

ชื่อโครงการ: “การจัดการและหลักการบริหารอาคารปฏิบัติการฯ เพื่อบูรณาการสร้างรายได้และการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ”

1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

วิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้รับอนุมัติการจัดตั้งวิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ (PBRU College of Food and Hospitality Innovation) ตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ครั้งที่ 3/2567 เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2567 นั้น

เพื่อให้การจัดตั้งวิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษาฯ เรื่อง หลักเกณฑ์การจัดตั้งส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้มีนโยบายในการปรับโครงสร้างหรือรูปแบบการศึกษาตามระบบเดิมของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อพลิกโฉมการศึกษา เพิ่มขีดความสามารถของบัณฑิตและผู้เข้าเรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่ตลาดแรงงานที่ตรงต่อความต้องการของผู้ประกอบการกลุ่มธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการในท้องถิ่น ด้วยการพัฒนาหรือการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต จึงเป็นโอกาสของมหาวิทยาลัยในการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอน ปรับปรุงหรือพัฒนาหลักสูตรแบบบูรณาการศาสตร์ให้เกิดหลักสูตรใหม่ที่ผลิตกำลังคนเฉพาะทางด้านอาหาร การท่องเที่ยว การบริการและเกษตรมูลค่าสูง เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมแห่งอนาคต "S - Curve " และ "New S - Curve " รวมถึงการสร้างโอกาสทางการศึกษาให้แก่ผู้เรียนอย่างเท่าเทียม พร้อมพัฒนา ต่อยอดทักษะวิชาชีพและสร้างทักษะใหม่ที่เป็นต่อการทำงาน (Upskills & Reskills) ให้แก่ผู้เรียน และบัณฑิตที่จบการศึกษา ให้สามารถกลับมาเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้ตลอดชีวิต ในการนี้ วิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ จึงดำเนินการผลิตหลักสูตรที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศตามแผน ดังกล่าวด้วยศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยมีการจัดการเรียนการสอนอยู่แล้ว นำมาบูรณาการให้เกิดเป็นหลักสูตรใหม่ที่ตรงต่อความต้องการของผู้เรียน และตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

ปรัชญา

ผู้นำทางสู่การเปลี่ยนแปลงนวัตกรรมการบริการ และความรุดหน้าเชิงนวัตกรรมเพื่อยกระดับบัณฑิตสู่ความเป็นเลิศด้านวิชาชีพ

วิสัยทัศน์

ภายในปี 2567-2571 วิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ จะเป็นศูนย์กลางแห่งนวัตกรรมการด้านอาหาร และอุตสาหกรรมบริการที่สร้าง ความเป็นเลิศในระดับสากล

อัตลักษณ์

นักเดินทาง ผู้ให้บริการ เกษตรอัจฉริยะ ต้นเครื่องแห่งเมืองพริบพรี

เอกลักษณ์

ทักษะฝีมือ ภาษาต่างประเทศ การผสมผสานไทย-สากล ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ

พันธกิจ

1. ผลิตบัณฑิตด้านอาหาร การท่องเที่ยว การบริการ และการเกษตรมูลค่าสูงที่เน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ เพื่อรองรับอุตสาหกรรมใหม่ S - Curve และ NEW S - Curve
2. สนับสนุนการบริการวิชาการ การจัดการอบรมหลักสูตรระยะสั้น ให้แก่ บัณฑิต บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย บุคคลทั่วไป หรือผู้ที่สนใจที่จะพัฒนาต่อยอดทักษะและเรียนรู้ทักษะใหม่ ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา ด้านอาหาร การท่องเที่ยว การบริการ และการเกษตรมูลค่าสูง โดยเน้นการสร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยี
3. แสวงหารายได้และจัดหาผลประโยชน์ให้กับมหาวิทยาลัย
4. การสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านอาหาร การท่องเที่ยว การบริการ และการเกษตรมูลค่าสูง ระดับประเทศและนานาชาติ

ในปัจจุบัน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้พยายามขยายกลยุทธ์ในการสร้างรายได้เสริมโดยไม่ขึ้นอยู่กับรายได้หลักจากงานวิชาการ เพื่อลดความเสี่ยงและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจขององค์กร ในช่วงปีที่ผ่านมา วิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ ดำเนินการเปิดให้บริการห้องพักสำหรับอาคารปฏิบัติการ โรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในช่วงเดือนธันวาคม 2567 ด้วยจำนวนห้องพัก 59 ห้อง พร้อมด้วยห้องประชุม จำนวน 2 ห้อง ซึ่งถือเป็นความพยายามในการสร้างรายได้เพิ่มเติมเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย เพื่อเป็นสถานที่ใช้ในการฝึกฝนและปฏิบัติงานสำหรับนักศึกษา การดำเนินการนี้เป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์การบริหารจัดการเชิงพาณิชย์ที่ต้องอาศัยความรู้ความสามารถในด้านการบริหารจัดการภาคธุรกิจ โรงแรมเข้ามาประยุกต์ใช้ อย่างไรก็ตาม แม้อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) จะเปิดให้บริการมาไม่ถึงปี สถานการณ์ปัจจุบันแสดงให้เห็นว่ารายการผู้ใช้บริการยังคงมีแนวโน้มต่ำ โดยเฉพาะกลุ่มลูกค้าภายนอกที่เป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายหลักในระดับแรก ได้แก่ หน่วยงานราชการ หน่วยงานด้านการศึกษา และกลุ่มองค์กรอื่นต่าง ๆ ซึ่งมักใช้พื้นที่และห้องประชุมของอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ส่วนกลุ่มผู้ใช้บริการภายนอกมีจำนวนน้อยลงทั้งในด้านจำนวนและความถี่ สาเหตุหลักที่ส่งผลต่อการพัฒนาประสิทธิภาพของอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ประกอบด้วย

- **ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสายงาน:** บุคลากรในสถานประกอบการยังมีประสบการณ์ที่น้อยต่อการดำเนินงานขออาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในเชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาและสร้างคุณภาพของบริการ
- **ภาพลักษณ์และสิ่งแวดล้อมรอบข้าง:** สภาพของสถานที่โดยรอบซึ่งอยู่ระหว่างการปรับปรุงภูมิทัศน์และโครงสร้างพื้นฐาน รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงด้านบุคลากรและกลุ่มเป้าหมาย ที่อาจมีผลต่อความน่าเชื่อถือและความน่าสนใจของอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในสายตาผู้ใช้บริการ
- **กลยุทธ์และการบริหารจัดการ:** การบริหารอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในช่วงเริ่มต้นยังไม่มีภาพชัดเจนในด้านแนวปฏิบัติที่ดีที่สุดและแนวทางพัฒนาซึ่งเหมาะสมกับสถานการณ์จริงขององค์กร

ด้วยเหตุนี้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการศึกษา วิเคราะห์และพัฒนากลยุทธ์บริหาร อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) โดยใช้แนวคิด "การจัดการความรู้" เพื่อสร้างความเข้าใจ และนำแนวปฏิบัติที่ดีมาใช้ในการพัฒนากิจการอย่างเป็นระบบ ซึ่งจะสามารถช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพการดำเนินงาน เพิ่มจำนวนลูกค้า และสนับสนุนเป้าหมายทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนของโรงแรมในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ของการจัดการความรู้

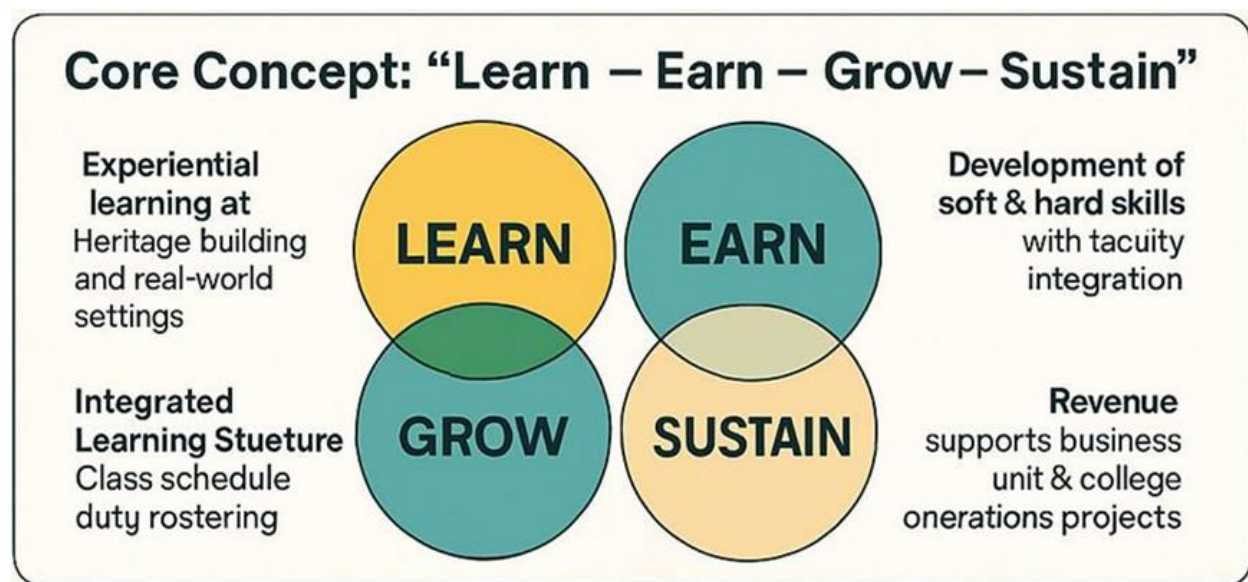
1. เพื่อเสริมสร้างรายได้จากกิจกรรมเชิงพาณิชย์ของอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) เป็นกลยุทธ์สำคัญในการพัฒนาและยกระดับความสามารถด้านการบริหารจัดการของบุคลากร รวมถึงการสร้างความรู้ในอนาคต

2. เพื่อใช้เป็นสถานที่ในการจัดการเรียนการสอนและเป็นสถานที่ปฏิบัติงานให้กับนักศึกษา ในส่วนของงานต้อนรับส่วนหน้า (Front office) งานแม่บ้าน (Housekeeping) งานจัดเลี้ยงห้องอาหาร การออกงานนอกสถานที่ (Event / Catering)

3. กระบวนการจัดการความรู้ (KM Process)

การบริหารจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) เป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างและแบ่งปันความรู้ภายในองค์กร เพื่อเสริมสร้างศักยภาพและพัฒนาทักษะของบุคลากร รวมถึงปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ประกอบด้วยขั้นตอนหลัก

Core Concept: “Learn – Earn – Grow – Sustain”



ขั้นตอน	เป้าหมายหลัก	รายละเอียด
Learn	เรียนรู้จากของจริงและสามารถปฏิบัติงานจริง	นักศึกษาเรียนรู้ควบคู่การปฏิบัติงานจริง ณ อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) และสถานประกอบการ
Earn	มีรายได้ระหว่างเรียน	นักศึกษาได้รับค่าตอบแทนจากงานปฏิบัติ เช่น นักศึกษาที่ปฏิบัติงาน ด้าน Front Catering Service
Grow	พัฒนา Soft & Hard Skills	ผ่านการบูรณาการกับคณาจารย์ การทำงานเป็นทีม การแก้ปัญหา การคิดเชิงมืออาชีพ
Sustain	ความยั่งยืนของมหาวิทยาลัย	วิทยาลัยนวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมบริการ สามารถสร้างจากกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น การบริการห้องอาหาร จัดเลี้ยง PBRU Shop

4. เครื่องมือหรือกิจกรรมที่ใช้

ในกระบวนการดำเนินการพัฒนาอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) เพื่อเสริมสร้างรายได้และพัฒนาศักยภาพบุคลากรนั้น ได้มีการนำเครื่องมือและกิจกรรมต่าง ๆ มาใช้เพื่อสนับสนุนการจัดการความรู้และพัฒนาความสามารถของบุคลากรอย่างเป็นระบบ รวมถึงเพื่อสร้างแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด (Best Practice) ดังนี้

1. อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) เป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติการจริง เช่น งานบริการห้องพัก งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานจัดเลี้ยง งานออกนอกสถานที่
2. การจัดตารางเรียน และตารางเวรปฏิบัติงานร่วมกันของอาจารย์และนักศึกษา (เรียน + ฝึกงาน)
3. ระบบบัญชีแยกตามกิจกรรม เช่น Heritage Operations, External Catering, PBRU Shop เพื่อบริหารจัดการรายได้
4. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้ารับการวัดมาตรฐานวิชาชีพระดับชาติ/นานาชาติ และร่วมในการประกวดระดับนานาชาติ
5. การสร้างเครือข่ายสถานประกอบการ เช่น โรงแรม 5-6 ดาว, สายการบิน เพื่อฝึกงานและประกวด

5. ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

1. นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียน ช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายและเสริมสร้างความพร้อมต่อตลาดแรงงาน
2. นักศึกษามีทักษะและสามารถปฏิบัติงานจริง ผ่านการฝึกงาน เช่นการให้บริการ ห้องอาหาร จัดเลี้ยง และร้านค้า ซึ่งเป็นฐานรายได้ที่ยั่งยืน
3. นักศึกษามีความเป็นสากลและเตรียมพร้อมก้าวเข้าสู่ตลาดแรงงานระดับนานาชาติ

6. บทเรียนที่ได้รับ

1. การออกแบบและดำเนินรูปแบบการเรียนการสอนเชิงปฏิบัติการ (Practical-Based Learning) เรียนรู้การใช้สถานที่จริง คือ อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) เป็นศูนย์ปฏิบัติการ สำหรับนักศึกษาการบูรณาการเรียนการสอนระหว่างอาจารย์และนักศึกษาในตารางเรียนและตารางเวรปฏิบัติงานจริง ฝึกงานและปฏิบัติงานในสถานที่ต่าง ๆ เช่น งานบริการห้องอาหาร งานเลี้ยง งานออกนอกสถานที่
2. แนวคิดและการดำเนินการเกี่ยวกับการสร้างรายได้จากกิจกรรมของวิทยาลัยเรียนรู้การบริหารจัดการแหล่งรายได้ เช่น การให้บริการห้องอาหาร บริการเตรียมงานเลี้ยง ร้าน PBRU Shop การจัดการกิจกรรมและระบบบัญชีแยกตามกิจกรรม เพื่อความยั่งยืนและความโปร่งใส
3. การพัฒนาทักษะและสมรรถนะของนักศึกษาเรียนรู้วิธีพัฒนาทักษะ Soft Skills เช่น การทำงานเป็นทีม การแก้ปัญหา การสื่อสารเรียนรู้ทักษะ Hard Skills เช่น การบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการสถานที่การฝึกทักษะในสถานการณ์จริงและรับรองมาตรฐานวิชาชีพระดับชาติและนานาชาติ
4. กระบวนการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและความยั่งยืนเรียนรู้การสร้างโมเดลความต่อเนื่อง (Sustainable Development Loop) ที่เน้นการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาและความยั่งยืนของวิทยาลัยการวางแผนและบริหารองค์กรในรูปแบบ Business Unit หรือ University Holding Company ที่แยกบัญชีรายรับ-รายจ่ายชัดเจน
5. ทักษะการวางแผนกลยุทธ์และการบริหารจัดการเรียนรู้การวางแผนและบริหารจัดการกิจกรรมและรายได้ได้อย่างมืออาชีพการสร้างและพัฒนาโมเดลเชื่อมโยง (Linkage Model) ระหว่างการเรียนรู้ การปฏิบัติจริง และการสร้างรายได้ในระดับองค์กร
6. การเตรียมความพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงานเรียนรู้การพัฒนาทักษะและสมรรถนะเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานในระดับชาติและนานาชาติ การฝึกงานในองค์กรชั้นนำ เช่น โรงแรม 5-6 ดาว สายการบิน สถานประกอบการท่องเที่ยว ทำให้เด็กมีความเป็นสากลและพร้อมเข้าสู่การทำงานจริง

7. ข้อเสนอแนะ

ในอนาคตควรสนับสนุนการสร้างกลุ่มงานหรือเครือข่ายความร่วมมือระหว่างอาจารย์ ผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และแนวทางปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง สร้างเสริมการเรียนรู้แบบองค์รวมและพัฒนาประสิทธิภาพของอาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว (The PBRU Heritage) ในรูปแบบการบริหารจัดการเพื่อความยั่งยืน สามารถพัฒนาเป็น Business Unit หรือ University Holding Company มีการแยกบัญชีรายรับ-รายจ่ายอย่างชัดเจน โดยมีคณะกรรมการบริหารงานเชิงธุรกิจ และนักศึกษาได้ฝึกกระบวนการจริงทั้งด้านการบริการและการจัดการ