



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

Dishwashing liquid from pineapple skin

เสนอ

อาจารย์ พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุข

คณะผู้จัดทำ

นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์ รหัสนักศึกษา 5902000002

นางสาว อรรณณ เครือตา รหัสนักศึกษา 5902000003

นางสาว อรรวรา เย็นพันธุ์ รหัสนักศึกษา 5902000010

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ : ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

Dishwashing liquid from pineapple skin

รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

นางสาว อรวรรณ เครือตา

นางสาว อรورا เย็นพันธุ์

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุษ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรมและการ
ท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุษอาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุษ)

น.ส. ชัตติยา บุตรอุดมพนักงานที่ปรึกษา

(นางสาว ชัตติยา บุตรอุดม)

ปิยธิดา ถังวานสิทธิ์กรรมการกลาง

(อาจารย์ ปิยธิดา ถังวานสิทธิ์)

ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

หัวข้อโครงการ : ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด
Dishwashing liquid from pineapple skin

ชื่อนักศึกษา : นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์
นางสาว อรพรรณ เครือตา
นางสาว อรورا เย็นพันธุ์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุษ

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

โครงการ เรื่อง ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด นี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับคุณสมบัติของเปลือกสับปะรดที่ใช้ในการชำระล้างคราบสกปรก ความมันจากอาหาร และความสามารถในการดับกลิ่นคาวที่ติดจานได้ โดยการเลือกนำเอาเปลือกสับปะรดที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรมของพนักงานมารีไชเคิลซึ่งถือได้ว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของขยะและวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์เป็นจำนวนมากจากแผนกครัวภายในโรงแรมทั้งยังสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย

ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการนำเอาเศษวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ไม่ได้ใช้แล้วภายในโรงแรมมารีไชเคิลให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันโดยมีกระบวนการและขั้นตอนในการศึกษาวิธีการดำเนินงานและวิธีการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดอย่างละเอียด และมีการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ว่ามีมากน้อยเพียงใด โดยมีกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานภายในโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท เป็นจำนวน 30 คน ซึ่งในจำนวนของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มของพนักงานที่ในแผนกครัว ซึ่งเป็นแผนกที่มีความจำเป็นในการใช้งานจริงของผลิตภัณฑ์ที่ทางคณะผู้จัดทำได้ทำขึ้น โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดโดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.48

คำสำคัญ : น้ำยาล้างจาน, เปลือกสับปะรด, รีไชเคิล

Project Title : Dishwashing Liquid from Pineapple Skin
By : Ms. Suwanna Kunnarak
Ms. Orawan Kruaeta
Ms. Ornvara Yenphan
Advisor : Ms. Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel and Tourism Studies
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic : 3/2017

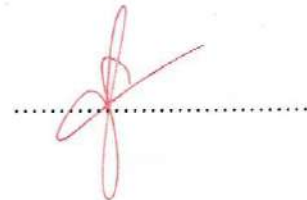
Abstract

The dishwashing liquid from pineapple skin project was compiled that aims to study the benefits of pineapple skin use for washing stains, and its ability to eliminate the dish's smell from food. The remaining pineapple skin from the employee's canteen was recycled to reduce a large amount of the waste and the material from the kitchen of the hotel were not used.

As a result, the researcher recognized the benefits of recycling the leftover materials that were not used from the hotel, and created a new product which could generate benefits. This research has processes to study the procedure of the details of how to create a dishwashing liquid from pineapple skin. There was also an experiment of the effectiveness measurement. The sampling groups were the kitchen staff which is the staff from the department that actually use the product of this research. The average score of the satisfaction of the dishwashing liquid from pineapple skin was 4.48

Keyword: Dishwashing liquid, Pineapple skin, Recycle

Approved by



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

เนื่องจากคณะผู้จัดทำได้เข้าร่วมปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561 โครงการฉบับนี้
นี้จะเสร็จสมบูรณ์ไม่ได้หากไม่ได้รับความกรุณาและเสียสละเวลาจากผู้ที่ได้ให้ความช่วยเหลือดังนี้

1.คุณชนัดดา	อิมมณี	ตำแหน่ง Assistant HR Manager
2.คุณชัตติยา	บุตรอุดม	ตำแหน่ง Training Manager
3.คุณสุนันทา	พิกสุวรรณ	ตำแหน่ง Training Coordinator
4.คุณชนพล	ต่อหิรัญพฤษ์	ตำแหน่ง Canteen Supervisor
5.อาจารย์ พิมพ์พิชา	เลิศสกุลผาสุข	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

ทางคณะผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนร่วมทุกท่านในการให้คำแนะนำและช่วยเหลือให้
โครงการฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการสอนและมอบประสบการณ์การทำงานในสถาน
ประกอบการจริง ทางผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

นางสาว อรรณณ เกรือตา

นางสาว อรรวรา เย็นพันธุ์

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	3-12
2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	12-13
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	14
3.3 แผนผังการจัดองค์กร โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท	15
3.4 เกี่ยวกับบริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	15-16
3.5 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม	17-27
3.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	28-32
3.7 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	33
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
4.1 วัสดุ และอุปกรณ์	34-35
4.2 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง	35
4.3 ขั้นตอนการดำเนินงาน	36-40

4.4 การคำนวณต้นทุนการผลิต	41
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	42-49
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการนำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	50-51
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	51-52
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ पोสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 แสดงตารางการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจาน	41
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตัวแปรเพศ	42
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตัวแปรอายุ	43
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตัวแปรสถานภาพ	44
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตัวแปรระดับการศึกษา	45
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตัวแปรแผนงาน	46
ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม	48



สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
แผนภูมิที่ 4.1 แสดงอัตราร้อยละของเพศ	42
แผนภูมิที่ 4.2 แสดงอัตราร้อยละของช่วงอายุ	43
แผนภูมิที่ 4.3 แสดงอัตราร้อยละของสถานภาพ	44
แผนภูมิที่ 4.4 แสดงอัตราร้อยละของระดับการศึกษา	45
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงอัตราร้อยละของแผนกที่ปฏิบัติงาน	46



สารบัญภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 แสดงภาพเกี่ยวกับน้ำยาล้างจาน	4
รูปภาพที่ 2.2 แสดงรูปสับปะรด	5
รูปภาพที่ 2.3 แสดงภาพเปลือกสับปะรด	7
รูปภาพที่ 2.4 แสดงภาพสารขจัดคราบ(NEOPELEX F50)	8
รูปภาพที่ 2.5 แสดงภาพหัวเชื้อแชมพู(EMAL 270 TH)	9
รูปภาพที่ 2.6 แสดงภาพหัวเชื่อน้ำหอม	9
รูปภาพที่ 2.7 แสดงภาพผงฟอง(Sodium Lauryl Sulfate)	10
รูปภาพที่ 2.8 แสดงภาพเกลือ	10
รูปภาพที่ 2.9 แสดงภาพสัผสมอาหาร	11
รูปภาพที่ 3.1 แสดงภาพโลโก้โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท	14
รูปภาพที่ 3.2 แสดงภาพแผนที่โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท	14
รูปภาพที่ 3.3 แสดงภาพแผนผังการจัดองค์กร โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท	15
รูปภาพที่ 3.4 แสดงภาพโลโก้ Minor International Company	15
รูปภาพที่ 3.5 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับโรงแรมในเครือ Minor International Company	16
รูปภาพที่ 3.6 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับร้านอาหาร ในเครือ Minor International Company	16
รูปภาพที่ 3.7 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับไลฟ์สไตล์แฟชั่นในเครือ Minor International Company	16
รูปภาพที่ 3.8 แสดงภาพห้องดีลักซ์	17
รูปภาพที่ 3.9 แสดงภาพห้องดีลักซ์รีเวอร์วิว	17
รูปภาพที่ 3.10 แสดงภาพห้องดีลักซ์รีเวอร์ฟรอนท์	18
รูปภาพที่ 3.11 แสดงภาพห้องแฟมิลีสวีท	18
รูปภาพที่ 3.12 แสดงภาพห้องจูเนียร์รีเวอร์วิวสวีท	19
รูปภาพที่ 3.13 แสดงภาพห้องอนันตราริเวอร์ฟรอนท์สวีท	19
รูปภาพที่ 3.14 แสดงภาพห้องรีเวอร์วิวเจ้าพระยาสวีท 2 ห้องนอน	20
รูปภาพที่ 3.15 แสดงภาพห้องครุฑเศศเทรุม	20

สารบัญภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปภาพที่ 3.16 แสดงภาพห้องอาหาร Benihana	21
รูปภาพที่ 3.17 แสดงภาพห้องอาหาร Brio	21
รูปภาพที่ 3.18 แสดงภาพห้องอาหาร Trader Vic's	22
รูปภาพที่ 3.19 แสดงภาพห้องอาหาร Riverside Terrace	22
รูปภาพที่ 3.20 แสดงภาพห้องอาหาร The market	23
รูปภาพที่ 3.21 แสดงภาพห้องอาหาร Loy Nam Bar	23
รูปภาพที่ 3.22 แสดงภาพห้องอาหาร Long Tail Bar	24
รูปภาพที่ 3.23 แสดงภาพห้องอาหาร Numero Uno	24
รูปภาพที่ 3.24 แสดงภาพห้องอาหาร Manorha Cruise	25
รูปภาพที่ 3.25 แสดงภาพห้องอาหาร Elephant Bar	25
รูปภาพที่ 3.26 แสดงภาพไคนึ่ง บาย ดีไซน์	26
รูปภาพที่ 3.27 แสดงภาพตัวอย่างห้องประชุมโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท	26
รูปภาพที่ 3.28แสดงภาพตัวอย่างอนันตราสปา	27
รูปภาพที่ 3.29แสดงภาพสิ่งอำนวยความสะดวกภายใน โรงแรม	27
รูปภาพที่ 3.33แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์	28
รูปภาพที่ 3.34แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาว อรพรรณ เครือตา	30
รูปภาพที่ 3.35แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาว อรورا เข็นพันธุ์	32
รูปภาพที่ 3.36แสดงภาพพนักงานที่ปรึกษาสหกิจศึกษา	33
รูปภาพที่ 3.37แสดงภาพพนักงานที่ปรึกษาสหกิจศึกษา	33
รูปภาพที่ 4.1 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	36
รูปภาพที่ 4.2 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	36
รูปภาพที่ 4.3 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	37
รูปภาพที่ 4.4 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	37
รูปภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	38
รูปภาพที่ 4.6 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	38

สารบัญภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 4.7 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	39
รูปภาพที่ 4.8 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	39
รูปภาพที่ 4.9 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	40
รูปภาพที่ 4.10 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	40
รูปภาพที่ 4.11 แสดงภาพผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด	41



บทที่ 1

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญ

โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ มีการบริหารจัดการพนักงานและได้ให้สวัสดิการแก่พนักงานอย่างเหมาะสมนอกเหนือจากวันลาต่างๆ ประกันสังคม ฯลฯ คือพนักงานภายในโรงแรมได้รับสิทธิในการรับประทานอาหารฟรี 3 มื้อ ในห้องอาหารสำหรับพนักงาน ซึ่งอย่างที่รู้กันนั้นมนุษย์ทุกคนมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิต และการรับประทานอาหารที่ถูกหลักคือควรทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ในแต่ละวัน เพื่อสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง นอกจากอาหารมื้อหลักที่ให้คุณค่าทางด้านของพลังงานแล้ว ทางโรงแรมยังมีผลไม้ซึ่งมีประโยชน์และให้วิตามินแก่ร่างกายด้วยโดยพนักงานมักจะรับประทานหลังทานอาหารมื้อหลักเสร็จ ซึ่งโดยส่วนมากทุก ๆ มื้ออาหารจะพบกับวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์จากในครัวต่างๆจำนวนมาก โดยแต่ละวันนั้นก็อาจจะเหลือมากหรือน้อยซึ่งวัตถุดิบเหลือใช้ทั้งหมดนั้นก็ยังคงมีประโยชน์และสามารถนำไปแปรรูปได้

เนื่องจากในสภาวะปัจจุบันประเทศไทยได้ประสบกับปัญหามลพิษที่เกิดจากขยะและมีจำนวนขยะที่เพิ่มมากขึ้นในทุกๆวันทำให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ซึ่งหน่วยงานต่างๆทั้งของภาครัฐและเอกชนต่างก็ได้พยายามเข้ามาร่วมมือกันในการแก้ไขปัญหาที่เกิดจากขยะ แต่ผู้คนส่วนมากก็ยังละเลยไม่สนใจถึงผลกระทบที่จะตามมา หากผู้คนส่วนมากยังมีพฤติกรรมแบบนี้ก็จะก่อให้เกิดปัญหาขยะที่เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ทำให้สุขภาพของประชากรที่อยู่บริเวณนั้นๆเกิดความเสี่ยงที่จะเป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินหายใจที่เกิดจากกลิ่นอันไม่พึงประสงค์จากขยะและเศษอาหาร โรคจากการติดเชื้อต่างๆที่เกิดจากขยะสะสม

ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงปัญหาข้างต้นที่กล่าวไว้นั้น จึงนำมาจัดทำเป็นโครงการนำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด โดยทางคณะผู้จัดทำได้มีความคิดที่ว่า ถ้าหากเรานำเอาเปลือกสับปะรดที่ทำการคัดแต่งแล้วที่จะนำไปทิ้ง แต่นำมาเป็นประโยชน์ต่อได้โดยไม่เสียเปล่าอีกทั้งยังสามารถช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์จากแผนครัว และจัดเลี้ยงอีกด้วย คณะผู้จัดทำจึงได้ทำการปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา และศึกษาค้นคว้าข้อมูลในเรื่องของการนำเอาเปลือกสับปะรดเหลือ

ทั้งมาเป็นส่วนผสมหลักในการรีไซเคิลเป็นน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดและนำเอาผลิตภัณฑ์ที่ได้
นั้นไปใช้ประโยชน์ในการทำความสะอาดอุปกรณ์ในครัวต่างๆของโรงแรม

2.วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อศึกษาคุณสมบัติของเปลือกสับปะรดในการชำระล้างสกปรก คราบมัน และดับกลิ่นคาว
- 2.2 เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์(เปลือกสับปะรด)จากแผนครัวต่างๆ
- 2.3 เพื่อนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์
- 2.4 เพื่อศึกษาวิธีการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

3.ขอบเขตของโครงการ

- 3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา เพื่อศึกษาน้ำยาล้างจานจากธรรมชาติโดยได้จากเปลือกสับปะรด
- 3.2 ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 14 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561
- 3.3 ขอบเขตด้านประชากร คือ พนักงานภายในโรงแรมจำนวน 30 คน

4.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 4.1 ได้รับความรู้ความเข้าใจในการนำเปลือกสับปะรดไปใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นน้ำยาล้างจาน
- 4.2 ทางโรงแรมสามารถลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์(เปลือกสับปะรด)จากแผนครัว
- 4.3 สามารถนำเอาผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ภายในโรงแรม

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำโครงงานน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด (Pineapple bark dish wash) ในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้ศึกษาหาข้อมูลเอกสาร ทฤษฎีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

1. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 1.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับน้ำยาล้างจาน
- 1.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสับปะรด
- 1.3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับน้ำหมักชีวภาพ
- 1.4 สารขจัดคราบ (NEOPELEX F50)
- 1.5 หัวเชื้อแชมพู (EMAL 270 TH)
- 1.6 หัวเชื้อน้ำหอม
- 1.7 ผงฟอง (Sodium Lauryl Sulfate)
- 1.8 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเกลือ
- 1.9 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสีผสมอาหาร

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

- 2.1 แนวคิดเรื่องการจัดการขยะมูลฝอย
- 2.2 หลักแนวคิด 3R (Reduce, Reuse and Recycle)

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับน้ำยาล้างจาน

น้ำยาล้างจานหมายถึง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ช่วยชำระล้างเศษอาหาร และ
กลิ่นคาวจากอาหาร

1.1.1 ชนิดของน้ำยาล้างจาน

1. น้ำยาล้างจานจากพืช มักมีส่วนประกอบจากพืชเป็นหลัก เช่น มะนาว มะกรูด
2. น้ำยาล้างจานจากสารเคมีมักมีส่วนประกอบที่เป็นมาจากสารเคมีเป็นหลัก
3. น้ำยาล้างจานที่ผสมผสานระหว่างสารเคมีและพืช



รูปภาพที่ 2.1 แสดงภาพเกี่ยวกับน้ำยาล้างจาน

ที่มา : <http://www.baanlaesuan.com>

1.1.2 ประโยชน์น้ำยาล้างจาน

1. ใช้ทำความสะอาดภาชนะ
2. ใช้ทำความสะอาดคราบไขมัน และล้างอาหารตามมือ ซอกนิ้ว เล็บ
3. ใช้ทำความสะอาดแก้ว
4. น้ำยาล้างจานที่ใช้แล้วสามารถนำมารดน้ำต้นไม้เพื่อเป็นปุ๋ยได้
5. ใช้ทำความสะอาดรถต่างๆ

1.1.3 ส่วนประกอบของน้ำยาล้างจาน

1. Sodium Alkyl Benzene Sulphonate ส่วนประกอบหลักที่ชำระล้างคราบไขมันและสิ่งสกปรกโดยทำงานร่วมกับสารซัลเฟต
2. Sodium Lauryl Ether Sulphate ส่วนประกอบโซเดียมมีหน้าที่เข้าไปล้อมรอบและหุ้มแท่งสารอินทรีย์หนัก
3. น้ำมะนาว / น้ำผิวมะกรูด น่าเชื่อเป็นสมุนไพรธรรมชาติ มีคุณสมบัติขจัดคราบและป้องกันการเกิดคราบ
4. กลีเซอรีนช่วยเสริมสร้างการเข้าไปทำลายคราบของสารประกอบซัลเฟต
5. น้ำเปล่าช่วยให้การชำระล้างได้ง่ายยิ่งขึ้น

1.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสับปะรด

สับปะรด เป็นพืชล้มลุกมีต้นกำเนิดจากทวีปอเมริกาใต้ ความสูงของลำต้นประมาณ 80-100 เซนติเมตร เปลือกสับปะรดมีลักษณะคล้ายตาที่ล้อมรอบผลแต่ละห้องถิ่นมีชื่อเรียกที่ต่างกันออกไปคือ ภาคเหนือ เรียกว่า มะนั้ด, มะชะนั้ด, บ่อนั้ดภาคอีสาน เรียกว่า บักนั้ดภาคกลาง เรียกว่า สับปะรดและภาคใต้ เรียกว่า ย่านั้ด, ย่านั้ด, ขนุนทอง



รูปภาพที่ 2.2 แสดงรูปสับปะรด

ที่มา : <http://prayod.com/สับปะรด-pineapple/>

1.2.1 ลักษณะของสับปะรด

เป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปี ใบเดี่ยวเรียงสลับซับซ้อนกัน ไม่มีก้านใบ ดอกช่อออกจากกลางต้น มีดอกย่อยจำนวนมาก ผลเป็นผลรวม รูปทรงกระบอก มีใบเป็นกระจุกที่ปลายลำลำต้นสูง 90-100 ซม. ช่วงลำต้นอยู่ใต้ดิน ต้นกว้าง 6.5 เซนติเมตร

1.2.2 สรรพคุณของสับปะรด

1.2.2.1 สรรพคุณทางสารเคมีมีสารเอนไซม์ที่สามารถย่อยโปรตีนไม่ให้ตกค้างในลำไส้ และมีเกลือแร่ วิตามินซีเป็นจำนวนมาก

1.2.2.2 สรรพคุณทางสมุนไพร

1. ช่วยขับปัสสาวะ
2. แก้ท้องผูก
3. แก้เส้นเอ็นอักเสบ
4. เป็นยาแก้โรคนิ่ว
5. แก้อ่อนกระหายน้ำ

6. แก้อาการบวมน้ำปัสสาวะไม่ออก
7. บรรเทาแผลเป็นหนอง
8. บรรเทาอาการโรคบิด
9. ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีน

1.3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับน้ำหมักชีวภาพ

น้ำหมักชีวภาพ หมายถึง ของเหลวที่ได้จากการนำสิ่งที่ได้จากพืชหรือสัตว์ไปหมักกับน้ำตาล เพื่อเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา เพื่อให้ได้สารที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตของมนุษย์

น้ำหมักชีวภาพมีประโยชน์ในหลายด้านอาทิเช่น ด้านการเกษตร อุตสาหกรรมฯ โดยมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันและความยาก-ง่ายในการหาวัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่น การใช้สารที่ให้ความหวานและให้พลังงาน เช่น น้ำตาลทรายธรรมชาติ กากน้ำตาล น้ำตาลปี๊บ น้ำอ้อย หรือน้ำมะพร้าว ไปใช้ในการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์กลุ่มสร้างสาร (EM) เพื่อมาช่วยเร่งในการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุและช่วยลดปริมาณหรือหยุดการทำงานของจุลินทรีย์กลุ่มน้ำหมักฯ สามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบได้ตามความเหมาะสม

1.3.1 วัตถุดิบสำหรับทำน้ำหมักชีวภาพ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำน้ำหมักชีวภาพขึ้นอยู่กับว่าจะนำไปใช้ประโยชน์อะไร ควรใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ราคาถูกหรือการนำสิ่งที่ไม่ใช่แล้วกลับมาใช้เป็นวัตถุดิบโดยมีวัตถุดิบที่สำคัญได้แก่

1.3.1.1 อินทรีย์วัตถุ มี 2 ประเภท คือ จากพืชสด และ จากซากสัตว์

1. พืชสด ต้องใช้พืชที่ยังสดใหม่ ไม่เป็นโรค และไม่เน่า ไม่ต้องทำความสะอาด นำมาใช้ได้ทุกส่วน ได้แก่ ผลไม้ดิบ ผลไม้สุก วัชพืชสด เมล็ดพืชสด เปลือกผักหรือผลไม้
2. ซากสัตว์ เลือกใช้ซากสัตว์ที่ตายใหม่ๆ ไม่เน่า ไม่ได้ตายจากการเป็นโรคสามารถใช้ได้ทุกส่วน

1.3.1.2 จุลินทรีย์ชนิดโครงสร้างได้แก่ จุลินทรีย์แบบแห้งหรือแบบน้ำที่หมักได้จากนมเปรี้ยวโยเกิร์ต หัวเชื้อแป้งข้าวหมาก อาหารหมักดองหรือผลไม้ที่ใช้ทำไวน์ได้ เช่น สับปะรด องุ่น องุ่น มะเฟือง ที่แก่จัดสุกงอม (รวมถึงเปลือกสับปะรดที่ปอกทิ้ง)

1.3.1.3 สารอาหารที่มีความหวานและให้พลังงาน เช่น กากน้ำตาล น้ำตาล น้ำอ้อย น้ำมะพร้าว (เลือกใช้ตามความเหมาะสม)

1.3.1.4 ตัวเสริมประสิทธิภาพ จะใช้อย่างเดียวหรือหลายอย่างผสมกันก็ได้ เช่น น้ำมะพร้าว ไข่สด น้ำมันเป็ด นํ้ามสดชนิดจืด วิตามิน อาหารเสริม ปุ๋ยคอกสด มูลสัตว์กินเนื้อ

1.3.2 กระบวนการทำน้ำหมักชีวภาพ

การทำน้ำหมักชีวภาพให้ได้ผลต้องเน้นความสะอาดใช้น้ำสะอาด ภาชนะสะอาด วิธีการทำสะอาด ถ้ามีความสกปรกเมื่อใดนั้นคือการเพาะเลี้ยงและขยายพันธุ์เชื้อโรค



รูปภาพที่ 2.3 แสดงภาพเปลือกสับปะรด

ที่มา : <https://beztdmfarming.blogspot.com>

1.3.3 ประโยชน์ของน้ำหมักชีวภาพ

1.3.3.1 ใช้ประโยชน์ในด้านการเลี้ยงสัตว์

ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยอาหารของสัตว์,เพิ่มความต้านทานโรคให้แก่สัตว์,เพิ่มผลผลิต,ลดกลิ่นเหม็นในคอกสัตว์หรือในฟาร์ม,ป้องกันน้ำในบ่อเลี้ยงสัตว์เน่าเสีย

1.3.3.2 ใช้ประโยชน์ในด้านการเพาะปลูกพืช

ช่วยลดแรงงาน เวลา และค่าใช้จ่ายสามารถปรับสภาพดินให้ดีขึ้น,ป้องกัน/กำจัดแมลงศัตรูพืชและโรคพืช,ช่วยผลิตฮอร์โมนพืชและสารเร่งการเจริญเติบโตของพืช

1.3.3.3 ใช้ประโยชน์ในด้านสิ่งแวดล้อม

ช่วยปรับสภาพแวดล้อมให้ดีขึ้น,บำรุงสนามหญ้า,ดับกลิ่นเหม็นของท่อระบายน้ำ,ลดการอุดตันของท่อระบายน้ำ,ใช้บำบัดน้ำเสีย

1.3.3.4 ใช้ประโยชน์ในครัวเรือน

1. ใช้ทำความสะอาดร่างกาย เช่น อาบน้ำ ล้างหน้า สระผม แปรงฟัน
2. ใช้ในการทำความสะอาดกลิ่นต่างๆ เช่น ใช้ล้างจาน ล้างสารตกค้างในผักและผลไม้ ใช้ล้างห้องน้ำ ถูพื้น เช็ดกระจก ใช้ล้างรถ
3. ใช้ประโยชน์ในด้านอื่นๆเช่น ใช้ไล่แมลงวัน มด ยุง แมลงสาบ,กำจัดกลิ่นเหม็นในห้องครัว ห้องน้ำ ห้องส้วม,บำบัดน้ำก่อนปล่อยทิ้ง,ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องเงิน เครื่องทอง เครื่องประดับต่างๆ

1.4 สารขจัดคราบ(NEOPELEX F50)



รูปภาพที่ 2.4 แสดงภาพสารขจัดคราบ(NEOPELEX F50)

ที่มา : <http://www.honghuatshop.com>

ชื่อทางเคมี : Sodium Salt of Linear Alkylbenzene Sulfonic Acid

ลักษณะภายนอก : ของเหลวขุ่นมีสีขาวขุ่น

ตัวอย่างการใช้งาน : เป็นสารขจัดคราบ มี Active ingredient อยู่ที่ 50 % เหมาะสำหรับการนำไปทำผลิตภัณฑ์ น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างสุขภัณฑ์ และ น้ำยาทำความสะอาด

1.5 หัวเชื้อแชมพู (EMAL 270 TH)



รูปภาพที่ 2.5 แสดงภาพหัวเชื้อแชมพู(EMAL 270 TH)

ที่มา : <http://www.tamdee.biz/product/5/texapon-n70หัวแชมพู-n70>

ชื่อทางเคมี : Sodium Lauryl Ether Sulfate

ลักษณะภายนอก : เป็นของเหลวข้นคล้ายเกลือสหรือน้ำมันสีเหลืองมิดินอ่อน ๆ

ตัวอย่างการใช้งาน : เป็นสารทำความสะอาดที่ใช้ในแชมพูมีความสามารถในการทำความสะอาด
อย่างดีเป็นสารทำให้เกิดฟอง

1.6 หัวเชื่อน้ำหอม



รูปภาพที่ 2.6 แสดงภาพหัวเชื่อน้ำหอม

ที่มา : <http://www.fragranzo.com/nowledge.html>

หัวเชื่อน้ำหอม เป็นส่วนผสมที่ได้จากธรรมชาติและการสังเคราะห์ขึ้นมีความเข้มข้นสูงลักษณะ
ข้นเหมือนน้ำมันพืช สามารถนำไปใช้ได้เรื่อยๆได้หรือนำไปผสมกับผลิตภัณฑ์ต่างๆเช่น น้ำหอมฉีดตัว
น้ำยาปรับผ้านุ่ม สบู่ น้ำยาล้างจาน เป็นต้น

1.7 ผงฟอง (Sodium Lauryl Sulfate)



รูปภาพที่ 2.7 แสดงภาพผงฟอง(Sodium Lauryl Sulfate)

ที่มา : <http://www.honghuatshop.com/16841953>

ผงฟอง หรือเรียกอีกอย่างว่า SLS (Sodium Lauryl Sulfate) มีความสามารถในการชำระล้างสูง และสามารถทำให้เกิดฟองได้ จึงมีชื่ออีกชื่อหนึ่งเรียกว่าผงฟอง ในตลาดมีเข้มข้นหลายรูปแบบให้เลือก ถ้ามีความเข้มข้นสูง

1.8 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเกลือ



รูปภาพที่ 2.8 แสดงภาพเกลือ

ที่มา : <http://www.easycookingmenu.com/index.php/knowledge/salt>

เกลือ คือหนึ่งในส่วนประกอบที่จำเป็นของชีวิตประจำวันเป็นทั้งเครื่องปรุงและการนำมาเป็นส่วนประกอบของเครื่องประพินผิวหรือนำไปประยุกต์ใช้อีกหลากหลายด้าน เกลือมีต้นกำเนิดมาจากธรรมชาติ

1.8.1 ประเภทของเกลือ จุดกำเนิดเกลือธรรมชาติในประเทศไทยมี2จุด ได้แก่

1. เกลือสมุทร หรือเรียกเกลือทะเล ได้จากการดูดเอาน้ำทะเลมาพักไว้แล้วปล่อยน้ำระเหยออกด้วยการตากแดด
2. เกลือสินเธาว์ เกลือที่มาจากชั้นหินและดิน ได้จากการนำดินมาละลายน้ำ รวมถึงน้ำบาดาลและบ่อเกลือไหลผ่านแร่เกลือหินละลายเอาแร่เหล่านั้นมากับน้ำ

1.8.2 เกลือกับประโยชน์ต่อสุขภาพ

1. เกลือเป็นยาสมุนไพรโบราณที่มีฤทธิ์เย็น ช่วยถอนพิษ และทำให้เลือดเย็น
2. ช่วยบรรเทาอาการอาเจียน และช่วยระบาย
3. รักษาอาการท้องผูก แก่เหงื่อออกมาก แก่ท้องเสีย
4. บรรเทาอาการคั่งจุก
5. แก่คอแห้ง
6. ช่วยขับพิษสำหรับผู้ที่อาหารเป็นพิษ
7. รักษาโรคกระเพาะอาหาร

1.9 สีผสมอาหาร



รูปภาพที่ 2.9 แสดงภาพสีผสมอาหาร

ที่มา : <http://www.bakerymaker.com/>

สีผสมอาหาร หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) ที่ผสมในอาหารโดยมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. เพื่อแต่งอาหารให้มีสีเป็นที่ดึงดูด
2. เพื่อแต่งสีอาหารเพราะระหว่างกระบวนการสีอาจจางลง
3. เพื่อแต่งสีอาหารที่มีสีธรรมชาติตรงตามสภาพอากาศที่แปรเปลี่ยน

1.9.1 ประเภทของสีผสมอาหาร

สีผสมอาหาร โดยทั่วไป อาจแบ่งเป็น 2 จำพวกใหญ่ ๆ คือ

1.9.1.1 สีธรรมชาติ ได้แก่ สีที่ได้จากการสกัดจากวัตถุดิบธรรมชาติ ซึ่งมีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบของเซลล์พืช หรือสัตว์สารสกัดจากธรรมชาติที่ให้สีต่างๆ มีดังนี้

- สีเขียว ใบเตยหอม ค่ะน้ำ ใบย่านาง
- สีแดง กระเจี๊ยบแดง ข้าวแดง ผ่าง รังครั่ง หัวบีท ดอกบานเย็น ลูกผักปลังสุก
- สีส้ม แครอท
- สีน้ำตาลจากกาแฟ โกโก้ คาราเมล (caramel)
- สีม่วง ข้าวเหนียวดำ ลูกผักปริง ดอกอัญชัน
- สีเหลือง ขมิ้น ดอกคำฝอย ไข่แดง เมล็ดคำเฟด ลูกตาลสุก น้ำส้มเขียวหวาน

ผักทอง มันเทศชนิดสีเหลือง ลูกพุดหญาฝรั่ง ดอกกระถิน

- สีดำจากมะพร้าวเผา ดอกดิน

1.9.1.2 สีสังเคราะห์ หมายถึง สีที่ได้จากการสังเคราะห์ขึ้นใหม่มีราคาถูกให้สีสดและสม่ำเสมอกว่า มีขายในรูปแบบของเมสสีและสีผสมในรูปผงสารละลาย สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการอย่างเหมาะสม

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเรื่องการจัดการขยะมูลฝอย

ปรีดา แยมเจริญวงศ์(2531)ได้ให้ข้อสังเกตเกี่ยวกับการจัดการขยะมูลฝอยไว้ว่าไม่ใช่แค่กำจัดหรือทำลายทิ้งแต่สามารถนำสิ่งเหล่านั้นกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ใหม่เพราะภายในขยะเหล่านั้นอาจมีสิ่งที่ยังเป็นประโยชน์อยู่ไม่ว่าจะด้านวัสดุ ด้านพลังงาน หรือในการปรับปรุงคุณภาพแต่จะต้องทำให้ขยะนั้นกลับมามีประโยชน์และใช้มันอย่างคุ้มค่าที่สุด

2.2 หลักแนวคิด 3R (Reduce, Reuse and recycle)

โครงการประชาสัมพันธ์การบริหารจัดการขยะและสิ่งแวดล้อม(2560)ได้กล่าวไว้ว่าขยะมูลฝอย คือ อาหารหรือสิ่งของบางอย่างที่มนุษย์ใช้แล้วเหลือทิ้งจึงได้นำแนวคิด 3Rs หรือ Reduce Reuse Recycle ซึ่งเป็นกลยุทธ์ และแนวทางปฏิบัติในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า โดยมีวิธีดังนี้

R : Reduce คือ การลดการใช้ทรัพยากรที่ไม่จำเป็นลง เช่น น้ำมัน แก๊สธรรมชาติ ถ่านหิน และแร่ธาตุ ต่าง ๆ การลดการใช้นี้ เลือกใช้แต่ที่จำเป็น เช่น ปิดไฟที่ไม่ใช้งานหรือเปิดเฉพาะจุดที่ใช้ ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้ เมื่อต้องการเดินทางในบริเวณใกล้ ๆ ก็ควรใช้วิธีเดิน ปั่นจักรยาน หรือนั่งรถโดยสารแทนการขับรถไปเอง

R : Reuse คือ การใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้คุ้มค่าที่สุด โดยการนำทรัพยากรเหล่านั้นกลับมาใช้ซ้ำ เช่น การนำกระดาษที่ใช้ไปเพียงแค่หนึ่งหน้ากลับมาใช้ใหม่ให้ครบทั้ง 2 หน้าดีกว่านำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ แอมยังช่วยลดค่าใช้จ่าย การใช้พลังงานพลังงานแล้วยังสามารถช่วยรักษาสีสิ่งแวดล้อมได้

R : Recycle คือ การนำทรัพยากรกลับมารีไซเคิล หรือนำทรัพยากรเหล่านั้นกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งทรัพยากรบางอย่างสามารถนำกลับมารีไซเคิลให้เป็นของใช้ชิ้นใหม่ได้ยกตัวอย่างเช่น การนำกระดาษที่ใช้แล้วมาทำเป็นกล่องเอนกประสงค์การนำพลาสติกหรือแก้วมาหลอมใหม่เป็นภาชนะใส่ของหรือเครื่องใช้อื่นๆ ฝากระป๋องน้ำอัดลมก็สามารถนำมาบริจาคเพื่อทำขาเทียมให้กับคนพิการได้

3.งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โรงเรียนภัทรบพิตร(2558)ศึกษาวิจัยเรื่อง“ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากมะนาว”ผลการวิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากมะนาวนั้นมีประสิทธิภาพในการชำระสิ่งสกปรก ซึ่งน้ำยาล้างจานมีฤทธิ์เป็นเบสช่วยในการทำความสะอาดสิ่งสกปรก มะกรูดมีฤทธิ์เป็นกรดช่วยขจัดความมันและกลิ่นคาว กลือช่วยขจัดสิ่งสกปรก หัวเชื้อ N8000 ช่วยให้เกิดฟองน้ำใช้ดังนั้นถือเป็นทางเลือกในการใช้น้ำยาล้างจานที่ดีอีกทางเลือกหนึ่ง

วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล(2559)ศึกษาวิจัยเรื่อง“น้ำยาล้างจานจากมะม่วงหาวมะนาวโห่”ผลการวิจัยพบว่า หากใส่กากน้ำตาล หรือ หัวเชื้อ EM ลงไป ทำให้ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวของน้ำยาล้างจาน และทำให้ขจัดคราบสิ่งสกปรกได้ดี และยังนำสามารถนำรายได้ให้แก่ครอบครัวได้ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนได้อีกด้วย

โรงเรียนกาญจนาภิเษกวิทยาลัย(2560)ศึกษาวิจัยเรื่อง“น้ำยาถูพื้นจากมะกรูดและสับปะรด” ผลการวิจัยพบว่า น้ำยาถูพื้นมีกลิ่นหอม ทำความสะอาดได้ดีไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย กลิ่นของมะกรูดและสับปะรดมีกลิ่นหอมน่าใช้จึงทำให้นักเรียนส่วนใหญ่ชอบน้ำยาถูพื้นจากมะกรูดและสับปะรดเพราะมีกลิ่นที่หอม

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

1. ชื่อของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 3.1 แสดงภาพโลโก้โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th/location.aspx>

อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท ก่อตั้งขึ้นเมื่อปีพุทธศักราช 20 ผู้ก่อตั้งคือ Mr. William Ellwood Heineckel เป็นโรงแรมภายใต้เครือโรงแรมขนาดใหญ่อย่างบริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ถือเป็นโรงแรมริเวอร์ไซด์กลางเมืองเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพฯ มีการออกแบบตกแต่งด้วยสถาปัตยกรรมไทยให้บริการทางด้านห้องพักจำนวน 396 ห้อง ร้านอาหารจำนวน 10 ร้าน โดยแต่ละร้านมีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว สปา ฟิตเนส การจัดประชุม ฯลฯ

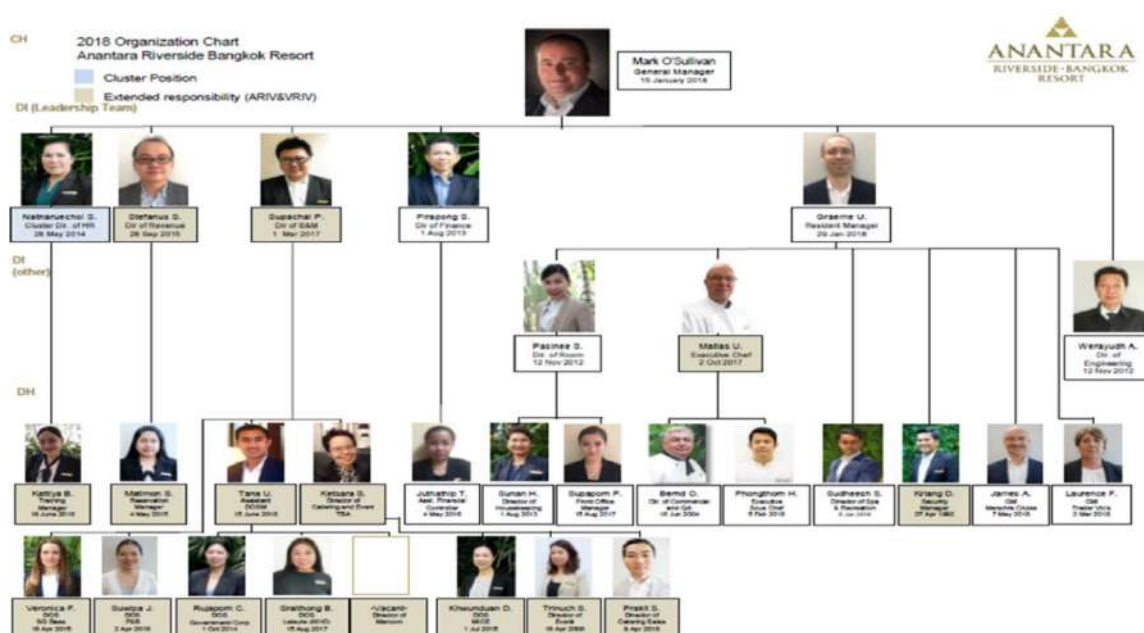
2. ที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 3.2 แสดงภาพแผนที่โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

แหล่งที่มา : www.sawadee.com

3. แผนผังการจัดองค์กรโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท



รูปภาพที่ 3.3 แสดงภาพแผนผังการจัดองค์กรโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

แหล่งที่มา : ข้อมูลภายในโรงแรมแผนกฝ่ายบุคคล (2561)

4. เกี่ยวกับบริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ เป็นโรงแรมเครือข่ายที่อยู่ภายใต้การบริหารงานของเครือบริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (Minor International (MINT))



รูปภาพที่ 3.4 แสดงภาพโลโก้ Minor International Company

แหล่งที่มา : <http://www.minor.com>

Minor International MINT เป็นผู้ประกอบธุรกิจโรงแรมและที่พักมากกว่า 160 แห่งทั่วโลก ภายใต้แบรนด์ Anantara, AVANI, Oaks, Tivoli, Elewana ฯลฯ ส่วนมากอยู่บริเวณทวีปเอเชียแปซิฟิก ตะวันออกกลาง ฯ มีศูนย์การค้า, ธุรกิจพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ และโครงการพักผ่อนแบบป็นส่วนเวลา



รูปภาพที่3.5 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับโรงแรมในเครือ Minor International Company

แหล่งที่มา : <http://www.minor.com>

บริษัท ไมเนอร์ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ซึ่งเป็นผู้นำในธุรกิจร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในทวีปเอเชียมีร้านอาหารมากกว่า 2,000 สาขา เช่น The Pizza Company, Thai Express, The Coffee Club, Swensens, Sizzler, Dairy Queen, Burger King ฯลฯ



รูปภาพที่3.6 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับร้านอาหารในเครือ Minor International Company

แหล่งที่มา : <http://www.minor.com>

อีกทั้งยังเป็นผู้จัดการจำหน่ายสินค้า, เสื้อผ้าแฟชั่น ได้แก่ GAP, Esprit, Bossini, Banana Republic, Brooks Brothers ฯลฯ และรับจ้างผลิตสินค้า โดยมีโรงงานเป็นของตัวเอง



รูปภาพที่3.7 แสดงภาพโลโก้เกี่ยวกับไลฟ์สไตล์แฟชั่นในเครือ Minor International Company

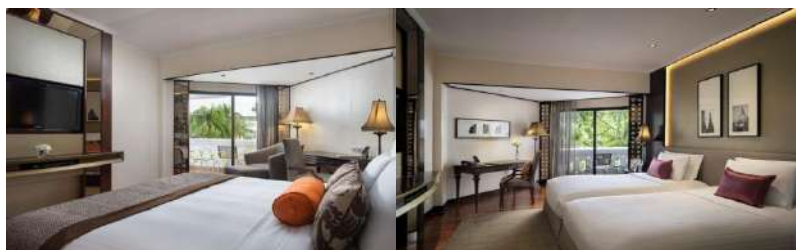
แหล่งที่มา : <http://www.minor.com>

5. สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม

5.1 ประเภทห้องพัก

ห้องพักภายในโรงแรมมีการออกแบบที่ประกอบไปด้วยกลิ่นอายของความเป็นไทยต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น พื้นไม้ เพดาน ห้องพักทุกห้องมีระเบียงที่สามารถมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยาและสะพานข้ามแม่น้ำห้องพักมีดังต่อไปนี้

5.1.1 ห้องดีลักซ์



รูปภาพที่3.8 แสดงภาพห้องดีลักซ์

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 38 ตร.ม.ให้บริการเตียงขนาดคิงไซส์ 1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียง สามารถมองเห็นวิวเมืองหรือสวนมีบริการมินิบาร์และอุปกรณ์ชงกาแฟและชาภายในห้องพร้อมทั้งทีวีจอแอลซีดีและเครื่องเล่นดีวีดี

5.1.2 ห้องดีลักซ์รีเวอร์วิว



รูปภาพที่3.9 แสดงภาพห้องดีลักซ์รีเวอร์วิว

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 38 ตร.ม.ห้องพักสไตล์ไทยร่วมสมัย ให้บริการเตียงขนาดคิงไซส์ 1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียงมีระเบียงมองเห็นวิวแม่น้ำมีมินิบาร์ในห้องพักอุปกรณ์ชงกาแฟและชา

5.1.3 ห้องดีลักซ์ริเวอร์ฟรอนท์



รูปภาพที่3.10 แสดงภาพห้องดีลักซ์ริเวอร์ฟรอนท์

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 38 ตร.ม. ระเบียงห้องหันหน้าเข้าหาแม่น้ำเจ้าพระยากระเปียงมองเห็นวิวแม่น้ำแบบพาโนรามาให้บริการเตียงขนาดคิงไซส์ 1 เตียง หรือเตียงคู่ 2 เตียงมินิบาร์ในห้องพัก, อุปกรณ์ชงกาแฟและชา

5.1.4 ห้องแฟมิลีสวีท



รูปภาพที่3.11 แสดงภาพห้องแฟมิลีสวีท

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 46 ตร.ม.ภายในห้องแฟมิลีสวีทมีระเบียงส่วนตัวและหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน พร้อมด้วยเตียงขนาดคิงไซส์ 1 เตียงและเตียงขนาดควินไซส์ 1 เตียง เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวแบบครอบครัวสามารถรองรับผู้ใหญ่ได้สามท่าน หรือผู้ใหญ่สองท่านและเด็กหนึ่งท่าน นอกจากนี้ยังมีโต๊ะทำงานภายในห้องพักอีกด้วย

5.1.5 ห้องจูเนียร์ริเวอร์วิวสวีท



รูปภาพที่3.12 แสดงภาพห้องจูเนียร์ริเวอร์วิวสวีท

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 46 ตร.ม.มีระเบียงส่วนตัวและหน้าต่างที่สูงจากพื้นจรดเพดาน ห้องน้ำขนาดใหญ่และสิ่งอำนวยความสะดวกมากมายเหมาะสำหรับคู่รัก บางห้องมีอ่างล้างมือ 2 อ่าง อ่างอาบน้ำ ฝักบัว และโถสุขภัณฑ์ แยกเป็นสัดส่วน มีมินิบาร์ในห้องพักผ่อนชงกาแฟและชา

5.1.6 ห้องอนันตริเวอร์ฟร้อนท์สวีท



รูปภาพที่3.13 แสดงภาพห้องอนันตริเวอร์ฟร้อนท์สวีท

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 108 ตร.ม.ระเบียงส่วนตัวแบบโค้งมีโต๊ะทำงานและยังมีที่พักผ่อนซึ่งถูกจัดวางให้มองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา มีโต๊ะรับประทานอาหารสำหรับ 4 ที่นั่ง ชุดโซฟา ที่วีจแอลซีดีและเครื่องเล่นดีวีดี รวมทั้งแท่นเสียงไอพอด ห้องน้ำอันประกอบด้วยอ่างล้างมือ 2 อ่าง ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์

5.1.7 ห้องริเวอร์วิวเจ้าพระยาสวีท 2 ห้องนอน



รูปภาพที่ 3.14 แสดงภาพห้องริเวอร์วิวเจ้าพระยาสวีท 2 ห้องนอน

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

พื้นที่ใช้สอยขนาด 114 ตร.ม. ทาผนังด้วยสีขาวยามีพื้นที่รับประทานอาหารพร้อมทั้งตู้แช่ไวน์และเชื่อมต่อไปยังบริเวณห้องนั่งเล่นห้องนอนประกอบด้วยเตียงขนาดคิงไซส์ 1 เตียง และเตียงเดี่ยว 2 เตียง มีอ่างอาบน้ำขนาดใหญ่ รวมถึงอุปกรณ์ชงกาแฟและชา ที่วิวจอแอลอีดีและเครื่องเล่นดีวีดี

5.1.8 ครุฑสเตทรูม



รูปภาพที่ 3.15 แสดงภาพห้องครุฑสเตทรูม

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เรือนันทราดริมซึ่งนำเรือบรรทุกข้าวอายุ 100 ปีมาปรับปรุงเป็นห้องพักสุดหรู มีห้องพัก 2 ห้องพร้อมห้องน้ำส่วนตัวพร้อมห้องเรือชมวัดอยุธยาเมืองมรดกโลกหรือทัวร์ล่องเรืออ่างทอง

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ :

- เครื่องปรับอากาศภายในห้องพัก
- กัปตัน ดันเรือ ผู้ช่วย และพนักงานบริการบนเรือและผู้ช่วย เชฟส่วนตัว
- อาหารเช้า อาหารเที่ยง อาหารว่างช่วงบ่ายและอาหารค่ำรสเลิศ

5.2 ห้องอาหาร

5.2.1 เบนิฮาน่า (Benihana)



รูปภาพที่3.16 แสดงภาพห้องอาหารBenihana

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เทป็นยากิสเต็กเสาส์แบบญี่ปุ่นพร้อมให้บริการบันเทิงสมอันน่าตื่นตาตื่นใจเมื่อเซฟประกอบอาหารได้ที่ตรงหน้าโต๊ะซูชิ ซาซิมิปั้นด้วยมือ ทานคู่กับสาเกชั้นยอดและค็อกเทลญี่ปุ่น

5.2.2 บริโอ้ (Brio)



รูปภาพที่3.17 แสดงภาพห้องอาหารBrio

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

ให้บริการอาหารอิตาเลียนภายในร้านตกแต่งให้บรรยากาศเหมือนอยู่ในวิลล่า ซึ่งจำลองบรรยากาศชนบทในพร้อมอาหารและไวน์, ของหวาน, กาแฟอิตาลีเข้มข้นหรือกรุปา (Greppa) แบบดั้งเดิม

5.2.3 Trader Vic's



รูปภาพที่3.18 แสดงภาพห้องอาหารTrader Vic's

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เทอร์เดอร์วิกส์มีชื่อเสียงทั่วโลกมากกว่า 75 ปี ให้บริการอาหารภาคพื้นแปซิฟิก ห้องอาหารมีระเบียงริมแม่น้ำอาหารเลิศรสพร้อมดนตรีสดที่เยี่ยมยอด บรรยากาศภายในห้องอาหารให้บรรยากาศเสมือนอยู่หมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิกและสวนต้นไม้เมืองร้อนริมน้ำ

5.2.4 Riverside Terrace



รูปภาพที่3.19 แสดงภาพห้องอาหารRiverside Terrace

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

ให้บริการอาหารนานาชาติมีค้ำ พร้อมชมการแสดงโชว์นาฏศิลป์ไทยประกอบแสง สี เสียง ชูคหุมนานกับนางสุวรรณมัจฉาสุดตระการตา

5.2.5 เดอะมาร์เก็ต (The market)



รูปภาพที่3.20 แสดงภาพห้องอาหารThemarket

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เดอะมาร์เก็ตให้บริการอาหารเช้านานาชาติพร้อมทั้งได้รับชมวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาในยามเช้า

5.2.6 ลอยนัมบาร์ (Loy Nam Bar)



รูปภาพที่3.21 แสดงภาพห้องอาหาร Loy Nam Bar

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เป็นริมสระว่ายน้ำให้บริการเครื่องดื่มค็อกเทลและของว่างทั้งแบบไทยและนานาชาติ

5.2.7 ลองเทลบาร์ (Long Tail Bar)



รูปภาพที่3.22 แสดงภาพห้องอาหารLong Tail Bar

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เป็นบาร์อีกแห่งหนึ่งในโรงแรมที่อยู่ตรงบริเวณท่าเรือให้บริการค็อกเทลรสดีและเมนูบาร์บีคิวจานเดียวได้แสงเทียนสุดแสนโรแมนติก

5.2.8 คาเฟ่เมโร อุโน (Numero Uno)



รูปภาพที่3.23 แสดงภาพห้องอาหารNumero Uno

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

นูเมโร อุโน มีช็อกโกแลตมากกว่า 100 ชนิด เค้กและขนมอบรสเยี่ยม นอกจากนี้ยังมีเมนูกาแฟและแซนด์วิชสไตล์ดีลิรรวมถึงอาหารตะวันตกและเอเชีย

5.2.9 เรือมนราห์ (Manorha Cruise)



รูปภาพที่3.24 แสดงภาพห้องอาหารManorha Cruise

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เรือมนราห์ให้บริการอาหารไทยมีค่าน้ำขึ้นเรือขณะที่ล่องเรือบนแม่น้ำเจ้าพระยา เรือมนราห์ซึ่งเคยเป็นเรือไม้บรรทุก้าวมาก่อน ชมทิวทัศน์และสถาปัตยกรรมที่วิจิตรงดงามที่สุดในกรุงเทพฯ

5.2.10 Elephant Bar



รูปภาพที่3.25 แสดงภาพห้องอาหารElephant Bar

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

เป็นSport Bar ให้บริการทางด้านเครื่องดื่ม ค็อกเทล ไวน์ ฯลฯ และอาหารมีเบาะโดยสามารถเพลิดเพลินกับการดูถ่ายทอดสดกีฬาทั่วโลกได้จากห้องอาหารนี้พร้อมโต๊ะพูลที่คอยไว้ให้บริการ

5.2.11 ใดนึ่ง บาย ดีไซน์



รูปภาพที่3.26 แสดงภาพใดนึ่ง บาย ดีไซน์

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

บริการพิเศษมื้ออาหารโรแมนติคสำหรับสองท่านได้เริ่มเจด้นไท่รที่แผ่กิ่งก้านสาขา
ปิกนิกภายใต้แสงเทียนในสวนเมืองร้อนของรีสอร์ท

5.3 ห้องประชุม



รูปภาพที่3.27 แสดงภาพตัวอย่างห้องประชุมโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

ห้องประชุมของโรงแรมมีจำนวนหลายห้องหลายแบบสามารถเลือกให้เหมาะสมกับ
ความต้องการของผู้ใช้บริการได้อย่างตรงใจสามารถจัดเตรียมบรรยากาศการประชุมได้อย่างไร้ที่ดิ
มีทีมงานดูแลอย่างใกล้ชิดรับรองคนได้สูงสุดถึง 800 ท่าน

5.4 อนันตราสปา



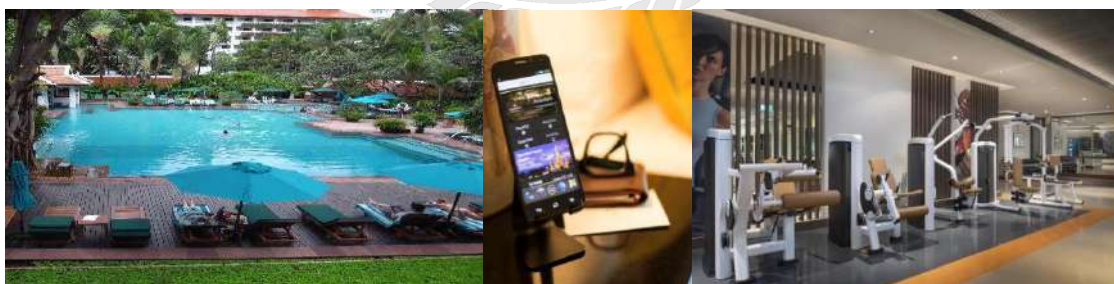
รูปภาพที่3.28 แสดงภาพตัวอย่างอนันตราสปา

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>

ให้บริการห้องทรีทเมนต์สวีทส่วนตัว 9 ห้อง อนันตราสวีท2 ห้องสำหรับคู่รักโดยมีอ่างอาบน้ำขนาดใหญ่, สวนส่วนตัว, ภายนอกมีฝักบัวแบบเรนชาเวอร์ห้องดีลักซ์4 ห้องสำหรับแขกที่มาใช้บริการท่านเดียวสามารถมองเห็นวิวสวนได้ให้บริการการนวดบำบัดรักษาแผนไทยโบราณแบบองค์รวมและเทคนิคร่วมสมัยพร้อม สิ่งอำนวยความสะดวกดังนี้ ห้องอบไอน้ำ, ห้องสวีททรีทเมนต์ 2 ห้อง, ห้องดีลักซ์ทรีทเมนต์ 6 ห้อง, ห้องทรีทเมนต์เดี่ยว 1 ห้อง

5.5 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ของอนันตรา ริเวอร์ไซด์มีดังนี้

สระว่ายน้ำขนาดใหญ่, ฟิตเนสและสนามเทนนิส, Streetwise Guru และ Klong Guru, สมาร์ทโฟนที่สามารถโทรออกไปยัง 10 ประเทศฟรี อาทิเช่น เกาหลี จีน ญี่ปุ่น ฯลฯ, รถลิμουซีนรับส่งสนามบิน, พี่เลี้ยงเด็ก, ศูนย์ธุรกิจ, บริการจอดรถ, ร้านอาหารที่ระลึกจิมทอมสัน, คาซาร่าเลานจ์, บริการซักรีด, คลาสสอนทำอาหารไทย



รูปภาพที่3.29 แสดงภาพสิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม

แหล่งที่มา : <https://bangkok-riverside.anantara.co.>

6. ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 3.33 แสดงภาพนักศึกษาลงปฏิบัติงานสหกิจศึกษานางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ – สกุล : นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

ลักษณะงานและหน้าที่ที่ปฏิบัติ :

1. ดูแลเรื่องเอกสารที่ใช้สำหรับการเข้ามาทำงานวันแรกของพนักงานใหม่ในโรงแรม
2. จัดทำบอร์ดประชาสัมพันธ์เรื่องกิจกรรมภายในโรงแรม อาทิเช่น Team Building , Team Member Engagement Survey (TMES) , ตรวจสอบสุขภาพประจำปี เป็นต้น
3. ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับล็อกเกอร์หญิง คอยเช็คว่ามีล็อกเกอร์ไหนมีสถานะอะไร หากมีการไม่ให้ความร่วมมือก็ต้องติดป้ายเตือน
4. ทำการ์ดวันเกิดให้กับพนักงานในแต่ละสัปดาห์เพื่อส่งออกไปทางอีเมล
5. คอยช่วยสนับสนุนพี่เลี้ยงที่ทำงานในการออกไปทำกิจกรรมนอกสถานที่ โดยจะมีหน้าที่รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรมแตกต่างกันออกไป
6. ติดต่อประสานงานกับทางบุคคลที่สนใจจะเข้ามาทำงานในโรงแรมแล้วส่งเป็นข้อมูลส่วนตัว (resume) ติดต่อเพื่อแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะงานที่กำลังว่างอยู่แล้วถามความสนใจที่จะเข้ามาสัมภาษณ์
7. คอยรับโทรศัพท์ในออฟฟิศที่ติดต่อเกี่ยวกับธุรกรรมต่างๆที่พอจะทำได้

8. เดินเอกสารที่จำเป็นของพี่เลี้ยงทั้งเอกสารที่ต้องเซ็นและเอกสารที่เป็นจดหมายของพนักงานในโรงแรม

9. ใน 1 เดือนในห้องอาหารแคนทินจะมีเมนูพิเศษให้กับพนักงาน มีหน้าที่ไปช่วยตักอาหารใส่จานไว้เพื่อเป็นการดูแลใส่ใจพนักงานด้วยกัน

10. ช่วยงานถ่ายเอกสาร ส่งเอกสารเป็นไฟล์แล้วส่งเข้าอีเมล

11. จัดเก็บของในห้องที่ไม่จำเป็นและจำเป็นต้องใช้เรียงให้เป็นระเบียบเรียบร้อย

12. ทำสแกนลายนิ้วมือให้กับพนักงานที่เข้ามาทำงานใหม่เพื่อใช้ในการเข้างาน

13. เข้าระบบและสอนวิธีการทำแบบทดสอบภายในองค์กรให้กับพนักงานที่ต้องเข้ามาทำ

14. ถ่ายรูปพนักงานที่ทำงานในโรงแรมเพื่อเก็บไว้ใช้งาน

15. ช่วยพี่เลี้ยงเลือกซื้อของที่จำเป็นต้องเอาไว้ใช้ในกิจกรรมต่างๆ

ปัญหาที่พบ :

1. ในช่วงแรกๆของการฝึกงานอาจจะมีความกดดันบ้างกลัวว่าจะทำงานออกมาไม่ดี หรือยังไม่มีหน้าที่ในการทำงานที่ชัดเจนจึงทำให้รู้สึกไม่สบายในที่ทำงาน

2. ในช่วงเวลาที่ฝึกงานปรับตัวกับสภาพการจราจรและการนอนให้เป็นเวลาไม่ได้ จึงทำให้เกิดปัญหาเรื่องของการมาสาย

3. ในบางกิจกรรมที่ต้องทำก็อาจจะมีความกดดันเกิดขึ้นบ้างเช่น เหตุการณ์ฝนตก อุปกรณ์ที่นำมาไม่พอ

การแก้ปัญหา :

1. พยายามปรับปรุงในการทำงานคอยถามพี่เลี้ยงว่ามีอะไรให้ช่วยไหม มีอะไรก็คอยปรึกษากับพี่ๆเขาทำให้เกิดความสนใจและเป็นกันเองในการทำงาน

2. ปรับเปลี่ยนเวลานอนและทำอะไรให้รู้จักการเผื่อเวลาในการออกไปทำงาน

3. ปรึกษาแก้ไขปัญหาลเฉพาะหน้าให้เร็วและรอบคอบที่สุดเท่าที่จะทำได้



รูปภาพที่ 3.34 แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาว อรพรรณ เครือดา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ – สกุล : นางสาว อรพรรณ เครือดา

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

ลักษณะงานและหน้าที่ที่ปฏิบัติ :

1. มีหน้าที่ในการจัดเก็บและค้นหาไฟล์เอกสารข้อมูลส่วนตัวของพนักงานที่อยู่ภายในองค์กรในการประกอบงานด้านเอกสารเมื่อมีพนักงานมีติดต่อ
2. มีหน้าที่การคอยเปลี่ยนบอร์ดประชาสัมพันธ์ที่มีติดประกาศข้อมูลข่าวสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับองค์กร
3. มีหน้าที่ในการออกแบบโปสเตอร์และใส่ข้อมูลที่ต้องการจะใช้ในการประชาสัมพันธ์ในแต่ละครั้ง
4. คอยช่วยเหลือพี่ๆในด้านของเอกสาร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของ
 - การ copy ถ่ายเอกสาร
 - การจัดเรียงไฟล์เอกสารให้กับพนักงานที่เข้าทำงานใหม่
 - การจัดเก็บไฟล์เอกสารของพนักงานที่มีการลาออกในแต่ละเดือน
 - การจัดเรียงสลิปเงินเดือนของพนักงานในแต่ละแผนกในทุกๆเดือน
 - การแยกเอกสารการเรียกเก็บเงินของพนักงานในแต่ละแผนก

- การแยกเอกสาร Provident Fund และประกันสังคม ให้แต่ละแผนก
- การแยกบิลจากศาลประจำจังหวัดต่างๆและใส่ข้อมูลตัวเลขให้ตรงกับบิล
- การนับจำนวนชั่วโมงในการทำงานของพนักงานรายวันในแต่ละแผนกเพื่อทำ

การออกเงินค่าจ้าง

- การแยกเอกสารใบประเมินประจำตัวบุคคลตามรายชื่อพนักงานทั้งหมด

5. มีหน้าที่ในการคอยต้อนรับและให้รายละเอียดในการเข้ามาติดต่อสอบถามเกี่ยวกับการรับสมัครงานและการสมัครฝึกงานของนักเรียนนักศึกษา

6. มีหน้าที่ในการทำป้ายชื่อให้พนักงานเข้าใหม่และนักศึกษาฝึกงาน และยังรับซ่อมป้ายชื่อที่มีการชำรุด อีกด้วย

7. มีหน้าที่ในการทำบัตรพนักงานให้กับพนักงานที่เข้าใหม่

8. มีหน้าที่ในการถ่ายรูปติดบัตรพนักงาน และการถ่ายรูปกิจกรรมต่างๆที่พนักงานมีการทำกิจกรรมร่วมกัน

9. การได้ลงมือปฏิบัติงานในด้านการจัดเตรียมอาหารให้กับพนักงานในเขตพื้นที่ในแต่ละเดือนที่จะมีเมนูพิเศษ เช่น ได้ลงมือช่วยเป็นลูกมือในการลวกเหวนจัดเตรียมของในการทำก๋วยเตี๋ยว

10. การไปเลือกซื้อของขวัญที่ระลึกให้กับพนักงานแผนกที่กำหนดในแต่ละเดือน

11. การทำการ์ดวันเกิดให้กับพนักงานในแต่ละเดือน เพื่อใช้ส่งอีมेलให้กับพนักงาน

12. การรับโทรศัพท์ในออฟฟิศเมื่อพี่ๆไม่อยู่ และรับเช็คสถานะของพนักงานที่มีการโทรมาเช็คจากสถาบันการเงินต่าง

13. การร่วมทำกิจกรรมนอกสถานที่ และจัดเตรียมงาน เตรียมอุปกรณ์ในการทำกิจกรรม

14. ทำบอร์ดประชาสัมพันธ์ประจำวันใหญ่ๆขององค์กรเพื่อให้พนักงานเข้าใจถึงสิ่งที่จะต้องได้อย่างชัดเจนและเข้าใจโดยทั่วกัน

15. การแพ้คของขวัญที่ระลึกให้กับพนักงานในแต่ละเดือนแต่ละแผนก โดยมีการใส่คำขอบคุณในการตั้งใจทำงานของพนักงานในแผนกนั้นๆโดยจะมีการวนทำในทุกๆเดือน

16. การจัดเตรียมของเพื่อไปทำกิจกรรมจิตอาสาที่จะจัดขึ้นวนทุกๆแผนกในแต่ละเดือน



รูปภาพที่3.35 แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาว อรวรา เย็นพันธุ์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว อรวรา เย็นพันธุ์

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource (Training)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

ลักษณะงานและหน้าที่ที่ปฏิบัติ

1. ดูแลนักศึกษาฝึกงานของโรงแรมทุกคนเช่น การนัดสัมภาษณ์ การรับเข้างาน ขณะนักศึกษาปฏิบัติงาน การจบฝึกงาน ซึ่งขั้นตอนดังกล่าว ล้วนมีเอกสารที่เกี่ยวข้องคือ ใบสมัคร ใบตรวจสอบภาพ ใบกฎระหว่างการปฏิบัติงาน ใบรับรองการผ่านการฝึกงาน
2. จัดเตรียมความพร้อมของห้องจัดอบรมทุกห้อง เช่น โปรเจคเตอร์ เอกสารประกอบการจัดอบรมทุกวิชา ทำใบลงทะเบียนบุคคลที่เข้าอบรมทุกวิชา
3. ติดต่อวิดีโอส่งให้กับทางMinor
4. ไปกิจกรรมนอกสถานที่เช่นงาน Minor Founder Day และ Outing ที่เมืองโบราณเพื่อสร้างความสัมพันธ์ให้กับพนักงานในองค์กร
5. เชิญวิทยากรจากสภาภาษาชาติไทยมาอบรมหลักสูตรที่เลี้ยงเด็กให้กับพนักงานในโรงแรม รวมถึงช่วยจัดการเรื่องเบิกจ่ายเงินให้กับวิทยากรรวมทั้งเป็นวิทยากรเอง
6. เบิกส่งของที่ต้องใช้ในออฟฟิศเช่น กระดาษ หมึกเครื่องปริ้น น้ำ ทิชชู่ เพื่อให้พร้อมสำหรับการทำงานอยู่เสมอ

7. ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.36 แสดงภาพพนักงานที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : ข้อมูลภายใน โรงแรมแผนกฝ่ายบุคคล(2561)

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ชนัดดา อิ่มมณี

แผนก : ทรัพยากรบุคคล

ตำแหน่ง : Assistant HR Manager



รูปภาพที่ 3.37 แสดงภาพพนักงานที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : ข้อมูลภายใน โรงแรมแผนกฝ่ายบุคคล(2561)

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ชัดติยา บุตรอุดม

แผนก : ทรัพยากรบุคคล

ตำแหน่ง : Training manager

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

ในการจัดทำโครงการ เรื่องผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดของนักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยสยาม ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของเปลือกสับปะรดที่เหลือใช้จากห้องอาหารพนักงานจึงได้มีการเริ่มต้นศึกษาถึงกระบวนการและขั้นตอนในการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดเพื่อที่จะนำไปสร้างให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการทำความสะดวก ล้างคราบสกปรกที่เกิดจากอาหาร คราบมันต่างๆ และสามารถนำเปลือกสับปะรดที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ผู้จัดทำโครงการดำเนินงานตามลำดับดังนี้

4.1 วัสดุ/อุปกรณ์

4.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

4.3 ขั้นตอนการดำเนินงาน

4.1 วัสดุ และอุปกรณ์

4.1.1 วัตถุดิบในการทำน้ำหมักชีวภาพที่ได้จากเปลือกสับปะรด

1. เปลือกสับปะรดที่เหลือใช้จากห้องอาหารพนักงาน 3 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม
3. น้ำสะอาดไม่มีคลอรีน (น้ำประปาพักไว้ 1 คืน ก่อนนำมาใช้) 6.5 ลิตร

4.1.2 วัตถุดิบในการทำน้ำยาล้างจาน

1. สีเหลืองเลมอน ผสมอาหาร (LEMON YELLOWK.129@2GM)
2. เกลือบริ โภคเสริมไอโอดีน 3 กรัม
3. หัวน้ำหอมกลิ่น : กลิ่นมะนาว (CITRUS FRAGS .TC 15221 @ (25GM) @1BT)
4. ผงฟอง (HH SOD.LAURYL SULFATE) (GRANULE) (100GM)@1BG 2 ถุง
5. เกลือแคงหรือโซเดียมคลอไรด์ (SOD.CHLORIDE@ 0.05 KG)

6. สารขจัดคราบ (NEOPELEX F50 @1KG)
7. หัวเชื้อแชมพู (EMAL 270 TH @1KG)
8. น้ำสะอาดไม่มีคลอรีน (น้ำประปาพักไว้ 1 คืน ก่อนนำมาใช้) 5 ลิตร
9. น้ำส้มสุก 1.5 ลิตร
10. น้ำหมักชีวภาพจากเปลือกสับปะรด (ที่ทำการหมักทิ้งไว้ 30 วัน /1 เดือน)

4.1.3. วัสดุที่ใช้ในการทำ

1. ถังน้ำ
2. ไม้พาย
3. ขวดบรรจุภัณฑ์
4. อ่างผสม
5. ที่กรอง พลาสติก

4.2 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

4.2.1 ประชากรการวิจัย

พนักงานภายในโรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ทจำนวนทั้งหมด 30 คน

4.2.2 กลุ่มตัวอย่างการวิจัย

พนักงานภายในโรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ทจำนวนทั้งหมด 30 คน

4.3 ขั้นตอนการดำเนินงาน

4.3.1 ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำหมักชีวภาพจากเปลือกสับปะรด

1. เตรียมวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำน้ำหมักชีวภาพจากเปลือกสับปะรด



รูปภาพที่ 4.1 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2. ให้นำ เปลือกสับปะรด หั่นหรือสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ลงในถังหมัก



รูปภาพที่ 4.2 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3. แล้วจึงเติมน้ำตาลทรายแดงลงไป และเติมน้ำลงไปให้ท่วมเปลือกสับประดแล้วจึงปิดฝาถังให้สนิท



รูปภาพที่ 4.3 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับประด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4. ตั้งไว้ในที่ร่มโดยไม่โดนแดด นาน 30 วันหรือ 1 เดือน แล้วจึงนำมาใช้ได้ หรือถ้าต้องการให้น้ำหมักมีความเข้มข้นมากขึ้นควรทิ้งไว้ประมาณ 3 เดือน



รูปภาพที่ 4.4 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับประด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.3.2 ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

1. เตรียมวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด



รูปภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

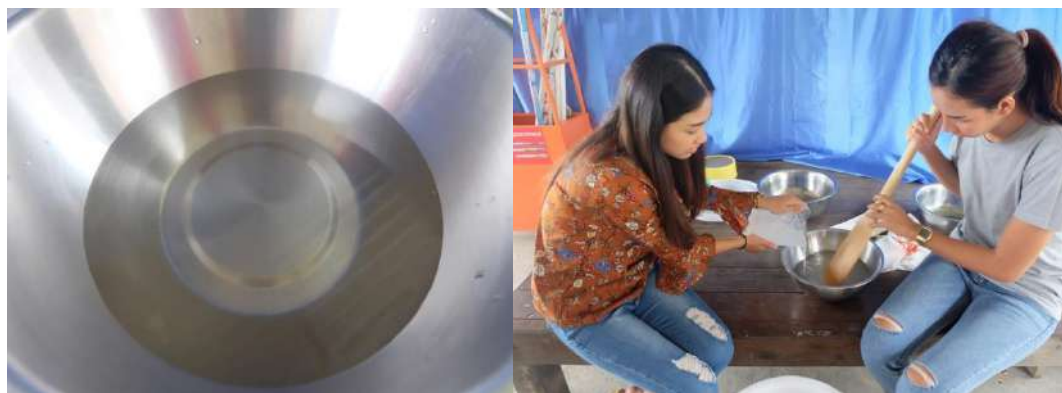
2. กรองน้ำหมักชีวภาพที่ได้หมักไว้ เพื่อแยกให้ตะกอนที่นอนก้นออกแล้วจึงนำใส่ภาชนะที่ได้เตรียมไว้



รูปภาพที่ 4.6 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3. นำน้ำต้มสุกที่ได้เตรียมไว้มาผสมกับสารที่ใช้การทำน้ำยาล้างจานทีละชนิดแล้วทำการคนให้กลายเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้สักครู่



รูปภาพที่ 4.7 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4. นำน้ำหมักชีวภาพที่ได้กรองตะกอนออกหลังจากนั้นให้คนไปเรื่อยๆ แล้วค่อยๆ เทลงฟองใส่ลงไปมาทำการผสมใส่ลงไปจนถึงที่มีน้ำสะอาดแล้วจึงคนให้มันเข้ากันแล้วคนให้ทั่ว



รูปภาพที่ 4.8 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

5. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดที่ได้ทำการผสมไว้แล้วใส่ลงไปจนถึงน้ำ ตามด้วยใส่ส่วนผสมอาหารและกลิ่นมะนาวที่ละลายน้ำแล้วค่อยๆเทค่อยๆคนจนมันเข้าที่



รูปภาพที่ 4.9 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกส้มแปรรูป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

6. ปิดฝาพักไว้ 1 คืนเพื่อให้ฟองที่มี ค่อยๆหายไป จากนั้น นำมาใส่บรรจุภัณฑ์เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



รูปภาพที่ 4.10 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกส้มแปรรูป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.4 การคำนวณต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/บาท
1.เปลือกสับปะรด 3 กิโลกรัม	0
2.น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม	25
3.น้ำกรอง 6.5 ลิตร	11
4.เกลือ 3 กรัม	10
5.ชุดทำน้ำยาล้างจาน(ผงฟอง,น้ำหอม,สารขจัดคราบ,หัว เชื้อแซมพู,สีเหลืองเลมอน)	250
6.ขวดบรรจุภัณฑ์ขนาด 650 มิลลิลิตร 30 ขวด	600
7.โลโก้ผลิตภัณฑ์	30
รวม	926
ราคาเฉลี่ยต่อขวด	31บาท/650 มิลลิลิตร

ตารางที่ 4.1 แสดงตารางการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจาน



รูปภาพที่ 4.11 แสดงภาพผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด ขนาด 650 มิลลิลิตร

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาโครงการนํ้ายาล้างจานจากเปลือกส้มแปรรูป ประกอบด้วย พนักงานภายในห้องอาหารของพนักงานโรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ท จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คนคณะผู้จัดทำได้นำข้อมูลในการตอบแบบสอบถามของพนักงานจำนวน 30 ชุด

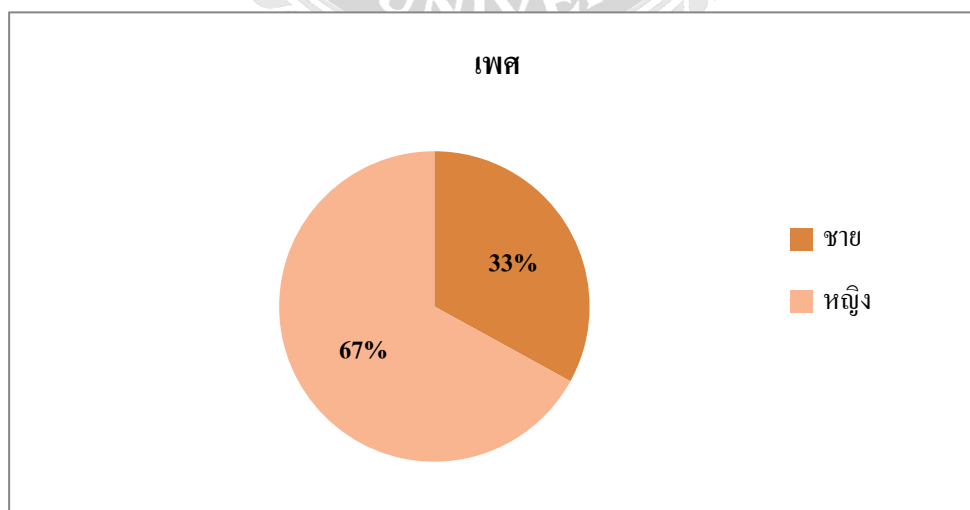
ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรเพศ

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	10	33
หญิง	20	67
รวม	30	100

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรเพศ

จากตารางที่ 4.1 แสดงข้อมูลจำแนกตามเพศของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชายจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 67 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย



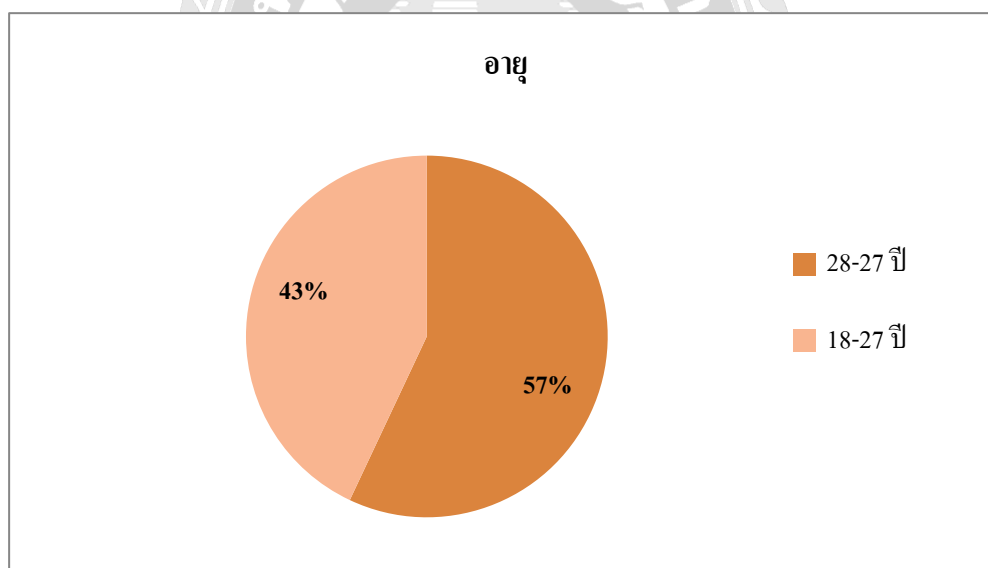
แผนภูมิที่ 4.1 แสดงอัตราร้อยละของเพศ

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรอายุ

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
28 – 37 ปี	17	57
18 – 27 ปี	13	43
รวม	30	100

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรอายุ

จากตารางที่ 4.2 แสดงข้อมูลจำแนกตามช่วงอายุของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีช่วงอายุ 28 – 37 ปีจำนวน17คน คิดเป็นร้อยละ 57และช่วงอายุ 18 – 27 ปี จำนวน13คน คิดเป็นร้อยละ43 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง28 – 37 ปีมีจำนวนมากกว่าช่วงอายุ 18 – 27 ปี



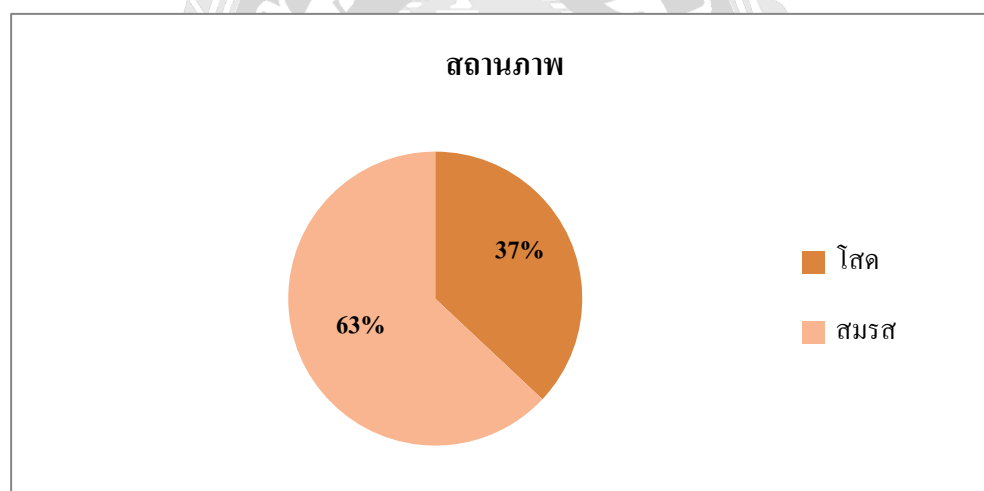
แผนภูมิที่ 4.2 แสดงอัตราร้อยละของช่วงอายุ

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
โสด	11	37
สมรส	19	63
รวม	30	100

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรสถานภาพ

จากตารางที่ 4.3 แสดงข้อมูลจำแนกตามสถานภาพของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีสถานภาพโสดจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 37 และสถานภาพสมรส จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพโสดน้อยกว่าสถานภาพสมรส



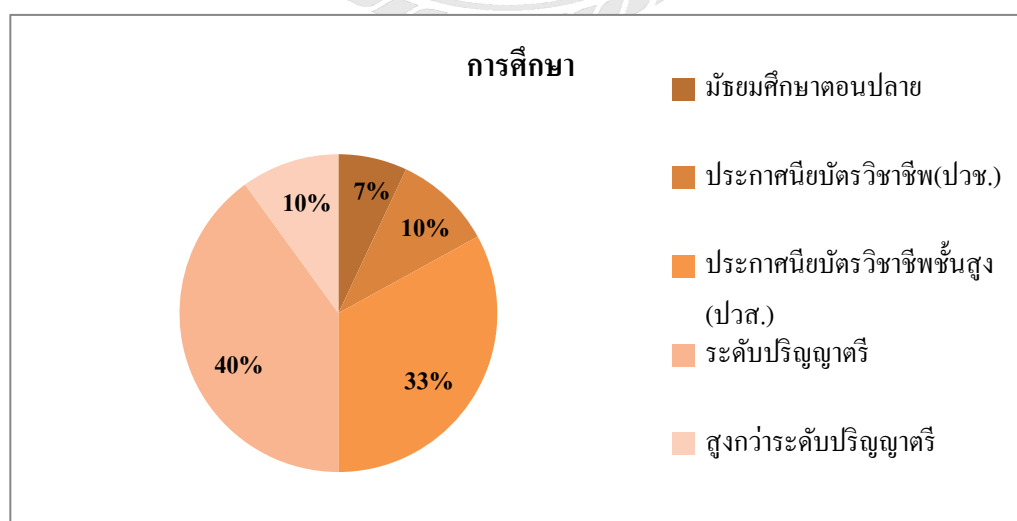
แผนภูมิที่ 4.3 แสดงอัตราร้อยละของสถานภาพ

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
มัธยมศึกษาตอนปลาย	2	7
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)	3	10
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)	10	33
ระดับปริญญาตรี	12	40
สูงกว่าระดับปริญญาตรี	3	10
รวม	30	100

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา

จากตารางที่ 4.4 แสดงข้อมูลจำแนกตามระดับการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายจำนวน2คน คิดเป็นร้อยละ7 ระดับการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)จำนวน3คน คิดเป็นร้อยละ10 ,ระดับการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)จำนวน 10คน คิดเป็นร้อยละ33 , ระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีจำนวน12 คน คิดเป็นร้อยละ 40, ระดับการศึกษาระดับสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน3คน คิดเป็นร้อยละ 10โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีลำดับรองลงมาคือการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.),ประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.),สูงกว่าระดับปริญญาตรีและลำดับที่น้อยที่สุดคือมัธยมศึกษาตอนปลาย



แผนภูมิที่4.4 แสดงอัตราร้อยละของระดับการศึกษา

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรแผนงาน

แผนกที่ปฏิบัติงาน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
แผนกทรัพยากรบุคคล	8	27
แผนกครัว	12	40
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม	10	33
<u>รวม</u>	30	100

ตารางที่4.6 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตัวแปรแผนงาน

จากตารางที่ 4.5แสดงข้อมูลจำแนกตามแผนกที่ปฏิบัติงานของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่าง แผนกทรัพยากรบุคคลจำนวน8คน คิดเป็นร้อยละ27 ,แผนกครัวจำนวน12คน คิดเป็นร้อยละ40 ,แผนกอาหารและเครื่องดื่มจำนวน10 คน คิดเป็นร้อยละ33 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นพนักงานแผนกครัวมีจำนวนมากที่สุด รองลงมาคือ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม และลำดับสุดท้ายคือ แผนกทรัพยากรบุคคลมีจำนวนน้อยที่สุด



แผนภูมิที่4.5 แสดงอัตราร้อยละของแผนกที่ปฏิบัติงาน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงานงานโรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ รีสอร์ทที่ตอบแบบสอบถามได้พบว่า

1. เพศ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 67 และเพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย

2. อายุ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามที่มีช่วงอายุ 28 – 37 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 57 และช่วงอายุ 18 – 27 ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 28 – 37 ปี มีจำนวนมากกว่าช่วงอายุ 18 – 27 ปี

3. สถานภาพ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามที่มีสถานภาพสมรสจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63 และสถานภาพโสดจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 37 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรสมากกว่าโสด

4. ระดับการศึกษา พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ระดับสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)ระดับสูงกว่าปริญญาตรีและระดับมัธยมศึกษาตอนปลายตามลำดับ

5. แผนกที่ปฏิบัติงาน พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครัว จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 แผนกทรัพยากรบุคคล จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27 โดยสรุปกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นแผนกครัว แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกทรัพยากรบุคคลตามลำดับ

ตอนที่2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือก สับปะรด

ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)และระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์
น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ระหว่าง 1.00 – 1.49 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ระหว่าง 1.50 – 2.49 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ระหว่าง 2.50 – 3.49 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ระหว่าง 3.50 – 4.49 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ระหว่าง 4.50 – 5.00 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ที่มา : <http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/>

หัวข้อความคิดเห็น	N=30		
	$\bar{x}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุน้ำยาล้างจาน	4.46	0.681	มาก
ประสิทธิภาพที่ได้ของน้ำยาล้างจานจากเปลือก สับปะรด	4.60	0.498	มากที่สุด
สามารถลดจำนวนขยะมูลฝอยที่มีภายในส่วนของ ห้องอาหารพนักงานได้	4.47	0.629	มาก
ทำให้สภาพแวดล้อมของโรงแรมดีขึ้น	4.50	0.509	มากที่สุด
สามารถนำน้ำยาล้างจานไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ ชีวิตประจำวัน	4.56	0.626	มากที่สุด
ทำให้เกิดผลประโยชน์กับส่วนรวม	4.00	0.830	มาก
เป็นการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดเป็น ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้น	4.73	0.450	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.48	0.603	มาก

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากตารางที่ 4.6 พบว่าระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดโดยรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.48 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.603 ซึ่งอยู่ในความพึงพอใจระดับมาก โดยแบ่งตามหัวข้อความคิดเห็นพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในด้านประสิทธิภาพที่ได้ของน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดทำให้สภาพแวดล้อมของโรงแรมดีขึ้นสามารถนำน้ำยาล้างจานไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ชีวิตประจำวันและเป็นการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นอยู่ในระดับมากที่สุด ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุน้ำยาล้างจานสามารถลดจำนวนขยะมูลฝอยที่มีภายในส่วนของห้องอาหารพนักงานได้ทำให้เกิดผลประโยชน์กับส่วนรวมอยู่ในระดับมาก



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการนํ้ายาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

โครงการนํ้ายาล้างจานจากเปลือกสับปะรดนั้นทำออกมาได้ดีว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี เพราะสามารถนำมาใช้งานได้มีประสิทธิภาพ โดยสามารถช่วยลดขยะมูลฝอยภายในองค์กรได้อีกด้วยและถือว่าการนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ภายในโรงแรมมาต่อยอดให้เกิดประโยชน์ต่อได้ ซึ่งผู้ที่นำไปใช้ต่อนั้นก็ถือว่าชอบในตัวของผู้ผลิตกันเป็นอย่างมากเพราะสามารถทำความสะอาดชำระล้างได้ดีและถือว่าช่วยในเรื่องของการนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์มารีไซเคิลเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนนี้ผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 67 และเพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ ส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 28 – 37 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 57 และช่วงอายุ 18 – 27 ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส จำนวน 19 คนคิดเป็นร้อยละ 63 และสถานภาพโสดจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 37 ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 ประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 สูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 และมีมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7 จำนวนน้อยที่สุด แผนกที่ปฏิบัติงานส่วนใหญ่เป็นแผนกครัวจำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 40 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 และแผนกทรัพยากรบุคคล จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27 จำนวนน้อยที่สุด

ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์นํ้ายาล้างจานจากเปลือกสับปะรดพบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.48 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.603 ซึ่งมีความพึงพอใจในระดับมาก

นอกจากนั้นทางผู้จัดทำได้มีการขอสัมภาษณ์กับพนักงานด้วยคำถามว่า “พนักงานมีความคิดเห็นอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์นํ้ายาล้างจานจากเปลือกสับปะรด” ซึ่งได้คำตอบว่าตอบ ผลิตภัณฑ์นี้มี

ประโยชน์ต่อโรงแรมเป็นอย่างมากเนื่องจากทางโรงแรมกำลังหาวิธีการจัดการกับขยะมูลฝอยและ
 นื่องนักศึกษาที่สามารถช่วยคิดค้นหาวิธีในการแปรรูปขยะเหล่านั้นให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถ
 ใช้ได้จริง น้ำยาล้างมีประสิทธิภาพในการล้างทำความสะอาดคราบมันและขจัดกลิ่นคาวที่เกิดจาก
 เศษอาหารได้เป็นอย่างดี มีการใส่บรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานได้ง่าย โดยรวมโครงการชิ้นนี้สามารถช่วย
 แก้ไขปัญหาทางด้านขยะและสภาพแวดล้อมภายในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

5.1.1 ปัญหาที่พบในการทำโครงการน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

จากการทดลองทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดนั้นในการผสมส่วนประกอบ
 ของน้ำยาในแต่ละชนิดนั้นจำเป็นต้องคาดคะเนและตวงให้ถูกต้องตรงตามมาตรฐานที่สูตรระบุไว้
 ไม่เช่นนั้นจะทำให้เกิดปัญหาเรื่องของตัวน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดนั้นเหลวเป็นน้ำ
 จนเกินไปและไม่มีความจับตัวเป็นน้ำยา อีกทั้งยังพบกับปัญหาในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความ
 น่าเชื่อถือในผลิตภัณฑ์เพราะไม่มีการระบุข้อมูลของตัวผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษา การใช้งานที่ชัดเจน

5.1.2 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดจากปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นในเรื่องแรกคือส่วนผสม
 ที่ใส่ไปนั้นออกมาแล้วทำให้ตัวน้ำยาเกิดความเหลวทางผู้จัดทำจึงได้ออกความคิดเห็นโดยอ้างอิง
 จากการหาข้อมูลเพิ่มเติมในการแก้ไข ได้ข้อสรุปว่าจะต้องเติมเกลือลงไปในส่วนผสมครั้งนี้อีก
 เพราะด้วยปริมาณที่ใช้ทำน้ำยากับปริมาณของเกลือไม่พอดีกันแต่ที่เติมไปนั้นจะไม่ส่งผลกับตัว
 น้ำยาล้างจานเพราะเกลือที่ใส่ลงไปในนั้นเพื่อเพิ่มความหนืดให้กับน้ำยาล้างจานเท่านั้นและปัญหาที่
 พบอีกข้อนั้นทางคณะผู้จัดทำได้ข้อเสนอนี้ขึ้นมาจากพี่เลี้ยงที่ปรึกษาในโรงแรมให้ทำเป็นสติกเกอร์
 แปะในส่วนของผลิตภัณฑ์โดยให้คำแนะนำว่าให้ทำเป็นโลโก้ที่จะสามารถดึงดูดความสนใจได้และ
 ให้ลงข้อมูลรายละเอียดให้ครบทั้งวิธีการใช้ ส่วนผสมและข้อควรระวัง เพื่อถือเป็นการเพิ่มมูลค่า
 ของผลิตภัณฑ์อีกด้วย

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจนี้นั้นงานหลักที่แผนกทรัพยากรบุคคลจะประกอบไปด้วยเรื่องการ
 รับสมัครงาน ฝึกงาน อบรมพนักงาน ดูแลเรื่องสวัสดิการต่างๆให้กับพนักงาน ดูแลงานเรื่องของ
 เอกสารต่างๆ ล็อกเกอร์โดยส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องของความรับผิดชอบ งานกิจกรรมที่ทำในองค์กร

แผนกทรัพยากรบุคคลอาจจะต้องทำหน้าที่หลายอย่างเพื่อให้องค์กรเกิดความเชื่อมั่นทั้งในสายตาของแขกและเพื่อนพนักงานอีกด้วย ดังนั้นงานต่างๆที่ได้รับมอบหมายถือเป็นงานสำคัญ เพราะโดยส่วนมากแล้วในส่วนงานนี้ถือได้ว่าสำคัญมากๆต่อองค์กรเพราะถ้าหากการทำงานของแผนกทรัพยากรบุคคลนั้นด้อยก็อาจจะเกิดความไม่เข้าใจระหว่างพนักงานกันเองเพราะในการทำงานหากเราได้องค์กรที่มีความน่าเชื่อถือให้กับตัวเราเองนั้นจะทำให้การทำงานที่รับผิดชอบอยู่นั้นประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพเราเชื่อว่าหากเพื่อนร่วมงานดีงานที่ทำออกมานั้นจะมีแต่ความร่วมมือซึ่งกันและกัน โดยจะส่งผลออกมาได้เป็นอย่างดีด้วย

5.2.1 ปัญหาที่พบระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจ

ในช่วงเริ่มต้นเข้าไปปฏิบัติงานสหกิจนั้น อาจจะพบปัญหาที่คล้ายกันก็คือการปรับตัว แน่นอนว่าในการเริ่มต้นกับอะไรใหม่ๆเรายังจะเกิดความกลัวกับสิ่งที่แปลกใหม่จนทำให้ไม่กล้าที่จะทำหรือไม่รู้ว่าตนเองต้องทำอะไร โดยช่วงแรกนั้นมักจะเกิดความกลัวต่อสิ่งที่ยังไม่เคยเจอจึงอาจจะทำให้ไม่กล้าที่จะแสดงออกหรือแสดงความคิดเห็นมากนัก

5.2.2 การแก้ไขและคำแนะนำ

ในการแก้ไขการปรับตัวนั้นจะต้องเริ่มจากตนเองก็ต้องเปิดรับสิ่งใหม่ๆและเปลี่ยนทัศนคติในการทำงานใหม่ ต้องมีความพยายามที่จะเรียนรู้และพร้อมที่จะศึกษาลักษณะของงานที่ทำ คอยเรียนรู้จากสิ่งที่อยู่รอบตัว คอยสังเกตติดตามลักษณะงาน พยายามเพิ่มพูนความรู้ให้ตนเองอยู่เสมอ

บรรณานุกรม

- เคมีครัวเรือน. (2549). *น้ำยาล้างจานและประโยชน์น้ำยาล้างจาน*. เข้าถึงได้จาก <http://www.siamchemi.com/น้ำยาล้างจาน/>
- โครงการประชาสัมพันธ์การบริหารจัดการขยะและสิ่งแวดล้อม. (2560). *การประเมินผลโครงการประชาสัมพันธ์การบริหารจัดการขยะและสิ่งแวดล้อมประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพัฒนานโยบายและแผนการประชาสัมพันธ์กรมประชาสัมพันธ์.
- ชาณิสตา ลิขิจวงศ์. (2559). *การทำน้ำยาถูพื้นจากมะกรูดและสับปะรด*. เข้าถึงได้จาก <http://sonexol213.blogspot.com/2016/02/blog-post.html>
- โชติมา วิไลวัลย์. (2549). *ผลิตภัณฑ์ซักล้าง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.greenshopcafe.com/greennews838.html>
- บริษัท เมกกะ เวิร์ด ไวลด์ จำกัด. (2016). *Emal 270TH (หัวแชมพู 70% ยี่ห้อคาโอ)*. เข้าถึงได้จาก <http://www.megaworldwide.com/product/114251/emal+270th+หัวเชื้อแชมพู.html>
- บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. (2010). *เกณฑ์สำหรับประเมินความพึงพอใจ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/>
- ปรีดา แยมเจริญวงศ์. (2531). *การจัดการขยะมูลฝอย*. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, ศาสตราจารย์เกียรติคุณ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2545). *Food color / สีสันอาหาร*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>
- พีชเกษตร. (2550). *น้ำหมักชีวภาพและวิธีทำน้ำหมักชีวภาพ*. เข้าถึงได้จาก <http://puechkaset.com/น้ำหมักชีวภาพ/>
- โรงเรียนกาญจนาภิเษกวิทยาลัย. (2560). *น้ำยาถูพื้นจากมะกรูดสับปะรด*. เข้าถึงได้จาก <http://sonexol213.blogspot.com/2016/02/blog-post.html>
- โรงเรียนภัทรบพิตร. (2558). *น้ำยาล้างจานจากมะนาว (ออนไลน์)*. เข้าถึงได้จาก <http://jkpraew.blogspot.com/2016/03/blog-post.html>
- โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์กรุงเทพริสอร์ท. (2561). *เกี่ยวกับอนันตราริเวอร์ไซด์กรุงเทพริสอร์ท*. เข้าถึงได้จาก <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>
- ลักขณา จินคามัง และ ศิรินทิพย์ แก้วสมบุญ. (2559). *น้ำยาล้างจานจากมะม่วงหาวมะนาวโห่*. นครปฐม: วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล.

MedThai. (2013). สัมผัสสรรพคุณและประโยชน์ของสับปะรด 32 ข้อ. เข้าถึงได้จาก

<https://medthai.com/สับปะรด/>

Minor International. (2560). ธุรกิจของ MINT. เข้าถึงได้จาก <http://www.minor.com/MBiz/>

[Business.php?lang=th](http://www.minor.com/MBiz/Business.php?lang=th)

NEO Fragrance, (2016). หวี้น้ำหอม. เข้าถึงได้จาก <http://neofragrance.com/node/86>

OKC-BOMB. (2018). การผลิตเกลือ มีขั้นตอนอย่างไร?. เข้าถึงได้จาก <https://www.okcbombing.net/การผลิตเกลือ-มีขั้นตอน/>





ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน

นางสาว อรรวรา เย็นพันธุ์



แสดงภาพการจัดเตรียมห้องเทรนนิ่ง



แสดงภาพการเข้าร่วมฝึกอบรมกับโรงแรม อวานี ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



แสดงภาพการเข้าร่วมกิจกรรมแข่งขันส้มตำของพนักงานภายในโรงแรม



แสดงภาพการเข้าร่วมฝึกอบรมกับโรงแรม อวานี ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



แสดงภาพการเข้าร่วมฝึกอบรมกับโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



แสดงภาพการพานักศึกษาฝึกงานกลุ่ม Expolor ไปสานความสัมพันธ์ที่บางกระเจ้า



แสดงภาพการเป็นเทรนเนอร์อบรมในเรื่อง Product Knowledge ของโรงแรมให้กับนักศึกษาฝึกงาน



แสดงภาพการเข้าร่วมฝึกอบรมกับโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน
นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์



แสดงภาพการทำงานของวิทยุขอบคุณพนักงานแต่ละแผนก



แสดงภาพการเตรียมต้นกล้าและของของงาน Minor Founderday



แสดงภาพการช่วยตักอาหารในห้องอาหารพนักงานและการออกไปทำกิจกรรม Minor Founder Day



แสดงภาพการเตรียมกิจกรรมแข่งขันส้มตำในห้องอาหารพนักงาน



แสดงภาพการติดบอร์ดประชาสัมพันธ์ข้อมูลภายในโรงแรม



แสดงภาพการติดบอร์ดประชาสัมพันธ์ข้อมูลภายในโรงแรม

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน
นางสาว อรรณณ เครือตา



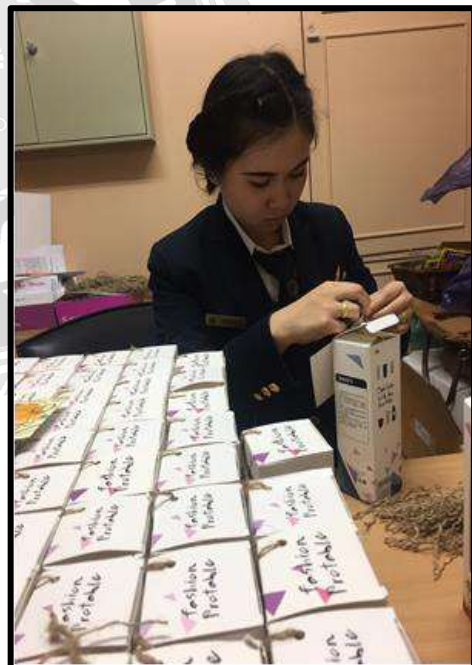
แสดงภาพการทำงานของวิทยุขอบคุณพนักงานแต่ละแผนก



แสดงภาพการเตรียมต้นกล้าและของของงาน Minor Founderday



แสดงภาพการออกไปทำกิจกรรมTMES



แสดงภาพการจัดเตรียมงานTMES



แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

☐ 1. ชาย

☐ 2. หญิง

2. อายุ

☐ 1. มีอายุต่ำกว่า 18 ปี

☐ 2. มีอายุ 18 – 27 ปี

☐ 3. มีอายุ 28 – 37 ปี

☐ 4. มีอายุ 38 – 47 ปี

☐ 5. มีอายุมากกว่า 47 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพ

☐ 1. โสด

☐ 2. สมรส

☐ 3. หม้าย/หย่าร้าง

4. ระดับการศึกษา

☐ 1. มัธยมศึกษาตอนปลาย

☐ 2. ประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)

☐ 3. ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)

☐ 4. ระดับปริญญาตรี

☐ 5. สูงกว่าระดับปริญญาตรี

5. แผนกที่ปฏิบัติงาน

☐ 1. แผนกทรัพยากรบุคคล

☐ 2. แผนกครัว

☐ 3. แผนกอาหารและเครื่องดื่ม

☐ 4. แผนกแม่บ้าน

☐ 5. แผนกต้อนรับ

☐ 6. แผนกช่าง

☐ 7. แผนกการขาย/การตลาด

ตอนที่2 แบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

คำชี้แจง กรุณาประเมินระดับความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

5 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด

4 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก

3 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง

2 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย

1 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

หัวข้อความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุน้ำยาล้างจาน					
2.ประสิทธิภาพที่ได้ของน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด					
3.สามารถลดจำนวนขยะมูลฝอยที่มีภายในส่วนของห้องอาหารพนักงานได้					
4.ทำให้สภาพแวดล้อมของโรงแรมดีขึ้น					
5.สามารถนำน้ำยาล้างจานไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ในชีวิตประจำวัน					
6.ทำให้เกิดผลประโยชน์กับส่วนรวม					
7.เป็นการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้น					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค

แบบสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

แบบสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการ “ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดมีประโยชน์ต่อสถานประกอบการ
อย่างไร”

ตอบ ผลิตภัณฑ์นี้มีประโยชน์ต่อโรงแรมเป็นอย่างมากเนื่องจากทางโรงแรมกำลังหาวิธีการจัดการกับขยะมูลฝอยและน้องนักศึกษาก็สามารถช่วยคิดค้นหาวิธีในการแปรรูปขยะเหล่านั้นให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ได้จริง น้ำยาล้างจานมีประสิทธิภาพในการล้างทำความสะอาดคราบมันและขจัดกลิ่นคาวที่เกิดจากเศษอาหารได้เป็นอย่างดี มีการใส่บรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานได้ง่าย โดยรวมโครงการ
ชิ้นนี้สามารถช่วยแก้ไขปัญหาทางด้านขยะและสภาพแวดล้อมภายในโรงแรมได้เป็นอย่างดี



นางสาว ชัตติยา บุตรอุดม

Training Manager



ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

Dishwashing liquid from pineapple skin

อาจารย์ พิมพ์พิชา เลิศสกุลผาสุข

นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์, นางสาว อรวรรณ เครือตา,

นางสาว อรรษา เย็นพันธุ์

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

38 ถนน เพชรเกษม เขต ภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : Ornvara.yen@siam.edu

บทคัดย่อ

โครงการ เรื่อง ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด นี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับคุณสมบัติของเปลือกสับปะรดที่ใช้ในการชำระล้างคราบสกปรก ความมันจากอาหาร และความสามารถในการดับกลิ่นคาวที่ติดจานได้ โดยการเลือกนำเอาเปลือกสับปะรดที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรมของพนักงานมารีไซเคิลซึ่งถือได้ว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของขยะและวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์เป็นจำนวนมากจากแผนกครัวภายในโรงแรมทั้งยังสามารถช่วยรักษาสິงแวดล้อมได้อีกด้วย

ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการนำเอาเศษวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ไม่ได้ใช้แล้วภายในโรงแรมมารี

ไซเคิลให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันโดยมีกระบวนการและขั้นตอนในการศึกษาวิธีการดำเนินงานและวิธีการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดอย่างละเอียด และมีการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ว่ามีมากน้อยเพียงใด โดยมีกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานภายในโรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ รีสอร์ท เป็นจำนวน 30 คน ซึ่งในจำนวนของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มของพนักงานที่ในแผนกครัว ซึ่งเป็นแผนกที่มีความจำเป็นในการใช้งานจริงของผลิตภัณฑ์ที่ทางคณะผู้จัดทำได้ทำขึ้น โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.48

วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อศึกษาคุณสมบัติของเปลือก สับปะรดในการชำระสิ่งสกปรก คราบมัน และ ดับกลิ่นคาว

2.2 เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ ประโยชน์(เปลือกสับปะรด)จากแผนกครัว ต่างๆ

2.3 เพื่อนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ ประโยชน์มารีไซเคิลให้เกิดประโยชน์

2.4 เพื่อศึกษาวิธีการทำน้ำยาล้างจาน จากเปลือกสับปะรด

ขอบเขตของโครงการ

3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา เพื่อศึกษา น้ำยาล้างจานจากธรรมชาติโดยได้จากเปลือก สับปะรด

3.2 ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 14 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561

3.3 ขอบเขตด้านประชากร คือ พนักงานภายในโรงแรมจำนวน 30 คน

4.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4.1 ได้รับความรู้ความเข้าใจในการนำ เปลือกสับปะรดไปใช้ให้เกิดประโยชน์เป็น น้ำยาล้างจาน

4.2 ทางโรงแรมสามารถลดปริมาณ วัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์(เปลือกสับปะรด) จากแผนกครัว

4.3 สามารถนำเอาผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปใช้ ประโยชน์ภายในโรงแรม

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำหมักชีวภาพ จากเปลือกสับปะรด

1.เตรียมวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำน้ำ หมักชีวภาพจากเปลือกสับปะรด

2. ให้นำ เปลือกสับปะรด หั่นหรือสับ เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ลงในถังหมัก

3. แล้วจึงเติมน้ำตาลทรายแดงลงไป และเติมน้ำลงไปให้ท่วมเปลือกสับปะรดแล้ว

จึง ปิดฝาถังให้สนิท

4.ตั้งไว้ในที่ร่มโดยไม่โดนแดด นาน 30 วันหรือ 1 เดือน แล้วจึงนำมาใช้ได้ หรือถ้า ต้องการให้น้ำหมักมีความเข้มข้นมากขึ้นควร ตั้งไว้ประมาณ 3 เดือน

ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำยาล้างจาน จากเปลือกสับปะรด

1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการ ทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

2. กรองน้ำหมักชีวภาพที่ได้หมักไว้ เพื่อแยกให้ตะกอนที่นอนก้นออกแล้วจึงนำใส่ ภาชนะที่ได้เตรียมไว้

3. นำน้ำส้มสุกที่ได้เตรียมไว้มาผสม กับสารที่ใช้การทำน้ำยาล้างจานทีละชนิดแล้ว ทำการคนให้กลายเป็นเนื้อเดียวกันพักไว้สักครู่

4. นำน้ำหมักชีวภาพที่ได้กรองตะกอน ออกหลังจากนั้นให้คนไปเรื่อยๆแล้วค่อยๆเท ผงฟองใส่ลงไปมาทำการผสมใส่ลงไปจนถึงที่

มีน้ำสะอาดแล้วจึงคนให้มันเข้ากันแล้วคนให้
ทั่ว

5. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดที่ได้ทำการ
ผสมไว้แล้วใส่ลงไปในถังน้ำ ตามด้วยใส่ส่วนผสม
อาหารและกลิ่นมะนาวที่ละลายน้ำแล้วค่อยๆเท
ค่อยๆคนจนมันเข้าที่

6. ปิดฝาพักไว้ 1 คืนเพื่อให้ฟองที่มีมัน
ค่อยๆหายไป จากนั้น นำมาใส่บรรจุภัณฑ์เป็น
อันเสร็จเรียบร้อย

การคำนวณต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบ	ราคาวัตถุดิบ/บาท
1.เปลือกส้มแปะ 3 กิโลกรัม	0
2.น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม	25
3.น้ำกรอง 6.5 ลิตร	11
4.เกลือ 3 กรัม	10
5.ชุดทำน้ำยาล้างจาน(ผงฟอง,น้ำหอม,สารขจัดคราบ,หัว เช็ดแชมพู,สฟิงเจอร์)	250
6.ขวดบรรจุภัณฑ์ขนาด 650 มิลลิลิตร 30 ขวด	600
7.โลโก้ผลิตภัณฑ์	30
รวม	926
ราคาเฉลี่ยต่อขวด	31บาท/650 มิลลิลิตร

สรุปราคาต้นทุนเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์
น้ำยาล้างจานจากเปลือกส้มแปะต่อขวดอยู่ที่
31 บาท ต่อ 650 มิลลิลิตร

สรุปผลโครงการน้ำยาล้างจานจากเปลือก ส้มแปะ

โครงการน้ำยาล้างจานจากเปลือก
ส้มแปะนั้นทำออกมาได้ดีว่าประสบ
ความสำเร็จเป็นอย่างดี เพราะสามารถนำมาใช้
งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยสามารถช่วย
ลดขยะมูลฝอยภายในองค์กรได้อีกด้วยและถือ
ว่าเป็นการนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์
ภายในโรงแรมมาต่อยอดให้เกิดประโยชน์ต่อ
ได้ ซึ่งผู้ที่นำไปใช้ต่อนั้นก็ถือว่าชอบในตัวของ
ผลิตภัณฑ์เป็นอย่างมากเพราะสามารถทำความ
สะอาดชำระล้างได้ดีและถือว่าช่วยในเรื่องของ
การนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์มารี
ไซเคิลเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนนี้ผู้จัดทำได้
จัดทำแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน
30 คน โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น
เพศหญิงจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 67 และ
เพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ ส่วน
ใหญ่มีช่วงอายุ 28 – 37 ปี จำนวน 17 คน คิด
เป็นร้อยละ 57 และช่วงอายุ 18 – 27 ปี จำนวน 13
คน คิดเป็นร้อยละ 43 ส่วนใหญ่มีสถานภาพ
สมรส จำนวน 19 คนคิดเป็นร้อยละ 63 และ
สถานภาพโสดจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ
37 ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับ
ปริญญาตรี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)จำนวน 10

คน คิดเป็นร้อยละ 33 ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 สูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 และมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 7 จำนวนน้อยที่สุด แผนกที่ปฏิบัติงานส่วนใหญ่เป็นแผนกครัวจำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 40 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 และแผนกทรัพยากรบุคคล จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27 จำนวนน้อยที่สุด

ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.48 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.603 ซึ่งมีความพึงพอใจในระดับมาก

นอกจากนั้นทางผู้จัดทำได้มีการขอสัมภาษณ์กับพนักงานด้วยคำถามว่า “พนักงานมีความคิดเห็นอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด” ซึ่งได้คำตอบว่าตอบผลิตภัณฑ์นี้มีประโยชน์ต่อโรงแรมเป็นอย่างมากเนื่องจากทางโรงแรมกำลังหาวิธีการจัดการการแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรดจากปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นในเรื่องแรกคือส่วนผสมที่ใส่ไปนั้นออกมาแล้วทำให้ตัวน้ำยาเกิดความเหลวทางผู้จัดทำจึงได้ออกความคิดเห็นโดยอ้างอิงจากการหาข้อมูลเพิ่มเติมในการแก้ไข ได้ข้อสรุปว่า จะต้องเติมเกลือลงไปในการผสมครั้งนี้อีก เพราะด้วยปริมาณที่ใช้ทำน้ำยากับปริมาณของเกลือไม่พอดีกันแต่ที่เติมไปนั้นจะไม่ส่งผลกับตัวน้ำยาล้างจานเพราะเกลือที่ใส่ลงไปนั้นเพื่อเพิ่มความหนืดให้กับน้ำยาล้างจานเท่านั้นและปัญหาที่พบอีกข้อนั้นทางคณะผู้จัดทำได้ข้อเสนอนี้ขึ้นมาจากพี่เลี้ยงที่ปรึกษาในโรงแรมให้ทำเป็นสติกเกอร์แปะในส่วน of ผลิตภัณฑ์ โดยให้คำแนะนำว่าให้ทำเป็นโลโก้ที่จะสามารถดึงดูดความสนใจได้และให้ลงข้อมูลรายละเอียดให้ครบทั้งวิธีการใช้ ส่วนผสมและข้อควรระวัง เพื่อถือเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อีกด้วย

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจนี้นั้นงานหลักที่แผนกทรัพยากรบุคคลจะประกอบไปด้วยเรื่องการรับสมัครงาน/ฝึกงาน อบรมพนักงาน ดูแลเรื่องสวัสดิการต่างๆให้กับพนักงาน ดูแลงานเรื่องเอกสารต่างๆ ล็อกเกอร์โดยส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องของความรับผิดชอบ งานกิจกรรมที่

ทำในองค์กร แผนกทรัพยากรบุคคลอาจจะต้อง
ทำหน้าที่หลายอย่างเพื่อทำให้องค์กรเกิด
ความเชื่อมั่นทั้งในสายตาของแขกและเพื่อน
พนักงานอีกด้วย ดังนั้นงานต่างๆที่ได้รับ
มอบหมายถือเป็นงานสำคัญเพราะโดย
ส่วนมากแล้วในส่วนงานนี้ถือได้ว่าสำคัญมาก
ต่อองค์กรเพราะถ้าหากการทำงานของแผนก
ทรัพยากรบุคคลนั้นด้อยก็อาจจะเกิดความไม่
เข้าใจระหว่างพนักงานกันเองเพราะในการ
ทำงานหากเราได้องค์กรที่มีความน่าเชื่อถือ
ให้กับตัวเราเองนั้นจะทำให้การทำงานที่
รับผิดชอบอยู่นั้นประสบความสำเร็จได้อย่างมี
ประสิทธิภาพเราเชื่อว่าหากเพื่อนร่วมงานคิงงาน
ที่ทำออกมานั้นจะมีแต่ความร่วมมือซึ่งกันและ
กันโดยจะส่งผลออกมาได้เป็นอย่างดีด้วย

ปัญหาที่พบระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจ

ในช่วงเริ่มต้นเข้าไปปฏิบัติงานสหกิจ
นั้น อาจจะพบปัญหาที่คล้ายกันก็คือการ
ปรับตัว แน่นอนว่าในการเริ่มต้นกับอะไร
ใหม่ๆเรามากจะเกิดความกลัวกับสิ่งที่แปลกใหม่
จนทำให้ไม่กล้าที่จะทำหรือไม่รู้ว่าตนเองต้อง
ทำอะไร โดยช่วงแรกนั้นมักจะเกิดความกลัว
ต่อสิ่งที่ยังไม่เคยเจอจึงอาจจะทำให้ไม่กล้าที่จะ
แสดงออกหรือแสดงความคิดเห็นมากนัก

การแก้ไขและคำแนะนำ

ในการแก้ไขการปรับตัวนั้นจะต้องเริ่ม
จากตนเองก็ต้องเปิดรับสิ่งใหม่ๆและเปลี่ยน
ทัศนคติในการทำงานใหม่ ต้องมีความพยายาม
ที่จะเรียนรู้และพร้อมที่จะศึกษาลักษณะของ
งานที่ทำ คอยเรียนรู้จากสิ่งที่อยู่รอบตัว คอย
สังเกตติดตามลักษณะงาน พยายามเพิ่มพูน
ความรู้ให้ตนเองอยู่เสมอ

บรรณานุกรม

เคมีครัวเรือน. 2549. น่ายาล้างจานและ
ประโยชน์น่ายาล้างจาน (ออนไลน์).
เข้าถึงได้จาก:

<http://www.siamchemi.com>, 1

มิถุนายน 2561.

โครงการประชาสัมพันธ์การบริหารจัดการขยะ
และสิ่งแวดล้อม. (2560). การ
ประเมินผลโครงการประชาสัมพันธ์
การบริหารจัดการขยะและสิ่งแวดล้อม
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560.
กรุงเทพมหานคร: สำนักพัฒนา
นโยบายและแผนการประชาสัมพันธ์
กรมประชาสัมพันธ์

ชาณิสดา ลิขวิงศ์. 2559. การทำน่ายาลูฟีนจาก
มะกรูดและสับประรด (ออนไลน์).
เข้าถึงได้จาก:

<http://sonexol213.blogspot.com/2016/>

02/blog-post.html, 15 กรกฎาคม
2561

บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. 2010. เกณฑ์สำหรับ
ประเมินความพึงพอใจ (ออนไลน์).
เข้าถึงได้จาก:
<http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/>, 27 กรกฎาคม 2561

บริษัท เมกกะ เวิร์ด ไลน์ จำกัด. 2016. Emal
270TH (หัวแอมพู 70% ยี่ห้อคาโอ)
(ออนไลน์).
<http://www.megaworldwide.com/product/114251/emal+270th+หัวแอมพู.html>, 15 มิถุนายน 2561

ปรีดา เข้มเจริญวงศ์. 2531. การจัดการขยะมูล
ฝอย. ขอนแก่น:
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ
ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.นิธิยา
รัตนปนนท์. 2545. Food color / สี
ผสมอาหาร (ออนไลน์). เข้าถึงได้
จาก :
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>, 1 กรกฎาคม 2561

พีชเกษตร. 2550. น้ำหมักชีวภาพและวิธีทำน้ำ
หมักชีวภาพ (ออนไลน์). เข้าถึงได้
จาก: <http://puechkaset.com/น้ำหมักชีวภาพ/>, 6 มิถุนายน 2561

โรงแรม อนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร.
(2561). เกี่ยวกับอนันตรา ริเวอร์ไซด์
กรุงเทพมหานคร (ออนไลน์). เข้าถึงได้
จาก: <https://bangkok-riverside.anantara.co.th>, 22
กรกฎาคม 2561

โรงเรียนภัทรบพิตร. 2558. น้ำยาล้างจานจาก
มะนาว (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<http://jkpraew.blogspot.com/2016/03/blog-post.html>, 12 กรกฎาคม 2561

ลักขณา จินดามัง และ ศิริทิพย์ แก้วสมบุรณ์.
2559. น้ำยาล้างจานจากมะม่วงหาว
มะนาวโห่. นครปฐม: วิทยาลัยการ
อาชีพพุทธมณฑล

โรงเรียนกาญจนาภิเษกวิทยาลัย. 2560. น้ำยาถู
พื้นจากมะกรูดสับปะรด (ออนไลน์).
เข้าถึงได้จาก:
<http://sonexol213.blogspot.com/2016/02/blog-post.html>, 13 กุมภาพันธ์
2560

อาจารย์โชติมา วิไลวัลย์. 2549. ผลิตภัณฑ์ซัก
ล้าง (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<https://www.greenshopcafe.com/greennews838.html>, 21 มิถุนายน 2561

MedThai. 2013. สัมผัสธรรมชาติของสมุนไพรและ
ประโยชน์ของสมุนไพร 32 ชื่อ
(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<https://medthai.com/สัมผัส/2>, 2
มิถุนายน 2561

Minor International. 2560. ธุรกิจของ MINT
(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

<http://www.minor.com/MBiz/Business.php?lang=th>, 20 กรกฎาคม 2561

NEO Fragrance, 2016. หัวใจน้ำหอม
(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<http://neofragrance.com/node/86>, 15
มิถุนายน 2561

OKC-BOMB. 2018. การผลิตเกลือ มีขั้นตอน
อย่างไร? (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:
<https://www.okcbombing.net/การผลิตเกลือ-มีขั้นตอน/1>, 1 กรกฎาคม
2561





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



โครงการผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

Dishwashing liquid from pineapple skin



บทคัดย่อ

โครงการ เรื่อง ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด นี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับคุณสมบัติของเปลือกสับปะรดที่ใช้ในการชำระล้างคราบสกปรก ความมันจากอาหาร และความสามารถในการดับกลิ่นคาวที่ติดจานได้ โดยการเลือกนำเอาเปลือกสับปะรดที่เหลือใช้จากห้องอาหารภายในโรงแรมของพนักงานมารีไชเคิลซึ่งถือได้ว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของขยะและวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์เป็นจำนวนมากจากแผนกครัวภายในโรงแรมทั้งยังสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้รับความรู้ความเข้าใจในการนำเปลือกสับปะรดไปใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นน้ำยาล้างจาน
2. ทางโรงแรมสามารถลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์(เปลือกสับปะรด)จากแผนกครัว
3. สามารถนำเอาผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ภายในโรงแรม

สรุป

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษา 2561 เป็นระยะเวลา 4 เดือน ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานแผนกทรัพยากรบุคคลและฝ่ายจัดอบรมพนักงาน ทางคณะผู้จัดทำได้เข้าไปมีบทบาทและหน้าที่ในการช่วยเหลือการปฏิบัติงานของทีเลื่องที่ปรึกษา ทางด้านของทรัพยากรบุคคลและข้อมูลข่าวสารที่มีความเกี่ยวข้องกับพนักงานภายใน โรงแรม ซึ่งก่อให้เกิดประโยชน์งานที่ปฏิบัติและเกิดประโยชน์ต่อโรงแรมอีกด้วย

ผู้จัดทำ จึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการปฏิบัติงาน การเรียนรู้ที่จะศึกษาขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพต่อองค์กรอย่างดีที่สุด อีกทั้งเป็นการฝึกทักษะในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น การแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานต่างๆฝึกฝน อดทน และมีมานะในการปฏิบัติงาน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาคุณสมบัติของเปลือกสับปะรดในการชำระล้างสกปรก คราบมัน และดับกลิ่นคาว
2. เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์(เปลือกสับปะรด)จากแผนกครัวต่างๆ
3. เพื่อนำเอาวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์มารีไชเคิลให้เกิดประโยชน์
4. เพื่อศึกษาวิธีการทำน้ำยาล้างจานจากเปลือกสับปะรด

คณะผู้จัดทำ

นางสาว สุวรรณภา กุณรักษ์
นางสาว อรรพรณ เกรือตา
นางสาว อรรพร เย็นพันธุ์

รหัสนักศึกษา 5902000002
รหัสนักศึกษา 5902000003
รหัสนักศึกษา 5902000010





ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ผู้จัดทำ



ชื่อ – สกุล : นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

รหัสนักศึกษา : 5902000002

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561



ชื่อ – สกุล : นางสาว อรวรรณ เกรือตา

รหัสนักศึกษา : 5902000003

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561



ชื่อ-นามสกุล : นางสาว อรรวรา เข็นพันธุ

รหัสนักศึกษา : 5902000010

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource (Training)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – สกุล : นางสาว สุวรรณ กุณรักษ์

รหัสนักศึกษา : 5902000002

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – สกุล : นางสาว อรวรรณ เกรือตา

รหัสนักศึกษา : 5902000003

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาว อรรวรา เข็นพันธุ์

รหัสนักศึกษา : 5902000010

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมอนันตรา ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ทรัพยากรบุคคล Human Resource (Training)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ.2561