



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ

(Translation for Presentation)

โดย

นางสาว อัยวริญ ลาภผลอุทัยพงศ์ 5904500026

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

สาขาวิชาภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ

คณะ ศิลป์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ

Translation for Presentation

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวอัยวริญ ลาภผลอุทัยพงศ์ 5904500026

ภาควิชา ภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสุขสันต์

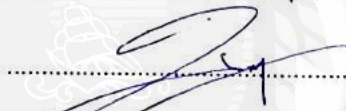
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ภาควิชาภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ ประจำปีภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ



..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ อติเวทย์ ตั้งอมรสุขสันต์)



..... พนักงานที่ปรึกษา

(คุณ นกน้อย อนันต์)



..... กรรมการกลาง

(อาจารย์ ธนัชพันธ์ สุขประเสริฐ)



..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 30 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ

อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสขันธ์

ตามที่ คณะผู้จัดทำ นางสาวอัยวิญ ลากผลอุทัยพงศ์ นักศึกษาสาขาวิชาภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ 30 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562 ในตำแหน่ง ประสานงาน ณ บริษัท เมดตรีมิน ไทยแลนด์ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง การแปลข้อมูลเพื่อนำเสนอ

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจได้สิ้นสุดลงแล้ว

คณะผู้จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าว เพื่อรับคำปรึกษาต่อไป

จึงมาเรียนเพื่อ โปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวอัยวิญ ลากผลอุทัยพงศ์

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา บริษัทเมคคริมมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2562 ทำให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีคุณค่ามากมาย สำหรับโครงการสหกิจศึกษาเล่มนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากสนับสนุนจากบุคคลหลายฝ่าย ดังนี้

- 1.คุณ โยชิโนบุ อุเอดะ (ผู้บริหาร)
- 2.คุณนกัน้อย อนันต์ (เจ้าหน้าที่ทีมแอดมิน)
- 3.นริศรา แซ่ตั้ง (ผู้จัดการสาขา)
- 4.อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสุนต์ (อาจารย์ที่ปรึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้มีส่วนร่วมในการช่วยให้ข้อมูล ช่วยวางแผนดำเนินงานการจัดทำโครงการเล่มนี้ และดำเนินงานการนำเสนอผลงาน ในด้านเนื้อหาข้อมูลและคำแนะนำในการเขียนโครงการ สอนถึงรายละเอียดงานต่างๆ ช่วยอธิบายให้เข้าใจถึงงานและโปรแกรม และเป็นทีปรึกษาในการทำโครงการเล่มนี้ จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการให้การดูแลและความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

Project Title : Translation for Presentation
Credits : 5 Credits
By : Miss Aiwarin Lapponuthaipong
Advisor : Ajarn Ativate Tangamornsuksan
Degree : Bachelor of Arts
Major : English for Business Communication
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3/2018

Abstract

Maidreamin Thailand is the first maid café of Thailand under the authority of Neodelight International, Inc. which is the no.1 maid café group in Japan with 16 café/restaurants. The concept of the café/restaurants is particular and impressive with services and entertainment, which focus on the target customers who like Japanese culture, Anime or Maid style. Maidreamin provides Japanese cuisine and dessert, which are decorated in Anime style. During my cooperative education's internship from May 14, 2019 to August 30, 2019 the interns were internationally trained. I had the opportunity to be responsible for the company's document translation to be put in the system.

From my responsibilities stated above about translation the document to English into the system, I decided to do the project under the name of "Translation for Presentation." The objectives of this project were to present the information, to plan for information collection and to gather specific vocabulary used for the food industry and services. This project was divided into 2 parts: 1) The procedures of how to plan about data collection. 2) Specific vocabulary in food industry and services. This project would help the personnel and students who practice cooperative education with the company and act as a guideline for work.

Keywords : Data collection / Vocabulary translation / Cook / Service

Approved By
.....

ชื่อโครงการ : การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ
 หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต
 ผู้จัดทำ : นางสาวอัยวิญญา ผลอุทัยพงศ์
 อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์อติวิทย์ ตั้งอมรสฤษดิ์
 ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
 สาขาวิชา : ภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ
 คณะ : ศิลปศาสตร์


ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2561

บทคัดย่อ

บริษัท เมดครีมมิน แห่งประเทศไทย (Maidreamin Thailand) เป็นบริษัทของเมดคาเฟ่แห่งแรกของประเทศไทย โดยอยู่ในภายใต้บริษัทใหญ่ที่ชื่อว่า Neodelight International เป็นเมดคาเฟ่ อันดับ 1 ที่มี 16 สาขาจากประเทศญี่ปุ่น โดยมีแนวคิดและการบริการที่ไม่เหมือนใครมีเมดคาเฟ่บริการ และเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ของประเทศไทย โดยมีประเภทอาหารเป็นอาหารญี่ปุ่น ของหวาน และอาหารอีกมากมาย ที่ตกแต่งด้วยความน่ารัก ทุกๆ เมนู ในระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 31 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2562 ผู้จัดทำฝึกปฏิบัติงานในตำแหน่งประสานงาน มีหน้าที่ในการแปลข้อมูลการทำงานภายในร้านเพื่อกรอกลงในโปรแกรมของทางบริษัท

จากการที่ได้ฝึกปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการกรอกข้อมูล ภาษาอังกฤษลงในโปรแกรม และต้องแปลเอกสารจากข้อมูลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ จากหน้าที่ดังกล่าวผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง “การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ” ขึ้นเพื่อฝึกการวางแผนการจัดข้อมูลต่าง ๆ และเพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหาร และ การบริการ การติดต่อ โดยโครงการนี้แบ่งเนื้อหาออกเป็น 3 ส่วน คือ ขั้นตอนของการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล การแปลเนื้อหาข้อมูล และ คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า โครงการนี้จะช่วยให้ ผู้ที่สนใจในการแปลข้อมูลเอกสาร นักศึกษาที่จะออกฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา รุ่นต่อไป และบุคลากรของบริษัทที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องใช้เป็นคู่มือในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ : การวางแผนการรวบรวมข้อมูล/การแปลคำศัพท์/ การทำอาหาร/การบริการ

ผู้จัดทำ


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 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความรู้ในการวางแผน.....	3
2.2 ความรู้ในการรวบรวมข้อมูล.....	4
2.3 ความรู้การแปล.....	4
2.4 ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหาร.....	5
2.5 วิวัฒนาการของอาหาร.....	6
2.6 ความรู้เกี่ยวกับการบริการ.....	9
บทที่ 3 ผลสรุปการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	12
3.2 ลักษณะการประกอบการ.....	13
3.3 รูปแบบการจัดการองค์และการบริหารงานองค์กร.....	14
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	15
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	16
3.6 ระยะเวลาที่ฝึกงาน.....	16
3.7 ขั้นตอนและวิธีการทำงาน.....	16
3.8 อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้.....	17
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 ขั้นตอนของการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล.....	18
4.2 การแปลเนื้อหาและคำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ.....	21

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล โครงการหรืองานวิจัย.....	58
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	58
บรรณานุกรม.....	60
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก.....	61
ภาคผนวก ข.....	63
ภาคผนวก ค.....	67
ประวัติผู้จัดทำ.....	69



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.31 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร R.....	56
ตารางที่ 4.32 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร S.....	56
ตารางที่ 4.33 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร T.....	57



สารบัญภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 Unicorn Parfait.....	5
รูปที่ 2.2 Seal Parfait.....	5
รูปที่ 2.3 Kero Parfait.....	5
รูปที่ 2.4 Kitten Parfait.....	5
รูปที่ 2.5 Kuma Hamburg.....	6
รูปที่ 2.6 Kuma Dreamin.....	6
รูปที่ 2.7 Kuma Croquette Curry.....	6
รูปที่ 2.8 Kuma Onsen.....	6
รูปที่ 2.9 เมนูจานยักษ์.....	7
รูปที่ 2.10 เมนูอาหารไทย.....	7
รูปที่ 2.11 เมนูประจำเทศกาลวาเลนไทน์.....	8
รูปที่ 2.12 เมนูเทศกาลคริสมาส.....	8
รูปที่ 2.13 เมนูประจำเดือนเมษายน 1.....	9
รูปที่ 2.14 เมนูประจำเดือนเมษายน 2.....	9
รูปที่ 2.15 การบริการจากเมค 1.....	10
รูปที่ 2.16 การบริการจากเมค 2.....	10
รูปที่ 2.17 รวมอีเว้นท์ต่างๆ.....	10
รูปที่ 3.1 โลโก้ของเมคดรีมมิน.....	12
รูปที่ 3.2 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของบริษัทเมคดรีมมิน ไทยแลนด์.....	12
รูปที่ 3.3 แผนผังองค์กร.....	14
รูปที่ 4.1 รายชื่อข้อมูลอันดับที่ 1-5.....	18
รูปที่ 4.2 รายชื่อข้อมูลอันดับที่ 6-7.....	19
รูปที่ 4.3 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 8.....	19
รูปที่ 4.4 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 9.....	19
รูปที่ 4.5 หน้าแรกของโปรแกรม.....	20
รูปที่ 4.6 โฟลเดอร์ที่ถูกแบ่งออกตามประเภท.....	20
รูปที่ 4.7 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษในด้านหลักการบริการ.....	21
รูปที่ 4.8 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษในด้านการหลักการบริการ.....	22

สารบัญญภาพ

หน้า

รูปที่ 4.9 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษในด้านหลักการบริการ.....	23
รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	24
รูปที่ 4.11 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	24
รูปที่ 4.12 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	25
รูปที่ 4.13 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	25
รูปที่ 4.14 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	26
รูปที่ 4.15 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	26
รูปที่ 4.16 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	27
รูปที่ 4.17 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	27
รูปที่ 4.18 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	28
รูปที่ 4.19 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle.....	28
รูปที่ 4.20 การวางและตกแต่งเมนู Cake.....	29
รูปที่ 4.21 ขั้นตอนการเตรียมทำ Parfait.....	29
รูปที่ 4.22 ขั้นตอนการเตรียมทำ Parfait.....	30
รูปที่ 4.23 ขั้นตอนการเตรียมทำ Parfait.....	30
รูปที่ 4.24 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	31
รูปที่ 4.25 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	31
รูปที่ 4.26 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	32
รูปที่ 4.27 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	32
รูปที่ 4.28 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	33
รูปที่ 4.29 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	33
รูปที่ 4.30 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	34
รูปที่ 4.31 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	34
รูปที่ 4.32 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	35
รูปที่ 4.33 ขั้นตอนการทำ Parfait.....	35
รูปที่ 4.34 ขั้นตอนการทำ Momo-chan.....	36
รูปที่ 4.35 ขั้นตอนการทำ Momo-chan.....	36
รูปที่ 4.36 ขั้นตอนการทำ Momo-chan.....	37
รูปที่ 4.37 ขั้นตอนการตัด Marshmallow.....	37
รูปที่ 4.38 ขั้นตอนการตัด Marshmallow.....	38

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 4.39 ขั้นตอนการตัด Marshmallow.....	38
รูปที่ 4.40 ขั้นตอนการตัด Marshmallow.....	39
รูปที่ 4.41 การเติมนม.....	39
รูปที่ 4.42 ขั้นตอนการเติมนม.....	40
รูปที่ 4.43 ขั้นตอนการเติมนม.....	40
รูปที่ 4.44 การฟอยกระดาษปลี.....	41
รูปที่ 4.45 Salmon Teriyaki.....	42
รูปที่ 4.46 การทำ Ice English tea.....	43
รูปที่ 4.47 การทำ Ice English tea.....	43
รูปที่ 4.48 ขั้นตอนการทำ Ice English tea.....	44
รูปที่ 4.49 ขั้นตอนการทำ Ice English tea.....	44
รูปที่ 4.50 ขั้นตอนการทำ Ice English tea.....	45
รูปที่ 4.51 ขั้นตอนการทำ Ice English tea.....	45
รูปที่ 4.52 ขั้นตอนการต้มชาไทย.....	46
รูปที่ 4.53 ขั้นตอนการต้มชาไทย.....	47
รูปที่ 4.54 ขั้นตอนการต้มชาไทย.....	47

บทที่ 1

บทนำ

1.ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

บริษัท เมดครีมมิน แห่งประเทศไทย (Maidreamin Thailand) เป็นบริษัทของเมคคาเฟ่แห่งแรกของประเทศไทย โดยอยู่ในภายใต้บริษัทใหญ่ที่ชื่อว่า Neodelight International เป็นเมคคาเฟ่ อันดับ 1 ที่มี 16 สาขาจากประเทศญี่ปุ่น โดยมีแนวคิดและการบริการที่ไม่เหมือนใครมีเมคคาเฟ่บริการ และเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ของประเทศไทย โดยมีประเภทอาหารเป็นอาหารญี่ปุ่น ของหวาน และอาหารอีกมากมาย ที่ตกแต่งด้วยความน่ารัก ทุกๆ เมนู

ในระหว่างที่ฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาผู้จัดทำได้มีโอกาส ฝึกปฏิบัติงานในตำแหน่ง ประสานงาน มีหน้าที่ในการแปลข้อมูลการทำงานลงในโปรแกรมของเมคคาเฟ่ โดยโปรแกรมนี้อาจเชื่อมโยงกับสาขาอื่นในประเทศญี่ปุ่นด้วย ในส่วนด้านการกรอกข้อมูล จะต้องแปลข้อมูลจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษเพื่อที่จะให้บริษัทในประเทศญี่ปุ่นเข้าใจในข้อมูลนี้ด้วย ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลข้อมูลจากนักศึกษาฝึกงานมักมีปัญหาเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร และคำศัพท์เฉพาะในด้านการบริการ ซึ่งจำเป็นต้องใช้ภาษาอังกฤษให้ถูกต้องเพื่อลดผิดพลาด และความคลาดเคลื่อนของข้อมูล ดังนั้นเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการ

“การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ” ซึ่งเนื้อหาในโครงการเล่มนี้จะประกอบไปด้วย ขั้นตอนการเตรียมข้อมูลในการแปลเนื้อหาลงในโปรแกรม ซึ่งเป็นการแปลเนื้อหาเกี่ยวกับ ขั้นตอนการทำอาหาร ข้อมูลการทำงาน ข้อมูลระบบของร้านอาหาร การบริการ และคำศัพท์ที่ใช้ในการแปลข้อมูล ซึ่งเป็นการสร้างประโยชน์ให้กับพนักงานทุกคนในการทำความเข้าใจ ตรวจสอบข้อมูลได้ครบถ้วนและการใช้คำศัพท์ได้อย่างถูกต้อง

1.2 วัตถุประสงค์ในการทำโครงการ

1.2.1 เพื่อฝึกการวางแผนการจัดข้อมูลต่าง ๆ

1.2.2 เพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหาร และการบริการ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

โครงการนี้ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่

1.3.1 การวางแผนการจัดเก็บข้อมูล

1.3.2 การแปลเนื้อหา

1.3.3 คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

ขอบเขตระยะเวลาการทำโครงการ ตั้งแต่ วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 นักศึกษาฝึกงานสหกิจมีลำดับการทำงาน การวางแผนงานให้เสร็จตามเวลาที่กำหนด

1.4.2 พนักงานและนักศึกษาฝึกงานสหกิจทราบเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษต่างๆ ที่ใช้ในการทำอาหารและการบริการ

บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดการทำโครงการหัวข้อ “การแปลงข้อมูลเพื่อการนำเสนอ”

ผู้จัดทำได้นำหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและดำเนินการดังนี้

2.1 ความรู้ในการวางแผน

2.1.1 การวางแผนคืออะไร

คือ กระบวนการคิดก่อนลงมือทำ เพื่อกำหนดแผนงานไว้เป็นการล่วงหน้าเพื่อผลสำเร็จที่ตรงตามเป้าหมาย เมื่อวางแผนแล้วเราก็ปฏิบัติตามแผนที่วางไว้จากนั้นจึงตรวจสอบเสร็จแล้วจึงทำการประเมินผลเพื่อทำการพัฒนาต่อไป

2.1.2 ประโยชน์และความสำคัญของการวางแผน

การวางแผนนั้นช่วยลดความไม่แน่นอน ช่วยให้การจัดการตามหน้าที่เป็นไปได้โดยสะดวกและมีประสิทธิภาพ รู้หน้าที่ ใครรับผิดชอบ หากมีการวางแผนที่ดีก็มีความสำเร็จไปครึ่งทาง ยังทำให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ และยังทำให้คาดคะเนสิ่งที่จะเกิดขึ้นได้ โดยสรุปได้ว่าการวางแผนถือเป็นเครื่องมือที่มีความสำคัญของการบริหารที่เป็นระบบและมีประสิทธิภาพถือว่าเป็นงานตั้งแต่เริ่มแรกและเป็นงานที่ต่อเนื่องตลอด

2.1.3 ประเภทของการวางแผน

2.1.3.1 การวางแผนตามหน้าที่ เช่น แผนกิจกรรมต่าง ๆ แผนงานด้านบุคคล ด้านวิชาการ ด้านงบประมาณ

2.1.3.2 การวางแผนตามระดับขององค์กร เช่น แผนการจัดการของระดับผู้บริหาร

2.1.3.3 การวางแผนตามระยะเวลา เช่น ระยะสั้น ระยะยาว

2.1.3.4 การวางแผนตามลักษณะของแผน เช่น กลยุทธ์ ระเบียบ นโยบาย

2.2 ความรู้ในการรวบรวมข้อมูล

2.2.1 การรวบรวมข้อมูลคืออะไร

การรวบรวมข้อมูลในที่โครงการเล่มนี้กล่าวถึงก็คือ การนำข้อมูลภายในองค์กรมาทั้งหมด เพื่อเรียบเรียงนำไปเผยแพร่ให้กับคนในองค์กรได้ทราบถึงวิธีการทำงานในด้านต่าง ๆ แผนการทำงาน ข้อมูลขององค์กรในระดับที่ทุกคนในองค์กรจำเป็นต้องทราบ

2.3 ความรู้การแปล

2.3.1 การแปลคืออะไร

การแปล เป็นการถ่ายทอดความหมายของข้อความในภาษาหนึ่ง ๆ ที่ใช้สื่อสาร ไปเป็นอีกภาษาหนึ่ง โดยข้อความที่ถ่ายทอดเป็นภาษาอื่นแล้วจะมีความเหมือนกับข้อความในภาษาต้นฉบับ ผู้ที่ทำหน้าที่แปลภาษา เรียกว่า นักแปล ส่วนผู้แปลภาษาโดยการฟังภาษาหนึ่ง แล้วแปลเป็นคำพูดอีกภาษาหนึ่งทันที เรียกว่า ล่าม

พจนานุกรม นิวเว็บบสเตอร์ ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการแปลในเรื่องของภาษาไว้ดังนี้

translate : “to render into another language ; to interpret ; to explain by using other words; to express in other terms” ซึ่งอาจสรุปได้ว่า การแปล คือ

- 1) การถ่ายทอดข้อความจาก ภาษาหนึ่ง ไปยังอีกภาษาหนึ่ง
- 2) การตีความหมายหรือการทำให้เข้าใจความหมาย
- 3) การอธิบายโดยใช้ถ้อยคำสำนวนอย่างอื่น

2.3.2 ขั้นตอนการแปลข้อมูล

การแปลข้อมูลมีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 จัดการวางรายชื่อข้อมูลที่ต้องใช้ในโปรแกรม โดยการแยกหมวด เป็น อาหาร ประเภทต่าง ๆ ของหวาน น้ำปั่น การเปิดครัว ปิดครัว การทำความสะอาด การดูแลรักษาสิ่งของ การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า หรืออุปกรณ์การทำอาหาร การบริการลูกค้า เอกสารที่ใช้ในการทำงานประจำวัน

ขั้นตอนที่ 2 ส่งรายชื่อที่ต้องทำทั้งหมดไปยังบุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการดูแลในหัวข้อต่าง ๆ และรับข้อมูลที่สมบูรณ์ในรูปแบบภาษาไทย

ขั้นตอนที่ 3 นำข้อมูลที่ถูกส่งมาในรูปแบบภาษาไทย มาแปลเป็นภาษาอังกฤษ และอัปเดตเข้าสู่โปรแกรม

2.4 ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหาร

2.4.1 การทำอาหารคืออะไร

การทำอาหารของร้าน เมคครีมมิน เปรียบเสมือนการมอบความสุขและความแปลกใหม่ให้กับผู้รับบริการ อาหารทุกจานส่งผ่านความอร่อย ด้วยความตั้งใจทำอาหาร ความใส่ใจ ความละเอียดในการคัดสรรเลือกวัตถุดิบ ในการจัดแต่งหน้าตาอาหารให้ให้สวยงามน่ารับประทาน เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับความสุขผ่านสิ่งเหล่านั้น โดยเฉพาะหน้าตาของอาหารที่มีความพิเศษอย่างมาก ตกแต่งหน้าตามenuตามชื่อเมนู ให้จดจำง่าย และดึงดูดผู้รับบริการ



รูปที่ 2.1 Unicorn Parfait



รูปที่ 2.2 Seal Parfait



รูปที่ 2.3 Kero Parfait



รูปที่ 2.4 Kitten Parfait



รูปที่ 2.5 Kumatan



รูปที่ 2.6 Kuma Dremin

2.5 วิวัฒนาการของอาหาร

วิวัฒนาการของอาหารในแต่ละยุคสมัย แบ่งได้เป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ ก็คือ อาหารดั้งเดิม อาหารที่ถูกปรับปรุง คือการเปลี่ยนวัตถุดิบหลัก เนื่องจากหาไม่ได้ หรือเกิดจากการมีอาการแพ้ อาหารประเภทนั้น ๆ จึงนำวัตถุดิบอื่นมาทดแทน และสุดท้าย อาหารฟิวชัน การฟิวชันคือการรวมเข้าด้วยกัน เป็นการนำเอาอาหารอื่นมาประยุกต์รวมกันให้เกิดอาหารชนิดใหม่ขึ้นมา โดยเกิดจากการจินตนาการของเชฟ ซึ่งเมนูอาหารของเมดดิริมมีนมีการนำอาหารประจำชาติของญี่ปุ่นมาทำให้ สวยงามและน่ารักตามคอนเซ็ปต์ของร้าน เช่นการนำข้าวมาอัดในพิมพ์ต่าง ๆ และใช้การตกแต่งโดยสอหร่าย หรือผักต่าง ๆ ให้อาหารดูมีชีวิตชีวมากขึ้น ซึ่งเน้นเป็นเมนูอาหารที่ใช้แองกะหรีซึ่งเป็นอาหารประจำชาติของญี่ปุ่น



รูปที่ 2.7 Kuma Croquette Curry



รูปที่ 2.8 Kuma onsen

อีกทั้งยังมีเมนูจานยักษ์ ที่เป็นเมนูพิเศษจากทางร้าน ที่ยังคงความน่ารักของหน้าตาอาหารไว้เหมือนเดิม



รูปที่ 2.9 เมนูจานยักษ์

ทางเมตดริ่มมินจะมีเมนูพิเศษที่เปลี่ยนทุก ๆ เดือน เช่นเมนูของหวานจากผลไม้ตามฤดูกาล หรือเมนูตามเทศกาลในเดือนนั้น ๆ เมนูอาหารไทยที่เป็นการดึงจุดลูกค้าต่างชาติ



รูปที่ 2.10 เมนูอาหารไทย



รูปที่ 2.11 เมนูประจำเทศกาลวาเลนไทน์



รูปที่ 2.12 เมนูเทศกาลคริสต์มาส



รูปที่ 2.13 เมนูประจำเดือนเมษายน



รูปที่ 2.14 เมนูประจำเดือนเมษายน

2.6 ความรู้เกี่ยวกับการบริการ

2.6.1 การบริการคืออะไร

การให้ความช่วยเหลือ หรือการดำเนินการเพื่อประโยชน์ของผู้อื่นการบริการที่ดี ผู้รับบริการก็จะได้รับความประทับใจ และชื่นชมองค์กร ซึ่งเป็นสิ่งดีสิ่งหนึ่งอันเป็นผลดีกับองค์กรของเรา เบื้องหลังการประสบความสำเร็จเกือบทุกงาน มักพบว่างานบริการเป็นเครื่องมือสนับสนุนด้านต่าง ๆ เช่นงานประชาสัมพันธ์ งานบริการวิชาการ เป็นต้น ดังนั้นถ้าบริการดี ผู้รับบริการเกิดความประทับใจ ซึ่งการบริการถือเป็นหน้าเป็นตาขององค์กร ภาพลักษณ์ขององค์กรก็จะดีไปด้วย

การบริการที่ดีต้องเกิดขึ้นจากใจ เพราะการบริการเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้อื่น เพื่อให้เกิดความรวดเร็ว สบายใจและพอใจ

หลักการการบริการของเมคดริ่มมินเป็นสิ่งที่สำคัญมากที่สุด เพราะเป็นร้านที่มีจุดขายในเรื่องการบริการเป็นการเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้าตั้งแต่การรับลูกค้าเข้าร้าน จนการส่งลูกค้าออกจากร้าน พนักงานทุกคนจะต้องสามารถรับลูกค้าเข้ามาอยู่ในร้านที่เป็นดินแดนแห่งความฝัน ได้อย่างถูกต้อง คือการพูดสคริปต์ต้อนรับของทางร้าน โดยเฉพาะคือการจุดเทียนต้อนรับลูกค้าเข้าสู่ดินแดนแห่งความฝัน ลูกค้าที่เข้ามาภายในร้านจะกลายเป็นการอยู่ในดินแดนแห่งความฝันที่ไม่ใช่แค่การนั่งทานอาหารในร้านอาหารธรรมดา

พนักงานทุกคน ต้องทำให้ลูกค้ามีความสุขอย่างที่สุด ให้เสมือนเป็นดินแดนแห่งความฝันจริง ๆ ความแตกต่างของเมคดริ่มมิน ทุกครั้งที่เสิร์ฟอาหารแก่ลูกค้า จะมีการร่ายเวทย์ที่ทำให้อาหารอร่อยยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญอย่างมาก



รูปที่ 2.15 ร่ายเวทย์เพิ่มความอร่อย
ให้กับอาหาร



รูปที่ 2.16 จุดเทียนต้อนรับลูกค้าเข้าสู่
ศูนย์ดินแดนแห่งความฝัน

ในแต่ละเดือนทางเมคดริมมินจะมีการจัด Event ตามธีมที่ถูกกำหนดขึ้น เพื่อเป็นการสร้างความ
สนุกให้กับพนักงานและลูกค้าที่มาใช้บริการ



รูปที่ 2.17 รวมอิเว้นท์ต่าง ๆ

จุดประสงค์หลักของเมคคริมมิน คือการมอบความสุข ความสนุกสนาน และการเป็นส่วนหนึ่งของดินแดนแห่งความฝัน โดยพนักงานทุกคน ผ่านการอบรม และฝึกงานในการบริการสำหรับลูกค้าในดินแดนแห่งความฝันเป็นอย่างดี และหวังว่า ลูกค้าทุกคนจะได้รับความสนุกสนาน ความสุข ที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของดินแดนแห่งความฝัน



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อ: บริษัท เมคดรีมมิน (ไทยแลนด์) Maidreamin Thailand
444 MbK Center (7 Fl., #A3-A4) Phayathai Rd, Wangmai,
Pathumwan Bangkok

โทรศัพท์: 02-003-1616

Email: maidreaminThai@gmail.com



รูปที่ 3.1 โลโก้สัญลักษณ์ของ เมคดรีมมิน



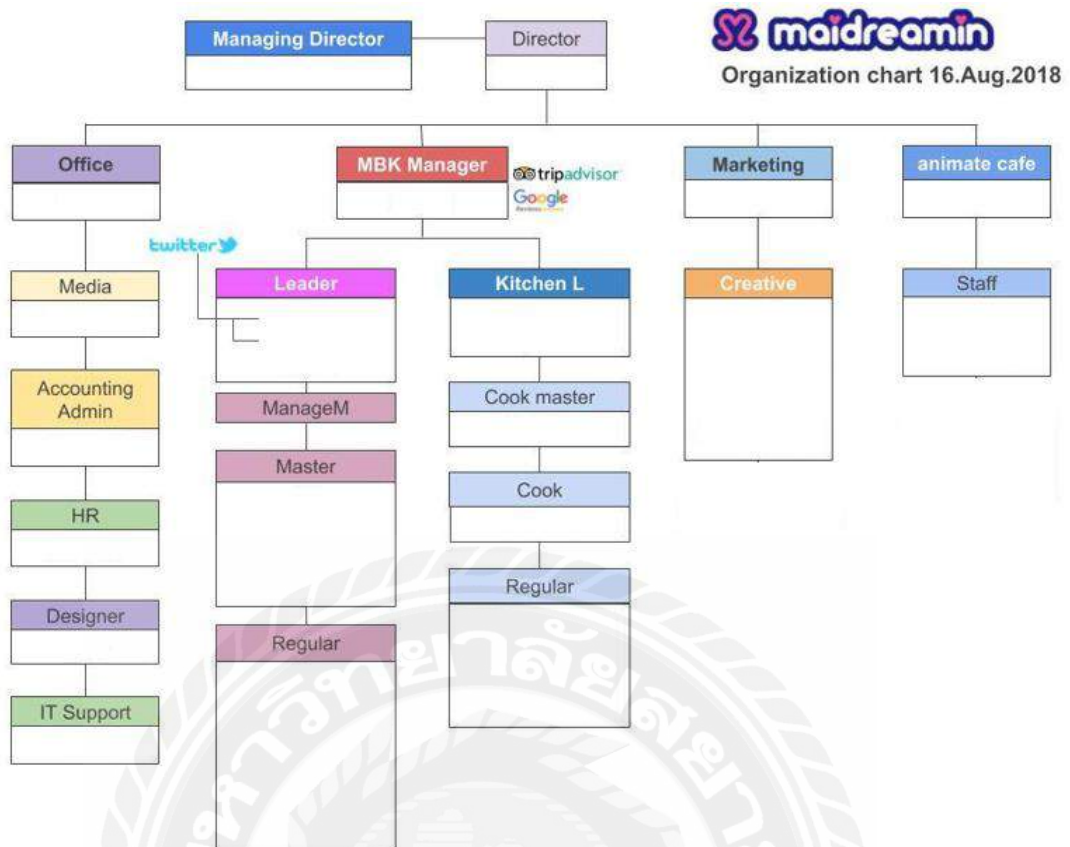
รูปที่ 3.2 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของบริษัทเมคดรีมมิน ไทยแลนด์

3.2 ลักษณะการประกอบการ

บริษัทเมดดริมมิน (ประเทศไทย) จำกัด ได้ดำเนินกิจการเปิดร้านอาหารแนวเมดคาเฟ่ เดิมรูปแบบเป็นเจ้าของแรกที่ประเทศไทย ชื่อร้านว่า Maidramin (เมดดริมมิน) ภายใต้ Concept ‘ดินแดนแห่งความฝัน’ กลุ่มลูกค้าที่มาใช้บริการเป็นผู้ที่มีความชื่นชอบในวัฒนธรรมญี่ปุ่น ซึ่งเหมาะกับทุกเพศ ทุกวัย ด้วยการบริการที่มีรูปแบบพิเศษกว่าร้านอื่น ทำให้ร้านมีลักษณะเหมือนเป็น Community เล็ก ๆ สำหรับคนที่ชื่นชอบในวัฒนธรรมต่าง ๆ ของญี่ปุ่น และได้มีโอกาสมาพบปะแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันเกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ เช่น อนิเมะ มังงะ ไอคอลล คอสเพลย์ นักสะสมโมเดล โคเวอร์แดนซ์ เกมเมอร์ เป็นต้น

ความเป็นมาบริษัท

Maidreamin เปิดตัวขึ้นในปี 2008 และใช้เวลาเพียง 3 ปี ก็สามารถขึ้นเป็นอันดับหนึ่งของวงการธุรกิจเมดคาเฟ่ ปัจจุบันที่ประเทศญี่ปุ่นนั้น มีสาขาทั้งหมด 17 สาขา ตามเมืองต่าง ๆ ได้แก่ Akihabara Shibuya Shinjuku Nakano Osaka Nagoya และสาขาที่ประเทศไทยได้เริ่มจดทะเบียนธุรกิจแบบนิติบุคคลเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2555 โดยสาขาแรกเปิดให้บริการในเดือน เมษายน 2556 ในศูนย์การค้าเกตเวย์เอกมัย ชั้น M และเปิดสาขาที่ 2 เมื่อเดือน มิถุนายน 2558 ในศูนย์การค้า MBK CENTER ชั้น 7 และในอนาคตกำลังจะมีการขยายสาขาที่ประเทศสหรัฐอเมริกาอีกด้วย



3.3 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารงานองค์กร

รูปที่ 3.3 แผนผังองค์กร

บริษัทเมดครีมมิน (ประเทศไทยจำกัด) ได้ดำเนินการเปิดร้านอาหารเป็นเมคคาเฟ่ในประเทศไทยเป็นเจ้าแรก โดยมีช่องทางการติดต่อ หรือการโปรโมทร้านอาหารในช่องทางของ Social Media ด้วย เพื่อเป็นการขยายการตลาดให้รู้จักในวงกว้างมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการขยายช่องทางการติดต่อให้กับลูกค้าอีกด้วยจึงมีเจ้าหน้าที่ดูแลในส่วนของ Social Media ด้วย และในส่วนของงานบริการโดยการทำงานจะถูกแบ่งออกเป็นหลายตำแหน่งเพื่อระบุน้ำที่ในการรับผิดชอบของพนักงานอย่างชัดเจน เพื่อความมีประสิทธิภาพในการทำงานด้านต่าง ๆ

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



นางสาว อัยวริญ ลาภผลอุทัยพงศ์ รหัสนักศึกษา 5904500026 ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ฝ่าย
ประสานงาน งานที่ได้รับมอบหมาย 1.ตอบ Review ใน Google

2.อัปเดตข่าวสารของทางร้านเป็นภาษาอังกฤษ

3.ดูแลรับผิดชอบเพิ่มข้อมูลในโปรแกรม Teachme Biz

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



คุณ นกน้อย อนันต์
ตำแหน่ง ทีมแอดมิน

3.6 ระยะเวลาที่ฝึกงาน

ในการปฏิบัติงานนักศึกษาได้ใช้เวลาในการปฏิบัติงานนับตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2562 เป็นระยะเวลาทั้งสิ้น 3 เดือน 17 วัน

3.7 ขั้นตอนและวิธีการทำงาน

1. กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้ได้มาซึ่งการจัดทำโครงการ
2. ค้นคว้าหาข้อมูลในการทำรูปเล่มโครงการ
3. จัดทำโครงการโดยนำข้อมูล เรียบเรียงเป็นรูปเล่มโครงการ
4. นำเสนอรูปเล่มโครงการให้กับอาจารย์ เพื่อตรวจสอบ รับฟังความเห็น และนำไปแก้ไข เพื่อให้ได้รูปเล่มโครงการที่มีประสิทธิภาพที่สุด
5. ส่งรูปเล่มโครงการ จัดเตรียมความพร้อมของเอกสาร และนำเสนอโครงการ

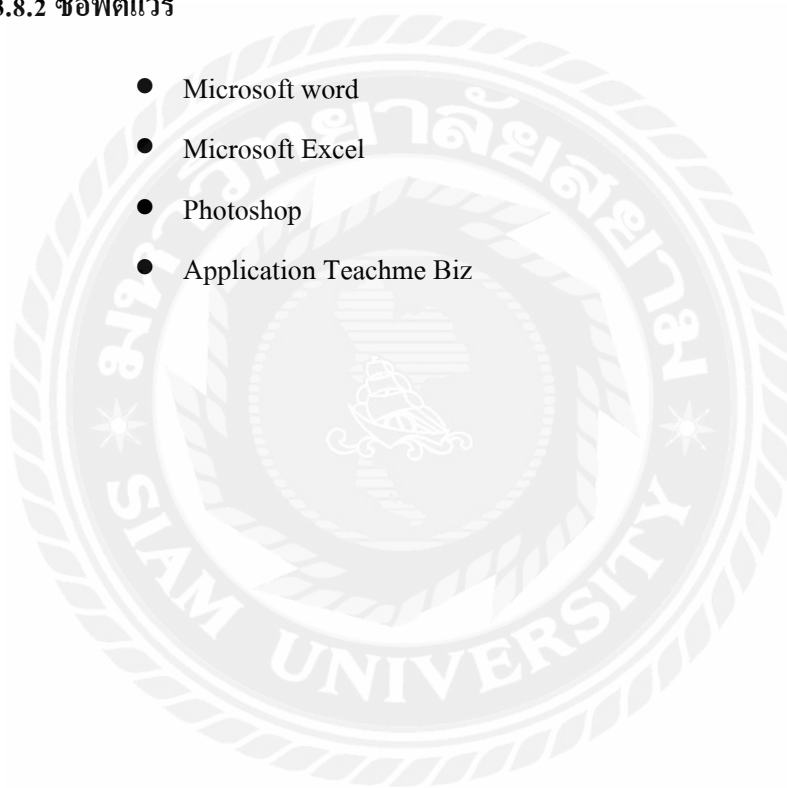
3.8 อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้

3.8.1 ฮาร์ดแวร์

- คอมพิวเตอร์พร้อมระบบเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต
- อุปกรณ์เครื่องเขียน
- โทรศัพท์มือถือ (สำหรับเก็บภาพและวิดีโอ)
- โทรศัพท์ที่ใช้ในแผนก

3.8.2 ซอฟต์แวร์

- Microsoft word
- Microsoft Excel
- Photoshop
- Application Teachme Biz



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในส่วนของแอปพลิเคชัน ของบริษัท เมดคริมมินไทยแลนด์ ในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ประสานงาน ผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง “การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ” โดยโครงการแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

- 4.1 ขั้นตอนการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล
- 4.2 การแปลเนื้อหา
- 4.3 คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

4.1 ขั้นตอนของการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล

4.1.1 เริ่มจัดเรียงรายชื่อข้อมูลที่ต้องการเพิ่มลงไปโปรแกรม โดยรวบรวมลงใน Google Sheet เพื่อให้เห็นการอัปเดตข้อมูลใหม่ได้ตลอด

fx	Kitchen		
	A	B	C
1	Kitchen		
2	1.การเตรียมคำพร้อมก่อนการเริ่มงาน		
3	Jobcan	การส่งกะงาน,ส่งค่าลา,การเช็ครางงาน	1.Information standr
4	ข้อมูลของร้าน	เบอร์โทรติดต่อ Email,Maneger,Member	
5	การแต่งกาย	All Uniform	
6	item	อุปกรณ์ในการจดข้อมูลระหว่างการสอน	
7			
8	2.การกล่าวทักทาย	กล่าวต้อนรับลูกค้า/บอกาลูกค้า	
9	3.กฎและข้อบังคับ		
10	4.การทำความสะอาดและจัดเก็บสิ่งของ	ล้างทำความสะอาดภาชนะได้อย่างสะอาด	
11		ตำแหน่งการเก็บภาชนะต่างๆได้อย่างถูกต้อง	
12		ตำแหน่งการเก็บเครื่องปรุง/ส่วนผสมต่างๆ	
13			
14	5.การจัดเก็บวัตถุดิบและสูตรการเสิร์ฟ	Pork	
15		French Fries	
16		Thai Tea	
17		Curry	
18		Beef	
19		Spaghetti	

รูปที่ 4.1 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 1-5

6.การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว	Microwave Coffee Machine กระทะไฟฟ้า หม้อทอด ตู้เย็น /วอลต์/ซัส/frozen เครื่องปั่น แผงวงจรไฟฟ้า /เปิดไฟ-ปิดไฟ			
7.Dessert	Parfait Bear Kitten Seal Frog Unicorn	Float Bear Seal Frog Unicorn Bunny	Buddy Waffle	Cake Strawberry Short Cake Chocolate Oreo Cake Black Forest Cake Rainbow Crepe Cake Soft Fudge Chocolate Cake

รูปที่ 4.2 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 6-7

8 Drink	Juice orange Apple Grape	smoothie Strawberry Smoothie Mango Smoothie	Milk Shake Strawberry Milkshake Greentea Milkshake Chocolate Milkshake Pony Milkshake	Beverage Cocoa Milk (H/I) Fresh Milk (H/I) Green Tea Refill (H/I) Mojito water Lemon tea Thai tea english tea
Can	Coffee Americano (H/I) Cappuccino (H/I) Latte(H/I)	Cocktail Zombie Mai Tai Dreamin Girl Pink lady Daiquiri Blueberry Sour	Maid drink Apple Sour Margarita	Pink Planet Ringo-chan Bunny Healthy Wonder Drink Coffee Chip Hello Lovely

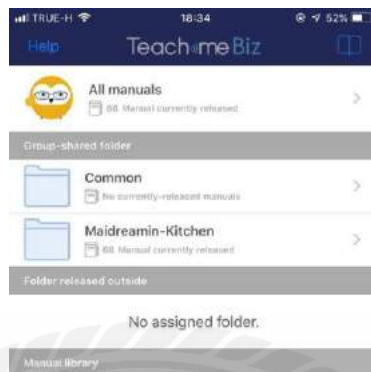
รูปที่ 4.3 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 8

9.เมนูของคาว	Kawaii Menu kuma croquette curry curry rice kumatan Kumatan hamburge Kuma Dreamin	Teriyaki salmon teriyaki chicken teriyaki	Spaghetti Carbonara Arabiki Olio
Omelette Tomyum Omelette Rice Curry rice omelette Omelette Rice curry Pork Omele Rice Curry Chicken Karaage	Giant Giant omelette rice Giant Curry Rice Giant Ham&Cheese Omelette Rice Giant Takoyaki Giant Gyoza Giant Ice Tower	Snack Arabiki Sausage Takoyaki French Fried Cheese Gyoza Blided Gyoza Fried Gyoza Bomb Takoyaki	Salad Caesar Salad

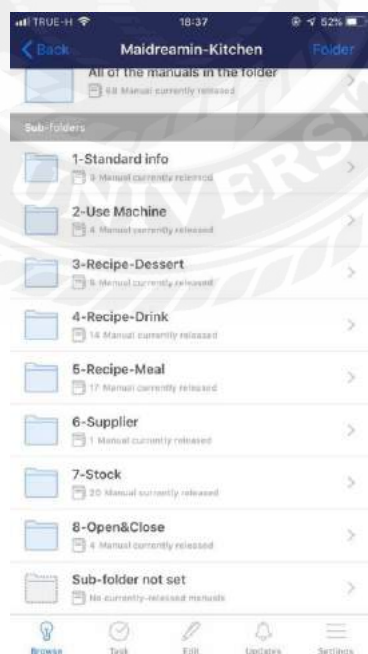
รูปที่ 4.4 รายชื่อข้อมูลลำดับที่ 9

ในข้อมูลลำดับต่างๆ จะถูกแบ่งหมวดหมู่ไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อการอัปเดตข้อมูลลงในแอปพลิเคชัน

4.1.2 ลงมือปฏิบัติในโปรแกรม เริ่มจากการติดตั้งโปรแกรม Teachme Biz เป็นโปรแกรมที่สามารถใช้ได้ทั้งใน Computer , Ipad , Laptop , Smart phone ซึ่งทำให้ผู้จัดทำสะดวกในการเพิ่มข้อมูลลงในโปรแกรม



รูปที่ 4.5 หน้าแรกของโปรแกรม



รูปที่ 4.6 โฟลเดอร์ที่ถูกแบ่งออกตามประเภท

4.2 การแปลเนื้อหา

ข้อมูลในโปรแกรมจะถูกแบ่งไว้ตามโฟลเดอร์ตามในรายชื่อข้อมูลที่โดนแบ่งตามหมวดหมู่ไว้เพื่อเป็นการสะดวกในการเปิดดูข้อมูล และการตรวจสอบ ในส่วนของการแปลวิธีการทำต่างๆ จะรอในส่วน of ข้อมูลภาษาไทยอัปเดตลงในโปรแกรมลงก่อน แล้วจึงเพิ่มในส่วน of ข้อมูลภาษาอังกฤษ



รูปที่ 4.7 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษใน

คำศัพท์ที่ใช้ในการแปล “หลักสำคัญทั้ง 5 ในการสร้างความสุขสุดๆ” ซึ่งเป็นหลักการปฏิบัติงานและบริการของบริษัทเพื่อต้องการที่จะสร้างความสุขให้แก่ลูกค้าได้อย่างสูงสุด

1.ความปลอดภัย	Safety
2.มีกริยามาษาที่ถูกต้อง	Polite and courtesy
3.การแสดง	Entertain
4.ทีมเวิร์ค	Team work
5. การบรรลุเป้าหมาย	Mission complete



รูปที่ 4.8 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษใน

Neostandard10 กล่าวถึงการพัฒนาตัวเองในด้านการงานเพื่อที่จะได้มีความก้าวหน้าใน

ตำแหน่งงาน

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1.Always | สม่ำเสมอ |
| 2.Challenging | การทำชาเลนจ์ |
| 3.Positive Thinking | การคิดบวก |
| 4.Benefit | ประโยชน์ |
| 5.Change | การเปลี่ยนแปลง |
| 6.Better | ดีขึ้น, ดีกว่า |
| 7.Honer | เกียรติ |
| 8.Active | กระตือรือร้น |
| 9.Fast | ความรวดเร็ว |
| 10.Go along | ให้ความร่วมมือ |
| 11.Devolop | พัฒนา |
| 12.Humble | ความอ่อนน้อม |



รูปที่ 4.9 ตัวอย่างการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษในด้าน

กฎและข้อห้ามของพนักงานในบริษัท

1.ห้ามสูบบุหรี่และดื่มแอลกอฮอล์ในพื้นที่ทำงาน

Do not smoking and drink alcohol in the working area.

2.ห้ามไปไหนสองต่อสองกับผู้ชายภายในพื้นที่ของร้าน

Do not walking with man in working area.

3.ห้ามพูดคุย นัดพบ ภายนอกกับลูกค้า

Do not talk or meet with the customer.

4.ห้ามรับของขวัญ ของกำนัลเป็นการส่วนตัว

Do not accept gifts from customer.

5.ห้ามเปิดเผยข้อมูลภายในร้านให้บุคคลที่ 3 ได้รับรู้ (แม้จะเป็นอดีตพนักงานก็ไม่ข้อยกเว้น)

Do not talk about work's system or information to stanger

6.ห้ามพูดคุยถึงเรื่องที่อยู่ในโลกแห่งความเป็นจริง เรื่องส่วนตัวและไม่นำเรื่องของลูกค้ามาสนทนา

Do not talk about reality life and gossip the customer

7.ไม่ปล่อยให้ลูกค้าสัมผัส ลูบคลำกระทำอนาจาร โดยปกปิดเอาไว้ (ถ้าไม่สามารถแก้ไขสถานการณ์ได้ ให้แจ้งรุ่นพี่โดยทันที)

Do not let the customer touch your body and keep its secret.

8.ห้ามพาผู้หญิงบาร์ ผู้หญิงนั่งเครื่อง สาวอาบอบนวด เข้ามาในร้าน

Do not bring bargirl to working area.

9.ห้ามวิจารณ์ธุรกิจคู่แข่ง (ใช้กริยาและคำพูดที่ไม่ดีที่เป็นคู่แข่ง)

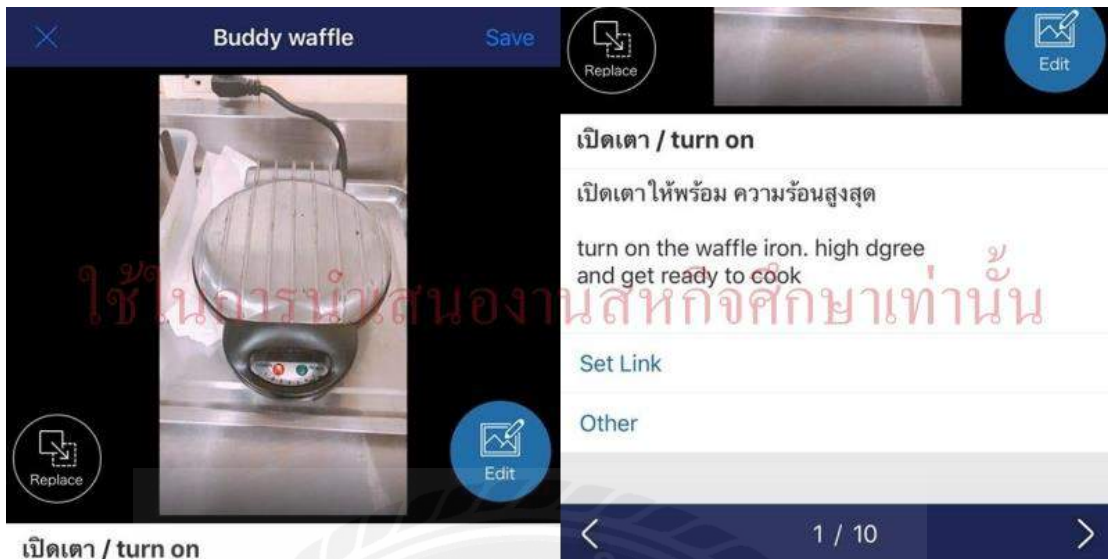
Do not criticize ompetitor bussiness

10.ห้ามทำงานเกี่ยวกับดีเจ เช่น Talk – Talk, Bigo live

Do not work about live stream Ex. Bigo live

ตัวอย่างการทำเมนูและการเตรียมอาหาร

4.2.1 Buddy waffle



รูปที่ 4.10 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 1

- เปิดเตาให้ร้อน ความร้อนสูงสุด
- Turn on the waffle iron. High degree and get ready to cook.



รูปที่ 4.11 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 2

- เมื่อเตาร้อน ทาน้ำมันลงบนเครื่อง และปิดฝา
- Put oil on waffle iron.



รูปที่ 4.12 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 3

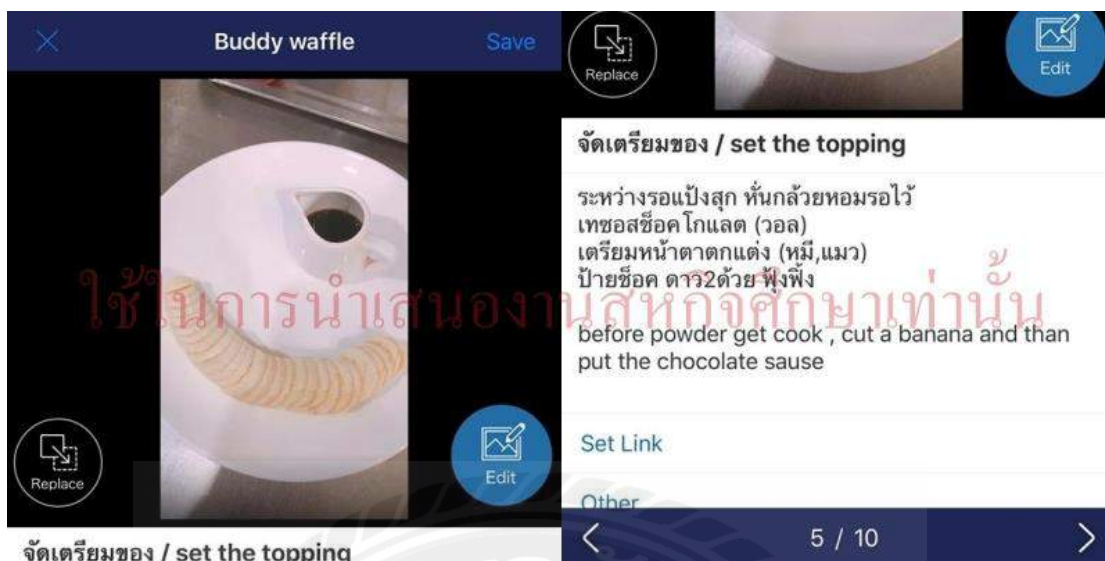
- เมื่อน้ำมันเริ่มร้อน ก็ลดไฟลงเป็นต่ำสุด
- When oil is hot , turn down the low heat.



รูปที่ 4.13 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 4

- ใส่แป้งวaffleที่stock ไว้ ใช้ประมาณ 3-4 ช้อน แล้วแต่สภาพเนื้อแป้ง เกลี่ยแป้งให้ทั่วเครื่อง
- Put the waffle powder to the waffle iron.



รูปที่ 4.14 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 5

- ระหว่างรอแป้งสุก หั่นกล้วยหอมรอไว้ เทซอสช็อคโกแลต (วอล) เตรียมหน้าตากดแต่ง (หมี,แมว) ป้ายช็อคโกแลต คาว2ดวง เมล็ดเรนโบว์
- Before powder get cook , cut a banana and than put the chocolate sause into a small picther



รูปที่ 4.15 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 6

- ตัดครึ่งวaffleและพักแป้งรอให้เย็นตัว
- Cut half of waffle



รูปที่ 4.16 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 7

- เมื่อแป้งเย็นตัว ย้ายแป้งเข้ามาในจาน บีบครีมเค้กลงบนวaffle 1 ด้าน
- Put the cream cake



รูปที่ 4.17 ขั้นตอนการทำ Buddy Waffle

ขั้นตอนที่ 8

- วางไอติม 2 ลูก ขนาดใหญ่ทั้งหมด
- Put big ice-cream 2 scoops (vanilla and chocolate)



รูปที่ 4.18 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 9

- บีบวิปครีม 4 ตำแหน่งตามรูป
- Put the whip cream on the waffle.



รูปที่ 4.19 ขั้นตอนการทำ Buddy waffle

ขั้นตอนที่ 10

- ตกแต่งหน้าตามเมนูตามรูปตัวอย่าง
- Put the topping and design like in the picture.

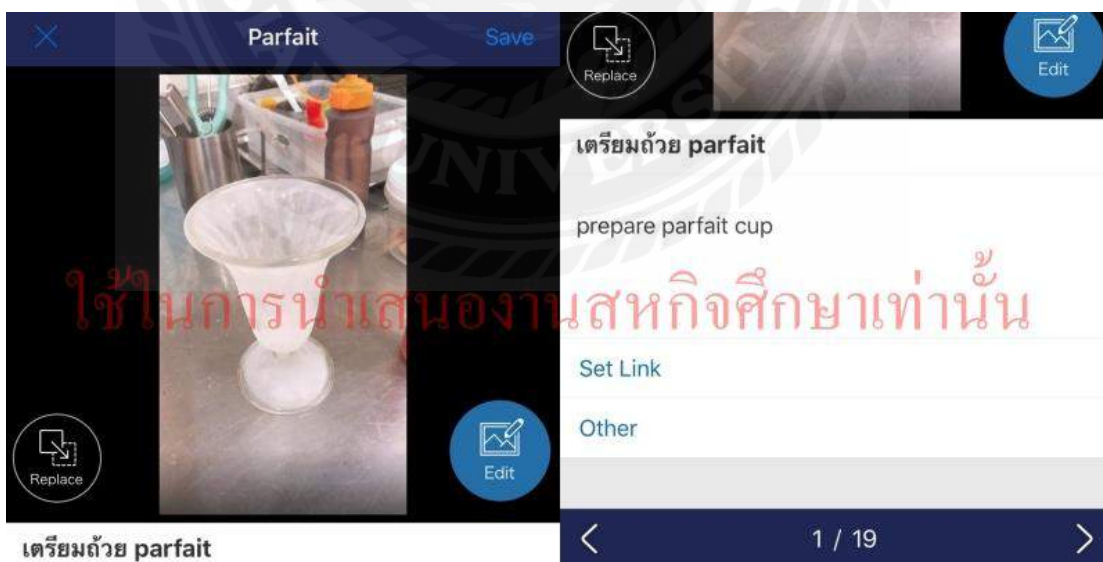
4.2.2 Cake



รูปที่ 4.20 การวางและตกแต่งเมนู

- การวางเค้กและตกแต่ง
- Example for Drawing a dish for serving a cake menu

4.2.3 Parfait



รูปที่ 4.21 ขั้นตอนการเตรียมทำ Parfait

ขั้นตอนการเตรียมที่ 1

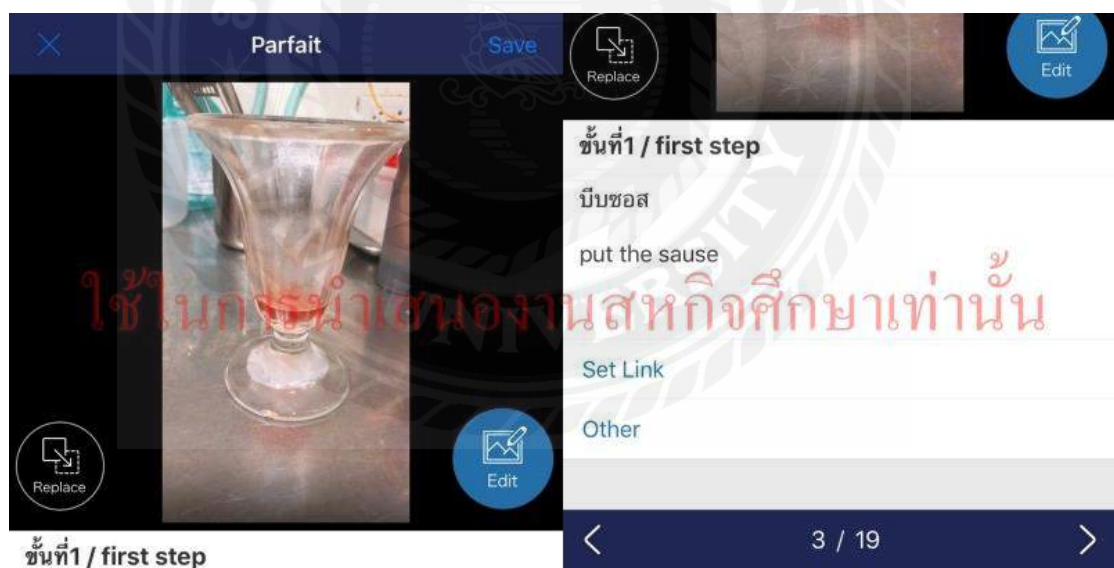
- เตรียมถ้วย Parfait
- Prerare parfait cup.



รูปที่ 4.22 ขั้นตอนการเตรียมทำ Parfait

ขั้นตอนการเตรียมที่ 2

- เตรียมหน้าตาตกแต่ง ตามออเดอร์
- Prepare topping.



รูปที่ 4.23 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 1

- บีบซอสลงที่ก้นแก้ว
- Put the sause



รูปที่ 4.24 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 2

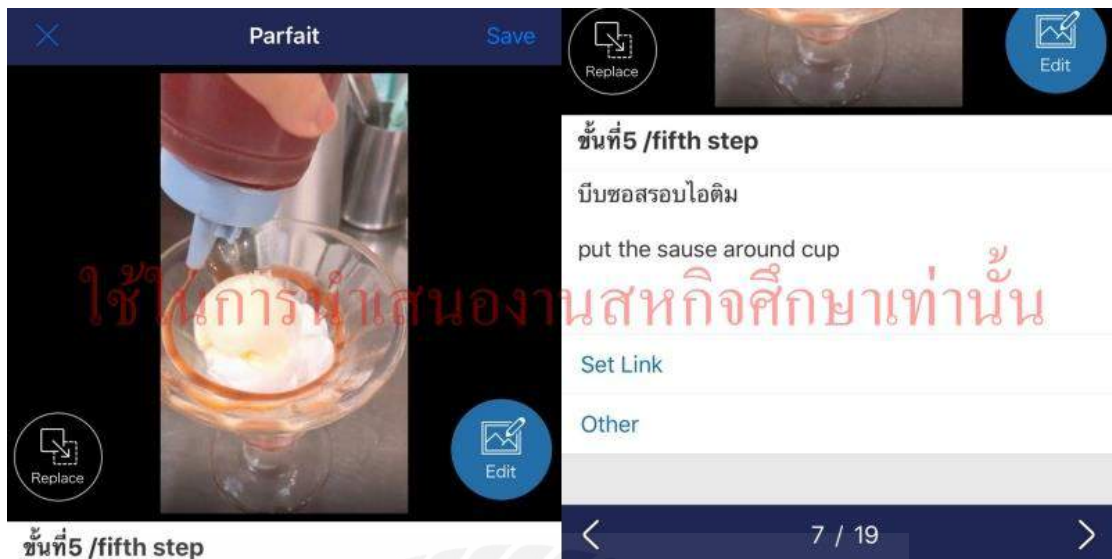
- ใส่วาฟเฟิล 3-4 ชิ้น
- Put the waffle 3-4 pieces .



รูปที่ 4.25 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 3-4

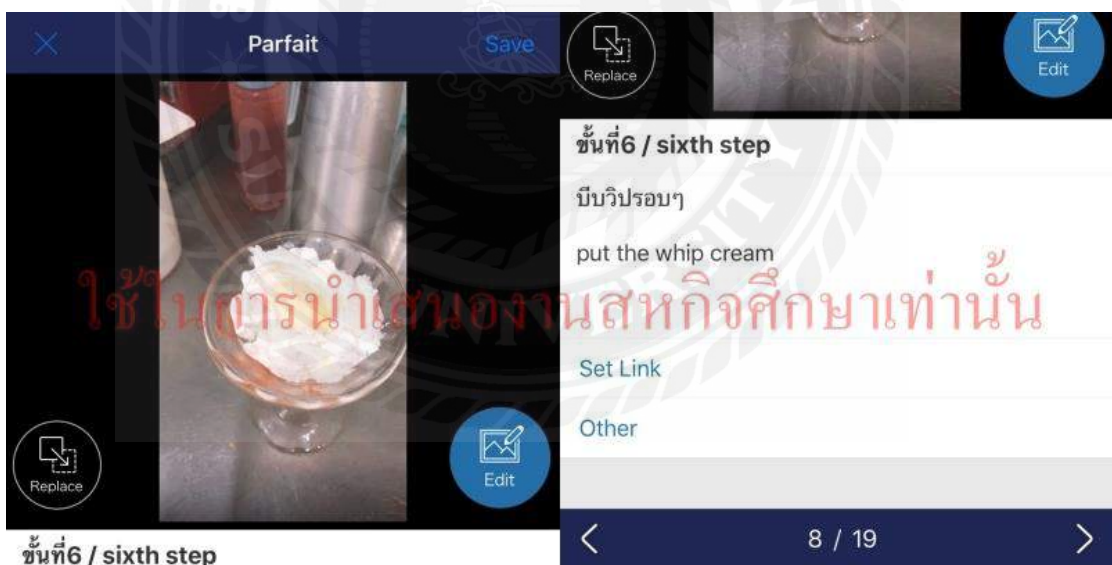
- บีบวิปครีม วางไอติมลูกเล็ก
- Put the whip cream and small ice-cream 1 scoop.



รูปที่ 4.26 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 5

- บีบซอสวนรอบไอติม
- Put the sause around ice-cream.



รูปที่ 4.27 ขั้นตอนทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 6

- บีบวิปวนรอบๆ
- Put the whip cream.



รูปที่ 4.28 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 7

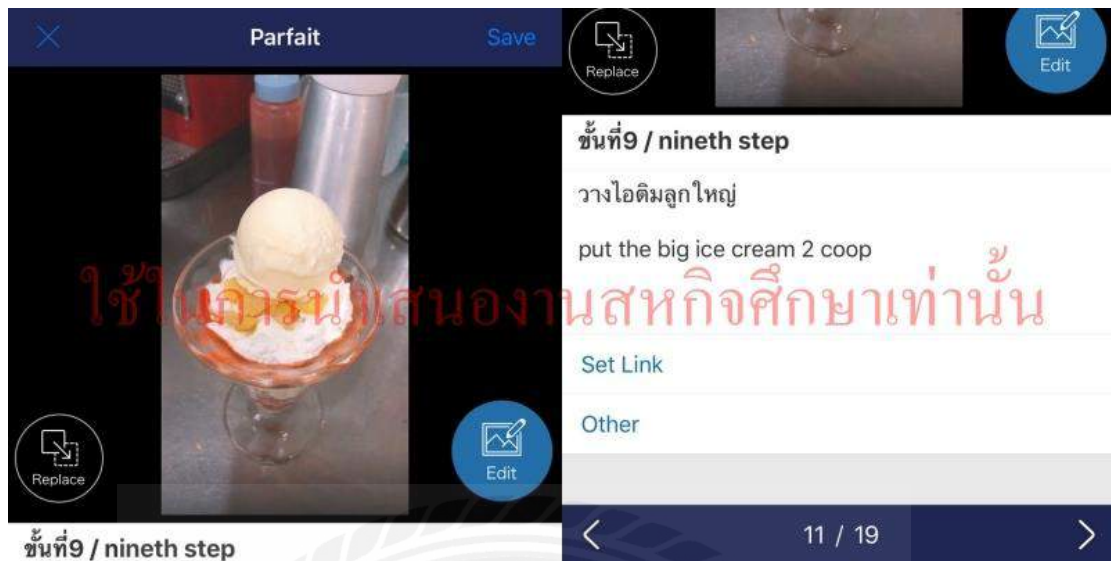
- โรยคอนเฟลก
- Put the corn flakes



รูปที่ 4.29 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 8

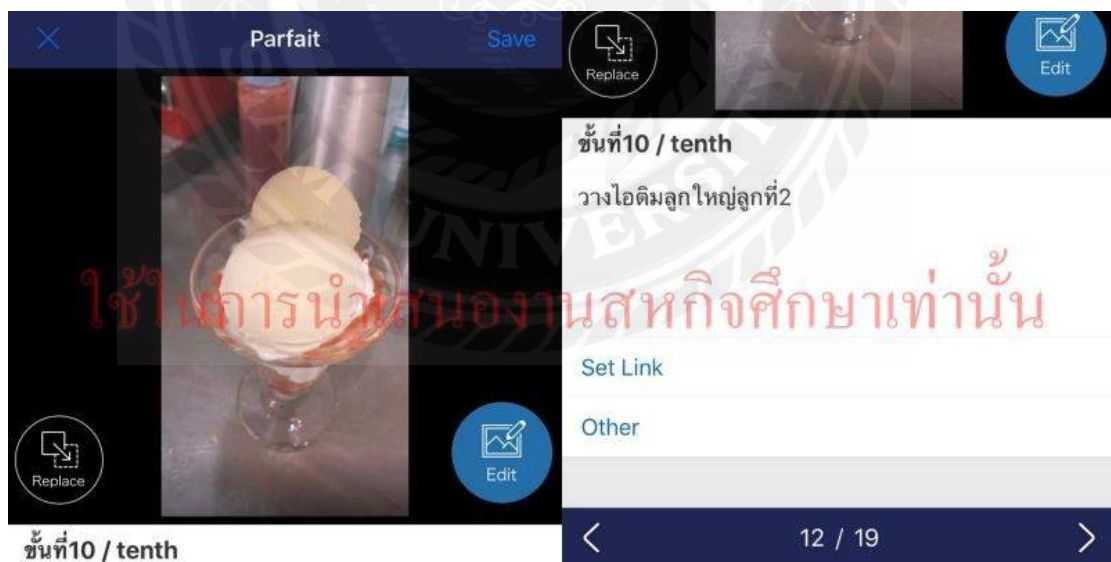
- บีบซอสรอบ ๆ
- Put the sauce around cup.



รูปภาพที่ 4.30 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 9

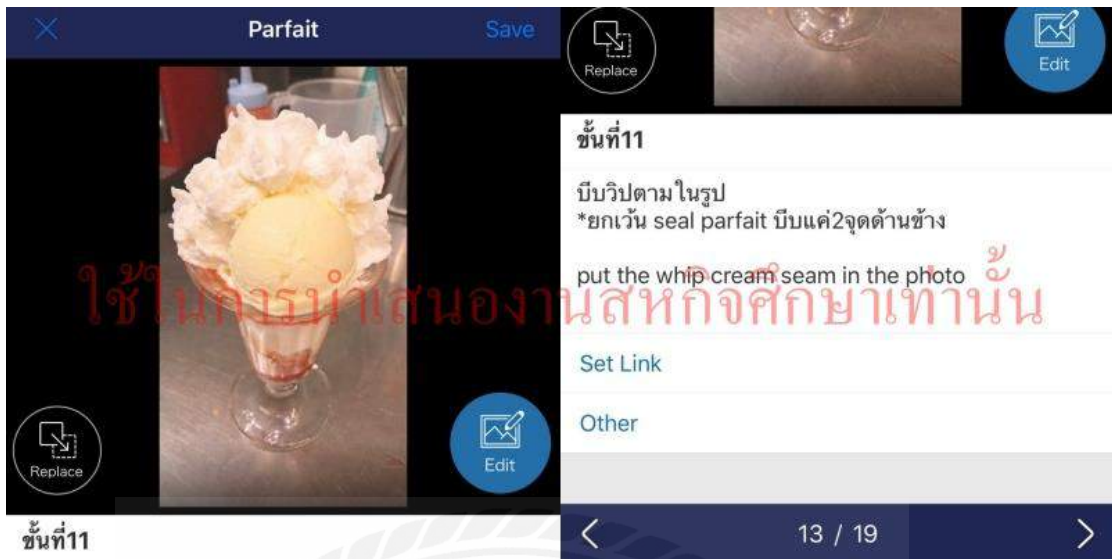
- วางไอติมลูกใหญ่
- Put the big ice-cream 2 scoops.



รูปที่ 4.31 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 10

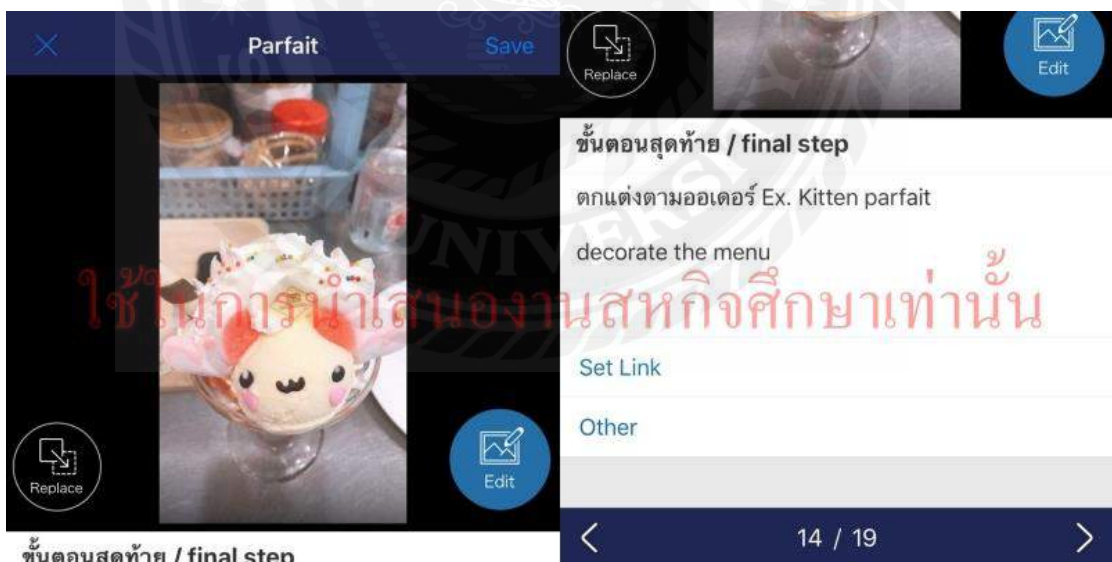
- วางไอติมลูกใหญ่ ลูกที่ 2
- Put the big ice-cream 2 scoops.



รูปที่ 4.32 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 11

- บีบวิปครีมตามในรูปตัวอย่าง (ยกเว้น Seal parfait บีบแค่ 2 จุดด้านข้าง)
- Put the whip cream seam in the photo.



รูปที่ 4.33 ขั้นตอนการทำ Parfait

ขั้นตอนที่ 12

- ตกแต่งตามออเดอร์ ตัวอย่าง Kitten parfait
- Decorate the menu.

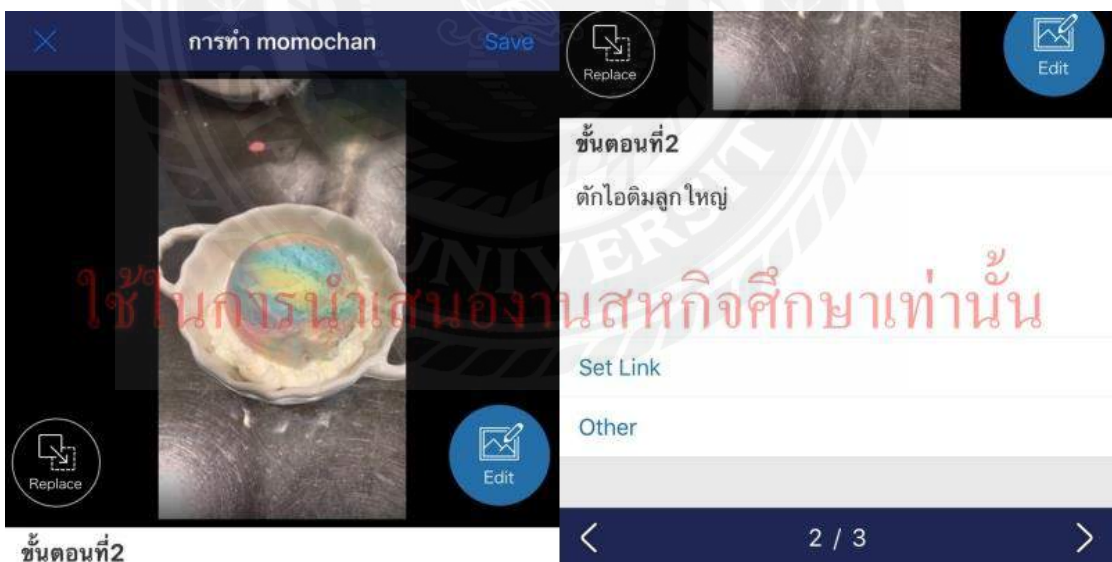
4.2.4 Momo-chan



รูปที่ 4.34 ขั้นตอนการทำ Momo -chan

ขั้นตอนที่ 1

- เตรียมถ้วยไอติม ตามในรูป และบีบวิปครีม
- Set a blow of ice-cream and put the whip cream.



รูปที่ 4.35 ขั้นตอนการทำ Momo-chan

ขั้นตอนที่ 2

- ตักไอติมลูกใหญ่ วางลงในถ้วยไอติม
- Put the big ice-cream into a bowl.



รูปที่ 4.36 ขั้นตอนการทำ Momo-chan

ขั้นตอนที่ 3

- โรยเมล็ดเรนโบว์
- Put the sprinkle.

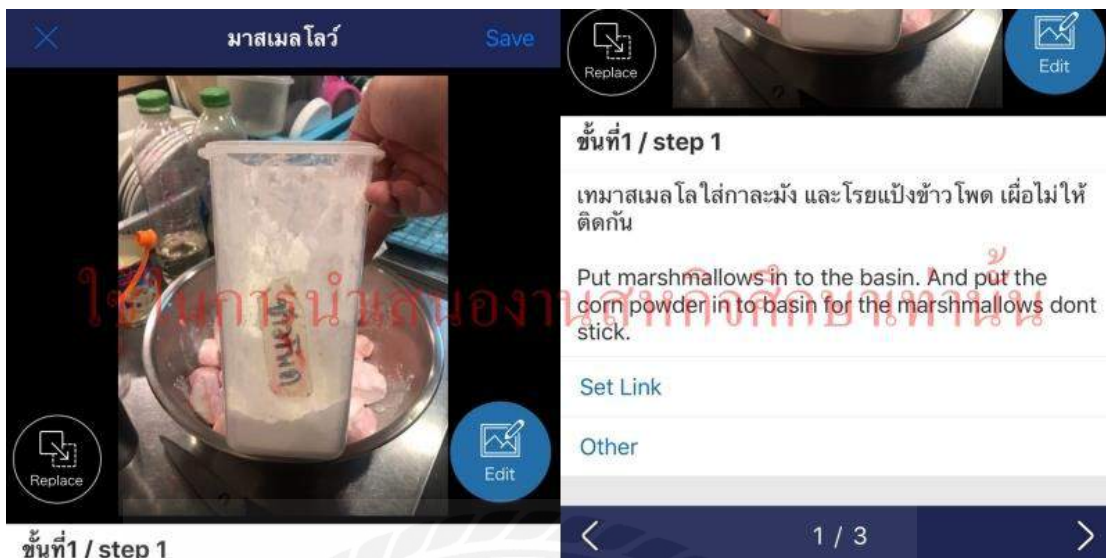
4.2.5 Cut Marshmallow

คือขั้นตอนการตัดมาสเมลโล่แบ่งครึ่งเพื่อใช้ในการตกแต่งเมนูของหวานต่าง ๆ



มาสเมลโล่

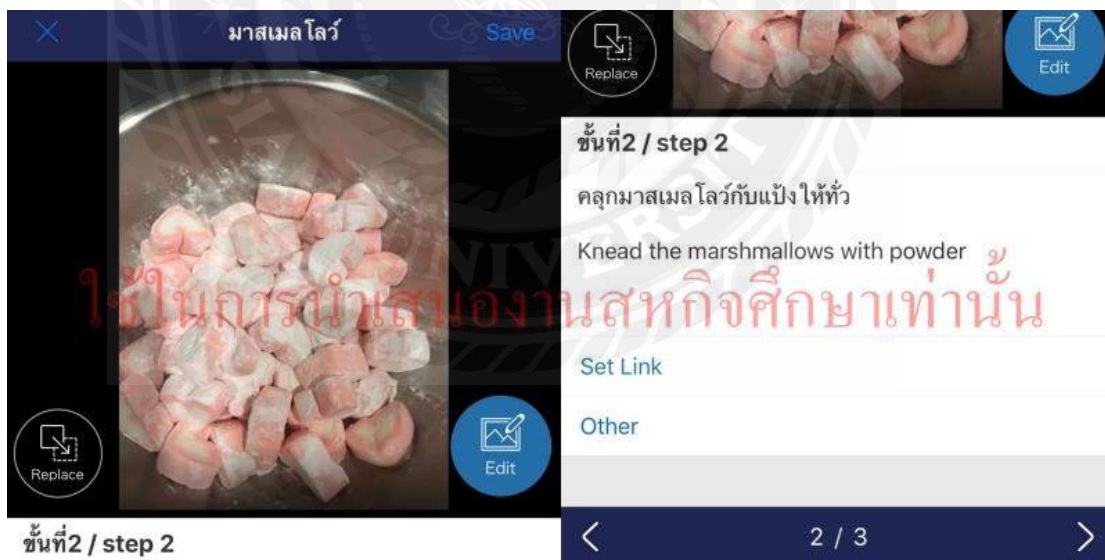
รูปที่ 4.37 ขั้นตอนการตัด Marshmallow



รูปที่ 4.38 ขั้นตอนการตัด Marshmallow

ขั้นตอนที่ 1

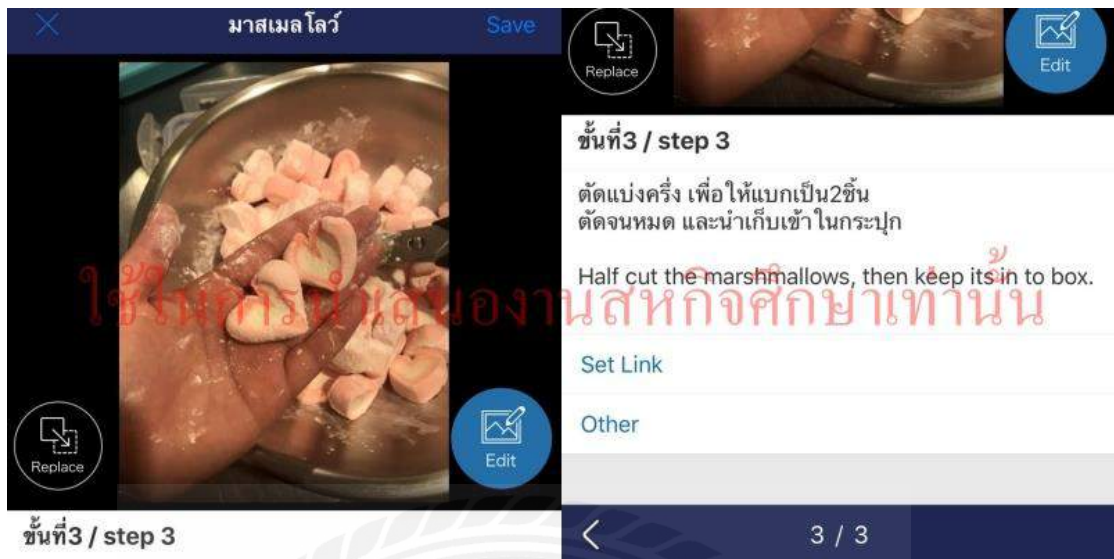
- นำมาสเมลโล่เทใส่กอละมั่ง และ โรยแป้งข้าวโพด เพื่อไม่ให้มาสเมลโล่ติดกัน
- Put marshmallow in to the basin. And put the corn powder in to basin for the marshmallow don't stick.



รูปที่ 4.39 ขั้นตอนการตัด Marshmallow

ขั้นตอนที่ 2

- คลุกมาสเมลโล่กับแป้งให้ทั่ว
- Knead the marshmallow with powder.



รูปที่ 4.40 ขั้นตอนการตัด Marshmallow

ขั้นตอนที่ 3

- ตัดแบ่งครึ่ง เพื่อให้มาสเมลโล่แยกเป็นสองชิ้น ตัดจนหมด และนำเก็บเข้าในกระปุก
- Half cut the marshmallow, then keep its in to box.

4.2.6 การเติมนม

การเทนมจากเกลลอนใส่ขวดไว้เพื่อการสะดวกต่อการใช้ และป้องกันการเน่าเสียของนม



ขั้นตอนที่ 2 / step 2

รูปภาพที่ 4.41การเติมนม



รูปที่ 4.42 ขั้นตอนการเติมนม ขั้นที่ 1

ขั้นตอนที่ 1

- เทนมจากแกลอน ใส่ขวดน้ำโมเอะที่เก็บไว้ เพื่อนที่จะได้สะดวกต่อการหยิบใช้
- Refill the gallon of milk to moe water bottle for easy to use it.

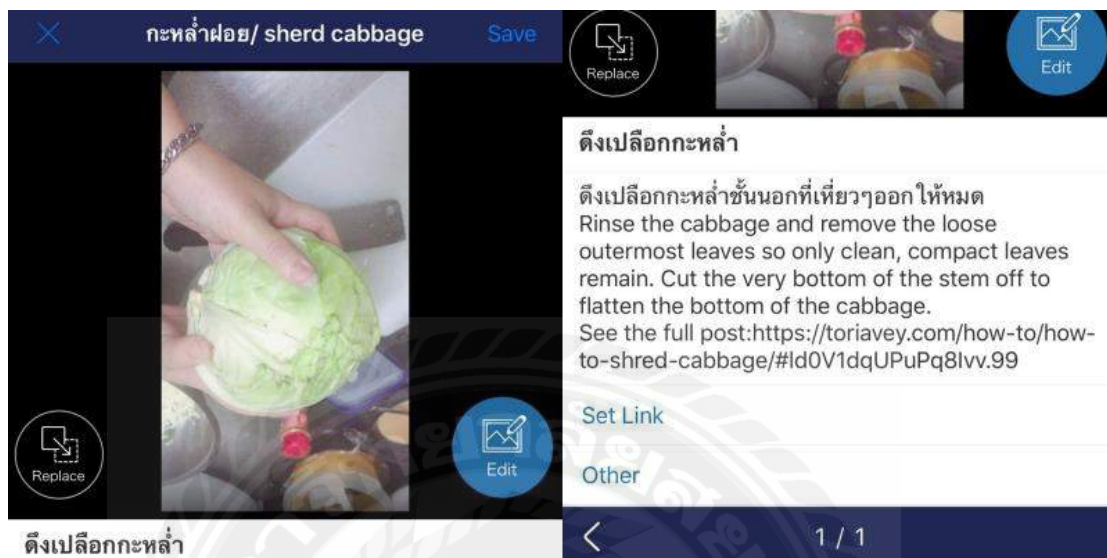


รูปที่ 4.43 ขั้นตอนการเติมนม ขั้นที่ 2

ขั้นตอนที่ 2

- นำแช่ไว้ตู้ซูล์บาร์หน้า
- Put the bottle of milk in to the bar's refrigerator

4.2.7 การฝอยกะหล่ำปลี



รูปที่ 4.44 การฝอยกะหล่ำปลี

ขั้นตอนการทำ

- ล้างกะหล่ำปลีและนำไปที่เหี่ยวออกให้หมด เหลือแค่ใบที่สะอาดเท่านั้น ตัดส่วนก้านออก เพื่อให้กะหล่ำปลีแยกออกจากกัน จากนั้นใช้มีดหั่นสไลด์บาง ๆ จนหมด และนำเก็บเข้ากระปุก
- Rinse the cabbage and remove the loose outermost leaves so only clean, compact leaves remain. Cut the very bottom of the stem off to flatten the bottom of the cabbage and then use a knife slide all the cabbage and keep it all in to box.

4.2.8 Salmon Teriyaki



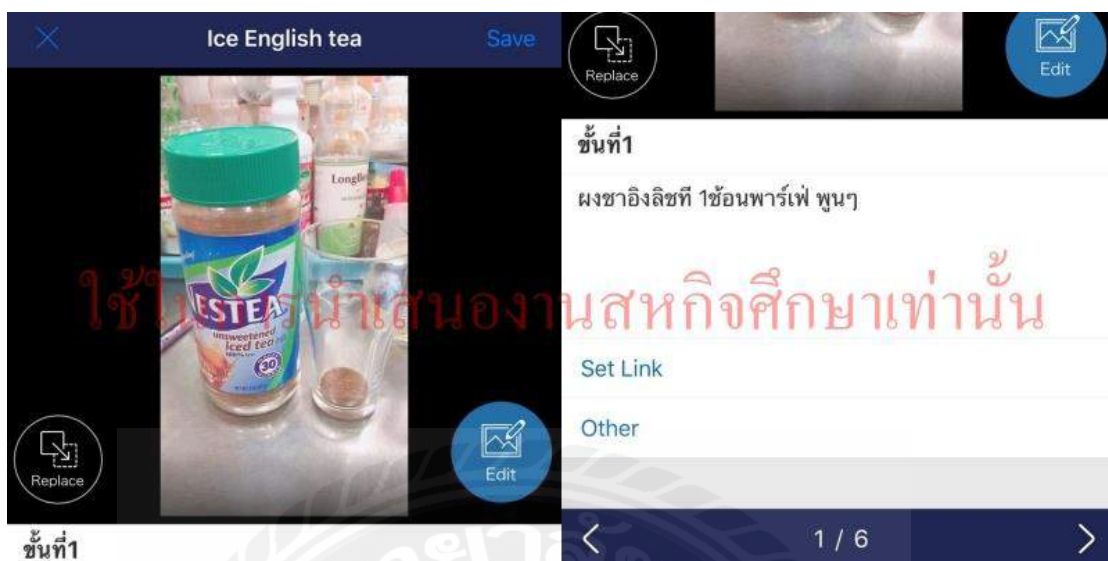
รูปที่ 4.45 Salmon Teriyaki

ขั้นตอนการทำ

- โรยงาบนแซลมอนที่ตักเสิร์ฟ
- เติมน้ำร้อน เหลือขอบไว้ 1-2 เซนติเมตร
- ตักข้าวญี่ปุ่นใส่ถ้วย
- พร้อมเสิร์ฟ

- Put the sesame on salmon.
- Fill hot water into miso soup.
- Put the Japanese rice in to the bowl.

4.2.9 Ice English Tea



รูปที่ 4.46 การทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 1

- ใช้ผง English tea 1 ช้อนชา
- English 1 table spoon.



รูปที่ 4.47 ขั้นตอนการทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 2

- ใส่น้ำอุ่นครึ่งแก้ว และคนให้ละลาย
- Fill warm water half of glass.



รูปที่ 4.48 ขั้นตอนการทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 3

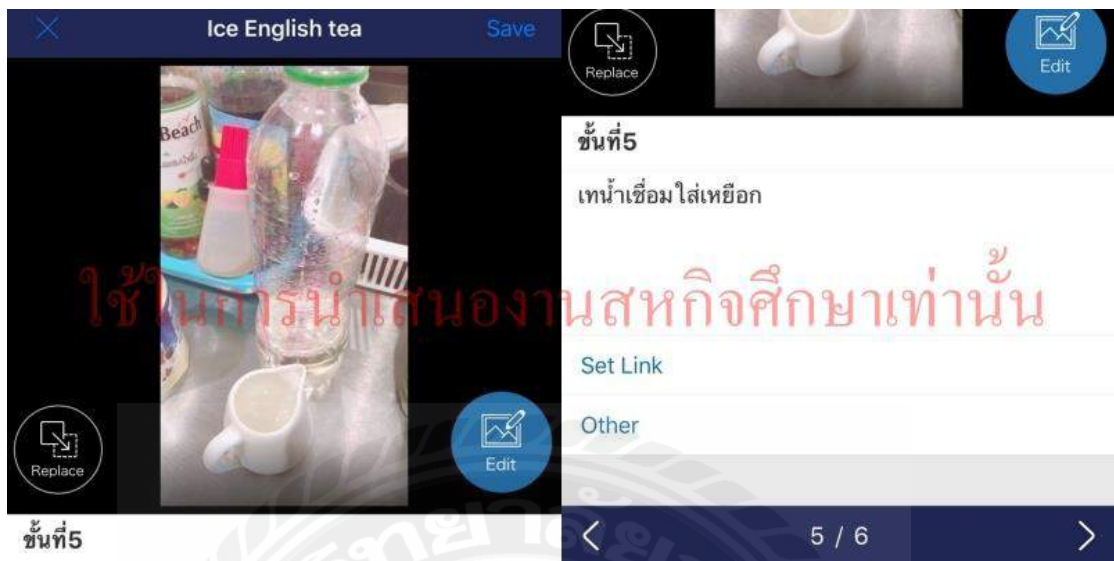
- ตักน้ำแข็งใส่แก้ว ให้เว้นเหลือขอบไว้ประมาณ 2 เซนติเมตร
- Fill ice in the glass spaced top of glass 2 centimetres.



รูปที่ 4.49 ขั้นตอนการทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 4

- เทนมสดใส่เหยือกเล็ก
- Fill fresh milk into a small pitcher.



รูปที่ 4.50 ขั้นตอนการทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 5

- เทน้ำเชื่อมใส่เหยือกเล็ก
- Fill syrup into a small pitcher.



รูปที่ 4.51 ขั้นตอนการทำ Ice English tea

ขั้นตอนที่ 6

- พร้อมเสิร์ฟ
- Already to serve.

4.2.10 การต้มชาไทย



รูปที่ 4.52 ขั้นตอนการต้มชาไทย

ขั้นตอนที่ 1

- เตรียมน้ำสำหรับต้มชาไทย 2000 มิลลิลิตร ต่อ ผงชา 200 กรัม ต้มน้ำให้เดือด เปิดความร้อนสูงสุด
- Use water 2000 milliliter per Thai tea 200 gram. Turn on high heat and boil the water until heat.



รูปที่ 4.53 ขั้นตอนการต้มชาไทย

ขั้นตอนที่ 2

- เมื่อน้ำเดือด นำผงชาไทยเทใส่ถุงชงชา ลดความร้อนลงเหลือ 800 และนำถุงชงชาลงไป
หม้อ
- When the water heat put Thai tea into a teabag. Turn down heat to 800, and then put the
teabag into a pot.



รูปภาพที่ 4.54 ขั้นตอนการต้มชาไทย

ขั้นตอนที่ 3

- ตั้งพักไว้ให้เย็น เมื่อเย็นแล้ว เทชาใส่กระปุกใหญ่ แล้วจึงแช่ไว้ในตู้เย็น
- Waiting for the tea cool down so, put the tea into a big jar and keep in the refrigerator.

4.3 คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

4.3.1 คำศัพท์ด้านการทำอาหาร

ในส่วนของคำศัพท์เหล่านี้ เป็นคำศัพท์ที่ใช้ในการเพิ่มข้อมูลลงใน โปรแกรม ทั้งในวิธีการทำอาหาร การรักษาอาหาร ซึ่งอาหารต่าง ๆ ซึ่งเป็นคำศัพท์ที่ใช้ทั้งหมดในการเพิ่มข้อมูล

-A-

VOCABULARY	MEANING
Alcohol	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
Apple juice	น้ำแอปเปิ้ล
Add	ใส่เพิ่ม
Apron	ผ้ากันเปื้อน

ตารางที่ 4.1 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร A

-B-

VOCABULARY	MEANING
Bake	อบ
Boil	ต้ม
Bacon	เบคอน
Beef	เนื้อวัว
Butter	เนย,เนยเหลว
Boiled egg	ไข่ต้ม
Bread	ขนมปัง
Burn	เผา
Baby corn	ข้าวโพดฝักอ่อน
Basil	ใบโหระพา
Bird chili	พริกขี้หนู
Broccoli	บรอกคอลลี
Beat	ตีส่วนผสมให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว
Baking pan	ถาดรองอบ
Blender	เครื่องปั่น
Bottle opener	ที่เปิดขวด

Bowl	ชาม
------	-----

ตารางที่ 4.2 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร B

-C-

VOCABULARY	MEANING
Cabbage	กะหล่ำปลี
Carrot	แครอท
Cassava	มันสำปะหลัง
Chili	พริก
Cucumber	แตงกวา
Cornflakes	คอร์นเฟล็ก
Chicken	เนื้อไก่
Cake	ขนมเค้ก
Chocolate	ช็อกโกแลต
Cream	ครีม
Cookie	คุกกี้
Cocktail	เหล้าค็อกเทล
Cocoa	โกโก้
Cocoa powder	ผงโกโก้
Champagne	เหล้าแชมเปญ
Chicken leg	น่องไก่
Curry	แกงกะหรี่
Cheese	เนยแข็ง
Cut	ตัดให้ขาดออกจากกัน
Cook	ทำอาหาร, ทำให้สุก
Combine	นำมารวมกัน
Chop	ซอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
Chopstick	ตะเกียบ
Coffeemaker	เครื่องทำกาแฟ
Coffee percolator	เครื่องชงกาแฟ
Cup	ถ้วย
Cutting board	เขียง

Cleaver	มีดปังตอ
---------	----------

ตารางที่ 4.3 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร C

-D-

VOCABULARY	MEANING
Deep fry	ทอด (ใช้น้ำมันท่วมอาหาร)
Dressing	น้ำสลัด
Dish	จาน
Dish towel	ผ้าเช็ดจาน
Dish drainer	ที่คว่ำจาน
Degree	ระดับ

ตารางที่ 4.4 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร D

-E-

VOCABULARY	MEANING
Egg	ไข่
Enoki mushroom	เห็ดเข็มทอง
Electric stove	เตาไฟฟ้า

ตารางที่ 4.5 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร E

-F-

VOCABULARY	MEANING
French fries	มันฝรั่งทอด
Fresh milk	นมสด
Fried	ทอด
Food	อาหาร
Fried egg	ไข่ดาว
Fried rice	ข้าวผัด
Fried Chicken	ไก่ทอด
Freeze	แช่แข็ง
Fork	ส้อม
Flipper	ตะหลิว
Funnel	กรวยกรอง
Freezer compartment	ช่องแช่แข็ง

Flour	ตะแกรงร่อนแป้ง
-------	----------------

ตารางที่ 4.6 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร F

-G-

VOCABULARY	MEANING
Grill	ย่างแบบธรรมดา
Grate	ขูด (มักใช้กับชีส)
Garlic	กระเทียม
Green onion	ต้นหอม
Glass	แก้วน้ำ

ตารางที่ 4.7 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร G

-H-

VOCABULARY	MEANING
Heat	ความร้อน

ตารางที่ 4.8 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร H

-J-

VOCABULARY	MEANING
Juicer	เครื่องคั้นน้ำผลไม้
Jar	กระปุก
Jug	เหยือก

ตารางที่ 4.9 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร J

-K-

VOCABULARY	MEANING
Kettle	กาน้ำร้อน
Knife	มีด
Kaffir lime	ใบมะกรูด
Ketchup	ซอสมะเขือเทศ

ตารางที่ 4.10 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร K

-L-

VOCABULARY	MEANING
Lime	มะนาว
Lemon	เลมอน
Lettuce	ผักกาดหอม
LemonGrass	ตะไคร้
Lemonnade	น้ำมะนาว
Ladle	ทัพพี

ตารางที่ 4.11 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร L

-M-

VOCABULARY	MEANING
Mortar	ครก
Microwave	ไมโครเวฟ
Measuring cup	ถ้วยตวง
Measuring spoon	ช้อนตวง
Meat	เนื้อสัตว์
Mushroom	เห็ด
Melt	ละลายด้วยความร้อน

ตารางที่ 4.12 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร M

-O-

VOCABULARY	MEANING
Oven	เตาอบ
Onion	หอมหัวใหญ่
Oil	น้ำมัน
Omelette	ไข่เจียว

ตารางที่ 4.13 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร O

-P-

VOCABULARY	MEANING
Put	ใส่
Potato	มันฝรั่ง
Pepper	พริกไทย
Parsley	พาสลีย์
Peppermint	สะระแหน่
Pumpkin	ฟักทอง
Pestle	สาก
Pot	หม้อ
Pork	เนื้อหมู
Pan	กระทะ
Plate	จานมีก้น

ตารางที่ 4.14 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร P

-R-

VOCABULARY	MEANING
Rolling pin	ไม้คลึงแป้ง
Refrigerator	ตู้เย็น
Rice cooker	หม้อหุงข้าว
Raw	ดิบ
Recipe	สูตรอาหาร
Roll	ม้วน

ตารางที่ 4.15 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร R

-S-

VOCABULARY	MEANING
Spoon	ช้อน
Steaming pot	หม้อตุ๋น
Sink	อ่างล้าง
Saucer	จานรองถ้วย
Salt	เกลือ
Sugar	น้ำตาล
Salad	สลัด
Sieve	กระชอน
Syringe	ที่บีบครีมแต่งหน้าเค้ก
Slice	ตัดให้เป็นบาง ๆ
Stir	คน
Stir Fry	ผัด
Season	ปรุงรส
Season sauce	ซอสปรุงรส
Sesame	งา
Spinach	ผักโขม
Sweet Basil	ใบโหระพา
Shrimp	กุ้ง
Sausage	ไส้กรอก
Spaghetti	สปาเก็ตตี้
Soft drink	น้ำอัดลม
Scales	ตาชั่ง
Strainer	กรรไกร

ตารางที่ 4.16 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร S

-T-

VOCABULARY	MEANING
Table spoon	ช้อนโต๊ะ
Tray	ถาด
Turner	ตะหลิว
Teapot	กาน้ำชา

ตารางที่ 4.17 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร T

-W-

VOCABULARY	MEANING
Whisk	ตะกร้อตีไข่
Water melon	แตงโม
Wine	เหล้าองุ่น ไวน์
Waffle iron	เครื่องทำวาฟเฟิล

ตารางที่ 4.18 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหารอักษร W

4.3.2 คำศัพท์ด้านการบริการ

ในส่วนของศัพท์ด้านการบริการผู้จัดทำได้มีส่วนรับผิดชอบในการแปลในส่วนของ กฏ และ คติและคำขวัญของบริษัท

-A-

VOCABULARY	MEANING
Always	สม่ำเสมอ
Active	คล่องแคล่ว
Accept	ตอบรับ

ตารางที่ 4.19 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร A

-B-

VOCABULARY	MEANING
Benefit	ประโยชน์
Better	ดีขึ้น
Bring	นำ พา

Business	ธุรกิจ
BarGirls	ผู้หญิงบาร์

ตารางที่ 4.20 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร B

-C-

VOCABULARY	MEANING
Challenge	ท้าทาย
Change	เปลี่ยนแปลง
Customer	ลูกค้า
Courtesy	มารยาท
Complete	สมบูรณ์
Criticize	วิจารณ์

ตารางที่ 4.21 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร C

-D-

VOCABULARY	MEANING
Develop	พัฒนา
Draw	วาด

ตารางที่ 4.22 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร D

-E-

VOCABULARY	MEANING
Entertain	ความสนุกสนาน

ตารางที่ 4.23 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร E

-F-

VOCABULARY	MEANING
Fast	รวดเร็ว

ตารางที่ 4.24 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร F

-G-

VOCABULARY	MEANING
Gossip	ซุบซิบ นินทา

ตารางที่ 4.25 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร G

-H-

VOCABULARY	MEANING
------------	---------

Honor	เกียรติ
Humble	อ่อนน้อมถ่อมตน

ตารางที่ 4.26 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร H

-K-

VOCABULARY	MEANING
Keep	เก็บ

ตารางที่ 4.27 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร K

-L-

VOCABULARY	MEANING
Leader	ผู้นำ

ตารางที่ 4.28 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร L

-M-

VOCABULARY	MEANING
Mission	หน้าที่
Manager	ผู้จัดการ
Master	เจ้านาย, นายท่าน
Management	การจัดการ

ตารางที่ 4.29 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร M

-P-

VOCABULARY	MEANING
Polite	สุภาพ

ตารางที่ 4.30 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร P

-R-

VOCABULARY	MEANING
Reality	ความจริง

ตารางที่ 4.31 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร R

-S-

VOCABULARY	MEANING
Safe	ปลอดภัย
Smoking	สูบบุหรี่
System	ระบบ

Stranger	บุคคลภายนอก,บุคคล
Secret	ความลับ

ตารางที่ 4.32 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร S

-T-

VOCABULARY	MEANING
Thing	สิ่ง
Thinking	ความคิด
Touch	สัมผัส

ตารางที่ 4.33 แสดงคำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการอักษร T



บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย

5.1.1 สรุปผลโครงการ

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นลงแล้วนั้นผลที่ได้รับคือ การวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ และได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหาร และการบริการ

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาโครงการ

เนื่องจากข้อมูลในโปรแกรมทั้งหมดเป็นข้อมูลของทางบริษัท การเข้าไปดูข้อมูลในโปรแกรมจึงต้องเข้าผ่านเน็ตเวิร์คของบริษัทเท่านั้น เพื่อเป็นการป้องกันการรั่วไหลของข้อมูล ส่วนในด้านข้อมูลภาษาไทยได้รับข้อมูลซ้ำ เนื่องจากการทำงานของผู้อัปโหลดภาษาไทยมีหลายข้อมูล และต้องถ่ายทำคลิปวิดีโอและภาพถ่าย จึงทำให้การทำข้อมูลภาษาอังกฤษมีความล่าช้าไปด้วย อีกทั้งข้อมูลที่อัปโหลดผู้จัดทำต้องมีความเข้าใจในข้อมูลนั้นๆ จึงต้องไปศึกษาวิธีการต่าง ๆ จากแผนกครัว และจดข้อมูลภาษาไทยเบื้องต้นมา เพื่อทำความเข้าใจ และต้องศึกษาการใช้โปรแกรมอย่างละเอียดโดยการอบรมจากวิทยากร

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

ในการทำโครงการ ควรมีระยะเวลาที่มากกว่านี้ เนื่องจากผู้จัดทำต้องการเรียนรู้งานที่มอบหมายและศึกษาวิธีการใช้โปรแกรมได้อย่างคล่องแคล่ว ต้องใช้เวลาพอสมควร เพราะในส่วนของโปรแกรมเป็นโปรแกรมเฉพาะที่ผู้จัดทำไม่เคยใช้งานมาก่อน

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานที่ บริษัท เมคดริ่มมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ทั้งด้านวิชาการและด้านการทำงาน ในส่วนของด้านวิชาการผู้จัดทำได้รับความรู้อย่างมากมาย ทั้งจากโครงการที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติ จากการปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และการค้นคว้าข้อมูล

ส่วนที่สำคัญคือความรู้ของภาษาอังกฤษที่ได้จากการแปลข้อมูล ได้พัฒนาทักษะทางด้านภาษา เนื่องจากส่วนที่ผู้จัดทำต้องรับผิดชอบเป็นส่วนของการแปลจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ

ในส่วนของด้านการทำงาน ทำให้ผู้จัดทำโครงการได้ทราบว่า ไม่เพียงแต่ต้องมีความรู้ในสาขาที่เรียนมาเท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ในด้านต่างๆ รวมทั้งมีทักษะอื่นๆ ที่จำเป็นอย่างมากในการทำงาน เช่นการคิด การวางแผน การพบปะผู้คน การใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่นในที่ทำงาน มารยาทในการอยู่ร่วมกับคนอื่น เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น เรียนรู้วัฒนธรรมในองค์กร ฝึกบุคลิกภาพจึงทำให้ในการทำงาน มีความรับผิดชอบต่องานและหน้าที่ของตนเอง จึงทำให้ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ชีวิตในการทำงานจริง

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เนื่องจากบริษัท เมดคริมมิน เป็นองค์กรที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับร้านอาหาร ผู้จัดทำจึงต้องทำงานเกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งผู้จัดทำไม่มีความรู้ในด้านการทำอาหารที่มากพอ ผู้จัดทำจึงต้องเข้าไปศึกษาวิธีการต่างๆ ในร้านเพื่อนำมาเป็นข้อมูลลงใน โปรแกรมที่ผู้จัดทำต้องรับผิดชอบ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ปัญหาส่วนมากเป็นเรื่องของความรู้ที่ไม่เพียงพอ เพราะงานที่ผู้จัดทำโครงการรับผิดชอบนั้นเป็นงานเกี่ยวกับอาหารและการบริการ ซึ่งต้องแปลข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ ดังนั้น ข้อเสนอแนะสำหรับนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในรุ่นต่อไปคือ การศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการทำงานบริษัทว่าเกี่ยวข้องกับอะไร และควรฝึกฝนทักษะที่จำเป็นต่อการทำงาน ซึ่งอาจจะช่วยย่นระยะเวลาในการปฏิบัติงานและทำงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

บรรณานุกรม

DailyEnglish. (2559). 49 คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการทำอาหาร.

เข้าถึงได้จาก <https://www.dailyenglish.in.th/cooking-vocabularies/>

UBON Academy. (2562). คำศัพท์หมวดการทำอาหาร[ภาษาอังกฤษ].

เข้าถึงได้จาก <https://www.ubonac.com>

Dr. Weerapong. (2558). คำศัพท์บริหาร(En).

เข้าถึงได้จาก <http://drweerapong.blogspot.com/2015/02/en.html>



ภาคผนวก ก

ภาพบรรยากาศในการทำงาน



ภาพบรรยากาศในการทำงาน



ภาคผนวก ข

บทความวิชาการ



การแปลข้อมูลเพื่อนำเสนอ

(Translation for Presentation)

อัยวิญญ์ ลากผลอุทัยพงศ์

สาขาภาษาอังกฤษสื่อสารและธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสยาม 235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : Penguing66@gmail.com

บทคัดย่อ

บริษัท เมคดรีมมิน แห่งประเทศไทย (Maidreaming Thailand) เป็นบริษัทของเมคคาเฟ่แห่งแรกของประเทศไทย โดยอยู่ในภายใต้บริษัทใหญ่ที่ชื่อว่า Neodelight International เป็นเมคคาเฟ่อันดับ 1 ที่มี 16 สาขาจากประเทศญี่ปุ่น โดยมีแนวคิดและบริการที่ไม่เหมือนใครมีเมคคาเฟ่และบริการและเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ของประเทศไทย โดยมีประเภทอาหารเป็นอาหารญี่ปุ่น ของหวาน และอาหารอีกมากมาย ที่ตกแต่งด้วยความน่ารัก ทุกๆ เมนู ในระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 31 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562 ผู้จัดทำฝึกปฏิบัติงานในตำแหน่งประสานงาน มีหน้าที่ในการแปลข้อมูลการทำงานภายในร้านเพื่อกรอกลงในโปรแกรมของทางบริษัท

Abstract

Maidreamin Thailand is the first maid café of Thailand under the authority of Neodelight International, Inc. which is no.1 maid café group in Japan with 16 café/restaurants. The concept of the café/restaurants is particular and impressive with services and entertainment, which focuses on the target customers who like Japanese couture, Anime or Maid style. Maidreamin provides Japanese cuisine and dessert, which are decorated in to Anime style. During my cooperative education's intership from May 14, 2019 to August 30, 2019, the interns are

internationally trained. I had the opportunity to responsible for the company's document translation and put in the system.

วัตถุประสงค์

เพื่อฝึกการวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ และได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและการบริการ

ขอบเขตโครงการ

- โครงการนี้ประกอบได้ด้วย 3 ส่วน ได้แก่
- 1.การวางแผนการจัดเก็บข้อมูล
 - 2.การแปลเนื้อหา
 - 3.คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.นักศึกษาฝึกงานสหกิจมีลำดับการทำงาน การวางแผนให้เสร็จตามเวลาที่กำหนด
- 2.พนักงานและนักศึกษาฝึกงานสหกิจทราบเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษต่างๆ ที่ใช้ในการทำอาหารและการบริการ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- 1.กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้ได้มาซึ่งการจัดทำโครงการ
- 2.ค้นคว้าหาข้อมูลในการทำรูปเล่มโครงการ
- 3.จัดทำโครงการโดยนำข้อมูล เรียบเรียงเป็นรูปเล่มโครงการ
- 4.นำเสนอรูปเล่มโครงการให้กับอาจารย์ เพื่อตรวจสอบ รับฟังความเห็น และนำไปแก้ไขเพื่อให้ได้รูปเล่มโครงการที่มีประสิทธิภาพที่สุด

5.ส่งรูปเล่มโครงการ จัดเตรียมความพร้อมของเอกสาร และนำเสนอโครงการ

อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้

1.ฮาร์ดแวร์

- คอมพิวเตอร์พร้อมระบบเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต

- อุปกรณ์เครื่องเขียน
- โทรศัพท์มือถือ (สำหรับเก็บภาพและวิดีโอ)

- ที่ศัพท์ที่ใช้ในแผนก

2.ซอฟต์แวร์

- Microsoft word
- MicroSoft Excel
- Photoshop
- Application Teachme Biz

รายละเอียดโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในส่วนของแอปพลิเคชัน ของบริษัท เมคคริมมิน ไทยแลนด์ ในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ประสานงานผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง “การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ” โดยโครงการแบ่งเป็น 3 ส่วนได้แก่

1	2	3	4
Kitchen			
1.การเตรียมตัวพร้อมการทำงาน			
2.การกล่าวทักทาย			
3.กฎและข้อบังคับ			
4.การทำตามตารางและจัดเก็บข้อมูล			
5.การเพิ่มข้อมูลลงในแอปพลิเคชัน			

1.ขั้นตอนการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล เริ่ม

จัดเรียงรายชื่อข้อมูลที่ต้องการเพิ่มลงไป ในโปรแกรม โดยรวบรวมลงใน Google sheet เพื่อให้เห็นการอัปเดตข้อมูลใหม่ได้ตลอด และขั้นตอนต่อไปคือ การลงมือปฏิบัติใน โปรแกรมเริ่มจากการติดตั้ง โปรแกรม Teachme Biz เป็นโปรแกรมที่สามารถใช้ได้ทั้งใน

Computer , Ipad , Laptop , Smart phone ซึ่งทำให้ผู้จัดทำสะดวกในการเพิ่มข้อมูลลงใน โปรแกรม



2.การแปลเนื้อหา ข้อมูลในโปรแกรมจะถูกแบ่งไว้ตามโฟลเดอร์ตามในรายชื่อข้อมูลที่โดนแบ่งตามหมวดหมู่ไว้ เพื่อเป็นการสะดวกในการเปิดดูข้อมูล และการตรวจสอบ ในส่วนของการแปลวิธีการต่างๆ จะรอในส่วนของคุณข้อมูลภาษาไทยอัปเดตลงในโปรแกรม แล้วจึงเพิ่มข้อมูลในส่วนของคุณภาษาอังกฤษ

3.คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

VOCABULARY	MEANING
Alcohol	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
Apple juice	น้ำแอปเปิ้ล
Add	ใส่เพิ่ม
Apron	ผ้ากันเปื้อน
Always	สม่ำเสมอ
Active	คล่องแคล่ว
Accept	ตอบรับ

สรุปผลโครงการ

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นลงแล้วนั้นผลที่ได้รับคือบุคลากรในองค์กรหรือนักศึกษาที่เข้ามาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางบริษัท เมคคริมมิน ไทยแลนด์ สามารถนำวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ การเพิ่มข้อมูลและการแปลภาษาลงในโปรแกรมของบริษัท เพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและ การบริการอีกทั้งพนักงานขององค์กร มีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานจากข้อมูลที่ได้จัดทำไว้ในโปรแกรม เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและการทำงานที่มีประสิทธิภาพมาก

ขึ้น ซึ่งตรงตามวัตถุประสงค์ของที่คณะผู้จัดทำได้กำหนดไว้ตั้งแต่เริ่มดำเนินโครงการอย่างครบถ้วน

ประโยชน์จากการปฏิบัติงาน

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานที่บริษัทเมคคริมมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ทั้งวิชาการและด้านการทำงาน ในส่วนของด้านวิชาการ ผู้จัดทำได้รับความรู้อย่างมากมา ทั้งจากโครงการที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติ จากการปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และการค้นคว้าข้อมูล และส่วนที่สำคัญคือความรู้ของภาษาอังกฤษที่ได้จากการแปลข้อมูล ได้พัฒนาทักษะทางด้านภาษา เนื่องจากส่วนที่ผู้จัดทำต้องรับผิดชอบเป็นส่วนของการแปลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ และในส่วนของด้านการทำงาน ทำให้ผู้จัดทำโครงการได้ทราบว่า "ไม่เพียงแต่ต้องมีความรู้ในสาขาที่เรียนมาเท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ในด้านต่างๆ รวมทั้งมีทักษะอื่นๆ ที่จำเป็นอย่างมากในการทำงาน เช่นการคิดการวางแผน การพบปะผู้คน การใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่นในที่ทำงาน มารยาทในการอยู่ร่วมกับคนอื่น เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น เรียนรู้วัฒนธรรมในองค์กร ฝึกบุคลิกภาพจึงทำให้ในการทำงาน มีความรับผิดชอบต่องานและหน้าที่ของตนเอง จึงทำให้ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ชีวิตในการทำงานจริง

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจศึกษา บริษัทเมคคริมมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ทำให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีคุณค่ามากมาย สำหรับโครงการสหกิจเล่มนี้สำเร็จลงด้วยดีจากความสนับสนุนจากบุคคลหลายฝ่าย ดังนี้

- 1.คุณ โยชิโนบุ อุเอดะ (ผู้บริหาร)
- 2.คุณนงน้อย อนันต์ (เจ้าหน้าที่ทีมแอดมิน)
- 3.คุณนริศรา แซ่ตั้ง (ผู้จัดการสาขา)

4.อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสขันธ์ (อาจารย์ที่ปรึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ได้ให้คำแนะนำ

ช่วยเหลือในการทำโครงการ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้มีส่วนร่วมในการช่วยให้ข้อมูล ช่วยวางแผนดำเนินงานการจัดทำโครงการเล่มนี้ และดำเนินงานการนำเสนอผลงาน ในด้านเนื้อหาข้อมูลและคำแนะนำในการเขียนโครงการสอนถึงรายละเอียดงานต่างๆ ช่วยอธิบายให้เข้าใจถึงงานและโปรแกรม และเป็นทีปรึกษาในการทำโครงการเล่มนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการให้การดูแลและความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

คำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหาร เข้าถึงได้จาก

[https://www.dailyenglish.in.th/cooking-](https://www.dailyenglish.in.th/cooking-vocabularies/)

[vocabularies/](https://www.dailyenglish.in.th/cooking-vocabularies/)

[https://xn--](https://xn--12c9ca5a0ai1ad0bea0cbl1a0e.com/)

[12c9ca5a0ai1ad0bea0cbl1a0e.com/](https://xn--12c9ca5a0ai1ad0bea0cbl1a0e.com/)

<https://www.ubonac.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2562)

คำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการ เข้าถึงได้

จาก

[http://drweepong.blogspot.com/2015/02/en.h](http://drweepong.blogspot.com/2015/02/en.html)

[tml](http://drweepong.blogspot.com/2015/02/en.html)

(สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2562)



ภาคผนวก ค

โปสเตอร์

MAIDREAMIN THAILAND

โดย นางสาวอัยวิญญา ลากมลอุทัยพงศ์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสฤษดิ์
ภาควิชาภาษาอังกฤษสื่อสารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์
พนักงานที่ปรึกษา คุณนกน้อย อนันต์
บริษัทเมดตรีมมิน ไทยแลนด์

บทคัดย่อ

บริษัท เมดตรีมมิน แห่งประเทศไทย (Maidreamin Thailand) เป็นบริษัทของเมดคาเฟ่แห่งแรกของประเทศไทย โดยอยู่ในภายใต้บริษัทใหญ่ที่ชื่อว่า Neodelight International เป็นเมดคาเฟ่อันดับ 1 ที่มี 16 สาขาจากประเทศญี่ปุ่น โดยมีแนวคิดและการบริการที่ไม่เหมือนใครมีเมดมาบริการและเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ของประเทศไทย โดยมีประเภทอาหารเป็นอาหารญี่ปุ่น ของหวาน และอาหารอีกมากมาย ที่ตกแต่งด้วยความน่ารัก ทุกๆ เมนู ในระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 31 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2562 ผู้จัดทำฝึกปฏิบัติงานในตำแหน่งประสานงาน มีหน้าที่ในการแปลข้อมูลการทำงานภายในร้านเพื่อเพิ่มลงในโปรแกรมของทางบริษัท

วัตถุประสงค์

- เพื่อฝึกการวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ
- ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและการบริการ

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

- ตอบ Review ใน Google
- อัปเดตข่าวสารของทางร้านเป็นภาษาอังกฤษ
- ดูแลรับผิดชอบเพิ่มข้อมูลในโปรแกรม Teachme Biz

TRANSLATION FOR PRESENTATION

การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ

ประโยชน์ที่ได้รับ

- นักศึกษาฝึกงานสหกิจมีลำดับการทำงาน การวางแผนเสร็จตามเวลาที่กำหนด
- พนักงานและนักศึกษาฝึกงานสหกิจทราบเกี่ยวกับคำศัพท์ ภาษาอังกฤษต่างๆ ที่ใช้ในการทำอาหารและการบริการ

ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

- กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้ได้มาซึ่งการจัดทำโครงการ
- ค้นคว้าหาข้อมูลในการทำรูปแบบโครงการ
- จัดทำโครงการโดยนำข้อมูล เรียบเรียงเป็นรูปแบบโครงการ
- นำเสนอรูปแบบโครงการให้กับอาจารย์ เพื่อตรวจสอบ รับฟังความเห็นและนำไปแก้ไขเพื่อให้ได้รูปแบบโครงการที่มีประสิทธิภาพที่สุด
- ส่งรูปแบบโครงการ จัดเตรียมความพร้อมของเอกสาร และนำเสนอโครงการ

สรุปผล

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นลงแล้วนั้น ผลที่ได้รับคือบุคลากรในองค์กรหรือนักศึกษาที่เข้ามา ฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางบริษัท เมดตรีมมิน ไทยแลนด์ สามารถนำวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ การเพิ่มข้อมูลและการแปลภาษาลงในโปรแกรมของบริษัทเพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและ การบริการอีกทั้งพนักงานขององค์กร มีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานจากข้อมูลที่ได้จัดทำไว้ในโปรแกรม เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและการทำงานที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งตรงตามวัตถุประสงค์ของที่คณะผู้จัดทำได้กำหนดไว้ ตั้งแต่เริ่มดำเนินโครงการอย่างครบถ้วน



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา 5904500026
ชื่อ นางสาวอัยวิญญ์ ตากผลอุทัยพงศ์
โทรศัพท์ 095-9286284
ที่อยู่ 108/141 หมู่ 10 ต.สวนหลวง อ.กระทุ่มแบน
จ.สมุทรสาคร 74130
ผลงาน - ได้รับใบรับรอง Certificate of Microsoft Excel
- ได้รับใบรับรอง Certificate of Microsoft Word

MAIDREAMIN THAILAND



TRANSLATION FOR PRESENTATION

การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ

BY

AIWARIN LAPPONUTHAIPONG

5904500026

ลักษณะของ สถานประกอบการ

ได้ดำเนินการเปิดร้านอาหารแนว
เมคคาเฟ่ เต็มรูปแบบเป็นเจ้าแรกที่ประเทศไทย
ภายใต้ Concept ‘ดินแดนแห่งความฝัน’ กลุ่มลูกค้า
ที่มาใช้บริการเป็นผู้ที่มีความชื่นชอบในวัฒนธรรม
ญี่ปุ่น ซึ่งเหมาะกับทุกเพศ ทุกวัย ด้วยการบริการที่
มีรูปแบบพิเศษกว่าร้านอื่น ทำให้ร้านมีลักษณะ
เหมือนเป็น Community เล็ก ๆ สำหรับคนที่ชื่นชอบ
ในวัฒนธรรมต่างๆของญี่ปุ่น



MAIDREAMIN THAILAND

- บริษัท เมดดรีมมิน (ไทยแลนด์) Maidreamin Thailand
- 444 Mbk Center (7 Fl., #A3-A4)
Phayathai Rd, Wangmai, Pathumwan
Bangkok 10330
- Tel : 02 0031616
- Email: maidreamintha@gmail.com



รายละเอียดงานที่ได้รับมอบหมาย

ทำหน้าที่ในฝ่ายประสานงาน

- 1.ตอบ Review ใน Google
- อัปเดตข่าวสารของทางร้านเป็นภาษาอังกฤษ
- ดูแลรับผิดชอบเพิ่มข้อมูลในโปรแกรม Teachme Biz





All manuals
68 Manual currently released

Group-shared folder



Common
No currently-released manuals



Maidreamin-Kitchen
68 Manual currently released

Folder released outside

No assigned folder.

Manual library

No assigned library.



Browse



Task



Edit



Updates



Settings



ภายในโปรแกรม
TEACHME BIZ



All of the manuals in the folder
68 Manual currently released

Sub-folders



1-Standard info
3 Manual currently released



2-Use Machine
4 Manual currently released



3-Recipe-Dessert
5 Manual currently released



4-Recipe-Drink
14 Manual currently released



5-Recipe-Meal
17 Manual currently released



6-Supplier
1 Manual currently released



7-Stock
20 Manual currently released



8-Open&Close
4 Manual currently released



Sub-folder not set
No currently-released manuals



Browse



Task



Edit



Updates



Settings

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาในการจัดทำโครงการ

- โปรแกรมนี้จะเชื่อมโยงกับสาขาอื่นในประเทศญี่ปุ่น ในส่วนด้านการกรอกข้อมูล จะต้องแปลข้อมูลจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษเพื่อที่จะให้บริษัทในประเทศญี่ปุ่นเข้าใจในข้อมูลนี้ ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลข้อมูลจากนักศึกษาฝึกงาน มักมีปัญหาเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร และคำศัพท์เฉพาะในด้านการบริการ ซึ่งจำเป็นที่ต้องใช้ภาษาอังกฤษให้ถูกต้องเพื่อลดผิดพลาด และความคลาดเคลื่อนของข้อมูล จึงได้เกิดโครงการ

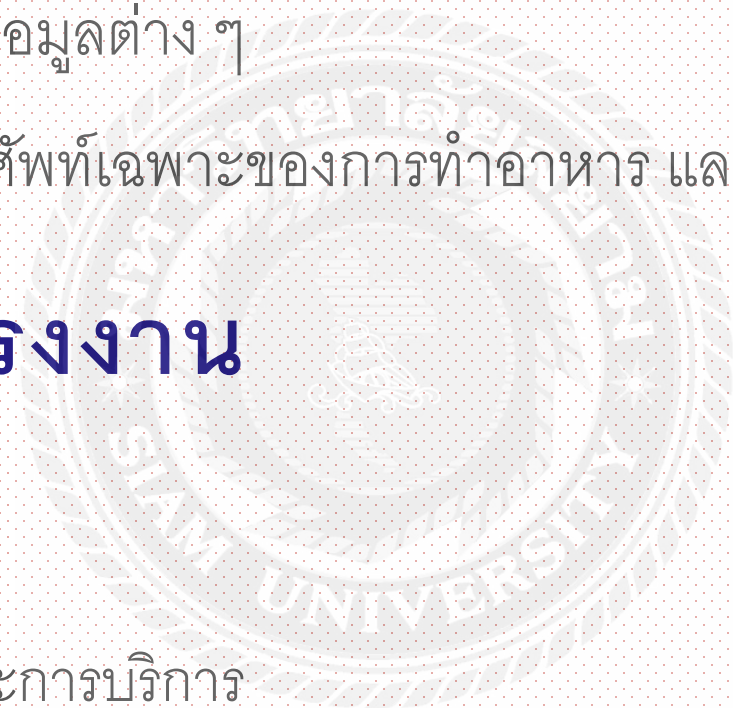
“การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ”

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อฝึกการวางแผนการจัดข้อมูลต่าง ๆ
- เพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหาร และการบริการ

ขอบเขตของโครงการ

- การวางแผนการจัดเก็บข้อมูล
- การแปลเนื้อหา
- คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ



ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

Kitchen			
	A	B	C
1	Kitchen		
2	1.การเตรียมความพร้อมก่อนการเริ่มงาน		
3	Jobcan	การส่งกะงาน,ส่งค่าลา,การเช็คตารางงาน	1. Information standr
4	ข้อมูลของร้าน	เบอร์โทรติดต่อ Email,Maneger,Member	
5	การแต่งกาย	All Uniform	
6	item	อุปกรณ์ในการจดข้อมูลระหว่างการสอน	
7			
8	2.การกล่าวทักทาย	กล่าวต้อนรับลูกค้า/บอกาลูกค้า	
9	3.กฎและข้อบังคับ		
10	4.การทำความสะอาดและจัดเก็บสิ่งของ	ล้างทำความสะอาดภาชนะใต้อย่างสะอาด	
11		ตำแหน่งการเก็บภาชนะต่างๆใต้อย่างถูกต้อง	
12		ตำแหน่งการเก็บเครื่องปรุง/ส่วนผสมต่างๆ	
13			
14	5.การจัดเก็บวัตถุดิบและสูตรการสต็อกค่า	Pork	
15		French Fries	
16		Thai Tea	
17		Curry	
18		Beef	
19		Spaghetti	

6.การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว	Microwave Coffee Machine กระทะไฟฟ้า หม้อทอด ตู้เย็น /วอลล์/ซีล/frozen เครื่องปั่น แผงวงจรไฟฟ้า /เปิดไฟ-ปิดไฟ			
7.Dessert	Parfait Bear Kitten Seal Frog Unicorn	Float Bear Seal Frog Unicorn Bunny	Buddy Waffle	Cake Strawberry Short Cake Chocolate Oreo Cake Black Forest Cake Rainbow Crepe Cake Soft Fudge Chocolate Cake

8.Drink	Juice orange Apple Grape	smoothie Strawberry Smoothie Mango Smoothie	Milk Shake Strawberry Milkshake Greentea Milkshake Chocolate Milkshake Pony Milkshake	Beverage Cocoa Milk (H/I) Fresh Milk (H/I) Green Tea Refill (H/I) Moo water Lemong tea Thai tea english tea
---------	--	--	--	---

Can Coke Coke Zero Soda Oolong Tea (H/I) Jasmin tea(H/I)	Coffee Americano (H/I) Cappuccino (H/I) Latte(H/I)	Cocktail Zombie Mai Tai Dreamin Girl Pink lady Daiquiri Blueberry Sour	Maid drink Apple Sour Margarita Pink Planet Ringo-chan Bunny Healthy Wonder Drink Coffee Chip Hello Lovely	Melon Frog
--	--	---	---	------------

หลักสำคัญทั้ง5 ในการสร้างความสุขสุดๆ

- 1.ความปลอดภัย
- 2.มิตรภาพที่ถาวร
- 3.การเสียสละ
- 4.ทีมเวิร์ค
- 5.การบรรลุเป้าหมาย

ใช้ในกิจกรรมสอน

Replace Edit

หลักสำคัญทั้ง5 / 5 important things

1. safe
2. polite and courtesy
3. entertain
4. team work
5. mission complete

Set Link

Other

2 / 3

Neostandard10

อย่าลืม ทำกายสิ่งใหม่ อยู่เสมอ
 อย่าลืม คิดบวก อยู่เสมอ
 อย่าลืม นึกถึงส่วนรวม อยู่เสมอ
 อย่าลืม ปรับปรุงเปลี่ยนแปลง อยู่เสมอ
 อย่าลืม รักชาติอยู่เสมอ
 อย่าลืม รับผิดชอบต่อสังคม อยู่เสมอ
 อย่าลืม จองใจ อยู่เสมอ
 อย่าลืม ให้ความร่วมมือ อยู่เสมอ
 อย่าลืม พัฒนาตนเอง อยู่เสมอ
 อย่าลืม อ่อนน้อมถ่อมตน อยู่เสมอ

ใช้ในกิจกรรมสอน

Replace Edit

Neostandard10

always challenging new things
 always positive thinking
 always benefit of other
 always change yourself to be better
 always takes honor
 always active
 always fast
 always go along
 always develop yourself
 always be humble

Set Link

1 / 3

การแปลงข้อมูล ด้านการบริการ

กล่าวถึงกลยุทธ์ในการปฏิบัติงานและบริการของบริษัท การพัฒนาตนเองในการปฏิบัติงานเพื่อนำไปสู่การพัฒนาในตำแหน่งงาน และการปฏิบัติงานอย่างมืออาชีพเพื่อต้องการที่จะสร้างความสุขให้แก่ลูกค้าได้อย่างสูงสุด และร่วมทั้งมีกฎและข้อห้ามในการปฏิบัติงาน

กฎและขอกห้าม

- 1.ห้ามสูบบุหรี่และดื่มแอลกอฮอล์ในพื้นที่ทำงาน
- 2.ห้ามไปไหน 2 ต่อ 2 กับผู้ชายภายในพื้นที่ของร้าน
- 3.ห้าม พูดคุย นึกพบ กายนอกกับลูกค้า
- 4.ห้ามรับของขวัญ ของกำนัลเป็นการส่วนตัว
- 5.ห้ามเปิดเผยข้อมูลภายในร้านให้บุคคลที่ 3 ได้รับรู้
(แม้จะได้ออกคีย์พนักงานก็ไม่ขอยกเว้น)
- 6.ห้ามคุยถึงเรื่องที่อยู่ในโลกความเป็นจริงหรือเรื่องส่วนตัว และไม่ได้เรื่องของลูกค้าตามหน้าที่
- 7.ไม่ปล่อยให้ลูกค้าสัมผัส ลูบคลำทำอนาจารโดยปกปิดเอาไว้
(ถ้าไม่สามารถแก้ไขสถานการณ์ได้ให้แจ้งรุ่นพี่โดยทันที)
- 8.ห้ามพาผู้หญิงบาร์ ผู้หญิงนึ่งครึ่งคี่ สาวอาบอบนวด เข้ามาในร้าน
ห้ามวิจารณ์ธุรกิจคู่แข่ง (ใช้คำพูดหรือกริยาไม่คุ้มกับร้านที่เป็น
งานทำสัญญากับลูกค้า ทุกกรณี
ห้ามทำงานเกี่ยวกับคู่แข่ง เช่น Talk-Talk., Bigo Live.


กฎและข้อห้าม / Rules

Do not

- 1.Smoking and drinking alcohol
- 2.Walking with man in working area
- 3.Talk or meet with the customer
- 4.Accept gifts from customers
- 5.Talk about system to stranger to know
- 6.Talk to your reality life and gossip the customer
- 7.Let the customer thouch you body and keep its secret
8. bring bargirls to dreamland
- 9.Criticize ompetitor business
10. Work about live stream DJ (Bigo)

การแปลข้อมูลในด้านการทำอาหาร

Buddy waffle



เปิดเตา / turn on
เปิดเตาให้พร้อม ความร้อนสูงสุด
turn on the waffle iron. high dgree and get ready to cook

Set Link

Other

1 / 10

เปิดเตา / turn on

Buddy waffle



ลดไฟ turn down the heat
เมื่อน้ำมันเริ่มร้อน ก็ลดไฟลงเป็นต่ำสุด
when oil is hot , turn down the low heat


Set Link

Other

3 / 10

ลดไฟ turn down the heat

Parfait



ขั้นที่4 / fofth step
วางไอติมลูกเล็ก
put the small ice-cream 1 scoop


Set Link

Other

6 / 19

ขั้นที่4 / fofth step

Parfait



ขั้นที่9 / nineth step
วางไอติมลูกใหญ่
put the big ice cream 2 coop

Set Link


Other

11 / 19

ขั้นที่9 / nineth step

การตัด MARSHMALLOW

มาสเมลโลว์ Save Replace Edit



ขั้นที่1 / step 1

เทมาสเมลโลว์ใส่กาละมัง และโรยแป้งข้าวโพด เพื่อให้ไม่ติดกัน


Put marshmallows in to the basin. And put the corn powder in to basin for the marshmallows dont stick.

Set Link

Other

1 / 3

มาสเมลโลว์ Save Replace Edit



ขั้นที่2 / step 2

คลุกมาสเมลโลว์กับแป้งให้ทั่ว


Knead the marshmallows with powder

Set Link

Other

2 / 3

มาสเมลโลว์ Save Replace Edit



ขั้นที่3 / step 3

ตัดแบ่งครึ่ง เพื่อให้แบกเป็น2ชิ้น ตัดจนหมด และนำเก็บเข้าในกระปุก

Half cut the marshmallows, then keep its in to box.

Set Link

Other

3 / 3

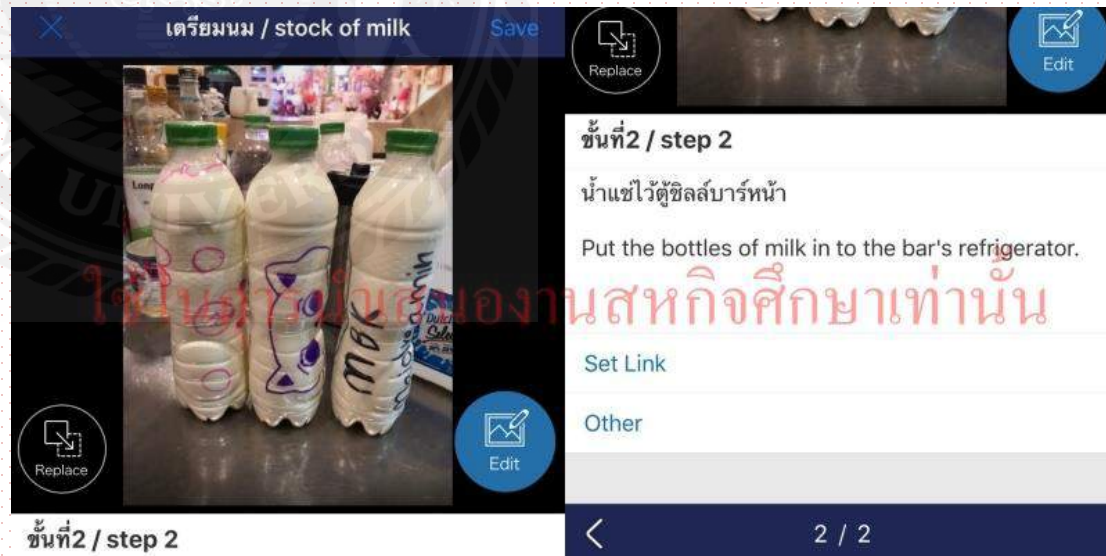
การเติมนม



ขั้นที่2 / step 2



ขั้นที่1 / step 1



ขั้นที่2 / step 2

สรุปผลโครงการ

• ข้อจำกัด

- 1.ด้านการเข้าถึงข้อมูล จะต้องใช้ภายใต้ Network และมี Account ของบริษัทเท่านั้น
- 2.ได้รับข้อมูลภาษาไทยล่าช้า จึงทำให้ข้อมูลภาษาอังกฤษล่าช้าไปด้วย
- 3.ต้องศึกษาวิธีการทำอาหารจากแผนกครัว เพื่อง่ายต่อการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษ
- 4.ด้านการใช้โปรแกรม ต้องได้รับการอบรมจากวิทยาการ

• ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1.ด้านการทำงานในส่วนของด้านวิชาการ ได้รับความรู้อย่างมากมายทั้งจากโครงการที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติ
- 2.ได้รับความรู้ของภาษาอังกฤษ ที่ได้จากการแปลข้อมูล
- 3.ด้านการทำงาน ทักษะการทำงาน

สรุปผลโครงการ

- ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

บริษัทเมคดรีมมิน เป็นองค์กรดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับ
ร้านอาหาร ผู้จัดทำจึงต้องศึกษาวิธีการทำอาหาร ซึ่ง
ผู้จัดทำมีความรู้ที่ไม่มากพอ เพื่อศึกษาสำหรับเป็นข้อมูล
ลงในโปรแกรม

- ข้อเสนอแนะ

การศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการทำงานของบริษัทว่า
เกี่ยวข้องกับอะไร และควรฝึกฝนทักษะที่จำเป็นต่อการ
ทำงาน

MAIDREAMIN THAILAND



THANK YOU FOR YOUR ATTENTION

การแปลข้อมูลเพื่อนำเสนอ

(Translation for Presentation)

อัยวริญ ลากผลอุทัยพงศ์

สาขาภาษาอังกฤษสื่อสารและธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสยาม 235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : Penguing66@gmail.com

บทคัดย่อ

บริษัท เมคดรีมมิน แห่งประเทศไทย (Maidreaming Thailand) เป็นบริษัทของเมคคาเฟ่แห่งแรกของประเทศไทย โดยอยู่ในภายใต้บริษัทใหญ่ที่ชื่อว่า Neodelight International เป็นเมคคาเฟ่อันดับ 1 ที่มี 16 สาขาจากประเทศญี่ปุ่น โดยมีแนวคิดและการบริการที่ไม่เหมือนใครมีเมคคาเฟ่และบริการและเอนเตอร์เทนให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นความแปลกใหม่ของประเทศไทย โดยมีประเภทอาหารเป็นอาหารญี่ปุ่น ของหวาน และอาหารอีกมากมาย ที่ตกแต่งด้วยความน่ารัก ทุกๆ เมนู ในระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 31 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562 ผู้จัดทำฝึกปฏิบัติงานในตำแหน่งประสานงาน มีหน้าที่ในการแปลข้อมูลการทำงานภายในร้านเพื่อกรอกลงในโปรแกรมของทางบริษัท

Abstract

Maidreamin Thailand is the first maid café of Thailand under the authority of Neodelight International, Inc. which is no.1 maid café group in Japan with 16 café/restaurants. The concept of the café/restaurants is particular and impressive with services and entertainment, which focuses on the target customers who like Japanese couture, Anime or Maid style. Maidreamin provides Japanese cuisine and dessert, which are decorated in to Anime style. During my cooperative education's intership from May 14, 2019 to August 30, 2019, the interns are

internationally trained. I had the opportunity to responsible for the company's document translation and put in the system.

วัตถุประสงค์

เพื่อฝึกการวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ และได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและการบริการ

ขอบเขตโครงการ

โครงการนี้ประกอบได้ด้วย 3 ส่วนได้แก่

- 1.การวางแผนการจัดเก็บข้อมูล
- 2.การแปลเนื้อหา
- 3.คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.นักศึกษาฝึกงานสหกิจมีลำดับการทำงาน การวางแผนให้เสร็จตามเวลาที่กำหนด
- 2.พนักงานและนักศึกษาฝึกงานสหกิจทราบเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษต่างๆ ที่ใช้ในการทำอาหารและการบริการ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- 1.กำหนดหัวข้อโครงการเพื่อให้ได้มาซึ่งการจัดทำโครงการ
- 2.ค้นคว้าหาข้อมูลในการทำรูปเล่มโครงการ
- 3.จัดทำโครงการโดยนำข้อมูล เรียบเรียงเป็นรูปเล่มโครงการ
- 4.นำเสนอรูปเล่มโครงการให้กับอาจารย์ เพื่อตรวจสอบ รับฟังความเห็น และนำไปแก้ไขเพื่อให้ได้รูปเล่มโครงการที่มีประสิทธิภาพที่สุด

5.ส่งรูปเล่มโครงการ จัดเตรียมความพร้อมของเอกสาร และนำเสนอโครงการ

อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้

1.ฮาร์ดแวร์

- คอมพิวเตอร์พร้อมระบบเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต

- อุปกรณ์เครื่องเขียน
- โทรศัพท์มือถือ (สำหรับเก็บภาพและวิดีโอ)

- ที่ศัพท์ที่ใช้ในแผนก

2.ซอฟต์แวร์

- Microsoft word
- MicroSoft Excel
- Photoshop
- Application Teachme Biz

รายละเอียดโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในส่วนของแอปพลิเคชัน ของบริษัท เมคคริมมิน ไทยแลนด์ ในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ประสานงานผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง “การแปลข้อมูลเพื่อการนำเสนอ” โดยโครงการแบ่งเป็น 3 ส่วนได้แก่

1	2	3	4
Kitchen			
1.การเตรียมตัวพร้อมก่อนการทำงาน			
2.การกล่าวทักทาย			
3.กฎและข้อบังคับ			
4.การทำตามตารางและจัดเก็บข้อมูล			
5.การเพิ่มข้อมูลลงในแอปพลิเคชัน			

1.ขั้นตอนการวางแผนการจัดเก็บข้อมูล เริ่ม

จัดเรียงรายชื่อข้อมูลที่ต้องการเพิ่มลงไป ในโปรแกรม โดยรวบรวมลงใน Google sheet เพื่อให้เห็นการอัปเดตข้อมูลใหม่ได้ตลอด และขั้นตอนต่อไปคือ การลงมือปฏิบัติใน โปรแกรมเริ่มจากการติดตั้ง โปรแกรม Teachme Biz เป็นโปรแกรมที่สามารถใช้ได้ทั้งใน

Computer , Ipad , Laptop , Smart phone ซึ่งทำให้ผู้จัดทำสะดวกในการเพิ่มข้อมูลลงใน โปรแกรม



2.การแปลเนื้อหา ข้อมูลในโปรแกรมจะถูกแบ่งไว้ตามโฟลเดอร์ตามในรายชื่อข้อมูลที่โดนแบ่งตามหมวดหมู่ไว้ เพื่อเป็นการสะดวกในการเปิดดูข้อมูล และการตรวจสอบ ในส่วนของการแปลวิธีการต่างๆ จะรอในส่วนของคุณข้อมูลภาษาไทยอัปเดตลงในโปรแกรม แล้วจึงเพิ่มข้อมูลในส่วนของคุณภาษาอังกฤษ

3.คำศัพท์ด้านการทำอาหารและการบริการ

VOCABULARY	MEANING
Alcohol	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
Apple juice	น้ำแอปเปิ้ล
Add	ใส่เพิ่ม
Apron	ผ้ากันเปื้อน
Always	สม่ำเสมอ
Active	คล่องแคล่ว
Accept	ตอบรับ

สรุปผลโครงการ

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นลงแล้วนั้นผลที่ได้รับคือบุคลากรในองค์กรหรือนักศึกษาที่เข้ามาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางบริษัท เมคคริมมิน ไทยแลนด์ สามารถนำวางแผนการจัดการข้อมูลต่างๆ การเพิ่มข้อมูลและการแปลภาษาลงในโปรแกรมของบริษัท เพื่อให้ได้ศึกษาการแปลคำศัพท์เฉพาะของการทำอาหารและ การบริการอีกทั้งพนักงานขององค์กร มีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานจากข้อมูลที่ได้จัดทำไว้ในโปรแกรม เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและการทำงานที่มีประสิทธิภาพมาก

ขึ้น ซึ่งตรงตามวัตถุประสงค์ของที่คณะผู้จัดทำได้ กำหนดไว้ตั้งแต่เริ่มดำเนินโครงการอย่างครบถ้วน

ประโยชน์จากการปฏิบัติงาน

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานที่ บริษัทเมคคริมมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ทั้งวิชาการและด้านการ ทำงาน ในส่วนของด้านวิชาการ ผู้จัดทำได้รับความรู้ อย่างมากมาย ทั้งจากโครงการที่ได้รับมอบหมายให้ ปฏิบัติ จากการปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และการค้นคว้าข้อมูล และส่วนที่สำคัญคือความรู้ของ ภาษาอังกฤษที่ได้จากการแปลข้อมูล ได้พัฒนาทักษะ ทางด้านภาษา เนื่องจากส่วนที่ผู้จัดทำต้องรับผิดชอบ เป็นส่วนของการแปลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ และ ในส่วนของด้านการทำงาน ทำให้ผู้จัดทำโครงการได้ ทราบว่า "ไม่เพียงแต่ต้องมีความรู้ในสาขาที่เรียนมา เท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ในด้านต่างๆ รวมทั้งมี ทักษะอื่นๆ ที่จำเป็นอย่างมากในการทำงาน เช่นการ คิดการวางแผน การพบปะผู้คน การใช้ชีวิตร่วมกับ ผู้อื่นในที่ทำงาน มารยาทในการอยู่ร่วมกับคนอื่น เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น เรียนรู้วัฒนธรรม ในองค์กร ฝึกบุคลิกภาพจึงทำให้ในการทำงาน มีความรับผิดชอบต่องานและหน้าที่ของตนเอง จึงทำ ให้ผู้จัดทำโครงการได้เรียนรู้ชีวิตในการทำงานจริง

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจ ศึกษา บริษัทเมคคริมมิน ไทยแลนด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2562 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ทำให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ ต่างๆ ที่มีคุณค่ามากมาย สำหรับโครงการสหกิจเล่มนี้ สำเร็จลงด้วยดีจากความสนับสนุนจากบุคคลหลาย ฝ่าย ดังนี้

- 1.คุณ โยชิโนบุ อุเอดะ (ผู้บริหาร)
- 2.คุณนภน้อย อนันต์ (เจ้าหน้าที่ทีมแอดมิน)
- 3.คุณนริศรา แซ่ตั้ง (ผู้จัดการสาขา)

4.อาจารย์อติเวทย์ ตั้งอมรสขันธ์ (อาจารย์ที่ ปรึกษา)

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ได้ให้คำแนะนำ

ช่วยเหลือในการทำโครงการ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้มีส่วนร่วมในการช่วย ให้ข้อมูล ช่วยวางแผนดำเนินงานการจัดทำโครงการ เล่มนี้ และดำเนินงานการนำเสนอผลงาน ในด้าน เนื้อหาข้อมูลและคำแนะนำในการเขียนโครงการสอน ถึงรายละเอียดงานต่างๆ ช่วยอธิบายให้เข้าใจถึงงาน และโปรแกรม และเป็นທີ່ปรึกษาในการทำโครงการ เล่มนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการให้การดูแลและ ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

คำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดอาหาร เข้าถึงได้จาก

<https://www.dailyenglish.in.th/cooking->

[vocalularies/](#)

<https://xn-->

<12c19ca5a0ai1ad0bea0cbl1a0e.com/>

<https://www.ubonac.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2562)

คำศัพท์ภาษาอังกฤษหมวดการบริการ เข้าถึงได้

จาก

<http://drweepong.blogspot.com/2015/02/en.h>

[tml](#)

(สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2562)

ภาพบรรยากาศในการทำงาน

