



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง

Cream Cheese Brownies Topped with Dried Pineapple

จัดทำโดย

นางสาว รินทร์ลภัส	เขมศิริไพศาล	5704420013
นางสาว สุกัญญา	มีคุณ	5604400190
นาย โชคดนัย	วงศ์ประเสริฐ	5904400076

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ ครีมชีสบราวนี่หน้าสับประดับแห้ง
Cream Cheese Brownies Topped with Dried Pineapple

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว รินทร์ลภัส เขมศิริไพศาล
นางสาว สุกัญญา มีคุณ
นาย โชคคณัย วงษ์ประเสริฐ

สาขาวิชา การโรงแรม

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการ
ท่องเที่ยว คณะ ศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการการสอบโครงการ

..... นพ.อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)

..... พนักงานที่ปรึกษา

(นายณัฐพงษ์ พิมวราพันธุ์)

..... กรรมการกลาง

(ผศ. ดร. กาญจนา มหัทธนนทวิ)

..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ: ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง
 หน่วยกิจ: 5
 ชื่อนักศึกษา: นางสาว รินทร์ภัส เจมศิริไพศาล
 นางสาว สุกัญญา มีคุณ
 นายโชคคนัย วงษ์ประเสริฐ
 อาจารย์ที่ปรึกษา: ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ
 ระดับการศึกษา: ปริญญาตรี
 ภาควิชา: การโรงแรม
 คณะ: ศิลปศาสตร์
 ภาควิชาการศึกษา/ ปีการศึกษา: 3/2561

บทคัดย่อ

จากการที่ได้เข้ารับการปฏิบัติงาน โครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่ข่ายริเวอร์ไซด์ ในส่วนของแผนกครัว คณะผู้จัดทำได้คิดค้นรายการอาหาร “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง” โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการปฏิบัติงานแผนกครัวของโรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่ข่ายริเวอร์ไซด์ 2) เพื่อคิดค้นรายการอาหารใหม่จากอาหารที่เหลือใช้

จากการทำแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม ที่มีต่อ “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง” จำนวน 30 ชุด พบว่าคุณลักษณะด้านรสชาติของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.87 ด้านคุณภาพของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านกลิ่นของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.67 คะแนน และด้านสีของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.53 คะแนน โดยมีคะแนนความชอบโดยรวมทั้งหมดเฉลี่ย 4.77 คะแนน

คำสำคัญ: ครีมชีส/บราวนี/สับปะรดอบแห้ง

Project Title: Cream Cheese Brownies Topped with Dried Pineapple
Credits: 5
By: Rinlapat Kemsiripaisan
Sukanya Meekhun
Chokdanai Wongprasert
Advisor: Dr. Nantira Pookhao Sonjai
Degree: Bachelor of Arts
Major: Hotel
Faculty: Liberal Arts
Semester / Academic Year: 3/2018

Abstract

By attending the cooperative education project as interns for the kitchen department at Ramada Plaza Menam Riverside Hotel, the authors have initiated a dessert menu item "Cream Cheese Brownies Topped with Dried Pineapple." The objective of this study were: 1) To study the Kitchen Department operation of the Ramada Plaza Menam Riverside Hotel; and 2) To initiate new food items from leftover food.

Thirty copies of a questionnaire were distributed to employees and customers of the hotel to evaluate their satisfaction to the new menu item named "Cream Cheese Brownies Topped with Dried Pineapple." The results indicated that taste gained the highest level of satisfaction with a mean of 4.97, followed by overall liking with a mean of 4.87, food quality with a mean of 4.83, smell with a mean of 4.67, and color with a mean of 4.53, and the overall average of 4.77.

Keywords: Cream Cheese / Brownies / Dried Pineapple

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำรีเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม ถึง วันที่ 30 สิงหาคม 2562 เป็นเวลาจำนวน 16 สัปดาห์ ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆและทักษะในการทำงาน เทคนิคในการบริการลูกค้า และการเรียนรู้ระบบการทำงานขององค์กร และการแก้ไขปัญหาต่างๆ ซึ่งสามารถนำเอามาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการปฏิบัติงานได้จริงสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายท่าน ดังนี้

1. ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณ ฉัฐพงษ์ พิมวราพันธุ์ พนักงานที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง คณะผู้จัดทำรายงานขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาว รินทรีภัส เชมศิริไพศาล

นางสาว สุกัญญา มีคุณ

นาย โชคนัย วงษ์ประเสริฐ

วันที่ 30 สิงหาคม 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 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 กริม	3
2.2 ชีต	5
2.3 บรรานี้	14
2.4 ตั๊บประดอบแห้ง	15
บทที่ 3 รายละเอียดและการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	17
3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร	21
3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ	22
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	25
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	25
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	26
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	26

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 ขั้นตอนและวิธีการทำโครงการ	27
4.2 การคำนวณต้นทุนของ “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง”	37
4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม	38
บทที่ 5 สรุป อภิปราย ข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	43
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	44
บรรณานุกรม	45
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนผลิต“ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง”

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพด้านเพศ

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพด้านอายุ

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านสีของอาหาร

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านกลิ่นของอาหาร

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหาร

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านรสชาติ

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าร้อยละของด้านความชอบโดยรวม

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ



สารบัญรูปภาพ

รูปที่ 2.1 ครีม

รูปที่ 2.2 ชีส

รูปที่ 2.3 ชีสนุ่ม (Soft Cheese)

รูปที่ 2.4 ชีสกึ่งแข็ง-กึ่งนุ่ม (Semi Cheese)

รูปที่ 2.5 ชีสแข็ง (Hard Cheese)

รูปที่ 2.6 บรี (Brie Cheese)

รูปที่ 2.7 กามองแบร์ (Camembert Cheese)

รูปที่ 2.8 มอสซาเรลลา (Mozzarella Cheese)

รูปที่ 2.9 เฟตา (Feta Cheese)

รูปที่ 2.10 คอทเทจ (Cottage Cheese)

รูปที่ 2.11 มาสคาโปน (Mascarpone Cheese)

รูปที่ 2.12 ชีสสวิส (Swiss Cheese)

รูปที่ 2.13 เชดดาร์ชีส (Cheddar Cheese)

รูปที่ 2.14 กูด้าชีส (Gouda Cheese)

รูปที่ 2.15 พาร์มีซานชีส (Parmigiano-Reggiano or Parmesan)

รูปที่ 2.16 บลูชีส (Blue Cheese)

รูปที่ 2.17 บราวน์ (Brownie)

รูปที่ 2.18 สับปะรดอบแห้ง

รูปที่ 3.1 โลโก้โรงแรมรามาดา พลาซ่าแมน้ำริเวอร์ไซด์

รูปที่ 3.2 โรงแรมรามาดา พลาซ่าแมน้ำริเวอร์ไซด์

รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่าแมน้ำริเวอร์ไซด์

รูปที่ 3.4 ตัวอย่างห้อง

รูปที่ 3.5 แผนผังองค์กร โรงแรมรามาดา พลาซ่าแมน้ำริเวอร์ไซด์

รูปที่ 3.6 นาย โชคนัย วงษ์ประเสริฐ

รูปที่ 3.7 นางสาว รินทร์ลภัส เขมศิริไพศาล

รูปที่ 3.8 นางสาว สุกัญญา มีคุณ

รูปที่ 3.9 พนักงานที่ปรึกษา

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

รูปที่ 4.1 เตรียมวัตถุดิบและภาชนะที่ต้องใช้

รูปที่ 4.2 นำเศษแป้งเค้กผสมกับผงโกโก้ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รูปที่ 4.3 แป้งเค้กที่ผสมกับโกโก้แล้วปูเป็นฐานในถาดโดยกดให้แน่น
และทั่วถาดหนาประมาณ 1 นิ้ว

รูปที่ 4.4 ผสมในส่วนของครีมชีสโดยเทส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องตีแป้ง

รูปที่ 4.5 ส่วนผสม

รูปที่ 4.6 ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รูปที่ 4.7 เทส่วนผสมที่ดีไว้ลงบนแป้งเค้กให้เกือบเสมอบนถาด

รูปที่ 4.8 นำถาดบรานี่ที่เตรียมเอาเข้าอบ ใส่ในถาดขนาดใหญ่
และรองน้ำ 3 ใน 4 ของถาดก่อนนำเข้าเตาอบ

รูปที่ 4.9 นำถาดเข้าเตาอบใช้ไฟอุณหภูมิ 150 องศา บนล่าง อบเป็นเวลา 2 ชั่วโมง

รูปที่ 4.10 เมื่ออบเสร็จแล้วนำ บรานี่ออกมาพักให้เย็น

รูปที่ 4.11 โรยหน้าด้วยสับปะรดอบแห้ง

รูปที่ 4.12 พร้อมเสิร์ฟ “ครีมชีสบรานี่หน้าสับปะรดอบแห้ง”

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมแม่น้ำ รามาดาพลาซ่า Ramada Plaza by Wyndham Bangkok Menam Riverside ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา และให้บริการห้องพักพร้อมทัศนียภาพของแม่น้ำและอินเทอร์เน็ตไร้สาย (WiFi) ฟรี ที่พักมีบริการรับส่งทางเรือไป-กลับฟรีระหว่างท่าเรือของโรงแรมและสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสสะพานตากสิน ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียง และบริการรถตู้รับส่งฟรีไปยังเอเชียติก เดอะรีเวอร์ฟรอนท์ ซึ่งอยู่ห่างออกไปโดยใช้เวลาเดิน 5 นาที Ramada Plaza Bangkok Menam Riverside ตั้งอยู่ไม่ไกลจากย่านช้อปปิ้งและสถานบันเทิงของย่านสีลม และห่างจากสนามบิน 40 นาทีเมื่อเดินทางโดยรถยนต์

โรงแรมระดับ 5 ดาวแห่งนี้มีห้องอาหาร 6 แห่ง รวมถึง The Terrace@72 Restaurant & Bar ซึ่งมีทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยาอันสวยงาม และให้บริการบาร์บีคิวเนื้อและอาหารทะเลจากครัวแบบเปิดซึ่งแสดงการปรุงอาหาร อีกทั้งยังมีรูมเซอร์วิส 24 ชั่วโมง ทางคณะผู้จัดทำจึงมีความต้องการที่จะพัฒนาและผลิตรายการอาหารชนิดอื่นขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น

เนื่องจากคณะผู้จัดทำได้มองเห็นว่าทางไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรมได้มีเค้กและสับปะรดอบแห้งเหลือเป็นจำนวนมาก และทางโรงแรมจะไม่นำของเหลือไปออกไลน์บุฟเฟต์ซ้ำ คณะผู้จัดทำจึงมองเห็นความสำคัญของอาหารเหลือใช้เพื่อนำมาทำให้เกิดเป็นเมนูใหม่โดยทำให้เค้กและสับปะรดอบแห้งที่เหลือนั้นไม่ถูกทิ้งไปโดยสูญเปล่าจึงเกิดเป็นเมนู “ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง”

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการปฏิบัติงานแผนครัวของโรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำรีเวอร์ไซด์
- 1.2.2 เพื่อคิดค้นรายการอาหารใหม่จากอาหารที่เหลือใช้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา สอบถามจากพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมและศึกษาค้นคว้าจากห้องสมุดกับการสังเกตจากแผนกครัว

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร สอบถามและสัมภาษณ์จากพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 แผนกครัวของโรงแรมรามาดา พลาซ่าแมนน์ริเวอร์ไซด์ มีรายการอาหารใหม่

1.4.2 สร้างความประทับใจให้ลูกค้าที่มาใช้บริการในห้องอาหารของโรงแรมรามาดา พลาซ่าแมนน์ริเวอร์ไซด์ เนื่องจากมีรายการอาหารที่หลากหลาย

1.4.3 โรงแรมรามาดา พลาซ่าแมนน์ริเวอร์ไซด์ สามารถลดต้นทุนการผลิตในการสร้างรายการอาหารใหม่ให้แก่ลูกค้า



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ศึกษาการทำโครงการเรื่อง “ครีมชีสบรานี่หน้าสับปะรดอบแห้ง” ได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ในเรื่องต่างๆที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

2.1 ครีม

2.2 ชีส

2.3 บรานี่

2.4 สับปะรดอบแห้ง

2.1 ครีม

ครีม (cream) หมายถึง ครีมแท้ ครีมผสม ครีมเทียมและครีมเปรี้ยว (กระทรวงสาธารณสุข, 2543) โดยครีมแต่ละประเภทมีความหมายดังนี้ ครีมแท้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนมโดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบสำคัญ ครีมผสม หมายถึง ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ครีมเทียม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีได้ทำจากนมและมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญหรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด ครีมเปรี้ยว หมายถึง ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น การจำแนกประเภทครีม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 208 พ.ศ. 2543 (กระทรวงสาธารณสุข, 2543) จำแนกประเภทของครีม ไว้ดังนี้



รูปที่ 2.1 ครีม

ที่มา : <https://termsuk.oonvalley.com/Article/Detail/6059>

1. ครีมเหลว

1.1 ครีมพ่องมันเนย (half cream)

1.2 ครีมธรรมชาติ (cream หรือ single cream)

1.3 วิปปิ้งครีม (whipping cream)

1.4 ดับเบิลครีม (double cream หรือ heavy cream หรือ thick cream)

2. ครีมเปรี้ยว (sour cream)

3. ครีมผง

วรรณา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ (2531, หน้า 107) กล่าวว่า การจำแนก ประเภทของครีมตามลักษณะ องค์ประกอบและการใช้ประโยชน์ สามารถจำแนกได้ 2 กลุ่ม คือ

1. ครีมท้องตลาด (market cream) เป็นผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้บริโภคสด

1.1 Coffee cream หรือ light cream หรือ table cream ใช้เติมในชา กาแฟหรือเครื่องดื่มอื่น ๆ มีไขมันระหว่างร้อยละ 18-30

1.2 Light whipping cream เป็นครีมที่ใช้ตีให้ขึ้นฟู มีไขมันระหว่างร้อยละ 30-36

1.3 Heavy whipping cream เป็นครีมชั้นที่ใช้ทำขนมหวาน มีไขมันตั้งแต่ร้อยละ 36 ขึ้นไป

2. ครีมอุตสาหกรรม (manufacturing cream) เป็นครีมที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารนม เช่น ไอศกรีม เนยแข็ง เป็นต้น ครีมอุตสาหกรรมจัดเป็นครีมเกรด 2 มีความเป็นกรดระหว่างร้อยละ 0.2-5.0 (คำนวณในรูปกรดแลคติก)

บุญศรี จงเสรีจิตต์ (2553, หน้า 106); อภิญา เจริญกุล (2553, หน้า 93) กล่าวว่า ครีมสามารถจำแนกตามวิธีการให้ความร้อนสำหรับฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ได้ดังนี้

1. ครีมพาสเจอไรส์ (pasteurised cream) หมายถึง ครีมซึ่งนำไปฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ระดับพาสเจอไรส์หรือครีมที่ผลิตจากนมที่ผ่านการพาสเจอไรส์

2. ครีมสเตอริไลซ์ (sterilized cream หรือ in-bottle sterilization) หมายถึง ครีมซึ่ง นำไปฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับสเตอริไลซ์ในภาชนะบรรจุที่เตรียมจำหน่าย

3. ครีมยู เอช ที (UHT cream) หมายถึง ครีมซึ่งนำไปฆ่าเชื้อด้วยความร้อนระดับ ยู เอช ที ในระบบการฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่องและบรรจุในระบบปลอดเชื้อ

4. ครีมไม่ผ่านการให้ความร้อน (untreated cream) หมายถึง ครีมที่ไม่ได้ผ่าน การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหรือวิธีการอื่นใดที่จะมีผลต่อคุณภาพหรือธรรมชาติของนม วิธีการผลิตครีมในที่นี้ ขอกล่าวถึงเฉพาะวิธีการผลิต coffee cream และวิปปิ้งครีม เนื่องจากครีมทั้งสองชนิดนี้เป็นครีมที่จำหน่ายโดยทั่วไปในท้องตลาดและมีวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน

2.2 ชีส

ทวิศศักดิ์ หงส์วิวัฒน์ (2548) กล่าวว่า ชีส (Cheese) เป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยม ชีสมีต้นกำเนิดมาอย่างยาวนาน อาหารมากมายทำจากหลากหลายชนิดชีส ชีสนั้นมีรากศัพท์มาจากภาษาละตินว่า caseus ซึ่งแปลว่า ‘เนยแข็ง’ เกิดขึ้นจากความบังเอิญ เพราะชนเผ่าเบคตินเร่ร่อนอยู่ในทะเลทรายทำการแบกน้ำนม โดยใช้กระเพาะอาหารของแพะใส่น้ำนมบรรจุทุกไว้บนหลังอูฐ เพื่อประทังชีวิต แต่ระหว่างการเดินทางต้องผ่านความร้อน การเขย่าของน้ำนมในภาชนะกระเพาะแพะทำให้เกิดการแยกน้ำและไขมันออกจากกัน นี่เป็นจุดเริ่มต้นของชีสที่เกิดจากความไม่ตั้งใจ

ประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนานมาก ปรากฏพบในคัมภีร์ไบเบิลระบุว่า “นักรบโรมันไม่ว่าจะยกทัพไปที่ใดก็จะนำชีสไปด้วยเสมอ” ปัจจุบันมีประเภทชีสมากกว่า 3,000 ชนิดทั่วโลก ด้วยรสชาติละมุนนุ่มลิ้นรับประทาน หรือจะใช้ประกอบอาหารก็ได้



รูปที่ 2.2 ชีส

ที่มา : http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=204

ประเภทของชีสแบ่งได้ดังนี้

1. ชีสนุ่ม (Soft Cheese)



รูปที่ 2.3 ชีสนุ่ม (Soft Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

ชีสนุ่มเป็นชีสที่มีความเข้มข้นของครีมสูง ให้รสสัมผัสนุ่มนวล สีขาวละลายในปาก มักใช้เวลาในการบ่มชีสสั้น เช่น ชีสบริ (Brie Cheese), ชีสกามองแบร์ (Camembert Cheese) และ (Neufchatel Cheese) ซึ่งจะมีผิวด้านนอกบาง รับประทานแล้วรู้สึกใกล้เคียงกับครีม Soft Cheese นั้น Pairing ได้ดีมากกับไวน์ขาว เช่น Savignon Blanc ที่มีรสของผลไม้และไม่จัดมากไปเหมือนเช่นไวน์แดงซึ่งจะกลบรสชาติของชีส (นิคดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

2. ชีสกึ่งแข็ง-กึ่งนุ่ม (Semi Cheese)



รูปที่ 2.4 ชีสกึ่งแข็ง-กึ่งนุ่ม (Semi Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

ชีสประเภทนี้มักใช้เวลาในการบ่มนานกว่า Soft Cheese แต่สั้นกว่า Hard Cheese แบ่งออกเป็น ชีสกึ่งนุ่ม (Semi-Soft Cheese) มีความชื้นสูงและมีรสชาติอ่อน ๆ ไม่เข้มข้นมากนักเป็นวัตถุดิบที่มีหลากหลายมาก ๆ เช่น Milleens, Provolone, Raclette, Havarti, Munster และ Port Salut

ๆ ตามด้วยชีสกึ่งแข็ง (Semi-Hard Cheese) รสสัมผัสมีความชื้นต่ำไม่นิ่มและไม่แข็งเท่าไหร่นัก เช่น Cheddar Cheese และ Gouda Cheese (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

3. ชีสแข็ง (Hard Cheese)



รูปที่ 2.5 ชีสแข็ง (Hard Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

มาถึงชีสแข็ง หรือเนยแข็งสีเหลืองที่เราพบเห็นบ่อยครั้งและรู้จักกันดีในเมนูอาหารมักจะใช้เวลาบ่มนานกว่าชีสประเภทอื่น ๆ มีความชุ่มน้ำไม่มาก เน้นความหนา เนื้อค่อนข้างแข็ง เช่น ชีสพาร์เมซาน (Parmigiano-Reggiano or Parmesan Cheese) หรือ ชีสเพโคริโน (Pecorino Romano Cheese) (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

4. บรี (Brie Cheese)



รูปที่ 2.6 บรี (Brie Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

ชีสบรีเป็นชีสที่ผลิตจากนมวัว เป็นชีสที่มีความนุ่มมากเนื่องจากการบ่มในระยะเวลาสั้นประมาณ 5-6 สัปดาห์ เป็นชีสที่มีต้นกำเนิดไกลถึงฝรั่งเศส ซึ่งถูกตั้งชื่อตามแคว้นต้นกำเนิดในฝรั่งเศส สำหรับชีสบรี (Brie) มีลักษณะสีขาว บางครั้งอาจจะมีสีเทาเคลือบเป็นเปลือกด้านนอก มองดูผิวเผินคล้ายเค้กก้อนโต การรับประทานจะต้องฝานบาง ๆ รับประทานเนื้อในที่มีสีขาว นิยม

รับประทานร่วมกับผลไม้รสหวานอย่างแอปเปิ้ล ลูกแพร์ ถั่วธัญพืช แยมผลไม้ น้ำผึ้ง แครกเกอร์ และขนมปังเป็นหลัก บางครั้งชาวฝรั่งเศสนิยมทานชีสบริร่วมกับแฮมเปอญ เบียร์ และไวน์แดง เพราะให้รสสัมผัสที่นุ่มลิ้นอร่อยยิ่งขึ้น เป็นอีกประเภทชีสหลายคนชื่นชอบในรสชาติ (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

5. กามองแบร์ (Camembert Cheese)



รูปที่ 2.7 กามองแบร์ (Camembert Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

Camembert Cheese นั้นมีลักษณะที่ใกล้เคียงกับชีสบริมาก สำหรับประเภทชีสอร่อยยอดนิยมอย่าง ชีสกามองแบร์ (Camembert) ซึ่งเริ่มผลิตตั้งแต่ปี ค.ศ. 1791 ที่เมืองกามองแบร์ แคว้นนอร์ม็องดี ประเทศฝรั่งเศส เป็นชีสที่มีความกลมกล่อมถูกใจคนรักชีสที่สุด เพราะมีความครีมมี่ ผสมกับรสชาติหวานนิดหน่อยมีเอกลักษณ์พิเศษมีความเป็นนํ้านมค่อนข้างชัดเจน หอมๆ มันๆ ผลิตจากนํ้านมวัว นิยมรับประทานร่วมกับไวน์แดง ขนมปัง ผลไม้ และยังเป็นวัตถุดิบหลักของหลายเมนู (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

6. มอสซาเรลลา (Mozzarella Cheese)



รูปที่ 2.8 มอสซาเรลลา (Mozzarella Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

มอสซาเรลลาชีส (Mozzarella Cheese) เป็นชีสที่โดดเด่นเรื่องความยืด นุ่มหนึบ จัดอยู่ในกลุ่ม Semi-Soft Cheese นิยมใช้เป็นชีสโรยหน้าพิซซ่า ลาซานญา หรือแม้กระทั่งชีสทอดก็ใช้ชีสมอสซาเรลลา คนไทยมีภาพจำของชีสยืดจากชีสประเภทนี้ มีกำเนิดจากอิตาลีอีกเช่นกัน ในอิตาลีนิยมนำนํ้ามควายในการผลิต ซึ่งมอสซาเรลลาทั่วไปจะมีสีขาว และมีสีเหลืองอ่อนบางครั้ง โดยขึ้นอยู่กับอาหารของสัตว์ที่กินเข้าไปในช่วงนั้น ซึ่งจัดเป็นชีสที่อร่อยกลมกล่อม (นิดดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

7. เฟตา (Feta Cheese)



รูปที่ 2.9 เฟตา (Feta Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

เนยแข็งสีขาวเนื้อนุ่ม เฟตาชีส (Feta Cheese) มีจุดกำเนิดที่กรีซ ทำจากนมแกะหรือนมแพะเป็นชีสสดที่มีรสเค็มไม่มาก ส่วนใหญ่ใช้ปรุงเมนูกรีกสลัด ซึ่งเป็นเมนูเพื่อสุขภาพ เพราะมีทั้งหอมแดง มะเขือเทศ แดงกว่า ผักกาดแก้ว พริกหวาน มะกอกดอง ราดด้วยน้ำสลัดบาซามิก มิกซ์

กับเฟต้าชีสลงไป สลัดใช้ทานคู่กับสเต็กมือเด็ด และรับประทานตัดเลี่ยนร่วมกับเมนูปิ้งย่างบาร์บีคิว
ก็อร่อย (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

8. คอทเทจ (Cottage Cheese)



รูปที่ 2.10 คอทเทจ (Cottage Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

คนรักสุขภาพ หรือกำลังลดน้ำหนักต้องเลือกรับประทานคอทเทจชีส (Cottage Cheese) ด้วยไขมันต่ำ อุดมด้วยโปรตีน และมีโปรไบโอติกที่ดีต่อสุขภาพลำไส้ มองผิวเผินดูคล้ายป๊อปคอน ส่วนใหญ่จะรับประทานร่วมกับของหวาน สลัด และผลไม้เพื่อช่วยเพิ่มรสชาติคล้ายกับรับประทานครีม บางครั้งก็ใช้คอทเทจชีสเป็นวัตถุดิบทำแพนเค้ก เพราะเพิ่มความหวานและอร่อยยิ่งขึ้น (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

9. มาสคาโปน (Mascarpone Cheese)



รูปที่ 2.11 มาสคาโปน (Mascarpone Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

เป็นประเภทชีสที่มีรูปลักษณ์แตกต่างจากชีสประเภทอื่น ๆ ที่เล่ามาข้างต้นเล็กน้อย มาสคาโปนชีส (Mascarpone Cheese) เป็นครีมชีสที่อร่อยนุ่มลิ้น ละลายในปาก รสชาติดีมีต้นกำเนิดจาก

อิตาลี นิยมใช้เป็นวัตถุดิบเมนูขนมหวาน เช่น ทiramisu พาย บานอฟฟี และอื่น ๆ แต่ด้วยความที่หา
ค่อนข้างยาก มาสคาโปนชีสจึงไม่ค่อยคุ้นหูคนไทยเท่าไรนัก (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

10. ชีสสวิส (Swiss Cheese)



รูปที่ 2.12 ชีสสวิส (Swiss Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

เนยแข็งชีสสวิส (Swiss Cheese) ของเค้ดจากสวิตเซอร์แลนด์ กรองใจคนทั่วโลกมี
รูปลักษณะโดดเด่นด้วยรูกระจายเต็มเป็นโพรง ซึ่งเกิดจากการบ่มและมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
ภายในเนื้อชีส โดยรวมชีสสวิสจะมีสีเหลืองทอง มีขนาดใหญ่เป็นชีสระดับตำนานที่เริ่มทำครั้งแรก
ที่จังหวัดฟร็อบอร์ก ใช้ระยะเวลาบ่มค่อนข้างนาน 10-18 เดือน รสชาติมัน ให้ความรู้สึกนุ่มและ
กรอบในเวลาเดียวกัน เรามักจะคุ้นเคยกับชีสชนิดนี้จากภาพในการ์ตูน ชาวต่างชาตินิยมนทานร่วมกับ
ไวน์องุ่นขาวที่มาจากสวิตเซอร์แลนด์ และแฮมเปอญ เพราะลงตัวเข้ากันดี สามารถรับประทานได้
ทันทีแบบไม่ต้องปรุงรส หรือจะใช้เป็นส่วนผสมเมนูอาหารก็ได้ (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

11. เชดดาร์ชีส (Cheddar Cheese)



รูปที่ 2.13 เชดดาร์ชีส (Cheddar Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

เชดดาร์ชีส (Cheddar Cheese) เป็นเนยแข็งทำจากนมวัวประเภท Semi-Hard Cheese กึ่งอ่อนกึ่งแข็งที่มีชื่อเรียกตามเมือง Cheddar แคว้น Somerset แห่งประเทศอังกฤษ มีรสชาติเข้มข้น เป็นเนยแข็งที่หลายคนโปรดปราน เพราะใช้ประกอบอาหารหลากหลาย เช่น โรยหน้าสลัด โรยหน้ามันฝรั่งอบ และโรยบนหลายเมนูช่วยเพิ่มความอร่อย มีรสเค็มแต่ไม่ยัดเมื่อโดนความร้อน (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

12. กู๊ด้าชีส (Gouda Cheese)



รูปที่ 2.14 กู๊ด้าชีส (Gouda Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

กู๊ด้าชีส (Gouda Cheese) เป็นชีสกึ่งแข็งจากเนเธอร์แลนด์ ทำจากนมวัว เป็นหนึ่งในชีสที่ได้รับความนิยมมาก รูปลักษณ์แปลกตา มีลักษณะกลมแบนมีทั้งผิวสีแดงและสีเหลืองที่เคลือบเอาไว้ด้วยขี้ผึ้งพาราฟินเพื่อไม่ให้ชีสแห้งมากหลังจากเริ่มตากชีสให้แห้ง 2-3 วัน ซึ่งนิยมหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ รับประทานเสิร์ฟพร้อมกับไวน์หรือเบียร์ มีความเค็มปนหวาน (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

13. พาร์มีซานชีส (Parmigiano-Reggiano or Parmesan)



รูปที่ 2.15 พาร์มีซานชีส (Parmigiano-Reggiano or Parmesan)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

พาร์มีซานชีส (Parmesan Cheese) เป็นชีสประเภทแข็ง (Hard Cheese) มีต้นกำเนิดจากประเทศอิตาลี สามารถพบเห็นเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารอยู่เป็นประจำ เช่น ชูตโรยบนชีซาร์สลัด, พืชซ่า, โรยปรุงรสให้เมนูสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ เฟซดูชีนซอสเพลสโต้ และสปาเก็ตตี้คาโบนาน่าให้อร่อย รสชาติเค็มมัน ซึ่ง พาร์มีซานชีส นั้นยังบ่มนานยิ่งอรรอย มีระยะเวลาการบ่มสูงสุด 36 เดือน (ประมาณ 3 ปี) จะยิ่งเข้มข้นมาก ๆ (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

14. บลูชีส (Blue Cheese)



รูปที่ 2.16 บลูชีส (Blue Cheese)

ที่มา : <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>

วัตถุดิบบลูชีส (Blue Cheese) เป็นชีสที่มีความเป็นเอกลักษณ์โดยใช้รา *Penicillium* ในการผลิตด้วย บลูชีสนั้นมีต้นกำเนิดจากฝรั่งเศส ซึ่งความบลูแต้มจุด ๆ สีฟ้าโทนเขียวนี้มาจากเชื้อรา บลูชีสมักกลั่นค่อนข้างเฉพาะตัว และมีรสเค็ม เข้มข้น นิยมทำเมนูอาหารอบชีสเป็นหลัก เช่น ไก่อบชีส และเบคอนอบชีส ใช้ทำซอส สามารถทานกับขนมปัง และไวน์ที่มีรสชาติหวาน ก็ได้รสชาติที่

แตกต่างออกไป บลูชีสนั้นมีหลายหลายชนิด เช่น Roquefort และ Bleu de Gex เป็นต้น (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2548)

2.3 บราวน์ (Brownie)

จิตนา แจ่มเมฆ (2539) ให้ความหมาย บราวน์ มีลักษณะแบนแบบสี่เหลี่ยมหรือบาร์ที่ถูกนำไปอบเริ่มพัฒนาขึ้นครั้งแรกในสหรัฐอเมริกาตอนปลายศตวรรษที่ 19 และเป็นที่ชื่นชอบทั้งในสหรัฐและแคนาดา ในช่วงครึ่งแรกของศตวรรษที่ 20 บราวน์เป็นลูกครึ่งระหว่างเค้กกับคุกกี้ บราวน์ถูกผลิตมาในรูปแบบต่าง ๆ บางครั้งก็มีความหนึบหรือเป็นเนื้อเค้กขึ้นอยู่กับความเข้มข้นและอาจจะมีส่วนผสมของถั่วชนิดต่าง ๆ, เคลือบน้ำตาล, วิปครีม, ช็อกโกแลตชิป, หรือส่วนผสมอื่น ๆ อาจจะมีการเปลี่ยนรูปแบบการทำเช่น ใช้น้ำตาลแดงและไม่ใส่ช็อกโกแลต โดยจะเรียกว่าบลอนด์ บราวน์มักจะเป็นส่วนหนึ่งของกล่องอาหารกลางวัน เพราะสามารถใช้มือจับทานได้สะดวกและมักจะทานร่วมกับนมหรือกาแฟ บางครั้งก็เสิร์ฟแบบอุ่น ๆ กับไอศกรีม (อาลามอด) ราดหน้าด้วยวิปครีมหรือมาร์ชแพนหรือโรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง บราวน์เป็นที่นิยมอย่างมากในร้านอาหารทั่วไป พบมากอย่างหลากหลายในรายการของหวาน



รูปที่ 2.17 บราวน์ (Brownie)

ที่มา : <http://www.adrenalinrushdiaries.com/my-tiny-kitchen/fudgy-brownie->

2.4 สับปะรดอบแห้ง



รูปที่ 2.18 สับปะรดอบแห้ง

ที่มา : <https://thai.alibaba.com/product-detail/dehydrate-pineapple-112230696.html>

ดวงสุตา เตโชติรส (2551) กล่าวว่า สับปะรด เป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักกันดีปลูกได้ทุกพื้นที่ทั่วประเทศโดยเฉพาะภาคตะวันออกและภาคตะวันตกมีพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตสูงที่สุด สับปะรดจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ของประเทศเนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมส่งออกที่สำคัญ เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดแช่แข็งน้ำผลไม้และผลไม้แปรรูปสามารถนำรายได้เข้าประเทศปีหลายล้านบาท

อุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานมากทำให้เกิดการจ้างงาน ในท้องถิ่นที่มีอุตสาหกรรมประเภทนี้ ตั้งอยู่ช่วยลดปัญหาการว่างงานได้ในระดับหนึ่ง และทำให้อุตสาหกรรมอื่น ต่อเนื่องตามมา เช่น อุตสาหกรรมผลิตกระป๋องถนอม ก่อถาวรกรรม เป็นต้น ที่สำคัญเป็นการเพิ่มรายได้แก่ เกษตรกรและยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรด้านการอบแห้งเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีการใช้พลังงานค่อนข้างสูงในกระบวนการอบแห้ง ซึ่งมีวิธีการอบแห้งโดยการลดความชื้นมีหลากหลาย รูปแบบ เช่น การใช้ลมร้อนเป่าผ่านผลผลิต การลดความชื้นแบบลูกกลิ้ง (Drum Drying) และแบบพ่นฝอย (Spray Drying) การลดความชื้นด้วยแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งแต่ละวิธีที่กล่าวมาเป็นการใช้ พลังงานไฟฟ้าไปลดความชื้นทั้งสิ้น จึงมีผู้วิจัยทางการประยุกต์ใช้พลังงานจากรังสีแสงอาทิตย์มาลดความชื้น ผลผลิตทางการเกษตรอาหารต่าง ๆ เพื่อเป็นการประหยัดพลังงานการอบแห้งด้วยรังสีแสงอาทิตย์ในประเทศไทย พบว่า สามารถแบ่งตามวิธีการรับรังสี อาทิตย์ได้ 3 แบบคือ

1. รับรังสีอาทิตย์โดยตรง

2. โดยอ้อม

3. แบบผสม

มีลักษณะการหมุนเวียนอากาศภายใน 2 ลักษณะ คือ

1. หมุนเวียนตามธรรมชาติ (Passive System)

2. หมุนเวียนแบบบังคับ (Active System)



บทที่ 3
รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

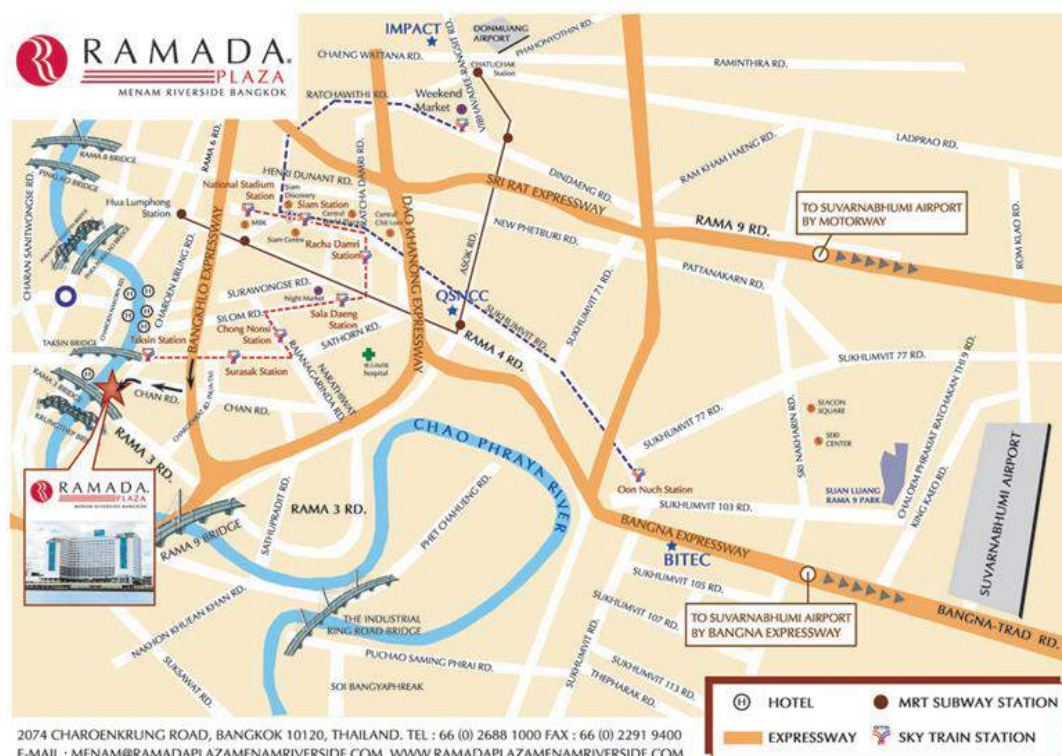
ชื่อบริษัท	โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์
ที่อยู่	2074 ถ.เจริญกรุง เขตบางคอแหลม แขวงบางคอแหลม จังหวัดกรุงเทพมหานคร


RAMADA[®]
PLAZA
BANGKOK MENAM RIVERSIDE

รูปที่ 3.1 โลโก้โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์
ที่มา : www.ramadaplazamenamriverside.com



รูปที่ 3.2 โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์
ที่มา : www.ramadaplazamenamriverside.com



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์
ที่มา : www.ramadaplazamenamriverside.com

ประวัติโรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์

โรงแรมแม่น้ำ รามาดาพลาซ่า โรงแรมห้าระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพมหานครริมแม่น้ำเจ้าพระยา ประกอบด้วยห้องพักจำนวน 525 ห้องแต่ละห้องได้รับการออกแบบตกแต่งในสไตล์ไทยร่วมสมัย ห้องประชุมสัมมนาอีกจำนวน 22 ห้องสามารถรองรับผู้ร่วมงานได้มากถึง 650 คน ซึ่งเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการจัดงานสัมมนา งานเลี้ยง และงานอีเวนต์ต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีบริการอันหลากหลายเพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพักที่นี่ อาทิ ห้องอาหาร สปา และสถานออกกำลังกายครบวงจร บริการล้อเรือ และอื่น ๆ อีกมากมาย

โซนห้องอาหาร ด้วยพื้นที่หลากหลายสไตล์ ที่สามารถรองรับแขกได้มากถึง 720 ท่านใน 5 โซน โดยมีอาหารจากทั่วทุกมุมโลก และการปรุงอาหารจากเชฟระดับโลก

ด้วยเงินลงทุนกว่า 120 ล้านบาทเพื่อเนรมิต เดอะ เทอเรส@72 เรสเตอรอง & บาร์ ให้ถึงพร้อมในการบริการลูกค้าทุกท่าน ด้วยห้องอาหาร บาร์ และห้องจัดเลี้ยง บนพื้นที่ 1,500 ตารางเมตรในรูปแบบที่ทันสมัยทั้ง 5 โซน เพื่อให้ท่านได้สัมผัสและเพลิดเพลินกับประสบการณ์ใหม่กับเราโรงแรมแม่น้ำรามาดาพลาซ่า

อิลูมินัส (รองรับได้ 75 ที่นั่ง)

“อิลูมินัส” บาร์ที่ได้รับการออกแบบให้ทันสมัย และบรรยากาศที่ตื่นตาตื่นใจ โดยท่านสามารถเลือกที่นั่งได้ทั้งในห้องแอร์และระเบียงที่ยื่นไปในแม่น้ำพร้อมทั้งเก้าอี้หนังเรืองแสง ชวนให้ท่านได้ดื่มด่ำไปกับบรรยากาศของการจิบเครื่องดื่ม และอาหารว่างที่ได้เลือกสรรมาบริการท่าน ณ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา

เดอะเวฟ (รองรับได้ 75 ที่นั่ง)

“เดอะเวฟ” ห้องอาหารในบรรยากาศสบาย ๆ โดยท่านสามารถเลือกอาหารจานโปรดเฉพาะของท่านเองจาก 9 ชาติ และไวน์ชั้นเยี่ยมที่เราคัดสรรมาเพื่อความลงตัวกับทุกเมนูอาหาร พร้อมทั้งทัศนียภาพของสะพานน้ำอันสวยงามระยิบระยับ หากท่านนั่งในห้องแอร์ หรือเลือกบรรยากาศสบาย ๆ ริมสายน้ำแห่งเจ้าพระยาที่ไหลไปเรื่อย ๆ ให้ทุก ๆ มื้อของท่านเป็นมื้อที่พิเศษสุด

เดอะโกลบ (รองรับได้ 126 ที่นั่ง)

“เดอะโกลบ” เป็นห้องอาหารแบบบุฟเฟต์ ซึ่งเรานำอาหารที่ผ่านการคัดสรรแล้วจาก 9 ชาติทั่วโลก รวมถึงอาหารมังสะวิรัต และอาหารฮาลาล มารวมไว้เป็นหนึ่งในครัวของเรา โดยท่านสามารถสนุกสนานกับเชฟฝีมือเยี่ยม ที่แสดงการปรุงอาหารสด ๆ ให้ท่านชม และท่านสามารถเลือกที่นั่งได้ทั้งในห้องแอร์อันเย็นสบาย หรือเลือกนั่งได้ที่ระเบียงซึ่งยื่นออกไปในแม่น้ำเจ้าพระยา อันจะเพิ่มสุนทรีย์ให้กับมื้ออาหารของท่านอย่างแน่นอน

ชันเซท เทอเรส (รองรับได้ 300 ที่นั่ง)

“ชันเซท เทอเรส” โซนนี้ถูกออกแบบให้เป็นระเบียงซึ่งเปิดโล่งทั้งหมด ท่านสามารถดื่มด่ำกับบรรยากาศที่สุดแสนจะบรรยายยามค่ำคืนริมสายน้ำเจ้าพระยา โซนนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการจัดงานแต่งงาน งานเลี้ยงส่วนตัว หรืองานรื่นเริงต่าง ๆ โดยสามารถรับรองแขกได้ถึง 300 ท่าน

โฟร์ ริเวอร์ (รองรับได้ 150 ที่นั่ง)

“โฟร์ ริเวอร์” แม่น้ำทั้งสี่สาย ไหลมาบรรจบกันกลายเป็นแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องแกรนด์บอลรูมแห่งนี้มีบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่งดงามที่สุดในกรุงเทพฯ เรารองรับบริการจัดงานทั้งแบบ ค็อกเทลชั้นสูง งานแต่งงานที่น่าประทับใจ หรือ งานที่ต้องการบรรยากาศและความหรูหรา มีระดับ

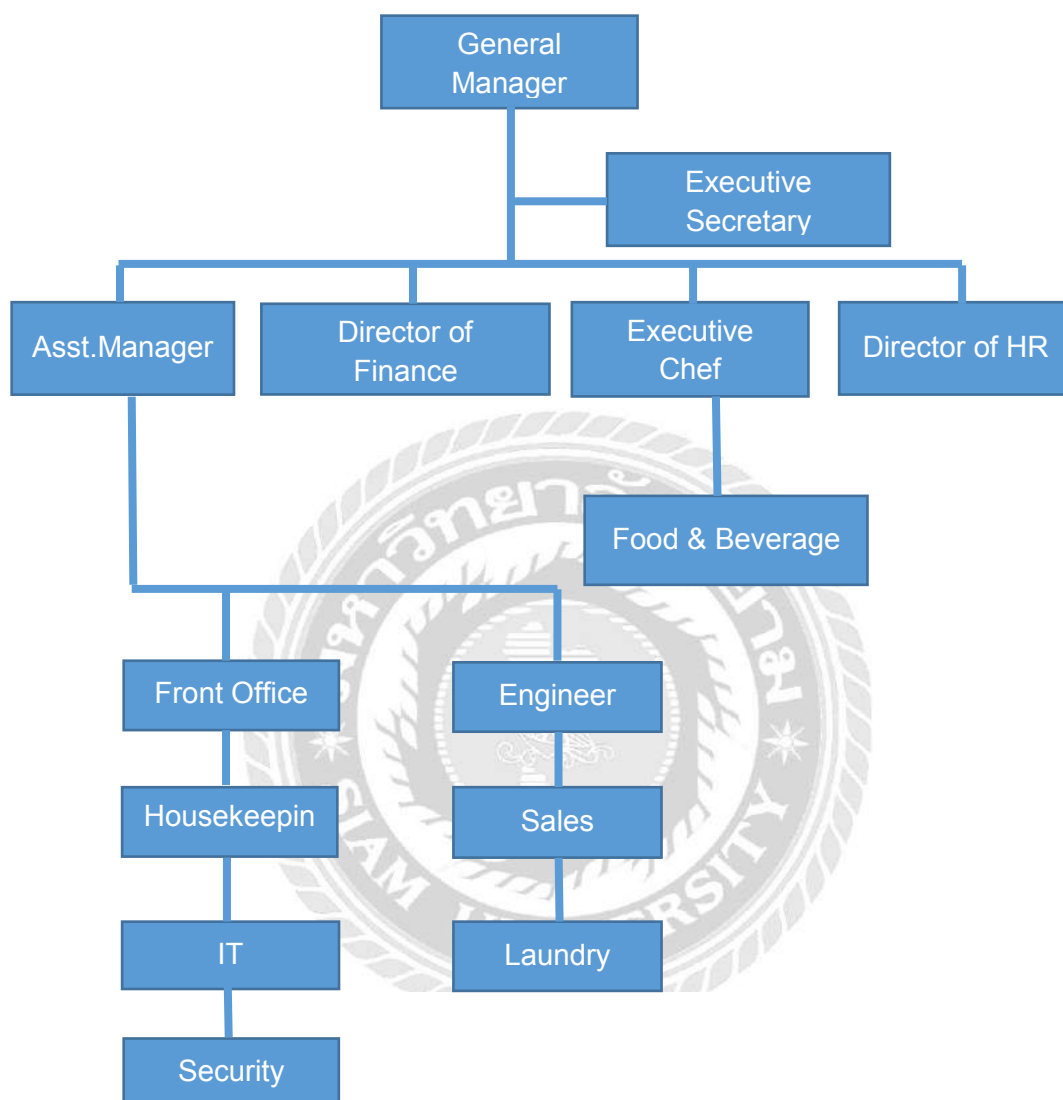
ประเภทห้องพัก	จำนวนห้อง
Deluxe	250
Grand Deluxe	37
Grand Deluxe for Special Needs (Handicapped & Senior)	23
Plaza Suite	176
Royal Thai Suite and Themed Suites	17
Plaza Club	<u>22</u>
รวมทั้งสิ้น	<u>525</u>



รูปที่ 3.4 ตัวอย่างห้อง

ที่มา : www.ramadaplazamenamriverside.com

3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.5 แผนผังองค์กรโรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์
ที่มา : โรงแรมรามาดา พลาซ่าแม่น้ำริเวอร์ไซด์

3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ

ชื่อ-นามสกุล นาย โชคนัย วงษ์ประเสริฐ
ตำแหน่ง ครีว



รูปที่ 3.6 นาย โชคนัย วงษ์ประเสริฐ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมี ดังนี้

- นำขนมปังไปส่งที่ซื้อปตอน6.30น.ทุกๆเช้า
- เติมขนมในไลน์บุฟเฟต์
- เก็บไลน์บุฟเฟต์เวลา11.00น. ของทุกวัน
- อบขนมเตรียมสำหรับใช้วันต่อไป
- ทำขนมเตรียมลงไลน์บุฟเฟต์สำหรับLunch และ Dinner
- ทำความสะอาดและดูแลความเรียบร้อยภายในครัว
- ทำวนิลาครีมเพื่อใช้ลงไลน์บุฟเฟต์ของทุกวัน
- เบิกของที่สโตร์ทุกวันอังคารและวันศุกร์

ชื่อ-นามสกุล นางสาว รินทร์ภัสสร์ เขมศิริไพศาล
ตำแหน่ง ครีว



รูปที่ 3.7 นางสาว รินทร์ภัสสร์ เขมศิริไพศาล
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมี ดังนี้

- เตรียมผักผลไม้ และวัตถุดิบสำหรับใช้ในไลน์บุฟเฟต์ Breakfast ทุกเช้าเวลา 6:00 น.
- เติมน้ำลงในไลน์บุฟเฟต์
- เก็บไลน์บุฟเฟต์ ทุกวันเวลา 10:30น.
- เก็บของและเตรียมของเพื่อใช้ในวันถัดไป
- เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับ Lunch และ Dinner
- ทำความสะอาดและตรวจความเรียบร้อยภายในครัว
- เบิกของที่สโตร์ทุกวันอังคารกับวันศุกร์
- รับของที่ตลาด เช่น วัตถุดิบผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์

ชื่อ-นามสกุล นางสาว สุกัญญา มีคุณ
ตำแหน่ง ครีว



รูปที่ 3.8 นางสาว สุกัญญา มีคุณ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมี ดังนี้

- เตรียมผักผลไม้ และวัตถุดิบสำหรับใช้ในไลน์บุฟเฟต์ Breakfast ทุกเช้าเวลา

6:00 น.

-เติมของในไลน์บุฟเฟต์

-เก็บไลน์บุฟเฟต์ ทุกวันเวลา 10:30น.

- เก็บของและเตรียมของเพื่อใช้ในวันถัดไป

-เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับ Lunch และ Dinner

-ทำความสะอาดและตรวจความเรียบร้อยภายในครัว

-เบิกของที่สโตร์ทุกวันอังคารกับวันศุกร์

-รับของที่ตลาด เช่น วัตถุดิบผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล นางจรัส หมวดสันเทียะ

ตำแหน่ง Reservation Manager



รูปที่ 3.9 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

วันที่ 14 พฤษภาคม ถึง วันที่ 30 สิงหาคม 2562

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.62	มิ.ย.62	ก.ค.62	ส.ค.62	
1.วางแผนการจัดทำโครงการ					
2.รวบรวมข้อมูล					
3.วิเคราะห์ผล					
4.ตรวจสอบแก้ไขโครงการ					
5.นำเสนอโครงการ					

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 กำหนดหัวข้อในการศึกษาทำโครงการ

- ปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยงเกี่ยวกับครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง
- นำหัวข้อไปปรึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษา

3.7.2 รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา

- ศึกษาข้อมูลจากพนักงานหัวหน้าแผนก
- ศึกษาการทำครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง

3.7.3 วางแผนที่จะปฏิบัติ

- เตรียมอุปกรณ์ในการทำเล่มเมนู

3.7.4 ลงมือปฏิบัติ

3.7.5 จัดทำเอกสารโครงการ

3.7.6 ส่งเอกสารโครงการให้ที่ปรึกษาดู

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

3.8.1 เครื่องคอมพิวเตอร์

3.8.2 กล้องและโทรศัพท์มือถือ (สำหรับถ่ายภาพ)

3.8.3 เว็บไซต์ และสื่อออนไลน์ต่างๆ

3.8.4 โปรแกรม Microsoft Word, Microsoft PowerPoint

3.8.5 แบบสอบถาม

3.8.6 ข้อมูลจากพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการสหกิจศึกษา

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

โครงการเรื่อง “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง” มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายการอาหารใหม่ให้กับทางห้องครัวของโรงแรมเพื่อตอบสนองให้กับลูกค้าที่มาที่เข้ามาพักในโรงแรม สร้างความหลากหลายในรายการอาหาร และยังเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือที่มีอยู่ภายในห้องครั่วมาพัฒนาเป็น “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง” เพื่อใช้สำหรับการเป็นรายการอาหารในการทานอาหารแต่ละมื้อ

4.1 ขั้นตอนและวิธีการทำโครงการ

4.1.1 ขั้นตอนการทำครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง

วัตถุดิบและส่วนผสม

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง

ส่วนผสม	จำนวน	หน่วย
ครีมชีส	1,500	กรัม
เนยจืด	300	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	300	กรัม
ผงวนิลาพาวเดอร์	50	กรัม
เกลือ	20	กรัม
ไข่ไก่	15	ใบ
นมสด	400	มิล
โยเกิร์ต	100	กรัม
น้ำมะนาว	100	มิล
เศษเค้ก	2,000	กรัม
ผงโกโก้	200	กรัม

สับปะรดอบแห้ง	500	กรัม
---------------	-----	------

4.1.2 วิธีการทำ

4.1.2.1 เตรียมวัตถุดิบและภาชนะ



รูปที่ 4.1 เตรียมวัตถุดิบและภาชนะที่ต้องใช้
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.2 นำเศษแป้งเค้กผสมกับผงโกโก้ให้เป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.2 นำเศษแป้งเค้กผสมกับผงโกโก้ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.3 นำแป้งเค้กที่ผสมกับโกโก้แล้วปูเป็นฐานในถาดโดยกดให้แน่นและทั่วถาด
หนาประมาณ 1 นิ้ว



รูปที่ 4.3 แป้งเค้กที่ผสมกับโกโก้แล้วปูเป็นฐานในถาดโดยกดให้แน่น
และทั่วถาดหนาประมาณ 1 นิ้ว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.4 ผสมในส่วนของครีมชีสโดยเทส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องตีแป้ง



รูปที่ 4.4 ผสมในส่วนของครีมชีสโดยเทส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องตีแป้ง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ส่วนผสม

1. ครีมชีส
2. เนยจืด
3. พวงนิลา
4. เกลือ
5. น้ำตาลไอซิ่ง
6. ไข่ไก่
7. โยเกิร์ต
8. น้ามะนาว
9. นมสด
10. สับปะรดอบแห้ง



รูปที่ 4.5 ส่วนผสม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.5 ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.6 ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.6 เทส่วนผสมที่ตีไว้ลงบนแป้งเค้กให้เกือบเสมวขอบถาด



รูปที่ 4.7 เทส่วนผสมที่ตีไว้ลงบนแป้งเค้กให้เกือบเสมวขอบถาด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.7 นำถาดบรานี่ที่เตรียมเอาเข้าอบ ใส่ในถาดขนาดใหญ่และรองน้ำใน4ของถาดก่อนนำเข้าเตาอบ



รูปที่ 4.8 นำถาดบรานี่ที่เตรียมเอาเข้าอบ ใส่ในถาดขนาดใหญ่และรองน้ำใน4ของถาดก่อนนำเข้าเตาอบ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.8 นำถาดเข้าเตาอบใช้ไฟอุณหภูมิ 150 องศา บนล่าง อบเป็นเวลา 2 ชั่วโมง



รูปที่ 4.9 นำถาดเข้าเตาอบใช้ไฟอุณหภูมิ 150 องศา บนล่าง อบเป็นเวลา 2 ชั่วโมง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.1.2.9 เมื่ออบเสร็จแล้วนำ บราวนีออกมาพักให้เย็นแล้วโรยหน้าด้วยสับปะรดอบแห้ง พร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.10 เมื่ออบเสร็จแล้วนำ บราวนีออกมาพักให้เย็น
ที่มา : คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.11 โรยหน้าด้วยสับปะรดอบแห้ง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ



รูปที่ 4.12 พร้อมเสิร์ฟ “ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง”
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.2 การคำนวณต้นทุนของ “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับประคอบแห้ง”

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนผลิต“ครีมชีสบราวนี้น้ำสับประคอบแห้ง”

วัตถุดิบ	ต้นทุน	จำนวนที่ใช้	ราคา
ครีมชีส	1,320 บาท/ 2000 g	1500 g	990 บาท
เนยจืด	745 บาท/ 1000 g	300 g	223.50 บาท
น้ำตาลไอซิ่ง	40 บาท/ 1000 g	300 g	12 บาท
ผงวนิลลาพาวเดอร์	590 บาท/ 1000 g	50 g	29.50 บาท
เกลือ	13.50 บาท/ 1000 g	20 g	0.27 บาท
ไข่ไก่	2.85 บาท/ pcs.	5 pcs.	42.75 บาท
นมสด	45.87 บาท/ 1000 ml	400 ml	18.34 บาท
โยเกิร์ต	120.50 บาท/ 1000 ml	100 g	12.05 บาท
น้ำมะนาว	60 บาท/ 1000 ml	100 ml	6 บาท
เศษเค้ก	0 บาท/ 2000 g	2000 g	-
ผงโกโก้	250 บาท/ 1000 g	200 g	50 บาท
สับประคอบแห้ง	90 บาท/500 g	50 g	-
รวมต้นทุน			1,384.41

จากตาราง 4.2 พบว่า ต้นทุนในการผลิต“ครีมชีสบราวนี้น้ำสับประคอบแห้ง” อยู่ที่ 1,384.41 บาท

หมายเหตุ เครื่องหมาย - เป็นวัตถุดิบที่เหลือใช้จากในครัวของโรงแรม

4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพด้านเพศ

ข้อมูลด้านเพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 สรุปผลจำนวนเพศพบว่า จำนวนพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 40.00

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพด้านอายุ

ข้อมูลด้านอายุ	จำนวน	ร้อยละ
20-25 ปี	8	26.66
26-30 ปี	5	16.66
31-35 ปี	7	23.33
36 ปีขึ้นไป	10	33.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 สรุปผลจำนวนอายุพบว่า จำนวนพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 33.33 อายุ 20-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 26.66 อายุ 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.33 และอายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.66

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจด้านคุณลักษณะของ“ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง”

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านสีของอาหาร

ข้อมูลด้านสีของอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	16	53.33
ดี	14	46.67
ปานกลาง	-	-
น้อย	-	-
น้อยที่สุด	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 สรุปผลการตอบแบบสอบถามด้านสีของอาหาร พบว่าพนักงานแผนกครัว และลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีความพึงพอใจด้านสีของอาหาร ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 53.33 ดี คิดเป็นร้อยละ 46.67

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านกลิ่นของอาหาร

ข้อมูลด้านกลิ่นของอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	20	66.66
ดี	10	33.34
ปานกลาง	-	-
น้อย	-	-
น้อยที่สุด	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.6 สรุปผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของอาหาร พบว่าพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีความพึงพอใจด้านกลิ่นของอาหาร ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 66.66 ดี คิดเป็นร้อยละ 33.34

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหาร

ข้อมูลด้านคุณภาพของอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	25	83.33
ดี	5	16.67
ปานกลาง	-	-
น้อย	-	-
น้อยที่สุด	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.7 สรุปผลการตอบแบบสอบถามด้านคุณภาพของอาหาร พบว่าพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหาร ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 83.33 ดี คิดเป็นร้อยละ 16.67

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจด้านรสชาติ

ข้อมูลด้านรสชาติ	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	29	96.66
ดี	1	3.34
ปานกลาง	-	-
น้อย	-	-
น้อยที่สุด	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.8 สรุปผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติ พบว่าพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีความพึงพอใจด้านรสชาติ ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 96.66 ดี คิดเป็นร้อยละ 3.34

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าร้อยละของด้านความชอบโดยรวม

ข้อมูลด้านความชอบโดยรวม	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	26	86.66
ดี	4	13.34
ปานกลาง	-	-
น้อย	-	-
น้อยที่สุด	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.9 สรุปผลการตอบแบบสอบถามด้านความชอบโดยรวมพบว่าพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 30 คน มีความชอบต่อครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง โดยรวม ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 86.66 ดี คิดเป็นร้อยละ 13.34



ส่วนที่ 3 ระดับความพึงพอใจต่อครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

ความพึงพอใจต่อ ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านสีของอาหาร	4.53	0.50	มากที่สุด
ด้านกลิ่นของอาหาร	4.67	0.47	มากที่สุด
ด้านคุณภาพของอาหาร	4.83	0.37	มากที่สุด
ด้านรสชาติของอาหาร	4.97	0.18	มากที่สุด
ด้านความชอบโดยรวม	4.87	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมที่ต่อครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและแขกที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม ด้านรสชาติของอาหาร อยู่ในระดับที่มากที่สุด และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับที่มากที่สุด

จากการทำครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง ได้มีการทดสอบชิมครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง เพื่อทำการประเมินความพึงพอใจ โดยใช้เกณฑ์การหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ของครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง โดยใช้เกณฑ์การแปลผล ประเมินดังต่อไปนี้ (วิเชียร เกตุสิงห์, 2538)

4.50 – 5.00	มากที่สุด
3.50 – 4.49	มาก
2.50 – 3.49	ปานกลาง
1.50 – 2.49	น้อย
1.00 – 1.49	น้อยที่สุด

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไข้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำ “ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง” ได้ศึกษาข้อมูลขั้นตอนวิธีการทำและสอบถามจากพนักงานผู้เชี่ยวชาญภายในแผนกครัว จนทำให้ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง นั้นเกิดความสำเร็จและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ คณะผู้จัดทำได้มีการทำแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรมที่มีต่อครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง จำนวน 30 ชุด

5.1.2 จากผลตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ

ผลจากการประเมินความพึงพอใจต่อครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง พบว่าคุณลักษณะด้านรสชาติของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.87 ด้านคุณภาพของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านกลิ่นของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.67 คะแนน และด้านสีของอาหาร มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.53 คะแนน โดยมีคะแนนความชอบโดยรวมเฉลี่ย 4.77

5.1.3 ปัญหาของโครงการ

เนื่องจากการทำอาหารต้องใช้เวลาฝึกฝนและประสบการณ์ในการทำคณะผู้จัดทำโครงการอาจยังทำรสชาติของครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง ได้ยังไม่ดีพอต้องใช้ระยะเวลาฝึกฝนซึ่งคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์การทำ ครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง อาจทำให้ออกมาไม่ได้มาตรฐานหรือรสชาติที่ดีพอ

5.1.4 การแก้ไข้ปัญหา

ควรจดจำในการฝึกฝนภายในครัว และจำรสชาติของวัตถุดิบต่างๆ เพื่อมาปรับใช้กับเมนูและหากไม่เข้าใจในงานที่รับมอบหมายควรสอบถามจากพนักงานพี่เลี้ยงภายในครัวเพื่อให้มีรสชาติตามมาตรฐานและต้องใช้ระยะเวลาเพื่อฝึกฝนซึ่งก่อให้เกิดอุปสรรคมากมายระหว่างการฝึกฝนทำครีมชีสบราวนี้น้ำสับปะรดอบแห้ง เพราะคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการ

ทำอาหารควรสังเกตและศึกษาระบบต่าง ๆ ภายในครัว ควรระมัดระวังในการทำงานเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การที่ได้ออกมาปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้คณะผู้จัดทำได้นำเอาความรู้จากตอนศึกษามาใช้ประโยชน์ได้จริงในวิชาชีพ ได้เรียนรู้ถึงชีวิตจริงของการทำงานและปฏิบัติงานจริงในชีวิตประจำวัน ได้รู้จักการทำงานที่เป็นทีม และกับคนจำนวนมาก ได้รู้จักมิตรภาพที่ดียิ่งกว่าที่มีประสิทธิภาพ ได้เรียนรู้งานใหม่ ๆ นอกจากความรู้ในห้องเรียน เพื่อนำมาปรับเปลี่ยนการทำงานของตนเอง ให้มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมากขึ้น และฝึกให้มีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเจอปัญหา ซึ่งผู้จัดทำได้เก็บไว้เป็นประสบการณ์ที่ดีที่สุดในชีวิต

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- การปรับตัวในช่วงแรกของการทำงาน
- ปัญหาเรื่องของการเดินทางไปปฏิบัติงานในช่วงแรก
- ปัญหาของการเตรียมอุปกรณ์ อุปกรณ์แต่ละชิ้นจะมีที่เก็บในแต่ละมุม จึงทำให้ต้องอ่านป้ายชื่อหาอุปกรณ์ ทำให้เกิดความล่าช้า

5.2.3 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- ในการปฏิบัติงานไม่สามารถนำโทรศัพท์เข้าพื้นที่ได้ในบางสถานที่ จึงทำให้มีรูปภาพประกอบในการทำโครงการน้อย

5.2.4 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

1. ควรตั้งใจฟังแผนงานและรายละเอียดการจัดงาน หรือสอบถามงานที่ตนเองได้รับมอบหมาย
2. ฝึกบุคลิกภาพใหม่ เช่นการยืน การนั่ง และการไหว้
3. พยายามศึกษาลักษณะงานให้มากที่สุด สามารถนำไปใช้ในอนาคตรการทำงานได้อย่างมาก

บรรณานุกรม

- 11 ประเภทชีสที่คนรักชีสต้องรู้จัก. (2562). เข้าถึงได้จาก <https://www.chonklang.com/th/บทความ/11+ประเภทชีส+ที่คนรักชีสต้องรู้จัก-29/>
- กระทรวงสาธารณสุข. (2543). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 208 เรื่อง มาตรฐานอาหาร*
ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- ครีมเทียม. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก <https://termsuk.oonvalley.com/Article/Detail/6059>
- จิตรนา แจ่มเมฆ. (2539). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชีส. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=204
- ดวงสุดา เตโชติรส. (2551). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารจากสับปะรด สำหรับกลุ่ม*
สหกรณ์การเกษตรหุบกะพง จำกัด. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ทวีศักดิ์ หงส์วิวัฒน์. (2548). *ครีมชีส เนยจืด วุ้นลา* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- นิตดา หงส์วิวัฒน์. (2548). *ครีมชีส เนยจืด วุ้นลา* (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- บราวน์. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก [http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen/fudgy-](http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen/fudgy-brownie-)
[brownie-](http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen/fudgy-brownie-)
- บุญศรี จงเสรีจิตต์. (2553). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. นครปฐม: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วรรณาดังเจริญชัย และ วิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ. (2531). *นมและผลิตภัณฑ์นม*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วิเชียร เกตุสิงห์. (2538). ค่าเฉลี่ยและการแปลความหมาย. *ข่าวสารวิจัยทางการศึกษา*, 18(3), 8-11.
- สับปะรดอบแห้ง. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก [https://thai.alibaba.com/product-detail/dehydrate-](https://thai.alibaba.com/product-detail/dehydrate-pineapple-112230696.html)
[pineapple-112230696.html](https://thai.alibaba.com/product-detail/dehydrate-pineapple-112230696.html)
- อภิญา เจริญกุล. (2553). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวกล้องงอกต่อคุณภาพของ
มัทผิ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 44(2) (พิเศษ), 237-240.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ

ขั้นตอนการทำครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง



ขั้นตอนการทำครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง



ขั้นตอนการทำครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง



รูปขณะปฏิบัติงาน



รูปขณะปฏิบัติงาน



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบสอบถามความคิดเห็นและความพึงพอใจ

ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดแห้ง

Creamy Brownies with Dried Pineapple

คำชี้แจง : แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการทำโครงการวิจัยให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ ทางคณะผู้จัดทำใคร่ขอความร่วมมือในการกรอกแบบสอบถาม ด้วยข้อมูลตามความจริง (ข้อมูลจากแบบสอบถามนั้นจะถูกเก็บเป็นความลับเพื่อใช้ประโยชน์ในงานวิจัยนี้เท่านั้น)

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

☐ 1. ชาย

☐ 2. หญิง

2. อายุ

☐ 1. 20-25 ปี

☐ 2. 26-30 ปี

☐ 3. 31-35 ปี

☐ 4. 36 ปีขึ้นไป

3. ตำแหน่ง

☐ 1. พนักงานแผนกครัว

☐ 2. ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมที่มีต่อ “ครีมชีส บราวนี่หน้าสับปะรดแห้ง”

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง “ระดับความพึงพอใจ”

คุณลักษณะของอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	ดีมาก (5 คะแนน)	ดี (4 คะแนน)	ปานกลาง (3 คะแนน)	น้อย (2 คะแนน)	น้อยที่สุด (1 คะแนน)
1. ด้านสีของอาหาร					
2. ด้านกลิ่นของอาหาร					
3. ด้านคุณภาพของอาหาร					
4. รสชาติของครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดแห้ง					
5. ความชอบโดยรวม					

ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง



ภาคผนวก ค
คำสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของพนักงานที่ปรึกษาที่มีต่อ

นักศึกษา

พนักงานที่ปรึกษา

นักศึกษา

พนักงานที่ปรึกษา

นักศึกษา

พนักงานที่ปรึกษา



นายณัฐพงษ์ พิมวราพันธ์

Reservation Manager



ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



ภาคผนวก จ
บันทึกการปฏิบัติงาน

[illegible]

[illegible]



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	14-20/พ.ค/62	- เรียนรู้การจัดการจัดวางขบฟเฟต์ ในตอมเข้า-แะะเก็บขบฟเฟต์ ในช่วเข้าแะะช่วข่าจ - แะะสัสมะเชื้อทาศ - เรียนรู้การเช็คจำนวนแขก ก่อนนำขอรวไปจัด	สุกัญญา	6 ๐
2	21-27/พ.ค/62	- เรียนรู้การสไลด์เนื้อต่าง - เรียนรู้การจัดงานในงาน จัดเลี้ยง เริ่มต้นขอร	สุกัญญา	6 ๐
3	28พ.ค-3มิ.ย/62	- เรียนรู้การแกะสลักผลไม้ ต่าง ๆ เช่น แคนตาลูป - เรียนรู้การเบิกขอรใช้ขอร ในครัวทิสโตร	สุกัญญา	6 ๐
4	4-10/มิ.ย/62	- เรียนรู้การสไลด์ไฟร์คัท - แะะจัดไฟร์คัท นะนั้นอกได้	สุกัญญา	6 ๐
5	11-17 มิ.ย/62	- รับฝึกแะะขอรวดทั้นอรคาลาก จากนั้นนำมาฝึกคองแอกไฮแะะแะ	สุกัญญา	6 ๐
6	18-24 มิ.ย/62	เรียนรู้การทำสลัดต่าง ๆ หะนรค	สุกัญญา	6 ๐
7	25มิ.ย-1ก.ค/62	- เรียนรู้การค้ Booking	สุกัญญา	6 ๐
8	2-9/ก.ค/62	- ค้ Booking, แะะเอกสาร	สุกัญญา	6 ๐
9	9-15/ก.ค	- ค้ Booking, แะะเอกสาร	สุกัญญา	6 ๐
10	16-22/ก.ค	- เรียนรู้การรับโทรคัพท	สุกัญญา	6 ๐
11	23-29/ก.ค	- ตาม payment Agent ต่าง ๆ	สุกัญญา	6 ๐
12	30-5/ส.ค/62	- เรียนรู้การทำ Allotment 12กัณ	สุกัญญา	6 ๐
13	6-12/ส.ค	- แะะเอกสาร, ตาม pay in	สุกัญญา	6 ๐
14	13-19/ส.ค	- ค้ Booking, 1กัณเอกสาร	สุกัญญา	6 ๐
15	20-26/ส.ค	- ทำ Allotment, รับโทรคัพท	สุกัญญา	6 ๐
16	27-30/ส.ค	- ค้ Fax, ทำ Booking, แะะเอกสาร	สุกัญญา	6 ๐

ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล นางสาว รินทร์ภัส เจมศิริไพศาล
รหัสนักศึกษา 5704420013
คณะ ศิลปศาสตร์
สาขา การโรงแรม
ที่อยู่ 32/104 ซอย ศิลปเดช ถนนจอมทอง
เขตจอมทอง แขวงบางค้อ กทม 10150



ชื่อ-นามสกุล นายโชคชัย วงษ์ประเสริฐ
รหัสนักศึกษา 5904400076
คณะ ศิลปศาสตร์
สาขา การโรงแรม
ที่อยู่ 38/2 ม.5 ต.ไร่จิ้ง อ.สามพราน
จ.นครปฐม 73210



ชื่อ-นามสกุล นางสาว สุกัญญา มีคุณ
รหัสนักศึกษา 5604400190
คณะ ศิลปศาสตร์
สาขา การโรงแรม
ที่อยู่ 359/12 ม.5 หมู่บ้านมawangคล2 ซอย 1
ถนน ศาลาขาวบางภาษี ต.ศาลาขาว อ.พุทธมณฑล
จ.นครปฐม 73170