



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ซูเฟล่ แฮม และ ไส้กรอก

Soufflé Ham&Sausage

โดย

นางสาวนฤมล ลิทธิวงศ์ 5804400012

นายฐานันดร ประทวน 5804400017

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ซูเฟล่ แฮม และ ไส้กรอก
Soufflé Ham & Sausage
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์
นายฐานันคร ประทวน
ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์อัคร ณะศิริวงศ์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการ โรงแรมและ
การท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561



คณะกรรมการสอบโครงการ
.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์อัคร ณะศิริวงศ์)
.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายกรวัฒน์ เอี่ยมงาม)
.....กรรมการกลาง
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 29 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2562

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ภาควิชาการ โรงแรม
อาจารย์อัคร ชนะศิริงกุล

ตามที่ คณะผู้จัดทำ นักศึกษาภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ในตำแหน่ง Trainee ณ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง ซูเฟล์ แสมและไส้กรอก

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว คณะผู้จัดทำ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม และ CD จำนวน 1 แผ่น เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ
คณะผู้จัดทำ
นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์
นายฐานันดร ประทวน
ภาควิชาการ โรงแรม
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ชื่อโครงการ	: ชูเฟล่แฮมและไส้กรอก
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์ นายฐานันดร ประทวน
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์อัศวิน ธนะศิริกุล
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปะศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2 / 2561

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ชูเฟล่แฮมและไส้กรอก มีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณไข่ขาวแฮมและไส้กรอก ที่เหลือจากครัวเบเกอร์รี่ และครัวยุโรป คณะผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ 1.ด้านคุณภาพของชูเฟล่ และ 2. ด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง โดยเก็บข้อมูลจากบุคลากรแผนกครัวจำนวน 10 ชุด

ผลการประเมินแบบสอบถามส่วนแรก พบว่า สีของชูเฟล่ รสชาติของชูเฟล่ และความนุ่มฟูของชูเฟล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.60 , 4.60 และ 4.50 ตามลำดับ กลิ่นของชูเฟล่ และ ความสวยงามของชูเฟล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.90 และ 3.70 ตามลำดับ ผลการประเมินแบบสอบถามในส่วนที่สอง พบว่า การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นชูเฟล่ การลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้ และการนำชูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 , 4.80 และ 4.70 ตามลำดับ การรับประทานเป็นอาหารเข้ากับกาแฟ และการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของชูเฟล่เหมาะสมหรือไม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 , 3.60 ตามลำดับ ซึ่งผลการทดสอบตรงไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

คำสำคัญ : ชูเฟล่/แฮม/ไส้กรอก/ไข่ขาวที่เหลือ

Project Title : Soufflé Ham and Sausage
Credit : 5
By : Miss Narumol Sittivong
Mr. Thanandon Prathuan
Advisor : Mister Akhara Thanasirangkul
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academie year : 2 / 2018

Abstract

The project of Cooperation Education in the title of Soufflé Ham and Sausage has the objective to reduce the quantities of egg white, ham and sausages remaining from the Bakery and the European kitchen. Thus, the researchers have made questionnaires to take satisfaction classifying into 2 parts: 1. Quality of Soufflé and 2. Opinions to bring the material of remaining egg white to apply by collecting information from the employee in the Kitchen Department with totals of 10 series.

According to the first part of questionnaire results, it was found that the colors, the taste and the softness with fullness of Soufflé were in the most satisfaction level with the mean of 4.60, 4.60 and 4.50, respectively. Similarly, according to the smell and the beauty of Soufflé they were in excellent satisfaction level with mean of 3.90 and 3.70, respectively. In addition, according to the second part of questionnaire results it was found that bringing the material of egg white to make the Soufflé by reducing the quantities of the egg white to waste and creating the Soufflé by putting in additional the food of the hotel were in the most satisfaction level with mean of 4.80, 4.80 and 4.70, respectively. What's more, having breakfast with coffee and bringing ham and sausages to be in a mixture of Soufflé in a suitable way were in the most satisfaction level with means of 4.20, 3.60, respectively. As the result, the testing is according to the objective for the research.

Keywords : Soufflé,Ham,Sausage,Remaining Egg White

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในแผนกครัว และสามารถทำให้รายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดี จึงขอขอบคุณผู้สนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- 1.คุณกรวัฒน์ เอี่ยมงาม ตำแหน่ง Sous Chef
- 2.อาจารย์อัคร ณะศิริกุล (อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิต การทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์

นายฐานันดร ประทวน

29 พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บดคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ประวัติและความเป็นมาของซูเฟล่	3
2.2 คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ	4
2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูเฟล่แบบต้นตำรับ	7
2.4 วัตถุดิบในการทำซูเฟล่	9
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	13
3.2 ลักษณะสถานประกอบการ	14
3.3 ผู้บริหารโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ํา	17
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	18
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	19
3.6 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	19
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	19
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 ขั้นตอนการทำซูเฟล่ แซมและไส้กรอก	21
4.2 การประเมินผล	29

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ	39
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	40
เอกสารอ้างอิง	41
ภาคผนวก	43
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	44
ภาคผนวก ข ภาพขณะปฏิบัติงานและการนิเทศน์ของอาจารย์	47
ภาคผนวก ค คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	51
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	53
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	58
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	60
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	72



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงาน	19
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนผลิตซูเฟล่แฮมและไส้กรอก	28
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	31
ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของซูเฟล่	37
ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ ประโยชน์ได้จริง	37



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ชูเฟล่	3
รูปที่ 2.2 ไช้แดง	4
รูปที่ 2.3 ไช้ขาว	5
รูปที่ 2.4 เนย	6
รูปที่ 2.5 เกลือ	6
รูปที่ 2.6 พริกไทย	7
รูปที่ 2.7 ตะกร้อมือ	7
รูปที่ 2.8 กะละมังสแตนเลส	8
รูปที่ 2.9 ไม้พาย	8
รูปที่ 2.10 ถ้วยสำหรับใส่ชูเฟล่	8
รูปที่ 2.11 เตาอบ	9
รูปที่ 2.12 แยกไช้แดงและไช้ขาวออกจากกัน	9
รูปที่ 2.13 ปรงรสลงในไช้แดง	10
รูปที่ 2.14 ตีไช้แดงให้เข้ากัน	10
รูปที่ 2.15 ตีไช้ขาวให้ตั้งยอด	10
รูปที่ 2.16 ผสมไช้ขาวให้เข้ากับไช้แดง	11
รูปที่ 2.17 นำไช้ที่ผสมแล้วใส่ลงในถ้วย	11
รูปที่ 2.18 นำไช้เข้าเตาอบ	11
รูปที่ 2.19 นำไช้ที่อบเสร็จจัดเสิร์ฟ	12
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้้า	13
รูปที่ 3.2 แผนที่รูปภาพ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้้า	13
รูปที่ 3.3 ห้องอาหาร The North Café	14
รูปที่ 3.4 ห้องอาหาร The Oak Bar	15
รูปที่ 3.5 ห้องอาหาร NA HA NA Japanese Sushi Bar	15
รูปที่ 3.6 ห้องอาหาร The Berkeley Dining Room	16
รูปที่ 3.7 ห้องอาหาร The Mulberry Chinese Cuisine	16
รูปที่ 3.8 ห้องอาหาร The Berkeley Lounge	17
รูปที่ 3.9 นางสาวนฤมล ลีทวิชวงศ์	18
รูปที่ 3.10 นายฐานันดร ประทวน	18

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.11 นายกรวัฒน์ เอี่ยมงาม	19
รูปที่ 4.1 ไช้ขาวที่แยกออกจากไ้แดง	22
รูปที่ 4.2 ไ้แดงที่แยกออกจากไ้ขาว	22
รูปที่ 4.3 ไ้สกัดและแสมที่หั่นเตรียมไว้	23
รูปที่ 4.4 อุ่นเตาอบ	23
รูปที่ 4.5 ไ้ขาวที่ตั้งยอด	24
รูปที่ 4.6 ไ้แดงที่ปรุงรสชาติ	24
รูปที่ 4.7 ใส่ไ้แดงลงในไ้ขาว	25
รูปที่ 4.8 ตะล่อมไ้แดงกับไ้ขาวให้เข้ากัน	25
รูปที่ 4.9 ทานเยในถ้วย	26
รูปที่ 4.10 ใส่แสมและไ้สกัดลงในถ้วย	26
รูปที่ 4.11 ใส่ไ้ลงไปให้พอดีถ้วย	27
รูปที่ 4.12 ไ้ที่ค้อยฟูขึ้น	27
รูปที่ 4.13 ชูเฟลด์ที่พร้อมรับประทาน	28
รูปที่ 4.14 กราฟแสดงระดับความพึงพอใจด้านสีของชูเฟลด์	32
รูปที่ 4.15 กราฟแสดงระดับความพึงพอใจด้านความสวยงามของชูเฟลด์	32
รูปที่ 4.16 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของชูเฟลด์	33
รูปที่ 4.17 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติของชูเฟลด์	33
รูปที่ 4.18 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านความนุ่มฟูของชูเฟลด์	34
รูปที่ 4.19 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการนำวัตถุดิบ ไ้ขาวที่เหลือมาทำเป็นชูเฟลด์	34
รูปที่ 4.20 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการ เมนูนี้สามารถลดปริมาณวัตถุดิบไ้ขาวที่เหลือลง	35
รูปที่ 4.21 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการ การนำแสมและไ้สกัดมาเป็นส่วนผสมของชูเฟลด์เหมาะสมหรือไม่	35
รูปที่ 4.22 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับสามารถ นำชูเฟลด์มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรมได้	36
รูปที่ 4.22 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการรับ ประทานอาหารเข้าคู่กับกาแฟได้	36

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรม เดอะ เบอร์กีย์ โฮเทล ประตูน้ำ ตั้งอยู่ในเขตประตูน้ำอันรื่นรมย์ ในทำเลที่ตั้งอันโดดเด่นใจกลางเมืองการช้อปปิ้ง เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีลูกค้าเข้าใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ทั้งในส่วนของการใช้บริการห้องพักและการเข้ามาใช้บริการห้องอาหาร

ปัจจุบันห้องอาหารของโรงแรม เดอะ เบอร์กีย์ โฮเทล ประตูน้ำ ได้รับความนิยมนจากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการเพราะเป็นห้องอาหารหลักสำหรับสำหรับรับประทานอาหารเช้าในทุกมื้อและส่วนใหญ่จะจัดห้องอาหารในรูปแบบของอาหารบุฟเฟ่ต์เพื่อบริการสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรม ทำให้ในแต่ละวันจึงต้องมีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหารไว้สำหรับลูกค้า ดังนั้นจึงทำให้เมนูอาหารในแต่ละวันของทางโรงแรมได้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก

คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่แผนกครัว ในแต่ละวัน ผู้ปฏิบัติงานจะต้องทำการจัดเตรียมวัตถุดิบต่างๆ ในการประกอบอาหารเพื่อให้บริการสำหรับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการจากการที่ได้จัดเตรียมวัตถุดิบต่างๆ คณะผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาภายในครัวนั่นก็คือ ไข่ขาวจากครัวเบเกอรี่ที่เหลือปริมาณ 3 ลิตรต่อวัน และไส้กรอกหมูกับแฮมหมูจากครัวยุโรปนั้นเหลือปริมาณ 500 กรัมต่อวัน

จากที่กล่าวมาข้างต้น คณะผู้จัดทำจึงได้ปรึกษาพนักงานที่เกี่ยวข้องในเรื่องของการที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในครัวเบเกอรี่ ครัวยุโรป ครัวไทยมาประยุกต์ให้เป็นเมนูสไตล์ฝรั่งเศส โดยใช้วัตถุดิบที่เหลือก็คือไข่ขาว ไส้กรอกหมู และแฮมหมู มาทำเป็น เป็นลดปริมาณไข่ขาวที่เหลือจากครัวเบเกอรี่ และเพื่อเป็นเมนูใหม่สำหรับแขกเนื่องจากทางโรงแรมมีลูกค้าชาวยุโรปเข้าพักเป็นจำนวนมาก

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 ลดปริมาณไข่ขาวที่เหลือจากครัวเบเกอรี่และไส้กรอกหมูกับแฮมหมูจากครัวยุโรป

1.2.2 เพื่อเพิ่มเมนูให้กับทางโรงแรมนำไปจัดอาหารตอนเช้า

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านประชากร

บุคลากรแผนกครัว โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ

เพศชาย 8 คน และ เพศหญิง 2 คน

1.3.2 ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรม เดอะเบอร์ เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ปริมาณวัตถุดิบที่เหลือภายในครัวลดลงและใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.4.2 ได้เมนูเพิ่มในการจัดอาหารตอนเช้า



บทที่ 2

บททวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการเรื่อง ซูเฟลล์แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham and Sausage) คณะผู้จัดทำ ได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 ประวัติและความเป็นมาของ ซูเฟลล์
- 2.2 คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ
- 2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูเฟลล์แบบ ต้นดำหรับ
- 2.4 ส่วนผสมในการทำซูเฟลล์

2.1 ประวัติและความเป็นมาของซูเฟลล์

2.1.1 ซูเฟลล์ เป็นในอาหารตระกูลฝรั่งเศส ที่มีลักษณะนุ่ม พู และมีเนื้อเบา จนรู้สึกเหมือนละลายในปาก ซึ่งความหมายของคำว่าซูเฟลล์ในภาษาฝรั่งเศสก็หมายถึง การตีให้เป็นฟองหรือทำให้ฟองฟู อันเป็นลักษณะเด่นอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่ชื่อว่าซูเฟลล์นี้ซูเฟลล์เป็นอาหารฝรั่งเศสที่สามารถทานเป็นอาหารกลางวัน หรืออาหารว่างก็ได้ เพราะสามารถดัดแปลงทำได้ทั้งของคาวและของหวาน เช่น Cheese Soufflé หรือ Chocolate Soufflé เป็นต้นการเสิร์ฟซูเฟลล์นั้นควรจะเสิร์ฟทันทีหลังออกจากเตา

ที่มา : <https://specialfood.co.th/item/355-ซูเฟลล์-soufflé>



รูปที่ 2.1 ซูเฟลล์

ที่มา : <https://www.pim.in.th/side-dish-by-chicken/987-egg-souffle>

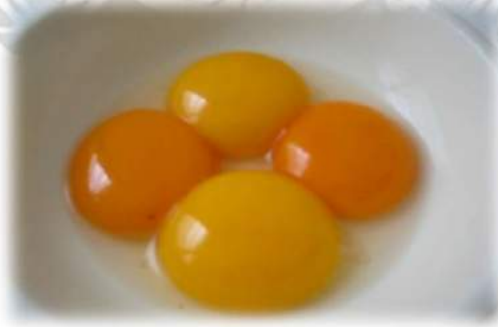
2.2 คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ

2.2.1 ไข่แดง โดยทั่วไปไข่ของสัตว์ปีก สัตว์เลื้อยคลาน และแมลงหลายชนิด มักถูกใช้เป็นอาหาร ทั้งที่ผ่านการปรุงโดยใช้ความร้อน การยำ หรือบางครั้งก็บริโภคทั้งดิบ ๆ หรือมีการแยกไข่แดงออกจากไข่ขาวเพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร เช่น มายองเนส คัสตาร์ด ครีมบรูเล่ หรือทำขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด รวมถึงนำไปผสมเป็นเครื่องดัด เช่น เอ๊กน็อก และ แอดโวคาท (เหล้ารัมผสมไข่ดิบ) นอกจากนี้ใช้เป็นอาหารแล้ว ไข่แดงยังถูกใช้ในงานศิลปะสมัยก่อน เช่น ไข่เป็นส่วนผสมในการทำสีฝุ่นเทมเพอรา ในงานจิตรกรรม ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ช่วยทำให้ภาพเขียนมีอายุยืนนานขึ้นด้วย ไข่แดงยังสามารถสกัดเป็นน้ำมันเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง รวมถึงทางการแพทย์ด้วย

คุณค่าทางโภชนาการของไข่แดง ปริมาณต่อ 100 กรัม

แคลอรี	321	กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด	27	กรัม
คอเลสเตอรอล	1,085	มิลลิกรัม
โซเดียม	48	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	109	มิลลิกรัม
คาร์โบไฮเดรต	3.6	มิลลิกรัม
โปรตีน	16	กรัม

ที่มา: https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_diff.html



รูปที่ 2.2 ไข่แดง

ที่มา : https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_diff.html

2.2.2 ไข่ขาว เป็นส่วนประกอบภายในไข่มีอยู่ประมาณร้อยละ 58 ของน้ำหนักไข่ทั้งฟอง ไข่ขาวเป็นส่วนหนึ่งของเหลวข้นหนืด (firm) ล้อมรอบไข่แดง

คุณค่าทางโภชนาการของไข่ขาว ปริมาณต่อ 100 กรัม

แคลอรี	51	กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด	0.2	กรัม
โซเดียม	166	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	163	มิลลิกรัม
คาร์โบไฮเดรต	0.7	กรัม
โปรตีน	11	กรัม

ที่มา : https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_diff.html



รูปที่ 2.3 ไข่ขาว

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2997/egg-white->

2.2.3. เนย คือ ผลิตภัณฑ์นม (dairy product) ชนิดหนึ่งที่ได้จากการปั่นนม เพื่อแยกเอาไขมันนม (butter fat) ออกเพื่อนำมาแปรรูปเป็นเนย ซึ่งมีไขมันนมมากกว่า 80% มีปริมาณน้ำ (moisture content) ไม่เกิน 16%

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

คุณค่าทางโภชนาการของเนย ปริมาณต่อ 100 กรัม

แคลอรี	716	กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด	81	กรัม
คอเลสเตอรอล	215	มิลลิกรัม
โซเดียม	11	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	24	มิลลิกรัม
คาร์โบไฮเดรต	0.1	กรัม
โปรตีน	0.9	กรัม

ที่มา : <https://themomentum.co/kitchenpedia-butter/>



รูปที่ 2.4 เนย

ที่มา : <https://themomentum.co/kitchenpedia-butter/>

2.2.4 เกลือ หมายถึงเกลือแกง หรือ โซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride) มีสูตร NaCl ในเกลือที่ใช้บริโภคที่ไม่มีความชื้นอยู่เลยจะมีปริมาณโซเดียมคลอไรด์ร้อยละ 95.5-98.5 และมีสารอื่นเจือปนในปริมาณน้อย เช่น แมกนีเซียม (Mg) แคลเซียม (Ca) และ ซัลเฟต (SO₄)

คุณค่าทางโภชนาการของเกลือ ปริมาณต่อ 100 กรัม

โซเดียม 38,758 มิลลิกรัม

โพแทสเซียม 8 มิลลิกรัม

ที่มา : <https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>



รูปที่ 2.5 เกลือ

ที่มา : <https://www.okcbombing.net/การผลิตเกลือ>

2.2.5 พริกไทย อาจเรียกว่า pepper corn เป็นส่วนผลที่ใช้เป็นเครื่องเทศ (spice) ซึ่งใช้เป็นวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร (flavoring agent) จากธรรมชาติ พริกไทย" มีชื่อพื้นบ้านว่าพริกน้อย (ภาคเหนือ)มีชื่อภาษาอังกฤษว่า เปปเปอร์ (pepper) เปปเปอร์คอร์น (pepper corn) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า ปีเปอร์ไนกรัม (*Piper nigrum* L.) จัดอยู่ในวงศ์ ปีเปอร์ราซีอี (Piperaceae)

คุณค่าทางโภชนาการของพริกไทย ปริมาณต่อ 100 กรัม

แคลอรี	251	กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด	3.3	กรัม
โซเดียม	20	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	1,329	มิลลิกรัม
คาร์โบไฮเดรต	64	กรัม

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1335/pepper->



รูปที่ 2.6 พริกไทย

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1335/pepper->

2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซูเฟล่แบบต้นตำรับ

2.3.1 ตะกร้อมือใช้สำหรับในการตีไข่ขาวให้ตั้งยอดและใช้ตีไข่แดงให้เข้ากับไข่ขาว



รูปที่ 2.7 ตะกร้อมือ

ที่มา : <http://www.sabuysabuy.com/index.php?ac=article&at=list&tid=69>

2.3.2 กะละมังสแตนเลสใช้สำหรับแยกไข่ขาวออกจากไข่แดงและใช้เป็นภาชนะสำหรับใส่ไข่แดงกับไข่ขาวตะล่อมให้เข้ากัน



รูปที่ 2.8 กะละมังสแตนเลส

ที่มา : http://www.kitchenwaremarket.com/oscommerce/catalog/index.php?cPath=27_34_82

2.3.3 ไม้พายใช้สำหรับการตะล่อมไข่ขาว



รูปที่ 2.9 ไม้พาย

ที่มา : <https://www.crhouseware.com/equ-thai-p10.html>

2.3.4 ถ้วยเซรามิกสำหรับการอบซูเฟล



รูปที่ 2.10 ถ้วยสำหรับใส่ซูเฟล

ที่มา : <http://yamstastyjourney.blogspot.com/2012/05/flourless-chocolate-souffle.html>

2.3.5 เตาอบใช้สำหรับการอบซูเฟล่



รูปที่ 2.11 เตาอบ

ที่มา : <https://www.powerbuy.co.th/small-appliance/kitchen-appliances/electric-oven>

2.4 ส่วนผสมในการทำซูเฟล่

2.4.1 ส่วนผสม

ไข่ไก่	3	ฟอง
เนยสด	20	กรัม
เกลือ	5	กรัม
พริกไทย	5	กรัม
ต้นหอมซอย	10	กรัม

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2 วิธีการทำซูเฟล่

มีลำดับขั้นตอนดังนี้

2.4.2.1 แยกไข่ขาวกับไข่แดงออกจากกัน ดังรูปที่ 2.11



รูปที่ 2.12 แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.2 ปรงรสลงไปที่ไข่แดง



รูปที่ 2.13 ปรงรสลงในไข่แดง

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.3 ตีไข่แดงให้เข้ากัน



รูปที่ 2.14 ตีไข่แดงให้เข้ากัน

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.4 ตีไข่ขาวให้ตั้งยอด



รูปที่ 2.15 ตีไข่ขาวให้ตั้งยอด

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.5 ค่อยๆ ตะล่อมไข่ขาวกับไข่แดงให้เข้ากัน



รูปที่ 2.16 ผสมไข่ขาวให้เข้ากับไข่แดง

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.6 นำไข่ขาวกับไข่แดงที่ผสมกันแล้วใส่ลงในถ้วยให้พอดีขอบถ้วย



รูปที่ 2.17 นำไข่ที่ผสมแล้วใส่ลงในถ้วย

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.7 นำไข่ที่ผสมลงในถ้วยเข้าเตาอบใช้เวลาอบ 10-15 นาที 180 องศา



รูปที่ 2.18 นำไข่เข้าเตาอบ

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>

2.4.2.8 นำไข่ที่อบเสร็จแล้วจัดเสิร์ฟ



รูปที่ 2.19 นำไข่ที่อบเสร็จจัดเสิร์ฟ

ที่มา : <https://www.jeban.com/topic/189358>



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ

THE BERKELEY HOTEL PRATUNAM

3.1.2 ที่ตั้งสถานประกอบการ : เลขที่ 559 ถนนราชปรารภ แขวงมักกะสัน

เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

เบอร์โทร : 02 309 9999



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ

รูปที่ 3.2 แผนที่รูปภาพ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ

3.2 ลักษณะสถานประกอบการ

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ (The Berkeley Hotel Pratunam) เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ ตั้งอยู่ในเขตประตูน้ำอันริ้นรมย์ ในทำเลที่ตั้งอันโดดเด่นใจกลางการช้อปปิ้ง, การท่องเที่ยว, การออกไปลิ้มชิมรสอาหารของกรุงเทพฯ เนื่องจากที่พักระดับ 5 ดาวแห่งนี้ ตั้งอยู่ห่างจากใจกลางเมืองเพียง 1 กิโลเมตร และห่างจากสนามบินเพียง 26 กิโลเมตร นักท่องเที่ยวเดินทางมาพักที่นี่จำนวนมากด้วยสภาพแวดล้อมที่สะอาดเรียบร้อย ใกล้กับตลาดประตูน้ำ, ศูนย์การค้าพลาเดียมสแควร์, Shibuya19 ผู้เข้าพักจะได้รับบริการชั้นเลิศและสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันจากโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ ซึ่งปรารถนาให้แขกทุกท่านได้รับความสะดวกสบายที่สุดขณะเข้าพัก เพื่อความสะดวกสบายของผู้เข้าพัก ที่พักมีรูมเซอร์วิส 24 ชั่วโมง, ฟรี Wi-Fi ทุกห้อง, ระบบความปลอดภัย 24 ชั่วโมง, แม่บ้านทำความสะอาดรายวัน, ร้านขายของที่ระลึก ไว้คอยให้บริการ การออกแบบห้องพักทุกห้องสะท้อนเอกลักษณ์ของเดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ โทรศัพท์จอแบน, โทรศัพท์ในห้องน้ำ, ปูพรม, ฟรีกาแฟสำเร็จรูป, ฟรีชา

ห้องอาหารของโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ มีทั้งหมด 6 ห้อง ดังนี้

3.2.1 ห้องอาหาร The North Café

ให้บริการอาหารเช้านานาชาติ เปิดตั้งแต่ 6.00-10.00 น. รองรับได้ 250-300 ที่นั่ง



รูปที่ 3.3 ห้องอาหาร The North Café

3.2.2 ห้องอาหาร The Oak Bar

ให้บริการของว่างให้บริการเบียร์สดไวน์และเครื่องดื่มเข้ามามากมาย
เปิดตั้งแต่ 7.00-00.00 น. รองรับได้ 40 ที่นั่ง



รูปที่ 3.4 ห้องอาหาร The Oak Bar

3.2.3 ห้องอาหาร NA HA NA Japanese Sushi Bar

ให้ความรู้สึกดั้งเดิมของอาหารญี่ปุ่นเปิดตั้งแต่ 11.30-22.00 น. รองรับได้ 30 ที่นั่ง



รูปที่ 3.5 ห้องอาหาร NA HA NA Japanese Sushi Bar

3.2.4 ห้องอาหาร The Berkeley Dining Room

ห้องอาหารที่เปิดให้บริการทั้งวันบนชั้น 10 ให้บริการอาหารเชาบุฟเฟต์ อาหารกลางวันและเมนูอาหารตามสั่งตลอดทั้งวัน พร้อมอาหารหลากหลายสไตล์ เปิดตั้งแต่ 6.00-10.00 น. รองรับได้ 300 ที่นั่ง



รูปที่ 3.6 ห้องอาหาร The Berkeley Dining Room

3.2.5 ห้องอาหาร The Mulberry Chinese Cuisine

เป็นห้องอาหารที่สามารถจัดงานเลี้ยง ประกอบด้วยห้องส่วนตัวขนาดเล็ก 3 ห้อง และห้องส่วนตัวขนาดใหญ่ 1 ห้องสำหรับ 30 คน เปิดตั้งแต่ 11.30-22.00 น. รองรับได้ 280 ที่นั่ง



รูปที่ 3.7 ห้องอาหาร The Mulberry Chinese Cuisine

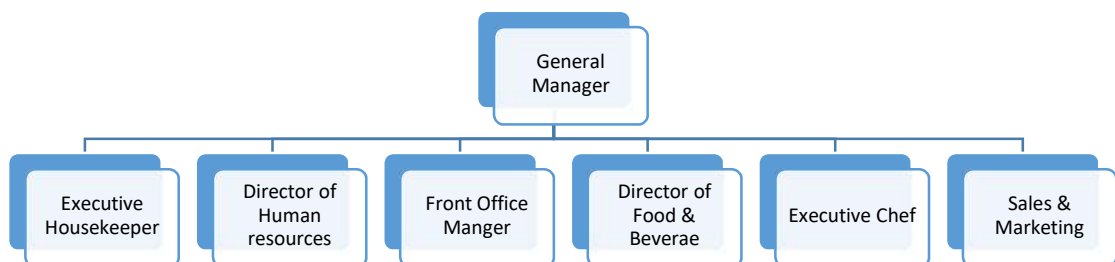
3.2.6 ห้องอาหาร The Berkeley Lounge

แขกผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับการแสดงเปียโนสดเพื่อบรรยากาศที่ผ่อนคลาย
ให้บริการกาแฟและขนมอบนานาชาติคืออกเทลคืออกเทลเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
เปิดตั้งแต่ 07.00-23.00 รองรับได้ 40 ที่นั่ง



รูปที่ 3.8 ห้องอาหาร The Berkeley Lounge

3.3 ผู้บริหารโรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ



3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.9 นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์

แผนก : Main Kitchen

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน

ระยะเวลา : 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562

ภาระและหน้าที่

1. จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. ดูแลรักษาความสะอาดภายในครัว



รูปที่ 3.10 นายฐานันดร ประทวน

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นายฐานันดร ประทวน

แผนก : Main Kitchen

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน

ระยะเวลา : 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562

ภาระและหน้าที่

1. จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. ดูแลรักษาความสะอาดภายในครัว

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ นายนายกรวัฒน์ เอี่ยมงาม

ตำแหน่ง Sous Chef



รูปที่ 3.11 นายกรวัฒน์ เอี่ยมงาม

3.6 ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ

3.6.1 ระยะเวลาในการดำเนินงาน ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562

3.6.2 วันและเวลาในการปฏิบัติสหกิจ จันทร์-ศุกร์ เวลา 07.00-16.00น.

(หยุดเสาร์อาทิตย์และนักขัตฤกษ์)

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค. 62	ก.พ. 62	มี.ค. 62	เม.ย. 62
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←→			
2. รวบรวมข้อมูลและปัญหา		←→		
3. คิดค้นเมนูและสูตร		←→		
4. ทดลองประกอบอาหาร			←→	
5. พัฒนาสูตรอาหาร			←→	
6. ประเมินผล				←→

- 3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย : ศึกษาเอกสารที่ใช้จัดทำโครงการ
- 3.7.2 รวบรวมข้อมูลและปัญหา : ศึกษาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้ไข
- 3.7.3 คิดค้นเมนูและสูตร : เมื่อทราบปัญหาแล้วจึงคิดเป็นเมนู
- 3.7.4 ทดลองประกอบอาหาร : ทดลองทำอาหารจริงตามสูตรที่กำหนด
- 3.7.5 พัฒนาสูตรอาหาร : นำคำแนะนำจากพี่พนักงานมาปรับรสชาติ
- 3.7.6 ประเมินผล : ทำการประเมินผลโดยใช้แบบสอบถาม



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

คณะผู้จัดทำจะกล่าวถึงขั้นตอนการทำ ซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham & Sausage) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณไข่ขาว แฮม และไส้กรอก จากครัวยุโรป และครัวเบเกอร์รี่ โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ขั้นตอนการทำซูเฟลล์ และ การประเมินผล ดังนี้

4.1 ขั้นตอนการทำซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก

ในส่วนนี้ผู้จัดทำจะกล่าวถึง ส่วนผสมของซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก อุปกรณ์สำหรับการทำซูเฟลล์ และขั้นตอนการทำซูเฟลล์ ที่ผู้จัดทำได้ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบให้มีรสชาติที่คนไทยคุ้นเคยมากขึ้น เช่น มีการใส่ผงชูรสและซอสปรุงรสต่างๆ

4.1.1 ส่วนผสมของซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham & Sausage)

1. ไข่ไก่	3	ฟอง
2. เนยสด	1	ช้อนโต๊ะ
3. ไส้กรอกหมู	5	กรัม
4. แฮม	5	กรัม
5. ต้นหอม	5	กรัม
6. เกลือ	5	กรัม
7. พริกไทย	5	กรัม
9. ซอสปรุงรส	5	กรัม
10. ผงปรุงรส	5	กรัม

4.1.2 อุปกรณ์การทำซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham & Sausage)

1. ตะกร้อตีไข่
2. เขียงครีว , มีดครีว
3. ช้อนหรือไม้พายในการผสมไข่ขาวและไข่แดง
4. ภาชนะสำหรับใส่ไข่ขาวและไข่แดง

4.1.3 ขั้นตอนการทำซุฟเฟ่แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham & Sausage)

ขั้นตอนการทำซุฟเฟ่แฮมและไส้กรอก มีดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 แยกไข่ขาวออกจากไข่แดง

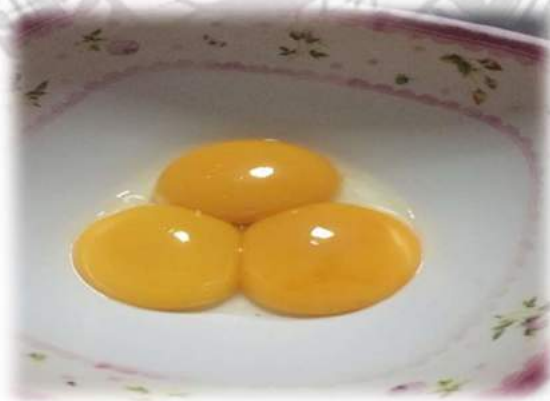


รูปที่ 4.1 ไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

ไข่ไก่จำนวน 3 ฟอง มาตอกใส่ลงในภาชนะที่เตรียมไว้ จากนั้นแยกไข่แดงออกจากไข่ขาวโดยใช้มือค่อยๆ ช้อนไข่แดงออก ก็จะได้ไข่ขาว ดังรูปที่ 4.1

ขั้นตอนที่ 2 ไข่แดงแยกออกจากไข่ขาว



รูปที่ 4.2 ไข่แดงที่แยกออกจากไข่ขาว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำไข่แดงที่แยกออกจากไข่ขาว ใส่ภาชนะไว้เพื่อเตรียมปรุงรสชาติ (รูปที่ 4.2)

ขั้นตอนที่ 3 ไส้กรอกและแฮมที่หั่นเตรียมไว้



รูปที่ 4.3 ไส้กรอกและแฮมที่หั่นเตรียมไว้

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำมิดในครัวมาหั่นแฮมและไส้กรอกให้เป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ เพื่อเตรียมไว้สำหรับใส่ลงในถ้วย (รูปที่ 4.3)

ขั้นตอนที่ 4 อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที



รูปที่ 4.4 อุ่นเตาอบ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการอบซูเฟล่ (รูปที่ 4.4)

ขั้นตอนที่ 5 ไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอด



รูปที่ 4.5 ไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำตะกร้อมาตีไข่ขาวจนตั้งยอด ใช้เวลาประมาณ 5-7 นาที เพื่อเตรียมไว้สำหรับการนำไข่แดงที่ปรุงรสชาติแล้วมาผสม (รูปที่ 4.5)

ขั้นตอนที่ 6 ไข่แดงที่ปรุงรสชาติแล้ว



รูปที่ 4.6 ไข่แดงที่ปรุงรสชาติ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำไข่แดงที่แยกไว้ มาปรุงรสชาติ จากนั้นคนให้เข้ากัน สำหรับนำไปผสมลงในไข่ขาวที่ เตรียมไว้ (รูปที่ 4.6)

ขั้นตอนที่ 7 ใส่ไข่แดงลงในไข่ขาว



รูปที่ 4.7 ใส่ไข่แดงลงในไข่ขาว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ค่อยๆ เทไข่แดงที่ปรุงรสชาติแล้วลงไปไข่ขาว (รูปที่ 4.7)

ขั้นตอนที่ 8 ตะล่อมไข่แดงกับไข่ขาวให้เข้ากัน



รูปที่ 4.8 ตะล่อมไข่แดงกับไข่ขาวให้เข้ากัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

ค่อยๆ ตะล่อมไข่แดงกับไข่ขาวให้เข้ากัน เพื่อไม่ให้ไข่ขาวยุบตัวลง (รูปที่ 4.8)

ขั้นตอนที่ 9 ทานเยนในถ้วย



รูปที่ 4.9 ทาเนยในถ้วย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

ทาเนยหรือน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ เพื่อให้ไม่ให้ไข่ติดภายในถ้วย (รูปที่ 4.9)

ขั้นตอนที่ 10 ใส่แฮมและไส้กรอกลงในถ้วย



รูปที่ 4.10 ใส่แฮมและไส้กรอกลงในถ้วย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำแฮมและไส้กรอกที่หั่นเตรียมไว้ใส่ลงไปถ้วย (รูปที่ 4.10)

ขั้นตอนที่ 11 ใส่ไข่ลงไปให้พอดีถ้วย



รูปที่ 4.11 ใส่ไข่ลงไปให้พอดีถ้วย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำไข่ที่ผสมกันแล้วใส่ลงไปในตัวให้พอดีกับขอบถ้วย (รูปที่ 4.11)

ขั้นตอนที่ 12 ไข่จะค่อยๆฟูขึ้น



รูปที่ 4.12 ไข่ที่ค่อยๆฟูขึ้น

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2562)

นำไข่เข้าไปอบ ที่อุณหภูมิ 180 องศา เป็นเวลา 15 นาที หรือจนสุก ไข่จะค่อยๆฟูขึ้นเรื่อยๆ (รูปที่ 4.12)

ขั้นตอนที่ 13 ซูเฟลล์ที่พร้อมรับประทาน



รูปที่ 4.13 ซูเฟลล์ที่พร้อมรับประทาน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

หลังจากอบซูเฟล่เสร็จแล้วให้นำออกจากเตาโรยหน้าด้วยต้นหอม จัดเสิร์ฟ

ทันที (รูปที่ 4.13)

4.1.4 ต้นทุนในการทำซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham & Sausage)

วัตถุดิบหลักที่ใช้มีดังนี้ ไช้ขาว แฮมและไส้กรอก ที่เหลือจากการประกอบอาหารจากครัวเบเกอรี่และครัวยุโรป

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนผลิตซูเฟล่แฮมและไส้กรอก

รายการ	ต้นทุน (บาท)	จำนวนที่ใช้	ราคา (บาท)
ไข่ไก่	3.40/pcs.	3 pcs.	10.2
ไส้กรอกหมู	170/1000 g.	30 g.	5.10
แฮม	145/1000 g.	30 g.	4.35
ต้นหอม	170/1000 g.	5 g.	0.85
เกลือ	11/1000 g.	5 g.	0.05
พริกไทย	45/40g.	5 g.	5.62
ผงปรุงรส	61/500g	5 g.	0.61
รวมต้นทุน			26.78

จากตารางที่ 4.1 ผู้จัดทำใช้วัตถุดิบทั้งหมดที่มีอยู่ในแผนกครัวเบเกอรี่และครัวยุโรปดังนั้นเมนูซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก จึงไม่มีต้นทุนในการผลิต

4.2 การประเมินผล

หลังจากที่คณะผู้จัดทำได้ทดลองการทำซูเฟล่แล้ว จึงได้มีการสร้างแบบสอบถามเพื่อสำรวจความพึงพอใจ โดยเก็บข้อมูลแบบสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากบุคคลากรภายในสถานประกอบการ โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ แผนกครัว ทั้งหมด 10 คน โดยแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 หัวข้อ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ตำแหน่ง
2. ระดับความพึงพอใจ ในหัวข้อนี้ จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน
ส่วนที่ 1 ทางด้านคุณภาพของซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก
ส่วนที่ 2 การนำวัตถุดิบมาใช้ได้จริง
3. ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาในการทำเมนูซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก

หลังจากผู้จัดทำได้รับข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลดังกล่าวมาหาค่าทางสถิติ โดยใช้ การหาค่าร้อยละ เมื่อได้ผลการวิเคราะห์ทางสถิติดังกล่าวมาแล้ว ผู้วิจัยได้หาค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบน และนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลความหมายแสดงถึงความพึงพอใจ ซึ่งจะสามารถอธิบายถึงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามได้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การหาค่าร้อยละ

$$\text{ค่าร้อยละของสิ่งที่สนใจ} = \frac{\text{จำนวนของสิ่งที่สนใจ}}{\text{จำนวนทั้งหมด}} \times 100$$

2. การหาค่าเฉลี่ย

$$\bar{X} = \frac{X_1 + X_2 + X_3 + \dots + X_n}{n}$$

เมื่อ \bar{X} คือ ค่าเฉลี่ย

X_i คือ ค่าของข้อมูลตัวที่ i

n คือ จำนวนข้อมูลทั้งหมดที่มี

3. การหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$S.D. = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ S คือ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง

X คือ ข้อมูลหรือคะแนนแต่ละตัว

n คือ จำนวนข้อมูลทั้งหมดที่มี

เกณฑ์การใช้ในการแปลความหมายแสดงความพึงพอใจโดยรวม

ค่าเฉลี่ย(\bar{x})	ระดับความพึงพอใจ
1.00-1.50	น้อยที่สุด
1.51-2.50	น้อย
2.51-3.50	ปานกลาง
3.51-4.50	มาก
4.51-5.00	มากที่สุด

จากการคำนวณผลสำรวจความพึงพอใจ ชูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก ทั้ง 2 ส่วน ได้ผลการประเมิน ดังนี้

4.2.1 ผลการประเมิน

4.2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้าน เพศ อายุ ตำแหน่ง ดัง ตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)	
เพศ	ชาย	8	80.00
	หญิง	2	20.00
	รวม	10	100.00
อายุ	21-30	8	80.00
	31-40	0	00.00
	41-50	0	00.00
	51-60	2	20.00
	รวม	10	100.00
ตำแหน่ง Commis	5	50.00	

Demi-Chef	3	30.00
Chef De Parti	0	00.00
Sous Chef/Chef	2	20.00
รวม	10	100.00

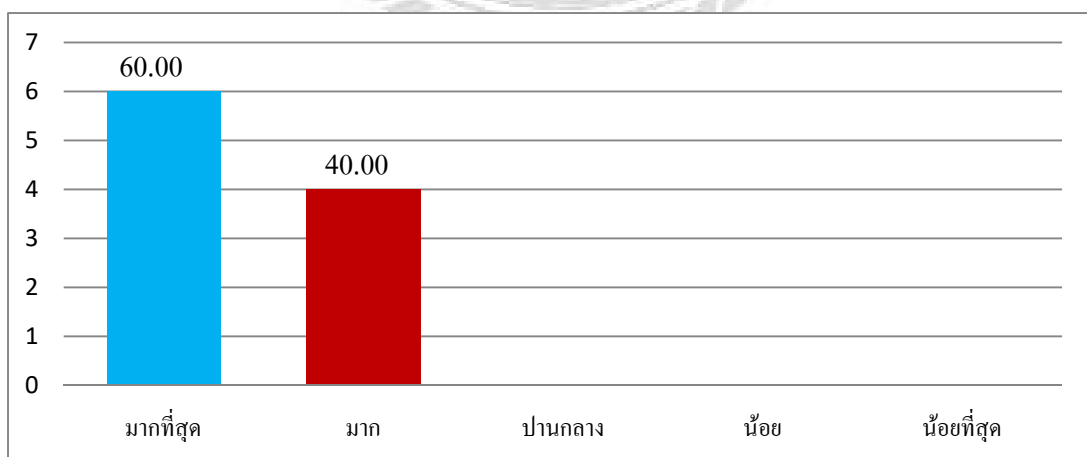
จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 80.00 มีอายุระหว่าง 21-30 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.00 เป็นพนักงานในตำแหน่ง Commis มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00

4.2.1.2 ผลการประเมินระดับความพึงพอใจ

จากการดำเนินโครงการเรื่อง ซูเฟลล์ แฮมและไส้กรอก (Soufflé Ham&Sausage) ได้ทำการประเมินทางด้านคุณภาพของซูเฟลล์และด้านการนำวัตถุดิบมาใช้ได้จริง โดยกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 10 คน มีผลดังนี้ จากการประเมินด้านคุณภาพของซูเฟลล์ มีผลดังต่อไปนี้

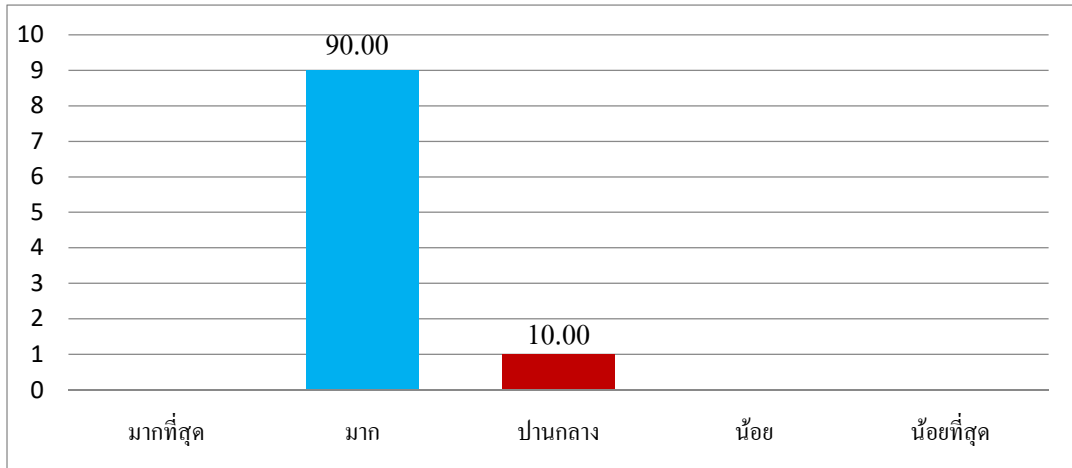
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่าความพึงพอใจด้านสีของซูเฟลล์ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 60.00 และระดับมากคิดเป็นร้อยละ 40.00 ดังรูปที่ 4.14



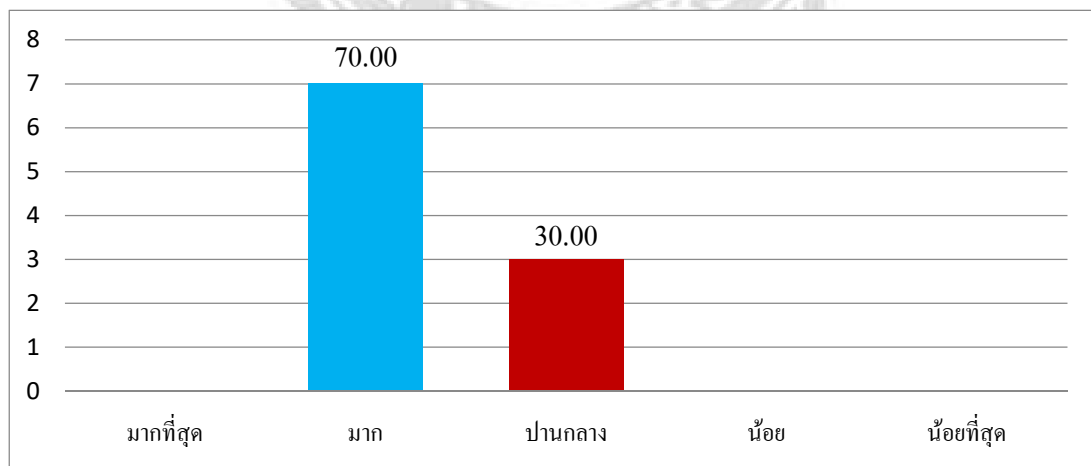
รูปที่ 4.14 กราฟแสดงระดับความพึงพอใจด้านสีของซูเฟลล์

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจด้านความสวยงามของ
ซูเฟล่ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 90.00 และระดับปานกลาง
 คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดังรูปที่ 4.15



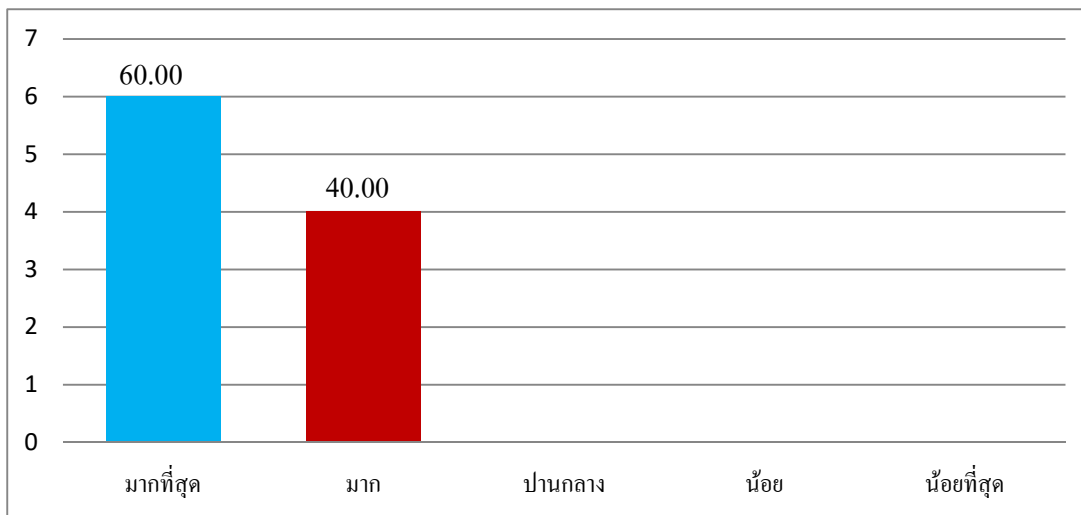
รูปที่ 4.15 กราฟแสดงระดับความพึงพอใจด้านความสวยงามของซูเฟล่

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจด้านกลิ่นของ**ซูเฟล่** ผู้ตอบ
 แบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 70.00 และระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ
 30.00 ดังรูปที่ 4.16



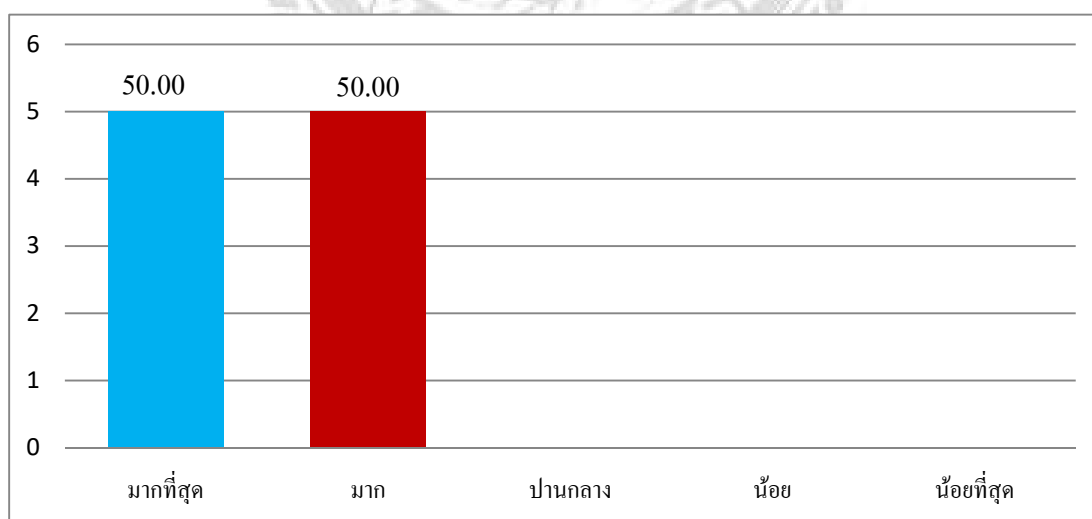
รูปที่ 4.16 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของซูเฟล่

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจด้านรสชาติของซูเฟล่ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 60.00 และระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 40.00 ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติของซูเฟล่

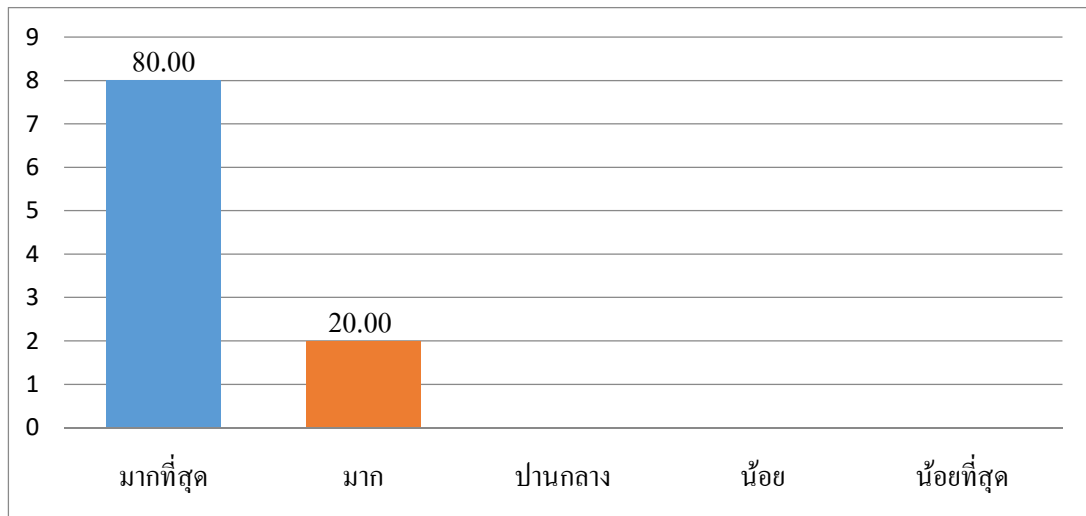
จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจด้านความนุ่มฟูของซูเฟล่ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 50.00 และระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 50.00 ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านความนุ่มฟูของซูเฟล่

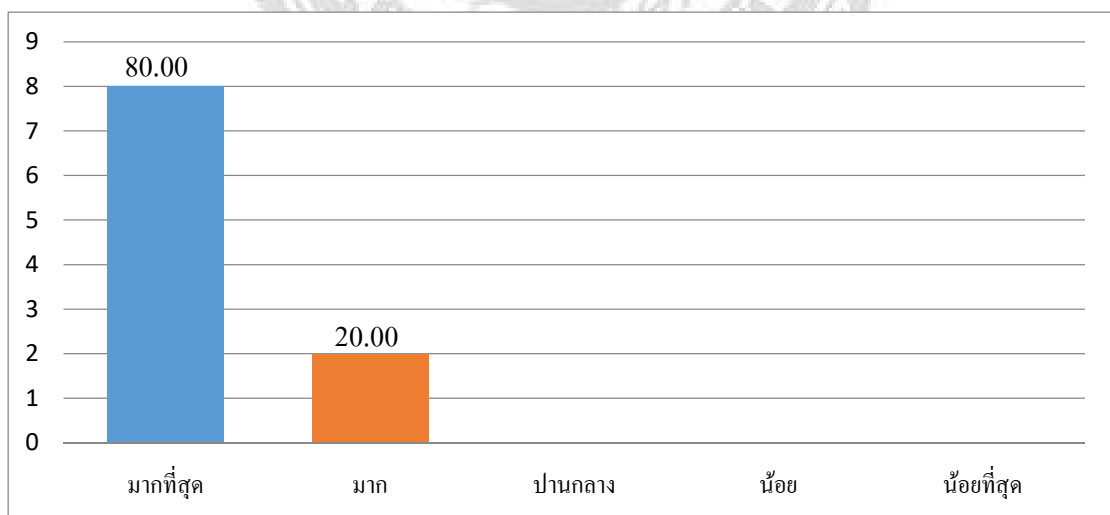
ส่วนที่ 2 คะแนนความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการนำวัสดุคืบไข่ ขาวที่เหลือมาทำเป็นซูเฟล่ในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 80.00 และระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.19



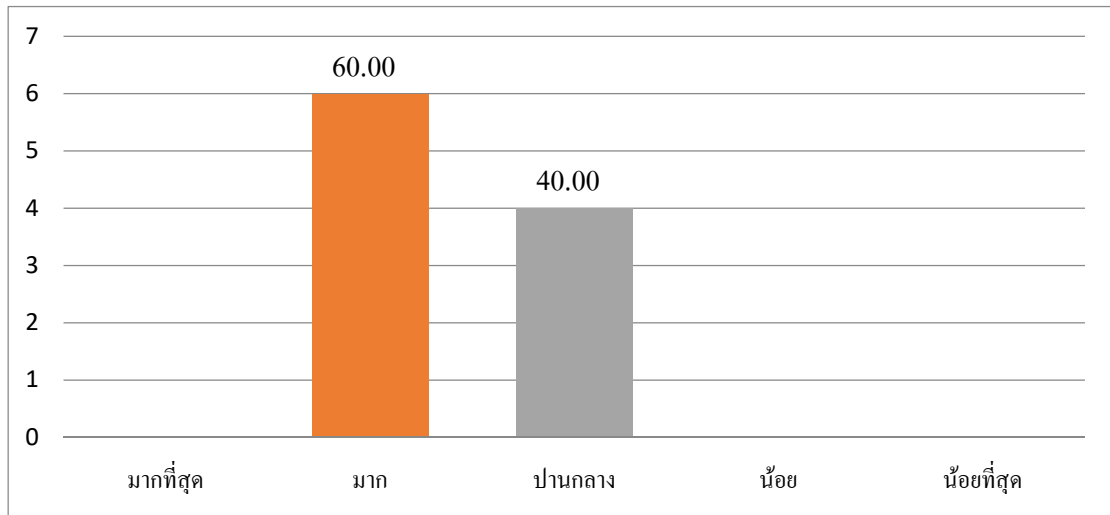
รูปที่ 4.19 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการนำวัสดุคืบไข่ขาวที่เหลือมาทำเป็นซูเฟล่

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับเมนูนี้สามารถลดปริมาณวัสดุคืบไข่ขาวที่เหลือลงได้ในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 80.00 และระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.20



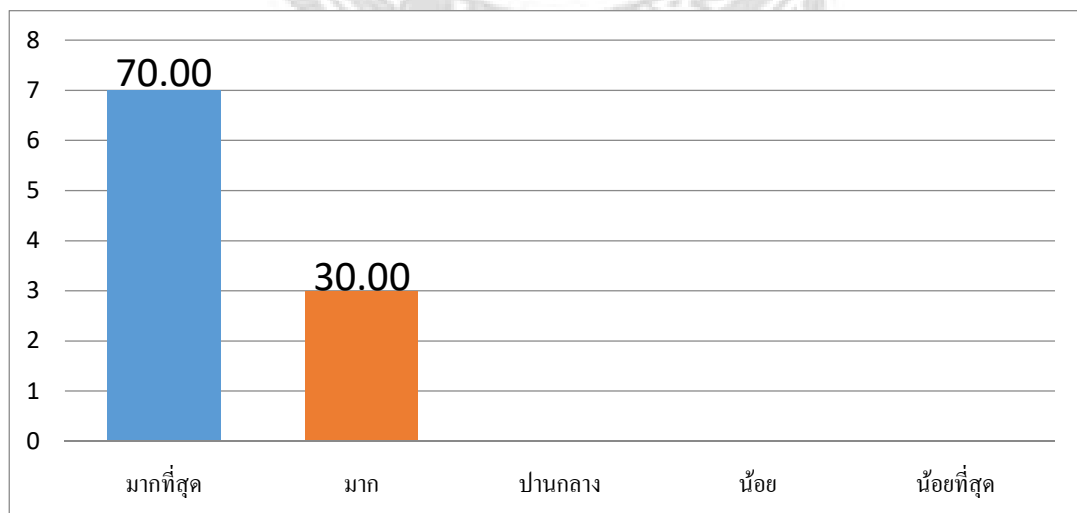
รูปที่ 4.20 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการเมนูนี้สามารถลดปริมาณวัสดุคืบไข่ขาวที่เหลือลงได้

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสมหรือไม่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60.00 และระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 40.00 ดังรูปที่ 4.21



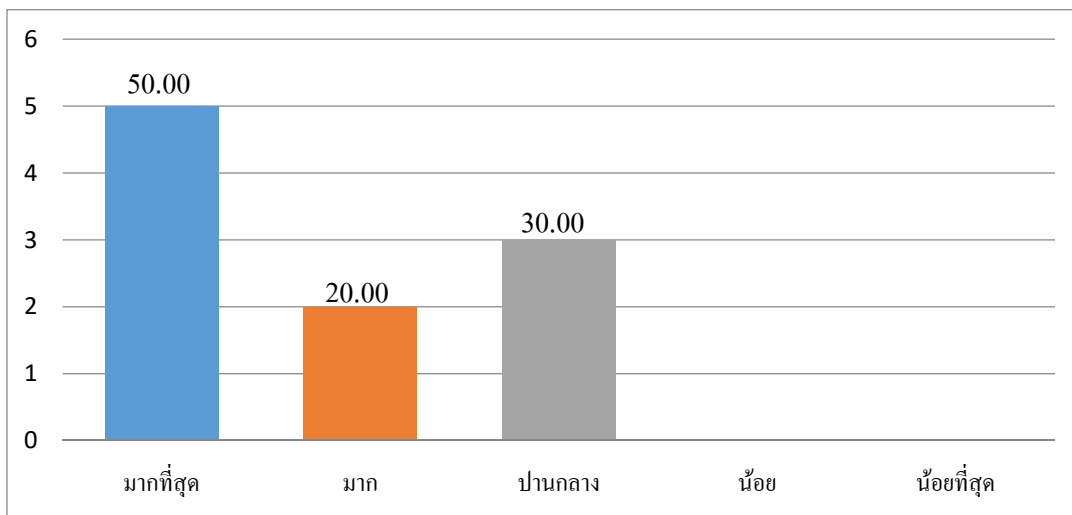
รูปที่ 4.21 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสมหรือไม่

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับสามารถนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรมได้ในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 70.00 และระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.00 ดังรูปที่ 4.22



รูปที่ 4.22 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับสามารถนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรมได้

จากการประเมินผลการตอบแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการรับประทานอาหารเช้าร่วมกับกาแฟในระดับมากที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 50.00 และระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 30 ดังรูปที่ 4.23



รูปที่ 4.22 กราฟแสดงความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นด้วยกับการรับประทานอาหารเช้าร่วมกับกาแฟได้

4.3 การแปลความพึงพอใจ

4.3.1 คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจด้านคุณภาพของซูเฟล่ ดังตารางที่ 4.3
 ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของซูเฟล่

ความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย \bar{X}	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน SD	ระดับความพึงพอใจ
1. สีของซูเฟล่	4.60	0.52	มากที่สุด
2. กลิ่นของซูเฟล่	3.90	0.32	มาก
3. ความสวยงามของซูเฟล่	3.70	0.48	มาก
4. รสชาติของซูเฟล่	4.60	0.52	มากที่สุด
5. ความนุ่มฟูของซูเฟล่	4.50	0.53	มากที่สุด

สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามโครงการเรื่อง ซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก(Soufflé Ham & Sausage) พบว่า คุณภาพของซูเฟล่ ด้านสีของซูเฟล่ ด้านรสชาติของซูเฟล่

รองลงมาคือ ด้านความนุ่มฟูของซูเฟล่ โดยรวมแล้ว มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนด้านกลิ่นของซูเฟล่ และด้านความสวยงามของซูเฟล่ โดยรวมแล้ว มีระดับความพึงพอใจมาก

4.3.2 การประเมินความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง

คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง

ความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)	ระดับความพึงพอใจ
1. การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซูเฟล่	4.80	0.42	มากที่สุด
2. คุณคิดว่าเมนูนี้สามารถลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้	4.80	0.42	มากที่สุด
3. คุณคิดว่าการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสมหรือไม่	3.60	0.52	มาก

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)	ระดับความพึงพอใจ
4. สามารถนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรมได้	4.70	0.48	มากที่สุด
5. รับประทานเป็นอาหารเข้ากับกาแฟได้	4.20	0.92	มาก

สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามโครงการเรื่อง ซูเฟล่ แฮม และไส้กรอก(Soufflé Ham & Sausage) ความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง ด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซูเฟล่ และด้านความคิดเห็นคุณคิดว่าเมนูนี้สามารถลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้ รองลงมาคือ ด้านความคิดเห็นสามารถนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรม ได้โดยรวมแล้ว มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนด้านความคิดเห็นคุณคิดว่าการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสมหรือไม่ และ ด้านความคิดเห็นรับประทานเป็นอาหารเข้ากับกาแฟ ได้โดยรวมแล้ว มีระดับความพึงพอใจมาก

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ลองทำซุฟเล่แฮมและไส้กรอกในครั้งที่ 1 โดยใช้อุณหภูมิในการอบ 180 องศา และใช้เวลาในการอบ 15 นาที ผลที่ได้ซุฟเล่สุกเกินไปจนเกือบไหม้ จึงได้ทดลองทำในครั้งที่ 2 โดยการใช้อุณหภูมิ 180 องศา เท่าเดิม และลดเวลาในการอบเป็น 10 นาที ผลที่ได้คือตัวซุฟเล่สุกด้วยทั่วถึงและมีความนุ่มฟูตามที่ต้องการ คณะผู้จัดทำได้ให้พนักงานในแผนกครัวทำแบบสอบถามความพึงพอใจด้านคุณภาพของซุฟเล่และการนำวัตถุดิบไข่ขาวมาใช้ได้จริงเป็นจำนวน 10 คน

5.1.1 สรุปผล

ผลการประเมินแบบสอบถามด้านคุณภาพของซุฟเล่ พบว่า สีของซุฟเล่ รสชาติของซุฟเล่ และความนุ่มฟูของซุฟเล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.60 , 4.60 และ 4.50 ตามลำดับ กลิ่นของซุฟเล่ และ ความสวยงามของซุฟเล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.90 และ 3.70 ตามลำดับ

ผลการประเมินแบบสอบถามในส่วนที่สอง พบว่า การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซุฟเล่ การลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้ และการนำซุฟเล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 , 4.80 และ 4.70 ตามลำดับ การรับประทานเป็นอาหารเข้ากับกาแฟ และการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซุฟเล่เหมาะสมหรือไม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 , 3.60 ตามลำดับ ซึ่งผลการทดสอบตรงไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

5.1.2 ปัญหาของโครงการ

เนื่องจากการทำซุฟเล่แฮมและไส้กรอก ต้องใช้เวลาศึกษาข้อมูลและฝึกฝนวิธีในการทำ คณะผู้จัดทำโครงการอาจยังทำรสชาติของตัวซุฟเล่ได้ยังไม่ดีพอเนื่องจากคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ ต้องใช้ระยะเวลาฝึกฝนและเรียนรู้มากกว่านี้

5.1.3 การแก้ไข้ปัญหา

ควรจดจำและฝึกฝนเทคนิคต่างๆที่ใช้ภายในครัว และจำรสชาติของวัตถุดิบต่างๆ เพื่อมาปรับใช้ กับ เมนูและหากไม่เข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมายควรสอบถามจากพนักงานพี่เลี้ยงภายในครัว เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพและบรรลุตามเป้าหมายและได้มาตรฐาน เพราะคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำอาหารควรสังเกตและศึกษาระบบต่างๆภายในครัวและควรทำงานด้วยความระมัดระวังเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่แผนกครัว โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ ในตำแหน่ง Trainee ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 เป็นระยะเวลา 4 เดือน ทำให้ได้เรียนรู้เทคนิคในการจับมีดและการหันผักเพื่อเตรียมในการทำในเมนูต่างๆ และได้เรียนรู้ระบบงานครัวโรงแรมว่ามีการบริหารจัดการอย่างไร มีการคิดเมนูขึ้นมาอย่างไร รู้วิธีการจัดไลน์อาหารให้หน้ารับประทานต้องจัดอย่างไร ได้เกิดการคิดว่าถ้าหากวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันสามารถนำมาดัดแปลงและนำมาใช้ประโยชน์อย่างไร ได้บ้างจึงเกิดเป็นเมนูชูเฟลล์แฮมและไส้กรอก ขึ้นมา และสิ่งสำคัญที่สุดคือความปลอดภัยเราต้องทำงานอย่างมีสติและมีความระมัดระวังเพื่อไม่ให้เกิดอุบัติเหตุต่อตนเองและผู้อื่น

5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจ

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาคณะผู้จัดทำมักจะพบปัญหาในเรื่องของอุบัติเหตุจากการทำงาน เช่น การเกิดบาดแผลจากการหันของการถูกของมีคมบาดเป็นต้นและปัญหาเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับวัตถุดิบเนื่องจากเป็นสิ่งที่คณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์และต้องใช้เวลาปรับตัวเพื่อเรียนรู้

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ในการปฏิบัติงานในส่วนงานของครัวค่อนข้างที่จะต้องใช้เทคนิคมากดังนั้นควรมี การเตรียมตัวและฝึกฝนเทคนิคต่างๆที่ใช้ภายในครัว เช่น การจับมีด การหันผัก ในการทำงานในแผนกครัวมีการใช้คำศัพท์เฉพาะจึงควรศึกษาคำศัพท์เบื้องต้นที่ใช้ภายในครัว และต้องมีความอดทนเพราะต้องยืนนานและมีใจรักในการทำอาหารหรือทำงานในครัวมาก การฝึกสหกิจศึกษาควรปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัดเพื่อเป็นการไม่ให้มีผลเสียต่อตนเองและมหาวิทยาลัยและการปฏิบัติงานต้องไม่ประมาทมีสติและมีความระมัดระวังอยู่ตลอดเวลาเพื่อความปลอดภัย

เอกสารอ้างอิง

- แคช พุทธรบุตร หนูยัง. (2558). *ครัวบ้านพิมพ์*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://www.pim.in.th/side-dish-by-chicken/987-egg-souffl>
- เจ เอ็น เครื่องครัว. (2559). วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<http://www.jnkitchenware.com/product/3828/%E0%B9%84%E0%B8%A1%E0%B9%89%E0%>
- บริษัท สเปเชียล ฟู้ด จำกัด. (2552). วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://specialfood.co.th/item/355->
- ปรางวลัย พูลทวิ. (2561). *THE MOMENTUM*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://themomentum.co/kitchenpedia-butter/>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานพนนท์. (ม.ป.ป.). *Food Network Solution*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก, <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2997/egg-whiteSiamhealth.net>
- Siamhealth.net. (n.d.). *Egg Diff*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_diff.html
- Honestdocs. (2552). *salt-production-and-benefits*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>
- Jeban.com. (2558). *ไข่เจียวฟูเฟล่*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://www.jeban.com/topic/189358>
- Kitchenware Market.com. (2559). *กะละมังสแตนเลส*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
http://www.kitchenwaremarket.com/oscommerce/catalog/index.php?cPath=27_34_82
- Lazada. (2562). *เตาอบตั้งโต๊ะ*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<https://www.lazada.co.th/products/electrolux-15-eot3805k-i160569742-s193372919.html>
- เกร็ดน่ารู้สิ่งที่คุณไม่ควรมองข้าม เพราะคุณอาจพลาดสิ่งดีๆ ในชีวิต. (2562). วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก, <https://www.okcbombing.net/%E0%B8%81%E0%B8%2%E0%B8%A3%E0%B8%9C%E0%B>
- SABUYSABUY. (2559). *ตะกร้อมือ*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<http://www.sabuysabuy.com/index.php?ac=article&at=list&tid=69>
- Yam's Tasty Journey. (2555). *การตีไข่ขาวให้ตั้งยอด*. วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,
<http://yamstastyjourney.blogspot.com/>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
คุณภาพซูเฟล่					
1. สีของซูเฟล่					
2. กลิ่นของซูเฟล่					
3. ความสวยงามของซูเฟล่					
4. รสชาติของซูเฟล่					
5. ความนุ่มฟูของซูเฟล่					
การวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือในแผนกรับเบอร์มาใช้ประโยชน์ได้จริง					
6. การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซูเฟล่					
7. คุณคิดว่าเมนูนี้สามารถลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้					
8. คุณคิดว่าการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสม					
9. สามารถนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรมได้					
10. รับประทานเป็นอาหารเช้ากับกาแฟได้					

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็น หรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



ภาพขณะปฏิบัติงานและการนิเทศของอาจารย์









ภาคผนวก ค

คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษาของโครงการ “ซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก”

จากที่คณะผู้จัดทำได้สัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ ซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก พนักงานที่ปรึกษามีความคิดเห็นว่า สามารถนำวัตถุดิบที่เหลือเหล่านั้นมาใช้ได้จริง และสามารถลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือภายในครัวลงได้ และนอกเหนือจากเมนูซูเฟล่แล้วยังสามารถนำวัตถุดิบดังกล่าวไปประยุกต์เป็นเมนูอื่นได้อีกแต่ว่านักศึกษาอาจยังมีประสบการณ์น้อยต้องใช้เวลาฝึกฝนและพัฒนาต่อไป



(.....*วราวัฒน์ เอี่ยมงาม*.....)

นายกรวัฒน์ เอี่ยมงาม

พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง

ซูเฟล่ แฮมและไส้กรอก

Soufflé Ham & Sausage

นฤมล สิทธิวงศ์, ฐานันดร ประทวน

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

E-mail : narumol.sit@siam.edu , thanandon.pra@siam.edu

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ซูเฟล่แฮมและไส้กรอก มีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณไข่ขาว แฮม และไส้กรอก ที่เหลือจากครัวเบเกอรี่ และครัวยุโรป คณะผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ 1.ด้านคุณภาพของซูเฟล่ และ 2. ด้านความคิดเห็นการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือมาใช้ประโยชน์ได้จริง โดยเก็บข้อมูลจากบุคคลากรแผนกครัว จำนวน 10 ชุด

ผลการประเมินแบบสอบถามส่วนแรกพบว่า สีของซูเฟล่ รสชาติของซูเฟล่ และความนุ่มฟูของซูเฟล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.60 , 4.60 และ 4.50 ตามลำดับ กลิ่นของซูเฟล่ และ ความสวยงามของซูเฟล่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.90 และ 3.70 ตามลำดับ ผลการประเมินแบบสอบถามในส่วนที่สอง พบว่า การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซูเฟล่ การลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้ และการนำซูเฟล่มาใส่ในรายการอาหารของโรงแรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 , 4.80 และ 4.70 ตามลำดับ การรับประทานเป็นอาหารเช้างคู่กับกาแฟ และการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟล่เหมาะสมหรือไม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 , 3.60 ตามลำดับ ซึ่งผลการทดสอบตรงไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

คำสำคัญ : ซูเฟล่/แฮม/ไส้กรอก/ไข่ขาวที่เหลือ

Abstract

The project of Cooperation Education in the title of Soufflé Ham and Sausage has the objective to reduce the quantities of egg white, ham and sausages remaining from the Bakery and the European kitchen. Thus, the researchers have made questionnaires to take satisfaction classifying into 2 parts: 1. Quality of Soufflé and 2. Opinions to bring the material of remaining egg white to apply by collecting information from the employee in the Kitchen Department with totals of 10 series.

According to the first part of questionnaire results, it was found that the colors, the taste and the softness with fullness of Soufflé were in the most satisfaction level with the mean of 4.60, 4.60 and 4.50, respectively. Similarly, according to the smell and the beauty of Soufflé they were in excellent satisfaction level with mean of 3.90 and 3.70, respectively. In addition, according to the second part of questionnaire results it was found that bringing the material of egg white to make the Soufflé by reducing the quantities of the egg white to waste and creating the Soufflé by putting in additional the food of the hotel were in the most satisfaction level with mean of 4.80, 4.80 and 4.70, respectively. What's more, having breakfast with coffee and bringing ham and sausages to be in a mixture of Soufflé in a suitable way were in the most satisfaction level with means of 4.20, 3.60, respectively. As the result, the testing is according to the objective for the research.

Keywords : Soufflé /Ham/Sausage/Remaining

Egg White

ที่มาของปัญหา

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ ตั้งอยู่ในเขตประตูน้ำอันรื่นรมย์ ในทำเลที่ตั้งอันโดดเด่นใจกลางเมืองการช้อปปิ้ง เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีลูกค้าเข้าใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ทั้งในส่วนของกาใช้บริการห้องพักและการเข้ามาใช้บริการห้องอาหาร

ปัจจุบันห้องอาหารของ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ ได้รับความนิยมนจากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการเพราะเป็นห้องอาหารหลักสำหรับสำหรับรับประทานอาหารในทุกมื้อและส่วนใหญ่จะจัดห้องอาหารในรูปแบบของอาหารบุฟเฟ่ต์เพื่อบริการสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรม ทำให้ในแต่ละวันจึงต้องมีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหารไว้สำหรับลูกค้า ดังนั้นจึงทำให้เมนูอาหารในแต่ละวันของทางโรงแรมได้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก

คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่แผนกครัว ในแต่ละวัน ผู้ปฏิบัติงานจะต้องทำการจัดเตรียมวัตถุดิบต่างๆ ในการประกอบอาหารเพื่อให้บริการสำหรับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการจากการที่ได้จัดเตรียมวัตถุดิบต่างๆ คณะผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาภายในครัวนั่นก็คือ ไข่ขาวจากครัวเบเกอรี่ที่เหลือปริมาณ 3 ลิตรต่อวัน และไส้กรอกหมูกับแฮมหมูจากครัวยุโรปนั้นเหลือปริมาณ 500 กรัมต่อวัน

จากที่กล่าวมาข้างต้น คณะผู้จัดทำจึงได้ปรึกษานักงานพี่เลี้ยงในเรื่องของการที่จะนำวัตถุดิบเหลือใช้ภายในครัวเบเกอรี่ ครัวยุโรป ครัวไทยมาประยุกต์ให้เป็นเมนูสไตล์ฝรั่งเศส โดยใช้วัตถุดิบที่เหลือก็คือไข่ขาว ไส้กรอกหมู และแฮมหมูมาทำเป็น เป็นลดปริมาณไข่ขาวที่เหลือจากครัวเบ

เกอรี่ และเพื่อเป็นเมนูใหม่สำหรับแขกเนื่องจากทางโรงแรมมีลูกค้าชาวยุโรปเข้าพักเป็นจำนวนมาก

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1 ลดปริมาณไข่ขาวที่เหลือจากครัวเบเกอรี่และไส้กรอกหมูกับแฮมหมูจากครัวยุโรป
- 2 เพื่อเพิ่มเมนูให้กับทางโรงแรมนำไปจัดอาหารตอนเช้า

ขอบเขตของโครงการ

1 ขอบเขตด้านประชากร

บุคลากรแผนกครัว โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเต็ล ประตูน้ำ

2 ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์โฮเต็ล ประตูน้ำ

3 ขอบเขตด้านเวลา

7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1 ปริมาณวัตถุดิบที่เหลือภายในครัวลดลงและใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- 2 ได้เมนูเพิ่มในการจัดอาหารตอนเช้า

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- 1 ศึกษาเอกสารที่ใช้จัดทำโครงการ
- 2 ศึกษาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้ไข
- 3 เมื่อทราบปัญหาแล้วจึงคิดเป็นเมนู
- 4 ทดลองทำอาหารจริงตามสูตรที่กำหนด
- 5 นำคำแนะนำจากพี่พนักงานมาปรับ รสชาติ
- 6 ทำการประเมินผลโดยใช้แบบสอบถาม

สรุปผลโครงการ

ผลการประเมินแบบสอบถามด้านคุณภาพของซูเฟลต์ พบว่า สีของซูเฟลต์ รสชาติของซูเฟลต์ และความนุ่มฟูของซูเฟลต์ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.60 , 4.60 และ 4.50 ตามลำดับกลิ่นของซูเฟลต์ และ ความสวยงามของซูเฟลต์ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.90 และ 3.70 ตามลำดับ

ผลการประเมินแบบสอบถามในส่วนที่สอง พบว่า การนำวัตถุดิบไข่ขาวมาทำเป็นซูเฟลต์ การลดปริมาณวัตถุดิบไข่ขาวที่เหลือลงได้ และการนำซูเฟลต์มาใช้ในรายการอาหารของโรงแรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.80 , 4.80 และ 4.70 ตามลำดับ การรับประทานเป็นอาหารเข้าคู่กับกาแฟ และการนำแฮมและไส้กรอกมาเป็นส่วนผสมของซูเฟลต์เหมาะสมหรือไม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.20 , 3.60 ตามลำดับ ซึ่งผลการทดสอบตรงไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประตูน้ำ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในแผนกครัว และสามารถทำให้รายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี จึงขอขอบคุณ ผู้สนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- 1.คุณกรวัฒน์ เอี่ยมงาม ตำแหน่ง Sous Chef
- 2.อาจารย์อัคร ณะศิริงกุล (อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

แฉช พุทธบุตร หนูยัง.(2558). *ครัวบ้านพิมพ์* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://www.pim.in.th/side-dish-by-chicken/987-egg-souffl>

เจ เอ็น เครื่องครัว.(2559).วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<http://www.jnkitchenware.com/product/3828/%E0%B9%84%E0%B8%A1%E0%B9%89%E0%>

บริษัท สเปเชียล ฟู้ด จำกัด.(2552). วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

[https://specialfood.co.th/item/355-ปรางวลัย พูลทวี.\(2561\).THE MOMENTUM](https://specialfood.co.th/item/355-ปรางวลัย พูลทวี.(2561).THE MOMENTUM) วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://themomentum.co/kitchenpedia-butter/>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์,และนิธิยา รัตนาปนนท์.(ม.ป.ป.) Food Network Solution

วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2997/egg-whiteSiamhealth.net>

Siamhealth.net (n.d.) *Egg Diff* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_dif.html

Honestdocs. (2552) *salt-production-and-benefits* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://www.honestdocs.co/salt-production-and-benefits>

Jeban.com. (2558). *ไข่เจียวฟูเฟลว* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://www.jeban.com/topic/189358>

Kitchenware Market.com. (2559). *กระดาษล้างสแตนเลส* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

http://www.kitchenwaremarket.com/oscommerce/catalog/index.php?cPath=27_34_82

Lazada. (2562). *เตาอบตั้งโต๊ะ* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://www.lazada.co.th/products/lectrolux-15-eot3805k-i160569742-s193372919.html>

34OKC – BOMBเกร็ดน่ารู้สิ่งที่คุณไม่ควรมองข้าม เพราะคุณอาจพลาดสิ่งดีๆ ในชีวิต. (2562). วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<https://www.okcbombing.net/%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%9C%E0%B>

SABUYSABUY. (2559) *ตะกร้อมือ* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<http://www.sabuysabuy.com/index.php?ac=article&at=list&tid=69>

Yam's Tasty Journey. (2555) *การตีไข่ขาวให้ตั้งยอด* วันที่สืบค้น 29 มกราคม 2562 จาก,

<http://yamstastyjourney.blogspot.com/>



ภาคผนวก จ



ซูเฟล่แฮมและไส้กรอก

Soufflé Ham and Sausage

สถานประกอบการ : โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ โฮเทล
ประจวบคีรีขันธ์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ อัคร ณะศิริรุ่งกุล

ชื่อนักศึกษา : นางสาวนฤมล สิทธิวงษ์ 5804400012

นายฐานันดร ประทวน 5804400017



ความสำคัญของปัญหา

คณะผู้จัดทำได้เห็นปัญหาภายในครัวนั้นก็คือไข่ขาวจากครัวเบเกอร์รี่ที่เหลือปริมาณ 3 ลิตรต่อวัน และไส้กรอกหมักกับแฮมหมูจากครัวยุโรปนั้นเหลือปริมาณ 500 กรัมต่อวัน

วัตถุประสงค์

- 1 ลดปริมาณไข่ขาวที่เหลือจากครัวเบเกอร์รี่และไส้กรอกหมักกับแฮมหมูจากครัวยุโรป
- 2 เพื่อเพิ่มเมนูให้กับทางโรงแรมนำไปจัดอาหารตอนเช้า

ขั้นตอนและวิธีการทำ

1. แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจาก

2. ตีไข่ขาวให้ตั้งยอด

3. ปรงรสนไข่แดงแล้ววนให้เข้า

4. ผสมไข่แดงลงในไข่ขาวแล้วตะล่อมให้เข้า

5. นำแฮมและไส้กรอกใส่ลงในถ้วยแล้วนำไข่ใส่ลงไปให้พอดีขอบถ้วยแล้วนำเข้าเตาอบ

สรุปผล

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงาน ณ โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ โฮเทล ประจวบคีรีขันธ์ คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็น วัตถุประสงค์ไข่ขาวและแฮมกับไส้กรอกที่เหลือเป็นจำนวนมากจึงนำมาทำเป็นเมนูซูเฟล่ขึ้นมาเพื่อลดปริมาณไข่ขาวและแฮมกับไส้กรอกลง คณะผู้จัดทำได้แจกแบบสอบถามให้พนักงานพบว่าพนักงานส่วนใหญ่ นั้นมีความพอใจอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.60



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400012

ชื่อ-สกุล : นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ปัจจุบัน : 154/61 ถนนริมทางรถไฟเก่า แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร

เบอร์ติดต่อ : 095-595-3346



รหัสนักศึกษา : 5804400017

ชื่อ-สกุล : นายฐานันดร ประทวน

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ปัจจุบัน : 97 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร

เบอร์ติดต่อ : 095-537-9003

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400012
ชื่อ-สกุล : นางสาวนฤมล สิทธิวงศ์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ปัจจุบัน : 154/61 ถนนริมทางรถไฟเก่า แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร
เบอร์ติดต่อ : 095-595-3346



รหัสนักศึกษา : 5804400017
ชื่อ-สกุล : นายฐานันดร ประทวน
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ปัจจุบัน : 97 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร
เบอร์ติดต่อ : 095-537-9003