

ระเบียบวาระการประชุม
 คณะกรรมการบริการวิชาการประจำสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 ครั้งที่ 2/2556
 วันศุกร์ ที่ 13 กันยายน 2556 เวลา 13.00 น.
 ณ ห้องสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา

ผู้มาประชุม

- 1.นางฟ้าพิไล ทวีสินโสภา
- 2.นายสุชาติ อินกล้า
- 3.นางพ้องศรี พัฒนมณี
- 4.นางสาวปิยภัทร อินทวิสัย
- 5.นายธนิษฐ์ สังขดวง
- 6.นายดุสิตพร ฮกทา
- 7.นางสาวกรศิริรักษ์ ชูเสียงแจ้ว
- 8.นางสาวปิยนุช ไกรเทพ
- 9.นางสาวลลิตา อมร همانนท์
- 10.นางสาวจตุติมา บุญมี

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

ไม่มี

เริ่มประชุม 13.05 น.

ประธานได้กล่าวเปิดการประชุมคณะกรรมการบริการวิชาการสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ครั้งที่ 1 / 2556 เรื่อง การสรุปผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ระเบียบวาระที่ 1
เรื่อง ประธานแจ้งทราบ

.....

1.1 เรื่องประธานแจ้งทราบ

ประธาน แจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1.1 ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงบริการวิชาการ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ได้รับอนุมัติในปี 2556 มี 3 โครงการ ดังนี้

1. โครงการอบรมยุวมัคคุเทศก์
2. โครงการอบรมมััคคุเทศก์ทางทะเล
3. โครงการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล

มติที่ประชุม

รับทราบ ขณะนี้ได้ดำเนินโครงการแล้วเสร็จทั้ง 3 โครงการ

ระเบียบวาระที่ 2

เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

.....

- ไม่มี -

ระเบียบวาระที่ 3

เรื่อง สืบเนื่อง

.....

- ไม่มี -

ระเบียบวาระที่ 4

เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

.....

จากการที่สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยวได้ดำเนินการจัดโครงการบริการวิชาการทั้งสิ้น 3 โครงการ เพื่อเป็นประโยชน์แก่บุคลากรในสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ได้นำไปใช้ประโยชน์ในการจัดโครงการต่อไป และเพื่อเป็นความรู้สำหรับอาจารย์ท่านอื่นที่ไม่เคยผ่านการจัดโครงการบริการวิชาการ จึงให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการบริการวิชาการได้แจ้งผลการดำเนินโครงการที่ตนเองรับผิดชอบให้ที่ประชุมได้รับทราบดังนี้

อาจารย์ลลิตา แจ้งผลการดำเนินโครงการอบรมยุวมัคคุเทศก์กับความเป็นมืออาชีพ ดังนี้

โครงการอบรมยุวมัคคุเทศก์กับความเป็นมืออาชีพ

กำหนดจัดโครงการ วันที่ 2 - 3 กันยายน พ.ศ.2556

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาชีพมัคคุเทศก์
- เพื่อเพิ่มศักยภาพในการเรียนรู้เกี่ยวกับการเป็นมัคคุเทศก์ โดยใช้กระบวนการควบคุมการรู้คิด ที่เกิดจากงานวิจัย
- เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปขยายผล และประกอบอาชีพในอนาคตได้

- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมรู้จักจรรยาบรรณของการเป็นมัคคุเทศก์

การดำเนินงานและกิจกรรม

- ติดต่อไปยังสถานศึกษา (โรงเรียนสิเกาประชาผดุงวิทย์) ในการประชาสัมพันธ์ และติดต่อประสานงานกับอาจารย์ และคุณครูในการคัดเลือก ความเหมาะสมของระดับชั้นนักเรียน ที่จะเข้ารับการอบรม
- อาจารย์สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จำนวน 3 ท่าน ให้ความรู้เรื่อง และอธิบายหลัก และจรรยาบรรณของการเป็นมัคคุเทศก์
- แบ่งกลุ่มเพื่อทำกิจกรรมนันทนาการ

ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัด

เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายนอก 40 คน

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายใน 30 คน

เชิงคุณภาพ ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ 93.5

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจหลักการนำเที่ยว ในฐานะมัคคุเทศก์มากยิ่งขึ้น
- ผู้เข้าอบรมได้รับการฝึกทักษะ และเรียนรู้จรรยาบรรณของการเป็นมัคคุเทศก์ อย่างมืออาชีพ
- ผู้เข้าอบรมได้รับการฝึกทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษ สำหรับงานมัคคุเทศก์เบื้องต้น
- ผู้เข้าอบรมเกิดความรู้ และแนวทางการปฏิบัติ เพื่อนำไปประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งเป็นการเสริมสร้างรายได้ และพัฒนาอาชีพให้กับชุมชนต่อไป

การบูรณาการงานบริการวิชาการ

การบูรณาการกับการเรียนการสอน ในรายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับมัคคุเทศก์ โดยให้ความรู้แก่นักศึกษาเรื่องภาษาอังกฤษที่ใช้ในสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ และกิจกรรมทางศิลปะ วัฒนธรรมซึ่ง เป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานในอาชีพมัคคุเทศก์จริง โดยประเด็นที่นำมาบูรณาการ มีดังนี้

- การเลือกใช้ภาษาอังกฤษ ทางการพูดที่ถูกต้องและเหมาะสม
- การเรียนรู้คำศัพท์ต่างๆ ที่ใช้ในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว และอธิบายประวัติความเป็นมาของศิลปะและวัฒนธรรมต่างๆ

ปัญหาอุปสรรค / ข้อเสนอแนะ

ปัญหาอุปสรรค

ข้อเสนอแนะ

มติที่ประชุม

รับทราบและเห็นควรให้มีการพัฒนารูปแบบกิจกรรมของโครงการในปีต่อไป

อาจารย์ยุติพร แจ้งผลการดำเนินโครงการมัคคุเทศก์ทางทะเล ดังนี้
โครงการอบรมมัคคุเทศก์ทางทะเล
กำหนดจัดโครงการ วันที่ 7 – 8 กันยายน พ.ศ.2556

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อให้เข้าใจทรัพยากรการท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น
- เพื่อฝึกทักษะการเป็นมัคคุเทศก์อย่างมืออาชีพ
- เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนเกิดอาชีพและเป็นการถ่ายทอดอาชีพสู่ชุมชน

การดำเนินงานและกิจกรรม

- ติดต่อไปยังสถานศึกษาเพื่อขอความร่วมมือในการเข้าไปให้ความรู้และประสานงานเพื่อดูความเหมาะสมว่าจะให้นักเรียนระดับไหนเข้าฟัง
- อาจารย์สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จำนวน 3 ท่าน ให้ความรู้เรื่องการเป็นมัคคุเทศก์ทางทะเล
- แบ่งกลุ่มและให้ฝึกปฏิบัติด้านการใช้อุปกรณ์สำหรับดำน้ำ

ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัด

เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายนอก 45 คน

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายใน 10 คน

เชิงคุณภาพ ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ 93.5

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจทรัพยากรการท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น
- ผู้เข้าอบรมมีฝึกทักษะการเป็นมัคคุเทศก์ทางทะเลอย่างมืออาชีพ
- ผู้เข้าอบรมเกิดแนวทางประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

การบูรณาการงานบริการวิชาการ

การบูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชาการจัดการธุรกิจนในอุตสาหกรรมบริการโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยให้ความรู้แก่นักศึกษาในเรื่องการจัดการความเสี่ยงในอุตสาหกรรมบริการ ที่อาจจะเกิดขึ้นในการทำธุรกิจหรือปฏิบัติงานจริง ทั้งที่เกี่ยวกับชีวิตของผู้รับบริการและทรัพย์สินของธุรกิจบริการ โดยประเด็นที่นำมาบูรณาการ มีดังนี้

- ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในรูปแบบทางทะเล
- การประกันภัยในชีวิตและทรัพย์สินของผู้รับบริการ และประเภทของการคุ้มครองผู้ได้รับบาดเจ็บ
- เทคนิคการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการใช้อุปกรณ์สำหรับการช่วยชีวิต

ปัญหาอุปสรรค / ข้อเสนอแนะ

ปัญหาอุปสรรค

- ปัญหาเรื่องพื้นฐานความรู้ค่อนข้างน้อยของผู้เข้าอบรมเรื่องการใช้อุปกรณ์สำหรับการดำน้ำ ทำให้ต้องใช้เวลา
มากส่งผลต่อกำหนดการที่ต้องล่าช้าต่อไป
- เครื่องมือและอุปกรณ์ในการดำน้ำที่ไม่เพียงพอสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม

ข้อเสนอแนะ

- ข้อเสนอแนะในการจัดโครงการบริการวิชาการครั้งต่อไป ควรจัดนอกสถานที่ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้ทดลองปฏิบัติ
จริงจากสถานที่จริง

มติที่ประชุม

รับทราบและเห็นควรให้มีการพัฒนาต่อยอดให้มีการเพิ่มทักษะปฏิบัติในการออกทะเลในโครงการครั้งต่อไป

อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ แจ้งผลการดำเนินโครงการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล ดังนี้

โครงการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล

กำหนดจัดโครงการ วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ.2556

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์แก่ชาวบ้าน
2. เพื่อส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรมรวมถึงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
3. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีและความมีน้ำใจต่อกัน

การดำเนินงานและกิจกรรม

- ติดต่อไปยังองค์การบริหารตำบลไม้ฝาดเพื่อขอความร่วมมือในการเข้าไปให้ความรู้และประสานงาน เพื่อดู
ความเหมาะสมและความสะดวกของกลุ่มแม่บ้าน
- อาจารย์สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จำนวน 1 ท่าน ให้ความรู้เรื่องประวัติและความเป็นมาของขนม
ไทย และปฏิบัติการทำขนมไทยในงานมงคล
- แบ่งกลุ่มและให้ฝึกปฏิบัติขนมไทยในงานมงคล

ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัด

เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายนอก 30 คน

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการภายใน 9 คน

เชิงคุณภาพ ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ 93

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- ผู้เข้าอบรมมีความรู้และความเข้าใจถึงประวัติและความเป็นมาของการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล
- ผู้เข้าอบรมได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในงานมงคลอย่างมืออาชีพ
- ผู้เข้าอบรมเกิดแนวทางประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

การบูรณาการงานบริการวิชาการ

การบูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชา หลักสูตร/รายวิชา หลักสูตรการโรงแรมและการท่องเที่ยว/รหัสวิชา 0811121151 วิชา ศิลปะการทำขนมไทยและขนมอบ โดยให้ความรู้แก่นักศึกษาในเรื่องประวัติและและความเป็นมาของขนมไทยที่ใช้ในงานมงคล

การบูรณาการกับการวิจัย ชื่อโครงการ งานวิจัย : การศึกษาการทำขนมชั้นนมสดเพื่อสุขภาพ โดยประเด็นที่นำมาบูรณาการ มีดังนี้

- การประยุกต์ขนมไทยในงานมงคล
- ขนมไทยพิวชั้น

ปัญหา อุปสรรค ของการดำเนินโครงการ

เนื่องจากงบประมาณที่ได้รับมีจำนวนจำกัดและภาระงานของวิทยากร จึงทำให้ระยะเวลาสำหรับจัดโครงการค่อนข้างสั้น เครื่องมือและอุปกรณ์มีไม่เพียงพอสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม สถานที่สำหรับจัดโครงการ ทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการเดินทางไม่สะดวก จึงควรจัดรถรับ-ส่ง ผู้เข้าร่วมโครงการ
แนวทางการพัฒนา/ปรับปรุงในการจัดทำแผน/โครงการครั้งต่อไป
ในการจัดโครงการบริการวิชาการครั้งต่อไป ควรจัดนอกสถานที่เพื่อความสะดวกต่อผู้เข้าร่วมโครงการและเห็นควรเพิ่มงบประมาณเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้ใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างเพียงพอ

มติที่ประชุม

รับทราบและเห็นควรให้มีการพัฒนาต่อยอดให้มีการเพิ่มทักษะปฏิบัติในฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในงานมงคลโครงการครั้งต่อไป

ระเบียบวาระที่ 5
เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

.....


- ไม่มี -

ระเบียบวาระที่ 6
เรื่องอื่นๆ

.....

- ไม่มี -

เลิกประชุมเวลา 14.25 น.


(นางสาวลลิตา อมรเหมานนท์)
ผู้จัดรายงานการประชุม