



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ขนมมรกต

Steamed Winter Melon Desserts

โดย

นางสาวสุชาตินี	บัวทอง	5804400200
นางสาวอรุณิชา	เงาภู่ทอง	5804400293
นางสาวกชกร	สุนทรวารี	5804400294

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ขนम्मรกต  
Steamed winter melon desserts

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุธาสิณี บัวทอง  
นางสาวอรณิชา เงาภูทอง  
นางสาวกชกร สุนทรวารี

ภาควิชา การโรงแรม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและ  
การท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการการสอบโครงการ

..... สุนทร สอนกิจดี .....

..... อาจารย์ที่ปรึกษา  
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

..... วันเพ็ญ ชนประชา .....

..... พนักงานที่ปรึกษา  
(นางวันเพ็ญ ชนประชา)

..... ปิยะธิดา กังวานสิทธิ์ .....

..... กรรมการกลาง  
(อาจารย์ปิยะธิดา กังวานสิทธิ์)

.....

..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ติมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: ขนมมรกต (Steamed Winter Melon Desserts)
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวสุชาลินี บัวทอง นางสาวอรณิชา เกาภูทอง นางสาวกชกร สุนทรวารี
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2561

### บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ขนมมรกต” มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและฟักเขียวที่มีอยู่ในขนมมรกต เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยได้ศึกษาอัตราส่วนระหว่างแป้งและฟักเขียว 3 ระดับ ได้แก่ สูตร ก (75:25) สูตร ข (50:50) และ สูตร ค (25:75) จากการศึกษาการทำแบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากกลุ่มตัวอย่างของพนักงานโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จำนวน 20 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น เพศชาย ที่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี ทำงานในแผนกครัว แวนด้ามากที่สุด จากการสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามประเมินการยอมรับส่วนใหญ่จะชอบสูตร ข (50:50) ได้รับการยอมรับด้านกลิ่น และ ด้านลักษณะปรากฏในระดับมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ยรวมที่ 4.60 มากกว่าขนมมรกตสูตร ก และ สูตร ค ตามลำดับ

คำสำคัญ : ขนมมรกต ขนมไทย ฟักเขียว

**Project Title** : Steamed Winter Melon Desserts

**Credits** : 5

**By** : Sutasinee Buathong  
Ornicha Ngaophuthong  
Kotchakorn soontornwaree

**Advisor** : Mister Suntorn Sonkitdee

**Degree** : Bachelor of Arts

**Major** : Hotel

**Faculty** : Liberal Arts

**Semester/Academic year** : 2/2018

**Abstract**

The purpose of this study was to investigate the mixture ratio between flour and winter melon in Kanom Morakot, to study the acceptance of customers to Kanom Morakot, which can help the bakery department where the hotel can reach a healthy food target, increase income and create a new experience to the menu. The mixture ratio between flour and winter melon was studied in 3 groups : group A 75:25, group B 50:50 and group C 25:75. After that, 20 hotel staff of Sampran Riverside Hotel received the questionnaire for the overall acceptance from the respondents and used simple random sampling. The result of this study showed that more of the respondents were men, aged between 21-30 years old, and worked in the bakery department at Vanda kitchen. In addition, group B (50:50) was found to be the most overall acceptance of the product. They accepted the smell, character and preference were 4.60

**Keywords** : Kanom Morakot, Thai desserts, Winter melon

Approved by  
.....

## กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement )

การที่คณะผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม ถึง วันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562 ส่งผลให้ คณะผู้จัดทำ ได้รับความรู้ ประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตำแหน่งผู้ช่วยกึ่งแผนกครัวกลางและแผนกครัวเบเกอร์ ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี | อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา                       |
| 2. คุณวลิต สิทธิพันธ์    | ตำแหน่งผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม          |
| 3. คุณวิทธนะ บุรรดิจ     | ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษาหัวหน้าเซฟ                |
| 4. คุณน้องนุช เหมือนดี   | ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษาหัวหน้าแผนกครัวกลาง       |
| 5. คุณวันเพ็ญ ชนประชา    | ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษาหัวหน้าแผนกครัวเบเกอร์    |
| 6. คุณวรรณกร ภูทอง       | ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษารองหัวหน้าแผนกครัวเบเกอร์ |

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้คำแนะนำในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุธาสิณี	บัวทอง
นางสาวอรณิชา	เงาภูทอง
นางสาวกชกร	สุนทรวารี

24 พฤษภาคม 2562

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	3
1.4 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	3
1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ	3
<b>บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 ประวัติของขนมไทยและขนมไทยประเภทต่างๆ	4
2.2 ขนมไทยประเภทหนึ่ง	5
2.3 พักเขียว	18
2.4 ขนมมรกต	19
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
<b>บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน</b>	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ	23
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	24
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร	32
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	33
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	34
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	35
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35
3.8 วิธีการดำเนินงาน	35
3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	36
<b>บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน</b>	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	37
4.2 ตารางการเตรียมและการวางแผนโครงการ	37

## สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
4.3 วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำงานนมมรกต	38
4.4 ขั้นตอนการทำงานนมมรกต	38
4.5 ผลการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต	43
4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	45
4.7 ผลการดำเนินงาน	47
4.8 สรุปผลจากการประเมิน	51
<b>บทที่ 5 สรุปผลรายงานและข้อเสนอแนะ</b>	
5.1 สรุปผลโครงการ	52
5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	54
<b>บรรณานุกรม</b>	
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข การปฏิบัติงานภายในโรงแรม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความเชิงวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ รายงานผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการทำโครงการขนมมรกต	35
ตารางที่ 4.1 แสดงปริมาณส่วนผสมในการทำขนมมรกตทั้ง 3 สูตร	38
ตารางที่ 4.2 แสดงต้นทุนขนมมรกตสูตร ก	43
ตารางที่ 4.3 แสดงต้นทุนขนมมรกตสูตร ข	44
ตารางที่ 4.4 แสดงต้นทุนขนมมรกตสูตร ค	45
ตารางที่ 4.5 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	47
ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปรผลระดับความพึงพอใจ	50





## สารบัญรูปลูกภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 แป้งข้าวเจ้า	6
รูปที่ 2.2 แป้งข้าวเหนียว	6
รูปที่ 2.3 แป้งมันสำปะหลัง	7
รูปที่ 2.4 แป้งข้าวโพด	7
รูปที่ 2.5 แป้งถั่วเขียว	8
รูปที่ 2.6 แป้งท้าวขยวม่อม	8
รูปที่ 2.7 แป้งสาลี	9
รูปที่ 2.8 แป้งสาลีสำหรับทำขนมปัง	9
รูปที่ 2.9 แป้งสาลีอเนกประสงค์	10
รูปที่ 2.10 แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก	10
รูปที่ 2.11 ไข่	11
รูปที่ 2.12 มะพร้าวอ่อน	11
รูปที่ 2.13 มะพร้าวห้าว	12
รูปที่ 2.14 มะพร้าวทึนทึก	12
รูปที่ 2.15 มะพร้าวกะทิ	12
รูปที่ 2.16 กะทิ	13
รูปที่ 2.17 น้ำตาลทราย	14
รูปที่ 2.18 น้ำตาลปี๊บ	14
รูปที่ 2.19 น้ำตาลมะพร้าว	15
รูปที่ 2.20 ใบเตย	16
รูปที่ 2.21 กาบมะพร้าวเผา	16
รูปที่ 2.22 ขมิ้น	17
รูปที่ 2.23 ดอกอัญชัน	17
รูปที่ 2.24 ดอกดิน	17
รูปที่ 2.25 เกลือ	18

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.26 พักเขียว	19
รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์	23
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์	23
รูปที่ 3.3 ห้องพัสดุพีเรียวิวสวน	24
รูปที่ 3.4 ห้องพัสดุพีเรียวิวแม่น้ำ	25
รูปที่ 3.5 ห้องพักคิลล์ช	25
รูปที่ 3.6 ห้องพักสวีท	25
รูปที่ 3.7 เรือนไทย 3 – ขนาด	26
รูปที่ 3.8 เรือนไทย 4 – การเวก	26
รูปที่ 3.9 เรือนไทย 5 – พวงคราม	26
รูปที่ 3.10 เรือนไทย 6 – ลัดดาวัลย์	27
รูปที่ 3.11 เรือนไทย 7 – กุมาริกา	27
รูปที่ 3.12 ห้องอาหารอินจัน	28
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารริมน้ำ	28
รูปที่ 3.14 ห้องอาหารแวนด้า	29
รูปที่ 3.15 ห้องประชุมพรัตน์	29
รูปที่ 3.16 ห้องประชุมโรสคอร์ทเนอร์	30
รูปที่ 3.17 ห้องประชุมมรกต	30
รูปที่ 3.18 ห้องประชุมเจด	30
รูปที่ 3.19 ห้องประชุมลือบบี้การ์เด็นวิว	31
รูปที่ 3.20 เรือนแพ	31
รูปที่ 3.21 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆในโรงแรม	32
รูปที่ 3.22 นางสาวสุชาสินี บัวทอง	33
รูปที่ 3.23 นางสาวอรณิชา เงามู่ทอง	33
รูปที่ 3.24 นางสาวกชกร สุนทรวารี	34

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.25 คุณน้องนุช เหมือนดี	34
รูปที่ 3.26 คุณวันเพ็ญ ชนประชา	34
รูปที่ 4.1 ปอกเปลือกฟักออก	38
รูปที่ 4.2 นำฟักมาล้างให้สะอาด	39
รูปที่ 4.3 ฟักเขียวหูดเป็นเส้นๆ	39
รูปที่ 4.4 บีบน้ำจากตัวฟักเขียวออก	39
รูปที่ 4.5 หั่นฟักให้เป็นชิ้นเล็กๆ	40
รูปที่ 4.6 ชั่งส่วนผสม	40
รูปที่ 4.7 นำส่วนผสมทุกอย่างมาใส่ในกะละมังผสม	40
รูปที่ 4.8 ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน	41
รูปที่ 4.9 ตักเนื้อขนมที่ได้ใส่ถ้วย	41
รูปที่ 4.10 นำมาใส่ซึ่งนี้ประมาณ 10-20 นาที	41
รูปที่ 4.11 ขนมมรกตสูตร ก	42
รูปที่ 4.12 ขนมมรกตสูตร ข	42
รูปที่ 4.13 ขนมมรกตสูตร ค	42

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นสถานที่พักผ่อนที่เต็มไปด้วยธรรมชาติอันร่มรื่น ตลอดระยะเวลา 50 ปีที่ผ่านมาได้เห็นความเปลี่ยนแปลง ความเจริญก้าวหน้าและการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยผู้บริหารรุ่นพ่อสืบทอดมาถึงรุ่นลูก และปัจจุบันถึงรุ่นหลานแล้ว ผู้บริหารทุกรุ่นดูแลใส่ใจสภาพโดยรอบของสวนสามพราน ให้ปราศจากมลพิษและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ตลอดจนภูมิทัศน์ที่ได้เป็นอย่างดี โดยได้น้อมนำเอาหลักเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมาบริหารงานสามพรานริเวอร์ไซด์ ยังเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำมาตฐานระดับ 4 ดาว จำนวน 160 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 6 หลัง อรุณยาสถาปนาห้องอาหาร 4 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จึงมิได้เป็นแค่สถานที่ที่จะมารับประทานอาหารหรือพักผ่อนหย่อนใจเท่านั้น แต่ยังเป็นแหล่งการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ประเพณีความเป็นอยู่และวิถีชีวิตของคนไทย ตลอดจน การทำเกษตรอินทรีย์แบบยั่งยืน ที่จะให้เยาวชนผู้สนใจ และนักท่องเที่ยวได้ศึกษาหาความรู้ ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติใกล้กรุงที่ผู้มาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมอย่างเต็มอิ่มด้วยความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทาง วัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษ โดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม ทำให้โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในใจของใครหลายๆ คน ตลอดมา บริการห้องพักและสิ่งอำนวยความสะดวกสบาย ภายใน เช่น ห้องพัก ห้องอาหาร การจัด งานต่าง ๆ การจัดประชุมตลาดสุขใจ ฯลฯ

ห้องอาหารแวนด้าเป็นห้องอาหารปรับอากาศ ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลสาบ เปิดให้บริการช่วงกลางวัน บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลากหลายสดใหม่ทุกวัน มีทั้งอาหาร ไทย จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และยุโรป มี นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการในห้องอาหารแห่งนี้ โดยเฉพาะอาหารไทยและ ขนมไทยที่อร่อยรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของไทยแท้ดั้งเดิมที่สร้างชื่อเสียงให้กับห้องอาหารแวนด้าแห่งนี้กลุ่ม ลูกค้าเลือกที่จะบริโภคอาหารบุฟเฟต์ในรูปแบบที่หลากหลาย ซึ่งแต่ละคนจะบริโภคอาหารที่ไม่เหมือนกัน ชอบอาหารแต่ละประเภทที่แตกต่างกัน

จากการที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในตำแหน่งผู้ช่วยก๊ักห้องอาหารแวนด้าและผู้ช่วยก๊ักแผนกเบเกอรี่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ในการฝึกปฏิบัติงานได้มีโอกาสสังเกตพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยและขนมไทย ของกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการห้องอาหารแวนด้า ว่ามีแนวโน้มในการนิยมบริโภคอาหารแบบใดซึ่งสนองต่อนโยบายของทางโรงแรมในการลดปริมาณการทำอาหารและควบคุมต้นทุนอาหารให้เพียงพอต่อความ ต้องการของกลุ่มลูกค้าและลดปัญหา

อาหารเหลือทิ้งขณะผู้วิจัยจึงมุ่งศึกษาถึงความนิยมในบริโภค การตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารไทยและขนมไทย เพื่อนำมาเก็บข้อมูลและนำมาเสนอให้กับทางโรงแรมในการบริหารจัดการต้นทุนและลดปริมาณการทำอาหารที่ลูกค้าไม่พึงบริโภค เพื่อให้การบริการของโรงแรมในส่วนของห้องอาหารแวนด้ามีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น จากที่คณะผู้จัดทำได้ศึกษาฐานในแผนกครัวของโรงแรมได้สังเกตเห็นว่าทางโรงแรมมีการเน้นใช้ พืช ผัก ผลไม้ต่างๆ ที่เป็นอินทรีย์และเป็นออร์แกนิก ซึ่งผักและผลไม้เหล่านี้ก็จะมาจากสวนของโรงแรมโดยตรงและสวนของเกษตรกรในเครือข่ายที่เป็นอินทรีย์และเป็นออร์แกนิก ผักและผลไม้จะถูกเก็บสดๆ ใหม่ๆ ในทุกเช้า และจะส่งตรงถึงห้องอาหารของเราในทุกเช้าของทุกวันและในปัจจุบันนี้การบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันเข้ามามีบทบาทกับชีวิตมนุษย์เพิ่ม มากขึ้นเพราะอาหารนั้นมักจะมีการปรุงแต่งรสชาติที่ต่างกันไปตามวัตถุประสงค์แต่ละท้องถิ่นและวิธีการปลูกต่อไป และการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารนั้นก็เพิ่มมากขึ้นด้วยเช่นกัน

แต่เนื่องด้วยปัญหาที่เกิดขึ้นกับทางโรงแรมคือผักที่ทางโรงแรมได้สั่งไว้มากเกินไปเนื่องจากแขกที่มาพักที่โรงแรมมีจำนวนน้อยบ้างในบางวัน จึงทำให้การสั่งและเก็บสินค้ามีการคลาดเคลื่อน ผลที่ตามมาคือ ผักมีจำนวนเยอะและสิ้นจนเกินไป ผักเสียต้องเหลือและทิ้ง คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นว่า อยากจะจัดทำโครงการเพื่อคำนึงถึงการเพิ่มมูลค่าให้กับผักและผลไม้ โดยเฉพาะ “ผักเขียวออร์แกนิก” ให้มีประโยชน์สูงสุด และเราได้แปรรูปจากผักธรรมดาให้กลายมาเป็นขนมหวานที่ดูน่ารับประทาน และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงรสชาติที่เข้าถึงความเป็นขนมไทยได้เป็นอย่างดี นั่นก็คือ ขนมผักเขียว นั่นเอง ซึ่งขนมผักเขียวได้ดัดแปลงมาจาก ขนมผักทอง และ ขนมกล้วย ที่มีอยู่ในห้องอาหารต่างๆของโรงแรมในปัจจุบัน ทำให้เราสามารถเพิ่มมูลค่าของผักเขียวที่เหลือจากการประกอบอาหารแล้วนำมาทำเป็นอาหารหวานได้อีกทางหนึ่งด้วย และเป็นการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม ผักเขียวก็ถือว่าเป็นผักที่มีประโยชน์มากมาย เช่น ช่วยป้องกันโรคเบาหวาน ช่วยรักษาอาการไอและอีกมากมาย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและผักเขียวที่มีอยู่ในขนมมรกต
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต
- 1.2.3 เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม
- 1.2.4 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

โครงการสหกิจศึกษานี้ เป็นงานวิจัยเชิงทดลอง เพื่อศึกษาความพึงพอใจของ “ขนมมรกต” เมื่อเปรียบเทียบกับรสชาติดั้งเดิมแล้ว ให้ความรู้สึกอย่างไรบ้าง โดยใช้แบบประเมินสอบถามความพึงพอใจ

### 1.4 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ในการศึกษาเรื่อง ขนมมรกต ได้แก่ พนักงานครัวเบเกอรี่ พนักงานครัวกลาง พนักงานครัวแวนด้า พนักงานครัวริมน้ำ และพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 20 คน

กลุ่มตัวอย่าง ที่ใช้ในการสำรวจความคิดเห็นจากพนักงาน โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ในแผนกครัวเบเกอรี่ แผนกครัวกลาง พนักงานครัวแวนด้า พนักงานครัวริมน้ำ และพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 20 คน ที่ได้จากการประเมินความพึงพอใจ

### 1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.5.1 เป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของโรงแรม
- 1.5.2 เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม
- 1.5.3 ได้สูตรมาตรฐานแป้งขนมมรกตที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
- 1.5.4 สามารถนำไปเป็นแนวทางการประกอบอาชีพได้ในอนาคต

## บทที่ 2

### ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง “ขนมมรดก” โดยคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับขนมมรดก ดังต่อไปนี้

- 2.1 ประวัติของขนมไทยและประเภทของขนมไทย
- 2.2 ขนมไทยประเภทหนึ่ง
- 2.3 พิธีเจียว
- 2.4 ขนมมรดก
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ประวัติของขนมไทยและประเภทของขนมไทย

##### 2.2.1 ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

Natty (2553) ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในครัวในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวาง รูปทรงขนมสวยงามขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคล ต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมี การเลี้ยงพระกับ แขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฟอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

สมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไก่ ขนมฟอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง กล้วยฉาบ ลำเต็ย หุ้ม สังขยา ฟอยทอง และขนมตะไล ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรก คือ แม่ครัวหัวป่า เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในหนังสือเล่มนี้มีรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฟอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหั้นตรา ขนมถ้วยฟู ขนมลิ่มกลืน ข้าวเหนียวแก้ว วุ้นผลมะปราง ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาด มีขนม

หลากหลายชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระบุง หาบเร่ และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่น ในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟมแทนการห่อด้วยใบตองในอดีต

## 2.2.2 การแบ่งประเภทของขนมไทย

การแบ่งประเภทของขนมไทย สามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ดังนี้

1) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน** ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่างๆ รวมถึง ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

2) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง** ใช้ลังถึง บางชนิดเทส่วนผสมใส่ด้วยตะไคร้แล้วนึ่ง บางชนิด ใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้

3) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม** เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุก ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฟอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม

4) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด** เป็นการใส่ส่วนผสมลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆจนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม้าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด

5) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ** ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง ขนมจ่ามงกุฏ นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกเก๊กช็อก ที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย

6) **ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม** ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือดใส่ส่วนผสมไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมกล้วยแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื้อและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สากุเปียก ลอดช่อง ซ่าหริ่ม

## 2.2 ขนมไทยประเภทหนึ่ง

### 2.2.1 ลักษณะของขนมไทยประเภทหนึ่ง

อรสา มะสะ (2559) การนึ่ง คือ การให้ความร้อนขึ้นกับอาหารที่ต้องการทำให้สุก โดยการใช้ภาชนะ 2 ชั้น ชั้นล่างสำหรับใส่น้ำต้มให้เดือด ชั้นบนมีช่องหรือตะแกรง สำหรับวางอาหารหรือมีภาชนะที่มีแผ่นตะแกรงเพื่อวางอาหารเหนือน้ำและไอน้ำเดือดจากด้านล่างสามารถลอยตัวขึ้นเบื้องบนผ่านตะแกรงทำให้อาหารสุกได้ เช่น ขนมชั้น ขนมข้าวต้มมัด ขนมมันนึ่ง เป็นต้น



## 2.2.2 วัตถุดิบหลักในการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง

### 1) แป้งชนิดต่างๆ

Ezythai cooking (2562) ชนิดของแป้งที่ใช้ในการทำขนมมีหลายลักษณะ ช่วยให้อาหารและขนมมีความนุ่ม ทำให้อาหารและขนมอร่อยมากขึ้น

1.1) แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour) เป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นผง มีสีขาวจับแล้ว สากมือเล็กน้อย เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะ ชุ่มร่วน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็นจะอยู่ตัวเป็นก้อน ร่วนไม่เหนียว จึงเหมาะที่จะ ประกอบอาหารที่ต้องการความอยู่ตัว ร่วนไม่เหนียวหนืด เช่น ขนมจีบ หนุ่ย ขนมกล้วย เส้นขนมจีน ฯลฯ สมัยก่อนนิยม โม่กันเอง โดยล้างข้าวสาร ก่อนแช่ข้าว โดยใส่น้ำให้ท่วม แช่จนข้าวนุ่ม จะโม่ง่าย ในปัจจุบันนิยม บดด้วยเครื่องบดไฟฟ้า บดให้ละเอียด แล้วจึงห่อผ้าขาวบางชุบน้ำทิ้งจะได้แป้งข้าวเจ้าเรียกว่าแป้งสด ดังรูปที่ 2.1



รูปที่ 2.1 แป้งข้าวเจ้า

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

1.2) แป้งข้าวเหนียว (Glutinous Rice Flour) เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียวที่มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย เมื่อนำไปทำให้สุกจะมีลักษณะชุ่มชื้น เหนอะหนะ พอแป้งถูกความร้อน จะจับตัวเป็นก้อนค่อนข้างเหนียว เหมาะในการนำมาประกอบอาหารที่ต้องการความเหนียวเกาะตัวเช่น ขนมเทียน ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ฯลฯ ดังรูปที่ 2.2



รูปที่ 2.2 แป้งข้าวเหนียว

ที่มา : <http://www.choheng.com/product>

1.3) แป้งมันสำปะหลัง (Cassava Starch) ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับตัวสัมผัสของแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะเหลวเหนียวหนืด และใส เมื่อพักให้เย็นจะมีลักษณะ เหนียวเหนอะหนะคงตัว นิยมนำมาผสมกับอาหารที่ต้องการ ความเหนียว หนืดและใส เช่น ทับทิมกรอบ เต้าส่วน ฯลฯ ในการทำขนมหวานไทย นิยมนำ แป้งมันสำปะหลังมาผสมกับแป้งชนิดอื่นๆ เพื่อให้ขนมมีความ เหนียวนุ่มกว่าการใช้แป้งชนิดเดียว เช่น ขนมชั้น ขนมพื้ทอง ขนมกล้วย ฯลฯ ดังรูปที่ 2.3



รูปที่ 2.3 แป้งมันสำปะหลัง

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

1.4) แป้งข้าวโพด (Corn Starch) เป็นแป้งที่สกัดมาจากเมล็ด ข้าวโพด มีลักษณะเป็นผงสีขาวเหลืองนวลจับแล้วผิวสัมผัสของแป้งเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุก จะมีลักษณะ ชื่น และใส ไม่คืนตัวง่าย เมื่อเป็นตัว แป้งจะอยู่ตัวจับเป็นก้อนแข็งร้อนเป็นมันวาว ในขนมหวาน ไทย นิยมนำ มาผสมกับอาหารเพื่อต้องการความข้นอยู่ตัว เมื่อสัมผัสดูเนื้อแป้งเนียน ละเอียด ลื่น ดังรูปที่ 2.4



รูปที่ 2.4 แป้งข้าวโพด

ที่มา : <https://shonline.tescolotus.com>

1.5) แป้งถั่วเขียว (Mung Bean starch) เป็นแป้งที่สกัดมาจาก ถั่วเขียวเมล็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ จับผิวสัมผัสแล้วจะสากมือ ก่อนใช้ควรนำมาบดให้เป็นผงก่อน เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะข้นค่อนข้างใส เมื่อพักให้เย็นจะจับตัวเป็นก้อนแข็งอยู่ตัวค่อนข้างเหนียว เหมาะในการทำอาหารที่ต้องการความใสอยู่ตัว เช่น ซ่าหริ่ม ลี้มกิ้น ฯลฯ ดังรูปที่ 2.5



รูปที่ 2.5 แป้งถั่วเขียว

ที่มา : <https://shoponline.tescolotus.com>

1.6) แป้งท้าวยายม่อม (Arrowroot starch) สกัดมาจากหัวมัน ท้าวยายม่อม มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ สีขาวเป็นเงา เวลาใช้ต้องบดให้ละเอียดเป็นผง เมื่อนำไปประกอบอาหารจะให้ความข้นเหนียวหนืดและ ใส เมื่อทำให้เย็นจะเหนียวตัวกว่าแป้งมันสำปะหลัง นิยมนำมาใช้ร่วมกัน กับแป้งชนิดอื่นๆ เพื่อให้ได้อาหารที่มีความข้นเหนียว เป็นมันวาว เช่น ขนมชั้น ขนม น้ำดอกไม้อื่นๆ ฯลฯ ดังรูปที่ 2.6



รูปที่ 2.6 แป้งท้าวยายม่อม

ที่มา : <http://www.pattrastore.com/product>

1.7) แป้งสาลี (Wheat Flour) ทำจากเมล็ดข้าวสาลี ลักษณะเป็นผงสีขาว เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะร่วนเหลว ไม่อยู่ตัว คุณภาพของแป้ง สาลีขึ้นอยู่กับปริมาณ โปรตีนในเมล็ดข้าวสาลี ซึ่งทำให้ได้ลักษณะของ ขนมต่างกัน แป้งสาลียังแบ่งออกเป็นชนิดต่างๆ ตามคุณสมบัติของแป้ง ดังรูปที่ 2.7



รูปที่ 2.7 แป้งสาลี

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

1.8) แป้งสาลีสำหรับทำขนมปัง (Bread Flour) ทำจากข้าวสาลีชนิดหนัก มีปริมาณโปรตีน 12-13 เปอร์เซ็นต์ แป้งมีสีขาวนวล เมื่อสัมผัส ผิวแป้งจะหยาบกว่าแป้งสาลีชนิดอื่น ปริมาณโปรตีนสูง ทำให้แป้งสามารถ ดูดน้ำได้มาก มีความยืดหยุ่น เหนียว เหมาะสำหรับใช้ในการทำขนมปัง ปาท่องโก๋ (แต่แป้งชนิดนี้ไม่นิยมนำมาทำขนมหวานไทย ส่วนใหญ่ใช้ทำ ขนมอบ) ดังรูปที่ 2.8



รูปที่ 2.8 แป้งสาลีสำหรับทำขนมปัง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/paengsali/>

1.9) แป้งสาลีอเนกประสงค์ (All-purpose Flour) ทำจากข้าวสาลี ชนิดหนัก และ ชนิดเบาผสมรวมกัน มีโปรตีน 9-10 เปอร์เซ็นต์ แป้งมี สีขาวนวล ลักษณะหยาบแต่น้อยกว่า แป้งขนมปัง ให้ความเหนียวพอควร แต่คุณภาพจะสู้แป้งขนมปังไม่ได้ ใช้ทำผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด เช่น คุกกี้ พายกรอบเค็ม กะหรี่ปั๊บ ดังรูปที่ 2.9



รูปที่ 2.9 แป้งสาลีอเนกประสงค์

ที่มา : <http://www.bakerstreet.co.th/>

1.10) แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก (Cake Flour) ทำจากข้าวสาลีชนิดเบา มีปริมาณ โปรตีน 6-9 เปอร์เซ็นต์ สีขาว เนื้อแป้งละเอียด เมื่อนำมาผสม น้ำจะดูดซึมน้ำได้น้อย ได้ก้อนแป้งที่ เหนียวติด เหมาะสำหรับทำสาลี ขนมฝรั่ง ขนมเค้ก ฯลฯ ดังรูปที่ 2.10



รูปที่ 2.10 แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก

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

## 2) ไข่

ดวงใจ รุ่งแสง (2558) ไข่ แบ่งออกเป็น 2 ชนิดที่นิยมใช้ทำขนมไทยได้แก่ไข่เป็ดและไข่ไก่ ในปัจจุบันนิยมนำไข่ไก่มาทำขนมมากกว่าเพราะมีกลิ่นคาวน้อยกว่าไข่เป็ด ถ้าใช้ไข่ไก่ต้องนำกลิ่นหอมมากลบขนมไข่มีคุณสมบัติช่วยให้ส่วนผสมยึดเกาะกัน มีสีสวยน่ารับประทาน นอกจากนี้ไข่ยังช่วยให้ขนนฟู มีกลิ่นหอม และรสชาติอร่อยการประกอบขนมโดยมีไข่ผสมนั้นควรจำไว้อยู่เสมอว่าปริมาณน้ำตาล มีผลต่อการแข็งตัวของไข่จึงมีผลกระทบที่ว่าถ้าน้ำตาลมาก จะทำให้ขนมแข็งตัวช้าไม่ควรใช้ความร้อนสูงเป็นเวลานานเกินไป เนื่องจากจะทำให้ไข่แข็งไม่น่ารับประทานตัวอย่างเช่นขนมหม้อแกงถ้าอบใน อุณหภูมิ ที่ร้อนเกินไปจะทำให้ขนมกระด้างและแข็งควรมีถาดน้ำรองเพื่อไม่ให้ขนมสัมผัส กับความร้อนโดยตรง เพราะจะทำให้ขนมแข็งกระด้างและไหม้ได้ ดังรูปที่ 2.11



รูปที่ 2.11 ไข่

ที่มา : <https://health.kapook.com>

## 3) มะพร้าวชนิดต่างๆ

มะพร้าว แบ่งออกเป็น 4 ชนิด ได้แก่ มะพร้าวอ่อน มะพร้าวห้าว มะพร้าวทึนทึก และมะพร้าวกะทิ

3.1) มะพร้าวอ่อน เปลือกมีสีเขาวอ่อนเนื้อข้างในนุ่มมักนิยมนำมาทำข้าวเหนียวเปียก วุ้นสังขยา และขนมบัวลอย ดังรูปที่ 2.12



รูปที่ 2.12 มะพร้าวอ่อน

ที่มา : <http://chanomkaimook.com/>

3.2) มะพร้าวห้าว ผิวมีสีเข้มน้ำตาลไปจนถึงดำมักนิยมนำมาขูดเพื่อคั้นเอาน้ำกะทิเพื่อใช้ทำขนมต่างๆ ดังรูปที่ 2.13



รูปที่ 2.13 มะพร้าวห้าว

ที่มา : <http://er-dentistry.com/>

3.3) มะพร้าวทึนทึก ผิวมีสีเหลืองนิยมนำมาขูดเป็นเส้นๆเพื่อนำมาสอดใส่ขนมต่างๆเช่น ขนมต้มและ ขนมสอดไส้หรือนำมาคลุกทำถั่วแปบและเล็บมือนาง ดังรูปที่ 2.14



รูปที่ 2.14 มะพร้าวทึนทึก

ที่มา : <http://er-dentistry.com/>

3.4) มะพร้าวกะทิ ลูกมะพร้าวจะหนักกว่าชนิดอื่นๆเพราะมีน้ำขังในเมื่อเขย่าดูจะได้ยินเสียงน้ำ เมื่อผ่าดูข้างในจะเห็นน้ำมะพร้าวขุ่น เนื้อมะพร้าวนุ่ม และฟูนักนำมาใส่ในบัวลอยและทับทิมกรอบ ดังรูปที่ 2.15



รูปที่ 2.15 มะพร้าวกะทิ

ที่มา : <http://er-dentistry.com/>

#### 4) กะทิ

Ezythai cooking (2562) กะทิได้มาจากมะพร้าว ขนมไทยนิยมใช้กะทิที่คั้นเองจาก มะพร้าวสดใหม่ๆ ถ้าคั้นกะทิจากมะพร้าวที่มีกลิ่นจะทำให้กลิ่นของขนมเสีย ทั้งกลิ่นและรสชาติเปรี้ยวแก้ไขได้ยาก ไม่สามารถจะกลบกลิ่นหืนของกะทิได้ แม้แต่นำไปตั้งไฟกวน มะพร้าวเมื่อซื้อมา ถ้ายังไม่ใช้ควรเก็บ ในตู้เย็น หรือต้องคั้นเป็นกะทิทันที และทำให้ร้อนหรือให้สุกก่อนถ้าต้องการ เก็บไว้ยังไม่ใช้ทันที ดังรูปที่ 2.16



รูปที่ 2.16 กะทิ

ที่มา : <https://www.sunsauce.co.th>

4.1) การคั้นมะพร้าวเพื่อให้ได้หัวกะทิ จะนวดมะพร้าวก่อน ใต้น้ำร้อนหรือน้ำสั๊กแต่น้อย นวด น้ำในมะพร้าวออกมาจะได้หัวกะทิข้น ขาว ในการทำขนมหวานต้องการใช้หัวกะทิข้นๆ เพื่อให้ขนมน่ารับประทาน ผู้ประกอบการขนมหวานไทยจึงควรมีความรู้เรื่องการคั้นมะพร้าวให้ได้ กะทิที่ข้น

#### 4.2) ประโยชน์ของกะทิ มีดังนี้

1) กะทิย่อยง่าย ทำให้ร่างกายสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างรวดเร็ว โดยร่างกายจะเผาผลาญกะทิให้กลายเป็นพลังงานในตับ เพื่อให้ร่างกายสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างทันที

2) ในกะทิมีกรดลอริก ซึ่งเป็นกรดที่สามารถช่วยต่อต้านเชื้อไวรัส และป้องกันเชื้อแบคทีเรีย เชื้อจุลินทรีย์ และต่อต้านเชื้อราภายในร่างกาย จึงจัดได้ว่ากะทิสามารถสร้างภูมิคุ้มกันเชื้อโรคต่างๆ ภายในร่างกายได้เป็นอย่างดี

3) ช่วยลดการสะสมของไขมัน เพราะเมื่อเราบริโภคกะทิเข้าไปแล้วนั้น กะทิจะมีส่วนในการช่วยดึงไขมันตามส่วนต่างๆ ของร่างกายที่ถูกสะสมไว้ไปแปรเปลี่ยนเป็นพลังงานได้อีกด้วย จึงสามารถช่วยลดการสะสมของไขมันได้เป็นอย่างดี

4) กะทิมีฤทธิ์ในการช่วยต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง กะทิเป็นส่วนประกอบมาจากมะพร้าว ที่คนไทยมักนิยมนำมาประกอบอาหารหลายชนิดให้มีรสชาติอร่อย และยังมีนิยมนำกะทิทำขนมหวานหลากหลายชนิด แต่หลายคนมักหลีกเลี่ยงในการรับประทานกะทิ เพราะมีความเชื่อว่ากะทิเป็นตัวการสำคัญของความอ้วน และทำให้เกิดการสะสม



ไขมันภายในร่างกาย แต่จริงๆ แล้วกะทิก็เป็นอาหารอย่างหนึ่งที่มีประโยชน์หลายอย่างสำหรับร่างกาย

### 5) น้ำตาลชนิดต่างๆ

Ezythai cooking (2562) ชนิดของน้ำตาลที่ใช้ในการทำขนมไทยมีหลายลักษณะ น้ำตาลช่วยให้อาหารและขนมมีรสหวาน ทำให้แป้งนุ่ม อาหารและขนมอร่อย ใสขึ้น ตกแต่งให้อาหาร สวยงาม เคลือบไม่ให้อาหารแห้ง ทำให้อาหารมีสีสวย และมีกลิ่นหอม น้ำตาลที่มักใช้ในการประกอบขนมหวาน ได้แก่

5.1) น้ำตาลทราย เป็นน้ำตาลที่เป็นผลึก ทำจากอ้อย น้ำตาล ทรายจะมีสองสี สีขาว คือน้ำตาลที่ถูกฟอกจนมีสีขาวและแข็งสะอาด ละลายน้ำยาก ส่วนน้ำตาลทรายแดง คือน้ำตาลทรายที่ไม่ได้ฟอกให้ขาว จึงมีกลิ่นหอม จะมีเกลือแร่ และวิตามินอยู่บ้าง ส่วนใหญ่จะไม่นิยมใช้น้ำตาลทรายแดงในการทำขนม ยิ่งน้ำตาลแดงมีสีเข้ม มากเท่าไร ก็แสดงว่ามีสารอินทรีย์อยู่มากเท่านั้น ดังรูปที่ 2.17



รูปที่ 2.17 น้ำตาลทราย

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

5.2) น้ำตาลไม่ตกผลึก (น้ำตาลปี๊บ) ได้แก่ น้ำตาลโตนด น้ำตาล มะพร้าว น้ำตาล ทั้งสองชนิดนี้ จะนิยมนำมาทำขนมหวานไทย เช่น แกงบวด ต่างๆ ขนมหม้อแกงสังขยา ฯลฯ เป็นต้น เพราะให้ความหอมหรือเคี้ยว ทำน้ำเชื่อมชนิดข้นไว้หยอดหน้าขนมบางชนิด เช่น ขนมเหนียว ขนมนางเล็ด ฯลฯ ดังรูปที่ 2.18



รูปที่ 2.18 น้ำตาลปี๊บ

ที่มา : <https://www.bigc.co.th>

5.3) น้ำตาลมะพร้าว อูทิส นาคสวัสดิ์ (2511) ได้กล่าวว่า น้ำตาลมะพร้าวเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยที่โดดเด่นเฉพาะตัวแฝงไปกับขนบธรรมเนียมประเพณี จารีตแบบไทยๆ ทั้งในแง่ของวิธีการทำและส่วนผสม จึงทำให้ “น้ำตาล” เป็นสิ่งที่ช่วยชูรสชาติของอาหารทั้งคาวและหวานให้กับอาหารไทยเราเกือบจะทุกอย่าง รสหวานเป็นที่นิยมมากที่สุด สามารถกินได้ทุกเพศทุกวัย เป็นดั่งขวัญใจของคุณหนูเลยทีเดียวน รสชาติความหอมหวานของอาหารหวานได้สร้างความสดใ สดชื่น กระปรี้กระเปร่า ช่วยแก้อาการอ่อนเพลียและดับกระหายได้อีกด้วย คนไทยเรากับน้ำตาลจึงเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องผูกพันกันมาแต่ครั้งบรรพบุรุษ แต่เดิมคนไทยรู้จักน้ำตาลที่ทำมาจากน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลสด ก่อนที่จะรู้จักน้ำตาลจากน้ำอ้อย และยังรู้จักวิธีการทำน้ำตาลจากพืชชนิดอื่นๆ เช่น ต้นจาก หนุ่ยคา และต้นมะพร้าว ทั้งหมดล้วนเป็นภูมิปัญญาที่ค่อยๆ เรียนรู้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนถึงทุกวันนี้ ดังรูปที่ 2.19



รูปที่ 2.19 น้ำตาลมะพร้าว

ที่มา : <http://coconut-palmsugar.blogspot.com/2014/>

#### 6) สีที่ใช้ตกแต่งชนิดต่างๆ

ดวงใจ รุ่งแสง (2558) สีใช้ตกแต่งอาหาร ขนมหวานไทยบางอย่างไม่จำเป็นต้องใส่สี ก็ให้ความสวยตามธรรมชาติ เช่น ขนมปุยฝ้ายจะมีสีเหมือนช็อค แต่ถ้าเป็นขนมที่ต้องมีสีจะใช้สีธรรมชาติ เช่น สีเขียว ของใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้น สีแดงของครั่ง ฯลฯ ปัจจุบันได้มีสีผสมอาหารที่สามารถรับประทานได้แล้ว ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย โดยใช้ในอัตราส่วนที่เหมาะสม ทำขนมหวานไทยให้ดูน่ารับประทาน โดยใช้สีอ่อนๆ

### 6.1) สีขนมที่ได้จากธรรมชาติ มีดังนี้

1) ใบเตย ให้สีเขียวมีลักษณะใบยาวเรียวย สีเขียวจัด มีกลิ่น หอม โคนใบมีสีเขียวทึบ ลักษณะเป็นกอ ใบแก่มีสีเขียวจัด ให้กลิ่นหอมมาก ใบเตยมีสองชนิดคือ เตยหอม และ เตยไม่หอม การเลือกใช้นิยม ใช้เตยหอม ที่มีกอใหญ่มีใบโต ไม่มีแมลงเจาะ วิธีการคั้นน้ำใบเตย หั่นใบเตยเป็นฝอยแล้วโขลกให้ละเอียดใส่น้ำเล็กน้อย คั้นเอาน้ำใบเตยออก ให้เข้มข้นที่สุด กรองด้วยผ้ากรอง พยายามอย่าให้กากใบเตยหล่นลงไปใต้น้ำที่กรองแล้ว ดังรูปที่ 2.20



รูปที่ 2.20 ใบเตย

ที่มา : <https://www.pobpad.com/ใบเตย-สมุนไพรต้านโรคร>

2) กาบมะพร้าวให้สีดำ ใช้กาบมะพร้าวแก่เผาไฟให้ไหม้จนเป็นสีดำ ทั้งอันใต้น้ำคั้น กรองด้วยผ้ากรอง เอากากออกให้หมด ดังรูปที่ 2.21



รูปที่ 2.21 กาบมะพร้าวเผา

ที่มา : <https://sites.google.com/site/royalthaisweets/kerd-khwam-ru-keiyw-kab-khnm-thiy/>

3) ขมิ้น ให้สีเหลือง ขมิ้นเป็นพืชล้มลุกมีหัวใต้ดินลักษณะเป็น แง่ง คล้าย  
ขิง สีเหลือง มีกลิ่นหอม ใช้ผสมกับขนมที่ต้องการให้มีสีเหลือง วิธีการใช้ ทูบขมิ้นให้แตก ห่อผ้า  
แล้วนำไปแช่กับน้ำให้ออกสี ดังรูปที่ 2.22



รูปที่ 2.22 ขมิ้น

ที่มา : <https://sites.google.com/site/royalthaisweets/kerd-khwam-ru-keiyw-kab-khnm-thiy/>

4) ดอกอัญชัน ให้สีม่วงคราม เป็นพืชไม้เลื้อยมีดอกสีม่วงคราม ลักษณะ  
คล้ายดอกถั่ว ตรงปลายสีม่วงคราม ตรงกลางสีเขียว เวลาใช้ให้ เลือกเอาแต่ส่วนที่เป็นสีม่วง  
วิธีการใช้ใต้น้ำเดือดเล็กน้อย แช่ดอกอัญชัน สักครู่คั้นให้ออกสีคราม กรองเอากากออกหยดน้ำ  
มะนาวลงไปสีจะเปลี่ยนเป็นสีม่วง ดังรูปที่ 2.23



รูปที่ 2.23 ดอกอัญชัน

ที่มา : <https://www.pobpad.com/ดอกอัญชัน>

5) ดอกดิน ให้สีดำ เป็นพืชชนิดหนึ่งจะมีตอนหน้าฝน ดอกปนกับรากไม้  
ชนิดอื่น เช่น รากฮ่อย รากหญ้าคา ดอกดิน โผล่ออกจากดินมี สีม่วงเข้มๆ กลีบดอกรีๆ ใช้ผสมกับ  
แป้งทำขนมดอกดิน ดังรูปที่ 2.24



รูปที่ 2.24 ดอกดิน

ที่มา : <https://kuedchang.wordpress.com/2015/08/11/ดอกดิน/>

## 7) เกลือ

เกลือ Sukkaphap-D (2559) ได้กล่าวว่า เกลือ เป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการปรุงอาหาร โดยเกลือเป็นสารให้ความเค็มที่มีกลิ่นอ่อนๆหากเทียบกับน้ำปลาหรือซอส เกลือจึงนิยมนำมาประกอบอาหารหลากหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นต้ม ผัด แกง หรือแม้กระทั่งนำมาตำรสชาติของเครื่องคั่วหรือของหวาน โดยนอกจากใช้รับประทานแล้ว “เกลือ” ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีกมากมาย ได้แก่ ใช้ปรับรสชาติอาหาร ป้องกันโรคคอพอก ป้องกันฟันผุ ช่วยขัดผิวให้สะอาด เกลือใช้ทำความสะอาดเตารีด ใช้ถนอมอาหาร แก่ผื่นคัน ดังรูปที่ 2.25



รูปที่ 2.25 เกลือ

ที่มา : <https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของเกลือ>

### 2.2.3 ขั้นตอนการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง

ขั้นตอนการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง มีดังนี้

- 1) นำแป้งและส่วนผสมต่างๆของแต่ละสูตรขนมมาผสมกัน ส่วนผสมของขนมแต่ละอย่างสูตรจะแตกต่างกัน
- 2) นำส่วนผสมที่ได้มาตักใส่ภาชนะหรือห่อแบบต่างๆ ขึ้นอยู่กับลักษณะของขนมแต่ละชนิด
- 3) นำขนมไปนึ่งในลังซึ่ง เป็นการให้ความร้อนขึ้นกับอาหารที่ต้องการทำให้สุก โดยการใช้ภาชนะ 2 ชั้น ชั้นล่างสำหรับใส่น้ำต้มให้เดือด ชั้นบนมีช่องหรือตะแกรงสำหรับวางอาหารหรือมีภาชนะที่มีแผ่นตะแกรงเพื่อวางอาหารเหนือน้ำและไอน้ำเดือดจากด้านล่างสามารถลอยตัวขึ้นเบี่ยงบนผ่านตะแกรงทำให้อาหารสุกได้ ระยะเวลาในการนึ่งจะขึ้นอยู่กับขนมแต่ละชนิด ในขั้นตอนนี้จะเป็นขั้นตอนหลักในการทำขนมประเภทหนึ่ง

### 2.3 ฟักเขียว(Winter melon)

Medthai (2556) ได้กล่าวว่า ผลฟักเขียว ลักษณะของผลเป็นรูปกลมยาว หรือเป็นรูปไข่แกมขอบขนานหรือขอบขนานค่อนข้างยาว ผลมีความกว้างประมาณ 10-20 เซนติเมตรและยาวประมาณ 20-40 เซนติเมตร ผลอ่อนมีขน ส่วนผลแก่ผิวนอกมีนวลเป็นแป้งสีขาวเคลือบอยู่ เปลือกแข็งมีสีเขียว เนื้อด้านในมีสีขาวปนเขียวอ่อน ฉ่ำน้ำ เนื้อแน่นหนา เนื้อตรงกลางฟูหรือพรุน และมีเมล็ดสีขาวอยู่ภายในจำนวนมาก

### ประโยชน์ของฟัก

ผลฟักนิยมนำมาใช้ประกอบอาหารได้ทั้งอาหารคาวและหวาน เมนูฟัก เช่น ฟักต้มราดกะทิ จิ้มน้ำพริก แกงฟักเขียว แกงไก่ใส่ฟัก ต้มจืดฟัก ใส่กระดูกหมู แกงเขียวหวานไก่ฟักเขียว แกงเผ็ด แกงคั่วฟักกระดูกอ่อน แกงเลียงรวมผักใส่ฟัก ฟักเขียวผัดไข่ ฟักผัดไข่ใส่หมูหรือกุ้งแห้ง ฟักเขียวคอง ฟักเชื่อม กวนแยม ฟักเขียวเชื่อมแห้ง ขนมฟักเขียว ขนมจันอับสำหรับไหว้ตรุษจีน ฯลฯ ยอดอ่อนสามารถนำมาลวกหรือต้มกับกะทิ ใช้รับประทานคู่กับน้ำพริกได้ ใบอ่อนและตาดอกฟักเขียวสามารถนำไปนึ่งหรือใส่แกงจืดเพื่อช่วยเพิ่มรสชาติได้ เมล็ดสามารถรับประทานได้ และยังอุดมไปด้วยน้ำมันและโปรตีน แต่ต้องทำให้สุกก่อนนำมารับประทาน และสำหรับผู้ที่มีปัญหาในเรื่องระบบขับถ่ายและมีอาการแน่นหน้าอก ไม่ควรรับประทานเมล็ดฟักเขียว ขี้ผึ้งที่หุ้มผลสามารถนำมาใช้ทำเทียนได้ ดังรูปที่ 2.26



รูปที่ 2.26 ฟักเขียว

ที่มา : <https://medthai.com/ฟักเขียว>

## 2.4 ขนมนมรดก

### 2.4.1 ความเป็นมาของขนมนมรดก

จากที่คณะผู้จัดทำได้ศึกษาฐานและปฏิบัติงานที่โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นเวลา 4 เดือน จึงได้สังเกตเห็นว่าฟักเขียวที่โรงแรมรับซื้อเข้าโรงแรมมีจำนวนมากไม่สอดคล้องปริมาณการใช้งาน ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดหาวิธีการใช้ประโยชน์จากฟักเขียวให้ได้ประโยชน์ขึ้นอีกช่องทางหนึ่ง ทางคณะผู้จัดทำจึงปรึกษากันว่าลองทำขนมไทยที่ใช้ส่วนผสมของฟักเขียว เพื่อลดปริมาณการเน่าเสียของฟักเขียวที่มีจำนวนมาก และเพิ่มปริมาณการใช้ฟักเขียวให้เกิดประโยชน์สูงสุด ที่สามารถใช้ฟักเขียวมาดัดแปลงหรือแปรรูปเป็นขนมไทยได้

#### 2.4.2 วัตถุดิบในการทำขนมมรกต

วัตถุดิบในการทำขนมมรกต มีดังนี้

- 1) พักเจียว
- 2) แป้งมันสำปะหลัง
- 3) แป้งเท้ายายม่อม
- 4) แป้งข้าวเจ้า
- 5) กะทิ
- 6) น้ำตาลทราย
- 7) น้ำตาลมะพร้าว
- 8) เกลือ
- 9) น้ำใบเตย

#### 2.4.3 ขั้นตอนการทำขนมมรกต

ขั้นตอนการทำขนมมรกต มีดังนี้

- 1) นำพักเจียวมาปอกเปลือกออกและผ่าเอาเม็ดพักออก
- 2) นำพักเจียวที่ปอกเปลือกแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด
- 3) นำพักเจียวมาซुดเป็นเส้นๆเหมือนมะละกอ
- 4) นำพักเจียวที่ซुดเสร็จแล้วมาบีบน้ำจากตัวพักออก
- 5) จากนั้นนำมาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ
- 6) เตรียมส่วนผสมที่ใช้ทั้งหมด ทั้ง 3 สูตร
- 7) นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว กะทิ เกลือ เนื้อพักเจียว น้ำใบเตย ที่เตรียมไว้ มาใส่ในกะละมังผสม
- 8) ตีแป้ง ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
- 9) ต่อมานำเนื้อขนมที่ได้มาตักใส่ลงในถ้วยขนมที่เตรียมไว้หรือถ้วยพิมพ์รูปต่างๆ
- 10) จากนั้นนำไปนึ่งในซึ้ง ประมาณ 15-20 นาที

#### 2.4.4 รูปแบบของการทำขนมมรกต

ขนมมรกตเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุกโดยการนึ่ง โดยใช้เวลาในการนึ่ง 10 นาที ด้วยไฟแรง เพื่อให้ขนมฟู ถ้าใช้ไฟอ่อนจะทำให้ขนมไม่สุกและไม่ฟู คู่มือไม่นำรับประทาน รูปแบบของการทำขนมมรกต ก็ดัดแปลงมาจากการทำขนมพักทอง แต่เปลี่ยนจากพักทองเป็นพักเจียวนั่นเอง

#### 2.4.5 หลักการและเทคนิคการทำขนมมรกต

- 1) หลักการเลือกฟักทำขนมฟักเขียวจะต้องเลือกใช้ฟักที่ค่อนข้างแก่เพราะฟักเขียวแต่ละลูกมีความอ่อนแก่ไม่เท่ากัน เพื่อให้ขนมฟักเขียวมีเนื้อสัมผัสที่พอดี ไม่นุ่มไม่แข็งเกินไป
- 2) กะทิความใช้ได้แต่หัวกะทิเพราะจะทำให้ขนมฟักเขียวหอมและหวานมันของกะทิมากขึ้น
- 3) เทคนิคในการนึ่งขนมฟักเขียว ควรนึ่งด้วยไฟแรง เพื่อให้ขนมฟู นำรับประทาน

#### 2.4.6 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในระหว่างการนึ่งขนมมรกต

ก่อนนึ่งขนมฟักเขียวขนมจะเสมอบอบของถ้วยตะไลพอดี ระหว่างที่นึ่งจะไม่เปิดฝามือซึ่งที่นึ่งเพราะจะทำให้ขนมสุกช้าไม่ได้ตามเวลาที่กำหนดไว้ พอถึงเวลาที่เรากำหนดไว้ก็เปิดฝามือซึ่งถ้าขนมฟักเขียวฟูก็เป็นอันว่าใช้ได้

#### 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชวาลา ละวาทิน (2558) ได้ศึกษาเรื่องอาหารและขนมไทยพื้นบ้าน โบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลวัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้าน โบราณของหมู่บ้าน คลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการ อนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้าน โบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้ที่ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมหวานไทยคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ผลการวิจัยพบว่า อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่ง มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยการสอนทำกินเองในครัวเรือนไม่มี วิธีการที่เป็นระบบ กล่าวคือเมื่อเห็นปู่ย่าตายาย พ่อแม่และพี่น้อง ทำอาหารหรือขนมหวานก็เกิดการซึมซับ จน เป็นวิถีชีวิตที่ปกติของครอบครัว รุ่นลูกรุ่นหลานเกิดการรับรู้ การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารและขนมหวานไทย โบราณต่างๆ โดยอัตโนมัติ แต่มีรูปแบบของขนมบางอย่างที่ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนในสังคม ปัจจุบัน การคงอยู่ของอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณจะต้องเริ่มในครอบครัวด้วยการปลูกฝังทัศนคติ ค่านิยมในการทำอาหารและขนมไทย เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักในวัฒนธรรมของไทย ในด้านการเผยแพร่ วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณพบว่า หน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุน ส่งเสริมให้อาหารและขนมไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากกว่านี้



พันธวัช แดงพรหม (2561) ได้ศึกษาเรื่อง แป้งขนมขนมพืททองสำเร็จรูป ขนมไทยมักประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว หรือแป้งมันสำปะหลังซึ่งถือว่าเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนความหวานได้มาจากน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลทราย อีกอย่างหนึ่งที่สำคัญมากในการปรุงแต่งขนมไทยให้เกิดความหอม มัน อร่อย ได้แก่ มะพร้าวนำมาทำมาเป็นกะทิ เอาน้ำกะทิมาปรุงขนม หรือเอาเนื้อมะพร้าวมาผสมกับขนมไทยบางชนิด เช่น นำมาคลุกกับตัวขนม เอามาโรยหน้าเป็นต้น ปัจจุบันการผลิตขนมไทยเริ่มลดน้อยลงเนื่องจากมีขั้นตอนการทำค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานานอีกทั้งมีขนมต่างชาติเข้ามาเป็นแนวทางใหม่ให้กับผู้บริโภค ขนมไทยที่พบโดยทั่วไป เช่น ขนมตาล ขนมชั้น ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด ซึ่งขนมพืททองก็เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่พบไม่บ่อยนัก การทำแป้งขนมพืททองสำเร็จรูป จึงเป็นแนวทางเลือกหนึ่ง ที่ช่วยลดระยะเวลาในการจัดทำวัตถุดิบ และเพิ่มความสะดวกรวดเร็วในการทำขนมไทย การวิจัยหาสูตรของขนมพืททองแป้งที่เหมาะสมจากสูตรทั้งหมด 3 สูตร ซึ่งประกอบด้วย พืททองนึ่งสุก แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม หัวกระทิ น้ำตาลทราย เกลือ มะพร้าวขูด ในอัตราส่วนต่างๆ กัน

ขนิษฐา อุ่มอารีย์ (2557) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาขนมถ้วยกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวเหนียวดำ และข้าวเจ้าหอมมะลิแดง การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประโยชน์จากข้าวมีสีในการพัฒนาขนมถ้วยกึ่งสำเร็จรูป โดยศึกษารูปแบบแป้งที่เหมาะสม ส่วนผสม และคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากการศึกษารูปแบบแป้งที่ เหมาะสมในการผลิตขนมถ้วย พบว่า แป้งที่เหมาะสมในการผลิตตัวขนมถ้วย คือ แป้งข้าวเจ้าหอมมะลิแดงไม่เปียก และแป้งข้าวเหนียวดำพลิเจลาติไนซ์สำหรับแป้งที่เหมาะสมในการผลิตหน้าขนมถ้วย คือ แป้งข้าวเจ้าหอมมะลิแดงไม่เปียก การพัฒนาขนมถ้วยกึ่งสำเร็จรูป ส่วนผสมหลักที่เหมาะสมในการทำตัวขนมถ้วย ได้แก่ แป้ง ข้าวเจ้าหอมมะลิแดงไม่เปียก แป้งข้าวเหนียวดำพลิเจลาติไนซ์และน้ำตาลป่นที่เหมาะสม เท่ากับ 99.18, 11.93 และ 188.88 กรัม และส่วนผสมหลักที่เหมาะสมในการทำหน้าขนมถ้วย ได้แก่ แป้งข้าวเจ้าหอมมะลิแดงไม่เปียก น้ำตาลป่น และกะทิผงที่ เหมาะสม เท่ากับ 43.20, 34.06 และ 172.73 กรัม ตามลำดับ

### บทที่ 3

## รายละเอียดการปฏิบัติงาน

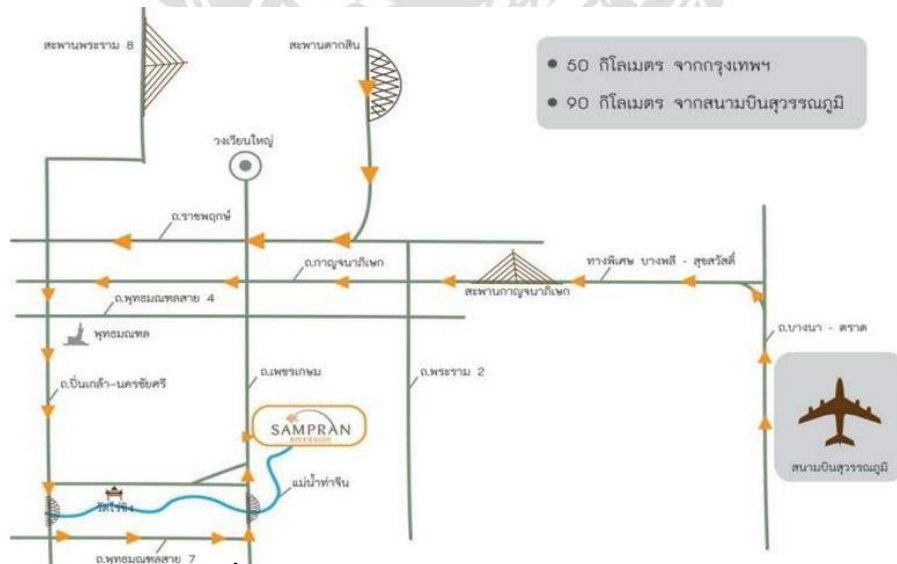
#### 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside)  
ที่อยู่ : 21 หมู่ 2 กม.32 ถนนเพชรเกษม ตำบลยายชา อำเภอสามพราน  
จังหวัด นครปฐม 73110

หมายเลขโทรศัพท์ : 034 322 588-93  
แฟกซ์ : 034 322 775  
Email : [hotel@sampranriverside.com](mailto:hotel@sampranriverside.com)  
Website : [www.sampranriverside.com](http://www.sampranriverside.com)  
Facebook : Sampran Riverside



รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์  
ที่มา : <http://sampranriverside.com/>



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์  
ที่มา : <http://sampranriverside.com/>

### 3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เกิดจากความตั้งใจของ ดร.ชำนาญ และคุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ ที่จะรักษาต้นพิกุลเก่าแก่อายุร่วมร้อยปี ที่กำลังจะล้มเพราะติ่งพัง จึงซื้อที่ดินผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัว จากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรก จนกลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมา ความงดงามของกุหลาบสวนสามพราน ทำให้ได้รับการขนานนามในอดีตจากชาวต่างประเทศว่า “โรสกาเด้น” หรือชื่อ “สวนสามพราน” ในภาษาไทย

จากจุดเริ่มต้นในวันนั้น บวกกับความตั้งใจของเจ้าของที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น จนมาถึงรุ่นที่ 3 ในปัจจุบัน ทำให้สามพราน ริเวอร์ไซด์ ในวันนี้ เป็นมากกว่าสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อน แต่เป็นสถานที่สร้างงาน สร้างชีวิตให้กับคนในชุมชนอีกด้วย อีกทั้งยังมีตลาดสุขใจ แหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัย ที่เปิดให้เกษตรกรที่ปลูกในระบบอินทรีย์นำของมาขายในวันเสาร์ - อาทิตย์ เป็นต้น การให้บริการของโรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ มีดังนี้

#### 3.2.1 การให้บริการห้องพัก

พักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติริมแม่น้ำท่าจีน สามพราน ริเวอร์ไซด์ มีที่พักให้เลือกหลายรูปแบบ ทั้งเรือนไทยริมทะเลสาบ ที่ผสมผสานความทันสมัยในการใช้งานที่จำเป็น เรือนไทยแต่ละหลังตั้งชื่อตามชื่อชุมชน ไม้ทางเข้าบ้าน มีทั้งหมด 5 หลัง หรือห้องพักแบบ โรงแรมริมน้ำ จำนวน 160 ห้อง โดยห้องพักแต่ละประเภท มีดังนี้

1) ห้องพักสุพีเรียวิวสวน ตกแต่งเรียบง่าย สไตล์คลาสสิก ผึ่งหนึ่งเห็นวิวบรรยากาศสวน ส่วนอีกฝั่งเห็นวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ ดังรูปที่ 3.3



รูปที่ 3.3 ห้องพักสุพีเรียวิวสวน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/>

2) ห้องพักรูฟท็อปเรียวิวแม่น้ำ ตกแต่งโทนสีอ่อน สบายตา เห็นวิวโค้งน้ำแม่น้ำท่าจีน ที่สวยที่สุดในอำเภอสามพราน ค่ำค่ำกับวิวพระอาทิตย์ตกดินเต็มตา ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องพักรูฟท็อปเรียวิวแม่น้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องพักดีลักซ์ ตกแต่งโทนอบอุ่น เห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า ชัดเจน ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องพักดีลักซ์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องพักรูฟท็อป ห้องชุดพร้อมด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษสุด ทั้งห้อง Executive Suite, Family Suite และ The Rose Garden Suite เห็นบรรยากาศแม่น้ำท่าจีน ได้ชัดเจน ทุกห้อง พิเศษสำหรับห้องสวีท ฟรีผลไม้ตามฤดูกาล 1 ตะกร้า ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 ห้องพักรูฟท็อป

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) เรือนไทย 3 – ขนาด บ้านขนาด หลังที่ 3 มี 4 ห้องนอน พักได้ 8 ท่าน ประกอบด้วย ห้องเตียงคู่ 2 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 2 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำในตัว ศาลาไม้ทรงไทย นั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 เรือนไทย 3 – ขนาด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) เรือนไทย 4 – การเวก บ้านการเวก หลังที่ 4 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง และห้องนั่งเล่น ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 เรือนไทย 4 – การเวก

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) เรือนไทย 5 – พวงคราม บ้านพวงคราม หลังที่ 5 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 และห้องนั่งเล่น ทำน่านั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 เรือนไทย 5 – พวงคราม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

8) เรือนไทย 6 – ลัดดาวัลย์ บ้านลัดดาวัลย์ หลังที่ 6 มี 2 ห้องนอน สำหรับ 4 ท่าน ทั้งสองห้องมีห้องน้ำ ห้องนั่งเล่นบนบ้านและศาลาไม้ทรงไทยริมทะเลสาบ ทั้งสองห้องเป็นห้องเตียงคู่ ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 เรือนไทย 6 – ลัดดาวัลย์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) เรือนไทย 7 – กุมาริกา บ้านกุมาริกา หลังที่ 7 มี 2 ห้องนอน พักได้ 4 ท่าน ห้องเตียงคู่ 1 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 1 ห้องแต่ละห้องมีห้องน้ำและห้องนั่งเล่น ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 เรือนไทย 7 – กุมาริกา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

### 3.2.2 ห้องอาหาร

สามพราน ริเวอร์ไซด์ มีห้องอาหาร 3 ห้อง บริการอาหารหลากหลาย เช่น อาหารไทย อาหารนานาชาติ เน้นใช้พืช ผัก สมุนไพร อินทรีย์จากสวนของเราเอง และจากสวนของเกษตรกรในเครือข่าย เก็บสดๆ ทุกเช้า ส่งตรงถึงห้องอาหารของเราทุกวัน โดยห้องอาหารแต่ละประเภท มีดังนี้

1) ห้องอาหารเรือนไทย “อินจัน” เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่ พ.ศ.2507 ให้บริการอาหารไทยโบราณ ในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีนเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือสวนไรรักษาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพราน โมเดล เลือกลงใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ที่เราใส่เอง ห้องอาหารอินจันเปิดให้บริการทุกวัน ระหว่าง 11.00 – 15.00 น. และในวันเสาร์เปิดให้บริการเพิ่มในช่วงเย็นเวลา 17.00 – 21.30 น. ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารอินจัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องอาหารริมน้ำ ให้บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค และอาหารยุโรปเสิร์ฟแบบ portion เล็กๆ เลือกลงได้หลากหลาย เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากสวนของเรา และกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม ส่งตรงสู่ห้องอาหารทุกวัน และยังใช้ข้าวท้องถิ่นพันธุ์ดีที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอินทรีย์ เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา ระหว่าง 06.00 - 11.00 น. และ 15.00 – 23.00 น. ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องอาหารแวนด้า ห้องอาหารริมทะเลสาบ ให้บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลากหลายทั้ง ไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดียเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือกวานไรรักษาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล เลือกลงใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์สีเอง รองรับแขกได้ถึง 500 ท่าน เปิดให้บริการช่วงกลางวันทุกวัน ระหว่างเวลา 11.30 – 14.30 น. ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

### 3.2.3 ห้องประชุม

สามพราน ริเวอร์ไซด์ สถานที่จัดการประชุม อบรมสัมมนาใกล้กรุงเทพฯ มีห้องประชุมหลากหลายขนาดหรือจัดประชุมในสนามริมน้ำท่าเงินท่ามกลางความร่มรื่นเขียวของแมกไม้ พร้อมการบริการอย่างเหนือความคาดหมาย ห้องประชุมทุกห้อง มีอุปกรณ์การประชุมครบครัน อาทิ สัญญาณอินเทอร์เน็ต ไมโครโฟน ไวท์บอร์ด ฟลิปชาร์ต และเครื่องเขียน โดยห้องประชุมแต่ละประเภท มีดังนี้

1) ห้องนพรัตน์ ห้องประชุมยอดนิยม ตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายนอกภายในอิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าเงิน มีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้อง หรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟริมแม่น้ำได้ สวน อีกทั้งเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส หรืองานจัดเลี้ยงต่างๆ ได้อีกด้วย ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 ห้องประชุมนพรัตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>



2) ห้องโรสคอร์ทเนอร์ เป็นห้องประชุมโคดเด่น ที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบ สามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศ หรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน อีกทั้งเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส ดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 ห้องประชุมโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องมรกต ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตกแต่งร่วมสมัย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิโอบบี้ส่วนตัวหน้าห้องประชุม และมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องประชุมใหญ่ ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือบริเวณโถงลิโอบบี้ ดังรูปที่ 3.17



รูปที่ 3.17 ห้องประชุมมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องเจด ขนาด 17.00 x 11.50 เมตร ห้องเจด ห้องประชุมฝาแฝดกับห้องคอร์ธ ตั้งอยู่บนอาคารสิมมณาโกลด์ ๆ กับโรงแรม มี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ เพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก ดังรูปที่ 3.18



รูปที่ 3.18 ห้องประชุมเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) ห้องลือบั้งการ์เด็นวิว ห้องประชุมวิวสวน ตั้งอยู่ชั้นล่าง นอกตัวอาคารใกล้ลาน  
จอดรถของโรงแรม ดังรูปที่ 3.19



รูปที่ 3.19 ห้องประชุมลือบั้งการ์เด็นวิว

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) เรือนแพ สถานที่จัดประชุมแบบเปิด โล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน  
ดังรูปที่ 3.20

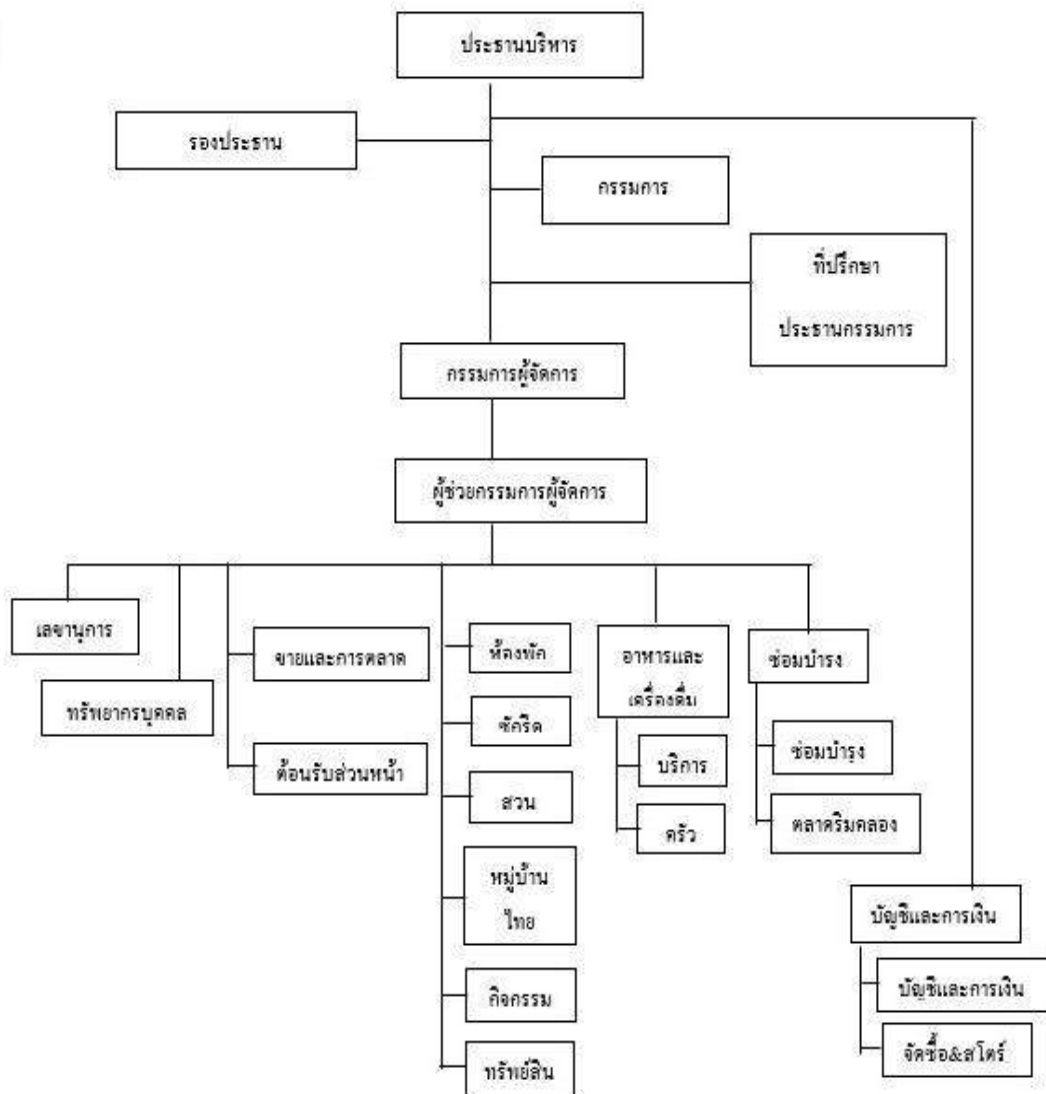


รูปที่ 3.20 เรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

### 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ มีระบบบริหารเป็นแบบระบบครอบครัว โดยมี ดร.ชำนาญ และคุณหญิงวดี ยูวบูรณ์ เป็นเจ้าของกิจการ ดังรูปที่ 3.21



รูปที่ 3.21 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆในโรงแรม

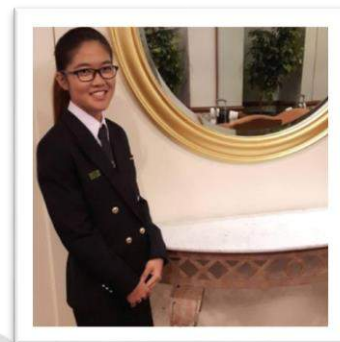
ที่มา : <http://sampranriverside.com>

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- 3.4.1 ชื่อ-สกุล : นางสาวสุชาลินี บัวทอง  
 รหัสนักศึกษา : 5804400200  
 ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562  
 ตำแหน่ง : แผนกครัวกลาง

#### หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- เตรียมของสดทุกชนิด
- แยกประเภทอาหาร อาหารว่าง อาหารแช่แข็ง  
อาหารสด อาหารทะเล
- จัดเรียงอาหารประเภทต่างๆ
- ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบทุกชนิด
- เป็นผู้ช่วยเชฟ
- ทำความสะอาดครัว
- ทำผักส่งร้านปทุม 1 และร้านปทุมกทม.
- คู่มือบุฟเฟต์ เติมอาหารในไลน์บุฟเฟต์

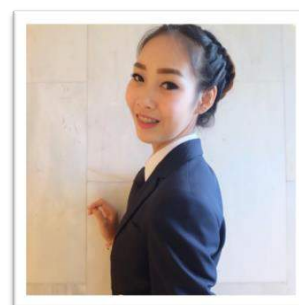


รูปที่ 3.22 นางสาวสุชาลินี บัวทอง  
 ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

- 3.4.2 ชื่อ-สกุล : นางสาวอรณิชา เงามู่ทอง  
 รหัสนักศึกษา : 580400293  
 ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562  
 ตำแหน่ง : แผนกครัวเบเกอรี่

#### หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- ทำขนม ได้แก่ วุ้นใบเตย วุ้นอัญชัน วุ้นกาแฟ  
วุ้นชาไทย วุ้นมะพร้าว กล้วยทับ โยเกิร์ต  
คัสตาร์ด วุ้นกรอบ กลีบลำดวน มะพร้าวแก้ว  
ขนมฝอยทอง ขนมต้ม ขนมสอดไส้ ขนม  
ตะโก้ ขนมกล้วย ขนมพืคทอง กล้วยเชื่อม
- ทำความสะอาดครัว
- ทำขนมส่งร้านปทุม 1 และร้านปทุมกทม.



รูปที่ 3.23 นางสาวอรณิชา เงามู่ทอง  
 ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

- 3.4.3 **ชื่อ-สกุล** : นางสาวกชกร สุนทรวารี  
**รหัสนักศึกษา** : 580400294  
**ระยะเวลาปฏิบัติงาน** : ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 29 เมษายน 2562  
**ตำแหน่ง** : แผนกครัวเบเกอรี่

**หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย**

- ทำขนม ได้แก่ เค้กมะพร้าวมะนาว, บราวนี่, เค้กกล้วยหอม
- ตักไอศกรีมใส่ถ้วยบรรจุภัณฑ์
- ตีแป้งทำพายมะเขือเทศ
- หั่นและฝัดมะเขือเทศ
- เก็บล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ
- ทำความสะอาดล้างครีวทุกเย็น
- ผสมและปั้นแป้งกลีบลำดวน
- เย็บใบเตย



รูปที่ 3.24 นางสาวกชกร สุนทรวารี

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

**3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา**

- 3.5.1 **ชื่อ-สกุล** : คุณน้องนุช เหมือนดี  
**ตำแหน่ง** : หัวหน้าแผนกครัวกลาง



รูปที่ 3.25 คุณน้องนุช เหมือนดี

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

- 3.5.2 **ชื่อ-สกุล** : คุณวันเพ็ญ ชนประชา  
**ตำแหน่ง** : หัวหน้าแผนกเบเกอรี่



รูปที่ 3.26 คุณวันเพ็ญ ชนประชา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2562 ถึง 29 เมษายน 2562 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์

### 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 กำหนดหัวข้อที่จะทำและสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ไขได้โดยมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ

3.7.2 วางแผนเขียนโครงร่างรายงานศึกษาหาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้หรือนำมาปรับปรุงพัฒนาจากการสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา

3.7.3 คิดค้นเมนู สูตร เมื่อได้ปัญหา นำมาปรับปรุง พัฒนา โดยการคิดรสชาติขึ้นมาใหม่ กำหนดส่วนผสม

3.7.4 ผู้จัดทำทดลองทำขนมมรกต จากนั้นจึงทำการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยใช้แบบสอบถาม กับพนักงานทั่วไปในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 20 คน และทำการสอบถามข้อมูลกับพนักงานที่ปรึกษา

3.7.5 วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล

3.7.6 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน โดยทำการเขียนรายงานสรุปผลที่ได้รับเพื่อเตรียมนำส่ง

### 3.8 วิธีการดำเนินงาน

การศึกษาเรื่อง “ขนมมรกต” ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนต่างๆ แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนการทำโครงการขนมมรกต

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	ปี 2561				
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. ศึกษาหาข้อมูล					
2. ปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษา					
3. รวบรวมข้อมูล					
4. ลงมือทำขนมมรกต					
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน					
6. จัดทำเอกสารรายงาน					

### 3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

#### 3.9.1 อุปกรณ์ในการทำงานนมมรกต

- 1) ถ้วยขนม
- 2) ชั่ง
- 3) กะละมังผสม
- 4) ช้อนตวง
- 5) ถ้วยตวง
- 6) เครื่องชั่งไฟฟ้า
- 7) มีด/เขียง
- 8) ที่ชูดมะละกอ
- 9) กระบวย
- 10) ช้อน
- 11) ไม้ตีแป้ง

#### 3.9.2 ส่วนผสม/วัตถุดิบ

- 1) พักเขี้ยว
- 2) แป้งมันสำปะหลัง
- 3) แป้งท้าวยายม่อม
- 4) แป้งข้าวเจ้า
- 5) กะทิ
- 6) น้ำตาลทราย
- 7) น้ำตาลมะพร้าว
- 8) เกลือ
- 9) น้ำใบเตย

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยาม ทำให้ได้รับทักษะความรู้ในการทำงานต่างๆมากมาย เช่น การประกอบอาหาร เรียนรู้ผัก และวัตถุดิบออร์แกนิกต่างๆ จึงทำให้ คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้และมีประสบการณ์มากขึ้น

#### 4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

จากการศึกษาโครงการเรื่อง ขนมมรกต(Steamed winter melon desserts) เป็นการนำเอาผักเขียวที่โรงแรมรับมาจำนวนมากเกินความจำเป็น เนื่องจากมีแขกเข้าพักจำนวนน้อย จึงนำผักเขียวมาทำให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ จึงได้ลงมือทดลองทำ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ผลการปฏิบัติงานในครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงกระบวนการการทำงาน ดังนี้

- 4.1.1 มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและผักเขียวที่มีอยู่ในขนมมรกต
- 4.1.2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต
- 4.1.3 เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม
- 4.1.4 เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

#### 4.2 ตารางการเตรียมและการวางแผนโครงการ

- 4.2.1 ศึกษา กำหนดหัวข้อที่จะทำและสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ไขได้โดยมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ
- 4.2.2 ปรึกษา เขียน โครงร่างรายงานศึกษาหาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้หรือนำมาปรับปรุงพัฒนาจากการสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา
- 4.2.3 วางแผนและแก้ปัญหา เพื่อนำมาปรับปรุง พัฒนา โดยการคิดรสชาติขึ้นมาใหม่ กำหนดส่วนผสม
- 4.2.4 จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์เพื่อลงมือทำการทดลอง



#### 4.3 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำขนมมรกต

วัตถุดิบในการทำขนมมรกต แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ปริมาณส่วนผสมในการทำขนมมรกตทั้ง 3 สูตร (ปริมาณสำหรับ 20-25 ถ้วย)

ส่วนผสม	ปริมาณแป้ง : ฟักเขียว			
	สูตรควบคุม	75 : 25	50 : 50	25 : 75
1. ฟักเขียวยังไม่ปอก(กรัม)	-	188	375	562
2. ฟักทองยังไม่ปอก(กรัม)	750	-	-	-
3. แป้งมันสำปะหลัง(กรัม)	50	38	25	13
4. แป้งท้าวยายม่อม(กรัม)	50	38	25	13
5. แป้งข้าวเจ้า(กรัม)	50	38	25	13
6. กะทิ(กรัม)	130	100	100	100
7. น้ำตาลทราย(กรัม)	70	70	70	70
8. น้ำตาลมะพร้าว(กรัม)	50	50	50	50
9. เกลือ(กรัม)	1	1	1	1
10. น้ำใบเตย(กรัม)	-	30	30	30

\*หมายเหตุ

อัตราส่วนระหว่าง แป้ง:ฟักเขียว สูตร ก 75:25 สูตร ข 50:50 สูตร ค 25:75

#### 4.4 ขั้นตอนการทำขนมมรกต

วิธีการทำขนมมรกต มีดังนี้

4.4.1 นำฟักเขียวมาปอกเปลือกออกและผ่าเอาเมล็ดฟักออก ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 ปอกเปลือกฟักออก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.2 นำผักเขียวที่ปอกเปลือกแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 นำผักมาล้างให้สะอาด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.3 นำผักเขียวมาขูดเป็นเส้นๆเหมือนมะละกอ ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 พักเขียวขูดเป็นเส้นๆ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.4 นำผักเขียวที่ขูดเสร็จแล้วมาบีบน้ำจากตัวผักออก ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 บีบน้ำจากตัวผักเขียวออก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.5 จากนั้นนำมาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 หั่นผักให้เป็นชิ้นเล็กๆ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.6 เตรียมชั่งส่วนผสมที่ใช้ทั้งหมด ทั้ง 3 สูตร ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ชั่งส่วนผสม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.7 นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว กะทิ เกลือ เนื้อผักเขียว น้ำใบเตย ที่เตรียมไว้ มาใส่ในกะละมังผสม ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 นำส่วนผสมทุกอย่างมาใส่ในกะละมังผสม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.8 ตีแป้ง ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.9 ต่อมานำเนื้อขนมที่ได้มาตักใส่ลงในถ้วยขนมที่เตรียมไว้หรือถ้วยพิมพ์รูปต่างๆ ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ตักเนื้อขนมที่ได้ใส่ถ้วย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.10 จากนั้นนำไปนึ่งในซึ้ง ประมาณ 15-20 นาที ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 นำมาใส่ซึ้งนึ่ง ประมาณ 10-20 นาที

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

4.4.11 ขนम्मรกตที่สมบูรณ์ ดังรูปที่ 4.11- 4.13



รูปที่ 4.11 ขนम्मรกตสูตร ก  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 4.12 ขนम्मรกตสูตร ข  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562



รูปที่ 4.13 ขนम्मรกตสูตร ค  
ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2562

#### 4.5 ผลการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

การคิดต้นทุนการผลิต ขนนมมรกต จะใช้วิธีการคำนวณจากสูตร และหน่วยปริมาณของวัตถุดิบต่อชนิด โดยจำแนกราคาตามปริมาณที่ใช้ในการทำนมในแต่ละสูตร ดังนี้

##### 4.5.1 การคิดต้นทุนของขนนมมรกตสูตร ก

การคิดต้นทุนของขนนมมรกตสูตร ก แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนขนนมมรกตสูตร ก ประมาณ 20 ถ้วย

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา/หน่วย (บาท/กรัม)	ต้นทุน(บาท)
1. พักเจียวยังไม่ปอก(กรัม)	188	20/1,000	3.76
2. แป้งมันสำปะหลัง(กรัม)	38	15/500	1.14
3. แป้งท้าวขยำม่อม(กรัม)	38	20/500	1.52
4. แป้งข้าวเจ้า(กรัม)	38	20/500	1.52
5. กะทิ(กรัม)	100	35/500	7.00
6. น้ำตาลทราย(กรัม)	70	24/1,000	1.68
7. น้ำตาลมะพร้าว(กรัม)	50	35/1,000	1.75
8. เกลือ(กรัม)	1	3/80	0.04
9. น้ำใบเตย(กรัม)	ได้ฟรีจากแผนกครัวเบเกอรี่		
รวมต้นทุน			18.14

จากตารางที่ 4.2 ขนนมมรกตสูตร ก จะได้ขนนมมรกต 20 ถ้วย ด้วยต้นทุน 18.41 บาท ราคาต่อ 1 ถ้วยจะได้ 0.92 บาท

#### 4.5.2 การคิดต้นทุนของขนมมรกตสูตร ข

การคิดต้นทุนของขนมมรกตสูตร ข แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ต้นทุนขนมมรกตสูตร ข ประมาณ 20 ถ้วย

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา/หน่วย (บาท/กรัม)	ต้นทุน(บาท)
1. พักเจียวยังไม่ปอก(กรัม)	375	20/1,000	7.50
2. แป้งมันสำปะหลัง(กรัม)	25	15/500	0.75
3. แป้งท้าวขยำม่อม(กรัม)	25	20/500	1.00
4. แป้งข้าวเจ้า(กรัม)	25	20/500	1.00
5. กะทิ(กรัม)	100	35/500	7.00
6. น้ำตาลทราย(กรัม)	70	24/1,000	1.68
7. น้ำตาลมะพร้าว(กรัม)	50	35/1,000	3.50
8. เกลือ(กรัม)	1	3/80	0.04
9. น้ำใบเตย(กรัม)	ได้ฟรีจากแผนกครัวเบเกอรี่		
รวมต้นทุน			22.47

จากตารางที่ 4.3 ขนมมรกตสูตร ข จะได้ขนมมรกต 20 ถ้วย ด้วยต้นทุน 22.47 บาท ราคาต่อ 1 ถ้วยจะได้ 1.12 บาท

### 4.5.3 การคิดต้นทุนของขนมมรกตสูตร ค

การคิดต้นทุนของขนมมรกตสูตร ค แสดงดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ต้นทุนขนมมรกตสูตร ค ประมาณ 25 ถ้วย

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา/หน่วย (บาท/กรัม)	ต้นทุน(บาท)
1. พักเจียวยังไม่ปอก(กรัม)	562	20/1,000	11.24
2. แป้งมันสำปะหลัง(กรัม)	13	15/500	0.03
3. แป้งท้าวขยำม่อม(กรัม)	13	20/500	0.52
4. แป้งข้าวเจ้า(กรัม)	13	20/500	0.52
5. กะทิ(กรัม)	100	35/500	7.00
6. น้ำตาลทราย(กรัม)	70	24/1,000	1.68
7. น้ำตาลมะพร้าว(กรัม)	50	35/1,000	3.50
8. เกลือ(กรัม)	1	3/80	0.04
9. น้ำใบเตย(กรัม)	ได้ฟรีจากแผนกครัวเบเกอรี่		
รวมต้นทุน			24.53

จากตารางที่ 4.4 ขนมมรกตสูตร ค จะได้ขนมมรกต 25 ถ้วย ด้วยต้นทุน 24.53 บาท ราคาต่อ 1 ถ้วยจะได้ 0.98 บาท

### 4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 4.6.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่าขนมมรกต(Steamed winter melon desserts) มีรสชาติที่พึงพอใจจากผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด



#### 4.6.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษานี้ทำเพื่อศึกษาและทดลองการทำขนมมรกต( Steamed winter melon desserts) โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายในสถานประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนทคริวกลาง คริวแวนด้า คริวริมน้ำและแพนทบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งหมด 20 คน แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ แพนท

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อขนมมรกต

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมมรกต

#### 4.6.3 วิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมมรกต( Steamed winter melon desserts)

นำขนมมรกต(Steamed winter melon desserts) มาประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ แบบ 5-point hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบจาก 5 (มากที่สุด) ถึง 1 (น้อยที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ย ในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

#### 4.7 ผลการดำเนินงาน

จากโครงการเรื่องขนมมรกต(Steamed winter melon desserts) มีผลการดำเนินงานดังนี้

##### 4.7.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ อายุ แผนก แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
เพศ	ชาย	11	55.00
	หญิง	9	45.00
รวม		20	100.00
อายุ	21-30 ปี	7	35.00
	31-40 ปี	4	20.00
	41-50 ปี	4	20.00
	50 ปีขึ้นไป	5	25.00
รวม		20	100.00
แผนก	พนักงานครัวกลาง	5	25.00
	พนักงานครัวแวนต้า	6	30.00
	พนักงานครัวรินน้ำ	2	10.00
	พนักงานครัวเบเกอร์รี่	5	25.00
	พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	10.00
รวม		20	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 55.00 มีอายุ 21-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.00 เป็นพนักงานแผนกครัวแวนต้ามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00

#### 4.7.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

จากการประเมินประสาทสัมผัสด้านต่างๆ มีผลดังต่อไปนี้

##### 1) ความพึงพอใจด้านรสชาติ(ความหวาน) ของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติ(ความหวาน) ของขนมมรกต พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับรสชาติของขนมมรกตสูตร ข ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 เป็นสูตรที่เลือกมากที่สุด รองลงมายอมรับในรสชาติของขนมมรกตสูตร ก คิดเป็นร้อยละ 55.00 และ ยอมรับในรสชาติของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 40.00

##### 2) ความพึงพอใจด้านกลิ่นของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของขนมมรกต พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ จะชอบในด้านกลิ่นของขนมมรกตสูตร ข ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมายอมรับในด้านกลิ่นของขนมมรกตสูตร ก คิดเป็นร้อยละ 60.00 และ ในด้านของกลิ่นของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 40.00

##### 3) ความพึงพอใจในด้านสีของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านสีของขนมมรกต พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ จะชอบในด้านสีของขนมมรกตสูตร ก ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมายอมรับในด้านสีของขนมมรกตสูตร ข คิดเป็นร้อยละ 65.00 และ ในด้านสีของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 55.00

##### 4) ความพึงพอใจในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกต พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ จะชอบในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตสูตร ข ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมายอมรับในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตสูตร ก คิดเป็นร้อยละ 45.00 และ ในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 5.00

##### 5) ความพึงพอใจในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกต พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ จะชอบในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตสูตร ข ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมายอมรับในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตสูตร ก คิดเป็นร้อยละ 60.00 และ ในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 45.00

#### 6) ความพึงพอใจในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกต

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกต พบว่าผู้ที่ทดสอบชิมส่วนใหญ่ จะชอบในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตสูตร ข ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาชอบในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตสูตร ก คิดเป็นร้อยละ 50.00 และ ในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตสูตร ค คิดเป็นร้อยละ 30.00

#### 4.7.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

จากขนมมรกตสูตร ก ในด้านรสชาติ(ความหวาน)ของอยู่ในระดับความพึงพอใจในระดับมาก ในด้านกลิ่นของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านสีของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด ในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก

จากขนมมรกตสูตร ข ในด้านรสชาติ(ความหวาน)ของอยู่ในระดับความพึงพอใจในระดับมาก ในด้านกลิ่นของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด ในด้านสีของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด ในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก

จากขนมมรกตสูตร ค ในด้านรสชาติ(ความหวาน)ของอยู่ในระดับความพึงพอใจในระดับมาก ในด้านกลิ่นของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านสีของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านเนื้อสัมผัสของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะปรากฏของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านความชอบโดยรวมของขนมมรกตอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปรผลระดับความพึงพอใจ

คุณลักษณะ	สูตร	ระดับความพึงพอใจ										จำนวนทั้งหมด		ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผลระดับความพึงพอใจ
		มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด						
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
รสชาติ	ก	11	55.00	6	30.00	2	10.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.30	1.03	มาก
	ข	12	60.00	5	25.00	3	15.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.45	0.76	มาก
	ค	8	40.00	5	25.00	6	30.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.00	0.97	มาก
กลิ่น	ก	12	60.00	4	20.00	2	10.00	2	10.00	0	0.00	20	100.00	4.30	1.03	มาก
	ข	15	75.00	2	10.00	3	15.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.60	0.75	มากที่สุด
	ค	8	40.00	7	35.00	5	25.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.15	0.81	มาก
สี	ก	14	70.00	3	15.00	2	10.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.50	0.89	มากที่สุด
	ข	13	65.00	5	25.00	2	10.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.45	0.89	มาก
	ค	11	55.00	4	20.00	4	20.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.25	0.97	มาก
เนื้อสัมผัส	ก	9	45.00	7	35.00	3	15.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.20	0.89	มาก
	ข	10	50.00	7	35.00	2	10.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.30	0.86	มาก
	ค	1	5.00	7	35.00	8	40.00	3	15.00	1	5.00	20	100.00	3.20	0.95	มาก
ลักษณะปรากฏ	ก	12	60.00	6	30.00	0	0.00	2	10.00	0	0.00	20	100.00	4.40	0.94	มาก
	ข	14	70.00	4	20.00	2	10.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.60	0.68	มากที่สุด
	ค	9	45.00	5	25.00	4	20.00	1	5.00	1	5.00	20	100.00	4.40	1.17	มาก
ความชอบโดยรวม	ก	10	50.00	6	30.00	3	15.00	1	5.00	0	0.00	20	100.00	4.25	0.91	มาก
	ข	12	60.00	4	20.00	4	20.00	0	0.00	0	0.00	20	100.00	4.35	0.93	มาก
	ค	6	30.00	6	30.00	5	25.00	2	10.00	1	5.00	20	100.00	3.70	1.17	มาก

\*หมายเหตุ อัตราส่วนระหว่าง แบ่ง: ฝึกเขียน สูตร ก (75:25) สูตร ข (50:50) สูตร ค (25:75)

#### 4.8 สรุปผลจากการประเมิน

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ที่ทดสอบชิมส่วนใหญ่จะชอบขนมมรกตสูตร ข ระดับมากที่สุด ในด้านของกลิ่นและลักษณะปรากฏ โดยมีคะแนนเฉลี่ยรวมที่ 4.60 มากกว่าขนมมรกตสูตร ก และ สูตร ค ตามลำดับ เนื่องจากลักษณะของขนมสูตร ข มีความเหนียว นุ่ม กำลังดี และมีกลิ่นหอม น่ารับประทาน



## บทที่ 5

### สรุปผล และข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลของโครงการ

##### 5.1.1 สรุปผลการทำโครงการสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานนอกสถานที่เป็นระยะเวลา 4 เดือนที่ผ่านมาในแผนกเบเกอรี่และแผนกครัวกลาง ทำให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงานจริง รู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่น รู้จักความอดทนอดกลั้นกับอุปสรรคในการทำงานร่วมกันผู้คนจำนวนมาก อีกทั้งยังได้ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารไทย อาหารฝรั่งเศส อาหารยุโรป ทำขนมไทย ขนมปัง และขนมเค้กอีกด้วย ทางคณะผู้จัดทำได้ทำผักเจียวที่เหลือมาแปรรูปเป็นเมนูอาหารใหม่ เป็นเมนูขนมมรกต (Steamed winter melon desserts) จากการเหลือทิ้งของผักเจียวให้เกิดประโยชน์ เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้ง ซึ่งผลที่ได้จากแบบสอบถามอยู่ในเกณฑ์ที่ดีมากในระดับหนึ่ง

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ ส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 55.00 ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านอายุ ส่วนใหญ่อายุ 21-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.00 ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านแผนก ส่วนใหญ่จะเป็นพนักงานแผนกครัวแวนด้ามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00

จากที่คณะผู้จัดทำได้ศึกษาสำรวจ และสังเกตปัญหาต่างๆ ภายในโรงแรม ก็พบว่าผักเจียวที่มีการจัดส่งเข้าคลังสินค้าของ โรงแรมมีการจัดส่งในปริมาณที่มากเกินไป ไม่สมดุลกับปริมาณการใช้ผักเจียว ทำให้ผักเจียวเกิดความสูญเสียเป็นจำนวนมาก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ปรึกษากันว่าจะทำอย่างไรให้ผักเจียวเกิดประโยชน์ได้มากกว่านี้ ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดค้น “ขนมมรกต” ขึ้นมา ซึ่งขนมมรกตเป็นขนมที่ดัดแปลงสูตรมาจาก “ขนมผักทอง” แต่เราดัดแปลงจากการใช้ผักทองเปลี่ยนมาใช้ผักเจียวแทน เพื่อเพิ่มมูลค่าของผักเจียวให้เพิ่มมากขึ้นและลดปริมาณการนำเสียบของผักเจียวอีกทางหนึ่งอีกด้วย โดยการนำวัตถุดิบเหล่านี้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ และขนมมรกตยังมีสีสัน และรสชาติ ที่น่ารับประทาน และยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดค้น โดยการนำเอาวัตถุดิบที่ไม่มีค่า มาเพิ่มมูลค่าให้ได้ประโยชน์สูงสุด ซึ่งขนมมรกตก็ถือว่าได้ผลตอบรับค่อนข้างดีจากพนักงานพี่เลี้ยงและพนักงานภายในครัวที่ได้ชิมรสชาติ ทำให้ทางโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ได้รับประโยชน์จากขนมมรกตที่ทางคณะผู้จัดทำได้คิดค้นขึ้น และยังสามารทำให้โรงแรมได้ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่เพิ่มขึ้น

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำขนมมรกตนั้น ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองกันหลายครั้ง เพื่อต้องการให้ขนมมรกตออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด โดยการศึกษาจากสูตรการทำขนมฟักทอง ทางคณะผู้จัดทำได้คิดและแก้ไขดัดแปลงสูตรให้เข้ากับขนมมรกตมากที่สุดอย่างจริงจัง โดยสูตรขนมมรกตมีทั้งหมด 3 สูตรเพื่อให้เห็นความแตกต่างของเนื้อสัมผัสของขนมมรกตอย่างชัดเจน

ผลการทดลองครั้งที่ 1 ได้ลองทำขนมมรกต ทั้ง 3 สูตร พบว่าสูตร ก มีเนื้อสัมผัสที่แข็ง และเหนียวเกินไป สูตร ข พบว่าเนื้อสัมผัสค่อนข้างนุ่มและน่าจะเป็นสูตรที่คนทั่วไปน่าจะชอบ และสูตร ค พบว่าเนื้อสัมผัสละเอียดเกินไปไม่มีการจับตัวกันของเนื้อขนมทำให้ไม่ค่อยน่าทานเท่าไร

ผลการทดลองครั้งที่ 2 ทางพนักงานพี่เลี้ยง ได้แนะนำให้ใส่เนื้อขนมครึ่งหนึ่งของถ้วยตะไล และทำหน้ากะทิที่เหมือนหน้ากะทิของขนมถ้วยมาทำเป็นหน้ากะทิของขนมฟักเขียว พบว่าสูตรกและสูตร ข สามารถใส่หน้ากะทิได้และดูน่าทาน แต่พบว่าสูตร ค ไม่ควรใส่หน้ากะทิเด็ดขาด เพราะเนื้อขนมไม่เกาะตัวทำให้น้ำกะทิแล้วเนื้อขนมไม่แยกชั้นกัน

หลังจากนั้นจึงจัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานผู้เชี่ยวชาญภายในแผนกเบเกอรี่ แผนกครัวกลาง และแผนกครัวริน้ำ โดยได้จัดทำแบบประเมินขึ้นมา 20 ฉบับ เพื่อเป็นการทราบผลตอบรับความพึงพอใจและความคิดเห็นรวมทั้งข้อเสนอแนะต่างๆ โดยผู้จัดทำสามารถนำส่วนที่ได้รับจากการประเมินนั้นมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น ผลการประเมินผลจากการตอบแบบสอบถามพบว่าผู้บริหารส่วนใหญ่ให้การยอมรับสูตรขนมมรกตสูตร ข เป็นจำนวนมาก ทั้งในด้านสี กลิ่นรสชาติ เนื้อสัมผัส ลักษณะปรากฏ และความชอบโดยรวม ค่อนข้างดีมาก

### 5.1.2 ข้อจำกัดและปัญหาที่พบในการทำโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำขนมมรกตนั้น ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองกันหลายครั้ง เพื่อต้องการให้ขนมมรกตออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด โดยการศึกษาจากสูตรการทำขนมฟักทอง ทางคณะผู้จัดทำได้คิดและแก้ไขดัดแปลงสูตรให้เข้ากับขนมมรกตมากที่สุดอย่างจริงจัง โดยสูตรขนมมรกตมีทั้งหมด 3 สูตรเพื่อให้เห็นความแตกต่างของเนื้อสัมผัสของขนมมรกตอย่างชัดเจน

ผลการทดลอง ทำขนมมรกต ทั้ง 3 สูตร พบว่าสูตร ก มีเนื้อสัมผัสที่แข็ง และเหนียวเกินไป สูตร ข พบว่าเนื้อสัมผัสค่อนข้างนุ่มและน่าจะเป็นสูตรที่คนทั่วไปน่าจะชอบ และสูตร ค พบว่าเนื้อสัมผัสละเอียดเกินไปไม่มีการจับตัวกันของเนื้อขนมทำให้ไม่ค่อยน่าทาน



### 5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ มีดังต่อไปนี้

- 1) ควรสอบถามจากอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาเพื่อขอแนวทางในการทำโครงการ
- 2) จัดทำแบบประเมินและตรวจสอบปัญหาเพื่อมาปรับปรุงแก้ไข
- 3) นำขนมมรดกทั้ง 3 สูตรนั้น สามารถนำมาประยุกต์ได้หลากหลาย สูตร ก ควรนำมาเป็นของว่างให้กับโรงแรมได้ และสูตร ข ค ควรนำมาทำเป็น ไข่ขนมปังหรือ ไข่ขนมตะโก้ก็ได้ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า

## 5.2 สรุปผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา มีดังต่อไปนี้

- 1) ได้ฝึกความตรงต่อเวลา และระเบียบวินัยในการมาปฏิบัติงาน
- 2) ฝึกการมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ฝึกความอดทนกับอุปสรรคในการทำงานกับผู้ร่วมงานจำนวนมาก
- 4) ได้เรียนรู้และฝึกการทำอาหาร

### 5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ปัญหาที่พบในการปฏิบัติสหกิจศึกษา มีดังต่อไปนี้

- 1) ยังขาดความรู้ในการประกอบอาหาร
- 2) มีการย้ายสถานที่ในการปฏิบัติงานบ่อย
- 3) ยังจำอุปกรณ์ในครัวไม่ค่อยได้ และยังจำสูตรอาหารไม่ค่อยได้

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

พยายามดูพนักงานพี่เลี้ยงปฏิบัติงานและครั้งต่อไปก็พยายามปฏิบัติเองเพื่อให้เรียนรู้งานได้เร็วขึ้น ควรเก็บเกี่ยวความรู้จากการฝึกงานให้ได้มากที่สุดเพื่อที่จะนำพัฒนาและฝึกฝนตนเองในการไปปฏิบัติงานจริง

## บรรณานุกรม

- ขนิษฐา อุ่มอารีย์. (2557). การพัฒนาขนมถ้วยกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวเหนียวดำและข้าวเจ้าหอมมะลิแดง. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก [https://cscd.kku.ac.th/uploads/proceeding/080714\\_100314.pdf](https://cscd.kku.ac.th/uploads/proceeding/080714_100314.pdf)
- จิ๋วหิวโซ. (2562). เปิดตำรา“แป้งทำอาหาร”รู้ไว้ใช้ไม่ผิด. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <https://www.wongnai.com/food-tips/types-of-flour>
- ชวาลา ละวาทิน. (2558). อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม, 2562 จาก <https://www.tci-t haijo.org/index.php/vrurdihsjournal/article/view/33448>
- ดวงใจ รุ่งแสง. (2558). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทไข่. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก <https://sites.google.com/site/may54100145120/contact-me/>
- พันธวัช แดงพรหม. (2561). แป้งขนมขนมฟักทองสำเร็จรูป. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <http://fic.nfi.or.th/knowledgebankResearch-detail.php?id=670>
- อุทิศ นาคสวัสดิ์. (2511). ภาวะการผลิตและการค้า ในน้ำตาลมะพร้าว จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <http://coconut-palmsugar.blogspot.com>
- Atom. (2559). ลักษณะของขนมไทยประเภทหนึ่ง. วันที่สืบค้น 2 พฤษภาคม 2562, จาก [http://orasaorn.blogspot.com/p/blog-page\\_4563.html](http://orasaorn.blogspot.com/p/blog-page_4563.html)
- Ezythai cooking. (2562). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทแป้ง. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก [http://www.ezythaicooking.com/thai\\_dessert/thai\\_dessert\\_ingredients\\_flour.html/](http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/thai_dessert_ingredients_flour.html/)
- Ezythai cooking. (2562). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทน้ำตาล. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก [http://www.ezythaicooking.com/thai\\_dessert/thai\\_dessert\\_ingredients\\_sugar.html/](http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/thai_dessert_ingredients_sugar.html/)
- Ezythai cooking. (2562). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทกะทิ. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก [http://www.ezythaicooking.com/coconut\\_th.htm](http://www.ezythaicooking.com/coconut_th.htm)
- Honestdocs. (2562). ใบเตย สุดยอดสมุนไพรสารพัดประโยชน์ ที่ไม่ได้มีดีแค่กลิ่นหอม. วันที่สืบค้น 17 เมษายน 2562 จาก <https://www.honestdocs.co/pandan-benefits/>
- Medthai. (2556). ฟักเขียว. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <https://medthai.com/ฟักเขียว>
- Natty. (2553). ประวัติของขนมไทย. วันที่สืบค้น 2 พฤษภาคม 2562, จาก <http://natty-thaidessert.blogspot.com/2010/07/blog-post.html/>
- Sukkaphap-D. (2559). ประโยชน์ของเกลือ. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของเกลือ/>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
แบบสอบถาม



## แบบสอบถาม

### ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในรสชาติของขนมมรกต

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้ได้ออกแบบมาเพื่อสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับรสชาติของขนมมรกต เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับ ไปประกอบการทำโครงการเรื่องขนมมรกต มหาวิทยาลัยสยาม ดังนั้น จึงใคร่ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับการจัดทำโครงการครั้งนี้ และจะไม่มีผลกระทบต่อท่านทั้งสิ้น

#### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ  ชาย  หญิง
2. อายุ  21-30 ปี  31-40 ปี  40-49 ปี  50 ปีขึ้นไป
3. ตำแหน่ง \_\_\_\_\_ แผนก \_\_\_\_\_

#### ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมมรกต

คำแนะนำ กรุณาทดสอบตัวอย่างแล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของตัวอย่างตามคำอธิบายต่อไปนี้  
คำชี้แจง กรุณาใส่คะแนนลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

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

คุณลักษณะ	สูตรขนมมรกต		
	ก	ข	ค
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ลักษณะปรากฏ			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

---

---



**ภาคผนวก ข**  
**การปฏิบัติงานภายในโรงแรม**

## การปฏิบัติงานในแผนกครัวกลาง



แล่กุ้งเพื่อนำไปประกอบอาหาร



ทำกร่างเบคอนและอาหารต่างๆเพื่อส่งไปที่ห้องอาหารแวนด้าห้องอาหารริมน้ำและจัดเลี้ยง



ทำถ้วยเต๋ยวในห้องอาหารแวนด้า



ล้างทำความสะอาดครัวในทุกๆตอนเย็น



ทำการจัดผักใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อนำส่งไปขายที่ร้านปทุมหนึ่งและปทุมออร์แกนิกฟาร์ม

### การปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอร์



คนรุ่นจนเดือดเพื่อนำไปหยอดในแม่พิมพ์เพื่อนำไปขายที่ร้านปทุมหนึ่งและนำออกห้องอาหาร





ทำแยมลูกหม่อนเพื่อออกขายร้านปฐมหนึ่ง



ปั้นขนมกลีบลำดวนเพื่อออกขายร้านปฐมหนึ่งและปฐมออแกร์นิกฟาร์ม



ตัดใบเตยเพื่อนำไปปั่นน้ำใบเตย ใช้ผสมสีทำขนมต่างๆ เช่น คุกกี้ใบเตย ไข่ตะโก้ ปั้นแป้งขนมต้ม



เย็บใบเตยเพื่อนำไปใส่ขนมตะโก้และขนมสอดไส้ ถ้าเป็นขนมตะโก้ทรงจะเป็นสี่เหลี่ยม ถ้าเป็นขนมสอดไส้จะเป็นทรงสามเหลี่ยม



ทำกระทงใบเตยเพื่อนำไปใส่ขนมตะโก้และขนมสอดไส้



การทำปั้นแป้งพายเป็นรูปเรือเพื่อนำไปอบทำพายผลไม้



การเตรียมวัตถุดิบและผสมวัตถุดิบเข้ากับเพื่อทำเค้กมะพร้าวมะนาว



ทำขนมเค้กเนยสดและเค้กช็อคโกแลต เพื่อนำไปห้องอาหารแวนด้า



ห่อขนมใส่บรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปให้แขกสัมมนา



ผสมและปั้นแป้งเพื่อไปทำขนมกลีบลำควน



หั่นและผัดมะเขือเทศเพื่อนำไปทำพายมะเขือเทศ



รีดแป้งทำพายมะเขือเทศต่อด้วยทำการอบแป้งพาย



ตักไอศกรีมเพื่อนำไปแช่ไว้ในห้องเย็นและส่งขาย



ร่อนข้าวหอมนิลเพื่อนำมาทำเค้ก



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

พนักงานที่ปรึกษาหลักทรัพย์

ของโครงการที่มีต่อสหกรณ์การเกษตร

ที่มีในรายงานที่แนบมาไว้ที่หน้า ๑๐๑ ถึง ๑๐๓

๑) ต้นฉบับเอกสาร

ในหน้า ๑๐๑ และ ๑๐๒ หน้า ๑๐๓

และ ๑๐๔ ถึง ๑๐๖ หน้า ๑๐๗ ถึง ๑๐๘

~~๒) ต้นฉบับเอกสาร~~

๓) การนำเสนอและวิธีอื่น ๆ ของ

สามารถทำได้ที่ต้นฉบับเดิม และ นอกกรรม

ที่แนบมา เช่น การนำเสนอแบบอื่น ๆ

หรือ การนำเสนอที่เป็นลักษณะอื่น ๆ

ที่มีต่อรายงานแนบมาในท้ายเล่ม

โครงการฯ

ทนาย

๒๙ ม.ค. ๖๒



ภาคผนวก ง  
บทความเชิงวิชาการ

## ขนมมรกต

### Steamed winter melon desserts

นางสาวสุธาสินี บัวทอง, นางสาวอรนิชา เกาฏ์ทอง, นางสาวชกร สุนทรวารี

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษมเขตภาษีเจริญ กทม. 10160

Sutasinee.bua@siam.edu, joonlovet@gmail.com , nong\_12121313@hotmail.com

#### บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ขนมมรกต” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและฟักเขียวที่มีอยู่ในขนมมรกต เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต เพื่อสร้างความปลอดภัยให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยได้ศึกษาอัตราส่วนระหว่างแป้งและฟักเขียว 3 ระดับ ได้แก่ สูตร ก 75:25 สูตร ข 50:50 และ สูตร ค 25:75

จากการศึกษาการทำแบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากกลุ่มตัวอย่างของพนักงานโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จำนวน 20 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ที่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี ทำงานในแผนกครัว แวนด้ามากที่สุด จากการสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามประเมินการยอมรับส่วนใหญ่จะชอบสูตร ข (50:50) ได้รับการยอมรับด้านกลิ่น และ ด้านลักษณะปรากฏในระดับมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ยรวมที่ 4.60 มากกว่าขนมมรกตสูตร ก และ สูตร ค ตามลำดับ

**คำสำคัญ :** ขนมมรกต ขนมไทย ฟักเขียว

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the mixture ratio between flour and winter melon in Kanom Morakot, to study the acceptance of customers to Kanom Morakot, which can help the bakery

department where the hotel can reach a healthy food target, increase income and create a new experience to the menu. The mixture ratio between flour and winter melon was studied in 3 groups : group A 75:25, group B 50:50 and group C 25:75. After that, 20 hotel staff of Sampran Riverside Hotel received the questionnaire for the overall acceptance from the respondents and used simple random sampling. The result of this study showed that more of the respondents were men, aged between 21-30 years old, and worked in the bakery department at Vanda kitchen. In addition, group B (50:50) was found to be the most overall acceptance of the product. They accepted the smell, character and preference were 4.60

**Keywords :** Kanom Morakot, Thai desserts, Winter melon

#### ที่มาและความสำคัญ

เนื่องด้วยปัญหาที่เกิดขึ้นกับทางโรงแรมคือผักที่ทางโรงแรมได้สั่งไว้มากเกินไปเนื่องจากแขกที่มาพักที่โรงแรมมีจำนวนน้อยบ้างในบางวัน จึงทำให้การสั่งและเก็บสินค้ามีการคลาดเคลื่อน ผลที่ตามมาคือ ผักมีจำนวนเยอะและสิ้นจนเกินไป ผักเสียต้องเหลือและทิ้ง คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นว่า อาจจะจัดทำโครงการเพื่อคำนึงถึงการเพิ่มมูลค่าให้กับผักและผลไม้ โดยเฉพาะ “ฟักเขียวออร์แกนิก” ให้มีประโยชน์สูงสุด และเรา



ได้แปรรูปจากผักธรรมชาติให้กลายเป็นขนมหวานที่ดูน่ารับประทาน และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงรสชาติที่เข้าถึงความเป็นคนไทยได้เป็นอย่างดี นั่นก็คือ ขนมผักเจียวหรือขนมมรกตนั่นเอง ซึ่งขนมผักเจียวได้ดัดแปลงมาจาก ขนมผักทอง และ ขนมกล้วย ที่มีอยู่ในห้องอาหารต่างๆ ของโรงแรมในปัจจุบัน ทำให้เราสามารถเพิ่มมูลค่าของผักเจียวที่เหลือจากการประกอบอาหารคาวแล้วนำมาทำเป็นอาหารหวานได้อีกทางหนึ่งด้วย และเป็นการช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม ผักเจียวก็ถือว่าเป็นผักที่มีประโยชน์มากมาย เช่น ช่วยป้องกันโรคเบาหวาน ช่วยรักษาอาการไอ และอีกมากมาย

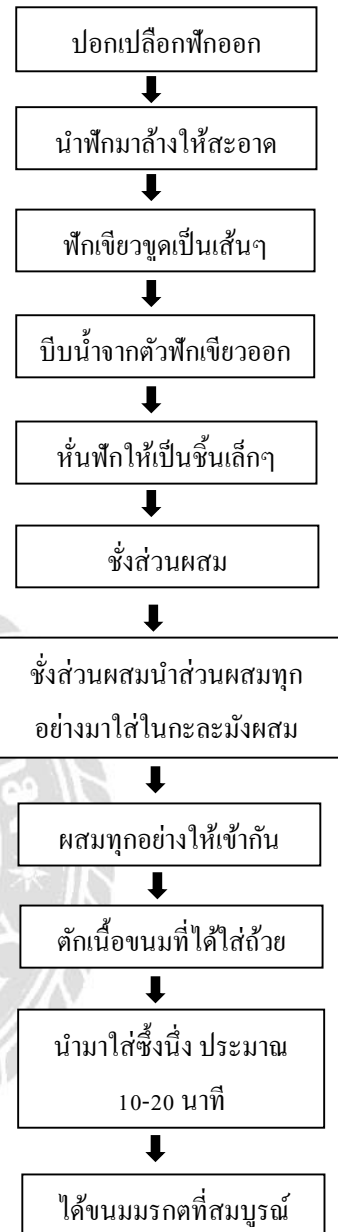
#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและผักเจียวที่มีอยู่ในขนมมรกต
2. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต
3. เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม
4. เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

#### ส่วนผสม/วัตถุดิบ

- 1) ผักเจียว
- 2) แป้งมันสำปะหลัง
- 3) แป้งท้าวขยำม่อม
- 4) แป้งข้าวเจ้า
- 5) กะทิ
- 6) น้ำตาลทราย
- 7) น้ำตาลมะพร้าว
- 8) เกลือ
- 9) น้ำใบเตย

#### ขั้นตอนการทำขนมมรกต



#### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูเบเกอรี่ของโรงแรม
2. เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม
3. ได้สูตรมาตรฐานแป้งขนมมรกตที่ได้รับ การยอมรับจากผู้บริโภค
4. สามารถนำไปเป็นแนวทางการประกอบอาชีพได้ในอนาคต

## สรุปผลของโครงการงาน

โครงการงานเรื่อง “ขนมมรกต(Steamed winter melon desserts)” ได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานผู้เชี่ยวชาญภายในแผนกเบเกอรี่ แผนกครัวกลาง แผนกครัวร้อน แผนกครัวแวนดี้ และแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยได้จัดทำแบบประเมินขึ้นมา 20 คน เพื่อเป็นการทราบผลตอบรับความพึงพอใจและความคิดเห็นรวมทั้งข้อเสนอแนะต่างๆ โดยผู้จัดทำสามารถนำส่วนที่ได้รับจากการประเมินนั้นมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น ผลการประเมินผลจากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับสูตรขนมมรกตสูตร ข เป็นจำนวนมาก ทั้งในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ลักษณะปรากฏ และรสชาติโดยรวม อยู่ในระดับมากที่สุด

## ข้อเสนอแนะ

1. นำขนมมรกตทั้ง 3 สูตรนั้น สามารถนำมาประยุกต์ได้หลากหลาย สูตร ก ควรนำมาเป็นของว่างให้กับโรงแรมได้ และสูตร ข ค ควรนำมาทำเป็นไส้ขนมปังหรือไส้ขนมตะโก้ก็ได้ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า

2. พยายามดูพนักงานที่เลี้ยงปฏิบัติงาน และครั้งต่อไปก็พยายามปฏิบัติเองเพื่อให้เรียนรู้งานได้เร็วขึ้น ควรเก็บเกี่ยวความรู้จากการฝึกงานให้ได้มากที่สุดเพื่อที่จะนำพัฒนาและฝึกฝนตนเองในการไปปฏิบัติงานจริง

## บรรณานุกรม

ชนิษฐา อุ่มอารีย์. (2557). *การพัฒนาขนมถ้วยกึ่ง*

*สำเร็จรูปจากข้าวเหนียวดำและข้าวเจ้าหอมมะลิแดง*. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก [https://cscd.kku.ac.th/uploads/proceeding/080714\\_100314.pdf](https://cscd.kku.ac.th/uploads/proceeding/080714_100314.pdf)

จีวหิวโซ. (2562). *เปิดตำรา“แป้งทำอาหาร”สู้ไว้ใช้ไม่ผิด*. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก

<https://www.wongnai.com/food-tips/types-of-flour>

ชวาลา ละวาทิน. (2558). *อาหารและขนมไทยพื้นบ้าน โบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี*. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม, 2562 จาก <https://www.tci-thaijo.org/index.php/vrurdihsjournal/article/view/33448>

ดวงใจ รุ่งแสง. (2558). *วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทไข่*. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก <https://sites.google.com/site/may54100145120/contact-me/>

พันธวัช แดงพรหม. (2561). *แป้งขนมขนมฟักทองสำเร็จรูป*. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <http://fic.nfi.or.th/knowledgebank/Research-detail.php?id=670>

อุทิศ นาคสวัสดิ์. (2511). *ภาวะการผลิตและการค้าในน้ำตาลมะพร้าว จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร*. วันที่สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก <http://coconutpalmsugar.blogspot.com>

Atom. (2559). *ลักษณะของขนมไทยประเภทหนึ่ง*. วันที่สืบค้น 2 พฤษภาคม 2562, จาก [http://orasaorn.blogspot.com/p/blog-page\\_4563.html](http://orasaorn.blogspot.com/p/blog-page_4563.html)

Ezythai cooking. (2562). *วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทยประเภทแป้ง*. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562, จาก [http://www.ezythaicooking.com/thai\\_dessert/thai\\_dessert\\_ingredients\\_flour.html/](http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/thai_dessert_ingredients_flour.html/)

Ezythai cooking. (2562). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทย  
ประเภทน้ำตาล. วันที่สืบค้น 20 เมษายน  
2562, จาก  
[http://www.ezythaicooking.com/thai\\_dessert/thai\\_dessert\\_ingredients\\_sugar.html/](http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/thai_dessert_ingredients_sugar.html/)

Ezythai cooking. (2562). วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมไทย  
ประเภทกะทิ. วันที่สืบค้น 20 เมษายน 2562,  
จาก  
[http://www.ezythaicooking.com/coconut\\_t  
h.htm](http://www.ezythaicooking.com/coconut_t.html)

Honestdocs. (2562). ใบเตย สุดยอดสมุนไพรพัด  
ประโยชน์ ที่ไม่ได้มีดีแค่กลิ่นหอม. วันที่  
สืบค้น 17 เมษายน 2562 จาก  
[https://www.honestdocs.co/pandan-  
benefits/](https://www.honestdocs.co/pandan-benefits/)

Medthai. (2556). ฟักเขียว. วันที่สืบค้น 20  
พฤษภาคม 2562, จาก <https://medthai.com/>  
ฟักเขียว

Natty. (2553). ประวัติของขนมไทย. วันที่สืบค้น 2  
พฤษภาคม 2562, จาก [http://natty-  
thaidessert.blogspot.com/2010/07/blog-  
post.html/](http://natty-thaidessert.blogspot.com/2010/07/blog-post.html/)

Sukkaphap-D. (2559). ประโยชน์ของเกลือ. วันที่  
สืบค้น 20 พฤษภาคม 2562, จาก  
[https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ  
เกลือ/](https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของเกลือ/)



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



# โครงการสหกิจศึกษา

## ขนมมรกต

### Steamed Winter Melon Desserts

- 1.นางสาวสุธาสินี บัวทอง 5804400200
  - 2.นางสาวอรนิษา เงามู่ทอง 5804400293
  - 3.นางสาวกชกร สุนทรวารีย์ 5804400294
- สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
คณะศิลปศาสตร์

### สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์  
(Sampran Riverside)

ที่อยู่ : 21 หมู่ 2 กม.32 ถนนเพชรเกษม ตำบลยายชา

อำเภอสามพราน จังหวัด นครปฐม 73110

หมายเลขโทรศัพท์ : 034 322 588-93

อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ พนักงานที่ปรึกษา

อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

คุณน้องนุช เหมือนดี

แผนกครัวกลาง

คุณวันเพ็ญ ชนประชา

แผนกครัวเบเกอรี่



### ส่วนผสม ขั้นตอนการทำ

ส่วนผสม	เป็นกรัม/กิโลกรัม			
	ส่วนผสม	ช. 25	ช. 50	ช. 75
1. ไข่แดงไม่ฟองไข่	-	100	175	300
2. ไข่ขาวไม่ฟองไข่	750	-	-	-
3. แป้งเค้กชนิดพิเศษ	10	30	25	33
4. แป้งเค้กชนิดทั่วไป	10	30	25	33
5. แป้งข้าวเหนียว	10	30	25	33
6. ไข่ขาว	100	100	100	100
7. ไข่แดง	75	75	75	75
8. ไข่ขาว	10	30	50	75
9. ไข่แดง	1	1	1	1
10. ไข่ขาว	-	30	50	75



### ที่มาและความสำคัญ

คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าทางโรงแรมมีการรับซื้อฟักเขียวเข้าโรงแรมเป็นจำนวนมาก โดยไม่สอดคล้องกับปริมาณการใช้ฟักเขียว จึงทำให้ฟักเขียวเน่าเสียโดยไร้ประโยชน์ ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดวิธีการต่อยอดโดยการแปรรูปฟักเขียวให้เป็นขนมไทยคือ “ขนมมรกต” เพื่อลดปริมาณการเน่าเสียของฟักเขียวได้อีกทางหนึ่งด้วย

### วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งและฟักเขียวที่มีอยู่ในขนมมรกต
- 2.เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมมรกต
- 3.เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับเมนูขนมหวานของทางโรงแรม
- 4.เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

**สรุปผล** “ขนมมรกต” เป็นขนมไทยที่ดัดแปลงสูตรมาจาก “ขนมฟักทอง” เพื่อเพิ่มมูลค่าของฟักเขียวให้มีประโยชน์เพิ่มขึ้นและเพื่อลดปริมาณการเน่าเสียของฟักเขียวอีกทางหนึ่งอีกด้วย โดยการนำวัตถุดิบเหล่านี้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังมีส่วนต่อร่างกาย ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดค้นโดยการนำเอาวัตถุดิบที่ไม่มีค่า มาเพิ่มมูลค่าให้ได้ประโยชน์สูงสุด และจากการทำแบบสอบถามพนักงานแผนกต่างๆ ภายในโรงแรมเกี่ยวกับขนมมรกต ก็พบว่าพนักงานที่ได้ทดลองชิมและทำแบบสอบถามส่วนใหญ่จะชอบขนมมรกตสูตร ช ระดับมากที่สุด ในด้านของกลิ่น ด้านของรสชาติ และด้านของเนื้อสัมผัส โดยมีคะแนนเฉลี่ยรวมที่ 4.60 มากกว่าขนมมรกตสูตร ก และสูตร ค ตามลำดับ เนื่องจากลักษณะของขนมสูตร ช มีความเหนียวนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน จึงทำให้ขนมมรกตสูตร ช จึงเป็นสูตรขนมมรกตที่ลงตัวและดีที่สุดใน

### ผลที่ได้รับ

- 1. **ต่อนักศึกษา**  
ได้เรียนรู้วิธีการวางแผน ทำงานอย่างเป็นระบบ รู้จักระเบียบวินัยในการทำงานร่วมกับคนอื่น รู้จักความอดทนกับอุปสรรคของงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย
- 2. **ต่อมหาวิทยาลัย**  
เป็นข้อมูลที่สามารถนำไปศึกษา และพัฒนาต่อสำหรับนักศึกษารุ่นต่อไป
- 3. **ต่อสถานประกอบการ**  
ได้ทราบผลการทดลองการทำเมนูเพื่อลดปริมาณการสูญเสียฟักเขียว และนำไปปรับใช้เพื่อการพัฒนาเมนูขนมต่อไป



ภาคผนวก จ

รายงานผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	7-13 ม.ค. 62	จัดเตรียม-ขึ้นฝัก ของสดทุกชนิด เพื่อประกอบอาหาร, ทำคัสตาร์ด ชีส, ส่องอำพร 1 (บ้านของไอทอม) และอำพร ปรวม กทม. มีสิทธิ์ไปจำหน่าย ผู้ช่วยเซฟ, ออกควบคุมไลน์บุฟเฟ่ต์ ที่ห้องอาหารทวนตัก, จัดไม้ส่งฝัก และทำคัสตาร์ดขึ้นฝัก, ทำคัสตาร์ด ชีส, ห่อแกว, ทำแกว ไข่ขาวที่ห้องอาหาร ทวนตัก	สุธาสินี	โจนซ์
2	14-20 ม.ค. 62	ตัดผักฝักที่ฝึกมาจากสโตร์, จัดเตรียม-ขึ้นฝัก ของสด ทุกชนิด ทำคัสตาร์ดขึ้นฝัก, ทำคัสตาร์ด ชีส, ส่องอำพร 1 และอำพร กทม., ควบคุมไลน์บุฟเฟ่ต์ที่ห้องอาหาร ทวนตัก	สุธาสินี	โจนซ์
3	21-27 ม.ค. 62	ทำฝัก ส่องอำพร กทม. และอำพร 1, ผู้ช่วยเซฟ, ทำคัสตาร์ด ชีส, คุมอาหาร ในไลน์บุฟเฟ่ต์ที่ห้อง อาหารทวนตัก, จัดเตรียม-ขึ้นฝัก ที่ห้องอาหารทวนตัก, ทำคัสตาร์ด	สุธาสินี	โจนซ์
4	28-3 ก.พ. 62	ทำคัสตาร์ดชีส, ควบคุมอาหาร ในไลน์บุฟเฟ่ต์ที่ห้องอาหารทวนตัก จัดเตรียม-ขึ้นฝัก ที่ห้องอาหาร ทำฝัก ส่องอำพร กทม. และอำพร 1, ตัดแบกฝัก, ทำคัสตาร์ด ขึ้นฝัก	สุธาสินี	โจนซ์



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
5	4-10 ก.พ. 62	ควบคุมไลน์บุฟเฟต์, ผู้ช่วยซีพี เตรียมผัก-นึ่งผัก เพื่อประกอบอาหาร ทำขนม นึ่งข้าว, แป้งผักไปทอดปลา สังวาล์ว ปฐม กทม. และร้านปฐม 1	สุวิมลณี	นิธิต
6.	11-17 ก.พ. 62	ควบคุมไลน์บุฟเฟต์, ทำผักปลอด สารพิษส่งร้านปฐม มกม. และร้าน ปฐม 1 ทำขนมสะอาดนึ่งข้าว เตรียมผัก-นึ่งผัก และนึ่งไส้ เส้นประกอบอาหาร		
7.	18-24 ก.พ. 62	ทำขนมสะอาดนึ่งข้าว, ทำขนมสะ อาดนึ่งไข่อ่อน, เตรียมผัก-นึ่งผัก คัดแยกผัก, ทำผักส่งร้านปฐม กทม. และร้านปฐม 1, ควบคุมซีพีใน ไลน์บุฟเฟต์นึ่งอาหารทุกชนิด	สุวิมลณี	นิธิต
8.	25 ก.พ. - 3 มี.ค. 62	ควบคุมไลน์บุฟเฟต์ที่นึ่งอาหารทุกชนิด ทำขนมสะอาดนึ่งข้าว, นึ่งผัก-เตรียม ผัก เพื่อประกอบอาหาร, ทำข้าวต้ม ทำผักปลอดสารพิษส่งร้านปฐม กทม. และร้านปฐม 1, คัดแยกผัก, ทำ ขนมสะอาดนึ่งห่อผัก	สุวิมลณี	นิธิต
9.	4-10 มี.ค. 62	เตรียมผัก-นึ่งผัก ทำผักไปหา ร้านปฐม กทม. และปฐม 1 ควบคุม ไลน์บุฟเฟต์ นึ่งอาหารทุกชนิด ผู้ช่วยซีพี ทำขนมสะอาดนึ่งข้าว	สุวิมลณี	นิธิต





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
10.	11 - 17 ส.ค. 62	ชื่อเชิงผสมผัก - ต้นผัก เพื่อประกอบอาหาร ในตู้แช่แข็ง , ออกบ้านประกอบอาหาร ในสวนทาง ทำผักส่งร้านปรุงรส กทม. และร้านปรุงรส 1 ทำคอกหมูสะอาดน่าซื้อ คอกหมูได้มีพื้นที่ น้อยอาหารหนัก	สุดสิณี	ปิยนพ
11.	18 - 24 ส.ค. 62	ต้นผัก เติบโตผัก เพื่อประกอบอาหาร ในสวนทาง และร้านอาหาร ออกบ้าน ทำคอกเลี้ยงหมูอาหารร้อนเทพ ทำคอกหมูสะอาดน่าซื้อ ทำผักขม ส่งร้าน ปรุงรส กทม. และร้านปรุงรส 1	สุดสิณี	ปิยนพ
12	25-31 ส.ค. 62	ทำผักส่งร้านปรุงรส กทม. และร้าน ปรุงรส 1 , ต้นผัก เติบโตผัก ส่งไป ร้านอาหารนอกร้านอาหารหน้า คอกหมูได้มีพื้นที่ น้อยอาหารหนัก ตู้แช่แข็ง ทำคอกหมูสะอาดน่าซื้อ	สุดสิณี	ปิยนพ
13.	1-7 เม.ย. 62	เตรียมอาหาร ต้นผัก ส่งไปประกอบ อาหารกลางวันนอกร้านอาหารหน้า ตู้แช่แข็ง ทำคอกหมูสะอาดน่าซื้อ ทำผัก ส่งร้านปรุงรส กทม. และร้าน ปรุงรส 1	สุดสิณี	ปิยนพ
14	8-14 เม.ย. 62	เตรียมต้นผัก เติบโตของเพื่อไป ประกอบอาหารบฟฟฟที่ นอกร้านอาหาร ริมห้า ทำคอกหมูสะอาดน่าซื้อ ตู้แช่แข็ง ทำผักส่งร้านปรุงรส กทม. และร้านปรุงรส 1	สุดสิณี	ปิยนพ





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	๗-13 ส.ค.๖๒	- เรียนรู้ส่วนต่างๆ ของโรงงาน - เรียนรู้ประวัติโรงงาน, สืบค้นข้อมูล การผลิต - วัตถุดิบ, เครื่องจักร, เครื่อง มือ ที่ใช้ผลิต ผลิตภัณฑ์ จากข้าว หอม	อริสสา	อัมรินทร์
2	14-20 ส.ค.๖๒	- เรียนรู้การผลิตข้าว, เครื่องจักร, เครื่อง มือที่ใช้ผลิต, ศึกษารายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์, ศึกษารายละเอียด การผลิต	อริสสา	อัมรินทร์
3	๒1-๒7 ส.ค.๖๒	- เรียนรู้การผลิตข้าว, เครื่องจักร, เครื่อง มือที่ใช้ผลิต, ศึกษารายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์, ศึกษารายละเอียด การผลิต	อริสสา	อัมรินทร์
4	28 ส.ค.๖๒ - ๓ ส.ก.๖๒	- เรียนรู้การผลิตข้าว, เครื่องจักร, เครื่อง มือที่ใช้ผลิต, ศึกษารายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์, ศึกษารายละเอียด การผลิต	อริสสา	อัมรินทร์
5	1-10 ก.ย.๖๒	- เรียนรู้การผลิตข้าว, เครื่องจักร, เครื่อง มือที่ใช้ผลิต, ศึกษารายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์, ศึกษารายละเอียด การผลิต	อริสสา	อัมรินทร์
6	11-17 ก.ย.๖๒	- เรียนรู้การผลิตข้าว, เครื่องจักร, เครื่อง มือที่ใช้ผลิต, ศึกษารายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์, ศึกษารายละเอียด การผลิต	อริสสา	อัมรินทร์





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
13	1-7 สิงหาคม ๖๒	ได้ส่งมอบผลงานแล้ว, ทำส่งแบบฝึก, ทำแบบสร, ทำใบโปรเจก, ทำการมอบสร, ทำการส่งสร, ทำการส่งสร, ทำตัวชี้วัดเบื้องต้น, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด,	ณัฐพร	อัมรินทร์
14	8-14 สิงหาคม ๖๒	ได้ส่งมอบผลงานแล้ว, ทำส่งแบบฝึก, ทำแบบสร, ทำตัวชี้วัดเบื้องต้น, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด,	ณัฐพร	อัมรินทร์
15	15-21 สิงหาคม ๖๒	ได้ส่งมอบผลงานแล้ว, ทำตัวชี้วัดเบื้องต้น, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด,	ณัฐพร	อัมรินทร์
16	22-28 สิงหาคม ๖๒	ได้ส่งมอบผลงานแล้ว, ได้ส่งมอบงานที่รับผิดชอบแล้ว, สร.สร. ส่งมอบสร, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด,	ณัฐพร	อัมรินทร์
17	29 สิงหาคม ๖๒	ได้ส่งมอบผลงานแล้ว, ทำตัวชี้วัดเบื้องต้น, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด, ทำตัวชี้วัด,	ณัฐพร	อัมรินทร์



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	7-13 ธ.ค. 62	เดินทางสำรวจสถานที่โรงเรียน จัดทำงบค่าสอน แล: หนีใบเอาจ เพื่อไปใส่ขนม เก็บค่าความสะอาด แฉ: คัดครัวในสถานเิจน	กชช	อ.น.นิจ
2	14-20 ธ.ค. 62	เริ่มขึ้นนั้บ้งเพื่อทำกรังสำเอน ขึ้น เก็บค่าเอน หนีใบเอาจ ทำความ สะอาดครัว เก็บค่าความสะอาดของ ใช้ในชั้นเด็ก	กชช	อ.น.นิจ
3	21-27 ธ.ค. 62	เริ่มฝึกสหกรณ์อยู่ยบเพื่อทำแะรณี เตรียมการทา ถาดขนมเด็ก เก็บคหนมไปส่งทำหือขู่แะรณี เก็บค่าความสะอาดครัวในทอญเิจน	กชช	อ.น.นิจ
4	28-3 ธ.ค./ค.ม. 62	ทำแะรณี ไปส่งนั้บ้งคังหน้าแะรณี งานนมมีคังทาขนมเด็กคณเิจน คังคังคังได้ขรรคคังคังเพื่อทำไป เก็บในหือเิจน ทำกรังค่าเอน, หนี ใบเอาจ เพื่อทำไปใส่ขนม	กชช	อ.น.นิจ
5	4-10 ค.ม. 62	เตรียมทาการคังคังคังคังคังคัง ใส่ขนมเด็ก, หนีคังคังคังคังคัง เิจนหนีใบเอาจ, ขึ้นหนีคังคังคังคัง ขึ้นคังคังคังคัง, คังคังคังคังคังคัง คังคังคังคังคังคังคังคังคังคัง	กชช	อ.น.นิจ
6	11-17 ค.ม. 62	หนีนม, คังคังคังคังคังคังคังคัง เพื่อทำไปคังคังคังคังคังคังคัง คังคังคังคังคังคังคังคังคังคัง คัง, คังคังคังคังคังคังคังคังคัง คังคังคังคังคังคังคังคังคังคัง คังคังคังคังคังคังคังคังคังคัง คังคังคังคังคังคังคังคังคังคัง	กชช	อ.น.นิจ



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
๗	13-24 ต.ค. ๖2	ทำมารวมที่, เครื่อง อุปกรณ์ทำเด็กคน: ทำหนังสือเด็ก, นิน เท สบาย เครื่องทำไข่ไก่ทำเด็กสองคน ไฟในมือ เครื่องทำ ทำสีกอง กก สึก ดึงที่ตามตัวศาลงั้นในทุกตอนเย็น	ETV	อัมรินทร์
๘	๒5-3 ค.พ/มี.ค ๖2	เริ่มฝึกทำเด็กคน. ทำของ: ทำว ใจ อาหาร อุปกรณ์ ทำ ว่างอุย เพื่อ ผัดทำเตา, ทำมารวมที่ ๑ ศาล จับใบ สม. ส่อง ทำไฟใต้ หมอตัวคือ กง: ทวน สดใสได้, ส้มลงไปในตู้รวม 1	กนก	อัมรินทร์
๙	4-10 มี.ค. ๖2	ทำหนังสือเครื่องทำไข่ไก่ ทำว. สึก ทอ, เครื่อง รังคืบ เครื่องทำ เด็กคน. สึก สหนัก, สึก รังคืบ ทำว. สึก ทำไข่ไก่ ทำว. สึก, สึก รังคืบ, สึก สึก สึก สหนัก, สึก รังคืบ, สึก สึก สึก สึก เม.ค. ๖2	กนก	อัมรินทร์
10	11-19 มี.ค. ๖2	ทำมารวมที่, ทำเด็กคน. ทำว. สึก, สึก รังคืบ สึก, สึก สึก สึก, สึก สึก สึก, สึก สึก สึก สึก สึก สึก สึก, สึก สึก สึก สึก สึก สึก	กนก	อัมรินทร์
11	17-20 มี.ค. ๖2	ทำเด็กคน. ทำว. สึก, ทำเด็กคน. สึก, สึก สึก สึก, สึก	กนก	อัมรินทร์



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
12	25-31 มี.ค. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.
13	1-7 เม.ย. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.
14	8-14 เม.ย. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.
15	16-21 เม.ย. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.
16	22-28 เม.ย. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.
17	29 เม.ย. 62	ทำผัก: หัวหอม, ทุเรียน, ส้มเขียวหวาน, มะม่วง, กล้วย, เงาะ, ฝรั่ง, มะขาม, กล้วย, พริก, มะเขือ, กล้วย, ส้ม, ฝรั่ง, ทุเรียน, ทุเรียนทุเรียน	กน	อ.น.น.





ภาคผนวก ข  
ประวัติคณะผู้จัดทำ

## ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ นางสาวสุชาสินี บัวทอง

รหัสนักศึกษา 5804400200

เบอร์โทรศัพท์ 092-5528369

E mail Sutasinee.bua@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน 49/7 ม.3 ต.ท่ากระชับ อ.นครชัยศรี

จ.นครปฐม 73120

### ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจาก โรงเรียนนาคประสิทธิ์
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจาก โรงเรียนนาคประสิทธิ์
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน ครีวกลาง (Main kitchen)

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์



ชื่อ นางสาวอรณิชา เกาภูทอง

รหัสนักศึกษา 5804400293

เบอร์โทรศัพท์ 0970727522

E mail joonlovet@hotmai.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 135/62 หมู่ 8 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

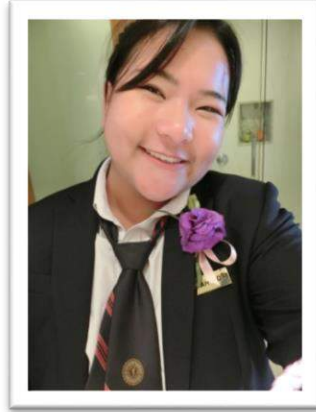
ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจาก โรงเรียนวัดนิมมานรดี
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจาก โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน Bakery

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์



ชื่อ นางสาวกชกร สุนทรวาริ

รหัสนักศึกษา 5804400294

เบอร์โทรศัพท์ต่อ 0830501542

E mail nong\_12121313@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 123/66 หมู่ 6 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจาก โรงเรียนสมุทรสาครบูรณะ
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจาก โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน Bakery

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

## ประวัติผู้เขียน



ชื่อ นางสาวสุธาสินี บัวทอง

รหัสนักศึกษา 5804400200

เบอร์โทรศัพท์ 092-5528369

E mail Sutasinee.bua@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน 49/7 ม.3 ต.ท่ากระชับ อ.นครชัยศรี

จ.นครปฐม 73120

### ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจาก โรงเรียนนาคประสิทธิ์
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจาก โรงเรียนนาคประสิทธิ์
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน ครีวกลาง (Main kitchen)

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์



ชื่อ นางสาวอรณิชา เงามู่ทอง

รหัสนักศึกษา 5804400293

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ 0970727522

E mail joonlovete@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 135/62 หมู่ 8 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

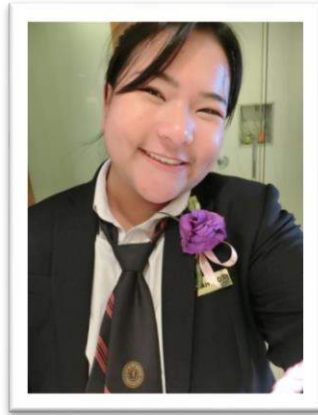
ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจากโรงเรียนวัดนิมมานรดี
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจากโรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน Bakery

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์



ชื่อ นางสาวกชกร สุนทรวาริ

รหัสนักศึกษา 5804400294

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ 0830501542

E mail nong\_12121313@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 123/66 หมู่ 6 ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้นจากโรงเรียนสมุทรสาครบูรณะ
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลายจากโรงเรียนสามชัยวิทศึกษา
- ปี 2558 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา แผนก F&B ส่วนงาน Bakery

สถานที่ประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์