



วิทยาลัยสารพัดช่างลาปาง
วันที่ ๑๓ ๑๑
วันที่ ๑๓ สิงหาคม ๒๕
เวลา ๑๑-๐๐ น.

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 ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration : SHA)

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จึงขอเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นประโยชน์ ต่อการบริหารจัดการสถานศึกษา หรือนำไปประยุกต์ใช้ในสถานศึกษาของท่าน และขอความกรุณาตอบรับ การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน ผู้อำนวยการ
อ.เมือง นครราชสีมา
เพื่อเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
ขออ. ทวีศักดิ์ ๑๕ มิ.ย. ๖๕
ผู้ชำนาญการ
เพื่อโปรดทราบ
นางจิต ๑๗ มิ.ย. ๖๕

เรียน ผู้อำนวยการ

๑. เพื่อโปรดทราบ

๒. หันขอรับรอง ร.๑.

ขอแสดงความนับถือ

(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

๑๗ มิ.ย. ๖๕

เรียน ผู้อำนวยการ

- เพื่อโปรดทราบ

- เพื่อบรรณียบ ร.๑.

๑๗ มิ.ย. ๖๕

งานสำนักงานผู้อำนวยการ

โทร. ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๕๕๕

โทรสาร ๐ ๔๔๒๔ ๒๐๐๑ ต่อ ๓๓๓

1. มว.

2. มว. ๕๖.



ที่ ศธ
.....

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 ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ วิทยาลัย..... ได้รับเอกสารการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และจะนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

ผู้อำนวยการวิทยาลัย.....

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

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

ชื่อผู้ประเมิน : จิตโสมนัส ชัยวงษ์

ปีที่ประเมิน : 2565

บทคัดย่อ

การประเมินโครงการ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) ใช้รูปแบบการประเมินแบบซิป (CIPP Model) มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินปัจจัย 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านบริบทของโครงการ 2) ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ 3) ด้านกระบวนการดำเนินโครงการ และ 4) ด้านผลผลิตของโครงการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการประเมินในการประเมิน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้เรียน และผู้รับบริการ รวมจำนวน 288 คน เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 7 ฉบับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการประเมินพบว่า

1. ด้านบริบทของโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.58$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้
2. ด้านปัจจัยเบื้องต้นโครงการ โดยภาพรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.41$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้
3. ด้านกระบวนการ โดยภาพมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.51$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้
4. ด้านผลผลิตของโครงการ ประกอบด้วย
 - 4.1 การประเมินตนเองของผู้เรียนด้านทักษะวิชาชีพ ภายหลังจากดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการ พบว่า โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.47$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้
 - 4.2 การประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน และผู้เรียนที่มีต่อผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข (SHA) ของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา พบว่า โดยภาพรวมของผู้บริหารและครูผู้สอนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับ

มากที่สุด ($\bar{X}=4.52$) และผู้เรียนมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.55$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.3 การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อโครงการ พบว่า โดยภาพรวมผู้รับบริการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.56$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้

4.4 การประเมินการยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลผลิตของ “ครัวอาชีวะโคราช วิถีใหม่” วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ (Safety & Health Administration: SHA) โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.42$) ทุกข้อผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้