



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

Dried Flowers Decoration for Meeting Rooms

โดย

นางสาว อรนนท์ มะลิอ่อน 5804400230

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายงานวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรม

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

Dried Flowers Decoration for Meeting Rooms

โดย

นางสาว อรนนท์ มะลิอุ่น 5804400230

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายงานวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรม

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ : การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม
: Dried Flowers Decoration for Meeting Rooms

รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว อรนนท์ มะลิสุ่น

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชา การโรงแรม
คณะ ศิลปศาสตร มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....สุเภา สอนดี.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี)

.....นริศพร รอดเย็น.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณ บุรินทร์ รอดเยี่ยม)

.....นันทินี ทองอร.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

.....ดร.มารุจ.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาว อรนนท์ มะลิสุน
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2561

บทคัดย่อ

การทำโครงการครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ให้เกิดประโยชน์ต่อโรงแรมและเพื่อลดปริมาณการเกิดขยะภายในโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ กลุ่มตัวอย่างเป็นพนักงานภายในโรงแรม มีแผนกจัดเลี้ยงและแผนกแม่บ้านรวมทั้งหมดเป็นจำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม ทางผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมายโดยการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป เกี่ยวกับ เพศ อายุ อาชีพ โดยใช้ค่าร้อยละและการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ใช้การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม โดยใช้ค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามและคำนวณค่าเฉลี่ยตามทฤษฎีของ Maslow

ผลการวิจัยพบว่าการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุมพบว่าการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 60.00 และเป็นเพศหญิงโดยคิดเป็นร้อยละ 40.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 30 ปีขึ้นไปมากที่สุดโดยคิดเป็นค่าร้อยละ 50.00 อายุ 25 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 และอายุ 20 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.33 และจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของพนักงานโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ที่มีต่อโครงการการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม ผลโดยรวมของค่าเฉลี่ยทั้งหมดอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : ดอกไม้แห้ง การทำแห้ง งานประชุม

Project Title : Dried Flowers Decoration for Meeting Rooms
Credits : 5
By : Miss. Oranan Malisun
Advisor : Mister Suntorn Sonkitdee
Degree : Bachelor of Art
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2018

Abstract

The purpose of this project is to turn unused raw materials into new products in order to provide benefits and to reduce waste for Eastin Grand Hotel Sathorn (Bangkok). The samples were 30 employees in the Catering Department and Housekeeping Department. The data collection instruments were questionnaires. The data was analyzed and interpreted with general data analyses about gender, age and occupation by using percentage. The satisfaction towards making dried flowers for meetings were analyzed by using the percentages of the respondents. The means were calculated according to Maslow's theory.

The findings showed that the response rate was at the highest level in terms of male gender (60.00 percent), followed by that in terms of female gender (40.00 percent). They included 30 year or older respondents (50.00 percent), 25 - 30 year respondents (36.67 percent) and 20 - 25 year respondent (13.33 percent). According to the tables showing the means and standard deviations of the satisfactions of the employees towards making the dried flowers, the total mean is at high level.

Keywords: Dried Flower, Drying, Meeting

Approved by
.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้ ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคตเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน ตำแหน่ง Trainee ณ โรงแรม อีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรม อีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณบุรินทร์ รอดเยี่ยม (พนักงานที่ปรึกษา)
2. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี (อาจารย์ที่ปรึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวอรนันท์ มะลิสุ่น

24 พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 การจัดดอกไม้	3
2.2 ประเภทของการทำดอกไม้แห้ง	3-4
2.3 ดอกไม้แห้ง	4-6
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6-7
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	8
3.2 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	9-16
3.3 โครงสร้างองค์กรแผนกจัดเลี้ยง	16
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	17
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	18
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	18
3.7 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน	18-19
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดของโครงการ	20
4.2 วัตถุประสงค์ในการทำโครงการ	20
4.3 อุปกรณ์ในการทำโครงการ	20
4.4 ขั้นตอนการทำดอกไม้แห้ง	20-22
4.5 ต้นทุนการทำดอกไม้แห้ง	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6 ผลการดำเนินงาน	23-26
บทที่ 5 สรุปผลรายงานและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	29-30
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	30
บรรณานุกรม	31
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถามระดับความพึงพอใจ	
ภาคผนวก ข ภาพขณะปฏิบัติงานและการนิเทศของอาจารย์	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ตารางการดำเนินโครงการ	19
ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนการทำดอกไม้แห้ง	23
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามด้านเพศ	23
ตารางที่ 4.3 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามด้านอายุ	24
ตารางที่ 4.4 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ	24
ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของการทำดอกไม้แห้ง	28



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ดอกสแตติส	4
รูปที่ 2.2 ดอกยิปโซ่ ยิปซี	5
รูปที่ 2.3 ดอกแกลสเปียน	5
รูปที่ 2.4 ดอกส่วย	6
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ของโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ	8
รูปที่ 3.2 รูปแผนที่การเดินทาง	8
รูปที่ 3.3 ห้องพัก Superior	9
รูปที่ 3.4 ห้องพัก Superior Sky	10
รูปที่ 3.5 ห้องพัก Executive Superior Sky	10
รูปที่ 3.6 ห้องพัก Executive Deluxe	11
รูปที่ 3.7 ห้องพัก Junior Suite	11
รูปที่ 3.8 ห้องพัก Premium Deluxe	12
รูปที่ 3.9 ห้องจัดเลี้ยง Grand Ballroom	12
รูปที่ 3.10 ห้องจัดเลี้ยง Meeting Room	13
รูปที่ 3.11 ห้องจัดเลี้ยง Sky Lounge	13
รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร Chef Man	14
รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร The Glass House	14
รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Blunos	15
รูปที่ 3.15 Swizzles	15
รูปที่ 3.16 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)	16
รูปที่ 3.17 ฟิตเนส (Fitness Center)	16
รูปที่ 3.18 แผนผังตำแหน่งของแผนกจัดเลี้ยง (Banquet)	16
รูปที่ 3.19 รูปนักศึกษาฝึกงาน	17
รูปที่ 3.20 รูปพนักงานที่ปรึกษา	18
รูปที่ 4.1 การเตรียมดอกไม้ เตรียมอุปกรณ์	20
รูปที่ 4.2 การจัดตัดตกแต่งช่อดอกไม้	21
รูปที่ 4.3 การมัดปลายช่อดอกไม้	21
รูปที่ 4.4 การแขวนช่อดอกไม้คว่ำลง	22
รูปที่ 4.5 การจัดแต่งใส่บรรจุภัณฑ์	22

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.6 ด้านความสวยงามของผลิตภัณฑ์	24
รูปที่ 4.7 ด้านการใช้งาน	25
รูปที่ 4.8 ด้านขนาดของบรรจุภัณฑ์	25
รูปที่ 4.9 ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์	26
รูปที่ 4.10 ด้านความเหมาะสมกับสถานที่ที่ใช้ในการวางผลิตภัณฑ์	26
รูปที่ 4.11 ด้านใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปใหม่	27



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร เป็นโรงแรมระดับ 4.5 ดาว เปิดเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2555 เจ้าของโรงแรม คือ คุณศิริ กาญจนพาสน์ เจ้าของเดียวกับบริษัท บีทีเอส กรุ๊ป โฮลดิ้งส์ จำกัด (มหาชน) เป็นโรงแรมภายใต้การบริหารของ Absolute Hotel Services ซึ่งดูแลและบริหารโรงแรม ภายใต้แบรนด์ Eastin Hotel & Residences และ U Hotel & Resorts และให้ Mr. John Westoby เป็นผู้ดูแลและบริหารโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ แห่งนี้ โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ มีห้องพักจำนวน 390 ห้อง มีสิ่งอำนวยความสะดวกสบาย มีสถานที่ให้บริการ มีห้องอาหารให้เลือกใช้บริการ โดยรอบมีบรรยากาศที่ดี มองเห็นวิวได้กว้าง มีห้องจัดเลี้ยงจำนวน 3 ห้อง ห้องจัดเลี้ยงจัดตกแต่งอย่างสวยงาม โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทรได้รับมาตรฐานในเรื่องการบริการทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ตั้งอยู่ใจกลางเมืองในย่านธุรกิจสาทร ไม่ห่างจากแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้ทางด่วนและตั้งอยู่ติดกับสถานีรถไฟฟ้าสุรศักดิ์

ในปัจจุบันโรงแรมตอนนี้เป็นที่นิยมในการจัดงานกันเป็นจำนวนมากและในแต่ละงานก็จะต้องใช้ดอกไม้เมื่อจบงานก็อาจจะต้องการทิ้งดอกไม้ที่เสื่อมสภาพออกไป อาจจะทำให้เกิดขยะภายในโรงแรมมากขึ้นได้ ดังนั้นผู้จัดทำจึงเห็นปัญหาของดอกไม้ที่เหลือใช้เลยคิดค้นที่จะนำดอกไม้เหล่านั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อที่จะสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

ผู้จัดทำโครงการได้มีโอกาสเข้ามาเป็นนักศึกษาฝึกงานภายในโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร ด้วยเหตุผลที่อยากทำหัวข้อนี้เพราะที่แผนกจัดเลี้ยงนั้นต้องใช้ดอกไม้ในการตกแต่งห้องด้วย ไม่ว่าจะเป็นงานประชุม งานเลี้ยงโต๊ะจีน งานแต่ง งานหมั้น ล้วนต้องใช้ดอกไม้ในการตกแต่งทั้งตกแต่งภายในห้องหรือหน้าห้องเพื่อความสวยงามและเป็นมาตรฐานของโรงแรมอยู่ด้วยแล้ว และส่วนมากจะเป็นดอกไม้สดและดอกไม้ปลอมในการตกแต่ง ผู้จัดทำจึงได้คิดค้นการทำดอกไม้แห้งจากดอกไม้เหลือใช้ภายในโรงแรมเพื่อลดปัญหาขยะเหลือใช้ไปด้วย โดยการนำดอกไม้สดที่ใกล้จะหมดสภาพนำมาทำเป็นดอกไม้แห้งเพื่อที่จะนำกลับไปใช้ในการตกแต่งห้องได้ใหม่อีกครั้ง

1.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.1.1 เพื่อนำดอกไม้สดที่เหลือใช้จากกลับมาแปรรูปเป็นดอกไม้แห้งและนำกลับมาใช้งานใหม่ได้
- 1.1.2 เพื่อคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถใช้ได้จริงภายในห้องจัดเลี้ยง
- 1.1.3 เพื่อช่วยสถานประกอบการในการลดต้นทุนจากของเหลือใช้
- 1.1.4 เพื่อช่วยลดขยะภายในโรงแรม

1.2 ขอบเขตของโครงการ

1.2.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงทดลองเพื่อศึกษาความพึงพอใจของการทำดอกไม้แห้งจากดอกไม้สดที่เหลือใช้ที่แตกต่างออกไปรูปแบบเดิมโดยใช้แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

1.2.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษาเรื่องการทำดอกไม้แห้งจากดอกไม้เหลือใช้สำหรับใช้ในงานจัดเลี้ยง ได้แก่ พนักงาน โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร จำนวน 260 คน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจความคิดเห็นจากพนักงานในโรงแรมอีสตินแกรนด์ สาทร ในแผนกจัดเลี้ยงและแผนกแม่บ้าน จำนวน 30 คน ที่ได้จากการประเมินความพึงพอใจ

1.2.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

ขอบเขตของโครงการด้านพื้นที่ ได้แก่ ชั้นที่ 11 ห้อง Surasak 1 Surasak 2 Surasak 3 หรือ ห้อง Grand Ballroom ชั้นที่ 12 ห้อง Ratchadamri ห้อง Sala deang ห้อง Chong nonsi ห้อง Siam ห้อง Sathorn ชั้นที่ 33 ห้อง Sky ห้อง Krung Thon Buri ห้อง Wongwian Yai

1.2.4 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจฉบับนี้ผู้จัดทำดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.3.1 ได้นำสิ่งของที่เหลือจากการใช้แล้วมาแปรรูปเป็นสิ่งของชิ้นใหม่ได้
- 1.3.2 ได้ช่วยคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือใช้ให้กับสถานประกอบการ
- 1.3.3 ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับสถานประกอบการได้
- 1.3.4 เป็นแนวทางการหารายได้และนำไปประกอบเป็นธุรกิจในอนาคตได้

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาการทำโครงการเรื่อง “ การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม Dried Flowers Decoration for Meeting Rooms ” ในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้มีการศึกษาและตรวจสอบบทความที่เกี่ยวข้องและแบ่งเนื้อหาของเอกสารงานโดยนำเสนอออกเป็นหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

2.1 การจัดดอกไม้

2.1.1 ความหมายของการจัดดอกไม้

การนำทุกส่วนของดอกไม้ตั้งแต่ดอกใบ ก้าน ลำต้น หน่อ เป็นต้น มาจัดแต่งให้สวยงาม แต่ใหญ่เราใช้ใบและดอกเท่านั้น การจัดดอกไม้ให้สวยงามยิ่งขึ้น บางครั้งจะต้อง นำสิ่งอื่นมารวมจัดด้วย เช่น กระดาษ ริบบิ้น โบว์ ผ้า ตัวสัตว์ มาแต่งประดับแต่สิ่งเหล่านั้นจะต้องถูกเคลือบด้วยน้ำยากันเปียกก่อนนำมาใช้การจัดดอกไม้จึงประกอบไปด้วยวัสดุ- อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ ผู้จัดดอกไม้จึงควรเรียนรู้องค์ประกอบของการจัดดอกไม้

2.2 ประเภทของการทำดอกไม้แห้ง

พนิดา จงสุขสันต์ (2538) ได้เขียนขั้นตอนการทำดอกไม้แห้งด้วยวิธีการต่างๆ ได้ดังนี้

2.2.1 การฝึกลม เป็นวิธีที่เก่าแก่และทำได้ง่ายที่สุด โดยการแขวนดอกไม้ห้อยหัวลงในที่แห้งและมีด มีการถ่ายเทอากาศใช้เวลา 2 – 3 สัปดาห์ การทำแห้งวิธีนี้จะได้ก้านดอกตั้งตรง สีคงเดิม แต่ดอกไม้บางชนิดสีจะซีดหรือเปลี่ยนแปลงเป็นสีน้ำตาล

2.2.2 การอัดแห้ง มักใช้กับหญ้าใบไม้ต่างๆ และดอกไม้ที่มีกลีบดอกบางหรือมีกลีบดอกซ้อนหลายชั้นที่ไม่หนาเกินไป ใช้เวลาอัดแห้งในกระดาษดูดซับความชื้น เช่น กระดาษหนังสือพิมพ์ประมาณ 1 เดือน ดอกไม้ที่แห้งสนิท มักนำไปติดกรอบรูปและทำบัตรอวยพรต่างๆ

2.2.3 การเคลือบด้วยกิลิเชอริน วิธีนี้ใช้กับใบไม้ ทำให้ใบอ่อนและยืดหยุ่นได้ แต่สีจืดจางลงหรือเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล โดยการใส่กิลิเชอรินต่อน้ำในอัตราส่วน 1:2 แล้วทำให้เกิดบาดแผลบริเวณปลายก้านใบ เพื่อช่วยให้ดูดกิลิเชอรินได้ง่ายขึ้น นำลงจุ่มในสารละลายประมาณ 3 สัปดาห์ จะอึดด้วยกิลิเชอริน ผิวหน้าจะเป็นมัน นำมาห้อยหัวลงเก็บในที่มืดและแห้ง ระการนำไปใช้งานต่อไป

2.2.4 การตากแดดหรืออบในตูบ วิธีนี้ใช้กับดอกไม้บางชนิด เช่น จักรพรรดิอินทร์ รูปฤๅษี กระถินท่ง และฝักของพืชบางชนิด นำมาทำแห้งโดยการตากแดด หรือ อบในเตาไฟอ่อนๆ

2.2.5 การฟอกสี มักทำกับใบเฟิร์น โดยจุ่มลงในสารละลายของสารฟอกสี 1 ถ้วยต่อน้ำ 1 แกลลอนนาน 24 ชั่วโมง หรือจนใบหมดสีเขียวจากนั้นนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วซับให้แห้งนำไปจุ่มกลีเซอรินหรือวางในกระดาษดูดซับความชื้น

2.2.6 การใช้ทราย โดยการฝังดอกไม้ลงในทรายที่แห้ง ทรายช่วยให้ดอกไม้คงรูป แต่ไม่ได้ช่วยดูดความชื้น จะต้องปล่อยให้ น้ำระเหยออกจากดอกไม้เอง ระยะเวลาในการฝังจึงขึ้นกับความชื้นในอากาศ

2.2.7 การใช้ซิลิกาเจล ซิลิกาเจลเป็นสารประกอบทางเคมี ซึ่งมีประสิทธิภาพในการดูดซับความชื้นได้สูงเมื่อนำดอกไม้ลงฝังในซิลิกาเจล ซิลิกาจะค่อยๆ ดูดความชื้นออกจากดอกไม้ วิธีการนี้จะช่วยรักษารูปทรงและสีของดอกไม้ไว้ได้ ระยะเวลาในการฝัง ขึ้นกับความชื้นภายในดอกไม้

2.3 ดอกไม้แห้ง

ดอกไม้ที่นิยมนำมาทำเป็นดอกไม้แห้ง ได้แก่

2.3.1 ดอกสแตติส

ดอกสแตติส เป็นไม้ดอกที่มีความสวยงามได้นานและคงรูปได้แม้ดอกจะแห้ง จึงมักจะนำไปประดับแซมในช่อดอกไม้ใหญ่ๆ เพื่อประดับในงานพิธีต่างๆ และงานแต่งงาน สแตติสเป็นไม้เมืองหนาว ไม่ค่อยถูกกับแสงแดด ถ้าให้เจอกับแสงแดดเป็นเวลานาน จะทำให้สีของดอกซีดลงเพราะกลีบดอกขาดน้ำ ในช่วงที่มีการนัดเดท หรือวันครบรอบในโอกาสพิเศษต่างๆ หนุ่มสาวในแถบยุโรปมักจะมอบดอกสแตติสให้อีกฝ่าย เพราะมีความหมายว่า ความรู้สึกดีๆ ที่คงอยู่ตลอดไป

ดังรูปที่ 2.1



รูปที่ 2.1 ดอกสแตติส

ที่มา : <https://www.fruitnflora.com/meaning-of-flower>

2.3.2 ดอกยิปโซ ยิปซี

ดอกยิปโซ ยิปซี เป็นดอกไม้เมืองหนาวมีลักษณะฝอยๆ ดอกเล็กๆ สีขาว ดอกยิปโซแม่แห้งแล้วยังคงสภาพเป็นดอกไม้ที่สวยงามอยู่ได้คงทน ความหมายของดอกยิปโซสื่อถึงความ

บริสุทธิ์ จริ่งใจ อ่อนหวาน และ รักแรกพบ เหมาะสำหรับให้กับคนที่เรตกหลุมรักตั้งแต่แรกเจอ จึงได้ชื่อว่า ดอกไม้แห่งรักแรก ดังรูปที่ 2.2



รูปที่ 2.2 ดอกยิปโซะ ยิปโซ่

ที่มา : http://bluecolo.blogspot.com/2018/08/blog-post_7.html

2.3.3 ดอกแคสเปีย

ดอกนี้จะอยู่ได้นานเหมือนดอกสแตติส ความหมายของดอกนี้ก็คือ ความรักที่มั่นคงไม่เปลี่ยนแปลง และจะไม่เสื่อมเลือนสำหรับชาวอเมริกันนั้นจะใช้ดอกคาร์เนชั่นแทนดอกมะลิในวันแม่อีกด้วยซึ่งจะแบ่งการให้ดอกคาร์เนชั่นเป็น 2 แบบอันได้แก่ 1.ถ้ามารดายังชีวิตอยู่จะมีการประดับตกแต่งบ้านหรือประตูด้วยดอกคาร์เนชั่นสีชมพู 2.ถ้าหากว่ามารดาได้เสียชีวิตไปแล้วจะประดับเป็นดอกคาร์เนชั่นสีขาวแทน ดังรูปที่ 2.3



รูปที่ 2.3 ดอกแคสเปีย

ที่มา : <http://pimchnaok2545.blogspot.com/p/3.html>

2.3.4 ดอกส่วย

ดอกไม้ดอกน้อยที่สามารถงสีสั่นและความงามข้ามกาลเวลา ดอกส่วยเป็นสัญลักษณ์ของวันแห่งความสุข มีความหมายโดยนัยว่า ความสดชื่นเบิกบาน และความรักเดียวใจเดียว ดอกส่วยจึงมักใช้ในการประดับผมเจ้าสาวและมอบเป็นช่อดอกไม้ให้ผู้ที่รักหรือคนที่เราหลงรัก ดังรูปที่ 2.4



รูปที่ 2.4 ดอกส่วย

ที่มา : <https://www.kinlakestars.com/flower-meaning/>

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พนิดา จงสุขสันต์ (2538) ได้ศึกษาเรื่อง การทำดอกไม้แห้งโดยใช้ซิลิกาเจล ได้กล่าวไว้ว่า จากการทดลองทำดอกไม้แห้งโดยใช้สารดูดความชื้นซิลิกาเจลกับดอกกุหลาบ และดอกกล้วยไม้ พบว่า ดอกกุหลาบจะแห้งสนิทเมื่อใช้เวลาฝังในซิลิกาเจลนาน 21 วัน โดยที่กุหลาบพันธุ์ King's Ransom มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมากที่สุดและมีการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเกิดการ oxidation ของสารประกอบฟีนอลิก (Salunkhe, 1990) ขณะที่ดอกกุหลาบพันธุ์ Christian Dior ซึ่งมีสีแดง และพันธุ์ Super Star ซึ่งมีสีส้ม ไม่มีการเกิดสีน้ำตาล เมื่อนำมาเคลือบดอกจะมีความสวยงาม มากกว่า ส่วนกุหลาบพันธุ์ Miss All American Beauty ซึ่งมีสีชมพู เมื่อแห้งสนิทกลับดอกจะหดตัว และเกิดรอยย่นที่ปลายกลีบดอกอย่างเห็นได้ชัด รูปทรงดอกไม้ที่ดีและมีสีสด กุหลาบดอกเล็กพันธุ์ Super Star ซึ่งมีสีส้ม ใช้เวลาในการทำแห้งน้อยกว่าพันธุ์อื่นๆ คือ 12 วัน เนื่องจากมีน้ำหนักน้อยกว่า กลีบดอกเล็กและจำนวนไม่มาก ส่วนดอกกล้วยไม้ใช้เวลาในการทำแห้งน้อยกว่ากุหลาบคือใช้เวลา 12 วัน เนื่องจากมีกลีบชั้นเดียว จึงสูญเสียน้ำได้ง่ายและรวดเร็ว กล้วยไม้พันธุ์ Dendrobium Sonia มีการหดตัวของกลีบดอกเล็กน้อยและมีการเกิดสีน้ำตาลในช่วงที่เป็นสีขาว ส่วนพันธุ์ Dendrobium Sonia มีการหดตัวของกลีบดอกเล็กน้อย กลีบดอกซีดจางลงเป็นสีม่วงหม่น รูปทรงดอกดีกว่าพันธุ์ Dendrobium Sonia เมื่อนำมาเคลือบดอก จึงมีความสวยงามกว่า การเก็บรักษาดอกไม้แห้งในสภาพห้องที่ทำให้ดอกไม้แห้งเสียสภาพได้ เนื่องจากความชื้นในอากาศเป็นตัวการที่ทำให้ดอกไม้แห้งเสียสภาพไป การเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทมีสารดูดความชื้นซิลิกาเจลอยู่ด้วย ดอกไม้แห้งจะคงสภาพดีไม่มีการเปลี่ยนแปลงของสีและรูปทรงดอก เมื่อนำมาเคลือบดอกด้วยสารเคลือบที่มีส่วนประกอบต่างกัน การเคลือบดอกจึงให้ผลที่แตกต่างกันออกไป โดยที่เบบี้ออยล์ซึ่งเป็นน้ำมันใสเมื่อนำมาเคลือบดอก น้ำมันจะแทรกซึมผ่านเข้าไปในเซลล์ของกลีบดอก ทำให้กลีบดอกบางและโปร่ง เห็นเส้นบนกลีบดอกชัดเจน โดยเฉพาะกล้วยไม้ ส่วนเบบี้ออยล์ซึ่งมีความมันไม่มากนักและไม่มีลักษณะเป็นน้ำมัน จะเคลือบกลีบภายนอกของกลีบดอกไม้ ซึ่งเมื่อเวลาผ่านไปหลายวัน จึงสามารถหลุดออกจากกลีบดอกได้ ความมันบนกลีบดอกจึงหายไป สำหรับแลคเกอร์

นิคสเปย์เมื่อเคลือบบนผิวของกลีบดอกทำให้กลีบดอกกุหลาบแข็งและเป็นมันเงาแต่ผิวดอก
กล้วยไม้ไม่มีความมันตามธรรมชาติมากจึงเคลือบติดน้อยกว่า การเคลือบด้วยสวอร์เคลือบนอกจาก
จะทำให้ดอกไม้แห้งเป็นมันเงาแล้ว ยังเป็นการป้องกันความชื้นจากภายนอกที่จะเข้าไปทำให้
ดอกไม้แห้งเสียสภาพได้ รูปทรงดอกจะไม่มีการเปลี่ยนแปลงและมีการใช้งานที่คงทนยิ่งขึ้น



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ
ที่ตั้ง : 33/1 ถนนสาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร
กรุงเทพมหานคร 10120
โทรศัพท์ : 02 210 8100
E-mail : rsvn@eastingrandsathorn.com
เว็บไซต์ : <https://www.eastinhotelsresidences.com>



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์สถานประกอบการโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

ที่มา : <http://www.oce.rmutk.ac.th/images/Eastin.png>

รูปที่ 3.2 แผนที่การเดินทางมาโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

ที่มา : <http://www.thaiticketmajor.com/travel/images>

3.2 ลักษณะการประกอบการ

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ให้บริการห้องพักพร้อมทั้งลิ้น 390 มีบริการฟรีอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) และภายในห้องมีสิ่งอำนวยความสะดวก ภายในโรงแรมมีห้องพักปรับอากาศพื้นที่กว้างขวางที่ใหม่และทันสมัยมีโทรทัศน์จอแบนพร้อมระบบช่องสัญญาณดาวเทียมและเคเบิลตลอด 24 ชม. มินิบาร์ครบครัน อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ และตู้รับยาสวนบุคคล ห้องน้ำมีฝักบัวน้ำอุ่น รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ในห้องพักฟรี โรงแรมมีพื้นที่จอดรถฟรี ศูนย์บริการธุรกิจ บริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ บริการดูแลเด็ก มีบริการห้องอาหาร ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร The Glass House ให้บริการอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ ห้องอาหารจีน Chef man และห้องอาหาร Blunos และมีให้บริการบาร์ Swizzles นอกจากนี้โรงแรม อีสติน แกรนด์สาทรยังมีบริการ ห้องประชุมและ จัดเลี้ยง บริการซักรีด/ซักแห้ง

โรงแรมอยู่ห่างจากย่านใจกลางกรุงเทพมหานครโดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถไฟฟ้าเพียงไม่กี่นาที และตัวโรงแรมมีสะพานเชื่อมจากชั้น 3 เพื่อเดินออกไปยังสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสสุรศักดิ์ได้ และยังห่างจากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ 45 นาที หากเดินทางด้วยรถยนต์บนทางด่วน

3.2.1 ห้องพัก

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร มีห้องพักทั้งหมด 390 ห้อง ประเภทห้องพักมีทั้งหมด 6 ประเภท ได้แก่ Superior, Superior Sky, Executive Superior sky, Executive Deluxe, Junior Suite, Premium Deluxe มีรูปภาพประกอบดังภาพต่อไปนี้

1) ห้องพัก Superior Room

ห้องพักแบบ Superior มีเครื่องปรับอากาศ ทีวีจอแอลซีดีอินเทอร์เน็ตฟรี มินิบาร์ที่มีอุปกรณ์ครบโทรศัพท์ อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไคร์เป่าผม ตู้เซฟในห้องและความบันเทิง ภายในห้อง พักล่าสุดห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1 คนในเตียงที่จัดไว้ให้สามารถเพิ่มเติมเตียงเสริมได้ ดังรูปที่ 3.3



รูปที่ 3.3 ห้องพัก Superior

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

2) ห้องพัก Superior Sky

ห้องพักแบบ Superior Sky มีเครื่องปรับอากาศ ที่วีจีโอแอลซีดีอินเทอร์เน็ต ฟรี มินิบาร์พร้อมของครบครัน โทรศัพท์ อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไดรฟ์เป่าผม ตู้เซฟในห้องและความบันเทิงล่าสุดในห้อง เติงขนาดคิงไซส์หรือเตียงแฝด ห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1 คนในเตียงที่จัดไว้ให้ สามารถเพิ่มเตียงเสริมได้ ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องพัก Superior Sky

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

3) Executive Superior Sky

ห้องพักแบบ Executive Superior Sky มีเครื่องปรับอากาศ ที่วีจีโอแอลซีดีอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรีมินิบาร์ โทรศัพท์ อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไดรฟ์เป่าผม ตู้เซฟในห้อง ความบันเทิงในห้องล่าสุด สิทธิพิเศษรวมถึงอาหารเช้าในลานจอดรถบริการชากาแฟเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และของว่างตลอดทั้งวันบาร์เปิดให้บริการเครื่องดื่มไม่จำกัดตั้งแต่เวลา 17.30 - 19.30 น. และสิทธิประโยชน์อื่น ๆ อีกมากมาย เติงขนาดคิงไซส์หรือเตียงแฝด ห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1 คนในเตียงที่จัดไว้ให้ สามารถเพิ่มเตียงเสริมได้ ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องพัก Executive Superior Sky

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

4) ห้องพัก Executive Deluxe

ห้องพักแบบ Executive Deluxe มีเครื่องปรับอากาศทีวี อินเทอร์เน็ต Wi-Fi ฟรีมินิบาร์พร้อมเครื่องดื่ม โทรศัพท์ IDD อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไดรฟ์เป่าผม ตู้เซฟในห้อง ความบันเทิงภายในห้องพักล่าสุดห้องน้ำที่มีอุปกรณ์ครบครันรวมถึงอ่างอาบน้ำและสิทธิพิเศษ

Executive Lounge เต็มรูปแบบรวมถึงบริการอาหารเช้าในลานจิบบริการชา กาแฟ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และของว่างตลอดทั้งวันบาร์เปิดให้บริการเครื่องดื่มไม่ จำกัด เวลา 17.30 - 19.30 น. และสิทธิประโยชน์อื่น ๆ ห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1 คนในเตียงที่จัดไว้ให้ เพิ่มเติมเสริมได้ ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 ห้องพัก Executive Deluxe

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

5) ห้องพัก Junior Suite

ห้องพักแบบ Junior Suite มีเครื่องปรับอากาศ ที่วิวแอลซีดีประเทศ อินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) พรีเมียมบาร์ โทรศัพท์ อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไดรฟ์แปรม ตัวเซฟ ในห้อง ความบันเทิงในห้องล่าสุด ห้องน้ำพร้อมอ่างอาบน้ำและสิทธิพิเศษ Executive Lounge เต็มรูปแบบ รวมถึงบริการอาหารเช้าในลานจิบบริการชา กาแฟ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และอาหารว่างตลอดทั้งวัน บาร์เปิดให้บริการเครื่องดื่มไม่ จำกัด และแกล้มตั้งแต่ 17.30 ถึง 19.30 น. และอีกมากมาย สิทธิ ประโยชน์พิเศษ ห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1 คนในเตียงที่จัดไว้ให้ ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้องพัก Junior Suite

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

6) ห้องพัก Premium Deluxe

ห้องพักแบบ Premium มีเครื่องปรับอากาศ ที่วิวแอลซีดี อินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) พรีเมียมบาร์ โทรศัพท์ อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ ไดรฟ์แปรม ตัวเซฟ ในห้องความบันเทิงในห้องล่าสุด ห้องน้ำพร้อมอ่างอาบน้ำและสิทธิพิเศษ Executive Lounge เต็มรูปแบบ รวมถึงบริการ

อาหารเช้าในเลาน์ ฟริชกาแฟเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และอาหารว่างตลอดทั้งวันบาร์เปิดให้บริการเครื่องดื่มไม่ จำกัด และแกล้มตั้งแต่ 17.30 ถึง 19.30น. และอีกมากมาย สิทธิประโยชน์พิเศษ ห้องนี้สามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สูงสุด 2 คนและเด็ก 1คนในเตียงที่จัดไว้ให้ สามารถเพิ่มเตียงเสริมได้ ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้องพัก Premium Deluxe

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

3.2.2 ห้องจัดเลี้ยงของโรงแรม

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร มีห้องจัดเลี้ยง ทั้งหมด 3 ห้อง ได้แก่ Surasak Ballroom , Meeting Room และ Sky Lounge มีรูปภาพประกอบดังต่อไปนี้

1) ห้องจัดเลี้ยง Grand Ballroom

ห้องจัดเลี้ยง Grand Ballroom อยู่ที่ชั้น 11 ของโรงแรม ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่รองรับแขกได้มากถึง 500 ท่าน เหมาะแก่การเป็นสถานที่จัดงาน ไม่ว่าจะเป็น งานแต่งงาน, งานหมั้น, งานเลี้ยง, งานอื่นๆ และยังสามารถจัดแบ่งเป็นห้องประชุมได้อีก เพราะภายในห้องใหญ่สามารถแบ่งเป็น 3 ห้องเล็ก ๆ ได้อีกด้วย มีห้อง Surasak 1 ซึ่งจะมีขนาดใหญ่ที่สุด และห้อง Surasak 2 , Surasak 3 ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้องจัดเลี้ยง Grand Ballroom

ที่มา : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

2) ห้องจัดเลี้ยง Meeting Room

ห้องจัดเลี้ยง Meeting Room อยู่ที่ชั้น 12 เป็นห้องจัดเลี้ยงที่มีขนาดลองลงมาเป็นห้องจัดเลี้ยงที่เหมาะสมแก่การจัด สัมมนา การจัดประชุม จัดมีดั่ง บนชั้น 12 นี้จะมีทั้งหมด 5 ห้องด้วยกัน มีห้อง Ratchadamri ห้อง Sala deang ห้อง Chong nonsi ห้อง Siam ห้อง Sathorn ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 ห้องจัดเลี้ยง Meeting Room

ที่มา : ผู้จัดทำทำการถ่ายภาพ

3) ห้องจัดเลี้ยง Sky Lounge

ห้องจัดเลี้ยง Sky Lounge อยู่ที่ชั้น 33 ซึ่งเป็นชั้นบนสุดของโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร ซึ่งมองเห็นวิวและบรรยากาศโดยรอบได้กว้างไกล เห็นความสวยงามของกรุงเทพ ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 ห้องจัดเลี้ยง Sky Lounge

ที่มา : ผู้จัดทำทำการถ่ายภาพ

3.2.3 ห้องอาหารและบาร์ (Restaurants and Bars)

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร มีห้องอาหารทั้งหมด 3 ห้อง ได้แก่ Chef Man , The Glass House , Blunos , Swizzles มีรูปภาพประกอบดังต่อไปนี้

1) ห้องอาหาร Chef Man

ห้องอาหาร Chef Man อยู่ที่ชั้น 3 เวลาให้บริการ: อาหารกลางวัน 11.00 - 14.30 น. อาหารเย็นเปิดให้บริการเวลา 18.00 น. - 22.00 น.รสชาติแห่งอาณาจักรมังกร ห้องอาหาร

Chef Man Chinese นำเสนออาหารกวางตุ้งแท้ๆอาหารพิเศษประจำจังหวัดเมนูดื่มชาที่สร้างสรรค์และชุดน้ำชาคุณภาพเยี่ยมในบรรยากาศผ่อนคลาย แต่หรูหรา เมนูอาหารที่คัดสรรมาอย่างดีเน้นส่วนผสมที่ประณีตอาหารทะเลสดใหม่และรสชาติดั้งเดิม ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร Chef Man

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

2) ห้องอาหาร The Glass House

ห้องอาหาร The Glass House อยู่ที่ชั้น 5 อาหารเช้าแบบบุฟเฟ่ต์: 700 บาท สุกทิต่อท่าน เปิด 06.00 - 11.30 น. ทุกวัน บุฟเฟ่ต์นานาชาติมื้อกลางวัน: 900 บาท สุกทิต่อท่าน วันจันทร์ – วันเสาร์ เปิด 12.00 น. - 14.30 น. บุฟเฟ่ต์แกรนด์วันหยุดสุดสัปดาห์: 1,800 บาท สุกทิต่อท่าน อาหารเย็นวันศุกร์ - วันเสาร์ เปิด 18.00 - 22.00 น. และอาหารกลางวันวันอาทิตย์เปิด 12.00 - 15.00 น. อาหารตามสั่ง เปิด 12.00 - 23.30 น. ทุกวัน ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร The Glass House

ที่มา : <https://www.eastinhotelsresidences.com>

3) ห้องอาหาร Blunos

ห้องอาหาร Blunos เป็นร้านอาหารใหม่ของ Chef Martin Blunos อยู่ที่ริมสระน้ำชั้น 14 ของเราและเป็นสถานที่แรกที่ได้รับ 2 Michelin Star เปิดทำการนอกประเทศอังกฤษ ลืมการรับประทานอาหารรสเลิศและการผจญภัยสุดล้ำ Blunos เป็นเรื่องของความคุ้มค่าและความสะดวกสบายของอาหารคลาสสิกที่ทำจากวัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดีและเป็นที่ต้องการของมิชลิน สตาร์ของมาร์ติน เปิดเวลา 09.00 - 24.00 น. ทุกวัน อาหารตามสั่งเปิด 11.00 - 24.00 น. ทุกวัน ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Blunos

ที่มา : <https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/blunos.html>

4) Swizzles

ห้องอาหาร Swizzles นำเสนอไวน์และสุรานานาชาติ, เบียร์ ค็อกเทลสด ชื่น น้ำผลไม้คั้นสด กาแฟและชาที่ดีที่สุดและทาปาสโฮมเมดที่คัดสรรแล้วและของว่างเพื่อให้คุณเพลิดเพลินในบรรยากาศสบาย ๆ เหมาะสำหรับการประชุมสำคัญสถานที่พักผ่อนใน บริษัท ที่ดีหรือเป็นสถานที่หลบหนีจากวิถีชีวิตที่วุ่นวาย เปิดให้บริการเวลา 10.00 – 24.00 ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 Swizzles

ที่มา : โรงแรมอีสตินแกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

3.2.3 บริการต่าง ๆ ของโรงแรม

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร มีบริการให้เลือกใช้บริการ เช่น Swimming Pool, Fiyness Center

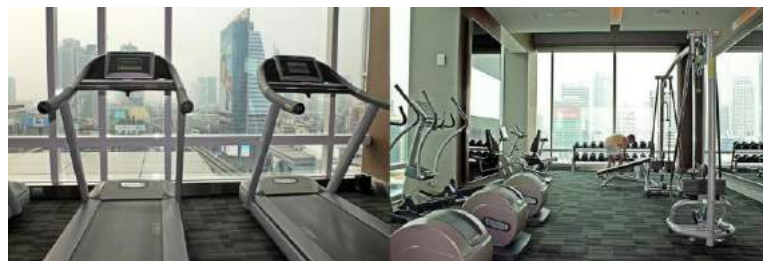
1) สระว่ายน้ำ (Swimming Pool) สระว่ายน้ำที่โรงแรมอีสตินแกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ แห่งนี้มีบริการที่ให้แขกที่ได้เลือกใช้ ดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

ที่มา : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

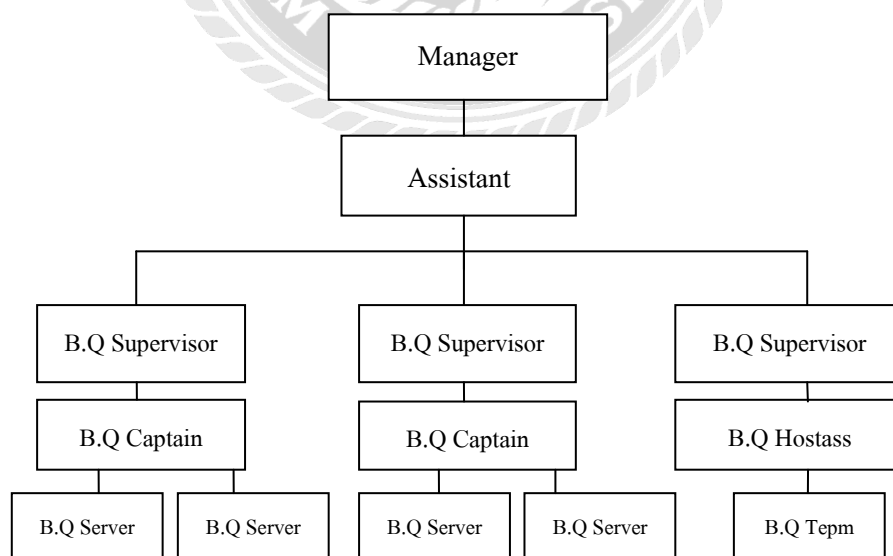
2) ฟิตเนส (Fitness Center) ฟิตเนสที่โรงแรมอีสติน
แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ แห่งนี้ สำหรับให้แขกได้เลือกใช้บริการ ดังรูปที่ 3.17



รูปที่ 3.17 ฟิตเนส (Fitness Center)

ที่มา : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

3.3 โครงสร้างองค์กรแผนกจัดเลี้ยง (Banquet)



รูปที่ 3.18 แผนผังตำแหน่งของแผนกจัดเลี้ยง (Banquet)

ที่มา : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ – นักศึกษาฝึกงาน : นางสาว อรนนท์ มะลิสุ่น

ตำแหน่ง / แผนก : Trainee / Banquet

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน : 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562



รูปที่ 3.19 รูปนักศึกษาฝึกงาน

2562

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ :

- นำดอกไม้เพื่อขึ้นไปวางไว้ในห้องที่ในแต่ละวันที่เราดูแล
- ขึ้นห้องที่ได้รับมอบหมายเปิดไฟ เปิดแอร์ เช็กภายในห้องว่ามีอะไรขาดไหม
- จัดเตรียมเปิดเครื่องกาแฟ จัดเตรียมชา จัดเตรียมนม เตรียมน้ำเย็น ไว้เพื่อบริการ
- ยืนต้อนรับแขก (Hostess) และก็จะยืนประจำที่เครื่องกาแฟ คอยให้บริการด้านชาและกาแฟ
- พอแขกเริ่มประชุม ก็จะมีเวลาที่ต้องไปรับของเบรกช่วงเช้าขึ้นมาไว้หน้าห้องประชุมของแขก
- พอแขกเบรกก็จะเข้าไปเคลียร์แก้วกาแฟ ขวดน้ำเปล่าที่หมดแล้ว เคลียร์เศษลูกอม ออกมา
- เมื่อแขกไปพักรับประทานอาหารกลางวัน ก็จะทำการรีเซ็ตห้องให้เหมือนใหม่แต่ของแขกยังคงอยู่ที่เดิมเพื่อรอแขกมาประชุมต่อ
- พอแขกขึ้นมาจากรับประทานอาหารกลางวัน ก็ยืนให้บริการชาและกาแฟกับแขก
- พอแขกเข้าห้องประชุมต่อ ก็ลงไปรับของเบรกช่วงบ่าย
- เมื่อประชุมเสร็จ ก็จะทำงาน Set up ห้องใหม่เพื่อเป็นงานใหม่
- เสิร์ฟอาหาร เสิร์ฟน้ำ เสิร์ฟเครื่องดื่ม
- จัดโต๊ะงานจัดเลี้ยง
- เช็ดอุปกรณ์เพื่อเตรียมงานจัดเลี้ยง
- เคลียร์งานที่แขกรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วออกจากโต๊ะ

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ – นามสกุล : คุณ นุรินทร์ รอดเยี่ยม
ตำแหน่ง : Captain Banquet
สถานประกอบการ : โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร



รูปที่ 3.20 Captain Banquet
พนักงานที่ปรึกษา

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์
ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน พ.ศ.2562 หยุดอาทิตย์ละ 2 วันและหยุดตามวันนักขัตฤกษ์

3.7 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีดำเนินงานโครงการการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม มีดังนี้

3.7.1 กำหนดหัวข้อโครงการ โดยการสังเกตถึงปัญหาที่ได้อุปและสามารถแก้ไขได้จริงจึงนำมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา

3.7.2 เสนอหัวข้อและเขียนวัตถุประสงค์ ที่มาและความสำคัญของปัญหาและส่งให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบว่ามีความเหมาะสมที่จะนำมาทำได้จริง
3.8.1 กำหนดหัวข้อที่จะทำโครงการ โดยการสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ปัญหาโดยนำมาใช้เป็นหัวข้อโครงการสหกิจ

3.7.3 รวบรวมข้อมูลภายในโรงแรม รวมถึงการสังเกตการณ์ และเก็บข้อมูลเพื่อเอาไว้ใช้ในการทำโครงการ

3.7.4 นำข้อมูลที่รวบรวมมาจากภายในโรงแรมมาทำการวิเคราะห์เพื่อใช้ประกอบในการจัดทำโครงการ

3.7.5 เริ่มปฏิบัติทำโครงการ และมีการส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบดูเป็นระยะ

3.7.6 เมื่ออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบแล้วพบว่าโครงการมีข้อมูลที่ยังไม่สมบูรณ์ จึงนำมาแก้ไขให้ถูกต้อง

3.7.7 สรุปผลข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของโครงการ และเรียบเรียงให้ถูกต้อง

3.7.8 นำเสนอโครงการที่ทำในวันที่กำหนด

ขั้นตอนการดำเนินโครงการ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน พ.ศ.2562

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินโครงการในการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย
ตั้งหัวข้อโครงการ				
รวบรวมข้อมูลของโครงการ				
เริ่มดำเนินโครงการ				
ตรวจสอบความถูกต้อง				
โครงการเสร็จเรียบร้อย				

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดของโครงการ

โครงการครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะนำดอกไม้สดที่เสื่อมสภาพมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อไว้ใช้ในงานประชุมต่อไปได้ และเพื่อช่วยสถานประกอบการลดต้นทุนจากของเหลือใช้ซึ่งสามารถสร้างประโยชน์ให้กับสถานประกอบการได้

4.2 วัตถุดิบในการทำโครงการ

- 1) ดอกสแดตีส
- 2) ดอกสุ่ย

4.3 อุปกรณ์ในการทำโครงการ

- 1) บรรจุกัณฑ์
- 2) กรรไกร
- 3) หนั้งยาง

4.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการทำดอกไม้แห้งมีดังนี้

4.4.1 ทำการจัดเตรียมดอกไม้และอุปกรณ์ที่จะใช้ ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 เตรียมดอกไม้ เตรียมอุปกรณ์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

4.4.2 ทำการจัดตกแต่งช่อดอกไม้ ตัดให้พอใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 จัดตัดตกแต่งช่อดอกไม้

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

4.4.3 ทำการมัดปลายของก้านดอกไม้ให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 มัดปลายช่อดอกไม้

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

4.4.4 แวนช่อดอกไม้คว่ำลงเก็บไว้ในอุณหภูมิที่อบอุ่นและแห้ง เพื่อป้องกันการเน่าเหี่ยว และสีที่จางลง การปล่อยให้อากาศถ่ายเทจะช่วยให้ดอกไม้แห้งและป้องกันเชื้อรา ทั้งไว้ประมาณ 5-7 วัน ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 แวนช่อดอกไม้คว่ำลง

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

4.4.5 เมื่อได้ดอกไม้แห้งตามที่ต้องการแล้วก็นำมาทำการจัดแต่งใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และตกแต่งบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 จัดแต่งใส่บรรจุภัณฑ์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

4.5 ต้นทุนการทำดอกไม้แห้ง

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุน (บาท)
1	ดอกสแตติส	500 กรัม	ของโรงแรม	-
2	ดอกสூย	500 กรัม	ของโรงแรม	-
3	ขวดบรรจุภัณฑ์	12.70 เซนติเมตร	60	60
รวม				60 บาท

ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนการทำดอกไม้แห้ง

4.6 ผลการดำเนินงาน

4.6.1 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ที่มีต่อโครงการ “การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม” โดยใช้กลุ่มตัวอย่าง 30 คน ทำการเก็บข้อมูลในเดือนมกราคมถึงเดือนเมษายน

ทางผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมายตามลำดับดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงานเกี่ยวกับ เพศ อายุ แผนก โดยใช้คำร้อยละ

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองใช้การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุมโดยใช้คำร้อยละของ ผู้ตอบแบบสอบถามและคำนวณค่าเฉลี่ยตามทฤษฎีของ Maslow

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
หญิง	12	40.00
ชาย	18	60.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านเพศ มีเพศชาย มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60 และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 40

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ต่ำกว่า 20 ปี	-	-
20 - 25 ปี	4	13.33
25-30 ปี	11	36.67
30 ปีขึ้นไป	15	50.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่อายุ 30 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 อายุ 25 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 อายุ 20 - 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.33 อายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 0

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม

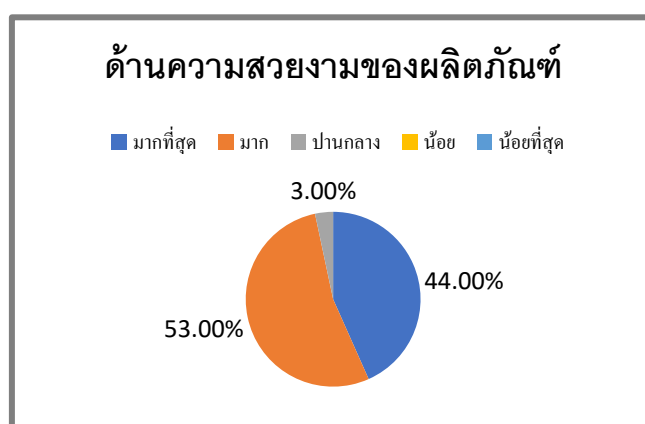
อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
พนักงานแผนกจัดเลี้ยง	17	56.67
พนักงานแผนกแม่บ้าน	13	43.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ พนักงานแผนกจัดเลี้ยง คิดเป็นร้อยละ 56.67 และ พนักงานแผนกแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 43.33

4.6 สรุปผลการประเมิน

4.6.1 ด้านความสวยงามของผลิตภัณฑ์

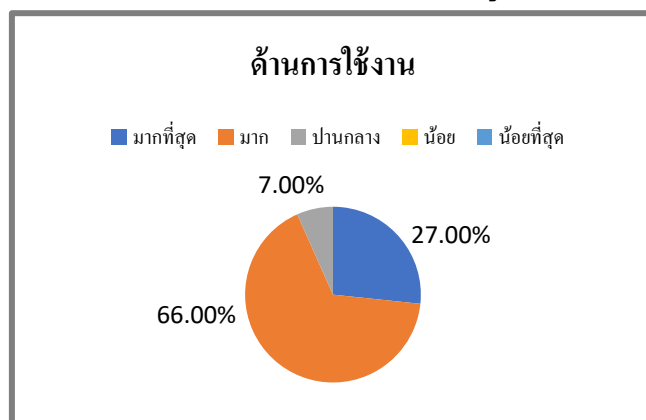
จากการประเมินการยอมรับด้านความสวยงามของผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.6



จากรูปที่ 4.6 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความสวยงามของผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 53.33 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.6.2 ด้านการใช้งาน

จากการประเมินการยอมรับด้านการใช้งาน ดังรูปที่ 4.7



จากรูปที่ 4.7 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการใช้งาน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 66.67 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.6.3 ด้านขนาดของบรรจุภัณฑ์

จากการประเมินการยอมรับด้านขนาดของบรรจุภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.8

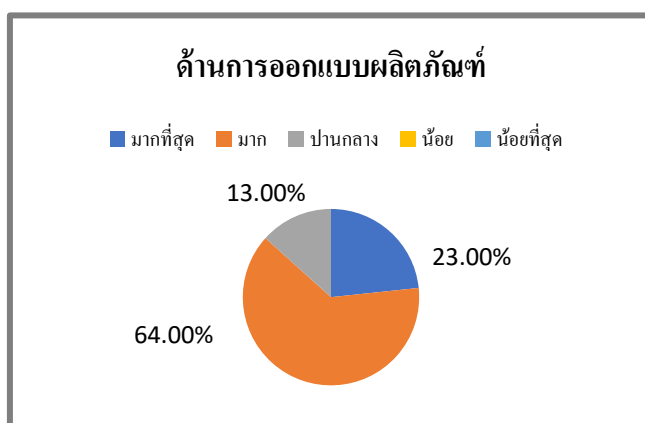


จากรูปที่ 4.8 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านขนาดของบรรจุภัณฑ์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.33 มีความพึงพอใจใน

ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63.33 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.6.4 ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์

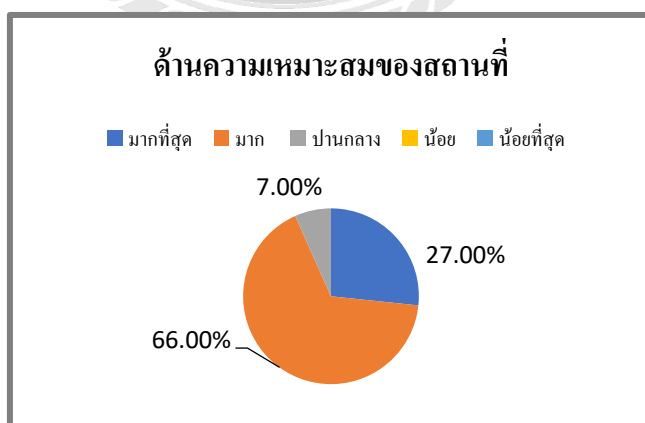
จากการประเมินการยอมรับด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.9



จากรูปที่ 4.9 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.33 มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63.33 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.6.5 ด้านความเหมาะสมกับสถานที่ที่ใช้ในการวางผลิตภัณฑ์

จากการประเมินการยอมรับด้านความเหมาะสมของสถานที่ ดังรูปที่ 4.10

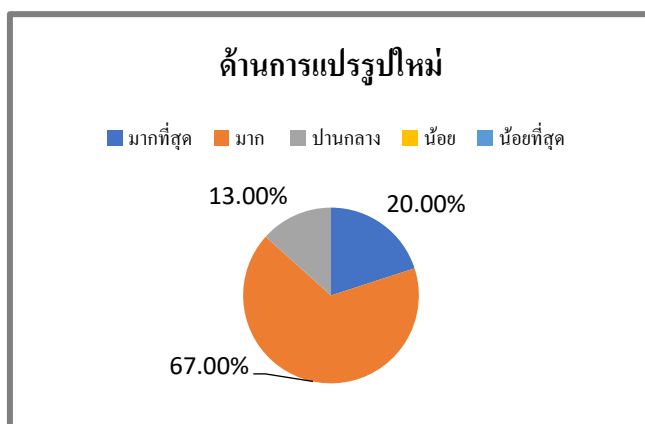


จากรูปที่ 4.10 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความเหมาะสมของสถานที่ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 มีความพึงพอใจ

ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 66.67 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.6.6 ด้านใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปใหม่

จากการประเมินการยอมรับด้านการแปรรูปใหม่ ดังรูปที่ 4.11



จากรูปที่ 4.11 พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูป พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.33 มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63.33 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

การแปลผลคะแนนความพึงพอใจของการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

การวิเคราะห์ข้อมูลความหมายค่าเฉลี่ย (Mean) ตามทฤษฎีของ Maslow ดังนี้

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

4.5 ตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย($\bar{X}$)	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านบรรจุกัญท์			
4.6.1 ความสวยงามของผลิตภัณฑ์	4.40	0.56	มาก
4.6.2 การใช้งานของผลิตภัณฑ์	4.20	0.55	มาก
4.6.3 ขนาดของบรรจุกัญท์	4.10	0.61	มาก
ด้านความเหมาะสม			
4.6.4 การออกแบบผลิตภัณฑ์	4.10	0.61	มาก
4.6.5 ความเหมาะสมกับสถานที่ที่ใช้ในการวางผลิตภัณฑ์	4.20	0.55	มาก
ด้านลดต้นทุน			
4.6.6 วัสดุวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปใหม่	4.07	0.58	มาก
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	4.18	0.57	มาก

จากตารางผลสำรวจความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 หากพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ด้านการใช้งานของผลิตภัณฑ์ ด้านความเหมาะสมของสถานที่ ด้านขนาดของบรรจุกัญท์ ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และด้านใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูป โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 4.20 4.10 4.10 และ 4.07 ตามลำดับ ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ด้านความสวยงาม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปรายงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม อีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ในแผนกจัดเลี้ยง ตำแหน่ง Trainee Banquet ทำให้ผู้จัดทำทราบถึงการปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง และได้พบเห็นถึงของเหลือใช้ซึ่งก็คือดอกไม้เป็นจำนวนหนึ่ง ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นให้เป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่เพื่อให้เกิดประโยชน์และคุณค่าได้ ผู้จัดทำจึงได้คิดทำเป็นดอกไม้แห้งเพื่อใช้ในงานประชุมหรืองานจัดเลี้ยง ผู้จัดทำได้ทำการเก็บข้อมูลโดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุมให้กับพนักงานในโรงแรมเป็นจำนวน 30 ชุด

จากตารางสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการการทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุมพบว่าการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 60.00 และเป็นเพศหญิงโดยคิดเป็นร้อยละ 40.00 ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 30 ปีขึ้นไปมากที่สุดโดยคิดเป็นค่าร้อยละ 50.00 อายุ 25 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 และอายุ 20 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.33 และจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของพนักงานโรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ ที่มีต่อโครงการการทำดอกไม้แห้งจากดอกไม้เหลือใช้สำหรับใช้ในงานจัดเลี้ยงผลโดยรวมของความสวยงามของผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยทั้งหมดอยู่ในระดับมาก มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.18

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- 1) ผู้จัดทำยังขาดความรู้และประสบการณ์ในการทำผลิตภัณฑ์ จึงทำให้ใช้เวลาคิดค้นวิธีทำผลิตภัณฑ์หลายรอบ
- 2) ข้อจำกัดทางด้านเวลาในการจัดทำ
- 3) ผู้จัดทำยังไม่มีประสบการณ์ด้านการทำงานมากพอจึงทำให้เกิดความผิดพลาด

5.1.3 การแก้ปัญหาและการเสนอแนะในการทำงาน

- 1) ควรทำความเข้าใจเกี่ยวกับงานให้มากขึ้น
- 2) ควรแบ่งแยกเวลาให้เหมาะสม

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ทำให้มีความอดทนในการทำงานมากขึ้น
- 2) ทำให้รู้จักการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในระหว่างการทำงาน
- 3) ทำให้ได้สร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อพนักงาน
- 4) ทำให้รู้จักการปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียนอย่างถูกต้อง
- 5) ทำให้รู้จักการช่วยเหลือ แบ่งปัน มีน้ำใจ มีความสามัคคีมากยิ่งขึ้น
- 6) ทำให้มีวินัยในตนเองในการมาทำงาน
- 7) ทำให้รู้จักมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมากยิ่งขึ้น
- 8) ทำให้มีทักษะทางด้านการพูดคุยกับแขกมากขึ้น
- 9) ทำให้มีประสบการณ์การทำงานก่อนที่จะไปทำงานในชีวิตจริง

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ผู้จัดทำยังขาดการใช้คำพูดสื่อสารกับชาวต่างชาติยังได้ไม่ดี
- 2) ผู้จัดทำยังขาดความรู้ในการทำงานและยังขาดประสบการณ์จึงทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) ผู้จัดทำควรมีการจดบันทึกข้อมูลในแต่ละวัน
- 2) ผู้จัดทำต้องมีการเตรียมความพร้อมในแต่ละวันของการทำงาน
- 3) ผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำผลิตภัณฑ์ อาจจะต้องใช้ระยะเวลาในการศึกษาเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

บรรณานุกรม

การจัดดอกไม้. (2558). วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

<http://pr.payap.ac.th/html/km-flowerarrange.pdf?fbclid=IwAR1RazMDmZoVIYXIR5axR46dzxanotYjyKtZsIb1rehgUFzoQTpx3FGVnks>

ดอกสแตติส. (2561). วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.fruitnflora.com/meaning-of-flower/>

ดอกยิปโซ ยิปซี. (2561). วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

http://bluecolo.blogspot.com/2018/08/blog-post_7.html

ดอกแคสเปีย. (2561). วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

<http://pimchnaok2545.blogspot.com/p/3.html>

ธีรชัย เอี่ยมวรเมธ. (2537). ดอกสุ่ย. วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก :

<https://www.kinlakestars.com/flower-meaning/>

พนิดา จงสุขสันต์. (2538). การทำดอกไม้แห้งโดยใช้ซิลิกาเจล. วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

<http://www.lib.kps.ku.ac.th/SpecialProject/Horticulture/2538/Bs/PanidaJo/PanidaJoAll.pdf>

พนิดา จงสุขสันต์. (2538). ประเภทการทำดอกไม้แห้ง. วันที่สืบค้น 6 พฤษภาคม 2562, จาก

<http://www.lib.kps.ku.ac.th/SpecialProject/Horticulture/2538/Bs/PanidaJo/PanidaJoAll.pdf>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจ

การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

ภายในห้องจัดเลี้ยง โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

วัตถุประสงค์ : เพื่อสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ “การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม” เพื่อใช้ในการศึกษาและนำการสำรวจไปปรับปรุงเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ใส่เครื่องหมาย ✓ ในหรือเติมข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20 – 25 ปี ☐ 25 – 30 ปี ☐ 30 ปีขึ้นไป

อาชีพ ☐ พนักงานแผนกจัดเลี้ยง ☐ พนักงานแผนกแม่บ้าน

ส่วนที่ 2. ท่านมีความพึงพอใจต่อบริการที่ได้รับจากทางโรงแรมและผลิตภัณฑ์ “การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม” มากน้อยเพียงใด

ประเด็นวัดความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	พอใช้	ปรับปรุง
1.ด้านผลิตภัณฑ์					
1.1 ความสวยงามของผลิตภัณฑ์					
1.2 การใช้งานของผลิตภัณฑ์					
1.3 ขนาดของบรรจุภัณฑ์					
2. ด้านความเหมาะสม					
2.1 การออกแบบผลิตภัณฑ์					
2.2 ความเหมาะสมกับสถานที่ที่ใช้ในการวางผลิตภัณฑ์					
3. ลดต้นทุน					
3.1 ใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปใหม่					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ข

ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพขณะปฏิบัติงาน



รูปที่ 1 วิธีการเช็ดแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 2 การจัดเรียงช้อนกระบี่และตะเกียบ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 3 การเช็ดเตรียมอุปกรณ์ในงานจัดเลี้ยง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 4 การเช็ดเตรียมอุปกรณ์ในงานจัดเลี้ยง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 5 การจัดโต๊ะเบรก ชั้น 12 หน้าห้อง Meeting
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 6 การตั้งลายบุฟเฟต์ ชั้น 12
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 7 การจัดโต๊ะจีน ชั้น 11 Grand Ballroom

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 8 การจัดโต๊ะแบบ Thai Set ชั้น 33 ห้อง Wongwian Yai

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 9 การพับ Napkin เป็นรูปดอกไม้ ชั้น 33 ห้อง Wongwian Yai
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 10 ชั้น 33 ห้อง Wongwian Yai
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 11 การจัดโต๊ะแบบ Standing Buffet Style ชั้น 11 ห้อง Grand Ballroom
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 12 การจัดโต๊ะแบบ Standing Buffet Style ชั้น 11 ห้อง Grand Ballroom
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 13 งาน Dinner ชั้น 33 งาน Cocktail
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 14 งาน Dinner ชั้น 33 งาน Cocktail
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 15 บาร์ ชั้น 11 การเตรียมเครื่องดื่ม Soft Drink
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 16 บาร์ ชั้น 33 การเตรียมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Cocktail
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 17 บาร์ ชั้น 33 การเตรียมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Cocktail
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 18 การจัดโต๊ะ I - Shape Style
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 19 การจัดหน้าโต๊ะแบบ Lunch ห้องอาหาร The Glass House ชั้น 5
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 20 ห้องอาหาร The Glass House ชั้น 5
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 21 การวางหน้าโต๊ะแบบ Class room ชั้น 12 ห้อง Chong nonsi เป็นแบบห้องประชุม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 22 การจัดโต๊ะแบบ Class room ชั้น 12 ห้อง Chong nonsi เป็นแบบห้องประชุม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 23 การจัดเก้าอี้งาน Theater คือมีแค่เก้าอี้อย่างเดียวให้แขกนั่ง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



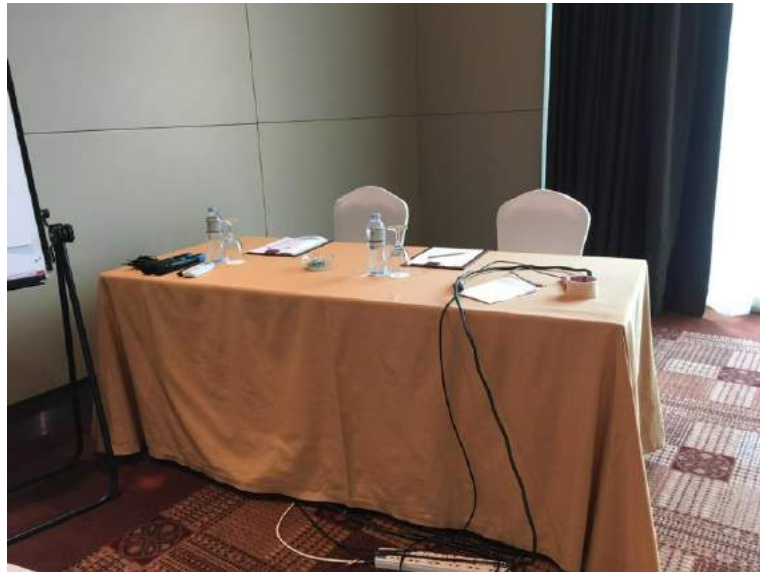
รูปที่ 24 การจัดเก้าอี้งาน Theater คือมีแค่เก้าอี้อย่างเดียวให้แขกนั่ง
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 25 การจัดห้อง Meeting แบบ โต๊ะกลม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 27 การจัดห้อง Meeting แบบ โต๊ะกลม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 28 การจัดโต๊ะ Head คือ โต๊ะสำหรับผู้บรรยายการประชุม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 29 การจัดโต๊ะแบบ U - Shape
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 30 การวางหน้าโต๊ะแบบห้องประชุม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 31 การวางหน้าโต๊ะแบบห้องประชุม VIP
ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 32 การวางหน้าโต๊ะห้องประชุม (แบบโต๊ะกลม)

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนาม - สกุล : นางสาว อรนันท์ มะลิสุ่น

รหัสนักศึกษา : 5804400230

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 12/28 ม.2 เขตจอมทอง แขวงจอมทอง ซอย จอมทอง 3 กรุงเทพฯ 10150

ผลงาน : การทำดอกไม้แห้งสำหรับใช้ในงานประชุม

ประกาศนียบัตรที่ได้รับ : ได้รับประกาศนียบัตรหลังจากปฏิบัติสหกิจที่โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ

แผนก : F&B Banquet

ระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงาน : ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562