

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	จ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	16 - 18
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	19 - 30
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร	31 - 33
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	34 - 35
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	36
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	37
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	37 - 38
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	38
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 ส่วนผสมบูเซย์ส้มโอและวัสดุการทำ	40 - 41
4.2 ขั้นตอนการทำ บูเซย์ส้มโอ	42 - 43
4.3 ขั้นตอนการทำบูเซ่	44
4.4 ขั้นตอนการทำน้ำขำ	45
4.5 ต้นทุนการผลิต	46
4.6 ข้อดี ข้อเสียของ บูเซย์ส้มโอ	47

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	53
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	54 - 55
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	58 -59
ภาคผนวก ข กฎระเบียบในโรงแรม	61 - 62
ภาคผนวก ค คณะผู้จัดทำ	64 - 47

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมชูเซ่ย์ส้มโอ	39
ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมน้ำยำ	45
ตารางที่ 4.3 ต้นทุนการผลิตชูเซ่ย์ส้มโอ	46
ตารางที่ 4.4 ตารางเกณฑ์ค่าเฉลี่ย	53

สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 บูเซ่น้ำซอส	3
รูปที่ 2.2 บูเซ่	4
รูปที่ 2.3 ส้มโอ	5
รูปที่ 2.4 ถั่วพู	9
รูปที่ 2.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์	10
รูปที่ 2.6 ถั่วลิสงป่น	11
รูปที่ 2.7 มะพร้าวคั่ว	12
รูปที่ 2.8 กุ้ง	13
รูปที่ 2.9 ผักชี	13
รูปที่ 2.10 พริกชี้ฟ้าแดง	14
รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์	15
รูปที่ 3.2 แผนที่ที่ตั้งของโรงแรม	16
รูปที่ 3.3 ห้องดีลักซ์	19
รูปที่ 3.4 ห้องสวีท	20
รูปที่ 3.5 ห้องพักวิวสวน	20
รูปที่ 3.6 ห้องพักวิวแม่น้ำ	21
รูปที่ 3.7 บ้านพักเรือนไทย	21
รูปที่ 3.8 ห้องอาหารอิน-จีน	22
รูปที่ 3.9 ห้องอาหารริมน้ำ	23
รูปที่ 3.10 ห้องอาหารแวนด้า	23
รูปที่ 3.11 ร้านคาเฟ่ริมคลอง	24
รูปที่ 3.12 ห้องมรกต	24
รูปที่ 3.13 ห้องไพลิน	25
รูปที่ 3.14 ห้องนพรัตน์	25
รูปที่ 3.15 ห้องคอรัล	26
รูปที่ 3.16 ห้องเจด	26
รูปที่ 3.17 ห้องโรสคอร์ทเนอร์	27
รูปที่ 3.18 แพพิฑูล/เรือ	27

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.19 อรุษาสถา	29
รูปที่ 3.20 ตลาดริมคลอง	29
รูปที่ 3.21 ตลาดสุขใจ	30
รูปที่ 3.22 แผนผังแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม	31
รูปที่ 3.23 แผนผังองค์กรแผนกครัว	33
รูปที่ 3.24 ผู้ปฏิบัติงาน มูทิตา โคจิน	34
รูปที่ 3.25 ผู้ปฏิบัติงาน จินตนา เนื่องชมภู	34
รูปที่ 3.26 ผู้ปฏิบัติงาน อัญชัญ ศรีวัฒนวรชัย	35
รูปที่ 3.27 ผู้ปฏิบัติงาน กิตติยา ชื่นใจดี	35
รูปที่ 3.28 พนักงานพี่เลี้ยง	36
รูปที่ 4.1.1 เศษแป้งครัวซองท์	40
รูปที่ 4.1.2 เนื้อส้มโอ	40
รูปที่ 4.1.3 น้ำย่ำ	40
รูปที่ 4.1.4 มะพร้าวคั่ว	40
รูปที่ 4.1.5 ถั่วพู	40
รูปที่ 4.1.6 ถั่วลิสงป่น	40
รูปที่ 4.1.7 เม็ดมะม่วงหิมพานต์	40
รูปที่ 4.1.8 กุ้ง	40
รูปที่ 4.1.9 พริกชี้ฟ้าแดง	40
รูปที่ 4.1.10 ผักชี	40
รูปที่ 4.2.1 นำเนื้อส้มโอใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้	42
รูปที่ 4.2.2 ใส่น้ำย่ำ	42
รูปที่ 4.2.3 ใส่มะพร้าวคั่ว	42
รูปที่ 4.2.4 ใส่ถั่วมะม่วงหิมพานต์	42

สารบัญรูปรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.2.5 ใส่กึ่ง	43
รูปที่ 4.2.6 ใส่ถั่วพู	43
รูปที่ 4.2.7 ใส่ถั่วลิสงปน	43
รูปที่ 4.2.8 คลุกเคล้าให้เข้ากัน	43
รูปที่ 4.2.9 ตักใส่ถ้วยชูเซ่ ตกแต่งด้วยผักชีและพริกชี้ฟ้าจัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ	43
รูปที่ 4.2.1 นำเศษแป้งครีวของที่มารวมกัน	44
รูปที่ 4.2.2 รีดแป้งให้บางแล้วพักแป้งไว้	44
รูปที่ 4.2.3 กดแป้งด้วยแม่พิมพ์ชูเซ่	44
รูปที่ 4.2.4 นำเข้าเตาอบ จนแป้งพองตัว	44
รูปที่ 4.2.5 รอให้เย็น จัดใส่จาน	44
รูปที่ 4.3.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำยำ	45
รูปที่ 4.3.2 ขั้นตอนการทำน้ำยำ	45
รูปที่ 4.3.3 น้ำพริกเผาที่ทำเสร็จแล้ว	45