รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

โครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ คลับแมริออท สาเกตินี่ แอท โซบะ แฟคทอรี่

Club Marriott activity "Saketini"@ Soba factory.

โดย

นางสาววรัญญา ศรีราช 5802020002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงงาน (ภาษาไทย) กิจกรรมเชิงปฏิบัติการ คลับแมริออท แอคทิวิตี้ สาเกเกตีนี่ แอท โซบะ แฟคทอรี่"

(ภาษาอังกฤษ) Club Marriott activity "Saketini"@ Soba factory

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาววรัญญา ศรีราช รหัสนักศึกษา 5802020002

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ชาญชัย ประดินกิจ

อนุมัติให้โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบโครงงาน

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ชาญชัย ประดินกิจ)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณกฤตภาษ ก้อนภักดี)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ภัทรภร จิรมหาโภคา)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวนการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร. มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงงาน : โครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ คลับแมริออท สาเกตินี่ แอท โซบะ แฟคทอรี่
ชื่อนักศึกษา : นางสาววรัญญา ศรีราช 5802020002
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ : ศิลปศาสตร์
ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงงานนี้ ได้นำความรู้ที่ศึกษามาจากการจัดกิจกรรมจากการฝึกงานมาบูรณการจนเกิดแนวทางการบริหารจัดการใหม่ที่ประสิทธิภาพที่ดีขึ้น โดยวัตถุประสงค์ของโครงการจัดขึ้นเพื่อดำเนินกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าที่เป็นสมาชิก Club Marriott เท่านั้นและเพื่อประชาสัมพันธ์ห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Marriott Marquis Queen's park ผู้จัดทำเลือกรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ(Workshop) หมายถึงการให้ความรู้ในสิ่งที่เตรียมการไว้เป็นการล่วงหน้าอย่างดี และมีการปฏิบัติควบคู่กันไป โดยการจัดทำโครงการนี้ มุ่งเน้นที่ผู้เข้าประชุมได้รับความสามารถในการปฏิบัติ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจัดกิจกรรม ณ วันที่ 23 มิถุนายน 2561 มีการจัดหาวิทยากรมาให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ (1) ประวัติของเครื่องดื่มสาเก (2) ประเภทของเครื่องดื่มสาเก (3)วัฒนธรรมการดื่มสาเกในประเทศญี่ปุ่น (4) สาธิตการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI (5) ร่วมรับประทานชุดอาหารสุดพิเศษจากห้องอาหาร Soba Factory ผลการดำเนินงานสรุปได้ว่าได้รับการตอบรับที่ดีเยี่ยมจากสถานประกอบการณ์และลูกค้าสมาชิก Club Marriott Card ได้ใช้บริการและรู้จักสินค้าและบริการจากห้องอาหาร Soba factory และการนำรูปแบบงานกิจกรรมอื่นๆ มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของลูกค้า ทดแทนการจัดกิจกรรม ลด แลก แจก แถม ผลของการศึกษาและจัดทำโครงการคือ ได้เรียนรู้ถึงระบบการจัดกิจกรรมในโรงแรมและการประสานงานระหว่างแผนกต่างๆรวมถึงได้รับโอกาสและความไว้วางใจจากผู้อำนวยงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มในการจัดทำโครงการนี้ เพื่อให้ผลงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คำสำคัญ : การประชุมเชิงปฏิบัติการ,สมาชิกClub Marriott, ห้องอาหาร Soba factory

Project Title : Club Marriott activity "Saketini"@ Soba Factory.

By : Miss Waranya Srirach 5802020002

Advisor : Mr. Chanchai Prakinkij

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel & Tourism Studies

Faculty : Liberal arts

Semester : 3 /2017

Abstract

In the project, the student aimed to use the knowledge gained from management activities during the internship to improve new approaches for better performance. The purpose of the project was to management the after-sales service for customers who own Club Marriott member cards and to advertise a Soba Factory restaurant which is in Bangkok Marriott Marquis Queen's Park Hotel. The workshop activity type was selected for the project. Workshop refers to the activity that we provided the prepared knowledge and lead the participants to join the programmer to practice work together. The event is held on the 23rd of June 2019, with invited experts on various topics: (1) History of sake. (2) Types of sake. (3) Japan sake culture in the country. (4) Demonstration of mixing a SAKETINI cocktail. The participants were served a special meal from the Soba Factory restaurant. The operation results can be concluded that the hotel has received excellent feedback from our Club Marriott members. The members now know more about products and service from Soba Factory restaurant. The workshop activity type was selected instead of other activities, such as discount, redeem and giveaway. The result of study and development was gaining knowledge of the event process of the hotel and the coordination among the various departments and getting the opportunity and the trust from the Director of Food and Beverage department in the preparation of this project to be successful.

Keywords : Workshop, Club Marriott, Soba factory restaurant.

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowlagement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแบงค็อกแมริออทมาคีส์ ควีนส์ปาร์ค ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี จากการร่วมมือและสนับสนุนหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณ	กิตธเนตร	ถาวรศักดิ์เจริญ	ตำแหน่ง	Assistant Director of Food and Beverage
2.คุณ	ลดาวัลย์	พิริยะเสถียรกุล	ตำแหน่ง	Food and Beverage Reservation
3.คุณ	วลัยพร	ตั้งสถิตชัย	ตำแหน่ง	Food and Beverage Admin
4.คุณ	เฉลิมขวัญ	เจริญรัตน์	ตำแหน่ง	Senior Food and Beverage Sales
5.คุณ	สุนัน	อินเหลา	ตำแหน่ง	Food and Beverage Sales
6.อาจารย์ชาญชัย		ประดินกิจ	ตำแหน่ง	อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ช่วยแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาววรัญญา ศรีราช

26 ตุลาคม 2561

สารบัญ

จดหมายนำส่งรายงาน ก

กิตติกรรมประกาศ ข

บทคัดย่อ ค

Abstract ง

สารบัญ

สารบัญรูปภาพ

สารบัญตาราง

บทที่1 บทนำ

1.1ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....1

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....2

1.3 ขอบเขตของโครงการ.....2

1.4 ขอบเขตการจัดกิจกรรม.....2

1.5 แผนการดำเนินการ.....3

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....3

บทที่2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 Workshop (กิจกรรมเชิงปฏิบัติการ).....4

2.2 ตัวอย่างงาน Workshop (กิจกรรมเชิงปฏิบัติการ).....5

2.3 งานวรรณกรรมที่เกี่ยวของกับการดำเนินกิจกรรมภายใน.....7

บทที่3รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....11

3.2 ลักษณะสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร.....11

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริการงานภายใต้องค์กร.....26

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....27

3.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ของพนักงานที่ปรึกษา.....28

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 การปรึกษาหัวข้อโครงงานและข้อสรุปจากพนักงานที่ปรึกษา.....29

4.2 ขั้นตอนการดำเนินงานด้านงานเอกสาร และ การคำนวณต้นทุน.....30

4.3 ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (Workshop).....35

4.4 สรุปผลที่ได้จากการดำเนินโครงงาน.....36

บทที่ 5 สรุปผลและข้อแนะนำ

5.1 สรุปผลโครงงาน.....39

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....39

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่2.1 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ All about "Boarding School" in UK…….....5

ภาพที่2.2 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ ASA WORKSHOP งานสถาปนิก '61

ภายใต้แนวคิด 'Beyond Ordinary : ไม่ธรรมดา' ……..……..6

ภาพที่2.3 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ Great Wines of Italy Bangkok 2016 by James

Suckling…….6

ภาพที่3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรม…….....……10

ภาพที่3.2 ตัวอย่างห้อง Deluxe…….....……..10

ภาพที่3.2 ตัวอย่างห้อง Deluxe Park View……...11

ภาพที่3.3 ตัวอย่างห้อง M Club……...…11

ภาพที่3.4 ตัวอย่างห้อง M suite……...…11

ภาพที่3.5 ตัวอย่างห้อง Garden Suite……...…...12

ภาพที่3.6 ตัวอย่างห้อง Family Suite ……....12

ภาพที่3.7 ตัวอย่างห้อง Grand Marquis Suite……...…..12

ภาพที่3.8 ตัวอย่างห้อง The Sky Suite……...……..13

ภาพที่3.9 Floor plan ชั้น M……...……13

ภาพที่3.10 Floor plan ชั้น 2……...…..14

ภาพที่3.11 Floor plan ชั้น 4…….....14

ภาพที่3.12 Floor plan ชั้น 5……...……..15

ภาพที่3.13 Floor plan ชั้น 7……...…..15

ภาพที่3.14 Floor plan ชั้น 9…….16

ภาพที่3.15 Thai Chitlada…….16

ภาพที่3.15 Pagoda Meeting Room และ The Garden at Queen's Park……16

ภาพที่3.16 The Great Hall – Pre-Function …….....17

ภาพที่3.17 Apartment 1 Meeing Room……...…17

ภาพที่3.18 Table by……...…..17

ภาพที่3.19 ห้องอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ Goji Kitchen + Bar……..…18

ภาพที่ 3.20 ห้องอาหารไทย และเบเกอรี่Siam Tea Room……18
ภาพที่ 3.21 ชุดน้ำชายามบ่ายและเครื่องดื่มThe Lobby Lounge……18
ภาพที่ 3.22 ห้องอาหารญี่ปุ่น Soba Factory……..18
ภาพที่ 3.23ลานเบียร์ Beer terrace……19
ภาพที่ 3.24 ห้องอาหารจีน Pagoda Chinese Restaurant…….……...19
ภาพที่ 3.25 ห้องอาหาร Akira Back Restaurant and Bar……..19
ภาพที่ 3.26 ABar……19
ภาพที่ 3.27 Abar rooftop …….....20
ภาพที่ 3.28 Sky Garden และ Swimming Pool ……...20
ภาพที่ 3.29 Fitness Center……...20
ภาพที่ 3.30 Quan Spa …….……20
ภาพที่ 3.31 ตัวอย่างบัตรและบัตรกำนัล Club Marriott……21
ภาพที่ 3.32 รูปแบบการจัดองค์การในแผนก Food and Beverage ……...25
ภาพที่ 3.33 รูปแบบการจัดองค์การในแผนก Food and Beverage……25
ภาพที่ 3.34 นักศึกษาฝึกงาน……26
ภาพที่ 3.35 พนักงานที่ปรึกษาระหว่างการฝึกงาน.....27
ภาพที่ 4.1 ภาพที่ 4.1 ภาพสื่อการใช้ประกอบโฆษณาจัดทำโดยแผนก MACOM …….……..30
ภาพที่ 4.2 สาเก..... ……..……..31
ภาพที่ 4.3 อุปกรณ์…….……...35
ภาพที่ 4.4 ชุดอาหารกลางวันจากห้องอาหาร Soba Factory…….……35
รูปภาพที่4.5 ผลตอบรับการบริการจากเจ้าหน้าที่……37

สารบัญตาราง

ตาราง 1.1 แผนการดำเนินการ……..…….3

ตาราง 4.1 ราคาคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม / 1 แก้ว…….32

ตาราง 4.2 ตารางคำนวณต้นทุนชุดอาหาร / 1ชุด……..……..… 32

ตาราง 4.3 ตารางคำนวณราคาขายสุทธิต่อ……..……..……35

ตาราง 4.4 ตารางคำนวณร้อยละของต้นทุนและกำไร……..…….....35

ตาราง 4.5 อัตราส่วนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง.....37

SIAM UNIVERSITY

บทที่1

บทนำ

โครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ

Club Marriott activity Saketini @Soba factory.

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

หากจะกล่าวถึงเครือข่ายที่มีอิทธิพลอุตสาหกรรมโรงแรมคงต้องมีชื่อของMarriottเครือข่ายธุรกิจโรงแรมระดับโลกที่มีโรงแรมมากกว่า 3,100 แห่งใน 66 ประเทศทั่วโลก ได้รับการยกย่องอย่างมากในด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมองค์กรและความรับผิดชอบต่อสังคม เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2559 Marriott International ได้ร่วมกับ TCC Land asset world ก่อตั้งโรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park ในกรุงเทพมหานคร ถือเป็นเมืองหลวงที่สำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชีย และเป็นเมืองที่สามารถรองรับMICE ได้ทุกรูปแบบ โรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park จึงเป็นอีกจุดหมายหนึ่งในเรื่องการบริการที่ครบครัน ห้องอาหาร ส่งผลให้มีนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั้งคนไทยและต่างชาติเดินทางมาใช้บริการ และเป็นโรงแรม Marquis แห่งแรกในภูมิภาคนี้และเป็นเครือ Marriott ที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียแปซิฟิก สามารถรองรับการประชุมขนาดใหญ่พร้อมกันได้มากกว่า 1000 คน จำนวนห้องพักรองรับกว่า 1,360 ห้อง และมีห้องอาหาร 9ห้อง ผู้จัดทำได้มีโอกาสฝึกงานในส่วนของ Food and Beverage Admin และ Food and Beverage Reservation and Sale เป็นแผนกเปิดใหม่ที่โรงแรมเป็นที่แรกมีหน้าที่จัดทำเอกสารและเป็นศูนย์กลางในการสำรองห้องอาหารรวมถึงการติดต่อกับลูกค้าหน่วยงานบริษัทต่างๆเพื่อจัดงานเลี้ยงที่ห้องอาหารในระหว่างปฏิบัติสังเกตว่าลูกค้าที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นลูกค้าที่เป็นสมาชิก Club Marriott Card (สมัครสมาชิก 9,500บาท/ปี บัตรใช้เป็นส่วนลดห้องพัก ร้านอาหาร ห้องประชุมและ สปา) เป็นจำนวนมากทางแผนกจึงต้องการจัดกิจกรรมหลังการขายเพื่อเป็นกิจกรรมสมนาคุณและเพิ่มโอกาสเป็นตัวเลือกอันดับแรกที่ลูกค้าจะกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง

ผู้จัดทำได้มองเห็นถึงโอกาสในการเพิ่มมูลค่าบริการหลังการขายของสมาชิก Club Marriott Card ว่าสามารถจัดกิจกรรมอื่นๆได้มากกว่าการมอบบัตรกำนัล จึงนำไปปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษา ถึงทำกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) โดยมีแนวคิดว่าต้องประชาสัมพันธ์ สินค้าของ Soba factory ห้องอาหารญี่ปุ่นในโรงแรมไปพร้อมกันด้วย พนักงานที่ปรึกษาและผู้จัดทำได้คำนึงถึงการใช้"สาเก"เป็นส่วนผสมหลักในการจัดกิจกรรมนี้ให้สมาชิกได้มีส่วนร่วมในการชิมสาเกและทำเครื่องดื่มจึงเป็นที่มาของโครงการ Club Marriott activity Saketini @Soba factory.

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อดำเนินกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าที่เป็นสมาชิก Club Marriott เท่านั้น

1.2.2 เพื่อประชาสัมพันธ์ห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Marriott Marquis Queen's park

1.3 ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตการจัดกิจกรรม โดยแบ่งเป็นระบบงานต่างๆดังนี้

1.3.1 ขั้นตอนประสานงานเอกสาร

-ประสานงานด้านเอกสารระหว่างแผนก Food & Beverage

-ประสานงานด้านลูกค้าสัมพันธ์ในแผนก Club Marriott Lounge

1.3.2 ขั้นตอนการจัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร

- จัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park

1.3.3 กลุ่มตัวอย่าง

ใช้การแยกกลุ่ม ตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามโอกาสทางสถิติ (Non-Probability Sampling) และเลือกการสุ่มแบบ เจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่าง ใช้เหตุผลในการเลือกเพื่อความเหมาะสมของโครงการ โดยทำการคัดเลือกจากเจ้าหน้าที่ Club Marriott ทำการสำรองที่นั่งผ่านทางโทรศัพท์ จำนวน15 ท่าน

แผนการดำเนินการ ตารางแผนการปฏิบัติงานและระยะเวลาโครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน / เดือน	พ.ค 61	มิ.ย 61	ก.ค 61	ส.ค 61	ก.ย.61	ต.ค.61
คิดหัวข้อโครงงาน	←	→				
นำเสนอหัวข้อโครงงาน		←	→			
ดำเนินงานด้านงานเอกสาร		←	→			
ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (Workshop)			←	→		
สรุปผลที่ได้จากการดำเนินโครงงาน				←	→	
จัดทำเอกสาร					←	→
นำเสนอผลงาน						← →

ตาราง 1.1แผนการดำเนินการ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ลูกค้าสมาชิก Club Marriott Card ได้ใช้บริการและรู้จักสินค้าบริการได้แก่เครื่องดื่ม Saketini และชุดอาหารญี่ปุ่น จากห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park

1.4.2 การนำรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิก Club Marriott card ในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ แทนการ ลด แลก แจก แถม

บทที่2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

งานศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้มีการศึกษาค้นควา ข้อมูล เอกสารต่างๆ โดยมีแนวคิด ข้อมูลและวรรณกรรมที่เกี่ยวของมาประกอบการจัดทำโครงการโดยแบ่งเปนหัวข้อดังนี้

2.1 แนวคิดของการ Workshop (กิจกกรรมเชิงปฏิบัติการ)

2.2 ตัวอย่างงาน Workshop (กิจกกรรมเชิงปฏิบัติการ)

2.3 งานวรรณกรรมที่เกี่ยวของกับการดำเนินกิจกรรมภายใน

2.1 Workshop (กิจกกรรมเชิงปฏิบัติการ)

Rujipat (www.gotoknow.org, 2558 : 04) ให้ข้อมูลว่า การประชุมแบบการประชุมปฏิบัติการหรือการประชุมเชิง ปฏิบัติการ ที่เรียกกันว่า Workshop นี้ เป็นการประชุมอีกแบบหนึ่ง ที่ใช้กันมากในบริษัทในวงการธุรกิจ อุตสาหกรรม และในองค์การต่าง ๆ เนื่องจากการประชุมแบบนี้จะต้องมีการฝึกปฏิบัติ สำหรับผู้เข้าร่วมประชุมเป็นหลักสำคัญ การประชุม แบบนี้ปกติแล้วจะมีสมาชิกที่ร่วมประชุมจำนวนไม่มากนัก คือมักจะมีจำนวนแต่เพียงพอเหมาะกับอุปกรณ์ และ เครื่องอำนวย ความสะดวกในการฝึกปฏิบัติการ ในเรื่องที่จัดประชุมนั้น ๆ ขึ้น เนื่องจากเน้นการฝึกปฏิบัติเป็นส่วนที่สำคัญมาก

ในการประชุมเชิงปฏิบัติการนี้ สมาชิกในการประชุมจะต้องร่วมกันศึกษา รับฟังการบรรยายหรือศึกษา ค้นคว้าทำความเข้า และฝึกปฏิบัติ เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานเฉพาะอย่าง ตามหัวข้อของการประชุมปฏิบัติการ ครั้งนั้นๆหลักสำคัญของการประชุมแบบนี้คือการเรียนรู้ – ฝึกปฏิบัติ – แล้วนำไปปฏิบัติในการปฏิบัติงานจริง ตัวอย่าง การประชุมเชิงปฏิบัติการ เช่น การประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่องการสร้างแบบทดสอบ – แบบวัดความพึงพอใจ ของผู้บริหารการประชุมเชิงปฏิบัติการซ่อมบำรุงเกียร์ระบบอัตโนมัติ การประชุมเชิงปฏิบัติการซ่อมบำรุงเกียร์ระบบอัตโนมัติ การประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่องการจัดหมวดหมู่เอกสารในสำนักงาน เป็นต้นการจัดการประชุมแบบนี้ จึงต้องมีเอกสาร มีหนังสือ มีรายละเอียดและข้อมูล ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ เพื่อประกอบการศึกษาและเพื่อการฝึกปฏิบัติ ซึ่งต้องเตรียมไว้ล่วงหน้าให้พร้อม เพื่อผู้เข้าประชุมจะใช้ประโยชน์ได้ทันทีในการฝึกปฏิบัติตามกำหนดการ หรือตามตารางการปฏิบัติ ตามที่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ การประชุมเชิงปฏิบัติการดังกล่าวนี้ จุดเน้นจะอยู่ที่การปฏิบัติ ได้เป็นการแก้ปัญหาด้วยภาค ปฏิบัติ เน้นการปฏิบัติการมากกว่าการบรรยายหรือการอภิปราย มุ่งปรับปรุง ความสามารถ

และความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงาน ของสมาชิกแต่ละคน ส่วนใหญ่มักจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับการงานหรือวิชาชีพ ลักษณะเฉพาะของการประชุมแบบ Workshop มีดังนี้

มีการกำหนด เรื่องของการประชุมเชิงปฏิบัติการชัดเจน กำหนดสิ่งที่จะต้องปฏิบัติให้ได้ไว้เห็นได้ชัด และมีกำหนดการ หรือตารางดำเนินงานในการประชุมและการฝึกหัด ที่สัมพันธ์กับเรื่องที่จัดประชุม มีจุดมุ่งหมายสำคัญ ที่การเพิ่มพูนทักษะ ความรู้และประสบการณ์ ซึ่งจะส่งผลต่อการเพิ่มพูนประสิทธิภาพของการปฏิบัติงานในเรื่องที่จัดประชุมปฏิบัติการนั้น ๆ โดยตรงและ มีการเตรียมในด้านวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ เอกสาร ข้อมูลที่จำเป็นให้พร้อม เพื่อใช้ในการฝึกปฏิบัติสำหรับสมาชิกโดยเฉพาะ มีการฝึก / ทดลองปฏิบัติการ หรือ มีการฝึกปฏิบัติกิจกรรมในเรื่องที่จัดประชุม ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของการประชุม จุดเน้นของการประชุมปฏิบัติการนี้ อยู่ที่การเตรียมคนให้มีความพร้อมสูง ให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานในเรื่องที่จัดประชุมและสามารถนำไปใช้ในกาปฏิบัติงานจริง

กล่าวโดยสรุป ผู้จัดทำได้นำรูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการที่มีทั้งรูปแบบการให้ความรู้ (ซึ่งได้เลือกและเตรียมการไว้เป็นการล่วงหน้าอย่างดีแล้ว) และการฝึกปฏิบัติควบคู่กัน แต่จุดเน้นที่สำคัญท้ายที่สุดแล้ว จะมุ่งเน้นที่ผู้เข้าประชุมได้รับความสามารถในการปฏิบัติในเรื่องนั้น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 ตัวอย่างงาน Workshop (กิจกกรรมเชิงปฏิบัติการ)

All about "Boarding School" in UK 11 พ.ย. 60 เวลา 15.30 - 16.00 น.และ 12 พ.ย. 60 เวลา 15.30 - 16.00 น.มีผู้ปกครองหลายๆท่านตั้งใจจะส่งบุตรหลานไปเรียนBoardingSchoolหรือโรงเรียนประจำในต่างประเทศและยังกังวลเกี่ยวกับวิถีความเป็นอยู่,อาหาร,สิ่งรอบตัว,เพื่อน,การปรับตัว,การติดต่อความปลอดภัย และคำถามอื่นๆอีกมากมายมาร่วมไขข้อโดย ผู้เชี่ยวชาญ เกี่ยวกับการส่งลูกๆไปเรียน Boarding School ที่ต่างประเทศ Chase Grammar School, UK

ภาพที่2.1 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ All about "Boarding School" in UK

ASA WORKSHOP งานสถาปนิก '61 ภายใต้แนวคิด 'Beyond Ordinary : ไม่ธรรมดา' ครั้งนี้ มี 6 กิจกรรมเวิร์กช็อปน่าสนใจจากสตูดิโอออกแบบ ได้แก่ P.Library, TAM:DA STUDIO, Studiocraps., Kias Matt, Ease studioและกลุ่มอนุรักษ์สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น VERNADOCX ที่จะมาให้ทั้งความรู้ภาคปฏิบัติและความสนุกสนาน โดยมีกิจกรรมให้เข้าร่วมตั้งแต่วันที่ 2 - 4 พฤษภาคม 2561 ณ เวทีกิจกรรมกลาง(Main Stage)

ภาพที่2.2 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ ASA WORKSHOP งานสถาปนิก '61 ภายใต้แนวคิด 'Beyond Ordinary : ไม่ธรรมดา' ครั้งนี้ มี 6

Great Wines of Italy Bangkok 2016 by James Suckling ห้องเดอะแกรนด์ บอลรูม 16:00-20:00 วันที่ 09 ธ.ค. 59 Grand Hyatt Erawan Bangkok Hotelงานนี้ในปีนี้ยิ่งใหญ่กว่าเดิมอย่างเห็นได้ชัดไม่ว่าจะเป็นความหลากหลายของไวน์ที่มีให้เลือกชิมเกือบ 90 ฉลาก อาหารอร่อยคุณภาพดีที่คัดมาให้ทานคู่แกล้มกับไวน์ได้อย่างลงตัว รวมถึงระยะเวลาที่ให้ชิมสะใจถึง 4 ชั่วโมง

ภาพที่2.3 ตัวอย่างกิจกรรมเชิงวิชาการ Great Wines of Italy Bangkok 2016 by James Suckling

กล่าวโดยสรุป ผู้จัดทำได้ศึกษาตัวอย่างการดำเนินกิจกรรมในปัจจุบัน เพื่อให้เกิดความเข้าใจรูปแบบการปฏิบัติงานจริงนอกเหนือจากทฤษฎีที่กล่าวไปข้างต้น และใช้ศึกษากระแสการดำเนินงานในสังคม ว่าปัจจุบันนี้มีกระแสการดำเนินงานใด ที่สามารถตอบรับกับแนวคิดมากที่สุด Plearn เพลิน by Krungsri GURU (2561) เขียนบทความไว้ว่า ปัจจุบัน ผู้คนเริ่มให้ความสำคัญกับอาหารและเครื่องดื่มร้อยละ 28.7 % โดยใช้บริการทางเลือกโรงแรมและร้านอาหารคิดเป็นร้อยละ 15.13

2.3 งานวรรณกรรมที่เกี่ยวของกับการดำเนินกิจกรรมภายใน

สโมสรนิสิตคณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเนรศวร (2554) ได้จัดโครงการกีฬาสีภายในและสรุปผลการดำเนินกิจกรรมไว้ว่า ลักษณะโครงการมีริ้วขบวนพาเหรด แข่งขันกีฬา เพื่อพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ของนิสิต มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนผู้เข้าร่วมตามเป้าเป็นนิสิตคณะสหเวชศาสตร์ จำนวน 300 คน ขอบเขตการประเมิน ณ สนามกีฬากลาง มหาวิทยาลัยนเรศวร วันที่ 22 - 26 สิงหาคม 2554 เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินคือแบบสอบถาม ตัวบ่งชี้(KPI)ของการดำเนินงาน และค่าเป้าหมาย (Target) คือนิสิตเข้าร่วมโครงการมากกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนที่กำหนดไว้ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อการจัดโครงการในภาพรวมเฉลี่ย 3.51 จากระบบ5 ระดับคะแนน ทุกโครงการ (ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการในภาพรวมเฉลี่ย 3.67)

คณะอนุกรรมการฝ่ายประเมินผล มหาวิทยาลัยศิลปากร (2555) ได้จัดโครงการกิจกรรมวันศิล พีระศรีและสรุปผลการดำเนินกิจกรรมไว้ว่า การประเมินจัดงานวันศิลป์ พีระศรี ประจำปีพ.ศ. 2555 ประกอบด้วยการประเมิน 5 ประเภทกิจกรรม ดังนี้ คือ การประเมิน (1) การบริหารจัดการ การประเมิน (2) กิจกรรมวิชาการ ประกอบด้วยการแสดงปาฐกถาศิลป์พีระศรีเรื่อง “การก่อเกิดเพลงไทยสากล : แนวคิดด้านดนตรีวิทยา” โดย ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์พูนิทศ อมาตยกุล และการเสวนา เรื่อง “อาจารย์ศิลป์กับลูกศิษย์ (120 ปี ศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรี) พรุ่งนี้ก็ช้าไปเสียแล้ว” โดยศิษย์ของศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรี และการประเมิน กิจกรรม (3) การจัดนิทรรศการ ประกอบด้วย การจัดนิทรรศการผลงานศิลปะของคณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะมัณฑนศิลป์ หอศิลป์วังท่าพระ หอศิลป์บรม ราชกุมารีคณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์พระราชวังสนามจันทร์และวิทยาเขตสารสนเทศ เพชรบุรี (4) การจัดแสดงดนตรีของคณะดุริยางคศาสตร์และ (5) กิจกรรมอื่น ๆ ได้แก่การแสดงและการ ออกร้านของนักศึกษาปัจจุบัน และการจัดพิธีจุดเทียนรำลึกศาสตรจารย์ศิลป์พีระศรีสรุปผลการประเมินได้ ดังนี้ 1) เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้าร่วมงานวันศิลป์พีระศรี ประจำปี 2554 มีจำนวนผู้เข้าร่วม งานทั้งสิ้นรวมจำนวน 2,800 คน โดยจำแนกเป็น ผู้ร่วมงานวังท่าพระ จำนวน 1,300 คน คิดเป็นร้อยละ 46.43 วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์จำนวน 1,000 คน คิดเป็นร้อยละ 35.71 และวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีจำนวน 500 คน คิดเป็นร้อยละ 35.71 โดยมีผู้ร่วมงานตอบแบบประเมิน จำนวน 584 คน

จำแนกเป็น ผู้ร่วมงานวังท่าพระ จำนวน 213 คน คิดเป็นร้อยละ 36.47 วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์จำนวน 202 คน คิดเป็นร้อยละ 34.59 และวิทยา เขตสารสนเทศเพชรบุรีจำนวน 169 คน คิดเป็นร้อยละ 38.94 ทั้งนี้จำแนกเป็นรายกิจกรรมได้ดังนี้ 1) ผู้ร่วมพิธีตักบาตรพระสงฆ์ในตอนเช้า จำนวน 150 คน 2) ผู้ร่วมกิจกรรมในช่วงเช้า โดยจำแนกเป็น 2.1) ผู้ร่วมพิธีวางช่อดอกไม้คารวะอนุสาวรีย์ศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรีจำนวน 1,000 คน 2.2) ผู้ร่วมชมนิทรรศการ ณ จุดแสดงนิทรรศการ ได้แก่ นิทรรศการคณะสถาปัตยกรรม ศาสตร์ คณะมัณฑนศิลป์ หอศิลป์วังท่าพระ หอศิลป์บรมราชกุมารีคณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพ พิมพ์วังท่าพระ และวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรีรวมจำนวนประมาณ 1,500 คน 3) ผู้ร่วมกิจกรรมทางด้านวิชาการ รวมจำนวน 700 คน โดยแบ่งเป็น3.1) ผู้ร่วมรับฟังการแสดงปาฐกถาศิลป์พีระศรีเรื่อง “การก่อเกิดเพลงไทยสากล : แนวคิดด้านดนตรีวิทยา” โดยศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์พูนิทศ อมาตยกุล จำนวน 500 คน 3.2) ผู้ร่วมรับฟังการเสวนา เรื่อง “อาจารย์ศิลป์กับลูกศิษย์ (120 ปีศาสตราจารย์ศิลป์พี ระศรี) พรุ่งนี้ก็ช้าไปเสียแล้ว” โดยศิษย์ของศาสตราจารย์

ศิลป์พีระศรี จำนวน 200 คน 4) ผู้ร่วมพิธีในตอนค่ำ ได้แก่ การร่วมชมการแสดงดนตรีแจ๊สและดนตรีคลาสสิกโดยคณาจารย์ และนักศึกษาคณะดุริยางคศาสตร์ ณ เวทีลานศาสตรจารย์ศิลป์พีระศรี ร่วมชมการฉายวีดีทัศน์ “ศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรีรำลึก” ณ สนามบาสเกตบอล การแสดงและการออกร้านของนักศึกษาปัจจุบัน และร่วมจุดเทียนรำลึกถึงศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรีณ บริเวณลานอนุสาวรีย์ศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรี รวม จำนวนประมาณ 2,000 คน 2) เชิงคุณภาพ ผลการดำเนินงานจัดงานวันศิลป์พีระศรีประจำปี 2554 โดยรวม พบว่า ผู้ร่วมงานส่วนใหญ่ มีความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทุกกิจกรรม เท่ากับ 4.00 (ร้อยละ 80.00) จำแนกรายกิจกรรมได้ดังนี้ 2.1) การบริหารจัดการ มีความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 3.97 (ร้อยละ 79.40) 2.2) กิจกรรมวิชาการ มีความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวม ทุกกิจกรรมวิชาการเท่ากับ 3.99 (ร้อยละ 79.80) จำแนกเป็นการแสดงปาฐกถาศิลป์พีระศรีเรื่อง “การก่อ เกิดเพลงไทยสากล : แนวคิดด้านดนตรีวิทยา” โดยศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์พูนพิศ อมาตยกุล มี ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 3.96 (ร้อยละ 79.20) และการเสวนา เรื่อง “อาจารย์ศิลป์กับลูกศิษย์ (120 ปีศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรี) พรุ่งนี้ก็ช้าไปเสียแล้ว” โดยศิษย์ของศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรี มีค่าเฉลี่ย ความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 4.01 (ร้อยละ 80.20) 2.3) การจัดนิทรรศการ มีความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทุก นิทรรศการเท่ากับ 4.00 (ร้อยละ 80.00) 2.4) การจัดแสดงดนตรีของคณะดุริยางคศาสตร์ โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 4.05 (ร้อยละ 81.05) 2.5) กิจกรรมอื่น ๆ ได้แก่การแสดงและการออกร้านของนักศึกษาปัจจุบัน และการจัดพิธีจุดเทียน รำลึกศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรี โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทุกกิจกรรมวิชาการเท่ากับ 4.01 (ร้อย ละ 80.20)

จำแนกเป็นการแสดงของนักศึกษาปัจจุบัน มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 4.09 (ร้อยละ 81.80) พิธีจุดเทียนจำลึกถึงศาสตราจารย์ศิลป์พีระศรีมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 3.94 (ร้อยละ 78.80) และการออกร้านของนักศึกษาปัจจุบัน มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 4.00 (ร้อยละ 80.00)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชธานี (2555) ได้จัดโครงการกิจกรรมตักบาตรทุกวันเสาร์และสรุปผลการดำเนินกิจกรรมไว้ว่า โครงการตักบาตรทุกวันเสาร์ที่สามของเดือน เพื่อให้นักศึกษาใหม่ นักศึกษาปัจจุบัน คณาจารย์รวมถึงบุคลาการภายในมหาวิทยาลัยได้มีโอกาสทำบุญตักบาตรร่วมกันโดยตั้งเป้าหมายโครงการว่านักศึกษาและบุคลากร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชธานี เข้าร่วมจำนวน 20 คน และมีผลประเมินความพึงพอใจในโครงการ มากกว่า 3.51 จากผลความพึงพอใจเต็ม 5 คะแนน ผลโครงการผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 17 คน (มากกว่าร้อยละ 80 ของเป้าหมาย) การบรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของโครงการพบว่า สูงกว่าเป้าหมาย ร้อยละโดยประมาณที่บรรลุผลร้อยละ 84 จากการประเมินความคิดเห็นและ/ หรือความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการโดยภาพรวมมีความคิดเห็นและความพึงพอใจอย่ในระดับดี ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ เท่ากับ 4.20 (เต็ม 5)

บทที่3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ภาพที่3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park

Bangkok Marriott Marquis Queen's park (โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค) ที่อยู่ เลขที่ 199 ซอย สุขุมวิท22 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตยจังหวัดกรุงเทพมหานครฯลฯ 10110

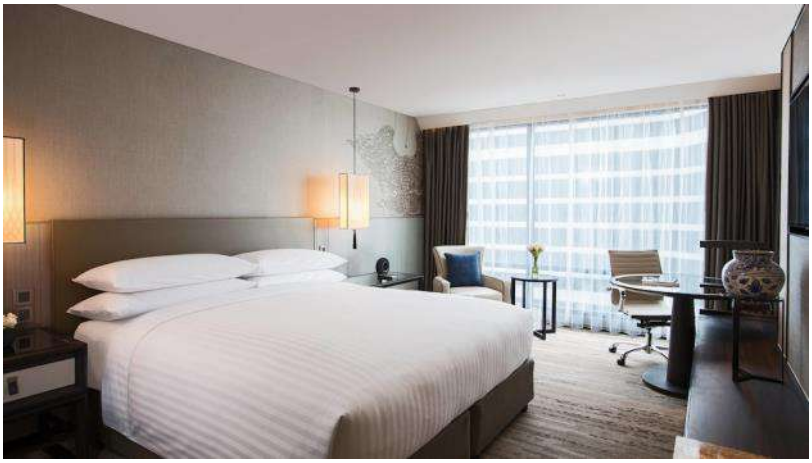
3.2 ลักษณะสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร

Bangkok Marriott Marquis Queen's park (โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค) ระดับการให้บริการ 5ดาว มี2ตึก ตึกเหนือ ชั้น และ ตึกใต้ 38 ชั้น ห้องพักจำนวน 1,360 ห้อง / วัน มีระดับห้องพักแบ่งออกเป็น 8 ประเภทได้แก่

ห้อง Deluxe ราคา 4,050 ต่อ คืน (ห้องเตียงเดี่ยวและคู่ขนาด 32 ตรม. พร้อมห้องน้ำส่วนตัวและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน)

ภาพที่3.2 ตัวอย่างห้อง Deluxe ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

Deluxe Park View ราคา 4,550 ต่อ คืน (ห้องเตียงเดี่ยวและคู่ขนาด 32 ตรม. วิวสวนสาธารณะ พร้อมห้องน้ำส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน)

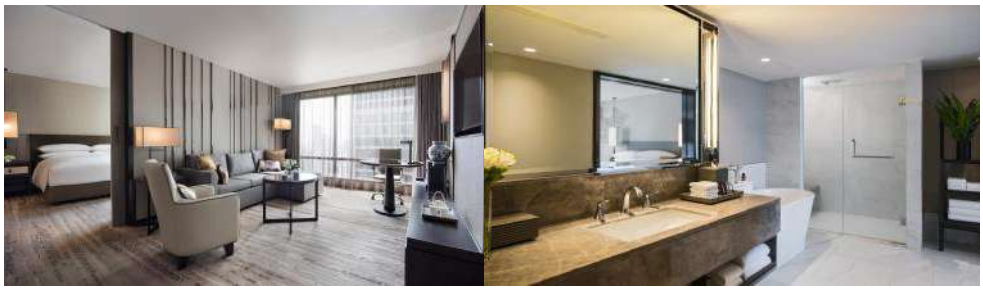


ภาพที่3.2 ตัวอย่างห้อง Deluxe Park Viewที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

M Club ราคา 5,850 ต่อ คืน (ห้องเตียงเดี่ยวและคู่ขนาด 32 ตรม.วิวเมือง พร้อมห้องน้ำส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครันและได้รับสิทธิการใช้บริการจาก MClub louge

ภาพที่3.3 ตัวอย่างห้อง M Club ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

M Suite ราคา 7,850 ต่อ คืน (ห้องสวิท 1ห้องนอนเตียงเดี่ยวหรือคู่ขนาด 62-72 ตรม.วิวเมือง พร้อมห้องนั่งเล่น น้ำส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครันและได้รับสิทธิการใช้บริการจาก MCluc louge)



ภาพที่3.4 ตัวอย่างห้อง M suite ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

Garden Suite ราคา 8,550 ต่อ คืน (ห้องสวิท 1 ห้องนอนเตียงเดี่ยวหรือคู่ขนาด 62-72 ตรม.วิวสวนสาธารณะพร้อมห้องนั่งเล่น น้ำส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน

ภาพที่3.5 ตัวอย่างห้อง Garden Suite ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

Family Suite ราคา 8,550 ต่อ คืน (ห้องสวิท 2 ห้องนอนเตียงเดี่ยวหรือคู่ขนาด 126 ตรม.วิวเมือง พร้อมห้องนั่งเล่น น้ำส่วนตัว

ที่3.6 ตัวอย่างห้อง Family Suite ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

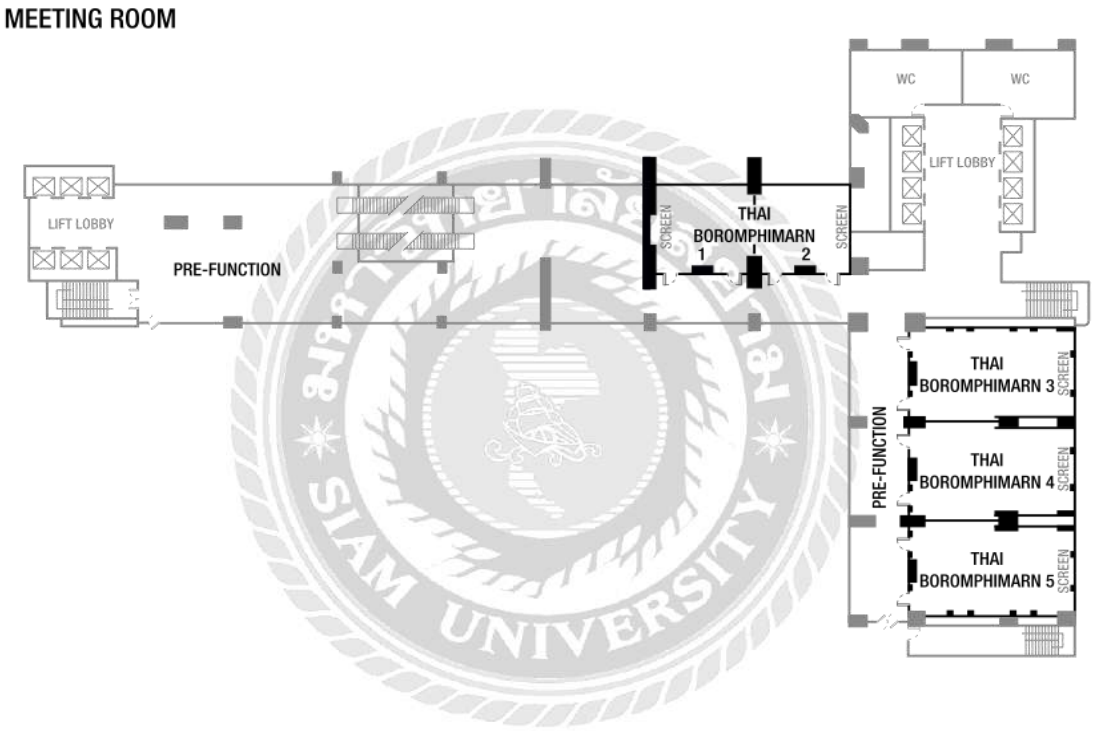
Grand Marquis Suite (ห้องสวิทพิเศษจากโรงแรม และห้องสวิท รวม 2 ห้องนอนเตียงเดี่ยวหรือคู่ขนาด 128 ตรม.วิวเมือง พร้อมห้องนั่งเล่น น้ำส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน)

ภาพที่3.7 ตัวอย่างห้อง Grand Marquis Suite ที่มา : https://www.marriott.com/hotels ,2561

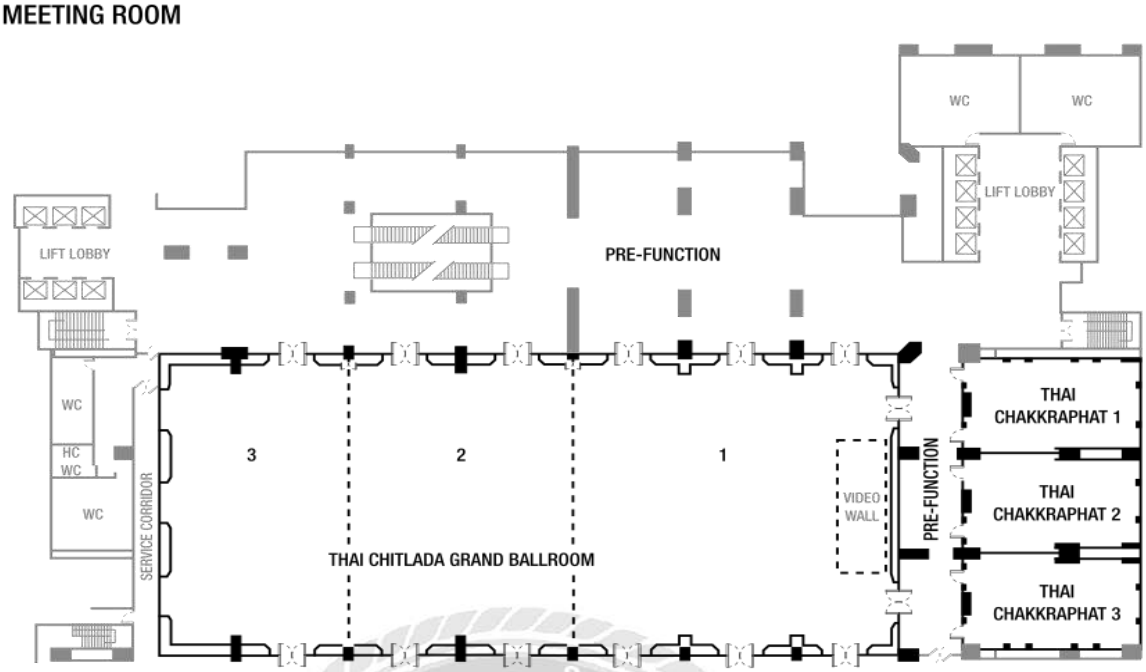
The Sky Suite ราคา 400,000 ต่อ คืน (ห้องสวิทใหญ่พิเศษ รวม 3 ห้องนอนเตียงเดี่ยวหรือคู่ขนาด 1002 ตรม.วิวเมือง พร้อมห้องนั่งเล่นภานใน ภายนอก น้ำส่วนตัว สวนส่วนตัว บาร์ส่วนตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน และสิทธิการใช้บริการสุดพิเศษจาก MCluc louge)

ภาพที่ 3.8 ตัวอย่างห้อง The Sky Suite ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

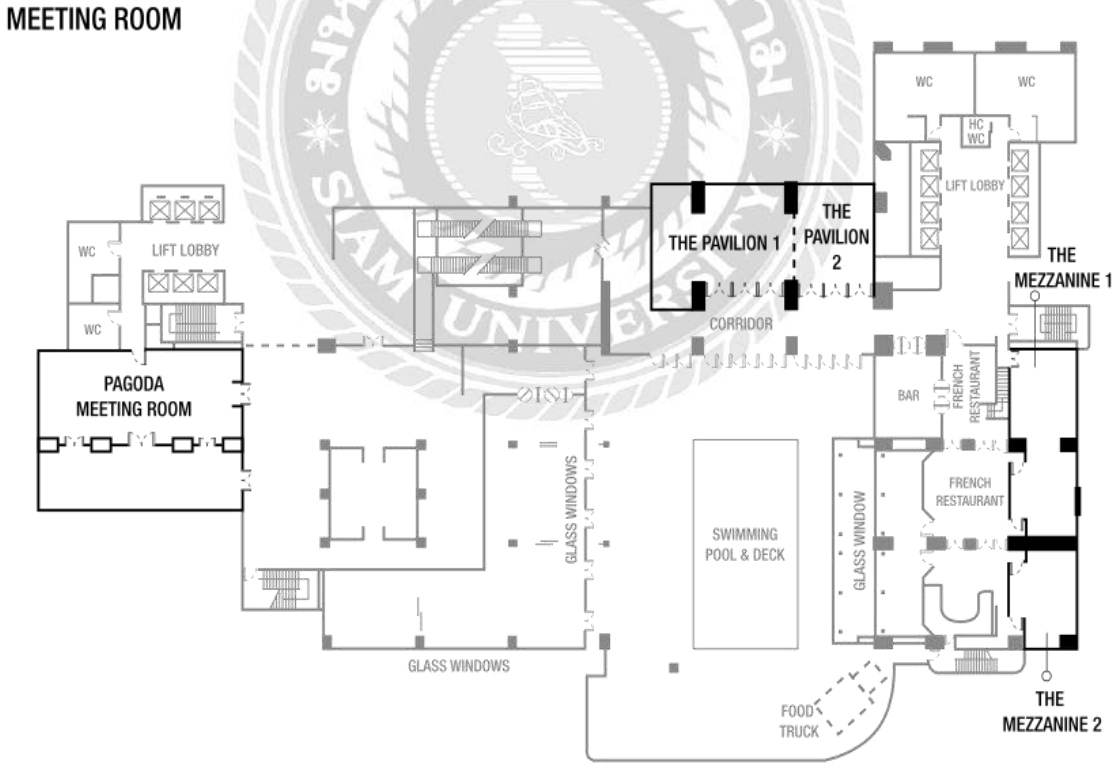
ห้องสำหรับงานประชุมและงานจัดเลี้ยง รวม 35 ห้อง ห้องประชุมใหญ่รองรับได้มากถึง 1,300 คน



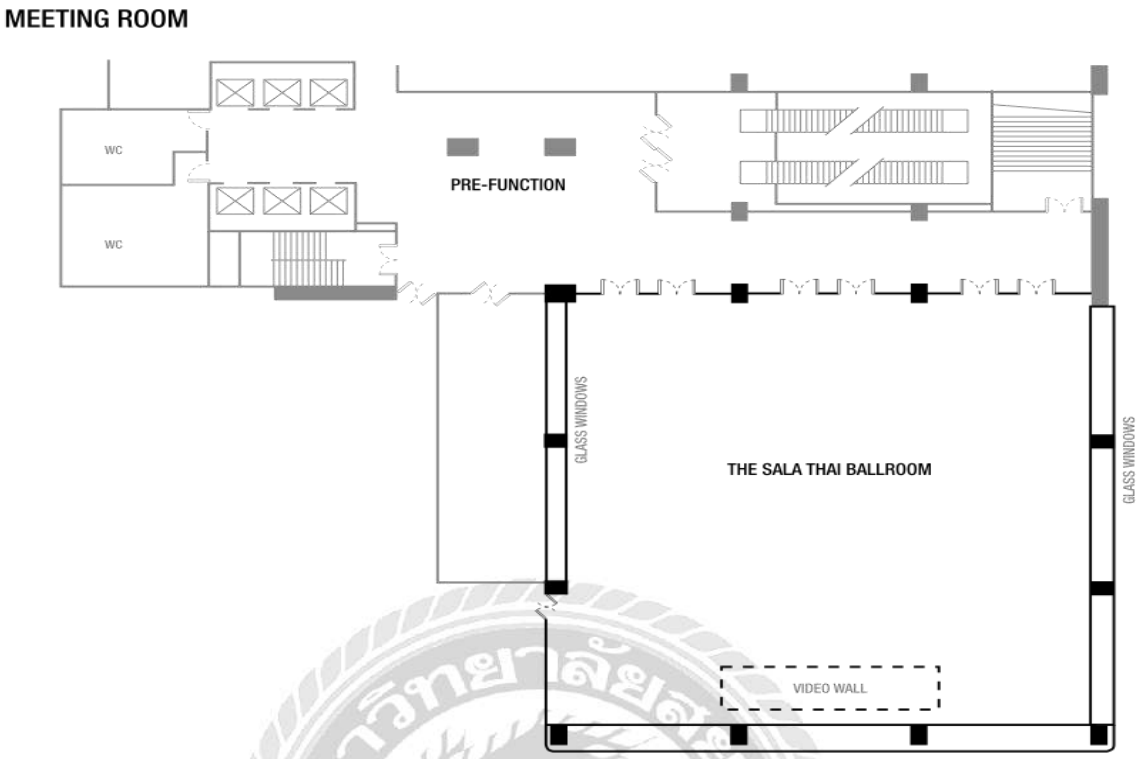
ภาพที่3.9 Floor plan ชั้น M ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561



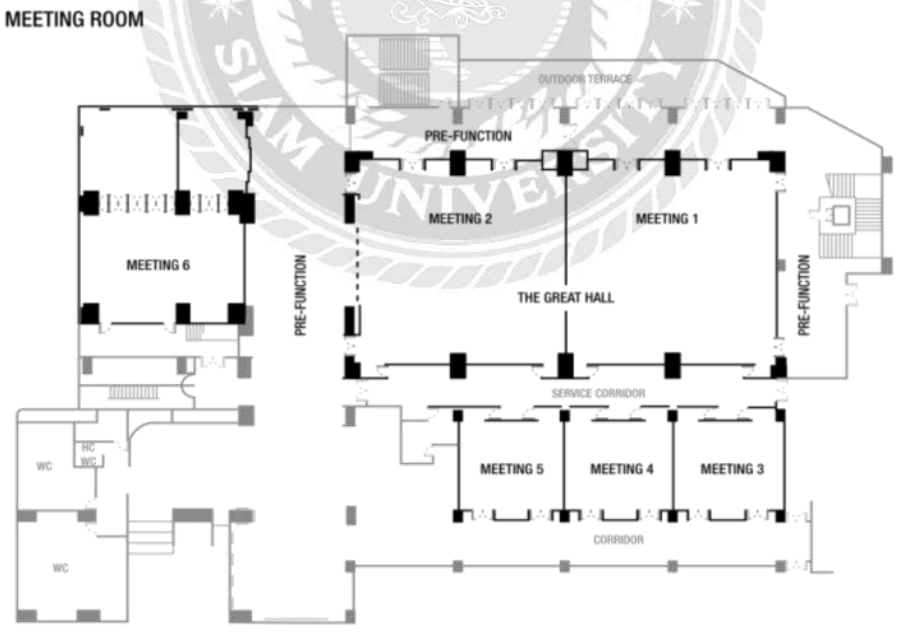
ภาพที่3.10 Floor plan ชั้น 2 ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561



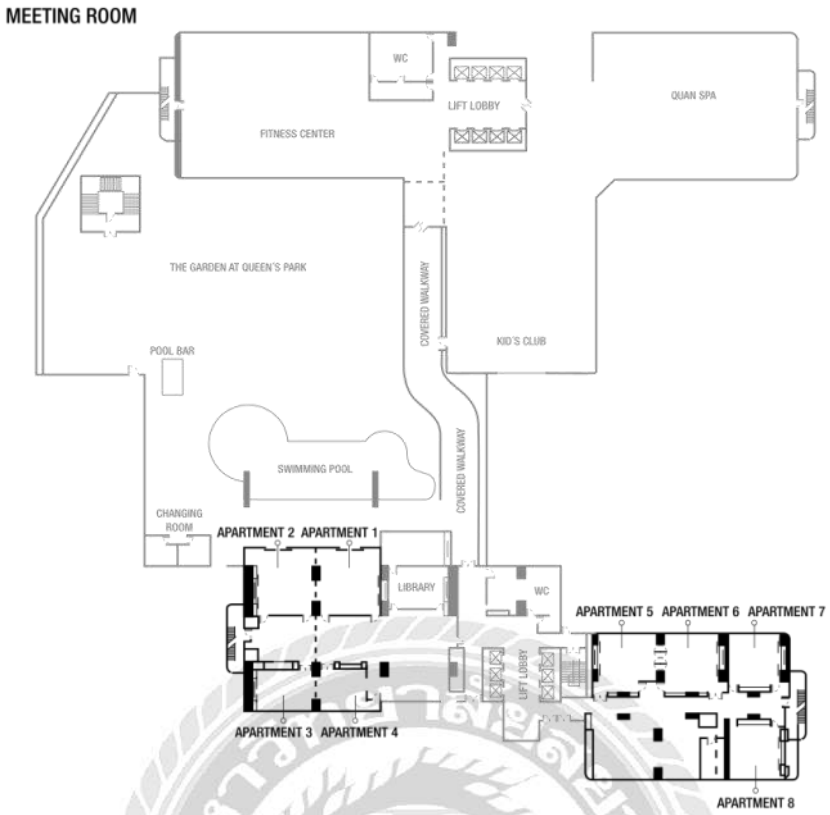
ภาพที่3.11 Floor plan ชั้น 4 ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561



ภาพที่3.12 Floor plan ชั้น 5 ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561



ภาพที่3.13 Floor plan ชั้น 7 ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561



ภาพที่ 3.14 Floor plan ชั้น 9 ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่3.15 Thai Chitlada ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่3.15 Pagoda Meeting Room ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่3.16 The Great Hall Pre-Function ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่3.17 Apartment 1 Meeting Room ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่3.18 Table by ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

การบริการ อาหาร และ เครื่องดื่ม มีทั้งหมด 5 ห้องอาหาร และ 4 ที่ดื่ม

ภาพที่3.19 Goji Kitchen + Bar ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่ 3.20 ห้องอาหารไทย Siam Tea Room ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่ 3.21 The Lobby Lounge ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่ 3.22 ห้องอาหารญี่ปุ่น Soba Factory ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่ 3.23ลานเบียร์ Beer terraceที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่ 3.24 Pagoda Chinese Restaurant ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่ 3.25 Akira Back Restaurant and Bar ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่ 3.26 ABar ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/photos ,2561

ภาพที่ 3.27 Abar rooftop ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

พื้นที่สันทนาการอื่นๆ

ภาพที่ 3.28Sky Garden และ Swimming Pool ที่มา : https://www.marriott.com/hotels,2561

ภาพที่ 3.29 Fitness Center ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

ภาพที่ 3.30 Quan Spa ที่มา : https://www.marriott.com/hotels/hotel-photos ,2561

Club Marriott บัตรที่ใช้เป็นสิทธิประโยชน์สำหรับผู้ที่มาใช้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมแรมในเครือMarriott สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการพักผ่อนโดยมีค่าสมาชิกรายปีใบละ 9,500. บาทราคานี้รวมภาษีและบัตรเสริม1 ใบ สามารถใช้ สิทธิพิเศษที่โรงแรมและรีสอร์ทที่เข้าร่วมโครงการกว่า 300 แห่งในภูมิภาคเอเชีย

ภาพที่ 3.31 ตัวอย่างบัตรและบัตรกำนัล Club marriott

บัตรกำนัลสำหรับสมาชิกคลับแมริออทประเทศไทย สิทธิประโยชน์สำหรับห้องพัก 18 ใบ คูปองแต่ละใบจะมีรายละเอียด ระบุไว้ชัดเจนสามารถโอนกรรมสิทธิ์ได้โรงแรมในเครือ JW MARRIOTT HOTELS (3 ใบ) –บัตรกำนัลแต่ละใบรวมอาหารเช้าสำหรับ 2 ท่านสามารถเลือกใช้ได้ตามนี้: บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,899++ บาทใช้ได้ที่JW Marriott Hotel Bangkok

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,999++ บาทใช้ได้ที่JW Marriott Phuket Resort & Spa

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,699++ บาทใช้ได้ที่JW Marriott Khao Lak Resort & Spa

โรงแรมในเครือRENAISSANCE HOTELS 3 ใบ –บัตรกำนัลแต่ละใบรวมอาหารเช้าสำหรับ2 ท่านสามารถเลือกใช้ได้ตามนี้:

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,299++ บาทใช้ได้ที่Renaissance Koh Samui Resort & Spa

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,299++ บาทใช้ได้ที่Renaissance Phuket Resort & Spa

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,999++ บาทใช้ได้ที่Renaissance Bangkok Ratchaprasong Hotel

โรงแรมในเครือMARRIOTT EXECUTIVE APARTMENTS BANGKOK (3 ใบ –บัตรกำนัลแต่ละใบรวมอาหารเช้าสำหรับ2 ท่านสามารถเลือกใช้ได้ตามนี้:

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,499++ บาทใช้ได้ที่Marriott Executive Apartments Bangkok, Mayfair

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,299++ บาทใช้ได้ที่Marriott Executive Apartments Bangkok, Sathorn Vista

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,099++ บาทใช้ได้ที่Marriott Executive Apartments Bangkok, Sukhumvit Park

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,499++ บาทใช้ได้ที่Marriott Executive Apartments Bangkok, Sukhumvit Thonglor

โรงแรมในเครือCOURTYARD BY MARRIOTTHOTELS (2 ใบ –บัตรกำนัลแต่ละใบรวมอาหารเช้าสำหรับ2 ท่านสามารถเลือกใช้ได้ตามนี้:

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ2,899++ บาทใช้ได้ที่Courtyard by MarriottBangkok

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ2,299++ บาทใช้ได้ที่Courtyard by MarriottSouth Pattaya

โรงแรมในเครือMARRIOTT HOTELS (7 ใบ –บัตรกำนัลแต่ละใบสามารถรวมอาหารเช้าสำหรับ2 ท่านเลือกใช้ได้ตามนี้:

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,999++ บาทใช้ได้ที่Bangkok Marriott Sukhumvit Hotel

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,699++ บาทใช้ได้ที่Bangkok Marriott Marquis Queen's Park

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,099++ บาทใช้ได้ที่Rayong Marriott Resort & Spa (วันอาทิตย์– วันพฤหัส)

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,199++ บาทใช้ได้ที่Rayong Marriott Resort & Spa (วันศุกร์– วันเสาร์)

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,499++ บาทใช้ได้ที่Hua Hin Marriott Resort & Spa (วันอาทิตย์– วันพฤหัส

กำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,699++ บาทใช้ได้ที่Hua Hin Marriott Resort & Spa (วันศุกร์– วันเสาร์

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ3,699++ บาทใช้ได้ที่Phuket Marriott Resort& Spa,Merlin Beach

บัตรกำนัลห้องพักราคาพิเศษ4,499++ บาทใช้ได้ที่Phuket Marriott Resort & Spa, Nai Yang Beach เงื่อนไข:คูปองห้องพักพิเศษสามารถใช้เข้าพักต่อเนื่องได้สูงสุด3 คืนต่อ1 ใบการเข้าพักขึ้นอยู่กับจำนวนห้องว่างและกรุณา สำรองห้องพักล่วงหน้าไม่สามารถใช้ได้ในช่วงเทศกาล วันหยุดต่อเนื่องหรือช่วงที่มีการอัตราการเข้าพักสูง

บัตรกำนัลส่วนลดค่าอาหาร50% สำหรับค่าอาหารเมื่อทานอาหาร4 คนสามารถใช้รับประทานมื้อ กลางวัน มื้อเย็นและมื้อค่ำที่Marriott Executive Apartment สาขาใดก็ได้ในกรุงเทพฯและโรงแรมCourtyard by Marriott Hotels

3 X บัตรกำนัลส่วนลดค่าอาหาร50% สำหรับค่าอาหารเมื่อทานอาหาร6 - 12 คนสามารถใช้รับประทานมื้อกลางวัน มื้อเย็นและมื้อค่ำที่โรงแรมที่เข้าร่วมในกรุงเทพฯ(ไม่สามารถใช้ได้ที่ห้องอาหารNew York Steakhouse ที่โรงแรมJW Marriott Hotel Bangkok, ห้องอาหารจีนFei Ya – Renaissance Bangkok Ratchaprasong Hotel, ห้องอาหารDistrict Grill - Bangkok Marriott Hotel Sukhumvit, และห้องอาหารPagoda – Bangkok Marriott Marquis Queen's Park)

1 X บัตรกำนัลส่วนลดค่าอาหาร50% สำหรับค่าอาหารเมื่อทานอาหาร6 - 12 คนสามารถใช้รับประทานมื้อกลางวัน มื้อเย็นและมื้อค่ำที่Marriott Executive Apartment สาขาใดก็ได้ในกรุงเทพฯ และโรงแรมCourtyard by Marriott Hotels

2 X บัตรกำนัลส่วนลดค่าอาหาร30% สำหรับค่าอาหารเมื่อทานอาหาร6 - 12 คนสามารถใช้รับประทานมื้อกลางวัน มื้อเย็นและมื้อค่ำที่ห้องอาหารNew York Steakhouse, Man Ho และNami – JW Marriott HotelBangkok, ห้องอาหารจีนFei Ya – Renaissance Bangkok Ratchaprasong, ห้องอาหารDistrict Grill – Bangkok Marriott HotelSukhumvitและห้องอาหารPagoda– Bangkok Marriott Marquis Queen's Park (ยกเว้นบุฟเฟต์มื้อกลางวันวันอาทิตย์ที่ห้องอาหารDistrict Grill)

เงื่อนไข:บัตรกำนัลส่วนลดการรับประทานอาหารเป็นกลุ่มเหล่านี้ไม่สามารถใช้ได้ในช่วงเทศกาลอย่างเช่นวันคริส์มาสอีฟ, วันคริสต์มาส, วันปีใหม่, วันสิ้นปี, วันวาเลนไทน์, วันตรุษจีน, วันพ่อ, วันแม่, วันลอยกระทงและวันเทศกาลอื่นๆ

สิทธิประโยชน์บริการสปาและศูนย์ออกกาลังกาย(สามารถโอนกรรมสิทธิ์ได้ – 7 ใบ

5 X บัตรกำนัลส่วนลด50% สำหรับบริการสปาสาหรับ2 ท่านสามารถใช้ได้กับโรงแรมที่เข้าร่วมในกรุงเทพฯ (ยกเว้นที่Marriott Executive ApartmentsBangkok Mayfair, Sukhumvit Park, และCourtyard by Marriott Bangkok)

2 X บัตรกำนัลเข้าใช้บริการศูนย์สุขภาพและสระว่ายน้ำฟรีสาหรับผู้ใหญ่2 ท่านและเด็ก2 ท่านสามารถใช้ได้กับ โรงแรมที่เข้าร่วมในกรุงเทพฯ(ยกเว้นที่Marriott Executive Apartments Bangkok Mayfair และSathorn Vista. กรุณาโทรสำรองสิทธิ์ล่วงหน้าสามารถใช้สิทธิได้จำนวนจำกัดต่อวัน

บัตรกำนัลพิเศษ(สามารถโอนกรรมสิทธิ์ได้) - 7 ใบ

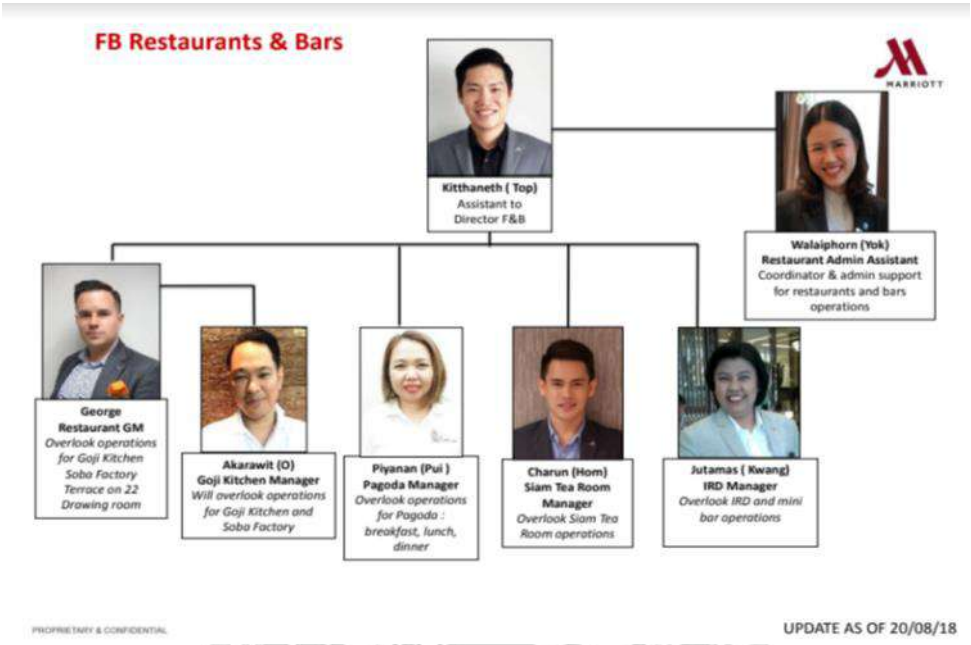
2 X บัตรกำนัลรับเป็ดปักกิ่งหรือหมูหันฟรี1 ที่เมื่อรับประทานอาหารตั้งแต่4 ท่านขึ้นไปและสั่งอาหารอย่างน้อย4 เมนูที่ห้องอาหารจีนMan Ho - JW Marriott HotelBangkok หรือ

Fei Ya - Renaissance Bangkok Ratchaprasong (สามารถใช้ร่วมกับบัตรสมาชิกคลับแมริออทไม่สามารถใช้ร่วมกับบัตรกำนัลส่วนลด–สำหรับมื้อเย็นเท่านั้น)

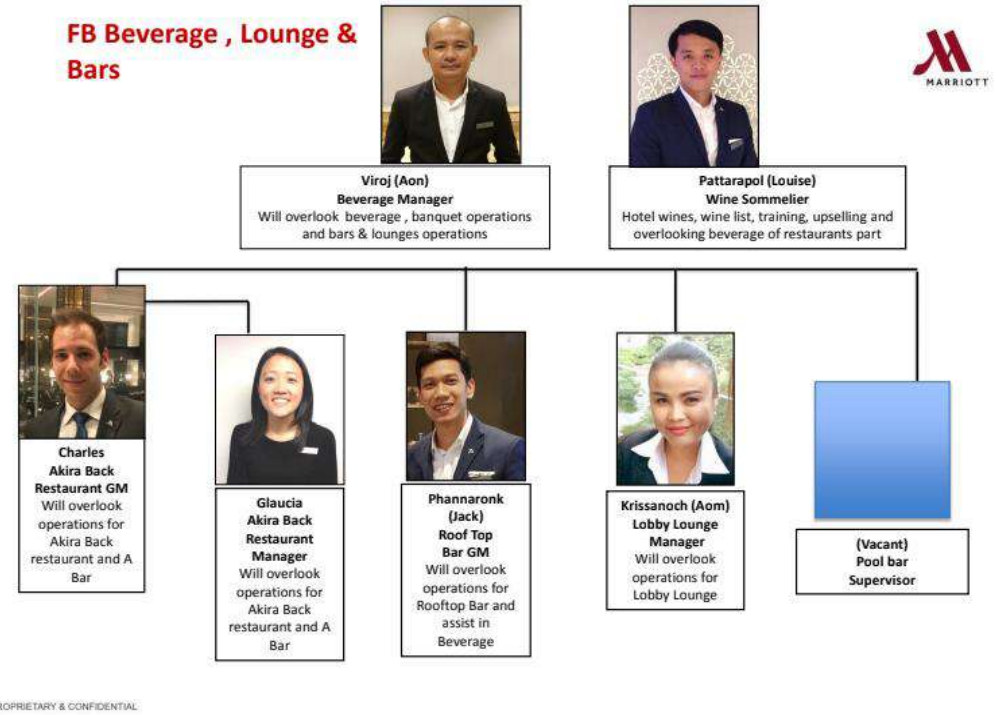
2 X บัตรกำนัลส่วนลด30% สำหรับบุฟเฟต์ติมซำเมื่อทานตั้งแต่2 – 8 คนที่ห้องอาหารจีน Man Ho - JW Marriott Hotel Bangkok หรือFei Ya - Renaissance Bangkok Ratchaprasong

1 X บัตรกำนัลรับฟรีไวน์1 ขวด(ไวน์ที่ทางโรงแรมคัดสรรเพื่อสมาชิกเท่านั้น เมื่อรับประทานอาหารตั้งแต่4 ท่านขึ้นไปและสั่งอาหารอย่างน้อย4 เมนูที่ที่โรงแรมที่เข้าร่วมในกรุงเทพฯ(สามารถใช้ร่วมกับบัตรสมาชิกหรือบัตร

3.3รูปแบบการจัดองค์การและการบริการงานภายใต้องค์กร



ภาพที่ 3.32 รูปแบบการจัดองค์การในแผนก Food and Beverage ที่มา : Restaurant Admin ,2561



ภาพที่ 3.33 รูปแบบการจัดองค์การในแผนก Food and Beverage ที่มา : Restaurant Admin ,2561

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ภาพที่ 3.34 นักศึกษาฝึกงาน

ชื่อนักศึกษา: นางสาววรัญญา ศรีราช

แผนก: Food and Beverage ตำแหน่ง Food&Beverage RSVN, Sale and Admin

หน้าที่ในตำแหน่ง Food&Beverage RSVN and Sale

- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับห้องอาหารทุกห้องในโรงแรมแด่ลูกค้าอย่างครบถ้วน
- ให้ข้อมูลและตรวจสิทธิของลูกค้าที่ถือบัตรสมาชิกคลับแมริออท
- สำรองที่นั่งแด่ลูกค้าผ่านทางโทรศัพท์
- สำรองที่นั่งแด่คณะนำเที่ยวต่างๆ และ บริษัทที่จะเข้ามาทำการประชุม เพื่อรับประทานอาหารในทุกห้องอาหารของผ่านทางโทรศัพท์ จดหมายอิเล็กทรอนิกซและ ทำรายงานสถิติประจำวันเกี่ยวกับผู้ที่มาใช้บริการ รับจัดงานเลี้ยงและควบคุมดูแลการจัดงานเลี้ยงพิเศษต่างๆเฉพาะภายในห้องอาหาร

หน้าที่ในตำแหน่ง Food&Beverage Admin

1.ติดต่อห้องอาหารเพื่อตามงานเอกสารคงค้างต่างๆ

2.จัดซื้อของและอุปกรณ์ ที่ห้องอาหารต้องใช้

3.ประชาสัมพันธ์งานต่างๆจากแผนกอื่นๆ สู่แผนก Food and Beverage

4.ทำรายงาน เตรียมเอกสาร ทำการเปรียบเทียบของที่ใช้ในFood and Beverage และ เตรียมงานประชุม

5. เป็นสื่อกลางระหว่าง พนักงานในแผนก Food and Beverage กับผู้จัดการ

3.5 ชื่อ และ ตำแหน่งของ พนักงานที่ปรึกษา

ภาพที่ 3.35 พนักงานที่ปรึกษาระหว่างการฝึกงาน

นางสาวลดาวัลย์ พิริยะเสถียรกุล

แผนก Food and Beverage ตำแหน่ง F&B RSVN and Sale Executive.

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

โครงงานวิจัยนี้ได้นำความรู้ที่ศึกษามาบูรณาการจนเกิดแนวทางการบริหารจัดการใหม่ที่มีประสิทธิภาพที่ดีขึ้น โดยมีรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ที่จัดทำขึ้นใหม่เพื่อเป็นโอกาสในการเพิ่มมูลค่าบริการหลังการขายของสมาชิก Club Marriott Card ว่าสามารถจัดกิจกรรมอื่นๆได้มากกว่าการมอบบัตรกำนัล โดยมีแนวคิดว่าต้องประชาสัมพันธ์ สินค้าของSoba factory ห้องอาหารญี่ปุ่นในโรงแรมไปพร้อมกันด้วย พนักงานที่ปรึกษาและผู้จัดทำได้คำนึงถึงการใช้“สาเก”เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เป็นเอกลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่น มาเป็นส่วนผสมหลักในการจัดกิจกรรมนี้ให้สมาชิกได้มีส่วนร่วม ในการชิมสาเกและทำเครื่องดื่ม Cocktail “Saketini” ร่วมรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารSoba factory ภายใต้ชื่อกิจกรรมว่า Club Marriott activity Saketini @Soba factory โดยมีวิธีการดำเนินงานดังต่อไป

4.1 การปรึกษาหัวข้อโครงงานและข้อสรุปจากพนักงานที่ปรึกษา

4.2 ขั้นตอนการดำเนินงานด้านงานเอกสาร การคำนวณต้นทุน ราคาขายสุทธิและกำไร

4.3 ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (Workshop)

4.4 สรุปผลที่ได้จากการดำเนินโครงงาน

4.1 การปรึกษาหัวข้อโครงงานและข้อสรุปจากพนักงานที่ปรึกษา

หัวข้อที่ 1 ผู้จัดทำต้องการหาหัวข้อโครงงานที่เกี่ยวข้องกับสายงานที่ปฏิบัติ โดยนำไปปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาเรื่องห้องอาหารต่างๆที่โรงแรม พนักงานที่ปรึกษาให้สัมภาษณ์ว่าห้องอาหาร Soba Factory เป็นห้องอาหารแบบญี่ปุ่นที่พึ่งเปิดใหม่ ช่วงปลายปีที่ผ่านมา เอกลักษณ์คือตู้กระจกที่มองเห็นหัวหน้าพ่อครัวชาวญี่ปุ่นทำเส้นโซบะสดๆ แบบวันต่อวันรวมถึงอาหารญี่ปุ่นอื่นๆที่คัดสรรคมาเป็นพิเศษ มีสาเกเป็นเครื่องดื่มหลัก และได้กล่าวถึงการหากิจกรรมเพื่อมอบให้ลูกค้าที่ซื้อบัตรสมาชิก Club Marriott ผู้จัดทำจึงคำนึงถึงการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ที่ให้ลูกค้าได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม เพื่อการประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการที่เรามีอยู่ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม

ข้อสรุป จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาอนุมัติให้มีการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติ (Workshop) Club Marriott Activity ณ ห้องอาหารSoba factory ประจำเดือนกรกฎาคม เพราะเป็นกิจกรรมที่แปลกใหม่ ตรงกับหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และก่อนให้เกิดประโยชน์แก่ทางโรงแรมด้วย จึงเป็นกิจกรรม Club Marriott Activity SAKETINI @Soba factory โดยให้ลูกค้าได้มีส่วนร่วมในการผสมเครื่องดื่มสาเก ด้วยตนเอง และรับประทานชุดอาหารจากห้องอาหาร

4.2 ขั้นตอนการดำเนินงานด้านงานเอกสาร และ การคำนวณต้นทุน

ด้านเอกสารในการดำเนินงานโดยจะมีแผนก Food & Beverage เป็นผู้ดูแลและอนุมัติ โดยผู้จัดทำมีหน้าที่ประสานงานไปยังแผนก และ หน่วยงานต่างๆเพื่อให้การจัดกิจกรรมสำเร็จลุล่วงไปด้วยดีโดยมีขั้นตอนในการปฏิบัติงานไปยังแผนกต่างๆดังนี้

Food & Beverage

-จัดเตรียมเอกสารโดยกล่าวถึงวัตถุประสงค์รายละเอียดและความประสงค์ในการดำเนินกิจกรรมเพื่อส่งมอบให้แก่เจ้าหน้าที่และแผนกต่างๆที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ส่งผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 1

-หลังจากได้รับการตอบรับ ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 1 พนักงานที่ปรึกษาและผู้จัดทำได้ทำการติดต่อกับผู้จัดการของห้องอาหาร Soba Factory เพื่อแจ้งกำหนดการขอใช้สถานที่ ออกแบบเมนูสำหรับการจัดกิจกรรม และติดต่อคุณหลุยส์ ภัทรพล (Wine Sommelier) เพื่อการออกแบบเครื่องดื่มโดยการสาเกเป็นส่วนประกอบหลัก

-หลังจากได้รับการตอบรับทั้งผู้จัดการห้องอาหาร Soba Factory **กับ** คุณหลุยส์ ภัทรพล พนักงานที่ปรึกษาจึงจัดเตรียมเอกสารโดยกล่าวถึงรายละเอียดย่อยเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่จะใช้ดำเนินกิจกรรมและส่งให้แก่ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 2

-หลังจากได้รับการตอบรับทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 2 พนักงานที่ปรึกษาจึงออกหนังสือเพื่อให้ผู้จัดการแผนก ลงลายมือชื่อรับรองก่อนส่งออกเอกสารไปยังหน่วยงานอื่นๆต่อไป

Marketing Communication (MACOM)

- ส่งออกเอกสารรายละเอียดการดำเนินงานให้กับแผนก Marketing Communication (MACOM) เพื่อให้ทางแผนก ออกแบบสื่อโฆษณา ให้กับแผนกต่างๆ ที่ต้องดำเนินการต่อไป

ภาพที่ 4.1 ภาพสื่อการใช้ประกอบโฆษณาจัดทำโดยแผนก MACOM

Club Marriott office

ส่งออกเอกสารรายละเอียดการดำเนินงาน และสื่อโฆษณาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ไปที่ Club Marriott office เพื่อเป็นสื่อกลางเพื่อประสารงานเรื่องการจัดกิจกรรมสู่ลูกค้า หลังจากส่งออกเอกสาร ทางส่วนงาน Club Marriott office จะส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ มาเพื่อแจ้งจำนวนลูกค้าที่ตอบรับกลับมา

4.2.1ต้นทุนขายของอาหารและเครื่องดื่ม

โดยใช้สูตรการคำนวณหาราคาต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้

$$\frac{\text{น้ำหนัก/ปริมาณที่ใช้} \times \text{ราคาของสินค้า}}{\text{ปริมาณของสินค้า}} = \text{ราคาต้นทุน}$$

ตารางการคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม “SAKETINI”

รายการเครื่องดื่ม	ส่วนประกอบ	ราคาสินค้า	ต้นทุน
เครื่องดื่มผสมสาเก Cocktail :Saketini น้ำหนัก 164.30 มล.	Sake Bojimaya Junmai Daiginjo Yamadanishiki 720 มล. ภาพที่ 4.2 สาเก	540 บาท	96 บาท
	แยมส้มยูซู MISHO YUZU Marmalade 120 กรัม.	250 บาท	31.25 บาท
	VG Lemon Yellow Imported มะนาวเหลืองนอก	115บาท	1บาท
	น้ำแข็ง	7 บาท	1 บาท
	ส้มแห้ง	450 บาท	1 บาท
ราคาต่อแก้ว			130.25 บาท

ตาราง4.1 ราคาคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม / 1 แก้ว

ตารางการคำนวณต้นทุนชุดอาหารกลางวัน

รายการอาหารเครื่องดื่ม	ส่วนประกอบ / แหล่งที่มา/น้ำหนัก	ราคาสินค้า	ต้นทุน
ซูชิ (Salmon/Tuna) 0.11 ก.. / 9 ขีด ต่อ 1ชิ้น	Fresh Tuna Loin Premium Grade A Skinless / Blood off Size 4 กก./1ตัว Fish Fresh Salmon Atlantic 5-6กก./1ตัว JP Food Rice Sushi 5 กก	590 บาท 360 บาท 325 บาท	17.70 บาท 10.80 บาท 26.00บาท
โซบะเย็น (Seiro Soba) 1.75 กรัม 1 ชุด	JP Food Flour Soba Locol 1กก./1ถุง VG Leek Imported ต้นกระเทียมนอก JP Food Kinjirushi Frozen Wasabi 800 กรัม/1ถุง JP Food Fukushima Kat Hana Katsuo Y-3 Chidori 500กรัม/1ถุง JP Food Yamamori - Thai Shoyu Tokkyu (Extra) 5L (J3-5) JP Food Mirin Kyo-Takara Hon 20ltr/ti	360บาท 90บาท 639บาท 562บาท 244บาท 1500บาท	36 บาท 0.90บาท 3.20 บาท 16.86 บาท 2.44 บาท 15 บาท
รายการอาหารเครื่องดื่ม	ส่วนประกอบ /	ราคาสินค้า	ต้นทุน

	แหล่งที่มา/น้ำหนัก		
ไข่กวน Chawa Mushi 10 กรัม 1ชุด	 Egg Organic No.3 JP Food Yamamori - Thai Shoyu Tokkyu (Extra) 5L (J3-5) 2btl/ctn JP Food Mirin Kyo-Takara Hon 20ltr/tin JP Food Miysui Jyohakuto 1kg/pack Chicken Thigh BL W/O Skin สะโพกไก่ไม่ติดกระดูกไม่ติดหนัง JP Food Marukome Ikkyusan Dashiiri Miso 1kg/pack JP Food Nakazono Hyorokuzuke Mutenka Takuan 250g/pack Shibazuke แตงกวาดองสีแดง 1kg/pack Shibazuke แตงกวาดองสีเขียว 1kg/pack	6.5บาท 244บาท 1500บาท 144บาท 133บาท 85บาท 156บาท 172บาท 172บาท	19.50บาท 4.88บาท 30 บาท 0.72บาท 7.98 บาท 0.85 บาท 1.56 บาท 1.72บาท 1.72 บาท
รายการอาหารเครื่องดื่ม	ส่วนประกอบ / แหล่งที่มา/น้ำหนัก	ราคาสินค้า	ต้นทุน

ไก่ทอดคาราเกะ Tori Ake 0.185กรัม / ชุด	Chicken Thigh BL W/O Skin สะโพกไก่ไม่ติดกระดูกไม่ติดหนัง JP Food Yamamori - Thai Shoyu Tokkyu (Extra) 5L (J3-5) 2btl/ctn JP Food Sake Kakou Genryo You 13% 18ltr/tin Flour Tapioca Hong Kong 25kg/sack แป้งมันฮ่องกง VG Ginger Young ขิงอ่อน มะนาวเหลืองนอก	133บาท 244บาท 2100บาท 1750บาท 140บาท 115บาท	19.95บาท 2.44 บาท 21 บาท 17.50บาท 0.70บาท 0.06บาท
ไอศกรีมชาเขียว Green tea icecream 0.08 กรัม	Macha ice	-	48บาท
ราคาทุน/ชุด		259.48 บาท	

ตาราง4.2 ตารางคำนวณต้นทุนชุดอาหาร / 1ชุด กลางวันราคาอยู่ที่259.48 บาทต่อชุด ราคาอาหารและเครื่องดื่มรวมกันเป็นราคา 389.73 บาท / ชุด

4.2.2 ราคาขายสุทธิและกำไร

สูตรคำนวณราคาขายสุทธิ ดังนี้

(ราคาขายต่อชุด + ภาษี 7.7%)

(ราคาขายต่อชุด และภาษี + ค่าบริการ 10%) = ราคาสุทธิต่อชุด

ราคาต้นทุน	ราคาขาย(++)	ราคาสุทธิ
389.73 บาท	464++ บาท [464 + 7.7%] = 499.72 [499 + 10%] = 549.70 = 549.70 บาท	550 บาท สุทธิต่อคน / ชุด

ตาราง4.3 ตารางคำนวณราคาขายสุทธิ

กำไร	ต้นทุน	ราคาสุทธิ
160.27	389.73 บาท	550 บาท
29.14%	70.86%	100%

ตาราง4.4 ตารางคำนวณร้อยละของต้นทุนและกำไร

จากตารางที่4.4 และตารางที่4.5 พบว่า ราคาต้นทุนการขาย 389.73 บาท หลังจากกำหนดราคาขาย 467 บาทและนำมารวมกับจำนวนภาษี ค่าบริการจะได้ราคาสุทธิ 550บาทต่อคน คิดเป็นร้อยละ 100 ราคาต้นทุนคิดเป็นร้อยละ70.86กำไรคิดเป็นร้อยละ29.14

4.3 ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (Workshop)

Club Marriott Activity SAKETINI @Soba factory วันที่ 23 มิถุนายน 2561

11.30 ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน

12.00 วิทยากร (คุณหลุยส์ ภัทรพล) กล่าวทักทายและให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้

“ประวัติของเครื่องดื่มสาเก”

“ประเภทของเครื่องดื่มสาเก”

“วัฒนธรรมการดื่มสาเกในประเทศญี่ปุ่น”

12.30 วิทยากร (คุณหลุยส์ ภัทรพล) สาธิตการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI

12.45 ร่วมรับประทานชุดอาหารสุดพิเศษจากห้องอาหาร Soba Factory

13.30 กล่าวขอบคุณ และให้ลูกค้าพักผ่อนตามอัธยาสัย

การประสานงานเพื่อติดต่อเจ้าหน้าที่ Club Marriott เพื่อรับใบลงทะเบียนที่ระบุรายชื่อลูกค้า และ ติดต่อกับผู้จัดการห้องอาหารเพื่อจัดเตรียม พนักงาน สถานที่ เตรียมอุปกรณ์ผสมเครื่องดื่ม ส่วนผสม

ภาพที่4.3 อุปกรณ์

เครื่องดื่ม และอาหาร โดยอุปกรณ์ 1 ชุด ประกอบไปด้วย

1.กระบอกผสมเครื่องดื่มแบบเขย่า (Cocktail shaker) 1ชิ้น

2.ที่กรองน้ำแข็ง (Strainer) 1ชิ้น

3.ภาชนะใส่ส่วนผสม 3ชิ้น

4.ถ้วยสาเก (KANUMASU Sake cup) 1ใบ

5.ที่ใส่น้ำแข็ง/ที่ตักน้ำแข็ง (Ice bucket / Ice scoop) 1ชุด

วิธีการทำ

-ผสมเหล้าสาเกลงในกระบอกผสมเครื่องดื่มตามด้วย แยมส้มยูซู น้ำเชื่อม น้ำมะนาว และ น้ำแข็งปิดฝากระบอกผสมเครื่องดื่มและเขย่าเปิดฝาประบอกผสมเครื่องดื่มวางที่กรองลงบนถ้วยสาเกเทเครื่องดื่มผ่านที่กรองน้ำแข็งจะได้เครื่องดื่ม “Saketint”ตกแต่งเครื่องดื่มด้วยการวางผลส้มแห้งลงบนเครื่องดื่ม

ภาพที่ 4.4 ชุดอาหารกลางวันจากห้องอาหาร Soba Factory

4.4 สรุปผลที่ได้จากการดำเนินโครงงาน

โครงงานวิจัยนี้ได้นำความรู้ที่ศึกษามาบูรณาการ จนเกิดแนวทางการบริหารจัดการใหม่ที่มีประสิทธิภาพที่ดีขึ้น โดยมีรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ที่จัดทำขึ้นใหม่เพื่อเป็น กิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิก Club Marriott card ในกรุงเทพมหานครฯลฯและจัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร Soba factory โดยจุดประสงค์มุ่งเน้นที่การประชาสัมพันธ์รูปแบบห้องอาหารและรสชาติของอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ลูกค้าที่มาร่วมกิจกรรม โดยการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ศึกษาได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลและเสนอผลตามลำดับได้แก่ สัญลักษณ์ใน การนำ เสนอผลการวิเคราะห์

ข้อมูล สถิติผู้มาใช้บริการ ต้นทุนและราคาขาย และผลตอบรับโดยตรงของลูกค้าจากเจ้าหน้าที่ Club Marriott

4.5.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

N	แทน	กลุ่มตัวอย่าง
x	แทน	ค่าเฉลี่ย
S.D.	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
%	แทน	ร้อยละ
$\sum$	แทน	ผลรวมคะแนน

สถิติผู้มาใช้บริการ (การหาอัตรส่วนของกลุ่มตัวอย่าง)

ลำดับเพศ	คะแนน	ร้อยละของคะแนนเฉลี่ย
หญิง	9	60%
ชาย	6	40%
รวม	15	100%

ตาราง4.5 อัตราส่วนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง

การวิเคราะห์ข้อมูลผู้ศึกษาพบว่า การร่วมทำกิจกรรมมีเพศหญิง 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60 เพศชาย 6 คนคิดเป็นร้อยละ40 ของกลุ่มตัวอย่าง 15 คน ที่จองผ่านเจ้าหน้าที่คลับ แมริออท โดยการสำรองที่นั่งล่วงหน้าผ่านการโทรศัพท์ โดยการตั้งราคาขายอยู่ที่ 467++ บาท ราคาขายรวม ภาษีร้อยละ 7.7 และ ค่าบริการร้อยละ 10 ราคาสุทธิจึงอยู่ที่ 550บาท โดยคิดต้นทุนค่าเครื่องดื่มราคา 130.25 บาท /แก้ว และราคาชุดอาหารกลางวันราคาอยู่ที่259.48 บาทต่อชุด ราคาอาหารและเครื่องดื่มรวมกันเป็นราคา 389.73 บาท / ชุด หลังจากกำหนดราคาขาย 467 บาทและนำมารวมกับจำนวนภาษี ค่าบริการจะได้ราคาสุทธิ 550บาท ต่อคน คิดเป็นร้อยละ 100 ราคาต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 70.86 กำไรคิดเป็นร้อยละ29.14 ผลตอบรับโดยตรงของลูกค้าจากเจ้าหน้าที่ Club Marriott หลังการจัดกิจกรรมทางเจ้าหน้าที่ได้ส่งจดหมายมาที่โรงแรมได้แสดงความคิดเห็นว่า

“สมาชิกที่ไปร่วมงานชื่นชอบ และสนุกกับการร่วม ทำกิจกรรมโดยเฉพาะ เรื่องประวัติความเป็นมาของสาเก ที่ถูกเล่าโดยคุณหลุยส์ (Head wine sommelier) การเรียนทำ เครื่องดื่มและดื่มด่ำ ไปกับมื้ออาหารกลางวัน สุดพิเศษของห้องอาหาร Soba Factory”

GMS LOYALTY
Loyalty through engagement

clubMARRIOTT

Club Marriott E-Newsletter Submission Form

For Participating Hotels with Active Card Sales Only

Name of Hotel: Bangkok Marriott Marquis Queen's Park
Theme of the Event: Saketini Workshop
Date: Saturday, 23rd June 2018
Time: 11.30-13.30 hrs.
Venue: Soba Factory
General Manager: Mr. Bob Robert Fabiano
Executive Chef Name: Chef Okabe Toshiyuki
Director of F&B/F&B Manager: Ms. Supranee Wilaipornsawai (Director of F&B Sales and Reservations)
Director of Sales & Marketing: Mr. Roger Parnow
Director of Marketing: Ms. Variya Lulitanond
No. of Members and guest invited: 15 members
Target members: Friends and families

Description of the Event (5 lines):
Club Marriott members were invited to our special Saketini Cocktail Workshop at Soba Factory. The highlight of this event was learning how to make "Saketini Cocktail" with Khun Louis, our Head Wine Sommelier. Khun Louis taught our members explained the story of Sake and ingredients in Saketini Cocktail. Finally, all guests had the exclusive opportunity to taste your special set menu of Soba Factory.

What is the specialty of the event:
Khun Louis, our Head Wine Sommelier, taught our members the perfect way to making Saketini Cocktail. The guests also had the chance to taste our special set menu of Soba Factory.

How about members' feedback:
The feedback has been fantastic. The guests really enjoyed this event, especially the guest who likes Sake. Being told the story of Sake from our Head Wine Sommelier. Guests also enjoyed learning how to making Saketini Cocktail and were impressed by the taste of special set menu of Soba Factory.

Attached with Event Photos

รูปภาพที่4.5 ผลตอบรับการบริการจากเจ้าหน้าที่ ที่มา : Restaurant Admin ,2561

บทที่ 5

สรุปผลและข้อแนะนำ

5.1 สรุปผลโครงงาน

การจัดทำโครงงานนี้ ได้นำความรู้ที่ศึกษามาบูรณการจนเกิดแนวทางการบริหารจัดการใหม่ที่ประสิทธิภาพที่ดีขึ้น โดยมีรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ที่จัดทำขึ้นใหม่เพื่อเป็น กิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิก Club Marriott card ในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ โดยจัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร Soba factory ผลที่ได้คือ ลูกค้าสมาชิก Club Marriott Card ได้ใช้บริการและรู้จักสินค้าสาเกจากการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI และชุดอาหารญี่ปุ่น จากห้องอาหาร Soba factory และการนำรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิก Club Marriott card ในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ แทนการ ลด แลก แจก แถม ได้รับผลตอบรับที่ดีจากทางโรงแรมและลูกค้าสมาชิกด้วย

5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงงาน

จากโครงงานจะเห็นได้ว่าขั้นตอนการติดต่อสื่อสารภายในนั้นมีหลากหลายขั้นตอนและเอกสารบางอย่างไม่สามารถนำออกมาเปิดเผยได้

5.1.1.1 ระยะเวลาในการคิดและดำเนินโครงการมีเวลาจำกัด

5.1.1.2 ไม่มีรูปแบบการจัดทำรายงานที่ใกล้เคียงจึงทำให้การเตรียมรายงานยากลำบาก

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ได้เรียนรู้ถึงระบบงานโรงแรมใหญ่และแผนกที่ไปฝึก การฝึกให้รับผิดชอบต่อเวลา รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและการปรับตัวเข้าสังคมที่มีแต่ผู้มีความรู้ การฝึกงานครั้งนี้ได้รับโอกาสและความรู้และโอกาสมากมายจากพนักงานระดับหัวหน้า ทำให้ได้รับความรู้และการฝึกฝนที่เข้มงวด กวดขัน และสามารถนำไปใช้กับสถานการณ์จริงได้ในอนาคต

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เนื่องจากการฝึกครั้งนี้ผู้จัดทำได้รับหน้าที่และตำแหน่งที่ค่อนข้างหลากหลายเช่นโทรศัพท์ การประสานงานภายในองค์กร การจัดเตรียมเอกสาร

กิจกรรมต่างๆ และผู้จัดทำยังขาดความรู้ในบางเรื่อง จึงต้องมีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และต้องปรับตัวเพื่อให้เข้ากับโครงสร้างและวัฒนธรรมองค์กร

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การจัดกิจกรรมสามารถจัดที่ห้องอาหาร และสถานที่อื่นๆของทางโรงแรม เพื่อการ ประชาสัมพันธ์ห้องอาหารอื่นๆไปในตัว เช่น ห้องอาหารไทย ห้องอาหารบุฟเฟ่ต์

5.2.3.2 นอกจากสาเกแล้ว เครื่องดื่มอื่นๆก็สามารถนำมาจัดกิจกรรมได้ เช่น ไวน์ และเบียร์

5.2.3.3 การดำเนินโครงการภายในสามารถจัดทำมีเอกสารอักษรและการเขียนสรุปที่ชัดเจน

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

บรรณานุกรม

คณะวิศวกรรมศาสตร์. (2555). *โครงการกิจกรรมตักบาตรทุกวันเสาร์* (โครงการสนับสนุน). อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยราชธานี.

คณะอนุกรรมการฝ่ายประเมินผล. (2555). *โครงการกิจกรรมวันศิลป์พีระศรี*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร.

สโมสรนิสิตคณะสหเวชศาสตร์. (2554). *โครงการกีฬาสีภายใน*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยเนรศวร.

Ananda. (2561). *รวม Workshop ดีๆเดินทางง่ายติดรถไฟฟ้า*. เข้าถึงได้จาก https://www.ananda.co.th/blog/thegenc/workshop-ติดรถไฟฟ้า/

Kankanid. (2561). *21* เวิร์กช็อปในกรุงเทพฯ. เข้าถึงได้จาก https://www.soimilk.com/city

Krungsri Guru. (2559). *6 เวิร์กชอปเปิดโลกใหม่*. เข้าถึงได้จาก https://www.krungsri.com/bank/th/plearn-plearn/

Longdo Dict. (2558). *Workshop*. เข้าถึงได้จาก https://dict.longdo.com/search/workshop

Marriott Proprietary. (2560). *ภาพประกอบ*. เข้าถึงได้จาก https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkqp-bangkok-marriott-marquis-queens-park

ภาคผนวก ก

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

clubMARRIOTT
THAILAND

LET'S CREATE THE *Saketini* cocktails!

THIS JUNE 23rd, JOIN US FOR AN EXCLUSIVE WORKSHOP TO LEARN MORE ABOUT SAKE AND HOW TO MAKE SAKETINI COCKTAIL, THE SIGNATURE COCKTAIL AND FOLLOWED BY A JAPANESE LUNCH (SET MENU).

BOOK YOUR SEAT NOW!

DATE: 23rd June 2018
VENUE: Soba Factory (Ground floor)
PRICE: THB 550 net per person

For more information and to reserve your place at this special culinary occasion, please email restaurant-reservations.bkkqp@marriotthotels.com or call +66 (0) 2 059 5999

MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK

BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEENS'PARK
199 Sukhumvit Soi 22, Sukhumvit Rd., Klongton, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
T: +66 (0) 2 059 5999

WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUIS.COM

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพที่1. ดำเนินกิจกรรม Club Marriott activity Saketini @ Soba factory.

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพที่2. ดำเนินกิจกรรม อาสาสมัครวันขอบคุณพนักงาน

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพที่3. ดำเนินกิจกรรมPool party

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพที่4. ดำเนินกิจกรรมBand audition

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพที่5. ควบคุมการถ่ายโฆษณาขนมไหว้พระจันทร์ และงานทำหน้าที่ต้อนรับหน้าห้องอาหาร

ภาคผนวก ข

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไรบ้าง

“Club Marriott Activity เป็นกิจกรรมที่น่าสนใจและนักศึกษาฝึกงานสามารถทำงานได้เกี่ยวเนื่องกับหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย และก่อนให้เกิดประโยชน์แก่ทางโรงแรมด้วย เพราะได้ประชาสัมพันธ์ สินค้า บริการ ห้องอาหารของโรงแรมไปด้วย มีแนวคิดสร้างสรรค์ และลูกค้าได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม”

ลายมือพนักงานที่ปรึกษา

.....

(นางสาว ลดาวัลย์ พิริยะเสถียรกุล)

มหาวิทยาลัยสยาม SIAM UNIVERSITY

ภาคผนวก ค

บทความทางวิชาการ

โครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการคลับแมริออท สาเกตินี่ แอท โซบะ แฟคทอรี่

Club Marriott activity "Saketini"@ Soba factory of Bangkok Marriott Marquis Queen's park

วรัญญา ศรีราช
ที่ปรึกษา อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวคณะศิลปศาสตร์
38 ถนนพหลโยธินเขตพญาไทกทม.10400
E-mail :waranta.srirach@siam.edu

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงงานนี้ ได้นำความรู้ที่ศึกษามาจากการจัดกิจกรรมจากการฝึกงานมาบูรณการจนเกิดแนวทางการบริหารจัดการใหม่ที่ประสิทธิภาพที่ดีขึ้น โดยวัตถุประสงค์ของโครงการจัดขึ้นเพื่อดำเนินกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าที่เป็นสมาชิก Club Marriott เท่านั้นและเพื่อประชาสัมพันธ์ห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Marriott Marquis Queen's park ผู้จัดทำเลือกรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) หมายถึงการให้ความรู้ในสิ่งที่เตรียมการไว้เป็นการล่วงหน้าอย่างดี และมีการปฏิบัติควบคู่กันไป โดยการจัดทำโครงการนี้ มุ่งเน้นที่ผู้เข้าประชุมได้รับความสามารถในการปฏิบัติ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจัดกิจกรรม ณ วันที่ 23 มิถุนายน 2561 มีการจัดหาวิทยากรมาให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ (1) ประวัติของเครื่องดื่มสาเก (2) ประเภทของเครื่องดื่มสาเก (3)วัฒนธรรมการดื่มสาเกในประเทศญี่ปุ่น (4) สาธิตการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI (5) ร่วมรับประทานชุดอาหารสุดพิเศษจากห้องอาหาร Soba Factory ผลการดำเนินงานสรุปได้ว่า ได้รับการตอบรับที่ดีเยี่ยมจากสถานประกอบการณ์และลูกค้าสมาชิก Club Marriott Card ได้ใช้บริการและรู้จักสินค้าและบริการจากห้องอาหาร Soba factory และการนำรูปแบบงานกิจกรรมอื่นๆ มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของลูกค้า ทดแทนการจัดกิจกรรม ลด แลก แจก แถม ผลของการศึกษาและจัดทำโครงการคือ ได้เรียนรู้ถึงระบบการจัดกิจกรรมในโรงแรมและการประสานงานระหว่างแผนกต่างๆรวมถึงได้รับโอกาสและความไว้วางใจจากผู้อำนวยงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มในการจัดทำโครงการนี้ เพื่อให้ผลงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

Abstract

The purpose of the project aimed the knowledge of the activities from internship to improve the management of new approaches to better performance for customers who has Club Marriott member card only and to advertising Soba factory restaurants in Bangkok Marriott Marquis Queen s Park Hotel. This project selected Workshop patterns refer to prepare the knowledge in advance as well. And practice together anyway the event focuses on the participants receive the ability to effectively. Events held on 23rd of June with The knowledge speaker on various topics, Such as (1) History of sake. (2) Types of sake. (3) Japan sake culture in the country. (4) Demonstration of mixing SAKETINI cocktail. (5) A special meal from the Soba Factory restaurant. The operation results can be concluded that the hotel has received excellent feedback from our Club Marriott members, the members well know products and services from Soba factory

restaurant, bringing the event applied to the other activities as an alternative to replacement of Discount, Redeem and Giveaway. The result of study and development. To learn the event process of the hotel and the coordination between the various departments include having the opportunity and the trust from Director of Food and beverage department in the preparation of this project was to provide a success.

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อดำเนินกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าที่เป็นสมาชิกบัตร Club Marriott เท่านั้นและเพื่อประชาสัมพันธ์ห้องอาหาร Soba factory

ขอบเขต

ขอบเขตการจัดกิจกรรมแบ่งเป็นสัดส่วนดังนี้ ขั้นตอนประสานงานเอกสาร ดังนี้

1.แผนก อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage) แผนกการ

2.ตลาดและประชาสัมพันธ์ (Market Communication) และ ประสานงานด้านลูกค้าสัมพันธ์ในแผนก (Club Marriott Office)

3.ขั้นตอนการจัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร จัดกิจกรรม ณ ห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park

กลุ่มตัวอย่าง

ใช้การแยกกลุ่ม ตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามโอกาสทางสถิติ (Non-Probability Sampling) และเลือกการสุ่มแบบ เจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่าง ใช้เหตุผลในการเลือกเพื่อความเหมาะสมของโครงการ โดยทำการคัดเลือกจากเจ้าหน้าที่ Club Marriott ทำการสำรองที่นั่งผ่านทางโทรศัพท์จำนวน15 ท่าน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ลูกค้าสมาชิกคลับแมริออท (Club Marriott Card) ได้ใช้บริการและรู้จักสินค้าบริการได้แก่เครื่องดื่มสาเกตินี่ (Saketini) และชุดอาหารญี่ปุ่น จากห้องอาหาร Soba factory ในโรงแรม Bangkok Marriott Marquis Queen's park

2. การนำรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิกคลับแมริออท Club Marriott card ในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ แทนการ ลด แลก แจก แถม

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ด้านเอกสารในการดำเนินงานโดยจะมีแผนก Food & Beverage เป็นผู้ดูแลและอนุมัติ โดยผู้จัดทำมีหน้าที่ประสานงานไปยังแผนก และ หน่วยงานต่างๆ เพื่อให้การจัดกิจกรรมสำเร็จลุล่วงไปด้วยดีโดยมีขั้นตอนในการปฏิบัติงานไปยังแผนกต่างๆดังนี้

Food & Beverage

จัดเตรียมเอกสารโดยกล่าวถึงวัตถุประสงค์รายละเอียดและความประสงค์ในการดำเนินกิจกรรมเพื่อส่งมอบให้แก่เจ้าหน้าที่และแผนกต่างๆที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ ส่งผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 1 หลังจากได้รับการตอบรับ ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 1 พนักงานที่ปรึกษาและ ผู้จัดทำได้ทำการติดต่อกับผู้จัดการของห้องอาหาร Soba Factory เพื่อแจ้งกำหนดการขอใช้สถานที่ ออกแบบเมนูสำหรับการจัดกิจกรรม และติดต่อคุณหลุยส์ ภัทรพล (Wine Sommelier) เพื่อการออกแบบเครื่องดื่มโดยการสาเกเป็นส่วนประกอบหลักหลังจากได้รับการตอบรับทั้งผู้จัดการห้องอาหาร Soba Factory กับ คุณหลุยส์ ภัทรพล พนักงานที่ปรึกษาจึงจัดเตรียมเอกสารโดยกล่าวถึงรายละเอียดย่อยเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่จะใช้ดำเนินกิจกรรมและส่งให้แก่ผู้บริหาร

เจ้าหน้าที่ที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 2 หลังจากได้รับการตอบรับทางจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ครั้งที่ 2 พนักงานที่ปรึกษาจึงออกหนังสือเพื่อให้ผู้จัดการแผนก ลงลายมือชื่อรับรองก่อนส่งออกเอกสารไปยังหน่วยงานอื่นๆ

Marketing Communication (MACOM)

ส่งออกเอกสารรายละเอียดการดำเนินงานให้กับแผนก Marketing Communication (MACOM) เพื่อให้ทางแผนก ออกแบบสื่อโฆษณา ให้กับแผนกต่างๆ ที่ต้องดำเนินการต่อไป

Club Marriott office

ส่งออกเอกสารรายละเอียดการดำเนินงานและสื่อโฆษณาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ ไปที่ Club Marriott office เพื่อเป็นสื่อกลางเพื่อประสารงานเรื่องการจัดกิจกรรมสู่ลูกค้า หลังจากส่งออกเอกสาร ทางส่วนงาน Club Marriott office จะส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกซ์ มาเพื่อแจ้งจำนวนลูกค้าที่ตอบรับกลับมา

ต้นทุนขายของอาหารและเครื่องดื่ม

ราคาต้นทุนการขาย 389.73 บาท หลังจากกำหนดราคาขาย 467 บาทและนำมารวมกับจำนวนภาษี ค่าบริการจะได้ราคาสุทธิ 550บาท ต่อคน คิดเป็นร้อยละ 100 ราคาต้นทุนคิดเป็นร้อยละ70.86กำไรคิดเป็นร้อยละ29.14

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (Workshop)

Club Marriott Activity SAKETINI @Soba factory วันที่ 23 มิถุนายน 2561

11.30 ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน

12.00 วิทยากร (คุณหลุยส์ ภัทรพล) กล่าวทักทายและให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ “ประวัติของเครื่องดื่มสาเก” “ประเภทของเครื่องดื่มสาเก”

12.30 วิทยากร (คุณหลุยส์ ภัทรพล) สาธิตการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI

12.45 ร่วมรับประทานชุดอาหารสุดพิเศษจากห้องอาหาร Soba Factory

13.30 กล่าวขอบคุณ และให้ลูกค้าพักผ่อนตามอัธยาสัย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรม

1.กระบอกผสมเครื่องดื่มแบบเขย่า (Cocktail shaker)1ชิ้น

2.ที่กรองน้ำแข็ง (Strainer) 1ชิ้น

3.ภาชนะใส่ส่วนผสม 3ชิ้น

4.ถ้วยสาเก (KANUMASU Sake cup) 1ใบ

5.ที่ใส่น้ำแข็ง/ที่ตักน้ำแข็ง (Ice bucket) 1ชุด

สรุปผลการดำเนินงาน

สาเกจากการผสมเครื่องดื่ม SAKETINI และชุดอาหารญี่ปุ่น จากห้องอาหาร Soba factory และการนำรูปแบบงานกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) มาประยุกต์เพื่อเป็นทางเลือกของกิจกรรมหลังการขายสำหรับลูกค้าเป็นสมาชิก Club Marriott card ในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ แทนการ ลด แลก แจก แถม ได้รับผลตอบรับที่ดีจากทางโรงแรมและลูกค้า

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแบงค็อกแมริออทมาคีส์ควีนส์ปาร์ค ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากการ่วมมือและสนับสนุนหลายฝ่ายที่ได้ช่วยแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของ

การทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

บรรณานุกรม

คณะวิศวกรรมศาสตร์. (2555). “โครงการกิจกรรมตักบาตรทุกวันเสาร์”โครงการสนับสนุนอุบลราชธานี.มหาวิทยาลัยราชธานี. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

คณะอนุกรรมการฝ่ายประเมินผล. (2555). “โครงการกิจกรรมวันศิลป์พีระศรี”กรุงเทพฯ.มหาวิทยาลัยศิลปากร. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

สโมสรนิสิตคณะสหเวชศาสตร์. (2554). “โครงการกีฬาสีภายใน”พิษณุโลก.มหาวิทยาลัยเนรศวร. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

Ananda. (2561). “รวม Workshop ดีๆเดินทางง่ายติดรถไฟฟ้า” [ออนไลน์].แหล่งที่มา: https://www.ananda.co.th/blog/workshop (สืบค้นเมื่อวันที่24 พฤษภาคม 2561)

Kankanid. (2561). “21 เวิร์กช็อปในกรุงเทพฯ” [ออนไลน์].แหล่งที่มา: https://www.soimilk.com/city (สืบค้นเมื่อวันที่24 พฤษภาคม 2561)

Krungsri Guru. (2559). “6 เวิร์กชอปเปิดโลกใหม่” [ออนไลน์] แหล่งที่มา https://www.krungsri.com/bank/th/plearn-plearn/ (สืบค้นเมื่อวันที่24 พฤษภาคม 2561)

Longdo Dict. (2558). “Workshop” [ออนไลน์] แหล่งที่มา: https://dict.longdo.com/search/workshop (สืบค้นเมื่อวันที่20 พฤษภาคม 2561)

Marriott International. Marriott Proprietary. (2560). “6 เวิร์กชอปเปิดโลกใหม่” [ออนไลน์]

แหล่งที่มา:https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkqp-bangkok-marriott-marquis-queens-park (สืบค้นเมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2561)

ภาคผนวก ง

โปสเตอร์

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

ภาคผนวก จ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 5802020002

ชื่อ-นามสกุล : นางสาววรัญญา ศรีราช

ที่อยู่ : 29 พหลโยธิน 14 พญาไท กรุงเทพมหานคร

วัน/เดือน/ปีเกิด : 7 พฤศจิกายน 2536

เบอร์ติดต่อ : 080-813-2307

E-mail : waranya.srirach@siam.edu

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี : มหาวิทยาลัยสยาม

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ผลงานที่ทำ : โครงการกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ

Club Marriott activity Saketini @Soba factory