



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี

Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces

โดย

นางสาวทัศนีย์	วีรวงศาธร	5704400004
นางสาวจิตติรัตน์	เจียมพูนทรัพย์	5704400081
นายจิตติพันธ์	รุ่งศรานนท์	5804400007

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปี การศึกษา 2561

ชื่อโครงการ : ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี
Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces

ชื่อนักศึกษา : นางสาว ทศนีย์ วีรวงสาร
นางสาว จุติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์
นาย จุติพันธ์ รุ่งศรานนท์

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

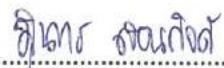
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีณะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีณะ)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายอรรถพล คำถวาย)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ	:	ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี
ชื่อนักศึกษา	:	นางสาว ทศนีย์ วีรวงศาธร นางสาว จูติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์ นาย จูติพันธ์ รุ่งศรานนท์
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
ภาควิชา	:	การโรงแรม
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	:	2/2561

บทคัดย่อ

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพทินัม ประตูนํ้า เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจ และแหล่งแฟชั่น ช้อปปิ้ง ที่ได้รับความนิยมของกรุงเทพ จุดเด่นอย่างหนึ่งของโรงแรมได้เน้นจุดขายทางด้านอาหารที่มีบุฟเฟต์ 3 ช่วง ตลอดทั้งวัน โดยทางคณะผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์เพื่อนำไข่ปลาหมึกกล้วยที่เหลือใช้จากห้องครัวร้อนมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาจากการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรม

คณะผู้จัดทำมีความสนใจในวัตถุดิบที่เหลือใช้อย่างหนึ่ง คือ ไข่ปลาหมึกกล้วย ที่ทางโรงแรมมีการใช้แค่ตัวปลาหมึกเท่านั้น ในขั้นตอนการเตรียมทำความสะอาดปลาหมึก ในตัวของปลาหมึกกล้วยจะมีไข่ปลาหมึกกล้วยที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนั้นทางคณะผู้จัดสนใจที่จะสร้างเมนูใหม่จากไข่ปลาหมึกกล้วยและได้คิดเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี โดยคิดมาจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้จากในครัวของโรงแรม ทางคณะผู้จัดทำได้นำออกไลน์บุฟเฟต์ ผลปรากฏว่าไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลีสามารถนำออกขายได้จริง มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ที่ 4.83

คำสำคัญ: อาหารทะเล ไข่ปลาหมึกกล้วย ซอสเกาหลี

Project Title : Fried Squid Eggs with Korean Sauce
Researchers : Miss Tassanee Weerawongsathorn
Miss Thitirat Jiampoonsub
Mr. Thitiphan Rungsaranon
Advisor : Miss Jinjuta Chaisrisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel Management
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 2/2018

ABSTRACT

Novotel Bangkok Platinum Pratunam is a 4-star hotel located in the heart of the business district and popular places for fashion shopping in Bangkok. One of the highlights of the hotel is the signature food service, including 3 buffets throughout the day. The researchers aimed to bring the squid egg left from the hotel kitchen to maximize the benefit and reduce the problem of meat waste generation. Moreover, it can also create an additional menu item for the hotel buffet line as well.

The researchers were interested in using the remaining squid eggs which was the raw materials that the hotel kitchen did not use, they only used the body. In the process of washing the squid, the eggs in its body will be left unused. Therefore, the researchers had created a new menu item from squid eggs named 'fried squid eggs with Korean sauce', from the the idea of using the raw materials that can be found in the hotel kitchen. After the new menu item had been released to the buffet line, the results indicated that the fried squid eggs with Korean sauce could be actually sold out with a satisfaction mean of 4.83.

Keywords: seafood, squid egg, Korean sauce

Approved by

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในแผนกครัว ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

- | | | | |
|----|-----------------|-----------|------------------------------------|
| 1. | คุณอรรถพล | คำอาชัย | ตำแหน่ง commis2 (พนักงานที่ปรึกษา) |
| 2. | คุณสรชา | พิจาสรรค์ | ตำแหน่ง Demi Chef |
| 3. | อาจารย์จันทจุฑา | ไชยศรีษะ | (อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา) |

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวทัศนีย์ วีรวงศาธร

นางสาวฐิติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์

นายฐิติพันธ์ รุ่งศรานนท์

สารบัญ

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ปลาหมึก	4
2.2 ไข่ปลาหมึก	8
2.3 ซอสเกาหลิ (โคชูจัง)	8
2.4 พริกไทย	9
2.5 ไข่ไก่	9
2.6 ผงปาปริก้า	10
2.7 ประเภทของการทอด	10
2.8 ไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลิ	11
2.9 วัตถุดิบ / วิธีการทอดไข่ปลาหมึก	11
2.10 วัตถุดิบ / วิธีการทำซอสเกาหลิ	12
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	13
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	13
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	14
3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	21
3.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	24
3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	24
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	24

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	26
4.1 รายละเอียดโครงการ	26
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	26
4.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำไข่ปลาหมึกทอด	27
4.4 ขั้นตอนการทำไข่ปลาหมึกทอด	27
4.5 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำซอสเกาหลี	30
4.6 ขั้นตอนการทำซอสเกาหลี	31
4.7 ต้นทุนเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี	33
4.8 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ จำนวน 30 ชุด.	34
4.9 ส่วนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี	35
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	41
5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	41
5.2 ผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	42
บรรณานุกรม	43
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก รูปภาพระหว่างฝึกปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค ไปสเตอร์	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่มีความคิดเห็นต่อนักศึกษา	
ภาคผนวก ฉ แบบรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญรูปภาพ

รูปที่ 2.1 ลิ่นทะเล	4
รูปที่ 2.2 การจำแนกชนิดปลาหมึก	4
รูปที่ 2.3 หมึกยักษ์	5
รูปที่ 2.4 หมึกกระดอง	5
รูปที่ 2.5 หมึกกล้วย	6
รูปที่ 2.6 ประโยชน์ของปลาหมึก	7
รูปที่ 2.7 ไข่ปลาหมึก	8
รูปที่ 2.8 ซอสโคชูจัง	8
รูปที่ 2.9 พริกไทย	9
รูปที่ 2.10 ไข่ไก่	9
รูปที่ 2.11 ผงปาปริก้า	10
รูปที่ 3.1 โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ	13
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ	14
รูปที่ 3.3 ห้องสแตนดาร์ด	14
รูปที่ 3.4 ห้องซูพีเรีย	15
รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์	15
รูปที่ 3.6 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ	16
รูปที่ 3.7 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	16
รูปที่ 3.8 ห้องจัดการประชุมแอมเบอร์	17
รูปที่ 3.9 การจัดงานแต่งงาน	17
รูปที่ 3.10 อินบาลานซ์ เวลเนส	18
รูปที่ 3.11 อินบาลานซ์ มาสสาจ	18
รูปที่ 3.12 วิว รูฟท็อป บาร์ แบงคอก	19
รูปที่ 3.13 แพลทินัม โมเดิร์น ไทย (เลานจ์)	19
รูปที่ 3.14 ห้องอาหารเดอะสแควร์	20
รูปที่ 3.15 นักศึกษา	21
รูปที่ 3.16 นักศึกษา	22
รูปที่ 3.17 นักศึกษา	23
รูปที่ 3.18 พนักงานที่ปรึกษา	24

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

รูปที่ 4.1 วัตถุดิบสำหรับทำไข่ปลาหมึกทอด	27
รูปที่ 4.2 ปูรงสไข่ปลาหมึก	27
รูปที่ 4.3 คลุกเคล้าไข่ปลาหมึก	28
รูปที่ 4.4 ไข่ปลาหมึกคลุกแป้งสาหร่าย	28
รูปที่ 4.5 ไข่ปลาหมึกชุบไข่ไก่	28
รูปที่ 4.6 ไข่ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง	29
รูปที่ 4.7 ไข่ปลาหมึกทอด	29
รูปที่ 4.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำซอสเกาหลี	30
รูปที่ 4.9 คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน	31
รูปที่ 4.10 ผัดกระเทียมกับหัวหอมใหญ่	31
รูปที่ 4.11 ใส่ซอสลงไปในกระทะ	31
รูปที่ 4.12 ใส่น้ำต้มสุก	32
รูปที่ 4.13 ผัดให้ซอสเข้ากัน	32
รูปที่ 4.14 ไข่ปลาหมึกซอสเกาหลี	32
รูปที่ 4.15 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ	34
รูปที่ 4.16 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ	34
รูปที่ 4.17 ผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านการตกแต่ง	35
รูปที่ 4.18 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความคิดสร้างสรรค์	35
รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของอาหาร	36
รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของอาหาร	36
รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสีของอาหาร	37
รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม	37
รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ	38
รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะสดของโรงแรม	38
รูปที่ 4.25 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง	39

สารบัญตาราง

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน	25
ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนไปป์ลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี	33
ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงเกณฑ์การวัดระดับความพึงพอใจจากคะแนนค่าเฉลี่ย	39
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของ ผู้ตอบแบบสอบถาม	40



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ (NOVOTEL BANGKOK PLATINUM PRATUNAM) ได้มีการให้บริการด้านห้องพักและนอกเหนือจากนั้นยังมีการให้บริการในส่วนของห้องอาหารและบาร์ ซึ่งทางโรงแรมโนโวเทล มีห้องอาหารทั้งหมด 3 ส่วน ได้แก่ ห้องอาหาร วิว รุฟท็อป บาร์ เบงกอก แพลทินัมเรสเตอรอง แอนด์ เลจ์ และ ห้องอาหารเดอะสแควร์ ซึ่งในแต่ละวันห้องอาหารเดอะสแควร์จะมีการจัดบุฟเฟต์ ทั้งหมด 3 รอบ มีรอบ Breakfast Lunch Dinner โดยแต่ละรอบจะมีคอร์สอาหารแตกต่างกันและในช่วง Dinner จะเน้นอาหารทะเลโดยมีวัตถุดิบหลักๆ คือ กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก ซึ่งจากการสังเกตเมนูจากปลาหมึกนั้น ทางโรงแรมจะใช้แค่ส่วนตัวของปลาหมึกและทิ้งไข่ปลาหมึก โดยผู้จัดทำได้เล็งเห็นประโยชน์ของไข่ปลาหมึก ที่เหลือทิ้งนั้นสามารถนำมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่มได้ โดยได้ทำการคิดสร้างเมนูใหม่จากไข่ปลาหมึกและใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในครัว ทางคณะผู้จัดทำได้มีการทดลองทำซอสอื่นๆแล้ว ผลปรากฏว่าซอสเกาหลิเป็นซอสที่ได้รับความนิยมมากที่สุด จึงทำให้เกิดเมนูไข่ปลาหมึกทอดควบคู่กับซอสเกาหลิเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าให้กับวัตถุดิบนำมาเพิ่มเมนูอาหารใหม่ให้กับทางโรงแรม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำไข่ปลาหมึกที่ไม่ได้ใช้ในการประกอบอาหารมาคิดแปลงเพิ่มเมนูใหม่
- 1.2.2 เพื่อใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าที่สุดที่สุด
- 1.2.3 เพื่อลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและวัตถุดิบจากห้องอาหารเดอะสแควร์ของทางโรงแรมโนโวเทล แพลทินัม ประตูน้ำ

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง ความพึงพอใจของพนักงาน Kitchen ของโรงแรมโนโวเทล แพลทินัม ประตูนํ้า ที่มีต่อโครงการ Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces จำนวน 30 ตัวอย่าง

โดยแบ่งเป็นทั้งหมด 4 ครัว คือ ครัวร้อนจำนวน 9 คน ครัวไทยจำนวน 10 คน ครัวเย็นจำนวน 6 คน ครัวเบเกอรี่จำนวน 5 คน

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 ได้เมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า
- 1.4.2 เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบให้แก่ทางโรงแรม
- 1.4.3 ลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์



บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการในสร้างเมนูอาหารไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี (Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces) ในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร ตำราวิชาการ บทความ โดยนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

- 2.1 ปลาหมึก
- 2.2 ไข่ปลาหมึก
- 2.3 ไข่ไก่
- 2.4 เกล็ด
- 2.5 ซอสเกาหลี (โคชูจัง)
- 2.6 พริกไทย
- 2.7 ผงปาปริก้า
- 2.8 ประเภทของการทอด
- 2.9 ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี
- 2.10 วิธีการทอดไข่ปลาหมึก
- 2.11 วิธีการทำซอสเกาหลี



2.1 ปลาหมึก

หมึก หรือ ที่นิยมเรียกกันว่าปลาหมึก (Cuttlefish, Octopus) เป็นสัตว์น้ำเค็มที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เคลื่อนไหวรวดเร็ว ว่ายน้ำว่องไว ลำตัวนิ่ม มีหนวดรอบปาก 4-5 คู่ บนหนวดจะมีปุ่มดูดเรียงตามหนวดซึ่งทำหน้าที่ในการจับยึดเหยื่อ เป็นสัตว์ที่มีอยู่ในไฟลัมมอลลัสกา ชั้นเซฟาโลพอด ซึ่งเป็นชั้นของสัตว์ที่มีลำตัวอ่อนนิ่ม ชั้นย่อย Coleoidea ต่างจากกลุ่มสัตว์ที่ใกล้เคียงกันคือ Nautiloidea ซึ่งมีเปลือกแข็งห่อหุ้มภายนอกร่างกาย แต่หมึกส่วนใหญ่กลับมีกระดูกหรือเปลือกอยู่ภายในเพื่อใช้ประโยชน์ในการเป็นพู่หรือพยุงร่างกายซึ่งเรียกว่า ลิ่นทะเลหรือกระดูกปลาหมึก (Cuttlefish bone) ยังมีบางชนิดที่ไม่มีกระดูก แต่มีกระดูกอ่อนทดแทนเพื่อใช้ในการพยุงโครงสร้างร่างกาย (มาลา สุพงษ์พันธุ์, 2530)



รูปที่ 2.1 ลิ่นทะเล

ที่มา : (<https://th.wikipedia.org/wiki/ลิ่นทะเล>)

2.1.1 การจำแนกชนิดปลาหมึก

ปลาหมึกสามารถจำแนกเป็น 3 ชนิด ดังนี้



รูปที่ 2.2 การจำแนกชนิดปลาหมึก

ที่มา : (<https://www.dmcr.go.th/detailAll/24072/nws/141>)

1) ปลาหมึกสาย หรือ หมึกยักษ์ (Octopus) ลักษณะทั่วไปหมึกสายจะมีความแตกต่างจากหมึกกล้วยและหมึกกระดองอย่างชัดเจน มีลำตัวกลมคล้ายลูกโป่งมีหนวดทั้งหมด 8 เส้น ลำตัวอ่อนนุ่มไม่มีกระดอง โครงสร้างของหมึกสายนั้นจะไม่มีแคลเซียมแข็งเป็นแกนกลาง ลำตัวเหมือนหมึกชนิดอื่น ทำให้ร่างกายของหมึกสายนั้นมีความยืดหยุ่นมาก หมึกสายสามารถพบได้ทั่วไปทั้งในน้ำลึกหรือบริเวณ ชายฝั่ง โขดหิน ซอกหิน และตามแนวปะการัง ซึ่งในประเทศไทยมีกว่า 20 ชนิด (เมทินี คำสร้อย , 2535)



รูปที่ 2.3 หมึกยักษ์

ที่มา : (<https://www.spokedark.tv/posts/octopus-squid/>)

2) หมึกกระดอง (Cuttlefish, Rainbow Cuttlefish) ลักษณะทั่วไปของหมึกกระดอง มีลักษณะแบนกว้าง ทรงรีคล้ายถุงรูปไข่ หมึกกระดองจะมีลักษณะคล้ายกับหมึกกล้วย แต่จะไม่ยาวเท่าหมึกกล้วย มีครีบริบรอบตัวใช้ในการพองตัว โครงสร้างภายในของหมึกกระดองเป็นแผ่นปูนซึ่ง เรียกว่า ลันทะเลหรือกระดองปลาหมึก จะอยู่กลางหลัง ช่วยในการลอยตัวของหมึกกระดองได้เป็นอย่างดี หนวดนั้นมีทั้งหมด 10 เส้น มีหนวดยาว 2 เส้นใช้สำหรับจับเหยื่อ ซึ่งทั่วโลกมีการพบมากกว่า 100 ชนิดและในประเทศไทยมีการพบประมาณ 13 ชนิด (มาลา สุพงษ์พันธุ์ , 2530)



รูปที่ 2.4 หมึกกระดอง

ที่มา : (<https://wallhere.com/th/wallpaper/186396>)

3) หมึกกล้วย (squid) ลักษณะทั่วไปของหมึกกล้วยเป็นรูปทรงเรียวยาว ลำตัวกลม มีครีบเป็นรูปสามเหลี่ยมอยู่ด้านหลังลำตัวทั้งสองข้าง มีหนวดทั้งหมด 10 เส้นและมีหนวด 1 คู่ที่ยาวกว่าหนวดอื่นๆ ใช้สำหรับหยิบจับอาหาร เรียกว่าเป็นหนวดล่าเหยื่อ หนวดเส้นอื่นนั้นจะใช้ในการช่วยไม่ให้อาหารหลุด ภายในลำตัวจะมีแคลเซียมแข็งลักษณะโปร่งใส ต่างจากหมึกกระดอง เรียกว่า เพน (Pen) มีขนาดเล็กและบางกว่า ลิ้นทะเล ที่เป็นแคลเซียมแข็ง หมึกกล้วยนั้นถือได้ว่าเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก หมึกกล้วยจะออกหากินบริเวณผิวน้ำในเวลากลางวันในประเทศไทยสามารถพบหมึกกล้วยมากกว่า 20 ชนิด (มะลิวัน จิตดี , 2540)



รูปที่ 2.5 หมึกกล้วย

ที่มา : (<http://oknation.nationtv.tv/blog/paper-life/2010/11/29/entry-2>)

2.1.2 ประโยชน์ของปลาหมึก

ปลาหมึก มีคุณค่าทางโภชนาการและมีประโยชน์ ดังนี้

โอเมก้า 3 จากที่เราเข้าใจกันว่าในปลาหมึกนั้นมีคอเลสเตอรอลสูง แต่ปลาหมึกนั้นมีไขมันในกลุ่มโอเมก้า 3 ที่จำเป็นต่อร่างกายอยู่เช่นเดียวกัน จะทำหน้าที่ยับยั้งปริมาณคอเลสเตอรอลให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมได้ จึงทำให้ไม่เป็นผลเสียต่อร่างกาย หากรับประทานแต่พอดี โอเมก้า 3 นั้นช่วยในการเจริญเติบโตของเด็ก ทั้งด้านสติปัญญา เพิ่มสมาธิและความจำ และยังช่วยป้องกันการอักเสบของกล้ามเนื้อ ข้อและกระดูก มีประโยชน์กับคุณแม่ที่ตั้งครรภ์ โดยมีวิจัยระบุว่ากรดไขมันโอเมก้า 3 ใน DHA ส่งผลต่อระบบสายตา ประสาทและสมองของทารก หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม ทารกในครรภ์จะได้รับโอเมก้า 3 ตั้งแต่ในท้องด้วย

ช่วยป้องกันโรคคอพอกหรือภาวะขาดสารไอโอดีน โรคคอพอกเกิดจากต่อมไทรอยด์ผิดปกติ เนื่องจากร่างกายขาดไอโอดีน ดังนั้นการรับประทานอาหารทะเล จึงมีส่วนช่วยป้องกันโรคคอพอกได้ ซึ่งปลาหมึกนั้นเป็นตัวเลือกที่ดี เนื่องจากปลาหมึกมีปริมาณไอโอดีนสูงถึง 54 ไมโครกรัมต่อน้ำหนัก 100 กรัม แม้ไอโอดีนเป็นสารอาหารที่ร่างกายไม่ได้ต้องการมาก แต่หากร่างกายรับประทานไม่เพียงพออาจทำให้เกิดโรคต่างๆตามมาได้

ช่วยให้ใบหน้าเปล่งปลั่งอ่อนกว่าวัย อย่างที่ทราบกับอาหารทะเลจะมีคอลลาเจนอยู่ค่อนข้างสูง จึงผลิตกันท์สุขภาพและความงามที่มาจากทะเลน้ำลึกมากมาย ดังนั้นปลาหมึกถือเป็นตัวเลือกที่ดีเพราะ ปลาหมึกนั้นมีปริมาณคอลลาเจนสูงและสามารถดูดซึมได้ง่าย นอกจากนี้ปลาหมึกยังมีคลอเรสเตอรอลชนิดที่ดีที่ช่วยในการบำรุงผิวให้กระชับ เต่งตึง ไม่เหี่ยวย่น ช่วยรักษาสิวและจุดด่างดำ

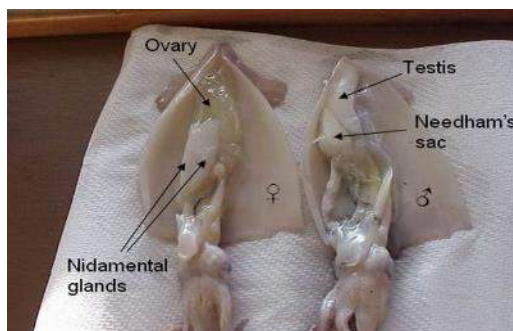


รูปที่ 2.6 ประโยชน์ของปลาหมึก

ที่มา : (<https://med.mahidol.ac.th/th/news/announcements/07072014-0949-th>)

2.2 ไข่ปลาหมึก

ไข่ปลาหมึกที่เรารู้จักแล้วเรียกกันนั้น ไม่ใช่ไข่ปลาหมึกจริงๆ แต่มาจากอวัยวะส่วนหนึ่งของปลาหมึก ซึ่งเป็นอวัยวะสืบพันธุ์ ปลาหมึกเพศเมียนั้นจะมีลักษณะกลมใสคือส่วน รังไข่ ปลาหมึกเพศผู้จะมีลักษณะเรียวยาวเล็กและมีสีขุ่นกว่าคือส่วน อัณฑะ (ม.ป.ป. , 2559)



รูปที่ 2.7 ไข่ปลาหมึก

ที่มา : (https://www.theactkk.net/home/homenew1/print_news.asp?id=6899)

2.3 ขอสเกาหลี (โคชูจัง)

โคชูจัง คือ น้ำพริกเกาหลี ที่นิยมใช้ใส่อาหารให้มีรสชาติอร่อยมากยิ่งขึ้น เป็นเครื่องปรุงรสยอดนิยมของคนเกาหลี ที่ให้ทั้งรสชาติเค็มจากเต้าเจี้ยวและรสเผ็ดหวานเข้มข้น โคชูจังจะมีลักษณะเป็นเนื้อละเอียดข้นเหนียวสีแดง ทำมาจากเต้าเจี้ยวเกาหลี แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวโมลต์และพริกป่นเกาหลี

ประโยชน์ของโคชูจัง ช่วยเรื่องของการย่อยอาหาร ทำให้กระเพาะอาหารแข็งแรงและยังช่วยในเรื่องของการไหลเวียนเลือดและกระตุ้นเซลล์ผิวหนัง สามารถช่วยเผาผลาญไขมัน ขับเหงื่อ และเรื่องระบบขับถ่ายไม่ทำให้ป่วยง่าย (สุชาติ สรรเสริฐ , 2545)



รูปที่ 2.8 ขอสโคชูจัง

ที่มา : (<http://www.koreangayashop.com/product/75>)

2.4 พริกไทย

เป็นพืชที่มีผลเป็นพวงเม็ดขนาดเล็ก จัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา และเป็นราชาแห่งเครื่องเทศที่มีรสชาติเผ็ดร้อน เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน นำมาประกอบอาหาร

ประโยชน์ของพริกไทยสามารถช่วยขับเสมหะและยังช่วยในเรื่องของบรรเทาอาการไอ หอบหืด สะอึก หัวัดและลดไข้ (พันธุ์สวัสดิ์ กิตติยากร , 2532)



รูปที่ 2.9 พริกไทย

ที่มา : (<https://medthai.com/>)

2.5 ไข่ไก่

ไข่เป็นอาหารที่มีค่าทางโภชนาการสูงมาก เป็นแหล่งของโปรตีนที่มีคุณภาพดีที่สุด เนื่องจากโปรตีนไข่มีกรดอะมิโนชนิดที่จำเป็นต่อร่างกายของมนุษย์ครบถ้วนทั้งชนิดและปริมาณ เป็นอาหารที่มีสมบรูณ์ที่สุด

มีคุณประโยชน์ในการบำรุงสมอง ถ้ารู้สึกสมองไม่สดใส เมื่อข จะต้องเสริมเลซิทิน ไข่แดงอุดมด้วยเลซิทิน สามารถช่วยบำรุงสมอง ทำให้สมองฟื้นฟูความสดใสได้ (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ , 2544)



รูปที่ 2.10 ไข่ไก่

ที่มา : (<http://www.foodnetworksolution.com/>)

2.6 ผงปาปริก้า

ผงปาปริก้าทำมาจากพริกปาปริก้า ซึ่งเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่งที่น่าไปตากแห้ง จากนั้นจึงค่อยแยกเมล็ดออกแล้วบดให้ละเอียดเป็นผงแบบแป้ง สำหรับใช้เพิ่มสีส้มและปรุงรส มองดูคร่าวๆ จะคล้ายกับพริกป่นในบ้านเรา แต่แตกต่างกันตรงรสชาติและความเผ็ด

ประโยชน์ของผงปาปริก้าช่วยต้านเชื้อแบคทีเรียในระบบการย่อยอาหาร ช่วยเพิ่มความสะดวกขึ้น คลายง่วง และต้านโรคซึมเศร้าช่วยป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด ดูแลระบบการไหลเวียนของโลหิต พร้อมกับปรับความดันโลหิตให้อยู่ในภาวะปกติ (พันธุ์สวัสดิ์ กิตติยากร , 2532)



รูปที่ 2.11 ผงปาปริก้า

ที่มา : (<http://www.phuengluang.com/product/paprika-chili-powder/>)

2.7 ประเภทของการทอด

การทอด เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมันพืช หรือไขมันสัตว์เป็นตัวกลางแลกเปลี่ยนความร้อน การทอดนั้นจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) การทอดโดยใช้น้ำมันน้อย (Pan Frying) คือ การใช้น้ำมัน หรือไขมันในปริมาณที่น้อยพอให้น้ำระหว่างทอดอาจจะกลับด้านให้อาหารสุกได้อย่างทั่วถึง เช่น ทอดเนื้อสัตว์ แฮมเบอร์เกอร์ ไข่ดาว เป็นต้น

2) การทอดโดยใช้น้ำมันมากหรือน้ำมันท่วม (Deep Fat Frying) คือ การทอดอาหารโดยใช้น้ำมันในปริมาณที่มาก จนอาหารจมอยู่ในภาชนะที่บรรจุน้ำมัน ก่อนที่จะนำอาหารลงไปทอดอาจจะต้องนำอาหารมาเคลือบด้วยเกล็ดขนมปัง หรือไข่ก่อนลงไปทอด ทำให้อาหารที่ได้นั้นมีลักษณะผิวแห้ง กรอบ สีน้ำตาล เช่น ไข่ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง

2.8 ไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี

เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารเกาหลี และอาหารไทยเข้าด้วยกัน เพื่อเพิ่มความอร่อยกลมกล่อมให้มีความหลากหลายรสชาติ โคชูจังเป็นเครื่องปรุงที่คนเกาหลีนิยมมาใช้ปรุงอาหารให้มีรสชาติเข้มข้น จึงต้องการที่จะนำเสนอในรูปแบบของไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี

2.9 วัตถุดิบ / วิธีการทอดไข่ปลาหมึก

1) วัตถุดิบในการทำไข่ปลาหมึกทอด มีดังนี้

สูตรไข่ปลาหมึกทอด ดัดแปลงมาจากสูตรไก่ชุบแป้งทอด FoodTravel

- ไข่ไก่
- ไข่ปลาหมึก
- เกลือป่น
- พริกไทยบด
- ผงปาปริก้า
- แป้งสาลีเอนกประสงค์
- เกล็ดขนมปัง
- น้ำมันพืช

2) วิธีการทำไข่ปลาหมึกทอด มีดังนี้

- 1) เริ่มจากนำไข่ปลาหมึกที่ได้มาทำความสะอาด
- 2) เริ่มจากปรุงไข่ปลาหมึกด้วย เกลือ พริกไทยป่น ผงปาปริก้า ลงไปคลุกให้เข้ากัน
- 3) จากนั้นนำไข่ปลาหมึกที่ปรุงรสแล้วมาชุบแป้งสาลีเอนกประสงค์
- 4) ตีไข่ไก่ให้เข้ากันเพื่อใช้ในการชุบไข่ปลาหมึก และตามด้วยคลุกเกล็ดขนมปัง
- 5) นำไข่ปลาหมึกไปทอดจนเหลือง จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟคู่กับซอสเกาหลี

2.10 วัตถุดิบ / วิธีการทำซอสเกาหลี

1) วัตถุดิบในการทำซอสเกาหลี มีดังนี้

สูตรซอสเกาหลี ดัดแปลงมาจากสูตรไก่ทอดซอสเกาหลี FoodTravel

- งาขาว
- ต้นหอมซอย
- ซอสโคชูจัง
- ซอสมะเขือเทศ
- น้ำผึ้ง
- น้ำมะนาว
- กระเทียม
- หัวหอมใหญ่
- น้ำมันสลัด
- น้ำต้มสุก

2) วิธีการทำซอสเกาหลี มีดังนี้

- 1) เตรียมผสมซอสเกาหลี นำซอสโคชูจัง ซอสมะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำมะนาว น้ำมันสลัด คนให้เข้ากัน
- 2) ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำกระเทียมสับและหัวหอมใหญ่ ผัดจนหัวหอมใหญ่สุก
- 3) เทซอสที่ผสมไว้ลงไปผัด เคี่ยวซอสให้ข้นขึ้น เติมน้ำเล็กน้อย
- 4) ตักซอสเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาหมึกทอด โรยงาขาว ต้นหอมซอย ให้มีสีสันสวยงาม

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

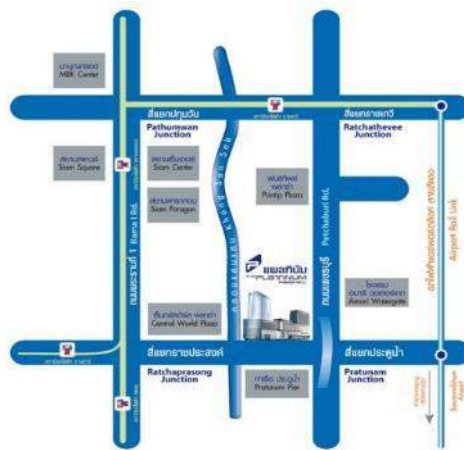
ชื่อภาษาไทย : โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ
ชื่อภาษาอังกฤษ : NOVOTEL BANGKOK PLATINUM PRATUNAM
สถานที่ตั้ง : 220 ถนนเพชรบุรี ราชบุรี 10400 กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
โทรศัพท์ : (+66) 02 209 1700
เว็บไซต์ : www.novotelbangkokplatinum.com



รูปที่ 3.1 โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ

ที่มา : (<https://novotelbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ เป็นโรงแรมที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการตามมาตรฐานโรงแรม 4 ดาว ที่พร้อมให้บริการอย่างมืออาชีพ โดยโรงแรมตั้งอยู่ชั้นบนของศูนย์การค้าเดอะแพลทินัม แฟชั่นมอลล์ ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ตั้งอยู่ใจกลางย่านแหล่งแฟชั่น ช็อปปิ้ง ของกรุงเทพฯซึ่งสามารถเดินทางได้อย่างสะดวก สามารถขึ้นทางเดินลอยฟ้าราชประสงค์ จากโรงแรมไปยังแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งช้อปปิ้ง ได้อย่างสะดวกและสามารถเดินทางไปยังห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ สยามสแควร์ สยามพารากอน สยามเซ็นเตอร์ มานูญครอง นอกจากนี้ ตลาดน็อนและตลาดประตูน้ำตั้งอยู่ไม่ไกลจากโรงแรม และที่สำคัญยังสามารถเดินทางจากสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสสถานีสยามและสถานีชิดลมมายังโรงแรมโดยใช้เวลาเพียงไม่กี่นาที โรงแรมแห่งนี้ผสมผสานความสะดวกสบายและเทคโนโลยีจึงเป็นตัวเลือกที่เหมาะสมแก่พักผ่อนทุกรูปแบบ ทั้งทริปทางธุรกิจหรือเพื่อการท่องเที่ยว โรงแรมนี้ก็สามารถตอบโจทย์ได้แน่นอน



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ
ที่มา : (<http://www.platinumfashionmall.com/contactus/>)

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 ห้องพัก ที่ให้บริการและรองรับแขกมีทั้งหมด 288 ห้อง แบ่งเป็น 5 ประเภท

1) ห้องสแตนดาร์ด ทริปห้องเดี่ยวหรือติดต่อยุทธกิจ ห้องสแตนดาร์ดของโรงแรม ให้ความสะดวกสบาย ผ่อนคลายกับเตียงเดี่ยวขนาดใหญ่ ผักบัวแบบเรนชาวเวอร์ โต๊ะทำงานทีวี LED มินิบาร์ และบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรีห้องสำหรับรับรองผู้ใหญ่ 2 คน และเด็ก 1 คน



รูปที่ 3.3 ห้องสแตนดาร์ด

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

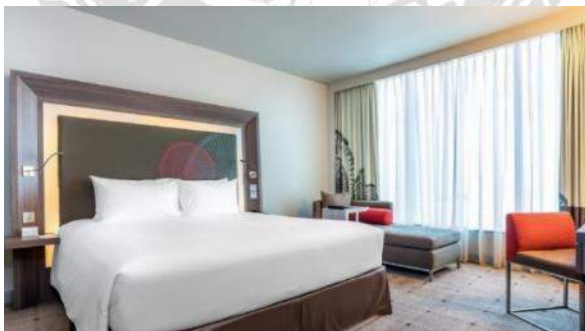
2) **ห้องซูพีเรีย** การพักผ่อนในห้องพักซูพีเรีย ผสมผสานการตกแต่งที่ทันสมัยและ สะดวกสบายเหมาะสมที่เข้าพักอย่างลงตัว พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในระดับดีเยี่ยมกับเตียง ขนาดใหญ่หรือเตียงคู่ 2 เตียง, ทีวีจอแบน LED, อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรีและตู้เซฟ สามารถรองรับ ผู้ใหญ่ได้ 2 คนและเด็ก 1 คน



รูปที่ 3.4 ห้องซูพีเรีย

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

3) **ห้องดีลักซ์** ความสะดวกสบายและความผ่อนคลายที่มากกว่าสำหรับการเข้าพัก ในห้องดีลักซ์ พร้อมกับวิวของกรุงเทพมหานครจากตึกสูง ภายในห้องมีเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ขนาด ใหญ่ ผักบัวเรนชาเวอร์ มินิบาร์ ฟรีอินเทอร์เน็ตไร้สาย บริการซักรีด 3 ชิ้น/วัน และบัตรเงินสด สำหรับรับประทานอาหารเช้า 300 บาทสำหรับห้องอาหารและบาร์ รूमเซอร์วิส และมินิบาร์ห้อง สำหรับรับรอง ผู้ใหญ่ 2 คน และเด็ก 1 คน



รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

4) ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ สัมผัสประสบการณ์การพักผ่อนรูปแบบใหม่ไม่ซ้ำใคร ที่ห้อง เอ็กเซ็กคิวทีฟ ผสมผสานความผ่อนคลายและความรู้สึกเสมือนแบกระดับไวไฟ รวมถึงการใช้บริการเช็กอินและเช็กเอาท์แบบไวไฟ ที่เดอะเลานจ์ บนชั้น 6 ที่ให้บริการอาหารเช้า และค็อกเทลยามเย็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่มีบริการ ทั้งอาหารเช้าที่สามารถเลือกได้ที่ห้องอาหารเดอะ สแควร์ หรือ เบรกฟาสต์ที่เดอะ เลาจ์ นอกจากนี้ยังมีนวมบเคียวและเครื่องดื่มบริการทั้งวัน สามารถใช้บริการ Cocktails & Canapes ได้ที่เดอะ เลานจ์ เวลา 17.00 – 19.00 น. ห้องสำหรับรับรอง ผู้ใหญ่ 2 คน และเด็ก 1 คน



รูปที่ 3.6 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

5) ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท ที่มีขนาดกว้างถึง 55 ตารางเมตรที่ถูกออกแบบมาอย่างทันสมัย และมีการจัดห้องเป็นสัดส่วน ทั้งห้องนั่งเล่น ห้องน้ำ อ่างอาบน้ำ สามารถมองเห็นเส้นขอบฟ้ากรุงเทพฯและสิ่งอำนวยความสะดวกอันยอดเยี่ยม ห้องสำหรับรับรอง ผู้ใหญ่ 2 คน และเด็ก 2 คน



รูปที่ 3.7 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

3.2.2 สถานที่จัดประชุมและงานเลี้ยง

1) การจัดการประชุม สามารถปรับให้เข้าได้กับทุกสถานการณ์ อุปกรณ์ที่ครบครัน และบริการให้คำแนะนำในการจัดการประชุมสัมมนาโดยทีมงานของโรงแรม พร้อมที่จะรับฟัง ข้อคิดเห็นและความต้องการ เพื่อที่จะมั่นใจได้ว่าการประชุมจะประสบความสำเร็จ ไม่ว่าจะเป็นการประชุมขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ที่มีแขก 250 ท่านขึ้นไป



รูปที่ 3.8 ห้องจัดการประชุมแอมเบอร์

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

2) การจัดงานแต่งงาน ทีมงานมืออาชีพของทางโรงแรมที่เราจะทำให้มั่นใจว่าการ ตกแต่งสถานที่ เค้กวิवाห์ บริการอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องเสียงและดนตรีอันไพเราะ รวมถึงการจัดการงานอื่นๆ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและความประทับใจไม่รู้ลืม มีห้องบอลรูมสุดหรู หรือกว้างขวางขนาด 270 ตารางเมตร ที่สามารถรับรองแขกได้ถึง 220 คน สำหรับงานcocktail และ 180 คน สำหรับงานแบบโต๊ะจัดเลี้ยง



รูปที่ 3.9 การจัดงานแต่งงาน

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

3.2.3 อินบาลานซ์ เวลเนส แอนด์ มาสสาจ

1) ฟิตเนส อุปกรณ์อันทันสมัย หลากหลายเครื่องเล่นให้เลือก ทางโรงแรม มีเทรนเนอร์ส่วนตัว ที่มีความชำนาญเฉพาะด้าน คอยให้คำปรึกษาประจำอยู่ที่ ฟิตเนสเซ็นเตอร์ ทุกวันพบกับคลาสเด็น แอโรบิกกับเทรนเนอร์ และวันศุกร์พบกับเทรนเนอร์ที่พร้อมต้อนรับใน คลาสมวยไทย เวลา 18.00-19.00 น. ทุกวันพฤษภาคมเวลา 1 ทุ่ม – 2 ทุ่ม สามารถมาร่วมเล่นโยคะที่ ริมสระว่ายน้ำของโรงแรมได้ นอกจากนี้ ยังมีบริการห้องสตรีม สำหรับทั้งผู้หญิงและผู้ชายไว้ ให้บริการ เพื่อกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดเพื่อผิวพรรณที่เปล่งปลั่งมากยิ่งขึ้น



รูปที่ 3.10 อินบาลานซ์ เวลเนส

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

2) อินบาลานซ์ มาสสาจ บาย โนวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตุน้ำการบริการ นวดสปา ทรีทเม้นท์ และการนวดแบบ อโรมา ที่อินบาลานซ์ มาสสาจ ด้วยพื้นที่กว้างกว่า 60 ตาราง เมตร ที่จะทำให้ท่านรู้สึกโปร่งสบายและผ่อนคลาย จะมานวดที่อินบาลานซ์ หรือเรียกใช้บริการที่ ห้องพักและยังมีห้องสตรีมรูม หรือห้องอบไอน้ำไว้ให้บริการอีกด้วย เหมาะสำหรับสาวๆ เลยเพราะ ช่วยให้ผิวพรรณดีขึ้นด้วย



รูปที่ 3.11 อินบาลานซ์ มาสสาจ

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

3.2.4 ห้องอาหารและบาร์ ห้องอาหารและบาร์ จัดเตรียมพร้อมให้บริการคุณตลอด 24 ชั่วโมงทุกวัน ที่ห้องอาหารและบาร์ สามารถเพลิดเพลินกับมื้ออาหารอย่างอื้อม่อร่อยและการจัดแต่งอย่างมีสไตล์ หากต้องการรับประทานอาหารอันหลากหลาย มีตัวเลือกทั้งอาหารแบบไทยและอาหารนานาชาติ

1) **วิว รูฟท็อป บาร์ แบงคอก (VIEW BANKKOK)** บาร์สุดชิค บนดาดฟ้าบรรยากาศดีๆ บนดาดฟ้าชั้น 9 โรงแรมใจกลางกรุงเทพ เหมาะแก่การนั่งพักผ่อนและชมวิวยามค่ำคืน เครื่องดื่มขึ้นใจ อาหารรสเลิศพร้อมเสิร์ฟตลอดวันและการแสดงสดของดีเจเปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00 – 01.00 น.



รูปที่ 3.12 วิว รูฟท็อป บาร์ แบงคอก

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

2) **แพลทินัม โมเดิร์น ไทย (เลาจ์)** ห้องอาหารร่วมสมัยพร้อมวิวเมืองของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังมีการแสดงสดบรรเลงดนตรีไทยทุกวันเวลา 18.30 – 21.30 น. ตั้งอยู่บนชั้น 6 โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ เปิดบริการทุกวันเวลา 11.00 – 23.00 น.



รูปที่ 3.13 แพลทินัม โมเดิร์น ไทย (เลาจ์)

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

3) ห้องอาหารเดอะสแควร์ ขนาดที่กว้างถึง 310 ตารางเมตร และมีเมนูอาหารนานาชาติหลากหลายชนิด ทั้ง อาหารเอเชีย และอาหารไทย รวมถึงบุฟเฟต์นานาชาติ หรือเมนูอาหารจานเดียวสำหรับให้แขกได้เลือก ทั้ง 7 คินต์อัสปด้า และมีไวน์ดั้งเดิมสุดพิเศษมานำเสนอด้วย รวมถึงไวน์จากแหล่งต่างๆ ทั่วโลกมากมายที่เลือกสรรมาโดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านไวน์ ให้บริการในช่วงเวลาบุฟเฟต์ทั้ง 3 ช่วงเวลา



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารเดอะสแควร์

ที่มา : (<https://novo.telbangkokplatinum.com/th/gallery/>)

อาหารเช้า วันจันทร์ – วันศุกร์ 06.00 – 10.30 น. และ วันเสาร์ – วันอาทิตย์ 06.00 – 11.00 น.
เริ่มต้นวันใหม่กับอาหารเช้าที่ห้องอาหารเดอะสแควร์ กับเมนูอาหารหลากหลาย นานาชาติ มุมเสิร์ฟดี เอาใจคนรักสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นน้ำผลไม้สด ผลไม้ตามฤดูกาล ซีเรียล โยเกิร์ต และอาหารปรุงสดมากมายให้ได้เลือกทาน

อาหารกลางวัน วันจันทร์ – วันเสาร์ 12.00 – 14.30 น. และ วันอาทิตย์ 12:00 – 15:00 น.
เมนูอาหารบุฟเฟต์ให้ได้เลือกทางทั้ง สลัดบาร์ พืชสารพัดจากเตา สเปกเกิ้ลดี ของหวานมากมาย และพิเศษสำหรับวันศุกร์เสาร์และอาทิตย์ กับบุฟเฟต์อาหารทะเล จานเด็ดมากมาย อาทิเช่น หอยนางรมสด ขาปูอลาสก้า กุ้ง หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์

อาหารเย็น วันจันทร์ - วันอาทิตย์ 18.00 – 22.00 น. บุฟเฟต์อาหารนานาชาติ เช่น ซูชิ ซาชิมิ ปลาสดๆ ดัมpling เป็ดย่าง รวมทั้งอาหารพื้นเมือง จัดเต็มพร้อมกับอาหารทะเลสดๆ พร้อมเสิร์ฟมากมาย ทั้งกุ้งแม่น้ำ หอยนางรมสด ปูอลาสก้า ปูหิมะ กุ้ง กุ้ง ปลาแซลมอน หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ และเมนูอีกหลากหลาย

3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ – นามสกุล นางสาวทัศนีย์ วีรวงศาธร

รหัสนักศึกษา 5704400004

แผนก ครั้วร้อน

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย (ห้องอาหารเดอะสแควร์)



ช่วงเช้า

- ข่ายไข่ออมเล็ท ทอดปาท้องโก๋
- เติมน้ำมันบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า

ช่วงกลางวัน

- เตรียมพิซซ่า แต่งหน้าพิซซ่า
- จัดไลน์สปาเก็ตตี้ ข่ายสปาเก็ตตี้

ช่วงเย็น

- เตรียมของสด สำหรับออกบุฟเฟ่ต์อาหารเย็น
- จัดไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเย็น

รูปที่ 3.15 นักศึกษา



ชื่อ – นามสกุล นางสาวฐิติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์

รหัสนักศึกษา 5704400081

แผนก ครุฑเย็น

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

(ห้องอาหารเดอะสแควร์และเลานจ์)



ช่วงเช้า

- เดิมไลน์บุฟเฟต์
- ทำมูสลี่ จากนั้นทำฟรุตสลัด เดิมของ
เช่นหยอดโยเกิร์ต ต้มซีเรียล นม

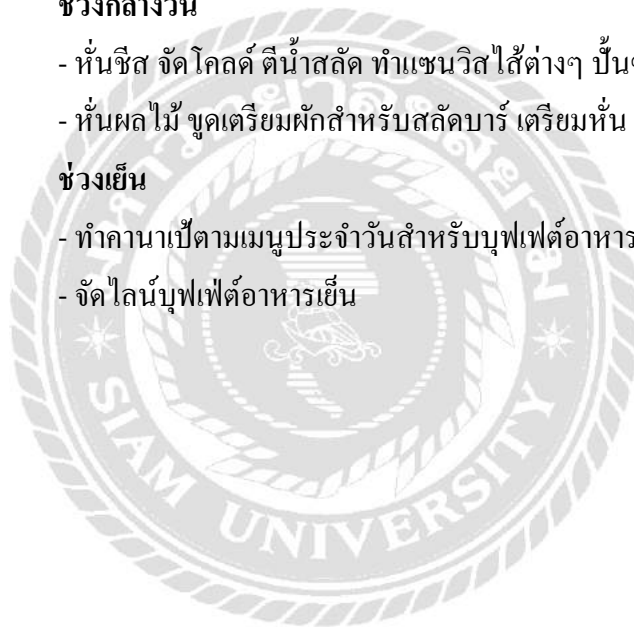
รูปที่ 3.16 นักศึกษา

ช่วงกลางวัน

- หั่นชีส จัดโคลด์ ดิ น้ำสลัด ทำแซนวิชไส้ต่างๆ ปั่นซุชิ
- หั่นผลไม้ ชูตเตรียมผักสำหรับสลัดบาร์ เตรียมหั่น ถั่วงอก ซึ่ฟู้ด

ช่วงเย็น

- ทำคานาเป้ตามเมนูประจำวันสำหรับบุฟเฟ่ต์อาหารเย็น
- จัดไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเย็น



ชื่อ – นามสกุล นายฐิติพันธ์ รุ่งศรานนท์
รหัสนักศึกษา 5804400007
แผนก ครั้วร้อน
ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย(ห้องอาหารเดอะสแควร์)

ช่วงเช้า

- ขายไข่ดาว ขายก๋วยเตี๋ยว

ช่วงกลางวัน

- หั่นเครื่องออมนเล็ด ปรงไข่ออมนเล็ด
- ริดแป้งพืซ่า แต่งหน้าพืซ่า จัดไลน์บุฟเฟต์

ช่วงเย็น

- เตรียมของสด สำหรับออกบุฟเฟต์อาหารเย็น
- เตรียมหั่นปลาหมึกจัดไลน์บุฟเฟต์ตอนเย็น
- ย่างกุ้งแม่น้ำ



รูปที่ 3.17 นักศึกษา



3.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล นายอรรถพล คำฤาชัย
แผนก ครั้วร้อน
ตำแหน่ง COMMIS2



รูปที่ 3.18 พนักงานที่ปรึกษา

3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์
ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2562

3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการเรื่อง ไข่มุกห่อหุ้มทอดราดซอสเกาหลี มีดังนี้

3.6.1 ศึกษาข้อมูลและปัญหาในสถานประกอบการ ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาเรื่อง วัตถุดิบที่สนใจนำมาทำโครงการ จากนั้นนำมาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาถึงความน่าสนใจของโครงการ

3.6.2 เสนอหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา เขียนแบบฟอร์มเสนอหัวข้อโครงการสหกิจ

3.6.3 รวบรวมข้อมูล ต่างๆภายในโรงแรม สอบถามและขอคำแนะนำจากพนักงาน

3.6.4 เก็บรวบรวมข้อมูล นำมาวิเคราะห์ ข้อมูลต่างๆที่ได้รวบรวมมาเพื่อทำโครงการ

3.6.5 เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ และได้ส่งโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการ

3.6.6 ส่งโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษา และแก้ไขข้อมูล ข้อผิดพลาดให้โครงการสหกิจ

3.6.7 สรุปผลโครงการ ข้อมูลต่างๆและเรียบเรียงโครงการสหกิจเสร็จสมบูรณ์

3.6.8 จัดส่งโครงการสหกิจให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา

3.6.9 นำเสนอโครงการสหกิจในวันที่กำหนดไว้ (ดังตารางที่ 3.1)

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1.ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา	←→				
2.เสนอหัวข้อโครงการ	←→				
3.รวบรวมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง		←→			
4.วิเคราะห์ข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง		←→			
5.เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ		←→			
6.ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด			←→		
7.สรุปผล				←→	
8.จัดส่งโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา				←→	
9.นำเสนอโครงการ					←→

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

4.1 รายละเอียดโครงการ

โครงการ “ไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไข่ปลาหมึกที่ไม่ได้ใช้ในการประกอบอาหารมาดัดแปลงเพิ่มเมนูใหม่ เนื่องจากปลาหมึกที่ทางโรงแรมได้ใช้ในแต่ละวันมีปริมาณมากและทางโรงแรมก็ได้ใช้ประโยชน์จากปลาหมึกหมดทุกส่วน ยกเว้นส่วนของไข่ปลาหมึกที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์ ดังนั้นทางผู้จัดทำโครงการได้คิดค้นสร้างเมนูจากไข่ปลาหมึกให้กับทางโรงแรม เพื่อให้ทางโรงแรมได้มีเมนูอาหารออกในไลน์บุฟเฟต์เป็นทางเลือกให้ลูกค้าได้เลือกทานมากขึ้น ซึ่งเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.2.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาภายในโรงแรมในโอเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตุน้ำ โดยสังเกตจากแผนกครัวต่างๆ ที่ทางผู้จัดทำโครงการได้เข้ารับการฝึกฝน แล้ววิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น โดยเลือกปัญหาที่น่าสนใจ และปัญหาที่เราสามารถแก้ไขได้

4.2.2 ได้ปรึกษาหัวข้อโครงการ ร่วมกับพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการสหกิจ และวางแผนแก้ไขปัญหามาที่เราเลือกได้อย่างถูกวิธี

4.2.3 จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เพื่อทำโครงการ ลงมือปฏิบัติทดลองทำเมนูที่เรานำเสนอ

4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่ปลาหมึกทอด มีดังนี้

สูตรไข่ปลาหมึกทอด ดัดแปลงมาจากสูตรไข่ชุบแป้งทอด FoodTravel

4.3.1	น้ำมันพืช	500	กรัม
4.3.2	ไข่ไก่	1	ฟอง
4.3.3	ไข่ปลาหมึก	200	กรัม
4.3.4	พริกไทยบด	2	กรัม
4.3.5	ผงปาปริก้า	2	กรัม
4.3.6	เกลือป่น	1	กรัม
4.3.7	เกล็ดขนมปัง	50	กรัม
4.3.8	แป้งสาลีเอนกประสงค์	200	กรัม



รูปที่ 4.1 วัตถุดิบสำหรับทำไข่ปลาหมึกทอด

4.4 ขั้นตอนการทำไข่ปลาหมึกทอด มีดังนี้

4.4.1 ปรงรสไข่ปลาหมึกด้วยผงปาปริก้า เกลือ พริกไทยป่น ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ปรงรสไข่ปลาหมึก

4.4.2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 คลุกเคล้าไข่ปลาหมึก

4.4.3 นำไข่ปลาหมึกที่ปรุงแล้วมาคลุกแป้งสาลีเอนกประสงค์ ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ไข่ปลาหมึกคลุกแป้งสาลี

4.4.4 นำไข่ปลาหมึกที่คลุกแป้งไปชุบกับไข่ไก่ ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ไข่ปลาหมึกชุบไข่ไก่

4.4.5 นำไข่ปลาหมึกที่ชุบไข่ไก่ไปชุบเกล็ดขนมปัง ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ไข่ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง

4.4.6 นำไข่ปลาหมึกที่ชุบเกล็ดขนมปังแล้วนำไปทอด ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ไข่ปลาหมึกทอด

4.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำซอสเกาหลิ มีดังนี้

สูตรซอสเกาหลิ ดัดแปลงมาจากสูตรไก่ทอดซอสเกาหลิ FoodTravel

4.5.1	งาขาว	0.5	กรัม
4.5.2	ต้นหอมซอย	0.5	กรัม
4.5.3	น้ำผึ้ง	15	กรัม
4.5.4	น้ำมันสลัด	15	กรัม
4.5.5	ซอสโคชูจัง	45	กรัม
4.5.6	ซอสมะเขือเทศ	15	กรัม
4.5.7	กระเทียม	20	กรัม
4.5.8	มะนาว	1	ลูก
4.5.9	หัวหอมใหญ่	50	กรัม
4.5.10	น้ำต้มสุก	150	กรัม



รูปที่ 4.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำซอสเกาหลิ

4.6 ขั้นตอนการทำซอสเกาหลี มีดังนี้

4.6.1 ใส่โคชูจัง มะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำมันสลัดและน้ำมะนาวคลุกเคล้าให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

4.6.2 นำกระเทียมสับกับหัวหอมใหญ่ผัดให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ผัดกระเทียมกับหัวหอมใหญ่

4.6.3 นำซอสที่คลุกเคล้าเสร็จแล้วเทใส่ลงในกระทะ ดังรูปที่ 4.11



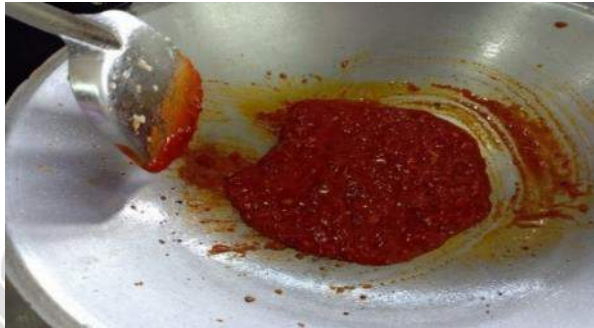
รูปที่ 4.11 ใส่ซอสลงไปในกระทะ

4.6.4 นำน้ำต้มสุกใส่ลงไปเพื่อไม่ให้เนื้อซอสข้นจนเกินไป ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ใส่ น้ำต้มสุก

4.6.5 ผัดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 ผัดให้ซอสเข้ากัน

4.6.6 จัดใส่จานตกแต่งให้สวยงาม โรยหน้าด้วยงาขาวและต้นหอม ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 ไข่ปลาหมึกซอสเกาหลี

4.7 ต้นทุนเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี

การคำนวณต้นทุนจากไข่ปลาหมึกทอดและต้นทุนซอสเกาหลี แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี

รายการ	ปริมาณ (ซื้อ)	ราคา (บาท)	ปริมาณ (ใช้)	ราคา (บาท)
ไข่ปลาหมึกทอด				
1. ไข่ปลาหมึก	-	-	200 กรัม	-
2. ไข่ไก่	1 ฟอง	4	1 ฟอง	4.00
3. แป้งเอนกประสงค์	1 กิโลกรัม	38	200 กรัม	7.60
4. เกล็ดขนมปัง	200 กรัม	-	50 กรัม	-
5. เกลือ	500 กรัม	-	1 กรัม	-
6. พริกไทยป่น	50 กรัม	-	2 กรัม	-
7. ผงปาปริก้า	45 กรัม	-	2 กรัม	-
8. น้ำมันพืช	5 กิโลกรัม	122	500 กรัม	12.20
รวม				23.80
ซอสเกาหลี				
1. ซอสโคชูจัง	500 กรัม	205	45 กรัม	18.45
2. หัวหอมใหญ่	1 กิโลกรัม	-	50 กรัม	-
3. น้ำมันสลด	3.3 กิโลกรัม	-	15 กรัม	-
4. ซอสมะเขือเทศ	300 กรัม	-	15 กรัม	-
5. มะนาว	1 ลูก	8	1 ลูก	8
6. น้ำผึ้ง	115 กรัม	-	15 กรัม	-
7. กระเทียม	1 กิโลกรัม	-	20 กรัม	-
8. งาขาว	100 กรัม	-	0.5 กรัม	-
9. ต้นหอม	1 กิโลกรัม	-	0.5 กรัม	-
รวม				26.45

จากตารางที่ 4.1 พบว่าต้นทุนของไข่ปลาหมึกทอด 23.80 บาท และต้นทุนซอสเกาหลี 26.45 บาท โดยรวมแล้ว ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี มีต้นทุนที่ 50.25 บาท

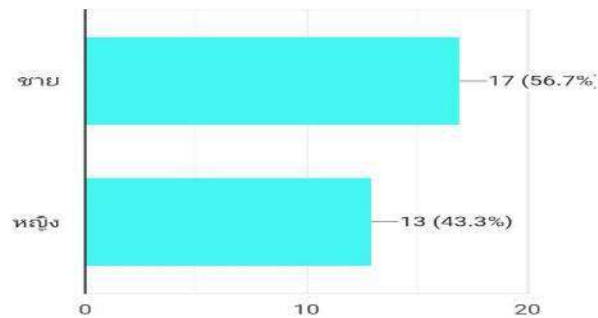
4.8 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ จำนวน 30 ชุด

4.8.1 ด้านเพศ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่าจำนวนผู้ที่ทำแบบสอบถามเป็นเพศชาย 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.70 เป็นเพศหญิง 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43.30 ดังรูปที่ 4.15

เพศ

รูป



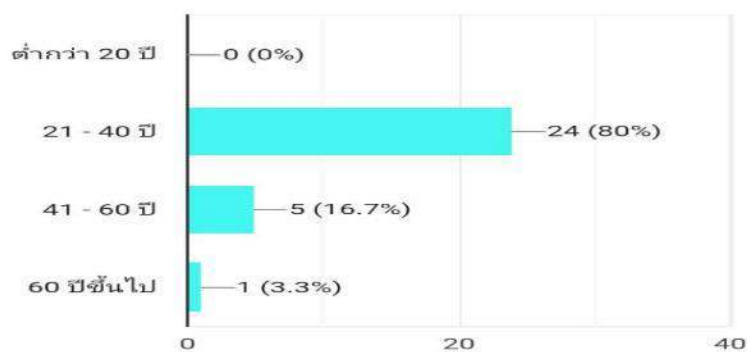
รูปที่ 4.15 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ

4.8.2 ด้านอายุ

ผลจากแบบสอบถาม พบว่าจำนวนผู้ที่ทำแบบสอบถามอายุต่ำกว่า 20 ปี ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม อายุ 21-40 ปี มีผู้ตอบแบบสอบถาม 24 คน คิดเป็นร้อยละ 80 อายุ 41-60 ปี มีผู้ตอบแบบสอบถาม 5 คน คิดเป็นร้อยละ 16.70 อายุ 60 ปีขึ้นไป มีผู้ตอบแบบสอบถาม 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30 ดังรูปที่ 4.16

อายุ

รูป

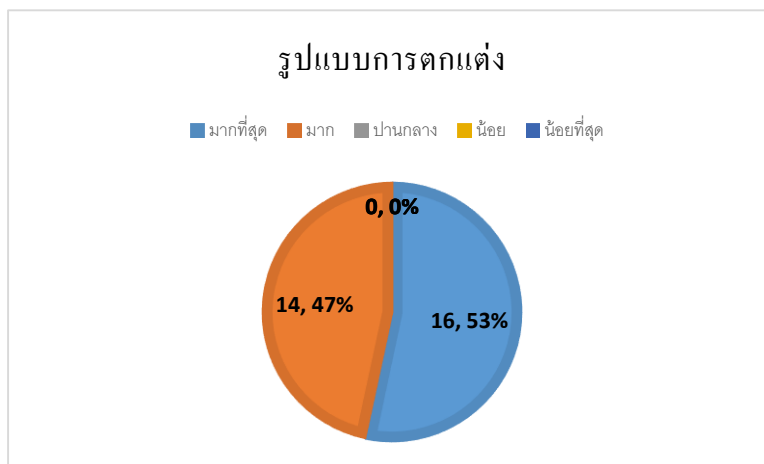


รูปที่ 4.16 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ

4.9 ส่วนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี

4.9.1 รูปแบบการตกแต่ง

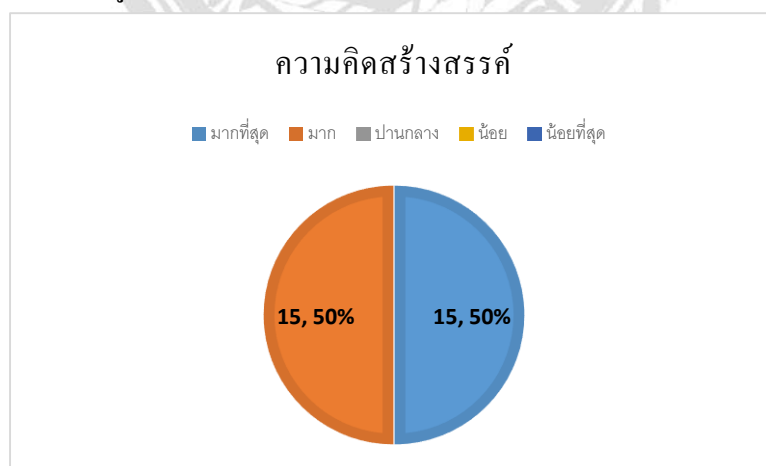
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรูปแบบการตกแต่ง มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 47.00 ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 ผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านการตกแต่ง

4.9.2 ด้านความคิดสร้างสรรค์

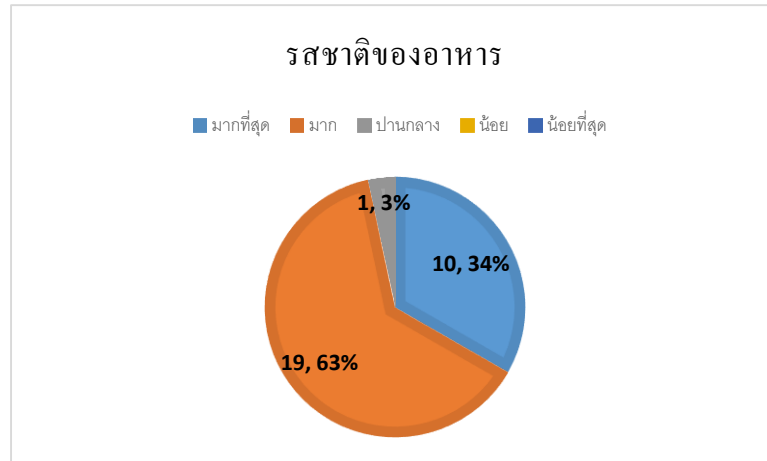
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์ มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 ผลการตอบแบบสอบถามด้านความคิดสร้างสรรค์

4.9.3 ด้านรสชาติของอาหาร

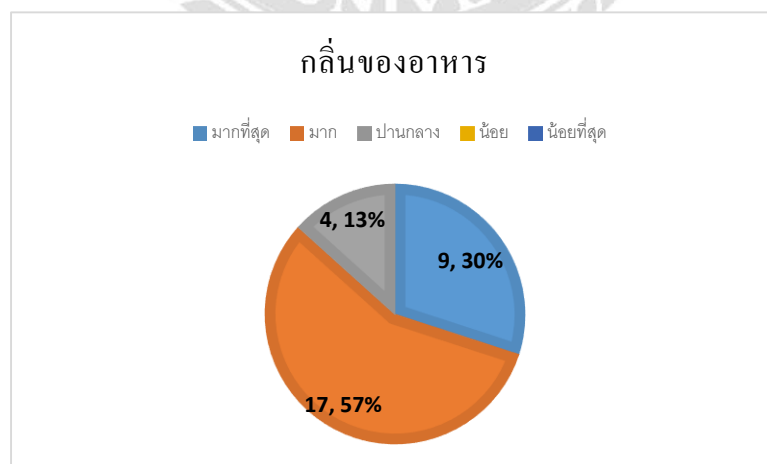
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านรสชาติของอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 34.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3 ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของอาหาร

4.9.4 ด้านกลิ่นของอาหาร

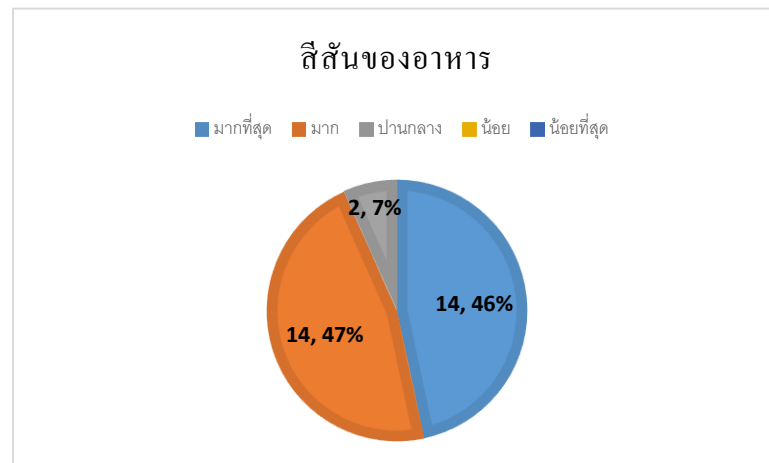
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านกลิ่นของอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 57.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.00 ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของอาหาร

4.9.5 ด้านสีส้มของอาหาร

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านสีส้มของอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 47.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.00 ผู้ตอบแบบสอบถามปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7 ดังรูปที่ 4.22



รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสีส้มของอาหาร

4.9.6 ด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม

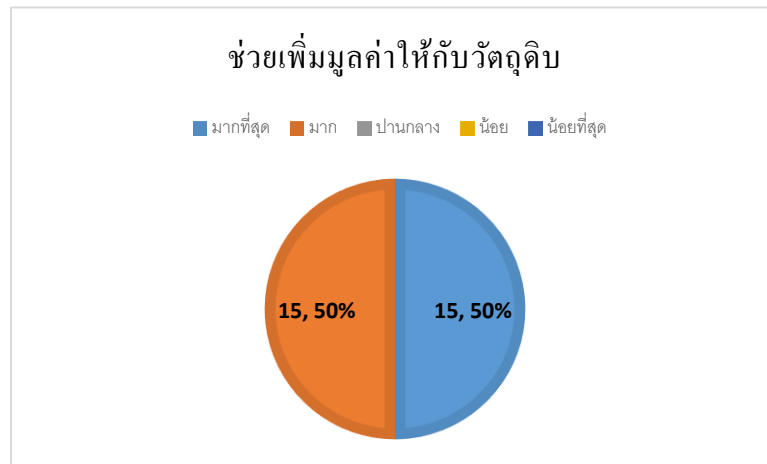
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 57.00 ดังรูปที่ 4.22



รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม

4.9.7 ด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ

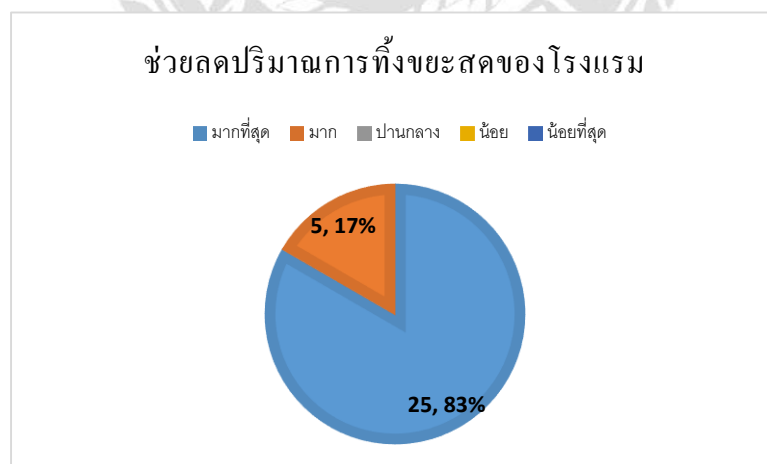
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ดังรูปที่ 4.23



รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ

4.9.8 ด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะสดของโรงแรม

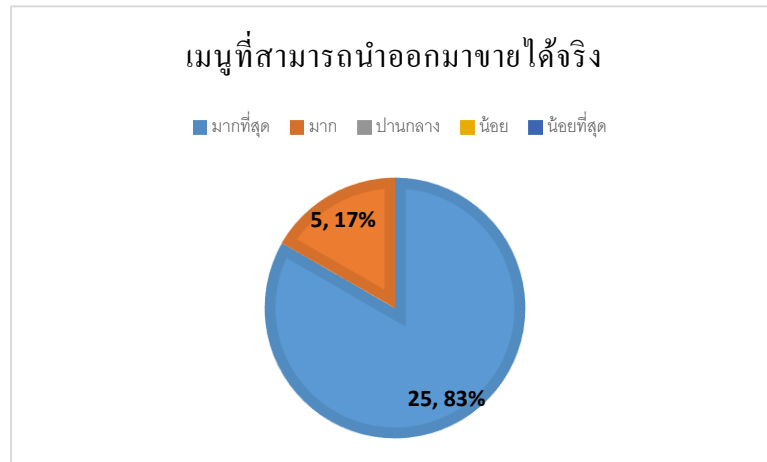
ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะสดของโรงแรม มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 83.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 17.00 ดังรูปที่ 4.25



รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะสดของโรงแรม

4.9.9 ด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง มีผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 83.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมากจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 17.00 ดังรูปที่ 4.25



รูปที่ 4.25 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง

เกณฑ์การประเมินค่าเฉลี่ย $\bar{X}$: สรุปผลจากการประเมินจากแบบสอบถาม “โครงการไข่ปลาหมึกชอสเกาหลี” ซึ่งการประเมินความพึงพอใจให้ใช้การประเมิน 5 ระดับ โดยใช้ระดับคะแนนความคิดเห็น เป็นระดับต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงเกณฑ์การวัดระดับความพึงพอใจจากคะแนนเฉลี่ย

เกณฑ์การตัดสินใจ	
คะแนนเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1.00 – 1.50	น้อยที่สุด
1.51 – 2.50	น้อย
2.51 – 3.50	ปานกลาง
3.51 – 4.50	มาก
4.51 – 5.00	มากที่สุด

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	ระดับความ พึงพอใจ
1. รูปแบบการตกแต่ง	4.53	0.51	มากที่สุด
2. ความคิดสร้างสรรค์	4.50	0.51	มาก
3. รสชาติของอาหาร	4.30	0.53	มาก
4. กลิ่นของอาหาร	4.17	0.65	มาก
5. สีสีนของอาหาร	4.40	0.62	มาก
6. มีการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม	4.43	0.50	มาก
7. ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ	4.50	0.51	มาก
8. ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรม	4.83	0.38	มากที่สุด
9. เป็นเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริง	4.83	0.38	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.3 แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ “ไข่มุกหมีทอดซอสเกาหลี” จำนวน 30 ชุด พบว่าผู้ที่ได้ชิมเมนูจานนี้นั้น มีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ มีความเห็นชอบต่อโครงการเรียงลำดับจากมากที่สุดไปน้อยที่สุดดังนี้ ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรม และเมนูที่สามารถนำออกมาขายได้จริงมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.83 รูปแบบการตกแต่งมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.53 ความคิดสร้างสรรค์ และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.50 มีการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.43 สีสีนของอาหารมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.40 รสชาติของอาหารมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.30 กลิ่นของอาหารมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ อยู่ที่ 4.17

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสังเกตการณ์ที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ แพลทินัม ประตูน้ำ ในแผนกครัว โดยแบ่งเป็น 4 ครัว คือ ครัวร้อน ครัวไทย ครัวเย็น และ ครัวเบเกอรี่ ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้ภายในงานแต่ละครัวของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ แพลทินัม ประตูน้ำ และได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ของแต่ละครัว ภายในโรงแรม รวมถึงปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างขึ้นมา นั่นคือปัญหาเกี่ยวกับ ไข่ปลาหมึก ที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ จึงได้คิดหาแนวทางการแก้ไขปัญหาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรม โนวเทล กรุงเทพฯ แพลทินัม ประตูน้ำ ในส่วนของผู้จัดทำยังได้สร้างแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลในกับทางโรงแรมโดยสร้างแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ พนักงานแผนกครัวทั้งหมด ผลประเมินความคิดเห็นของพนักงานที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจมาก

5.1.2 ปัญหาที่พบ

เนื่องจากทางผู้จัดทำได้ทำเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ เมื่อผู้จัดทำได้ทำได้นำไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลีออกไลน์บุฟเฟต์ ผ่านไปสักระยะหนึ่ง ไข่ปลาหมึกที่เรานำไปคลุกกับซอสนั้นเริ่มไม่ค่อยกรอบ เนื่องมาจากน้ำราดซอสถ้าถูกทิ้งไว้เป็นเวลานานจะทำให้แป้งที่เคลือบตัวไข่ปลาหมึกนั้นมึน ดังนั้นทางผู้จัดทำโครงการไข่ปลาหมึกทอดจึงได้คิดวิธีการแก้ไขปัญหาคือ นำซอสเกาหลีแยกเสิร์ฟให้ไปอยู่สเตชันซอส และนำไข่ปลาหมึกทอดที่ผู้จัดทำได้นั้นได้จัดวางไว้อยู่ตรงไฟวอร์มเพื่อเป็นการอุ่นอาหารให้ร้อนและกรอบอยู่ตลอดเวลา

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

- 1) ได้ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างสม่ำเสมอเพื่อแก้ไขรูปแบบเกี่ยวกับการทำโครงการให้ถูกต้อง และตรงตามความต้องการของสำนักสหกิจ
- 2) ได้ปรึกษานักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับข้อมูล และปัญหาที่เกิดขึ้นภายในโรงแรม รวมทั้งปรึกษาพี่ๆในแผนกครัวต่างๆให้ชี้แนะ แนะนำเพื่อให้ผู้จัดทำทราบถึงการทำงานที่ถูกต้องของแต่ละแผนกครัวเพื่อที่ทางผู้จัดทำโครงการจะได้รับประโยชน์สูงสุด จากการฝึกงานสหกิจศึกษา
- 3) ตั้งใจเรียนรู้งานและใส่ใจในการทำงานให้มากขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์ต่อตนเอง มีการฝึกฝนให้ตัวเองมีความคล่องแคล่วและชำนาญกับงานที่ได้รับมอบหมาย ซักถามในงานที่เราสงสัยและเก็บเกี่ยวประสบการณ์ให้มากที่สุด เพื่อเกิดประโยชน์แก่ตัวเราเอง

5.2 ผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้ฝึกความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายทำให้มีระเบียบมากขึ้น ความตรงต่อเวลา ฝึกความอดทน และความเอาใจใส่ในการทำงาน
- 2) ได้เรียนรู้การทำงานได้รับประสบการณ์ในการทำงานในแบบที่ไม่เคยได้รับมาก่อน
- 3) ได้รู้จักการวางตัวและการปรับตัวเข้ากับสังคมและสิ่งรอบข้างมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) การสื่อสารกับแขก เนื่องจากทางผู้จัดทำยังมีความรู้ด้านภาษาและคำศัพท์เฉพาะทางไม่มากพอ อีกทั้งยังมีอุปสรรคด้านสำเนียงของแขกในแต่ละชาติที่แตกต่างกัน
- 2) ไม่ทราบชื่ออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆครบทุกประเภท ทำให้บางที่อาจหยิบเครื่องมือเครื่องใช้ผิดพลาด
- 3) การจัดสแตนด์ไลน์บุฟเฟต์ เนื่องจากการจัดสแตนด์บางวันไม่เหมือนกัน เช่น วันศุกร์ ถึง วันอาทิตย์จะมีอาหารทะเลเพิ่มตั้งแต่ช่วง Lunch ซึ่งปกติจะมีอาหารทะเลช่วง Dinner อาจจะทำให้สับสนในการจัดไลน์ช่วงแรก

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) ควรศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์ภายในโรงแรม
- 2) ควรฝึกฝนทางด้านภาษาให้มากขึ้น

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (2559). *ประโยชน์ของปลาหมึก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ-ปลาหมึก-กู/>.
- การจำแนกชนิดปลาหมึก. (2561). สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <https://www.dmcg.go.th/detailAll/24072/news/>.
- ไก่ทอดซอสเกาหลี. (2559). สืบค้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=3715/>.
- โคชูจัง. (ม.ป.ป). สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <https://www.chilloutkorea.com/kochujang/>.
- พันธุ์สวลี กิตติยากร. (ม.ป.ป). *เครื่องเทศ*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.phuenglue.com/product/paprika-chili-powder/>.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2544). *ไข่ไก่*. สืบค้นเมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2562, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/>.
- มะลิวัน จิตดี. (2540). *ประเภทของปลาหมึก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <http://www.platoonline.com/>.
- มาลา สุพงษ์พันธุ์. (2530). *ชนิดของปลาหมึก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <https://phuketaquarium.org/splendid-squid/>.
- เมทินี คำสร้อย. (2535). *สายพันธุ์ปลาหมึก*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก <https://grabyourfins.wordpress.com/>.
- โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ. (ม.ป.ป). *ข้อมูลโรงแรม*. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2562, จาก <https://novotelbangkokplatinum.com/th/>.
- วรภูมิ มุสสิน. (2553). *หลักการวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย PSPP เพื่อการวิจัย*. สำนักงานส่งเสริมอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน),





ภาคผนวก ก

รูปภาพระหว่างฝึกปฏิบัติงาน













ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบประเมินความพึงพอใจ

เมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี (Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces)

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

1. เพศ

☐

ชาย

☐

หญิง

2. อายุ

☐

ต่ำกว่า 20 ปี

☐

21 - 40 ปี

☐

41 - 60 ปี

☐

60 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

☐

ต่ำกว่าปริญญาตรี

☐

ปริญญาตรี

☐

ปริญญาโท

☐

สูงกว่าปริญญาโท

ตอนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี

การให้คะแนนความพึงพอใจมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ ถ้ามีความพึงพอใจ

ระดับมากที่สุด (5)

มาก (4)

ปานกลาง (3)

น้อย (2)

น้อยที่สุด (1)

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.รูปแบบการตกแต่ง					
2.ความคิดสร้างสรรค์					
3.รสชาติของอาหาร					
4.กลิ่นของอาหาร					
5.สีสันทของอาหาร					
6.มีการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม					
7.ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ					
8.ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรม					
9.เป็นเมนูที่สามารถนำมาขายได้จริง					



ภาคผนวก ค

โปสเตอร์

โครงการสหกิจศึกษา เรื่อง ไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี



บทคัดย่อ

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว

ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจ และแหล่งแฟชั่น ซอปปิง ที่ได้รับความนิยมของกรุงเทพฯ สามารถเดินทางได้อย่างสะดวกขึ้นทางเดินลอยฟ้าราชประสงค์จากโรงแรมไปยังแหล่งท่องเที่ยว และซอปปิงได้ด้วย จุดเด่นอย่างหนึ่งของโรงแรมได้เน้นจุดขายทางด้านอาหารที่มีบุฟเฟ่ต์ 3 ช่วง ตลอดทั้งวัน ทางคณะผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาจากการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟ่ต์ของโรงแรม

คณะผู้จัดทำมีความสนใจในวัตถุดิบที่เหลือใช้อย่างหนึ่ง คือไข่ปลาหมึกด้วย ที่ทางโรงแรมมีการใช้แค่ตัวปลาหมึกเท่านั้น ในตัวของปลาหมึกกล้วยจะมีไข่ปลาหมึกกล้วยที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงจะสร้างเมนูใหม่จากไข่ปลาหมึกกล้วยและได้คิดเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี โดยคิดมาจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้จากในครัวของโรงแรม ทางคณะผู้จัดทำได้นำออกไลน์บุฟเฟ่ต์ ผลปรากฏว่าไข่ปลาหมึกทอด

ราดซอสเกาหลีสามารถนำออกขายได้จริง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำไข่ปลาหมึกที่ไม่ได้ใช้ในการประกอบอาหารมาดัดแปลงเพิ่มเมนูใหม่
2. เพื่อใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าที่สุดที่สุด
3. เพื่อลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้เมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า
2. เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบให้แก่ทางโรงแรม
3. ลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์

สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ในแผนกครัว ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้งาน และได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น รวมถึงปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างขึ้นมา นั่นคือปัญหาเกี่ยวกับไข่ปลาหมึก ที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ จึงได้คิดหาแนวทางการแก้ไขปัญหามาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟ่ต์ของโรงแรม ในส่วนของผู้จัดทำยังได้สร้างแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลในกับทางโรงแรมโดยสร้างแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ พนักงานแผนกครัวทั้งหมด ผลประเมินความคิดเห็นของพนักงานที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจมาก

Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces

ชื่อนักศึกษา

นางสาว ทศนีย์ วีรวงศาธร	5704400004
นางสาว จุติรัตน์ เข็มพูนทรัพย์	5704400081
นาย จุติพันธ์ รุ่งศรานนท์	5804400007
อาจารย์ที่ปรึกษา จินต์จุฑา ไชยศรีชนะ	
พนักงานที่ปรึกษา คุณอรอรพณ คำอาชัย	
คณะศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม	



ขั้นตอนวิธีการทำไข่ปลาหมึก

1. เริ่มจากนำไข่ปลาหมึกที่ได้มาทำความสะอาด
2. เริ่มจากปรุงไข่ปลาหมึกด้วย เกลือ พริกไทยป่น พงปอปริก้า ลงไปคลุกให้เข้ากัน
3. จากนั้นนำไข่ปลาหมึกที่ปรุงรสแล้วมาชุบแป้งสาลีเอนกประสงค์
4. ตีไข่ไก่ให้เข้ากันเพื่อใช้ในการชุบไข่ปลาหมึก ตามด้วยคลุกเกล็ดขนมปัง
5. นำไข่ปลาหมึกไปทอดจนเหลือง จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟคู่กับซอสเกาหลี

ขั้นตอนวิธีการทำซอสเกาหลี

1. เตรียมผสมซอสเกาหลี นำซอสโคชูจัง ซอสมะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำมะนาว น้ำมันสลัด คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำกระเทียมสับและหัวหอมใหญ่ ผัดจนหัวหอมใหญ่สุก
3. เทซอสที่ผสมไว้ลงไปผัด เคี้ยวซอสให้เข้มข้น เติมน้ำเล็กน้อย
4. ตักซอสเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาหมึกทอด โรยงาขาว ต้นหอมซอย ให้มีสีสันสวยงาม



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

ไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี

Deep Fried Squid Eggs with Korean Sauces

ทัศนีย์ วีรวงศาธร , จิตติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์, จิตติพันธ์ รุ่งสรานนท์
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : joylovelove78@gmail.com , titirat-on@hotmail.com , thitiphan07@gmail.com

บทคัดย่อ

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจ และแหล่งแฟชั่น ช้อปปิง ที่ได้รับความนิยมของกรุงเทพมหานคร เด่นอย่างหนึ่งของโรงแรมได้เน้นจุดขายทางด้านอาหารที่มีบุฟเฟต์ 3 ช่วง ตลอดทั้งวัน โดยทางคณะผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์เพื่อนำไข่ปลาหมึกกล้วยที่เหลือใช้จากห้องครัวร้อนมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาจากการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรม

คณะผู้จัดทำมีความสนใจในวัตถุดิบที่เหลือใช้ อย่างหนึ่ง คือ ไข่ปลาหมึกกล้วย ที่ทางโรงแรมมีการใช้แค่ตัวปลาหมึกเท่านั้น ในขั้นตอนการเตรียมทำความสะอาดปลาหมึก ในตัวของปลาหมึกกล้วยจะมีไข่ปลาหมึกกล้วยที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนั้นทางคณะผู้จัดสนใจที่จะสร้างเมนูใหม่จากไข่ปลาหมึกกล้วยและได้คิดเมนูไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลี โดยคิดมาจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้จากในครัวของโรงแรม ทางคณะผู้จัดทำได้นำออกไลน์บุฟเฟต์ ผลปรากฏว่าไข่ปลาหมึกทอดราดซอสเกาหลีสามารถนำออกขายได้จริง มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ที่ 4.83

คำสำคัญ: อาหารทะเล ไข่ปลาหมึกกล้วย ซอสเกาหลี

Abstract

Novotel Bangkok Platinum Pratunam is a 4-star hotel located in the heart of the business district and popular places for fashion shopping in Bangkok. One of the highlights of the hotel is the signature food service, including 3 buffets throughout the day. The researchers aimed to bring the squid egg left from the hotel kitchen to maximize the benefit and reduce the problem of meat waste generation. Moreover, it can also create an additional menu item for the hotel buffet line as well.

The researchers were interested in using the remaining squid eggs which was the raw materials that the hotel kitchen did not use, they only used the body. In the process of washing the squid, the eggs in its body will be left unused. Therefore, the researchers had created a new menu item from squid eggs named 'fried squid eggs with Korean sauce', from the the idea of using the raw materials that can be found in the hotel kitchen. After the new menu item had been released to the buffet line, the results indicated that the fried squid eggs with Korean sauce could be actually sold out with a satisfaction mean of 4.83.

Keywords: seafood, squid egg, Korean sauce

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำไข่ปลาหมึกที่ไม่ได้ใช้ในการประกอบอาหารมาดัดแปลงเพิ่มเมนูใหม่
2. เพื่อใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าที่สุด
3. เพื่อลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจศึกษาลับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและวัตถุดิบจากห้องอาหารเคอะสแควร์ของทางโรงแรมโนโวเทล แพลทินัม ประตูนํ้า

2. ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษาลับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 27 เมษายน 2562

3. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจศึกษาลับนี้ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง ความพึงพอใจของพนักงาน Kitchen ของโรงแรมโนโวเทล แพลทินัม ประตูนํ้า ที่มีต่อโครงการ Korean Fried Squid Eggs Sauces จำนวน 30 ตัวอย่าง

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1 ได้เมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า
- 2 เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบให้แก่ทางโรงแรม
- 3 ลดปัญหาการกำจัดขยะประเภทเนื้อสัตว์

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลและปัญหาในสถานประกอบการ ปรึกษานักงานที่ปรึกษาเรื่องวัตถุดิบที่สนใจนำมาทำโครงการ จากนั้นนำมาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาถึงความน่าสนใจของโครงการ
2. เสนอหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา เขียนแบบฟอร์มเสนอหัวข้อโครงการสหกิจ
3. รวบรวมข้อมูล ต่างๆภายในโรงแรม สอบถามและขอคำแนะนำจากพนักงาน
4. เก็บรวบรวมข้อมูล นำมาวิเคราะห์ ข้อมูลต่างๆที่ได้รวบรวมมาเพื่อทำโครงการ
5. เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ และได้ส่งโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูทวนอย่างต่อเนื่อง
6. ส่งโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษา และแก้ไขข้อมูล ข้อผิดพลาดให้โครงการสหกิจเรียบร้อย
7. สรุปผลโครงการ ข้อมูลต่างๆและเรียบเรียงโครงการสหกิจเสร็จสมบูรณ์
8. จัดส่งโครงการสหกิจให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา
9. นำเสนอโครงการสหกิจในวันที่กำหนดไว้

ขั้นตอนการปฏิบัติวิธีการทำซอสเกาหลี

- 1.เตรียมผสมซอสเกาหลี นำซอสโคชูจัง ซอสมะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำมะนาว น้ำมันสลัด คนให้เข้ากัน
- 2.ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำกระเทียมสับและหัวหอมใหญ่ ใสลงไปผัดจนหัวหอมใหญ่สุก
- 3.เทซอสที่ผสมไว้ลงไปผัด เคี้ยวซอสให้เข้มข้น เติมน้ำเล็กน้อย
- 4.ตักซอสเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาหมึกทอด โรยงาขาว ต้นหอมซอย ให้มีสีสันสวยงาม

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

วัตถุดิบในการทำไข่ปลาหมึกทอด มีดังนี้

1.น้ำมันพืช	500	กรัม
2.ไข่ไก่	1	ฟอง
3.ไข่ปลาหมึก	200	กรัม
4.พริกไทยบด	2	กรัม
5.ผงปาปริก้า	2	กรัม
6.เกลือป่น	1	กรัม
7.เกล็ดขนมปัง	50	กรัม
8.แป้งสาลีเอนกประสงค์	200	กรัม

3.นำไข่ปลาหมึกที่ปรุงแล้วมาคลุกแป้งสาลี
เอนกประสงค์



รูปที่ 3 ไข่ปลาหมึกคลุกแป้งสาลี

ขั้นตอนการทำ มีดังนี้

1.ปรุงรสไข่ปลาหมึกด้วยผงปาปริก้า เกลือ พริกไทย
ป่น



รูปที่ 1 ปรุงรสไข่ปลาหมึก

4.นำไข่ปลาหมึกที่คลุกแป้งไปชุบกับไข่ไก่



รูปที่ 4 ไข่ปลาหมึกชุบไข่ไก่

2.คลุกเกล็ดให้เข้ากัน



รูปที่ 2 คลุกเกล็ดไข่ปลาหมึก

5.นำไข่ปลาหมึกที่ชุบไข่ไก่ไปชุบเกล็ดขนมปัง



รูปที่ 5 ไข่ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง

6.นำไข่ปลาหมึกที่ชุบเกล็ดขนมปังแล้วนำไปทอด



รูปที่ 6 ไข่ปลาหมึกทอด

2.นำกระเทียมสับกับหัวหอมใหญ่ผัดให้เข้ากัน



รูปที่ 8 ผัดกระเทียมกับหัวหอมใหญ่

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำซอสเกาหลี มีดังนี้

1.งาขาว	0.5	กรัม
2.ต้นหอมซอย	0.5	กรัม
3.น้ำผึ้ง	15	กรัม
4.น้ำมันสลัด	15	กรัม
5.ซอสโคชูจัง	45	กรัม
6.ซอสมะเขือเทศ	15	กรัม
7.กระเทียม	20	กรัม
8.มะนาว	1	ลูก
9.หัวหอมใหญ่	50	กรัม
10.น้ำต้มสุก	150	กรัม

ขั้นตอนการทำ มีดังนี้

1.นำโคชูจังใส่ลงถ้วยตามด้วย มะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำมันสลัดและน้ำมันมะนาวคลุกเคล้าให้เข้ากัน



รูปที่ 7 คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

3.นำซอสที่คลุกเคล้าเสร็จแล้วเทใส่ลงในกระทะ



รูปที่ 9 ใส่ซอสลงไปในกระทะ

4.นำน้ำต้มสุกใส่ลงไปเพื่อไม่ให้น้ำซอสข้นจนเกินไป



รูปที่ 10 ใส่ น้ำต้มสุก

5. ผัดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 11 ผัดให้ซอสเข้ากัน

6. จัดใส่จาน ตกแต่งให้สวยงาม โรยหน้าด้วยงาขาว และต้นหอม



รูปที่ 12 ไข่ปลาหมึกซอสเกาหลี

สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ในแผนกครัว โดยแบ่งเป็น 4 ครัว คือ ครัวร้อน ครัวไทย ครัวเย็น และครัวเบเกอรี่ ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้ภายในงานแต่ละครัวของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ และได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น ของแต่ละครัว ภายในโรงแรม รวมถึงปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้ยกตัวอย่างขึ้นมา นั่นคือปัญหาเกี่ยวกับ ไข่ปลาหมึก ที่ทางโรงแรมไม่ได้นำมาใช้ จึงได้ศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดปัญหาการเกิดขยะประเภทเนื้อสัตว์

อีกทั้งยังสามารถสร้างเมนูอาหารให้มีความหลากหลายในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ในส่วนของผู้จัดทำยังได้สร้างแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลในกับทางโรงแรม โดยสร้างแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 ชุด โดยผู้ให้ข้อมูลคือ พนักงานแผนกครัวทั้งหมด ผลประเมินความคิดเห็นของพนักงานที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่

7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ทางคณะผู้จัดทำได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาจากมหาวิทยาลัยไปใช้ในการปฏิบัติงาน อีกทั้งยังได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการฝึกงานอีกด้วย ได้เรียนรู้ระบบการทำงานของแต่ละครัวทำงานร่วมกันโดยครัวร้อน ครัวไทย ครัวเย็น ครัวเบเกอรี่ จะทำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์ทั้งเช้า กลางวัน และค่ำ

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในแผนกครัว ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณอรรถพล คำถาชัย
ตำแหน่ง commis2 (พนักงานที่ปรึกษา)

2.คุณสรชา พิจาสรรค์
ตำแหน่ง Demi Chef

3.อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรียะ
(อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา)
และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้
คำแนะนำช่วยเหลือในการทำรายงาน
คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุก
ท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาใน
การทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การ
ดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งคณะ
ผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

กรมประมง. (2559). ประโยชน์ของปลาหมึก. สืบค้น
เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก
<https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ-ปลาหมึก-คุ/>.

การจำแนกชนิดปลาหมึก. (2561). สืบค้นเมื่อวันที่
10 เมษายน 2562, จาก
<https://www.dmcr.go.th/detailAll/24072/nws/>.

ไก้ทอดซอสเกาหลี. (2559). สืบค้นเมื่อวันที่
1 กุมภาพันธ์ 2562, จาก
<http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=3715/>.

โคชูจัง, (ม.ป.ป). สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562,
จาก <https://www.chilloutkorea.com/kochujang/>.

พันธุ์สวลี กิตติยากร. (ม.ป.ป). เครื่องเทศ. สืบค้นเมื่อ
วันที่ 10 เมษายน 2562, จาก
<http://www.phuengluang.com/product/paprika-chili-powder/>.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2544). ไช้ไก้. สืบค้นเมื่อ
วันที่ 2 มิถุนายน 2562, จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/>.

มะลิวัน จิตติ. (2540). ประเภทของปลาหมึก. สืบค้น
เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก

<http://www.platoonline.com/>.

มาลา สุพงษ์พันธุ์. (2530). ชนิดของปลาหมึก. สืบค้น
เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562, จาก

<https://phuketaquarium.org/splendid-squid/>.

เมทินี คำสร้อย. (2535). สายพันธุ์ปลาหมึก. สืบค้นเมื่อ
วันที่ 10 เมษายน 2562, จาก

<https://grabyourfins.wordpress.com/>.

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพ แพลทินัม ประตูน้ำ.

(ม.ป.ป). ข้อมูลโรงแรม. สืบค้นเมื่อวันที่ 29
เมษายน 2562, จาก

<https://novotelbangkokplatinum.com/th/>.

วรภูมิ มุสสิน. (2553). หลักการวิจัยและการวิเคราะห์
ข้อมูลทางสถิติด้วย PSPP เพื่อการวิจัย.

สำนักงานส่งเสริมอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์
แห่งชาติ (องค์การมหาชน),

ภาคผนวก จ
บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่มีความคิดเห็นต่อนักศึกษา



บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่มีความคิดเห็นต่อนักศึกษา

นักศึกษา : วันนี้เราจะมาสัมภาษณ์พี่โจ หรือ นายอรรถพล คำถาชัย ซึ่งอยู่ในตำแหน่ง COMMIS 2 เราจะมาสัมภาษณ์เกี่ยวกับการปฏิบัติหน้าที่ และการทำงานของเรว่าเป็นอย่างไรบ้างคะ

พนักงาน : นักศึกษามีความขยัน และสามารถเรียนรู้งานได้เร็ว มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ของตนเองที่ทางพนักงานครัว หรือหัวหน้าแผนกได้มอบหมายให้ทำซึ่งได้รับความร่วมมือจากนักศึกษาเป็นอย่างดี และการฝึกงานในครั้งนี้ผมคิดว่านักศึกษาทุกคนจะนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกงานไปประกอบอาชีพ หรือศึกษาและพัฒนาต่อไปในอนาคต

นักศึกษา : แล้วพี่โจมีความคิดเห็น และความรู้สึกที่มีต่อโครงการอย่างไรบ้างคะ

พนักงาน : เมนูไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลี เป็นเมนูที่มีประโยชน์ต่อโรงแรม โนโวเทล เป็นอย่างมาก เพราะสามารถนำออกไลน์บุฟเฟต์ได้ ซึ่งทางเราไม่ได้นำไข่ปลาหมึกไปใช้ประโยชน์อะไรต่อเลย นอกจากเอาไปทิ้ง การที่น้องนักศึกษาได้นำไข่ปลาหมึกไปแปรรูปโดยการใส่วัตถุดิบที่เหลือใช้นั้นทำให้เกิดเมนูใหม่ ทำให้ทางโรงแรมได้มีเมนูเพิ่มขึ้นในการออกไลน์บุฟเฟต์ และยังเป็นการลดปริมาณขยะที่ต้องทิ้งในแต่ละวันอีกด้วย

นักศึกษา : สุดท้ายนี้ต้องขอขอบคุณพี่โจที่เสียสละเวลาให้พวกเราสัมภาษณ์ถึงการปฏิบัติงานและการทำโครงการไข่ปลาหมึกทอดซอสเกาหลีของพวกเรา สำหรับวันนี้ลาไปก่อนสวัสดิ์ค่ะ

พนักงานที่ปรึกษา

.....
(นายอรรถพล คำถาชัย)

ภาคผนวก จ
แบบรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	1 ม.ค - 13 ม.ค 62	ได้งานทวนเคียวในทอนเจ้า จัดเตรียม ขอพื้นที่เก็บและ นวดแป้งข้าวเจ้าแล้ว หน้าร้าน ทำสปาเก็ตตี้ในทอน กลางวัน ทานข้าว เจ้าไปโรงเรียนดูแม่พิมพ์ อาหารเพื่อทำ จัดเตรียมในเวลาที่ เย็น	ศักดิ์ชัย	จุฑา
2	14 ม.ค - 20 ม.ค 62	ทำไข่ดาว และ ทำไข่ลวกแล้ว ในทอน เจ้า - จัดเตรียมวัตถุดิบในการ ทำไข่ลวกแล้ว ในวันถัดไป - จัด สเปซสปาเก็ตตี้พิมพ์ใน ทอนกลางวัน และ ทำแป้งหิรซ่า แป้งวนน้ำ หิรซ่า - ทำไข่ลวกแล้ว จัดเตรียมอาหาร ทาน ในทอนเย็น	ศักดิ์ชัย	จุฑา
3	21 ม.ค - 27 ม.ค 62	- ทำไข่ดาว และ ทำไข่ลวกแล้วในทอน เจ้า - จัดเตรียมวัตถุดิบในการ ทำไข่ลวกแล้ว ในวันถัดไป - จัดสเปซสปาเก็ตตี้พิมพ์ใน ทอนกลางวัน และ ทำแป้งหิรซ่า แป้งวนน้ำ หิรซ่า - ทำขนมปังทาเนย - ทำไส้ถั่วอกขึ้นเบคอน - ทำไข่ลวกแล้ว จัดเตรียมอาหาร ทาน ในทอนเย็น	ศักดิ์ชัย	จุฑา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
4	28.ม.ค. - 3.ก.พ. 62	- ทำใจตก , ขาชใจล้มเลิก - เดินสายเดินขบวนให้ลูกค้า - จัดเตรียมของขึ้นรถ วัตถุประสงค์ในการ - ทำใจล้มเลิกในวันถัดไป - ทำสบู่แก้คัน แด่ แผลงหน้าหน้า - เขียนโค้ดสกรีน - เตรียมของจัดสกรีนหน้ารถ	กศน.ช	กศน.ช
5	4.ก.พ. - 10.ก.พ. 62	- ทำใจตก , ขาชใจล้มเลิก - ขาชใจแก้คัน เดินสายเดิน - จัดเตรียมของขึ้นรถ วัตถุประสงค์ในการ - ขาชใจล้มเลิกในวันถัดไป - จัดสกรีน สบู่แก้คัน ขป.แก้ - ทำสบู่แก้คัน - ขาชใจ - เตรียมของจัดสกรีนหน้ารถ	กศน.ช	กศน.ช
6	11.ก.พ. - 17.ก.พ. 62	- ทำใจตก , ขาชใจล้มเลิก - ขาชใจแก้คัน - จัดเตรียมของขึ้นรถ วัตถุประสงค์ในการ - ขาชใจล้มเลิกในวันถัดไป - จัดสกรีน สบู่แก้คัน - ทำสบู่แก้คัน , แผลงหน้าหน้า - แด่ กศน.ช - เตรียมของจัดสกรีนหน้ารถ	กศน.ช	กศน.ช



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
๗	๑๘ ก.พ. - ๒๔ ก.พ. ๖๖	ทักใบ้ตา , ขาชไข่ออมเล็ก - จัดเตรียมพื้นที่ จัดดูจับในกระทัก ไข่ออมเล็กในวันถัดไป - จัดเตรียม สภาเด็กที่ ผ่านวันนิรชา - เลี้ยงดู - ทำแปรงนิรชา - เตรียมอาหารจัดเลี้ยงในอาหารกลางวัน	ศักดิ์ชัย	จิรา
๘	๒๕ ก.พ. - ๓ มี.ค. ๖๖	ทักใบ้ตา , ไข่ออมเล็ก - จัดเตรียม พื้นที่ จัดดูจับในกระทัก ไข่ออมเล็กในวันถัดไป - จัดเตรียม สภาเด็กที่ ผ่านวันนิรชา - ทักใบ้ตา - ทักใบ้ตา - ทำแปรงนิรชา - เตรียมอาหารจัดเลี้ยงในอาหารกลางวัน	ศักดิ์ชัย	จิรา
๙	๔ มี.ค. - ๑๐ มี.ค. ๖๖	ทักใบ้ตา , ไข่ออมเล็ก , ทักดูจับ - นำไข่ออมเล็ก ในกระทัก ไข่ออมเล็กในวันถัดไป - จัดเตรียม สภาเด็กที่ ผ่านวันนิรชา - ทักดูจับ ทักดูจับ สภาเด็กที่ - ทำแปรงนิรชา - เตรียมอาหารจัดเลี้ยงในอาหารกลางวัน	ศักดิ์ชัย	จิรา



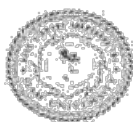
แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
13	1 เม.ย - 7 เม.ย 62	- ทำใจ้อมเหล็ก ใจตว กิวยเคียว - จัดทำขมวักดัดบ ในทหำใจ้อมเหล็ก วันถัดไป - จัดสาธิตขึ้น สภาเด็กที่ ๒๓๖๓๖ - นันโปลิกรอก - นันนวมบิว สำนับ ทำนวมบือเกอ - ทำใจ้อมของ จัดสาธิตขึ้น อานากะ เค	พิศณิ	จิ
14	8 เม.ย - 14 เม.ย 62	- ทำใจ้อมเหล็ก ใจตว ทำปาทองโก - จัดทำขมวักดัดบ ในทหำใจ้อมเหล็ก วันถัดไป - จัดสาธิตขึ้น สภาเด็กที่ ๒๓๖๓๖ - เด็นโปลิ เทมสนาก - ทำนวมบือของ จัดสาธิตขึ้น อานากะ เค	พิศณิ	จิ
15	15 เม.ย - 21 เม.ย 62	- ทำใจ้อมเหล็ก ใจตว ทำปาทองโก - ทำปาทอง - จัดทำขมวักดัดบ ในทหำใจ้อมเหล็ก วันถัดไป - จัดสาธิตขึ้น สภาเด็กที่ ๒๓๖๓๖ - ทำนวมบือ - ทำใจ้อมของ จัดสาธิตขึ้น อานากะ เค	พิศณิ	จิ
16	22 เม.ย - 29 เม.ย 62	- ทำใจ้อมเหล็ก ใจตว เด็นโปลิเทม - อานากะ - จัดสาธิตขึ้น สภาเด็กที่ ๒๓๖๓๖ - ทำใจ้อมของ จัดสาธิตขึ้น อานากะ เค	พิศณิ	จิ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	๙ ม.ค. - ๑๖ ม.ค. ๖๓	- ราชเทวินเต็ก และ วาฬเผล - เอนไลน์บรเผล - นัฒเผลวผลเผล ๖๓ - ทานเผลวเผล - จัฒน เผลอเผล - ทำคัคคเผลเผล - นัฒเผล	จัตเผล	Banyan
2	๑๙ ม.ค. - ๒๐ ม.ค. ๖๓	- เอนไลน์บรเผล - เอนไลน์บรเผล - จัฒน เผลอ lunch - นัฒเผลวผลเผล - จัฒน เผลอ dinner	จัตเผล	Banyan
3	๒๑ ม.ค. - ๒๓ ม.ค. ๖๓	- เอนไลน์บรเผล - ราชเทวินเต็ก - เอน breakfast ที่ Lounge - นัฒเผล - นัฒเผล ๖๓ - ทานเผลวเผล - จัฒน เผลอ dinner	จัตเผล	Banyan
4	๒๔ ม.ค. - ๒๖ ม.ค. ๖๓	- เอนไลน์บรเผล - เอน breakfast ที่ Lounge - นัฒเผล ๖๓ - ทำคัคคเผล - จัฒน เผลอ dinner Lounge - ราชเทวินเต็ก	จัตเผล	Banyan



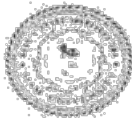
แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
5	11 ต.ค. - 12 ต.ค. 62	- เติมน้ำมันรถมอเตอร์ไซด์ - ใช้อุปกรณ์ช่าง - ใช้อุปกรณ์ช่าง, ใช้อุปกรณ์ - จัดงานโครงการ - ใช้น้ำมัน - ทำการวัด - ทำการวัด - จัดงานมอเตอร์ dinner ที่ Lounge	ผู้สอน	Bayer
6	11 ต.ค. - 12 ต.ค. 62	- เติมน้ำมันรถมอเตอร์ไซด์ - ทำการวัด - ใช้น้ำมัน - ใช้น้ำมัน - จัดงานโครงการ - จัดงานมอเตอร์ dinner	ผู้สอน	Bayer
7	19 ต.ค. - 24 ต.ค. 62	- เติมน้ำมันรถมอเตอร์ไซด์ - ใช้อุปกรณ์ช่าง - ใช้อุปกรณ์ช่าง - ใช้อุปกรณ์ช่าง - ใช้น้ำมัน - ทำการวัด - ทำการวัด - จัดงานโครงการ - ทำการวัด - ทำการวัด - จัดงานมอเตอร์ dinner	ผู้สอน	Bayer



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
8	25 กพ - 3 มีค 67	- เติมน้ำมันไฟเฟลต์ - รวบรวมเอกสาร ไร่ดาว - ทนฝนไฟ - ทำหอสลัด ฟอสฟอรัส - ทนไฟ - เติมน้ำมัน afternoon tea - จัดงานไฟเฟลต์ Dinner	วิรัตน์	Banyan
9	4 มีค - 10 มีค 67	- เติมน้ำมันไฟเฟลต์ - รวบรวมเอกสาร - ทนฝนไฟเฟลต์ - ทนฝนไฟเฟลต์ไฟเฟลต์ - ทำหอสลัด - ทนไฟ แสงไฟ - จัดงานไฟเฟลต์ Dinner	วิรัตน์	Banyan
10	11 มีค - 17 มีค 67	- เติมน้ำมันไฟเฟลต์ - รวบรวมเอกสาร - รวบรวมเอกสาร ออมเล็ต - ทนฝนไฟ เฟลต์ - เติมน้ำมันไฟเฟลต์ ขุดแก้วท - ทนฝนไฟเฟลต์ - ทำหอสลัด - ทำคานาไฟเฟลต์ไฟเฟลต์ - เติมน้ำมันไฟเฟลต์ - เติมน้ำมัน afternoon tea - จัดงานไฟเฟลต์ Dinner - จัดงานไฟเฟลต์ไฟเฟลต์	วิรัตน์	Banyan



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
11	19 มีค - 22 มีค 67	- เิ่นเต๋มไล่นาฟไฟต์ - วายกายเดี่ยว - ทอดชาทอดไก่ - เกรียนอัมข้าว - ทอดมลายันกับไฟทอดน่าน - ลุกค้าที่นาไฟนวิภา - ทาแวนวิส มุลล - ทาคานาไฟ tuna wrap - ลิดนาฟไฟต์ Dinner	ลิดาโอน	Banyan
12	25 มีค - 31 มีค 67	- เิ่นเต๋มไล่นาฟไฟต์ - วายกายเดี่ยว ไวอาน ยอนเค็ด - เกรียนอัมข้าว - ทอดมลายัน วิส - ทาแวนวิส มุลล นาดสไลด - ทอดชอยเก็ด - ทาคานาไฟ crab salad - ลิดนาฟไฟต์ Dinner	ลิดาโอน	Banyan
13	1 เมษ - 7 เมษ 67	- เิ่นเต๋มไล่นาฟไฟต์ - เกรียนอัมข้าว - ทาแวนวิส มุลล - ลากคิว ทอด นู - ฟันนารี ทนวิส - ลิดนาฟไฟต์ dinner lounge - ทาคานาไฟ Tomato mozzarella salad - ลิดนาฟไฟต์ Dinner	ลิดาโอน	Banyan



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
14	8 เม.ย - 14 เม.ย ๖7	- อินเทอร์เน็ตส่วนบุคคล - ทำหนังสือ นามบัตร - เก็บข้อมูล Lounge ตอนเช้า - หยิบเอกสาร เติร์กเมนิสถาน - เติร์กเมนิสถาน - จัด lounge afternoon tea - นันทนาการ วิดีโอ - ทำความสะอาด - จัด lounge Dinner - จัด buffet Dinner	สุจิตา	Banye
15	15 เม.ย - 21 เม.ย ๖7	- อินเทอร์เน็ตส่วนบุคคล - ทดสอบการให้บริการ เติร์กเมนิสถาน - ทำนามบัตร หนังสือ นามบัตร - ทำความสะอาด - จัด lounge Dinner - จัด buffet Dinner	สุจิตา	Banye
16	22 เม.ย - 28 เม.ย ๖7	- อินเทอร์เน็ตส่วนบุคคล - จัดกล่อง gel box - ทำนามบัตร วิดีโอ นามบัตร - ทำหนังสือ หยิบเอกสาร เติร์กเมนิสถาน - ทำวีดิทัศน์ - จัดคอลเลกชัน - จัดจาน Cheese plate - ล้างภาชนะ - จัด lounge Dinner - จัด buffet Dinner	สุจิตา	Banye



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
4	28 ธ.ค - 3 ม.ค 62	งานโสต, งานโสตมัลติ (ตอนเช้า) - จัดเตรียมของขึ้นรถ และ จัดเตรียมวัสดุตั้งในการทำโสตมัลติในวันต่อไป - งาน เลี้ยวเตี๋ยว (ตอนเช้า) - ทำโสตมัลติ ตอน กลางวัน และ ช่วงเย็น - ทำปรีนิชท์ และ ทำวนปั่นปรีชท์ - ปรุงโสตมัลติไว้ในวันถัดไป - เสร็จงาน ของวันไปพักในตอมเงิน	จิณห์	จ๊ะ
5	4 ม.ค - 10 ม.ค 62	งานโสต, งานโสตมัลติ (ตอนเช้า) - จัดเตรียมของขึ้นรถ และ จัดเตรียมวัสดุตั้งในการทำโสตมัลติในวันต่อไป - งาน เลี้ยวเตี๋ยว (ตอนเช้า) - ทำโสตมัลติ ตอน กลางวัน และ ช่วงเย็น - ทำปรีนิชท์ และ ทำวนปั่นปรีชท์ - ปรุงโสตมัลติไว้ในวันถัดไป - เสร็จงาน ของวันไปพักในตอมเงิน	จิณห์	จ๊ะ
6	11 ม.ค - 17 ม.ค 62	งานโสต, งานโสตมัลติ (ตอนเช้า) - จัดเตรียมของขึ้นรถ และ จัดเตรียมวัสดุตั้งในการทำโสตมัลติในวันต่อไป - งาน เลี้ยวเตี๋ยว (ตอนเช้า) - ทำโสตมัลติ ตอน กลางวัน และ ช่วงเย็น - ทำปรีนิชท์ และ ทำวนปั่นปรีชท์ - ปรุงโสตมัลติไว้ในวันถัดไป - เสร็จงาน ของวันไปพักในตอมเงิน	จิณห์	จ๊ะ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
7.	18 มิ.ย.-24 มิ.ย. 62	ภาคทฤษฎี , งานไปซ่อมเครื่องใช้ - จัดเตรียมของบนชั้น ชั้น 1 และจัดเตรียม จัดดูสิ่งในกรณีซ่อมเครื่องใช้ในวันต่อไป - งานเก็บขยะ (ตอนเช้า) - ทำสิ่งปลูกสร้างที่ตอนกลางวันและทำของใช้ - ทำน้ำดื่ม น้ำชา และขนมหวาน น้ำชา - ปรุงไข่ต้มและไข่ในโรงครัว - เตรียมของของไปฝากในตอนเย็น	ฐิติพันธ์	ฐิติ
8	25 มิ.ย.-31 มิ.ย. 62	ภาคทฤษฎี - งานไปซ่อมเครื่องใช้ - จัดเตรียมของบนชั้น ชั้น 1 และจัดเตรียม จัดดูสิ่งในกรณีซ่อมเครื่องใช้ในวันต่อไป - งานเก็บขยะ (ตอนเช้า) - ทำสิ่งปลูกสร้างที่ตอนกลางวัน - ทำน้ำดื่ม น้ำชา และขนมหวาน น้ำชา - ปรุงไข่ต้ม, ปรุงไข่ต้มและไข่ในโรงครัว - เตรียมของของไปฝากในตอนเย็น	ฐิติพันธ์	ฐิติ
9	1 มิ.ย.-10 มิ.ย. 62	ภาคทฤษฎี , งานไปซ่อมเครื่องใช้ - จัดเตรียมของบนชั้น ชั้น 1 และจัดเตรียม จัดดูสิ่งในกรณีซ่อมเครื่องใช้ในวันต่อไป - งานเก็บขยะ (ตอนเช้า) - ทำสิ่งปลูกสร้างที่ตอนกลางวัน - ทำน้ำดื่ม น้ำชา และขนมหวาน น้ำชา - ปรุงไข่ต้ม, ปรุงไข่ต้มและไข่ในโรงครัว - เตรียมของของไปฝากในตอนเย็น - ทำน้ำดื่ม น้ำชา และขนมหวาน น้ำชา - ปรุงไข่ต้ม, ปรุงไข่ต้มและไข่ในโรงครัว - เตรียมของของไปฝากในตอนเย็น	ฐิติพันธ์	ฐิติ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
10	11 มี.ค - 17 มี.ค 63	- งานไปตลาด , งานไปออมนิเวสต์ (ตอนเช้า) - จัดเตรียมวัตถุดิบในครัวที่ไปออมนิเวสต์ ในวันถัดไป - จัดตลาดวัน สัมภาษณ์พี่ๆ พนักงาน - จัดงานเปิดตัว ใช้กล้องวิดีโอจัดสถานที่ - เตรียมอาหารกลางวัน - ดำเนินการ งานเปิดร้าน ที่ สหกรณ์	จิณณพร	จุฑา
11	18 มี.ค - 24 มี.ค 63	- งานไปตลาด , งานไปออมนิเวสต์ - จัดเตรียมวัตถุดิบในครัวที่ไปออมนิเวสต์ ในวันถัดไป - ทำโปรโมตอาหาร เตรียมเมนูอาหาร - จัดตลาดวัน สัมภาษณ์พี่ๆ พนักงาน - เตรียมอาหารกลางวัน - ดำเนินการ งานเปิดร้าน ที่ สหกรณ์	จิณณพร	จุฑา
12	25 มี.ค - 31 มี.ค 63	- งานไปตลาด , งานไปออมนิเวสต์ - งานไปออมนิเวสต์ ในตอนเช้า - จัดเตรียมวัตถุดิบในครัว ไปออมนิเวสต์ในวันถัดไป - จัดตลาดวัน สัมภาษณ์พี่ๆ พนักงาน - เตรียมอาหารกลางวัน - ดำเนินการ งานเปิดร้าน ที่ สหกรณ์	จิณณพร	จุฑา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
13	1 เม.ย.-7 เม.ย.62	- ทักไปดาว ทักไปออมเล็ต ทักไปอเล็ก - จัดเตรียมวัตถุดิบใน คห.ทักไป ออมเล็ต ในวันถัดไป - จัดอาหารว่าง สว่าง เค้ก ต้มยำเนื้อสัตว์ - ทักไปอเล็ก นิสชา แล่นน้ำ นิสชา - นิสชา นิสชา เตรียมจัดโต๊ะอาหาร - เตรียมของ จัดอาหาร อาหารว่าง จัดอาหาร		จิราพร
14	8 เม.ย.-14 เม.ย.62	- ทักไปดาว ทักไปออมเล็ต ทักไปอเล็ก - จัดเตรียมวัตถุดิบใน คห.ทักไป ออมเล็ต ในวันถัดไป - จัดอาหารว่าง สว่าง เค้ก ต้มยำเนื้อสัตว์ - ทักไปอเล็ก นิสชา แล่นน้ำ นิสชา - นิสชา นิสชา เตรียมจัดโต๊ะอาหาร - เตรียมของ จัดอาหาร อาหารว่าง จัดอาหาร		จิราพร
15	15 เม.ย.-21 เม.ย.62	- ทักไปดาว ทักไปออมเล็ต ทักไปอเล็ก - จัดเตรียมวัตถุดิบใน คห.ทักไป ออมเล็ต ทักไปอเล็ก - จัดอาหารว่าง สว่าง เค้ก ต้มยำเนื้อสัตว์ - แล่นน้ำ นิสชา เตรียมจัดโต๊ะอาหาร		จิราพร
16	22 เม.ย.-29 เม.ย.62	- ทักไปดาว ทักไปออมเล็ต ทักไปอเล็ก จัดเตรียมวัตถุดิบใน คห.ทักไปออมเล็ตในวันถัดไป จัดอาหารว่าง สว่าง เค้ก ต้มยำเนื้อสัตว์ - แล่นน้ำ นิสชา ทักไปอเล็ก นิสชา - เตรียมของ จัดอาหาร อาหารว่าง จัดอาหาร		จิราพร



ภาคผนวก ช
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวทัศนีย์ วีรวงศาธร

รหัสนักศึกษา : 5704400004

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 095 5524178



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวฐิติรัตน์ เจียมพูนทรัพย์

รหัสนักศึกษา : 5704400081

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 090 0150302



ชื่อ – นามสกุล : นายฐิติพันธ์ รุ่งสรานนท์

รหัสนักศึกษา : 5804400007

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 063 2979451

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวทัศนีย์ วีรวงศาธร

รหัสนักศึกษา : 5704400004

คณะ : ศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 095 5524178

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวจิตรีรัตน์ เจียมพูนทรัพย์

รหัสนักศึกษา : 5704400081

คณะ : ศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 090 0150302



ชื่อ – นามสกุล : นายฐิติพันธ์ รุ่งศรานนท์

รหัสนักศึกษา : 5804400007

คณะ : ศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

เบอร์โทรศัพท์ : 063 2979451

