สรุปผลความพึงพอใจของผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครนายก ปี 2567

ผลการประเมินสรุปได้ ดังนี้

ผลการสอบถามความคิดเห็นผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครนายก โดยมีการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาวิทยาลัยเทคนิคนครนายก จำนวน 346 คน ผลปรากฏดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	135	39
หญิง	211	61
รวม	**346**	**100**

ตารางที่ 2 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริหาร	1	0.3
ครู	14	4
บุคลากรทางการศึกษา	6	1.7
นักเรียน นักศึกษา	324	93.6
นักศึกษาฝึกสอน	1	0.3
รวม	**346**	**100**

ตารางที่ 3 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามแผนกวิชา

แผนกวิชา	จำนวน	ร้อยละ
ช่างยนต์	21	6.1
ช่างกลโรงงาน	17	4.9
ช่างเชื่อมโลหะ	8	2.4
ช่างไฟฟ้ากำลัง	77	22.3
ช่างอิเล็กทรอนิกส์	21	6.1
ช่างก่อสร้าง	11	3.2
การบัญชี	55	15.9
การตลาด	12	3.5
การจัดการสำนักงานดิจิทัล	12	3.5
เทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล	19	5.5
การจัดการโลจิสติกส์ฯ	36	10.4
การโรงแรม	19	5.5
เทคโนโลยีสารสนเทศ	17	4.9

แผนกวิชา	จำนวน	ร้อยละ
ศิลปกรรม	12	3.5
เทคนิคพื้นฐาน	2	0.6
สามัญสัมพันธ์	5	1.4
อื่นๆ	2	0.6
รวม	**346**	**100**

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจเกี่ยวกับความพึงพอใจผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครนายก

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจเกี่ยวกับความพึงพอใจผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครนายก

รายการ	$\overline{X}$	S.D	ระดับความคิดเห็น
1. ผู้ขายแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย	4.68	0.62	มากที่สุด
2. รสชาติอาหาร	4.76	0.57	มากที่สุด
3. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา	4.63	0.72	มากที่สุด
4. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา	4.70	0.61	มากที่สุด
5. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด (จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำฯ)	4.70	0.61	มากที่สุด
6. มีตู้กระจกกันฝุ่นหรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด	4.69	0.65	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจที่มีต่อการให้บริการ	4.70	0.64	มากที่สุด
เฉลี่ยโดยรวม	**4.69**	**0.64**	**มากที่สุด**

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

การจัดโครงการครั้งนี้มีการสอบถามความคิดเห็นผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครนายก และมีการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง ในข้อมูล 3 ตอน คือ ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลความพึงพอใจในการจัดงานและข้อมูลปัญหา ความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลเป็นผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 346 คน

ผลการประเมินพบว่า

กลุ่มตัวอย่างจำแนกเป็นเพศหญิง จำนวน 211 คน คิดเป็นร้อยละ 61 และเพศชาย จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 39 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างจำแนกเป็นนักเรียน นักศึกษา จำนวน 324 คน คิดเป็นร้อยละ 93.6 รองลงมาคือ ครู จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 4, บุคลากรทางการศึกษา จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 1.7 และ ผู้บริหาร จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.3, นักศึกษาฝึกสอน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.3 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนกวิชา ช่างไฟฟ้ากำลัง จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 22.3 รองลงมาคือ การบัญชี จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 15.9, การจัดการโลจิสติกส์ฯ จำนวน 36 คน คิดเป่นร้อยละ 10.4, ช่างยนต์ จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 6.1, ช่างอิเล็กทรอนิกส์ จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 6.1, คอมพิวเตอร์ธุรกิจ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 5.5, การโรงแรม จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 5.5, ช่างกลโรงงาน จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 4.9, เทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 4.9,

การตลาด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5, เลขานุการ/การจัดการสำนักงาน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5, ศิลปกรรม จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5, ช่างก่อสร้าง จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 3.2, ช่างเชื่อมโลหะ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.4, สามัญสัมพันธ์ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.4 และเทคนิคพื้นฐาน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.6, อื่นๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.6 ตามลำดับ

ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง เกี่ยวกับการสอบถามความคิดเห็นผู้ใช้บริการร้านค้าภายในโรงอาหาร วิทยาลัยเทคนิคนครนายก ในภาพรวมค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คือ 4.69 รายการที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ รสชาติอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.76 รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.70, ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด (จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำฯ) มีค่าเฉลี่ย 4.70, ความพึงพอใจที่มีต่อการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.70, มีตู้กระจกกันฝุ่นหรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด มีค่าเฉลี่ย 4.69, . ผู้ขายแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย มีค่าเฉลี่ย 4.68 และปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา มีค่าเฉลี่ย 4.63 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

-