ชื่อเรื่อง การประเมินโครงการการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา

สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง

ชื่อผู้ประเมิน ยุภาภรณ์ เทพจันทร์ ปีที่**ประเมิน** ปีการศึกษา 2564

บทคัดย่อ

การประเมินครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ประเมินความเหมาะสมด้านบริบทของ โครงการการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัย อาชีวศึกษาลำปาง 2) ประเมินความเหมาะสมด้านปัจจัยนำเข้าของโครงการการพัฒนาศูนย์ความ เป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง 3) ประเมินความเหมาะสมด้านกระบวนการของโครงการการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทาง การอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง และ 4) เพื่อประเมิน ด้านผลผลิตของโครงการการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและ โภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง ได้ประเมินใน 6 ส่วน ประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมิน ซิปโมเดล (CIPP Model) ของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam) ประชากร ประกอบด้วย ฝ่ายบริหาร สถานศึกษา 4 คน ครูวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ 6 คน ครูวิชาชีพสาขาคหกรรมศาสตร์ 5 คน ครูวิชาชีพสาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ 10 คน รวม 25 คน ผู้เรียนสาขาอาหาร และโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ที่กำลังศึกษาในปีการศึกษา 2564 รวม 266 คน ผู้เรียนสาขาอาหารและโภชนาการ ที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2564 ระดับ ปวช. จำนวน 41 คน และระดับ ปวส. จำนวน 51 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 92 คน และสถานประกอบการที่รับผู้สำเร็จการศึกษาเข้าทำงาน 20 แห่ง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 6 ฉบับ แบบประเมิน แบบที่ 4 แบบประเมินคุณภาพตามแนวทางการจัดการ สถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) กลุ่มความเป็น เลิศ (Excellent Center) ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา 1 ฉบับ แบบรายงาน ข้อมูลผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในหมวดวิชาชีพ 1 ฉบับ และแบบรายงานจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ้ มีงานทำหรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น 1 ฉบับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการประเมิน พบว่า

- 1. ผลการประเมินด้านบริบท โดยภาพรวมมีผลการประเมินในระดับความเหมาะสม มากที่สุด และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด
- 2. ผลการประเมินด้านปัจจัยนำเข้า โดยภาพรวมมีผลการประเมินในระดับ ความเหมาะสมมาก และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด
- 3. ผลการประเมินด้านกระบวนการโดยภาพรวม มีผลการประเมินในระดับ ความเหมาะสมมาก และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด
 - 4. ผลการประเมินด้านผลผลิต

- 4.1 การประเมินศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง ตามแบบประเมิน แบบที่ 4 แบบประเมินคุณภาพตามแนวทางการ จัดการสถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) กลุ่มความเป็นเลิศ (Excellent Center) ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา พบว่า มีผลการประเมินอยู่ในระดับดีมาก และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด
- 4.2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในหมวดวิชาชีพดีเยี่ยม (เกรด 4) ของผู้เรียนสาขา อาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง (ปวส.) ปีการศึกษา 2564 คิดเป็นร้อยละ 37.05 ผ่านเกณฑ์การประเมินตาม ที่กำหนด คือ เกรดเฉลี่ยในระดับดีเยี่ยม ร้อยละ 25 ขึ้นไป
- 4.3 จำนวนผู้สำเร็จการศึกษามีงานทำหรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น จากการดำเนิน โครงการการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัย อาชีวศึกษาลำปาง ปีการศึกษา 2564 จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ผ่านเกณฑ์ การประเมินตามที่กำหนด
- 4.4 ผลการประเมินสมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษาจากการดำเนินโครงการการพัฒนา ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง ปีการศึกษา 2564 โดยภาพรวมมีผลการประเมินอยู่ในระดับมากที่สุด และผ่านเกณฑ์ การประเมินตามที่กำหนด
- 4.5 ด้านความพึงพอใจของผู้เรียน สาขาอาหารและโภชนาการ โดยภาพรวม พบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด
- 4.6 ด้านความพึงพอใจของสถานประกอบการโดยภาพรวม พบว่า มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับมากที่สุด และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด

Thesis Title Evaluation of the Vocational Excellence Center

Development Project in Food and Nutrition Program,

Lampang Vocational College

Assessor Name Yupaporn Tepchan

Academic Year 2021

Abstract

purposes of this assessment were: 1) to evaluate the appropriateness of the context of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College 2) to evaluate the appropriateness of inputs of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College 3) to evaluate the appropriateness of processes of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College and 4) to evaluate the productivity of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College. It was evaluated in six parts. Which has been applied by applying Stuffel Beam's CIPP model. The population consisted of school administration (4 people), Food and Nutrition professional teachers (6 people), Home Economics professional teachers (5 people), and business computer professional teachers (10 people), totaling 25 people. Students who studied Food and Nutrition at the vocational certificate and high vocational certificate levels in the academic year 2021 totaled 266 people. Food and Nutrition students who graduated in the academic year 2021 were 41 at the vocational certificate and 51 at the high vocational certificate levels, for a total of 92 people and workplaces accepting graduates to work in 20 places. The instruments used for data collection were six questionnaires with a 5-level estimation scale, the fourth type of evaluation form, and a quality evaluation form according to the educational management guidelines under the Center of Excellence in Vocational Education (Excellent Center), Excellent Center of the Office of the Vocational Education Commission, 1 copy, one report on academic achievement in the professional category, and one report on the number of graduates employed or studying at a high vocational certificate level. The statistics used in data analysis were percentage, mean, and standard deviation.

The evaluation results were as follows:

- 1. Context evaluation results overall, the results were evaluated at the most appropriate level and passed the evaluation criteria as specified.
- 2. The evaluation results of the input factors overall showed that the evaluation results were at a very appropriate level and passed the evaluation criteria as specified.
- 3. Overall, the process evaluation results have appropriate assessment results and have passed the evaluation criteria as specified.
 - 4. Product evaluation results were as follows:
- 4.1 Evaluation of excellence center in vocational education, Food and Nutrition Lampang Vocational College. According to the fourth type of evaluation form, and a quality evaluation form according to the educational management guidelines under the center of excellence in vocational education (Excellent Center), Excellent Center of the Office of the Vocational Education Commission. It was found that the evaluation results were at a very good level, and passed the evaluation criteria as specified
- 4.2 Excellent professional achievement (Grade 4) of Food and Nutrition students, vocational certificate level and high vocational in the academic year 2021 accounted for 37.05 percent passed the evaluation criteria as specified, which is an excellent grade point average of 25% or more.
- 4.3 The number of graduates who are employed or continue to study at higher education from the implementation of evaluation of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College, academic year 2021, shows that 92 students, representing 100 percent, passed the specified evaluation criteria.
- 4.4 Competency evaluation results of graduates from the implementation of evaluation of the vocational excellence center development project in Food and Nutrition Program, Lampang Vocational College, academic year 2021. Overall, the evaluation results were at the highest level and passed the evaluation criteria as specified.
- 4.5 Student Satisfaction Food and Nutrition, as a whole found that satisfaction was at the highest level and passed the evaluation criteria as specified.

4.6 Overall satisfaction with the establishment was found to be the highest level and passed the evaluation criteria as specified.