



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชา่อู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้

Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

โดย

นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท 5804400063

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา พ.ศ.2561

หัวข้อโครงการ เครื่องดื่มต้อนรับชาสับประคว่านหางกระเซ้

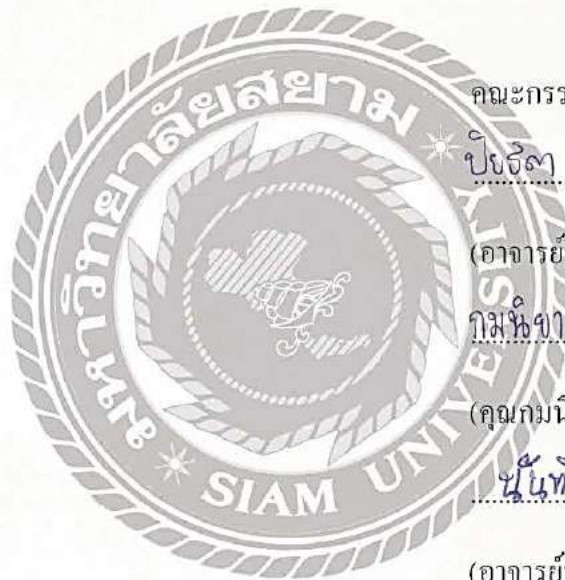
Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

รายชื่อผู้จัดทำ กนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมการ
ท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561



คณะกรรมการสอบโครงการ

ปริญญ์ กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

กมลทิพย์ ศรีโสภา หน่วยงานที่ปรึกษา

(คุณกมลทิพย์ ศรีอินทร์)

นันทินี ทองอร กรรมการกลาง

(อาจารย์นันทินี ทองอร)

 ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจ
(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ : ชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้
Welcome Drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

ชื่อนักศึกษา : นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 1/2561

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรอยัลปรินเซส หลานหลวง (Royal Princess Larn Luang Hotel) ผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ทำให้รู้ว่าในแต่ละวันจะมีลูกค้ามาเช็คอินเข้าพักเป็นจำนวนมากและสังเกตได้ถึงความเหนื่อยล้าจากการเดินทางเป็นเวลานาน ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มต้อนรับ(Welcome Drink)ที่ทำให้ลูกค้าที่มาเยือนรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และดับร้อน โดยเลือกใช้ชาอู่หลง เนื่องจากมีสรรพคุณทำให้ชุ่มคอ มีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังได้มีการผสมว่านหางจระเข้ และสับปะรดที่มีวิตามินซีสูง ช่วยบรรเทาอาการร้อน กระหายน้ำ กระตุ้นให้หายเหนื่อย และยังช่วยทำให้กระชุ่มกระชวย

เพื่อให้ทราบถึงผลสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่มชาสับปะรดว่านหางจระเข้จำนวน 33คน สรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 จึงเห็นได้ว่าตัวโครงการนี้สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุน และยังเป็นการนำสมุนไพรที่ทางโรงแรมปลูกไว้มาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์ นอกจากนั้นยังช่วยเพิ่มหนทางการหารายได้ และสามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

คำสำคัญ : เครื่องดื่มต้อนรับ / ชาอู่หลง / ว่านหางจระเข้ / สับปะรด

ผู้ตรวจ

Project Title : Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

By : Ms. Kanokkan Siriwattanapat

Advisor : Ms. Piyatida Kungwansith

Degree : Bachelor of art

Major : Hotel and Tourism Studies

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic year : 1/2018

Abstract

According to the cooperative at Royal Princess Larn Luang Hotel, the author has been working as a receptionist. So, the author noticed the exhaustion of a lot of guests from travelling. Therefore, the author have an idea to make a 'Welcome Drink' to welcome guest and let them refresh, relax, and cool down By using Oolong tea, from its benefits, can help them to be less thirsty and have a good aroma. Moreover, the tea and adding Aloe vera and pineapple, which has high vitamin C, can help with cooling, less thirsty, help exhaustion, and also help freshen them up.

In order to know the satisfaction of the samples who have already tasted the pineapple and aloe vera oolong tea for 33 people, we can conclude that the samples satisfaction are in the highest level and have the average about 4.57. Therefore, we concluded that this project can help the hotel spend less and also bring the herbs that the hotel planted to be beneficial. Moreover, this project can produce more income and can be a business idea in advance.

Keywords: Welcome drink, Oolong tea, Aloe vera, Pineapple

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม รอยัลปรี๊นเซส หลานหลวง ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับโครงการสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณกมนิยา ศิริอินทร์ ตำแหน่ง Guest Relation Officer
3. คุณธำรง ธงชาติ ตำแหน่ง Reservation
4. คุณทัศนพิชา นพคุณ ตำแหน่ง Front Office Manager

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการ

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความรู้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงาน ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

19 มกราคม 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstracts	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตโครงการ	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
1.5 นิยามคำศัพท์	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ชา	3
2.2 ประเภทของชา	3
2.3 ประโยชน์ของชา	6
2.4 เครื่องดื่มประเภทชา	7
2.5 ความหลากหลายของชา	7
2.6 วิธีการชงชา	12
2.7 การเลือกวัตถุดิบ	13
2.8 วัตถุดิบในการทำชา	15
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	31
3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร	32
3.3 ลักษณะของการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	33
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงาน	43
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	44
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	44
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	45

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 การทำ ซาอู่หลงสับประค่วนหางจระเข้	46
4.2 วิธีการทำซาอู่หลงสับประค่วนหางจระเข้	46
4.3 ตารางปริมาณวัตถุดิบ	50
4.4 สรุปต้นทุนการผลิต	50
4.5 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม	51
4.6 สรุปผลการประเมิน ซาอู่หลงสับประค่วนหางจระเข้	53
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	58
5.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ	58
5.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ	59
5.4 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	59
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แผนผังองค์กรขนาดเล็ก	32
ตารางที่ 3.2 รูปแบบการจัดประชุมของแต่ละห้อง	37
ตารางที่ 3.3 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	45
ตารางที่ 4.1 สูตรหาอุณหภูมิห้องสัปดาห์ของห้องเรียน	50
ตารางที่ 4.2 ตารางต้นทุนหาอุณหภูมิห้องสัปดาห์ของห้องเรียน	50
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศของตอบแบบสอบถาม	51
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	52
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม	52
ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของหาอุณหภูมิห้องสัปดาห์ของห้องเรียน	57



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ชา	3
รูปที่ 2.2 ชาเหลือง	4
รูปที่ 2.3 ชาเขียว	4
รูปที่ 2.4 ชาแดง	5
รูปที่ 2.5 ชาอู่หลง	5
รูปที่ 2.6 ชาดำ	6
รูปที่ 2.7 ยอดอ่อนชา	7
รูปที่ 2.8 ชาจีน	8
รูปที่ 2.9 ชาญี่ปุ่น	8
รูปที่ 2.10 ชาอังกฤษ	9
รูปที่ 2.11 ชาไต้หวัน	9
รูปที่ 2.12 ชาโมร็อกโก	10
รูปที่ 2.13 ชาปากีสถาน	10
รูปที่ 2.14 ชาแอฟริกาใต้	11
รูปที่ 2.15 ชาทิเบต	11
รูปที่ 2.16 ชามาเลเซีย	12
รูปที่ 2.17 การชงชา	13
รูปที่ 2.18 ใบชา	14
รูปที่ 2.19 ไร่ชา	14
รูปที่ 2.20 รูปผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรด	15
รูปที่ 2.21 สับปะรด	16
รูปที่ 2.22 พันธุ์ปัตตาเวีย	17
รูปที่ 2.23 พันธุ์อินทรีชิด	18
รูปที่ 2.24 พันธุ์ขาว	18
รูปที่ 2.25 พันธุ์ภูเก็จ	19
รูปที่ 2.26 พันธุ์นางแล	19
รูปที่ 2.27 พันธุ์ภูแล	20
รูปที่ 2.28 พันธุ์ตราดสีทอง	20

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.29 ตื่นว่านหางจระเข้	21
รูปที่ 2.30 วุ้นว่านหางจระเข้	22
รูปที่ 2.31 ผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้	22
รูปที่ 2.32 เครื่องดื่มวุ้นว่านหางจระเข้	23
รูปที่ 2.33 น้ำตาล	24
รูปที่ 2.34 น้ำผึ้ง	24
รูปที่ 2.35 อ้อย	25
รูปที่ 2.36 น้ำตาลทรายขาว	26
รูปที่ 2.37 น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์	26
รูปที่ 2.38 น้ำตาลทรายธรรมชาติ	27
รูปที่ 2.39 น้ำตาลทรายแดง	27
รูปที่ 2.40 น้ำตาลโตนด	28
รูปที่ 2.41 น้ำตาลอ้อย	28
รูปที่ 2.42 น้ำตาลมะพร้าว	29
รูปที่ 2.43 น้ำตาลกรวด	29
รูปที่ 2.44 น้ำตาลไอซิ่ง	30
รูปที่ 2.45 น้ำตาลก้อน	30
รูปที่ 3.1 โรงแรม รอยัลปรี๊นเซส หลานหลวง	31
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรม รอยัลปรี๊นเซส หลานหลวง	31
รูปที่ 3.3 Superior Room	33
รูปที่ 3.4 Superior Plus Room	33
รูปที่ 3.5 Deluxe Rooms	34
รูปที่ 3.6 Princess Suite	34
รูปที่ 3.7 Princess Café	35
รูปที่ 3.8 Lobby Lounge & Bar	35
รูปที่ 3.9 Mikado	36
รูปที่ 3.10 Piccolo	36
รูปที่ 3.11 The Empress	37
รูปที่ 3.12 ห้องราชดำเนิน 1	38

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.13 ห้องสุกมิตร	38
รูปที่ 3.14 ห้องวิมานทิพย์ 1	38
รูปที่ 3.15 Sata Spa	39
รูปที่ 3.16 รูปแบบการให้บริการและค่าใช้จ่าย	39
รูปที่ 3.17 Poolside Snack Bar	40
รูปที่ 3.18 Gym	40
รูปที่ 3.19 Business Center	41
รูปที่ 3.20 Limousine Service	42
รูปที่ 3.21 Cashier บริการแลกเงิน	42
รูปที่ 3.22 นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท	43
รูปที่ 3.23 นางสาว ทศพิชา นพคุณ	44
รูปที่ 4.1 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่1	47
รูปที่ 4.2 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่2	47
รูปที่ 4.3 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่3	48
รูปที่ 4.4 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่4	48
รูปที่ 4.5 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่5	49
รูปที่ 4.6 ซาลู๋หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่6	49

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันการท่องเที่ยวได้รับความนิยมมากขึ้น นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ เดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ เยี่ยมญาติ หรือเดินทางมาเพื่อประกอบธุรกิจ โดยโรงแรมแต่ละแห่งมีจุดขายที่แตกต่างกันออกไป เพื่อสร้างจุดดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ และสร้างความประทับใจแก่ผู้มาเยือน ซึ่งโรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง (Royal Princess Lamluang Hotel) ก็เป็นอีกโรงแรมหนึ่งที่เห็นความสำคัญของการบริการที่มีให้กับนักท่องเที่ยว จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ออกฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกส่วนหน้า พบว่านักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการเข้ามาเช็คอินห้องพัก มีการเหนื่อยล้าจากการเดินทางเป็นเวลานาน โดยต้องรอฟังก์ชันส่วนหน้าหาข้อมูลการจองและเช็คอินห้องพัก ซึ่งอาจต้องใช้เวลาพอสมควร ทางโรงแรมจึงมีเครื่องดื่มน้ำผลไม้สำเร็จรูปให้แขกดื่มระหว่างรอฟังก์ชันค้นหาและดำเนินการ เพื่อให้แขกได้รู้สึกสดชื่น ดับร้อน และช่วยผ่อนคลาย

ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้มีความคิดจัดทำเครื่องดื่ม ในการต้อนรับแขกผู้มาเยือน ใช้ส่วนผสมที่ทางโรงแรมมีอยู่แล้ว โดยการนำส่วนผสมจากทางโรงแรมที่ปลูกไว้และนำสับปะรดกับชา จากห้องอาหารที่ทางโรงแรมมีบริการให้แก่ลูกค้า นำมาดัดแปลงเป็นเครื่องดื่มแปลกใหม่ แทนการซื้อเครื่องดื่มน้ำผลไม้สำเร็จรูป เพื่อความแปลกใหม่ และยังช่วยลดต้นทุนได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำสมุนไพรที่ทางโรงแรมปลูกไว้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์
- 1.2.2 เพิ่มหนทางการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในภายภาคหน้า
- 1.2.3 เพื่อเป็นการลดต้นทุนให้กับทางโรงแรม
- 1.2.4 เพื่อประกอบเป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่
- 1.2.5 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ทดลองดื่มชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้

1.3 ขอบเขตโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านประชากรที่ใช้ศึกษา กลุ่มพนักงานภายในโรงแรมจำนวน 10 คน และแขกที่มาใช้บริการภายในโรงแรมจำนวน 23 คน

1.3.2 ขอบเขตด้านสถานที่ แยกที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง และพนักงานแผนกส่วนหน้า

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาในการศึกษาครั้งนี้ ระหว่างวันที่ 20 ตุลาคม 2561 – 20 ธันวาคม 2561

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

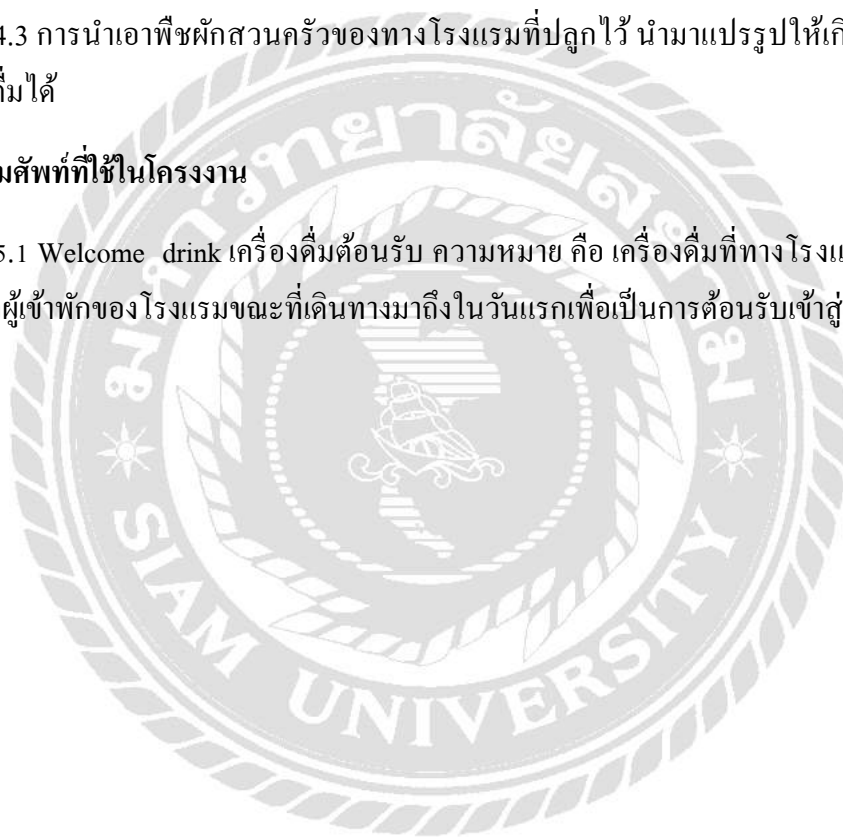
1.4.1 ช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของโรงแรม

1.4.2 ได้ศึกษาวิธีการทำ และเรียนรู้สรรพคุณมากขึ้น

1.4.3 การนำเอาพืชผักสวนครัวของทางโรงแรมที่ปลูกไว้ นำมาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มได้

1.5 คำนิยามศัพท์ที่ใช้ในโครงการ

1.5.1 Welcome drink เครื่องดื่มต้อนรับ ความหมาย คือ เครื่องดื่มที่ทางโรงแรมเตรียมไว้บริการแขกผู้เข้าพักของโรงแรมขณะที่เดินทางมาถึงในวันแรกเพื่อเป็นการต้อนรับเข้าสู่โรงแรม



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงงานสหกิจศึกษาเรื่อง ชาอู่หลงว่านหางจระเข้ นี้ได้ศึกษาข้อมูลเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและผลไม้ดังต่อไปนี้

2.1 ชา

ชา เป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา นำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย "ชา" ยังหมายรวมถึงเครื่องดื่มกลิ่นหอมที่ทำจากพืชตากแห้งชนิดต่าง ๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคมากที่สุดเป็นอันดับสองของโลก รองจากน้ำ

ชา นั้นมีต้นกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออกคือ จีนและอินเดีย แต่ในปัจจุบันมีปลูกกันทั่วไปในหลายประเทศ สำหรับประเทศไทยมีปลูกมากในจังหวัดเชียงใหม่ ชาจะเจริญงอกงามได้ดีในที่สูงตามภูเขาซึ่งมีดินอุดมสมบูรณ์และฝนตกชุก ใบชาเมื่อเก็บมาจากต้นแล้ว จะต้องรีบทำให้แห้งโดยเร็ว โดยนำมาคั่วในกระทะเพื่อทำลายเอนไซม์ในใบชาให้หมดไป ทำให้ไม่เกิดการบูด ในใบชาจะประกอบด้วย กรด แกลโลแทนนิก (Gallotannic) 15% ซึ่งจะให้สารแทนนินออกมา โดยทั่วไปนิยมนำใบชามาชงดื่ม

2.2 ประเภทของชา

ชา สามารถจัดประเภทตามกระบวนการแปรรูปต่างๆ ได้ดังนี้ต่อไปนี้

2.2.1 ชาขาว ตูมชาและยอดอ่อนชาที่ถูกทิ้งให้สลด แต่ไม่ได้บ่ม เมื่อชงชาแล้วจะได้เครื่องดื่มที่มีสีเหลืองอ่อน



รูปที่ 2.1 ชาขาว

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/WTZkv2>

2.2.2 ชาเหลือง ใบชาที่ไม่ได้ถูกทิ้งให้สลด และไม่ได้นำแต่ทั้งใบชาให้เป็นสีเหลือง



รูปที่ 2.2. ชาเหลือง

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/Levm5A>

2.2.3 ชาเขียว ใบชาที่ไม่ได้ถูกทิ้งให้สลดและไม่ได้นำ เมื่อชงจะได้เครื่องดื่มสีเขียวอ่อน



รูปที่ 2.3 ชาเขียว

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/Sh1u5B>

2.2.4 ชาแดง ใบของชาเขียวที่ผ่านกระบวนการออกซิเดชันหรือการหมัก จนได้เป็นใบชาสีเข้ม เมื่อชงจะได้เครื่องดื่มสีน้ำตาลแดง



รูปที่ 2.4 ชาแดง

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/qExCzs>

2.2.5 ชาอู่หลง ใบชาที่ทิ้งให้สลด นวด และบ่มเล็กน้อย เครื่องดื่มที่ได้ จะมีสีเขียวทอง



รูปที่ 2.5 ชาอู่หลง

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/S5vtzb>

2.2.6 ชาดำ ใบชาที่ทิ้งให้สลด (อาจมีการนวดอย่างแรง) และผ่านการบ่มเต็มกระบวนการ เครื่องดื่มที่ได้มีสีแดงเข้มจนถึงสีดำ



รูปที่ 2.6 ชาดำ

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/4Bzrf6>

2.3 ประโยชน์ของชา

2.3.1 ใบชาดื่มแก้หวัดน้ำคื่น ช่วยทำให้กระชุ่มกระชวย ไม่ง่วงนอน ทำให้ตาสว่าง กระตุ้นให้หายเหนื่อย ช่วยแก้อาการร้อนในกระหายน้ำ ช่วยแก้อาการปวดศีรษะ หน้ามืดตามัว ชาที่มีสรรพคุณช่วยรักษาอาการปวดเมื่อยตามร่างกายได้ดี

2.3.2 ชาชามีสรรพคุณช่วยกระตุ้นให้หัวใจบีบตัวแรงขึ้น แก้โรคหัวใจบวม น้ำ รากใช้เป็นยาแก้ท้องเสีย ช่วยขับปัสสาวะ ช่วยแก้ตับอักเสบ รากมีสรรพคุณช่วยต้านเชื้อ แก้ปากเป็นแผล

2.3.3 ในช่วงที่อากาศร้อน ๆ การดื่มชาจะช่วยให้คุณรู้สึกสดชื่นขึ้นได้ เนื่องจากในใบชา มีสารโพลีฟีนอล กรดอะมิโน และคาร์โบไฮเดรต เมื่อสารเหล่านี้เกิดปฏิกิริยากับน้ำลายจะช่วยกระจายความร้อนส่วนเกินในร่างกายได้

2.3.4 การดื่มชาเป็นประจำจะทำให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรงสดชื่น ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอความชราและมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณ

2.3.5 การดื่มชามีผลต่อระบบต่อมไร้ท่อและช่วยสลายไขมัน ลดระดับคอเลสเตอรอล โดยไปเพิ่มการจับคอเลสเตอรอลในร่างกายผ่านทางน้ำดีในอุจจาระ

2.3.6 ชามีประโยชน์ต่อระบบหัวใจและการไหลเวียนของโลหิต ช่วยขยายหลอดเลือด ป้องกันโรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน และการดื่มชายังช่วยรักษาอาการเจ็บหน้าอก และกล้ามเนื้อหัวใจขาดเลือดได้อีกด้วย

2.3.7 การดื่มชาแก่ ๆ สักถ้วย จะช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร และช่วยในการย่อยอาหารจำพวกวิตามินกลุ่มต่าง ๆ

2.4 เครื่องดื่มประเภทชา

2.4.1 ชาใช้ทำเป็นเครื่องดื่มได้หลากหลาย เช่น ชาดำเย็น ชานมเย็น ชาน้ำผึ้งมะนาว ชากุหลาบ เป็นต้น

2.4.2 ชาสมุนไพรน้ำที่ชงจากสมุนไพร ใบไม้ ดอกไม้ หรือผลไม้ ของพืชอื่นๆ ที่ไม่มีส่วนผสมจากต้นชา



รูปที่ 2.7 ยอดอ่อนชา
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/E4BPGD>

2.5 ความหลากหลายของชา

ชา ถือเป็นเครื่องดื่มสากลที่ผู้คนแต่ละชาติล้วนดื่มกัน แต่ชาของแต่ละชาติแตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสม รสชาติ หรือแม้แต่ประเภทของชาของแต่ละเทศ

2.5.1 ชาจีน เป็น เครื่องดื่มที่ทำมาจากใบชาจากแหล่งปลูกชา และผ่านน้ำร้อน ใบชาใช้กรรมวิธีดั้งเดิมของจีน ชาจีนมักจะใช้ดื่มสม่ำเสมอตลอดวัน รวมถึงระหว่างมื้ออาหาร บางครั้งใช้ดื่มแทนน้ำเปล่าเพื่อสุขภาพ หรือเพื่อความพอใจแบบเรียบง่าย



รูปที่ 2.8 ชาจีน

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/MhHgtH>

2.5.2 ชาญี่ปุ่น มีรสและกลิ่นแตกต่างจากชาเขียวของประเทศอื่น แต่เพราะกระบวนการผลิตไม่ผ่านการหมักคล้ายชาเขียวจีนจึงถูกจัดเข้าในประเภทชาเขียวเช่นกัน โดยชาที่เป็นที่นิยมของญี่ปุ่นได้แก่ ชามัทฉะ



รูปที่ 2.9 ชาญี่ปุ่น

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/gBauSi>

2.5.3 ชาอังกฤษ เป็นชาที่ดื่มชาเป็นลำดับสองของโลกเมื่อเปรียบกับอัตราต่อคน คนอังกฤษมักจะทานเป็นชาดำที่เสิร์ฟกับนมและบางครั้งก็น้ำตาล



รูปที่ 2.10 ชาอังกฤษ

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/oQJ9XB>

2.5.4 ชาไต้หวัน ขึ้นชื่อในเรื่องของชาไข่มุกที่ทำจากมันสำปะหลัง ซึ่งมีทั้งแบบร้อนและแบบเย็น ในปัจจุบันได้แพร่หลายเป็นจำนวนมาก รวมทั้งภายในประเทศไทยอีกด้วย



รูปที่ 2.11 ชาไต้หวัน

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/KVovbJ>

2.5.5 ชาโมร็อกโก ชาโมร็อกโกจะดื่มชาเขียวพร้อมกับใบมินต์ ซึ่งเป็นที่นิยมและเป็นเอกลักษณ์ รสขมผสมหวาน ที่สำคัญหอมแรง อร่อยชื่นใจคลายร้อน



รูปที่ 2.12 ชาโมร็อกโก
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/jmtLLb>

2.5.6 ชาปากีสถาน เป็นชาผสมเครื่องเทศ ชาแบบปากีสถานนี้ ใช้ใบชาดำจาก ผสมเข้ากับ ส่วนประกอบเครื่องเทศแบบอินเดีย อาทิ กระวาน, โป๊ยกั๊ก, เมล็ดผักชีล้อม, จันทน์เทศ และกานพลู ปัจจุบันชาเป็นที่รู้จักทั่วโลก ในลักษณะชาดำที่ดื่มกับนม



รูปที่ 2.13 ชาปากีสถาน
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/FrtTHs>

2.5.7 ชาแอฟริกาใต้ ชาที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ Rooibos เป็นชาที่มีสีแดง ไม่นิยมนำมาชงหรือน้ำตาล เพราะมีรสชาติหวานอยู่ในตัว



รูปที่ 2.14 ชาแอฟริกาใต้
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/TCp9Jn>

2.5.8 ชาทิเบต มีชื่อเรียกว่า Po Cha หรือ “Butter tea” องค์ประกอบชาทำด้วยนมเนย แต่ไม่ใช่จากวัว เป็นสัตว์ที่ประเทศทิเบตเลี้ยงขึ้นมาเองมีชื่อว่า ตัวจามรี



รูปที่ 2.15 ชาทิเบต
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/KRWF9e>

2.5.9 ชามาเลเซีย ชาประจำชาติมาเลเซีย เรียกว่า Teh Tarik ซึ่งแปลตรงตัวได้ว่า “ชาชัก” เป็นชาดำกับนมข้นหวานหรือนมเต็มรส ชักไปมาอย่างชำนาญในอากาศ จนกว่าน้ำชาจะเป็นเนื้อเดียวกัน ที่มีขายหลากหลายในประเทศไทย



รูปที่ 2.16 ชามาเลเซีย
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/3JAaSb>

2.6. วิธีการชงชา

คุณสุวิรุฬห์ ชาไทย (2559) ได้กล่าวถึงการชงชาไว้ว่า ชาเขียวอู่หลง, ชามะลิ, ชาเขียว

2.6.1 วิธีการชงชา

- 1) น้ำชงชาควรเป็นน้ำที่สะอาดหรือน้ำกรอง
- 2) การชงชาควรใช้น้ำ 70-90 องศาเซลเซียสได้แล้ว น้ำที่กคจากกระดิกน้ำร้อนแบบปกติใช้ได้เลย
- 3) ใส่ใบชา 2-3 หยิบมือ สำหรับกาน้ำชาประมาณ 150-200 CC. ชาประเภทนี้จะฟูๆ คือ ใช้ช้อนชาตวงไม่ได้ จึงให้ใช้หยิบมือแทน จะ 2 นิ้วหยิบ 3 นิ้วหยิบ หรือ 4 นิ้วหยิบ ก็ได้แล้วแต่ความเข้มข้นที่ชอบ
- 4) การเติมน้ำชาพอให้ท่วมใบชาชนิดเดียว แล้วรินทิ้งทันที ถือเป็นการกระตุ้นให้ชาออกรสในการชงน้ำที่สองได้เร็วและมีกลิ่นหอมมากขึ้น
- 5) หลังจากนั้นเติมน้ำร้อนให้เต็มกา แช่ไว้ประมาณ 1 นาที

6) แล้วรินน้ำชาออกจากกาให้หมดเพื่อต้ม ไม่ควรแช่ทิ้งไว้

7) ใบชาที่ชงแล้วนี้เมื่อรินน้ำออกหมด สามารถพักไว้ในกาได้เลย และชาชุดนี้ยังสามารถใช้ชงได้อีก 3-4 ครั้งแต่ควรจะภายใน 1 วันนะ

8) การใช้น้ำร้อนลวกใบชา กาน้ำชา และอุปกรณ์ในการดื่มชาก่อนใช้ทุกครั้งจะทำให้ได้ความอร่อยและความหอมของรสชาวมากยิ่งขึ้น



รูปที่ 2.17 การชงชา

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/DX9N8v>

2.7 การเลือกวัตถุดิบ

2.7.1 ชา เลือกใบไม่เลือกผง เลือกชาที่เป็นใบชา ไม่ใช่เป็นผงฝุ่นชา เพราะจะทำให้ได้ใบชาที่เล็กและแหลกละเอียดเกินไป ใบชาที่เป็นใบใหญ่ๆเมื่อนำไปชงจะให้คุณภาพน้ำชาที่ดีกว่า เมื่อนำไปดื่มก็จะให้น้ำชาที่มีสารอาหารมีคุณภาพกว่า

2.7.2 ภูมิประเทศและแหล่งผลิต สภาพอากาศภูมิประเทศ ชนิดของดิน ฯลฯ การปลูกในแต่ละพื้นที่ ก็จะทำให้ใบชาที่รสและคุณภาพต่างกันไป

2.7.3 คุณลักษณะของใบชา ใบต้องมีรูปร่าง ขนาด สี ที่เป็นลักษณะเดียวกัน และไม่มีก้านชาหรือสิ่งอื่นปะปน



รูปที่ 2.18 ใบชา

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/zBrS61>

2.7.4 คม สูดกลิ่นของใบชา ใบชาที่ดีจะมีกลิ่นของความสด หอมติดจมูก และไม่มีกลิ่นอื่นปะปน

2.7.5 จับ สัมผัสใบชา ใบชาซึ่งมีน้ำหนักมาก ก็ยังมีคุณภาพสูงมาก

2.7.6 ชิม ทดลองชิมรสชาติของน้ำชา น้ำชาที่ดีต้องรสเข้ม มีกลิ่นหอมและรสชาติหวานที่



รูปที่ 2.19 ไร่ชา

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/UXfDR5>

2.8 วัตถุดิบในการทำชา

2.8.1 สับปะรด

ภรณ์ทิพย์ หนูยนต์ (2559) ได้กล่าวถึง สับปะรด เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากบริเวณทวีปอเมริกาใต้ การปลูกสามารถปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่า จุก เปลือกของผลสับปะรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล

สับปะรด จัดเป็นผลไม้เพื่อสุขภาพอีกชนิดหนึ่ง โดยประโยชน์ของสับปะรดนั้นมีอยู่หลากหลาย เพราะอุดมไปด้วยแร่ธาตุและวิตามินต่าง ๆ จำนวนมาก ซึ่งได้แก่ คาร์โบไฮเดรต วิตามินซี วิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินบี3 วิตามินบี5 วิตามินบี6 กรดโฟลิก ธาตุแคลเซียม ธาตุโพแทสเซียม ธาตุแมกนีเซียม ธาตุแมงกานีส ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก ธาตุสังกะสี เป็นต้น ซึ่งเหล่านี้ถือว่ามีประโยชน์ต่อร่างกายและสุขภาพเราเป็นอย่างมาก และสรรพคุณสับปะรดทางสมุนไพรนั้น ก็ช่วยรักษาอาการต่าง ๆ ได้อย่างหลากหลายเช่นกัน เช่น โรคบิด โรคผิวหนัง ช่วยบรรเทาอาการแผล เป็นหนอง ขับปัสสาวะ เป็นต้น เนื่องจากสับปะรดเป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน จึงอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ อีกทั้งเนื้อสีเหลืองยังมีเส้นใยมาก มีวิตามินซีที่ช่วยสร้างระบบภูมิคุ้มกันร่างกายให้แข็งแรง ทำหน้าที่ช่วยย่อยอาหาร เนื่องจากมีกากใยมาก แล้วยังมีเอนไซม์ตามธรรมชาติที่ชื่อว่า "บรอมีเลน" ที่เข้าไปเพิ่มการย่อยอาหารทั้งสภาพกรดและด่าง เหมาะสำหรับการรับประทานหลังอาหาร เพื่อช่วยการทำงานของกระเพาะได้เป็นอย่างดี

ประภาศรี เทพรักษา (2554) ได้กล่าวถึง สับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจของไทย ที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายทางภาคใต้ และภาคตะวันออกโดยสามารถเพาะปลูกได้ตลอดปี ทำให้มีผลผลิตสดเข้าสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก การแปรรูปสับปะรดเป็นวิธีที่จะช่วยขยายตลาดการบริโภค และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบสดได้



รูปที่ 2.20 รูปผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรด

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/NtUJPU>

2.8.2 ลักษณะทั่วไปของสับปะรด

สับปะรดมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Ananas comosus* (L.) Merr. อยู่ในวงศ์ Bromeliaceae ชื่อสามัญ Pineapple โดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามท้องถิ่น ได้แก่ สับปะรด (ภาคกลาง) ขนุนทองนาค ย่านนัค (ภาคใต้) บ่อนัค มะชะนัค มะนัค (ภาคเหนือ) บักนัค (ภาคอีสาน) มาเนื่อ (เขมร) สับปะรดเป็นพืชล้มลุกสูง 90 ถึง 100 เซนติเมตร มีลำต้นอยู่ในดิน รอบตัวกว้าง 6.5 เซนติเมตร ขาวได้ถึง 1 เมตร ไม่มีก้านใบ สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการปลูก จึงมักจะเป็นบริเวณอากาศค่อนข้างร้อน และมีความชื้นสูงและต่ำแตกต่างกัน สับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ พันธุ์สับปะรดที่นิยมปลูกกันมาก โดยทั่วไปคือพันธุ์ปัตตาเวีย เพราะมีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในการใช้บริโภคและใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมผลิตสับปะรดกระป๋อง ซึ่งแหล่งปลูกสับปะรดที่สำคัญของไทยอยู่ในบริเวณพื้นที่อยู่ใกล้ทะเล ได้แก่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี ชลบุรี ระยอง ฉะเชิงเทรา จันทบุรีตราด และจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ เช่น ภูเก็ต พังงา ชุมพร



รูปที่ 2.21 สับปะรด

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/hEPoBH>

ขณะที่พันธุ์สับปะรดในประเทศไทย จากข้อมูลสายพันธุ์สับปะรดที่มีการปลูกเพื่อการบริโภคผลสด และการแปรรูปทางอุตสาหกรรมพันธุ์สับปะรดที่ปลูกกันในประเทศไทยมีอยู่หลายพันธุ์ด้วยกัน ซึ่งอาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป มากมายตามแต่ละท้องถิ่นที่นิยมปลูกมีทั้งหมด 9 สายพันธุ์ ได้แก่

1) พันธุ์ปัตตาเวีย สับปะรดพันธุ์นี้รู้จักกันแพร่หลายในนามสับปะรดศรีราชา สับปะรดปราณบุรี สับปะรดสามร้อยยอด เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันแพร่หลายที่สุดเนื่องจากเป็นที่นิยมของตลาดผู้บริโภค และโรงงานอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง และเป็นสับปะรดเพียงพันธุ์เดียวในปัจจุบันที่เหมาะสมสำหรับส่งโรงงานอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง เพราะมีคุณสมบัติสำหรับบรรจุกระป๋องที่ค่อนข้างดีหลายประการ นอกจากนี้ยังมีการปลูกกันทั่วไปเพื่อขาย ผลสดซึ่งได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย และมีรสชาติหวานฉ่ำถูกรสนิยมของคนไทย แหล่งปลูกที่สำคัญของพันธุ์ปัตตาเวียคือ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชลบุรี ระยอง เพชรบุรี และลำปาง



รูปที่ 2.22 พันธุ์ปัตตาเวีย

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/RVmd6E>

2) พันธุ์อินทรชิตหรืออินทรชิตแดง เป็นพันธุ์พื้นเมืองที่เก่าแก่ที่สุดของประเทศ ไทย มีปลูกกันกระจายอยู่ทั่วไปแต่แหล่งปลูกที่สำคัญคือในจังหวัดฉะเชิงเทรา ลักษณะทั่วไปของสับปะรดพันธุ์อินทรชิต คือ รูปทรงของต้นคล้ายกับพันธุ์ปัตตาเวีย แต่ค่อนข้างจะโค้งงอมากกว่า ใบมีสีเขียวอ่อน ผิวใบด้านในไม่เป็นมัน ใบจะแผ่ออกไม่เป็นร่องเด่นชัดเหมือนพันธุ์ปัตตาเวีย ขอบใบจะมีหนามแหลมคมรูปโค้งงอ สีน้ำตาลอมแดง ขอบใบทั้งสองมีแถบสีแดงอมน้ำตาลตามแนวยาว ใต้ใบจะมีสีเขียวออกขาวและมีวาวสี



รูปที่ 2.23 พันธุ์อินทรชิต

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/bn3KpR>

3) พันธุ์ขาว เป็นพันธุ์พื้นเมืองที่คิดว่ากลายพันธุ์มาจากอินทรชิตเกษตรกรนิยมปลูกพันธุ์ขาวร่วมกับพันธุ์อินทรชิต แหล่งปลูกที่สำคัญคือจังหวัดฉะเชิงเทรา ลักษณะใบมีสีเขียวอมเหลืองหรือเขียวใบไม้ ทรงพุ่มเตี้ย ใบแคบ และสั้นกว่าพันธุ์อินทรชิต ใบบางกว่าพันธุ์ปัตตาเวีย ขอบใบมีหนามโค้งงอเข้าสู่ปลายใบ โคนกลีบดอกมีสีม่วงอ่อน ส่วนปลายกลีบดอกมีสีม่วงอมชมพู



รูปที่ 2.24 พันธุ์ขาว

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/JzVsRC>

4) พันธุ์ภูเก็ต เป็นพันธุ์ที่มีชื่อเรียกกันหลายชื่อ เช่น พันธุ์สวี พันธุ์ชุมพรพันธุ์ตราด สีทอง เป็นต้น เป็นพันธุ์ที่ปลูกกันมากในจังหวัดภูเก็ต ชุมพร นครศรีธรรมราชตราด โดยปลูกระหว่างแถวของยางพาราที่อายุน้อยเพื่อเก็บผลสับประรดช่วงก่อนกรีดยางเนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีความทนทานกว่าสับประรดพันธุ์อื่น ๆ ใบสีเขียวอ่อนและมีแถบสีแดงในตอนกลางและปลาย ในขอบใบมีหนามสีแดงแคบและยาวกว่าพันธุ์อินทรีจิตและ เปลือกหนา เนื้อหวานกรอบสีเหลืองเข้ม เนื้อน้อย มีกลิ่นหอม เหมาะสำหรับบริโภคสด เป็นที่นิยมมากในภาคใต้



รูปที่ 2.25 พันธุ์ภูเก็ต

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/SBRyp4>

5) พันธุ์นางแลหรือพันธุ์น้ำผึ้ง เป็นพันธุ์นำเข้าจากต่างประเทศมาปลูกที่ ตำบลนางแล อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย จนเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง มีลักษณะคล้ายคลึงกับพันธุ์ปัตตาเวียทั้งส่วนของต้นใบและอื่น โดยมีขอบใบเรียบ ไม่มีหนามหรือมีหนามเล็กน้อยที่ปลายใบ ผลมีขนาดเล็ก รูปทรงของผลจะกลมกว่าพันธุ์ปัตตาเวีย น้ำหนักผลประมาณ 1–1.5 กิโลกรัม ตาฐานเปลือกบางทำให้ขนส่งทางไกลทำได้ไม่ฉีก ผลแก่เนื้อสีเหลืองเข้ม รสชาติหวานจัดกว่าพันธุ์ปัตตาเวีย มีกลิ่นหอมและมีเนื้อน้อยเหมาะสำหรับบริโภคสด เป็นที่นิยมมากในภาคเหนือการขยายพันธุ์



รูปที่ 2.26 พันธุ์นางแล

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/86B4Jf>

6) พันธุ์ภูแล เป็นพันธุ์ที่กำลังได้รับความนิยมอยู่ไม่น้อย เนื่องจากรสชาติที่อร่อย กลิ่นหอม ส่วนของแกนสับปะรดไม่ต้องตัดออก สามารถรับประทานได้เนื่องจากมีความกรอบ ผล มีขนาดเล็ก ค่อนข้างในชื่อว่าสับปะรดภูแลที่วางขายอยู่ตามท้องตลาด การปลูกจะให้ผลตลอดทั้งปี ปลูกเล็กและสามารถปลูกได้ตลอดปี ผล ขนาดเล็ก เนื้อสีทอง กลิ่นหอม แกนสับปะรดกรอบ รับประทานได้ รสชาติหวานปานกลาง แหล่งกำเนิดอยู่ที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



รูปที่ 2.27 พันธุ์ภูแล
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/S8BcPJ>

7) สับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง เป็นสับปะรดพันธุ์บริโภคนิยม ซึ่งปลูกในจังหวัดตราด นิยมใช้บริโภคผลสด สามารถรับประทานได้ทั้งเนื้อ พร้อมทั้งแกน เนื่องจากแกนของสับปะรด ตราดสีทองมีความกรอบ ดังนั้น ลักษณะเด่นของพันธุ์ตราดสีทองคือ หวาน หอม กรอบ ลักษณะเด่นภายนอกคือ ขอบใบที่ดกและขอบใบที่จักผลมีหนามสั้นๆ แหวมคม ทรงโค้ง สีน้ำตาลแดง ผลเป็นรูปทรงกระบอก ผิวเปลือกเมื่อแก่สุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเข้มหรือเหลืองส้ม ตาใหญ่ ร่องตาดึก เปลือกหนา



รูปที่ 2.28 พันธุ์ตราดสีทอง
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/9cZ863>

2.8.3 ว่านหางจระเข้

โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (2559). ได้กล่าวถึง ว่านหางจระเข้ (Aloe Vera) คือ พืชชนิดหนึ่งที่ถูกจัดอยู่ในประเภทพืชล้มลุก สีเขียว มีลักษณะลำต้นเป็นข้อปล้อง ใบเดี่ยว ใบหนายาวและโคนใบใหญ่ ปลายแหลม ขอบใบมีหนามห่างกันเป็นระยะ เรียงเป็นชั้น ข้างในใบเป็นวุ้นใสสีเขียวอ่อน มีเมือกเหนียว สามารถออกดอกสีแสดอมเหลืองที่ปลายยอดได้ มีถิ่นกำเนิดมาจากแถบชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนและตอนใต้ของทวีปแอฟริกา สามารถปลูกได้ง่ายในดินทราย หรือในกระถางก็ได้ เป็นพืชชอบน้ำ



รูปที่ 2.29 ต้นว่านหางจระเข้
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/sZkBq1>

แพทย์วิวัฒน์ วิสุทธิโกศล (2558) ได้กล่าวถึงสรรพคุณของวุ้นว่านหางจระเข้ เป็นยาฆ่าเชื้อ ฝาดสมานแผล ห้ามเลือด ในขณะที่เดียวกันก็เป็นตัวกระตุ้นเซลล์เนื้อเยื่อให้เจริญเติบโต ทำให้แผลหายเร็วขึ้น ประเทศสหรัฐอเมริกา รัสเซีย ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ได้ทดลองพบว่า ว่านหางจระเข้สามารถนำมาใช้รักษาแผลธรรมดา แผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก แผลที่เกิดจากการฉายรังสี ลดอาการอักเสบ ฆ่าเชื้อโรค ป้องกันผิวไหม้เพราะแดด บำรุงผิวหน้า กำจัดฝ้า ยาระบาย แก้อาเจียน รักษา มะเร็ง แก้วพิษแมงกะพรุน ช่วยประสานกระดูก รักษาโรคตับและรักษาสมองผิดปกติ



รูปที่ 2.30 วุ้นวุ้นหางจระเข้

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/s5tRS4>

สารโพลีแซคคาไรด์และโพลีแซคคาไรด์ สารสำคัญที่ช่วยรักษาบาดแผลให้หายเร็ว และยังช่วยป้องกันไม่ให้เชื้อโรคเข้าสู่ร่างกายทางบาดแผล ต้องใช้กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) เท่านั้น ถึงจะคงตัวยาเหล่านี้ไว้ได้ ได้ทำการศึกษากับผู้ป่วย บาดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกจำนวน 13 ราย ที่มีบาดแผลไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 เมื่อได้ทาว่านหางจระเข้และตรวจสอบด้วยกล้องจุลทรรศน์ พบว่าแผลหายเร็วกว่าการทายาชนิดอื่น นอกจากนี้ยังมีส่วนทำให้แผลสะอาด และกระตุ้นเนื้อเยื่อที่เสียหายให้เจริญเติบโตขึ้นใหม่ได้เร็วขึ้น



รูปที่ 2.31 ผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/dCCh2w>

โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (2559). ได้กล่าวถึง ว่านหางจระเข้ นั้น จัดเป็นพืชที่มีสรรพคุณต่าง ๆ มากมาย ประโยชน์ภายใน ใช้บริโภคน้ำ มีคุณค่าบำรุงร่างกาย เป็นส่วนผสมในการลดความอ้วนได้ดี บรรเทาอาการปวดข้อ น้ำวุ้นว่านหางจระเข้ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไปแช่ตู้เย็น และรับประทานเพื่อบรรเทาอาการปวดตามข้อต่าง ๆ โดยสามารถใช้ได้ทั้งเนื้อวุ้น และน้ำวุ้น แก้กะเพราอีกเสบและลำไส้อีกเสบ ป้องกันโรคเบาหวาน และยังสามารถใช้เป็นยาถ่ายได้อีกด้วย



รูปที่ 2.32 เครื่องดื่มวุ้นว่านหางจระเข้

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/JbZB3f>

2.8.4 น้ำตาล

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ และ ไดแซ็กคาไรด์ ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด



รูปที่ 2.33 น้ำตาล

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/rtSjBN>

สารให้ความหวานตามธรรมชาตินี้มีอยู่ในหลายรูปแบบทางกายภาพ โดยอาจมีเนื้อละเอียด บ้าง หยาบบ้าง หรือเป็นก้อนผลึกเล็กใหญ่ที่มีสีสันแตกต่างกันออกไป แต่หากแยกแยะจาก โครงสร้างทางเคมีแล้ว น้ำตาลจะถูกแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวและน้ำตาลโมเลกุลคู่

น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (Monosaccharide) เป็นน้ำตาลที่มีโครงสร้างทางเคมีเรียบง่ายที่สุด ที่ รสหวาน ละลายน้ำได้ดี ใช้ประโยชน์ได้ทันทีที่เข้าสู่ร่างกายโดยไม่ต้องผ่านกระบวนการย่อย ได้แก่

1) กลูโคส (Glucose) มักพบในส่วนต่าง ๆ ของพืชที่มีรสหวาน เช่น ยอดอ่อนหรือ หัว และเป็นแบบเดียวกับที่พบในเลือดมนุษย์ด้วย

2) กาแลกโทส (Galactose) ไม่สามารถพบได้เองตามธรรมชาติแต่เกิดจาก กระบวนการย่อยแลคโตส (Lactose) ในน้ำนม

3) ฟรุคโทส (Fructose) มักพบในผลไม้ที่มีรสหวานและน้ำผึ้ง



รูปที่ 2.34 น้ำผึ้ง

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/eKWK3p>

น้ำตาลโมเลกุลคู่ เป็นการรวมตัวกันระหว่างน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว ได้แก่

1) ซูโครส (Sucrose) คือ กลูโคสรวมกับฟรุกโทส พบในพืชทั่วไปที่มีรสหวาน รวมถึงแหล่งความหวานที่เรานำมาผลิตเป็นน้ำตาลเพื่อการบริโภค เช่น อ้อย และหัวบีต โดยผลิตออกมาได้เป็นน้ำตาลทราย

2) แลกโทส (Lactose) น้ำตาลโมเลกุลคู่ที่พบได้เฉพาะในน้ำนมสัตว์ สามารถย่อยได้เป็นกลูโคสและกาแลกโทส

3) มอลโทส (Maltose) เมื่อถูกย่อยแล้วจะได้เป็นกลูโคส 2 โมเลกุล โดยสามารถพบน้ำตาลชนิดนี้ได้ในเมล็ดข้าวที่กำลังงอก หรือจากการย่อยแป้ง



รูปที่ 2.35 อ้อย

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/BWReG8>

ประเภทของน้ำตาล น้ำตาลที่มีวางขายในท้องตลาดก็มีหลากหลายประเภท น้ำตาลแต่ละประเภทก็มีที่มาที่ไป และความเหมาะสมในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น

1) น้ำตาลทรายขาว (Plantation , mill white sugar) เป็นน้ำตาลที่ได้จากการสกัดเอาสิ่งเจือปนออกจากน้ำตาลทรายดิบ สีของน้ำตาลทรายขาวนั้นมีตั้งแต่สีขาวไล่เรียงไปถึงสีเหลืองอ่อน เมื่อใช้มือสัมผัสจะรู้สึกถึงความชื้นเล็กน้อย กลิ่นของน้ำตาลจับตัวไม่แน่น น้ำตาลทรายขาวมีคุณค่าทางโภชนาการ 1 ช้อนชาอยู่ที่ 15 กิโลแคลอรี นิยมใช้ในครัวเรือนอย่างแพร่หลายรวมถึงอุตสาหกรรมการผลิตอาหารสำเร็จรูป และน้ำอัดลม



รูปที่ 2.36 น้ำตาลทรายขาว
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/vMvuVe>

2) น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (Refined sugar) แต่ชื่อก็รับประกันความขาว ความใส
สุดๆ น้ำตาลชนิดนี้เป็นน้ำตาลที่มีความบริสุทธิ์สูงมาก ผลึกน้ำตาลเป็นเกล็ดใส สีขาว ปราศจากสี
ของกากน้ำตาลให้กวนใจ เมื่อใช้มือสัมผัสแทบจะไม่มีกลิ่นขึ้นอยู่เลย เป็นน้ำตาลอีกชนิดที่นิยมใช้
กันทั่วไปทั้งในร้านอาหาร ในครัวเรือน รวมไปถึงอุตสาหกรรมที่ต้องการใช้น้ำตาลที่มีความบริ
สุทธิ์มากอย่างเช่น เครื่องดื่มน้ำอัดลม เครื่องดื่มบำรุงกำลัง รวมไปถึงอุตสาหกรรมยาด้วย



รูปที่ 2.37 น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/w4BiSL>

3) น้ำตาลทรายธรรมชาติ (Natural Sugar) เป็นน้ำตาลที่ได้จากอ้อย 100% โดยผ่านกระบวนการชีววิธีแทนการใช้สารเคมี ไม่ผ่านการฟอกสี สีของเกล็ดน้ำตาลธรรมชาติจะออกไปทางน้ำตาลใสๆ คล้ายสีชา เมื่อใช้มือสัมผัสรู้สึกถึงความชื้นเล็กน้อย เกล็ดของน้ำตาลจับตัวกันไม่แน่นมาก มีรสชาติดหวานละมุนกว่าน้ำตาลทรายขาวที่รสจะออกไปทางหวานแหลม สามารถใช้ปรุงได้ทั้งเมนูของหวานและของหวาน รวมไปถึงเครื่องดื่มด้วย



รูปที่ 2.38 น้ำตาลทรายธรรมชาติ
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/KSy66Y>

4) น้ำตาลทรายแดง (Soft brown sugar) เป็นน้ำตาลที่ได้จากน้ำอ้อยแบบเดียวกับน้ำตาลทรายธรรมชาติ แต่น้ำตาลทรายแดงนั้นลักษณะเป็นผงละเอียด มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ให้ความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายขาว มีความชื้นสูงจึงมักจะจับตัวกันเป็นก้อน สีของน้ำตาลทรายแดงจะมีสีน้ำตาลอ่อนได้ไปถึงสีน้ำตาลอมแดงขึ้นอยู่กับปริมาณของกากน้ำตาลที่ผสมอยู่ ถ้ามีกากน้ำตาลปะปนอยู่มากสีก็จะเข้มขึ้น รวมไปถึงรสชาติและกลิ่นก็จะชัดเจนตามไปด้วยค่ะ น้ำตาลทรายแดงมีสรรพคุณช่วยบำรุงกำลัง ช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้สะดวกมากขึ้น และยังช่วยลดอาการปวดด้วยค่ะ น้ำตาลทรายแดงมักจะนิยมใช้ในอุตสาหกรรมผลิตชีอิ้ว ผลิตน้ำตาลมะพร้าว รวมไปถึงผสมในอาหารและขนมหลากหลายชนิดเช่น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เต้าฮวย และเจลาตติน



รูปที่ 2.39 น้ำตาลทรายแดง
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/ew3PaV>

5) น้ำตาลโตนด หรือเรียกอีกอย่างว่า น้ำตาลหม้อ เป็นน้ำตาลที่ได้มาจากน้ำหวานของช่อดอกต้นตาล นำมาเคี่ยวจนงวด จากนั้นหยอดลงแม่พิมพ์ สีของน้ำตาลโตนดแท้จะออกไปทางน้ำตาลแดง เนื้อสัมผัสละเอียด และเมื่อโดนความร้อนก็จะคืนตัวกลับไปเหลวได้ง่าย รสของน้ำตาลโตนดจะออกรสหวานชัดเจน หอมนุ่มละมุนกว่าน้ำตาลทรายมาก จึงนิยมนำมาทำอาหารทั้งคาวและหวานอย่างเช่น กล้วยบวชชี ลอดช่อง หรือจะใส่ในแกง หรือน้ำพริกกะปิก็ได้



รูปที่ 2.40 น้ำตาลโตนด

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/PtpGZL>

6) น้ำตาลอ้อย เป็นน้ำตาลที่ได้จากการนำลำอ้อยสดมารีดเอาน้ำออก แล้วจึงนำน้ำอ้อยนั้นไปเคี่ยวในกระทะใบแบนจนเหนียวได้ที่ จากนั้นเทลงพิมพ์ พักไว้จนน้ำตาลเย็นตัวและจับตัวเป็นก้อน สีและลักษณะของเนื้อสัมผัสไม่ต่างจากน้ำตาลโตนดมากนัก คือให้สีน้ำตาลนวลๆได้ไปจนถึงน้ำตาลแดง เนื้อสัมผัสละเอียด คืนตัวง่ายเมื่อสัมผัสกับอากาศร้อน มีความหวานน้อยกว่าน้ำตาลโตนดแต่หวานมากกว่าน้ำตาลมะพร้าวชนิดหน้อย และเนื่องจากน้ำตาลอ้อยนั้นมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่น้ำตาลโตนดและน้ำตาลมะพร้าวไม่มี น้ำตาลอ้อยจึงนิยมนำไปใช้ในปรุงอาหารที่เน้นความหอมของเครื่องเทศเป็นหลัก เพราะน้ำตาลอ้อยจะช่วยขับกลิ่นเครื่องเทศในอาหารได้ดีกว่าน้ำตาลชนิดอื่น แถมยังอุดมไปด้วยกากใยอาหารจำนวนมากอีกด้วย



รูปที่ 2.41 น้ำตาลอ้อย

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/MVWCpT>

7) น้ำตาลมะพร้าว เป็นน้ำตาลที่ได้จากน้ำตาลสดที่รองมาจากงวงมะพร้าว หรือช่อดอกของต้นมะพร้าว แล้วนำมาเกี่ยวจนเห็ดด ลักษณะของน้ำตาลมะพร้าวจะเป็นก้อนแข็งสีน้ำตาลนวล เนื่องด้วยน้ำตาลมะพร้าวยังมีน้ำผสมอยู่ จึงเกิดความชื้นได้ง่าย และสามารถคืนตัวกลับไปเหลวเป็นน้ำเหนียวๆได้ง่ายเมื่อโดนความร้อน แกรมมี่ก็เข้มข้น รสชาติของน้ำตาลมะพร้าวจะมีความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทราย แต่มีความหอมมันที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอยู่ น้ำตาลมะพร้าวจึงนับว่าเป็นน้ำตาลพื้นบ้านที่อยู่คู่ครัวไทยมานาน นิยมนำมาใช้ในการปรุงอาหารและทำขนมไทย



รูปที่ 2.42 น้ำตาลมะพร้าว
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/rqAdkf>

8) น้ำตาลกรวด (Crystalline sugar) น้ำตาลกรวดเป็นน้ำตาลที่ได้จากน้ำเชื่อมของอ้อย หรือ ได้จากการนำน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์มาละลาย โดยผ่านกระบวนการตกผลึกอย่างช้าๆ ไม่มีการฟอกสี ลักษณะของน้ำตาลกรวดจึงเป็นก้อนเหลี่ยมๆคล้ายกับสารส้ม มีสีขาวค่อนข้างใส มีรสหวานกลมกล่อม แต่หวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายขาว ปัจจุบันนิยมนำน้ำตาลกรวดกับเมนูอาหารที่ต้องการความพิถีพิถันในการปรุงเป็นพิเศษเช่น การเชื่อมผลไม้ การตุ๋นรังนก รวมไปถึงการดื่มชาจีนอีกด้วย



รูปที่ 2.43 น้ำตาลกรวด
ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/Wq6rB8>

9) น้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) ได้มาจากการบดน้ำตาลทรายขาวให้ละเอียด จนมีลักษณะเป็นผงสีขาวคล้ายแป้ง มีการเติมส่วนผสมของแป้งข้าวโพด หรือแป้งมันสำปะหลังเข้าไป ในกระบวนการผลิตน้ำตาลไอซิ่ง เพื่อช่วยลดการจับตัวเป็นก้อน เนื่องด้วยลักษณะของน้ำตาลไอซิ่ง เป็นผงคล้ายแป้งจึงทำให้น้ำตาลไอซิ่งละลายน้ำได้ดีเยี่ยม ไม่ตกตะกอนหรือทิ้งผลึกไว้เลย ในการทำขนมหรือเบเกอรี่ชนิดต่างๆ และการตกแต่งโรยหน้าขนมอบต่างๆ



รูปที่ 2.44 น้ำตาลไอซิ่ง

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/2j6wiq>

10) น้ำตาลก้อน หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าน้ำตาลปอนด์ ลักษณะของน้ำตาลก้อนนั้น เป็นก้อนสี่เหลี่ยม เกิดจากการอัดน้ำตาลทรายขาวให้เป็นก้อนแข็งๆ แล้วอบด้วยความร้อนจากแสงอินฟราเรดเพื่อลดความชื้นในน้ำตาล ให้คงเหลือไว้เพียง 0.5 – 1 % เท่านั้น จากนั้นค่อยเป่าด้วยลมเย็น ปัจจุบันนิยมใช้น้ำตาลก้อนกับเมนูเครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ



รูปที่ 2.45 น้ำตาลก้อน

ที่มาเว็บไซต์ <https://goo.gl/qR9RU>

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง (Royal Princess Larnluang Hotel)



รูปที่ 3.1 โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.1.2 ที่ตั้งสถานที่ประกอบการ

เลขที่ 269 ถนน หลานหลวง แขวง วัดโสมมณีส เขต ป้อมปราบศัตรูพ่าย จังหวัด กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10100



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง

ที่มาเว็บไซต์ <http://www.sawadee.co.th/hotel/620141/Royal-Princess-Larn-Luang>

3.1.3 ข้อมูลของโรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง

โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง ก่อตั้งขึ้นครั้งแรก เมื่อปี พ.ศ. 2492 ในชื่อว่า "โรงแรม ปรีนเซส" ตั้งอยู่บนถนนเจริญกรุง โดยท่านผู้หญิงชนัตต์ ปิยะอุย ผู้ก่อตั้งและที่ปรึกษา คณะกรรมการ ปี พ.ศ. 2532 แบรินด์ ดุสิตปรีนเซส ได้เปิดให้บริการอีกครั้งหนึ่ง ภายใต้ชื่อ โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง ใจกลางกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นโรงแรมขนาดเล็กและทันสมัย ตั้งอยู่ ใกล้กับพระบรมมหาราชวัง และในปัจจุบันมี โรงแรม ดุสิตปรีนเซส ในประเทศไทยจำนวน 3 แห่ง

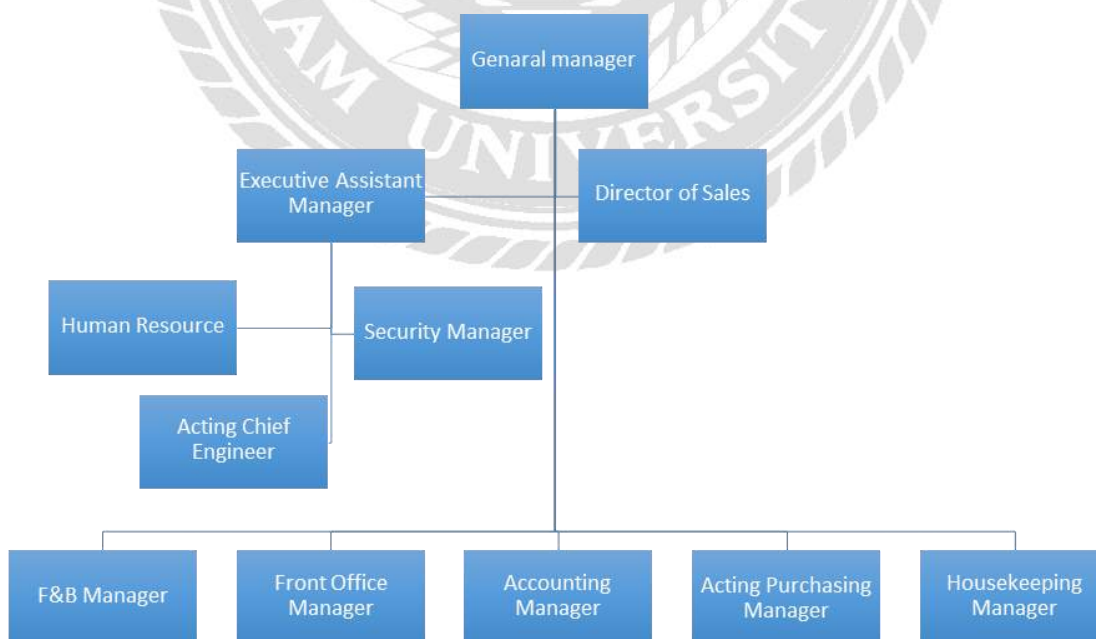
- 1) ดุสิตปรีนเซส ศรีนครินทร์ กรุงเทพฯ
- 2) ดุสิตปรีนเซส โคราซ
- 3) รอยัลปรีนเซส เชียงใหม่

ปัจจุบันท่านผู้หญิงชนัตต์ ปิยะอุย ได้ขายโรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง ให้กับคุณ กฤตย์ รัตนรักษ์ โดยมีผู้บริหาร คุณสรยุทธดี เย็นบำรุง เป็นประธาน และมีผู้จัดการทั่วไป คุณดิเรก อัครนิโรจน์ เป็นผู้ดูแล

ธุรกิจโรงแรมส่วนใหญ่เติบโตขึ้นจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางจากทั่วโลก โดยแบ่งออกเป็น หลายกลุ่ม ซึ่งโรงแรมจะอยู่ติดสหประชาชาติ แยกเข้าพักจะเป็นชาวต่างชาตินานาชาติประเทศ กลุ่ม ผู้เข้าร่วมการจัดการประชุม และนักธุรกิจหลากหลายสาขาอาชีพ

3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

การจัดรูปแบบองค์กรมีการจัดเป็นแผนกต่างๆ ได้แก่



ตารางที่ 3.1 แผนผังองค์กรขนาดเล็ก

ที่มาของแผนผัง แผนกทรัพยากรบุคคล

3.3 ลักษณะของการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.3.1 การให้บริการห้องพักประเภทต่างๆรวมทั้งสิ้น 167 ห้อง แบ่งห้องออกเป็น 4 ประเภท

3.3.1.1 ห้องซูพีเรีย (Superior Rooms) มีจำนวน 55 ห้อง ตกแต่งแบบไทยและโทนสีส้มที่อบอุ่นเป็นธรรมชาติ ทุกห้องมาพร้อมกับตัวเลือกระหว่างเตียงคิงไซส์หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง ขนาดห้องพัก 30 ตารางเมตร ซึ่งห้องซูพีเรียจะไม่มีระเบียง เป็นห้องชิดวิว(City View)



รูปที่ 3.3 Superior Room
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/nYCY7b>

3.3.1.2 ห้องซูพีเรียพลัส (Superior Plus Rooms) มีจำนวน 37 ห้อง ตกแต่งแบบไทยและโทนสีส้มที่อบอุ่นเป็นธรรมชาติ ทุกห้องมาพร้อมกับตัวเลือกระหว่างเตียงคิงไซส์หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง ขนาดห้องพัก 38 ตารางเมตร ซึ่งห้องซูพีเรียพลัส ไม่มีระเบียง เป็นการ์ดั้นวิว



รูปที่ 3.4 Superior Plus Room
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/CMhe2x>

3.3.1.3 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Rooms) มีจำนวน 70 ห้อง ตกแต่งแบบไทยและโตน สีสนที่อบอุ่นเป็นธรรมชาติ เดียกิงไซส์หรือเดียกเดี่ยว 2 เดียก มีระเบียก เห็นวิวทิวทัศน์ของ เมือง สวน และสระว่ายน้ำของโรงแรมขนาดห้องพัก 34 ตาราง



รูปที่ 3.5 Deluxe Rooms
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/P9nlaQ>

3.3.1.4 ห้องปรินเซสสวีท (Princess Suite) ห้องขนาดใหญ่ มีจำนวน 5 ห้อง ตกแต่งแบบไทย แบ่งเป็นห้องนั่งเล่นและห้องนอนแยกส่วนพร้อมทั้งระเบียกส่วนตัวที่กว้างขวาง เห็นวิวทิวทัศน์ของเมือง สวน และสระว่ายน้ำของโรงแรม ขนาดห้องพัก 60 ตารางเมตร



รูปที่ 3.6 Princess Suite
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/LwPP5a>

3.3.2 การให้บริการห้องอาหารต่างๆ

โรงแรมรอยัลปรินเซส หลานหลวง ได้มีชื่อเสียงเรื่องอาหาร ประสบการณ์จากการทำอาหาร มีห้องอาหารมากมาย หลากหลายประเภท มีทั้งอาหารนานาชาติ ไทย จีน ญี่ปุ่น อิตาลี ที่เป็นเลิศ และบรรยากาศของการตกแต่งที่หรูหรามีระดับ

3.3.2.1 Princess Café

ห้องอาหารปรินเซส คาเฟ่ เปิดให้บริการตลอดทั้งวัน มีอาหารให้เลือกสรรมากมายทั้งอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค และอาหารนานาชาติ มีให้บริการทั้งแบบบุฟเฟต์ อาหารเช้าและกลางวัน หรือแบบอาหารตามสั่ง



รูปที่ 3.7 Princess Café
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/LwPP5a>

3.3.2.2 Lobby Lounge & Bar

ล็อบบี้เลาจน์และบาร์ เป็นสถานที่นั่งพักผ่อน จิบชา กาแฟ หรือ เครื่องดื่มคอกเทล และยามค่ำจะมีแสดงดนตรีสด ร้องเพลง เล่นเปียโนให้แขกเพลิดเพลิน



รูปที่ 3.8 Lobby Lounge & Bar
ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslamluang.com>

3.3.2.3 Mikado

มิกาดโเป็นห้องอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ ที่นี่มีทั้งซูชิและซาซิมิสดๆจากซูชิบาร์ พร้อมทั้งเทปป็นยากิ และอาหารญี่ปุ่นอีกหลากหลายเมนู เช่น สุกียากิ ชาบู ชาบู พิซซาญี่ปุ่น พร้อมทั้งเครื่องดื่มสาเก



รูปที่ 3.9 Mikado

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.3.2.4 Piccolo

พิดโคโลเป็นห้องอาหารสไตล์อิตาเลียนคลาสสิก มีอาหารมากมาย อาทิ พิซซาหน้าต่างๆ หอยเชลล์ ไวท์แฮตต์ แล้วยังมีดนตรีสดให้ฟังในช่วงเวลาเย็น



รูปที่ 3.10 Piccolo

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.3.2.5 The Empress

ห้องอาหาร ดิ เอ็มเพรส บริการอาหารจีนจากหลากหลายภูมิภาค โดยเฉพาะอาหารกวางตุ้ง ภายในภัตตาคารตกแต่งในสไตล์จีนร่วมสมัย โดยใช้สีขาวและแดงอาหารจานเด่น

คืออาหาร
ต้มข่ามือ
ที่นิยม



ของภัตตาคาร
กวางตุ้งและ
กลางวันที่เป็น

รูปที่ 3.11 The Empress

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.3.3 ห้องประชุมสัมมนาและห้องจัดเลี้ยง

โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง มีห้องประชุมและห้องจัดเลี้ยง 6 ห้อง ได้แก่ ห้องสุกมิตร์ , ห้องราชดำเนิน 1 , ห้องราชดำเนิน 2 , ห้องหลานหลวง , ห้องวิมานทิพย์ 1 , ห้องวิมานทิพย์ 2 สามารถจัดงานประชุม การจัดเลี้ยงสังสรรค์ งานแต่งงาน และจุแบกได้ตั้งแต่ 10 – 200 คน

รูปแบบการจัดห้องประชุม

Venue	Floor Area		Capacity					
	Sq. m	Height	Banquet	Cocktail	U-Shape	Classroom	Theatre	Boardroom
Board Room	36	3	-	-	-	-	-	12
Vimanthip 1	47	3	30	40	15	15	30	15
Vimanthip 2	62	3	40	50	24	25	40	24
Supamitr 1	100	4	40	60	25	30	45	25
Supamitr 2	80	3	50	60	25	30	45	25
Rachadamnoen Hall	290	5	160	200	60	120	200	60
Rachadamnoen 1	115	5	60	100	25	50	90	25
Rachadamnoen 2	115	5	60	100	25	50	90	25
Lam Luang Room	150	4	100	150	35	70	100	35

ละ
ที่มาเว็บไซต์



royalprincesslarnluang.com

ตารางที่ 3.2
รูปแบบการจัด
ประชุมของแต่ละ
ห้อง ที่มา
<http://>



ราชดำเนิน 1

ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/Yp1Knv>

รูปที่ 3.12 ห้อง

รูปที่ 3.13 ห้องสุกมิตร์
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/hKR5cm>



รูปที่ 3.14 ห้องวิมานทิพย์ 1
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/pv67Hx>)

3.3.4 ห้องสำหรับทำกิจกรรมต่างๆ

3.3.4.1 Sata Spa

ห้องสปา ตั้งอยู่ชั้นบนสุดของโรงแรม เปิดให้บริการสำหรับแขกที่พักในโรงแรม และแขกเรือคอน มีบริการนวดแผนไทยและสปาผิว



รูปที่ 3.15 Sata Spa
ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

รูปแบบการให้บริการและค่าใช้จ่าย



รูปที่ 3.16 รูปแบบการให้บริการและค่าใช้จ่าย
ที่มาของภาพ ผู้วิจัย

3.3.4.2 Poolside Snack Bar

สระว่ายน้ำกลางแจ้งพร้อมสระเด็ก มีอ่างน้ำวนและเก้าอี้อาบแดด ที่ตั้งอยู่บริเวณชั้น 1 ของโรงแรม ให้แขกได้เพลิดเพลินและผ่อนคลายไปกับอาหารว่างและเครื่องดื่มต่างๆ ที่เคาน์เตอร์หรือภายในบริเวณรอบสระว่ายน้ำ สระว่ายน้ำทางโรงแรมจะเป็นระบบน้ำเกลือเปิดบริการทุกวัน 07.00 น. – 21.00 น.



รูปที่ 3.17 Poolside Snack Bar
ที่มาเว็บไซต์ <http://goo.gl/O4trQe>

3.3.4.3 Gym

ห้องออกกำลังกาย ตั้งอยู่กับตรงข้ามสระว่ายน้ำบริเวณชั้น 1 เป็นกระจก
ใสเห็นภายนอก แยกสามารถเห็นวิวสระว่ายน้ำขณะออกกำลังกาย
เปิดบริการทุกวัน 06.00 น. – 21.00 น.



รูปที่ 3.18 Gym

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.3.4.4 Business Center

ห้องคอมพิวเตอร์ ใช้สำหรับส่งอีเมลล์ ส่งแฟกซ์ ปริ้นเอกสาร ค้นหาหา
ข้อมูล มีบริการอินเทอร์เน็ต โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น
เปิดบริการทุกวัน 24 ชั่วโมง



รูปที่ 3.19 Business Center

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>

3.4.5 สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ

โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง มีสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ต่างๆ สำหรับการพักผ่อนไว้คอยบริการ ไม่ว่าจะเป็นสระว่ายน้ำ และศูนย์ฟิตเนสนอกจากนี้เรายังมีบริการอื่นๆ

- บริการไวไฟในห้องพักและรอบบริเวณโรงแรม
- ตู้นิรภัยที่แผนกต้อนรับ
- ที่จอดรถในร่มและกลางแจ้ง
- เครื่องเล่นเกมส์
- บริการอาหารภายในห้องพัก 24 ชั่วโมง
- บริการรถรับส่งสนามบินและรถรับส่งทั่วไป
- บริการซักรีดและซักแห้ง
- บริการฟิเลียงเด็ก
- บริการแลกเงิน
- บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- บริการห้องสูบบุหรี่



รูปที่ 3.20 Limousine Service

ที่มาเว็บไซต์ <http://royalprincesslarnluang.com>



รูปที่ 3.21 Cashier บริการแลกเงิน
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

3.4 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

รูปที่ 3.22 นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ส่วนหน้า (Front Office)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึง 7 ธันวาคม 2561

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- ถ่ายภาพสปอร์ตแบก
- เตรียมงานล่วงหน้า
- อำนวยความสะดวกให้แก่แขก เช่น ต้อนรับแขก เช็กอิน-เช็กเอาท์แขก
- รับโทรศัพท์และต่อสายไปยังแผนกต่าง ๆ

-
การ

-
พัก

- พ

ห้องพัก และแนะนำการเข้าพัก

- ได้จัด Wifi Internet ให้แก่ลูกค้าที่เข้าพัก
- ช่วยเหลืองานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมายให้ทำ
- เรียกแท็กซี่ให้แขก ไปยังสถานที่ต่าง ๆ



ค้นหาชื่อแขกในใบ
ลงทะเบียนเช็กอิน

กรอกประวัติของผู้เข้า
ในระบบ Opera PMS
Reference Manual

หมั่นคอยเช็คอีเมลล์
ตรวจสอบความเรียบร้อย
ห้องพักแขก

ลูกค้าขึ้นไปส่งยั

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

รูปที่ 3.23 นางสาว ทัดพิชา นพคุณ
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวทัดพิชา นพคุณ

ตำแหน่ง : Front Office Manager

แผนก : ส่วนหน้า (Front Office)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานที่ โรงแรมรอยัลปริ้นเซส หลานหลวง เริ่มเข้ามาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึง วันที่ 7 ธันวาคม 2561 เป็นระยะเวลารวม 16 สัปดาห์

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.2 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษา

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	ส.ค. 61	ก.ย. 61	ต.ค. 61	พ.ย. 61	ธ.ค. 61
1. ศึกษาหาข้อมูล					
2. ปรีกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรีกษา					
3. รวบรวมข้อมูล					
4. ลงมือทำ Welcome Drink ชาสับปะรดหวานหางจรเข้					
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน					
6. จัดทำเอกสารรายงาน					

ตารางที่ 3.3 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการไปสหกิจศึกษา ณ โรงแรม รอยัลปรี๊นเซส หลานหลวง ได้จัดทำโครงการ โดยรายละเอียดดังนี้

4.1 การทำ ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

4.1.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- 1) ช้อน Spoon
- 2) แก้ว Glass
- 3) เครื่องชั่งอาหาร Food scale
- 4) มีด Knife
- 5) เขียง Cutting board
- 6) เครื่องคั้นน้ำผลไม้ Juicer Machine

4.1.2 วัตถุดิบในการทำชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

- 1) ชาอู่หลง 1 ซอง 130 มิลลิกรัม
- 2) สับประรด 1 กิโลกรัม
- 3) ว่านหางจระเข้ 30 กรัม
- 4) น้ำตาล 1 กิโลกรัม

4.2 วิธีการทำชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

4.2.1 นำชาอู่หลงลงไปแช่ในน้ำร้อน 90 องศา 1 นาทีแล้วนำชาขึ้น



รูปที่ 4.1 ซาอู่หลงสับประด่ว่านทางจระเข้ ขั้นตอนที่1
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.2.2 นำสับประดมาคั้นน้ำ



รูปที่ 4.2 ซาอู่หลงสับประด่ว่านทางจระเข้ ขั้นตอนที่2
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.2.3 จากนั้นเติมน้ำตาลลงไปคนให้ละลาย และใส่น้ำสับประรดที่คั้นลงไป



รูปที่ 4.3 ซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่3
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.2.4 นำว่านหางจระเข้ผ่าเปลือกออกให้เหลือแต่วุ้น ล้างน้ำแล้วหั่นให้เป็นเต๋า



รูปที่ 4.4 ซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่4
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.2.5 นำทุกอย่างผสมรวมกัน และชิมรสชาติ



รูปที่ 4.5 ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่5
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.2.6 จัดใส่แก้ว และตกแต่งด้วยสับประรด



รูปที่ 4.6 ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ ขั้นตอนที่6
ที่มาของภาพ ผู้จัดทำ

4.3 ตารางปริมาณวัตถุดิบ

สูตรชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้		
ลำดับ	ส่วนผสม	ร้อยละ
1	ชาอู่หลง	52
2	สับประรด	18
3	ว่านหางจระเข้	12
4	น้ำตาล	18
รวม		100

ตารางที่ 4.1 สูตรชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

4.3.1 ตารางต้นทุนชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณสุทธิ	ราคา	วิธีคิด	ราคา
1	ชาอู่หลง	5 ซอง	35 กล่อง 1 ซอง 7	35 x 1 / 5	7
2	น้ำสับประรด	1,000 กรัม	20	20 x 45 / 1000	0.9
3	ว่านหางจระเข้	30 กรัม	-	30 กรัม	-
4	น้ำตาล	1,000 กรัม	22	22 x 45 / 1000	0.99
รวม					8.89

ตารางที่ 4.2 ตารางต้นทุนชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้

สำหรับการแปลงหน่วยของน้ำเป็นกรัม ไม่ต้องทำอะไร น้ำหนึ่งมิลลิตรมีมวลเท่ากับหนึ่งกรัม

4.4 สรุปต้นทุนการผลิต

จากตารางที่ได้ จะได้ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ประมาณ 205 มิลลิตร แก้วที่ใช้สำหรับใส่ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้จะเป็นแก้วไวน์ขนาดเล็ก ใส่ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ได้ประมาณ 160 มิลลิตร ทำให้เหลือชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ 45 มิลลิตร โดยชาอู่หลงสามารถนำมาแช่น้ำใช้ได้ถึง 2 ครั้ง ต้นทุนของ “ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้” จะอยู่ที่แก้วละ 8.89 บาท หากนำชาอู่หลงมาใช้อีก 1 รอบ จะได้ราคาต้นทุนแก้วที่ 2 เป็น 1.89 บาท ผลรวมจาก

การนำมาซาอู่หลง 1 ซองมาใช้ทำ ซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ 2 รอบ จะอยู่ในราคา 10.78 สามารถใส่แก้วไวน์ขนาดเล็กได้ถึง 2 แก้วครึ่ง ราคาต่อแก้วจะอยู่ที่ 4.49 บาท

น้ำผลไม้สำเร็จรูปที่ทางโรงแรมใช้อยู่ขณะนี้ 1 ขวดมีราคา 69 บาท น้ำหนักสุทธิ 1000 มิลลิลิตร สามารถเทใส่ลงแก้วไวน์ขนาดเล็กได้ประมาณ 160 มิลลิลิตร จะได้ทั้งหมดประมาณ 6 แก้ว 1 แก้ว จะอยู่ในราคา 11.5 บาท เมื่อนำซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ มาเปรียบเทียบกับ น้ำผลไม้สำเร็จรูป จะทำให้ซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ถูกกว่า 7 บาท

4.5 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง แก้วจากสูตรที่ 1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น และเพื่อศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานแผนกส่วนหน้าในโรงแรม จำนวน 10 คน และแขกที่มาใช้บริการห้องพัก จำนวน 23 คน รวมเป็น 33 คน

ทางผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมายตามลำดับดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงานเกี่ยวกับ เพศ , อายุ , อาชีพ โดยใช้ค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองดื่มซาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ โดยใช้ค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม และคำนวณค่าเฉลี่ยตามทฤษฎี

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศของตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
หญิง	18	54.55
ชาย	15	45.45
รวม	33	100

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านเพศ เพศหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 54.55 และเพศชายร้อยละ 45.45 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 33 คน

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	2	6.06
20-25 ปี	7	21.21
25-30 ปี	8	24.24
30-35 ปี	7	21.21
36-40 ปี	5	15.15
มากกว่า 40 ปี	4	12.12
รวม	33	100

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 24.24 ที่เหลืออีกได้แก่ อายุระหว่าง 25-30 ปี กับ 30-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 21.21 อายุระหว่าง 36-40 ปีคิดเป็นร้อยละ 15.15 อายุมากกว่า 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.12 และอายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 6.06 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 33 คน

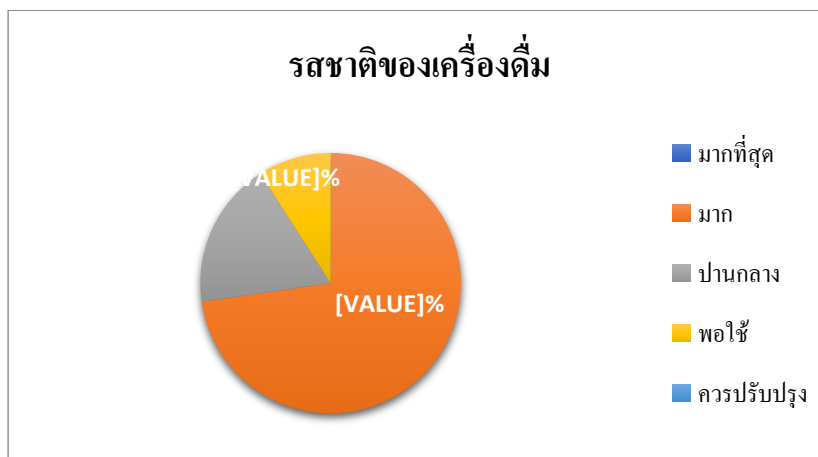
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ประชากร	จำนวน	ร้อยละ
พนักงานแผนกส่วนหน้า	3	30.30
แขกที่เข้ามาใช้บริการ	30	69.30
รวม	33	100

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ พนักงานแผนกส่วนหน้า คิดเป็นร้อยละ 30.30 และแขกที่เข้ามาใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 69.70 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6 สรุปผลการประเมิน ซาฮ์หลังสับปะรดว่านหางจระเข้

4.6.1 รสชาติของเครื่องดื่ม



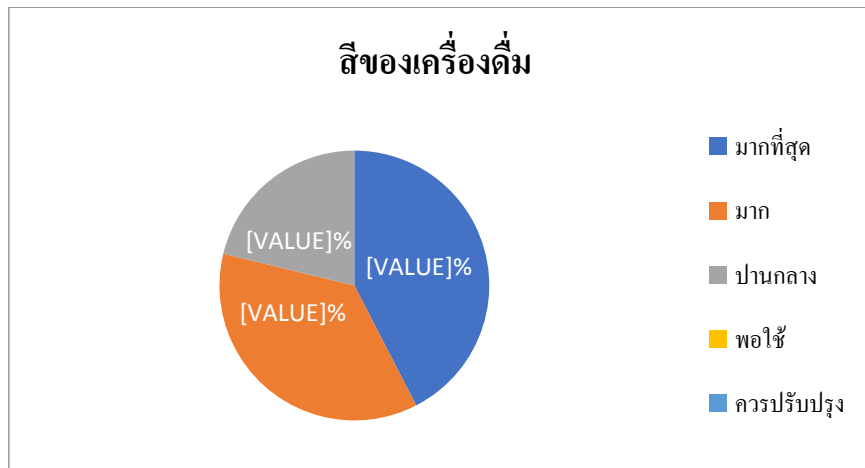
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 72.72 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 18.18 และมีความพึงพอใจระดับพอใช้ คิดเป็นร้อยละ 9.09 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.2 กลิ่นของเครื่องดื่ม



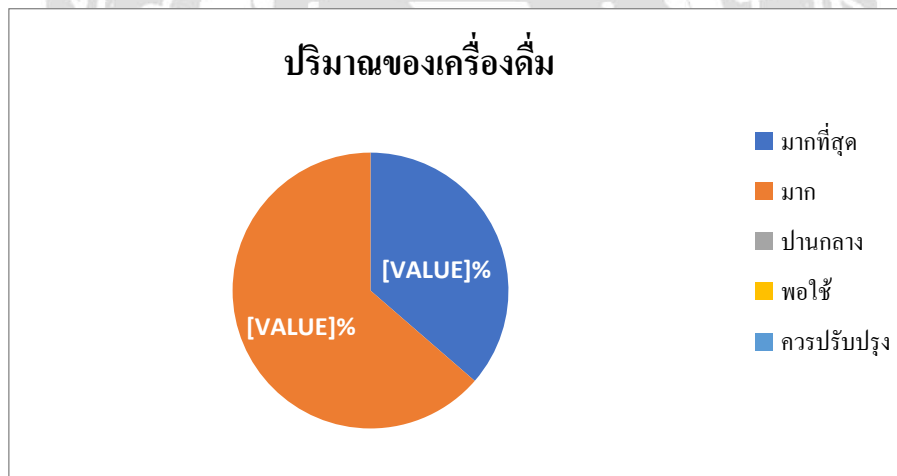
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่น พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.30 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 60.60 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 9.09 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.3 สีของเครื่องดื่ม



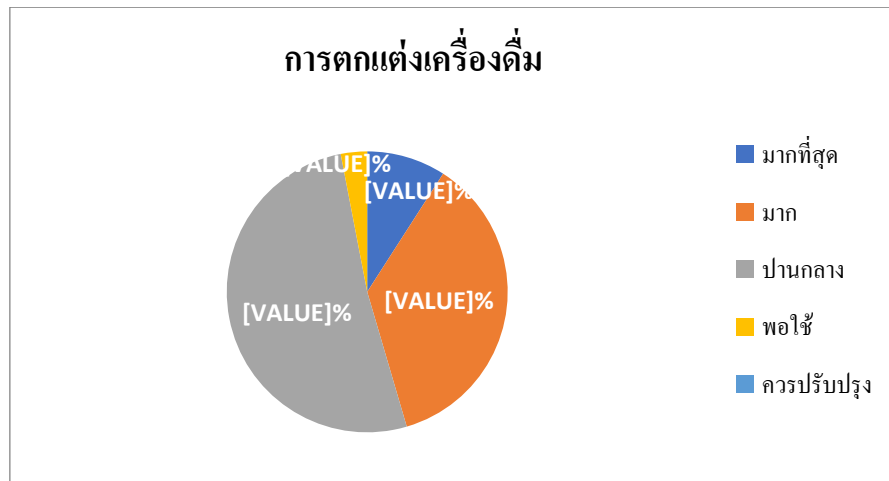
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านสีของเครื่องดื่มพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 42.42 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.36 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 21.21 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.4 ปริมาณของเครื่องดื่ม



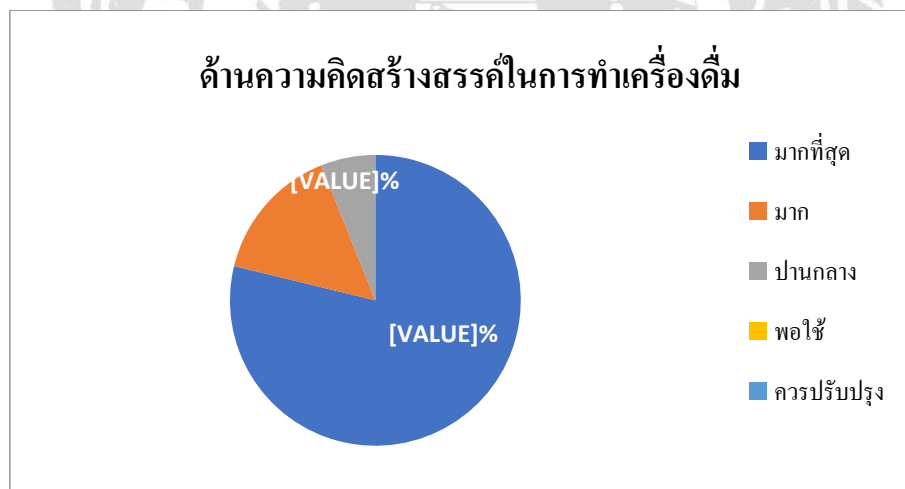
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านปริมาณของเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.36 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63.63 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.5 การตกแต่งเครื่องดื่ม



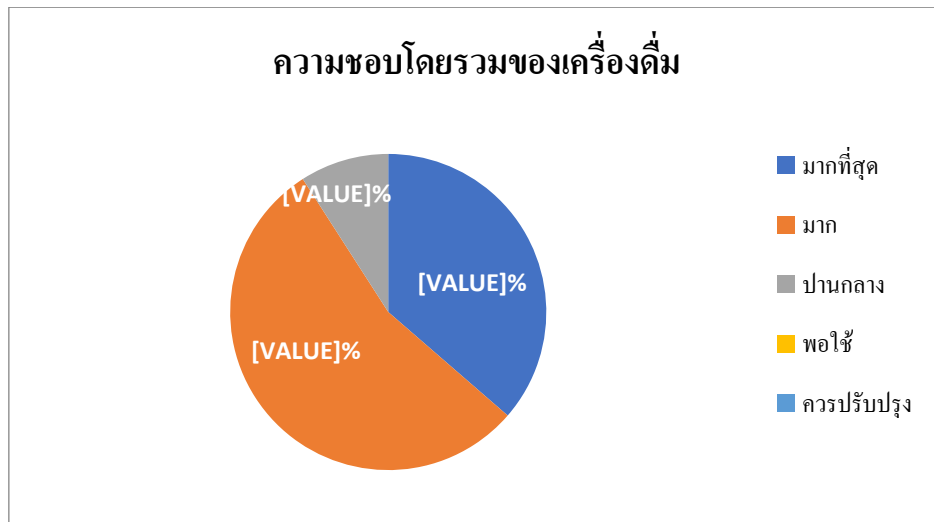
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการตกแต่งเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 9.09 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.36 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 51.51 มีความพึงพอใจระดับพอใช้ คิดเป็นร้อยละ 3.03 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.6 ความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม



ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 78.78 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 15.15 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.06 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

4.6.7 ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่



ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.36 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 54.54 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 9.09 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 33 คน

การแปลผลคะแนนความพึงพอใจของชาอยู่หลังสับประดานหางจระเข้

(ปริญญารสร้าง. 2555) การวิเคราะห์ข้อมูลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้

คะแนนค่าเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ ควรปรับปรุง

คะแนนค่าเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ พอใช้

คะแนนค่าเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง

คะแนนค่าเฉลี่ย 3.41-4.20 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มาก

คะแนนค่าเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด

4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของชาวอุ้งลัมประจวบฯทางจระเข้

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1.รสชาติของเครื่องดื่ม	3.67	0.65	มาก
2.กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.21	0.59	มากที่สุด
3.สีของเครื่องดื่ม	4.21	0.78	มากที่สุด
4.ปริมาณของเครื่องดื่ม	4.36	0.48	มากที่สุด
5.การตกแต่งของเครื่องดื่ม	3.52	0.71	มาก
6.ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม	4.73	0.57	มากที่สุด
7.ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม	4.88	0.63	มากที่สุด
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	4.57	0.63	มากที่สุด

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของชาวอุ้งลัมประจวบฯทางจระเข้

จากตารางผลสำรวจความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 หากพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม ปริมาณของเครื่องดื่ม สีของเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.88, 4.73, 4.36, 4.21, 4.21, 4.24 ตามลำดับ ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่ม การตกแต่งของเครื่องดื่ม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67 และ 3.52 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ไปฝึกสหกิจศึกษา ที่โรงแรมรอยัลปริ้นเซส หลานหลวง จึงได้คิดเมนูเครื่องดื่มแปลกใหม่ที่ช่วยลดต้นทุน และใช้ส่วนผสมจากสมุนไพรที่ทางโรงแรมปลูกไว้ จึงได้เป็น “ชาอู่หลงสับปะรดหวานหางจระเข้” 2 ครั้งด้วยกัน โดยการปรับสูตร ซึ่งในแต่ละครั้งมีข้อแตกต่างในส่วนผสมที่เพิ่มขึ้น เพื่อปรับปรุงรสชาติให้มีความกลมกล่อม นอกจากนี้ยังได้มีการสำรวจความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 หากพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม ปริมาณของเครื่องดื่ม สีของเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม

จากการทำโครงการ ชาอู่หลงสับปะรดหวานหางจระเข้ สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุน และยังสามารถนำสมุนไพรวัตถุดิบที่ทางโรงแรมปลูกไว้ นำมาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์ เพิ่มหนทางการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

จึงเห็นได้ว่าน้ำผลไม้สำเร็จรูปที่ทางโรงแรมใช้อยู่ในขณะนี้ 1 ขวดจะมีราคา 69 บาท น้ำหนักสุทธิ 1000 มิลลิลิตร สามารถเทใส่ลงแก้วไวน์ขนาดเล็กได้ประมาณ 160 มิลลิลิตร จะได้ทั้งหมดประมาณ 6 แก้ว 1 แก้ว จะอยู่ในราคา 11.5 บาท เมื่อนำชาอู่หลงสับปะรดหวานหางจระเข้ มาเปรียบเทียบกับ น้ำผลไม้สำเร็จรูป จะทำให้ชาอู่หลงสับปะรดหวานหางจระเข้ถูกกว่า 7 บาท

5.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

5.2.1 ผู้จัดทำจึงได้ ชาอู่หลงสับปะรดหวานหางจระเข้ 2 ครั้งด้วยกัน เนื่องจากครั้งแรกรสชาติอ่อนเกินไป มีความหวานเล็กน้อยจากน้ำสับปะรด ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ตั้งไว้ จึงได้ทำอีกครั้งโดยเพิ่มส่วนผสมคือน้ำตาลลงไป เพื่อให้เกิดความหวานมากยิ่งขึ้น

5.2.2 เนื่องจากผู้จัดทำยังไม่เคยทำผลิตภัณฑ์นี้มาก่อน จึงต้องใช้ระยะเวลาในการทำ และเกิดความผิดพลาดหลายครั้ง จึงต้องศึกษาให้ดีกว่าก่อนทำการทดลอง

5.2.3 ขณะให้พนักงานส่วนหน้า และแขกผู้เข้าพัก ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องดื่มชาอู่หลงหวานหางจระเข้ แขกผู้เข้าพักค่อนข้างเดินทางมาเป็นจำนวนมาก ทำให้การตอบแบบสอบถามเกิดความล่าช้า

5.2.4 เนื่องจากผู้จัดทำไม่เชี่ยวชาญภาษาอังกฤษ จึงออกแบบสอบถามเฉพาะที่เป็นภาษาไทย จึงทำให้เกิดข้อจำกัดในการขอข้อมูลจากชาวต่างชาติ

5.3. การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.3.1 ซาอู่หลงควรนำไปแช่แค่ 1-1.30 นาที ไม่ควรแช่นานกว่านี้ เพราะจะทำให้ซาอู่หลงมีรสชาติขม สีเข้ม และไม่อร่อย

5.3.2 การนำวุ้นหางจระเข้มาปอกเปลือก ควรปอกให้เหลือเนื้อขาวใส ไม่มีเปลือกสีเขียวของวุ้นหางจระเข้เหลืออยู่ เพราะจะทำให้วุ้นวุ้นหางจระเข้มีรสชาติขม และควรล้างน้ำให้สะอาดจนไม่เหลือยางของวุ้นหางจระเข้

5.3.3 สับปรดควรเลือกสับปรดพันธุ์ที่มีความหวาน อมเปรี้ยวเล็กน้อย ผลสับปรดไม่เท่า วิธีเลือกสับปรด ใช้นิ้วดีดเปลือกนอกของผล ถ้าดีดแล้วเสียงดังแปะๆ เหมือนดีดของนิ่ม แสดงว่าใช้ได้ เนื้อนุ่มมีรสชาติดีและมีกลิ่นหอมหวานอร่อย แต่ถ้าเป็นเสียงโป๊ๆ เหมือนดีดของแข็งๆ เด้ง เนื้อจะเยอะและเปรี้ยว เลือกสับปรดดี จะทำให้เครื่องดื่มออกมาอร่อยยิ่งขึ้น

5.4 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.4.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.4.1.1 ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ พบเจอสังคมแปลกใหม่

5.4.1.2 ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง

5.4.1.3 ได้แก้ปัญหาเฉพาะหน้าด้วยตนเอง

5.4.1.4 ได้รู้จักการเข้าปฏิบัติงานให้ตรงต่อเวลามากขึ้น

5.4.1.5 ได้รู้จักการเข้าสังคมมากขึ้น

5.4.1.6 ได้เรียนรู้การทำงานโรงแรมแผนกต้อนรับ

5.4.1.7 ได้ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ

5.4.1.8 ฝึกความอดทน ความรับผิดชอบ

5.4.1.9 เรียนรู้การใช้โปรแกรม Opera

5.4.1.10 ได้นำสิ่งของในสำนักงานที่ไม่ใช้ มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์

5.4.1.11 เรียนรู้การทำ Function แผนก Guest Relation Officer

5.4.1.12 เรียนรู้การให้ข้อมูลโรงแรมและสถานที่ท่องเที่ยวแก่ลูกค้า

5.4.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.4.2.1 ในช่วงแรกยังขาดความรู้ ความเข้าใจในระบบการทำงาน

5.4.2.2 มีปัญหาทางการสื่อสารภาษาต่างประเทศ ไม่กล้าสื่อสารกับแขก

5.4.2.3 การปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน

5.4.3 ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากผู้จัดทำไม่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานด้านแผนกส่วนหน้ามาก่อน การปฏิบัติงานสหกิจศึกษานี้ถือเป็นครั้งแรก จึงใช้ระยะเวลาประมาณ 1 เดือน เรียนรู้ปฏิบัติงานได้ถูกต้อง แต่สิ่งที่เป็นปัญหาคือ การสื่อสารกับชาวต่างชาติ เพราะฉะนั้นนอกจากต้องศึกษาภาษาอังกฤษเพิ่มแล้ว ยังต้องกล้าที่จะพูดคุยกับชาวต่างชาติ เพราะเป็นการฝึกทักษะภาษาอังกฤษไปในตัวอีกด้วย



บรรณานุกรม

- โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ. (2559). *ว่านหางจระเข้*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.rspg.or.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 27-28 ธันวาคม 2561
- จิราพรรณ คล้ายกิจจา. (2550). *พันธุ์สับปะรด*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://praewwee34.wordpress.com>. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2561
- ทัศนศึกษาออนไลน์. (2014). *โรงงานน้ำตาลมิตรผล*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://fieldtrip.ipst.ac.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 ธ.ค. 2018
- ประกาศรี เทพรักษา. (2554). *สับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจของไทย*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://rakbankerd.com/agriculture/news-view.php?id=9512&s=tblplant>. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561
- ปริญญา รสวาง. (2555). *การแปรรูปผลคะแนนความพึงพอใจ*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://home.kku.ac.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 ธ.ค.2018
- ภรณ์ทิพย์ หนูยนต์. (2559). *สับปะรด*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://sites.google.com/site/khwamruxngsappard/home>. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561
- ราตรี พรหมพัตร. (2558). *สับปะรด*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.pcc.kmitl.ac.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2561
- วิทยา บุญวรพัฒน์. (2554). *ชา. หนังสือสารานุกรมสมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย*, 200.
- วิทย์ เทียงบุญธรรม. (2542). *ชา. หนังสือพจนานุกรมสมุนไพรไทย*. 42(5), 262-264.
- วิวัฒน์ วิสุทธิโกศล. (2558). *สรรพคุณของว่านหางจระเข้*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : https://med.mahidol.ac.th/patient_care/th/health. สืบค้นเมื่อวันที่ 28 ธันวาคม 2561.
- ศูนย์วิทยบริการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข. (2558). *เคล็ดลับ(ใหม่)ลับ เลือกลืมชาเพื่อสุขภาพ*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://elib.fda.moph.go.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2561
- สุพัตรา พูลพืชชนม์. (2554). *ลักษณะทั่วไปของสับปะรด*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.greenerald.com>. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

บรรณานุกรม

สุวิรุฬห์ ชาติไทย. (2559). *งงหาให้ร่อยไฉ้อย่างไร*. [ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก : <http://www.suwirunteashop.com>. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2561

อริคม สุขฤกษ์. (2558). *บ้านรักษา*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://sites.google.com/site/banrakchakhrab>. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2561.

Jetradar Thailand. (2559). *ชา*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.jetradar.co.th>. สืบค้นเมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2561

Misterbuffet. (2556). *ชา*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://misterbuffet.com>.

สืบค้นเมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2561

Plook Creator. *ประเภทของน้ำตาล และความหวานที่ปลอดภัย*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://trueplookpanya.com>. สืบค้นเมื่อวันที่ 28 ธ.ค. 2018





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของเครื่องดื่ม ชาอู่หลงว่านหางจระเข้ (Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในกรอบประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยสยาม

คณะผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ด้วยความป็นจริง

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 20

☐ 20-25

☐ 26-30

☐ 30-35

☐ 36-40

☐ มากกว่า 40 ปี

3. ตำแหน่ง (โปรดระบุ)

4. แผนก (โปรดระบุ)

ตอนที่ 2 ประเมินระดับความพึงพอใจของเครื่องดื่ม Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

คำชี้แจง กรุณาทดสอบแบบเครื่องดื่มแล้วให้คะแนนความพึงพอใจของท่านให้ได้มากที่สุดโดยมาจากเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. รสชาติของเครื่องดื่ม					
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
3. สีของเครื่องดื่ม					
4. ปริมาณของเครื่องดื่ม					
5. การตกแต่งเครื่องดื่ม					
6. ความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม					
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



ภาคผนวก ข
ภาพขั้นตอนการปฏิบัติ



รับสายโทรศัพท์

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



รับสายโทรศัพท์

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



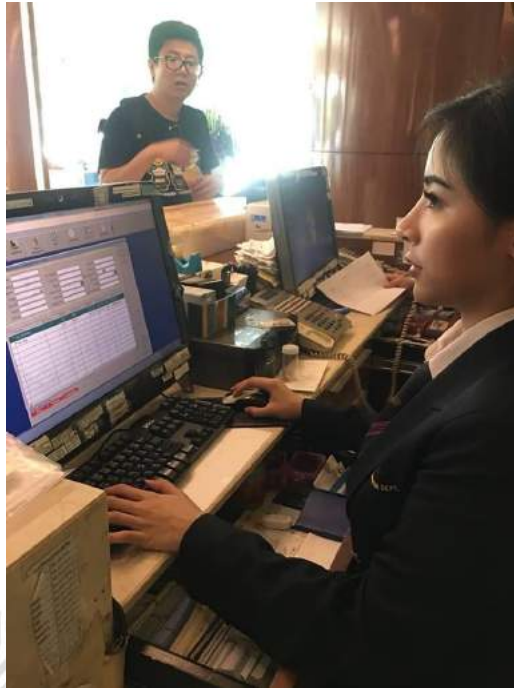
ถ่ายเอกสาร

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



กรอกประวัติแขกที่เข้ามาพัก

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



กรอกข้อมูล หาประวัติในโปรแกรม Opera

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



เรียกรถแท็กซี่

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



ต้อนรับแขก

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



ต้อนรับแขก

ที่มา : ผู้จัดทำ(2561)



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ผู้จัดทำ : โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการนี้อย่างไรบ้าง

พนักงานที่ปรึกษา : โครงการของนักเรียนนำเสนอออกมาได้ดีถือได้ว่าเป็นการช่วยลดต้นทุนสำหรับวัตถุดิบที่นำมาทำเครื่องดื่ม welcome Drink ให้แก่แขกผู้เข้าพักโดยการใช้สมุนไพรที่ปลูกไว้ภายในโรงแรม เช่นว่านหางจระเข้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ และทำให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์และความแปลกใหม่สำหรับเครื่องดื่ม ซึ่งชาวอุบลราชธานีจะเข้าใจว่าเป็นเครื่องดื่มที่คล้ายร้อนได้ดีดื่มแล้วรู้สึกสดชื่นเพราะมีการนำสมุนไพรและผลไม้ที่มีคุณสมบัติคลายร้อนมาใช้ เหมาะแก่การนำมาทำเป็น welcome Drink ให้แก่แขกที่เดินทางมาถึงเมืองไทยที่มีสภาพภูมิอากาศร้อนได้ดับกระหายและคลายร้อนได้เป็นอย่างดี ผู้ประเมินมีความเห็นว่าโครงการชิ้นนี้สามารถนำไปปรับปรุงสูตรต่อยอดทำเป็นเครื่องดื่มไว้สำหรับขายให้แก่แขกเป็นการสร้างมูลค่าให้แก่สมุนไพรที่มีอยู่ภายในโรงแรม





ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

ชาอู่หลงสับประรดว่านหางจระเข้ โรงแรมรอยัลปริ๊นเซส หลานหลวง

Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera

นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนน เพชรเกษม เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

Email : Kan_sir@siam.edu

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรอยัลปริ๊นเซส หลานหลวง (Royal Princess Larn Luang Hotel) ผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ทำให้รู้ว่าในแต่ละวันจะมีลูกค้ามาเช็คอินเข้าพักเป็นจำนวนมากและสังเกตได้ถึง ความเหนื่อยล้าจากการเดินทางเป็นเวลานาน ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink) ที่ทำให้ลูกค้าที่มาเยือนรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และดับร้อน โดยเลือกใช้ชาอู่หลง เนื่องจากมีสรรพคุณทำให้ชุ่มคอ มีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังได้มีการผสมว่านหางจระเข้ และ สับประรดที่มีวิตามินซีสูง ช่วยบรรเทาอาการร้อน กระหายน้ำ กระตุ้นให้หายเหนื่อย และยังช่วยทำให้ กระชุ่มกระชวย

เพื่อให้ทราบถึงผลสำรวจความพึงพอใจ ของผู้ที่ทดลองดื่มชาสับประรดว่านหางจระเข้ จำนวน 33 คน สรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมี ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.57 จึงเห็นได้ว่าตัวโครงการนี้สามารถช่วย โรงแรมลดต้นทุน และยังเป็นการนำสมุนไพรที่ทาง โรงแรมปลูกไว้มาดัดแปลงให้เกิดประโยชน์ นอกจากนั้นยังช่วยเพิ่มหนทางการหารายได้ และ สามารถนำไปประกอบธุรกิจในอนาคต

According to the cooperative at Royal Princess Larn Luang Hotel, the author has been working as a receptionist. So, the author noticed the exhaustion of a lot of guests from travelling.

Therefore, the author have an idea to make a 'Welcome Drink' to welcome guest and let them refresh, relax, and cool down By using Oolong tea, from its benefits, can help them to be less thirsty and have a good aroma. Moreover, the tea and adding Aloe vera and pineapple, which has high vitamin C, can help with cooling, less thirsty, help exhaustion, and also help freshen them up.

In order to know the satisfaction of the samples who have already tasted the pineapple and aloe vera oolong tea for 33 people, we can conclude that the samples satisfaction are in the highest level and have the average about 4.57. Therefore, we concluded that this project can help the hotel spend less and also bring the herbs that the hotel planted to be beneficial. Moreover, this project can produce more income and can be a business idea in advance.

Keywords: Welcome drink, Oolong tea, Aloe vera, Pineapple

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อนำสมุนไพรที่ทางโรงแรมปลูกไว้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์
- 2) เพิ่มหนทางการหารายได้และนำไปประกอบ ธุรกิจภายในภาคหน้า
- 3) เพื่อเป็นการลดต้นทุนให้กับทางโรงแรม
- 4) เพื่อประกอบเป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่

5) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ทดลองดื่มชาอู่หลง
สับปะรดว่านหางจระเข้หลังสับปะรดว่านหาง
จระเข้

ขอบเขตโครงการ

1) ขอบเขตด้านประชากรที่ใช้ศึกษา กลุ่มพนักงาน
ภายในโรงแรมจำนวน 10 คน และแขกที่มาใช้
บริการภายในโรงแรมจำนวน 23 คน

2) ขอบเขตด้านสถานที่ แกะที่มาใช้บริการห้องพัก
ของโรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง และ
พนักงานแผนกส่วนหน้า

3) ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาในการศึกษาครั้งนี้
ระหว่างวันที่ 20 ตุลาคม 2561 – 20 ธันวาคม 2561

ประโยชน์ที่ได้รับ

1) การนำเอาพืชผักสวนครัวของทางโรงแรมที่ปลูก
ไว้ นำมาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มได้

2) ช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของโรงแรม

3) ได้ศึกษาวิธีการทำ และเรียนรู้สรรพคุณมากขึ้น

คำนิยามศัพท์ที่ใช้ในโครงการ

Welcome drink ความหมายคือ เครื่องดื่มที่ทาง
โรงแรมเตรียมไว้บริการแขกผู้เข้าพักของโรงแรม
ขณะที่เดินทางมาถึงในวันแรกเพื่อเป็นการต้อนรับ
เข้าสู่โรงแรม

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน



1) นำชงชาอู่หลงลงไปแช่ในน้ำร้อน 90 องศา 1
นาที แล้วนำชงชาขึ้น



2) นำสับปะรดมาคั้น เพื่อให้เป็นน้ำสับปะรด



3) จากนั้นเติมน้ำตาลลงไปคนให้ละลาย และใส่น้ำ
สับปะรด



4) นำว่านหางจระเข้ผ่าเปลือกออกให้เหลือแต่วุ้น
ล้างน้ำแล้วหั่นให้เป็นเต๋า



5) นำทุกอย่างผสมรวมกัน และชิมรสชาติ



6) จัดใส่แก้ว และตกแต่งด้วยสับปะรด



สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง ในแผนกส่วนหน้า ทำให้ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงความสำคัญของวัตถุดิบที่โรงแรมปลูกขึ้นมา นำมาใช้แปรรูปให้เกิดประโยชน์ ผู้จัดทำจึงได้คิดวิธีการนำว่านหางจระเข้ในสวนของโรงแรม มาคิดแปรรูปและใช้วัตถุดิบที่ทางโรงแรมมีอยู่โดยนำสับปะรด น้ำตาล มาแปรรูปให้เกิดเป็นเครื่องดื่มต้อนรับ เพื่อบริการแก่แขกผู้มาเข้าพัก อีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนจากการสั่งซื้อน้ำผลไม้สำเร็จรูปอีกด้วย จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการชาสับปะรดว่านหางจระเข้ให้กับพนักงานแผนกส่วนหน้าจำนวน 10 ชุดและแขกที่มาใช้บริการจำนวน 23 ชุด

จากตารางสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องดื่มชาว่านหางจระเข้พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เพศหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 54.55 และเพศชายร้อยละ

45.45 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 33 คน ผู้ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 24.24 ที่เหลืออีกได้แก่ อายุระหว่าง 25-30 ปี กับ 30-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 21.21 อายุระหว่าง 36-40 ปีคิดเป็นร้อยละ 15.15 อายุมากกว่า 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.12 และอายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 6.06 และจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาว่านหางจระเข้ ผลระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- 1) เนื่องจากผู้จัดทำยังไม่เคยทำผลิตภัณฑ์นี้มาก่อน จึงต้องใช้ระยะเวลาในการทำ และเกิดความผิดพลาดหลายครั้ง จึงต้องศึกษาให้ดีก่อนทำการทดลอง
- 2) ช่วงเวลาการทำงานของพนักงานค่อนข้างยุ่ง เนื่องจากแขกเข้าพักตลอดเวลา ทำให้การประเมินแบบสอบถามเกิดความล่าช้า
- 3) เนื่องจากผู้จัดทำไม่เชี่ยวชาญภาษาอังกฤษ จึงออกแบบสอบถามเฉพาะที่เป็นภาษาไทย จึงทำให้เกิดข้อจำกัดในการขอข้อมูลจากชาวต่างชาติ

ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ พบเจอสังคมแปลกใหม่
- 2) ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง
- 3) ได้แก้ปัญหาเฉพาะหน้าด้วยตนเอง
- 4) ได้รู้จักการเข้าปฏิบัติงานให้ตรงต่อเวลามากขึ้น
- 5) ได้รู้จักการเข้าสังคมมากขึ้น
- 6) ได้เรียนรู้การทำงานโรงแรมแผนกต้อนรับ
- 7) ได้ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ
- 8) ฝึกความอดทน ความรับผิดชอบ
- 9) เรียนรู้การใช้โปรแกรม Opera
- 10) ได้นำสิ่งของในสำนักงานที่ไม่ใช้ มารวบรวมให้เกิดประโยชน์

11) เรียนรู้การทำ Function แผนก Guest Relation Officer

12) เรียนรู้การให้ข้อมูลโรงแรมและสถานที่ท่องเที่ยวแก่ลูกค้า

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง ที่ได้ให้โอกาสในการทำโครงการ ชาอู๋ หลงสับประคว่านหางจระเข้ (Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera) และขอขอบพระคุณอาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้การปรึกษาในเรื่องการทำงานและการทำโครงการสหกิจศึกษา ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ และคุณกมณียา ศิริอินทร์ คุณธำรง ชงชาติ คุณพิศพา นพคุณ และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

คุณสุวิรุฬห์ ชาไทย. (2559). **ชา. ชงชาให้อร่อยได้** อย่างไร. 25 พฤศจิกายน 2561. <http://www.suwirunteashop.com>
โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ. (2559). **วุ้นหางจระเข้**. 27-28 ธันวาคม 2561. <http://www.rspg.or.th>
จิราพรรณ คล้ายกิจจา. (2550). **พันธุ์สับประรด**. 10 ธันวาคม 2561. <https://praewwee34.wordpress.com>
ดร.วิทย์ เทียงบุรณธรรม. (2542). **ชา. หนังสือ** พจนานุกรมสมุนไพรไทย, 42(5), 262-264.
ทัศนศึกษาออนไลน์. **โรงงานน้ำตาลมิตรผล**. (2014). 29 ธ.ค. 2018. <http://fieldtrip.ipst.ac.th>.
นางสาวราตรี พรหมพัตร. (2558). **สับประรด**. 27 ธันวาคม 2561. <http://www.pcc.kmitl.ac.th>,
ประกาศิ เทพรักษา. (2554). **สับประรดเป็นพืชเศรษฐกิจของไทย**. 29 พฤศจิกายน 2561.

<http://rakbankerd.com/agriculture/news-view.php?id=9512&s=tblplant>

ปริญญา ารสร้าง. (2555). **การแปรรูปผลไม้** **ฟิงฟอใจ**, 30 ธ.ค.2018. <http://home.kku.ac.th>

แพทย์วิวัฒน์ วิสุทธิโกศล. (2558). **สรรพคุณของวุ้น** **วุ้นหางจระเข้**. 28 ธันวาคม 2561.

https://med.mahidol.ac.th/patient_care/th/health
ภรณ์ทิพย์ หนูยนต์. (2559). **สับประรด**. 29

พฤศจิกายน 2561.

<https://sites.google.com/site/khwamrueuxngsappard/home>

วิทยา บุญวรพัฒน์. (2554). **ชา. หนังสือสารานุกรม** **สมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย**, 200.

ศูนย์วิทยบริการ สำนักงานคณะกรรมการอาหาร **และยากระทรวงสาธารณสุข**. (2558). **เคล็ด(ไม่)ลับ** **เลือกดื่มชาเพื่อสุขภาพ**, 22 พฤศจิกายน. 2561.

<http://elib.fda.moph.go.th>

สุพัตรา พูลพิชชนม์. (2554). **ลักษณะทั่วไปของ** **สับประรด**. 29 พฤศจิกายน 2561.

<http://www.greenerald.com>

อริคม ศุภฤกษ์. (2558). **บ้านรักษา. ประวัติของชา**, 25 พฤศจิกายน 2561.

<https://sites.google.com/site/banrakchakhrab>

Jetradar Thailand. (2559). **ชา. บล็อกท่องเที่ยว**, 23 พฤศจิกายน 2561. <https://www.jetradar.co.th>

Misterbuffet. (2556). **ชา. เว็บบรวมอาหาร**, 23 พฤศจิกายน 2561. <http://misterbuffet.com>

Plook Creator. **ประเภทของน้ำตาล และความหวาน** **ที่ปลอดภัย**. 28 ธ.ค. 2018.

<http://trueplookpanya.com>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์ (ไวนิล)



ชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้ โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง

(Welcome drink Oolong Tea with Pineapple with Aloe Vera)

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ชื่อผู้จัดทำ นางสาว กนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท 5804400063 ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา นางสาว ทัดพิชา นพคุณ

สถานประกอบการ โรงแรม รอยัลปรีนเซส หลานหลวง

จากการที่ได้ไปฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรอยัลปรีนเซส หลานหลวง (Royal Princess Lam Luang Hotel) ผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ทำให้รู้ว่าในแต่ละวันจะมีลูกค้ามาเช็คอินเข้าพักเป็นจำนวนมากและสังเกตได้ถึงความสะดวกสบายจากการเดินทางเป็นเวลานาน ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มต้อนรับ(Welcome Drink)ที่ทำให้ลูกค้าที่มาเยือนรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และดีบริ่น โดยเลือกใช้ชาอู่หลง เนื่องจากมีสรรพคุณทำให้ชุ่มคอ มีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังได้มีการผสมว่านหางจระเข้ และสับปะรดที่มีวิตามินซีสูง ช่วยบรรเทาอาการร้อน กระหายน้ำ กระตุ้นให้หายเหนื่อย และยังช่วยทำให้กระชุ่มกระชวย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- นำชาอู่หลงลงไปแช่ในน้ำร้อน 90 องศา 1 นาที แล้วนำชามาขึ้น
- นำสับปะรดมาคั้น เพื่อให้เป็นน้ำสับปะรด
- จากนั้นเติมน้ำตาลลงไปคนให้ละลาย และใส่น้ำสับปะรด
- นำว่านหางจระเข้ผ่าเปลือกออกให้เหลือแต่วุ้น ล้างน้ำแล้วหั่นให้เป็นเต๋า
- นำทุกอย่างผสมรวมกัน และชิมรสชาติ
- จัดใส่แก้ว และตกแต่งด้วยสับปะรด

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อนำสมุนไพรที่ทางโรงแรมปลูกไว้มาใช้ให้เกิดประโยชน์
- เพิ่มหนทางการหารายได้และนำไปประกอบธุรกิจในภายภาคหน้า
- เพื่อเป็นการลดต้นทุนให้กับทางโรงแรม
- เพื่อประกอบเป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่
- เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่มชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายของโรงแรม
- ได้ศึกษาวิธีการทำ และเรียนรู้สรรพคุณมากขึ้น
- การนำเอาพืชผักสวนครัวของทางโรงแรมที่ปลูกไว้ นำมาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มได้

สรุปผล

ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้ให้กับแผนกส่วนหน้า 10 ชุด และแขกที่มาใช้บริการห้องพักจำนวน 23 ชุด รวมเป็น 33 ชุด และจากตารางค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาอู่หลงสับปะรดว่านหางจระเข้ ผลระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด





ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400063

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

สาขาวิชา : การโรงแรมการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 16 ซอย เพชรเกษม 46 แขวง บางด้วน

เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

ผลงาน : ใช้อุณหภูมิประจักษ์ทางจระเข้

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึง 7 ธันวาคม 2561





ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400063

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวกนกกาญจน์ สิริวัฒนาพาท

สาขาวิชา : การโรงแรมการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 16 ซอย เพชรเกษม 46 แขวง บางด้วน

เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

ผลงาน : ใช้อุณหภูมิประคบน้ำแข็ง

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม 2561 ถึง 7 ธันวาคม 2561

