รายงานผลการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรมธุรกิจ
บริการอาหารและเครื่องดื่ม
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

จัดทำโดย

นางสาวยุภา	ขุนทอง
นางสาวพรทิพย์	แก้วสีเหลือง
นางสาววราภรณ์	สุริยันต์
นางสาวชนัดดา	เกตุนรินทร์
นางสาวนิตยา	กระโชก
นางสาวปิยากร	ประถมทอง
นางสาวกสุลกาญจน์	เปรมปรีด์

ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

นางสาวอัศราพร	แสนสุด

เสนอ

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

บทที่ 1

บทนำ

ด้วยงาน/แผนก ขอรายงานผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม งบประมาณ พ.ศ 2566 ณ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

1.ความเป็นมา/ความสำคัญของโครงการ

ตามที่แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ได้กำหนดทิศทางเป้าหมายทางการศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561-2580 นโยบายยุทธศาสตร์ ด้านที่ 2 ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน และ ด้านที่ 3 ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ สำนักงานคณะกรรมการการ อาชีวศึกษา เป็นหน่วยงานหลักในการจัดการศึกษาและฝึกอบรมวิชาชีพเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนทั้งในระดับกึ่ง ฝีมือ ระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยีในทุกสาขาวิชาอย่างมีคุณภาพและมาตรฐานสอดคล้องกับ สภาพเศรษฐกิจและสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน และการประกอบอาชีพอิสระ โดยมีการจัดทำ แผนงาน โครงการและกิจกรรมพัฒนาการศึกษาวิชาชีพด้วยการพัฒนาทักษะพื้นฐานของเด็กอาชีวะให้มีความรู้ ทางด้านการจัดการธุรกิจอย่างแท้จริง ตลอดจนพัฒนาทักษะในการคิดเชิงสร้างสรรค์ นำมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ รวมไปถึงสร้างเครือข่ายพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ให้สามารถสร้างช่องทางการเข้าถึงแหล่งทุนและองค์ความรู้ทางธุรกิจ เพื่อเพิ่มช่องทางอาชีพให้กับผู้เรียนให้สามารถประกอบธุรกิจได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งสำนักงานมาตรฐานการ อาชีวศึกษาและวิชาชีพมีการดำเนินโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ซึ่งอยู่ใน แผนงานบูรณาการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่มุ่งให้องค์ความรู้ ด้านธุรกิจแก่นักเรียน นักศึกษา และส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมภายใต้ศูนย์บ่ม เพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา โดยกำหนดให้ทุกสถานศึกษาจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนให้มีประสบการณ์การทำธุรกิจทั้งในและนอกสถานศึกษา เพื่อนำความรู้และ ประสบการณ์ต่อยอดไปเป็นผู้ประกอบการ ซึ่งจะเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ ได้ต่อไปใน อนาคต

ดังนั้น วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน จึงมีนโยบายในการส่งเสริมให้เกิดผู้ประกอบการใหม่เพิ่มขึ้นทั้งใน ขนาดกลางและขนาดย่อมเพื่อเป็นรากฐานสำคัญทางเศรษฐกิจ อันจะนำไปสู่การพัฒนาด้านต่างๆ ของประเทศ โดยเร่งรัดการดำเนินการที่เกี่ยวเนื่องทั้งในองค์กรภาครัฐและเอกชนเพื่อขับเคลื่อนนโยบายให้เป็นรูปธรรม ในการนี้งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและการประกอบธุรกิจได้คัดเลือกแผนธุรกิจจากการฝึกอบรมเพื่อให้ นักเรียน นักศึกษาได้ดำเนินธุรกิจจริง และฝึกการเป็นผู้ประกอบการสามารถสร้างรายได้ให้กับนักเรียน นักศึกษาใน ระหว่างเรียน อีกทั้งเพื่อสอดคล้องกับนโยบายยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ซึ่งเป็นโครงการที่ตอบสนองนโยบายของ รัฐบาลที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านธุรกิจและส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการแก่ผู้เรียนผ่าน กระบวนการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมภายใต้การดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน สาขาวิชาการโรงแรม จึงจัดทำโครงการบริการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้ผู้เรียน ได้มีการประยุกต์ใช้ สมถรรถนะการเป็นผู้ประกอบการการในการดำเนินธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ เกิดขึ้นในสถานศึกษาและบริการบุคลากรภายในสถานศึกษาและเป็นการบ่มเพาะผู้ประกอบการสาขาวิชาการโรงแรม

2.วัตถุประสงค์การทำธุรกิจ

2.1. เพื่อสนองนโยบาย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

2.2. เพื่อพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2.3. เพื่อเพิ่มสมถรรนะ การเป็นผู้ประกอบการให้กับผู้เรียน

3.เป้าหมายโครงการ

3.1 เชิงปริมาณ

3.1.1 มีผู้ร่วมดำเนินธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service) จำนวน 8 คน

3.1.2 มีร้านบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานศึกษา จำนวน 1 ร้าน

3.2 เชิงคุณภาพ

3.2.1 ผู้เข้าร่วมธุรกิจและบริการมีความพึงพอใจในการใช้การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3.2.2 ผู้เรียนมีการประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มและสามารถเป็นผู้ประกอบการการได้

4.ความสอดคล้องของโครงการ

4.1 ยุทธศาสตร์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา

แนวทางที่ 3.1 จัดการเรียนรู้ที่บูรณาการทำงานอาชีพ

4.2 นโยบายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

นโยบายเฉพาะ

ข้อที่ 1 ปรับทัศนคติเปลี่ยนค่านิยมของผู้ปกครองและนักเรียน ให้เห็นความสำคัญและเข้าสู่การเรียนสายอาชีวศึกษาให้มากขึ้น

4.3 จุดเน้น คณะรักษาความสงบแห่งชาติ กรอบการใช้จ่ายงบประมาณ คณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ข้อที่ 3 ภาพลักษณ์อาชีวะ

โครงการตาม พ.ร.บ ที่ 3.1 สร้างค่านิยมอาชีวศึกษา

4.4 มาตรฐานการอาชีวศึกษา เพื่อการประกันคุณภาพภายในของสถานศึกษา

มาตรฐานที่ 2 ด้านหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

ตัวบ่งชี้ 2.6 ระดับคุณภาพในการจัดการศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ

5.ประโยชน์และความสำคัญของโครงการ

5.1 ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และการประยุกต์ใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

5.2 สถานศึกษามีร้านอาหารการโรงแรมบริการบุคลากรในสถานศึกษา

6.ตัวชี้วัดความสำเร็จโครงการ

6.1 ผลผลิต

6.1.1 ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นที่ยอมรับของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ทำให้นักเรียน นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียนและเรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการ

6.2 ตัวชี้วัด

6.1.2 จำนวนนักเรียน นักศึกษาในวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน เข้าร่วมกิจกรรมและสามารถหารายได้ระหว่างเรียน จำนวน 8 คน

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้องในการดำเนินโครงการ

- เวลาปฏิบัติงาน
- รูปภาพการทำงาน
- การบันทึกรายรับรายจ่าย
- งบแสดงฐานะการเงิน / งบกำไรขาดทุน
- เอกสารการนิเทศติดตามการดำเนินงาน
- ประเมิณความพึงพอใจ PDCA
- ประชุมคณะกรรมการการดำเนินงาน

- ประชุมคณะกรรมการการดำเนินงาน

- เวลาปฏิบัติงาน

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาวยุพา สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 ถึงวันที่ 31 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
3 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อธ
4 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อธ
5 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อธ
8 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
9 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น	8 ชม.	อธ
10 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น	8 ชม	อธ
11 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
12 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
15 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อธ
17 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น	8 ชม	อธ
18 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
19 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
22 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อธ
23 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
24 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
25 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
26 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
29 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
30 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
31 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8. ชม.	อธ

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาวพุฒิตา สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 29 เดือน กุมภาพันธ์ ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
1 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	อธ
2 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	อธ
5 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
6 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น	8 ชม.	อธ
7 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
8 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
9 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
12 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
13 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
14 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	อธ
15 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
16 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
19 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
20 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
21 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
22 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
23 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
27 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
28 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
29 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริษัทอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาวจุฬา สกุล ชนาถ

ระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
1 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
4 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
5 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
6 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
7 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
8 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
11 มี.ค.67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อธ
12 มี.ค.67	08.00 น	16.00 น	8 ชม	อธ
13 มี.ค.67	08.00 น	16.00 น	8 ชม	อธ
14 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
15 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
18 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
19 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
20 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
21 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
22 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
25 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
26 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
27 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
28 มี.ค.67	08.00น	16.00 น	8 ชม	อธ
29 มี.ค.67	08.00น.	16.00 น.	8 ชม	อธ

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว วรรทิพย์ สกุล แก้วสีแสล้ง

ระหว่างวันที่ 3 ถึงวันที่ 31 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
3 ม.ค. 67	08:00 น.	16.00 น	8 ชม.	อส
4 ม.ค. 67	08:00 น.	16.00 น	8 ชม.	อส
5 ม.ค. 67	08:00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
8 ม.ค. 67	08:00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
9 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
10 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
11 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
12 ม.ค. 67	08:00 น.	16.00 น	8 ชม.	อส
15 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
17 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
18 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
19 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
22 ม.ค. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม	อส
23 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส
24 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
25 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
26 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
29 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อส
30 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม	อส
31 ม.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อส

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ธุรการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรพิมล สกุล แก้วสีหลัง

ระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 29 เดือน กุมภาพันธ์ ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
1 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
2 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
5 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
6 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
7 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
8 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	อธ
9 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
12 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
13. ก.พ 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
14 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
15 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
16 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
19 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
20 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
21 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
22 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
23 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	อธ
27 ก.พ. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	อธ
28 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น.	8 ชม.	อธ
29 ก.พ. 67	08.00 น	16.00 น	8 ชม.	อธ

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล ทองสำเนียง

ระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
1 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
4 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
5 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
6 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
7 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม	
8 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
11 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
12 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
13 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
14 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
15 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
18 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
19 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	
20 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
21 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
22 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
25 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
26 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น	8 ชม.	
27 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
28 มี.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	

29 มี.ค. 67

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุพา สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 7 เดือน พฤษภาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
1 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
2 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
3 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
4 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
5 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
6 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ วงศ์ศิริ ขุนทอง สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 2 ถึงวันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
10 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
13 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
14 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
15 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
16 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ ทองสาย ยุพา สกุล บุญทอง

ระหว่างวันที่ 2 ถึงวันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
17 พ.ค.67	รับออเดอร์	8ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
20 พ.ค.67	รับออเดอร์	8ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
21 พ.ค.67	รับออเดอร์	8ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
23 พ.ค.67	รับออเดอร์	8ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
24 พ.ค.67	รับออเดอร์	8ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ หญิงสาว พุมา สกุล ปุ่มทอง

ระหว่างวันที่ 2 ถึงวันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
27 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
28 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
29 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
30 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
31 พ.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		

แบบลงเวลาปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุพ สกุล บุษพาลง

ระหว่างวันที่ 2 ถึงวันที่ 31 เดือน พฤษภาคม ปี 2567

วันที่	เวลาปฏิบัติงาน		จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
	เข้า	ออก		
2 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
3 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
7 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
8 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
9 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
10 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
13 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
14 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
15 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
16 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
17 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
20 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
21 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
23 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
24 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
27 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
28 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
29 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
30 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	
31 พ.ค. 67	08.00 น.	16.00 น.	8 ชม.	

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร ทล: เครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุภา สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
3 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
4 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
5 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
9 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
10 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำความสะอาด		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ศรีการอาหารทะเลเกี่ยวลิ้ม

ชื่อ นางสาว ยุพา สกุล จุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 27 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
11 ม.ค 67	โปออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	พักจิบชา		
12 ม.ค.67	โปออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	พักจิบชา		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุภา สกุล ขุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
15 ม.ค 67	รีมอเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
17 ม.ค 67	รีมอเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
18 ม.ค 67	รีมอเดอร์	9 ชม	
	เตรียมประกอบอาหาร		
	บันทึก		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
19 ม.ค 67	รีมอเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ศูนย์การอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ ศศิธร สุขา สกุล จันทร์ทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
22 มค 67	รับออเดอร์	4 ชม.	
	เตรียมอาหารดิบ/สุก		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
23 มค 67	รับออเดอร์	4 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	หั่นผัก		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
24 มค 67	รับออเดอร์	4 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
25 มค 67	รับออเดอร์	4 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์และล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ.....บริการอาหาร ทะเลเกี่ยวเชี่ยว.....

ชื่อ.....นางสาว.....จุฬา.....สกุล.....ขุนทอง.....

ระหว่างวันที่ .....3.....มกราคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่.....29.....เดือน.....มกราคม.....ปี.....2567.....

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
22/มค/67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์ทอดเกี๊ยว		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์ และล้างอุปกรณ์		
24/มค/67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอาหารทอด		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
26/มค/67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอาหารทอด		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
31/มค/67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์ และอาหารทอด		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการ อาหารทะเลเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุพา สกุล พุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
1/กม/67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
2/กม/67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
5/กม/67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
6/กม/67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ขจรการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุพา สกุล พุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน ธันวาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
7/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ	9 ชม	
	เตรียมเครื่องดื่ม		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างแก้ว		
8/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ	9 ชม	
	เตรียมเครื่องดื่ม		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างแก้ว		
9/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ	9 ชม	
	เตรียมเครื่องดื่ม		
	ประกอบอาหาร และล้างแก้ว		
10/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ	9 ชม	
	เตรียมเครื่องดื่ม และประกอบอาหาร		
	ล้างแก้ว และถ่างอุปกรณ์		
11/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ	9 ชม	
	เตรียมเครื่องดื่ม และประกอบอาหาร		
	ล้างแก้ว และถ่างอุปกรณ์		
12/ก.ย./67	ล้างแก้วน้ำ เตรียมอุปกรณ์	9 ชม	
	ประกอบอาหาร ล้างแก้ว		
	และถ่างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ชุมา สกุล ชุมทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
13 กพ 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
14 ก.พ 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
15 ก.พ 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
16 กพ 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
17 ก.พ 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำความสะอาด		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ขจิตการอาหารทะเลเสียบ

ชื่อ นางสาว ศุภา สกุล ศุภทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
20 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
21 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจิญจี๋		
22 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจิญจี๋		
23 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจิญจี๋		
24 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจิญจี๋		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ศิลปการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ยุพา สกุล พุนทอง

ระหว่างวันที่ 3 ตุลาคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน ธันวาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
28 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำความสะอาด		
29 ก.พ 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
1 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
4 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
5 มี.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมอาหาร		
	ประกอบอาหาร		
	ทำความสะอาด		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ชุลา สกุล จุนหอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 27 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
6 ม.ค 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
7 ม.ค 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
8 ม.ค 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
11 ม.ค.67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
12 ม.ค	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมอาหาร		
	ประกอบอาหาร		
	ทำความสะอาด		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ศิลการอาหารทล.เกษตรฯ

ชื่อ นางสาว ฯพา สกุล ชนทอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
13 มก 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
14 มก 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
15 มก 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
16 มก 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างจาน		
17 มก 67	รับออเดอร์	9 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างจาน		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ศูนย์การอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว ศุภา สกุล จุนหอง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 67 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
20 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
21 มค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ทำจัญชี		
22 มค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมอาหาร		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
23 มค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจัญชี		
26 มค 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ..... ธุรกิจ อาหาร ทอ. เฟื่องฟ้า .....

ชื่อ ..... ชลธาร ..... สกุล ..... จุนหงอ .....

ระหว่างวันที่ ..... 3 ..... มกราคม ..... 67 ..... ถึงวันที่ ..... 29 ..... เดือน ..... มกราคม ..... ปี ..... 2567 .....

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
27 ม.ค. 67	รายงานตัว	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
28 ม.ค. 67	รายงานตัว	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
29 ม.ค. 67	รายงานตัว	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ทำจัดจาน		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล แล้วสำหลัด

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
22 ม.ค. 67	เปิดร้าน	8 ชม	
	เตรียมของ		
	รับออเดอร์		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
23 ม.ค. 67	เตรียมวัตถุดิบ	8 ชม	
	รับออเดอร์		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
24 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
25 ม.ค. 67	เตรียมวัตถุดิบ	8 ชม	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล แก้วสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
26 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมอุปกรณ์		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
29 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
30 ม.ค. 67	เตรียมวัตถุดิบ	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
31 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรรัตน์ สกุล แจ้งสำเนียง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
1 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม	อชา
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
2 ก.พ. 67	เตรียมวัตถุดิบ	8 ชม.	อชา
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
5 ก.พ. 67	ประกอบอาหาร	8 ชม.	อชา
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
6 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	อชา
	เตรียมอุปกรณ์		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
7 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	อชา
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว นรลิพร สกุล แสงสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
8 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	สับอุปกรณ์		
9 ก.พ. 67	ประกอบอาหาร	8 ชม.	
	สรออเดอร์		
	สางอุปกรณ์		
10 ก.พ. 67	เตรียมอุปกรณ์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	สรออเดอร์		
	สางอุปกรณ์		
11 ก.พ. 67	ประกอบอาหาร	8 ชม.	
	สรออเดอร์		
	สับอุปกรณ์		
12 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	สรออเดอร์		
	สับอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรพิพัฒ สกุล แซ่ลิ้มเลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 27 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
13 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
14 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
	เช็คของ		
15 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างของ		
16 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
17 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	เช็คของ		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรพิพร สกุล แก้วสีเผือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 27 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
20 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
21 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
22 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบ		
	ทำความสะอาด		
23 ก.พ. 67	ประกอบอาหาร	8 ชม.	
	ส่งออเดอร์		
	ล้างของ		
27 ก.พ. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ล้างของ		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล แก้วสีแสด

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
28 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างของ		
29/ก.พ.67	เตรียมของ	8 ชม	
	รับออเดอร์		
	ส่งอาหาร		
	ล้างอุปกรณ์		
1 ม.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
4 มี.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งอาหาร		
5 มี.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล หล้าสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
6 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ล้างของ		
	เช็ดของ		
7 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งอาหาร		
8 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ปรุงอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
11 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ส่งอาหาร		
12 ม.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ทำบัญชี		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพร สกุล แก้วสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
13 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
14 มี.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
15 มี.ค 67	ประกอบอาหาร	8 ชม.	
	ส่งออเดอร์		
	ล้างของ		
	เช็ดของ		
18 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
19 มี.ค. 67	รับออเดอร์	8 ชม	
	เตรียมวัตถุดิบ		
	ประกอบอาหาร		
	ล้างของ		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ ขอ้การอาหาร หลรเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว นชรพัพร สกุล แก้วสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มีนาคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
20 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ล้างอาหาร		
	ล้างจาน		
21 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	เตรียมอุปกรณ์		
	ปรุงอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
	ล้างจาน		
22 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ล้างอาหาร		
25 มี.ค 67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ปรุงอาหาร		
	ล้างออเดอร์		
	ล้างอุปกรณ์		
26 มี.ค 67	เช็คร้าน	8 ชม.	
	รับออเดอร์		
	ปรุงอาหาร		
	ล้างอุปกรณ์		

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่อธุรกิจ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ชื่อ นางสาว พรทิพย์ สกุล แสงสีเหลือง

ระหว่างวันที่ 3 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 29 เดือน มกราคม ปี 2567

วันที่	งานที่ปฏิบัติประจำวัน	จำนวนชั่วโมง	ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
27 ม.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งอาหาร		
28 ม.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	สรุปยอด		
29 ม.ค.67	รับออเดอร์	8 ชม.	
	ประกอบอาหาร		
	ส่งออเดอร์		
	สรุปยอด		
	เช็คของ		

- รูปภาพการทำงาน

- การบันทึกรายรับรายจ่าย

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ที่ ๓๑๔/๒๕๖๗ **วันที่** ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลประกอบการธุรกิจของศูนย์บ่มเพาะฯ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตามที่วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ได้มอบหมายให้ข้าพเจ้าดำเนินการจัดทำบัญชีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ของร้าน Coffee fin , Flash home , ธุรกิจน้ำพริกมะพร้าว, ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม , ธุรกิจบราวนี่แบร์ , ธุรกิจศูนย์เสริมสร้างทักษะวิชาชีพคอมพิวเตอร์ ประจำเดือนมกราคม 2567 ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ทั้งนี้ เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายของวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ข้าพเจ้าจึงขอรายงานผลรายรับ รายจ่าย และงบกำไรขาดทุนของร้านดังกล่าว ตามรายละเอียดเอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ.....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)

หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

เรียน ผอ.วก.บางสะพาน

1. เพื่อโปรดทราบ

2. .....

๑. ทราบ

๒. มอบหมาย ...

ว. ๑.พ.ชฟ.

(นายนิมิตร ศรียาภัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางรายได้ - ค่าใช้จ่าย ธุรกิจ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับเดือน มกราคม 2567

วันที่	รายการ		คงเหลือ
	รับ	จ่าย	
3 ม.ค.67	5,000.00	4,000.00	1,000.00
4 ม.ค.67	556.00	100.00	456.00
5 ม.ค.67	300.00	200.00	100.00
8 ม.ค. 67	300.00	600.00	(300.00)
9 ม.ค. 67	450.00	158.00	292.00
10 ม.ค. 67	350.00	200.00	150.00
11 ม.ค. 67	450.00	200.00	250.00
12 ม.ค. 67	250.00	100.00	150.00
15 ม.ค. 67	450.00	1,500.00	(1,050.00)
16 ม.ค. 67	117.00	254.00	(1,187.00)
17 ม.ค. 67	507.00	300.00	(980.00)
18 ม.ค. 67	1,454.00	870.00	(396.00)
19 ม.ค. 67	1,264.00	2,000.00	(1,132.00)
21 ม.ค. 67	450.00	245.00	(927.00)
22 ม.ค. 67	998.00	220.00	(149.00)
23 ม.ค. 67	1,697.00	350.00	1,198.00
25 ม.ค. 67	450.00	100.00	1,548.00
26 ม.ค. 67	550.00	1,500.00	598.00
รวม	**15,593.00**	**12,897.00**	**2,696.00**

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ที่ ๕๘๘/๒๕๖๗ **วันที่** ๗ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลประกอบการธุรกิจของศูนย์บ่มเพาะฯ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตามที่วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ได้มอบหมายให้ข้าพเจ้าดำเนินการจัดทำบัญชีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ของร้าน Coffee fin , Flash home , ธุรกิจน้ำพริกมะพร้าว,ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ธุรกิจบราวนี่แบร์, ธุรกิจศูนย์เสริมสร้างทักษะวิชาชีพซ่อมบำรุงคอมพิวเตอร์ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ทั้งนี้ เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายของวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ข้าพเจ้าจึงขอรายงานผลรายรับ รายจ่าย และงบกำไรขาดทุนของร้านดังกล่าว ตามรายละเอียดเอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ .....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)

หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

เรียน ผอ.วก.บางสะพาน

1. เพื่อโปรดทราบ

2. .....

(นายนิมิตร ศรียาภัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางรายได้ - ค่าใช้จ่าย ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับเดือน กุมภาพันธ์ 2567

วันที่	รายการ		คงเหลือ
	รับ	จ่าย	
2 ก.พ.. 67	500.00	100.00	400.00
3 ก.พ.. 67	650.00	250.00	400.00
7 ก.พ. 67	750.00	-	750.00
8 ก.พ. 67	750.00	150.00	600.00
9 ก.พ. 67	167.00	1,000.00	(833.00)
9 ก.พ. 67	135.00	200.00	(65.00)
10 ก.พ. 67	150.00	140.00	10.00
14 ก.พ. 67	300.00	50.00	250.00
15 ก.พ. 67	300.00	120.00	180.00
16 ก.พ. 67	100.00	-	100.00
17 ก.พ. 67	455.00	-	455.00
21 ก.พ. 67	100.00	100.00	-
21 ก.พ. 67	100.00	-	100.00
22 ก.พ. 67	150.00	200.00	(50.00)
23 ก.พ. 67	150.00	160.00	(10.00)
24 ก.พ. 67	165.00	-	165.00
28 ก.พ. 67	125.00	150.00	(25.00)
29 ก.พ. 67	120.00	140.00	(20.00)
รวม	**5,167.00**	**2,760.00**	2,407.00

๒๒

ส่วนราชการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ที่ ๑๕๐๖/๒๕๖๗ **วันที่** ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลประกอบการธุรกิจของศูนย์บ่มเพาะฯ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตามที่วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ได้มอบหมายให้ข้าพเจ้าดำเนินการจัดทำบัญชีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ของร้าน Coffee fin , ร้าน Flash home ธุรกิจน้ำพริกมะพร้าว , ธุรกิจบริการอาหารเครื่องดื่ม , ธุรกิจบราวนี่แบร์ , ธุรกิจศูนย์เสริมสร้างทักษะวิชาชีพซ่อมบำรุงเครื่องคอมพิวเตอร์ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗ ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ทั้งนี้ เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายของวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ข้าพเจ้าจึงขอรายงานผลรายรับ รายจ่าย และงบกำไรขาดทุนของร้านดังกล่าว ตามรายละเอียด เอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ.....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)

หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

เรียน ผอ.วก.บางสะพาน

1. **เพื่อโปรดทราบ**
2. .....

(นายนิมิตร ศรียาภัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางรายได้ - ค่าใช้จ่าย ธุรกิจ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับเดือน พฤษภาคม 2567

วันที่	รายการ		คงเหลือ
	รับ	จ่าย	
13 พ.ค. 67	1,100.00	1,800.00	(700.00)
13 พ.ค. 67	400.00		(300.00)
14 พ.ค. 67	507.00		207.00
15 พ.ค. 67	1,200.00		1,407.00
16 พ.ค. 67	500.00		1,907.00
17 พ.ค. 67	500.00	2,000.00	407.00
20 พ.ค. 67	998.00		1,405.00
21 พ.ค. 67	320.00		1,725.00
22 พ.ค. 67	680.00		2,405.00
23 พ.ค. 67	700.00		3,105.00
24 พ.ค. 67	650.00	2,200.00	1,555.00
27 พ.ค. 67	800.00		2,355.00
28 พ.ค. 67	650.00		3,005.00
29 พ.ค. 67	650.00		3,655.00
30 พ.ค. 67	350.00		4,005.00
31 พ.ค. 67	700.00	2,500.00	2,205.00
รวม	**10,705.00**	**8,500.00**	**2,205.00**

- งบกำไรขาดทุน

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการการอาชีวศึกษา ธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

งบกำไรขาดทุน

สำหรับเดือน มกราคม 2567

รายได้ :-		
รายได้จากการขาย	15,593.00	
รวมรายได้		**15,593.00**
ค่าใช้จ่าย :-		
ซื้อวัตถุดิบ	9,897.00	
ซื้อวัสดุ-อุปกรณ์	3,000.00	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		
ค่าไฟฟ้า เดือน ...		
ค่าล่วงเวลา เดือน ...	-	
เงินเดือนพนักงาน เดือน ...		
ค่าคอมมิชชั่นพนักงาน		
สวัสดิการคณะกรรมการ		
รวมค่าใช้จ่าย		**12,897.00**
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ		2,696.00

.....

(นางสาวอัศราพร แสนสุด)

ครูที่ปรึกษาธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

.....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)

หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

.....

(นายกิตติศักดิ์ ทรหด)

รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการการอาชีวศึกษา ธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม

งบกำไรขาดทุน

สำหรับเดือน กุมภาพันธ์ 2567

รายได้ :-		
รายได้จากการขาย	5,167.00	
รวมรายได้		**5,167.00**
ค่าใช้จ่าย :-		
ซื้อวัตถุดิบ	2,460.00	
ซื้อวัสดุ-อุปกรณ์	300.00	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		
ค่าไฟฟ้า เดือน ...		
ค่าล่วงเวลา เดือน ...	-	
เงินเดือนพนักงาน เดือน ...		
ค่าคอมมิชชั่นพนักงาน		
สวัสดิการคณะกรรมการ		
รวมค่าใช้จ่าย		**2,760.00**
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ		2,407.00

.....

(นางสาวอัศราพร แสนสุด)

ครูที่ปรึกษาธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

.....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)

หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

.....

(นายกิตติศักดิ์ ทรหด)

รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการการอาชีวศึกษา ธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม
งบกำไรขาดทุน
สำหรับเดือน พฤษภาคม 2567

รายได้ :-		
รายได้จากการขาย	10,705.00	
รวมรายได้		**10,705.00**
ค่าใช้จ่าย :-		
ซื้อวัสดุ-อุปกรณ์	8,500.00	
รวมค่าใช้จ่าย		**8,500.00**
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ		2,205.00

.....

(นางสาวอัศราพร แสนสุด)
ครูที่ปรึกษาธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

.....

(นางสาวธนิดา เสน่หา)
หัวหน้างานผลิตผลการค้า และประกอบธุรกิจ

.....

(นายกิตติศักดิ์ ทรหด)
รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

- งบแสดงฐานะการเงิน

งบแสดงฐานะการเงิน

บริการอาหารและเครื่องดื่ม

เดือน มกราคม – กุมภาพันธ์ 2567

รายการ	มกราคม	กุมพาพันธ์
สินทรัพย์		
เงินสด	5,000	2,500
เงินฝากธนาคาร	2,000	1,200
อุปกรณ์สำนักงาน	10,000	10,000
วัสดุสำนักงาน	5,000	5,000
รวมสินทรัพย์	6,200	3,700
หนี้สิน		
-	-	-
รวมหนี้สิน	=	=
ส่วนของเจ้าของ		
ทุน-ศูนย์บ่มเพาะ(วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน)	30,000	-
กำไรสะสม ณ วันสิ้นเดือน	2,696	2,407
รวมส่วนของเจ้าของ	32,696	2,407

พรทิพย์

.....

(นางสาวพรทิพย์ แก้วสีเหลือง)

เจ้าหน้าที่บัญชี

ยุภา

.....

(นางสาวยุภา ขุนทอง)

เจ้าหน้าที่การเงิน

.....

(นางสาวอัศราพร แสนสุด)

ครูที่ปรึกษาโครงการ

- เอกสารการนิเทศติดตามการดำเนินงาน

แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัย.....คศอเชียงทองสะพาน.....**ประจำปีการศึกษา**.....2566.....

ลักษณะของธุรกิจ ☑ **ธุรกิจใหม่** ☐ **ธุรกิจต่อเนื่อง**

๑. ชื่อธุรกิจ.....ผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่ม.....

๒. สถานที่ตั้งธุรกิจ.....จ.ชุมพร.....

๓. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว).....นางอัญชาพร แสนสุข.....

๔. ผู้รับผิดชอบ ๑.....น.ส. ชุติกา ขนทอง.....

๒.....น.ส. พรลิพร แก้วสีเหลือง.....

๕. ประเด็นการนิเทศ

๕.๑ การลงเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ.....มีการบันทึกเวลาเป็นปัจจุบัน.....

.....

๕.๒ การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....มีการประชุมเป็นปัจจุบัน.....

.....

๕.๓ การดำเนินธุรกิจ (การแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ.....มีการขายสะเดิดหวาน สะอาดถูกหลักอนามัย

พลิกแพ้ ชื่มแจ่ม.....

.....

๕.๔ การจัดทำบัญชีของธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....มีการทำบัญชีเป็นปัจจุบัน.....

.....

๕.๕ การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ.....มีงบกำไรขาดทุน.....

.....

๕.๖ การนิเทศอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

–

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

–

.....

ลงชื่อ.....ผู้นิเทศ

(.....นายอนุวัต รัตมิพร.....)

วันที่.....28.....เดือน.....มีนาคม.....พ.ศ.....2567

แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัย การอาชีพบางละมุง **ประจำปีการศึกษา** 2566

ลักษณะของธุรกิจ ☑ **ธุรกิจใหม่** ☐ **ธุรกิจต่อเนื่อง**

๑. ชื่อธุรกิจ มีกาเต้าหูทอดเครื่องเสริม

๒. สถานที่ตั้งธุรกิจ ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจวิทยาลัยการอาชีพบางละมุง

๓. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว) อัครพล แสงสด

๔. ผู้รับผิดชอบ ๑. นางสาวยุภา จุนทอง

๒. นายอาทิตย์ เหล็กสิงห์

๕. ประเด็นการนิเทศ

๕.๑ การลงเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ มีการลงเวลาปฏิบัติงานที่เป็นปัจจุบัน

๕.๒ การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ มีการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจอย่างต่อเนื่อง

๕.๓ การดำเนินธุรกิจ (การแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ มีความสะอาด มีการต้อนรับดี มีการบริการที่ดี มีเมนูที่จัดเอง

๕.๔ การจัดทำบัญชีของธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ มีการจัดทำบัญชีของธุรกิจ

๕.๕ การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ มีงบกำไรขาดทุน ถูกต้อง มีการสรุปเองตามความต้องการของนักศึกษา

๕.๖ การนิเทศอื่นๆ (ถ้ามี)

มีการแสดงราคาที่จัดเอง

ข้อเสนอแนะ

-

ลงชื่อ ..... ผู้นิเทศ

(นางสาวสุนิตา เสนีย์)

วันที่ 28 เดือน มี.ค. พ.ศ. 2567

แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัย.....การอาชีพบางสะพาน.....**ประจำปีการศึกษา**.....2566.....

ลักษณะของธุรกิจ ☑ **ธุรกิจใหม่** ☐ **ธุรกิจต่อเนื่อง**

๑. ชื่อธุรกิจ.....บริการอาหารและเครื่องดื่ม.....

๒. สถานที่ตั้งธุรกิจ.....ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....

๓. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว).....อัศราพร แสนสุด.....

๔. ผู้รับผิดชอบ ๑.....

๒.....

๕. ประเด็นการนิเทศ

๕.๑ การลงเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ.....ธุรกิจมีการลงเวลาปฏิบัติงานทำปัจจุบัน.....

.....

๕.๒ การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....มีการประชุมการดำเนินงาน ที่ต่อเนื่อง และปัจจุบัน.....

.....

๕.๓ การดำเนินธุรกิจ (การแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ.....ธุรกิจมีการบริการที่ดี สะอาด ถูกหลักตามมาย.....

.....

๕.๔ การจัดทำบัญชีของธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....มีการจัดทำบัญชีของธุรกิจ.....

.....

๕.๕ การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ.....ธุรกิจมีการจัดทำงบกำไรขาดทุน, งบแสดงฐานะการเงิน.....

.....

๕.๖ การนิเทศอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

.....–.....

ข้อเสนอแนะ

.....–.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้นิเทศ

(.....นางสาว สุวดี ศายศาล.....)

วันที่.....28.....เดือน.....สิงหาคม.....พ.ศ.....2567.....

แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัย การอาชีพบางสะพาน **ประจำปีการศึกษา**.....

ลักษณะของธุรกิจ ☑ **ธุรกิจใหม่** ☐ **ธุรกิจต่อเนื่อง**

๑. ชื่อธุรกิจ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม.

๒. สถานที่ตั้งธุรกิจ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

๓. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว).....

๔. ผู้รับผิดชอบ ๑. นส.ยุภา ขุนทอง

๒. นส.พรศิพย์ แก้วสีเหลือง

๕. ประเด็นการนิเทศ

๕.๑ การลงเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ มีการลงเวลาปฏิบัติงานเป็นประจำวัน.

๕.๒ การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ มีบันทึกการประชุมคณะกรรมการตามแผนธุรกิจ

๕.๓ การดำเนินธุรกิจ (การแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ ความสะอาดของสถานที่ดี / มีเมนูอาหารแสดงชัดเจน.

๕.๔ การจัดทำบัญชีของธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ มีการจัดทำบัญชีแสดงรายรับ รายจ่าย ต่อเนื่อง.

๕.๕ การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ แสดงงบกำไรขาดทุน / งบแสดงฐานะการเงิน.
เป็นปกติ

๕.๖ การนิเทศอื่นๆ (ถ้ามี)

–

ข้อเสนอแนะ

ลงชื่อ ..... ผู้นิเทศ

(นางสาวพนิดา ธมอินต์)

วันที่ 28 เดือน มี.ค. พ.ศ. 67

- ประเมินความพึงพอใจ PDCA

แบบประเมินความพึงพอใจผู้บริโภค ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์บ่มเพาะวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมายถูกลงในช่องว่างระดับคะแนนความพึงพอใจที่ท่านมีต่อบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์บ่มเพาะวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน เพื่อทีมงานจะได้นำไปปรับปรุงการบริการให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

เกณฑ์การประเมิน 5=ดีมาก 4=ดี 3=ปานกลาง 2=น้อย 1=ปรับปรุง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

1.2 ตำแหน่ง / หน้าที่ของผู้ตอบแบบสอบถาม

☐ ผู้บริหาร ☐ ครู

☐ เจ้าหน้าที่ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ อื่นๆ

ตอนที่ 2 ข้อมูลบริการ

ลำดับ	รายการพิจารณา	เกณฑ์การประเมิน				
		ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	ปรับปรุง 1
1	รสชาติของอาหาร					
2	ปริมาณของอาหาร					
3	ความสะอาดของสินค้า					
4	สุขอนามัยของผู้จัดจำหน่าย					
5	ราคาเหมาะสมกับปริมาณ					
6	บรรจุภัณฑ์สวยงามได้มาตรฐาน					
7	ความพึงพอใจในการใช้บริการ					

ตอนที่ 3 ข้อเสอนแนะ

.....

.....

บทที่ 3

การดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการ ครั้งนี้มีการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.1 เพื่อสนองนโยบาย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

1.2. เพื่อพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.3. เพื่อเพิ่มสมถรรนะ การเป็นผู้ประกอบการให้กับผู้เรียน

2. ขั้นตอนการเตรียมโครงการ

1. อบรมการวางแผนการดำเนินงาน การเขียนแผนธุรกิจ
2. สถานที่การดำเนินงาน ศูนย์บ่มเพาะ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
3. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ 1 มีนาคม 2566 – 30 มิถุนายน 2567
4.จำนวนเงินที่ขอใช้ 5,000 บาท

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินงาน

-รายละเอียดที่ได้รับจากการดำเนินโครงการ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน ได้ดำเนินธุรกิจเพื่อเพิ่มทักษะและประสิทธิภาพ เพื่อสามารถนำไปปรับใช้ในการเรียนการสอน มีประสบการณ์จริงในการลงมือปฏิบัติ เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจและศักยภาพของผู้เรียนเพื่อเตรียมความพร้อมการเป็นผู้ประกอบการในอนาคตได้ดียิ่งขึ้นต่อไป

ลำดับขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 3 ลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักเรียน นักศึกษาที่มีต่อโครงการ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติอย่างง่าย (Statistic) ได้แก่ การหาค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ค่าร้อยละ (Percentage) และสรุปผลข้อเสนอแนะ โดยการวิเคราะห์ข้อมูลความใกล้เคียงของความคิดเห็นชนิดเดียวกัน

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 แสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	20	40
หญิง	30	60
รวม	50	100

จากตารางที่ 1 พบว่า จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 20 และเพศหญิงร้อยละ 40

ตารางที่ 2 สถานะของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามแยกตามแผนก

สถานะ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริหาร	4	8
ครู	5	10
เจ้าหน้าที	3	6
นักเรียน	38	76
รวม	50	100

จากตารางที่ 2 พบว่า จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานะของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังนี้ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้บริหาร คิดเป็นร้อยละ 4 ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นครู คิดเป็นร้อยละ 10 ผู้ตอบแบบสอบถามคิดที่เป็นเจ้าหน้าที่เป็นร้อยละ 10 และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ที่เป็นนักเรียน คิดเป็นร้อยละ 76

ความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ

การประเมินผลการจัดโครงการ ธุรกิจ บราวนี่แบร์ ในครั้งนี้ผู้ประเมินได้ใช้เกณฑ์การวัดระดับแบบมาตรส่วนประเมินค่า (rating scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับดังนี้

1. "พึงพอใจน้อยที่สุด" ให้ 1 คะแนน
2. "พึงพอใจน้อย" ให้ 2 คะแนน
3. "พึงพอใจปานกลาง" ให้ 3 คะแนน
4. "พึงพอใจมาก" ให้ 4 คะแนน
5. "พึงพอใจมากที่สุด ให้ 5 คะแนน

สำหรับเกณฑ์การแปรค่าเฉลี่ยแต่ละคะแนน ใช้สูตรดังนี้

$$\text{สูตร} = \frac{\text{ค่าคะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนตัวเลือก}}$$

แทนค่า

$$\text{สูตร} = \frac{\mathbf{5-1}}{\mathbf{5}}$$

ค่าคะแนนเฉลี่ยในช่วง 1.00-1.80 คะแนน หมายถึง "อยู่ในเกณฑ์ระดับน้อยที่สุด"

ค่าคะแนนเฉลี่ยในช่วง 1.81-2.60 คะแนน หมายถึง "อยู่ในเกณฑ์ระดับน้อย"

ค่าคะแนนเฉลี่ยในช่วง 2.61-3.40 คะแนน หมายถึง "อยู่ในเกณฑ์ระดับปานกลาง"

ค่าคะแนนเฉลี่ยในช่วง 3.41-4.20 คะแนน หมายถึง "อยู่ในเกณฑ์ระดับมาก"

ค่าคะแนนเฉลี่ยในช่วง 4.21-5.00 คะแนน หมายถึง "อยู่ในเกณฑ์ระดับมากที่สุด

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักเรียน นักศึกษาที่มีต่อโครงการ / กิจกรรม

ตารางที่ 3 ระดับความพึงพอใจของการดำเนินโครงการ บราวนี่แบร์

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติของอาหาร	4.40	0.49	มากที่สุด
2. ปริมาณของอาหาร	4.54	0.68	มากที่สุด
3. ความสะอาดของสินค้า	4.48	0.50	มากที่สุด
4. สุขอนามัยของผู้จัดจำหน่าย	4.34	0.63	มากที่สุด
5. ราคาเหมาะสมกับปริมาณ	3.98	0.62	มาก
6. บรรจุภัณฑ์สวยงามได้มาตรฐาน	4.46	0.50	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจในการใช้บริการ	4.18	0.66	มาก
รวม	4.23	0.62	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าระดับความพึงพอใจที่มีต่อกิจกรรมโครงการ ธุรกิจบราวนี่แบร์ ได้ดังนี้

- รสชาติของบราวนี่ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.49
- ปริมาณของบราวนี่ ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.68
- ความสะอาดของสินค้า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.48 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.50
- สุขอนามัยของผู้จัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.43 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.63
- ราคาเหมาะสมกับปริมาณ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 3.98 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.62
- บรรจุภัณฑ์สวยงามได้มาตรฐาน ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.50
- ความพึงพอใจในการใช้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x}$) = 4.18 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.66

ตอนที่ 1 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- รสชาติไม่คงที่

-งบประมาณที่ใช้ 55,000

- ผู้เข้าร่วมโครงการ

นางสาวยุภา	ขุนทอง
นางสาวพรทิพย์	แก้วสีเหลือง
นางสาววราภรณ์	สุริยันต์
นางสาวชนัดดา	เกตุนรินทร์
นางสาวนิตยา	กระโชก
นางสาวปิยากร	ประถมทอง
นางสาวกสุลกาญจน์	เปรมปรีดิ์

- ปัญหา

-ไม่มี-

- ข้อเสนอแนะ

-ไม่มี*

บทที่ 5

การประเมินผลโครงการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

การดำเนินธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ครั้งนี้ สรุปผลการประเมินดังนี้

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามคือผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 50 คน จากจำนวน 50 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย โดยการใช้แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักเรียน นักศึกษาที่มีต่อโครงการ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

- จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 20 และเพศหญิงร้อยละ 40
- จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานะของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้บริหาร คิดเป็นร้อยละ 4 ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นครูคิดเป็นร้อยละ 10 ผู้ตอบแบบสอบถามคิดที่เป็นเจ้าหน้าที่เป็นร้อยละ 10 และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ที่เป็นนักเรียน คิดเป็นร้อยละ 76

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักเรียน นักศึกษาที่มีต่อโครงการ

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานะของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้บริหาร คิดเป็นร้อยละ 4 ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นครูคิดเป็นร้อยละ 10 ผู้ตอบแบบสอบถามคิดที่เป็นเจ้าหน้าที่เป็นร้อยละ 10 และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ที่เป็นนักเรียน คิดเป็นร้อยละ 76

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- รสชาติไม่คงที่

แบบประเมินความพึงพอใจผู้บริโภค ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์บ่มเพาะวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมายถูกลงในช่องว่างระดับคะแนนความพึงพอใจที่ท่านมีต่อบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์บ่มเพาะวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน เพื่อทีมงานจะได้นำไปปรับปรุงการบริการให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

เกณฑ์การประเมิน 5=ดีมาก 4=ดี 3=ปานกลาง 2=น้อย 1=ปรับปรุง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

1.2 ตำแหน่ง / หน้าที่ของผู้ตอบแบบสอบถาม

☐ ผู้บริหาร ☐ ครู

☐ เจ้าหน้าที่ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ อื่นๆ

ตอนที่ 2 ข้อมูลบริการ

ลำดับ	รายการพิจารณา	เกณฑ์การประเมิน				
		ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	ปรับปรุง 1
1	รสชาติของอาหาร					
2	ปริมาณของอาหาร					
3	ความสะอาดของสินค้า					
4	สุขอนามัยของผู้จัดจำหน่าย					
5	ราคาเหมาะสมกับปริมาณ					
6	บรรจุภัณฑ์สวยงามได้มาตรฐาน					
7	ความพึงพอใจในการใช้บริการ					

ตอนที่ 3 ข้อเสอนแนะ

.....

.....