



รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรม: Mixology Bartending Service Course
 ภายใต้โครงการ เตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและ
 ทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา
 มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำนำ

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโรงเรียนการทอ่งเทียะและการบริการ จัดกิจกรรม Mixology Bartending Service Course ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยเป็นการดำเนินการบูรณาการการทำงานร่วมกันของบุคลากรโรงเรียนการเรือน และโรงเรียนการทอ่งเทียะและการบริการ ซึ่งภายในโครงการประกอบไปด้วย กิจกรรมการเสวนาเทรนด์เครื่องดื่มในปัจจุบัน โดยอาจารย์เอียร์รัตน์ ฉัตรภัทรพล และอาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล อาจารย์สาขาวิชาการจัดการงานบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) โรงเรียนการทอ่งเทียะและการบริการ และอาจารย์ธนิกันต์ นั้บวันดี อาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรร่วมเสวนา ตามด้วยกิจกรรมสาธิต และ Workshop เทคนิคการชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee โดยอาจารย์เอียร์รัตน์ ฉัตรภัทรพล และอาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล อาจารย์สาขาวิชาการจัดการงานบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) โรงเรียนการทอ่งเทียะและการบริการ เป็นวิทยากร ต่อด้วยกิจกรรมสาธิต และ Workshop การทำ Mocktail and Cocktail โดยอาจารย์ธนิกันต์ นั้บวันดี อาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน และนายพุมิโชติ ทองมอญ เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) โรงเรียนการทอ่งเทียะ และการบริการ เป็นวิทยากร และกิจกรรมสุดท้าย คือ การสาธิต และ Workshop การทำ Garnish โดย อาจารย์ธนิกันต์ นั้บวันดี อาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร โดยกิจกรรมภายในงานมุ่งเน้นการส่งเสริมการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในด้านการผสมเครื่องดื่มและการบริการ และให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานต่อไป

การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานโครงการนี้เพื่อเป็นการรวบรวมกิจกรรมต่าง ๆ ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร คณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

ผู้จัดทำ
โรงเรียนการเรือน

สารบัญ

	หน้า
รายงานสรุปผลการดำเนินงาน	1
หลักการและเหตุผล	2
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ผลผลิตโครงการ (Output)	2
ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)	2
กิจกรรมหลัก	2
กลุ่มเป้าหมาย	3
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	4
แหล่งที่มาของงบประมาณ	4
กำหนดการ	5
รูปแบบการประชาสัมพันธ์กิจกรรม	6
สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม	7
ภาพกิจกรรมต่าง ๆ	8
คู่มือสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	13
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม	14
ภาคผนวก	17

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรม Mixology Bartending Service Course

วันที่ 19 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

- จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รหัส 60 61 62 และ 63) สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (รหัส 63) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย(รหัส63) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 60) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 60 61 62 และ63) การเตรียมพร้อมนักศึกษาให้มีทักษะการประกอบวิชาชีพนั้นเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งในทุกสาขานักศึกษามีทักษะวิชาชีพขั้นสูงที่แตกต่างกัน แต่ในพื้นฐานในการเรียนรู้พื้นฐานนั้นมีศาสตร์ที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้นการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเพราะจะเป็นรากฐานที่ดีที่จะส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่างๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในด้านการผสมเครื่องดื่มและด้านการบริการ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการทำงาน

ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้พัฒนาทักษะทางวิชาชีพในด้านการผสมเครื่องดื่มและด้านการบริการ
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- ประชุมวางแผนรูปแบบ การดำเนินงาน	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน - โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ
- ประชาสัมพันธ์การจัดงาน	9 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน - โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
การจัดงาน - กิจกรรมเสวนาเทรนด์ของ เครื่องดื่มในปัจจุบัน	19 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน - โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ
- กิจกรรมสาธิตเทคนิคการชง กาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee	19 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ
- กิจกรรมสาธิตการทำ Mock tail and Cocktail	19 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน - โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ
- กิจกรรมสาธิต Garnish	19 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน
- กิจกรรม Workshop การชง กาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee การทำ Mock tail and Cocktail และ Garnish	19 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน - โรงเรียนการท่องเที่ยวและ การบริการ
สรุปผลการดำเนินงาน	29 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	- โรงเรียนการเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 100 คน

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการที่ตั้งไว้	ผลการดำเนินการตามตัวชี้วัด	บรรลุ/ ไม่บรรลุ
1. มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 (กลุ่มเป้าหมายนักศึกษาจำนวน 100 คน)	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 114 คน แบ่งเป็นนักศึกษาจำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย และบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมจำนวน 14 คน	บรรลุ
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในเรื่อง Mixology Bartending Service Course คิดเป็นร้อยละ 90.8	บรรลุ
3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 92	บรรลุ

แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ งบประมาณแผ่นดิน
☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา

2563 และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ รวมเป็นเงิน 15,700 บาท

รายการ	งบประมาณ	แหล่งงบประมาณ
ค่าวัสดุ (วัตถุดิบ)	4,000 บาท	งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
ค่าวัสดุ (วัตถุดิบ)	2,500 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ค่าตอบแทนวิทยากร 3 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท	7,200 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ค่าตอบแทนผู้บันทึกเทป	2,000 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

หมายเหตุ : ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กำหนดการ

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- | | |
|------------------|--|
| 12.30 – 13.00 น. | คณบดี ผู้บริหารคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา ลงทะเบียน |
| 13.00 – 13.15 น. | ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดโครงการอบรม |
| 13.15 – 13.45 น. | เสวนาในหัวข้อ “เทรนด์ของเครื่องดื่มในปัจจุบัน”
โดย อาจารย์โรงเรียนการเรือน และโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ |
| 13.45 – 14.30 น. | การสาธิต
- เทคนิคการชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee
โดย อาจารย์เชิยรัตน์ ฉัตรภัทรพล และอาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล
จากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
- Mocktail and Cocktail
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรรณ ริมผดี และคุณพุดธิโชติ ทองมอญ
จากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และ
อาจารย์ธนิกานต์ นั้บวันดี จากโรงเรียนการเรือน
- Garnish
โดย อาจารย์ธนิกานต์ นั้บวันดี จากโรงเรียนการเรือน |
| 14.30 – 16.00 น. | กิจกรรม Workshop
- เทคนิคการชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee
- Mocktail
- Cocktail
- Garnish |
| 16.00 น. | เสร็จสิ้นกิจกรรม |

รูปแบบการประชาสัมพันธ์กิจกรรม

**โรงเรียนการเรือน
ร่วมกับ
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ**

จัดอบรม Mixology Bartending Service Course

ในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 12.30-16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

ภายในงานมีการเสวนาในหัวข้อ "เทรนด์ของเครื่องดื่มในปัจจุบัน"

กิจกรรมดี ๆ สำหรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน และโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ




ชมการสาธิต และร่วม Workshop

Cocktail

Slow Bar

Mocktail

Garnish



Workshop “Mixology Bartending Service Course”

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

📅 วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 -16.00 น. ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา

By : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ⚙️ โรงเรียนการเรือน ⚙️ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม Mixology Bartending Service Course

วันศุกร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 น. – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ นครราชสีมา

โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ร่วมจัดกิจกรรม Mixology Bartending Service Course วันศุกร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 น. – 16.00 น. ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ นครราชสีมา โดยมี ผู้บริหาร บุคลากร นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรมเสวนา เรื่องเทรนด์เครื่องดื่มในปัจจุบัน ต่อด้วยกิจกรรมสาธิต และ Workshop เทคนิคการชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee จากนั้นเป็นกิจกรรมสาธิต และ Workshop การทำ Cocktail สุดท้ายคือกิจกรรมสาธิต และ Workshop การทำ Mocktail กับ Garnish โดยกิจกรรมภายในงานต้องการมุ่งเน้นการส่งเสริมการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สามารถนำความรู้ และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานต่อไป



ภาพกิจกรรม
เสวนาเทรนด์เครื่องดื่มในปัจจุบัน



ภาพกิจกรรม
สาธิต และ Workshop การชงกาแฟ
แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee



ภาพกิจกรรม
สาธิต และ Work Shop การทำ Cocktail



ภาพกิจกรรม
สาธิต และ Workshop การทำ Mocktail กับ Garnish



ภาพการจัดเตรียมความพร้อม
ก่อนการเริ่มจัดกิจกรรม



วุฒิบัตร
สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม



สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม Mixology Bartending Service Course

วันศุกร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 น. – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ จังหวัดบุรีรัมย์

กิจกรรม Mixology Bartending Service Course ที่จัดขึ้นในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ จังหวัดบุรีรัมย์ การดำเนินงานในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมงานจำนวนทั้งสิ้น 114 คน จำแนกเป็น อาจารย์จำนวน 10 คน พนักงานมหาวิทยาลัยจำนวน 4 คน และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนจำนวน 100 คน สรุปผลการดำเนินงานจากแบบประเมินผลโครงการ มีผู้ตอบแบบสอบถาม online จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 88.9 ของผู้เข้าร่วมทั้งหมด โดยสรุปผลการประเมินมีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

- | | | |
|--------|-------------|--|
| ➤ ชาย | จำนวน 33 คน | คิดเป็นร้อยละ 42.31 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ หญิง | จำนวน 39 คน | คิดเป็นร้อยละ 50.00 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ LGBT | จำนวน 6 คน | คิดเป็นร้อยละ 7.69 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

1.2 อายุ

- | | | |
|-----------------|-------------|--|
| ➤ 15-18 ปี | จำนวน 12 คน | คิดเป็นร้อยละ 15.39 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ 19-22 ปี | จำนวน 62 คน | คิดเป็นร้อยละ 79.49 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ 23-25 ปี | จำนวน 2 คน | คิดเป็นร้อยละ 2.56 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ มากกว่า 25 ปี | จำนวน 2 คน | คิดเป็นร้อยละ 2.56 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

1.3 ชั้นปี

- | | | |
|---------------------------------|-------------|--|
| ➤ อาจารย์ | จำนวน 1 คน | คิดเป็นร้อยละ 1.28 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ พนักงานมหาวิทยาลัย | จำนวน 1 คน | คิดเป็นร้อยละ 1.28 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) | จำนวน 27 คน | คิดเป็นร้อยละ 34.62 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) | จำนวน 18 คน | คิดเป็นร้อยละ 23.08 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) | จำนวน 31 คน | คิดเป็นร้อยละ 39.74 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

1.4 สาขาวิชา

- | | | |
|--|-------------|--|
| ➤ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ | จำนวน 39 คน | คิดเป็นร้อยละ 50 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร | จำนวน 6 คน | คิดเป็นร้อยละ 7.69 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย | จำนวน 2 คน | คิดเป็นร้อยละ 2.56 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน 30 คน | คิดเป็นร้อยละ 38.47 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ➤ ระบุอื่น ๆ | จำนวน 1 คน | คิดเป็นร้อยละ 1.28 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

ตอนที่ 2: ท่านรู้จักกิจกรรมนี้จากช่องทางใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- สื่อออนไลน์ เช่น facebook, line, twitter, instagram ฯลฯ
จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.49 ของคำตอบทั้งหมด
- ญาติ, เพื่อน หรือคนรู้จัก
จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.63 ของคำตอบทั้งหมด
- ป้าย/โปสเตอร์ ประชาสัมพันธ์
จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.39 ของคำตอบทั้งหมด
- เว็บไซต์ของโรงเรียนการเรือน
จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.71 ของคำตอบทั้งหมด
- อาจารย์ในหลักสูตร
จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 56.78 ของคำตอบทั้งหมด

ตอนที่ 3: ความคิดเห็นเกี่ยวกับงานกิจกรรม

3.1 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ร้อยละ

รายการประเมินความพึงพอใจ	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)
1. การจัดกิจกรรม Mixology Bartending Service Course ทำให้ท่านได้รับความรู้มากขึ้น	56.41	41.03	2.56	-	-
2. กิจกรรมเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของท่านในอนาคต	66.67	29.48	3.85	-	-
3. สถานที่ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	52.56	35.90	11.54	-	-
4. สื่อที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	58.97	34.62	6.41	-	-
5. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	46.15	42.31	10.26	1.28	-
6. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดกิจกรรม	65.38	30.78	2.56	1.28	-

3.2 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ค่าเฉลี่ย

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (AVG.)	ความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ผลประเมิน
1. การจัดกิจกรรม Mixology Bartending Service Course ทำให้ท่านได้รับความรู้มากขึ้น	4.54	90.80	0.55	มากที่สุด
2. กิจกรรมเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของท่านในอนาคต	4.63	92.60	0.56	มากที่สุด
3. สถานที่ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	4.41	88.20	0.69	มาก
4. สื่อที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	4.53	90.60	0.62	มากที่สุด
5. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.33	86.60	0.71	มาก
6. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดกิจกรรม	4.60	92.00	0.61	มากที่สุด

เกณฑ์การให้คะแนน ค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.50 ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50-4.49 ระดับความพึงพอใจ มาก
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50-3.49 ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50-2.49 ระดับความพึงพอใจ น้อย
 ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.50 ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ตอนที่ 4: ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

4.1 ด้านกิจกรรม

- จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมต่อการทำเวิร์คช็อปไม่เหมาะสมกัน (4)
- ควรมีเวลาในการจัดกิจกรรมในแต่ละฐานให้มากยิ่งขึ้น (10)
- ควรจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องชา
- อยากให้มีกิจกรรมแบบนี้ในวิชาชีพอื่นๆ อย่างต่อเนื่อง
- อยากให้มีการทำเมนูที่หลากหลายมากกว่านี้
- ควรจัดกิจกรรมในช่วงตอนเช้า

4.2 ด้านสถานที่

- แอร์หนาวมากเกินไป

4.3 ความประทับใจในการเข้าร่วมกิจกรรม

- อยากรู้ Cocktail นาน ๆ ครั๊
- สนุกได้ความรู้ใหม่ ๆ ครั๊
- ทุกอย่างโดยรวม คือ โอเค

แผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไป

ควรจัดแบ่งกลุ่ม จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมให้น้อยกว่า 33 คนต่อกลุ่ม เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้มีประสบการณ์ และได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม Workshop ที่จัดขึ้นทุกคน

ภาคผนวก

1. บันทึกข้อความเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้
 - หนังสือขออนุมัติดำเนินการจัดโครงการ
 - หนังสือขอเรียนเชิญบุคลากรเป็นวิทยากร
 - หนังสือขอประชาสัมพันธ์และเชิญเข้าร่วมโครงการ
 - หนังสือขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่
 - หนังสือขอเชิญเป็นประธานกล่าวเปิดงาน
 - หนังสือขออนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดบันทึกเทปการอบรม
2. คำสั่งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรม
3. ใบลงทะเบียน
4. คำกล่าวเปิดงาน
5. เอกสารประกอบการอบรม



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รกธ. ๔๗๘๙/๒๕๖๓ **วันที่** ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติดำเนินการจัดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของ
 นักเรียนโรงเรียนการเรือน

เรียน อธิการบดี

ด้วยโรงเรียนการเรือน ได้กำหนดจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักเรียนโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมให้นักศึกษามีทักษะการประกอบวิชาชีพ ซึ่งการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเป็นรากฐานที่ดีส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่าง ๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ จึงมีความประสงค์ขออนุมัติจัดกิจกรรมจำนวน ๒ กิจกรรม รายละเอียดดังนี้

๑. ขออนุมัติจัดกิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวนและการบริการ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาในด้านการผสมเครื่องดื่มและด้านการบริการ สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม Hall ๒ ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรชามหาชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้งบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๔,๐๐๐ บาท (สี่พันบาทถ้วน)

๒. ขออนุมัติจัดกิจกรรมที่ ๓ Open Kitchen by Culino มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน เกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรอื่น ๆ ด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม Hall ๔ ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรชามหาชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้งบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๖,๙๙๐ บาท (หกพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

ในการนี้ โรงเรียนการเรือน จึงมีความประสงค์ขออนุมัติดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการและขออนุมัติงบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นจำนวน ๑๐,๙๙๐ (หนึ่งหมื่นเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน) และขออนุมัติคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ณัฏฐา นุกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นุกิจ)

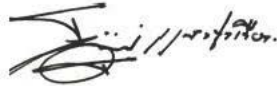
รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

15 6.๙ 63 เวลา 16:14:16 Non-PKI Server Sign
 Signature Code : HAAQA-DcAQQ-BEADkAMgAx

หมายเหตุ ทั้งนี้ วงเงินงบประมาณบริหารกายฯ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ คงเหลือ ๖๙,๑๑๐ บาท และ งบประมาณ

บริหารกายฯ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ คงเหลือ ๔๙,๙๐๐ บาท รวมคงเหลือจำนวน ๑๑๙,๐๑๐ บาท
(หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสี่บาทถ้วน)

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา



(ว่าที่ร้อยตรี ดร. อนพัฒน์ นงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ก.ค. 63 เวลา 16:43:40 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : QgA4A-DcARQ-AwAEHAMgA3

2



(นางรัชนิกร พลวิชิต)

ผู้อำนวยการกองกลาง

16 ก.ค. 63 เวลา 11:13:36 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : HgBFA-EIwNA-BCADt-AQQBB

3 อนุมัติ



(รองศาสตราจารย์พัชรี สอนแก้ว)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

16 ก.ค. 63 เวลา 15:35:16 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQBDA-DMAMq-BDADt-AQQAx



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร.๙๔๔๔
ที่ รกธ. ๔๗๒๐/๒๕๖๓ วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุญาตบุคลากรเป็นวิทยากร

เรียน คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

ด้วย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ได้จัดทำโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาในด้านการผสมเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อให้ให้นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการทำ งาน กำหนดจัดโครงการในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนลิรินธร

ในการนี้ โรงเรียนการเรือน เห็นว่าบุคลากรในสังกัดของท่านเป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ในด้านการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ จึงขออนุญาตบุคลากรเป็นวิทยากรในวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว รายนามดังนี้

๑. อาจารย์เอียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล และ อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล เป็นวิทยากรสาธิตในหัวข้อ "เทคนิคการชงกาแฟแบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee"
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรรณ ริมผดี และ นายพุดธิชาติ ทองมอญ เป็นวิทยากรสาธิตในหัวข้อ Mocktail and Cocktail

เรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ณัฏฐา นุกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นุกิจ)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

09 ก.ค. 63 เวลา 19:16:55 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RAAyA-EUARQ-ADADc-AMWA2

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนพัทธ์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

11 ก.ค. 63 เวลา 06:42:20, Non-PKI Server Sign

Signature Code : ROBBa-DQAMQ-BDAEQ-AQWA1

2 เรียน คณบดี

เสนอเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวอนรร สายสังข์)

หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

การ

14 ก.ค. 63 เวลา 10:08:37, Non-PKI Server Sign

Signature Code : NwA5A-DIAHA-BEADM-AMgAy

3 เรียน คณบดี

4 ไม่ขัดข้อง

เสนอเพื่อโปรดพิจารณา

ด้วยความยินดี

แจ้งอาจารย์และบุคลากรทั้ง ๔ ท่านทราบ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัฐปรีญา โพธิ์พันธุ์)

รองคณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

14 ธ.ค. 63 เวลา 13:07:57 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : RA4wA-EEANw-A5ADY-AMgBB



(ดร.กมลชนก เกียรติศักดิ์ชัย)

คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

16 ธ.ค. 63 เวลา 11:04:12 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQA2A-EIAMA-BGADg-ARgAw

5 รับทราบ



(นายพูนใจติ ทองมอญ)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

17 ธ.ค. 63 เวลา 16:03:43 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MABGA-DQAMg-BFAEM-AQQAy



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทร.๙๔๔๙-๕๐

ที่ รก. ๔๗๒๑/๒๕๖๓

วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์และเชิญร่วมโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

เรียน ประธานหลักสูตร

ด้วย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ได้จัดทำโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาในด้านการผสมเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อให้ให้นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการทำงาน ซึ่งกำหนดจัดโครงการในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนลิบรินธ

โรงเรียนการเรือน ขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course และขอความอนุเคราะห์มายังท่านแจ้งนักศึกษาและบุคลากรในหน่วยงาน/หลักสูตรของท่านทราบ โดยมีจำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการดังกล่าวแนบ และขอความอนุเคราะห์หลักสูตรส่งรายชื่อนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการมาที่ นางดวงสุดา บุญพบ เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ในส่วนของบุคลากรที่ประสงค์เข้าร่วมโครงการอบรมให้สมัครผ่านลิงค์ <https://forms.gle/oi6JaNFgA2NHL3Xd6> ทั้งนี้ ภายในวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ณัฏฐา นุกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นุกิจ)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

09 ก.ค. 63 เวลา 19:17:24 Non-PKI Server Sign
Signature Code : HQA1A-DWQQ-AyAEE-AQAAx

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนันต์ งามรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

11 ก.ค. 63 เวลา 07:05:23 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : Mw8BA-EWQQ-AyAEE-ARg8E

2

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รักษ์มีไพบูลย์)

ประธานหลักสูตร

14 ก.ค. 63 เวลา 16:03:37 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : QQA2A-DUARg-AxAdk-ARAA1



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รก. ๔๗๑๙/๒๕๖๓ วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติขอครูที่ใช้สถานที่

เรียน ผู้จัดการสำนักงานบริการอาชีวศึกษา

ตามที่ โรงเรียนการเรือนได้กำหนดจัดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๒.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้อง Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวิชราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนลิรี ๕๖

ดังนั้น โรงเรียนการเรือนจึงมีความประสงค์ขออนุมัติครูที่ใช้สถานที่ รายละเอียดดังนี้

๑. วันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ขออนุมัติครูที่ใช้จัดเตรียมสถานที่

๒. วันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ขออนุมัติครูที่ใช้สถานที่ในการเตรียมความพร้อมก่อนจัดกิจกรรม และใช้ในการจัดกิจกรรม ทั้งนี้ได้มอบหมายให้ นางดวงสุดา บุญพบ เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) โทร.๐๘๐-๔๖๖๙๙๙๖ เป็นผู้ประสานงานในกิจกรรมดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ณัฏฐา นิก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นิก)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

OP ๕.๓. ๕3 เวลา 19:16:25 Non-PKI Server Sign

Signature Code : QQ45A-DyAOQ-BGADH-AMQAY

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ณัฏฐา นิก)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

11 ๕.๓. ๕3 เวลา 06:38:34, Non-PKI Server Sign

Signature Code : OAA3A-EUAOA-BBAEE-AHWAZ

2 เรียน ผู้จัดการสำนักงานบริการอาชีวศึกษา

ศาสตร์

ได้รับการประสานงานขอใช้ห้อง hall ๓ สำหรับ

จัดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบ

วิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียน

การเรือน กิจกรรม

ที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course

๑. วัน

ที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๔.๐๐ -

๑๗.๐๐ น. ขออนุมัติครูที่ใช้จัดเตรียมสถานที่

ที่

๒. วัน

ที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๐๐ -

๑๖.๐๐ น. ขออนุเคราะห์ใช้สถานที่ในการเตรียม
ความพร้อมก่อนจัดกิจกรรม และใช้ในการจัด
กิจกรรม

ห้องHall๓ วางในวันเวลาดังกล่าว ทั้งนี้หากมี
การเคลื่อนย้ายโต๊ะ เก้าอี้จัดคืนสู่สภาพเดิม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตหรือเห็น
สมควร



(นางสาวจุฬาลิน โกมลสิงห์)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

15 ก.ค. 63 เวลา 11:19:30, Non-PKI Server Sign

Signature Code : NwADA-DYAMw-BGAEU-AMgA5

3 อนุญาต



(นางสาวโสภิตา จันทรเจริญ)

ผู้จัดการสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์

15 ก.ค. 63 เวลา 15:30:30, Non-PKI Server Sign

Signature Code : HQAyA-EUAMw-BCADH-ApGyY

4 รับทราบ



(นางสาวจุฬาลิน โกมลสิงห์)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

16 ก.ค. 63 เวลา 16:21:45, Non-PKI Server Sign

Signature Code : PgBFA-EEAMw-A1AEQ-AQQ8B



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รกธ. ๔๗๖๔/๒๕๖๓ **วันที่** ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขอเชิญเป็นประธานกล่าวเปิดงาน

เรียน คณบดีโรงเรียนการเรือน

ด้วยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้กำหนดจัดทำโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาในด้านการผสมเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการทำงาน ซึ่งมีกำหนดจัดโครงการในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวิชราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนลิรินธร

ทั้งนี้ ขอเรียนเชิญท่านคณบดีเป็นประธานกล่าวเปิดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ณัฏฐา นุกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นุกิจ)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

14 ธ.ค. 63 เวลา 14:17:48 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQ8BA-DQA0A-ASAEIM-ARABE

1. รับทราบ

2. มอบ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง ลงตารางปฏิบัติ
 งานคณบดีโรงเรียนการเรือนและนำส่งเอกสารเรียนผู้
 เกี่ยวข้องทราบ ผ่านระบบ e-office

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนันต์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ธ.ค. 63 เวลา 16:35:09, Non-PKI Server Sign

Signature Code : MAAx-A-DEAMq-BCADq-AHAB8



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รกธ. ๔๙๗๙/๒๕๖๓ **วันที่** ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติคราะห์บุคลากรในสังกัดบันทึกเทปการอบรม

เรียน ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ด้วย โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและ
 การบริการ ได้จัดอบรมในหัวข้อ Mixology Bartending Service Course มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษานำ
 ความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานในอนาคต

โรงเรียนการเรือน จึงขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดของท่าน บันทึกเทปการอบรมเพื่อนำไปใช้ในการ
 การเผยแพร่ให้ความรู้ มีกำหนดจัดอบรมในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ห้อง Hall ๓
 ชั้น ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร โดยรายนาม ดัง
 นี้

๑. นายไพรัช ภูระหงษ์
๒. นายศรินทร์กร ปัญญาคล่อง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ณัฏฐา ชัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา ชัก)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ธ.ค. 63 เวลา 11:38:30 Non-PKI Server Sign
 Signature Code : MQA2A-DIAR-A2AEU-AMAAx

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ธ.ค. 63 เวลา 15:27:28 , Non-PKI Server Sign
 Signature Code : MABDA-DYAMq-AwADI-AMw8C

2 เรียน ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการฯ

เสนอเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

(นางสาวชัยพยอม เลิศสงคราม)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าสำนักงานอำนวยการ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

16 ธ.ค. 63 เวลา 08:55:05 , Non-PKI Server Sign
 Signature Code : NAAZA-EYAQ5-A3AEE-AMQBD

3 1.แจ้ง ผศ.ทิพสุตา และคุณประคับศรี ทราบ

2.มอบบุคลากรตามรายชื่อปฏิบัติงาน

(นายวิระพันธ์ ชมภูแดง)

ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี

สารสนเทศ

16 ธ.ค. 63 เวลา 09:26:04 , Non-PKI Server Sign
 Signature Code : RgBGA-EYARA-AvAEI-HIABC

4 รับทราบ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพสุตา คีตเลิศ)

รองผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี

สารสนเทศ

16 ธ.ค. 63 เวลา 10:36:29 , Non-PKI Server Sign
 Signature Code : RgAXA-EQAMQ-BGADA-WHgz

5 รับทราบ


(นางสาวประดับศรี เนตรนิ)

หัวหน้าฝ่ายห้องสมุด

16 ธ.ค. 63 เวลา 12:50:49 , Non-PK Server Sign
Signature Code : RgA1A-EYACQ-AzADE-AQQ/ky



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รก. ๔๗๘๐/๒๕๖๓ **วันที่** ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติครูและบุคลากรในสังกัดบันทึกเทปการอบรม

เรียน ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์

ด้วย โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและ
 การบริการ ได้จัดอบรมในหัวข้อ Mixology Bartending Service Course มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษานำ
 ความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานในอนาคต

โรงเรียนการเรือน จึงขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดของท่านบันทึกเทปการอบรมเพื่อนำไปใช้ในการ
 เผยแพร่ให้ความรู้ โดยมีกำหนดจัดอบรมในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้อง
 Hall ๓ ชั้น ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ณัฏฐา ชัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา นุกิจ)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ธ.ค. 63 เวลา 11:40:00 Non-PKI Server Sign
 Signature Code : HQ8BA-EIAHw-AyADM-ANQ8E

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

วาทิ ร้อยตรี

(วาทิ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ธ.ค. 63 เวลา 15:27:54 , Non-PKI Server Sign
 Signature Code : RAA2A-DcAQQ-ADAEQ-AQw8E



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวณดุสิต

ที่ ๕๙๔๑/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน Mixology Bartending Service Course

เพื่อให้การดำเนินงาน Mixology Bartending Service Course ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุม Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวณดุสิต ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยฯ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

๑. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

หน้าที่ อำนวยการให้คำแนะนำ ปรึกษาเสนอแนะแก่ฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานตลอดจนสนับสนุนการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏก นุกิจ | ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม |
| ๓. อาจารย์อัฐลักษณ์ ย่นสุข | ๔. อาจารย์ธนิกานต์ นันวันดี |
| ๕. อาจารย์กนกนิตฐ์ จงรัตนวิทย์ | ๖. ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง |
| ๗. อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี | ๘. อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา |
| ๙. อาจารย์เป็นเอก ทวีพิสัย | ๑๐. อาจารย์สุนิศา ชัยภัย |
| ๑๑. อาจารย์ปรมะ รอดม่วง | ๑๒. อาจารย์จตุณี วิเทศ |
| ๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสกร ปิ่นแก้ว | ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรรณ รีมมดี |
| ๑๕. อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล | ๑๖. อาจารย์เอียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล |
| ๑๗. นายพุดธิชาติ ทองมอญ | |

หน้าที่ ดำเนินงานโครงการให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการฝ่ายประสานงานทั่วไป

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| ๑. นางสาวณิศา ศรีธนาพร | ๒. นางสาวฐานิช วงศ์เมือง |
| ๓. นางดวงสุดา บุญพบ | ๔. นางสาวปริญญ์ ดั่งธนาภักดี |
| ๕. นายพฤกษ์ จินตะนาชู | ๖. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไขยศูนา |
| ๗. นางปณัฐ โต๊ะดี | ๘. นางสาวพรทิพย์ บำรุงแก้ว |
| ๙. นางสาวปณรวิ กุมารสิทธิ์ | |

หน้าที่ ๑. ประสานงานกับทุกฝ่าย บันทึกภาพการดำเนินงาน ติดตามและประเมินผลและสรุปเป็นรายงาน

๒. ดูแลการลงทะเบียน เอกสารประชาสัมพันธ์ แบบสอบถาม ให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวณดุสิต

ที่ ๕๙๔๑/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน Mixology Bartending Service Course

เพื่อให้การดำเนินงาน Mixology Bartending Service Course ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุม Hall ๓ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวณดุสิต ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยฯ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

๑. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

หน้าที่ อำนวยการให้คำแนะนำ ปรึกษาเสนอแนะแก่ฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานตลอดจนสนับสนุนการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏก นุกิจ | ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม |
| ๓. อาจารย์อัญญลักขณ์ อุ่นสุข | ๔. อาจารย์ธนิกานต์ นันทวันดี |
| ๕. อาจารย์กนกนันทน์ จงรัตนวิทย์ | ๖. ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง |
| ๗. อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี | ๘. อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา |
| ๙. อาจารย์เป็นเอก ทวีพิสัย | ๑๐. อาจารย์สุนิษฐา ชัยภัย |
| ๑๑. อาจารย์ปรมะ รอดม่วง | ๑๒. อาจารย์จรัส วิเศษ |
| ๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสกร ปิ่นแก้ว | ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรรณ ริมมดี |
| ๑๕. อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล | ๑๖. อาจารย์เอียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล |
| ๑๗. นายพุดธิชาติ ทองมอญ | |

หน้าที่ ดำเนินงานโครงการให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

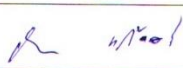
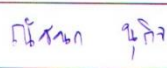
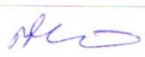
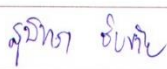
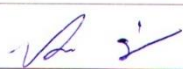
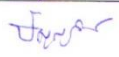
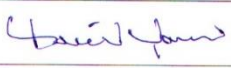
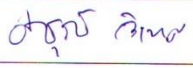
คณะกรรมการฝ่ายประสานงานทั่วไป

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| ๑. นางสาวณิศา ศรีธนาพร | ๒. นางสาวฐานิช วงศ์เมือง |
| ๓. นางดวงสุดา บุญพบ | ๔. นางสาวปริญญ์ ดั่งธนาภักดิ์ |
| ๕. นายพฤกษ์ จินตนาอนุช | ๖. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไขยศุนา |
| ๗. นางปณัฐ โต๊ะดี | ๘. นางสาวพรทิพย์ บำรุงแก้ว |
| ๙. นางสาวปณรวิ กุมารสิทธิ์ | |

หน้าที่ ๑. ประสานงานกับทุกฝ่าย บันทึกภาพการดำเนินงาน ติดตามและประเมินผลและสรุปเป็นรายงาน

๒. ดูแลการลงทะเบียน เอกสารประชาสัมพันธ์ แบบสอบถาม ให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course
ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
 (โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)
 วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.
 ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับ ที่	รายนาม	ลงนาม	หมายเหตุ
1	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง		
2	อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี		
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏก นุกิจ		
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม		
5	อาจารย์ธนิภานต์ นั้ววันดี		
6	อาจารย์อัญลักษณ์ อุ่นสุข		
7	อาจารย์กนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์		
8	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง		
9	อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี		
10	อาจารย์ทรงพล วิชาวัฒนา		
11	อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน		
12	อาจารย์สุนิษฐา ชัยภัย		
13	อาจารย์ประม รัตมวง		
14	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว		
15	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม		
16	อาจารย์จารุณี วิเทศ		

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
1	6111056724013	นางสาวน้ำฝน อีระชาติ	น้ำฝน	0618820680
2	6111056724015	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์หอม	ปิยรัตน์	096-8400317
3	6111056724016	นางสาวเพ็ญสุ นามสนธิ	เพ็ญสุ	080 0790 529
4	6111056724019	นางสาวพลอยนิศา สืบจากนพดี		
5	6111056724012	นางสาวพิมลมาลย์ อ่อนเฉวียง	พิมลมาลย์	062-854 0559
6	6211056724019	นางสาวอรรณณ เกศขมภู	อรรณณ	08-732-3973
7	6211056724026	นางสาวกานต์ธิดา ศรีบุญเรือง	กานต์ธิดา	062-0267602
8	6211056724028	นางสาววิภาวี จิตราวุธ	วิภาวี	096-628-3481
9	6211056724034	นางสาวจริยา ลอยนอก	จริยา ลอยนอก	0612639987

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
1	6311056160065	นายธราธร อินทนนท์	ธราธร	095-2428886
2	6311056160057	นายเจตนิพัทธ์ มาลี	เจตนิพัทธ์	099-1298024
3	6311056160044	นายภควัชร อำภามัด	ภควัชร	097-3341949
4	6311056160058	นายสิทธิพร เกล็ดพลี	สิทธิพร	087-0763599
5	6311056160021	นางสาวเนตรนภา กลั่นศิริ	เนตรนภา	092-3682671
6	6311056160028	นางสาวชลิดา คำผิว	ชลิดา	091-0062596
7	6311056160020	นางสาวกัญจนพร บุญกลิ่นขจร	กัญจนพร	092-4514777
8	6311056160019	นางสาวพัชรภรณ์ มุ่งคุณ	พัชรภรณ์	062-9390624
9	6311056160016	นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์	พงศ์พันธ์	084-2105216
10	6311056160010	นายชินนทร์ ทาชาติ	ชินนทร์	061-6823435
11	6311056160042	นางสาวภูสุมดา จันทร์ขาว	ภูสุมดา	096-7599192
12	6111056160042	นายสิทธิชาติ รุ่งอินทร์	สิทธิชาติ	096-7316664
13	6111056160043	นางสาวญาดา ฤถาวร	ญาดา	064-3058114
14	6111056160060	นายไตรภพ ยงเสมอ	ไตรภพ	095-4196988
15	6111056160033	นายวริช ปันวารี	วริช	088-4434662
16	6111056160018	นายมงคล ตันมงคลกาญจน์	มงคล	095-9025480
17	6111056160017	นายอมรเอก แสงผล	อมรเอก	063-2641594
18	6111056160020	นางสาวภัทรา สุภาจีน	ภัทรา	085-1071540
19	6111056160015	นางสาววีระวรรณ พหลยุทธ	วีระวรรณ	062-7917939
20	611056160015	นางสาวอรุณา ตัวคะลา	อรุณา	064-6824259

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
1	6311056160065	นายธราธร อินทนนท์	ธราธร	095-2428886
2	6311056160057	นายเจตนิพัทธ์ มาลี	เจตนิพัทธ์	099-1298024
3	6311056160044	นายภควัชร อำภามัด	ภควัชร	097-3341949
4	6311056160058	นายสิทธิพร เกล็ดพลี	สิทธิพร	087-0763599
5	6311056160021	นางสาวเนตรนภา กลั่นศิริ	เนตรนภา	092-3682671
6	6311056160028	นางสาวชลิดา คำผิว	ชลิดา	091-0062596
7	6311056160020	นางสาวกัญจนพร บุญกลิ่นขจร	กัญจนพร	092-4514777
8	6311056160019	นางสาวพัชรภรณ์ มุ่งคุณ	พัชรภรณ์	062-9390624
9	6311056160016	นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์	พงศ์พันธ์	084-2105216
10	6311056160010	นายชินนทร์ ทาชาติ	ชินนทร์	061-6823435
11	6311056160042	นางสาวภูสุมดา จันทร์ขาว	ภูสุมดา	096-7599192
12	6111056160042	นายสิทธิชาติ รุ่งอินทร์	สิทธิชาติ	096-7316664
13	6111056160043	นางสาวญาดา ฤถาวร	ญาดา	064-3058114
14	6111056160060	นายไตรภพ ยงเสมอ	ไตรภพ	095-4196988
15	6111056160033	นายวริช ปันวาริ	วริช	088-4434662
16	6111056160018	นายมงคล ตันมงคลกาญจน์	มงคล	095-9025480
17	6111056160017	นายอมรเอก แสงผล	อมรเอก	063-2641594
18	6111056160020	นางสาวภัทรา สุภาจัน	ภัทรา	085-1071540
19	6111056160015	นางสาววีระวรรณ พหลยุทธ	วีระวรรณ	062-7917939
20	611056160015	นางสาวอรุณา ตัวคะลา	อรุณา	064-6824259

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
1	6311056160065	นายธราธร อินทนนท์	ธราธร	095-2428886
2	6311056160057	นายเจตนิพัทธ์ มาลี	เจตนิพัทธ์	099-1298024
3	6311056160044	นายภควัชร อำภามัด	ภควัชร	097-3341949
4	6311056160058	นายสิทธิพร เกล็ดพลี	สิทธิพร	087-0763599
5	6311056160021	นางสาวเนตรนภา กลั่นศิริ	เนตรนภา	092-3682671
6	6311056160028	นางสาวชลิดา คำผิว	ชลิดา	091-0062596
7	6311056160020	นางสาวกัญจนพร บุญกลิ่นขจร	กัญจนพร	092-4514777
8	6311056160019	นางสาวพัชรภรณ์ มุ่งคุณ	พัชรภรณ์	062-9390624
9	6311056160016	นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์	พงศ์พันธ์	084-2105216
10	6311056160010	นายชินนทร์ ทาชาติ	ชินนทร์	061-6823435
11	6311056160042	นางสาวภูสุมดา จันทร์ขาว	ภูสุมดา	096-7599192
12	6111056160042	นายสิทธิชาติ รุ่งอินทร์	สิทธิชาติ	096-7316664
13	6111056160043	นางสาวญาดา ฤถาวร	ญาดา	064-3058114
14	6111056160060	นายไตรภพ ยงเสมอ	ไตรภพ	095-4196988
15	6111056160033	นายวริช ปันวารี	วริช	088-4434662
16	6111056160018	นายมงคล ตันมงคลกาญจน์	มงคล	095-9025480
17	6111056160017	นายอมรเอก แสงผล	อมรเอก	063-2641594
18	6111056160020	นางสาวภัทรา สุภาจิน	ภัทรา	085-1071540
19	6111056160015	นางสาววีระวรรณ พหลยุทธ	วีระวรรณ	062-7917939
20	611056160015	นางสาวอรุณา ตัวคะลา	อรุณา	064-6824259

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
21	6311056721117	นางสาวธัญดา แซ่ลิ่ม	ธัญดา แซ่ลิ่ม	0819880055
22	6311056721115	นายบริพันธ์ มนต์นวลปรังค์	—	—
23	6311056721118	นางสาวชุติมาศ ข้าของเกษตร	ชุติมาศ ข้าของเกษตร	088-5509051
24	6311056721121	น.ส.ทิมพร แซ่กอ	ทิมพร แซ่กอ	0956144923
25	6311056721125	นายเชมศักดิ์ สุวรรณรัตน์	เชมศักดิ์ สุวรรณรัตน์	06244246346
26	6311056721109	นางสาวสุดา แยมยนต์	—	—
27	6311056721017	นางสาวน้ำทิพย์ ยิ้มโสม	น้ำทิพย์ ยิ้มโสม	0690799699
28	6311056721077	นายเอกรัตน์ เพชรบุรี	เอกรัตน์ เพชรบุรี	087-9166377
29	6311056721056	นายนิธิตล ธงประยูร	—	—
30	6311056721090	นายพสธร จิรสินพงศ์	—	—
31	6211056721030	นายวงศ์วัฒน์ กิติประกาศนันต์	นาย วงศ์วัฒน์	091 546 4515
32	6211056721047	นางสาวปาณิสรา พยัคโหม	—	—
33	6211056721082	นางสาวศุภณิชา กระจำวงศ์	—	—
34	6211056721083	นางสาวนรธิ์ร เทียกโสม	—	—
35	6211056721093	นางสาวชลดา สองเมือง	—	—
36	6111056721008	นายจิราภัทร ศรีภา	—	—
37	6111056721045	นางสาวจิตตาพัฒน์ ปินสุข	—	—
38		ณัฐนันท์ ทรงสุภาพ	—	0957984774
39		นางสาววิญนา คีร์รัตน์	—	—
40	6311056721072	นายณัฏฐ์ ตาดจินดา	ณัฏฐ์ ตาดจินดา	0633026995

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	รายนาม	ลงนาม	เบอร์โทร
41	6211056721099	นางสาวอรุณรา รักสอง	อรุณรา รักสอง	088-6657339
42	6211056721089	นางสาวธัญญาทิพย์ ราชสีห์	ธัญญาทิพย์ ราชสีห์	093-3609864
43	6211056721095	นางสาวปณณวีร์ รักชาติ	ปณณวีร์ รักชาติ	096-9994101
44	6311056721113	นางสาวกนกพร อามิสวิทยาภรณ์	กนกพร	080-0531060
45	6311056721002	นางสาวปาณิสดา บัวสด	ปาณิสดา บัวสด	093-6201386
46	6311056721120	นายปรีติ ประทาน	ปรีติ ประทาน	062-8759449
47	6111056721169	นางสาวกัญจน์ วัฒนศิริ	กัญจน์	094-0616100
48	6111056721099	นางสาวอริสรา ตะนา	อริสรา	098-8299999
49	6111056721161	นายธีรวัฒน์ เกียรติวิชาญชัย	ธีรวัฒน์	0838959980
50	6111056721164	นายณัฏฐ์ วงศ์ชัย	ณัฏฐ์	087-3564103
51	6111056721162	นายวุฒิ เจริญพร	วุฒิ	098-0101354
52	6111056721157	นายณัฏฐ์ งามใจ	ณัฏฐ์	093420606
53	6111056721036	นางสาวกัญจน์ วัฒนศิริ	กัญจน์	099-2909739
54	6111056721052	นางสาวกัญจน์ วัฒนศิริ	กัญจน์	09-2087-679
55	6111056721117	นายณัฏฐ์ งามใจ	ณัฏฐ์	0912298079
56	6111056721143	นางสาวกัญจน์ วัฒนศิริ	กัญจน์	0642728652
57	6211056721026	นายณัฏฐ์ งามใจ	ณัฏฐ์	0943431314
58	6211056721024	นายณัฏฐ์ งามใจ	ณัฏฐ์	0826178336
59	6111056721026	นายณัฏฐ์ งามใจ	ณัฏฐ์	094642145
60	6111056721160	นางสาวอริสรา ตะนา	อริสรา	0830458284

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course

ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

(โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน)

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00 – 16.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นักศึกษาช่วยงาน

ลำดับ ที่	รายนาม	ลงนาม	หมายเหตุ
1	นางสาวฐาปวัฒน์ วรสุทธิพิศาล		
2	นายพชร จิรสินพงศ์		
3	นายวงศ์วัฒน์ กิติประกาศนันต์	นาย วงศ์วัฒน์ กิติประกาศนันต์	091-546 4515
x4	นางสาวศุภนิชา กระจำวงศ์		
5	นายภควัต ครอบมิ่งมงคล	นาย ภควัต ครอบมิ่งมงคล	6211056721066
6	นางสาวศุภนิชา กระจำวงศ์	ศุภนิชา กระจำวงศ์	6211056721082
7	นางสาวนรธีร์ เทียกโฮม	นรธีร์ เทียกโฮม	6211076721083
8	นางสาวชลดา สองเมือง	ชลดา สองเมือง	6211056721093
9	นายจิราภัทร ศรีภา		
10	นางสาวจิตตาพัฒน์ ปิ่นสุข		
11	นางสาวณัฏฐจิรา อุกฤษฏ์ชินนาค	ณัฏฐจิรา อุกฤษฏ์ชินนาค	6211056721026

คำกล่าวเปิด

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิต
ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “Mixology Bartending Service Course”
ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษาฯ
วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 -16.00 น.

เรียน คณะวิทยากรจากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
รองคณบดี ประธานหลักสูตร อาจารย์ เจ้าหน้าที่
และคณะผู้จัดกิจกรรมทุกท่าน

สวัสดีนักศึกษาและบุคคลที่เข้ารับการอบรมทุกท่าน

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส Covid-19 ส่งผลกระทบให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยโรงเรียนการเรือนได้มีนโยบายจัดการอบรมแบบไม่คิดค่าใช้จ่ายจำนวน 19 หลักสูตร ในส่วนหลักสูตรอบรมในวันนี้เป็นการบูรณาความรู้และบุคลากรร่วมกันระหว่างคณะ คือ โรงเรียนการเรือนและโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ในรูปแบบ Reskill Upskill และ New skill ผ่านรูปแบบ Onsite Online On air

โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้เข้ารับการอบรมจะมีความรู้ ในเรื่องเทรนด์ของเครื่องดื่มในปัจจุบัน ตลอดจนได้ทราบเทคนิคการชงกาแฟ การทำ Mocktail Cocktail และ Garnish รวมทั้งสามารถนำความรู้ เทคนิคที่ได้รับนอกจากการเรียนในห้องเรียนไปประยุกต์ใช้ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งประกอบอาชีพที่เป็นประโยชน์ต่อตนเอง และสังคมได้

กระผม ขอขอบคุณ ทีมคณะวิทยากรจากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะกรรมการผู้จัดกิจกรรม กองประชาสัมพันธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ตลอดจนศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่ให้การสนับสนุนงบประมาณ

ได้เวลาอันสมควรแล้ว กระผมขอเปิดโครงการอบรม ณ บัดนี้

เอกสารประกอบการอบรม



Workshop “Mixology Bartending Service Course”

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

🍹 วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 -16.00 น. ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา 🍹

By : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ⚙️ โรงเรียนการเรือน ⚙️ โรงเรียนการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ



กำหนดการ

13.00-16.00 น.

01 เสวนาในหัวข้อ “เทรนด์ของเครื่องดื่มในปัจจุบัน”

By อาจารย์เชิษฐ์รัตน์ ฉัตรภัทรพล และอาจารย์ชนิกานต์ นัมนันตี

02 เทคนิคการชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee

By อาจารย์เชิษฐ์รัตน์ ฉัตรภัทรพล และอาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล

03 Mocktail and Cocktail

By ว่าที่ ร้อยตรีสุพิชิตี ทองมอญ และอาจารย์ชนิกานต์ นัมนันตี

04 Garnish

By อาจารย์ชนิกานต์ นัมนันตี

05 Workshop

อาจารย์เอียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล



ตำแหน่งงานปัจจุบัน

หลักสูตร Lecturer in Hospitality Management (International Program)
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การศึกษา

National Institute of Development Administration (NIDA)
(Scholarship Student) Master Degree of Arts
Major: Hospitality Management
Minor: Marketing

ประสบการณ์

ผู้ฝึกสอนให้กับนักศึกษาเพื่อเข้ารับการแข่งขัน และคว้ารางวัลมากมาย



วิทยากร

อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล



ตำแหน่งงานปัจจุบัน

หลักสูตร Service Management (International)
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การศึกษา

Honors, Master of Art in Tourism and
Hospitality Business Management,
National Institute of Development Administration (NIDA),
Bangkok, Thailand.

ประสบการณ์

สอนด้านการบริการลูกค้าในด้านต่าง ๆ ทั้งในร้านอาหารและโรงแรม



วิทยากร

ว่าที่ ร้อยตรี พุทธิโชติ ทองมอญ



ตำแหน่งงานปัจจุบัน

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การศึกษา

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ประสบการณ์

เป็นวิทยากรบรรยายหัวข้อ “การบริการอาหารและเครื่องดื่ม”

เป็นผู้ช่วยสอนโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานธุรกิจการโรงแรม
(แผนกอาหารและเครื่องดื่ม)



วิทยากร

อาจารย์ ธิณิกานต์ น้บวันดี



ตำแหน่งงานปัจจุบัน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

การศึกษา

ปริญญาโท คณะเกษตร ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประสบการณ์

เป็น Bar Back และ Bartender

ที่เดอะ แบมบู บาร์ (The Bamboo Bar) ของโรงแรมแมนดาริน

โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ



วิทยากร



Difference between mocktail and cocktail drinks



Cocktail

VS

Mocktail

A cocktail is an alcohol-mixed drink

- * combination of spirits or one or More spirits combined with other ingredients such as flavoured syrups, fruit juices

- * EX : Long Island Ice Tea, Mojito, Cosmopolitan, Bloody Mary, Pina Colada, Margarita and Screwdriver are famous examples of cocktails.

- * A mocktail is a non-alcoholic drink with a mixture of fruit juices or other soft drinks

- * Generally, mocktails have a sweet, but some may have a sour or bitter taste

- * EX : Fruit Punch , Blue Hawaii , Italian soda

Beverage Trend 2020

Enhanced waters



Beverage Trend 2020

Cannabis Beverages



Beverage Trend 2020

Cannabis Beverages



Beverage Trend 2020

Infused Nutritional Beverages



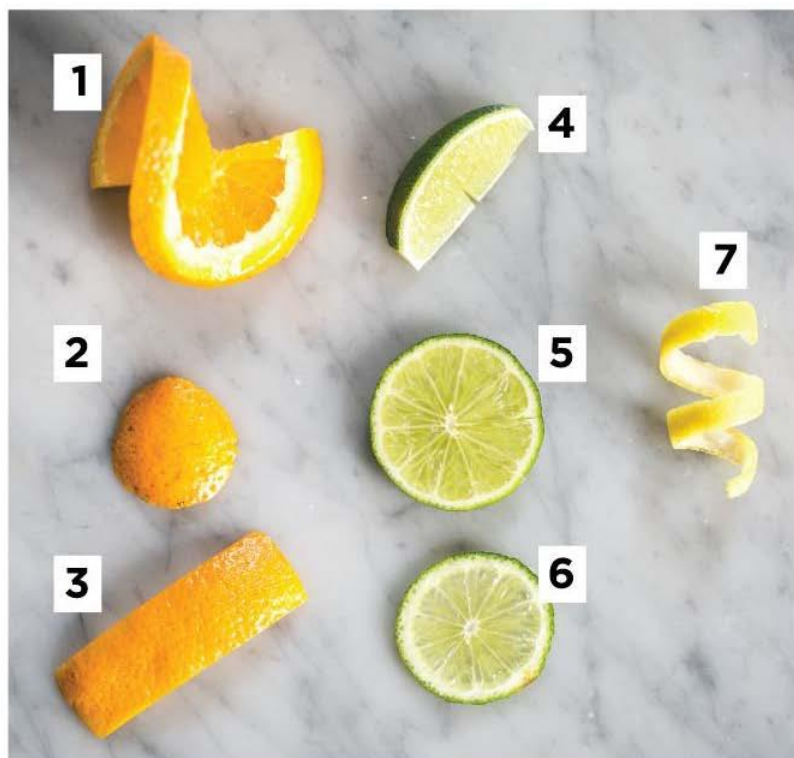
11-Piece All-Inclusive Cocktail Set



Garnishes



Garnishes



1. Roller
2. Coin
3. Peel
4. Wedge
5. Wheel
6. Floating Wheel
7. Pigtail

Garnishes



Coffee Class

By

A.Thianrat Chatphattaraphon

A.Thianrat Chatphattaraphon



School of Tourism and Hospitality
Management



B Bake
IG:BBakesukhumvit103



พันธุ์กาแฟ สายพันธุ์ต่าง ๆ



พันธุ์กาแฟ ในโลกนี้มีกาแฟมากมายหลากหลายพันธุ์
หลายชนิด แต่ที่รู้จักกันโดยทั่วไปจะมีอยู่ 4 พันธุ์

1. กาแฟอาราบิก้า (Arabica)
2. กาแฟโรบัสต้า (Robusta)
3. กาแฟเอ็กซ์เซลซ่า (Excelsa)
4. กาแฟลิเบอริก้า (Liberica)



กาแฟอาราบิก้า (ARABICA)



กาแฟอาราบิก้าชอบความเย็น เจริญเติบโตและให้ผลผลิตดีในพื้นที่ที่มีระดับความสูงตั้งแต่ 800-2,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล

นิยมปลูกในเขตพื้นที่ทางภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย ตาก น่าน แม่ฮ่องสอน ลำปาง

สายพันธุ์ที่นิยมปลูกมากคือ สายพันธุ์ คาร์ติมอร์

อาราบิก้าในประเทศไทยสามารถให้ผลผลิตได้ประมาณ 10,000 ตันต่อปี



สายพันธุ์คาร์ติมอร์

กาแฟโรบัสต้า (ROBUSTA)



เป็นกาแฟพันธุ์ที่ต้องการความชุ่มชื้นสูง ปลูกง่ายให้ปริมาณผลผลิตมาก นิยมปลูกกันมากในทวีปแอฟริกาและเอเชีย สามารถปลูกในพื้นที่ที่มีระดับความสูงตั้งแต่ 500-600 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล สำหรับประเทศไทยนิยมปลูกกันทางภาคใต้ เช่น ที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช



เมล็ดพันธุ์ของโรบัสต้าจะอวบอ้วน ด้านหลังมีลักษณะนูนเป็นหลังเต่า รอยผ่าใกลังเมล็ดจะเป็นเส้นค่อนข้างตรง กาแฟสายพันธุ์นี้ กลิ่นไม่หอมหวานอบอวล ไม่ซับซ้อน รสชาติฝาดกว่าพันธุ์อาราบิก้าและมีปริมาณคาเฟอีนสูงกว่า 1-2 เท่าตัวหรือประมาณ 2-4.5 เปอร์เซ็นต์

Robusta



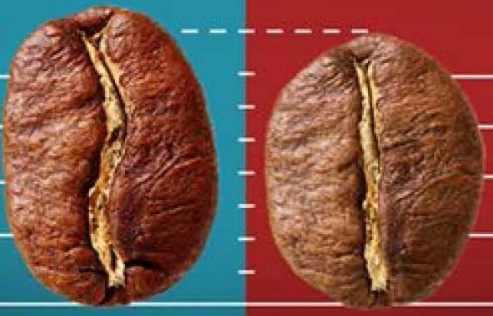
กาแฟโรบัสต้า (ROBUSTA)



ถึงแม้ว่าจะให้รสชาติที่ด้อยกว่า มีรสฝาดมากกว่า แต่ **body** (ความเข้มข้น) ของกาแฟพันธุ์นี้จะมีมากกว่า สามารถรับรู้ได้เวลาดื่ม ส่วนใหญ่จะนำมาผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูป หรือนำมาผสมกับกาแฟพันธุ์อาราบิก้า เพื่อให้ได้รสชาติที่แตกต่างออกไป

กาแฟ **Robusta** ในประเทศไทยสามารถให้ผลผลิตได้ประมาณปีละ 70,000 ตันต่อปี



ARABICA		ROBUSTA	
ทรงวงรี		ทรงกลม	
รสนุ่มนวล กลมกล่อม		รสเข้มข้น	
คาเฟอีนน้อย		คาเฟอีนสูง	
ชอบอากาศเย็น		ชอบอากาศร้อน-ชื้น	
นิยมทำกาแฟสด		นิยมทำกาแฟสำเร็จรูป	

Coffee Brewing (การชงกาแฟ)



Filter



Espresso

Espresso



Espresso



Latte



Americano



Flat White



Iced Coffee



Cappuccino



hot



cold

Filter



Filter

เหล็ก



กระดาษ



ผ้า



เหล็ก



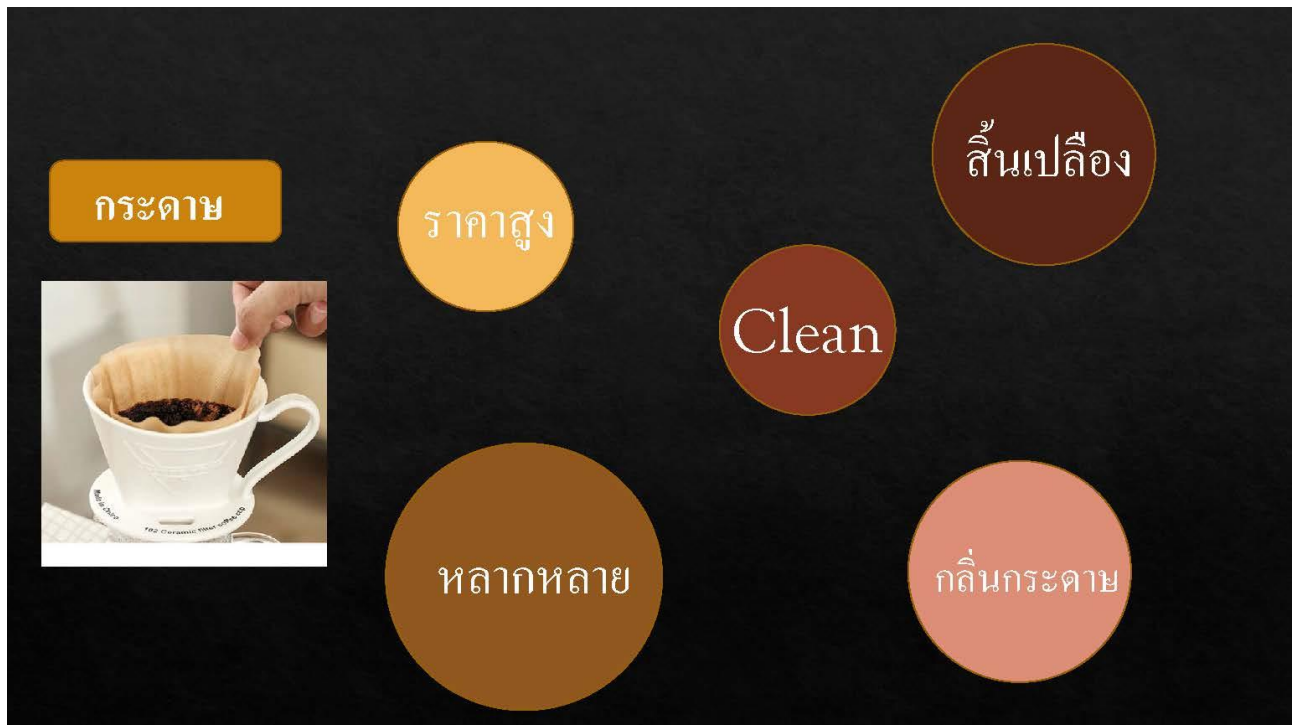
ไขมัน

เศษผง

กลิ่นเหล็ก

Body

oil



Roast Profile



คั่วอ่อน : สดชื่น, สะอาด, ไม้ขม, กลิ่นผลไม้,เปรี้ยว

คั่วกลาง : หวาน, เปรี้ยวน้อย, Body, ขมน้อย, กลิ่นน้ำตาล

คั่วเข้ม : หนัก, ขมมาก, ไม้เปรี้ยว, หวานน้อย, กลิ่นคั่ว

Time > Flavor

0.30 – 1.30

เปรี้ยว
สดชื่น
สะอาด
กลิ่นผลไม้

1.31 – 2.30

หวาน
บอดี
เข้ม
Sugar Brown

2.31 – 3.30

ขม
เข้มมาก
กลิ่นคั่ว



Thank you



ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรม
ตอบแบบประเมินการเข้าร่วมกิจกรรม
Mixology Bartending Service Course

Thank you



Thank you

ผู้เข้ารับการอบรม
 ทีมวิทยากรจากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
 กองประชาสัมพันธ์
 สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
 คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา

ขอให้เดินทางกลับบ้านโดยสวัสดิภาพ