



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่น้ำเยลลี่กาแฟ

Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

โดย

นายกันทรกร โพล้งเศรษฐี รหัส 5804400242

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ชาเขียวปั่นและกาแฟใส่เยลลี่กาแฟ
Green tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

รายชื่อผู้จัดทำ นายกันทรกร โพลิ่งสรนฐี

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ

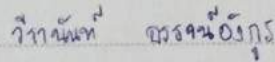
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการตรวจสอบ



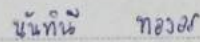
อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ)



พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาววีรานันท์ อรจนังกูร)



กรรมการกลาง

(อาจารย์ นันทินี ทองอร)



ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นารุง ลิ้มประวัตินะ)

ชื่อโครงการ : ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ

หน่วยกิต : 5

ผู้จัดทำ : นายกันทรกร โพลิ่งเศรษฐี

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

ระดับการศึกษา :ปริญญาตรี

สาขาวิชา :การโรงแรม

คณะ :ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 2/2561

บทคัดย่อ

ปัจจุบันสินค้าที่จำหน่ายในร้านสตาร์บัคส์แยกออกเป็น 4 หมวด ได้แก่ เครื่องดื่ม เมล็ดกาแฟ ขนมห และสินค้าอื่นที่เกี่ยวข้องกับการทำกาแฟ ซึ่งโดยปกติแล้วสินค้าที่ทำยอดขายได้มากที่สุดจะเป็นประเภทเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มที่ลูกค้าส่วนใหญ่ในร้านสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิลราชพฤกษ์ นิยมดื่มคือชาเขียว กาแฟและวิปป์ครีมชาเขียว ซึ่งหากลูกค้าต้องการเครื่องดื่มประเภทชาเขียวปั่นพร้อมกาแฟจะมีให้เลือกเพียงไม่กี่เมนู ดังนั้นผู้จัดทำจึงคิดค้นเมนูชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ ที่มีรสชาติของชาเขียวผสมกาแฟมีเนื้อสัมผัสเยลลี่กาแฟขึ้นมาเพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าและเพื่อลดการตัดเป็นค่าใช้จ่ายร้าน (Mark Out) ของเยลลี่กาแฟที่เหลือใช้

จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากพนักงานสตาร์บัคส์สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์จำนวน 10 คน มีความพึงพอใจเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม และรสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่ม และเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มจะอยู่ในระดับปานกลาง เพราะฉะนั้นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมีผลรวม 3.53 หรืออยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : ชาเขียว กาแฟ เยลลี่กาแฟ เครื่องดื่มปั่น

Project Title : Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

Credits : 5

By : Kantharakorn Plongsethee

Advisor : Dr. Nantira Pookhao Sonjai

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

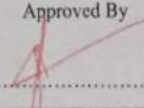
Semester / Academic : 2/2018

Abstract

Currently, the products sold in Starbucks stores are divided into 4 categories, including beverages, coffee beans, desserts and other products related to coffee. The beverages are the most popular products that boost the sales volume and green tea, coffee and green tea whipped cream are popular among the customers at the Circle Ratchapruek branch. Therefore, the student came up with the project named 'Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly' in order to invent a new menu item for increasing choice for the customers. This project, with the taste of green tea mixed with coffee with a touch of jelly coffee, aims to add more alternatives for customers and reduce the cost mark out of jelly coffee

According to the project, the level of satisfaction from interviews of 10 respondents who were employees at Starbucks, the Circle Rachapruek demonstrated that they were very satisfied with the decoration, smell and overall taste of the drink and they were moderately satisfied with the texture of the drink. The overall mean towards this project was 3.53 which demonstrated that the respondents were very satisfy with the project.

Keywords : Green Tea, Coffee, Coffee Jelly, Blended Beverage

Approved By

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะ เซอร์เคิล ราชพฤกษ์ ตั้งแต่ วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 28 เมษายน 2562 ส่งผลให้ ผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการ ปฏิบัติงานตำแหน่ง Barista สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ ได้สอน ได้เรียนรู้เรื่องงาน และปัญหาที่พบในการทำงานในตำแหน่งต่างๆจึง

ขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาววิรานันท์ อรรถนังกุล (ผู้จัดการสาขา)
2. อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ (อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นທີ່ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง

ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำโดย

นาย กัณฑ์กร โพลั้งเศรษฐี

16 พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ชาเขียว	3
2.2 กาแฟ	4
2.3 เยลลี่กาแฟ	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	15
3.2 ลักษณะธุรกิจและผลิตภัณฑ์	16
3.3 รูปแบบการจัดการองค์กรและบริหารงานองค์กร	23
3.4 ตำแหน่งลักษณะงานที่รับมอบหมาย	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	24
3.6 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน.....	24
3.7 แผนการปฏิบัติและดำเนินงาน.....	25
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ.....	26
4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองทานเครื่องดื่ม.....	31
4.3 การคำนวณต้นทุน.....	32
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ.....	34
5.2 ปัญหาโครงการ.....	34
5.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไขโครงการ.....	34
5.4 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	35
บรรณานุกรม.....	37
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข การปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานพี่เลี้ยง	
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติสหกิจ

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ชาเขียว.....	3
รูปที่ 2.2 กาแฟ (Coffee).....	5
รูปที่ 2.3 เครื่องชงกาแฟ.....	10
รูปที่ 2.4 เครื่องชงกาแฟ.....	11
รูปที่ 2.5 เครื่องชง Espresso.....	11
รูปที่ 2.6 เครื่องชง Aeropress.....	12
รูปที่ 2.7 เครื่องชง Moka.....	13
รูปที่ 2.8 เครื่องชง Syphon.....	13
รูปที่ 2.9 เครื่องชง Chemex.....	14
รูปที่ 2.10 เกล็ดกาแฟ.....	14
รูปที่ 3.1 Starbuck Coffee สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์.....	15
รูป 3.2 เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่.....	16
รูป 3.3 เครื่องดื่มกาแฟดำขงสด.....	17
รูป 3.4 เครื่องดื่มเฟรปปูชิโน่สูตรกาแฟ.....	17
รูป 3.5 เครื่องดื่มเฟรปปูชิโน่.....	18
รูป 3.6 เครื่องดื่มเฟรปปูชิโน่ผลไม้.....	18
รูป 3.7 ขนมประเภทอบ.....	19
รูป 3.8 ขนมประเภทของคาว.....	19

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูป 3.9 ขนมประเภทเค็ล็ก.....	20
รูป 3.10 เมล็ดกาแฟคั่วอ่อน.....	20
รูป 3.11 เมล็ดกาแฟคั่วกลาง.....	21
รูป 3.12 เมล็ดกาแฟคั่วกลาง.....	21
รูป 3.13 เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม.....	22
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำเครื่องดื่ม.....	22
รูปที่ 4.2 เขียนตัวย่อเครื่องดื่ม.....	27
รูปที่ 4.3 ปั้นกาแฟ.....	27
รูปที่ 4.4 เทนม.....	28
รูปที่ 4.5 ใส่โถปั่น.....	28
รูปที่ 4.6 ปั่นวานิลลาตักน้ำแข็ง.....	29
รูปที่ 4.7 ปั่น Feappuccino Coffee Base.....	29
รูปที่ 4.8 ปั่นเครื่องดื่ม.....	30
รูปที่ 4.9 ตกแต่งเครื่องดื่ม.....	30

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แผนปฏิบัติงาน.....	25
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน.....	32
ตารางที่ 4.2 ตารางเปรียบเทียบราคาคำหน่าย.....	32
ตารางที่ 4.3 ผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับค่าเฉลี่ยและผลลัพธ์ความพึงพอใจ.....	33



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สตาร์บัคส์เปิดทำการครั้งแรกในปี ค.ศ. 1971 โคนสาขาแรกตั้งอยู่ที่ตลาด Pike Place เมืองซีแอตเทิล รัฐวอชิงตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย 3 เพื่อนรัก กอร์ดอน โบว์เกอร์, เจอร์รี่ บัลด์วิน และเชฟ ซีกิล โดยใช้รูปโลโก้นางเงือกไซเรน 2 หาง โดยจำหน่ายเพียงเมล็ดกาแฟคั่วและเครื่องเทศ ภายหลังจากสตาร์บัคส์ เกิดปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพสินค้า นายโฮเวิร์ด ซุทส์ จึงซื้อกิจการค้าปลีกไว้ทั้งหมดพร้อมเปลี่ยนชื่อเป็น สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ คอปเปอร์เรชั่น และได้จ้างนักบริหารมืออาชีพมาดูแล ในปี 1992 จึงมีการปรับเปลี่ยนเป็นบาร์กาแฟ และเริ่มมีการเปิดสาขาไปต่างประเทศรวมถึงประเทศไทยสตาร์บัคส์ ประเทศไทยมีมากกว่า 370 สาขา โดยที่ทำยอดขายได้มากที่สุดคือประเภทเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่ลูกค้านิยมคือ กาแฟปั่น ชาเขียวและวิปป์ครีมชาเขียว โดยหากลูกค้าต้องการดื่มเครื่องดื่มประเภทชาเขียวปั่นพร้อมส่วนผสมที่มีกาแฟให้เลือกเพียงไม่กี่เมนู เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าผู้จัดทำจึงได้คิดเมนูขึ้นใหม่ เพื่อตอบโจทย์ให้แก่ลูกค้าที่ต้องการดื่มเครื่องดื่มที่มีความหวานหอมของชาเขียวและกลิ่นวานิลลา มีเนื้อสัมผัสของเยลลี่กาแฟสูตรพิเศษของสตาร์บัคส์ (Starbuck) ตกแต่งด้วยวิปป์ครีมชาเขียวเข้มข้น และเพื่อช่วยในการลดต้นทุนของตัวเยลลี่ เนื่องจากว่าสตาร์บัคส์ในสาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ได้มีการใช้เยลลี่ต่อวัน 300 – 400 กรัมในแต่ละวันเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก จึงมีความคิดที่จะนำมาใช้เพื่อลดต้นทุนจากการ Mark Out

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเพิ่มทางเลือกในส่วนของเมนูชาเขียวผสมกาแฟให้แก่ลูกค้า

1.2.2 เพื่อลดต้นทุนการ Mark Out เยลลี่กาแฟ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตของประชากร

พนักงานประจำร้านสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์

1.3.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

ร้านสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 28 เมษายน พ.ศ. 2562

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ทางบริษัทได้ยอดขายมากขึ้นจากการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ถูกค้ำขึ้นชอบ

1.4.2 ผู้จัดทำได้ความรู้การทำเครื่องดื่มและการคิดค้นเครื่องดื่มชนิดใหม่



บทที่ 2

การทบทวนเอกสาร

ในการศึกษาวิจัยโครงการชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ (Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly) ผู้จัดได้ค้นคว้าข้อมูลเพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องดังนี้

2.1 ชาเขียว (Green tea)

สารานุกรมเสรี (2562) ให้ข้อมูลไว้ว่าชาเขียว ชื่อทางวิทยาศาสตร์ ว่า Camellia Sinensis เป็นพืชที่นำใบและยอดอ่อนมาผลิตเป็นชาที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนเมื่อกว่า 4000 ปีมาแล้ว กล่าวคือเมื่อ 2737 ปีก่อนคริสต์ศักราช ชาเขียวได้ถูกค้นพบโดยจักรพรรดิ “เสินหนง” ผู้รักษาความสะอาดที่ชอบดื่มน้ำต้มร้อน วันหนึ่งขณะพักผ่อนได้ต้นชาในป่า ลมพัดโบกกิ่งชาใบได้ร่วงลงในถ้วยน้ำร้อน ทำให้น้ำเปลี่ยนสีทำนองจึงทดลองชิมทำให้เกิดความกระปรี้กระเปร่าขึ้นมาก จากนั้นก็มีการพัฒนาชาเขียวขึ้นเรื่อยๆเพื่อให้ทานง่ายและสะดวก

ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 3 ชาเขียวได้รับความนิยมอย่างมากและชาบ้านนิยมหันมาปลูกชาเขียวกันจำนวนมากและมีการพัฒนาสายพันธุ์และขั้นตอนการผลิตกันมากขึ้น

ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 4 และ 5 ชาเขียวในประเทศจีนได้รับความนิยมขึ้นอย่างมากและได้ริเริ่มผลิตชาในรูปแบบของการอัดเป็นแผ่นคือการนำใบชามานึ่งก่อน แล้วนำมากระแทก ในสมัยนี้ได้นิยมนำชามาเป็นของขวัญแด่พระจักรพรรดิ

สมัยราชวงศ์หมิง (ค.ศ. 1368 – 1644) ชาที่นิยมปลูกในจีนทั้งหมดเป็นชาเขียว สมัยนั้นกระบวนการผลิตชาได้พัฒนาขึ้นไม่อัดแผ่นแต่มีการรวบรวมใบชา นำมานึ่งและอบแห้งแต่เก็บได้ไม่คืนัก สูญเสียกลิ่นได้ง่ายและรสชาติไม่ดี ภายหลังศตวรรษที่ 17 มีการค้าขายกับชาวยุโรป เพื่อคิดค้นการผลิตที่รักษาคุณภาพชาให้มากขึ้น ได้คิดค้นกระบวนการ “การหมัก” เมื่อหมักแล้วนำไปอบ ซึ่งเป็นที่มาของชาอูหลงและชาดำและมีการแต่งกลิ่นด้วยดอกไม้

ในประเทศไทยเริ่มการดื่มชาช่วงในสมัยสุโขทัยที่มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน แต่ไม่มีหลักฐานว่านำเข้ามาได้อย่างไรและเมื่อใด แต่ในจดหมายเหตุลาลูแบร์ ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีการดื่มชาแล้ว โดยนิยมชงชาเพื่อรับแขก และการดื่มในสมัยนั้นไม่ใส่น้ำตาล สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดอยู่ทางภาคเหนือชาเขียวนิยมและรู้จักกันทั่วไปคือ ชาเขียวจากญี่ปุ่น มัตชะ เกียวกุโระ โฮจิชะ เก็มไมชะ ชาเขียวจากจีน หลงจิ้ง ปี้หลัวซุน

2.1.1 ประโยชน์ของชาเขียว

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (2562) ศึกษาการออกฤทธิ์ทางเภสัชของชาเขียวพบว่าเขียวมีสารสำคัญที่พบได้ ได้แก่ กรดอะมิโน วิตามินบี วิตามินซี วิตามินอี สารในกลุ่มแซนทีนอัลคาลอยด์ (Xanthine Alkaloids) คือ คาเฟอีน (Caffeine) และธีโอฟิลลีน (Theophylline) ซึ่งมีฤทธิ์การทำงานของระบบประสาทส่วนกลางส่งผลให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่าและสารอีพิกัลโลคาเทชินกัลเลต (Epigallocatechin gallate) ซึ่งมีความสำคัญในการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ



รูปที่ 2.1: ชาเขียว

ที่มา : www.ginnginn.com

2.2 กาแฟ (Coffee)

2.2.1 ประวัติกาแฟ

เว็บไซต์ Goodlifeupdate.com (2562) คำว่า “กาแฟ” หรือ “Coffee” มาจากภาษาเตอร์กิช สันนิษฐานว่าเกี่ยวข้องกับคำว่า Kaffe ซึ่งเป็นชื่อเรียกบริเวณในเอธิโอเปียซึ่งค้นพบกาแฟเป็นแห่งแรกของโลก กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีการเพาะปลูกในกว่า 70 ประเทศทั่วโลก เป็นสินค้าที่ซื้อขายในตลาดโลกมากเป็นอันดับสองรองจากน้ำมันปิโตรเลียม และในปัจจุบันมีผู้คนที่กว่า 25 ล้านคนทั่วโลกที่ยังชีพด้วยการปลูกกาแฟเอสเปรสโซ่ คิดค้นขึ้นในประเทศอิตาลี โดยชาวอิตาลีผู้หนึ่งที่ต้องคิดค้นเครื่องอัดไอน้ำในการชงกาแฟเพื่อประหยัดเวลา กลายเป็นที่มาของชื่อกาแฟ Espresso ซึ่งคำนี้ในภาษาอิตาลีแปลว่า “เร็ว” นั่นเองซึ่งทำให้ได้กาแฟรสชาติดีเพราะเป็นการสกัดรสชาติด้วยแรงดันและเรียกชื่อเครื่องชงกาแฟนี้ว่า Espresso Coffee Machine เส้นศูนย์สูตรกาแฟ คือ เส้นวงรอบโลกที่กินอาณาบริเวณที่ปลูกกาแฟได้ดีที่สุดในโลก ซึ่งก็คือบริเวณพื้นที่ระดับสูงระหว่าง

600 – 1,800 เมตรจากระดับทะเล ในดินแดนแถบเส้นศูนย์สูตร โลกนั่นเองเพราะด้วยความสูงระดับนี้จะมีอุณหภูมิเฉพาะที่ทำให้ผลกาแฟสุกอย่างช้า ๆ จึงมีคุณภาพและให้รสกลมกล่อม ซึ่งพื้นที่หนึ่งในนั้นคือ ประเทศไทย กินกาแฟแล้วอายุยืนขึ้น นิตยสาร TIME ได้ตีพิมพ์หัวข้อข่าวเกี่ยวกับข้อมูลใหม่ล่าสุดจากวารสาร Circulation ซึ่งค้นพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำ (ไม่เกิน 5 แก้วต่อวัน) จะช่วยให้มีอายุยืนยาวมากขึ้น ทั้งยังลดภาวะเสี่ยงต่อโรคหัวใจ เบาหวาน และปัญหาทางสมองต่าง ๆ อีกด้วย



รูปที่ 2.2 : กาแฟ (Coffee)

ที่มา : www.goodlifeupdate.com

2.2.2 ระดับการคั่วกาแฟ

เว็บไซต์ Goodlifeupdate.com (2562) การคั่วกาแฟมี 3 ระดับ ดังนี้

2.2.2.1 บลอนด์ (Blonde) ใช้เวลาคั่วเร็ว มีบอดี้ (Body) เบาบาง รสกลมกล่อม ไม่สูญเสียเอกลักษณ์รสชาติและกลิ่นของสายพันธุ์กาแฟนั้น ๆ นิยมใช้กับเมล็ดกาแฟสายพันธุ์ดี ๆ

2.2.2.2 คั่วระดับกลาง (Medium) คือกาแฟคั่วระดับกลาง มีความสมดุลของรสชาติ ทั้งกลมกล่อมและเข้มข้นกำลังเหมาะ เอกลักษณ์เฉพาะตัวยังไม่จางหาย และสุดท้ายคือ

2.2.2.3 คั่วระดับเข้ม (Dark) หรือกาแฟคั่วเข้มซึ่งมีบอดี้หนัก รสชาติกาแฟเข้มข้นเหมาะกับคนชอบกาแฟเข้ม ๆ กาแฟคั่วระดับนี้ทั้ง Acidity Aroma เฉพาะจะสูญหายไป

คั่วต่างกันจึงต้องชงต่างกันและอาจต้องเบรนต์ (Blend) กาแฟคั่วอ่อนควรคั่วเป็นกาแฟร้อน ไม่ควรชงแบบเติมนมหรือน้ำแข็งควรใช้วิธีชงด้วยการหยดผ่านกระดาษกรอง (Filter) หรือใช้เครื่อง French Press เพื่อให้กาแฟค่อย ๆ คายเอกลักษณ์ของตนออกมาและผู้ดื่มสัมผัสกับรสแท้ของเมล็ดกาแฟนั้น ๆ ได้อย่างชัดเจน กาแฟคั่วระดับกลางมีบอดี้ (Body) ที่ดี เอกลักษณ์ของกาแฟยังอยู่และพัฒนาขึ้นจากการคั่ว สามารถใช้เครื่องชงเอสเปรสโซชงได้ คั่วเป็นกาแฟร้อนได้แต่ถ้าชงแบบ

เติมนมก็จะได้แต่ความหอมแต่ไม่ดี ร้านกาแฟจึงนิยมผสมกาแฟคั่วเข้มลงไป เพราะกาแฟคั่วระดับเข้มจะมีบอดี้ที่หนักขึ้น เมื่อผสมกับกาแฟคั่วกลางจะได้ทั้งบอดี้และอโรมา (Aroma) ที่ลงตัวเหมาะจะใช้ชงกาแฟเติมนม

2.2.3 รสชาติกาแฟจากแหล่งปลูกกาแฟหลักของโลก

2.2.3.1 กาแฟจากละตินอเมริกา ให้รสชาติกลมกล่อมของกาแฟแท้ ให้รสชาติของโกโก้ถั่ว จิบแล้วรู้สึกสดชื่น กระปรี้กระเปร่า

2.2.3.2 กาแฟจากแอฟริกา / อาระเบีย ให้รสชาติหลากหลาย ทั้งรสของผลเชอร์รี่ เครื่องเทศหายาก กลิ่นหอมมะนาว เกรปฟรุ้ต โดเด่นเฉพาะตัว

2.2.3.3 กาแฟจากเอเชียแปซิฟิก โดดเด่นด้วยบอดี้กาแฟที่หนัก มีกลิ่นไอแห่งธรรมชาติหากปลูกในแถบหมู่เกาะอินโดนีเซียจะเจอกลิ่นเครื่องเทศสมุนไพร (เว็บไซต์ Goodlifeupdate.com .2562)

2.2.4 คำศัพท์ที่รู้เกี่ยวกับกาแฟ

2.2.4.1 **Aroma** หมายถึง ความหอมของกาแฟ ซึ่งช่วยบอกรสชาติของกาแฟ ตามหลักแล้วรสชาติกาแฟที่สัมผัสมาจากกลิ่นหอมของกาแฟเป็นหลัก เป็นเหตุผลว่าทำไมกาแฟจึงมีกลิ่นหอมจึงเข้าวนและมีรสอร่อย

2.2.4.2 **Acidity** สำหรับนักดื่มกาแฟคำนี้ไม่ได้ หมายถึงความเปรี้ยวหรือขมแต่หมายถึงความสดชื่นมีชีวิตชีวาที่คุณสัมผัสได้เมื่อดื่มกาแฟ คล้ายเวลาที่ดื่มโซดาซึ่งจะสัมผัสได้ที่ข้างของลิ้นแถวกระพุ้งแก้ม

2.2.4.3 **Body** หมายถึง น้ำหนักของกาแฟที่หลงเหลืออยู่บนลิ้นหลังการดื่ม บอดี้ของกาแฟมีตั้งแต่บอดี้เบาจนถึงบอดี้หนัก เวลาที่จะอธิบายบอดี้หนักของกาแฟจะใช้คำว่า “Syrupy” (ข้น) กับบอดี้กาแฟชนิดนั้น

2.2.4.4 **Flavor** คือรสชาติ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่สุดของการชิมกาแฟ เพราะเป็นการประมวลผลภาพรวมของกาแฟนั้น ๆ หลังจากผู้ดื่มได้สัมผัส กลิ่น ความสดชื่นและน้ำหนักแล้วจะรู้สึกประทับใจอย่างไร ดื่มแล้วทำให้นึกถึงอะไร (เว็บไซต์ Goodlifeupdate.com. 2562)

2.2.5 ขั้นตอนชิมกาแฟ

2.2.5.1 ดมกลิ่นก่อนเพราะการรับรสแท้จริงของคนอยู่ที่จมูกไม่ใช่ปาก ลิ้นจะทำหน้าที่แยกแยะแค่รสหวาน ขม เค็มหรือเปรี้ยวเท่านั้น ที่เหลือเป็นหน้าที่ของจมูกซึ่งแยกแยะกลิ่นต่างๆออกได้

2.2.5.2 จากนั้นดื่มกาแฟแบบ “ซด” (Slurp) สิ่งสำคัญคือการซดเสียงดัง ๆ ซึ่งเป็นการสูดอากาศเข้าไปขณะดื่มเพื่อช่วยระบายความร้อนของกาแฟ และยังเป็นการสเปรย์กาแฟเข้าปากอย่างทั่วถึง ทำให้สามารถลิ้มรสกาแฟได้เต็มที่

2.2.5.3 จินตนาการสำคัญ โดยจินตนาการว่าลิ้นเราสัมผัสรสชาติกาแฟอย่างไรบ้าง อาจใช้วิธีชิมแล้วเล่าให้เพื่อน ๆ ฟังว่าคุณสัมผัสได้ถึงรสอะไรบ้าง โดยขณะที่กาแฟอยู่ในปากให้นึกว่ากาแฟสัมผัสกับส่วนไหนของลิ้นบ้างเพราะแต่ละจุดก็ให้การรับรสที่ต่างกัน ไปจากนั้นลองบรรยายความรู้สึกและรสชาติของบอดี้กาแฟ ตามด้วยความข้นของกาแฟที่คุณดื่ม

2.2.5.4 ประมวลผลความรู้สึก พอดื่มเสร็จจินตนาการเสร็จ ให้คุณบรรยายความหอมและรสชาติของกาแฟนั้น ๆ ว่าเป็นอย่างไร โดยอาจเปรียบเทียบกับอาหารที่เคยกินหรือกลิ่นไอของสถานที่ที่คุณเคยไปท่องเที่ยว (เว็บไซต์ Goodlifeupdate.com, 2562)

2.2.6 ประโยชน์ของกาแฟ

ข้อดีของกาแฟ ดื่มเหมาะสมสุขภาพแจ่มใส (2562) ข้อดีของกาแฟ ที่ถ้ากินในปริมาณที่เหมาะสม หากจำกัดครีมเทียม นม และน้ำตาลอย่างเหมาะสม ก็สร้างประโยชน์ดี ๆ ให้ร่างกายเราดังนี้

2.2.5.1 ลดความเสี่ยงเป็นโรคนิ่ว ผลการวิจัยจากมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด ปี 2002 เผยว่า ผู้หญิงที่ดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวัน จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคนิ่วในถุงน้ำดีลดลงประมาณ 25% เช่นเดียวกับผลการวิจัยก่อนหน้านี้ที่บอกว่า ผู้ชายที่ดื่มกาแฟเป็นประจำ จะช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคนิ่วในถุงน้ำดีได้ด้วย

2.2.5.2 กาแฟช่วยลดความเครียด เชื่อว่าหลายคนแอบเห็นด้วยกับผลวิจัยนี้ เพราะเมื่อรู้สึกเครียด ๆ หนื่อย ๆ ทีวี ได้จับกาแฟสักหนอยก็จะรู้สึกดีขึ้นใช่ไหมคะ ซึ่งคราวนี้เรากำหนดด้วยผลการวิจัยเพิ่มเติมอีกด้วยว่า คนที่ดื่มกาแฟประมาณ 2-3 แก้วต่อวัน จะลดความเครียดได้ประมาณ 15 % แต่หากดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวัน จะสามารถลดความเครียดได้ถึง 20% เลยทีเดียวจ้า

2.2.5.3 ช่วยกระตุ้นความจำ ผลการวิจัยจากภาควิชาจิตวิทยาของอเมริกาเหนือกล่าวว่า หากดื่มกาแฟ 2 แก้วต่อวัน จะสามารถพัฒนาความจำ และปฏิกิริยาตอบโต้ได้ดีขึ้น สอดคล้องกับการวิจัยของอีกสถาบันหนึ่งที่บอกว่า ผู้หญิงอายุ 65 ปีขึ้นไป หากดื่มกาแฟมากกว่า 3 แก้วต่อวัน จะ

มีความจำที่คึกซ์กว่าคนที่ไม่ได้ดื่มกาแฟ หรือดื่มกาแฟน้อยกว่านี้ ส่วนมหาวิทยาลัยเซาท์ฟลอริดาก็เผยว่า คนอายุล่วงเข้าวัยกลางคน ควรดื่มกาแฟประมาณ 4-5 แก้วต่อวัน เพื่อเพิ่มระดับฮอร์โมน GCSF สารที่ช่วยลดความเสี่ยงเป็นอัลไซเมอร์

2.2.5.4 รอดจากเบาหวานชนิดที่ 2 จากการศึกษาของภาคการเกษตรและเคมีอาหารของสหรัฐอเมริกา ทำให้ทราบว่า นักดื่มกาแฟถ้วย จะมีโอกาสรอดพ้นจากโรคเบาหวานชนิดที่ 2 ประมาณ 50% เนื่องจากคาเฟอีนมีคุณสมบัติช่วยยับยั้ง hIAPP และ โพลีเปปไทด์ ตัวการก่อให้เกิดโปรตีนผิดปกติ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคเบาหวานชนิดที่ 2 นั่นเอง

2.2.5.5 ลดความเสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม มีผลการวิจัยหลายชิ้นที่ยืนยันว่า การดื่มกาแฟวันละ 2-5 แก้วต่อวัน จะช่วยลดความเสี่ยงเกิดเซลล์มะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมาก มะเร็งปากมดลูก และมะเร็งตับได้ด้วย โดยประสิทธิภาพของคาเฟอีน จะช่วยยับยั้งการเกิดเซลล์ผิดปกติ และกำจัดสารพิษที่ร่างกายได้รับได้ในระดับหนึ่ง

2.2.5.6 กระตุ้นการทำงานของระบบเผาผลาญ ผลการวิจัยหลายชิ้นที่บอกว่า คาเฟอีนช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบเมตาบอลิซึม และอาจจะทำให้น้ำหนักคุณลดลงได้ แต่ล่าสุดผลการวิจัยเมื่อปี 2549 เพิ่งจะได้ข้อสรุปว่า คาเฟอีนในเมล็ดกาแฟสดคั่วบด มีผลกับการลดน้ำหนักในผู้หญิงได้จริง และสามารถลดน้ำหนักเฉลี่ยได้ 7.7 กิโลกรัมภายใน 22 สัปดาห์เลยทีเดียว

2.2.5.7 ลดความเสี่ยงเป็นโรคพาคินสัน สถาบันการแพทย์อเมริกันได้ทำการวิจัยและพบว่า คาเฟอีนในกาแฟมีส่วนเกี่ยวข้องกับการลดความเสี่ยงเป็นโรคพาคินสัน โดยผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ 2-3 แก้วเป็นประจำทุกวัน จะช่วยลดโอกาสเกิดโรคพาคินสันได้ถึง 25%

2.2.5.8 ปลุกความตื่นตัวในทันที คาเฟอีนมีคุณสมบัติไม่ต่างจากสารกระตุ้นชนิดหนึ่ง ที่สามารถปลุกความตื่นตัวให้กับร่างกายที่อ่อนล้า หรืออ่อนเพลียได้ในระยะเวลาสั้น ๆ ยืนยันด้วยการทดลองกับนักกีฬากลุ่มหนึ่ง ซึ่งได้ดื่มกาแฟระหว่างที่ฝึกซ้อม และพบว่า นักกีฬาในกลุ่มที่ดื่มกาแฟจะสามารถฝึกซ้อมกีฬาได้นานขึ้น เรียกได้ว่ามีความอดทนมากกว่าเดิมนั่นเอง โดยความคลึกคักที่เกิดขึ้นจะมีระยะเวลาประมาณ 1 ชั่วโมงเท่านั้น

2.2.5.9 ลดโอกาสการเป็นโรคเกาต์ สำหรับคนที่กลัวตัวเองจะเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ โดยเฉพาะผู้ที่อายุ 40 ปีขึ้นไป แนะนำให้ดื่มกาแฟประมาณ 3-6 แก้วต่อวันอย่างต่อเนื่อง เพราะผลการวิจัยจากสถาบันสุขภาพแห่งหนึ่งยืนยันแล้วว่า คาเฟอีนมีส่วนช่วยบรรเทาการอักเสบของข้อ เนื่องมาจากกรดยูริกที่เกินขนาดอย่างได้ผล และคนที่ดื่มกาแฟ 6 แก้วต่อวัน ก็จะช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ได้ถึง 60%

2.2.7 กาเฟอีนในกาแฟ

เว็บไซต์ Medthai (2562) ให้ข้อมูลว่ากาเฟมีสารกาเฟอีน (Caffeine) เป็นสารประกอบที่พบได้มากในเมล็ดกาแฟ โดยกาเฟอีนบริสุทธิ์นั้นจะมีลักษณะเป็นผลึกรูปเข็ม มีรสขม และไม่มีกลิ่น โดยในกาแฟแต่ละชนิดมีแตกต่างกันออกไป กาแฟโรบัสต้าจะมีกาเฟอีนมากกว่าอาราบิก้า ปริมาณของกาเฟอีนที่ส่งผลต่อร่างกายและอารมณ์กาเฟอีนขนาดต่ำ (50- 200 มิลลิกรัม) ช่วยกระตุ้นให้ร่างกายตื่นตัว ไม่ง่วงนอน กระปรี้กระเปร่า กาเฟอีนขนาดปานกลาง (200-500 มิลลิกรัม) อาจทำให้ปวดศีรษะ มือสั่น เบื่ออาหาร กาเฟอีนขนาดสูง (1000 มิลลิกรัม) ส่งผลให้กระสับกระส่าย หัวใจเต้นแรง ทำให้คลื่นไส้

2.2.8 วิธีการชงกาแฟ

เว็บไซต์ Mangozero (2562) เพื่อให้ได้รสชาติของกาแฟที่มีรสชาติตามความชื่นชอบของผู้ทานจึงมีการชงที่แตกต่างหลายหลาย

2.2.8.1 Drip

เป็นการชงกาแฟผ่านกระดาษกรอง โดยให้น้ำร้อนหรือหยดน้ำร้อนค่อยๆ ไหลผ่านกระดาษกรอง (หรือ Filter สำหรับที่ใช้ชงกาแฟแบบ Drip) ลงไปยังภาชนะรองรับ และอาศัยอุณหภูมิที่พอเหมาะ รวมถึงความเร็วในการเทน้ำที่พอดี เพื่อจะได้กาแฟที่ดีที่สุดออกมา



รูปที่ 2.3 : เครื่องชงกาแฟ

ที่มา : www.coffeeandtealover.com

2.2.8.2 French Press

การชงกาแฟแบบกด โดยที่ใช้แค่น้ำกับกาแฟโดยตรง เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟที่บริสุทธิ์ที่สุด โดยมีขั้นตอนการชงที่เรียบง่ายที่สุดเช่นกัน แต่วิธีนี้จะต้องใช้เมล็ดกาแฟที่มีขนาดหยาบ เพื่อให้เมล็ดกาแฟไม่หลุดผ่านตัวกรองลงมา โดยวิธีการชงก็คือให้ใส่เมล็ดกาแฟลงไป แล้วตามด้วยน้ำร้อน จากนั้นก็ปิดฝารอเวลาประมาณ 4 นาที แล้วจึงกดเพื่อให้กากกาแฟลงไปด้านล่าง ก็เป็นอันเสร็จขั้นตอน



รูปที่ 2.4 : เครื่องชงกาแฟ

ที่มา : www.coffeeandtealover.com

2.2.8.3 Espresso

การชงกาแฟแบบ Espresso คือการชงโดยใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟที่บดละเอียด ซึ่งเป็นกาแฟที่นิยมมากที่สุดแถบประเทศยุโรปตอนใต้โดยมีวิธีการชงแบบใช้แรงอัดทำให้ได้รสชาติกาแฟที่เข้มข้นและหนักแน่น ต่างจากกาแฟทั่วไปที่ชงผ่านน้ำหยด และเพราะรสชาติเข้มข้นและหนักแน่นอันเป็นเอกลักษณ์นี้เอง ทำให้คอกาแฟมักดื่มเอสเปรสโซโดยไม่ใส่น้ำตาลหรือนมเพิ่ม และมักจะเสิร์ฟเป็นช็อต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากจนเกินไป



รูปที่ 2.5 : เครื่องชง Espresso

ที่มา : <http://www.411estore.com/productdetail/etzel>

2.2.8.5. Moka Pot

คือหม้อต้มกาแฟสดสไตล์อิตาลี โดยวิธีการชงแบบนี้เป็นวิธีที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับคอกาแฟที่ต้องการกาแฟเข้มข้น โดย Moka pot จะมีส่วนประกอบอยู่ 3 ส่วน ได้แก่ หม้อใส่น้ำ, กรวยใส่กาแฟ และตัวกาต้มนบน โดยวิธีชงก็สามารถทำได้โดยการใส่น้ำลงไป ในหม้อให้ถึงขีดที่มีแนะนำเอาไว้ ใส่กรวยกาแฟลงไป จากนั้นจึงใส่กาแฟตาม หลังจากนั้นก็ปิดฝา และนำไปต้มบนเตาแก๊ส เมื่อถึงจุดที่น้ำในหม้อน้ำร้อนได้ที่ ไอน้ำจะดันให้น้ำพุ่งขึ้นผ่านกาแฟ (คล้ายกับหลักการของ Syphon) จากนั้นเมื่อเราปิดไฟ น้ำกาแฟที่เหลือจะดันตัวขึ้นมาอยู่ในกาต้มนบน ถือเป็นความสำเร็จขั้นตอนการชงโดยใช้หม้อ Moka Pot



รูปที่ 2.6 : เครื่องชง Moka

ที่มา : <http://thaicoffeeinfo.blogspot.com/2012>

2.2.8.6 Syphon

การชงกาแฟแบบสุญญากาศ ถูกคิดค้นขึ้นในสมัยปี ค.ศ.1840 ซึ่งหลังจากนั้นมาอีกร้อยกว่าปี ‘อะกิรา โคโนะ’ (คนญี่ปุ่น) ได้คิดค้นการดัดแปลงกรรมวิธีเดิมนี้ให้เป็นรูปแบบสมัยใหม่ เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟสดที่กลมกล่อม ซึ่งปัจจุบันวิธีการชงกาแฟแบบสุญญากาศนี้ถูกเรียกว่า Syphon Coffee โดยวิธีการชงจะใช้หลักสุญญากาศ ซึ่งจะต้องใส่กาแฟไว้ในหม้อต้มนบน โดยที่ต้องมีตัวกรองอยู่ด้วยเพื่อไม่ให้ผงกาแฟหล่นลงด้านล่าง จากนั้นจึงเติมน้ำใส่ลงไปในหม้อด้านล่าง ปิดฝาหม้อต้มนบน แล้วจุดไฟต้มน้ำให้เดือด จากนั้นน้ำจะถูกดันขึ้นไปยังหม้อต้มนบน เมื่อถึงเวลานี้ก็ให้ดับไฟและรอให้น้ำร้อนไหลผ่านกาแฟลงมายังหม้อด้านล่าง เพียงเท่านี้ก็จะได้กาแฟจากการชงแบบ Syphon แล้ว น่าสนใจ เหมือนเรียนวิทยาศาสตร์



รูปที่ 2.7 : เครื่องชง Syphon

ที่มา : www.ohvava.com/syphon

2.2.8.7 Chemex

กรวยชงกาแฟชนิดหนึ่ง โดยวิธีการชงแบบนี้จะมีลักษณะคล้ายๆ กับการ Drip ที่ใช้น้ำร้อน เทใส่ผงกาแฟและผ่านกระดาษกรองลงไป แต่จะแตกต่างกันที่วิธีการนี้ทุกขั้นตอนจะต้องทำด้วยมือ ตั้งแต่การบดไปจนถึงการเทน้ำร้อนใส่ลงบนผงกาแฟ



รูปที่ 2.8 : เครื่องชง Chemex

ที่มา : www.wongnai.com/restaurants

2.2.8.4 Aeropress

การชงกาแฟแบบ Aeropress เป็นวิธีที่ง่ายมาก เพราะมีวิธีการแค่เติมน้ำร้อนที่ได้อุณหภูมิตามที่ต้องการให้เหมาะสมกับกาแฟแต่ละชนิด โดยการทำกาแฟแบบ Aeropress จะเป็นการใช้แรงดันอากาศ คั้นน้ำร้อนให้ผ่านผงกาแฟ และกรองด้วย Filter ที่มีรูพรุนขนาดเล็ก



รูปที่ 2.9 : เครื่องชง Aeropress

ที่มา : <http://www.hillkoff.com/product>

2.3 เยลลี่กาแฟ (Coffee Jelly)



รูปที่ 2.10 เยลลี่กาแฟ

ที่มา : อศวิน นรินทร์ชัยรังสี พีรุฒิ สกุลพาณิชย์

Coffee Jelly เป็นขนมหวานแบบง่ายๆที่ทำจากกาแฟและน้ำตาล มันมีต้นกำเนิดในศตวรรษที่ 19 อังกฤษ แต่ความนิยมของจางหายไปในช่วงหลายปีที่ผ่านมาและในสวนอื่น ๆ ของโลก อย่างไรก็ตาม วุ้นกาแฟญี่ปุ่นซึ่งได้รับการแนะนำให้รู้จักกับประเทศในช่วงต้นของวันที่ 20 ได้รับความนิยอย่างรวดเร็วและยังคงเป็นรายการเมนูกาแฟที่

เยลลี่กาแฟ コーヒーゼリー (Coffee Jelly) เป็นเยลลี่เป็นขนมของหวานชนิดหนึ่งที่ทำจากกาแฟดำ ได้รับความนิยมีขายตามร้านสะดวก ร้านกาแฟ ร้านอาหารทั่วไปในญี่ปุ่น ร้าน Kamido Coffee เป็นร้านแรกที่เริ่มทำขึ้นในปี 1963 ทำจากกาแฟดำ ใส่ น้ำตาล(แบบผู้ใหญ่มาก) ร้านอาจไม่ใส่ แต่จะให้น้ำเชื่อมมาต่างหาก) และใส่ผงเจลาตินหรือผงวุ้น Kanten เพื่อขึ้นรูป จากนั้นแช่เย็นให้ขึ้นรูป เวลาทานใครจะทานเลยก็ได้ หรือจะใส่น้ำเชื่อม ใส่ Coffee Fresh (คอฟฟี่เม

ตแบบน้ำ เป็นถ้วยเล็กๆ ประเทศอื่นเป็นแบบวง) ใส่ครีมสดก็นิยมทานกัน หรือจะทานกับcream soda หรือmilkshakeนมปั่น หรือไอศกรีม ก็นิยมทานกัน ส่วนผสมหาซื้อง่ายทำทานที่บ้านก็ได้สบายๆ หรือถ้าญี่ปุ่นก็มีขายทั่วไป แต่หากนอกประเทศญี่ปุ่นคงหาทานยากทีเดียว ใ่วันไหนแอคไซค์ต้องทำทานเอง (ครัวญี่ปุ่น Tamago Kitchen)

เยลลี่กาแฟเป็นเยลลี่เนื้อนุ่มมีส่วนผสมของกาแฟจึงรสชาติและความหอมกาแฟ มีพลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 157.30 กิโลแคลอรี โปรตีน 0.19 กรัม ไขมัน 00.00 กรัม คาร์โบไฮเดรต 40.33 กรัม ไฟเบอร์ 0.09 กรัม



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

สตาร์บัคส์เปิดทำการครั้งแรกในปี ค.ศ. 1971 โคนสาขาแรกตั้งอยู่ที่ตลาด Pike Place เมืองซีแอตเทิล รัฐวอชิงตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย กอร์ดอน โบว์เกอร์ เจอร์รี่ บัลด์วิน และ เชฟ ซีกิเลียใช้รูปโลโก้นางเงือกไซเรน 2 หาง ช่วงแรกมีจำหน่ายเพียงเมล็ดกาแฟคั่วและเครื่องดื่ม

ต่อมา ปี 1982 นายโฮเวิร์ด ชูทส์ เข้าร่วมงานด้วยในตำแหน่งการตลาดและมิน โยบายเปิดร้านสตาร์บัคส์ (Starbuck) เป็นบาร์กาแฟแต่ทั้ง 3 ไม่เห็นด้วยจึงลาออกและเปิดร้านของตนเอง โดยใช้ชื่อว่า ร้านกาแฟอิลจอร์นาลาคอฟฟี่ ภายหลังสตาร์บัคส์ (Starbuck) เกิดปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพสินค้า นายโฮเวิร์ด ชูทส์ จึงซื้อกิจการค้าปลีกไว้ทั้งหมดพร้อมเปลี่ยนชื่อเป็น Starbuck Corporation และได้จ้างนักบริหารมาดูแลพร้อมทั้งขยายสาขาออกไปทั่วโลก

สตาร์บัคส์สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ตั้งอยู่ที่ โครงการเดอะเชอร์เคิล ถนนราชพฤกษ์ ห้อง R2และR4 เลขที่39 ถนนราชพฤกษ์ แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน 10170 เปิดทำการครั้งแรกในเดือนกุมภาพันธ์ 2551 ปัจจุบันมีพนักงานทั้งหมด 11 คน ตั้งอยู่โครงการเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ เปิดบริการทุกวัน เวลา 6.30 น. – 22.00 น. (สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ ประเทศไทย. 2562)



รูปที่ 3.1 Starbucks Coffee สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์

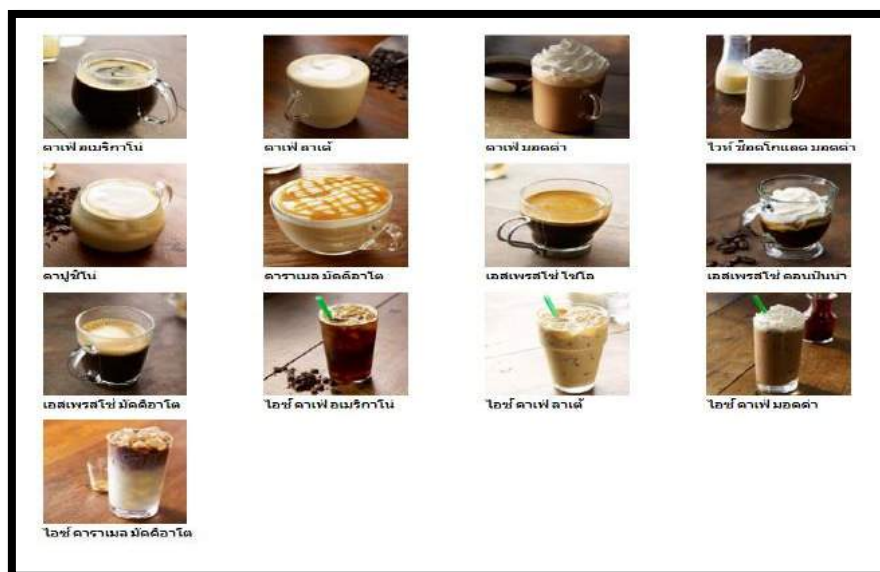
ที่มา : www.wongnai.com

3.2 ลักษณะธุรกิจและผลิตภัณฑ์

สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ ไทยแลนด์ เปิดดำเนินการในประเทศไทยสาขาแรกเมื่อเดือนกรกฎาคม 2541 ปัจจุบันมีสาขามากกว่า 370 สาขา ทั่วประเทศไทย สตาร์บัคส์ มุ่งมั่นที่จะมอบ ประสบการณ์ สตาร์บัคส์ ให้กับผู้บริโภคในประเทศไทย ขณะเดียวกันก็มุ่งมั่นในการให้ความช่วยเหลือด้าน เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมบริเวณแหล่งปลูกกาแฟ พร้อมทั้งชาวไร่กาแฟและครอบครัว ชาวไร่กาแฟชาวไทยภูเขาทางภาคเหนือ ภายใต้ชื่อ กาแฟม่วนใจ๋ เบรนด์ สตาร์บัคส์ มุ่งมั่นในการ สร้างสรรค์เครื่องดื่มพิเศษเฉพาะบุคคลเพื่อมอบบริการที่ดีที่สุดให้แก่ผู้บริโภค พาร์ทเนอร์สตาร์ บัคส์ พร้อมทั้งจะแบ่งปันความรู้ ความชำนาญในด้านกาแฟของสตาร์บัคส์ ให้กับผู้บริโภคทุกคน ด้วยการเตรียมเครื่องดื่มแบบพิเศษเฉพาะบุคคลโดยจำหน่ายสินค้าดังนี้

3.2.1 สินค้าประเภทเครื่องดื่ม

1) เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่



รูป 3.2 เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่

ที่มา: www.starbuck.co.th

2) เครื่องดื่มกาแฟดำขงสด



รูป 3.3 เครื่องดื่มกาแฟดำขงสด

ที่มา : www.starbuck.co.th

3) เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่สูตรกาแฟ



รูป 3.4 เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่สูตรกาแฟ

ที่มา : www.starbuck.co.th

4) เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่



รูป 3.5 เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่

ที่มา : www.starbuck.co.th

5) เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่ผลไม้

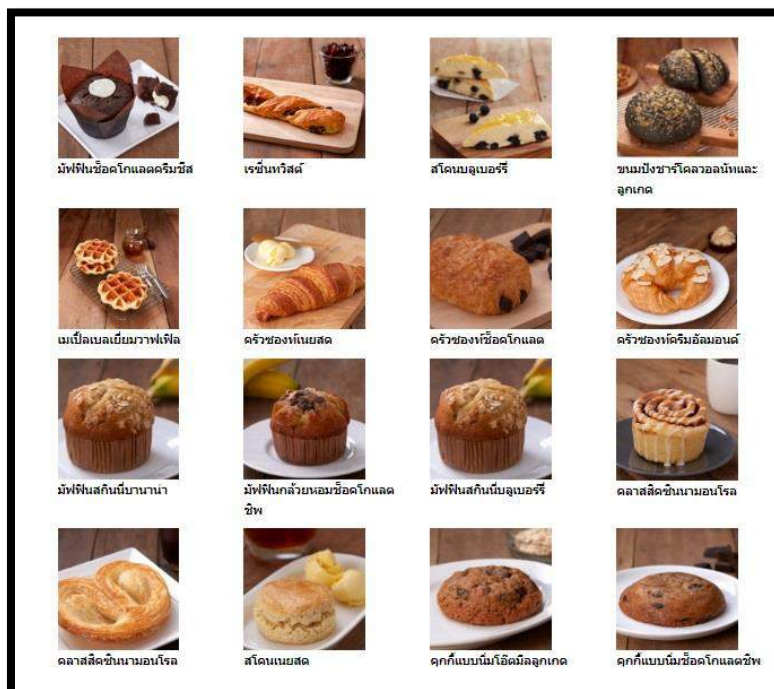


รูป 3.6 เครื่องดื่มแฟรปปูชิโน่ผลไม้

ที่มา : www.starbuck.co.th

3.2.2 สินค้าประเภทขนม

1) ขนมประเภทอบ



รูป 3.7 ขนมประเภทอบ

ที่มา : www.starbuck.co.th

2) ขนมประเภทของคาว



รูป 3.8 ขนมประเภทของคาว

ที่มา : www.starbuck.co.th

3) ขนมประเภทเค้ก



รูป 3.9 ขนมประเภทเค้ก

ที่มา : www.starbuck.co.th

3.2.3 สินค้าประเภทเมล็ดกาแฟ

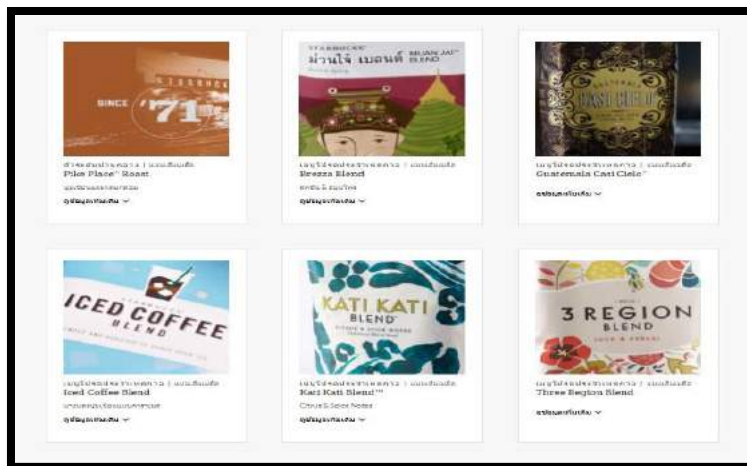
1) เมล็ดกาแฟคั่วอ่อน



รูป 3.10 เมล็ดกาแฟคั่วอ่อน

ที่มา : www.starbuck.co.th

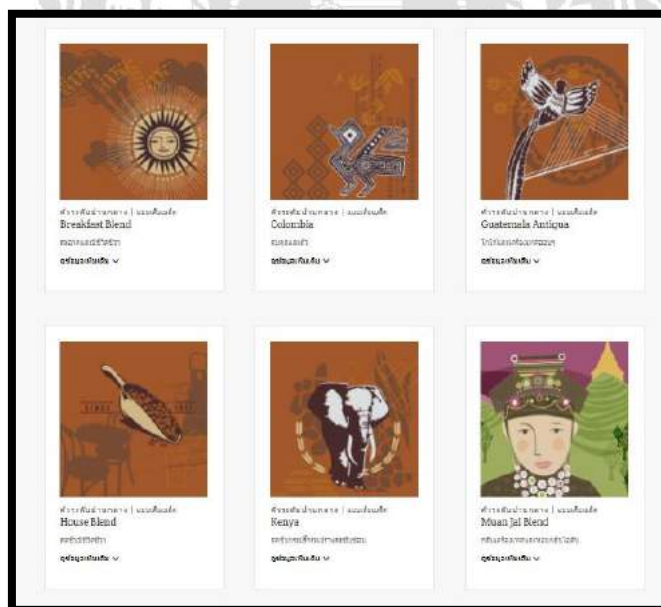
2) เมล็ดกาแฟคั่วระดับกลาง



รูป 3.11 เมล็ดกาแฟคั่วระดับกลาง

ที่มา : www.starbuck.co.th

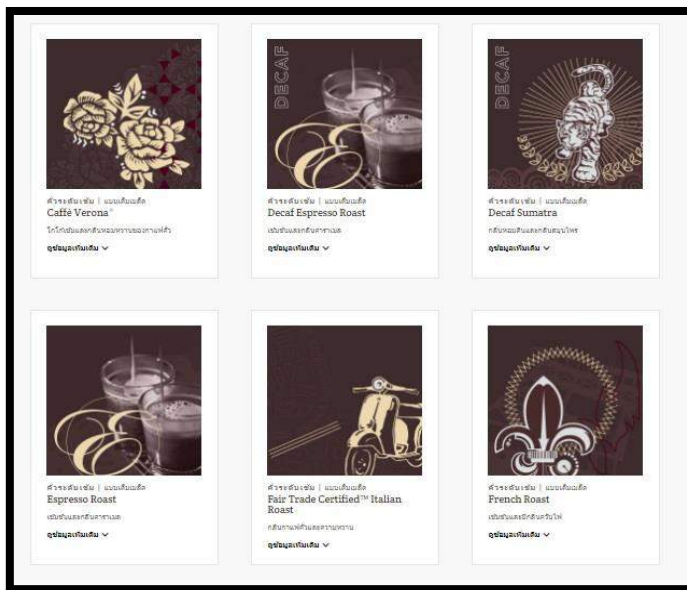
3) เมล็ดกาแฟคั่วระดับกลาง



รูป 3.12 เมล็ดกาแฟคั่วระดับกลาง

ที่มา : www.starbuck.co.th

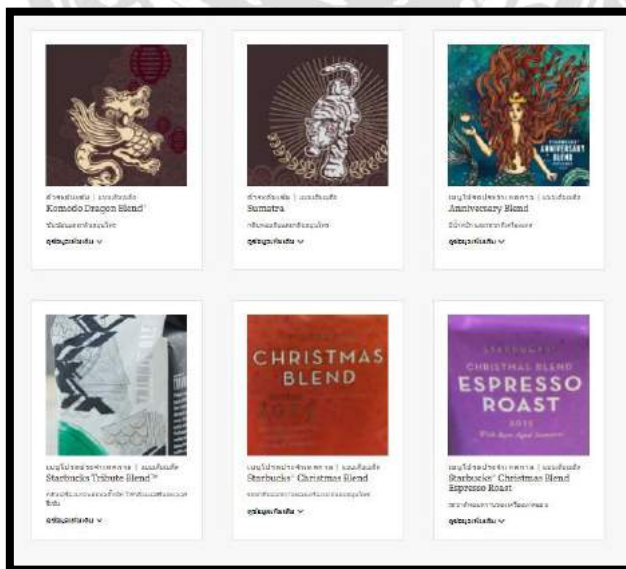
4) เมล็ดกาแฟคั่วระดับเข้ม



รูป 3.13 เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม

ที่มา : www.starbuck.co.th

5) เมล็ดกาแฟคั่วระดับเข้ม

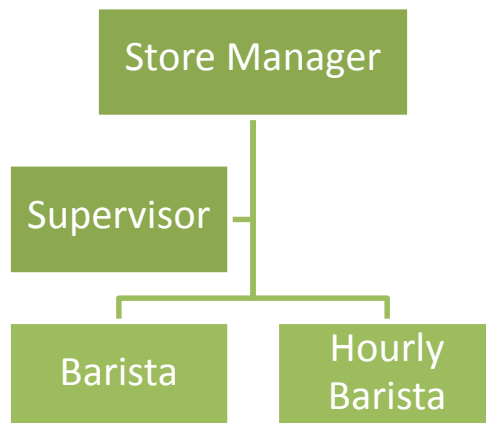


รูป 3.14 เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม

ที่มา : www.starbuck.co.th

3.3 รูปแบบการจัดการองค์กรและบริหารงานองค์กร

3.3.1 รูปแบบตำแหน่งระดับสาขา



3.4 ตำแหน่งลักษณะงานที่รับมอบหมาย



รูปที่ 3.15 รูปนักศึกษาฝึกสหกิจ

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล	นายกันทรกร โพล้งเศรษฐี
ตำแหน่งพนักงาน	รายชั่วโมง
แผนก	ปฏิบัติการ

3.4.1 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย

สำหรับงานที่ได้รับมอบหมายแบ่งเป็น 3 ตำแหน่งโดยมีการผลัดเปลี่ยนไปตามตารางงานของผู้จัดการสาขา ดังนี้

- 1) ตำแหน่ง **Bar** ทำเครื่องคั้ม ดูแลความสะอาด เติมเต็มสินค้าภายในบาร์
- 2) ตำแหน่ง **Café Partner** ทำหน้าที่ดูแลทำความสะอาดพื้นที่ร้าน ดูแลการเติมชั้นกาแฟ และจุดจำหน่ายสินค้าแก้วและอุปกรณ์การชงกาแฟ
- 3) ตำแหน่ง **POS** บันทึกการขายสินค้ารับชำระเงินจากลูกค้า เขียนแก้วเมื่อส่งให้ตำแหน่ง Bar ทำเครื่องคั้มจัดดูแลตู้ขนม

3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.16 รูปพนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล	วีรนนท์	อรรถนัยอังกูร
ตำแหน่งพนักงาน	ผู้จัดการสาขา	
แผนก	ปฏิบัติการ	

3.6 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

- ระยะเวลา 16 สัปดาห์
- ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม – 28 เมษายน พ.ศ. 2662

3.7 แผนการปฏิบัติและดำเนินงาน

3.7.1 คิดหัวข้อโครงการ ผู้จัดทำได้สอบถามที่เลี้ยงเกี่ยวกับปัญหาการ Mark Out เขตติกาแฟและปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการ

3.7.2 รวบรวมข้อมูล รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องของโครงการ โดยการค้นหาข้อมูลผ่านระบบอินเทอร์เน็ตและหนังสือประวัติของสตร้าบักส์ รวมถึงโครงการต่างๆที่เกี่ยวข้อง

3.7.3 เริ่มทำโครงการ ผู้จัดทำได้ทดลองทำเครื่องดื่มให้แก่พนักงานประจำร้านทั้งหมด 9 คน รวมถึงพนักงานที่เลี้ยงได้ชิมพร้อมแจกแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นและเริ่มทำโครงการและสรุปผล

3.7.4 ตรวจสอบโครงการ ผู้จัดทำนำโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบและแก้ไขโครงการ

3.7.5 นำเสนอโครงการ ผู้จัดทำมีการจัดการนำเสนอแบบ Power Point และรูปเล่มให้แก่กรรมการกลางและอาจารย์ที่ปรึกษา

แผนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
คิดหัวข้อโครงการ				
รวบรวมข้อมูล				
เริ่มทำโครงการ				
ตรวจสอบโครงการ				
นำเสนอโครงการ				

ตารางที่ 3.1 ตารางแผนดำเนินงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2 วิธีการทำเครื่องดื่ม

4.1.2.1 เขียนชื่อย่อเครื่องดื่มว่า CJ ที่ช่อง Custom GTCF ที่ช่อง Drink



รูปที่ 4.2 เขียนตัวย่อเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.2 ปั่นกาแฟสำหรับปั่น 3 ปั่น



รูปที่ 4.3 ปั่นกาแฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.3 เเทนมถึงเส้นแรกของแก้ว



รูปที่ 4.4 เเทนม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.4 เทส่วนผสมใส่โถปั่น



รูปที่ 4.5 ใส่โถปั่น

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.5 ปุ่มวานิลลา 2 ปุ่มและดักน้ำแข็งขนาดกลาง



รูปที่ 4.6 ปุ่มวานิลลาดักน้ำแข็ง

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.6 ปุ่ม Frappuccino Coffee Base 3 ปุ่ม



รูปที่ 4.7 ปุ่ม Feappuccino Coffee Base

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.7 กดปั่นด้วยเบอร์ 1



รูปที่ 4.8 ปั่นเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.1.2.8 ตกเคลตีกาแฟใส่ในแก้ว เทเครื่องดื่ม และบีบวิปปีงเครื่องปิดฝาโดม



รูปที่ 4.9 ตกแต่งเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองทาน

พนักงานภายในร้านสตาร์บัคส์คอฟฟี่ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ ทั้งหมด 10 คน

4.3 ผลวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปผู้ทดลองชิมเครื่องดื่ม

ตารางที่ 1 เพศและร้อยละผู้ตอบแบบสอบถาม



แผนภูมิที่ 1 เพศ ผู้ตอบแบบสอบถาม

ที่มา : ผู้จัดทำ

จากแผนภูมิที่ 1 เพศผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 50 และเพศหญิงจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 50

ตารางที่ 2 ช่วงอายุผู้ตอบแบบสอบถาม



แผนภูมิที่ 2 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือช่วงอายุ 24-29 ปี

ที่มา : ผู้จัดทำ

จากแผนภูมิที่ 2 อายุของผู้ตอบแบบสอบถามอายุระหว่าง 18 – 23 ปี คิดเป็นร้อยละ 30 อายุระหว่าง 24 – 29 คิดเป็นร้อยละ 70 อายุ 30-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 0

4.4 การคำนวณต้นทุน

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/น้ำหนัก	ต้นทุน
1	นม	120 มล.	33.95/946 กรัม	4.3
2	กาแฟสำหรับปั่น	40.5 มล.	72.63/500 กรัม	5.9
3	วานิลลา	11.25 มล.	89.29/1000 มล.	1
4	ผงชาเขียว	9.8 มล.	395.10/1000 กรัม	3.9
5	น้ำแข็ง	180 กรัม	8 / 1000 กรัม	1.5
6	เยลลี่กาแฟ	30 กรัม	111.90/1000 กรัม	3.4
7	วิปปิ้งครีมชาเขียว	40 มล.	110.39/500 มล.	8.9
8	Frappuccino Coffee Base	65.7 มล.	103.44/2000 มล.	3.4
				32.3

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน

ที่มา : ผู้จัดทำ

กำไร	ต้นทุน	ราคาขาย
162.7	32.3	195
83.42%	16.57%	100%

ตารางที่ 4.2 ตารางเปรียบเทียบราคาจำหน่าย

ที่มา : ผู้จัดทำ

จากตารางที่ 4.2 จากการสอบถามพนักงานที่เลี้ยงพบว่าเนื่องจากสินค้าทางสตาร์บัคส์ เป็นสินค้านำเขารวมถึงพื้นที่ของสตาร์บัคส์นิยมตั้งอยู่บนพื้นที่ที่สามารถเข้าถึงได้สะดวกจึงมีราคาเช่าพื้นที่สูง พร้อมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆหลายจึงมีการคิดกำไร จากเครื่องดื่มร้อยละ 70-85 โดยใช้สูตรคำนวณต้นทุน ต้นทุนอาหาร x 100หารด้วยราคาขาย จะได้ร้อยละของราคาต้นทุนและกำไร

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ค่า SD	ผลลัพธ์ความพึงพอใจ
การตกแต่ง	3.9	0.70	มาก
กลิ่นของเครื่องดื่ม	3.8	0.63	มาก
รสชาติของเครื่องดื่ม	3.2	0.79	ปานกลาง
เนื้อสัมผัสของเครื่องดื่ม	3.3	0.94	ปานกลาง
รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่ม	3.6	0.52	มาก
รวม	3.53	3.58	มาก

ตารางที่ 4.3 ผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับค่าเฉลี่ยและผลลัพธ์ความพึงพอใจ

ที่มา : ผู้จัดทำ

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ทดลองชิมเครื่องดื่มมีความพึงพอใจดังนี้ การตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่มและเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับปานกลาง โดยเฉลี่ยของผลลัพธ์ทั้งหมดอยู่ในระดับมาก และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 3.58 ทางผู้จัดจึงคิดว่าหากเครื่องกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ (Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly) ได้มีการจำหน่ายในสตาร์บัคส์สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ โดยตั้งเป้า 20 ต่อวัน หรือใช้เยลลี่กาแฟ 30 กรัมต่อแก้ว จากเยลลี่กาแฟทั้งหมดเหลือ Mark out ต่อวัน 600 – 700 กรัม จะสามารถช่วยลดการ Mark out ของเยลลี่กาแฟ 600 กรัม หรือ 67.14 บาท และช่วยเพิ่มกำไรการขายเครื่องดื่มให้แก่สตาร์บัคส์สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์โดยหักต้นทุนแล้วจะได้กำไร 162.7 ต่อแก้ว

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำ ได้เข้าไปฝึกปฏิบัติสหกิจที่สตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ในแผนกปฏิบัติการ ทำให้ได้ทราบถึงการทำงานและการปฏิบัติงานของงานบริการอย่างแท้จริงและทำให้มองเห็นถึงปัญหาและเรียนรู้การแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น รวมถึงการเห็นความสำคัญของการ Mark out สินค้าเยลลี่กาแฟของสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิลราชพฤกษ์ โดยผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรเครื่องดื่ม กาแฟปั่นใสเยลลี่กาแฟ เพื่อตอบโจทยลูกค้าที่ชื่นชอบชาเขียว กาแฟและเยลลี่กาแฟขึ้นมา โดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ในร้านมารังสรรค์ทำให้เป็นเครื่องดื่มรสชาติใหม่และเกิดประโยชน์ต่อสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับพนักงานทั้งหมด 10 คนภายในร้านสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ทดลองชิมเครื่องดื่มและผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่หน้าพึงพอใจ

จากการทำการสำรวจพบ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนเท่ากัน อายุของผู้ตอบแบบสอบถามระหว่าง 18 - 23 เป็นร้อยละ 30 ช่วงอายุ 24 – 29 คิดเป็นร้อยละ 70 มีความพึงพอใจมีความพึงพอใจดังนี้ การตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่มและเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับปานกลาง ผลลัพธ์รวมจากความพึงพอใจทั้งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.53 และตารางเบี่ยงเบนมาตรฐานของเครื่องดื่ม ชาเขียวและกาแฟปั่นกับเยลลี่กาแฟ (Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly) อยู่ในระดับความพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 3.58

5.2 ปัญหาของโครงการ

- 5.3.1 ตารางในการทำงานมีการปรับเปลี่ยนวันเวลาทำทุกอาทิตย์จึงมีการทำโครงการที่ล่าช้า
- 5.3.2 ในแต่ละวันมีจำนวนลูกค้าไม่เท่ากันบางวันลูกค้ามากจนไม่มีเวลาปฏิบัติโครงการ
- 5.3.3 รสชาติเครื่องดื่มมีความหวานเกินไป

5.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหของโครงการ

- 5.3.1 พยายามหาเวลาทดลองทำเครื่องดื่มและโครงการในวันหยุดงาน
- 5.3.2 ผู้จัดทำมีการขอตารางงานเป็นวันหยุดเพื่อทดลองทำโครงการ
- 5.3.3 ปรับเปลี่ยนรสชาติของเครื่องดื่มให้มีความหวานน้อยลงเพื่อให้เหมาะสมสำหรับลูกค้าที่ไม่ชอบความหวาน

5.4 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การจากที่ผู้จัดทำได้เข้าฝึกสหกิจ ทำให้ได้เรียนรู้การทำงานจริงของการเป็นบาริสต้า (Barista) ที่ร้านสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ ทำให้ทราบว่างานของบาริสต้า (Barista) ไม่ได้มีเพียงแค่การชงกาแฟและส่งมอบให้แก่ลูกค้า แต่ทำให้ผู้จัดทำทราบถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่น การตรงต่อเวลาถือเป็นสิ่งสำคัญ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าต่างๆ รวมถึงได้ฝึกความอดทน จากการเรียนรู้จากการฝึกสหกิจในครั้งนี้จะให้ผู้จัดทำสามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพในภายหน้า

5.4.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.4.1.1 ได้ฝึกความอดทน
- 5.4.1.2 ได้เรียนรู้การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- 5.4.1.3 ได้เรียนรู้วิธีการบริการลูกค้า
- 5.4.1.4 ได้ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5.4.1.5 ได้ประสบการณ์เรื่องการชงกาแฟและการชิมกาแฟ

5.4.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.4.2.1 อุปสรรคด้านการเดินทางช่วงฝนตกเนื่องจากใช้จักรยานยนต์สถานปฏิบัติงานอยู่ไกลบ้าน
- 5.4.2.2 การจดจำโปรโมชันของแต่ละโปรโมชันเนื่องจากมีจำนวนมากต้องจดจำทั้งหมด

5.4.3 ข้อเสนอแนะ

5.4.3.1 ต้องมีการวางแผนเวลาในการเดินทางมาทำให้ได้ดี

5.4.3.2 พยายามทบทวนสูตรการทำเครื่องดื่มเป็นประจำและสม่ำเสมอและจดบันทึกไว้



บรรณานุกรม

- กาแฟดริป. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.coffeeandtealover.com/brewing
- ความลับกาแฟ. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.goodlifeupdate.com/healthy-food
- ชาเขียว. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.ginnginn.com/ชาเขียว
- คูสิต จันทรพัฒน์พิบูล. (2560). *Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss*. วันที่สืบค้น 24 เมษายน 2562, จาก www.resresearch-system.siam.edu
- ธิดารัตน์ จันทรคอน. (ม.ป.ป.). *ชาเขียว (Green Tea) คึ่มีอย่างไรให้มีประโยชน์*. วันที่สืบค้น 16 มกราคม 2562, จาก <http://medplant.mahidol.ac.th/document/greentea.pdf>
- ปรารัตน์ ฤกษ์สง่า. (ม.ป.ป.). *เมล็ดกาแฟ ขนมหวาน สูตรร่อยคลายร้อน*. วันที่สืบค้น 24 พฤษภาคม 2562, จาก <https://goodlifeupdate.com/healthy-food>
- วิกิพีเดีย. (2562), *กาแฟ*. วันที่สืบค้น 16 มกราคม 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/coffee>
- สตาร์บัคส์ ประเทศไทย. (ม.ป.ป.). *ประวัติ*. วันที่สืบค้น 14 มกราคม 2562, จาก www.starbucks.co.th/history
- Aeroress*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <http://www.hillkoff.com/product>
- Chemex*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.wongnai.com/restaurants
- Espresso*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <http://www.411estore.com/productdetail/etzel>
- French Press*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <https://www.stumptowncoffee.com/products/bodum>
- Jelly Coffee*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <https://goodlifeupdate.com/healthy>
- Moka Pot*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <http://thaicoffeeinfo.blogspot.com/2012>
- Syshon*. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.ohvava.com/syphon



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในรสชาติชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ

Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้ได้ออกแบบมาเพื่อสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับรสชาติของกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ หรือ Green tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับ ไปประกอบการทำโครงการ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับการจัดทำโครงการครั้งนี้ และจะไม่มีผลกระทบใดๆต่อท่านทั้งสิ้น

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

- เพศ ชาย หญิง
- อายุ 21-30 ปี 31-40 ปี 40-49 ปี
- ตำแหน่ง _____

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ Green tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

คำแนะนำ กรุณาทดสอบตัวอย่างแล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของตัวอย่างตามคำอธิบายต่อไปนี้
คำชี้แจง กรุณาใส่คะแนนลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. การตกแต่ง					
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
3. รสชาติของเครื่องดื่ม					
4. เนื้อสัมผัสของเครื่องดื่ม					
5. รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่ม					

ข้อเสนอแนะ

.....
.....



ภาคผนวก ข

การปฏิบัติงานในสตาร์บัคส์ คอฟฟี่

การปฏิบัติงานในสตาร์บัคส์ คอฟฟี่



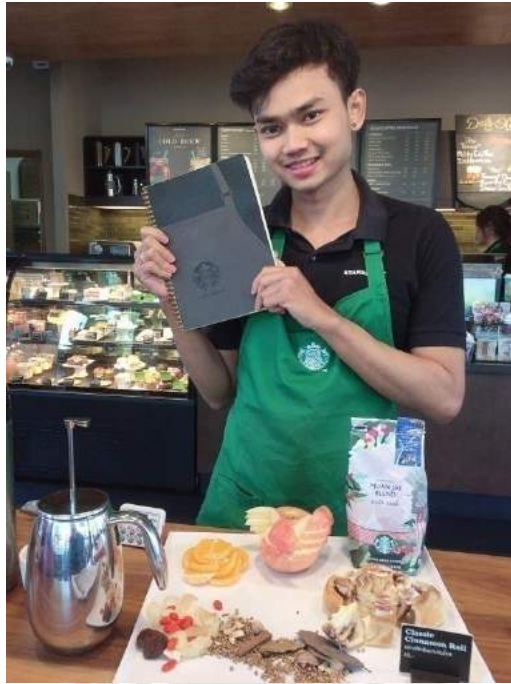
รูปที่ 1 ทำ sampling ขนม

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 2 ทำ sampling กาแฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 3 certified Coffee Master บทที่ 1

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 4 Certified Coffee Master บทที่ 2

ที่มา : ผู้จัดทำ



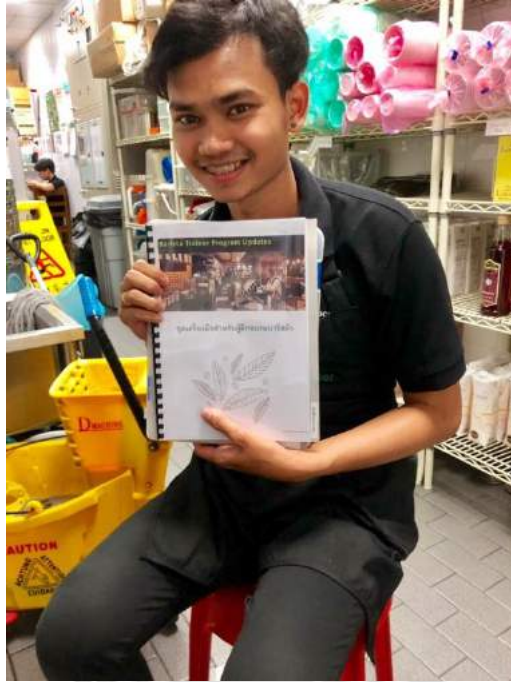
รูปที่ 5 Certified Coffee Master ครั้งที่ 4

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 6 ผ่านการรับรองเป็น Coffee Master

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 7 ฝึกอบรมเพื่อเป็นผู้ฝึกอบรมบาร์ิสต้า

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 8 ทำ Coffee Testing กับลูกค้า

ที่มา : ผู้จัดทำ



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการมีประโยชน์กับทางสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล อย่างไรบ้าง

จากที่ได้ชิมเครื่องดื่มรสชาติกาแฟเข้มข้น หอมชาเขียวและวิปป์ครีมชาเขียว มีเนื้อนุ่มของ
เยลลี่กาแฟ คิดว่าถ้ามีการจำหน่ายในสตาร์บัคส์ จะช่วยทางสาขาการเพิ่มยอดขายและช่วยลดใน
ส่วนของการ Mark out เยลลี่กาแฟได้เป็นอย่างดี และหน้าจะเป็นที่นิยมของลูกค้าที่ชื่นชอบชาเขียว
และกาแฟ



(นางสาววีรฉัตร

อรرنัจอังกูร)



ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

ชาเขียวละก้าแฟปั่นใส่น้ำเยลลี่ก้าแฟ

Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly

นายกันทรกร โพล้งเศรษฐี

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยามฯ

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

E-mail kantharakorn.plo@siam.edu

บทคัดย่อ

ปัจจุบันสินค้าที่จำหน่ายในร้านสตาร์บัคส์ แยกออกเป็น 4 หมวด ได้แก่ เครื่องดื่ม เมล็ดกาแฟ ขนม และสินค้าอื่นที่เกี่ยวข้องกับการทำกาแฟ ซึ่งโดยปกติแล้วสินค้าที่ทำยอดขายได้มากที่สุดจะเป็นประเภทเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มที่ลูกค้าส่วนใหญ่ในร้านสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ นิยมดื่มคือชาเขียว กาแฟและวิปป์ครีมชาเขียว ซึ่งหากลูกค้าต้องการเครื่องดื่มประเภทชาเขียวปั่นพร้อมกาแฟจะมีให้เลือกเพียงไม่กี่เมนู ดังนั้นผู้จัดทำจึงคิดค้นเมนูชาเขียวและกาแฟปั่นใส่น้ำเยลลี่กาแฟ ที่มีรสชาติของชาเขียวผสมกาแฟมีเนื้อสัมผัสเยลลี่กาแฟขึ้นมาเพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าและเพื่อลดการตัดเป็นค่าใช้จ่ายร้าน (Mark Out) ของเยลลี่กาแฟที่เหลือ

จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากพนักงานสตาร์บัคส์สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์จำนวน 10 คน มีความพึงพอใจเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม และรสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่ม และเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มจะอยู่ในระดับปานกลาง เพราะฉะนั้นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมีผลรวม 3.53 หรืออยู่ในระดับมากและช่วยลดต้นทุนการตัดเป็นต้นทุนร้าน (Mark Out) คำสำคัญ : ชาเขียว กาแฟ เยลลี่กาแฟ เครื่องดื่มปั่น

Abstract

Currently, the products sold in Starbucks stores are divided into 4 categories, including beverages, coffee beans, sweets and other products related to coffee making. Which normally the products that make the most sales will be drinks And drinks that most customers in Starbucks stores The Circle Ratchapruke branch is popular with green tea Coffee and Green Tea Whipped Cream. If customers want a green tea drink with a coffee, there will be only a few selections. Therefore, the creator invented a menu of green tea and coffee blended with coffee jelly. With the taste of green tea mixed with coffee with a touch of jelly coffee to add alternatives to customers and reduce the cut-off as the mark out of jelly coffee

The study found that respondents from Starbucks employees, The Circle branch Rachapruke, 10 people are satisfied with the decoration of drinks. The smell of the drink and the overall taste of the beverage is at a high level. The taste of the drink and the texture of the drink is moderate. Therefore, the average satisfaction has a total of 3.53 or at a high level.

Keywords : green tea, coffee, coffee jelly, blended beverage

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อเพิ่มทางเลือกในส่วนของเมนูชาเขียวผสมกาแฟให้แก่ลูกค้าและเพื่อลดต้นทุนการ Mark

Out เซลล์กาแฟและเพื่อลดต้นทุนการ Mark Out เซลล์กาแฟ

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตของประชากรพนักงานประจำร้านสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์

2. ขอบเขตด้านพื้นที่ พื้นที่ร้านสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์

3. ขอบเขตด้านเวลา ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 28 เมษายน พ.ศ. 2562

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทางบริษัทได้ยอดขายมากขึ้นจากการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ลูกค้าชื่นชอบ

2. ผู้จัดทำได้ความรู้การทำเครื่องดื่มและการคิดค้นเครื่องดื่มใหม่

ส่วนผสมและปริมาณ

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. นม | 120 มล. |
| 2. กาแฟสำหรับปั่น | 40.50 มล. |
| 3. วานิลลา | 11.25 มล. |
| 4. น้ำแข็ง | 180 กรัม |
| 5. วิปปิ้งครีมชาเขียว | 40 มล. |
| 6. เซลล์กาแฟ | 30 กรัม |
| 7. ผงชาเขียว | 9.80 มล. |
| 8. Coffee Base | 65.70 มล. |

ขั้นตอนวิธีทำ



รูปที่ 1 Mark Cup เขียนตัวย่อว่า CJ ที่ช่อง Custom GTCF ที่ช่อง Drink



รูปที่ 2 ปั่น Frappuccino Roast 3 ปั่น



รูปที่ 3 เทนมถึงเส้นแรกของแก้ว



รูปที่ 4 เทส่วนผสมใส่โถปั่น



รูปที่ 5 6 ปั่น Vanilla Syrup 2 ปั่น และ ตักน้ำแข็ง



รูปที่ 7 ปั่น Feappuccino Coffee Base 3 ปั่น



รูปที่ 8 ปั่นเครื่องดื่มด้วยเลข 1



รูปที่ 9 10 11 เติมน้ำเชื่อมกาแฟลงแก้ว เติมนมชาเขียวและบิบวีปิ้งครีมชาเขียวเสร็จสมบูรณ์
สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำ ได้เข้าไปฝึกปฏิบัติสหกิจที่สตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ในแผนกปฏิบัติการ ทำให้ได้ทราบถึงการทำงานและการปฏิบัติงานของงานบริการอย่างแท้จริงและทำ

ให้มองเห็นถึงปัญหาและเรียนรู้การแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น รวมถึงการเห็นความสำคัญของการ Mark out สินค้าเยลลี่กาแฟของสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิลราชพฤกษ์ โดยผู้จัดทำ ได้คิดค้นสูตรเครื่องดื่ม กาแฟปั่นใสเยลลี่กาแฟ เพื่อตอบโจทย์ลูกค้าที่ชื่นชอบชาเขียว กาแฟและเยลลี่กาแฟขึ้นมา โดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้านมารังสรรค์ทำให้เป็นเครื่องดื่มรสชาติใหม่และเกิดประโยชน์ต่อสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำ ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับพนักงานทั้งหมด 10 คนภายในร้านสตาร์บัคส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ทดลองชิมเครื่องดื่มและผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

จากการทำการสำรวจพบ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนเท่ากัน อายุของผู้ตอบแบบสอบถามระหว่าง 18 - 23 เป็นร้อยละ 30 ช่วงอายุ 24 - 29 คิดเป็นร้อยละ 70 มีความพึงพอใจมีความพึงพอใจดังนี้ การตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่มและเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับปานกลาง ผลลัพธ์รวมจากความพึงพอใจทั้งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.53 และตารางเบี่ยงเบนมาตรฐานของเครื่องดื่มชาเขียวและกาแฟปั่น กับเยลลี่กาแฟ (Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly) อยู่ในระดับความพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 3.58

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

โครงการเรื่องกาแฟกับชาเขียวปั่นและเยลลี่กาแฟสามารถช่วยเพิ่มทางเรื่องให้แก่ลูกค้าในส่วน of เครื่องดื่มกลิ่นชาเขียวและกาแฟปั่นเพิ่มสัมผัสด้วยเยลลี่กาแฟและสามารถช่วยลดต้นทุนของการ

ตัดเป็นต้นทุนของเมล็ดกาแฟของสตาร์บัคส์สาขา เดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ นอกจากนี้สามารถแนะนำ ลูกค้าเพิ่มเป็นคาราเมลชอสหรือเกิลด์ช็อคโกแลต เพื่อเพิ่มราคาขายและเพิ่มกำไรให้แก่เครื่องดื่มได้

กิตติกรรมประกาศ

การที่ ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 28 เมษายน 2562 ส่งผลให้ ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็น ประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตำแหน่ง Barista สามารถนำ ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต โดยได้รับความร่วมมือจาก บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ ได้สอน ได้เรียนรู้ เรื่องงาน และปัญหาที่พบในการทำงานในตำแหน่ง ต่างๆจึง

ขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาววิรณันท์ อัจฉ์อังกูร ผู้จัดการสาขา
2. อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษา และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนาม ทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำ รายงานผู้จัดทำขอขอบพระคุณที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุก ท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษา ในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจน ให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงาน จริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

บรรณานุกรม

กาแฟดริป. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.coffeeandtealover.com/brewing

ความลับกาแฟ. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.goodlifeupdate.com/healthy-food

ชาเขียว. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, สืบค้น จาก www.ginnginn.com/ชาเขียว

ดุสิต จันทรพัฒน์พิบูล. (2560). *Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss*. วันที่สืบค้น 24 เมษายน 2562, จาก www.reshearsystem.siam.edu

ธิดารัตน์ จันทรคือน. (ม.ป.ป.). *ชาเขียว (Green Tea) คี้อย่างไรให้มีประโยชน์*. วันที่ สืบค้น 16 มกราคม 2562, จาก <http://medplant.mahidol.ac.th/document/greentea.pdf>

ปรารังรัตน์ ฤกษ์สง่า. (ม.ป.ป.).

เมล็ดกาแฟ ขนมหวาน สูตรอร่อยคลาย ร้อน. สืบค้นเมื่อ 24 พฤษภาคม 2562, จาก <https://goodlifeupdate.com/healthy-food>

วิกิพีเดีย. (2562), *กาแฟ*. วันที่สืบค้น 16 มกราคม 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/coffee>

สตาร์บัคส์ ประเทศไทย. (ม.ป.ป.). *ประวัติ*. วันที่ สืบค้น 14 มกราคม 2562, จาก www.starbucks.co.th/history

Aeroress. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <http://www.hillkoff.com/product>

Chemex. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก www.wongnai.com/restaurants

Espresso. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก <http://www.411estore.com/productdetail/etzel>

French Press. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562,

จาก

<https://www.stumptowncoffee.com/products/bodum>

Jelly Coffee. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก

<https://goodlifeupdate.com/healthy>

Moka Pot. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก

<http://thaicoffeeinfo.blogspot.com/2012>

Syshon. (ม.ป.ป.). วันที่ 24 เมษายน 2562, จาก

www.ohvava.com/syphon





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ
Green Tea and Coffee Frappuccino with Coffee Jelly
สถานประกอบการสตรีบักส์ คอฟฟี่ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์

พนักงานที่ปรึกษา นางสาววีรณันท์ อรรถนังอังกูร

อาจารย์ที่ปรึกษา คร.นันทิรา อุขาว สมใจ

กรรมการกลาง อาจารย์ นันทินี ทองอร

บทคัดย่อ

ปัจจุบันสินค้าที่จำหน่ายในร้านสตรีบักส์แยกออกเป็น 4 หมวด ได้แก่ เครื่องดื่ม เมล็ดกาแฟ ขนม และสินค้าอื่นที่เกี่ยวข้องกับการทำกาแฟ ซึ่งโดยปกติแล้วสินค้าที่ขายออกขายได้มากที่สุดจะเป็นประเภทเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มที่ถูกค้าส่วนใหญ่ในร้านสตรีบักส์ สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ นิยมดื่มคือชาเขียว กาแฟและวิปปีงครีมชาเขียว ซึ่งหากลูกค้าต้องการเครื่องดื่มประเภทชาเขียวนั้นพร้อมกาแฟจะให้เลือกเพียงไม่กี่เมนู ดังนั้นผู้จัดทำจึงคิดค้นเมนูชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ ที่มีรสชาติของชาเขียวผสมกาแฟที่มีเนื้อสัมผัสเยลลี่กาแฟขึ้นมาเพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้า และเพื่อลดการตัดเป็นค่าใช้จ่ายร้าน (Mark Out) ของเยลลี่กาแฟที่เหลือ จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากพนักงานสตรีบักส์สาขาเดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์จำนวน 10 คน มีความพึงพอใจเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม และรสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่ม และเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มจะอยู่ในระดับปานกลาง เพราะฉะนั้นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมีผลรวม 3.53 หรืออยู่ในระดับมากและช่วยลดต้นทุนการตัดเป็นค่านู่นร้าน (Mark Out)

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อเพิ่มทางเลือกในส่วนเมนูชาเขียวผสมกาแฟให้แก่ลูกค้า
- 2) เพื่อลดต้นทุนการ Mark Out เยลลี่กาแฟ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทางบริษัท ได้ออกขายมากขึ้นจากการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ถูกค้าที่ชื่นชอบ
- 2) ผู้จัดทำได้รับความรู้การทำเครื่องดื่มและการคิดค้นเครื่องดื่มใหม่

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม

- 1) ปั่น Frappuccino Roast ลงในแก้วตวงลดขนาดลงเนื่องจากเครื่องดื่มมีเยลลี่กาแฟ
 - 2) เติมนมขึ้นถึงเส้นล่าง
 - 3) เทเครื่องดื่มลงในโถปั่น
 - 4) เติมน้ำตาล
- ตักน้ำแข็งด้วย Volumetric Ice Scoop ลดขนาด T / T / G
- 5) เติม Coffee Frappuccino Base ลงโถปั่น
- เริ่มปั่นเครื่องดื่มโดยกดปุ่มหมายเลข 1
- 6) ตักเยลลี่กาแฟใส่แก้วเครื่องดื่มแล้วเทเครื่องดื่มจากโถปั่น เว้นไว้ 1 นิ้วจากปากแก้ว
- เทนมใส่แก้ว Shaken ได้ข้างขนาด Tall คัดผงชาเขียว ๗.๕ กรัม 10 ครั้งทดลองแก้วเครื่องดื่มลักษณะ Affogato
- 7) ทอปปีงด้วยวิปปีงครีมชาเขียว

สรุปผล

จากการทำการสำรวจพบ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนเท่ากัน อายุของผู้ตอบแบบสอบถามระหว่าง 18 - 23 เป็นร้อยละ 30 ช่วงอายุ 24 - 29 คิดเป็นร้อยละ 70 มีความพึงพอใจมีความพึงพอใจนี้ การตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติของเครื่องดื่มและเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับปานกลาง ผลลัพธ์รวมจากความพึงพอใจทั้งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก

นาย กัณฑ์กรกร ไทสิงห์ธรรม รหัส 5804400242

การโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเซนต์



ภาคผนวก ฉ

บันทึกการปฏิบัติสหกิจ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	องชื่อ นักศึกษา	องชื่อนักงาน ที่ปรึกษา
1	7/1/62 - 15/1/62	เรียนรู้ที่เคาน์เตอร์ ที่ POS ดิจิทัล เปิดสอนวิชา Coffee Master อุตสาหกรรมเกษตร	กันทรวิทย์	กฤษ
2	19/1/62 - 20/1/62	ศึกษากระบวนการ ที่ Bar ที่เคาน์เตอร์ Certified CM ระดับ 1 เรื่องผลิตภัณฑ์	กันทรวิทย์	กฤษ
3	21/1/62 - 27/1/62	ที่ Bar ที่เคาน์เตอร์ ที่ POS ดิจิทัล เรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม Certified CM ระดับ 2 เรื่องกระบวนการผลิต นมที่สดใหม่ / ความสุข canonad	กันทรวิทย์	กฤษ
4	28/1/62 - 31/1/62	ที่ POS ดิจิทัล ที่ Bar ที่ดื่มแบบ pour over Certified ระดับ 3 เรื่องอุตสาหกรรมเกษตร sensivis	กันทรวิทย์	กฤษ
5	1/2/62 - 10/2/62	ศึกษาความรู้ Food Certified ระดับ 4. เรื่องผลิตภัณฑ์	กันทรวิทย์	กฤษ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
6	11/01/62 - 17/01/62	- สอบเก็บใบ CM ครั้งที่ 4 - สอบ CM 50% Final - ทบทวนจากใบ CM. - อัปเดต CM ของทุก Food	กัญชกร ก.	วิภาณี
7	18/01/62 - 29/01/62	- รับสอนพนักงานต้อนรับ - ทบทวน coffee master. - อัปเดต CM ของทุก menu ในร้าน หน้าร้าน	กัญชกร ก.	วิภาณี
8	25/01/62 - 08/02/62	- ฝึกปฏิบัติงานเรื่องระบบ และหน้าที่รับผิดชอบ/คอม. - อัปเดต CM ของ Via/Bean. - POS Routine	กัญชกร ก.	วิภาณี
9	4/01/62 - 10/01/62	- มสช. POS Drive Thru - มสช. Drive Thru - มสช. Label Drink	กัญชกร ก.	วิภาณี
10	11/01/62 - 17/01/62	- มสช. เก็บใบ CM Summer 2 - อัปเดต CM Summer 2 - อัปเดต CM ของทุก menu Prondier - อัปเดต CM ของทุก menu Via - อัปเดต CM ของทุก menu หน้า ร้านหน้าร้าน FAAT.	กัญชกร ก.	วิภาณี



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
11.	19/01/62-24/03/62	- เปิดตลาดผู้ช่วยบริษัท - เริ่มเริ่มผู้ช่วยบริษัท วันที่ 1 เริ่มรู้จักคนในทีม	กัญชกร	กช
12	25/01/62-31/03/62	- เริ่มเริ่มผู้ช่วยบริษัท วันที่ 2 เริ่มฝึก - อธิคมจรรยา Food - อธิคมจรรยา Via - มรส Bar Drive Tru	กัญชกร	กช
13	1/04/62-9/04/62	- เริ่ม MS Certified BT หรือผู้ช่วย MHP มรส มรส Food 2 บริษัท เริ่ม steaming Routine	กัญชกร	กช
14	2/04/62-14/04/62	- ทด coffee testing mvl Koperari Blend ในแก้ว - มรส POS 10/12/20/30 - มรส 10/12/20/30	กัญชกร	กช
15	15/04/62-21/04/62	- อธิคมจรรยา Promotion Summer 2 - มรส Food BT - เริ่มเริ่ม Juice หรือ มรส	กัญชกร	กช



ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา 5804400242

ชื่อ - สกุล นายกันทรกร โพธิ์งเศรษฐิติ

คณะ ศิลปศาสตร์

สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ 77/225 ซอย เอกชัย 46 ถนนเอกชัย แขวงบาง
บอน เขตบางบอน กรุงเทพมหานคร 10150

ผลงาน แผ่นพับสแกนเพื่อดูสาริตการใช้เครื่องชง

คิดค้นเมนู Green Tea and Coffee Frappuccino
with Coffee Jelly

