

ชื่อเรื่อง : การประเมินโครงการ “ครัวอาสาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา
นครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ
(Safety & Health Administration: SHA)

ชื่อผู้ประเมิน : จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ปีที่ทำการประเมิน : ปีการศึกษา 2564

บทคัดย่อ

การประเมินโครงการ “ครัวอาสาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA) ใช้รูปแบบการประเมินแบบชิป (CIPP Model) มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมิน ปัจจัย 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านบริบทของโครงการ 2) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ 3) ด้าน กระบวนการดำเนินโครงการ และ 4) ด้านผลผลิตของโครงการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการประเมิน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ รวมจำนวน 284 คน เครื่องมือที่ใช้ในการ ประเมินเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ และแบบรายงาน รวมจำนวน 9 ฉบับ สถิติที่ ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการประเมินพบว่า

1. ด้านบริบทของโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การ ประเมินที่กำหนดไว้
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การ ประเมินที่กำหนดไว้
3. ด้านกระบวนการ โดยภาพมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การ ประเมินที่กำหนดไว้
4. ด้านผลผลิตของโครงการ ประกอบด้วย
 - 4.1 การประเมินด้านทักษะวิชาชีพของผู้เรียนโดยผู้บริหารและครูผู้สอน ภายหลังจาก ดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ พบว่า โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์ การประเมินที่กำหนดไว้
 - 4.2 การประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผล การปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาสาชีวะโคราช วิถีใหม่”

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา พบว่า โดยภาพรวมของผู้บริหารและครูผู้สอนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด และผู้เรียนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ พบว่า โดยภาพรวมผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

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

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

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