังคนในระยะ 15 ปี เป็นการวิเคราะห์จากข้อมูลนักเรียน นักศึกษาที่เข้าสู่ระบบการศึกษาและแนวโน้มประชากรในวัยเรียน จากข้อมูลประชากรของสำนักงานสถิติแห่งชาติ สำหรับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และแผนงาน/โครงการสนับสนุนนั้น คณะอนุกรรมการฯ ได้มีการระดมความคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนที่ร่วมเป็นคณะอนุกรรมการฯ คณะทำงานสนับสนุนทั้ง 3 คณะ รวมทั้งได้เชิญผู้เกี่ยวข้องเพิ่มเติมเพื่อให้นโยบาย ยุทธศาสตร์ และกลยุทธ์ดังกล่าวมีความสมบูรณ์ ส่งผลต่อการผลิตและพัฒนากำลังคนในเชิงคุณภาพ นอกจากนี้แล้ว ยังได้มีการกำหนดแนวทางการนำนโยบายสู่การปฏิบัติ โดยการมีส่วนร่วมจากสถานศึกษาอาชีวศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน โดยใช้กระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โครงการและกิจกรรมสำคัญผ่านเครือข่ายเทคโนโลยีสารสนเทศศูนย์กำลังคนอาชีวศึกษา รวมทั้งการจัดระบบติดตามและประเมินผลการนำนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้กำหนดนโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล พ.ศ. 2555-2569 โดยได้จัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนของคณะอนุกรรมการการอาชีวศึกษาด้านการกำหนดนโยบายเป้าหมายการผลิต และแผนพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาให้ความสำคัญกับคุณภาพผู้สำเร็จอาชีวศึกษาเป็นสำคัญ โดยมุ่งปรับปรุงปัจจัยสนับสนุนและกระบวนการจัดอาชีวศึกษาให้เกิดคุณภาพในด้านต่าง ๆ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2562) ดังนี้

1) สารสนเทศสำคัญที่จะเป็นตัวบ่งชี้แนวทางการพัฒนากำลังคนในระดับโลก ระดับภูมิภาค ระดับประเทศ ระดับกลุ่มจังหวัด และระดับจังหวัด

2) ให้ความสำคัญกับครูและผู้บริหารสถานศึกษาซึ่งเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จ โดยมุ่งเพิ่มพูนขีดความสามารถของครูในยุคแห่งการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้ครูสามารถจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ

3) ยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องและเชื่อมโยงกับสถานประกอบการโดยเน้นความร่วมมือในการจัดอาชีวศึกษา ระบบทวิภาคี และการฝึกงาน

4) เตรียมความพร้อมกำลังคนรองรับการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในส่วนของการตั้งรับ และเชิงรุก ได้แก่ การเพิ่มขีดความสามารถทางภาษา และสมรรถนะกำลังคนอาชีวศึกษาให้มีมาตรฐานในระดับสากล

เพื่อให้บรรลุตามเป้าประสงค์ของกระบวนการจัดอาชีวศึกษาให้เกิดคุณภาพ คณะอนุกรรมการฯ ได้กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ของการพัฒนา ประกอบด้วย 4 นโยบาย 10 ยุทธศาสตร์ 28 กลยุทธ์ ดังนี้

นโยบายที่ 1 : มุ่งสร้าง/ผลิตกำลังคนอาชีวศึกษาให้ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน

เป้าหมาย : ผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาบริบทความร่วมมือกับสถานประกอบการให้ได้ตามเป้าหมายของการปฏิรูปการศึกษาในทศวรรษที่สองและฝึกอบรมวิชาชีพกำลังคนอาชีวศึกษาที่อยู่นอกระบบให้เพิ่มขึ้น ประกอบด้วย 4 ยุทธศาสตร์ คือ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งพัฒนาคุณภาพและปริมาณผู้เรียนให้สัมพันธ์กับความต้องการของตลาดแรงงานในประเทศและระดับสากล มี 4 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 ผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะ ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาดแรงงานและสังคมทั้งในประเทศ ภูมิภาค อาเซียน และระดับสากล

กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาการจัดอาชีวศึกษา และการฝึกอบรมวิชาชีพด้วยรูปแบบที่หลากหลายทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาระบบทวิภาคี

กลยุทธ์ที่ 3 ส่งเสริม สนับสนุน และเร่งรัดการจัดอาชีวศึกษาด้านความร่วมมือ ผลิตและพัฒนากำลังคนร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ โดยเฉพาะการศึกษาระบบทวิภาคีและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามสาขาวิชาที่เป็นความต้องการของตลาดแรงงาน

กลยุทธ์ที่ 4 ปรับภาพลักษณ์ ทัศนคติและสร้างการยอมรับของสังคมที่มีต่อการเรียนสายอาชีพด้วยกระบวนการเชิงคุณภาพให้กับนักเรียน กลุ่มผู้ปกครองและชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การเพิ่มโอกาสการเรียนและการฝึกอบรมวิชาชีพอาชีวศึกษาให้กับกลุ่มผู้อยู่นอกระบบ มี 3 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้ผู้อยู่นอกระบบการศึกษา ให้สามารถสร้างงานสร้างรายได้

กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริม สนับสนุน และร่วมมือพัฒนาการจัดอาชีวศึกษาและฝึกอบรมวิชาชีพตลอดชีวิตให้แก่ ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการและผู้อยู่นอกระบบ

กลยุทธ์ที่ 3 ส่งเสริม สนับสนุนอบรมวิชาชีพเพื่อการพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่ สำหรับผู้ประกอบอาชีพอิสระ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาระบบการประเมินมาตรฐานวิชาชีพตามระบบคุณวุฒิวิชาชีพ มี 2 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาหลักสูตรให้มีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามสมรรถนะของกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาระบบประเมินมาตรฐานวิชาชีพตรงตามคุณวุฒิวิชาชีพ

ยุทธศาสตร์ที่ 4 สร้างระบบการจูงใจให้เกิดการตัดสินใจเข้าศึกษาต่ออาชีวศึกษา มี 4 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 ปรับระบบกองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษาต่ออาชีวศึกษา

กลยุทธ์ที่ 2 จัดหาแหล่งเงินสนับสนุนทุนการศึกษาให้ผู้ที่สนใจและคนเก่งได้ศึกษาในระดับ ปวช. ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ

กลยุทธ์ที่ 3 สนับสนุนแหล่งเงินทุนเพื่อการประกอบอาชีพอิสระหลังจบการศึกษาสร้างความมั่นคงในชีวิต

กลยุทธ์ที่ 4 มาตรการทางด้านภาษีอากรเพื่อการจูงใจให้สถานประกอบการให้ความร่วมมือในการจัดการอาชีวศึกษา

นโยบายที่ 2 : พัฒนาปริมาณและคุณภาพของครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา

เป้าหมาย : 1) มีปริมาณครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา พอเพียงต่อการจัดการศึกษาระดับ ปวช. ระดับ ปวส. และระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการและการฝึกอบรมวิชาชีพ และ 2) พัฒนาครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษาให้มีคุณภาพและได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ ประกอบด้วย 3 ยุทธศาสตร์ คือ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 สร้างเสริมปริมาณครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา มี 2 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 การสนับสนุนบุคลากรทางการศึกษาด้านการอาชีวศึกษาจากภาครัฐ

กลยุทธ์ที่ 2 การสนับสนุนบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษาจากภาคเอกชนและชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างเสริมสมรรถนะและประสบการณ์เพื่อคุณภาพของครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา มี 2 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมการศึกษาต่อ การฝึกอบรม และการปฏิบัติงาน

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาครู คณาจารย์ และบุคลากรอาชีวศึกษา

ยุทธศาสตร์ที่ 3 สร้างโอกาสและความร่วมมือในการสร้างเสริมคุณภาพครู คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา มี 2 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างโอกาสและความร่วมมือกับภาครัฐ

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างโอกาสและความร่วมมือกับภาคเอกชนและชุมชน

นโยบายที่ 3 : พัฒนาคุณภาพสถานศึกษา และแหล่งเรียนรู้ใหม่

เป้าหมาย: สถานศึกษาของอาชีวศึกษามีมาตรฐานในด้านการจัดการเรียนการสอนในระดับ ปวช. , ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ และเป็นแหล่งเรียนรู้ของ

ชุมชน โดยความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหน่วยงาน สถานศึกษา สถานประกอบการทั้งภายในและต่างประเทศ ประกอบด้วย 4 ยุทธศาสตร์ คือ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาของอาชีวศึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน ในระดับ ปวช. , ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ และเพิ่มศักยภาพให้เป็นแหล่งเรียนรู้วิชาชีพและฝึกอบรมวิชาชีพของชุมชน มี 5 กลยุทธ์ ได้แก่

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาโครงสร้างและเครือข่ายการเรียนรู้

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาระบบการจัดการบริหาร

กลยุทธ์ที่ 3 ร่วมมือกับสถานประกอบการในการเปิดสอนระดับ ปวช., ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ

กลยุทธ์ที่ 4 เร่งรัดการจัดเตรียมความพร้อมของสถานศึกษาในการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ

กลยุทธ์ที่ 5 ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนานักวิจัยและนวัตกรรมอาชีวศึกษาภายใต้ความร่วมมือกับสถานประกอบการและชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหน่วยงาน สถานศึกษาทั้งภายในและต่างประเทศ

กลยุทธ์ที่ 1 เจรจาแสวงหาความร่วมมือทั้งในประเทศและต่างประเทศ

นโยบายที่ 4 : การพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการใหม่

เป้าหมาย : ผู้บริหารสถานศึกษาอาชีวศึกษามีทักษะการบริหารอย่างมีคุณภาพโดยการมีส่วนร่วม ประกอบด้วย 1 ยุทธศาสตร์ คือ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพผู้บริหาร

กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ นวัตกรรม องค์ความรู้ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการบริหารจัดการ

กลยุทธ์ที่ 3 สนับสนุนให้มีการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายในการลงทุนทางการศึกษา

กล่าวโดยสรุป นโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล พ.ศ. 2555-2569 เป็นการกำหนดเป้าหมายการผลิตและแผนพัฒนากำลังคนในระยะ 15 ปี โดยมุ่งปรับปรุงปัจจัยสนับสนุนและกระบวนการจัดอาชีวศึกษาให้เกิดคุณภาพ โดยให้ความสำคัญกับครูและผู้บริหารสถานศึกษาซึ่งเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จ ให้มุ่งเพิ่มพูนขีดความสามารถของครูในยุคแห่งการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้ครูสามารถจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ และยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องและเชื่อมโยงกับสถานประกอบการ โดยเน้นความร่วมมือในการจัดอาชีวศึกษา ระบบทวิภาคี และการฝึกงาน ได้กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ของการพัฒนา

ประกอบด้วย 4 นโยบาย 10 ยุทธศาสตร์ และ 28 กลยุทธ์ โดยเฉพาะนโยบายที่ 3 พัฒนาคุณภาพสถานศึกษาและแหล่งเรียนรู้ใหม่ สถานศึกษาของอาชีวศึกษามีเป้าหมายในการสร้างมาตรฐานในด้านการจัดการเรียนการสอน ในระดับ ปวช., ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ และเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชน โดยความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหน่วยงาน สถานศึกษา สถานประกอบการ ทั้งภายในและต่างประเทศ ในยุทธศาสตร์ที่ 1 ยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาของอาชีวศึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน ในระดับ ปวช., ปวส. และปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ และเพิ่มศักยภาพให้เป็นแหล่งเรียนรู้วิชาชีพและฝึกอบรมวิชาชีพของชุมชน ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับโครงการส่งเสริมการดำเนินงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียนและชุมชน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

1.2 แผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560–2579

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้จัดทำแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560-2579 โดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 และแผนพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ระบุสาระสำคัญที่แสดงแนวคิดการจัดการอาชีวศึกษา และยุทธศาสตร์การพัฒนาการอาชีวศึกษา (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2560) ดังนี้

1.2.1 แนวคิดการจัดการอาชีวศึกษา

การจัดการอาชีวศึกษาเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับฝีมือ (ปวช.) ระดับเทคนิค (ปวส.) ระดับเทคโนโลยี (ปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ) และการฝึกอบรมวิชาชีพ ซึ่งเป็นการเพิ่มพูนความรู้และทักษะอาชีพระยะสั้นและระยะยาวที่มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับปรัชญาการอาชีวศึกษา กรอบมาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานการอาชีวศึกษาในแต่ระดับ มีรายละเอียดดังนี้

1.2.1.1 หลักการจัดการอาชีวศึกษา

การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยี รวมทั้งเป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานโดยนำความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติและมีสมรรถนะจนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพอิสระ

1.2.1.2 ภารกิจของการจัดการอาชีวศึกษา ในการจัดการอาชีวศึกษามีภารกิจที่สำคัญ ได้แก่

1) การจัดการอาชีวศึกษา เป็นการผลิตและพัฒนากำลังคนด้านวิชาชีพในระดับฝีมือ (ปวช.) ระดับเทคนิค (ปวส.) และระดับเทคโนโลยี (ปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ)

2) การฝึกอบรมวิชาชีพ เป็นการเพิ่มพูนความรู้และการฝึกทักษะอาชีพ

1.2.1.3 ค่านิยมอาชีวศึกษา

ในการจัดการอาชีวศึกษามีค่านิยมที่เป็นเป้าหมายหลักในการปลูกฝังที่สำคัญ 4 ประการ ได้แก่

1) คุณธรรม (Merit) หมายถึง ความประพฤติดีงาม เพื่อประโยชน์แก่ตนเองและสังคมซึ่งมีพื้นฐานมาจากหลักศีลธรรมทางศาสนา เป็นค่านิยมทางวัฒนธรรม ประเพณี หลักกฎหมาย และจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) คุณภาพ (Quality) หมายถึง ผู้สำเร็จการอาชีวศึกษามีสมรรถนะตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติและมาตรฐานคุณวุฒิการอาชีวศึกษาแต่ละระดับ

3) ความร่วมมือ (Collaboration) หมายถึง ความสามารถและทักษะในการจัดการและการพัฒนางาน รวมทั้งการทำงานร่วมกับผู้อื่น

4) ความเป็นมืออาชีพ (Professional) หมายถึง ความรู้ ทักษะ และความสามารถในด้านวิชาชีพ รวมทั้งการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ในด้านวิชาชีพเพื่อการประกอบอาชีพอิสระ

1.2.2 ยุทธศาสตร์การอาชีวศึกษา

ในการจัดทำแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560-2579 เพื่อให้บรรลุผลตามวิสัยทัศน์และเป้าหมาย จึงได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาการอาชีวศึกษาไว้ 6 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

1.2.2.1 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การจัดการอาชีวศึกษาเพื่อความมั่นคงของสังคมและประเทศชาติ มีเป้าหมายดังนี้

1) ผู้เรียนอาชีวศึกษามีความรักในสถาบันหลักของชาติ และยึดมั่นการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ การจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่แสดงออกถึงความจงรักภักดีและธำรงรักษาไว้ซึ่งสถาบันหลักของชาติและยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ผู้เรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกคนผ่านการอบรมลูกเสือ เนตรนารี การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อส่งเสริมการอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรมและสร้างภูมิคุ้มกันหรือป้องปรามการทุจริตคอร์รัปชั่น

2) ผู้เรียนอาชีวศึกษามีความรู้และได้รับการดูแลป้องกันภัยคุกคามในชีวิตรูปแบบใหม่ มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ การจัดกระบวนการเรียนรู้และปลูกฝังแนวทางการจัดการ

ความขัดแย้งโดยแนวทางสันติวิธี เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ ที่ถูกต้องในการป้องกันภัยคุกคามรูปแบบใหม่ มีระบบ กลไก และมาตรการที่เข้มแข็งในการป้องกันและแก้ไขภัยคุกคามรูปแบบใหม่ สถานศึกษาปลอดยาเสพติด อบายมุข และเหตุทะเลาะวิวาท

3) ผู้เรียนอาชีวศึกษาเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษและเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก ได้รับการศึกษาและเรียนรู้อย่างมีคุณภาพมีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ การพัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับสังคมและวัฒนธรรม การจัดการอาชีวศึกษาและฝึกอบรมวิชาชีพที่ครอบคลุมคนทุกช่วงวัยสอดคล้องกับภูมิสังคม อัตลักษณ์ และความต้องการของชุมชน พัฒนาศักยภาพตามสมรรถนะอาชีพมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ มีความร่วมมือกับทุกภาคส่วนในการจัดการอาชีวศึกษาและฝึกอบรมวิชาชีพ มีระบบเงินเดือนค่าตอบแทนพิเศษ เพื่อสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน ผู้สำเร็จการศึกษาในกลุ่มสาขาเป้าหมายมีงานทำ หลังจบการศึกษา และความพึงพอใจของภาคผู้ใช้ที่มีต่อสมรรถนะของผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษา

1.2.2.2 ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตและพัฒนากำลังคนด้านการอาชีวศึกษาเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ มีเป้าหมายดังนี้

1) กำลังคนอาชีวศึกษามีสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ มีฐานข้อมูลการผลิตและความต้องการกำลังคนอาชีวศึกษา ผู้เรียนอาชีวศึกษาเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับผู้เรียนสามัญศึกษา ผู้เรียนอาชีวศึกษาได้รับเงินกู้ยืมเพื่อการศึกษา ผู้สำเร็จอาชีวศึกษามีสรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ความสามารถการใช้ภาษาอังกฤษของผู้สำเร็จอาชีวศึกษาตามมาตรฐานความสามารถทางภาษาอังกฤษ (CEFR) ผู้สำเร็จอาชีวศึกษาในสาขากลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมายตรงตามข้อมูลความต้องการกำลังคน อัตราการมีงานทำ การประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จอาชีวศึกษาภายในระยะเวลา 1 ปี และผ่านการประเมินมาตรฐานวิชาชีพและมาตรฐานอาชีพ

2) การผลิตและพัฒนากำลังคนด้านการอาชีวศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญและเป็นเลิศเฉพาะทาง มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ ความเชี่ยวชาญและเป็นเลิศเฉพาะทาง มีหลักสูตรฐานสมรรถนะในสาขาที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ จัดการศึกษาเน้นด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการวิจัย จัดการเรียนรู้แบบบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม และคณิตศาสตร์ หรือสะเต็มศึกษา ใช้ชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้ทางวิชาชีพผ่านการประเมินสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ มีภาคีเครือข่ายความร่วมมือระหว่างรัฐเอกชน สถานประกอบการ สมาคมวิชาชีพที่จัดการอาชีวศึกษาร่วมกับสถานศึกษา เพื่อพัฒนากำลังคนตามความต้องการของตลาดแรงงาน

3) การวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เทคโนโลยี และองค์ความรู้ด้านอาชีวศึกษา เพื่อเพิ่มผลผลิตและมูลค่าทางเศรษฐกิจประเทศ มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ จำนวนโครงการงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เทคโนโลยี และองค์ความรู้ที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนและสังคม จำนวนบุคลากรอาชีวศึกษาด้านการวิจัยและพัฒนา จำนวนนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ ที่ได้รับการจดสิทธิบัตร และจำนวนผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในระดับชาติหรือนานาชาติ

1.2.2.3 ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาศักยภาพกำลังคนด้านการอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะ สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาประเทศ มีเป้าหมายดังนี้

1) กำลังคนด้านการอาชีวศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ สมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะวิชาชีพ สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาประเทศสู่ประเทศไทย 4.0 มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ ผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ สมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะวิชาชีพ และความพึงพอใจของภาคผู้ใช้ที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษา

2) ครูและบุคลากรทางการศึกษาอาชีวศึกษามีศักยภาพในการพัฒนากำลังคนด้านอาชีวศึกษา มีตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ ครูและบุคลากรทางการศึกษาอาชีวศึกษาที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพระดับสูง และความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษาที่มีต่อครูและบุคลากรทางการศึกษาอาชีวศึกษา

3) หลักสูตรอาชีวศึกษามีการพัฒนาเพิ่มขึ้นอย่างหลากหลายตามความต้องการในการพัฒนาประเทศ ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ หลักสูตรที่ได้รับการพัฒนา จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรที่ได้รับการพัฒนา และความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษาที่มีต่อหลักสูตรที่ได้รับการพัฒนา

4) การพัฒนาความร่วมมือกับทุกภาคส่วน เพื่อเพิ่มศักยภาพกำลังคนด้านอาชีวศึกษา ให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ สมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะวิชาชีพ สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาประเทศ ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ สถานประกอบการที่ร่วมมือในการพัฒนาศักยภาพกำลังคนด้านอาชีวศึกษา จำนวนโครงการความร่วมมือทั้งในและต่างประเทศ และความพึงพอใจในการพัฒนาความร่วมมือการพัฒนาศักยภาพกำลังคนด้านการอาชีวศึกษา

1.2.2.4 ยุทธศาสตร์ที่ 4 การสร้างโอกาส ความเสมอภาค และความเท่าเทียมในด้านการอาชีวศึกษา มีเป้าหมายดังนี้

1) เพิ่มโอกาสทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษา ให้ผู้เรียนทุกคน ทุกกลุ่มทุกพื้นที่ และทุกระดับการศึกษาได้รับบริการทางการศึกษาด้านอาชีวศึกษาอย่างมีคุณภาพ ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ สัดส่วนผู้เข้าเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 (ปวช. 1) เทียบกับนักเรียน

ที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ผู้เข้าเรียนหลักสูตรทวิศึกษาเทียบกับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ผู้เข้าเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 1 (ปวส. 1) เทียบกับนักเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. 3) และอัตราการเพิ่มขึ้นของผู้เรียนระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ หลักสูตรการฝึกอบรมอาชีพที่ได้รับการพัฒนาสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ผู้เรียนที่มีความจำเป็นพิเศษที่ได้รับการศึกษาด้านอาชีวศึกษาหรือฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรและรูปแบบการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาที่ยืดหยุ่น หลากหลายทุกระดับการศึกษา ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน และมีระบบเครือข่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการศึกษาที่ทันสมัยตอบสนองความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้อย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

2) ระบบฐานข้อมูลรายบุคคลของผู้เรียนอาชีวศึกษาที่ถูกต้องเป็นปัจจุบัน เพื่อการวางแผนการบริหารจัดการอาชีวศึกษา การติดตามและประเมินผล ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ ระบบฐานข้อมูลรายบุคคลที่อ้างอิงจากเลขประจำตัวประชาชน 13 หลัก ที่สามารถเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนฐานข้อมูล รวมทั้งใช้ประโยชน์ร่วมกันระหว่างสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและหน่วยงานอื่น ระบบสารสนเทศที่ครอบคลุม ถูกต้อง และเป็นปัจจุบันเพื่อใช้ประโยชน์ในการวางแผนการบริหารจัดการศึกษาอาชีวศึกษา การติดตามและประเมินผลระบบฐานข้อมูลเกี่ยวกับงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เทคโนโลยี และองค์ความรู้อาชีวศึกษาที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสามารถให้บริการและใช้ประโยชน์ร่วมกันระหว่างหน่วยงานอื่นได้ และความพึงพอใจของบุคคลและหน่วยงานในการเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากฐานข้อมูลและสารสนเทศทางการศึกษา

1.2.2.5 ยุทธศาสตร์ที่ 5 การจัดการอาชีวศึกษาเพื่อสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีเป้าหมายดังนี้

1) ผู้เรียนอาชีวศึกษา มีจิตสำนึก ทัศนคติ ค่านิยมในการพัฒนาคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สร้างจิตสำนึก ทัศนคติ ค่านิยม ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผู้เรียนอาชีวศึกษาที่ได้รับการปลูกฝังจิตสำนึก ทัศนคติ ค่านิยม ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ครูและบุคลากรทางการศึกษาอาชีวศึกษาที่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสถานศึกษาที่ดำเนินการตามโครงการสถานศึกษาคุณธรรม

2) ผู้เรียนอาชีวศึกษาสามารถดำรงชีวิตอย่างมีความสุขตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ จำนวนสถานศึกษาที่บริหารจัดการและจัดการการเรียนการสอนตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง “สถานศึกษาพอเพียง” ผู้เรียนอาชีวศึกษาที่นำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการดำรงชีวิต ครูและบุคลากรทางการศึกษาอาชีวศึกษาที่นำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการดำรงชีวิต

3) การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการเสริมสร้างคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เทคโนโลยี และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมคุณภาพชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หน่วยงานภายนอกร่วมมือหรือสนับสนุนสถานศึกษาในการวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เทคโนโลยี และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

1.2.2.6 ยุทธศาสตร์ที่ 6 การเพิ่มประสิทธิภาพระบบการบริหารจัดการอาชีวศึกษา มีเป้าหมายดังนี้

1) ระบบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาที่มีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาล ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจัดระบบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาที่มีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาลสถานศึกษาที่บริหารจัดการมีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาลและความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการจัดการอาชีวศึกษา

2) นวัตกรรมการบริหารจัดการอาชีวศึกษาที่สอดคล้องรองรับกับการพัฒนาประเทศ ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ นวัตกรรมการบริหารจัดการอาชีวศึกษาที่สอดคล้องรองรับกับการพัฒนาประเทศ และนวัตกรรมด้านการพัฒนาการเรียนการสอนอาชีวศึกษาที่สอดคล้องรองรับกับการพัฒนาประเทศ

3) สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการบริหารจัดการอาชีวศึกษา ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ เครือข่ายความร่วมมือในการบริหารจัดการอาชีวศึกษา

4) พัฒนาระบบประกันคุณภาพภายในการอาชีวศึกษาทุกระดับการศึกษา ตัวชี้วัดที่สำคัญ ได้แก่ สถานศึกษาที่มีผลการประเมินคุณภาพภายในอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก และสถานศึกษาที่ได้รับการยกระดับคุณภาพให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน

กล่าวโดยสรุปสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จัดทำแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560-2579 มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) มีสาระสำคัญที่เป็นประเด็นหลัก 2 ประเด็น คือ แนวคิดการจัดการอาชีวศึกษา ประกอบด้วย 1) หลักการจัดการอาชีวศึกษา 2) ภารกิจของการจัดการอาชีวศึกษา และ 3) ค่านิยมอาชีวศึกษา และยุทธศาสตร์การอาชีวศึกษา ประกอบด้วย 6 ยุทธศาสตร์ ได้แก่ ยุทธศาสตร์ที่ 1 การจัดการอาชีวศึกษาเพื่อความมั่นคงของสังคมและประเทศชาติ ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตและพัฒนากำลังคนด้านการอาชีวศึกษาเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาศักยภาพกำลังคนด้านการอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะ สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาประเทศ ยุทธศาสตร์ที่ 4 การสร้างโอกาส ความเสมอภาค และความเท่าเทียมในด้านการอาชีวศึกษา ยุทธศาสตร์

ที่ 5 การจัดการอาชีวศึกษาเพื่อสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ยุทธศาสตร์ที่ 6 การเพิ่มประสิทธิภาพระบบการบริหารจัดการอาชีวศึกษา

2. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้

แหล่งเรียนรู้คือสิ่งที่มีชีวิตและไม่มีชีวิต ที่มีอยู่ทั่วไปตามธรรมชาติและที่มนุษย์สร้างขึ้น ที่ผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าและศึกษาสิ่งที่ต้องการเพื่อให้ได้รับประสบการณ์ตรง โดยกิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นกิจกรรมการเรียนการสอนที่ครูเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เวลาเรียนมีการยืดหยุ่นได้ไม่ตายตัว การเรียนการสอนเน้นความพร้อมและคำนึงถึงความต้องการของผู้เรียนเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ผู้ประเมินได้ศึกษาแหล่งเรียนรู้ในด้านความหมายของแหล่งเรียนรู้ ความสำคัญของแหล่งเรียนรู้ ประเภทของแหล่งเรียนรู้ และการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ ดังนี้

2.1 ความหมายของแหล่งเรียนรู้

นักวิชาการหลายท่านได้ให้ความหมายของแหล่งเรียนรู้ ดังนี้ แหล่งการเรียนรู้เป็นสถานที่หรือศูนย์รวบรวมข้อมูลความรู้ ตลอดจนกิจกรรมต่าง ๆ ที่สามารถส่งเสริมการเรียนรู้ของประชาชนในแต่ละด้าน รวมทั้งสร้างความเพลิดเพลินแก่ผู้ใช้บริการ อีกทั้งยังเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาคนมีบทบาทสำคัญต่อความเจริญก้าวหน้าของมนุษยชาติ สังคม (ณัฏฐลักษณ์ ธาระวานิช, 2557) นอกจากนี้ แหล่งเรียนรู้ยัง หมายถึง ทุกสิ่งที่อยู่รอบ ๆ ตัว อยู่ในรูปแบบของสิ่งมีชีวิตและไม่มีชีวิต สิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งที่ให้ข้อมูลข่าวสาร ความรู้ทางวิทยาการต่าง ๆ สามารถจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อขยายประสบการณ์ของผู้เรียน ปลูกฝังนิสัยแห่งการใฝ่รู้ และเชื่อมโยงสู่การใช้ชีวิตประจำวัน (จิรภา อินนารี, 2564) อีกทั้ง แหล่งเรียนรู้ หมายถึง สื่อตำราเรียน หรือสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ แหล่งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับความรู้ แหล่งเรียนรู้ มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาทักษะและความสามารถต่าง ๆ ที่จะช่วยให้บุคคลแต่ละคนสามารถเป็นผู้เรียนรู้อย่างมีอิสระ เป็นการเรียนรู้ตลอดชีวิต และเพื่อให้ผู้เรียนใช้ศักยภาพอย่างเต็มกำลังความสามารถ หรืออาจกล่าวได้ว่าแหล่งเรียนรู้ช่วยให้ผู้เรียนเป็นผู้ยอมรับความเป็นจริงแห่งตน (กระทรวงศึกษาธิการ, 2560) และ แหล่งเรียนรู้ หมายถึง แหล่งหรือที่รวม ซึ่งอาจเป็นคน สภาพ สถานที่ หรือศูนย์รวม ที่ประกอบด้วย ข้อมูลข่าวสาร ความรู้ และกิจกรรมที่มีกระบวนการเรียนรู้ หรือกระบวนการเรียนการสอน เป็นการเรียนรู้ที่มีกำหนดเวลาเรียนยืดหยุ่นสอดคล้องกับความต้องการ ความพร้อมและตามอัธยาศัยของผู้เรียน การประเมินและการวัดผลการเรียนมีลักษณะเฉพาะที่สร้างขึ้นให้เหมาะสมกับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง (นาวา วงษ์พรม, 2560) นอกจากนี้ แหล่งการเรียนรู้ชุมชน หมายถึง แหล่งที่ให้ความรู้และประสบการณ์การเรียนรู้แก่คนในชุมชนทั้งที่มีอยู่ตามธรรมชาติและที่มนุษย์สร้างขึ้น รวมทั้งบุคคลในชุมชน กิจกรรมดำเนินชีวิต กิจกรรมศาสนา ประเพณี และทรัพยากรสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิตของคนในชุมชน (ธนัทณัฏฐ์ ฉัตรภัครัตน์ และคณะ, 2561)

กล่าวโดยสรุป แหล่งเรียนรู้ หมายถึง สถานที่หรือศูนย์รวบรวมข้อมูลความรู้ที่ประกอบด้วย ข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ และกิจกรรมที่มีกระบวนการเรียนรู้ หรือกระบวนการเรียนการสอน เพื่อขยายประสบการณ์ของผู้เรียน ปลูกฝังนิสัยแห่งการใฝ่รู้ และเชื่อมโยงสู่การใช้ชีวิตประจำวัน

2.2 ความสำคัญของแหล่งเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้จะทำให้ผู้เรียนได้มาซึ่งความรู้และทักษะใหม่ ๆ ตัวอย่างของแหล่งเรียนรู้ได้แก่ ตำรา เพื่อนร่วมงาน วารสารวิชาการ เพื่อให้รู้จักเรียนรู้ด้วยตนเองและมีการเรียนรู้ตลอดชีวิต ผู้เรียนจำเป็นต้องเรียนรู้การใช้แหล่งการเรียนรู้ ขั้นตอนการใช้แหล่งข้อมูล โดยเริ่มตั้งแต่การค้นหาแหล่งการเรียนรู้ การประเมินการเลือกใช้แหล่งการเรียนรู้ การนำข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ไปใช้ และในท้ายที่สุดคือ ผู้เรียนมีประสบการณ์ตรงในการใช้แหล่งข้อมูลนั้น (กฤษณะ สุวรรณภูมิ และสุจิตรา จรจิตร, 2562) แหล่งการเรียนรู้เป็นแหล่งให้ความรู้ หรือการศึกษาเรียนรู้เรื่องราวต่าง ๆ อันเป็นรากฐานของชุมชน สังคม และประเทศชาติ (วิรุฬห์ นิลโมจน์, 2558) สรุปได้ดังนี้

1) เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ผู้เรียนและประชาชนในชุมชนทุกเพศทุกวัย สามารถศึกษาเรียนรู้ได้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส ที่เรียกว่าการศึกษาตามอัธยาศัย

2) เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง โดยเลือกศึกษาจากแหล่งวิทยาการชุมชนต่าง ๆ ตามที่สถานศึกษากำหนดหรือความสนใจของผู้เรียนเอง

3) ช่วยส่งเสริมสนับสนุนให้การเรียนรู้เกิดขึ้นได้ทุกเวลา ทุกสถานที่ เพื่อให้เป็นการศึกษาตลอดชีวิตสำหรับประชาชน

4) ช่วยให้การจัดการศึกษามีคุณภาพ การจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมการเรียนรู้เป็นไปตามที่หลักสูตรแกนกลางกำหนด รวมทั้งการตอบสนองการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาหรือหลักสูตรท้องถิ่นได้ตามจุดมุ่งหมายของการศึกษา

5) เป็นแหล่งให้บริการการเรียนรู้ทั้งในแง่ของสถานที่ และวิทยากรให้ความรู้ในแง่ของแหล่งวิทยาการชุมชนที่เป็นผู้รู้หรือผู้ทรงภูมิปัญญาเป็นการเสริมสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ ช่วยให้คนในชุมชนมีความกระตือรือร้นสนใจใฝ่เรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

6) เป็นทรัพยากรทางการศึกษาและเป็นทุนของชุมชนที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์เพื่อการศึกษาและการพัฒนาของชุมชนอย่างคุ้มค่าและมีประโยชน์โดยตรงต่อชุมชน

7) เป็นรากฐานสำคัญในการสร้างพลังการพึ่งพาตนเองและความเข้มแข็งของชุมชน

8) เป็นแหล่งเชื่อมโยงความเข้าใจและความร่วมมือของคนในชุมชน และระหว่างชุมชนในแง่ของการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชนอย่างกว้างขวางและต่อเนื่อง

นอกจากนี้ แหล่งเรียนรู้ยังช่วยเชื่อมโยงเรื่องราวในท้องถิ่น สู่การเรียนรู้สากล พัฒนาคุณลักษณะและความคิด ความเข้าใจในคุณค่าและทัศนคติ ค่านิยม ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน รักการเรียนรู้ มีทักษะการแสวงหาความรู้ สามารถจัดการความรู้ ซึ่งมีความสำคัญและมีความหมายอย่างมากสำหรับผู้เรียน (จิรภา อินนารี, 2564) ดังนี้

1) ผู้เรียนได้เรียนรู้จากสภาพชีวิตจริง คิดเอง ปฏิบัติเอง สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ช่วยให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ท้องถิ่น

2) ผู้เรียนได้เรียนในสิ่งที่มีคุณค่า มีความหมายต่อชีวิต ทำให้เห็นคุณค่า เห็นความสำคัญของสิ่งที่เรียน

3) ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้ท้องถิ่นสู่ความรู้สากลที่อยู่ใกล้ตัวไปสู่สิ่งที่อยู่ไกลตัวได้อย่างเป็นรูปธรรม

4) เห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรม ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นได้อย่างต่อเนื่อง

5) มีส่วนร่วมในองค์กร ท้องถิ่น บุคคล และครอบครัวในการพัฒนาท้องถิ่น

6) ได้เรียนรู้จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้ลงมือปฏิบัติจริง ส่งผลให้เกิดทักษะการแสวงหาความรู้ เป็นบุคคลแห่งการเรียนรู้

ในมุมมองด้านการศึกษา การใช้แหล่งเรียนรู้มีความสำคัญต่อการจัดการเรียนรู้สำหรับผู้เรียน เพราะผู้เรียนสามารถเรียนรู้จากสภาพจริง การจัดการเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้จะเกี่ยวกับบุคคล สถานที่ ธรรมชาติ หน่วยงาน องค์กร สถานประกอบการ ชุมชน และสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ ซึ่งผู้เรียน ผู้สอน สามารถศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้จากแหล่งเรียนรู้ทั้งที่เป็นธรรมชาติ และที่มนุษย์สร้างขึ้น ทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง การจัดการเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้มีลักษณะเด่น (สำนักมาตรฐานการศึกษาและพัฒนาการเรียนรู้ สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, ม.ป.ป.) ดังนี้

1) ผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง ค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง

2) ผู้เรียนได้ฝึกทำงานเป็นกลุ่ม ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ซึ่งจะช่วยให้เกิดการเรียนรู้ และทักษะกระบวนการต่าง ๆ

3) ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการสังเกต การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การตีความและการสรุปความ คิดแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ

4) ผู้เรียนได้ประเมินผลการทำงานด้วยตนเอง

5) ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ประยุกต์ใช้และเผยแพร่ความรู้ได้

6) ผู้สอนเป็นที่ปรึกษา ให้ความรู้ ให้คำแนะนำ ให้การสนับสนุน

สรุปได้ว่า แหล่งเรียนรู้มีความสำคัญต่อการเรียนรู้ เป็นแหล่งให้ความรู้ และทักษะใหม่ ๆ อาจอยู่ในรูปแบบ ตำรา เพื่อนร่วมงาน วารสารวิชาการ รวมถึงสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ทั้งในสถานศึกษาและชุมชน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง มีทักษะการแสวงหาความรู้ สามารถจัดการความรู้ และมีการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2.3 ประเภทของแหล่งเรียนรู้

แหล่งเรียนรู้สามารถแบ่งแหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียน แบ่งออกเป็น 5 ประเภท (โชติรส สุขสำราญ, 2558) ดังนี้

1) แหล่งเรียนรู้ประเภทบุคคล คือบุคคลที่สามารถถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์และวิธีการปฏิบัติให้กับนักเรียนได้

2) แหล่งเรียนรู้ประเภทอาคารสถานที่และสิ่งก่อสร้าง คือ อาคาร สถานที่ หรือสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ ที่มนุษย์สร้างขึ้นทั้งในอดีตและปัจจุบัน ที่สามารถทำให้เกิดการเรียนรู้

3) แหล่งเรียนรู้ประเภททรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หรือทรัพยากรที่มนุษย์สร้างขึ้น ผู้เรียนสามารถศึกษาหาความรู้ได้

4) แหล่งเรียนรู้ประเภทสื่อและเทคโนโลยี คือ สื่อการเรียนรู้หรือสิ่งประดิษฐ์คิดค้นที่เป็นผลมาจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เช่น ระบบคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี วิทยุ โทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต เป็นต้น

5) แหล่งเรียนรู้ประเภทวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อ คือ ขนบธรรมเนียมประเพณีและวิถีชีวิตของคนในชุมชนที่แสดงถึงความเป็นอยู่ ความเชื่อ วิถีชีวิตที่สืบต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2.4 การบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้

การบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอน ประกอบด้วยแหล่งเรียนรู้ที่เป็นธรรมชาติ แหล่งเรียนรู้ที่มนุษย์สร้างขึ้น และแหล่งเรียนรู้ที่เป็นบุคคล ตามกระบวนการบริหารงาน POLC (ปรีชา บุญอินทร์ และคณะ, 2564) ดังนี้

1) ด้านการวางแผน (Planning) โดยการกำหนดนโยบายและจัดทำแผนการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ ที่ให้คณะครู นักเรียนและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอนไว้อย่างชัดเจน จัดทำแผนการใช้แหล่งเรียนรู้โดยบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอนในกลุ่มสาระต่างๆ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ รวมถึงการจัดสรรงบประมาณในการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอนอย่างเหมาะสมและเพียงพอ

2) ด้านการจัดองค์การ (Organizing) โดยการแต่งตั้งคณะกรรมการหรือผู้รับผิดชอบการบริหารแหล่งเรียนรู้ และการมอบหมายภาระงานให้กับบุคลากรมีความชัดเจนและเหมาะสม ประสานงานและความร่วมมือของสถานศึกษาและชุมชนในการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการ

เรียนการสอนร่วมกันสำรวจวิเคราะห์ความต้องการของครู นักเรียน และชุมชนในการจัดการศึกษา แหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอน และการสำรวจแหล่งเรียนรู้ทั้งในและนอกโรงเรียน เพื่อนำมาจัดทำทะเบียนแหล่งเรียนรู้ เพื่อเป็นสารสนเทศในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

3) ด้านการนำ (Leading) โดยผู้บริหารมอบหมายอำนาจหน้าที่ในการตัดสินใจสั่งการในการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอนให้กับบุคลากรในการปฏิบัติตามแผนการใช้แหล่งเรียนรู้ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ได้มีการพัฒนาตนเอง กระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้ครูและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้มีความตระหนักและเห็นความสำคัญในการใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอน การจัดอัตรากำลังครูและบุคลากรในการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ตามความสามารถและความถนัด เปิดโอกาสให้ทุกภาคส่วนเข้าไปมีส่วนร่วมในการวางแผนการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอน

4) ด้านการควบคุม (Controlling) โดยการกำหนดวิธีการและเครื่องมือประเมินผลอย่างเป็นระบบ และมีความหลากหลาย มีวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบที่ชัดเจนนำผลการประเมินมาร่วมกันทบทวน วิเคราะห์ปัญหา ข้อบกพร่องจากการใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขและวางแผนการใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป สรุปผลการประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินงานการใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการ พร้อมทั้งเผยแพร่ต่อสาธารณะและการประชาสัมพันธ์ให้เกิดการใช้แหล่งเรียนรู้ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

3. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

3.1 ความหมายและความสำคัญของของความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ (Satisfaction) เป็นทัศนคติที่เป็นนามธรรมเกี่ยวกับจิตใจ อารมณ์ ความรู้สึกที่บุคคลมีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งไม่สามารถมองเห็นรูปร่างได้ นอกจากนี้ ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกด้านบวกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง อาจจะเกิดขึ้นจากความคาดหวัง หรือเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสิ่งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการให้แก่บุคคลได้ ซึ่งความพึงพอใจที่เกิดขึ้นสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามค่านิยมและประสบการณ์ของตัวบุคคล (กรรณิการ์ รุจิวรโชติ, 2563) และความพึงพอใจเป็นทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เป็นสภาพภายในที่มีความสัมพันธ์กับความรู้สึกที่จะประสบความสำเร็จในงานทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ ที่มนุษย์มีแรงผลักดันในตัวเอง และตอบสนองความต้องการเพื่อบรรลุเป้าหมาย จึงเกิดความพึงพอใจ เป็นผลกลับไปยังจุดเริ่มต้น ซึ่งจะเป็นกระบวนการหมุนเวียนต่อไป (Mullins, 1985) อีกทั้งความพึงพอใจเป็นความรู้สึกของบุคคลเมื่อได้รับความสุขหรือความผิดหวัง ซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบการรับรู้กับความคาดหวังในผลลัพธ์ของสิ่งที่ต้องการ ถ้าการรับรู้ต่อสิ่งที่ต้องการพอดีกับความคาดหวังลูกค้าจะเกิดความพึงพอใจ (Kotler, 2009)

ความพึงพอใจสามารถจำแนกทฤษฎีความพึงพอใจออกเป็น 2 กลุ่ม (Korman, 1977) ได้แก่

1) ทฤษฎีการสนองความต้องการ ความพึงพอใจกลุ่มนี้เกิดจากความต้องการส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับผลที่ได้จากงานกับความสำเร็จตามเป้าหมายส่วนบุคคล

2) ทฤษฎีการอ้างอิงกลุ่ม ความพึงพอใจของงานที่มีความสัมพันธ์ทางบวกกับคุณลักษณะของงานตามความปรารถนาของกลุ่ม ซึ่งสมาชิกให้กลุ่มเป็นแนวทางในการประเมินผลการทำงาน

ความพึงพอใจของลูกค้า เกิดขึ้นมาจาก 3 ปัจจัย ประกอบด้วย คุณภาพของสินค้าหรือบริการที่ลูกค้าได้รับ ความคาดหวังของลูกค้า และคุณค่าของสินค้าหรือบริการที่ลูกค้าได้รับ โดยความพึงพอใจที่ลูกค้าได้รับอาจจะตรงกับความคาดหวังหรือเกินกว่าความคาดหวังที่ลูกค้าตั้งไว้ก่อนได้รับบริการ หากลูกค้าเกิดความพึงพอใจหรือเกิดการรับรู้ในเชิงบวก จะสร้างความน่าเชื่อถือและความไว้วางใจจากลูกค้า จนกลับมาใช้บริการซ้ำ หรือบอกต่อความประทับใจจากประสบการณ์การใช้บริการ (นันทพร คงดารา, 2559)

ดังนั้น ความพึงพอใจเกิดขึ้นได้จากความรู้สึกด้านบวกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เมื่อสิ่งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการให้แก่บุคคลได้ตามความคาดหวัง ซึ่งมีความสัมพันธ์กับความรู้สึกเมื่อบุคคลนั้นประสบความสำเร็จในงานทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

3.2 ความพึงพอใจต่อการให้บริการ

การบริการ คือ การให้ความช่วยเหลือ หรือการดำเนินการเพื่อประโยชน์ของผู้อื่นนั้นจะต้องมีหลักยึดถือปฏิบัติ มิใช่ว่าการให้ความช่วยเหลือหรือการทำประโยชน์ต่อผู้อื่น จะเป็นไปตามใจของผู้ให้บริการ ดังที่ ชุติมา ห้าวหาญ (2559) ได้กล่าวถึง การบริการ หมายถึง การให้บริการที่ตอบสนอง ความคาดหวังและความต้องการของผู้รับบริการทั้งคุณภาพ กระบวนการผลิต กระบวนการส่งมอบ ตลอดจนการดูแลหลังจากการให้บริการนั้น ๆ แล้ว ซึ่งทำให้เกิดความพึงพอใจแก่ผู้รับบริการ

จันทร์เพ็ญ กรวิทยาคุณ (2559) อธิบายว่า การบริการ หมายถึง การบริการที่มีมาตรฐานสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าเกิดความพึงพอใจในการให้บริการ ซึ่งความพึงพอใจที่เกิดจากการบริการที่มีคุณภาพนั้นประกอบด้วย 5 ด้าน ได้แก่ ลักษณะทางกายภาพ ความน่าเชื่อถือไว้วางใจ การตอบสนอง การให้ความมั่นใจ และความเห็นอกเห็นใจ

นัฐกานต์ เครือชัยแก้ว (2557) ให้ความหมายของ การบริการ หมายถึง ความสามารถในการตอบสนองต่อความคาดหวังของผู้ใช้บริการได้เป็นอย่างดี โดยการพิจารณาจากความน่าเชื่อถือความสะดวกรวดเร็ว รวมไปถึงความคุ้มค่า ทั้งด้านราคาคุณภาพและปริมาณของสินค้าและบริการ อย่างไรก็ตาม ไพศาล เกษมพิพัฒน์กุล (2557) กล่าวถึง การบริการ หมายถึง การเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังกับการรับรู้จริงภายหลังจากที่ได้รับบริการ ซึ่งเป็นแนวทางการวัดระดับคุณภาพการบริการ

ตามความสนใจหรือไม่ โดยความต่างระหว่างคุณภาพการบริการที่ลูกค้าคาดหวัง ก่อนรับบริการและคุณภาพของบริการที่ลูกค้ารับรู้ซึ่งเป็นผลมาจากการประเมินของลูกค้าระหว่างการส่งมอบการบริการ

ควิน ฮาน (Qin Han, 2010) กล่าวว่า การบริการมี 5 ลักษณะที่ยอมรับกันโดยทั่วไป คือ ไม่สามารถจับต้องได้ ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ ไม่แน่นอน สูญสลาย และไม่มีเจ้าของ

1. ไม่สามารถจับต้องได้ โดยทั่วไปเชื่อว่าการบริการไม่สามารถสัมผัสหรือมองเห็นได้ อย่างไรก็ตามจากมุมมองของลูกค้า การบริการจะต้องผ่านการเผชิญหน้ากันระหว่างองค์ประกอบที่เป็นรูปธรรมและไม่เป็นรูปธรรม

2. ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ เนื่องจากเป็นกระบวนการของการผลิตและการบริการได้ ระบบบริการสร้างคุณค่าให้กับทั้งผู้รับบริการและผู้ให้บริการในระหว่างการโต้ตอบกันไปมา เรียกได้ว่าทั้งผู้รับบริการและผู้ให้บริการต่างก็เป็นผู้ใช้บริการ

3. ไม่แน่นอน ความไม่แน่นอนเกิดจากความไม่สามารถจับต้องได้และไม่สามารถแยกออกจากกันได้ มันแสดงถึงประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครที่ผู้รับบริการรู้สึกระหว่างโต้ตอบกับระบบบริการ ความไม่แน่นอนสามารถเกิดขึ้นได้จากหลายสาเหตุ เช่น ความคุ้นเคยกับบริการ บุคลิกภาพ ความคาดหวัง และอิทธิพลจากเพื่อนลูกค้า

4. สูญสลาย ในการบริการ ผู้บริโภคมีความอ่อนไหวต่อเวลา กิจกรรมของมนุษย์เมื่อเวลาผ่านไปเป็นตัวขับเคลื่อนระบบบริการ กิจกรรมดังกล่าวประกอบด้วย การมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างพนักงานด้วยกันเอง พนักงานและลูกค้า ลูกค้าและสื่อการบริการโดยรอบที่สนับสนุน การบริการถูกผลิตและใช้อย่างต่อเนื่องผ่านการบริการที่แตกต่างกัน

5. ไม่มีเจ้าของ เมื่อมีการบริการ จะไม่มีการโอนถ่ายความเป็นเจ้าของให้กับผู้ใช้บริการ แต่การบริการจะมีความหลากหลาย ทั้งสำหรับผู้รับและบริการและผู้ให้บริการ ความเป็นเจ้าของไม่ใช่หัวใจของการบริการ เนื่องจากการบริการจะมีการแลกเปลี่ยนคุณค่าที่ไม่เหมือนกับการบริโภคสินค้า

เชิดชาติ ตะโกจีน (2559) ได้กล่าวถึงการสร้างความพึงพอใจในการบริการ เพื่อให้มั่นใจว่าการบริการนั้นพอดีที่จะทำให้ลูกค้ารับรู้และรู้สึกว่าได้รับคุณค่าจากต้นทุนที่ได้ใช้จ่ายออกไป เพื่อสร้างความผูกพันระยะยาว ได้กำหนดมิติคุณภาพการบริการออกเป็น 5 มิติ ได้แก่

1. สิ่งที่สัมผัสได้และสิ่งที่เป็นรูปธรรม (Tangible) เช่น การมีที่จอดรถที่เพียงพอ การมีที่นั่งสำหรับรับรองลูกค้า การมีห้องน้ำที่สะอาด

2. ความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้(Reliability) เช่น ทุกกิจกรรมเป็นไปอย่างถูกต้องและตรงกับวัตถุประสงค์ของการบริการนั้นในเวลาที่เหมาะสม

3. การตอบสนอง (Responsiveness) ให้บริการด้วยความรวดเร็ว ไม่ควรให้ลูกค้ารอนาน รวมถึงให้ความช่วยเหลือเมื่อลูกค้าต้องการใช้บริการอย่างเร็วที่สุด

4. การสร้างความมั่นใจ (Assurance) เป็นการสร้างความมั่นใจว่าพนักงานที่ให้บริการแก่ลูกค้านั้น เป็นผู้มีความรู้ความสามารถที่จะให้ความช่วยเหลือได้

5 การเอาใจใส่ต่อลูกค้า (Empathy) ต้องเข้าใจถึงปัญหา ความต้องการและการแก้ไขปัญหาตามความต้องการที่แตกต่างกันไป และจะต้องสื่อสารทำความเข้าใจกับลูกค้าได้อย่างถูกต้อง เป็นต้น

3.3 องค์ประกอบของการเกิดความพึงพอใจ

ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกที่บุคคลมีต่อสิ่งที่ได้รับประสบการณ์และแสดงออกทางพฤติกรรมที่ตอบสนองในลักษณะแตกต่างกันไปความพึงพอใจในสิ่งต่าง ๆ จะมีมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับแรงจูงใจหรือการกระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจ และการตอบสนองความต้องการที่มีอยู่ ความพึงพอใจตึงมีความจำเป็นเพื่อให้งานหรือกิจกรรมต่าง ๆ ประสบความสำเร็จ โดยมีองค์ประกอบของการเกิดความพึงพอใจ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2556; Maslow, 1970) ดังนี้

1) ความพึงพอใจที่เกิดจากการได้รับการตอบสนองความต้องการของร่างกาย เป็นการตอบสนองความต้องการในปัจจัยที่จำเป็นเพื่อ

1.1) การดำรงชีวิต (Existence Needs) ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค

1.2) ความปลอดภัย เกิดความอบอุ่นและมั่นคงในชีวิต เป็นความต้องการระดับแรกของมนุษย์เมื่อได้รับการตอบสนองแล้วจะเกิดความต้องการองค์ประกอบอื่นต่อไป

2) ความพึงพอใจที่เกิดจากการได้รับการตอบสนองความต้องการของจิตใจ เป็นแรงจูงใจในการตอบสนองความต้องการทางด้าน

2.1) ความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น (Relatedness Needs) เช่น สมาชิกในครอบครัว หรือเพื่อนร่วมงาน เป็นความปรารถนาที่จะสร้างมิตรภาพหรือมีความสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่นหรือต้องการควบคุมผู้อื่น ความต้องการอำนาจ (Needs for Power)

2.2) ความต้องการทางสังคม (Social or Belonging Needs) ได้แก่ ความต้องการเข้าร่วมกิจกรรมของสังคม ได้รับการยอมรับในสังคมได้รับการยกย่องหรือมีชื่อเสียง รวมถึงความสำเร็จความรู้ความสามารถ ความเป็นอิสระและเสรีภาพและการเป็นที่ยอมรับนับถือของคนทั้งหลาย

2.3) ความต้องการที่จะได้รับความสำเร็จในชีวิต (Self-actualization) เป็นความต้องการระดับสูงสุดของมนุษย์ ส่วนมากเป็นเรื่องการอยากจะเป็น อยากจะได้ ตามความคิดของตนเอง แต่ไม่สามารถเสาะแสวงหาได้

3) ความพึงพอใจที่เกิดจากการได้รับการตอบสนองความต้องการในการเรียนรู้การเรียนรู้ เกิดจากการสร้างความสัมพันธ์บางอย่างระหว่างสิ่งเร้ากับพฤติกรรมการตอบสนองกล่าวคือ

เมื่อสถานการณ์หรือสิ่งที่เป็นปัญหาเกิดขึ้นร่างกายจะเกิดความพยายามที่จะแก้ปัญหานั้น โดยแสดงพฤติกรรมการตอบสนองออกมาหลาย ๆ รูปแบบ ซึ่งบุคคลจะเลือกพฤติกรรมตอบสนองที่พอใจที่สุดไปเชื่อมโยงสิ่งเร้าหรือปัญหานั้น ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์เดิมซึ่งประสบการณ์จะมีอิทธิพลต่อการรับรู้สถานการณ์และเกิดแรงจูงใจสู่เป้าหมาย เมื่อถึงเป้าหมายแล้วจะเกิดความพึงพอใจ เมื่อบุคคลได้รับการตอบสนองความต้องการของร่างกายและจิตใจจนเป็นที่พึงพอใจแล้วจะเกิดความต้องในการเรียนรู้ที่เกิดจากแรงจูงใจเพื่อสนองความต้องการสิ่งใหม่เพิ่มขึ้นไม่ซ้ำสิ่งเดิม โดยที่บุคคลนั้นต้องมีความพร้อมทั้งทางร่างกายและจิตใจก่อนจึงจะมีความต้องการในการกระทำหรือปฏิบัติการเพื่อตอบสนองความต้องการนั้น ๆ เมื่อได้ปฏิบัติแล้วจะเกิดความพอใจหากไม่ได้กระทำหรือปฏิบัติการเพื่อตอบสนองความต้องการจะเกิดความรำคาญใจ และหากบุคคลไม่พร้อม แต่ถูกบังคับให้กระทำหรือปฏิบัติการบางอย่างก็จะเกิดความไม่พอใจอาจกล่าวได้ว่า 1) ความพึงพอใจนำไปสู่การเรียนรู้เพื่อตอบสนองความต้องการจนเกิดความพึงพอใจ ทำให้เกิดแรงจูงใจในการเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้สูงขึ้น 2) ผลของการเรียนรู้นำไปสู่ความพึงพอใจ ความสัมพันธ์ระหว่างความพึงพอใจและผลการเรียน จะถูกเชื่อมโยงด้วยปัจจัยอื่น ๆ ผลการเรียนรู้ที่ดีจะนำไปสู่การตอบสนองความพึงพอใจในรูปของรางวัลหรือผลตอบแทนทั้งที่เป็นผลตอบแทนภายใน (Intrinsic Rewards) หรือผลตอบแทนภายนอก (Extrinsic Rewards)

4. มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

Amazing Thailand Safety and Health Administration เป็นโครงการความร่วมมือระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กระทรวง สาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวของไทยให้เป็นส่วนหนึ่งของมาตรการควบคุมโรค เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม ท่องเที่ยวปรับปรุงสินค้าและบริการให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมโรค เพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ทำให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ มีประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดี มีความสุขและมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, ม.ป.ป.) มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แบ่งเป็น 10 ประเภทกิจการ ได้แก่

1) ประเภทร้านอาหาร
2) ประเภทโรงแรม/ที่พัก/สถานที่จัดประชุม
3) ประเภทนันทนาการ/สถานที่ท่องเที่ยว

4) ประเภทยานพาหนะ

5) ประเภทบริษัทนำเที่ยว

6) ประเภทสุขภาพและความงาม

7) ประเภทห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า

8) ประเภทกีฬาเพื่อ การท่องเที่ยว

9) ประเภทการจัดประชุม MICE/จัดกิจกรรม/โรงมหรสพ

10) ประเภทร้านค้าของที่ระลึกและร้านค้าอื่น ๆ

4.2 มาตรฐานและการประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นผู้ทำหน้าที่ควบคุมการออกตราสัญลักษณ์ SHA โดยมีการระบุหมายเลขให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อบันทึกเป็นฐานข้อมูลตราสัญลักษณ์ SHA เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยเพื่อนักท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยว ในการตรวจประเมินจะมีมาตรการสุ่มตรวจประเมิน (Post Audit) แบ่งออกเป็น 2 แนวทาง (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, ม.ป.ป.) ได้แก่

1) คณะกรรมการสุ่มตรวจประเมิน ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบประเมินสถานประกอบการ

2) นักท่องเที่ยว มีส่วนร่วมในการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ Voice of Customer (VOC) เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการนำไปพัฒนาและปรับปรุงต่อไป ทั้งนี้คณะกรรมการฯ สามารถเพิกถอนตราสัญลักษณ์ SHA ได้ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถรักษา มาตรฐานได้อย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ สภาสมาพันธ์ และสมาคมต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจะเป็นผู้ตรวจประเมินตามรายการ (Checklist) และรับรองผลการปรับปรุงตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย โดยทุก ๆ สถานประกอบการต้องมีมาตรการเบื้องต้น ดังนี้

1) สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

1.1) ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อน หรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอน หรือลูกบิดประตู ราวจับ หรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์รีโมท

1.2) ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดให้สะอาด เช่น โถส้วม ฝารองนั่ง ที่กดชักโครก หรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ กลอนหรือลูกปิดประตู ก๊อกน้ำและอ่างล้างมือ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีส้วมพร้อมใช้งานตลอดเวลา เพียงพอและปลอดภัยแก่ ผู้ใช้บริการทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้พิการหรือผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ

1.3) มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ

2) การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

2.1) เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้า-ออก หรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น

2.2) บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ

2.3) จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีบด้ามยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น

3) การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

3.1) ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋าลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเองโดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน

3.2) หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข

3.3) ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัสสิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จ

3.4) ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือภายในห้องน้ำ

3.5) พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเอง โดยสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน และใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิดรวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง

3.6) มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์

3.7) จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโควิด 19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัสโควิด 19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกวิธี

4.3 มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย สำหรับธุรกิจประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร

ในการดำเนินกิจการประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด มีความจำเป็นต้องรักษามาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย มาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3 (ฝ่ายสินค้าการท่องเที่ยว ด้านสินค้าและธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, ม.ป.ป.) ดังนี้

1) ผู้ประกอบการ

1.1) จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง

1.2) จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง

1.3) บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง

1.4) อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น

1.5) จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร/จุดชำระเงิน

1.6) จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

1.7) ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ การปรุงประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง

1.8) มีการทำความสะอาดผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น

1.9) สำหรับอาหารปรุงสำเร็จให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ

1.10) มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม

1.11) จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียนและการระบายอากาศภายในร้าน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ

1.12) ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ

1.13) สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-192) ผู้ให้บริการ

2) ผู้ให้บริการ

2.1) พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield หมวกคลุมผม ถุงมือ ในขณะปฏิบัติงาน

2.2) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ

2.3) หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

2.4) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

2.5) พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ

2.6) ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ

3) ผู้รับบริการ

3.1) ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย

3.2) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

3.3) ล้างมือก่อนใช้บริการและหลังใช้บริการด้วยน้ำ และสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์

3.4) ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสดเพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น

3.5) ระยะเวลาในการรับประทานอาหารในร้านไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง

5. โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ระยะเวลาในการดำเนินโครงการระหว่าง พฤษภาคม 2564 - มีนาคม 2565 ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยมีนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ ซึ่งมีรายละเอียดของโครงการดังนี้

5.1 ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

5.1.1 ความสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาล นโยบายที่ 4 การศึกษาและเรียนรู้ ทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม ข้อที่เกี่ยวกับการพัฒนาคนทุกช่วงวัยโดยส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และส่งเสริมอาชีวศึกษาและการศึกษาระดับวิทยาลัยชุมชน

5.1.2 ความสอดคล้องกับภารกิจและนโยบาย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

1) ด้านการเพิ่มปริมาณผู้เรียนสายอาชีพ

2) ด้านการสร้าง/ขยายโอกาสในการเรียนอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพ

3) ด้านยกระดับคุณภาพการจัดอาชีวศึกษา

4) ด้านยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

5) ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการ

5.1.3 ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

1) ยกระดับคุณภาพผู้เรียน

2) เพิ่มปริมาณผู้เรียนสายอาชีพ

3) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน

4) เพิ่มประสิทธิภาพบริหารจัดการ

5.1.4 ความสอดคล้องกับพันธกิจของสถานศึกษา (Mission)

พันธกิจที่ 1: พัฒนาการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษาให้ได้มาตรฐาน

พันธกิจที่ 2: ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และวัฒนธรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงให้กับผู้เรียน

พันธกิจที่ 3: พัฒนาสถานศึกษาให้ทันสมัยตามหลักธรรมาภิบาล

พันธกิจที่ 4: ส่งเสริมและพัฒนาสถานศึกษาให้มีการจัดหลักสูตรและกระบวนการเรียนการสอนที่เน้นสมรรถนะอาชีพ

5.1.5 ความสอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ด้านที่ 1 ด้านการบริหารจัดการสถานศึกษา องค์ประกอบที่ 1 ตัวบ่งชี้ที่ 1.2

ด้านที่ 2 ด้านหลักสูตรและการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ องค์ประกอบที่ 2 ทุกตัวบ่งชี้

ด้านที่ 3 ด้านการจัดกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน องค์ประกอบที่ 3 ตัวบ่งชี้ที่ 3.3

5.2 ผู้รับผิดชอบโครงการ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

5.3 หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาในระยะ 15 ปี (พ.ศ. 2555-2569)ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กำหนดเป้าหมายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา โดยให้ความสำคัญกับคุณภาพผู้สำเร็จการศึกษา จึงได้กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์

ทางการพัฒนา ประกอบด้วย 4 นโยบาย 10 ยุทธศาสตร์ 28 กลยุทธ์ และโครงการ 93 โครงการ ในนโยบายที่ 1 มุ่งหวัง/ผลิตกำลังคนอาชีวะให้ตอบสนองความต้องการตลาดแรงงาน เป้าหมายคือ ผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวะภายใต้บริบทความร่วมมือกับสถานประกอบการ ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งพัฒนาคุณภาพและปริมาณผู้เรียนให้สัมพันธ์กับความต้องการของตลาดแรงงานในระดับประเทศและระดับสากล กลยุทธ์ที่ 3 ส่งเสริมสนับสนุนและเร่งรัดการจัดการอาชีวศึกษาด้านความร่วมมือผลิต และพัฒนากำลังคนร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการโดยเฉพาะการศึกษาระบบทวิภาคีและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามสาขาที่เป็นความต้องการของตลาดแรงงาน

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เป็นสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ประกาศจัดตั้งเมื่อวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2482 ปัจจุบันมีผู้บริหาร คณะครูและบุคลากรทางการศึกษา จำนวน 218 คน มีนักเรียน นักศึกษา จำนวน 3,744 คน จัดการเรียนการสอน 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาระบบทวิภาคี หลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอน ปัจจุบันเปิด 4 หลักสูตร ได้แก่ 1) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) รับผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) หรือเทียบเท่าเข้าศึกษาต่อ 3 ปี 2) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ (ปวช.) เข้าศึกษาต่อ 2 ปี หรือผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่าเข้าศึกษาต่อ 2 ปี 3) หลักสูตรปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (ทล.บ.) รับผู้สำเร็จการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า โดยจัดการศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ ใช้ระยะเวลาในการศึกษา 2 ปีการศึกษา 4) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น เป็นหลักสูตรที่จัดขึ้นเพื่อความรู้หรือทักษะในการประกอบอาชีพ หรือการศึกษาต่อ ซึ่งจัดขึ้นเป็นโครงการ หรือสำหรับกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ โดยมีการจัดการเรียนการสอน 5 ประเภทวิชา ได้แก่ ประเภทวิชาคหกรรม, ประเภทวิชาพณิชยกรรมหรือบริหารธุรกิจ, ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว, ประเภทวิชาศิลปกรรม และประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร จัดการเรียนการสอนโดยใช้หลักสูตรอาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและนำยุทธศาสตร์นโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาดังกล่าว สู่การปฏิบัติ คือ การจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี และการระดมทรัพยากรเพื่อการจัดการเรียนการสอน

ปัจจุบันการดำเนินงานตามนโยบายส่งเสริมและพัฒนาคน สร้างโอกาสทางการศึกษาให้ประชาชนทุกกลุ่มได้เข้าถึงองค์ความรู้ได้อย่างเท่าเทียมกัน โดยเปิดสอนในประเภทวิชาที่หลากหลาย รวมทั้งยกระดับทักษะฝีมือแรงงานให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและในปี พ.ศ. 2563 วิทยาลัยฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงอาคารผลิตผล 50 ปี กรมอาชีวศึกษา เป็นสถานที่ฝึกงานและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของผู้เรียน ตลอดจนเป็นแหล่งส่งเสริมจำหน่ายผลผลิตอาชีวศึกษาที่เกิดจากการเรียนการสอนในทุกสาขาวิชาชีพ โดยใช้ชื่อว่า “ศูนย์เรียนรู้เพื่อการค้า (Trade Learning Center :

TLC)” ภายในศูนย์เรียนรู้ฯ แห่งนี้ ยังเป็นที่ตั้งของ “ครัวอาชีวะโคราช” ซึ่งเป็นหนึ่งในสถานประกอบการภายในสถานศึกษา ดำเนินการผลิตและจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม เป็นสถานที่ให้นักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอื่น ๆ ได้ฝึกงานและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อยู่ภายในอาคารแห่งนี้ และจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เมื่อปี พ.ศ. 2563 ครัวอาชีวะโคราช ได้มีการจำหน่ายอาหารกล่องให้กับประชาชนทั่วไปในราคากล่องละ 20 บาท ภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช ร่วมใจสู้ภัยโควิด-19” ในระหว่างเดือนมีนาคม-เมษายน 2563 การดำเนินงานในครั้งนี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี เนื่องจากได้ช่วยเหลือ แบ่งเบาภาระ ลดค่าใช้จ่ายให้กับประชาชนผู้ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นอย่างมาก ภายหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช ร่วมใจสู้ภัยโควิด-19” แล้ว ได้มีผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา และผู้เรียน โดยงานวิจัย นวัตกรรม และสิ่งประดิษฐ์ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เพื่อประกอบการพัฒนา “ครัวอาชีวะโคราช” ให้เป็น “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ที่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน มีการฝึกอบรมบุคลากรและผู้เรียน ให้มีความรู้สามารถปฏิบัติงานได้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพผู้เรียน เป็นการบ่มเพาะให้ผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการและประกอบธุรกิจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ และยกระดับผลิตภัณฑ์ผู้เรียน จึงได้จัดทำโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ชุมชน โดยลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สอดคล้องกับการตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยเน้นการส่งเสริมการดำเนินงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อย่างเป็นระบบ

5.4 วัตถุประสงค์

5.4.1) เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัย อาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5.4.2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และการดูแลบุคลากร ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

5.4.3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5.4.4) เพื่อศึกษาการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5.5 เป้าหมาย

5.5.1 เชิงปริมาณ

ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 146 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 97 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 343 คน

5.5.2 เชิงคุณภาพ

5.5.2.1 พัฒนาทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมาก

5.5.2.2 ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และการดูแลบุคลากร ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา อยู่ในระดับมาก

5.5.2.3 ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมาก

5.5.2.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมาก

5.6 วิธีดำเนินการ

5.6.1 แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

5.6.2 ประชุมคณะกรรมการวิทยาลัย ครู และบุคลากรทางการศึกษา เพื่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5.6.3 ประชาสัมพันธ์โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในพื้นที่ โดยผ่านสื่อของรัฐ สื่อออนไลน์ ตัวแทนส่วนราชการในท้องถิ่น ติดประกาศ และวิธีการอื่นที่วิทยาลัยเห็นสมควร

5.6.4 ดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

5.6.5 นิเทศ กำกับ ติดตามการดำเนินโครงการ

5.6.6 ประเมินผลการดำเนินงานและสรุปผลการดำเนินโครงการและจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ

5.7 แผนการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
1. แต่งตั้งคณะกรรมการและผู้รับผิดชอบโครงการและกิจกรรมภายใต้โครงการ		พฤษภาคม 2564	- ผู้บริหารสถานศึกษา
2. ประชุมคณะกรรมการวิทยาลัย ครู และบุคลากรทางการศึกษา เพื่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ		พฤษภาคม 2564	- ผู้บริหารสถานศึกษา - ครูผู้สอน
3. ดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการประกอบด้วย			- ผู้บริหารสถานศึกษา
3.1 กิจกรรมด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล	260,000		- งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ
3.2 กิจกรรมด้านการจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย	20,000		- งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
3.3 กิจกรรมด้านการพัฒนาบุคลากรด้วยการศึกษาดูงาน	10,000		- ครูผู้สอน - ผู้เรียน

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
3.4 กิจกรรมด้านการฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร	10,000		
4. การติดตามผลการดำเนินงาน			- งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ - งานวิจัย พัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
รวม	**300,000**		

5.8 ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

พฤษภาคม 2564 – 31 มีนาคม 2565

5.9 สถานที่ดำเนินการ

อาคารผลิตผล 50 ปี กรมอาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

5.10 การติดตามและประเมินผลโครงการ

ตารางที่ 2.2 การติดตามและประเมินผลโครงการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	วิธีการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน
1.ทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	แบบประเมินทักษะผู้เรียน	แบบประเมิน

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	วิธีการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน
2. ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	- สอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน	- แบบสอบถาม
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)	- สอบถามความคิดเห็นของผู้รับบริการ	- แบบสอบถาม
4. การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	- สอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ	- แบบสอบถาม

5.11 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

5.11.1 พัฒนาทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัย อาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมาก

5.11.2 ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความ

สะดวกและสุขาภิบาล การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และการดูแลบุคลากร ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา อยู่ในระดับมาก

5.11.3 ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) อยู่ในระดับมาก

5.11.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมาก

6. การประเมินแบบซิป (CIPP Model)

6.1 รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model)

การบริหารโครงการ จำเป็นต้องอาศัยการประเมินที่เป็นระบบ คือ มีการประเมินทั้งเหตุและผล โดยที่ผลการประเมินทำให้ผู้บริหารได้ทราบจุดเด่นและจุดด้อย เพื่อจะได้เสริมจุดเด่นและแก้ปัญหาจุดด้อยได้ในฐานะผู้รับผิดชอบโครงการ นอกจากนี้ การประเมินโครงการทำให้ทราบผลของการบรรลุเป้าหมาย คุ้มค่ากับการบริหารหรือไม่ รูปแบบการประเมินโครงการแบบซิป (CIPP Model) เป็นกระบวนการวิเคราะห์เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจต่อการเลือกต่างๆ ที่มีอยู่ (Stufflebeam,1983) การประเมินของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam’s CIPP Model) ได้แบ่งประเด็นการประเมินผลออกเป็น 4 ประเภท คือ

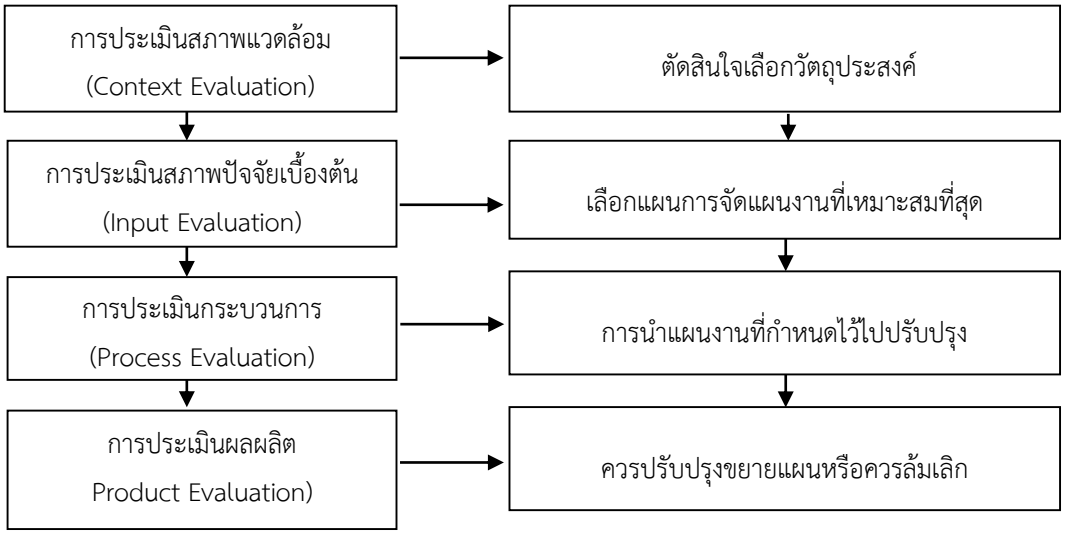
1) การประเมินด้านบริบทหรือสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation : C) เป็นการประเมินให้ได้ข้อมูลสำคัญ เพื่อช่วยในการกำหนดวัตถุประสงค์ของโครงการ ความเป็นไปได้ของโครงการ

2) การประเมินปัจจัยเบื้องต้นหรือปัจจัยป้อน (Input Evaluation : I) เป็นการประเมินเพื่อพิจารณาถึงความเป็นไปได้ของโครงการ ความเหมาะสม และความพอเพียงของทรัพยากรที่จะใช้ในการดำเนินโครงการ

3) การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation : P) เป็นการประเมินระหว่างการดำเนินงานโครงการ เพื่อหาข้อบกพร่องของการดำเนินโครงการ ที่จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนา แก้ไขปรับปรุงให้การดำเนินการช่วงต่อไปมีประสิทธิภาพมากขึ้น และเป็นการตรวจสอบกิจกรรม เวลา ทรัพยากรที่ใช้ในโครงการภาวะผู้นำการมีส่วนร่วมของประชาชนในโครงการ โดยมีการบันทึกไว้เป็นหลักฐานทุกขั้นตอน

4) การประเมินผลผลิต (Product Evaluation: P) เป็นการประเมินเพื่อเปรียบเทียบผลผลิตที่เกิดขึ้นกับวัตถุประสงค์ของโครงการ หรือความต้องการ/เป้าหมายที่กำหนดไว้ รวมทั้งการพิจารณาในประเด็นของการยุบ เลิก ขยาย หรือปรับเปลี่ยนโครงการและการประเมินผลเรื่องผลกระทบ (Impact) และผลลัพธ์ (Outcomes) ของนโยบาย/แผนงาน/โครงการ

สรุปกรอบความคิดของรูปแบบการประเมินแบบซิป แสดงได้ในแผนภาพ ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 2.1 แสดงประเภทของการประเมินและการตัดสินใจของสตัฟเฟิลบีม

การประเมิน CIPP Model เป็นรูปแบบการประเมินที่มีความเป็นพลวัตร ประกอบด้วยการประเมิน 4 ประเภท โดยที่ C ย่อมาจาก Context Evaluation ส่วน 1 ย่อมาจาก Input Evaluation ตัว P ตัวแรก ย่อมาจาก Process Evaluation และ P ตัวหลังย่อมาจาก Product Evaluation ดังนั้น รูปแบบการประเมินจึงประกอบด้วยการประเมิน 4 ลักษณะคือ การประเมินบริบท (Context) ประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input) ประเมินกระบวนการ (Process) และประเมินผลลัพธ์ของโครงการ (Product) โดยการประเมินแต่ละประเภทในโมเดล มีการดำเนินงานที่แตกต่างกัน และมีวัตถุประสงค์ในการนำผลการประเมินไปใช้ในการบริหารจัดการโครงการในระยะต่าง ๆ กัน (กาญจนา วัธนสุนทร, 2551) ดังนี้

ขั้นที่ 1 ประเมินบริบท

โครงการที่ประเมินด้วย CIPP อาจเป็นโครงการที่เริ่มด้วยนโยบาย ยังไม่มีแผนการดำเนินงาน หรือยังไม่ได้เขียนในรูปโครงการ หรือมีแผนการดำเนินงานในรูปโครงการแล้ว แต่ยังไม่มีการดำเนินงาน ไม่ว่าจะเป็นโครงการในลักษณะใด จะต้องเริ่มกิจกรรมแรกที่การประเมินบริบทที่ต้องการแก้ปัญหาด้วยโครงการ เช่น ในกรณีของ สถานศึกษา อาจเริ่มด้วยการประเมินความต้องการ

จำเป็น (Needs) หรือปัญหาในการจัดการเรียนการสอนในสถานศึกษา โดยให้พิจารณาในลักษณะของความแตกต่างระหว่างสภาพที่คาดหวังกับสภาพที่เป็นจริงในขณะนั้น สภาพที่คาดหวัง เช่น นโยบายของหน่วยเหนือ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง คุณภาพในการจัดการเรียนการสอนของครูที่กำหนดไว้ตาม มาตรฐานของหน่วยงาน คุณภาพของการบริหารจัดการสถานศึกษาที่คาดหวัง ส่วนสภาพที่เป็นอยู่จริง เช่น การดำเนินงานของโรงเรียนในมิติต่าง ๆ ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ผลการประเมินของ สมศ. สภาพการณ์ระหว่างโรงเรียนและชุมชน สภาพและความต้องการของชุมชน เป็นต้น

ขั้นที่ 2 ประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation)

ขั้นนี้ เป็นขั้นที่ผู้รับผิดชอบโครงการต้องพิจารณาปัจจัยหรือทรัพยากรที่ต้องการใช้ในโครงการว่าต้องการอะไรบ้าง ที่จะทำให้โครงการนี้ดำเนินงานได้สำเร็จตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์และเป้าหมาย การประเมินในขั้นนี้ มุ่งประเมินความพร้อมของทรัพยากรต่าง ๆ ก่อนเริ่มโครงการว่ามีทรัพยากรพร้อมที่จะดำเนินโครงการหรือไม่ สารสนเทศที่ได้จากการประเมิน จะนำมาใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับวิธีการใช้ทรัพยากร ซึ่งจะเป็นการตัดสินใจเกี่ยวกับการเลือกแผนการจัดโครงการที่เหมาะสมที่สุด (Structuring Planning) กิจกรรมในการประเมินปัจจัยเบื้องต้น จะต้องวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการที่ร่างไว้ โดยมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการเป็นหลัก

ขั้นที่ 3 การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation)

ขั้นตอนนี้ เป็นขั้นที่ผู้รับผิดชอบมีการดำเนินงานตามที่วางแผนในโครงการ ขณะดำเนินงานมีการกำกับติดตามและประเมินการดำเนินงานเป็นระยะ ๆ เรียกว่าเป็นการประเมินกระบวนการซึ่งเป็นการประเมินขณะทำงานหรือประเมินความก้าวหน้าของ โครงการ เพื่อที่จะใช้สารสนเทศในการตัดสินใจปรับปรุงการดำเนินโครงการ

ถึงแม้ว่า การวางแผนโครงการจะเริ่มจากการประเมินบริบทและปัจจัยเบื้องต้น ซึ่งทำให้แน่ใจในความสอดคล้องของโครงการในการที่จะแก้ปัญหาได้ตรงจุด และมีสารสนเทศในการวางแผนการดำเนินงานตามองค์ประกอบต่าง ๆ ของโครงการมากพอ แต่การวางแผนก็ยังเป็นเพียงการมองในลักษณะของความสอดคล้องเชิงตรรกะ ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ ของโครงการ การมองความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นในโครงการ อาจใช้หลักการและประสบการณ์ ดังนั้น เมื่อดำเนินงานจริง อาจมีสิ่งที่คาดไม่ถึงเกิดขึ้น ทั้งปัจจัยภายในโครงการและปัจจัยภายนอกโครงการ การกำกับติดตาม และการประเมินความก้าวหน้าของโครงการเป็นระยะ จะช่วยให้เห็นความสำเร็จหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้เร็วและสามารถตัดสินใจในการดำเนินงานโดยเกิดปัญหาน้อยที่สุดได้

ขั้นที่ 4 การประเมินผลลัพธ์ (Product Evaluation)

การประเมินผลลัพธ์เป็นการประเมินหลังจากดำเนินโครงการสิ้นสุดแล้ว สิ่งที่มุ่งประเมินคือความสำเร็จของโครงการตามตัวชี้วัดหรือตามที่ระบุไว้ในโครงการการประเมิน ผลที่ทำทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ หรือเรียกว่าผลสัมฤทธิ์ ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นทันที (Output) เช่น ความรู้ที่ได้รับ

ความคิดเห็นต่อโครงการ ผลการดำเนินงานตามโครงการ ส่วนการประเมินความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับองค์กรอันเนื่องมาจากโครงการ ต้องทอดเวลาไปอีกระยะเป็นการประเมินผลที่คาดว่าจะได้รับและอาจมีผลกระทบอื่นใดที่เกิดขึ้นนอกเหนือจากที่ได้กำหนดในโครงการ (Impact)

การประเมินแบบจำลองซิป เป็นการประเมินในเรื่องต่าง ๆ (พิสณุ ฟองศรี, 2553) ดังนี้

1) การประเมินสภาพแวดล้อม (context evaluation) ซึ่งจะช่วยในการตัดสินใจเกี่ยวกับการวางแผนในการกำหนดวัตถุประสงค์(planning decisions)

2) การประเมินปัจจัยเบื้องต้น (input evaluation) เป็นการตัดสินใจเกี่ยวกับโครงการสร้างเพื่อกำหนดรูปแบบของโครงการ (structuring decisions)

3) การประเมินกระบวนโครงการ (process evaluation) เป็นการตัดสินใจด้านการประยุกต์เพื่อควบคุมการดำเนินการของโครงการไปปฏิบัติ (implementing decisions)

4) การประเมินผลผลิต (product evaluation) จะช่วยในการตัดสินใจเพื่อตัดสินและดูผลสำเร็จของโครงการหรือทบทวนโครงการ (recycling decisions)

6.2 ประเภทของการประเมินโครงการ

การประเมินโครงการมีอยู่ด้วยกันหลายลักษณะ ซึ่งถ้าพิจารณาจัดประเภทของการประเมินแล้วสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ (ศูนย์ทดสอบและประเมินเพื่อพัฒนาการศึกษาและวิชาชีพ คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ม.ป.ป.) ดังนี้

1) แบ่งตามวัตถุประสงค์การประเมิน แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1.1) การประเมินความก้าวหน้า (Formative Evaluation) เป็นการประเมินระหว่างการดำเนินโครงการ เพื่อพิจารณาความก้าวหน้าของโครงการ ว่าจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงส่วนใด เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพของการดำเนินงานมากขึ้น

1.2) การประเมินผลสรุป (Summative Evaluation) เป็นการประเมินเมื่อสิ้นสุดโครงการเพื่อตัดสินความสำเร็จของโครงการว่าบรรลุวัตถุประสงค์มากน้อยเพียงใดหรือบรรลุเป้าหมายที่ควรจะเป็นเพียงใด

2) แบ่งตามช่วงเวลาของการประเมิน แบ่งได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

2.1) การประเมินความต้องการจำเป็น (Needs Assessment) เป็นการประเมินความต้องการจำเป็นของโครงการในเบื้องต้น ก่อนที่จะจัดทำโครงการใด ๆ เป็นการประเมินที่มีประโยชน์ต่อการวางนโยบายและการวางแผน เพื่อให้ได้แนวคิดของการจัดโครงการที่สามารถสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายได้

2.2) การประเมินความเป็นไปได้ (Feasibility Study) เป็นการประเมินเพื่อพิจารณาความเป็นไปได้ของโครงการที่จะดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ถึงปัจจัย/เงื่อนไขที่จำเป็นต่อความสำเร็จของโครงการ มักจะประเมินในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และการบริหาร

2.3) การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation) เป็นการประเมินสิ่งที่ป้อนเข้าสู่โครงการว่ามีความเหมาะสมเพียงใดก่อนที่จะเริ่มโครงการ สิ่งที่ป้อนเข้า เช่น คน วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ งบประมาณ เป็นต้น

2.4) การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) เป็นการประเมินกระบวนการดำเนินการตามที่กำหนด ทำการประเมินในขณะที่โครงการกำลังดำเนินการอยู่ เพื่อใช้ผลการปรับปรุง หรือเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ซึ่งมีลักษณะครอบคลุม การประเมินความก้าวหน้า (Formative Evaluation) ของโครงการ

6.3 เกณฑ์การประเมินผลโครงการ

การดำเนินโครงการเพื่อให้เกิดสัมฤทธิ์ผล และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในกิจกรรมหรือโครงการอื่นๆ ได้ จะต้องมีเกณฑ์การประเมินผลโครงการและตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (เยาวดี รางชัยกุล วิบูลย์ศรี, 2556) ดังนี้

1) เกณฑ์ประสิทธิภาพ (Efficiency) มีตัวชี้วัด เช่น สัดส่วนของผลผลิตต่อค่าใช้จ่าย ผลิตภาพต่อหน่วยเวลา ผลิตภาพต่อกำลังคน ระยะเวลาในการให้บริการต่อผู้บริการ

2) เกณฑ์ประสิทธิผล (Effectiveness) มีตัวชี้วัด เช่น ระดับการบรรลุเป้าหมาย ระดับการบรรลุตามเกณฑ์มาตรฐาน ระดับการมีส่วนร่วม ระดับความเสี่ยงของโครงการ

3) เกณฑ์ความพอเพียง (Adequacy) ตัวชี้วัด เช่น ระดับความพอเพียงของทรัพยากร การขาดแคลนปัจจัยการผลิตและปัจจัยอื่น เป็นต้น

4) เกณฑ์ความพึงพอใจ (Satisfaction) ตัวชี้วัด เช่น ระดับความพึงพอใจของโครงการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของโครงการ เป็นต้น

5) เกณฑ์ความเป็นธรรม (Equity) ตัวชี้วัด คือ การให้โอกาสกับผู้ด้อยโอกาส ความเป็นธรรมระหว่างเพศ ระหว่างกลุ่มอาชีพ ฯลฯ

6) เกณฑ์ความก้าวหน้า (Progress) ตัวชี้วัด เช่น ผลผลิตเปรียบเทียบกับเป้าหมายรวมกิจกรรมที่ทำแล้วเสร็จ ทรัพยากร และเวลาที่ใช้ไป มีความเหมาะสมเพียงใด เป็นต้น

7) เกณฑ์ความยั่งยืน (Sustainability) ตัวชี้วัด เช่น ความอยู่รอดของโครงการด้านเศรษฐกิจสมรรถนะด้านสถาบัน ความเป็นไปได้ในด้านการขยายผลของโครงการ

8) เกณฑ์ความเสียหายของโครงการ (Externalities) ตัวชี้วัด เช่น ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม เป็นต้น

ดังนั้น ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการจึงเป็นส่วนที่แสดงหรือระบุประเด็นที่ต้องการจะวัดหรือประเมิน หรือตัวแปรทางเศรษฐกิจและสังคมที่ต้องทำการศึกษา โดยจะมีการระบุลักษณะที่ค่อนข้างเป็นรูปธรรม ทั้งส่วนที่มีลักษณะเชิงปริมาณและลักษณะเชิงคุณภาพ

รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ตามแนวคิดของสตัฟเฟิลบีม มีลักษณะการให้ข้อมูลเป็นไปอย่างต่อเนื่องครอบคลุมทุกขั้นตอนทำให้เข้าใจในบริบทของการตัดสินใจและสารสนเทศที่ต้องการเพื่อใช้ในการตัดสินใจในการบริหารโครงการ และปรับปรุงการดำเนินงาน ทำให้มั่นใจว่าข้อมูลที่ต้องการตรงกับความต้องการในการตัดสินใจ และมีกระบวนการกระตุ้นให้มีการวิเคราะห์องค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจในครั้งต่อไป การประเมินโดยใช้แนวคิด CIPP Model ข้างต้นนั้น กล่าวโดยสรุปได้ว่า รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ตามแนวคิดของสตัฟเฟิลบีม ประกอบด้วยการประเมิน 4 ด้าน ได้แก่ 1) การประเมินด้านบริบท (Context Evaluation) 2) การประเมินด้านปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation) 3) การประเมินด้านกระบวนการ (Process Evaluation) และ 4) การประเมินด้านผลผลิต (Product Evaluation)

7. วงจรการควบคุมคุณภาพ (Deming Cycle: PDCA)

ปรัชญาวงจร PDCA ว่า Dr.William Edwards Deming ได้พัฒนาวงจร PDCA ขึ้นมาจากแนวคิดของ Dr. W.A. Shewhart นักควบคุมกระบวนการเชิงสถิติที่ Bell Laboratories ในสหรัฐอเมริกาที่ได้นำเสนอในหนังสือ Statistical Method from the Viewpoint of Quality Control ในระยะแรกรู้จักวงจร PDCA ในนาม ของShewhart Cycle จากนั้น Dr. William Edwards Deming ได้นำไปพัฒนาปรับใช้ในการควบคุมคุณภาพในวงการอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น จึงมีชื่อเรียกว่า Deming Cycle สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น กล่าวว่า ในระยะเริ่มแรกวงจร PDCA เน้นถึงความสัมพันธ์ของ 4 ฝ่ายในการดำเนินธุรกิจเพื่อให้ได้มาซึ่งคุณภาพและความพึงพอใจของลูกค้า ได้แก่ ฝ่ายออกแบบ ฝ่ายผลิต ฝ่ายขาย และฝ่ายวิจัยความสัมพันธ์ ทั้ง 4 ฝ่ายจะต้องดำเนินต่อไปอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าตามความต้องการของลูกค้าที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาโดยให้ถือว่าคุณภาพต้องมาก่อนสิ่งใดต่อมาแนวคิดเกี่ยวกับDeming Cycle ได้ถูกดัดแปลงให้เข้ากับวงจรการบริหารงานคือขั้นตอนการวางแผน (Plan)ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Do) ขั้นตอนการตรวจสอบ (Check) และขั้นตอนการปรับปรุงแก้ไข (Act) (วีรวิชญ์ เลิศไทยตระกูล, 2554 : 23) ได้กล่าวถึง

โครงสร้างของวงจร PDCA

การจัดการอย่างมีคุณภาพเป็นกระบวนการที่ดำเนินการต่อเนื่องเพื่อให้เกิดผลผลิตและบริการที่มีคุณภาพขึ้นโดยหลักการที่เรียกว่าวงจรคุณภาพ (PDCA) หรือวงจรเดมมิ่ง ซึ่งประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ การวางแผน การปฏิบัติตามแผนการตรวจสอบ และ การปรับปรุงแก้ไข (Deming, 1986) ดังนี้

Plan คือ กำหนดสาเหตุของปัญหาจากนั้นวางแผนเพื่อการเปลี่ยนแปลงหรือทดสอบเพื่อการปรับปรุงให้ดีขึ้น

Do คือ การปฏิบัติตามแผนหรือทดลองปฏิบัติเป็นการนำร่องในส่วนย่อย

Check คือ ตรวจสอบเพื่อทราบว่าบรรลุผลตามแผนหรือหากมีสิ่งใดที่ทำผิดพลาดหรือได้เรียนรู้อะไรมาแล้วบ้าง

Act คือ ยอมรับการเปลี่ยนแปลงหากบรรลุผลเป็นที่น่าพอใจหรือหากผลการปฏิบัติไม่เป็นไปตามแผนให้ทำซ้ำวงจรโดยใช้การเรียนรู้จากการกระทำในวงจรที่ได้ปฏิบัติไปแล้ว

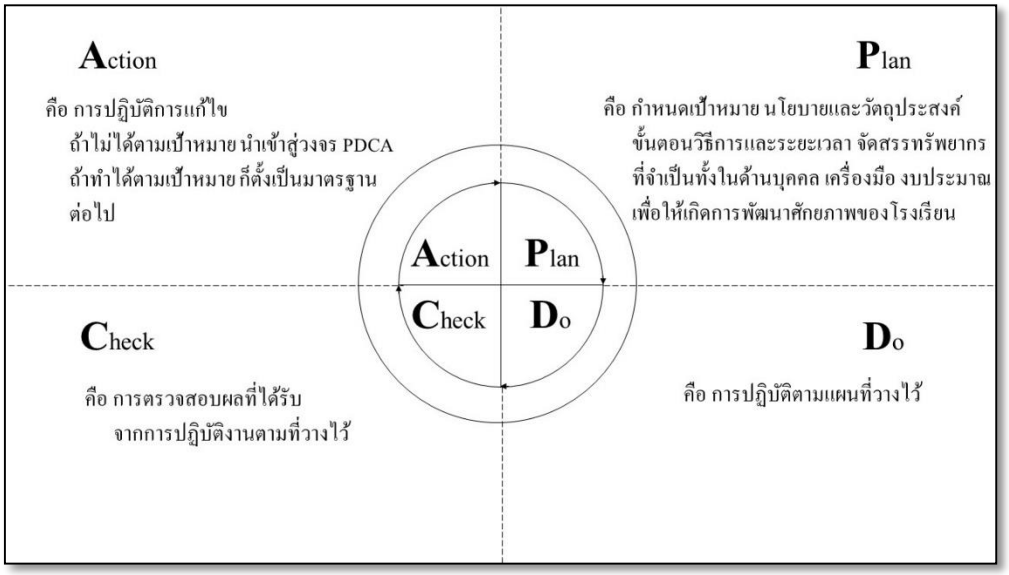
สำหรับ ขั้นตอนทั้ง 4 ขั้นตอนของวงจร PDCA ประกอบด้วย “การวางแผน”อย่างรอบคอบเพื่อ "การปฏิบัติ" อย่างค่อยเป็นค่อยไปแล้วจึง “ตรวจสอบ” ผลที่เกิดขึ้น วิธีการปฏิบัติให้มีประสิทธิผลที่สุดก็จะจัดให้เป็นมาตรฐานหากไม่สามารถบรรลุเป้าหมายได้ก็ต้องมองหาวิธีการปฏิบัติใหม่หรือใช้ความพยายามให้มากขึ้นกว่าเดิม (ศิริขวัญ ยิ่งเจริญ, 2553:. 26) ได้ศึกษาเพิ่มเติมกล่าวว่า

ขั้นตอนการวางแผน (Plan) ขั้นตอนการวางแผนครอบคลุมถึงการกำหนดกรอบหัวข้อที่ต้องการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงซึ่งรวมถึงการพัฒนาสิ่งใหม่ๆการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานพร้อมกับพิจารณาว่ามีความจำเป็นต้องใช้ข้อมูลใดบ้างเพื่อการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงนั้นโดยระบุวิธีการเก็บข้อมูลให้ชัดเจนนอกจากนี้จะต้องวิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมได้แล้วกำหนดทางเลือกในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงดังกล่าวการวางแผนยังช่วยให้เราสามารถคาดการณ์สิ่งที่เกิดขึ้นในอนาคตและช่วยลดความสูญเสียต่างๆที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งในด้านแรงงานวัตถุดิบชั่วโมงการทำงานเงินเวลา

ขั้นตอนการปฏิบัติ (DO) ขั้นตอนการปฏิบัติคือการลงมือปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตามทางเลือกที่ได้กำหนดไว้ในขั้นตอนการวางแผนในขั้นนี้ต้องตรวจสอบระหว่างการปฏิบัติด้วยว่าได้ดำเนินไปในทิศทางที่ตั้งใจหรือไม่พร้อมกับสื่อสารให้ผู้ที่เกี่ยวข้องรับทราบด้วยเราไม่ควรปล่อยให้ถึงวินาทีสุดท้ายเพื่อดูความคืบหน้าที่เกิดขึ้นหากเป็นการปรับปรุงในหน่วยงานผู้บริหารย่อมต้องการทราบความคืบหน้าอย่างแน่นอนเพื่อจะได้มั่นใจว่าโครงการปรับปรุงเกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

ขั้นตอนการตรวจสอบ (Check) ขั้นตอนการตรวจสอบคือการประเมินผลที่ได้รับจากการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงแต่ขั้นตอนนี้มักจะถูกมองข้ามเสมอการตรวจสอบทำให้เราทราบว่าการปฏิบัติในขั้นที่สองสามารถบรรลุเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้หรือไม่สิ่งสำคัญก็คือเราต้องรู้ว่าจะตรวจสอบอะไรบ้างและบ่อยครั้งแค่ไหนข้อมูลที่ได้จากการตรวจสอบจะเป็นประโยชน์สำหรับขั้นตอนถัดไป

ขั้นตอนการดำเนินงานให้เหมาะสม (Act) ขั้นตอนการดำเนินงานให้เหมาะสมจะพิจารณาผลที่ได้จากการตรวจสอบซึ่งมีอยู่ 2 กรณีคือผลที่เกิดขึ้นเป็นไปตามแผนที่วางไว้หรือไม่เป็นไปตามแผนที่วางไว้หากเป็นกรณีแรกก็ให้นาแนวทางหรือกระบวนการปฏิบัตินั้นมาจัดทำให้เป็นมาตรฐานพร้อมทั้งหาวิธีการที่จะปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นไปอีก ดังภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.2 วงจรการควบคุมคุณภาพ

ที่มา : ณัฏฐ์ณพัชร์ อ่อนตาม, 2562 : 42

สรุปได้ว่าวงจรการควบคุณภาพ (PDCA Cycle) หรือ วงจรเด็มมิ่ง (Deming Cycle) ก็คือแนวคิดการพัฒนาการทำงานเพื่อควบคุมคุณภาพงานให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง การวางแผน (Plan) การศึกษาที่ดี มีการวางแผนไว้รัดกุมรอบคอบปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของงานและเหตุการณ์ ปฏิบัติตามแผน (Do) คือ การดำเนินการเพื่อให้ได้ตามแผนที่มีการกำหนดไว้ ตรวจสอบการปฏิบัติตามแผน (Check) คือ ขั้นตอนที่เริ่มเมื่อมีการดำเนินโครงการ ควรจะต้องทำการประเมินผลว่าเป็นไปตามแผนงานที่กำหนดไว้หรือไม่ ปรับปรุงแก้ไขพัฒนาต่อเนื่อง (Act) คือ การนำผลประเมินที่ได้มาทำการวิเคราะห์ เพื่อพัฒนาแผน ในการปรับปรุงต่อไป ในส่วนนี้ควรจะเสนอแนะปัญหาแนวทางการปรับปรุงแก้ไขปัญหา หรือการพัฒนาระบบที่มีอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้นไปอีกไม่มีที่สิ้นสุด

8. บริบทของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

8.1 ข้อมูลทั่วไป

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ก่อตั้งเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2482 เดิมมีชื่อว่าโรงเรียนช่างทอผ้าและเย็บผ้า ตั้งอยู่ริมบุ่งตาหลั่วติดค่ายทหาร กองทัพภาคที่ 2 อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา หลักสูตรการศึกษา รับผู้จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ศึกษาต่อเป็นเวลา 2 ปี ก็จบหลักสูตร ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ 272 ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา มีเนื้อที่ทั้งหมด 19 ไร่ 3 งาน สถานที่แวดล้อม ประกอบด้วยสถานศึกษา บ้านพักข้าราชการ ตลาดสด ธนาคาร วัด โรงพยาบาล ลำน้ำลำตะคอง คูเมืองโบราณและถนนมิตรภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตและพัฒนา

กำลังคนในสาขาวิชาชีพ มีรูปแบบการจัดการศึกษา 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาระบบทวิภาคี เปิดทำการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (ทล.บ.) และการฝึกอบรมวิชาชีพ (ระยะสั้น) ให้มีคุณภาพ คุณธรรม และจริยธรรม ตลอดทั้งการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา, ม.ป.ป.)

8.1.1 ปรัชญา อัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ของสถานศึกษา

ปรัชญา

"เรียนรู้ ริเริ่ม เร่งรัด รับผิดชอบ รอบคอบ เพียบพร้อมคุณธรรม"

อัตลักษณ์

"ทักษะเยี่ยม บริการเป็นเลิศ"

เอกลักษณ์

"วิชาชีพเด่น เน้นคุณธรรม นำบริการสู่สังคม"

8.1.2 วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าประสงค์ ยุทธศาสตร์ การพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษา

วิสัยทัศน์

"เป็นเลิศด้านวิชาชีพ และบริการ สอดคล้องความต้องการตลาดงาน มุ่งสู่มาตรฐานสากล"

พันธกิจ

1) ผลิตและพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม และความเชี่ยวชาญวิชาชีพ
2) ยกระดับคุณภาพ และมาตรฐานวิชาชีพ ผู้เรียนสู่สากล
3) ขยายโอกาสทางการศึกษาอย่างทั่วถึง และเสมอภาค
4) ประสานประชารัฐพัฒนาการอาชีวศึกษา
5) จิตอาสา บริการวิชาการ และวิชาชีพ สู่สังคม
6) วิจัย และนวัตกรรม พัฒนา องค์ความรู้ เพื่อพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต
7) บริการ จัดการอาชีวศึกษา ภายใต้หลักธรรมาภิบาล

เป้าประสงค์

1) ผู้สำเร็จอาชีวศึกษา มีคุณธรรม จริยธรรม และสมรรถนะวิชาชีพตามระดับมาตรฐานวิชาชีพ
2) ผู้สำเร็จอาชีวศึกษา มีสมรรถนะวิชาชีพตามระดับคุณวุฒิวิชาชีพตามมาตรฐานสากล
3) ผู้เรียนทุกกลุ่ม ได้รับโอกาส ทางการศึกษาอย่างทั่วถึงและเสมอภาค

4) ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา และพัฒนาคุณภาพการอาชีวศึกษา

5) ชุมชนสังคม ได้รับบริการ ด้านวิชาการ และวิชาชีพด้วยกลไก การอาชีวศึกษาอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

6) งานวิจัย นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ มีการเผยแพร่ และใช้ประโยชน์

7) ระบบบริหารจัดการมีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาล

ยุทธศาสตร์

1) พัฒนาครู

2) พัฒนาผู้เรียน

3) พัฒนาแหล่งเรียนรู้

4) พัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานวิชาชีพผู้เรียน สู่สากล

5) เพิ่มผู้เรียนอาชีวศึกษาให้สอดคล้องกับตลาดงาน

6) สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการจัดการอาชีวศึกษา

7) จิตอาสา เพื่อสังคม

8) บริการวิชาการ และวิชาชีพ

9) พัฒนางานวิจัย และนวัตกรรม

10) บริหารการจัดการอาชีวศึกษาที่มีประสิทธิภาพ

8.2 รูปแบบการจัดการศึกษา

ปัจจุบันวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน 3 รูปแบบ คือ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาระบบทวิภาคี แบ่งเป็น 5 ประเภทวิชา คือ

1. ประเภทวิชาพาณิชยกรรม (ระดับ ปวช.) หรือประเภทวิชาบริหารธุรกิจ (ระดับ ปวส.)

2. ประเภทวิชาศิลปกรรม

3. ประเภทวิชาคหกรรม

4. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

5. ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

หลักสูตรที่เปิดการเรียนการสอน ปัจจุบันเปิด 4 หลักสูตร

1. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) รับผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) หรือเทียบเท่าเข้าศึกษาต่อ 3 ปี เปิดทำการสอน 14 สาขาวิชา คือ

1) สาขาวิชาการบัญชี

2) สาขาวิชาการตลาด

3) สาขาวิชาการเลขานุการ

4) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

5) สาขาวิชาธุรกิจสถานพยาบาล

6) สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก

7) สาขาวิชาภาษาต่างประเทศ

8) สาขาวิชาการจัดการสำนักงาน

9) สาขาวิชาการออกแบบ

10) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์กราฟิก

11) สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ

12) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

13) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

14) สาขาวิชาการโรงแรม

2. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ (ปวช.) เข้าศึกษาต่อ 2 ปี หรือผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่าเข้าศึกษาต่อ 2 ปี เปิดทำการสอน 15 สาขาวิชา คือ

1) สาขาวิชาการบัญชี

2) สาขาวิชาการตลาด

3) สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล

4) สาขาวิชาธุรกิจสถานพยาบาล

5) สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก

6) สาขาวิชาภาษาต่างประเทศธุรกิจ

7) สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน

8) สาขาวิชาการจัดการ

9) สาขาวิชาการจัดการสำนักงาน

10) สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก

11) สาขาวิชาเทคโนโลยีแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

12) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

13) สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์

14) สาขาวิชาการโรงแรม

15) สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

3. หลักสูตรปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (ทล.บ.) รับผู้สำเร็จการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า โดยจัดการศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ ใช้ระยะเวลาในการศึกษา 2 ปีการศึกษา เปิดทำการสอน 3 สาขาวิชา คือ

1) สาขาวิชาการบัญชี

2) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

3) สาขาวิชาการโรงแรม

4. หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น เป็นหลักสูตรที่จัดขึ้นเพื่อความรู้หรือทักษะในการประกอบอาชีพ หรือการศึกษาต่อ ซึ่งจัดขึ้นเป็นโครงการ หรือสำหรับกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ

8.3 สภาพชุมชน

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ตั้งอยู่ที่ 272 ถนนมิตรภาพ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา รหัสไปรษณีย์ 30000 หมายเลขโทรศัพท์ 0-4424-2001 โทรสาร 0-4424-2001 ต่อ 333 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตั้งอยู่บนเนื้อที่ 19 ไร่ 3 งาน ด้านหน้าเป็นต้นทางของถนนมิตรภาพใกล้ทางเข้าตัวเมืองบริเวณอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี ด้านหลังติดลำตะคอง ด้านซ้ายติดโรงเรียนอนุบาลนครราชสีมา ด้านขวาติดโรงเรียนเมืองนครราชสีมา ได้ก่อตั้งเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2482 เดิมมีชื่อว่า โรงเรียนช่างทอผ้าและเย็บผ้า ตั้งอยู่ริมสวนสาธารณะบุ่งตาหลั่ว ตั้งอยู่ติดค่ายทหาร กองทัพภาคที่ 2 อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา หลักสูตรการศึกษา รับผู้จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ศึกษาต่อเป็นเวลา 2 ปี ก็จบหลักสูตร เปิดทำการสอนเมื่อวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2482

8.4 ข้อมูลของสถานศึกษา

8.4.1 ข้อมูลผู้เรียน

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลจำนวนผู้เรียน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีการศึกษา 2564

ระดับชั้น	ประเภทผู้เรียน			รวม
	ปกติ	ทวิภาคี	ทวิศึกษา	
ผู้เรียนระดับชั้น ปวช.				
ปวช.1	631	29	-	660
ปวช.2	638	81	-	719
ปวช.3	651	25	24	700
รวม ปวช.	**1,920**	**135**	**24**	**2,079**

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ระดับชั้น	ประเภทผู้เรียน			รวม
	ปกติ	ทวิภาคี	ทวิศึกษา	
ผู้เรียนระดับชั้น ปวส.				
ปวส.1	752	61	-	813
ปวส.2	775	67	-	842
รวม ปวส.	**1,527**	**128**	**-**	**1,655**
ระดับชั้นปริญญาตรี				
ปริญญาตรี ปี 1	-	48	-	48
ปริญญาตรี ปี 2	-	19	-	19
รวมปริญญาตรี	**-**	**67**	**-**	**67**
รวมทั้งสิ้น	**3,447**	**330**	**24**	**3,801**

8.4.2 ข้อมูลบุคลากร

ตารางที่ 2.4 ข้อมูลจำนวนบุคลากรวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ประเภท	ทั้งหมด	ผู้บริหารและครูผู้สอน
ผู้บริหาร/ผู้รับใบอนุญาตผู้จัดการ/ผู้อำนวยการ/รองผู้อำนวยการ/ผู้ช่วยผู้อำนวยการ	5	5
ข้าราชการครู/ครูเอกชนที่ได้รับการบรรจุ/ผู้ที่ได้รับการรับรอง	91	91
ข้าราชการพลเรือน	3	3
พนักงานราชการครู	7	7
พนักงานราชการ (อื่น ๆ)	2	-
ครูพิเศษสอน	41	41
เจ้าหน้าที่	42	-
บุคลากรอื่น ๆ (นักการภารโรง/ยามรักษาการ/พนักงานขับรถ/ ฯลฯ)	27	-
รวม	**218**	**147**

8.4.3 ข้อมูลหลักสูตรการเรียนการสอน

ตารางที่ 2.5 ข้อมูลจำนวนหลักสูตรการเรียนการสอน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ประเภทวิชา/สาขาวิชา	ระดับปวช.	ระดับปวช.	รวม
อุตสาหกรรม	-	-	-
พาณิชยกรรม	8	-	8
ศิลปกรรม	2	1	3
คหกรรม	3	3	6
เกษตรกรรม	-	-	-
ประมง	-	-	-
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1	1	2
อุตสาหกรรมสิ่งทอ	-	-	-
บริหารธุรกิจ	-	9	9
เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	-	1	1
รวม	**14**	**15**	**29**

8.4.4 ข้อมูลอาคารสถานที่

ตารางที่ 2.6 ข้อมูลจำนวนอาคารสถานที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ประเภทอาคาร	จำนวน (หลัง)
อาคารเรียน	10
เรือนพยาบาล	1
อาคารวิทยบริการ	1
อาคารหอประชุม	1
อาคารศูนย์ฝึกวิชาชีพและส่งเสริมผลิตผล	1
อาคารเบเกอรี่	1
บ้านพักครู	6
แฟลตที่พักอาศัย	1
สนามวอลเลย์บอล	1
รวมทั้งสิ้น	**23**

8.4.5 ข้อมูลงบประมาณ

ตารางที่ 2.7 ข้อมูลงบประมาณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ปีงบประมาณ 2564

ประเภทงบประมาณ	จำนวน (บาท)
งบบุคลากร	60,936,913.00
งบดำเนินการ	10,000,000.00
งบลงทุน	45,462,600.00
งบเงินอุดหนุน	22,874,867.00
งบรายจ่ายอื่น	1,500,000.00
รวมทั้งสิ้น	**140,774,380.00**

9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยในประเทศ

ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล และเนตรรัชนี ตั้งภาคภูมิ (2556) ศึกษาการประเมินผลโครงการการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพเด็กปฐมวัยและผู้สูงอายุในชุมชน เพื่อวิเคราะห์บริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ของโครงการด้วยการประเมินรูปแบบซิป (CIPP Model) พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (71.42%) เห็นด้วยระดับมากที่สุดด้านบริบทเรื่อง หลักการและเหตุผลมีความสอดคล้องกับภาวะสุขภาพของสังคม ($\overline{X}$=4.72, S.D.=.458) ด้านปัจจัยนำเข้า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (94.26%) เห็นด้วยระดับมากที่สุดเรื่อง ความเหมาะสมของชุดกิจกรรมการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ ($\overline{X}$=4.62, S.D.=.652) ด้านกระบวนการ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (94.28%) เห็นด้วยระดับมากที่สุดเรื่อง ความเหมาะสมของวิธีการถ่ายทอดความรู้ ($\overline{X}$=4.94, S.D.=.24) ด้านผลผลิต กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (94.28%) เห็นด้วยระดับมากที่สุดเรื่อง การใช้ความรู้เพื่อดูแลตนเอง ($\overline{X}$=4.94, S.D.=.24) จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมและกิจกรรมเป็นไปตามที่แผนกำหนด จุดแข็งของโครงการคือ การมีส่วนร่วมของชุมชนและความเชี่ยวชาญของวิทยากร จุดอ่อนคือ ข้อมูลในเว็บไซต์ ศูนย์การเรียนรู้ยังไม่เพียงพอ ปัญหาและอุปสรรคคือ การบูรณาการโครงการกับแผนการเรียน ทำให้ต้องเร่งดำเนินการก่อนสิ้นปีงบประมาณ โครงการนี้ควรดำเนินการต่อเนื่องเพื่อเพิ่มความเข้มแข็งของชุมชนสู่การพึ่งพาตนเอง

ศิริพร ศิริรัตน์ (2557) ทำการวิจัยเรื่อง การประเมินโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้างครอบครัวต้นแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยแห่งครอบครัว จังหวัดราชบุรี การประเมินโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้างครอบครัวตนแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดราชบุรีเป็นการศึกษาในพื้นที่บ้านโป่งกระทิงบน ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผลการวิจัย พบว่า 1. การประเมินโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้าง

ครอบครัวต้นแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดราชบุรีตามความคิดเห็นของผู้บริหารเจ้าหน้าที่ ผู้เข้าร่วมโครงการ สมาชิกในครอบครัว และประชาชนในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า 1) ด้านบริบท มีความเหมาะสมในระดับมาก 2) ด้านปัจจัยนำเข้า มีความเหมาะสมในระดับมาก 3) ด้านกระบวนการ มีความเหมาะสมในระดับปานกลาง 4) ด้านผลผลิต มีความเหมาะสมในระดับปานกลาง 5) ด้านผลกระทบ มีความเหมาะสมในระดับมาก 6) ด้านประสิทธิผล มีความเหมาะสมในระดับมาก 7) ด้านความยั่งยืน มีความเหมาะสมในระดับมาก และ 8) ด้านการถ่ายโยงความรู้ มีความเหมาะสมในระดับปานกลาง 2. แนวทางการส่งเสริมความสำเร็จของโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้างครอบครัวต้นแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดราชบุรี พบว่า ต้องมีการกาหนดแผนการพัฒนาอย่างเป็นขั้นตอน มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของภาคส่วนต่าง ๆ มีการนำข้อมูลมาแลกเปลี่ยนระหว่างหน่วยงานเพื่อให้เกิดการแก้ไขปัญหาอย่างบูรณาการ พร้อมทั้งให้ประชาชนเรียนรู้ปัญหาและแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง โดยมีหน่วยงานคอยช่วยเหลือและสนับสนุน พร้อมทั้งส่งเสริมในสิ่งที่ประชาชนสนใจเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอันจะส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น

ธรรญชนก คำแก้ว และคณะ (2557) ได้วิจัยเรื่อง ทัศนคติ การรับรู้และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหาร และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่ออาหารไทยที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาความรู้ พฤติกรรมด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติต่ออาหาร ทัศนคติ การรับรู้ และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่นักท่องเที่ยวมีต่ออาหารไทยที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อการประเมินระดับความรู้ พฤติกรรมด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติต่ออาหาร ทัศนคติ การรับรู้ และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารของนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม วิธีการทางเศรษฐมิติจะถูกนำมาใช้ในการหาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการประเมินระดับความปลอดภัยของอาหารโดยรวมที่นักท่องเที่ยวประเมินภายใต้แบบจำลองออเดอร์โลจิต ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีระดับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยในระดับดี และระดับการรับรู้และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารอยู่ในระดับมาก สำหรับผลการศึกษาตามแบบจำลองออเดอร์โลจิต พบว่า ระดับการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่นักท่องเที่ยวประเมินนั้นได้รับอิทธิพลมาจากปัจจัยทางประชากรศาสตร์ในกลุ่มของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเท่านั้น นอกจากนี้ยังพบว่า การได้รับตรารับรองอาหารปลอดภัย ระดับความพึงพอใจในภาพรวมเกี่ยวกับการปฏิบัติการด้านอาหารของผู้ประกอบการ เป็นปัจจัยที่ส่งผลด้านบวกต่อการประเมินระดับความปลอดภัยของอาหารของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่ม

สรอรรถ ปานอุดมลักษณ์ (2557) ได้วิจัยเรื่อง ความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการระหว่างร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศกับร้านอาหารแฟรนไชส์ประเทศไทย ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบอกต่อและการกลับมาใช้บริการซ้ำของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร วัตถุประสงค์เพื่อ 1) สำรวจความ

พึงพอใจต่อคุณภาพการบริการต่อร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศและร้านอาหารแฟรนไชส์ไทยของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร 2) เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครต่อคุณภาพการบริการระหว่างร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศและไทย 3) สำรวจพฤติกรรมการบอกต่อของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร 4) สำรวจการกลับมาใช้บริการซ้ำของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร และ 5) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ในลักษณะของการส่งผลต่อระหว่างความพึงพอใจต่อร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศและร้านอาหารแฟรนไชส์ไทยกับพฤติกรรมการบอกต่อและการกลับมาใช้บริการซ้ำของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครมีความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการของร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายประเภทพบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ด้านความสุภาพอ่อนโยน ในขณะที่ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการของร้านอาหารแฟรนไชส์ไทยอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายประเภทพบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ด้านการสื่อสาร ผู้บริโภคพอใจการบริการของร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศมากกว่า เมื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจเป็นรายด้าน พบว่าผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อการบริการร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศมากกว่าร้านอาหารแฟรนไชส์ไทยในด้านความสุภาพอ่อนโยนมากที่สุด ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบอกต่อโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง แต่เมื่อพิจารณาพฤติกรรมการบอกต่อแต่ละประเภทแล้วพบว่าประเภทที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือการแนะนำให้ผู้อื่นใช้บริการร้านอาหารแฟรนไชส์ที่ท่านพึงพอใจ ผู้บริโภคที่จะกลับมาใช้บริการซ้ำที่ร้านอาหารแฟรนไชส์ โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างบ่อย แต่เมื่อพิจารณาการกลับมาใช้บริการซ้ำที่ร้านอาหารแฟรนไชส์แต่ละประเภทแล้วพบว่าประเภทที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือการใช้บริการร้านอาหารแฟรนไชส์ที่คุ้นเคย อย่างไรก็ตามความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการของร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศและความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการของร้านอาหารแฟรนไชส์ไทยส่งผลต่อพฤติกรรมการบอกต่อและการกลับมาใช้บริการซ้ำ

สิริพงศ์ เพชรนาค (2558) ได้วิจัยเรื่อง การศึกษาปัจจัยการดำเนินงานศูนย์ฝึกอบรมวิชาชีพของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยการดำเนินงานศูนย์ฝึกอบรมวิชาชีพ ของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยการดำเนินงานศูนย์ฝึกอบรมวิชาชีพ ของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยเห็นด้วยระดับมาก ($\overline{X}$=4.10, S.D.=0.81) เมื่อวิเคราะห์เป็นรายด้าน พบว่า ด้านโครงสร้างและการบริหารจัดการศูนย์ฝึกอบรมวิชาชีพ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยเห็นด้วยระดับมาก ($\overline{X}$ = 4.09, S.D.=0.86) ด้านการพัฒนาหลักสูตร การฝึกอบรม และพัฒนาครูผู้สอนโดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยเห็นด้วยระดับมาก ($\overline{X}$ = 4.11, S.D.=0.72) ด้านการบริหารทรัพยากรและงบประมาณในการดำเนินงาน โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยเห็นด้วยระดับมาก ($\overline{X}$=4.04,

S.D.=0.88) ด้านผู้สำเร็จการฝึกอบรมวิชาชีพ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยเห็นด้วยระดับมาก ($\bar{X}$=4.16, S.D.=0.91)

ณัฐวัฒน์ โต๊ะงาม (2560) ศึกษาการประเมินผลโครงการสร้างความร่วมมือด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในระดับพื้นที่ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศ จังหวัดระนอง ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2559 มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินกิจกรรมภายใต้โครงการสร้างความร่วมมือด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในระดับพื้นที่เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 ในรูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP model) ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท (Context) ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) ด้านกระบวนการ (Process) และด้านผลผลิต (Product) ผลการประเมินพบว่า 1) ด้านบริบท (Context) ของโครงการฯ ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และความรู้ความเข้าใจของโครงการอยู่ในระดับมาก 2) ด้านปัจจัย (Input) ของโครงการสอดคล้องของความต้องการดำเนินกิจกรรมในชุมชน การประสานงานโครงการในพื้นที่ งบประมาณในการดำเนินการ ความเหมาะสมของวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม และผู้จัดโครงการได้ดำเนินกิจกรรมให้เป็นไปตามเวลาที่เหมาะสมของโครงการอยู่ในระดับมาก 3) ด้านกระบวนการ (Process) ของโครงการ เกี่ยวข้องกับการสื่อสาร การทำงานและการถ่ายทอดการประเมินผลสำเร็จของกิจกรรมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศ และ 4) ด้านผลผลิต (Product) ของโครงการเกี่ยวข้องกับการลดปัญหาสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชนและความต่อเนื่องของโครงการอยู่ในระดับมาก

จันปภัสร์ อิทธิวัฒน์ธนธร และประเสริฐ อินทร์รักษ์ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อทราบ 1) องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษา เพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก 2) ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก ผลการวิจัยพบว่า 1. การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ 1) ด้านนโยบายและการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก 2) ด้านการส่งเสริมและการประชาสัมพันธ์ 3) ด้านกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก 4) ด้านเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในการผลิตอาหาร 5) ด้านการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ และ 6) ด้านการส่งเสริมการจัดการด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในสถานศึกษา 2. ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก โดยองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกมีความเหมาะสม มีความเป็นไปได้ และเป็นประโยชน์

ยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินโครงการโรงเรียนคุณธรรมโดยประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินซิป (CIPP Model) โรงเรียนวัดห้วยธารทหารสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3 เพื่อประเมินโครงการโรงเรียนคุณธรรมโดยประยุกต์ใช้

รูปแบบการประเมินซิป (CIPP Model) โรงเรียนวัดห้วยธารทหาร ประกอบด้วยด้านบริบท ด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการ ด้านผลผลิตของโครงการได้แก่ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน และประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินโครงการโรงเรียนคุณธรรมของโรงเรียนวัดห้วยธารทหาร สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3 ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับบริบทของโครงการ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ โครงการมีความเหมาะสมและมีความจำเป็นในการแก้ปัญหา ส่วนประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการกำหนดวัตถุประสงค์และวิธีดำเนินโครงการ 2) ผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยนำเข้าของโครงการ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีแผนการดำเนินงานตามโครงการอย่างชัดเจน ส่วนประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคืองบประมาณในการดำเนินโครงการมีเพียงพอ 3) ผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานของโครงการในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ขณะดำเนินงานตามโครงการมีการแก้ไขปรับปรุงวิธีการดำเนินโครงการ เมื่อพบว่าบกพร่อง ส่วนประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ รูปแบบการจัดกิจกรรมในโครงการช่วยให้นักเรียนมีความกระตือรือร้นในการเข้าร่วมกิจกรรม 4) ผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับผลผลิตจากการดำเนินโครงการ ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ อยู่อย่างพอเพียงส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือซื่อสัตย์ สุจริต และเมื่อเรียงลำดับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนสามารถเรียงลำดับได้ดังนี้คือ อยู่อย่างพอเพียง รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์ รักความเป็นไทย มีจิตสาธารณะ มุ่งมั่นในการทำงาน ใฝ่เรียนรู้ ความมีวินัย และซื่อสัตย์สุจริต และ 5) ผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับผลผลิตจากการดำเนินโครงการ ด้านประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติตนให้มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน ส่วนประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ สามารถรับการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ นำมาปรับและประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานหรือทำกิจกรรมอื่น

ศิริรัตน์ นิลนาก (2562) วิจัยเรื่อง การประเมินโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นของโรงเรียน ในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดพิจิตร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ประเมินสภาพแวดล้อม (Context Evaluation) 2) ประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) 3) ประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) และ 4) ประเมินผลผลิต (Product Evaluation) ของโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น ของโรงเรียนในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดพิจิตร ผลการวิจัยพบว่า 1) ด้านสภาพแวดล้อม โดยภาพรวมพบว่ามีความสอดคล้องอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายประเด็นพบว่า กิจกรรมและการดำเนินโครงการมีความชัดเจน สามารถพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน สู่ความเป็นเลิศตามอัจฉริยภาพของแต่ละบุคคล จนสามารถนำความเป็นเลิศนั้นไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ

วัตถุประสงค์ของโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น มีความชัดเจน สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนประเด็นที่มีคะแนนต่ำสุดคือ กิจกรรมและการดำเนินโครงการตรงกับความต้องการของเด็กเยาวชน และประชาชนในท้องถิ่นอยู่ในระดับมาก 2) ด้านปัจจัยเบื้องต้น โดยภาพรวมพบว่ามีความเพียงพอ/เหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายประเด็นพบว่า ประเด็นที่มีผลการประเมินสูงสุดคือ สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินงานตามโครงการมีพร้อม เหมาะสมและเพียงพออยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ มีงบประมาณหรือทรัพยากรสนับสนุนที่เหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด 3) ด้านกระบวนการ โดยภาพรวมพบว่ามีประสิทธิภาพอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายประเด็นพบว่า ประเด็นที่มีผลการประเมินสูงสุดคือ มีการวัดและประเมินผลการปฏิบัติงานของทุกกิจกรรมในแต่ละโครงการอย่างเป็นระบบ และต่อเนื่องด้วยวิธีการที่หลากหลาย โดยยึดหลักความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เข้าร่วมโครงการ และการสรรหาคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานครบจำนวนตามองค์ประกอบกฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง ให้ดำรงตำแหน่งที่ปรึกษา และหรืออนุกรรมการเพื่อดำเนินการตามระเบียบ และให้ผู้บริหารสถานศึกษาดำรงตำแหน่งเลขานุการอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ เนื้อหาสาระตามองค์ประกอบของโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นมีความชัดเจน และสามารถนำมาปฏิบัติได้ อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนประเด็นที่มีคะแนนต่ำสุดคือ หลังเสร็จสิ้นการดำเนินงานตามโครงการ การบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น มีการรายงานผลต่อผู้บริหาร คณะกรรมการสถานศึกษาในที่ประชุม และต้นสังกัดให้ทราบอย่างต่อเนื่องอยู่ในระดับมาก และ 4) ผลผลิต โดยภาพรวมพบว่ามีประสิทธิผลอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายประเด็นพบว่าประเด็นที่มีผลการประเมินสูงสุดคือ สถานศึกษานำหลักการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น ตามนโยบายของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น มาใช้เป็นแนวทางในการบริหารสถานศึกษาด้วยการจัดการศึกษาตลอดชีวิต อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ สถานศึกษานำหลักการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น ตามนโยบายของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นมาใช้เป็นแนวทางในการบริหารสถานศึกษาอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนประเด็นที่มีคะแนนต่ำสุดคือ ผู้เข้าร่วมโครงการการฝึกอบบรมมีความรู้ ทักษะและเจตคติที่ดีต่อเรื่องที่ได้รับการอบรม ร้อยละ 80 ขึ้นไป และสถานศึกษามีสาระการเรียนรู้เพิ่มเติมที่หลากหลายตามความต้องการของผู้เรียนแต่ละคนที่นำไปสู่การพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศตามอัจฉริยภาพของผู้เรียนแต่ละคนอยู่ในระดับมากที่สุด

ธัญญ์พิชชา ศักดิ์ภิรมย์ และพรพิรุณ ตีสวัสดิ์ (2562) ได้วิจัยเรื่อง การประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการและผลลัพธ์ของการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานีด้วยการประเมินผลแบบซิปโมเดล (CPP Model) ของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebean) กลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย ผู้บริหาร

เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด อำเภอ และตำบล ผู้ประกอบการอาหาร และผู้บริโภค/ประชาชน ผลการประเมิน พบว่า 1) ด้านบริบท การดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดปทุมธานี ผู้บริหารมีการมอบหมายงานตามภารกิจ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำนินความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อควบคุมกำกับอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ที่มีบทบาทและมีส่วนเกี่ยวข้องประกอบด้านเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค/ประชาชน และ หน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคีเครือข่ายมีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับระบบการขออนุญาต ผลิตภัณฑ์ 2) ด้านปัจจัยนำเข้า คือ บุคลากร งบประมาณ และสิ่งสนับสนุนอื่นๆ ไม่เพียงพอ จังหวัดมีการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนในการดำเนินงาน 3) ด้านกระบวนการ คณะทำงานมีการจัดทำแผนงานโครงการและกำหนดกลวิธีดำเนินงานประกอบด้วย การเฝ้าระวังความปลอดภัย การพัฒนาระบบฐานข้อมูลการพัฒนาองค์ความรู้ การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน ประชาสัมพันธ์และประเมินผล และ 4) ด้านผลลัพธ์ภาพรวมผลงานบรรลุตามเป้าหมาย แต่ยังพบการใช้สารปนเปื้อนในอาหารสดโดยพบการปนเปื้อนซัลไฟต์มากที่สุด ร้อยละ 33.33 และอาหารแปรรูปบางรายการยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดโดยอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์จากแป้งพบสารกันเสียเกินมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 75 สรุปการนำ CIPP model มาศึกษาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยนั้นพบว่าผลงานบรรลุตามเป้าหมายแต่บางกิจกรรมยังไม่ผ่านเกณฑ์ ดังนั้นระดับผู้บริหารควรส่งเสริมให้มีการกำหนดมาตรการและบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ผู้ปฏิบัติควรปรับวิธีการทำงานโดยมุ่งเน้นการสร้างความตระหนักให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย และไม่ขายโดยการเอาเปรียบผู้บริโภค ประชาชนมีความรอบรู้ด้านการบริโภคอาหารยกระดับภาคีเครือข่ายให้เข้มแข็ง

กฤษฎา หาญบรรเจิด และเกียรติศักดิ์ แหลมจริง (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง ผลการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ ผลผลิตของโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และเพื่อประเมินมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ป่วยในและคณะกรรมการโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ผลการวิเคราะห์ตามรูปแบบซิปโมเดล พบว่า ภาพรวมของการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุดทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต ผลการประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีข้อเสนอแนะการศึกษาครั้งต่อไป ควรศึกษาในโรงพยาบาลปฐมภูมิหรือโรงพยาบาลทุติยภูมิ และปรับเปลี่ยนรูปแบบการประเมินโดยประเมินก่อนดำเนินโครงการ ระหว่างดำเนินโครงการ และภายหลังการดำเนินโครงการเสร็จสิ้น

งานวิจัยต่างประเทศ

Mohebbi, Akhlaghib, Yarmohammadian & Khoshgam (2011) ศึกษาวิจัย เรื่อง การประยุกต์ ใช้แบบจำลอง CIPP เพื่อประเมินหลักสูตรการศึกษาเวชระเบียนระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์การแพทย์ อิหร่าน งานวิจัยนี้ศึกษาระดับการยอมรับบริบท ข้อมูลนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเวชระเบียน มหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์การแพทย์อิหร่าน 4 แห่ง ผลการวิจัยพบว่า ภาพรวมอยู่ในเกณฑ์ยอมรับได้มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.27 จำแนกเป็นด้านบริบทมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.20 ข้อมูลนำเข้าค่ามีเฉลี่ยเท่ากับ 3.43 กระบวนการมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.19 และผลลัพธ์มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.38 ทั้งนี้ประเด็นที่เป็นจุดอ่อนของหลักสูตรคืองบประมาณ และสิ่งอำนวยความสะดวก รวมถึงความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตร

Tian, Trotter, Zhang & Shao (2014) ศึกษาวิจัยความสำคัญของบริการอาหารในการศึกษาระดับอุดมศึกษา:กรณีศึกษาธุรกิจมานุษยวิทยาในประเทศจีน งานวิจัยนี้ใช้วิธีมานุษยวิทยาธุรกิจ (การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก) นอกเหนือจากการสำรวจเชิงปริมาณเพื่อตรวจสอบคุณภาพการดำเนินงานบริการอาหารที่มหาวิทยาลัยของจีน สำรวจผลกระทบของคุณภาพการบริการด้านอาหารต่อความพึงพอใจของนักเรียน การเรียนรู้ของนักเรียน และสุขภาพของนักเรียน นอกจากนี้การวิจัยยังพบข้อบกพร่องในการดำเนินงานบริการด้านอาหาร และข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุง สุดท้าย งานวิจัยนี้ให้ข้อแนะนำว่า คุณภาพการบริการด้านอาหารควรรวมอยู่ในการประเมินประสิทธิภาพการทำงานของมหาวิทยาลัยของรัฐบาลจีน ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการปรับปรุงบริการด้านอาหารของมหาวิทยาลัยอย่างมาก

Hasan, Yasin & Yunusb (2015) ศึกษากรอบแนวคิดสำหรับหลักสูตรเมคคาทรอนิกส์โดยใช้แบบจำลองการประเมิน CIPP ของ Stufflebeam ซึ่งการศึกษานี้เป็นการประยุกต์ใช้แบบจำลอง CIPP ในการประเมินหลักสูตรการศึกษาเวชระเบียนในระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์การแพทย์ของอิหร่าน ผู้วิจัยเลือกรูปแบบการประเมิน Stufflebeam CIPP เนื่องจากมีประสิทธิภาพในการได้ผลลัพธ์เชิงรูปแบบและสรุป อีกทั้งช่วยในเรื่องการตัดสินใจ และความสามารถในการแก้ปัญหา ในการศึกษามีการระบุแง่มุมต่าง ๆ โดยพิจารณาจากมิติของข้อมูล บริบท ข้อมูลนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์หลักสูตรเมคคาทรอนิกส์ จากการศึกษาและวิเคราะห์เอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเมคคาทรอนิกส์ พบว่า มิติบริบท ประกอบด้วย วัตถุประสงค์ทางการศึกษาของหลักสูตร (Program Educational Objectives: PEO) และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLO) มิติข้อมูลนำเข้า ประกอบด้วย เนื้อหาหลักสูตรและผลการเรียนรู้ (Curriculum Content and Learning Outcomes: CLO) ความรู้และทักษะของอาจารย์และอุปกรณ์ T & L มิติกระบวนการ ประกอบด้วย การประเมิน ซึ่งรวมถึงกลยุทธ์การสอนและการเรียนรู้ การใช้ปัจจัยนำเข้าและสื่อการสอน การใช้สิ่งอำนวยความสะดวก และอุปกรณ์ P & P ตลอดจน

การประเมิน และมิติของผลผลิตคือ การตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตรเมคคาทรอนิกส์ แบบจำลองการประเมินนี้ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของการนำ CIPP Mode ไปใช้ในทักษะการดำเนินชีวิต

AbdiShahshahani, Ehsanpourb, Yamanic, Kohand, & Hamidfar. (2015) ศึกษาการประเมินหลักสูตรปริญญาเอกด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ในอิหร่าน: แนวทางแบบจำลอง CIPP เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจากนักวิจัยจำนวน 5 ชุด มีผู้ให้ข้อมูล 5 กลุ่ม ได้แก่ หัวหน้าภาควิชา คณาจารย์ ผู้อำนวยการห้องสมุด ผู้สำเร็จการศึกษา และนักศึกษา ผลการศึกษาพบว่าหลักสูตรปริญญาเอกอนามัยการเจริญพันธุ์มีความเหมาะสมพอสมควร มีการประเมินและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องสำหรับประเด็นที่ไม่เหมาะสม ส่วนตัวชี้วัดหรือประเด็นที่เหมาะสมปานกลางจำเป็นต้องมีการปรับปรุงคุณภาพของหลักสูตร

Ferk, Calder & Camire (2015) ทำการวิจัยเรื่อง การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเมน คณะผู้วิจัยกล่าวถึงความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารเป็นปัญหาด้านสาธารณสุขระดับโลก คนหนุ่มสาวอาจทำงานในบริการด้านอาหารในขณะที่ยังเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัย และนิสัยของพวกเขาอาจส่งผลต่อการปฏิบัติและความเป็นอยู่ที่ดีของบุตรหลานในเวลาต่อมา วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้คือเพื่อสร้างข้อมูลพื้นฐานและประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารของมหาวิทยาลัย ช่วงอายุ 18-26 ปี ของนักเรียนที่มหาวิทยาลัยเมน คำถามด้านประชากรศาสตร์และแบบสอบถามความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร (FSKQ) ที่ตรวจสอบแล้วก่อนหน้านี้ถูกวางออนไลน์ จากจำนวน 123 คนที่ตอบอีเมลแจ้งการรับสมัครงาน 104 มหาวิทยาลัย ของนักศึกษาระดับปริญญาตรีในรัฐเมนที่มีอายุระหว่าง 18 ถึง 26 ปี เสร็จสิ้นการสำรวจ คะแนนเฉลี่ยจากผู้เข้าร่วมทั้งหมดถูกต้อง 60% (53 คะแนนจากที่เป็นไปได้ 89 คะแนน) คำถามแบบสำรวจที่ผู้เข้าร่วมต้องระบุแหล่งที่มาทั่วไปของเชื้อโรคที่เกิดจากอาหารมีเปอร์เซ็นต์เฉลี่ยต่ำสุดที่ถูกต้อง (31%) ผู้เข้าร่วมน้อยกว่า 50% สามารถระบุอาหารที่มีความเสี่ยงสูงได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งแตงสไลซ์ กะหล่ำดิบ และน้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ ผลการวิจัยของชี้ให้เห็นถึงความต้องการโปรแกรมการศึกษาสำหรับมหาวิทยาลัยอายุ 18-26 ปี ของนักศึกษารัฐเมนในเรื่องที่เกี่ยวกับแหล่งทั่วไปของเชื้อโรคที่มาจากอาหาร และการจัดการผลิตภัณฑ์สดอย่างเหมาะสม และความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารในหมู่นักศึกษามหาวิทยาลัยยังไม่ดีขึ้นตั้งแต่การตีพิมพ์การสำรวจระดับชาติโดยใช้ FSKQ ในปี 2549 จำเป็นต้องมีโปรแกรมการศึกษาที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้แน่ใจว่าคนหนุ่มสาว เข้าใจความเสี่ยงด้านอาหารและวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหารที่เหมาะสม

Garg & Kumar (2017) ทำการวิจัยเรื่อง สำรวจความพึงพอใจของลูกค้าด้วยบริการอาหารโรงอาหารของมหาวิทยาลัย การศึกษาเชิงประจักษ์ของร้านอาหารที่มหาวิทยาลัยเทย์เลอร์ ประเทศมาเลเซีย การศึกษานี้ศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างลักษณะการบริการที่แตกต่างกันที่มีอิทธิพลความพึงพอใจของลูกค้าในการบริการอาหารโรงอาหารของมหาวิทยาลัย โมเดลแนวคิดนี้ประกอบด้วย

ตัวแปรต่าง ๆ เช่น คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม คุณภาพการบริการ อาหารทางเลือก ราคา และความเท่าเทียมกันของมูลค่า และบรรยากาศ ศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าเพื่อสำรวจความสัมพันธ์ระหว่างกัน การศึกษานี้ศึกษาวิธีการรับประทานอาหารประสบการณ์มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจและความภักดีของทั้งสอง ลูกค้าที่ไม่บรรลุนิติภาวะ (นักเรียน) และลูกค้าที่เป็นผู้ใหญ่ (พนักงาน) เพื่อค้นหาความเหมือนและความแตกต่างภายในบริบทการบริการโรงอาหารของมหาวิทยาลัย การศึกษาคือดำเนินการที่มหาวิทยาลัยเทย์เลอร์ในประเทศมาเลเซียโดยใช้ แนวทางการวิจัยเชิงปริมาณและนักศึกษา 231 คนและ 63 บุคลากรของมหาวิทยาลัยเข้าร่วมการศึกษาวิจัย ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยด้านคุณภาพต่างๆ ที่พิจารณาในการศึกษามีความสัมพันธ์เชิงบวกกับความพึงพอใจของลูกค้าและมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อระดับความพอใจของนักศึกษา และบุคลากรที่รับประทานอาหารที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัย สรุปได้จากส่งผลให้อิทธิพลของราคาที่มหาวิทยาลัยเสนอให้โรงอาหารมีผลอย่างมากต่อความภักดีของผู้ตอบแบบสอบถามผลการศึกษาครั้งนี้เป็นแนวทางสู่การดีขึ้นบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งนำไปสู่การเพิ่มขึ้นของอิทธิพลการแข่งขันของธุรกิจร้านอาหารในตลาด

Chang & Suki (2018) ศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาด้านบริการอาหารที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัย: การศึกษาเปรียบเทียบผ่านแนวทาง PLS งานวิจัยนี้ศึกษาผลกระทบของคุณภาพอาหาร ความเป็นธรรมด้านราคา ประสิทธิภาพของเจ้าหน้าที่ และบรรยากาศที่มีต่อความพึงพอใจของนักศึกษาในการให้บริการด้านอาหารในโรงอาหาร โดยเปรียบเทียบการตอบสนองจาก University Malaysia Sabah (UMS) ประเทศมาเลเซียกับมหาวิทยาลัย Mercu Buana (MBU) ประเทศอินโดนีเซีย ข้อมูลได้รับการวิเคราะห์โดยใช้แอปพลิเคชัน Partial Least Squares (PLS) ในซอฟต์แวร์คอมพิวเตอร์ SmartPLS เวอร์ชัน 2.0 ค่าสัมประสิทธิ์เส้นทางจากผลลัพธ์ PLS เผยให้เห็นบรรยากาศเป็นตัวทำนายที่สำคัญที่สุดของความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อบริการอาหารในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยทั้งในด้านการตั้งค่า UMS และ MBU ตามด้วยแง่มุมของประสิทธิภาพของเจ้าหน้าที่และคุณภาพอาหาร มีความจำเป็นสำหรับผู้ดำเนินการโรงอาหารของมหาวิทยาลัยทั้งสองแห่งเพื่อยกระดับความพึงพอใจของนักศึกษาในการให้บริการด้านอาหารที่โรงอาหารของตนโดยการเพิ่มบรรยากาศ เช่น การติดตั้งเครื่องตกแต่งที่สร้างบรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเอง ผลจากการค้นพบนี้สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้บริหารมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งเพื่อรวมองค์ประกอบที่สามารถปรับปรุงบริการอาหารในโรงอาหารของตนได้ ซึ่งจะช่วยเพิ่มความพึงพอใจของผู้ใช้ (นักศึกษา)

Serhan & Serhan (2019) ศึกษาวิจัยผลกระทบของคุณลักษณะบริการด้านอาหารต่อความพึงพอใจของลูกค้าในสภาพแวดล้อมวิทยาเขตของมหาวิทยาลัยในชนบท มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดคุณลักษณะการบริการด้านอาหารที่แตกต่างกันซึ่งมีผลกระทบต่อความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้าในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยในชนบท กว่า 5 สัปดาห์ ผู้ใช้โรงอาหาร 676 ราย รวมทั้งนักวิชาการ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา การประเมินคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม คุณภาพของการบริการและ

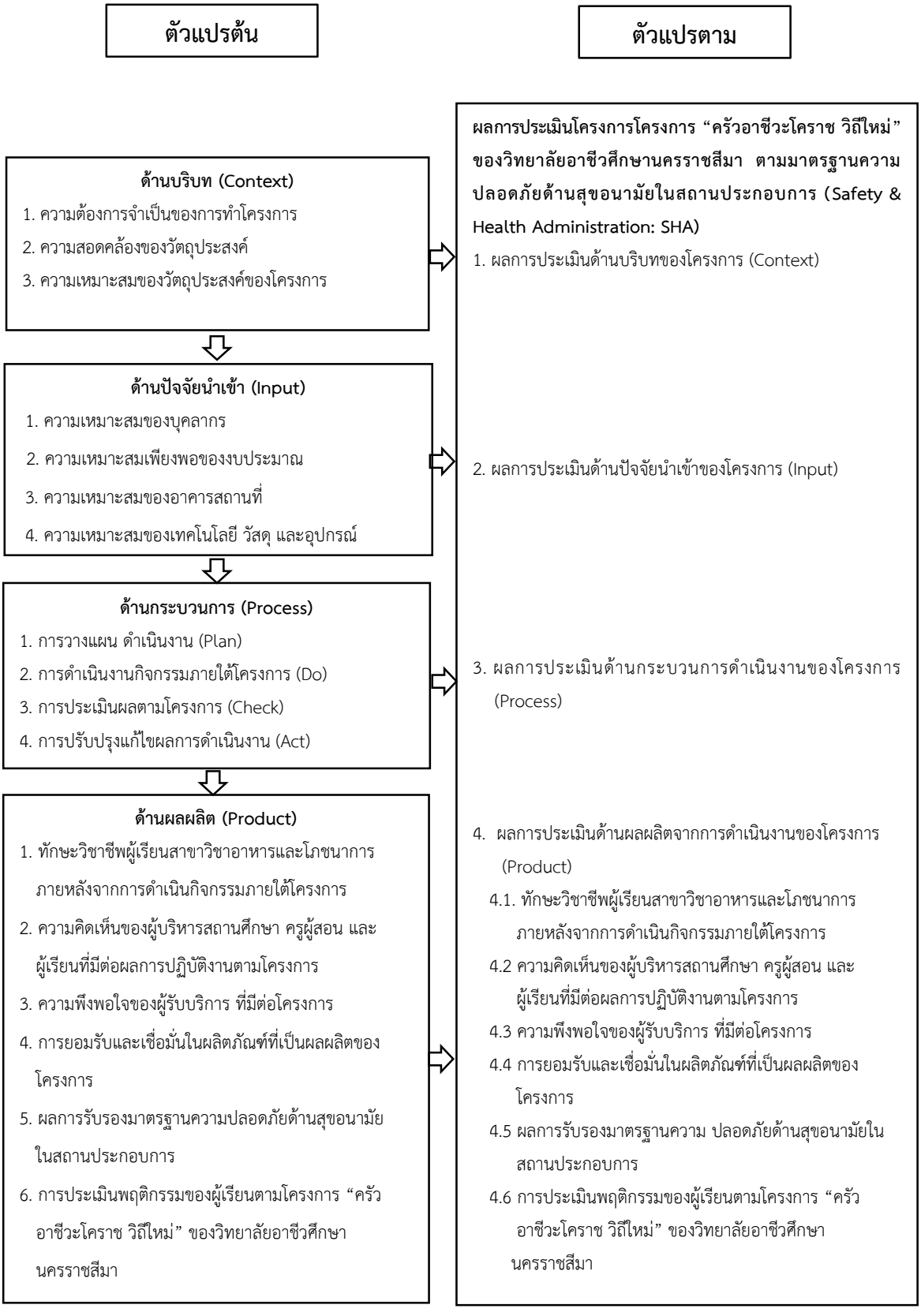
สภาพแวดล้อม และความพึงพอใจกับคุณลักษณะการบริการอาหาร เพื่อวัดการมีอยู่และระดับของความสัมพันธ์ที่มีนัยสำคัญระหว่างตัวแปรการวิจัยที่แตกต่างกัน ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อคุณลักษณะการบริการที่แตกต่างกันนั้นสูงกว่าค่าเฉลี่ย คุณลักษณะการบริการทั้งหมดมีผลในเชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญต่อความพึงพอใจโดยรวม เนื่องจากลูกค้าส่วนใหญ่ (62.9%) ต้องการรับประทานอาหารที่โรงอาหาร การปรับปรุงคุณภาพอาหารโดยการนำเสนออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น การได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับคุณลักษณะการบริการด้านอาหารที่แตกต่างกันจะช่วยให้ฝ่ายบริหารของมหาวิทยาลัยสามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของนักวิชาการ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาเพื่อเพิ่มความมั่นใจในอาหารที่จัดให้

Vali (2021) ศึกษาความต้องการในการพัฒนาโปรแกรมสำหรับการจัดการโรคไม่ติดต่อในอิหร่าน ตามรูปแบบ CIPP เพื่อศึกษาผลกระทบของคุณภาพอาหาร ความเป็นธรรมด้านราคา ประสิทธิภาพของเจ้าหน้าที่ และบรรยากาศที่มีต่อความพึงพอใจของนักศึกษาในการให้บริการด้านอาหารในโรงอาหาร โดยเปรียบเทียบจาก University Malaysia Sabah (UMS) ประเทศมาเลเซียกับมหาวิทยาลัย Mercu Buana (MBU) ประเทศอินโดนีเซีย วิเคราะห์โดยใช้แอปพลิเคชัน Partial Least Squares (PLS) ซอฟต์แวร์คอมพิวเตอร์ SmartPLS เวอร์ชัน 2.0 ผลการวิจัยพบว่าในการศึกษาใช้รูปแบบ CIPP ประกอบด้วย 4 ด้านคือ ด้านบริบท เพื่อยกระดับความพึงพอใจของนักศึกษาในการใช้บริการด้านอาหารที่โรงอาหาร ควรได้รับการสร้างบรรยากาศ เช่น การติดตั้งเครื่องตกแต่งที่สร้างบรรยากาศให้ดูอบอุ่นและเป็นกันเอง รวมถึงปรับปรุงบริการอาหารในโรงอาหารจะช่วยเพิ่มความพึงพอใจของนักศึกษาที่เป็นผู้ใช้บริการ

10. กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ

จากที่ได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังที่กล่าวมาแล้ว ผู้ประเมินได้นำข้อมูลมาประกอบการประเมินโครงการส่งเสริมการดำเนินงาน”ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพและเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้แก่ผู้เรียน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา โดยประยุกต์ใช้กรอบแนวคิดการประเมินโครงการแบบซิป (CIPP Model: Context-Input-Process-Product) มาใช้ในการประเมินโครงการ เนื่องจากเป็นการประเมินอย่างมีระบบ มีกระบวนการรวบรวมและสกัดข้อมูลสารสนเทศ เพื่อการตัดสินใจได้ถูกต้อง เป็นการประเมินโครงการที่ต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทำการประเมิน 4 ด้าน ได้แก่ การประเมินด้านบริบท (Context) เป็นการประเมินความชัดเจนของวัตถุประสงค์ของโครงการและความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ การประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input) เป็นการประเมินความเหมาะสม/ความสอดคล้องและความเพียงพอของปัจจัยเบื้องต้นของโครงการที่จะอำนวยความสะดวกให้โครงการดำเนินไปตามวัตถุประสงค์ การประเมินด้านกระบวนการ (Process) เป็นการประเมินที่ค้นหาข้อบกพร่องแนว

ทางแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ระหว่างดำเนินการ และการประเมินด้านผลผลิต (Product) เป็นการประเมินเปรียบเทียบผลผลิตที่เกิดขึ้นตามวัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อให้การประเมินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ผู้ประเมินได้กำหนดกรอบแนวคิดในการประเมินโครงการ ดังภาพที่ 2.3



ภาพที่ 2.3 กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ

บทที่ 3

วิธีดำเนินการประเมิน

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ครั้งนี้ เป็นการประเมินโดยใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. รูปแบบการประเมิน กรอบแนวทางในการประเมิน และขั้นตอนการประเมินโครงการ
2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การสร้างเครื่องมือและการหาคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การเก็บรวบรวมข้อมูล
6. การวิเคราะห์ข้อมูล
7. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. รูปแบบการประเมิน กรอบแนวทางในการประเมิน และขั้นตอนการประเมินโครงการ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration: SHA) ได้กำหนดรูปแบบการประเมิน กรอบแนวทางในการประเมิน และขั้นตอนการประเมินโครงการ มีรายละเอียด ดังนี้

1.1 รูปแบบการประเมิน

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ครั้งนี้ ได้ประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ซึ่งมีรูปแบบการประเมินใน 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) การประเมินด้านบริบท (Context Evaluation) 2) การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) 3) การประเมินด้านกระบวนการ (Process Evaluation) และ 4) การประเมินด้านผลผลิต (Product Evaluation)

1.2 กรอบแนวทางในการประเมิน

กรอบแนวทางในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังแสดงในตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 กรอบแนวทางการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วัตถุประสงค์การประเมินโครงการ	ประเด็นการประเมิน	แหล่งข้อมูล/กลุ่มผู้ให้ข้อมูล	วิธีการเก็บข้อมูล/เครื่องมือ	สถิติวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
1. เพื่อประเมินด้านบริบท	1.1 ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ 1.2 ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ 1.3 ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ	- ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
2. เพื่อประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้น	2.1 ความเหมาะสมของบุคลากร 2.2 ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ 2.3 ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ 2.4 ความเหมาะสมของเทคโนโลยี/วัสดุ อุปกรณ์	- ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
3. เพื่อประเมินด้านกระบวนการ	3.1 การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) 3.2 การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) 3.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) 3.4 การปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act)	- ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
4. เพื่อประเมินด้านผลผลิต	4.1 ทักษะวิชาชีพของผู้เรียนภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ	- ผู้บริหารและครูผู้สอน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

วัตถุประสงค์การประเมินโครงการ	ประเด็นการประเมิน	แหล่งข้อมูล/กลุ่มผู้ให้ข้อมูล	วิธีการเก็บข้อมูล/เครื่องมือ	สถิติวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
	4.2 ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	- ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
	4.3 ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	- ผู้รับบริการทั่วไป	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
	4.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ	- ผู้รับบริการทั่วไป	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1
	4.5 การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ	- กระทรวงสาธารณะสุข	- แบบรายงาน	ค่าร้อยละ	- ด้านที่1 13 รายการ - ด้านที่ 2 6 รายการ
	4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาฯ	- ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน	- แบบสอบถาม	$\bar{X}$, S.D.	$\bar{X} \geq 3.50$ S.D. ≤ 1

1.3 ขั้นตอนการประเมินโครงการ

ผู้ประเมินได้ดำเนินการประเมินโครงการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1.3.1 กำหนดจุดประสงค์ของการประเมินโครงการ คือ ประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ตามรูปแบบการประเมินโครงการแบบซิป (CIPP Model) ที่ประเมินในด้านบริบท ด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต

1.3.2 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

1.3.3 กำหนดโครงสร้างของการประเมิน โดยแสดงสิ่งที่จะศึกษาหรือตัวแปร แหล่งข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ประเมิน การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และเกณฑ์ที่ใช้การประเมิน โดยใช้รูปแบบการประเมินโครงการแบบซิป (CIPP Model) เป็นกรอบการประเมิน

1.3.4 กำหนดขอบเขตและหัวข้อการประเมิน โดยกำหนดมิติที่ประเมิน ข้อคำถาม และผู้ให้ข้อมูล ตามความเหมาะสม

1.3.5 สร้างแบบสอบถามตามโครงสร้างของการประเมิน ที่กำหนดไว้แล้วมาขยายรายละเอียดของข้อคำถามตามมิติที่ประเมิน และสิ่งที่ประเมิน

1.3.6 นำแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจและปรับปรุงแก้ไข

1.3.7 นำแบบสอบถามไปทดลองใช้เพื่อหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

1.3.8 นำแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลจริง

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ประกอบด้วย

2.1 ประชากร

ประชากร คือ ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จำนวน 146 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จำนวน 97 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 343 คน

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน จำนวน 106 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 78 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 284 คน กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางเครจซี่และมอร์แกน (Krejcie & Morgan) (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) ระดับความเชื่อมั่น 95% รายละเอียดดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 สรุปข้อมูลประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การประเมิน	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
1. การประเมินด้านบริบทของโครงการ 2. การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ 3. การประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ 4. การประเมินด้านผลผลิตของโครงการ	ผู้บริหารและครูผู้สอน146 คน (ข้อ 1-3)	ผู้บริหารและครูผู้สอน 106 คน
4.1 ด้านทักษะวิชาชีพผู้เรียน	ผู้บริหารและครูผู้สอน146 คน	ผู้บริหารและครูผู้สอน 106 คน
4.2 ความคิดเห็นของผู้บริหารและครูผู้สอนและผู้เรียน ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA)	-ผู้บริหารและครูผู้สอน 146 คน และผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ 97 คน รวม	ผู้บริหารและครูผู้สอน106 คน และผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ 78 คน
4.3 ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	-ผู้รับบริการ 100 คน (บุคคลทั่วไป)	ผู้รับบริการ 100 คน (บุคคลทั่วไป)
4.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ผู้รับบริการ 100 คน (บุคคลทั่วไป)	ผู้รับบริการ 100 คน (บุคคลทั่วไป)
4.5 การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ	-	-
4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	-ผู้บริหารและครูผู้สอน 28 คน	-ผู้บริหารและครูผู้สอน 28 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง ตามคำสั่งมอบหมายการปฏิบัติหน้าที่

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) คือ แบบสอบถาม ศึกษาหลักการ แนวคิดทฤษฎี วรรณกรรมและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่กำลังศึกษา เพื่อใช้ในการกำหนดนิยามศัพท์เฉพาะในการวิจัย ซึ่งเป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องมือที่ใช้เป็นข้อคำถามที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล จากนั้นกำหนดเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดการวิจัย เพื่อนำมาเป็นกรอบการสร้างแบบสอบถาม และแบบรายงาน จำนวน 9 ฉบับ ดังนี้

3.1 การประเมินด้านบริบทโครงการ

ฉบับที่ 1 การประเมินด้านบริบทโครงการ จัดทำแบบสอบถามจำนวน 1 ฉบับ สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา การปฏิบัติหน้าที่ และประสบการณ์ทำงาน รวมจำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยดานสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) เกี่ยวกับบริบทของโครงการ มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ประกอบด้วย 1) ความเหมาะสมของความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ จำนวน 5 ข้อ 2) ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ จำนวน 4 ข้อ และ 3) ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์โครงการ จำนวน 6 ข้อ รวมข้อคำถามทั้งสิ้น 15 ข้อ

3.2 การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ

ฉบับที่ 2 การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ จัดทำแบบสอบถามจำนวน 1 ฉบับ สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา การปฏิบัติหน้าที่ และประสบการณ์ทำงาน รวมจำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของโครงการ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ประกอบด้วย 1) ความความเหมาะสมของบุคลากร

จำนวน 3 ข้อ 2) ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ จำนวน 2 ข้อ 3) ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ จำนวน 1 ข้อ และ 4) ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ จำนวน 4 ข้อ รวมข้อคำถามทั้งสิ้น 10 ข้อ

3.3 การประเมินด้านกระบวนการของโครงการ

ฉบับที่ 3 การประเมินด้านกระบวนการของโครงการ จัดทำแบบสอบถามจำนวน 1 ฉบับ สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา การปฏิบัติหน้าที่ และประสบการณ์ทำงาน รวมจำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของโครงการ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับกระบวนการของโครงการ ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ประกอบด้วย 1) การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) จำนวน 4 ข้อ 2) การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) จำนวน 3 ข้อ 3) การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) จำนวน 2 ข้อ และ 4) การปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) จำนวน 6 ข้อ รวมข้อคำถามทั้งสิ้น 15 ข้อ

3.4 การประเมินด้านผลผลิตโครงการ

การประเมินด้านผลผลิตโครงการ จัดทำแบบสอบถามจำนวน 4 ฉบับ ดังนี้

3.4.1 **ฉบับที่ 4** การประเมิน ด้านทักษะวิชาชีพภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้บริหารและครูผู้สอน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา รวมจำนวน 2 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินทักษะผู้เรียนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ประกอบด้วย 1) ทักษะกระบวนการทำงาน จำนวน 6 ข้อ 2) ทักษะการใช้เหตุผล จำนวน 3 ข้อ 3) ทักษะการสื่อสาร จำนวน 4 ข้อ 4) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยีจำนวน 7 ข้อ และรวมข้อคำถามทั้งสิ้น 20 ข้อ

3.4.2 **ฉบับที่ 5** ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา สถานภาพ/การปฏิบัติหน้าที่ รวมจำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินความคิดเห็นของโครงการ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 10 ข้อ

3.4.3 **ฉบับที่ 6** การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้รับบริการบุคคลทั่วไป แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ อายุ จำนวน 2 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 15 ข้อ

3.4.4 **ฉบับที่ 7** การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้รับบริการจากการศึกษาดูงานของหน่วยงาน การบริการสังคม การช่วยเหลือขุมชนในสถานการณ์โควิด 2019 แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ อายุ จำนวน 2 ข้อ

ตอนที่ 2 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยใน

สถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 10 ข้อ

3.4.5 **ฉบับที่ 8** แบบรายงานผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) จากงานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

3.4.6 **ฉบับที่ 9** แบบประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) เป็นแบบประเมินพฤติกรรม ประเมินโดย ผู้บริหารและครูผู้สอน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) สอบถามเกี่ยวกับเพศ ระดับการศึกษา ปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 2 การประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 10 ข้อ

4. การสร้างเครื่องมือและการหาคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

4.1 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การสร้างและพัฒนาเครื่องมือสำหรับการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) มีขั้นตอนการสร้าง ดังนี้

1) ศึกษาวัตถุประสงค์ในการประเมินโครงการ

2) ศึกษาหลักการ แนวคิดทฤษฎี วรรณกรรมและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA)

3) กำหนดโครงสร้างของการประเมิน โดยแสดงถึงสิ่งที่จะศึกษา แหล่งข้อมูล และเครื่องมือที่ใช้ จำแนกตามโครงสร้างของการประเมิน ตามรูปแบบของแบบประเมินด้านบริบทโครงการ ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ ด้านกระบวนการโครงการ และผลผลิตของโครงการ

4) กำหนดขอบเขตและประเด็นการประเมิน สร้างแบบสอบถาม ตามโครงสร้างของการประเมินที่กำหนดไว้ แล้วขยายรายละเอียดของข้อคำถามตามมิติที่ประเมินและสิ่งที่ประเมิน

5) ผู้ประเมินนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ด้านการวัดและประเมินผล ด้านการบริหารสถานศึกษา หรือด้านการจัดการเรียนการสอน จำนวน 5 คน ตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ด้านความสอดคล้อง ความถูกต้องเหมาะสม และความครบถ้วนของรายการที่ถามในสิ่งที่ต้องการจะวัด

6) ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

4.2 การหาคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ประเมินโครงการทำการทดสอบคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการ ดังนี้

1) ทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)

การทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ประเมินและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแบบสอบถาม โดยใช้ เทคนิคดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (Item Object Congruence Index : IOC) เพื่อตรวจสอบว่า ข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ของการการประเมิน มีความถูกต้องและ เหมาะสมของการใช้ภาษา และครอบคลุมเนื้อหาเชิงทฤษฎีที่ได้ศึกษาวิเคราะห์หรือไม่ โดยใช้เกณฑ์ IOC ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) ซึ่งรายการคำถามในแบบสอบถามทุกฉบับใช้ได้ทุกข้อ โดยมีค่า IOC ตั้งแต่ 0.80-1.00 ถือว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การประเมิน แต่มีคำถามบางข้อต้องปรับปรุงด้านสำนวนภาษา ผู้ประเมินได้ปรับปรุงแบบสอบถามตามข้อแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

2) การหาความเชื่อมั่น (Reliability)

การหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม เพื่อตรวจสอบความแม่นยำของแบบสอบถามและความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ โดยนำแบบสอบถามที่ผ่านการปรับปรุงจากการตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา จำนวน 30 ชุด ไปทดลองใช้ (Try Out) กับประชากรที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยในครั้งนี้ คือผู้บริหาร ครูผู้สอน และนักเรียนของวิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม โดยทางผู้ประเมินได้จัดทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถาม แล้วนำมาวิเคราะห์ หาความเที่ยงโดยคำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของ Cronbach (Cronbach’s Alpha Coefficients) ซึ่งค่าความเที่ยงมีค่าระหว่าง 0 ถึง 1 ค่าที่เข้าใกล้ 1 แสดงว่ามีความเที่ยงตรงสูง (กัลยา วานิชย์บัญชา และฐิตา วานิชย์บัญชา, 2558) ได้ค่าความเชื่อมั่น ดังนี้

ฉบับที่ 1 แบบสอบถามการประเมินด้านบริบทโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.911 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 2 แบบสอบถามการประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยใน

สถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.894 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 3 แบบสอบถามการประเมินด้านกระบวนการของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.944 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 4 แบบสอบถามการประเมินด้านผลผลิตโครงการ การประเมินทักษะวิชาชีพของผู้เรียน โดยผู้บริหารและครูผู้สอน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.933 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 5 แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.893 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 6 แบบสอบถามการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.887 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 7 แบบสอบถามการประเมิน เกี่ยวกับการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ประเมินโดยผู้รับบริการ ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.862 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

ฉบับที่ 8 แบบรายงานผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) จากงานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ฉบับที่ 9 แบบประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแบบประเมิน

พฤติกรรม ประเมินโดยผู้บริหารและครูผู้สอน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.862 (รายละเอียดในภาคผนวก ข)

3) เกณฑ์การคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญ

ผู้ให้ข้อมูลในการตรวจสอบความเหมาะสมของเครื่องมือ ผู้ประเมินจัดการสนทนากลุ่ม โดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิและนักวิชาการที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านการพัฒนารูปแบบ ด้านการบริหารสถานศึกษา และด้านการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนเพื่อการเป็นผู้ประกอบการตามมาตรฐานการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2561 โดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 5 คน ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดอย่างน้อย ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

กลุ่มที่ 1 เป็นนักวิชาการหรืออาจารย์ในมหาวิทยาลัยที่มีคุณวุฒิด้านการบริหาร มีประสบการณ์อย่างน้อย 3 ปี จำนวน 3 คน

กลุ่มที่ 2 เป็นผู้บริหารสถานศึกษาในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่มีวิทยฐานะชำนาญการพิเศษหรือเชี่ยวชาญ และมีประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี จำนวน 1 คน

กลุ่มที่ 3 เป็นครูผู้สอนหรือผู้บริหารในหน่วยงาน/องค์กรเครือข่ายความร่วมมือในสถานประกอบการ มีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 3 ปี จำนวน 1 คน

5. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ประเมินดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างด้วยแบบสอบถาม ดำเนินการ ดังนี้

1) กลุ่มผู้บริหาร และครูผู้สอน

ผู้ประเมินได้จัดประชุมชี้แจงถึงวัตถุประสงค์ในการประเมินโครงการ และแจกแบบสอบถามเพื่อประเมินโครงการประกอบด้วยแบบสอบถาม**ฉบับที่ 1** การประเมินความเหมาะสมด้านบริบทโครงการ **ฉบับที่ 2** การประเมินความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูล พฤษภาคม 2564 **ฉบับที่ 3** การประเมินความเหมาะสมด้านกระบวนการของโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูล มิถุนายน 2564- มกราคม 2565 **ฉบับที่ 4** แบบสอบถามการประเมินด้านผลผลิตโครงการ การประเมินทักษะวิชาชีพของผู้เรียน โดยผู้บริหารและครูผู้สอน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) **ฉบับที่ 5** แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration :

SHA) **ฉบับที่ 9** แบบประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) รวม 8 ฉบับ ใช้ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2565

2) กลุ่มผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้ประเมินได้ประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาประจำชั้น และเข้าไปชี้แจงถึงวัตถุประสงค์ในการประเมินโครงการ และแจกแบบสอบถามเพื่อประเมินโครงการ**ฉบับที่ 5** การประเมินด้านผลผลิต เกี่ยวกับความคิดเห็นในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยใช้ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือน พฤษภาคม 2565

3) กลุ่มผู้รับบริการ

ผู้ประเมินได้ประสานกับผู้รับผิดชอบดูแล “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ให้แจกแบบสอบถาม **ฉบับที่ 6 และ ฉบับที่ 7** แก่ผู้รับบริการที่เข้ามาซื้อผลิตภัณฑ์และใช้บริการ โดยใช้ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือน มกราคม - พฤษภาคม 2565

4) ผู้จัดทำรายงานแบบรายงานผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ผู้ประเมินได้ชี้แจงให้ผู้จัดทำรายงานคือ งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาทราบ และดำเนินการจัดกรอกข้อมูลตามแบบประเมิน

5) การติดตาม และตรวจสอบแบบสอบถาม

ผู้ประเมินติดตามและรวบรวมแบบสอบถามที่เป็นของ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ ได้ครบตามจำนวนที่ต้องการ แล้วนำมาตรวจสอบความสมบูรณ์ ความครบถ้วนถูกต้อง พบว่า ครบตามจำนวนและมีความสมบูรณ์ ร้อยละ 100 จึงนำไปวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

6. การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ประเมินโครงการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป IBM SPSS Statistics 25 เพื่อหาค่าสถิติต่าง ๆ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วย ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของแบบสอบถาม และค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ด้านต่าง ๆ ดังนี้

1) ข้อมูลการประเมินด้านบริบทของโครงการ การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ และการประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถาม ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับความเหมาะสมมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับความเหมาะสมมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับความเหมาะสมปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับความเหมาะสมน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับความเหมาะสมน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง ความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง ความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง ความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง ความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการประเมินความเหมาะสม ค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่ามีความเหมาะสม ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

2) การประเมินด้านผลผลิตของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดำเนินการ ดังนี้

2.1) ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมิน ด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับการปฏิบัติมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับการปฏิบัติมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับการปฏิบัติปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับการปฏิบัติน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับการปฏิบัติน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการประเมินทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่า ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

2.2) ข้อมูลความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา วิเคราะห์ด้วยค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับความคิดเห็นมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับความคิดเห็นมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับความคิดเห็นปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับความคิดเห็นน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับความคิดเห็นน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการตัดสินผลการประเมินความคิดเห็น ค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่า ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

2.3 ข้อมูลความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิเคราะห์ด้วยค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับความพึงพอใจมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับพึงพอใจมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับพึงพอใจปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับพึงพอใจน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับพึงพอใจน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการตัดสินผลการประเมินความคิดเห็น ค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่า ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

2.4 ข้อมูลการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิเคราะห์ด้วยค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับการยอมรับมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับการยอมรับมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับการยอมรับปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับการยอมรับน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับการยอมรับน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการตัดสินผลการประเมินการยอมรับค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่า ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

2.5 แบบประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) วิเคราะห์ด้วยค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

ระดับพฤติกรรมมากที่สุด กำหนดเป็น 5 คะแนน
ระดับพฤติกรรมมาก กำหนดเป็น 4 คะแนน
ระดับพฤติกรรมปานกลาง กำหนดเป็น 3 คะแนน
ระดับพฤติกรรมน้อย กำหนดเป็น 2 คะแนน
ระดับพฤติกรรมน้อยที่สุด กำหนดเป็น 1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม โดยแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการตัดสินผลการประเมินระดับพฤติกรรมค่าเฉลี่ยระดับมากขึ้นไป (3.51 ขึ้นไป และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานไม่เกิน 1) แสดงว่า ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

7. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อการวิเคราะห์ทางสถิติ และประยุกต์ใช้สถิติดังนี้

1. ค่าร้อยละ (Percentage) (บุญชม ศรีสะอาด, 2554: 102-103)

สูตร $P = \frac{f}{N} \times 100$

เมื่อ P แทน ค่าร้อยละ
f แทน ความถี่
N แทน จำนวนคะแนนทั้งหมด

2. ค่าเฉลี่ย (Mean) (ชูศรี วงศ์รัตนะ, 2553: 34-35)

จากสูตร $\overline{X} = \frac{\sum x}{N}$

เมื่อ $\overline{X}$ แทน ค่าเฉลี่ย
Σx แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดในกลุ่ม
N แทน จำนวนคะแนนในกลุ่ม

3. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.) (ชูศรี วงศ์รัตนะ, 2553 : 60-61)

จากสูตร $\sigma = \frac{\sum(x-\mu)^2}{N}$

เมื่อ σ แทน ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

x แทน คะแนนแต่ละตัว

μ แทน ค่าเฉลี่ย

N แทน จำนวนคะแนนในกลุ่ม

Σ แทน ผลรวม

4. ค่าดัชนีความสอดคล้อง (บุญชม ศรีสะอาด, 2554 : 106)

สูตร $IOC = \frac{\sum R}{N}$

เมื่อ IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้อง

$\sum R$ แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

5. ค่าความเชื่อมั่น

หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับ โดยใช้วิธีสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's α - Coefficient) (ไพศาล วรคำ, 2558 : 288)

$$\alpha = \left[\frac{k}{k-1}\right]\left[1-\frac{\sum S_i^2}{S_t^2}\right]$$

เมื่อ α แทน สัมประสิทธิ์แอลฟา

k แทน จำนวนคำถามหรือข้อสอบ

S_i^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนข้อที่ i

S_t^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนรวม t

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety& Health Administration: SHA) ผู้ประเมินได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งการนำเสนอออกเป็น 5 ส่วน ดังต่อไปนี้

1. การประเมินด้านบริบทโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.1- 4.2

2. การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.3

3. การประเมินด้านกระบวนการโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.4

4. การประเมินด้านผลผลิตโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.1 ทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.5-4.6

4.2 ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย และการดูแลบุคลากร ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety& Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.7-4.8

4.3 ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ตารางที่ 4.9-4.10

4.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.11-4.12

4.5 ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตารางที่ 4.13

4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยดานสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) . ตารางที่ 4.14-4.15

5. สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตารางที่ 4.16

1. การประเมินด้านบริบทโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA)

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 106 คน เพศ ระดับการศึกษา การปฏิบัติหน้าที่ และประสบการณ์การทำงาน ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=106)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	19	17.92
หญิง	87	82.08
รวม	**106**	**100.00**
2. ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรี	50	47.17
ปริญญาโท	53	50.00
ปริญญาเอก	3	2.83
รวม	**106**	**100.00**
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	4	3.77
ครูผู้สอน	102	96.23
รวม	**106**	**100.00**
4. ประสบการณ์การทำงาน		
ต่ำกว่า 10 ปี	21	19.81
10-19 ปี	47	44.34
20-29 ปี	28	26.42
30 ปีขึ้นไป	10	9.43
รวม	**106**	**100.00**

จากตารางที่ 4.1 ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามด้านบริบท ด้านปัจจัยเบื้องต้น และ ด้านกระบวนการ พบว่า ผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 82.08) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 17.92) ระดับการศึกษาปริญญาโท (ร้อยละ 50.00) รองลงมาปริญญาตรี (ร้อยละ 47.17) ปฏิบัติหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นครูผู้สอน (ร้อยละ 96.23) เป็นผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 3.77) และส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงาน 10-19 ปี (ร้อยละ 44.34) รองลงมา คือ 20-29 ปี (ร้อยละ 26.42)

1.2 การประเมินด้านบริบทของโครงการ

การประเมินด้านบริบทของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านบริบทของโครงการ (n=106)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ					
1	ต้องการพัฒนา “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.65	0.55	มากที่สุด	ผ่าน
2	ต้องการพัฒนาทักษะวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาโรงแรมและบริการ ให้แก่ผู้เรียน	4.47	0.69	มาก	ผ่าน
3	ต้องการให้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแหล่งเรียนรู้และพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน	4.88	0.33	มากที่สุด	ผ่าน
4	ต้องการให้ผู้รับบริการมีสถานที่บริโภคอาหารที่ปลอดภัยด้านสุขอนามัย	4.76	0.47	มากที่สุด	ผ่าน
5	ต้องการให้ผู้สำเร็จการศึกษาหรือผู้ผ่านการฝึกอบรมวิชาชีพได้มีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระประสบความสำเร็จ	4.79	0.43	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.71**	**0.23**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์					
6	วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับ พ.ร.บ.การอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551	4.64	0.60	มากที่สุด	ผ่าน
7	วัตถุประสงค์สอดคล้องกับยุทธศาสตร์สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	4.69	0.54	มากที่สุด	ผ่าน
8	วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของสถานศึกษา	4.67	0.51	มากที่สุด	ผ่าน
9	วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับกิจกรรมที่กำหนดภายใต้โครงการ	4.80	0.42	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.70**	**0.31**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ					
10	เพื่อพัฒนาอาคาร สถานที่ และสิ่งแวดล้อมของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.18	0.61	มาก	ผ่าน
11	เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้ผู้เรียนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.42	0.64	มาก	ผ่าน
12	เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เรียนที่มีต่อการปฏิบัติงาน ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.40	0.64	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
13	เพื่อศึกษาผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.06	0.57	มาก	ผ่าน
14	เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อการดำเนินงานของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.85	0.36	มากที่สุด	ผ่าน
15	เพื่อศึกษาการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.43	0.63	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.39**	**0.37**	**มาก**	**ผ่าน**
	ภาพรวม	**4.60**	**0.19**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนในการประเมินด้านบริบทของโครงการ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.60, **S.D.**=0.19) เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ประเด็นความต้องการจำเป็นของการทำโครงการมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.71, **S.D.**=0.23) รองลงมา คือความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ ($\overline{X}$ =4.70, **S.D.**=0.31) และความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ ($\overline{X}$ =4.39, **S.D.**=0.37) ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

ประเด็นความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ พบว่า ต้องการให้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแหล่งเรียนรู้และพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียนมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.88, **S.D.**=0.33) รองลงมา คือ ต้องการให้ผู้สำเร็จการศึกษาหรือผู้ผ่านการฝึกอบรมวิชาชีพได้มีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระประสบความสำเร็จ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.79, **S.D.**=0.43) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ต้องการพัฒนาทักษะวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาโรงแรมและบริการให้แก่ผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.47, **S.D.**=0.69)

ประเด็นความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ พบว่า วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับกิจกรรมที่กำหนดภายใต้โครงการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.80, **S.D.**=0.42) รองลงมา คือ วัตถุประสงค์สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.69, S.D.=0.54) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับ พ.ร.บ. การอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.64, **S.D.**=0.60)

ประเด็นความเหมาะสมของวัตถุประสงค์โครงการ พบว่า เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อการดำเนินงานของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.85, **S.D.**=0.36) รองลงมา คือ เพื่อศึกษาการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.43, **S.D.**=0.63) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ เพื่อศึกษาผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.06, **S.D.**=0.57)

2. การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

การประเมินความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยผู้บริหารสถานศึกษาและผู้สอนจำนวน 106 คน ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ (n=106)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
ความเหมาะสมของบุคลากร					
1	ความเหมาะสมของครูผู้สอนผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ	4.45	0.69	มาก	ผ่าน
2	ความเหมาะสมของครูผู้สอนที่ร่วมดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.76	0.45	มากที่สุด	ผ่าน
3	ความเหมาะสมของครูผู้สอนด้านความรู้ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.68	0.58	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.63**	**0.33**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ					
4	งบประมาณมีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการบริหารโครงการ	4.35	0.59	มาก	ผ่าน
5	งบประมาณมีความเหมาะสมเพื่อการดำเนินการกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.14	0.61	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.25**	**0.42**	**มาก**	**ผ่าน**
ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่					
6	อาคาร/สถานที่ภายในสถานศึกษามีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.63	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.63**	**0.50**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์					
7	เทคโนโลยีการจัดเก็บและสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ	4.42	0.65	มาก	ผ่าน
8	ความพร้อมและความเหมาะสมของเทคโนโลยีเพื่อการบริหารจัดการโครงการ	4.20	0.56	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
9	วัสดุและอุปกรณ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.33	0.53	มาก	ผ่าน
10	วัสดุและอุปกรณ์ ที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ มีความเหมาะสมกับความต้องการ	4.16	0.48	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.28**	**0.38**	**มาก**	**ผ่าน**
	ภาพรวม	**4.45**	**0.25**	**มาก**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนในการประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.45, **S.D.**=0.25) เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ความเหมาะสมของบุคลากร ($\overline{X}$ =4.63, **S.D.**=0.33) และความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ ($\overline{X}$ =4.63, **S.D.**=0.50) รองลงมา คือ ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ ($\overline{X}$ =4.28, **S.D.** =0.38) และประเด็นความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ ($\overline{X}$ =4.25, **S.D.**=0.42) ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

ประเด็นความเหมาะสมของบุคลากร พบว่า ความเหมาะสมของครูผู้สอนที่ร่วมดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.76, **S.D.**=0.45) รองลงมา คือ ความเหมาะสมของครูผู้สอนด้านความรู้ ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.68, **S.D.**=0.58) และที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ความเหมาะสมของครูผู้สอนผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.45, **S.D.**=0.69)

ประเด็นความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ พบว่า ประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมาก คือ งบประมาณมีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการบริหารโครงการ ($\overline{X}$ =4.35, **S.D.**=0.59) รองลงมา คือ งบประมาณมีความเหมาะสมเพื่อการดำเนินการกิจกรรมภายใต้โครงการ ($\overline{X}$ =4.14, **S.D.**=0.61)

ประเด็นความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ พบว่า อาคาร/สถานที่ภายในสถานศึกษามีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.63, **S.D.**=0.50)

ประเด็นความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ พบว่า ทุกประเด็นย่อยมีค่าเฉลี่ยในระดับมาก เทคโนโลยีการจัดเก็บและสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$ =4.42, **S.D.**=0.65) รองลงมา คือ วัสดุและอุปกรณ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ ($\overline{X}$ =4.33, **S.D.**=0.53) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ วัสดุและอุปกรณ์ ที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการมีความเหมาะสมกับความต้องการค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.16, **S.D.**=0.48)

3. การประเมินด้านกระบวนการโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

การประเมินความเหมาะสมด้านกระบวนการโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยผู้บริหารสถานศึกษาและผู้สอนจำนวน 106 คน ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความเหมาะสมด้านกระบวนการของโครงการ

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
การวางแผนการดำเนินงาน (Plan)					
1	การจัดทำแผนการดำเนินงานในกิจกรรมต่างๆ ภายใต้โครงการ	4.40	0.57	มาก	ผ่าน
2	การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของกิจกรรมภายใต้โครงการ	4.25	0.66	มาก	ผ่าน
3	การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อร่วมกันวางแผนการดำเนินงานของโครงการ	4.75	0.44	มากที่สุด	ผ่าน
4	การกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้อง	4.65	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.51**	**0.26**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do)					
5	การประสานงานและขอความร่วมมือระหว่างผู้รับผิดชอบฝ่ายต่าง ๆ	4.36	0.54	มาก	ผ่าน
6	ผู้บริหารสนับสนุนให้บุคลากรในสถานศึกษาและครูผู้สอนเกิดความมุ่งมั่นในการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ	4.45	0.65	มาก	ผ่าน
7	การจัดสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เอื้อต่อการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ	4.51	0.57	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.44**	**0.33**	**มาก**	**ผ่าน**
การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check)					
8	การแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ	4.59	0.55	มากที่สุด	ผ่าน
9	การประชุมวางแผนติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ	4.83	0.40	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.71**	**0.43**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
การปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act)					
10	การประเมินผลหลังการจัดกิจกรรม	4.21	0.58	มาก	ผ่าน
11	การสรุป และรายงานการจัดกิจกรรม	4.37	0.64	มาก	ผ่าน
12	การนำเอาปัญหาและอุปสรรคจากการติดตามผลการดำเนินโครงการเข้าที่ประชุมเพื่อหาทางแก้ไข	4.54	0.56	มากที่สุด	ผ่าน
13	การระดมความคิดจากทุกฝ่ายเพื่อหาทางแก้ปัญหาในการดำเนินงานตามโครงการ	4.41	0.58	มาก	ผ่าน
14	การดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคให้เหมาะสมและสอดคล้องกับโครงการ	4.35	0.55	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ที่	รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
15	การรายงานผลการดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคให้ทุกฝ่ายได้รับทราบ	4.44	0.63	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.39**	**0.34**	**มาก**	**ผ่าน**
	ภาพรวม	**4.51**	**0.19**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนในประเมินความเหมาะสมด้านกระบวนการโครงการ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.51, **S.D.**=0.19) เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.71, **S.D.**=0.43) รองลงมา คือ การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) ($\overline{X}$ =4.51, **S.D.**=0.26) การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) ($\overline{X}$ =4.44, **S.D.**=0.33) และการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) ($\overline{X}$ =4.39, **S.D.**=0.34) ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

ประเด็นการวางแผนการดำเนินงาน (Plan) พบว่า การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อร่วมกันวางแผนการดำเนินงานของโครงการ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.75, **S.D.**=0.44) รองลงมา คือ การกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้อง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.65, **S.D.**=0.52) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของกิจกรรมภายใต้โครงการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.25, **S.D.**=0.66)

ประเด็นการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) พบว่า การจัดสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เอื้อต่อการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.51, **S.D.**=0.57) รองลงมา คือ ผู้บริหารสนับสนุนให้บุคลากรในสถานศึกษาเกิดความมุ่งมั่นในการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.45, S.D.=0.65) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การประสานงานและขอความร่วมมือระหว่างผู้รับผิดชอบฝ่ายต่าง ๆ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.36, S.D.=0.54)

ประเด็นการประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) พบว่า การประชุมวางแผนติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.83, **S.D.**=0.40) รองลงมา คือ การแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.59, **S.D.**=0.55)

ประเด็นการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) พบว่า การนำเอาปัญหาและอุปสรรคจากการติดตามผลการดำเนินโครงการเข้าที่ประชุมเพื่อหาทางแก้ไข มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.54, **S.D.**=0.56) รองลงมา คือ การรายงานผลการดำเนินการแก้ปัญหา และอุปสรรคให้ทุกฝ่ายได้รับทราบ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.44, **S.D.**=0.63) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การประเมินผลหลังการจัดกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.21, **S.D.**=0.58)

4. การประเมินด้านผลผลิตโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

4.1 การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ

การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังตารางที่ 4.5-4.6

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=106)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	19	17.92
หญิง	87	82.08
รวม	**106**	**100.00**
2. ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรี	50	47.17
ปริญญาโท	53	50.00
ปริญญาเอก	3	2.83
รวม	**106**	**100.00**
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	4	3.77
ครูผู้สอน	102	96.23
รวม	**106**	**100.00**

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. ประสบการณ์การทำงาน		
ต่ำกว่า 10 ปี	21	19.81
10-19 ปี	47	44.34
20-29 ปี	28	26.42
30 ปีขึ้นไป	10	9.43
รวม	**106**	**100.00**

จากตารางที่ 4.5 ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านทักษะวิชาชีพผู้เรียน พบว่า ผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 82.08) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 17.92) ระดับการศึกษาปริญญาโท (ร้อยละ 50.00) รองลงมาปริญญาตรี (ร้อยละ 47.17) ปฏิบัติหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นครูผู้สอน (ร้อยละ 96.23) เป็นผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 3.77) และส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงาน 10-19 ปี (ร้อยละ 44.34) รองลงมา คือ 20 – 29 ปี (ร้อยละ 26.42)

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ (n=106)

ที่	รายการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
ทักษะกระบวนการทำงาน					
1	มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการทำงานสามารถวิเคราะห์งานได้	4.83	0.38	มากที่สุด	ผ่าน
2	มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ	4.35	0.68	มาก	ผ่าน
3	มีทักษะในการปฏิบัติงานวางแผนการทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง	4.32	0.59	มาก	ผ่าน
4	มีทักษะในการปฏิบัติงานตามแผนและสามารถทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้องได้	4.46	0.50	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ที่	รายการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
5	มีความรู้และทักษะในการประเมินผลการทำงาน	4.64	0.48	มากที่สุด	ผ่าน
6	มีความรู้และทักษะในการนำผลการประเมินการทำงานมาวิเคราะห์และปรับปรุงงานได้	4.74	0.47	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.56**	**0.22**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
ทักษะการใช้เหตุผล					
7	ได้รับการอบรมและพัฒนากระบวนการคิดโดยใช้เหตุผลจนสามารถปฏิบัติได้	4.32	0.55	มาก	ผ่าน
8	มีการคิดอย่างมีจุดมุ่งหมายเฉพาะและมีการใช้เหตุผล	4.28	0.56	มาก	ผ่าน
9	มีทักษะในการใช้เหตุผลเพื่อการทำงานและการแก้ไขปัญหา	4.60	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
	รวม	**4.40**	**0.33**	**มาก**	**ผ่าน**
ทักษะการสื่อสาร					
10	มีทักษะด้านการคิด การพูด และการเขียน ที่ถูกต้องเพื่อการสื่อสาร	4.69	0.49	มากที่สุด	ผ่าน
11	มีความสามารถในการพูด การฟัง การจูงใจ และการโน้มน้าวผู้อื่น	4.41	0.65	มาก	ผ่าน
12	มีความสามารถในการเขียน และการทำรายงาน	4.54	0.57	มากที่สุด	ผ่าน
13	มีความสามารถในการนำเสนอผลงาน	4.31	0.59	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.49**	**0.42**	**มาก**	**ผ่าน**
ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี					
14	มีทักษะในการเข้าถึงและการประเมินสารสนเทศ	4.35	0.64	มาก	ผ่าน
15	มีทักษะในการวิเคราะห์สื่อ ใช้สื่อ และผลิตสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.63	0.58	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ที่	รายการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
16	มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือเพื่อการศึกษาค้นคว้า และการสื่อสารที่ถูกต้อง เหมาะสม	4.68	0.47	มากที่สุด	ผ่าน
17	มีทักษะในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ได้	4.44	0.52	มาก	ผ่าน
18	สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการพิมพ์งาน การคิดคำนวณ และการนำเสนอผลงานได้	4.68	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
19	มีทักษะในการรับ-ส่งข้อมูลทางอีเมล์ (E-mail)	4.65	0.48	มากที่สุด	ผ่าน
20	มีทักษะในการสืบค้นข้อมูล และรับ-ส่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต	4.40	0.49	มาก	ผ่าน
	รวม	**4.55**	**0.21**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**
	ภาพรวม	**4.52**	**0.15**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผลการประเมินด้านทักษะวิชาชีพ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, **S.D.**=0.15) เมื่อพิจารณาเป็นรายประเด็น พบว่าประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดในระดับมากที่สุด คือ ทักษะกระบวนการทำงาน ($\overline{X}$ =4.56, **S.D.**=0.22) รองลงมา คือ ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี มีค่าเฉลี่ยสูงสุดในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.55, **S.D.**=0.21) ทักษะการสื่อสาร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.49, **S.D.**=0.42) และทักษะการใช้เหตุผล มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.40, **S.D.**=0.33) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

ประเด็นด้านทักษะกระบวนการทำงาน พบว่า ความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการทำงานสามารถวิเคราะห์งานได้ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.83, **S.D.**=0.38) รองลงมา คือ ความรู้และทักษะในการนำผลการประเมินการทำงานมาวิเคราะห์และปรับปรุงงานได้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.74, **S.D.**=0.47) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ มีทักษะในการปฏิบัติงานวางแผนการทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.32, **S.D.**= 0.59)

ประเด็นทักษะการใช้เหตุผล พบว่า มีทักษะในการใช้เหตุผลเพื่อการทำงานและการแก้ไขปัญหา มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.60, **S.D.**=0.52) รองลงมา คือ ได้รับการอบรมและพัฒนากระบวนการคิดโดยใช้เหตุผลจนสามารถปฏิบัติได้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.32, **S.D.**=0.55) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ มีการคิดอย่างมีจุดมุ่งหมายเฉพาะและมีการใช้เหตุผล มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.28, **S.D.**=0.56)

ประเด็นทักษะการสื่อสาร พบว่า มีทักษะด้านการคิด การพูด และการเขียน ที่ถูกต้องเพื่อการสื่อสาร มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.69, **S.D.**=0.49) รองลงมา คือ มีความสามารถในการเขียน และการทำรายงาน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.54, **S.D.**=0.57) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ความสามารถในการนำเสนอผลงาน มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.31, **S.D.**=0.59)

ประเด็นทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี พบว่า สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการพิมพ์งาน การคิดคำนวณ และการนำเสนอผลงานได้ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.68, **S.D.**=0.52) รองลงมา คือ มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือเพื่อการศึกษาค้นคว้า และการสื่อสารที่ถูกต้อง เหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.68, **S.D.**=0.47) และประเด็นย่อยที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ มีทักษะในการเข้าถึงและการประเมินสารสนเทศ มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.35, **S.D.**=0.64)

4.2 ความพึงพอใจของ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety& Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม

ความพึงพอใจของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ดังตารางที่ 4.7-4.8

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n = 184)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	51	27.72
หญิง	133	72.28
รวม	**184**	**100.00**
2. ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	78	42.39
ปริญญาตรี	55	29.89
สูงกว่าปริญญาตรี	51	27.72
รวม	**184**	**100.00**
3. สถานภาพ/การปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	4	2.17
ครูผู้สอน	102	55.44
ผู้เรียน	78	42.39
รวม	**184**	**100.00**

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 72.28) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 27.72) ระดับการศึกษาส่วนใหญ่ต่ำกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ 42.39) รองลงมาเป็นปริญญาตรี (ร้อยละ 29.89) และสูงกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ 27.72) สถานภาพ/ปฏิบัติหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นครูผู้สอน (ร้อยละ 55.44) รองลงมาเป็นผู้เรียน (ร้อยละ 42.39) และผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 2.17)

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety& Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม (n=184)

ที่	รายการ	ผู้บริหาร ครูผู้สอน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผู้เรียน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		$\overline{X}$	S.D.		
1	การวางแผนการดำเนินงานปรับปรุงและพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste หรือป้ายรับรองของหน่วยงานราชการ	4.64	0.50	มากที่สุด	4.59	0.49	มากที่สุด	ผ่าน
2	การปรับปรุงห้องปฏิบัติงานของครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ มีความเหมาะสม เพียงพอต่อการดำเนินกิจกรรม	4.85	0.39	มากที่สุด	4.51	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
3	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น	4.93	0.29	มากที่สุด	4.77	0.42	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ที่	รายการ	ผู้บริหาร ครูผู้สอน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผู้เรียน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		$\overline{X}$	S.D.		
4	จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	4.05	0.51	มาก	4.53	0.55	มากที่สุด	ผ่าน
5	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ	4.63	0.49	มากที่สุด	4.60	0.49	มากที่สุด	ผ่าน
6	ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ	4.32	0.49	มาก	4.50	0.53	มากที่สุด	ผ่าน
7	จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค	4.09	0.64	มาก	4.26	0.59	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ที่	รายการ	ผู้บริหาร ครูผู้สอน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผู้เรียน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		$\overline{X}$	S.D.		
8	การปรับปรุงและพัฒนาภูมิทัศน์รอบอาคาร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีความเหมาะสม สะอาด สวยงาม มีความเป็นระบบ และทันสมัยสามารถดึงดูดใจแก่ผู้พบเห็น	4.86	0.35	มากที่สุด	4.68	0.47	มากที่สุด	ผ่าน
9	การพัฒนาเว็บไซต์ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ให้เป็นเว็บที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนและผู้ใช้บริการ	4.06	0.58	มาก	4.51	0.53	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ที่	รายการ	ผู้บริหาร ครูผู้สอน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผู้เรียน ระดับการปฏิบัติ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		$\overline{X}$	S.D.		
10	ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนให้คำปรึกษา และให้คำแนะนำเป็นอย่างดีต่อการพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.75	0.46	มากที่สุด	4.58	0.59	มากที่สุด	ผ่าน
	ภาพรวม	**4.52**	**0.19**	**มากที่สุด**	**4.55**	**0.21**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, **S.D.**=0.19) เมื่อพิจารณาเป็นประเด็น พบว่า ประเด็นจัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.93, **S.D.**=0.29) รองลงมาคือ การปรับปรุงห้องปฏิบัติงาน ของครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่มีความเหมาะสม เพียงพอต่อการดำเนินกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.85, **S.D.**=0.39) และประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดอยู่ในระดับมากคือ จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร ($\overline{X}$ =4.05, **S.D.**= 0.51)

ความคิดเห็นของผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.55, **S.D.**=0.21) เมื่อพิจารณาเป็นประเด็น พบว่า มีประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุดคือ จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรองตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น ($\overline{X}$ =4.77, **S.D.**=0.42) รองลงมาคือ การปรับปรุงและพัฒนาภูมิทัศน์รอบอาคาร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” มีความเหมาะสม สะอาด สวยงาม มีความเป็นระบบและทันสมัยสามารถดึงดูดใจแก่ผู้พบเห็น ($\overline{X}$ =4.68, **S.D.**=0.47) และประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดอยู่ในระดับมากคือ จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ มีช่องทางระบายอากาศหรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขาเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค ($\overline{X}$ =4.26, **S.D.**=0.59)

4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังตารางที่ 4.9-4.10

ตารางที่ 4.9 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n = 100)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	28	28.00
หญิง	72	72.00
รวม	100	100.00
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	20	20.00
30-35 ปี	22	22.00
35 ปี ขึ้นไป	58	58.00
รวม	**100**	**100.00**

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ผู้รับบริการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 72.00) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 28.00) อายุ 35 ปี ขึ้นไป (ร้อยละ 58.00) รองลงมาอายุ 30-35 ปี (ร้อยละ 22.00) และอายุต่ำกว่า 30 ปี (ร้อยละ 20.00)

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n=100)

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
1	“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ SHA	4.85	0.36	มากที่สุด	ผ่าน
2	มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ และมีจุดคัดกรอง	4.63	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
3	มีการวัดอุณหภูมิผู้รับบริการ และพนักงาน ทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมบันทึกประวัติผู้รับบริการทุกครั้งที่มาใช้บริการ	4.61	0.53	มากที่สุด	ผ่าน
4	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้ามาใช้บริการเท่านั้น	4.65	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
5	มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ	4.64	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
6	จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	4.07	0.61	มาก	ผ่าน
7	ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ และมีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด พร้อมคัดแยกอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล	4.34	0.62	มาก	ผ่าน
8	อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบฯลฯ	4.74	0.44	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
9	มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค	4.06	0.57	มาก	ผ่าน
10	มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน แอปพลิเคชั่น หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง	4.66	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
11	มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจและแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่าง ๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด	4.56	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
12	ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ	4.67	0.53	มากที่สุด	ผ่าน
13	จัดให้มี จุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	4.79	0.41	มากที่สุด	ผ่าน
14	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที	4.51	0.52	มากที่สุด	ผ่าน
15	พนักงานให้บริการท่านอย่างมีมาตรฐาน ในเรื่องการควบคุมโรค Covid-19	4.60	0.53	มากที่สุด	ผ่าน
	ภาพรวม	**4.56**	**0.15**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.56, **S.D.**=0.15) เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ครัวอาชีวะโคราช วิธีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ SHA มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.85, **S.D.**=0.36) รองลงมา คือ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.79, **S.D.**=0.41) และประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดอยู่ในระดับมาก คือ มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศมีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.06, **S.D.**=0.57) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ดังตารางที่ 4.11-4.12

ตารางที่ 4.11 แสดงจำนวนและร้อยละสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม (n=100)

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	28	28.00
หญิง	72	72.00
รวม	100	100.00
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	20	20.0.0
30-35 ปี	22	22.00
35 ปี ขึ้นไป	58	58.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.11 พบว่า ผู้รับบริการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 72.00) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 28.00) อายุ 35 ปี ขึ้นไป (ร้อยละ 58.00) รองลงมาอายุ 30-35 ปี (ร้อยละ 22.00) และอายุต่ำกว่า 30 ปี (ร้อยละ 20.00)

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n=100)

ที่	ความคิดเห็นของผู้รับบริการ	ระดับการยอมรับ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
1	ท่านตัดสินใจเลือกซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เนื่องจากวัตถุดิบมีความสดใหม่ และมีคุณค่าทางโภชนาการ	4.67	0.51	มากที่สุด	ผ่าน
2	ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เนื่องจากมีรสชาติอร่อยถูกปาก	4.66	0.48	มากที่สุด	ผ่าน
3	ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เนื่องจากราคาเหมาะสมกับคุณภาพ	4.51	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
4	ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เนื่องจากมีการจัดแพ็กเกจ แบบรายสัปดาห์ รายเดือน	4.35	0.59	มาก	ผ่าน

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

ที่	ความคิดเห็นของผู้รับบริการ	ระดับการยอมรับ		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
5	ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เนื่องจากการบริการจัดส่งที่ตรงต่อเวลา	4.40	0.62	มาก	ผ่าน
6	ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายการอาหารให้แก่ลูกค้า	4.36	0.64	มาก	ผ่าน
7	ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในคุณภาพข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราชวิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)	4.79	0.41	มากที่สุด	ผ่าน
8	ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในโปรโมชั่นต่าง ๆ เช่น ของแถม ฟรีค่าจัดส่ง หรือส่วนลดราคาหรือซื้อคราวละมาก ๆ	4.41	0.59	มาก	ผ่าน
9	ท่านมีความตั้งใจในการแนะนำข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราชวิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ให้แก่บุคคลอื่น	4.58	0.50	มากที่สุด	ผ่าน
10	ท่านมีความตั้งใจที่จะซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ต่อไป	4.71	0.56	มากที่สุด	ผ่าน
	ภาพรวม	**4.54**	**0.20**	**มากที่สุด**	**ผ่าน**

จากตารางที่ 4.12 พบว่า ผู้รับบริการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.54, **S.D.**=0.20) เมื่อพิจารณารายประเด็น พบว่า ท่านตัดสินใจซื้อ

เนื่องจากพึงพอใจในคุณภาพข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.79, **S.D.**=0.41) รองลงมา คือ ท่านมีความตั้งใจที่จะซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ต่อไป มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.71, **S.D.**=0.56) และประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”เนื่องจากมีการจัดแพ็กเกจแบบรายสัปดาห์ รายเดือน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.35, **S.D.**=0.59) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.5 ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.13 แบบรายงานผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration)

ข้อที่	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คิดเป็นร้อยละ
	ด้านที่ 1 เกณฑ์ผู้ประกอบการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร			
1	ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste หรือป้ายรับรองของหน่วยงานราชการ	✓		100
2	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง	✓		100
3	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง	✓		100
4	บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง	✓		100
5	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น	✓		100
6	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ	✓		100
7	จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓		100
8	ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ	✓		100
9	สำหรับอาหารปรุงสำเร็จให้มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ	✓		100

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ข้อที่	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คิดเป็นร้อยละ
10	จัดให้ถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิลมัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง	✓		100
11	จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ อาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศเพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขาเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค	✓		100
12	จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน แอปพลิเคชั่น หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง	✓		100
13	จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด	✓		100
	ด้านที่ 2 เกณฑ์ผู้ให้บริการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร			
14	ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ	✓		100
15	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	✓		100
16	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที	✓		100
17	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓		100
18	พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงขยะ	✓		100
19	หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ	✓		100
	รวม	**19**	**-**	**100**

จากตารางที่ 4.13 พบว่าผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในด้านเกณฑ์ผู้ประกอบการและด้านเกณฑ์ผู้ให้บริการประเภท ภัตตาคาร ร้านอาหาร จำนวน 19 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 100

4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ตารางที่ 4.14 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม (n=28)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	4	14.29
หญิง	24	85.71
รวม	**28**	**100.00**
2. ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรี	19	67.86
ปริญญาโท	9	32.14
ปริญญาเอก	-	-
รวม	**28**	**100.00**
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	4	14.29
ครูผู้สอน	24	85.71
รวม	**28**	**100.00**

จากตารางที่ 4.14 ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่าผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 85.71) เป็นเพศชาย (ร้อยละ 14.22) ระดับการศึกษาส่วนใหญ่เป็นระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 67.86) รองลงมาระดับการศึกษาปริญญาโท (ร้อยละ 32.14) ปฏิบัติหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นครูผู้สอน (ร้อยละ 85.71) เป็นผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 14.29)

ตารางที่ 4.15 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n=28)

ที่	รายการพฤติกรรม	ระดับพฤติกรรม		แปลผล
		$\overline{X}$	S.D.	
1	ผู้เรียนปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายเต็มความสามารถ	4.75	0.44	มากที่สุด
2	ผู้เรียนตรงต่อเวลาในการปฏิบัติงาน	4.75	0.44	มากที่สุด
3	ผู้เรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ	4.80	0.44	มากที่สุด
4	ผู้เรียน มีน้ำใจและช่วยเหลืองานจนสำเร็จ	4.71	0.46	มากที่สุด
5	ผู้เรียนยอมรับในบทบาทหน้าที่ของผู้อื่น	4.82	0.39	มากที่สุด
6	ผู้เรียนสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้	4.75	0.44	มากที่สุด
7	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตนในการเป็น “ผู้นำ”ได้	4.75	0.44	มากที่สุด
8	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตนในการเป็น “ผู้ตาม”ได้	4.75	0.44	มากที่สุด
9	ผู้เรียนสามารถให้คำแนะนำในการทำงานให้กับเพื่อนได้	4.86	0.36	มากที่สุด
10	ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานให้กับที่ประชุมได้	4.68	0.48	มากที่สุด
	ภาพรวม	**4.76**	**0.43**	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.15 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตามความคิดเห็นของผู้บริหารและครูผู้สอน พบว่า ภาพรวมพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.76, **S.D.**=0.43) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ลำดับแรก ที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ลำดับแรก ผู้เรียนสามารถให้คำแนะนำในการทำงานให้กับเพื่อนได้ ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.86, **S.D.**=0.36) รองลงมา คือ ผู้เรียนยอมรับในบทบาทหน้าที่ของผู้อื่น ($\overline{X}$ =4.82, **S.D.**=0.39) และผู้เรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ ($\overline{X}$ =4.80, **S.D.**=0.44) ตามลำดับ และประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานให้กับที่ประชุมได้ ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.68, **S.D.**=0.48)

5. สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยภาพรวมทั้งโครงการ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ในภาพรวมโดยใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) สามารถสรุปผลดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ที่	การประเมินผลรายด้าน	ผลการวัด		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
1	ด้านบริบทของโครงการ	4.60	0.19	มากที่สุด	ผ่าน
2	ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ	4.45	0.25	มาก	ผ่าน
3	ด้านกระบวนการโครงการ	4.51	0.19	มากที่สุด	ผ่าน
4	ด้านผลผลิตโครงการ				
	4.1 การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.52	0.15	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ที่	การประเมินผลรายด้าน	ผลการวัด		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
	4.2 ความคิดเห็นของ				
	- ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน	4.52	0.19	มากที่สุด	ผ่าน
	- ผู้เรียน	4.55	0.21	มากที่สุด	ผ่าน
	ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)				
	4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.56	0.15	มากที่สุด	ผ่าน
	4.4 การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.54	0.20	มากที่สุด	ผ่าน

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ที่	การประเมินผลรายด้าน	ผลการวัด		แปลผล	ผลการประเมิน
		$\overline{X}$	S.D.		
4.5	ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	19 ข้อ 100 %		ตามมาตรฐาน	ได้รับการรับรอง
4.6	การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)	4.76	0.43	มากที่สุด	ผ่าน

จากตารางที่ 4.16 พบว่า สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกด้าน ดังนี้ ด้านบริบทของโครงการอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.60, **S.D.**=0.19) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการอยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ =4.45, **S.D.**=0.25) ด้านกระบวนการโครงการอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.51, **S.D.**=0.20) ด้านผลผลิตโครงการ โดยมีประเด็นดังนี้ 1) การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, **S.D.**=0.15) 2) ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน

ที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, **S.D.**=0.18) และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = .55, **S.D.**=0.21) 3) การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.56, **S.D.**=0.15) 4) การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.54, **S.D.**=0.20) 5) ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) 6) การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.76, **S.D.**=0.43)

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) มีวัตถุประสงค์การประเมิน ดังนี้ 1) เพื่อประเมินด้านบริบทของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 2) เพื่อประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นที่ใช้ในการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 3) เพื่อประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 4) เพื่อประเมินด้านผลผลิตของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ประชากร คือ ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 146 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 97 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 343 คน กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 106 คน (ไม่รวมผู้ประเมิน) ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 78 คน รวมทั้งสิ้น 284 คน คำนวณจากตารางเครจซี่และมอร์แกน (KreJcie and Morgan) (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) และทำการสุ่มอย่างง่าย(Simple Random Sampling) สำหรับผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน ผู้ประเมินใช้กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ และแบบรายงาน รวมจำนวน 9 ฉบับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

1. สรุปผลการประเมิน

สรุปผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยดานสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ตามรูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) ผู้ประเมินได้นำเสนอผลการประเมินตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1.1 การประเมินความเหมาะสมด้านบริบทของโครงการ

ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนให้ความเห็นว่า การดำเนินงานโครงการด้านบริบทโครงการโดยภาพรวมมีความเหมาะสมระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.60, **S.D.**=0.19) เรียงลำดับประเด็นความเหมาะสมคือ ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ และความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

1.2 การประเมินความเหมาะสมด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ

ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนให้ความเห็นว่า การดำเนินงานโครงการด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการโดยภาพรวมมีความเหมาะสมระดับมาก ($\overline{X}$ =4.45, **S.D.**=0.25) เรียงลำดับประเด็นความเหมาะสมคือ ความเหมาะสมของบุคลากรและความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ และความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณเป็นไปตามงบประมาณที่กำหนด ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

1.3 การประเมินความเหมาะสมด้านกระบวนการของโครงการ

ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนให้ความเห็นว่า การดำเนินงานโครงการด้านกระบวนการโครงการโดยภาพรวมมีความเหมาะสมระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.51, **S.D.**=0.20) เรียงลำดับประเด็นความเหมาะสมคือ การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) และการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) ทุกประเด็นผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

1.4 การประเมินด้านผลผลิตของโครงการ

4.1 ทักษะวิชาชีพผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในภาพรวมในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, S.D. = 0.15) เรียงลำดับประเด็นทักษะการปฏิบัติคือ ทักษะกระบวนการทำงาน และทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เหตุผล ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.2 การประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่าผู้บริหารสถานศึกษา และครูผู้สอนมีความคิดเห็นโดยภาพรวมในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.52, S.D.=0.18) และผู้เรียนมีความคิดเห็นโดยภาพรวมในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.55, S.D.= 0.21)

อธิบายเพิ่มเติมได้ว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจเฉลี่ยต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มากกว่าผู้บริหารและครูผู้สอน โดยผู้เรียนให้ความพึงพอใจประเด็นจัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น และการปรับปรุงและพัฒนาภูมิทัศน์รอบอาคาร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” มีความเหมาะสม สะอาด สวยงาม มีความเป็นระบบ และทันสมัยสามารถดึงดูดใจแก่ผู้พบเห็น เช่นเดียวกับผู้บริหารและครูผู้สอนที่พึงพอใจประเด็นจัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น

4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ ที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะ โคราช วิธีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่าผู้รับบริการมีความพึงพอใจต่อโครงการ โดยภาพรวมมากที่สุด ($\overline{X}$=4.56, S.D.=0.15) เรียงลำดับประเด็นความพึงพอใจ คือ ครัวอาชีวะโคราช วิธีใหม่” ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ SHA จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และประเด็นที่มีความพึงพอใจต่ำที่สุด คือ มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.4 การประเมินการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่า ผู้รับบริการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยภาพรวมในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$=4.54, S.D.=0.20) เรียงลำดับความพึงพอใจคือ ตัดสินใจซื้อซ้ำเนื่องจากพึงพอใจในคุณภาพข้าวกล่องครัวอาชีวะโคราช ตัดสินใจซื้อซ้ำข้าวกล่อง ครัวอาชีวะ เนื่องจากมีรสชาติอร่อยถูก และประเด็นที่มีความพึงพอใจต่ำที่สุด คือ ตัดสินใจซื้อซ้ำข้าวกล่องครัวอาชีวะ เนื่องจากมีการจัดแพ็กเกจ แบบรายสัปดาห์ รายเดือน ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาผลการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยดานสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ทั้ง 4 ด้าน ผ่านการประเมินทุกด้าน เรียงลำดับคความเหมาะสมหรือพึงพอใจคือ 1) ด้านบริบทของโครงการ 2) ด้านผลผลิตของโครงการ ประเด็นความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 3) ด้านผลผลิตของโครงการ ประเด็นการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 4) ด้านผลผลิตของโครงการ ประเด็นความคิดเห็นของ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ของ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม 5) ด้านผลผลิตของโครงการ ประเด็นการประเมินตนเองของผู้เรียนด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) 6) ด้านกระบวนการโครงการ และ 7) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ

4.5 ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในด้านเกณฑ์ผู้ประกอบการและด้านเกณฑ์ผู้ให้บริการประเภท ภัตตาคาร ร้านอาหาร

4.6 การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยดานสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) พบว่า ภาพรวมพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.76, S.D.= 0.43) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ 3 ลำดับแรก ที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ลำดับแรก ผู้เรียนสามารถให้คำแนะนำในการทำงานให้กับเพื่อนได้ ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด (รองลงมา คือ ผู้เรียนยอมรับในบทบาทหน้าที่ของผู้อื่น และผู้เรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ ตามลำดับ

2. อภิปรายผล

จากผลการประเมินโครงการ ผู้ประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ใช้การประเมินแบบซิป (CIPP Model) ประกอบด้วย การประเมิน 4 ด้านคือ

2.1 ด้านบริบทของโครงการ

ผลการประเมินโครงการด้านบริบทของโครงการ แบ่งการประเมินออกเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด และประเด็นที่มีความเหมาะสมมากที่สุดคือ ประเด็นความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ สอดคล้องกับงานวิจัยของยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ที่โครงการมีความเหมาะสมและมีความจำเป็นในการแก้ปัญหาวัตถุประสงค์ของโครงการมีความชัดเจนสอดคล้องกับนโยบายและวิธีการดำเนินงาน และให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการกำหนดวัตถุประสงค์ และวิธีการดำเนินโครงการ และสอดคล้องกับงานวิจัยของศิริรัตน์ นิลนาก (2562) ที่ทำการการประเมินโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นของโรงเรียน ในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดพิจิตร โดยใช้การประเมินแบบซิป พบว่า การประเมินด้านบริบทหรือสภาพแวดล้อมมีผลการประเมินอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีการประเมินประเด็นความสอดคล้องกับนโยบายในการจัดการศึกษาของสถาบันการศึกษา วัตถุประสงค์ของโครงการ และกิจกรรมการดำเนินงานที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย กล่าวโดยสรุปการประเมินสภาพแวดล้อม (Context Evaluation) เป็นการประเมินเพื่อให้ได้ข้อมูลสำคัญ เพื่อช่วยในการกำหนดวัตถุประสงค์ของโครงการ ความเป็นไปได้ของโครงการ เป็นการตรวจสอบเพื่อตอบคำถามต่างๆ เช่นเป็นโครงการที่สนองปัญหาหรือความต้องการจำเป็นที่แท้จริงหรือไม่ วัตถุประสงค์ของโครงการชัดเจน เหมาะสม สอดคล้องกับนโยบายขององค์กรหรือนโยบายหน่วยเหนือหรือไม่ และเป็นโครงการที่เป็นไปได้ในแง่ของโอกาส ที่จะได้รับการสนับสนุนจากองค์การต่างๆ หรือไม่

2.2 ด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ

ผลการประเมินโครงการด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ แบ่งการประเมินออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ความเหมาะสมของบุคลากร ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมระดับมาก ประเด็นที่มีความเหมาะสมมากที่สุด คือ ความเหมาะสมของบุคลากร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ที่ศึกษาประเด็นเกี่ยวกับบุคลลากร งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ อาคารสถานที่ หากแต่ประเด็นที่มีความสำคัญมากที่สุดคือ มีแผนการดำเนินงานตาม

โครงการอยางชัดเจน และที่มีความคิดเห็นว่าสำคัญน้อยไปในทิศทางเดียวกันคือประเด็นงบประมาณในการดำเนินโครงการมีเพียงพอ และสอดคล้องกับการศึกษาของณัฐวัฒน์ โต๊ะงาม (2560) เรื่อง การประเมินผลสำเร็จของกิจกรรมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศจังหวัดระนอง พบว่า การประเมินปัจจัยนำเข้าหรือปัจจัยเบื้องต้นโครงการ มีการประเมินเกี่ยวกับความต้องการดำเนินกิจกรรม การประสานงานโครงการ งบประมาณในการดำเนินการ ความเหมาะสมของวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม และเจ้าของโครงการได้ดำเนินการไปตามระยะเวลาที่เหมาะสมหรือไม่ โดยสรุปการประเมินปัจจัยนำเข้าเพื่อช่วยผู้ทำหน้าที่ตัดสินใจเลือกกลยุทธ์ต่างๆ ที่จะช่วยให้บรรลุเป้าหมายตอบสนองความต้องการจำเป็นให้แก่ผู้รับประโยชน์ ก่อให้เกิดแผนงานที่ปฏิบัติได้จริงและใช้งบประมาณได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งการบันทึกและสร้างสำนึกรับผิดรับชอบเกี่ยวกับการได้มาซึ่งทรัพยากร และวิธีการดำเนินงานในแผนงานนั้น ๆ

2.3 ด้านกระบวนการของโครงการ

ผลการประเมินโครงการด้านปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ แบ่งการประเมินออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ การวางแผนการดำเนินงาน การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ และการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน โดยภาพรวม มีความเหมาะสมระดับมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของ ยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ที่มีการศึกษาในประเด็นการวางแผนการดำเนินโครงการ ที่มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบแก่บุคลากรในการดำเนินโครงการ การดำเนินโครงการตามแผนและขั้นตอนที่กำหนดไว้ในโครงการ มีการประเมินผลการปฏิบัติงานตามโครงการอย่างเป็นระบบ กำกับติดตาม และควบคุมการดำเนินงานตามโครงการ และมีการปรับปรุงวิธีการดำเนินโครงการเมื่อพบว่าบกพร่อง และสอดคล้องกับงานวิจัยของศิริรัตน์ นิลนาก (2562) ที่ทำการการประเมินโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นของโรงเรียน ในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดพิจิตร โดยใช้การประเมินแบบซิป พบว่า การประเมินด้านกระบวนการในภาพรวมมีความสอดคล้องอยู่ในระดับมากที่สุด มีประเด็นการประเมินการกำหนดขั้นตอนในการจัดทำโครงการที่แสดงถึงการวางแผนการดำเนินงาน การให้ความรู้ และจัดกิจกรรมตามวัตถุประสงค์ แสดงถึงการประเมินด้านการดำเนินกิจกรรมโครงการ มีประเด็นประเมินการวัดและประเมินผลทุกครั้ง หลังเสร็จสิ้นการดำเนินงานตามกิจกรรมต่าง ๆ และมีประเด็นประเมินหลังเสร็จสิ้นการดำเนินงานตามโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น มีการรายงานผลต่อผู้บริหาร คณะกรรมการสถานศึกษาในที่ประชุม และต้นสังกัดให้ทราบอย่างต่อเนื่อง แสดงให้เห็นการประเมินกระบวนการด้านการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของธัญญ์พิชชา ศักดิ์ภิรมย์ และพรพิรุณ ตีสวัสดิ์ (2562) ที่ทำการประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี พบว่า ด้านกระบวนการ คณะทำงานมีการจัดทำแผนงานโครงการและกำหนดกลวิธีดำเนินงานประกอบด้วย การเฝ้าระวังความปลอดภัย การพัฒนา

ระบบฐานข้อมูลการพัฒนาองค์ความรู้ การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน ประชาสัมพันธ์และประเมินผล ที่แสดงถึงกระบวนการในการดำเนินงาน กล่าวโดยสรุปการประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) เป็นการประเมินระหว่างการดำเนินโครงการ เพื่อหาข้อดีและข้อบกพร่องของการดำเนินงานตามขั้นตอนต่าง ๆ ที่กำหนดไว้และเป็นการรายงานผลการปฏิบัติงานของโครงการนั้นด้วย ซึ่งเป็นการตรวจสอบเพื่อตอบคำถามที่สำคัญ เช่น การปฏิบัติงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้หรือไม่ เกิดปัญหา อุปสรรค ไม่ราบรื่น ไม่คล่องตัว หรือไม่อย่างไร และมีการแก้ไขปัญหาอย่างไร

2.4 ด้านผลผลิตของโครงการ

ผลการประเมินโครงการด้านผลผลิตของโครงการ เป็นการตรวจสอบผลการประเมินเกี่ยวกับผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ผลสรุปที่ได้จะนำสู่การรายงานว่า โครงการได้บรรลุเป้าหมาย (Goals) หรือไม่อย่างไร ตลอดจนการรายงานถึงสถานภาพของโครงการว่าประสบความสำเร็จหรือล้มเหลวเพียงไร มีปัญหาหรืออุปสรรคใดที่ต้องแก้ไขปรับปรุงข้อมูลเหล่านี้จะช่วยให้ผู้บริหารโครงการสามารถนำไปสู่การตัดสินว่า โครงการนั้นควรดำเนินการต่อหรือยกเลิก แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ดังนี้

1) ผลการประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด เพราะผู้เรียนได้รับการพัฒนาทักษะด้านทักษะกระบวนการทำงาน ด้านทักษะการใช้เหตุผล ด้านทักษะการสื่อสาร และทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี สอดคล้องกับงานวิจัยของยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ที่ประเมินผลผลิตจากการดำเนินโครงการด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน ด้านประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติตนให้มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน สามารถรับการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ นำมาปรับและประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานหรือทำกิจกรรมอื่น และสอดคล้องกับงานวิจัยของศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล และเนตรรัชนี ตั้งภาคภูมิ (2556) ศึกษาการประเมินผลโครงการ การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพเด็กปฐมวัยและผู้สูงอายุในชุมชน ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผู้เข้าร่วมโครางการมีความรู้เพิ่มขึ้นจากการเข้าร่วมโครงการ การฝึกปฏิบัติช่วยให้สามารถถ่ายทอดความรู้/วิธีการให้บุคคลอื่นได้ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

2) ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล และเนตรรัชนี ตั้งภาคภูมิ (2556) ศึกษาการประเมินผลโครงการ การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้เพื่อการ

สร้างเสริมสุขภาพเด็กปฐมวัยและผู้สูงอายุในชุมชน ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เพิ่มขึ้นจากการเข้าร่วมโครงการ การฝึกปฏิบัติช่วยให้สามารถถ่ายทอดความรู้/วิธีการให้บุคคลอื่นได้ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ และสอดคล้องกับงานวิจัยของศิริพร ศิริรัตน์ (2557) ที่ทำการประเมินโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้างครอบครัวต้นแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยแห่งครอบครัว จังหวัดราชบุรี ที่ผู้เข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจแนวคิดเบญจวิถี นำแนวคิดไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีความรู้ในการบริหารจัดการ และพัฒนาบ้านเรือนของตนให้เป็นโฮมสเตย์

3) ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของ สรอรรถ ปานอุดมลักษณ์ (2557) ได้วิจัยเรื่อง ความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการระหว่างร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศกับร้านอาหารแฟรนไชส์ประเทศไทย ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบอกต่อและการกลับมาใช้บริการซ้ำของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ที่พบว่า การที่ลูกค้าเข้ามาใช้บริการเกิดจากความพึงพอใจ จึงเกิดการซื้อซ้ำ และมีการแนะนำบอกต่อแก่บุคคลอื่น และยังมีงานวิจัยของ Tian, Trotter, Zhang & Shao (2014), Garg & Kumar (2017), Chang & Suki (2018), Serhan & Serhan (2019) และ Vali (2021) ที่เน้นการศึกษาด้านผลผลิต ประเด็นความพึงพอใจที่มีต่อการใช้บริการร้านอาหารและโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัย เพื่อนำผลการประเมินไปใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงประสิทธิภาพในการบริการ และสร้างบรรยากาศที่ดีขึ้น เพื่อดึงดูดให้คนเข้ามาใช้บริการ รวมถึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพของโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัย จึงทำการวิจัยเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัย โดยค้นพบว่า คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม การบริการที่ดี สิ่งแวดล้อม และบรรยากาศ เพื่อดึงดูดให้นักศึกษาเข้ามาใช้บริการ

4) ผลการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุดสอดคล้องกับงานวิจัยของ กฤษฎา หาญบรรเจิด และเกียรติศักดิ์ แหลมจริง (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง ผลการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ ผลผลิตของโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และเพื่อประเมินมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ป่วยในและคณะกรรมการโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ผลการวิเคราะห์ตามรูปแบบซิปโมเดล พบว่า ภาพรวมของการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุดทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต ผลการประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล มาตรฐานด้านสุขาภิบาล

อาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธัญญ์พิชชา ศักดิ์ภิรมย์ และพรพิรุณ ตีสวัสดิ์ (2562) ได้วิจัยเรื่อง การประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการและผลลัพธ์ของการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานีด้วยการประเมินผลแบบซิปโมเดล (CPP Model) ของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebean) ผลการประเมิน พบว่า ด้านผลลัพธ์ ภาพรวมผลงานบรรลุตามเป้าหมาย

5) ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) เป็นเพราะวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ดำเนินการ 1) ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล 2) การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย 3) การพัฒนาบุคลากรด้วยการศึกษาดูงาน 4) การฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร ให้เป็นไปตามปฏิทินปฏิบัติงานการประสานงานและขอความร่วมมือระหว่างผู้รับผิดชอบการสนับสนุนและจูงใจให้บุคลากรเกิดความมุ่งมั่นในการดำเนินงาน รวมทั้ง การจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำเนินงานจัดกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ทำให้ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) เป็นไปตามคู่มือการลงทะเบียน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) ของกระทรวงสาธารณสุข (2564)

6) ผลการประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล และเนตรรัชนี ตั้งภาคภูมิ (2556) ศึกษาการประเมินผลโครงการ การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพเด็กปฐมวัยและผู้สูงอายุในชุมชน เพื่อวิเคราะห์บริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการและผลลัพธ์ของโครงการด้วยการประเมินรูปแบบซิป (CIPP Model) พบว่า ด้านผลผลิต กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เห็นด้วยระดับมากที่สุดเรื่อง การใช้ความรู้เพื่อดูแลตนเอง จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมและกิจกรรมเป็นไปตามที่แผนกำหนด จุดแข็งของโครงการคือ การมีส่วนร่วมของชุมชนและความเชี่ยวชาญของวิทยากร และสอดคล้องกับ ยุพิน รอดประพันธ์ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินโครงการโรงเรียนคุณธรรมโดยประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินซิป (CIPP Model) โรงเรียนวัดห้วยธาร

ทหารสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3 ผลการประเมินพบว่า ด้านผลผลิตของโครงการได้แก่ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน และประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินโครงการโรงเรียนคุณธรรมของโรงเรียนวัดห้วยธารทหาร สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3 ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ อยู่อย่างพอเพียง รักความเป็นไทย มีจิตสาธารณะ มุ่งมั่นในการทำงาน ใฝ่เรียนรู้ ความมีวินัย และซื่อสัตย์สุจริต สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติตนให้มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน

จะเห็นได้ว่า มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) นั้น เป็นส่วนที่ช่วยสร้างความมั่นใจ สร้างทัศนคติ การรับรู้และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้บริโภค ดังนั้น เพื่อให้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) สามารถดำเนินการได้อย่างเหมาะสม และเป็นประโยชน์ต่อวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงควรพัฒนาการดำเนินงานโครงการอย่างต่อเนื่อง และมีการกำกับดูแลโดยคณะกรรมการผู้บริหารวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อให้สามารถเกิดการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการประเมินไปใช้

3.1.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาควรส่งเสริม สนับสนุนให้สถานศึกษาในสังกัด ที่เปิดสอนแผนกอาหารและโภชนาการได้จัดทำโครงการ ครัวอาชีวะ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้กับผู้เรียน

2) การนำผลการประเมินไปสู่การปฏิบัติจริงนั้น หน่วยงานที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ควรมีการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงสถานที่ สินค้าและบริการให้ได้ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ตามข้อกำหนด

3.1.2 ข้อเสนอแนะต่อสถานศึกษา

1) สถานศึกษาอื่นสามารถนำรูปแบบการประเมินไปใช้ในการประเมินโครงการในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา และหน่วยงานอื่น ๆ ภายนอกที่มีการดำเนินโครงการต่าง ๆ ที่มีความคล้ายคลึงกัน

2) ควรมีการส่งเสริมการตลาด และการประชาสัมพันธ์ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ

(Safety & Health Administration: SHA) ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยว ประชาชนทั่วไปได้รับทราบ เพื่อให้โครงการสามารถดำเนินการได้อย่างยั่งยืนต่อไป

3.1.3 ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาผู้เรียนและชุมชน

ผู้เรียนและชุมชนควรได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อสามารถนำความรู้และมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ นำไปใช้ในการประกอบอาชีพของตน

3.2 ข้อเสนอแนะในการประเมินโครงการครั้งต่อไป

3.2.1 ควรศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการบริหารจัดการ “ครัวอาชีวะโคราชวิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) อันจะทำให้เกิดการพัฒนาทั้งการประกอบธุรกิจและเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3.2.2 ควรศึกษาข้อมูลจากการใช้บริการของลูกค้า วิเคราะห์พฤติกรรมของลูกค้า และพยากรณ์การซื้อสินค้า เพื่อใช้ในการวางแผนกลยุทธ์และการผลิตสินค้าที่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

กรรณิการ์ รุจิวรโชติ. (2563). **การศึกษาความพึงพอใจและความเชื่อมั่นของผู้รับบริการ ณ ศูนย์บริการเบ็ดเสร็จ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ**. (รายงานการวิจัย). สำนักสถานพยาบาลและการประกอบรคศิลปะ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ.

กระทรวงศึกษาธิการ. (2560). **แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2560-2579. สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา.** กรุงเทพฯ: บริษัท พริกหวานกราฟฟิค จำกัด.

กฤษณะ สุวรรณภูมิ และสุจิตรา จรจิตร. (2562). แหล่งการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในแพทยศาสตรศึกษา (บทคัดย่อ). **ศรีนครินทร์เวชสาร, 34**(5), 537-543.

กฤษฎา หาญบรรเจิด และเกียรติศักดิ์ แหลมจริง. (2563). ผลการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย**. วารสารสถาบันบำราศนราดูร, 14**(1), 45–55.

กัลยา วานิชย์บัญชา และ ฐิตา วานิชย์บัญชา. (2558). **การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล.** กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กาญจนา วัธนสุนทร. (2551). การประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมิน CIPP ของสตัฟเฟิลบีม ในการประเมินโครงการทางการศึกษา. **Suranaree Journal of Social Science, 2**(1), 68-83.

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (ม.ป.ป.). **มาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข: Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA).** ค้นเมื่อ 2 มีนาคม 2565, จาก https://web.thailandsha.com/ file/SHA_Book.pdf.

จันปภัสร์ อิทธิวัฒนาธนธร และประเสริฐ อินทรรักษ์. (2561). การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก. **วารสารบัณฑิตศาส์น มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย, 16**(1), 119-132.

จันทร์เพ็ญ กรวิทยาคุณ. (2559). **ภาพลักษณ์องค์กร และคุณภาพการให้บริการที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการใช้ บริการของลูกค้าธนาคารธนชาต จำกัด(มหาชน) ในเขตกรุงเทพมหานคร**. สารนิพนธ์. (การตลาด). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

จิรภา อินนารี. (2564). **การบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้โรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพิษณุโลก เขต 2**. (การศึกษาค้นคว้าอิสระ). หลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยนเรศวร.

เชิดชาติ ตะโกจีน. (2559). **อิทธิพลของความคาดหวังในคุณภาพการให้บริการแรงจูงใจในการใช้บริการ และภาพลักษณ์ของการรถไฟแห่งประเทศไทยที่มีผลต่อความตั้งใจในการใช้บริการรถไฟโดยสารชั้น 1.** การค้นคว้าอิสระ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

ชุติมา ห้าวหาญ. (2559). **ความพึงพอใจและความต้องการใช้บริการซ้ำของลูกค้าห้างหุ้นส่วนจำกัด ทวีวัฒน์กำจัดปลวก.** [การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.

ชูศรี วงศ์รัตนะ. (2553). **เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย**. (พิมพ์ครั้งที่ 12). กรุงเทพฯ: ไทเนรมิตกิจอินเตอร์ โปรแกรสซิฟ.

โชติรส สุขสำราญ. (2558). **การพัฒนาการดำเนินงานแหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียนของกลุ่มสาระการเรียนรู้ โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 6.** (งานนิพนธ์). หลักสูตรการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา.

ณปภัช นฤคนธ์. (2562). ระบบบริการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไป ในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. **วารสารวิชาการสาธารณสุข, 29**(5), 884-896.

ณัฐวัฒน์ โต๊ะงาม. (2560). **การประเมินผลสำเร็จของกิจกรรมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศจังหวัดระนอง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2559.** (เอกสารผลงาน). สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดระนอง สำนักงานปลัดกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.

ณัฏฐลักษณ์ ธาระวานิช. (2557). **แหล่งการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชนในการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณัฏฐ์ณพัชร์ อ่อนตาม. (2562) เทคนิคการบริหารงานแบบ PDCA (Deming Cycle). **วารสารสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทย**. 1(3), 42

ธรรญชนก คำแก้ว, อารีย์ เชื้อเมืองพาน, ศิวรัตน์ กุศล และกชพร สุขจิตภิญโญ. (2557). **ทัศนคติ การรับรู้และการตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหาร และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่ออาหารไทยที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่.** (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ธนัทณัฏฐ์ ฉัตรภัครัตน์, ชุติวัฒน์ สุวัตถิพงศ และวิทูรย์ วงษ์อามาตย์. (2561). **การพัฒนารูปแบบแหล่งการเรียนรู้ชุมชนอัจฉริยะในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมคุณลักษณะการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชน.** (รายงานการวิจัย). สำนักเทคโนโลยีการศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2563). **New Normal ของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิด 19.** ค้นเมื่อ 2 มีนาคม 2565, จาก https://www.bot.or.th/Thai/BOTMagazine/Pages/256303_EatGuide.aspx.

ธัญญ์พิชชา ศักดิ์ภิรมย์ และพรพิรุณ ดีสวัสดิ์. (2562). การประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี. **วารสารอาหารและยา, 12**(2), 64-75.

นัฐกานต์ เครือชัยแก้ว. (2557). **การรับรู้ภาพลักษณ์ของตราสินค้าและคุณภาพการบริการที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น ในเขตกรุงเทพมหานคร.** ค้นคว้าอิสระบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

นันทพร คงดารา. (2559). **ความพึงพอใจที่มีความสัมพันธ์ต่อการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นฟูจิ และร้านอาหารญี่ปุ่นเซน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร.** (การค้นคว้าอิสระ). หลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์.

นาวา วงษ์พรม. (2560). **เอกสารประกอบการสอน วิชาแหล่งการเรียนรู้ในชุมชน.** อุดรธานี : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

บุญชม ศรีสะอาด. (2556). **การวิจัยเบื้องต้น.** พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

ปรีชา บุญอินทร์, สมบูรณ์ อริยา และสมเกียรติ ตุ่นแก้ว. (2564). การบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้เพื่อจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม สำนักงานเขตการศึกษามัธยมศึกษา เขต 36. **วารสารครุศาสตร์วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 4**(3). 1-11.

ฝ่ายสินค้าการท่องเที่ยว ด้านสินค้าและธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (ม.ป.ป.). **แผนการดำเนินงานโครงการ แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัย.** ค้นเมื่อ 7 เมษายน 2565, จาก https://thailandsha.com/file/Work%20Manual_for_the_Sanitation_and_Safety_Standard_Project_th.pdf.

พิสณุ ฟองศรี. (2553). **เทคนิควิธีการประเมินโครงการ.** พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร: พรอพเบอร์ตี้พริ้นต์.

ไพศาล เกษมพิพัฒน์กุล. (2557). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์และอิทธิพลต่อการตั้งใจซื้อซ้ำเวชภัณฑ์ยาที่ผลิตภายในประเทศไทยของสถานพยาบาลประเภทคลินิกและโรงพยาบาล. การค้นคว้าอิสระปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจและการจัดการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

ไพศาล วรคำ. (2558). **การวิจัยทางการศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 7. มหาสารคาม: ตักสิลาการพิมพ์.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2556). **การพัฒนาเครื่องมือวัดด้านเจตพิสัยและทักษะพิสัย.** นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ยุพิน รอดประพันธ์. (2561). **การประเมินโครงการโรงเรียนคุณธรรมโดยประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินซิป (CIPP Model) โรงเรียนวัดห้วยธารทหาร สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3.** (รายงานการวิจัย). โรงเรียนวัดห้วยธารทหาร สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 3 สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ.

เยาวดี รางชัยกุล วิบูลย์ศรี. (2556). **การประเมินโครงการ: แนวคิดและแนวปฏิบัติ.** พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

รัตนา ปานเรียนแสน และคณะ. (2554). **ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก.** (รายงานการวิจัย). คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ราชกิจจานุเบกษา. (2542). **พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542.** ค้นเมื่อ 2 มีนาคม 2565, จาก http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2542/A/074/1.PDF.

———— . (2551). **พรระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ.2551.** ค้นเมื่อ 2 มีนาคม 2565, จาก http://www.nykpeo.moe.go.th/images/Laws/ngpj2682hza.pdf.

ราชกิจจานุเบกษา. (2562). **พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2562.** ค้นเมื่อ 2 มิถุนายน 2565 จาก https://www.ocpb.go.th/download/article/article_20190529095328.pdf.

วรันพร นางาม. (2561). **อิทธิพลของปัจจัยเชิงสาเหตุที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อซ้ำอาหารคลีน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร.** (วิทยานิพนธ์). หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.

วันนา ศุภผล, และเจริญชัย เอกมาไพศาล. (2562). ปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย กรณีศึกษา : ย่านถนนข้าวสาร กรุงเทพมหานคร. **วารสารการจัดการ (WMS Journal of Management). 8** (1), 10-23.

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา. (ม.ป.ป.). **ข้อมูลวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา.** คืนเมื่อ 10 มีนาคม 2565, จาก https://www.nvc-korat.ac.th/.

วิรุฬห์ นิลโมจน์. (2558**). เอกสารการสอนชุดวิชาประสบการณ์วิชาชีพการศึกษานอกระบบ: ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งวิทยาการชุมชนเพื่อการศึกษาตลอดชีวิต.** นนทบุรี: สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

วีรวิชญ์ เลิศไทยตระกูล. (2554). **ปรัชญาวงจร PDCA.** สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2564 จาก http://business.east.spu.ac.th/admin/waaa_file/A37322PDCA.pdf.

ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล และเนตรรัชนี ตั้งภาคภูมิ. (2556). การประเมินผลโครงการ การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพเด็กปฐมวัยและผู้สูงอายุในชุมชน. **วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี นครราชสีมา. 9**(2), 31-45.

ศิริขวัญ ยิ่งเจริญ. (2553). **สภาพและปัญหาในการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.** วิทยานิพนธ์ ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต วิจัยและประเมินผลการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริพร ศิริรัตน์. (2557). **การประเมินโครงการเบญจวิถีนำทางสรรสร้างครอบครัวต้นแบบสายใยรักของศูนย์การเรียนรู้โครงการสายใยแห่งครอบครัว จังหวัดราชบุรี.** (วิทยานิพนธ์). หลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนศึกษา ภาควิชาพื้นฐานทางการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ศิริรัตน์ นิลนาก. (2562). **การประเมินโครงการการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นของโรงเรียน ในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดพิจิตร.** (รายงานการวิจัย). หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์.

ศูนย์ทดสอบและประเมินเพื่อพัฒนาการศึกษาและวิชาชีพ คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (ม.ป.ป.) **การประเมินโครงการ.** คืนเมื่อ 5 มีนาคม 2565, จาก http://km.moi.go.th/km/32_quality_plan/ evaluate/evaluate5_2.pdf.

สรอรรถ ปานอุดมลักษณ์. (2557). **ความพึงพอใจต่อคุณภาพการบริการระหว่างร้านอาหารแฟรนไชส์ต่างประเทศกับร้านอาหารแฟรนไชส์ประเทศไทย ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบอกต่อและการกลับมาใช้บริการซ้ำของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร.** (การค้นคว้าอิสระ). หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2560). **แผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ.2560-2579.** ค้นเมื่อ 4 มีนาคม 2565, จาก http://www.lampangvc.ac.th/2021/ admin/ckfinder/userfiles/files/ITA/2563/%E0%B8%9E%E0%B8%A3%E0%B8%9A/O6-6.pdf.

_____ . (2562). **หลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติการจัดการอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพและระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เรื่องที่ 1 การจัดการอาชีวศึกษา.** กรุงเทพฯ: วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี.

สำนักมาตรฐานการศึกษาและพัฒนาการเรียนรู้ สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (ม.ป.ป.). **การจัดการเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้.** ค้นเมื่อ 4 มีนาคม 2565, จาก http://backoffice.onec.go.th/uploads/Book/368-file.pdf.

สิริพงศ์ เพชรนาค. (2558). การศึกษาปัจจัยการดำเนินงานศูนย์ฝึกอบรมวิชาชีพของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา. 27**(95), 27-34.

AbdiShahshahania, M., Ehsanpourb, S., Yamanic, N., Kohand, S., & Hamidfare, B. (2015). The Evaluation of reproductive health PhD program in Iran: A CIPP model Approach. **Procedia - Social and Behavioral Sciences, 197**, 88-97. https://doi: 10.1016/j.sbspro.2015.07.059.

Chang, D.M. & Suki, N. M. (2018). Students' Satisfaction of Food Services at the University Cafeteria: a Comparative Study Via PLS Approach**. International Journal of Engineering & Technology. 7**(3.21), 61-66.

Deming, W. E. (1993). **PDCA cycle a quality approach**. Cambridge: MA MIT.

Ferk, C.C, Calder, B.L. & Camire, M.E. (2015). Assessing the Food Safety Knowledge of University of Maine Students. **Journal of Food Science Education. 15**(1). 14-22.

Garg, A. & Kumar, J. (2017). Exploring customer satisfaction with university cafeteria food services. An empirical study of Temptation Restaurant at Taylor's University, Malaysia. 8(2). 96-106.

Hasan, A., Yasin, S. N. T. M., & Yunus, M. F. M. (2015). A Conceptual framework for mechatronics curriculum using stufflebeam CIPP evaluation model. **Procedia-Social and Behavioral Sciences, 195**, 844-849. https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.06.324.

Korman, A. K. (1977). **Organizational behavior, englewoo cliffs.** NJ: Prentice Hall.

Kotler, A., Philip, G. (2009). **Principles of Marketing**. Pearson education.

Maslow, A. H. (1970). **Motivation and Personality**. 2nd ed. New York: Harper and Row.

Mohebbi, N., Akhlaghi, F., & Hossein, M. (2011). Application of CIPP model for evaluating the medical records education course at master of science level at Iranian medical sciences universities. **Procedia Social and Behavioral Sciences, 15**, 3286-3290. DOI:10.1016/j.sbspro.2011.04.287.

Mullins, L. J. (1985). **Management and organizational behavior**. London: Pitman Publishing.

Qin, H., Prybutok, V.R., & Zhao Q. (2010). Perceived service quality in fast-food restaurants: empirical evidence from China. **Int. J. Qual. Reliab. Manag., 27** (4), 424–437.

Serhan, M. & Serhan, C. (2019). The Impact of Food Service Attributes on Customer Satisfaction in a Rural University Campus Environment. **International Journal of Food Science**. Retrieved March 7, 2022, from https://www.hindawi.com/journals/ijfs/2019/2154548/.

Stufflebeam, D. L., & Zhang, G. (2017). **The CIPP evaluation model: How to evaluate for improvement and accountability**. New York, NY: Guilford.

Tian, R., Trotter, D., Zhang, L. & Shao, H. (2014). The Importance of Foodservice in Higher Education: A Business Anthropological Case Study in China. **Journal of Foodservice Business Research. 18**(1), 65-79.

Vali, L. (2021). The requirements of developing programs for the management of non-communicable diseases in Iran based on the CIPP model: a qualitative study. **Journal of Health Research**. Retrieved March 7, 2022, from https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JHR-11-2020-0546/full/pdf.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

หนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ที่ใช้ในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ และหนังสือขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

1. รองศาสตราจารย์ จริยา เดชกุญชร
   อดีตรองคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
2. ว่าที่พันตรี ดร.วานิช สมชาติ
   ผู้อำนวยการเชี่ยวชาญ วิทยาลัยเทคนิคพัทยา
3. นางใบหยก เมธนาวิน
   อดีตครูเชี่ยวชาญ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
4. ดร.จินตนา โต้งสูงเนิน
   อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
5. ดร.ศิวะยุทธ สิงห์ปรุ
   หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

เรียน รองศาสตราจารย์ จริยา เดชกุญชร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เครื่องมือในการเก็บข้อมูลวิจัย จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ มีความสามารถ และมีประสบการณ์เป็นอย่างดียิ่ง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการในครั้งนี้ และขอความกรุณาท่านตอบแบบตอบรับ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

ตามหนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒ ลงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ ผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) นั้น

ข้าพเจ้า รองศาสตราจารย์ จริยา เดชกุญชร ได้รับหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการแล้ว

การตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการประเมิน

☑ ยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ จริยา เดชกุญชร)

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

เรียน ว่าที่พันตรี ดร.วานิช สมชาติ ผู้อำนวยการเชี่ยวชาญ วิทยาลัยเทคนิคพัทยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เครื่องมือในการเก็บข้อมูลวิจัย จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ มีความสามารถ และมีประสบการณ์เป็นอย่างดียิ่ง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการในครั้งนี้ และขอความกรุณาท่านตอบแบบตอบรับ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

ตามหนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๔.๒/๖๒๙๒ ลงวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๔ ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ ผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) นั้น

ข้าพเจ้า ว่าที่ พันตรี ดร.วานิช สมชาติ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพัทยา ได้รับหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการแล้ว

การตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการประเมิน

☑ ยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้

เนื่องจาก.....

ว่าที่พันตรี.....

(วานิช สมชาติ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพัทยา

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

เรียน นางใบหยก เมธนาวิน ครูเชี่ยวชาญ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เครื่องมือในการเก็บข้อมูลวิจัย จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ มีความสามารถ และมีประสบการณ์เป็นอย่างดียิ่ง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการในครั้งนี้ และขอความกรุณาท่านตอบแบบตอบรับ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

ตามหนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒ ลงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ ผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) นั้น

ข้าพเจ้า นางใบหยก เมธนาวิน ตำแหน่ง ครูเชี่ยวชาญ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้รับหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการแล้ว

การตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการประเมิน

☑ ยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....

(นางใบหยก เมธนาวิน)

ครูเชี่ยวชาญ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

เรียน ดร.จินตนา โต้งสูงเนิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เครื่องมือในการเก็บข้อมูลวิจัย จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ มีความสามารถ และมีประสบการณ์เป็นอย่างดียิ่ง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการในครั้งนี้ และขอความกรุณาท่านตอบแบบตอบรับ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

ตามหนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒ ลงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ ผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) นั้น

ข้าพเจ้า ดร.จินตนา โต้งสูงเนิน ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ได้รับหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการแล้ว

การตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการประเมิน

☑ ยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....

(ดร.จินตนา โต้งสูงเนิน)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

เรียน ดร.ศิวะยุทธ สิงห์ปรุ หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เครื่องมือในการเก็บข้อมูลวิจัย จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ มีความสามารถ และมีประสบการณ์เป็นอย่างดียิ่ง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการในครั้งนี้ และขอความกรุณาท่านตอบแบบตอบรับ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ

ตามหนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ว๓๓๒ ลงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการ ผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) นั้น

ข้าพเจ้า ดร.ศิวะยุทธ สิงปรุ ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา ได้รับหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการประเมินโครงการแล้ว

การตอบรับเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือการประเมิน

☑ ยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....

(ดร.ศิวะยุทธ สิงห์ปรุ)

หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๐ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน จำนวน ๗ ชุด

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงมีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการดังกล่าว โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากครู จำนวน ๓๐ คน ตามเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการและการหาคุณภาพเครื่องมือ

ฉบับที่ 1

แบบสอบถาม

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านบริบทโครงการ)

****

ฉบับที่ 1 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list)

ตอนที่ 2 เป็นการประเมินความเหมาะสมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับบริบทของโครงการ ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับความเหมาะสมของความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์และเหมาะสมของวัตถุประสงค์โครงการ มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาโท
   - ☐ ปริญญาเอก
3. ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน
4. ประสบการณ์การทำงาน
   - ☐ ต่ำกว่า 10 ปี
   - ☐ 10 - 19 ปี
   - ☐ 20 - 29 ปี
   - ☐ 30 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับความคิดเห็นที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับบริบทของโครงการ

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อบริบทของโครงการ ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมายดังนี้

5 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
4 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
2 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ความต้องการจำเป็นของการทำโครงการ					
1. ต้องการพัฒนา “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
2. ต้องการพัฒนาทักษะวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาโรงแรมและบริการให้แก่ผู้เรียน					
3. ต้องการให้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เป็นแหล่งเรียนรู้และพัฒนาทักษะวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน					
4. ต้องการให้ผู้รับบริการมีสถานที่บริโภคอาหารที่ปลอดภัยด้านสุขอนามัย					
5. ต้องการให้ผู้สำเร็จการศึกษาหรือผู้ผ่านการฝึกอบรมวิชาชีพได้มีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระประสบความสำเร็จ					
ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์					
6. วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับ พ.ร.บ.การอาชีวศึกษา พ.ศ.2551					

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
7. วัตถุประสงค์สอดคล้องกับยุทธศาสตร์สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา					
8. วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของสถานศึกษา					
9. วัตถุประสงค์โครงการสอดคล้องกับกิจกรรมที่กำหนดภายใต้โครงการ					
ความเหมาะสมของวัตถุประสงค์ของโครงการ					
10. เพื่อพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
11. เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพให้ผู้เรียนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
12. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เรียนที่มีต่อการปฏิบัติงาน ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
13. เพื่อศึกษาผลการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถาน					

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
14. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อการดำเนินงานของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					
15. เพื่อศึกษาการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ
“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านบริบทโครงการ)
ฉบับที่ 1 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
11	0	1	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
12	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
13	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
14	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
15	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง(IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านบริบทโครงการมีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านบริบทโครงการ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.911

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.911	15

ฉบับที่ 2

แบบสอบถาม

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

(ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ)

****

ฉบับที่ 2 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list)

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับด้านปัจจัยเบื้องต้น ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับ ความความเหมาะสมของบุคลากร ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่ ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration: SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาโท
   - ☐ ปริญญาเอก
3. ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน
4. ประสบการณ์การทำงาน
   - ☐ ต่ำกว่า 10 ปี
   - ☐ 10 - 19 ปี
   - ☐ 20 - 29 ปี
   - ☐ 30 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับความคิดเห็นที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

คำชี้แจง โปรดพิจารณา และเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมายดังนี้

5	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
2	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ความเหมาะสมของบุคลากร					
1. ความเหมาะสมของครูผู้สอนผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ					
2. ความเหมาะสมของครูผู้สอนที่ร่วมดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ					
3. ความเหมาะสมของครูผู้สอนด้านความรู้ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ					
ความเหมาะสมเพียงพอของงบประมาณ					
4. งบประมาณมีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการบริหารโครงการ					
5. งบประมาณมีความเหมาะสมเพื่อการดำเนินการกิจกรรมภายใต้โครงการ					
ความเหมาะสมของอาคาร/สถานที่					
6. อาคาร/สถานที่ภายในสถานศึกษามีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ					
ความเหมาะสมเพียงพอของเทคโนโลยี/วัสดุ/อุปกรณ์					
7. เทคโนโลยีการจัดเก็บและสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ					
8. ความพร้อมและความเหมาะสมของเทคโนโลยีเพื่อการบริหารจัดการโครงการ					
9. วัสดุและอุปกรณ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ					
10. วัสดุและอุปกรณ์ ที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ มีความเหมาะสมกับความต้องการ					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ)
ฉบับที่ 2 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
8	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านปัจจัยเบื้องต้น มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ เท่ากับ 0.894

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.894	10

ฉบับที่ 3

แบบสอบถาม

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

(ด้านกระบวนการโครงการ)

****

ฉบับที่ 3 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list)

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับกระบวนการของโครงการ ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับ การวางแผนการดำเนินงาน (Plan) การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do) การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check) และการปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act) มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาโท
   - ☐ ปริญญาเอก
3. ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน
4. ประสบการณ์การทำงาน
   - ☐ ต่ำกว่า 10 ปี
   - ☐ 10 - 19 ปี
   - ☐ 20 - 29 ปี
   - ☐ 30 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับความคิดเห็นที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อกระบวนการของโครงการ ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมายดังนี้

5	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
2	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1	หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
การวางแผนการดำเนินงาน (Plan)					
1. การจัดทำแผนการดำเนินงานในกิจกรรมต่างๆ ภายใต้โครงการ					
2. การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของกิจกรรมภายใต้โครงการ					
3. การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อร่วมกันวางแผนการดำเนินงานของโครงการ					
4. การกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้อง					
การดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการ (Do)					
5. การประสานงานและขอความร่วมมือระหว่างผู้รับผิดชอบฝ่ายต่าง ๆ					
6. ผู้บริหารสนับสนุนให้บุคลากรในสถานศึกษาและครูผู้สอนเกิดความมุ่งมั่นในการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ					
7. การจัดสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เอื้อต่อการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ					
การประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ (Check)					
8. การแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ					
9. การประชุมวางแผนติดตามและประเมินผลตามกิจกรรมของโครงการ					
การปรับปรุงแก้ไขผลการดำเนินงาน (Act)					
10. การประเมินผลหลังการจัดกิจกรรม					
11. การสรุป และรายงานการจัดกิจกรรม					
12. การนำเอาปัญหาและอุปสรรคจากการติดตามผลการดำเนินโครงการเข้าที่ประชุม					

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
เพื่อหาทางแก้ไข					
13. การระดมความคิดจากทุกฝ่ายเพื่อหาทางแก้ปัญหาในการดำเนินงานตามโครงการ					
14. การดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคให้เหมาะสมและสอดคล้องกับโครงการ					
15. การรายงานผลการดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคให้ทุกฝ่ายได้รับทราบ					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านกระบวนการโครงการ)
ฉบับที่ 3 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	0	4	0.80	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
11	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
12	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
13	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
14	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
15	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านกระบวนการ มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านกระบวนการโครงการ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ เท่ากับ 0.944

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.944	15

ฉบับที่ 4

แบบสอบถาม
การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียนภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ
“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
(ด้านผลผลิตโครงการ)

****

ฉบับที่ 4 สำหรับผู้บริหาร และครูผู้สอน

คำชี้แจง แบบสอบถามการประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA) ฉบับนี้แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 สอบถามด้านผลผลิตของโครงการ เพื่อให้ผู้เรียนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ประเมินเกี่ยวกับทักษะวิชาชีพที่เกิดขึ้น มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชนในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาโท
   - ☐ ปริญญาเอก
3. ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน
4. ประสบการณ์การทำงาน
   - ☐ ต่ำกว่า 10 ปี
   - ☐ 10 - 19 ปี
   - ☐ 20 - 29 ปี
   - ☐ 30 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 สอบถามด้านผลผลิตของโครงการ เพื่อให้ผู้เรียนที่ร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ได้ประเมินเกี่ยวกับทักษะวิชาชีพของผู้เรียนที่เกิดขึ้น มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับพฤติกรรมการปฏิบัติที่เป็นจริงของท่านหลังร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)ให้แก่ผู้เรียน ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมาย ดังนี้

5 หมายถึง มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
4 หมายถึง มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
3 หมายถึง มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
2 หมายถึง มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
1 หมายถึง มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ระดับปฏิบัติ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ทักษะกระบวนการทำงาน					
1. มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการทำงานสามารถวิเคราะห์งานได้					
2. มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ					
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานวางแผนการทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง					
4. มีทักษะในการปฏิบัติงานตามแผนและสามารถทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้องได้					
5. มีความรู้และทักษะในการประเมินผลการทำงาน					
6. มีความรู้และทักษะในการนำผลการประเมินการทำงานมาวิเคราะห์และปรับปรุงงานได้					
ทักษะการใช้เหตุผล					
7. ได้รับการอบรมและพัฒนากระบวนการคิดโดยใช้เหตุผลจนสามารถปฏิบัติได้					
8. มีการคิดอย่างมีจุดมุ่งหมายเฉพาะและมีการใช้เหตุผล					
9. สามารถยอมรับข้อตกลงร่วมที่เกิดจากการใช้เหตุผลร่วมกันว่าเป็นข้อสรุปที่ถูกต้องได้					
ทักษะการสื่อสาร					
10. มีทักษะด้านการคิด การพูด และการเขียนที่ถูกต้องเพื่อการสื่อสาร					
11. มีความสามารถในการพูด การฟัง การจูงใจและการโน้มน้าวผู้อื่น					
12. มีความสามารถในการเขียน และการทำ					

รายการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ระดับปฏิบัติ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
รายงาน					
13. มีความสามารถในการนำเสนอผลงาน					
ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี					
14. มีทักษะในการเข้าถึงและการประเมินสารสนเทศ					
15. มีทักษะในการวิเคราะห์สื่อ ใช้สื่อ และผลิตสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี					
16. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือเพื่อการศึกษาค้นคว้า และการสื่อสารที่ถูกต้อง เหมาะสม					
17. มีทักษะในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ได้					
18. สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการพิมพ์งาน การคิดคำนวณ และการนำเสนอผลงานได้					
19. มีทักษะในการรับ-ส่งข้อมูลทางอีเมล์ (E-mail)					
20. มีทักษะในการสืบค้นข้อมูล และรับ-ส่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านผลผลิตโครงการ การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน)
ฉบับที่ 4 สำหรับผู้บริหาร และครูผู้สอน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	0	1	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
8	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
11	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
12	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
13	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
14	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
15	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
16	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
17	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
18	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
19	1	1	1	1	0	4	0.80	ใช้ได้
20	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง(IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิตโครงการ การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียน ภายหลังจากดำเนินกิจกรรม มีความเชื่อมั่นเท่ากับ เท่ากับ 0.933

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.933	20

ฉบับที่ 5

แบบสอบถาม

ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม (ด้านผลผลิต)

****

ฉบับที่ 5 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน

คำชี้แจง แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียน ที่มีต่อต่อผลการปฏิบัติงาน“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ฉบับนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียน ที่มีต่อผลการปฏิบัติงาน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ด้านผลผลิต มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชนในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
3. สถานภาพ/ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน
   - ☐ ผู้เรียน

ตอนที่ 2 สอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม

ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมายดังนี้

5 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
4 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
3 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
2 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
1 หมายถึง มีการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. การวางแผนการดำเนินงานปรับปรุงและพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste หรือป้ายรับรองของหน่วยงานราชการ					
2. การปรับปรุงห้องปฏิบัติงาน ของครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ มีความเหมาะสม เพียงพอต่อการดำเนินกิจกรรม					
3. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง รวมถึง อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น					
4. จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร					
5. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วมอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ					
6.ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ					
7.จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศ					

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค					
8. การปรับปรุงและพัฒนาภูมิทัศน์รอบอาคาร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” มีความเหมาะสม สะอาด สวยงาม มีความเป็นระบบและ ทันสมัย สามารถดึงดูดใจแก่ผู้พบเห็น					
9. การพัฒนาเว็บไซด์ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ ให้เป็นเว็บที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนและผู้ใช้บริการ					
10. ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนให้ คำปรึกษาและให้คำแนะนำเป็นอย่างดีต่อการพัฒนาอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านผลผลิต ในส่วนของอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม)
ฉบับที่ 5 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้
3	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต ในส่วนของอาคารสถานที่ และสิ่งแวดล้อม มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต ในส่วนของอาคารสถานที่ และสิ่งแวดล้อม มีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.893

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.893	10

ฉบับที่ 6

แบบสอบถาม
ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการที่ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
(ด้านผลผลิต)

****

ฉบับที่ 6 สำหรับผู้รับบริการ

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list)

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชนในการประเมินโครงการโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. อายุ
   - ☐ ต่ำกว่า 30 ปี
   - ☐ 30 – 35 ปี
   - ☐ 35 ปีขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ และมีความหมาย ดังนี้

5	หมายถึง	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
3	หมายถึง	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
2	หมายถึง	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
1	หมายถึง	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. “ครัวอาชีวะโคราช วิธีใหม่” ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ SHA					
2. มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ และมีจุดคัดกรอง					
3. มีการวัดอุณหภูมิผู้รับบริการ และพนักงาน ทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมบันทึกประวัติผู้รับบริการทุกครั้งที่มาใช้บริการ					
4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้ามาใช้บริการเท่านั้น					
5. มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ					
6. จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร					
7. ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ และมีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด พร้อมคัดแยกยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล					
8. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ					
9. มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศมีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศเพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค					

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
10. มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน แอปพลิเคชั่น หาก ชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง					
11. มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่าง ๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด					
12. ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ					
13. จัดให้มี ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร					
14. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที					
15. พนักงานให้บริการท่านอย่างมีมาตรฐาน ในเรื่องการควบคุมโรค Covid-19					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านผลลิต)
ฉบับที่ 6 สำหรับผู้รับบริการ

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	0	1	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	0	4	0.80	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
11	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
12	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
13	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
14	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
15	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต มีความเชื่อมั่นเท่ากับ เท่ากับ 0.887

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.887	15

ฉบับที่ 7

แบบสอบถาม

การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ฉบับที่ 7 สำหรับผู้รับบริการ

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 การยอมรับของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการประเมินโครงการ โครงการ“ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. อายุ
   - ☐ ต่ำกว่า 30 ปี
   - ☐ 30 – 35 ปี
   - ☐ 35 ปีขึ้นไป

ตอนที่ 2 ระดับการยอมรับของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการยอมรับของท่านที่มีต่อโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ และความหมาย ดังนี้

5 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับมากที่สุด

4 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับมาก

3 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับปานกลาง

2 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับน้อย

1 หมายถึง มีการยอมรับอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ความคิดเห็นของผู้รับบริการ	ระดับการยอมรับ				
	5	4	3	2	1
1. ท่านตัดสินใจเลือกซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะโคราช เนื่องจากวัตถุดิบมีความสดใหม่ และมีคุณค่าทางโภชนาการ					
2. ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะ เนื่องจากมีรสชาติอร่อยถูกปาก					
3. ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะ เนื่องจากราคาเหมาะสมกับคุณภาพ					
4. ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะ เนื่องจากมีการจัดแพ็กเกจ แบบรายสัปดาห์ รายเดือน					
5. ท่านตัดสินใจซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะ เนื่องจากการบริการ จัดส่งที่ตรงต่อเวลา					
6. ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายการอาหารให้แก่ลูกค้า					
7. ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในคุณภาพข้าวกล่องครัวอาชีวะโคราช					
8. ท่านตัดสินใจซื้อเนื่องจากพึงพอใจในโปรโมชั่นต่าง ๆ เช่น ของแถม ฟรีค่าจัดส่ง หรือส่วนลดราคาหรือซื้อคราวละมาก ๆ					
9. ท่านมีความตั้งใจในการแนะนำข้าวกล่อง ครัวอาชีวะให้แก่บุคคลอื่น					
10. ท่านมีความตั้งใจที่จะซื้อข้าวกล่อง ครัวอาชีวะต่อไป					

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถาม
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินด้านผลลิต)
ฉบับที่ 7 สำหรับผู้รับบริการ

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบสอบถามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ด้านผลผลิต การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ มีความเชื่อมั่นเท่ากับเท่ากับ 0.862

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.862	10

ฉบับที่ 8

แบบรายงาน

ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration)

ฉบับที่ 8 สำหรับงานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

คำชี้แจง แบบรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นตามรายละเอียดของมาตรฐานความปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข แบ่งเป็น 2 ด้าน คือ

ด้านที่ 1 เกณฑ์ผู้ประกอบการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร จำนวน 13 ข้อ

ด้านที่ 2 เกณฑ์ผู้ให้บริการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร จำนวน 6 ข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาจัดทำแบบรายงาน

จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

แบบรายงานผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration)

ข้อที่	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คิดเป็นร้อยละ
	ด้านที่ 1 เกณฑ์ผู้ประกอบการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร			
1	ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste หรือป้ายรับรองของหน่วยงานราชการ			
2	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง			
3	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง			
4	บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง			
5	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น			
6	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-สั่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ			
7	จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร			
8	ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ			
9	สำหรับอาหารปรุงสำเร็จให้มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ			
10	จัดให้ถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิลมัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยัง			

ข้อที่	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คิดเป็นร้อยละ
	ที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง			
11	จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศอาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศหรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค			
12	จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน แอปพลิเคชั่น หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง			
13	จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจและแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด			
	ด้านที่ 2 เกณฑ์ผู้ให้บริการ ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร			
14	ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ			
15	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ			
16	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที			
17	เส้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร			

ข้อที่	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คิดเป็นร้อยละ
18	พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงขยะ			
19	หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือ มีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ			
	รวม			

ฉบับที่ 9

แบบประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน
ตามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA)

****

ฉบับที่ 1 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list)

ตอนที่ 2 เป็นการประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน ที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA) มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามประการใด จึงขอความกรุณาตอบแบบสอบถามตามสภาพความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ

ขอขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม

จิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ
   - ☐ ชาย
   - ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา
   - ☐ ปริญญาตรี
   - ☐ ปริญญาโท
   - ☐ ปริญญาเอก
3. ปฏิบัติหน้าที่
   - ☐ ผู้บริหารสถานศึกษา
   - ☐ ครูผู้สอน

ตอนที่ 2 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารและครูผู้สอนที่มีต่อการพฤติกรรมของผู้เรียน ที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เกี่ยวกับการประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน

คำชี้แจง โปรดพิจารณาและเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคะแนนของท่านที่มีต่อพฤติกรรมของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งคะแนนในช่องมีความหมายดังนี้

- 5 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์ดีมาก
- 4 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์ดี
- 3 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง
- 2 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์น้อย
- 1 หมายถึง ระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์น้อยที่สุด

รายการ	ระดับพฤติกรรม				
	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
พฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียน					
1. ผู้เรียนปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายเต็มความสามารถ					
2. ผู้เรียนตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรม					
3. ผู้เรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ					
4. ผู้เรียน มีน้ำใจและช่วยเหลืองานจนสำเร็จ					
5. ผู้เรียนยอมรับในบทบาทหน้าที่ของผู้อื่น					
6. ผู้เรียนสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้					
7. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตนในการเป็น “ผู้นำ”ได้					
8. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตนในการเป็น “ผู้ตาม”ได้					
9. ผู้เรียนสามารถให้คำแนะนำในการทำงานให้กับเพื่อนได้					
10. ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานให้กับที่ประชุมได้					

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ .....

.....

.....

.....

ผลการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ
โดยใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียน
ตามการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

(การประเมินพฤติกรรมในการทำงานของผู้เรียน)
ฉบับที่ 9 สำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอน

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					รวม	ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้
2	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
6	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
7	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้
8	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
9	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
10	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

สรุปผลในภาพรวมค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของแบบประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.80-1.00

ความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) มีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.911

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded[a]	0	.0
	Total	30	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.832	.848	10

ภาคผนวก ค

การเผยแพร่ผลงานวิชาการ
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

เอกสารและภาพที่เกี่ยวข้องในการเผยแพร่ผลงานวิชาการ การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration: SHA)

1. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในเว็บไซต์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา https://www.nvc-korat.ac.th/

2. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตามหนังสือที่ ศธ 0628.2/513 ลงวันที่ 26 พฤษภาคม 2565, สถาบันอุดมศึกษา , สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา , สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา และสังกัดสำนักการศึกษา เทศบาลนครนครราชสีมา ตามหนังสือที่ ศธ 0628.2/371 ลงวันที่ 18 เมษายน 2565

3. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ในวันที่ 4 กรกฎาคม 2565 ณ โรงแรมภูสักธารรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

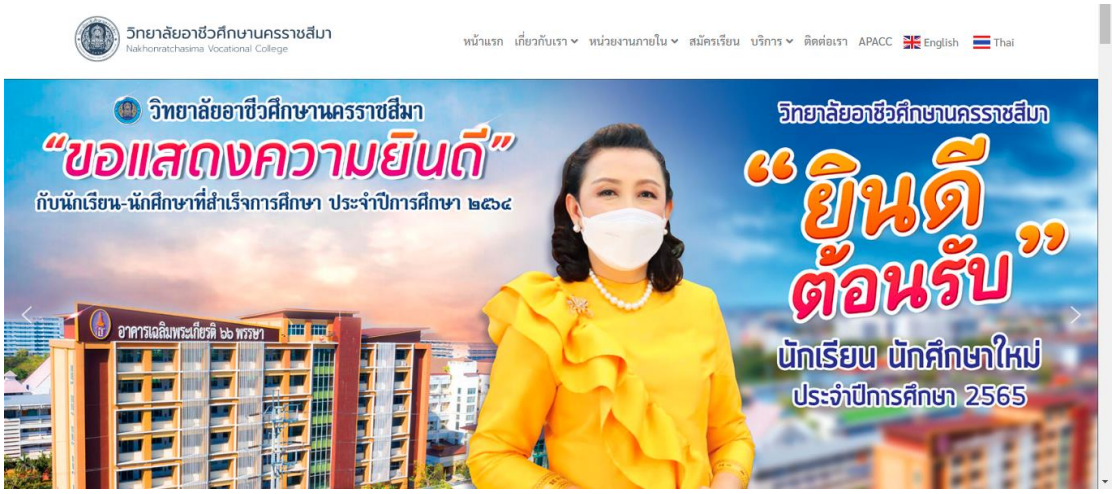
4. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)โดยนำเสนอผลการประเมินในการประชุมกรรมการบริหารสถานศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

5. การเผยแพร่ผลงานวิชาการเรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ภาคโปสเตอร์ ในการศึกษาดูงานของวิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม ในวันที่ 5 พฤษภาคม 2565

1. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ

เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ในเว็บไซต์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา https://www.nvc-korat.ac.th/



1. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ

เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

ในเว็บไซต์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา https://www.nvc-korat.ac.th/

2. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตามหนังสือที่ ศธ 0628.2/513 ลงวันที่ 26 พฤษภาคม 2565, สถาบันอุดมศึกษา, สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา, สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา และสังกัดสำนักการศึกษา เทศบาลนครนครราชสีมา ตามหนังสือที่ ศธ 0628.2/371 ลงวันที่ 18 เมษายน 2565

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๕๑๓ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๑๔๐/๖๕
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๒๓.๑/๑๔๗๘

วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี
๒๐๗ หมู่ ๓ ตำบลหนองชาก
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี
๒๐๑๗๐

๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๕๑๓ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ในการนี้ วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายนิทัศน์ วีระโพธิ์ประสิทธิ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
.....
.....
.....
.....

จึงเรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ☑ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย อนุ
๒. เห็นควรมอบ หน.งานวิจัยฯ, นข.งานบุคลากร
๓. เห็นควรแจ้ง .....

๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ
งานวิจัย พัฒนา นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
โทรศัพท์ ๐ ๓๘ ๔๘๕ ๒๐๒ ต่อ ๑๓๕
โทรสาร ๐ ๓๘ ๔๘๕ ๒๐๕
E-mail : saraban@chontech.ac.th

ตรวจเสนอ
หน.งานวิจัยฯ, หน.งานบุคลากร
๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

เลขที่อ้างอิง D502 2 HKU
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕ เวลา 09:08

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา มหาชลมุข

เพศ ☐ชาย ☑หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๑๔๒ /๖๕
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๒๓.๒/๑๕๑๕

วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออก
ต.นาจอมเทียน อ.สัตหีบ
จ.ชลบุรี ๒๐๒๕๐

๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๕๑๓ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของ นางจิดโสมนัส ชัยวงษ์ ตำแหน่งผู้อำนวยการ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" เพื่อขอมีและเลื่อนวิทยฐานะ นั้น

วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานด้านทางวิชาการดังกล่าว เป็นที่เรียบร้อยแล้ว และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางอรทัย โยธินรุ่งเรือง สุดสงวน)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

จึงเรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ☑ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย ผม
๒. เห็นควรมอบ หน.งานสื่อฯ, หน.งานพัฒนา
ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ
๓. เห็นควรแจ้ง
งานวิจัย พัฒนา นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
โทรศัพท์ (๐๓๘) ๒๓๘๓๙๘, ๒๓๘๕๒๗
๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕
โทรสาร (๐๓๘) ๒๓๗๒๖๘
http://www.tatc.ac.th
saraban@tatc.ac.th

ตรวจเสนอ
หน.งานสื่อฯ หน.งานพัฒนา
๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

เลขที่อ้างอิง D70RIZEI
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕ เวลา 08:27

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ
เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรนครราชสีมา

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ		✓			
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	✓				
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล		✓			
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๑๔๑/๖๕
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๒๙.๑/๘๐๕

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๑
วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่
๙ ถนนเวียงแก้ว ตำบลศรีภูมิ
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๒๐๐

๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๕๑๓ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษาหรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายวัชรพงศ์ ฝั้นติ๊บ)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่

รับ ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
.....
.....
.....
.....

จึงเรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ☑ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย .....
๒. เห็นควรมอบ .....
๓. เห็นควรแจ้ง .....
.....
๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

ฝ่ายวิชาการ
โทร. ๐๕๓-๒๑๗-๗๐๘ ต่อ ๗๕๕
โทรสาร ๐๕๓-๒๒๑-๕๙๙
AMS e-office: วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่

ตรวจเสนอ
.....
๒๗ มิ.ย. ๒๕๖๕

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา เทคนิคเชียงใหม่

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☑ผู้บริหาร ☐ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๑๗๒/๖๕
วันที่ ๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๒๔.๙/๒๓๓๓

วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี
อ.เมือง จ. อุดรธานี ๔๑๐๐๐

๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๕๑๓ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดทราบแล้ว นั้น

ในการดังกล่าว วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี ได้รับเอกสารเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมัย ศรีหาบุตรี)
รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

.....
.....
.....
.....

จึงเรียนมาเพื่อ

☑ โปรดทราบ ○ โปรดพิจารณา

๑. นำเรียนรองฝ่าย ฝบ., ฝอง.
๒. เห็นควรมอบ งานวิจัยพัฒนา นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
๓. เห็นควรแจ้ง ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ สนง. ผู้อำนวยการ

โทรศัพท์ ๐-๔๒๒๔-๖๖๔๐ ต่อ ๑๐๖ , ๐-๔๒๒๔-๓๒๔๑
โทรสาร ๐-๔๒๒๔-๓๓๓๑
สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : Udonthani๐๓
E-mail : udvc.ac.th@hotmail.com
www: udvc.ac.th

๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๕

ตรวจเสนอ
หน. สำนักงานตำแหน่งการ หน.งานบริการ
๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๕

- ทราบ
- มอบ ฝบ
นาย. อนุ ผอ.อนุมัติ
นาย. สมบูรณ์

๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๕

เลขที่อ้างอิง DA๐๐๓JUX
วันที่ ๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๕ เวลา 11:24

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ
เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

เพศ ☐ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☑ผู้บริหาร ☐ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	✓				
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๑๒๐/๖๕
วันที่ ๒๔ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๓๒.๔/ ๑๗๘๐

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๔
วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร
ถนนปิ่นดำริห์ อำเภอเมือง
จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๐๐๐

๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/ ๕๑๓ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดส่งผลงานของนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยฐานะชำนาญการพิเศษ ได้จัดทำผลงานวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อขอมีหรือเลื่อนวิทยฐานะผู้อำนวยการเชี่ยวชาญ และเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษาต่อไป ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร ได้รับหนังสือเผยแพร่ผลงานวิชาการ ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุบรรณ์ ชัยยะ)
รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร

จึงเรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ○ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย ฝบ. ฝผ.
๒. เห็นควรมอบ .....
๓. เห็นควรแจ้ง สนง.ผู้อำนวยการฯ

ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ/งานวิจัยพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
โทร. ๐-๕๕๗๑-๑๒๐๐ ต่อ ๒๔
๒๔ มิ.ย. ๒๕๖๕
โทรสาร ๐-๕๕๗๑-๑๒๐๐

ตรวจเสนอ
ฝบ
หน.งานบริหารทั่วไป หน.สำนักงานผู้อำนวยการ
๒๔ มิ.ย. ๒๕๖๕

☑ ทราบ
○ แจ้ง
☑ มอบ ฝบ
รองฯ
รองฯ
๒๕ มิ.ย. ๒๕๖๕

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ
เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☑ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	✓				
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา		✓			
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)		✓			
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับ

การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

ตามที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา นั้น

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

(ผศ. พรภัสสร อ่อนเกิด)
ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย

ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

แบบตอบรับ
การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

ตามที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา นั้น

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

(ผศ. ภณิดา แก้วกูร)
ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย

ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา สำนักวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล		✓			
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนภูเก็ตวิทยาลัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบตอบรับแสดงความคิดเห็นประเมินโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

ที่ ศธ 04320.17/398

โรงเรียนภูเก็ตวิทยาลัย
73/3 ถ.เทพกระษัตรี
อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต 83000

25 เมษายน 2565

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ 0628.2/371 ลงวันที่ 18 เมษายน 2565

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง “ครัวอาชีวโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ โรงเรียนภูเก็ตวิทยาลัย ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายวัชรศักดิ์ สงค์ปาน)
ผู้อำนวยการโรงเรียนภูเก็ตวิทยาลัย

สำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. 076-222502
โทรสาร. 076-222502
pkw@pkw.ac.th

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา โรงเรียนหลุมเก็ดวิทยาลัย

เพศ ☐ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☐ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	✓				
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา		✓			
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

-

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านซับตะเคียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบตอบรับแสดงความคิดเห็นประเมินโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

ที่ ศธ ๐๔๐๖๕.๑๑๐ / ๕๐

โรงเรียนบ้านตะเคียน (สพฐ.)
๓๐๐ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลลาดบัวขาว
อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๓๔๐

๒๗ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ ลงวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่ " ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ โรงเรียนบ้านซับตะเคียน ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางกิตติพร โพธิ์ทอง)
ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านซับตะเคียน

กลุ่มบริหารงานทั่วไป
โรงเรียนบ้านซับตะเคียน
โทร. ๐๘-๔๒๓๑-๑๓๙๘

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา โรงเรียนปักธงชัยวิทยาคาร

เพศ ☐ชาย ☑หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☑ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง		✓			

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนโพธิสารพิทยากร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบตอบรับแสดงความคิดเห็นประเมินโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

ที่ ศธ ๐๔๒๙๐.๔๑ /๔๒๘

โรงเรียนโพธิสารพิทยากร
พุทธมณฑลสาย ๑ แขวงบางระมาด
เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ ๑๐๑๗๐

๒๗ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงาน

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ ลงวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบแสดงความคิดเห็นงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ โรงโพธิสารพิทยากรได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายภูมิสิษฐ์ สุคนธวงศ์)
ผู้อำนวยการโรงเรียนโพธิสารพิทยากร

กลุ่มบริหารวิชาการ
โทร. ๐-๒๔๔๘-๖๑๓๐ ต่อ ๑๑๗
โทรสาร ๐-๒๔๔๘-๗๑๐๘
http://www.ps.ac.th
E-Mail potisarn@ps.ac.th

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา โรงเรียนโพธิสารพิทยากร

เพศ ☐ชาย ☑หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☑ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☐ผู้บริหาร ☑ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ	✓				
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		✓			
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนเทศบาล ๕ (วัดป่าจิตสามัคคี)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บทคัดย่อผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบตอบรับแสดงความคิดเห็นประเมินโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้จัดทำผลงานวิชาการเพื่อใช้ประกอบการขอเลื่อนวิทยฐานะเชี่ยวชาญ การประเมินโครงการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

งานสำนักงานผู้อำนวยการ
โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕
โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

ที่ นม ๕๒๐๐๖.๖/๑๖๐

โรงเรียนเทศบาล ๕ (วัดป่าจิตตสามัคคี)
ตำบลในเมือง อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๒๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ ศธ ๐๖๒๘.๒/๓๗๑ ลงวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๖๕

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ของ นางจิตโสมนัส ขัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ ทางโรงเรียนเทศบาล ๕ (วัดป่าจิตตสามัคคี) ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอำนาจ บุตรโต)
ผู้อำนวยการโรงเรียนเทศบาล ๕ (วัดป่าจิตตสามัคคี)

โรงเรียน
โทรศัพท์. ๐๔๔ – ๒๑๓๒๙๓
๐๙๓-๓๖๘๕๓๓๙

แบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการ

เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สถานศึกษา โรงเรียนเทศบาล 5.

เพศ ☑ชาย ☐หญิง

วุฒิการศึกษา ☐ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ปริญญาตรี ☑สูงกว่าปริญญาตรี

ตำแหน่ง ☑ผู้บริหาร ☐ครูผู้สอน ☐อื่นๆ .....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อผลงานทางวิชาการ เรื่อง "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	หัวข้อเรื่องการประเมินโครงการมีความน่าสนใจ		✓			
๒	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมินโครงการ	✓				
๓	การศึกษาแนวคิดทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	✓				
๔	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	✓				
๕	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	✓				
๖	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	✓				
๗	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินโครงการไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	✓				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ผลการวิเคราะห์สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ปรากฏผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ วุฒิการศึกษา และปฏิบัติหน้าที่ (n=98)

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	76	77.55
หญิง	22	22.43
รวม	**98**	**100**
2. วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	-	-
ปริญญาตรี	47	47.96
สูงกว่าปริญญาตรี	51	52.04
รวม	**98**	**100**
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	31	31.63
ครูผู้สอน	67	68.37
รวม	**98**	**100**

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย (ร้อยละ77.55) เป็น เพศหญิง (ร้อยละ22.43) วุฒิการศึกษาส่วนใหญ่สูงกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ52.04) ปฏิบัติหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นครูผู้สอน (ร้อยละ68.37) และผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 31.63)

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม นำข้อมูลที่ได้มาคำนวณหาค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยกำหนดค่าเฉลี่ยดังนี้

4.50 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมากที่สุด

3.50 – 4.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมาก

2.50 – 3.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับปานกลาง

1.50 – 2.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อย

1.00 – 1.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อยที่สุด

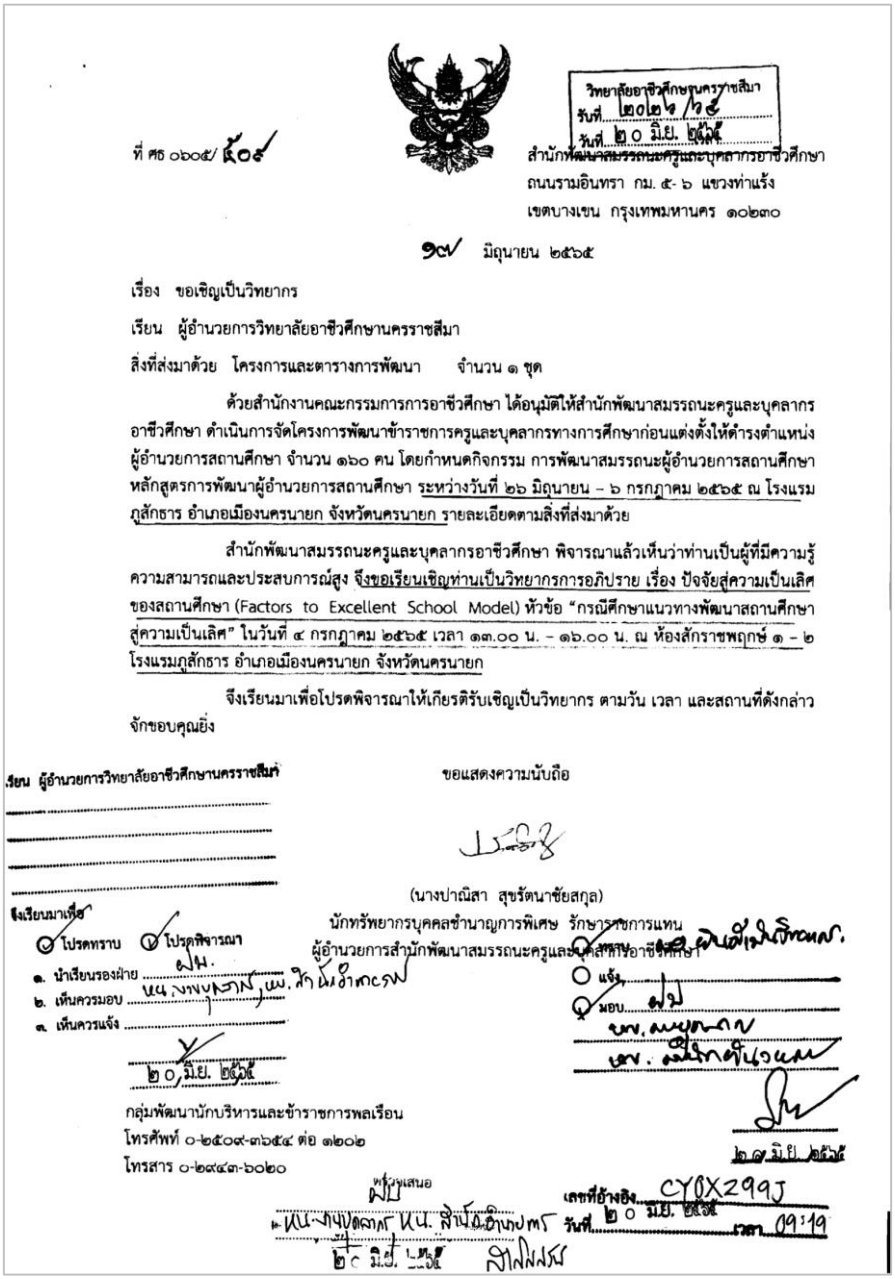
ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่อผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n = 98)

ข้อที่	รายการ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1	หัวข้อเรื่องการวิจัยมีความน่าสนใจ	4.84	0.37	มากที่สุด
2	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัย	4.87	0.34	มากที่สุด
3	การศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4.89	0.32	มากที่สุด
4	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	4.85	0.36	มากที่สุด
5	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	4.88	0.33	มากที่สุด
6	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	4.86	0.35	มากที่สุด
7	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการวิจัยไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	4.90	0.31	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม		**4.87**	**0.34**	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 แสดงว่า ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลงานวิชาการเรื่องการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration :

SHA) ในภาพรวมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.87 , S.D.= 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ หัวข้อเรื่องประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการวิจัยไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ($\overline{X}$ = 4.90, S.D.= 0.31) รองลงมา ได้แก่ การศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.89, S.D.= 0.32) และ ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.88, S.D.= 0.33) ตามลำดับ

3. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในวันที่ 4 กรกฎาคม 2565 ณ โรงแรมภูสักธารรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก



วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๒๐๒๑๑ /๒๕
วันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๐๕/ ๕๐๕

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
ถนนรามอินทรา กม. ๕- ๖ แขวงท่าแร้ง
เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการและตารางการพัฒนา จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ดำเนินการจัดโครงการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษา จำนวน ๑๖๐ คน โดยกำหนดกิจกรรม การพัฒนาสมรรถนะผู้อำนวยการสถานศึกษา หลักสูตรการพัฒนาผู้อำนวยการสถานศึกษา ระหว่างวันที่ ๒๖ มิถุนายน – ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ณ โรงแรมภูสักธาร อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์สูง จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรการอภิปราย เรื่อง ปัจจัยสู่ความเป็นเลิศของสถานศึกษา (Factors to Excellent School Model) หัวข้อ “กรณีศึกษาแนวทางพัฒนาสถานศึกษาสู่ความเป็นเลิศ” ในวันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องสักราชพฤกษ์ ๑ – ๒ โรงแรมภูสักธาร อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้เกียรติรับเชิญเป็นวิทยากร ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นางปาณิสา สุขรัตนาชัยสกุล)
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

จึงเรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ☑ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย ฝน.
๒. เห็นควรมอบ ...
๓. เห็นควรแจ้ง ...
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕

กลุ่มพัฒนานักบริหารและข้าราชการพลเรือน
โทรศัพท์ ๐-๒๕๐๙-๓๖๕๔ ต่อ ๑๒๐๒
โทรสาร ๐-๒๙๔๓-๖๐๒๐

☑ แจ้ง
☑ มอบ ฝป
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕

ครั้งที่เสนอ ฝป
เลขที่อ้างอิง CY0X299J
วันที่ ๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕ เวลา 09:19
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕

ผลการวิเคราะห์สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ปรากฏผลดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ วุฒิการศึกษา และปฏิบัติหน้าที่ (n=30)

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	21	70.00
หญิง	9	30.00
รวม	**30**	**100**
2. วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	-	-
ปริญญาตรี	-	-
สูงกว่าปริญญาตรี	30	100
รวม	**30**	**100**
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	30	100
ครูผู้สอน	-	-
รวม	**30**	**100**

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย (ร้อยละ70.00) เป็น เพศหญิง (ร้อยละ 30.00) วุฒิการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ 100) ปฏิบัติหน้าที่ผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 100)

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม นำข้อมูลที่ได้มาคำนวณหาค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยกำหนดค่าเฉลี่ยดังนี้

4.50 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมากที่สุด

3.50 – 4.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมาก

2.50 – 3.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับปานกลาง

1.50 – 2.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อย

1.00 – 1.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่อผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n = 30)

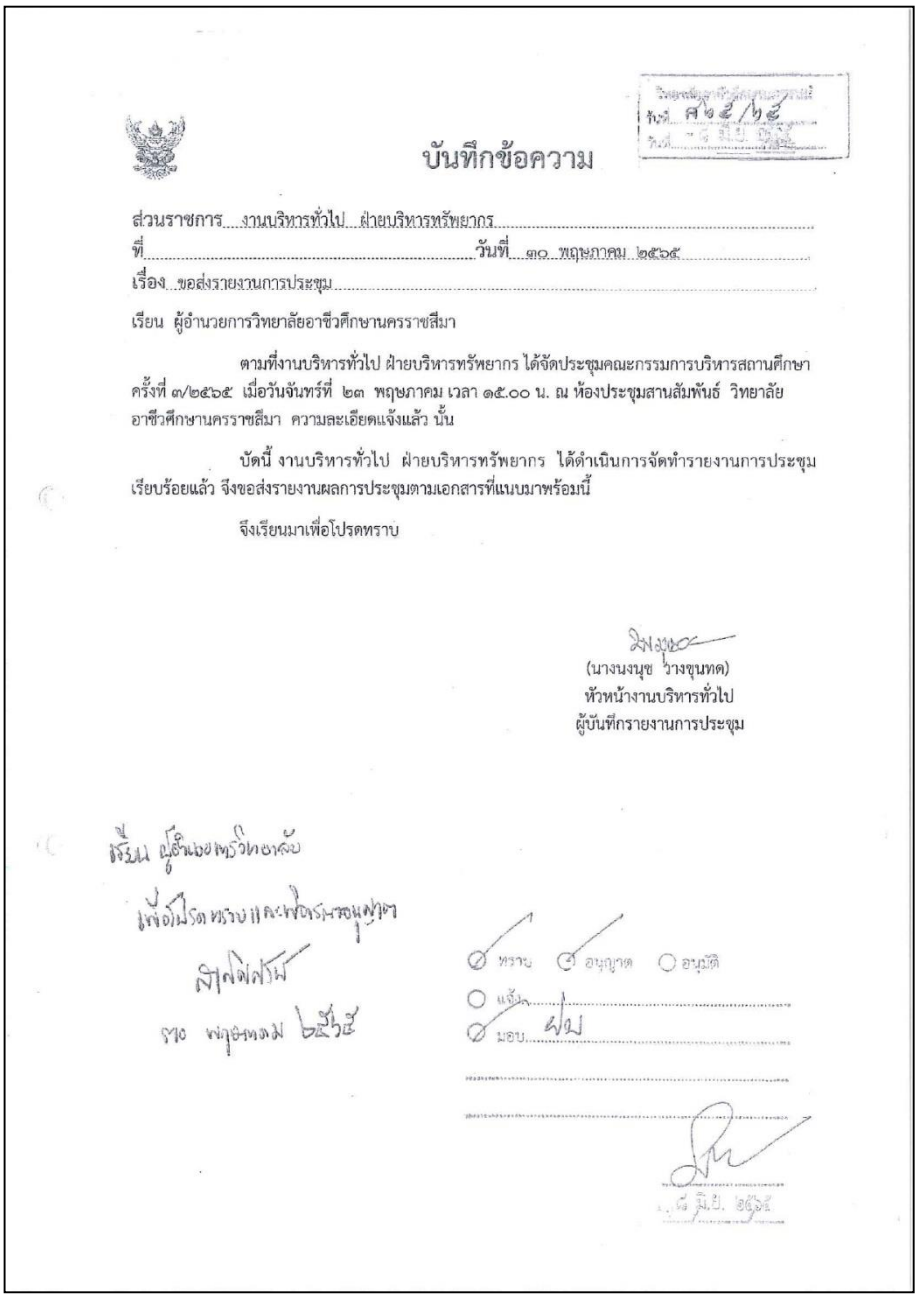
ข้อที่	รายการ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1	หัวข้อเรื่องการประเมินมีความน่าสนใจ	4.60	0.50	มากที่สุด
2	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการประเมิน	4.75	0.44	มากที่สุด
3	การศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4.65	0.49	มากที่สุด
4	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	4.65	0.49	มากที่สุด
5	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	4.75	0.44	มากที่สุด
6	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	4.80	0.41	มากที่สุด
7	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	4.65	0.49	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม		**4.69**	**0.46**	มากที่สุด

จากตารางที่ 4 แสดงว่า ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลงานวิชาการ เรื่องการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในภาพรวมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.69 , S.D.= 0.46) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ หัวข้อเรื่อง ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.80, S.D.= 0.41) รองลงมา ได้แก่ ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์ และขอบเขตของการประเมิน อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.75, S.D.= 0.44) และ ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.75, S.D.= 0.44) ตามลำดับ

ภาพประกอบในการเผยแพร่ผลงานวิชาการ
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA))
ในการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการ
สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในวันที่ 4 กรกฎาคม 2565
ณ โรงแรมภูสักธารรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

ภาพประกอบในการเผยแพร่ผลงานวิชาการ
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ(Safety & Health Administration : SHA))
ในการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการ
สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในวันที่ 4 กรกฎาคม 2565
ณ โรงแรมภูสักธารรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

4. การเผยแพร่ผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยนำเสนอผลการประเมินในการประชุมกรรมการบริหารสถานศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษา นครราชสีมา ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานบริหารทั่วไป ฝ่ายบริหารทรัพยากร
ที่ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕
เรื่อง ขอส่งรายงานการประชุม

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ตามที่งานบริหารทั่วไป ฝ่ายบริหารทรัพยากร ได้จัดประชุมคณะกรรมการบริหารสถานศึกษา ครั้งที่ ๓/๒๕๖๕ เมื่อวันจันทร์ที่ ๒๓ พฤษภาคม เวลา ๑๕.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ งานบริหารทั่วไป ฝ่ายบริหารทรัพยากร ได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประชุม เรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งรายงานผลการประชุมตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางนงนุช วางขุนทด)
หัวหน้างานบริหารทั่วไป
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัย
เพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุมัติ

ทราบ อนุญาต อนุมัติ
แจ้ง
มอบ ฝน

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารสถานศึกษา
ครั้งที่ ๓/๒๕๖๕
เมื่อวันจันทร์ที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕
ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ผู้มาประชุม

๑. นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์	ประธานกรรมการ
๒. นายสุชาติ จำปาโพธิ์	กรรมการ
๓. นางสาวรัตนาภรณ์ แสงกุล	กรรมการ
๔. นายประณมจักรี สียางนอก	กรรมการ
๕. นางนันทิชา รัตนมาลากร	กรรมการ
๖. นางมาลี หวยสูงเนิน	กรรมการ
๗. นางนุชนารถ อินทรโคกสูง	กรรมการ
๘. นางเรณู อินทรกำแหง	กรรมการ
๙. นางอทิติยา ธงสันเทียะ	กรรมการ
๑๐. นางพัชรินทร์ กิตติพัชรากร	กรรมการ
๑๑. นางสาวมาลัย จินากูล	กรรมการ
๑๒. นางสาวสาวิตรี สนชัย	กรรมการ
๑๓. นางสาวอารีรัตน์ อุทัยแสน	กรรมการ
๑๔. นางสาวกัญญาภัทร มองพิมาย	กรรมการ
๑๕. นางสาววรปภา ธนาวิรุจน์	กรรมการ
๑๖. นายชัยรัตน์ ชัยปัทมานนท์	กรรมการ
๑๗. นางวลิศรา หนูกิจ	กรรมการ
๑๘. นางนารีรัตน์ เทศสูงเนิน	กรรมการ
๑๙. นางสุภาพร แจ่มศรี	กรรมการ
๒๐. นางวรัญญา เสวิกุล	กรรมการ
๒๑. นายสรวิชญ์ เลิศศรีพงศ์	กรรมการและเลขานุการ
๒๒. นางนงนุช วางขุนทด	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม

นางสาวรุ่งทิวา วงศ์สกุลภิญโญ	ลากิจ
นายธนกฤต โชติภักดีโภคิน	ลาป่วย

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวจีญาวัลล์ ขมชื่นดี	ผู้ช่วยงานบริหารทั่วไป
๒. นางสาวอุไรวรรณ บ่อพิมาย	ครูพิเศษสอน
๓. นางสาววันดี โพพันธ์ไม้	ครูพิเศษสอน

เริ่มประชุมเวลา ๑๕.๑๐ น.

นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ประธานกรรมการ กล่าวเปิดการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๕ และแจ้งเรื่องให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

/ระเบียบ...

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

๑.๑ เรื่อง ทบทวนงบประมาณแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๑.๒ เรื่อง การปรับปรุงภูมิทัศน์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

การปรับปรุงภูมิทัศน์ บริเวณ อาคาร ๑๑ รายละเอียดปรากฏในระเบียบวาระที่ ๔

๑.๓ เรื่อง หนังสือสำนักอำนวยการ ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๖๐๑/๑๑๗๓ ลงวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เรื่อง การแจ้งข้อมูลกลุ่มวิชาการ เพื่อใช้ในการบรรจุและแต่งตั้งผู้สอบแข่งขันได้ตำแหน่งครูผู้ช่วย

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ให้สถานศึกษาจัดเรียงลำดับตำแหน่งที่ว่าง รายงานไปยังกลุ่มงานการจัดการบุคคล ๒ ภายในวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕ พร้อมแนบไฟล์ ก่อนเวลา ๑๒.๐๐ น. ในการจัดเรียงตำแหน่งของการรับย้ายจากการประชุมคณะกรรมการบริหารสถานศึกษา มีการจัดลำดับไว้ ๘ ลำดับ เพื่อการบรรจุครูผู้ช่วยในสาขาวิชา ดังนี้

๑. เลขานุการ
๒. สถานพยาบาล
๓. คอมพิวเตอร์
๔. อาหารและโภชนาการ
๕. คหกรรมศาสตร์
๖. ภาษาอังกฤษ
๗. คณิตศาสตร์
๘. พลศึกษา

วิทยาลัยฯ มอบหมายงานบุคลากร ฝ่ายบริหารทรัพยากร จัดทำหนังสือรายงานข้อมูลเรียงอันดับตำแหน่งของการรับย้ายไปที่กลุ่มงานการจัดการบุคคล สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕ สาขาวิชาที่จำเป็นและเร่งด่วน โดยดูจากการเรียงลำดับไว้ ๘ สาขาวิชา และจัดเรียงลำดับสาขาวิชาที่ต้องการเร่งด่วน จำนวน ๔ อัตรา ดังนี้

๑. สถานพยาบาล
๒. อาหารและโภชนาการ
๓. คหกรรมศาสตร์
๔. พลศึกษา

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่อง การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๕

ประธาน ขอให้คณะกรรมการพิจารณารายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารสถานศึกษา ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันอังคารที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๕ และขอมติที่ประชุมในการรับรองรายงานการประชุมดังกล่าว

มติที่ประชุม คณะกรรมการบริหารสถานศึกษาพิจารณาแล้ว มีมติรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารสถานศึกษา ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันอังคาร ที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๕ โดยมีแก้ไข ดังนี้

-หน้า ๓ ข้อ ๔.๑ ระดับ ปวส.๒	แก้ไขเป็นระดับ ปวส. ๑
-แก้ไข หน้า ๗ ปีการศึกษา ๒๕๖๔	แก้ไขเป็น ปีการศึกษา ๒๕๖๕

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่อง สืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่ผ่านมา

-

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่อง เสนอให้ที่ประชุมเพื่อทราบและพิจารณา

ประธาน เสนอเรื่องให้ที่ประชุมเพื่อทราบและพิจารณา ดังนี้

๔.๑ การลงทะเบียน

นายสรวิชญ์ เลิศศรีพงศ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร การกรอกรายละเอียด กรณีนักเรียนลงทะเบียน ต้องมีรายชื่อกับฝ่ายงานต่าง ๆ เช่น งานการเงิน งานทะเบียน ควรมีการผ่อนผัน หรือทำการปลดล็อคอาจทำให้เกิดปัญหาที่งานการเงิน แต่ต้องหาวิธีแก้ปัญหาร่วมกัน และส่งรายชื่อไปที่งานวัดผลดำเนินการต่อไป

ประธาน ให้ผ่อนผัน ทำรายชื่อไว้ ๒ แบบ แบบที่ ๑ มีรายชื่อสำหรับพิมพ์ออกมา และแบบที่ ๒ มีรายชื่อที่สามารถเพิ่มเติมได้ ขอความร่วมมือแผนกวิชา และครูที่ปรึกษา ช่วยดูแลติดตามกับนักเรียน นักศึกษาอย่างใกล้ชิด

นางมาลี หวยสูงเนิน การกรอกผลการเรียนในระบบ ศธ. ๐๒ จะทราบภายหลังว่ารายชื่อนักเรียนดังกล่าวไม่มีในระบบ และรายชื่อจะส่งผลกับงานสวัสดิการพยาบาลในการประกันอุบัติเหตุ หากผู้เรียนผ่อนผันจะมีผลกระทบต่อการประกันอุบัติเหตุด้วย

ประธาน เสนอต่อที่ประชุม การผ่อนผันนั้นสามารถทำได้ โดยแบ่งจ่ายเรื่องที่มีความเกี่ยวข้องส่วนตัวของนักเรียนนักศึกษาโดยตรง อาทิ ค่าประกันอุบัติเหตุ เพื่อการคุ้มครองชีวิตของนักเรียนนักศึกษา ซึ่งคุณครูต้องแจ้งนักเรียนนักศึกษาในที่ปรึกษาและชี้แจงรายละเอียดในการผ่อนผันให้ชัดเจน

นายสรวิชญ์ เลิศศรีพงศ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร ชี้แจงต่อที่ประชุม การผ่อนผันต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายใน ๑๕ วันทำการ นักเรียน ปวช.๒, ๓ และนักศึกษา ปวส.๒ สามารถผ่อนผันได้ ซึ่งในภาคเรียนที่ผ่านมางานการเงินให้ผ่อนผันทั้งหมด ๓ รอบ

ประธาน เสนอต่อที่ประชุม ในภาคเรียนนี้ขอให้มีการผ่อนผัน จำนวน ๒ รอบ ได้หรือไม่ ในที่ประชุมคิดว่าจะขอผ่อนผันในช่วงเวลาสัปดาห์ใดที่เหมาะสม

มติที่ประชุม สรุปการขอผ่อนผันค่าบำรุงการศึกษาภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ผ่อนผันได้ ๒ รอบ ดังนี้

- รอบที่ ๑ ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ จ่ายค่าประกันอุบัติเหตุ ค่าตรวจสุขภาพ และค่าเสื้อ จำนวน ๔๘๐ บาท

-รอบที่ ๒ ระยะเวลา ระหว่างวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๕-๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ จ่ายในส่วนที่เหลือทั้งหมด นักเรียนนักศึกษาที่เป็นเด็กเก่า หากเกินวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ต้องมาทำเรื่องผ่อนผันครั้งที่ ๑ ในส่วนระบบรายชื่อผ่อนผันแล้วไม่มีชื่อนั้น งานทะเบียนต้องมีรายชื่อใบที่ ๒ ตามที่เสนอไว้ในตอนต้นข้อ ๔.๑ สำหรับการขอผ่อนผัน

นายสรวิชญ์ เลิศศรีพงศ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร หลังวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ จะดำเนินการต่ออย่างไร

ประธาน งานการเงิน ต้องตรวจสอบข้อมูล นักเรียนนักศึกษาผ่อนผันไปกี่ราย ให้ทำรายงานสรุปผลแจ้งให้ครูที่ปรึกษาเพื่อติดตามนักเรียนนักศึกษา เพื่อแก้และป้องกันปัญหาผู้เรียนออกกลางคันด้วย ขอความร่วมมือทุกงานที่เกี่ยวข้อง เช่น งานครูที่ปรึกษา งานการเงิน ต้องสรุปรายงานโดยเร็ว เพื่อหาทางช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาให้กับผู้เรียนต่อไป

มติที่ประชุม เห็นชอบ

๔.๒ ทบทวนงบประมาณแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ประธาน ดูตัวเลขนักเรียนนักศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๕ จะมีจำนวนนักเรียนนักศึกษาลดลงจากปีการศึกษา ๒๕๖๔ การจัดสรรเงินงบประมาณก็จะลดลงตามจำนวนนักเรียนนักศึกษา วิทยาลัยฯ ต้องทบทวนเรื่องงบประมาณ เมื่อปีการศึกษา ๒๕๖๔ เป็นการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ตัวเลขนักเรียนนักศึกษา จำนวน ๓,๗๓๙ คน ปัจจุบันมีจำนวนนักเรียนหายไปเป็นจำนวนมาก วิทยาลัยฯ ประกาศให้นักเรียนนักศึกษา พ้นสภาพ จำนวน ๑๔๔ คน แต่ละแผนกวิชาต้องทบทวนการจัดการเรียนการสอน การ

ดูแลให้คำปรึกษาแก่นักเรียนนักศึกษา ควรจะหาวิธีการดูแลนักเรียนนักศึกษาให้มีสายสัมพันธ์ มีกิจกรรมที่ช่วยเหลือนักเรียนนักศึกษา เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อนักเรียนนักศึกษาที่พ้นสภาพ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาให้สถานศึกษารายงานข้อมูลนักเรียนนักศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ในวันศุกร์ที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕ ต้องรายงานข้อมูลจริง ซึ่งส่งผลกระทบต่องบประมาณดำเนินการของวิทยาลัยฯ ในหลายส่วน ทั้งค่าวัสดุฝึก สผ.๑ และค่าตอบแทนนอกเวลา วิทยาลัยต้องทบทวนค่าค่าวัสดุฝึก วัสดุสำนักงาน สผ.๑ การเบิกจ่ายและการจัดซื้อวัสดุฝึกขอให้มีความสอดคล้องกับรายวิชาที่สอนและสถานการณ์ทางการเรียนในปัจจุบัน นอกจากนี้ประธานแจ้งว่า การขยายห้องเรียนจะเป็นการเพิ่มค่าใช้จ่าย เมื่องบประมาณถูกชะลอและถูกปรับลดไปตามปริมาณผู้เรียนนั้น จะส่งผลให้ปัจจุบันวิทยาลัยฯ ต้องชะลองบซ่อมแซมต่าง ๆ

ประธาน ขอมติที่ประชุมในรายการปรับปรุงงบประมาณแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

มติที่ประชุม เห็นชอบให้มีการปรับปรุงงบประมาณแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ (สรุปรายละเอียดการปรับปรุงงบประมาณแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ตามรายละเอียดที่แนบ)

๔.๓ การปรับปรุงภูมิทัศน์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ประธาน แจ้งต่อที่ประชุม เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการรับเสด็จอย่างสมพระเกียรติของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในโอกาสเสด็จพระราชดำเนินเป็นองค์ประธานเปิดป้าย "อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๖๖ พรรษา" วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ในวันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เพื่อความเป็นสิริมงคลอย่างสูงยิ่งแก่ข้าราชการครู บุคลากรทางการศึกษาและนักเรียนนักศึกษา ตลอดจนพสกนิกรชาวจังหวัดนครราชสีมา วิทยาลัยฯ ได้ดำเนินการเรื่องการจัดสถานที่การปรับปรุงภูมิทัศน์และสิ่งแวดล้อม บริเวณภายในและบริเวณโดยรอบของวิทยาลัย ให้มีทัศนียภาพที่สวยงาม จึงต้องปรับภูมิทัศน์ สถานที่ห้องประทับ (ห้อง APACC) เพื่อรับรองการเสด็จขององค์ประธานในพิธี งบประมาณส่วนนี้นำเข้าแผนปี ๒๕๖๕ จำนวนเงิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) และในส่วนของการปรับภูมิทัศน์บริเวณโดยรอบวิทยาลัยฯ นั้น มีค่าใช้จ่ายนำเข้าแผนงบประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ไว้ในโครงการของงานอาคารสถานที่ เป็นจำนวนเงิน ๑.๕ ล้านบาท ซึ่งใช้เวลาดำเนินการเริ่มตั้งแต่

/เดือนเมษายน...

เดือนเมษายนถึงสิ้นเดือน มิถุนายน ๒๕๖๕ วิทยาลัยฯมอบหมายงานบริหารทั่วไป ฝ่ายบริหารทรัพยากรดำเนินการจัดทำหนังสือประกาศเรื่อง การปรับปรุงภูมิทัศน์และสิ่งแวดล้อม เพื่อแจ้งให้ข้าราชการครู บุคลากรทางการศึกษา และนักเรียนนักศึกษาทราบโดยทั่วกันต่อไป

ประธาน ขอมติที่ประชุมในการทบทวนงบประมาณเพื่อการปรับปรุงภูมิทัศน์

มติที่ประชุม เห็นชอบ

๔.๔ การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ และผลการประเมินโครงการของนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ

ประธาน เสนอเรื่องให้ที่ประชุมทราบและแสดงความคิดเห็น เนื่องจากได้จัดทำผลงานทางวิชาการและผลการประเมินโครงการของนางจิตโสมนัส ชัยวงษ์ ผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ เรื่อง รูปแบบการบริหารศูนย์เรียนรู้เพื่อการค้า (Trade Learning Center:TLC) เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา และการประเมินโครงการ "ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่" ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safetu & Health Administration:SHA) จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการงานวิจัย และผลการประเมินโครงการฯ ดังกล่าว ตามเอกสารที่ได้มอบให้คณะกรรมการบริหารสถานศึกษาผู้เข้าประชุม และขอความ

ร่วมมือคณะกรรมการบริหารสถานศึกษาทุกท่านได้ช่วยอ่านผลงานทางวิชาการ พร้อมทั้งแสดงความคิดเห็นในแบบแสดงความคิดเห็นผลงานทางวิชาการทั้งสองผลงานด้วย ขอขอบคุณทุกท่านที่ได้ร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการดังกล่าว

มติที่ประชุม รับทราบและเห็นชอบ

ระเบียบวาระ ๕ เรื่องอื่น ๆ

นางสาวรัตนาภรณ์ แสงกุล รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ เสนอให้มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ ช่วงระหว่างวันที่ ๓๑ พ.ค. ๒๕๖๕ - ๒ มิ.ย. ๒๕๖๕ ระหว่างที่มีการตรวจสุขภาพ กล่าวคือ ให้ห้องเรียนที่มีตารางการตรวจสุขภาพ ให้เข้ามาเรียนออนไซต์ในวิทยาลัยฯ ตามปกติ ส่วนห้องเรียนใดที่ไม่มีตารางการตรวจสุขภาพให้ผู้เรียน เรียนแบบออนไลน์ ทั้งนี้ เนื่องจากพื้นที่วิทยาลัยฯ ไม่เหมาะสม เนื่องจากมีการก่อสร้าง อาจทำให้ผู้เรียนได้รับอุบัติเหตุได้

นางมาลี หวยสูงเนิน หัวหน้างานสวัสดิการพยาบาลและหัวหน้าแผนกวิชาสามัญ ชี้แจงต่อที่ประชุม ผู้เรียนมีความสุขและมีความกระตือรือร้นในการมาเรียนออนไซต์ที่วิทยาลัยฯ มากกว่าการเรียนในรูปแบบออนไลน์ ขอให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา

ประธาน ขอมติที่ประชุมเรื่อง การจัดการเรียนการสอนแบบออนไซต์ที่วิทยาลัยฯ ตามปกติ

มติที่ประชุม เห็นชอบให้มีการเรียนออนไซต์ที่วิทยาลัยฯ ตามปกติ

นายประถมจักรี สียางนอก รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ นำเสนอปัญหาความแออัดของปริมาณผู้เข้าใช้โรงอาหารวิทยาลัยฯ ในช่วงเช้าและช่วงกลางวัน มีปริมาณหนาแน่นเป็นอย่างมาก เสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหา การแลกบัตรคูปองก่อนซื้ออาหาร ให้ผู้เรียนมัดจำบัตรเป็นจำนวนเงิน ๕๐ บาท แล้วเก็บบัตรคูปองไว้กับตนเองได้ เพื่อจะได้ไม่ต้องแลกบัตรในทุก ๆ วัน เมื่อถึงเวลาปิดภาคเรียนจึงนำบัตรมาแลกกับเงินมัดจำ เพื่อรับเงินมัดจำคืน ทั้งนี้ เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นในการลดปริมาณและลดขั้นตอนในการซื้ออาหารให้รวดเร็วยิ่งขึ้น

การเก็บข้อมูล SAR ปี ๒๕๖๔ ขอให้ผู้รับผิดชอบตัวบ่งชี้ได้รวบรวมข้อมูลตามแบบเก็บข้อมูลที่งานประกันคุณภาพฯ จะได้รวบรม SAR ทั้งหมดนำเสนอในที่ประชุมกรรมการบริหารสถานศึกษาเพื่ออนุมัติจัดส่งต่อไป

ประธาน ขอมิติที่ประชุมเรื่องการมัดจำบัตรคูปองของนักเรียนนักศึกษา เพื่อแก้ปัญหาในการลดปริมาณและลดขั้นตอนในการซื้ออาหารให้รวดเร็วยิ่งขึ้น

มติที่ประชุม เห็นชอบ

เลิกประชุมเวลา ๑๘.๐๐ น.

จิราพัชร ศ.
(นางสาวจิราพัชร ศรีเกาะ)
เจ้าหน้าที่งานบริหารทั่วไป
ผู้พิมพ์รายงานการประชุม

อุไรวรรณ
(นางสาวอุไรวรรณ บ่อพิมาย)
ครูพิเศษสอน
ผู้จดรายงานการประชุม

๖

(นางสาววันดี โพพันธ์ไม้)
ครูพิเศษสอน
ผู้จดรายงานการประชุม

(นางสาวจีญ์าวัลล์ ชมชื่นดี)
ผู้ช่วยหัวหน้างานบริหารทั่วไป
ผู้จดรายงานการประชุม

(นางนงนุช วางขุนทด)
กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
ผู้จดรายงานการประชุม

(นายสรวิชญ์ เลิศศรีพงศ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร
กรรมการและเลขานุการ

ผลการวิเคราะห์สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ปรากฏผลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ วุฒิการศึกษา และปฏิบัติหน้าที่ (n=21)

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	4	19.05
หญิง	17	80.95
รวม	**21**	**100**
2. วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	-	-
ปริญญาตรี	7	33.30
สูงกว่าปริญญาตรี	14	66.67
รวม	**21**	
3. ปฏิบัติหน้าที่		
ผู้บริหารสถานศึกษา	4	19.05
ครูผู้สอน	17	80.95
รวม	**21**	**100**

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 80.95) เป็น เพศชาย (ร้อยละ 19.05) วุฒิการศึกษาส่วนใหญ่สูงกว่าปริญญาตรี (ร้อยละ 66.67) ปฏิบัติหน้าที่ครูผู้สอน (ร้อยละ 80.95) และปฏิบัติหน้าที่ผู้บริหารสถานศึกษา (ร้อยละ 19.05)

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามนำข้อมูลที่ได้มาคำนวณหาค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยกำหนดค่าเฉลี่ยดังนี้

4.50 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมากที่สุด

3.50 – 4.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับมาก

2.50 – 3.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับปานกลาง

1.50 – 2.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อย

1.00 – 1.49 หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่อผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานทางวิชาการ เรื่อง “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) (n = 21)

ข้อที่	รายการ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1	หัวข้อเรื่องการประเมินมีความน่าสนใจ	4.60	0.50	มากที่สุด
2	ความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์ และขอบเขตของการประเมิน	4.85	0.37	มากที่สุด
3	การศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4.65	0.49	มากที่สุด
4	ความเหมาะสมของวิธีการเก็บข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูล	4.70	0.47	มากที่สุด
5	ความสอดคล้องของเนื้อหา และการใช้ภาษา	4.70	0.47	มากที่สุด
6	ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่)	4.75	0.44	มากที่สุด
7	ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	4.80	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม		**4.72**	**0.45**	มากที่สุด

จากตารางที่ 6 แสดงว่า ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลงานวิชาการ เรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ในภาพรวมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.72 , S.D.= 0.45) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ หัวข้อเรื่องความชัดเจนของการกำหนดปัญหา วัตถุประสงค์ และขอบเขตของการประเมิน อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.85, S.D.= 0.37) รองลงมา ได้แก่ ประโยชน์และคุณค่าในการนำผลการประเมินไปใช้ต่อสถานศึกษา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ($\overline{X}$ = 4.80, S.D.= 0.41) และ ประโยชน์และคุณค่าทางวิชาการ (เสนอแนวความคิดใหม่ในการหาความรู้หรือให้ความรู้ใหม่) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.75, S.D.= 0.44) ตามลำดับ

ภาพประกอบในการเผยแพร่ผลงานวิชาการ
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยนำเสนอผลการประเมิน
ในการประชุมกรรมการบริหารสถานศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ภาพประกอบในการเผยแพร่ผลงานวิชาการ
การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) โดยนำเสนอผลการประเมิน
ในการประชุมกรรมการบริหารสถานศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ณ ห้องประชุมสานสัมพันธ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

5. การเผยแพร่ผลงานวิชาการเรื่อง การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ภาคโปสเตอร์ ในการศึกษาดูงานของวิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม ในวันที่ 5 พฤษภาคม 2565

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
รับที่ ๑๓๒๕/๖๕
วันที่ - ๓ พ.ค. ๒๕๖๕

ที่ ศธ ๐๖๒๖.๓/ ๐๕๖๑

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๓
วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม
อ.เมือง จ.มหาสารคาม ๔๔๐๐๐

๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เข้าศึกษาดูงาน

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ด้วย ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม ได้ดำเนินโครงการศึกษาดูงานระบบการจัดการการดำเนินธุรกิจภายในสถานประกอบการ เพื่อศึกษากระบวนการดำเนินธุรกิจผ่านกระบวนการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง และพัฒนาทักษะความรู้ ทักษะวิชาชีพให้ครูที่ปรึกษาธุรกิจ ให้สามารถนำมาต่อยอดและพัฒนากระบวนการดำเนินธุรกิจ และการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพเพิ่มมาก นั้น

ในการนี้ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม จึงขอความอนุเคราะห์เข้าศึกษาดูงานในหน่วยงานของท่าน ในวันพฤหัสบดี ที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีเช่นเคย จึงขอขอบคุณล่วงหน้ามา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางทิพย์วรรณ อู่ทรัพย์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม

งานศูนย์บ่มเพาะฯ ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ
โทรศัพท์ ๐ ๔๓๗๑ ๑๓๗๑
โทรสาร ๐ ๔๓๗๑ ๑๔๖๕
เว็บไซต์ www.mvc.ac.th

พรบ
แจ้ง SW 4 ต.ค.
มอบ ฝพ

- ๖ พ.ค. ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

เรียนมาเพื่อ
☑ โปรดทราบ ☑ โปรดพิจารณา
๑. นำเรียนรองฝ่าย ฝพ.
๒. เห็นควรมอบ
๓. เห็นควรแจ้ง

ตรวจสอบ ๒๐๒๑

- ๓ พ.ค. ๒๕๖๕

เลขที่อ้างอิง BP0T2Z99
วันที่ - ๓ พ.ค. ๒๕๖๕ เวลา 14:36

ผลงานวิชาการ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

บทนำ

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา เป็นสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอน สามารถผลิตผู้เรียนที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเป็นหลักสำคัญ และตอบสนองความต้องการของชุมชน และจากสถานการณ์การระบาดของโควิด 19 ในประเทศไทย เมื่อต้นปี 2563 ทำให้มีการปรับพฤติกรรมการใช้ชีวิต เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด 19 ซึ่งภายในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มีแหล่งเรียนรู้สำหรับฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพของผู้เรียน คือ "ครัวอาชีวะโคราช" จึงจำเป็นต้องสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจและความเชื่อมั่นแก่ผู้รับบริการ ประกอบกับกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา ได้มีโครงการความร่วมมือของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุขแก่ผู้ประกอบการท่องเที่ยวไทย และสร้างความเชื่อมั่นเรื่องความปลอดภัยด้านสุขอนามัยแก่ผู้รับบริการ จึงได้จัดโต๊ะมัครเข้าร่วมรับการประเมินตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งผ่านเกณฑ์ ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) เมื่อเดือนธันวาคม 2564

ดังนั้น ผู้วิจัยได้เห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงจัดทำการประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะ โคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ใช้รูปแบบการประเมินเชิงระบบตามรูปแบบซิป (CIPP Model) ในการพัฒนาปรับปรุงโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อประเมินด้านบริบทของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)
2. เพื่อประเมินด้านปัจจัยเบื้องต้นที่ใช้ในการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)
3. เพื่อประเมินด้านกระบวนการดำเนินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)
4. เพื่อประเมินด้านผลผลิตของโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา นครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA)

วิธีดำเนินการ

1. รูปแบบการประเมินโครงการ การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ครั้งนี้ใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป ซึ่งประเมินใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท , ด้านปัจจัยเบื้องต้น , ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต

2. ประชากร กลุ่มตัวอย่าง และกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

- **ประชากร** ประกอบด้วย ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 146 คน ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 97 คน ผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 343 คน
- **กลุ่มตัวอย่าง** ประกอบด้วย ผู้บริหารและครูผู้สอน จำนวน 106 คน(ไม่รวมผู้ประเมิน) ผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 78 คน และผู้รับบริการที่เป็นบุคคลทั่วไป จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 284 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ระยะที่ 1 ประเมินโครงการก่อนดำเนินงาน

ระยะที่ 2 ประเมินผลโครงการระหว่างดำเนินงาน

ระยะที่ 3 ประเมินผลโครงการเมื่อสิ้นสุดการดำเนินงาน

หลังจากนั้น ผู้ประเมินใช้แบบสอบถาม และแบบรายงาน เก็บข้อมูลจากผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ

ผลการประเมิน

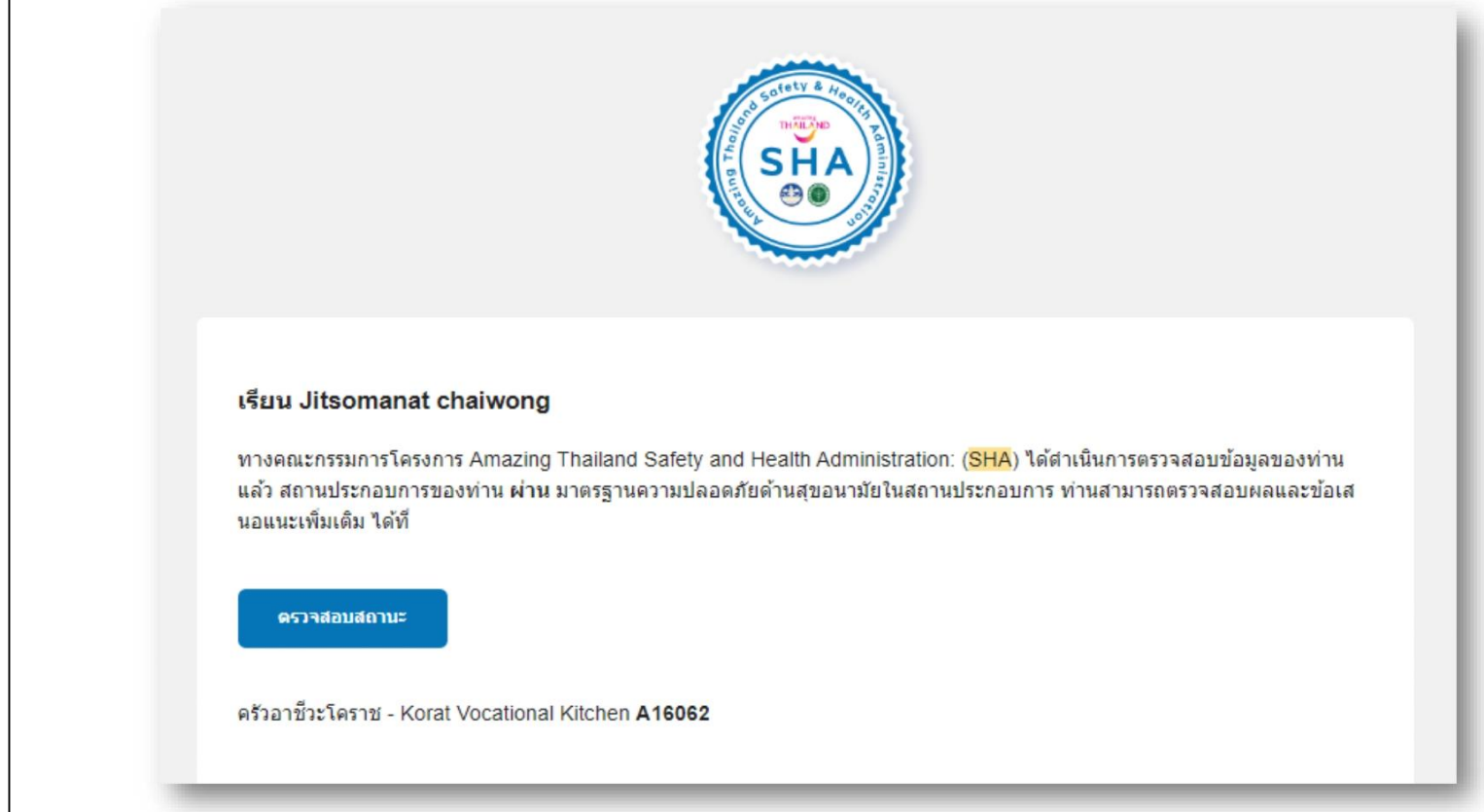
1. ด้านบริบทของโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมาก
3. ด้านกระบวนการ โดยภาพมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด
4. ด้านผลผลิตของโครงการ ประกอบด้วย 1) การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียนโดยผู้บริหารและครูผู้สอน โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด 2) การประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา โดยภาพรวมของผู้บริหาร ครูผู้สอนและผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด 3) การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการโดยภาพรวมผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด 4) การประเมินการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด 5) ผลการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ในด้านเกณฑ์ผู้ประกอบการและด้านเกณฑ์ผู้ให้บริการประเภท ภัตตาคาร ร้านอาหาร 6) การประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนตามโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด

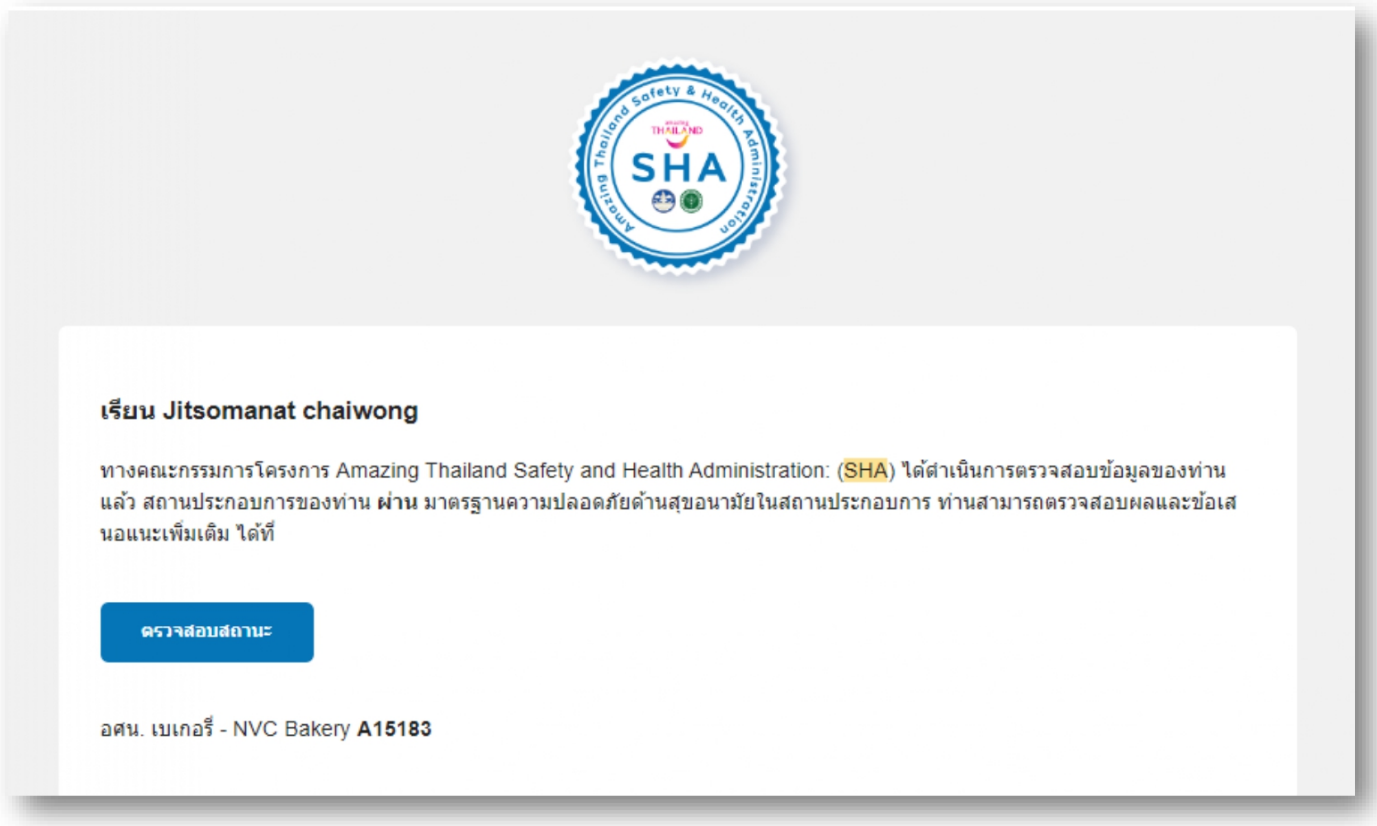
สรุปผลการประเมิน

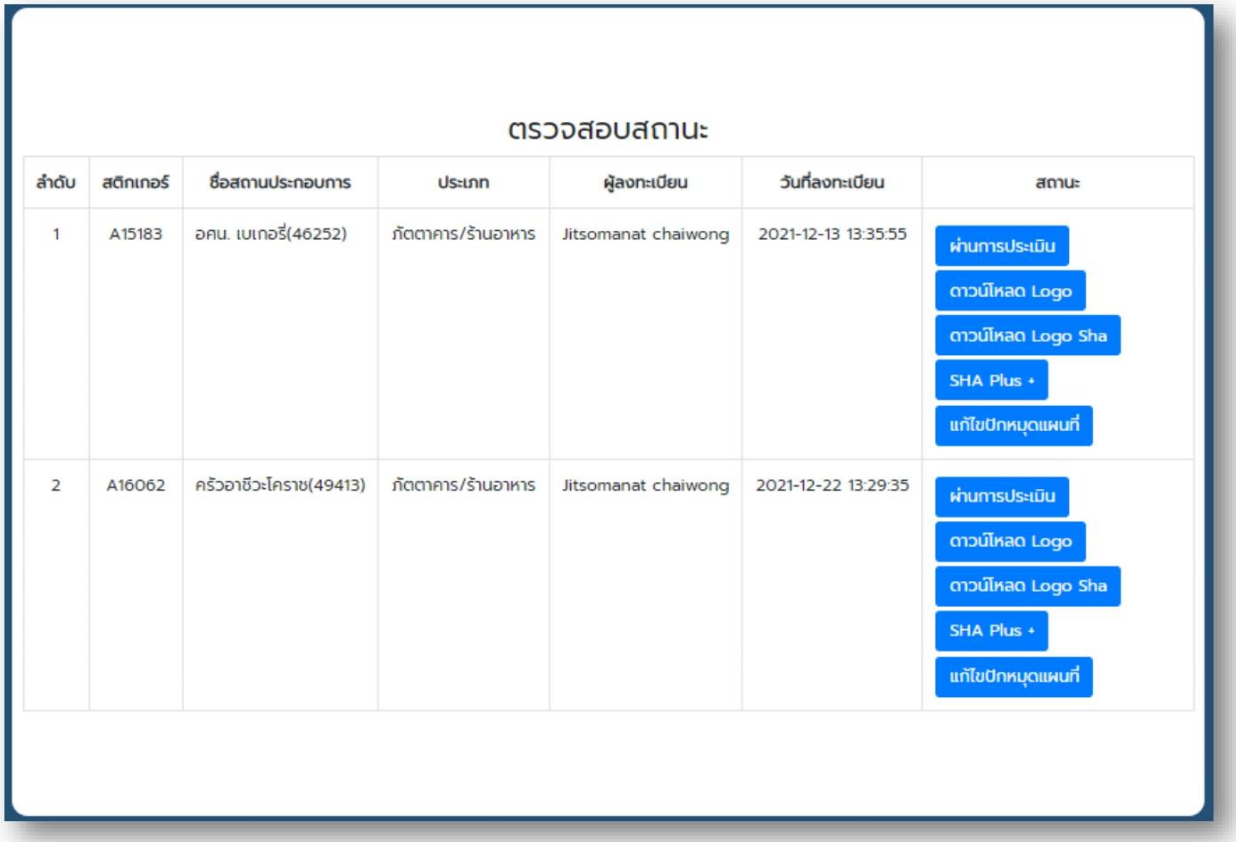
1. ด้านบริบทของโครงการ อยู่ในระดับมากที่สุด
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ อยู่ในระดับมาก
3. ด้านกระบวนการ อยู่ในระดับมากที่สุด
4. ด้านผลผลิตของโครงการ อยู่ในระดับมากที่สุด

ภาคผนวก ง

ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)


Amazing Thailand Safety & Health Administration
SHA
เรียน Jitsomanat chaiwong
ทางคณะกรรมการโครงการ Amazing Thailand Safety and Health Administration: (SHA) ได้ดำเนินการตรวจสอบข้อมูลของท่าน แล้ว สถานประกอบการของท่าน ผ่าน มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ท่านสามารถตรวจสอบผลและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ได้ที่
ตรวจสอบสถานะ
ครัวอาชีวะโคราช - Korat Vocational Kitchen A16062


Amazing Thailand Safety & Health Administration
SHA
เรียน Jitsomanat chaiwong
ทางคณะกรรมการโครงการ Amazing Thailand Safety and Health Administration: (SHA) ได้ดำเนินการตรวจสอบข้อมูลของท่านแล้ว สถานประกอบการของท่าน ผ่าน มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ท่านสามารถตรวจสอบผลและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ได้ที่
ตรวจสอบสถานะ
อศน. เบเกอรี่ - NVC Bakery A15183


ตรวจสอบสถานะ
ลำดับ
สติกเกอร์
ชื่อสถานประกอบการ
ประเภท
ผู้ลงทะเบียน
วันที่ลงทะเบียน
สถานะ
1
A15183
อคน. เบเกอรี่(46252)
ภัตตาคาร/ร้านอาหาร
Jitsomanat chaiwong
2021-12-13 13:35:55
ผ่านการประเมิน
ดาวน์โหลด Logo
ดาวน์โหลด Logo Sha
SHA Plus +
แก้ไขปักหมุดแผนที่
2
A16062
ครัวอาชีวะโคราช(49413)
ภัตตาคาร/ร้านอาหาร
Jitsomanat chaiwong
2021-12-22 13:29:35
ผ่านการประเมิน
ดาวน์โหลด Logo
ดาวน์โหลด Logo Sha
SHA Plus +
แก้ไขปักหมุดแผนที่

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ Amazing Thailand Safety and Health Administration: (SHA)

อศน.เบเกอรี่	ครัวอาชีวะโคราช
A15183	A16062

ภาคผนวก จ

ภาพกิจกรรมโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration : SHA)

กิจกรรมที่ 1
ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล

อาคาร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ห้องอาหารของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 1

ด้านอาคารสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและสุขาภิบาล

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก ถูกสุขาภิบาล “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 2

การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาด

เพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย

อุปกรณ์ป้องกันการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย ภายใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

การทำความสะอาดเพื่อป้องกันไวรัสและแบคทีเรีย ภายใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 2
การจัดหาอุปกรณ์ทำความสะอาด
เพื่อป้องการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย

อุปกรณ์ป้องกันการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย ภายใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

อุปกรณ์ป้องกันการแพร่กระจายของไวรัสและแบคทีเรีย ภายใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 3

การพัฒนาบุคลากรด้วยการศึกษาดูงาน

การศึกษาดูงานที่ MK Restaurants ของบุคลากร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

การศึกษาดูงานที่ ที่ MK Restaurants ของบุคลากร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 3

การพัฒนาบุคลากรด้วยการศึกษาดูงาน

การศึกษาดูงานที่ ร้าน CLASS สาขา วัดบูรพ์ ของบุคลากร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

การศึกษาดูงานที่ ร้าน CLASS สาขา วัดบูรพ์ ของบุคลากร “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

กิจกรรมที่ 4

การฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร

การฝึกอบรมบุคลากรใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” และผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

การฝึกอบรมปฏิบัติจริงของบุคลากรใน “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” และผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

กิจกรรมที่ 4

การฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร

การฝึกอบรมผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

การฝึกอบรมปฏิบัติจริงผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

กิจกรรมที่ 4

การฝึกอบรมผู้เรียน แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยร้านอาหาร

ผลผลิต จาก “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่”

ตำรวจท่องเที่ยวเข้ามาตรวจเยี่ยมที่ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ในวันที่ 12 มิถุนายน 2565

ประวัติผู้ประเมิน

ประวัติผู้ประเมิน

ชื่อ - ชื่อสกุล	จิตโสมนัส ชัยวงษ์
วัน เดือน ปีเกิด	11 พฤษภาคม พ.ศ. 2511
ที่อยู่ปัจจุบัน	369 ถนนราชสีมา - ปักธงชัย ตำบลไชยมงคล
	อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
	อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบัน	ผู้อำนวยการสถานศึกษา วิทยฐานะชำนาญการพิเศษ

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2548	การศึกษามหาบัณฑิต (กศ.ม)
	วิชาเอกการบริหารการศึกษา
	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
พ.ศ. 2534	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ)
	วิชาเอกอุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย
	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ประสบการณ์ทำงาน

พ.ศ. 2562 - ปัจจุบัน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
พ.ศ. 2560 - 2562	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา
พ.ศ. 2556 - 2560	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา
พ.ศ. 2553 - 2556	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพิมาย
พ.ศ. 2553 - 2553	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพปากช่อง
พ.ศ. 2540 - 2552	ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
พ.ศ. 2537 - 2540	ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี