

สรุปข้อมูลแบบประเมินหลักสูตรการเรียนการสอน และความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุน
ทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ประจำปีการศึกษา 2559

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 182 ชุด

(ช่วงเวลาเก็บข้อมูล วันที่ 1 เมษายน – 30 เมษายน 2560)

1. ระดับการศึกษา

ลำดับ	ระดับ	จำนวน	ร้อยละ
1	ปริญญาตรี	182	100.00%
2	บัณฑิตศึกษา	0	0.00
	รวม	182	100

2. สาขาวิชา

ลำดับ	สาขาวิชา	จำนวน	ร้อยละ
1	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	50	27.47%
2	เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	18	9.89%
3	เทคโนโลยีการบรรจุ	34	18.68%
4	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์	27	14.84%
5	วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	30	16.48%
6	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	23	12.64%
	รวม	182	100

3. ความภาคภูมิใจของท่านที่จะสำเร็จการศึกษาจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลำดับ	ความภาคภูมิใจ	จำนวน	ร้อยละ
1	มาก	136	74.43 %
2	ปานกลาง	45	24.73%
3	น้อย	1	0.55%
4	ไม่เลย	0	0.00%
	รวม	182	100

4. ท่านมีความรู้สึกต่อสาขาวิชาที่ท่านศึกษามาแล้วอย่างไรบ้าง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$
	5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
1. ความเชี่ยวชาญในด้านความรู้และประสบการณ์ของอาจารย์	85 (46.70%)	84 (46.15%)	13 (7.14%)	0 (0%)	0 (0%)	4.40
2. ความเป็นที่นำเคารพและเป็นตัวอย่างที่ดีของอาจารย์	80 (43.96%)	96 (52.75%)	6 (3.30%)	0 (0%)	0 (0%)	4.41
3. ความมีน้ำใจเอื้ออาทรของอาจารย์ต่อนักศึกษา	69 (37.91%)	100 (54.95%)	12 (6.59%)	1 (0.55%)	0 (0%)	4.30
4. ความพยายามของอาจารย์ในการทำให้นักศึกษามีคุณภาพ	78 (42.86%)	93 (51.10%)	11 (6.04%)	0 (0%)	0 (0%)	4.37
5. ความผูกพันต่อสาขาวิชา	49 (26.92%)	97 (53.30%)	33 (18.13%)	2 (1.10%)	1 (0.55%)	4.05

เกณฑ์การประเมิน : 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

5. ท่านมีความรู้สึกต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้อย่างไร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$
	5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
1. ห้องเรียน						3.90
1.1 ความสว่างและอุณหภูมิของห้อง	50 (27.47%)	96 (52.75%)	35 (19.23%)	1 (0.55%)	0 (0%)	4.07
1.2 ความพร้อมของอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน (คอมพิวเตอร์, ฉากรับภาพ, เครื่องฉาย LCD, ระบบเสียง)	36 (19.78%)	90 (49.45%)	55 (30.22%)	1 (0.55%)	0 (0%)	3.88
1.3 โต๊ะและเก้าอี้	32 (17.58%)	79 (43.41%)	65 (35.71%)	6 (3.30%)	0 (0%)	3.75
2. ห้องปฏิบัติการ						3.22
2.1 สภาพห้องปฏิบัติการ (ความสว่าง ความสะอาด ความเรียบร้อยของห้อง)	20 (10.99%)	95 (52.20%)	61 (33.52%)	5 (2.75%)	1 (0.55%)	3.70
2.2 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการเรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	12 (6.59%)	68 (37.36%)	83 (45.60%)	17 (9.34%)	2 (1.10%)	3.39
2.3 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับการเรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	12 (6.59%)	50 (27.47%)	79 (43.41%)	38 (20.88%)	3 (1.65%)	3.16

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$
	5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
2.4 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำ โครงการวิจัย (เฉพาะปริญญาตรี)	11 (6.04%)	46 (25.27%)	77 (42.31%)	39 (21.43%)	9 (4.95%)	3.06
2.5 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำ โครงการวิจัย (เฉพาะปริญญาตรี)	9 (4.95)	42 (23.08%)	69 (37.91%)	51 (28.02%)	11 (6.04%)	2.93
2.6 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำวิจัย (เฉพาะบัณฑิตศึกษา)	-	-	-	-	-	
2.7 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับทำวิจัย (เฉพาะบัณฑิตศึกษา)	-	-	-	-	-	
3. โรงงานต้นแบบ						3.32
3.1 สภาพพื้นที่ใช้งาน (ความสว่าง ความสะอาด ความ เรียบร้อยของบริเวณใช้งาน)	14 (7.69%)	58 (31.87%)	93 (51.10%)	14 (7.69%)	3 (1.65%)	3.36
3.2 ความพร้อมใช้ของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับ การเรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	11 (6.04%)	69 (37.91%)	85 (46.70%)	13 (7.14%)	4 (2.20%)	3.38
3.3 ความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือพื้นฐานสำหรับ การเรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ	8 (4.40%)	57 (31.32%)	88 (48.35%)	26 (14.29%)	3 (1.65%)	3.23
4. ห้องคอมพิวเตอร์						3.71
4.1 จำนวนเครื่องเพียงพอต่อการใช้งาน	28 (15.38%)	77 (42.31%)	62 (34.07%)	13 (7.14%)	2 (1.10%)	3.64
4.2 ประสิทธิภาพของเครื่องเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน	29 (15.93%)	94 (51.65%)	52 (28.57%)	6 (3.30%)	1 (0.55%)	3.79
5. บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง	36 (19.78%)	91 (50.00%)	45 (24.73%)	10 (5.49%)	0 (0%)	3.84
6. ห้องสมุด						3.74
6.1 ความเพียงพอของหนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์และ วารสาร	20 (10.99%)	94 (51.65%)	63 (34.62%)	5 (2.75%)	0 (0%)	3.71
6.2 ความเหมาะสมของฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น	24 (13.19%)	93 (51.10%)	60 (32.97%)	5 (2.75%)	0 (0%)	3.75
6.3 ความพร้อมของอุปกรณ์สำหรับสืบค้นข้อมูล	25 (13.74%)	91 (50.00%)	59 (32.42%)	7 (3.85%)	0 (0%)	3.74
6.4 ความเหมาะสมของการจัดห้องสำหรับอ่านและ ค้นคว้าข้อมูล	27 (14.84)	96 (52.75%)	51 (28.02%)	8 (4.40%)	0 (0%)	3.78

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$
	5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
7. สภาพแวดล้อมทั่วไป						3.56
7.1 ความสะอาดเรียบร้อยของอาคารสถานที่	17 (9.34%)	109 (59.89%)	50 (27.47%)	6 (3.30%)	0 (0%)	3.75
7.2 ความเพียงพอของพื้นที่สำหรับทำงานหรือทำกิจกรรมร่วมกัน	18 (9.89%)	85 (46.70%)	66 (36.26%)	11 (6.04%)	2 (1.10%)	3.58
7.3 ความเหมาะสมของโต๊ะเก้าอี้สำหรับทำงานหรือทำกิจกรรมภายนอกอาคาร	16 (8.79%)	65 (35.71%)	85 (46.70%)	14 (7.69%)	2 (1.10%)	3.43
7.4 ระบบสาธารณูปโภค (น้ำ ไฟฟ้า)	13 (7.14%)	81 (44.51%)	73 (40.11%)	13 (7.14%)	2 (1.10%)	3.49
7.5 ระบบรักษาความปลอดภัย	16 (8.79%)	87 (47.80%)	63 (34.62%)	15 (8.24%)	1 (0.55%)	3.56
ค่าเฉลี่ยรวม						3.53

เกณฑ์การประเมิน : 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

6. ท่านมีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตรสาขาวิชาที่ท่านศึกษาอย่างไร

รายการ	ระดับความเหมาะสม					ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$
	5 (%)	4 (%)	3 (%)	2 (%)	1 (%)	
1. จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร	19 (10.44%)	112 (61.54%)	49 (26.92%)	2 (1.10%)	0 (0%)	3.81
2. กระบวนวิชาในหลักสูตร						3.82
2.1 กระบวนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์	24 (13.19%)	99 (54.40%)	57 (31.32%)	2 (1.10%)	0 (0%)	3.80
2.2 กระบวนวิชาทางด้านมนุษยศาสตร์	22 (12.09%)	100 (54.95%)	56 (30.77%)	4 (2.20%)	0 (0%)	3.77
2.3 กระบวนวิชาทางด้านภาษา	23 (12.64%)	98 (53.85%)	50 (27.47%)	11 (6.04%)	0 (0%)	3.73
2.4 กระบวนวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน	26 (14.29%)	103 (56.59%)	49 (26.92%)	4 (2.20%)	0 (0%)	3.83

2.5 กระบวนวิชาทางด้านเอกบังคับ	26 (14.29%)	115 (63.19%)	38 (20.88%)	3 (1.65%)	0 (0%)	3.90
2.6 กระบวนวิชาทางด้านเอกเลือก	22 (12.09%)	122 (67.03%)	35 (19.23)	3 (1.65%)	0 (0%)	3.90
3. โครงการวิจัย						3.58
3.1 ระยะเวลาทำโครงการ	7 (3.85%)	70 (38.46%)	78 (42.86%)	20 (10.99%)	7 (3.85%)	3.27
3.2 ปริมาณงานที่ทำ	9 (4.95%)	82 (45.05%)	78 (42.86%)	11 (6.04%)	2 (1.10%)	3.47
3.3 การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	49 (26.92%)	91 (50.00%)	36 (19.78%)	4 (2.20%)	2 (1.10%)	3.99
4. การฝึกงาน						3.70
4.1 ระยะเวลาของการฝึกงาน	22 (12.09%)	94 (51.65%)	59 (32.42%)	6 (3.30%)	1 (0.55%)	3.71
4.2 ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกงาน	28 (15.38%)	91 (50.00%)	53 (29.12%)	9 (4.95%)	1 (0.55%)	3.75
4.3 สถานที่ประกอบการที่ไปฝึกงาน	23 (12.64%)	93 (51.1%)	49 (26.92%)	13 (7.14%)	4 (2.20%)	3.65
5. วิชาสหกิจศึกษา						3.57
5.1 ระยะเวลาของวิชาสหกิจศึกษา	13 (9.42%)	69 (50.00%)	46 (33.33%)	8 (5.80%)	2 (1.45%)	3.60
5.2 ความรู้ที่ได้รับจากการไปสหกิจศึกษา	15 (10.87%)	61 (44.2%)	54 (39.13%)	7 (5.07%)	1 (0.72%)	3.59
5.3 สถานที่ประกอบการที่ไปสหกิจศึกษา	10 (7.25%)	65 (47.10%)	54 (39.13%)	6 (4.35%)	3 (2.17%)	3.53
6. การดูงาน						3.48
6.1 ความหลากหลายของโรงงาน	25 (13.74%)	74 (40.66%)	54 (29.67%)	22 (12.09%)	7 (3.85%)	3.49
6.2 ความเหมาะสมของโรงงาน	24 (13.19%)	79 (43.41%)	61 (33.52%)	15 (8.24%)	3 (1.65%)	3.58
6.3 จำนวนโรงงานที่ไปศึกษาดูงาน	23 (12.64%)	55 (30.22%)	59 (32.42%)	32 (17.58%)	13 (7.14%)	3.23

6.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินงาน	23 (12.64%)	84 (46.15%)	59 (32.42%)	14 (7.69%)	2 (1.10%)	3.62
ค่าเฉลี่ยรวม						3.66

เกณฑ์การประเมิน : 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

7. กระบวนวิชาหรือเนื้อหาวิชาในสาขาวิชาที่ท่านเห็นว่ามีสำคัญต่อการทำงานในอนาคต

- QC,QA (3)
- Food processing
- sensory (3)
- 605413 (2)
- 605340 (2)
- Exp design in PD
- QP
- 1101 (4)
- 1102
- Agro-industrial management
- การวางแผนการตลาด
- maketing
- Alcohol
- 602431 (2)
- 602453 (2)
- 201111
- 602471 (2)
- 602441 (5)
- 602472 (4)
- ชีวเคมี
- Itพื้นฐาน
- bioreactor
- alcohol
- English
- waste
- สุขภาพบาล
- กระบวนการก่อนและหลังเก็บเกี่ยว
- 602454
- 211342
- 602463
- 602454
- 602455
- 602321
- 602496
- 602421

- กระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว
- microbial technology
- special topic

8. กระบวนวิชาใดบ้างที่ท่านเห็นสมควรให้สาขาวิชามีการปรับปรุง

- 605321

ปรับปรุงอาจารย์โดย ควรจะมีการฝึกอบรมจากวิทยากรภายนอก นอกเหนือจากการให้อาจารย์สอน
ปรับปรุงเนื้อหาโดย ปรับเนื้อหาคล้ายกับการทำงาน

- 605340

ปรับปรุงเนื้อหาโดย ควรลดเนื้อหาหรือปรับกระบวนวิชาเพิ่ม

ปรุงการสอนให้ตรงกับเนื้อหาหรือข้อสอบ รวมถึง อ.อภิรักษ์ เพียร มงคล
เนื้อหา เนื้อหาวิชามีมากและเน้นการคำนวณ การสอนที่มีแบบฝึกหัด

- QA

ปรับปรุงเนื้อหาโดย เนื้อหาเยอะจนเกินไป อาจจะทำให้ไม่เข้าใจในเนื้อหา ดังนั้นควรจะมีการแยกออก

- 605203

ปรับปรุงเนื้อหาโดย เป็นวิชาเกี่ยวกับกฎหมายข้อกำหนดต่างๆการขยับไปสอนในชั้นปีที่ 3 หรือ 4 และเพิ่ม
เนื้อหาให้ละเอียดขึ้น ลึกขึ้น

- food engineering

ปรับปรุงอาจารย์โดย การสื่อสารของอาจารย์บางท่าน

ปรับปรุงเนื้อหาโดย มีลำดับชัดเจน วัตถุประสงค์ตามวัตถุประสงค์

- organic chemistry

ปรับปรุงเนื้อหาโดย เรียนเยอะไป ไม่ได้ใช้ในสาขาวิชา เรียนเกินจำเป็น ทำให้เรียนตัวสาขาซ้ำ

- food engineering

อาจารย์ เนื้อหาควรมีการสอนในเนื้อหาเรื่องพื้นฐานให้นักศึกษาก่อนและอาจให้อาจารย์สาขาอื่นเฉพาะทางมาช่วย
สอน

เนื้อหา ควรมีการปรับพื้นฐานเนื้อหา ก่อน

- food engineering

อาจารย์ เทคนิคในการสอนเข้าใจยาก

เนื้อหา เนื้อหาสอบไม่ตรงกับเนื้อหาที่เรียน ไม่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้

- food engineering

อาจารย์ สอนไม่รู้เรื่อง

เนื้อหา เนื้อหาที่เรียนกับสอบไม่เหมือนกัน

- calculus

เนื้อหา ไม่ค่อยได้ใช้ไปประยุกต์กับวิชาอื่นเท่าไร

- food engineering

อาจารย์ ไม่ค่อยเข้าใจเท่าที่ควร

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์สอนไม่ค่อยเข้าใจ อยากให้อาจารย์ให้โจทย์มาทำมากกว่านี้

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์รวิศสอนยากอยากให้ปรับเปลี่ยนการสอน สอนไม่เข้าใจ

เนื้อหา ไม่ครอบคลุม เรียงลำดับเนื้อหาไม่ต่อเนื่อง

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์ รวิศ สอนไม่รู้เรื่อง ออกข้อสอบอะไรไม่รู้ อาจารย์อภิรักษ์ สอนไม่เต็มที่ มีตัวอย่างโจทย์น้อย

เนื้อหา เรียนไม่รู้เรื่อง วนไปวนมา ลำดับไม่ดี ไม่เข้าใจ

- QC

อาจารย์ อาจารย์หม่อม สอนไม่รู้เรื่อง ชอบยืนสอนฟังเสมาแล้วอ่านตามสไลด์ไม่มีอธิบายเพิ่ม ชีทไม่เป็นระเบียบ อ.

โอ มีเทคนิคการสอนไม่ดี พูดเบา ง่วง สไลด์อัดแน่น

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์ รวิศ สอนไม่รู้เรื่องทำให้พื้นฐานตอนนี้ไม่มีเลย

เรียนไม่รู้เรื่อง วนไปวนมา ลำดับไม่ดี ไม่เข้าใจ ออกข้อสอบไม่มีในชีทเรียน

- food engineering

อาจารย์ อ.รวิศ เนื้อหาสอนอย่างแต่ข้อสอบออก advance เกิน

- วิชาในหมวดตัวพรีบังคับวิทยาศาสตร์

เนื้อหา มีหลายวิชาที่ไม่สามารถลงได้

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์บางท่านเมื่อมีเนื้อหาที่ต้องเนื้อหาที่ต้องคำนวณหรือต้องทำความเข้าใจมากๆ กลับสอนน้อยแบบฝึกหัดในห้องน้อย แต่ข้อสอบกลับออกในสิ่งที่ยากเกินไป

เนื้อหา เพิ่มแบบฝึกหัดให้ฝึกคิดมากขึ้น

- food processing

เนื้อหา เนื้อหาใหม่ๆ ควรมีการปรับปรุง เพิ่มเติม

- พัฒนาผลิตภัณฑ์

อาจารย์ อ.พิรมล ที่มาจากPDสอนรวบรัด เร่งรีบ คิดว่านักศึกษาเข้าใจแล้ว แต่ความจริงไม่อิงแลป ยิ่งเร็ว ยิ่งไม่รู้เรื่อง อาจารย์ไม่รอเลย

เนื้อหา เยอะเกินไป มีแต่หัวข้อ ไม่อธิบาย สอนเร็ว จดไม่ทัน

- QC

อาจารย์ อ.โอ พุดเบา ง่วงมาก ไม่ตื่นเต้น อ.หม่อม อ่านสไลด์ ไม่มีความรู้เพิ่มเติม อ่านเองดีกว่า

- food product development

อาจารย์ อาจารย์บางท่านเมื่อมีปฏิบัติการ เมื่อเราไม่เข้าใจก็อธิบายได้ไม่เข้าใจ เช่น แลปคอม ไม่ทราบเนื้อหาจริงๆ ที่ต้องเรียน ไม่เข้าใจสิ่งที่ทำอยู่ ควรเพิ่มความเข้าใจพื้นฐานให้นักศึกษาก่อน

- food engineering

อาจารย์ อ.วิศ ทศคร ค่อนข้างให้ทำแบบฝึกหัดน้อย ควรปรับปรุงการสอนให้ตรงกับเนื้อหาหรือข้อสอบ รวมถึง อ.อภิรักษ์ เพียร มงคล

เนื้อหา เนื้อหาวิชามีมากและเน้นการคำนวณ การสอนที่มีแบบฝึกหัด

- food product development

เนื้อหา เนื้อหาบางอย่างเน้นแบบปฏิบัติควรให้ลงมือปฏิบัติพร้อมๆ กันเพื่อให้เห็นภาพและจำได้

เนื้อหาวิชาเป็นแบบให้แปลผลหน้าคอมควรสอนเนื้อหาพร้อมกับการลงมือปฏิบัติ

- food processing

เนื้อหา เนื้อหากระบวนวิชายังไม่อัปเดต ควรอัปเดตเนื้อหาให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพราะเทคโนโลยีมีการอัปเดตตลอดเวลา

- food product development

อาจารย์ วิชาปฏิบัติในการใช้โปรแกรม mixture design หรือ Spss ควรอธิบายรายละเอียดสอนวิธีการทำการใช้โปรแกรมให้นักศึกษาเข้าใจมากกว่านี้ เพราะนักศึกษาส่วนใหญ่ไม่เข้าใจที่อาจารย์สอน

- software for everyday life

อาจารย์ สอนไม่รู้เรื่อง

เนื้อหา เนื้อหาไม่เกี่ยวข้องกับสายการเรียน

- food processing

อาจารย์ อาจารย์บางท่านสอนไม่รู้เรื่องและไม่มีการปรับปรุง และคะแนนกลางภาคไม่บอกให้ทราบแก่นักศึกษา

- food engineering

อาจารย์ สอนไม่รู้เรื่อง อ.วิศ

- food engineering

อาจารย์ สอนให้เข้าใจกว่านี้และออกข้อสอบให้เหมือนกับที่สอน

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์บางคนสอนไม่เข้าใจ ไม่สอนวิธีการใช้สูตรในการคำนวณ

- food engineering

อาจารย์ อ.วิศ ทัศน พุดไม่ชัดเจน การเรียงลำดับการจัดการวิชาสับสน

เนื้อหา ทำสื่อการสอนให้เข้าใจง่ายมากขึ้น

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์ใช้วิธีการในการอธิบายไม่ค่อยดี น่าจะมีการเทคนิคในการอธิบายและการสอนในเรื่องยากๆให้เข้าใจง่ายขึ้น และสอนทำแบบฝึกหัดเยอะๆหน่อย

เนื้อหา เนื้อหาน่าจะมีการสอดแทรกที่จะนำไปใช้ในชีวิตการทำงานได้จริงไม่ใช่เน้นแต่ทฤษฎี รู้สึกว่าหลังเรียนแล้วคิดไม่ออกเลยว่าจะนำไปประยุกต์ใช้ยังไง

- food legislation and standard

อาจารย์ ควรเน้นพวก GMP,HACCP และมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องด้วยเน้นเยอะๆให้เข้าใจและจดจำเพราะตอนฝึกงานเขามักจะถามเรา

- food engineering

อาจารย์ อาจารย์ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้นักศึกษาเข้าใจได้ และไม่ค่อยมีแบบฝึกหัดให้นักศึกษาได้ลงมือฝึกทำความเข้าใจมากขึ้น

เนื้อหา ควรมีเอกสารการเรียนที่อ่านเข้าใจและอัปเดตทุกปี

- food legislation and standard

อาจารย์ อาจารย์เน้นการทำงานเป็นกลุ่มมากเกินไป ไม่ค่อยเน้นที่เนื้อหา จนทำให้ไม่ค่อยได้รับความรู้จากการเรียนเท่าที่ควร

เนื้อหา เนื้อหากว้างเกินไป จับประเด็นไม่ได้

Dairy technology

อาจารย์ อาจารย์สอนเร็วมาก ฟังไม่ทัน เนื้อหาน้อยไป

เนื้อหา เนื้อหาบรรยายไม่สอดคล้องกับปฏิบัติ

- food engineering

อาจารย์ ไม่สอนการคำนวณ เพียงให้โจทย์ตัวอย่างอย่างง่ายมาแต่ต้องศึกษาเอาเอง ไม่เห็นด้วยกับการให้นักศึกษานำสมาร์ทโฟนเข้าสอบเนื่องจากทุจริตได้ง่ายแต่ควรให้เปิดหนังสือแทน

- food engineering

อาจารย์ ในส่วนของอ.วิศ ไม่สอนการคำนวณเป็นขั้นตอน เนื่องจากตอนสอบให้ทำโจทย์ที่มีการคำนวณ โดยรวมเนื้อหาทั้งหมดเป็น 1 ข้อไม่ควรให้นำโทรศัพท์เข้าห้องได้

- food engineering

อาจารย์ อ.วิศ สอนไม่เข้าใจ ข้อสอบไม่เหมือนกับที่เขียน

- food chem

เนื้อหา อยากให้มีแลปด้วย

- 601341

อาจารย์ อ.วิศ สอนไม่เข้าใจ และไม่มีการเตรียมความพร้อมในการสอน

เนื้อหา เนื้อหาดีอยู่แล้ว แต่จากวิธีการสอนของอาจารย์ทำให้เนื้อหาอยากขึ้น

- 601341

อาจารย์ อาจารย์สอนเข้าใจยาก และมีอาจารย์บางท่านไม่เตรียมความพร้อมในการสอน

เนื้อหา เนื้อหาดีอยู่แล้ว แต่สำหรับเอกสารประกอบการสอนบางเรื่องไม่ชัด

- food engineering

อาจารย์ นักศึกษาไม่ใส่ใจในการเรียนเพราะว่าหากเรียนแล้วตรงไหนไม่เข้าใจ นักศึกษาจะไม่ตั้งใจเรียนอีกเลย
อยากให้ใส่ใจเด็กมากกว่านี้หน่อย

เนื้อหา อยากให้เนื้อหาที่เรียนมีความเหมาะสมกว่านี้ เพราะในการคำนวณอาจมีการนำไปใช้ได้บ่อย

- Food processing

เนื้อหา เนื้อหาบางเรื่องอาจจะไม่ได้ใช้ในการทำงานจริง

- 601341

อาจารย์ เนื่องจากเป็นวิชาคำนวณ จึงอยากให้มีการสอนคำนวณเพิ่มมากขึ้น เพราะเวลาสอนในห้องน้อย

- 601342

อาจารย์ อยากให้สอนวิธีการคำนวณเพิ่มมากขึ้น

- food engineering

อาจารย์ อยากให้เน้นในการสอนคำนวณให้เข้าใจมากกว่านี้

- Food processing

เนื้อหา ไม่อยากให้มีการสอบแบบตอบผิดติดลบ

- software

เนื้อหา ไม่มีความเกี่ยวข้องกับสาขาวิชา

- organic chemistry

เนื้อหา เนื้อหาเกินหลักสูตรไปมาก

- food engineering

อาจารย์ สอนไม่เข้าใจ อาจารย์ผู้สอนจำสิ่งที่เคยพูดกับนักศึกษาไม่ได้ ไม่มีการอธิบายปฏิบัติการ เข้าสอนซ้ำ

เนื้อหา เนื้อหาวิชาไม่ค่อยสอดคล้องกับปฏิบัติการลงหนังสือและคู่มือแลปไม่สมบูรณ์

- food engineering

อาจารย์ เนื้อหามีการคำนวณค่อนข้างยากและซับซ้อนอยากให้อาจารย์สอนให้ง่ายต่อการเข้าใจมากขึ้น

เนื้อหา เนื้อหาบางส่วนมีความยากและซับซ้อนควรมีโจทย์หลากหลายมากขึ้น

- food engineering

อาจารย์ อยากให้อาจารย์ยกตัวอย่างมากขึ้น

เนื่องจากเป็นวิชาที่เข้าใจยากจึงอยากให้ยกตัวอย่างมากขึ้น

- food engineering

อาจารย์ เนื้อหาเกินเกินไป

- 604422

อาจารย์ เนื้อหาเยอะเกินไปควรตัดส่วนที่เป็น QC ออก

- food plant & Design

อาจารย์ สอนไม่เข้าใจ ไม่มีการกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความสนใจ

เนื้อหา เยอะเกินไปเรียนซ้ำๆแต่เนื้อหาเยอะ

- 604422

เนื้อหา เนื้อหาเยอะมากเกินไป ปรับปรุงการสอนให้น่าสนใจ

- ฟิสิกส์ แคลคูลัส

เนื้อหา รู้สึกว่าไม่เกี่ยวข้องกับการเรียนอุตสาหกรรมเกษตร

- QA

เนื้อหา เนื้อหาเยอะจนเกินไป อาจจะทำให้ไม่เข้าใจในเนื้อหา ดังนั้นควรจะมีการแยกออก

- 605203

เนื้อหา เป็นวิชาเกี่ยวกับกฎหมายข้อกำหนดต่างๆการขับไปสอนในชั้นปีที่ 3 หรือ 4 และเพิ่มเนื้อหาให้ละเอียดขึ้น
ลึกขึ้น

- 605321

อาจารย์ ควรจะมีการฝึกอบรมจากวิทยากรภายนอก นอกเหนือจากการให้อาจารย์สอน

เนื้อหา ปรับเนื้อหาคล้ายกับการทำงาน

605340

เนื้อหา ควรลดเนื้อหาหรือปรับกระบวนวิชาเพิ่ม

- 605302

เนื้อหา ควรมีเทคโนโลยีใหม่ๆในการเรียน

- 602421

อาจารย์ ควรพาไปดูต้นแบบโรงงานที่ดีให้เห็นความจริงมากกว่าพรีเซนต์ในห้องเรียน

- 602471

อาจารย์ เนื้อหายังไม่ให้ความรู้ที่นำไปใช้ได้มากเท่าไร

- 602432

อาจารย์ ให้พาไปโรงงานให้ดูสถานการณ์การผลิตที่ดีการผลิต

- IT2

อาจารย์ เอาไปใช้ทำงานได้น้อย

- 602421

เนื้อหา ควรให้การศึกษาจากสถานประกอบการจริง จะได้นำมาประยุกต์ได้

- 602472

เนื้อหา เนื้อหาในกระบวนวิชาบางส่วนที่เรียนกับเนื้อหาข้อสอบไม่สัมพันธ์กัน

- 605313

เนื้อหา ควรจะเน้นการใช้โปรแกรม เนื้อหาบางส่วนยากกว่า เน้นการยกตัวอย่างจากการใช้สำหรับทำแลป/วิจัย

- 602421

อาจารย์ อาจารย์บางท่านสอบแบบอ่านตามสไลด์ ไม่มีการอธิบายให้

เนื้อหา เนื้อหาไม่อัปเดตให้ทันกับข้อกำหนดหรือข้อบังคับต่างๆเกี่ยวกับอุตสาหกรรม

- 602456

อาจารย์ ในส่วนของอาจารย์ผู้สอนในส่วนการตัดต่อ DNA อยากให้สอนการใช้งานจริง

เนื้อหา ควรที่จะเพิ่มการดูงานของกระบวน UP,Down ของแต่ละโรงงานเพื่อให้เป็นภาพรวม

- 206111

เนื้อหา น่าจะเรียนกับเด็ก ออก ด้วยกันเอง แทนที่จะไปเรียนกับคณะวิทย์

- 211342

อาจารย์ สอนไม่รู้เรื่อง

- 602421

อาจารย์ ควรพาไปดูต้นแบบโรงงานที่ดีให้เห็นความจริงมากกว่าฟรีเซ็นในห้องเรียน

- 602471

อาจารย์ เนื้อหายังไม่ให้ความรู้ที่นำไปใช้ได้มากเท่าไร

- 602432

อาจารย์ ให้พาไปโรงงานให้ดูสถานการณ์การผลิตที่ดีการผลิต

– IT2

เนื้อหา เอาไปใช้ทำงานได้น้อย

– 602421

อาจารย์ อาจารย์บางท่านสอนแบบอ่านสไลด์ ไม่มีการอธิบายให้เข้าใจในรายละเอียด

เนื้อหา เนื้อหาไม่อัปเดตให้ทันกับข้อกำหนดหรือข้อบังคับต่างๆ เกี่ยวกับอุตสาหกรรม

– 602421

เนื้อหา ควรให้มีการศึกษาจากสถานประกอบการจริง จะได้นำมาประยุกต์ได้

– 602472

เนื้อหา เนื้อหาในกระบวนวิชาบางส่วนที่เรียนกับเนื้อหาข้อสอบไม่สัมพันธ์กัน

– 605313

เนื้อหา ควรจะเน้นการใช้โปรแกรม เนื้อหาบางส่วนยากกว่า เน้นการยกตัวอย่างจากการใช้สำหรับทำแลป/วิจัย

– 602421

อาจารย์ อาจารย์บางท่านสอนแบบอ่านตามสไลด์ ไม่มีการอธิบายให้

เนื้อหา เนื้อหาไม่อัปเดตให้ทันกับข้อกำหนดหรือข้อบังคับต่างๆ เกี่ยวกับอุตสาหกรรม

– 602456

อาจารย์ ในส่วนของอาจารย์ผู้สอนในส่วนการตัดต่อ DNA อยากให้สอนการใช้งานจริง

เนื้อหา ควรที่จะเพิ่มการดูงานของกระบวน UP,Down ของแต่ละโรงงานเพื่อให้เป็นภาพรวม

– 206111

เนื้อหา น่าจะเรียนกับเด็ก ออก ด้วยกันเอง แทนที่จะไปเรียนกับคณะวิทย์

– 211342

อาจารย์ สอนไม่รู้เรื่อง

9. ข้อเสนอ/อื่นๆ

- เครื่องมือในการทำโปรเจกต์ไม่เพียงพอ มีบางเครื่องมือแต่ใช้งานไม่ได้ เสียกะทันหัน ทำให้เวลาทำโปรเจกต์ล่าช้า
- ข้อเสนอแนะเพื่อ ออกไม่หลายแบบ เน้นเขียนเป็นหน้า (กระดาษคำตอบเป็นปึก)มีแต่เขียนอย่างเดียว ชอบข้อสอบแบบคณะวิทย์ มีทั้งเลือกตอบ ตอบสั้น ตอบยาว
- อ.พัชรินทร์ สอนดีมาก ควรรักษาไว้
- อยากให้มีเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการมากขึ้นเพียงพอต่อการดูแลได้ เมื่อมีเจ้าหน้าที่ลากิจและให้นักศึกษาสามารถทำงานวิจัยป.ตรีนอกเวลาได้ เนื่องจากงานบางประเภทมีข้อจำกัดในด้านเวลา หากทำนอกเวลาไม่ได้ต้องเริ่มทำใหม่ ตู้อบลมร้อนสำหรับงานวิเคราะห์มีจำนวนน้อย แต่งานวิจัยทุกชนิดต้องวิเคราะห์ทางเคมีและจำเป็นต้องใช้
- อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการทำโปรเจกต์หรือปฏิบัติการไม่มีความเพียงพอต่อความต้องการ เครื่องมือบางชนิดชำรุดแต่ยังไม่มีมีการซ่อมแซม
- อยากให้กิจกรรม GE มีความหลากหลายมากกว่านี้ มีการจัดกิจกรรมให้เด็กมีความสนใจในการร่วมกิจกรรมมากกว่านี้ เพราะเหมือนเด็กถูกบังคับเข้ากิจกรรม ไม่มีอารมณ์ร่วมในการเข้ากิจกรรมบางกิจกรรม
- บางครั้งสโมสรนักศึกษาจัดกิจกรรมที่ไม่น่าสนใจ การจัดกิจกรรม GE ยังไม่ดี ควรตัดการสแกนนิ้วออกเพราะเป็นปัญหาแก่คนที่มากิจกรรมแต่สแกนนิ้วไม่ผ่าน แต่เมื่อจตรหัสไป สุดท้ายก็โดนเช็ดขาดเพราะไม่ได้สแกนนิ้วแล้วถ้าต้องการผ่านกิจกรรมต้องหารูปมายืนยัน ซึ่งมันเสียเวลา กรุณากลับไปพิจารณาเองว่าข้อผิดพลาดนี้มาจากใคร และกิจกรรมบางกิจกรรมเอื้อให้สมาชิกสโมสรนักศึกษาเกิดความสะดวกสบายจนเกินไป
- อยากให้นำเนื้อหาเกี่ยวกับ food science ตั้งแต่ปี 1 จะได้ทราบความชอบเพราะรุ่นน้องลาออกมากบางคนไม่ไหวแต่ส่วนตัวถือว่าหลักสูตรนี้ไม่ถือว่ายากมากถ้าขยัน
- ควรเอาเทอร์โมมิเตอร์เข้าหลักสูตรเหมือนเดิม
- อยากให้เปลี่ยนอาจารย์ที่ดูแล/ควบคุมการไปดูงาน
- ควรปรับปรุงภูมิทัศน์ภายนอกอาคารด้านหน้าคณะอุตสาหกรรมเกษตร ให้มีความร่มรื่น มีโต๊ะ เก้าอี้เพียงพอต่อการนั่งพักผ่อน นั่งทำกิจกรรมต่างๆ ไม่ควรมีสุนัขอยู่บริเวณคณะ ควรมีร้านอาหารภายในโรงอาหารคณะ ออก. หลากหลายกว่านี้

****หมายเหตุ**** กรณีที่ท่านมีระดับความพึงพอใจในระดับ 1 โปรดระบุเหตุผล เพื่อที่จะได้นำไปปรับปรุงการดำเนินงานให้เหมาะสมต่อไป

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ เลือมลสภาพไม่มีการซ่อมแซมให้ใช้งานได้ปกติ นักวิทยมาเปิดสไตร์สาย เลิกก่อนเวลาบ้าง ลางานบ้าง เบิกไม่ได้บ้าง ปฏิกริยาในการตอบรับไม่ค่อยเป็นมิตร (บางวัน)
- "โรงงานต้นแบบ" ทั้งที่เป็นโรงงานต้นแบบแต่สภาพอาคารสถานที่และเครื่องจักร เครื่องมืออุปกรณ์ไม่ต้นแบบเลย ทั้งเรื่องความสะดวก ความสว่างในระหว่างการทำงานเครื่องมือก็ดูเหมือนไม่ค่อยได้ถูกใช้งาน เสียตายเงินที่ซื้อมา น่าจะมีกระบวนการวิชา น่าจะมีกระบวนการหรือโครงการที่ให้คุณได้ใช้เครื่องมือเครื่องจักรในโรงงานให้เกิดประโยชน์สูงสุด ผลิตผลิตภัณฑ์ออกขายได้จริงทั้งเป็นการสร้างรายได้ให้กับคณะและยังเป็นการฝึกนักศึกษาใช้เครื่องมือที่มีอยู่ด้วย อยากให้ปรับปรุงโรงงานให้ดูดีสะอาด ดูเป็นหน้าเป็นตาของคณะ
- โรงงานต้นแบบอากาศไม่ถ่ายเท ร้อนอบอ้าวมาก เครื่องมือเครื่องจักรน้อย ไม่เพียงพอต่อการศึกษา การจัดการไม่ถูกต้องตามหลัก GMP
- อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำวิจัยน้อยเกินไป ไม่พอใช้งาน เนื่องจากมีนักศึกษาจากสาขาอื่นมาร่วมใช้ด้วย
- ไฟฟ้าดับบ่อยมาก ทำให้เสียเวลาทั้งการเรียนและการทำแลป ส่วนอุปกรณ์ เครื่องมือปฏิบัติการมีจำนวนน้อยมาก ทำให้เกิดการจองก่อนใช้ ซึ่งเมื่อปริมาณความต้องการใช้มาก ทำให้บางครั้งต้องยืดเวลาการทำแลปออกไป
- สถานที่ฝึกงาน ห้องปฏิบัติการกลางไม่มีความเหมาะสมกับสายงาน Biotech และหัวหน้าที่ดูแลมอดิตต่อผู้ฝึกงาน
- สาขา Biotech ไม่มีการไปดูงาน เนื่องจากงบประมาณไม่เพียงพอ และไม่มีการผลักดันให้เกิดการไปดูงานขึ้น
- นักศึกษาปี4 ควรได้ไปศึกษาดูงานอุตสาหกรรมต่างๆ เพราะมันเป็นสิทธิและโอกาสที่จะจบไปเพื่อทำงานจริง เพื่อจะได้เห็นความหลากหลายและตัดสินใจในการทำงานหรือเรียนต่อได้ ควรจัดงบประมาณโดยเฉพาะเพื่อเก็บไว้การดูงานของเด็กที่เรียนจบ เพราะมันเป็นสิทธิที่นักศึกษาควรได้รับและควรเห็นความสำคัญกับสิ่งนี้
- นักศึกษาปี 4 ควรได้ไปศึกษาดูงานอุตสาหกรรมต่างๆ เพราะเป็นสิทธิและโอกาสของเด็กที่จะจบไปเพื่อทำงานจริง เพื่อจะได้เห็นความหลากหลาย และตัดสินใจในการทำงานหรือเรียนต่อได้