

เอกสารแนบ 71
สรุปแบบประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้
ประจำปีการศึกษา 2560

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับ	ระดับ	จำนวน	ร้อยละ
1	ระดับปริญญาตรี	0	0.00
2	ระดับปริญญาโท	5	100
3	ระดับปริญญาเอก	0	0.00
	รวม	5	100%

สอนหลักสูตร

ลำดับ	ระดับ	จำนวน	ร้อยละ
1	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	5	100
2	เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	0	0.00
3	วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	0	0.00
4	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์	0	0.00
5	เทคโนโลยีการบรรจุ	0	0.00
6	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	0	0.00
	รวม	5	100%

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย
		5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
1	ห้องเรียน						4.24
	1.1 ความสว่าง	4 80%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	4.80
	1.2 เครื่องปรับอากาศ	5 100%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	5.00
	1.3 ความพร้อมของอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน (คอมพิวเตอร์, ฉากรับภาพ, เครื่องฉาย LCD, ระบบเสียง)	2 40%	2 40%	0 0.00%	1 20%	0 0.00%	4.00
	1.4 สภาพของโต๊ะและเก้าอี้	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	1.5 ความสะอาด	1 20%	0 0.00%	4 80%	0 0.00%	0 0.00%	3.40

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย 
		5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
2	ห้องปฏิบัติการ						4.05
	2.1 ความสว่างในห้องปฏิบัติการ	4 80%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	4.80
	2.2 ความสะอาดและความเรียบร้อยของห้อง	1 20%	2 40%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	3.80
	2.3 ความพร้อมใช้ของห้องอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการเรียน การสอน	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	2.4 ความเพียงพอของห้องอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการเรียน การสอน	1 20%	3 60%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	2.5 ความเพียงพอของสารเคมี/อาหารเลี้ยงเชื้อ/อื่นๆ เช่น food additive	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	2.6 การถ่ายเทของอากาศภายในห้องปฏิบัติการ	2 40%	1 20%	1 20%	1 20%	0 0.00%	3.80
	2.7 ระบบความปลอดภัย/อุปกรณ์ความปลอดภัย	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
3	โรงงานต้นแบบ						4.05
	3.1 ความสว่างของบริเวณปฏิบัติการ	2 40%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.25
	3.2 ความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณปฏิบัติการ	1 20%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	3.75
	3.3 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการเรียน การสอน	1 20%	3 60%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	4.25
	3.4 การถ่ายเทของอากาศภายในโรงงาน	1 20%	2 40%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	3.5 ระบบความปลอดภัย/อุปกรณ์ความปลอดภัย	2 40%	0 0.00%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
4	ห้องคอมพิวเตอร์						4.20
	4.1 จำนวนเครื่องเพียงพอต่อการใช้งาน	2 40%	2 40%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.20
	4.2 ประสิทธิภาพของเครื่องเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน	2 40%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	4.20
5	บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง						4.20
	5.1 ความเร็วของอินเทอร์เน็ต	1 20%	4 80%	0 0.00%	0 0.00%	0 0.00%	4.20
	5.2 ความเสถียรของการเชื่อมต่อ	1 20%	3 60%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
6	ห้องสมุด						4.36

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย
		5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
	6.1 ความเพียงพอของหนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์และวารสาร	3 60%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.40
	6.2 ความทันสมัยของหนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์และวารสาร	2 40%	2 40%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.20
	6.3 ความเหมาะสมของฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น	3 60%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.40
	6.4 ความพร้อมของอุปกรณ์สำหรับการสืบค้น	3 60%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.40
	6.5 ความเหมาะสมของการจัดห้องสำหรับอ่านและค้นข้อมูล	3 60%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.40
	6.6 เครื่องปรับอากาศ	3 60%	1 20%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.40
7	โรงอาหาร						3.80
	7.1 ความสว่าง	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	7.2 ความสะอาดของโต๊ะ	1 20%	1 20%	3 60%	0 0.00%	0 0.00%	3.60
	7.3 ความเพียงพอของจำนวนโต๊ะ เก้าอี้	1 20%	2 40%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	3.80
8	ห้องน้ำ						3.70
	8.1 ความเพียงพอของจำนวนห้องน้ำ	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00
	8.2 ความสะอาดของห้องน้ำ	1 20%	0 0.00%	4 80%	0 0.00%	0 0.00%	3.40
9	สภาพแวดล้อมทั่วไป						3.88
	9.1 ความสะอาดเรียบร้อยของอาคารสถานที่	1 20%	2 40%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	3.80
	9.2 ความเพียงพอของพื้นที่สำหรับทำงาน/ทำกิจกรรมร่วมกัน	2 40%	2 40%	1 20%	0 0.00%	0 0.00%	4.20
	9.3 ความเหมาะสมของโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับทำงาน/ทำกิจกรรมภายนอกอาคาร	2 40%	0 0.00%	2 40%	1 20%	0 0.00%	3.60
	9.4 ระบบสาธารณูปโภค (น้ำ ไฟฟ้า)	1 20%	2 40%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	3.80
	9.5 ระบบรักษาความปลอดภัย	2 40%	1 20%	2 40%	0 0.00%	0 0.00%	4.00

ข้อเสนอแนะ : -