

สรุปผลการดำเนินงาน
รายงานผลกิจกรรมอบรม “การผสมเครื่องดื่ม (Bartending) รุ่นที่ 2”

1. **ชื่อโครงการ** โครงการบริการวิชาการที่ตอบสนองความต้องการของสังคม
ชื่อกิจกรรม “การผสมเครื่องดื่ม (Bartending) รุ่นที่ 2”
2. **แหล่งงบประมาณที่ใช้** งบประมาณรายได้เงินรับฝาก ปีงบประมาณ 2566 กิจกรรมอบรมปฏิบัติการ
หลักสูตร การผสมเครื่องดื่ม รุ่นที่ 1 จำนวน 23,275 บาท

3.การประเมินความสำเร็จของการดำเนินกิจกรรม

เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	การเปรียบเทียบกับเป้าหมาย	
		บรรลุ = ✓	ไม่บรรลุ = ✗
1) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 7 คน	1) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม 7 คน	✓	
2) ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ต่อภาพรวมของการจัดกิจกรรม ไม่น้อยกว่า 4 จากระดับ 5 ระดับ	2) ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ต่อภาพรวมของการจัดกิจกรรม 4.57	✓	

ผู้เสนอ.....

(อาจารย์ธวัชรัตน์ ประจันตะเสน)

อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สาขาวิชาการเงิน

ผู้กำกับตัวชี้วัด.....

(อาจารย์อิศริย์ เดชตานนท์)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผนยุทธศาสตร์

ผู้รับทราบ.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์)

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

รายงานผลการจัดกิจกรรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

1. ชื่อโครงการ โครงการบริการวิชาการที่ตอบสนองความต้องการของสังคม

1.1 กิจกรรม “การผสมเครื่องดื่ม (Bartending)”

1.2 ความสอดคล้องกับการประกันคุณภาพภายใน

องค์ประกอบที่ 5 ตัวบ่งชี้ 5.1 ระบบและกลไกการบริการวิชาการแก่สังคม

ตัวบ่งชี้ 5.2 กระบวนการบริการวิชาการให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม

1.3 แหล่งงบประมาณ จำนวนเงิน 23,275 บาท

1.4 จำนวนงบประมาณที่สามารถประหยัดได้ - บาท

2. ผลการดำเนินงานกิจกรรม

2.1 กิจกรรม

การผสมเครื่องดื่ม (Bartending)” ศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น ได้มีการจัดกิจกรรมการผสมเครื่องดื่ม (Bartending) ให้บุคคลทั่วไปที่สนใจการผสมเครื่องดื่ม เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่มีสนใจในการประกอบวิชาชีพทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรมและให้ผู้ที่มีสนใจมีความสามารถและทักษะการผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ ในวันที่ 24 – 25 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เวลา 9.00 -16.00 น. ณ ห้องประชุม คณะวิทยาการจัดการ ให้กับผู้ที่สนใจในการประกอบวิชาชีพทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรม จำนวน 7 คน

2.2 วัน/เดือน/ ปี ที่จัดกิจกรรม

วันที่ 24 – 25 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เวลา 9.00 -16.00 น.

สถานที่ ห้อง FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

2.3 รายงานความพึงพอใจ ข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรม

ตาราง 1 ผลการประเมินโครงการ

หัวข้อการประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{X}$	SD.	ระดับ
1. ข้อมูลการประเมินเนื้อหา			
1.1 เนื้อหาสาระสอดคล้องกับกิจกรรมหรือไม่	4.36	0.64	มาก
1.2 ความรู้ที่ท่านได้รับในวันนี้คุ้มค่ากับเวลา หรือไม่	4.48	0.65	มาก
2. ข้อมูลการประเมินวิทยากร			
2.1 สามารถถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจได้ง่ายและชัดเจน	4.40	0.58	มาก
2.2 ตอบข้อซักถามได้ชัดเจนและตรงประเด็น	4.68	0.48	มากที่สุด
2.3 บุคลิกภาพและการสร้างบรรยากาศ	4.64	0.49	มากที่สุด
2.4 ความสามารถในการดึงดูดความสนใจผู้ฟัง	4.52	0.59	มากที่สุด
2.5 การให้ผู้เข้ากิจกรรมมีส่วนร่วม	4.64	0.49	มากที่สุด
2.6 การนำเสนอครอบคลุมหัวข้อของกิจกรรม	4.60	0.58	มากที่สุด
2.7 การควบคุมเวลาให้เป็นไปตามกำหนด	4.40	0.58	มาก
2.8 สรุปโดยรวมเกี่ยวกับวิทยากร	4.64	0.49	มากที่สุด
3. กิจกรรม “ผสมเครื่องดื่ม”			
3.1 การผสมเครื่องดื่ม อุปกรณ์และวิธีการใช้งาน ประเภทของเครื่องดื่ม	4.48	0.59	มาก
3.2 การฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่ม Mocktail	4.68	0.48	มากที่สุด
3.3 การผสม Cocktail	4.56	0.58	มากที่สุด
3.4 ฝึกปฏิบัติผสม Classic Cocktail	4.65	0.48	มากที่สุด
3.5 การฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์เครื่องดื่ม	4.60	0.58	มากที่สุด
4. สถานที่จัดกิจกรรม			
4.1 ห้องที่จัดกิจกรรมมีความพร้อมและมีอุปกรณ์ ที่ทันสมัย	4.64	0.49	มากที่สุด
4.2 มีความสะอาดสบาย	4.72	0.46	มากที่สุด
รวม	4.57	0.54	มากที่สุด

2.4 ภาพประกอบ

การประชาสัมพันธ์

หลักสูตรการผสมเครื่องดื่ม รุ่นที่ 1

Barending #1

Training Course

วิทยากร
อาจารย์ธนวัฒน์ โกวิทวณิชกัทน์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรม การโรงแรมและภัตตาคาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วิทยากรพิเศษ
คุณรสิตา ทิพนตร
Owner and Bar Manager - Kai Barn Breakfast and Cocktail Bar

ค่าลงทะเบียนท่านละ
~~3,900.-~~
3,500.-
**WS ค่าวัสดุฝึกปฏิบัติ อาหารกลางวัน อาหารว่าง และเอกสารอบรม

24-25 มิถุนายน 2566

09.00 - 16.00 น.

**คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา**

เนื้อหาการอบรม

- เรียนรู้อุปกรณ์และการใช้งาน
- เรียนรู้เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- ฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่มจริง
- การผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม และการสร้างสรรค์เครื่องดื่ม

รับจำนวนจำกัด เพียง 15 ท่าน

ลงทะเบียน **ที่นี่**

ลงทะเบียนและชำระเงิน
ภายในวันที่ 16 มิถุนายน 2566

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : www.facebook.com/BRDbyNRRU

อาจารย์ธนวัฒน์ ประจันตะเสน 081-977-2296

อาจารย์ปาริชาติ พรหมเสน 089-128-1675

อาจารย์ธนวัฒน์ โกวิทวณิชกัทน์ 092-951-8213

ภาพประกอบการจัดกิจกรรม
“การผสมเครื่องดื่ม (Bartending)”
วันเสาร์ที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2566

เวลา 9.00 -16.00 น.

ห้องประชุม FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1



ภาพประกอบการจัดกิจกรรม
วันอาทิตย์ที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2566
เวลา 9.00 -16.00 น.

ห้องประชุม FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1



ภาคผนวก

1. สำเนากิจกรรมที่ได้รับการอนุมัติ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยฯ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ที่

วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ. 2566

เรื่อง ขออนุมัติกิจกรรมอบรม “การผสมเครื่องต้ม รุ่นที่ 1”

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

ด้วยโครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น คณะวิทยาการจัดการ จะจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การผสมเครื่องต้ม รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 24-25 มิถุนายน 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ห้อง FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาความสามารถและทักษะการผสมเครื่องต้มแบบต่างๆ และสามารถนำเป็นต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือประกอบธุรกิจได้ จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาอนุมัติ ดังนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

1. อนุมัติการดำเนินกิจกรรม
2. อนุมัติการใช้งบประมาณรายได้เงินรับฝาก ปีงบประมาณ 2566 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การผสมเครื่องต้ม รุ่นที่ 1 จำนวน 23,275 บาท

(อาจารย์ธวัชรัตน์ ประจันตะเสน)

รักษาการผู้อำนวยการ

โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น

คณะวิทยาการจัดการ

เรียน ทบข

โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นฯ

ขออนุมัติกิจกรรมอบรมไปงบประมาณค่าอบรม 23,275 บาท

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

จิ (21/6/66)

อ.ทพ

1/อ.ทพ

รองศาสตราจารย์ ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

21 6-66

**ข้อเสนออนุมัติการดำเนินกิจกรรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566**

1. ชื่อโครงการ โครงการบริการวิชาการที่ตอบสนองความต้องการของสังคม
2. กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การผสมเครื่องดื่ม รุ่นที่ 1
3. ผู้รับผิดชอบหลัก อาจารย์ธนวัฒน์ โกวิทวิชญ์
4. ผู้ร่วมรับผิดชอบ อาจารย์อัมรินทร์ ประจันตะเสน
ผู้อำนวยการโครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
ผศ.ธีรศักดิ์ สังข์ศรี รองผู้อำนวยการโครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
ดร.ปรายดา พรหมเสน รองผู้อำนวยการโครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
ดร.จารุวรรณ พนมจิระสวัสดิ์ เลขานุการโครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
5. สอดคล้องกับการประกันคุณภาพภายใน องค์ประกอบที่ 5
ตัวบ่งชี้ 5.1 ระบบและกลไกการบริการวิชาการแก่สังคม
ตัวบ่งชี้ 5.2 กระบวนการบริการวิชาการให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม
6. ลักษณะโครงการ ☐ โครงการต่อเนื่อง ☒ โครงการใหม่

กรณีเป็นโครงการต่อเนื่อง โปรดระบุผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ตัวชี้วัดความสำเร็จที่ระบุไว้ใน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	ค่าเป้าหมาย	
	แผน	ผล
-	-	-

7. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันความต้องการแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรมเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานเป็นอย่างมาก มีการสร้างงานและวิชาชีพเฉพาะด้านเพิ่มขึ้นมากมาย ซึ่งเป็นอาชีพที่ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่นถึงระดับนานาชาติ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการเลือกเส้นทางวิชาชีพทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรมให้แก่ผู้เข้ารับการอบรม รวมถึงเป็นการเพิ่มความรู้และประสบการณ์ให้ทันตามสถานการณ์ของความต้องการบุคลากรภาคอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรมในปัจจุบัน จึงเห็นควรจัดการอบรมการผสมเครื่องดื่ม (Bartending) ขึ้นให้แก่ผู้ที่สนใจ เพื่อพัฒนาความรู้ ประสบการณ์ และทักษะเฉพาะวิชาชีพ ทำให้ผู้เข้าอบรมมีพื้นฐานทางด้านวิชาชีพและสามารถนำไปต่อยอดได้ในอนาคต ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ รวมทั้งการฝึกปฏิบัติการด้านการผสมเครื่องดื่ม วิธีการและเทคนิค ตลอดจนการทดสอบทักษะการผสมเครื่องดื่ม

จากเหตุผลที่กล่าวมาแล้วข้างต้น โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จึงได้มีการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การผสมเครื่องดื่ม รุ่นที่ 1 ให้บุคคลทั่วไปที่สนใจการผสมเครื่องดื่ม เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้สนใจในการประกอบวิชาชีพทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรมและให้ผู้สนใจมีความสามารถและทักษะการผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ ระหว่างวันที่ 24-25 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เวลา 9.00-16.00 น. ณ ห้อง FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

8. วัตถุประสงค์/เป้าหมาย (ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ และ เชิงปริมาณ ในแผนยุทธศาสตร์ของคณะ)

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบวิชาชีพทางด้านอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรม
- 2) เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องมีความสามารถและทักษะการผสมเครื่องคั้มแบบต่างๆ ได้
- 3) เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมและมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

เป้าหมาย

- 1) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 7 คน
- 2) ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ต่อภาพรวมของการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่า 4 จากระดับ 5 ระดับ

9. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอน / รายการกิจกรรมการดำเนินงาน	ช่วงเวลาในการดำเนินงาน	ชื่อผู้รับผิดชอบ
1. รวบรวมข้อมูล	1-16 มิถุนายน 2566	อาจารย์ธวัชรัตน์ ประจันตะเสน
2. ประชุมวางแผนโครงการ	16 มิถุนายน 2566	คณะกรรมการศูนย์ฯ
3. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ	21 มิถุนายน 2566	อาจารย์ธนวัฒน์ โกวิทฉนิขพันธ์
4. การเตรียมโครงการ	21-23 มิถุนายน 2566	คณะกรรมการศูนย์ฯ
5. จัดกิจกรรมโครงการ	24-25 มิถุนายน 2566	
6. ประเมินผล	กรกฎาคม 2566	

10. สถานที่และระยะเวลาในการดำเนินการ

สถานที่ ห้อง FMS Co-Learning Space อาคาร 13 ชั้น 1 คณะวิทยาการจัดการ

ระหว่างวันที่ 24-25 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เวลา 9.00-16.00 น.

11. งบประมาณและแหล่งที่มา

งบประมาณรายได้เงินรับฝาก ปีงบประมาณ 2566 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การผสมเครื่องคั้ม รุ่นที่ 1 จำนวน 23,275 บาท จำแนกรายละเอียดดังนี้

งบดำเนินงาน 23,275 บาท

1. หมวดค่าตอบแทน 10,200 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากรภายในจำนวน 12 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 7,200 บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 3 ชั่วโมง ๆ ละ 1,000 บาท เป็นเงิน 3,000 บาท

2. หมวดค่าใช้จ่าย 2,800 บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 4 มื้อๆ ละ 25 บาท จำนวน 7 คน เป็นเงิน 700 บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 2 มื้อๆ ละ 150 บาท จำนวน 7 คน เป็นเงิน 2,100 บาท

3. หมวดค่าวัสดุ 10,275 บาท

- ค่าวัสดุประกอบกิจกรรม เป็นเงิน 7,825 บาท
- ค่าถ่ายเอกสารพร้อมเข้าเล่ม ค่าวัสดุสำนักงาน ปากกา กระดาษ ฯลฯ เป็นเงิน 2,450 บาท

12. การประเมินผล

- 1) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 7 คน
- 2) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ต่อภาพรวมของการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่า 4 จากระดับ 5 ระดับ

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ผู้เข้าอบรมมีความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและสามารถผสมเครื่องดื่มได้
- 2) ผู้เข้าสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมบริการและธุรกิจโรงแรม

ในอนาคต

- 3) หลักสูตรการจัดการโรงแรมและนวัตกรรมการบริการเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับในฐานะหลักสูตรที่เปิดสอนด้านอุตสาหกรรมบริการในวงกว้างเพิ่มมากขึ้น

ผู้เสนอ.....
(อาจารย์ธวัชรัตน์ ประจันตะเสน)
รักษาการผู้อำนวยการ
โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น

ผู้กำกับตัวชี้วัด.....
(อาจารย์อัครวิทย์ เดชตานนท์)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผนยุทธศาสตร์

ผู้อนุมัติ.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ