



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ

Kudamono Hula Cocktail

โดย

นางสาว ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม 5804400016

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ

Kudamono Hula Cocktail

โดย

นางสาว ขวัญชนก เหล่าบุญล้อม 5804400016

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ

Kudamono Hula Cocktail

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาววิญชนก เหล่าบุญล้อม 5804400016

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ นันทินี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

..... อรุณพร หงษ์ พนักงานที่ปรึกษา

(นาง อรุณพร หงษ์)

..... จินตจุฑา ไชยศรีษะ กรรมการกลาง

(อาจารย์ จินตจุฑา ไชยศรีษะ)

..... ติณณ์ ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ติณณ์)

ชื่อโครงการ	:	ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ
หน่วยกิต	:	5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	:	นางสาวขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์นันท์นิ ทองอร
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
สาขาวิชา	:	การโรงแรม
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	:	2 / 2561

บทคัดย่อ

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่ระดับห้าดาว ซึ่งจากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาในส่วนของล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge Department) ซึ่งได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแต่ละวันว่ามีการใช้ผลไม้ในการทำเครื่องดื่มให้กับลูกค้า และทุกครั้งที่ทำจะมีผลไม้ที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำผลไม้เหล่านี้มาทำประโยชน์ได้อีกครั้ง โดยการมาเป็นเครื่องดื่มที่ชื่อว่า ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ผู้จัดทำจึงได้มีการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานเป็นจำนวน 30 ชุด โดยผลประเมินที่ได้อยู่ในระดับพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.11 การทำเครื่องดื่มตัวนี้ช่วยให้ลดปริมาณขยะจากผลไม้เพิ่มเมนูเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรมและเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่แก่ลูกค้า

คำสำคัญ: Kudamono Hula Cocktail ผลไม้ เครื่องดื่ม

Project Title	:	Kudamono Hula Cocktail
Credits	:	5
By	:	Miss KwanchanokLaoboonklom
Advisor	:	Miss NantineeThongorn
Degree	:	Bachelor of Arts
Major	:	Hotel
Faculty	:	Liberal Arts
Semester / Academic year	:	2/2018

Abstract

Shangri-La Hotel Bangkok is a large five-stars hotel which the researcher had conducted the co-operative practices, the researcher noticed that there were large amounts of fruits used daily for making beverages to be served for clients. The leftover fruits were trashed uselessly. Therefore, the researcher had idea to bring these leftover fruits to be used beneficially again by making a new beverage called 'Kudamono Hula Cocktail'.

To study the outcome of the Kudamono Hula Cocktail project, the researcher had distributed a total of 30 questionnaires to hotel staff. The results of the satisfaction from the questionnaires were at a high level, equivalent to 4.11%. Making this beverage helps reduce the amounts of wastes from leftover fruits. Moreover, it can be added in the beverage menu for the hotel as the another option for clients as well.

Keyword: Kudamono, Hula, Cocktail, Fruit, Beverage

Approved by

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานจริงในแผนกล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) ด้านการจัดเตรียมอุปกรณ์ก่อนขายให้บริการแก่แขก ด้านการต้อนรับแขก ด้านการทำกาแฟ และจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆในบาร์เบื่องต้น การเช็ดแก้ว การจัดแอลกอฮอล์ การหั่นผลไม้ รวมไปถึงการเสิร์ฟ ซึ่งหาในห้องเรียนมิได้รวมถึงการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานจริง สามารถเรียนรู้การแก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำความรู้ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ได้สอน ได้เรียนรู้งานและปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆจึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1. อาจารย์ นันทินี ทองอร | อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. นาง ยวลักษณ์ หนูช่วย | Supervisor |

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม

22 กุมภาพันธ์ 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร / และวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)	3
2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	4
2.3 วัตถุดิบที่ใช้	5
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	15
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	15
3.2 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรมแข่งกรี-ลา	17
3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	18
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	30
3.5 ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	31
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	31

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	34
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	34
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	34
4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	35
4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	36
4.5 วิธีการทำเครื่องดื่ม	37
4.6 วิธีการทำวันผลไม้	40
4.7 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม	42
4.8 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม	43
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	50
5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	50
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	52
บรรณานุกรม	53
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	54
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงาน	57
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	61
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	63
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	69
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	72

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ข ประวัติผู้จัดทำ

73



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	32
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 1	35
ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 2	35
ตารางที่ 4.3 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 3	36
ตารางที่ 4.4 ส่วนผสมของวุ้น	36
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)	43
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	44
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	44
ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	45
ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง	45
ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจ	49

ที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์	46
รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ	47
รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม	47
รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่ม	48
รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อสีส้มของเครื่องดื่ม	49
รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจต่อความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม	50



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 วอดก้า (Vodka)	4
รูปที่ 2.2 แดงโม	5
รูปที่ 2.3 สับปะรด	7
รูปที่ 2.4 มะม่วง	9
รูปที่ 2.5 กล้วยหอม	11
รูปที่ 2.6 น้ำมะม่วง	12
รูปที่ 2.7 น้ำมะนาว	13
รูปที่ 2.8 น้ำเชื่อม (Monin Syrup)	14
รูปที่ 2.9 พวงวั้น	14
รูปที่ 3.1 โรงแรมแชงกรี-ลากรุงเทพฯ Shangri-La Hotel Bangkok	15
รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม	16
รูปที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรม	16
รูปที่ 3.4 แผนภูมิองค์กรการบริหาร โรงแรมแชงกรี-ลา	17
รูปที่ 3.4 ห้องแชงกรีล่าดีลักซ์วิง (Shangri-La Wing Deluxe Room)	18
รูปที่ 3.5 ห้องกรุงเทพ ริเวอร์วิว (Krungthep River View Room)	18
รูปที่ 3.6 ห้องสโรว์ไฮสโรว์ คลับ (Horizon Club Room)	19
รูปที่ 3.7 ห้องแชงกรี-ลาวิงพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)	20
รูปที่ 3.8 ห้องพรีเมียร์เตียงแฝด (Premier Twin Room)	20
รูปที่ 3.9 ห้องแชงกรี-ลา วิง สเปเชียล สวีท (Shangri-La Wing Specialty Suite)	21

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.10 กรุงเทพมหานครสวีท (Krungthep Deluxe Suite)	22
รูปที่ 3.11 โฮไรซอนครุซ (Horizon Cruise)	22
รูปที่ 3.12 ห้องอาหารเน็กซ์ทู คาเฟ่ (NEXT2 CAFÉ)	23
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip)	23
รูปที่ 3.14 ห้องอาหารเซี่ยงไห่ (Shang Palace)	24
รูปที่ 3.15 ช็อกโกแลตบูติก (Chocolate Boutique)	24
รูปที่ 3.16 ห้องอาหารวอลติ (Volti Restaurant)	25
รูปที่ 3.17 ล็อบบี้เลานจ์ (Lobby Lounge)	25
รูปที่ 3.18 ลองบาร์ (Long Bar)	26
รูปที่ 3.19 ริเวอร์ไซด์เลานจ์ (Riverside Lounge)	26
รูปที่ 3.20 ห้องประชุมแกรนด์บอลรูม (Grand Ballroom)	27
รูปที่ 3.21 ห้องประชุมเดอะการ์เดนแกลอรี (The Garden Gallery)	28
รูปที่ 3.22 สปา (Spa)	28
รูปที่ 3.23 สโมสรสุขภาพ (Health Club)	29
รูปที่ 3.24 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)	29
รูปที่ 3.25 รูปนักศึกษาฝึกงาน	30
รูปที่ 3.26 พนักงานที่ปรึกษา	31
รูปที่ 4.1 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า	37

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.2 เครื่องดื่มส่วนที่ 3 สีฟ้า	37
รูปที่ 4.3 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)	38
รูปที่ 4.4 เครื่องดื่มส่วนที่ 2	38
รูปที่ 4.5 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)	39
รูปที่ 4.6 เครื่องดื่มส่วนที่ 1	39
รูปที่ 4.7 ตกแต่งเครื่องดื่ม	40
รูปที่ 4.8 ส่วนผสมการทำวุ้น	41
รูปที่ 4.9 ใส่ผงวุ้นและผงเจลาตินในน้ำผลไม้	41
รูปที่ 4.10 นำผงวุ้นและผงเจลาตินที่ละลายเทใส่พิมพ์	42
รูปที่ 4.11 วุ้นที่พร้อมทาน	42



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ ๕ (Shangri-La Bangkok Hotel) เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว สร้างขึ้นในปีพ.ศ. 2529 ประกอบไปด้วย 2 ตึก ได้แก่ แชงกรี-ลา วิง หรือ เมนวิง (Shangri-La Wing or Main Wing) และกรุงเทพวิง (Krungthep Wing) รวมห้องพักทั้งหมดมี 802 ห้อง เป็นโรงแรมที่มีความหรูหราและมีเอกลักษณ์แบบความเป็นไทย อยู่ท่ามกลางชุมชนบางรักที่ตั้งอยู่ริบแม่น้ำเจ้าพระยา สถานที่ตั้งของโรงแรมแห่งนี้ได้กลายมาเป็นจุดเด่นอีกหนึ่งข้อของโรงแรม เนื่องจากอยู่ใกล้ทั้งสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และท่าเรือสาทรทำให้เดินทางล่องเรือในแม่น้ำเจ้าพระยาได้อย่างสะดวกสบาย

ในปัจจุบันโรงแรมแชงกรี-ลา (Shangri-La Hotel) เป็นที่นิยมของทั้งคนไทย และชาวต่างชาติ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามาพักภายในโรงแรมเป็นชนกลุ่มนักธุรกิจ นักลงทุน และนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อนหย่อนใจ การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม จึงเป็นสิ่งสำคัญต่อแขกผู้มาเยือน ซึ่งทางโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ ๕ (Shangri-La Bangkok Hotel) ได้มีการบริการผลไม้และเครื่องดื่มให้แก่แขกที่มาใช้บริการ ผลไม้ที่แขกนิยมส่วนใหญ่ได้แก่ แอปเปิ้ล สับปะรด มะม่วง และกล้วยหอม ซึ่งผลไม้เหล่านี้เมื่อแขกทานไม่หมดก็จะถูกนำไปทิ้ง ผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของผลไม้เหล่านี้ จึงเกิดความคิดที่จะนำผลไม้ที่เหลือจากแผนกต่างๆ มาเป็นวัตถุดิบในการทำส่วนผสมเมนูเครื่องดื่มใหม่ที่มีชื่อว่าค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kodamono Hula Cocktail) ในที่นี้ Kudamono หมายถึง ผลไม้ในภาษาญี่ปุ่น ส่วนคำว่า Hula คือการเต้นระบำ ฮูลา ในเกาะฮาวาย โดยได้มีการเพิ่มส่วนผสมของเหล้าวอดก้า (Vodka) และวัตถุดิบอื่นๆ ขึ้นมา เพื่อเพิ่มรสชาติของเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรม และสามารถตอบรับความสนใจของแขกที่มาใช้บริการเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 ช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่
- 1.2.2 เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม
- 1.2.3 เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่: โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel)
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร: พนักงานโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) ในส่วนงาน Lobby Lounge จำนวน 30 ตัวอย่าง
- 1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา: การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม พ.ศ 2562 – วันที่ 29 เมษายน พ.ศ 2562
- 1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้าข้อมูล: ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับค็อกเทล (Cocktail) ผลไม้ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม และศึกษาวิธีการ ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) เป็นต้น

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 ได้รับความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนในการทำเครื่องดื่ม
- 1.4.2 สามารถนำเอาเครื่องดื่มไปขายได้จริงในโอกาสพิเศษ
- 1.4.3 ลดปริมาณการทิ้งเศษผลไม้



บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร / และวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาทำโครงการเรื่อง ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ณ โรงแรม แชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel) ผู้จัดทำได้นำผลไม้ที่เหลือใช้จากการทำเครื่องดื่ม และเหลือทิ้งจากแผนกอื่นๆ มาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ โดยมีการศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูล และ แนวคิดทฤษฎี ดังต่อไปนี้

2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail History)

2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ใช้ในการทำโครงการ

2.3 วัตถุดิบในการทำ ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

ค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มชนิดหนึ่ง ใช้เหล้าชนิดต่างๆ ผสมเข้าด้วยกัน ใส่น้ำแข็ง แล้วเขย่า และอาจใส่น้ำผลไม้หรือชิ้นผลไม้เพื่อเพิ่มสีหรือรสชาติให้แปลกๆ ออกไป นิยมดื่มก่อนอาหาร

คำว่าค็อกเทล (Cocktail) แปลว่า หางขนไก่ หรือ (Cocktails) นั้นมาจากภาษาฝรั่งเศสว่า Coquetel ซึ่งหมายถึงเหล้าผสม แต่อันที่จริงนั้นคือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมอยู่ด้วยอย่างน้อย 1 ชนิด และอาจจะมีเครื่องดื่มที่ใช้ในการผสมเช่น น้ำเชื่อม กาแฟ น้ำผลไม้ และเครื่องดื่มชนิดอื่นๆ แตกต่างกันไปตามความชอบของแต่ละบุคคลและคนในท้องถิ่น

ในประวัติของค็อกเทล (Cocktail) ถึงแม้จะไม่มีใครทราบว่าจริงๆ แล้วผู้ที่คิดค้นสูตรคนแรกคือใครแต่ก็มีประวัตินั้นอยู่มากมายในการคิดค้นสูตรขึ้นมาใน อดีตเกิดขึ้นจากหญิงสาวที่เปิดร้านบาร์แห่งหนึ่งในนิวยอร์ก หญิงสาวเจ้าของร้านได้ใช้หางขนไก่ตัวผู้มาประดับตกแต่งบนแก้ว และจึงเป็นที่นิยมมากจึงพูดติดปากกันว่า ค็อกเทล (Cocktail) คำว่าค็อกเทล (Cocktail) เป็นที่รู้จักกันมาอย่างยาวนานแล้วไม่ว่าจะเกิดจากการนำแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมกับเครื่องดื่ม หรือนำเหล้ามาผสมกับน้ำผลไม้

2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ใช้ในการทำโครงการงาน

2.2.1 วอดก้า (Vodka)



รูปที่ 2.1 วอดก้า (Vodka)

ที่มา : <https://board.postjung.com/topic.php?id=717661&page=1>

วอดก้า (Vodka) เป็นเหล้ากลั่นสีขาวที่มีกลิ่นน้อยที่สุด หรือแทบจะไม่มีกลิ่น มีดีกรีประมาณ 40-55 ได้จากการหมักมันฝรั่ง ถั่วธัญพืช เมล็ดข้าวต่างๆ เช่น ข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าวไรน์ ใช้ข้าวไรน์หรือข้าวสาลีเป็นหลัก วอดก้า (Vodka) จะทำการกลั่นและกรองหลายๆ ครั้ง ไม่ต้องเก็บบ่ม วอดก้าที่มีคุณภาพดีไม่มีกลิ่นและรส แต่ดื่มแล้วจะรู้สึกบาดคอ เรียกว่า นิวทล สปีริต (Neutral Spirit) ประเทศที่ผลิตวอดก้า (Vodka) มาก ได้แก่ ประเทศรัสเซีย วอดก้า (Vodka) มาจากภาษาสลาวิก (Slavic) แปลว่าน้ำ

2.2.1.1 ประเภทของวอดก้า (Vodka) มี 2 ประเภทได้แก่

1) วอดก้าที่ไม่มีสี (Neutral Vodka)

บริสุทธิ์ไม่มีสี นิยมใช้ผสมค็อกเทล (Cocktail) ได้แก่ Borzoi, Smirnoff, Gordon's Vodka Absolute

2) วอดก้าที่ปรุงแต่งกลิ่นรส (Flavored Vodka)

ปรุงกลิ่นและรสมีการแช่ผลไม้ รากไม้พริกสมุนไพรรและเครื่องเทศผสมลงไปเพื่อเพิ่มสี กลิ่น และรส ได้แก่

- Absolute Citron ปรงแต่งกลิ่นส้ม

- Starkal เป็นวอดก้า (Vodka) ที่นำเอาใบไม้และผลไม้แช่กับขั้วมันดี บ่มในถังไม้โอ๊ก

10 ปี

- Pertsovka รัสเซียไทย มีแอลกอฮอล์ 70 Proof

2.2.1.2 วิธีการดื่มวอดก้า (Vodka)

- 1) ดื่มโดยไม่ผสม ในอุณหภูมิที่เย็นจัด
- 2) ดื่มผสมกับส่วนผสม เช่น โทนิค (Tonic), โค้ก (coke)
- 3) ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำค็อกเทล (Cocktail)

2.3 วัตถุดิบในการทำ Kudamono Hula Cocktail

2.3.1 แดงโม



รูปที่ 2.2 แดงโม

ที่มา : <https://www.honestdocs.co/watermelon-and-its-benefits>

แดงโม (Watermelon) มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ทวีปแอฟริกา แถบทะเลทรายคาลาฮารี เป็นผลไม้ที่มีน้ำประกอบอยู่เป็นจำนวนมาก และหวานมากแต่น้ำตาลน้อยกว่าผลไม้บางชนิดเนื่องจากน้ำตาลในผลคือน้ำตาลกลูโคส แดงโมต้องการดินที่มีความชุ่มชื้นพอเหมาะ น้ำไม่ขัง มักปลูกกันในดินร่วนปนทราย ในประเทศไทยมีการปลูกแดงโมทั่วทุกภูมิภาค และปลูกได้ทุกฤดู แดงโมเป็นไม้เถาตระกูลเดียวกับแตงกวา แคนตาลูปและฟัก ลำต้นเป็นเถาเลื้อยตามดิน มีลักษณะทั้งแบบกลม แบบกลมรี มีเปลือกสีเขียวเข้ม และสีเหลือง รสชาติหวานกรอบ และ ฉ่ำน้ำ มีเนื้อสีแดงและเมล็ดสีดำ

2.3.1.1 สายพันธุ์แตงโม มีอยู่ 3 กลุ่มใหญ่ๆ ตามลักษณะของผลและเมล็ดคือ

1) แตงโมพันธุ์ธรรมดา

มักเป็นพันธุ์ที่มาจากต่างประเทศรสชาติหวานจัดและเมล็ดเล็ก

2) แตงโมพันธุ์ไม่มีเมล็ด

เป็นแตงโมเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะ ไม่มีเมล็ดแก่แต่มีเมล็ดอ่อนสีขาว

3) แตงโมพันธุ์กินเมล็ด

เพาะปลูกเพื่อนำเอาเมล็ดมาคั่วไว้กินเล่น ภายในเต็มไปด้วยเมล็ดขนาดใหญ่

2.3.1.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก โพแทสเซียม และวิตามินต่างๆ โดยเฉพาะวิตามินซี ซึ่งมีฤทธิ์ช่วยถอนพิษสุราได้
- 2) ช่วยขับปัสสาวะได้ดี
- 3) ใช้ทำเป็นทรีทเม้นท์บำรุงผิว
- 4) ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว
- 5) ช่วยดูดซับความมันบนใบหน้า และลดอาการแสบแดง วิธีการง่าย ๆ เพียงแค่นำเนื้อแตงโมมาฝานบาง ๆ แล้วนำมาวางไว้บนผิขาวาง จากนั้นนำมาวางปิดลงบนใบหน้าให้ทั่วทั้งใบหน้าประมาณ 15 นาทีแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

2.3.2 สับปะรด



รูปที่ 2.3 สับปะรด

ที่มา : <http://issue247.com/health/reasons-why-we-should-eat-pineapple-daily/>

สับปะรดเป็นผลไม้ที่มีขนาดลำต้นเดี่ยว จัดอยู่ในผลไม้เขตร้อน มีต้นกำเนิดมาจากประเทศอเมริกาใต้ ความโดดเด่นของสับปะรดนั้นมีเหลืองเขียว รสชาติหวานอมเปรี้ยวฉ่ำน้ำ รสชาติแตกต่างกันออกไปตามสายพันธุ์และการเพาะปลูก

2.3.2.1 สายพันธุ์สับปะรดโดยสายพันธุ์ที่นิยมกัน ได้แก่

1) สับปะรดพันธุ์ภูแล

เป็นพันธุ์ที่ได้รับความนิยมมาก เนื่องจากรสชาติมีความกรอบหอมอร่อย ผลขนาดเล็ก วางขายทั่วไปตามท้องตลาด

2) สับปะรดพันธุ์ศรีราชา

มีขนาดใหญ่กว่าสับปะรดพันธุ์อื่นๆ เนื้อมีความฉ่ำกว่าเป็นพิเศษ นิยมนำไปแปรรูปเป็นสับปะรดกระป๋อง

3) สับปะรดพันธุ์อินทรีจิต

เป็นพันธุ์ที่เก่าแก่ที่สุดในประเทศไทย รู้จักกันมาตั้งแต่กรุงศรีอยุธยา รสชาติไม่ค่อยหวาน ผลเล็ก

4) พันธุ์ขาว

มีใบสีเขียวอมเหลืองหรือเขียวใบไม้ ทรงพุ่มเตี้ยใบแคบและสั้นกว่าพันธุ์อินทรีจิต ขอบใบมีหนามโค้งงอเข้าสู่ปลายใบ โคนกลีบดอกสีม่วงอ่อน ปลายกลีบสีม่วงอมชมพู เนื้อผลสีเหลืองทอง รสหวานอ่อน

5) พันธุ์ภูเก็จ หรือ พันธุ์สวี

นิยมปลูกทางภาคใต้ ใบมีแถบสีแดงที่ตอนกลางใบ กลีบดอกสีม่วงอ่อน ผลเล็ก เปลือกหนาเนื้อสีเหลืองเข้ม หวานกรอบ

6) พันธุ์นางแล หรือ พันธุ์น้ำผึ้ง

นิยมปลูกในจังหวัดเชียงราย ผลกลม ตาขุน เปลือกบาง เนื้อสีเหลืองเข้ม และมีรสหวานจัด

7) พันธุ์ตราดสีทอง

ลักษณะเด่นภายนอก คือ ขอบใบที่ต้นและขอบใบที่จุกผลมีหนามสั้นๆ แหลมคม ทรงโค้งสีน้ำตาลแดง ผลเป็นรูปทรงกระบอก ผิวเปลือกเมื่อแก่สุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเข้มหรือเหลือง ส้ม ตาใหญ่ ร่องตาลึก เปลือกหนาตาลึก ทนทานต่อการขนย้าย

8) พันธุ์ห้วยมุ่นดับประดห้วยมุ่น

สับประดพันธุ์ปัตตาเวียมีคุณลักษณะแตกต่างไปจากพันธุ์ดั้งเดิมโดยเฉพาะ รสชาติ หวานอร่อย เนื้อหนานุ่ม ตาตื้น เนื้อมีสีเหลืองอมน้ำผึ้ง รสชาติหวานฉ่ำ ตาไม่ลึกทำให้มีส่วนของเนื้อ มาก ผลค่อนข้างเล็ก รับประทานแล้วไม่ระคายคอ

9) พันธุ์เพชรบุรี

ผลย่อยติดกันไม่แน่น แกะออกมารับประทานได้โดยไม่ต้องปอกเปลือก แกนผล รับประทานได้ รสหวานอมเปรี้ยว

2.3.2.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) อุดมไปด้วยวิตามินซี สารเบต้าแคโรทีน และเส้นใยมาก
- 2) ช่วยสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ทำหน้าที่ช่วยย่อยอาหาร ช่วยให้เลือดลม ไหลเวียนได้ดี ป้องกันการเกิดมะเร็ง
- 3) ช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง
- 4) แก้อ่อนกระสับกระส่าย กระหายน้ำ
- 5) ช่วยขับปัสสาวะ

2.3.3 มะม่วง



รูปที่ 2.4 มะม่วง

ที่มา: <https://hellokhunmor.com/>

มะม่วงเป็นไม้ยืนต้นมะม่วงเป็นผลไม้เศรษฐกิจ ปลูกเป็นพืชสวน เป็นไม้พุ่มขนาด กลาง มีใบแหลมยาว ออกดอก และมีผลสีเขียว จนเหลือง มีถิ่นกำเนิดจากอินเดีย

2.3.3.1 สายพันธุ์มะม่วง มีหลากหลายสายพันธุ์แต่ที่รู้จักกันนั้นได้แก่

1) เชี่ยวสวย

เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนครปฐม ผลยาว ด้านหลังผลโค้งงอออก ปลายแหลม ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม เปลือกหนา เหนียว ผลแก่มีรสหวาน.

2) น้ำดอกไม้

เป็นพันธุ์ที่กินผลสุก รูปร่างยาวเรียว ผลดิบเนื้อขาว รสเปรี้ยวจัด ผลสุกสีเหลืองนวล รสหวาน

3) อกทอง

เป็นพันธุ์เก่าแก่ นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวมัน ผลค่อนข้างเล็ก มีร่องเป็นแนว ขาวที่ด้านท้อง ผลสุก เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย

4) ฟาลัน

ผลกลม ปลายแหลม ลูกขนาดกลาง นิยมรับประทานผลแก่ มีรสมัน เมื่อปอกเปลือก เนื้อมะม่วงจะปริแตก

5) หนังกกลางวัน

ผลยาวคล้ายงาช้าง แก่จัดรสมันอมเปรี้ยว สุกรสหวาน

6) แก้ว

นิยมกินดิบ ผลอ้วนป้อม เปลือกเหนียว เมื่อเกือบสุกเปลือกจะมีสีอมส้มหรืออม

แดง

7) โขกอนันต์

รูปร่างยาว ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง

8) มหาชนก

เป็นลูกผสมของมะม่วงพันธุ์หนังกกลางวันกับพันธุ์ชั้นเซ็ดจากอินเดีย ผลยาวรี สุกสีเหลืองเข้ม มีริ้วสีแดง เนื้อไม่ละ กลิ่นหอม จะสุกในช่วงที่มะม่วงพันธุ์อื่นขายแล้ว

2.3.3.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) ทำให้สดชื่น ช่วยให้อาการวิงเวียนอาเจียนได้
- 2) ดูแลเรื่องผิวพรรณ มีทั้งวิตามินเอและวิตามินซี
- 3) ช่วยเรื่องระบบย่อยอาหารและการขับถ่าย
- 4) ช่วยทำให้ผ่อนคลายและหลับสบายยิ่งขึ้น

5) มีส่วนช่วยต่อต้านการเกิดโรคมะเร็งเต้านมและมะเร็งลำไส้ รวมไปถึงต่อมลูกหมาก มะเร็งปอด มะเร็งเม็ดเลือด โรคมะเร็งผิวหนัง เป็นต้น

2.3.4 กล้วยหอม



รูปที่ 2.5 กล้วยหอม

ที่มา: <https://www.tnews.co.th/contents/396988>

กล้วยหอมเป็นไม้ล้มลุกจัดเป็นผลไม้เมืองร้อนสามารถปลูกได้เกือบทุกประเทศที่มีอากาศร้อนชื้น ผลในแต่ละหวีจะมีอยู่ 10 – 15 ผล ผลใหญ่ ปลายผลมีจุดเห็นชัด เปลือกบาง เมื่อสุกเปลือกจะเป็นสีเหลืองทองกล้วยหอมมีสารน้ำตาลอยู่ 3 ชนิดคือ ซูโครส ฟรุคโตสและกลูโคส (Sucrose, Fructose and Glucose) รวมทั้งเส้นใยอาหารมันจะให้พลังงานแก่ร่างกายพร้อมนำไปใช้ทันทีกล้วยหอม 2 ใบให้พลังงานเพียงพอให้เราทำงานถึง 90 นาที

2.3.4.1 สายพันธุ์กล้วยหอม

- 1) กล้วยหอมจันทร์
- 2) กล้วยหอมทอง
- 3) กล้วยหอมเขียว

2.3.4.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) เต็มไปด้วยวิตามินเอ วิตามินซี และเกลือแร่ชนิดต่างๆ ตลอดจนมีสารเพกตินทำให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น
 - 2) ช่วยเคลือบและบรรเทาอาการแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้อักเสบ
- ช่วยรักษาอาการจุกเสียด แน่นหน้าอก
- 4) แก้อาการท้องผูก (Constipation) เส้นใยอาหารในกล้วยหอมช่วยทำให้ระบบขับถ่ายในร่างกาย ทำงานได้ดี

5) บรรเทาแผลยุ้งกัด ก่อนที่จะใช้ยาทา ลองใช้เปลือกกล้วยหอมด้านในถูบริเวณที่ถูกยุ้งกัด จะช่วยลดอาการคันหรือบวมได้

2.3.5 น้ำมะม่วง



รูปที่ 2.6 น้ำมะม่วง

ที่มา: <https://women.mthai.com/beauty/health/336170.html>

เป็นน้ำผลไม้ที่ได้จากมะม่วงที่ผลสุกเหลืองทอง มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม ช่วยดับความร้อนกระหายน้ำจากอากาศร้อนๆ ได้

2.3.5.1 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) ช่วยบำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง
- 2) มะม่วงเป็นยาขับปัสสาวะ แก้ร้อนใน แก้คลื่นไส้
- 3) ป้องกันไขมันอุดตันในเส้นเลือด
- 4) มีวิตามินเอและวิตามินซีสูงมาก
- 5) ช่วยบำรุงสายตา

2.3.6 น้ำมะนาว



รูปที่ 2.7 น้ำมะนาว

ที่มา: <https://www.postsod.com/drink-warm-lemonade-in-the-morning>

เป็นน้ำที่ได้จากผลของมะนาวสดที่คั้นจากลูก มี 2 พันธุ์คือ เลมอน (Lemon) มะนาวในเขตหนาว ผลใหญ่ เปลือกสีเหลือง กับมะนาว (Lime) รสชาติเปรี้ยวจัด มีผลเล็ก เปลือกเขียวบาง มีน้ำมาก กลิ่นหอม

2.3.6.1 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) น้ำมะนาวมีวิตามินซีสูง มีทั้งวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และเกลือแร่ชนิดต่างๆ
- 2) ช่วยป้องกันหวัด ขับเสมหะ แก้ไอ แก้เจ็บคอ
- 3) ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน
- 4) ช่วยลดความเสื่อมวัยของร่างกาย
- 5) ช่วยขจัดคราบบูหรี

2.3.7 น้ำเชื่อม



รูปที่ 2.8 น้ำเชื่อม (Monin Syrup)

ที่มา: <http://www.aromacoffee.com.au/product/monin-syrup/>

เป็นน้ำที่ได้มาจากการนำน้ำตาลทรายขาวมาผสมกับน้ำร้อนแล้วใช้วิธีการคนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้เย็นตัวและนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำเครื่องดื่ม สามารถปรุงรสได้ตามต้องการ

มีรสชาติหวาน มีหลายประเภทด้วยกันที่ใช้ตกแต่งสี และกลิ่นให้เครื่องดื่มน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ผู้จัดทำจึงใช้น้ำเชื่อมมาเป็นส่วนหนึ่งของการผสมเครื่องดื่มในเรื่องการทำสีให้สวยงาม

2.3.8 ผงวุ้น



รูปที่ 2.9 ผงวุ้น

ที่มา: <http://www.entrykitchen.com>

วุ้น หรือ อะการ์ (Agar) เป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) เป็นสารสกัดมาจากสาหร่าย อาจมีลักษณะแบบผงหรือมีแบบชนิดต่างๆ วุ้นทำขนมมี 2 ชนิดได้แก่ ชนิดเส้น และชนิดผง ชนิดเส้นมีลักษณะเส้นยาวคล้ายเชือกฟาง วิธีการใช้คือการนำไปล้างน้ำให้สะอาด และนำไปเคี้ยว ส่วนชนิดผงนั้นมีสีขาวนวล วิธีใช้นำไปแช่น้ำให้อิ่มตัวประมาณ 5 นาที จากนั้นนำไปต้มผสมกับน้ำตาลทรายขาวเคี้ยวให้ละลาย

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมแซงกรี-ลากรุงเทพ Shangri-La Hotel Bangkok

ที่มา : <http://www.bangkokriver.com/th/place/shangri-la-hotel-bangkok/>

ชื่อสถานประกอบการ: โรงแรมแซงกรี-ลากรุงเทพ Shangri-La Hotel Bangkok

ที่ตั้ง: 89 ซ.เจริญกรุง 42 (วัดสวนพลู) ถ.เจริญกรุง บางรัก บางรัก
กรุงเทพฯ 10500

เบอร์ติดต่อ: 02-236-7777

E-mail: slbk@shangri-la.com

Website: <http://www.shangri-la.com>



รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรม

ที่มา: <http://www.sudkum.com>



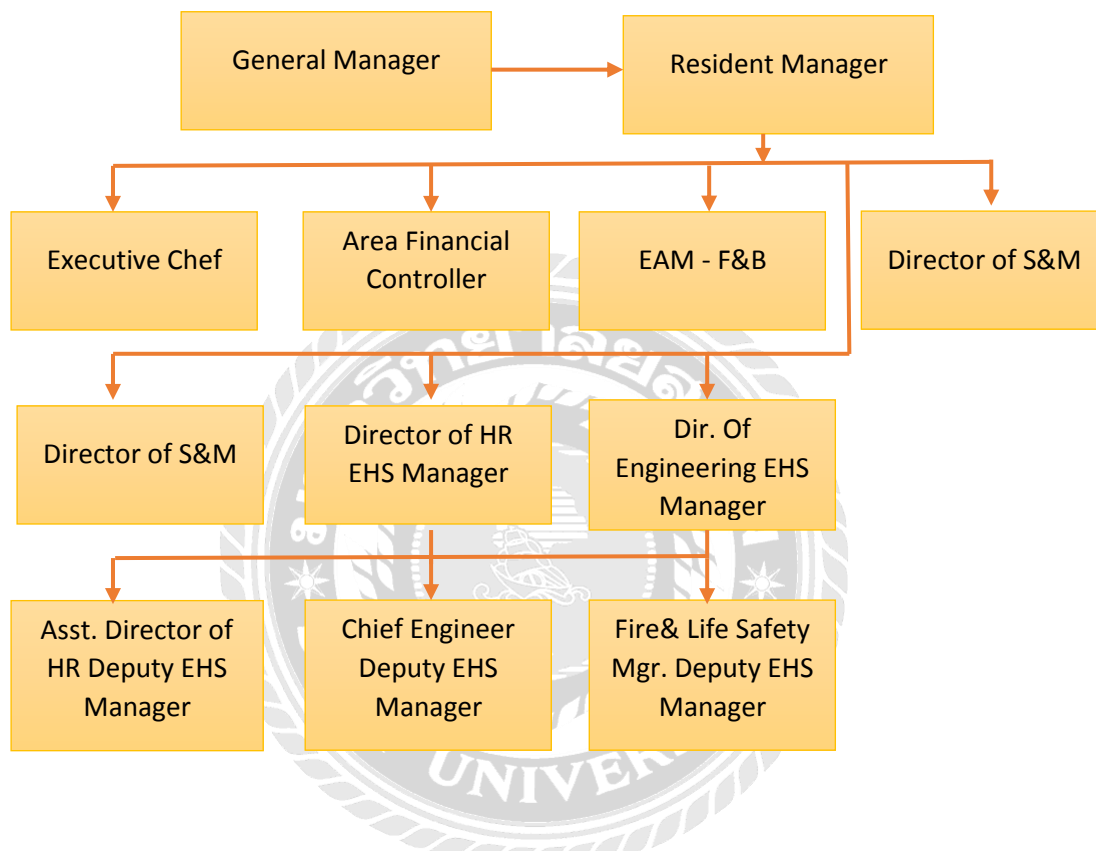
รูปที่ 3.3 แผนที่ของโรงแรม

ที่มา: <http://travelsplace.com/asia/thailand/shangrilahotel/map.html>

โรงแรมแชงกรี-ลา เป็นโรงแรมที่ได้รับการตกแต่งที่มีเอกลักษณ์ไทยร่วมสมัย ตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด 802 ห้อง ทั้งยังมี 7 ห้องอาหารและ 3 บาร์/ลานจิบ และสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่แขกที่เข้ามาพักและใช้บริการ อาทิ ที่จอดรถ อินเทอร์เน็ตไร้สาย และห้องประชุมสุดทันสมัย ที่เหมาะแก่การจัดประชุมอย่างอเนกประสงค์ ด้วยเทคโนโลยีการนำเสนอสุดทันสมัยและพื้นที่กว้างขวางของห้องแกรนด์ บอลรูม(Grand Ballroom) ซึ่งรองรับแขกได้มากถึง 1,600 ท่าน ทำให้ท่านมั่นใจได้ว่าการประชุมที่จัดขึ้นที่โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) จะต้องออกมาดีอย่างแน่นอน สามารถใช้งานเดี่ยว หรือรวมกันเป็นห้องประชุมขนาดใหญ่ หรือเพื่อจัดงานทางธุรกิจได้ นอกจากนี้ยังมี ห้องจัดงาน 19 ห้อง ซึ่งบางห้องใช้แสงธรรมชาติ สำหรับจัดงานที่มีขนาดเล็กการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูงและ WIFI ทั่วทั้งโรงแรมไม่มีค่าใช้จ่าย และยังมีศูนย์บริการธุรกิจซึ่งให้บริการอุปกรณ์อำนวยความสะดวก สำหรับนักธุรกิจมีวิสัยทัศน์ที่ต้องเดินทางตลอดเวลาสามารถแบ่งห้องสำหรับการจัดสัมมนา และ

งานแต่งได้ งานปาร์ตี้ มีพื้นที่และมีทีมงานที่เป็นมืออาชีพจะช่วยให้คุณจัดการงานประชุมได้อย่างสมบูรณ์แบบ

3.2 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรมแข่งกรี-ลา



รูปที่ 3.4 แผนภูมิองค์กรการบริหาร โรงแรมแข่งกรี-ลา

ที่มา:ผู้จัดทำ

3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมแบ่งออกเป็นสองตึกด้วยกัน ประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด 802 ห้องได้แก่

3.3.1 การให้บริการห้องพัก

3.3.1.1 ห้องแซงกรีล่าดีลักซ์วิง (Shangri-La Wing Deluxe Room)

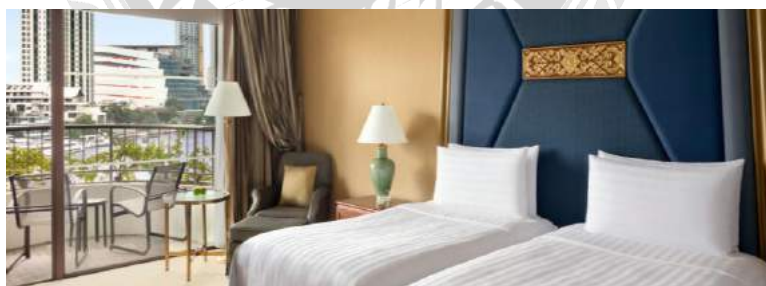


รูปที่ 3.4 ห้องแซงกรีล่าดีลักซ์วิง (Shangri-La Wing Deluxe Room)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-deluxe-room/>

ได้รับแรงบันดาลใจจากการตกแต่งสไตล์ไทยและสไตล์ร่วมสมัยห้องดีลักซ์จะเห็นวิวของเมืองและวิวแม่น้ำเจ้าพระยา เดียงแผดสำหรับผู้ใหญ่ 2 คน

3.3.1.2 ห้องกรุงเทพ ริเวอร์ วิว (Krungthep River View Room)

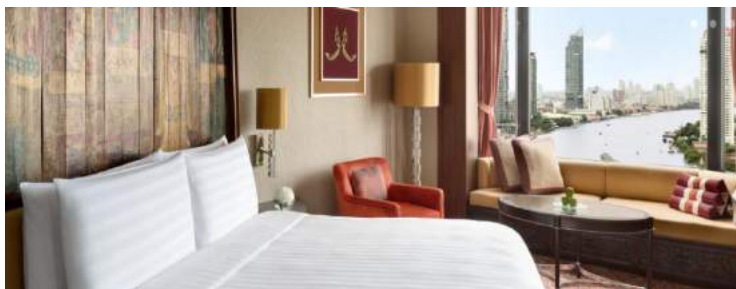


รูปที่ 3.5 ห้องกรุงเทพ ริเวอร์วิว (Krungthep River View Room)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/krungthep-wing/krungthep-wing-krungthep-river-view-room/>

วิวแม่น้ำห้องพักกรุงเทพริเวอร์วิวให้ความสะดวกสบายกว้างขวาง มีระเบียงส่วนตัวมองเห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาเดียงแผดสำหรับผู้ใหญ่ 2 คน

3.3.1.3 ห้องสอไรซ์ัน คลับ (Horizon Club Room)

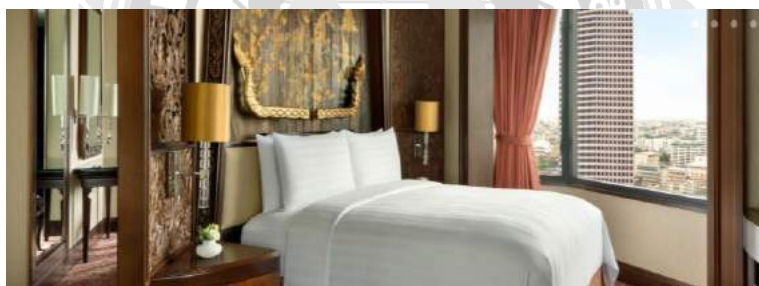


รูปที่ 3.6 ห้องสอไรซัน คลับ (Horizon Club Room)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/horizon-club/shangri-la-wing/horizon-club-room/>

ได้รับการตกแต่งในสไตล์ไทยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ ห้องพักผ่อนนี้เหมาะสำหรับนักเดินทางที่ต้องการความเอาใจใส่และบริการเป็นส่วนตัว ของความหรูหราที่ยังคงใช้สอยหรือเตียงแผดสำหรับผู้ใหญ่ 2 คนพร้อมสิทธิประโยชน์รวมถึงอาหารเช้าทุกวันคือกเทลยามเย็นและการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ

3.3.1.4 ห้องแซงกรี-ลาวิงพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)

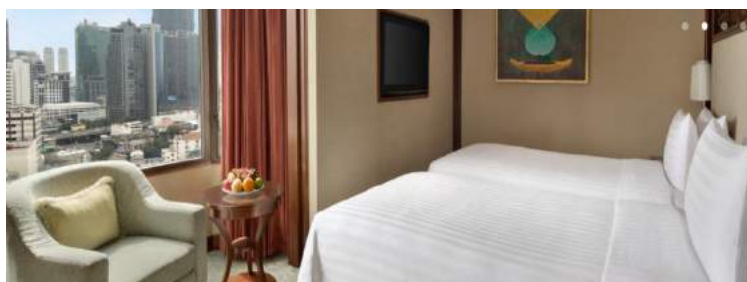


รูปที่ 3.7 ห้องแซงกรี-ลาวิงพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-premier-suite/>

การตกแต่งแบบไทยที่มีรายละเอียดมากมาย เตียงขนาดคิงไซส์สำหรับผู้ใหญ่ 2 คนวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามาห้องชุดหนึ่งห้องนอนอันหรูหราพร้อมห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน

3.3.1.5 ห้องพรีเมียร์เตียงแฝด (Premier Twin Room)

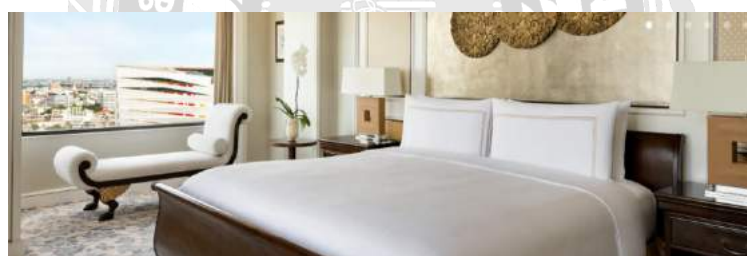


รูปที่ 3.8 ห้องพรีเมียร์เตียงแฝด (Premier Twin Room)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/>

ความสะดวกสบายอันหรูหราพร้อมทัศนียภาพอันงดงามของเมืองมอญพื้นที่กว้างขวาง และความสะดวกสบายหรูหราพร้อมห้องนั่งเล่นแยกเป็นส่วน เตียงแฝดสำหรับผู้ใหญ่ 2 คน มุมมองที่โดดเด่นของภูมิทัศน์กรุงเทพฯ ห้องชุดหนึ่งห้องนอนอันหรูหราพร้อมห้องนั่งเล่นแยกเป็นส่วน

3.3.1.6 ห้องแซงกรี-ลา วิง สเปนเชียล สวีท (Shangri-La Wing Specialty Suite)



รูปที่ 3.9 ห้องแซงกรี-ลา วิง สเปนเชียล สวีท (Shangri-La Wing Specialty Suite)

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-specialty-suite/>

ห้องพักขนาด 2,238 ตารางเมตรห้องสวีทหรูหราพร้อมทิวทัศน์อันโดดเด่นห้องสวีทหรูหราแบบสองห้องนอนพร้อมห้องนั่งเล่นพื้นที่ รับประทานอาหาร ห้องน้ำ

3.3.1.7 กรุงเทพลีลักซ์สวีท(Krungthep Deluxe Suite)



รูปที่ 3.10 กรุงเทพมหานครสวีท (Krungthep Deluxe Suite)

ที่มา: <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/krungthep-wing/krungthep-deluxe-suite/>

มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ระเบียงส่วนตัวอันกว้างขวาง เห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา เต็มคิงไชส์สำหรับผู้ใหญ่ 2 คน ทิวทัศน์อันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ทุกห้องถูกออกแบบและตกแต่งสวยงามไทยประยุกต์มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันภายในห้อง สามารถเลือกวิวได้ตามต้องการ

3.3.2 การให้บริการร้านอาหารและบาร์

3.3.2.1 ฮอไรซอนครุซ (Horizon Cruise)



รูปที่ 3.11 ฮอไรซอนครุซ (Horizon Cruise)

ที่มา: <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/horizon-cruise/>

Horizon Cruise มีบริการทั้งบุฟเฟ่ต์นานาชาติ มีอาหารนานาชาติให้เลือกมากมาย รวมถึงค็อกเทลผลไม้พรีเมียมอาหารทะเลและเนื้อสัตว์มากมาย ปลาผัดไทยมังสวิรัต

3.3.2.2 ห้องอาหารเน็กซ์ทู คาเฟ่ (NEXT2 CAFÉ)



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารเน็กซ์ทู คาเฟ่ (NEXT2 CAFÉ)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/next2/>

บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติสำหรับอาหารกลางวันและเย็น มีให้เลือกหลากหลาย เมนูอาหารที่ดีที่สุดในและของหวานที่หลากหลาย วันอาทิตย์ให้บริการอาหารทะเลสดๆมากมายเช่น กุ้งก้ามกรามปูยักษ์อลาสก้าและหอยนางรม

3.3.2.3 ห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip)



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารศาลาทิพย์ (Salathip)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/salathip/>

ห้องศาลาทิพย์ตั้งอยู่ในศาลาไม้สักแบบดั้งเดิม เมนูเป็นอาหารไทยแบบดั้งเดิมแต่ละภูมิภาคในประเทศไทยทั้งภาคเหนือภาคตะวันออกเฉียงเหนือภาคกลางและภาคใต้แขกสามารถเพลิดเพลินกับการแสดงรำไทยและบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา

3.3.2.4 ห้องอาหารแซงปาเลท (Shang Palace)



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารแซงปาเลท (Shang Palace)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/shang-palace/>

อาหารจีนต้นตำรับและสามารถชิมใบชาหายากที่หลากหลายจากประเทศจีน นอกเหนือจากชาอูหลงและชาเขียวออคนิยมและชาจีนระดับพรีเมียม เมนูเครื่องดื่มยังมีเหล้าจีน

3.3.2.5 ช็อกโกแลตบูติก (Chocolate Boutique)



รูปที่ 3.15 ช็อกโกแลตบูติก (Chocolate Boutique)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/the-chocolate-boutique/>

มีการตกแต่งที่หรูหรา มีบริการขาย ช็อกโกแลต เครื่องดื่มช็อกโกแลตอันเป็นเอกลักษณ์ ผู้ที่ชื่นชอบช็อกโกแลต

3.3.2.6 ห้องอาหารวอลติ (Volti Restaurant)



รูปที่ 3.16 ห้องอาหารวอลติ (Volti Restaurant)

ที่มา: <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/volti-ristorante-and-bar/>

เคาน์เตอร์บาร์ยาวและห้องครัวแบบเปิดแยกห้องด้านหน้าและโปร่งสบายจากห้องรับประทานอาหารด้านหลังที่แสนสบาย

3.3.2.7 ล็อบบี้เลานจ์ (Lobby Lounge)



รูปที่ 3.17 ล็อบบี้เลานจ์ (Lobby Lounge)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/bars-lounges/lobby-lounge/>

ล็อบบี้เลานจ์เป็นพื้นที่ที่เงียบสงบมีการตกแต่งที่หรูหราสำหรับแขกที่มาพักผ่อน เห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและฝั่งตรงข้าม และยังมีบริการอาหารให้แก่ผู้เข้าพักพร้อมโต๊ะและเก้าอี้มากมายซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากสไตล์ไทยและยุโรป

3.3.2.8 ลองบาร์ (Long Bar)



รูปที่ 3.18 ลองบาร์ (Long Bar)

ที่มา: <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/bars-lounges/the-long-bar/>

ตั้งอยู่ติดกับล็อบบี้ลานจิมี่ที่นั่งยาวตรงบาร์เพื่อการพักผ่อนที่สามารถมองเห็นวิวของแม่น้ำได้ เมนูค็อกเทลเปลี่ยนไปตามฤดูกาล

3.3.2.9 ริเวอร์ไซด์เลานจ์ (Riverside Lounge)



รูปที่ 3.19 ริเวอร์ไซด์เลานจ์ (Riverside Lounge)

ที่มา : <http://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/bars-lounges/riverside-lounge/>

ได้รับการออกแบบอย่างสะดวกสบายตาและสง่างาม ด้วยโทนสีขาวสว่าง ให้แขกผู้เข้าพักได้ชมทิวทัศน์อันน่าทึ่งของวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและบรรยากาศการตกแต่งที่สวยงาม จุดที่น่าสนใจของ Riverside Lounge ให้บริการอาหารเช้าอาหารว่างและค็อกเทล

3.3.3 การให้บริการด้านห้องประชุม

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ มีพื้นที่และทีมงานที่จะช่วยคุณจัดการงานประชุมได้อย่างสมบูรณ์แบบด้วยเทคโนโลยีการนำเสนอสุดทันสมัยและพื้นที่กว้างขวางของห้องแกรนด์ บอลรูม ซึ่งรองรับแขกได้มากถึง 1,600 คน ทำให้คุณมั่นใจได้ว่าการประชุมที่จัดขึ้นที่โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ จะต้องออกมาได้อย่างแน่นอน เดอะ การ์เด็น รูม ห้องสวิตจัดงานเป็นสถานที่จัดงานที่เหมาะสมกับงานประชุมและการรับประทานอาหารแบบส่วนตัว ห้องสวิตแต่ละห้องมีความกว้างขวางพร้อมสรรพด้วยนวัตกรรมทันสมัย สามารถใช้งานเดี่ยว หรือรวมกันเป็นห้องประชุมขนาดใหญ่ หรือเพื่อจัดงานทางธุรกิจได้ นอกจากนี้ยังมี ห้องจัดงาน 19 ห้อง ซึ่งบางห้องใช้แสงธรรมชาติสำหรับจัดงานที่มีขนาดเล็ก และยังมีห้องประชุมอื่นอีกมากมายที่พร้อมใช้งานด้านเทคโนโลยีที่ทันสมัยได้แก่ Philippines, Brunei, Myanmar, Singapore, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Corundum, The Chairman's Room, The Study, The Valley Room, The Boardroom Suite, The Garden Gallery



รูปที่ 3.20 ห้องประชุมแกรนด์บอลรูม (Grand Ballroom)

ที่มา : <http://www.bangkokriver.com/th/place/shangri-la-hotel-meetings/#gallery-2>



รูปที่ 3.21 ห้องประชุมเดอะการ์เด้นแกลอรี (The Garden Gallery)

ที่มา :<http://www.bangkokriver.com/th/place/shangri-la-hotel-meetings/#gallery-1>

3.3.4 กีฬาและนันทนาการ

3.3.4.1 สปา (Spa)

CHI สปาที่เข่งกริลาเป็นสถานที่สำหรับผ่อนคลายและฟื้นฟูจิตใจไปกับทริทเมนต์
สูตรทางเฉพาะของโรงแรม



รูปที่ 3.22 สปา (Spa)

ที่มา:<https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/>

3.3.4.2 สโมสรสุขภาพ (Health Club)

ศูนย์ออกกำลังกายซึ่งเป็นหนึ่งในสนามกีฬาที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ เป็นศูนย์กีฬาที่มีเนื้อที่ 10,000 ตารางเมตรออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของแขกทุกคน



รูปที่ 3.23 สโมสรสุขภาพ (Health Club)

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/>

3.3.4.3 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

สระว่ายน้ำกลางแจ้งที่มีทั้งสระเด็กและสระผู้ใหญ่ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาสามารถสั่งอาหารและเครื่องดื่มมานอนรับประทานเพื่อความเพลิดเพลินในการพักผ่อน



รูปที่ 3.24 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/>

3.5 บริการและสิ่งอำนวยความสะดวก (Services & Facilities)

สิ่งอำนวยความสะดวก

- คลินิก
- ห้องประชุม
- สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการ
- ร้านทำผม / เสริมสวย
- ที่จอดรถ
- ลานจอดรถสก๊อปเตอร์

บริการอื่นๆ

- บริการจัดรองเท้า
- บริการซักรีดและรับจอดรถ
- บริการประมวลผลภาพ



3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.25 รูปนักศึกษาฝึกงาน

ที่มา :ผู้จัดทำ

- ชื่อ-นามสกุล : นางสาววิญชนก เหล่าบุญถวิล
- ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)
- แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department)
- ส่วนงาน : ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge Department)

3.4.1 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ช่วงเช้าทำความสะอาดพื้นที่การขายคือการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ เช็ดถาดที่วางน้ำตาล เติมน้ำตาลในกระปุก เติมกระด้ายทึชชู หลอด ที่รองแก้ว เปลี่ยนดอกไม้ทุกวันจันทร์กับวันศุกร์ ลงไปช่วยเป็น Hostess ที่ห้องอาหาร Next 2 Café จากนั้นขึ้นเป็นพนักงานต้อนรับที่ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge) พับผ้าเช็ดปาก (Napkin)

ช่วงกลางวัน หลังจากพักผ่อน เตรียมอุปกรณ์ งาน ถ้วยน้ำจิ้ม ไปที่ห้องอาหารวอลติ (Volti Restaurant) เพื่อนำเอา Afternoon tea มาเสิร์ฟให้กับแขกในช่วงบ่ายสอง จากนั้นคอยเคลียงานเคลียถาดไปให้พนักงานล้างจาน เตรียมเช็ดอุปกรณ์ High tea dance สำหรับทุกวันอาทิตย์ ขาเบเกอรี่ (Bakery)

ช่วงเย็น คอยรับแขกเสิร์ฟอาหาร กาแฟ เครื่องดื่ม เดิมของที่บาร์ เช็ดแก้ว วางเทียนปลอมหลังจากห้าโมงเย็นในทุกวัน

3.5 ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.26 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ- นามสกุล : นางสาวยุวลักษณ์ หนูช่วย
ตำแหน่ง : Supervisor
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department)
ส่วนงาน : ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge Department)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

- ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์
- ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง วันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562

3.7 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่3.1ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม 2562	กุมภาพันธ์ 2562	มีนาคม 2562	เมษายน 2562
1. ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา	←→			
2.เสนอหัวข้อโครงการ	←→	→		
3.เริ่มจัดทำโครงการ		←→		
4.ทดลองทำเครื่องดื่ม		←→	→	
5.ให้พนักงานทดลองชิม			←→	
6.ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด			←→	→
7.สรุปผล				←→

3.7.1 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา

หาหัวข้อที่น่าสนใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มแล้วปรึกษาที่แผนก และปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

3.7.2 เสนอหัวข้อโครงการ

เสนอหัวข้อที่จะทำโครงการ วัตถุประสงค์ และเป้าหมายในการทำโครงการ

3.7.3 เริ่มจัดทำโครงการ

เริ่มจัดทำโครงการในแต่ละบทคอยส่งให้ที่ปรึกษา เพื่อแก้ไขสิ่งที่ผิด

3.7.4 ทดลองทำเครื่องดื่ม

ออกแบบรูปลักษณ์เครื่องดื่มและรสชาติให้ออกมาตรงกับที่เสนอไปให้ได้ สี รส กลิ่นที่ลงตัว

3.7.5 ให้พนักงานทดลองชิม

ให้พนักงานที่แผนกชิมและช่วยตัดสินใจว่าควรเพิ่มหรือลดปริมาณส่วนผสมใดบ้าง

3.7.6 ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขสิ่งที่ผิด

ส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาอย่างละเอียดเพื่อตรวจทานสิ่งที่ผิดและปรับปรุงแก้ไข

3.7.7 สรุปผล

สรุปผลการดำเนินงานตรวจสอบข้อมูลก่อนนำเสนอ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ค็อกเทลผลไม้เดินระบำ (Kudamono Hula Cocktail) โดยมีวัตถุประสงค์คือ การนำผลไม้ที่เหลือใช้มาประยุกต์ให้เป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่ที่ได้รับประทานได้จริง และเป็นทางเลือกใหม่ในการตัดสินใจของลูกค้าที่มาใช้บริการ นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มเมนูใหม่ให้กับทางโรงแรม ดังนั้นจึงได้มีการศึกษาหาข้อมูล ทำการลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งผลการปฏิบัติงานโครงการมีรายละเอียด ดังนี้

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

4.1.1 นำผลไม้ที่เหลือใช้จากแผนกต่างๆ มาแปรรูปให้เกิดเป็นเมนูใหม่ โดยการนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้นในหนึ่งแก้ว

4.1.2 เพื่อความแปลกใหม่ในเมนูนี้ จึงใช้ผงวุ้นผสมกับเนื้อผลไม้เพิ่มเข้าไป

4.1.3 ปรับเปลี่ยนรสชาติในแต่ละชั้นให้มีความหลากหลายรสชาติ และความหอมของกลิ่นของน้ำผลไม้

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.2.1 ค้นหาและศึกษาข้อมูลวิธีการทำส่วนประกอบ แล้วจึงปรึกษานักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อความเหมาะสมกับหัวข้อโครงการ

4.2.2 ศึกษาหาข้อมูลสายพันธุ์ คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของผลไม้ ก่อนที่จะนำมาผสมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol)

4.2.3 ศึกษาค้นหาเกี่ยวกับการทำวุ้น ระยะเวลาและวิธีการต้มเพื่อที่จะได้วุ้นที่เหมาะสมกับการใส่ผลไม้

4.2.4 ทดลองทำหลายครั้ง เพื่อที่จะได้ให้รสชาติ สี สัน กลิ่น ออกมาให้เป็นที่น่าพอใจ

4.2.5 มีการทดลองให้พนักงานที่แผนกชิมก่อน และให้ตัดสินใจว่าควรเพิ่มหรือลดปริมาณส่วนไหน

4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kuadamono Hula Cocktail)

เครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) จะแบ่งเป็นสามส่วนด้วยกัน ในแต่ละส่วนจะแบ่งเป็นชั้นเป็นสีเพื่อความสวยงาม และมีส่วนผสมของการทำวัน ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 1

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. น้ำเชื่อมสีแดง (Red Grenadine Syrup)	60 มิลลิลิตร
2. น้ำแครนเบอร์รี่	30 มิลลิลิตร
3. น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ (Monin Rose Syrup)	30 มิลลิลิตร
4. แดงโม	4 ชั้น
5. น้ำเชื่อม	30 มิลลิลิตร
6. วอดก้า (Vodka)	15 มิลลิลิตร
7. น้ำแข็ง	2 สกูป (Scoop)

ตารางที่ 4.2 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 2

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. น้ำมะม่วง	120 มิลลิลิตร
2. เนื้อมะม่วง	ครึ่งลูก
3. เนื้อมะพร้าว	2 ชั้น
4. น้ำเชื่อม	60 มิลลิลิตร
5. วอดก้า (Vodka)	15 มิลลิลิตร
6. น้ำแข็ง	1 สกูป (Scoop)

ตารางที่ 4.3 ส่วนผสมของเครื่องดื่มและปริมาณส่วนที่ 3

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. น้ำเชื่อมสีน้ำเงิน (BlueCuracao)	90 มิลลิลิตร
2. น้ำมะนาว	15 มิลลิลิตร
3. วอดก้า (Vodka)	15 มิลลิลิตร
4. น้ำแข็ง	1 สกูป (Scoop)

ตารางที่ 4.4 ส่วนผสมของวุ้น

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. ผงวุ้น	1 ช้อนชา
2. ผงเจลาติน	1 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำผลไม้	600 มิลลิลิตร
4. เนื้อผลไม้หั่นชิ้นเล็ก	1 ถ้วยเล็ก
5. น้ำตาล	1 ถ้วย

4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นกระบี่ (Kudamono Hula Cocktail)

4.1.1 จิกเกอร์ (Jigger)

4.1.2 ช้อนบาร์ (Bar Spoon)

4.1.3 ที่ตักน้ำแข็ง (Ice Scoop)

4.1.4 เครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)

4.1.5 หม้อต้ม

4.1.6 ช้อนไม้สำหรับคนวุ้น

4.1.7 พิมพ์สำหรับทำวุ้น

4.5 วิธีการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นกระบี่ (Kudamono Hula Cocktail)

4.5.1 เทน้ำเชื่อมสีน้ำเงิน 90 มิลลิลิตร น้ำมะนาว 15 มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง

1 สตอป ลงไปในเครื่องปั่นไฟฟ้า ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.2 จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้และใส่วุ้นลงไป

ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 เครื่องดื่มส่วนที่ 3 สิ้นฟ้า

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.3

เทน้ำมะม่วง

ครึ่ง ลูก เนื้อ



ทำในส่วนที่สอง
120 มิลลิลิตร เนื้อมะม่วง
สับประด 2 ชิ้น น้ำเชื่อม 30

มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง 1 สกูปลงไปในเครื่องปั่นดังรูปที่ 4.3

รูปที่ 4.3 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.4 จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้จะได้เป็นส่วนที่ 2 ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 เครื่องดื่มส่วนที่ 2

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.5 ในส่วนของชั้นแรกเท น้ำเชื่อมสีแดง 60 มิลลิลิตร น้ำแครนเบอร์รี่ 30 มิลลิลิตร น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ 15 มิลลิลิตร แดงโม 4 ช้อนน้ำเชื่อม 30 มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง 2 สกูป ลงไปในเครื่องปั่นไฟฟ้า ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันในเครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.6 จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้ ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 เครื่องดื่มส่วนที่ 1

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5.7 ตกแต่งด้วยหัวสับปะรดพร้อมเสิร์ฟในแก้วมีหู ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ตกแต่งเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.6 วิธีการทำวุ้นผลไม้

4.6.1 ส่วนผสมทำวุ้น ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ส่วนผสมการทำวุ้น

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.6.2 วิธีการทำวุ้น นำน้ำผลไม้ 400 มิลลิลิตร เทใส่หม้อจากนั้นใส่ผงวุ้น 1 ช้อนชา ผงเจลาติน 1 ช้อนโต๊ะ จากนั้นพักไว้ 5-10 นาที ให้ผงวุ้นและผงเจลาตินอิมตัว ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ใส่ผงวุ้นและผงเจลาตินในน้ำผลไม้

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.6.3 นำหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน คนไปเรื่อยๆจนเดือดจากนั้นใส่น้ำตาลลงไปคนต่ออีก 5 นาทีให้ผงวุ้นและผงเจลาตินและน้ำตาลละลายจนหมด พักให้หายร้อนและเทใส่พิมพ์ที่ใส่ผลไม้เตรียมไว้ พักให้เซตตัว ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 นำผงวุ้นและผงเจลาตินที่ละลายเทใส่พิมพ์

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.6.4 จากนั้นนำไปแช่ในตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง และนำมาแกะออกจากพิมพ์ จะได้ออกมาดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 วุ้นที่พร้อมทาน

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.7 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) จากส่วนผสมดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	รวม
1	น้ำเชื่อมสีแดง	60 ml	60/720 ml	5
2	น้ำแครนเบอร์รี่	30 ml	189/1000 ml	5.67
3	น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ	30 ml	327/700 ml	14
4	แตงโม	70 g/1000g	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
5	น้ำเชื่อม	90 ml	42/2000 g	1.89
6	วอดก้า	45 ml	855/700 ml	54.96
7	น้ำมะม่วง	120 ml/1000 ml	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
8	มะม่วงครึ่งลูก	70 g/1000 g	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
6	สับปะรด	10 g/1000 g	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
7	น้ำเชื่อมสีน้ำเงิน	90 ml	325/700 ml	41.79
8	น้ำมะนาว นูนู	15 ml	120/1000ml	1.8
	รวม			125.11

4.8 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

โครงการเรื่อง ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของรสชาติ สี กลิ่น และการตกแต่ง ภายในโรงแรมจากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม(Food and Beverage Department) จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 30 ชุด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังต่อไปนี้

4.8.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	11	36.70
หญิง	19	63.30
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ คิดเป็นเพศชาย ร้อยละ 36.7 เพศหญิงร้อยละ 63.3

4.8.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
20-25 ปี	20	66.70
26-30 ปี	5	16.70
30-40 ปี	-	-
41 ปีขึ้นไป	5	16.70
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.7 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มี อายุระหว่าง 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.70 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 41 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 16.70

4.8.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก (Department)	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
Lobby Lounge	7	23.20
Banquet	5	16.70
Food and Beverage	5	16.70
Housekeeping	8	26.70
Front	5	16.70

รวม	30	100
-----	----	-----

จากตารางที่ 4.8 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้อยู่ในแผนก Housekeeper มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 รองลงมาคือแผนกล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge Department) คิดเป็นร้อยละ 23.20 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ใน แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.70 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) คิดเป็นร้อยละ 16.70 และแผนกส่วนหน้า (Front Office) คิดเป็นร้อยละ 16.70

4.8.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

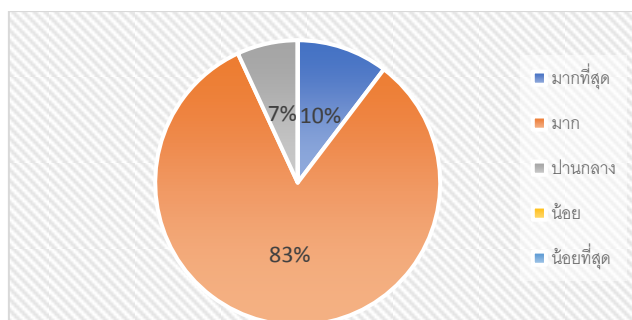
ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
Bartender	2	6.70
Casual	3	10
Housekeeper	8	26.70
Staff	10	33.30
Trainee	7	23.30
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.9 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้อยู่ในตำแหน่ง พนักงานทั่วไป (Staff) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมาคือตำแหน่งแม่บ้าน (Housekeeper) คิดเป็นร้อยละ 26.70 ตำแหน่งนักศึกษาฝึกงาน (Trainee) คิดเป็นร้อยละ 23.30 ตำแหน่งพนักงานรายวัน (Casual) คิดเป็นร้อยละ 10 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่งบาร์เทนเดอร์ (Bartender) มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 6.70

4.8.5 ความพึงพอใจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) มีผลดังนี้

4.8.5.1 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านความคิดสร้างสรรค์มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 83 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 7 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.12

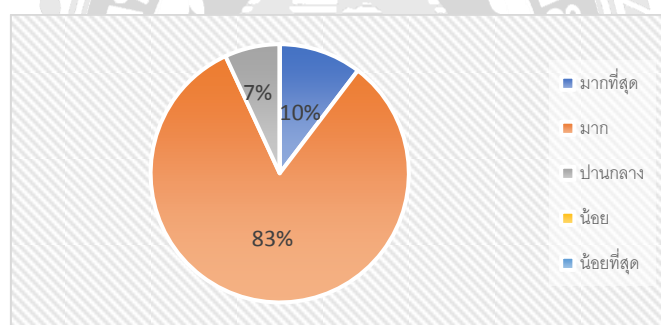


รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.8.5.2 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านความหลากหลายของรสชาติมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 83 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 7 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.13

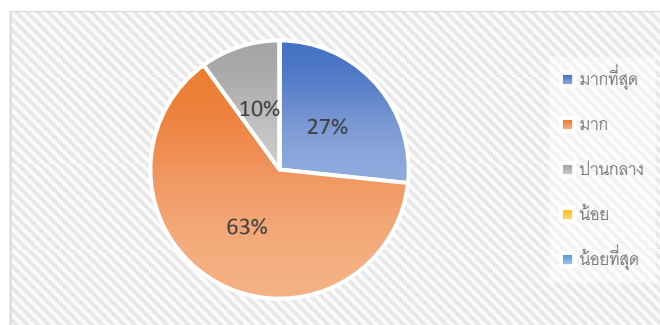


รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.8.5.3 ความพึงพอใจต่อภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงามมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 27 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.14

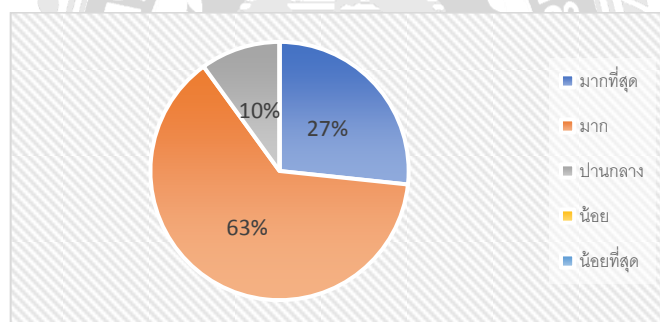


รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจต่ออาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.8.5.4 ความพึงพอใจต่อกลิ้นของเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านกลิ้นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 63 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 27 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.15

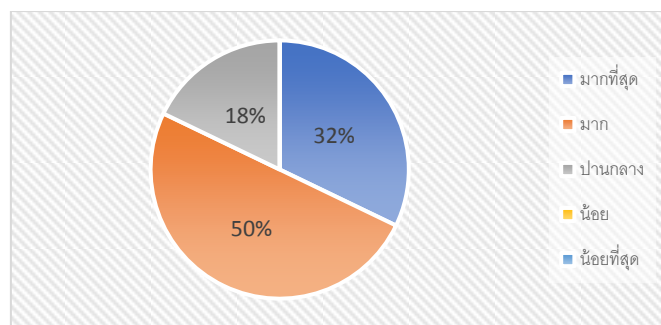


รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อกลิ้นของเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.8.5.5 ความพึงพอใจต่อสีส้นของเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านสีส้นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 32 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 18 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.16

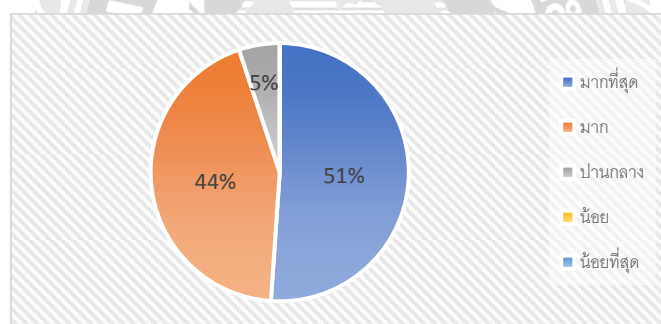


รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อสีสนของเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.8.5.6 ความพึงพอใจต่อความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ในด้านความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 51 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 44 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 5 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจต่อความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของเบสท์ (Best, John W.) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 -2.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่น ระบาย (Kudamono Hula Cocktail)

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. ความคิดสร้างสรรค์	3.98	0.39	มาก
2. ความหลากหลายของรสชาติ	3.93	0.48	มาก
3. ภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม	4.08	0.62	มาก
4. กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.10	0.71	มาก
5. สีของเครื่องดื่ม	4.22	0.67	มาก
6. ความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม	4.35	0.73	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.11	0.62	มาก

จากตารางที่ 4.10 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบาย (Kudamono Hula Cocktail) แบบสอบถามจากพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 คน ประเด็นความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ด้านความหลากหลายของรสชาติ ตามด้วย ความคิดสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม กลิ่นของเครื่องดื่ม สีของเครื่องดื่ม และ ความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93, 3.98, 4.08, 4.10, 4.22, 3.35 และมีส่วนค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.48, 0.39, 0.62, 0.71, 0.67, 0.73 ตามลำดับ จากแผนก ล็อบบี้ เลาจัน (Lobby Lounge Department) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department) แผนกส่วนหน้า (Front Office)

ของโรงแรมเซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri -La Hotel Bangkok) มีต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบาย (Kudamono Hula Cocktail) และทุกระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 4.11 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำ ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนงานล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) จึงทำให้ทราบถึงการปฏิบัติงาน มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญ สามารถแก้ไขสถานการณ์ที่เกิดขึ้นได้จริง รวมถึงการเล็งเห็นถึงความสำคัญของผลไม้ที่เหลือใช้ กลับมาใช้ได้ใหม่ให้เกิดคุณค่า ทำให้เกิดประโยชน์ต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนงานล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) โดยมีเมนูเครื่องดื่มอีกหนึ่งทางเลือกให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ ทางผู้จัดทำจึงได้คิดค้นวิธีการนำผลไม้ที่ใช่จากการทำเครื่องดื่มก่อนหน้านี้ และผลไม้จากบุฟเฟต์ในห้องอาหารอื่นๆ กลับมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ที่มีการผสมระหว่างผลไม้และวอดก้า (Vodka) โดยมีเป้าหมายเพื่อ เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรมช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ และเกิดประโยชน์ต่อสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ให้กับพนักงานแผนกอื่นๆ ภายในโรงแรม เป็นจำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจพบว่า ผลของการตอบแบบสอบถาม ในส่วนของด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 63.3 และเพศชายน้อยที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ในส่วนของด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.7 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี และ 41 ปีขึ้นไป มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.7 ในส่วนของด้านตำแหน่งพนักงานทั่วไป (Staff) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.3 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่งบาร์เทนเดอร์ (Bartender Department) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.7 ในส่วนของด้านแผนกเป็นแผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.7 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department), แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department), แผนกส่วนหน้า (Front Office) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.7 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบน

มาตรฐาน ของความพึงพอใจต่อ เครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocoktail) อยู่ในระดับความพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.11

5.1.2 ปัญหาที่พบ

5.1.2.1 ในการทำโครงการ

- 1) การให้พนักงานที่เลี้ยงในแผนกชิม และพบว่าส่วนผสมของเครื่องดื่มยังไม่ลงตัว
- 2) การคาดคะเนส่วนผสมของเครื่องดื่มที่ต้องใช้ และผลไม้ ก่อนข้างไม่เป็นไปตามรสชาติที่คาดไว้
- 3) ขั้นตอนของการทำวัน เป็นไปได้ยากเพราะเนื่องจากการต้องมีการนำผลไม้ไป ด้วย ผลไม้มีการลอยน้ำจึงทำให้ไม่อยู่กับฟิมพ์และวันค่อนข้างแข็งเกินไป

5.1.2.2 ในกระบวนการของโครงการ

- 1) เวลาในการทำเครื่องดื่มมีน้อยเพราะมีลูกค้ามาใช้บริการเรื่อยๆจึงทำให้ส่วนผสมในแต่ละชั้นละลายปนกัน
- 2) พนักงานที่เลี้ยงไม่ค่อยมีเวลาเนื่องจากต้องคอยรับออเดอร์ลูกค้า

5.1.3 การแก้ไขปัญหา

5.1.3.1 ในการทำโครงการ

- 1) ให้พนักงานที่เลี้ยงแนะนำว่าควรใส่อะไรเพิ่ม และลดปริมาณเท่าไรในส่วน ของเครื่องดื่ม
- 2) เมื่อมีการทดลองทำหลายครั้งและได้รสชาติที่คาดการณ์ไว้ มีการจดสูตรไว้เพื่อ เป็นการคำนวณการใส่วัตถุดิบให้พอดี
- 3) หาวิธีในการทำวันจากสื่อต่างๆ และการทำให้ผลไม้จมจากการนมไปเชื่อมกับ น้ำตาล และเพิ่มปริมาณน้ำเข้าไปจึงทำให้วันไม่แข็งจนเกินไป

5.1.3.2 ในกระบวนการของโครงการ

- 1) หาช่วงเวลาที่ถูกค้าไม่ค่อยมีคือช่วงเวลา 10:00-11:00 น.ในการทำเครื่องดื่ม
- 2) รอจังหวะที่พนักงานพี่เลี้ยงว่างจึงค่อยขอคำปรึกษา

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ทางผู้จัดทำได้ลงมือปฏิบัติงานจริง ทำให้ได้รับความรู้ในการทำงาน ประสบการณ์ใหม่ๆ ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน ปัญหาต่างๆที่ต้องแก้ไขเฉพาะหน้า จึงทำให้มีการนำมาปรับปรุงในชีวิตในการทำงาน ทำให้ง่ายต่อการปฏิบัติงานมากขึ้น ได้ฝึกถึงความอดทน ความตรงต่อเวลา ความซื่อสัตย์ การช่วยเหลือกันและกัน การมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ได้เรียนรู้ผู้คนมากมาย ทำให้สามารถนำไปใช้ในการทำงานที่อื่นได้ เพื่อให้การทำงานทั้งหมดนั้นมีประสิทธิภาพสูงสุด ตลอดจนบริการลูกค้าให้มีความประทับใจสูงสุด ซึ่งผลรวมทั้งหมดจะทำให้ผู้จัดทำมีประสิทธิภาพต่อหน้าที่มากที่สุด และเป็นประโยชน์ให้แก่องค์กรภายในโรงแรม

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 การปรับตัวกับสถานที่ และเพื่อนร่วมงาน

5.2.2.2 ไม่กล้าที่จะเข้าหาลูกค้า

5.2.2.3 ต้องลองรับความกดดันของเพื่อนร่วมงาน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 ปรับเปลี่ยนตนเองทัศนคติทุกอย่างเพื่อเปิดรับสิ่งใหม่ๆ

5.2.3.2 ต้องมีความรู้และไหวพริบในการแก้ไขสถานการณ์ให้ดียิ่งขึ้น

5.2.3.3 เรียนรู้จากสิ่งรอบตัว เพราะพี่เลี้ยงจะไม่มีเวลามาสอนงานตลอด

5.2.3.4 มีสติในการทำงานทุกครั้งเพื่อป้องกันข้อผิดพลาดที่จะเกิดขึ้นในขณะ

ปฏิบัติงาน

บรรณานุกรม

- สับปะรด. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก <https://medthai.com/สับปะรด>
- ประวัติกล้วยหอม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก <https://www.thai-thaifood.com/>
- น้ำมะนาว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/>
- เจลาติน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก <http://www.islammore.com/view/>
- วอดก้า. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก
<https://board.postjung.com/topic.php?id=717661&page=1>
- แตงโม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก
<https://www.honestdocs.co/watermelon-and-its-benefits>
- มะม่วง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562, จาก <https://hellokhunmor.com/>
- น้ำมะม่วง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 20 มีนาคม 2562, จาก
<https://women.mthai.com/beauty/health/336170.html>
- น้ำมะนาว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 21 มีนาคม 2562, จาก
<https://www.postsod.com/drink-warm-lemonade-in-the-morning>
- น้ำเชื่อม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 21 มีนาคม 2562, จาก
<http://www.aromacoffee.com.au/product/monin-syrup/>
- Best, J. W. (1981). *Research in education* (4th ed.). New Jersey: Prentice Hall



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ

(Kudamono Hula Cocktail)

คำชี้แจง: การตอบแบบสอบถามเรื่อง“ความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)”นี้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย กรุณาตอบคำถามเพื่อให้การวิจัยนี้มีความเที่ยงตรง และโปรดตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง ทั้งนี้ข้อมูลที่ท่านตอบแบบสอบถามจะเก็บเป็นความลับการนำเสนอผลการวิจัยจะเสนอในภาพรวมเท่านั้น

แบบสอบถามข้อมูลชุดนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ (เพิ่มเติม)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในหน้าคำตอบที่เป็นจริงมากที่สุด

1. เพศ

1) ☐ ชาย

2) ☐ หญิง

2. อายุ

1) ☐ 20-25 ปี

2) ☐ 26-30 ปี

3) ☐ 30-40 ปี

4) ☐ 41 ปีขึ้นไป

3. แผนก

4. ตำแหน่ง

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ

(Kudamono Hula Cocktail)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความแต่ละข้อและให้ท่านทำเครื่องหมาย ☒ ตามความรู้สึกหรือความ

คิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงช่องเดียว โดยแบ่งระดับความสำคัญแต่ละปัจจัย

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

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
1.ความคิดสร้างสรรค์					
2. ความหลากหลายของรสชาติ					
3. ภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม					
4. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
5. สีสี้นของเครื่องดื่ม					
6. ความเป็นไปได้ในการที่จะขายเครื่องดื่ม					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณทุกท่านที่เสียเวลาอันมีค่าในการกรอกแบบสอบถามฉบับนี้



ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน

Lobby Lounge



ภาพขณะทำกาแฟให้ลูกค้า



ภาพขณะเติมขนมปัง



ภาพขณะเช็ดโต๊ะ



ภาพขณะพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)



ภาพขณะเปลี่ยนดอกไม้ทุกวันจันทร์และวันศุกร์





ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานที่ประกอบการอย่างไรบ้าง

โครงการเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) มีประโยชน์ต่อโรงแรมเซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นอย่างมากเพราะช่วยลดคปรมาณผลไม้เหลือทิ้งภายในโรงแรม และเพิ่มเมนูใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ

.....
คุณ อนุชา

(นาง ชวลักษณ์ หนูช่วย)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ

Kudamono Hula Cocktail

นางสาว ขวัญชนก เหล่าบุญถวิล

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยสยาม

38ถนน เพชรเกษม เขต ภาษีเจริญ กทม.10160

E-mail :Kwanchanokbest@gmail.com

บทคัดย่อ

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่ระดับห้าดาว ซึ่งจากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาในส่วนของล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) ซึ่งได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแต่ละวันว่ามีการใช้ผลไม้ในการทำเครื่องดื่มให้กับลูกค้า และทุกครั้งที่จะมีผลไม้ที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำผลไม้เหล่านี้มากลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง โดยการมาเป็นเครื่องดื่มที่ชื่อว่า ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ ค็อกเทลผลไม้ต้นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ผู้จัดทำจึงได้มีการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงาน เป็นจำนวน 30 ชุด โดยผลประเมินที่ได้อยู่ในระดับพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.11การทำเครื่องดื่มตัวนี้ช่วยลดปริมาณขยะจากผลไม้ เพิ่มเมนูเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรมและเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่แก่ลูกค้า

คำสำคัญ : Kudamono, Hula, Cocktail, ผลไม้, เครื่องดื่ม

Abstract

Shangri-La Hotel Bangkok is a Large five-star which the researcher had conducted the co-operative practices, the researcher noticed that there were large amounts of fruits used daily for

making beverages to be served for clients. And the leftover fruits were trashed uselessly. Therefore, the researcher had idea to bring these leftover fruits to be used beneficially again by making a new beverage called 'Kudamono Hula Cocktail'.

To study the outcome of the Kudamono Hula Cocktail project, the researcher had distributed a total of 30 questionnaires to hotel staffs. The results of the satisfaction from the questionnaires were at a high level, equivalent to 4.11%. Making this beverage helps reduce the amounts of wastes from leftover fruits. Moreover, it can be add in the beverage menu for the hotel as the another option for clients as well.

Keyword : Kudamono, Hula, Cocktail, Fruits, Beverage

ที่มาของปัญหา

ในปัจจุบันโรงแรมแชงกรี-ลา (Shangri-La Hotel) เป็นที่นิยมของทั้งคนไทย และชาวต่างชาติ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามาพักภายในโรงแรมเป็นคนกลุ่มนักธุรกิจ นักลงทุน และนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อนหย่อนใจ การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม จึงเป็นสิ่งสำคัญต่อแขกผู้มาเยือน ซึ่งทางโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel) ได้มีการบริการผลไม้และเครื่องดื่มให้แก่แขกที่มาใช้บริการ ผลไม้ที่แขก

นิยมส่วนใหญ่ได้แก่ แดงโม สับปะรด มะม่วง และกล้วยหอม ซึ่งผลไม้เหล่านี้เมื่อแช่แช่ทานไม่หมดก็จะถูกนำไปทิ้ง ผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของผลไม้เหล่านี้ จึงเกิดความคิดที่จะนำผลไม้ที่เหลือจากแผนกต่างๆ มาเป็นวัตถุดิบในการทำส่วนผสมเมนูเครื่องดื่มใหม่ที่มีชื่อว่า ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kodamono Hula Cocktail) ในที่นี้ Kudamono หมายถึง ผลไม้ในภาษาญี่ปุ่น ส่วนคำว่า Hula คือ การเต้นระบำ ฮูลา ในเกาะฮาวาย โดยได้มีการเพิ่มส่วนผสมของเหล้าวอดก้า (Vodka) และวัตถุดิบอื่นๆ ขึ้นมา เพื่อเพิ่มราคาขายของเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรม และสามารถตอบรับความสนใจของแขกที่มาใช้บริการเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) ช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์อัพเฟตและห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่
- 2) เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม
- 3) เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม

ขอบเขตของโครงการ

- 1) ขอบเขตด้านพื้นที่: โรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Bangkok Hotel)
- 2) ขอบเขตด้านประชากร: พนักงานโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) ในส่วนงาน Lobby Lounge จำนวน 30 ตัวอย่าง
- 3) ขอบเขตด้านระยะเวลา: การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม พ.ศ 2562 – วันที่ 29 เมษายน พ.ศ 2562
- 4) ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้าข้อมูล: ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับค็อกเทล

(Cocktail) ผลไม้ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม และศึกษาวิธีการ ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ได้รับความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนในการทำเครื่องดื่ม
- 2) สามารถนำเอาเครื่องดื่มไปขายได้จริงในโอกาสพิเศษ
- 3) ลดปริมาณการทิ้งเศษผลไม้

วัตถุดิบทำเครื่องดื่ม

- 1) น้ำเชื่อมสีแดง (Red Grenadine Syrup) 60 มิลลิลิตร
- 2) น้ำเกรนเบอร์รี่ 30 มิลลิลิตร
- 3) น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ (Monin Rose Syrup) 30 มิลลิลิตร
- 4) แดงโม 4 ชิ้น
- 5) น้ำเชื่อม 30 มิลลิลิตร
- 6) วอดก้า (Vodka) 15 มิลลิลิตร
- 7) น้ำแข็ง 2 สกูป (Scoop)
- 8) น้ำมะม่วง 120 มิลลิลิตร
- 9) เนื้อมะม่วง ครึ่งลูก
- 10) เนื้อมะพร้าว 2 ชิ้น
- 11) น้ำเชื่อม 60 มิลลิลิตร
- 12) วอดก้า (Vodka) 15 มิลลิลิตร
- 13) น้ำแข็ง 1 สกูป (Scoop)
- 14) น้ำเชื่อมสีน้ำเงิน (Blue Curacao) 90 มิลลิลิตร
- 15) น้ำมะนาว 15 มิลลิลิตร
- 16) วอดก้า (Vodka) 15 มิลลิลิตร
- 17) น้ำแข็ง 1 สกูป (Scoop)

วัตถุดิบทำวุ้น

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 1) ผงวุ้น | 1 ช้อนชา |
| 2) ผงเจลาติน | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 3) น้ำผลไม้ | 200 มิลลิลิตร |
| 4) เนื้อผลไม้หั่นชิ้นเล็ก 1 ถ้วยเล็ก | |
| 5) น้ำตาล | 1 ถ้วย |



รูปภาพเครื่องดื่มที่เสร็จแล้ว

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม

- 1) จิกเกอร์ (Jigger)
- 2) ช้อนบาร์ (Bar Spoon)
- 3) ที่ตักน้ำแข็ง (Ice Scoop)
- 4) เครื่องปั่นไฟฟ้า (Electric Blender)
- 5) หม้อต้ม
- 6) ช้อนไม้สำหรับคนวุ้น
- 7) พิมพ์สำหรับทำวุ้น

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มมีดังนี้

- 1) เทน้ำเชื่อมสีน้ำเงิน 90 มิลลิลิตร น้ำมะนาว 15 มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง 1 สกูป ลงไปในเครื่องปั่นไฟฟ้า
- 2) จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้และใส่วุ้นลงไป
- 3) ทำในส่วนที่สอง เทน้ำมะม่วง 120 มิลลิลิตร เนื้อมะม่วงครึ่งลูก เนื้อสับปะรด 2 ชิ้น น้ำเชื่อม 30 มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง 1 สกูป ลงไปในเครื่องปั่น
- 4) จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้จะได้เป็น ส่วนที่
- 5) ใน ส่วนของชั้นแรกเท น้ำเชื่อมสีแดง 60 มิลลิลิตร น้ำแครนเบอร์รี่ 30 มิลลิลิตร น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ 15 มิลลิลิตร แดงโม 4 ชิ้น น้ำเชื่อม 30 มิลลิลิตร วอดก้า 15 มิลลิลิตร น้ำแข็ง 2 สกูป ลงไปในเครื่องปั่นไฟฟ้า
- 6) จากนั้นปั่นเข้าด้วยกันจนน้ำแข็งละเอียด เทใส่แก้วที่เตรียมไว้
- 7) ตกแต่งด้วยหัวสับปะรดพร้อมเสิร์ฟในแก้วมีหู

ขั้นตอนการทำวุ้นมีดังนี้

- 1) นำน้ำผลไม้ 400 มิลลิลิตร เทใส่หม้อจากนั้นใส่ผงวุ้น 1 ช้อนชา ผงเจลาติน 2 ช้อนโต๊ะ จากนั้นพักไว้ 5-10 นาที ให้ผงวุ้นและผงเจลาตินอืดตัว
- 2) นำหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน คนไปเรื่อยๆจนเดือดจากนั้นใส่น้ำตาลลงไปคนต่ออีก 5 นาทีให้ผงวุ้นและผงเจลาตินและน้ำตาลละลายจนหมด พักให้หายร้อนและเทใส่พิมพ์ที่ใส่ผลไม้เตรียมไว้ พักให้เซตตัว
- 3) จากนั้นนำไปแช่ในตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง และนำมาแกะออกจากพิมพ์



รูปภาพของวุ้นที่เสร็จแล้ว

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำ ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ในแผนกสโตนีเลาจน์ (Lobby Lounge) จึงทำให้ทราบถึงการปฏิบัติงาน มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญ ของวัตถุดิบเหลือใช้ที่ไม่เสีย มาใช้ได้ใหม่ให้เกิดคุณค่า จากในส่วนของงานที่ปฏิบัติ นำมาแปรรูปขึ้นใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์ต่อแผนก โดยมีเมนูเครื่องดื่มอีกหนึ่งทางเลือกให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ ทางผู้จัดทำจึงได้คิดค้นวิธีการนำผลไม้และวอดก้า (Vodka) โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม ช่วยลด

ปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟ่ต์ผู้จัดทำได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ให้กับพนักงานแผนกอื่นๆ ภายในโรงแรม เป็นจำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจพบว่า ผลของการตอบแบบสอบถามในส่วนของด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 63.3 และเพศชายน้อยที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ในส่วนของด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.7 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี และ 41 ปีขึ้นไป มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.7 ในส่วนของด้านตำแหน่ง (Staff) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 33.3 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่ง (Bartender) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.7 ในส่วนของด้านแผนก เป็นแผนก (Housekeeping) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.7 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในแผนก (Banquet), (Food and Beverage), (Front) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.7 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจต่อ เครื่องดื่ม ค็อกเทลผลไม้เด็นระบำ (Kudamono Hula Cocoktail) อยู่ในระดับความพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.11

ข้อเสนอแนะและการแก้ไขปัญหา

ในการทำโครงการทำให้พนักงานที่เลี้ยงในแผนกชิม และพบว่าส่วนผสมของเครื่องดื่มยังไม่ลงตัว การแก้ไขคือการปรับเปลี่ยนสูตรให้เข้ากันให้มีรสชาติที่ลงตัว

บรรณานุกรม

สืบประด. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก <https://medthai.com/สืบประด>

ประวัตักล้วยหอม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม

2562, จาก <https://www.thai-thaifood.com/>

น้ำมะนาว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/>

เจลาติน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก <http://www.islammore.com/view/>

วอดก้า. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก

<https://board.postjung.com/topic.php?id=717661&page=1>

แตงโม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก

<https://www.honestdocs.co/watermelon-and-its-benefits>

มะม่วง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2562,
จาก <https://hellokhunmor.com/>

น้ำมะม่วง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 20 มีนาคม 2562,
จาก <https://women.mthai.com/beauty/health/336170.html>

น้ำมะนาว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 21 มีนาคม 2562,
จาก <https://www.postsod.com/drink-warm-lemonade-in-the-morning>

น้ำเชื่อม. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 21 มีนาคม 2562,
จาก <http://www.aromacoffee.com.au/product/monin-syrup/>

Best, J. W. (1981). Research in education (4th ed.).
New Jersey: Prentice Hall

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





ค็อกเทลผลไม้ต้นกระบี่ (Kudamono Hula Cocktail)

สถานประกอบการ โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok)

พนักงานที่ปรึกษา นาง ยุกติชัย หนูช่วย

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ นันทินี ทองอร

บทคัดย่อ

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่ระดับห้าดาว ซึ่งจากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาในส่วนของล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) ซึ่งได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแต่ละวันว่ามีการใช้ผลไม้ในการทำเครื่องดื่มให้กับลูกค้า และทุกครั้งที่ทำจะมีผลไม้ที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำผลไม้เหล่านี้มากลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง โดยการมาเป็นเครื่องดื่มที่ชื่อว่า ค็อกเทลผลไม้ต้นกระบี่ (Kudamono Hula Cocktail)

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการค็อกเทลผลไม้ต้นกระบี่ (Kudamono Hula Cocktail) ผู้จัดทำจึงได้มีการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงาน เป็นจำนวน 30 ชุด โดยผลประเมินที่ได้อยู่ในระดับพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.11 การทำเครื่องดื่มตัวนี้ช่วยให้ลดปริมาณขยะจากผลไม้ เพิ่มเมนูเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรมและเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่แก่ลูกค้า

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) ช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่
- 2) เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม
- 3) เป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ได้รับความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนในการทำเครื่องดื่ม
- 2) สามารถนำเอาเครื่องดื่มไปขายได้จริงในโอกาสพิเศษ
- 3) ลดปริมาณการทิ้งเศษผลไม้



นางสาว ขวัญชนก เหล่าบุญถาวร 5804400016

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสยาม

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มมีดังนี้

1) เทส่วนผสมของแต่ละชั้น ลงไปในเครื่องปั่นและใส่ส่วนผสมลงไป

2) ตกแต่งเครื่องดื่มให้สวยงาม

ขั้นตอนการทำฐานมีดังนี้

1) นำผงวุ้นละลายกับน้ำ ทิ้งไว้และต้มจนวุ้นและน้ำตาลละลาย จากนั้นทิ้งไว้ให้อุ่น

2) ใส่พิมพ์ทิ้งให้เซตตัว

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำ ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) งานล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) ได้สังเกตเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของผลไม้ที่เหลือใช้จากการทำเครื่องดื่มในแต่ละวัน โดยนำกลับมาทำเป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่ที่ชื่อว่า Kudamono Hula Cocoktail

จากการสำรวจพบว่า ผลของการตอบแบบสอบถามพนักงานในโรงแรมจำนวน 30 คน ระดับความพึงพอใจที่ระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.11



ภาคผนวก จ

บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	7 - 19 ม.ค.	วันที่ 7 - ทำความรู้จักกับสิ่งใหม่ในสาขา - เรียนรู้เกี่ยวกับงานด้านไอที - เวลาทำงานได้ ฝึกสอน hobby lounge วันที่ 8 - ส่วนต่อเชื่อมสาขา Next to - ฝึกใช้โปรแกรม - ฟังบรรยาย - ฝึกใช้โปรแกรม วันที่ 9 - วันที่ 12 - ฝึกใช้โปรแกรม - ฝึกใช้โปรแกรม ฝึกใช้โปรแกรม - ศึกษาเกี่ยวกับงานเอกสารที่เกี่ยวข้อง 2	นวัณฐ์ศุภา	
2	14 - 17	ส่วนงานจัดการหอพักและงานด้านเอกสาร งานด้าน - จัดเตรียมเอกสารงานด้านเอกสาร - ฝึกใช้โปรแกรมและโปรแกรม 3	นวัณฐ์ศุภา	
3	19 - 24	ส่วนงานจัดเตรียมงานด้านเอกสาร งานด้าน ฝึกใช้โปรแกรม จัดใช้โปรแกรม - ฟังบรรยาย ฟังบรรยาย งาน - ฝึกใช้โปรแกรมด้านงาน 4	นวัณฐ์ศุภา	
4	26 - 29 ม.ค.	ส่วนงานจัดเตรียมงานด้านเอกสาร ฝึกใช้โปรแกรม ฝึกใช้โปรแกรม ฝึกใช้โปรแกรม งานด้าน ฟังบรรยาย ฟังบรรยาย วันที่ 27 จัดเตรียมงานด้านเอกสาร งานด้าน และ จัดเตรียมงานด้านเอกสาร	นวัณฐ์ศุภา	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
5	2 - 7 ก.พ.	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน กำหนดวงดนตรีและวงโยธวาทิต เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	
6	10 - 14	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	
7	17 - 20	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	
8	23 - 2 มี.ค.	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	
9	5 - 9	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	
10	11 - 11	จัดเลี้ยงในงานแต่งงาน เช่ารถบรรทุกขนถ่าย จัดโต๊ะเก้าอี้ จัดโต๊ะอาหาร จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้ จัดโต๊ะเครื่องดื่ม จัดโต๊ะผลไม้	นริศ ชื่นชู	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
11	19 - 23	จัดเลี้ยงต้อนรับแขก ทำอาหารและเครื่องดื่มสำหรับแขก ฝึกเสิร์ฟเครื่องดื่ม และเสิร์ฟอาหาร จัดอาหาร Next 2 ช่วงเช้า สอนเสิร์ฟทำอาหารและเครื่องดื่ม	จ.วิบูลย์นา	
12	26 - 30	ช่วงเช้า ไปสอนหัดอาหาร Next 2 และฝึกเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ lobby ช่วงบ่าย ไปสอนหัดอาหาร chang palace ช่วงบ่าย 2-5 โมง สอนเสิร์ฟเครื่องดื่มและอาหาร afternoon tea set	จ.วิบูลย์นา	
13	1 - 6 เม.ย.	ช่วงเช้าไปสอนหัดอาหาร Next 2 จนถึง 10:00 น. จากนั้นสอน ฝึก Hostess ที่ lobby สอนเสิร์ฟเครื่องดื่ม และเสิร์ฟอาหาร เสิร์ฟอาหาร	จ.วิบูลย์นา	
14	10 - 13	ช่วงเช้าไปสอนหัด Hostess ช่วง อาหาร Next 2 และฝึกหัด เสิร์ฟอาหารจัดอาหารและเสิร์ฟอาหาร เสิร์ฟอาหาร	จ.วิบูลย์นา	
15	15 - 19	ช่วงเช้าไปสอนหัด Next 2 cafe และฝึกหัด Hostess ที่ lobby สอนเสิร์ฟเครื่องดื่ม และเสิร์ฟอาหาร	จ.วิบูลย์นา	
16	22 - 25	ช่วงเช้าไปสอนหัด จัดอาหาร Next 2 และฝึกหัดเสิร์ฟ lobby เสิร์ฟ afternoon tea	จ.วิบูลย์นา	
17	29 เม.ย.	ช่วงเช้าไปสอนหัดจัดอาหาร Next 2 และฝึก Hostess ที่ lobby	จ.วิบูลย์นา	



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาววิญชนก เหล่าบุญถรณ์

รหัสนักศึกษา : 5804400016

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 140 หมู่ 4 หมู่บ้านสินทวีงามเจริญ ซอยอานามัยงามเจริญ 27 แขวง ท่าข้าม เขต

บางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาววิญชนก เหล่าบุญถรณ์

รหัสนักศึกษา : 5804400016

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 140 หมู่ 4 หมู่บ้านสินทวีงามเจริญ ซอยอานามัยงามเจริญ 27 แขวง ท่าข้าม

เขต บางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150