



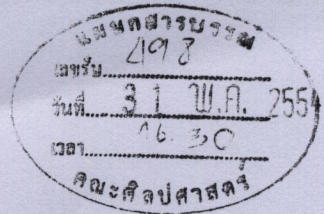
รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการ การดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่ม
เพื่อรับรองแขก

วันที่ 28 มิถุนายน 2554

ณ ศูนย์ฝึกงานโรงแรมราชบงกช
คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



บันทึกข้อความ



ส่วนราชการ ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช คณะศิลปศาสตร์ โทร.๐๒-๕๔๕-๔๕๔๐ แฟกซ์ ๐๒-๕๗๗-๕๐๓๔
ที่ ศร ๐๕๗๘.๑๐/ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๕๔
เรื่อง ขออนุมัติโครงการการดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ด้วย ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดโครงการการดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก เพื่อพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานที่ปฏิบัติหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยเมื่อมีผู้มาเยือน ให้มีความรู้ความสามารถในการจัดเตรียมสถานที่และจัดเตรียมอาหารเครื่องดื่มเพื่อรับรองผู้มาติดต่อ ซึ่งจะทำให้องค์การมีภาพลักษณ์ที่ดี และสร้างชื่อเสียงให้มหาวิทยาลัย คณะศิลปศาสตร์ จึงได้จัดโครงการการดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขกขึ้น ในวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๕๔

ในการนี้ จึงเรียนมาเพื่อขออนุมัติ

๑. ขออนุมัติโครงการ การดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก ในวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๕๔ ณ ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช คณะศิลปศาสตร์
๒. ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ การดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก
๓. อนุมัติค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ในโครงการ
๔. อนุมัติให้ นายวัฒนา ทนงค์แสง ตำแหน่งอาจารย์ ระดับ ๗ เป็นผู้ยืมเงินสำรองจ่ายเป็นจำนวนเงิน ๑๒,๑๕๐.- บาท (หนึ่งหมื่นสองพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

(นายวัฒนา ทนงค์แสง)

อาจารย์ ระดับ ๗

1. รับรอง
เพื่อไปตรวจและพิจารณา
1
1
1

เรียน คณบดี

เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

อธิการ

1 ส.อ. 2554

1 ส.อ. 2554

โครงการการดูแลสุขภาพที่และการจัด อาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก

1. ชื่อโครงการ โครงการการดูแลสุขภาพที่และการจัด อาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก

2. หลักการและเหตุผล

ในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีการขยายตัวไปทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ซึ่งการขยายตัวนี้ช่วยให้เศรษฐกิจของประเทศดีขึ้นเป็นลำดับ รัฐบาลจึงเข้ามาช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุน อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งหวังเพื่อให้ประชาชนประเทศมีงานทำ มีรายได้จากการประกอบอาชีพซึ่งเป็นกลไกในการบริหารงานของรัฐบาล เมื่อการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทวีมากขึ้น แต่ยังขาดการเตรียมความพร้อมในด้านบุคลากรที่เข้ามาดำเนินกิจกรรมทางด้านการท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เปิดดำเนินการในปัจจุบันยังประสบปัญหาเรื่องมาตรฐานของพนักงานผู้ให้บริการ ซึ่งสถานประกอบการส่วนใหญ่จะรับบุคคลทั่วไปเข้าทำงานโดยไม่ได้นำถึงความรู้ ความสามารถ ของบุคคลที่เข้ามาทำงาน ทำให้คุณภาพของการให้บริการขาดมาตรฐาน

ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช คณะศิลปศาสตร์ เป็นหน่วยงานหนึ่งซึ่งพิจารณาเห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพที่และการจัด อาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก จึงจัดโครงการนี้ขึ้นเพื่อพัฒนาหัวหน้างานให้มีความรู้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับนั้นไปใช้ในการพัฒนาพนักงานผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงาน หรือธุรกิจของตนให้มีความสามารถทางด้านการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐาน เพื่อรับรองอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เจริญเติบโตอยู่ในปัจจุบันและเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งพัฒนาการท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐานสากล

3. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานต่างๆ ผู้ปฏิบัติหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของอาคาร ให้มีความรู้ความสามารถในการจัดเตรียมสถานที่และจัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่มเพื่อรับรองผู้มาติดต่อ
2. สร้างภาพลักษณ์ที่ดีของหน่วยงานต่างๆ ในการต้อนรับผู้มาติดต่อ และสร้างชื่อเสียงให้มหาวิทยาลัยตลอดจน เป็นการแสดงศักยภาพของมหาวิทยาลัยในความสามารถให้บริการด้าน วิชาการแก่สังคม

4. ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

5. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่ 28 มิถุนายน 2554

6. สถานที่ดำเนินการ

อาคารคณะศิลปศาสตร์ และศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

รวมโครงการ

บุคคลทั่วไปในระดับหัวหน้างานหรือผู้ทำหน้าที่ดูแลสถานที่และจัดการ อาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก
จำนวน 25 คน

- บุคคลที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 5 คน
- รวมทั้งสิ้น 30 คน

8.วิธีดำเนินการ

- จัดทำโครงการพร้อมเสนออนุมัติ
- ติดต่อวิทยากร / สถานที่ ที่ใช้ในการฝึกอบรม
- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ
- จัดเตรียมเอกสาร เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม, ดำเนินการฝึกอบรม
- ประเมินผลตามโครงการ

9. งบประมาณ

12,150.- บาท (-หนึ่งหมื่นสองพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน-)

ค่าตอบแทน

ค่าวิทยากรภายนอก (3 ช.ม. x 1,000 บาท)	3,000	
ค่าวิทยากรภายใน (2 ช.ม. x 300 บาท)	600	
ค่าวิทยากรภายในแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (2 ช.ม. x 200 บาท x 2 คน)	800	4,800

ค่าใช้จ่าย

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าอบรม วิทยากรและกรรมการ
(2 มื้อ x 25 บาท x 30 คน) 1,500 บาท

ค่าอาหารกลางวัน สำหรับผู้เข้าอบรม วิทยากรและกรรมการ
(1 มื้อ x 60 บาท x 30 คน) 1,800 บาท

3,300

ค่าวัสดุ

ค่าวัสดุบัตรสำหรับผู้ผ่านการอบรม (30 คน x 10 บาท)	300	
ค่าวัสดุสำนักงานในการใช้ฝึกอบรม	300	

- ปากกา 1 แพ็ค x 125 บาท = 125 บาท

- ซองเอกสาร 1 แพ็ค x 175 บาท = 175 บาท

ค่าพลาสติกป้ายชื่อ (20 บาท x 30 คน)	600	
-------------------------------------	-----	--

ค่าเอกสารที่ใช้ในการประกอบการฝึกอบรม (15 บาท x 30 คน)	450	
---	-----	--

วัสดุฝึกจัดบริการ (80 บาท x 30 คน)	2,400	4,050
------------------------------------	-------	-------

รวมงบประมาณทั้งสิ้น

12,150 บาท

(-หนึ่งหมื่นสองพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน-)

10. แผนการใช้เงินงบประมาณ (ระบุจำนวนเงินงบประมาณ)

รายการกิจกรรม แผนการดำเนินงาน	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	ตค.	พย.	ธค.	มค.
1.แต่งตั้งคณะกรรมการ				↔								
2.ขออนุมัติโครงการ				↔								
3.ดำเนินกิจกรรมโครงการ				↔								
4.ประเมินผลโครงการ					↔							
5.รายงานผลการดำเนินการ					↔							
แผนการเบิกจ่ายเงิน				12,150	บาท							
เป้าหมายผลผลิต					30 คน							
- จำนวนคน 40 คน												
- จำนวนครั้ง					1 ครั้ง/							
- ...1 ครั้ง/ปี.....					ปี							

11. ตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต

11.1 เชิงปริมาณ

ผู้เข้าร่วมโครงการ 30 คน

จำนวนครั้งที่ดำเนินการ 1 ครั้ง / ปีงบประมาณ

ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85

11.2 เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดการโครงการ ร้อยละ 90

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ ร้อยละ 90

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้น ร้อยละ 90

โครงการบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ ร้อยละ 90

11.3 เชิงเวลา

วัน/เดือน/ปี ที่จะดำเนินโครงการ วันที่ 28 มิถุนายน 2554

โครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด (ร้อยละ) 100

12. การติดตามประเมินผล

โดยการสังเกตและประเมินผลจากแบบสอบถาม

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ควรแสดงให้เห็นผลกระทบอย่างชัดเจน)

13.1 มหาวิทยาลัยได้สนับสนุนนโยบายของรัฐบาลด้านการท่องเที่ยว โดยการดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่างเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก ให้สามารถบริการลูกค้าได้อย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล

13.2 สร้างรายได้ให้กับประชากรในท้องถิ่น ทั้งผู้ประกอบการและพนักงานที่ปฏิบัติงานในธุรกิจร้านอาหารนั้น

13.3 มหาวิทยาลัยมีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับจากบุคคลทั่วไปในศักยภาพด้านวิชาการและการให้บริการแก่สังคม

14. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ชื่อผู้รับผิดชอบ ชื่อ นายวัฒนา ทนงค์แสง
- คณะ/สาขาวิชา/ภาควิชา ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช คณะศิลปศาสตร์
- โทรศัพท์ 02-5494940-42

หมายเหตุ : รายละเอียดของโครงการจะต้องครบถ้วนทุกหัวข้อที่กำหนด มิฉะนั้น โครงการของท่านจะถูก
ลดความสำคัญในการพิจารณางบประมาณ

แบบทำรูปเล่ม

รายงานผลการดำเนินโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554.

1. โครงการที่ได้รับอนุมัติ

โครงการ การดูแลสถานที่ การจัดอาหารว่าง เครื่องดื่ม เพื่อรับรองแขก

The venue Catering Service to welcome Visitor.

2. บทสรุปผู้บริหาร

2.1 ชื่อโครงการพัฒนาบุคลากร การดูแลสถานที่ การจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก

2.2 ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ นายวัฒนา ทนงค์แพ่ง Wattana Tanongpheang

2.3 คณะ/หน่วยงาน ศูนย์ฝึกงานการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

2.4 สถานที่ดำเนินการ ศูนย์ฝึกงานการโรงแรม

2.5 งบประมาณ

☒ งบประมาณแผ่นดิน ผลผลิต ดำเนินโครงการบรรลุตามเป้าหมาย

ได้รับจัดสรร -12,150- บาท ใช้จ่ายจริง -12,150- บาท

☐ งบประมาณเงินรายได้ ผลผลิต.....

ได้รับจัดสรร บาท ใช้จ่ายจริง บาท

2.6 ผลการดำเนินงานในภาพรวม

บุคลากรผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ ความสามารถ และความชำนาญในเรื่องการปฏิบัติงาน การจัดอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อรับรองแขกที่มาให้บริการ ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานหรือภายในองค์กร ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้เพื่อพัฒนาหน้าที่ที่รับผิดชอบ หน่วยงานที่ตนปฏิบัติงาน การจัดทำโครงการนี้สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยได้เป็นที่ยอมรับกับบุคคลและหน่วยงานภายนอกในด้านงานบริการ ตลอดจนทัศนคติที่ดีกับสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และการจัดทำโครงการบริการด้านวิชาการให้กับสังคมนี้ ถือได้ว่าเป็นการส่งเสริม ช่วยเหลือสังคม ที่ต้องการพัฒนาหน่วยงานของตน

2.7 กลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมโครงการ

บุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่รับผิดชอบในการจัดอาหารว่างและเครื่องดื่มรับรองแขกผู้มาติดต่อและผู้ให้บริการของหน่วยงานองค์กรต่าง ๆ ข้าราชการ อาจารย์ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม

2.8 ตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต

เชิงปริมาณ

- ผู้เข้าร่วมโครงการ 30 คน

- จำนวนครั้งที่ดำเนินโครงการ 1 ครั้ง/ปี

- ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 95%

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดการโครงการ ร้อยละ 97%
- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ ร้อยละ 95%
- ผู้เข้าโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 95%

เชิงเวลา โครงการดำเนินงานช้ากว่าที่ได้กำหนดในแผนเดิม แต่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

- วัน/เดือน/ปี ที่จะดำเนินโครงการ ในวันที่ 28 มิถุนายน 2554
- โครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด 100%

3. การติดตามประเมินผล จากแบบสอบถาม และสังเกตจากการฝึกปฏิบัติ

4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ควรแสดงให้เห็นผลกระทบ(อย่างชัดเจน)

1. เป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการสร้างศักยภาพให้กับองค์กร โดยช่วยเหลือ ส่งเสริม ด้านการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการให้กับหน่วยงาน องค์กรต่าง ๆ เพื่อให้หน่วยงานต่างๆบริการผู้ที่มาติดต่อหรือใช้บริการได้อย่างมีคุณภาพและประสิทธิภาพ

2. สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับผู้เข้ารับการอบรม ในการเลือกรับประทานอาหาร และเลือกอาหารเครื่องดื่ม มาใช้เพื่อการต้อนรับได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ

3. มหาวิทยาลัยมีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับจากองค์กร หน่วยงาน และบุคคลทั่วไปในศักยภาพด้านวิชาการ โดยการช่วยเหลือและให้บริการวิชาการแก่สังคม

5. รายงานผลการดำเนินงาน

5.1 วิธีการดำเนินงาน

- จัดทำโครงการพร้อมเสนออนุมัติ
- ติดต่อวิทยากร
- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ เตรียมเอกสารเพื่อการอบรม
- จัดเตรียมสถานที่ใช้ฝึกอบรม จัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม
- ดำเนินการฝึกอบรม
- ติดตาม ประเมินผลโครงการ และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานโครงการ

5.2 ตารางอบรม

(แนบท้ายในภาคผนวกของรายงานผลโครงการ หน้า ก)

5.3 รายละเอียดข้อมูลผู้เข้าอบรม วิทยากร

(แนบท้ายในภาคผนวกของรายงานผลโครงการ หน้า ข)

5.4 ผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ (อธิบายพร้อมภาพกิจกรรมในภาคผนวก ค)

การประเมินติดตามผลจากแบบสอบถามและการสังเกต ผู้เข้าร่วมการสัมมนาของโครงการ มีผลจากการประเมินโครงการ การดูแลสถานที่ การจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก The venue Catering Service to welcome Visitor. โดยพัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติหน้าที่ ในการจัดเตรียมสถานที่ และจัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่มเพื่อการรับรองแขกที่มาติดต่อหรือใช้บริการของหน่วยงาน หรือองค์กรต่าง ๆ การจัดโครงการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย และเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐในด้านการเสริมสร้างประสิทธิภาพการทำงานให้กับหน่วยงาน องค์กรต่าง ๆ โดยการพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติหน้าที่จัดเตรียมสถานที่ อาหารว่างและเครื่องดื่มของแต่ละหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่สนใจในการเข้าร่วมโดยส่งบุคลากรที่อยู่ในสังกัดเข้าอบรม เพื่อให้บุคลากรของหน่วยงานนั้นๆนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ ตามหลักวิชาการ มีเทคนิคการทำงานในองค์กรที่เป็นระบบมากขึ้น และสามารถเลือกอาหาร เครื่องดื่มที่นำมาใช้ในการให้บริการรับรองผู้มาติดต่อได้ถูกต้อง อีกทั้งยังนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้เพื่อนร่วมงานได้ ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชบงกช เป็นศูนย์ฝึกอบรมเพื่อผลิตบุคลากรด้านการบริการ ให้มีคุณภาพ และยกระดับการให้บริการของหน่วยงาน องค์กรต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐานสากล สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชากรในท้องถิ่น ที่ต้องการประกอบธุรกิจด้านบริการ อีกทั้ง เป็นการสร้างชื่อเสียงและแสดงศักยภาพของมหาวิทยาลัย ในการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม องค์กรแต่ละแห่งต้องมีภาพลักษณ์ที่ดี ในเรื่องของการต้อนรับผู้ที่มาติดต่อกับหน่วยงานหรือผู้มาใช้บริการ จึงจำเป็นต้องวางกลยุทธ์ในปฏิบัติงานให้สามารถบริการผู้ที่มาใช้บริการให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด โดยผู้ปฏิบัติงานสามารถสร้างความประทับใจให้กับผู้มาติดต่อหรือใช้บริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีได้ตระหนักถึงความสำคัญในการเป็นส่วนหนึ่งของ สังคมในการร่วมพัฒนาประเทศชาติให้มีความเจริญก้าวหน้า จึงได้จัดโครงการดังกล่าวนี้ขึ้นเพื่อมุ่งหวังช่วยเหลือ พัฒนาบุคลากรผู้มีหน้าที่จัดสถานที่ จัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขกที่มาเยือน เพื่อให้บุคลากรนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ การดำเนินงานของโครงการดังกล่าวได้ดำเนินการมา และบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ตามที่ได้วางไว้โดยผลการดำเนินงานของโครงการในครั้งนี้ได้รับการประเมินจาก ผู้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

ข้อมูลส่วนบุคคล		Frequency	Percent
เพศ	ชาย	4	20.50
	หญิง	26	27.70
อายุ	≤ 25 ปี	5	7.20
	26 – 35 ปี	16	28.90
	36 – 45 ปี	3	3.36
	46 – 55 ปี	5	6.00
	≥ 56 ปี	1	2.40
การศึกษา	≤ อนุปริญญา	2	6.7
	อนุปริญญา	4	13.3
	ปริญญาตรี	20	66.7
	≥ ปริญญาโท	4	13.3

การสัมมนาครั้งนี้มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ใช้ในการประเมินติดตามผลทั้งหมด 30 คนเป็นชาย 4 คน หญิง 26 คน คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ 13.3 และ 86.70 ตามลำดับ มีอายุต่ำกว่า 25 ปีถึง 16.70% อายุระหว่าง 26-35 ปี เป็นกลุ่มผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวนมากที่สุด คือ 16 คน คิดเป็น 53.30% และกลุ่มที่มีอายุมากกว่า 56 ปีขึ้นไปมีจำนวนน้อยสุดเพียง 1 คนคิดเป็น 3.30%

ผู้เข้าร่วมสัมมนาส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรีและได้ทำการตอบแบบสอบถามเรื่องการศึกษา ดังนี้ ต่ำกว่าอนุปริญญา 2 คนคิดเป็น 6.70% อนุปริญญา 4 คน คิดเป็น 13.30% ปริญญาตรี 20 คน คิดเป็น 66.70% และสูงกว่าหรือเท่ากับปริญญาโทจำนวน 4 คน คิดเป็น 13.30%

สำหรับการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ตามหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการสัมมนา เนื้อหาของการสัมมนา การนำไปใช้ ได้ทำการกำหนดระดับคะแนนความพึงพอใจไว้ดังนี้

ความคิดเห็น 4 คือ มากที่สุด	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย	3.51 – 4.00	ในระดับร้อยละ 95 - 100
ความคิดเห็น 3 คือ มาก	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย	2.51 – 3.50	ในระดับร้อยละ 86 - 94
ความคิดเห็น 2 คือ ปานกลาง	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย	1.51 – 2.50	ในระดับร้อยละ 76 - 85
ความคิดเห็น 1 คือ น้อยที่สุด	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.50	ในระดับร้อยละ 70 - 75

Descriptive Statistics

ความคิดเห็นในการเข้าร่วมสัมมนา	N	Min	Max	Mean	S. D.
สถานที่จัดสัมมนารองรับผู้เข้าสัมมนาได้เพียงพอ	30	1	3	2.467	.628
สถานที่สัมมนามีความสะดวกในการทำกิจกรรม	30	2	3	2.533	.507
บรรยากาศของสถานที่มีความเหมาะสม	30	1	3	2.467	.571
1.วิทยากรมีความรู้เรื่อง หน้าที่, การเตรียมให้บริการ(คุณสมบัติ)	30	2	4	2.90	.547
วิทยากรถ่ายทอดได้ชัดเจน	30	2	4	2.86	.434
วิทยากรพูดสุภาพเป็นกันเอง	30	2	4	3.17	.530
วิทยากรให้คำปรึกษาดี	30	2	4	3.13	.571
วิทยากรมีเทคนิคถ่ายทอดหลากหลาย	30	2	4	2.90	.607
2.วิทยากรบรรยายเรื่องจิตวิทยาการให้บริการ (อ. พิมอร)	30	2	4	3.06	.583
วิทยากรบรรยายเรื่องจิตวิทยาถ่ายทอดความรู้ได้ชัดเจน	30	2	4	3.03	.668
วิทยากรบรรยายเรื่องจิตวิทยาพูดสุภาพเป็นกันเอง	30	2	4	3.13	.628
วิทยากรบรรยายเรื่องจิตวิทยาให้คำปรึกษาดี	30	2	4	3.13	.571
วิทยากรบรรยายเรื่องจิตวิทยามีเทคนิคถ่ายทอดหลากหลาย	30	2	4	2.90	.661
3.วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องอาหารและเครื่องดื่ม (อ. วัฒนา)	30	2	4	3.10	.607
วิทยากรบรรยายอาหารเครื่องดื่มถ่ายทอดความรู้ได้ชัดเจน	30	2	4	3.10	.547
วิทยากรบรรยายอาหารเครื่องดื่มพูดสุภาพเป็นกันเอง	30	3	4	3.26	.449
วิทยากรบรรยายอาหารเครื่องดื่มให้คำปรึกษาดี	30	2	4	3.20	.550
วิทยากรบรรยายอาหารเครื่องดื่มมีเทคนิคถ่ายทอดหลากหลาย	30	2	4	3.00	.587
เครื่องมืออุปกรณ์สื่อสารที่ทันสมัยใช้ในการจัดสัมมนา	30	2	4	2.50	.572
ความพร้อมเรื่องโสตทัศนูปกรณ์ เครื่องเสียง LCD	30	2	4	2.60	.563
ได้รับความรู้ความเข้าใจในหน้าที่เตรียมให้บริการผู้มาเยือน	30	2	4	2.93	.583
เรียนรู้วิธีการแก้ปัญหาในงานบริการ	30	2	4	3.00	.454
เรียนรู้เทคนิคการสร้างความประทับใจ กับผู้มาเยือน	30	2	4	2.93	.520
สามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการทำงาน	30	2	4	2.93	.520
จัดอาหารและเครื่องดื่มเพียงพอต่อผู้ร่วมสัมมนา	30	2	4	2.93	.639
อาหารระหว่างการสัมมนารสชาติอาหารดีมีให้เลือก	30	2	4	2.76	.626
อาหารระหว่างการสัมมนาถูกสุขอนามัย	30	2	4	2.93	.639
ภาพรวมของการสัมมนาโดยเฉลี่ย	30	2	4	3.03	.490

จากตารางแสดงความคิดเห็นถึงความพึงพอใจในการเข้าร่วมสัมมนาครั้งนี้ของผู้เข้าร่วมสัมมนา ได้แสดงความเห็นด้านต่างๆ มีดังต่อไปนี้ ความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานที่จัดสัมมนาสามารถรองรับผู้เข้าสัมมนาได้เพียงพอ และบรรยากาศของสถานที่มีความเหมาะสม อยู่ในระดับปานกลางที่ระดับ 2.46 แต่ความเห็นเกี่ยวกับสถานที่มีความสะดวกในการทำกิจกรรมผู้ร่วมสัมมนามีความเห็นในระดับมาก ที่ 2.53

A. ระดับความคิดเห็นของผู้เข้าสัมมนาต่อวิทยากรที่ให้การบรรยายและปฏิบัติ โดยมีวิทยากรที่ให้การบรรยายด้านต่าง ๆ คือ วิทยากรมีความรู้เรื่อง หน้าที่, การเตรียมให้บริการ (คุณปิยะชาติ) วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการโรงแรมในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผู้เข้าสัมมนามีระดับความพึงพอใจต่อวิทยากรดังนี้

1. วิทยากรมีความรู้เรื่องหน้าที่, การเตรียมให้บริการ ตั้งแต่ก่อนให้บริการ ขณะให้บริการและสิ้นสุดการให้บริการ โดยช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาดี ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 2.90

2. วิทยากรบรรยายงานโรงแรมส่วนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ในหัวข้อสัมมนา สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ชัดเจน ถูกต้อง ตอบข้อสงสัยในเรื่องที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาถามได้เป็นอย่างดี ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 2.86

3. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับงานบริการอาหารเครื่องดื่มมีความรู้ในหัวข้อสัมมนา สามารถใช้ภาษาถ่ายทอดได้ชัดเจน พูดย่อสรุปเป็นกันเอง ในระดับ มาก คือ 3.17

4. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับงานบริการอาหารเครื่องดื่มให้คำปรึกษาชี้แนะที่ดี มีเทคนิคถ่ายทอดที่หลากหลายผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมากที่สุด คือ 3.13

B. ระดับความคิดเห็นของผู้เข้าสัมมนาต่อวิทยากรที่ให้การบรรยายและปฏิบัติ โดยมีวิทยากรที่ให้การบรรยายด้านต่าง ๆ คือ บรรยายเรื่องจิตวิทยาบริการ (อ.พิมอร) วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านงานบริการในอุตสาหกรรมบริการ การท่องเที่ยว การโรงแรม ผู้เข้าสัมมนามีระดับความพึงพอใจต่อวิทยากรดังนี้

1. วิทยากรมีความรู้เรื่องจิตวิทยาบริการ สำหรับการให้บริการผู้มาเยือน ถูกคำของกิจการ ตั้งแต่ก่อนให้บริการ ขณะให้บริการและสิ้นสุดการให้บริการ โดยผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.06

2. วิทยากรบรรยายจิตวิทยาบริการสำหรับงานบริการภายในองค์กร สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ชัดเจน ถูกต้อง ตอบข้อสงสัยในเรื่องที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาถามได้เป็นอย่างดี ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.03

3. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับความสำคัญของจิตวิทยาบริการ สามารถใช้ภาษาที่ง่ายต่อการเข้าใจพุดจาสุภาพเป็นกันเอง ในระดับ มาก คือ 3.13

4. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับเรื่องจิตวิทยาบริการให้คำปรึกษาชี้แนะที่ดี มีเทคนิคในการอธิบายให้คำปรึกษาที่ดีทำให้เข้าใจในสิ่งที่ต้องการสื่อความง่ายยิ่งขึ้น อีกทั้งมีข้อเสนอแนะในการให้คำปรึกษาทุกครั้ง ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.13

5. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับเรื่องจิตวิทยาบริการ มีเทคนิคในการถ่ายทอดที่ดี ใช้เครื่องมือพร้อมยกตัวอย่างประกอบทำให้เข้าใจง่ายยิ่งขึ้น ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 2.90

C. ระดับความคิดเห็นของผู้เข้าสัมมนาต่อวิทยากรที่ให้การบรรยายและปฏิบัติ โดยมีวิทยากรที่ให้การบรรยายด้านต่าง ๆ คือ บรรยายเรื่องความรู้ในงานอาหารและเครื่องดื่ม(อ.วัฒนา) วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม โภชนาการอาหาร และการเลือกเครื่องดื่มเพื่อใช้ในการจัดรับรองผู้มาเยือน ผู้เข้าสัมมนามีระดับความพึงพอใจต่อวิทยากรดังนี้

1. วิทยากรมีความรู้เรื่องงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตั้งแต่เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การจัดเตรียมอาหารเครื่องดื่ม การให้บริการ สิ้นสุดการให้บริการตลอดจนการเก็บรักษา โดยผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.10

2. วิทยากรบรรยาย เรื่องงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณค่าทางโภชนาการของอาหารสามารถถ่ายทอดความรู้ได้ชัดเจน ถูกต้อง ตอบข้อสงสัยในเรื่องที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาถามได้เป็นอย่างดี ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.10

3. วิทยากรบรรยาย เรื่องงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร สามารถใช้ภาษาที่ง่ายต่อการเข้าใจพุดจาสุภาพเป็นกันเอง ในระดับ มาก คือ 3.26

4. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับเรื่องงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ให้คำปรึกษาชี้แนะที่ดี มีเทคนิคในการอธิบายให้คำปรึกษาที่ดีทำให้เข้าใจในสิ่งที่ต้องการสื่อความง่ายยิ่งขึ้น อีกทั้งมีข้อเสนอแนะในการให้คำปรึกษาทุกครั้ง ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.20

5. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม มีเทคนิคในการถ่ายทอดที่ดีหลากหลาย ใช้เครื่องมือพร้อมยกตัวอย่างประกอบทำให้เข้าใจง่ายขึ้น ผู้เข้าสัมมนาแสดงความคิดเห็นในระดับมาก คือ 3.00

ระดับความคิดเห็นของผู้เข้าสัมมนาที่มีต่อเครื่องมืออุปกรณ์สื่อสารที่ทันสมัย สำหรับใช้ในการจัดสัมมนาครั้งนี้มีระดับความเห็นเฉลี่ยในระดับมาก เท่ากับ 2.55 สำหรับเรื่องความรู้ ความเข้าใจและการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานผู้เข้าร่วมสัมมนาแสดงความคิดเห็นดังนี้ ได้รับความรู้ความเข้าใจในระบบงานโรงแรมในระดับมาก คือ 2.93 ผู้เข้าสัมมนาสามารถเรียนรู้วิธีการแก้ปัญหาในงานบริการสำหรับการเตรียมงานจัดเลี้ยงรับรองผู้มาเยือนได้ในระดับมากคือ 3.00 ผู้เข้าสัมมนาเรียนรู้เทคนิคการสร้างประทับใจสำหรับผู้มาใช้บริการหรือผู้มาเยือน คิดต่องานภายในหน่วยงาน ผู้เข้าสัมมนามีระดับความเห็นมาก คือ 2.93 และสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการทำงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ในระดับมาก 2.93

การจัดโครงการสัมมนาในครั้งนี้ คณะกรรมการดำเนินงานได้จัดเตรียมอาหารว่าง อาหารกลางวันและเครื่องดื่มให้กับผู้เข้าร่วมสัมมนาได้เพียงพอต่อผู้ร่วมสัมมนาโดยมีระดับความเห็นมากคือ 2.93 อาหารรสชาติดี มีอาหารให้เลือกหลายชนิดผู้เข้าร่วมสัมมนามีระดับความคิดเห็นที่ระดับมาก 2.76 และอาหารถูกสุขอนามัยมีระดับความคิดเห็นมากที่ระดับ 2.93 และภาพรวมในการจัดสัมมนาครั้งนี้มีระดับความคิดเห็นจากผู้เข้าร่วมสัมมนาโดยเฉลี่ยในระดับมากที่ 3.03

5.5 ผลการประเมินความพึงพอใจ

ผลการประเมินความพึงพอใจโดยภาพรวมในการจัดสัมมนาครั้งนี้มีระดับความคิดเห็นจากผู้เข้าร่วมสัมมนาโดยเฉลี่ยในระดับมากที่ 3.03

5.6 ปัญหาอุปสรรค

1. วัน เวลาที่จัดสัมมนามักจะตรงกับช่วงวัน เวลาที่สถานประกอบการมีแขกมาใช้บริการทำให้สถานประกอบการไม่อนุญาตให้บุคลากรเข้าร่วมสัมมนา หรือถ้ามาเข้าร่วมก็มีเวลาเข้าร่วมไม่ถึง 80%
2. โครงการที่ต้องมีการฝึกปฏิบัติ จำเป็นต้องจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่จะต้องใช้ในการฝึกปฏิบัติงานประมาณที่จัดสรรให้ไม่เพียงพอ

5.7 ข้อเสนอแนะ

1. การเข้าใช้บริการของผู้มาติดต่อในหน่วยงานไม่สามารถกำหนดวันเวลาที่แน่นอนได้แต่ผู้จัดสัมมนาควรให้แต่ละองค์กรกำหนดผู้ที่เข้าร่วมให้ชัดเจน และไม่รับผู้เข้าร่วมสัมมนาจากหน่วยงานเดียวกันเกินกว่า 2 คน หน่วยงานนั้นจะได้มีพนักงานเหลือไว้คอยบริการลูกค้า หรือผู้มาเยือนโดยไม่ต้องมากระทบกับผู้ที่เข้าร่วมสัมมนา
2. ชี้แจงเหตุผล ความจำเป็นของการใช้งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ วัตถุดิบสำหรับการฝึกปฏิบัติ เพื่อของบประมาณเพิ่มเติม

5.8 แผนดำเนินการในคราวถัดไป

จัดทำโครงการและพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามความต้องการของสังคม โดยพิจารณาจากข้อเสนอแนะของแบบสอบถามว่าต้องการให้มหาวิทยาลัยจัดกิจกรรมในลักษณะใด เพื่อจัดเตรียมและทำโครงการไว้ล่วงหน้าเพื่อเสนอของบประมาณในปีต่อไป

5.9 รายชื่อผู้เข้าอบรม พร้อมรายเซ็นผู้เข้าร่วมอบรม

(แนบท้ายในภาคผนวกของรายงานผลโครงการ หน้า ง)

6. ประสงค์จะนำเสนอโครงการนี้ในรายงานประจำปีของมหาวิทยาลัย ☒ ใช่ ☐ ไม่ใช่

หมายเหตุ :ฟอร์มนี้เป็นหัวข้อที่ใช้ทำเป็นรูปเล่ม

รายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรม สัมมนาการดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก
 โครงการ การดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก

ในวันที่ 28 มิถุนายน 2554 ณ ศูนย์ฝึกงานการโรงแรมราชภัฏ จ.นครศรีธรรมราช มหาร.ชัยบุรี

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน/หน่วยงาน	ที่อยู่	วุฒิการศึกษา	เบอร์โทรศัพท์	E - mail
20	ทองสุข วัฒนสุข	อ.อ. อ.อ. ๕	โรงเรียนวัดดอนจานบุรี	อ. น.น.น.น. อ.อ.อ.	ว. ๖	081 444 444	
21	พ.อ. ก.อ.อ. ส.น.น.น.	อ.อ. ๑๗-๒	๗-๗-๗	อ.อ.อ.อ.อ.	ว. ๖	086-59110010	
22	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	081-08331815	
23	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	087 444 444	
24	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.อ.อ.อ.	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	086 444 444	
25	พ.อ. น.น.น.น.	๗	๗	๗	ว. ๖	083-8303180	
26	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗	๗	๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
27	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
28	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
29	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
30	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
31	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	๗-๗-๗	ว. ๖	๗-๗-๗ ๗-๗-๗	
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							



รูปภาพที่ 1 กล่าวพิธีเปิด โครงการ การดูแลสถานที่และการจัดอาหารว่าง เครื่องดื่มเพื่อรับรองแขก



รูปภาพที่ 2 บรรยายเรื่อง การเตรียมงานและการปฏิบัติหน้าที่ในการให้บริการ



รูปภาพที่ 3 วิทยากรและผู้เข้าอบรมสัมมนา ร่วมรับประทานอาหารกลางวัน



รูปภาพที่ 4 บรรยายเรื่อง จิตวิทยาการให้บริการ



รูปภาพที่ 5 บรรยายเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม



รูปภาพที่ 6 ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารว่างเพื่อการรับรองผู้มาเยือน



รูปภาพที่ 7 พิธีมอบวุฒิบัตร และถ่ายรูปรวมหมู่