



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ระบบการจัดซื้อ รับของ และค่านายหน้า

Cost Control System, Purchasing and Commission group

Of Shangri - la Hotel, Bangkok

โดย

นางสาววิศรา ระหงษ์ 5804300166

นางสาวมนัสนันท์ ฐานโพธิ์ 5804300167

นางสาวปิยธิดา กัลยา 5804300172

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาบัญชี

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ

ระบบการจัดซื้อ รับของ และ คำนายหน้า

Cost Control System, Purchasing and Commission Group

รายชื่อผู้จัดทำ

นางสาววิศรา

ระหงษ์ 5804300166

นางสาวมนัสนันท์

ฐานโพธิ์ 5804300167

นางสาวปิยธิดา

กัลยา 5804300172

ภาควิชา

การบัญชี

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์เบญจมาศ ปานชัย

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาบัญชี
คณะบริหารธุรกิจ ประจำปีการศึกษาที่ 3 / 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์เบญจมาศ ปานชัย)

.....

พนักงานที่ปรึกษา

(นางสุทธิพรรณ โถน้อย)

.....

กรรมการกลาง

(อาจารย์สมชัย เอื้อวิบูลย์ทรัพย์)

..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ : ระบบการจัดซื้อ รับของ และค่านายหน้า

ชื่อนักศึกษา : นางสาววิศรา ระหงษ์
นางสาวมนัสนันท์ ฐานโพธิ์
นางสาวปิยธิดา กัลยา

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์เบญจมาศ ปานชัย

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การบัญชี

คณะ : บริหารธุรกิจ

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

โรงแรมแห่งกริลา กรุงเทพ เป็นโอเอซิสที่หรูหราสำหรับทั้งนักเดินทางเพื่อพักผ่อนและธุรกิจ โรงแรมตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้กับแหล่งช้อปปิ้ง สถานที่ท่องเที่ยวและย่านธุรกิจของกรุงเทพมหานคร ไฟฟ้าที่อยู่ติดกันทำให้ผู้เข้าพักสามารถเดินทางผ่านตัวเมืองได้อย่างสะดวกสบายและสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิอยู่ห่างออกไปโดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์เพียง 30 นาที ขณะที่ปฏิบัติงานตามโครงการสหกิจศึกษาที่โรงแรมแห่งกริลา-ลา คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายจัดทำใบสั่งซื้อ ตรวจสอบและตรวจนับสินค้าที่สั่งซื้อ บันทึกข้อมูลในโปรแกรม Check SCM จัดเตรียมเอกสารสำหรับค่านายหน้าของตัวแทนขายห้องพัก

โครงการนี้ทำให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ความเข้าใจ และเพิ่มทักษะการทำงาน ซึ่งจะนำไปประยุกต์ใช้ในประกอบอาชีพในอนาคต คณะผู้จัดทำหวังว่าโครงการนี้เป็นประโยชน์ต่อบุคคลที่สนใจ

คำสำคัญ: ใบสั่งซื้อ โปรแกรม Check SCM ตัวแทนขายห้องพัก

Project Title : Purchasing System and Business Transaction Recording Via Check SCM Program
By : Ms. Warisara Rahong
Ms. Manasanan Tanpoe
Ms. Piyatida Kanlaya
Advisor : Ms. Benjamas Panchai
Degree : Bachelor of Accounting
Major : Accounting
Faculty : Business Administration
Semester / Academic year: 3/2017

Abstract

The Shangri-La Hotel in Bangkok is a luxurious oasis for both leisure and business travellers. Located on the banks of the Chao Phraya River, the hotel is close to Bangkok's shopping, sightseeing and business districts. The adjacent Sky Train means guests can travel through the city with ease, and Suvarnabhumi International Airport is just 30 minutes away by car. While attending the internship under the cooperative education program at the Shangri-La Hotel, the team was assigned to prepare purchase orders, check and count products ordered, record business transactions via the Check SCM program and prepare documents for calculating the commission of room sales representatives.

This project allowed the team to gain knowledge, understanding and increased performance skills, which would be applied to careers in the future. The team also hoped that this project would be useful to interested parties.

Keywords: purchase orders, check SCM program, room sales representative

Approved by



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ Shangri-La Hotel Bangkok ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1.นางสุทธิพรรณ โถน้อย | ตำแหน่ง Credit Manager |
| 2.นางสาวอรยา จันธิมา | ตำแหน่ง Purchasing Officer |
| 3.นางทิตติตา วิเชียรสรรค์ | ตำแหน่ง Cost Control |

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนหาการดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาววิศรา ระหงษ์

นางสาวมนัสนันท์ ฐานโพธิ์

นางสาวปิยธิดา กัลยา

31 ตุลาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1. ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2. วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3. ขอบเขตการทำโครงการ	1
1.4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมเกี่ยวข้อง	
2.1. ความหมายของการจัดซื้อ	3
2.2. ความสำคัญของการจัดซื้อ	3
2.3. วัตถุประสงค์ของการจัดซื้อ	3
2.4. หลักเบื้องต้นในการจัดซื้อ	4
2.5. คำนายหน้า	4
2.6. เหตุผลที่เกิดค่านายหน้า	5
2.7. การรับสินค้า	5

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1. ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	6
3.2. ลักษณะการประกอบการบริการ	7
3.3. รูปแบบการจัดองค์การ	9
3.4. ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับ	10
3.5. ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	10
3.6. ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	10
3.7. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	11
3.8. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้	11

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1. กระบวนการทำงานของแผนกจัดซื้อ	13
4.2. การส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์	15
4.3. การสั่งซื้อวัตถุดิบ	16
4.4. ขั้นตอนการจัดซื้อ	17
4.5. ใบสั่งซื้อ	22
4.6. การทำความเข้าใจก่อนการรับของ	23
4.7. ลักษณะของการรับของ	25
4.8. ขั้นตอนการรับของ	26
4.9. การทำเอกสาร	31

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.10. การเบิกของ	34
4.11. ค่านายหน้า	35
4.12. การจัดเตรียมเอกสารสำหรับการจ่ายค่านายหน้า	35
4.13. การอนุมัติ	38
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
5.1. สรุปผล โครงการงานหรือวิจัย	39
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจ	40
บรรณานุกรม	42
ภาคผนวก	43
ประวัติผู้จัดทำ	47



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
3.1. โรงแรมเชิงกรี-ลา	6
3.2. แผนที่โรงแรมเชิงกรี-ลา กรุงเทพฯ	7
4.2. ใบเสนอราคา	15
4.5 ตัวอย่างการเก็บใบ PO เข้าแฟ้ม	22
4.9. ใบเสร็จรับเงิน	32
4.10. การเบิกของ	34



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากการดำเนินกิจการเป็นแบบโรงแรม ในเรื่องของการจัดซื้อวัสดุ สิ่งของ รวมไปถึง ส่วนประกอบวัตถุดิบการประกอบอาหาร จึงเป็นสิ่งสำคัญมากในการเลือกซื้อเข้ามาในโรงแรม สินค้าที่ได้ต้องผ่านการคัดเลือกจากฝ่ายจัดซื้ออย่างดีจึงสามารถที่จะส่งสินค้าเข้ามาได้ เมื่อมี สินค้ามาส่งที่โรงแรมจะต้องผ่านการเช็คของจากแผนกต้อนรับของ นอกจากนี้ยังเป็นผลที่นำไปใช้ในการคำนวณต้นทุนของสินค้าและประมวลราคาออกจำหน่าย และในส่วนของค่านายหน้าของ โรงแรมเป็นอีกส่วนหนึ่งที่สำคัญต่อการตัดสินใจของผู้บริหาร ซึ่งในการบันทึกเพื่อไปใช้เสนองบ นั้นจะต้องมีความถูกต้องเหมาะสมและมีความน่าเชื่อถือได้

ดังนั้นงานที่คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายคือการจัดซื้อวัตถุดิบที่ดีและตรงกับสเปกที่ทางแผนกอื่นต้องการให้มากที่สุด เมื่อมีการสั่งซื้อเยอะจึงทำให้ทาง Supplier บางรายมีการจัดส่งของให้ล่าช้า ทำให้สิ่งของที่จำเป็นไม่ทันต่อการใช้งาน เมื่อจัดซื้อเสร็จจึงมีการตรวจเช็คของว่าของที่จัดซื้อไป ได้รับตรงตามที่ได้สั่งไว้หรือไม่ ในส่วนของการจ่าย ค่านายหน้า (Commission) ต้องมีการจัดเตรียม เอกสารต่าง ๆ ที่สำคัญและต้องคำนวณการจ่ายให้เหมาะสม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาและเรียนรู้ ขั้นตอนการสั่งซื้อของ – รับของภายในโรงแรม ว่ามีกระบวนการอย่างไร

1.2.2 เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำค่านายหน้า(Commission)ของโรงแรม และตรวจสอบความถูกต้อง

1.2.3 เพื่อเป็นการเรียนรู้ประสบการณ์ที่จะใช้ทำงานจริงในอนาคต

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 กระบวนการจัดซื้อและรับของเกี่ยวกับวัตถุดิบของอาหารของโรงแรม

1.3.2 การจ่ายค่านายหน้าให้กับบริษัทที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้รับความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการสั่งซื้อของ รับของ ภายในโรงแรมว่ามีกระบวนการอย่างไร

1.4.2 ได้รับรู้ถึงขั้นตอนการจ่ายค่านายหน้า และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1.4.3 ได้เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงเพื่อการทำงานในอนาคต



บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความหมายของการจัดซื้อ

การจัดซื้อ (Purchasing) หมายถึงการดำเนินการเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ วัสดุดิบ
ตลอดจน เครื่องจักร เครื่องมือ เพื่อต้องการให้บรรลุวัตถุประสงค์ของธุรกิจ แบ่งการจัดซื้อ

ออกเป็น 2 ประเภท คือ

2.1.1 ซื้อเพื่อนำมาขาย

2.1.2 ซื้อเพื่อเปลี่ยนสภาพ

2.2 ความสำคัญของการจัดซื้อ มีอยู่ 5 ประการ คือ

2.2.1 กำไรของกิจการ

2.2.2 ประสิทธิภาพการดำเนินงาน

2.2.3 ภาพลักษณ์ของกิจการ

2.2.4 การแข่งขัน

2.2.5 การรับรู้ข้อมูลของกิจการ

2.3 วัตถุประสงค์ของการจัดซื้อ มี 3 ประการ คือ

2.3.1 เพื่อให้กิจการมีสินค้า วัสดุดิบ อุปกรณ์ต่าง ๆ ไว้ใช้ในการประกอบธุรกิจ

2.3.2 เพื่อให้กิจการได้รับสินค้าคุณภาพดี และทันใช้

2.3.3 เพื่อไม่ให้จมอยู่กับสินค้าคงเหลือมากเกินไป และไม่ต้องเสี่ยงกับสินค้า

2.4 หลักเบื้องต้นในการจัดซื้อ

การจัดซื้อวัสดุประสงค์เพื่อให้กิจการได้รับสินค้า วัสดุต่าง ๆ ได้ ในเวลา อันสมควร และมีความถูกต้อง การจัดซื้ออย่างถูกต้องเหมาะสมมี 5 ประการ ได้แก่

2.4.1 ซื้อให้ได้คุณภาพที่ถูกต้อง (Right Quality)

- การกำหนดคุณภาพ

2.4.2 ซื้อให้ได้จำนวนที่ถูกต้อง (Right Quantity)

- การพิจารณาราคาของสินค้า
- การพิจารณาจำนวนการซื้อ และค่าใช้จ่าย

2.4.3 การซื้อจากผู้ขายที่ถูกต้อง (Right Source of Supply) ๑ จาก

- ปัจจัยที่ใช้ในการพิจารณาเลือกแหล่งขาย
- ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งขาย

2.4.4 ซื้อในราคาที่ถูกต้อง (Right Price) ๑ จาก

- ราคาที่มีความสัมพันธ์กับต้นทุน
- ราคาที่เกิดจากอุปสงค์และอุปทาน และจากการแข่งขัน

2.5 คำนายหน้า (Commission)

เป็นสัญญาอย่างหนึ่ง ซึ่งบุคคลฝ่ายหนึ่งตกลงจะให้ค่าบำเหน็จแก่บุคคลอีกฝ่ายหนึ่ง เรียกว่า "นายหน้า" เพื่อตอบแทนการที่นายหน้าได้ชี้ช่องหรือจัดการให้เขาได้เข้าทำ สัญญากับบุคคลอีกฝ่าย

2.6 เหตุผลที่เกิดนายหน้า

การที่บุคคลหนึ่งอาศัยอีกบุคคลหนึ่งช่วยเปิดทางไปสานสัมพันธ์ทางกฎหมายกับบุคคลที่สาม แทนที่จะเข้าหาบุคคลที่สามโดยตรงเลยนั้น อาจเป็นเพราะไม่รู้จักมักคุ้นด้วยกัน หรือไม่รู้จะติดต่อพบปะกันได้อย่างไร เป็นต้น บุคคลที่ช่วยเปิดทางนั้นจึงเป็นเสมือนสื่อกลางให้ผู้อื่นเกิดมาสร้างความสัมพันธ์กันในหลาย ๆ รูปแบบ โดยเฉพาะนิติสัมพันธ์ และบุคคลนี้เรียกว่า "นายหน้า"

2.7 การรับสินค้า

หน้าที่ในการรับสินค้า (Receiving) เป็นการตรวจสอบ จำนวน แยกแยะ และจัดเก็บเป็นหมวดหมู่ โดยการจัดการที่มีระบบจะรับสินค้าโดยอ้างอิงตามใบสั่งซื้อ จะปฏิบัติตามรายละเอียดที่เอกสารได้กำหนดไว้เนื่องจากเป็นความต้องการของผู้ใช้ที่มาดำเนินการกับฝ่ายจัดซื้อ

การรับสินค้า เป็นกระบวนการแรกที่เกิดขึ้นในคลัง ซึ่งเมื่อสินค้าถูกนำส่งมาที่คลัง เจ้าหน้าที่คลังจะทำการบันทึกรายละเอียดของสินค้าซึ่งสามารถทำได้โดยการคีย์ข้อมูลเข้าระบบ หรือ จะใช้โปรแกรม

การจัดเก็บสินค้า เป็นกระบวนการต่อเนื่องจากการรับ ทางเจ้าหน้าที่คลังสินค้าจะนำสินค้าเข้าสู่ที่จัดเก็บตามใบคำสั่งซื้อ และจัดเก็บสินค้าในคลังสินค้ามีการจัดทำตามรายงานอย่างครบถ้วนและถูกต้อง

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมแชนกรี-ลา

ชื่อสถานประกอบการ โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

ที่อยู่สถานประกอบการ 89 ซอย เจริญกรุง 44 แขวง บางรัก เขต บางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

เลขทะเบียนนิติบุคคล 0107537001773

โทรศัพท์ 02 236 7777

เวลาทำการ วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 8.30 – 18.30 น.



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

บริษัท แชนกรี-ลา โฮเต็ล จำกัด (มหาชน) ประกอบธุรกิจโรงแรมชั้น 1 เพื่อให้เช่าที่พักอาศัย จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม และบริการอื่น ๆ อันเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม เช่น ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง บริการศูนย์ธุรกิจ และบริการศูนย์สุขภาพ เป็นต้น บริษัทมีสถานประกอบการ 2 แห่ง คือ

- 1) โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ
- 2) โรงแรมแชนกรี-ลา เชียงใหม่

บริษัท แชนกรี-ลา โฮเต็ล จำกัด (มหาชน)

ทั้งสองบริษัทดังกล่าวข้างต้นเป็นบริษัทที่ประกอบธุรกิจโรงแรมและการให้บริการของโรงแรม โดยแบ่งการบริการของโรงแรมออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

1. การให้บริการด้านห้องพัก
2. การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
3. การให้บริการด้านอื่น ๆ เช่น ชกกริด สื่อสารโทรคมนาคม ศูนย์ธุรกิจ ศูนย์สุขภาพ จัดเลี้ยง และประชุมสัมมนา

ลูกค้าของบริษัทส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยและนักธุรกิจทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

โรงแรมเชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับห้าดาวที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาและอยู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 799 ห้อง และเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์จำนวน 24 ห้อง มีห้องอาหารและบาร์ให้บริการอาหารไทย จีน

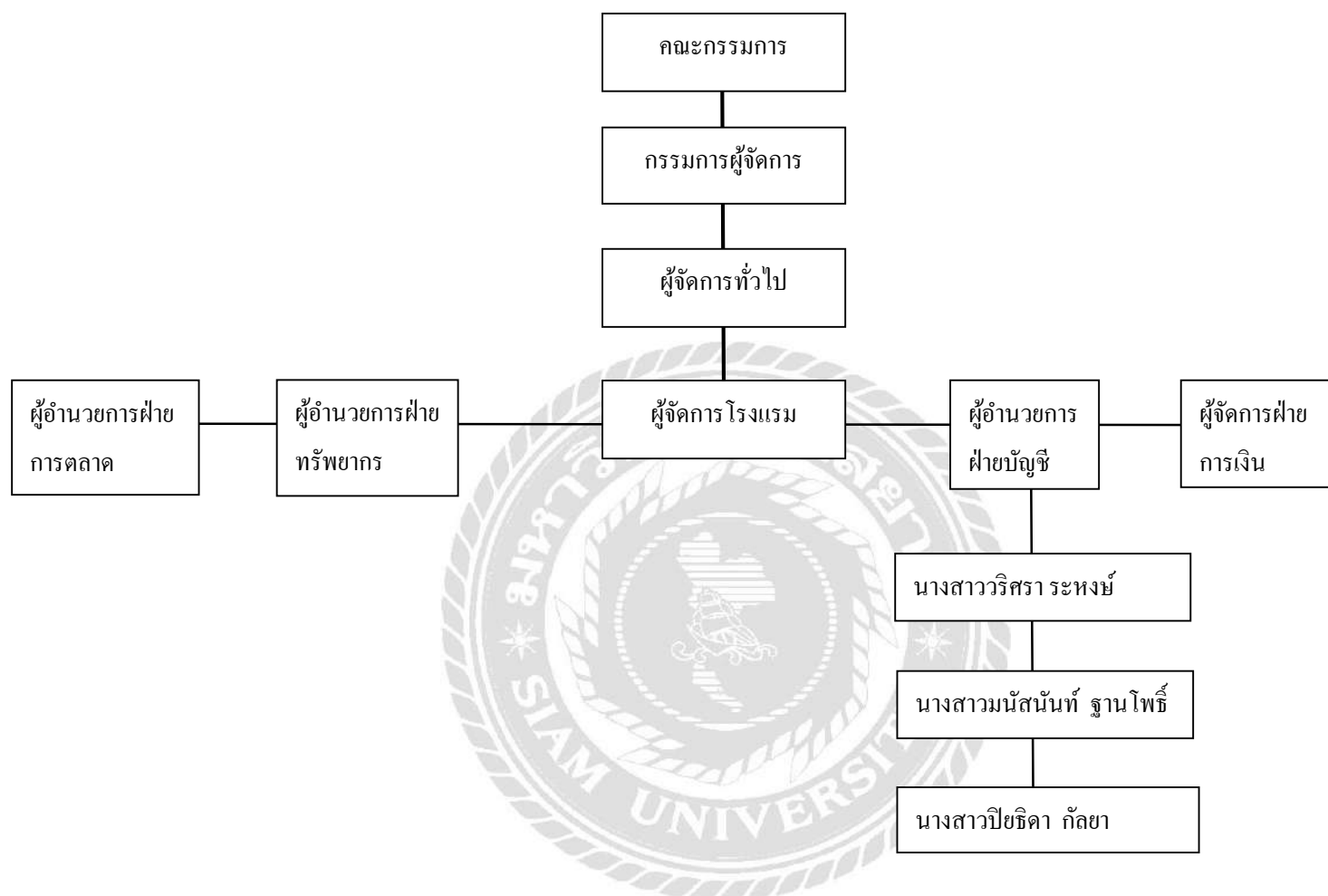
อิตาเลียน และนานาชาติรวม 11 แห่ง มีห้องจัดประชุม สัมมนาและจัดเลี้ยง จำนวน 18 ห้อง รวมถึงห้องแกรนด์บอลรูมที่มีพื้นที่หน้าห้องอันกว้างขวาง สามารถจุคนได้ถึง 2,000 คน เพียบพร้อมด้วยโสตทัศนูปกรณ์อันทันสมัย เหมาะสำหรับการจัดประชุม สัมมนาและการจัดเลี้ยง และยังมีศูนย์บริการธุรกิจที่พร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกอันทันสมัย มีศูนย์สุขภาพซึ่งครบครันด้วยอุปกรณ์กีฬานานาชนิด สระว่ายน้ำกลางแจ้ง เซาว์น่า จากุซซี่ รวมถึงบริการนวดเพื่อสุขภาพด้วย นอกจากนี้ยังมีสปาที่เปิดให้บริการตั้งแต่ปี 2547 ซึ่งเป็นสปาระดับแนวหน้าแห่งหนึ่งของประเทศไทย และได้รับการตอบรับอย่างดีจากลูกค้า

อัตราการเข้าพักเฉลี่ยและอัตราค่าห้องพักเฉลี่ย ในระยะ 3 ปีที่ผ่านมา มีดังนี้ คือ

ปี	2560	2559	2558
อัตราการเข้าพักเฉลี่ย (%)	57.77	44.30	39.10
อัตราค่าห้องพักเฉลี่ย (บาท)	5,475	5,436	5,063

3.3. รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร

บริษัท แชนกรี-ล่า โฮเทล จำกัด (มหาชน)



รูปที่ 3.3 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

1. นางสาววิศรา ระหงษ์
2. นางสาวมนัสนันท์ ฐานโพธิ์
3. นางสาวปิยธิดา กัลยา

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมายคือนักศึกษาสหกิจด้านงานบัญชี

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. การจัดซื้อผลิตภัณฑ์ที่ใช้ภายในโรงแรม
2. การรับตรวจนับสินค้าที่บริษัท/ร้านค้า นำมาส่ง
3. ตรวจเช็คค่านายหน้า (Commission Group)

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

1. คุณอรยา จันธิมา ตำแหน่ง Purchasing
2. คุณสุทธิพรรณ โถน้อย ตำแหน่ง Credit Manager
3. คุณจิตติธิดา วิเชียรสรรค์ ตำแหน่ง Cost Control

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2561

รวมระยะเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด 16 สัปดาห์

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 ศึกษางานที่ได้ปฏิบัติ และคิดหัวข้อโครงการ

3.7.2 ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานที่ได้ปฏิบัติ

3.7.3 จัดทำรูปแบบโครงร่างของโครงการ

3.7.4 รวบรวมข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

3.7.5 จัดทำเล่มโครงการและนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าและศึกษา

ขั้นตอน ที่	ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	พฤษภาคม	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม
1	คิดหัวข้อโครงการเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	→			
2	ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล		→		
3	จัดทำรูปแบบโครงร่าง		→	→	
4	รวบรวมข้อมูล		→	→	→
5	จัดทำเล่มโครงการและนำเสนอข้อมูล		→	→	→

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. เครื่องปริ้น
3. กล้องถ่ายรูป
4. เครื่องสแกน
5. เครื่อง Credit card

ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Power Excel
2. โปรแกรม SCM
4. โปรแกรม OPERA



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 กระบวนการทำงานของแผนกจัดซื้อ (Purchasing) เกี่ยวกับ FOOD

การจัดซื้อ หมายถึง กระบวนการที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดหาวัตถุดิบต่าง ๆ ตามความต้องการของหน่วยงานต่าง ๆ ขององค์กรและเป็นกระบวนการที่เชื่อมโยงระหว่างองค์กรต่าง ๆ และทำหน้าที่ในการประสานงานในด้านการไหลของข้อมูลระหว่างองค์กรและผู้ขายวัตถุดิบ เนื่องจากการมีวัตถุดิบพร้อมเป็นปัจจัยด้านแรกที่กำหนดความสามารถในการบริการลูกค้าเพื่อนำส่งให้แก่ลูกค้าได้ในเวลาที่กำหนด

4.1.1 เริ่มต้นจากการที่ทางแผนกจัดซื้อจะต้องให้หัวหน้าแผนกเป็นคนที่ส่งเอกสารประมูลให้ทางบริษัทร้านค้าต่าง ๆ ไฟล์เอกสารการประมูลก็ต้องแบ่งเป็นหมวดหมู่ต่าง ๆ เช่น

- การประมูลทุก ๆ 1 เดือน ประจำวันที่ 26 ของทุกเดือน

- Seafood (อาหารทะเล)
- Pork (เนื้อหมู)
- Egg (ไข่)
- Vegetable (ผัก)
- Fruit (ผลไม้)
- Grocery (ของแห้ง)

4.1.2 การประมูลทุกๆ 3 เดือน จะเป็นพวก IMPORT ต่าง ๆ

- Seafood (อาหารทะเล) เช่น กุ้งมังกร หอยกาบมะลิลา ปลาฮาริบท
- Vegetable (ผัก) เช่น มะเขือเทศออสเตรเลีย เบบี้แครอท
- Fruit (ผลไม้) เช่น ราสเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่

Note : Please quote by Quote Size. The 'Purchased in 90 days' figures are all in 'Stock Size'

Note : Please quote by Quote Size. The 'Purchased in 90 days' figures are all in 'Stock Size'										
Tender Request		00000012	Close on	26/09/2018 19:00						
Quote Number		00005099	Valid From	10/1/2018	To	10/31/2018				
Type	Product Code	Description	Description 2	Product size	Purchased in Last 90 Days	Quote Size	Currency	Price	eQty	MinQty
FDAIRY	F060200044LP	CHEESE SELECTION#1	ชีสเซเล็คชัน#1	PKT7PC	35.000	PKT7PC	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F040500001LP	FRUIT FRESH	น้ำเข้า-ผลไม้	KG	512.080	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F040600001LP	FRUIT FRESH CHERRY	น้ำเข้า-เชอร์รี่	KG	45.350	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F040700001LP	FRUIT FRESH GRAPE	องุ่นดำ	KG	1,000	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F040800001LP	FRUIT FRESH KIWI KG	กีวี ทุผล	KG	146.030	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F041700001LP	FRUIT FRESH	น้ำเข้า-ฟาสเบอร์รี่	KG	222.340	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F040701001LP	FRUIT FRESH RED	น้ำเข้า-เรดเคอเบอร์รี่	KG	115.700	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FFRUIT	F041900002LP	FRUIT FRESH	น้ำเข้า-สตอเบอร์รี่	KG	998.220	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FGROCERY	F081000023LP	CANVEG ARTICHOKE		CAN2 5KG	15.000	CAN2 5KG	THB	0.00	1,000	1,000
FGROCERY	F080500009LP	FRUIT FROZEN PUREE	อโวคาโดครีมแช่แข็ง	KG	256.000	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F032800001LP	CLAM MANILA IMPORT	หอยนางรมฟิลิปปินส์น้ำเข้า	KG	290.560	KG	THB	600.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031000029LP	FISH MONKFISH 3-4KG		KG	1,000	KG	THB	1,095.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031000031LP	FISH SARDINE 50GM		KG	1,000	KG	THB	389.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031000001LP	FISH TURBOT WHOLE	ปลาเทอร์โบท (ตาเดียว) ทั้งตัว น้ำเข้า	KG	1,000	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031000027LP	FISH WHITE HALIBUT	ปลาฮาโลบัต	KG	1,000	KG	THB	0.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F032200003LP	LOBSTER MAINE MSC	กุ้งมังกรเมนมาส เป็น	KG	11,738.540	KG	THB	760.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500018LP	OYSTER BARRON POINT	BOX60PCS	PC	12,720.000	PC	THB	50.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500003LP	OYSTER BELON 100GM	หอยนางรม เบลอน	PC	1,000	PC	THB	0.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500002LP	OYSTER COFFIN BAY	หอยนางรมคอฟฟินเบย์	PKT12PC	200.000	PC	THB	0.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500004LP	OYSTER FIN DE CLAIRE	หอยนางรม	PC	150.000	PC	THB	17.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500013LP	OYSTER FINE DE	BOX50PC	PC	5,000	PC	THB	30.00	1,000	1,000
FSEAFOOD	F031500007LP	OYSTER KUMAMOTO	PC	PC	60.000	PC	THB	0.00	1,000	1,000

เป็นการประมูลราคา 1 เดือนของบริษัท JAGOTA จะมีใครได้ทรัพย์สินกับไว้ด้านหน้าของชื่อ
วัตถุดิบนั้น เพื่อที่ทางบริษัท/ร้านค้า จะได้ไม่เกิดความผิดพลาดในการใส่ราคาประมูล เพราะจะ
สามารถกลับมาแก้ไขราคาประมูลได้ ดังนั้นพอทางบริษัทได้ส่งราคาประมูลมาให้ทาง GM แล้ว GM
นำไปใส่การประมูลของบริษัท/ร้านค้า มารวบรวมใน EXCEL และตรวจสอบดูว่าบริษัท/ร้านค้าไหน ที่มี
ราคาน้อยที่สุด หากมีราคาน้อยสุดทางแผนกจัดซื้อจะเลือกสั่งซื้อกับบริษัท/ร้านค้า นั้น ๆ จึงทำให้การซื้อ
ผลิตภัณฑ์ในแต่ละเดือน อาจจะเปลี่ยนร้านไปเรื่อย ๆ ตามความเหมาะสมของราคา

4.2 การสั่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

การสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ของแผนกจัดซื้อจะต้องวิเคราะห์ถึงประเภทของสิ่งของและจำนวนที่ซื้อ แหล่งที่จะซื้อ และผู้ขาย บริษัท/ร้านค้า มีความสะอาด ปลอดภัย มียอย. GMP HAPP ภพ.20 และถูกหลักอนามัยหรือไม่ หากผลิตภัณฑ์บางอย่างที่ทางเซฟ ทางครัวต้องใช้ในงานเลี้ยงต่างๆ การทำอาหารให้พนักงาน ไม่มีในการประมูล ทางจัดซื้อต้องหาผู้ขายหลายๆ แหล่งว่ามีของที่ต้องการหรือไม่ ถ้าหาได้แล้วก็จะส่งอีเมลล์ส่งไปขอให้เสนอราคาและให้ทางบริษัท/ร้านค้า นั้น ๆ ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์และใบเสนอราคามาให้ทางแผนกจัดซื้อ เพื่อที่จะได้พิจารณาว่าควรจะสั่งซื้อกับร้านค้าไหน ที่ถูกต้องและดีที่สุด

ตัวอย่างใบเสนอราคา

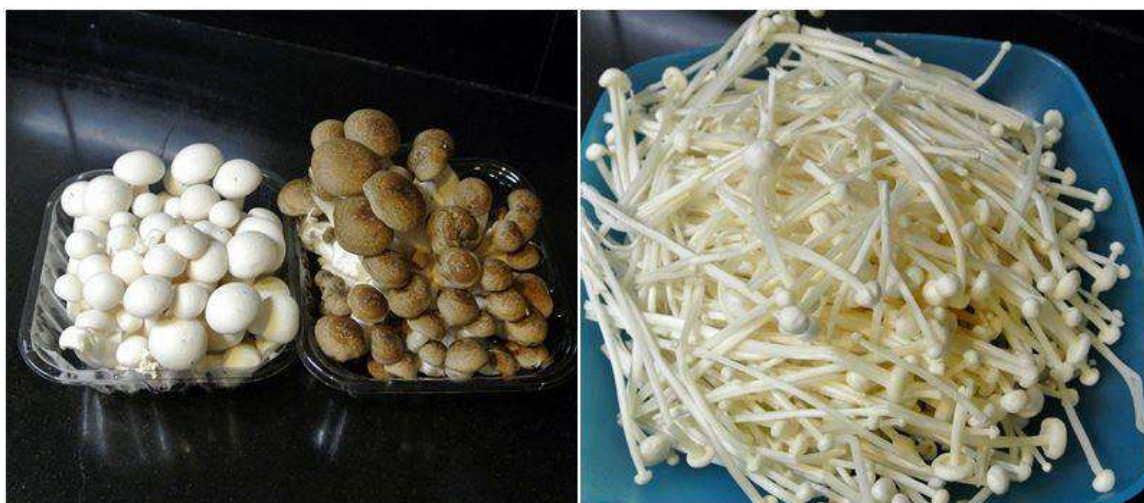
ของร้านทวีพล มีการขอให้เสนอราคา เห็ดขี้เมจิขาว และเห็ดขี้เมจิดำ และขอตัวอย่างสินค้า



วันที่/Date: 25 กันยายน 2561
 บริษัท: บริษัททวีพล จำกัด (มหาชน) เลขที่: 1-31 ตุลาคม 2561

ลำดับที่	ชื่อสินค้า	น้ำหนัก	ราคา	หมายเหตุ
NO.	PRODUCT NAME	UNIT	มีราคา	คิดราคา
1	ผักสลัดกรีน ซีค	1 KG.	100	135
2	ผักสลัดเรด ซีค	1 KG.	100	135
3	ผักสลัดฟรอนซ์ ไอซ์เบิร์ก	1 KG.	119	135
4	ผักสลัดกรีน คอส (ไฮโดร)	1 KG.	119	135
5	ผักสลัดคอส (โรมัน นอ)	1 KG.	-	65
6	ผักสลัดกรีน บัตเตอร์เฮด	1 KG.	119	135
7	ผักสลัดเรด คอส	1 KG.	119	135
8	ซูชิ (Import)	1 KG.	-	-
9	โรเก็ตสลัด	1 KG.	250	365
10	ไวล์ด โรเก็ตสลัด (Import)	1 KG.	-	-
11	อาร์ทิสัน (Import)	1 KG.	-	-
12	มิซึนา	1 KG.	-	-
13	โรสแมรี่ (Import)	100 g.	-	70
14	ไทม์ (Import)	100 g.	-	70
15	ทาร์ราจอน	100 g.	-	70
16	แซจ (Import)	100 g.	-	70
17	อิตาลีเบซิล เฟรช	1 KG.	-	180
18	อิตาลีเพอร์ลีย์ เฟรช	1 KG.	-	550
19	ไมโคร มิซึนา	1 Box 5x5"	89	-
20	ไมโคร โรเก็ต	1 Box 5x5"	89	-
21	ไมโคร มัสตาร์ด	1 Box 5x5"	89	-
22	ไมโคร บาซิล	1 Box 5x5"	89	-
23	ไมโคร แดด คอเลอเล	1 Box 5x5"	89	-
24	ไมโคร แดด อมารันท์	1 Box 5x5"	89	-
25	ไมโคร แดด สวิส ชาร์ด	1 Box 5x5"	89	-
26	ไมโคร เซลอรี่	1 Box 5x5"	89	-
27	ไมโคร คอเลอเล (ไฮโดร)	1 Box 5x5"	89	-
28	ชิเมอเร่ขาว	125 g pack	-	15
29	ชิเมอเร่ดำ	125 g pack	-	15
30	โพรโตเบลโล	1 KG.	-	450
31	แชมเปญ	1 KG.	-	280

4.2. ใบเสนอราคา



4.3 การสั่งซื้อวัตถุดิบ

ภายในโรงแรมแชนกรี-ลา มีห้องครัวทั้งหมด 6 ครัว ดังนี้

- WESTERN BANQUET

- STAFF CANTEEN

- SALATHIP

- PASTRY

- NEXT2

- SHANG PALACE

แต่ละครัวจะต้องมีวัตถุดิบที่จะให้ทางจัดซื้อสั่งซื้อในโปรแกรม SCM จากนั้นต้องรอให้เชฟของครัวนั้น ๆ ตรวจสอบปริมาณจำนวน ความถูกต้องของวัตถุดิบถึงจะอนุมัติได้ ทางครัวจะต้องมีออเดอร์มาก่อนล่วงหน้า 2 วัน ขึ้นตอนต่อมาแผนกจัดซื้อจะเป็นคน ยืนยันและตัดออเดอร์ออกเป็นวันต่อวันตามวันที่ทางเชฟต้องการให้ของเข้า และจะมีบริษัท/ร้านค้าบางร้านที่ต้องสั่งซื้อก่อนล่วงหน้า 2 วัน และสั่งสินค้าได้ไม่เกิน 4 โมงเย็น ถ้าสั่งซื้อสินค้าไม่ทัน ออเดอร์ก็จะไม่มีเข้ามา

4.4 ขั้นตอนการจัดซื้อ

รับใบขอสั่งซื้อ (PR)

สรรหา คัดเลือกผู้ขาย

ผู้ขายเสนอราคา

ออกสั่งซื้อ(PO)

ส่งใบสั่งซื้อให้กับผู้ขาย

- รับใบ PR จากผู้ขอซื้อ

ใบขอซื้อ

แผนกที่ขอ

ชื่อ.....

เลขที่.....

ผู้ขอ

ชื่อ.....

วันที่ขอซื้อ.....

☐ วัสดุอุปกรณ์ ☐ วัสดุสิ้นเปลือง ☐ สินทรัพย์

☐ สินค้า ☐ อื่นๆ

ลำดับ	รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	จำนวน	ราคา/หน่วย	วันที่ต้องการ
รวม					
ตัวอักษร(.....)					

- ออกใบสั่งซื้อ (PO)

Reprint Count : 0 Times
 Tel No: 062 232 3777
 H No: 662 2068714-8717
 Mail: purchasing.slbk@shangri-la.com

PURCHASE ORDER Order No. : **SLBKO1815034**

Supplier :
 Tel :
 Contact :
 Email :

Page : Page 1 of 1
 Payment Term: 45 Days
 Order Date : 2018-06-18
 Delivery Date : 2018-06-19
 Purchaser: YANIKA
 Department : F&B

DEPT	QTY	PR NO	UNIT	ITEM	DESCRIPTION	UNIT PRICE	TOTAL
BFWB	SLBK WESTERN BANQUET						
	4.00	SLBKR1809725	KG	F08360008LP	NOODLE RICE LARGE KG PH THA เส้นก๋วยเตี๋ยว	21.000	84.00
	3.00	SLBKR1809725	KG	F08360001BLP	NOODLE RICE WHOLE KG PH THA เส้นก๋วยเตี๋ยว	22.000	66.00
BKFBT	BK BOAT CRUISE						
	2.00	SLBKR1809822	KG	F08360008LP	NOODLE RICE LARGE KG PH THA เส้นก๋วยเตี๋ยว	21.000	42.00
BKFNX	BK NEXT2						
	2.00	SLBKR1809807	KG	F08360008LP	NOODLE RICE LARGE KG PH THA เส้นก๋วยเตี๋ยว	21.000	42.00
SPECIAL INSTRUCTIONS boat boy SEC 20636 TUE 19/06/18						Total Before VAT :	234.00
						Total VAT :	0.00
						Grand Total :	234.00

- แฟกซ์หรืออีเมลล์ PO ให้กับบริษัท/ร้านค้า



Save to OneDrive - Shangri-La Group

Dear V.C.MEAT PROCESSING (BANGKOK) CO.,LTD.,

You have now received the new Purchase Order(s) from the SHANGRI-LA HOTEL BANGKOK.

Please do not reply this email, if you have any question, please contact our purchasing staff directly.

Purchase Order Numbers as follows:

SLBKO1824850, SLBKO1824851

- ติดตามการส่งสินค้าเพื่อให้ส่งสินค้าตามวันที่กำหนด



ตัวอย่างการออกใบ PO ให้กับร้าน ลัดดา เป็นของที่ต้องนำมาส่ง ภายในเวลาที่กำหนด

Bangkok Reprint Count : 0 Times

หมายเลขใบสั่งซื้อ PO 717 @shangri-la.com

PURCHASE ORDER Order No. : **SLBKO1815034**

Supplier :
Tel :
Contact :
Email :

Page : Page 1 of 1
Payment Term: 45 Days
Order Date : 2018-06-18
Delivery Date : 2018-06-19
Purchaser: YANIKAI
Department : F&B

วันที่ออก PO
วันที่กำหนดส่ง

DEPT	QTY	PR NO	UNIT	ITEM	DESCRIPTION	UNIT PRICE	TOTAL
BFWB	SLBK WESTERN BANQUET						
	4.00	SLBKR1809725	KG	F083600008LP	NOODLE RICE LARGE KG FH THA เส้นใหญ่	21.000	84.00
	3.00	SLBKR1809725	KG	F083600019LP	NOODLE RICE WHOLE KG FH THA (เส้นเล็ก)	22.000	66.00
BKFBT	BK BOAT CRUISE						
	2.00	SLBKR1809622	KG	F083600008LP	NOODLE RICE LARGE KG FH THA เส้นใหญ่	21.000	42.00
BKFNX	BK NEXT2						
	2.00	SLBKR1809907	KG	F083600008LP	NOODLE RICE LARGE KG FH THA เส้นใหญ่	21.000	42.00
SPECIAL INSTRUCTIONS						Total Before VAT :	234.00
boat boy BEO 30636 TUE 19/06/18						Total VAT :	0.00
						Grand Total :	234.00

หมายเลข PR

ขั้นตอนการสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต

ตัวอย่างการสั่งซื้อ ขนมปังของร้านค้า โฟลีส เป็นการสั่งออเดอร์ล่วงหน้า 2 วัน ของครัว PASTRY

1.Login เข้าในการ

FOLIES ORDER ONLINE
ร้านค้า โฟลีส

Home View Order Checkout Register purchasing.sibk@shangri-la.cc Login Search

CATEGORIES

- CROISSANT
- BREAD
- DANISH
- PUFF AND PIE
- CAKES
- COCKTAILS ITEMS
- DOUGH

FEATURED ITEMS

FG-RTB-5022AD READY TO BAKE  RTB CROISSANT LONG BUTTER TRADI 30 g 100 PCS/1BOX Stock QTY: 20+ Box (มีของ) Price THB: 725.00 excl tax Add to Order View Order	FG-FR-2015BD READY TO SERVE  RTSFR CROIS HAM CHEESE 100G/60PCS/BOX Stock QTY: 20+ Box (มีของ) Price THB: 2,492.00 excl tax Add to Order View Order	FG-RTW-40854BX-1  40854-AMELIAS DINNER ROLL ASSORTMENT Stock QTY: Arriving Soon Price THB: 1,100.00 excl tax Add to Order View Order	FG-PB-PR4051GX-1  40850 -D'LISSIMO PIZZA BASE 6" 80PCS/BOX Stock QTY: 20+ Box (มีของ) Price THB: 600.00 excl tax Add to Order View Order
FG-PB-PR4053GX-1 	FG-PB-4095GX 	TG-SM-002A 	TG-SM-004A 

Terms and Conditions Privacy Policy Freight Policy About Us Contact Us Order Policy

CATEGORIES		ORDER DETAILS		
CROISSANT	Item Description	Quantity	Price	Total
BREAD	FG-RTB-5022AD : RTB CROISSANT LONG BUTTER TRADI 30 g 100	10.00	725.00	7,250.00
DANISH	PCS/1BOX			
PUFF AND PIE				
CAKES			Total Amount	7,250.00
COCKTAILS ITEMS			Vat 7%	507.50
DOUGH			Total Due THB	7,757.50
ACCESSORIES	Click the Order Button to process your order and enter delivery and payment options >>			Place Order

3. ใส่จำนวนที่ต้องการสั่ง

กด Place order

หากทำการสั่งซื้อเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องติดตามการส่งสินค้าเพื่อให้สินค้าตามกำหนด ผู้ที่จัดส่งของให้กับเราต้องนำไปสั่งซื้อ และบิลจากบริษัท/ร้านค้ามาด้วยทุกครั้ง เพราะต้องให้ทางแผนกรับของ และเช็คของให้จำนวนถูกต้องตามใบสั่งซื้อ ตรวจสอบคุณภาพ วัตถุดิบอายุ ก่อนจะรับของเข้ามาได้ ถึงจะเสร็จสิ้นขั้นตอนการจัดซื้อ

4.5 ใบสั่งซื้อ (PO)

แผนกจัดซื้อต้องเก็บรวบรวมใบสั่งซื้อ ที่มีการสั่งซื้อจำนวนมาก ๆ ไว้เพื่อให้ทางออดิเตอร์ตรวจสอบ และต้องจัดเรียงหมายเลข สั่งซื้อ จากมากไปน้อย



4.5 ตัวอย่างการเก็บใบ PO เข้าแฟ้ม

กระบวนการทำงานแผนก การรับของ(Receiving)

4.6 การทำความเข้าใจก่อนการรับของ

ในขั้นตอนแรกของการปฏิบัติงานเราจะต้องมีการจำแนกภาชนะที่ใช้ในการใส่ของ และตำแหน่งสำหรับวางของของแผนกครัวทั้งหมดและถูกต้องเพื่อความรวดเร็วและให้เกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด

4.6.1. สีของภาชนะและลักษณะที่ใช้ใส่

สีขาว	ใช้ใส่ของที่พร้อมรับประทานเท่านั้น เช่น นม โยเกิร์ต ของญี่ปุ่น ต่าง ๆ
สีเขียว	ใช้สำหรับใส่ ผัก และ ผลไม้
สีเหลือง	ใช้สำหรับใส่จำพวกสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน
สีแดง	ใช้สำหรับใส่จำพวก เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู
สีน้ำเงิน	ใช้สำหรับใส่จำพวกของทะเล ต่าง ๆ



ภาพที่ 4.6.1. สีของภาชนะและการจำแนกลักษณะการใช้

4.6.2. ชื่อของแผนกครัวทั้งหมด

No.1 Volti Kitchen	No.9 Bar Next 2
No.2 Riverside	No.10 Housekeeping
No.3 Horizon	No.11 Boat Service
No.4 Boat cruise + Western	No. 12 Cold Kitchen
No. 5 Bakery or Pastry	No.13 Chiness Kitchen
No.6 Chi the spa	No.14 Salathip
No.7 Heath club	No.15 Next 2
No.8 Lobby	No.16 Staff canteen



ภาพที่ 4.6.2. ชื่อและตำแหน่งชั้นวางของของครัวทั้งหมด

4.7. ลักษณะของการรับของ

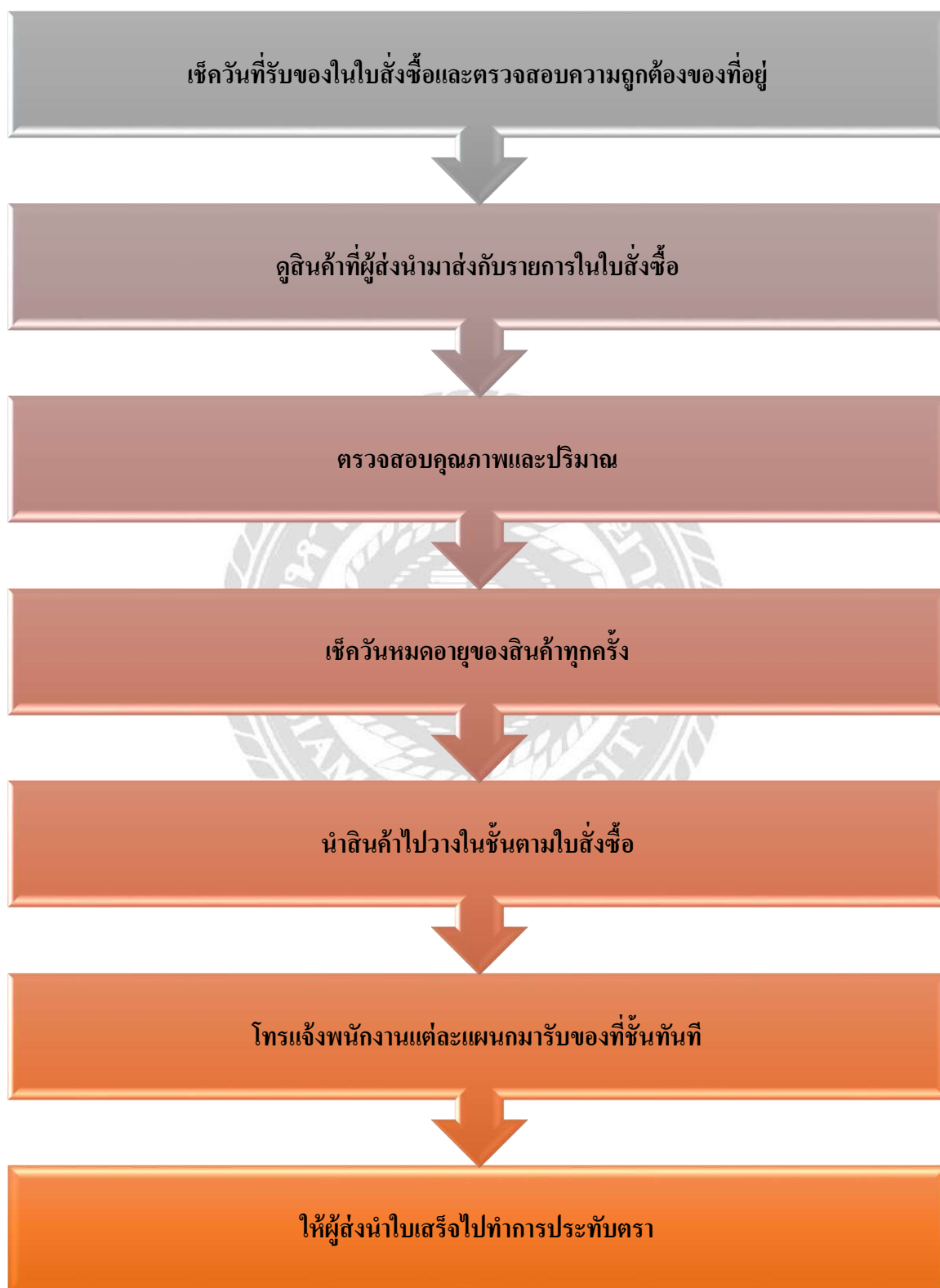
ในการรับของบางอย่างจำเป็นที่จะต้องใช้เวลาเพื่อให้ยังคงความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ส่งคืนทางลูกค้า ที่มาส่งจะต้องทราบและต้องทำอุณหภูมิของรถให้ได้ตามข้อกำหนดของโรงแรม คือ อุณหภูมิต้องไม่ให้มากกว่า 5 โดยเราจะมีอุปกรณ์ในการเช็คอุณหภูมิของรถที่มาส่ง คือ เครื่องมือตรวจสอบอุณหภูมิ ในอุณหภูมิระดับนี้ส่วนมากจะเป็นของวัตถุดิบจำพวก ไข่ไก่ โยเกิร์ต และ ผักใช้ในการทำสลัดที่จะต้องใช้เวลาในการรักษาความสด ใหม่

หากเป็นเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ เนื้อ เป็ด กุ้ง ปลา จะต้องวัดอุณหภูมิจากของที่ส่งด้วย ดังนั้น อุณหภูมิที่วัดจากรถควรจะเป็นติดลบเพื่อที่อุณหภูมิของสินค้านั้นเป็นไปตามข้อกำหนด

แต่ถ้าเป็นวัตถุดิบที่ต้องแช่แข็ง มาเช่น ปลาหมึก ขาแกะ ปลาแชลมอน อุณหภูมิจะต้องทำให้ได้ -12 เป็นอย่างต่ำเพราะปลาแชลมอนต้องรักษาความสดอย่างมากเนื่องจากทางโรงแรมทำเสิร์ฟแบบรับประทานดิบ ของที่เป็นชีส ช็อกโกแลต น้ำผลไม้ นม ไข่เหลว ของญี่ปุ่นต่าง ๆ จะต้องเช็ควันหมดอายุทุกครั้ง หากเป็นของที่ผลิตทุกวันและมีอายุของสินค้าไม่นาน เช่น เนื้อปลาทราย ลูกชิ้นปลา จะต้องบอกวันผลิตและวันผลิตต้องก่อนวันมาส่ง 1-2 วันเท่านั้น

การรับผัก และผลไม้ ต้องดูว่ามี เน่า เสีย ซ้ำ หรือไม่ โดยใช้การสุ่ม เป็นบางถุง หากเมื่อรับไปแล้วไม่สามารถใช้ได้สามารถคืนของให้กับทางลูกค้าได้และนำสินค้ามาเปลี่ยนให้เหมือนเดิม

4.8. ขั้นตอนการรับของ



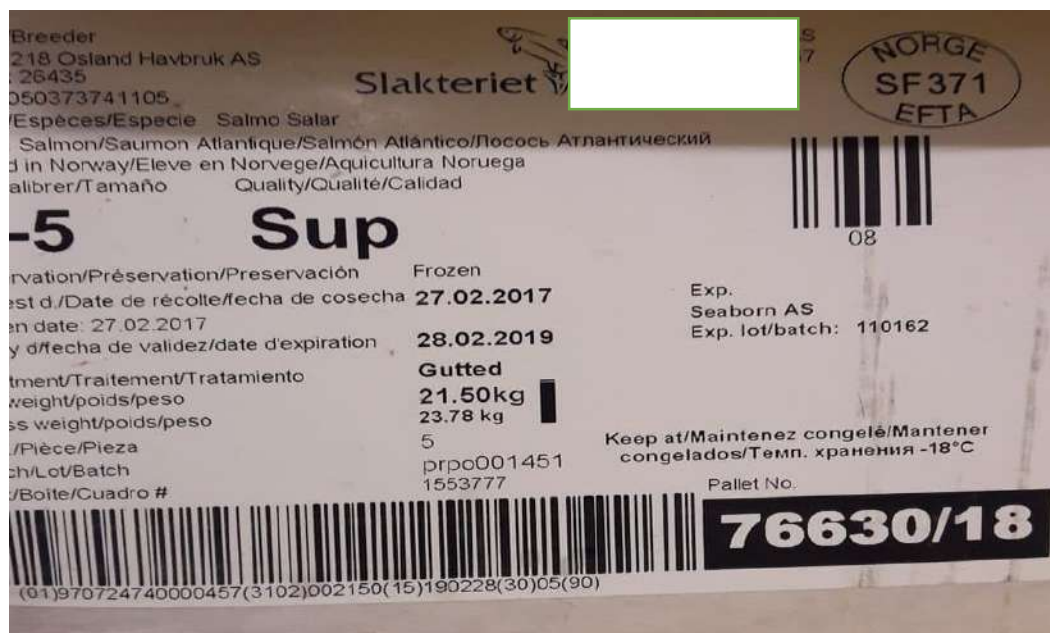
- ถ้าเป็นสินค้าที่ไม่ต้องใช้ความเย็นจะต้องเช็คคุณภาพและปริมาณให้ได้ตามจำนวนในใบสั่งซื้อ หากมีความเสียหายหรือน่าเสีย ทางผู้ส่งจะต้องมีสินค้ามาเปลี่ยนให้กับทางโรงแรม



- ถ้าเป็นสินค้าที่ต้องใช้ความเย็นเพื่อให้คงความสดจะต้องทำอุณหภูมิของรถหรือสินค้าให้ได้ต่ำกว่า 5°C หากผู้นำส่งไม่สามารถทำอุณหภูมิได้ตามที่โรงแรมกำหนด จะตีสินค้ากลับคืนบริษัททันที



- ต้องเช็ควันหมดอายุของสินค้าทุกครั้ง ถ้าสินค้าที่ผลิตวันต่อวัน เช่น ลูกชิ้นจะต้องมีวันผลิตไม่เกิน 1-2 วัน ก่อนนำส่ง



- นำสินค้าไปวางที่ชั้นตามใบสั่งซื้อ จะต้องใช้ความแม่นยำของพนักงานในการบอกตำแหน่งของครวให้ถูกต้องเพื่อลดความผิดพลาด



- โตรแฉ่งให้พนักงานแต่ละแผนกมารับของที่ขึ้น ภายใน 20 นาที



- ให้ผู้นำส่ง นำใบเสร็จไปทำการประทับตราเพื่อยืนยันการรับสินค้าเรียบร้อยแล้ว





เลขที่ 072 เลขที่ 3593
 บิลเงินสด วันที่ 26/11/17

นามลูกค้า
 Name
 ที่อยู่.....
 Address

จำนวน Quantity	รายการ Particulars	หน่วย Unit	จำนวนเงิน Amount บาท Baht สต.สต.
6.8	อาหารเช้า 5	730	4964
	SHANGRI-LA HOTEL BANGKOK		
	Date	26/11/17	
	Goods/Serv Rec'd	Can	
	P.O. NO.		
	Store	26-11-17	
	Direct		
	Approved By		
	Signature		
	Signature		
	รวมเงิน Total	4964	

1737/11

ผู้รับเงิน ผู้รับของ ผู้ส่งของ
 Cashier Received By Delivered By

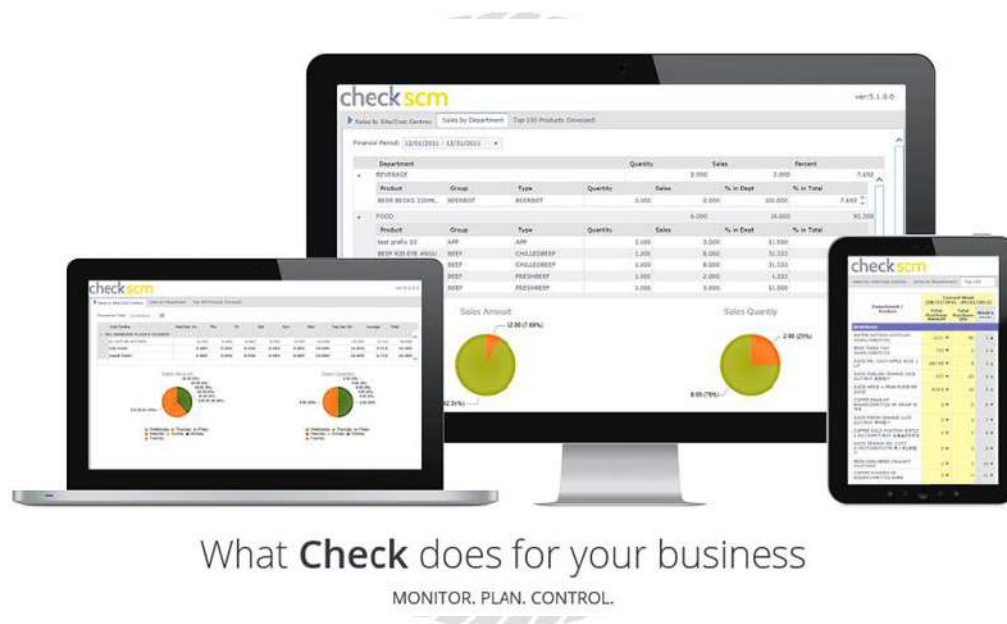
หมายเหตุ ได้รับสินค้าตามรายการข้างต้นในสภาพเรียบร้อยแล้ว

ภาพที่ 4.9. ใบเสร็จรับเงิน

4.9.2. การบันทึกข้อมูลเข้าโปรแกรม Check SCM

เราจะใช้บันทึกข้อมูลในส่วนของ Cost control

เราจะใช้เลขใบสั่งซื้อที่ทางลูกค้าป้อนมาที่แนบกับเอกสารที่เราได้ทำการประทับตราเรียบร้อยแล้ว เราต้องดูข้อมูลจากเอกสารที่ส่งว่าตรงกับของที่ได้รับหรือไม่ จากนั้นก็ต้องเช็คจำนวนเงิน และจำนวนของภาษีมีสอดคล้องกันหรือไม่ จากนั้นจึงบันทึกในระบบจะบอกเลข G.R.N. เราต้องจดไว้ในใบเอกสารเพื่อที่ หั้วหน้าแผนกว่าเป็นของเอกสารแผ่นไหนเพื่อเช็คความถูกต้องที่เราได้บันทึกเข้าไปในระบบเมื่อถูกต้องแล้วก็จะอนุมัติ และ ไม่สามารถแก้ไขข้อมูลได้อีกจากนั้นเอกสารทั้งหมดที่บันทึกจะถูกส่งไปที่แผนกบัญชีตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้ง



ภาพที่ 4.9.2. โปรแกรม Check SCM

4.10. การเบิกของ

พนักงานทำรายการเบิกของ

หัวหน้าแผนกอนุมัติ

เก็บเอกสาร

เซ็นชื่อผู้รับ

- พนักงานจัดทำรายการเบิกของที่แผนกต้องการใช้
- หัวหน้าแผนกจะตรวจสอบความเหมาะสมของรายการที่เบิก เพื่อควบคุมต้นทุนและงบประมาณ หากบางรายการเกินความจำเป็นหัวหน้าแผนกสามารถตัดรายการนั้นได้
- เอกสารการเบิกของจะให้เจ้าหน้าที่เก็บไว้เพื่อใช้ในการตัดยอดของรายการที่เบิกไปเพื่อใช้เช็คยอดในสิ้นเดือนว่าตรงกันกับในระบบและของที่มีอยู่จริงหรือไม่
- หลังจากพนักงานได้รับของตามใบเบิกแล้ว ต้องเซ็นชื่อยืนยันการรับของทุกครั้ง



ภาพที่ 4.10.การเบิกของ

4.11 คำนายหน้า (Commission)

การจ่ายเงินของลูกค้าย่อมมี 2 กรณี

1.ลูกค้าจ่ายเอง

2.บริษัทเป็นฝ่ายออกค่าใช้จ่ายให้

ในการจ่ายเงินของลูกค้าจะถูกดึงเข้าไปในระบบทุกครั้ง และทางโรงแรมจะจ่ายค่านายหน้าให้กับทางบริษัทที่ต่อเมื่อลูกค้าคนสุดท้ายได้ทำการเช็ค-เอาท์ ออกคนสุดท้าย จึงมีการจ่ายเงินเกิดขึ้นโดยคิดอัตรา 10% ของราคาทั้งหมด อัตราของเรทมาตรฐานจะอยู่ที่ 10% แต่อาจจะมี 5% บ้าง ขึ้นอยู่กับกรณี และการตกลงกันกับพนักงานขาย ยกตัวอย่างเช่น ลูกค้ามีการจองห้องไว้แค่ 10 ห้อง ทางโรงแรมก็ไม่สามารถจะให้ได้ในเรท 10% ได้

4.12 การจัดเตรียมเอกสารสำหรับการจ่ายค่านายหน้า

4.12.1 สัญญา

เป็นเอกสารของทางบริษัทส่งมาให้กับโรงแรมและจะอยู่ในระบบของโรงแรม ซึ่งจะประกอบด้วย

- เลขการยืนยัน(Confirmation) จะเป็นตัวเลขที่ไม่ซ้ำกัน ในกรณีที่ต้องการหาข้อมูลเกี่ยวกับชื่อของแขกหรือมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น ทางพนักงานจึงต้องเช็คตามเลข
- เลขที่ห้องพัก
- ชื่อของลูกค้าที่เข้าพัก
- วันที่ลูกค้า เข้า-ออก จากห้องพัก
- ชนิดของห้องพักว่าลูกค้าจองห้องชนิดไหน
- ราคาของแต่ละห้อง

เมื่อรวมยอดของห้องพักทั้งหมดว่ามีจำนวนกี่ห้องคูณออกมาเป็นเงินจำนวนกี่บาท จึงมาคูณกับเรท 10% ที่มีการตกลงไว้แต่ตอนแรก

4.12.2 รายละเอียดและการวางแผน

- ฉบับนี้จะบอกถึงรายละเอียดของห้องและค่าห้องพัก ชื่อของบริษัทที่เข้าพัก และบอกรายละเอียดหน้าที่ของแต่ละแผนก ว่าต้องทำอะไรเมื่อมีแขกเข้ามาพัก

GROUP ACTION PLAN				
Group No.: 146/16	Group Code: HOT230716 Group Code: HTN250716	Market Segment: GCM	Date Issue: 18 July 2016	
Group Name: Hotel Technology Next Generation				
Event Name: HTNG 2016 Asia-Pacific Conference				
Profile: Hotel Technology Next Generation is a global trade association that connects Hotel IT Leaders with Vendors that provide Hotel IT Solutions. HTNG holds conference annually in North America, Europe, Asia-Pacific and Middle East, with attendance ranging from 140 - 350 attendees. HTNG conferences provide networking, education and personal development for hospitality technologists. Approximately half of the audience is at a senior management level such as CEO, COO, CIO, CTO, Chief Marketing Officer, VP, divisional general manager, etc. Approximately 40% of attendees work for a hotel company, and 60% are vendors in the Hotel/Hospitality Technology Field. Nationality: Various No. of Pax: 150 pax in-house 65 pax / non in-house 85 pax Contact Person: Mrs. Katie Mazzuca Company: Hotel Technology Next Generation Company Address: 650 E Algonquin Road, Suite 207, Schaumburg, 60173 USA Tel : 1 847 303 5560 E-mail: katie.mazzuca@htng.com Sales Person: Nanthaya Y. Ext. 6871 EM : Wamporn C. Ext.6854				
DETAILS				
Arrival Date: 22 - 26 July 2016		Departure Date: 27 July - 1 August 2016		
Arrival Flight: Various	ETA: Various	Departure Flight: Various	ETD: Various	
Transfer-in: Hotel Limousine / Own arrangement Benz S - Class - THB 3,000.- net / car / way Benz Vito van - THB 3,500.- net / van / way		Transfer-out: Hotel Limousine / Own arrangement Benz S - Class - THB 3,000.- net / car / way Benz Vito van - THB 3,500.- net / van / way		
Check-in Venue: Front Desk		Welcome Drink: () Yes (X) No Cold Towel: () Yes (X) No		
Room Blocked: Shangri-La Wing				
Room Categories:				
Date	Total Pick up	IDXK / IDXT	IDWK / IDWT	IDPK / IDPT
Sat 23 July	6		4	2
Sun 24 July	16	5	5	6
Mon 25 July	32	16	10	6
Tue 26 July	58	29	17	12
Wed 27 July	58	30	17	11
Thu 28 July	28	15	8	5
Fri 29 July	6	4		2
Sat 30 July	2	1		1
Sun 31 July	2	1		1
Mon 1 Aug	C/O	C/O	C/O	C/O
Total 208 room nights				
ROOM CATEGORIES	SINGLE OCCUPANCY	DOUBLE OCCUPANCY		
Deluxe Room	THB 6,000++/room/night	THB 8,500++/room/night		
Deluxe River View Room	THB 6,500++/room/night	THB 7,800++/room/night		
Deluxe Balcony Room	THB 7,000++/room/night	THB 7,500++/room/night		

HTNG 2016 Asia-Pacific Conference / 23rd - 30th July 2016

Page 1 of 6

ภาพที่ 4.12.2 รายละเอียดและการวางแผน

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรือวิจัย

5.1.1 สรุปโครงการหรืองานวิจัยโดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์

หลังจากที่จัดทำโครงการนี้แล้ว ทำให้รู้ถึงขั้นตอนการจัดซื้อไปถึงการรับของ เช็คของที่เข้ามาในธุรกิจโรงแรม ทำให้รู้ถึงการจ่าย Commission ได้อย่างถูกต้อง สามารถบันทึกข้อมูลในโปรแกรมได้คล่อง และรวดเร็ว นอกจากนี้ยังสามารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ด้านทฤษฎีมาปฏิบัติงาน นำมาเป็นประสบการณ์ใช้กับการทำงานในชีวิตจริง

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

หลังจากที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแลงกรีน-โฮเต็ล ได้รับประสบการณ์จากบุคลากรในโรงแรมมากมาย ต้องใช้การปรับตัวและเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานอยู่เสมอ ซึ่งในระหว่างปฏิบัติงานที่นี้ได้พบปัญหา ดังนี้

1. การทำความเข้าใจถึงตำแหน่งหน้าที่ และระบบขั้นตอนในการทำงานการเรียงลำดับความสำคัญ ก่อน-หลัง
2. การใช้โปรแกรม อุปกรณ์ที่ใช้ปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในขั้นตอนที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงานลำดับต่อไป
3. เอกสารที่ใช้ควบคุมของงาน ต้องเข้าใจว่าทำอะไร และตัดสินใจอย่างแม่นยำ ถูกต้องรวดเร็ว
4. เมื่อเกิดปัญหาขณะปฏิบัติงานต้องรู้ในระดับหนึ่งว่าแก้ปัญหาอย่างไรให้งานสามารถดำเนินต่อไปได้
5. ในการจ่ายค่า ค่านายหน้า(Commission) ต้องคำนวณจากจำนวนห้องทั้งหมดที่มีการจองไว้ จึงมีการนับจำนวนของการเข้าพักในแต่ละห้องให้ตรงตามจำนวนที่มีการจองให้แม่นยำมากที่สุดเนื่องจากแขกบางท่านไม่ได้เช็คอิน จึงทำให้จำนวนการเข้าพักคลาดเคลื่อน

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

ในเรื่องของอุปสรรคปัญหาที่พบในขณะปฏิบัติงานจึงคิดหาวิธีแก้ไขปัญหาที่พบเห็นในขณะปฏิบัติเกิดเป็นข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงปัญหาที่เกิดขึ้น

1. ในการทำงานต้องใช้ความระเอียด รอบคอบ ดูเนื้อหาที่สำคัญก่อน เพื่อลดความผิดพลาดของงานที่จะตามมา และเพื่อความรวดเร็วของผู้ที่รับงานต่อในขั้นตอนต่อไป
2. เอกสารที่ทางลูกค้านำมาส่งให้กับทางโรงแรมต้องมีความพร้อม ครบถ้วน และถูกต้อง เพื่อความรวดเร็วในการบันทึกข้อมูลในโปรแกรม

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจ

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. คณะผู้จัดทำได้ลงมือปฏิบัติงานจริงตามที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งทำให้ทราบถึงกระบวนการทำงานในแผนกบัญชีของโรงแรมมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้คณะผู้จัดทำยังได้ปฏิบัติงานอย่างอื่นอีกมากมาย ที่มีประโยชน์และสาระ จึงทำให้ได้ความรู้ในหลายๆด้าน ได้รู้จักการคิด การแก้ปัญหา มีความรอบคอบมากยิ่งขึ้น เราทำงานในองค์กรที่ใหญ่ซึ่งมีข้อดีอีกหลายอย่าง
2. ในการปฏิบัติงานสหกิจ เราได้ประสบการณ์มากมายจากผู้คนในที่ทำงาน ซึ่งเป็นสิ่งที่ดี เพราะประสบการณ์ในครั้งนี้สามารถทำให้เราพร้อมที่จะออกไปทำงานจริง

5.2.2 ประโยชน์ของการปฏิบัติสหกิจศึกษา

1. ได้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการจัดซื้อ-รับของ ว่าการที่ได้ของมาใช้ภายในโรงแรมต้องผ่านขั้นตอนอะไรมาบ้าง และเมื่อเกิดปัญหาต้องแก้ไขอย่างไร
2. เข้าใจในกระบวนการจ่าย การจัดเตรียมเอกสาร ของ คำนายหน้า (Commission) ว่าต้องปฏิบัติอย่างไรบ้าง และในกรณีที่ไม่ต้องจ่าย เหตุผลมาจากอะไร

5.2.3 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ในการเข้ามาฝึกงานช่วง 2-3 อาทิตย์แรกๆเราต้องใช้ความจำอย่างมากในการรับของ การเช็คของ การวางตำแหน่งของของที่ได้รับมาเชื่อว่าวางได้ถูกต้องตามครวที่ในใบสั่งซื้อ หรือใบ PO หรือไม่ หากมีการผิดพลาดไม่ว่าจะเป็นทางเราหรือทาง ผู้ส่งวางในตำแหน่งที่ผิดเราต้องมีหน้าที่ตามของนั้นว่าอยู่ที่ไหน แล้วต้องจำว่าของที่เรารับไปนั้นมีอะไรบ้างแบบคร่าวๆ เรายังจำเลขของครวไม่ค่อยแม่นยำต้องอาศัยการวิ่งเข้าไปดูก่อนบอกให้ผู้ส่งนำไปวางตามชั้นเลขต่าง ๆ

2. ปัญหาที่พบจะเกี่ยวกับการส่งประมูลบางที่บริษัท/ร้านค้าไม่ตรวจเช็คอีเมล ต้องรอให้ทางจัดซื้อโทรไปเตือนโทรไปสอบถามว่าได้รับอีเมลหรือยัง ส่งประมูลได้ไม่เกินวันที่กำหนด ซึ่งบริษัท/ร้านค้า บางร้านไม่ตรวจดูให้แน่ชัดก่อนจะแจ้งทางจัดซื้อ พอถึงวันต้องส่งประมูลก็จะติดต่อกลับมาที่จัดซื้อว่ายังไม่ได้รับไฟล์การประมูล ซึ่งทำให้เสียเวลา หรืออาจทำให้ร้านบริษัท/ร้านค้านั้นไม่ได้เข้าร่วมการประมูลได้

3. ต้องทำความเข้าใจในหน้าที่ กระบวนการของแผนก เนื่องจากมีความซับซ้อนค่อนข้างมาก จึงทำให้ช่วงแรกยังไม่เข้าใจและสับสน ว่างานที่ได้รับมอบหมายมีที่มาอย่างไร และทำไปเพื่ออะไร รวมทั้งมีเอกสารที่เยอะจึงลำบากในการเก็บและการหาเอกสาร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ต้องใช้ความเข้าใจในช่วงแรก

5.2.4 ข้อเสนอแนะ

1. ควรปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยงในกรณีที่เราไม่เข้าใจงาน เมื่อมีปัญหาเกี่ยวกับงานที่ได้รับมอบหมายต้องบอกพนักงานพี่เลี้ยงเพื่อที่จะช่วยแก้ไขปัญห งานจึงจะไม่ล่าช้าในขั้นตอนต่อไป

2. เมื่อทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องตรวจสอบความถูกต้องทุกครั้ง

บรรณานุกรม

- การจัดซื้อ. (2561). เข้าได้จาก <https://sites.google.com/a/ttc.ac.th/boonprakong2554/home>.
- การจัดซื้อเบื้องต้น. (2561). เข้าได้จาก <https://sites.google.com/a/ttc.ac.th/boonprakong2554/home>.
- ค่านาย อภิปรัชญากุล. (2558). หลักการจัดซื้อ. กรุงเทพฯ: โฟกัสมีเดียแอนด์พับลิชชิง.
- คำอธิบายกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ว่าด้วยตัวแทน นายหน้า จัดการงานนอกสั่ง. (2561). เข้าได้จาก <https://th.m.wikibooks.org/wiki>.
- ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ว่าด้วยตัวแทนและนายหน้า. (2561). เข้าได้จาก <https://th.m.wikibooks.org/wiki>.
- โรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ. (2561). ข้อมูลบริษัท. เข้าถึงได้จาก <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/?fbclid=IwAR1efLzdtEBYVFTtwGPd3SJZfkAr1HTi7fiAIjVVdkQQc2lBH4Ype7MCcA>.

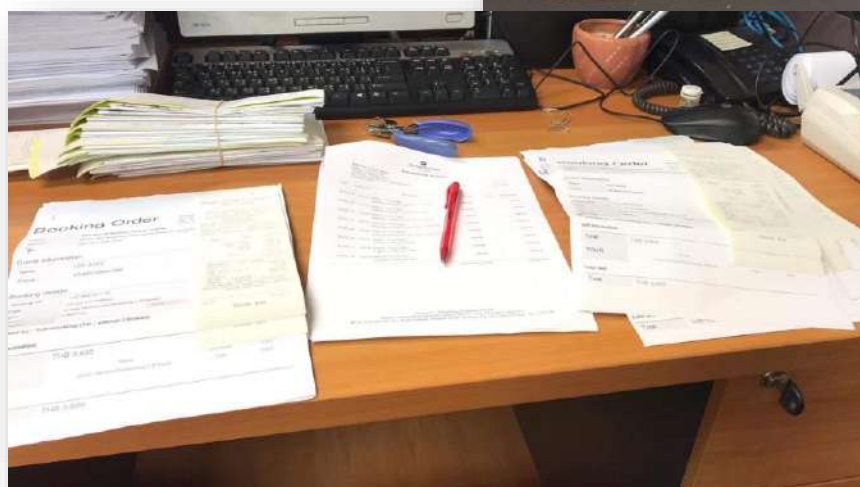




ขั้นตอนการปฏิบัติงาน







ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804300172
 ชื่อ - นามสกุล : นางสาวปิยธิดา กัลยา
 คณะ : บริหารธุรกิจ
 สาขาวิชา : การบัญชี
 ที่อยู่ : 223 หมู่ 20 บ้านธาตุ ต.ธาตุ
 เพี้ย จ.อุดรธานี 41150
 เบอร์โทรศัพท์ : 093-531-9939



รหัสนักศึกษา : 5804300166
 ชื่อ - นามสกุล : นางสาววิศรา ระหงษ์
 คณะ : บริหารธุรกิจ
 สาขาวิชา : การบัญชี
 ที่อยู่ : 49/2 ม.5 ต.บางยาง
 อ.กระทุ่มแบน จ. สมุทรสาคร
 74110
 เบอร์โทรศัพท์ : 089-496-3017



รหัสนักศึกษา : 5804300167

ชื่อ - นามสกุล : นางสาวมนัสนันท์ ฐานโพธิ์

คณะ : บริหารธุรกิจ

สาขาวิชา : การบัญชี

ที่อยู่ : 2/61 บางแวก 64 ภาษีเจริญ
กรุงเทพมหานคร 10160

เบอร์โทรศัพท์ : 099-874-2780

