

บทที่ 1

ส่วนนำ

วัตถุประสงค์ในการจัดประเมิน

1. เพื่อประเมินผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการในแต่ละรายวิชาประจำภาคการศึกษาที่ 2/2563
2. เพื่อนำผลการประเมินการปฏิบัติงานที่ได้รับ ไปพัฒนาและปรับปรุงการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการ

ขอบเขตของการประเมิน

ด้านประชากร

ประชากรที่ศึกษา ได้มาจากความสมัครใจของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) ประจำภาคการศึกษาที่ 2/2563

ด้านเนื้อหา

1. ผลการประเมินของผู้ตอบแบบสอบถามห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412)
2. ข้อเสนอแนะที่ได้จากการประเมิน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงผลของระดับความคิดเห็นของนิสิต ต่อการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
2. ทำให้ทราบถึงคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
3. นำผลการประเมินการปฏิบัติงานที่ได้ นำไปใช้เป็นข้อมูลในการแก้ไขปรับปรุงการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
4. เพื่อเป็นการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน

บทที่ 2

ส่วนสำคัญ

ประชากร

ประชากรที่ทำการประเมินในครั้งนี้ ได้จากความสมัครใจของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 ได้แก่ นิสิตคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยประเมินแยกเป็น 7 รายวิชา คือ

1. รายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214 จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 90.32 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 62 คน (CE01412)
2. รายวิชาความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316 จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 89.47 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 57 คน (CE01309)
3. รายวิชาการจัดการการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322 จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 89.47 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 57 คน (CE01412)
4. รายวิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325 จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 89.47 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 57 คน (CE01412)
5. รายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330 จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 87.72 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 57 คน (CE01309)
6. รายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342 จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 93.10 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 29 คน (CE01309)
7. รายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344 จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 28 คน (CE01412)

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินการปฏิบัติงาน คือแบบประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ (CE01309 และ CE01412) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา ซึ่งมี 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประเมินเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน

ส่วนที่ 2 การประเมินการเรียนรู้การสอนปฏิบัติการ ประเมินเกี่ยวกับความพึงพอใจ ที่มีต่อการให้บริการของห้องปฏิบัติการต่างๆ ของคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับความคิดเห็น

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ เป็นแบบสอบถามแบบปลายเปิด เพื่อให้นิสิตได้เสนอแนะแนวทางการพัฒนาและปรับปรุงการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ห้องปฏิบัติการโภชนาการ ได้เก็บข้อมูลจากความสมัครใจในการทำแบบสอบถามของนิสิตหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด และหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารที่ใช้บริการห้องปฏิบัติการโภชนาการ ของคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 แบ่งเป็น 7 รายวิชา คือ

1. รายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 2

2. รายวิชาอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

3. รายวิชาการจัดการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

4. รายวิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

5. รายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

6. รายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

7. รายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344 ผู้ใช้บริการคือนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ในการวิเคราะห์ แจกแจงข้อมูล ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป, วิเคราะห์โดยแจกแจงความถี่ (Frequency) หาค่าร้อยละ (Percentage) และนำเสนอในรูปแบบของตารางประกอบ

ส่วนที่ 2 การประเมินการเรียนการสอนปฏิบัติการ, ข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงความคิดเห็นต่อรายการที่ประเมิน วิเคราะห์โดยหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบ

สำหรับเกณฑ์ค่าเฉลี่ย 4 ระดับ ได้กำหนดค่าเฉลี่ยดังนี้

4.21 – 5.00	หมายถึง	ระดับดีมาก
4.20 – 3.41	หมายถึง	ระดับดี
3.40 – 2.61	หมายถึง	ระดับปานกลาง
2.60 – 1.81	หมายถึง	ระดับน้อย
1.80 – 1.00	หมายถึง	ระดับควรปรับปรุง

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ, ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นต่อการให้บริการ การแก้ไขปรับปรุง ความต้องการการบริการเพิ่มเติม

ข้อจำกัดในการประเมิน

ไม่ได้รวมนิสิตที่ใช้บริการนอกตารางสอนปกติ เช่น นิสิตที่ทำปัญหาพิเศษ รวมถึงเป็นช่วงเวลาที่เกิดสถานการณ์ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้การใช้ห้องปฏิบัติการเป็นไปได้โดยไม่ปกติ

ตัวอย่างแบบฟอร์มในการประเมิน



แบบประเมิน

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

คำชี้แจง

๑. แบบประเมินนี้ จัดทำขึ้นเพื่อประเมินการเรียนการสอนภาคปฏิบัติการ ในคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำผลการประเมินที่ได้ไปปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการให้มีระดับคุณภาพที่สูงขึ้นต่อไป
 ๒. การตอบแบบประเมินนี้จะไม่ส่งผลกระทบต่อการให้คะแนนในรายวิชาใดๆ ทั้งสิ้น
 ๓. การตอบแบบประเมินนี้จะไม่นำไปเปิดเผยในที่ใดๆ จะใช้ประโยชน์เฉพาะการนำไปปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนภาคปฏิบัติการเท่านั้น
 ๔. แบบประเมินนี้แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ
 - ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป
 - ส่วนที่ ๒ การประเมินการเรียนการสอนภาคปฏิบัติการ
 - ส่วนที่ ๓ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
- ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมินนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 นิสิตชั้นปีที่ คณะ
- 1.2 เพศ ชาย หญิง
- 1.3 ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา.....
- 1.4 ปฏิบัติการรายวิชา รหัสวิชา.....

ส่วนที่ 2 การประเมินการเรียนการสอนภาคปฏิบัติการ

ให้ผู้ประเมินแสดงความคิดเห็นต่อรายการที่เกี่ยวกับการเรียนการสอนปฏิบัติการ แล้วให้คะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

ดีมาก	หมายถึง	ค่าคะแนนเท่ากับ	5
ดี	หมายถึง	ค่าคะแนนเท่ากับ	4
ปานกลาง	หมายถึง	ค่าคะแนนเท่ากับ	3
น้อย	หมายถึง	ค่าคะแนนเท่ากับ	2
ควรปรับปรุง	หมายถึง	ค่าคะแนนเท่ากับ	1

ให้ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง ตามความเป็นจริง

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	ดีมาก	ดี	ปานกลาง	น้อย	ควรปรับปรุง
ห้องปฏิบัติการ					
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ					
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ					
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ					
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)					
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ					
เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)					
1. ความเพียงพอ					
2. ประสิทธิภาพในการใช้งาน					
3. ความสะดวกในการใช้งาน					
วัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ					
1. ความเพียงพอ					
2. คุณภาพ					
เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ					
1. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการ					
2. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind)					
3. ความสะดวกและรวดเร็วในการให้บริการ					
4. ความเท่าเทียมในการให้บริการ					
5. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

บทที่ 3

ส่วนสรุป

ผลการประเมิน

การรายงานผลการประเมิน จะนำเสนอภาพรวมของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นส่วนต่างๆ โดยแยกผลการประเมินออกเป็น 7 รายวิชา ที่มีการเรียนการสอนบทปฏิบัติการในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมินการปฏิบัติงาน
2. การประเมินการเรียนการสอนปฏิบัติการ
3. ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาและแก้ไขปรับปรุงการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 2 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 56 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 4 คน และเพศหญิงจำนวน 52 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CE01309 รายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214

2. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 51 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 4 คน และเพศหญิงจำนวน 47 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CE01309 รายวิชาความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316

3. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 51 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 3 คน และเพศหญิงจำนวน 48 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CE01412 รายวิชาการจัดการการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322

4. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 51 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 4 คน และเพศหญิงจำนวน 47 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CE01412 รายวิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325

5. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560 ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 50 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 5 คน และเพศหญิงจำนวน 45 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CE01309 รายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330

6. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560
ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 27 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 2 คน และเพศหญิง
จำนวน 25 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CEO1309 รายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
(Health Food Products) รหัสวิชา 368342

7. นิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2560
ชั้นปี 3 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 28 คน แบ่งเป็น เพศชายจำนวน 2 คน และเพศหญิง
จำนวน 26 คน โดยเป็นการประเมินห้องปฏิบัติการ CEO1412 รายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
(Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344

ส่วนที่ 2 ผลการประเมินการเรียนการสอนปฏิบัติการ ของห้องปฏิบัติการโภชนาการ CE01309 และ CE01412

1. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214 (CE01309)

ตารางที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	3.98	0.51	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	3.88	0.56	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.88	0.48	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.04	0.49	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.84	0.55	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.86	0.50	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.94	0.59	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.02	0.59	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.86	0.45	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.98	0.47	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.04	0.35	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.00	0.20	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.02	0.43	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.06	0.51	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	3.96	0.28	ดี
เฉลี่ย	3.96	0.46	ดี

จากตารางที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา

368214 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01309) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 3.96 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

2. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชาอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316 (CE01309)
ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	3.95	0.25	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	3.98	0.29	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	4.00	0.32	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.09	0.31	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.95	0.28	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.84	0.42	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.93	0.38	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.98	0.47	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.98	0.29	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.91	0.51	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.11	0.36	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.16	0.49	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.07	0.43	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.14	0.42	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	4.11	0.30	ดี
เฉลี่ย	4.01	0.37	ดี

จากตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01309) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 4.01 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

3. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชาการจัดการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322 (CE01412)

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาการจัดการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	4.14	0.35	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	3.98	0.34	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.93	0.33	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.07	0.33	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.98	0.26	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.93	0.45	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.89	0.54	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.93	0.55	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	4.02	0.26	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.95	0.61	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.00	0.57	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.07	0.33	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	3.98	0.40	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.18	0.45	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	3.91	0.36	ดี
เฉลี่ย	4.00	0.41	ดี

จากตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับการจัดการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322 ในรายการที่ ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการ โภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01412) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 4.00 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

4. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชา โภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325 (CE01412)

ตารางที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของ ห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325 (CE01412)

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	4.00	0.00	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	3.98	0.26	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.98	0.15	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.11	0.32	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	4.00	0.22	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.00	0.22	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.98	0.46	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.95	0.53	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.98	0.26	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.93	0.50	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.07	0.33	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.11	0.44	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.07	0.45	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.14	0.35	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	4.11	0.32	ดี
เฉลี่ย	4.03	0.32	ดี

จากตารางที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01412) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 4.03 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

5. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชา ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330 (CE01309)

ตารางที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	3.96	0.20	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	3.96	0.35	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	4.00	0.20	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.08	0.40	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.94	0.31	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.82	0.44	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.96	0.45	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.98	0.51	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.98	0.25	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.94	0.47	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.04	0.20	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.08	0.34	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	4.02	0.38	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.08	0.27	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	4.10	0.30	ดี
เฉลี่ย	4.00	0.34	ดี

จากตารางที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาการระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01309) ประจำปีภาคการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 4.00 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

6. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342 (CE01309)

ตารางที่ 6 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	4.10	0.31	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	4.10	0.45	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.95	0.39	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.10	0.45	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.85	0.49	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.80	0.41	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	3.85	0.37	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.10	0.45	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	3.95	0.22	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	4.00	0.46	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	3.85	0.37	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.00	0.32	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	3.90	0.31	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.15	0.37	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	4.05	0.22	ดี
เฉลี่ย	3.98	0.37	ดี

จากตารางที่ 6 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01309) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 3.98 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

7. ผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการสำหรับรายวิชา โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344 (CE01412)

ตารางที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ย(μ), ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(σ) ระดับความคิดเห็นต่อผลการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการสำหรับรายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344

รายการที่ประเมิน	ผลการประเมิน 2/2563		
	μ	σ	ระดับ
1. ความเป็นระเบียบของห้องปฏิบัติการ	4.15	0.38	ดี
2. ความเพียงพอของพื้นที่ในการทำปฏิบัติการ	4.08	0.28	ดี
3. การดูแลความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.85	0.38	ดี
4. ความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง อุณหภูมิ สภาพแวดล้อม)	4.08	0.28	ดี
5. มีกฎระเบียบเพื่อความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ	3.92	0.28	ดี
6. ความเพียงพอของเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.08	0.64	ดี
7. ประสิทธิภาพในการใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.00	0.58	ดี
8. ความสะดวกในการ ใช้งานทางวิทยาศาสตร์ (ครุภัณฑ์และวัสดุคงทนถาวร)	4.00	0.41	ดี
9. ความเพียงพอของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	4.15	0.38	ดี
10. คุณภาพของวัสดุ วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	4.00	0.41	ดี
11. ความพร้อมในการเตรียมปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	3.92	0.28	ดี
12. ความเต็มใจในการให้บริการ (service mind) ของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.08	0.49	ดี
13. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ	3.85	0.38	ดี
14. ความเท่าเทียมในการให้บริการ	4.00	0.41	ดี
15. มีเจ้าหน้าที่เพียงพอต่อการให้บริการ	4.00	0.41	ดี
เฉลี่ย	4.01	0.40	ดี

จากตารางที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยผลของการประเมินการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344 ในรายการที่ประเมินด้านต่างๆ และมีภาพรวม ค่าเฉลี่ยผลของการประเมินในการปฏิบัติงานของห้องปฏิบัติการโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ (CE01412) ประจำปีการศึกษาที่ 2/2563 มีค่าเฉลี่ยเป็น 4.01 โดยอยู่ในระดับ “ดี”

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

1. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology) รหัสวิชา 368214

ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	56	100
รวม	56	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 8 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 56 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

2. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation) รหัสวิชา 368316

ตารางที่ 9 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	51	100
รวม	51	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 9 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 51 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

3. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาการจัดการการบริการอาหาร (Food Service Management) รหัสวิชา 368322

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	51	100
รวม	51	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 10 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 51 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

4. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาการโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) รหัสวิชา 368325

ตารางที่ 11 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	51	100
รวม	51	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 11 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 51 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

5. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาการเบี่ยงวิธีวิจัย (Research Methodology) รหัสวิชา 368330

ตารางที่ 12 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	50	100
รวม	50	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 12 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 50 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

6. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาการผลิตภัณฑอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products) รหัสวิชา 368342

ตารางที่ 13 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	27	100
รวม	27	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 13 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 27 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

7. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ สำหรับรายวิชาโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Aging) รหัสวิชา 368344

ตารางที่ 14 แสดงค่าร้อยละของจำนวนผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการของห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ผู้ตอบ/ไม่ตอบ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	0	0
ผู้ไม่ตอบข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม	28	100
รวม	28	100

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน ในส่วนของข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม จากตารางที่ 14 พบว่า ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 28 คน ไม่มีผู้ตอบแบบประเมินข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

ภาคผนวก

1. เกณฑ์การประเมิน

เกณฑ์การประเมิน กำหนดค่าน้ำหนักการประเมินเป็น 4 ส่วน โดยแบ่งตามระดับความคิดเห็น 5 ระดับ โดยมีความหมายดังนี้

4.21 – 5.00	หมายถึง	ระดับดีมาก
4.20 – 3.41	หมายถึง	ระดับดี
3.40 – 2.61	หมายถึง	ระดับปานกลาง
2.60 – 1.81	หมายถึง	ระดับน้อย
1.80 – 1.00	หมายถึง	ระดับควรปรับปรุง

กำหนดอันตรภาคชั้น ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{อันตรภาคชั้น (Class Interval)} &= \frac{\text{พิสัย (Range)}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{\text{ค่าสูงสุด} - \text{ค่าต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} = 0.80\end{aligned}$$

ดังนั้นจึงกำหนดระดับความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ แต่ละระดับมีค่าระดับต่างกัน 0.80

คะแนน

4.21 – 5.00	หมายถึง	ระดับดีมาก
4.20 – 3.41	หมายถึง	ระดับดี
3.40 – 2.61	หมายถึง	ระดับปานกลาง
2.60 – 1.81	หมายถึง	ระดับน้อย
1.00 – 1.80	หมายถึง	ระดับควรปรับปรุง

2. การวิเคราะห์ และการรวบรวมข้อมูล

2.1 การสร้างแบบประเมิน

- ศึกษาการทำแบบสอบถามจากส่วนงานปฏิบัติการเดิม และสถาบันต่างๆ ผ่านการค้นหาลงทาง www.google.co.th
- ประยุกต์ใช้ให้เข้ากับแนวทางแบบประเมินการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่หรือนักวิทยาศาสตร์ประจำห้องปฏิบัติการ เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับภาระงานหลักที่ได้ปฏิบัติในแต่ละภาคการศึกษา

2.2 การรวบรวมข้อมูล

ห้องปฏิบัติการโภชนาการ ได้ทำการแจกแบบประเมินฯ ให้กับนิสิตที่เข้ามาใช้บริการเรียนรายวิชาของหลักสูตร ในภาคเรียนที่ 2/2561 รวม 4 รายวิชา โดยมีนิสิตตอบแบบประเมินจำนวน 214 คนจากนิสิตที่เข้ามาใช้บริการทั้งหมด 222 คน คิดเป็นร้อยละ 96.40 ของจำนวนนิสิตทั้งหมดที่เข้ามาใช้บริการ

2.3 การวิเคราะห์

- เมื่อได้รับแบบประเมินฯ แล้ว ทำการตรวจสอบความถูกต้อง
- นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ แจกแจงความถี่ และใช้คำนวณหาค่าร้อยละโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ที่ใช้ทางสถิติ