

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดการด้านอาหาร “วัตถุดิบท้องถิ่นช่วยลดต้นทุนอาหารสัตว์ได้อย่างไร”

ประเด็นความคิดเห็น	จำนวนผู้ประเมินจำแนกตามความพึงพอใจ					N	ค่าเฉลี่ย	เกณฑ์การประเมิน
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1			
ด้านวิทยากร								
1. ความรู้ของผู้อภิปราย/ ผู้บรรยาย	9	11	0	0	0	20	4.45	ดีมาก
2. การเรียงลำดับบรรยาย เนื้อหาได้ครบถ้วน	14	6	0	0	0	20	4.70	ดีมาก
3. การเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วม เสวนาแสดงความคิดเห็น	14	6	0	0	0	20	4.70	ดีมาก
4. ความสามารถในการ ถ่ายทอด/สื่อสาร/ความเข้าใจ	5	14	0	0	0	20	4.20	ดี
5. ความเหมาะสมของเวลาใน การอภิปราย/ตอบคำถาม	12	6	0	0	0	20	4.50	ดีมาก
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร / ประชาสัมพันธ์								
1. สถานที่สะอาดและมีความ เหมาะสม	15	5	0	0	0	20	4.75	ดีมาก
2. ความพร้อมของอุปกรณ์ โสตทัศนูปกรณ์	7	13	0	0	0	20	4.35	ดีมาก
3. ระยะเวลาในการอบรมมี ความเหมาะสม	12	8	0	0	0	20	4.60	ดีมาก
4. การประชาสัมพันธ์การจัด อบรม	6	14	0	0	0	20	4.30	ดีมาก
ด้านการนำความรู้ไปใช้								
1. ความรู้หลังการเข้าอบรม	5	15	0	0	0	20	4.25	ดีมาก
2. ได้รับความรู้ตรงกับ วัตถุประสงค์ในการเข้าอบรม	8	10	2	0	0	20	4.30	ดีมาก
3. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไป ประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน ได้	12	8	0	0	0	20	4.60	ดีมาก
4. มีความมั่นใจและ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไป ใช้ได้	7	13	0	0	0	20	4.35	ดีมาก