

สรุปผลการประเมินการประชุมเชิงปฏิบัติการ

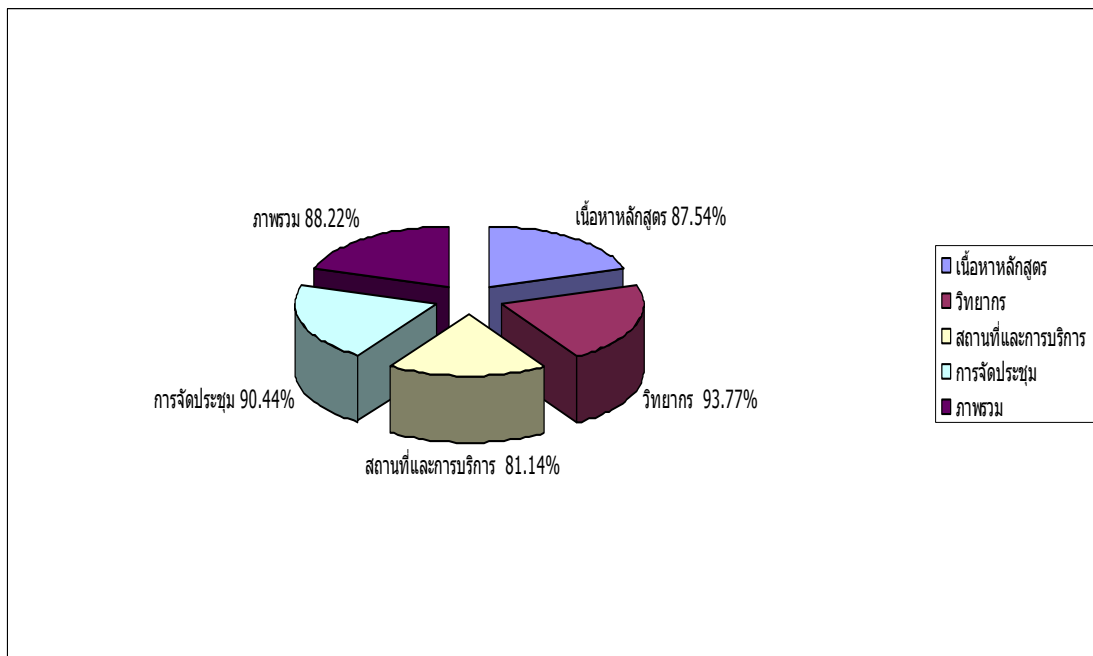
เรื่อง : Statistic Analysis of Rank Data and its Applications in Food Research

วันที่ : 1-3 กรกฎาคม 2552

สถานที่ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จำนวนผู้เข้าร่วมประชุม : 100 คน

จำนวนแบบสอบถาม : 76 ใบ



ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็น

เนื้อหาหลักสูตร

ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่พอใจมากที่สุดและพอใจมาก

1. เนื้อหาหลักสูตร ตรงกับความต้องการและความสนใจ เพราะเกี่ยวข้องกับการทำงานในปัจจุบัน และจะนำเนื้อหาที่ได้ไปใช้ประโยชน์ได้
2. มีข้อเสนอให้ ม.เกษตรศาสตร์ ถ่ายทำวิดีโอการสอนไว้ถ่ายทอดให้นิสิต

วิทยากร

ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่พอใจมากที่สุด

1. ความรู้ความสามารถในหัวข้อที่บรรยาย การใช้เอกสาร/อุปกรณ์ และเปิดโอกาสให้ซักถามแสดงความคิดเห็น

การจัดประชุม

ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่พอใจมาก

1. สถานที่จัดประชุมเหมาะสม ระยะเวลาจัดประชุมเหมาะสม (มีคนเดียวที่เสนอให้จัด 5 วัน)
2. พอใจการบริการของเจ้าหน้าที่มาก
3. เสนอให้ปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น
 - เครื่องเสียง ไมโครโฟนมีเสียงแทรกตลอดวัน
 - ควรแยกห้องประชุมและห้องอาหาร เพราะมีกลิ่นอาหารรบกวนในช่วงฟังการบรรยาย
 - จัดกระดาษชำระ น้ำยาล้างมือ และถังขยะในห้องน้ำ

ภาพรวมการจัดประชุม

ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่พอใจมากที่สุดและพอใจมากกับการจัดประชุม ความรู้ที่ได้รับและควรจัดต่อไป

หัวข้อเรื่องที่ต้องการให้จัดประชุมครั้งต่อไป

1. Sensory and Consumer research
2. Sensory : Thurstonian model, JAR
3. Response Surface Analysis, Response Bias, d'
4. g(9)-point hedonic scale
5. Mix Science
6. Trends of food packaging
7. New Product Development Technique ที่ใช้ในต่างประเทศ
8. Innovation of Food
9. การเทียบกฎระเบียบไทยกับประเทศอื่น (สหรัฐฯ ญี่ปุ่น สหภาพยุโรป) เรื่อง Food additives และ organic food
10. Additive ที่ทำให้เกิด หรืออาจทำให้เกิดการแพ้เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกาย ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้
11. Food Additives : การใช้และการควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำ
12. การคำนวณค่าที่ได้จาก SPSS และระบบการคำนวณที่ต่างกันอย่างไร ควรสอดแทรกในระหว่างการสอบ
13. สถิติการวิเคราะห์และสรุปผลที่ถูกต้อง ในการวิจัยเพื่อหา shelf-life และการ upgrading ผลิตภัณฑ์
14. สถิติเรื่อง Just about right scale
15. การใช้โปรแกรม SAS
16. การใช้โปรแกรมทางสถิติสำหรับการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส และการแปลผล

17. การสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ
18. descriptive analysis ขั้นตอนที่ถูกต้อง และสถิติที่ใช้ทดสอบ คำศัพท์
19. R-Index (Advanced)
20. หัวข้อ sensory อื่นที่อาจารย์ยังไม่เคยสอนในประเทศไทย
21. อาหารเกลือต่ำ (Low Sodium diets), อาหารที่ใช้เกลือชนิดอื่นแทน NaCl.
22. อาหารน้ำตาลต่ำ (Low Sugar diets)
23. อาหาร Low Na.
24. การอบรม ที่ได้เรียนรู้จากปัญหาที่เกิดขึ้นจากนักวิจัยแต่ละคน รวมสาเหตุ ปัญหา (ของผู้เข้ารับอบรม)
25. training panelist ที่ทำหน้าที่ Quality Control
26. QC 7 tool
27. Natural Preservatives
28. หลักการวางแผนการทดลอง (experiment design) สำหรับการวิจัย
29. การเลือกวิธีการวิเคราะห์ เพื่อให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท เช่น ประเภทเนื้อ เครื่องดื่ม อาหารสลด ฯลฯ
30. การเพิ่ม yield และประสิทธิภาพ ในกระบวนการผลิตอาหาร/ ทำ cost saving โดยที่คุณภาพอาหารคงเดิม
31. Consumer Research and Statistal Analysis
32. Low Nacl Food, Low acid Food, Acid Food
33. Fo, penetration
34. Food Allergens, GMOs และหัวข้อใหม่เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร
35. Food Microbiology
36. PCA for consumer test
37. Multivariable data Analysis for consumer test
38. การหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ frozen ผัก
39. เทคนิคการผลิต ผักอบแห้ง Frozen