รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบบประเมินความพึงพอใจ

โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ ครั้งที่ ๒ ประจำปี ๒๕๖๓

๑. จุดประสงค์ของการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้

๑.๑ เพื่อสำรวจข้อมูลความพึงใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารคณะบริหารศาสตร์

๑.๒ เพื่อการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารคณะบริหารศาสตร์

๑.๓ เพื่อนำปัญหาหรือข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น

๒. กลุ่มเป้าหมายตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้ ได้แก่ผู้มาใช้บริการร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ จำนวน ๕ ร้าน รวมจำนวน ๑๙๙ คน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ประเภทกิจการ	สถานประกอบการ
๑	นางสมโภชน์ มุ่งหมาย	ร้านอิ่มใจ	โรงอาหารบริหารศาสตร์
๒	นางลำปาง บัวจูม	ร้านกระปุก	โรงอาหารบริหารศาสตร์
๓	นางเทียมใจ พื้นผา	ร้านPT เทียมใจ	โรงอาหารบริหารศาสตร์
๔	นางสาวศศิธร ยืนยาว	ร้านจูจิน	โรงอาหารบริหารศาสตร์
๕	นางสาวพรรณพนัช เมืองพิล	ร้านกระจุ๋มกระจิ๋ม	โรงอาหารบริหารศาสตร์

๓. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ แบบสอบถามแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

ตอนที่ ๑ เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้มาใช้บริการ

ตอนที่ ๒ เป็นคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการ ชนิดมาตราส่วน ๕ ระดับ แบ่งออกเป็น ๔ ด้าน คือ

๑.ด้านการให้บริการ

๒.ด้านอาหาร

๓.ด้านสถานที่ประกอบการ

๔.ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

เก็บข้อมูลระหว่างวันที่ ๗ กรกฎาคม – ๗ ตุลาคม ๒๕๖๓ ณ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์

๔. เกณฑ์การแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๔.๕๑-๕.๐๐ หมายความว่า มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๓.๕๑-๔.๕๐ หมายความว่า มาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๒.๕๑-๓.๕๐ หมายความว่า ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๕๑-๒.๕๐ หมายความว่า น้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๐๐-๑.๕๐ หมายความว่า น้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางต่อไปนี้

<u>ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป</u>

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
๑.เพศ		
ชาย	๑๐๒	๕๑.๒๖
หญิง	๙๗	๔๘.๗๔
ไม่ระบุ	-	-
รวม	**๑๙๙**	**๑๐๐**
๒.สถานะ		
นักศึกษา	๑๔๖	๗๓.๓๗
บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๒๘	๑๔.๐๗
บุคคลภายนอก	๒๕	๑๒.๕๖
ไม่ระบุ	-	-
รวม	**๑๙๙**	**๑๐๐**
๓. ความถี่ในการใช้บริการ		
๑-๒ ครั้ง/เดือน	๒๔	๑๒.๐๖
๓-๔ ครั้ง/เดือน	๔๑	๒๐.๖๐
๕-๖ ครั้ง/เดือน	๓๘	๑๙.๑๐
มากกว่า ๖ครั้ง/เดือน	๙๖	๔๘.๒๔
ไม่ระบุ	-	-
รวม	**๑๙๙**	**๑๐๐**

สรุปข้อมูลจากตารางที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บริการตอบเอกสารแบบประเมินความพึงพอใจของโรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ ครั้งที่ ๒ ประจำปี ๒๕๖๓ มีจำนวนทั้งสิ้น ๑๙๙ ราย แบ่งออกเป็น ๓ ด้าน ดังนี้

๑. ด้านเพศ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๑๙๙ คน เพศชาย จำนวน ๑๐๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๑.๒๖ เพศหญิง จำนวน ๙๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๗๔ วิเคราะห์ได้ว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมากกว่าเพศหญิง

๒.ด้านสถานะ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๑๙๙ ราย เป็นนักศึกษา จำนวน ๑๔๖ คนคิดเป็นร้อยละ ๗๓.๓๗ บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ จำนวน ๒๕ คนคิดเป็นร้อยละ ๑๔.๐๗ บุคคลภายนอกจำนวน ๒๕ คนคิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๖

๓.ด้านความถี่ในการใช้บริการ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๑๙๙ คน มีความถี่ในการใช้บริการ ๑-๒ ครั้ง/เดือน จำนวน ๒๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๖ ความถี่ในการใช้บริการ ๓-๔ ครั้ง/เดือน จำนวน ๔๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๖๐ ความถี่ในการใช้บริการ ๕-๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๓๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๑๐ ความถี่ในการใช้บริการ มากกว่า ๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๙๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๒๔

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจในการใช้บริการ

ตาราง ๒ สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ ครั้งที่ ๒ ประจำปี ๒๕๖๓ แบ่งเป็น ๔ ด้าน ดังนี้

รายการ	**ระดับความพึงพอใจ**		
	$\overline{X}$	**ร้อยละ**	**ระดับ**
๑.ด้านการให้บริการ	๔.๖๓	๙๒.๕๔	มากที่สุด
๒.ด้านอาหาร	๔.๖๒	๙๒.๔๘	มากที่สุด
๓.ด้านสถานที่ประกอบการ	๔.๖๔	๙๒.๗๖	มากที่สุด
โดยรวม	**๔.๖๓**	**๙๒.๕๙**	**มากที่สุด**

๔.ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- อยากให้มีโทรทัศน์
- โรงอาหารมีน้ำรั่วจากหลังคา
- อากาศร้อน ที่นั่งน้อย

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ นางสมโภชน์ มุ่งหมาย ร้านอิ่มอร่อย ครั้งที่ 2 ปี 2563

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 33 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.79	95.76%	0.42
1.2	ความสะอาดเรียบร้อยของการแต่งกายผู้ให้บริการ	4.82	96.36%	0.39
1.3	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.73	94.55%	0.45
1.4	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.85	96.97%	0.36
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.80	95.91%	0.41

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.79	95.76%	0.42
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.88	97.58%	0.33
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.82	96.36%	0.39
2.4	ราคาเหมาะสม	4.79	95.76%	0.42
2.5	รสชาติของอาหาร	4.67	93.33%	0.60
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.79	95.76%	0.43

ตอนที่ 3: ด้านสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.67	93.33%	0.54
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.76	95.15%	0.50
3.3	การตกแต่งหน้าร้าน	4.70	93.94%	0.59
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.71	91.14%	054

ตอนที่ 4: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

1. อาหารอร่อย ได้ปริมาณมาก แม่ค้าอัธยาศัยดี
2. รสชาติดี แม่ค้ายิ้มแย้ม เพิ่มข้าวฟรี สะอาด
3. แม่ค้ายิ้มแย้มขอบคุณ อาหารอร่อย สะอาด
4. สะอาด อร่อย สุภาพแม่ค้าน่ารัก

สรุปผล ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.76 (95.27%) ระดับมากที่สุด

SD ทั้งหมด = 0.46

หมายเหตุ: SD = Standard Deviation (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ นางสาวลำปาง บัวจูม ครั้งที่ 2 ปี 2563

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 35 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.71	94.29%	0.52
1.2	ความสะอาดเรียบร้อยของการแต่งกายผู้ให้บริการ	4.51	90.29%	0.70
1.3	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.37	87.43%	0.88
1.4	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.69	93.71%	0.68
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.57	91.43%	0.69

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.66	93.14%	0.48
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.69	93.71%	0.47
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.46	89.14%	0.56
2.4	ราคาเหมาะสม	4.54	90.86%	0.66
2.5	รสชาติของอาหาร	4.57	91.43%	0.78
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.58	91.66%	0.59

ตอนที่ 3: ด้านสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.54	90.86%	0.66
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.69	93.71%	0.63
3.3	การตกแต่งหน้าร้าน	4.57	91.43%	0.70
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.60	92.00%	0.66

ตอนที่ 4: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.58 (91.70%) ระดับมากที่สุด

SD ทั้งหมด = 0.65

หมายเหตุ: SD = Standard Deviation (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ นางเทียมใจ พื้นผา ร้าน PT ป้าเทียม ครั้งที่ 2 ปี 2563

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 48 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.67	93.33%	0.48
1.2	ความสะอาดเรียบร้อยของการแต่งกายผู้ให้บริการ	4.67	93.33%	0.48
1.3	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.58	91.67%	0.54
1.4	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.58	91.67%	0.58
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.63	92.50%	0.52

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.54	90.83%	0.50
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.56	91.25%	0.50
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.54	90.83%	0.50
2.4	ราคาเหมาะสม	4.63	92.50%	0.49
2.5	รสชาติของอาหาร	4.52	90.42%	0.50
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.56	91.17%	0.50

ตอนที่ 3: ด้านสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.71	94.17%	0.46
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.69	93.75%	0.47
3.3	การตกแต่งหน้าร้าน	4.63	92.50%	0.49
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.67	93.47%	0.47

ตอนที่ 4: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.62 (92.38%) ระดับมากที่สุด

SD ทั้งหมด = 0.50

หมายเหตุ: SD = Standard Deviation (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ นางสาวศศิธร ยืนยาว ร้านจูจิน ครั้งที่ 2 ปี 2563

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 54 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.46	89.26%	0.54
1.2	ความสะอาดเรียบร้อยของการแต่งกายผู้ให้บริการ	4.26	85.19%	0.56
1.3	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.37	87.41%	0.59
1.4	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.35	87.04%	0.52
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.36	87.22%	0.55

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.43	88.52%	0.50
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.50	90.00%	0.54
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.41	88.15%	0.57
2.4	ราคาเหมาะสม	4.37	87.41%	0.52
2.5	รสชาติของอาหาร	4.31	86.30%	0.54
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.40	88.07%	0.53

ตอนที่ 3: ด้านสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.41	88.15%	0.57
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.44	88.89%	0.54
3.3	การตกแต่งหน้าร้าน	4.46	89.26%	0.54
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.44	88.77%	0.55

ตอนที่ 4: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.40 (88.02%) ระดับมาก

SD ทั้งหมด = 0.54

หมายเหตุ: SD = Standard Deviation (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารคณะบริหารศาสตร์ นางสาวพรรณพนัช เมืองพิล ครั้งที่ 2 ปี 2563

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.84	96.88%	0.37
1.2	ความสะอาดเรียบร้อยของการแต่งกายผู้ให้บริการ	4.75	95.00%	0.44
1.3	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.81	96.25%	0.40
1.4	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.72	94.38%	0.46
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.78	95.63%	0.42

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.78	95.63%	0.42
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.75	95.00%	0.44
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.81	96.25%	0.40
2.4	ราคาเหมาะสม	4.81	96.25%	0.40
2.5	รสชาติของอาหาร	4.78	95.63%	0.42
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.79	95.75%	0.41

ตอนที่ 3: ด้านสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.78	95.63%	0.42
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.78	95.63%	0.42
3.3	การตกแต่งหน้าร้าน	4.75	95.00%	0.44
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.77	95.42%	0.43

ตอนที่ 4: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.78 (95.60%) ระดับมากที่สุด

SD ทั้งหมด = 0.42

หมายเหตุ: SD = Standard Deviation (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน)