

การประเมินโครงการ

พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร

(Food Sanitation Inspector; FSI)

รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558



นายเอกชัย ชัยเดช



นายสุชาติ สุขเจริญ และ น.ส.อรพรรณ สุภาพ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของการประเมินโครงการ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2555 - 2559) กำหนดให้การพัฒนาคนเป็นวัตถุประสงค์หลักของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์รวมถึงการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน และต่อเนื่องชัดเจน โดยตระหนักถึงความสำคัญของคน และยึดถือว่า “คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา” เพื่อให้คนไทยมีความรู้ ทักษะ และสามารถรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงด้านวิทยาการที่ก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว การปฏิรูปการศึกษาจึงมุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การฝึกอบรมและการพัฒนาคนจึงมุ่งเน้นให้คนไทยได้รับการพัฒนาอย่างสมดุล ทั้งด้านวิชาการ คุณภาพ และมาตรฐานฝีมือแรงงาน (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555) กรมอนามัย เป็นหน่วยงานหลักที่มีภารกิจในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพ และอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ มีเป้าหมายในการส่งเสริมให้ประชาชนทุกกลุ่มวัยมีพฤติกรรมอนามัยที่เหมาะสม อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ปัจจุบันประเทศไทยอยู่ภายใต้การเปลี่ยนแปลงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ทั้งการเข้าสู่ความเป็นเมือง การเปลี่ยนแปลง สภาพภูมิอากาศ ตลอดจนปัญหาด้านคุณภาพสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน กรมอนามัยจึงได้มีการผลักดันให้เกิดนโยบายและกฎหมายที่สำคัญ ตลอดจนการพัฒนาและถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆ ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมถึงการส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ ให้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องและเนื่องด้วยในปี 2558 ประเทศไทยจะเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) ประเทศไทยจำเป็นต้องมีการเตรียมความพร้อมในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้น ปีงบประมาณ 2558 กรมอนามัย ได้รับผิดชอบแผนบูรณาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพควบคุมโรค และแผนคุ้มครองผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุข โดยเน้นให้มีการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมให้ได้มาตรฐาน โดยสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพท้องถิ่นทั้งด้านบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถ (Ability) ด้านกระบวนการบริหารจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ได้รับการรับรองคุณภาพ (Accreditation) และส่งมอบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม อาทิเช่นการจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล จัดการ เหตุรำคาญ รวมทั้ง สุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ได้มาตรฐาน แก่ประชาชน (Achievement) โดยการสนับสนุนของ กระทรวงสาธารณสุข จึงได้มีการแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาบุคลากร เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาศักยภาพบุคลากรตาม แผนยุทธศาสตร์ดังกล่าว และทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในประเด็นต่างๆ ประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำก็เป็นหนึ่งในประเด็น ที่ต้องมีการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่น ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อตอบสนองต่อแผนการดำเนินงานดังกล่าว ได้มีการวิเคราะห์ข้อมูลภายนอก และข้อมูลพื้นฐานได้แก่ แผนบูรณาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ควบคุมโรค และแผนคุ้มครองผู้บริโภค ของกระทรวงสาธารณสุข

ปัจจุบันสถานการณ์การปนเปื้อนในอาหารจากพิษภัยต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีและโลหะหนัก ยังคงมีอยู่เป็นจำนวนมาก ประชาชนผู้บริโภคยังมีความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่มี การปนเปื้อนจากพิษภัยต่างๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ทั้งยังมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมอีกด้วยเนื่องจากรัฐต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในการดูแลรักษาผู้ป่วยเป็นจำนวนมาก จากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่จำหน่ายในตลาดนัดทั่วประเทศ จำนวน 126 แห่ง (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัยที่ 1-12) จำนวน 3,073 ตัวอย่าง แบ่งเป็น 2,029 ตัวอย่าง ตรวจการปนเปื้อนสารเคมี และ 1,044 ตัวอย่าง ตรวจการปนเปื้อน (ร้อยละ 7 ปนเปื้อนสารบอแรกซ์ ร้อยละ 17 ปนเปื้อนฟอร์มาลิน ร้อยละ 33 ปนเปื้อนสารฟอกขาว และร้อยละ 23 ปนเปื้อนสารกันรา) ส่วน การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียพบร้อยละ 37.5 ของตัวอย่างอาหาร ที่เก็บตรวจ จากสถานการณ์การปนเปื้อนของอาหารจะเห็นได้ว่าโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อยังคงเป็นปัญหาในการดำรงชีวิตประจำวันของประชาชน ดังจะเห็นได้จากอัตราป่วยของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมีแนวโน้มที่สูงขึ้น อัตราป่วย 1,544.5 ต่อประชากรแสนคน ในปี พ.ศ.2545 เพิ่มขึ้นเป็น 2,023.6 ต่อประชากรแสนคน ในปี พ.ศ.2556 และโรคอาหารเป็นพิษมีอัตราป่วย 160.3 ต่อประชากรแสนคน ในปี พ.ศ.2556 (สำนักระบาดวิทยา, 2556) โดยสาเหตุส่วนใหญ่มาจากการปนเปื้อนของอาหารจากสารเคมีและเชื้อโรค จนทำให้เกิดการเจ็บป่วย ซึ่งการปนเปื้อนของอาหารนี้ ส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรมอนามัยที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในระหว่างการเตรียมปรุงอาหาร ประกอบกับนโยบายรัฐบาลที่ให้ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีการเผยแพร่ความรู้ให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารจากแหล่งที่ได้มาตรฐาน

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำจะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย 3 กลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มเจ้าหน้าที่ กลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในทุกพื้นที่ โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นถือเป็นกลไกหนึ่งที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ดังนั้นเจ้าหน้าที่ดังกล่าวต้องมีความรู้และทักษะ ในการขับเคลื่อนการดำเนินงาน เพื่อให้สามารถควบคุม กำกับ และดำเนินการตรวจสอบให้การ สุขาภิบาลอาหารนั้นมีมาตรฐานมีความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่างยั่งยืนต่อไป ประกอบกับในปี 2558 ประเทศไทยจะเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) ซึ่งผู้ประกอบการด้านอาหารจะมีบทบาทสำคัญในการค้าขายอาหารให้กับชาวต่างชาติที่จะเข้ามาท่องเที่ยว ประกอบธุรกิจต่างๆ เป็นจำนวนมาก ซึ่งเจ้าหน้าที่ดังกล่าวต้องได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและสามารถเป็นผู้ตรวจประเมิน รวมถึงมีการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารให้มีมาตรฐานมี ความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่างยั่งยืนต่อไป จากสถานการณ์นโยบายและแผนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร ประกอบกับข้อมูลการสำรวจความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่มีความต้องการพัฒนาศักยภาพตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารในหลักสูตรที่มีระดับที่สูงขึ้น (Advance) ร้อยละ 81.8 โดยส่วนใหญ่ประเด็นวิชาการที่ต้องการ

พัฒนาศักยภาพ คือ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร การจัดการสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย และการจัดงานในระดับนานาชาติ การประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้มีการพัฒนาระดับหลักสูตรการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับที่สูงขึ้นเพื่อตอบสนองสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร แผนยุทธศาสตร์และนโยบายด้านสุขาภิบาลอาหาร พันธกิจของหน่วยงาน และความต้องการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น จึงได้พัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มีการต่อยอดจากหลักสูตรระดับพื้นฐานคือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2556 และได้มีการจัดการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ 1 ขึ้น โดยใช้งบประมาณของกรมอนามัย ซึ่งได้ประสานความร่วมมือกับ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อดำเนินการจัดการอบรมโดยมีผู้ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว จำนวน 42 คน และในปีงบประมาณ 2557 ได้ดำเนินการติดตามประเมินผล และวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวให้มีความเหมาะสมต่อการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นจึงได้จัดทำโครงการประเมินผลและพัฒนาหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) โดยได้มีการพิจารณาทั้งประเด็น ชื่อหลักสูตร กลุ่มเป้าหมาย รายละเอียดหลักสูตร (หัวข้อวิชา การประเมินผล ระยะเวลาการอบรม) ระยะเวลา สถานที่ และค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมในรูปแบบการลงทะเบียน และในปีงบประมาณ 2558 จึงได้วางรูปแบบการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) ในรูปแบบการลงทะเบียนเข้ารับการฝึกอบรม โดยได้ร่วมมือกับสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารขึ้นเพื่อพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่น ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย สนับสนุนด้านการบริหารจัดการฝึกอบรม และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สนับสนุนด้านวิชาการประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี เพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมืออาชีพ โดยมีระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน 12 วัน (จำนวน 64 ชั่วโมง) ประกอบด้วย 1) ทฤษฎี (วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร) 37 ชั่วโมง 2) วิชาเสริม 15 ชั่วโมง และ 3) ศึกษาดูงาน 12 ชั่วโมง)

การประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารฉบับนี้ เป็นการประเมินผลการจัดฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 และประเมินผลสัมฤทธิ์ของการฝึกอบรมว่าได้บรรลุตามวัตถุประสงค์หรือไม่ ประกอบด้วยการประเมินบริบทปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิต ตามรูปแบบของ

CIPP Model โดยมีขอบเขตในการประเมินทั้งในด้านโครงสร้างหลักสูตร การจัดกิจกรรมการอบรม การบริหารจัดการ สำหรับเป็นแนวทางให้ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบงานพัฒนาบุคลากรสามารถนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข รวมถึงพิจารณาแนวทางในการพัฒนาโครงการในครั้งต่อไปให้มีความสมบูรณ์ อันจะทำให้การพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. วัตถุประสงค์

2.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558

2.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.1 เพื่อประเมินความเหมาะสมของบริบทและสภาวะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ

2.2 เพื่อประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรประกอบการดำเนินงานโครงการ

2.3 เพื่อประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ

2.4 เพื่อประเมินผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ

3. ขอบเขตของการประเมิน

3.1 รูปแบบการประเมิน

การประเมินครั้งนี้ประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิตตามรูปแบบของ CIPP Model ของโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 โดยมีขอบเขตการประเมินโครงการ 4 ด้านดังนี้

1) ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม (context) ได้แก่ หลักการและเหตุผลของโครงการ ฝึกอบรม โครงสร้างของหลักสูตรการฝึกอบรม เนื้อหาวิชาของหลักสูตรการฝึกอบรม และผลการฝึกอบรมที่คาดหวัง

2) ด้านปัจจัยเบื้องต้น (input) ได้แก่ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรม วิทยากร สถานที่ฝึกอบรม อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม เอกสารประกอบการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินโครงการฝึกอบรม และการบริหารจัดการงบประมาณที่ใช้ในการอบรม

3) ด้านกระบวนการ (process) ได้แก่ การดำเนินการจัดการฝึกอบรม และการติดตามและประเมินผล

4) ด้านผลผลิต (product) ได้แก่ ผลของการฝึกอบรม การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และความคิดเห็นที่มีต่อโครงการฝึกอบรม

3.2 ระยะเวลาการประเมิน

เดือนตุลาคม 2557 – กันยายน 2558 โดยดำเนินการจัดการอบรมระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี

3.3 กลุ่มตัวอย่าง

1) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 จำนวน 36 คน

2) คณะผู้ประเมิน (ผู้จัดทำโครงการ)

3) ผู้บริหารสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

จากการคัดเลือกตามกลุ่มเป้าหมาย โดยการสุ่มแบบเจาะจง

4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลการประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 สามารถเป็นข้อมูลหรือแนวทางประกอบการวางแผนการพัฒนาคุณภาพและการจัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลให้มีประสิทธิภาพเป็นข้อมูลหรือความรู้ใหม่สำหรับนำไปอ้างอิง หรือพัฒนางานพัฒนาศักยภาพบุคลากรหรืองานอื่นๆ ด้านสุขาภิบาลอาหาร

5. นิยามศัพท์

1) **โครงการฝึกอบรม** หมายถึง โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี

2) **การประเมินผลโครงการฝึกอบรม** หมายถึง กระบวนการวัดที่มีการรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ ตามรูปแบบของ CIPP Model ซึ่งมีขอบเขตของการประเมิน 4 ด้าน

2.1) **ด้านสภาวะแวดล้อม (context)** หมายถึง การประเมินหลักการและเหตุผลของโครงการฝึกอบรม โครงสร้างของหลักสูตรการฝึกอบรม เนื้อหาวิชาของหลักสูตรการฝึกอบรม และผลการฝึกอบรมที่คาดหวัง

2.2) ด้านปัจจัยเบื้องต้น (input) หมายถึง การประเมินกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการอบรม วิทยากรสถานที่ฝึกอบรม อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม เอกสารประกอบการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินโครงการฝึกอบรม และการบริหารจัดการงบประมาณที่ใช้ในการอบรม

2.3) ด้านกระบวนการดำเนินงาน (process) หมายถึง การประเมินกระบวนการจัดการฝึกอบรม และการติดตามและประเมินผล

2.4) ด้านผลผลิต (product) หมายถึง การประเมินผลของการฝึกอบรม การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และความคิดเห็นที่มีต่อโครงการฝึกอบรม

แนวคิดทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง

การประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี ได้ดำเนินการภายใต้แนวคิดทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิดและทฤษฎีในการประเมินโครงการ
2. แนวคิดการพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)
3. กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ

1. แนวคิดและทฤษฎีในการประเมินโครงการ

1.1 ความหมายของการประเมินผลโครงการฝึกอบรม

ทงง ทองเต็ม (www.tu.ac.th/org/ofrecto/person/train/handbook/assess.html) ให้ความหมายว่า การประเมินผลการฝึกอบรม คือ กระบวนการในการวัดผลการฝึกอบรมว่าผู้เข้าอบรมมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทางด้านความคิด ความรู้สึกและการกระทำ ในลักษณะใด และเพียงใด เมื่อเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรมที่ได้กำหนดไว้

สมชาติ และอรจรรย์ (2550) ให้ความหมายว่า การประเมินผลการฝึกอบรม (Training Evaluation) เป็นขั้นตอนสุดท้ายในกระบวนการพัฒนาบุคลากร เนื่องจากกระบวนการพัฒนาบุคลากร ถือเป็นกระบวนการหนึ่งของระบบการบริหารงานบุคคล การประเมินเพียงโครงการฝึกอบรมจึงไม่เพียงพออีกต่อไป นักพัฒนาบุคลากรจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการพัฒนาบุคลากรให้สามารถพิสูจน์ได้ว่า ผลของกระบวนการพัฒนาบุคลากรหรือโครงการฝึกอบรมแต่ละโครงการส่งผลต่อผลการปฏิบัติงานของบุคลากรและส่งผลต่อองค์กรอย่างไร

อนุชิต (2535) ให้ความหมายว่า การประเมินผลโครงการฝึกอบรม หมายถึง การวัดผลการฝึกอบรม แล้วนำมาวิเคราะห์และประเมินว่าการฝึกอบรมที่จัดขึ้นนั้นบรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและโครงการหรือไม่ อีกทั้งเปรียบเทียบผลที่ได้กับการปฏิบัติงาน ผู้ผ่านการฝึกอบรมเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมหรือไม่อย่างไร

นิศา (2536) ให้ความหมายว่า การประเมินผลโครงการฝึกอบรม หมายถึง กิจกรรมการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ความหมาย ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับความต้องการ

Cornbach (1973) ให้ความหมายว่า การประเมินผลโครงการฝึกอบรม หมายถึง การเก็บรวบรวมข้อมูล และใช้ข้อมูลนั้นเพื่อการตัดสินใจเกี่ยวกับโครงการ

Stufflebeam (1983, อ้างตาม เยาวดี, 2538) ให้ความหมายว่า การประเมินผลโครงการฝึกอบรม หมายถึง กระบวนการของการวิเคราะห์เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจในทางเลือกต่างๆ ที่มีอยู่

ดังนั้นความหมายของการประเมินผลโครงการฝึกอบรม หมายถึง กระบวนการเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลหรือผลที่ได้จากกระบวนการจัดการฝึกอบรมที่เป็นจริงในของหลักสูตรนั้นๆ เพื่อนำข้อมูลหรือผลดังกล่าวมาใช้ประกอบการวิเคราะห์ว่าการดำเนินการฝึกอบรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์หรือไม่ หากไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์จะได้นำมาปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนา เพื่อให้การฝึกอบรมในครั้งต่อไปมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

1.2 จุดมุ่งหมายของการประเมินผลโครงการ

ตามการบริหารแนวใหม่หรือการบริหารในระบบเปิด (Open System) นั้นถือว่าการประเมินผลเป็นขั้นตอนที่สำคัญซึ่งจุดมุ่งหมายของการประเมินผลโครงการมีดังนี้

1) เพื่อสนับสนุนหรือยกเลิก

การประเมินผลจะเป็นเครื่องมือช่วยตัดสินใจว่าควรยกเลิกโครงการหรือสนับสนุนให้มีการขยายผลต่อไป โดยเฉพาะการมีโครงการใหม่ยังมิได้จัดทำในรูปของโครงการทดลอง (Experimental) ซึ่งมีโอกาสจะผิดพลาดหรือล้มเหลวได้ง่ายความล้มเหลวของโครงการจึงมิใช่ความล้มเหลวของผู้บริหารเสมอไป ดังนั้นถ้าเราประเมินผลแล้วโครงการนั้นสำเร็จตามที่กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายไว้ก็ควรดำเนินการต่อไป แต่ถ้าประเมินผลแล้วโครงการนั้นมีปัญหา หรือมีผลกระทบเชิงลบมากกว่าก็ควรยกเลิกไป

2) เพื่อทราบถึงความก้าวหน้าของการปฏิบัติงานตามโครงการ

เป็นการติดตามการดำเนินงานโครงการว่าเป็นไปตามที่กำหนดวัตถุประสงค์ และเป้าหมายหรือกฎเกณฑ์หรือมาตรฐานที่กำหนดไว้เพียงใด

3) เพื่อปรับปรุงงาน

กรณีนำโครงการไปปฏิบัติแล้ว พบว่าไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ทั้งหมด แต่ก็ไม่บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ทุกข้อ ผู้จัดทำโครงการสามารถนำโครงการนั้นมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น โดยพิจารณาว่าโครงการนั้นบกพร่องในประเด็นไหน เมื่อทราบผลของการประเมินผลก็จะได้ปรับปรุงแก้ไขให้ตรงประเด็น

4) เพื่อศึกษาทางเลือก (Alternative) โดยปกติในการนำโครงการไปปฏิบัตินั้น ผู้บริหารโครงการจะพยายามแสวงหาทางเลือกที่ดีที่สุด จากทางเลือกอย่างน้อย 2 ทางเลือก ดังนั้น การประเมินผลจะเป็นการเปรียบเทียบทางเลือกก่อนที่จะตัดสินใจเลือกทางเลือกใดปฏิบัติทั้งนี้เพื่อลดความเสี่ยงให้น้อยลง

5) เพื่อขยายผลในการนำโครงการไปปฏิบัติถ้าเราไม่มีการติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง เราอาจจะไม่ทราบถึงความสำเร็จของโครงการ แต่ถ้าเราประเมินผลโครงการเป็นระยะ

สม่าเสมอผลปรากฏว่าโครงการนั้นบรรลุผลสำเร็จตามที่กำหนดวัตถุประสงค์ก็ควรจะขยายผลโครงการนั้นต่อไป

1.3 วิธีการประเมินโดยใช้รูปแบบการประเมิน CIPP Model

วิธีการประเมินโดยใช้รูปแบบการประเมินซีบีเอ็มเดล (CIPP Model) จะเกี่ยวข้องกับลักษณะของการตัดสินใจซึ่งจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลที่ได้จากการประเมินมาช่วยในการตัดสินใจ 4 ลักษณะคือ การตัดสินใจเกี่ยวกับการวางแผน (planning decisions) การตัดสินใจเกี่ยวกับโครงสร้าง (structuring decisions) การตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินงาน (implementing decisions) และการตัดสินใจเกี่ยวกับการทบทวนการดำเนินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ (recycling decisions) มโนทัศน์เบื้องต้นของรูปแบบ CIPP ก็คือประเภทของการตัดสินใจที่แตกต่างกันจำเป็นต้องใช้สารสนเทศในการตัดสินใจที่แตกต่างกันด้วยซึ่งสตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam) และคณะ ได้จำแนกการตัดสินใจและการประเมินเพื่อการบริหารและการวางแผนไว้ 4 ประเภท (สมคิด ปราบภัย, 2556 อ้างถึงใน Fitzpatrick, Sanders and Worthen, 2004) ดังนี้

1) การประเมินบริบทหรือสถานะแวดล้อม (Context Evaluation)

การประเมินสถานะแวดล้อมเป็นรูปแบบพื้นฐานของการประเมินโดยทั่วไป เป็นการประเมินเพื่อให้ได้มาซึ่งเหตุเพื่อ ช่วยในการกำหนดวัตถุประสงค์ของโครงการ โดยจะเน้นในด้านความสัมพันธ์ที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม ความต้องการ และเงื่อนไขที่เป็นจริงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสภาพแวดล้อมนอกจากนี้ยังช่วยในการวินิจฉัยปัญหา เพื่อให้ได้ข้อมูลพื้นฐานที่จะเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจ วิธีการประเมินสถานะแวดล้อม มี 2 วิธี คือ

1.1) Contingency Mode เป็นการประเมินสถานะแวดล้อม เพื่อหาโอกาสและแรงผลักดันจากภายนอกกระบบ (Opportunities and Pressure Outside of the Immediate System) เพื่อให้ได้ข้อมูลมาใช้พัฒนา ส่งเสริมโครงการให้ดีขึ้น โดยใช้การสำรวจปัญหาภายในขอบเขตที่กำหนดอย่างกว้าง ๆ เช่น การสำรวจงานวิจัยและวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง การประเมินค่านิยมของชุมชน ข้อเสนอแนะต่างๆ แนวโน้มของการพัฒนาเศรษฐกิจ สถิติประชากร เป็นต้น โดยการสำรวจปัญหาเหล่านี้จะทำให้สามารถคาดการณ์เกี่ยวกับอนาคตที่มีประโยชน์ในการวางแผนโครงการต่อไป

1.2) Congruence Mode เป็นการประเมินโดยการเปรียบเทียบระหว่างการปฏิบัติจริง (Actual Result) กับวัตถุประสงค์ที่วางไว้ การประเมินแบบนี้ ทำให้เราทราบว่าวัตถุประสงค์ใดบ้าง ที่ไม่สามารถจะบรรลุเป้าหมายได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่า การประเมินสถานะแวดล้อมจะได้มาซึ่งข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับระบบ เพื่อประโยชน์สำหรับผู้บริหาร ซึ่งในการประเมินสถานะแวดล้อมโดยทั่วไปควรจะใช้การประเมิน ทั้ง 2 แบบ เพราะ Congruence จะเป็นการตรวจสอบความถูกต้องของวัตถุประสงค์ในขณะที่ Contingency Mode เป็นไปเพื่อการปรับปรุง ในการรายงานข้อมูลเกี่ยวกับสถานะแวดล้อม มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องกำหนดทิศทางของหน่วยที่จะประเมิน เพื่อที่จะได้สอดคล้องกับนโยบายและการตัดสินใจในการบริหารของระบบ

ดังนั้นจึงต้องอาศัยความร่วมมือระหว่างผู้ประเมินกับผู้บริหาร โดยการประเมินจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาการตัดสินใจในปัจจุบัน และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการที่ต้องการใช้เพื่อการตัดสินใจในอนาคตให้แก่ผู้บริหาร

2) การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation)

เป็นการจัดหาข้อมูลเพื่อใช้ในการตัดสินใจ ความเหมาะสมของแผนงานต่างๆ ที่จัดขึ้น โดยดูว่าข้อมูลนั้นจะมีส่วนช่วยให้บรรลุจุดมุ่งหมายของโครงการหรือไม่ ซึ่งมักจะประเมินในด้านต่างๆ คือ

2.1) ความสามารถของหน่วยงานหรือตัวแทนในการจัดโครงการ

2.2) ยุทธวิธีที่ใช้ในการบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

2.3) การได้รับความช่วยเหลือในด้านต่างๆ ซึ่งจะช่วยให้โครงการดำเนินไปได้ เช่น หน่วยงานที่จะช่วยเหลือ เวลา เงินทุน อาคาร สถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือ เป็นต้น ผลที่ได้จากการประเมินปัจจัยนำเข้า คือ การวิเคราะห์รูปแบบของวิธีการที่ใช้ในการแปรรูปของราคาและกำไร (Cost and Benefit) ที่จะได้รับ โดยการประเมินในด้านอัตราค่าจ้าง เวลา งบประมาณ วิธีการที่มีศักยภาพ การประเมินปัจจัยเบื้องต้นนี้จะช่วยให้ข้อมูลที่จะตัดสินใจได้ว่า ควรตั้งวัตถุประสงค์เชิงปฏิบัติอย่างไร ใช้อัตราค่าจ้างเท่าใด วางแผนงานและดำเนินการอย่างไร ซึ่งจะแตกต่างจากการประเมินสถานะแวดล้อมในแง่ที่ว่า การประเมินปัจจัยเบื้องต้นเป็นการทำเฉพาะกรณีนั้น ๆ และวิเคราะห์ภายในโครงการเท่านั้น

3) การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation)

เมื่อแผนดำเนินการได้รับการอนุมัติและ ลงมือทำ การประเมินกระบวนการจำเป็นต้องได้รับการเตรียมการ เพื่อให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) แก่ผู้รับผิดชอบและผู้ดำเนินการทุกลำดับขั้นตอน การประเมินกระบวนการมีวัตถุประสงค์ใหญ่อยู่ 3 ประการ คือ

3.1) เพื่อหาและทำนายข้อบกพร่องของกระบวนการ หรือการดำเนินการตามขั้นตอนที่วางไว้

3.2) เพื่อรวบรวมสารสนเทศสำหรับผู้ตัดสินใจวางแผนงาน

3.3) เพื่อเป็นรายงานสะสมถึงการปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ยุทธวิธีในการประเมินกระบวนการ มี 3 วิธี ประกอบด้วย

(1) แสดงให้เห็นหรือกระตุ้นเตือนถึงศักยภาพของทรัพยากรที่ทำให้เกิดความล้มเหลวในโครงการ

(2) เกี่ยวกับการวางโครงการและการตัดสินใจก่อนวางแผน โดยผู้อำนวยการโครงการ ระหว่างการดำเนินโครงการนั้น

(3) ยุทธวิธีในการประเมินกระบวนการ จะบอกลักษณะสำคัญใหญ่ๆ ของโครงร่างโครงการ ส่วนประกอบที่เป็นหัวใจสำคัญของการประเมินกระบวนการ มี 4 อย่าง ประกอบด้วย

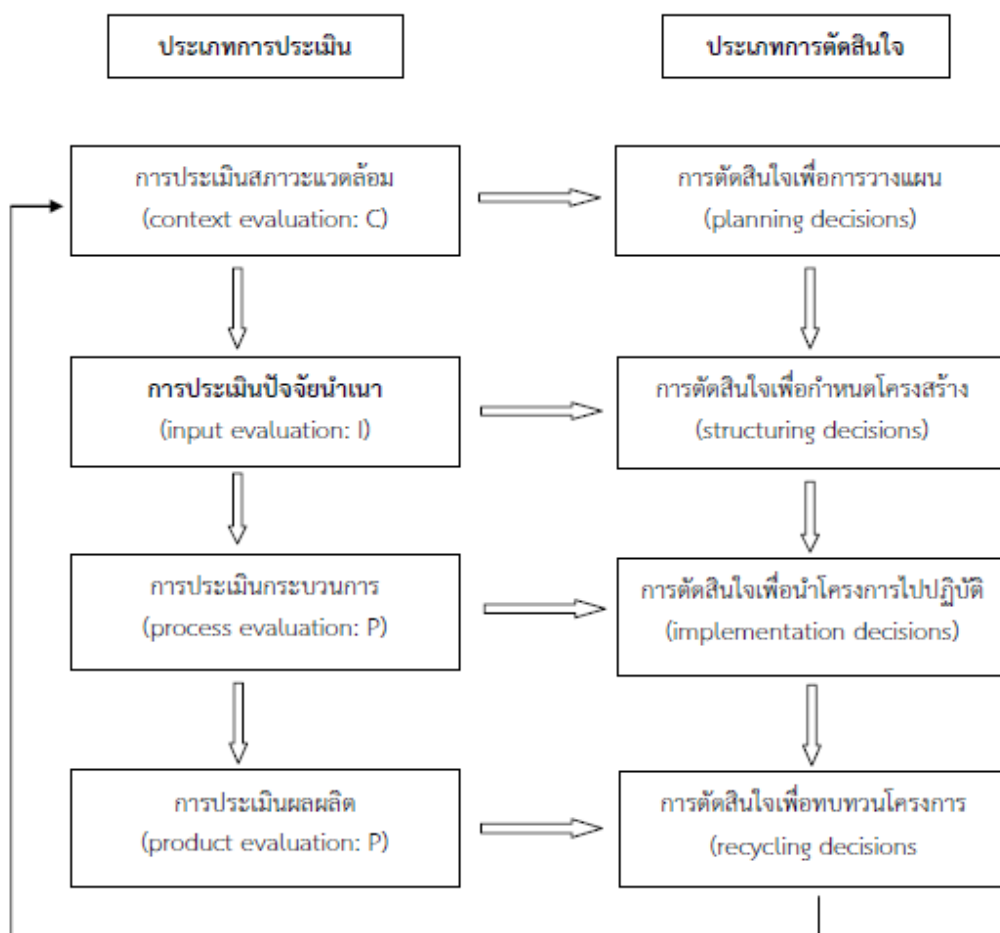
- (3.1) การจัดหานักประเมินกระบวนการเต็มเวลา
- (3.2) เครื่องมือที่เป็นสื่อในการบรรยายกระบวนการ
- (3.3) การร่วมประชุมอย่างสม่ำเสมอระหว่างนักประเมินกระบวนการ และบุคลากรในโครงการ หรือในแผนงานเอง
- (3.4) ทำการปรับปรุงโครงสร้างการประเมินอยู่เสมอ

4) การประเมินผลผลิต (Product Evaluation)

มีจุดหมายเพื่อวัดและแปลความหมายของความสำเร็จ ไม่เฉพาะเมื่อสิ้นสุดวัฏจักรของโครงการ เท่านั้นแต่ยังมีความจำเป็นอย่างยิ่งในระหว่างการปฏิบัติตามโครงการด้วย โดยระเบียบวิธีทั่วไปของการประเมินผลผลิต จะรวมสิ่งต่อไปนี้เข้าไว้ด้วยกันคือ การดูว่าการกำหนดวัตถุประสงค์ของการทำกิจกรรมคืออะไร เปรียบเทียบผลที่วัดมาได้กับมาตรฐานสมบูรณ์ (Absolute Criteria) หรือมาตรฐานสัมพันธ์ (Relative Criteria) ที่กำหนดไว้ก่อน และทำการแปลความหมายถึงเหตุของสิ่งที่เกิดขึ้น โดยอาศัยรายงานจากการประเมินสถานะแวดล้อมปัจจัย และกระบวนการร่วมด้วย ทั้งการประเมินสถานะแวดล้อมและการประเมินผลผลิต จะประเมินสิ่งที่มีอยู่ว่าบรรลุเป้าหมายได้อย่างไรมีระบบ โดยที่มีการประเมินสถานะแวดล้อมจะพิจารณาระบบโดยรวม และการประเมินผลผลิตพิจารณาความพยายามเปลี่ยนแปลงในระบบ

ดังนั้น การประเมินสถานะแวดล้อมจึงแสดงสิ่งจำเพาะในรูปที่การประเมินผลผลิตจะนำไปใช้ในภายหลังการประเมินปัจจัยและการประเมินผลผลิตสามารถที่จะแยกให้เห็นได้ง่าย สำหรับการประเมินปัจจัยจะเกิดขึ้นก่อนดำเนินการเปลี่ยนแปลงโครงการ และการประเมินผลผลิตจะเกิดขึ้นในระหว่างและหลังโครงการ ในขณะที่การประเมินสถานะแวดล้อมกำหนดสิ่งจำเพาะสำหรับการประเมินผลผลิตการประเมินปัจจัยก็แสดงสิ่งจำเพาะสำหรับการประเมินกระบวนการการตัดสินใจโดยใช้การประเมินปัจจัยเป็นพื้นฐาน โดยเฉพาะสำหรับ การวางแผนการประเมินผลผลิต ขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการประเมินปัจจัย คือ การประเมินความเหมาะสมของกระบวนการที่เลือก และแผนการประเมินผลผลิต ซึ่งสามารถประยุกต์ขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของระเบียบปฏิบัติได้ การประเมินผลผลิตจะสืบสาวสิ่งที่มีอยู่ว่าได้บรรลุวัตถุประสงค์ไปแล้วหรือกำลังจะบรรลุแต่การประเมินกระบวนการจะประเมินสิ่งที่มีอยู่ว่าระเบียบการนั้นได้รับการกระทำไปตามที่ตั้งใจไว้หรือไม่ การประเมินทั้ง 2 ชนิด จะให้ข้อมูลย้อนกลับสำหรับการควบคุมและพัฒนาการเปลี่ยนแปลงระเบียบปฏิบัติในกระบวนการ การประเมินกระบวนการทำให้ สามารถที่จะลงความเห็นได้ว่า การนำระเบียบปฏิบัติไปทำจริงนั้นบรรลุหรือไม่ สารนิเทศทั้งสองชนิดรวมกันจะแสดงให้เห็นอย่างหนักแน่นถึงสาเหตุได้มากกว่าอันอื่นอันใดโดยลำพัง ในการตัดสินใจว่าระเบียบปฏิบัตินั้นควรดำเนินต่อไป โดยมีการแก้ไขหรือว่าจะต้องกลับไปเริ่มต้นใหม่ทั้งหมด ถึงแม้จะเพิ่มหน้าที่ในการควบคุมโครงการเข้ามาด้วย การประเมินทั้งสองก็ยังคงอำนวยความสะดวกและช่วยอธิบายถึงผลที่ได้จากโครงการ

จากแนวคิดในการประเมินองค์ประกอบทั้ง 4 ด้านดังกล่าวจึงเรียกแนวคิดในการประเมินนี้ว่า รูปแบบการประเมินชิปซึ่งมีกรอบแนวคิดในการประเมินเขียนแสดงความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของการประเมินและประเภทของการตัดสินใจได้ดังรูปที่ 1



รูปที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทการประเมินและการตัดสินใจตามรูปแบบของ CIPP Model

ที่มา : สมคิด ปรายภัย ,2556 อ้างถึงใน สมหวัง พิธิยานุวัฒน์

1.4 การประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินชิปเพื่อการประเมินโครงการ

การประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินชิปมาใช้ในการประเมินโครงการผู้ประเมินหรือผู้รับผิดชอบโครงการจะต้องดำเนินการประเมินโครงการอย่างต่อเนื่องเป็นระบบเพื่อนำสารสนเทศที่ได้จากการประเมินเสนอต่อผู้มีอำนาจในการตัดสินใจหรือนำมาใช้ในการตัดสินใจปรับปรุงและพัฒนาโครงการให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นโดยดำเนินการดังนี้

1) ประเมินก่อนเริ่มโครงการ ผู้ประเมินหรือผู้ปฏิบัติงานควรทำการประเมินสภาวะแวดล้อมและปัจจัยเบื้องต้นซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อตัดสินใจเลือกวัตถุประสงค์ของโครงการตรวจสอบ

ความเหมาะสมความสมเหตุสมผลของการวางแผนดำเนินโครงการความเป็นไปได้ ของโครงการที่จะนำไปปฏิบัติคุณภาพของโครงการรวมทั้งตรวจสอบโอกาสที่โครงการนั้นจะประสบความสำเร็จตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์การประเมินเพื่อตัดสินใจหรือหาข้อมูลสรุปสำหรับการตัดสินใจเลือกโครงการบางครั้งเรียกว่า “การวิเคราะห์โครงการ” ในขั้นนี้เน้นพิจารณาใน 3 ประเด็นหลักคือ

1.1) ความเหมาะสมของโครงการที่จะดำเนินการโดยวิเคราะห์ปัญหาและความจำเป็นของโครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการดำเนินโครงการความพร้อมในการบริหารจัดการโครงการความพร้อมในการสนับสนุนทางด้านทรัพยากรโดยเฉพาะความเป็นไปได้ทางการเงินกำลังคน วัสดุ และการจัดการ

1.2) การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการดำเนินโครงการ

1.3) การศึกษาและคาดหวังถึงผลประโยชน์หรือสิ่งที่จะตามมาจากการดำเนินโครงการนั้นทั้งในระยะเริ่มโครงการและในขณะดำเนินโครงการ

2) การประเมินในระหว่างการดำเนินโครงการ โดยประเมินขณะที่กำลังดำเนินโครงการโดยผู้ประเมินหรือผู้รับผิดชอบโครงการควรประเมินจุดเด่นจุดด้อยของการดำเนินงาน ตรวจสอบว่าการดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้หรือไม่มีปัญหาและอุปสรรคอะไรบ้างมีสาเหตุมาจากอะไรมีวิธีการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างไรแล้วใช้สารสนเทศที่ได้จากการประเมินสำหรับตัดสินใจดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ทัน่วงที

3) การประเมินหลังการดำเนินโครงการ โดยผู้ประเมินหรือผู้รับผิดชอบโครงการมุ่งตอบคำถามว่าโครงการประสบความสำเร็จตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์หรือไม่เพียงใดซึ่งเป็นการตรวจสอบการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการผลการดำเนินงานคุ้มค่าหรือไม่เกิดผลกระทบอะไรบ้างสารสนเทศที่ได้จากการประเมินจะนำมาใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับอนาคตของโครงการว่าควรดำเนินโครงการนั้นต่อไปหรือปรับปรุงขยายหรือล้มเลิกโครงการ

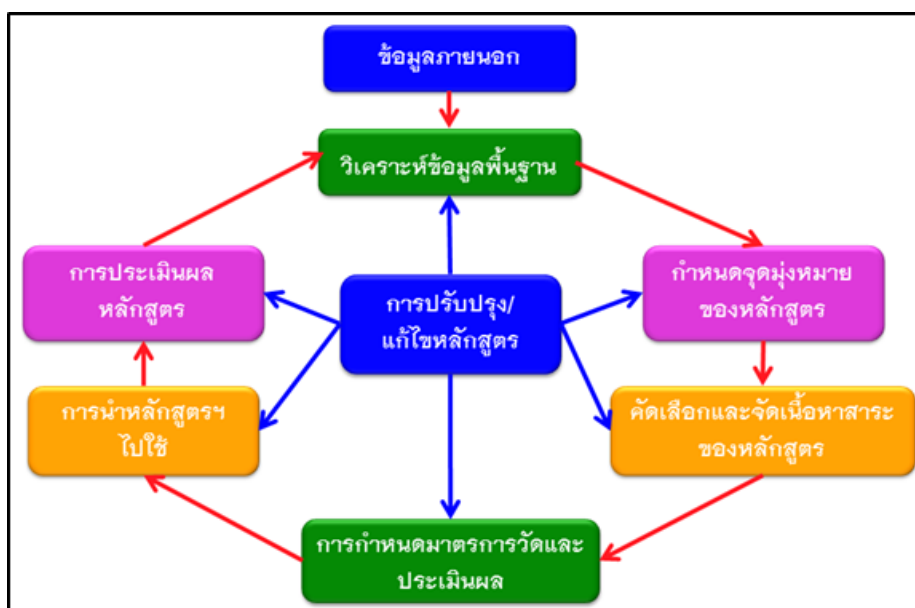
2. แนวคิดการพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)

2.1 ความเป็นมาของหลักสูตร

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย 3 กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ กลุ่มเจ้าหน้าที่ กลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในทุกพื้นที่ กรมอนามัย ในฐานะเป็นองค์กรหลักในการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ ได้ดำเนินการโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ จึงได้พัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำจำนวน 4 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และหลักสูตรสำหรับเจ้าหน้าที่ คือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation

Inspector: FSI) ในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ปีงบประมาณ 2554 – 2556 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้มีการพัฒนาและจัดทำเครื่องมือในการอบรมหลักสูตรต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ฉะนั้น จึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นให้เป็นมืออาชีพซึ่งจำเป็นต้องมีองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สามารถควบคุม กำกับ และดำเนินการตรวจสอบให้การสุขาภิบาลอาหารนั้นมีมาตรฐานมีความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่างยั่งยืนต่อไป

การพัฒนาหลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ได้มีการนำหลักสูตรเดิมที่มีอยู่ คือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ซึ่งเป็นหลักสูตรระดับพื้นฐานมาพัฒนาและยกระดับหลักสูตรให้มีความเหมาะสม ก้าวทันต่อเทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารและน้ำที่มีอยู่ในปัจจุบัน โดยกระบวนการจัดทำหลักสูตรได้ประยุกต์ใช้แนวคิดและรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของ พรสุข หุ่นรินทร์ (2534) มาเป็นแนวทาง ในการพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นการพัฒนาความรู้ และทักษะของผู้เข้ารับการอบรมโดยมีกรอบแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรดังรูปที่ 2



รูปที่ 2 กรอบแนวคิดการพัฒนาหลักสูตร

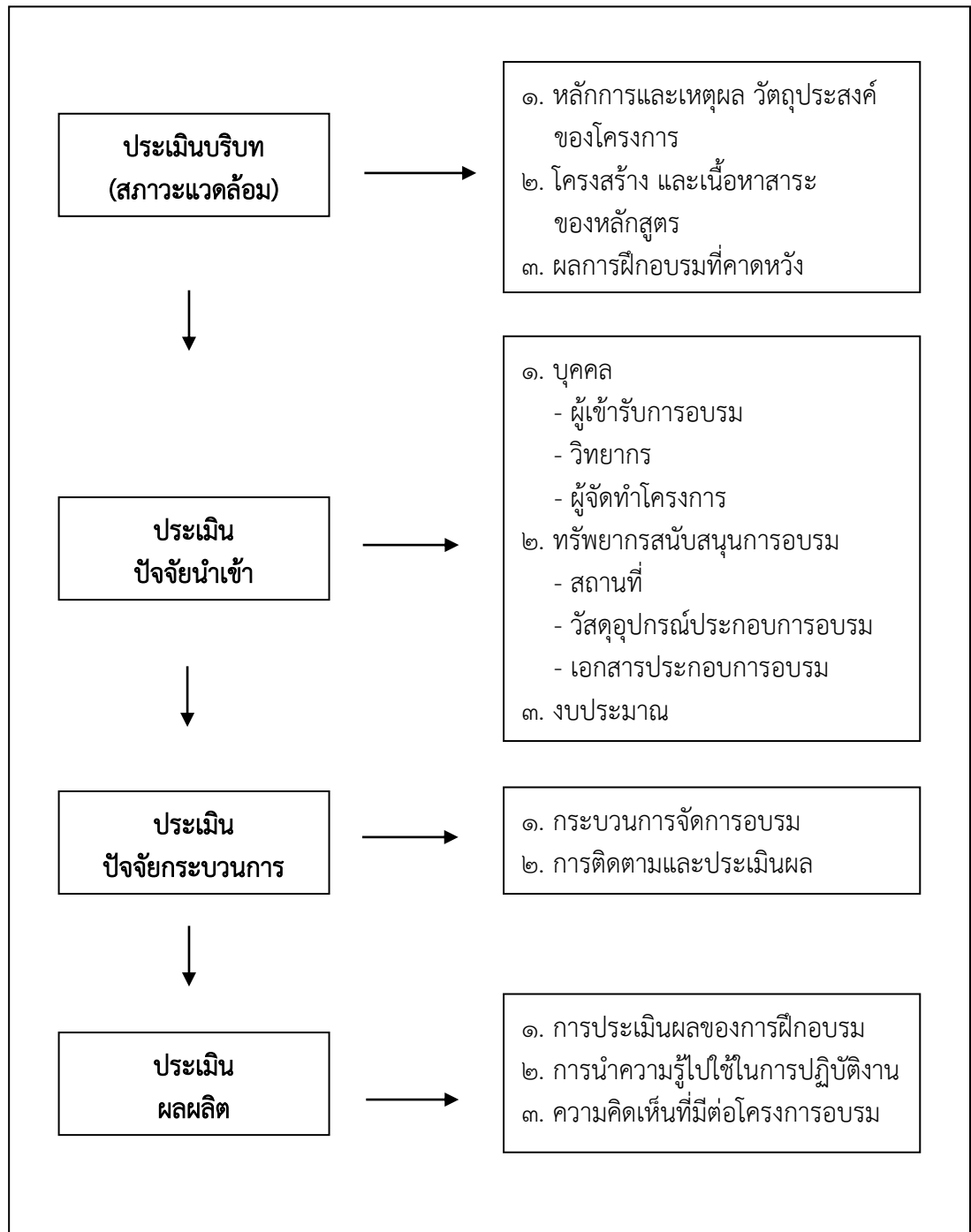
2.2 แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)

แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ได้นำกระบวนการจัดทำหลักสูตรได้ประยุกต์ใช้แนวคิดและรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของ พรสุข หุ่นรินทร์ (2534) มาเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรฯ รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)

ขั้นตอน	แนวทางการพัฒนาหลักสูตร
1. วิเคราะห์ข้อมูลภายนอก	1. แผนบูรณาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ควบคุมโรค และ แผนคุ้มครองผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุข 2. สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร 3. ความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
2. วิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน	1. วิสัยทัศน์ พันธกิจ และบทบาทหน้าที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI)
3. กำหนดจุดมุ่งหมายหลักสูตร	1. กำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตร 2. กำหนดกลุ่มเป้าหมาย 3. กำหนดโครงสร้างหลักสูตร
4. จัดเนื้อหาสาระของหลักสูตร	1. กำหนดเนื้อหาสาระ/รายวิชา 2. ระยะเวลาของเนื้อหาสาระ/รายวิชา 3. กำหนดวิธีการ และ กิจกรรมการสอน 4. กำหนดสื่อประกอบการฝึกอบรม
5. กำหนดมาตรการวัดและประเมินผล	1. กำหนดวิธีการวัดและประเมินผลของหลักสูตร 2. กำหนดวิธีการวัดและประเมินผลของแต่ละรายวิชา
6. นำหลักสูตรไปใช้	1. การจัดทำเอกสารและคู่มือการใช้หลักสูตร 2. เตรียมบุคลากรที่เกี่ยวข้อง 3. การบริหารหลักสูตร 4. ติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตร
7. ประเมินผลหลักสูตร	ประเมินหลักสูตร โดยใช้วิธี : CIPP Model 1. การประเมินบริบทหรือสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation) 2. การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation) 3. การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) 4. การประเมินผลผลิต (Product Evaluation)
8. ปรับปรุง/แก้ไข	การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับ สถานการณ์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ



รูปที่ 3 กรอบแนวคิดการประเมินโครงการ

วิธีดำเนินการประเมินผลโครงการ

การประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 เป็นการวิจัยเชิงประเมิน (evaluation research) โดยประยุกต์ใช้ตามรูปแบบการประเมินของแบบจำลองชิปปี้ (CIPP Model) เพื่อประเมินองค์ประกอบ 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาวะแวดล้อม ด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต โดยได้ดำเนินการ ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล
3. การวิเคราะห์ข้อมูล
4. กรอบวิธีการประเมินโครงการ

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการการประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 จำนวน 41 คน จำแนก 3 กลุ่ม ดังนี้

1.1 คณะผู้ประเมิน

ผู้จัดทำโครงการจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จำนวน 4 ท่าน

1.2 ผู้บริหาร

ผู้บริหารจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จำนวน 1 คน

1.3 ผู้เข้ารับการอบรม ประกอบด้วย

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) จำนวน 36 คน มาจากหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. เทศบาล | จำนวน 20 คน |
| 2. ศูนย์อนามัย | จำนวน 13 คน |
| 3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด | จำนวน 2 คน |
| 4. โรงพยาบาล | จำนวน 1 คน |

2. เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล

ส่วนที่ 1 แบบประเมินผลหลักสูตรฯ

เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามผู้เข้ารับการฝึกอบรม ในประเด็น

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 5 ข้อ
2. ความรู้ของผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 3 ข้อ
3. ความเหมาะสมของหลักสูตร จำนวน 8 ข้อ
4. ความเหมาะสมของเนื้อหาวิชา จำนวน 4 ส่วน
 - วิชาการสุขภาพอาหาร จำนวน 9 ข้อ
 - วิชาเสริม จำนวน 4 ข้อ
 - การศึกษาดูงาน จำนวน 4 ข้อ
 - รูปแบบการประเมินผลหลักสูตร จำนวน 2 ข้อ
5. การบริหารจัดการ การฝึกอบรม จำนวน 7 ข้อ
6. ความพึงพอใจต่อการอบรมโดยรวม จำนวน 1 ข้อ

โดยแบ่งระดับความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ (Rating scale 5 ช่อง) คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และ น้อยที่สุด โดยกำหนดระดับคะแนนเป็น 5 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ และนำมาเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้

- 4.50 – 5.00 มากที่สุด
- 3.50 – 4.49 มาก
- 2.50 – 3.49 ปานกลาง
- 1.50 – 2.49 น้อย
- 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด

ในส่วนข้อ 2) และ 6) ใช้การวัดแบบการวัดการวัดข้อมูลเป็นอัตราภาคขั้น (Interval Scale) มี 10 ระดับ เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้

- 9.21 – 10.00 พอใจมากที่สุด
- 8.41 – 9.20 พอใจมาก
- 7.61 – 8.40 พอใจปานกลาง
- 6.81 – 7.60 พอใจน้อย
- 5.01 – 6.80 พอใจน้อยที่สุด

4.21 – 5.00 ไม่พอใจน้อยที่สุด

3.41 – 4.20 ไม่พอใจน้อย

2.61 – 3.40 ไม่พอใจปานกลาง

1.81 – 2.60 ไม่พอใจมาก

1.00 – 1.00 ไม่พอใจมากที่สุด

และมีข้อคำถามปลายเปิด จำนวน 2 ข้อ ในประเด็น

1. ประเด็นหัวข้อวิชาที่ต้องการฝึกอบรม

2. ข้อเสนอแนะประกอบการฝึกอบรม

โดยให้อิสระแก่ผู้ตอบในการแสดงความคิดเห็นที่มีต่อการอบรม

ส่วนที่ 3 แบบประเมินผลรายวิชา

เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อประเมินความพึงพอใจวิทยากร ในประเด็นรายวิชาต่างๆ จำนวน 10 ข้อ โดยแบ่งระดับความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ (Rating scale 5 ช่อง) คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด โดยกำหนดระดับคะแนนเป็น 5 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ และมีข้อคำถามปลายเปิด จำนวน 1 เพื่อตอบข้อเสนอแนะต่อวิทยากร โดยให้อิสระแก่ผู้ตอบในการแสดงความคิดเห็นที่มีต่อการอบรม

ส่วนที่ 4 แบบทดสอบความรู้

ทดสอบความรู้โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ จากหัวข้อต่างๆ ในหลักสูตร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนข้อสอบต่อรายวิชา

วิชา	จำนวนข้อสอบ	เวลาการฝึกอบรม
1. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	11	6 ชั่วโมง
2. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	7	4 ชั่วโมง
3. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP)	7	4 ชั่วโมง
4. วิทยาการระบาดและหลักการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	7	4 ชั่วโมง
5. การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย	4	2 ชั่วโมง
6. การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในการจัดงานระดับชาติและนานาชาติ	4	2 ชั่วโมง
7. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	10	6 ชั่วโมง
รวม	50 ข้อ	28 ชั่วโมง

ส่วนที่ 5 การจัดทำรายงานกลุ่ม

ประเด็นการจัดทำรายงานกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย พร้อมทั้งการนำเสนอรายงาน โดยรายละเอียดของรายงานคือ สิ่งที่ได้จากการฝึกอบรมและการนำไปประยุกต์ใช้จากหัวข้อวิชาที่มีการจัดทำรายงานกลุ่ม ประกอบด้วย

- 1) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 2) หลักการสุขาภิบาลอาหาร
- 3) การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย
- 4) การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ในการจัดงานระดับชาติและนานาชาติ
- 5) การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 6 แบบฟอร์มสำหรับผู้บังคับบัญชาประเมินผู้ใต้บังคับบัญชา

เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามผู้บังคับบัญชาของผู้ผ่านการอบรม ในประเด็น

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมิน
2. ประเด็นการประเมิน แบ่งเป็น 3 ส่วน
 - พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม จำนวน 7 ข้อ
 - ผลที่องค์กรได้รับ จำนวน 3 ข้อ
 - ผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ จำนวน 2 ข้อ
3. การสนับสนุนบุคลากรเข้ารับการอบรม
4. การส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาหลักสูตร

โดยแบ่งระดับความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ (Rating scale 5 ช่อง) คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และ น้อยที่สุด โดยกำหนดระดับคะแนนเป็น 5 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ และนำมาเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้

- 4.50 – 5.00 มากที่สุด
- 3.50 – 4.49 มาก
- 2.50 – 3.49 ปานกลาง
- 1.50 – 2.49 น้อย
- 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด

ส่วนที่ 7 แบบฟอร์มสำหรับผู้ผ่านการอบรมฯ ประเมินตนเอง

เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามผู้ผ่านการอบรมเพื่อประเมินตนเองภายหลังการอบรม (ระยะเวลา 3 เดือน) ในประเด็น

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมิน
2. ประเด็นการประเมิน แบ่งเป็น 3 ส่วน
 - พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม จำนวน 8 ข้อ
 - ผลที่องค์กรได้รับ จำนวน 3 ข้อ
 - ผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ จำนวน 3 ข้อ
3. คำถามปลายเปิด 4 ประเด็น

โดยแบ่งระดับความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ (Rating scale 5 ช่อง) คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และ น้อยที่สุด โดยกำหนดระดับคะแนนเป็น 5 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ และนำมาเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้

- 4.50 – 5.00 มากที่สุด
- 3.50 – 4.49 มาก
- 2.50 – 3.49 ปานกลาง
- 1.50 – 2.49 น้อย
- 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด

3. การวิเคราะห์และประเมินผล

ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลตามรายละเอียดรูปแบบของการประเมิน โดยคณะผู้ประเมิน ผู้เข้ารับการอบรม และผู้บริหารสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และตัวแทนจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีส่วนร่วมในการประเมินผลโครงการ โดยนำข้อมูลที่ได้รับมาวิเคราะห์ ข้อมูล และร่วมการสนทนากลุ่มย่อย (Focus group discussion) เพื่อประเมินผลโครงการ โดยเปิดโอกาสให้มีโอกาสแสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียมกัน และในส่วนของข้อมูลเชิงปริมาณทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม มาดำเนินการวิเคราะห์และประมวลผลโดยเครื่องคอมพิวเตอร์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์

4. กรอบวิธีการประเมินโครงการ

กรอบวิธีการประเมินโครงการ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 กรอบวิธีการประเมินโครงการ

ขั้นตอน	วัตถุประสงค์การประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
1. การประเมินบริบท/สภาวะแวดล้อม (context)	1. เพื่อประเมินความเหมาะสมของบริบทและสภาวะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ	1. หลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ของโครงการ	1. วิเคราะห์ความเหมาะสมของโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหารฯ ประจำปี 2558	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	ความเหมาะสมของ - หลักการและเหตุผล - วัตถุประสงค์ของโครงการ
			2. แบบสำรวจความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	ใช้สถิติวิเคราะห์และร้อยละ	ความต้องการพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหาร
			3. แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด

ขั้นตอน	วัตถุประสงค์การประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
		2. โครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร	แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด
		3. ผลการฝึกอบรมที่คาดหวัง			
2. การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input)	เพื่อประเมินความเหมาะสมและความพอเพียงของทรัพยากรที่ใช้ในการดำเนินงานโครงการ	1. ความเหมาะสมของกลุ่มเป้าหมายของโครงการ 1.1 ผู้เข้ารับการอบรม	1. ประวัติผู้เข้ารับการอบรมแบบสังเกตการฝึกอบรม	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	ความเหมาะสมของผู้เข้ารับการอบรม
			2. แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด
			3. แบบทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรมแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	ผลการทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรมสำหรับประเมินตนเองของผู้เข้ารับการอบรมและวิทยากร

ขั้นตอน	วัตถุประสงค์การประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
		1.2 วิทยาการ 1.3 ผู้จัดทำโครงการ	แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของ ความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก
		2. ความเหมาะสมของ ทรัพยากรสนับสนุน การอบรม 2.1 สถานที่ 2.2 วัสดุอุปกรณ์ 2.3 เอกสารการอบรม	แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด
		3. งบประมาณ	รายละเอียดงบประมาณ ดำเนินงานโครงการ	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	ความเหมาะสมของการ ใช้งบประมาณ
3. การประเมิน กระบวนการ ดำเนินงาน (process)	3. เพื่อประเมิน กระบวนการและขั้นตอน การดำเนินงานโครงการ	1. กระบวนการ จัดการอบรม	1. แบบสังเกตการจัดการ อบรมแบบไม่มีโครงสร้าง	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	การมีส่วนร่วมของ ผู้เข้ารับการอบรม
			2. แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของ ความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด

ขั้นตอน	วัตถุประสงค์การประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
			แบบสอบถามปลายเปิด เพื่อสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ ระหว่างการอบรม	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	ข้อดี ข้อเสีย ปัญหา และ อุปสรรค ระหว่างการอบรม
		2. การวัดผล และประเมินผล	แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของ ความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด
4. การประเมิน ผลผลิต (Product)	4. เพื่อประเมินผลผลิต ของการดำเนินโครงการ	1. การประเมินผล ของการอบรม	1. แบบทดสอบความรู้ หลังการฝึกอบรมแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ	1. สถิติวิเคราะห์ ร้อยละ	ความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านร้อยละ 80
				2. สถิติวิเคราะห์ เชิงเปรียบเทียบ Paired sample T-test	ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรการอบรม
			2. รายงานกลุ่ม ตามประเด็นที่มอบหมาย	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	จัดทำรายงานกลุ่ม 1 เล่ม นำเสนอรายงานกลุ่ม 1 ครั้ง
			3. แบบสรุปผลการเรียนรู้ ประจำวัน	การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)	การตรวจสอบการเรียนรู้และ การมีส่วนร่วมในการอบรม

ขั้นตอน	วัตถุประสงค์การประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมิน
		2. การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม 3 เดือน - การประเมินตนเองของผู้เข้ารับการอบรม - การประเมินของผู้บังคับบัญชา	แบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ช่อง คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 4.50 – 5.00 มากที่สุด 3.50 – 4.49 มาก 2.50 – 3.49 ปานกลาง 1.50 – 2.49 น้อย 1.00 – 1.49 น้อยที่สุด
		3. ความคิดเห็นที่มีต่อโครงการอบรม	แบบสอบถามแบบการวัดการวัดข้อมูลเป็นอัตราภาคชั้น (Interval Scale) มี 10 ระดับ	ใช้สถิติวิเคราะห์ $\bar{X}$ S.D.	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความสอดคล้อง ($\bar{X}$) กับเกณฑ์ดังนี้ 9.21 – 10.00 พอใจมากที่สุด 8.41 – 9.20 พอใจมาก 7.61 – 8.40 พอใจปานกลาง 6.81 – 7.60 พอใจน้อย 5.01 – 6.80 พอใจน้อยที่สุด 4.21 – 5.00 ไม่พอใจน้อยที่สุด 3.41 – 4.20 ไม่พอใจน้อย 2.61 – 3.40 ไม่พอใจปานกลาง 1.81 – 2.60 ไม่พอใจมาก 1.00 – 1.00 ไม่พอใจมากที่สุด

ผลการประเมินโครงการ

การประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 เป็นการวิจัยเชิงประเมิน (evaluation research) โดยประยุกต์ใช้ตามรูปแบบการประเมินของแบบจำลองชิปปี้ (CIPP Model) โดยได้รวบรวมข้อมูลผู้บริหาร ผู้จัดทำโครงการ และผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตร จากนั้นทำการตรวจสอบครบถ้วนของข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ สถิติเชิงพรรณนา คือ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ สถิติ Pair Sample T-test ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งเป็น 5 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของประชากรที่ศึกษา
2. การประเมินความเหมาะสมของบริบทและสภาวะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ
3. การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรประกอบการดำเนินงานโครงการ
4. การประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ
5. การประเมินผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ

1. ข้อมูลทั่วไปของประชากรที่ศึกษา

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหาร

ผู้บริหารที่เข้าร่วมการประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยได้มีส่วนร่วมในกระบวนการจัดทำและพัฒนาหลักสูตร รวมถึงได้ร่วมสังเกตการณ์ในระหว่างการจัดการอบรม

1.2 ข้อมูลทั่วไปของคณะผู้ประเมิน

ผู้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 เป็นเจ้าหน้าที่กลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย จำนวน 3 ท่าน และกลุ่มบริหารยุทธศาสตร์ที่มาร่วมดำเนินการจัดการอบรมจำนวน 1 ท่าน

1.3 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ ร้อยละ 80.6 เป็นเพศหญิง และเป็นเพศชาย ร้อยละ 19.4 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 47.2 ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ ร้อยละ 55.6 มาจากหน่วยงานเทศบาล รองลงมาคือศูนย์อนามัย ของกรมอนามัยร้อยละ 36.1 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่

จบการศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 52.8 ในส่วนของการปฏิบัติงานโดยส่วนใหญ่ ร้อยละ 77.8 อยู่ในระดับของผู้ปฏิบัติงาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4

ตาราง 4 จำนวน และร้อยละของผู้เข้ารับการอบรม (N=36)

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	7	19.4
หญิง	29	80.6
อายุ (ปี)		
20 – 30	4	11.1
31 – 40	17	47.2
41 – 50	9	25.0
51 ปีขึ้นไป	6	16.7
การศึกษา		
ปริญญาตรี	17	47.2
ปริญญาโท	19	52.8
หน่วยงาน		
เทศบาล	20	55.6
ศูนย์อนามัย	13	36.1
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	2	5.6
โรงพยาบาล	1	2.8
การปฏิบัติงาน		
ระดับผู้ปฏิบัติงาน	28	77.8
ระดับผู้บริหาร	8	22.2

2. การประเมินความเหมาะสมของบริบทและสภาวะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ

2.1 หลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ของโครงการ

วิเคราะห์โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบ สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่าง สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

โดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย สนับสนุนด้านการบริหารจัดการอบรม และ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สนับสนุนด้านวิชาการ โดยมีผลการวิเคราะห์ดังนี้

ผู้บริหารมีความเห็นว่าหลักสูตรดังกล่าวมีความจำเป็นสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ทั้งระดับชาติ และกระทรวงสาธารณสุข ที่มุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพท้องถิ่นทั้งด้านบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถ (Ability) ด้านกระบวนการบริหารจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม (งานสุขาภิบาลอาหาร) ที่ได้รับการรับรองคุณภาพ (Accreditation) และส่งมอบบริการที่ได้มาตรฐานแก่ประชาชน (Achievement) และเมื่อวิเคราะห์วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในระดับที่สูงขึ้น รวมถึงการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ให้มีความพร้อมในการปฏิบัติงานด้านอาหาร รวมถึงสามารถก้าวทันเทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อให้สามารถเป็นผู้ตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารที่มีประสิทธิภาพ

เจ้าหน้าที่จัดทำโครงการมีความคิดเห็นว่า การพัฒนาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) เป็นหลักสูตรที่ได้มีการพัฒนาตั้งแต่ปี 2553 โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดทำโครงการพัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำสำหรับเจ้าหน้าที่ขึ้น เพื่อพัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้ได้มาตรฐานและมีความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ โดยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ ซึ่งประกอบด้วย นักวิชาการจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ผู้แทน/นักวิชาการจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข ศูนย์อนามัยฯ สถาบันพระบรมราชชนก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุพรรณบุรี เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยมหาราชจังหวัดสุพรรณบุรี ข้าราชการบำนาญกรมอนามัย โดยคณะกรรมการได้ร่วมกันพัฒนาหลักสูตรฯ 2 ระยะ ตั้งแต่ปี 2553 – 2555 เพื่อให้หลักสูตรฯ ดังกล่าวมีความเหมาะสมและสามารถนำไปจัดการฝึกอบรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยพัฒนาหลักสูตรจำนวน 2 หลักสูตร คือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานจำนวน 3 วัน และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) จำนวน 15 วัน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มีการต่อยอดจากหลักสูตรระดับพื้นฐาน และในปี 2556 ได้จัดการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) รุ่นที่ 1 ประจำปี 2556 โดยประสานความร่วมมือกับสถาบันพระบรมราชชนกเพื่อวางแผนจัดการฝึกอบรมและใช้พื้นที่ของวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นสถานที่จัดการอบรมในระยะที่ 1 และ ระยะที่ 2 จัดการอบรม ณ โรงแรมอมารีแอร์พอร์ต ดอนเมือง กรุงเทพมหานคร โดยมีผู้ผ่านการฝึกอบรมจำนวน 42 คน จากนั้นผู้จัดทำหลักสูตรได้มีการประเมินผลและวิพากษ์หลักสูตรในปี 2557 เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสม และได้ทำการสำรวจข้อมูลความต้องการฝึกอบรม (เอกชัย ชัยเดช, 2557) พบว่าหน่วยงานมีความต้องการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 85.67

(จากการสำรวจความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่ ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกแห่ง เทศบาลนครและเมืองทุกแห่ง เมืองพัทยา และสำนักโรคติดต่อทั่วไป รวมจำนวน 286 แห่ง ซึ่งมีหน่วยงานต่างๆตอบแบบสำรวจฯ กลับคืนจำนวน 119 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 41.61) โดยร้อยละ 81.8 มีความต้องการพัฒนาศักยภาพตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารในหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารระดับสูง (Advance) ขึ้น กรณีจัดการฝึกอบรมระยะเวลา 12 วัน พบว่าไม่มีผลกระทบต่อการเข้ารับการฝึกอบรมและสามารถอบรมเต็มเวลาร้อยละ 55.6 และกรณีมีการจัดเก็บค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมส่วนใหญ่ค่าที่ใช้ที่เหมาะสม 15,000 บาท ร้อยละ 67.52 รองลงมาคือ 17,000 บาท ร้อยละ 20.45 โดยการจัดการอบรมช่วงเดือนมกราคมมีความเหมาะสมร้อยละ 37.5 รองลงมาคือ เดือนมีนาคม ร้อยละ 29.2 โดยประเด็นที่ต้องการพัฒนาเพิ่มเติมคือ 1) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร 2) การจัดการสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย และการจัดงานในระดับนานาชาติ 3) การประยุกต์ใช้กฎหมายงานสุขาภิบาลอาหาร และ 4) บทบาทของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่น และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรม FSI รุ่นที่ 1 พบว่า หลักสูตรและกิจกรรมในหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด โดย สามารถการนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน ($\bar{X} = 4.80$) และผลการประเมินมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการและนโยบายของสำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ต่อการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลในระดับท้องถิ่น ที่ต้องการให้ผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน ดังนั้นผู้จัดทำโครงการได้ประยุกต์ใช้แนวคิดและรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของ พรสุข หุ่นรัตนศรี (2534) มาเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นการพัฒนาความรู้ และทักษะของผู้เข้ารับการอบรม และหลักสูตรนี้เน้นกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดทำรายงานกลุ่มเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีการแสดงความคิดเห็นร่วมกัน และเกิดการเรียนรู้ระหว่างกลุ่มผ่านกระบวนการนำเสนอรายงานกลุ่ม และการวิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะจากวิทยากรและผู้ทรงวุฒิด้านสุขาภิบาลอาหาร สามารถทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับมุมมองใหม่ๆ ระหว่างผู้เข้ารับการอบรมด้วยกัน

ในส่วนของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้จัดทำโครงการได้มีการประเมินผ่านแบบสอบถามภายหลังการอบรม และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงาน โดยให้ความคิดเห็นว่าความรู้ที่ได้รับจากหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในพื้นที่ และนอกเหนือจากวิชาการหลักสูตรยังสร้างสมรรถนะของผู้เข้ารับการอบรมทั้งเทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ การเป็นวิทยากร เช่น การถ่ายทอดสู่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน และจากการวิเคราะห์จากแบบสอบถามพบว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ต่อความเหมาะสมของหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ความเหมาะสมของหลักสูตรการฝึกอบรม	4.63	.51	มากที่สุด

2.2 โครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร

ประเด็นโครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้ความคิดเห็นว่า โครงสร้างของหลักสูตรมีความครบถ้วน/ครอบคลุมของเนื้อหาในหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความครบถ้วน/ครอบคลุมของเนื้อหาในหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ความครบถ้วน/ครอบคลุมของเนื้อหาในหลักสูตร	4.53	.59	มากที่สุด

ในส่วนของความเหมาะสมของหลักสูตรในประเด็นด้านเนื้อหาวิชาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ประกอบด้วยเนื้อหาวิชา 3 ส่วนหลัก คือ ด้านเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI และด้านการศึกษา ดูงาน โดยผู้เข้ารับการอบรมได้ทำการประเมินในประเด็นต่างๆ ดังนี้

1) ความเหมาะสมของหลักสูตรด้านเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเด็นเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อหัวข้อวิชาของหลักสูตร พบว่า มีความคิดเห็นต่อประเด็นเนื้อหาของแต่ละหัวข้อวิชา และวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด อยู่ระหว่าง $\bar{X} = 4.52$ ถึง $\bar{X} = 4.8$ ยกเว้นรายวิชาที่อยู่ในระดับมาก คือ วิชาหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และ ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) ($\bar{X} = 4.41$) โดยวิชาที่ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นว่าเหมาะสมมีค่าคะแนนสูงสุด คือ วิชากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.83$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. บทบาทของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร	4.54	060	มากที่สุด
2. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.75	.59	มากที่สุด
3. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (ไทย/(สากล)	4.59	.58	มากที่สุด
4. หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และ ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP)	4.41	0.69	มาก

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
5. วิทยาการระบาดและการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.67	.63	มากที่สุด
6. การจัดการสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย	4.52	.58	มากที่สุด
7. การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในการ จัดงานระดับชาติ และนานาชาติ	4.74	.62	มากที่สุด
8. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	4.83	.64	มากที่สุด
9. การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อการพัฒนา งานสุขาภิบาลอาหาร	4.62	.67	มากที่สุด

2) ความเหมาะสมของหลักสูตรด้านเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI

ประเด็นเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อหัวข้อวิชาของหลักสูตร พบว่ามีความคิดเห็นต่อประเด็นเนื้อหาของแต่ละหัวข้อวิชา และวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด คือ วิชาเทคนิคการเป็นวิทยากรและการพัฒนาบุคลิกภาพ ($\bar{X} = 4.76$) และหลักการทำงานให้มีความสุข ($\bar{X} = 4.54$) และระดับมาก คือ วิชาการสร้างความเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ ($\bar{X} = 4.25$) และเส้นทางความก้าวหน้าของบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ($\bar{X} = 3.54$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. การสร้างความเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพ และ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	4.25	.66	มาก
2. เทคนิคการเป็นวิทยากร และ การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.76	.71	มากที่สุด
3. หลักการทำงานให้มีความสุข	4.54	.69	มากที่สุด
4. เส้นทางความก้าวหน้าของบุคลากรด้านสุขาภิบาล อาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	3.54	.62	มาก

3) ความเหมาะสมของหลักสูตรด้านการศึกษาดูงาน

ประเด็นด้านการศึกษาดูงานผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อสถานที่ศึกษาดูงานของหลักสูตร พบว่ามีความคิดเห็นต่อประเด็นสถานที่ศึกษาดูงานอยู่ในระดับมากที่สุด คือ เทศบาล

เมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี ($\bar{X} = 4.68$) และ เทศบาลเมืองชลุ่ง จังหวัดจันทบุรี ($\bar{X} = 4.50$) และระดับมาก คือ การศึกษาระบบ GMP และ HACCP บริษัทเซเรบอส ประเทศไทย ($\bar{X} = 4.24$) และ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนฯ จ.จันทบุรี ($\bar{X} = 3.79$) โดยภายหลังการติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมว่าการศึกษาดูงานแต่ละสถานที่ที่มีเวลาน้อยเกินไปทำให้ไม่สามารถลงไปศึกษาในพื้นที่จริงได้ ดังนั้นในประเด็นสถานที่ศึกษาดูงานควรจัดเวลาให้สำหรับผู้เข้ารับการอบรมได้ไปศึกษาในพื้นที่จริง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของการศึกษาดูงาน (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. เทศบาลเมืองแสนสุข จ.ชลบุรี	4.68	.71	มากที่สุด
2. ระบบ GMP และ HACCP บริษัทเซเรบอส ประเทศไทย	4.24	.85	มาก
3. เทศบาลเมืองชลุ่ง จ.จันทบุรี	4.50	.66	มากที่สุด
4. ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนฯ จ.จันทบุรี	3.79	.72	มาก

2.3 ความคาดหวังของหลักสูตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้ความคิดเห็นในส่วนของประโยชน์จากการฝึกอบรมเป็นไปตามความคาดหวัง พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อประโยชน์จากการฝึกอบรมเป็นไปตามความคาดหวัง (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ประโยชน์จากการฝึกอบรมเป็นไปตามความคาดหวัง	4.59	.75	มากที่สุด

3. การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรประกอบการดำเนินงานโครงการ

การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรที่ใช้ในการจัดการการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 3 ประจำปี 2558 ทำการประเมินความเหมาะสมของกลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรมทั้ง ผู้เข้ารับการอบรม วิทยากร รวมถึงผู้จัดทำโครงการ รวมถึงการศึกษาความเหมาะสมของทรัพยากรที่สนับสนุนการอบรมทั้ง สถานที่จัดการอบรม วัสดุ/อุปกรณ์ที่

ใช้ในการอบรม และเอกสารประกอบการอบรม รวมถึงงบประมาณซึ่งหลักสูตรดังกล่าวได้จัดเก็บค่าลงทะเบียนกับผู้เข้ารับการอบรม โดยมีผลการประเมินดังนี้

3.1 กลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรม

การประเมินกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sitation Inspector; FSI) ได้แยกกลุ่มเป้าหมายเป็น 3 กลุ่ม คือ

- 1) ผู้เข้ารับการอบรม
- 2) วิทยากร
- 3) ผู้จัดทำโครงการ

มีผลการประเมินในแต่ละกลุ่มเป้าหมายดังนี้

1) ผู้เข้ารับการอบรม

หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) ได้กำหนดเกณฑ์การเข้ารับการอบรม คือ

(1) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องเป็นเจ้าหน้าที่ / เจ้าพนักงาน / พนักงานราชการ / นักวิชาการ ที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานที่สนใจ โดย

- มีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปีขึ้นไป หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI)

(2) เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารจากศูนย์อนามัยที่ 1 - 12

ในการอบรมครั้งนี้จะเป็นผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานภายนอก 23 คน (ร้อยละ 63.89) และเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 ของกรมอนามัย จำนวน 13 คน (ร้อยละ 36.11) สำหรับผู้เข้ารับการอบรมจากภายนอกจำนวน 23 คน มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 จำนวน และร้อยละผู้เข้ารับการอบรมตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด(N=23)

ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
1. ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI)	12	52.17
2. มีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี	11	47.83

ประเด็นความเหมาะสมของปริมาณผู้เข้ารับการอบรม หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) จะจัดการอบรมต่อรุ่นไม่เกิน 40 คน โดย การอบรมในรุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 36 คน ซึ่งไม่เกิดตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด โดยผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของปริมาณผู้เข้ารับการอบรมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.62$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของปริมาณผู้เข้ารับการอบรม (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ความเหมาะสมของปริมาณผู้เข้ารับการอบรม	4.62	.58	มากที่สุด

หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารได้กำหนดให้ดำเนินการทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการอบรม โดยทำการทดสอบความรู้ก่อนการอบรมด้วยข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ เพื่อทราบความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้เข้ารับการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีผล การทดสอบความรู้ก่อนการอบรม (Pre-test) โดยมีค่าเฉลี่ยคะแนนทดสอบความรู้ เท่ากับ 29.72 คะแนน โดยมีคะแนนต่ำสุด เท่ากับ 17 คะแนน และคะแนนสูงสุด เท่ากับ 36 คะแนน ซึ่งผลการ ประเมินดังกล่าวจะนำไปแจ้งท่านวิทยากรแต่ละหัวข้อวิชาเพื่อใช้ในการเตรียมประเด็นการสอนให้เหมาะสมต่อผู้เข้ารับการอบรม รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมก่อนการอบรม (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD
ความรู้ก่อนการอบรม	29.72	4.18

2) วิทยากร

การอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ได้รับเกียรติจาก วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร จากกรมอนามัย อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงาน เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และ เอกชน เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการอบรม โดยผู้เข้ารับการอบรม ได้ทำการประเมินวิทยากรในประเด็นเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่ามีค่าเฉลี่ยของ ความคิดเห็นต่อวิทยากรอยู่ระหว่าง $\bar{X} = 4.14$ ถึง $\bar{X} = 4.72$ โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นว่า

วิทยาการในรายวิชาที่มีความเหมาะสมและมีค่าคะแนนสูงสุด คือ วิชากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.72$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 14

ตาราง 14 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของวิทยาการ (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. บทบาทของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร	4.57	.59	มากที่สุด
2. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.63	.69	มากที่สุด
3. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (ไทย/(สากล)	4.42	.67	มาก
4. หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP)	4.14	.64	มาก
5. วิทยาการระบาดและการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.56	.57	มากที่สุด
6. การจัดการสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย	4.48	.63	มาก
7. การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในการจัดงานระดับชาติ และนานาชาติ	4.46	.53	มาก
8. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	4.72	.65	มากที่สุด
9. การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อการพัฒนา งานสุขาภิบาลอาหาร	4.57	.64	มากที่สุด
10. การสร้างความเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลากร และ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	4.38	.68	มาก
11. เทคนิคการเป็นวิทยากร และ การพัฒนาบุคลากร	4.76	.58	มากที่สุด
12. หลักการทำงานให้มีความสุข	4.51	.62	มากที่สุด
13. เส้นทางความก้าวหน้าของบุคลากรด้านสุขาภิบาล อาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	4.21	.54	มาก

3) ผู้จัดการอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อผู้จัดการอบรมในประเด็นการติดต่อและประสานก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) และการบริการและอำนวยความสะดวกของผู้จัดการฝึกอบรมระหว่างการอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.61$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อผู้จัดทำโครงการ (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. การติดต่อแจ้งข่าวและประสานก่อนการฝึกอบรม	4.57	0.58	มากที่สุด
2. การบริการและอำนวยความสะดวก ของผู้จัดการฝึกอบรมระหว่างการอบรม	4.62	0.65	มากที่สุด

3.2 ทรัพยากรสนับสนุนการอบรม

การประเมินความเหมาะสมของทรัพยากรที่สนับสนุนการอบรม ทำการประเมินในประเด็นสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม และเอกสารประกอบการอบรม โดยส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมมีระดับความคิดเห็นในระดับมาก ยกเว้นประเด็นของอาหารและอาหารว่างอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.85$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อทรัพยากรสนับสนุนการอบรม (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. สถานที่/บรรยากาศที่จัดการฝึกอบรม	4.16	.54	มาก
2. การจัดห้องฝึกอบรม/แสงสว่าง/เสียง	4.39	.51	มาก
3. อาหาร/อาหารว่าง	4.85	.61	มากที่สุด
4. การเดินทางของผู้เข้ารับการอบรม	3.95	.61	มาก
5. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.38	.58	มาก

3.3 งบประมาณ

การประเมินงบประมาณที่ใช้ในการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ใช้รูปแบบการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมโดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรจะต้องจ่ายค่าลงทะเบียน คนละ 16,000 บาท รวมเป็นเงิน 576,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการจัดการอบรม ดำเนินการโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ซึ่งได้ดำเนินการเบิกจ่ายงบประมาณได้เพียงพอกับค่าลงทะเบียนที่ได้รับและเพียงพอตามประมาณที่ได้กำหนดไว้รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 งบประมาณ และรายละเอียดของการใช้งบประมาณประกอบการฝึกอบรม

รายการ	งบประมาณ	ร้อยละ
1. ค่าอาหารค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม	283,800	49.27
2. ค่าที่พักผู้เข้ารับการอบรม	98,000	17.01
3. ค่าเช่าห้องประชุม	29,000	5.03
4. ค่าเอกสารประกอบการประชุม	5,000	0.87
5. ค่ากระเป๋าสานเอกสาร	12,500	2.17
6. ค่าวัสดุอุปกรณ์ประกอบการฝึกอบรม	6,800	1.18
7. ค่าจัดทำประกาศนียบัตร	10,000	1.74
8. ค่าจัดทำสื่อรุ่น FSI	10,000	1.74
9. ค่าตอบแทนวิทยากร	77,400	1.74
10. ค่าเช่ารถศึกษาดูงาน	28,000	13.44
11. ค่าทางด่วนและค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	5,500	4.86
12. ค่าของที่ระลึกสถานที่ศึกษาดูงาน	10,000	0.95
รวม	576,000	100

4. การประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ

การประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร นั้น ทำการประเมิน 2 ส่วน คือ ในระหว่างกระบวนการจัดการอบรมระหว่างวันที่ 8 -20 มีนาคม พ.ศ.2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี และในส่วนของการประเมินผลของหลักสูตรการอบรม มีรายละเอียดดังนี้

4.1 กระบวนการจัดการอบรม

การประเมินกระบวนการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมากที่สุดในระดับความเหมาะสมของรูปแบบในการจัดฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.58$) รองลงมาคือ การชี้แจงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.51$) ในส่วนของประเด็นระยะเวลาการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อกระบวนการอบรม (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. การชี้แจงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม	4.51	0.61	มากที่สุด
2. ความเหมาะสมของระยะเวลาการฝึกอบรม	4.30	0.70	มาก
3. ความเหมาะสมของรูปแบบในการจัดฝึกอบรม	4.58	0.66	มากที่สุด

ในส่วนกระบวนการการอบรมได้มีการสำรวจความคิดเห็นจากการใช้แบบสอบถาม และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงานในประเด็นต่างๆ เช่น งบประมาณ สถานที่จัดการอบรม ระยะเวลาในการอบรม กลุ่มเป้าหมายในการอบรม ในประเด็นของข้อดี ปัญหาและ อุปสรรค การฝึกอบรมมีรายละเอียดดังนี้

1. งบประมาณ

1.1 ข้อดี

- ผู้จัดทำโครงการใช้รูปแบบการลงทะเบียนเข้ารับการฝึกอบรมคนละ 16,000 บาท ซึ่งได้มีการประมาณการไว้เบื้องต้นแล้ว โดยให้สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทยเป็นผู้ดำเนินการบริหารจัดการอบรมทำให้ไม่มีปัญหาต่อการบริหารจัดการงบประมาณในระหว่างการจัดฝึกอบรม สามารถเบิกจ่ายได้ตามแผนที่กำหนดไว้

1.2 ปัญหาและอุปสรรค

- ผู้เข้ารับการอบรมไม่สามารถเบิกค่าลงทะเบียนได้เต็มจำนวน เนื่องจากใบเสร็จค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมฯ ที่ออกโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ไม่สามารถนำไปเบิกจ่ายค่าลงทะเบียนได้เต็มจำนวน สำหรับผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เนื่องจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้ออกระเบียบฯ ใหม่ ภายหลังจากกรมอนามัยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร

- แนวทางการแก้ไข ผู้จัดทำโครงการจะประสานกองคลัง เพื่อหาแนวทางในการออกใบเสร็จค่าลงทะเบียน โดยกรมอนามัย เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถเบิกค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมได้เต็มจำนวน

2. สถานที่

สถานที่จัดการอบรมใช้พื้นที่ของวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี โดยพื้นที่ห้องประชุมจะใช้พื้นที่ห้องอินทนิล 1 ชั้น 5 ตึกอินทนิลเพลส และ ห้องพักจะอยู่บริเวณชั้น 6

1.1 ข้อดี

- ห้องประชุม ห้องรับประทานอาหาร และห้องพักของผู้เข้าร่วมการประชุม อยู่บริเวณเดียวกันทำให้สะดวกต่อการอบรม
- สถานที่จัดการอบรมมีกิจกรรมให้ทำหลากหลายทั้ง การออกกำลังกาย ห้องสวดมนต์
- ระบบเสียงภายในห้องประชุมดังชัดเจน

1.2 ปัญหาและอุปสรรค

- ห้องประชุมไม่มีการถ่ายเทอากาศที่เหมาะสม ทำให้รู้สึกอึดอัดในบางเวลา
- ห้องพักของผู้เข้ารับการอบรมจะเป็นห้องพักรวมทำให้ไม่สะดวกเนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมผู้หญิง และผู้ชายอยู่ชั้นเดียวกัน และต้องใช้ห้องน้ำร่วมกัน
- การเดินทางไปสถานที่จัดการอบรมไม่สะดวกสำหรับผู้เข้ารับการอบรมที่ไม่มีรถยนต์ส่วนตัว เพราะต้องแบกสัมภาระในการอบรม 12 วัน โดยควรหาสถานที่จัดประชุมในเขต กรุงเทพมหานคร หรือ ปริมณฑล เพื่อให้เกิดความสะดวกต่อผู้เข้ารับการอบรม

3. ระยะเวลาการฝึกอบรม

1.1 ข้อดี

- ระยะเวลาในการจัดการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับประเด็นและรูปแบบในการจัดการฝึกอบรม

1.2 ปัญหาและอุปสรรค

- ผู้จัดทำโครงการควรปรับตารางการอบรมโดยสลับระหว่างหัวข้อวิชาการ สุขาภิบาลอาหารและหัวข้อวิชาเสริม จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีการผ่อนคลายมากขึ้น

4. กลุ่มบุคคล

4.1 วิทยากร

ข้อดี

- มีความเชี่ยวชาญในประเด็น/หัวข้อวิชาในหลักสูตร
- มีความสามารถในการถ่ายทอดและคอยกระตุ้นผู้เข้ารับการฝึกอบรมตลอดเวลา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

4.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ข้อดี

- มีความสนใจในประเด็นเนื้อหา เนื่องจากต้องนำไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ของตนเองให้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมระหว่างการฝึกอบรม ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4.2 ความเหมาะสมของรูปแบบการประเมินผลหลักสูตร

การประเมินความเหมาะสมของรูปแบบการประเมินผลหลักสูตร โดยหลักเกณฑ์ของหลักสูตร ผู้ตรวจสอบสุขภาพโภชนาการ (FSI) มีหลักเกณฑ์ในการประเมินผล 2 ส่วน คือ ผู้ผ่านการอบรมต้อง 1. มีผลการทดสอบความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และ 2. มีการจัดทำรายงานกลุ่ม ตามประเด็นที่ได้รับมอบหมาย 1 ประเด็น พร้อมการนำเสนอ โดยผู้เข้ารับการอบรมมีการระดับความคิดเห็นในส่วนของการจัดทำรายงานกลุ่มในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) และ การทดสอบความรู้ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของการประเมินผลหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. การทดสอบความรู้ จำนวน 50 ข้อ	4.36	0.57	มาก
2. การจัดทำรายงานกลุ่ม จำนวน 5 ประเด็น	4.52	0.62	มากที่สุด

5. การประเมินผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ

การประเมินผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ ทำการประเมินผลการทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการอบรมรวมถึงการจัดทำรายงานกลุ่ม การประเมินภายหลังการอบรมจะทำการประเมินการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม 3 เดือน โดยแบ่งการ

ประเมิน 2 ส่วน คือ 1) ผู้เข้ารับการอบรมประเมินตนเอง และผู้บังคับบัญชาประเมินผู้ใต้บังคับบัญชา และทำการประเมินความคิดเห็นที่มีต่อโครงการอบรม

5.1 การประเมินผลของการอบรม

(1) ผลการทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมภายหลังการอบรม

ผลการประเมินความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีคะแนนความรู้หลังการอบรม สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ($p < 0.00$) โดยผลการทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีค่าคะแนนเฉลี่ยความรู้เท่ากับ 29.72 คะแนน (ร้อยละ 59.44) และ หลังการอบรมเท่ากับ 44.08 คะแนน (ร้อยละ 89.6) มีค่าเฉลี่ยผลต่างการพัฒนาเท่ากับ 14.36 คะแนน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 คะแนนทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมภายหลังการอบรม (N=100)

การทดสอบความรู้	$\bar{X}$	Min	Max	S.D.	ร้อยละการผ่านเกณฑ์ 80%
ก่อนการอบรม	29.72	17	40	4.19	100%
หลังการอบรม	44.08	40	48	2.41	

5.2 การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม

การประเมินการนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม ผู้จัดการอบรม ดำเนินการติดตามผู้ผ่านการอบรมใน 2 รูปแบบ คือ การติดตามโดยใช้แบบสอบถามดำเนินการภายหลังการอบรม 3 เดือน และการติดตาม ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ซึ่งปี 2558 ได้ติดตาม จำนวน 8 ท่าน รายละเอียดในส่วนของ การติดตาม ณ สถานที่ปฏิบัติงานได้แสดงรวมกับข้อมูลการประเมิน กระบวนการอบรม ดังนี้

1) การประเมินตนเองของผู้เข้ารับการอบรม

การประเมินตนเองของผู้เข้ารับการอบรม ประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 4.03$ ถึง $\bar{X} = 4.32$ และพบว่าในประเด็นที่มีระดับความคิดเห็นมากที่สุด คือ ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.54$) และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.50$) ในส่วนของประเด็นผลที่องค์กรได้รับ ผู้ผ่านการอบรมมีระดับความคิดเห็นในระดับมาก $\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.34$ และผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ มีระดับความคิดเห็นในระดับมากที่สุด ในประเด็นมีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น

($\bar{X} = 4.58$) และมีทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ความรับผิดชอบอย่างมั่นใจ($\bar{X} = 4.52$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับบริการ ผูกอบรมต่อความเหมาะสมของการประเมินผลหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม			
1. ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร	4.54	.61	มากที่สุด
2. การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมฯ ไปประยุกต์ใช้กับการทำงาน	4.25	.64	มาก
3. สามารถวางแผนงานการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน และมีการบริหารผลการปฏิบัติงาน	4.30	.60	มาก
4. มีทักษะการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.16	.69	มาก
5. สามารถปรับปรุงพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารของตนเองได้อย่างเป็นรูปธรรม	4.32	.70	มาก
6. ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร	4.50	.63	มากที่สุด
7. สามารถสร้างเครือข่ายในการทำงานด้านสุขาภิบาล	4.03	.66	มาก
8. มีหลักการคิดและการตัดสินใจอย่างเป็นระบบในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.12	.63	มาก
ผลที่องค์กรได้รับ			
1. มีผลการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม	4.10	.65	มาก
2. ผู้ได้บังคับบัญชา หรือผู้ร่วมงาน ของผู้ผ่านการอบรม มีขวัญและกำลังใจในการทำงานเพิ่มขึ้น	3.97	.72	มาก
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ หรือ หน่วยงานต้นสังกัด หรือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน	4.34	.68	มาก

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ			
1. มีทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ความรับผิดชอบอย่างมั่นใจ	4.52	.81	มากที่สุด
2. มีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น	4.58	.78	มากที่สุด
3. มีทักษะด้านต่างๆ พร้อมที่จะเป็นผู้บริหาร	3.96	.65	มาก

1. ในประเด็นงานที่รับผิดชอบภายหลังจากผ่านการฝึกอบรมฯ ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับมอบหมายให้ดำเนินงานโครงการพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร การพัฒนาระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมในประเด็นของงานสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการดำเนินงานอาหารปลอดภัยควบคู่กัน

2. ตัวอย่างผลงานจากการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมฯ ไปประยุกต์ใช้กับการทำงาน เช่น

- การนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบการเป็นวิทยากรและถ่ายทอดสู่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน รวมถึง อาสาสมัครสาธารณสุขในพื้นที่
- การนำความรู้ไปปฏิบัติงานจริงในพื้นที่ เช่น การตรวจ/ประเมินสถานประกอบการ การเก็บตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการ
- การนำความรู้และผลงานจากการจัดทำรายงานกลุ่มไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ เช่น การนำโปรแกรมตรวจร้านอาหารไปทดลองใช้ในพื้นที่

3. สิ่งที่ภาคภูมิใจและประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมฯ โดยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการหลังจากการอบรมได้ภาคีเครือข่ายในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารระหว่างผู้เข้ารับการอบรมในระหว่างหน่วยงาน

4. ข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตรฯ

- 1) ประเด็นเนื้อหาในหลักสูตรมีความเพียงพอ ครบถ้วนสมบูรณ์
- 2) สามารถนำไปต่อยอดในการปฏิบัติงานในพื้นที่ได้

2) ผู้บังคับบัญชาประเมินผู้ใต้บังคับบัญชา

ผู้บังคับบัญชาได้ทำการประเมินผู้ใต้บังคับบัญชาซึ่งเป็นผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 2 ในประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม ส่วนใหญ่

ผู้บังคับบัญชามีความคิดเห็นในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.27$ ในส่วนของ ประเด็นผลที่องค์กรได้รับ ผู้ผ่านการอบรมมีระดับความคิดเห็นในระดับมาก $\bar{X} = 4.01$ ถึง $\bar{X} = 4.38$ และผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ ผู้บังคับบัญชามีระดับความคิดเห็นในระดับมากที่สุด ในประเด็นมีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ($\bar{X} = 4.52$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 22

ตารางที่ 22 ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของการประเมินผลหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม			
1. ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร	4.01	.81	มาก
2. สามารถวางแผนงานการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน และมีการบริหารผลการปฏิบัติงาน	4.10	.62	มาก
3. มีทักษะการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	3.97	.65	มาก
4. มีการปรับปรุงพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพเป็นรูปธรรม	4.09	.59	มาก
5. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร	4.07	.55	มาก
6. สามารถสร้างเครือข่ายในการทำงานด้านสุขาภิบาล	4.06	.67	มาก
7. มีหลักการคิดและการตัดสินใจอย่างเป็นระบบในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	4.27	.66	มาก
ผลที่องค์กรได้รับ			
1. มีผลการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม	4.13	.71	มาก
2. ผู้ใต้บังคับบัญชา หรือผู้ร่วมงาน ของผู้ผ่านการอบรม มีขวัญและกำลังใจในการทำงานเพิ่มขึ้น	4.01	.70	มาก
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ หรือ หน่วยงานต้นสังกัด หรือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน	4.38	.64	มาก

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับ			
1. มีทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ความรับผิดชอบอย่างมั่นใจ	4.45	.77	มาก
2. มีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น	4.52	.78	มากที่สุด

ในประเด็นกรณีมีการจัดฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นต่อไปอีกพบว่าร้อยละ 100 ผู้บังคับบัญชาจะสนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชาคนอื่นๆ เข้ารับการฝึกอบรม และการส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชานำความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมฯ ไปปรับใช้ให้เป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างไบบ้าง พบว่าโดยส่วนใหญ่จะให้คำปรึกษา แนะนำ แนวทางการนำความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรม ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน ร้อยละ 97.67 รองลงคือมอบหมายงานที่ต้องใช้ความรู้ ทักษะ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติ ร้อยละ 88.33 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ร้อยละของประเด็นการส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชา (N=36)

ประเด็นการส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชา	ร้อยละ
1. มอบหมายงานที่ต้องใช้ความรู้ ทักษะ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติ	88.33
2. ให้คำปรึกษา แนะนำ แนวทางการนำความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรม ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	91.67
3. กล่าวแสดงความชื่นชมในผลการปฏิบัติงาน ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรการฝึกอบรม	77.78

5.3 ความคิดเห็นที่มีต่อโครงการอบรม

การประเมินผลที่ได้รับจากการฝึกอบรมก่อนการฝึกอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นของตนเองมีความรู้ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 5.53$) และหลังการฝึกอบรมมีความรู้ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.53$) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.75$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของการประเมินผลหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. ก่อนการอบรมท่านมีความรู้ในเรื่องนี้	5.53	.82	พอใจน้อยที่สุด
2. หลังการอบรมท่านได้รับความรู้ในเรื่องนี้	8.53	.78	พอใจมาก
3. การนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงานของท่าน	8.75	.68	พอใจมาก

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมในภาพรวมผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 8.81$) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 25

ตารางที่ 25 ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อความเหมาะสมของการประเมินผลหลักสูตร (N=36)

ประเด็น	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
ความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมในภาพรวม	8.81	.67	พอใจมาก

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาต่อไป ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นว่าหลักสูตรดังกล่าวมีประโยชน์สำหรับผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ กรมอนามัยจึงควรจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารรุ่นต่อไป เพื่อเสริมสร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่มีความรู้และทักษะในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพ เพื่อคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ได้รับการบริการด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่สะอาดปลอดภัย

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ตามความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้ดำเนินการจัดการอบรม ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2559 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี จำนวน 36 คน สรุปผลตามวัตถุประสงค์ดังนี้

1. ความเหมาะสมของบริบทและสภาวะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ

หลักการและเหตุผลที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการที่มุ่งเน้นเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ และทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่สมัครเข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้บริหารมีความเห็นว่าหลักสูตรดังกล่าวมีความจำเป็นสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ทั้งระดับชาติ และกระทรวงสาธารณสุข และหลักสูตรดังกล่าวได้มีการพัฒนาหลักสูตรตั้งแต่ปี 2553 ได้ประยุกต์ใช้แนวคิดและรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของพรสุข หุ่นรัตน (2534) มาเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดทำรายงานกลุ่มเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีการแสดงความคิดเห็นร่วมกัน และเกิดการเรียนรู้ระหว่างกลุ่มผ่านกระบวนการนำเสนอรายงานกลุ่ม สามารถทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับมุมมองใหม่ๆ ระหว่างผู้เข้ารับการอบรมด้วยกัน รวมถึงการสำรวจข้อมูลความต้องการฝึกอบรม พบว่าหน่วยงานมีความต้องการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 85.67 โดยร้อยละ 81.8 มีความต้องการพัฒนาศักยภาพตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารในหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารระดับสูง (Advance) ขึ้น ในส่วนของผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคิดเห็น bahwa หลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$)

ประเด็นโครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้ความคิดเห็น bahwa โครงสร้างของหลักสูตรมีความครบถ้วน/ครอบคลุมของเนื้อหาในหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$) ในส่วนของประเด็นเนื้อหาวิชาในหลักสูตร พบว่า ด้านเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด $\bar{X} = 4.52$ ถึง $\bar{X} = 4.8$ ด้านเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI อยู่ในระดับมาก และมากที่สุด $\bar{X} = 4.25$ ถึง $\bar{X} = 4.76$ ในด้านการศึกษาดูงาน อยู่ในระดับมาก และมากที่สุด $\bar{X} = 4.24$ ถึง $\bar{X} = 4.68$ โดยมีประเด็นเพิ่มเติมของสถานที่ศึกษาดูงานคือควรจัดเวลาให้สำหรับผู้เข้ารับการอบรมได้ไปศึกษาในพื้นที่จริงจะทำให้การศึกษาดูงานมีประโยชน์มากขึ้น

ความคาดหวังของหลักสูตรผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้ความคิดเห็นในส่วนของประโยชน์จากการฝึกอบรมเป็นไปตามความคาดหวัง พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$)

2. ความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรประกอบการดำเนินงานโครงการ

ประเมินความเหมาะสมและความพอเพียงของทรัพยากรที่ใช้ในการดำเนินโครงการ ได้แก่ งบประมาณ สถานที่ เวลาการอบรม กลุ่มเป้าหมาย พบว่า งบประมาณได้รับจากค่าลงทะเบียนของผู้เข้ารับการฝึกอบรมท่านละ 16,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายต่างๆ รับผิดชอบโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ซึ่งได้ดำเนินการเบิกจ่ายงบประมาณตามระเบียบฯ และเพียงพอต่อการฝึกอบรม ในประเด็นของสถานที่ พบว่าสถานที่มีความเหมาะสมสำหรับการฝึกอบรม ในส่วนกลุ่มเป้าหมายได้วิเคราะห์ 3 ประเด็นหลัก คือ

คณะวิทยากร พบว่ามีเหมาะสมกับประเด็นรายวิชาที่กำหนดไว้ในรายละเอียดหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากกรมอนามัย อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อวิทยากรอยู่ระหว่าง $\bar{X} = 4.14$ ถึง $\bar{X} = 4.72$ โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นว่าวิทยากรในรายวิชาที่มีความเหมาะสมและมีค่าคะแนนสูงสุด คือ วิชากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.72$)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 36 คน เพียงพอและเหมาะสมตามเกณฑ์ของหลักสูตรที่กำหนดไว้ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.62$)

ผู้จัดทำโครงการผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อผู้จัดการอบรมในประเด็นการติดต่อและประสานก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) และการบริการและอำนวยความสะดวกของผู้จัดการฝึกอบรมระหว่างการอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.61$)

3. ความเหมาะสมของกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ

การประเมินกระบวนการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมากที่สุดในประเด็นความเหมาะสมของรูปแบบในการจัดฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.58$) รองลงมาคือ การชี้แจงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.51$) ในส่วนของประเด็นระยะเวลาการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.30$) และทำการวิเคราะห์ปัญหาและ อุปสรรคการฝึกอบรมที่สำคัญคือปัญหาเกี่ยวกับการเบิกจ่ายค่าลงทะเบียนสำหรับผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เนื่องจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้ออกระเบียบฯ ใหม่ ในประเด็นด้านเวลาที่มีความเหมาะสมและเพียงพอสำหรับดำเนินการจัดการอบรม

การประเมินความเหมาะสมของรูปแบบการประเมินผลหลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมมีการระดับความคิดเห็นในส่วนของประเด็นการจัดทำรายงานกลุ่มในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) และการทดสอบความรู้ ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.36$)

4. ความเหมาะสมของผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ

ผลการประเมินความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีคะแนนความรู้หลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ($p < 0.00$) โดยผลการทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีค่าคะแนนเฉลี่ยความรู้เท่ากับ 29.72 คะแนน (ร้อยละ

59.44) และ หลังการอบรมเท่ากับ 44.08 คะแนน (ร้อยละ 89.6) มีค่าเฉลี่ยผลต่างการพัฒนาเท่ากับ 14.36 คะแนน

ผู้ผ่านการอบรมการประเมินการนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมมีความคิดเห็นต่อประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรมในระดับมากมีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 4.03$ ถึง $\bar{X} = 4.32$ ภายหลังจากผ่านการฝึกอบรมฯ ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับมอบหมายให้ดำเนินงานโครงการพัฒนามาตรฐานสถานประกอบกิจการด้านอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร การพัฒนาระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมในประเด็นของงานสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการดำเนินงานอาหารปลอดภัยควบคู่กัน และสิ่งที่ภาคภูมิใจและประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมฯ โดยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการอบรมได้ภาคีเครือข่ายในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

ผู้บังคับบัญชาทำการประเมินผู้ผ่านการอบรมในประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม ส่วนใหญ่ผู้บังคับบัญชามีความคิดเห็นในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.27$ และกรณีมีการจัดฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นต่อไปอีก พบว่าร้อยละ 100 ผู้บังคับบัญชาจะสนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชาคนอื่นๆ เข้ารับการฝึกอบรม

การประเมินผลที่ได้รับจากการฝึกอบรมก่อนการฝึกอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นของตนเองมีความรู้ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 5.53$) และหลังการฝึกอบรมมีความรู้ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.53$) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.75$)

ผลการวิเคราะห์ตัวชี้วัดโครงการประเด็นผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีการทดสอบความรู้ หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ 80% พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 36 คน ผ่านเกณฑ์ 80% จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 100 และมีการจัดทำรายงานพร้อมการนำเสนอในประเด็นที่กำหนด ซึ่งบรรลุตามตัวชี้วัดโครงการ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 สรุปผลการประเมินของโครงการ (N=36)

วัตถุประสงค์โครงการ	ตัวชี้วัดโครงการ/เป้าหมาย	ผลการประเมิน	การบรรลุเป้าหมาย
1. เพื่อพัฒนาความรู้ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ารับการฝึกอบรม	1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ 80%	ผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 36 คนผ่านเกณฑ์ 80%จำนวน 36 คน	บรรลุเป้าหมาย
	2. การทำรายงานกลุ่มจำนวน 1 ฉบับ	ผู้เข้ารับการอบรมได้จัดทำรายงานกลุ่มพร้อมการนำเสนอ	บรรลุเป้าหมาย

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

จากการศึกษาครั้งนี้ผู้จัดทำโครงการจะต้อง

1. ศึกษาเปรียบเทียบการเบิกจ่ายงบประมาณในการเข้ารับการฝึกอบรมของหน่วยงานเป้าหมายให้ชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาการเบิกค่าใช้จ่ายจากการเข้ารับการอบรม
2. ควรจัดหาสถานที่จัดประชุมในเขต กรุงเทพมหานคร หรือ ปริมณฑล เพื่อให้เกิดความสะดวกต่อผู้เข้ารับการอบรม จากการประเมินการบริหารจัดการอบรม
3. ปรับรูปแบบและหัวข้อวิชาให้มีความเหมาะสมตามสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และนโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับประเทศ
4. การพัฒนาระบบการรับรองผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยกฎหมาย เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมสามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีวิชาชีพ

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (๒๕๕๗). แผนบูรณาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ.
- พรสุข หุ่นนิรันดร์. (๒๕๓๔). การพัฒนาหลักสูตรสุขศึกษา. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็กซ์เพรส มีเดีย.
- สมคิด ปราบภัย. (๒๕๕๖). เอกสารประกอบการสอนการวางแผนและประเมินผลหลักสูตรและโปรแกรมสุขศึกษา. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาสุขศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (๒๕๕๗). คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ (Principle of Food Sanitation Inspector). พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- นัยนา ใช้เทียมวงศ์ และคณะ. (๒๕๕๘). การศึกษาสถานการณ์ด้านจำหน่ายอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่จำหน่ายในตลาดนัดทั่วประเทศ.
- สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (๒๕๕๖). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี ๒๕๕๖. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพมหานคร.
- เอกชัย ชัยเดช. (๒๕๕๗). การสำรวจความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- วาสนา จิรมงคลเลิศ. ๒๕๕๐. การประเมินผลโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น. วิทยานิพนธ์. การศึกษามหาบัณฑิต. สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี. ๙๒ หน้า.