



รายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรื่อง แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา

Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves

โดย

นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

5804400132

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา 116-495

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ

แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา

Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves

รายชื่อผู้จัดทำ

นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

ภาควิชา

การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา

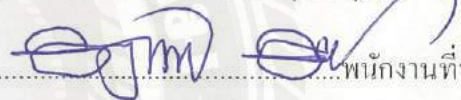
อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการ
โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปี 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข)



(คุณ สายัญ สาคี)

กิตติกร สอนกิจดี.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี)



.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มประเสริฐ)

ชื่อโครงการ	: แ่่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3 / 2561

บทคัดย่อ

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน เป็นโรงแรมที่มีการบริการที่เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่างมากมาย อีกทั้งโรงแรมตั้งอยู่ในทำเลดี เดินทางมาถึงได้สะดวกทั้งจากระบบขนส่งสาธารณะอย่างรถไฟฟ้า เรือด่วน หรือแม้กระทั่งรถยนต์ส่วนตัว รวมทั้งยังอยู่ใกล้กับศูนย์กลางทางธุรกิจและแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อาทิเช่น ไอคอนสยาม จึงทำให้มีลูกค้ามาประชุมสัมมนาหรือจัดงานต่างๆที่นี้ ผู้จัดทำเห็นเลืงว่าหลังจากการพักผ่อนอาหารว่างของลูกค้า จะมีอาหาร ชา กาแฟ เหลืออยู่มากมาย ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่า จึงได้ทำการศึกษาค้นคว้า ข้อมูล คุณสมบัติของกากชาและใบเตย สามารถนำมาใช้ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้จัดทำโครงการแ่่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชาซึ่งสามารถนำไปใส่ไว้ในลิ้นชักเกอร์ ห้องน้ำพนักงานได้

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการแ่่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชาทางผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจในการใช้แ่่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชาโดยการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานแผนกบริการแม่บ้านและแผนกจัดเลี้ยง เป็นจำนวน 30 ชุด ผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.23 อยู่ในระดับความพึงพอใจเป็นมาก และนอกจากนั้นยังช่วยในเรื่องของการลดต้นทุนการซื้อผลิตภัณฑ์ลดกลิ่นอับอีกด้วย

คำสำคัญ: แ่่งดูความขึ้น ใบเตย กากชา

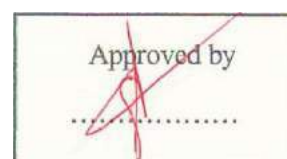
Project Title : Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves
Credits : 5
By : Miss Wanwisa Prasomsub
Advisor : Miss Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3 / 2018

Abstract

The Royal Orchid Sheraton Hotel is a hotel that provides a full range of facilities. Also, the hotel is in a good location and easily accessible from public transport such as electric trains, express boats or even private cars, as well as being close to business centers and important tourist attractions such as Icon Siam. Therefore, many customers come to meetings, seminars or events here. The researcher saw that after the customers had a snack, there was plenty of food, tea and coffee left over. The researcher was aware of the use of valuable resources, and conducted a study on the properties of tea waste and pandan leaves that could be used to absorb moisture and reduce odors effectively. The researcher established a project to absorb moisture from pandan leaves and tea waste which could be put in staff rooms and lockers.

For the results of the hygroscopic sticks from pandan and tea leaves, the researcher had evaluated the satisfaction of using the hygroscopic sticks from pandan and tea waste. Through distributing questionnaires to the staff of the housekeeping and banquet departments in the amount of 30 sets, the result of the satisfaction assessment showed that the average of 4.23 was at the high level of satisfaction. Moreover, it helped in reducing the cost of buying products to reduce bad smell as well.

Keywords : hygroscopic sticks, pandan leaves, tea residue



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมออคิด เซอร่าตัน ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 30 สิงหาคม 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตำแหน่ง Trainee ณ โรงแรมออคิด เซอร่าตัน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจาก โรงแรมออคิด เซอร่าตัน ได้สอน ได้เรียนรู้งาน และปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณ สายัญ สาคี Assistant Bangqute Manager
2. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคลากรท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

วันที่ 27 เดือน กันยายน พ.ศ 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการ	3
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	20
3.2 ลักษณะสถานประกอบการ	21
3.2.1 ห้องอาหาร และบาร์	22
3.2.2 ล็อบบี้เลาจน์ และคลับเลาจน์	24
3.2.3 ห้องพัก	25
3.2.4 ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุมสัมมนา	30
3.2.5 สระว่ายน้ำ	38
3.2.6 สถานที่ออกกำลังกาย	39
3.2.7 สปา	40
3.3 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร	40
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายและพนักงานที่ปรึกษา	41
3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	42
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	42
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดโครงการ	44
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	44

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	44
4.4 อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	44
4.5 วิธีการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	45
4.6 ต้นทุนการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	46
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	47
4.7.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศสภาพ	47
4.7.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	48
4.7.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	48
4.7.4 ระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ	48
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษาโครงการสหกิจศึกษา	55
5.1.1 สรุปผล	55
5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ	55
5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	55
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	55
5.2.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	56
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	56
5.2.3 ข้อเสนอแนะ	56
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ	
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โพสต์เตอร์	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	
ภาคผนวก ช บันทึกการปฏิบัติงาน	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการจัดทำโครงการ	43
ตารางที่ 4.1 ตารางต้นทุนการทำแท้งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา	47
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศสภาพ	47
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	48
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	48
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ	54



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ต้นใบเตย	3
รูปที่ 2.2 ชา	5
รูปที่ 2.3 ต้นชา	6
รูปที่ 2.4 ไช้ชา	7
รูปที่ 2.5 ใบชา	7
รูปที่ 2.6 ดอกชา	7
รูปที่ 2.7 ผลชา	8
รูปที่ 2.8 ต้นชาอัญสัม	8
รูปที่ 2.9 ใบชาอัญสัม	9
รูปที่ 2.10 ดอกชาอัญสัม	9
รูปที่ 2.11 ผลชาอัญสัม	10
รูปที่ 2.12 ประเภทของชา	10
รูปที่ 2.13 เบกกิ้งโซดา	12
รูปที่ 2.14 สูตรเคมี	13
รูปที่ 2.15 สูตรเคมี	13
รูปที่ 2.16 น้ำมันหอมระเหย	16
รูปที่ 3.1 โรงแรมรอยัลออกิดิเชอราตันแอนทาวน์	20
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมรอยัลออกิดิเชอราตันแอนทาวน์	20
รูปที่ 3.3 ห้องอาหาร Feast	22
รูปที่ 3.4 ห้องอาหาร Giorgio's	23
รูปที่ 3.5 ห้องอาหาร Taratong	23
รูปที่ 3.6 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์กริลล์ Riverside grill	24
รูปที่ 3.7 ล็อบบี้เลาจน์ Lobby Loungr	24
รูปที่ 3.8 คลับเลาจน์	25
รูปที่ 3.9 ห้องพักห้องสวีทจูเนียร์สวีท	25
รูปที่ 3.10 ห้องพักคิลล์	26
รูปที่ 3.11 ห้องพรีเมียมคิลล์ ซิงเกิล	26
รูปที่ 3.12 ห้องพรีเมียมคิลล์ ดับเบิล	27

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.13 ห้องคลับดีลักซ์ ชิงเกิล	27
รูปที่ 3.14 ห้องคลับดีลักซ์ ดับเบิ้ล	28
รูปที่ 3.15 ห้องจูเนียร์คลับเลาจน์	28
รูปที่ 3.16 ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟคลับเลาจน์	29
รูปที่ 3.17 ห้องรอยัลออร์คิดเพรสซิเดนเชียล	29
รูปที่ 3.18 ห้อง Ballroom 1-3	30
รูปที่ 3.19 ห้อง cattleya	31
รูปที่ 3.20 ห้อง Ayaret	31
รูปที่ 3.21 ห้อง Pompaour	32
รูปที่ 3.22 ห้อง Vanda	32
รูปที่ 3.23 ห้อง Calanthe	32
รูปที่ 3.24 ห้อง Riverside I	33
รูปที่ 3.25 ห้อง Riverside II	33
รูปที่ 3.26 ห้อง Riverside III	33
รูปที่ 3.27 ห้อง Riverside IV	34
รูปที่ 3.28 ห้อง Riverside V	34
รูปที่ 3.29 ห้อง Riverside VI	34
รูปที่ 3.30 ห้อง Riverside VII	35
รูปที่ 3.31 ห้อง Panisea I	35
รูปที่ 3.32 ห้อง Panisea II	36
รูปที่ 3.33 ห้อง Panisea III	36
รูปที่ 3.34 Panisea Lounge	36
รูปที่ 3.35 Orchid I	37
รูปที่ 3.36 Orchid II	37
รูปที่ 3.37 Orchid Lounge	38
รูปที่ 3.38 เทอเรสพูล (TERRACE POOL)	38
รูปที่ 3.39 การ์เด้นพูล (GARDEN POOL)	39
รูปที่ 3.40 สถานที่ออกกำลังกาย (FITNESS)	39

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.41 The Spa At Royal Orchid Sheraton	40
รูปที่ 3.42 แผนผังแสดงโครงสร้างองค์กร	40
รูปที่ 3.43 นักศึกษาฝึกงาน	41
รูปที่ 3.44 พนักงานที่ปรึกษา	42
รูปที่ 4.1 กากชาผสมกับเบกกิ้งโซดา	45
รูปที่ 4.2 ผสมกับน้ำมันหอมระเหย	45
รูปที่ 4.3 นำมาใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้	45
รูปที่ 4.4 นำมาอบด้วยไคร์ในกล่องกระดาษ	46
รูปที่ 4.5 แท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา	46
รูปที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยของความหอมของผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น	49
รูปที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากยิ่งขึ้น	49
รูปที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	50
รูปที่ 4.9 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดี	50
รูปที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยของการช่วยลดอากาศเครียดหลังจากทำงาน	51
รูปที่ 4.11 แสดงค่าเฉลี่ยของการลดกลิ่นอับชื้นได้จริง	51
รูปที่ 4.12 แสดงค่าเฉลี่ยของตัวผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม	52
รูปที่ 4.13 แสดงค่าเฉลี่ยของรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์	52
รูปที่ 4.14 แสดงค่าเฉลี่ยของความเหมาะสมกับสื่อเคอร์	53
รูปที่ 4.15 แสดงค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจโดยรวม	53

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามกับศูนย์การค้าไอคอนสยาม การตกแต่งภายในโรงแรม จะเน้นถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยได้มีการนำช้างซึ่งเป็นสัญลักษณ์คู่บ้านคู่เมืองของคนไทย มาประดับตกแต่งบริเวณด้านหน้าแผนกบริการส่วนหน้า เพื่อเป็นการสร้างความโดดเด่น และสร้างความประทับใจเมื่อแรกเห็นให้แก่ลูกค้าเมื่อก้าวเข้ามายังโรงแรม นอกจากนี้ทางโรงแรมยังได้คำนึงถึงการสืบสานวัฒนธรรมในการแต่งกายของไทยที่สวยงามและโดดเด่นเป็นสง่าแก่ผู้สวมใส่ด้วยการออกแบบเครื่องแบบพนักงาน ด้วยผ้าไหมและดิไซน์แบบชุดไทยประยุกต์ รวมทั้งยังมีการบริการที่เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆมากมาย นอกจากการให้บริการห้องพัก ทางโรงแรมยังมีการให้บริการจัดเลี้ยงสำหรับลูกค้าที่ต้องการจัดงาน มงคลสมรส งานปาร์ตี้ หรืองานสัมมนาต่างๆ ซึ่งโรงแรมได้มีห้องจัดเลี้ยง Ballroom ขนาดใหญ่ไว้รองรับลูกค้าถึง 3 ห้องด้วยกัน ซึ่งในแต่ละห้องสามารถรองรับลูกค้าได้จำนวน 200-400 คน

ในการเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา แผนกจัดเลี้ยง ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการจัดประชุมสัมมนาในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก อาทิ เช่น ของว่างที่จัดเสิร์ฟ กากชา และกาแฟ ผู้จัดทำได้ทำการปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา ถึงปัญหาดังกล่าวข้างต้นและได้ขอคำแนะนำในการจัดทำโครงการ แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา (Hygroscopic sticks from pandan and tea leaves) โดยการนำกากชาที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน และวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องดอกไม้มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์ และจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูล คุณสมบัติของกากชา สามารถนำมาใช้ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อช่วยลดกลิ่นอับชื้นภายในบริเวณห้องล็อกเกอร์พนักงาน
- 1.2.2 เพื่อลดปริมาณของเหลือทิ้งในแต่ละวัน
- 1.2.3 เพื่อช่วยให้สถานประกอบการลดค่าใช้จ่ายในส่วน of ผลิตภัณฑ์นี้
- 1.2.4 เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

ในการทำโครงการสหกิจครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้กำหนดขอบเขต ดังนี้

1.3.1 ขอบเขตด้านระยะเวลา

คณะผู้จัดทำใช้เวลาในการรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่ วันที่ 14 พฤษภาคม ถึง วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2562

1.3.2 ขอบเขตด้านสถานที่

บริเวณชั้น 3 ภายในห้องล็อกเกอร์พนักงาน

1.3.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ “สมุนไพรรักษาการลดกลิ่นอับ” เพื่อเป็นประโยชน์ในการทำผลิตภัณฑ์

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ช่วยให้พนักงานได้รับความผ่อนคลายจากการทำงาน

1.4.2 ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ส่วนนี้ให้กับโรงแรม

1.4.3 ช่วยลดกลิ่นอับภายในบริเวณห้องล็อกเกอร์พนักงาน



บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร /วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

กลิ่น คือ อนุภาคทางเคมี (particle chemical) ที่กระจายตัวอยู่ในอากาศ โดยสามารถรับรู้ได้ด้วย อวัยวะรับกลิ่น อวัยวะรับกลิ่นของมนุษย์และสัตว์คือ จมูก กลิ่น โดยทั่วไปแล้วแบ่งเป็นกลิ่นหอมและกลิ่นเหม็น โดยส่งผลกระทบต่อระดับความพึงพอใจของทั้งมนุษย์และสัตว์ ในปัจจุบันมีการนำประโยชน์ของกลิ่นมาใช้ประโยชน์หลายๆด้าน

ข้อมูลของการลดกลิ่นอับ ที่นำมาใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา (Hygroscopic sticks from pandan and tea leaves) ได้นำพืชสมุนไพรที่เรียกกันว่าใบเตยหรือเตยหอมและชามาเป็นส่วนหนึ่งในการทำผลิตภัณฑ์นี้ โดยนำของเหลือใช้จากห้องจัดเลี้ยงและห้องดอกไม้มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์

2.1 ข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการ

2.1.1 ใบเตย

2.1.2 ชา

2.1.3 เบกกิ้งโซดา

2.1.4 น้ำมันหอมระเหย

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการ

2.1.1 ใบเตยหรือเตยหอม

ชื่อวิทยาศาสตร์: Pandanus amaryllifolius Roxb.

ชื่อสามัญ: Pandan leaves, Fragrant pandan, Pandomwangi

วงศ์: PANDANACEAE



รูปที่ 2.1 ต้นใบเตย

ที่มา : ฐานข้อมูลพันธุ์กรรมพืชสวน

1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

เตยหอม (Pandanus Leaves) หรือใบเตยที่กล่าวไปข้างต้น ลักษณะลำต้นเป็นกอขนาดเล็ก ต้นจะเติบโตจากใต้ดินขึ้นมา ใบเป็นสีเขียวโคดเด่นเรียวยาว หากเป็นใบอ่อนจะมีสีเขียวอ่อน แต่ใบที่แก่แล้วก็จะเริ่มมีสีเขียวเข้ม จัดอยู่ในกลุ่มพืชใบเลี้ยงเดี่ยว หากใช้มือสัมผัสขอบใบจะมีไขเคลือบอยู่ที่ผิว ทำให้ใบมีความมันวาว และขอบใบเรียบ เมื่อเจริญเติบโตขึ้น ตัวใบจะเวียนกันยาวออกมาเป็นเกลียวจนถึงปลาย ยอดสุดตัวใบมีความหอมแบบเฉพาะซึ่งกลายเป็นจุดดึงดูดที่ใครๆต่างก็มองหาพืชสมุนไพรชนิดนี้มาประยุกต์ใช้ในหลายๆด้านโดยเฉพาะการเสริมแต่งกลิ่นอาหารและการใช้สีของเตยหอมมาใช้สร้างสรรค์ให้เมนูมีชีวิตชีวามากขึ้น ส่วนกลิ่นที่อยู่ในใบเตยหอม นั้น เป็นน้ำมันหอมระเหยที่เรียกกันว่า "Fragrant Screw Pine" และสีเขียวที่ได้ก็คือคลอโรฟิลล์ที่อยู่ในใบนั่นเอง

2. คุณค่าทางอาหารของเตยหอม

ส่วนประกอบของใบเตยหอม มีสารอาหารสำคัญที่ดีต่อสุขภาพ ประกอบด้วยวิตามินและเกลือแร่หลากหลายชนิด หากเทียบใน 100 กรัม ในเตยหอมจะประกอบไปด้วย วิตามินซี 8 กรัม, เบต้าแคโรทีน 3 ไมโครกรัม วิตามินบีสอง 0.1 มิลลิกรัม วิตามินบีสามประมาณ 1-2 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 27 มิลลิกรัม ,แคลเซียม 123 มิลลิกรัม เหล็ก 0.1 มิลลิกรัม นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบด้านโภชนาการ เทียบใน 100 กรัม จะมีคาร์โบไฮเดรต 45 กรัม และโปรตีนอยู่ที่ประมาณ 2 กรัม พลังงานให้สูงถึง 35 กิโลแคลอรีเลยทีเดียว

3. ประโยชน์ของเตยหอม

1) ใช้สำหรับสร้างสรรค์เมนูอาหารหวาน

ถือว่าเป็นความนิยมหลักที่นำเอาเตยหอมไปใช้เป็นส่วนประกอบ เพื่เพิ่มรสชาติของหวานให้มีความหอมตามธรรมชาติ ทำให้ขนมมีความอร่อยมากขึ้น แถมด้วยคลอโรฟิลล์ที่คั้นได้ออกมาจากใบ เป็นสีเขียวเข้ม นำมาปรุงแต่งเพิ่มสีสันให้เมนูขนมดูน่ากิน ปลอดภัยด้วยสีและกลิ่นที่มาจากธรรมชาติทั้งหมด โดยทั่วไปที่มักนิยมนำมาใช้เป็นส่วนประกอบ จะพบในขนมต้ม, ขนมลอดช่องน้ำกะทิ, ขนมกล้วย, ขนมเปียกปูน และขนมชั้น เป็นต้น

2) ใช้สำหรับดับกลิ่นอาหารคาว

ส่วนใหญ่ของการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารคาวก็เพื่อดับกลิ่นเนื้อสัตว์ อย่างเช่น เนื้อปลา เนื้อหมู และพวกเครื่องใน หรือมีการเพิ่มรสชาติให้เนื้อสัตว์ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เมนูยอดฮิตที่มักถูกสร้างสรรค์โดยการนำเอาเตยหอมไปชอยเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วปรุงรสปริมาณกับวัตถุดิบอื่นๆ อย่างเช่น ไก่ทอดใบเตย ข้าวเหนียวนึ่งใบเตย การทำเมนูปลานึ่งหรือปลาย่าง โดยยัดใบเตยหอมที่ห่อเป็นกำเข้าไปในท้องปลา เป็นต้น

3) ใช้สำหรับดับกลิ่น

ประโยชน์ในการใช้นอกเหนือจากนำไปปรุงอาหาร ก็คือการนำไปใช้ดับกลิ่นต่างๆ ภายในบ้าน และน้ำมันหอมระเหยของใบเตยหอมยังช่วยไล่ยุงและแมลงสาบ การนำไปใช้งานจะหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ มัดใส่ถุงตาข่ายแขวนเอาไว้บริเวณใกล้ตัวเพื่อป้องกันยุงไม่ให้เข้าใกล้ และการนำไปใส่ไว้ในตู้เสื้อผ้า ตู้รองเท้า ตู้เย็น หรือวางไว้ในห้องเพื่อดับกลิ่นอับ ทำให้รู้สึกผ่อนคลาย

4) ใช้ประโยชน์ในด้านประพินผิว

เรื่องความสวยความงาม เติยหอมก็ไม่แพ้ใคร เพราะสามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อบำรุงผิวหน้า ด้วยวิธีล้างทำความสะอาดเตยหอมให้สะอาด แล้วนำหั่นและปั่นให้ละเอียด จะได้ออกมาเป็นเนื้อครีมเตยหอมที่มีความเหนียว ใช้มาร์กผิวหน้าช่วยให้ผิวใส กำจัดแบคทีเรียที่เป็นต้นเหตุของการเกิดสิว ลดความหมองคล้ำ ให้ผิวเรียบเนียนได้แบบปลอดภัย หากใครมีปัญหาผิวแห้งลอก คัน สามารถนำเอาใบสดตำพอหยาบ พอกบริเวณที่พบปัญหาผิวเป็นประจำ จะช่วยบรรเทาอาการให้ดีขึ้นได้

2.1.2 ชา

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Camellia sinensis* Ktze.

จัดอยู่ในวงศ์ชา : THEACEAE

สมุนไพรชา มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆว่า เมี่ยง เมี่ยงป่า (ภาคเหนือ), ชา (ภาคกลาง), ลาบ่อ (อาข่า), นอมี้อ (กะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอน), เต้ (จีนแต้จิ๋ว), ฉา (จีนกลาง)



รูปที่ 2.2 ชา

ที่มา : <https://health.mthai.com/howto/health-care/9253.html>

ชา เป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา (*Camellia sinensis*) นำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย "ชา" ยังหมายถึงเครื่องดื่มกลิ่นหอมที่ทำจากพืชตากแห้งชนิดต่าง ๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคมากที่สุดเป็นอันดับสองของโลก รองจากน้ำ

1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

สมุนไพรชา เป็นไม้ยืนต้นที่เชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดมาจากเทือกเขาทางด้านตะวันตกเฉียงใต้ของจีน เนื่องจากมีหลักฐานการค้นพบต้นชาสายพันธุ์ดั้งเดิมหลายสายพันธุ์ที่เป็นพืชพื้นเมืองประจำถิ่นของมณฑลยูนนาน และภายหลังได้แพร่กระจายไปปลูกตามประเทศทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ขึ้น ในการเพาะปลูกมักตัดแต่งกิ่งให้เป็นพุ่มสูงประมาณ 0.6-1 เมตร ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกในการเก็บใบชา ส่วนการเก็บใบชามักจะเก็บแต่ใบอ่อนๆ แรกผลิออกเป็น 3 ใบเท่านั้นชาเป็นพืชกึ่งร้อนที่เจริญเติบโตได้ดีในเขตอบอุ่นและมีฝน ปลูกได้ดีที่ระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 200-2,000 เมตร โดยชาที่ผลิตทางการค้าส่วนใหญ่จะมีอยู่ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ กลุ่มชาพันธุ์จีน (Chinese Tea) และกลุ่มชาพันธุ์อัสสัม (Assam tea) สารสำคัญ ใบประกอบด้วยคาเฟอีน 1-4% ออกซิน ทีโอโบรมีน และทีโอฟีลลีน จำนวนเล็กน้อย มีกรดแกลโลแทนนิก 15% น้ำมันหอมระเหยสีเหลืองเป็นของแข็งในอุณหภูมิห้องที่มีกลิ่นหอมแรงและรสจัด 0.75%



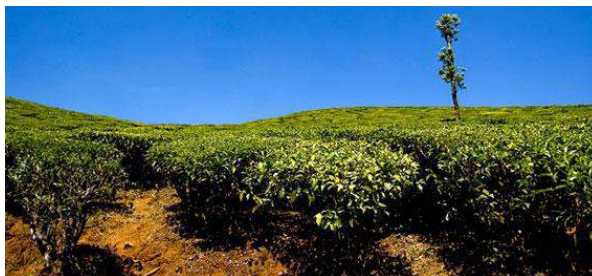
รูปที่ 2.3 ต้นชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

กลุ่มชาพันธุ์จีน (Chinese Tea) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *sinensis* เป็นสายพันธุ์นำเข้ามาจากประเทศไต้หวันและจีน นิยมปลูกกันมากเนื่องจากให้ผลผลิตสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดในประเทศไทยปลูกกันมากทางภาคเหนือ เช่น จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ซึ่งการปลูกจะปลูกเป็นแถวแบบขั้นบันได มีการจัดการแปลงปลูกออกเป็นระบบและตัดแต่งกิ่งอย่างสม่ำเสมอ

2. ส่วนต่างๆของชาพันธุ์จีน

1) ต้นชา ชาสายพันธุ์จีนจัดเป็นพรรณไม้ขนาดย่อมจนถึงขนาดกลาง มีความสูงของต้นประมาณ 1-6 เมตร ลำต้นแตกกิ่งก้านมาก ตามกิ่งอ่อนมีขนปกคลุม ขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด พรรณไม้ชนิดนี้เป็นพันธุ์เดิมของประเทศไทย แต่ในบ้านเราก็มีปลูกมานานแล้ว เคยพบที่จังหวัดพะเยาแต่ไม่มากเท่าไร แต่ก็มีการปลูกกันบ้างประปรายทางภาคเหนือ



รูปที่ 2.4 ไร่ชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

2) ใบชา เป็นใบเดี่ยวออกเรียงสลับ ลักษณะของเป็นรูปหอก ปลายใบแหลม ใบมีขนาดกว้างประมาณ 3-4 เซนติเมตร และยาวประมาณ 6-12 เซนติเมตร หลังใบเป็นสีเขียวเข้ม ส่วนท้องใบเป็นสีเขียวอ่อน แผ่นใบหนาและเหนียว เรียบเป็นมัน



รูปที่ 2.5 ใบชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

3) ดอกชา ออกดอกเป็นช่อหรือออกเป็นกระจุกตามง่ามใบ ลักษณะของดอกคล้ายกับดอกส้มเขียวหวาน โดยดอกชาจะมีลักษณะใหญ่สีขาว ดอกเป็นสีขาวนวล และมีกลิ่นหอม ในช่อหนึ่งจะมีดอกประมาณ 1-4 ดอก กลีบดอกมี 5 กลีบ



รูปที่ 2.6 ดอกชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

4) ผลชา เป็นผลแบบแคปซูล มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-4 เซนติเมตร เมื่อแก่จะแตกออก ในหนึ่งผลจะมีเมล็ดอยู่ประมาณ 1-3 เมล็ด ลักษณะของเมล็ดเป็นรูปสามเหลี่ยมแบนหรือค่อนข้างกลม ผิวเมล็ดเรียบ เป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบดำหรือสีน้ำตาลอมแดง



รูปที่ 2.7 ผลชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

กลุ่มชาพันธุ์อัสสัม (Assam tea) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *assamica* มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ชาอัสสัม ชาป่า ชาพื้นเมือง ชาเมี่ยง เป็นต้น ชาชนิดนี้จะเป็นพันธุ์ชาที่ใบใหญ่กว่าชาพันธุ์จีน เจริญเติบโตได้ดีในป่าเขตร้อนชื้นที่มีร่มไม้และแสงแดดพอประมาณ ในประเทศไทยพบได้ที่จังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง แพร่ และน่าน

3. ส่วนต่างของชาพันธุ์อัสสัม

1) ต้นชา จัดเป็นไม้พุ่มขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ผิวลำต้นเรียบ ตามกิ่งอ่อนปกคลุมไปด้วยขนอ่อน ๆ มีความสูงของต้นประมาณ 6-18 เมตร มีขนาดใหญ่กว่าชาจีนอย่างเด่นชัด กิ่งที่มีอายุมากจะเปลี่ยนเป็นสีเทา



รูปที่ 2.8 ต้นชาอัญสั้ม

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

2) ใบชา ใบเป็นใบเดี่ยว ออกสลับและเวียน ปลายใบแหลม ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อยเด่นชัด โดยมีหยักฟันเลื่อยประมาณ 9 หยัก ใบมีขนาดกว้างประมาณ 3-6 เซนติเมตร และยาวประมาณ 7-16 เซนติเมตร หรืออาจพบใบที่มีขนาดใหญ่กว่านี้ แผ่นใบเป็นสีเขียวอ่อนถึงสีเขียวเข้ม ก้านใบและท้องใบมีขนอ่อนปกคลุม



รูปที่ 2.9 ใบชาอัญสั้ม

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

3) ดอกชา ดอกเจริญจากตาบริเวณง่ามใบบนกิ่ง ส่วนใหญ่ดอกออกติดกันเป็นกลุ่ม ๆ ช่อละประมาณ 2-4 ดอกต่อตา ขนาดไม่เท่ากัน ลักษณะเป็นรูปทรงโค้งมนยาว โคนกลีบติดกับฐานดอกแคบ ส่วนปลายกลีบบานออก ยาวได้ประมาณ 5 มิลลิเมตร



รูปที่ 2.10 ดอกชาอัสสัม

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

4) ผลชา ผลเป็นแบบแคปซูล มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-4 เซนติเมตร เมื่อแก่เต็มที่แล้วเปลือกจะแตกออก ภายในมีเมล็ดลักษณะกลม ผิวเมล็ดเรียบแข็ง เป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลอมแดง หรือสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ เมล็ดมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 11-12 มิลลิเมตร



รูปที่ 2.11 ผลชาอัสสัม

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

กระบวนการผลิตชาจะเริ่มจากการเก็บใบชาสด แล้วนำมาเข้ากระบวนการที่ทำให้เกิดการหมักในระดับที่แตกต่างกันไป ซึ่งเมื่อจัดแบ่งประเภทชาตามระดับของการหมักแล้วจะสามารถแบ่งชาหลัก ๆ ออกได้เป็น 3-4 ประเภท คือ ชาขาว (White tea), ชาเขียว (Green tea), ชาอู่หลง (Oolong tea) และชาดำ (Black tea) โดยชาขาวและชาเขียวนั้นเป็นชาที่ไม่ผ่านการหมักเลย ส่วนชาอู่หลงเป็นชาที่ผ่านการหมักบางส่วน และชาดำเป็นชาที่ผ่านการหมักอย่างสมบูรณ์

ในโครงการเรื่องแท่งดูดความชื้นนั้นใช้ชียี่ห้อ Dilmah ซึ่งทางโรงแรมใช้ชาชนิดนี้ เพราะว่าเป็นชาที่ทำมาจากส่วนของใบชา จะมีความละเอียดกว่าชาทั่วไปและมีกลิ่นหอม ทางผู้จัดทำจึงได้นำมาเป็นส่วนผสมหลักของผลิตภัณฑ์นี้



รูปที่ 2.12 ประเภทของชา

ที่มา : <https://medthai.com/ชา/>

4. ประโยชน์ทางยา

ใบชามีฤทธิ์กระตุ้น ทำให้กระชุ่มกระชวยเมื่อดื่มไม่่วงนอน มีฤทธิ์ฟาดเสมาน จึงใช้แก้ อาการท้องเดิน ทากชาใช้พอกแผลน้ำร้อนลวก จะทำให้สารฟลาโวนอยด์ไปตกตะกอนโปรตีนที่เป็นพิษ มีฤทธิ์ขับ ปัสสาวะ และช่วยให้กล้ามเนื้อเรียบคลายตัว ทากชาใช้ดูคลื่น ถูมือที่รับประทานของมีกลิ่นติดมือมา จะ ช่วยให้เกิดกลิ่นจางหาย คนโบราณสมัยก่อนไม่มีน้ำยาฟอรัมาลินที่ใช้ติดกันศพเน่าเปื่อย ถ้าทิ้งไว้เกิน 1 วัน ศพ จะมีกลิ่น นิยมใส่ใบชาลงในโลงศพ เพื่อดูคลื่น คนทางภาคเหนือนิยมเคี้ยวและอมใบเมี่ยง (ใบเมี่ยงทำจาก ใบชาที่เพสลาดนำไปหมัก) แทนการกินหมากของคนภาคกลาง ใบอ่อนของชาใช้ย้อมสีผ้า หวาน หอม อร่อย นำรับประทาน น้ำมันจากเมล็ดชา (fixed oil) ใช้ทำเนยเทียม ทากเมล็ดชา มีสารซาโปนิน (saponin) มี คุณสมบัติต่างสิ่งต่างๆได้สะอาดดีมาก

5. ประโยชน์ของกากใบชาและถุงชา

1) ลดอาการตาบวม เพราะในชามีสารแทนนิน มีส่วนช่วยในการแก้ อาการ อักเสบ หลังจากใช้กากใบชาหรือถุงชาเสร็จแล้ว สามารถนำกากใบชาหรือถุงชาที่กำลังอุ่นๆ มาวางบน เปลือกตาประมาณ 5-10 นาที ก็จะช่วยลดอาการบวมได้

2) ช่วยบรรเทาอาการคันจากแมลงกัดต่อย เมื่อถูกแมลงกัดต่อยแล้วมีอาการคัน เกิดขึ้น สามารถใช้กากใบชาหรือถุงชาแช่เย็น ประคบบริเวณที่ถูกแมลงกัดต่อย จะสามารถช่วยบรรเทา อาการระคายเคืองได้ อาจช่วยลดอาการปวดบวมจากแผลไปไหม้และน้ำร้อนลวกได้

3) **ใช้เป็นปุ๋ย** เพราะขามีไนโตรเจนสูง สามารถใช้กากใบชาหรือถุงชาเพิ่มธาตุอาหารให้กับดิน

4) **ช่วยรักษาความชุ่มชื้นให้ดิน** ใช้กากใบชาหรือถุงชาในปริมาณที่ พอเหมาะ ใส่ไว้ในก้นกระถาง ก่อนทำการลงดินเพื่อปลูกต้นไม้ เพื่อให้กากใบชาหรือถุงชาช่วยอุ้มน้ำและเพิ่มธาตุอาหารในดิน

5) **ช่วยดับกลิ่น** ชาสามารถช่วยลดกลิ่นอับที่เกิดจากสัตว์เลี้ยง หรืออื่นๆได้ นำกากใบชาหรือถุงชาไปวางในจุดที่มีกลิ่นอับ เพื่อลดกลิ่นได้

6) **ดูดกลิ่นในตู้เย็น** นำกากใบชาหรือถุงชาไปวางในตู้เย็นเพื่อช่วยดูดกลิ่นได้

7) **ใช้ล้างมือ** เมื่อต้องการขจัดกลิ่นของอาหารเช่น กระเทียม หอมใหญ่ ทำได้โดยถูมือกับใบชาไปด้วยขณะล้างมือ (ถ้าต้องการกำจัดกลิ่นอาหารในครัวหรือที่อื่นๆ สามารถเอาใบชาเปียกถูบนเคียงหรือเคาน์เตอร์)

8) **ใช้ทำความสะอาด** สามารถใช้กากใบชาช่วยทำความสะอาดเสื้อผ้าหรือพรมได้ โรยกากใบชาแห้งลงบนพรม ขี้เบาๆ รอประมาณ 10 นาที แล้วดูดออก หรือล้างเสื้อ เช่นเสื้อโยคะ ในน้ำผสมกากใบชา ก็จะช่วยดับกลิ่น

9) **ช่วยบรรเทาอาการแสบร้อนจากแสงแดด** เพราะใบชามีฤทธิ์เย็น จึงช่วยบรรเทาอาการแสบร้อนได้ นำกากใบชาหรือถุงชาไปแช่เย็นแล้วนำมาประคบลงบนผิว บริเวณที่มีอาการแสบร้อน อาการแสบร้อนจะค่อยๆ ดีขึ้น นอกจากผิวที่ได้รับความแสบร้อนจากแดดเผาแล้ว การที่ผิวของเราไปถูกความร้อนอย่างอื่นมาก็สามารถใช้ถุงชาเย็นๆ มาประคบได้เช่นเดียวกัน

10) **ช่วยปัญหากลืนกลืนและกลืนเท่า** โดยใช้กากใบชาหรือถุงชาทาใต้ลิ้นเพื่อช่วยลดกลิ่น หรือ แช่เท้าในน้ำอุ่นที่มีกากใบชาหรือถุงชาผสมแช่อยู่ด้วยประมาณ 3-4 ถัง จนน้ำหายร้อนเป็นประจำก็จะช่วยขจัดกลิ่นเท้าได้

2.1.3 เบกกิ้งโซดา (Baking Soda)

เบกกิ้งโซดา มีชื่อทางเคมีคือ "โซเดียมไบคาร์บอเนต" (Sodium bicarbonate) สารนี้จะสลายตัวได้เมื่อได้รับความร้อน มีค่าเป็นด่าง และมีชื่อเสียงคือจะมีสารตกค้าง ถ้าใช้มากเกินไปจะทำให้เกิดรสเผื่อนได้ แต่สามารถแก้ไขได้โดยเติมกรดลงไปในสูตรขนมอาหารลงไปเพื่อทำให้สารตกค้างหมดไปได้ ตัวอย่างเช่น การเติมนมเปรี้ยว หรือโยเกิร์ต เป็นต้น

เบกกิ้งโซดารูปแบบนี้เราจะนิยมนำมาใช้กับขนมที่มีโกโก้หรือกาแฟเป็นส่วนผสม เพราะทั้งโกโก้และกาแฟต่างก็มีค่าเป็นด่าง และเบกกิ้งโซดาก็มีค่าเป็นด่าง จึงทำให้เข้ากันได้ดี



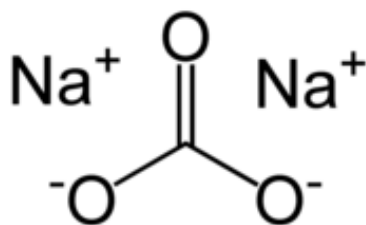
รูปที่ 2.13 เบกกิ้งโซดา

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

2.1.3.1 โซเดียมไบคาร์บอเนต

โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate) มีลักษณะเป็นผลึกสีขาวที่ละลายน้ำได้ดี มีความเป็นด่าง เมื่อทำปฏิกิริยากับส่วนผสมที่เป็นกรดในส่วนผสมของเหลวก็จะทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) จนทำให้เกิดฟองก๊าซ หลายคนที่สับสนว่าโซเดียมไบคาร์บอเนตกับโซเดียมคาร์บอเนตมันเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร มาลองทำความเข้าใจกันครับ

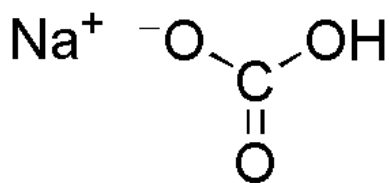
โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) มีสูตรโครงสร้างทางเคมี คือ Na₂CO₃ และมีชื่อเรียกอื่นๆ โซดาซักผ้า (Washing Soda), โซดาแอส (Soda Ash), โซดาคาร์บอเนต เป็นต้น



รูปที่ 2.14 สูตรเคมี

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

โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate) มีสูตรโครงสร้างทางเคมี คือ NaHCO₃ และมีชื่อเรียกอื่นๆ เบกกิ้งโซดา (Baking Soda), โซเดียมไฮโดรเจนไบคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate), โซเดียมแอซิดคาร์บอเนต, ไบคาร์บอเนตออฟโซดา เป็นต้น



รูปที่ 2.15 สูตรเคมี

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

ข้อแตกต่าง : โซเดียมคาร์บอเนตและโซเดียมไบคาร์บอเนตจะมีความเป็นด่างสูง แต่โซเดียมไบคาร์บอเนตจะมีความเป็นกรดมากกว่าโซเดียมคาร์บอเนต

2.1.3.2 ผงฟู

ผงฟู หรือ เบกกิ้งพาวเดอร์ (Baking Powder) คือ สารเคมีแห้งที่ช่วยทำให้ขนมขึ้นฟู โดยมีส่วนประกอบ คือ โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate) เป็นส่วนประกอบสำคัญ + สารที่มีฤทธิ์เป็นกรด (เช่น ครีมน้ำส้ม (Cream of tartar) หรือสารเจือปนในอาหารที่ทำให้ความเป็นกรด + แป้งข้าวโพด (Corn starch) ที่ช่วยป้องกันไม่ให้สารทั้งสองสัมผัสกันโดยตรง ทั้งนี้เพราะโซเดียมไบคาร์บอเนตนั้นมีความเป็นด่างสูง จึงต้องผสมกับสารที่มีฤทธิ์เป็นกรดเพื่อช่วยคงความเป็นกลางไว้ไม่ให้มันทำปฏิกิริยากัน เมื่อใส่ผงฟูในน้ำก็จะทำให้เกิดฟองก๊าซ (เพราะมีกรดที่พร้อมทำปฏิกิริยาอยู่แล้ว)

ผงฟูที่ใช้ในปัจจุบันมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด คือ

1. ผงฟูที่ให้ปฏิกิริยารวดเร็ว หรือผงฟูกำลังหนึ่ง (Single-acting) เมื่อโดนน้ำแล้วจะเกิดปฏิกิริยาทันที (ผลิตฟองก๊าซอย่างรวดเร็วในระหว่างที่ผลิตภัณฑ์รอการเข้าอบ) ดังนั้น การใช้ผงฟูชนิดนี้จึงต้องผสมส่วนผสมอย่างรวดเร็วและนำเข้าอบทันทีที่ผสมเสร็จ ไม่เช่นนั้นจะเกิดการสูญเสียฟองก๊าซที่จะเกิดขึ้นและผลิตภัณฑ์ที่ออกมาจะขึ้นฟูไม่ดี

2. ผงฟูที่ใช้ปฏิกิริยาช้า หรือผงฟูกำลังสอง (Double-acting) จะประกอบไปด้วยสองส่วน คือ ส่วนที่เกิดปฏิกิริยาช้าและเร็ว (เกิดฟองก๊าซทั้งตอนผสมกับน้ำหรือของเหลว และตอนที่ได้รับความร้อนจากเตาอบ) โดยมากผู้ประกอบการจะนิยมใช้ตัวนี้ เพราะไม่จำเป็นต้องรีบร้อนเหมือนแบบผงฟูที่ให้ปฏิกิริยารวดเร็ว ผงฟูนั้นเรามักจะนำมาใช้ในการทำขนมเป็นส่วนใหญ่ เพราะผงฟูจะช่วยทำให้ขนมขึ้นฟูได้ แต่ต้องใช้ในปริมาณพอควร ขนมจำพวกวาฟเฟิล มัฟฟิน และแพนเค้ก โดยทั่วไปแล้วผงฟูประมาณ 1-1 ¼ ช้อนชา

สามารถทำให้ขนมขึ้นฟู โดยใช้แป้ง 1 ถ้วยตวง ของเหลว 1 ถ้วยตวง และไข่ไก่ 1 ฟอง แต่อย่างไรก็ตามการเติมผงฟูมากเกินไปจะทำให้ฟูมเพื่อยและทำให้ขนมเสียรสชาติได้

ผงฟูกับเบกกิ้งโซดาต่างกันอย่างไร

เบกกิ้งโซดา คือ โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate)

ผงฟู คือ โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate) + สารที่มีฤทธิ์เป็นกรด (เช่น Cream of tartar, Disodium pyrophosphate) + แป้งข้าวโพด (Corn starch)

2.1.3.3 ประโยชน์ของเบกกิ้งโซดาในการลดกลิ่นอับชื้น

1) ทำความสะอาดและดับกลิ่นที่นอน หลังใช้เครื่องดูดฝุ่นกำจัดเศษฝุ่นบนที่นอนแล้ว ให้นำเบกกิ้งโซดากับน้ำมันหอมระเหยกลิ่นที่ชอบมาผสมกัน แล้วนำไปโรยบนที่นอน ใช้แปรงหัวอ่อนนุ่มขัดเบา ๆ ทิ้งไว้ 10 นาที จากนั้นนำเครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดผงเบกกิ้งโซดาออกอีกครั้ง

2) กำจัดกลิ่นอับในตู้เสื้อผ้า ผสมเบกกิ้งโซดากับน้ำมันหอมระเหยกลิ่นที่ชอบให้เข้ากันดี โรยดอกไม้บุหงาที่ช่วยเพิ่มความหอมลงไปด้วยก็ได้ค่ะ จากนั้นเทใส่กล่องเจาะรูหรือจะเทใส่ถุงแขวนเพื่อกระจายกลิ่นหอมและดับกลิ่นอับในตู้เสื้อผ้า

3) ทำความสะอาดและดับกลิ่นเหม็นอับอุปกรณ์กีฬา ไม่ว่าจะเป็นกระเป๋าฟิตเนส ถุงกอล์ฟ หรือแม้กระทั่งรองเท้าวิ่ง เราก็สามารถโรยเบกกิ้งโซดาลงเข้าไปข้างในแล้วทิ้งไว้เพื่อดับกลิ่นอับได้ แต่ถ้าต้องการทำความสะอาดคราบต่าง ๆ ก็แค่ผสมเบกกิ้งโซดากับน้ำเปล่าให้เป็นเนื้อสครับ นำมาขัดคราบทำความสะอาดอุปกรณ์กีฬาได้เลย

4) ทำความสะอาดพร้อมดับกลิ่นของใช้สัตว์เลี้ยง หลังการทำความสะอาดอุปกรณ์เพื่อสัตว์เลี้ยงไม่ว่าจะเป็น ของเล่น จานข้าว หรือที่นอน ให้โรยเบกกิ้งโซดาทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด เหล่ากลิ่นอับก็จะหายไป

5) ทำความสะอาดพร้อมดับกลิ่นพรมบนพื้น ก่อนเข้านอนให้โรยเบกกิ้งโซดาลงบนพรมให้ทั่วทั้งผืน แล้วทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้เบกกิ้งโซดาดูดกลิ่นอับกำจัดสิ่งสกปรก จากนั้นใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดกวาดผงเบกกิ้งโซดาให้เกลี้ยง

6) กำจัดกลิ่นอับตู้ไม้หลังเก่า หลังจากทำความสะอาดเศษฝุ่นและสิ่งสกปรกออกจากตู้ไม้แล้ว ให้โรยเบกกิ้งโซดาเข้าไปในทุก ๆ มุมของตู้ หรือจะเทใส่ถ้วยแล้ววางไว้ตามลิ้นชักต่าง ๆ ของตู้ก็ได้เช่นกัน จากนั้นใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาด แนะนำให้ทำต่อเนื่องจนกว่ากลิ่นอับนั้นจะหายไป

7) **กำจัดกลิ่นในเครื่องดูดฝุ่น** นำเบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำเปล่าให้ได้เนื้อสครับเข้มข้นแล้วพักไว้ จากนั้นถอดเครื่องขึ้นส่วนกรองฝุ่นข้างในออกมา แล้วใช้เบกกิ้งโซดาขัดถูทำความสะอาด เบกกิ้งโซดาจะเข้าซอกซอนขจัดเศษขยะตกค้างตามซอกมุมต่าง ๆ จากนั้นนำถุงกรองมาทำความสะอาด แล้วตากให้แห้งก่อนนำไปใช้ซ้ำ

8) **กำจัดกลิ่นอับในถังขยะ** เปิดก๊อกน้ำล้างคราบสิ่งสกปรกลงในถังขยะอย่างเดียวกองไม่พอ มันต้องกำจัดกลิ่นเหม็นเน่าให้หายไป ด้วยการเทเบกกิ้งโซดาเอาไว้ในถัง แล้วใช้แปรงสีฟันที่ไม่ใช่แล้วมาขัดทำความสะอาดให้ทั่ว จากนั้นเปิดน้ำล้างคราบทิ้งไปให้เกลี้ยงเท่านี้กลิ่นเหม็นเน่าก็จะหายไปทันที

9) **กำจัดกลิ่นอาหารในกล่องข้าว** เมื่อดังทำความสะอาดกล่องข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้เทเบกกิ้งโซดาลงไปในกล่องข้าว ขัดให้ทั่ว แล้วปล่อยทิ้งไว้สักพักให้เบกกิ้งโซดาดูดกลิ่น ก่อนนำไปทำความสะอาดอีกครั้ง

10) **ล้างคราบและกำจัดกลิ่นอับที่ท่อน้ำทิ้ง** หลังจากล้างจานชามเรียบร้อยแล้ว ให้เทเบกกิ้งโซดาปิดปากท่อน้ำทิ้งเอาไว้ แล้วเติมน้ำเดือดจากนั้นค่อยๆ ราดลงไปทีปากท่อน้ำทิ้ง เพื่อกำจัดคราบมัน สิ่งสกปรก และกลิ่นเหม็นอับให้จางหายไป

2.1.4 น้ำมันหอมระเหย หรือ "Essential Oil"

น้ำมันหอมระเหย หรือ Essential Oil คือ สารประกอบอินทรีย์ที่พืชสร้างขึ้น และเก็บสะสมไว้ในผนังเซลล์ ในส่วนต่างๆ ของพืช เช่น กลีบดอก ผล เปลือกผล เมล็ด ใบ เนื้อไม้และเปลือกไม้ ราก ลำต้นใต้ดิน และยางน้ำมันหอมระเหย นี้มีคุณสมบัติระเหยได้ที่อุณหภูมิปกติ เมื่อโดนความร้อนจะระเหย ส่งกลิ่นหอม พืชผลิตน้ำมันหอมระเหยขึ้นมาเพื่อ วัตถุประสงค์ใน การดึงดูดแมลง ให้มาช่วยผสมเกสร หรือไม้ก็ส่งกลิ่นเพื่อไล่แมลงให้มาช่วยผสมเกสร หรือไม้ก็ส่งกลิ่นเพื่อไล่แมลงศัตรูพืช รวมทั้งช่วยในการรักษาความชุ่มชื้น เนื่องจากในน้ำมันหอมระเหยมีส่วนประกอบทางเคมีนับ 100 ชนิด ซึ่งมีสรรพคุณต่าง ๆ มากมายในกาบำบัดรักษาโรคในระบบต่างๆ ของร่างกายรวมทั้งมีสรรพคุณในการบำรุงผิวพรรณเสริมความงาม น้ำมันหอมระเหยจึงมีประโยชน์ในลักษณะที่เป็นองค์รวม คือ ทางกาย ทางจิตใจ และอารมณ์ จึงเรียกว่า “อโรมาเทอราปี” (Aromatherapy) หรือที่ภาษาไทย เรียกว่า “สุคนธบำบัด”

ในปัจจุบันน้ำมันหอมระเหยมีบทบาทในชีวิตประจำวันของมนุษย์ทุกคน โดยเบื้องต้น น้ำมันหอมระเหยถูกใช้เพื่อแต่งกลิ่น (fragrance) ให้แก่สิ่งของอุปโภคบริโภคให้มีกลิ่นที่หอมน่าใช้ เช่น สบู่

Aromatherapy คืออะไร Aromatherapy มาจากคำว่า aroma ซึ่งหมายถึง กลิ่นหอม และ therapy หมายถึง การบำบัดรักษา ดังนั้น Aromatherapy จึงหมายถึงการบำบัดรักษาด้วยกลิ่นหอม ซึ่งกลิ่นหอมส่วนใหญ่ได้มาจากน้ำมันหอมระเหย (essential oil) สกัดได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืช เช่น ดอก ใบ ราก ผล เปลือกไม้ ยางไม้ หรือ เรซิน ฯลฯ



รูปที่ 2.16 น้ำมันหอมระเหย

ที่มา : <http://worldchemical.co.th>

2.1.4.1 ประเภทของ Aromatherapy

สามารถแบ่งตามการนำไปใช้ ดังนี้

1) **Cosmetic Aromatherapy** สำหรับใช้เป็นเครื่องสำอาง โดยใช้น้ำมันหอมระเหยที่อยู่ในรูปของครีมบำรุงผิว โทเนอร์ แชมพู ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวหน้า หรืออาจเป็นการใช้น้ำมันหอมระเหยในการอาบน้ำ โดยหยดน้ำมันหอมระเหยประมาณ 6-8 หยด ลงในอ่างแช่ตัวประมาณ 20 นาที ความร้อนจากน้ำอุ่นจะช่วยเพิ่มการซึมผ่านผิวหนังและได้สูดดมกลิ่นของน้ำมันหอมระเหยในขณะเดียวกัน

2) **Massage Aromatherapy** สำหรับ การนวด โดยนำน้ำมันหอมระเหยมาใช้ในการนวด วิธีนี้เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพมาก เพราะเป็นการใช้น้ำมันหอมระเหยประกอบการนวดสัมผัส ทำให้ น้ำมันหอมระเหยซึมผ่านผิวหนังได้ดี ปกติการนวดอย่างเดียวยังทำให้รู้สึกสบาย เมื่อได้ผสมผสานกับคุณสมบัติพิเศษของน้ำมันหอมระเหยด้วยแล้ว ยิ่งทำให้การนวดนั้นมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3) **Olfactory Aromatherapy** เป็นการ สูดดมกลิ่นของน้ำมันหอมระเหย โดยไม่มีการสัมผัสผ่านผิวหนัง แบ่งเป็น 2 ประเภทคือ การสูดดมน้ำมันหอมระเหยโดยตรง (inhalation) และการผสมน้ำมันหอมระเหยลงในน้ำร้อนแล้วสูดไอของน้ำมันหอมระเหยนั้น (vaporization) ซึ่งวิธีนี้ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีผิวบอบบางและผู้ที่เป็นหืดหอบ หรืออาจจะใช้เตาหอม (aroma lamp) ลักษณะเป็นภาชนะดินเผาหรือเซรามิก ด้านบนเป็นแอ่ง เล็ก ๆ สำหรับใส่น้ำและมีช่องเล็ก ๆ สำหรับใส่เทียนเพื่อให้ความร้อน

เวลาใช้ให้หยดนํ้ามันหอมระเหยลงในน้ำ และความร้อนจะช่วยส่งกลิ่นของนํ้ามันหอมระเหยให้กระจายไปทั่วห้อง

การทำโครงการผลิตภัณฑ์แห่งคุณความดีในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้มีการนำนํ้ามันหอมระเหยกลิ่นชา และใบเตยมาเป็นส่วนผสมอย่างหนึ่งในผลิตภัณฑ์เพราะว่า ชา และใบเตยที่นำมาใส่เป็นส่วนผสมนั้นมีกลิ่นที่ค่อนข้างอ่อน หากนำมาผสมกับนํ้ามันหอมระเหยจะทำให้มีกลิ่นที่หอมมากขึ้นกว่าเดิมหลายเท่าและกลิ่นจะอยู่ได้นานมากยิ่งขึ้น

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปาณิสรา การนอก(2559) ได้ทำการศึกษาการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อลดต้นทุนในการซื้อสเปร์ย์ดับกลิ่น และเพื่อเพิ่มคุณค่าของสมุนไพรในท้องถิ่น โดยมีสมมุติฐานในการวิจัย คือความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการใช้ผลิตภัณฑ์ สเปร์ย์มะนาวดับกลิ่น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย ประชากรชุมชน อำเภอปักธงชัย จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 50 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่แบบสอบถามความพึงพอใจจากการใช้ผลิตภัณฑ์ สเปร์ย์มะนาวดับกลิ่น ค่าสถิติที่ใช้ การวิจัยคือค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) จากผลการวิจัยพบว่าความพึงพอใจของประชากรในเขตอำเภอปักธงชัยจังหวัดนครราชสีมาที่มีต่อสิ่งประดิษฐ์สเปร์ย์มะนาวดับกลิ่น สรุปโดยภาพรวม อยู่ในระดับดีมากโดยพิจารณา พบว่า ภาพรวมของผลิตภัณฑ์นี้ สามารถดับกลิ่นอับได้มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด

อัญชลี กล้าขยัน(2551) ได้ทำการศึกษาสมุนไพรดับกลิ่นที่ไม่พึ่งประสงค์เพื่อ ทดลองประสิทธิภาพของสมุนไพรในการดับกลิ่นอับต่างๆ ปัจจุบัน สภาวะแวดล้อมมีกลิ่นเป็นมลพิษต่อระบบหายใจหากเราสู่นํ้ายาดับกลิ่นตามท้องตลาดมาใช้นั้น จะมีราคาแพงซึ่งส่วนใหญ่จะผลิตจากสารเคมีทำให้เกิดอันตรายต่อสภาพแวดล้อม มากขึ้น คณะผู้จัดทำจึงศึกษาสมุนไพรที่หาง่าย ในท้องถิ่นและเป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม เช่น ใบเตย ผิวมะกรูด ตะไคร้ มะนาว มาทดลองกลิ่น หอมของสมุนไพรเพื่อเปรียบเทียบปริมาณที่เหมาะสมและชนิดของสมุนไพรที่สามารถจัดกลิ่นใน สถานที่ต่างๆที่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์จากการศึกษาพบว่าสมุนไพรที่เหมาะสมสามารถจัดกลิ่นได้ดีที่สุดคือ ผิวของมะกรูด

นฤภัทร ตั้งมันคงวรภู (2558) ปัญหาอากาศภายในและภายนอกที่เลวร้ายจำนวนมากส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอันเนื่องมาจากของเสียเหล่านี้มีองค์ประกอบของสารอินทรีย์อยู่เป็นจำนวนมากจึงไม่สามารถทิ้งได้ โดยต้องผ่านการบำบัดก่อน งานวิจัยนี้จึงได้ศึกษาการนำอากาศภายในและอากาศมาผลิตเป็นแท่งเชื้อเพลิงโดยใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นตัวประสาน จากนั้นนำมาวิเคราะห์ค่าความร้อน คุณสมบัติด้าน

เชื้อเพลิง (Proximate Analysis) ตามมาตรฐาน ASTM (American Society for Testing and Materials) ได้แก่ ความชื้น สารระเหย คาร์บอนคงที่ และเถ้า การกำหนดสภาวะอุณหภูมิในการคาร์บอนไนเซชัน ผลของการคาร์บอนไนซ์ กากกาแฟและกากชาและการวิเคราะห์หาปริมาณธาตุ (Ultimate Analysis) ที่เป็นองค์ประกอบของเชื้อเพลิง รวมถึงการศึกษาสมบัติทางกายภาพของเชื้อเพลิงอัดแท่ง ได้แก่ การติดไฟ ปริมาณควันไฟ ซึ่งพบว่า แท่งเชื้อเพลิงที่ผ่านการคาร์บอนไนซ์กากกาแฟและกากชา มีค่าความร้อนเพิ่มขึ้นจาก 5,517 แคลอรี/กรัม ไปเป็น 7,460 แคลอรี/กรัม และกากชาเพิ่มขึ้นจาก 4,482 แคลอรี/กรัม ไปเป็น 5,600 แคลอรี/กรัม ตามลำดับ จากการวิเคราะห์หาค่าความชื้น ปริมาณเถ้าและปริมาณธาตุที่มีอยู่ในแท่งเชื้อเพลิง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานชีวมวลที่กำหนด และสมบัติทางกายภาพของแท่งเชื้อเพลิงที่ผลิตจากกากกาแฟ สามารถขึ้นรูปง่ายไม่แตกร่วน ไม่เปื้อนมือ ติดไฟง่าย ในขณะที่เผาไหม้ไม่พบการแตกปะทุและไม่มีควัน ส่วนแท่งเชื้อเพลิงที่ผลิตจากกากชาเมื่อหีบใช้ไม่เปื้อนติดมือเช่นกัน ติดไฟได้ดีไม่มีการแตกปะทุ แต่ยังมีควันเนื่องจากยังมีสารระเหยอยู่ในปริมาณสูงกว่ากากกาแฟ



บทที่ 3

รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ

สถานที่ประกอบการ : โรงแรมรอยัลออคิดเชอราตันแอนทาวน์ (Royal Orchid Sheraton Hotel& Tower)

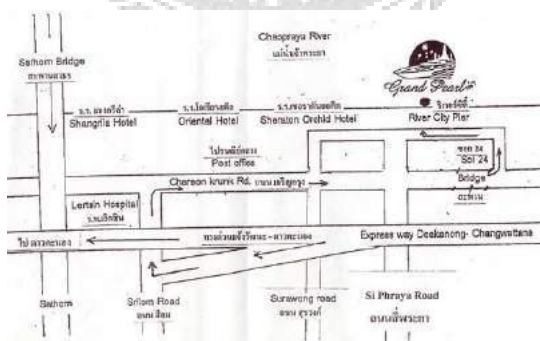
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 2 ซอยเจริญกรุง 30 (ซอกกับปิ่นนุช) ถนนสีพระยา แขวง/ตำบล สีพระยา
เขต/อำเภอ บางรัก จังหวัด กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10700

เบอร์โทร : 02-2660123



รูปที่ 3.1 โรงแรมรอยัลออคิดเชอราตันแอนทาวน์ (Royal Orchid Sheraton Hotel& Tower)

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/th/royal-orchid-sheraton-and-towers.th.html>



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมรอยัลออคิดเชอราตันแอนทาวน์ (Royal Orchid Sheraton Hotel& Tower)

ที่มา : http://www.tourin thai.com/hotel/hotel-detail.php?room_id=336/

3.2 ลักษณะของสถานที่ประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

ลักษณะของสถานที่ประกอบการ

โรงแรมรอยัลลอคคิดเชอราตัน เป็นสถานที่ให้บริการห้องพักและสิ่งอำนวยความสะดวกแก่นักเดินทางที่ตั้งใจจะมาพักผ่อนที่ประเทศไทยหรือภายในกรุงเทพมหานคร ให้บริการด้านการจัดเลี้ยงการจัดประชุมสัมมนาต่างๆ รวมทั้งห้องอาหาร Bar Lounge สระว่ายน้ำ Fitness และ Spa เป็นต้น
ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ มีดังนี้

3.2.1 ห้องอาหาร และบาร์

3.2.1.1 ห้องอาหาร Feast

3.2.1.2 ห้องอาหาร Giorgio's

3.2.1.3 ห้องอาหาร Taratong

3.2.1.4 ห้องอาหาร Riverside grill

3.2.2 ล็อบบี้เลาจน์ และคลับเลาจน์

3.2.3 ห้องพัก

3.2.3.1 Junior Riverview Suite

3.2.3.2 Deluxe Riverview Rooms

3.2.3.3 Premium Deluxe Single

3.2.3.4 Premium Deluxe Double

3.2.3.5 Club Deluxe Single

3.2.3.6 Club Deluxe Double

3.2.3.7 Junior Club lounge

3.2.3.8 Executive Club lounge

3.2.3.9 Royal Orchid Presidential Club lounge

3.2.4 ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุมสัมมนา

3.2.4.1 ห้อง Ballroom 1-3

3.2.4.2 ห้อง cattleya

3.2.4.3 ห้อง Ayaret

3.2.4.4 ห้อง Pompaour

3.2.4.5 ห้อง Vanda

3.2.4.6 ห้อง Calanthe

3.2.4.7 ห้อง Riverside 1-7

3.2.4.8 ห้อง Panisea 1-3

3.2.4.9 Panisea Lounge

3.2.4.10 Orchid 1-2

3.2.4.11 Orchid Lounge

3.2.5 สระว่ายน้ำ

3.2.5.1 เทอเรสพลา (TERRACE POOL)

3.2.5.2 การ์เด้นพลา (GARDEN POOL)

3.2.6 สถานที่ออกกำลังกาย

3.2.7 สปา

3.2.7.1 The Spa At Royal Orchid Sheraton

3.2.1 ห้องอาหาร และบาร์

3.2.1.1 ห้องอาหาร Feast

เป็นร้านอาหาร "อาหารโลก" สถานที่ทันสมัยที่มีชีวิตชีวา ตกแต่งที่มีสไตล์รวมถึงบุฟเฟ่ต์นานาชาติและเมนูอาหารตามสั่ง การตกแต่งจะเน้นสีส้ม มองเห็นทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ที่นั่งสามระดับและเฉลียงกลางแจ้งที่กว้างขวางทำให้ที่นี่เป็นพื้นที่ที่ผ่อนคลายและน่าดึงดูดใจ อาหารนานาชาติที่คัดสรรมาอย่างดี ได้แก่ อาหารจีนญี่ปุ่นอินเดียอาหารตะวันตกและอาหารไทย พืชชาและพาสต้า ส่วนตัวเป็นงานฝีมือในครัวเปิดแบบไดนามิก อาหารที่มีให้เลือกอย่างหลากหลายตั้งแต่ซูชิมีวนสดใหม่และพืชชาที่ทำจากไม้ไปจนถึงขนมเอเชียที่แปลกใหม่ มั่นใจได้ว่าจะสร้างความพึงพอใจให้กับแขกทุกคน



รูปที่ 3.3 ห้องอาหาร Feast

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.1.2 ห้องอาหารGiorgio's

เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับมื้ออาหารที่โรแมนติกและน่าจดจำ อาหารอิตาเลียนแท้ๆในบรรยากาศที่ได้รับแรงบันดาลใจจากมนต์เสน่ห์ของยุโรปในยุคเก่า ท่ามกลางโคมไฟระย้าที่เปล่งประกาย ลูกค้าน่าสามารถเพลิดเพลินกับความสะอาดสบายจากเครื่องปรับอากาศหรือรับประทานอาหารกลางแจ้งบนระเบียงเปิดโล่งที่มองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยา มีเมนูเด็กที่มีแซนด์วิชและเบอร์เกอร์ให้บริการ อนุญาตให้สูบบุหรี่ได้ที่ระเบียงที่เปิดโล่งของร้านอาหารเท่านั้น



รูปที่ 3.4 ห้องอาหาร Giorgio's

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.1.3 ห้องอาหารธาราทอง (Taratong)

บริการอาหารกรุงเทพแท้ๆในบรรยากาศแบบดั้งเดิมรับประทานอาหารที่ที่นั่งชั้นที่มีเสน่ห์และโต๊ะเตี้ย ๆ ภายใต้อาณาไม้แกะสลักที่ทำด้วยมืออย่างหรูหราพร้อมหน้าต่างบานใหญ่แต่งตัวสวยงาม ห้องรับประทานอาหารและระเบียงกลางแจ้งสามารถมองเห็นทิวทัศน์อันเขียวสลับของแม่น้ำเจ้าพระยาในตำนานในขณะที่เสียงดนตรีไทยบรรเลงสดช่วยเพิ่มบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์ การแสดงดนตรีไทยและนาฏศิลป์นำเสนอวันจันทร์ถึงวันเสาร์ตั้งแต่ 19.00 ถึง 22.00 น



รูปที่ 3.5 ห้องอาหารTaratong

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.1.4 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์กริลล์ (Riverside grill)

คุณสามารถเพลิดเพลินกับการรับประทานอาหารกลางแจ้งที่มีสไตล์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา หรือนั่งพักและเพลิดเพลินไปกับความสะดวกสบายในร่มที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ริเวอร์ไซด์กริลล์ ให้บริการอาหารปิ้งย่างที่หลากหลายและมั่นใจว่าจะนำเสนอบางสิ่งสำหรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเลสดใหม่อาหารจานเด็ดที่คัดสรรมาอย่างดีและของหวานแสนอร่อย



รูปที่ 3.6 ห้องอาหารริเวอร์ไซด์กริลล์ Riverside grill

ที่มา : <http://www.mylifemytravels.com/riverside-grill-rayal-sheraton/>

3.2.2 ล็อบบี้เลาจน์ และคลับเลาจน์

3.2.2.1 ล็อบบี้เลาจน์

เป็นล็อบบี้ที่มีรสนิยมและน่าดึงดูดใจของเราเป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการพบปะสังสรรค์กับเพื่อนร่วมงานหรือพูดคุยอย่างผ่อนคลายกับเพื่อน ด้วยการตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์หรูหราการตกแต่งด้วยเพชรและพลอยไทยที่ละเอียดอ่อนพื้นที่ที่สะดวกสบายตลอดทั้งวัน เมนูเครื่องดื่มของเรา รวมถึงไวน์ระดับโลกและสุราหลากหลายชนิด สำหรับของหวานที่มีให้เลือกหลากหลายของเบเกอรี่และขนมอบรวมถึงคลาสสิกเช่นเค้กเบิ้ลฟอเรสต์ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ชีสเค้กและอีกมากมาย



รูปที่ 3.7 ล็อบบี้เลาจน์ Lobby Loungr

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.2.2 คลับเลานจ์ (เช่น Concierge หรือ Executive Lounge)

ที่เชอรادتันการอัฟเกรคเป็นชั้นคลับทำให้สามารถเข้าถึงความสะดวกสบายในระดับที่สูงขึ้นพร้อมบริการพิเศษเช่นอาหารเช้าฟรีเครื่องดื่มและของรางวัลชั้นเลิศทุกวันในคลับเลานจ์ แยกของ Club จะได้รับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Club Lounge ซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางที่น่าดึงดูดสำหรับการเข้าสังคมและผ่อนคลาย ด้วยสิทธิพิเศษต่าง ๆ เช่นอาหารเช้าฟรีออร์เดอร์ฟช่วงบ่ายเครื่องดื่มระดับพรีเมียมและอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงฟรี จัดการประชุมทางธุรกิจกับเพื่อนร่วมงานทันควันงานหรือพบปะกับเพื่อนและครอบครัวในพื้นที่ที่เป็นของคุณเอง



รูปที่ 3.8 คลับเลานจ์

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3 ห้องพัก

3.2.3.1 Junior River View Suite

ห้องสวีทจูเนียร์สวีท 1 ห้องนอน 1 เตียงคิงไซส์ วิวแม่น้ำ ห้องขนาด 55 ตารางเมตรตั้งอยู่บนชั้นที่ 25 ถึง 28 ได้รับการตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยสามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องน้ำกว้างขวางมีอ่างอาบน้ำและฝักบัวแยกเป็นสัดส่วน แยกสามารถใช้สิทธิ์เข้าใช้ Sheraton Club Lounge เพื่อรับสิทธิประโยชน์พิเศษ

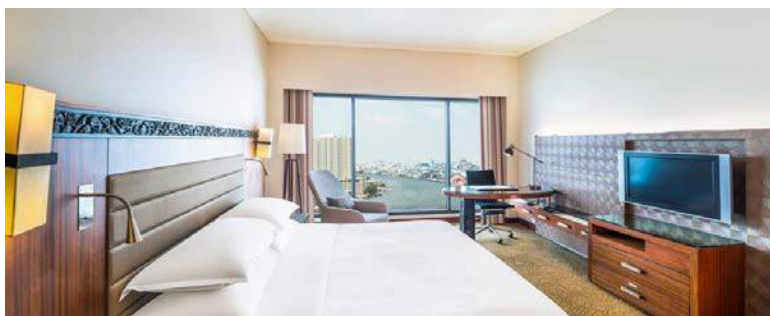


รูปที่ 3.9 ห้องพักห้องสวีทจูเนียร์สวีท

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.2 Deluxe Riverview Rooms

ห้องพักดีลักซ์ เดียกริงไซด์ 1 เดียกร วิวแม่น้ำ ห้องดีลักซ์รีเวอร์วิวอยู่เหนือห้องพักมาตรฐาน พร้อมเฟอร์นิเจอร์หรูหราร่วมสมัยและวิวทิวทัศน์มุมกว้างของแม่น้ำเจ้าพระยา ในห้องพักที่สะดวกสบาย ขนาด 36 ตารางเมตร โต๊ะทำงานสำหรับผู้บริหารมีพื้นที่มากมายสำหรับการทำงาน โทรศัพท์สายตรง ระหว่างประเทศและอินเทอร์เน็ตไร้สายความเร็วสูงช่วยให้คุณไม่พลาดการติดต่อขณะเดินทาง



รูปที่ 3.10 ห้องพักดีลักซ์

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.3 Premium Deluxe single

ห้องพรีเมียมดีลักซ์สำหรับผู้เข้าพัก 1 เดียกริงไซด์วิวแม่น้ำ ห้องพรีเมียมดีลักซ์รีเวอร์วิวนำเสนอวิวทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยาที่เป็นสัญลักษณ์ซึ่งขนานด้วยกรุงเทพมหานครอันเก่าแก่และทันสมัย การตกแต่งที่มีสไตล์และร่วมสมัยได้รับการตกแต่งด้วยโทนสีธรรมชาติและองค์ประกอบการออกแบบไทยสมัยใหม่เพื่อต้อนรับและปลอบประโลม



รูปที่ 3.11 ห้องพรีเมียมดีลักซ์ ชิงเกิล

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.4 Premium Deluxe double

ห้องพรีเมียมดีลักซ์เกสต์รูม เดียงใหญ่ 2 เตียง วิวแม่น้ำ ห้องพรีเมียมดีลักซ์วีเวอร์วิวนำเสนอวิวทัศนอันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยาที่เป็นสัญลักษณ์ซึ่งขนานด้วยกรุงเทพอันเก่าแก่และทันสมัย การตกแต่งที่มีสไตล์และร่วมสมัยได้รับการตกแต่งด้วยโทนสีธรรมชาติและองค์ประกอบการออกแบบไทยสมัยใหม่



รูปที่ 3.12 ห้องพรีเมียมดีลักซ์ ดับเบิ้ล

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.5 Club Deluxe single

ห้องคลับดีลักซ์วีเวอร์วิว ห้องพักแขก เดียงคิงไซส์ 1 เตียง วิวแม่น้ำ สามารถมองเห็นวิวที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องพักขนาด 36 ตารางเมตรได้รับการตกแต่งอย่างมีรสนิยมด้วยสีเอิร์ธโทน อ่อนอบอุ่นเพื่อบรรยากาศที่ผ่อนคลาย แยกของ Club สามารถใช้สิทธิพิเศษและสิทธิประโยชน์ของ Sheraton Club Lounge

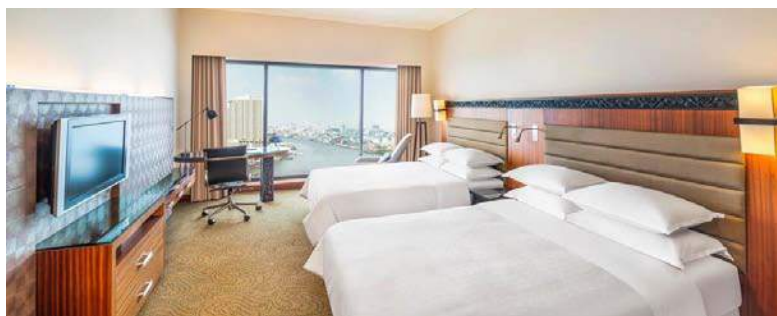


รูปที่ 3.13 ห้องคลับดีลักซ์ ซิงเกิ้ล

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.6 Club Deluxe double

ห้องคลับดีลักซ์รีเวอร์วิวห้องพักแขกเตียงใหญ่ 2 เตียง วิวแม่น้ำ สามารถมองเห็นวิวที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยาจากหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน ห้องพักขนาด 36 ตารางเมตรได้รับการตกแต่งอย่างมีรสนิยมด้วยสีเอิร์ธโทนอันอบอุ่นเพื่อบรรยากาศที่ผ่อนคลายแขกของ Club สามารถใช้สิทธิพิเศษและสิทธิประโยชน์ของ Sheraton Club Lounge



รูปที่ 3.14 ห้องคลับดีลักซ์ ดับเบิ้ล

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.7 Junior Club lounge

ห้องสวีทจูเนียร์สวีท 1 ห้องนอน เตียงคิงไซส์ 1 เตียง วิวแม่น้ำ ห้องจูเนียร์รีเวอร์วิวได้รับการตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยผสมผสานกับไม้และผ้าไหม ในขณะที่หน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดานสามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องน้ำกว้างขวางมีอ่างอาบน้ำและฝักบัวแยกเป็นสัดส่วนสร้างสปาหรูในกรุงเทพฯ แขกสามารถใช้สิทธิ์เข้าใช้ Sheraton Club Lounge เพื่อรับสิทธิประโยชน์พิเศษ



รูปที่ 3.15 ห้องจูเนียร์คลับเลาจน์

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.8 Executive Club lounge

ห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท 1 ห้องนอน 1 เตียงกิงไซส์วิวแม่น้ำตื้นขึ้นมาพร้อมวิวแม่น้ำแบบพาโนรามาจากห้องเอ็กsekคิวทีฟรีเวอร์วิวสวีทขนาด 70 ตารางเมตรซึ่งมีห้องนอนแยกเป็นสัดส่วนพร้อมเตียงกิงไซส์ของเซอราดันซิกเนเจอร์ พื้นที่ใช้สอยกว้างขวางและมีสโตร์ให้บริการห้องพักกว้างขวางเพื่อความบันเทิงขณะเดียวกันก็สนับสนุนความเป็นส่วนตัวของคุณ แยกสามารถใช้สิทธิ์เข้าใช้ Sheraton Club Lounge เพื่อรับสิทธิประโยชน์พิเศษ



รูปที่ 3.16 ห้องเอ็กsekคิวทีฟคลับเลาจน์

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.3.9 Royal Orchid Presidential Club lounge

ห้องรอยัลออคิดเพรสซิเดนเชียลสวีท 1 ห้องนอน วิวแม่น้ำ ขนาด 243 ตารางเมตร ให้บริการห้องพักที่หรูหราและสะดวกสบายระดับ 5 ดาวในกรุงเทพฯ ห้องชุดเพนต์เฮาส์แห่งนี้ตั้งอยู่บนชั้น 28 มีทัศนียภาพกว้างไกลของกรุงเทพฯ และทิวทัศน์น่าประทับใจของแม่น้ำเจ้าพระยา สโตร์ไทยร่วมสมัยที่ดีที่สุดและโถงสื่อภูมิสร้างบรรยากาศที่น่าหลงใหล ริมแม่น้ำอันกว้างขวาง อ่างอาบน้ำวนในห้องนอนใหญ่เป็นหนึ่งในคุณสมบัติที่โดดเด่นมากมาย แยกของ Royal Orchid Presidential Suite สามารถเข้าใช้ Club Lounge เพื่อรับสิทธิพิเศษ



รูปที่ 3.17 ห้องรอยัลออคิดเพรสซิเดนเชียล

ที่มา : <https://www.marriott.com/>

3.2.4 ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุมสัมมนา

โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน มีห้องบอลรูมสำหรับรองรับทั้งงานประชุมสัมมนา งานปาร์ตี้ และจัดเลี้ยงหลากหลายรูปแบบรวมทั้งงานแต่งงาน ในขนาดที่ต่างกันถึง 22 ห้อง โดยมีห้องวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ทั้งขนาดเล็กและใหญ่ที่รองรับแขกได้ตั้งแต่ 100 – 1,200 ท่าน แต่ละห้องมีชื่อตามชื่อพันธุ์ของกล้วยไม้ เป็นที่มาจากประวัติของโรงแรม เนื่องจากที่ดินอันเป็นที่ตั้งโรงแรมผืนนี้เคยเป็นทรัพย์สินส่วนพระองค์ของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ ซึ่ง ‘ดอกกล้วยไม้’ คือดอกไม้ที่พระองค์ทรงโปรดเป็นพิเศษ เป็นที่มาของ “รอยัล ออคิด เชอราตัน”

3.2.4.1 ห้อง Royal Orchid Ballroom 1-3

ห้อง Royal Orchid Ballroom สุดหรู วิวแม่น้ำเจ้าพระยา คือห้องบอลรูมขนาดใหญ่ที่สุดของโรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน สามารถแบ่งออกได้ถึง 3 ห้องเลขที่เดียว ซึ่งมีพื้นที่กว้าง 10,600 ตารางเมตร พร้อมเพดานสูงถึง 7 เมตร สามารถรองรับแขกสำหรับงานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลได้ถึง 1,200 ท่าน และแบบโต๊ะจีน/บุฟเฟต์ประมาณ 1,000 ท่าน มีทั้งความหรูหราและภูมิฐานแบบสมัยใหม่ ด้วยตัวห้องสไตล์โมเดิร์นในโทนสีครีม สลับกับสีน้ำเงินตัดทองของพรมและผ้า幔 เก้าอี้ด้วยดีไซน์รูปทรงสี่เหลี่ยมจตุรัสภายในห้อง รวมทั้งเพดานและผนังห้องที่มีไฟแบบ LED ที่ย้อมสีห้องได้หลากหลายสี ทั้งยังสามารถเปิดม่านเผยวิวแม่น้ำเจ้าพระยาประดับด้วยแสงสียามค่ำคืนผ่านทางหน้าต่างกระจกบานสูงตลอดมุมขวามือของห้อง



รูปที่ 3.18 ห้อง Ballroom 1-3

ที่มา : <https://www.weddinglist.co.th/>

3.2.4.2 ห้อง cattleya (แคทรียา)

Cattleya เป็นหนึ่งในห้องประชุมขนาดกลางของโรงแรม สไตส์การตกแต่งที่หรูหราและทำให้มันเป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุมคณะกรรมการ



รูปที่ 3.19 ห้อง cattleya

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

3.2.4.3 ห้อง Ayaret (ไอยาเรต)

Ayaret เป็นห้องประชุมขนาดกลางที่น่าเสนอ ด้วยรูปแบบที่หรูหราและการตกแต่ง เหมาะสำหรับการแบ่งพื้นที่ประชุม ห้องประชุมและฟังก์ชันจะมีขนาดเล็กลง เนื่องจากตั้งใกล้กันกับห้องอเนกประสงค์อื่นๆ



รูปที่ 3.20 ห้อง Ayaret

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

3.2.4.4 ห้อง Pompaour (ปอมปาด้วร์)

ด้วยสไตล์การตกแต่งที่หรูหราและโคมระย้าที่งดงาม Pompadour จึงเป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการจัดงานที่หรูหราและสะดวกในการเดินทางไปยังห้องฟังก์ชันขนาดเล็กอื่น ๆ ในระดับเดียวกัน



รูปที่ 3.21 ห้อง Pompaour

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

3.2.4.5 ห้อง Vanda (แวนด้า)

ห้องประชุมขนาดกลางอีกห้องหนึ่งแวนด้าเป็นสไตล์ที่หรูหราและตกแต่งซึ่งเป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุมบอร์ดรุม พื้นที่สำนักงานหรือฟังก์ชันส่วนตัวอื่น ๆ



รูปที่ 3.22 ห้อง Vanda

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

3.2.4.6 ห้อง Calanthe (คาเลนเต้)

Calanthe ซึ่งเป็นหนึ่งในห้องประชุมขนาดกลาง ตกแต่งอย่างหรูหราและมีสไตล์ซึ่งเป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุมบอร์ดรุม หรือพื้นที่สำนักงาน ฟังก์ชันส่วนตัวที่ใกล้ชิดยิ่งขึ้นและอยู่ใกล้กับห้องประชุมขนาดเล็กอื่น ๆ



รูปที่ 3.23 ห้อง Calanthe

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

3.2.4.7 ห้อง Riverside I

Riverside I เป็นห้องแอมบิรมแม่น้ำเจ้าพระยา สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน และสวยงาม เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก ไว้สำหรับประชุม สัมมนาต่างๆหรือ งานเลี้ยงขนาดเล็กๆ



รูปที่ 3.24 ห้อง Riverside I

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

3.2.4.8 ห้อง Riverside II

Riverside II เป็นห้องแอมบิรมแม่น้ำเจ้าพระยา สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน และสวยงาม เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก ไว้สำหรับประชุม สัมมนาต่างๆ



รูปที่ 3.25 ห้อง Riverside II

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

3.2.4.9 ห้อง Riverside III

Riverside III เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก ไว้สำหรับสัมมนา ประชุม หรือเทรนงาน ต่างๆ



รูปที่ 3.26 ห้อง Riverside III

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

3.2.4.10 ห้อง Riverside IV

Riverside IV เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก ไว้สำหรับสัมมนา ประชุม หรือเทรนงาน ต่างๆ



รูปที่ 3.27 ห้อง Riverside IV

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

3.2.4.11 ห้อง Riverside V

Riverside V เป็นห้องประชุมขนาดกลาง เห็นริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่ง The river city ใช้สำหรับงานประชุมสัมมนาต่างๆ งานเลี้ยงCocktail งาน Lunch งาน Dinner



รูปที่ 3.28 ห้อง Riverside V

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

3.2.4.12 ห้อง Riverside VI

Riverside VI เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก เห็นริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่ง The river city ใช้สำหรับงานประชุมสัมมนาต่างๆ งานเลี้ยงCocktail งานแต่ง หรือ งาน Lunch



รูปที่ 3.29 ห้อง Riverside VI

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

3.2.4.13 ห้อง Riverside VII

Riverside VII เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก เห็นริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่ง The river city ใช้สำหรับงานประชุมสัมมนาต่างๆ งานเลี้ยง Cocktail งานแต่งงาน หรือ งาน Lunch งาน Dinner



รูปที่ 3.30 ห้อง Riverside VII

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

3.2.4.14 ห้อง Panisea I

ห้องเพนนิเซีย 1 เป็นห้องประชุมขนาดกลางไว้สำหรับการประชุมบอร์ดผู้บริหารระดับหัวหน้า เป็นห้องวีไอพี VIP ตกแต่งอย่างสวยงามและเรียบหรู อยู่บริเวณหน้าลิฟต์ ชั้น 1



รูปที่ 3.31 ห้อง Panisea I

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

3.2.4.15 ห้อง Panisea II

ห้องเพนนิเซีย 2 เป็นห้องประชุมขนาดกลางที่มีการตกแต่งในสไตล์ที่หรูหราและโฉบเฉี่ยวที่สวยงามพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุมห้องประชุมระดับสูง การสัมมนาและการแบ่งพื้นที่สามารถเข้าถึงได้โดยตรงจาก Panisea Lounge ซึ่งผู้เข้าร่วมประชุมสามารถผ่อนคลายและเพลิดเพลินกับช่วงพักผ่อนกาแฟและอาหารกลางวัน



รูปที่ 3.32 ห้อง Panisea II

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

3.2.4.16 ห้อง Panisea III

ห้อง Panisea III เป็นห้องประชุมขนาดกลางที่มีการตกแต่งในสไตล์ที่หรูหราและโฉบเฉี่ยวที่สวยงามพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุมห้องประชุมระดับสูง การสัมมนาและการแบ่งพื้นที่ที่เป็นส่วนตัว



รูปที่ 3.33 ห้อง Panisea III

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

3.2.4.17 Panisea Lounge

Panisea Lounge อันหรูหราเชื่อมต่อกับ Panisea I II และ III เป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบที่ผู้เข้าร่วมประชุมสามารถผ่อนคลายและเพลิดเพลินกับช่วงพักดื่มกาแฟและอาหารกลางวันในบรรยากาศส่วนตัว



รูปที่ 3.34 Panisea Lounge

ที่มา : <https://www.eventbanana.com/Seeker/VenueDetail>

3.2.4.18 ห้อง Orchid I

Orchid I ตั้งอยู่บนชั้นที่ 26 ให้ทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ได้รับประโยชน์จากแสงธรรมชาติ ออร์คิด 1 เป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุม ห้องประชุมขนาดเล็กและเป็นส่วนตัว



รูปที่ 3.35 Orchid I

ที่มา : <https://www.eventbanana.com/Seeker/VenueDetail>

3.2.4.19 ห้อง Orchid II

ห้อง Orchid II ตั้งอยู่บนชั้นที่ 26 ให้ทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการประชุม ห้องประชุมขนาดกลางและเป็นส่วนตัว สำหรับแขก VIP โต๊ะประชุมคณะกรรมการที่หรูหราและสามารถเข้าถึง Orchid Lounge ได้โดยตรง Orchid II จึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการประชุมและงานเลี้ยงขนาดเล็ก



รูปที่ 3.36 Orchid II

ที่มา : <https://www.eventbanana.com/Seeker/VenueDetail>

3.2.4.20 Orchid Lounge

Orchid Lounge ตั้งอยู่บนชั้น 26 พร้อมทัศนียภาพของแม่น้ำเจ้าพระยา มันเป็นพื้นที่ที่สมบูรณ์แบบกับผู้ที่ได้รับมอบหมายสามารถผ่อนคลายหลังจากการประชุมที่ยาวนานและเพลิดเพลินกับการพักผ่อนที่ขุดเยี่ยมในบรรยากาศส่วนตัว



รูปที่ 3.37 Orchid Lounge

ที่มา : <https://www.eventbanana.com/Seeker/VenueDetail>

3.2.5 สระว่ายน้ำ Swimming Pool

3.2.5.1 เทอเรสปูล (Terrace Pool)

ตั้งอยู่บริเวณระเบียงริมแม่น้ำเจ้าพระยาชั้น 1 ของโรงแรมฯ มีบริการเครื่องดื่มพร้อมของว่าง อาทิ สลัดแซนวิช, ไอศกรีม และค็อกเทลนานาชาติ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก สระว่ายน้ำประกอบด้วย สระว่ายน้ำห้องเขาวัว และฟิตเนสเซ็นเตอร์



รูปที่ 3.38 เทอเรสปูล (TERRACE POOL)

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

3.2.5.2 การ์์เดินพูล (GARDEN POOL)

การ์์เดินพูล (Garden Pool) ตั้งอยู่บริเวณชั้นกราวด์ในสวนของโรงแรมฯ บริการเครื่องดื่มพร้อมของว่าง สลัด,แซนวิช, ไอศกรีม แลค็อกเทลนานาชาติ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ประกอบไปด้วย สระว่ายน้ำ บาร์ในสระ จากuzzi สนามเทนนิส และสนามวิ่งออกกำลังกาย



รูปที่ 3.39 การ์์เดินพูล (GARDEN POOL)

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

3.2.6 สถานที่ออกกำลังกาย (FITNESS)

ศูนย์ออกกำลังกายของโรงแรมมีอุปกรณ์ออกกำลังกายที่ทันสมัย ห้องซาวน่า ตู้วิ่ง และสนามเทนนิส ให้บริการแขกสามารถดูแลรักษารูปร่างของตนเองโดยเข้าร่วมกิจกรรมและเซชันออกกำลังกายแบบกลุ่มได้ ผู้ฝึกสอนส่วนบุคคลระดับมืออาชีพของเราจะเป็นผู้ให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำศูนย์ออกกำลังกายของเปิดให้บริการสำหรับแขกทุกคนตลอด 24 ชั่วโมง



รูปที่ 3.40 สถานที่ออกกำลังกาย (FITNESS)

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

3.2.7 สปา

3.2.7.1 The Spa At Royal Orchid Sheraton

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน เปิดตัว เดอะ สปา แอท รอยัล ออคิด เชอราตัน ให้บริการเต็มรูปแบบพร้อมบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา ภายในห้องสปาทั้งแบบห้องส่วนตัวและห้องสวีท บริเวณต้อนรับที่กว้างขวางทำให้ผู้ผ่อนคลายตั้งแต่เข้ามาถึง เดอะ สปา แอท รอยัล ออคิด เชอราตัน ซึ่งประกอบด้วย ห้องทรีตเมนต์คู่ 5 ห้อง และห้องรีเวอร์สวีท 3 ห้อง และยังมีอ่างอาบน้ำโรมานาขนาดใหญ่ ห้องอบไอน้ำ ห้องอาบน้ำและห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าไว้คอยให้บริการอย่างครบครัน

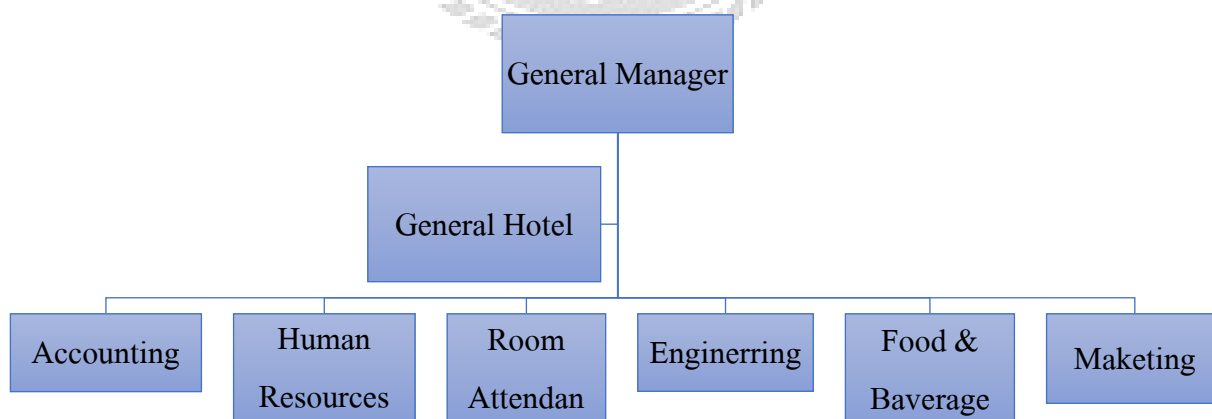


รูปที่ 3.41 The Spa At Royal Orchid Sheraton

ที่มา : <http://greatgastrolife.com/index.php/th/>

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน
ดังรูปภาพที่ 3.47



รูปภาพที่ 3.42 : แผนผังแสดงโครงสร้างองค์กร และการบริหารของ รอยัล ออคิด เชอราตัน ขนาดเล็ก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 3.43 นักศึกษาฝึกงาน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

ชื่อ - สกุล นางสาววันวิสา ประสมททรัพย์
ตำแหน่ง นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
แผนก จัดเลี้ยง

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย มีดังนี้

- จัดเตรียมของสำหรับ Coffee Break
- จัดเตรียมครีม/นม สำหรับ Coffee Break
- ให้บริการกดกาแฟให้แขกที่มาประชุม
- จัดเรียงช้อน/ช้อม เมื่อนำไปล้างมาเสร็จแล้ว
- เก็บและดูแลความเรียบร้อย เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จ
- พับ ผ้าเช็ดปาก สำหรับ อาหารเที่ยงและอาหารค่ำ
- จัดเตรียมโต๊ะและอุปกรณ์ภายในห้องประชุม
- ปูผ้าโต๊ะสำหรับอาหารกลางวันและอาหารค่ำ
- เช็ดทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่ใช้สำหรับอาหารเบรก หรือ มื้องาน

Lunch/Dinner

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ - สกุล	คุณ สายัญ สาคี
ตำแหน่งงาน	Assistant Banquet Manager
แผนก	จัดเลี้ยง



รูปภาพที่ 3.44 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 3.6.1 ระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษา เริ่มวันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562
สิ้นสุดวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562
รวมทั้งสิ้น เป็นระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์
- 3.6.2 วันเวลาในการปฏิบัติสหกิจ วันจันทร์- ศุกร์ เวลา 07.00 น. - 17.00 น.
เป็นเวลา 10 ชั่วโมง (หยุด เสาร์- อาทิตย์)

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและการดำเนินงานมีดังนี้

- 3.7.1 ศึกษาและเรียนรู้งานตามที่ได้รับมอบหมาย ประกอบกับคำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษา
อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดแนวหัวข้อโครงงาน และสร้างแบบสอบถาม
- 3.7.2 ตั้งชื่อหัวข้อโครงงาน และ เขียนรายละเอียดโครงงาน
- 3.7.3 รวบรวมข้อมูลของงานที่ได้มาจัดเรียงให้ตรงตามหัวข้อโครงงาน

3.7.4 นำรายละเอียดโครงการ และแบบสอบถามให้อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และของข้อความในแบบสอบถามว่ามีจุดมุ่งหมายตรงกันกับงาน โครงการครั้งนี้หรือไม่

3.7.5 สร้างแบบสอบถามสำหรับพนักงานที่ปรึกษา และ นักศึกษาปฏิบัติสหกิจต่างมหาวิทยาลัย

3.7.6 จากนั้นนำแบบสอบถามที่ผ่านจากการตรวจสอบต่ออาจารย์ที่ปรึกษาไปแจกพนักงานที่ปรึกษา และนักศึกษาปฏิบัติสหกิจต่างมหาวิทยาลัย เพื่อทำการเก็บข้อมูล

3.7.7 ขั้นตอนและวิธีการจัดทำโครงการ

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการจัดทำโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
กำหนดหัวข้อการจัดทำโครงการ	↔			
ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวกับการจัดทำโครงการ	↔	↔		
วางแผนออกแบบการจัดทำโครงการ	↔			
วางแผนออกแบบการจัดทำโครงการ		↔	↔	
แก้ไขและปรับปรุงเอกสาร			↔	↔

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการจัดทำโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา (Hygroscopic sticks from pandan and tea leaves) นั้นมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการดูดความชื้น และกลิ่นอับภายในห้องล็อกเกอร์ โดยเฉพาะ เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาใช้นั้นมีประโยชน์ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นอับ ที่เกิดจากสภาพที่อากาศในห้องนั้นไม่มีการถ่ายเทหรือเป็นที่แคบ และยังช่วยลดต้นทุนในการซื้อสเปรย์ปรับอากาศให้โรงแรมอีกด้วย โดยการนำชา และใบเตยที่ใช้แล้วมาใช้ใหม่ได้อีก อีกทั้งยังใช้ในการตกแต่งบริเวณห้องล็อกเกอร์ให้สวยงามยิ่งขึ้น

4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

การเตรียมการและการวางแผนของโครงการมีดังนี้

- 4.2.1 ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพี่เลี้ยงพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการที่จะทำ
- 4.2.2 ศึกษาข้อมูลและวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ให้ รวมทั้งวิธีการทำให้ละเอียด
- 4.2.3 กำหนดระยะเวลาในการทำผลิตภัณฑ์
- 4.2.4 กำหนดต้นทุนในการทำโครงการนี้

4.3 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา

ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชามีดังนี้

- 4.3.1 ใบเตย 1 กำ
- 4.3.2 กาชา 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.3.3 น้ำมันหอมระเหย กลิ่น ชา ใบเตย 1 แก้วช็อต
- 4.3.4 ผงเบกกิ้งโซดา 1 ตวง

4.4 อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา

- 4.4.1 โหลแก้ว
- 4.4.2 ถ้วยแก้ว
- 4.4.3 กรรไกร
- 4.4.4 เทปกา
- 4.4.5 กล่องกระดาษ
- 4.4.6 กระดาษ A4 รีไซเคิล
- 4.4.7 ไม้เรียว
- 4.4.8 ดอกไม้แห้งไว้สำหรับตกแต่ง

4.5 วิธีการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา

วิธีการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชามีดังนี้

4.5.1 นำกากชาหรือใบเตยที่ตากแห้งไว้มาผสมกับเบกกิ้งโซดา ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 กากชาผสมกับเบกกิ้งโซดา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.2 ใส่น้ำมันหอมระเหยที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ผสมกับน้ำมันหอมระเหย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.3 จากนั้นนำใส่เป็นพิมพ์แท่งที่ทำมาจากกระดาษ A4 (ทำเอง) ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 นำมาใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.4 นำไปวางไว้ในกล่องกระดาษ และนำไคร์เป่าผมมาวางไว้ เปิดให้ความร้อน ให้ตัวผลิตภัณฑ์นั้นแห้ง จึงค่อยนำออกมา ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 นำมาอบด้วยไคร์ในกล่องกระดาษ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5.5 นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ และตกแต่งให้สวยงามด้วยดอกไม้แห้ง นำไปวางไว้ในที่ ห้อง ล็อกเกอร์ ห้องน้ำ ของพนักงาน ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 แต่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.6 ต้นทุนการทำแต่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา

การคำนวณต้นทุนของแต่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา โดยมีส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ ใบเตย กากชา Baking Soda น้ำมันหอมระเหย โหลแก้ว ดอกไม้แห้ง โดยมีต้นทุนตามตารางที่ 4.1 ดังนี้

ตารางที่ 4.1 ตารางต้นทุนการทำแท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา

ต้นทุนการทำแท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา			
ส่วนผสมและอุปกรณ์	ปริมาณ	ราคาซื้อ	ราคาจริง (บาท)
ใบเตย	2 กำ	10/กำ	20.00
กากชา	200 กรัม	249/กิโล	249.00
Baking Soda	5 ถุง	27 บาท / ถุง	135.00
น้ำมันหอมระเหย	3 ขวด	90 บาท / ขวด	270.00
โหลแก้ว	5 โหล	60 บาท / โหล	300.00
ดอกไม้แห้ง	-	50 บาท / กำ	50.00
รวมต้นทุนทั้งหมด 1024.00 บาท			

*หมายเหตุ วัตถุดิบใบเตยและกากชา เป็นของเหลือใช้จากแผนกจัดเลี้ยง

จากตารางที่ 4.1 ทำให้ทราบถึงต้นทุนการทำแท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชาซึ่งมีต้นทุนการผลิตทั้งหมดอยู่ที่ 1024.00 บาท ได้จำนวน 12 โหล คิดเป็นต้นทุนต่อโหลเท่ากับ 85.00 บาท

4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของ แท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา

ผู้จัดทำโครงการ แท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ แท่งดูความชื้นจากใบเตยและกากชา ในแผนกต่างๆ จำนวน 30 ชุด จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งหมด ได้แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.7.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศสภาพ

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศสภาพ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	20	66.70
หญิง	10	33.30
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างการทำแบบสอบถามครั้งนี้ คิดเป็นเพศชายร้อยละ 66.70 เป็นเพศหญิงร้อยละ 33.33

4.7.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ช่วงอายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
15-21 ปี	12	40.00
22-26 ปี	6	20.00
27-31 ปี	3	10.00
32-38 ปี	1	3.33
39-45 ปี	1	3.33
46-51 ปี	4	13.33
มากกว่า 51 ปี ขึ้นไป	3	10.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ทำแบบสอบถามในครั้งนี้ เป็นผู้มีอายุ 15-21 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 และเป็นผู้ที่มีอายุ 32-38 ปี กับ 39-45 ปี ทำน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33

4.7.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
Banquet	27	90.00
House-Keeping	3	10.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ทำแบบสอบถามในครั้งนี้ เป็นแผนก Banquet มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 90.00 และแผนก House-Keeping น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00

4.7.4 ระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

การประเมินระดับความพึงพอใจ 5 ระดับของ John W. Best (1997) กำหนดระดับความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผล ดังนี้

ระดับคะแนนเป็น 4.50 -5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

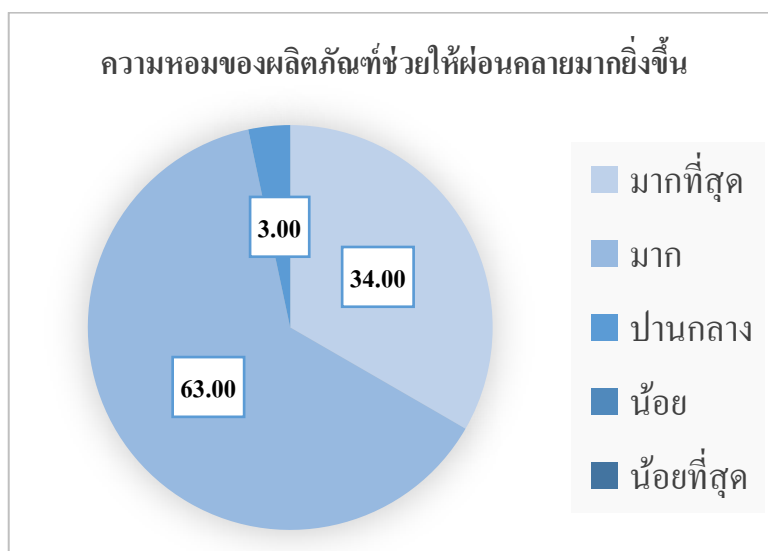
ระดับคะแนนเป็น 3.50 -4.49 หมายถึง พึงพอใจมาก

ระดับคะแนนเป็น 2.50 – 3.49 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

ระดับคะแนนเป็น 1.50 – 2.49 หมายถึง พึงพอใจน้อย

ระดับคะแนนเป็น 1.00 -1.49 หมายถึง ไม่พึงพอใจเลย

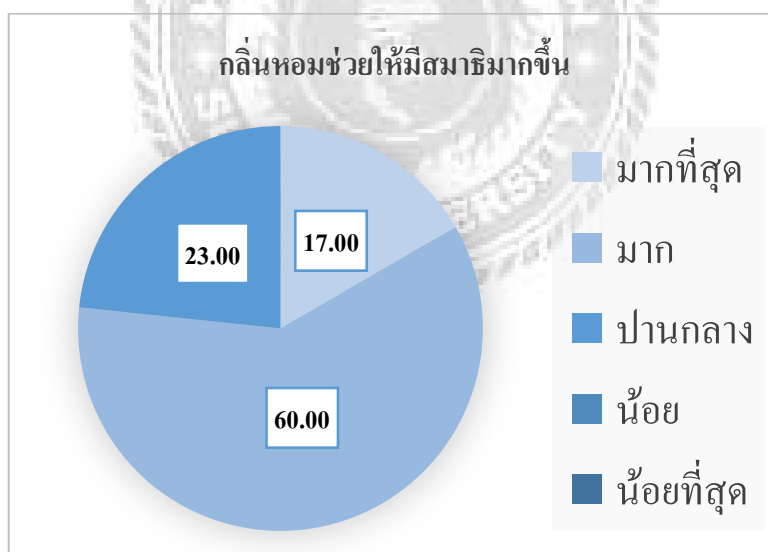
4.7.4.1 แสดงค่าเฉลี่ยของความหอมช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยของความหอมของผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น

พบว่าค่าเฉลี่ยของความหอมของผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้นอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 34.00 มาก ร้อยละ 63.00 และน้อย ร้อยละ 3.00

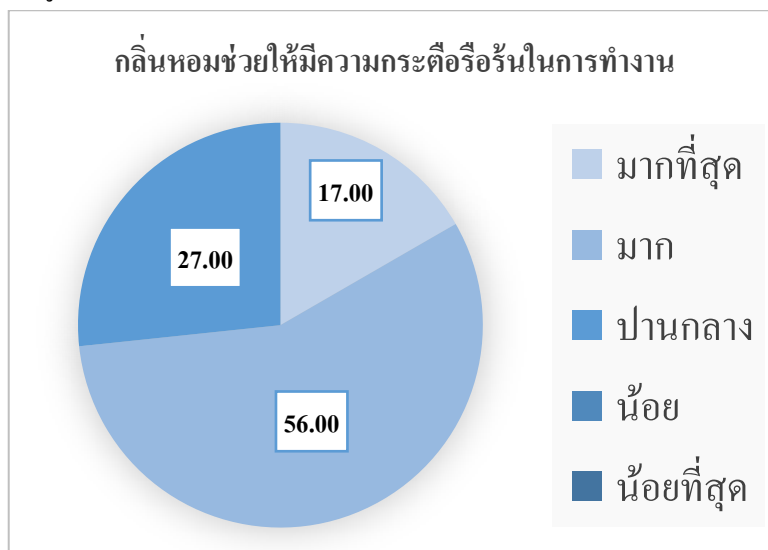
4.7.4.2 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากยิ่งขึ้น ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากยิ่งขึ้น

พบว่าค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากยิ่งขึ้นอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 17.00 มาก ร้อยละ 60.00 และปานกลางร้อยละ 23.00

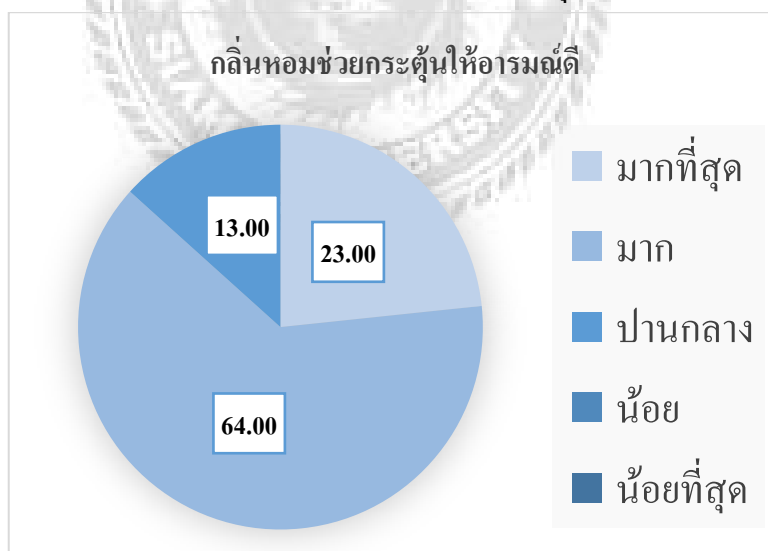
4.7.4.3 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงาน
 ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงาน

พบว่าค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงานอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 17.00 มาก ร้อยละ 56.00 และปานกลางร้อยละ 27.00

4.7.4.4 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดี ดังรูปที่ 4.9

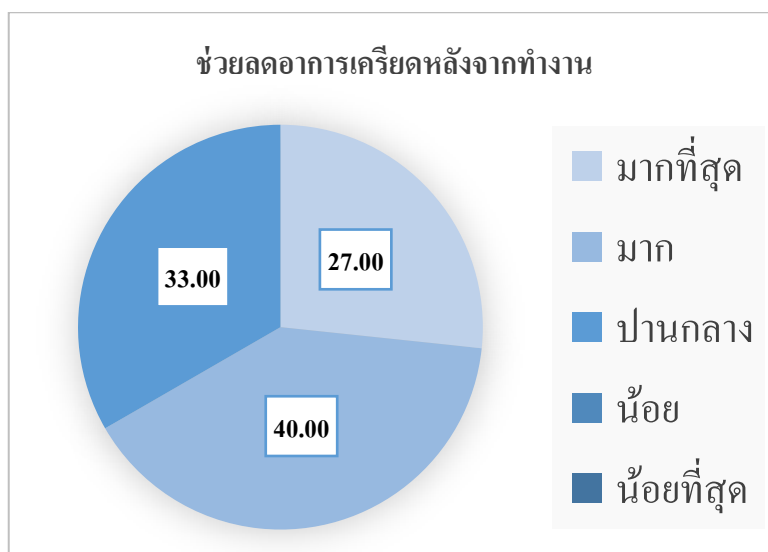


รูปที่ 4.9 แสดงค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดี

พบว่าค่าเฉลี่ยของกลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดีอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 23.00 มาก ร้อยละ 64.00 และปานกลางร้อยละ 13.00

4.7.4.5 แสดงค่าเฉลี่ยของการช่วยลดอากาศเครียดหลังจากทำงาน ดังรูปที่

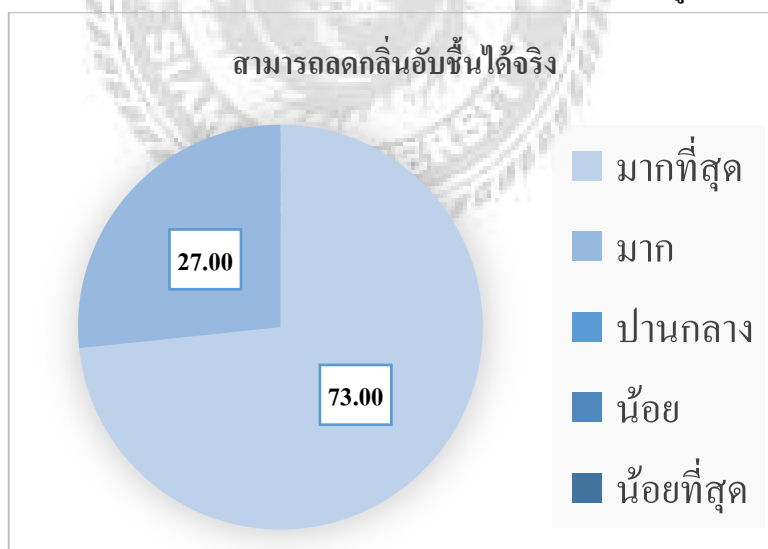
4.10



รูปที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยของการช่วยลดอากาศเครียดหลังจากทำงาน

พบว่าค่าเฉลี่ยของการช่วยลดอากาศเครียดหลังจากทำงานอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 27.00 มาก ร้อยละ 40.00 และปานกลางร้อยละ 33.00

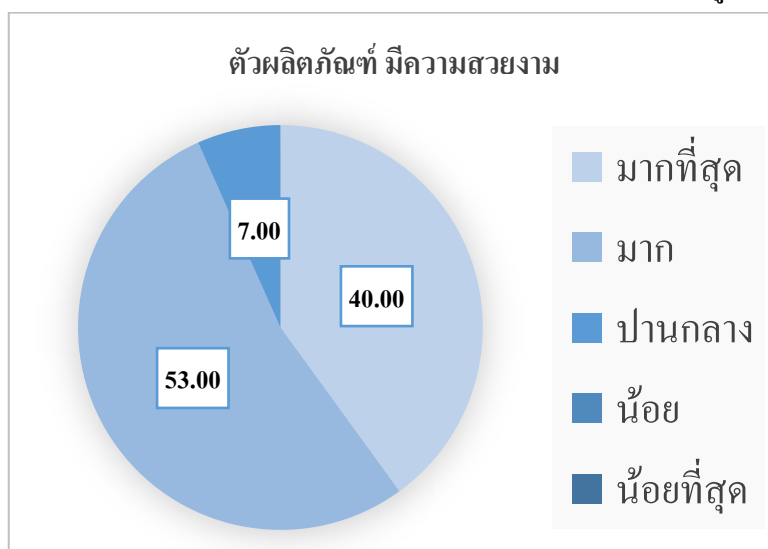
4.7.4.6 แสดงค่าเฉลี่ยของการลดกลิ่นอับชื้นได้จริง ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 แสดงค่าเฉลี่ยของการลดกลิ่นอับชื้นได้จริง

พบว่าค่าเฉลี่ยของการลดกลิ่นอับชื้นได้จริงอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 73.00 และมาก ร้อยละ 27.00

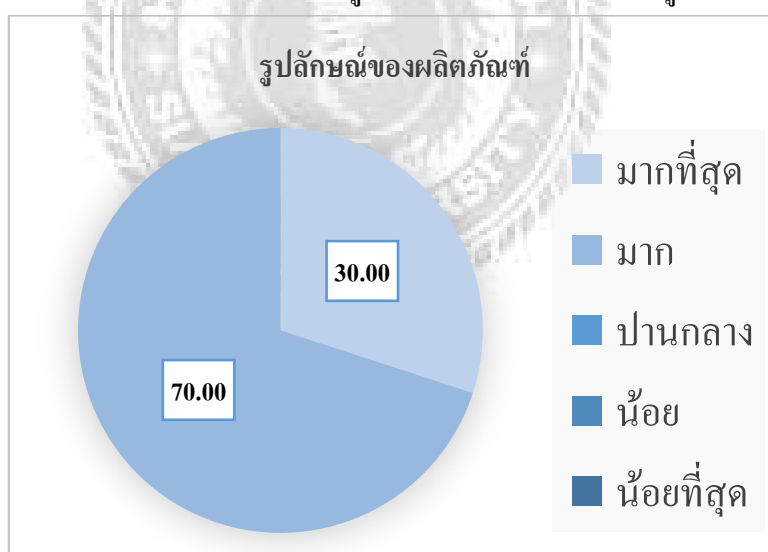
4.7.4.7 แสดงค่าเฉลี่ยของตัวผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 แสดงค่าเฉลี่ยของตัวผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

พบว่าค่าเฉลี่ยของตัวผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงามอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 40.00 มาก ร้อยละ 53.00 และปานกลางร้อยละ 7.00

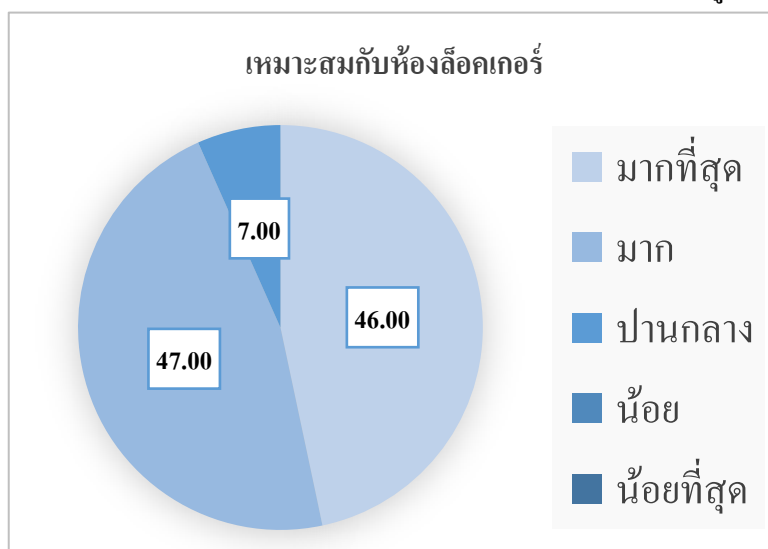
4.7.4.8 แสดงค่าเฉลี่ยของรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 แสดงค่าเฉลี่ยของรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์

พบว่าค่าเฉลี่ยของรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์อยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 30.00 และมาก ร้อยละ 70.00

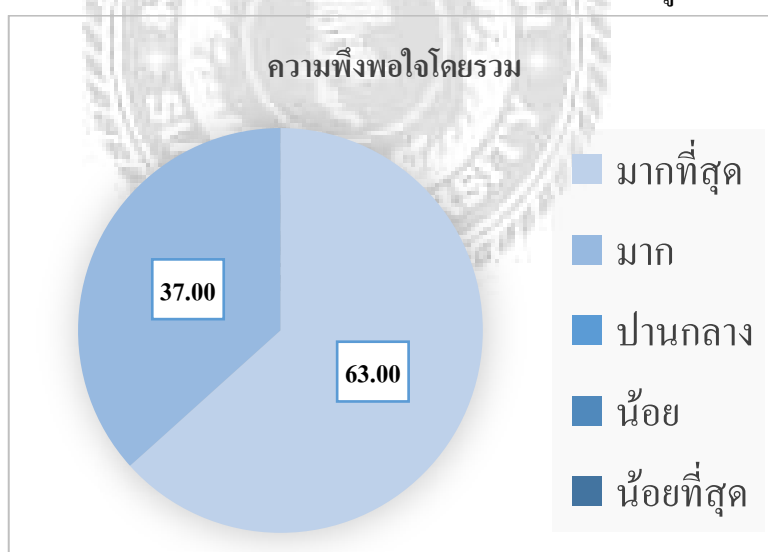
4.7.4.9 แสดงค่าเฉลี่ยของความเหมาะสมกับสื่อเกอร์ ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 แสดงค่าเฉลี่ยของความเหมาะสมกับสื่อเกอร์

พบว่าค่าเฉลี่ยของความเหมาะสมกับสื่อเกอร์อยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 46.00 มาก ร้อยละ 47.00 และปานกลางร้อยละ 7.00

4.7.4.10 แสดงค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจโดยรวม ดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.15 แสดงค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจโดยรวม

พบว่าค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ มากที่สุด ร้อยละ 63.00 และมาก ร้อยละ 37.00

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1. ความหอมของผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น	4.30	0.53	มาก
2. กลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากขึ้น	3.93	0.64	มาก
3. กลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	3.90	0.66	มาก
4. กลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดี	4.10	0.61	มาก
5. ช่วยลดอาการเครียดหลังจากทำงาน	3.93	0.78	มาก
6. สามารถลดกลิ่นอับชื้นได้จริง	4.73	0.45	มากที่สุด
7. ตัวผลิตภัณฑ์ มีความสวยงาม	4.33	0.61	มาก
8. รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์	4.30	0.47	มาก
9. เหมาะสมกับห้องสติกเกอร์	4.40	0.62	มาก
10. ความพึงพอใจโดยรวม	4.37	0.41	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.23	0.58	มาก

จากตารางที่ 4.5 พบว่าค่าเฉลี่ยและค่าระดับความพึงพอใจจากการทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจของแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา จากพนักงานแผนกจัดเลี้ยง(Banquet) แผนกแม่บ้านของโรงแรมออกิดเชอราตันนั้น อยู่ในระดับที่มีความพึงพอใจเป็นมาก

ผลิตภัณฑ์แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกาชา จากผลการทำแบบสอบถาม 30 ชุด ระดับค่าความพึงพอใจจากพนักงาน แผนกจัดเลี้ยง และแม่บ้าน โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน พบว่ามีความพึงพอใจในเรื่องของการลดกลิ่นอับชื้นได้จริงอยู่ ระดับที่ มากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.73

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษาโครงการงานสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกจัดเลี้ยงของโรงแรมเชอราตันนั้น ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงการใช้สอยและให้ความสำคัญของวัตถุดิบสิ่งของที่นำมาใช้แล้วให้กลับมาใช้ใหม่ได้อีก โดยการนำไปรีไซเคิลเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ แท่งลดความชื้นจากใบเตยและกากชา จากการนำเอาชาและใบเตยที่ใช้แล้วมาตากแห้ง มาผสมกับเบกกิ้งโซดา และนำไปอบแห้ง จึงทำให้เกิดโครงการนี้ขึ้นมา โดยมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการลดกลิ่นอับชื้นให้กับห้องล็อกเกอร์ของโรงแรม และเป็นประโยชน์อย่างมากในการลดต้นทุนให้กับโรงแรมอีกด้วย จากขั้นตอนการประเมินผลที่ผู้จัดทำได้มีการรวบรวมข้อมูลทำแบบสอบถาม ให้กับพนักงานจำนวน 30 ชุด ปรากฏว่า ผลลัพธ์อยู่ในเกณฑ์ที่ดีเป็นที่น่าพอใจ ค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ร้อยละ 4.23 ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจเป็นมาก

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- 5.1.2.1 การขึ้นรูปทรงของผลิตภัณฑ์ค่อนข้างยาก และแตกบ่่อยมาก
- 5.1.2.2 การตกแต่งใช้ดอกไม้เยอะทำให้ไม่ได้กลิ่นของตัวผลิตภัณฑ์
- 5.1.2.3 โหลแก้วที่ใช้ค่อนข้างมีราคาสูง

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

- 5.1.3.1 ใช้เวลาอบให้นานขึ้นและใส่น้ำมันหอมระเหยเยอะขึ้น
- 5.1.3.2 แต่งดอกไม้ให้น้อยลง เน้นใช้งานมากกว่า
- 5.1.3.3 ใช้โหลแก้วที่มีขนาดเล็กลง และถูกล้าง

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากที่ผู้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้ไปปฏิบัติงานที่โรงแรมออคิดเชอราตันนั้น ทำให้รู้การปฏิบัติงานอย่างจริงจังและเป็นทีม ซึ่งในแผนกจัดเลี้ยงจะต้องมีการทำงานร่วมกันกับแผนกต่างๆ อย่างเช่น แผนกครัว ห้องดอกไม้ แผนกแม่บ้าน จึงทำให้ได้เรียนรู้การทำงานเป็นระบบระเบียบ รู้จักการเชื่อมสัมพันธ์ไมตรีกับลูกค้า รู้จักการรับผิดชอบหน้าที่ของตนเอง และพร้อมที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในทุกๆวัน รวมถึงการแก้ไขปัญหาต่างๆ การอดทนต่องาน อดทนต่อผู้คน และฝึก

การควบคุมอารมณ์ให้คงที่อยู่เสมอ ทั้งหมดล้วนเป็นประสบการณ์ที่ดีและมีค่ามากที่ได้เข้ามาฝึกปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยงที่โรงแรมออกิด เซอรادتัน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.2.2.1 การปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ประกอบการ
- 5.2.2.2 ยังขาดความมั่นใจในการสื่อสารกับคนอื่น
- 5.2.2.3 ทักษะภาษาอังกฤษยังไม่สามารถใช้ในการสื่อสารได้ดีเท่าที่ควร
- 5.2.2.4 ขาดความรอบคอบในการปฏิบัติงาน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 5.2.3.1 ค่อยๆปรับตัวให้ชินกับสถานที่ คอยรับฟังคำแนะนำจากพี่ๆสต๊าฟ
- 5.2.3.2 ฝึกฝนให้ตนเองมีความมั่นใจ ยิ้ม สดใสและร่าเริง กับลูกค้าเสมอ
- 5.2.3.3 ฝึกฝนภาษาอังกฤษให้ดีขึ้น



บรรณานุกรม

- ข้อมูลพันธุ์ไม้ ระบบฐานข้อมูลเกษตรดิจิทัล. (2560). *เตยหอม*. เข้าถึงได้จาก <https://data.addrun.org/plant/archives/210-pandanus-amaryllifolius-roxb>
- เต็ม สมิตินันท์. (2557). หนังสือชื่อพันธุ์ไม้แห่งประเทศไทย โครงการเผยแพร่ข้อมูลทรัพยากรชีวภาพ และภูมิปัญญาท้องถิ่นบนพื้นที่สูง, สถาบันวิจัยและพัฒนาที่สูง. เข้าถึงได้จาก www.etherb.hrdi.or.th.
- วิทย์ เทียงบุญธรรม. (ม.ป.ป.). หนังสือพจนานุกรมสมุนไพร (พิมพ์ครั้งที่ 5). หน้า 262-264. กรุงเทพฯ: รวมสาส์น.
- วิทยา บุญวรพัฒน์. (2554). หนังสือสารานุกรมสมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย. หน้า 200. กรุงเทพฯ: สมาคมศาสตร์การแพทย์แผนจีนในประเทศไทย.
- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (2557). เรื่องนำสู่เกี่ยวกับชา ตอนที่ 1: สายพันธุ์ชา. เข้าถึงได้จาก www.mfu.ac.th
- สวนพฤกษศาสตร์ โรงเรียนนาจะหลวย สพม.29. (ม.ป.ป.). ลักษณะทางพฤกษศาสตร์. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/bitey606/gallery>
- โรงแรม ออคิด เซอรัดัน. (ม.ป.ป.). รูปภาพห้องอาหาร ห้องประชุม. เข้าถึงได้จาก <https://www.marriott.com/hotels/travel/bkksi-royal-orchid-sheraton-hotel-and-towers/>
- Honestdocs. (2562). ประโยชน์ของเตยหอม. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/benefits-of-pandanus>
- Kapook. (ม.ป.ป.). สูตรน้ำหอมปรับอากาศเพิ่มบรรยากาศให้บ้านหอมฟุ้ง. เข้าถึงได้จาก <https://home.kapook.com/view81031.html>
- Medthai. (2557). ชา. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>.
- Medthai. (2557). เบกกิ้งโซดา. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>.
- World chemical group. (2560). น้ำมันหอมระเหย. เข้าถึงได้จาก <http://worldchemical.co.th/-essential-oil-quot.html>



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



แบบสอบถามความพึงพอใจผลิตภัณฑ์แห่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา
วัตถุประสงค์ เพื่อสอบถามความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์แห่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา
ว่าสามารถลดกลิ่นอับห้องลิ้นชักเกอร์ของพนักงานภายในโรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน ได้มากน้อย
เพียงใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน □ หรือเติมข้อความที่ตรงกับ
ข้อมูลของท่าน)

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ.....ปี

3. แผนก

☐ แผนกครัว (Chef)

☐ แผนกแม่บ้าน (House-Keeping)

☐ Food and Beverage Department

☐ อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แห่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา(ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง
ที่ตรงกับความคิดของท่านมากที่สุด)

ระดับความพึงพอใจ

5 = มากที่สุด

4 = มาก

3 = ปานกลาง

2 = น้อย

1 = น้อยที่สุด

ผลิตภัณฑ์แห่งดูความขึ้นจากใบเตยและกากชา	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
เรื่องของการลดกลิ่นความหอม					
1. ความหอมของผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น					
2. กลิ่นหอมช่วยให้มีสมาธิมากขึ้น					
3. กลิ่นหอมช่วยให้มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
4. กลิ่นหอมช่วยกระตุ้นให้อารมณ์ดี					
5. ช่วยลดอาการเครียดหลังจากทำงาน					

6. สามารถลดกลิ่นอับชื้นได้จริง					
เรื่องของ packaging					
7. ตัวผลิตภัณฑ์ มีความสวยงาม					
8. รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์					
9. เหมาะสมกับห้องสติกเกอร์					
10. ความพึงพอใจโดยรวม					

ตอนที่ 3 ปัญหา/ ข้อเสนอแนะ

.....

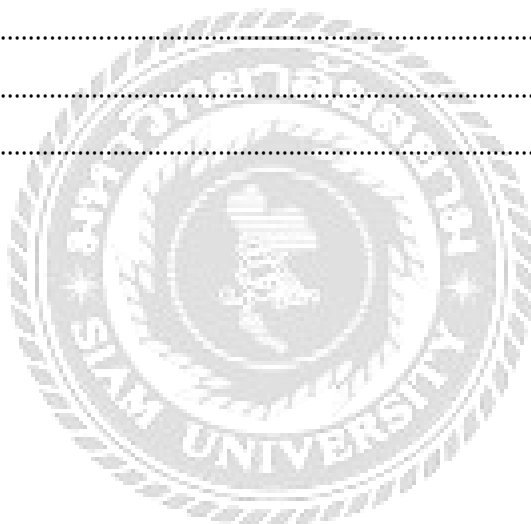
.....

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข
รูปปฏิบัติงาน





ภาพขณะจัดวางผ้า Napkin



ภาพขณะจัดวางผ้า Napkin



ภาพขณะผูกโบว์เก้าอี้งานเลี้ยง



ภาพขณะเคลียร์อาหารว่างบนโต๊ะประชุมเสร็จแล้ว



ภาพขณะคอยบริการรดกาแฟให้ลูกค้า



ภาพขณะทำงานจิตอาสาที่วัดม่วงแค

ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานเกี่ยวกับโครงการ



โครงการนี้เป็นอย่างไรและคำแนะนำเกี่ยวกับโครงการ

โครงการแห่งดกคลิ่นอับจากใบเตยและกากชาเป็นโครงการที่สามารถนำมาใช้ได้จริงในสถานที่ประกอบการ ในลือกเกอร์ ห้องน้ำพนักงาน หรือห้องน้ำแขก อีกทั้งยังใช้วัตถุดิบที่หาง่ายและเหลือใช้จากโรงแรมนาริไซเคิล และช่วยลดต้นทุนอีกด้วย คำแนะนำคืออยากให้พัฒนาให้มันสามารถนำมาใช้ในส่วนหน้าของแผนก เช่น ห้องอาหาร หรือตามล็อบบี้



นายวิรันพล เพ็ญสันหิรัญ





ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ

แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา

Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves

นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

E-mail: Wanwisa.pra@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน เป็นโรงแรมที่มีการบริการที่เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มากมาย อีกทั้งโรงแรมตั้งอยู่ในทำเลดี เดินทางมาถึงได้สะดวกทั้งจากระบบขนส่งสาธารณะอย่างรถไฟฟ้า เรือด่วน หรือแม้กระทั่งรถยนต์ส่วนตัว รวมทั้งยังอยู่ใกล้กับศูนย์กลางทางธุรกิจและแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อาทิเช่น ไอคอนสยาม จึงทำให้มีลูกค้ามาประชุมสัมมนาหรือจัดงานต่างๆ ที่นี้ ผู้จัดทำเห็นเล็งเห็นว่าหลังจากการพักผ่อนอาหารว่างของลูกค้า จะมีอาหาร ขา กาแฟเหลืออยู่มากมาย ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่า จึงได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลคุณสมบัติของกากชาและใบเตย สามารถนำมาใช้ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้จัดทำโครงการแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชาซึ่งสามารถนำไปใส่ไว้ในลิ้นชักเกอร์ ห้องน้ำพนักงานได้

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชาทางผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจในการใช้แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชาโดยการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานแผนกบริการแม่บ้านและแผนกจัดเลี้ยง เป็นจำนวน 30 ชุด ผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.23 อยู่ในระดับความพึงพอใจเป็นมาก และ

นอกจากนี้ยังช่วยในเรื่องของการลดต้นทุนการซื้อผลิตภัณฑ์ลดกลิ่นอับอีกด้วย

คำสำคัญ : แท่งดูดความชื้น ใบเตย กากชา

Abstract

The Royal Orchid Sheraton Hotel is a hotel that provides a full range of facilities. Also, the hotel is in a good location and easily accessible from public transport such as electric trains, express boats or even private cars, as well as being close to business centers and important tourist attractions such as Icon Siam. Therefore, many customers come to meetings, seminars or events here. The researcher saw that after the customers had a snack, there was plenty of food, tea and coffee left over. The researcher was aware of the use of valuable resources, and conducted a study on the properties of tea waste and pandan leaves that could be used to absorb moisture and reduce odors effectively. The researcher established a project to absorb moisture from pandan leaves and tea waste which could be put in staff rooms and lockers.

For the results of the hygroscopic sticks from pandan and tea leaves, the researcher had evaluated the satisfaction of using the hygroscopic sticks from pandan and tea waste. Through distributing questionnaires to the staff of the

housekeeping and banquet departments in the amount of 30 sets, the result of the satisfaction assessment showed that the average of 4.23 was at the high level of satisfaction. Moreover, it helped in reducing the cost of buying products to reduce bad smell as well.

Keywords : hygroscopic sticks, pandan leaves, tea residue

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามกับศูนย์การค้าไอคอนสยาม การตกแต่งภายในโรงแรมจะเน้นถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยได้มีการนำช้างซึ่งเป็นสัญลักษณ์คู่บ้านคู่เมืองของไทย มาประดับตกแต่งบริเวณด้านหน้าแผนกบริการส่วนหน้า เพื่อเป็นการสร้างความโดดเด่น และสร้างความประทับใจเมื่อแรกเห็นให้แก่ลูกค้าเมื่อก้าวเข้ามายังโรงแรม นอกจากนี้ทางโรงแรมยังได้คำนึงถึงการสืบสานวัฒนธรรมในการแต่งกายของไทยที่สวยงามและโดดเด่นเป็นสง่าแก่ผู้สวมใส่ด้วยการออกแบบเครื่องแบบพนักงาน ด้วยผ้าไหมและดิไซน์แบบชุดไทยประยุกต์ รวมทั้งยังมีการบริการที่เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ มากมาย นอกจากการให้บริการห้องพัก ทางโรงแรมยังมีการให้บริการจัดเลี้ยงสำหรับลูกค้าที่ต้องการจัดงาน มงคลสมรส งานปาร์ตี้ หรืองานสัมมนาต่างๆ ซึ่งโรงแรมได้มีห้องจัดเลี้ยง Ballroom ขนาดใหญ่ไว้รองรับลูกค้าถึง 3 ห้องด้วยกัน ซึ่งในแต่ละห้องสามารถรองรับลูกค้าได้จำนวน 200-400 คน

ในการเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา แผนกจัดเลี้ยง ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการจัดประชุมสัมมนาในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก อาทิ เช่น ของว่างที่จัดเสิร์ฟ กากชา และกาแฟ ผู้จัดทำได้ทำการปรึกษานักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา ถึงปัญหาดังกล่าว

ข้างต้นและได้ขอคำแนะนำในการจัดทำโครงการแห้งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา (Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves) โดยการนำกากชาที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน และวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องดอกไม้มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์ และจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลคุณสมบัติของกากชา สามารถนำมาใช้ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อช่วยลดกลิ่นอับชื้นภายในบริเวณห้องล็อกเกอร์พนักงาน
- เพื่อลดปริมาณของเหลือทิ้งในแต่ละวัน
- เพื่อช่วยให้สถานประกอบการลดค่าใช้จ่ายในส่วน of ผลิตภัณฑ์นี้
- เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ช่วยให้พนักงานได้รับความผ่อนคลายจากการทำงาน
- ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ส่วนนี้ให้กับโรงแรม
- ช่วยลดกลิ่นอับภายในบริเวณห้องล็อกเกอร์พนักงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแห้งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา

- 1) ใบเตยที่เหลือใช้จากแผนกจัดเลี้ยงและห้องดอกไม้
- 2) กากชากลิ่นต่างๆที่เหลือจากการทำ Coffee Break
- 3) น้ำมันหอมระเหย กลิ่น ชา ใบเตย และดอกบัว
- 4) ผง เบกกิ้งโซดา

อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำแท้งลดความชื้นจากใบเตยและกาชา

- 1) โหลแก้ว
- 2) ถ้วยแก้ว
- 3) กรรไกร
- 4) เทปกา
- 5) กล่องกระดาษ
- 6) กระดาษ A4 รีไซเคิล
- 7) ไม้ไผ่
- 8) ดอกไม้แห้งไว้สำหรับตกแต่ง

วิธีการทำแท้งลดความชื้นจากใบเตยและกาชา



รูปที่ 1 นำกาชาหรือใบเตยที่ตากแห้งไว้มาผสมกับเบกกิ้งโซดา



รูปที่ 2 ใส่น้ำมันหอมระเหยที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากัน



รูปที่ 3 จากนั้นนำไปเป็นพิมพ์แท้งที่ทำมาจากกระดาษ A4 (ทำเอง)



รูปที่ 4 นำไปวางไว้ในกล่องกระดาษ และนำไม้ไผ่เป่าลมมาวางไว้ เปิดให้ความร้อน ให้ตัวผลิตภัณฑ์นั้นแห้ง จึงค่อยนำออกมา



รูปที่ 5 นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ และตกแต่งให้สวยงามด้วยดอกไม้แห้ง นำไปวางไว้ที่ ห้องส้วกเกอร์ ห้องน้ำ ของพนักงาน

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกจัดเลี้ยงของโรงแรมเชอราตันนั้น ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงการใช้สอยและให้ความสำคัญของวัตถุดิบสิ่งของที่นำมาใช้แล้วให้กลับมาใช้ใหม่ได้อีก โดยการนำไปรีไซเคิลเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ แท้งลดความชื้นจากใบเตยและกาชา จากการนำเอาชาและใบเตยที่ใช้แล้วมาตากแห้ง มาผสมกับเบกกิ้งโซดา และนำไปอบแห้ง จึงทำให้เกิดโครงการนี้ขึ้นมา โดยมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการลดกลิ่นอับชื้นให้กับห้องส้วกเกอร์ของโรงแรม และเป็นประโยชน์อย่างมากในการลดต้นทุนให้กับโรงแรมอีกด้วย จากขั้นตอนการประเมินผลที่ผู้จัดทำได้มีการรวบรวมข้อมูลหาแบบสอบถาม ให้กับพนักงานจำนวน 30 ชุด

ปรากฏว่าผลลัพท์อยู่ในเกณฑ์ที่ดีเป็นที่น่าพอใจ
ค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ร้อยละ 4.23 ซึ่งอยู่ในระดับ
ความพึงพอใจเป็นมาก

ข้อเสนอแนะ

ปรับปรุงและพัฒนาให้สามารถไปใช้ในสถานที่
ต่างๆ ได้อีก เช่น ภายในห้องประชุม ห้องน้ำแข็ง
หรือ บริเวณส่วนหน้าของโรม

อ้างอิง

ข้อมูลพันธุ์ไม้ ระบบฐานข้อมูลเกษตรดิจิทัล.
(2560). **เตยหอม**. วันที่สืบค้น 15 มิถุนายน 2562,
เข้าถึงได้จาก

[https://data.addrun.org/plant/archives/210-
pandanus-amaryllifolius-roxb](https://data.addrun.org/plant/archives/210-pandanus-amaryllifolius-roxb)

เต็ม สมิตินันท์. (2557). **หนังสือชื่อพันธุ์ไม้แห่ง
ประเทศไทย โครงการเผยแพร่ข้อมูลทรัพยากร
ชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นบนพื้นที่สูง,
สถาบันวิจัยและพัฒนาที่สูง**. เข้าถึงได้จาก
www.eherb.hrdi.or.th.

วิทย์ เทียงบุญธรรม. (ม.ป.ป). **หนังสือ
พจนานุกรมสมุนไพร**. พิมพ์ครั้งที่ 5. หน้า 262-264.

วิทย์ เทียงบุญธรรม. (ม.ป.ป). **หนังสือสารานุกรม
สมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย**. หน้า
200

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (2557). **เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับ
ชา ตอนที่:สายพันธุ์ชา**. เข้าถึงได้จาก
www.mfu.ac.th.

สวนพฤกษศาสตร์ โรงเรียนนาคะหลวย สพม.29.
(ม.ป.ป). **ลักษณะทางพฤกษศาสตร์**. วันที่สืบค้น 15
มิถุนายน 2562, เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/site/bitey606/gallery>

โรงแรม ออคิด เซอรادت. (ม.ป.ป.). **รูปภาพ
ห้องอาหาร ห้องประชุม**. วันที่สืบค้น 29 มิถุนายน
2562, เข้าถึงได้จาก

[https://www.marriott.com/hotels/travel/bkksi-
royal-orchid-sheraton-hotel-and-towers/](https://www.marriott.com/hotels/travel/bkksi-royal-orchid-sheraton-hotel-and-towers/)

Honestdocs. (2562). **ประโยชน์ของเตยหอม**. วันที่
สืบค้น 15 มิถุนายน 2562, จาก

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

Kapook. (ม.ป.ป.). **สูตรน้ำหอมปรับอากาศ เพิ่ม
บรรยากาศให้บ้านหอมฟุ้ง**. วันที่สืบค้น 25
พฤษภาคม 2562, เข้าถึงได้จาก

<https://home.kapook.com/view81031.html>

Medthai. (2557). **ชา**. วันที่สืบค้น 15 มิถุนายน
2562, จาก <https://medthai.com>.

Medthai. (2557). **เบกกิ้งโซดา**. วันที่สืบค้น 16
มิถุนายน 2562, เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>.

World chemical group. (2560). **น้ำมันหอมระเหย**.
วันที่สืบค้น 24 สิงหาคม 2562, เข้าถึงได้จาก
<http://worldchemical.co.th/-essential-oil-quot.html>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์

	แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา Hygroscopic Sticks from Pandan and Tea Leaves นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์ 5804400132 สาขาการโรงแรม อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข พนักงานที่ปรึกษา คุณ สายัญ สาคี โรงแรม รอยัล ออคิเด เชอราตัน 
ความสำคัญของปัญหา	วิธีทำ
ในการเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา แผนกจัดเลี้ยง ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการจัดประชุมสัมมนาในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก อาทิ เช่น ของว่างที่จัดเสิร์ฟ กากชา และกาแฟ ผู้จัดทำได้ทำการปรึกษานักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา ถึงปัญหาดังกล่าวข้างต้นและได้ขอคำแนะนำในการจัดทำโครงการ แท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา (Hygroscopic sticks from pandan and tea leaves) โดยการนำกากชาที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน และวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องดอกไม้มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์ และจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลคุณสมบัติของกากชา สามารถนำมาใช้ในการดูดซับความชื้นและลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. นำกากชาหรือใบเตยที่ตากแห้งไว้มาผสมกับเบกกิ้งโซดา 2. ใส่น้ำมันหอมระเหยที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน 3. จากนั้นนำใส่เป็นพิมพ์แท่งที่ทำมาจากกระดาษ A4 (ทำเอง) 4. นำไปวางไว้ในกล่องกระดาษ และนำไม้ไผ่มาวางไว้ เปิดให้ความร้อน ให้ตัวผลิตภัณฑ์นั้นแห้ง จึงค่อยนำออกมา 5. นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ และตกแต่งให้สวยงามด้วยดอกไม้แห้ง นำไปวางไว้ที่ ห้องลิฟต์ เกอร์ ห้องน้ำ ของพนักงาน
วัตถุประสงค์ของโครงการ	สรุปผล
- เพื่อช่วยลดกลิ่นอับชื้นภายในบริเวณห้องลิฟต์เกอร์พนักงาน - เพื่อลดปริมาณของเหลือทิ้งในแต่ละวัน - เพื่อช่วยให้สถานประกอบการลดค่าใช้จ่ายในส่วนของคุณค่าผลิตภัณฑ์ - เพื่อนำวัตถุดิบเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ - ช่วยให้พนักงานได้รับความผ่อนคลายจากการทำงาน - ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ส่วนนี้ให้กับโรงแรม - ช่วยลดกลิ่นอับภายในบริเวณห้องลิฟต์เกอร์พนักงาน	ในแผนกจัดเลี้ยงของโรงแรมเชอราตันนั้น ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงการใช้สอยและให้ความสำคัญของวัตถุดิบสิ่งของที่นำมาใช้แล้วให้กลับมาใช้ใหม่ได้อีก โดยการนำไปรีไซเคิลเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ แท่งลดความชื้นจากใบเตยและกากชา โดยมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการลดกลิ่นอับชื้นให้กับห้องลิฟต์เกอร์ของโรงแรม และเป็นประโยชน์อย่างมากในการลดต้นทุนให้กับโรงแรม จากขั้นตอนการประเมินผลที่ผู้จัดทำได้มีการรวบรวมข้อมูลทำแบบสอบถาม ให้กับพนักงานจำนวน 30 ชุด ปรากฏว่าผลลัพธ์อยู่ในเกณฑ์ที่ดี เป็นที่น่าพอใจ ค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ร้อยละ 4.23 ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจเป็นมาก
วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแท่งดูดความชื้นจากใบเตยและกากชา	
- ใบเตยที่เหลือใช้จากแผนกจัดเลี้ยงและห้องดอกไม้ - กากชากลิ่นต่างๆที่เหลือจากการทำ Coffee Break - น้ำมันหอมระเหย กลิ่น ชา ใบเตย ผง เบกกิ้งโซดา	



ภาคผนวก ฉ
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400132

ชื่อ-สกุล : นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 64/24 ซอยสวนผัก 6 ถนน สวนผัก เขตตลิ่งชัน แขวงตลิ่งชัน
กรุงเทพมหานคร 10170

ภาคผนวก ข
บันทึกการปฏิบัติงาน



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400132

ชื่อ-สกุล : นางสาว วันวิสา ประสมทรัพย์

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 64/24 ซอยสวนผัก 6 ถนน สวนผัก เขตคลองสาน แขวงคลองสาน

จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10170