

สรุปผลแบบประเมินความพึงพอใจการใช้บริการ
ศูนย์อาหาร ชั้น 2 อาคาร 40 ปี มจพ. (KMUTNB FOOD CENTER) ประจำปีการศึกษา 2564
กองกิจการนักศึกษา สำนักงานอธิการบดี

การประเมินความพึงพอใจการใช้บริการศูนย์อาหาร ชั้น 2 อาคาร 40 ปี มจพ. (KMUTNB FOOD CENTER) ประจำปีการศึกษา 2564 การประเมินครั้งนี้ เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินเป็นแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกสถานภาพของเพศ, สถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม, ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ (Check List)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามระดับความพึงพอใจ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มีข้อความ 6 ข้อ

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามปลายเปิด เกี่ยวกับข้อเสนอแนะหรือข้อคิดเห็นอื่นๆ

1. การรวบรวมข้อมูล

ผู้ประเมินได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยจัดเก็บแบบสอบถามแบบออนไลน์ให้กับนักศึกษาและบุคลากร และมีผู้เข้าร่วมอบรมตอบกลับมาเป็นจำนวน 309 คน

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลผู้ประเมินได้ดำเนินการดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามที่เกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้วิธีหาค่าความถี่ โดยสรุปมาเป็นค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามระดับความพึงพอใจในการจัดงาน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้วิธีการหาค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ตอนที่ 3 แบบสอบถามปลายเปิด เกี่ยวกับข้อเสนอแนะหรือข้อคิดเห็นอื่นๆ

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ค่าร้อยละ (Percent = %)
2. ค่าเฉลี่ย (Mean = \bar{X})
3. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD.)

รายงานผลข้อมูลจะวิเคราะห์ความพึงพอใจในเรื่องต่างๆ สามารถแบ่งระดับค่าคะแนนระดับความพึงพอใจได้เป็น 5 ระดับ โดยกำหนดค่าคะแนน ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.51-5.00	กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์	พึงพอใจมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.51-4.50	กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์	พึงพอใจมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.51-3.50	กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์	พึงพอใจปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.51-2.50	กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์	พึงพอใจน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.50	กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์	พึงพอใจน้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน และร้อยละสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

สถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
- เพศชาย	169	54.69
- เพศหญิง	140	45.31
รวม	309	100.00
สถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม		
- นักศึกษา	200	64.72
- บุคลากร	109	45.31
รวม	309	100.00
ร้านอาหารที่รับบริการ		
- ข้าวไข่เจียวทรงเครื่อง	13	4.21
- ข้าวแกงปักษ์ใต้	109	35.28
- ข้าวแกง	16	5.18
- ข้าวไก่กรอบ/หมูกรอบ	20	6.47
- ก๋วยเตี๋ยวหมู/เย็นตาโฟ	53	17.15
- น้ำผลไม้/น้ำปั่น	21	6.80
- น้ำผลไม้/ชาเย็น/ชาเขียว	16	5.18
- ข้าวขาหมู อาหารจานเดียว	27	8.74
- ข้าวแกงมังสวิรัต	7	2.27
- ข้าวหมูแดง/บะหมี่/เกี๊ยว	27	8.74
รวม	309	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 169 คน คิดเป็นร้อยละ 54.69 เพศหญิง จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 45.31 ส่วนใหญ่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา จำนวน 200 คน คิดเป็นร้อยละ 67.22 บุคลากร จำนวน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 45.31

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	SD	ระดับ ความพึงพอใจ
1. ความสะอาดของสถานที่	4.42	0.628	มาก
2. ความสะอาดของอาหาร/ภาชนะ	4.47	0.621	มาก
3. การให้บริการของร้านค้า	4.44	0.660	มาก
4. ความเหมาะสมของราคาอาหาร	4.45	0.699	มาก
5. ระบบรักษาความปลอดภัย	4.35	0.694	มาก
ความพึงพอใจต่อการใช้บริการ	4.43	0.662	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ระดับความคิดเห็นโดยภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ $\bar{X} = 4.43$ SD = 0.662 ซึ่งสามารถเรียงลำดับค่าคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยได้ดังต่อไปนี้

ลำดับที่ 1 ความสะอาดของอาหาร/ภาชนะ

$\bar{X} = 4.47$ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ลำดับที่ 2 ความเหมาะสมของราคาอาหาร

$\bar{X} = 4.45$ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ลำดับที่ 3 การให้บริการของร้านค้า

$\bar{X} = 4.44$ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ลำดับที่ 4 ความสะอาดของสถานที่

$\bar{X} = 4.42$ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ลำดับที่ 5 ระบบรักษาความปลอดภัย

$\bar{X} = 4.35$ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น

3.1 ข้อเสนอแนะการใช้บริการศูนย์อาหาร ชั้น 2 อาคาร 40 ปี มจพ.

ที่	ข้อเสนอแนะ	ความถี่
1	อยากให้มึร้านที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น	8
2	อาหารถูก สะอาด สมราคา	2
3	ซ่อมพัดลตตัวที่เป็ดไม่ต็ด	1
3	พนักงานบรืการดี สะอาด เร็ยบร็อย	1