

## รายงานผลการประเมิน

### โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักสูตร “การจัดทำสำหรับอาหารประจำถิ่น เซฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

\*\*\*\*\*

1. จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักสูตร “การจัดทำสำหรับอาหารประจำถิ่น เซฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 จำนวน 60 คน

2. วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักสูตร “การจัดทำสำหรับอาหารประจำถิ่น เซฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 เกณฑ์การแปลผลระดับความคิดเห็น / ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มี 5 ระดับ คือ

ค่าเฉลี่ย	4.21 - 5.00	คือ	ระดับความคิดเห็น/ความพึงพอใจ มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.41 - 4.20	คือ	ระดับความคิดเห็น/ความพึงพอใจ มาก
ค่าเฉลี่ย	2.61 - 3.40	คือ	ระดับความคิดเห็น/ความพึงพอใจ ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.81 - 2.60	คือ	ระดับความคิดเห็น/ความพึงพอใจ น้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 - 1.80	คือ	ระดับความคิดเห็น/ความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม เพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	7	11.70
หญิง	53	88.30
รวม	60	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 88.30 ที่เหลือเป็นเพศชาย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 11.70

ตารางที่ 2 แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม อายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 25 ปี	4	6.70
25 - 34 ปี	10	16.70
35 - 44 ปี	15	25.00
45 - 54 ปี	20	33.30
55 - 64 ปี	9	15.00
65 ปีขึ้นไป	2	3.30
รวม	60	100.00

**จากตารางที่ 2** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 45-54 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมา มีอายุ 35 - 44 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และอันดับสุดท้าย มีอายุ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30

**ตารางที่ 3** แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม **การศึกษา**

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	4	6.70
มัธยมศึกษา	26	43.30
อนุปริญญา/ปวส.	6	10.00
ปริญญาตรี	24	40.00
รวม	60	100.00

**จากตารางที่ 3** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 43.30 รองลงมา มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และอันดับสุดท้าย มีการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 6.70

**ตารางที่ 4** แสดงค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม **สถานะ**

สถานะ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ประกอบการ	16	26.70
พนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม และที่พักในสตูล	3	5.00
เครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชนจังหวัดสตูล	9	15.00
นักเรียน/นักศึกษา	7	11.70
ประชาชนทั่วไป	25	41.60
รวม	60	100.00

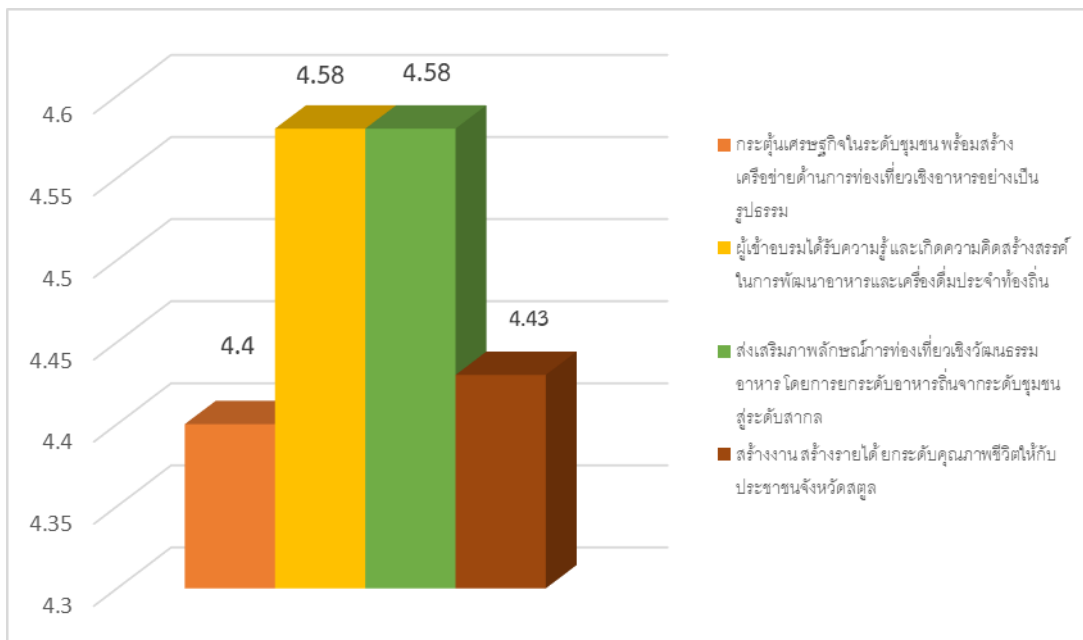
**จากตารางที่ 4** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานะเป็นประชาชนทั่วไป จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 41.60 รองลงมา มีสถานะเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 26.70 และอันดับสุดท้าย มีสถานะเป็นพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม และที่พักในสตูล จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00

**ส่วนที่ 2** ความคิดเห็นตามวัตถุประสงค์ของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักสูตร “การจัดทำสำหรับอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

**ตารางที่ 5** แสดงค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นตามวัตถุประสงค์ของผู้เข้าร่วมโครงการดังกล่าว

ความคิดเห็น	จำนวนและร้อยละความคิดเห็น					$(\bar{x})$ ค่าเฉลี่ย	แปล ผล	อันดับ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. กระตุ้นเศรษฐกิจในระดับชุมชน พร้อมสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นรูปธรรม	29 (48.40)	26 (43.30)	5 (8.30)	-	-	4.40	มากที่สุด	3
2. ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ และเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มประจำท้องถิ่น	37 (61.70)	21 (35.00)	2 (3.30)	-	-	4.58	มากที่สุด	1
3. ส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยการยกระดับอาหารถิ่นจากระดับชุมชน สู่ระดับสากล	37 (61.70)	21 (35.00)	2 (3.30)	-	-	4.58	มากที่สุด	1
4. สร้างงาน สร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนจังหวัดสตูล	30 (50.00)	26 (43.30)	4 (6.70)	-	-	4.43	มากที่สุด	2
<b>รวม (n=60) คิดเป็นค่าร้อยละ = 90.00</b>						<b>4.50</b>	<b>มากที่สุด</b>	

**แผนภูมิที่ 1** แสดงค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นตามวัตถุประสงค์ของผู้เข้าร่วมโครงการดังกล่าว



**จากตารางที่ 5 และแผนภูมิที่ 1** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อวัตถุประสงค์ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.50 คิดเป็นร้อยละ 90.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นเป็นอันดับแรก คือ ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ และเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มประจำท้องถิ่น และส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยการยกระดับอาหารถิ่นจากระดับชุมชน สู่ระดับสากล อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.58 รองลงมา คือ สร้างงาน สร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนจังหวัดสตูล อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.43 และอันดับสุดท้าย กระตุ้นเศรษฐกิจในระดับชุมชน พร้อมสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นรูปธรรม อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.40

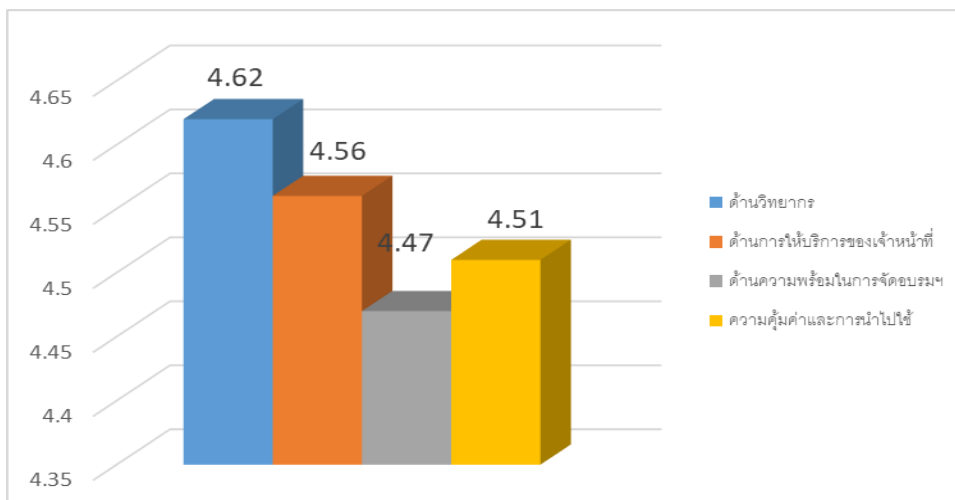
**ส่วนที่ 3** ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักสูตร “การจัดทำสำหรับอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

**ตารางที่ 6** แสดงค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการดังกล่าว

ความพึงพอใจ	จำนวนและร้อยละความพึงพอใจ					$\bar{x}$ ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
<b>1.ด้านวิทยากร</b>								
1.วิทยากรมีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอด และเข้าใจในเนื้อหา	40 (66.70)	18 (30.00)	2 (3.30)	-	-	4.63	มากที่สุด	1
2.วิทยากรตอบคำถามได้ชัดเจน และตรงประเด็น	38 (63.40)	20 (33.30)	2 (3.30)	-	-	4.60	มากที่สุด	2
3.วิทยากรมีสื่ออุปกรณ์ เทคนิค ที่น่าสนใจ	40 (66.70)	18 (30.00)	2 (3.30)	-	-	4.63	มากที่สุด	1
รวม (n=60) คิดเป็นค่าร้อยละ = 92.40						4.62	มากที่สุด	1
<b>2.ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่</b>								
1.ความสะดวกในการลงทะเบียน และการต้อนรับของเจ้าหน้าที่	34 (56.70)	22 (36.60)	4 (6.70)	-	-	4.50	มากที่สุด	2
2. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความกระตือรือร้น รวดเร็ว ฉับไว	36 (60.00)	18 (30.00)	6 (10.00)	-	-	4.50	มากที่สุด	2
3.เจ้าหน้าที่มีการดูแลด้วยอัธยาศัยไมตรีที่ดี พร้อมให้บริการ	43 (71.70)	15 (25.00)	2 (3.30)	-	-	4.68	มากที่สุด	1
รวม (n=60) คิดเป็นค่าร้อยละ = 91.20						4.56	มากที่สุด	2

ความพึงพอใจ	จำนวนและร้อยละความพึงพอใจ					$(\bar{x})$ ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
<b>3.ด้านความพร้อมในการจัดอบรมฯ</b>								
1.รูปแบบและขั้นตอนในการจัดอบรมฯ	29 (48.30)	28 (46.70)	3 (5.00)	-	-	4.43	มากที่สุด	2
2.สถานที่อบรมฯ และระยะเวลามีความเหมาะสม และมีความสะดวกในการเดินทาง	33 (55.00)	24 (40.00)	3 (5.00)	-	-	4.50	มากที่สุด	1
3.วัสดุอุปกรณ์และสื่อต่างๆที่ใช้ประกอบในการจัดอบรมมีความพร้อมและเหมาะสมกับหลักสูตร	36 (60.00)	18 (30.00)	6 (10.00)	-	-	4.50	มากที่สุด	1
รวม (n=60) คิดเป็นค่าร้อยละ = 89.40						4.47	มากที่สุด	4
<b>4.ความคุ้มค่าและการนำไปใช้</b>								
1. นำความรู้ที่ได้จากการอบรมมาพัฒนาตนเอง และสถานประกอบการ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวได้ดียิ่งขึ้น	38 (63.30)	19 (31.70)	3 (5.00)	-	-	4.58	มากที่สุด	1
2. อุตสาหกรรมด้านการท่องเที่ยวมีความพร้อมสำหรับการให้บริการ	33 (55.00)	21 (35.00)	6 (10.00)	-	-	4.45	มากที่สุด	2
รวม (n=60) คิดเป็นค่าร้อยละ = 90.20						4.51	มากที่สุด	3
รวมทั้ง 4 ด้าน คิดเป็นร้อยละ = 90.80						4.54	มากที่สุด	

**แผนภูมิที่ 2** แสดงค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการดังกล่าว



**จากตารางที่ 6 และแผนภูมิที่ 2** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อโครงการพัฒนา ศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักระบุว่า “การจัดทำสำหรับอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่าง ยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.54 คิดเป็นร้อยละ 90.80 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ เป็นอันดับแรกคือด้าน ด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.62 รองลงมาคือความพึงพอใจด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.56 และอันดับสุดท้าย ด้านความพร้อมในการจัดอบรม อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) = 4.47

#### **ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ**

รุ่นที่ 1 ณ สตารินทร์รีสอร์ท

- ควรจัดอย่างต่อเนื่องในทุกๆ ปี เนื่องจากเป็นโครงการที่ดี ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ ไปสร้าง รายได้ เพื่อใช้ในการดำรงชีพ

- ควรเพิ่มระยะเวลาในการจัดอบรม เนื่องจากบางเมนูต้องใช้เวลาในการทำ และแยกประเภทอาหาร ให้ชัดเจนในการอบรม เช่น ประเภทอาหาร ประเภทน้ำ ประเภทขนม

รุ่นที่ 2 ณ บารารีรีสอร์ท

- ควรนำเสนอวัตถุดิบในท้องถิ่นให้ครอบคลุมทุกชนิด จะได้เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบเพื่อยกระดับอาหารถิ่นสู่ระดับสากล

- ในสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ควรจัดกิจกรรมแบบออนไลน์อย่างต่อเนื่อง และควรเพิ่มระยะเวลาในการจัดอบรม

- เป็นโครงการที่ดี ได้เพิ่มความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และปรับพื้นฐานในด้านวิชาชีพในการทำอาหาร เพื่อสร้างรายได้ในการเลี้ยงชีพ

#### **อภิปรายผล**

จากการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจต่อโครงการพัฒนา ศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักระบุว่า “การจัดทำสำหรับอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

1. กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 45-54 ปี จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา มีสถานะเป็นประชาชนทั่วไป

2. ประเด็นวัดความคิดเห็นตามวัตถุประสงค์ในภาพรวมต่อโครงการพัฒนา ศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว หลักระบุว่า “การจัดทำสำหรับอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ในครั้งนี้ อยู่ในระดับ มากที่สุด ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น คือ ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ และเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มประจำท้องถิ่น ส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยการยกระดับอาหารถิ่นจากระดับชุมชน สู่ระดับสากล สร้างงาน สร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนจังหวัดสตูล กระตุ้นเศรษฐกิจในระดับชุมชน พร้อมสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นรูปธรรม

3. ประเด็นการวัดความพึงพอใจในภาพรวมต่อโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว  
หลักสูตร “การจัดทำสารอาหารประจำท้องถิ่น เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวสตูลอย่างยั่งยืน” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.  
2564 ในครั้งนี้ อยู่ในระดับ **มากที่สุด** ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจคือ ด้านวิทยากร ด้านการให้บริการของ  
เจ้าหน้าที่ ด้านความคุ้มค่าและการนำไปใช้ และด้านความพร้อมในการจัดอบรมฯ

\* \* \* \* \*