



รายงานผลการดำเนินงานโครงการ

โครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการเรียนรู้อาชีพและเทคโนโลยี
ด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่นที่ 3

วันที่ 3 - 4 มิถุนายน พ.ศ. 2560

ณ อาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ดำเนินงานโดย

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
ประจำปีงบประมาณ 2560

คำนำ

โครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี ด้านการจัดบริการอาหารกลางวัน เพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่นที่ 3 เป็นการดำเนินงานในปีการศึกษา 2560 เพื่อพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน ให้ครูมีความรู้และทักษะในการจัดบริการอาหารกลางวัน ให้กับผู้เรียนอย่างมีคุณภาพมากขึ้น ส่งผลต่อสุขภาพของนักเรียนและตอบสนองนโยบายของรัฐบาล

จากการประเมินโครงการพบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อโครงการ ที่ระดับมากที่สุด และสามารถพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียนได้ นอกจากนี้ยังพบว่า สมาชิกทุกคนมีความสุขและมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันถ้าหากได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง จะสามารถยกระดับการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียนให้มีคุณภาพดีขึ้น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชไมพร รักษาสุข

(ประธานประจำหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาคุณธรรมศาสตร์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คำนำ	หน้า
สารบัญ	
ส่วนที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
ตัวชี้วัดความสำเร็จ	2
ความสอดคล้องของโครงการ	3
การบูรณาการโครงการ	3
ผู้รับผิดชอบโครงการ	3
วัน เวลา และสถานที่ดำเนินการ	3
ส่วนที่ 2 วิธีดำเนินการ	4
ขั้นตอนการดำเนินโครงการ	4
กลุ่มเป้าหมาย	5
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	6
วิธีการเก็บข้อมูล	5
การวิเคราะห์ข้อมูล	5
เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	5
ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	6
ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มเป้าหมาย	6
ผลการประเมินด้านความรู้ความเข้าใจ	7
ผลการประเมินด้านความพึงพอใจ	8
ผลการประเมินด้านการนำไปใช้ประโยชน์	9
ส่วนที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	10
สรุปผลด้านความรู้ความเข้าใจ	10
สรุปผลด้านความพึงพอใจ	10
สรุปผลด้านการนำไปใช้ประโยชน์	10
ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานครั้งต่อไป	11
ส่วนที่ 5 ภาพกิจกรรม/โครงการ	12
ส่วนที่ 6 ภาคผนวก	19
ขออนุมัติจัดโครงการ กำหนดการ	
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน	
หนังสือประชาสัมพันธ์โครงการ	
แบบสอบถามหรือแบบประเมินโครงการ	
ใบลงนามของผู้เข้าร่วมอบรม	

ส่วนที่ 1 บทนำ

หลักการและเหตุผล

ตามที่คณะรักษาความสงบแห่งชาติได้สั่งการ เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2557 ตามที่คณะรักษาความสงบแห่งชาติได้สั่งการ เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2557 ในส่วนที่เกี่ยวข้องให้กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์กระทรวงศึกษาธิการและกระทรวงสาธารณสุขร่วมกันพิจารณาหาแนวทางส่งเสริมพัฒนาการของเยาวชนไทยให้มีความเหมาะสมในแต่ละช่วงวัย ทั้งด้านร่างกาย ด้านสติปัญญา ด้านอารมณ์และด้านสังคม โดยเฉพาะการส่งเสริมด้านโภชนาการให้เยาวชนบริโภคอาหารที่มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโต และลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคอ้วน

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสกลนครเขต1 จึงให้โรงเรียนในสังกัดทุกแห่งดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนให้เป็นตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารกลางวันและโภชนาการดูแลของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานพร้อมทั้งส่งเสริมพัฒนาการของเยาวชนไทยให้มีความเหมาะสมแต่ละช่วงวัย ทั้งด้านร่างกาย ด้านสติปัญญา ด้านอารมณ์และด้านสังคม ส่งเสริมด้านโภชนาการให้เยาวชนบริโภคอาหารที่มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโต ลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคอ้วน ครอบคลุมในทุกด้านตามวัตถุประสงค์ ให้ความรู้ในการเลือกซื้อขนมของนักเรียน ไม่รับประทานขนมผสมสีจัดจ้าน ขนมกรุบกรอบ ของทอด ของหมักดอง เป็นต้น ขอให้โรงเรียนในสังกัดได้ถือเป็นภารกิจสำคัญที่ต้องเร่งดำเนินการอย่างจริงจังและต่อเนื่อง

ปัจจุบันโรงเรียนสังกัด สพฐ.ได้รับงบประมาณอาหารกลางวันในโรงเรียน 13 บาท ต่อคน ต่อวัน แต่ประสบกับปัญหาอุปสรรค คือครูผู้รับผิดชอบขาดความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดบริการอาหารกลางวัน ทำให้บางโรงเรียนไม่สามารถดำเนินการได้หรือดำเนินการได้แต่ขาดคุณภาพ

ดังนั้นหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศึกษาศาสตร์จึงเห็นความสำคัญของการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนากลุ่มสาระงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน จะทำให้ครูมีความรู้และทักษะในการจัดบริการอาหารกลางวัน ให้กับผู้เรียนอย่างมีคุณภาพมากขึ้น เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีและบุคลากรทางการศึกษาให้มีความรู้เกี่ยวกับการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพและสามารถจัดบริการอาหารกลางวันให้กับครู

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ผลผลิต (Output)/กิจกรรม	ประเภทตัวชี้วัด	ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
ผลผลิต กลุ่มเป้าหมาย ผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน บรรลุตามวัตถุประสงค์ ร้อยละ 90 กิจกรรม อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน	เชิงปริมาณ	1) จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการบรรลุเป้าหมายตามแผนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 90	ร้อยละ	90
	เชิงคุณภาพ	1) ครูและบุคลากรทางการศึกษาในสังกัด สพท. จังหวัดสกลนคร และนายกสมาคมครูและบุคลากรทางการศึกษาอำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับการการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียนมากขึ้น	คน	30
	เชิงเวลา	1) ครูและบุคลากรทางการศึกษาในสังกัด สพท. จังหวัดสกลนคร และนายกสมาคมครูและบุคลากรทางการศึกษาอำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร เข้าร่วมกิจกรรมในระหว่างเวลาที่กำหนด	เดือน	มิ.ย.60
	เชิงต้นทุน	1) ต้นทุน/ค่าใช้จ่ายการผลิตตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	50,000

ความสอดคล้องของโครงการ

1. การส่งเสริมการบริการวิชาการแก่ท้องถิ่น
2. การบริการวิชาการ

การบูรณาการโครงการ

- การจัดการเรียนการสอน ระบุ
- การปรับปรุงรายวิชา
- การเปิดรายวิชาใหม่.....หลักสูตร.....
- การต่อยอดสู่หนังสือตำรา
- การจัดการเรียนการสอน รายวิชาการจัดการบริการอาหารในสถานัน..หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต...สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- การวิจัย ระบุชื่อ
- การปฏิบัติงาน (กรณีที่ไม่ได้รับผิดชอบสอน/วิจัย)
- อื่นๆ ระบุ.....

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผศ.ดร.ชไมพร รักษาสุข

วัน เวลา และสถานที่ดำเนินการ

เริ่มต้นโครงการ วันที่ 1 ตุลาคม 2559

วันสิ้นสุดโครงการวันที่ 30 กันยายน 2560

สถานที่ในการดำเนินงาน ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ส่วนที่ 2
วิธีดำเนินการ

ขั้นตอนการดำเนินโครงการ

ลำดับที่	รายการ	ว/ด/ป	รายละเอียด
1	จัดทำการสำรวจ กลุ่มเป้าหมาย เพื่อศึกษา ความต้องการในการจัด โครงการ	1 ตุลาคม 2559	สำรวจไปตามโรงเรียน เพื่อกำหนดตาม ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
2	คณะกรรมการผู้รับผิดชอบ โครงการประชุมวางแผนการ บริการวิชาการ	16 -20 มกราคม 2560	คณะกรรมการดำเนินโครงการจัดประชุม วางแผนการเผยแพร่ติดต่อประสานงาน เกี่ยวกับสถานที่ อาหาร เครื่องดื่มและสิ่ง อำนวยความสะดวกต่างๆที่ใช้ในการจัด โครงการ
3	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และ เอกสารประกอบการ ดำเนินโครงการ	4,8,9,15,16,17,18,19,23,24, 25,26,29,30,31 พฤษภาคม 2560	จัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการดำเนิน โครงการ เช่น เอกสารประกอบการอบรม วัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ วัสดุที่ใช้ในการ อบรม
5	ดำเนินโครงการพัฒนาครู กลุ่มสาระการงานอาชีพ และเทคโนโลยีด้านการ จัดบริการอาหารกลางวัน เพื่อสุขภาพของนักเรียน	3-4 มิถุนายน 2560	ดำเนินการโดยการจัดอบรมพัฒนาครูกลุ่ม สาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้าน การจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพ ของนักเรียนรุ่น3
6	สรุปผลและประเมินผล	30 มิถุนายน 2560	สรุปโครงการเตรียมรายงานผล รวมถึง ประเมินโครงการที่จัดทำผ่านมาแล้ว วิเคราะห์ปัญหา หาทางแก้ไขในโครงการ รวมถึงสรุปข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงใน โครงการต่อไป

กลุ่มเป้าหมาย

ที่	ประเภทกลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย (คน)	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)
1	ครูและบุคลากรทางการศึกษาในสังกัด สพท. จังหวัดสกลนครและนายกสมาคมและบุคลากรทางการศึกษาอำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร	30	30
	รวม	30	30

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

ใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อประเมินความสำเร็จของโครงการหลังการจัดโครงการทันที โดยใช้แบบสอบถามประกอบด้วย การประเมินความพึงพอใจภาพรวม ความรู้ความเข้าใจ และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

วิธีการเก็บข้อมูล

ทำการแจกแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของผู้ได้รับการอบรม ประเมินความพึงพอใจภาพรวม ความรู้ความเข้าใจ และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และเก็บรวบรวมแบบสอบถามประเมินโครงการหลังจบโครงการอบรม

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มเป้าหมาย วิเคราะห์หาค่าความถี่ และค่าร้อยละ
2. ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านความพึงพอใจ ด้านการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันของกลุ่มเป้าหมาย วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมาย จากแบบสอบถาม โดยนับค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย วิเคราะห์เนื้อหาในกรณีที่ได้จากมาตราส่วนประมาณค่า ได้กำหนดเกณฑ์การให้ความหมายดังนี้

ช่วงคะแนนเฉลี่ย หมายถึง

- 4.51 – 5.00 หมายถึง ระดับมากที่สุด
- 3.51 – 4.50 หมายถึง ระดับมาก
- 2.51 – 3.50 หมายถึง ระดับปานกลาง
- 1.51 – 2.50 หมายถึง ระดับน้อย
- 1.00 – 1.50 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

การผ่านเกณฑ์การประเมิน ค่าเฉลี่ย 3.51 ขึ้นไปและความคิดเห็นทั้ง 3 ด้าน มีคะแนนระดับมากที่สุด 80 ขึ้นไป
งบประมาณรายจ่าย: งบประมาณรวม 50,000 บาท

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ ครูและบุคลากรทางการศึกษาในสังกัด สพท.จังหวัดสกลนคร และนายกสมาคมและบุคลากรทางการศึกษาอำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร ตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ จำนวน 30 คน ซึ่งพบว่าจำนวนผู้ได้รับการอบรมทั้งหมด มีจำนวน 30 คน ที่ตอบแบบประเมินโครงการ คิดเป็นร้อยละ 100 ของจำนวนผู้ได้รับการอบรมที่ตั้งเป้าหมายไว้

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ได้รับการอบรม (output) จำแนกตามเพศและช่วงอายุ

รายการ	เพศ		ช่วงอายุ			
	ชาย	หญิง	15-25	26-35	36-45	46-55
จำนวน	-	30	1	8	5	16
ร้อยละ	-	100	3.33	26.67	16.67	53.33

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ได้รับการอบรม (output) จำแนกตามอาชีพ

รายการ	อาชีพ		
	ครู	ผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียน	อื่นๆ
จำนวน	18	12	-
ร้อยละ	60	40	-

จากตารางแสดงข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการอบรมพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่น 3 พบว่ากลุ่มเป้าหมายของโครงการที่ตั้งไว้จำนวน 30 คน หลังจากการอบรม และรวบรวมแบบประเมินโครงการ มีผู้ตอบแบบประเมินโครงการจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด ซึ่งเป็นเพศหญิงทั้งหมด ประกอบด้วย ครู 18 คน ร้อยละ 60 ผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียนร้อยละ 40

1. ด้านความรู้ความเข้าใจ

จากแบบสอบถามพบว่า ความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลังการอบรมอยู่ในระดับความรู้ความเข้าใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด หลังการเผยแพร่มีค่าเฉลี่ย 4.59 คิดเป็นร้อยละ 91.78 ดังนี้

ตารางที่ 3 แสดงคะแนนผลลัพธ์ที่ได้จากการทดสอบความรู้ความเข้าใจ

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ก่อนเข้ารับการอบรม ท่านมีความรู้เรื่องนี้เพียงใด	4.50 ร้อยละ 90	0.76	มากที่สุด
2. หลังจากได้รับการอบรมท่านมีความรู้เพิ่มมากขึ้นเพียงใด	4.60 ร้อยละ 92.00	0.61	มากที่สุด
3. เนื้อหาในการอบรม			
3.1 เมนูอาหาร	4.60 ร้อยละ 92.00	0.61	มากที่สุด
3.2 การฝึกปฏิบัติ	4.53 ร้อยละ 90.67	0.62	มากที่สุด
3.3 เทคนิคในการประกอบอาหาร	4.60 ร้อยละ 92.00	0.61	มากที่สุด
4. ประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการอบรมในแต่ละหัวข้อ	4.70 ร้อยละ 94.00	0.53	มากที่สุด
รวม/เฉลี่ย	4.59 ร้อยละ 91.78	0.07	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าก่อนเข้ารับการอบรม ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องนี้ ร้อยละ 90 หลังจากได้รับการอบรมผู้เข้าอบรมมีความรู้เพิ่มมากขึ้นร้อยละ 92.00 และมีความรู้ความเข้าใจ เนื้อหาในการอบรม เมนูอาหาร ร้อยละ 92 การฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 90.67 มีความเข้าใจเทคนิคในการประกอบอาหาร ร้อยละ 92 และประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการอบรมในแต่ละหัวข้อร้อยละ 91.78 ตามลำดับ

2. ด้านความพึงพอใจ

จากแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจหลังการเข้าร่วมอบรม อยู่ในระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด หลังการเผยแพร่มีค่าเฉลี่ย 4.68 คิดเป็นร้อยละ 93.67ดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของกลุ่มเป้าหมาย

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาวิชา	4.87 ร้อยละ 97.33	0.34	มากที่สุด
2. การสร้างบรรยากาศในการอบรม	4.77 ร้อยละ 95.33	0.42	มากที่สุด
3. การกระตุ้นให้ผู้ฟังใช้ความคิด	4.77 ร้อยละ 95.33	0.42	มากที่สุด
4. ภาษาที่ใช้ในการบรรยายเหมาะสม	4.70 ร้อยละ 94.00	0.53	มากที่สุด
5. การตอบคำถามชัดเจนและตรงประเด็น	4.80 ร้อยละ 96.00	0.40	มากที่สุด
6. การตรงต่อเวลา	4.67 ร้อยละ 93.33	0.54	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจต่อสถานที่และสภาพแวดล้อมในการจัดอบรม	4.53 ร้อยละ 90.67	0.50	มากที่สุด
8. ความพึงพอใจต่ออาหารและเครื่องดื่มต่างๆ	4.73 ร้อยละ 94.67	0.51	มากที่สุด
9. ความเหมาะสมของอุปกรณ์ในการอบรม	4.70 ร้อยละ 94.00	0.46	มากที่สุด
10. การบริการ/การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่	4.73 ร้อยละ 94.67	0.44	มากที่สุด
11. ความรวดเร็วในการบริการของเจ้าหน้าที่	4.73 ร้อยละ 94.67	0.44	มากที่สุด
รวม/เฉลี่ย	4.68 ร้อยละ 93.67	0.08	มากที่สุด

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาวิชา ร้อยละ 97.33 การสร้างบรรยากาศในการอบรม ร้อยละ 95.33 การกระตุ้นให้ผู้ฟังใช้ความคิดร้อยละ 95.33 ภาษาที่ใช้ในการบรรยายเหมาะสม ร้อยละ 95.48 การตอบคำถามชัดเจนและตรงประเด็น ร้อยละ 96 การตรงต่อเวลา ร้อยละ 93.33 และความพึงพอใจต่อสถานที่และสภาพแวดล้อมในการจัดอบรม ร้อยละ 90.67 ความพึงพอใจต่ออาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ร้อยละ 94.67 ความเหมาะสมของอุปกรณ์ในการอบรม ร้อยละ 94 การบริการ/การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 94.67 ความรวดเร็วในการบริการของเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 94.67 อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด

3. ด้านการนำไปใช้ประโยชน์

จากแบบสอบถามพบว่า ผู้เข้าร่วมการอบรมนำความรู้จากการอบรมไปใช้ประโยชน์ หลังการเผยแพร่มีค่าเฉลี่ย 4.68 คิดเป็นร้อยละ 93.67 ดังนี้

ตารางที่ 5 แสดงความคิดเห็นด้านการนำไปใช้ประโยชน์ของกลุ่มผู้เข้าร่วมรับการอบรม

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ท่านนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ถ่ายทอดให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง	4.70 ร้อยละ 94.00	0.46	มากที่สุด
2. ท่านนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ในโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	4.67 ร้อยละ 93.33	0.47	มากที่สุด
รวม/เฉลี่ย	4.68 ร้อยละ 93.67	0.46	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าหลังจากการอบรมผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ถ่ายทอดให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง ร้อยละ 94 และนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ในโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ร้อยละ 93.33 อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด

ส่วนที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน

4.1 สรุปผลการดำเนินงาน

การดำเนินงาน โครงการ พัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่น 3 สรุปการดำเนินงานได้ 3 ประเด็นดังนี้

1. ด้านความรู้ความเข้าใจ

เมื่อวิเคราะห์ผลความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมโครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่น 3 พบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาในการอบรม เมนูอาหาร ร้อยละ 92 การฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 90.67 เทคนิคในการประกอบอาหาร ร้อยละ 92 อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการอบรมในแต่ละหัวข้อ ร้อยละ 94 อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และมีคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด 4.59 คิดเป็น ร้อยละ 91.78 ของผู้ได้รับการอบรมทั้งหมด

2. ด้านความพึงพอใจ

ผลการวิเคราะห์ทางสถิติในด้านความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมโครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียน รุ่น 3 ต่อภาพรวมของโครงการ ประกอบด้วยรายการประเมิน 11 รายการ ได้แก่ ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาวิชา การสร้างบรรยากาศในการอบรม การกระตุ้นให้ผู้ฟังใช้ความคิด ภาษาที่ใช้ในการบรรยายเหมาะสม 8 การตอบคำถามชัดเจนและตรงประเด็น การตรงต่อเวลา และความพึงพอใจต่อสถานที่และสภาพแวดล้อมในการจัดอบรม ความพึงพอใจต่ออาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ความเหมาะสมของอุปกรณ์ในการอบรม การบริการ/การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่ ความรวดเร็วในการบริการของเจ้าหน้าที่ อยู่ในเกณฑ์มากที่สุดทุกด้าน และมีค่าเฉลี่ยทั้งหมด 4.68 คิดเป็นร้อยละ 93.67 ของผู้ได้รับการอบรมทั้งหมด

3. ด้านการนำไปใช้ประโยชน์

ผลการวิเคราะห์ทางสถิติในด้านความพึงพอใจต่อภาพรวมของผู้เข้าอบรมโครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียนรุ่น 3 พบว่าจากการวิเคราะห์ข้อมูลค่าเฉลี่ยของผลการประเมินโครงการอบรมด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 93.67 แสดงให้เห็นว่าผู้เข้าร่วมอบรมเมื่อได้รับความรู้แล้วมีความเข้าใจและสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันและถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นที่เกี่ยวข้อง

จากผลการประเมินความสำเร็จของโครงการที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นแสดงให้เห็นว่าโครงการพัฒนาครูกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยีด้านการจัดบริการอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพของนักเรียนรุ่น 3 ที่จัดขึ้นในครั้งนี้ได้รับความสนใจจากผู้เข้าอบรมและมีความตั้งใจและพร้อมที่จะเรียนรู้ และนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนรับประทานอย่างสะอาดถูกหลักอนามัย

ข้อเสนอแนะ

1. ควรจะมีการจัดอบรมอีกอย่างน้อยภาคเรียนละ 1 ครั้ง เพื่อจะได้ให้แม่ครัวได้เรียนรู้ใหม่ๆ
2. อยากเข้าฝึกอบรมอีกครั้ง เวลาที่ใช้อบรมมากกว่านี้ จะได้ฝึกปฏิบัติหลายๆเมนู ชอบที่อาจารย์สอนมากๆ ท่านให้ความรู้การทำอาหารทุกขั้นตอน และอยากให้มีเมนูทำขนมที่เก็บไว้ได้นานๆที่ผลิตจากกล้วย
3. ควรขยายเวลาในการอบรมครั้งต่อไปให้เป็นเวลา 3-4 วัน
4. ได้เทคนิคการทำอาหารใหม่ๆ
5. ทำให้เห็นคุณค่าของวัตถุดิบอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร อยากเพิ่มเมนูทำขนมคุกกี้
6. ขอขอบคุณที่ให้โอกาสมารับความรู้จะนำไปใช้ประโยชน์ที่โรงเรียน อยากให้ขยายระยะเวลาในการอบรม

ส่วนที่ 5
ภาพกิจกรรม















ส่วนที่ 6
ภาคผนวก

