

บทที่ 3

ผลการประเมินโครงการ

การวิจัยเรื่อง การประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้ คือ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี และวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ในครั้งนี้ผู้ประเมินจะนำเสนอผลการประเมินโครงการ โดยกล่าวถึงสัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล เกณฑ์ที่ใช้ในการแปลผล และการวิเคราะห์ข้อมูล ตามลำดับดังนี้

สัญลักษณ์และอักษรย่อที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

N	แทน	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง
\bar{X}	แทน	คะแนนเฉลี่ย
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	การแจกแจงแบบที (t-test)
*	แทน	ความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
**	แทน	ความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

เกณฑ์ที่ใช้ในการประเมิน

ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์สำหรับแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกันดังต่อไปนี้

1. การประเมินปัจจัยเบื้องต้น ใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ในการแปลผล ดังนี้

2.51 - 3.00 มาก

1.51 - 2.50 พอดี

1.00 - 1.50 น้อย

2. การประเมินกระบวนการดำเนินงาน และผลผลิตใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ในการแปลผล ดังนี้

2.51 - 3.00 มาก

1.51 - 2.50 ปานกลาง

1.00 - 1.50 น้อย

3. ปริมาณอ่านเอกสารของผู้เข้ารับการอบรมโครงการ ในกระบวนการดำเนินงานมีเกณฑ์ให้คะแนน 3 ระดับ คือ

น้อย คือ อ่านไม่หมด ให้ 1 คะแนน

ปานกลาง คือ อ่าน 1 เทียว ให้ 2 คะแนน

มาก คือ อ่านมากกว่า 1 เทียว ให้ 3 คะแนน

แล้วแปลผลโดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ ดังนี้

2.51 - 3.00 มาก

1.51 - 2.50 ปานกลาง

1.0 - 1.50 น้อย

4. แบบทดสอบวัดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 25 ข้อ แบบปรนัย เป็นแบบเลือกตอบ (Multiple Choices) ชนิด 4 ตัวเลือก ถ้าตอบถูกให้ 1 คะแนน ถ้าตอบผิดให้ 0 คะแนน แล้วนำคะแนนที่ได้แต่ละคนมาหาค่าร้อยละ (Percentage) และแบ่งเกณฑ์เป็น 3 ระดับ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการศึกษาของ เสรี ลาซโรจน์ (2537 : 65-68) ดังนี้

ร้อยละของคะแนนความรู้	คะแนนเฉลี่ย	ระดับความรู้
80 - 100	20.00 - 25.00	มาก
60 - 79	15.00 - 20.00	ปานกลาง
0 - 59	0 - 15.00	น้อย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง การประเมิน โครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ ซึ่งเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้เข้ารับอบรมโครงการนี้จากวิทยาลัยอาชีวศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดนครศรีธรรมราช วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดปัตตานี และวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดยะลา ปีการศึกษา 2544 จำนวน 200 คน โดยผู้วิจัยได้ส่งแบบสอบถามทั้งหมดให้ผู้ดำเนินงานแต่ละวิทยาลัย นำแบบสอบถามออกไปให้ผู้เข้ารับอบรมโครงการเป็นผู้ตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง ในขณะที่ปฏิบัติงานและหลังสิ้นสุดโครงการนี้หนึ่งเดือนและเก็บแบบสอบถามกลับมาครบ จำนวน 400 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100 จากนั้นได้ทำการตรวจสอบความสมบูรณ์และวิเคราะห์ข้อมูลจนเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับดังนี้

1. ปัจจัยเบื้องต้นของโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ ได้แก่ กำลังคน วัสดุอุปกรณ์ เอกสาร สถานที่และเวลาที่ใช้ในโครงการ

1.1 ปัจจัยเบื้องต้นระหว่างการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 11

ตาราง 11 ปัจจัยเบื้องต้นระหว่างการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
กำลังคน	1. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ จำนวน 8 คน	2.01	.42	พอดี
	2. วิทยากรที่ให้การอบรม จำนวน 3 คน	1.80	.62	พอดี
	3. ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน	2.24	.70	พอดี
	รวม	1.97	.40	พอดี
วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการ ดำเนิน โครงการ	4. วัสดุฝึกประเภท ผลไม้ จำนวน 2 ผล	1.24	.47	น้อย
	5. วัสดุฝึกประเภท แป้งชนิดต่าง ๆ เช่น แป้งสาลี แป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน จำนวน 1-2 กิโลกรัม	1.57	.57	พอดี
	6. วัสดุฝึกประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว จำนวน 2 กิโลกรัม	1.75	.58	พอดี
	7. วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลทราย จำนวน 10 กิโลกรัม	1.93	.65	พอดี

ตาราง 11 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
	8. วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลปีบ จำนวน 3 กิโลกรัม	1.81	.60	พอดี
	9. วัสดุฝึกประเภทเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว เม็กก็์ เกลือ ซอส น้ำส้ม อย่างละ 1 ขวด	1.75	.52	พอดี
	10. วัสดุฝึกประเภทน้ำมันพืช จำนวน 12 ขวด	2.05	.55	พอดี
	11. วัสดุฝึกประเภทผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักกาด หอม ต้นหอม ผักชี แดงกวา หัวปลี แครอท ข่า พริกขี้หนูสดอย่างละ 1/2-1 กิโลกรัม	1.83	.49	พอดี
	12. วัสดุฝึกประเภท เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย อย่างละ 3 กิโลกรัม	1.96	.56	พอดี
	13. อุปกรณ์ประเภท หม้อหุงต้มอาหาร 3 ใบ และ กระทะกวน กระทะผัด จำนวน 1 ใบ	1.68	.61	พอดี
	14. อุปกรณ์ประเภท ชามผสมอาหาร จำนวน 3 ชุด ๆ ละ 4 ใบ	1.82	.52	พอดี
	15. อุปกรณ์ประเภท ถาดใส่อาหาร จำนวน 5 ใบ	1.71	.54	พอดี
	16. อุปกรณ์ประเภท ช้อน ทัพพี และตะลิว อย่างละ 1 เล่ม	1.55	.56	พอดี
	17. อุปกรณ์ประเภท ไม้พาย จำนวน 1 เล่ม	1.44	.54	น้อย
	18. อุปกรณ์ประเภท เครื่องบดอาหาร จำนวน 1 เครื่อง	1.52	.56	พอดี
	19. อุปกรณ์ประเภท เครื่องผสมอาหาร จำนวน 1 เครื่อง	1.60	.58	พอดี
	20. อุปกรณ์ประเภท เต้าแก๊ส จำนวน 2 ชุด	1.80	.55	พอดี
	รวม	1.70	.22	พอดี
เอกสาร	21. เอกสารที่ใช้เป็นสื่อในการอบรมคนละ 1 ชุด	1.90	.38	พอดี
ประกอบการ	22. ขนาดตัวพิมพ์หนังสือมีความคมชัด	1.91	.38	พอดี
อบรม	23. อ่านง่ายเหมาะกับผู้รับการอบรม ลักษณะ เอกสารน่าสนใจและน่าอ่าน	1.93	.38	พอดี
	รวม	1.91	.28	พอดี

ตาราง 11 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
สถานที่ฝึก อบรม	24. ความเพียงพอของโต๊ะเรียน 10 ตัว	1.66	.57	พอดี
	25. ความเพียงพอของเก้าอี้ 10 ตัว	1.47	.60	น้อย
	26. ความเพียงพอของโต๊ะปฏิบัติงาน 2 ตัว	1.53	.57	พอดี
	27. ความเพียงพอของน้ำใช้ที่สะอาด	1.79	.49	พอดี
	28. ความสะดวกในการเดินทางไปยังสถานที่ ฝึกอบรม	1.96	.53	พอดี
	29. ความเพียงพอของการถ่ายเทอากาศในห้อง ฝึกอบรม	1.96	.45	พอดี
	30. ความเพียงพอของแสงสว่างในห้องฝึกอบรม	1.95	.42	พอดี
	31. ความสะดวกในการใช้ไฟฟ้า	1.97	.50	พอดี
	32. ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วม	1.82	.53	พอดี
	33. สถานที่ฝึกมีสิ่งรบกวนในเวลาฝึกอบรม	1.88	.57	พอดี
	รวม	1.80	.20	พอดี
เวลาที่ใช้ใน โครงการ	34. ระยะเวลาที่ให้ความรู้วันละ 30 นาที	1.76	.52	
	35. ระยะเวลาที่ใช้ภาคปฏิบัติวันละ 6 ชั่วโมง 30 นาที	1.99	.53	พอดี
	36. ระยะเวลาที่ใช้การอบรมทั้งหมด 10 วัน			
	รวม	1.88	.33	พอดี

จากตาราง 11 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยเบื้องต้นระหว่างการดำเนินงานโครงการโดยรวม
และรายด้านอยู่ในระดับพอดี

แต่มี 3 รายการย่อยที่ผลการประเมินออกมาจะน้อยจะต้องเพิ่มให้มากขึ้นเพื่อให้มีจำนวน
พอดี ดังนี้

1. วัสดุฝึกประเภทผลไม้ จำนวน 2 ผล เพิ่มเป็น 5 ผล
2. อุปกรณ์ประเภทไม้พาย 1 เล่ม เพิ่มเป็น 3 เล่ม
3. ความเพียงพอของเก้าอี้ 10 ตัว เพิ่มเป็น 20 ตัว

1.2 ปัจจัยเบื้องต้นหลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 12

ตาราง 12 ปัจจัยเบื้องต้นหลังการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
กำลังคน	1. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ จำนวน 10 คน	2.01	.42	พอดี
	2. วิทยากรที่ให้การอบรม จำนวน 5 คน	1.91	.40	พอดี
	3. ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน	2.16	.53	พอดี
	รวม	2.03	.32	
วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการ ดำเนินโครง การ	4. วัสดุฝึกประเภท ผลไม้ จำนวน 5 ผล	1.47	.55	น้อย
	5. วัสดุฝึกประเภท แป้งชนิดต่าง ๆ เช่น แป้งสาลี แป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน จำนวน 4-5 กิโลกรัม	1.66	.56	พอดี
	6. วัสดุฝึกประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว จำนวน 5 กิโลกรัม	1.69	.53	พอดี
	7. วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลทราย จำนวน 5 กิโลกรัม	2.05	.46	พอดี
	8. วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลปีบ จำนวน 5 กิโลกรัม	1.95	.40	พอดี
	9. วัสดุฝึกประเภทเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว แม็กกี้ เกลือ ซอส น้ำส้ม อย่างละ 3 ขวด	1.87	.42	พอดี
	10. วัสดุฝึกประเภทน้ำมันพืช จำนวน 10 ขวด	1.94	.49	พอดี
	11. วัสดุฝึกประเภทผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักกาด หอม ต้นหอม ผักชี แตงกวา หัวปลี แครอท ข่า พริกขี้หนูสดอย่างละ 3 กิโลกรัม	1.85	.47	พอดี
	12. วัสดุฝึกประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย อย่างละ 5 กิโลกรัม	1.87	.48	พอดี
	13. อุปกรณ์ประเภทหม้อหุงต้มอาหาร 5 ใบ และกระทะกวน กระทะผัด จำนวน 1 ใบ	1.68	.49	พอดี

ตาราง 12 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
	14. อุปกรณ์ประเภท ชามผสมอาหาร จำนวน 3 ชุด ๆ ละ 6 ใบ	1.91	.42	พอดี
	15. อุปกรณ์ประเภท ถาดใส่อาหาร จำนวน 10 ใบ	1.85	.43	พอดี
	16. อุปกรณ์ประเภท ช้อน ทัพพี และตะหลิว อย่างละ 2 เล่ม	1.64	.49	พอดี
	17. อุปกรณ์ประเภท พายไม้ จำนวน 3 เล่ม	1.61	.51	พอดี
	18. อุปกรณ์ประเภท เครื่องบดอาหาร จำนวน 3 เครื่อง	1.66	.49	พอดี
	19. อุปกรณ์ประเภท เครื่องผสมอาหาร จำนวน 3 เครื่อง	1.75	.46	พอดี
	20. อุปกรณ์ประเภท เต้าแก๊ส จำนวน 3 ชุด	1.88	.43	พอดี
	รวม	1.78	.23	พอดี
เอกสารประกอบอบรม	21. เอกสารที่ใช้เป็นสื่อในการอบรมคนละ 1 ชุด	2.03	.26	พอดี
	22. ขนาดตัวพิมพ์หนังสือมีความคมชัด	2.12	.44	พอดี
	23. อ่านง่ายเหมาะกับผู้รับการอบรม ลักษณะเอกสารน่าสนใจและน่าอ่าน	2.10	.46	พอดี
	รวม	2.08	.33	พอดี
สถานที่ฝึกอบรม	24. ความเพียงพอของโต๊ะเรียน 20 ตัว	1.69	.50	พอดี
	25. ความเพียงพอของเก้าอี้ 20 ตัว	1.63	.54	พอดี
	26. ความเพียงพอของโต๊ะปฏิบัติงาน 5 ตัว	1.66	.55	พอดี
	27. ความเพียงพอของน้ำใช้ที่สะอาด	1.95	.48	พอดี
	28. ความสะดวกในการเดินทางไปยังสถานที่ฝึกอบรม	2.23	.79	พอดี
	29. ความเพียงพอของการถ่ายเทอากาศในห้องอบรม	2.33	.54	พอดี
	30. ความเพียงพอของแสงสว่างในห้องฝึกอบรม	1.31	.50	น้อย
	31. ความสะดวกในการใช้ไฟฟ้า	2.25	.49	พอดี
	32. ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วม	1.90	.71	พอดี
	33. สถานที่ฝึกมีสิ่งรบกวนในเวลาฝึกอบรม	1.94	.62	พอดี
	รวม	1.99	.31	พอดี

ตาราง 12 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
เวลาที่ใช้ในการดำเนินโครงการ	34. ระยะเวลาที่ให้ความรู้วันละ 1 ชั่วโมง	1.78	.38	พอดี
	35. ระยะเวลาที่ใช้ภาคปฏิบัติวันละ 5 ชั่วโมง 30 นาที	2.08	.41	พอดี
	36. ระยะเวลาที่ใช้การอบรมทั้งหมด 15 วัน	2.03	.50	พอดี
	รวม	1.97	.37	พอดี

จากตาราง 12 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยเบื้องต้นหลังการดำเนินงานโครงการ โดยรวมและรายด้านอยู่ในระดับพอดี

แต่มี 2 รายการย่อยที่ผลการประเมินออกมาน้อยจะต้องเพิ่มให้มากขึ้น เพื่อให้จำนวนพอดี ดังนี้

1. วัสดุฝึกประเภทผลไม้จำนวน 2 ผล ควรเพิ่มเป็น 5 ผล
2. ความเพียงพอของแสงสว่างในห้องฝึกอบรม ควรเพิ่มแสงสว่างในห้องฝึกอบรมให้มากขึ้น

2. เปรียบเทียบปัจจัยเบื้องต้นระหว่างการดำเนินงานโครงการกับหลังการดำเนินงานโครงการ
ปรากฏดังตาราง 13

ตาราง 13 เปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยเบื้องต้นระหว่างการดำเนินงานโครงการ กับหลังการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	ระหว่างดำเนินงานโครงการ		หลังดำเนินงานโครงการ		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
กำลังคน	1.97	.40	2.03	.32	1.729
วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงการ	1.70	.22	1.78	.23	3.831**
เอกสารประกอบการอบรม	1.91	.28	2.08	.33	5.454**
สถานที่ฝึกอบรม	1.78	.20	2.00	.31	7.275**
เวลาที่ใช้ในโครงการ	1.88	.33	1.97	.37	2.309*
รวม	1.78	.15	1.90	.17	7.939**

* p<.05 ** p<.01

จากตาราง 13 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยเบื้องต้นโดยรวมและรายด้าน หลังการดำเนินงานโครงการมีมากกว่าระหว่างการดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 เว้นแต่เวลาที่ใช้ในโครงการหลังการดำเนินงานโครงการจะมากกว่าระหว่างการดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนกำลังคนระหว่างการดำเนินงานโครงการ และหลังการดำเนินงานโครงการไม่มีความแตกต่างกัน

3. กระบวนการดำเนินงานโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ ได้แก่ ความร่วมมือของผู้เข้าอบรมโครงการ ความสนใจในการฝึกอบรมโครงการ ความตั้งใจในการทำงานของคณะกรรมการและความน่าสนใจของสื่อ

3.1 กระบวนการดำเนินงานระหว่างการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 14

ตาราง 14 กระบวนการระหว่างการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
ความร่วมมือของผู้เข้าอบรม	1. ท่านปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่วิทยากรแนะนำ	2.26	.75	ปานกลาง
	2. ท่านให้ความช่วยเหลืองานของกลุ่ม	2.38	.69	ปานกลาง
	3. ท่านตอบคำถามเมื่อถูกวิทยากรถามทุกครั้งและครบถ้วน	2.07	.68	ปานกลาง
	4. ท่านสอบถามวิทยากรทุกครั้งที่ไม่เข้าใจหรือไม่แน่ใจ	2.04	.76	ปานกลาง
	รวม	2.19	.50	ปานกลาง
ความสนใจในการฝึกอบรมครั้งนี้เพียงไร	5. ท่านได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยาย	1.99	.66	ปานกลาง
	6. ท่านจดบันทึกขณะฟังบรรยายบางเรื่อง	1.96	.65	ปานกลาง
	7. ท่านได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยายทุกเรื่อง	1.91	.55	ปานกลาง
	8. ท่านได้ร่วมแสดงความคิดเห็น	1.91	.67	ปานกลาง
	9. ท่านซักถามปัญหาและข้อข้องใจ	1.89	.71	ปานกลาง
	10. ท่านได้ชวนผู้อื่นคุยขณะปฏิบัติงาน	1.66	.64	ปานกลาง
	รวม	1.84	.32	ปานกลาง
ความตั้งใจในการทำงานของคณะกรรมการ	12. คณะกรรมการอยู่ที่สำนักงานตลอดเวลาในการดำเนินงาน	1.94	.76	ปานกลาง
	13. คณะกรรมการจัดพิมพ์เอกสารได้ทันเวลา กำหนดพร้อมที่จะนำไปใช้ปฏิบัติงานโครงการ	2.02	.72	ปานกลาง

ตาราง 14 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
	14. คณะกรรมการได้จัดเตรียมอุปกรณ์โต๊ะเก้าอี้ที่อบรมไว้เรียบร้อยก่อนวันอบรม	2.03	.68	ปานกลาง
	15. คณะกรรมการได้จัดทำใบสมัครของผู้เข้ารับการอบรมไว้พร้อมก่อนวันฝึกอบรม	2.06	.68	ปานกลาง
	16. คณะกรรมการมีการประชาสัมพันธ์แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนการดำเนินงานโครงการ	1.95	.70	ปานกลาง
	รวม	2.00	.49	ปานกลาง
ความน่าสนใจของสื่อ	17. เอกสารที่แจกให้ในการอบรมมีจำนวนหรือหน้าครบถ้วน	2.07	.74	ปานกลาง
	18. ตัวหนังสือในเอกสารที่แจกให้มีความคมชัดเจน	2.02	.69	ปานกลาง
	19. ขนาดตัวพิมพ์ในเอกสารที่แจกให้นำอ่าน	2.00	.65	ปานกลาง
	20. เอกสารมีการจัดลำดับเนื้อหาที่ต่อเนื่องกัน	2.01	.67	ปานกลาง
	21. ลักษณะการจัดเอกสารที่แจกให้มีความน่าสนใจ นำอ่าน	1.97	.73	ปานกลาง
	รวม	2.02	.46	ปานกลาง
	รวมทั้งหมด	1.98	.30	ปานกลาง

จากตาราง 14 แสดงให้เห็นว่ากระบวนการระหว่างการค้าดำเนินงานโครงการโดยรวมและรายด้านอยู่ในระดับปานกลาง

3.2 กระบวนการดำเนินงานโครงการ หลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 15

ตาราง 15 กระบวนการดำเนินงานโครงการ หลังการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
ความร่วมมือ ของผู้เข้าอบรม	1. ท่านปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่วิทยากร แนะนำ	2.57	.53	มาก
	2. ท่านให้ความช่วยเหลืองานของกลุ่ม	2.61	.56	มาก
	3. ท่านตอบคำถามเมื่อถูกวิทยากรถามทุกครั้ง และครบถ้วน	2.46	.62	ปานกลาง
	4. ท่านสอบถามวิทยากรทุกครั้งที่ไม่เข้าใจหรือ ไม่แน่ใจ	2.57	.61	มาก
	รวม	2.55	.41	มาก
ความสนใจการ ฝึกอบรมของ ผู้เข้าอบรม	5. ท่านได้จับบันทึกขณะฟังการบรรยาย	2.14	.72	ปานกลาง
	6. ท่านจดบันทึกขณะฟังบรรยายบางเรื่อง	2.32	.60	ปานกลาง
	7. ท่านได้จับบันทึกขณะฟังการบรรยายทุก เรื่อง	2.33	.66	ปานกลาง
	8. ท่านได้ร่วมแสดงความคิดเห็น	2.28	.71	ปานกลาง
	9. ท่านซักถามปัญหาและข้อข้องใจ	2.37	.70	ปานกลาง
	10. ท่านได้ชวนผู้อื่นคุยขณะปฏิบัติงาน	2.04	.75	ปานกลาง
	11. ท่านนำงานอื่นมาทำขณะปฏิบัติงาน	1.86	.88	ปานกลาง
	รวม	2.19	.46	ปานกลาง
ความตั้งใจใน การทำงานของ คณะกรรมการ	12. คณะกรรมการอยู่ที่สำนักงานตลอดเวลา ในการดำเนินงาน	2.47	.63	ปานกลาง
	13. คณะกรรมการจัดพิมพ์เอกสารได้ทันเวลา กำหนดพร้อมที่จะนำไปใช้ปฏิบัติงาน โครงการ	2.47	.58	ปานกลาง
	14. คณะกรรมการได้จัดเตรียมอุปกรณ์โต๊ะ เก้าอี้ที่อบรมไว้เรียบร้อยแล้วก่อนวันอบรม	2.58	.54	มาก

ตาราง 15 (ต่อ)

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
	15. คณะกรรมการได้จัดทำใบสมัครของผู้เข้ารับการอบรมไว้พร้อมก่อนวันฝึกอบรม	2.58	.57	มาก
	16. คณะกรรมการมีการประชาสัมพันธ์ แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนการดำเนินงานโครงการ	2.21	.82	ปานกลาง
	รวม	2.46	.45	ปานกลาง
ความน่าสนใจของสื่อ	17. เอกสารที่แจกให้ในการอบรมมีจำนวนหรือหน้าครบถ้วน	2.07	.82	ปานกลาง
	18. ตัวหนังสือในเอกสารที่แจกให้มีความคมชัดเจน	2.05	.83	ปานกลาง
	19. ขนาดตัวพิมพ์ในเอกสารที่แจกให้หน้าอ่าน	2.47	.63	ปานกลาง
	20. เอกสารมีการจัดลำดับเนื้อหาที่ต่อเนื่องกัน	2.36	.58	ปานกลาง
	21. ลักษณะการจัดเอกสารที่แจกให้มีความน่าสนใจ น่าอ่าน	2.39	.57	ปานกลาง
	รวม	2.27	.50	ปานกลาง
	รวมทั้งหมด	2.34	.34	ปานกลาง

จากตาราง 15 แสดงให้เห็นว่ากระบวนการดำเนินงานโครงการ หลังการดำเนินงานโครงการ โดยรวมและรายด้านส่วนมากอยู่ในระดับปานกลาง แต่มีเพียงด้านความร่วมมือของผู้เข้ารับอบรมอยู่ในระดับมาก

4. เปรียบเทียบของกระบวนการดำเนินงานโครงการระหว่างการดำเนินงานโครงการ กับหลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 16 และ 17

ตาราง 16 เปรียบเทียบกระบวนการดำเนินงานโครงการระหว่างการดำเนินงานโครงการ กับหลังการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	ระหว่างการดำเนินงานโครงการ		หลังการดำเนินงานโครงการ		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
ความร่วมมือของผู้เข้าอบรม	2.19	.50	2.55	.41	7.577**
ความสนใจในการฝึกอบรม	1.84	.32	2.19	.46	8.982**
ความตั้งใจในการทำงานของคณะกรรมการ	2.00	.49	2.46	.45	9.333**
ความน่าสนใจของสื่อ	2.02	.48	2.27	.50	5.070**
รวม	1.99	.31	2.34	.35	10.345**

** P < .01

จากตาราง 16 แสดงให้เห็นว่าการดำเนินงานตามโครงการหลังการดำเนินงานโครงการมีการดำเนินงานที่มากกว่าระหว่างการดำเนินงานตามโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

5. การอ่านเอกสารของผู้เข้ารับการอบรมโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา
ใน 4 จังหวัดภาคใต้ ระหว่างการดำเนินงาน โครงการและหลังการดำเนินงาน โครงการปรากฏ
ดังตาราง 17

ตาราง 17 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการอ่านเอกสารที่แจกในการ
อบรมโครงการอาชีวศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา

การอ่านเอกสาร	ระหว่าง		หลัง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อ่านไม่หมด	60	30.00	8	4.00
อ่าน 1 เที้ยว	115	57.50	147	73.50
อ่านมากกว่า 1 เที้ยว	25	12.50	45	22.50
รวม	200	100.00	200	100.00
	$\bar{X}=1.83$ S.D.=.63 แปลผล ปาน กลาง		$\bar{X}=2.19$ S.D.=.48 แปลผล ปานกลาง	

จากตาราง 17 แสดงให้เห็นว่า ระหว่างการดำเนินงาน โครงการและหลังการดำเนิน
งานโครงการผู้เข้าอบรมสนใจอ่านเอกสารสารอยู่ในระดับปานกลาง คืออ่าน 1 เที้ยว

6. เปรียบเทียบความแตกต่างการอ่านเอกสารที่แจกในการอบรมโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ระหว่างการดำเนินงาน โครงการกับหลังการดำเนินงาน โครงการ ปรากฏ
ดังตาราง 18

ตาราง 18 เปรียบเทียบการอ่านเอกสารของผู้เข้ารับอบรมโครงการระหว่างการดำเนินงาน
โครงการกับหลังการดำเนินงานโครงการ

การอ่านเอกสาร	\bar{X}	S.D.	t-test
ระหว่างการดำเนินงานโครงการ	1.83	.63	6.500**
หลังการดำเนินงานโครงการ	2.19	.48	

** P < .01

จากตาราง 18 พบว่า จำนวนของผู้เข้ารับอบรมโครงการ หลังการดำเนินงานโครงการมีการอ่านเอกสารมากกว่าระหว่างการดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

7. ปริมาณผลผลิตของโครงการอาชีพศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ ได้แก่ ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการของผู้เข้ารับอบรมในโครงการอาชีพศึกษาพัฒนา และผลการปฏิบัติงานการประกอบอาหารถูกต้องตามขั้นตอนของงานหรือผลผลิตที่ได้

7.1 ผลผลิตของโครงการระหว่างการดำเนินงานโครงการ ปราบกฏดังตาราง 19

ตาราง 19 ผลผลิตก่อนการดำเนินงานโครงการ

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
1. ขนมจีนชาน้ำ			
- ปรุงรับประทานเอง	1.27	.53	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.06	.24	น้อย
2. ข้าวหมกไก่			
- ปรุงรับประทานเอง	1.55	.69	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.22	.42	น้อย
3. ปอเปี๊ยะทอด			
- ปรุงรับประทานเอง	1.39	.61	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.14	.35	น้อย
4. ต้มข่าหัวปลี			
- ปรุงรับประทานเอง	1.38	.62	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.06	.24	น้อย
5. บูดุหลน-ผักสด			
- ปรุงรับประทานเอง	1.50	.63	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.23	.43	น้อย
6. ปลาหยอง			
- ปรุงรับประทานเอง	1.34	.57	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.24	.47	น้อย
7. ยำบัวบก			
- ปรุงรับประทานเอง	1.39	.59	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.19	.39	น้อย

ตาราง 19 (ต่อ)

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
8. เนื้อร่อย			
- ปรุงรับประทานเอง	1.46	.62	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.08	.27	น้อย
9. แกรมมันไก่			
- ปรุงรับประทานเอง	1.47	.63	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.18	.39	น้อย
10. ท็อปปิ้งมะพร้าวอ่อน			
- ปรุงรับประทานเอง	1.46	.66	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.19	.39	น้อย
11. บัวจิง			
- ปรุงรับประทานเอง	1.38	.65	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.16	.36	น้อย
12. เปลือกส้ม โอเชอิมแห้ง			
- ปรุงรับประทานเอง	1.40	.66	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.11	.31	น้อย
13. ขนมชั้นเสวย			
- ปรุงรับประทานเอง	1.36	.60	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.13	.34	น้อย
14. มะละกอแก้วสามรส			
- ปรุงรับประทานเอง	1.32	.54	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.22	.41	น้อย
15. ขนมสาลี			
- ปรุงรับประทานเอง	1.26	.55	น้อย
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.08	.28	น้อย

ตาราง 19 (ต่อ)

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
16. ถั่วเคลือบโกโก้			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.34	.60	น้อย
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.15	.35	น้อย
17. ขนมทรายหรือขนมจี๋หนู			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.35	.58	น้อย
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.18	.38	น้อย
18. ขนมจินไทย			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.36	.65	น้อย
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.09	.29	น้อย
รวม ปรุงรรับประทานเอง	1.39	.41	น้อย
ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.15	.13	น้อย

จากตาราง 19 แสดงให้เห็นว่าผลผลิตก่อนการดำเนินงานโครงการการปรุงรเพื่อรับ
 ประทานเอง และการปรุงรเพื่อจำหน่ายมีในระดับน้อย

7.2 ผลผลิตของโครงการหลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 20

ตาราง 20 ผลผลิตของโครงการหลังการดำเนินงานโครงการ

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
1. ขนมหินชวาน้ำ			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.80	.63	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.61	.49	ปานกลาง
2. ข้าวหมกไก่			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.96	.80	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.61	.68	ปานกลาง
3. ปอเปี๊ยะทอด			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.97	.66	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.87	.68	ปานกลาง
4. ต้มข่าหัวปลี			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.90	.72	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.65	.67	ปานกลาง
5. บูดุหลน-ผักสด			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.77	.69	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.54	.68	ปานกลาง
6. ปลาหยอง			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.91	.69	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.83	.68	ปานกลาง
7. ยำบัวบก			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.75	.68	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.48	.57	น้อย
8. เนื้ออร่อย			
- ปรุงรรับประทานเอง	1.95	.68	ปานกลาง
- ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.85	.65	ปานกลาง

ตาราง 20 (ต่อ)

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
9. แกรมมันไก่อ			
- ปรุงรับประทานเอง	2.12	.71	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	2.14	.74	ปานกลาง
10. ท็อปปิ้งมะพร้าวอ่อน			
- ปรุงรับประทานเอง	1.82	.69	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.55	.63	น้อย
11. บัวขิง			
- ปรุงรับประทานเอง	1.57	.69	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.37	.53	น้อย
12. เปลือกส้มโอเชื่อมแห้ง			
- ปรุงรับประทานเอง	1.67	.69	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.41	.56	น้อย
13. ขนมชั้นเสวย			
- ปรุงรับประทานเอง	2.08	.74	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.97	.80	น้อย
14. มะละกอแก้วสามรส			
- ปรุงรับประทานเอง	1.74	.72	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.71	.76	ปานกลาง
15. ขนมสาเกี			
- ปรุงรับประทานเอง	1.51	.72	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.25	.53	น้อย
16. ถั่วเคลือบโกโก้			
- ปรุงรับประทานเอง	1.86	.74	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.77	.78	ปานกลาง

ตาราง 20 (ต่อ)

รายการที่ประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
17. ขนทรายหรือขมจีหนู			
- ปรุงรับประทานเอง	1.74	.77	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.67	.79	ปานกลาง
18. ขนมจันทน์ไทย			
- ปรุงรับประทานเอง	1.92	.79	ปานกลาง
- ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.77	.80	ปานกลาง
รวม ปรุงรับประทานเอง	1.84	.45	ปานกลาง
ปรุงเพื่อจำหน่าย	1.67	.37	ปานกลาง

จากตาราง 20 แสดงให้เห็นว่า ผลผลิตของโครงการหลังการดำเนินงานโครงการปรุงเพื่อรับประทานเองอยู่ในระดับปานกลาง และการปรุงเพื่อจำหน่ายอยู่ในระดับปานกลาง แต่น้อยกว่าการปรุงรับประทานเอง

7.3 เปรียบเทียบผลผลิตของโครงการด้านอาหารและโภชนาการระหว่างก่อน กับหลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 21 - 22

ตาราง 21 เปรียบเทียบการปรุงรรับประทานเองระหว่างก่อนการดำเนินงานโครงการกับหลังการดำเนินงานโครงการ

รายการประเมิน	ก่อนการดำเนินงานโครงการ		หลังการดำเนินงานโครงการ		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
ปรุงรรับประทานเอง	1.39	.41	1.84	.45	9.551**

** P<.01

จากตาราง 21 แสดงให้เห็นว่า หลังการดำเนินงานโครงการผู้เข้ารับอบรมมีการปรุงรรับประทานเองมากกว่า ก่อนดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตาราง 22 เปรียบเทียบการปรุงรเพื่อจำหน่ายระหว่างก่อนการดำเนินงานโครงการกับหลังการดำเนินงานโครงการ

รายการประเมิน	ก่อนการดำเนินงานโครงการ		หลังการดำเนินงานโครงการ		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
ปรุงรเพื่อจำหน่าย	1.15	.13	1.67	.37	18.867**

** P<.01

จากตาราง 22 แสดงให้เห็นว่า หลังการดำเนินงานโครงการผู้เข้ารับอบรมมีการปรุงรเพื่อจำหน่ายมากกว่า ก่อนดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตาราง 23 เปรียบเทียบผลผลิตด้านอาหารและโภชนาการหลังการดำเนินงานโครงการระหว่าง
 ปรุงรับประทานเองกับการปรุงเพื่อจำหน่าย

รายการประเมิน	ปรุงรับประทานเอง		ปรุงเพื่อจำหน่าย		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
การปรุงอาหาร ระยะหลังการดำเนิน โครงการ	1.84	.45	1.67	.37	4.182**

** P<.01

จากตาราง 23 แสดงให้เห็นว่า หลังการดำเนินงานโครงการผู้เข้ารับอบรมมีการปรุงรับ
 ประทานเองมากกว่าการปรุงเพื่อจำหน่ายอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

7.4 ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการ ก่อนการดำเนินงานโครงการ และหลังการดำเนินงาน
 โครงการ ปรากฏดังตาราง 24

ตาราง 24 ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการ ก่อนการดำเนินงานโครงการและหลังการดำเนินงาน
 โครงการ

รายการประเมิน	ก่อนการดำเนินงานโครงการ			หลังการดำเนินงานโครงการ		
	\bar{X}	S.D.	แปลผล	\bar{X}	S.D.	แปลผล
ความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหาร และโภชนาการ	14.08	3.48	น้อย	19.39	3.06	ปานกลาง

จากตาราง 24 แสดงให้เห็นว่า ผู้เข้ารับการอบรมก่อนการดำเนินงานโครงการ
 มีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับน้อย ส่วนหลังการดำเนินงานโครงการมีความรู้
 อยู่ในระดับปานกลาง

7.5 เปรียบเทียบความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการระหว่างก่อนการดำเนินงานโครงการ

กับหลังการดำเนินงานโครงการ ปรากฏดังตาราง 25

ตาราง 25 เปรียบเทียบความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการระหว่างก่อนการดำเนินงานโครงการ กับหลังการดำเนินงานโครงการ

สิ่งที่ประเมิน	ความรู้ก่อนการดำเนินงานโครงการ		ความรู้หลังการดำเนินงานโครงการ		t-test
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาอาหารและโภชนาการ	14.08	3.48	19.39	3.06	16.618**

** P < .01

จากตาราง 25 พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมหลังการดำเนินงานโครงการมีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการมากกว่าก่อนการดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01