

รายงานสรุปผลการประเมินห้องปฏิบัติการ

ปีการศึกษา 2556



สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

คำนำ

“รายงานสรุปผลการประเมินห้องปฏิบัติการ ปี 2556” เป็นรายงานผลการประเมินความพึงพอใจของ อาจารย์และนิสิตต่อการใช้บริการห้องปฏิบัติการของสาขาเทคโนโลยีการอาหาร รวมทั้งหมด จำนวน 11 ห้อง โดยสาขาเทคโนโลยีการอาหารได้ดำเนินการแจกแบบประเมินให้กับผู้ใช้บริการได้กรอกรายละเอียดและประเมิน ความพึงพอใจที่มีต่อการให้บริการของห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ดังนี้ 1)ด้านบุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ 2)ด้านการจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ 3)ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ และ 4)ด้านคุณภาพการให้บริการ ซึ่งสาขาเทคโนโลยีการอาหารได้จัดทำสรุปผลการประเมินทุกภาคการศึกษา และ ได้นำผลการประเมินดังกล่าวมาใช้ในการปรับปรุงห้องปฏิบัติต่างๆ เพื่อให้ผู้มาใช้บริการเกิดความพึงพอใจมากที่สุด

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

เมษายน 2557

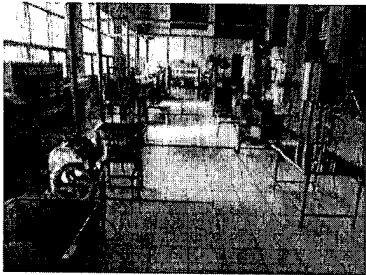

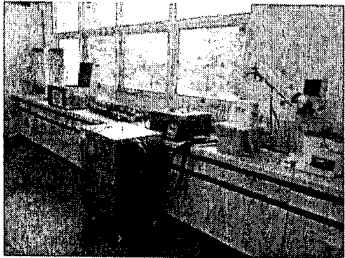
สารบัญ

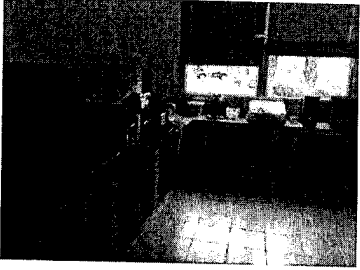
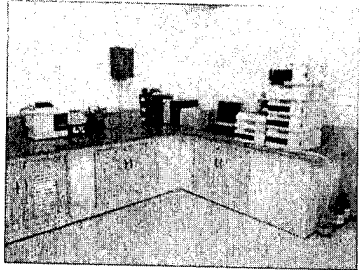

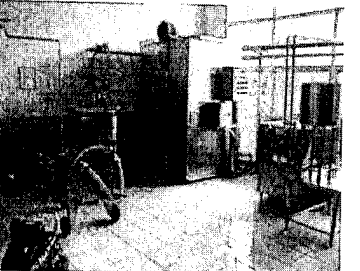
เรื่อง	หน้า
บทนำ	4
ระเบียบปฏิบัติทั่วไปในการใช้ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร	7
ผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆภาคต้น	8
ตารางสรุปผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ ภาคต้น	20
ผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆภาคปลาย	21
ตารางสรุปผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ ภาคปลาย	33
ตารางเปรียบเทียบผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ ภาคต้น และ ภาคปลาย	34
กราฟเปรียบเทียบผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ ภาคต้น และ ภาคปลาย	35
สรุปผลการประเมิน	36

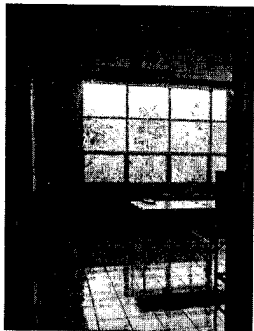
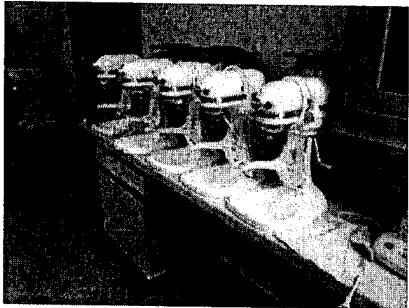
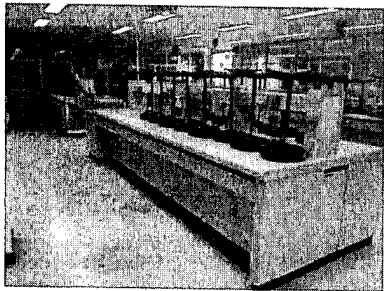
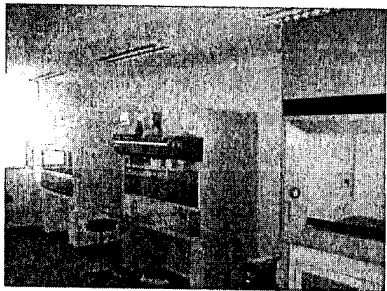
บทนำ

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร เน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านวิชาการ และประสบการณ์ใน ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร มีความสามารถในการวิจัยและการนำความรู้ มาประยุกต์ใช้ เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารของชุมชนอุตสาหกรรมท้องถิ่นและของประเทศให้ เทียบเท่าระดับสากล ส่งเสริมการส่งออก และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

ดังนั้น ห้องปฏิบัติการสาขาเทคโนโลยีการอาหาร จึงจัดตั้งขึ้นเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน ให้แก่นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆที่จำเป็นต้องใช้ห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ในการศึกษาหาความรู้ทาง ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีที่เกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งได้แบ่งห้องปฏิบัติการออก ทั้งหมด จำนวน 11 ห้อง ดังนี้

ห้องปฏิบัติการ	ใช้ในการเรียนการสอนรายวิชา	นักวิทยาศาสตร์ประจำ
<p>1.ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (โถงอาคาร 8/2)</p> 	<p>04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ 04801332 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร 04801333 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ 04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นายชาติสยาม ผลวัลย์</p>
<p>2.ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส(อาคาร 8/2)</p> 	<p>01052342 การตรวจวัดคุณภาพอาหารและการประเมิน 04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นางสาวสิรินาฏ เนติศรี</p>
<p>3.ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร (อาคาร 8/2)</p> 	<p>04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ 04801332 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร 04801333 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ 04801314 หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติการ 04801212 ชีวเคมีอาหาร 04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นางสาวสิรินาฏ เนติศรี</p>

ห้องปฏิบัติการ	ใช้ในการเรียนการสอนรายวิชา	นักวิทยาศาสตร์ประจำ
<p>4.ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (อาคาร 8/2)</p> 	<p>04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801332 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร</p> <p>04801333 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801314 หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801212 ชีวเคมีอาหาร</p> <p>04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นักวิทยาศาสตร์ประจำ นางสาวสิรินาฏ เนติศรี</p>
<p>5.ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง (อาคาร 8/2)</p> 	<p>04801314 หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติ</p> <p>04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นางสาวสิรินาฏ เนติศรี</p>
<p>6.ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)</p> 	<p>04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801332 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร</p> <p>04801333 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยทางวิศวกรรมอาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801314 หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801212 ชีวเคมีอาหาร</p> <p>04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นางสาวนิภาพร เมษา</p>
<p>7.ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม (อาคาร 8/2)</p> 	<p>04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาคปฏิบัติการ</p> <p>04801491 เทคนิคการวิจัย</p>	<p>นายชาติสยาม ผลวิสัย</p>

ห้องปฏิบัติการ	ใช้ในการเรียนการสอนรายวิชา	นักวิทยาศาสตร์ประจำ
8.ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (อาคาร 8/2) 	04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาควิชาปฏิบัติการ 04801491 เทคนิคการวิจัย	นายโก้ ยาลัย
9. ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ (อาคาร 8/2) 	04801222 กระบวนการแปรรูปอาหาร ภาควิชาปฏิบัติการ 04801425 กระบวนการแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์ขนมอบ 04801491 เทคนิคการวิจัย การฝึกงาน 2	นางสาวนิภาพร เมษา
10.ภาพห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และ สิ่งแวดล้อม (ห้อง 7-321) 	04801314 หลักการวิเคราะห์อาหาร ภาควิชาปฏิบัติ 04801212 ชีวเคมีอาหาร 04801491 เทคนิคการวิจัย	นางพัชริน อุทัยสา
11.ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา(7-323) 	01419214 จุลชีววิทยาพื้นฐาน ภาควิชาปฏิบัติการ 04801491 เทคนิคการวิจัย	นางสาวจิรวรรณ คล่องแคล่ว นางสาวเสาวคนธ์ ต่วนเทศน์

ระเบียบปฏิบัติทั่วไปในการใช้ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร

1. ต้องแสดงป้ายชื่อห้องปฏิบัติการ
2. ต้องติดป้ายเครื่องหมายชีวภัยสากลหน้าห้องปฏิบัติการ ตู้แช่แข็งและตู้เก็บของ ที่ใช้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับเชื้อโรค
3. ประตูห้องปฏิบัติการต้องปิดอยู่เสมอ และอนุญาตให้ผ่านเข้าออกได้เฉพาะบุคลากรที่มีหน้าที่เท่านั้น
4. การขนส่งสารพิษ เชื้อจุลชีพ วัสดุหรือเครื่องแก้วที่แตกหักได้ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง โดยบรรจุในภาชนะที่แข็งแรงและปิดมิดชิด อาจใช้รถเข็นสำหรับขนย้ายกรณีจำเป็น
5. ต้องทำความสะอาดบริเวณห้องปฏิบัติการอย่างสม่ำเสมอ
6. ต้องมีการทดสอบและซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อความปลอดภัยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น เครื่องตรวจสอบควัน ฝักบัวฉุกเฉิน HEPA filter ตู้ดูดควัน เป็นต้น เพื่อให้เครื่องมือและอุปกรณ์เหล่านั้นใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์
7. ต้องมีการตรวจสอบและปรับปรุงสภาพแวดล้อมภายในองค์การอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น ระบบไหลเวียนของอากาศ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย โครงสร้างตึก เป็นต้น เพื่อให้ปลอดภัยและเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
8. ต้องมีมาตรการกำจัดสัตว์รบกวน เช่น มด ปลวก หนู เป็นต้น เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อ
9. ต้องมีการตรวจสอบสุขภาพและบันทึกประวัติสุขภาพบุคลากรอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
10. ต้องมีการฉีดวัคซีนที่จำเป็นให้แก่บุคลากรที่ปฏิบัติงานเสี่ยงต่อการติดเชื้อเฉพาะ
11. ต้องมีชุดปฐมพยาบาลในห้องปฏิบัติการทุกห้อง และดูแลให้พร้อมที่จะใช้งานได้ตลอดเวลา
12. ต้องมีการบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลที่เป็น สำคัญใช้ในการตรวจสอบ ติดตาม และประเมินผลด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ
13. ต้องจัดฝึกอบรมและให้ความรู้บุคลากร ให้สามารถปฏิบัติงานได้ตามระเบียบปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ
สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
ภาคต้น ปีการศึกษา 2556

1. ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (โถงอาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 8.45	หญิง ร้อยละ 91.55
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 67.57
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 32.43
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.20
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.18
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.10
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.95
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.07
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.02
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.94
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.00
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.02
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	4.05
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.99
4. คุณภาพการให้บริการ	4.03
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.05

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ร้อนมาก
- ยุงเยอะ
- พัดลมมีจำนวนไม่เพียงพอ
- ควรติดเครื่องปรับอากาศ

2. ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส(อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 6.52	หญิง ร้อยละ 93.48	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 95.74
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 2.13
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 2.13
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.29
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.14
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.79
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.12
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.92
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.98
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.98
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.1
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.88
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.88
4. คุณภาพการให้บริการ	3.98
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.00

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

3. ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร(อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 7.14	หญิง ร้อยละ 90.82	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.04
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 97.96	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.04

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 96.94
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 1.02
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 2.04

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.18
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.08
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.02
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.84
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.03
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.89
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.93
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.97
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.05
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.75
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.96
4. คุณภาพการให้บริการ	3.97
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.97

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

4. ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 8	หญิง ร้อยละ 89.33	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.67
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 2.67	นิสิต ร้อยละ 94.66	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.67

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	96
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	1.33
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	2.67

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.09
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	3.97
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.00
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.78
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.88
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.88
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.88
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.83
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.96
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.75
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.83
4. คุณภาพการให้บริการ	3.88
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.89

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

5. ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 6.06	หญิง ร้อยละ 93.94	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.17
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.03
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.76
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.82
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.09
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.79
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.88
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.88
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.09
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.82
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.85
4. คุณภาพการให้บริการ	3.97
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.94

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ
- มีสัตว์พาหะ

6. ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 6.14	หญิง ร้อยละ 91.23	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.63
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 84.21	ไม่ระบุ ร้อยละ 15.79

ส่วนที่ 2 ประเมินการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	69.3
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	23.68
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	2.63
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	4.39

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.20
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.00
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.00
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.80
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.00
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.70
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.90
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.80
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.00
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.60
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.70
4. คุณภาพการให้บริการ	3.90
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.88

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ควรจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอต่อนิสิต อุปกรณ์ไม่เพียงพอ มีสัตว์พาหะ

7. ห้องปฏิบัติการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 0	หญิง ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.14
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.13
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.12
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.89
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.99
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.93
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.90
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.90
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.07
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.81
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.98
4. ระดับความพึงพอใจในภาพรวมการให้บริการ	4.16
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.00

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ห้องเล็กเกินไปเวลาเรียนรู้สึกอึดอัด
- ควรมีสถานที่กว้างๆแยกเป็นสัดส่วนมากกว่านี้

8. ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 0	หญิง ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	3.99
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	3.92
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.84
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.69
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.87
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.86
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.77
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.69
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.86
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.71
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.85
4. คุณภาพการให้บริการ	3.90
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.83

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ไม่มี

9. ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 1.05	หญิง ร้อยละ 88.42	ไม่ระบุ ร้อยละ 1.05
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 1.05	นิสิต ร้อยละ 96.84	ไม่ระบุ ร้อยละ 2.11

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	75.79
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	15.79
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	4.21
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	4.21

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.3
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.1
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.2
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.7
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.8
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.8
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.9
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.1
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.7
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.9
4. คุณภาพการให้บริการ	3.8
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.94

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ควรจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอต่อนิสิต

10. ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม (ห้อง 7-321)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย	ร้อยละ 11.54	หญิง	ร้อยละ 88.46	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร	ร้อยละ 0	นิสิต	ร้อยละ 100	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	94.87
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	5.13
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.08
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.08
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.95
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.74
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.99
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.94
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.83
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.96
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.04
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.83
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.82
4. คุณภาพการให้บริการ	3.92
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.93

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อากาศถ่ายเทไม่สะดวก อยากให้ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ อุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน

11. ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา(7-323)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 0	หญิง ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาริชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.30
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.40
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.25
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	4.15
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.10
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.25
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.30
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.25
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.55
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	4.25
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	4.20
4. คุณภาพการให้บริการ	3.80
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.23

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ไม่มี

ตารางสรุปผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

ภาคต้น ปีการศึกษา 2556

ลำดับที่	ห้องปฏิบัติการ	คะแนน	ระดับความพึงพอใจ	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
1	ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (โถงอาคาร 8/2)	4.05	ดีมาก	1.ควรจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ 2.ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอต่ออนิสิต 3.อุปกรณ์ไม่เพียงพอ 4.สัญลักษณ์ของห้องไม่เหมาะสม เวลาล้างอุปกรณ์น้ำนองพื้น มีลื่นล้ม
2	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส (อาคาร 8/2)	4.00	ดีมาก	
3	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร (อาคาร 8/2)	3.97	ดี	
4	ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (อาคาร 8/2)	3.89	ดี	
5	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง (อาคาร 8/2)	3.94	ดี	
6	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)	3.88	ดี	
7	ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม (อาคาร 8/2)	4.00	ดีมาก	
8	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (อาคาร 8/2)	3.83	ดี	
9	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์นมอบ (อาคาร 8/2)	3.94	ดี	
10	ห้องปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์ (อาคาร 7-321)	3.93	ดี	1.อากาศภายในห้องไม่สะดวก อยากให้ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ 2.อุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน
11	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา(อาคาร 7-323)	4.23	ดีมาก	ไม่มี

ผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ
สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2556

1. ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (โถงอาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 18.91	หญิง ร้อยละ 81.08	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 1.45	นิสิต ร้อยละ 98.55	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 98.53
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 1.47
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
5. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	3.88
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	3.92
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.97
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.92
6. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.93
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.93
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.01
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.94
7. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.02
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.94
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	4.06
8. คุณภาพการให้บริการ	4.00
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.96

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อยากให้มีการจัดการที่สะอาดและเป็นระบบมากกว่านี้
- ควรมีระบบความปลอดภัยเพิ่มขึ้น อยากให้มีเครื่องมือและอุปกรณ์ใหม่และทันสมัย

2. ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส(อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 5.95	หญิง ร้อยละ 94.05	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 95.24
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 4.76
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.34
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.31
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.24
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.92
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.09
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.07
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.12
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.06
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.02
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.81
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.98
4. คุณภาพการให้บริการ	4.04
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.08

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

3. ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร(อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 12.22	หญิง ร้อยละ 87.78	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ 87.78
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ 12.22
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ 0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ 0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.13
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.09
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.93
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	4.02
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.02
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.96
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.00
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.93
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.04
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	4.01
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	4.02
4. คุณภาพการให้บริการ	3.98
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.01

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ
- อยากให้จัดอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน

4. ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 8.64	หญิง ร้อยละ 91.36	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.23
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.15
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.12
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.81
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.05
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.01
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.96
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.94
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.06
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.62
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.88
4. คุณภาพการให้บริการ	4.00
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.99

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

5. ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 0	หญิง ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.28
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.15
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.13
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.51
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.95
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.87
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.9
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.9
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.94
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.33
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.67
4. คุณภาพการให้บริการ	3.79
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.87

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอ

6. ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 11.24	หญิง ร้อยละ 88.76	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	93.26
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	11.24
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	1.12
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.00
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	3.90
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.00
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.80
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.50
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.90
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.90
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.90
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.90
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.90
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.90
4. คุณภาพการให้บริการ	4.00
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.97

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ
- พื้นห้องเป็นกระเบื้องมัน ทำให้ลื่นหกล้มได้ง่ายเมื่อเปียกน้ำ

7. ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 0	หญิง ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	80.64
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	19.35
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.03
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.00
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.96
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	4.10
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.01
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.01
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.01
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.01
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.96
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	4.03
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.99
4. คุณภาพการให้บริการ	4.00
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.01

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ห้องแคบเกินไป

8. ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 12.50	หญิง ร้อยละ 87.50	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	3.88
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	3.89
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.85
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.76
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.92
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.93
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.86
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.96
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	3.84
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.78
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.89
4. คุณภาพการให้บริการ	4.00
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.88

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ไม่มี

9. ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ (อาคาร 8/2)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย ร้อยละ 11.94	หญิง ร้อยละ 88.06	ไม่ระบุ ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร ร้อยละ 0	นิสิต ร้อยละ 100	ไม่ระบุ ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	86.57
โครงการ/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	10.45
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	2.99
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.20
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.10
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.20
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	4.10
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	4.10
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.10
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.20
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.10
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.00
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	4.00
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	4.20
4. คุณภาพการให้บริการ	4.10
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.12

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การใช้งานแคบไม่เพียงพอต่อนิสิต

10. ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม (ห้อง 7-321)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย	ร้อยละ 8.75	หญิง	ร้อยละ 91.25	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร	ร้อยละ 0	นิสิต	ร้อยละ 100	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.11
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.08
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	3.95
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	3.70
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.99
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.95
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	3.81
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	3.95
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.03
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.79
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.81
4. คุณภาพการให้บริการ	3.94
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	3.93

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- อากาศถ่ายเทไม่สะดวก อยากให้ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ
- อุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน

11. ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา(7-323)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ	ชาย	ร้อยละ 0	หญิง	ร้อยละ 100	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0
1.2 สถานภาพ	บุคลากร	ร้อยละ 0	นิสิต	ร้อยละ 100	ไม่ระบุ	ร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 ประเภทการใช้บริการ

การเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ	100
โครงการงาน/เทคนิคการวิจัย/งานวิจัย	คิดเป็นร้อยละ	0
โครงการพัฒนาวิชาการ	คิดเป็นร้อยละ	0
อื่นๆ	คิดเป็นร้อยละ	0

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ

ปัจจัยการพิจารณา	คะแนนเฉลี่ย
1. บุคลากรสนับสนุนในห้องปฏิบัติการ	
1.1 มีความรู้ความสามารถเหมาะสมกับงาน	4.12
1.2 การให้คำแนะนำและการแก้ไขปัญหา	4.23
1.3 มีความสามารถในการประสานงาน	4.02
1.4 มีจำนวนเพียงพอและเหมาะสม	4.11
2. การจัดเตรียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ	
2.1 ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.89
2.2 สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.11
2.3 สะดวกในการปฏิบัติงาน	4.20
2.4 ความเหมาะสมของเวลาและการให้บริการตรงตามเวลา	4.25
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการ	
3.1 ตรงตามวัตถุประสงค์และการใช้งาน	4.15
3.2 มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน	3.88
3.3 สะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	3.90
4. คุณภาพการให้บริการ	4.15
คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม	4.08

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

- ห้องปฏิบัติการมีกลิ่นเหม็น ควรมีระบบระบายอากาศที่ดีกว่านี้
- อุปกรณ์มีไม่เพียงพอกับจำนวนนิสิต ห้องปฏิบัติการเล็กเกินไป

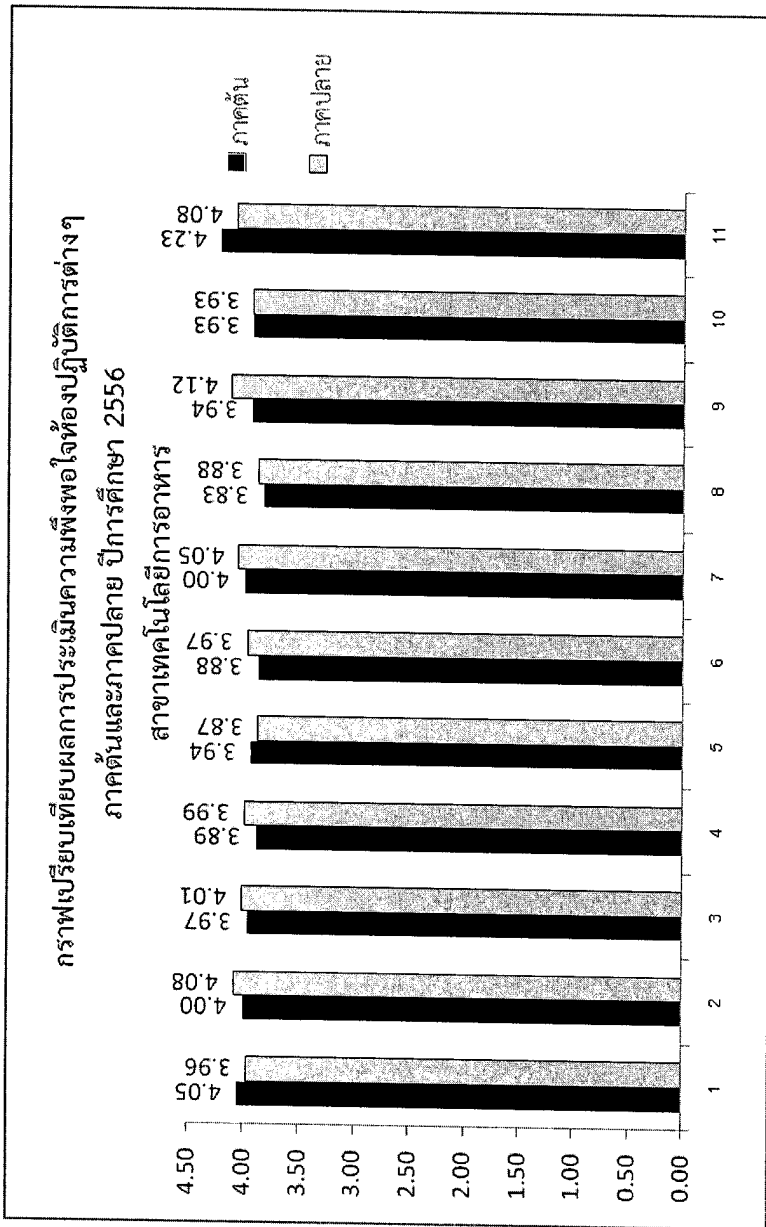
ตารางสรุปผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2556

ลำดับที่	ห้องปฏิบัติการ	คะแนน	ระดับความพึงพอใจ	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
1	ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)	3.96	ดี	1.ควรจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ 2.ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่การจ้างงานแคบไม่เพียงพอต่อยีนีสิต 3.อุปกรณ์ไม่เพียงพอ 4.สุขลักษณะของห้องไม่เหมาะสม เวลาล้างอุปกรณ์อ่างล้างมีสัตว์พาหะ
2	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส (อาคาร 8/2)	4.08	ดีมาก	
3	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร (อาคาร 8/2)	4.01	ดีมาก	
4	ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (อาคาร 8/2)	3.99	ดี	
5	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ชั้นสูง (อาคาร 8/2)	3.87	ดี	
6	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (อาคาร 8/2)	3.97	ดี	
7	ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม (อาคาร 8/2)	4.01	ดีมาก	
8	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (อาคาร 8/2)	3.88	ดี	
9	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์นมขอบ (อาคาร 8/2)	4.12	ดีมาก	
10	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม (ห้อง 7-321)	3.93	ดี	1.อากาศถ่ายเทไม่สะดวก อยากรู้ให้ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ 2.อุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน
11	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา(อาคาร 7-323)	4.08	ดีมาก	

ตารางเปรียบเทียบผลการประเมินความพึงพอใจห้องปฏิบัติการต่างๆ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
ภาคต้น และ ภาคปลาย ปีการศึกษา 2556

ลำดับที่	ห้องปฏิบัติการ	ภาคต้น		ภาคปลาย		คะแนนเฉลี่ยตลอดปี การศึกษา 2556
		คะแนน	ระดับความพึงพอใจ	คะแนน	ระดับความพึงพอใจ	
1	ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร	4.05	ดีมาก	3.96	ดี	4.01
2	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส	4.00	ดีมาก	4.08	ดีมาก	4.04
3	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร	3.97	ดี	4.01	ดีมาก	3.99
4	ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร	3.89	ดี	3.99	ดี	3.94
5	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง	3.94	ดี	3.87	ดี	3.91
6	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	3.88	ดี	3.97	ดี	3.93
7	ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม	4.00	ดีมาก	4.05	ดีมาก	4.03
8	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3.83	ดี	3.88	ดี	3.86
9	ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3.94	ดี	4.12	ดีมาก	4.03
10	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม	3.93	ดี	3.93	ดี	3.93
11	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา	4.23	ดีมาก	4.08	ดีมาก	4.16
	คะแนนเฉลี่ย	3.97	ดี	3.99	ดี	3.98



- | | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร | 5 | ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ชั้นสูง | 9 | ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์นมอบ |
| 2 | ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส | 6 | ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร | 10 | ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม |
| 3 | ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร | 7 | ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม | 11 | ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา |
| 4 | ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร | 8 | ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | | |

สรุปผลการประเมิน

สาขาเทคโนโลยีการอาหารได้ดำเนินการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้ห้องปฏิบัติการต่างๆ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 11 ห้อง ภาคต้น ปีการศึกษา 2556 มีห้องที่ได้รับการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ **ดีมาก** จำนวน 4 ห้อง คือ 1)ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร 2)ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส 3)ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม และ 4)ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ซึ่งได้รับคะแนน 4.05 ,4.00, 4.00 และ 4.23 ตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 36.96 จากจำนวนห้องปฏิบัติการทั้งหมด ส่วนห้องปฏิบัติการอื่นๆ ได้รับการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ **ดี** และได้รับคะแนนเฉลี่ยมากกว่า 3.51 คะแนน

ผลการประเมิน ภาคปลาย ปีการศึกษา 2556 มีห้องที่ได้รับการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ **ดีมาก** จำนวน 5 ห้อง คือ 1)ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส 2)ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร 3)ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์นม 4)ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์นมอบ และ 5)ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ซึ่งได้รับคะแนน 4.08 , 4.01, 4.05, 4.12 และ 4.08 ตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 45.45 จากจำนวนห้องปฏิบัติการทั้งหมด ส่วนห้องปฏิบัติการอื่นๆ ได้รับการประเมินความพึงพอใจอยู่ใน ระดับ **ดี** และได้รับคะแนนเฉลี่ยมากกว่า 3.51 คะแนน

ดังนั้น สาขาเทคโนโลยีการอาหารได้รับคะแนนประเมินความพึงพอใจการใช้ห้องปฏิบัติการ ปีการศึกษา 2556 คะแนนเฉลี่ย 3.98 คะแนน