

สรุปความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

รุ่นที่ 1 วันที่ 10 สิงหาคม 2567

รุ่นที่ 2 วันที่ 24 สิงหาคม 2567

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

สำหรับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 55 คน (n = 55) ผลการวิเคราะห์ปรากฏ ดังนี้

ข้อมูลทั่วไป	ความถี่	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	3	5.45
หญิง	52	94.55
รวม	55	100.00
อายุ		
ต่ำกว่า 21 ปี	2	3.64
21 - 30 ปี	26	47.27
31 - 40 ปี	13	23.64
41 - 50 ปี	12	21.82
51 - 60 ปี	2	3.64
มากกว่า 60 ปี	0	-
รวม	55	100
ท่านรับทราบข่าวสารการจัดโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ช่องทางใด		
บุคคลใกล้ชิด	38	69.09
ป้ายโฆษณา/แผ่นพับ/ป้าย	0	0
สื่อ Social Media อินเทอร์เน็ต วิทยุ	7	12.73
โทรทัศน์		
สื่อสิ่งพิมพ์/อื่น ๆ	0	0
บริษัท	10	18.18
รวม	55	100

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้ ต่อการเข้าร่วมโครงการ

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

รายการ	ความพึงพอใจ	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. การประชาสัมพันธ์การจัดงาน	4.60	0.53
2. ระยะเวลา / ช่วงเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ	4.60	0.56
3. ความเหมาะสมและความน่าสนใจของรูปแบบบรรยาย	4.69	0.46
4. ความเหมาะสมและความน่าสนใจของรูปแบบอบรมเชิงปฏิบัติการ	4.71	0.49
5. การให้การต้อนรับ / การให้ข้อมูล/คำแนะนำ/ตอบคำถามของเจ้าหน้าที่	4.65	0.51
6. ความเหมาะสมของการจัดสถานที่สำหรับกิจกรรมในด้านต่าง ๆ	4.67	0.51
7. ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	4.71	0.45
8. ความเหมาะสมของวิทยากร บรรยายหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารหลักการของแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)	4.71	0.49
9. ความเหมาะสมของวิทยากร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การสาธิตและฝึกปฏิบัติ การตรวจสอบอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดตรวจโคลิฟอร์ม	4.71	0.49
10. ความรู้และประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมงาน	4.75	0.48
รวม	4.68	0.50

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- ขอขอบคุณสำหรับความรู้มาก หวังว่าจะได้มีโอกาสไปเรียนที่คณะอีก
- ขอขอบคุณมากค่ะ อยากให้จัดกิจกรรมดี ๆ อย่างนี้อีกเรื่อย ๆ