



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ครัวซองต์พะแนงลาวา

Croissant Panang Lava

โดย

นางสาวสุชานารถ อุษาปัญญากุล 5804400033

นางสาวเกศรา หล้านาม 5804400080

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ครัวซองต์พะเนงลาวา
Croissant Panang Lava
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุชานารด อุษาปัญญากุล
 นางสาวเกศรา หล้านาม
ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการ โรงแรมและ
การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ



[Signature]
.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ)

[Signature]
.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายอนุศักดิ์ อัมพันแสง)

[Signature] *[Signature]*
.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ปิยชิตา กังวานสิทธิ์)

[Signature]
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: ครั้วของดีพะเนางลาวา
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวสุชานารถ อุษาปัญญากุล : นางสาวเกศรา หล้านาม
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2561

บทคัดย่อ

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีมาตรฐานในการให้บริการ ด้านห้องพัก ด้านห้องอาหารต่างๆ ทางคณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกครัว แบ่งออกเป็น 2 ครัว ได้แก่ ครัวไทย และครัวเบเกอรี่ ซึ่งได้รับมอบหมายให้ดูแลรายการบุฟเฟต์ช่วงเช้า ได้สังเกตเห็นว่าภายในครัวมีวัตถุดิบที่เหลือใช้ จากรายการอาหารบุฟเฟต์เป็นจำนวนมาก จึงคิดหาแนวทางแก้ไขในการทิ้งวัตถุดิบที่เหลือใช้ โดยการนำวัตถุดิบที่เหลือมาสร้างสรรค์เป็นเมนูตัวใหม่นั้นคือ เมนูครั้วของดีพะเนางลาวา

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ ที่สร้างรายได้ให้แก่ทางโรงแรมในอนาคต และลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในครัวเบเกอรี่ของโรงแรมอครา กรุงเทพฯ จากนั้นได้นำอาหารให้พนักงานในโรงแรมอครา กรุงเทพฯ จำนวน 30 คน ทดลองชิมและประเมินความพึงพอใจด้านต่างๆ ส่วนใหญ่ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นในระดับมากกับการจัดตกแต่งทานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน ปริมาณอาหารเพียงพอหรือเหมาะสมกับราคา และอาหารมีการใช้วัตถุดิบสดใหม่ ตามลำดับ อย่างไรก็ตามระดับค่าคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจทั้งหมด ได้ค่าเฉลี่ยรวม คือ 3.99

คำสำคัญ : ครั้วของดี/ เบเกอรี่/พะเนางลาวา

Project Title : Croissant Panang Lava
Credits : 5
By : Miss Suchanard Ausapanyagoon
Miss Ketsara Lanam
Advisor : Jinjutha Chaisrisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 2/2018


Abstract

Akara Hotel Bangkok is a 5-star luxury hotel providing rooms and dining rooms. The authors were assigned to work in the kitchen department, whose responsibility was divided into two parts, namely the Thai kitchen and the bakery. Since the authors were responsible to manage morning buffet, they had seen that there were a large amount of remaining ingredients from the buffet. Therefore, they initiated to find solutions to dispose wasted ingredients by creating new menu item titled "Croissant Panang Lava"

The objective of this project was to create new menu item to generate extra income for the hotel and to reduce the amount of wasted ingredients of the bakery of Akara Hotel Bangkok. 30 employees of Akara Hotel Bangkok were asked to taste the created Croissant and to evaluate their satisfaction with the developed menu item. The results showed that most of the respondents had a high level of their opinion towards the attractive dish decoration and the flavor, sufficient and reasonable quality with price, and fresh and new ingredients, respectively. However, the satisfaction with overall menu item was at the highest level with a mean of 3.99.

Keywords: Croissant/Bakery/Croissant Panang Lava

Approved by



.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจศึกษาที่โรงแรมอครา กรุงเทพฯ ฯ ตั้งแต่ วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้แลประสบการณ์ ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลง ได้ด้วยดีจากความร่วมมือและ สนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณ อนุศักดิ์ อัมพันแสง หัวหน้าแผนกครัว
2. อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามมาทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิต ของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาว สุชานารถ อุษาปัญญากุล

นางสาว เกศรา หล้านาม

24 พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับการทำแกงพะแนง	4
2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับครัวซองต์	4
2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับชีส	4
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1.1 ความเป็นมาของพะแนงหมู	6
2.1.2 พริกแกงพะแนง	7
2.1.3 หัวกะทิ	7
2.1.4 เนื้อหมูสันใน	8
2.1.5 ใบมะกรูด	8
2.1.6 ใบโหระพา	9
2.1.7 พริกชี้ฟ้า	9
2.1.8 น้ำตาลมะพร้าว	10
2.1.9 เสดด้าชีส	10
2.2.1 ความเป็นมาของครัวซองต์	11
2.2.2 เกลือ	11
2.2.3 แป้งขนมปัง	12
2.2.4 เนยสดชนิดจืด	12

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
2.2.5 ยีสต์	13
2.2.6 น้ำตาลทราย	13
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อที่ตั้งของสถานประกอบการ	14
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	14
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและบริหารงานขององค์กร	15
3.4 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	15
3.5 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	15
3.6 วิธีการดำเนินงานวิจัย	15
3.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	16
3.9 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	16
3.10 ประวัติความเป็นมาของโรงแรมอครา	16
3.11 แรงบันดาลใจของห้องพัก	17
3.12 คลับเลาจน์โรงแรมอครา กรุงเทพฯ	17
3.13 สระว่ายน้ำ	18
3.14 ร้านอาหาร Fables and Barracuda Roof Top Bar	18
3.15 ห้องอาหาร Ross Kitchen	19
3.16 โรงเรียนสอนทำอาหาร	19
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดโครงการ	20
4.2 วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ในการทำเมนูครัวซองต์พะเนงลาวา	20
4.2.1 ครัวซองต์พะเนงลาวา (Croissant Panang lava)	20
4.2.2 ขั้นตอนการทำพะเนงหมู	21
4.2.3 ครัวซองต์ (Croissant)	22
4.2.4 ขั้นตอนการทำครัวซองต์	23
บทที่ 5 สรุปผลรายงานและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการหรือโครงการวิจัย	34

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ	34
5.1.3 ข้อเสนอแนะ	34
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	34
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	35
5.2.3 ข้อเสนอแนะ	35
บรรณานุกรม	36
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	38
ภาคผนวก ข การปฏิบัติงาน	40
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	43
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	45
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์(ไวนิล)	50
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	52
ภาคผนวก ช แบบบันทึกการปฏิบัติงาน	55



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการทำโครงการครัวซองต์พะเนงลาวา	15
ตารางที่ 4.4.1 ครัวซองต์พะเนงลาวา	30
ตารางที่ 4.4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	31
ตารางที่ 4.4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	31
ตารางที่ 4.4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่งงาน	32
ตารางที่ 4.4.5 แสดงระดับของความชอบในครัวซองต์พะเนงลาวา	33



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1.2 พริกแกงพะเนาง	7
รูปภาพที่ 2.1.3 หัวกะทิ	7
รูปภาพที่ 2.1.4 เนื้อหมูสันใน	8
รูปภาพที่ 2.1.5 ใบมะกรูด	8
รูปภาพที่ 2.1.6 ใบโหระพา	9
รูปภาพที่ 2.1.7 พริกชี้ฟ้า	9
รูปภาพที่ 2.1.8 น้ำตาลมะพร้าว	10
รูปภาพที่ 2.1.9 เซดคำชีส	10
รูปภาพที่ 2.2.1 ครีวซองต์	11
รูปภาพที่ 2.2.2 เกลือ	11
รูปภาพที่ 2.2.3 แป้งขนมปัง	12
รูปภาพที่ 2.2.4 เนยสดชนิดจืด	12
รูปภาพที่ 2.2.5 ยีสต์	13
รูปภาพที่ 2.2.6 น้ำตาลทราย	13
รูปภาพที่ 3.1 โลโก้โรงแรมอครา กรุงเทพฯ	14
รูปภาพที่ 3.2 แผนที่โรงแรมอครา กรุงเทพฯ	14
รูปภาพที่ 3.3 แผนผังโครงสร้างองค์กรของโรงแรมอครา กรุงเทพฯ	15
รูปภาพที่ 3.4 นายอนุศักดิ์ อัมพันธ์แสง	16
รูปภาพที่ 3.5 ลีอบบี้โรงแรมอครา กรุงเทพฯ	16
รูปภาพที่ 3.6 ห้องอคราศิลค์ซ์	17
รูปภาพที่ 3.7 คลับเลาจน์โรงแรมอครา กรุงเทพฯ	17
รูปภาพที่ 3.8 สระว่ายน้ำโรงแรมอครา กรุงเทพฯ	18
รูปภาพที่ 3.9 ห้องอาหาร Barracuda	18
รูปภาพที่ 3.10 ห้องอาหาร Ross Kitchen	19
รูปภาพที่ 3.11 โรงเรียนสอนทำอาหาร	19
รูปภาพที่ 4.1 ครีวซองต์พะเนางลาวา (Croissant Panang Lava)	20

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 4.2 คริวของค์	22
รูปภาพที่ 4.3 การผสมแป้งคริวของค์	23
รูปภาพที่ 4.4 การนวดแป้งคริวของค์	23
รูปภาพที่ 4.5 การรีดแป้งคริวของค์	24
รูปภาพที่ 4.6 การพับแป้งคริวของค์	24
รูปภาพที่ 4.7 การพับแป้งคริวของค์	25
รูปภาพที่ 4.8 การพับแป้งคริวของค์	25
รูปภาพที่ 4.9 การพับแป้งคริวของค์	25
รูปภาพที่ 4.10 การรีดแป้งคริวของค์	26
รูปภาพที่ 4.11 การพับแป้งคริวของค์ 3 ทบ	26
รูปภาพที่ 4.12 แป้งคริวของค์แช่เย็นทิ้งไว้ 1 คืน	27
รูปภาพที่ 4.13 การรีดแป้งคริวของค์ให้บาง	27
รูปภาพที่ 4.14 การตัดแป้งคริวของค์	28
รูปภาพที่ 4.15 การตัดแป้งคริวของค์เป็นสามเหลี่ยมให้เท่ากัน	28
รูปภาพที่ 4.16 การยึดมุมแป้งคริวของค์	29
รูปภาพที่ 4.17 การนำคริวของค์เรียงใส่ถาดรูปที่	29
รูปภาพที่ 4.18 การอบคริวของค์	30

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ เป็น โรงแรม 5 ดาว ที่ตั้งบริเวณใจกลางกรุงเทพฯ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ โดยโรงแรมอครา กรุงเทพฯ สามารถเดินทางได้สะดวกโดยขึ้นรถไฟฟ้าลงสถานีพญาไท โรงแรมอครา กรุงเทพฯ มีแขกที่เป็นชาวจีนมาพักเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งอาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารที่คล้ายคลึงกับอาหารไทยเป็นอย่างมาก ส่วนมากแขกที่เป็นชาวจีนชอบรับประทานอาหารไทยเป็นอย่างมาก

คณะผู้จัดทำมีความสนใจทำเมนูอาหารขึ้นมาใหม่ คือ เมนูครัวซองต์พะเนงลาวา เนื่องจากคณะผู้จัดทำได้ศึกษาปฏิบัติงานและสังเกตเห็นในรายการอาหารบุฟเฟต์ช่วงเช้าของทางโรงแรมอครา กรุงเทพฯ มีอาหารในรายการอาหารบุฟเฟต์ที่แขกมาทานอาหารในตอนเช้าในรายการอาหารบุฟเฟต์คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าครัวซองต์ในรายการอาหารบุฟเฟต์เหลือเป็นจำนวนมาก ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดและสนใจทำครัวซองต์พะเนงลาวาขึ้นมา โดยนำครัวไทยกับครัวเบเกอรี่มาผสมผสานกันจึงได้ความคิดเมนูที่แปลกใหม่ ที่สร้างสรรค์ ไม่จำเจกับอาหารที่แบบเดิมๆ และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับโรงแรมที่คณะผู้จัดทำได้ฝึกปฏิบัติงาน

จากการศึกษาการปฏิบัติงานของโรงแรม ได้มีการคิดริเริ่มทำโครงการเกี่ยวกับการทำเมนูครัวซองต์พะเนงลาวา ระหว่างการปฏิบัติงานคณะผู้จัดทำได้เห็นถึงความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำได้ทำการปรึกษากับพี่เลี้ยงเพื่อนำครัวซองต์ที่เหลือจากครัวเบเกอรี่คณะผู้จัดทำได้นำพะเนงหมู มาทำครัวซองต์พะเนงลาวา จึงคิดว่าสร้างสรรค์เมนูที่แปลกใหม่ขึ้นมา เพื่อประหยัดต้นทุนให้แก่กับโรงแรมอครา กรุงเทพฯ เพิ่มความหลากหลายให้กับเมนูอาหารให้ทันสมัย แปลกใหม่ เป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหาร พร้อมทั้งแก้ไขปัญหาวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดคุณค่าและประโยชน์สูงสุด

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้จากห้องครัว มาจัดทำเป็นเมนูใหม่
- 1.2.2 สร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ
- 1.2.3 เพื่อศึกษาวิธีการทำพะแนงครัวซองต์ลาวา

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานในโรงแรมอครา กรุงเทพฯ 30 คน ได้แก่ หัวหน้าแผนกครัว
รองหัวหน้าแผนกครัว ผู้ช่วยก๊ก พนักงานล้างจาน นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562

1.3.4 ขอบเขตด้านเอกสารและข้อมูล

สืบค้นจากเว็บไซต์ของทางโรงแรม บทความ งานวิจัย ทฤษฎี หนังสือ และ
เว็บไซต์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง สอบถามจากบุคลากรภายในโรงแรมอครา กรุงเทพฯ

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 ได้นำวัตถุดิบที่เหลือกลับมาทำประโยชน์โดยการสร้างสรรค์เมนูใหม่
- 1.4.2 เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหาร
- 1.4.3 ลดปริมาณขยะภายในโรงแรม

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการในการสร้างเมนูอาหารครัวซองต์พะแนงลาวา (Croissant Panang Lava) ในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากเอกสารคำว่า วิชาการ บทความ โดยนำเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

- 2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับการทำแกงพะแนง
- 2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับครัวซองต์
- 2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับชีส
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับการทำแกงพะแนง

แกงพะแนง เป็นแกงกะทิที่นิยมมากเมนูหนึ่ง เพราะเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อม และได้กลิ่นหอมของเครื่องเทศ แกงพะแนงหมูเป็นที่ชื่นชอบของชาวต่างชาติ เพราะว่ามีรสชาติที่เค็มนุ่มๆ มีความหวานนำ แล้วก็มีกลิ่นหอมหวานจากกะทิ จึงนับเป็นอาหารจานหนึ่งที่ชาวต่างชาติค่อนข้างจะนิยม นอกจากนี้ยังมีสมุนไพรเล็กน้อย เช่น ใบมะกรูดซึ่งให้ความหอม

แกงพะแนงมีส่วนผสมที่มีประโยชน์มากมาย เช่น ใบโหระพา พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และมะเขือพวง ซึ่งประโยชน์ที่ได้รับมีดังนี้

ใบโหระพา มีสรรพคุณรักษาโรคหัวใจ รักษาอาการปวดศีรษะ โดยใช้ยอดอ่อนต้มน้ำดื่มเป็นชา หรือกินเป็นผักสด ใช้ร่วมกับขิงแก่ไอ และช่วยกระตุ้นการสร้างภูมิคุ้มกัน

พริกชี้ฟ้า ช่วยบรรเทาอาการไข้หวัดและทำให้การหายใจสะดวกขึ้น มีคุณสมบัติช่วยลดน้ำหนักหรือสารกีดขวางระบบทางเดินหายใจอันเนื่องจากการเป็นหวัด

ใบมะกรูด ช่วยขับลม ทำให้เลือดลมไหลเวียนดี ซึ่งในใบมะกรูดจะมีสารบางตัวทำให้รู้สึกผ่อนคลาย

มะเขือพวง มีสรรพคุณหลายประการ เช่น ช่วยเจริญอาหาร ช่วยระบบขับถ่าย บำรุงธาตุ ขับเสมหะ แก้อาหาร ช่วยไล่โลหิตหมุ่นเวียนได้ดี

2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับครัวของต์

ครัวของต์ เป็นขนมที่มีส่วนผสมของเนย ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับพระจันทร์เสี้ยว ใน ปัจจุบันขนมครัวของต์หลายคนนิยมนำมาทานคู่กับ ชา กาแฟ ในตอนเช้า ๆ หอมเนย เนื้อเหนียวนุ่ม แดงยังมีวางขายให้เลือกซื้อมาทานอยู่ทั่วไป นอกจากนี้ ยังมีครัวของต์ที่เป็นมาการ์นสำหรับคนไม่ชอบทานเนย และในปัจจุบันพบว่ามีการนำครัวของต์มาดัดแปลงให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น

2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับชีส

ชีส เป็นวัตถุดิบยอดนิยมในการประกอบอาหาร ทั้งนี้มีชีสหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทานมากมาย เช่น เชดด้าชีส มอสซาเรลลา พาร์มีซานชีส ชีสสวิส บลูชีส เกาดาชีส ชีสแปรรูป

เชดด้าชีส เป็นชีสที่แข็ง มีรสชาติเค็ม นิยมนำมาทานคู่กับขนมปัง แชนวิช แฮมเบอร์เกอร์ แต่เชดด้าชีสจะไม่ยืดเหมือนกับมอสซาเรลลา

มอสซาเรลลา เป็นชีสประเภท Fresh cheese จุดเด่นคือ มีความยืด เนื้อนุ่มเหนียว นิยมนำมาใช้ในหน้าของพิซซ่า ลาซานญา กลิ่นของชีสชนิดนี้จะไม่แรงมาก เพราะไม่ได้ผ่านการบ่ม อาหารที่นิยมใช้มอสซาเรลลาเป็นวัตถุดิบ ได้แก่ เพสโต้ซอส ผักโขมอบชีส

พาร์มีซานชีส เนื้อมีลักษณะแข็ง และมีรสชาติเข้มข้นกลิ่นจะค่อนข้างแรงนิยมนำไปทำเมนูอาหาร เช่น สปาเก็ตตี้ พาสต้า พิชซ่า

ชีสสวิส ลักษณะเด่นของชีสจะมีรูเป็นโพรง เกิดจากกระบวนการบ่มแล้วเกิด ก๊าซคาร์บอนภายในเนื้อชีส ทำให้เกิดโพรง

บลูชีส เป็นชีสที่มีลวดลายสีฟ้า ซึ่งเกิดจากเชื้อรา บลูชีสจะมีกลิ่นรุนแรงเฉพาะตัว มีรสชาติ นิยมนำมาทานคู่กับไวน์ ขนมปัง หรือเอามาทำเมนูเบคอนอบชีส

เกาดาชีส มีลักษณะเนื้อแข็ง สีเหลืองเข้ม และมีรสชาติที่เค็ม ชีสชนิดนี้หากผ่านการบ่มนานจะมีกลิ่นแรงมากขึ้น ลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์คือ เป็นก้อนแบนกลม นิยมนำมาทานหรือเสิร์ฟคู่กับไวน์ และ นำไปปรุงเป็นน้ำซอสต่างๆ

ชีสแปรรูป เป็นชีสที่ผ่านการแปรรูปโดยนำเนยจากแหล่งต่างๆ มาบดรวมกันแล้วเคี้ยวด้วยความร้อนและปรับปรุงคุณภาพใหม่จนเป็นชีสเนื้อเดียวกัน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เนื่องจากชีสที่ส่งมาจากแหล่งต่างๆ มักจะมีอายุการบ่มไม่เท่ากัน

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วาสนา ขววยเงิน (2550) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาพริกแกงสำเร็จรูปเพื่อส่งออกในอุตสาหกรรม ได้กล่าวว่า โดยการนำวัตถุดิบการทำพริกแกงเผ็ดเป็นสด แล้วนำพริกแกงสดมาอบแห้งแล้วบดเป็นผง ส่วนพริกแกงพะเนียงผงนั้น กรรมวิธีการผลิตโดยการนำพริกแกงผงมาอบแห้ง ก็จะได้ลักษณะพริกแกงที่ดี

ธาดา สืบหลินวงศ์ (2557) ได้ทำการวิจัยเรื่อง คุณภาพของพริกแกงด้านอาหารไทย ได้กล่าวว่า การใช้เครื่องเทศ และสมุนไพรไทยสดผสมผสานเข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดกลิ่น รส เฉพาะตัว ตัวอย่าง เช่น พริกแกง ซึ่งมีส่วนผสมหลายอย่าง งานวิจัยยืนยันถึงประโยชน์สุขภาพ ของสมุนไพร ในพริกแกงต่างๆ เช่น พริกแกงพะเนียง พริกแกงเขียวหวาน เป็นต้น จากผลสำรวจพบว่า การใช้เครื่องเทศและสมุนไพรไทยสดผสมผสานเข้าด้วยกันผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับคุณภาพด้านพริกแกงด้านอาหารไทยโดยมีผู้ตอบแบบสอบถาม 40 โดยคิดเป็นร้อยละ 4.00 มีความชื่นชอบมาก

นพพล ชิงทอง (2557) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ขนมอบประเภทเบเกอรี่ ได้กล่าวว่าเป็นขนมอบที่นำเอาขนมปังกับพายชั้นมาประยุกต์เข้าด้วยกัน ดังนั้นลักษณะของขนมจะขึ้นด้วยยีสต์ และชั้นของเนยที่อยู่ข้างๆคล้ายรังผึ้ง สามารถทำได้หลายรูปแบบ และมีไส้ต่างๆกันออกไป

2.1.1 ความเป็นมาของพะแนงหมู



รูปภาพที่ 2.1.1 พะแนงหมู

ที่มา : <https://steemit.com/>

พะแนงหมูเป็นอาหารไทยมีความโดดเด่น มีความเป็นเอกลักษณ์ และเป็นอาหารที่ประกอบความเข้มข้นของพริกแกงมีเครื่องปรุงหลายอย่างแต่ทุกอย่างมีรสชาติที่เฉพาะตัว การทำอาหารไทยต้องมีความพิถีพิถันในการทำอาหาร อาหารไทยมีมากมายหลายชนิด มีการผสมผสานเครื่องปรุง และเครื่องเทศต่างๆ พะแนงเป็นแกงกะทิที่นิยมมากเป็นเมนูหนึ่ง เพราะได้กลิ่นหอมจากพริกแกงพะแนง ที่รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากประเทศอินเดีย เพราะมีส่วนผสมจากเครื่องเทศ ที่ให้ความกลิ่นเครื่องเทศ คือ พริกแห้ง หอมแดง ข่า ตะไคร้ รากผักชี เม็ดผักชี เม็ดยี่หระ กระเทียม และเกลือ ส่วนผสมของกะทิที่ปรุงร่วมกับเครื่องแกงต่างๆ (ครัวบ้านพิม, 2549)

2.1.2 พริกแกงพะเนียง



รูปภาพที่ 2.1.2 พริกแกงพะเนียง

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/>

มีส่วนผสมจากเครื่องเทศที่ให้ความกลิ่นหอม พะเนียงโดยมีส่วนผสมหลักของเครื่องแกง คือ พริก ข่า ตะไคร้ รากผักชี เม็ดผักชี เม็ดยี่ห่วย กระเทียม และเกลือ พริกแกงมีแตกต่างกันไปตามความชอบ แต่ส่วนผสมหลักๆ จะเหมือนกัน ต่างกันไปบ้างบางอย่าง เช่น พริกแกงของภาคกลาง มีกลิ่นหอม เวลานำไปแกงจะทำให้รสชาติอาหารกลมกล่อม อย่างพริกแกง “แกงเผ็ด” “แกงคั่ว” “แกงมัสมั่น” “แกงพะเนียง” ด้วยพื้นฐานพริกแกงของภาคกลางมีรสชาติ เค็ม หวาน (เดลินิวส์,2554)

2.1.3 หัวกะทิ



รูปภาพที่ 2.1.3 หัวกะทิ

ที่มา : <https://th.openrice.com/>

คือ ของเหลว ที่ได้จากการใช้น้ำ คั้น หรือ สกัด (extraction) ส่วนเนื้อแก่ของมะพร้าว มีส่วนประกอบหลักคือ ไขมัน ซึ่งอยู่ในรูปของอิมัลชัน (emulsion) และของแข็งต่างๆ เช่น โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ เป็นของเหลวสีขาวขุ่นที่ได้จากการบีบคั้นเนื้อมะพร้าวขูด โดยการเติมน้ำหรือไม่เติมน้ำ ส่วนประกอบที่สำคัญของน้ำกะทิ คือ ไขมัน น้ำ โปรตีน และน้ำตาล อยู่รวมกันเป็นอิมัลชันชนิดน้ำมันในน้ำ โดยมีโปรตีนทำหน้าที่เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์ ความเข้มข้นของน้ำกะทิขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำกะทิเมื่อตั้งทิ้งไว้จะแยกเป็นชั้นโดยปริมาณที่แยกชั้นหากกะทิที่มีปริมาณมากกว่าหัวกะทิ (กองโภชนาการ,2544)

2.1.4 เนื้อหมูสันใน



รูปภาพที่ 2.1.4 เนื้อหมูสันใน

ที่มา : <https://demo.farm2go.com>

เป็นเนื้อส่วนที่ดีที่สุดของเนื้อหมู เนื้อส่วนนี้ไม่มีมันแทรกแต่กลับมีความนุ่มมากที่สุด ทำให้เนื้อส่วนนี้มีราคาสูง เหมาะที่จะนำไปปรุงอาหารทุกประเภท โดยเฉพาะ หมูปิ้ง หมูย่าง หมูทอด ว่ากันว่า เป็นเนื้อหมูที่ดีที่สุด เนื่องจากไม่มีไขมันก่ำกายหรือแทรกเข้ามาในเนื้อ โดยเนื้อสันในหมูจะอยู่ติดกับซี่โครงด้านในซึ่งไม่ได้ออกกำลังกาย ทำให้กล้ามเนื้อไม่แน่น และไม่เหนียวสันในหมู ในหมูหนึ่งตัวมีสันในอยู่เพียงเล็กน้อยเท่านั้น เป็นเนื้อหมูส่วนที่นุ่มที่สุดและไม่มีไขมัน จึงมีราคาแพง ด้วยเนื้อมีความนุ่มอยู่แล้ว จึงแทบไม่ต้องหมักอะไรก็อร่อยได้ นำไปปรุงอาหารได้หลายจานแต่ควรเลือกใช้กับเมนูที่ไม่ผ่านความร้อนนาน เพราะจะทำให้เนื้อหมูยุ่ย สันในหมู มาประกอบอาหารได้หลายประเภท เริ่มตั้งแต่ ผัด ทอด อบ ย่าง โดยการย่างเนื้อสันในหมู จะช่วยกักเก็บความชุ่มชื้นเอาไว้ (ดร.ณัชชา,2558)

2.1.5 ใบมะกรูด



รูปภาพที่ 2.1.5 ใบมะกรูด

ที่มา : <http://www.welove-cooking.com/>

เป็นใบประกอบ ออกเป็นใบเดี่ยว มีก้านใบแผ่ออกเป็นครีบลคล้ายแผ่นใบ ใบมีลักษณะหนาเรียบ มีผิวมัน สีเขียว และเขียวเข้มตามอายุของใบ ใบมีคอดกึ่งที่กลางใบทำให้ใบแบ่งออกเป็น 2 ตอน หรือ คล้ายใบไม้ 2 ใบ ต่อกัน ขนาดใบกว้างประมาณ 2.5-5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 5-12 เซนติเมตร ใบมีกลิ่นหอมมากเพราะมีต่อมน้ำมันอยู่ (Puechkaset,2013)

2.1.6 ใบโหระพา



รูปภาพที่ 2.1.6 ใบโหระพา

ที่มา : <https://www.caherbal.com/>

จัดเป็นพืชผักที่อยู่ในกลุ่มเดียวกับกระเพรา และแมงลัก แต่ใบจะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจึงทำให้นิยมนำมาปรุงอาหารหลายชนิดเพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอม และช่วยดับกลิ่นคาว รวมถึงการกินสดคู่กับอาหารชนิดอื่น นอกจากนี้ ใบโหระพายังมีน้ำมันหอมระเหยจำนวนมากทำให้ใช้ใบไปสกัดน้ำมันหอมระเหยเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านอุตสาหกรรมอาหาร และเครื่องสำอาง (ดวงดาว,2557)

2.1.7 พริกชี้ฟ้า



รูปภาพที่ 2.1.7 พริกชี้ฟ้า

ที่มา : <https://medthai.com/>

เป็นพืชผักสมุนไพร เป็นไม้ทรงพุ่มขนาดเล็ก ผลมีลักษณะทรงกลมยาว ปลายเรียวแหลม โคนงอ ผิวเปลือกหนาเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียวเข้ม ผลสุกมีสีแดง ภายในผลกลวงมีแกนกลาง จะมีเมล็ดกลมแบนเล็กๆ สีเหลืองอ่อนเกาะแกนอยู่มากมาย มีรสชาติเผ็ดพอประมาณ มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนทวีปอเมริกาใต้ ซึ่งในปัจจุบันนี้ ได้มีปลูกกัน ในหลายประเทศทั่วโลก เป็นพืชสมุนไพรไทยที่มาจากโบราณ ประเทศไทยมีการปลูกหลายสายพันธุ์ มีประโยชน์และสรรพคุณ ทางยาหลายอย่าง นำมาประกอบปรุงอาหารเมนูต่างๆ ได้หลายเมนู (Puechkaset,2013)

2.1.8 น้ำตาลมะพร้าว



รูปภาพที่ 2.1.8 น้ำตาลมะพร้าว

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

น้ำตาลที่ทำจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ออาหารที่ทำจากน้ำตาลมะพร้าวมีรสอร่อย หวานมัน และหอม น้ำตาลมะพร้าวหากอยู่ในลักษณะเป็นก้อน เรียก น้ำตาลปึก แต่จะเรียก น้ำตาลปืบ หากบรรจุในปืบ (ในปัจจุบัน ไม่ค่อยเห็นแล้ว เพราะมีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สะดวกแก่การวางขาย และเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าด้วย) การเลือกซื้อให้ดูที่น้ำมันๆ หน้อย เพราะบางแหล่งผลิตมีการเติมน้ำตาลทรายลงไปด้วย (ดวงดี,2554)

2.1.9 เชดด้าชีส



รูปภาพที่ 2.1.9 เชดด้าชีส

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

เป็นชีสที่แข็ง มีรสชาติเค็ม นิยมนำมาทานคู่กับขนมปัง แชนวิช แฮมเบอร์เกอร์ แต่เชดด้าชีสจะไม่ยืด เหมือนกับมอสซาเรลลา

2.2.1 ความเป็นมาของครัวซองต์



รูปภาพที่ 2.2.1 ครัวซองต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

ครัวซองต์ (ฝรั่งเศส: croissant) คือ ขนมอบชนิดหนึ่งที่กรอบ ชุ่มเนย และโดยทั่วไปจะมีลักษณะ โค้ง อันเป็นที่มาของชื่อ "croissant" ซึ่งในภาษาฝรั่งเศสหมายถึง "จันทร์เสี้ยว" บางทีก็ถูกเรียกว่า crescent roll (โรลจันทร์เสี้ยว) การทำครัวซองต์จะต้องใช้แป้งพายชั้น (puff pastry - พัฟ เพสทรี) ที่ผสมยีสต์ นำมารีดให้เป็นแผ่น วางชั้นของเนยลงไป พับและรีดให้เป็นแผ่นซ้ำไปมา ตัดเป็นแผ่นสามเหลี่ยม นำไปม้วนจากด้านกว้างไปด้านแหลม บิดปลายให้โค้งเข้าหากัน อบโดยใช้ไฟแรงให้เนยที่แทรกอยู่เป็นชั้นดันแป้งให้ฟูก่อน จึงค่อยลดไฟลงไม่ให้ไหม้ ครัวซองต์เป็นขนมอบที่นำเอาขนมปังพายชั้นมาประยุกต์เข้าด้วยกันดังนั้นขนมจะขึ้นด้วยยีสต์และชั้นของเนยที่อยู่ข้างในคล้ายๆรังผึ้ง ซึ่งในปัจจุบันขนมครัวซองต์หลายคนนิยมกินคู่กับชา กาแฟ ในตอนเช้าๆ หอมเนย เนื้อเหนียวนุ่ม (อรนภา,2552)

2.2.2 เกลือ



รูปภาพที่ 2.2.2 เกลือ

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

เกลือ มีบทบาทอย่างมากในอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากราคาถูกและใช้ได้หลากหลายเพื่อเป็นเครื่องปรุงรส หรือใช้เพื่อการถนอมอาหาร เช่น การหมักเกลือ (โกชนาการ,2554)

2.2.3 แป้งขนมปัง



รูปภาพที่ 2.2.3 แป้งขนมปัง

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

แป้งขนมปัง (bread flour) เป็นแป้งข้าวสาลี (wheat flour) ที่ผลิตจากข้าวสาลีชนิดแข็ง แป้งมีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบกว่าแป้งข้าวสาลีชนิดอ่อน ใช้ฝ่ามือบีบจะไม่รวมตัวกันเป็นก้อนได้ง่าย มีปริมาณโปรตีน 13-14 เปอร์เซ็นต์ โปรตีนในแป้ง เรียกว่า กลูเตน (gluten) มีปริมาณสูง เมื่อรวมตัวกับน้ำในอัตราส่วนที่เหมาะสมจะได้เป็นโด (dough) ที่สามารถคูดน้ำได้มาก ให้โครงสร้างที่มีความเหนียวและยืดหยุ่น อุ่มแก๊สเอาไว้ได้ดี มีลักษณะคล้ายฟองน้ำ ทนต่อการหมักด้วยยีสต์ (yeast) หรือพักแป้งได้เป็นอย่างดี แป้งขนมปัง เหมาะที่จะใช้ทำขนมปังชนิดต่างๆ ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ (baker yeast) หรือขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมปัง เช่น เคนิช พิชซ่า ครั้วของ ปาท่องโก๋ โรตีสี โดนัทยีสต์ (ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ, 2557)

2.2.4 เนยสดชนิดจืด



รูปภาพที่ 2.2.4 เนยสดชนิดจืด

ที่มา : <https://www.pim.in.th/>

ทำจากไขมันในนม ซึ่งเกิดจากการปั่นนม ไขมันจะรวมตัวกันเป็นเม็ด จากนั้นก็กรองน้ำมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว เสมอ มีฉะนั้นแล้วจะเหลวหรือละลาย เช่น ออคิสส์ อลาวรีโดยเนยสดประเภทนี้จะแยกออกเป็นเนยจืดและกึ่งเนยเค็ม ซึ่งเนยสดที่ห่อกระดาษสีเงิน (ครัวบ้านพิม, 2553)

2.2.5 ยีสต์



รูปภาพที่ 2.2.5 ยีสต์

ที่มา : <http://www.bakery4u.com/>

ช่วยให้ขนมขึ้นฟูโดยการหมัก ยีสต์เป็นรากลุ่มหนึ่งที่มียีสต์ขนาดเล็ก เมื่อในใส่ลงในแป้ง นม และ น้ำตาลที่เป็นอาหารของยีสต์ ยีสต์จะกินและเจริญเติบโตสร้างก๊าซคาร์บอน ไดออกไซด์ จึงทำให้ขนมขึ้นฟู เนื้อนุ่ม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ยีสต์ต้องการอาหาร เช่นเดียวกับพืชและสิ่งมีชีวิตอื่นๆ ดังนั้นการใช้ยีสต์จึงมีการใช้ร่วมกับน้ำตาลที่แหล่งอาหารสำคัญที่จำเป็นต่อยีสต์ในการทำให้อยีสต์เกิดพลังงาน แร่ธาตุ และสารประกอบไนโตรเจน ก็เป็นอาหารที่สำคัญของยีสต์ด้วยเช่นกัน อาหารเหล่านี้จะได้มาจากแป้ง นม และส่วนผสมอื่นๆ (วารสาร, 2554)

2.2.6 น้ำตาลทราย



รูปภาพที่ 2.2.6 น้ำตาลทราย

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

โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาล แทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงบบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็น น้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด (ดร.สมศรี, 2556)

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

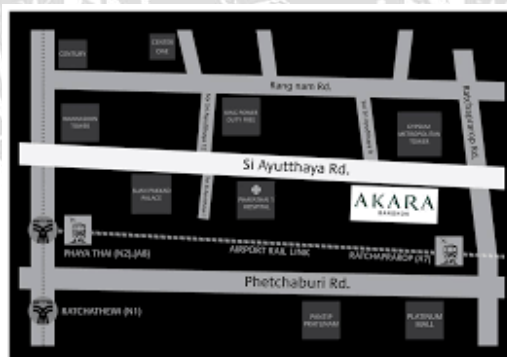
3.1 ชื่อที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อ	: โรงแรมอครา กรุงเทพฯ
ที่ตั้ง	: 372 ถ.ศรีอยุธยา ถนนพญาไท ราชเทวี กรุงเทพฯ
เบอร์โทรศัพท์	: 02 248 5511
เว็บไซต์	: https://www.facebook.com/akarahotel/

AKARA
BANGKOK

รูปภาพที่ 3.1 โลโก้โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://akarahotel.com/>



รูปภาพที่ 3.2 แผนที่โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

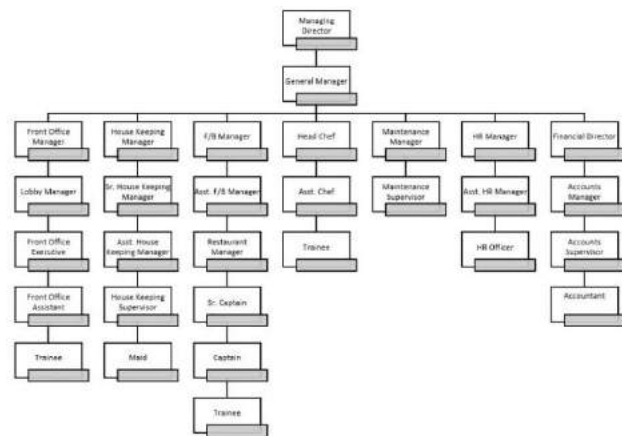
ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลผลิตหลัก การให้บริการหลักขององค์กร

ลักษณะการประกอบการ : เป็นประเภทโรงแรมขนาดเล็ก

ผลผลิตหลักการให้บริการหลัก : ห้องพัก / ห้องอาหาร

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและบริหารงานขององค์กร



รูปภาพที่ 3.3 แผนผังโครงสร้างองค์กรของ โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.4 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์

3.5 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- 1.ศึกษาและรวบรวมข้อมูลของโครงการ
- 2.วางแผนการจัดทำโครงการ
- 3.เสนอโครงการเพื่ออนุมัติ
- 4.เรียบเรียงข้อมูล
- 5.จัดทำรูปเล่มโครงการ

3.6 วิธีการดำเนินงานวิจัย

การศึกษาเรื่อง “ครัวของต๊ะพะเนงลาวา” ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนต่างๆแสดง ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการทำโครงการครัวของต๊ะพะเนงลาวา

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. ศึกษาข้อมูลถึงปัญหาของสถานประกอบการ	↔				
2. คิดหัวข้อเสนออาจารย์ที่ปรึกษา	↔				
3. กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล	↔				
4. ทำการทดลอง		↔			
5. เก็บรวบรวมข้อมูล		↔			
6. สรุปข้อมูล และ เขียนรายงาน			↔		
7. จัดทำเอกสาร				↔	

3.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

นางสาวสุชานารถ อุษาปัญญากุล ตำแหน่ง ผู้ช่วยพนักงานห้องเบเกอรี่

นางสาวเกศรา หล้านาม ตำแหน่ง ผู้ช่วยพนักงานห้องครัวอาหารไทย

3.8 ลักษณะงานที่รับผิดชอบ

1. ช่วยเตรียมเครื่องปรุงที่ใช้สำหรับเมนูต่างๆ
2. ทำแพนเค้กไว้ใช้สำหรับ Room Service
3. ทำเค้กต่างๆเพื่อลง Club Floor
4. ทำเมนู A la cart

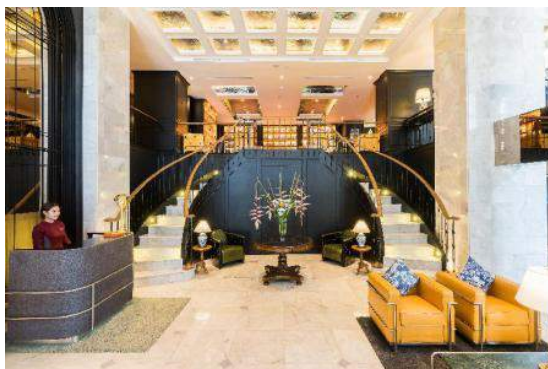
3.9 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.4 นายอนุศักดิ์ อัมพันธ์แสง
ตำแหน่ง Exclusive chef

3.10 ประวัติความเป็นมาของโรงแรมอครา

แนวคิดของบ้านหลังใหญ่แห่งนี้ร่วมด้วยการจินตนาการ การเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยว และสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ในกรุงเทพมหานครได้อย่างง่ายดาย นอกจากนี้ทางโรงแรมเลือกสรรสิ่งที่ดีที่สุด ในด้านของแรงบันดาลใจ และนวัตกรรมของคนไทยมาหลอมรวมให้เกิดประสบการณ์ในท้องถิ่นของไทยอย่างแท้จริง นอกเหนือจากสถานที่ท่องเที่ยวของเมืองหลวงแล้วจะได้พบกับการผสมผสาน และหลักสูตรการทำอาหารในโรงแรมของเรา

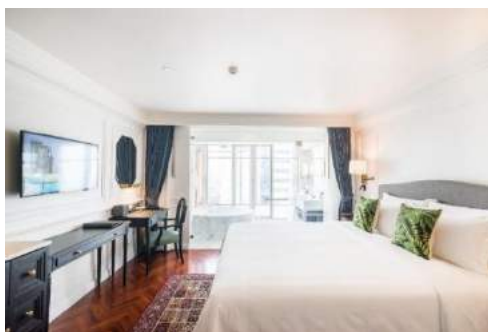


รูปภาพที่ 3.5 ล็อบบี้โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.11 แรงบันดาลใจของห้องพัก

จากห้องพักที่สุคหฺรที่ใ้รับแรงบันดาลใจจากช่างฝีมือคลาสสิกผสมผสานกับความทันสมัยห้องพักได้ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยไม้จากธรรมชาติ และการตกแต่งด้วยหินอ่อนพร้อมกับการออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกสุดทันสมัย



รูปภาพที่ 3.6 ห้องอคราคิล็คซ์
ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.12 คลับเลาจน์โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

โรงแรมมีห้องสมุดไว้สำหรับ อ่านหนังสือ หรือ จัดการประชุมอย่างไม่เป็นทางการ กับเครื่องดื่ม จุดเด่นของในส่วนนี้คือการนำเสนอเครื่องดื่ม ค็อกเทล และขนมหวานฟรีสำหรับแขกผู้เข้าพักทุกวัน ตั้งแต่เวลา 14.00 น. – 17.00 น.



รูปภาพที่ 3.7 คลับเลาจน์โรงแรมอครา กรุงเทพฯ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

3.13 สระว่ายน้ำ

ทางโรงแรมมีสระว่ายน้ำบนชั้นดาดฟ้าเหมาะสำหรับการออกกำลังกายในน้ำตอนเช้า ทางโรงแรมมีบริการเครื่องดืม เช่น ไวท์ซันเลิส เบียร์ และเครื่องดื่มค็อกเทล เวลาเปิดให้บริการ 06.00 น. ถึง 22.00 น.



รูปภาพที่ 3.8 สระว่ายน้ำโรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.14 ร้านอาหาร Fables and Barracuda Roof Top Bar

ทางโรงแรมมีทั้งอาหารไทย อาหารนานาชาติ ที่ตั้งอยู่บนชั้น 17 มาพร้อมแนวคิดเรื่องความมหัศจรรย์ของชีวิตในบรรยากาศอันหรูหรา ในแบบชาวสแกนดิเนเวียน ห้องอาหารให้บริการอาหารไทย และอาหารนานาชาติตลอดทั้งวันจนถึงก่อน 23.30 น. แต่ที่บาร์บนชั้น 18 จะเปิดให้บริการตั้งแต่ 19.00 น. ถึง 02.00 น.



รูปภาพที่ 3.9 ห้องอาหาร Barracuda

ที่มา : <https://akarahotel.com/>

3.15 ห้องอาหาร Ross Kitchen

ร้านอาหารที่เป็นต้นฉบับแบบไม่เหมือนใคร อาหารแต่ละชนิดเป็นตัวแทนของภูมิภาคในประเทศไทย ในส่วนของอาหารเลิศรสของคนกรุงเทพ นำเสนออาหารสไตร์คาเฟ่ ออกแนวอีสาน



รูปภาพที่ 3.10 ห้องอาหาร Ross Kitchen
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

3.16 โรงเรียนสอนทำอาหาร

เป็นห้องที่ให้ความรู้ของการทำอาหารไทยแท้สามารถเรียนรู้ถึงต้นกำเนิดกำเนิดของรสชาติอาหารวัฒนธรรมไทยแท้ๆกับโรงเรียนสอนทำอาหารได้



รูปภาพที่ 3.11 โรงเรียนสอนทำอาหาร
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดโครงการ

โครงการครัวของต๋พะแนงลาวา (Croissant panang lava) วัตถุประสงค์เพื่อจากไลน์บุฟเฟต์อาหารซึ่งเป็นการแปรรูปอาหารเมนูใหม่ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้แก่สถานประกอบการโครงการนี้จัดทำเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่สถานประกอบการและเป็นเมนูใหม่แก่ผู้บริโภค

4.2 วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ในการทำเมนูครัวของต๋พะแนงลาวา (Croissant panang lava)

4.2.1 ครัวของต๋พะแนงลาวา (Croissant Panang lava)



รูปภาพที่ 4.1 ครัวของต๋พะแนงลาวา (Croissant Panang Lava)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

วัตถุดิบ

1. เนื้อหมู	30 กรัม
2. หัวกะทิ	30 กรัม
3. น้ำพริกแกงพะเนียงโจลก	10 กรัม
4. น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลมะพร้าว	2 ช้อนโต๊ะ
6. พริกชี้ฟ้าแดง	5 กรัม
7. ใบมะกรูด	2 กรัม
8. ใบโหระพา	2 กรัม
9. มะเขือพวง	5 กรัม
10. เสดด้าชีส	5 กรัม
11. ครั้วของค์	4 ชิ้น

4.2.2 ขั้นตอนการทำพะเนียงหมู

1. จัดเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อหมู หัวกะทิ น้ำพริกแกงพะเนียง น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว พริกชี้ฟ้าแดง ใบมะกรูด ใบโหระพา มะเขือพวง เสดด้าชีส
2. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันโดยใช้ไฟอ่อนจนหอม
3. เติมหัวกะทิตลงไป 15 กรัม ผัดจนแตกมัน
4. ใส่เนื้อหมู 30 กรัม ลงไปผัดให้สุก
5. ใส่มะเขือพวง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และ เติมกะทิที่เหลือผัดจนขึ้น
6. ผัดจนเหลือน้ำขลุกขลิก ก่อนปิดไฟใส่ใบมะกรูด ใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าลงไป
7. นำครั้วของค์มาผ่าครึ่งที่ละชิ้น
8. นำเนื้อหมูแยกออกจากน้ำแกงพะเนียง
9. นำน้ำแกงพะเนียงมาอุ่น โดยการตั้งไฟอ่อนๆ และใส่เสดด้าชีสลงไป
10. หลังจากนั้น คนให้มีลักษณะเหนียวเป็นลาวา
11. นำเนื้อหมูใส่ครั้วของค์ที่เตรียมไว้
12. จากนั้นนำน้ำแกงพะเนียงที่เป็นลาวาราดลงไปบนครั้วของค์
13. นำไปอบโดยตั้งไฟที่ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 8 นาที
14. พร้อมจัดเสิร์ฟ

4.2.3 ครั้วซองต์ (Croissant)



รูปภาพที่ 4.2 ครั้วซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

วัตถุดิบครั้วซองต์

1. แป้งขนมปัง	40	กรัม
2. นมผง	80	กรัม
3. น้ำตาลทราย	40	กรัม
4. ยีสต์	5	กรัม
5. เกลือ	7	กรัม
6. น้ำเย็น	150	มิลลิลิตร
7. เนยสดชนิดจืด	25	กรัม

4.2.4 ขั้นตอนการทำครัวซองต์

1. ไข่แป้งขนมปัง นมผง น้ำตาลทราย ยีสต์ เกลือ และสารเสริมคุณภาพลงในอ่างผสม จากนั้นใช้พายยางหรือมือคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันแล้วเติมน้ำเย็นลงไป



รูปภาพที่ 4.3 การผสมแป้งครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

2. ให้นำวดแป้งไปสกัดก้อนส่วนผสมทั้งหมดละลายเข้ากันดี



รูปภาพที่ 4.4 การนวดแป้งครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

3. เมื่อแป้งโดได้ที่แล้วให้นำไปรีดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าแล้วนำไปแช่ในช่องแช่แข็งของผู้เย็นทันที (ไม่ต้องพักแป้ง) แชนกว่าแป้งจะเย็นจัดทั่วทั้งผืน



รูปภาพที่ 4.5 การรีดแป้งครัวซองต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4. พับแป้งที่ละลาย เริ่มจากด้านซ้ายโดยให้ขอบแป้งแต่ละข้างนั้นมาบรรจบกันตรงกึ่งกลางพอดี แล้วจึงรีดแป้งทางยาว (รีดขึ้นบนและลงล่าง) ให้มีขนาดตามที่เราต้องการ (ส่วนขนาดให้ลองกะประมาณดูว่า สามารถที่จะนำมาพับเป็น 3 ส่วน ได้หรือเปล่า



รูปภาพที่ 4.6 การพับแป้งครัวซองต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

5. เมื่อรีดแป้งได้ที่แล้วให้หมุนแป้งจากแนวตั้งให้กลับมาอยู่ในแนวนอน (ตามรูปด้านล่าง)



รูปภาพที่ 4.7 การพับแป้งครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562



รูปภาพที่ 4.8 การพับแป้งครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

6. เมื่อพับ 3 ทบครั้งที่ 2 เสร็จแล้วให้นำแป้งไปแช่เย็นประมาณ 30 นาที



รูปภาพที่ 4.9 การพับแป้งครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

7. เมื่อพักแป้งจนได้ที่ให้นำแป้งออกมารีดเป็นแนวยาว โดยเริ่มจากรีดแป้งด้านกว้างให้ขยายออกเล็กน้อย (คือรีดขึ้นด้านบนและรีดลงด้านล่าง ตามรูป) จากนั้นรีดแป้งตามแนวยาว (คือรีดแป้งออกไปทางด้านซ้ายและด้านขวา) โดยกะประมาณว่าให้มีขนาดพอที่จะพับเป็น 3 ส่วนได้



รูปภาพที่ 4.10 การรีดแป้งครัวซองต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

8. พับแป้งเป็น 3 ทบ โดยพับแป้งจากด้านซ้ายมือให้ขอบแป้งมาอยู่กึ่งกลาง (ตามรูป) แล้วจึงพับแป้งด้านขวาให้มาบรรจบพอดีกับขอบแป้งด้านซ้าย



รูปภาพที่ 4.11 การพับแป้งครัวซองต์ 3 ทบ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

9. เมื่อเสร็จจากการพับ 3 ทบครั้งสุดท้ายแล้วให้นำแป้งไปแช่ไว้ในตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน



รูปภาพที่ 4.12 แป้งครัวซองต์แช่เย็นทิ้งไว้ 1 คืน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

10. จากนั้นก็นำออกมารีดให้เป็นแผ่นบาง หนาประมาณ 3 มิลลิเมตร (ส่วนตัวผมแนะนำให้รีดเป็นแผ่นบางกว่านั้นอีกเล็กน้อย เพื่อเวลาม้วนแป้งจะทำให้ม้วนได้ง่ายและแน่นขึ้น)



รูปภาพที่ 4.13 การรีดแป้งครัวซองต์ให้บาง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

11. ส่วนขนาดของครีวของต์โดยปกติแล้ว จะมีความยาวมากเป็น 2 เท่าของความกว้างหรือฐาน ยกตัวอย่างเช่น ถ้าเราวัดขนาดความสูงของครีวของต์เท่ากับ 6 นิ้ว ความกว้างหรือฐานก็จะอยู่ที่ประมาณ 3 นิ้ว



รูปภาพที่ 4.14 การตัดแบ่งครีวของต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562



รูปภาพที่ 4.15 การตัดแบ่งครีวของต์เป็นสามเหลี่ยมให้เท่ากัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

12. ส่วนวิธีขึ้นรูปครัวซองต์ให้ใช้ฝ่ามือข้างหนึ่งกดที่ฐานเอาไว้ ส่วนมือข้างที่เหลือให้ดึงแป้งด้านยาวออกไป จากนั้นให้ยึดมุมแป้งด้านล่างทั้งสองข้างออกเล็กน้อย แล้วใช้ปลายนิ้วทั้งสองข้างม้วนแป้งขึ้นไปจนสุด โดยให้ปลายยอดแหลมทับอยู่ด้านล่าง



รูปภาพที่ 4.16 การยึดมุมแป้งครัวซองต์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

13. นำครัวซองต์ไปเรียงใส่ถาด พักให้แป้งขึ้นจนได้ที่



รูปภาพที่ 4.17 การนำครัวซองต์เรียงใส่ถาด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

14. จากนั้นทาไข่แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 20 นาที โดยเมื่อครบ 10 นาทีแรก ให้กลับถาดครึ่งหนึ่ง และอบต่ออีกประมาณ 10 นาที หรือจนกว่า สีจะสุกเหลืองจนทั่ว



รูปภาพที่ 4.18 การอบครัวซองต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4 ตารางแสดงต้นทุนครัวซองต์พะเนงลาวา

ตารางที่ 4.4.1 ครัวซองต์พะเนงลาวา

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน (บาท)
			-	
1	ครัวซองต์	4 ชิ้น	-	-
2	เนื้อหมู	30 กรัม	100/กก	3
3	หัวกะทิ	30 กรัม	70/กก	2.1
4	น้ำพริกแกงพะเนง	10 กรัม	100/กก	1
5	น้ำตาลมะพร้าว	10 กรัม	80/100กรัม	8
6	พริกชี้ฟ้าแดง	5 กรัม	200/กก	1
7	ใบมะกรูด	2 กรัม	50/100กรัม	0.1
8	โหระพา	2 กรัม	60/กก	0.12
9	เชดด้าชีส	5 กรัม	75/250กรัม	1.5
10	มะเขือพวง	5 กรัม	30/100กรัม	1.5
ราคาค่าต้นทุนรวม				18.32/ชิ้น

จากตารางที่ 4.4.1 สามารถอธิบายรายละเอียดได้ว่าต้นทุนเมนูอาหารของครัวซองต์พะเนงลาวา(Croissant panang lava) ราคาค่าต้นทุนรวมคือ 18.32 ต่อชิ้น

*หมายเหตุ (-) คือ ไม่มีราคาต้นทุน เนื่องจากใช้วัตถุดิบจากโรงแรมอครา กรุงเทพฯ

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการ ครัวของดีพะเนางลาวา ได้มีการจัดทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจของแผนกครัวต่างๆ เพื่อนำผลประเมินมาใช้ในการเก็บข้อมูลจำนวน 30 ชุด โดยใช้สูตรดังนี้ (ดร.วนิดา,2543)

สูตรการคิดร้อยละ จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม X 100

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด

การหาค่าเฉลี่ย \bar{x} และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน(S.D)โดยใช้เกณฑ์การคิดค่าเฉลี่ยดังนี้

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

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างได้แก่ เพศ อายุ ตำแหน่งงาน ตารางที่ 4.4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	12	41.4
หญิง	18	58.6
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.4.2 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 41.4 และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 58.6

ตารางที่ 4.4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20-25ปี	15	50.4
26-30ปี	13	42.3
31-35ปี	1	3.2
36-40ปี	1	3.2
มากกว่า40ปี	0	0
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.4.3 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุ 20-25ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.4 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 42.3 และตามลำดับโดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุน้อยที่สุดมากกว่า 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 0

ตารางที่ 4.4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่งงาน

ตำแหน่งงาน	จำนวน	ร้อยละ
Executive Chef	2	6.4
Sous Chef	2	6.5
Commis3	4	12.9
Commis2	4	16.2
Commis1	4	12.9
Steward	6	19.4
Trainee	8	25.8
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.4.4 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีตำแหน่งงาน Trainee มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 25.8 รองลงมาผู้ที่มีตำแหน่งงาน Steward คิดเป็นร้อยละ 19.4 และตามลำดับโดยกลุ่มตัวอย่างที่มีตำแหน่ง Executive Chef น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.4

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจของครัววงศ์พะเนางลาว การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง

โดยวัดระดับและแสดงผลตั้งแต่ 5-1 คือ มากที่สุด – น้อยที่สุด ตามลำดับ

(บุญชม,2543)การวิเคราะห์ข้อมูลความหมายค่าเฉลี่ย(Mean) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 4.51–5.00 หมายถึง มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 3.51–4.50 หมายถึง มาก

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 2.51–3.50 หมายถึง ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.51–2.50 หมายถึง น้อย

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.00–1.50 หมายถึง น้อยที่สุด

ตารางที่ 4.4.5 แสดงระดับของความชอบในครัววงศ์พะเนางลาว

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย \bar{x}	S.D	ระดับความเห็นชอบ
ด้านรสชาติ	4.00	0.60	มากที่สุด
ด้านความสะอาด	3.83	0.80	มากที่สุด
ด้านรูปลักษณะอาหาร	3.53	0.57	มากที่สุด
ด้านความคิดสร้างสรรค์	4.00	0.55	มากที่สุด
ด้านประโยชน์จากอาหาร	4.33	0.56	มากที่สุด
ด้านสีและกลิ่น	4.27	0.71	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	3.99	0.63	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4.5 ผลสำรวจความพึงพอใจพบว่าด้านรสชาติ ด้านความสะอาด ด้านรูปลักษณะอาหาร ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านประโยชน์จากอาหาร ด้านสีและกลิ่น ความชอบโดยรวม หาค่าเฉลี่ยโดยรวม ซึ่งอยู่ในระดับชอบมากคิดเป็นร้อยละ 3.99

บทที่ 5

สรุปผลรายงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรือโครงการวิจัย

5.1.1 สรุปผลโครงการ

คณะผู้จัดทำได้ศึกษาสำรวจภายในโรงแรมและคิดค้นเมนูขึ้นมาใหม่ให้กับทางโรงแรมอครา กรุงเทพฯ รวมทั้งปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยง จนกระทั่งได้ ครั้วของดีพะเนาะลาวา ขึ้นมา เนื่องจากมีวัตถุดิบเหลือใช้จากรายการอาหารบุฟเฟต์ คณะผู้จัดทำจึงคิดว่าวัตถุดิบเหล่านี้ที่เหลือจากรายการอาหารบุฟเฟต์ก็นำมาเพื่อประยุกต์ทำให้เกิดประโยชน์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารคณะผู้จัดทำจึงคิดเมนูนี้ขึ้นมา เกิดจากครั้วของดีที่เหลือจากรายการอาหารบุฟเฟต์ผู้จัดทำจึงคิดว่าเมนูครั้วของดีพะเนาะลาวา สามารถผสมผสานให้เข้ากับครั้วไทยและครั้วเบเกอรี่ได้เป็นอย่างดี เมนูที่คิดขึ้นมาสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับทางโรงแรมได้

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

มีเวลาจำกัดในการลงมือปฏิบัติงาน เพราะงานที่ได้รับมอบหมายระหว่างการปฏิบัติงานมีมาก พอสมควร อีกทั้งคณะผู้จัดทำวันหยุดไม่ตรงกัน จึงยากที่จะนัดหมายเพื่อลงมือปฏิบัติงาน

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

ต้องเตรียมความพร้อมในการทำโครงการตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงาน เพื่อสอดคล้องกับเวลาที่มีในการทำโครงการ และให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ในตำแหน่ง Trainee

แผนกครั้วไทยและครั้วเบเกอรี่ ทำให้ทราบถึง การปฏิบัติงานจริงภายในครั้วของโรงแรม มีกระบวนการจัดการให้เกิดปัญหาน้อยที่สุด การจัดระบบพนักงานในครั้วของเชฟ การจัดเมนูในแต่ละวันและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นกับ เมนูอาหาร เช่น เรื่องเวลาในการทำงานเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ต้องตรงต่อ เวลาเพราะระบบงานที่วางไว้จะผิดพลาดหมด การปฏิบัติตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น เป็นการฝึก ความอดทนในการเผชิญปัญหาระหว่างปฏิบัติงานและรู้วิธีในการแก้ไขปัญหาที่ถูกต้องได้เรียนรู้ ทักษะในการทำอาหาร และการทำงานเป็นทีม

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ในช่วงแรกของการปฏิบัติงานคณะผู้จัดทำยังไม่ค่อยรู้ระบบงานภายในครัวจึงปรับตัวไม่ทัน และเกิดความล่าช้าในการทำงาน

5.2.2.2 ในบางครั้งที่พบเจอลูกค้าต่างชาติจะสื่อสารกับลูกค้าไม่รู้เรื่อง เนื่องจากลูกค้าไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร เพราะลูกค้ามาจากหลายประเทศ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 ควรระมัดระวังในเรื่องของการใช้อุปกรณ์ภายในครัวให้มากขึ้นเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

5.2.3.2 ถ้าไม่เข้าใจงานที่ได้รับมอบหมายควรถามจากผู้ที่ได้รับมอบหมายงานให้ก่อนจะลงมือปฏิบัติ เพื่อไม่ให้วัตถุดิบเกิดความเสียหาย



บรรณานุกรม

- เกาดาชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 10 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
- ข้อมูลเกี่ยวกับชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 10 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
- ขั้นตอนการทำครัวซองต์. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 8 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- ชีสสวิส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- ชีสเปรูรูป. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- เซด้าชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- น้ำตาลมะพร้าว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 24 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- เนื้อหมูสันใน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 24 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- บลูชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 25 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- พริกแกงพะแนง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com /](http://www.easycookingmenu.com/)
- พริกชี้ฟ้า. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com /](http://www.easycookingmenu.com/)
- พาร์มีซานชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
- ม.มหิดล. (ม.ป.ป.). แกงพะแนง. วันที่สืบค้น 12 เมษายน 2562, จาก <http://www.inmu.mahidol.ac.th/>
- มติชน. (ม.ป.ป.). ครัวซองต์. วันที่สืบค้น 12 เมษายน 2562, จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article/>
- มติชน. (ม.ป.ป.). แป้งขนมปัง. วันที่สืบค้น 12 เมษายน 2562, จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article/>
- มติชน. (ม.ป.ป.). ยีสต์. วันที่สืบค้น 14 เมษายน 2562, จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article>
- มอสรารถลา. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 14 เมษายน 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- มะเขือพวง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 14 เมษายน 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- เมดไทย. (ม.ป.ป.). เกลือ. วันที่สืบค้น 15 เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>
- เมดไทย. (ม.ป.ป.). น้ำตาลทราย. วันที่สืบค้น 15 เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>
- เมดไทย. (ม.ป.ป.). เนยสดชนิดจืด. วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>
- เมดไทย. (ม.ป.ป.). ใบโหระพา. วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>
- หัวกะทิ. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 19 เมษายน 2562, จาก [https://www.easycookingmenu.com /](https://www.easycookingmenu.com/)

บรรณานุกรม (ต่อ)

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *คลับเลาจน์*. วันที่สืบค้น 21 เมษายน 2562, จาก

<https://www.akarahotel.com/>

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลองค์กร*. วันที่สืบค้น 21 เมษายน 2562, จาก

<https://www.akarahotel.com/>

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *โรงเรียนสอนทำอาหาร*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก

<https://www.akarahotel.com/>

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ร้านอาหาร Fables and Barracuda Roof Top Bar*.

วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก <https://www.akarahotel.com/>

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ห้องอคราดีลักซ์*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก

<https://www.akarahotel.com/>

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ห้องอาหาร Ross Kitchen*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก

<https://www.akarahotel.com/>





ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของครัวซองต์พะเนงลาวา(Croissant Panage Lava)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ทางคณะผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ด้วยข้อมูล ที่เป็นจริง เพื่อความสมบูรณ์ในโครงการ ทั้งนี้ข้อมูลจากแบบสอบถามดังกล่าวจะถูกเก็บเป็น ความลับและจะใช้ ในโครงการนี้เท่านั้น

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาทำ เครื่องหมาย ลงในช่อง ที่ตรงตามความเป็นจริงและความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ

ชาย หญิง

2. อายุ

20-25 ปี 26-30 ปี

31-35 ปี 36-40 ปี

มากกว่า 40 ปี

3. ตำแหน่ง..... (โปรดระบุ)

ตอนที่ 2 ประเมินระดับความพึงพอใจของครัวซองต์พะเนงลาวา(Croissant Panage Lava)

ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจ ครัวซองต์พะเนงลาวา	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
ด้านรสชาติ					
ด้านความสะดวก					
ด้านรูปลักษณะอาหาร					
ด้านความคิดสร้างสรรค์					
ประโยชน์จากอาหาร					
ด้านสีและกลิ่น					

ตอนที่ 3 ความคิดและข้อเสนอแนะอื่นๆ

ข้อเสนอแนะ

.....
.....

ภาคผนวก ข

การปฏิบัติงาน





คอยเติมรายการอาหารบุฟเฟ่ต์ช่วงเช้า



ช่วยจัดเตรียมของเพื่อออกอาหาร A la cart



คอยบริการถ้วยเดียวให้แขกที่มาเข้าพัก



เตรียมขนมเพื่อไปลงคลับเดจัน



ตรวจเยี่ยมการปฏิบัติงานนักศึกษาฝึกงาน
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร

โครงการครัวของดีพะเนางลาวา มีประโยชน์ต่อ โรงแรมอครา กรุงเทพฯ เป็นอย่างมากเพราะ เป็นเมนูมีความคิดสร้างสรรค์เป็นอย่างมาก เพราะนำวัตถุดิบที่เหลือจากรายการบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า คือ ครัวของดี โดยเมนูครัวของดีพะเนางลาวา ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับทางโรงแรม อครา กรุงเทพฯ ได้ เมนูนี้ สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับโรงแรมได้จริง เพราะเป็นเมนูรังสรรค์จากการนำครัวของดีที่เหลือจาก โรงแรมอครา กรุงเทพฯ มาแปรรูปเป็นครัวของดีพะเนางลาวานี้ได้



.....
(คุณ อนุศักดิ์ อำพันแสง)

The logo of Siam University is a circular emblem. It features a central shield with a crown on top, surrounded by a wreath. The shield is set against a background of a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'SIAM UNIVERSITY' in English at the bottom. The entire logo is rendered in a light gray, semi-transparent style.

ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ

ครัวของดีพะเนางลาวา

Croissant Panang Lava

นางสาว สุชานารด อุษาปัญญากุล

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

E-mail : Suchanard76@hotmail.com

135/18 ซอยบ้านกล้วยไทรน้อย ต.พิมลราช หมู่บ้านพิมลราชา จ.นนทบุรี 1110

นางสาว เกศรา หล้านาม

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

E-mail : Ketsara.lan@siam.edu

205/241 ซอยสาธุประดิษฐ์ 34 ถนน สาธุประดิษฐ์ แขวง บางโพธิ์ เขต ยานนาวา กรุงเทพฯ 10120

บทคัดย่อ

โรงแรมอครา กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีมาตรฐานในการให้บริการ ด้านห้องพัก ด้านห้องอาหารต่างๆ ทางคณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกครัว แบ่งออกเป็น 2 ครัว ได้แก่ ครัวไทย และครัวเบเกอรี่ ซึ่งได้รับมอบหมายให้ดูแลรายการบุฟเฟ่ต์ช่วงเช้า ได้สังเกตเห็นว่าภายในครัวมีวัตถุดิบที่เหลือใช้จากรายการอาหารบุฟเฟ่ต์เป็นจำนวนมาก จึงคิดหาแนวทางแก้ไขในการทิ้งวัตถุดิบที่เหลือใช้ โดยการนำวัตถุดิบที่เหลือมาสร้างสรรค์เป็นเมนูตัวใหม่นั้นคือเมนูครัวของดีพะเนางลาวา

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ที่สร้างรายได้ให้แก่ทางโรงแรมในอนาคต และลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในครัวเบเกอรี่ของโรงแรมอครา กรุงเทพฯ จากนั้นได้นำอาหารให้พนักงานในโรงแรมอครา กรุงเทพฯ จำนวน 30 คน ทดลองชิมและประเมินความพึงพอใจด้านต่างๆ ส่วนใหญ่ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นในระดับมากกับการจัดตกแต่งทานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน ปริมาณอาหารเพียงพอหรือเหมาะสมกับราคาและอาหารมีการใช้วัตถุดิบสดใหม่ ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม

ตามระดับค่าคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจทั้งหมดได้ค่าเฉลี่ยรวม คือ 3.99 ซึ่งอยู่ใน ระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ครัวของดี/ เบเกอรี่/พะเนางลาวา

Abstract

Akara Hotel Bangkok is a 5 -star luxury hotel providing rooms and dining rooms. The authors were assigned to work in the kitchen department, whose responsibility was divided into two parts, namely the Thai kitchen and the bakery. Since the authors were responsible to manage morning buffet, they had seen that there were a large amount of remaining ingredients from the buffet. Therefore, they initiated to find solutions to dispose wasted ingredients by creating new menu item titled "Croissant Panang Lava"

The objective of this project was to create new menu item to generate extra income for the hotel and to reduce the amount of wasted ingredients of the bakery of Akara Hotel Bangkok. 30 employees of Akara Hotel Bangkok were asked to taste the created Croissant and to evaluate their satisfaction with the developed menu item. The results showed that most

of the respondents had a high level of their opinion towards the attractive dish decoration and the flavor, sufficient and reasonable quality with price, and fresh and new ingredients, respectively. However, the satisfaction with overall menu item was at the highest level with a mean of 3.99.

Keywords: Croissant/Bakery/Croissant Panang Lava

Approved by
ขอบเขตของโครงการ
ขอบเขตด้านพื้นที่
ศึกษาและหาข้อมูลที่โรงแรมอครา
กรุงเทพฯ
ขอบเขตด้านประชากร
พนักงานในโรงแรมอครา กรุงเทพฯ 30 คน
ได้แก่ หัวหน้าแผนกครัว
รองหัวหน้าแผนกครัว ผู้ช่วยก๊ก พนักงานล้าง
จาน นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว
ขอบเขตด้านเอกสารและข้อมูล
สืบค้นจากเว็บไซต์ของทางโรงแรม
บทความ งานวิจัย ทฤษฎี หนังสือ และ เว็บไซต์ต่างๆ
ที่โรงแรมอครา กรุงเทพฯ
ขอบเขตด้านเวลา
7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562
ประโยชน์ที่ได้รับ
1. ได้นำวัตุดิบได้นำวัตถุดิบที่เหลือกลับมาทำ
ประโยชน์โดยการสร้างสรรค์เมนูใหม่
2. เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหาร
3. ลดปริมาณขยะภายในโรงแรม
วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้จากห้องครัว มา
จัดทำเป็นเมนูใหม่
2. สร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ
3. เพื่อศึกษาวิธีการทำพะแนงครัวของต่างา

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลของโครงการ
2. วางแผนการจัดทำโครงการ
3. เสนอโครงการเพื่ออนุมัติ
4. เรียบเรียงข้อมูล
5. จัดทำรูปเล่มโครงการ

วัตถุดิบของโครงการ

1. เนื้อหมู	30 กรัม
2. หัวกะทิ	30 กรัม
3. น้ำพริกแกงพะแนงโขลก	10 กรัม
4. น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลมะพร้าว	2 ช้อนโต๊ะ
6. พริกชี้ฟ้าแดง	5 กรัม
7. ใบมะกรูด	2 กรัม
8. ใบโหระพา	2 กรัม
9. มะเขือพวง	5 กรัม
10. เสดคำชีส	5 กรัม
11. ครัวซองต์	4 ชิ้น

ขั้นตอนวิธีการทำครัวของต๊ะพะแนงลาวา

1. จัดเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อหมู หัวกะทิ
น้ำพริกแกงพะแนง น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว พริกชี้ฟ้า
แดง ใบมะกรูด ใบโหระพา มะเขือพวง เสดคำชีส
2. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันโดยใช้ไฟอ่อนจน
หอม
3. เติมหัวกะทิลงไป 15 กรัม ผัดจนแตกมัน
4. ใส่เนื้อหมู 30 กรัม ลงไปผัดให้สุก
5. ใส่มะเขือพวง ปูรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล
และ เติมกะทิที่เหลือผัดจนขึ้น

6. ผัดจนเหลือน้ำขลุกขลิก ก่อนปิดไฟใส่ใบมะกรูด ใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าลงไป
7. นำครัวซองต์มาผ่าครึ่งที่ละชิ้น
8. นำเนื้อหมูแยกออกจากน้ำแกงพะเนียง
9. นำน้ำแกงพะเนียงมาอุ่นโดยการตั้งไฟอ่อนๆ และใส่เซคด้าชีสลงไป
10. หลังจากนั้น คนให้มีลักษณะเหนียวเป็นลาวา
11. นำเนื้อหมูใส่ครัวซองต์ที่เตรียมไว้
12. จากนั้นนำน้ำแกงพะเนียงที่เป็นลาวาราดลงไปบนครัวซองต์
13. นำไปอบโดยตั้งไฟที่ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 8 นาที
14. พร้อมจัดเสิร์ฟ

สรุปผลโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำเมนูครัวซองต์พะเนียงลาวา(Croissant Panang Lava) คณะผู้จัดทำได้ปรึกษาปัญหาเกี่ยวกับพนักงานที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญในแผนกครัว จึงสังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการจัดรายการอาหารบุฟเฟ่ต์ตอนเช้า เป็นจำนวนมาก คณะผู้จัดทำได้เห็นถึงปัญหาของทางโรงแรมอครา กรุงเทพฯ ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะนำวัตถุดิบเหล่านี้มาประยุกต์ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด และลดปัญหาขยะสดโดยรังสรรค์เป็นเมนู ครัวซองต์พะเนียงลาวา คณะผู้จัดทำ เพื่อเป็นอีกหนึ่งให้กับโรงแรม และยัง สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับทางโรงแรมคณะผู้จัดทำ จึงได้ลงมือปฏิบัติเมนูครัวซองต์พะเนียงลาวา ได้ทำการทดลองหลายครั้งเพื่อที่ต้องการให้ได้เมนูใหม่ที่สมบูรณ์ และจัดทำแบบสอบถามเพื่อเก็บ ข้อมูลและความคิดเห็นข้อเสนอแนะต่างๆเพื่อนำไปแก้ไขปรับปรุง เป็นจำนวน 30 คน ผลการประเมิน พบว่าทุกข้ออยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

กิตติกรรมประกาศ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานใน โครงการงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมอครา กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับ โครงการงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จ ลุล่วงได้เพราะการ สนับสนุนจากพนักงานทุกท่านในแผนกครัวต่างๆ การทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

บรรณานุกรม

- เกาศาชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 10 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
- ข้อมูลเกี่ยวกับชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 10 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
- ขั้นตอนการทำครัวซองต์. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 8 มีนาคม 2562, [http:// www.easycookingmenu.com/](http://www.easycookingmenu.com/)
- ชีสสวิส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- ชีสเปรูรูป. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- เซคด้าชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 17 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- น้ำตาลมะพร้าว. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 24 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- เนื้อหมูสันใน. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 24 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- บลูชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 25 มีนาคม 2562, จาก <http:// www.easycookingmenu.com/>
- พริกแกงพะเนียง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com /](http:// www.easycookingmenu.com/)
- พริกชี้ฟ้า. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก [http:// www.easycookingmenu.com /](http:// www.easycookingmenu.com/)
- พาร์มีซานชีส. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>

ม.มหิดล. (ม.ป.ป.). *แกงพะเนง*. วันที่สืบค้น 12
เมษายน 2562, จาก <http://www.inmu.mahidol.ac.th/>
มติชน. (ม.ป.ป.). *ครัวซองต์*. วันที่สืบค้น 12 เมษายน
2562, จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article/>
มติชน. (ม.ป.ป.). *แป้งขนมปัง*. วันที่สืบค้น 12 เมษายน
2562, จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article/>
มติชน. (ม.ป.ป.). *อีสต์*. วันที่สืบค้น 14 เมษายน 2562,
จาก <https://www.silpa-mag.com/culture/article>
มอสซาเรลลา. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 14 เมษายน
2562, จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
มะเขือพวง. (ม.ป.ป.). วันที่สืบค้น 14 เมษายน 2562,
จาก <http://www.easycookingmenu.com/>
เมคไทย. (ม.ป.ป.). *เกลือ*. วันที่สืบค้น 15 เมษายน
2562, จาก <https://medthai.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *คลับเลาจน์*. วันที่
สืบค้น 21 เมษายน 2562, จาก
<https://www.akarahotel.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลองค์กร*.
วันที่สืบค้น 21 เมษายน 2562, จาก
<https://www.akarahotel.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *โรงเรียนสอน
ทำอาหาร*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก
<https://www.akarahotel.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ร้านอาหาร Fables
and Barracuda Roof Top Bar*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน
2562, จาก <https://www.akarahotel.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ห้องอคราดีลักซ์*.
วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก
<https://www.akarahotel.com/>
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *ห้องอาหาร Ross
Kitchen*. วันที่สืบค้น 23 เมษายน 2562, จาก
<https://www.akarahotel.com/>

เมคไทย. (ม.ป.ป.). *น้ำตาลทราย*. วันที่สืบค้น 15
เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>
เมคไทย. (ม.ป.ป.). *ใบโหระพา*. วันที่สืบค้น 17
เมษายน 2562, จาก <https://medthai.com/>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์(ไวนิล)



ครัวของดีพะเนางลาวา
(Croissant Panang Lava)
ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยสยาม
นางสาว สุชานารถ อุษาปัญญากุล
นางสาว เกศรา หล้านาม
อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
พนักงานที่ปรึกษา อนุศักดิ์ อัมพันธ์แสง
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ปฏิบัติงานในครัวไทย และ
ครัวเบเกอรี่ ทำหน้าที่ยื่นใ้รายการ
อาหารบุฟเฟต์ช่วงเช้า คอยแนะนำ
แขกที่มารับประทานอาหารในช่วง
เช้า คอยบริการอาหารให้กับแขก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ได้นำวัตถุดิบที่เหลือนำ
กลับมาทำประโยชน์โดย
การสร้างสรรค์เมนูใหม่
- เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหาร
- ลดปริมาณขยะภายใน
โรงแรม



ขั้นตอนวิธีการดำเนินงาน

ครัวของดีพะเนางลาวา นำครัวของดีผ้า
ครึ่ง นำพะเนางใส่ลงไปนึ่งในครัวของดี
จากนั้นใส่เซด้า ซีกลงไปและนำไปอบ
8 นาที ไฟประมาณ 150 องศา

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้จาก
ห้องครัว มาจัดทำเป็นเมนูใหม่
- สร้างรายได้ให้แก่สถาน
ประกอบการ
- เพื่อศึกษาวิธีการทำพะเนางครัว
ของดีลาวา

คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นความสำคัญ ของ
ปัญหาการเหลือของวัตถุดิบได้เห็นว่า
รายการอาหารบุฟเฟต์ในตอนเช้า ได้
มีการเหลือครัวของดี คณะผู้จัดทำได้หา
แนวทางการแก้ ปัญหา ก็คือเมนูครัว
ของดีพะเนางลาวา ให้เกิดประโยชน์
สูงสุดและช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่สถาน
ประกอบการ





ภาคผนวก ฉ
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา 5804400033
ชื่อ – นามสกุล นางสาวสุชานารถ อุษาปัญญากุล
คณะ ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ 135/18 ซอยบ้านกล้วยไทรน้อย ต.พิมลราช หมู่บ้านพิมลราช1 จ.นนทบุรี1110
เบอร์ติดต่อ 097-041-3862
ผลงาน โครงการสหกิจศึกษา เรื่อง ครั้วซองด้พะเนงลาวา (Croissant Panang lava)
โรงแรม อครากรุงเทพฯ



รหัสนักศึกษา 5804400080
ชื่อ - นามสกุล นางสาวเกศรา หล้านาม
คณะ ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ 205/241 ซอยสารูปประดิษฐ์ แขวง บาง โพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120
เบอร์ติดต่อ 098-876-4607
ผลงาน โครงการสหกิจศึกษา เรื่อง ครีวซองต์พะแนงลาวา (Croissant Panang lava)
โรงแรมอครา กรุงเทพฯ

ภาคผนวก ช
แบบบันทึกการปฏิบัติงาน



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400033

ชื่อ - นามสกุล : นางสาวสุชานารด อุษาบัญญากุล

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

E-mail : Suchanard76@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน : 135/18 ซอย บ้านกล้วยไทรน้อย ต.พิมลราช
หมู่บ้านพิมลราช1 จ.นนทบุรี 11110



รหัสนักศึกษา : 5804400080

ชื่อ - นามสกุล : นางสาวเกศรา หล้านาม

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

E-mail : Ketsara.lan@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน : 205/241 ซอยสาธุประดิษฐ์ 34 ถนน
สาธุประดิษฐ์ แขวง บางโพธิ์พวง เขต ยานนาวา กรุงเทพฯ

10120