

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน
โครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓
วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓



องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดั่ง
อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์

คำนำ

รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ ฉบับนี้เป็นผลการดำเนินงานของ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งจัดทำขึ้นในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อให้ประชาชนอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านในการแปรรูปอาหาร และเพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว สร้างอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผาก่อให้เกิดรายได้ รวมถึงเสริมสร้างให้ประชาชนพึ่งตนเอง ตลอดจนมีการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

รายงานสรุปผลการดำเนินการ โครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลการดำเนินงานโดยมีการสรุปผลการดำเนินงานทั้งหมด เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ให้แก่องค์กรอื่น หรือประชาชน ได้ทราบข้อมูลข่าวสารการดำเนินงาน

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง

สารบัญ

สารบัญ	หน้า
บทนำ	๑
ที่มาและความสำคัญ	๑
วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๑
การดำเนินงาน	๑
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๒
งบประมาณการดำเนินงาน	๒
รายงานผลการดำเนินงาน	๓
ผลการประเมินโครงการ	๕
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ	๖
ภาคผนวก	

บทนำ

๑. ที่มาและความสำคัญ

ด้วยปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร มีความเจริญก้าวหน้าอย่างมากแต่กลับทิ้งบางสิ่งไว้ข้างหลัง นั่นก็คือวัฒนธรรมประเพณีต่างๆที่มีอยู่เดิมแล้วทำให้ค่อยๆจางหายไปโดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร อีสานเริ่มหมดไปพร้อมกับวัฒนธรรมที่เสื่อมถอยเนื่องจากคนปัจจุบันได้นำเอาวัฒนธรรมการบริโภคตะวันตก เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันเพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านในการทำอาหาร การกินของคน ท้องถิ่นเนื่องจากพื้นที่บางแห่งแหล่งแหล่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตามธรรมชาติส่วนใหญ่ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่างๆการนำวิธีการถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้กินนานๆ จึงเป็นส่วนสำคัญ ในการดำรงชีพ ดังนั้น กลุ่มแม่บ้านได้มีแนวคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวโดยอาศัยภูมิปัญญาของชาวบ้านเพื่อ สร้างอาชีพ เพิ่มช่องทางการจำหน่าย และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์การทำปลาร้าสับ/การทำ น้ำพริกเผาที่ อายุการเก็บรักษาได้นาน นอกจากนี้ทางกลุ่มแม่บ้านมีแนวคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์ปลาร้าสับ/การทำ น้ำพริกเผา เพื่อเพิ่มโอกาสทางการหารายได้เพิ่มขึ้นในครอบครัว และเป็นของฝาก

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง ได้ตระหนักถึงการส่งเสริมและการพัฒนาคุณภาพชีวิต การ ค้ำครองดูแลพิทักษ์สิทธิประโยชน์ของแม่บ้านและสตรีและประชาชนที่สนใจให้มีโอกาสเข้าถึงบริการทางสังคม จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปี ๒๕๖๓ โดยการเสริมสร้าง ทักษะด้านอาชีพให้แก่แม่บ้านสตรีและประชาชนที่สนใจขึ้น เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งที่จะมีกิจกรรมเสริมที่เป็น ประโยชน์ สนับสนุนให้มีการฝึกอบรมในการทำอาชีพเสริม เพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ มีคุณค่า สร้างความรักความสามัคคี ลดค่าใช้จ่ายภายในครอบครัว โดยส่งเสริมการฝึกอาชีพให้กับประชาชน ตำบลท่าดัวงโดยการแปรรูปปลาร้า/การทำน้ำพริกเผา

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้ประชาชนอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านในการแปรรูปอาหาร
- ๒.๒ เพื่อให้ประชาชนสร้างอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผาก่อให้เกิดรายได้
- ๒.๓ เพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
- ๒.๔ เพื่อเสริมสร้างให้ประชาชนพึ่งตนเอง ตลอดจนมีการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

๓. กลุ่มเป้าหมาย

- ๓.๑. กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนที่สนใจ ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง จำนวน ๔๐ คน

๔. การดำเนินงาน

- ๔.๑ เสนอโครงการต่อนายกองค้การบริหารส่วนตำบลท่าด้วง
- ๔.๒ ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
- ๔.๓ จัดทำแผน เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เอกสาร สื่อที่ใช้ในการฝึกอบรม
- ๔.๔ ประชาสัมพันธ์โครงการ
- ๔.๕ จัดทำโครงการฯ
- ๔.๖ สรุปผลการดำเนินการ และรายงานต่อผู้บริหาร

๕. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๕.๑ กลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มเกษตรกรสามารถสร้างอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
- ๕.๒ ประชาชนที่สนใจได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
- ๕.๓ ประชาชนพึ่งตนเอง และดำเนินชีวิตบนพื้นฐานแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- ๕.๔ เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารแปรรูปอาหาร

๖. งบประมาณการดำเนินการ

๖.๑. งบประมาณในการจัดทำโครงการฯ เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ -บาท รายละเอียดดังนี้

- | | |
|---|----------------------|
| ๖.๑.๑. ค่าสมมนาคุณวิทยากร ชั่วโมงละ ๖๐๐.- บาท รวม ๔ ชั่วโมง | เป็นเงิน ๒,๔๐๐.- บาท |
| ๖.๑.๒. ค่าอาหาร | |
| - ค่าอาหารว่าง และเครื่องดื่ม จำนวน ๔๐ คน | |
| จำนวน ๒ มื้อ ๆ ละ ๒๕.- บาท | เป็นเงิน ๒,๐๐๐.- บาท |
| - ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๔๐ คน | |
| จำนวน ๑ มื้อ ๆ ละ ๕๐.-บาท | เป็นเงิน ๒,๐๐๐.- บาท |
| ๖.๑.๓. ค่าวัสดุในการฝึกอบรมฯ | เป็นเงิน ๔,๖๐๐.- บาท |
| ๖.๑.๔. ค่าจ้างทำป้ายโครงการฯ | เป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๐๐๐.- บาท | |

รายงานผลการดำเนินงาน

๑. โครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง
๓. ระยะเวลาการดำเนินการ เดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓
๔. รายงานการปฏิบัติงาน

๔.๑ สภาพทั่วไป

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์ มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ ๑๖๔.๒๖ ตารางกิโลเมตร เป็นพื้นที่ป่าไม้ ๖๒ ตารางกิโลเมตร เป็นภูเขาล้อมรอบ ๙๐% มีที่ราบหุบเขา ๑๐% คลองธรรมชาติ ๑ สาย พื้นที่ทั่วไปเป็นเนินเขาสลับที่ราบเป็นส่วนน้อย มีประชากรทั้งหมด ๕,๗๖๖ คน มีจำนวนหลังคาเรือน ๒,๐๓๒ ครัวเรือน รวมหมู่บ้านในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลทั้งสิ้น ๘ หมู่บ้าน ดังนี้

หมู่ที่ ๑ บ้านปางยาง	จำนวนประชากรรวม	๙๓๙ คน	จำนวนครัวเรือน	๓๔๔ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๒ บ้านซับชมพู	จำนวนประชากรรวม	๔๓๗ คน	จำนวนครัวเรือน	๑๖๖ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๓ บ้านไทรงาม	จำนวนประชากรรวม	๖๘๗ คน	จำนวนครัวเรือน	๒๗๙ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๔ บ้านเฉลียงทอง	จำนวนประชากรรวม	๓๗๓ คน	จำนวนครัวเรือน	๑๒๙ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๕ บ้านโป่งสะทอน	จำนวนประชากรรวม	๔๕๓ คน	จำนวนครัวเรือน	๑๔๗ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๖ บ้านสันเจริญ	จำนวนประชากรรวม	๑,๐๗๗ คน	จำนวนครัวเรือน	๓๕๒ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๗ บ้านห้วยตลาด	จำนวนประชากรรวม	๕๖๔ คน	จำนวนครัวเรือน	๑๙๘ ครัวเรือน
หมู่ที่ ๘ บ้านท่าดัวง	จำนวนประชากรรวม	๑,๒๓๖ คน	จำนวนครัวเรือน	๔๔๒ ครัวเรือน

๔.๒ การดำเนินงาน

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง ได้ดำเนินโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ โดยมีขั้นตอนและผลการดำเนินโครงการ

ขั้นตอนระยะเวลาและผลการดำเนินงาน

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลาการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
๑	เสนอโครงการต่อนายกองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง	เดือน ม.ค. ๒๕๖๓	
๒	ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง	เดือน ก.พ. ๒๕๖๓	ดำเนินการตามเวลา
๓	จัดทำแผน เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เอกสาร สื่อที่ใช้ในการฝึกอบรม	เดือน ก.พ. ๒๕๖๓	ดำเนินการตามเวลา

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลาการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
๔	ประชาสัมพันธ์โครงการ	เดือน ก.พ. ๒๕๖๓	ดำเนินการตามเวลา
๕	จัดทำโครงการฯ	๑๘ ก.พ. ๒๕๖๓	ดำเนินการตามเวลา
๖	สรุปผลการดำเนินการ และรายงาน ต่อผู้บริหาร	เดือน ก.พ. ๒๕๖๓	จัดทำรายงานสรุปผล การ ดำเนินโครงการ และ เผยแพร่ทาง เว็บไซต์

๔.๓ ปัญหา/อุปสรรค

-

ผลการประเมินโครงการ

ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ รวมทั้งสิ้น ๔๐ คน
ตัวอย่างแบบประเมิน

แบบประเมินผลการประชุม/อบรม/สัมมนา

เรื่อง โครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563

วันที่ 18 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563

ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดัวง ตำบลท่าดัวง

อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์

หัวข้อที่ประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความพึงพอใจในกิจกรรม					
1.1 หัวข้อบรรยายสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการประชุม/สัมมนา					
1.2 ปริมาณเวลาทั้งหมดของการประชุม/สัมมนา					
1.3 เนื้อหาสาระในการอบรม/สัมมนาดตรงกับความต้องการ					
2. ความพึงพอใจในวิทยากร					
2.1 เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร					
2.2 วิทยากรนำเสนอเนื้อหาสาระครบถ้วนและน่าสนใจ					
2.3 เอกสารประกอบการนำเสนอของวิทยากร					
2.4 การบริหารเวลาของวิทยากร					
2.5 ความพึงพอใจในวิทยากรโดยภาพรวม					
3. ความพึงพอใจในบริการ					
3.1 ห้องประชุม					
3.2 โสตทัศนูปกรณ์					
3.3 อาหารและเครื่องดื่ม					
3.4 การบริการ/อำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของเจ้าหน้าที่					
3.5 ความพึงพอใจในการบริการโดยภาพรวม					
4. ความพึงพอใจและประโยชน์ที่ได้รับจากการประชุม/สัมมนา					
4.1 ท่านได้รับประโยชน์จากการประชุม/สัมมนา					
4.2 ท่านคาดว่าจะนำความรู้ความเข้าใจ ทักษะที่ได้รับในครั้งนี้ ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้					
4.3 ท่านมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม					
4.4 ระยะเวลาการอบรม/สัมมนา สอดคล้องกับเนื้อหาหลักสูตร					

ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....
.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือนอกแบบประเมินผล

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ
โครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓
องค์การบริหารส่วนตำบลท่าด่าง อำเภอนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์

คณะผู้ประเมินได้ดำเนินการประเมินผลความพึงพอใจต่อผู้เข้าร่วมการอบรมตามโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ แบ่งออกเป็น ๑๗ ข้อ ระดับความพึงพอใจ ๕ ระดับ โดยประเมินจากผู้เข้าร่วมการอบรมฯ จำนวน ๔๐ คน สามารถนำเสนอผลการประเมินความพึงพอใจตามหัวข้อการประเมิน ดังนี้

๑. ความพึงพอใจในกิจกรรม

๑.๑ หัวข้อบรรยายสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการประชุม/สัมมนา มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๓๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๐ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๑.๒ ปริมาณเวลาทั้งหมดของการประชุม/สัมมนา มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๒.๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๑.๓ เนื้อหาสาระในการอบรม/สัมมนาตรงกับความต้องการ มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๐ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๐ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๒. ความพึงพอใจในวิทยากร

๒.๑ เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๒.๒ วิทยากรนำเสนอเนื้อหาสาระครบถ้วนและน่าสนใจ มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๐ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๒.๓ เอกสารประกอบการนำเสนอของวิทยากร มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๒.๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๐ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๔.๒ ท่านคาดว่าจะนำความรู้ความเข้าใจ ทักษะที่ได้รับในครั้งนี ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๗.๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๕ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๕ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๔.๓ ท่านมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๐ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

๔.๔ ระยะเวลาการอบรม/สัมมนา สอดคล้องกับเนื้อหาหลักสูตร มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๕ ความคิดเห็นในระดับมาก จำนวน ๑๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๕ ความคิดเห็นในระดับปานกลาง จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ความคิดเห็นในระดับน้อย จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐ ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด จำนวน ๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๐

สรุปผลการประเมิน

ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๔๐ คน มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ท่านได้รับประโยชน์จากการประชุม/สัมมนา อยู่ในระดับ มาก (ค่าเฉลี่ย = ๔.๗๕) ส่วนที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด คือ ห้องประชุม อยู่ในระดับ มาก (ค่าเฉลี่ย = ๔.๓๐)

หัวข้อประเมิน	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	ค่า Std.	ความคิดเห็น
๑. ความพึงพอใจในกิจกรรม			
๑.๑ หัวข้อบรรยายสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการประชุม/สัมมนา	๔.๖๓	.๘๓	มาก
๑.๒ ปริมาณเวลาทั้งหมดของการประชุม/สัมมนา	๔.๔๓	.๖๗	มาก
๑.๓ เนื้อหาสาระในการอบรม/สัมมนาตรงกับความต้องการ	๔.๕๐	.๖๗	มาก
๒. ความพึงพอใจในวิทยากร			
๒.๑ เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	๔.๕๐	.๖๗	มาก
๒.๒ วิทยากรนำเสนอเนื้อหาสาระครบถ้วนและน่าสนใจ	๔.๕๐	.๕๙	มาก
๒.๓ เอกสารประกอบการนำเสนอของวิทยากร	๔.๓๘	.๘๙	มาก
๒.๔ การบริหารเวลาของวิทยากร	๔.๓๒	.๗๓	มาก
๒.๕ ความพึงพอใจในวิทยากรโดยภาพรวม	๔.๕๘	.๖๓	มาก
๓. ความพึงพอใจในบริการ			
๓.๑ ห้องประชุม	๔.๓๐	.๘๕	มาก
๓.๒ โสตทัศนอุปกรณ์	๔.๓๓	.๗๖	มาก

หัวข้อประเมิน	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	ค่า Std.	ความคิดเห็น
๓.๓ อาหารและเครื่องดื่ม	๔.๔๓	.๖๓	มาก
๓.๔ การบริการ/อำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของเจ้าหน้าที่	๔.๔๘	.๖๔	มาก
๓.๕ ความพึงพอใจในการบริการโดยภาพรวม	๔.๔๕	.๗๑	มาก
๔. ความพึงพอใจและประโยชน์ที่ได้รับจากการประชุม/สัมมนา			
๔.๑ ท่านได้รับประโยชน์จากการประชุม/สัมมนา	๔.๗๕	.๕๘	มาก
๔.๒ ท่านคาดว่าจะนำความรู้ความเข้าใจ ทักษะที่ได้รับในครั้งนี้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๖๐	.๖๓	มาก
๔.๓ ท่านมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม	๔.๖๐	.๕๙	มาก
๔.๔ ระยะเวลาการอบรม/สัมมนา สอดคล้องกับเนื้อหาหลักสูตร	๔.๔๕	.๖๗	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	๔.๔๘		มาก
ร้อยละ	๘๙.๖		

ข้อเสนอแนะ

- ต้องการให้มีโครงการอบรมสอนทำไส้อั่ว น้ำยาขนมจีน ฯลฯ

.....

ภาคผนวก

ประมวลภาพโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓



ประมวลภาพโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓



ประมวลภาพโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓



ประมวลภาพโครงการฝึกอบรมส่งเสริมอาชีพการทำปลาร้าสับ/การทำน้ำพริกเผา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

