

การติดตามและประเมินผลโครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลก ปีที่ 2

Assessment of the Second Year of Personnel Development Project of World Thai Food Business

สมศรี ภัทรธรรม รัตนา อังกสิทธิ์ อนุพร สุวรรณวาทกสิกิจ
วัฒนา สวรรยาธิปิติ และ กาญจนศ อรรถวิภาคไพศาลย์
Somsri Pattaratuma, Ratana Aungkasit, Anuporn Suwanvajukkasikij,
Wattana Swanyatiputi and Ganjanee Attawipakpaisan

ABSTRACT

The objectives of this study were to investigate the effectiveness of the two-course training, the economic outcome and occupation of the participants after training. The data were collected by using 2 sets of questionnaires from 345 first-course participants and 193 of second-course participants, and statistically analysed for percentage and arithmetic mean.

The results revealed that before training, 31.6 percent of first-course participants and 23.8 percent of second-course participants were in food business in Thailand, 4.9 percent and 2.6 percent of first-course and second-course participants were in food business in foreign countries. After the training, 51.6 percent of first-course participants and 36.8 percent of second-course participants were in food business in the country, while 10.1 percent and 17.6 percent of first-course and second-course participants were in food business in foreign countries. It was found that both course participants earned more income after training, and more than 50 percent of them wanted to change their occupation to be in food business.

For the effectiveness of the training, it was clear that the first-course participants gained more knowledge from 15 lectured lessons of 18 lessons, and gained more knowledge and experience from 11 hands-on experience of 12 lessons. Besides, the second-course participants gained more knowledge from 18 lectured lessons of 25 lessons and gained more knowledge and experience from 4 hands-on experiences of 6 lessons, and also gained moderate experience from study tour.

It was also found that the most important problem was applying for visa to work in foreign countries, this was the most needed.

Key words: Thai food business, personnel development

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการติดตามและประเมินผลโครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลก ปีที่ 2 เพื่อศึกษาสัมฤทธิ์ผลของการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตร รวมทั้งผลทางเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพของผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังการฝึกอบรมโดยใช้แบบสอบถาม 2 ชุดเพื่อรวบรวมข้อมูลจาก 345 คน ของหลักสูตรที่ 1 และ 193 คน จากหลักสูตรที่ 2 แล้วทำการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อหาค่าร้อยละ และค่ามัธยฐานเลขคณิต

ผลการศึกษา พบว่า ก่อนการฝึกอบรมผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ร้อยละ 31.6 และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ร้อยละ 23.8 ประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารในประเทศ และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ร้อยละ 4.9 และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ร้อยละ 2.6 ประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารในต่างประเทศ ได้พบอีกว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตรมีรายได้เพิ่มหลังจากการฝึกอบรม และมากกว่าร้อยละ 50 ต้องการเปลี่ยนอาชีพมาทำงานเกี่ยวกับอาหาร

สำหรับประสิทธิผลผลการฝึกอบรม พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ระบุตามความคิดเห็นของตนเองว่ามีความรู้จากการบรรยายมาก 15 เรื่อง จาก 18 เรื่อง มีความรู้และประสบการณ์มากจากภาคปฏิบัติ 11 เรื่อง จาก 12 เรื่อง ส่วนผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ระบุว่ามีความรู้จากการบรรยายมาก 18 เรื่อง จาก 25 เรื่อง มีความรู้และประสบการณ์มากจากภาคปฏิบัติ 4 เรื่อง จาก 6 เรื่อง ได้รับความรู้และประสบการณ์ปานกลางจากการศึกษาดูงาน

อีกทั้งได้พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตรประสบปัญหาที่สำคัญมากที่สุด คือ การขอวีซ่าไปทำงานในต่างประเทศ จึงมีความต้องการความช่วยเหลือเรื่องนี้มากที่สุด

บทนำ

จากการที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้รับอนุมัติให้ดำเนินงานเกี่ยวกับ “โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลก” ต่อเนื่องกัน 3 ปี (ปีงบประมาณ 2546 – 2548) โดยได้จัดให้มีการฝึกอบรมแก่ผู้ที่ต้องการความรู้และประสบการณ์ เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพการทำธุรกิจอาหารไทยสู่โลก จึงได้จัดการฝึกอบรมเกี่ยวกับอาหารไทย 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรที่ 1 การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef) และหลักสูตรที่ 2 การพัฒนาผู้บริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ (Professional Thai Restaurant Managers Working Overseas) เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้มีโอกาสไปดำเนินธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นการเผยแพร่อาหารไทยสู่โลกอย่างดี (นภาวรรณ, 2547)

ในปีแรกของโครงการฯ ได้มีการติดตามและประเมินผล โดยประไพศรี และคณะ (2547) ต่อมาได้มีการฝึกอบรมอีกเป็นปีที่ 2 ซึ่งจำเป็นต้องมีการติดตามและประเมินผลผลการฝึกอบรม เพื่อจะได้ข้อมูลที่เป็นแนวทางในการพัฒนาการฝึกอบรมโครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลกให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการติดตามและประเมินผล

1. เพื่อติดตามและประเมินผลสภาพพื้นฐานทั่วไปของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้ง 2 หลักสูตร
2. เพื่อวิเคราะห์ผลสัมฤทธิ์การฝึกอบรมเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตร
3. เพื่อติดตามผลการฝึกอบรมทางเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพทั้งในและต่างประเทศของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการประกอบอาชีพอาหารไทยแบบมีอาชีพ และเป็นผู้บริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการฝึกอบรมของโครงการพัฒนารัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลกให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นต่อไป

ขอบเขตของการติดตามและประเมินผล

เป็นการติดตามและประเมินผลโครงการพัฒนารัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลก ปีที่ 2 ประกอบด้วยการฝึกอบรม 2 หลักสูตร รวมจำนวนผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งหมด จำนวน 864 คน

ประชากร

ประชากรที่ทำการติดตามและประเมินผล คือ ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 จำนวน 583 คน และหลักสูตรที่ 2 จำนวน 281 คน ซึ่งจะทำการศึกษาทั้งหมด

เครื่องมือที่ใช้ติดตามและประเมินผล

เครื่องมือที่ใช้รวบรวมข้อมูลทำเป็นแบบสอบถาม 2 ชุด คือ ชุดที่ 1 เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 และชุดที่ 2 เป็นแบบสอบถามสำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ที่สร้างตามวัตถุประสงค์ของการติดตามและประเมินผล

การวัดตัวแปร

สำหรับการวัดความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้ง 2 หลักสูตร ได้กำหนดคะแนนเพื่อการวิเคราะห์ทางสถิติ คือ มากที่สุด (highest) = 5 คะแนน มาก (high) = 4 คะแนน ปานกลาง (moderate) = 3 คะแนน น้อย (less) = 2 คะแนน และน้อยที่สุด (least) = 1 คะแนน

การทดสอบแบบสอบถาม

หลังจากได้สร้างแบบสอบถามตามวัตถุประสงค์แล้ว ได้ทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถามกับผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตร หลักสูตรละ 10 คน ซึ่งได้ค่า Cronbach's Alpha Coefficient ของหลักสูตรที่ 1 = .73 และหลักสูตรที่ 2 = .77 แล้วนำไปปรับปรุงให้เหมาะสมและถูกต้อง และนำมาใช้รวบรวมข้อมูลจากผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งหมด โดยไม่รวมผู้ผ่านการฝึกอบรม 20 คน ที่ใช้ในการทดสอบแบบสอบถามแล้ว

การรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูล โดยการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ไปยังผู้ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรที่ 1 และหลักสูตรที่ 2 ตั้งแต่วันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2548 และติดตามทางถามจนถึงวันที่ 10 กันยายน พ.ศ. 2548 สามารถรวบรวมข้อมูลจากผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ได้จำนวน 345 คน คิดเป็นร้อยละ 59.2 ของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งหมดของหลักสูตรที่ 1 และจากผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 จำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 68.7 ของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งหมดของหลักสูตรที่ 2 รวมข้อมูลที่ได้รับคืนทั้งสิ้น 538 ชุด คิดเป็นร้อยละ 62.3

ผลการติดตามและประเมินผล

จากผลการติดตามและประเมินผล พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ที่ทำการศึกษา 345 คน เป็นหญิงร้อยละ 69.0 อายุเฉลี่ย 35.7 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรีร้อยละ 54.2 เป็นโสดร้อยละ 55.1 ส่วนผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ที่ทำการศึกษา 193 คน เป็นหญิงร้อยละ 75.1 อายุเฉลี่ย 42.5 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรีร้อยละ 56.5 และเป็นผู้สมรสแล้วร้อยละ 47.2

สำหรับการประกอบอาชีพของผู้ผ่านการฝึกอบรม พบว่า ในประเทศผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตร

ที่ 1 มีการประกอบอาชีพที่ไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 62.6 และเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 31.6 ส่วนผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 มีผู้ประกอบอาชีพที่ไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 55.5 และเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 23.8 อีกทั้งได้พบว่า การประกอบอาชีพของผู้ผ่านการฝึกอบรมในต่างประเทศ ของผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ที่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 4.9 และไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 0.9 และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ประกอบอาชีพไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 18.1 และเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 2.6 (Table 1)

จากผลการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 พบว่า การบรรยายทั้งหมด 18 เรื่อง ผู้ผ่านการฝึกอบรมระบุตามความคิดเห็นของตนเองมีความรู้ความเข้าใจมากในระดับคะแนนเฉลี่ยรวม 3.82 โดยเป็นเรื่องที่มีความรู้ความเข้าใจมาก 15 เรื่อง ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 3.67 ถึง 4.25 เรื่องที่มีระดับคะแนนสูงสุด คือ บทบาท หน้าที่ และความสำนึกรับผิดชอบต่อการปฏิบัติอาชีพผู้ก่ออาหารไทยมืออาชีพ ($\bar{x}=4.25$) และรองลงมาเรื่องข้อควรปฏิบัติในการประกอบอาหารในครัว ($\bar{x}=4.22$) ส่วนเรื่องของผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจปานกลาง 3 เรื่อง ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.32 - 3.42 เป็นเรื่องของผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจปานกลางด้วยระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การเขียนตำรับอาหาร ($\bar{x}=3.32$) ส่วนการปฏิบัติพบว่า มีทั้งหมด 12 เรื่อง ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้และประสบการณ์มากด้วย

ระดับคะแนนเฉลี่ยรวม 3.85 โดยเป็นเรื่องที่มีความรู้และประสบการณ์มาก 11 เรื่อง ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.57 - 4.07 เรื่องที่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสูงสุด คือ ความรู้เรื่องข้าวและการหุงข้าว ($\bar{x}=4.07$) และรองลงมาเรื่องการปรุงยำและพล่า ($\bar{x}=4.04$) ส่วนเรื่องของผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้และประสบการณ์ปานกลาง คือ การแกะสลักเพื่อตกแต่งจานอาหาร ($\bar{x}=3.35$) (Table 2)

สำหรับผลของความคิดเห็นเกี่ยวกับการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 พบว่า การบรรยายทั้งหมด 25 เรื่อง ผู้ผ่านการฝึกอบรมระบุตามความคิดเห็นของตนเองมีความรู้ความเข้าใจมากในระดับคะแนนเฉลี่ยรวม 3.60 โดยเป็นเรื่องที่มีความรู้ความเข้าใจมาก 18 เรื่อง ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.51-3.85 เรื่องที่มีระดับคะแนนสูงสุด คือ การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ($\bar{x}=3.85$) และรองลงมาคือ รูปแบบการบริหารธุรกิจร้านอาหาร ($\bar{x}=3.84$) เท่ากับอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัย ส่วนเรื่องของผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจปานกลาง 7 เรื่อง ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.12 - 3.50 เรื่องที่ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจปานกลางด้วยระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในร้านอาหาร ($\bar{x}=3.12$) ส่วนการปฏิบัติพบว่า มีทั้งหมด 6 เรื่อง ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้และประสบการณ์มากด้วยระดับคะแนนเฉลี่ยรวม 3.51 โดยเป็นเรื่องที่มีความรู้และประสบการณ์มาก 4 เรื่อง

Table 1 Number and percent of first course participants and second course participants classified by occupation before training.

Occupation before training	1st course participants (n ₁ = 345)		2nd course participants (n ₂ = 193)	
	Number	Percent	Number	Percent
Occupation in Thailand				
Food occupation	109	31.6	46	23.8
Non-food occupation	216	62.6	107	55.5
Occupation in foreign countries				
Food occupation	17	4.9	5	2.6
Non-food occupation	3	0.9	35	18.1

ด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.59 – 3.66 เรื่องที่มีระดับคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ การควบคุมคุณภาพร้านอาหารไทยสู่มาตรฐานการศึกษา (\bar{x} =3.66) รองลงมาคือ เทคนิคการบริการอาหารไทย (\bar{x} =3.63) ส่วนเรื่อง

ที่ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้และประสบการณ์ปานกลางด้วยระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การแกะสลักผลไม้ไทย (\bar{x} =3.23) อีกทั้งได้พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้และประสบการณ์ปานกลาง

Table 2 Average scores of participants' knowledge and experience from first training course, as perceived by participants.

Training lessons	Average scores	Level of knowledge and experience
Lectures		
1. Thai food business in foreign countries	3.68	High
2. Strategy to introduce Thai food to the world	3.67	High
3. Cooking regulation in the kitchen	4.22	High
4. Roles and responsibility for professional Thai chef	4.25	High
5. General knowledge about Thai food and its categorization	4.02	High
6. Ingredients and spices for Thai food	3.94	High
7. Thai food and health	3.71	High
8. How to purchase and preserve food and ingredients	4.02	High
9. Microorganism	3.83	High
10. Quality control in cooking	4.09	High
11. Food management	3.89	High
12. Safety in operation	4.05	High
13. Techniques for dish decoration	3.83	High
14. Financial management and capital control	3.75	High
15. Serving techniques of Thai food restaurant	3.75	High
16. How to write food recipe	3.32	Moderate
17. English in Thai food cooking	3.42	Moderate
18. Thai employee abroad problem and solution	3.35	Moderate
Total	3.82	High
Hands-on Experiences		
1. Rice cooking	4.07	High
2. Soup and steamed dishes	4.02	High
3. Spicy salad dishes	4.04	High
4. Fried dishes	4.03	High
5. Dips	3.95	High
6. A la carte'	3.76	High
7. A la carte' – rice dishes	3.99	High
8. A la carte' – noodle dishes	3.88	High
9. Thai snacks	3.71	High
10. Beverages	3.81	High
11. Thai desserts	3.57	High
12. Carving for dish decoration	3.35	Moderate
Total	3.85	High

จากการศึกษาดูงานด้วยระดับคะแนนเฉลี่ย 3.00 (Table 3)

หลังจากการฝึกอบรมได้พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 มีการประกอบอาชีพในประเทศเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 51.6 ไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 37.1 และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 เป็นผู้ประกอบการอาชีพเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 36.8 และไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 27.5 อีกทั้งพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ประกอบอาชีพในต่างประเทศเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 10.1 และไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 1.2 ส่วนผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ประกอบอาชีพไม่เกี่ยวกับอาหารร้อยละ 18.1 และประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 17.6 (Table 4)

หลังจากการฝึกอบรมพบว่าผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 มีรายได้เท่าเดิมร้อยละ 64.4 มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 23.6 และมีรายได้ลดลงร้อยละ 2.0 ส่วนผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 มีรายได้เท่าเดิมร้อยละ 65.3 มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.0 และมีรายได้ลดลงร้อยละ 6.7 นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 คิดจะเปลี่ยนงานร้อยละ 69.3 ไม่คิดจะเปลี่ยนงาน ร้อยละ 30.7 และผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 คิดจะเปลี่ยนงานร้อยละ 56.5 และไม่คิดจะเปลี่ยนงานร้อยละ 43.5 (Table 5)

จากผลการศึกษาปัญหาที่สำคัญของผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 พบว่า มีปัญหาการขอวีซ่าเพื่อประกอบอาชีพร้อยละ 72.2 เงินทุนร้อยละ 47.8 และความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศร้อยละ 43.2 ส่วนผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 มีปัญหาเงินทุนร้อยละ 52.8 การขอวีซ่าเพื่อประกอบอาชีพร้อยละ 51.8 ความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศร้อยละ 28.5 (Table 6)

ส่วนความต้องการความช่วยเหลือพบว่าผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 ต้องการความช่วยเหลือเรื่องการขอวีซ่าเพื่อทำงานร้อยละ 80.0 การให้ข้อมูลเรื่องงานสม่ำเสมอร้อยละ 69.3 และ ความสะดวกในการติดต่อกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร้อยละ 62.3 ส่วน

ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 ต้องการเรื่องวีซ่าเพื่อทำงานร้อยละ 61.1 การให้ข้อมูลเรื่องงานสม่ำเสมอร้อยละ 56.0 และความสะดวกในการติดต่อกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร้อยละ 31.1 (Table 6)

สรุปและวิจารณ์

ผลการติดตามและประเมินผลโครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยสู่โลก พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 และ 2 เป็นหญิงมากกว่าชาย มีการศึกษาระดับปริญญาตรีมากที่สุดร้อยละ 35.7 และ 42.5 ตามลำดับ สำหรับการประกอบอาชีพก่อนการฝึกอบรมปรากฏว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 และ 2 ประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารในประเทศร้อยละ 31.6 และ 23.8 และในต่างประเทศก็ประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารร้อยละ 4.9 และ 2.6 ตามลำดับ

ส่วนการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจการบรรยายมาก 15 เรื่อง จาก 18 เรื่อง และมีความรู้และประสบการณ์ภาคปฏิบัติมาก 11 เรื่อง จาก 12 เรื่อง อีกทั้งได้พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 2 มีความรู้ความเข้าใจการบรรยายมาก 18 เรื่อง จาก 25 เรื่อง มีความรู้และประสบการณ์ภาคปฏิบัติมาก 4 เรื่อง จาก 6 เรื่อง และมีความรู้และประสบการณ์ปานกลางในการศึกษาดูงาน

หลังจากการฝึกอบรม ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่ 1 และที่ 2 มีการประกอบอาชีพอาหารในประเทศร้อยละ 51.6 และ 36.8 และในต่างประเทศก็มีผู้ประกอบการด้านอาหาร หลักสูตรที่ 1 และที่ 2 ร้อยละ 10.1 และ 17.6 ตามลำดับ อีกทั้งได้พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรที่ 1 และที่ 2 มีรายได้หลังจากการฝึกอบรมเพิ่มขึ้นร้อยละ 33.6 และ 28.0 และมีผู้คิดจะเปลี่ยนงาน ร้อยละ 69.3 และ 56.5 ตามลำดับ

Table 3 Average scores of participants' knowledge and experience from second training course, as perceived by participants.

Training lessons	Average scores	Level of knowledge and experience
Lectures		
1. Strategy to run restaurant successfully in foreign countries	3.71	High
2. General knowledge about Thai food	3.73	High
3. Ingredients and spices for Thai food	3.73	High
4. Thai food and health	3.70	High
5. Serving techniques of Thai food	3.80	High
6. Thai food handling and menu preparation in various occasions	3.74	High
7. Standard recipe of Thai food	3.78	High
8. Administrative types of restaurant business running abroad, and regulations	3.84	High
9. Raw material providing for food preparation	3.56	High
10. Drinks management	3.50	Moderate
11. Personnel preparation for operation in Thai food	3.57	High
12. Restaurant management problems	3.65	High
13. Computer application for Thai restaurant	3.23	Moderate
14. Quality control of Thai restaurant and food safety	3.85	High
15. Personal health and safety	3.84	High
16. Information about cultural food consumption	3.68	High
17. Necessary equipment for Thai restaurant	3.70	High
18. Business plan preparation	3.60	High
19. Thai restaurant decorative design to be international standard	3.43	Moderate
20. Computer application for Thai restaurant	3.12	Moderate
21. Layout planning for Thai restaurant	3.38	Moderate
22. Financial management and capital control	3.51	High
23. Marketing plan preparation and sales promotion	3.53	High
24. Foreign languages and technical terms for Thai food business	3.22	Moderate
25. Strategy to introduce Thai food to the world	3.48	Moderate
Total	3.60	High
Hands-on Experiences		
1. Serving techniques of Thai food	3.63	High
2. Thai fruit carving	3.23	Moderate
3. Standard recipe of Thai food	3.60	High
4. Thai food handling and menu preparation in various occasion	3.59	High
5. Drinks management	3.37	Moderate
6. Quality control operation to bring Thai restaurants to standardization	3.66	High
Total	3.51	High
Study tour	3.00	Moderate

Table 4 Number and percent of first-course participants and second-course participants classified by occupation after training.

Occupation after training	1st course participants (n ₁ = 345)		2nd course participants (n ₂ = 193)	
	Number	Percent	Number	Percent
Occupation in Thailand				
Food occupation	178	51.6	71	36.8
Non-food occupation	128	37.1	53	27.5
Occupation in foreign countries				
Food occupation	35	10.1	34	17.6
Non-food occupation	4	1.2	35	18.1

Table 5 Number and percent of first-course participants and second-course participants classified by opinions about income and changing occupation after training.

Participants' opinions after training	1st course participants (n ₁ = 345)		2nd course participants (n ₂ = 193)	
	Number	Percent	Number	Percent
Income after training				
Increasing income	116	33.6	54	28.0
Same income	222	64.4	126	65.3
Decreasing income	7	2.0	13	6.7
Changing occupation after training				
Want to change	239	69.3	109	56.5
Do not want to change	106	30.7	84	43.5

Table 6 Number and percent of first-course participants and second-course participants classified by important problems and help needed.

Important problems and needs	1st course participants (n ₁ = 345)		2nd course participants (n ₂ = 193)	
	Number	Percent	Number	Percent
Important problems				
1. Visa for working	249	72.2	100	51.8
2. Capital	165	47.2	102	52.8
3. Ability to use foreign language	149	43.2	55	28.5
Help needed				
1. Visa for working	276	80.0	118	61.1
2. Working information steadily	239	69.3	108	56.0
3. Convenience to contact the concerning offices	215	62.3	60	31.1

สำหรับปัญหาที่สำคัญของผู้ผ่านการฝึกอบรม ทั้งสองหลักสูตร พบว่า เป็นปัญหาการขอวีซ่าเพื่อทำงาน เงินทุน และความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ผู้ผ่านการฝึกอบรมจึงต้องการความช่วยเหลือเกี่ยวกับการขอวีซ่าเพื่อการทำงาน การได้รับข้อมูลในการดำเนินธุรกิจอย่างสม่ำเสมอและให้มีความสามารถติดต่อกับประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสะดวกขึ้น

จากการที่ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจและประสบการณ์จากการฝึกอบรมทั้งภาคบรรยาย ภาคปฏิบัติ และการศึกษาดูงาน ทำให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้มีโอกาสประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารหลังจากการฝึกอบรมมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น และมีผู้คิดจะเปลี่ยนอาชีพมากกว่าร้อยละ 50 ของผู้ผ่านการฝึกอบรมทั้งสองหลักสูตร แต่ปัญหาสำคัญที่พบ คือ การขอวีซ่าเพื่อทำงานใน

ต่างประเทศซึ่งต้องการความช่วยเหลือในเรื่องนี้มากที่สุด ดังนั้นจึงควรมีการฝึกอบรมต่อไปเพราะมีประโยชน์แก่ประเทศมาก

เอกสารอ้างอิง

- ประไพศรี สุทัศน์ ณ อยุธยา, พีรพงศ์ ตรียเจริญ และ สุวิวัฒน์ สืบสานกุล. 2547. การติดตามประเมินผล “โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก”. (อัคราเนนา)
- นถาวรณ นพรัตน์ภรณ์. 2547. เอกสารข้อกำหนดการจัดทำโครงการติดตามประเมินผลผู้ผ่านการฝึกอบรม โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อสนับสนุนการนำอาหารไทยสู่โลก ปีที่ 2 (ปีงบประมาณ 2547). (อัคราเนนา)