

คำถามปลายปิด

คำถามปลายเปิด

รายงานทั่วไปของการประเมิน โดยจำแนกตามลักษณะคำถาม/ส่วน/หัวข้อการประเมิน
(ส่วนของคำถามชนิดให้เลือกตอบอย่างใดอย่างหนึ่ง)

- * ชื่อทางการแบบประเมิน : แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการด้านอาหาร
- * ชื่อทั่วไปแบบประเมิน : แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการด้านอาหาร
- * ปีการศึกษา : ภาคการศึกษาที่ 2/2555
- * ประเมินนักศึกษาชั้นปีที่ : 1,2,3,4
- * ช่วงเวลาในการประเมิน : 29 ม.ค. 2556 - 30 มี.ค. 2556
- * จำนวนนักศึกษาที่มีสิทธิ์ประเมินผล : 661
- * ร้อยละของนักศึกษาที่เข้าประเมิน : 71.41
- * จำนวนนักศึกษาที่เข้ามาประเมินผล : 472

ส่วนที่ 1 : แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการด้านอาหาร

เกณฑ์ประเมินหรือพิจารณาค่าเฉลี่ย

ช่วงคะแนน	ระดับความคิดเห็น
4.50 - 5.00	มากที่สุด
3.50 - 4.49	มาก
2.50 - 3.49	ปานกลาง
1.50 - 2.49	น้อย
1.00 - 1.49	น้อยที่สุด

ระดับความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	ค่า S.D.
1. สถานที่ตั้งมีความเหมาะสม	3.91	0.76
2. ร้านอาหารมีจำนวนเพียงพอแก่ผู้ใช้บริการ	3.70	0.77
3. ราคาสะอาดถูกสุขอนามัย	3.73	0.72
4. ที่นั่งรับประทานอาหารเพียงพอต่อผู้ใช้บริการ	3.66	0.85 → 1
5. โต๊ะและเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารสะอาด	3.73	0.79
6. ผู้จำหน่ายอาหารมีมนุษยสัมพันธ์ดี	3.79	0.74
7. รสชาติอาหารอร่อย	3.66	0.78 → 2
8. อาหารมีราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพ	3.78	0.74
9. อาหารมีความหลากหลาย	3.66	0.83 → 3
10. ความพึงพอใจกับการใช้บริการด้านอาหารโดยรวม	3.74	0.75
รวม	3.74	0.78
รวมทั้งหมด	3.74	0.78

หมายเหตุ :

เลือกคลิกข้อความ "คำถามปลายเปิด" ที่อยู่ด้านบน เมื่อต้องการดูแบบประเมินในส่วน of คำถามปลายเปิด

การนำผลการประเมินความพึงพอใจของผลใช้บริการด้านอาหาร

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการด้านอาหาร มาปรับปรุง โดยอิงจากคะแนนผลการประเมินที่มีคะแนนน้อยที่สุด ดังนี้

๑. ที่นั่งรับประทานอาหารเพียงพอต่อผู้ใช้บริการ ๓.๖๖

มีการปรับปรุง โดยกลุ่มงานบริหาร จัดการเพิ่มจำนวน โต๊ะ และเก้าอี้

๒. รสชาติอาหารอร่อย ๓.๖๖

มีการปรับปรุง วิทยาลัย จัดให้มีการประชุมกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร

๓. อาหารมีความหลากหลาย ๓.๖๖

มีการปรับปรุง จัดให้มีการประชุมกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารคาวหวาน