

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การที่ได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยามนั้น ทำให้ได้ทราบและได้รับความรู้ต่างๆมากมาย ในเรื่องของอาหาร ขนม นอกจากนั้นยังได้เรียนรู้ทักษะต่างๆในการทำงาน ด้านอาหาร เทคนิคการตกแต่งอาหารและขนม ได้เรียนรู้อาหารด้านสุขภาพ เช่น อาหารควบคุมระดับไขมัน ความเค็ม ความหวาน ได้รู้จักอาหารใหม่ๆ และคณะผู้จัดทำโครงการ ยังช่วยงานในแผนกได้อีกหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็น การพิมพ์การ์ดอาหาร ตรวจสอบรายการอาหารที่จะมาทดสอบรสชาติอาหารตรวจสอบส่วนผสมอาหารน้ำหนักของอาหาร พิมพ์เมนูอาหาร ตรวจสอบเช็คอาหารแต่ละเดือน จัดเตรียมของ ได้ทดลองรสชาติของอาหาร ขนม และ อาหารผู้ป่วย จึงทำให้คณะผู้จัดทำโครงการ มีประสบการณ์ในการทำงานจริง และความรู้ในเรื่องอาหารและการทำงานมากขึ้น

โดยในขณะที่ได้ปฏิบัติงานอยู่นั้น ได้มีการทดลองทำโครงการ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ขึ้นมา ขณะที่ได้เรียนรู้อาหารผู้ป่วย และได้ปรึกษาพนักงานที่ฝ่ายครัว เพื่อที่จะสรุปผลโครงการ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน หลังจากดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้วจึงได้ทำแบบสอบถามเพื่อวัดระดับความพึงพอใจของพนักงานในแผนกกองการขายและบริการ จำนวน 10 ชุด และผลที่ได้รับคือเป็นไปตามวัตถุประสงค์ข้างต้นที่ตั้งไว้ เพื่อสร้างสรรค์เมนูขนมรูปแบบใหม่ๆสำหรับผู้โดยสารที่ต้องการควบคุมน้ำตาล (โรคเบาหวาน) ให้กับฝ่ายครัวการบิน และ สอบถามความพึงพอใจ พนักงานกองการขายและบริการ ที่ทำงานฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ



รูปที่ 4.1 รูปโครงการ

4.1 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

- หม้อต้ม
- ทัพพี
- ชาม
- มีด
- เครื่องปั่น
- ที่กรอง
- ถ้วยตวงของเหลว
- ถ้วยพิมพ์
- ช้อนตวง

4.2 ส่วนผสม วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

| รายการที่ | วัตถุดิบ | ปริมาณ | หน่วย |
|-----------|------------------------|--------|-----------|
| 1 | ข้าวโพดต้มสุก | 50 | กรัม |
| 2 | ลูกเดือยต้มสุก | 20 | กรัม |
| 3 | ถั่วแดงต้มสุก | 15 | กรัม |
| 4 | น้ำ | 100 | มิลลิลิตร |
| 5 | ผงวุ้น | ½ | ช้อนชา |
| 6 | ใบสาระแหน่สำหรับตกแต่ง | 1 | ช่อ |

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

4.3 วิธีการทำ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

1. ทำน้ำข้าวโพดโดยฝานข้าวโพดหวานและน้ำใส่ลงในโถปั่น ปั่นให้ละเอียด แล้วกรองเอาเฉพาะน้ำข้าวโพด นำน้ำข้าวโพดไปต้มให้สุก
2. ละลายผงวุ้น ผงวุ้นที่ละลายแล้วผสมน้ำข้าวโพดคนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมวุ้นใส่พิมพ์ นำไปแช่เย็น 30 นาที จนกระทั่งเซตตัวดี
4. แกะวุ้นออกจากพิมพ์ จัดใส่จานพร้อมข้าวโพด ลูกเดือยและถั่วแดง แล้วตกแต่งด้วยใบสาระแหน่



รูปที่ 4.2 นำข้าวโพดที่ต้มสุกมาฝาน



รูปที่ 4.5 นำน้ำข้าวโพดที่ปั่นแล้วมากรอง



รูปที่ 4.3 นำข้าวโพดที่ฝานเสร็จแล้วมาใส่เครื่องปั่นพร้อมทั้งน้ำ



รูปที่ 4.6 นำน้ำข้าวโพดมาต้มให้สุก



รูปที่ 4.4 ปั่นข้าวโพดให้ละเอียด



รูปที่ 4.7 ละลายผงวุ้น



รูปที่ 4.8 เอารุ่นที่ละลายแล้วมาผสมกับ
น้ำข้าวโพดคนให้เท่ากัน



รูปที่ 4.9 เทส่วนผสมรุ่นใส่พิมพ์



รูปที่ 4.10 แกะรุ่นออกจากพิมพ์ จัดใส่จานพร้อมข้าวโพด ลูกเดือยและถั่วแดง แล้วตกแต่ง
ด้วยใบสะระแหน่

4.4 ตารางคำนวณต้นทุนที่ใช้ในการทำ รุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

| รายการที่ | วัตถุดิบ | หน่วย | จำนวนที่ใช้ ไป | ต้นทุน | ราคาต่อหน่วย (กก./บาท) |
|------------|----------------|-----------|-------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | ข้าวโพดต้มสุก | กรัม | 50 | $270/50=5.4$ | $18/2.5=3.33$ |
| 2 | ถั่วแดงต้มสุก | กรัม | 15 | $500/15=33.33$ | $43/33.33=1.29$ |
| 3 | ลูกเดือยต้มสุก | กรัม | 20 | $500/20=25$ | $52/25=2.08$ |
| 4 | รุ้น | ช้อนชา | $\frac{1}{2}$ | $25/2.5=10$ | $59/10=5.9$ |
| 5 | น้ำ | มิลลิลิตร | 100 | - | ไม่มีค่าใช้จ่าย |
| 6 | ใบสาระแน | ยอด | 1 | - | ไม่มีค่าใช้จ่าย |
| รวมต้นทุน | | | | 12.60 | |
| รวมทั้งหมด | | | | 12.60 | |
| ราคาขาย | | | | 35 | |
| ต้นทุน | | | | $(12.60*100/35) 36\%$ | |

ตารางที่ 4.2 ตารางคำนวณต้นทุนที่ใช้ในการทำ รุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

สรุปผล ในการคำนวณต้นทุน รุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ราคาขายของ รุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชโรคเบาหวาน ขายจานละ 35 บาท มีต้นทุน 12.60 บาท มีกำไร 22.40 บาทต่อจาน

4.5 ข้อดีข้อเสียของรุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

| ข้อดีรุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน | ข้อเสียรุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้นทุนต่ำ 2. สีสันทันรับประทาน 3. วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ชับช้อน | <ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน 2. ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำ |

ตารางที่ 4.3 ข้อดีข้อเสียของรุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

4.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ได้นำข้อมูลจากแบบสอบถามมาทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป ด้วยการหาค่าร้อยละค่าเฉลี่ยข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาได้คณะผู้จัดทำได้นำมาวิเคราะห์โดยการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยเกณฑ์ การวิเคราะห์ความพึงพอใจ จะแบ่งความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ โดยสามารถแบ่งตามเกณฑ์ค่าคะแนนเฉลี่ยดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ค่าอันตรายภาคชั้น} &= \frac{\text{ค่าสูงสุด} - \text{ค่าต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.8 \end{aligned}$$

4.7 กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในการแปลความหมาย

| คะแนนเฉลี่ย | ระดับความพึงพอใจ |
|-------------|------------------|
| 1.00 – 1.79 | น้อยที่สุด |
| 1.80 – 2.59 | น้อย |
| 2.60 – 3.39 | ปานกลาง |
| 3.40 – 4.19 | มาก |
| 4.20 – 5.00 | มากที่สุด |

ตารางที่ 4.4 ตารางเกณฑ์การตัดสินใจ

- คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.00 – 1.79 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด
- คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.80 – 2.59 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
- คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 2.60 – 3.39 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
- คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 3.40 – 4.19 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
- คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 4.20 – 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

4.8 สถิติที่ได้จากแบบสอบถาม

ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจของชนมวุ่นน้ำข้าวโพดธัญพืช
สำหรับผู้โดยสาร โรคเบาหวาน โดยจะหาจากค่าร้อยละ(%) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (\bar{X})

4.9 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจวุ่นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

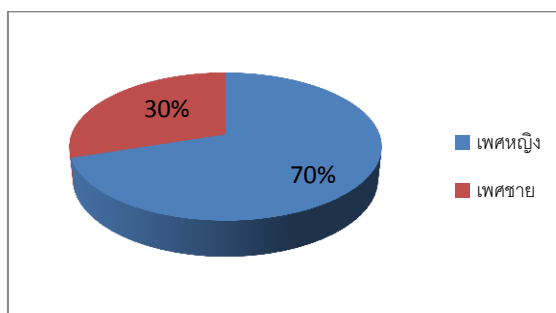
| ลำดับที่ | รายการประเมิน | ค่าเฉลี่ย \bar{X} | ระดับ |
|----------|-----------------------------|------------------------|-----------|
| 1 | ด้านรสชาติ | 4.10 | มาก |
| 2 | ด้านการนำไปใช้ได้จริง | 4.30 | มากที่สุด |
| 3 | ด้านสีกลิ่นความน่ารับประทาน | 4.70 | มากที่สุด |
| 4 | ด้านการตกแต่งและการจัดวาง | 4.60 | มากที่สุด |
| 5 | ด้านต้นทุนการผลิตต่ำ | 4.50 | มากที่สุด |

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจวุ่นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

4.10 สรุปผลการทำการประเมิน ฐานน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน

แบบประเมินส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

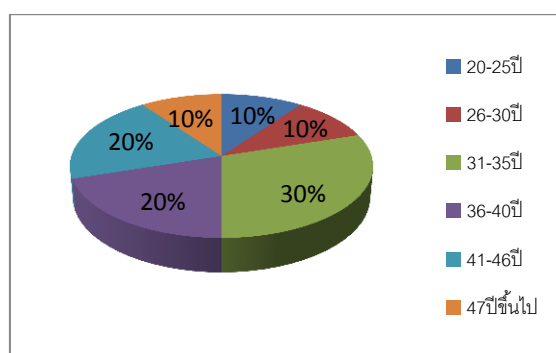
1.ด้านเพศ



แผนภูมิ 4.1 แสดงอัตราร้อยละของเพศ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 30

2. ด้านอายุ

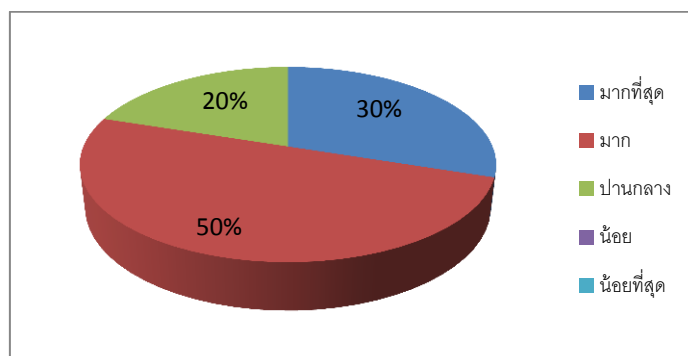


แผนภูมิ 4.2 แสดงอัตราร้อยละของช่วงอายุ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านอายุ มีอายุ 31-35 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 รองลงมาอายุ 36-40 ปี และ 41-46 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 ส่วนอายุ 20-25 ปี 26-30 ปี และ 47 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 10

แบบประเมินส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านอาหาร

3. ด้านรสชาติ

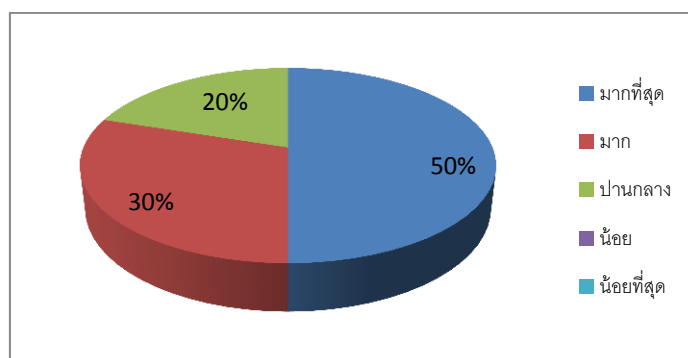


แผนภูมิ 4.3 แสดงอัตราร้อยละด้านรสชาติ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจด้านรสชาติ อยู่ในระดับมาก (4.10)

4. ด้านการนำไปใช้ได้จริง

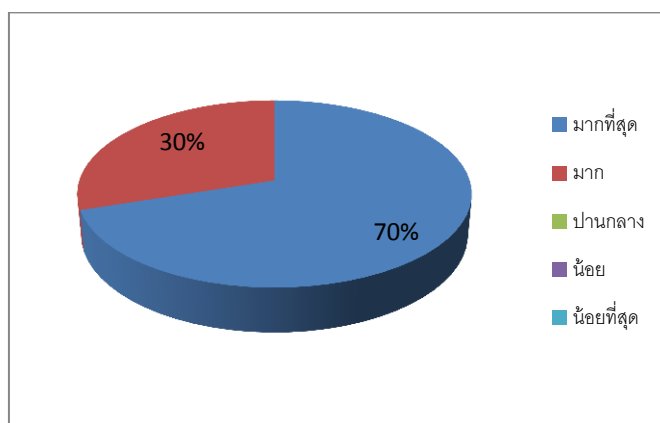


แผนภูมิ 4.4 แสดงอัตราร้อยละด้านการนำไปใช้ได้จริง

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการนำไปใช้ได้จริงของ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการนำไปใช้ได้จริง อยู่ในระดับมากที่สุด (4.30)

5. ด้านทัศนคติความน่ารับประทาน

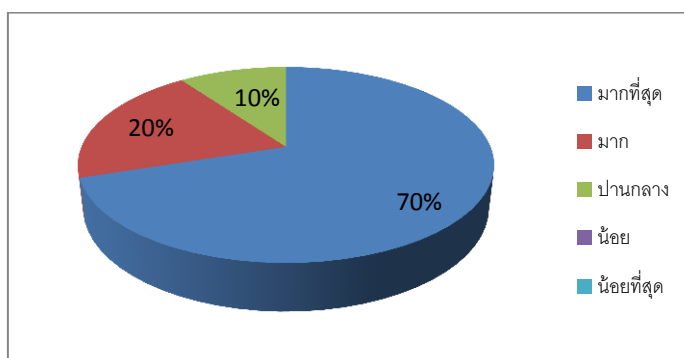


แผนภูมิ 4.5 แสดงอัตราร้อยละด้านทัศนคติความน่ารับประทาน

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านทัศนคติความน่ารับประทานของ วุ้นน้ำข้าวโพด รัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านทัศนคติความน่ารับประทาน อยู่ในระดับมากที่สุด (4.70)

6. ด้านการตกแต่งและการจัดวาง

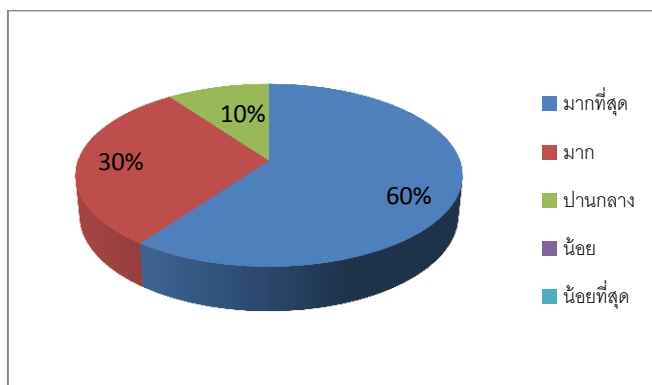


แผนภูมิ 4.6 แสดงอัตราร้อยละด้านการตกแต่งและการจัดวาง

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการตกแต่งและการจัดวางของ วุ้นน้ำข้าวโพด รัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 20 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการตกแต่งและการจัดวาง อยู่ในระดับมากที่สุด (4.60)

7. ด้านต้นทุนการผลิต



แผนภูมิ 4.7 แสดงอัตราร้อยละด้านต้นทุนการผลิต

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านต้นทุนการผลิตของ วนน้ำข้าวโพดรัฐพิษสำหรับ ผู้โดยสารโรคเบาหวาน ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต้นทุนการผลิต อยู่ในระดับมากที่สุด (4.50)