



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คานาเป้มะพร้าว

(Coconut Tart With Meringue Cream)

โดย

นาย ชญานนท์ เปรมกุล 5714400012

นายอดิเทพ น.โรจน์ประเสริฐ 5714400009

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ (ภาษาไทย) คานาเป้มะพร้าว

(ภาษาอังกฤษ) Coconut Tart With Meringue Cream

รายชื่อผู้จัดทำ นายอดิเทพ ฉ.โรจน์ประเสริฐ รหัสนักศึกษา 571440009

นายชฎานนท์ เปรมกุล รหัสนักศึกษา 571440012

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

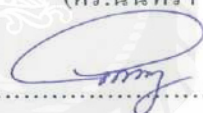
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีภาคเรียนที่ 3/2560

คณะกรรมการสอบโครงการ

นางสาว

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)



.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณอรุณี ฉัตรชัยเรืองศรี)

ดิฉัน ดอนดัง

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

นางสาว

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ : คานาเป้มะพร้าว
 ชื่อนักศึกษา : นาย ชญานนท์ เปรมกุศล
 : นาย อติเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ
 อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ
 ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
 ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
 คณะ : ศิลปศาสตร์
 ภาควิชาการศึกษา/ ปีการศึกษา : 3 /2560

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารใหม่ๆ วิธีการนำเนื้อมะพร้าวที่เหลือใช้มาต้มกับน้ำกะทิจนกลายเป็นเนื้อครีม ใส่ลงไปนึ่งปาร์ตและบีบเมอแรงค์ที่ได้จากการต้มน้ำตาลลงไปบนปาร์ต ผลการศึกษาพบว่า การให้สัมภาษณ์จากพนักงานภายในโรงแรมเพนินซูลาจำนวน 10 คนพบว่า พนักงานจำนวน 7 คน พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว พนักงานจำนวน 2 คน วิจารณ์ว่าเมอแรงค์มีรสชาติดูหวานเกินไปจนทำให้เลี่ยน แต่ถ้ารับประทานคู่กับชา จะทำให้เข้ากันมากขึ้น พนักงานจำนวน 1 คน เป็นบุคคลที่ไม่ชอบรสชาติและกลิ่นของมะพร้าว ผลการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปปรับใช้ในธุรกิจของโรงแรมจากวัตถุดิบที่เหลือใช้ เพื่อลดต้นทุนของอาหารภายในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

คำสำคัญ : มะพร้าว/คานาเป้

Project Title : Coconut Tart With Meringue Cream

Credits : 5

By : Mr. Chayanon Pamekuson
: Mr. Aditape Chor. Rojprasert

Advisor : Dr. Nantira Pookhao Sonjai

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel and Tourism Studies

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic year : 3/2017

Abstract

The objective of this research was to invent food from left over ingredients. The cooking method was to boil coconut meat and coconut milk until it has a cream texture. Then, pour the cream texture into tart and top with meringue. The result level of satisfaction identified by 10 staff were commented as follows : 7 staff were satisfied with the test and appearance of canapé; 2 staff said that it was too sweet, but would go well with tea; and 1 staff refused to test because he didn't like coconut. This project could be sold in the future in order to reduce left over ingredients and to manage cost control of food at the hotel.

Keywords : Coconut / Canape

Approved by



จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 19 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561

เรื่อง คานาแป๊ะมะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream)

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาการ โรงแรม

ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

ตามที่คณะผู้จัดทำ นายอดิเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ และ นายชญานนท์ เปรมกุศล นักศึกษา ภาควิชาการ โรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยามได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่าง วันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561 ในแผนกครัวเย็นและแผนกจัดเลี้ยง ณ โรงแรมเพนนินซูล่า กรุงเทพฯ ในการศึกษาได้รับมอบหมายงานจากพนักงานที่ปรึกษาและได้ ศึกษาเกี่ยวกับการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากมะพร้าวมาสร้างสรรค์เมนูขึ้นมาใหม่โดยใช้เนื้อมะพร้าว มาทำเป็นขนมที่มีชื่อว่า คานาแป๊ะมะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) ของโรงแรมเพน นินซูล่า กรุงเทพฯ เพื่อลดต้นทุนและใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์มากที่สุด

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้วคณะผู้จัดทำขอเสนอส่งรายงานดังกล่าวมา จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ
นาย อดิเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ
นาย ชญานนท์ เปรมกุศล

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

โครงการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีเพราะได้รับความเมตตาจาก คุณอรุณี นัทรชัย
เรืองศรี และ คุณจักรกริช ตั้งขรัตน ผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน ที่คอยสละเวลา
ให้คำปรึกษาและให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล คณะผู้จัดทำจึงขอกราบขอบพระคุณมา ณ
โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการเล่มนี้ที่ช่วย
ตรวจสอบแก้ไขตลอดระยะเวลาของการทำโครงการเล่มนี้

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์สุนทร สอนกิจดี กรรมการสอบโครงการที่ให้ความกรุณาใน
การตรวจสอบพิจารณาและให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขโครงการเล่มนี้

ขอกราบขอบพระคุณคณะผู้บริหาร โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ได้ให้ความเมตตา
ช่วยเหลือ เอื้อเฟื้อสถานที่ในการเก็บข้อมูล ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ประสิทธิ์
ประสาทความรู้ และความเมตตา รวมถึงกัลยาณมิตรทุกท่านที่ได้ให้กำลังใจ ทำให้งานสำเร็จลุล่วง
ไปด้วยดี

คณะผู้จัดทำ

นาย อติเทพ ฉ.โรจน์ประเสริฐ

นาย ชญานนท์ เปรมกุล

วันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
Abstract.....	ง
 บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	1
1.4 ขอบเขตการวิจัย.....	2
 บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 มะพร้าว.....	3
2.1.1. ลักษณะของมะพร้าว.....	3
2.1.2. ประโยชน์ของมะพร้าว.....	4
2.2 เมอแรงค์.....	5
2.3 ทาร์ตผลไม้.....	5
2.4 การลดต้นทุนอาหาร.....	5
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
 บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	7
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑการให้บริการหลักขององค์กร.....	8
3.2.1 ประเภทห้องพัก.....	11
3.2.2 ห้องอำนวยความสะดวก.....	16
3.2.3 ห้องอาหารภายในโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.4 ห้องประชุมภายในโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	20
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร.....	23
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	24
3.5 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	26
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	28
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	28
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	29
 บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ.....	30
4.1.1 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำทาร์ต.....	30
4.1.2 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำเมอแรงค์.....	33
4.1.3 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำเมอแรงค์.....	35
4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลอง คานาเบ้มะพร้าว.....	39
4.3 การคำนวณต้นทุน.....	39
 บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	40
5.1.1 สรุปผลโครงการ.....	40
5.1.2 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	40
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจ.....	40
5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจ.....	40
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	41
5.2.3 ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงาน.....	41
 บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก ผลการสัมภาษณ์	

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน (Coconut Tart With Meringue Cream).....	28
ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน.....	39



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 3.1 รูปภาพของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	7
รูปที่ 3.2 แผนที่ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	8
รูปที่ 3.3 พาหนะที่ให้บริการของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	9
รูปที่ 3.4 ลักษณะอาคารของโรงแรมเพนนินซูลากรุงเทพฯ.....	9
รูปที่ 3.5 กิจกรรมนอกสถานที่ของโรงแรมเพนนินซูลากรุงเทพฯ.....	10
รูปที่ 3.6 กิจกรรมสอนทำอาหารไทยโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	10
รูปที่ 3.7 The Superior room.....	11
รูปที่ 3.8 Deluxe Suite.....	12
รูปที่ 3.9 Grand Balcony Rooms.....	12
รูปที่ 3.10 The Grand Deluxe Rooms.....	13
รูปที่ 3.11 Grand Deluxe Suites.....	13
รูปที่ 3.12 Thai Suite.....	14
รูปที่ 3.13 The Terrace Suite.....	14
รูปที่ 3.14 The Grand Terrace Suite.....	15
รูปที่ 3.15 Duplex Suite.....	15
รูปที่ 3.16 The Peninsula Suite.....	16
รูปที่ 3.17 ห้องฟิตเนสในโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	16
รูปที่ 3.18 สระว่ายน้ำ เดอะพลูเพนนิน.....	17
รูปที่ 3.19 ห้องสปาโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	17
รูปที่ 3.20 สนามเทนนิสโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	18
รูปที่ 3.21 ห้องอาหาร Mei Jiang Chinese โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	18
รูปที่ 3.22 ห้องอาหารไทย Thiptara Restaurant โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	19
รูปที่ 3.23 ห้องอาหารนานาชาติ River Cafe & Terrace โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	19
รูปที่ 3.24 ห้อง Kusuma/Busaba/ Rooms โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	20
รูปที่ 3.25 ห้อง Jesters โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	20
รูปที่ 3.26 ห้อง Sakuntala Ballroom โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	21
รูปที่ 3.27 ห้อง Paribatra โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	21
รูปที่ 3.28 ห้อง Chintara โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	22
รูปที่ 3.29 Ketsara Rooms โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	22

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.30 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารงานโรงแรมพณินินชูลา กรุงเทพฯ.....	23
รูปที่ 3.31 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นายชญาณนท์ เปรมกุศล.....	24
รูปที่ 3.32 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นายอดิเทพ จ. โรจน์ประเสริฐ.....	25
รูปที่ 3.33 พนักงานที่ปรึกษา.....	26
รูปที่ 3.34 พนักงานที่ปรึกษา.....	27
รูปที่ 4.1 เตรียมและดวงส่วนให้พร้อม.....	30
รูปที่ 4.2 ตีส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน.....	31
รูปที่ 4.3 ห้ามมีไข่แดงเจือปน.....	31
รูปที่ 4.4 รีดให้มีลักษณะแบนเรียบให้แข็งเย็นเร็วขึ้น.....	32
รูปที่ 4.5 กดแป้งให้มีความบางของแป้งเท่ากัน.....	32
รูปที่ 4.6 อบจนตัวทาร์ตแข็งได้ที่.....	33
รูปที่ 4.7 เตรียมและดวงส่วนผสมเมอแรงค์.....	33
รูปที่ 4.8 ตีให้ขึ้นเป็นเนื้อครีมเมอแรงค์.....	34
รูปที่ 4.9 ค่อยๆ เทน้ำเชื่อมใส่ในเครื่องตี.....	34
รูปที่ 4.10 ชิมรสชาติไม่ให้หวานเกินไป.....	35
รูปที่ 4.11 เตรียมและดวงส่วนผสมให้พร้อม.....	35
รูปที่ 4.12 ใช้ไม้คนส่วนผสมให้เข้ากัน.....	36
รูปที่ 4.13 คอยดูอย่าให้เนื้อครีมมะพร้าวไหม้.....	36
รูปที่ 4.14 คนจนส่วนผสมเหนียวพอดี.....	37
รูปที่ 4.15 ปาดเนื้อครีมใส่ในทาร์ตให้แน่น.....	37
รูปที่ 4.16 บีบเมอแรงค์ให้เต็มฐานของทาร์ต.....	38
รูปที่ 4.17 อย่าเบริน์ให้ไหม้จนเกินไป.....	38
รูปที่ 4.18 ใช้ไม้จิ้มแผ่นทองให้พอดีไม่มากเกินไป.....	39
รูปที่ 4.19 คานาเป้มะพร้าว.....	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมบริการโรงแรมถือเป็นอุตสาหกรรมบริการที่มีขนาดใหญ่และเติบโตอย่างรวดเร็ว ปัจจุบันมีบทบาทสำคัญต่อประเทศไทยเนื่องจากสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศอย่างมหาศาลอีกทั้งสามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ ให้กับประชากรของประเทศอย่างทั่วถึง ปัจจุบันธุรกิจด้านการท่องเที่ยวมีความสำคัญต่อภาคเศรษฐกิจไทยอย่างมาก โดยมีธุรกิจโรงแรมเป็นธุรกิจบริการด้านที่พัก รวมถึงการให้บริการอื่นๆ เช่น การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ที่จอดรถ บริการซักรีด สระว่ายน้ำ ห้องออกกำลังกาย สิ่งอำนวยความสะดวกด้านนันทนาการ และห้องประชุม

แผนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มมีบทบาทสำคัญต่อการบริการภายในโรงแรมเป็นอย่างมากเป็นแผนกที่สร้างรายได้ให้กับกิจการมากที่สุดแผนกหนึ่ง ซึ่งมีความรับผิดชอบทางด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการให้บริการในแผนกต่างๆ เช่น ห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยงต่าง เป็นต้น ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ มีรสชาติดี ความสะดวก ความสะดวกใหม่ สีสัน ความเหมาะสมของราคา

เนื่องจากทางโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ มีนโยบายควบคุมต้นทุนค่าอาหารและเครื่องดื่มทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ามะพร้าวจำนวนมากเหลือทิ้งจากการขายเครื่องดื่มที่แผนกบาร์ จึงอยากนำวัตถุดิบมะพร้าวเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เมนูมีชื่อว่า คานาเบ้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) สามารถใช้ออกในงานเลี้ยงแบบคอกเทล และงานประชุมต่างๆ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- 1.2.2 เพื่อคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.3.1 ช่วยลดต้นทุนจากการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นรายการอาหารใหม่ๆ
- 1.3.2 รายการอาหารใหม่ๆ สามารถเพิ่มยอดขายให้กับสถานประกอบการ
- 1.3.3 รายการอาหารใหม่ สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้าได้

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1.5.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ แผนครัวเย็น-แผนจัดเลี้ยง

1.5.2 ขอบเขตด้านเวลา ช่วงวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2561 – 28 สิงหาคม พ.ศ.2561

1.5.3 ขอบเขตด้านประชากร แบบสัมภาษณ์พนักงานจำนวน 10 คน ได้แก่ พนักงานบาร์ พนักงานฝ่ายครัวเย็น พนักงานฝ่ายครัวล็อบบี้ พนักงานฝ่ายครัวเบเกอร์



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาทำวิจัยเมนู กานาเบ้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) คณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงงานดังกล่าวเพื่อทำการทบทวนเอกสารและข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 มะพร้าว

มะพร้าว เป็นพืชที่ไม่มีหลักฐานแน่ชัดระบุถึงถิ่นกำเนิด แต่ก็เป็นที่ยอมรับกันว่าเป็นพืชที่อยู่ในเขตร้อนของทวีปเอเชียหรือหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก ต่อมาจึงแพร่กระจายออกไปทั่วภูมิภาคในเขตร้อนและกึ่งร้อนโดยสันนิษฐานว่าอาจเกิดจากการกระจายไปเอง และมนุษย์นำไปปลูก (อภิชาติ ศรีสอาด, 2555)

2.1.1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

มะพร้าวมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า (Cocos nucifera Linn.) อยู่ในวงศ์ปาล์ม (Palmae Family) สกุล โคคอส (Cocos) โดยมะพร้าวแก่หรือมะพร้าวใหญ่ในกลุ่มมะพร้าวต้นสูงจะจัดอยู่ในกลุ่มทึบปีกา (Typica) ส่วนมะพร้าวต้นเตี้ยจะเรียกว่ากลุ่ม นานา (Nana)

ราก (Root) เป็นรากหลักขนาดเท่าๆ กันแผ่กระจายจากโคนต้นออกรอบต้นลึกจากผิวดินประมาณ 50-90 เซนติเมตร และมีรากย่อย ซึ่งที่ปลายรากย่อยจะมีหมวกรากใช้ในการดูดน้ำและธาตุอาหาร นอกจากนี้ยังมีรากอากาศงอกจากด้านบนไปสู่รากที่อยู่ใต้ดินทำให้มะพร้าวเจริญเติบโตบริเวณริมตลิ่ง แม่น้ำ คลอง หรือท่อน้ำท่วมได้ระดับหนึ่ง

ลำต้น (Stem) มีลำต้นเดี่ยว ไม่แตกแขนงหรือมีตาข้าง แต่มีตายอดเพียงตาเดียวที่เจริญเติบโตเพิ่มขนาดความสูง ภายในลำต้นไม่มีเนื้อเยื่อใหม่ เมื่อเกิดแผลจะไม่สามารถรักษาแผลได้ ซึ่งรอยแผลจากการหลุดร่วงของใบตลอดลำต้นทำให้สามารถคำนวณอายุของต้นมะพร้าวได้ (จำนวนรอยแผล+ใบปัจจุบัน 7 12 หรือ 14 = อายุต้น) ซึ่งมะพร้าวน้ำหอมมีลำต้นสูงประมาณ 8-10 เมตร ส่วนมะพร้าวต้นสูงจะสูงได้ถึง 15-20 เมตร

ใบ (Leaf) ประกอบด้วยก้านใบหรือทางใบและใบย่อยบนก้านทางประมาณ 200 -300 ใบใน 1 รอบต้นจะมีใบอยู่ประมาณ 5 ใบ ซึ่ง 1 ทรงพุ่มใบมะพร้าวแต่ละต้นจะประกอบด้วยทางใบ 20-35 ใบขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์

ผล (Fruit) ผลเกิดเป็นช่อเรียกว่าทะลาย ผลเป็นแบบ Fibrous Drupe เรียกว่า Nut มีเยื่อหุ้มผล ประกอบด้วยเนื้อเยื่อ 3 ชั้น คือ

- เปลือกนอกสุด เป็นแผ่นบางแข็ง เหนียว คิวมัน เมื่อแก่จะมีสีเขียว แดง เหลือง น้ำตาล ต่างกัน ไปตามพันธุ์
- เปลือกชั้นกลาง เป็นชั้นเส้นใย มีลักษณะคล้ายเส้นใยมีความหนาพอประมาณเปลือกชั้นในมีลักษณะแข็งหรือเรียกกันว่า กะลา (กรมวิชาการเกษตร, 2555)

2.1.2 ประโยชน์ของมะพร้าว

กรมวิชาการเกษตร (2555) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของมะพร้าวไว้ว่า

- น้ำมะพร้าว ใช้เป็นเครื่องดื่มเกลือแร่ได้ เนื่องจากอุดมไปด้วยโพแทสเซียม นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติปลอดเชื้อโรค และเป็นสารละลายไอโซโทนิก ซึ่งด้วยเหตุนี้จึงสามารถนำน้ำมะพร้าวไปใช้ฉีดเข้าหลอดเลือดเวน ในผู้ป่วยที่มีอาการขาดน้ำหรือปริมาณเลือดลดลงผิดปกติได้
- น้ำมะพร้าวสามารถนำไปทำวุ้นมะพร้าวได้ โดยการเจือกรดอ่อนเล็กน้อยลงในน้ำมะพร้าว
- เนื้อมะพร้าวแก่ นำไปทำกะทิได้ โดยการชูดเนื้อในเป็นเศษเล็กๆ แล้วบีบเอาน้ำกะทิ
- กากมะพร้าว ที่เหลือจากการคั้นกะทิ ยังสามารถนำไปทำเป็นอาหารสัตว์ได้
- ยอดอ่อนของมะพร้าว หรือเรียกอีกชื่อว่า หัวใจมะพร้าว (coconut's heart) สามารถนำไปใช้ทำอาหารได้ ซึ่งยอดอ่อนมีราคาแพงมาก เพราะการเก็บยอดอ่อนทำให้ต้นมะพร้าวตาย ด้วยเหตุนี้จึงมักเรียกขายยอดอ่อนมะพร้าวว่า “สลัดเจ้าสัว” (millionaire's salad)
- ใยมะพร้าว นำไปใช้ยัดฟูก ทำเสื่อ หรือนำไปใช้ในการเกษตร
- น้ำมันมะพร้าว ได้จากการบีบหรือดัดกากมะพร้าวบด นำไปใช้ในการปรุงอาหารหรือนำไปทำเครื่องสำอางก็ได้ และในปัจจุบันยังมีการผลิตไบโอดีเซลจากน้ำมันมะพร้าวอีกด้วย
- กะลามะพร้าว นำไปใช้ทำสิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ เช่น กระบวย โคมไฟ กระดุม ซอฮู้ ฯลฯ
- ก้านใบ หรือ ทางมะพร้าว ใช้ทำไม้กวาดทางมะพร้าว
- จั่นมะพร้าว (ช่อดอกมะพร้าว) ให้น้ำตาลจาวมะพร้าว ใช้นำมาเป็นอาหารได้ในจาวมะพร้าวฮอร์โมนออกซิน และฮอร์โมนอื่นๆแต่ มี ฮอร์โมนออกซินปริมาณมากที่สุด ซึ่งเมื่อนำไปคั้นและนำน้ำที่ได้จากจาวมะพร้าว ไปรดต้นพืช จะช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตของพืชได้

2.2 เมอแรงค์

เป็นขนมสวีตและฝรั่งเศสชนิดหนึ่ง ทำจากไข่ขาวที่ตีกับน้ำตาลปั่นจนขึ้นฟู และเติมตัวช่วยขึ้นรูป เช่น ครีมออฟทาร์ทาร์ แป้งข้าวโพด เป็นต้น ในบางสูตร บ่อยครั้งมีการเติมกลิ่นวานิลลา อัลมอนด์ และมะพร้าวลงไปด้วย มีลักษณะคือเบาฟูและหวานอย่างมาก

ความเชื่อที่ว่าเมอแรงก์มีต้นกำเนิดอยู่ที่เมืองโมริงเงิน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ โดยพ่อครัวชาวอิตาลีชื่อกัสปารินี นั้นที่จริงแล้วยังไม่แน่ชัดนัก แต่สิ่งที่แน่นอนคือชื่อของเมอแรงก์ได้ปรากฏอยู่ในตำราอาหารของ Massialot ในปี ค.ศ. 1692 คำว่าเมอแรงก์ปรากฏในภาษาอังกฤษครั้งแรกในปี ค.ศ. 1706 เมื่อหนังสือของ Massialot เล่มนั้นถูกแปลเป็นภาษาอังกฤษ (Mama Big Khonkaen, 2013)

2.3 ทาร์ตผลไม้

มีต้นกำเนิดจากร้านเบเกอรี่ที่ฮ่องกง ประมาณช่วงปีค.ศ.1940 โดยสมัยนั้นเป็นช่วงที่เบเกอรี่เริ่มต้น จนถึงช่วงราวปี ค.ศ.1950 จึงมีคนเริ่มนำทาร์ตผลไม้ไปกินกับน้ำชา ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจนถึงปัจจุบันนี้ต้นกำเนิดทาร์ตนี้มาจากโรงแรมเล็กๆทางตอนใต้ของปารีสที่ดำเนินการโดยพี่น้องสองสาว STÉPHANIE และ CAROLINE TATIN โดยเรื่องเล่าว่า STÉPHANIE จะอบทาร์ตผลไม้แบบคลาสสิก และได้ทิ้งผลไม้เคี้ยวไว้บนเตาพร้อมเนยกับน้ำตาลนานจนกลิ่นออกไหม้ จึงพยายามแก้ไขโดยการ โปะแป้งพายไปบนหน้าแล้วเอาเข้าอบทั้งกระทะ เมื่อสุกก็คิดว่าหน้าทาร์ตลงบนถาดแล้วลองเสิร์ฟเพื่อนๆ ผลปรากฏว่าเป็นที่ประทับใจของแขกโรงแรม

ขนมชนิดนี้มีจุดที่น่าสนใจหลายอย่างเป็นของขึ้นชื่อของมาเก๊า กล่าวคือสมัยก่อน โปรตุเกสได้มาเก๊าเป็นเมืองขึ้น ดังนั้นขนมในมาเก๊าส่วนใหญ่จึงเป็นสไตล์ที่ประยุกต์กับชาติตะวันตกหรือขนมของโปรตุเกส ซึ่งส่วนผสมหลักเป็น"ผลไม้" ทาร์ตผลไม้มีด้วยกันหลายแบบ แต่ที่มาเก๊าจะยังคงรักษารูปแบบในสไตล์"โปรตุเกส" เป็นสูตรต้นตำหรับนั่นคือแป้งที่ต้องทำจากแป้งพัฟพาสทรีเป็นชั้นๆ ชุ่มเนยหอมกรุ่น และผลไม้สดที่ใส่เข้ากับส่วนผสมชนิดที่อบ (Bowtida Sasida, 2013)

2.4 การลดต้นทุนอาหาร

Pitch (2560) ได้กล่าวถึงเรื่องการลดต้นทุนอาหารมีปัจจัยดังต่อไปนี้

- 2.4.1. จัดระเบียบและตรวจสอบวัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอ
- 2.4.2. ควบคุมการทำงานล่วงเวลาโดยไม่จำเป็น
- 2.4.3. พยายามรักษาพนักงานเดิมเอาไว้ (ไม่ให้พนักงานลาออกบ่อยๆ)
- 2.4.4. ตรวจสอบรายรับ-รายจ่ายทุกฝ่ายอย่างสม่ำเสมอ
- 2.4.5. โปรโมทสินค้าที่ทำกำไร

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปัญญา และมยุรี (2549) ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ดแฟล็กทดแทนมะพร้าวบางส่วนในขนมโสมนัส โดยแบ่งระดับการทดแทนออกเป็น 3 ระดับคือร้อยละ 10, 20 และ 30 ของน้ำหนักส่วนผสมของมะพร้าวชูดอบเหลือง วางแผนการทดลองแบบกลุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ชิมจำนวน 90 คน ซึ่งเป็น

อาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาตรีปีที่ 3 และระดับปริญญาตรีปีที่ 4 สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครทำการประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัสในด้านความชอบ โดยรวม สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส (ความกรอบ) ให้คะแนนในด้านความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยการหาค่าเฉลี่ย และนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of variance, ANOVA) เปรียบเทียบความแตกต่างแบบ Least Significant Difference (LSD) พบว่าผู้ชมให้การยอมรับการใช้เมล็ดแฟลกซ์ทดแทนมะพร้าวบางส่วนในขนมโสมนัสในปริมาณร้อยละ 10 ได้รับการยอมรับสูงสุดในทุกด้าน คือ ด้านความชอบโดยรวม สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส (ความกรอบ) ได้รับคะแนนเฉลี่ย 7.20, 7.04, 7.12, 6.88, 7.11 ตามลำดับ ในการวิเคราะห์ความแตกต่างทางสถิติพบว่า คุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่ในด้านลักษณะเนื้อสัมผัส (ความกรอบ) ด้านความชอบโดยรวม มีความแตกต่างก็อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

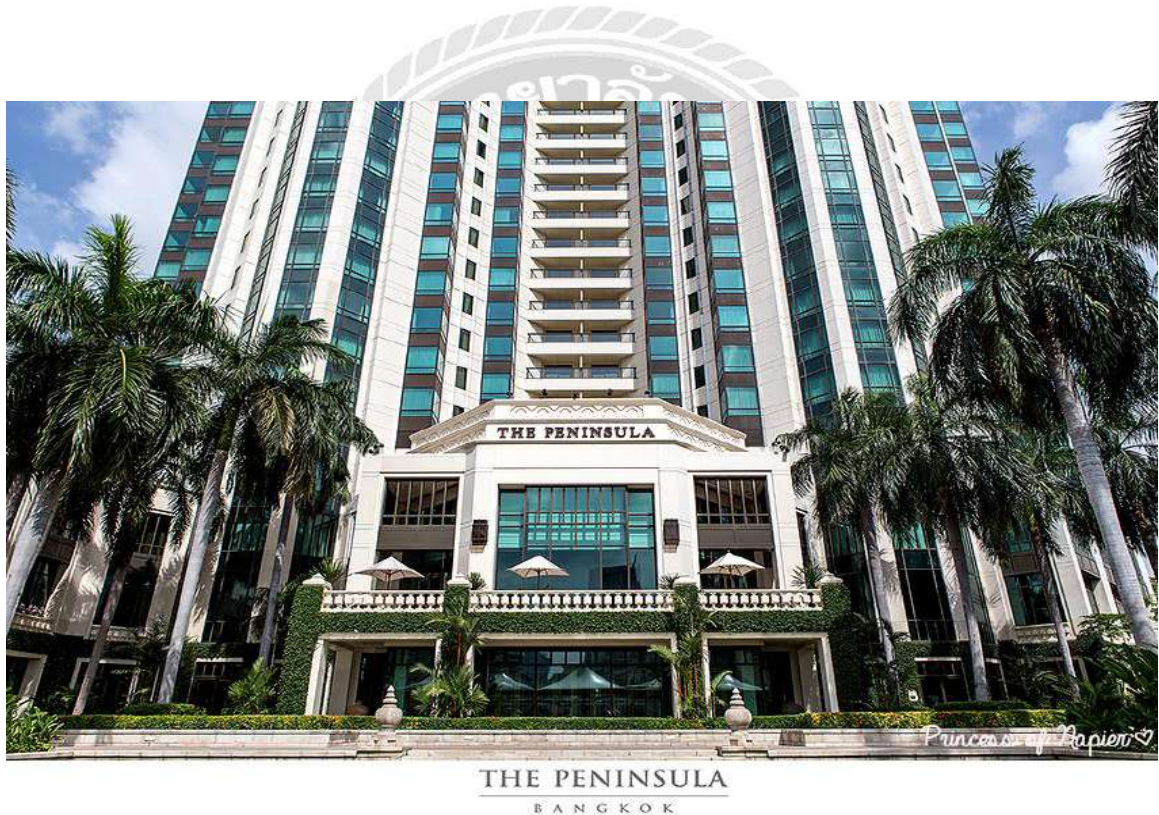
สุนิษา วิไลพัฒน์ และจิราพร อัคริสุวรรณ (2554) ศึกษาการใช้กากมะพร้าวเต็มในขนมทองม้วน ที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 25 กรัม 50 กรัม และ 75 กรัม ของน้ำหนักรสผสมทั้งหมดโดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Completely Block Design RCBD) พบว่าปริมาณกากมะพร้าวที่ระดับ 50 กรัม ได้รับคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดในด้านลักษณะปรากฏรสหวาน ความกรอบ และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 8.20 8.03 8.06 8.20 และ 8.16 ตามลำดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแตกต่าง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และนำมาศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมกากมะพร้าว โดยนำขนมทองม้วนมาบรรจุในถุงฟลอยด์แล้วใส่กล่องกระดาษเก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 5 สัปดาห์ และตรวจสอบคุณภาพทุกสัปดาห์ พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมกากมะพร้าวยังคงปลอดภัยต่อผู้บริโภค และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าให้ความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนด้านลักษณะปรากฏรสหวาน กลิ่นกากมะพร้าวความกรอบ ความรู้สึกตกค้าง และความพอใจอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ร้อยละ 71

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่ตั้งสถานประกอบการ	333 ซ.เจริญนคร ถ.เจริญนคร คลองสาน คลองสาน กรุงเทพฯ 10600
เบอร์โทร	02 020 2888
อีเมลล์	pbk@peninsula.com
เว็บไซต์	www.peninsula.com



รูปที่ 3.1 โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/โรงแรมเพนินซูลา>



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://mgronline.com>

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ (The Peninsula Bangkok) ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถนนเจริญนคร โรงแรมแห่งนี้มีบริการห้องพักทั้งหมด 370 ห้อง โรงแรมเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มโรงแรมเพนินซูลาซึ่งตั้งอยู่ในฮ่องกง เจ้าของคือ บริษัท โรงแรมฮ่องกงและเช็งไฮ้ จำกัด โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมาอย่างมากมายสำหรับความหรูหรา รวมถึงโรงแรมอันดับหนึ่งของโลกและอันดับหนึ่งของเอเชียและโรงแรมที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ เนื่องจากโครงสร้างที่มีรูปร่างเป็นตัวดัดเบิลยู ทำให้แขกทุกคนสามารถมองเห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำทั้ง 370 ห้องของโรงแรม และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่ให้บริการอาทิ เช่น ห้องพัก ห้องอาหาร สระว่ายน้ำ สปา ฟิตเนส สถานที่ตั้งของโรงแรมที่สะดวกในการเดินทาง ศูนย์ธุรกิจ ศูนย์การค้า และสถานที่ท่องเที่ยวอีกหลายแห่งใจกลางเมืองกรุงเทพฯ โรงแรมฯ มีบริการเฮลิคอปเตอร์, บริการรถลีมูซีนด้วยรถยนต์โรสรอยล์และรถยนต์บีเอ็มดับเบิลยูซีรีส์ 7 จัดการขนส่งผู้โดยสารจากสนามบินหลัก 2 แห่งของกรุงเทพฯ (สนามบินสุวรรณภูมิและสนามบินดอนเมือง) นอกจากนี้โรงแรมฯ ยังมีบริการรถตุ๊กตุ๊กและเรือข้ามฟากไว้บริการแขก



รูปที่ 3.3 พาหนะที่ให้บริการของโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>

หนึ่งในความพิเศษของโรงแรมเพนินซูลา คือ โครงสร้างของอาคารที่มีลักษณะเป็นเหมือนตัวอักษร W ทำให้ทุกห้องของโรงแรมเป็นห้องที่เห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาที่สวยงามเป็นอย่างมาก การให้ความสำคัญกับห้องพัก จึงทำให้โรงแรมมีชื่อเสียงโดดเด่น ทั้งการตกแต่งภายในและภายนอก



รูปที่ 3.4 ลักษณะอาคารของโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://yayaasiatravel.com>

ที่พิเศษยิ่งขึ้นคือ โปรแกรมพิเศษของทางโรงแรมที่ชื่อ เพนินซูลา อะคาเดมี่ ที่มีขึ้นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยให้คนที่ไปพักที่โรงแรมได้สัมผัสการใช้ชีวิตแบบไทยๆ เช่น โปรแกรมเดินตามรอย กรุงเทพฯ ในอดีต โปรแกรมจีช้างและท่องเที่ยวไร่่องุ่น โปรแกรมเรียนมวยไทย โปรแกรมสอนทำอาหารไทย ซึ่งมั่นใจได้ว่าการเข้าร่วมโปรแกรมพิเศษนี้ของโรงแรมจะทำให้คุณได้รับประสบการณ์ใหม่ๆ พร้อมกับได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทย



รูปที่ 3.5 กิจกรรมนอกสถานที่ของโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.6 กิจกรรมสอนทำอาหารไทยโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>

3.2.1 ประเภทห้องพัก

ห้องพักประกอบด้วยห้องแต่งตัว โซฟาและพื้นที่นั่งเล่น มีสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ได้แก่ ระบบควบคุมม่านอิเล็กทรอนิกส์ ระบบแสงสว่างบรรยากาศและโทรทัศน์จอแบนระบบช่องสัญญาณเคเบิลและระบบช่องสัญญาณดาวเทียม มีห้องน้ำในตัวที่มีเครื่องใช้ในห้องน้ำบริการ มีอ่างอาบน้ำและฝักบัว รวมถึงมีตะกร้าผลไม้ประจำวันบริการภายในห้องพัก

อีกทั้งยังสามารถเพลิดเพลินกับการรับบริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของโรงแรมได้ เช่น สปา ห้องชาวน้ำและศูนย์บริการธุรกิจ รวมถึงให้บริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ รถเช่า และบริการซักรีด โรงแรมแห่งนี้มีโต๊ะบริการทัวร์และเคาน์เตอร์บริการตัวเพื่ออำนวยความสะดวกด้านการจัดทัศนจร



รูปที่ 3.7 The Superior room

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.8 Deluxe Suite

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.9 Grand Balcony Rooms

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.10 The Grand Deluxe Rooms

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.11 Grand Deluxe Suites

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.12 Thai Suite
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.13 The Terrace Suite
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.14 The Grand Terrace Suite

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.15 Duplex Suite

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.16 The Peninsula Suite
ที่มา : <https://www.peninsula.com>

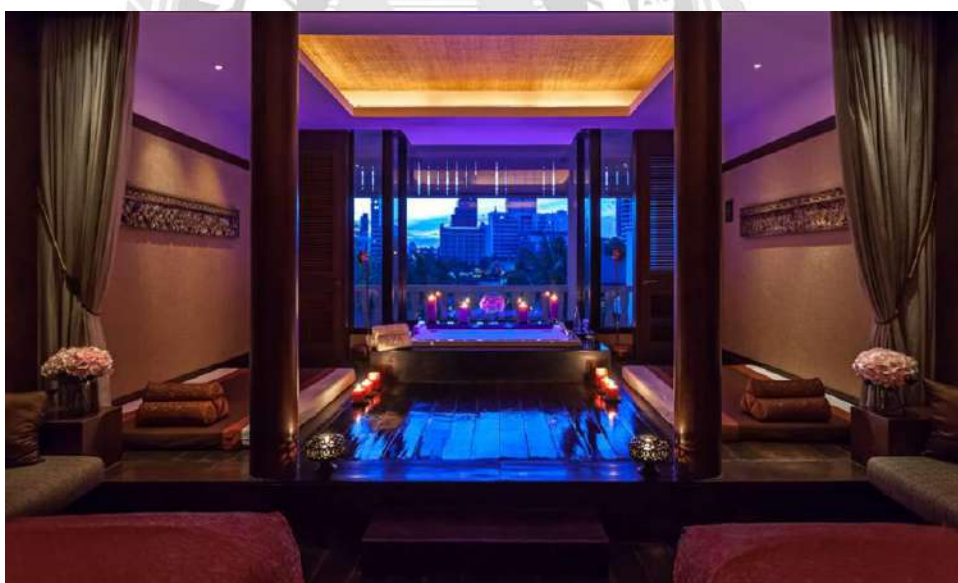
3.2.2 ห้องอำนวยความสะดวก



รูปที่ 3.17 ห้องฟิตเนสในโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.18 สระว่ายน้ำ เดอะเพนินิน
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.19 ห้องสปาโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.20 สนามเทนนิสโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>

3.2.3 ห้องอาหารภายในโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ



รูปที่ 3.21 ห้องอาหาร Mei Jiang Chinese โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.22 ห้องอาหารไทย Thiptara Restaurant โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา :<https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.23 ห้องอาหารนานาชาติ River Cafe & Terrace โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา :<https://www.peninsula.com>

3.2.4 ห้องประชุมภายในโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ



รูปที่ 3.24 ห้อง Kusuma/Busaba/ Rooms โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.25 ห้อง Jesters โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.26 ห้อง Sakuntala Ballroom โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.27 ห้อง Paribatra โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.28 ห้อง Chintara โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

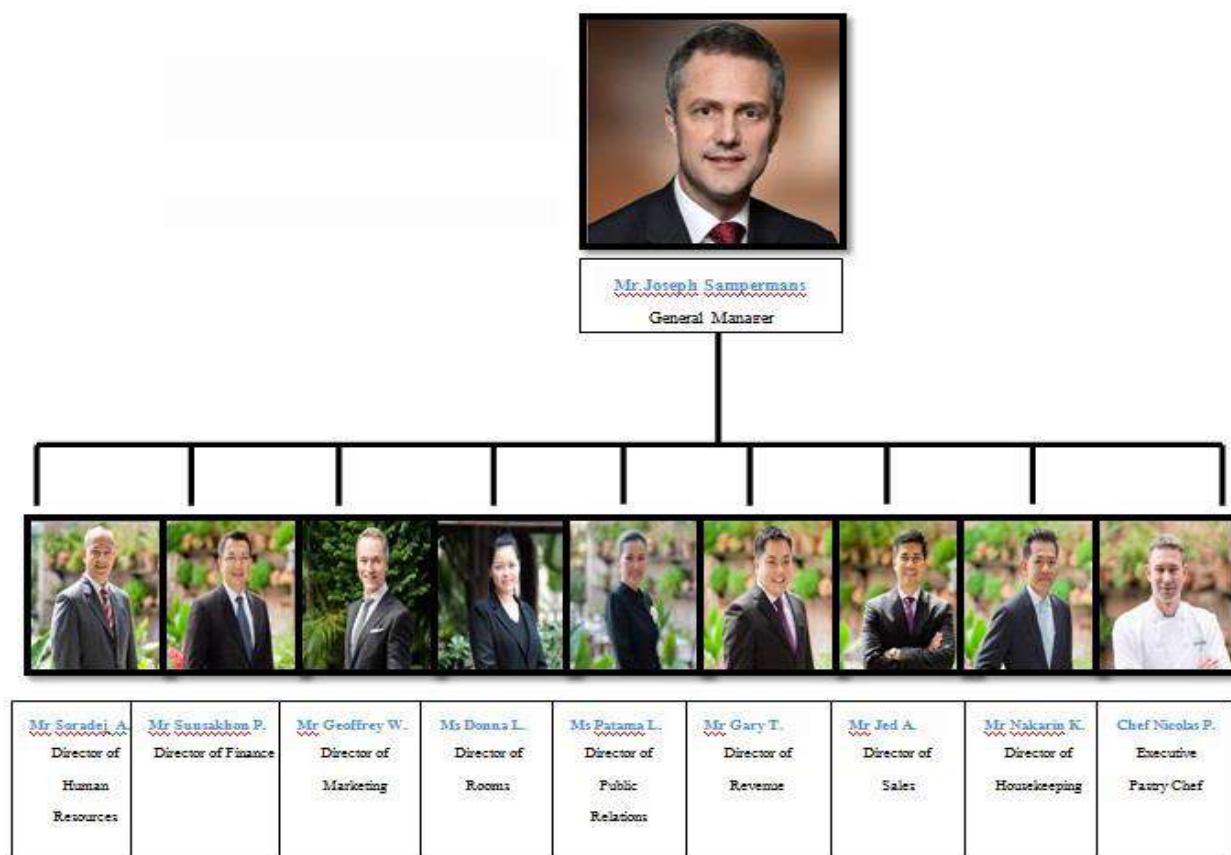
ที่มา : <https://www.peninsula.com>



รูปที่ 3.29 Ketsara Rooms โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร



รูปที่ 3.30 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารงาน โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com>

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.31 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นายชญานนท์ เปรมกุล
ที่มา:คณะผู้จัดทำ (2561)

ชื่อ-นามสกุล : นาย ชญานนท์ เปรมกุล

รหัสนักศึกษา : 5714400012

ปฏิบัติงานแผนก : แผนกจัดเลี้ยง (Banquet)

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงาน

- เป็น Staff ดูแลหน้าห้องประชุม สัมมนา
- จัดห้องประชุม
- เตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้จัดเลี้ยง
- เสริฟอาหาร และ เครื่องดื่ม
- เบิกของต่างๆจากสโตร์
- เป็น Hostess ให้กับงานต่างๆ



รูปที่ 3.32 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นายอดิเทพ น.โรจน์ประเสริฐ
ที่มา:คณะผู้จัดทำ (2561)

ชื่อ-นามสกุล : นายอดิเทพ น.โรจน์ประเสริฐ

รหัสนักศึกษา : 5714400009

ปฏิบัติงานแผนก : แผนกครัวเย็น (cold kitchen)

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงาน

- เดิมไลน์บุฟเฟต์ตอนเช้า
- เตรียมของบุฟเฟต์อาหารเช้าล่วงหน้า
- เตรียมไลน์ดินเนอร์
- สไลด์โคกัท เช่น แฮม เนื้อต่างๆ
- ทำสลัดต่างๆ จัดชีส ทำแซนวิช
- เก็บตลาด
- ช่วยเตรียมวัตถุดิบในการทำงานฟังก์ชั่นต่างๆ
- จัดผลไม้ฟรุตโบว์
- ทำซอสต่างๆเช่น Coktail Basamico Italian French thoudsan pesto
- ทำคานาเป้เพื่อออกงานเลี้ยง

3.5 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.33 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา: คณะผู้จัดทำ (2561)

3.5.1 ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นายจักรกริช สังขรัตน์

แผนก : Banquet

ตำแหน่ง : Supervisor

E-mail : cksangkharat@gmail.com



รูปที่ 3.34 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา:คณะผู้จัดทำ (2561)

3.5.2 ชื่อพนักงานที่ปรึกษา: นางสาว อรุณี นัทรชัยเรืองศรี

แผนก : Cold Kitchen

ตำแหน่ง : Sous Chef

E-mail : achatchairuangsrri@peninsula.com

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ เริ่มมาฝึกปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม 2560 ถึง 31 สิงหาคม 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงานวันละ 10 ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา 12.00 - 22.00 น. ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุดแล้วแต่ตารางการทำงาน

3.7 ขั้นตอนและวิธีการรวบรวมข้อมูลและการดำเนินงาน

- รวบรวมข้อมูลและกำหนดหัวข้อโครงการ ในขณะปฏิบัติงานได้ปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษา ในการกำหนดหัวข้อโครงการให้ตรงกับส่วนงานที่ได้รับมอบหมาย

- วิเคราะห์การทำโครงการ ได้มีการสอบถามและรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการกับอาจารย์ ที่ปรึกษากับพนักงานที่เกี่ยวข้อง

- ลงมือปฏิบัติ นำมะพร้าวจากที่เหลือใช้จากบาร์ มาทดลองทำเป็นไส้ขนมที่มีชื่อว่า คานาเบ้ มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream)

- จัดทำเอกสารรวบรวมข้อมูลทำรูปเล่มและสรุปผล

- ตรวจสอบและแก้ไข เมื่อทำรูปเล่มเสร็จแล้วนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบและแก้ไข ข้อผิดพลาดในการทำโครงการให้สมบูรณ์

ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการเรื่อง คานาเบ้มะพร้าว ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน (Coconut Tart With Meringue Cream)

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	พ.ค. 2561	มิ.ย. 2561	ก.ค. 2561	ส.ค. 2561
ตั้งหัวข้อของโครงการ	↔			
รวบรวมข้อมูลของโครงการ		↔		
ลงมือทำโครงการ			↔	
ตรวจสอบโครงการ			↔	
โครงการเสร็จเรียบร้อย				↔

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- เครื่องคอมพิวเตอร์
- เครื่องปริ้นเตอร์/เครื่องสแกน
- กล้องถ่ายรูป
- โทรศัพท์มือถือ
- โปรแกรม Microsoft Word
- โปรแกรม Microsoft Excel
- โปรแกรม Microsoft Power Point



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

โครงการเรื่อง คานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมะพร้าวซึ่งเป็นผลไม้ยอดนิยมของทางโรงแรมมาประยุกต์ให้เข้ากับเมนูของหวานทางโรงแรม

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

จากการค้นคว้า สอบถาม และสังเกต จึงได้สูตรที่เหมาะสมกับการทำคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) และได้สูตรที่เหมาะสมดังนี้

4.1.1 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำทาร์ต

ส่วนผสมทาร์ตดังรูปที่ 4.1

- ผงอัลมอนต์	20	กรัม
- ไข่ขาว	40	กรัม
- เนย	90	กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง	55	กรัม
- เกลือ	2	กรัม
- แป้ง	175	กรัม



รูปที่ 4.1 เตรียมและตวงส่วนผสมให้พร้อม

ขั้นตอนการทำทาร์ตมีดังนี้

- 1) ผสม เนย น้ำตาลไอซิ่ง แป้งและผงอัลมอนต์ ดีให้เข้ากันดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ดีส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

- 2) ใส่ไข่ขาวและดีให้เป็นเนื้อเดียวกันดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ห้ามมีไข่แดงเจือปน

- 3) นำแป้งไปรีดและแช่ตู้เย็นให้ตัวแป้งทาร์ตเซตตัวดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 รีดให้มีลักษณะแบนเรียบให้แป้งเย็นเร็วขึ้น

- 4) นำออกมาใส่แม่พิมพ์ทาร์ตดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 กดแป้งให้มีความบางของแป้งเท่ากัน

5) นำทาร์ตที่ได้เข้าตู้อบในอุณหภูมิ 180 องศา ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 อบจนตัวทาร์ตแข็งได้ที่

4.1.2 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำเมอแรงค์

ส่วนผสมเมอแรงค์ดังรูปที่ 4.7

- ไข่ขาว 100 กรัม
- น้ำตาล 350 กรัม



รูปที่ 4.7 เตรียมและตวงส่วนผสมเมอแรงค์

ขั้นตอนการทำเมอแรงค์ มีดังนี้

- 1) ต้มน้ำตาลและน้ำให้ได้ 117-118 องศา ใส่ไข่ขาวให้ขึ้นฟองดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ตีให้ขึ้นเป็นเนื้อครีมเมอแรงค์

- 2) นำน้ำเชื่อมที่ได้จากการต้ม ค่อยๆ เทใส่ไข่ขาว และใช้เครื่องตีให้เข้ากันดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ค่อยๆ เทน้ำเชื่อมใส่ในเครื่องตี

3) ตีต่อเรื่อยๆจนเย็นและขึ้นเป็นเนื้อครีมเมอแรงค์ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ชิมรสชาติไม่ให้หวานเกินไป

4.1.3 ส่วนผสมและขั้นตอนการทำครีมมะพร้าว

ส่วนผสมการทำครีมมะพร้าวดังรูปที่ 4.11

- กะทิ 200 มิลลิลิตร
- เนื้อมะพร้าว 85 กรัม
- แป้งข้าวโพด 5 กรัม



รูปที่ 4.11 เตรียมและตวงส่วนผสมให้พร้อม

ขั้นตอนการทำครีมมะพร้าวมีดังนี้

- 1) นำเนื้อมะพร้าวและแป้งข้าวโพดใส่ลงไปลงในน้ำกะทิและคนให้เข้ากันดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ใช้ไม้คนส่วนผสมให้เข้ากัน

- 2) นำส่วนผสมที่ได้มาตั้งไฟอ่อนดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 คอยดูอย่าให้เนื้อมะพร้าวไหม้

- 3) จากนั้นคนในกระทะต่อจนส่วนผสมมีความเหนียวดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 คนจนส่วนผสมเหนียวพอดี

- 4) นำเนื้อมะพร้าวไปใส่ในทาร์ตดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.15 ปาดเนื้อมะพร้าวใส่ในทาร์ตให้แน่น

- 5) บีบเมอแรงค์บนทาร์ตมะพร้าวด้วยรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 บีบเมอแรงค์ให้เต็มฐานของทาร์ต

- 6) นำไฟมาเบิร์นลงบนเมอแรงค์ เพื่อให้มีสีน้ำตาลสวยงามดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 อ่าเบิร์นให้ไหม้จนเกินไป

7) นำแผ่นทองมาตกแต่งดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 ใช้ไม้จิ้มแผ่นทองให้พอดีไม่มากเกินไป

8) เสร็จสมบูรณ์เมนู คานาเป้มะพร้าวดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 คานาเป้มะพร้าว

4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลอง คานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream)

จากพนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ ครัวเย็น และบาร์โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ จำนวน 10 คน สังกัดได้ดังนี้ พนักงาน 7 คน จาก 10 คน พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream)

- พนักงานจำนวน 7 คน พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream)
- พนักงานจำนวน 2 คนวิจารณ์ว่าเมอแรงค์มีรสชาติดูหวานเกินไปจนทำให้เลี่ยนแต่ถ้ารับประทานคู่กับชา จะทำให้เข้ากันมากขึ้น
- พนักงานจำนวน 1 คน เป็นบุคคลที่ไม่ชอบรสชาติและกลิ่นของมะพร้าว

4.3 การคำนวณต้นทุน

จากการคำนวณต้นทุนการทำคานาเป้มะพร้าว 1 ส่วน มีต้นทุนทั้งหมด 112.12 บาท สามารถผลิตออกมาได้ทั้งหมด 20 ชิ้น ราคาต้นทุนเฉลี่ย 1 ชิ้น คือ 5.60 บาท ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน

วัตถุดิบ	จำนวนที่ใช้ (กรัม)	ราคาต้นทุน (บาท)
มะพร้าว	85	ไม่มีค่าใช้จ่าย
ผงแอลมอน	20	11.00
แป้งสาลี	175	11.00
ไข่ขาว	140	48.30
น้ำตาล	350	7.70
กะทิ	200	14.40
แป้งข้าวโพด	5	2.10
เนย	90	14.40
น้ำตาลไอซิ่ง	55	3.00
เกลือ	2	0.22
รวม		112.12

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำขนม คานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) นี้ มีผู้ชื่นชอบความคิดสร้างสรรค์ที่นำเอามะพร้าวที่เป็นของเหลือทิ้งจากโรงแรมนำมาทำให้เกิดประโยชน์เป็นเมนูใหม่ คณะผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์ โดยเป้าหมายคือ พนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ครัวเย็นและบาร์โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ฯ ส่วนมาก พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว และ กล่าวว่าเมนูนี้สามารถนำไปเพิ่มและไปปรับใช้ในโรงแรมได้อย่างดี

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- ครั้งแรกในการตีเมอแรงค์ให้ขึ้นรูปปัญหาที่พบคือ เมอแรงค์มีลักษณะไม่เหนียวและเมอแรงค์ที่ออกมาเหลวจนเกินไป
- แป้งที่ใช้ทำทาร์ตมีความหนานางไม่เท่ากันจึงทำให้เมื่อเอาไปอบ ความร้อนกระจายได้ไม่ทั่วแป้งจึงมีความสุกไม่เท่ากัน

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

- การทำเมอแรงค์นั้นจะต้องนำน้ำตาลไปต้มให้ได้อุณหภูมิก่อน แล้วจึงนำมาผสมตีกับไข่ขาวทำให้ขึ้นรูปได้ดีไม่เหลวจนเกินไป
- ขณะนำเนื้อครีมมะพร้าวไปตั้งไฟและกวนให้เหนียวนั้น ต้องกวนอยู่ตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เนื้อครีมไหม้
- การนำแป้งทาร์ตใส่ในแม่พิมพ์นั้นจะต้องเกลี่ยแป้งให้มีความหนานางเสมอกันจะทำให้เมื่อเอาไปเข้าตู้อบ แป้งจะมีความสุกเท่ากันและออกมาสวยงาม

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจ

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจ

ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในโรงแรม และได้ฝึกการทำงานร่วมกันกับผู้อื่น ทำให้มีความรับผิดชอบและความอดทนมากขึ้น และสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกงานไปต่อยอดในชีวิตประจำวันได้ และยังได้รับใบรับรองการทำงานเพราะใบรับรองเป็นเครื่องพิสูจน์อย่างดีสำหรับประสบการณ์การทำงานเมื่อมีความจำเป็นที่จะต้องนำไปสมัครงานภายในอนาคตหรืออาจนำไปสู่ตำแหน่งงานที่ดีในอนาคต

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- เมื่อเริ่มปฏิบัติงานในระยะแรกต้องปรับตัวเป็นอย่างมากในการทำงาน
- การปฏิบัติงานโรงแรมนั้น เวลาเข้างาน-ออกงาน ไม่ได้ตรงตามที่กำหนด
- นักศึกษาขาดทักษะและความรู้ในการทำอาหารชั้นสูง
- เวลาในการทำโครงการมีเวลาน้อยเกินไป เนื่องจากไม่สามารถหาข้อมูลในเวลา
งานได้
- พนักงานทุกคนต้องทำงานอยู่ตลอดเวลา

5.2.3 ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงาน

- ควรเตรียมความพร้อมและหาความรู้เกี่ยวกับแผนกนั้นก่อนที่ต้องมาฝึกงาน
- หากพบปัญหาหรือมีข้อสงสัยให้สอบถามพี่เลี้ยงทันที เพื่อความรู้และ
ความสามารถของตนเอง
- จะต้องตื่นตัวอยู่เสมอเพราะเวลาในการทำงานนั้นเราไม่สามารถกำหนดเองได้บาง
วันอาจมีงานเข้ามาเยอะจึงไม่ได้เลิกตรงเวลา
- ควรพักผ่อนให้เพียงพอในแต่ละวันเพื่อประสิทธิภาพที่ดีในการทำงาน



บรรณานุกรม

- โบว์ธดา สาสีดา. (2556, 22 พฤศจิกายน). *ทาร์ตผลไม้*. เข้าถึงได้จาก <http://fruittartypest.blogspot.com/2013/11/style-definitions-table.html>
- ปัญญา และ มยุรี. (2549). *ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ดแฟลกซ์ทดแทนมะพร้าวบางส่วนในขนมโสมนัส*. (ปริญญาณิพนธ์การศึกษาคุญณ์บัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *ประเภทห้องพัก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types>
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารงาน โรงแรมเพนินซูล่า กรุงเทพฯ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.peninsula.com/en/global-pages/about-us>
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *เพนินซูล่า อะคาเดมี่*. เข้าถึงได้จาก <https://www.peninsula.com/en/bangkok/academy-listing>
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *ห้องประชุมภายในโรงแรมเพนินซูล่า กรุงเทพฯ*. เข้าถึงได้จาก: <https://www.peninsula.com/en/bangkok/events>
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *ห้องอาหารภายในโรงแรมเพนินซูล่า กรุงเทพฯ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.peninsula.com/en/bangkok/wellness>
- โรงแรมเพนินซูล่า. (ม.ป.ป). *ห้องอำนวยความสะดวก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.peninsula.com/en/bangkok/wellness>
- วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). *โรงแรมเพนินซูล่า กรุงเทพฯ*. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/โรงแรมเพนินซูล่า>
- สุนิษา วิไลพัฒน์ และ จิราพร อัคริสุวรรณ. (2554). *ศึกษาการใช้กากมะพร้าวเสริมในขนมทองม้วน*. (ปริญญาณิพนธ์การศึกษาคุญณ์บัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์.
- อภิชาติ ศรีสอาด และ ณัฐชญาณันต์ ดินมรัมย์. (2555). *ครบเครื่องเรื่องมะพร้าว*. สมุทรสาคร: นาคา.
- Mama Big Khonkean. (2556, 20 พฤษภาคม). *เมอแรงค์*. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก <http://mamabigrestaurant.blogspot.com/2013/05/meringue.html>
- Pitch. (2560). *การลดต้นทุนอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <http://amarinacademy.com/582/finance/decrease-cost-increase-profit>

ภาคผนวก ก
ผลการสัมภาษณ์



ผลการให้สัมภาษณ์คานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) โรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ

การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์จำนวนพนักงานแผนกต่างๆในโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ จำนวน 10 คน ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสัมภาษณ์ที่มีลักษณะคำถามปลายเปิด มีบทการให้สัมภาษณ์ได้ดังต่อไปนี้

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1 กล่าวว่า “หน้าตาของขนมสวยงามรสชาติของขนมโดยรวมแล้วมีรสชาติที่ดี”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน Bartender ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 2 กล่าวว่า “ชมในความคิดสร้างสรรค์ในการใช้มะพร้าวที่เหลือ มาทำเป็นไส้ครีมมะพร้าว แต่รสชาติของเมอแรงมีความหวานเกินไป”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน cold kitchen ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 3 กล่าวว่า “หน้าตาของขนมโดยรวมออกมาดี คราวใช้ไฟเบอร์ินให้ทั่วครีมเมอแรงมากกว่านี้ คราวโรยมะพร้าวหลังจากการเบรินไฟ”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน cold kitchen ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 4 กล่าวว่า “ไส้ครีมมะพร้าวควรใส่เนื้อมะพร้าวเพิ่มจะได้สัมผัสถึงรสชาติมะพร้าวได้มากกว่าเดิม”

(ผู้ให้สัมภาษณ์แคชชวล cold kitchen ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 5 กล่าวว่า “เนื้อครีมมะพร้าวมีรสชาติดี แต่ครีมเมอแรงมีรสชาติหวานเกินไป”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน Bakery ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 6 กล่าวว่า “สีของเมอแรงไม่ควรเป็นสีขาวควรจะมีสีที่มีสีนกว่านี้ รสชาติของขนมพอใช้ได้”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน Lobby kitchen ของโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 7 กล่าวว่า “รสชาติของขนมมีความเลี่ยนในรสชาติหวานเกินไป แต่ถ้ากินควบคู่กับชาคงลดความหวานลงได้”

(ผู้ให้สัมภาษณ์แคชชวล cold kitchen ของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 8 กล่าวว่า “ควรบีบครีมเมอแรงให้เต็มพื้นที่กว่านี้ ลดความหวานของเมอแรงค์เพิ่มความหอมของไส้มะพร้าว”

(ผู้ให้สัมภาษณ์ พนักงาน Bartender ของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 9 กล่าวว่า “หน้าตาของขนมมีความสวยงาม รสชาติของอาหารดี มีความคิดสร้างสรรค์ดี”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน Waitress ของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 10 กล่าวว่า “โดยรวมแล้วรสชาติพอใช้ ควรใช้มะพร้าวเป็นส่วนผสมให้มากกว่านี้ ลดน้ำตาลในเนื้อครีมเมอแรงค์”

(ผู้ให้สัมภาษณ์พนักงาน Steward ของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ 27 สิงหาคม 2561)



ภาคผนวก ข
ภาพการปฏิบัติงาน



เรียนรู้ขั้นตอนและลักษณะของงาน

เมื่อนักศึกษาฝึกงานมาถึง โรงแรมเพนินซูลากรุงเทพฯ สิ่งแรกที่ต้องปฏิบัติคือการเตรียมความพร้อมในแต่ละวันว่าจะต้องทำอะไรบ้าง โดยดูจากตารางงานที่หัวหน้าแผนกได้จัดทำเอาไว้โดยจะบอกถึงรายละเอียดของงานในแต่ละวันว่าจะต้องทำอะไรบ้าง มีงานที่ห้องไหนและแขกจำนวนกี่คน และต้องพูดคุยกับพี่ที่แผนกท่านอื่นเพื่อแบ่งงานกันทำเพื่อความรวดเร็วละเป็นไปตามขั้นตอน

Banquet Operations Daily Schedule									
IT WAS A BUSY DAY.									
Saturday									
Thammasat University	Thammasat University	Band & Party	CHANEL	Hotel & Restaurant			Charm & Wangsiri	P&R	
Meeting	Year B/B	Engagement Ceremony/Rehearsal	High Tea	Engagement Ceremony	Wedding Rehearsal	Wedding Reception	Changing Room	Engagement Ceremony/Rehearsal	Rehearsal Training
10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00
K. Pongpanit 700	K. Chatcha 1000	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700	K. Pongpanit 700
Turn Set up									
1. Housework stand by in front of ballroom 1st stage									
1. 10:00-11:00	1. 11:00-12:00	1. 12:00-13:00	1. 13:00-14:00	1. 14:00-15:00	1. 15:00-16:00	1. 16:00-17:00	1. 17:00-18:00	1. 18:00-19:00	1. 19:00-20:00
2. 10:00-11:00									
3. 11:00-12:00									
4. 12:00-13:00									
5. 13:00-14:00									
6. 14:00-15:00									
7. 15:00-16:00									
8. 16:00-17:00									
9. 17:00-18:00									
10. 18:00-19:00									
11. 19:00-20:00									

จัดเตรียมอุปกรณ์ในการจัดห้องจัดเลี้ยง

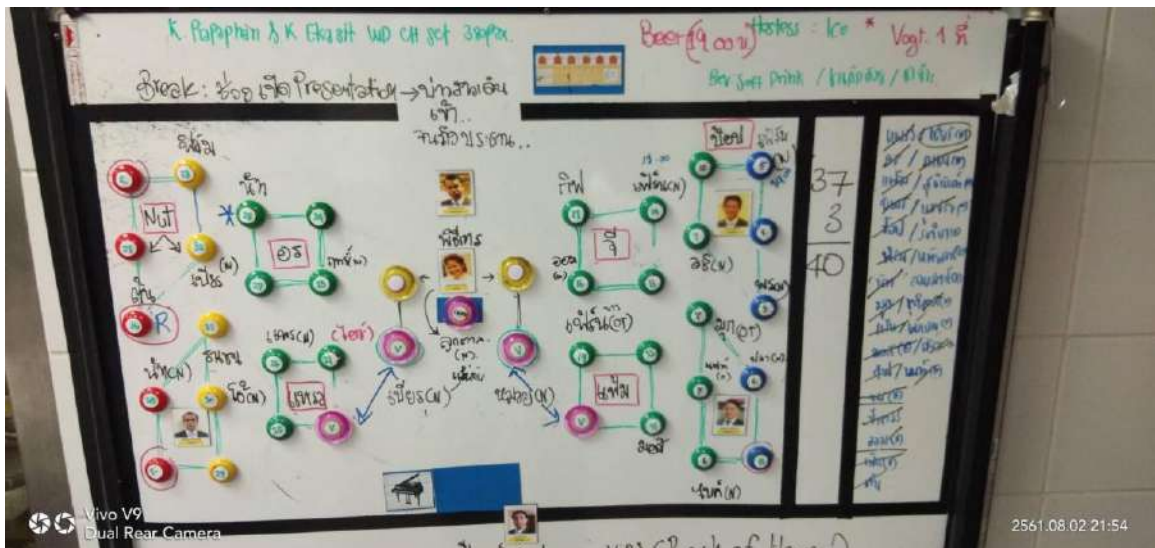
การจัดห้องจัดเลี้ยงในแต่ละวันนั้นจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ก่อนหน้าวันที่จะจัดเลี้ยงอย่างน้อย 1 วันเพื่อความรวดเร็วในการทำงาน



แบ่งโซนและหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

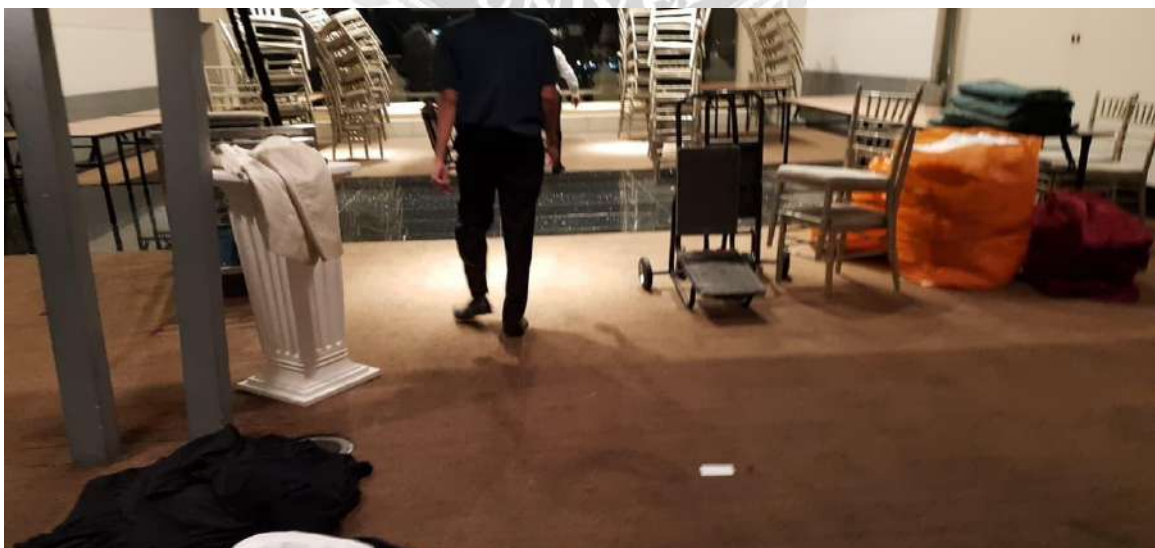
การแบ่งโซนและหน้าที่ในการปฏิบัติงานเพื่อความเป็นระเบียบและรวดเร็วในการทำงาน
ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงหรือรองผู้จัดการจะเป็นคนจัดโซนให้พนักงานในแต่ละคนเพื่อควบคุมดูแลเด็ก

Casual



จัดห้องจัดเลี้ยง

จัดห้องจัดเลี้ยงโดยการขนเก้าอี้และโต๊ะเข้าไปในห้องจัดเลี้ยงพร้อมกับปูผ้าและจัดหน้าโต๊ะ
ตามประเภทของงาน



เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

เดินเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้แก่แขกโดยที่จะต้องเช็คความเรียบร้อยของตนเองและอาหารว่าสะอาดเรียบร้อยตามมาตรฐานของโรงแรมหรือไม่



เข้าเทรนนิ่งเกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆในการเสิร์ฟ

เทรนนิ่งเกี่ยวกับมาตรฐานการเสิร์ฟเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ว่ามีประเภทไหนบ้างยี่ห้อใดบ้างที่โรงแรมมีจำหน่าย



เรียนรู้ขั้นตอนและลักษณะของงาน

เมื่อนักศึกษาฝึกงานมาถึงโรงแรมเพนินซูลากรุงเทพฯ สิ่งแรกที่ต้องปฏิบัติคือการเตรียมความพร้อมวางแผนการทำงานในแต่ละวันเริ่มจากการตรวจเช็คตารางไวทปอร์ตเพื่อเช็คจำนวนคนที่จองเข้ามารับประทานอาหารดินเนอร์ บูฟเฟต์ เพื่อนำยอดมากระเกณฑ์เพื่อเตรียมทำการประกอบอาหารรองรับแขกให้เพียงพอ ดังนี้ ซีฟู้ด 4 ชนิด ผักสลัด 5 ชนิด ซิต 5 หรือ 11 โค้ท 4 หรือ 10 สลัด 5 จาน ตามตรึมในแต่ละวัน

จัดเตรียมวัตถุดิบประเภทซีฟู้ดออนไอซ์

ต้องทำการต้มใหม่ทุกวันเพื่อคงคุณภาพความสดของซีฟู้ด เช่น ออยเตอร์ มัดเซล กุ้งแม่น้ำ หอยหวาน หมึกวง หอยเชลล์ ทำการเตรียมเครื่องเคียงที่ทานคู่กับซีฟู้ด



จัดเตรียมวัตถุดิบประเภทของแห้ง

วัตถุดิบประเภทของแห้ง คือ ถั่วชนิดต่างๆ ผักสลัดซีซาร์ซอสน้ำจิ้มที่ทานคู่กับสลัดและซีฟู้ด ทำการจัดเตรียมผักสลัดและเครื่องเคียงต่างๆ เช่น แครอท หัวหอม มะเขือเทศ พริกสามสี แดงกว่า ผักมิกคลอส แองโงวี ซอสซีซาร์ ขนมนึ่งปรุงรส เบคอน หมูแผ่น



จัดเตรียมวัตถุดิบประเภทชีส

ทำการหั่นชีสแพนเตอร์ให้เป็นรูปทรงในขนาดที่พอเหมาะ และนำโค้ททำการสไลด์ออกมาเป็นแผ่นบางแล้วทำการพับให้สวยงามใส่กระดาษที่เตรียมไว้เพื่อเตรียมพร้อมในการจัดไลน์ดิเนอร์

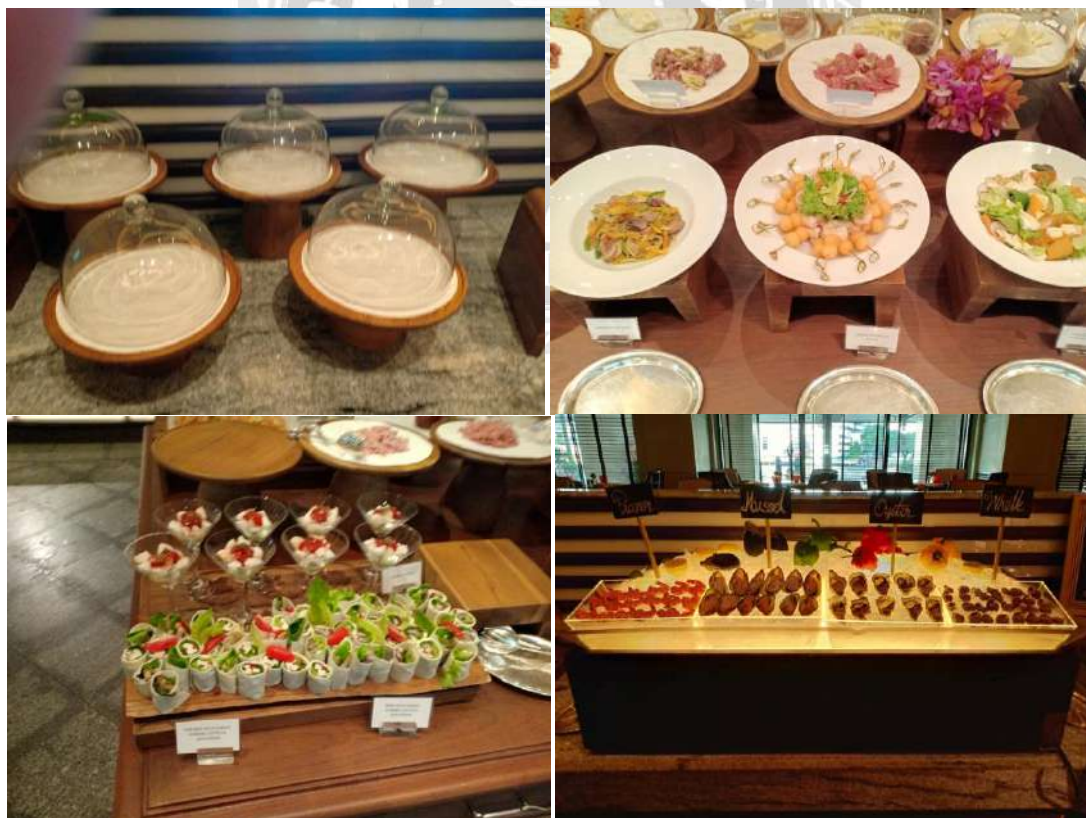


จัดเตรียมวัตถุดิบสลัดต่างๆ

วันพุธรูปแบบการจัดงานแบบเอเชีย เตรียมสลัดประเภทเอเชียสลัดจากภาพเป็นกาโดกาโด ประเทศอินโดนีเซีย



จัดไลน์ดินเนอร์ตามรูปแบบการจัดงานในแต่ละวัน ตรวจสอบอาหารที่ใกล้หมดตลอด ตั้งแต่ห้องอาหารเปิดจนปิดหลังจากห้องปิดทำการเก็บไลน์ดินเนอร์





ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ความคิดเห็นเรื่องการปฏิบัติงาน

นักศึกษาที่มาฝึกงานมีความตั้งใจดี ขอบคุนทางมหาวิทยาลัยที่ผลิตนักศึกษาที่มีคุณภาพขึ้นมา ซึ่งนักศึกษาได้มาฝึกงานที่โรงแรม สามารถปรับตัวกับการทำงานและเพื่อนร่วมงานได้ดีทำให้เรียนรู้ และเข้าใจขั้นตอนการปฏิบัติงานได้รวดเร็ว

ความคิดเห็นเรื่องโครงการ

นักศึกษาที่ริเช้นงานออกมาได้ดีและเข้าใจง่ายมีความคิดที่สร้างสรรค์ที่น่าขงเหลือทั้งภายใน โรงแรมมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในโรงแรมได้ โดยนำมาเป็นขนมเบรค ในแผนกจัดเลี้ยงได้



ขอบคุณ

Pairoj (Banquet Manager)

Arunee (Sous Chef)

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



คานาเป้มะพร้าว

(Coconut Tart With Meringue Cream)

ชญาณนท์ เปรมกุศล¹ , อติเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ²

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยสยาม

38 ถนน เพชรเกษม เขต ภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail: Chayanon.pam@siam.edu¹ , Adi.cho@siam.edu²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ วิธีทำคือการนำเนื้อมะพร้าวที่เหลือใช้มาคั้นกับน้ำกะทิจนกลายเป็นเนื้อครีม ใส่ลงไปในแป้งทาร์ตและบีบเมอแรงค์ที่ได้จากการคั้นน้ำตาลลงไปในทาร์ต ผลการศึกษาพบว่า การให้สัมภาษณ์จากพนักงานภายในโรงแรมเพนนินซูลา จำนวน 10 คน พบว่า พนักงานจำนวน 7 คน พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว พนักงานจำนวน 2 คน วิจารณ์ว่าเมอแรงค์มีรสชาติดูหวานเกินไปจนทำให้เลี่ยน แต่ได้รับประทานคู่กับชา จะทำให้เข้ากันมากขึ้น พนักงานจำนวน 1 คน เป็นบุคคลที่ไม่ชอบรสชาติและกลิ่นของมะพร้าว ผลการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปปรับใช้ในธุรกิจของโรงแรมจากวัตถุดิบที่เหลือใช้เพื่อลดต้นทุนของอาหารภายในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

Abstract

The objective of this research is inventing food from remaining ingredients. The cooking method is to boil coconut meat coconut milk until getting cream texture. Then, pouring the cream texture into tart and topping with meringue. The result of level of satisfaction identified by 10 staff is as commented follow : 7 staff satisfied with the test and appearance of canapé , 2 staff that it is too sweet but it will go

well with tea and 1 staff refused to taste because he doesn't like coconut . This project can sell in the future in order to reduce waste over ingredients and to manage cover all cost control of food of the hotel.

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. เพื่อคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ แผนกครัวเย็น-แผนกจัดเลี้ยง
2. ขอบเขตด้านเวลา ช่วงวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2561 – 28 สิงหาคม พ.ศ.2561
3. ขอบเขตด้านประชากร แบบสัมภาษณ์ พนักงานจำนวน 10 คน ได้แก่ พนักงานบาร์ พนักงานฝ่ายครัวเย็น พนักงานฝ่ายครัวล๊อบบี้ พนักงานฝ่ายครัวเบเกอรี่

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ช่วยลดต้นทุนจากการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นรายการอาหารใหม่ๆ
2. รายการอาหารใหม่ๆ สามารถเพิ่มยอดขายให้กับสถานประกอบการ

3. รายการอาหารใหม่ สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้าได้

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

โครงการเรื่อง คานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมะพร้าวซึ่งเป็นผลไม้ยอดนิยมของทางโรงแรมมาประยุกต์ให้เข้ากับเมนูของหวานทางโรงแรมจากการค้นคว้า สอบถาม และสังเกต จึงได้สูตรที่เหมาะสมกับการทำคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) และได้สูตรที่เหมาะสมดังนี้

ส่วนผสมและขั้นตอนการทำทาร์ต

- ผงอัลมอนต์	20	กรัม
- ไข่ขาว	40	กรัม
- เนย	90	กรัม
- น้ำตาลไอซิง	55	กรัม
- เกลือ	2	กรัม
- แป้ง	175	กรัม

ขั้นตอนการทำทาร์ตมีดังนี้

1. ผสม เนย น้ำตาลไอซิง แป้งและผงอัลมอนต์
ตีให้เข้ากัน

2. ใส่ไข่ขาวและตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำแป้งไปรีดและแช่ตู้เย็นให้ตัวแป้งทาร์ต

เซ็ท

4. นำออกมาใส่แม่พิมพ์ทาร์ต
5. นำทาร์ตที่ได้เข้าตู้อบในอุณหภูมิ 180 องศา

ส่วนผสมและขั้นตอนการทำเมอแรงค์

- ไข่ขาว 100 กรัม
- น้ำตาล 350 กรัม

ขั้นตอนการทำเมอแรงค์มีดังนี้

1. ต้มน้ำตาลและน้ำให้ได้ 117-118 องศา
ไข่ขาวให้ขึ้นฟอง
2. นำน้ำเชื่อมที่ได้จากการต้ม ค่อยๆ เทใส่ไข่
ขาว และใช้เครื่องตีให้เข้ากัน

3. ตีต่อเรื่อยๆ จนเย็นและขึ้นเป็นเนื้อครีม
เมอแรงค์

ส่วนผสมการทำครีมมะพร้าว

- กะทิ 200 มิลลิกรัม
- เนื้อมะพร้าว 85 กรัม
- แป้งข้าวโพด 5 กรัม

ขั้นตอนการทำครีมมะพร้าว

1. นำเนื้อมะพร้าวและแป้งข้าวโพดใส่ลงไป
ในน้ำกะทิและคนให้เข้ากัน
2. นำส่วนผสมที่ได้มาตั้งไฟอ่อน
3. จากนั้นคนในกระทะต่อจนส่วนผสมมี

ความเหนียว

4. นำเนื้อครีมมะพร้าวไปใส่ในทาร์ต
5. บีบเมอแรงค์บนทาร์ตมะพร้าว
6. นำไปพรมเบรินลงบนเมอแรงค์ เพื่อให้มี

สีส้มสวยงาม

7. นำแผ่นทองมาตกแต่ง
8. เสร็จสมบูรณ์เมนูคานาเป้มะพร้าว

กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลอง คานาเป้มะพร้าว

จากพนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ ครัวเย็น และ
บาร์ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ ฯ จำนวน 10 คน
สังเกตได้ดังนี้ พนักงาน 7 คน จาก 10 คน พึงพอใจใน
รสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart
With Meringue Cream)

- พนักงานจำนวน 7 คน พึงพอใจในรสชาติ
และหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With
Meringue Cream)

- พนักงานจำนวน 2 คน วิจารณ์ว่าเมอแรงค์มี
รสชาติหวานเกินไปจนทำให้เลี่ยนแต่ถ้ารับประทานคู่
กับชา จะทำให้เข้ากันมากขึ้น

- พนักงานจำนวน 1 คน เป็นบุคคลที่ไม่ชอบ
รสชาติและกลิ่นของมะพร้าว

การคำนวณต้นทุน

จากการคำนวณต้นทุนการทำคานาเป้มะพร้าว 1 ส่วนมีต้นทุนทั้งหมด 112.12 บาทสามารถผลิตออกมาได้ทั้งหมด 20 ชิ้น ราคาต้นทุนเฉลี่ย 1 ชิ้น คือ 5.60 บาท

สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำคานาเป้มะพร้าว (Coconut Tart With Meringue Cream) นี้มีผู้ชื่นชอบความคิดสร้างสรรค์ที่นำเอามะพร้าวที่เป็นของเหลือทิ้งจากโรงแรมนำมาทำให้เกิดประโยชน์เป็นเมนูใหม่ คณะผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์ โดยเป้าหมายคือพนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ครัวเย็นและบาร์โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ๑ ส่วนมาก พึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของคานาเป้มะพร้าว และกล่าวว่าเมนูนี้สามารถนำไปเพิ่มและไปปรับใช้ในโรงแรมได้อย่างดี

ปัญหาที่พบ

- ครั้งแรกในการตีเมอแรงค์ให้ขึ้นรูปปัญหาที่พบคือ เมอแรงค์มีลักษณะไม่เหนียวและเมอแรงค์ที่ออกมาเหลืองจนเกินไป
- แป้งที่ใช้ทำทาร์ตมีความหนานางไม่เท่ากัน จึงทำให้เมื่อเอาไปอบ ความร้อนกระจายได้ไม่ทั่วแป้ง จึงมีความสุกไม่เท่ากัน

การแก้ไขปัญหา

- การทำเมอแรงค์นั้นจะต้องนำน้ำตาลไปต้มให้ได้อุณหภูมิก่อน แล้วจึงนำมาผสมตีกับไข่ขาว ทำให้ขึ้นรูปได้ดีไม่เหลืองจนเกินไป
- ขณะนำเนื้อครีมมะพร้าวไปตีฟและกวนให้เหนียวนั้นต้องกวนอยู่ตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เนื้อครีมไหม้
- การนำแป้งทาร์ตใส่ในแม่พิมพ์นั้นจะต้องเกลี่ยแป้งให้มีความหนานางเสมอกันจะทำให้เมื่อเอาไปเข้าตู้อบแป้งจะมีความสุกเท่ากันและสวยงาม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีเพราะได้รับความเมตตาจาก คุณอรุณี ฉัตรชัยเรืองศรี และ คุณจักรกริช สังขรัตน์ ผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน ที่คอยสละเวลาให้คำปรึกษา และให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล คณะผู้จัดทำจึงขอกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการเล่มนี้ที่ช่วยตรวจสอบแก้ไขตลอดระยะเวลาของการทำโครงการเล่มนี้

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์สุนทร สอนกิจ ดี กรรมการสอบโครงการที่ให้ความกรุณาในการตรวจสอบพิจารณาและให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขโครงการเล่มนี้

ขอกราบขอบพระคุณคณะผู้บริหารโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ได้ให้ความเมตตาช่วยเหลือเอื้อเฟื้อสถานที่ในการเก็บข้อมูล ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทความรู้ และความเมตตา รวมถึงกัลยาณมิตรทุกท่านที่ได้ให้กำลังใจ ทำให้งานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. (2555). **ลักษณะทางพฤกษศาสตร์**. ครอบเครื่องเรื่องมะพร้าว. สมุทรสาคร. นาคา.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

กรมวิชาการเกษตร. (2555). **ประโยชน์ของมะพร้าว**. ครอบเครื่องเรื่องมะพร้าว. สมุทรสาคร. นาคา.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

โบว์ธดา สาสิตา. (2556). **ทาร์ตผลไม้**.

<http://fruittartypest.blogspot.com/2013/11/style-definitions-table.html>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

ปัญญา และมยุรี. 2549. ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ดแฟลกซ์ทดแทนมะพร้าวบางส่วนในขนมโสมนัส. ปรินญาณิพนธ์การศึกษา คุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. กรุงเทพฯ

ประเภทห้องพัก. (ออนไลน์)
<https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2561)

แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารงานโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ. (ออนไลน์)
<https://www.peninsula.com/en/global-pages/about-us>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2561)

เพนินซูลา อะคาเดมี่. (ออนไลน์)
<https://www.peninsula.com/en/bangkok/academy-listing>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2561)

โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ. (ออนไลน์)
<https://th.wikipedia.org/wiki/โรงแรมเพนินซูลา>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2561)

สุนิษา วิไลพัฒน์ และจิราพร อัคริสุวรรณ. 2554. ศึกษาการใช้กากมะพร้าวเสริมในขนมทองม้วน. ปรินญาณิพนธ์การศึกษา คุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์. กรุงเทพฯ
(สืบค้นเมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2561)

ห้องอำนวยความสะดวก. (ออนไลน์)
<https://www.peninsula.com/en/bangkok/wellness>
ห้องอาหารภายในโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ. (ออนไลน์)

<https://www.peninsula.com/en/bangkok/wellness>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2561)

ห้องประชุมภายในโรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ. (ออนไลน์)
<https://www.peninsula.com/en/bangkok/events>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2561)

อภิชาติ ศรีสอาด. (2555). มะพร้าว. ครอบเครื่องเรื่องมะพร้าว. สมุทรสาคร: นาคา.
(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

Mama Big Khonkean. (2556). เมอแรงค์. <http://mamabigrestaurant.blogspot.com/2013/05/meringue.html>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

Pitch. (2560). การลดต้นทุนอาหาร. <http://amarinacademy.com/582/finance/decrease-cost-increase-profit>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561)

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





กานาเปี๊ยะพัรว

(Coconut Tart With Meringue Cream)

นายชญานนท์ เปรมกุล, นายอดิเทพ ฉ.โรจน์ประเสริฐ

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นันทิรา กุขาว สนใจ

จาก คุณอรุณี ฉัตรชัยเรืองศรี และ คุณจักรกริช ตั้งขันธ์

โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ



บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารใหม่ๆ วิธีทำคือ การนำเนื้อมะพร้าวที่เหลือใช้มาผสมกับน้ำกะทิจนกลายเป็นเนื้อครีมใส่ลงไปในแป้งทาร์ตและบีบเมอแรงค์ที่ได้จากการตีน้ำตาลลงไปบนทาร์ต ผลการศึกษาพบว่า การให้สัมภาษณ์จากพนักงานภายในโรงแรมเพนินซูลา จำนวน 10 คนพบว่าพนักงานจำนวน 7 คนพึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของกานาเปี๊ยะพัรว พนักงานจำนวน 2 คนวิจารณ์ว่าเมอแรงค์มีรสหวานเกินไปจนทำให้เลี่ยน แต่ได้รับประทานคู่กับชา จะทำให้เข้ากันมากขึ้น พนักงานจำนวน 1 คนเป็นบุคคลที่ไม่ชอบในรสชาติและกลิ่นของมะพร้าว ผลการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปปรับใช้ในธุรกิจของโรงแรมจากวัตถุดิบที่เหลือใช้เพื่อลดต้นทุนของอาหารภายในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. เพื่อศึกษารายการอาหารใหม่ๆ จากวัตถุดิบที่เหลือใช้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ช่วยลดต้นทุนจากการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาเป็นรายการอาหารใหม่ๆ
2. รายการอาหารใหม่ๆ สามารถเพิ่มยอดขายให้กับสถานประกอบการ
3. รายการอาหารใหม่ สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้แก่ลูกค้าได้



ขั้นตอนการปฏิบัติ

ขั้นตอนการทำทาร์ตคัสติ้ง

1. ผสม เนย น้ำตาลไอซิ่ง แป้ง และผงอัลมอนต์ ตีให้เข้ากัน
2. ใส่ไข่ขาวและตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำแป้งไปรีดและแช่ตู้เย็นให้ตัวแป้งทาร์ตแข็งตัว และนำใส่แม่พิมพ์
4. นำทาร์ตที่ได้เข้าตู้อบในอุณหภูมิ 180 องศา

ขั้นตอนการทำเมอแรงค์คัสติ้ง

1. ตีน้ำตาลและน้ำให้ได้ 117-118 องศา ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟอง
2. นำน้ำเชื่อมที่ได้จากการต้มต่อจากไข่ขาวและใช้เครื่องตีให้เข้ากัน
3. ตีต่อเรื่อยๆ จนขึ้นและขึ้นเป็นเนื้อครีมเมอแรงค์

ขั้นตอนการทำริมมะพร้าว

1. นำเนื้อมะพร้าวและแป้งข้าวโพดใส่ลงไปในน้ำกะทิและคนให้เข้ากัน
2. นำส่วนผสมที่ได้มาตั้งไฟอ่อน
3. จากนั้นคนในกระทะต่อจนส่วนผสมมีความเหนียว
4. นำเนื้อครีมมะพร้าวใส่ลงไปในทาร์ต
5. บีบเมอแรงค์บนทาร์ตมะพร้าว
6. นำไฟมาเบวีนลงบนเมอแรงค์เพื่อให้มีสีน้ำตาลสวยงาม
7. นำแผ่นทองมาตกแต่ง
8. เสิร์จสมบูรณ์เมนูกานาเปี๊ยะพัรว

สรุปผล

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำขนมกานาเปี๊ยะพัรวนี้ มีผู้คนชื่นชอบความคิดสร้างสรรค์ที่นำเนื้อมะพร้าวที่เป็นของเหลือทิ้งจากโรงแรมนำมาทำให้เกิดประโยชน์เป็นเมนูใหม่ คณะผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์โดยเป้าหมายคือพนักงานในแผนกครัวเบเกอรี่ ครัวเย็น และบาร์โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ส่วนมากพึงพอใจในรสชาติและหน้าตาของกานาเปี๊ยะพัรวและกล่าวว่าเมนูนี้สามารถนำไปเพิ่มยอดขายและปรับใช้ในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

ภาคผนวก ฉ
ประวัติผู้จัดทำ



คณะกรรมการผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นาย ชญานนท์ เปรมกุล

รหัสนักศึกษา : 5714400012

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ประวัติการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรม



ชื่อ-นามสกุล : นายอดิเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ

รหัสนักศึกษา : 5714400009

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ประวัติการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรม

คณะกรรมการผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นาย ชญานนท์ เปรมกุล

รหัสนักศึกษา : 5714400012

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ประวัติการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรม



ชื่อ-นามสกุล : นายอดิเทพ จ.โรจน์ประเสริฐ

รหัสนักศึกษา : 5714400009

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ประวัติการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรม