

ผลการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2566

คณะ/หลักสูตร	ด้านหลักสูตร							ด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ				
	การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน	มีปฏิทินการศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาคการศึกษาอย่างชัดเจน	หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	กระบวนการจัดการเรียนการสอน เน้นการพัฒนาทักษะและทักษะการเป็นผู้นำในศตวรรษที่ 21 เช่น ทักษะการเป็นผู้รู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ	มีกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษาที่หลากหลายทั้งในและนอกชั้นเรียน	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านหลักสูตร	ช่องทาง/ความสะดวกในการติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	นักศึกษาได้รับคำแนะนำการลงทะเบียนเรียน การกำหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรโดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	การให้เวลาในการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาเรียนจบตามเวลาของหลักสูตร	ค่าเฉลี่ยผลประเมินระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	<b>4.44</b>	<b>4.42</b>	<b>4.42</b>	<b>4.38</b>	<b>4.41</b>	<b>4.34</b>	<b>4.40</b>	<b>4.39</b>	<b>4.40</b>	<b>4.38</b>	<b>4.43</b>	<b>4.40</b>
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.43	4.30	4.48	4.39	4.35	4.26	4.37	4.35	4.48	4.30	4.43	4.39
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.45	4.46	4.44	4.39	4.41	4.34	4.42	4.39	4.38	4.39	4.42	4.40
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.31	4.23	4.31	4.23	4.38	4.23	4.28	4.23	4.31	4.23	4.31	4.27
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.50	4.48	4.38	4.46	4.44	4.48	4.45	4.48	4.44	4.46	4.48	4.46
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.25	4.25	4.25	3.88	4.38	3.75	4.13	4.38	4.38	4.38	4.38	4.38
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	4.44	4.38	4.44	4.44	4.44	4.44	4.43	4.31	4.38	4.25	4.50	4.36
<b>คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน</b>	<b>4.22</b>	<b>4.15</b>	<b>4.21</b>	<b>4.09</b>	<b>4.13</b>	<b>4.09</b>	<b>4.15</b>	<b>4.15</b>	<b>4.12</b>	<b>4.13</b>	<b>4.15</b>	<b>4.14</b>
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	4.22	4.15	4.21	4.09	4.13	4.09	4.15	4.15	4.12	4.13	4.15	4.14
<b>คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ</b>	<b>4.38</b>	<b>4.33</b>	<b>4.43</b>	<b>4.43</b>	<b>4.38</b>	<b>4.33</b>	<b>4.38</b>	<b>4.38</b>	<b>4.38</b>	<b>4.43</b>	<b>4.43</b>	<b>4.40</b>
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
หลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม	4.30	4.20	4.30	4.30	4.20	4.10	4.23	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์	4.33	4.33	4.44	4.44	4.44	4.44	4.41	4.44	4.44	4.56	4.56	4.50
<b>ค่าเฉลี่ยผลประเมินทั้งมหาวิทยาลัย</b>	<b>4.36</b>	<b>4.33</b>	<b>4.35</b>	<b>4.26</b>	<b>4.30</b>	<b>4.24</b>	<b>4.31</b>	<b>4.29</b>	<b>4.28</b>	<b>4.27</b>	<b>4.32</b>	<b>4.29</b>

ผลการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2566

คณะ/หลักสูตร	ด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้						ด้านการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา							ค่าเฉลี่ยผลประเมินภาพรวม
	อาคารเรียน ห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ มีความพร้อมต่อการจัดการศึกษา	ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์ เทคโนโลยีสารสนเทศ ห้องสมุด ตำราหนังสือ แหล่งเรียนรู้ ระบบการเรียนการสอน อีเลิร์นนิ่งมีฐานข้อมูล มีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา	เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย	การจัดพื้นที่/สถานที่สำหรับนักศึกษาและอาจารย์ได้พบปะ สังสรรค์แลกเปลี่ยนสนทนา หรือทำงานร่วมกัน	มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	ด้านความรู้	ด้านทักษะปัญญา	ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ด้านทักษะการปฏิบัติงานจริงอาชีพ	ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร ได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา	
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	<b>4.28</b>	<b>4.31</b>	<b>4.32</b>	<b>4.32</b>	<b>4.34</b>	<b>4.31</b>	<b>4.47</b>	<b>4.49</b>	<b>4.44</b>	<b>4.47</b>	<b>4.46</b>	<b>4.45</b>	<b>4.47</b>	<b>4.40</b>
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.35	4.43	4.35	4.35	4.22	4.34	4.48	4.48	4.39	4.43	4.43	4.43	4.44	4.39
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	4.29	4.28	4.37	4.31	4.38	4.33	4.51	4.52	4.47	4.48	4.45	4.45	4.48	4.41
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.23	4.08	4.15	4.00	4.08	4.11	4.23	4.46	4.31	4.38	4.38	4.38	4.36	4.26
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.29	4.44	4.33	4.42	4.40	4.38	4.46	4.46	4.42	4.46	4.52	4.44	4.46	4.44
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.38	4.13	4.00	4.25	4.25	4.20	4.38	4.38	4.13	4.50	4.38	4.38	4.35	4.26
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	4.06	4.31	4.13	4.31	4.31	4.23	4.44	4.50	4.63	4.56	4.56	4.63	4.55	4.40
<b>คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน</b>	<b>3.97</b>	<b>3.96</b>	<b>4.06</b>	<b>3.97</b>	<b>3.97</b>	<b>3.99</b>	<b>4.21</b>	<b>4.28</b>	<b>4.24</b>	<b>4.19</b>	<b>4.26</b>	<b>4.18</b>	<b>4.23</b>	<b>4.13</b>
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	3.97	3.96	4.06	3.97	3.97	3.99	4.21	4.28	4.24	4.19	4.26	4.18	4.23	4.13
<b>คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ</b>	<b>4.29</b>	<b>4.19</b>	<b>4.24</b>	<b>4.19</b>	<b>4.24</b>	<b>4.23</b>	<b>4.38</b>	<b>4.38</b>	<b>4.43</b>	<b>4.38</b>	<b>4.38</b>	<b>4.38</b>	<b>4.39</b>	<b>4.35</b>
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	5.00	5.00	5.00	5.00	4.50	4.90	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.98
หลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม	4.10	4.10	4.20	4.10	4.10	4.12	4.20	4.20	4.30	4.20	4.20	4.20	4.22	4.20
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์	4.33	4.11	4.11	4.11	4.33	4.20	4.44	4.44	4.44	4.44	4.44	4.44	4.44	4.39
<b>ค่าเฉลี่ยผลประเมินทั้งมหาวิทยาลัย</b>	<b>4.16</b>	<b>4.15</b>	<b>4.18</b>	<b>4.17</b>	<b>4.13</b>	<b>4.16</b>	<b>4.34</b>	<b>4.35</b>	<b>4.35</b>	<b>4.36</b>	<b>4.33</b>	<b>4.35</b>	<b>4.35</b>	<b>4.28</b>