**แบบประเมินการอบรมอาหารเป็นยาสมุนไพร**

**คณะเภสัชศาสตร์ ภ. 3401**

**วันที่ 3 เมษายน 2557**

**ครั้งที่ 1 เวลา 09.00 – 12.00 น.**

**คำชี้แจง** ให้ทำเครื่องหมาย 🗸 ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

 เพศ ❒ ชาย ❒ หญิง

 อาชีพ ❒ ค้าขาย ❒ แม่บ้าน ❒ ข้าราชการ

 ❒ อื่นๆ...........................................................................

 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ความคิดเห็น** | **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 1. การอบรมครั้งนี้ตรงตามวัตถุประสงค์ |  |  |  |  |  |
| 2. เวลาที่ใช้ในการอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 3. บรรยากาศในอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 4. ความสะดวกของการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 5. สภาพและความเหมาะสมของสถานที่การจัดการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 6. ความเหมาะสมของโสตทัศนูปกรณ์ที่ใช้ในการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 7. ความชัดเจนในการตอบข้อซักถามของวิทยากร |  |  |  |  |  |
| 8. ความพร้อมของวัสดุ อุปกรณ์ ในการเตรียมอาหาร |  |  |  |  |  |
| 9. ท่านมีส่วนร่วมในการทำอาหารเป็นยาสมนุไพรในครั้งนี้ |  |  |  |  |  |
| 10. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรไปเผยแพร่แก่ผู้สนใจได้ |  |  |  |  |  |
| 11. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรที่ได้จากการอบรมฯ ในครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง |  |  |  |  |  |
| 12. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการอบรมฯ |  |  |  |  |  |

**ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.............................................................................................................................................................................. ..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

**แบบประเมินการอบรมอาหารเป็นยาสมุนไพร**

**คณะเภสัชศาสตร์ ภ. 3401**

**วันที่ 3 เมษายน 2557**

**ครั้งที่ 2 เวลา 13.00 – 16.00 น.**

**คำชี้แจง** ให้ทำเครื่องหมาย 🗸 ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

 เพศ ❒ ชาย ❒ หญิง

 อาชีพ ❒ ค้าขาย ❒ แม่บ้าน ❒ ข้าราชการ

 ❒ อื่นๆ...........................................................................

 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ความคิดเห็น** | **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 1. การอบรมครั้งนี้ตรงตามวัตถุประสงค์ |  |  |  |  |  |
| 2. เวลาที่ใช้ในการอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 3. บรรยากาศในอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 4. ความสะดวกของการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 5. สภาพและความเหมาะสมของสถานที่การจัดการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 6. ความเหมาะสมของโสตทัศนูปกรณ์ที่ใช้ในการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 7. ความชัดเจนในการตอบข้อซักถามของวิทยากร |  |  |  |  |  |
| 8. ความพร้อมของวัสดุ อุปกรณ์ ในการเตรียมอาหาร |  |  |  |  |  |
| 9. ท่านมีส่วนร่วมในการทำอาหารเป็นยาสมนุไพรในครั้งนี้ |  |  |  |  |  |
| 10. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรไปเผยแพร่แก่ผู้สนใจได้  |  |  |  |  |  |
| 11. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรที่ได้จากการอบรมฯ ในครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง |  |  |  |  |  |
| 12. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการอบรมฯ |  |  |  |  |  |

**ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.............................................................................................................................................................................. ..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

**แบบประเมินการอบรมอาหารเป็นยาสมุนไพร**

**คณะเภสัชศาสตร์ ภ. 3401**

**วันที่ 10 เมษายน 2557**

**ครั้งที่ 3 เวลา 13.00 – 16.00 น.**

**คำชี้แจง** ให้ทำเครื่องหมาย 🗸 ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

 เพศ ❒ ชาย ❒ หญิง

 อาชีพ ❒ ค้าขาย ❒ แม่บ้าน ❒ ข้าราชการ

 ❒ อื่นๆ...........................................................................

 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ความคิดเห็น** | **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 1. การอบรมครั้งนี้ตรงตามวัตถุประสงค์ |  |  |  |  |  |
| 2. เวลาที่ใช้ในการอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 3. บรรยากาศในอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 4. ความสะดวกของการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 5. สภาพและความเหมาะสมของสถานที่การจัดการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 6. ความเหมาะสมของโสตทัศนูปกรณ์ที่ใช้ในการอบรมฯ |  |  |  |  |  |
| 7. ความชัดเจนในการตอบข้อซักถามของวิทยากร |  |  |  |  |  |
| 8. ความพร้อมของวัสดุ อุปกรณ์ ในการเตรียมอาหาร |  |  |  |  |  |
| 9. ท่านมีส่วนร่วมในการทำอาหารเป็นยาสมุนไพรในครั้งนี้ |  |  |  |  |  |
| 10. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรไปเผยแพร่แก่ผู้สนใจได้  |  |  |  |  |  |
| 11. ท่านสามารถนำความรู้เรื่องอาหารเป็นยาสมุนไพรที่ได้จากการอบรมฯ ในครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง |  |  |  |  |  |
| 12. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการอบรมฯ |  |  |  |  |  |

**ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.............................................................................................................................................................................. ..............................................................................................................................................................................

**แบบประเมินการอบรมอาหารเป็นยาสมุนไพร**

**คณะเภสัชศาสตร์ ภ. 3401**

**คำชี้แจง** ให้ทำเครื่องหมาย 🗸 ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

 **เพศ** ❒ ชาย ❒ หญิง

 **อาชีพ** ❒ผู้ประกอบการ ❒ แม่บ้าน ❒ ข้าราชการ

 ❒ อื่นๆ...........................................................................

 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ความคิดเห็น** | **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 1. การอบรมครั้งนี้ตรงตามวัตถุประสงค์ |  |  |  |  |  |
| 2. เวลาที่ใช้ในการอบรมอาหารฯ |  |  |  |  |  |
| 3. ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร |  |  |  |  |  |
| 4. ความเหมาะสมของรสชาติอาหาร |  |  |  |  |  |
| 5. ความสะอาดของอาหาร |  |  |  |  |  |
| 6. ความรวดเร็วในการทำอาหาร |  |  |  |  |  |
| 7. ความเหมาะสมของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร |  |  |  |  |  |
| 8. ประโยชน์และคุณค่าอาหารเหมาะสม |  |  |  |  |  |
| 9. กลิ่นของอาหารที่ทำออกมามีกลิ่นสมุนไพร |  |  |  |  |  |
| 10. สรรพคุณทางยาของอาหารเหมาะสม |  |  |  |  |  |
| 11.ความดึงดูดใจของหน้าตาอาหาร |  |  |  |  |  |
| 12.ความพึงพอใจโดยรวมต่อการอบรมฯ |  |  |  |  |  |

**ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.............................................................................................................................................................................. ..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................