



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เครปเค้กพะโล้

(Pa-Lo Crepe Cake)

โดย

นางสาว สุทธาทิพย์ นิวาสะวัต 5804400065

นาย นิติ อนุศาสนนันท์ 5804400162

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ                      เครปเค้กพะโล้  
  (Pa-Lo Crape Cake)

รายชื่อผู้จัดทำ                         นางสาวสุทธาทิพย์ นิวาสะวัต  
  นายนิติ อนุศาสนนันท์

ภาควิชา                                     การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา                        อาจารย์นันทีณี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561



คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....  
  นางนันทีณี ทองอร                      อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันทีณี ทองอร)

.....  
  (คุณณัฐชาดา เพ็ชรรัตน์)                      พนักงานที่ปรึกษา

(คุณณัฐชาดา เพ็ชรรัตน์)

.....  
  ดิเรก ดิษานนท์                      กรรมการกลาง

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....  
  ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักงานสหกิจศึกษา  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์ )

ชื่อโครงการ	: เครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crepe Cake)
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวสุทธาทิพย์ นิवासะวัต และ นายนิติ อนุศาสนนันท์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ นันทินี ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2 / 2561

#### บทคัดย่อ

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) เป็นโรงแรมที่มีขนาดกลาง เน้นการจัดประชุมสัมมนา จัดงานเลี้ยงเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) นั้น ได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารและขนมมากมาย แต่จะเป็นแบบเมนูเดิมซ้ำกันทุกวัน ดังนั้นจึงได้มีความคิดที่จะรังสรรค์เมนูตัวใหม่ขึ้นมา โดยผสมผสานกันระหว่างอาหารคาวและอาหารหวานนั้นคือ เมนูเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crepe Cake) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม และช่วยเพิ่มรายได้ได้อีกทาง

จากการทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 20 ชุด เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจของโครงการเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crepe Cake) พบว่าอยู่ในระดับที่พึงพอใจมากโดยเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.37 จึงเห็นได้ว่าโครงการนี้สามารถที่จะมีโอกาสนำไปขายได้จริง แต่ยังคงต้องผ่านกระบวนการผู้บริหารในการตัดสินใจ

คำสำคัญ: เครปเค้ก เบเกอรี่ พะโล้

<b>Topic of project</b>	: Pa-Lo Crepe Cake
<b>Credit</b>	: 5
<b>Authors</b>	: Ms. Sutthathip Nivasawat and Mr. Niti Anusarsananunt
<b>Advisor</b>	: Ms. Nantinee Thongorn
<b>Degree</b>	: Bachelor of Arts
<b>Branch</b>	: Hospitality
<b>Faculty</b>	: Liberal Arts
<b>Academic year</b>	: 2 / 2561

#### **Abstract**

Sukhothai and Resort Hotel is a medium size hotel which is mainly emphasized on creating events for assemblies and parties. As authors did the co-operative education in bakery kitchen department and western kitchen department of this hotel, it could be seen that same food and bakery were made daily in high amount. Therefore, the author's team got an idea to create new menu item from integrating meat dishes and desserts which is Pa-Lo Crepe Cake. The objective is to create a novel sense for the hotel and also to add an option for the hotel to gather more income.

20 sets of survey questionnaires were used in order to know satisfaction of Pa-Lo Crepe Cake project. The result showed high level of satisfaction which was 4.37 on average. Therefore, it showed that this project has an opportunity to be used in the real situation, but it still needed to pass through the process of managers for making decision.

**Keyword:** Crepe Cake, Bakery, Pa-Lo

Approved by



**กิตติกรรมประกาศ**  
**(Acknowledgement)**

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต สำหรับรายงานฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลากหลายฝ่าย ดังนี้

1. อาจารย์ นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา
2. คุณ ณัฐรัชดา เพ็ชรรัตน์ ตำแหน่ง Commis Chef แผนกครัว

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษาตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดี คณะผู้จัดทำได้ตระหนักถึงความตั้งใจและความทุ่มเทของอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษา

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาว สุทธาทิพย์ นิवासวัสดิ์

นาย นิติ อนุศาสนนันท์

24 พฤษภาคม 2561

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
<b>บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 เค้ก	3
2.2 พะโล้	8
2.3 วัตถุดิบหลักในการทำเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake)	11
<b>บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน</b>	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	17
3.2 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหาร โรงแรมสุโขทัย	19
3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการห้องพัก	20
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	26

3.5	ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	29
3.6	ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	29
3.7	ขั้นตอนการดำเนินงาน	29
<b>บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ</b>		
4.1	รายละเอียดทำโครงการ	31
4.2	การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ	31
4.3	วัสดุดิบที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้	31
4.4	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้	32
4.5	วิธีการทำเครปเค้กพะโล้	32
4.6	ต้นทุนการทำเครปเค้กพะโล้	37
4.7	สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครปเค้กพะโล้	38
<b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>		
5.1	สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	46
5.2	สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	47
บรรณานุกรม		49
<b>ภาคผนวก</b>		
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม		51
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ		54
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์		59

## สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	61
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	66
ภาคผนวก ฉ แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	68
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	83





## สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 3.1 ขั้นตอนและวิธีดำเนินการ	30
ตาราง 4.1 ต้นทุนการทำครบแก้วพะไล	37
ตาราง 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	38
ตาราง 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	38
ตาราง 4.4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง	39
ตาราง 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบแก้วพะไล	45



## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 เค้กเนย	4
ภาพที่ 2.2 เค้กไข่	4
ภาพที่ 2.3 ชิฟฟอนเค้ก	5
ภาพที่ 2.4 เค้กไข่ขาว	5
ภาพที่ 2.5 สปันจ์เค้ก	6
ภาพที่ 2.6 มูสเค้ก	6
ภาพที่ 2.7 ชีสเค้ก	7
ภาพที่ 2.8 เค้กป๊อปปี้	7
ภาพที่ 2.9 อบเชย	8
ภาพที่ 2.10 ไป้ยกี้	9
ภาพที่ 2.11 ลูกผักชี	9
ภาพที่ 2.12 ไบเกอร์วาน	10
ภาพที่ 2.13 เปลือกส้มตากแห้ง	10
ภาพที่ 2.14 ไข่ไก่	11
ภาพที่ 2.15 แป้งสาลีอเนกประสงค์	11
ภาพที่ 2.16 วิปป์นึ่งครีม	12
ภาพที่ 2.17 วิปป์นึ่งครีมที่ผลิตจากนมวัว	12



## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.18 วิปิ้งครีมที่ผลิตจากไขมันพืช	13
ภาพที่ 2.19 เนย	13
ภาพที่ 2.20 เนยชนิดจืด	14
ภาพที่ 2.21 เนยชนิดเค็ม	14
ภาพที่ 2.22 เนยเทียมหรือมาร์گارีน	15
ภาพที่ 2.23 เนยขาว	15
ภาพที่ 2.24 เนยผสม	16
ภาพที่ 3.1 โรงแรมสุโขทัย Sukhothai Bangkok Hotel	17
ภาพที่ 3.2 LOGO โรงแรมสุโขทัย	17
ภาพที่ 3.3 แผนที่โรงแรมสุโขทัย	18
ภาพที่ 3.4 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหาร โรงแรมสุโขทัย	19
ภาพที่ 3.5 ห้องซูพีเรีย (Superior)	20
ภาพที่ 3.6 ห้องเอ็กゼคคูทีฟสวีท (Executive Suite)	20
ภาพที่ 3.7 ห้องดีลักซ์สวีท (Delux Suite)	21
ภาพที่ 3.8 ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่พร้อมวิวลานภายใน (Deluxe Double Room with Courtyard View)	21
ภาพที่ 3.9 ห้องคลับเตียงคิงไซส์	22
ภาพที่ 3.10 ห้องคลับเตียงคิงไซส์มีระเบียง	22

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 3.11 ห้องอาหาร โคลอนเนด (Colonnade)	23
ภาพที่ 3.12 ห้องอาหารซีลาดล (Celadon)	23
ภาพที่ 3.13 ห้องอาหารสกาล่า (La scala)	24
ภาพที่ 3.14 ห้องประชุมBallroom1	24
ภาพที่ 3.15 ห้องประชุมBallroom2	25
ภาพที่ 3.16 Courtyard	25
ภาพที่ 3.17 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	26
ภาพที่ 3.18 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	27
ภาพที่ 3.19 พนักงานที่ปรึกษา	29
ภาพที่ 4.1 แป้งสาลีเนกประสงค์ นมสดและไข่	32
ภาพที่ 4.2 น้ำตาลและเนยละลาย	32
ภาพที่ 4.3 วิปปิ้งครีม น้ำตาลและผงพะโล้	33
ภาพที่ 4.4 ผสมแป้งสาลีเนกประสงค์ ไข่ไก่ น้ำตาล นม เนยละลาย เข้าด้วยกัน	33
ภาพที่ 4.5 ผสมวิปปิ้งครีม ผงพะโล้และน้ำตาลเข้าด้วยกัน	33
ภาพที่ 4.6 เทแป้งครปลงกระทะ ใช้ไฟอ่อน จากนั้นนำแป้งไปพักให้เย็น	34
ภาพที่ 4.7 ตีครีมให้ตั้งยอดอ่อน	34
ภาพที่ 4.8 นำแป้งครปมาวางแล้วทาครีมลงบนแป้งครป เรียงสลับกันไปเรื่อยๆ	34

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.9 นำผงพะโล้มาคั่วในกระทะ	35
ภาพที่ 4.10 ตั้งน้ำไว้ รอให้น้ำเดือด	35
ภาพที่ 4.11 นำผงพะโล้ที่คั่วแล้วมาใส่ในหม้อที่น้ำเดือด	35
ภาพที่ 4.12 ใส่น้ำตาลปีบลงไป	36
ภาพที่ 4.13 ใส่น้ำแข็งขั้วโพดละลาย	36
ภาพที่ 4.14 คนให้เข้ากันจนเริ่มข้น	36
ภาพที่ 4.15 เสร็จแล้วชิมรสพร้อมเสิร์ฟ	37
ภาพที่ 4.10 ความพึงพอใจต่อรสชาติของเครปเค้ก	39
ภาพที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครปเค้ก	40
ภาพที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อสีส้มของเครปเค้ก	40
ภาพที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อคุณภาพของเครปเค้ก	41
ภาพที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อการรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของเครปเค้ก	41
ภาพที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อความสะอาดของเครปเค้ก	42
ภาพที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของเครปเค้ก	42
ภาพที่ 4.17 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของเครปเค้ก	43
ภาพที่ 4.18 ความพึงพอใจต่อการนำไปขายจริง	43
ภาพที่ 4.19 ความพึงพอใจโดยรวมของเครปเค้ก	44

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) เป็นโรงแรม 5 ดาว ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมประเพณี โดยมีต้นกำเนิดมาจากเซี่ยงไฮ้ (Shanghai) ปัจจุบันได้รับการรับรองขององค์การมรดกโลก (UNESCO) ให้เป็นแหล่งกำเนิดทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่และมีเอกลักษณ์โดดเด่น โดยวัฒนธรรมของโรงแรมสุโขทัยสร้างมาบนพื้นฐานของการเปิดกว้างซึ่งความคิดใหม่ๆ สนับสนุนให้พนักงานทุกคนให้บริการลูกค้าด้วยความตั้งใจ เอาใจใส่ลูกค้า เพราะเชื่อว่าลูกค้าแต่ละคนมีความชอบความต้องการที่แตกต่างกัน โรงแรมสุโขทัยเป็นโรงแรมที่มีบริการในส่วนของโรงแรมพักแขก ห้องประชุม สัมมนา รับประทานอาหารและรับจัดงานแต่งงาน ซึ่งในแต่ละวัน โรงแรมสุโขทัยจะมีการจัดประชุมและจัดเลี้ยงมากมายต่อวัน

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติสหกิจในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) ได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารมากมาย ซึ่งทำซ้ำกันทุกวันและทุกช่วงเวลาอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น จึงมีความคิดว่าลูกค้าอาจเกิดความเบื่อหน่ายในความจำเจของอาหาร ดังนั้น คณะผู้จัดทำโครงการจึงคิดที่จะสร้างสรรค์เมนูให้มีความแปลกใหม่ โดยผสมผสานการประกอบอาหารของทั้ง 2 ครัว คือ การทำเค้กจากครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) และผงพะโล้ที่เป็นวัตถุดิบจากครัวร้อน (Western Kitchen) ให้ลงตัวโดยอยู่ใน 1 เมนู เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่แปลกใหม่

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมของทางโรงแรมสุโขทัย

1.2.2 เพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมสุโขทัย

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

#### 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากทางแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) ของทางโรงแรมสุโขทัย

#### 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562

#### 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการสอบถามจากพนักงานและพี่ที่ปรึกษาโครงการสหกิจของคณะผู้จัดทำในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) จำนวน 20 ตัวอย่าง

#### 1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้าข้อมูล

คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมของตัวเนื้อเค้กและส่วนผสมของน้ำพะโล้ และศึกษาขั้นตอนวิธีทำต่างๆ โดยศึกษาจากสื่อออนไลน์ทางช่องทางต่างๆ

### 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูเบเกอรี่ (Bakery) ของทางโรงแรมสุโขทัย

1.4.2 เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมสุโขทัย

1.4.3 เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ประกอบการในการรังสรรค์เมนูอาหารให้โดดเด่นกว่าสถานประกอบการอื่น

## บทที่ 2

### ทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการในการสร้างเมนูเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake) ในครั้งนี้เพื่อเสนอแนวคิดใหม่ในการประยุกต์ ผสมผสานอาหารทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกันคือ อาหารคาวและอาหารหวาน คณะผู้จัดทำได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง โดยมีการนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

2.1 เค้ก

2.2 พะโล้

2.3 วัตถุดิบหลักในการทำเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake)

#### 2.1 เค้ก

มีประวัติเริ่มจากปี 1843 อัลเฟรด เบิร์ด (Alfred Bird 1811-1878) นักเคมีชาวอังกฤษได้ค้นพบผงฟู (Baking Powder) ทำให้สามารถทำขนมปังชนิดที่ไม่มียีสต์ให้กับภรรยา อลิซาเบธ (Elizabeth) ได้เป็นครั้งแรกเนื่องจากภรรยาเป็น โรคภูมิแพ้เกี่ยวกับไข่และยีสต์

##### 2.1.1 ที่มาของเค้ก

ย้อนหลังจากวันนี้ไปประมาณ 60 ปี ธุรกิจขนมอบในเมืองไทยไม่ได้เป็นที่รู้จักแพร่หลายเหมือนในปัจจุบันไม่สามารถเรียกว่าเป็นธุรกิจได้จะมีเพียงคนกลุ่มหนึ่งที่มีความใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เข้ามาทำธุรกิจในเมืองไทยที่รู้จักขนมอบและมีร้านขนมอบเพียงไม่กี่ร้านเพราะธุรกิจขนมอบในสมัยก่อนแคบมาก

ต่อมาคนไทยมีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศมากขึ้น มีชาวต่างประเทศเข้ามาเมืองไทยทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยว ทำให้ธุรกิจโรงแรมขยายตัว จึงต้องผลิตอาหารประเภทขนมอบชนิดต่างๆขึ้นเช่นขนมปัง เค้ก เพื่อบริการลูกค้าชาวต่างประเทศที่ไม่คุ้นเคยอาหารไทย และนอกจากจะผลิตเพื่อบริการลูกค้าแล้ว โรงแรมยังมีบริการรับจัดเลี้ยง โดยมีการจัดประชุมสัมมนา งานพิธีมงคลสมรส งานวันเกิด และการจัดเลี้ยงสังสรรค์ ด้วยเหตุนี้ผลิตภัณฑ์ขนมอบจึงเป็นที่รู้จักและแพร่หลายมากขึ้น จนมีผู้คิด โรงโม่แป้งสาลีขึ้นในประเทศ



## 2.1.2 ชนิดของเค้ก

### 1. เค้กเนย (Butter Cake)

ส่วนผสมหลักที่ทำให้ขึ้นฟูคือเนย โดยจะตีเนยกับน้ำตาลให้เป็นครีมฟูก่อน จึงเติมไข่ นม และแป้ง แบ่งย่อยได้อีกหลายชนิด เช่น เค้กชั้น ฟรุตเค้ก และเค้กปอนด์ ซึ่งหมายถึง เค้กที่ทำจากแป้งสาลีหนึ่งปอนด์ น้ำตาลหนึ่งปอนด์และ เนยหนึ่งปอนด์



รูปที่ 2.1 เค้กเนย (Butter Cake)

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv>

### 2. เค้กไข่ (Foam Cake)

เป็นเค้กที่ไม่มีไขมันในส่วนผสม เนื้อเค้กและปริมาณของเค้กขึ้นอยู่กับการขยายตัวของไข่ขาวที่นำมาตีจนเป็น ฟอง ซึ่งจะเก็บอากาศเอาไว้ในระหว่างการตีไข่ ทำให้เค้กขยายตัวหรือขึ้นฟูในระหว่างการอบ การทำเค้กประเภทนี้ควรทำด้วยความระมัดระวัง เพราะฟองที่เกิดจากการตีไข่ขาวนั้นอ่อนตัว ไม่เหมือนเค้กเนย



รูปที่ 2.2 เค้กไข่ (Foam Cake)

ที่มา : <https://pantip.com/topic/>

### 3. ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon Cake)

ปัจจุบันเป็นที่นิยมกันมากในกลุ่มผู้ที่ต้องการบริโภคเค้กที่มีไขมันไม่มาก และรสชาติที่ไม่เลี่ยนจนเกินไปและด้วยเอกลักษณ์ประจำตัว นั่นก็คือความนุ่มละมุนละไมอีกทั้งสามารถดัดแปลงรสชาติได้มากและหลากหลาย



รูปที่ 2.3 ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon Cake)

ที่มา : <http://chanabakery.lnwshop.com>

### 4. เค้กไข่ขาว (Angel Food Cake)

ใช้ไข่ขาวล้วน ไม่ใส่ไข่แดงและไขมันใดๆ แต่ใส่น้ำตาลมาก



รูปที่ 2.4 เค้กไข่ขาว (Angel Food Cake)

ที่มา : <http://www.adrenalinrushdiaries.com>

## 5. สปันจ์เค้ก (Sponge Cake)

เป็นเค้กที่ตีไข่ทั้งฟองกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู



รูปที่ 2.5 สปันจ์เค้ก (Sponge Cake)

ที่มา : <https://www.catdumb.com>

## 6. มูสเค้ก (Mousse Cake)

เป็นเค้กที่ตีไข่ขาวหรือวิปปิ้งครีมให้ฟูก่อนจะผสมกับส่วนผสมอื่น ทำให้เค้กนุ่ม เบา มักใส่เจลาตินเพื่อช่วยให้คงรูป และต้องแช่เย็นไว้จนกว่าจะทาน



รูปที่ 2.6 มูสเค้ก (Mousse Cake)

ที่มา : <https://www.f-sport.lt>

### 7. ชีสเค้ก (Cheesecake)

เป็นเค้กที่มีครีมชีสเป็นองค์ประกอบหลัก มีทั้งแบบอบ และแบบไม่อบแต่ใส  
เจลาตินเป็นตัวช่วยให้คงรูปร่าง



รูปที่ 2.7 ชีสเค้ก (Cheesecake)

ที่มา : [www.pantip.com](http://www.pantip.com)

### 8. เครปเค้ก (Crape cake)

เป็นเค้กที่เรียงสลับกันระหว่างแป้งเครปเนื้อนุ่มกับครีมหวานๆ ไปในแนวตั้ง  
วางซ้อนทับกันหลายๆชั้น นิยมทานคู่กับซอสเบอร์รี่รสเปรี้ยว



รูปที่ 2.8 เครปเค้ก (Crape cake)

ที่มา : <https://montira6484.wordpress.com>

## 2.2 พะโล้

มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนซึ่งเป็นอาหารจากหลักที่เสิร์ฟในแบบจานร้อนและได้แพร่หลายเข้ามาในประเทศไทย ขั้นตอนในการทำคือการเกี่ยวน้ำตาลทรายแดงให้ละลาย ใส่น้ำเกลือ ซีอิ๊ว เครื่องปรุงต่างๆลงไปแล้วใส่เนื้อสัตว์ จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน พอเคี่ยวจนสีสวยให้ใส่เครื่องเทศลงไป เครื่องเทศที่นิยมใช้กันมากคือ อบเชย กานพลู โป๊ยกั๊ก เปลือกส้มตากแห้ง เป็นต้น นอกจากนั้นจะใส่เครื่องปรุงอื่นลงไป เช่น หอมแดง กระเทียม รากผักชี ข่า เป็นต้น คนไทยมีการปรับเปลี่ยนให้ปรุงง่ายขึ้น โดยเลือกใส่เครื่องเทศเพียงบางอย่างเท่านั้น โดยส่วนใหญ่จะใส่เพียงโป๊ยกั๊กและอบเชยเท่านั้น

### 2.2.1 วัตถุดิบของผงพะโล้

#### 1. อบเชย

เปลือกของไม้ชนิดหนึ่งซึ่งนำมาใช้เป็นเครื่องเทศและยาสมุนไพร อบเชยเป็นสมุนไพรที่มีฤทธิ์ร้อน ด้วยนั้นจะเข้าไปในม้าม หัวใจ ตับ และไต ซึ่งสามารถบำรุงธาตุไฟแก้ปวดได้ อุ่นเส้นลมปราณช่วยทำให้เลือดไหลเวียนคล่อง ช่วยลดการสมรรถภาพทางเพศเสื่อม ลดอาหารหอบพร้อมใจสั้น และยังช่วยรักษาอาการปวดท้องเนื่องจากกระเพาะอาหารเย็น เจ็บหน้าอก ปวดประจำเดือน



รูปที่ 2.9 อบเชย

ที่มา : <http://www.siwanaturalhome.com>

## 2. โป๊ยกั๊ก

ต้นไม้ขนาดเล็กสูง 1.8 เมตร ไม้ผลัดใบ มีถิ่นกำเนิดมาจากทางตะวันตกเฉียงใต้ของ ประเทศจีน โป๊ยกั๊กมีฤทธิ์ต้านไวรัส สามารถรักษาโรคไขหวัดนกได้ นี่จึงเป็นเหตุผลที่โป๊ยกั๊ก เป็นหนึ่งใน ส่วนผสมของยาต้านไวรัสที่ช่วยยับยั้งเชื้อไขหวัดเนื่องจากในเมล็ดของโป๊ยกั๊กมีสารตั้งต้นที่สามารถ นำไปเป็นส่วนหนึ่งของยาหลายชนิดทั้งยาแก้ไข้และยาแก้ไอ นอกจากนี้อโป๊ยกั๊กยังมีความพิเศษที่ ช่วยแก้อาการหนาวสั่น จับไข้ ช่วยลดเสมหะและรสเผ็ดกับกลิ่นหอมๆยังช่วยยให้ร่างกายรู้สึกสดชื่นได้ อีกด้วย



รูปที่ 2.10 โป๊ยกั๊ก

ที่มา : <https://sukkaphap-d.com>

## 3. ลูกผักชี

เมล็ดของผักชีเป็นพืชในตระกูลพาร์สลีย์ (Parsley) มีกลิ่นหอม ซึ่งกลิ่นหอมนั้นจะ มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความแก่ของเมล็ด ก่อนจะนำไปประกอบอาหารต้องคั่วแล้วบดให้ละเอียดก่อน ลูกผักชีมีสรรพคุณแก้กระหายน้ำ แก้อาการเวียน ต่ายเป็นเลือด แก้อาการปวดท้อง แก้อาการจุกเสียด ช่วยย่อย อาหาร ขับลม บำรุงธาตุ แก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน ใช้ผลิตเป็นน้ำมันเมล็ดผักชี ซึ่งเป็นน้ำมันหอมระเหย หากถูกผิวหนัง อาจระคายเคืองได้



รูปที่ 2.11 ลูกผักชี

ที่มา : <https://www.aroka108.com>



#### 4. ใบกระวาน

นำมาใช้แต่งกลิ่นซูป ซึ่งควรจะใช้ใบสดมากกว่าใบแห้งเพราะใบสดจะมีความหอมมากกว่า บางแหล่งข้อมูลอ้างอิงว่าตามจริงแล้วใบกระวานที่นำมาทำเครื่องเทศนั้นเป็นใบของต้นเทพธาโร ซึ่งมีกลิ่นหอมฉุนและรสชาติเผ็ดร้อน มีสรรพคุณทางยาคือช่วยในเรื่องของการบำรุงเลือด แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม วิธีใช้ในการประกอบอาหารคือฉีกใบแล้วเอาก้านกลางออก แล้วฉีกเป็นชิ้นๆ ใส่เพียงเล็กน้อย



รูปที่ 2.12 ใบกระวาน

ที่มา <http://www.phuengluang.com>

#### 5. เปลือกส้มตากแห้ง

เป็นยาจีนในกลุ่มปรับลมปราณ ในตำรายาจีนจะนำเปลือกส้มลูกที่สุกจนเป็นสีส้มมาล้างให้สะอาดและนำไปตากแห้ง ยิ่งเก็บไว้นานจะยิ่งหอมและมีผลการรักษาดีขึ้น สามารถเก็บได้นานหลายปี สรรพคุณของเปลือกส้มคือช่วยปรับลมปราณ บำรุงม้าม บำรุงกระเพาะอาหาร ละลายเสมหะ แก้อาเจียน



รูปที่ 2.13 เปลือกส้มตากแห้ง

ที่มา : <https://kaijeaw.com>

## 2.3 วัตถุดิบหลักในการทำครปเค็กพะไล้

### 2.3.1 ไข่ไก่

ช่วยให้ส่วนผสมเกาะตัวกันคือเสมือนเป็น โครงสร้างของขนม เพราะทำให้ส่วนผสมมีความข้นมากขึ้นซึ่งเกิดจาก โปรตีนในไข่เมื่อถูกความร้อนโปรตีนจะแข็งตัวและเปลี่ยนสภาพจากของเหลวไปเป็นกึ่งของเหลวหรือของแข็งแทน และสามารถเพิ่มปริมาณของขนมได้ถึง 3 เท่า ซึ่งมาจากแรงจากการตีและอากาศที่แทรกเข้าไปในไข่ ตีไข่ให้เกิดเป็น โฟมจากนั้นเมื่อนำไปอบ ความร้อนจะทำให้อากาศในโฟมขยายตัวทำให้ขนมฟู มีประโยชน์ดังนี้ ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันเพราะมีธาตุเหล็กที่ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง



รูปที่ 2.14 ไข่ไก่

ที่มา : <https://www.rajavithi.go.th>

### 2.3.2 แป้งสาลีเอนกประสงค์

เนื้อแป้งจะละเอียดกว่าแป้งสาลีที่ใช้ทำขนมปังเล็กน้อย และราคาถูกกว่า ทำมาจากการบดข้าวสาลีชนิดหนักและชนิดเบาผสมกัน มีปริมาณ โปรตีน9-10% นอกจากทำขนมแล้วยังสามารถนำไปผสมน้ำเพื่อชุบอาหารต่างๆก่อนนำไปทอด



รูปที่ 2.15 แป้งสาลีเอนกประสงค์

ที่มา : <http://www.ishopthailand.com>



### 2.3.3 วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

คือนมที่มีไขมันเนยตั้งแต่ 30% ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 55% สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมข้นจนเนื้อครีมตั้งตัวได้ มีรสมัน การที่ขึ้นฟูจะได้ผลดีเมื่ออุณหภูมิต่ำๆ ประมาณ 7 องศาเซลเซียส เมื่อจะเรียกครีมที่เราตีแล้วจะต้องเรียกวิปด์ครีม (Whipped Cream) ไม่เรียก วิปปิ้งครีม (Whipping Cream)



รูปที่ 2.16 วิปปิ้งครีม (whipping cream)

ที่มา : <http://www.foodietaste.com>

#### 1. วิปปิ้งครีมที่ผลิตจากนมวัว (Dairy Whipping Cream)

อายุการเก็บรักษาของวิปปิ้งครีมชนิดนี้จะมีอายุการเก็บรักษาที่สั้น ไม่สามารถเก็บในช่องแช่แข็งได้ เมื่อตีวิปปิ้งครีมแล้วก็ควรจะใช้ให้หมดภายในวันนั้นๆ แต่สำหรับเรื่องรสชาติ จะมีความอร่อย หอม มัน ถ้าเกิดเหลือจากการใช้งานแนะนำให้ตีวิปปิ้งครีมให้แตก จากนั้นเก็บเป็นเนยไว้ใช้ได้



รูปที่ 2.17 วิปปิ้งครีมที่ผลิตจากนมวัว (Dairy Whipping Cream)

ที่มา : <http://ibakedhomemadebakery.blogspot.com>

## 2. วิปปิ้งครีมที่ผลิตจากไขมันพืช (Non-Dairy Whipping Cream)

วิปปิ้งครีมที่ทำมาจากไขมันพืชเช่นน้ำมันปาล์มไม่ใช่ครีมที่ทำมาจากนมแท้แต่ทำเทียมขึ้นมากการเก็บรักษาง่ายและนานกว่าแบบ Dairy สามารถนำเข้าช่องแช่แข็งได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ได้นานขึ้นเมื่อนำมาใช้ก็นำลงมาแช่ในช่องธรรมดาข้ามคืนหรือจนกว่าเนื้อครีมที่แข็งจะละลาย ส่วนใหญ่วิปปิ้งครีมแบบ Non-Dairy จะมีรสชาติหวานเนื่องจากปรุงแต่งรสมาแล้ว การตีวิปปิ้งครีมแบบ Non-Dairy ขึ้นง่ายและไม่แยกชั้นเหมือนวิปปิ้งแบบ Dairy ที่พอตีนานไปจะแยกชั้นกลายเป็นน้ำกับเนยเหมาะกับผู้เริ่มหัดทำขนม



รูปที่ 2.18 วิปปิ้งครีมที่ผลิตจากไขมันพืช (Non-Dairy Whipping Cream)

ที่มา : <http://ibakedhomemadebakery.blogspot.com>

### 2.3.4 เนย (butter)

ผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็นและจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น เนยเกิดจากการเขย่าครีมหรือนมเพื่อแยกไขมันออกจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนยซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกัน โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป



รูปที่ 2.19 เนย (butter)

ที่มา : <https://www.wongnai.com/food-tips>

### 1. เนยชนิดจืด (Unsalted Butter)

เป็นเนยที่ไม่มีรสชาติเฉพาะ จะมีความหอม นิยมนำมาทำเบเกอรี่ (Bakery) หรือปรุงอาหารโดยทั่วไป การใช้เนยชนิดจืดในการทำอาหารและทำเบเกอรี่ (Bakery) จะทำให้สามารถควบคุมรสชาติได้



รูปที่ 2.20 เนยชนิดจืด (Unsalted butter)

ที่มา : <https://www.tops.co.th/th/allowrie-unsalted-butter-500g>

### 2. เนยชนิดเค็ม (Salted Butter)

เป็นเนยที่ในขั้นตอนการผลิตมีการเติมเกลือเข้าไปเพื่อให้มีรสชาติเค็มชนิดๆสามารถนำมาทำอาหารหรือทำเบเกอรี่ (Bakery) ได้เช่นกันหรือจะนำมาทาขนมปังทานก็หอมอร่อย ข้อดีคือ เนยชนิดเค็มจะมีรสชาติกลมกล่อมในตัว จึงเป็นที่นิยมและถูกปากคนไทย



รูปที่ 2.21 เนยชนิดเค็ม (Salted butter)

ที่มา : <http://www.kcghouse.com/th>

### 3. เนยเทียม หรือ มาร์การีน (Margarine)

ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยที่ใช้ไขมันจากพืชมาผลิตเป็นเนยแทนการใช้ไขมันจากนม โดยจะมีการแต่งกลิ่นและสีให้คล้ายกับเนยแบบดั้งเดิม เนยเทียมจะมีจุดหลอมเหลวสูงจึงไม่จำเป็นต้องจัดเก็บในตู้เย็นจะยังคงสภาพเดิมอยู่ สามารถนำมาใช้ทำเบเกอรี่ (Bakery) อาหาร โรตีสี หรือนำมาทาขนมปังปิ้งก็ได้เช่นเดียวกันกับเนย เหตุผลที่มีการใช้เนยเทียมหรือมาร์การีนแทนเนยปกติก็เพื่อลดต้นทุน เพราะเนยเทียมหรือมาร์การีนจะมีราคาถูกกว่า



รูปที่ 2.22 เนยเทียม หรือ มาร์การีน (Margarine)

ที่มา : <https://www.bigc.co.th/best-foods-margarine-150-g.html>

### 4. เนยขาว (Shortening)

ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยที่ใช้ไขมันจากพืชมาผลิตเป็นเนยแทนการใช้ไขมันจากนม แต่ไม่มีการแต่งสีและกลิ่น จึงลักษณะเป็นสีขาว และไม่มิกลิ่น เนยขาวนิยมนำมาทำเบเกอรี่ (Bakery) บางประเภท เช่น คุกกี้ เพื่อให้ได้ความกรอบ่วนเป็นเอกลักษณ์และทำให้ขนมเก็บได้นานขึ้น หรือนำมาทำโดนัท ทั้งเป็นส่วนผสมในเนื้อแป้ง และนำมาใช้ทอดโดนัทด้วย เนื่องจากจะได้โดนัทที่ไม่มีกลิ่นน้ำมัน



รูปที่ 2.23 เนยขาว (Shortening)

ที่มา : <http://www.chuanchombakery.net/>

### 5. เนยผสม (Butter Blends, Compound Butter)

เนยที่มีส่วนผสมของไขมันนมและไขมันพืชในอัตราส่วนที่รวมกันแล้วได้ปริมาณไขมันไม่น้อยกว่า 80% ของน้ำหนัก มีการแต่งรส สี และกลิ่น ให้มีความใกล้เคียงกับเนย สามารถนำเนยผสมมาใช้ทำอาหาร ทำเบเกอรี่(Bakery) ทาขนมปัง แทนเนยได้ แต่กลิ่นและรสชาติก็จะมีแตกต่างกันไป



รูปที่ 2.23 เนยผสม (Butter Blends, Compound Butter)

ที่มา : <https://kcgcorporation.com/>



บทที่ 3  
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสุโขทัย Sukhothai Bangkok Hotel

ที่ตั้ง : 13/3 ถนนสาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120

โทรศัพท์ : 02-344-8888

อีเมลล์ : info@sukhothai.com

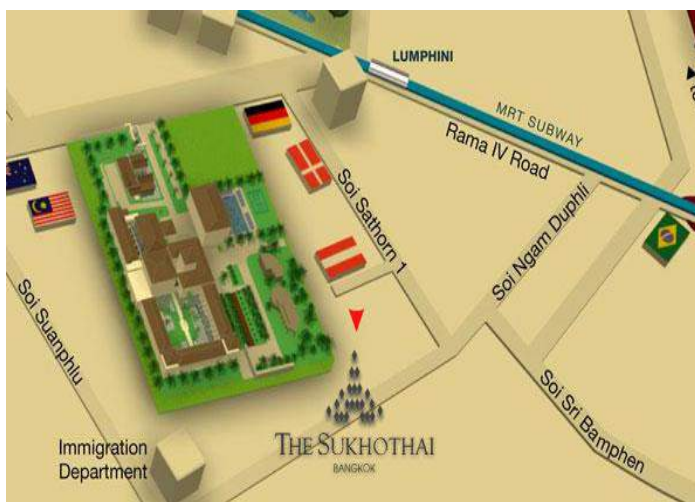
เว็บไซต์ : www.sukhothai.com



รูปที่ 3.1 โรงแรมสุโขทัย Sukhothai Bangkok  
ที่มา : www.sukhothai.com



รูปที่ 3.2 LOGO โรงแรมสุโขทัย  
ที่มา : www.sukhothai.com



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมสุโขทัย

ที่มา : <http://km.siamha.com>

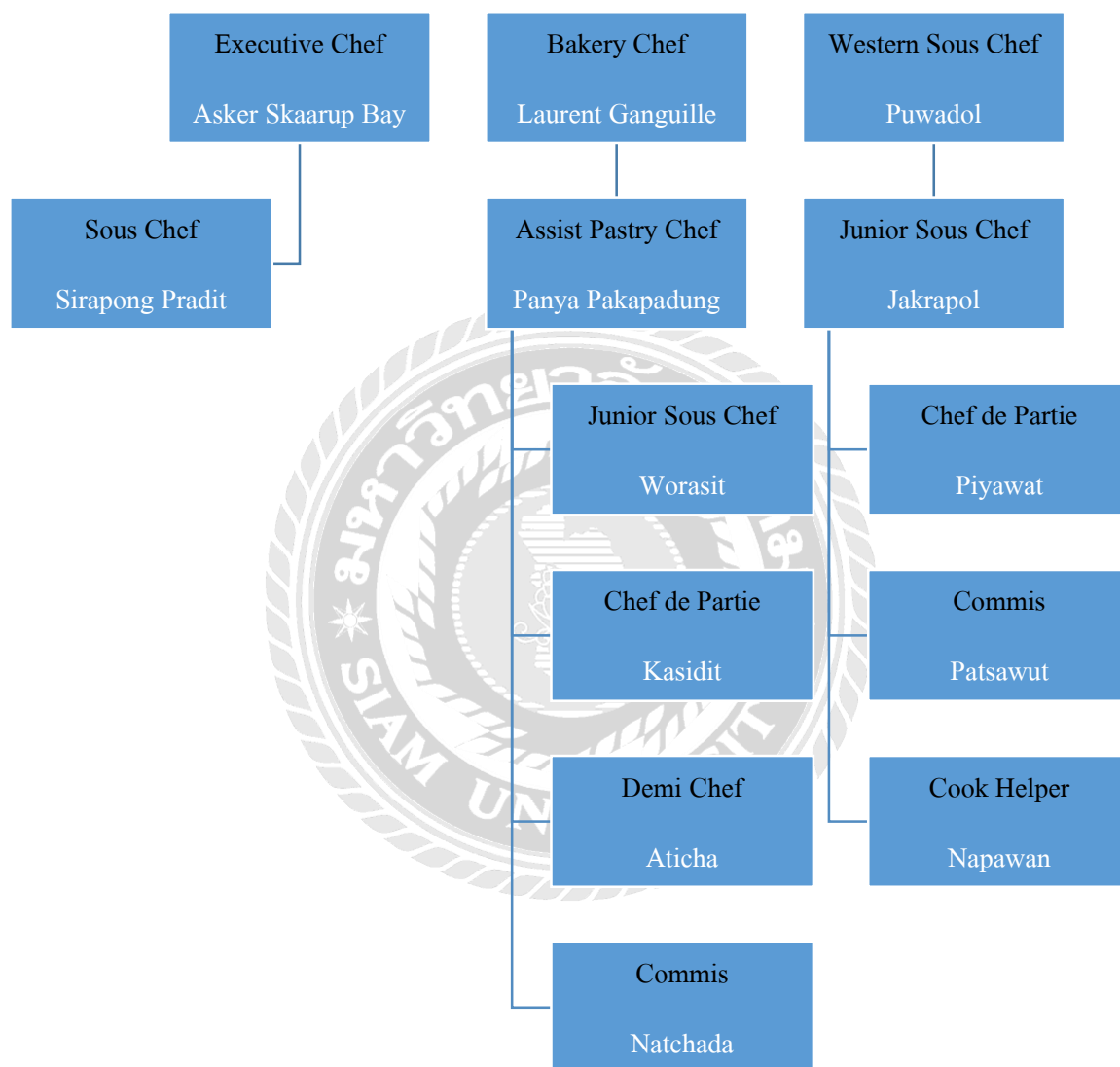
### 3.1.1 ประวัติความเป็นมา

โรงแรม สุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai & Resort Hotel) สะท้อนให้ถึงความแตกต่างของวัฒนธรรมประเพณีของแต่ละต้นกำเนิดและความเป็นมาซึ่งทำให้โรงแรมสุโขทัยกรุงเทพและเซี่ยงไฮ้ (Shanghai) มีความแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง สิ่งอำนวยความสะดวกที่ถูกสร้างมาอย่างตั้งใจ การออกแบบที่ละเอียดอ่อนพิถีพิถัน รวมถึงการบริการที่ได้มาตรฐานในทุกขั้นตอนเพราะโรงแรมสุโขทัยและพนักงานทุกคนอยากมั่นใจได้ว่าแขกทุกท่านจะได้รับความประทับใจทุกครั้งเมื่อเข้าพัก สุโขทัย แปลว่า รุ่งอรุณแห่งความสุข ในภาษาสันสกฤต นอกจากนี้ สุโขทัย ยังเป็นเมืองหลวงแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งเป็นยุคสมัยแห่งความรุ่งเรืองอีกด้วย

ปัจจุบัน จากการรับรองขององค์การมรดกโลก UNESCO โรงแรมสุโขทัย ได้รับการรับรองให้เป็นแหล่งกำเนิดทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่และมีเอกลักษณ์โดดเด่น เพราะนอกจากความหมายที่ลึกซึ้งภายใต้ชื่อสุโขทัยแล้ว ยังรวมไปถึงความอุดมสมบูรณ์ จิตวิญญาณที่งดงาม สุขสงบและความเป็นส่วนตัว ที่นำมาซึ่งความสุขอย่างแท้จริง สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นปรัชญาพื้นฐานของพนักงานทุกคนที่สุโขทัย ที่เรายึดถือเพื่อให้แน่ใจว่าทุกการบริการที่ท่านได้รับดีที่สุดในแล้วจริงๆ

### 3.2 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรมสุโขทัย

แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรมสุโขทัย แผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) และครัวฝรั่ง (Western Kitchen) นำเสนอเป็นแผนภูมิดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรมสุโขทัย

ที่มา : <https://www.sukhothai.com/th>



### 3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการห้องพัก

โรงแรมมีทั้งหมด 9 ชั้น ประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด 210 ห้อง ดังนี้

#### 3.3.1 การให้บริการห้องพัก

##### 1. ห้องซูพีเรีย (Superior)

ขนาดห้อง 38 ม. ด้วยการตกแต่งด้วยไม้สักและผ้าไหมไทย ห้องพักนี้มีโต๊ะทำงานทีวีจอแบนและมินิบาร์ ห้องน้ำในตัวมีอ่างอาบน้ำขนาดใหญ่ ห้องอาบน้ำฝักบัวแยกต่างหาก และเครื่องใช้ในห้องพักหรู



รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรีย (Superior)

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html>

##### 2. ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟสวีท (Executive Suite)

ขนาดห้อง 78 ม. ให้บริการห้องนอนแบบเปิดโล่ง และห้องนั่งเล่น, ห้องสวีทนี้ประกอบไปด้วยทีวีแบบหมุนได้ พร้อมตู้เสื้อผ้าแบบ walk-in Closet และพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟา ห้องน้ำแบบผนังกระจกอันกว้างขวางพร้อมโต๊ะเครื่องแป้งคู่ ห้องอาบน้ำและอ่างอาบน้ำ



รูปที่ 3.6 ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟสวีท (Executive Suite)

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html>

### 3. ห้องดีลักซ์สวีท (Deluxe Suite)

ขนาดห้อง 76 ม.ประกอบไปด้วยประตูไม้สักกั้นระหว่างห้องนอนและห้องนั่งเล่น ห้องพักสวีทนี้มี 2 ทีวีจอแบน และห้องสุขาส่วนตัวของผู้เข้าพัก ห้องน้ำหลักประกอบไปด้วยห้องอาบน้ำ และอ่างอาบน้ำ



รูปที่ 3.7 ห้องดีลักซ์สวีท (Deluxe Suite)

ที่มา : <https://www.booking.com>

### 4. ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่พร้อมวิวลานภายใน (Deluxe Double Room with Courtyard

View)

ขนาดห้อง 38 ม. ห้องเตียงใหญ่นี้มีพื้นที่นั่งเล่น เครื่องเล่นดีวีดี เครื่องปรับอากาศ และสิทธิประโยชน์ห้องพักมีดังนี้คือ ประกันการเช็คเอาท์ล่วงหน้าจนถึง 14:00 น.และบริการรีดผ้า 2 ชั้น (ต่อวัน)



รูปที่ 3.8 ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่พร้อมวิวลานภายใน (Deluxe Double Room with Courtyard View)

ที่มา : <https://www.booking.com>

### 5. ห้องคลับเตียงคิงไซส์ (Double Room)

เตียงขนาดใหญ่ โต๊ะนั่งเล่น โต๊ะทำงาน มินิบาร์ สามารถมองเห็นวิวภายนอก

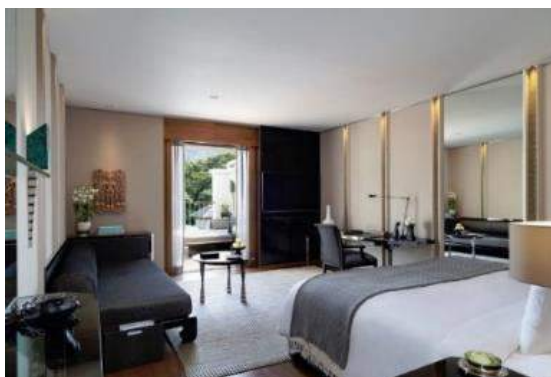


รูปที่ 3.9 ห้องคลับเตียงคิงไซส์

ที่มา : <https://www.booking.com>

### 6. ห้องคลับเตียงคิงไซส์มีระเบียง (Double Room & Sea View)

ขนาดห้อง 66 ม.เตียงขนาดใหญ่ โต๊ะนั่งเล่น โต๊ะทำงาน มินิบาร์มีระเบียง สามารถมองเห็นวิวภายนอกได้อย่างชัดเจน



รูปที่ 3.10 ห้องคลับเตียงคิงไซส์มีระเบียง

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html>

### 3.3.2 การให้บริการด้านร้านอาหารและบาร์

#### 1. ห้องอาหารโคลอนแนด (Colonnade)

เป็นอาหารนานาชาติสำหรับมือเช้าและมือกลางวันเชื่อมกับล็อบบี้ที่มีรูปแบบสถาปัตยกรรมสไตล์เดียวกันนั้นคือยังใช้กระจก เสาไม้และเจดากลางของสีเขียว เทา คริม และสีเบจ สามารถมองเห็นสายน้ำ บูฟเฟต์นานาชาติมือกลางวันเปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ เวลา 12.00 ถึง 14.30น.



รูปที่ 3.11 ห้องอาหาร โคลอนแนด (Colonnade)

ที่มา : <http://www.hiclasssociety.com>

#### 2. ห้องอาหารศิลาตล Celadon

ห้องอาหารไทยที่อยู่คู่โรงแรมสุโขทัยมาตั้งแต่ปี 1991 โดดเด่นด้วยการนำเสนอเอกลักษณ์ความเป็นไทยผ่านการตกแต่งยุคสุโขทัยซึ่งเป็นยุครุ่งเรืองทั้งด้านการค้าและศิลปวัฒนธรรม และการนำเสนออาหารไทยตำรับโบราณฝีมือเชฟสริน ศรีประทุม เชฟใหญ่อาหารไทยของโรงแรม



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารศิลาตล (Celadon)

ที่มา : <http://topicstock.pantip.com/food/topicstock/>

### 3. ห้องอาหารสกาล่า La Scala

เป็นห้องอาหารอิตาเลียนของโรงแรมสุโขทัย มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของนักชิมที่ชื่นชอบอาหารอิตาเลียนมาอย่างยาวนานห้องอาหาร ลา สกาล่า (La Scala) ออกแบบและตกแต่งโดยบริษัทอินทีเรียที่มีชื่อเสียงระดับโลก ที่ผ่านงานออกแบบห้องอาหารระดับมิชลิน



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารสกาล่า (La Scala)

ที่มา : <http://thegreatgastro.com>

#### 3.3.3 การให้บริการด้านห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง

##### 1. ห้องประชุม Ballroom 1

เป็นห้องสำหรับจัดงานแต่งงาน งานจัดเลี้ยงมงคลสมรส โดยค่าใช้จ่ายเริ่มต้นที่ 500,000 บาท สามารถรองรับแขกในงานได้มากถึง 200-250 ท่าน สำหรับบุฟเฟต์ (Buffet) และ 300 ท่าน สำหรับค็อกเทล (Cocktail) มีประตูเชื่อมไปยังห้องประชุม Ballroom 2 ดังรูปที่ 3.15 โดยปกติเวลาที่จัดงาน มักจะจัดพร้อมกันทั้ง 2 ห้อง โดยเปิดประตูให้ห้องประชุมทั้ง 2 นั้นเชื่อมกันและแบ่งเป็น 2 โซนภายในงาน



รูปที่ 3.14 ห้องประชุม Ballroom 1

ที่มา : <https://praewwedding.com>



## 2. ห้องประชุม Ballroom 2



รูปที่ 3.15 ห้องประชุม Ballroom 2

ที่มา : <https://prawwedding.com>

## 3. Courtyard

เป็นการจัดงานนอกตัวอาคาร สำหรับใครที่ชอบความสงบ ร่มรื่น ที่นี่ถือเป็นอีกแห่งที่น่าสนใจ เหมาะกับการจัดงานเล็กๆ รองรับแขกได้ 50-70 ท่าน สำหรับบุฟเฟ่ต์ (Buffet)



รูปที่ 3.16 Courtyard

ที่มา : <https://prawwedding.com>

### 3.3.5 สิ่งอำนวยความสะดวก

- สระว่ายน้ำ
- บริการรถเช่า
- ฟิตเนสเซนเตอร์พร้อมห้องออกกำลังกาย
- ร้านอาหาร
- อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง
- บาร์/ลานจ้
- สปา
- บริการซักรีด
- บริการรถรับ-ส่งสนามบิน
- มีบริการอาหารเช้า
- สนามเทนนิส
- ห้องจัดเลี้ยง
- ห้องประชุม

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

#### 3.4.1 ตำแหน่งงาน



รูปที่ 3.17 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาว สุทธาทิพย์ นิวาสะวัต

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ครีวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen)

#### 3.4.2 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

7.00 น. ไปหยิบแป้งที่สต็อก จากนั้นนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดอีกรอบก่อนใช้งาน

7.05 น. เตรียมเค้กเพื่อนำไปวางขายที่ร้านที่เมียน (Thimian) หน้าก็คือแต่งหน้าเค้ก หั่นผลไม้วางประดับ ราดซอสหน้าเค้ก หั่นเค้กบราวนี่ ตกแต่งให้สวยงาม และยกไปวางไว้ที่ร้าน

7.30 น. ตรวจสอบอาหารที่ห้องอาหาร โคลอนเนด (Colonnade) ในช่วงของอาหารเช้า คอยเติมอาหารไม่ให้ขาด และไม่เติมอาหารให้แน่นเกินไป

7.50 น. เปลี่ยนน้ำยาแช่อุปกรณ์ และวัดอุณหภูมิของผู้เย็น

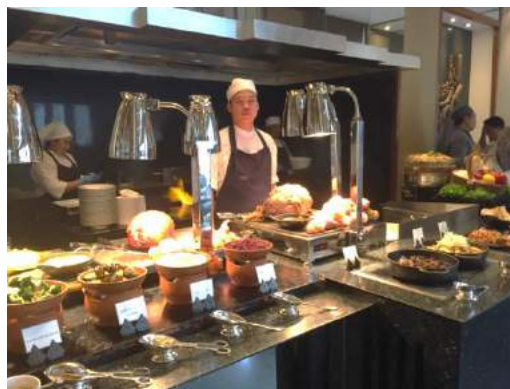
8.00 น. เตรียมซอส เพื่อนำไปออกช่วงอาหารกลางวัน คือ ซอสวานิลา ซอสช็อคโกแลต วิปครีมและอัลมอนต์ จะมี4อย่างหลักๆ ถ้าเป็นวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ จะมีแยมสตอร์วเบอร์รี่ มาสคาร์พอน (Mascarpone) และ มาร์ชเมลโลว (Marshmallow) เพิ่มขึ้นมา นำใส่ถ้วยเตรียมไว้

8.15 น. ตรวจสอบซอสที่เหลือในตู้เย็นถ้ามีอะไรหมดหรือใกล้หมด ก็ทำเตรียมไว้ได้เลย ปกติเกือบทุกวันจะต้องทำ 3 อย่างคือ ซอสวานิลา ครีมวานิลา และวิปครีม

8.40 น. เดินตรวจสอบอาหารที่ห้องอาหาร โคลอนเนด(Colonnade)ในช่วงของอาหารเช้า

- 9.00 น. เตรียมของออกช่วงอาหารกลางวัน
- 10.00 น. ตรวจสอบอาหารที่ห้องอาหาร โคลอนเนด (Colonnade) เวลานี้แขกจะเริ่มน้อย จากนั้นก็เตรียมถาดเพื่อนำไปเก็บอาหาร
- 10.30 น. นำถาดไปเก็บอาหารที่ห้องอาหาร โคลอนเนด (Colonnade) (แต่ถ้าเป็นวันเสาร์อาทิตย์จะเก็บประมาณ 10.45)
- 11.00 น. ออกอาหารกลางวัน
- 11.20 น. พักรับประทานอาหาร
- 12.20 น. เตรียมอาหารเช้าสำหรับวันถัดไปจะมีดังนี้ ฟรุตสลัด (Fruit Salad) มูสลีย์ (Muesli) พรุน คอมโพท (Prune Compote) รูบาร์บ คอมโพท (Rhubarb Compote)
- 14.30 น. นำถาดไปเก็บอาหารที่ห้องอาหาร โคลอนเนด (Colonnade)
- 15.00 น. ทำงานอื่นๆตามที่ได้รับมอบหมาย เช่น บันทึกลงบัญชี ทำใส่ขนมปัง ชั่งตวงวัตถุดิบต่างๆ
- 16.30 น. ทำความสะอาดครัว ล้างของ ซักผ้า เช็ดเครื่องต่างๆให้เรียบร้อย
- 17.00 น. เลิกงาน

### 3.4.3 ตำแหน่งงาน



รูปที่ 3.18 ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ – นามสกุล : นาย นิติ อนุศาสนนันท์

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ครัวร้อน



### 3.4.4 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

7.00 น. ทำความสะอาดครัวเคลียร์ครัวในตอนเช้า เติมวัตถุดิบ เช่น เนย นำวัตถุดิบออกจากตู้แช่เพื่อเตรียมพร้อมที่จะนำมาประกอบอาหารสำหรับช่วงอาหารกลางวันและงานจัดเลี้ยง

7.30 น. ยืน Station หน้าห้องอาหารโคลอนเนด (Colonnade) ทำอาหารให้แขกในช่วงเช้า เช่น ออมเล็ต (Omelet) ไข่ดาว (Fried Egg) โปชเอ็ก (Poached Eggs) เอ็กเบเนดิก (Egg Benedict) วาฟเฟิล (Waffle) ไข่ต้ม (Boiled Egg) แพนเค้ก (Pancake) เฟรนช์โทสต์ (French Toast) ฮันนี่แฮม (Honey Ham) และคอยเติมอาหารด้านหน้า Station

10.30 น. เริ่มเคลียร์ตู้อุ่นอาหาร และเก็บของด้านหน้า Station เข้าไปยังภายในครัว

10.45 น. ทำความสะอาดด้านหน้า Station เติมน้ำใส่อ่างสำหรับลวกเส้นพาสต้า (Pasta) จัดและตกแต่ง Station ให้สวยงาม

11.00 น. เตรียมอาหารช่วงอาหารกลางวัน

11.15 น. นำอาหารออกจากครัวเพื่อมาจัดเรียงด้านหน้า Station ในห้องอาหารโคลอนเนด (Colonnade) และวันอาทิตย์ Sunday Brunch จุดเตาถ่านสำหรับประกอบอาหารด้านหน้าห้องอาหารโคลอนเนดและนำอาหารมาเตรียมไว้ในตู้อุ่นอาหาร

12.00 น. ยืน Station ห้องอาหารโคลอนเนด (Colonnade) คอยทำอาหารและคอยให้การบริการแขกที่เข้ามาใช้บริการ อาหารที่ทำ เช่น พาสต้า (Pasta) ปลาแซลมอน (Salmon) เนื้อวากิว (Beef Wagyu) ปลากระพง (Sea Bass) ไก่อบ (Roasted Chicken) และถ้าเป็นวันอาทิตย์จะมีเมนูอาหารเพิ่มขึ้นมาได้แก่ ฟัวกร่า (Foie Gras) กุ้ง (Rock Lobster) หอยเชลล์ (Scallop) กุ้งแม่น้ำ (River Shrimp) และเนื้อแกะ (Lamb) จากนั้นคอยเช็คอาหารและเติมอาหารช่วงที่อาหารใกล้จะหมด

14.00 น. น. เริ่มเคลียร์ตู้อุ่นอาหารและเก็บของด้านหน้า Station นำอาหารหรือวัตถุดิบที่พอใช้ได้เข้าไปเก็บภายในครัวเก็บแยกตามประเภทและนำไปเข้าเครื่องสุญญากาศเพื่อรักษาอาหาร

15.00 น. พักรับประทานอาหาร

15.30 น. ในวันจันทร์ วัน พุธ และวันศุกร์ จะมีการเบิกของที่ห้องต่างๆดังนี้ วันจันทร์ วันพุธและวันศุกร์เบิกของที่ห้องเก็บของแห้ง และในวันอังคารและวันพฤหัสบดีจะเบิกของที่ห้องเครื่องดื่ม (Beverage)

16.00 น. นำวัตถุดิบสำหรับเตรียมอาหารเข้ามาทำ ได้แก่ หั่นมะเขือเทศ ล้างมันฝรั่ง หั่นผักโขม หั่นเห็ด หั่นหอมหัวใหญ่ หั่นพริกสามสี ต้มเห็ดฟาง ทำความสะอาดไข่ไก่ ผัดเห็ด สไลด์แฮม อบมันฝรั่งและคลุกฟัวกร่าเตรียม Sunday Brunch

17.00 น. เลิกงาน

### 3.5 ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

3.5.1 ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นางสาวณัฐชาดา เพ็ชรรัตน์

ตำแหน่ง : Commis Chef

แผนก : Bakery



รูปที่ 3.19 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ปฏิบัติงานวันพุธ ถึง วันอาทิตย์ เวลา 7.00น. – 17.00 น. รวมระยะเวลาปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์

### 3.7 ขั้นตอนการดำเนินงาน

#### 3.7.1 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา

หาหัวข้อโครงการที่น่าสนใจแล้วปรึกษาพี่เลี้ยง แล้วก็ส่งโครงการกับอาจารย์ที่ปรึกษา

#### 3.7.2 เสนอหัวข้อโครงการ

เสนอเรื่องที่จะทำ วัตถุประสงค์และประโยชน์ที่ได้รับ ส่งให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา จากนั้นก็ดำเนินการตามเป้าหมายของอาจารย์ที่ปรึกษา

#### 3.7.3 รวบรวมข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง

รวบรวมข้อมูลต่างๆ จากพี่ๆพนักงาน โรงแรมและสอบถามจากพนักงานและเก็บข้อมูล

#### 3.7.4 วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

วิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมมาทั้งในส่วนของพนักงานที่โรงแรมและข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

#### 3.7.5 เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ

เริ่มทำโครงการ และมีการส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูอย่างต่อเนื่อง

#### 3.7.6 ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขในสิ่งผิด

ส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูเพื่อความถูกต้องและแก้ไขในสิ่งที่อาจารย์บอกว่าต้องแก้ไข

#### 3.7.7 สรุปผล

สรุปผลการดำเนินการ โครงการ ตรวจสอบข้อมูล

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีดำเนินการตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษา				
เสนอหัวข้อโครงการ				
รวบรวมข้อมูลเอกสารที่ เกี่ยวข้อง				
วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง				
เริ่มดำเนินการจัดทำ โครงการ				
ตรวจสอบความถูกต้อง และแก้ไขในสิ่งที่ผิด				
สรุปผล				



## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

#### 4.1 รายละเอียดทำโครงการ

โครงการเรื่องเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake) มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูเบเกอรี่ (Bakery) ของทางโรงแรมสุโขทัยและเป็นการเปิดกว้างทางความคิด การคิดแปลงอาหารให้มีความแปลกใหม่ ในการนำอาหารคาวและอาหารหวานมาผสมผสานกัน

#### 4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 ปรึกษาการทำหัวข้อการทำโครงการกับพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการเพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการเกี่ยวกับปัญหาและแนวทางในการแก้ปัญหาของหัวข้อโครงการ

4.2.2 ศึกษาข้อมูลและวิธีการทำเค้กอย่างละเอียด

4.2.3 ออกแบบและวางแผนงานวิจัยตามหัวข้อที่กำหนดไว้

4.2.4 จัดเตรียมอุปกรณ์เพื่อทำโครงการ และเก็บข้อมูลจากโครงการเครปเค้กพะโล้ด้วยแบบสอบถาม

#### 4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้ มีดังนี้

4.3.1 แป้งสาลีอเนกประสงค์ 90 กรัม

4.3.2 เนยสด 45 กรัม

4.3.3 วิปปิ้งครีม 200 มิลลิลิตร

4.3.4 ผงพะโล้ 15 กรัม

4.3.5 นมสด 200 มิลลิลิตร

4.3.6 ไข่ไก่ 2 ฟอง

4.3.7 น้ำตาล 80 กรัม

4.3.8 น้ำตาลปีบ 100 กรัม

4.3.9 แป้งข้าวโพด 150 กรัม

#### 4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครปเค้กพะโล้มีดังนี้

4.4.1 ตะกร้อมือ

4.4.2 อ่างผสม

4.4.3 ช้อนตวง

4.4.4 มีด

4.4.5 กระทะ

#### 4.5 วิธีการทำเครปเค้กพะโล้

4.5.1 เตรียมวัตถุดิบ ดังรูปที่ 4.1 - 4.3



รูปที่ 4.1 แป้งสาลีอเนกประสงค์ นมสดและไข่

ที่มา : คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.2 น้ำตาลและเนยละลาย

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.3 วิปป์ครีม น้ำตาลและผงพะโล้  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.2 ผสมวัตถุดิบในส่วนของตัวแป้ง ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ผสมแป้ง  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.3 ผสมวัตถุดิบในส่วนของตัวครีม ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ผสมวิปป์ครีม  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.4 เทแป้งเครปลงกระทะ ใช้ไฟอ่อน จากนั้นนำแป้งไปพักให้เย็น



รูปที่ 4.6 ทอดแป้งเครป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.5 เตรียมในส่วนของครีมระหว่างรอแป้งเย็น ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ตีครีมให้ตั้งยอดอ่อน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.6 ประกอบเค้ก ดังรูปที่4.8



รูปที่ 4.8 นำแป้งเครปมาวางแล้วทาครีมลงบนแป้งเครป เรียงสลับกันไปเรื่อยๆ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.7 ทำซอสพะโล้ อันดับแรกนำผงพะโล้มาคั่วในกระทะ ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 นำผงพะโล้มาคั่วในกระทะ  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.8 ระหว่างนั้นตั้งน้ำไว้ รอให้น้ำเดือด ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ตั้งน้ำไว้ รอให้น้ำเดือด  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.9 นำผงพะโล้ที่คั่วแล้วมาใส่ในหม้อที่น้ำเดือด ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 นำผงพะโล้ที่คั่วแล้วมาใส่ในหม้อที่น้ำเดือด  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ



4.5.10 ใส่น้ำตาลปีบลงไปต้มในหม้อ ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ใส่น้ำตาลปีบลงไปต้มในหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.11 คนให้ละลาย จากนั้นใส่แป้งข้าวโพดละลายลงไป ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 ใส่แป้งข้าวโพดละลาย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.5.12 คนให้เข้ากันจนเริ่มข้น พร้อมทาน ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 คนให้เข้ากันจนเริ่มข้น

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 4.5.13 พร้อมเสิร์ฟ ดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.15 เครปเค้กพะโล้ พร้อมเสิร์ฟ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 4.6 ต้นทุนการทำเครปเค้กพะโล้

การคำนวณต้นทุนของเครปเค้กพะโล้ โดยมีต้นทุนตามตาราง 4.1 ดังนี้

ตาราง 4.1 ต้นทุนการทำเครปเค้กพะโล้

ส่วนผสม	ต้นทุนการทำเครปเค้กพะโล้		
	ปริมาณที่ใช้จริง	ราคา / ปริมาณ	ราคาค่าต้นทุน
แป้งสาลี อเนกประสงค์	90 กรัม	52 บาท / 1000 กรัม	4.68
เนยสด	45 กรัม	82 บาท / 227 กรัม	16.25
วิปป์ครีม	200 มล.	94 บาท / 250 มล.	75.00
ผงพะโล้	15 กรัม	15 บาท / 60 กรัม	3.75
นมสด	200 มล.	23 บาท / 227 มล.	20.26
ไข่ไก่	2 ฟอง	60 บาท / 12 ฟอง	10.00
น้ำตาล	80 กรัม	22 บาท / 1000 กรัม	1.76
น้ำตาลปีบ	100 กรัม	57 บาท / 1000 กรัม	5.70
แป้งข้าวโพด	150 กรัม	14 บาท / 200 กรัม	10.50
	<b>รวม 419 บาท</b>		<b>รวมต้นทุน 147 บาท</b>

จากตารางที่ 4.1 ทำให้ทราบว่าเครปเค้กพะโล้มีต้นทุนการผลิต 147 บาท ต่อจำนวน 6 ชิ้น

#### 4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของครูฝึกพะไล

คณะผู้จัดทำโครงการครูฝึกพะไล (Pa-Lo Crape Cake) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของครูฝึกพะไลจากแผนกครัวภายในโรงแรม จากการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการใช้แบบสอบถามจำนวน 20 ชุด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังต่อไปนี้

##### 4.7.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	10	50.00
หญิง	10	50.00
รวม	20	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ คิดเพศชาย ร้อยละ 50.00 และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 50.00

##### 4.7.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
20-25 ปี	10	50.00
26-30 ปี	8	40.00
31-35 ปี	2	10.00
36-40 ปี	-	-
มากกว่า 40 ปี	-	-
รวม	20	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00

#### 4.7.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
Sous Chef	2	10.00
Chef de Partie	2	10.00
Demi Chef	1	5.00
Commis	5	25.00
Cook Helper	10	50.00
<b>รวม</b>	<b>20</b>	<b>100.00</b>

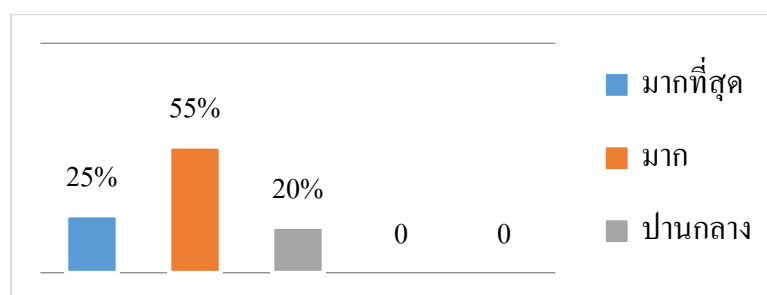
จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ อยู่ในตำแหน่ง Cook Helper มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือตำแหน่ง Commis คิดเป็นร้อยละ 25.00 ตำแหน่ง Sous Chef คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตำแหน่ง Chef de Partie คิดเป็นร้อยละ 10.00 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่ง Demi Chef มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.00

#### 4.7.4 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบเครื่องพะไล

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบเครื่องพะไล มีผลดังนี้

##### 1. ความพึงพอใจต่อรสชาติ

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบเครื่องพะไลมีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 55.00 ความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 25.00 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.10

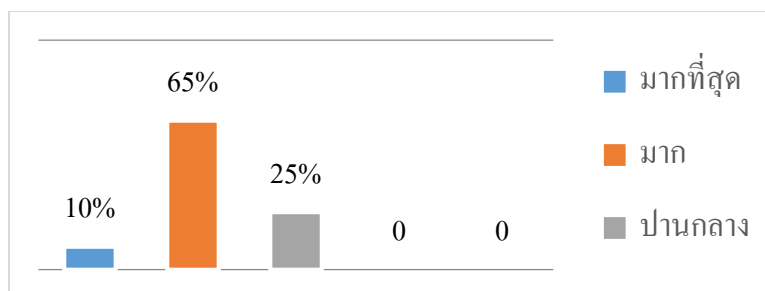


รูปที่ 4.10 ความพึงพอใจต่อรสชาติของครบเครื่อง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 2. ความพึงพอใจต่อกลิ่น

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการนแครปเค้กพะไล้ในด้านกลิ่น ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 65.00 ความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 25.00 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.11

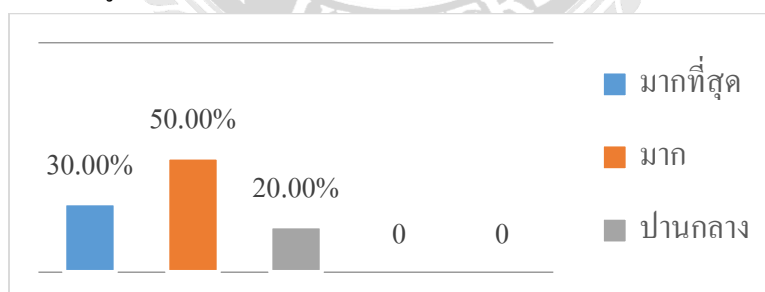


รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของแครปเค้ก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 3. ความพึงพอใจต่อสี

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อสีสันต่อโครงการนแครปเค้กพะไล้ มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.12

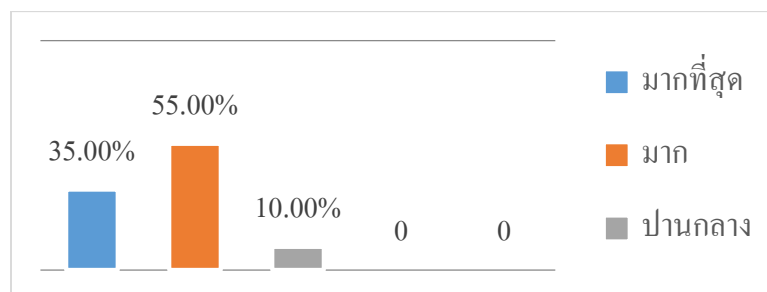


รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อสีสันของแครปเค้ก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

#### 4. ความพึงพอใจต่อคุณภาพ

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบถ้วนพะไลในด้านคุณภาพ มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 55.00 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.00 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.13

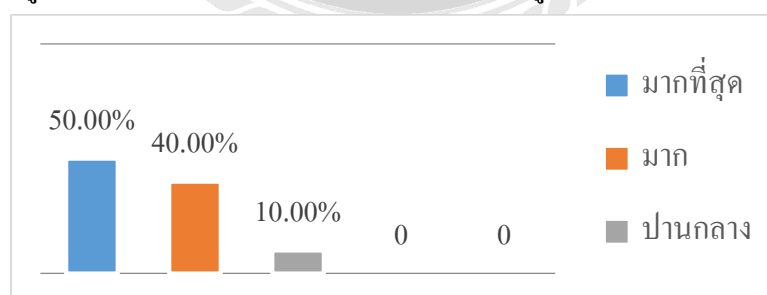


รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อคุณภาพของครบถ้วน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

#### 5. ความพึงพอใจต่อการรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครบถ้วนพะไลในด้านของการรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 40.00 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.14

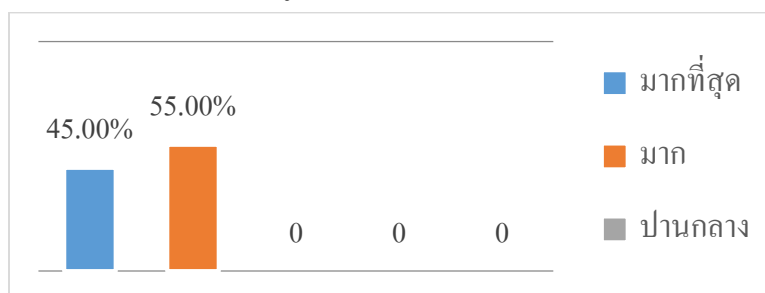


รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อการรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของครบถ้วน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 6. ความพึงพอใจต่อความสะอาด

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแลกเปลี่ยนพะไลในด้านของความสะอาด มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 55.00 และความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 45.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.15

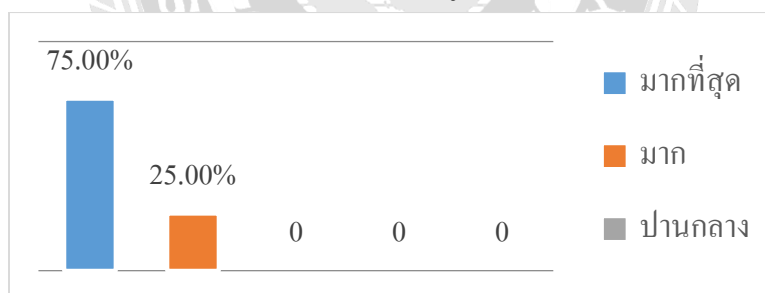


รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อความสะอาดของครปเล็ก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

## 7. ความพึงพอใจต่อความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจต่อความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 75.00 และความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 25.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.16

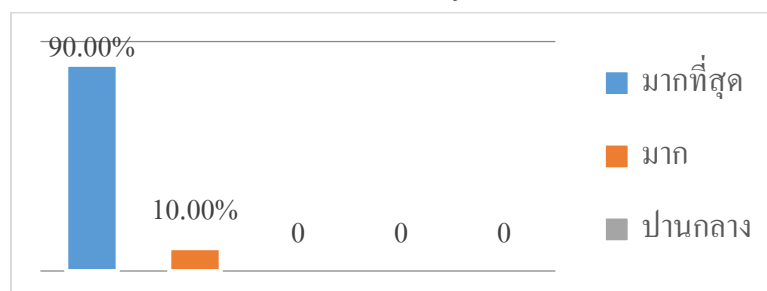


รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของครปเล็ก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

### 8. ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของครูฝึก

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 90.00 และความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 10.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.17

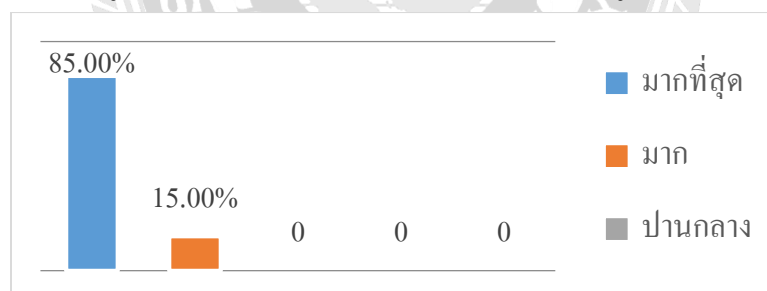


รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของครูฝึก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

### 9. ความพึงพอใจต่อการนำไปขายจริง

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจต่อความสามารถในการนำไปขายจริง มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.00 และความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 15.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.18



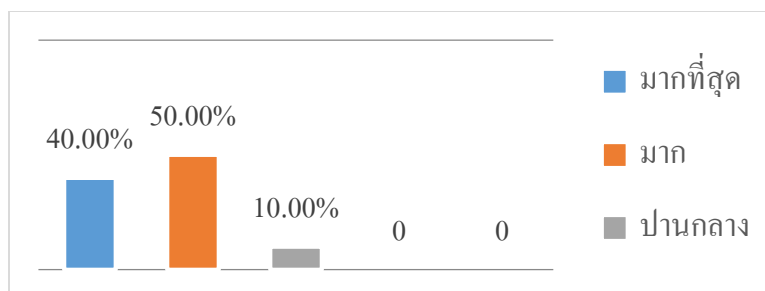
รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจต่อการนำไปขายจริง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ



## 10. ความพึงพอใจโดยรวม

จากผลการตอบแบบสอบถามของความพึงพอใจโดยรวม มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 20 คน ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 ความพึงพอใจโดยรวมของครูประจำ  
 วิชา : คณะผู้จัดทำ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการครูประจำคณะ ได้ใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของเบส (John W. Best) 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

ตาราง 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเคปเค็กพะไล

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1.รสชาติของอาหาร	4.05	0.68	มาก
2.กลิ่นของอาหาร	3.85	0.58	มาก
3.สีสันทของอาหาร	3.80	0.69	ปานกลาง
4.คุณภาพของอาหาร	4.30	0.65	มาก
5.การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้บริโภค	4.40	0.68	มาก
6.สะอาด ถูกหลักอนามัย	4.45	0.51	มาก
7.มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์	4.75	0.44	มากที่สุด
8.ความคิดสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์ที่ทำ	4.90	0.30	มากที่สุด
9.สามารถนำไปขายได้จริง	4.85	0.36	มากที่สุด
10.ความพึงพอใจโดยรวม	4.30	0.65	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.37	0.55	มาก

จากตารางที่ 4.5 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเคปเค็กพะไลของผู้ทำแบบสอบถามจากแผนกครัว ของโรงแรมสุขโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) ที่มีต่อเคปเค็กพะไล และทุกระดับความพึงพอใจส่วนใหญ่เป็นระดับพึงพอใจมาก ในประเด็นความคิดสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์ที่ทำ ระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.90 และรองลงมาคือสามารถนำไปขายได้จริง ระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.85 และรองลงมาคือมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 และผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจน้อยที่สุดในเรื่องสีสันทของอาหาร ระดับความพึงพอใจอยู่ที่ปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.80 และรองลงมาคือกลิ่นของอาหาร ระดับความพึงพอใจอยู่ที่มาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.85 และรองลงมาคือความพึงพอใจโดยรวม ระดับความพึงพอใจอยู่ที่มาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

##### 5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort) ในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) จึงทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติงาน มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการมีความคิดสร้างสรรค์ที่พึงมีตลอดเวลาในการปฏิบัติงานนอกจากนี้ก็เพื่อให้ลูกค้าได้ประทับใจ และเก็บเป็นประสบการณ์ที่ดีในการเข้าพักที่โรงแรมสุโขทัย โดยโครงการเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake) นี้ มีเป้าหมายเพื่อดึงดูดลูกค้าที่ชื่นชอบในการรับประทานอาหารที่มีความแปลกใหม่ จากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของเครปเค้กพะโล้ให้กับพนักงานแผนกครัวเป็นจำนวน 20 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจพบว่าผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนของด้านเพศ มีจำนวนเท่ากันคือ เพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 50.00 และเพศชายคิดเป็นร้อยละ 50.00 ในส่วนของทางด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00 ในส่วนของด้านตำแหน่ง เป็นตำแหน่งผู้ช่วยก๊วก (Cook Helper) มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่ง Demi Chef มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5.00 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครปเค้กพะโล้ อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุดที่ 4.37

##### 5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำเครปเค้ก

1. ไม่ทราบสัดส่วนที่ถูกต้องของวิธีการทำแป้งเครป จึงทำให้ตัวแป้งหนาและแข็งเมื่อโดนอากาศ แก้ไขด้วยการผสมนมเพื่อให้แป้งเหลว ไม่ขึ้นจนเกินไปและกะปริมาณในการเทแป้งลงกระทะง่ายขึ้น
2. ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิไฟได้เพราะการทำแป้งเครปต้องใช้ไฟอ่อน และลงแป้งให้บาง จากนั้นรอให้แป้งค่อยๆสุกอย่างไม่เร่งรีบ ควรเริ่มจากไฟอ่อนก่อนอันดับแรก
3. การเก็บรักษาต้องอยู่ในอุณหภูมิที่เย็นเท่านั้นเพราะต้องให้ครีมเซ็ทตัวตลอดเวลา

### 5.1.3 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

1. ระยะเวลาในการทำโครงการอยู่ในช่วงเทศกาลจึงประสบปัญหาช่วงเวลาในการทำงานล่วงเวลาทำให้การทำโครงการหาช่วงเวลาทำได้ยาก
2. การผสมวัตถุดิบมากหรือน้อยเกินไปจึงทำให้รสชาติที่ออกมานั้นหนัก และ เบาลจนเกินไป
3. พนักงานส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีเวลาว่างในการทำแบบสอบถาม จึงเป็นการยากต่อการเก็บข้อมูล

### 5.1.4 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

1. ทำในช่วงวันและเวลาที่มีแขกเข้าใช้บริการน้อยหลังช่วงเวลาเลิกงาน
2. ศึกษาวิธีผสมเครื่องปรุงให้ได้ให้เข้าใจและผสมในปริมาณที่เหมาะสม
3. เปลี่ยนเวลาในการทำแบบสอบถาม คือในช่วงเวลาพนักงานรับประทานอาหารกลางวันแทน

## 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ทางคณะผู้จัดทำได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริง ทำให้ได้รับความรู้ในการทำงาน ประสบการณ์ใหม่ๆที่ได้รับ ปัญหาต่างๆที่ต้องเจอในการทำงาน จึงให้สามารถนำประสบการณ์การทำงานในครั้งนี้นั้นมาพัฒนาปรับปรุง ศักยภาพของตนเองตลอดจนนำความรู้เทคนิคต่างๆ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันในภายภาคหน้าได้ เรียนรู้ถึง การทำงานเป็นทีม ระบบของการทำงานภายในองค์กรการมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในแต่ละวันรวมไปถึงความกระตือรือร้นในการทำงานและความซื่อสัตย์ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ตรงจุด มีน้ำ ใจในการทำงานต่อผู้ร่วมงาน อดทนต่อ สถานการณ์ต่างๆ เพื่อให้การทำงานนั้นมีประสิทธิภาพสูงสุด ตลอด จนทำให้ถูกคำพึงพอใจในการรับ บริการ ซึ่งผลทั้งหมดเหล่านี้จะทำให้เป็นประสบการณ์ที่ล้วนแต่มีคุณค่าต่อการ ไปทำงานในครั้งหน้าต่อไป

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.2.2.1 การปรับตัวเข้ากับสถานที่ ปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานในระยะแรก
- 5.2.2.2 ขาดความมั่นใจในตัวเอง ยังไม่ทราบภาระหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย
- 5.2.2.3 ขณะปฏิบัติงาน พี่เลี้ยงไม่อยู่ด้วยตลอดเวลาจึงไม่สามารถตอบคำถามแขก หรือ ถูกคำได้

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 เพิ่มความมั่นใจในตัวเอง พุดคุยกับเพื่อนร่วมงานเพื่อจะได้ปรับตัวได้ง่ายขึ้น

5.2.3.2 ควรแบ่งหน้าที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อลดความสับสนในหน้าที่

5.2.3.3 มีสติในการทำงานทุกครั้งและใส่ใจในรายละเอียดของงานนั้นๆ เพื่อลด

ข้อผิดพลาดในการทำงาน

5.2.3.4 ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

5.2.3.5 เก็บความรู้ความสามารถและเทคนิคต่างๆ ให้ได้มาก



## บรรณานุกรม

พรเมษา อุตระ. (2559). *ชนิดของเค้ก*. วันที่สืบค้น 4 พฤษภาคม 2562, จาก

<http://pirun.ku.ac.th>

พานี ศิริสะอาด. (2555). *วัตถุดิบในผงพะโล้*. วันที่สืบค้น 7 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.pharmacy.cmu.ac.th/web2553/n68.php>

บัวจันทร์ ปา สุริโย. (2546). *แนวคิดด้านความพึงพอใจของJohn W. Best*.

วันที่สืบค้น 19 พฤษภาคม 2562, จาก <https://www.gotoknow.org/posts/347817>

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท. (ม.ป.ป). *ข้อมูลโรงแรม*. วันที่สืบค้น 1 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.sukhothai.com/th/about>

Bellissimo. (2560). *เนย*. วันที่สืบค้น 15 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.wongnai.com/food-tips/butter-101>

MRG Online. (2560). *ประวัติของพะโล้*. วันที่สืบค้น 7 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://mgronline.com/china/detail/9600000086618>

Poppy Farm. (2560). *วิธีทำคราปเค้ก*. วันที่สืบค้น 13 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://cooking.kapook.com/view164823.html>

Whitepokerpiyo. (2555). *ที่มาของเค้ก*. วันที่สืบค้น 4 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://whitepokerpiyo.wordpress.com>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



แบบสอบถามความพึงพอใจในการรับประทานเครปเค้กพะโล้  
(Pa-lo Crape Cake)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ทางผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยข้อมูลที่เป็นจริงเพื่อความสมบูรณ์ของโครงการ

ตอนที่1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

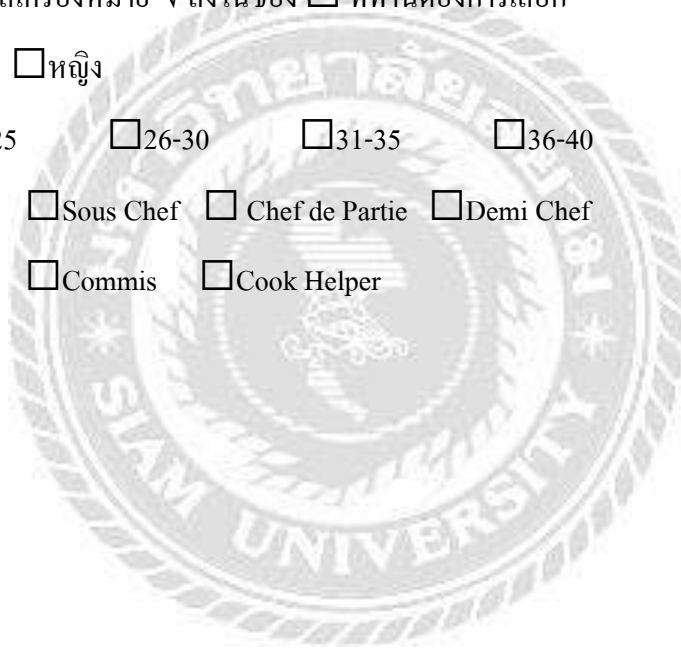
คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  ที่ท่านต้องการเลือก

1.เพศ ชาย หญิง

2.อายุ 20-25 26-30 31-35 36-40 มากกว่า40ปี

3.ตำแหน่ง Sous Chef Chef de Partie Demi Chef

Commis Cook Helper



ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของเมนูเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake)

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง □ ที่ท่านต้องการเลือก

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1.รสชาติของเครปเค้ก					
2.กลิ่นของเครปเค้ก					
3.สีสันทของเครปเค้ก					
4.คุณภาพของเครปเค้ก					
5.การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ ของผู้บริโภคอย่างเต็มที่					
6.สะอาด ถูกหลักอนามัย					
7.มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำ					
8.ความคิดสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์ที่ ทำ					
9.สามารถนำไปขายได้จริง					
10.ความพึงพอใจโดยรวม					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



เตรียมอาหารเช้าในช่วง 7.00 – 7.30 น. โดยการเตรียมขนมเค้กให้ครบ 9 อย่าง ก่อนนำไปวางขาย



ตกแต่งเค้กเมื่อลูกค้าสั่ง โดยตกแต่งตามที่ลูกค้าต้องการ เช่น เขียนคำอวยพรวันเกิด



ทำไส้ขนม เช่น คาราเมลเอแคลร์(Caramel Aclair)



นำอาหารไปเรียงที่ชั้นวาง ในช่วงอาหารต่างๆ



ชั่งตวงวัตถุดิบสำหรับทำขนมตามที่ได้รับมอบหมาย



เตรียมวัตถุดิบสำหรับนำไปประกอบอาหารในช่วงเช้า



ยืนเตรียมพร้อมที่ Station เพื่อทำอาหารให้แขกรับประทานในช่วงเช้า



ปั่นซूपให้ส่วนผสมเข้ากันเพื่อนำไปออกในช่วงอาหารกลางวัน



ยืนเตรียมพร้อมที่ Station เพื่อทำอาหารให้แขกรับประทานในช่วงกลางวัน



รีดเส้นพาสต้า (Pasta) สำหรับนำไปวางขายในช่วงกลางวันและวันอาทิตย์



อาจารย์ที่ปรึกษามานิตะงานในโรงแรมและปรึกษาพูดคุยเกี่ยวกับการทำงานของนักศึกษา กับพนักงาน  
ที่ปรึกษาแผนกครัว (Kitchen Department)





ภาคผนวก ค

แบบสัมภาษณ์



### โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไรบ้าง

โครงการเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake) มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการเป็นอย่างมากเพราะทำให้เมนูขนมหวานเปิดกว้างมากขึ้น ทำให้ได้สัมผัสกับรสชาติอาหารที่แปลกใหม่แบบที่ไม่เคยรับประทานที่ไหนมาก่อน เป็นการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในโรงแรมมาใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นเมนูขนมหวานที่สร้างสรรค์ ทั้งนี้ดิฉันคิดว่าถ้ามีโอกาสได้นำมาวางขาย จะเป็นที่น่าสนใจและเป็นที่ยอมรับของลูกค้าแน่นอน



นงุฑ์พิทก เพ็ชรรัตน์

(นางสาวนงุฑ์พิทก เพ็ชรรัตน์)



ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

## เครปเค้กพะโล้

(Pa-Lo Crepe Cake)

สุทธาทิพย์ นีวาสะวัต

นิติ อนุศาสนนันท์

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

Email: Tamtarnsuttathip@gmail.com

### บทคัดย่อ

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) เป็นโรงแรมที่มีขนาดกลาง เน้นการจัดประชุมสัมมนา จัดงานเลี้ยงเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) นั้น ได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารและขนมมากมาย แต่จะเป็นแบบเมนูเดิมซ้ำกันทุกวัน ดังนั้นจึงได้มีความคิดที่จะรังสรรค์เมนูตัวใหม่ขึ้นมา โดยผสมผสานกันระหว่างอาหารคาวและอาหารหวานนั้นคือ เมนูเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crepe Cake) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม และช่วยเพิ่มรายได้ได้อีกทาง

จากการทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 20 ชุด เพื่อให้ทราบถึงผลความพึงพอใจของโครงการเครปเค้กพะโล้ (Pa-lo Crepe Cake) พบว่าอยู่ในระดับที่พึงพอใจมาก โดยเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.37 จึงเห็นได้ว่าโครงการนี้สามารถที่จะมีโอกาสที่จะนำไปขายได้จริง แต่ยังคงต้องผ่านกระบวนการผู้บริหารในการตัดสินใจ

คำสำคัญ: เครปเค้ก เบเกอรี่ พะโล้

### Abstract

Sukhothai and Resort Hotel is a medium size hotel which is mainly emphasized on creating events for assemblies and parties. As authors did the co-operative education in bakery kitchen department and western kitchen department of this hotel, it could be seen that same food and bakery were made daily in high amount. Therefore, the author's team got an idea to create new menu item from integrating meat dishes and desserts which is Pa-Lo Crepe Cake. The objective is to create a novel sense for the hotel and also to add an option for the hotel to gather more income.

20 sets of survey questionnaires were used in order to know satisfaction of Pa-Lo Crepe Cake project. The result showed high level of satisfaction which was 4.37 on average. Therefore, it showed that this project has an opportunity to be used in the real situation, but it still needed to pass through the process of managers for making decision.

**Keyword:** Crepe Cake, Bakery, Pa-Lo

## ที่มาของปัญหา

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติ สหกิจในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) โดยได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารมากมาย ซึ่งทำซ้ำกันในทุกวันและทุกช่วงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น จึงมีความคิดว่าลูกค้าอาจเกิดความเบื่อหน่ายในความจำเจของอาหาร

ดังนั้นคณะผู้จัดทำโครงการจึงคิดที่จะสร้างสรรค์เมนูให้มีความแปลกใหม่ โดยผสมผสานการประกอบอาหารของทั้ง 2 ครัว คือ การทำเค้กจากครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) และผงพะโล้ที่เป็นวัตถุดิบจากครัวร้อน (Western Kitchen) ให้ลงตัวโดยอยู่ใน 1 เมนู เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่แปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร

## แนวคิดในการทำโครงการ

การทำโครงการเรื่องเครปเค้กพะโล้มีแนวคิดที่จะใช้วัตถุดิบภายในครัวของโรงแรม นำมาสร้างสรรค์เมนูขนมหวานให้มีความแปลกใหม่ ดึงดูดลูกค้า เพราะทางคณะผู้จัดทำมีความเชื่อว่าปัจจุบันกลุ่มลูกค้าที่รักในการรับประทาน มักชอบลองและตื่นเต้นกับความแปลกใหม่ของเมนูอาหาร ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการหาข้อมูลและสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา และได้รวบรวมเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี มาเป็นแนวทางในการทำเครปเค้กพะโล้

## ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากทางแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery

Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) ของทางโรงแรมสุโขทัย

2. ขอบเขตด้านเวลาการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562

3. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการทำโครงการสหกิจฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการสอบถามจากพนักงานและผู้ที่ปรึกษาโครงการสหกิจของคณะผู้จัดทำในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) จำนวน 20 ตัวอย่าง

4. ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้า ข้อมูล คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมของตัวเนื้อเค้กและส่วนผสมของน้ำพะโล้ และศึกษาขั้นตอนวิธีทำต่างๆ โดยศึกษาจากสื่อออนไลน์ทางช่องทางต่างๆ

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมของทางโรงแรมสุโขทัย
2. เพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมสุโขทัย

## ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูเบเกอรี่ (Bakery) ของทางโรงแรมสุโขทัย
2. เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมสุโขทัย
3. เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ประกอบการในการรังสรรค์เมนูอาหารให้โดดเด่นกว่าสถานประกอบการอื่น

## วิธีการดำเนินงาน

1. ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ 90 กรัม ไข่ไก่ 2 ฟอง น้ำตาล 40 กรัม นมสด 200 มิลลิลิตร และเนยละลาย 45 กรัม เข้าด้วยกันเพื่อทำแป้ง

2. ผสมวิปป์ครีม 200 มิลลิลิตร ผงพะโล้ 5 กรัม และน้ำตาล 40 กรัม เข้าด้วยกันเพื่อทำครีม

3. หยอดแป้งเครปลงบนกระทะ ใช้ไฟอ่อน ระหว่างนั้นตีครีมให้ตั้งยอดอ่อน

4. ประกอบเค้กโดยนำแป้งเครปมาวางแล้วทาครีมลงบนแป้งเครป เรียงสลับกันไปเรื่อยๆจนได้ความสูงตามต้องการ

5. ทำซอสพะโล้โดยนำผงพะโล้ 10 กรัม มาคั่วในกระทะให้มีกลิ่นหอม

6. ระหว่างนั้นตั้งน้ำไว้ รอให้น้ำเดือดแล้วนำผงพะโล้ที่คั่วแล้วมาใส่ในหม้อที่มีน้ำเดือด

7. ใส่น้ำตาลปีบลงไปจนหมดแล้วคนให้ละลาย จากนั้นใส่แป้งข้าวโพดละลายลงไป

8. คนให้เข้ากันจนเริ่มข้น พร้อมเสิร์ฟรับประทานคู่กับเครปเค้ก



### สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort) ในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัววีรอน (Western Kitchen Department) จึงทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติงาน มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการมีความคิดสร้างสรรค์ที่ฟังมีตลอดเวลา

ในการปฏิบัติงานนอกจากนี้ก็เพื่อให้ลูกค้าได้ประทับใจและเก็บเป็นประสบการณ์ที่ดีในการเข้าพักที่โรงแรมสุโขทัย โดยโครงการเครปเค้กพะโล้ (Pa-lo Crape Cake) นี้มีเป้าหมายเพื่อดึงดูดลูกค้าที่ชื่นชอบในการรับประทานอาหารที่มีความแปลกใหม่ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของเครปเค้กพะโล้ให้กับพนักงานแผนกครัวเป็นจำนวน 20 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจพบว่าผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนของด้านเพศ มีจำนวนเท่ากันคือ เพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 50.00 และเพศชายคิดเป็นร้อยละ 50.00 ในส่วนของทางด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00 ในส่วนของด้านตำแหน่ง เป็นตำแหน่งผู้ช่วยก๊ก (Cook Helper) มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในตำแหน่ง Demi Chef มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5.00 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครปเค้กพะโล้อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุดที่ 4.37

### ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

เครปเค้กพะโล้เป็นเมนูขนมหวานที่มีความสร้างสรรค์ สามารถทำเพื่อรับประทานเองหรือนำไปต่อยอดสร้างเป็นรายได้ ซึ่งสามารถดึงดูดลูกค้าได้เป็นอย่างดีด้วยความแปลกใหม่ไม่ซ้ำกับสถานประกอบการใด

## บรรณานุกรม

พรเมษา อุดระ. (2559). *ชนิดของเค้ก* วันที่สืบค้น 4

พฤษภาคม 2562, จาก

<http://pirun.ku.ac.th>

พานี ศิริสะอาด. (2555). *วัตถุดิบในผงพะโล้* วันที่สืบค้น 7

พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.pharmacy.cmu.ac.th/web2553/>

บัวจันทร์ ปา สุริโย. (2546). *แนวคิดด้านความพึงพอใจของ*

*John W. Best*

วันที่สืบค้น 19 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.gotoknow.org/posts/347817>

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท. (ม.ป.ป). *ข้อมูลโรงแรม.*

วันที่สืบค้น 1 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.sukhothai.com/th/about>

Bellissimo. (2560). *เนย* วันที่สืบค้น 15 พฤษภาคม 2562,

จาก

<https://www.wongnai.com/food-tips/butter-101>

MRG Online. (2560). *ประวัติของพะโล้* วันที่สืบค้น 7

พฤษภาคม 2562, จาก

<https://mgronline.com/china/detail/9600000086>

618

Poppy Farm. (2560). *วิธีทำเครปเค้ก* วันที่สืบค้น 13

พฤษภาคม 2562, จาก

<https://cooking.kapook.com/view164823.html>

Whitepokerpiyo. (2555). *ที่มาของเค้ก*. วันที่สืบค้น 4

พฤษภาคม 2562, จาก

<https://whitepokerpiyo.wordpress.com>



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



## เครปเค้กพะโล้

(Pa-Lo Crape Cake)

สถานประกอบการ โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท

พนักงานที่ปรึกษา นางสาวณัฐชัชดา เพ็ชรรัตน์

### บทคัดย่อ

โรงแรมสุโขทัย แอนด์ รีสอร์ท (Sukhothai and Resort Hotel) เป็นโรงแรมที่มีขนาดกลาง เน้นการจัดประชุมสัมมนา จัดงานเลี้ยงเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) นั้น ได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารและขนมมากมาย แต่จะเป็นแบบเมนูเดิมซ้ำกันทุกวัน ดังนั้นจึงได้มีความคิดที่จะรังสรรค์เมนูตัวใหม่ขึ้นมา โดยผสมผสานกันระหว่างอาหารลาวและอาหารหวานนั่นคือ เมนูเครปเค้กพะโล้ (Pa-Lo Crape Cake) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับทางโรงแรม และช่วยเพิ่มรายได้ได้อีกทาง

### ที่มาของปัญหา

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติสหกิจในแผนกครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Department) และแผนกครัวร้อน (Western Kitchen Department) โดยได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการทำอาหารมากมาย ซึ่งทำซ้ำกันในทุกวันและทุกช่วงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น จึงมีความคิดว่าลูกค้าอาจเกิดความเบื่อหน่ายในความจำของอาหาร

### ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.สร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูเบเกอรี่ (Bakery)
- 2.เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม
- 3.เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ประกอบการในการรังสรรค์เมนูอาหารให้โดดเด่นกว่าสถานประกอบการอื่น



### สรุปผลโครงการตามวัตถุประสงค์

จากการสำรวจพบว่าผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนของด้านเพศ มีจำนวนเท่ากันคือ เพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 50.00 และเพศชายคิดเป็นร้อยละ 50.00 ในส่วนของทางด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00 ในส่วนของด้านตำแหน่งเป็นตำแหน่งผู้ช่วยก๊ก (Cook Helper) มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ตำแหน่ง Demi Chef มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5.00 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครปเค้กพะโล้อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่ 4.37

### วิธีการดำเนินการ

- 1.เตรียมวัตถุดิบทุกอย่างให้พร้อม
- 2.ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ ไข่ไก่ น้ำตาล นม เนยละลาย เข้าด้วยกัน
- 3.ผสมวิปป์ครีม ผงพะโล้และน้ำตาลเข้าด้วยกัน
- 4.ทอดแป้งเครป
- 5.ตีครีมให้ตั้งยอดอ่อน
- 6.ประกอบเค้ก โดยนำแป้งเครปมาวางแล้วทาครีมลงบนแป้งเครป เรียงสลับกันไปเรื่อยๆ
- 7.ทำซอสพะโล้โดยนำผงพะโล้มาคั่วในกระทะ
- 8.ระหว่างนั้นตั้งน้ำไว้ รอให้น้ำเดือด
- 9.นำผงพะโล้ที่คั่วแล้วมาใส่ในหม้อที่น้ำเดือด
- 10.ใส่น้ำตาลปีบลงไปต้ม
- 11.คนให้ละลาย จากนั้นใส่แป้งข้าวโพดละลายลงไป
- 12.คนให้เข้ากันจนเริ่มข้น พร้อมเสิร์ฟ

### คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุทธาทิพย์ นิวาสะวัต 5804400065

นายนิติ อนุศาสนนันท์ 5804400162

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ นันทินี ทองอร





ภาคผนวก ฉ

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา		
3	21/1/19-26/1/19	หมักมรดกตัว หมัก pancake หมัก French toast หมัก omelette slide Ham หมัก Ham หมัก ปลา stream อาหารเช้า หมัก fale bread หมัก dry store station breakfast station lunch station sunday brunch				
4	28/1/19-2/2/19	หมักมรดกตัว Brioche station breakfast station lunch station sunday brunch stream อาหารเช้า หมักมรดกตัว หมัก dry store หมัก mushroom หมัก Capsicum หมัก station chocolate butter sear ปลา sear ไข่ หมักมรดกตัว muscle หมัก broccoli slide mushroom				





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
5	4/2/19 - 10/2/19	ฝึกทบทวนเรื่อง ฝึก pancake ฝึก french toast ฝึก omelette ฝึกผัด dry store ฝึกผัด ผักใบ ฝึกผัดวอ breakfast station breakfast station lunch station sunday brunch ฝึกผัด ฝึก Blacoh		
6	11/2/19 - 17/2/19	ฝึกทบทวนเรื่อง steam ไข่ลวก ฝึกผัด ผักใบ ฝึกผัด sautéed mushrooms station breakfast station lunch station sunday brunch ฝึกผัด dry store ฝึก omelette ฝึกผัดวอ lunch ฝึกทบทวนเรื่อง ฝึก omelette station lunch station breakfast station sunday brunch ฝึก station ไข่ลวก		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
7	18/2/๓ - 24/2/๓	อาหารเช้า omelette Pancake French toast station lunch Station Sunday brunch part around ปลา Cauliflower ผักบรอกโคลี ชีสในขนมปัง steak foie gras Milkos dry store		
8	25/2/๓ - 3/3/๓	อาหารเช้า omelette egg benedict poach egg pasta Station Breakfast station lunch station Sunday brunch อาหารเช้า Milkos Breakfast Milkos Beverage Milkos dry store ชีส ar. 101mol ชีส spinach slide Ham อาหารเช้า Black sugar		





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
9	4/3/19 - 10/3/19	อาหารเช้า	}	}
		Station Breakfast		
		Station Lunch		
		Station Sunday brunch		
		Omelette, Poach egg		
		Egg benedict, steak foie gras		
		Steak dry stare, wine spinach		
		หมูหมัก, wine Capricorn		
		หมูหมัก, waffle, steak steak		
		Breakfast, stream สหกิจ		
10	11/3/19 - 17/3/19	อาหารเช้า	}	}
		Station Breakfast		
		Station Lunch		
		Station Sunday brunch		
		Omelette, waffle, Pasta		
		wine Ham, stream สหกิจ		
		Steak dry stare, wine wine		
11	18/3/19 - 24/3/19	อาหารเช้า	}	}
		Station Breakfast		
		Station Lunch		
		Steak Sunday brunch		
		Omelette, waffle, Pancake	}	}
		French toast, หมูหมัก, wine		
		wine animal, stream สหกิจ		

steak grill Lamb  
steak foie gras, wine capricorn  
egg benedict, Poach egg



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
12	25/3/19 - 31/3/19	ฝึกทบทวนอาหาร	}	}
		omlette		
		pasta		
		station lunch		
		station breakfast		
		station sunday brunch		
		อาหารทอด		
		pan foie gras		
		grill lamb		
		หมูสัน		
		หมูสัน		
		ผัก broccoli		
		ไข่อาหารเช้า		
		steam สตูฝรั่ง		
13	1/4/19 - 7/4/19	ฝึกทบทวนอาหาร	}	}
		omlette		
		Pancake		
		French toast		
		station breakfast		
		station lunch		
		station Sunday brunch		
		เนื้อสัตว์		
		gamosa		
		ชีสทอด		
		หมู Ham		
		ขนม waffle		
		egg benedict		
		poach egg		





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
14	8/4/19 - 14/4/19	อาหารเช้า	}	}
		omelette		
		poach egg		
		egg benedict		
		station breakfast		
		station lunch		
		station sunday brunch		
		pasta		
		pinco day store		
		pinco general		
		french toast		
		ผลไม้		
		เครื่องดื่ม		
		ขนมหวาน		
15	15/4/19 - 21/4/19	อาหารเช้า	}	}
		omelette		
		poach egg		
		egg benedict		
		station breakfast		
		station lunch		
		station sunday brunch		
		station sword yard		
		slice ham		
		หมู		
		หมู 1i		
หมู 2i				
16	22/4/19 - 28/4/19	อาหารเช้า	}	}
		omelette		
		poached egg		
		station Breakfast		
		station brunch		
		pinco Breakfast		





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	7/1/19 - 13/1/19	ทำ Fruit Salad	} ศุภกมลพร	Natchada
		ทำ Museli		
		ทำ Rhubra be Compote		
		ทำ Prune Compote		
		เติมอาหาร Chocolate Buffet		
		เติมอาหาร Lunch		
		เติมอาหาร Sunday Brunch		
		ทำไอศกรีม Coconut/ช็อคโกแลต		
		ช็อคไอศกรีม / เติร์ชม Breakfast		
2	14/1/19 - 20/1/19	ทำ Fruit Salad	} ศุภกมลพร	Natchada
		ทำ Museli		
		ทำ Rhubra be Compote		
		ทำ Prune Compote		
		เติมอาหาร Chocolate Buffet		
		เติมอาหาร Sunday Brunch		
		เติมอาหาร Lunch		
		ช็อคไอศกรีม / ช็อคโกแลต		
		เติร์ชม Breakfast		
3	21/1/19 - 27/1/19	ทำ Fruit Salad	} ศุภกมลพร	Natchada
		ทำ Museli		
		ทำ Rhubra be Compote		
		ทำ Prune Compote		
		เติมอาหาร Chocolate Buffet		
		เติมอาหาร Sunday Brunch		
		เติมอาหาร Lunch / ช็อคโกแลต		
		ช็อคไอศกรีม / เติร์ชม Breakfast		
		ทำ Vanilla Sauce, Vanilla Cream		
ทำ Tiramisu				
ทำ Cream Brulee				
ทำ Tuiles				







แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
6	๗/๒/๑๙ - ๑๗/๒/๑๙	เพิ่มอาหาร Breakfast, Lunch เพิ่มอาหาร Chocolate Buffet เพิ่มอาหาร Sunday Brunch ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream / ทำ Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream / ทำ Cream Brulee ทำ Namelaka / ทำเค้กธัญ Thimian ทำ Berry Tart / ทำ Chocolate Sauce ทำ Chocolate Pyramid / ทำ Frosting ทำ Bread Butter Pudding / ทำ Crep ทำ Creamy cheezy chees Cake Spong / ทำ Day dot ทำ Cheese Mouse Filling / ทำเค้กชั้น	>สุทธาทิพร	Natchada
7	๑๘/๒/๑๙ - ๒๔/๒/๑๙	เพิ่มอาหาร Breakfast, Lunch เพิ่มอาหาร Chocolate Buffet เพิ่มอาหาร Sunday Brunch ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, / ทำ Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream, Chocolate Sauce ทำ Cream Brulee / ทำ Berry Tart ทำ Namelaka / ทำเค้กธัญ Thimian ทำ Chocolate Javaneis ทำ Tiramisu / อบ Almond ทำ Fruit Salad / ทำ Museli เตรียมอาหาร Function เตรียม Breakfast ทำ Caramell Aclair ทำ Choux	>สุทธาทิพร	Natchada



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
8	25/2/19 - 31/3/19	เก็บอาหารเช้า Breakfast, Lunch เก็บอาหารเช้า Chocolate Buffet เก็บอาหารเช้า Sunday Brunch ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream / ทำ Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream, Chocolate Sauce ทำ Cream Brulee / ทำเค้ก Thimian ทำ Berry Tart, Fruit Tart ทำ Fruit Salad / ทำ Museli ทำ Prune Compote / ทำ Anubarbe Compote ทำ Namelaka / ทำ Pannacotta / ทำ Crape อบ Almond / เก็บ Breakfast / เก็บขนม function	ศุภกานต์	Natchada
9	4/3/19 - 10/3/19	เก็บอาหารเช้า Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Thimian ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream / ทำ Cream Brulee ทำ Berry Tart / ทำ Summer Pudding ทำ Crape / ทำ Scone / ทำ Namelaka ทำ Fruit Salad / ทำ Museli / อบ Almond เก็บ Breakfast / เก็บขนม function	ศุภกานต์	Natchada
10	11/3/19 - 17/3/19	เก็บอาหารเช้า Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Thimian / ทำ Crape ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, Pavlova Cream, Chocolate Cream ทำ Cream Brulee / ทำ Berry Tart ทำ Cheese Cake / ทำ Namelaka ทำ Fruit Salad / ทำ Museli ทำ Namelaka / ทำ Tiramisu	ศุภกานต์	Natchada







แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
13	<del>21/4</del> /19 - 7/4/19	เตรียมอาหาร Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Thimian ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream ทำ Fruit Salad / ทำ Muesli ทำ Prune Compote, Berry Compote, Rhubarb Compote / ทำ Scone ทำ Namelaka / ทำ Panna cotta ทำ White Crumble ทำ Tiramisu / ทำ Crape ทำ Summer Pudding	ศุภรพีพร	Natchada
14	8/4/19 - 14/4/19	เตรียมอาหาร Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Thimian ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream ทำ Chocolate Sauce ทำ Fruit Salad / ทำ Muesli ทำ Namelaka / ทำ Scone ทำ Tiramisu / ทำ Crape ทำ Flourless Chocolate Biscuit ทำ Grissini / ทำ Choux	ศุภรพีพร	Natchada





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
15	15/4/19 - 21/4/19	เตรียมอาหาร Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Timisian ทำ Vanilla Cream, Vanilla Sauce ทำ Saint Cream, Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream, Chocolate Sauce ทำ Fruit Salad / ทำ Museli ทำ Namelaka / ทำ Pannacotta ทำ Bread Butter Pudding ทำ Crape / ทำ Cheese Cake ทำ Chocolate Javanets ทำ Toffe Sauce เตรียมอาหาร Function	> กฤษพิชญ์	Natchada
16	22/4/19 - 28/4/19	เตรียมอาหาร Breakfast, Lunch, Brunch, Chocolate Buffet / ทำเค้ก Timisian ทำ Vanilla Sauce, Vanilla Cream ทำ Saint Cream, Pavlova Cream ทำ Chocolate Cream ทำ Fruit Tart, Berry Tart ทำ Namelaka / ทำ Crape จัดโต๊ะอาหาร / ทำ Butter Cake ทำ White Chocolate Mousse ทำ Cream Brulee / ทำ Frosting ทำ Bread Butter Pudding ทำ Cheese Mousse Filling	> กฤษพิชญ์	Natchada



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ



## ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาว สุทธาทิพย์ นิวาสะวัต

รหัสนักศึกษา : 5804400065

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ : 0995322009



ชื่อ-นามสกุล : นาย นิติ อนุศาสนนันท์

รหัสนักศึกษา : 5804400162

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ : 0954651343

## ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาว สุทธาทิพย์ นิวาสะวัต

รหัสนักศึกษา : 5804400065

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปะศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ : 0995322009



ชื่อ-นามสกุล : นาย นิติ อนุศาสนนันท์

รหัสนักศึกษา : 5804400162

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปะศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ : 0954651343