

ผลการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2562

คณะ/หลักสูตร	ด้านหลักสูตร							ด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ				
	การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน	มีปฏิทินการศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาคการศึกษาอย่างชัดเจน	หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	กระบวนการจัดการเรียนการสอน เน้นการพัฒนาทักษะและทักษะการเริ่มรู้ในศตวรรษที่ 21 เช่น ทักษะการเขียน/รู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงาน แบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ	มีกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษาที่หลากหลายทั้งในและนอกชั้นเรียน	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านหลักสูตร	ช่องทาง/ความสะดวกในการติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	นักศึกษาได้รับคำแนะนำการลงทะเบียนเรียน การกำหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรโดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	การให้เวลาในการได้รับปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาเรียนจนจบตามเวลา ของหลักสูตร	ค่าเฉลี่ยผลประเมินระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร	4.67	4.62	4.61	4.61	4.62	4.60	4.62	4.62	4.60	4.66	4.63	4.63
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจการเกษตร	4.58	4.50	4.46	4.42	4.63	4.50	4.51	4.50	4.50	4.54	4.46	4.50
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.66	4.66	4.62	4.59	4.62	4.57	4.62	4.60	4.59	4.64	4.61	4.61
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.80	4.70	4.60	4.70	4.70	4.80	4.72	4.70	4.80	4.80	4.70	4.75
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.52	4.51	4.48	4.45	4.48	4.44	4.48	4.52	4.48	4.50	4.48	4.49
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจการเกษตร (ต่อเนื่อง)	4.57	4.48	4.65	4.61	4.52	4.57	4.57	4.61	4.48	4.74	4.70	4.63
หลักสูตรการเกษตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	4.81	4.80	4.82	4.75	4.80	4.76	4.79	4.80	4.75	4.77	4.77	4.77
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.81	4.81	4.71	4.81	4.67	4.71	4.75	4.67	4.71	4.76	4.76	4.73
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.58	4.54	4.50	4.58	4.54	4.46	4.53	4.58	4.46	4.54	4.58	4.54

ผลการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2562

คณะ/หลักสูตร	ด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้						ด้านการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา								ค่าเฉลี่ยผลประเมินภาพรวม
	อาคารเรียน ห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ มีความพร้อมต่อการจัดการศึกษา	ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์ เทคโนโลยีสารสนเทศ ห้องสมุด ตำรา/หนังสือ แหล่งเรียนรู้ ระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูล มีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา	เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย	การจัดพื้นที่/สถานที่สำหรับนักศึกษาและอาจารย์ได้พบปะ สัมผัสแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หรือทำงานร่วมกัน	มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	ด้านความรู้	ด้านทักษะทางปัญญา	ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ด้านทักษะการปฏิบัติการวิชาชีพ	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านการเรียนรู้ ตลอดหลักสูตร ได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา		
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	4.50	4.49	4.60	4.58	4.57	4.55	4.65	4.66	4.67	4.67	4.66	4.69	4.67	4.62	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.50	4.38	4.58	4.58	4.46	4.50	4.54	4.54	4.58	4.54	4.67	4.67	4.59	4.53	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.52	4.56	4.55	4.54	4.54	4.54	4.65	4.67	4.66	4.63	4.60	4.65	4.64	4.60	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.80	4.90	4.70	4.70	4.60	4.74	4.70	4.70	4.70	4.80	4.80	4.80	4.75	4.74	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.31	4.35	4.43	4.34	4.45	4.38	4.49	4.50	4.51	4.51	4.44	4.53	4.50	4.46	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง)	4.57	4.57	4.70	4.70	4.74	4.65	4.70	4.74	4.78	4.78	4.61	4.65	4.71	4.64	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	4.60	4.65	4.69	4.71	4.70	4.67	4.76	4.76	4.76	4.78	4.77	4.80	4.77	4.75	
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.48	4.38	4.71	4.76	4.62	4.59	4.71	4.76	4.76	4.76	4.81	4.81	4.77	4.71	
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.25	4.17	4.42	4.33	4.46	4.33	4.63	4.63	4.58	4.54	4.54	4.63	4.59	4.50	