



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ

Jasmine Rice & Coconut Body Scrub

โดย

นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล 5804420006

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ	สครับมะพร้าว & ข้าวหอมมะลิ
	Jasmine Rice & Coconut Body Scrub
รายชื่อผู้จัดทำ	นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล
ภาควิชา	การโรงแรม
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ปัทมา กังวานสิทธิ์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชา การโรงแรม
และการท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

ปิยะธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ปัทมา กังวานสิทธิ์)

น.ส. จารุวรรณ ไททอง พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาว จารุวรรณ ไททอง)

ดร. อรุณ... กรรมการกลาง
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

ดร. อรุณ... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ สัมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	:สครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ (Jasmine Rice&Coconut Body Scrub)
หน่วยกิต	:5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2561

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ทางผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกสปา ตำแหน่ง พนักงานต้อนรับส่วนหน้าของสปาพบว่าในปัจจุบันนี้มีผู้คนให้ความสนใจในเรื่องความสวย ความงาม และให้ความสนใจเกี่ยวกับรูปลักษณ์ภายนอกเพิ่มมากขึ้นและทางสปาได้มีเมนูเกี่ยวกับการ สครับผิว จึงทำให้ผู้จัดทำได้คิดโครงการเรื่อง สครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิเพื่อเป็นทางเลือก เพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการสปาโดยผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาใช้กับลูกค้า นั้น จะต้อง เป็นที่แน่ใจว่าเป็นวัตถุดิบที่ธรรมชาติปราศจากสารเคมี เนื่องจากทางสปานั้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นออร์แกนิกซึ่งได้จากธรรมชาติเมื่อลูกค้าเข้าใช้บริการสปาจะทำให้ลูกค้าวางใจได้ว่าจะไม่ระคายเคืองต่อ ผิวหนัง และเมนูสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลินี้ มีความเป็นธรรมชาติและมีคุณสมบัติต่างๆที่ช่วยให้ผิวพรรณนุ่มชุ่มชื้น

จากการสอบถามพนักงานจากแผนกพนักงานแผนกสปา 2 คน พนักงานแผนกฝ่ายขาย 10 คน พนักงานแผนกแม่บ้าน 3 คน แขกที่มาเข้าใช้บริการ 15 คน รวมเป็น 30 คน ซึ่งสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในเรื่อง ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ ด้านความชุ่มชื้นของสครับ ด้านความอ่อนโยนของสครับ และการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับโรงแรม

คำสำคัญ : สครับมะพร้าว / ข้าวหอมมะลิ/ ออร์แกนิก

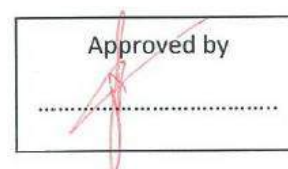
Project Title	: Jasmine Rice& Coconut Body Scrub
Credits	: 5 Credits
By	: SupichaRattanabunditsakul
Advisor	: Miss PiyatidaKungwansith
Degree	: Bachelor of Arts
Major	: Hotel
Faculty	: Liberal Arts
Semester / Academic year	: 2/2018

Abstract

From the co-operative study at Sampran Riverside Hotel from 7th January – 29th April 29 2019, the researcher had performed duties in the Spa Department in the position of Spa Front Desk Receptionist and found that there were a lot of people interested in beauty and paid more attention to their appearances. Also, the spa had a menu of skin item scrubbing. Therefore, the researcher had an idea to launch the project of coconut & jasmine rice scrub, to be an additional menu item for guests who use the spa services. All products that are used with guests must be made with natural ingredients and chemical-free. This is because the spa focuses on using organic products to assure guests who use the spa services that their skin will not be irritated. Moreover, coconut & jasmine rice scrub is totally organic with various properties that help soften and moisturize skin.

From the interviews with 2 staff in the Spa Department, 10 employees in the Sales Department, 3 staff in the Housekeeping Department, and 15 guests who used the spa services, for a total of 30 people, can be summarized that the respondents were satisfied with the aspects of natural aroma, moisture and tenderness of the scrub, as well as creating a new product for the hotel.

Keyword : Coconut Body Scrub/ Jasmine Rice/ Organic



(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำ ได้ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตำแหน่ง พนักงานต้อนรับส่วนหน้า(สปา) ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ได้สอน ได้เรียนรู้ และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณจารุวรรณ ไทอม ตำแหน่ง Spa Manager
2. คุณรัศมี ไทอม ตำแหน่ง Therapy

ขอขอบคุณอาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษาที่คอยช่วยเหลือและให้คำแนะนำ และบุคคลท่านอื่นที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstraact	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 มะพร้าว น้ำหอม	3
2.2 น้ำมันมะพร้าว	5
2.3 ประเภทของน้ำมันมะพร้าว	5
2.4 คุณสมบัติของน้ำมันมะพร้าว	7
2.5 ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิ	9
2.6 ประโยชน์ของงาดำ	11
2.7 ประโยชน์ของมะพร้าว	12
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	15
3.2 ลักษณะการเดินทาง	15

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

3.3 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม.....	16
3.4 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารขององค์กร.....	17
3.5 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	18
3.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	31
3.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	32
3.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	32
3.9 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	32
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 ส่วนผสมและวิธีการทำ.....	35
4.2 ต้นทุนของการทำ.....	39
4.3 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม.....	40
4.4 สรุปผลการประเมินสักรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ.....	42
4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของผู้ใช้.....	45
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ.....	48
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	48

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บรรณานุกรม.....	50
ภาคผนวก ก รูปภาพการปฏิบัติงาน.....	52
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบตามเพื่อการประเมิน.....	77
ภาคผนวก ค คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา.....	79
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ.....	81
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์.....	88
ภาคผนวก ฉ รายงานผลปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	90
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ.....	106



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	33
ตารางที่ 4.1 ตารางอัตราส่วนผสมของ Jasmine Rice & Coconut Body scrub <u>ครั้งที่ 1</u>	35
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ <u>ครั้งที่ 1</u>	39
ตารางที่ 4.3 ตารางอัตราส่วนผสมของ Jasmine Rice & Coconut Body scrub <u>ครั้งที่ 2</u>	39
ตารางที่ 4.4 ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ <u>ครั้งที่ 2</u>	40
ตารางที่ 4.5 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ.....	40
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	41
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพ.....	41
ตารางที่ 4.8 ตารางค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ <u>ครั้งที่ 1</u>	46
ตารางที่ 4.9 ตารางค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ <u>ครั้งที่ 2</u>	46

สารบัญรูปภาพ

หน้า

ภาพที่ 1.1 มะพร้าว น้ำหอม.....	3
ภาพที่ 1.2 น้ำมันมะพร้าว.....	5
ภาพที่ 1.3 ข้าวหอมมะลิ.....	9
ภาพที่ 1.4 งาดำ.....	11
ภาพที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์.....	15
ภาพที่ 3.2 แผนผังองค์กร.....	17
ภาพที่ 3.2 ห้องพัสดุสีเขียวสวน.....	18
ภาพที่ 3.3 ห้องพัสดุสีเขียวแม่น้ำ.....	19
ภาพที่ 3.4 ห้องพัสดุลิคซ์.....	19
ภาพที่ 3.5 ห้องพัสดุวิท.....	20
ภาพที่ 3.6 บ้านพักเรือนไทยหลังที่ 3 ชื่อบ้านพักชมนา.....	20
ภาพที่ 3.7 บ้านพักเรือนไทยหลังที่ 4 ชื่อบ้านพักการเวก.....	21
ภาพที่ 3.8 บรรยากาสนบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 5 ชื่อบ้านพักพวงคราม.....	21
ภาพที่ 3.9 บรรยากาสนบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 6 ชื่อบ้านพักลัดดาวัลย์.....	22
ภาพที่ 3.10 บรรยากาสนบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 7 ชื่อบ้านพักกุ่มริกา.....	22
ภาพที่ 3.11 บรรยากาสนที่นั่งทานอาหารห้องอาหารอินจัน.....	23
ภาพที่ 3.12 บรรยากาสนที่นั่งทานอาหารห้องอาหารริมน้ำ.....	23
ภาพที่ 3.13 บรรยากาสนที่นั่งทานอาหารห้องอาหารแวนด้า.....	24
ภาพที่ 3.14 บรรยายการภายในห้องประชุมพนรัตน์.....	24
ภาพที่ 3.15บรรยากาสนภายในห้องประชุมโรสคอร์ทเนอร์.....	25
ภาพที่ 3.16 บรรยากาสนภายในห้องประชุมมรกต.....	25
ภาพที่ 3.17 บรรยากาสนภายในห้องประชุมเจด.....	26
ภาพที่ 3.18 บรรยากาสนภายในห้องประชุมไพลิน.....	26
ภาพที่ 3.19 บรรยากาสนภายในห้องประชุมถือบปี การ์เด็นวิว.....	27
ภาพที่ 3.20 บรรยากาสนภายในห้องปัญญา.....	27
ภาพที่ 3.21 บรรยากาสนภายในห้องประชุมโลดส์.....	27
ภาพที่ 3.22 บรรยากาสนภายในเรือนแพ.....	28
ภาพที่ 3.23 ภาพปั้นดินเป็นรูปควาย ณ ลานศิลปปริมคลอง.....	28

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 3.24 บรรยายภาพภายในสวนออร์แกนิก.....	29
ภาพที่ 3.25 บรรยายภาพการขายของในตลาดสุขใจ.....	29
ภาพที่ 3.26 บรรยายภาพภายในสวนพรรณไม้.....	30
ภาพที่ 3.27 ผู้จัดทำโครงการ.....	31
ภาพที่ 3.28 พนักงานที่ปรึกษา.....	32
ภาพที่ 4.1 Jasmine Rice & Coconut Body scrub.....	35
ภาพที่ 4.2 ปลอกมะพร้าว.....	36
ภาพที่ 4.3 นำมะพร้าวชูดกับกระต่าย.....	36
ภาพที่ 4.4 มะพร้าวที่ถูกชูดเสร็จแล้ว.....	36
ภาพที่ 4.5 ข้าวหอมมะลิที่ถูกปั่นแล้ว.....	37
ภาพที่ 4.6 บดงาคำให้พอละเอียด.....	37
ภาพที่ 4.7 ส่วนผสมข้าวหอมมะลิ งาคำและมะพร้าว.....	37
ภาพที่ 4.8 ข้าวหอมมะลิ งาคำและมะพร้าวผสมกัน.....	38
ภาพที่ 4.9 เติมน้ำร้อนลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้.....	38
ภาพที่ 4.10 คนส่วนผสมต่างๆให้เข้ากัน.....	38
ภาพที่ 4.11 รูปภาพสกรีนมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิครั้งที่2.....	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ หรือที่รู้จักกันในชื่อเดิมว่า โรสกาเดิน ริเวอร์ไซด์ สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ที่ถนนเพชรเกษม ซึ่งโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์อยู่ติดกับถนนใหญ่ของถนนเพชรเกษม เป็นทางขาเข้าของจังหวัดนครปฐม การเดินทางไปมาจึงสะดวกสบายเนื่องจากอยู่ใกล้กับกรุงเทพ ทำให้คนกรุงเทพเดินทางมาท่องเที่ยวได้สะดวก และโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพ เป็นโรงแรมที่มีความเป็นเอกลักษณ์ในด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย และสะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยแบบดั้งเดิม รวมไปถึงการอนุรักษ์ธรรมชาติโดยการอนุรักษ์พรรณไม้หายาก เช่น ต้นพิกุล, ต้นไทรใบแหลม, ต้นพะยอม รวมถึงไม้ยืนต้น ไม้เลื้อย ไม้ดอกนานาพันธุ์และมรดกทางวัฒนธรรม เช่น การแต่งกายของพนักงานที่โรงแรมจะแต่งกายที่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของไทย โดย พนักงานหญิงจะแต่งกายโดยนุ่งผ้าซิ่น เสื้อจะใส่เป็นแขนกระบอก ส่วนพนักงานชายจะแต่งกายแบบนุ่งโจงกระเบน เสื้อจะใส่เป็นผ้าไทยลายดอก และการใส่ชุดแบบม่อฮ่อม การที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์คงความเป็นเอกลักษณ์ไทยทำให้โรงแรมกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในใจของใครหลายคน โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นโรงแรมมาตรฐานระดับ 4 ดาว และยังมีปฐมออร์แกนิกฟาร์ม เป็นฟาร์มมีพื้นที่มากกว่า 30 ไร่ และผลผลิตที่ได้จากฟาร์ม จะส่งตรงถึงครัวของโรงแรมและตลาดสุขใจ ตลาดสุขใจเป็นตลาดที่รวมของออร์แกนิก ที่มาจากเหล่าเกษตรกรที่ทำเกษตรปราศจากสารเคมี และ มีการให้บริการสปา เป็นสปาเรือนไทยริมทะเลสาบ เปิดบริการสปาในปี พ.ศ.2545 ปัจจุบันคือ ปฐมออร์แกนิกสปา เป็นสปาตามมาตรฐานสากล ภายในเรือนไทยท่ามกลางบรรยากาศริมทะเลสาบ จุดเด่นของสปาคือใช้สมุนไพรสดที่ปลูกเองโดยไม่ใช้สารเคมี จึงเป็นจุดเด่นที่ทำให้ลูกค้านิยมเข้ามาใช้บริการสปา เพราะผลิตภัณฑ์ที่นำมาให้บริการแก่ลูกค้ามีความเป็นธรรมชาติและได้นำผลผลิตหลักของโรงแรมมาเป็นสิ่งดึงดูด โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีการปลูกกุหลาบมอญ จึงได้นำกุหลาบมอญมาเป็นหนึ่งในเมนูสครับ คือ Patom Mon Rose Body Scrub และยังมีเมนู Organic Thai Herbal Body Exfoliate, Patom Aroma Salt Body Scrub ซึ่งสครับที่ยกตัวอย่างนี้เป็นสครับที่ได้รับความนิยมของลูกค้าหลายๆท่าน

จากการที่ได้ปฏิบัติงานกับทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานในแผนกสปา ซึ่งมีบทบาทเป็นพนักงานต้อนรับส่วนหน้าสปา และมีหน้าที่คอยรับจองลูกค้าที่จะมาใช้บริการ แนะนำรายการเมนูสปา เสริมน้ำเย็นและน้ำจืดร้อนให้แก่ลูกค้าเตรียมห้องที่สำหรับใช้นวดสปาโดยการเปิด - ปิดเตียง ทำการเขียนบิลใบเสร็จรับเงินสดและบัตรเครดิต เขียนบิล Sign เข้า

ห้องให้กับลูกค้าเมื่อลูกค้าต้องการจ่ายเงินค่าบริการพร้อมกับค่าห้องพัก เขียน Summary Daily Report ในแต่ละวันเมื่อมีลูกค้าเข้าใช้บริการของสปา ดม่น้ำจิงและดมน้ำใบเตยเพื่อไว้บริการลูกค้า และคอยต้อนรับแขกที่เข้ามาใช้บริการสปา ดูแลลูกค้าเพื่อให้ลูกค้าได้รับความพึงพอใจสูงสุด

ในขณะที่ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์นั้นผู้จัดทำได้สังเกตว่าภายในบริเวณของโรงแรมนั้นได้มีการปลูกต้นไม้พันธุ์ชนิด และหนึ่งในนั้นคือต้นมะพร้าว ในจังหวัดนครปฐม นิยมปลูกต้นมะพร้าวโดยมาก เพราะต้นมะพร้าวสามารถเติบโตได้ทุกฤดู ทำให้เราสามารถมีวัตถุดิบหลักนี้ใช้ได้ตลอดโดยไม่ต้องกังวลว่าจะขาดแคลนวัตถุดิบ ซึ่งประโยชน์และสรรพคุณของมะพร้าวนั้นมีมากมาย และผู้จัดทำจึงมีความประสงค์ที่จะทำโครงการเรื่อง สครับ มะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ เพื่อที่จะช่วยสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาในรูปแบบใหม่ เพื่อนำเมนูสครับนี้มาใช้กับบริการทางสปา เนื่องจากในสปามีการโปรแกรมหาดสครับผิวกาย และสามารถนำสครับวางจำหน่ายขายที่ร้านขายของที่ระลึกของโรงแรมได้อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ในแผนกสปา
- 1.2.2 เพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ
- 1.2.3 เพื่อนำวัตถุดิบที่โรงแรมทำการปลูกไว้มาใช้ให้เกิดประโยชน์

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทดลองคือ มะพร้าวน้ำหอม(แก่)
- 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา การทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 7 มกราคม ถึง 29 เมษายน 2562
- 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ในการทำสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างความพึงพอใจของ พนักงานแผนกสปา จำนวน 2 คน พนักงานแผนกแม่บ้าน 3 คน แผนกบริหาร 10 คน แขกที่มาใช้บริการโรงแรม 15 คน รวมทั้งหมด 30 คน
- 1.3.4 ขอบเขตด้านเอกสาร ข้อมูล สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตและสอบถามข้อมูลต่างๆ จากพนักงานในแผนกสปา
- 1.3.5 ขอบเขตด้านสถานที่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 เพื่อให้ผู้ให้บริการมีทางเลือกที่เพิ่มมากขึ้น ในส่วนของการใช้บริการทางสปา
- 1.4.2 สครับตัวใหม่นี้สามารถอาจนำไปต่อยอดและสร้างรายได้ในอนาคตได้

บทที่ 2

บททวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำโครงงานสร้างผลิตภัณฑ์ สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ (Jasmine Rice & Coconut Body scrub) ในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์ จาก เอกสาร บทความ โดยนำเสนอเป็นลำดับดังนี้

- 2.1 มะพร้าวน้ำหอม
- 2.2 น้ำมันมะพร้าว
- 2.3 ประเภทของน้ำมันมะพร้าว
- 2.4 คุณสมบัติของน้ำมันมะพร้าว
- 2.5 ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิ
- 2.6 ประโยชน์ของงาดำ
- 2.7 ประโยชน์ของมะพร้าว
- 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 มะพร้าวน้ำหอม



ภาพที่ 1.1 มะพร้าวน้ำหอม

ที่มา : <https://agradefruit.com>

มะพร้าวน้ำหอมเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและถือเป็นพืชเอกลักษณ์ของประเทศไทย ในปัจจุบันได้มีการบริโภคมะพร้าวน้ำหอมในลักษณะผลสดและเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะการแปรรูปภายในประเทศยังมีความต้องการอีกเป็นจำนวนมาก ตลอดจน

เพื่อการส่งออก ซึ่งประเทศไทยส่งออกมะพร้าว น้ำหอมไปยังประเทศต่างๆทั่วโลกโดยมีมูลค่าการส่งออกกว่าพันล้านบาทต่อปีและมีแนวโน้มสูงขึ้นในทุกปี มะพร้าว น้ำหอมมีพื้นที่การเพาะปลูกกระจายอยู่ทั่วประเทศ โดยมีพื้นที่หลักอยู่ในเขตภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม ซึ่งพันธุ์มะพร้าว น้ำหอมมีการเพาะปลูกอยู่ในปัจจุบันได้ถูกจำแนกออกเป็นสองลักษณะคือ พันธุ์มะพร้าว น้ำหอมก้นจีบ และมะพร้าว น้ำหอมก้นกลม มะพร้าว น้ำหอมถูกจัดว่าเป็นพืชที่สำคัญและถือเป็นเอกลักษณ์ของชาติ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้มีการกำหนดมาตรฐานของมะพร้าว น้ำหอมไว้ (มกษ.15-2550) เพื่อเป็นการรักษามาตรฐานและคุณภาพของพืชมะพร้าว น้ำหอม โดยได้มีข้อกำหนดคุณสมบัติขั้นต่ำของมะพร้าว น้ำหอมโดยข้อกำหนดที่สำคัญเป็นอันดับหนึ่งคือ มะพร้าว น้ำหอมจะต้องมีการผลิตและสะสมสารหอม เนื่องจากความต้องการผลิตมะพร้าว น้ำหอมในปัจจุบันยังมีในระดับสูงซึ่งสืบเนื่องมาจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารและเครื่องดื่มที่จากมะพร้าว น้ำหอมรวมถึงการส่งออกมะพร้าว น้ำหอมไปยังต่างประเทศทั่วโลกโดยทราบกันดีในนามของ “ Aromatic coconut from THAILAND ” ทำให้ภาคการเกษตรต้องมีการปรับตัวและเพิ่มผลผลิตมะพร้าว น้ำหอม แต่ปัจจุบันการผลิตมะพร้าว น้ำหอม นั้นยังไม่เพียงพอต่อความต้องการเนื่องจากปัญหาหลายอย่าง หนึ่งในนั้นคือข้อจำกัดในเรื่องสายพันธุ์ของมะพร้าว น้ำหอมซึ่งมีอยู่ไม่มากนักในประเทศ นอกจากการคัดพันธุ์มะพร้าว น้ำหอมที่จะเอาไปปลูกในแปลงนั้นยังไม่มีวิธีการตรวจสอบลักษณะพันธุ์ที่ถูกต้องแม่นยำ เกษตรกรต้องใช้วิธีการขยี้ปลายรากอ่อนเพื่อดมกลิ่นซึ่งมักเกิดความผิดพลาดได้มาก โดยท้ายที่สุดหลังจากปลูกไปแล้วเกษตรกรมักพบว่ามะพร้าวเกือบ 50% ที่ปลูกกลับกลายเป็นมะพร้าวไม่หอมซึ่งจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลผลิต และในทางอุตสาหกรรมผู้ประกอบการมักพบกับปัญหาคุณภาพของมะพร้าว ที่รับซื้อไม่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้ปัญหาดังกล่าวเกิดจากการที่มะพร้าวเป็นพืชยืนต้นที่ต้องใช้เวลาอย่างน้อยสามปีถึงจะเริ่มให้ผลผลิต ดังนั้นการปรับปรุงพันธุ์มะพร้าว น้ำหอมที่มีคุณภาพดีและคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์จึงทำได้ยากมาก เกษตรกรจึงต้องอาศัยการซื้อพันธุ์จากชาวสวนด้วยกันเองซึ่งทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพไม่คงที่ อย่างไรก็ตามการปรับปรุงพันธุ์มะพร้าว น้ำหอมเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีเยี่ยมและผลผลิตสูงยังต้องอาศัยการทำงานของนักปรับปรุงพันธุ์และข้อมูลทางพันธุกรรมของมะพร้าว น้ำหอมซึ่งปัจจุบันนี้ถือว่ายังที่น้อยมาก ดังนั้นการออกสำรวจมะพร้าว หอมจากพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทยเพื่อรวบรวมไว้เป็นแหล่งพันธุกรรมมะพร้าว น้ำหอมจึงเป็นสิ่งจำเป็นและมีประโยชน์ต่อการพัฒนาสายพันธุ์มะพร้าว น้ำหอมอย่างยั่งยืนในอนาคต

2.2 น้ำมันมะพร้าว



ภาพที่ 1.2 น้ำมันมะพร้าว

ที่มา : <http://netcutter.org>

น้ำมันมะพร้าวเป็นไขมันประเภทอิ่มตัว (Saturated fat) ถูกระบุว่าเป็นสาเหตุของการเกิดโรคหัวใจ เพราะมีคอเลสเตอรอลสูง และเมื่อบริโภคเข้าไป ร่างกายก็ไปเปลี่ยนเป็นคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ในกระแสโลหิต อันเป็นสาเหตุของการอุดตันของหลอดเลือดดำทำให้หัวใจวาย เพราะขาดเลือด จึงมีการรณรงค์ให้หันไปบริโภคไขมันพืชที่ไม่อิ่มตัว (Unsaturated fat) แทนแต่ปัจจุบันการค้นคว้าวิจัยทำให้ทราบว่าแท้จริงแล้วน้ำมันมะพร้าวเป็นน้ำมันที่มีประโยชน์

2.3 ประเภทของน้ำมันมะพร้าว

น้ำมันมะพร้าว แบ่งออกเป็นตามกระบวนการผลิต 2 ประเภท คือ น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตจากเนื้อมะพร้าวแห้ง และน้ำมันมะพร้าวที่ผลิตจากเนื้อมะพร้าวสด

2.2.1 น้ำมันมะพร้าวผลิตจากเนื้อมะพร้าวแห้ง (Hot pressed)

วิธีสกัดน้ำมันมะพร้าวจากเนื้อมะพร้าวแห้งเป็นวิธีผลิตน้ำมันมะพร้าวระดับอุตสาหกรรมที่ปฏิบัติกันมานาน โดยใช้มะพร้าวแห้ง (Copra) เป็นวัตถุดิบ ข้อดีของการสกัดน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีนี้คือ สะดวกในการจัดหาวัตถุดิบสำหรับป้อนโรงงานสกัดน้ำมันมะพร้าว เพราะน้ำมันมะพร้าวแห้งเป็นวัตถุดิบที่เตรียมได้ง่ายๆ ขนส่งสะดวกและการเก็บรักษาได้เป็นเวลานานก่อนที่จะนำไปสกัดน้ำมัน นอกจากนี้ยังประหยัด และสามารถผลิตได้ครั้งละมากๆ ซึ่งวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวจากเนื้อมะพร้าวทำได้ 2 วิธี คือ โดยการบีบอัดและการใช้ตัวทำละลาย

ก. การบีบอัด ทำได้โดยย่อยเนื้อมะพร้าวแห้งให้เป็นชิ้นเล็กๆ หรือมะพร้าวหูดอบให้แห้ง แล้วผ่านไปยังเครื่องบีบอัดแบบเกลียว (Screw press) ก่อนนำเข้าเครื่องบีบต้องอบเนื้อมะพร้าวจนเหลือความชื้นที่เหมาะสมคือ 5 – 10% เพราะถ้าความชื้นสูงเกินไปจะทำให้ได้เปอร์เซ็นต์น้ำมันต่ำลง แต่ถ้าความชื้นต่ำไปจะทำให้เกิดความร้อนสะสมในเครื่อง และเกิดการไหม้ของเนื้อมะพร้าวในส่วนของช่องบีบ ซึ่งส่งผลให้น้ำมันมะพร้าวมีสีเหลืองและมีกลิ่นไหม้ น้ำมันมะพร้าวที่สกัดได้โดยวิธีนี้เรียกว่า น้ำมันมะพร้าวดิบ (Crude coconut oil)

ข. การใช้ตัวทำละลาย วิธีนี้นิยมนำมาใช้กับกากมะพร้าวที่ผ่านการสกัดโดยวิธีการบีบอัด แต่ก็สามารถใช้กับมะพร้าวแห้งที่ไม่ได้ผ่านการบีบอัดก็ได้ โดยการนำกากที่ผ่านการสกัดโดยวิธีการบีบอัด หรือมะพร้าวแห้งที่ทำให้เป็นชิ้นเล็กๆ มาแช่ในตัวทำละลาย เช่น ปิโครเลียมอีเทอร์ หรือ เฮกเซน เพื่อสกัดน้ำมันที่มีอยู่ในเนื้อมะพร้าวแห้ง แล้วกลั่นแยกตัวทำละลายออกเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ น้ำมันมะพร้าวที่ได้มีสีเหลือง และมีองค์ประกอบคล้ายคลึงกับที่ได้จากการบีบอัด เรียกว่า น้ำมันมะพร้าวที่ผ่านกรรมวิธี หรือน้ำมันมะพร้าว RBD คือการทำให้บริสุทธิ์ (Refining) ฟอกสี (Bleaching) และกำจัดกลิ่น (Deodorization) หลังจากที่ได้สกัดได้ เพื่อให้เหมาะสำหรับการบริโภค ได้น้ำมันสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นและรส ปราศจากวิตามินอี (เพราะถูกขจัดออกไปโดยขบวนการทางเคมี) มีปริมาณกรดและไขมันอิสระ (Free fatty acid) ไม่เกิน 0.1% ปัจจุบันไม่ค่อยมีจำหน่าย เพราะโรงงานสกัดน้ำมันมะพร้าวประเภทนี้ส่วนใหญ่เลิกดำเนินการไปนานแล้ว

2.2.2 น้ำมันมะพร้าวผลิตจากเนื้อมะพร้าวสด (Cold pressed)

การสกัดน้ำมันมะพร้าวโดยวิธีการบีบเย็นจากเนื้อมะพร้าวสดที่เพิ่งกะเทาะออกจากผลมะพร้าวแก่ โดยวิธีสกัดที่ไม่ผ่านความร้อนสูงและสารเคมี ได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil, VCO) ที่สามารถนำไปบริโภค หรือใช้เป็นยารักษาโรค หรือเครื่องสำอางได้ทันที การสกัดน้ำมันมะพร้าวจากเนื้อมะพร้าวสด ทำได้ 2 วิธี คือ จากเนื้อมะพร้าวอบแห้ง (Dry process) และกะทิ (Wet process) (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2548)

ก. การสกัดน้ำมันมะพร้าวจากเนื้อมะพร้าวสดอบแห้ง วิธีเป็นวิธีสมัยใหม่ที่ต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พิเศษ สามารถสกัดน้ำมันมะพร้าวได้คราวละมากๆ โดยนำมะพร้าวหูดหรือมะพร้าวชิ้นเล็กๆ ไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนเหลือความชื้นประมาณ 12% เพื่อให้ได้น้ำมันมะพร้าวที่มีปริมาณความชื้นในผลิตภัณฑ์ต่ำ เพื่อป้องกันการหืนของน้ำมันเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลานาน แล้วบีบน้ำมันออกโดยใช้เครื่องบีบอัด น้ำมันที่ได้มีสีใสเหมือนน้ำมีกลิ่นและรสของมะพร้าว และใช้บริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีทางเคมี จึงจัดอยู่ในประเภทน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ได้

ข. การสกัดน้ำมันมะพร้าวจากกะทิ มีขั้นตอนการปฏิบัติโดยผ่านการหูดมะพร้าวที่ต้องทำทันทีที่ผ่าผลมะพร้าว ไม่ควรทิ้งไว้นานเกินไปเพราะจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพ อีกทั้งยังเป็นการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ทำให้น้ำกะทิที่ได้มีคุณภาพต่ำ หลังจากนั้นนำเนื้อมะพร้าวหูดมาเติม

น้ำ แล้วคั้นกะทิออกมาโดยเติมน้ำลงไปบนมะพร้าวขูดในอัตรา 1:1 แล้วทำการแยกมะพร้าวออกจากกะทิ เพราะน้ำกะทิประกอบด้วยน้ำมันมะพร้าวและน้ำ รวมตัวกันเป็นสารแขวนลอย มีสารที่ทำให้เกิดแรงตึงผิว ซึ่งเป็นโปรตีนที่ห่อหุ้มอนุภาคน้ำมันมะพร้าว จึงเกิดเป็นสารแขวนลอยอยู่ในน้ำกะทิ หลักการสำคัญในการผลิตน้ำมันมะพร้าวจากกะทิ คือการย่อย หรือ ทำลายโปรตีนห่อหุ้มอนุภาคน้ำมัน สารนี้จะถูกทำลายโดยการเคี้ยว (Boiling) การกลั่น (Distillation) การเหวี่ยง (Centrifugation method) หรือการหมัก (Fermentation method) ซึ่งวิธี นี้เป็นวิธีดั้งเดิมที่นิยมปฏิบัติ เพราะเป็นวิธีผลิตที่ง่าย ไม่ซับซ้อน ไม่ต้องใช้พลังงาน ไม่ต้องลงทุนสูง เพราะไม่ต้องใช้เครื่องมือราคาสูง การผลิตน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีนี้นิยมผลิตในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก โดยใช้วิธีการหมักตามธรรมชาติ การหมักกะทิไม่เกิน 24 ชั่วโมง จะช่วยลดปัญหาเรื่องกลิ่นเปรี้ยวที่เกิดขึ้นในน้ำมันมะพร้าวได้ แต่ปริมาณน้ำมันที่ผลิตได้จะลดลง เป็นการใส่เอนไซม์ที่สร้างขึ้นโดยใช้แบคทีเรียในธรรมชาติหรือที่ผ่านการปรับปรุงสายพันธุ์ หรือจากเอนไซม์สังเคราะห์ วิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีนี้ทำได้โดยนำน้ำกะทิใส่ภาชนะ หมักทิ้งไว้ 24 – 26 ชั่วโมง เพื่อให้แบคทีเรียในธรรมชาติที่ติดมากับเนื้อมะพร้าวสร้างเอนไซม์ที่ย่อยโปรตีนห่อหุ้มอนุภาคน้ำมัน ทำให้น้ำมันแยกตัวออกจากกัน โดยน้ำมันซึ่งเบากว่าน้ำจะลอยอยู่ชั้นบนสามารถดูดหรือเทออกไปอุ่นให้ร้อน โดยใช้ความร้อนไม่มากเพื่อให้ไขมันหรือความชื้นที่ยังหลงเหลืออยู่ระเหยออกให้หมด นำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ซึ่งยังคงมีกลิ่นและรสของเนื้อมะพร้าวอยู่ มีลักษณะใสเหมือนน้ำ และสามารถบริโภคได้ทันทีที่สกัดได้ ข้อเสียของวิธีการนี้ คือ การผลิตจะเป็นในระดับกำลังการผลิตขนาดเล็ก ทำให้การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอเป็นไปได้ยาก อีกประการหนึ่งคือ อุณหภูมิที่จุลินทรีย์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพอยู่ที่ 35 – 40 องศาเซลเซียส แต่อุณหภูมิห้องสภาพปกติมักสูงไม่พอ วิธีแก้ทำได้โดย การหมักในระบบปิด คือ หมักในกล่องโฟมที่ปรับอุณหภูมิภายในด้วยหม้อน้ำร้อน

2.4 คุณสมบัติของน้ำมันมะพร้าว

น้ำมันมะพร้าว มีคุณสมบัติที่มหัศจรรย์หลายประการคือ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งด้านอาหาร ยารักษาโรค และเครื่องสำอางมาตั้งแต่สมัยโบราณโดยไม่ก่อให้เกิดปัญหาแต่อย่างใด ทั้งนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเชื่อว่าการบริโภคน้ำมันมะพร้าวจะเป็นสาเหตุของการเกิดโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือดและโรคหัวใจนั้นไม่เป็นความจริง เนื่องจากนักวิจัยได้พบหลักฐานว่าน้ำมันมะพร้าวสามารถป้องกันโรคหัวใจ สร้างภูมิคุ้มกัน ลดคอเลสเตอรอล และต่อต้านเชื้อโรคได้ การวิจัยเกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวที่มากขึ้น ทำให้ทราบผลดีของน้ำมันมะพร้าวที่มีต่อสุขภาพ โดยคุณสมบัติเด่นของน้ำมันมะพร้าว เนื่องจากน้ำมันมะพร้าวมีองค์ประกอบของกรดไขมันอิ่มตัวสูงกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ โดยเป็นกรดไขมันอิ่มตัวที่มีขนาดความยาวปานกลางอยู่ปริมาณมาก (64 เปอร์เซ็นต์) ซึ่งแตกต่างจากพืชที่ให้น้ำมันชนิดอื่นๆ เมื่อรับประทานน้ำมันมะพร้าวจึงสามารถเปลี่ยนเป็นพลังงาน

ได้อย่างรวดเร็ว น้ำมันมะพร้าวประกอบด้วยคาร์บอน 8 – 12 อะตอม โดยคาร์บอนจะจับกับพันธะเดี่ยวจึงไม่เปิดโอกาสให้ไฮโดเจนและออกซิเจนเข้าทำปฏิกิริยาได้ จึงไม่ทำให้เกิดไขมันชนิดทรานส์ (Trans fats) ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพที่สามารถทำลายเซลล์เนื้อเยื่อ ทำให้เชื้อโรคและสารพิษเข้าไปในเซลล์ได้ง่าย รวมทั้งยังทำให้เกิดสารก่อมะเร็งขึ้นด้วย นอกจากนี้ น้ำมันมะพร้าวยังที่กรดลอริกสูง (48 – 53 เปอร์เซ็นต์) ที่ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันและสามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรีย รา ยีสต์ โปรโตซัว และไวรัสได้ รวมทั้งวิตามินอีที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระที่เกิดจากมลพิษในสิ่งแวดล้อม โดยจะไปช่วยเพิ่มการทำงานของสารต้านอนุมูลอิสระ ทำให้สามารถป้องกันการเกิดปฏิกิริยาเคมีที่จะส่งผลเสียต่อเซลล์และเนื้อเยื่อในร่างกาย ทั้งนี้การสกัดหรือการผลิตน้ำมันมะพร้าวเพื่อให้คงไว้ซึ่งองค์ประกอบทางชีวภาพดังกล่าวนี้เป็นสิ่งสำคัญ และวิธีหนึ่งที่สามารถทำได้ คือ การผลิตสกัดน้ำมันมะพร้าวโดยกระบวนการบีบเย็น ซึ่งเป็นวิธีการสกัดแบบเปียก สามารถผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่มีคุณภาพสูงโดยไม่ผ่านความร้อน มีให้เลือกหลายวิธี เช่น การผลิตน้ำมันมะพร้าวแบบดั้งเดิมในครัวเรือน การผลิตโดยใช้เครื่องเหวี่ยง การผลิตโดยใช้เครื่องบีบแบบสกรู การผลิตโดยใช้เครื่องไฮดรอลิก และผลิตโดยใช้การหมักทั้งนี้จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของน้ำมันมะพร้าวระหว่างการทอด รวมทั้งการเก็บรักษาที่มีต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันมะพร้าวพบว่า น้ำมันมะพร้าวยังคงรักษาสภาพองค์ประกอบของกรดไขมันให้คงที่ได้ตลอดระยะเวลาในการเก็บรักษา และเป็นน้ำมันทอดอาหารที่ดีชนิดหนึ่ง ซึ่งความรู้เกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวนี้นี้ สามารถนำไปใช้เพิ่มมูลค่าให้กับมะพร้าว รวมทั้งใช้ประกอบการพิจารณาในการนำน้ำมันมะพร้าวไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ

2.5 ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิ



ภาพที่ 1.3 ข้าวหอมมะลิ

ที่มา : <http://www.lovefarmer.org>

สครับข้าวหอมมะลิผลิตจากข้าวหอมมะลิคุณภาพดี และรวมถึงส่วนผสมในสครับ โดยเฉพาะเมล็ดข้าวบดละเอียดที่ใช้แทนเม็ดบีทส์ สครับข้าวหอมมะลิช่วยในการขจัดผิวที่ตายแล้ว ให้หลุดออกช่วยลดเลือนริ้วรอยจุดด่างดำบนผิวทำให้ผิวกระจ่างใส ป้องกันผิวจากรังสีอัลตราไวโอเล็ต และเข้าบำรุงอีลาสตินใต้ผิว มีสารต้านอนุมูลอิสระอันเป็นสาเหตุของการเสื่อมสภาพของผิว ก่อนวัย นอกจากนี้สครับข้าวหอมมะลียังอ่อนโยนต่อทุกสภาพผิว โดยเฉพาะผิวที่เกิดการระคายเคืองได้ง่าย

ข้าวชนิดหนึ่งที่ประเทศไทยถือว่าเป็นข้าวที่มีรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่อร่อยมากชนิดหนึ่ง นั่นก็คือ “ข้าวหอมมะลิ” ซึ่งลักษณะพิเศษของข้าวหอมมะลิคือ มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ คล้ายกับใบเตย ดังนั้นเราจึงพบว่า คนมักนิยมรับประทานข้าวหอมมะลิกัน และนอกจากนี้ยังเกิดอาหารแปรรูปมากมายที่ทำมาจากข้าวหอมมะลิ สาเหตุหนึ่งที่หลายคนให้ความสนใจกับการรับประทานข้าวหอมมะลิ

ประโยชน์ที่มีของข้าวหอมมะลิ

1. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยลดระดับไขมันคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด เนื่องจากในข้าวหอมมะลีสารตัวหนึ่งชื่อว่า Gamma –Orzanol ซึ่งสารตัวนี้มีคุณสมบัติในการช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด ดังนั้นจึงมีผลทำให้ระบบไหลเวียนโลหิตของเราทำงานได้อย่างเป็นปกติ เลือดจึงสามารถไปเลี้ยงส่วนต่างๆ ของร่างกายได้ดี ทำให้อวัยวะสำคัญของร่างกายอย่าง หัวใจ ตับ ไต มีเลือดไปเลี้ยงเพียงพอ อวัยวะใดที่เสื่อมสภาพก็กลับมาทำงานได้เป็นปกติ เรียกว่าเกิดผลดีต่อเนื่องไปหลายส่วนเลยทีเดียว

2. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยลดอัตราการเกิดโรคต่างๆ ไม่น่าเชื่อว่าแค่การรับประทานข้าวหอมมะลินั่น จะมีส่วนช่วยลดอัตราความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ได้ ทั้งโรคหัวใจ โรคตับ โรคไต โรคเบาหวาน โรคภูมิแพ้ และโรคความจำเสื่อม เพราะเราอาจเข้าใจกันแบบง่ายๆ เลยว่า การรับประทานข้าวเข้าไปอย่างไรเสียก็ย่อมเกิดผลดีต่อร่างกายอย่างแน่นอน เหมือนดังที่คนสมัยก่อนมักพูดกันอยู่เสมอว่า “กินข้าวได้เสียก็ไม่ใช่เป็นอะไรหรอก”

3. สรรพคุณข้าวหอมมะลิช่วยลดระดับ LDL ข้าวหอมมะลมีส่วนในการช่วยลดระดับแอล ดี แอล คอเลสเตอรอล ซึ่งคอเลสเตอรอลชนิดนี้ก่อให้เกิดโทษต่อร่างกายของเรา ดังนั้นเมื่อเรารับประทานข้าวหอมมะลิเข้าไป ระดับ แอล ดี แอล คอเลสเตอรอลก็จะลดลง ไม่ก่อให้เกิดระดับไขมันและคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดสูง

4. สรรพคุณข้าวหอมมะลิช่วยเพิ่มระดับ HDL ข้าวหอมมะลมีส่วนในการช่วยเพิ่มระดับ เอช ดี แอล คอเลสเตอรอล ซึ่งคอเลสเตอรอลชนิดนี้ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายของเรา ดังนั้นเมื่อเรารับประทานข้าวหอมมะลิเข้าไป ระดับ เอช ดี แอล คอเลสเตอรอลก็จะเพิ่มมากขึ้น และร่างกายของเราก็จะได้รับประโยชน์จากคอเลสเตอรอลชนิดนี้ในปริมาณที่พอดี ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย

5. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยให้ระบบเผาผลาญทำงานได้ดี สาว ๆ หลายคนที่คิดว่าการรับประทานข้าวเข้าไป แล้วเป็นแป้งจะทำให้อ้วนง่าย สาวๆ กำลังคิดผิดอยู่ เพราะสำหรับข้าวหอมมะลินั่นไม่ได้เป็นอย่างที่คิดจริงๆ แล้วข้าวหอมมะลิมิคุณสมบัติในการช่วยลดไขมันที่สะสมอยู่ตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย และช่วยให้ระบบเผาผลาญของร่างกายทำงานได้ดีขึ้น ดังนั้นสาวๆ ที่กลัวอ้วนไม่อยากรับประทานข้าว ก็เปลี่ยนความคิดเสียใหม่ แล้วหันมารับประทานข้าวมะลิกันดีกว่า

6. สรรพคุณข้าวหอมมะลิมีโอเมก้า3 เรามักจะเคยได้ยินกันบ่อยๆ ว่า ในปลาทะเลจะมีโอเมก้า3 ซึ่งช่วยในการบำรุงสมอง แต่สำหรับข้าวหอมมะลิมิมีโอเมก้า3 เช่นเดียวกัน ดังนั้นเมื่อเรารับประทานข้าวหอมมะลิเข้าไป ก็เท่ากับเป็นการบำรุงสมองของเราเองอีกด้วย ไม่เพียงแต่จะช่วยบำรุงแต่ยังช่วยป้องกันภาวะเสื่อมของสมองได้ ซึ่งภาวะความเสื่อมนี้เป็นสาเหตุของโรคความจำเสื่อม โรคอัลไซเมอร์ และโรคอัมพฤกษ์อีกด้วย

7. สรรพคุณข้าวหอมมะลิมีโอเมก้า6 ประโยชน์ในข้อนี้เป็นเรื่องที่ทั้งคุณผู้หญิงและคุณผู้ชายต้องตั้งใจฟังกันให้ดี คือ ในข้าวหอมมะลิมีโอเมก้า 6 ซึ่งมีส่วนช่วยให้ผิวพรรณสดใสมีน้ำมีนวล ทั้งประจำเดือนก็มาเป็นปกติ นี่จึงเป็นคุณค่าที่เหมาะสมสำหรับคุณผู้หญิง แต่คุณผู้ชายไม่ต้องน้อยใจไป เพราะข้าวหอมมะลิมิมีส่วนช่วยให้การทำงานของระบบสืบพันธุ์เป็นปกติ นอกจากนี้ยังช่วยบำรุงชาย – หญิง วิถีเจริญพันธุ์ ช่วยลดภาวะการมีบุตรยากได้

8. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน เนื่องจากในข้าวหอมมะลิมิวิตามินอีในรูปของโทโคเฟอรอล และโทโคไทรินอล ซึ่งทั้งสองตัวนี้ช่วยยับยั้งการเกิดอนุมูลอิสระ และ

ทำให้ร่างกายของเรามีภูมิคุ้มกันโรคต่างๆ ได้ดี ดังนั้นร่างกายของเราจึงแข็งแรงไม่เจ็บป่วยง่ายๆ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ที่ป่วยเป็นโรคภูมิแพ้จะรักษาได้ผลดีมาก หากรับประทานข้าวหอมมะลิ

9. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยบำรุงผิวพรรณ ประโยชน์ในข้อนี้ถือว่าเรียกคะแนนเสียงจากสาวๆ ได้ดีทีเดียว เพราะในข้าวหอมมะลีสารชนิดหนึ่งชื่อว่า “เซราไมด์” ซึ่งสารตัวนี้มีคุณสมบัติที่ช่วยบำรุงผิวพรรณให้นุ่มนวลอ่อนเยาว์ ลบเลือนริ้วรอยเหี่ยวย่น ลดจุดด่างดำ ฝ้า และกระ ดังนั้นการรับประทานข้าวหอมมะลิสำหรับสาวๆ วัยสามสิบอัพ ก็จะสามารถแก้ปัญหาผิวในส่วนนี้ได้

10. ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิช่วยลดอาการอักเสบ ในข้าวหอมมะลีสารไตรกรีเซอไรด์ ที่ช่วยลดอาการอักเสบ ลดอาการบวม และยังช่วยสลายลิ่มเลือดได้อีกด้วย จึงทำให้เลือดของเราไหลเวียนได้ปกติ ไม่จับตัวเป็นลิ่ม นอกจากนี้ผู้ป่วยไขข้ออักเสบ หรือเป็นโรคเก๊าท์จะเห็นผลได้ดีมาก

2.6 ประโยชน์ของงาดำ



ภาพที่ 1.4 งาดำ

ที่มา : <https://health.kapook.com>

งาดำ เป็นชนิดหนึ่งที่เต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เป็นที่ยอมรับกับทั่วโลกทั้งด้านการรับประทานเพื่อสุขภาพและความงาม ในปัจจุบันงาดำได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวงการอาหารเพื่อสุขภาพไปแล้ว ทั้งนมถั่วเหลืองที่มีส่วนผสมของงาดำ ทั้งการนำงาดำมาโรยหน้าเมนูต่างๆ หรือเป็นส่วนผสมกับขนมปังสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มความหอมและเพิ่มคุณประโยชน์ให้กับอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าและผิวกายที่เหมาะสมกับสาวๆ ที่มีปัญหาผิวแห้งหรือมีริ้วรอย ประโยชน์ของงาดำเพิ่มความอ่อนเยาว์ให้กับผิวพรรณ งาดำช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวพรรณ และช่วยในการผลิตเซลล์ผิวที่ตายแล้วอีกทั้งยังช่วยเพิ่มคอลลาเจนให้กับผิว ทำให้ผิวสดใสขึ้นและลด

รื้อรอยในหญิงวัย 30 ปีขึ้นไป โดยนอกจากจะเพิ่มคอลลาเจนแล้ว ในงาดำยังมีสารต้านอนุมูลอิสระมากมายทั้งวิตามินเอ วิตามินบี และวิตามินซี ที่เป็นส่วนประกอบของชั้นผิวหนังแท้ และวิตามินอี ที่ช่วยซ่อมแซมผิวจากภายในอีกด้วย

งาดำเป็นเมล็ดธัญพืช ประกอบด้วยสารอาหารหลากหลายชนิด จึงอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพหลายด้าน ดังนี้

1. ช่วยบรรเทาอาการปวดข้ออักเสบรูมาตอยด์ ธาตุทองแดงที่อยู่ในงาดำมีฤทธิ์ต้านอาการอักเสบ ช่วยลดอาการปวดจากโรครูมาตอยด์ อีกทั้งธาตุทองแดงยังมีส่วนช่วยสร้างคอลลาเจน ซึ่งสำคัญต่อการเสริมสร้างเนื้อเยื่อ ข้อต่อ กระดูกอ่อน และหลอดเลือดให้แข็งแรง

2. ช่วยบำรุงสายตา ในการแพทย์แผนจีนเชื่อว่าดวงตามีความสัมพันธ์กับตับ ถ้าตับมีปัญหาจะทำให้ดวงตาอ่อนล้า ตาแห้ง และมองเห็นไม่ชัด ในแพทย์แผนจีนจึงใช้งาดำเพื่อบำรุงสายตาและตับไปพร้อม ๆ กัน เมื่อตับมีสุขภาพดี ดวงตาจะชุ่มชื้นหมดปัญหาสุขภาพตา

3. ช่วยบำรุงผิวพรรณและกระดูก งาดำอุดมไปด้วยแคลเซียมและสังกะสีที่ช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงของกระดูก เพิ่มมวลกระดูก และยังมีวิตามินอีที่มีส่วนสำคัญในการบำรุงผิวพรรณให้ชุ่มชื้น เมื่อรับประทานงาดำเป็นประจำจะช่วยให้กระดูกแข็งแรง ผิวพรรณดี

4. ช่วยบำรุงหัวใจ งาดำมีประโยชน์ทำให้สุขภาพหัวใจแข็งแรงขึ้น ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ส่งผลให้หลอดเลือดหัวใจสะอาดขึ้น ระบบไหลเวียนเลือดดีขึ้น ช่วยลดความเสี่ยงทั้งโรคหัวใจและหลอดเลือดหรือโรคความดันโลหิตสูง

5. ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง เมล็ดงาดำอัดแน่นด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นตัวการสำคัญที่ทำให้งาดำกลายเป็นอาหารต้านมะเร็งที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะโรคมะเร็งลำไส้ และในงาดำยังมีสารเซซามิน ช่วยป้องกันสารอนุมูลอิสระไปทำลายตับ และเมื่อตับสามารถทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ จะทำให้ในร่างกายไม่มีสารพิษสะสมก่อให้เกิดโรคมะเร็ง

การรับประทานงาดำแบบปั่นดีต่อระบบย่อยอาหารที่สุด แต่งาดำแบบปั่นมักจะเป็นเชื้อราได้ง่ายกว่างาดำชนิดอื่น ๆ จึงต้องเก็บรักษาดี ๆ ต้องเก็บไว้ในที่แห้ง ความชื้น อากาศ ความร้อนและแสงแดด เพราะเชื้อราทำให้เกิดอาการติดเชื้ออื่น ๆ ได้ และควรหลีกเลี่ยงการซื้องาดำแบบที่บดสำเร็จแล้ว เพราะอาจมีเชื้อราหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน นอกจากนี้ตำราอายุรเวทยังระบุด้วยว่า สตรีมีครรภ์ในช่วง 3 เดือนแรกไม่ควรรับประทานงาดำ เพราะงาดำมีฤทธิ์เป็นยาขับประจำเดือน อาจทำให้แท้งได้

2.7 ประโยชน์ของมะพร้าว

ผลไม้ชนิดนี้อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เหมาะสำหรับนำมาใช้บำรุงสุขภาพ และบำรุงผิวพรรณเพื่อความสวยความงาม ประโยชน์ของมะพร้าวมีดังนี้

1. ดื่มน้ำมันมะพร้าว ช่วยแก้กระหาย เพิ่มความสดชื่น ในช่วงที่อากาศร้อน น้ำมันมะพร้าวเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับดื่มเพื่อดับกระหายและคลายร้อน เนื่องจากเป็นผลไม้ที่มีฤทธิ์เย็น ทั้งยังมีปริมาณน้ำตาลกลูโคสและฟรักโทสสูง ทำให้ร่างกายนำไปใช้เป็นพลังงานได้ง่าย หลังจากดื่มน้ำมันมะพร้าวเข้าไปจึงรู้สึกสดชื่นขึ้นอย่างรวดเร็ว

2. ทดแทนการสูญเสียน้ำเมื่อร่างกายสูญเสียน้ำหลังจากการออกกำลังกาย คุณสามารถดื่มน้ำมันมะพร้าวแทนเครื่องดื่มเกลือแร่ได้ เนื่องจากอุดมไปด้วยแคลเซียม โพแทสเซียม แมกนีเซียม และวิตามินแร่ธาตุหลากหลายชนิด แถมยังเป็นเกลือแร่ที่มาจากธรรมชาติ ช่วยคลายความอ่อนล้าอ่อนเพลียจากการออกกำลังกายได้เป็นอย่างดี

3. บำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งน้ำมันมะพร้าวนั้นดีต่อสุขภาพผิว เพราะเต็มไปด้วยสารอาหารจากธรรมชาติหลายชนิด เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม และวิตามินซี ที่มีส่วนช่วยให้ผิวพรรณเปล่งปลั่งสดใส กระชับ และป้องกันอันตรายจากแสงแดด นอกจากนี้ยังมีสารที่ช่วยชะลอความเสื่อมสภาพของเซลล์ผิว ทำให้ผิวพรรณดูอ่อนเยาว์ ปราศจากริ้วรอย และด้วยฮอร์โมนเอสโตรเจนที่มีอยู่มากในน้ำมันมะพร้าว จึงมีประโยชน์ในการบำรุงสุขภาพของผู้หญิง ดีต่อระบบภายในอย่างมาก

4. ทำให้กระดูกแข็งแรงมีการทดลองในหนูทดลองที่พบว่าน้ำมันมะพร้าวน่าจะมีประโยชน์ในการช่วยป้องกันการสูญเสียมวลกระดูก ชะลอภาวะกระดูกพรุน ทั้งในชายวัยหมดฮอร์โมนและหญิงวัยหมดประจำเดือน

5. ช่วยปรับฮอร์โมนของผู้หญิงวัยหมดประจำเดือนให้สมดุล การดื่มน้ำมันมะพร้าวจะช่วยปรับฮอร์โมนของผู้หญิงวัยหมดประจำเดือนให้มีความสมดุลมากขึ้น เนื่องจากมีปริมาณฮอร์โมนเอสโตรเจนสูง จึงช่วยชะลอความแก่ ทำให้ผิวพรรณสดใสอ่อนเยาว์ ป้องกันอาการอัลไซเมอร์ และทำให้มีอารมณ์ดีขึ้น นอกจากนี้ยังทำให้ร่างกายดูดซึมแคลเซียมได้ดีขึ้นอีกด้วย

6. ป้องกันโรคหัวใจ จากการศึกษาพบว่าน้ำมันมะพร้าวไม่ได้ส่งผลให้น้ำหนักตัวของกลุ่มผู้ทดลองลดลงหรือเพิ่มขึ้น และไม่ได้ทำให้ไขมันชนิดเลว (LDL) เพิ่มขึ้น แต่ช่วยเพิ่มระดับไขมันชนิดดี (HDL) ซึ่งมีส่วนช่วยลดไขมันเลว จึงมีผลโดยตรงต่อการช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือด

7. ปรับสมดุลของน้ำตาลในเลือด การรับประทานอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตสูงจะทำให้น้ำตาลกลูโคสเข้าสู่กระแสเลือดอย่างรวดเร็ว ส่งผลทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มสูงขึ้น น้ำมันมะพร้าวมีไฟเบอร์ที่ละลายในน้ำได้ คาร์โบไฮเดรตจึงเปลี่ยนเป็นน้ำตาลได้น้อย ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดไม่สูงเกินไป และดีต่อผู้ป่วยโรคเบาหวาน ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดด้วยการนำมะพร้าวแก่ขูดเอาเนื้อมาคั่วให้เหลือง โรยเกลือเล็กน้อย ใส่ภาชนะปิดให้แน่น แล้วนำมารับประทานครั้งละ 1 ช้อนแกง เข้า กลางวัน เย็น เป็นเวลาประมาณ 10 วัน จะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้

8. ช่วยควบคุมน้ำหนัก ประโยชน์จากน้ำมันมะพร้าวต่อการควบคุมน้ำหนัก มีดังนี้

- ไม่ทำให้อ้วน น้ำมันมะพร้าวมีโมเลกุลขนาดกลาง จึงถูกย่อยได้เร็ว ไม่มีการสะสมในร่างกาย โมเลกุลตัวนี้จะไปกระตุ้นกระบวนการเมตาบอลิซึม ทำให้ร่างกายเผาผลาญแคลอรีจากอาหารที่รับประทานเข้าไป ส่งผลให้เหลือไขมันสะสมในร่างกายน้อยลง

- ช่วยลดน้ำหนักทางอ้อม คุณสมบัติในการเพิ่มการเผาผลาญจะทำให้เกิดความร้อน อุณหภูมิร่างกายเพิ่มสูงขึ้น ต่อมาไทรอยด์ทำงานได้ดีขึ้น ทั้งหมดนี้มีส่วนช่วยให้น้ำหนักลดลงได้

- ช่วยทำให้รับประทานอาหารมีต่อไปได้น้อยลง ด้วยคุณสมบัติที่ช่วยให้รู้สึกอิ่มนาน จึงทำให้รับประทานอาหารได้น้อยลง

9. รักษาอาการผดผื่น ผดผื่นคันที่เกิดจากอาการแพ้หรือเชื้อแบคทีเรียอาจบรรเทาได้ด้วย การขโลมน้ำมันมะพร้าวลงไปบนผิวหนังบริเวณที่มีอาการ จะช่วยลดการติดเชื้อ ทำให้ผดผื่นคันลดลง และยังช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิวหนัง ลดอาการระคายเคืองไปในตัว

10. ป้องกันนิ้ว น้ำมันมะพร้าวมีฤทธิ์ในการขับปัสสาวะตามธรรมชาติ จึงช่วยลดการเกิดนิ้ว และป้องกันการติดเชื้อในกระเพาะปัสสาวะ โดยแนะนำให้ดื่มสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุรวดี สารอินสม (2559) ได้ศึกษาสูตรการผลิตครีมขัดผิวสมุนไพรจากเมล็ดมะขามที่ดีที่สุด คือ ขนาดของเมล็ดขัด 20 mesh ลักษณะของเนื้อครีมมีความละเอียดน้อย - หยาบ เม็ดสครับแข็ง และเมื่อผสมเมล็ดขัดในปริมาณร้อยละ 10 ต่อครีมเบสร้อยละ 90 จะทำให้เนื้อครีมมีความเข้มข้นระดับปานกลาง สามารถขัดผิวได้ง่าย และจากการนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบตลาด พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับ และตัดสินใจซื้อถึงร้อยละ 90 ปัจจัยที่สำคัญในการตัดสินใจซื้อคือ คุณสมบัติที่ดีของผลิตภัณฑ์, เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากธรรมชาติ, มีราคาที่เหมาะสม, กลิ่นและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 37, 25, 28, 7, 3 ตามลำดับ ดังนั้น จึงจะสามารถนำเมล็ดมะขามมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ขัดผิวสมุนไพรผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค กลุ่มที่ชอบและสนใจผลิตภัณฑ์ขัดผิวสมุนไพรจากธรรมชาติ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบเหลือใช้จากการแปรรูปมะขาม สามารถนำเมล็ดมะขามมาประยุกต์เป็นวัตถุดิบสำหรับขัดผิว แทนสารขัดผิวสังเคราะห์ และวัตถุดิบที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ

ภูมรินทร์ สันสำราญ, ภูรินทร์ โง่นสาร และ ภาวิดา อินทร์แพง (2560) โครงการพัฒนาผส ครัวจากจุกข้าว เป็นการทดลองนำเอาสมุนไพร และส่วนผสมของจุกข้าว ไพล สารส้ม ผง ขมิ้น เกลือ การบูร เป็นส่วนผสมเป็นสครับเพื่อขัดเซลล์ผิวที่ตายแล้วออก ช่วยให้ผิวไม่แห้งตึง ด้วย คุณสมบัติต่างๆของสมุนไพร เมื่อเริ่มทดลองกับสภาพผิวจริง ผลปรากฏว่า ผสมสครับจุกข้าวช่วยทำให้ผิวเนียนนุ่มจากการเปรียบเทียบก่อนและหลังใช้ ผิวไม่เกิดความระคายเคืองผลัดเซลล์ผิวที่ เสียให้ขาวเนียนนุ่ม และรู้จักนำสมุนไพรมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : สามพรานริเวอร์ไซด์

ชื่อภาษาอังกฤษ : Sampran Riverside, Suan Sampran, Rose Garden

สถานที่ตั้ง : กม. 32 ถนนเพชรเกษม อ.สามพราน จ.นครปฐม 73110

หมายเลขโทรศัพท์ : +66 34 322 588-93

หมายเลขโทรสาร : +66 34 322 775

อีเมล : hotel@sampranriverside.com

เว็บไซต์ : www.sampranriverside.com

เฟซบุ๊ก : www.facebook.com/sampranriverside.thailand



ภาพที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

ที่มา : <http://www.sudkum.com>

3.2 ลักษณะการเดินทาง

3.2.1 การเดินทางโดยทางรถยนต์ส่วนบุคคล

จากกรุงเทพมหานครวิ่งตามเส้นเพชรเกษม ขับตรงมาอีกประมาณ 11 กิโลเมตร จะเห็นทางเข้าโรงแรมสวนสามพรานอยู่ทางซ้ายมือ

3.2.2 การเดินทางโดยรถโดยสารสาธารณะ

รถตู้หน้าเซนทรัลปิ่นเกล้าไปวัดไร่จิ้งลงหน้าสวนสามพราน หรือ รถ ปอ.84 สายสีเหลือง ต้นสายสถานี BTS วงเวียนใหญ่ลงหน้าสวนสามพราน

3.3 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม

3.3.1 ประวัติและความเป็นมา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ เกิดจากความตั้งใจของ ดร.ชำนาญ และ คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ ที่จะรักษาต้นพิศุลเก่าแก่อายุร่วมร้อยปีที่กำลังจะล้มเพราะตลิ่งพัง จึงซื้อที่ดินผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัว จากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรกจนกลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมา ความมั่งคั่งของกุหลาบสวนสามพราน ทำให้ได้รับการขนานนามในอดีตจากชาวต่างประเทศว่า “โรสกาเดิน” หรือชื่อ “สวนสามพราน” ในภาษาไทย จากจุดเริ่มต้นในวันนั้น บวกกับความตั้งใจของเจ้าของที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น จนมาถึงรุ่นที่ 3 ในปัจจุบัน ทำให้สามพรานริเวอร์ไซด์ ในวันนี้ เป็นมากกว่าสถานที่พักผ่อน แต่เป็นสถานที่สร้างงาน สร้างชีวิตให้กับคนในชุมชนอีกด้วย

3.3.2 ประวัติผู้ก่อตั้ง

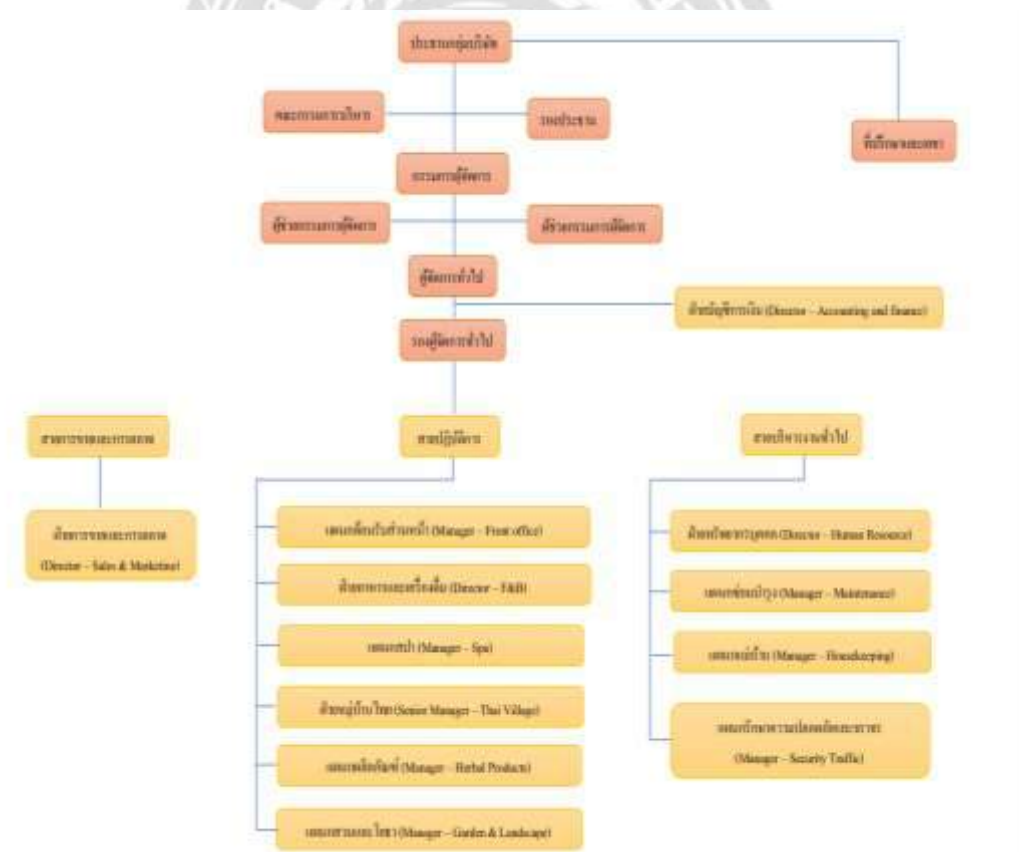
คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์เกิดเมื่อวันที่ 6 มกราคม พ.ศ.2466 เป็นบุตร พ.ต.ท กิตติ โหตระกิตย์ และนางจำเนียร โหตระกิตย์ คุณหญิงเป็นบุตรคนที่สามของครอบครัว มีพี่น้องทั้งหมด 7 คน นางสุมล กลิ่นพะยอม, คุณหญิงอาภัสร์ ปัญจมานนท์, นางทองเจือ ยูวบูรณ์, นางลาวัลย์ ผลิกานนท์ (ถึงแก่กรรม), นายเกื้อกูล โหตระกิตย์ (ถึงแก่กรรม) และ นายอนุกุล โหตระกิตย์ และมีพี่น้องต่างมารดา 6 คน คือ นางสาว เข็มผจง โหตระกิตย์ (ถึงแก่กรรม), นางรวีร เจิมรังสี, นางพานิต กล้าแสงแก้ว (ถึงแก่กรรม), นางพกา ชาญพานิชย์, นางจุไร พยัคฆพันธ์ และ นายชัยสิทธิ์ โหตระกิตย์

คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ เกิดที่จังหวัดอุบลราชธานี ในขณะที่บิดาเป็นนายตำรวจรับราชการที่นั่น และต่อมาบิดาย้ายมารับราชการที่กรุงเทพมหานครพร้อมทั้งครอบครัว คุณหญิง จึงเข้าศึกษาในโรงเรียนเสาวภา โรงเรียนขัตติยานีผดุง ตามลำดับ จนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่หกจากโรงเรียนสวนสุนันทาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา 2484 ขณะที่มียุสสิบแปดปี ในเวลานั้นเป็นช่วงสมัยสงครามโลกครั้งที่สอง ประเทศไทยเป็นพันธมิตรกับญี่ปุ่น ประกาศสงครามกับฝ่ายสัมพันธมิตร กรุงเทพมหานครจึงถูกฝ่ายสัมพันธมิตรใช้เครื่องบินมาทิ้งระเบิดทำให้โรงเรียนทุกแห่งต้องปิดการเรียนการสอน การครองชีวิตในเมืองหลวงลำบากมาก ขาดแคลนทั้งเครื่องอุปโภคและเครื่องบริโภค คุณหญิงจึงไม่อาจสามารถเรียนต่อ จึงได้มาทำงานในตำแหน่งรองผู้จัดการหอสินค้าสี่พระยา ซึ่งเป็นหน่วยงานราชการจัดผลิตผลอาหาร เครื่องอุปโภคและบริโภคที่จำเป็นในการครองชีพให้รัฐบาลนำไปจัดสรรให้กับประชาชนมีกินมีใช้ในช่วงระหว่างสงคราม ต่อมาหอสินค้าสี่พระยาถูกระเบิด คุณหญิงจึงต้องย้ายที่ทำงานไปทำงานที่หอสินค้าศรียานในตำแหน่งรองผู้จัดการ ระหว่างนั้น คุณหญิงวลี ก็พักอยู่กับคุณอา ขุนกิจสูงการ ที่บ้านกล้วยน้ำไท ทุกเช้าการเดินทางของคุณหญิงวลี จะเดินไปทำงานโดยรถไฟสายปากน้ำพร้อมกับ ดร.สมภพ โหตระกิตย์ ผู้เป็นบุตรของคุณอาขุนกิจสูงการ ซึ่งเป็นข้าราชการสำนักงานกฤษฎีกา จึงเป็นเหตุให้ได้พบกับ นายชำนาญ ยูวบูรณ์ ในขณะที่

ที่เป็นนายอำเภอสามพันขวงศ์ เมื่อ พ.ศ. 2487 เมื่อสงครามโลกสิ้นสุดลงคุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ จึงเริ่มทำธุรกิจส่วนตัว

พ.ศ.2503 คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ ซื้อที่ดินริมแม่น้ำท่าจีน อำเภอ สามพราน จังหวัดนครปฐม ตามคำปรารภของคุณชำนาญ ยูวบูรณ์ ที่ไปตรวจงานทางเรือขณะเป็นอธิบดีกรมการปกครอง คุณชำนาญ จึงเห็นต้นพิกุลใหญ่เก่าแก่ที่กำลังจะโค่นล้มเพราะน้ำเซาะตลิ่ง แรกเริ่มซื้อที่ดินไว้ 7 ไร่ เพื่อใช้เป็นที่พักผ่อน ที่ดินผืนนี้เป็นที่สวนเก่าแก่ที่ถูกทิ้งร้าง คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ จึงใช้วิธีการทิ้งหินใหญ่ลงริมฝั่งแม่น้ำ ตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรักษาดิ่งและต้นพิกุลใหญ่ที่มีอายุเกือบร้อยปี และฟื้นฟูที่ดินให้เหมาะสมที่จะปลูกต้นไม้ให้งาม ทั้งหมดนี้เป็นค่าใช้จ่าย คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ จึงได้จัดทำธุรกิจเล็กๆด้วยการปลูกกุหลาบตัดยอดขาย ทำร้านอาหาร ขายกล้วยเตี๋ยและผักไทย ไอสกริมกะทิสด เพื่อหารายได้มาดูแลสวน คุณหญิงวลีมอบให้คุณหญิงอุไร ลืออำรุง เพื่อนที่คุ้นเคย ออกแบบและสร้างบ้านปึกไม้ริมแม่น้ำเป็นบ้านพักผ่อนของครอบครัว ชาวบ้านเห็นผลงานจึงนำที่ดินมาเสนอขายให้แก่คุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ หลายผืน ในที่สุดกลายเป็นที่ดินใหญ่ 143 ไร่

3.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กรแสดงดังรูปภาพที่ 3.2



ภาพที่ 3.2 แผนผังองค์กร

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

3.5 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

3.5.1 โรงแรม

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน เป็นโรงแรมริมแม่น้ำท่าจีน มีห้องพักแบบโรงแรมริมแม่น้ำ มีจำนวนทั้งหมด 160 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ เรือนไทยแต่ละหลังจะตั้งชื่อตามซุ้มต้นไม้หน้าบ้าน มีทั้งหมด 5 หลัง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกมาตรฐานโรงแรม 4 ดาว จึงออกแบบให้เหมาะกับการพักผ่อนของทุกเพศทุกวัย ทั้ง ผู้สูงอายุ คู่ฮันนีมูน กลุ่มเพื่อน หรือครอบครัว

1) ห้องพัสดุพีเรียวิสวณ

ตกแต่งเรียบง่าย สไตล์คลาสสิก ผังหนึ่งเห็นวิวบรรยากาศสวน และอีกส่วนหนึ่งเห็นวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ ขนาดห้อง 31.2 ตารางเมตร เป็นห้องเตียงคู่ มีจำนวน 67 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 3 ห้อง และห้องเตียงเดี่ยวบวกเตียงเสริม 1 เตียง สำหรับแค่ผู้เข้าพัก 3 คน อีก 1 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ มีระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ เกเบิ้ลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ



ภาพที่ 3.2 ห้องพัสดุพีเรียวิสวณ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องพัสดุพีเรียวแม่น้ำ

ตกแต่งด้วยสีโทนอุ่น สบายตา เห็นวิวโค้งของแม่น้ำท่าจีนที่สวยงามที่สุดในอำเภอสามพราน ขนาดห้อง 26.4 ตารางเมตร ห้องเตียงคู่ จำนวน 42 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว จำนวน 13 ห้อง และห้องใหญ่ มีเตียงเดี่ยว 1 เตียง และเตียงเสริมอีก 1 เตียง สำหรับพัก 3 ท่าน



ภาพที่ 3.3 ห้องพัสดุพีเรียวแม่น้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องพักดีลักซ์

ตกแต่งโทนอบอุ่น เห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจนขนาดห้อง 33 ตารางเมตร มีเพียงชั้นละ 1 ห้อง รวม 7 ห้องเท่านั้น สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ มีระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแยกฝักบัวและอ่างอาบน้ำ



ภาพที่ 3.4 ห้องพักดีลักซ์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องพักรีสอร์ท

ห้องชุดพร้อมด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษ ทั้งห้อง Executive Suit, Family Suite' The Rose Garden Suite เห็นบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีนได้ชัดเจนทุกห้อง พร้อมด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกห้องนั่งเล่นกับห้องนอน แยกอ่างอาบน้ำกับฝักบัว ห้องนอนใหญ่ในห้อง Family Suite มี 1 เตียงเดี่ยว 1 เตียงเสริม สำหรับ 3 ท่าน พิเศษสำหรับห้องสวาทพริศผลไม้ตามฤดูกาล 1 ตะกร้า



ภาพที่ 3.5 ห้องพักรีสอร์ท

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) บ้านพักขนาด

บ้านขนาด หลังที่ 3 มี 4 ห้องนอน พักได้ 8 ท่าน. ประกอบด้วย ห้องเตียงคู่ 2 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 2 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำในตัว ศาลาไม้ทรงไทยนั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ สะดวกสบายด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว



ภาพที่ 3.6 บ้านพักเรือนไทยหลังที่ 3 ชื่อบ้านพักขนาด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) บ้านพักการเวก

บ้านการเวก หลังที่ 4 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง และห้องนั่งเล่น ได้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ ตู้เซฟ



ภาพที่ 3.7 บ้านพักเรือนไทยหลังที่ 4 ชื่อบ้านพักการเวก

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) บ้านพักพวงคราม

บ้านพวงคราม หลัง 5 มี 1 ห้องนอนใหญ่ และห้องนั่งเล่น ทำน่านั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ ตู้เซฟ



ภาพที่ 3.8 บรรยากาศบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 5 ชื่อบ้านพักพวงคราม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

8) บ้านลัดดาวัลย์

บ้านลัดดาวัลย์ หลังที่ 6 มี 2 ห้องนอน สำหรับ 4 ท่าน ทั้งสองห้องนอนมีห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น บนบ้านและศาลาไม้ทรงไทยริมทะเลสาบ ทั้งสองห้องเป็นห้องเรียนคู่ ได้ทุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่น หรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ



ภาพที่ 3.9 บรรยากาศบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 6 ชื่อบ้านพักลัดดาวัลย์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

9) บ้านกুমาริกา

บ้านกুমาริกา หลังที่ 7 มี 2 ห้องนอน พักได้ 4 ท่าน ห้องเตียงคู่ 1 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 1 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำและห้องนั่งเล่น ได้ทุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ



ภาพที่ 3.10 บรรยากาศบ้านพักเรือนไทยหลังที่ 7 ชื่อบ้านพักกুমาริกา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.5.2 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารอินจัน

ให้บริการอาหารไทยแบบโบราณ บรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน เน้นใช้วัตถุดิบที่สดใหม่จากสวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล และสวนที่ทางโรงแรมปลูกเอง และเลือกใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ที่ทางสวนสามพรานสีเือง ห้องอาหารอินจัน เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11:00 – 15:00 น. และในวันเสาร์เปิดให้บริการเพิ่มในช่วงเย็นเวลา 17:00 – 21:30น.



ภาพที่ 3.11 บรรยากาศที่นั่งทานอาหารห้องอาหารอินจัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องอาหารริมน้ำ

ให้บริการอาหารไทยแบบโบราณที่นิยม 4 ภาค รวมถึงอาหารยุโรป เสิร์ฟแบบ portion เล็กๆ เลือกทานได้หลากหลาย เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากสวนของทางสวนสามพราน และกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม ส่งตรงสู่ห้องอาหารทุกวัน และยังใช้ข้าวของท้องถิ่นพันธุ์ดีที่ได้รับการรองรับมาตรฐานอินทรีย์ ห้องอาหารริมน้ำเปิดให้บริการ 2 ช่วงเวลา ระหว่าง 06:00 – 11:00 น. และ 15:00 – 23:00 น.



ภาพที่ 3.12 บรรยากาศที่นั่งทานอาหารห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องอาหารแวนด้า

ห้องอาหารริมทะเลสาบ เป็นห้องอาหารที่ใช้บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลากหลายทั้ง ไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดีย โดยเน้นใช้วัตถุดิบที่สดใหม่จาก สวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล และสวนที่ทางโรงแรมปลูกเอง และเลือกใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ที่ทางสวนสามพราน สีสอง ห้องอาหารแวนด้าสามารถรองรับแขกได้ถึง 500 ท่าน เปิดให้บริการช่วงกลางวัน



ภาพที่ 3.13 บรรยากาศที่นั่งทานอาหารห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.5.3 ห้องประชุม

1) ห้องประชุมพรตน์

เป็นห้องประชุมขอคนนิยม ตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายในและภายนอก สามารถมองเห็นทัศนียภาพของสวนและแม่น้ำท่าจีน มีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้อง หรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟที่ริมแม่น้ำได้ อีกทั้งเป็นห้องที่สามารถจัดพิธีมงคลสมรสหรือจัดงานเลี้ยงต่างๆได้



ภาพที่ 3.14 บรรยากาศภายในห้องประชุมพรตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องประชุมโรสคอร์ตเนอร์

เป็นห้องประชุมที่สามารถมองเห็นสวน สามารถจัดเบรกได้ทั้งห้องปรับอากาศ หรือ
บรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน อีกทั้งสามารถเป็นห้องพิธีมงคลสมรส



ภาพที่ 3.15 บรรยากาศภายในห้องประชุมโรสคอร์ตเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องประชุมมรกต

เป็นห้องประชุมที่ใหญ่ที่สุดของโรงแรม ตกแต่งร่วมสมัย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน
มีลิฟต์ส่วนตัวหน้าห้องประชุม และมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องใหญ่
ส่วนอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือบริเวณลานจำปี



ภาพที่ 3.16 บรรยากาศภายในห้องประชุมมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องประชุมเจด

ขนาด 17.00 x 11.50 เมตร ห้องประชุมฝาแฝดกับห้องคอร์ธตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้ๆ โรงแรมมี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ เพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้อง สำหรับจัดอาหารในช่วงที่พักระก



ภาพที่ 3.17 บรรยากาศภายในห้องประชุมเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) ห้องประชุมไพลิน

ห้องประชุมไพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ตั้งอยู่ชั้นล่างของอาคารโรงแรมฝั่งวิสวน



ภาพที่ 3.18 บรรยากาศภายในห้องประชุมไพลิน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) ห้องประชุมการ์เด็นวิว

ห้องประชุมวิวสวน ตั้งอยู่ชั้นล่าง นอกตัวอาคารใกล้ลานจอดรถของโรงแรม



ภาพที่ 3.19 บรรยากาศภายในห้องประชุมลือบปี การ์เด็นวิว

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) ห้องประชุมปัญญา

ห้องปัญญาตั้งอยู่ชั้น 2 ของโรงแรมเห็นวิวแม่น้ำท่าจีน มีห้องแบ่งกลุ่ม 3 ห้องย่อยที่เชื่อมต่อ กับห้องใหญ่



ภาพที่ 3.20 บรรยากาศภายในห้องปัญญา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

8) ห้องประชุมโลดส์

ห้องโลดส์อยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมฝั่งแม่น้ำท่าจีน เหมาะกับประชุมเล็กๆ ประมาณ 20 ท่าน



ภาพที่ 3.21 บรรยากาศภายในห้องประชุมโลดส์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

9) เรือแพ

สถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน



ภาพที่ 3.22 บรรยากาศภายในเรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.5.4 กิจกรรม

1) ลานศิลปปรีมครอง



ภาพที่ 3.23 ภาพปั้นดินเป็นรูปควาย ณ ลานศิลปปรีมครอง

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

เปิดบริการทุกวัน เวลา 09:30 – 15:30 น. เรียนรู้วิถีชีวิต และวัฒนธรรมไทย เช่น ร้อยมาลัย, แกะสลักผลไม้, ปั้นดิน, จักสานใบมะพร้าว, สาวไหม ย้อมผ้า, งานใบตอง, วาดพุด วาดร่ม

2) ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม

ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม อยู่ทางฝั่งตรงข้ามโรงแรมริมแม่น้ำท่าจีน พื้นที่ 40 ไร่ของสวนออร์แกนิกซึ่งปัจจุบันได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM, EU และ Canada ผักและผลไม้ต่างๆที่ปลูกทั้งหมดจะส่งตรงเข้าครัวของโรงแรม สามารถนั่งเรือข้ามฟากไปเดินชมสวน และศึกษาวิถีชีวิตเกษตรกรไทย เรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์ หรือเรียนทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรสำหรับสปาก็ได้



ภาพที่ 3.24 บรรยากาศภายในสวนออร์แกนิก

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ตลาดสุขใจ

เป็นตลาดจำหน่ายสินค้าเกษตร ด้วยความร่วมมือจากเครือข่ายภาคชุมชนที่ทำเกษตรแบบออร์แกนิก และสามพรานริเวอร์ไซด์ ให้ผู้ผลิตได้จำหน่ายผลผลิตถึงมือผู้บริโภคโดยตรง และสร้างความมั่นใจในคุณภาพให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยสินค้าต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีทั้งในผักและผลไม้ตั้งแต่ต้นทางจนถึงหน้าแผง

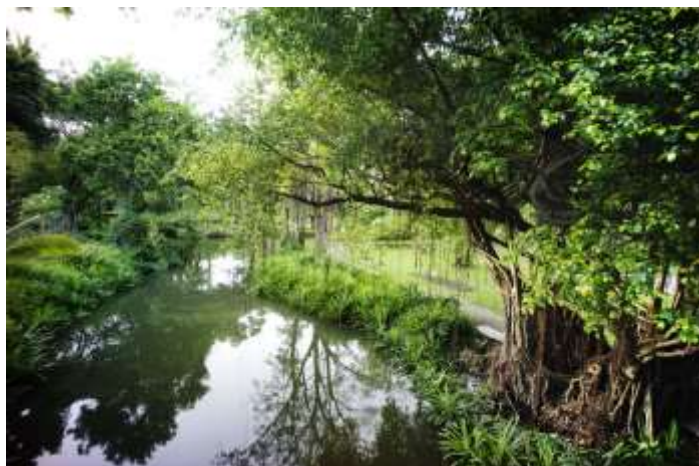


ภาพที่ 3.25 บรรยากาศการขายของในตลาดสุขใจ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) สวนพรรณไม้

สวนพรรณไม้ของสามพรานริเวอร์ไซด์ มีพื้นที่กว่า 90 ไร่ อยู่บริเวณริมแม่น้ำท่าจีน ท่ามกลางธรรมชาตินี้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าเยี่ยมชม สวนพฤกษศาสตร์ ซึ่งภายในสวนรวบรวมพรรณไม้ต่างๆ เช่น พรรณไม้ในวรรณคดี พรรณไม้หายาก และ สมุนไพรรักษาโรค



ภาพที่ 3.26 บรรยากาศภายในสวนพรรณไม้

ที่มา : <http://sampranriverside.com>



3.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



ภาพที่ : 3.27 ผู้จัดทำโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล

นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล

ตำแหน่ง

พนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า(สปา)

เวลาที่ปฏิบัติงาน

12:00 – 20:00 น.

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายมี ดังนี้

- ใหัรายละเอียดข้อมูลเกี่ยวกับเมนูสปาให้กับลูกค้า
- รับจอง Booking
- เก็บค่าบริการเมื่อลูกค้ามาใช้บริการ
- ล้างทำความสะอาดแก้วน้ำ
- ล้างทำความสะอาดตะเกียง
- ทำเอกสารต่างๆประจำวัน เช่น เขียนใบ Summary daily report
- พับผ้าต่างๆที่ใช้ในแผนกสปา
- จัดดอกไม้
- เช็ดจำนวนผ้าทั้งหมดที่ใช้แล้วก่อนนำส่งแผนกซักรีด
- ทำสมุนไพรลูกประคบ
- ทำสครับสมุนไพร
- คั้นน้ำใบเตย
- ทำความสะอาดและจัดเรียงโต๊ะที่ทำงาน

3.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



ภาพที่ 2.28 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

1. นางสาวจรรวณ โทม ตำแหน่ง Spa manager
2. นางสาวรัศมี โทม ตำแหน่ง Thereapist

3.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ของนางสาวสุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล เริ่มตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ โดยเวลาในการทำงานตั้งแต่ 12:00 – 20:00น. เป็นเวลา 7 ชั่วโมงต่อวัน โดยทำงานสัปดาห์ละ 6 วัน หยุด 1 วันต่อสัปดาห์ โดยวันหยุดจะหยุดทุกวันพุธ ตามที่สถานที่ทำงานปิด

3.9 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.9.1 กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้สอดคล้องกับองค์กร

โดยเริ่มจากสังเกตการทำงานแต่ละวันว่าสิ่งที่อยู่บริเวณรอบๆตัวว่ามีสิ่งไหนที่น่าสนใจ และสามารถนำมาทำเป็นโครงการได้บ้าง โดยปรึกษาจากพี่ทั้งสองที่แผนกสปาว่ามีวัตถุดิบอะไรที่น่าสนใจและสามารถนำมาใช้ได้จริงในสปาบ้าง หลังจากนั้นจึงปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

3.9.2 เขียนโครงร่างรายงาน

นำหัวข้อที่ได้มามาเขียนโครงร่างรายงานว่าโครงการของเราเป็นอย่างไร และส่งหัวข้อโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา และพนักงานที่ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำเพื่อส่งนำเสนอโครงการต่อไป

3.9.3 เก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลจากสถานที่ทำงาน โคนสอบถามข้อมูลต่างๆจากหัวหน้าแผนกและพนักงานภายในแผนกสปลา

3.9.4 วิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลต่างๆที่เก็บรวบรวมได้ทั้งหมดมาวิเคราะห์และสร้างผลิตภัณฑ์เมนูใหม่ขึ้นมาให้กับองค์กร

3.9.5 ลงมือปฏิบัติงาน

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นกับพนักงานที่ปรึกษา ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบรวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ และทำการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมา เพื่อหาข้อดีและข้อเสียของผลิตภัณฑ์ว่าเป็นไปตามความต้องการที่คาดหวังไว้หรือไม่

3.9.6 สรุปผลและจัดทำรูปเล่มโครงการ

สรุปผลการทดลองผลิตภัณฑ์ว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมานั้นมีข้อดีข้อเสียอย่างไรสามารถนำไปใช้งานได้จริงหรือไม่ และมีผลตอบรับอย่างไรจากผู้บริโภค เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้นในอนาคตได้

3.9.7 จัดส่งรูปเล่ม

โดยนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจและพิจารณาว่ามีส่วนใดต้องแก้ไข หากมีส่วนใดต้องแก้ไขจัดทำโครงการให้เสร็จสมบูรณ์

3.9.8 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

เริ่มดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 มีนาคม 2562

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค 62	ก.พ 62	มี.ค 62	เม.ย 62	ธ.ค 62
1.กำหนดหัวข้อ โครงการ	←→				
2.เขียนโครงร่างรายงาน	←→				
3.เก็บรวบรวมข้อมูล		←→			
4.วิเคราะห์ข้อมูล		←→			
5.ลงมือปฏิบัติงาน		←→			
6.สรุปผลและจัดทำรูปเล่มโครงการ		←→			
7.จัดส่งรูปเล่ม				←→	

3.11 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล

3.11.1 อุปกรณ์

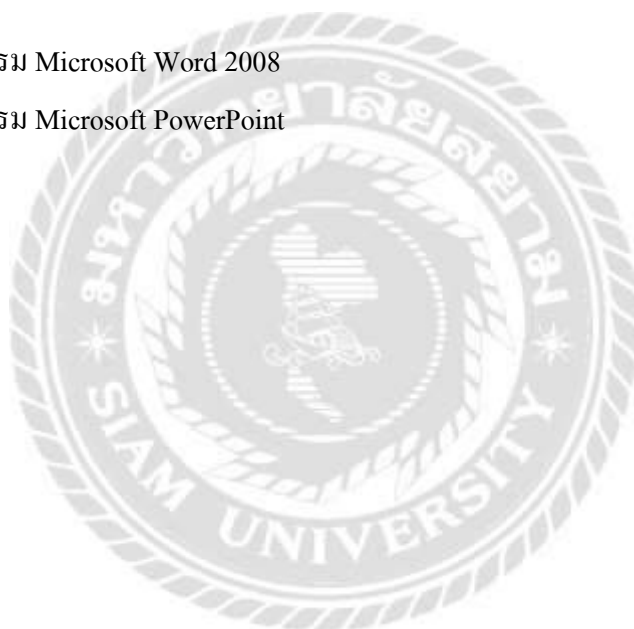
1. กระดาษขูดมะพร้าว
2. ชาม
3. กาต้มน้ำร้อน

3.11.2 ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. เครื่องปริ้นเตอร์
3. โทรศัพท์มือถือ สำหรับการถ่ายรูป
4. ไอแพด สำหรับการพิมพ์เอกสารที่แก้ไขเพียงเล็กน้อย

3.11.3 ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรม Microsoft Word 2008
2. โปรแกรม Microsoft PowerPoint



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการเรื่อง สครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ (Jasmine Rice & Coconut Body scrub) สามารถวิเคราะห์ผลโครงการได้ดังนี้

4.1 ส่วนผสมและวิธีการทำ

สครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ (Jasmine Rice & Coconut Body scrub)



ภาพที่ 4.1 Jasmine Rice & Coconut Body scrub

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

4.1.1 วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำ Jasmine Rice & Coconut Body scrub มีดังนี้

1. มะพร้าวน้ำหอม
2. ข้าวหอมมะลิคิบ
3. งาดำ
4. น้ำร้อน

ตาราง 4.1 อัตราส่วนผสมของ Jasmine Rice & Coconut Body scrub ครั้งที่ 1

วัตถุดิบ	ปริมาณ
มะพร้าวน้ำหอม	50 กรัม
ข้าวหอมมะลิคิบ	50 กรัม
งาดำ	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน (100 องศาเซลเซียส)	20 มิลลิลิตร

4.1.2 วิธีการทำ Jasmine Rice & Coconut Body scrub มีดังนี้

1) ปอกมะพร้าว และนำมะพร้าวไปผ่าครึ่ง



ภาพที่ 4.2 ปอกมะพร้าว

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

2) นำมะพร้าวที่ปอกแล้วนำไปชูดกับกระต่าย(เครื่องชูด) เพื่อให้มะพร้าวเป็นฝอยๆแบบละเอียด



ภาพที่4.3 นำมะพร้าวชูดกับกระต่าย

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562



ภาพที่4.4 มะพร้าวที่ถูกชูดเสร็จแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

3) นำข้าวหอมมะลิมาป่นให้พอหยาบๆ ไม่ต้องละเอียดมากจนเกินไป(50 กรัม)



ภาพที่ 4.5 ข้าวหอมมะลิที่ถูบป่นแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

4) นำงามาบดในครกพอมีกลิ่นหอมของงาออกมา



ภาพที่ 4.6 บดงาดำให้พอละเอียด

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

5) นำมะพร้าวที่ขูดไว้แล้วมาผสมกับข้าวหอมมะลิที่ป่นไว้แล้วให้เข้ากันดี



ภาพที่ 4.7 ส่วนผสมข้าวหอมมะลิ งาดำและมะพร้าว

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

6) นำส่วนผสมทั้ง 3 อย่างผสมรวมกันและคนให้เข้ากัน



ภาพที่ 4.8 ข้าวหอมมะลิ งาดำและมะพร้าวผสมกัน

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

7) เติมน้ำร้อนเข้าไปประมาณ 20 ml (อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส)



ภาพที่ 4.9 เติมน้ำร้อนลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

8) ผสมส่วนผสมให้เข้ากันดี



ภาพที่ 4.10 คนส่วนผสมต่างๆให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

4.2 ต้นทุนของการทำ Jasmine Rice & Coconut Body scrub

ต้นทุนของสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ โดยมีส่วนผสมได้แก่ มะพร้าวน้ำหอม ข้าวหอมมะลิ ต้นทุน 24 บาท จะได้สครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ 1 ครั้ง แสดงดังตารางที่ 4.2

ตาราง 4.2 ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 1

ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 1				
ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุน
1	มะพร้าวน้ำหอม	50 กรัม	-	-
2	ข้าวหอมมะลิ	50 กรัม	40 บาท/กิโลกรัม	2 บาท
3	งาดำ	3 ช้อนโต๊ะ	15 บาท/กรัม	4.05 บาท
รวมราคาค่าต้นทุน				6.05 บาท
ต้นทุน 1 กระปุก				3.03 บาท

หมายเหตุ – คือวัตถุดิบจากทางโรงแรม

การผลิต 1 ครั้ง ได้ 100 กรัม สามารถแบ่งบรรจุผลิตภัณฑ์ 2 กระปุก โดย 1 กระปุกมีปริมาณ 50 กรัม

ตาราง 4.3 ตารางอัตราส่วนผสมของ Jasmine Rice & Coconut Body scrub ครั้งที่ 2

วัตถุดิบ	ปริมาณ
มะพร้าวน้ำหอม	50 กรัม
ข้าวหอมมะลิดิบ	50 กรัม
งาดำ	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน (100 องศาเซลเซียส)	20 มิลลิลิตร



ภาพที่ 4.11 รูปภาพสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิครั้งที่2

ที่มา : ผู้จัดทำ, 2562

ตาราง 4.4 ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 2

ต้นทุนการทำสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 2				
ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย)	ต้นทุน
1	มะพร้าวน้ำหอม	50 กรัม	-	-
2	ข้าวหอมมะลิ	50 กรัม	40 บาท/กิโลกรัม	2 บาท
3	งาดำ	1 ช้อนโต๊ะ	15 บาท/กรัม	1.35 บาท
รวมราคาดัชนี				3.35 บาท
ต้นทุน 1 กระปุก				1.68 บาท

หมายเหตุ – คือวัตถุดิบจากทางโรงแรม

การผลิต 1 ครั้ง ได้ 100 กรัม สามารถแบ่งบรรจุผลิตภัณฑ์ 2 กระปุก โดย 1 กระปุกมีปริมาณ 50 กรัม

4.3 ผลการดำเนินโครงการ

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น เพื่อศึกษาความพึงพอใจของพนักงานและลูกค้าที่ใช้บริการ มีจำนวนทั้งหมด 30 คน โดยแบ่งเป็น พนักงานแผนกสปา 2 คน พนักงานแผนกฝ่ายขาย 10 คน พนักงานแผนกแม่บ้าน 3 คน แขกที่มาเข้าใช้บริการ 15 คน

ทางผู้จัดทำได้วิเคราะห์ข้อมูลและการแปลความหมายตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับ เพศ, อายุ, แผนก โดยใช้ค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ โดยใช้ค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม และคำนวณค่าเฉลี่ยตามทฤษฎีของ Maslow

4.3.1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม

1) เพศ

ตาราง 4.5 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
เพศชาย	9	30.00
เพศหญิง	21	70.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และเพศชาย จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

2) อายุ

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20 – 24 ปี	1	3.33
25 – 30 ปี	21	70.00
30 – 35 ปี	5	16.67
35 ปีขึ้นไป	3	10.00
รวม	30	100.00

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่อายุ 25 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 70.00 ที่เหลือได้แก่ อายุ 20 – 24 ปี คิดเป็นร้อยละ 3.33 อายุ 30 – 35 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 และอายุ 35 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน

3) แผนก

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม

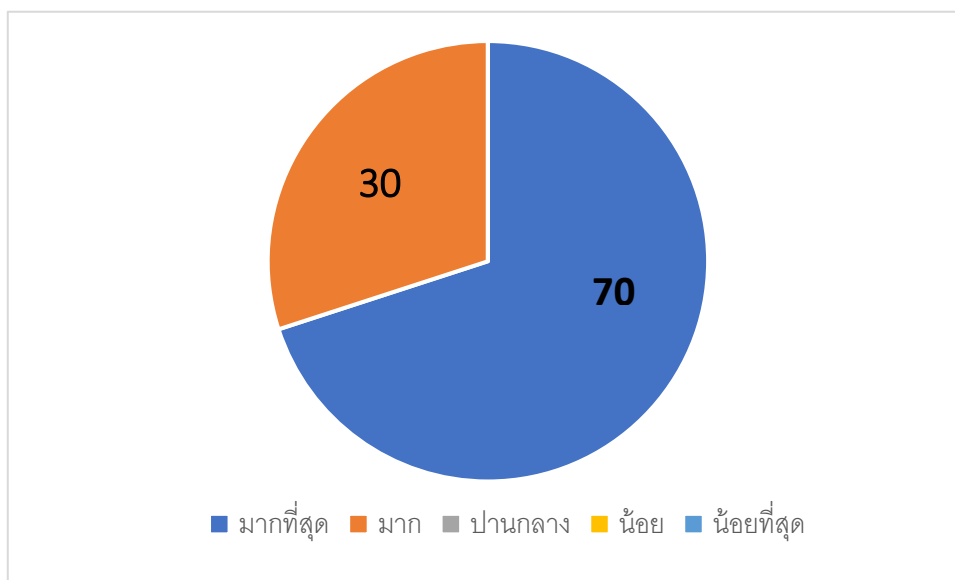
ผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
พนักงานแผนกสปา	2	6.67
พนักงานแผนกฝ่ายขาย	10	33.33
พนักงานแผนกแม่บ้าน	3	10.00
แขกที่มาเข้าใช้บริการ	15	50.00
รวม	30	100.00

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอาชีพ พนักงานแผนกสปา คิดเป็นร้อยละ 6.67 พนักงานแผนกฝ่ายขาย คิดเป็นร้อยละ 33.33 พนักงานแผนกแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 10.00 และ แขกที่มาเข้าใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 50.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

4.4 สรุปผลการประเมินสักรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ

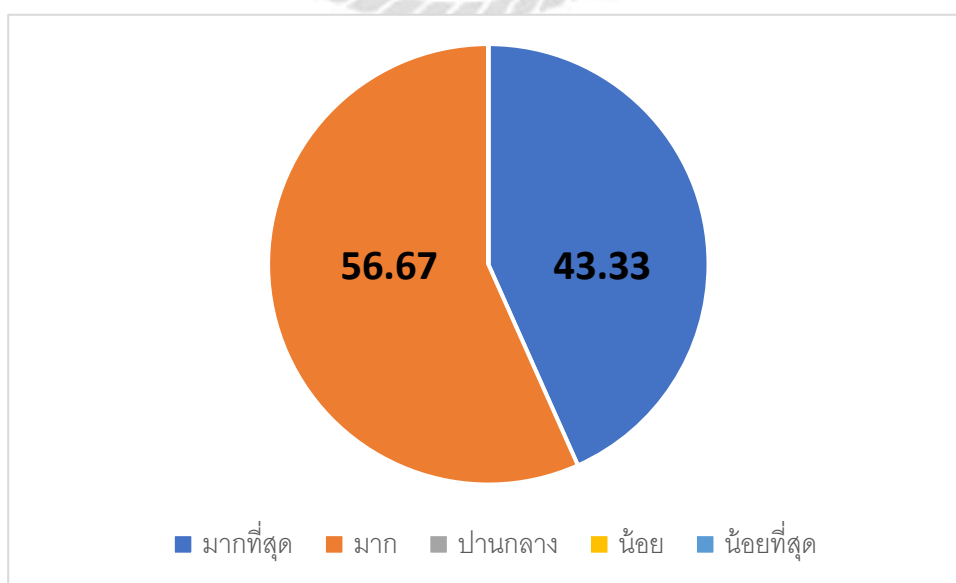
4.4.1 กลิ่นหอมจากธรรมชาติ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และ ความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



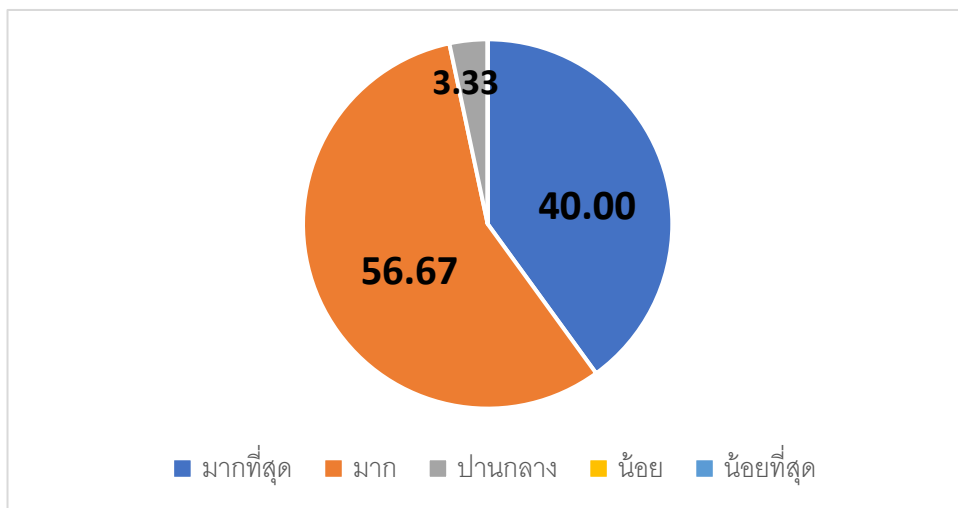
4.4.2 ความเหมาะสมของสีสักรับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความเหมาะสมของสีสักรับ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 และมีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



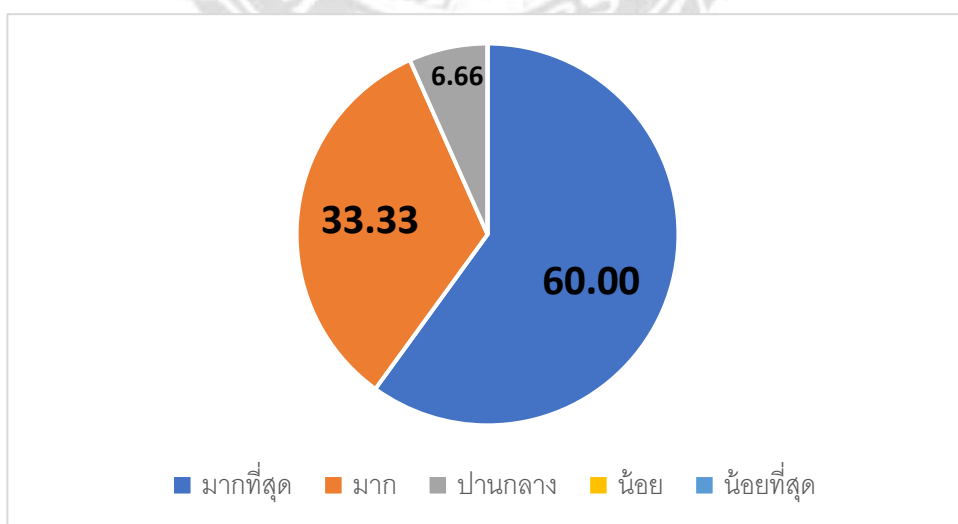
4.4.3 ความสวยงามของสี่สกรับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความสวยงามของสี่สกรับ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.67 และมีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



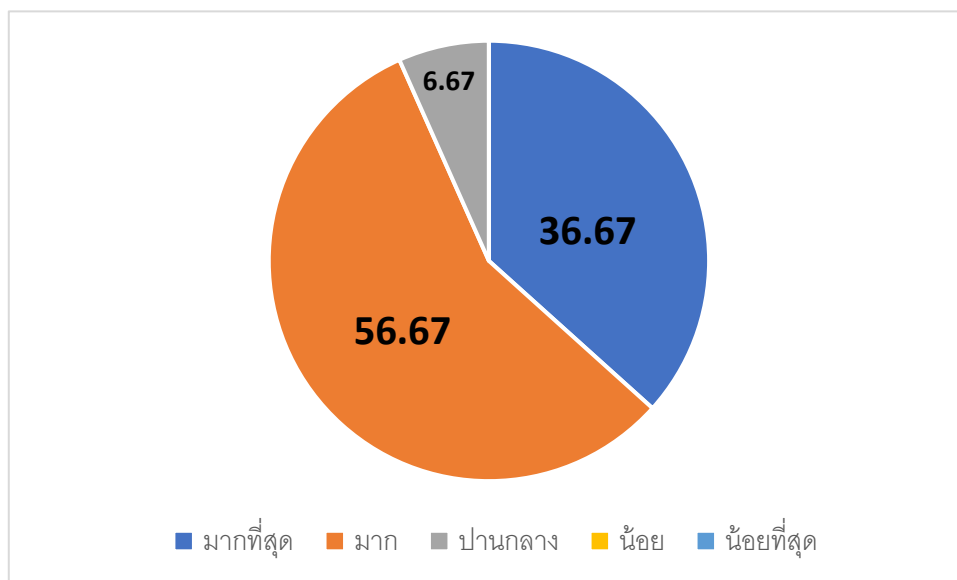
4.4.4 ปริมาณความเหมาะสมของสกรับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านปริมาณความเหมาะสมของสกรับ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 33.33 และมีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.66 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



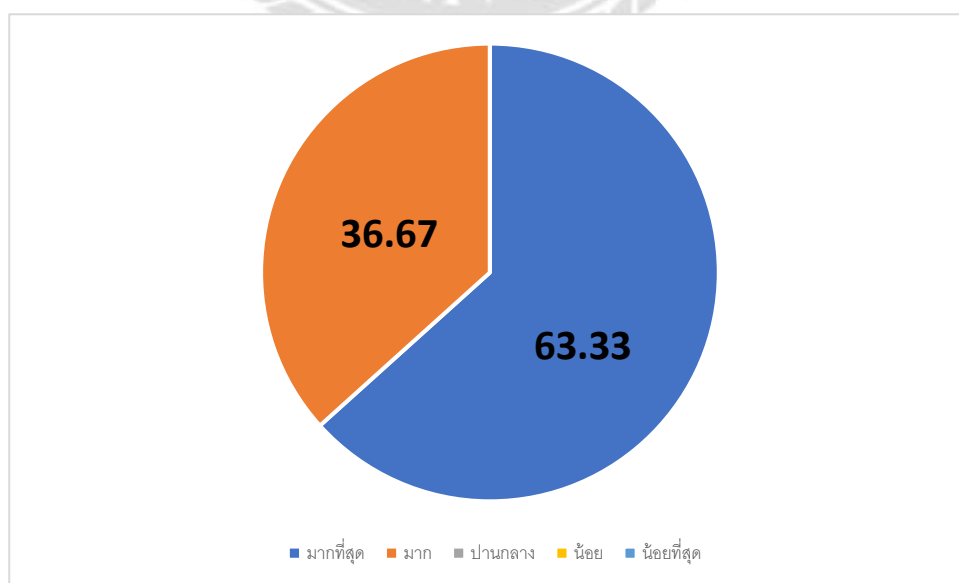
4.4.5 ความละเอียดเหมาะสมของสกรีน

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านปริมาณความเหมาะสมของสกรีน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.67 และมีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



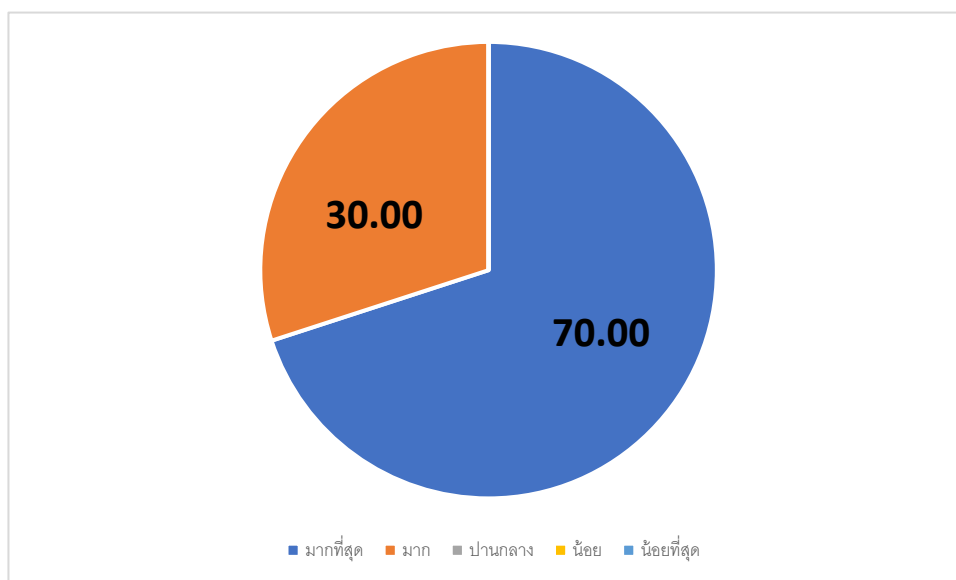
4.4.6 ความชุ่มชื้นของสกรีน

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความชุ่มชื้นของสกรีน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.33 และมีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



4.6.7 ความอ่อนโยนของสกรับ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความอ่อนโยนของสกรับ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และมีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน



4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของผู้ใช้สกรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของผู้ใช้สกรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ ทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ ด้านความเหมาะสมของสีสกรับ ด้านความสวยงามของสีสกรับ ด้านปริมาณความเหมาะสมของสกรับ ด้านความละเอียดเหมาะสมของสกรับ ด้านความชุ่มชื้นของสกรับ ด้านความอ่อนโยนของสกรับ

เกณฑ์การให้คะแนน

- 5 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจในการใช้บริการมากที่สุด
- 4 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจในการใช้บริการมาก
- 3 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจในการใช้บริการปานกลาง
- 2 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจในการใช้บริการน้อย
- 1 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจในการใช้บริการน้อยที่สุด

การแปลความหมายข้อมูลเป็นค่าเฉลี่ย (บุรินทร์ รุจจนพันธุ์, 2553)

- คะแนนค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด
- คะแนนค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

คะแนนค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

คะแนนค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

คะแนนค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

**ตาราง 4.8 ตารางค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความพึงพอใจของผู้ที่ใช้
สกรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 1**

ความพึงพอใจ	$\bar{x}$	S.D	ระดับความ พึงพอใจ
ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ	4.53	0.51	มากที่สุด
ด้านความเหมาะสมของสีสกรับ	2.43	0.94	น้อย
ด้านความสวยงามของสีสกรับ	2.17	0.99	น้อย
ด้านปริมาณความเหมาะสมของสกรับ	3.9	0.84	มาก
ด้านละเอียดเหมาะสมของสกรับ	3.13	0.73	ปานกลาง
ด้านความชุ่มชื้นของสกรับ	4.17	0.99	มาก
ด้านความอ่อนโยนของสกรับ	4.2	1.00	มาก
โดยภาพรวม	3.50	0.81	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการสกรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิโดยภาพรวม
อยู่ในระดับความพึงพอใจปานกลาง

**ตาราง 4.9 ตารางค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความพึงพอใจของผู้ที่ใช้
สกรับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ ครั้งที่ 2**

ความพึงพอใจ	$\bar{x}$	S.D	ระดับความ พึงพอใจ
ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ	4.7	0.47	มากที่สุด
ด้านความเหมาะสมของสีสกรับ	4.43	0.50	มาก
ด้านความสวยงามของสีสกรับ	4.37	0.56	มาก
ด้านปริมาณความเหมาะสมของสกรับ	4.53	0.63	มาก
ด้านละเอียดเหมาะสมของสกรับ	4.3	0.60	มาก

ด้านความชุ่มชื้นของสครับ	4.63	0.49	มากที่สุด
ด้านความอ่อนโยนของสครับ	4.7	0.47	มากที่สุด
โดยภาพรวม	4.52	0.06	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิโดยภาพรวม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

จากตารางผลสำรวจความพึงพอใจพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 จะพบได้ว่า ด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่สุดคือ ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ ด้านความชุ่มชื้นของสครับ ด้านความอ่อนโยนของสครับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70, 4.63 ,4.70 ตามลำดับ ด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ด้านความเหมาะสมของสีสครับ ด้านความสวยงามของสีสครับ ด้านปริมาณความเหมาะสมของสีสครับ ด้านความละเอียดเหมาะสมของสครับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43, 4.37, 4.53, 4.30 ตามลำดับ



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการทำโครงการเรื่อง สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ และได้ทำการทดลองเมนูสกรับนี้ขึ้นเพื่อให้พนักงานแผนกต่างๆ ได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์นี้ โดยพนักงานที่เป็นกลุ่มตัวอย่างทดลอง จะเป็นพนักงานจากหลายๆ แผนกภายในโรงแรมเป็นคนทดลองผลิตภัณฑ์ สามารถสรุปผลจากการสัมภาษณ์ความพึงพอใจในด้านต่างๆ ได้ว่า สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ เป็นสกรับที่ให้ความชุ่มชื้น แก่ผิวพรรณและสามารถขัดเซลล์ผิวเก่าได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่อ่อนโยนแก่ผิวทำให้สามารถใช้ได้กับบุคคลทุกสภาพผิวได้ จึงทำให้สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิสามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์และเพิ่มเป็นหนึ่งในเมนูในสถานประกอบการได้จริงในอนาคต

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- ขาดความเชี่ยวชาญการทำสกรับ
- ต้องหาวัตถุดิบที่มีความออร์แกนิก และปราศจากการใช้สารเคมี
- จากการปฏิบัติงานอาทิตย์ละ 6 วัน ทำให้มีเวลาปฏิบัติงานโครงการน้อยลง
- เนื่องจากพนักงานที่ปรึกษามีภาระงานตลอด ทำให้มีปัญหาวันและเวลาในการจะทำการทำทดลอง

5.1.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหา

- ศึกษาวิธีทำสกรับให้ละเอียดมากขึ้น
- ควรปั่นเมล็ดสกรับให้มีความละเอียดแบบพอดีไม่ละเอียดจนเกินไป

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ได้เรียนรู้ชีวิตของการปฏิบัติงานจริงๆ ว่าการปฏิบัติงานในสาขาอาชีพนี้ทำงานกันอย่างไร มีระบบการทำงานเป็นอย่างไร
- ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ จากการทำงาน และได้ลองทำงานในสิ่งที่ไม่เคยทำมาก่อน
- ได้ประสบการณ์ที่ดีในการทำงานกับเพื่อนร่วมงานคนอื่นๆ
- ได้ฝึกภาษาที่เรียนมา และนำมาใช้ในการทำงาน
- ได้ฝึกความตรงต่อเวลา และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในสถานการณ์จริงต่างๆ

5.2.2 ปัญหาที่พบจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- การสื่อสารด้านภาษาอังกฤษอาจจะยังไม่ชัดเจน เพราะ คำศัพท์ภาษาอังกฤษบ้างคำนั้นผู้จัดทำยังไม่ทราบ ทำให้ต้องศึกษาคำศัพท์ใหม่เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา เช่นเดียวกับภาษาจีน เพราะลูกค้าที่โรงแรมมีหลายประเทศ คนประเทศจีนบางคนสื่อสารภาษาอังกฤษไม่ค่อยได้ ทางผู้จัดทำจึงต้องมีการศึกษาภาษาที่สามเพิ่มเติม

- ด้านการให้ข้อมูลข่าวสารแก่ลูกค้า ต้องมีการติดตามข่าวสารใหม่ๆของทางโรงแรมใหม่ๆตลอด เพื่อที่จะให้ข้อมูลข่าวสารแก่ลูกค้าได้อย่างถูกต้อง เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับการลดราคาในการใช้บริการสปาเป็นต้น

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- พนักงานต้อนรับส่วนหน้าของสปา มีการพบปะกับลูกค้าชาวต่างชาติอยู่ตลอดเวลา ทำให้ต้องหมั่นฝึกภาษาอังกฤษ และภาษาที่สามเพิ่มเติมให้แข็งแรง



บรรณานุกรม

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (พฤษภาคม, 2553). *น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์*. เข้าถึงได้จาก:

<http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR18.pdf>.

งานวิจัยมะพร้าวน้ำหอม. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก: [http://agron.agri.kps.ku.ac.th/index.php/th/](http://agron.agri.kps.ku.ac.th/index.php/th/index.php/th/research-argon/55-coconut)

[index.php/th/research-argon/55-coconut](http://agron.agri.kps.ku.ac.th/index.php/th/research-argon/55-coconut)

น้ำมันมะพร้าว. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก: [http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2010/9169/6](http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2010/9169/6/Chapter2.pdf)

[/Chapter2.pdf](http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2010/9169/6/Chapter2.pdf).

สุภาพดี. (2559). *ประโยชน์ของงาดำให้คุณค่ามากกว่าความหอมอร่อย*. เข้าถึงได้จาก:

<https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ-งาดำ-มีคุณ/>

สกรับข้าวหอมมะลิ. (2555). เข้าถึงได้จาก: [http://welovelbshop.blogspot.com/2012/04/blog-](http://welovelbshop.blogspot.com/2012/04/blog-post_7749.html?m=1)

[post_7749.html?m=1](http://welovelbshop.blogspot.com/2012/04/blog-post_7749.html?m=1).

สุรวดี สารอินสม. (2559). *ผลิตภัณฑ์ครีมขัดผิวสมุนไพรจากเมล็ดมะขาม*. เข้าถึงได้จาก:

http://digital_collect.lib.buu.ac.th/dcms/files/56720084.pdf

สามพราน รีเวอร์ไซด์. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก: [http://www.sudkum.com/promotion.php?id](http://www.sudkum.com/promotion.php?id=13354#.XHd_34o5qhA)

[=13354#.XHd_34o5qhA](http://www.sudkum.com/promotion.php?id=13354#.XHd_34o5qhA)

บุญศรี พรหมมาพันธุ์. (2561). *การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย*. เข้าถึงได้จาก: [tps://adacstou.wixsite](https://adacstou.wixsite.com/adacstou/single-post/2018/05/16/การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย)

[.com/adacstou/single-post/2018/05/16/การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย](https://adacstou.wixsite.com/adacstou/single-post/2018/05/16/การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย)

บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. (2553). *It Blog*. เข้าถึงได้จาก: <http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/>

บริษัท ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5. (ม.ป.ป.). *มะพร้าวน้ำหอม*. เข้าถึงได้จาก: [https://agradefruit.com/a-](https://agradefruit.com/grade-coconuts?lang=th)

[grade-coconuts?lang=th](https://agradefruit.com/grade-coconuts?lang=th)

ภูมรินทร์ สันตำรายุ, ภูรินทร์ โง่นสาร และ ภาวิดา อินทร์แพง. (2560). การพัฒนาผงสครับจากจมูกข้าว. เข้าถึงได้จาก: <http://www.jbac.ac.th/estudent/wp-content/uploads/2018/06/Sc.pdf>

ประโยชน์ของมะพร้าว. (2562). เข้าถึงได้จาก: <https://www.honestdocs.co/benefits-of-coconut>

งาดำ มีสรรพคุณช่วยชะลอความแก่. (2562). เข้าถึงได้จาก: <https://www.honestdocs.co/black-sesame-benefits>

10 สรรพคุณ ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิ. (2559). เข้าถึงได้จาก: <https://sukkaphap-d.com/10-สรรพคุณประโยชน์ของข้าว/>

SUDKUM. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก: <http://www.sudkum.com/promotion.php?id=13354#XMLNpYo5qhA>

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (ม.ป.ป.). 11 ประโยชน์ของงาดำ คุณค่าล้นเมลิค ซูเปอร์ไคเพื่อสุขภาพ. เข้าถึงได้จาก: <https://health.kapook.com/view155320.html>

Biz Amnat. (2561). ข้าวหอมมะลิ. เข้าถึงได้จาก: <http://www.lovefarmer.org/?p=3478>



ภาคผนวก ก

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

รูปภาพการปฏิบัติงาน



ภาพที่ 1 แพนกซ์กรีดนำผ้ามาส่งที่สปา



ภาพที่2 ผ้าที่ต้องทำการพับก่อนเก็บเข้าสู่ตู้เก็บผ้า



ภาพที่ 3 พับผ้าก่อนเก็บเข้าสู่เก็บผ้า



ภาพที่ 4 เก็บดอกเข็มจากสวนเพื่อนำไปลอยน้ำในถาด



ภาพที่ 5 เอาเกสรดอกไม้ ออก และตัดก้านให้เหลือแต่ส่วนที่เป็นดอก



ภาพที่ 6 เทน้ำในถาดที่ไว้ใช้สำหรับลอยดอกไม้ (วางไว้ได้เพียงนิ้ว)



ภาพที่ 7 น้ำดอกเข็มวางใส่ในถาด



ภาพที่ 8 ภาพลอยดอกเข็มที่เอาไว้ใช้สำหรับตั้งโชว์



ภาพที่ 9 จัดแยกประเภทผ้าที่ต้องส่งซัก



ภาพที่10 นับจำนวนผ้าทั้งหมดที่ต้องส่งซัก



ภาพที่ 11 ขั้นตอนการเตรียมสมุนไพรก่อนการทำลูกประคบ



ภาพที่ 12 สมุนไพรที่ตำแล้วมาผสมรวมกัน



ภาพที่ 13 ห่อสมุนไพรใส่ผ้าลายไทย



ภาพที่ 14 ขั้นตอนการผูกลูกประคบ



ภาพที่ 15 ลูกประคบ



ภาพที่ 16 ขั้นตอนใส่ส่วนผสมรับสมุนไพร



ภาพที่ 17 ขั้นตอนใส่ส่วนผสมสครับสมุนไพร



ภาพที่ 18 ขั้นตอนใส่ส่วนผสมสครับสมุนไพร



ภาพที่ 19 ขั้นตอนใส่ส่วนผสมสกรับสมุนไพร



ภาพที่ 20 คนส่วนผสมของสมุนไพรให้เข้ากัน



ภาพที่ 21 สครับสมุนไพร



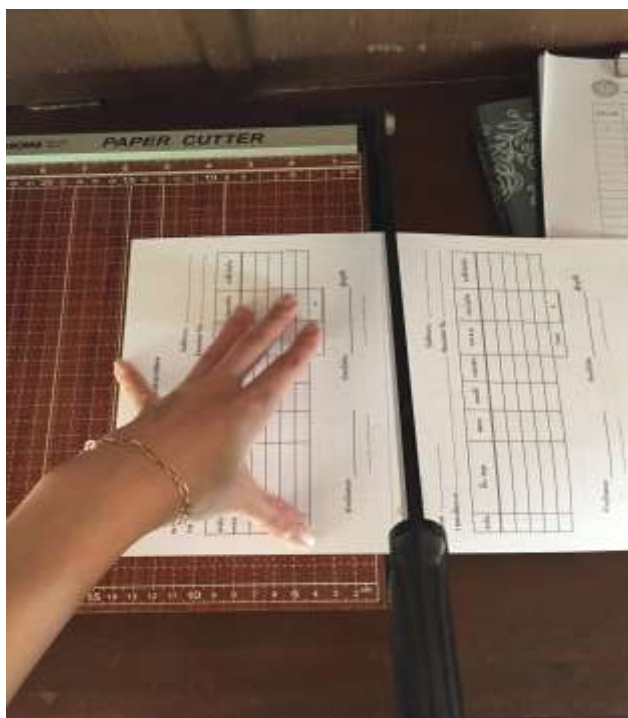
ภาพที่ 22 จัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆสำหรับนำใช้งาน
(ใช้ในการสครับผิว)



ภาพที่ 23 จัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆสำหรับใช้งาน (นวดเท้า)



ภาพที่ 24 นำน้ำใบเตยที่ต้มแล้วเทใส่เหยือก



ภาพที่ 25 ตัดเอกสารต่างๆ



ภาพที่ 26 เขียนวันที่ลงในbooking



ภาพที่ 27 เขียนวันที่ลงในbooking เดือน 3 – 7 ปี 2019



ภาพที่ 28 เขียนวันที่ลงในbooking เดือนที่ 8 – 12 ปี 2019



ภาพที่ 29 เขียนวันที่ลงในbooking เดือนที่ 1 – 6 ปี 2020



ภาพที่ 30 เขียนวันที่ลงในbooking เดือนที่ 7 – 12 ปี 2020



ภาพที่ 31 ใช้ตาไก่เจาะกระดาษและนำไปใส่แฟ้ม



ภาพที่ 32 เรียงผลิตภัณฑ์โดยเรียงแบบ first in – first out



ภาพที่ 33 เก็บอุปกรณ์ ถ้วยต่างๆใส่ตู้เก็บอุปกรณ์



ภาพที่ 34 เก็บถ้วยและอุปกรณ์ต่างๆใส่ตู้เก็บอุปกรณ์



ภาพที่ 35 เปิดน้ำในอ่างอาบน้ำสำหรับการแช่ตัว



ภาพที่ 36 นำอุปกรณ์ที่เตรียมพร้อมใช้งานไปลงในอ่าง

8.15	R. 537	MS.	
8.30	Patton Kalyan		
8.45	(80)	R 425	
9.00	R 537		
9.15		Deep	
9.30		✓ Tissue ✓	
9.45			
10.00			
10.15	R. 926	R. 528	
10.30	Aromatic oil (80)	Thai massage (80)	
10.45		facial detox (80)	
11.00		✓	
11.15			
11.30			✓
11.45			
12.00			

ภาพที่ 37 เขียนใบจอง booking



ภาพที่ 38 นำใส่เทียนอันเก่าออก



ภาพที่ 39 นำไส้เทียนอันเก่าออกและใส่ไส้เทียนอันใหม่แทน



ภาพที่ 40 เทียนที่ทำเสร็จแล้ว



ภาพที่ 41 จุดตะเกียงและใส่น้ำร้อนกับน้ำมันหอมระเหย



ภาพที่ 42 ทำน้ำจิง สำหรับบริการลูกค้าหลังการนวด



ภาพที่ 43 เตรียมเทียน น้ำมันหอมระเหย ไฟแช็ค สำหรับการจุดตะเกียง



ภาพที่ 44 ทำความสะอาดและจัดโต๊ะเก้าอี้เตอร์ที่ทำงาน



ภาพที่ 45 เปิดไฟบริเวณรอบๆสปปา



ภาพที่ 46 เปิดไฟบริเวณรอบๆสปปา



ภาพที่ 47 ล้างทำความสะอาดและนำแก้วเก็บที่วางแก้ว



ภาพที่ 48 ภาพระหว่างปฏิบัติงานเขียนบิลใบเสร็จให้ลูกค้า



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบแบบสอบถาม

แบบสอบถามเพื่อการประเมิน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 20 – 24 ปี ☐ 25 – 30 ปี
☐ 30 – 35 ปี ☐ มากกว่า 35 ปี
3. แผนก ☐ สป่า ☐ แม่บ้าน ☐ ฝ่ายบริหาร
☐ ฝ่ายขาย ☐ การตลาด ☐ อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์สครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.กลิ่นของสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ					
1.1 กลิ่นหอมจากธรรมชาติ					
2.สีของสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ					
2.1 ความเหมาะสมของสีสครับ					
2.2 ความสวยงามของสีสครับ					
3.ปริมาณสครับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ					
3.1 ปริมาณความเหมาะสมของสครับ					
4.ความละเอียดของเนื้อผิวของผลิตภัณฑ์					
4.1 ความละเอียดเหมาะสมของสครับ					
5.ความพึงพอใจหลังใช้ผลิตภัณฑ์					
5.1 ความชุ่มชื้นของสครับ					
5.2 ความอ่อนโยนของสครับ					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....



ภาคผนวก ค
คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ
“ สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ ”

นักศึกษา : โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไรบ้าง

พนักงาน : มีประโยชน์ โดยเฉพาะเรื่องการใช้วัตถุดิบ เพราะวัตถุดิบหลักๆของเราต้องเป็นวัตถุดิบที่เป็นออร์แกนิก และเป็นธรรมชาติมากที่สุด

นักศึกษา : หลังจากที่ได้ทดลองใช้สกรับแล้วรู้สึกอย่างไรบ้าง

พนักงาน : ดี เพราะว่า ในตัวสกรับมะพร้าวจะมีน้ำมัน น้ำมันจะมีความชุ่มชื้น และมีกลิ่นหอม และค่อนข้างที่จะเป็นธรรมชาติ

นักศึกษา : มีความพึงพอใจมากน้อยเพียงใดต่อผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้

พนักงาน : พึงพอใจมาก จากการที่ได้ทดลองใช้กับลูกค้า ผลที่ตอบนั้กลับมามาก่อนข้างดี

นักศึกษา : ผลิตภัณฑ์สามารถนำมาใช้ในสถานประกอบการสปาได้หรือไม่

พนักงาน : ใช้ได้เลย เพราะตรงกับความต้องการของเรา เพราะมีความเป็นธรรมชาติ,ปลอดภัย และใช้ได้ทุกสภาพผิว

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ สกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิ พนักงานที่ปรึกษามีความเห็น ว่า สกรับนี้สามารถนำมาใช้ได้จริงและอ่อนโยนต่อผิวพรรณ อีกทั้งยัง ไม่มีการทำสกรับมะพร้าวข้าวหอมมะลิใช้ในสถานประกอบการ จึงเป็นผลดีต่อสถานประกอบการที่ จะมีเมนูสกรับใหม่ๆมาให้บริการแก่ลูกค้า

..... พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาว จารวรรณ โทม)



สครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ

Coconut Body Scrub & Jasmine Rice

นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขต ภาษีเจริญ กทม. 10160

Email : mild_hellokitty@hotmail.com

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2562 ทางผู้จัดทำได้ปฏิบัติหน้าที่ในแผนกสปา ตำแหน่ง พนักงานต้อนรับส่วนหน้าของสปา ในปัจจุบันนี้มีผู้คนที่ให้ความสนใจในเรื่องความสวยความงาม และให้ความสนใจเกี่ยวกับรูปลักษณ์ภายนอกเพิ่มมากขึ้น และทางสปาได้มีเมนูเกี่ยวกับการสครับผิว จึงทำให้ผู้จัดทำได้คิดโครงการเรื่องสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ ให้เป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการสปา โดยผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาใช้กับลูกค้า นั้น จะต้องเป็นที่แน่ใจว่าเป็นวัตถุดิบที่ธรรมชาติปราศจากสารเคมี เนื่องจากทางสปานั้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นออร์แกนิกได้จากธรรมชาติ เมื่อลูกค้าใช้บริการสปาจะทำให้ลูกค้าวางใจได้ว่าจะไม่ระคายเคืองต่อผิวหนังของลูกค้า และเมนูสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลินี้ มีความเป็น

ธรรมชาติและมีคุณสมบัติต่างๆที่ช่วยให้ผิวพรรณนุ่มชุ่มชื้น จึงทำให้อาจเป็นตัวเลือกให้ลูกค้ามาใช้บริการสครับมะพร้าว&ข้าวหอมมะลิได้อีกด้วย

จากการสอบถามพนักงานจากแผนกพนักงานแผนกสปา 2 คน พนักงานแผนกฝ่ายขาย 10 คน พนักงานแผนกแม่บ้าน 3 คน แจกที่มาเข้าใช้บริการ 15 คน รวมเป็น 30 คน ซึ่งสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในเรื่อง ด้านกลิ่นหอมจากธรรมชาติ ด้านความชุ่มชื้นของสครับ ด้านความอ่อนโยนของสครับ และการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับโรงแรม

คำสำคัญ : สครับมะพร้าว / ข้าวหอมมะลิ/ ออร์แกนิก

Abstract

From the co-operative study at Sampran Riverside Hotel from 7th January –

29th April 2019, the researcher had performed duties in the Spa Department in the position of Spa Front Desk Receptionist and found that there were a lot of people interested in beauty and paid more attention to their appearances. Also, the spa had a menu of skin item scrubbing. Therefore, the researcher had an idea to launch the project of coconut & jasmine rice scrub, to be an additional menu item for guests who use the spa services. All products that are used with guests must be made with natural ingredients and chemical-free. This is because the spa focuses on using organic products to assure guests who use the spa services that their skin will not be irritated. Moreover, coconut & jasmine rice scrub is totally organic with various properties that help soften and moisturize skin.

From the interviews with 2 staff in the Spa Department, 10 employees in the Sales Department, 3 staff in the Housekeeping Department, and 15 guests who used the spa services, for a total of 30 people, can be summarized that the respondents were satisfied with the aspects of natural aroma, moisture and tenderness of the scrub, as well as creating a new product for the hotel.

Keyword : Coconut Body Scrub/ Jasmine Rice/ Organic

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ หรือที่รู้จักกันในชื่อเดิมว่า โรสกาเด็น ริเวอร์ไซด์ สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ที่ถนนเพชรเกษม โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพ เป็นโรงแรมที่มีความเป็นเอกลักษณ์ในด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย และสะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยแบบดั้งเดิม รวมไปถึงการอนุรักษ์ธรรมชาติโดยการอนุรักษ์พรรณไม้หายาก

ในขณะที่ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์นั้นผู้จัดทำได้สังเกตว่าภายในบริเวณของโรงแรมนั้นได้มีการปลูกต้นไม้จำนวนมากพันธุ์ชนิด และหนึ่งในนั้นคือต้นมะพร้าว ผู้จัดทำจึงมีความประสงค์ที่จะทำโครงการเรื่อง สกรับ มะพร้าว&ข้าวหอมมะลิ เพื่อที่จะช่วยสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาในรูปแบบใหม่ เพื่อนำมาเสนอให้กับบริการทางสปา เนื่องจากในสปา มีรายการโปรแกรมสกรับผิวกาย และสามารถนำสกรับวางจำหน่ายขายที่ ร้านขายของที่ระลึกของโรงแรมได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ในแผนกสปา
- เพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ
- เพื่อนำวัตถุดิบที่โรงแรมทำการปลูกไว้มาใช้ให้เกิดประโยชน์

ขอบเขตของโครงการ

- วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทดลองคือ มะพร้าว น้ำหอม (แก่)

- ขอบเขตด้านเวลา การทำโครงการ สหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการใน ระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2561 ถึง 29 เมษายน 2561

- ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่ม ตัวอย่าง ในการทำสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำ ได้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจาก กลุ่มตัวอย่างความพึงพอใจของ พนักงาน แผนกสปา จำนวน 2 คน พนักงานแผนก แม่บ้าน 3 คน แผนกบริหาร 10 คน แยกที่มา ใช้บริการโรงแรม 15 คน รวมทั้งหมด 30 คน

- ขอบเขตด้านเอกสาร ข้อมูล สืบค้น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตและสอบถามข้อมูล ต่างๆจากพนักงานในแผนกสปา

- ขอบเขตด้านสถานที่ โรงแรมสาม พรานริเวอร์ไซด์

ประโยชน์ที่ได้รับ

- เพื่อให้ผู้ให้บริการมีทางเลือกที่เพิ่ม มากขึ้น ในส่วนของการใช้บริการทางสปา

- สคริปต์ตัวใหม่นี้สามารถอาจนำไป ต่อ ยอดและสร้างรายได้ในอนาคตได้

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้ สอดคล้องกับองค์กร โดยเริ่มจากสังเกตการณ์ ทำงานแต่ละวันว่าสิ่งที่อยู่บริเวณรอบๆตัวว่า มีสิ่งไหนที่น่าสนใจและสามารถนำมาทำเป็น โครงการได้บ้าง โดยปรึกษาจากพี่ทั้งสองที่

แผนกสปาว่ามีวัตถุดิบอะไรที่น่าสนใจและ สามารถนำมาใช้ได้จริงในสปาบ้าง หลังจาก นั้นจึงปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

เขียนโครงร่างรายงาน นำหัวข้อที่ ได้มาเขียนโครงร่างรายงานว่าโครงการ ของเราเป็นอย่างไร และส่งหัวข้อโครงการ ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา และพนักงานที่ ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำเพื่อส่งนำเสนอ โครงการต่อไป

เก็บรวบรวมข้อมูล เก็บรวบรวม ข้อมูลจากสถานที่ทำงานโดนสอบถามข้อมูล ต่างๆจากหัวหน้าแผนกและพนักงานภายใน แผนกสปา

วิเคราะห์ข้อมูลนำข้อมูลต่างๆที่เก็บ รวบรวมได้ทั้งหมดมาคิดวิเคราะห์และสร้าง ผลิตภัณฑ์เมนูใหม่ขึ้นมาให้กับองค์กร

ลงมือปฏิบัติงานผู้จัดทำได้ทำการ ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นกับพนักงานที่ ปรึกษา ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ และ ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมา เพื่อหาข้อดี และข้อเสียของผลิตภัณฑ์ว่าเป็นไปตามความ ต้องการที่คาดหวังไว้หรือไม่

สรุปผลและจัดทำรูปแบบโครงการ สรุปผลการทดลองผลิตภัณฑ์ว่าผลิตภัณฑ์ที่ ผลิตขึ้นมานั้นมีข้อดีข้อเสียอย่างไรสามารถ นำไปใช้งานได้จริงหรือไม่ และมีผลตอบรับ อย่างไรจากผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้นในอนาคตได้

จัดส่งรูปแบบ โดยนำเสนออาจารย์ที่ ปรึกษาเพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูและ

พิจารณาว่ามีส่วนใดต้องแก้ไข หากมีส่วนใด
ต้องแก้ไขจัดทำโครงการให้เสร็จสมบูรณ์

ระยะเวลาในการดำเนินงาน เริ่มดำ
เนินงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึงวันที่ 29
มีนาคม 2562

กิจกรรมและวิธีการดำเนินงาน แผนปฏิบัติงานที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค. 62	ก.พ. 62	มี.ค. 62	เม.ย. 62	พ.ค. 62
1. กำหนดวัตถุประสงค์โครงการ	←				
2. เขียนโครงร่างรายงาน	←	←			
3. เก็บรวบรวมข้อมูล		←	←		
4. วิเคราะห์ข้อมูล		←	←		
5. เขียนสรุปพิจารณา		←	←	←	
6. สรุปและจัดทำสรุปผลการดำเนินงาน		←	←	←	←
7. จัดสรุปเล่ม				←	←

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

อุปกรณ์

1. กระดาษขูดมะพร้าว
2. ชาม
3. กาต้มน้ำร้อน

ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. เครื่องปริ้นเตอร์
3. โทรศัพท์มือถือ สำหรับการถ่ายรูป
4. ไอแพด สำหรับการพิมพ์เอกสารที่แก้ไขเพียงเล็กน้อย

ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรม Microsoft Word 2008
2. โปรแกรม Microsoft PowerPoint

ส่วนผสมและวิธีการทำ



วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำ Jasmine Rice &
Coconut Body scrub

1. มะพร้าวน้ำหอม
2. ข้าวหอมมะลิดิบ
3. งาดำ

วิธีการทำ

1. ปอกมะพร้าว และนำมะพร้าวไปผ่าครึ่ง
2. นำมะพร้าวที่ปอกแล้วนำไปขูดกับกระต่าย (เครื่องขูด) เพื่อให้มะพร้าวเป็นฝอยๆแบบละเอียด
3. นำข้าวหอมมะลิมาป่นให้พอยาบๆไม่ต้องละเอียดมากจนเกินไป(50g)
4. นำงาดำมาป่นในครกพอมีกลิ่นหอมของงาดำออกมา
5. นำมะพร้าวที่ขูดไว้แล้วมาผสมกับข้าวหอมมะลิที่ป่นไว้แล้วให้เข้ากันดี
6. นำส่วนผสมทั้ง 3 อย่างผสมรวมกันและคนให้เข้ากัน
7. เติมน้ำร้อนเข้าไปประมาณ 20 ml (อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส)
8. ผสมส่วนผสมให้เข้ากันดี

สรุปผลโครงการ

จากการทำโครงการเรื่อง สกريبมะพร้าวข้าวหอมมะลิ และได้ทำการทดลองเมนูสกริบนี้นี้ขึ้นเพื่อให้พนักงานแผนกต่างๆ ได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์นี้ สามารถสรุปผลจากการสัมภาษณ์ความพึงพอใจในด้านต่างๆ ได้ว่า สกريبมะพร้าวข้าวหอมมะลิ เป็นสกริปที่ให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวพรรณและสามารถขัดเซลล์ผิวเก่าได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่อ่อนโยนแก่ผิวทำให้สามารถใช้ได้กับบุคคลทุกสภาพผิวได้ จึงทำให้สกريبมะพร้าวข้าวหอมมะลิสามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์และเพิ่มเป็นหนึ่งในเมนูในสถานประกอบการได้จริงในอนาคต

บรรณานุกรม

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (พฤษภาคม, 2553). น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์. เข้าถึงได้จาก

<http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR18.pdf>.

งาดำ มีสรรพคุณช่วยชะลอความแก่. (2562). เข้าถึงได้จาก

<https://www.honestdocs.co/black-sesame-benefits>

งานวิจัยมะพร้าวน้ำหอม. (ม.ป.ป.) เข้าถึงได้จาก

<http://agron.agri.kps.ku.ac.th/index.php/th/index.php/th/research-argon/55-coconut>

น้ำมันมะพร้าว. (ม.ป.ป.) เข้าถึงได้จาก

<http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2010/9169/6/Chapter2.pdf>.

บุญศรี พรหมมาพันธุ์. (2561). การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย. เข้าถึงได้จาก

<https://adacstou.wixsite.com/adacstou/single-post/2018/05/16/การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย>

บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. (2553). It Blog. เข้าถึงได้จาก

<http://www.thaiall.com/blog/burin/165/>

บริษัท ชั้นประถมศึกษาปีที่ผลไม้. (ม.ป.ป.) มะพร้าวน้ำหอม. เข้าถึงได้จาก

<https://agradefruit.com/a-grade-coconuts?lang=th>

ประโยชน์ของมะพร้าว. (2562). เข้าถึงได้จาก

<https://www.honestdocs.co/benefits-of-Coconut>

ภูมรินทร์ สันสำราญ, ภูรินทร์ โง่นสาร และ ภาวิดา อินทร์แพง. (2560). การพัฒนาผงสกริปจากจุมกข้าว. เข้าถึงได้จาก

<http://www.jbac.ac.th/estudent/wp-content/uploads/2018/06/Sc.pdf>

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (ม.ป.ป.) 11
ประโยชน์ของงาดำ คุณค่าอันเลิศ ชูเปอร์ได
เพื่อสุขภาพ. เข้าถึงได้จาก

<https://health.kapook.com/view155320.html>

10 สรรพคุณ ประโยชน์ของข้าวหอมมะลิ.
(2559). เข้าถึงได้จาก <https://sukkaphap-d.com>

/10-สรรพคุณประโยชน์ของข้าว/

สุขภาพดี. (2559). ประโยชน์ของงาดำให้
คุณค่ามากกว่าความหอมอร่อย. เข้าถึงได้จาก

<https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ-งาดำ-มีคุณ/>

สครับข้าวหอมมะลิ. (2555) .เข้าถึงได้จาก

http://welovelbshop.blogspot.com/2012/04/blog-post_7749.html?m=1.

สุรวดี สารอินสม. (2559). ผลิตภัณฑ์ครีมขัด
ผิวสมุนไพรจากเมล็ดมะขาม. เข้าถึงได้จาก

http://digital_collect.lib.buu.ac.th/dcms/files/56720084.pdf

สามพราน รีเวอร์ไซด์. (ม.ป.ป.) เข้าถึงได้จาก

http://www.sudkum.com/promotion.php?id=13354#.XHd_34o5qhA

Biz Amnat. (2561). ข้าวหอมมะลิ. เข้าถึงได้
จาก

<http://www.lovefarmer.org/?p=3478>

SUDKUM. (ม.ป.ป.) เข้าถึงได้จาก

<http://www.sudkum.com/promotion.php?id=13354#.XMLNpYo5qhA>





สกริปมะพร้าวข้าวหอมมะลิ

Jasmine Rice & Coconut Body Scrub

ความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ หรือที่รู้จักกันในชื่อเดิมว่า รีสอร์ทคัน วิเวอรืไซด์ สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ที่ถนนเพชรเกษม ซึ่งโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์อยู่ติดกับถนนใหญ่ของถนนเพชรเกษม เป็นทางเข้าของจังหวัดนครปฐม การเดินทางไปมาจึงสะดวกสบายเนื่องจากอยู่ใกล้กับกรุงเทพ ทำให้คนกรุงเทพเดินทางมาท่องเที่ยวได้สะดวก และโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพ เป็นโรงแรมที่มีความเป็นเอกลักษณ์ในด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย และสะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชนไทยแบบดั้งเดิม รวมไปถึงการอนุรักษ์ธรรมชาติโดยการอนุรักษ์พรรณไม้หายาก

ในขณะที่ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์นั้นผู้จัดทำได้สังเกตว่าภายในบริเวณของโรงแรมนั้นได้มีการปลูกต้นไม้จำนวนมากพันธุ์ชนิด และหนึ่งในนั้นคือต้นมะพร้าว ในจังหวัดนครปฐม นิยมปลูกต้นมะพร้าวโดยมาก เพราะต้นมะพร้าวสามารถเติบโตได้ทุกฤดู ทำให้เราสามารถมีวัตถุดิบหลักนี้ใช้ผลิตตลอดโดยไม่ต้องกังวลว่าจะขาดแคลนวัตถุดิบ

ประโยชน์ที่ได้รับ

- เพื่อให้ผู้ให้บริการมีทางเลือกที่เพิ่มมากขึ้น ในส่วนของการให้บริการทางสปา
- สกริปตัวใหม่นี้สามารถเอานำไปต่อยอดและสร้างรายได้ในอนาคตได้

วิธีการทำ Jasmine Rice & Coconut Body scrub

1. ปั่นมะพร้าว และนำมะพร้าวไปผัดครึ่ง
2. นำมะพร้าวที่ป่นแล้วนำไปชูลกับกระดาด (หรือขูด) เพื่อให้มะพร้าวเป็นฝอยๆแบบ ตะเอียด
3. นำข้าวหอมมะลิมาปั่นให้พอหยาบๆ ไม่ต้องละเอียดมากจนเกินไป(50 กรัม)
4. นำมานวดในครกพอมักกลิ่นหอมของข้าวออกมา
5. นำมะพร้าวที่ขูดไว้แล้วมาผสมกับข้าวหอมมะลิที่ปั่นไว้แล้วให้เข้ากันดี
6. นำส่วนผสมทั้ง 3 อย่างผสมรวมกันและคนให้เข้ากัน
7. เติมน้ำร้อนเข้าไปประมาณ 20 ml (อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส)



วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆในแผนกสปา
- เพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ
- เพื่อนำวัตถุดิบที่โรงแรมทำการปลูกไว้มาใช้ให้ เกิดประโยชน์

นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล 5804420006

สาขา โรงแรม

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

พนักงานที่ปรึกษา : นางสาวจาวรรณ โทคม



ภาคผนวก จ
รายงานผลปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

[illegible]

ภาพที่ 1 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

[illegible]

ภาพที่ 2 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

[illegible]

ภาพที่ 4 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสภากิจศึกษา

[illegible]

ภาพที่ 5 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ธงชัย นักศึกษา	ธงชัย ที่ปรึกษา
		- พิมพ์เอกสาร "คู่มือฝึกงาน" (ฉบับ ล้นเกล้า) ประจำเดือน	ธงชัย	ธงชัย
5	วันที่ 4 - 10 พฤษภาคม 2562	- รับ order booking ลูกค้าที่ - เขียนใบเช็คให้ลูกค้า - เขียนใบ Miscellaneous voucher ราคาเข้าซื้อให้ลูกค้า เพื่อไปทวง ใบเสร็จใบเช็คกับลูกค้า Check out - เสร็จสิ้นวัน ปิดใบเช็คให้ลูกค้า - รวบรวมข้อมูลลูกค้าไป Summary daily report แล้วไปส่งต่อ 2 ของ ทางบริษัท - รวบรวมใบเสร็จ (Burner) ที่ส่ง เข้าและบันทึก - ให้ลูกค้าไปรับของเก่า ไปขอของเก่า กลับคืน - รับหน้าที่ แผนกซ่อมแซมสิ่งของ เก่า เพื่อซ่อมแซมสิ่งของเก่า - เขียนใบเช็คให้ลูกค้าไป 3 ของทางบริษัท - รับ order booking ลูกค้าที่ workin เข้ามา - เขียนใบเช็ครับเงิน/ใบกำกับ ราคาให้ลูกค้า - เดินทางไปซื้อของที่ขอมหาวิทยาลัย ที่ติดโรงเรียน 3	ธงชัย	ธงชัย

ภาพที่ 6 การบันทึกรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรว เรง นผล การปฏิบัตินงานสทกนงศกษา

[illegible]

ภาพที่ 8 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
		สมัครใจเข้าร่วมสหกิจศึกษา นำเสนอใบ ขออนุญาต เข้าร่วมโครงการขอ แอปพลิเคชัน สมัครฝึกฝึก ฝึกใหม่	สุพิชา	จตุพร
8	วันที่ 25-3 ตุลาคม - มีนาคม 2562	- แลกรับที่ห้องอาหารแห่งเดียว ให้ลูกค้าในลูกค้าในสาขา - ทำหน้าที่ส่วนที่ดูแลและให้บริการ ลูกค้าที่มารับบริการและช่วย - หน้าที่ ใช้สำหรับห้องครัว (เอาไว้ สำหรับทำอาหารสด) - เก็บขยะจากโต๊ะอาหารให้ลูกค้า - เก็บขยะในครัวและเก็บขยะ/ใบ กวาดขยะ - ในลูกค้าเก็บขยะจากโต๊ะ และรวม เก็บขยะในครัว และเก็บขยะจาก ลูกค้าในครัว และ เก็บขยะจากครัว - รื้อขยะ จาก บะหมี่ สลัด ข้าว น้ำ และ บะหมี่ - ใ้บริการอาหารที่เสิร์ฟให้ลูกค้า - ในลูกค้าที่รออาหารที่เสิร์ฟ - ทำอาหาร booking ทำอาหารที่ - รับจอง booking ลูกค้า work in - กด & ใ้บริการอาหารที่เสิร์ฟ ในลูกค้าที่ไปส่งที่โรงแรม - กด & ใ้บริการอาหารที่เสิร์ฟ (ครัว) ฝึก ออเดอร์, บะหมี่ ในลูกค้าที่ รอลูกค้าในสาขา	สุพิชา	จตุพร

ภาพที่ 9 การบันทึกรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
9	วันที่ 4 - 10 มีนาคม 2562	- ฝึกใบ Summary daily report - ฝึกใบ 26 ใบเสร็จรับเงินของสาขา - ฝึก paper cut ตัดกระดาษใบส่ง - วิชาชีพออกใบ 3 สัก - เสริมสร้างความรู้, ทักษะ ฝึกคิด - ทำเรื่องเข้าเด็กในใบพิมพ์ใบ - ลากคำ - ฝึกทำใบเปิดใบให้ลูกค้า (เปิดใบ - ใบเสร็จ) - เก็บใบเสร็จของสาขาในบัญชี - ศึกษาจากเอกสารใบเสร็จ first-in-out - ฝึกทำใบใบ booking ใบเสร็จ - ศึกษาจากเอกสาร - ฝึกใบเสร็จใบส่ง ใบเสร็จใบรับ - ทด 4 ฝึกทำใบเสร็จใบส่ง ใบเสร็จ - ลากคำกับ ใบเสร็จใบรับ - ฝึกใบเสร็จใบส่ง ใบเสร็จใบรับ - ฝึกใบเสร็จใบส่ง ใบเสร็จใบรับ - ฝึกใบเสร็จใบส่ง ใบเสร็จใบรับ	สุพิชชา	นางสาว...
10	วันที่ 11 - 18 มีนาคม 2562	- เสริมสร้างความรู้, ทักษะ ฝึกคิด - ทำเรื่องเข้าเด็กในใบพิมพ์ใบ - ลากคำ - ฝึกทำใบเปิดใบให้ลูกค้า (เปิดใบ - ใบเสร็จ) - รวบรวมเอกสารใบเสร็จ - ฝึกทำใบใบ booking ใบเสร็จ - ศึกษาจากเอกสาร		

ภาพที่ 10 การบันทึกรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเขียนรู้	ชื่อ นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน ที่ปรึกษา
12	2-8 เมษายน 62	- เขียนขึ้น Sign เข้าห้องใช้เอกสาร - เข้าประชุมงานสภานักศึกษา - เสร็จทำรายงาน (เข้าใบทนายนิติศาสตร์) - เสร็จทำตัวร้อนใช้เอกสาร - เขียนใน summary dairy report - รายงานผลคดี และ รวบรวม เล่มข้อ - รับโทรศัพท์ (ในรูป) - รับจอง booking ห้องสมุด Walk in - รับโทรศัพท์นิติศาสตร์ - ทำข้อสอบวิชาคณิตศาสตร์ในชั้นเรียน - พินิจพิจารณาและรับทราบไปใส่ตู้เก็บ ผ้า - ล้างจานข้าว burner - ใส่ถังขยะรวม + นำขยะไปทิ้ง - เปิด - ปิดไฟในห้องเรียน - เปิด เครื่องเสียงเล่นเพลง (ในรูป) - เก็บเอกสารของน้องโศภณด้วย	สุพรรณิการ์	เจษฎาพร
13	9-15 เมษายน 62	- เสร็จเข้าเป็น ใช้เอกสาร - เสร็จทำข้อสอบใช้เอกสารฉบับร่าง คำให้วิจารณ์ข้อสอบ - เขียนใน Summary dairy report - เขียนหนังสือส่ง - เขียนประวัติจากหน้ามือ < เก็บเอกสารของ คำพิพากษา - รับโทรศัพท์ (ในรูป)		

ภาพที่ 12 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรวมของผลการปฏิบัติงานตามตัวชี้วัด

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ธงชัย นักศึกษามหา	ธงชัยหม่อมงาม ที่ปรึกษา
		- รับจอง booking ทำเอกสาร walk in และส่งคำภายใน 1 ชั่วโมง - รับคำปรึกษาส่วนเพิ่ม และรับชำระค่าบริการ - คำนวณเงิน คำนวณกำไร - ทำบัตรเชิญ banner ทำสัญญา และพิมพ์ - ทำการจองเด็กให้พ่อแม่ในรถด้วย - เก็บรถเก่าลูกค้าในรถแล้ว - จุดลงทะเบียน banner - จองพื้นที่ booking เวลาที่ลูกค้าจะมา - ประเมินผล ใน summary daily report - รถบัตรเครดิตให้ลูกค้า	ธงชัย	ธงชัย
14	16 - 22 เมษายน 62	- ทำบัตรเชิญ banner ทำบิลให้ลูกค้า - จุดลงทะเบียน และ เก็บค่ามัด - หักมัดเงิน และ เก็บค่าใช้สอย - จองพื้นที่ booking เวลาที่ลูกค้าจะมา - รับคำปรึกษาในรถ - ประเมินผล ใน consultation - ส่งคำให้ลูกค้า (ทำใบ, ทำใบ, ทำใบ) - รถบัตรเครดิตให้ลูกค้า - เก็บใบ summary daily report - เก็บมัดเงิน - ทำรถเก่าเด็กให้พ่อแม่ในรถด้วย		

ภาพที่ 13 การบันทึกผลงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่งวันที่	หัวข้อการเขียน	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
		- พินิจ เฮอร์ เออร์ เกือบเจ็ด - ให้ข้อมูลแล้วแปลที่เข้าหาสะดวก	ผู้วิจัย	นางสาว
15	23-29 เมษายน 2562	- รับ order booking จากลูกค้าทางโทรศัพท์ และ ลูกค้า Walk in - ดำเนินการ booking ที่โรงแรมและร้านอาหาร - พินิจ ที่ส่งข้อมูลใหญ่ และ เกือบเจ็ด - เวิร์กในลูกค้า (ช่วงนี้, ช่วงนี้, ช่วงนี้) - จัดการการจอง - ใช้หนังสือ - เขียนใน Summary daily report - ส่งงานเข้าไลน์บริหารงานลูกค้า - ส่งงาน - ดำเนินการ, ดำเนินการ - เปรียบเทียบและ "เพื่อสุขภาพ"	ผู้วิจัย	นางสาว

ภาพที่ 14 การบันทึกรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

[illegible]

ภาพที่ 15 การบันทึกรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



ภาคผนวก ช
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – สกุล

: นางสาว สุพิชา รัตนบัณฑิตสกุล

รหัสนักศึกษา

: 5804420006

สาขาวิชา

: การโรงแรม

คณะ

: ศิลปศาสตร์

ที่อยู่

: 4/131 หมู่บ้าน ชัยพฤกษ์ เพชรเกษม81 ถนนมาเจริญ
เขต/แขวงหนองแขม กรุงเทพฯ 10160

