



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม "สำรวจความต้องการของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ใน
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ในพื้นที่ภาคกลางต่อหลักสูตรฝึกอบรมของสถาบันอาหาร"

.....
แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าอิสระ ของนักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตร
บริหารธุรกิจ สำหรับผู้บริหาร คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

ชาย หญิง

2. อายุ

ต่ำกว่า 20 ปี 21 - 30 ปี 31 - 40 ปี
 41 - 50 ปี มากกว่า 50

3. สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้บริหารระดับสูง ผู้บริหารระดับกลาง ผู้บริหารระดับต้น
 พนักงานระดับปฏิบัติการ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4. องค์กรท่านดำเนินกิจการมาแล้วกี่ปี

น้อยกว่า 2 ปี 2 - 4 ปี 5 - 7 ปี
 8 - 10 ปี 10 ปีขึ้นไป

5. โปรดระบุมูลค่าโดยประมาณสินทรัพย์ถาวรขององค์กรของท่าน

น้อยกว่า 50 ล้านบาท 50.1 - 200 ล้านบาท มากกว่า 200 ล้านบาท

6. โปรดระบุว่าองค์กรท่านมีจำนวนการจ้างงานรวมทั้งหมดกี่คน

น้อยกว่า 50 คน 51 - 200 คน มากกว่า 200 คน

7. ยอดขายต่อปี โดยประมาณ

น้อยกว่า 50 ล้านบาท 50.1 - 100 ล้านบาท 100.1 - 150 ล้าน
บาท
 150.1 - 200 ล้านบาท มากกว่า 200 ล้านบาท

8. หากจัดให้มีการอบรม "หลักสูตรเพื่อพัฒนาทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป" ท่าน
สนใจจะเข้าร่วมอบรมหรือไม่

สนใจ
 ไม่สนใจ (โปรดระบุเหตุผล).....

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและทัศนคติเกี่ยวกับการฝึกอบรม

9. องค์กรท่านเคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหารหรือไม่

() เคย () ไม่เคย (ข้ามไปตอบข้อ11)

10. องค์กรของท่านเคยส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมในด้านใดกับสถาบันอาหาร(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () หลักสูตรด้านGMP&HACCP
- () หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์
- () หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ
- () หลักสูตรด้านหลักการถนอมอาหาร
- () หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหาร
- () หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบ
- () หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
- () หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมี
- () หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือ
- () หลักสูตร ISO 9001:2000
- () หลักสูตร ISO / IEC 17025
- () หลักสูตรด้านกฎหมายอาหาร
- () หลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- () หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain(โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหาร
- () หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหาร
- () หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร
- () หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร
- () อื่นๆ (โปรดระบุ).....

11. ปัจจุบันท่านมีความต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์กรเข้ารับการฝึกอบรมหรือไม่

() ต้องการ () ไม่ต้องการ

() อื่นๆ (โปรดระบุ).....

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

12. ท่านมีความต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรมหรือส่งบุคลากรในองค์กรเข้ารับการฝึกอบรม ท่านจะเลือกหลักสูตรด้านใด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบและ โปรดเรียงลำดับความสำคัญ)

- หลักสูตรด้านGMP&HACCP
- หลักสูตรด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์
- หลักสูตรด้านอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ
- หลักสูตรด้านหลักการถนอมอาหาร
- หลักสูตรด้านความปลอดภัยในอาหาร
- หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทดสอบ
- หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
- หลักสูตรด้านห้องปฏิบัติการเคมี
- หลักสูตรด้านการสอบเทียบเครื่องมือ
- หลักสูตร ISO 9001:2000
- หลักสูตร ISO / IEC 17025
- หลักสูตรด้านกฎหมายอาหาร
- หลักสูตรด้านระบบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- หลักสูตรด้านการจัดการ Logistic และ Supply Chain(โซ่อุปทาน) ในอุตสาหกรรมอาหาร
- หลักสูตรด้านวัตถุเจือปน / สารเคมีในอุตสาหกรรมอาหาร
- หลักสูตรด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร
- หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร
- อื่นๆ (โปรดระบุ).....

13. ในองค์กรท่านบุคลากรระดับใดที่มีความต้องการในการฝึกอบรม(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบและ โปรดเรียงลำดับความสำคัญ)

- ระดับปฏิบัติการ
- ระดับหัวหน้างาน
- ระดับผู้จัดการ
- ผู้บริหารระดับกลาง
- ผู้บริหารระดับสูง

14. ท่านคิดว่าค่าใช้จ่ายในการเข้ารับการฝึกอบรมต่อหลักสูตรที่เหมาะสมเป็นเท่าใด

- น้อยกว่า 2,000 บาท
- 2,000 – 4,000 บาท
- 4,001 – 6,000 บาท
- 6,001 – 8,000 บาท
- 8,001 – 10,000 บาท
- มากกว่า 10,000 บาท

15. ระยะเวลาในการเข้าฝึกอบรมต่อหนึ่งหลักสูตรที่ท่านคิดว่าเหมาะสม

- ไม่เกิน 1 วัน
- 1-3 วัน
- 4-5 วัน
- 5 วันขึ้นไป

16. วันที่ท่านสะดวกในการเข้าอบรม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- จันทร์
- อังคาร
- พุธ
- พฤหัสบดี
- ศุกร์
- เสาร์
- อาทิตย์

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

17. ช่วงเวลาใดที่ท่านคิดว่าเหมาะสมที่สุดสำหรับการเข้ารับการฝึกอบรม

- () 8.30 – 16.30 น. () 9.00 – 17.00 น.
 () 9.30 – 17.30 น. () อื่นๆ (โปรดระบุ).....

18. องค์กรท่านมีความสะดวกในการส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมในช่วงเวลาใด

- () ไตรมาสที่ 1 (เดือนมกราคม - มีนาคม) () ไตรมาสที่ 2 (เดือนเมษายน - มิถุนายน)
 () ไตรมาสที่ 3 (เดือนกรกฎาคม - กันยายน) () ไตรมาสที่ 4 (เดือนตุลาคม - ธันวาคม)
 () อื่นๆ (โปรดระบุ).....

19. ลักษณะรูปแบบของการฝึกอบรมที่ท่านต้องการ

- () การฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอน ในห้องเรียน(Public Course Training)
 () การฝึกอบรมในลักษณะการเรียน การสอน ในลักษณะปฏิบัติการ(Practice Course Training)
 () การฝึกอบรมในลักษณะมีการเรียน การสอนพร้อมภาคปฏิบัติ(Public and Practice Course Training)
 () การฝึกอบรมในงาน ณ สถานที่ประกอบการ(On the Job Training)

20. สถานที่ที่ท่านต้องการให้สถาบันอาหารจัดหลักสูตรฝึกอบรม

- () ในสถานที่ทำงาน () โรงแรม () สมาคม
 () มหาวิทยาลัย (โปรดระบุ).....
 () อื่นๆ(โปรดระบุ).....

21. ท่านต้องการวิทยากรในการสอนหลักสูตรฝึกอบรมรูปแบบใด

- () บุคลากรในองค์กร () ผู้เชี่ยวชาญจากในประเทศ/อาจารย์มหาวิทยาลัย
 () ผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศ () ผู้ที่ปฏิบัติงานอยู่ในอุตสาหกรรม
 () อื่นๆ(โปรดระบุ).....

22. ท่านต้องการให้สถาบันอาหารติดต่อท่านโดยวิธีใด

- () จดหมายลงทะเบียน () อินเทอร์เน็ต () โทรศัพท์หรือโทรสาร
 () อื่นๆ(โปรดระบุ).....

23. ท่านต้องการให้สถาบันอาหารจัดการประชาสัมพันธ์ในการจัดฝึกอบรมทางด้านใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

โปรดเรียงความสำคัญ)

- () จดหมายข่าว () วารสาร () อินเทอร์เน็ต () โทรศัพท์
 () วิทยุ () อื่นๆ(โปรดระบุ).....

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลในการเลือกการรับเข้าฝึกอบรม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ในช่องที่ตรงกับความเห็นของท่าน โดยช่องคำตอบเรียงลำดับความสำคัญตั้งแต่มากที่สุด จนถึงไม่สำคัญ

3.1 ปัจจัยโดยรวมทางด้านการตลาดและบริการ

24. ปัจจัยโดยรวมที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	สำคัญ มากที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์เช่นหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และหลากหลาย					
2. ปัจจัยด้านราคา เช่น ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร ค่าเอกสาร/อุปกรณ์เสริมอื่นๆ					
3. ปัจจัยด้านสถานที่ให้บริการ เช่น ทำเลที่จัดเดินทางสะดวก ติดต่อง่าย มีอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาที่ทันสมัย					
4. ปัจจัยทางด้านส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสารและสื่อโฆษณา เช่น การมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การรับรู้ข่าวสารการจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร					
5. ปัจจัยด้านวิทยากรและสถาบันที่จัดฝึกอบรม เช่น ชื่อเสียง และความน่าเชื่อถือของผู้สอน เป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ					
6. ปัจจัยทางด้านกระบวนการให้บริการของสถาบันที่ให้บริการฝึกอบรม เช่น ขั้นตอนในการติดต่อขอรับการฝึกอบรม ระยะเวลาในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกอบรม					
7. ปัจจัยด้านการบริการให้แก่ลูกค้า เช่น มีศูนย์ข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะ การให้ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆ แก่ผู้สนใจ					

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

25.ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการศึกษาที่ ()

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1.หัวข้อหลักสูตรน่าสนใจ ทันสมัย และทันต่อเหตุการณ์					
2.มีระบบการเรียนการสอนที่ทันสมัย ไม่จำเจ					
3.ความหลากหลายของหลักสูตร					
4.ความต่อเนื่องของหลักสูตรต่างๆที่จัดอบรม					
5.ระยะเวลาฝึกอบรมต่อหลักสูตร					
6.วันและเวลาที่จัดฝึกอบรม					
7.ความน่าเชื่อถือและความสามารถของวิทยากร					
8.ได้รับการฝึกอบรมและปฏิบัติงานจากสถานที่และ อุปกรณ์จริง					
9.ได้รับใบรับรอง(Certificate) แล้วสามารถนำไปใช้งานได้					
10.อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

26.ปัจจัยด้านราคาที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการศึกษาที่ ()

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1. ค่าใช้จ่ายต่อหลักสูตร					
2. ค่าเอกสาร / อุปกรณ์เสริมอื่นๆนอกเหนือจากค่าหลักสูตร					
3. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก					
4.อื่นๆ(โปรดระบุ).....					

27.ปัจจัยด้านสถานที่ที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการศึกษาที่ ()

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1. สถานที่จัดฝึกอบรมอยู่ในทำเลเดินทางสะดวก					
2. สถานที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย และเพียงพอ					
3. สถานที่ฝึกอบรมกว้างขวางสะดวก					
4. มีห้อง lab ปฏิบัติการสำหรับฝึกอบรมให้ทำได้จริง					
5. อุปกรณ์โสตทัศนศึกษาทันสมัย					
6. สถานที่ฝึกอบรมสะอาด และทันสมัย					
7. อื่นๆ(โปรดระบุ).....					

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

28.ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด วัสดุสื่อสาร และสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการศึกษาที่
ฝึกอบรบกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1.มีส่วนลดสำหรับสมาชิกและเข้ารับการศึกษาที่มากกว่า 1 ท่าน					
2.มีส่วนลดพิเศษหากมีการเข้ารับการศึกษาที่ฝึกอบรบครั้งต่อไป					
3.มีการแจกเอกสาร/หนังสือฟรี นอกเหนือจากที่อบรมในหลักสูตร					
4.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์					
5.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อวิทยุ					
6.มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อนิตยสาร / วารสาร					
7. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต					
8. ได้รับการแนะนำจากบุคคลหรือหน่วยงานอื่นๆ					
9. อื่นๆ(โปรดระบุ).....					

29.ปัจจัยด้านการวิทยากรและหน่วยงานที่จัดฝึกอบรบที่มีอิทธิพลต่อท่านในการเลือกเข้ารับการศึกษาที่
สถาบันอาหาร

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1.วิทยากรมีความรู้และมีชื่อเสียงในหัวข้อที่สอน					
2.วิทยากรสามารถสร้างความเข้าใจในหัวข้อที่สอนเป็นอย่างดี					
3.วิทยากรสนใจ และ มีความกระตือรือร้นในการสอน					
4.วิทยากรสามารถสร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจให้กับผู้เรียน					
5.วิทยากรเป็นผู้มีประสบการณ์ในการปฏิบัติ					
6.สถาบันที่จัดมีความน่าเชื่อถือ					
7.เป็นสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากองค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับ					
8. อื่นๆ(โปรดระบุ).....					

แบบสอบถามหมายเลขที่ ()

30. ปัจจัยด้านการกระบวนการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อท่าน ในการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1. ขั้นตอนในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรมสะดวก ไม่ยุ่งยาก					
2. ขั้นตอนในการชำระเงินสะดวก ไม่ยุ่งยาก					
3. เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เต็มใจให้บริการ					
4. ขั้นตอนในการติดต่อขอแก้ไขปัญหาดังกล่าว ระหว่างรับการฝึกอบรมสะดวก					
5. ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ					
6. การให้ข้อมูลด้านรายละเอียดของหลักสูตรต่างๆแก่ผู้ที่สนใจ					
7. การตอบปัญหาและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรม					
8. การมีศูนย์รับซื้อโรงเรียนและข้อเสนอแนะแก่ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรม					
9. อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

31. ปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลต่อท่าน ในการเลือกใช้บริการฝึกอบรมกับสถาบันอาหาร

ปัจจัย	สำคัญ มาก ที่สุด	สำคัญ มาก	สำคัญ น้อย	สำคัญ น้อย ที่สุด	ไม่ สำคัญ
1. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง					
2. เพื่อการเลื่อนตำแหน่งงานของตนเอง					
3. เพื่อเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆเพื่อติดตามสถานการณ์					
4. เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร					
5. เพื่อป้องกันความเสี่ยงและนำไปแก้ไขปัญหในองค์กร					
6. เพื่อนำไปพัฒนาระบบการทำงานในองค์กรให้ดีขึ้น					
7. เป็นโอกาสที่จะได้รู้จักกับบุคคลอื่นๆในแวดวงธุรกิจเดียวกัน					
8. อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้ตอบ

32. ที่ท่านเคยประสบปัญหาในการขอรับบริการฝึกอบรมจากสถาบันอาหารหรือไม่

() ไม่เคย

() เคย (โปรดระบุ).....

.....

.....

33. ท่านต้องการให้สถาบันอาหารปรับปรุงด้านใดในการจัดฝึกอบรม

() การประชาสัมพันธ์

() การประสานงาน

() สถานที่จัดฝึกอบรม

() วิทยากร

() รูปแบบในการจัดฝึกอบรม

() เนื้อหาหลักสูตร(โปรดระบุ).....

34. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้ศึกษาขอขอบคุณที่ท่านสละเวลาตอบแบบสอบถามชุดนี้



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ-นามสกุล** นางสาวชอุภา ใจบุญ
- วัน เดือน ปีเกิด** 24 มกราคม พ.ศ.2516
- ประวัติการศึกษา :** ปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี
คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ประวัติการทำงาน**
- 2538 - 2544 วิศวกรฝ่ายออกแบบและประเมินราคา บริษัท เฟิร์สเทคโนโลยี จำกัด
- 2544 - ปัจจุบัน หัวหน้าส่วน แผนกวิจัยและพัฒนา
ฝ่ายบริการวิชาการสถาบันอาหาร
- สถานที่ทำงาน :** ฝ่ายบริการวิชาการ สถาบันอาหาร
2008 ถ. จรัญสนิทวงศ์ ซ.จรัญสนิทวงศ์ 40 แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700