





มหาวิทยาลัยย่นเรศวร

ศูนย์วิทยบริการกรุงเทพมหานคร

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

เรียน ท่านผู้กรอกแบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต จัดทำโดย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร นิสิตระดับปริญญาโท หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยย่นเรศวร ศูนย์วิทยบริการกรุงเทพมหานคร เพื่อศึกษา การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ซึ่งแบ่งเป็น 3 ตอนคือ

ตอนที่ 1 เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล เพศ อายุ การศึกษา เชื้อชาติ

ตอนที่ 2 ผลของการฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบวงจรการบริหารงานคุณภาพ (PDCA) ด้านการวางแผนงาน (P) ด้านการปฏิบัติงาน (D) ด้านการตรวจสอบงาน (C) และด้านการปรับปรุงแก้ไขงาน (A) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

ตอนที่ 3 ปัจจัยการสร้างความประทับใจให้ผู้ให้บริการ ต่อระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

โดยข้อมูลที่ได้รับจากท่านจะถูกรวบรวม และประมวลผลเพื่อประโยชน์ในการวิจัย เท่านั้น ผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามนี้ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ และขอขอบพระคุณในการสละเวลา เพื่อตอบแบบสอบถามฉบับนี้

ประไพ มงคลนิมิตร (ผู้วิจัย)

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บริการในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม**  
**โรงแรม เดอะเวสทินแกรนด์ สุขุมวิท**  
**การวิจัยเรื่อง การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม**  
**โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท**

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

เพศ  ชาย  หญิง  
 อายุ  20-30 ปี  31-40 ปี  41-50 ปี  51 ปีขึ้นไป  
 ระดับการศึกษา  ต่ำกว่าปริญญาตรี  ปริญญาตรี  สูงกว่าปริญญาตรี  
 เชื้อชาติ

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ท่านเห็นว่าตรงกับระดับความเหมาะสมของสถานประกอบการ

5=มากที่สุด 4=มาก 3=ปานกลาง 2=น้อย 1=น้อยที่สุด

ส่วนที่ 2 ผลของการฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการบริหารงานคุณภาพ (PDCA) โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

ผลของการฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (PDCA)	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
1. ด้านการวางแผน ( P )					
1.1 พนักงานกล่าวคำทักทาย และ เต็มใจในการบริการ					
1.2 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการ เช่น สามารถตอบคำถาม ที่แจ้งข้อสงสัยให้คำแนะนำอาหารและเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี เป็นต้น					
1.3 ความเพียงพอของสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ที่นั่งในการรับบริการ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในการให้บริการ					
2.ด้านการลงมือทำ ( D )					
2.1พนักงานมีความรอบน้อมเอาใจใส่ และพร้อมในการให้บริการ					
2.2 พนักงานให้การบริการด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกเช่น อุปกรณ์ที่ใช้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างเพียงพอ					
2.3 พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มด้วยความรวดเร็ว					

ผลของการฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและ เครื่องมือ (PDCA)	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<b>3.ด้านการตรวจสอบงาน ( C )</b>					
3.1 พนักงานให้บริการตามลำดับ ก่อน -หลัง เช่น มาก่อนต้องได้รับการ บริการก่อน ให้บริการโดยไม่เลือกปฏิบัติ					
3.2 พนักงานรับฟังปัญหาหรือข้อซักถามของผู้ใช้บริการ ด้วยความเต็ม ใจ					
3.3 พนักงานสอบถามการบริการและกล่าวคำขอบคุณเสมอ					
<b>4..ด้านการปรับปรุงแก้ไข ( A )</b>					
4.1 พนักงานยิ้มแย้มแจ่มใส ในการรับคำสั่งการบริการอาหารและ เครื่องมือด้วยความถูกต้อง					
4.2 มีพนักงานที่เพียงพอและพร้อมในการให้บริการอาหารและ เครื่องมือ					
4.3 มีอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกเพียงพอ และพร้อมในการให้บริการอาหารและเครื่องมือ					

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บริการในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม**  
**โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท**  
**การวิจัยเรื่อง การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม**  
**โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท**  
**ส่วนที่3 ปัจจัยการสร้างความประทับใจให้ผู้ให้บริการ**

ปัจจัยการสร้างความประทับใจให้ผู้ให้บริการ ช่วงเวลา	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<b>1.ก่อนการรับบริการ</b>					
1.1พนักงานพร้อมให้คำแนะนำข้อมูลต่างๆในการใช้บริการอาหารและเครื่องดื่ม					
1.2 พนักงาน ให้คำแนะนำอาหารและเครื่องดื่มรายการพิเศษ แนะนำการใช้บัตรส่วนลดต่างๆ ให้ผู้ให้บริการ ได้เป็นอย่างดี					
1.3 พนักงานมีขั้นตอนการสื่อสาร ให้ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว และถูกต้องในการนำเสนอการบริการอาหารและเครื่องดื่ม					
<b>2.ระหว่างการรับบริการ</b>					
2.1 พนักงานมีความพร้อมในการส่งมอบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม					
2.2.พนักงานใช้สัญชาตญาณในการเข้าใจ ความต้องการของผู้ใช้บริการเช่น สามารถจดจำ ที่นั่ง อาหารหรือเครื่องดื่ม ที่ผู้ให้บริการชอบได้เป็นอย่างดี					
2.3 พนักงานมี ความรู้ความสามารถในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม มีความรวดเร็ว และถูกต้องเสมอ					
<b>3.หลังการรับบริการ</b>					
3.1 พนักงานสอบถามความพึงพอใจในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเสมอ					
3.2 พนักงานใส่ใจ เต็มใจ ในการแก้ไขปัญหาให้ผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม					
3.3 พนักงานกล่าวคำขอบ และเชิญชวนในการใช้บริการครั้งต่อไปเสมอ					

**ขอขอบคุณในการตอบแบบสอบถาม**

## Questionnaire 2



Naresuan University, Bangkok Campus

Master of Arts Program in Hotel and Tourism Management

Questionnaire for Research.

Training and Employee Development of Food and Beverage Service Section in  
The Westin Grande Sukhumvit.

Dear Participants

This Survey questionnaire is part of the Master of Arts Program in Hotel and Tourism Management. The research is aimed to study about the Training and Employee Development of Food and Beverage Service Section in The Westin Grande Sukhumvit.

This Survey Questionnaire is divided into three parts;

Part 1: General Information Gender, age, education background and nationality.

Part2: The employees' training and development result from the PDCA's quality management cycle in the food and beverage section towards customers' satisfaction in the food and beverage section in The Westin Grande Sukhumvit.

Part3: The customer relationships management factors towards customers' satisfaction in the food and beverage section in The Westin Grand Sukhumvit.

The research is being conducted on an anonymous basis, and Information will be gathered and analyzed only for the research purposes. Thank you for your assistance.

Prapai Mongkolnimit (Researcher)

**The Survey Questionnaire of The Customer's Satisfaction Towards  
Food and Beverage Division of The Westin Grande Sukhumvit**

**The Research Survey Under Topic : Training and Employee Development of Food  
and Beverage Service Section in The Westin Grande Sukhumvit**

**Part 1 General Information**

Gender  Male  Female  
 Age  20-30 Year Old  30-40 Year Old  40-50 Year Old  50 Year Old and above  
 Education  Below Bachelor's Degree  Bachelor's Degree  Above Bachelor's Degree  
 Nationality .....

Notice; Please do check box that Corresponds to the Appropriate level of the Establishment

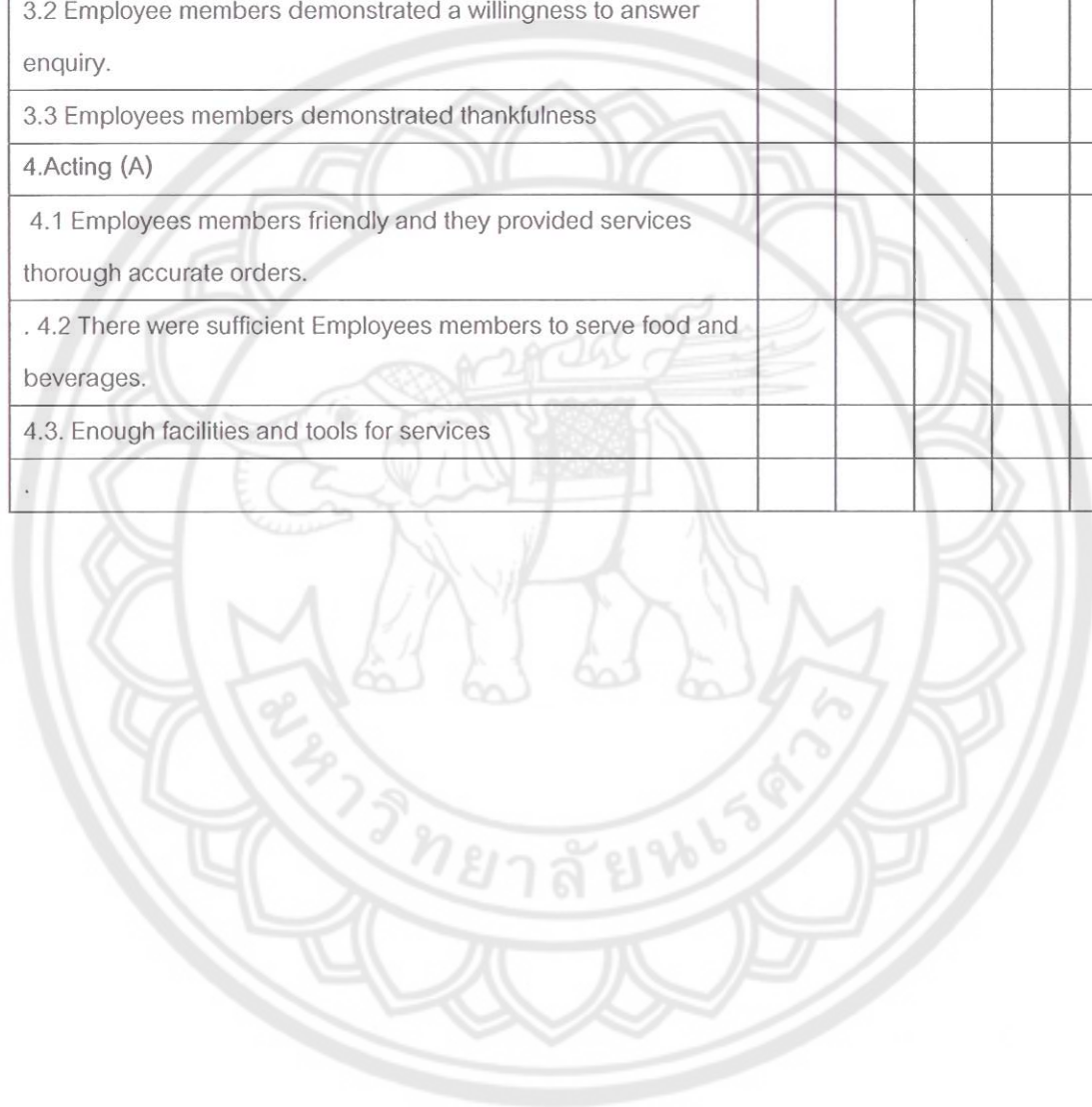
5 = Strongly Agree 4 = Agree 3 =neutral 2 = disagree 1 = strongly disagree

Part 2 Training and Improvement food and beverage staff by adopting the (PDCA) cycle

Please complete the following questionnaire by ticking the appropriate box on a scale of 1-5, where:

Training and Improvement food and Beverage b Employeey adopting the (PDCA) cycle	Level of Satisfaction				
	1	2	3	4	5
1. Planning (P).					
1.1 Employee members demonstrated greeting and a willingness to provide services.					
1.2 Employee. members were knowledgeable to answer inquiry and suggest food and beverages.					
1.3 Adequacy of facilities such as plenty of seats, tools for services.					
2. Doing (D)					
2.1 Employee members were well- mannered and prepared to provide services.					
2.2 Employee members were able to serve professionally with equipment.					
2.3 Employee members served in a reasonable amount of time.					

Training and Improvement food and Beverage b Employeey adopting the (PDCA) cycle	Level of Satisfaction				
	1	2	3	4	5
3 Checking (C)					
3.1 Employee members worked orderly such as first come, first served.					
3.2 Employee members demonstrated a willingness to answer enquiry.					
3.3 Employees members demonstrated thankfulness					
4.Acting (A)					
4.1 Employees members friendly and they provided services thorough accurate orders.					
. 4.2 There were sufficient Employees members to serve food and beverages.					
4.3. Enough facilities and tools for services					
.					





**The Survey Questionnaire of The Customer's Satisfaction Towards  
Food and Beverage Division of The Westin Grande Sukhumvit  
The Research Survey Under Topic : Training and Employee Development  
of Food and Beverage Service Section in The Westin Grande Sukhumvit**

Part 3: Factors drawing customer's satisfaction towards food and beverage department of The Westin Grand Sukhumvit Hotel Bangkok

Factors drawing customer's satisfaction towards food and beverage department	Level of Satisfaction				
	1	2	3	4	5
1. Before Service					
1.1 Employees members were well prepared to recommend food and beverages.					
1.2 Employee members were able to suggest special promotions and discounts.					
1.3 Employees members interacted in a personable and professional manner.					
2. During service.					
2.1 Employee. members were well prepared to serve food and beverages.					
2.2 Employee members intuitively understood the needs of customer.					
2.3 Employee members were professional in serving.					
3. After service					
3.1 Employees members always asked customer satisfaction of food					
3.2 Employee members were willing to solve problems for customer.					
3.3 Employee members said thank you and welcoming bac					

Thank you for the Response.

**แบบสัมภาษณ์**

1. แบบการสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริหารด้านแนวคิดและหลักการบริหารงานในการฝึกอบรม

.....

.....

.....

2. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการวางแผนงานบริการ (P)

.....

.....

.....

3. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการปฏิบัติงานบริการ (D)

.....

.....

.....

4. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการตรวจสอบงานบริการ (C)

.....

.....

.....

5. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการปรับปรุงแก้ไขงานบริการ (A)

.....

.....

.....

6. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ใช้บริการช่วงเวลา ก่อนการบริการ (การให้ข้อมูลด้านการบริการ)

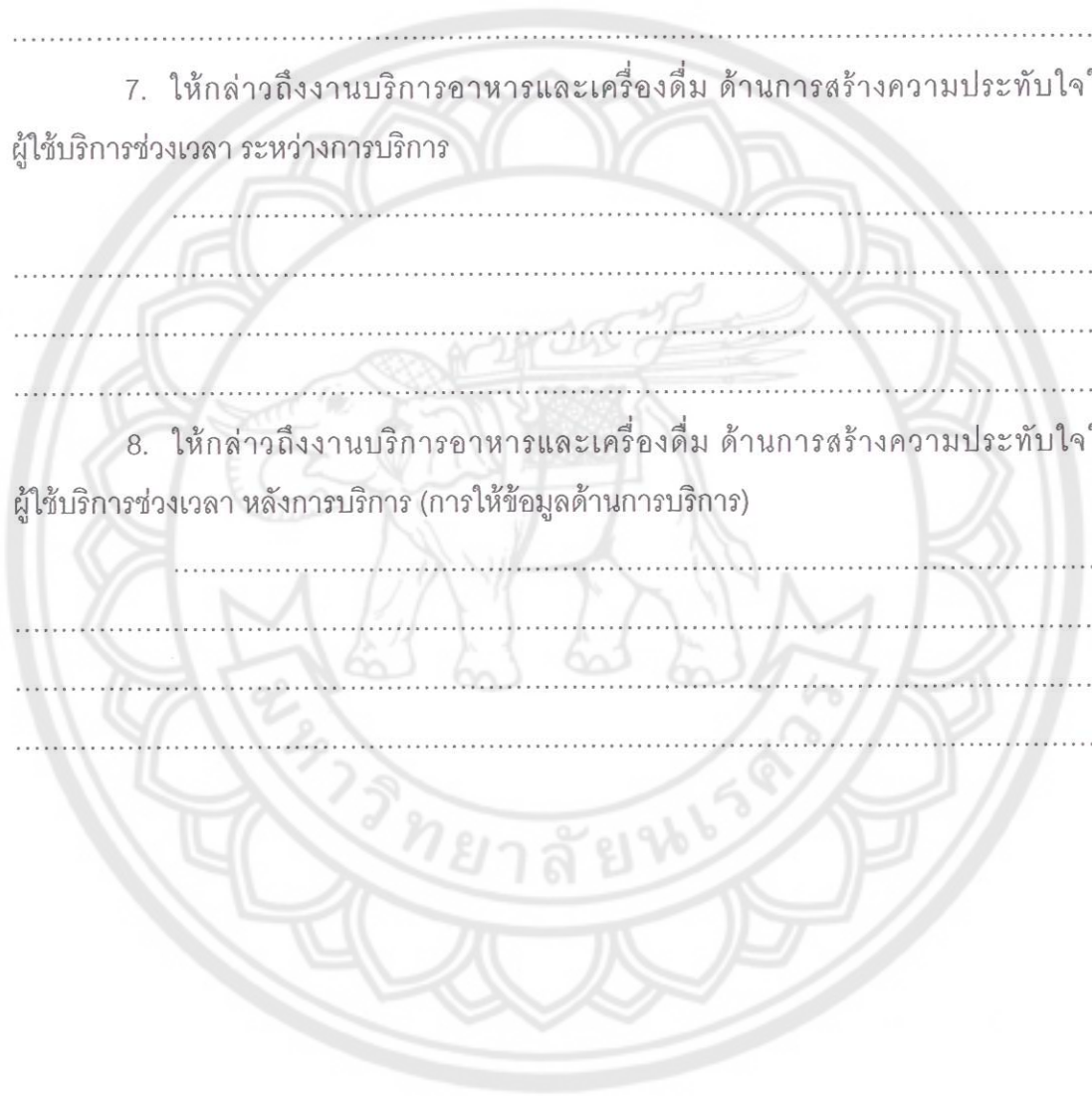
.....  
.....  
.....  
.....

7. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ใช้บริการช่วงเวลา ระหว่างการบริการ

.....  
.....  
.....  
.....

8. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ใช้บริการช่วงเวลา หลังการบริการ (การให้ข้อมูลด้านการบริการ)

.....  
.....  
.....  
.....



**แนวคำถามเพื่อสัมภาษณ์ในการเสนอแนวทางการฝึกอบรมและพัฒนา**

1. ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนงานอย่างเป็นระบบตามที่ทางโรงแรมได้กำหนดไว้ จะส่งผลดีต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการได้หรือไม่

.....

.....

.....

.....

2. ท่านคิดว่าเมื่อพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม กล่าวคำทักทาย จดจำชื่อของลูกค้า จดจำความพิเศษที่ลูกค้าชอบ เป็นส่วนหนึ่งที่จะทำให้เกิดความพึงพอใจในการที่จะเข้าใช้บริการในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ได้หรือไม่

.....

.....

.....

.....

3. ท่านคิดว่าองค์ประกอบด้านความรู้ ความสามารถ รวมถึงองค์ประกอบในด้านของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการ ของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นส่วนหนึ่งที่จะทำให้เกิดความพึงพอใจในการที่จะเข้าใช้บริการในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ได้หรือไม่

.....

.....

.....

.....

4. การปฏิบัติงาน ตามแผนงานการบริการ จะส่งผลดีต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการได้หรือไม่

.....

.....

.....

.....

5. การปฏิบัติตามแผนงานการบริการด้วยการตรวจสอบการทำงานก่อนการบริการ จะส่งผลดีต่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือไม่

.....  
.....  
.....  
.....

6. การปรับปรุงแก้ไขขั้นตอนการทำงาน การปฏิบัติงาน เพื่อการบริการที่ดีขึ้นจะเป็นส่วนในการทำให้การบริการมีคุณภาพการบริการได้หรือไม่

.....  
.....  
.....  
.....

แบบสัมภาษณ์

1. แบบการสัมภาษณ์กลุ่มพนักงานระดับปฏิบัติการ ด้านแนวคิดและหลักในการปฏิบัติงาน

.....  
.....  
.....  
.....

2. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการวางแผนงานบริการ (P)

.....  
.....  
.....  
.....

3. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการปฏิบัติงานบริการ (D)

.....

.....

.....

.....

4. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการตรวจสอบงานบริการ (C)

.....

.....

.....

.....

5. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการปรับปรุงแก้ไขงานบริการ (A)

.....

.....

.....

.....

6. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ให้บริการช่วงเวลา ก่อนการบริการ (การให้ข้อมูลด้านการบริการ)

.....

.....

.....

.....

7. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ให้บริการช่วงเวลา ระหว่างการบริการ

.....

.....

.....

.....

8. ให้กล่าวถึงงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการสร้างความประทับใจให้  
ผู้ให้บริการช่วงเวลา หลังการบริการ (การให้ข้อมูลด้านการบริการ)

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

ค่า ครอนบาร์ค แอลฟา (Cronbach's Alpha Analysis Test)

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

	N	%
Valid	30	100.0
Excluded <sup>a</sup>	0	.0
Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.948	21



## ภาคผนวก ค หนังสือขอความอนุเคราะห์ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย



### บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ บัณฑิตวิทยาลัย งานวิชาการ โทร. ๘๘๒๘-๓๒

ที่ ศธ ๐๕๒๗.๐๒.๐๑/ว ๖๕๔๙

วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน ดร.สิทธิชัย พรหมสุวรรณ

ด้วย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร รหัสประจำตัว ๕๕๙๑๐๑๗๖ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับอนุมัติให้ ดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท” เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต โดยมี ดร.พิศสุภา ปัจฉิมสวัสดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ บัณฑิตวิทยาลัย พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในเนื้อหาสาระของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้เป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ดังที่แนบมาพร้อมนี้ บัณฑิตวิทยาลัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณินิจ ภูพัฒน์วิบูลย์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ บัณฑิตวิทยาลัย งานวิชาการ โทร. ๘๘๒๘-๓๖

ที่ ศธ ๐๕๒๗.๐๒.๐๑/ว ๖๕๕๙

วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน ดร.อศวิทย์ อิทธิสุริพัฒน์

ด้วย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร รหัสประจำตัว ๕๕๙๑๐๑๗๖ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับอนุมัติให้ ดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท” เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต โดยมี ดร.พิศสุภา บัจฉิมสวัสดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ บัณฑิตวิทยาลัย พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในเนื้อหาสาระของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้เป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ดังที่แนบมาพร้อมนี้ บัณฑิตวิทยาลัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีและขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณิง กุฑัฒนวิบูลย์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ที่ ศธ ๐๕๒๗.๐๒.๐๑/ว ๖๕๕๘

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร  
อำเภอเมืองฯ จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอบขออนุญาตตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน ดร.ธันยมัย เจียรกุล

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. โครงร่างวิทยานิพนธ์	จำนวน ๑ ฉบับ
	๒. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร รหัสประจำตัว ๕๕๙๑๐๑๗๖ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท” เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต โดยมี ดร.พิศสุภา ปัจฉิมสวัสดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเนื้อหาสาระของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้เป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยดังแนบมาพร้อมนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คินนิง ภูพัฒน์วิบูลย์)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร

1. งานวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัย  
โทร ๐-๕๕๙๖-๘๘๒๘-๓๒
2. นางสาวประไพ มงคลนิมิตร  
โทร ๐๘-๕๕๗๒-๘๘๗๓

ที่ ศธ ๐๕๒๗.๐๒.๐๑/ว ๒๕๕๘

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร  
อำเภอเมืองฯ จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน ดร.ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงร่างวิทยานิพนธ์ จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร รหัสประจำตัว ๕๔๙๑๐๑๗๖ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท” เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต โดยมี ดร.พิศสุภา ปัจฉิมสวัสดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเนื้อหาสาระของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้เป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยดังแนบมาพร้อมนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณิงนิจ ภูพัฒน์วิบูลย์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร

1. งานวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัย

โทร ๐-๕๕๕๖-๘๘๒๘-๓๒

2. นางสาวประไพ มงคลนิมิตร

โทร ๐๘-๔๕๗๒-๘๘๗๓

ที่ ศธ ๐๕๒๗.๐๖.๐๑/ว ๖๕๕๘



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร  
อำเภอเมืองฯ จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์ ดร.สุทินันท์ พรหมสุวรรณ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงร่างวิทยานิพนธ์ จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางสาวประไพ มงคลนิมิตร รหัสประจำตัว ๕๕๙๑๐๑๗๖ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การฝึกอบรมและการพัฒนาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท” เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต โดยมี ดร.พิศสุภา บังฉิมสวัสดิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเนื้อหาสาระของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้เป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอเรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจแก้ไขเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยดังแนบมาพร้อมนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณิง นิจ ภูพัฒน์วิบูลย์)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร

1. งานวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัย  
โทร ๐-๕๕๙๖-๘๘๒๘-๓๒
2. นางสาวประไพ มงคลนิมิตร  
โทร ๐๘-๔๕๗๒-๘๘๗๓