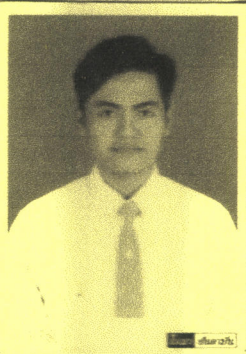




สมุดบันทึกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ  
การเก็บชั่วโมงฝึกทักษะปฏิบัติภายในของศูนย์วิสาทกิจศึกษา



ชื่อ-สกุล ..... นาย เอนกนรินทร์ ศรีสงขรณ์ .....  
รหัสนักศึกษา ..... 656408540050-4 .....  
ชั้นปี ..... 1 .....  
เบอร์โทรศัพท์ ..... 085-4722522 .....

สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

## คำนำ

การฝึกประสบการณ์ทางวิชาชีพ เป็นวิธีการอีกอย่างหนึ่งที่จะช่วยให้นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะปฏิบัติประสบการณ์ตรงของชีวิต นอกเหนือไปจากความรู้ที่ได้รับจากการเรียนในตำรา และทำให้ผู้เรียนได้รับความรู้และทักษะที่ทันต่อเหตุการณ์ พร้อมทั้งจะออกสู่สังคมและการประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

เอกสารฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจกระบวนการฝึกทักษะปฏิบัติภายในของศูนย์ฝึกวิสาหกิจ ซึ่งการฝึกทักษะปฏิบัติภายในดังกล่าวเป็นการเสริมทักษะด้านการผลิตบัณฑิต และพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา โดยเตรียมความพร้อมตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 เป็นต้นไป ดังนั้นนักศึกษาควรศึกษาระเบียบต่าง ๆ ของการฝึกทักษะปฏิบัติภายในของศูนย์ฝึกวิสาหกิจ เพื่อทิศทางการเดินสู่เป้าหมายที่ถูกต้องชัดเจนและรวดเร็ว และ เมื่อสิ้นสุดการฝึกงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานการปฏิบัติงานเพื่อรายงานให้อาจารย์ที่ปรึกษาหน้าฝึกงาน หัวหน้าสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว และผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยวโดยผ่านรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการและวิจัย ได้รับทราบว่านักศึกษาได้บรรลุวัตถุประสงค์การฝึกทักษะของศูนย์ฝึกวิสาหกิจเสร็จสมบูรณ์ตามกระบวนการ

สุดท้ายนี้ ขอให้นักศึกษาทุกคนประสบความสำเร็จในการฝึกทักษะปฏิบัติต่างๆ ที่ทางวิทยาลัยฯ ได้จัดเตรียมเพื่อศักยภาพในการก้าวเข้าสู่การแข่งขันในวิชาชีพต่อไปในอนาคตและเพื่อเตรียมความพร้อมในการแข่งขันทางด้านตลาดแรงงาน เพื่อก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ต่อไป

หัวหน้าศูนย์ฝึกวิสาหกิจศึกษา  
ผู้จัดทำ

# สารบัญ

	หน้า
	ก
	ข
<b>1.1 วัตถุประสงค์ของการฝึกงาน</b>	1
<b>1.2 วัตถุประสงค์ของการฝึกงาน</b>	1
<b>1.3 วัตถุประสงค์ของการฝึกงาน</b>	1
<b>1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการฝึกงาน</b>	1
<b>1.5 วัตถุประสงค์ในการออกฝึกงาน</b>	2
<b>1.6 วัตถุประสงค์ในการออกฝึกงาน</b>	2
<b>1.7 วัตถุประสงค์ในการออกฝึกงาน</b>	2
<b>2.1 วัตถุประสงค์ที่นักศึกษาต้องปฏิบัติ</b>	3
<b>2.2 วัตถุประสงค์ที่นักศึกษาต้องปฏิบัติ</b>	3
<b>2.3 วัตถุประสงค์ที่นักศึกษาต้องปฏิบัติ</b>	4
<b>3.1 วัตถุประสงค์ที่ทักษะวิชาชีพภายในวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว</b>	
<b>3.1.1 วัตถุประสงค์ที่ทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน</b>	
• แผนรายงานการบันทึกปฏิบัติงานทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน	5
• สรุปการฝึกทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน	8
• ผลประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน	9
<b>3.1.2 วัตถุประสงค์ที่ทักษะปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม</b>	
• แผนรายงานการบันทึกปฏิบัติงานทักษะปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม	10
• สรุปการฝึกทักษะปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม	12
• ผลประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม	13
<b>3.1.3 วัตถุประสงค์ที่ทักษะปฏิบัติงานสปา</b>	
• แผนรายงานการบันทึกปฏิบัติงานทักษะปฏิบัติงานสปา	14
• สรุปการฝึกทักษะปฏิบัติงานสปา	16
• ผลประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติงานสปา	17
<b>3.1.4 วัตถุประสงค์ที่ทักษะปฏิบัติงานมัคคุเทศก์</b>	
• แผนรายงานการบันทึกปฏิบัติงานทักษะปฏิบัติงานมัคคุเทศก์	18
• สรุปการฝึกทักษะปฏิบัติงานมัคคุเทศก์	22
• ผลประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติงานมัคคุเทศก์	23
<b>3.2 วัตถุประสงค์ที่ทักษะวิชาชีพอื่น ๆ</b>	

## 1. สารทั่วไปของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

**ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว**

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการเป็นกระบวนการเพิ่มทักษะ และประสบการณ์  
ประโยชน์แก่การประกอบอาชีพ ช่วยให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติงานจริง เพื่อให้เกิด  
ผลสัมฤทธิ์และความสามารถในการทำงานที่ดี สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ทั้งในสถาน  
ประกอบการ และการประกอบอาชีพอิสระ นักศึกษาได้มีโอกาสเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์  
ฝึกก่อนการฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการตลาดแรงงาน ตลอดจนทราบถึงขั้นตอนการปฏิบัติงาน  
และเทคนิคการทำงาน สามารถเห็นวิธีการสร้างสรรค์ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพ นอกจากนั้น ยังสร้างความ  
มั่นใจและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และฝึกให้นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้อื่น ที่สำคัญเป็นการเสริมสร้าง  
คุณภาพในการทำงานการประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

**วัตถุประสงค์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว**

1. เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ เคารพระเบียบวินัย และทำงานร่วมกับผู้อื่น  
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้เพิ่มทักษะ สร้างเสริมประสบการณ์ และพัฒนาวิชาชีพตามสภาพความ  
เป็นจริงในศูนย์ฝึกฯ
3. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในขณะปฏิบัติงาน และสามารถ  
ใช้สติปัญญาแก้ปัญหาได้อย่างมีเหตุผล
4. เพื่อให้นักศึกษามีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน มีบุคลิกภาพในการเป็นผู้ให้บริการ เพื่อเป็น  
แนวทางในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตลาดแรงงานและประกอบ  
อาชีพต่อไป ภายหลังจากสำเร็จการศึกษา
5. เพื่อรองรับการเข้ามาสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย

**ประโยชน์ที่นักศึกษาจะได้รับจากการฝึกทักษะ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว**

1. นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงตามสาขาวิชาที่เรียน
2. นักศึกษาสามารถคิดเป็น ทำเป็น จัดการและแก้ปัญหาได้
3. นักศึกษามีข้อมูลในการเลือกสายงานเพื่อการประกอบอาชีพ
4. นักศึกษามีบุคลิกภาพ เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอาชีพ
5. นักศึกษาได้ฝึกทักษะวิชาชีพและทักษะชีวิต มีความมั่นใจในการปฏิบัติงานมากขึ้น

**ข้อ ๖ ชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

ชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในของนักศึกษา ปัจจุบันได้ใช้เกณฑ์ชั่วโมงดังนี้

ระดับชั้นปี	ทักษะปฏิบัติ งานแม่บ้าน	ทักษะปฏิบัติ งานอาหาร และเครื่องดื่ม	ทักษะปฏิบัติ งานสปา	ทักษะปฏิบัติ งานมัดคุเทศก์
ชั้นปี ที่ ๑	150	100	100	150
ชั้นปี ที่ ๒-๔ ปี	300	150	100	450

**ข้อ ๗ การออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

1. นักศึกษาต้องสะสมชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้ครบตามที่กำหนด มิฉะนั้นจะถูกตัดสิทธิ์ในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายนอกต่อไป
2. นักศึกษาต้องส่งสมุดบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเมื่อครบชั่วโมงเพื่อประเมินจากศูนย์ฝึกฯ

**ข้อ ๘ การดำเนินการฝึกทักษะภายในของศูนย์วิสาหกิจศึกษาของนักศึกษา**

1. นักศึกษายื่นแบบฟอร์มแจ้งขอฝึกทักษะภายในของศูนย์วิสาหกิจศึกษาตามวันเวลาที่กำหนด โดยยื่นให้แล้วเสร็จภายในสัปดาห์แรก ณ ศูนย์วิสาหกิจศึกษา
2. งานศูนย์วิสาหกิจศึกษาจัดทำระเบียบนักศึกษาฝึกทักษะภายในของศูนย์วิสาหกิจศึกษา และประกาศให้ทราบภายในสัปดาห์ที่สองของวันเปิดเรียน ณ ศูนย์วิสาหกิจ
3. รับสมุดบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 เล่ม เพื่อบันทึกรายละเอียดของการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาที่ฝึก โดยรับสมุดบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ศูนย์ฝึก
4. เริ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามวันเวลาดังกล่าวที่กำหนดจนครบชั่วโมงโดยการศึกษาและปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ ข้อบังคับของศูนย์ฝึกวิสาหกิจโรงแรมเสมือนเป็นพนักงานคนหนึ่ง ของโรงแรม
5. เก็บผลงานและบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำวันทุกวัน โดยให้ผู้ควบคุมการฝึกตรวจสอบลงนามรับรองทุกครั้ง

การฝึกทักษะภายในของศูนย์วิสาหกิจศึกษาจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์เมื่อได้รับการประเมินจาก

แนบรายงานผลการปฏิบัติงานเมื่อครบชั่วโมง

## 2. กฎเกณฑ์ที่นักศึกษาต้องปฏิบัติ

### 1. มารยาทของนักศึกษาในการปฏิบัติงานของนักศึกษา

1. นักศึกษาต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อยในชุดฝึกปฏิบัติการ
  - 1.1 ชุดนักศึกษาโดยยึดระเบียบของมหาวิทยาลัย
  - 1.2 ชุดพลະโดยยึดระเบียบของมหาวิทยาลัย
  - 1.3 เสื้อของสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยวที่กำหนดในแต่ละปี
2. มีความตรงต่อเวลา ลงบันทึกเวลาในการฝึกปฏิบัติงานประจำวันด้วยตนเองทุกครั้ง
3. ลงบันทึกรายงานประจำวันในสมุดบันทึกก่อนออกปฏิบัติงานทุกครั้ง
4. ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ
5. นักศึกษาต้องเคารพ และปฏิบัติงานตามเวลาที่กำหนด โดยไม่แสดงกิริยามารยาท อันหยาบคาย ก้าวร้าว หรือกระด้างกระเดื่องต่อผู้เข้ามาใช้บริการ
6. ให้บริการลูกค้าด้วยจิตบริการ
7. หากนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติงานตามตารางที่กำหนดได้ต้องแจ้งอาจารย์ผู้ดูแลทราบ และส่งใบลาพร้อมใบแลกเปลี่ยนวันปฏิบัติงานด้วยทุกครั้ง
8. หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 จะต้องปฏิบัติหน้าที่ชดเชยเป็นจำนวน 3 เท่าของวันปฏิบัติงานจริง
9. นักศึกษาต้องไม่กระทำการที่มีเจตนา หรือประมาทเลินเล่อ จนเป็นเหตุให้ทรัพย์สินผู้เข้าใช้บริการ และสถานที่ฝึกปฏิบัติงานได้รับความเสียหาย
10. หากทรัพย์สินของศูนย์ฯ และของผู้เข้ามาใช้บริการเสียหาย นักศึกษาจะต้องถูกสอบสวน
11. นักศึกษาไม่ควรตัดสินกระทำการใด ๆ โดยพลการ ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ หรืออาจารย์ทราบก่อน
12. ปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลาครบถ้วน ตามจำนวนชั่วโมงฝึกปฏิบัติ

### 2. สถานที่ฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา

1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติงานโรงแรม
2. ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว
3. พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ
4. กรัวย่าน/เย็น
5. ที่อื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายให้ไปฝึกปฏิบัติ

### 1.1.1 การฝึกทักษะปฏิบัติของนักศึกษา

- 1.1.1.1 มีทัศนคติสุภาพ สุภาพเรียบร้อย ฝึกศีลธรรม และกระทำการผิดกฎหมายและผิดวินัยนักศึกษาโดยเด็ดขาด
- 1.1.1.2 นักศึกษาจะต้องไม่มีเจตนาปฏิบัติงานล่าช้า
- 1.1.1.3 มีผลงานที่กเวลาปฏิบัติหน้าที่แทนกัน
- 1.1.1.4 ให้นำบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องเข้ามาในช่วงเวลาฝึกปฏิบัติการบริเวณสถานที่ฝึกปฏิบัติการโดยเด็ดขาด
- 1.1.1.5 ไม่ควรสนทนากับผู้เข้ามาใช้บริการในที่ลับตาโดยลำพัง
- 1.1.1.6 ห้ามใช้ทรัพย์สินส่วนตัวของผู้เข้ามาใช้บริการโดยเด็ดขาด
- 1.1.1.7 ห้ามออกนอกศูนย์ท่องเที่ยว ก่อนได้รับอนุญาต
- 1.1.1.8 ห้ามขาดการปฏิบัติงาน แต่สามารถแลกเปลี่ยนช่วงเวลาปฏิบัติงานได้
- 1.1.1.9 ห้ามรังเกียจดั่งรบกวนผู้เข้ามาใช้บริการหรือบุคคลอื่นโดยเด็ดขาด

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพภายใน  
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว



# ทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน

100 ชม.

300 ชั่วโมง  
(100 ชม.)

การลงบันทึกเก็บชั่วโมง  
“ทักษะปฏิบัติงานแม่บ้าน”

ว/ด/ป	เวลามา	เวลากลับ	รายละเอียด	รวมชั่วโมง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
28/10/57	13:00 น.	13:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	3 ชม.	กมลทิพย์ นาง	ภาควช.ศึกษาศาสตร์
18/10/57	09:00	16:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	2A ชม.	กมลทิพย์	2 พ.ค. 2557
1/พ.ค./57	09:00 น.	16:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหารกลางวัน	8 ชม.	กมลทิพย์	2 พ.ค. 2557
2/พ.ค./57	09:00 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	10 ชม.	กมลทิพย์	2 พ.ค. 2557
3/พ.ค./57	09:00 น.	00:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	9A ชม.	กมลทิพย์	4 พ.ค. 2557
4/พ.ค./57	09:00	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	10 ชม.	กมลทิพย์	4 พ.ค. 2557
5/พ.ค./57	10:30 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	6 ชม.	กมลทิพย์	5 พ.ค. 2557
6/พ.ค./57	10:30 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน, เก็บขยะ	8 ชม.	กมลทิพย์	6 พ.ค. 2557
8/พ.ค./57	13:00 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	6 ชม.	กมลทิพย์	8 พ.ค. 2557
9/พ.ค./57	09:00 น.	17:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	8 ชม.	กมลทิพย์	9 พ.ค. 2557
12/พ.ค./57	09:00	17:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	8 ชม.	กมลทิพย์	12 พ.ค. 2557
13/พ.ค./57	09:10 น.	17:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	8 ชม.	กมลทิพย์	13 พ.ค. 2557
14/พ.ค./57	08:20 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	8 ชม.	กมลทิพย์	14 พ.ค. 2557
3/10/57	13:00 น.	17:00 น.	เก็บขยะ	6 ชม.	กมลทิพย์	
4/10/57	13:00 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	6 ชม.	กมลทิพย์	
5/10/57	13:00 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	6 ชม.	กมลทิพย์	
7/10/57	12:00 น.	12:00 น.	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	6 ชม.	กมลทิพย์	23 ต.ค. 2557
22/10/57	10:00 น.	17:00 น.	ทำอาหารกลางวัน	8 ชม.	กมลทิพย์	
23/10/57	9:00	17:00	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	10 ชม.	กมลทิพย์	
26/10/57	9:00	17:00	ผู้เลี้ยง, ทำอาหาร	8 ชม.	กมลทิพย์	
27/10/57	10:00	17:00	ทำอาหารกลางวัน	8 ชม.	กมลทิพย์	

ว/ด/ป	เวลามา	เวลากลับ	รายละเอียด	รวมชั่วโมง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
28/10/57	12:00	17:00	ทำความสะอาดรถพ่วง	5 ชม.	กสิโรด	
2/11/57	12:00	17:00	เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ ล้างแปรงหน้ารถ	5 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
4/11/57	09:00	17:00	รถนำต้นไม้, เก็บขยะบริเวณ ... ล้างรถบรรทุก รถคันที่ 10 Plate	10 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
11/11/57	11:00	17:00	ทำความสะอาดรถพ่วง พิก	5 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
19/11/57	13:00	14:00	ทำความสะอาดรถพ่วง พิก	5 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
23/11/57	10:30	14:00	ทำความสะอาดรถพ่วง พิก, ถัดข้อ 100/10 รถพ่วง, 10รถพ่วงใหม่ รถพ่วง	8 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
27/11/57	12:00	17:00	รถนำต้นไม้ ทำความสะอาดรถพ่วง	5 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
13/12/57	08:30	16:30	ปูโต๊ะ, ทำความสะอาดรถพ่วง	8 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
14/12/57	08:00	16:30	รถนำต้นไม้ ปูโต๊ะ, ทำความสะอาด น้ำฉีดล้าง	10 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
27/12/57	06:05	18:00	ล้างรถน้ำ ที่สหกรณ์ ล้างรถพ่วงปูโต๊ะ ฉีดล้างรถ, ล้างรถพ่วง รถพ่วงน้ำ	10 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
5/01/58	09:00	16:30	ทำความสะอาดรถพ่วง พิก, ออกรัน, กสิโรด	7 ชม.	Amn	27 S.A. 2557
6/01/58	08:35	12:00	เช็ดรถ, ทำความสะอาด 7 คัน, ทำความสะอาด น้ำล้างที่รถพ่วง รถพ่วงน้ำ STORE	5 ชม.	Amn	

