

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย

5.1.1 จากการปฏิบัติโครงการเพื่อการทำวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวานนั้นในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างสรรค์เมนูขนมรูปแบบใหม่ๆสำหรับผู้โดยสารที่ต้องการควบคุมน้ำตาล (โรคเบาหวาน) ให้กับฝ่ายครัวการบิน และ สอบถามความพึงพอใจพนักงานกองการขายและบริการ ที่ทำงานฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ

จากที่ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว ทำให้ทราบถึงผลตอบรับของโครงการนี้คือสามารถสร้างเป็นขนมตัวเลือกใหม่ให้กับทางฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ ยังส่งผลให้กับผู้โดยสารที่เป็นโรคเบาหวานได้มีขนมรับประทาน แล้วเป็นตัวเลือกใหม่อีกด้วย โครงการนี้ยังเพิ่มตัวเลือกขนมให้กับกลุ่มผู้โดยสารที่เป็นโรคเบาหวานและต้องการควบคุมน้ำหนัก จากการสอบถามพนักงานแผนกกองการขายและบริการ ถึงขนมวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวานนี้คือ

จากผลการตอบแบบสอบถาม มีผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70 อายุระหว่าง 31-35 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 ด้านรสชาติขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก (4.10) ด้านการนำไปใช้ได้จริง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.30) ด้านสีน้ำตาลรับประทาน ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.70) ด้านการตกแต่งและการจัดวางของขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.60) ด้านต้นทุนการผลิตที่ต่ำของขนม ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.50)

วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน คือ ขนมที่ทำมาจากข้าวโพด ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ในครัวมีไว้ประกอบอาหารและเป็นเมนูขนมสูตรใหม่ที่ทางครัวสามารถทำเสร็จให้กับผู้โดยสารที่ป่วยเป็นโรคเบาหวานทานได้ โดยไม่เป็นผลเสียต่อผู้โดยสารที่ป่วยโรคนี้ วัตถุดิบที่นำมาทำวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน อุดมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย เช่น วิตามินบี1, บี2 และเกลือแร่ที่ได้จากข้าวโพด วิตามิน A E B1 B2 และฟอสฟอรัสที่อยู่ในลูกเดี๋ยมีแคลเซียมสูงในถั่วแดงและช่วยควบคุมน้ำตาลในเลือดให้สมดุล

สรุปโดยรวมแล้ว คือ วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน ที่ทำนั้น เป็นขนมสำหรับผู้โดยสารที่ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานและบุคคลที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก วุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน อุดมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย เหมาะกับคนรักสุขภาพคือสามารถคิดค้นด้านเมนูขนม แบบใหม่ให้กับทางฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ อีกด้วย

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

เวลาน้อย คือ เวลาศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำขนมของผู้ป่วยโรคเบาหวานน้อย เนื่องจากต้องฝึกงานด้วย เวลาหาข้อมูลไม่ค่อยมี

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

ขนมผู้ป่วยโรคเบาหวาน คือ ควรมีรายการขนมให้ผู้โดยสารผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานได้มีตัวเลือกขนมรับประทานมากกว่านี้ และมีขนมสับเปลี่ยนในแต่ละเดือน

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ได้รับความรู้และประสบการณ์จากการปฏิบัติงานที่เปรียบเสมือนเป็นพนักงานในองค์กร
- ได้ฝึกฝนตนเองให้ตรงต่อเวลามีความรับผิดชอบและความอดทนในการทำงาน
- ได้มีโอกาสนำความรู้ที่เรียนมาไปประยุกต์ใช้งานจริง

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ขาดทักษะการติดต่อสื่อสารทางด้านภาษาอังกฤษในการให้บริการ
- งานที่ได้รับมอบหมายเป็นงานที่ไม่เคยทำ ทำให้เกิดความล่าช้า เพราะขาดความชำนาญ
- ไม่สามารถทดลองอาหารที่มีเนื้อวัวได้ เพราะไม่กินเนื้อวัว

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ผู้ที่จะเข้ามาสหกิจศึกษาในฝ่ายครัวการบินต้องรับประทานได้ทุกอย่าง เพราะต้องมีการทดลองรสชาติของอาหาร ขนม ผลไม้ และต้องมีทักษะด้านภาษาอังกฤษเนื่องจากส่วนผสมของอาหารและขนมเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อให้ง่ายต่อการปฏิบัติในหน้าที่การงาน