

ภาคผนวก ก

ภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงานระหว่างการปฏิบัติงาน



รับโทรศัพท์



ชั่งอาหาร



เตรียมน้ำไว้เสิร์ฟลูกค้า



ปรี้งาน



ชงชากาแฟ



จัดขนม

การปฏิบัติงานของแผนกกองการขายและบริการ นางสาวเบญจมาศ สร โยชิน



จัดเตรียมชุดให้ลูกค้า



จัดแก้วกาแฟ



ถ่ายเอกสาร



เรียงขนม



ถ่ายรูปอาหาร



แรบอาหาร

การปฏิบัติงานของแผนกกองการขายและบริการ นางสาวพิมพ์ภัท สังกีเหลือบ



รูปภาพในการตกแต่งอาหาร ทดลองอาหาร

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามความพึงพอใจ ขนมน้ำข้าวโพดฉัณพืชมั้สำหรับผู้โดยสัรโรคเบาหวาน

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจของชนมวุ่นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

คำชี้แจง : แบบสอบถามฉบับนี้ใช้เพื่อประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหา
ลัยสยาม จัดทำขึ้นเพื่อให้งานวิจัย สำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ ทางผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือ
ในการกรอกแบบสอบถามด้วยข้อมูลจริง เพื่อความสมบูรณ์ในงานวิจัย ทั้งนี้ ข้อมูลจาก
แบบสอบถามดังกล่าว จะใช้ประโยชน์ในงานวิจัยเท่านั้น แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 10 ชุด

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือเติมข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือกับแบบสอบถามครั้งนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 20-25 ปี 26-30 ปี 31-35 ปี
 36-40 ปี 41-46 ปี มากกว่า 46 ปีขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านชนม

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านรสชาติ ของชนม					
2. ด้านความสามารถนำไปใช้ได้จริง ให้ผู้ป่วย เบาหวานรับประทานชนม					
3. ด้านสีกลิ่นความน่ารับประทานของชนม					
4. ด้านการตกแต่งและการจัดวาง					
5. ด้านต้นทุนการผลิตที่ต่ำ					

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....

ภาคผนวก ค

บทความวิชาการ

วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

Sweet Corn Jelly, Alternative Dessert For Diabetic Passengers

นางสาวเบญจมาศ ศรีอินทร์¹ นางสาวพิมพ์ภัสร์ สังข์สีเหลือง²

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

E-mail : banjamard.ann@hotmail.com¹ , Phimraprat@hotmail.co.th²

บทคัดย่อ

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เป็นบริษัทที่ดำเนินธุรกิจสายการบินที่ให้บริการขนส่งผู้โดยสารสินค้า และเตรียมพร้อมอากาศยานทั้งก่อนและหลังเดินทาง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มระหว่างเดินทาง โดยใส่ใจในเรื่อง ความปลอดภัย ความสะอาดสบาย และการบริการที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและความพึงพอใจต่อลูกค้า

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ใน ฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ เป็นเวลา 4 เดือน ทางคณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ช่วยจัดทำเอกสารสนับสนุนการขายอาหารและบริการ ในการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานในฝ่ายครัวการบิน แผนกการขายและบริการ และได้เรียนรู้การทำงานต่างๆของแผนก ได้เข้าร่วมนำเสนออาหารชนิดใหม่ ได้ทดลองชิมอาหารในแต่ละประเภท ซึ่งไม่ได้มีเพียงอาหารปกติแต่ยังมีอาหารพิเศษสำหรับผู้โดยสารที่มีปัญหาด้านสุขภาพอีก เช่น อาหารควบคุมระดับไขมัน ความเค็ม ความหวาน เป็นต้น ผู้จัดทำจึงได้คิดค้นรายการขนมสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานขึ้น โดยการนำข้าวโพดมาทำเป็นวุ้นทานคู่กับธัญพืช เพิ่มทางเลือกขนมให้แก่ผู้โดยสารที่เป็นเบาหวานทานคือ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

คณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน โดยการศึกษา

หาข้อมูลวิธีการทำ การเลือกใช้วัตถุดิบ หลังจากนั้นจึงได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานภายในแผนกกองการขายและบริการ โดยได้จัดทำแบบประเมินขึ้นมา 10 ชุด โดยการประเมินนั้นสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 อายุระหว่าง 31-35ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 ด้านรสชาติขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก (4.10) ด้านการนำไปใช้ได้จริง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.30) ด้านสีสันความน่ารับประทาน ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.70) ด้านการตกแต่งและการจัดวางของขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.60) ด้านต้นทุนการผลิตที่ต่ำของขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.50)

ความสำคัญ : วุ้นน้ำข้าวโพด / ธัญพืช / ผู้โดยสาร / โรคเบาหวาน

Abstract

Thai Airways International Public Company Limited is the airline transporting passengers, and goods, The service includes air transportation and passengers service, pre flight and post flight preparation. and In-flight meals and beverages service. Moreover, the company also focuses on standard, safety, convenience and service along with strengthen impressions and good relationship with customers.

The authors have practiced in the cooperative education at Thai Airways International Public Company Limited. (Thai catering

Suvarnabhumi Airport) in Sales & Services Department for a period of 4 months by working as the position of Assistant to Airline Sales and Service Staff. We learned many work at this department and joined the presentation of new food menu, tasted many kinds of food, including normal food menus and special food menus. but the menu doesn't have many choices. The dessert for diabetic passengers was presented by bringing corns to make jelly served with whole grains. It's "Sweet Corn Jelly, Alternative Dessert For Diabetic Passenger"

Our team have made a new menu called Sweet Corn Jelly, Alternative Dessert For Diabetic Passengers. The study started from how to choose ingredients and method. After that 10 questionnaires were answered by 10 Airline Sales and Service Staff. The new menu has been tested several times and the test was satisfactory. The results showed that females was 70%, age between 31-35 years was 30%. The satisfaction for taste was at the high level (4.10). The satisfaction for actual application was at the highest level (4.30). The satisfaction for appetizing color was at highest level (4.70). The satisfaction for decoration was at highest level (4.60). The satisfaction for low production cost was at highest level (4.50).

Keyword: Sweet corn Jelly / grains / passenger / diabetes.

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสร้างสรรค์เมนูขนมรูปแบบใหม่ๆ สำหรับผู้โดยสารที่ต้องการควบคุมน้ำตาล (โรคเบาหวาน) ให้กับฝ่ายครัวการบิน

2. เพื่อสอบถามความพึงพอใจ จากพนักงานในแผนกกองการขายและบริการ เกี่ยวกับเมนูขนมสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

ขอบเขตของโครงการ

ในการศึกษานี้มีขอบเขตการศึกษา ดังนี้

- การคิดค้นเมนูใหม่ หนึ่งในเมนูที่เหมาะสมกับคนที่ป่วยเป็นเบาหวาน และ ที่ต้องการควบคุมน้ำตาล เพื่อเพิ่มรายการเมนูให้แก่ลูกค้าในช่วง วันที่ 20 กรกฎาคม 2558 ถึง วันที่ 28 สิงหาคม 2558

- ขอบเขตทางด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร : พนักงานกองการขายและบริการ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ที่ทำงานในฝ่ายครัวการบินสุวรรณภูมิ

กลุ่มตัวอย่าง : พนักงานกองการขายและบริการ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ที่ทำงานในฝ่ายครัวการบินสุวรรณภูมิ จำนวน 10 คน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้เป็นเมนูใหม่ที่นำเสนอให้กับทางครัวการบิน และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้โดยสารที่เป็นโรคเบาหวาน

2. ได้รับความพึงพอใจ จากพนักงานแผนกกองการขายและบริการ เกี่ยวกับขนมสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ได้มีการลองชิมอาหารด้านสุขภาพโรคเบาหวาน แล้วมองเห็นปัญหาว่าไม่มีขนมรับประทานจึงนำมาทำเป็นหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา

2.ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบขนมสำหรับคนที่ เป็นโรคเบาหวานสามารถรับประทานได้ที่มี ประโยชน์

3. กำหนดหัวข้อที่ต้องการทำโครงการ

4. นำหัวข้อที่ต้องการจัดทำโครงการไปปรึกษากับ อาจารย์ที่ปรึกษา

5. รวบรวมข้อมูลและเอกสารต่างๆในการจัดทำ โครงการ

6. เรียบเรียงเอกสาร ที่มีประโยชน์ต่อการจัดทำ โครงการทั้งหมด

7. ลงมือปฏิบัติ

8. เขียนเอกสารโครงการบทที่ 1-5

9. เสนอรูปเล่มโครงการแก่อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อ ตรวจสอบความถูกต้อง

10. ปรับแก้ไขเอกสารโครงการ

11. จัดทำเอกสารฉบับสมบูรณ์

12. สร้าง Power Point สำหรับ Present โครงการ

13. จัดทำโครงการ 1 เล่ม

14. สอบโครงการและนำเสนอโครงการ

15. นำรูปเล่มมาแก้ไขให้สมบูรณ์

16. ส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรม Microsoft Word, Microsoft Power Point, Microsoft Excel
2. เครื่องปริ้นเตอร์
3. กล้องถ่ายรูป
4. แพลตไคร์ฟ
5. อุปกรณ์ในการประกอบทำขนม

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการจัดทำโครงการ คุกกี้ข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน สามารถวิเคราะห์ผลโครงการ ได้ดังต่อไปนี้

ส่วนผสม คุกกี้ข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสาร โรคเบาหวาน

1. ข้าวโพดต้มสุก 50 กรัม
2. น้ำ 100 มิลลิลิตร
3. ถั่วแดงต้มสุก 15 กรัม
4. ลูกเดือยต้มสุก 20 กรัม
5. ผงวุ้น ½ ช้อนชา
6. ไข่ขาวสำหรับตกแต่ง

วิธีการทำ คุกกี้ข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสาร โรคเบาหวาน

1. ทำน้ำข้าวโพดโดยผ่านข้าวโพดหวานและ น้ำใส่ลงในโถปั่น ปั่นให้ละเอียด แล้วกรอง เอาเฉพาะน้ำข้าวโพด นำน้ำข้าวโพดไปต้ม ให้สุก
2. ละลายผงวุ้น ผงวุ้นที่ละลายแล้วผสมน้ำ ข้าวโพดคนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมวุ้นใส่พิมพ์ นำไปแช่เย็น 30 นาที จนกระทั่งเซตตัวดี
4. แกะวุ้นออกจากพิมพ์ จัดใส่จานพร้อม ข้าวโพด ลูกเดือยและถั่วแดง แล้วตกแต่ง ด้วยไข่ขาวสำหรับตกแต่ง

สรุปผล

จากที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว ทำให้ทราบถึงผลตอบรับของโครงการนี้ คือ สามารถสร้าง เป็นขนมตัวเลือกใหม่ให้กับทางฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ ยังส่งผลให้กับผู้โดยสารที่เป็น โรคเบาหวานได้มีขนมรับประทาน แล้วเป็นตัวเลือก ใหม่อีกด้วย โครงการนี้ยังเพิ่มตัวเลือกขนมให้กับกลุ่ม ผู้โดยสารที่เป็นโรคเบาหวานและต้องการควบคุม น้ำหนัก จากการสอบถามพนักงานแผนกกองการขาย และบริการ ถึงขนมคุกกี้ข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวานนี้คือ

จากผลการตอบแบบสอบถาม มีผู้ตอบ แบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70

อายุระหว่าง 31-35ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 ด้าน
รสนชาติขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก (4.10)
ด้านการนำไปใช้ได้จริง ความพึงพอใจอยู่ในระดับ
มากที่สุด (4.30) ด้านลิสันความน่ารับประทาน ความ
พึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.70) ด้านการตคแต่ง
และการจัดวางของขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับ
มากที่สุด (4.60) ด้านต้นทุนการผลิตที่ต่ำของขนม
ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.50)

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานใน
โครงการสหกิจศึกษา ณ ฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ
บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ตั้งแต่วันที่ 11
พฤษภาคม 2558 ถึงวันที่ 28 สิงหาคม 2558 ส่งผลให้
คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มี
ค่ามากมายสำหรับรายงานกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้
ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย
ดังนี้

1. อาจารย์ยุดาณันท์ กวยรักษา อาจารย์
ที่ปรึกษา
2. คุณอุทุมพร สมใจวงษ์
พนักงานที่ปรึกษา Assistant Manager
3. คุณศรินทร์พัช เวชรัตน์พิมล
Account Executive

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้
คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วน
เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น
ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์
ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของ
การทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่าง
สูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

บรรณานุกรม

ออนไลน์

ข้าวโพด.ออนไลน์. <https://th.wikipedia.org/wiki/>

ข้าวโพด

(สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กรกฎาคม 2558)

ครัวการบินไทย. ออนไลน์.

<http://www.thaicatering.com/thaicatering/th/about/>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2558)

ถั่วแดง.ออนไลน์. <http://www.ku.ac.th/e->

[magazine/may47/agri/bean.html](http://www.ku.ac.th/e-magazine/may47/agri/bean.html)

(สืบค้นเมื่อวันที่ 10กรกฎาคม 2558)

บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)

ออนไลน์.http://www.thaiairways.co.th/th_TH/about

[_thai/company_profile/index.page?](http://www.thaiairways.co.th/th_TH/about_thai/company_profile/index.page?)

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2558)

ประโยชน์ของข้าวโพด.ออนไลน์. frynn.com/

ข้าวโพด/

(สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กรกฎาคม 2558)

โรคเบาหวาน. ออนไลน์.

<http://chaiyaphum.dlt.go.th/exchange/exchange10.pdf>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2558)

ลูกเดี๋ย.ออนไลน์.

http://en.wikipedia.org/wiki/Job's_Tears

(สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558)

วุ้น.ออนไลน์.

<http://wunkhunsai.getweb.com/index.php?mo=3&art=405997>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558)

