

**รายงานผลดำเนินงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
และ นักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจ
และ การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
(CWIE) ตามแนวคิด LEARNING FACTORY**

จัดทำโดย
**สำนักกิจการพิเศษ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**
ประจำปี พ.ศ.2569

(ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2569 ถึง 31 พฤษภาคม 2569)

รายงานผลดำเนินงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
และ นักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจ
และ การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
(CWIE) ตามแนวคิด LEARNING FACTORY

จัดทำโดย
สำนักกิจการพิเศษ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ประจำปี พ.ศ.2569

(ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2569 ถึง 31 พฤษภาคม 2569)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ
อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ
ประธานกรรมการบริหารสำนักกิจการพิเศษ



นโยบาย **Ready to Work** ภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ **The Power of SDU** ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พลิกบทบาทของสำนักกิจการพิเศษ ซึ่งมีพันธกิจด้านการบริหารจัดการธุรกิจวิชาการ ให้กลายเป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติงาน โดยให้หน่วยงานและโครงการในกำกับ เป็นแหล่งเรียนรู้ โดยมีบทบาท และ หน้าที่ ที่สำคัญ โดยเป็น "ห้องเรียนสนาม" และ "โรงงานแห่งการเรียนรู้" (**Learning Factory**) ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ก้าวเข้ามาสัมผัส ควบคุม และลงมือปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการจริง ซึ่งการขับเคลื่อนในลักษณะนี้ เป็นการบูรณาการร่วมกับการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หรือ **CWIE** อย่างเป็นเนื้อเดียวกัน ทำให้นักศึกษาไม่ได้เพียงแต่เรียนรู้ทฤษฎีในห้องเรียน แต่สามารถบ่มเพาะทักษะวิชาชีพ ความเป็นผู้ประกอบการ และ Soft Skills ที่จำเป็นต่ออนาคต ทั้งในด้านการสื่อสาร การตลาดดิจิทัล และจิตวิญญาณการบริการระดับมืออาชีพเป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ควบคู่ไปกับการปลูกฝังความรับผิดชอบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อมตามแนวทางความยั่งยืน

นอกจากนี้ การดำเนินงานตามนโยบาย **Ready to Work** ของสำนักกิจการพิเศษ เป็นระบบนิเวศการเรียนรู้ ภายใต้แนวคิด **One World Library (OWL)** และใช้ระบบดิจิทัลสนับสนุนการเรียนรู้ รวมถึงการบริหารจัดการที่มีวัฒนธรรมองค์กรดิจิทัลถูกต้องตามหลักธรรมาภิบาล โดยถ่ายทอดองค์ความรู้ พร้อมทั้งใช้ระบบประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน หรือ SROI มาเป็นเกณฑ์ชี้วัดความคุ้มค่าและผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาอย่างเป็นระบบ โดยกระบวนการประเมินผลความพร้อมก่อนสำเร็จการศึกษา (Ready to Work Assessment & SROI) จะเป็นการยืนยันได้ว่านักศึกษามีสมรรถนะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงานแห่งอนาคต ซึ่งเป็นกระบวนการประเมินผลที่มีตัวชี้วัด (Key Results) ร่วมกันอย่างโปร่งใส ส่งผลให้สำนักกิจการพิเศษกลายเป็นฟันเฟืองสำคัญในการสร้างบัณฑิตที่เพียบพร้อมด้วยสมรรถนะ มีความเชี่ยวชาญ และมีความพร้อมขั้นสูงสุดที่จะก้าวเข้าสู่โลกแห่งการทำงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
นโยบาย Ready to Work	ก
สารบัญ	ค
บทนำ	1
แนวคิดการดำเนินงาน CWIE & Learning Factory	3
กับห้องเรียนสนาม@สำนักกิจการพิเศษ	
ผลดำเนินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และนักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจ และ การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CIWE) ตามแนวคิด Learning Factory สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปี พ.ศ.2569 (ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2569 ถึง 31 พฤษภาคม 2569)	6
1. สนับสนุนการเรียนการสอน และรองรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา	6
2. สนับสนุนการมีรายได้ระหว่างเรียนให้กับนักศึกษา	7
3. สนับสนุนการเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป ทั้งหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	7
4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้รับจากสำนักกิจการพิเศษ จำแนกรายสาขาวิชา/หลักสูตร	8
5. ผลลัพธ์เชิงคุณค่า	10
6. ผลสะท้อนการเรียนรู้จาก (Feedback) จากนักศึกษา พนักงานพี่เลี้ยง และ อาจารย์นิเทศก์	10
7. ประมวลผลการดำเนินการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)	17

บทนำ

สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนพันธกิจของมหาวิทยาลัยด้านการบริการธุรกิจวิชาการ การสร้างนวัตกรรม และการพัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โดยมุ่งพัฒนาแหล่งเรียนรู้ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการสู่การปฏิบัติจริง ภายใต้แนวคิด Learning Factory ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่จำลองสภาพแวดล้อมการทำงานเสมือนจริง หรือการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง เพื่อให้ นักศึกษา บุคลากร และผู้เรียนทุกช่วงวัยได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรง (Experiential Learning) ควบคู่กับการ พัฒนาทักษะวิชาชีพ ทักษะแห่งอนาคต และสมรรถนะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21

แหล่งเรียนรู้ที่มีความเป็นเลิศของสำนักกิจการพิเศษได้รับการออกแบบให้เป็นระบบนิเวศการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) ที่บูรณาการองค์ความรู้ งานวิจัย นวัตกรรม และการบริการวิชาการเข้าด้วยกันอย่างเป็น รูปธรรม โดยอาศัยจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย การบริการ สุขภาวะ และ การพัฒนาชุมชน สู่การเป็นพื้นที่แห่งการเรียนรู้ การทดลอง การสร้างสรรค์นวัตกรรม และการต่อยอดเชิงธุรกิจ

ภายใต้แนวคิด Learning Factory ผู้เรียนจะได้รับโอกาสในการเรียนรู้จากกระบวนการทำงานจริง ตั้งแต่ การวางแผน การผลิต การบริหารจัดการ การควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ ตลอดจนการสร้าง มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลให้เกิดการพัฒนาสมรรถนะทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่พึง ประสงค์อย่างครบถ้วน พร้อมทั้งส่งเสริมการสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ นักนวัตกรรม และบุคลากรคุณภาพที่ สามารถตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ แหล่งเรียนรู้ดังกล่าวยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชน และเครือข่ายวิชาชีพ อันนำไปสู่การแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ การพัฒนานวัตกรรม และการสร้าง คุณค่าร่วม (Shared Value) ให้เกิดขึ้นอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการเป็น มหาวิทยาลัยแห่งการสร้างสรรค์ พัฒนาคน พัฒนางาน และพัฒนาสังคมบนฐานความเชี่ยวชาญที่โดดเด่นและเป็น ที่ยอมรับในระดับประเทศ

แนวคิดการดำเนินงาน CWIE & Learning Factory กับ ห้องเรียนสนาม@สำนักกิจการพิเศษ

ด้วยพันธกิจด้านการบริหารจัดการธุรกิจวิชาการ ของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นี้ก็เพื่อพัฒนาการปฏิบัติงานให้ได้มาตรฐานของกิจการพิเศษ และสนับสนุนการเรียนการสอน การวิจัย และเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา รวมถึงเป็นแหล่งเรียนรู้ เพื่อบริการวิชาการที่มีคุณภาพแก่บุคคล ภายนอก ดังนั้นสำนักกิจการพิเศษ จึงตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนานักศึกษาผ่านการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ในสถานประกอบการคือ โครงการในกำกับของสำนักกิจการพิเศษ ภายใต้แนวคิด “Learning Factory” หรือ “โรงงานแห่งการเรียนรู้” ในลักษณะ **ห้องเรียนสนาม (Learning Workplace)** สำนักกิจการพิเศษที่นักศึกษาสามารถฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เรียนรู้กระบวนการทำงานจริง และสร้างรายได้ระหว่างการศึกษาสอดคล้องกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มุ่งเน้นการสร้าง **"Ready to Work"** เตรียมความพร้อมของนักศึกษาทั้งทางด้านทักษะ ความรู้ ทักษะคน และความสามารถทางเทคนิคที่จำเป็น เพื่อเริ่มต้นทำงานได้ทันทีโดยผ่านกระบวนการ ในการพัฒนานักศึกษาให้มีทักษะแห่งอนาคต (Future Skills) โดยใช้พื้นที่จริงและองค์ความรู้เฉพาะทางของสำนักกิจการพิเศษมหาวิทยาลัยในการฝึกปฏิบัติจริง ส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) และจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสังคม เพื่อให้บัณฑิตมีความพร้อมในการทำงานจริง โดยผ่านการบูรณาการจากองค์ความรู้ทางวิชาการ เข้ากับประสบการณ์การทำงานจริงผ่านหน่วยงานภายใน เพื่อสร้างบัณฑิตที่ "เก่งงาน เก่งคน และมีคุณภาพ" พร้อมรับมือกับโลกการทำงานที่เปลี่ยนแปลง โดยสามารถสร้างทักษะในด้านต่าง ๆ

วัตถุประสงค์ CWIE

วัตถุประสงค์หลักของ CWIE (Cooperative and Work Integrated Education) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คือการจัดการศึกษาเชิงประสบการณ์ที่บูรณาการทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาให้พร้อมทำงานได้ทันที (Ready to Work) มีความรู้ ทักษะวิชาชีพ และทักษะสังคม (Hard/Soft skills) ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

1. พัฒนาสมรรถนะนักศึกษา: เพิ่มศักยภาพให้นักศึกษามีความพร้อมด้านวิชาชีพและทัศนคติที่ดี ผ่านการปฏิบัติงานจริง
2. สร้างความพร้อมสู่งาน (Ready to Work) : ผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะสูง ตรงความต้องการของตลาดแรงงาน ลดช่องว่างระหว่างการศึกษาและการทำงานจริง
3. ความร่วมมือระหว่างองค์กร : สร้างความสัมพันธ์และบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ (Co-design / Co-creation) ทั้งภาครัฐและเอกชน
4. พัฒนาคุณภาพหลักสูตร : นำผลสะท้อนกลับจากการฝึกปฏิบัติงานจริงมาปรับปรุงการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยให้ทันสมัย
5. โอกาสด้านอาชีพ : เพิ่มโอกาสให้นักศึกษามีงานทำทันทีหลังสำเร็จการศึกษาและพัฒนาทักษะชีวิต

คำนิยาม CWIE วิถีสวนดุสิต

การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education : CWIE) หมายถึง การศึกษาในรูปแบบสหกิจศึกษา การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน และการศึกษาเชิงปฏิบัติการในสถานประกอบการ เพื่อสร้างสมรรถนะให้นักศึกษาพร้อมทำงานทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

สถานประกอบการ หมายถึง โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ หน่วยงานอิสระ สำนักกิจการพิเศษ และหน่วยงานอื่นๆ ของมหาวิทยาลัยที่ดำเนินงานในลักษณะของ Learning Factory และ สามารถรองรับการปฏิบัติงานตามแนวทางการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

คณาจารย์นิเทศ / อาจารย์นิเทศ หมายถึง อาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่นิเทศนักศึกษาในความรับผิดชอบ ให้คำปรึกษา แนะนำข้อเสนอแนะ ตลอดจนให้ความช่วยเหลือต่าง ๆ แก่นักศึกษา

ผู้นิเทศงาน หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุน การปฏิบัติงานของนักศึกษาในสถานประกอบการ รวมถึงครูพี่เลี้ยง เพื่อพัฒนาคุณภาพการทำงานและส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษาให้ทำงานได้ตามเป้าหมายและมาตรฐานที่กำหนด

ด้วยบริบทสำนักกิจการพิเศษ ลักษณะของห้องเรียนสนาม สนับสนุนการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education: CWIE) และแนวคิด LEARNING FACTORY ที่เชื่อมโยงความสามารถของบุคลากร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริการ และนักศึกษา ให้มีตัวตนและคุณภาพตามอัตลักษณ์ที่โครงการในกำกับ สำนักกิจการพิเศษมีนั้นก็เพื่อสร้างบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญที่จับต้องได้ โดยสอดคล้องกับเป้าหมายของ SDU ซึ่งสอดคล้องโดยตรงกับ Power of Student & Alumni ในมิติ Ready to Work สำนักกิจการพิเศษ จึงตระหนักถึงความสำคัญของการเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการในห้องเรียนเข้ากับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ คือ โครงการในกำกับ สำนักกิจการพิเศษ เพื่อพัฒนาและสร้างสรรค์บุคลากรเป็นทุนปัจจัยให้เกิดมูลค่าและประโยชน์สูงสุดในการสนับสนุนส่งเสริมการจัดการศึกษา ส่งเสริมโอกาสความก้าวหน้า โดยมุ่งเน้นให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานแก่นักศึกษาของมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพ

แนวคิดในการดำเนินงาน CWIE หรือ Cooperative and Work Integrated Education หมายถึง แนวคิดของการจัดการศึกษาเชิงประสบการณ์ (Experiential Education) บนฐานสมรรถนะ (Competencies-based) ให้ผู้เรียนได้เรียนในมหาวิทยาลัยควบคู่กับการไปปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ (Workplace) เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา (Ready to Work) โดยความร่วมมือระหว่าง มหาวิทยาลัย ฝ่ายผลิตและสถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต

แนวคิดในการดำเนินงาน Learning Factory เป็นการสร้างสภาพแวดล้อมการประกอบกิจการจริงมาไว้ในสถานศึกษา เพื่อให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ผ่านกระบวนการทำงานจริง ซึ่งตอบสนองโจทย์การพัฒนาทุนมนุษย์ในหลายมิติ ยกตัวอย่างในบริบทของโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

- สภาพแวดล้อมการทำงานจริง (Real Production Environment) ไม่ใช่เพียงห้องทดลอง แต่เป็นสถานประกอบการที่มีการทำงานจริง มีพื้นที่บริการ บุคลากรและมีการบริหารจัดการแบบธุรกิจจริง

- การบูรณาการเทคโนโลยีและมาตรฐาน (Industrial Standards) มีการนำมาตรฐานสากล เช่น GHPs HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นักศึกษาจะได้เรียนรู้ว่า "การผลิตเพื่อจำหน่ายหรือบริการแบบธุรกิจจริง" ต้องเข้มงวดกับความปลอดภัย และคุณภาพเป็นสำคัญ

- วงจรการเรียนรู้ที่ครบถ้วน (Full Value Chain) นักศึกษาไม่ได้เรียนแค่การปรุงอาหาร แต่เห็นภาพรวมทั้งตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) ไปจนถึงการนำส่งผลิตภัณฑ์และบริการไปถึงมือลูกค้า

- สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ อาทิ งานด้านอาชีวอนามัยในสถานประกอบการ งานสุขภาพสวัสดิการและสิทธิประโยชน์

ดังนั้น CWIE เน้นการจัดการศึกษาให้บัณฑิตมีสมรรถนะพร้อมใช้ (Ready to work) โดยใช้สถานประกอบการเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร ซึ่งหน่วยงานอิสระและสำนักกิจการพิเศษ ทำหน้าที่เป็น "สถานประกอบการภายในมหาวิทยาลัย" ที่มีประสิทธิภาพสูง โดยมีขั้นตอนการบริหารจัดการ ดังนี้

- การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม (Co-Creation) อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญจากโรงงาน และนักศึกษา ทำงานร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาหน้างานจริง

- การพัฒนา Soft Skills นอกเหนือจากทักษะทางเทคนิค (Hard Skills) นักศึกษาจะได้ฝึกความรับผิดชอบ การทำงานภายใต้แรงกดดันของเวลาและยอดขาย รวมถึงการทำงานเป็นทีมในระบบอุตสาหกรรม

- ความเชื่อมโยงกับภาคอุตสาหกรรม LF ทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อม หากภาคเอกชนต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (R&D) ก็สามารถทำร่วมกับโครงการฯ ได้ ทำให้นักศึกษาได้สัมผัสโจทย์จริงจากภาคธุรกิจภายนอกด้วย

- เสริมสร้างสมรรถนะของนักศึกษา ด้านการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ ความเข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรม และการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ให้พร้อมต่อการทำงานจริง (Ready to work)



**ผลดำเนินงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และนักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจ และ
การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CIWE) ตามแนวคิด Learning Factory
สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปี พ.ศ.2569**
(ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2569 ถึง 31 พฤษภาคม 2569)

สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีบทบาทเป็น หน่วยงานสนับสนุนเชิงยุทธศาสตร์ ที่ช่วยผลักดันให้นโยบาย Power of Next Learning Ecosystem เกิดเป็นแหล่งเรียนรู้ในระบบ CWIE ตามแนวคิด Learning Factory เกิดขึ้นจริงในมหาวิทยาลัย โดย : สนับสนุนการสร้างประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษานอกห้องเรียน และการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ ผ่านการปฏิบัติงานจริง เพื่อเพิ่มโอกาสในการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (Professional Skills) ทักษะทั่วไป(Soft Skills) การจ้างงาน (Employability) และฝึกการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) ของนักศึกษา เป็นไปอย่างมีระบบและเข้มแข็งตามเป้าหมายของ SDU Gold Plus⁺ โดยส่งเสริมการมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงผ่าน “ห้องเรียนสนาม” พร้อมทั้งสร้างโอกาสในการหารายได้ระหว่างเรียน ดังนี้

1. สนับสนุนการเรียนการสอน และรองรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา : รวมจำนวน 878 คน

ที่	คณะ/หน่วยงาน	หลักสูตร/สาขาวิชา	จำนวน (คน)
อัตลักษณ์ด้านอาหาร			
1	โรงเรียนการเรือน	คหกรรมศาสตร์	52
		เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	153
อัตลักษณ์ด้านอุตสาหกรรมบริการ			
2	โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ	ธุรกิจการโรงแรม	629
ไม่ใช่สาขาตามอัตลักษณ์			
3	คณะวิทยาการจัดการ	การจัดการบัณฑิต	21
		เลขานุการทางการแพทย์	10
4	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ภาษาและการสื่อสาร	10
5	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	วิทยาการคอมพิวเตอร์	3
สถานศึกษาภายนอกมหาวิทยาลัยสวนดุสิต			
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเหนือ	บริหารธุรกิจบัณฑิต การตลาด-บริหารการตลาด	6
6	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	บริหารธุรกิจบัณฑิต การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	1
7	มหาวิทยาลัยศิลปากร	บริหารธุรกิจบัณฑิต การตลาด	1
	รวมทั้งสิ้น		886
สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงาน แบ่งเป็น In cash 199,330.00 บาท In Kind 729,550.00 บาท			

ทั้งนี้ สำนักกิจการพิเศษ สนับสนุนงบประมาณในฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การมีรายได้ระหว่างเรียนของนักศึกษา และแหล่งเรียนรู้ เป็นจำนวนเงินรวมทั้งสิ้น 782,705.40 บาท และ ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่าในการดำเนินงานสนับสนุนการเรียนการสอนและบริการวิชาการ จำนวน 781,050.00 บาท

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้รับจากสำนักกิจการพิเศษ จำแนกเป็นรายสาขาวิชา/หลักสูตร :

สาขาวิชา/ หลักสูตร	สมรรถนะ	Knowledge (K)	Skill (S)	Attitude(A)
1. คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน	1. ด้านการ บริการงาน โรงแรม	1. ความรู้ ด้านงานแม่บ้าน ห้องพัก งานซักรีด และการ ดูแลพื้นที่สาธารณะ 2. ความรู้ เกี่ยวกับประเภท อุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาด 3. ความรู้ด้านความปลอดภัยใน การปฏิบัติงาน	1. ทักษะการสื่อสาร การประสานงาน และการบริการลูกค้า 2. ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าใน การให้บริการ 3. ทักษะการจัดเตรียมห้องพัก ขั้นตอน การทำความสะอาดแบบมาตรฐาน 4. ทักษะการจัดเตรียมการซักผ้า รีดผ้า การส่งมอบ 5. ทักษะการใช้อุปกรณ์และน้ำยาทำ ความสะอาดได้อย่างถูกต้อง ถูกวิธี 6. ทักษะการทำงานร่วมกันและภาวะ ผู้นำ 7. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. มีจิตบริการ (Service Mind) 2. มีความสุภาพ อ่อน น้อม และ รู้ จัก กาลเทศะ 3. มีความอดทนและ ควบคุมอารมณ์ได้ดี 4. มีความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลา 5. มีบุคลิกภาพที่ดีและ พร้อมให้บริการ 6. มีความซื่อสัตย์ สุจริต
	2. ด้านการผลิต และ การ บริการอาหาร	1. ความรู้ด้านวัตถุดิบ อาหาร สด อาหารแห้ง และการ จัดเก็บ 2. ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐาน ISO 3. ความรู้ ด้านการประกอบ อาหาร A la carte และ อาหารงานจัดเลี้ยง 4. ความรู้ด้านงานบริการอาหาร รูปแบบต่าง ๆ และงานจัด เลี้ยง 5. ความรู้ ด้านการคำนวณ ต้นทุนและการบริหาร วัตถุดิบ 6. ความรู้ด้านการจัดอุปกรณ์ สำหรับงานจัดเลี้ยง การ จัดเก็บ และการล้างทำความสะอาด ตลอดจนการดูแล รักษาอุปกรณ์อย่างถูกวิธี	1. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การ เลือกใช้วัตถุดิบ การล้าง หั่น ตกแต่ง ก่อนประกอบอาหาร 2. ทักษะการชั่ง ตวง วัด และควบคุม คุณภาพวัตถุดิบ 3. ทักษะการประกอบอาหารการ ควบคุมรสชาติและคุณภาพอาหาร 4. ทักษะการจัดจานอาหาร และตกแต่ง อาหาร 5. ทักษะการจัดไลน์อาหารและงาน บริการอาหาร 6. ทักษะการใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ครัว การเก็บและบำรุงรักษาอย่าง ถูกต้อง 7. ทักษะการทำความสะอาดพื้นที่แต่ละ ครัว 8. ทักษะการทำงานเป็นทีมและภาวะ ผู้นำ 9. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. มี ความละเอียด รอบ คอบ และ ใส่ ใจความสะอาด 2. มี วิ ญ ย ใน การ ปฏิบัติงานและรักษา มาตรฐานสุขอนามัย 3. มีความรับผิดชอบต่อ คุณภาพอาหารและ บริการ 4. มีความอดทน สามารถ ทำงานภายใต้ แรง กดดันได้ 5. มีความคิดสร้างสรรค์ และพร้อมพัฒนางาน อย่างต่อเนื่อง

สาขาวิชา/ หลักสูตร	สมรรถนะ	Knowledge (K)	Skill (S)	Attitude(A)
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการโรงเรียนการเรือน	ด้านการผลิตและการบริการอาหาร	1. ความรู้ด้านวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้ง และการจัดเก็บ 2. ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐาน ISO 3. ความรู้ด้านการประกอบอาหาร A la carte และอาหารงานจัดเลี้ยง 4. ความรู้ด้านงานบริการอาหาร รูปแบบต่าง ๆ และงานจัดเลี้ยง 5. ความรู้ด้านการคำนวณต้นทุน และการบริหารวัตถุดิบ 6. ความรู้ด้านการจัดอุปกรณ์สำหรับงานบริการประเภทต่างๆ การจัดเก็บ และการล้างทำความสะอาด ตลอดจนการดูแลรักษาอุปกรณ์อย่างถูกวิธี	1. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบ การล้าง หั่น ตัดแต่ง ก่อนประกอบอาหาร 2. ทักษะการชั่ง ตวง วัด และควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ 3. ทักษะการประกอบอาหารการควบคุมรสชาติ และคุณภาพอาหาร 4. ทักษะการจัดจานอาหาร และตกแต่งอาหาร 5. ทักษะการจัดไลน์อาหารและงานบริการอาหาร 6. ทักษะการใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ครัว การเก็บ และบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง 7. ทักษะการทำความสะอาดพื้นที่แต่ละครัว 8. ทักษะการทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ 9. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. มีความละเอียดรอบคอบและใส่ใจความสะอาด 2. มีวินัยในการปฏิบัติงานและรักษามาตรฐานสุขอนามัย 3. มีความรับผิดชอบต่อคุณภาพอาหารและบริการ 4. มีความอดทนสามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ 5. มีความคิดสร้างสรรค์และพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง
3. ธุรกิจการโรงแรมโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ	ด้านการบริการงานโรงแรม	1. ความรู้เกี่ยวกับงานบริการส่วนหน้า งานสำรองห้องพัก ขั้นตอน Check-in / Check-out และงานต้อนรับลูกค้า 2. ความรู้ด้านงานแม่บ้าน ห้องพัก งานซักรีด และการดูแลพื้นที่สาธารณะ 3. ความรู้ด้านอาหารและเครื่องดื่ม งานจัดเลี้ยง และงานบริการห้องอาหาร	1. ทักษะการสื่อสาร การให้ข้อมูลที่ถูกต้อง และการบริการลูกค้า 2. ทักษะการรับรองห้องพักการรับลูกค้าเข้าพัก และการคืนห้องพัก สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการทำงานได้อย่างดี (โอเปอเร้า) 3. ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการ 4. ทักษะการจัดเตรียมห้องพัก ขั้นตอนการทำ ความสะอาดแบบมาตรฐาน 5. ทักษะการจัดเตรียมการซักผ้า รีดผ้า การส่งมอบ 6. ทักษะการใช้อุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง ถูกวิธี 7. ทักษะการเตรียมห้องประชุม และงานจัดเลี้ยง 8. ทักษะการเตรียมห้องอาหารเช้า การรับออเดอร์ตามสั่ง การแนะนำเมนูอาหารแก่ลูกค้า 9. ทักษะและเทคนิคการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม อย่างมืออาชีพ 10. ทักษะการประสานงาน 11. ทักษะการทำงานร่วมกันและภาวะผู้นำ 12. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. มีจิตบริการ (Service Mind) 2. มีความสุภาพ อ่อนน้อม และรู้จักกาลเทศะ 3. มีความอดทนและควบคุมอารมณ์ได้ดี 4. มีความรับผิดชอบต่อเวลา 5. มีบุคลิกภาพที่ดีและพร้อมให้บริการ

สาขาวิชา/ หลักสูตร	สมรรถนะ	Knowledge (K)	Skill (S)	Attitude(A)
4.การจัดการบันทึก 5. ภาษาและการ สื่อสาร 6.เลขานุการทาง การแพทย์	ด้านงานสำนักงาน	1. ความรู้ด้านงานสารบรรณ และระบบเอกสาร 2. ความรู้ด้านการใช้โปรแกรม คอมพิวเตอร์และระบบ สารสนเทศ 3. ความรู้ด้านการบริหารงาน สำนักงานและการ ประสานงาน 5. ความรู้ด้านการออกแบบ และจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์	1. ทักษะการจัดเก็บและตรวจสอบ เอกสาร 2. ทักษะการใช้ Microsoft Excel และ โปรแกรมสำนักงาน (งานสารบรรณ และงานบัญชี) 3. ทักษะการสื่อสารและประสานงาน ภายในองค์กร 4. ทักษะการจัดทำรายงาน สรุปข้อมูล และบันทึกข้อมูล 5. ทักษะการวางแผนและบริหาร จัดการงานสำนักงาน 6. ทักษะเทคโนโลยีและดิจิทัล 7. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. มีความรอบคอบและ เรียนรู้อย่างเป็นระบบใน การทำงาน 2. มีความซื่อสัตย์และรักษา ความลับขององค์กร 3. มีความรับผิดชอบและ ตรงต่อเวลา 4. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 5. มีความกระตือรือร้นและ พร้อมเรียนรู้สิ่งใหม่

5. ผลลัพธ์เชิงคุณค่า :

1. นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้จากห้องเรียนสู่การปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เกิดความพร้อมในการเข้าสู่ตลาดแรงงาน มีสมรรถนะด้าน Employability Skills และ Professional Skills ที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ
3. มีประสบการณ์ตรงในการสร้างคุณค่าให้แก่องค์กร ผู้รับบริการ และสังคม ผ่านการทำงานจริงตามแนวคิด CWIE และ Learning Factory
4. มีความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการ ผู้ปฏิบัติงานมืออาชีพ และพลเมืองที่มีคุณภาพตามเป้าหมาย SDU Goal Plus และ Power of Next Learning Ecosystem

6. ผลสะท้อนการเรียนรู้จาก (Feedback) จากนักศึกษา พนักงานพี่เลี้ยง และอาจารย์นิเทศก์ :

เพื่อให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาบรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรฐานของแต่ละหลักสูตร ดังนั้น สำนักกิจการพิเศษ จึงได้ประมวลผลข้อมูลสะท้อนกลับ (Feedback) โดยการสุ่มการรายงานจากกลุ่มนักศึกษาผู้เข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กลุ่มพนักงานพี่เลี้ยงของนักศึกษาที่เข้าฝึก และอาจารย์นิเทศก์ผู้ดูแล โดยมุ่งเน้นการสะท้อนมุมมองรอบด้าน ทั้งในมิติการเตรียมความพร้อมของนักศึกษา สมรรถนะการปฏิบัติงาน และระบบการดูแลช่วยเหลือ เพื่อนำไปสู่การกำหนดมาตรการพัฒนาเชิงรุกร่วมกัน

6.1 สรุปรายงานสะท้อนการเรียนรู้ ของนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีต่องานที่ได้รับมอบหมาย

ประจำการศึกษา 2568-2569

รายงานการเรียนรู้ นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายและประโยชน์

สายกีฬาและการบริการ

(ฟิตเนส และ สระว่ายน้ำ)

- ✓ ผู้ช่วยเทรนเนอร์ฟิตเนสและสอนว่ายน้ำ/เทควันโด
- ✓ Life Guard ดูแลความปลอดภัยผู้ใช้บริการ
- ✓ ดูแลรักษาความสะอาดและตรวจเช็คอุปกรณ์

💡 ประโยชน์ที่ได้:

ได้ทักษะการสอน การปฐมพยาบาล/ความปลอดภัย มีวินัยและใจรักบริการ (Service Mind)

สายสื่อดิจิทัลและการตลาด

(ประชาสัมพันธ์ และ กิจกรรม)

- ✓ ถ่ายทำ ตัดต่อวิดีโอ และถ่ายภาพกิจกรรม
- ✓ ออกแบบ Infographic และสื่อโปรโมชัน
- ✓ จัดทำเนื้อหา (Content) และดูแลเว็บไซต์

💡 ประโยชน์ที่ได้:

พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ทักษะโปรแกรมตัดต่อ/ออกแบบ และการสื่อสารการตลาด

สายธุรการและประสานงาน

(สำนักงานสำนักกิจการพิเศษ)

- ✓ จัดการเอกสาร คีย์ข้อมูล Excel และเดินเอกสาร
- ✓ แพ็คสินค้า (น้ำอบ/บุหงา) และนับสต็อก
- ✓ ดูแลเด็กลงทะเบียน SDU Smart Innovator Camp

💡 ประโยชน์ที่ได้:

รู้จักการทำงานเป็นระบบ มีความรอบคอบสูง รู้จักสถานที่ในองค์กรและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

เสียงสะท้อนจากนักศึกษา (Feedback)

“

“ทำให้เข้าใจการทำงานจริง ได้รู้ถึงบรรยากาศในการทำงาน จะทำให้สามารถนำประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเองในการทำงานในอนาคต ขอขอบคุณพี่ๆ ทุกคนที่คอยดูแลและสอนงาน”

“

“ได้เรียนรู้จากงานที่ไม่เคยทำ ได้ลองทำงานใหม่ๆ การจัดลำดับความสำคัญของงาน การสื่อสารกับหัวหน้าและพี่ๆ ทำให้เข้าใจการทำงานองค์กรมากขึ้น”

ทักษะสำคัญที่ได้รับการพัฒนา

จากการปฏิบัติงานจริง นักศึกษาได้พัฒนาทั้ง Hard Skills และ Soft Skills ที่จำเป็นต่อการทำงานในอนาคต

การสื่อสาร

การทำงานเป็นทีม

ความรับผิดชอบ

แก้ปัญหาเฉพาะหน้า

ทักษะด้านเทคโนโลยีและโปรแกรม (Video Editing, Excel, Canva)

95%

ทักษะการประสานงานและมนุษยสัมพันธ์

90%

ความรู้เฉพาะทาง (กีฬา, การตลาด, กฎหมายเบื้องต้น)

85%

ความคิดสร้างสรรค์และการวางแผนงาน

88%

🎯 บทสรุปและข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

นักศึกษาส่วนใหญ่มีความพึงพอใจและต้องการเรียนรู้งานในหน้าที่ที่หลากหลายมากขึ้น เช่น การเจาะลึกด้านการออกกำลังกายเฉพาะทาง เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งหน่วยงานสามารถนำข้อเสนอแนะนี้ไปหมุนเวียนหน้าที่ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ได้อย่างครอบคลุมมากยิ่งขึ้น



สรุปรายงานผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา



สถานที่ฝึกงาน 1: สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สายเทคโนโลยีและสื่อสร้างสรรค์



- ทำเว็บไซต์
- ออกแบบอินโฟกราฟิก/โปสเตอร์
- ถ่ายภาพ/วิดีโอ
- ตัดต่อคลิป



- เข้าใจระบบองค์กร
- พัฒนากิจกรรมเฉพาะทาง
- ฝึกวางแผนกิจกรรม

สายบริหารและสนับสนุน



- บันทึกข้อมูล Excel
- จัดเรียง/เดินเอกสาร
- ตรวจสอบสต็อก
- แพ็คผลิตภัณฑ์



- ทักษะ Excel & ข้อมูล
- ขั้นตอนรับ-ส่งพัสดุ
- ขั้นตอนรับ-ส่งเอกสาร
- สื่อสารและการทำงานทีม
- ความรอบคอบ
- ความรอบคอบ



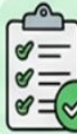
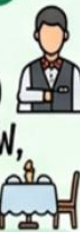
สถานที่ฝึกงาน 2: โรงแรมสวนดุสิต เพลส



บริการส่วนหน้าและส่วนอาหาร



- Front Office (เช็คอิน-เช็คเอาท์, คีย์การ์ด, โทรศัพท์)
- ห้องอาหาร/จัดเลี้ยง (รับออเดอร์, เซิร์ฟ, เซิร์ฟ, จัดเบรค, จัดโต๊ะ, เก็บเงิน)



- ประสบการณ์จริงโรงแรม
- พัฒนาสื่อสาร/บริการ/กล้าแสดงออก
- แก้ปัญหาเฉพาะหน้า/รับผิดชอบ/ตรงเวลา

งานครัวและการผลิต



- เตรียมวัตถุดิบ (หั่นผัก/เนื้อ)
- แกะสลักผลไม้
- ทำอาหารตามออเดอร์
- จัดตกแต่งจาน
- จัดตกแต่งจาน



- ขั้นตอนเตรียมวัตถุดิบ
- จัดสรรเวลา/ทำงานภายใต้ความกดดัน
- ความรวดเร็ว/ประณีต/สะอาด

สรุปข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนา

ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงาน



- ชื่นชมพี่เลี้ยง



- ผู้สอนงานอธิบายชัดเจน/มีตัวอย่าง



- ปรับชุดฟอร์ม P.A. (เป็นชุดพละ)



- จัดลำดับงาน/เวลาพักเหมาะสม



แนวทางการพัฒนาตนเอง



- นำทักษะทีม/สื่อสาร/แก้ปัญหาไปใช้



- มุ่งมั่นพัฒนาฝีมือเฉพาะทาง



- ฝึกความอดทน/รอบคอบ/รวดเร็ว

6.2 สรุปรายงานการเรียนรู้ของพนักงานพี่เลี้ยง ที่มีต่อนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

แผนก	การตรงต่อเวลา	มารยาทและการสื่อสาร	ความกระตือรือร้น	บุคลิกภาพ	กฎระเบียบภาพรวม
แผนกแม่บ้าน	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- ผู้ฝึกงานมีมารยาทที่ดีในการปฏิบัติงาน สุภาพ อ่อนน้อม และให้ความเคารพต่อพี่เลี้ยง	- ควร มีการใส่ใจรายละเอียดของงานและพร้อมพัฒนาทักษะการทำงานอย่างสม่ำเสมอ	- ผู้ฝึกงานมีบุคลิกภาพสุภาพ เรียบร้อย แต่งกายสะอาด เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี วางตัวเหมาะสม	- ผู้ฝึกไม่ควรให้ผู้อื่นมาตอกบัตรเข้า-ออกงานแทนให้ - ไม่ควรใช้สถานที่ ที่ จัดเตรียมไว้สำหรับลูกค้า เช่น ลิฟท์ /ห้องน้ำลูกค้า
แผนกบริการส่วนหน้า	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- มีการยิ้มแย้มแจ่มใส - ผู้ฝึกควรสื่อสารให้ชัดเจนและมั่นใจ	- มีความเอาใจใส่ในรายละเอียดของงาน - ควรให้ข้อมูลที่ถูกต้อง เพื่อสร้างความประทับใจ	- ผู้ฝึกรักษาบุคลิกภาพให้สะอาดสุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน - ควรแต่งกายให้เป็นระเบียบและเรียบร้อยสวยงามอยู่ตลอดเวลา	- ไม่ควรพูดคุยส่งเสียงดังรบกวนผู้อื่น - ไม่ควรใช้ห้องน้ำสำหรับแขก
แผนกห้องอาหาร	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- มีมารยาทสุภาพ อ่อนน้อม และแสดงกิริยาที่เหมาะสมในการให้บริการ - ควรใส่ใจและจดจำเมนูอาหารในการนำเสนอเพื่อไม่ให้เกิดข้อผิดพลาด	- ผู้ฝึกควรแสดงความกระตือรือร้นในการปฏิบัติงานให้มากขึ้น - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ให้สำเร็จ	- ผู้ฝึกมีบุคลิกภาพสุภาพ เรียบร้อย ยิ้มแย้มแจ่มใส - ควรพัฒนาบุคลิกภาพในการปฏิบัติงานให้มีความมั่นใจมากยิ่งขึ้น	- ผู้ฝึกไม่ควรละเลยหน้าที่การปฏิบัติงานของตน - ปฏิบัติตามคำแนะนำของพี่เลี้ยงอย่างเคร่งครัด
แผนกจัดเลี้ยง	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- ผู้ฝึกมีมารยาทสุภาพ อ่อนน้อม และวางตัวเหมาะสมในการปฏิบัติงาน	- ควรมีความกระตือรือร้นในการปฏิบัติงานให้มากขึ้น - ไม่ควรปฏิบัติหน้าที่ล่าช้า	- ผู้ฝึกควรปรับปรุงท่าทางการยืน การเดิน พร้อมบริการ และการสื่อสารให้มีความเป็นมืออาชีพมากขึ้น	- ผู้ฝึกมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ของตนได้ดี - ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานตามคำแนะนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

แผนก	การตรงต่อเวลา	มารยาทและการสื่อสาร	ความกระตือรือร้น	บุคลิกภาพ	กฎระเบียบภาพรวม
แผนกผลิต	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- ผู้ฝึกควรฟังคำแนะนำและให้ความร่วมมือในการทำงานเป็นทีมได้เป็นอย่างดี	- ผู้ฝึกควรมีความตั้งใจเรียนรู้งานใหม่ ๆ และพร้อมให้ความช่วยเหลือทีมงานอยู่เสมอ - ผู้ฝึกควรตรวจสอบความถูกต้องของงานก่อนส่งมอบ	- ผู้ฝึกมีบุคลิกภาพสุภาพเรียบร้อย - แต่งกายเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน	- ผู้ฝึกควรตรวจสอบ จัดเก็บพื้นที่งานทุกครั้งทั้งก่อนทำงาน และเลิกงานโดยไม่ต้องให้พี่เลี้ยงบอกตลอดเวลา
แผนกสจ๊วต	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- ผู้ฝึกมีมารยาท สุภาพ อ่อนน้อม และวางตัวเหมาะสมในการปฏิบัติงาน	- ผู้ฝึกควรมีความกระตือรือร้นในการปฏิบัติงาน - ควรมีความตั้งใจเรียนรู้งานเพิ่มขึ้นและพร้อมให้ความช่วยเหลือทีมงานอยู่เสมอ	- ผู้ฝึกมีบุคลิกภาพสุภาพเรียบร้อย - ควรแต่งกายให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน ไม่ต้องตักเตือนตลอดเวลา	- ผู้ฝึกควรมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนโดยไม่ต้องร้องขอ หรือบอกตลอดเวลา - ควรให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานตามคำแนะนำ ไม่นิ่งเฉยหรือละเลย

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

แผนก	การตรงต่อเวลา	มารยาทและการสื่อสาร	ความกระตือรือร้น	บุคลิกภาพ	กฎระเบียบภาพรวม
แผนกผลิต	- ผู้ฝึกควรรักษาความตรงต่อเวลาในการมาปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และเตรียมความพร้อมก่อน - หลังการทำงานทุกวัน	- ผู้ฝึกควรฟังคำแนะนำและให้ความร่วมมือในการทำงานเป็นทีมได้เป็นอย่างดี	- ผู้ฝึกควรมีความตั้งใจเรียนรู้งานใหม่ ๆ และพร้อมให้ความช่วยเหลือทีมงานอยู่เสมอ - มีการติดตามอย่างใกล้ชิดและมอบหมายงานเนื่องจากเป็นเด็กพิเศษ งานจะมีผิดพลาดบางครั้งหากละสายตา	- ผู้ฝึกมีบุคลิกภาพสุภาพเรียบร้อย และแต่งกายเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสม มีตักเตือนบ้างเนื่องจากเป็นเด็กพิเศษ	- ผู้ฝึกควรตรวจสอบ จัดเก็บพื้นที่งานทุกครั้งทั้งก่อนทำงาน และเลิกงานโดยไม่ต้องให้พี่เลี้ยงบอกตลอดเวลา (เนื่องจากเป็นเด็กพิเศษ)

6.2 สรุปรายงานผลสะท้อนของอาจารย์ประจำหลักสูตร คณะ/โรงเรียน ที่มีต่อการนำส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ของสำนักกิจการพิเศษ

สรุปรายงาน Feedback ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

จากหน่วยงานต้นสังกัดที่มีต่อนักศึกษา สำนักกิจการพิเศษ



วัตถุประสงค์หลักของการฝึก



สัมผัสโลกการทำงาน

เรียนรู้ภาพรวมและภาพลักษณ์ของการ
เป็นผู้ให้บริการระดับมืออาชีพ



ฝึกปฏิบัติจริง

ลงมือทำงานจริง เพื่อพัฒนาทักษะ
วิชาชีพและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า



พัฒนาบุคลิกภาพ

เสริมสร้างบุคลิกภาพที่เหมาะสมและอัต
ลักษณ์ด้านงานบริการระดับสากล



ข้อมูลนักศึกษาที่เข้ารับการฝึก

ป 1

คณะการท่องเที่ยวและการบริการ หลักสูตรธุรกิจการโรงแรม

๑ แผนกห้องพัก / อาหารและเครื่องดื่ม

ป 1

คณะวิทยาการจัดการ หลักสูตรเลขานุการทางการแพทย์

๑ งานประชาสัมพันธ์ / งานทั่วไป

ป 3

โรงเรียนการเรือน คหกรรมศาสตร์

๑ งานครัวผลิต / งานบริการภัต

ป 3

โรงเรียนการเรือน เทคโนโลยีการประกอบอาหารฯ

๑ งานครัว / บริการอาหาร



ระหว่างการฝึกฯ



นักศึกษาปี 1 ปรับตัวและทำงานเป็นทีมได้ดี ต้องการพี่
พนักงานเป็น **Role Model** ด้านวินัยและบุคลิกภาพ



สถานประกอบการแจกแจงงานชัดเจน และให้หมุนเวียน
งานในแผนกต่างๆ



มีการติดตามกำกับดูแลรายบุคคลอย่างใกล้ชิด หากพบ
ปัญหาแก้ไขได้ทันที



ข้อเสนอแนะ: ควรส่งเสริมทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
การตัดสินใจ และภาษาอังกฤษเพิ่มเติม



หลังจากการฝึกฯ



ทักษะวิชาชีพและความรู้ด้านงานโรงแรม/งานครัว
พัฒนาขึ้นอย่างชัดเจนและรอบด้าน



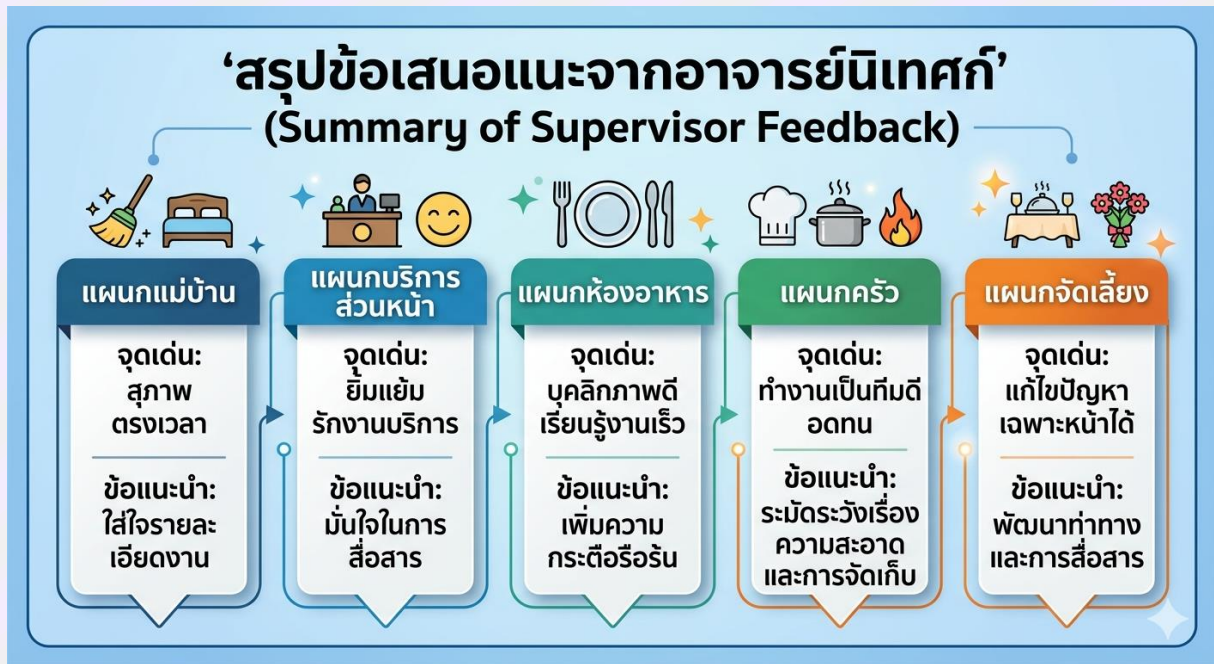
มีความรับผิดชอบสูงขึ้น และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ทักษะการคิด แก้ปัญหาเฉพาะหน้า และ **ความกล้า**
แสดงออกมีมากขึ้น



เข้าใจมาตรฐานการทำงาน และ**พร้อมเข้าสู่การทำงานจริง**
ในสถานประกอบการ



กล่าวโดยสรุป : วัตถุประสงค์หลักของการฝึกงาน

- 1) เพื่อให้นักศึกษาเห็นภาพรวมการทำงานและสร้างภาพลักษณ์นักบริการแบบมืออาชีพ
- 2) เพื่อให้มีความรู้และทักษะที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพ ทักษะการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 4) เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และเตรียมความพร้อมสู่การประกอบอาชีพในอนาคต

โดยมีข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะระหว่างการฝึกงาน ดังนี้

- 1) สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ซึ่งเพิ่งเริ่มต้นเรียนรู้ พนักงานรุ่นพี่ถือเป็นแบบอย่าง (Role Model) ที่สำคัญมากในการช่วยสอนระเบียบวินัย มาตรฐานการทำงาน และการควบคุมอารมณ์
- 2) นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการทำงาน นำเสนอสื่อต่างๆ ทำงานเอกสาร และปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานได้เป็นอย่างดี
- 3) สถานประกอบการมีการชี้แจงขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจน และหากพบปัญหาจะมีการติดต่อกับอาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์ทันที ทำให้แก้ไขปัญหาได้รวดเร็ว
- 4) นักศึกษามีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี แต่ควรมีการส่งเสริมทักษะด้านการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การตัดสินใจ และการใช้ภาษาอังกฤษเพิ่มเติม

และ มีข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะหลังการฝึกงาน ดังนี้

- 1) การสะท้อนผลการปฏิบัติงานร่วมกันระหว่างผู้ควบคุมงานและนักศึกษา เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง
- 2) นักศึกษามีทักษะการคิดและแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดีขึ้น มีความกล้าแสดงออก และเข้าใจระบบการทำงานของโรงแรมรอบด้านมากขึ้น
- 3) นักศึกษามีทักษะและความรู้ในงานครัวเพิ่มขึ้น มีความรับผิดชอบ และสามารถเรียนรู้จากข้อผิดพลาดเพื่อนำไปปรับใช้ได้จริง
- 4) นักศึกษามีพัฒนาการด้านทักษะวิชาชีพ เข้าใจกระบวนการผลิตอาหารและบริการ และมีความพร้อมที่จะเข้าสู่การทำงานในสถานประกอบการจริงตามมาตรฐานปัจจุบัน

7. ประมวลผลการดำเนินงานการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)

การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ของ สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คือ การเปลี่ยนหน่วยงานธุรกิจวิชาการในกำกับให้เป็น "ห้องเรียนสนาม" และพัฒนาสู่ระบบ สถานประกอบการ แห่งการเรียนรู้ (Learning Factory: LF) เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานจริงในสภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่มี ลูกค้านจริง โดยเชื่อมโยงนำองค์ความรู้และนวัตกรรมทางวิชาการมาบูรณาการ เพื่อรองรับระบบนิเวศการเรียนรู้ ที่มีประสิทธิภาพ (Ecosystem) ของมหาวิทยาลัย โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาจากคณะและหลักสูตรต่างๆ เข้า มาฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา (CWIE) ร่วมกับเจ้าหน้าที่ผู้เชี่ยวชาญ ดังกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

1) การจัดบริการอาหารกล่องและเครื่องดื่ม ในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปี การศึกษา 2567 ของมหาวิทยาลัยบูรพา

ซึ่งก่อนมีการปฏิบัติงานจริง จะมีการเตรียมความพร้อมด้านการผลิตและการจัดบริการอาหารและ เครื่องดื่ม สำหรับให้บริการแก่คณะกรรมการดำเนินงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 โดยโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) ซึ่งมีกำหนดจัดระหว่างวันที่ 8 – 18 มกราคม 2569 มหาวิทยาลัยบูรพา ในโอกาสนี้ ได้ดำเนินการปฐมนิเทศนักศึกษามหาวิทยาลัยบูรพาที่เข้าร่วม ปฏิบัติงานฯ เพื่อเตรียมความพร้อมด้านบทบาทหน้าที่ ระเบียบปฏิบัติ และการทำงานร่วมกันอย่างมี ประสิทธิภาพ ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี



บอกเล่า...

ข่าว “สำนักกิจการพิเศษ”

สำนักกิจการพิเศษ ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานครัวสวนดุสิต และปฐมนิเทศนักศึกษา
ในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม พิธีพระราชทานปริญญาบัตรฯ ม.บูรพา
ประจำปีการศึกษา 2567

ดร.สุกัญญา นุ่มแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ พร้อมด้วยทีมงานสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) เพื่อเตรียมความพร้อมด้านการผลิตและการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับให้บริการแก่คณะกรรมการดำเนินงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 มหาวิทยาลัยบูรพา ซึ่งมีกำหนดจัดขึ้นระหว่างวันที่ 8-18 มกราคม 2569



ในโอกาสนี้ ได้ดำเนินการปฐมนิเทศนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยบูรพาที่เข้าร่วมปฏิบัติงานฯ เพื่อเตรียมความพร้อมด้านบทบาทหน้าที่ ระเบียบปฏิบัติ และการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมี ผศ.ดร.จรรย์ยวดี สุริยพันธุ์ ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยบูรพา ร่วมให้โอวาทและแนวทางการปฏิบัติงาน เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี



สำนักกิจการพิเศษ ม.สวนดุสิต
www.dusitproduct.dsu.ac.th



สำนักกิจการพิเศษ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
02-244-5370-5

2) กิจกรรม “เสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเรียนรู้สำหรับเด็ก SDU Smart Innovators @ SDU Smart Camp in March 2026” สำหรับนักเรียนอายุระหว่าง 6 – 10 ปี

เป็นการสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของเด็กทั้งด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้นำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (IT) ภาษาอังกฤษ วัฒนธรรมจีน กีฬา ศิลปะ งานบริการ การประกอบอาหาร และมารยาททางสังคม มาบูรณาการร่วมกับ ทักษะการเอาตัวรอดในสถานการณ์ฉุกเฉินหรือภัยพิบัติที่อาจเกิดขึ้น โดยจัดกิจกรรมระหว่างวันที่ 9 – 27 มีนาคม 2569 รวมระยะเวลา 15 วัน (เว้นวันหยุดราชการ) อีกทั้ง สอดคล้องกับ Power of Learning Ecosystem : การสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก เพื่อสร้างระบบนิเวศการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ และ Power of Student & Alumni : ส่งเสริมการจ้างงานของผู้เรียน เพื่อสนับสนุนนักศึกษาให้นำความรู้จากห้องเรียน มาประยุกต์ใช้ในการทำงานจริง โดยการดำเนินกิจกรรมนี้ ได้มีการจ้างงานนักศึกษาหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประถมศึกษา คณะครุศาสตร์และนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ รวมปฏิบัติหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงเด็ก จำนวน 11 คน และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การท่องเที่ยว โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ปฏิบัติหน้าที่เป็นผู้ช่วยมัคคุเทศก์ จำนวน 4 คน รวมทั้งสิ้น 15 คน ซึ่งก่อนเริ่มปฏิบัติงานของนักศึกษากลุ่มดังกล่าว สำนักกิจการพิเศษ และอาจารย์นิเทศก์ได้ร่วมกันจัดให้มีการปฐมนิเทศก่อนการปฏิบัติงานจริง เพื่อแจ้งเงื่อนไข และข้อปฏิบัติต่าง ๆ อีกทั้งการเตรียมความพร้อมรอบด้าน เพื่อลดความเสี่ยงในการทำงาน และสร้างความเข้าใจที่ตรงกัน และเมื่อการดำเนินงานของกิจกรรมสิ้นสุด นักศึกษากลุ่มดังกล่าวยังได้รับใบมิตร เพื่อแสดงว่า เป็นผู้มีความตั้งใจ มุ่งมั่น และทุ่มเทในการปฏิบัติหน้าที่ดูแลเด็กนักเรียน ด้วยความรับผิดชอบ และเอาใจใส่ ในกิจกรรม “SDU Smart Innovators Camp 2026” ทักษะการเรียนรู้ “Safety & Sustainability, Smart wealth & Digital maker, cultural arts & global citizen” อีกด้วย





Suan Dusit
The Office of Business Affairs



SDU SMART INNOVATORS CAMP

สำนักกิจการพิเศษ ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ของ มสธ.

กิจกรรมวันที่ 27 มี.ค. 2569



ตลาดนัดเพื่อสุขภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



พิธีมอบวุฒิบัตร



For more information:

Call: 022445370-5

Website : <https://dusitproduct.dusit.ac.th/>

Facebook : สำนักกิจการพิเศษ ม.สวนดุสิต

กล่าวโดยสรุป คือ สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัย สอนดุสิต มีการดำเนินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา ตามแนวคิด CWIE (Cooperative and Work-Integrated Education) ดังนี้

ร่วมมือออกแบบ (Co-design): หลักสูตรของมหาวิทยาลัยและสำนักกิจการพิเศษ ร่วมกันวางแผน กำหนดวัตถุประสงค์ และคัดเลือกเนื้อหางานให้ตรงกับสาขาวิชาของนักศึกษา

(Preparation): จัดปฐมนิเทศ หรือ สร้างทักษะที่จำเป็น (Hard & Soft Skills) และชี้แจงกฎเกณฑ์ก่อนให้นักศึกษาเข้าปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานธุรกิจของสำนักฯ ปฏิบัติงานจริงเชิงรุก

(Action): นักศึกษาลงมือทำงานจริง ในฐานะพนักงานคนหนึ่ง โดยเน้นการเรียนรู้ผ่านการทำงาน (Work-based Learning)

การแก้ไขปัญหาหน้างานสะท้อนคิดและประเมินผล (Reflection & Evaluation): มีอาจารย์นิเทศและพี่เลี้ยง (Mentor) ร่วมประเมินผล สมรรถนะ และให้นักศึกษานำเสนอโครงการงานหรือสิ่งที่ได้เรียนรู้เพื่อพัฒนาต่อยอด



ชื่อเรื่อง : ผลดำเนินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และนักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจ
และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CIWE) ตามแนวคิด Learning
Factory สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปี พ.ศ.2569
(ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2569 ถึง 31 พฤษภาคม 2569)

ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ

โดย : ดร.สุทัน มุมแดง
นางแก้วตา ยอดไทย
นางมณีนุช เจตน์อารี
นางสาวประเสริฐ ขอมธิดา

จำนวนหน้า : 20 หน้า

เวลาจัดพิมพ์ : กรกฎาคม 2569

จัดพิมพ์ : สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พิมพ์ที่ : ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟิกไซด์
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทร. 0 2244 5420 5
โทรสาร. 0 2244 5984

