

แบบประเมินผลความพึงพอใจ

การประชุมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายสุขภาพด้านสาธารณสุข

เรื่อง เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน

วันที่ 15 มิถุนายน 2558 ณ โรงแรมวีเวิร์บเซอร์วิส อพาร์ทเมนท์ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา

ตามที่ได้มีการจัดประชุม “การประชุมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายสุขภาพด้านสาธารณสุข เรื่อง เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน” โดยมีผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข นักโภชนาการ และผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงพยาบาลต่างๆ ในจังหวัดฉะเชิงเทรา นักวิชาการจากศูนย์อนามัยที่ 3 ชลบุรี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักโภชนาการ รวมทั้งหมด 68 คน โดยมีผู้ส่งแบบประเมินความพึงพอใจทั้งหมด 43 คน เป็นเพศชาย 4 คน และเพศหญิง 39 คน เพื่อร่วมกันลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคอาหารเค็มจัด มันจัด โดยผู้เข้าร่วมประชุมส่วนใหญ่ให้คะแนนความพึงพอใจต่อเนื้อหาการประชุมในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

1. เรื่อง การปรับสูตรอาหารลดเค็ม ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร เนื้อหาการประชุมและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก
2. เรื่อง สาธิตอาหารลดเค็ม-ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร การมีประโยชน์ในการสาธิตและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุด
3. เรื่อง ฝึกปฏิบัติสาธิตอาหารลดเค็ม-ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร การมีประโยชน์ในการสาธิตและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุด

ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม

1. รูปแบบการประชุม ความพึงพอใจส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก
2. ในด้านการประสานงานและการอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
3. สถานที่จัดประชุมมีความเหมาะสม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
4. ระยะเวลาในการจัดประชุม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
5. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
6. ความพึงพอใจต่อการประชุมโดยรวม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

แบบประเมินผลความพึงพอใจ
การประชุมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายสุขภาพด้านสาธารณสุข
เรื่อง เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน
วันที่ 15 มิถุนายน 2558 ณ โรงแรมวีเวิร์บเซอร์วิส อพาร์ทเมนท์ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประชุม

1. ผู้เข้าร่วมประชุม เพศชาย 4 คน (9.3%) เพศหญิง 39 คน (90.7%) รวมทั้งสิ้น จำนวน 43 คน
2. อายุ 21 – 63 ปี
3. ระดับการศึกษา
 ต่ำกว่าปริญญาตรี 10 คน (24.4%) ปริญญาตรี 30 คน (73.2%) ปริญญาโท-เอก 1 คน (2.3%)
 ไม่ทราบระดับการศึกษา 2 คน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อนื่องานการประชุม

1. บรรยาย เรื่อง “การปรับสูตรอาหารลดเค็ม ลดมัน”	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	17 คน (39.5%)	24 คน (55.8%)	2 คน (4.7%)
เนื้อหาการประชุมมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	20 คน (46.5%)	22 คน (51.2%)	1 คน (2.3 %)
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	21 คน (48.8%)	21 คน (48.8%)	1 คน (2.3%)
2. สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน			
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	21 คน (48.8%)	21 คน (48.8%)	1 คน (2.3%)
กิจกรรมการสาธิตมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	23 คน (53.5%)	18 คน (41.9%)	2 คน (4.7%)
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	22 คน (51.2%)	20 คน (46.5%)	1 คน (2.3%)
3. ฝึกปฏิบัติ สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน			
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	23 คน (53.5%)	18 คน (41.9%)	2 คน (4.7%)
กิจกรรมการฝึกปฏิบัติมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	21 คน (48.8%)	19 คน (44.2%)	3 คน (7.0%)
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	16 คน (37.2%)	24 คน (55.8%)	3 คน (7.0%)

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม

ความพึงพอใจ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รูปแบบการประชุม	15 คน (34.9%)	25 คน (58.1%)	2 คน (4.7%)	-	1 คน (2.3%)
2. การประสานงานและการอำนวยความสะดวก	15 คน (34.9%)	26 คน (60.5%)	2 คน (4.7%)	-	-
3. สถานที่จัดประชุมมีความเหมาะสม	15 คน (34.9%)	25 คน (58.1%)	2 คน (4.7%)	1 คน (2.3%)	-
4. ระยะเวลาในการจัดประชุม	20 คน (46.5%)	21 คน (48.8%)	2 คน (4.7%)	-	-
5. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม	22 คน (51.2%)	20 คน (46.5%)	1 คน (2.3%)	-	-
6. ความพึงพอใจต่อการประชุมโดยรวม	19 คน (44.2%)	22 คน (51.2%)	2 คน (4.7%)	-	-

แบบประเมินผลความพึงพอใจ

การประชุม “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน”

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2558 ณ บ้านทะเลสีคราม รีสอร์ท อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประชุม

1. ผู้เข้าร่วมประชุม เพศชาย 11 คน (32.4%) เพศหญิง 23 คน (67.4%) รวมทั้งสิ้น 34 คน
2. อายุ 18 – 70 ปี
3. ระดับการศึกษา
-ต่ำกว่าปริญญาตรี 26 คน (76.5%) -ปริญญาตรี 7 คน (20.5%) -ปริญญาโท-เอก 1 คน (3%)

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อเนื้อหาการประชุม

1. บรรยาย เรื่อง “การปรับสูตรอาหารลดเค็ม ลดมัน”	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	41.2	50	8.8
เนื้อหาการประชุมมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	32.4	61.8	5.8
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	23.5	67.7	8.8
2. สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน			
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	41.2	47.1	11.7
กิจกรรมการสาธิตมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	26.5	55.6	17.6
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	26.5	55.9	17.6
3. ฝึกปฏิบัติ สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน			
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	44.1	47.1	8.8
กิจกรรมการฝึกปฏิบัติมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	23.5	52.9	23.5
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	32.4	50.0	17.6

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม

ความพึงพอใจ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง
1. รูปแบบการประชุม	35.3	61.8	2.9
2. การประสานงานและการอำนวยความสะดวก	32.4	55.8	11.8
3. สถานที่จัดประชุมมีความเหมาะสม	32.4	64.7	2.9
4. ระยะเวลาในการจัดประชุม	23.5	55.9	20.6
5. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม	29.4	64.7	5.9
6. ความพึงพอใจต่อการประชุมโดยรวม	47.1	44.1	8.8

แบบประเมินผลความพึงพอใจ

การประชุม “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน”

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2558 ณ บ้านทะเลสีคราม รีสอร์ท อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

ตามที่ได้มีการจัดประชุม “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร เมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน” โดยมีผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม และสมุทรสาคร นักโภชนาการจากศูนย์อนามัยที่ 4 ราชบุรี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักโภชนาการ รวมทั้งหมด 34 คน เป็นชาย 11 คน และหญิง 34 คน เพื่อร่วมกันขับเคลื่อนอนาคตของชาติ ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคอาหารเค็มจัด มันจัด โดยผู้เข้าร่วมประชุมส่วนใหญ่ให้คะแนนความพึงพอใจต่อเนื้อหาการประชุมในหัวข้อ

1. เรื่อง การปรับสูตรอาหารลดเค็ม ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร เนื้อหาการประชุมและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง อยู่ในระดับมาก
2. เรื่อง สาธิตอาหารลดเค็ม-ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร การมีประโยชน์ในการสาธิตและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง อยู่ในระดับมาก
3. เรื่อง ฝึกปฏิบัติสาธิตอาหารลดเค็ม-ลดมัน ทั้งในด้านความรู้วิทยากร การมีประโยชน์ในการสาธิตและการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง อยู่ในระดับมาก

ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม

1. รูปแบบการประชุม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
2. ในด้านการประสานงานและการอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
3. สถานที่จัดประชุมมีความเหมาะสม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
4. ระยะเวลาในการจัดประชุม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
5. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
6. ความพึงพอใจต่อการประชุมโดยรวม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

แบบประเมินผลความพึงพอใจ
การประชุม “การพัฒนาศักยภาพครู ประถมศึกษา เรื่องเมนูสุขภาพ ลดเค็ม ลดมัน”
วันที่ 9 ธันวาคม 2557
ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประชุม

ผู้เข้าร่วมประชุม เพศชาย 5 คน

เพศหญิง 29 คน

รวมทั้งสิ้น 34 คน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อเนื้อหาการประชุม

1. บรรยาย เรื่อง “การปรับสูตรอาหารลดเค็ม ลดมัน”	ค่าเฉลี่ย
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	4.60
เนื้อหาการประชุมมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	4.66
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	4.47
2. สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน	
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	4.66
กิจกรรมการสาธิตมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	4.49
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	4.35
3. ฝึกปฏิบัติ สาธิตอาหารลดเค็ม ลดมัน	
วิทยากรมีความรู้ ถ่ายทอดความรู้ได้ดี ถ้าม - ตอบ ชัดเจน	4.66
กิจกรรมการฝึกปฏิบัติมีประโยชน์ และมีความน่าสนใจ	4.55
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง	4.44

ความพึงพอใจต่อเนื้อหาการประชุม : ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจมาก

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม

ความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย
1. รูปแบบการประชุม	4.37
2. การประสานงานและการอำนวยความสะดวก	4.40
3. สถานที่จัดประชุมมีความเหมาะสม	4.26
4. ระยะเวลาในการจัดประชุม	4.26
5. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม	4.43
6. ความพึงพอใจต่อการประชุมโดยรวม	4.63

ความพึงพอใจต่อการจัดประชุม : ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจมาก

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

1. อยากได้แนวทางการจัดเมนูอาหารกลางวันในโรงเรียน
 2. อยากให้มีการอบรมเช่นนี้อีก และอยากให้มีการอบรมที่เกี่ยวข้องกับการออกกำลังกาย สามารถนำไปใช้ในการลดพุงให้กับเด็กๆที่อ้วน เพื่อให้ครบทั้งด้านการกินและการออกกำลังกาย
 3. สถานที่จัด การเดินทางไม่สะดวก รถติดมากโรงแรมในเขตนนทบุรีจะสะดวกกว่า
 4. เวลาในการอบรมน้อยไป ทั้งวันจะดีมาก
 5. เพิ่งเคยได้รับการอบรมเรื่องนี้เป็นครั้งแรก เห็นแล้วน่ากลัวมากในการรับประทานอาหารในแต่ละวันของตัวเองและคนในครอบครัว รวมทั้งคนอื่นๆรอบตัวเรา พออายุมากขึ้นรู้สึกเป็นแบบนี้แบบนี้ ลองย้อนกลับดูเหตุเกิดจากโซเดียมแน่นอน จะนำไปจัดกิจกรรมลดหวาน มัน เค็มในโรงเรียน
 6. การอบรมเวลาน้อยไป
 7. ชอบมากๆ มีการสาธิตให้เห็นของจริง และอยากให้มีการอบรมให้ความรู้
 8. เป็นการอบรมที่ดีมาก และอยากให้ทางกรมรณรงค์โดยเข้าถึงรร.จริงๆ เพราะลำพังเสียงส่วนน้อยของครู บางครั้งยังเปลี่ยนแปลงการทำอาหารของแม่ครัวได้ค่ะ จึงอยากให้ทางกรมมอบความรู้ให้กับแม่ครัวด้วยค่ะ ไม่ใช่เฉพาะครูโภชนาการหรือครูอนามัย
 9. อยากให้จัดต่อเนื่องเรื่องอาหารต่อค่ะ
 10. อยากให้จัดบ่อยๆ เพื่อนำความรู้ไปใช้ในโรงเรียนและโรงอาหาร
-