



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ...คณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ... โทร. 8874 - 8879
ที่ มอ ๑๖๖.๑ / ๑๘๘๔ วันที่ 16 มิถุนายน 2560
เรื่อง ขออนุมัติจัดโครงการและประมาณค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาทักษะนักผสมเครื่องดื่ม
The Bartender ภายใต้งานหลัก ม.อ.วิชาการ ประจำปี 2560

เรียนคณบดีคณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ.....

ด้วยคณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการได้ดำเนินการจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ 2560 ผ่านนโยบายและแผน งานนโยบายและการบริหาร กองการบริหารและการพัฒนายุทธศาสตร์ และได้ผ่านความเห็นชอบแผนการใช้จ่ายงบประมาณดังกล่าวแล้วนั้น คณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการจึงกำหนดจัดโครงการพัฒนาทักษะนักผสมเครื่องดื่ม The Bartender ภายใต้งานหลัก ม.อ.วิชาการ ประจำปี 2560 ในระหว่างวันที่ 17 - 18 สิงหาคม 2560 นั้น

ในการนี้จึงขออนุมัติจัดโครงการและประมาณค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาทักษะนักผสมเครื่องดื่ม The Bartender ภายใต้งานหลัก ม.อ.วิชาการ ประจำปี 2560 จำนวน 9,990 บาท (เก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน) ตามรายละเอียดโครงการที่แนบ จากงบประมาณดังนี้

1. เงินงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ.....
หมวดเงินจำนวน บาท
2. เงินงบประมาณรายได้ ประจำปีงบประมาณ
หมวดเงิน.....จำนวน บาท
3. อื่นๆจำนวน บาท

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ จะขอบพระคุณยิ่ง

(.....*Dr. N. R.*.....)

ดร. ณัฐมน ราชรักษ์

โครงการ ม.อ.วิชาการ ประจำปี 2560
บ่มเพาะคนดี ชี้นำสังคม สั่งสมปัญญา พัฒนางานวิจัย
“2560 ม.อ.วิชาการ ศาสตร์พระราชา เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน”

1. ชื่อโครงการ พัฒนาทักษะนักผสมเครื่องดื่ม The Bartender

2. ระบุความสอดคล้องตามประกาศมหาวิทยาลัยและยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน

2.1 ระบุยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

วัตถุประสงค์ของโครงการได้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1
ผลิตบัณฑิตคุณภาพสูงระดับสากล

1. บัณฑิตมีความสามารถทางวิชาการและมีทักษะของพลเมืองโลกในศตวรรษที่ 21

2. บัณฑิตเป็นคนดี มีคุณธรรม จริยธรรมและจิตสาธารณะ สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อีกทั้งวัตถุประสงค์ของโครงการได้สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ดังนี้

พันธกิจ 1 พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นสังคมฐานความรู้บนพื้นฐานพหุวัฒนธรรมและหลักเศรษฐกิจ
พอเพียงโดยให้ผู้นับถือได้มีโอกาสเข้าถึงความรู้ในหลากหลายรูปแบบ

พันธกิจ 3 ผสมผสานและประยุกต์ความรู้บนพื้นฐานประสบการณ์การปฏิบัติสู่การสอนเพื่อสร้าง
ปัญญา คุณธรรม สมรรถนะและโลกทัศน์สากลให้แก่บัณฑิต

2.2 ระบุความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์คณะ/หน่วยงาน

กิจกรรมครั้งนี้มีส่วนร่วมผลักดันกลยุทธ์การพัฒนาศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ ให้เป็น
รูปธรรม ดังนี้

1. ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถโดดเด่นด้านวิชาการ ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของศตวรรษที่ 21

2. บัณฑิตและบุคลากรมีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ อยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี

ความสุข ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของศตวรรษที่ 21

3. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ได้กำหนดจัดงาน ม.อ. วิชาการ
ประจำปี 2560 ในวันที่ 17 - 18 สิงหาคม 2560 เพื่อแสดงผลงานทางวิชาการ และบูรณาการทักษะการ
เรียนการสอนของคณาจารย์และนักศึกษา พร้อมกันนี้ยังเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยสู่องค์กร
ภายนอก

กิจกรรมดังกล่าวจะมีบทบาทที่สำคัญต่อการประสบความสำเร็จของนักศึกษา ที่ได้ประยุกต์และ
คำนึงถึงบทบาทหน้าที่ ตลอดจนทักษะ ความรู้และความสามารถ ซึ่งสามารถนำมาใช้ในการประกอบวิชาชีพ
ด้านการบริหารธุรกิจโรงแรมและธุรกิจภัตตาคารได้บรรลุตามความมุ่งหมายอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

ดังนั้น การจัดทำ “โครงการพัฒนาทักษะนักผสมเครื่องดื่ม The Bartender” จึงมีความจำเป็น
และมีประโยชน์อย่างยิ่งต่อนักศึกษาทั้งภายในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี และ
นักเรียน นักศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างๆ ในขณะเดียวกันวัตถุประสงค์ของโครงการนี้ยังมีส่วนช่วย
ยกระดับการพัฒนากระบวนการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะทำให้เหล่านักศึกษาได้รับ
ประสบการณ์ตรงจากผู้เชี่ยวชาญด้านการผสมเครื่องดื่ม อีกประการหนึ่ง ภายในกิจกรรมยังมีการออกร้าน
จำหน่ายเครื่องดื่มและอาหารว่าง ซึ่งคัดสรรวัตถุดิบจากผลผลิตจากชุมชนมะขามเตี้ย โดยเฉพาะอย่างยิ่งได้

มีส่วนร่วมสืบสานและเผยแพร่ผลผลิตในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตามศาสตร์พระราชา ในส่วนงาน “มูลนิธิชัยพัฒนา”

4. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ส่วนร่วมสืบสานและเผยแพร่ผลผลิตในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตามศาสตร์พระราชา
2. ศึกษาวิธีการผสมเครื่องต้มจากผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพที่ประสบความสำเร็จ (best practice)
3. นักศึกษาสามารถแลกเปลี่ยนประสบการณ์โดยตรงกับผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
4. ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนการสอนให้เป็น Active learning
5. เสริมสร้างความสัมพันธ์และการทำงานร่วมกันของคณะนักศึกษา
6. นักศึกษาสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองให้ทันต่อความก้าวหน้าทางวิทยาการสมัยใหม่
7. เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและเครื่องต้ม และผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. กลุ่มเป้าหมายและจำนวน (คน)

นักศึกษา และผู้ที่มาเข้าร่วมกิจกรรมในงาน ม.อ. วิชาการ ประจำปี 2560 จำนวน 120 คน

6. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

กิจกรรมการสาธิตการผสมเครื่องต้ม จัดขึ้น 17 สิงหาคม 2560

กิจกรรมออกร้านจัดขึ้นในวันที่ 17 - 18 สิงหาคม 2560 ณ เวทีกลาง อาคารศูนย์บริการวิชาการ กลางและอาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

7. วิธีดำเนินการ(รูปแบบกิจกรรม)

รูปแบบการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ประกอบไปด้วยการสาธิตจากผู้เชี่ยวชาญด้านการผสมเครื่องต้ม และมอบหมายให้นักศึกษาออกร้านจำหน่ายเครื่องต้มและอาหารว่าง

1. ประสานงานกับวิทยากรเพื่อสาธิตทักษะการผสมเครื่องต้ม
2. ประสานกับงานอาคารและสถานที่ สำหรับจัดกิจกรรมดังกล่าว
3. ประสานกับชุมชนมะขามเตี้ยเพื่อคัดสรรวัตถุดิบของชุมชนเพื่อนำมาใช้ผลิตเครื่องต้มและอาหารว่าง
4. แจ้งนักศึกษาให้ทราบทั่วกันพร้อมแนวทางปฏิบัติในการจัดกิจกรรม และแต่งตั้งนักศึกษาเป็นคณะทำงาน

จำนวน 30 คน

5. แจ้งรายละเอียดการจัดกิจกรรมให้คณะกรรมการรับทราบ

8. คณะทำงานโครงการ 1 ดร. ณัฐมน ราชรักษ์ หัวหน้าโครงการ

2.ดร. วิชชุดา มาชู

3. อ. ปติดา โมราศิลป์

4. อ. วิรัตน์ ทองแก้ว

5. ดร. ชุติศักดิ์ ชุติศรี

6.จำนวนนักศึกษาช่วยงานในการจัดกิจกรรมนี้ 30 คน

9. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	สถานที่	วัน เดือน ปี	ผู้รับผิดชอบ
1.ลงทะเบียน	เวทีกลาง อาคาร ศูนย์บริการ วิชาการกลางและ อาคารเรียนรวม	17 สิงหาคม 2560 เวลา 12.30 – 13.00 น.	ดร. ญัฐมน ราชรักษ์ และคณะ นักศึกษา
2.เปิดงาน	เวทีกลาง อาคาร ศูนย์บริการ วิชาการกลางและ อาคารเรียนรวม	13.00 น.	ดร. ญัฐมน ราชรักษ์ และคณะ นักศึกษา
3.การสาธิตการผสมเครื่องดื่ม	เวทีกลาง อาคาร ศูนย์บริการ วิชาการกลางและ อาคารเรียนรวม	13.30 – 16.30น.	คณะวิทยากร ดร. ญัฐมน ราชรักษ์ และคณะ นักศึกษา
4.ออกร้านจำหน่ายเครื่องดื่มและ อาหารว่าง	ลานโล่ง ณ เวที กลาง อาคาร ศูนย์บริการ วิชาการกลางและ อาคารเรียนรวม	17 - 18 สิงหาคม 2560 เวลา 09.00 – 16.30 น.	ดร. ญัฐมน ราชรักษ์ และคณะ นักศึกษา

10. รายละเอียดงบประมาณค่าใช้จ่าย

ก) ค่าตอบแทน

ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอกจากภาคเอกชน 1,200 บาท/ชม. จำนวน 3 ชม. รวม 3,600 บาท

ข) ค่าใช้สอย

รายการ	หน่วย	เป็นเงิน (บาท)
ค่าชดเชยน้ำมันรถยนต์ส่วนตัว	ภูเก็ต – สุราษฎร์ธานี ระยะทาง 240 กม.*4 บาท*2 เที่ยว	1,920
ค่าอาหารกลางวันอาจารย์ และนศ.ช่วยงาน	70 บาท *35 คน*1 วัน	2,450
ค่าอาหารว่างของวิทยากร	20 บาท*1 คน	20
ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร	150 บาท*1 คน	150
ค่าที่พักวิทยากร	1,000 บาท * 1 คืน	1,000

ค) ค่าวัสดุ

รายการ	หน่วย	เป็นเงิน (บาท)
งาขี้ม่อน (ผลผลิตในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ)	กก.ละ 350 บาท*1/2 กก.	175
ข้าวโพดดิบ (ผลผลิตของชุมชนมะขามเตี้ย)	กก.ละ 35 บาท*5 กก.	175
มะม่วงหาวมะนาวโห่ (ผลผลิตของชุมชนมะขามเตี้ย)	กก.ละ 250 บาท*2 กก.	500

รวม (ก + ข) 9,990 บาท (เก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

หมายเหตุ : ขออัญเชิญจ่ายทุกหมวด ทุกรายการตามความเป็นจริง

11. ผลที่คาดว่าจะได้รับ(ระบุอย่างชัดเจน)

1. นักศึกษาสามารถแลกเปลี่ยนประสบการณ์โดยตรงกับผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
2. นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. นักศึกษาสามารถเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีและการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะของนักศึกษาได้
4. เพื่อเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ผลงานของนักศึกษาของวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ให้เป็นที่ประจักษ์แก่บุคลากรภายนอกองค์กร ให้เกิดความเชื่อมั่นในความสามารถทางวิชาการ ในอันที่จะส่งเสริมและเป็นแหล่งที่พึ่งของสังคมได้อย่างแท้จริง
5. ภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมสืบสานและเผยแพร่ผลผลิตในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตามศาสตร์พระราชา

12. รายละเอียดการนำผลประเมินโครงการจากครั้งก่อนมาพัฒนาโครงการในครั้งนี้ (กรณีเป็นโครงการต่อเนื่อง) -

13. ตอบสนองตัวบ่งชี้ของแผนกลยุทธ์คณะฯ ตัวบ่งชี้ที่

- ตัวบ่งชี้ที่ 2.6 ระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอน ตาม เกณฑ์ข้อที่ 3
- ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 ระบบและกลไกการให้คำปรึกษาและบริการด้านข้อมูลข่าวสาร ตามเกณฑ์ข้อที่ 3

14. ตอบสนองตัวบ่งชี้ของ สกอ.ตัวบ่งชี้ที่


- ตัวบ่งชี้ที่ 2.6 ระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอน ตาม เกณฑ์ข้อที่ 3
- ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 ระบบและกลไกการให้คำปรึกษาและบริการด้านข้อมูลข่าวสาร ตามเกณฑ์ข้อที่ 3

15. ตอบสนองตัวบ่งชี้ของ สมศ.ตัวบ่งชี้ที่ -

16. แนวทางการประเมินผล

ใช้แบบประเมินผลโครงการ

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ.....
(ดร.วิชาน วาชน)

ตำแหน่ง.....อาจารย์

ผู้เห็นชอบโครงการ

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุสดา ทิพย์มนตรี)

ตำแหน่ง.....คณบดีคณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ