



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ
Garde Manger Kitchen ใน โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ
Improvement First-in First-out System (FIFO) Of
Garde Manger Kitchen In Arnoma Grand Hotel Bangkok

โดย

นางสาวสุชาวดี เฉลิมพันธ์ 5704400180

นางสาวพัฒนิดา เต็บโต 5704400302

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen ใน โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ
Improvement First-in First-out System (FIFO) Of Garde Manger Kitchen In Arnoma Grand Hotel Bangkok

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว สุชาวดี เฉลิมพันธ์ รหัสนักศึกษา 5704400180
นางสาว พัทธนิดา เดิบโต รหัสนักศึกษา 5704400302

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข)

มานะ อ่อนลมุล พนักงานที่ปรึกษา
(นาย มานะ อ่อนลมุล)

กรรมการกลาง
(อาจารย์ นารี รมย์นุกูล)

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผศ.ดร.มารุจ ทิมปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ : การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen ใน
โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

ชื่อนักศึกษา : นางสาวสุชาวดี เฉลิมพันธ์ 5704400180, นางสาวพนิดา เดิบโต 5704400302

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจของกรุงเทพมหานคร รายล้อมไปด้วยสถานที่ที่มีชื่อเสียงมากมาย จุดเด่นของโรงแรมนี้คือการให้บริการลูกค้าด้วยความเอาใจใส่และใช้เทคโนโลยีอันล้ำสมัย มีเมนูอาหารและเครื่องดื่มแบบนานาชาติ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ ได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen เนื่องจากมีปัญหในเรื่องวัตถุดิบต่างๆ ที่จะนำไปประกอบอาหารนั้นหมดอายุและคงค้างในคลังสินค้า จึงควรมีการปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ภายใน Garde Manger Kitchen โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้สินค้าและวัตถุดิบเสียหายจากการหมดอายุและคงค้างในสต็อก เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือตั้งชื่อวัตถุดิบต่างๆ เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย) ดำเนินการปรับปรุงโดยติดป้ายสต็อกเกอร์ระบุชื่อวัตถุดิบ และวันที่รับสินค้าเข้า พร้อมทำแผ่นกั้นผลไม้ จากนั้นติดตามผลภายใน 3 สัปดาห์ เก็บข้อมูลจากพนักงานในแผนกครัว โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ แล้วประเมินผลในรูปแบบของค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานด้วยโปรแกรม R ผลสรุปพบว่า พนักงานในแผนกครัวมีความพึงพอใจต่อการปรับปรุงระบบ First-in First-out (FIFO) เนื่องจากทำให้หยิบวัตถุดิบใช้ได้ง่ายขึ้น ผลที่ได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และเห็นด้วยว่าควรนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป

คำสำคัญ : ระบบ First-in First-out(FIFO), Garde Manger Kitchen

Project Title : Improvement First-in First-out System (FIFO) Of
Garde Manger Kitchen In Arnoma Grand Hotel Bangkok
By : Suchawadee Chalampun 5704400180, Pannida Terbto 5704400302
Advisor : Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel and Tourism Studies
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3/2017

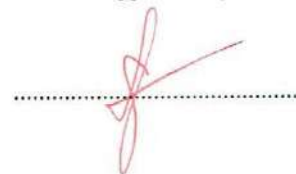
Abstract

Arnoma Grand Hotel Bangkok is 4-stars hotel is located in the center of Bangkok, surrounded by many famous places. The highlight of this hotel is the attentive customer service and use of advanced technology. There is also an international menu of food and beverages.

This project was a part of cooperative education with Arnoma Grand Hotel Bangkok. We found a problem in the management of raw materials in the warehouse, under the Garde Manger Kitchen. There are problems with expire raw materials in the stock. The First-In First-Out (FIFO) system should be improved within the Garde Manger Kitchen. The purpose was to reorganize the Garde Manger Kitchen's raw material management system. First, reduce the amount of goods and raw materials that were damaged due to being expired; second, reduce the cost of procurement or order raw materials; last, reduce the amount of waste in the Garde Manger Kitchen, such as vegetables and fruit. This improvement is operated by sticking labels with clear details of name of material and delivery dates. A satisfaction survey was collected from the kitchen staff by using questionnaires. The results showed that the kitchen staff was satisfied with the First-in First-out (FIFO) because the material is easier to pick up. The results were consistent with the objectives set, and they agreed that the system deserved to continue.

Keywords: First-In First-Out (FIFO) system, Garde Manger Kitchen

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ เทคนิคและประสบการณ์ต่างๆที่มีประโยชน์สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้ รายงานฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี จากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข | ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. คุณประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ | ตำแหน่ง Executive chef |
| 3. คุณมานะ อ่อนลมุล | ตำแหน่ง Commis III |

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือและชี้แนะแนวทางที่ถูกต้องในการจัดทำรายงานในครั้งนี้

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสิ้นอย่างสมบูรณ์ ตลอดจนให้ความรู้ ความเข้าใจใส่ดูแลอย่างใกล้ชิด ทั้งนี้คณะผู้จัดทำจะนำประสบการณ์ที่ดีในครั้งนี้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด

คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุชาวดี เฉลิมพันธ์

นางสาวพัฒนิตา เติบโต

31 สิงหาคม 2561

สารบัญ

	หน้าที่
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	5
3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม โนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ	6
3.2 ลักษณะการประกอบการให้บริการหลักของโรงแรม	7
3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	10
3.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	14
3.5 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน	15
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	15
3.7 อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำโครงการ	16

สารบัญ (ต่อ)

	หน้าที่
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้	18
4.3 ขั้นตอนการปฏิบัติ	18
4.3 รูปก่อนการดำเนินการปรับปรุงระบบFIFO	18
4.4 รูปหลังจากการดำเนินการปรับปรุงระบบ FIFO เรียบร้อยแล้ว	19
4.5 การประเมินผลการดำเนินงาน	20
4.6 ผลการประเมินจากการตอบแบบสอบถาม	20
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	24
5.1.1 สรุปผลเมื่อเทียบกับวัตถุประสงค์และขอบเขตที่กำหนดไว้	24
5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ	25
5.1.3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการ	25
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	25
5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติสหกิจศึกษา	26
5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	26
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถามความพึงพอใจในการปรับปรุงใช้ระบบ FIFO ของ Garde manger kitchen ในโรงแรมอโนมา	
ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ	
ภาคผนวก ง บทสัมภาษณ์	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บทความวิชาการ	
ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้าที่
บทที่ 3	
ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงลำดับพนักงานโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ	9
ตารางที่ 3.2 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน 1	15
ตารางที่ 3.3 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน 2	15
ตารางที่ 3.4 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน	16
บทที่ 4	
ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามเพศ	21
ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามอายุ	21
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามสังกัด	21
ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยจำแนกตามตำแหน่ง	22
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงเกณฑ์การวัดระดับความพึงพอใจจากคะแนนค่าเฉลี่ย	22
ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของผู้ตอบแบบสอบถาม	23

สารบัญรูปภาพ

	หน้าที่
บทที่ 3	
รูปที่ 3.1 โลโก้โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ	5
รูปที่ 3.2 ตัวอย่างภาพโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ	5
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ	6
รูปที่ 3.4 รูปห้องอาหาร Club Lounge	7
รูปที่ 3.5 ห้องBusiness Centre	7
รูปที่ 3.6 Superior Room	8
รูปที่ 3.7 Deluxe Room	8
รูปที่ 3.8 Junior Suite	8
รูปที่ 3.9 นักศึกษาขณะปฏิบัติงาน	10
รูปที่ 3.10 นักศึกษาขณะปฏิบัติงาน	12
รูปที่ 3.11 พนักงานที่ปรึกษา	14
บทที่ 4	
รูปที่ 4.1 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์	18
รูปที่ 4.2 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์	18
รูปที่ 4.3 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์	18
รูปที่ 4.4 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์	18
รูปที่ 4.5 รูปฝักก่อนติดสติ๊กเกอร์	19
รูปที่ 4.6 รูปผลไม้ก่อนติดสติ๊กเกอร์	19
รูปที่ 4.7 ฝักทุกอย่างที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว	19
รูปที่ 4.8 ตัวอย่างฝักที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว	19
รูปที่ 4.9 ซอสทุกลังที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว	19
รูปที่ 4.10 ตัวอย่างซอสที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว	19
รูปที่ 4.11 ตัวอย่างผลไม้ที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว	20
รูปที่ 4.12 ตัวอย่างผลไม้ที่ถูกขึ้นแล้ว	20

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ทางคณะผู้จัดทำได้เลือกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เขตปทุมวัน ซึ่งเป็นโรงแรมระดับ 4 ดาวที่มีชื่อเสียงมายาวนานกว่า 20 ปี และมีที่ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร ทางคณะผู้จัดทำมีความสนใจในเรื่องอาหารจึงเลือกปฏิบัติงานในส่วนของแผนกครัว ตำแหน่งผู้ช่วย Chef

ระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจในแผนก ทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ และเห็นว่าควรมีการปรับปรุงระบบการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เนื่องจากมีปัญหในเรื่องการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่จะนำไปประกอบอาหาร จากเดิมใช้เพียงกระดาษที่มีข้อความระบุวันที่รับวัตถุดิบเข้าไว้ แปะด้วยสก็อตเทปใสและติดลงบนภาชนะที่ใส่วัตถุดิบต่างๆ ทำให้กระดาษขาดง่ายและตัวหนังสือจางลงเมื่อเจอกับความชื้นในตู้เย็น ไม่สามารถมองเห็นได้ว่าวัตถุดิบชนิดนั้นคืออะไร และรับเข้ามาเมื่อใด คณะผู้จัดทำเห็นว่าเป็นวิธีที่ไม่เหมาะสม จึงทำการศึกษาเรื่องนี้เพื่อแก้ไขปัญหให้ระบบการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen นั้นมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จากที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้า พบว่าสามารถนำทฤษฎีระบบการจัดการแบบ First-in First-out System (FIFO) มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการค้นคว้าศึกษาข้อมูล เพื่อนำมาใช้แก้ไขปัญหภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

First-in First-out System (FIFO) หมายถึง การบริหารจัดการคลังสินค้าตามลำดับ โดยสินค้าใดที่เข้าคลังสินค้าก่อนก็จะหมุนเวียนออกไปตามแผนกต่างๆก่อนตามวันที่รับสินค้า เพื่อลดความเสี่ยงจากการจัดเก็บเป็นเวลานาน ระบบการเข้าก่อน ออกก่อนหรือ First-in First-out เป็นวิธีที่ใช้ในการบริหารจัดการวัตถุดิบของสินค้า โดยตั้งอยู่ในสมมติฐานว่า สินค้าหรือวัตถุดิบใดที่ซื้อเข้ามาใช้ก่อน จะต้องนำออกจากคลังหรือนำมาใช้ก่อนเช่นกัน ระบบการเข้าก่อน ออกก่อน มีแนวคิดเป็นไปตามการค้า โดยปกติมักจะต้องขายหรือใช้ของเก่าก่อนเสมอ ดังนั้นด้วยระบบการเข้าก่อนออกก่อน ต้นทุนของวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาก่อน จะใช้เป็นต้นทุนสินค้าที่ผลิตออกมาก่อนด้วยเช่นกัน หลักการเข้าก่อน ออกก่อนนั้น เป็นหลักการบริหารคลังสินค้าที่ได้รับความนิยม เพราะทำ

ให้การบริหาลคลังสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวดเร็ว ลดการสูญเสีย และการคำนวณมูลค่าแท้จริงของสินค้าคงคลังเป็นไปอย่างถูกต้องและแม่นยำ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

1.2.2 เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้สินค้าและวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen เสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อก

1.2.3 เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆใน Garde Manger Kitchen

1.2.4 เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย)

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

- ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานในแผนกครัวของโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ จำนวน 23 คน ได้แก่ ครัวร้อน

(Main kitchen) 6 คน, ครัวเย็น (Garde Manger Kitchen) 5 คน, ครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen)

6 คน, ครัวแมงโก้ 99 (Mango99 Kitchen) 6 คน

- ขอบเขตด้านระยะเวลา

ตั้งแต่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ.2561

- ขอบเขตด้านเนื้อหา

จากการสอบถามพนักงานในแผนกครัวของโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ และข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตที่เกี่ยวข้อง

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ในการเลือกหรือหยิบใช้วัตถุดิบต่างๆเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.4.2 โรงแรมสามารถลดมูลค่าการเสียหายจากสินค้าหมดอายุหรือค้างสต็อก

1.4.3 โรงแรมสามารถลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen

1.4.4 ลดปริมาณของเหลือใช้จากในครัว

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รัฐวุฒิ วงษ์วิทย์ (พ.ศ.2550) ได้ทำการศึกษาคำเนินงานพัสดุของหน่วยงานรัฐวิสาหกิจตัวอย่าง ซึ่งวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการดำเนินงานพัสดุ จากการศึกษาการดำเนินงานคลังพัสดุพบปัญหา ได้แก่ 1. คลังพัสดุขาดระเบียบในการจัดเก็บการจัดวางพัสดรรวมถึงการดูแลรักษาอย่างเป็นระบบ 2. กระบวนการรับและจัดเก็บ กระบวนการเบิกจ่ายพัสดุและกระบวนการตรวจนับพัสดุเป็นไปอย่างล่าช้าและมีข้อผิดพลาด ซึ่งขั้นตอนการปรับปรุงเริ่มจากกิจกรรม 5 ส จากนั้นทำการแบ่งกลุ่มความสำคัญของพัสดุโดยพิจารณาจากหลายปัจจัย การกำหนดปริมาณการจัดเก็บสูงสุด การออกแบบผังการจัดเก็บ การกำหนดตำแหน่งการจัดเก็บและรหัสแสดงการจัดเก็บและการพัฒนาโปรแกรมเพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการคลังสินค้าพัสดุเฉพาะงานเบิกจ่าย ซึ่งผลที่ได้จากงานวิจัยคือ การจัดเก็บมีการจัดวางเป็นหมวดหมู่เป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อความสะดวกในการเบิกจ่าย ลดเวลาในการดำเนินการนำพัสดุเข้า-ออกจากร้านค้า ข้อมูลงานคลังสินค้ามีความถูกต้อง เชื่อถือได้ และเป็นแนวทางให้คลังพัสดุอื่นๆที่มีลักษณะเดียวกันสามารถนำไปประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ได้ ผลจากการปรับปรุงทำให้เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานพัสดุคือ อัตราส่วนในการทำใบหิบบของได้ถูกต้องเพิ่มขึ้น 1.40% อัตราส่วนการหิบบพัสดุได้ถูกต้องเพิ่มขึ้น 1.31% เวลาเฉลี่ยของกระบวนการรับและจัดเก็บพัสดุลดลง 4.03% เวลาเฉลี่ยของกระบวนการเบิกจ่ายพัสดุลดลง 37.95 % และเวลาเฉลี่ยของกระบวนการตรวจนับพัสดุลดลง 40.93%

Lee (ค.ศ.2006) กล่าวว่า ในงานวิจัยส่วนใหญ่ที่ศึกษาเกี่ยวกับแบบจำลองการตัดสินใจของสินค้าคงคลังสองรูปแบบซึ่งได้แก่ LIFO และ FIFO นั้น LIFO คือรูปแบบที่สมควรจะนำมาประยุกต์แต่ไม่สอดคล้องกับการทำงานจริงของธุรกิจส่วนใหญ่ที่ทำตามหลักการ FIFO เมื่อเปรียบเทียบสองรูปแบบพบว่า FIFO มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานน้อยกว่า LIFO และ FIFO ยังมีค่าใช้จ่ายความเสื่อมของสินค้า กับค่าถือครองสินค้าในคลังน้อยกว่าองค์การที่สร้างคลังสินค้าและมีการจัดการคลังสินค้าด้วยตนเอง

Pitch (ค.ศ.2018) กล่าวว่า FIFO ย่อมาจาก First-in First-out หรือ มาก่อน ใช้ก่อน อธิบายได้ว่า ถ้าวัตถุดิบใดมาส่งก่อน ก็หิบบใช้ก่อน แต่มีได้ทำได้ง่ายๆฉะนั้นเราต้องสร้างระบบเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้แบบง่ายๆ โดยการทำแถบสีและหมายเลขกำกับ เมื่อ Supplier มาส่งวัตถุดิบ พนักงานที่ทำหน้าที่ตรวจเช็คและจัดเก็บวัตถุดิบจะต้องนำแถบสีพร้อมหมายเลขเข้าไปติดทันที แถบสีจะช่วยให้คนที่หิบบใช้รู้ว่าตัวเองหิบบวัตถุดิบถูกต้องหรือไม่ โดยไม่ต้องมานั่งอ่านวัน

หมดอายุให้เสียเวลา ส่วนหมายเลข จะใช้ในการตรวจสอบว่าเมื่อสิ้นวัน จำนวนวัตถุดิบที่ใช้ไปมีประมาณเท่าไร ตรงกับยอดขายหรือไม่ เช่น ถ้าเนื้อหมูในสต็อกมีทั้งหมด 10 ชิ้น ชิ้นละ 1 กิโลกรัม เมื่อสิ้นวันเช็คยอดเนื้อหมูคงเหลืออยู่ 5 ชิ้น เท่ากับว่าใช้เนื้อหมูไป 5 กิโลกรัม เมื่อเปรียบเทียบกับยอดขาย พบว่ายอดใช้เนื้อหมูจริงแค่ 4 กิโลกรัมเท่านั้น อาจเป็นเพราะไม่ได้ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ทำให้เลิร์ฟเกินปริมาณที่กำหนด หรือเกิดจากการปรุงอาหารผิดพลาด ซึ่งเมื่อเรารู้ต้นเหตุของปัญหา ก็จะทำให้เราแก้ไขได้อย่างตรงจุด นอกจากการติดแถบสีและหมายเลขกำกับแล้ว การใช้ตู้ Stainless แบบแนวตั้ง กำหนดการจัดเรียงวัตถุดิบให้เหมาะสม ก็จะทำให้การทำงานสะดวกขึ้น เช่น วัตถุดิบใหม่ให้วางด้านซ้ายสุด หากจะหยิบใช้ให้หยิบด้านขวาสุดและไล่เรียงไปเรื่อยๆ วิธีนี้จะช่วยให้การทำงานสะดวกและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

เนาวรัตน์ บุญมี (พ.ศ.2550) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการคลังสินค้า กรณีศึกษา บริษัท พ. จำกัด สามารถสรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะดังนี้ คลังสินค้ามีความสำคัญอย่างมากในบริษัท หรือทุกที่มีคลังสินค้าเกิดขึ้น เนื่องจากคลังสินค้าเป็นที่เก็บทรัพย์สินที่มีมูลค่าสูง หากการจัดการไม่มีประสิทธิภาพ หรือไม่มีความรู้พอ ส่งผลกระทบต่อมูลค่าความเสียหาย สินค้าหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในคลังสินค้าที่เราเรียกว่า สินค้าคงคลัง ซึ่งถ้ามีมากเกินไป ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการเสื่อมสภาพ และการจัดเก็บมีโอกาสเกิดขึ้นสูงและถ้าหากมีน้อยเกินไปก็อาจทำให้ความเสียหายเกิดขึ้นจากการเสียโอกาสในการผลิตได้ นอกจากนั้นการเปลี่ยนแปลงการผลิตให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้า ไม่มีการเก็บสต็อกถ้าลูกค้าไม่สั่งเข้ามา (make to order) ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงบ่อย ประกอบกับการจัดเก็บวัตถุดิบในปัจจุบันยังไม่ได้คำนึงถึงหมวดหมู่ในการจัดเก็บมากนัก ทำให้มีปัญหาในเรื่องของการหาของไม่พบ เจ้าหน้าที่ของในสต็อกไม่ตรงกับของจริงส่งวัตถุดิบให้ฝ่ายผลิตไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและการเกิดสิ่งปนเปื้อนในการจัดเก็บเป็นต้น

บทที่ 3
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โลโก้โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ
ระดับ : ★★★★★



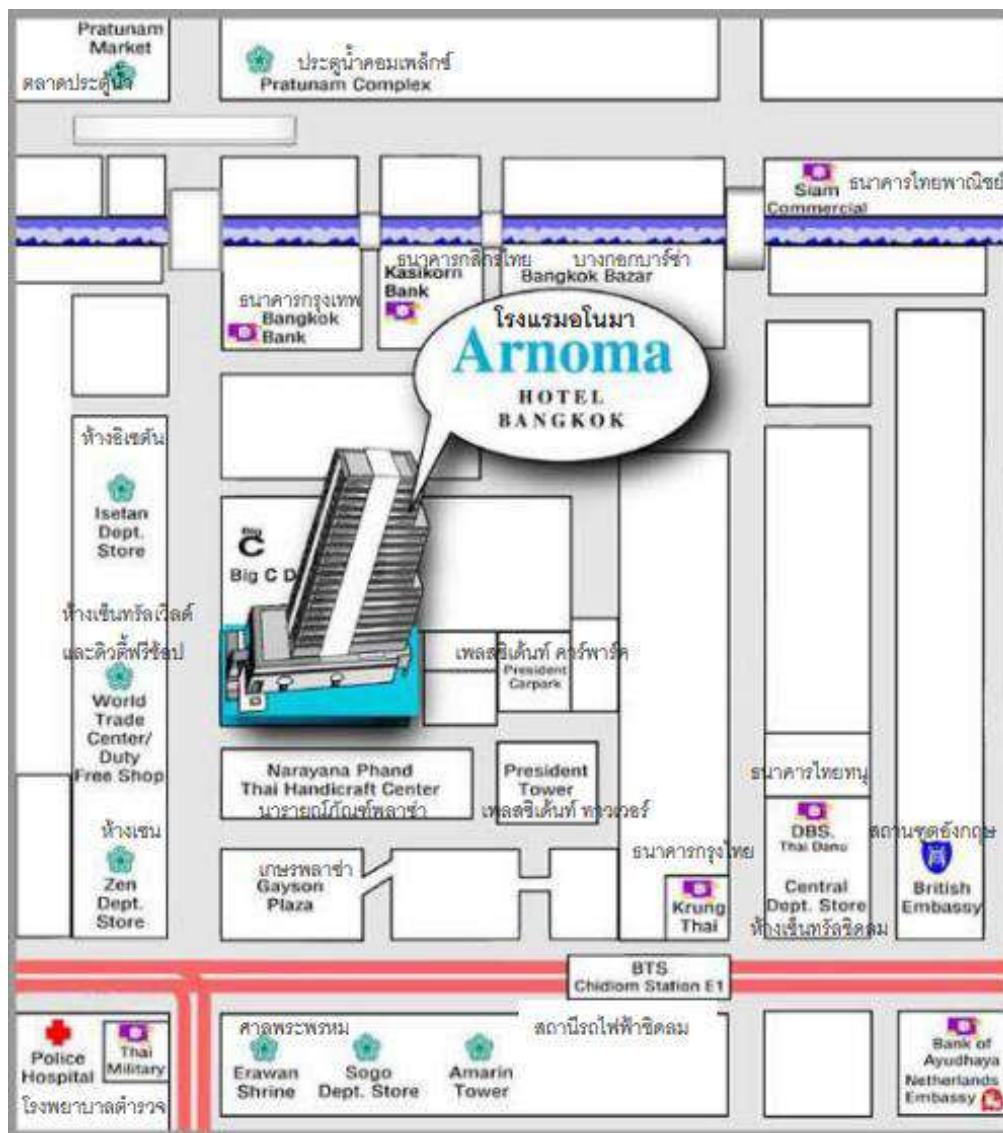
รูปที่ 3.2 ตัวอย่างภาพโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

ชื่อหน่วยงาน : โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

สถานที่ตั้ง : 99 ถนน ราชดำริ แขวง ลุมพินี เขต ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

โทรศัพท์ : 0-2255-3410

เว็บไซต์ : <http://www.arnoma.com>



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจของกรุงเทพมหานคร รายล้อมไปด้วยสถานที่ที่มีชื่อเสียงมากมาย อยู่ตรงข้ามกับห้างสรรพสินค้า Centralworld ซึ่งมีร้านค้าและร้านอาหารมากกว่า 400 ร้านให้เลือกช้อปปิ้ง เลือกชิม เดินทางสะดวก ใกล้กับสถานีรถไฟฟ้า BTS

โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ ให้บริการห้องพักและห้อง Suite ทั้งหมด 369 ห้อง โดยทุกห้องจะตกแต่งสวยงามหรูหรา นอกจากนี้โรงแรมยังมีห้องอาหาร mango99 ให้บริการอาหารนานาชาติ ตั้งแต่อาหารไทยไปยันอาหารนานาชาติ และยังมี Exclusive Club Lounge พร้อมบริการ ด้วยพื้นที่ส่วนตัว เงียบสงบในช่วงเวลาพักผ่อนสำหรับผู้ที่พักตั้งแต่ชั้น (18-20)



รูปที่ 3.4 รูปห้องอาหาร Club Lounge

นอกจากนี้ยังมี BUSINESS CENTRE มีพนักงานพร้อมให้บริการถ่ายเอกสาร, ส่งแฟกซ์ อินเทอร์เน็ต ฯลฯ ที่ชั้น 20 เปิดให้บริการตั้งแต่ 09:00-18:00 น.



รูปที่ 3.5 ห้องBusiness Centre

นอกจากนี้โรงแรมยังมี Pool Bar เปิดให้บริการ มีเครื่องดื่มสุขภาพหลากหลายชนิด พร้อมให้บริการ เติมความสดชื่นหลังจากเหนื่อยล้าจากการออกกำลังกาย รวมทั้งไอศกรีม หลากหลายรสชาติพร้อมบริการ เปิดให้บริการตั้งแต่ 07:00-19:00 น. สำหรับผู้ที่รักสุขภาพ ทางโรงแรมมี Fitness Centre ที่ชั้น 4 ติดกับ Spa Burasari เปิดให้บริการ มีเครื่องออกกำลังกายที่ได้รับมาตรฐานหลากหลายชนิด และยังมี Jacuzzi, Suana และ Pilates

3.2 ลักษณะการประกอบการให้บริการหลักของโรงแรม

ARNOMA Superior Room ขนาดห้องกว้าง 28 ตารางเมตร พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นแอร์ ตู้เย็น ห้องอาบน้ำ ภายในห้องตกแต่งสวยงามหรูหราทันสมัย มีให้เลือกไม่ว่าจะเป็นเตียงเดี่ยวหรือคู่ จำนวนผู้เข้าพัก ผู้ใหญ่ 2 คน ราคา 2,451บาทต่อคืน



รูปที่ 3.6 Superior Room

ARNOMA Deluxe Room ห้องพักผ่อนขนาดกลาง กว้าง 34 ตารางเมตร พร้อมโซฟา และอ่างอาบน้ำในตัว พื้นที่กว้างขวางสะดวกสบาย เหมาะจะใช้พักผ่อนจำนวนผู้เข้าพัก ผู้ใหญ่ 2 คน ราคา 2,795 บาทต่อคืน



รูปที่ 3.7 Deluxe Room

ARNOMA Junior Suite ห้องขนาดใหญ่ 42 ตารางเมตร ห้องนี้มีอ่างอาบน้ำในตัว และสิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย จำนวนผู้เข้าพัก ผู้ใหญ่ 2 คน เด็ก 1 คน ราคา 4,970 บาทต่อคืน



รูปที่ 3.8 Junior Suite

สถานที่นำเสนอใจใกล้เคียง

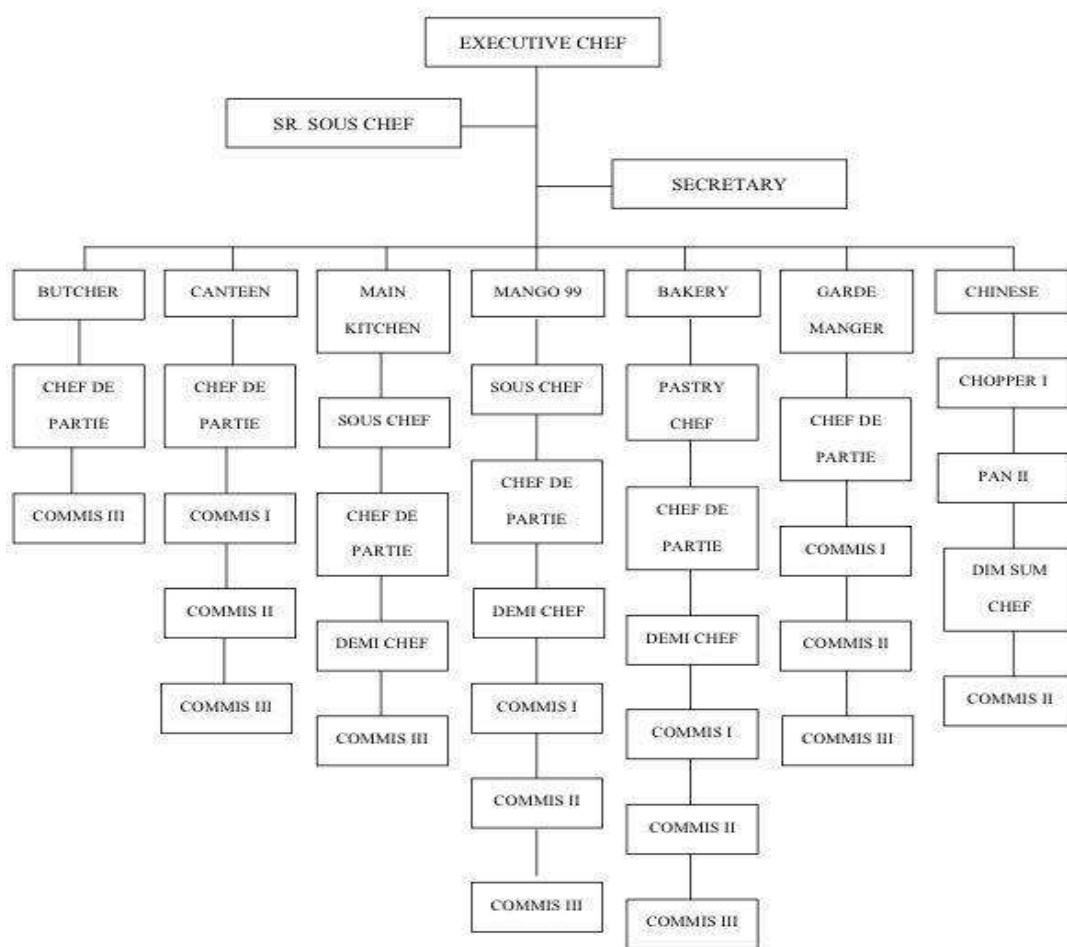
ห้างสรรพสินค้า Centralworld ,Central ซิดลม , Siam Center ,Siam Discovery, Siam Square, ห้างสรรพสินค้า Siam Paragon, MBK Center, อนุเสาวรีย์ชัยสมรภูมิ ,Pantip Plaza ประตูน้ำ, Platinum Fashion Mall, Palladium ประตูน้ำ

การเดินทาง

รถโดยสารประจำทาง: สาย 2, 13, 14, 54, 73, 73ก, 74, 77, 79, ปอ.504, 511, 513, 514,204

รถไฟฟ้า : ลงสถานีชิดลม

Kitchen organization chart



ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงลำดับพนักงานโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

หมายเหตุ ตำแหน่งของนักศึกษาฝึกงานคือ เชฟผู้ช่วย (Cook Helper)

3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.9 นักศึกษาขณะปฏิบัติงาน

ชื่อ- นามสกุล : นางสาว สุชาวดี เฉลิมพันธ์

รหัสนักศึกษา : 5704400180

คณะ : ศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ตำแหน่ง : ผู้ช่วยเชฟ (Cook Helper)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย : ฝ่ายสนับสนุนงานในครัว

ช่วงเวลาทำงาน : 07:00 – 16.00น.

1. ครัวร้อน (Main Kitchen)

07:00-09:00 น. ทำอาหารไลน์บุฟเฟต์กลางวันช่วยพนักงานในครัวทำเตรียมของที่ใช้ทำอาหาร

10:00-12:00 น. ทำอาหารเบรกและอาหารกลางวันสำหรับห้องอาหารที่มีแขกมาประชุมหรือมาใช้บริการ

13:00-14:30 น. มาดูแลความเรียบร้อยของไลน์อาหารบนห้องอาหารในแต่ละห้องที่มีงานนั้น

14:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟต์ที่ห้องอาหารMango 99

15:00-16:00 น. รับผิดชอบต่างๆเช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ที่ต้องใช้ในแต่ละวันนำมาล้างและเก็บเตรียมใช้งานในวันถัดไป

2. ครัวเย็น (Garde Manger)

07:00-10:00 น. ทำอาหารสำหรับไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวัน ทำแซนวิชชิ้นเล็กๆ ซูชิหน้าต่างๆ

เตรียมของสำหรับชั้น20 เช่น ชีส หรือ เนื้อที่ทำสุกแล้ว สไลด์เป็นแผ่นบางๆเรียงใส่จานให้สวยงาม ห่อด้วยฟิล์มแล้วแช่ไว้ในตู้เย็น ผลไม้สดหั่นแล้วเรียงใส่จานห่อด้วยฟิล์มแล้วแช่ตู้ไว้ในเย็น

10:30 น. ลงมาจัดไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันที่ห้องอาหาร Mango99
 11:00-12:30 น. ทำของเบรกสำหรับห้องอาหารที่มีการเข้าใช้งานในแต่ละวันนั้นๆ
 13:00-14:30 น. ช่วยพนักงานในครัวทำงานต่างๆในแต่ละวัน
 14:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันห้องอาหาร Mango 99
 15:00-16:00 น. รับผิดชอบต่างๆเช่น ผลไม้ ผัก เนื้อสัตว์ที่ต้องใช้ในแต่ละวันเข้าตู้เย็นจัดและวางให้เรียบร้อย

3. ครัวบุชเชอร์ (Butcher)

07:00-11:00 น. หั่น/บดเนื้อ หมู ไก่ ตามจำนวนที่ใช้ในใบฟังก์ชันของวันถัดไป
 12:00-14:00 น. แล่ปลาแชลมอน ปลากระพง
 15:00-16:00 น. แกะก้าง มัดเนื้อ และทำความสะอาดของอุปกรณ์ที่ใช้งาน

4. ครัวแมงโก้ (Mango99)

07:00-10:30 น. ปฏิบัติงานที่ห้องอาหาร Mango99 ขายไข่อ้อมเล็ก ขายก๋วยเตี๋ยว คอยดูแลความเรียบร้อยของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและเดิมอาหารทั้งหมด
 10:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้า
 11:00 น. ลงของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน
 11:00-14:30 น. ขายก๋วยเตี๋ยวและคอยดูแลความเรียบร้อยของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน คอยเดินเดิมอาหารทั้งหมด
 14:30-15:00 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน
 15:00-16:00 น. ช่วยพนักงานในครัวเตรียมและทำอาหารของบุฟเฟ่ต์อาหารเย็น

5. ครัวเบเกอรี่ (Bakery)

07:00-10:00 น. จัดของลงไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันห้องอาหารMango 99
 10:30-11:00 น. ลงมาจัดไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันห้องอาหารMango 99
 13:00-14:30 น. จัดขนมส่งที่ชั้น 20 ได้แก่ เค้ก 2 งาน ไข่โรตี่ได้ใส่จานกลมใหญ่ กุ้งกึ่ง 3 ชนิด ชนิดละ 5 ชิ้นใส่จานกลมใหญ่ ฟรุตทาร์ท 4 ชิ้น ใส่ผลไม้ 4 อย่างนั้นเป็นชิ้นเล็กๆตกแต่งให้สวยงาม ราวด้วย Fillingเคลือบผลไม้ให้เงา ครีมบลู 4 ถ้วย รสอะไรก็ได้ ชาเขียว กาแฟ หรือวนิลา ขนมสโคนอบ 4 ชิ้น ใส่ถาดห่อฟิล์มให้เรียบร้อย
 14:30-15:00 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันห้องMango 99
 15:00-16:00 น. เตรียมเค้กใส่จานสำหรับบุฟเฟ่ต์อาหารเย็น และเตรียมส่วนผสมเพื่อลงบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าได้แก่ ครัวซอง ขนมปังอบ ทาร์ตแอปเปิ้ล ทุกอย่างจะอบตอนกลางคืน โดย Baker รอบดึก



รูปที่ 3.10 นักศึกษาขณะปฏิบัติงาน

ชื่อ- นามสกุล : นางสาวพนิดา เดิบโต

รหัสนักศึกษา : 5704400302

คณะ : ศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ตำแหน่ง : ผู้ช่วยเชฟ (Cook Helper)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย : ฝ่ายสนับสนุนงานในครัว

ช่วงเวลาทำงาน : 07:00 – 16.00น.

1. ครัวแมงโก้ (Mango 99)

07:00-10:30 น. ปฏิบัติงานที่ห้องอาหาร Mango99 ข่ายไปอ้อมเลิศ ข่ายก้วยเตี๋ย คอยดูแลความเรียบร้อยของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและเดิมอาหารทั้งหมด

10:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้า

11:00 น. ลงของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน

11:00-14:30 น. ข่ายก้วยเตี๋ยและคอยดูแลความเรียบร้อยของไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน คอยเดินเดิมอาหารทั้งหมด

14:30-15:00 น. เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน

15:00-16:00 น. ช่วยพนักงานในครัวเตรียมและทำอาหารของบุฟเฟ่ต์อาหารเย็น

2. ครัวเบเกอรี่ (Bakery)

07:00-10:00 น. จัดของลงไลน์บุฟเฟ่ต์กลางวันห้องอาหารMango 99

10:30-11:00 น. ลงมาจัดไลน์บุฟเฟต์ที่ห้องอาหารMango 99

13:00-14:30 น. จัดขนมส่งที่ชั้น 20 ได้แก่ เค้ก 2 จาน ไข่โรตี่ได้ใส่จานกลมใหญ่ กุ้งกึ่ง 3 ชนิด ชนิดละ 5 ชิ้นใส่จานกลมใหญ่ ฟรุตทาร์ท 4 ชิ้น ใส่ผลไม้ 4 อย่างหั่นเป็นชิ้นเล็กๆตกแต่งให้สวยงาม ราวด้วย Fillingเคลือบผลไม้ให้เงา ครีมบลูเด 4 ถ้วย รสอะไรก็ได้ ชาเขียว กาแฟ หรือวนิลา ขนมสโคนอบ 4 ชิ้น ใส่ถาดห่อฟิล์มให้เรียบร้อย

14:30-15:00 น. เก็บไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวันห้องMango 99

15:00-16:00 น. เตรียมเค้กใส่จานสำหรับบุฟเฟต์อาหารเย็น และเตรียมส่วนผสมเพื่อลงบุฟเฟต์อาหารเช้าได้แก่ ครีวซอง ขนมปังอบ ทาร์ตแอปเปิ้ล ทุกอย่างจะอบตอนกลางคืน โดย Baker รอบคิก

3. ครีวร้อน (Main Kitchen)

07:00-09:00 น. ทำอาหารไลน์ลงบุฟเฟต์อาหารกลางวัน ช่วยพนักงานในครัวเตรียมของที่ใช้อทำอาหาร

10:00-12:00 น. ทำอาหารเบรกและอาหารกลางวันสำหรับห้องอาหารที่มีแขกมาประชุมหรือมาใช้บริการ

13:00-14:30 น. มาดูแลความเรียบร้อยของไลน์อาหารบนห้องอาหารในแต่ละห้องที่มีงานนั้น

14:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวันห้องอาหารMango 99

15:00-16:00 น. รับผิดชอบต่างๆเช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ที่ต้องใช้ในแต่ละวันนำมาล้างและเก็บเตรียมใช้งานในวันถัดไป

4. ครีวเย็น (Garde Manger)

07:00-10:00 น. ทำอาหารสำหรับไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวัน ทำแซนวิชชิ้นเล็กๆ ซูชิหน้าต่างๆ เตรียมของสำหรับชั้น20 เช่น ชีส หรือ เนื้อที่ทำสุกแล้ว สไลด์เป็นแผ่นบางๆเรียงใส่จานให้สวยงาม ห่อด้วยฟิล์มแล้วแช่ไว้ในตู้เย็น ผลไม้สดหั่นแล้วเรียงใส่จานห่อด้วยฟิล์มแล้วแช่ตู้ไว้ในเย็น

10:30 น. ลงมาจัดไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวันห้องอาหาร Mango99

11:00-12:30 น. ทำของเบรกสำหรับห้องอาหารที่มีการเข้าใช้งานในแต่ละวันนั้นๆ

13:00-14:30 น. ช่วยพนักงานในครัวทำงานต่างๆในแต่ละวัน

14:30 น. เก็บไลน์บุฟเฟต์อาหารกลางวันห้องอาหาร Mango 99

15:00-16:00 น. รับผิดชอบต่างๆเช่น ผลไม้ ผัก เนื้อสัตว์ที่ต้องใช้ในแต่ละวันเข้าตู้เย็นจัดและวางให้เรียบร้อย

5. ครีวหมูเชอร์ (Butcher)

07:00-11:00 น. หั่น/บดเนื้อ หมู ไก่ ตามจำนวนที่ใช้ในใบฟังก์ชันของวันถัดไป

12:00-14:00 น. แล่ปลาแชลมอน ปลากระพง

15:00-16:00 น. แกะกุ้ง มัดเนื้อ และทำความสะอาดของอุปกรณ์ที่ใช้งาน

3.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.11 พนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : คุณมานะ อ่อนลมุด

ตำแหน่ง : Commis III

ประวัติการทำงาน

1. มีนาคม 2011 - มิถุนายน 2011 : The Royal Bangkok Sports Club
2. พฤษภาคม 2011 - มกราคม 2012 : MK Restaurants
3. ตุลาคม 2012 - พฤศจิกายน 2013 : Oishi Food Station (cook) สาขา โรงพยาบาลพญาไท
4. สิงหาคม 2013 - พฤศจิกายน 2016 : Anantara Riverside Bangkok Resort (Pastry)
5. ธันวาคม 2016- กุมภาพันธ์ 2017 : The Heritage Hotels Group (Main Kitchen Cook)
6. กุมภาพันธ์ 2017 - เมษายน 2017: River Vibe Restaurant and Bar (Cook)
7. พฤษภาคม 2017- ปัจจุบัน : Anoma Grand Bangkok Hotel : Garde Manger Kitchen ตำแหน่ง

Commis III

3.5 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 – วันที่ 31 สิงหาคม 2561

นางสาวสุชาวดี เฉลิมพันธ์	
ครัว	วัน/เวลา
Main kitchen	14 พฤษภาคม 2561 – 3 มิถุนายน 2561
Garde manger	4 มิถุนายน 2561 – 24 มิถุนายน 2561
Butcher	25 มิถุนายน 2561 - 15 กรกฎาคม 2561
Mango99	16 กรกฎาคม 2561 - 5 สิงหาคม 2561
Bakery	6 สิงหาคม 2561 - 31 สิงหาคม 2561

ตารางที่ 3.2 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน 1

นางสาวพัฒนิกา เต็บโต	
ครัว	วัน/เวลา
Mango 99	14 พฤษภาคม 2561 – 3 มิถุนายน 2561
Bakery	4 มิถุนายน 2561 – 24 มิถุนายน 2561
Main kitchen	25 มิถุนายน 2561 - 15 กรกฎาคม 2561
Garde manger	16 กรกฎาคม 2561 - 5 สิงหาคม 2561
Butcher	6 สิงหาคม 2561 - 31 สิงหาคม 2561

ตารางที่ 3.3 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน 2

3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลของสถานประกอบการ
2. กำหนดหัวข้อโครงการปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อโครงการที่กำหนดขึ้นเพื่อหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา

3. เขียนโครงร่างโครงการ

เขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่เลี้ยงเพื่อขอคำแนะนำและร่าง เอกสาร โครงการ ให้กับสำนักสหกิจศึกษา

4. ทดลองติดสติ๊กเกอร์สี บนถุงผักและผลไม้และทำแผ่นที่กั้นผลไม้
5. จัดทำแบบประเมิน

หลังจากที่คณะผู้จัดทำได้ทดลองทำ การปรับปรุงระบบการใช้งาน (FIFO) ใน Garde Manger Kitchen เรียบร้อยแล้วจึงจัดทำแบบประเมินขึ้นเพื่อประเมิน คุณภาพของสติ๊กเกอร์และแผ่นกั้นผลไม้โดยการให้พนักงานแผนกครัว จำนวน 23 คน เป็นผู้ทำการประเมิน

6. สรุปข้อมูลและเขียนโครงการ

จัดทำโครงการฉบับสมบูรณ์และ PowerPoint เพื่อเตรียมส่งและนำเสนอ

7. นำเสนออาจารย์

นำโครงการส่งอาจารย์เพื่อตรวจสอบข้อมูลและรับข้อเสนอแนะเพื่อนำมาแก้ไข

8. ส่งรูปเล่มโครงการและนำเสนอต่ออาจารย์และสำนักสหกิจศึกษา

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค 61	มิ.ย 61	ก.ค 61	ส.ค 61	ก.ย 61	ต.ค 61
1.ศึกษาข้อมูลสถานประกอบการ	←→					
2.กำหนดหัวข้อโครงการ ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาถึง หัวข้อโครงการที่กำหนดขึ้น เพื่อหาแนวทางในการแก้ไข ปัญหา	←→					
3.เขียนโครงร่างโครงการ	←→					
4.ทดลองติดสติ๊กเกอร์สี บนถุง ผักและผลไม้และทำแผ่นที่กัน ผลไม้		←→				
5. จัดทำแบบประเมิน			←→			
6. สรุปข้อมูลและเขียน โครงการ				←→		
7. นำเสนออาจารย์				←→		
8. ส่งรูปเล่มโครงการและ นำเสนอต่ออาจารย์และ สำนักสหกิจศึกษา					←→	

ตารางที่ 3.4 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน

3.7 อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำโครงการ

ฮาร์ดแวร์

1. กล้องถ่ายภาพ
2. คอมพิวเตอร์
3. เครื่องปริ้น

ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรม Microsoft Word
2. โปรแกรม Microsoft Excel
3. โปรแกรม R เวอร์ชัน 3.5.1



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้

1. กรรไกร
2. คัตเตอร์
3. กระดาษสติ๊กเกอร์
4. ฟิวเจอร์บอร์ด
5. ปากกามจิกที่ลบไม่ออกสีดำ
6. ไม้บรรทัด

4.2 ขั้นตอนการปฏิบัติ

1. ใช้ไม้บรรทัดวัดและตัดกระดาษสติ๊กเกอร์ขนาด (2 x 3 นิ้ว) เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า
2. ใช้ปากกามจิกสีดำขนาดที่ลบไม่ออก เขียนข้อความลงไปบนกระดาษสติ๊กเกอร์ (ชื่อซอส ชื่อผัก และผลไม้พร้อมวันที่รับของเข้า)
3. ตัดฟิวเจอร์บอร์ดขนาด (11 x 12 นิ้ว) นำไปขึ้นกลางระหว่างผลไม้เก่าและใหม่ พร้อมเขียนคำว่าเก่าและใหม่กำกับไว้

4.3 รูปก่อนการดำเนินการปรับปรุงระบบFIFO



รูปที่ 4.1 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์



รูปที่ 4.2 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์



รูปที่ 4.3 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์



รูปที่ 4.4 รูปถังซอสก่อนติดสติ๊กเกอร์



รูปที่ 4.5 รูปผักก่อนติดสติ๊กเกอร์



รูปที่ 4.6 รูปผลไม้ก่อนติดสติ๊กเกอร์

จากรูปภาพข้างต้นจะให้เห็นได้ว่า การหยิบวัตถุดิบต่างๆในตู้เย็นของ Garde Manger Kitchen จะเป็นไปได้ยากเนื่องจากชื่อซอสแต่ละถังมีข้อความที่เลือนลาง ไม่ชัดเจน ถูงผักและผลไม้ก็ปะปนกันอยู่ ไม่มีการแบ่งแยกว่าถุงไหนเข้ามาก่อน ทำให้เกิดปัญหาวัตถุดิบเน่าเสียทิ้งที่ยังไม่ได้นำไปใช้ ดังนั้นการปรับปรุงโดยใช้ระบบ FIFO เข้ามาช่วยในคราวนี้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการบริหารจัดการคลังสินค้าให้ดียิ่งขึ้น

4.4 รูปหลังจากการดำเนินการปรับปรุงระบบ FIFO เรียบร้อยแล้ว



รูปที่ 4.7 ผักทุกอย่างที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว



รูปที่ 4.8 ตัวอย่างผักที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว



รูปที่ 4.9 ซอสทุกถังที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว



รูปที่ 4.10 ตัวอย่างซอสที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว



รูปที่ 4.11 ตัวอย่างผลไม้ที่ติดสติ๊กเกอร์แล้ว



รูปที่ 4.12 ตัวอย่างผลไม้ที่ถูกขึ้นแล้ว

จากรูปภาพข้างต้นจะเห็นได้ว่า หลังจากติดสติ๊กเกอร์แล้วช่วยให้การหยิบวัตถุดิบในแต่ละประเภทเป็นไปได้ง่ายมากยิ่งขึ้น เพราะตัวถังซอส ถูงผัก และผลไม้มีข้อความกำกับอย่างชัดเจน นอกจากนี้ผลไม้ต่างๆ ที่ถูกวางรวมกันไว้ในตะกร้า ก็มีการแบ่งแยกระหว่างของเก่ากับของใหม่ได้ชัดเจนเช่นกัน เพราะการนำฟิวเจอร์บอร์ดมาขึ้น และเขียนข้อความกำกับว่าฝั่งใดเก่า หรือใหม่

4.5 การประเมินผลการดำเนินงาน

การประเมินผลงานดำเนินงานนี้จะเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 23 ชุดจากกลุ่มตัวอย่างคือ พนักงานในแผนกครัวจำนวน 23 คน ได้แก่ Garde Manger Kitchen(ครัวเย็น) 5 คน Main Kitchen(ครัวร้อน) 6 คน Bakery Kitchen(ครัวเบเกอรี่) 6 คน Mango99 Kitchen(ครัวแมงโก้) 6 คน โดยให้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจในการปรับปรุงระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen ในโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ จากนั้นจะรวมคะแนนแบบสอบถามทั้งหมดใส่ในโปรแกรม Microsoft Excel โดยลงคะแนนตามชุดรหัสคำตอบที่กำหนดไว้ และใช้โปรแกรม R เวอร์ชัน 3.5.1 ในการคำนวณผลของแบบสอบถาม โดยจะคำนวณผลออกมาในรูปแบบของจำนวนนับ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

4.6 ผลการประเมินจากการตอบแบบสอบถาม

ในการวิเคราะห์ข้อมูลของแบบสอบถามจะใช้ โปรแกรม R-3.5.1 ในการคำนวณผลทั้งหมด จำแนกได้ 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ตำแหน่ง สังกัด

ส่วนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจจำนวน 6 ข้อ

ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	15	65.22
หญิง	8	34.78
รวม	23	100

จากตารางที่ 4.1 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีจำนวนทั้งหมด 23 คน เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง โดยเพศชายมีจำนวน 15 คนคิดเป็นร้อยละ 65.22 และเพศหญิงมีจำนวน 8 คนคิดเป็นร้อยละ 34.78 โดยเพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นที่เหมือนกันคือ เห็นด้วยว่าการปรับปรุงระบบ FIFO ของ Garde Manger Kitchen นั้นดีขึ้นมากว่าเดิม

ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20-29 ปี	12	52.17
30-39 ปี	5	21.74
40 ปีขึ้นไป	6	26.09
รวม	23	100

จากตารางที่ 4.2 แสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยอายุ 20-29 ปี มีจำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 52.17 ซึ่งมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคืออายุ 40 ปีขึ้นไปมีจำนวน 6 คนคิดเป็นร้อยละ 26.09 ส่วนอันดับสุดท้ายคืออายุ 30-39 ปีมีจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 21.74

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามสังกัด

สังกัด	จำนวน	ร้อยละ
Main Kitchen	6	26.09
Garde Manger	5	21.74
Butcher	0	0
Bakery	6	26.09
Mango99	6	26.09
รวม	23	100

จากตารางที่ 4.3 แสดงให้เห็นว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในสังกัด Main Kitchen , Bakery และ Mango 99 มีจำนวนที่เท่ากันคือ 6 คนคิดเป็นร้อยละ 26.09 รองลงมาคือ Garde Manger มีจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 21.74 และ ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถามในสังกัด Butcher

ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามโดยจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน	ร้อยละ
Sous Chef	0	0
Chef De Partie	4	17.39
Demi Chef	1	4.35
Commis I	4	17.39
Commis II	1	4.35
Commis III	7	30.43
Trainee Chef	6	26.09
รวม	23	100

จากตารางที่ 4.4 แสดงให้เห็นว่าตำแหน่ง Commis III มีผู้ตอบจำนวน 7 คนคิดเป็นร้อยละ 30.43 ซึ่งมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง ตำแหน่ง Trainee Chef มีผู้ตอบจำนวน 6 คนคิดเป็นร้อยละ 26.09 รองลงมาเป็นอันดับสอง ตำแหน่ง Chef De Partie และ Commis I มีผู้ตอบจำนวน 4 คนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 17.39 รองลงมาเป็นอันดับสาม ตำแหน่ง Demi Chef และ Commis II มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 1 คนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 4.35 รองลงมาเป็นอันดับสี่ และไม่มีผู้ตอบแบบสอบถามที่อยู่ในตำแหน่ง Sous Chef เลย

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงเกณฑ์การวัดระดับความพึงพอใจจากคะแนนค่าเฉลี่ย

เกณฑ์คะแนนที่ใช้ ระดับ	ช่วงคะแนน	
	ต่ำสุด	สูงสุด
ความพึงพอใจ มากที่สุด	4.51	5.00
มาก	3.51	4.50
ปานกลาง	2.51	3.50
น้อย	1.51	2.50
น้อยที่สุด	1.00	1.50

จากตารางที่ 4.5 หากคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.51- 5.00 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด หากคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.51- 4.50 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก หากคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.51- 3.50 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง หากคะแนน

ค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.51- 2.50 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย หากคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.00- 1.50 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ย ระดับความพึงพอใจ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและของผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง	ค่าเฉลี่ย \bar{X}	ระดับความพึงพอใจ	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D
1. สีสิ้นของสติ๊กเกอร์และ ตัวหนังสือ	3.61	มาก	0.50
2. การมองเห็นได้ชัดของ สติ๊กเกอร์และตัวหนังสือ	3.61	มาก	0.58
3. การทำป้ายขึ้นระหว่างวัตถุดิบ เก่าและใหม่	3.43	ปานกลาง	0.51
4. ความสะดวกในการหยิบ วัตถุดิบต่างๆ	3.83	มาก	0.39
5. ความคิดสร้างสรรค์ในการ จัดทำสติ๊กเกอร์และป้ายขึ้น ระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่	3.65	มาก	0.49
6. การปรับปรุงระบบ FIFO ใน Garde Manger ดีขึ้นกว่าเดิม	3.83	มาก	0.39

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าในเรื่องความสะดวกในการหยิบวัตถุดิบต่างๆ และเรื่อง การปรับปรุงระบบ FIFO ใน Garde Manger ดีขึ้นกว่านั้น มีค่าเฉลี่ย \bar{X} มากที่สุดเท่ากันคือ 3.83 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D คือ 0.39 ระดับความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ส่วนเรื่องการทำป้ายขึ้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่มีค่าเฉลี่ย \bar{X} ต่ำที่สุดคือ 3.43 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D คือ 0.51 ระดับความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการทดลองปรับปรุงระบบ First-in First-out ของ Garde Manger Kitchen ในโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ แล้วได้ผลสรุปดังนี้

- ใช้แบบสอบถามในการเก็บผลข้อมูล โดยผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 23 คนนั้นเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ 20-29 ปี อยู่ในทุกสังกัด ยกเว้น Butcher และส่วนมากอยู่ในตำแหน่ง Commis III มีความพึงพอใจมากในเรื่องสีทันของสติกเกอร์และตัวหนังสือ การมองเห็นได้ชัดของสติกเกอร์และตัวหนังสือความสะดวกในการหยิบวัตถุดิบต่างๆ ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำสติกเกอร์และป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่ การปรับปรุงระบบ FIFO ใน Garde Manger Kitchen ดีขึ้นกว่าเดิม ซึ่งถือว่าคณะผู้จัดทำประสบความสำเร็จในการทำโครงการเนื่องจากพนักงานในแต่ละครัวให้ความร่วมมือสนับสนุนโครงการนี้เป็นอย่างดี และสามารถนำวิธีนี้ไปประยุกต์กับทุกครัวได้ทันที แต่ในเรื่องการทำป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่ควรมีการปรับปรุงให้ดีกว่านี้ โดยอาจจะใช้วัสดุที่มีความแข็งแรงทนทานมากกว่าฟิวเจอร์บอร์ดแทน หรือทำการเปลี่ยนภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบ แล้วระบุว่าวัตถุดิบใดเป็นของเก่า-ใหม่ โดยใช้สีของภาชนะแบ่งแยกความเก่า-ใหม่ของวัตถุดิบ เช่น ภาชนะสีแดงแทนวัตถุดิบเก่า สีเหลืองแทนวัตถุดิบใหม่ ส่วนสติกเกอร์ อาจจะใช้การพิมพ์ด้วยคอมพิวเตอร์ หรือใช้บล็อกวันที่ปั๊ม แทนการเขียนด้วยปากกาเมจิกสีดำก็ได้

5.1.1 สรุปผลเมื่อเทียบกับวัตถุประสงค์และขอบเขตที่กำหนดไว้

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้เป็นการปรับปรุงระบบ First in First out ของ Garde Manger Kitchen ในโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้สินค้าและวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen เสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อกเพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักผลไม้เน่าเสีย) เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อ หรือตั้งชื่อวัตถุดิบต่างๆใน Garde Manger Kitchen

หลังจากทดลองปรับปรุงระบบแล้วพบว่า การบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ช่วยลดความเสี่ยงที่จะทำให้สินค้าและวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen เสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อกได้จริง เนื่องจากผักผลไม้มีชื่อและวันที่เข้ามาระบุไว้อย่างชัดเจน ทำให้ได้ง่ายต่อการหยิบไปใช้ เมื่อวัตถุดิบต่างๆถูกหยิบไปใช้ข้างขึ้น

และถูกนำไปใช้งานตามระยะเวลาก่อน-หลัง โดยของที่เข้าก่อนก็หยิบไปใช้ก่อน ของที่เข้ามาทีหลัง ก็ค่อยหยิบมาใช้หลังจากที่ของเก่าหมด ทำให้ลดปริมาณของเหลือใช้ในครัว เช่น ผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย คาคู เมื่อปริมาณของเหลือใช้ในครัวลดลง และมีการใช้วัตถุดิบตามระยะเวลาก่อน-หลัง ก็ทำให้ ต้นทุนการจัดซื้อ หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆ ใน Garde Manger Kitchen ลดน้อยลงไปด้วย ไม่ต้อง สั่งซื้อวัตถุดิบใหม่บ่อยๆ สรุปว่าผลการดำเนินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในบท ที่ 1 ในเรื่องขอบเขตด้านระยะเวลา โดยระยะเวลาในการจัดหาอุปกรณ์ และลงมือทำป้ายและ สติกเกอร์ใช้เวลา 2 วัน สำรวจวันและเวลาที่วัตถุดิบต่างๆเข้ามา ลงมือติดสติกเกอร์ที่ผลไม้และผัก ทำป้ายขึ้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่ใช้เวลา 3 สัปดาห์ สำรวจผลการดำเนินงาน 3 สัปดาห์ ให้ พนักงานตอบแบบสอบถามใช้เวลา 1 สัปดาห์ ตั้งแต่วันที่ 11 มิถุนายน 2561 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2561

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

คณะผู้จัดทำได้บริหารจัดการเวลาได้เป็นอย่างดี จึงไม่มีปัญหาในระหว่างทำโครงการ การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen ใน โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

5.1.3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการ

จากผลการดำเนินโครงการที่ได้ทางคณะผู้จัดทำเห็นว่า มีประโยชน์ต่อสถาน ประกอบการ ซึ่งในการปรับปรุงระบบ First-in First-out ที่ได้ทดลองกับ Garde Manger Kitchen สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับทุกๆครัวในโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ โดยไม่เป็นการเพิ่มภาระ ให้กับพนักงานในแผนกครัว เนื่องจากพนักงานทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนนี้ร่วมกัน หรือจะ นำไปพัฒนาเพื่อประโยชน์ในภายภาคหน้าได้ ทางคณะผู้จัดทำมีความยินดีเป็นอย่างมาก หาก โครงการนี้มีประโยชน์แก่ผู้นำไปศึกษาต่อ

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 – 31 สิงหาคม 2561 ทาง คณะผู้จัดทำได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาจากมหาวิทยาลัยไปใช้ในการปฏิบัติงาน อีกทั้งยังได้รับความรู้ เพิ่มเติมจากการฝึกงานในแต่ละครัวอีกด้วย ได้เรียนรู้ระบบการทำงานในแต่ละครัว เช่น Mango 99 Kitchen มีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนของงานหน้าบ้าน กล่าวคือ ทำอาหารออกขายหน้าโรงแรมทุกเช้า เวลา 7:00-9:30 น. ทำอาหารลงบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าตั้งแต่เวลา 6:00 – 10:30 น. บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน เวลา 11:30 – 14:30 และบุฟเฟ่ต์อาหารเย็นเวลา 17:00 – 22:00 น. โดยรวมแล้วครัวนี้ทำงาน 24 ชั่วโมง

- ครัวร้อน Main Kitchen มีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนอาหารคาวที่ใช้ในงานเลี้ยงต่างๆ ตั้งแต่งาน เช้า กลางวัน เย็น คำโดยจะมีใบฟังก์ชั่นมาให้ดูว่าเป็นงานประเภทใดและแขกต้องการอาหาร ประเภทใด

- ครีวเบเกอรี่ Bakery Kitchen มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องอาหารหวาน เช่น เค้ก ขนมอบ ขนมปัง ต่างๆ ขนมหวานสำหรับลงไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้า กลางวัน เย็น งานเลี้ยงต่างๆ และนำขนมไปขาย บริเวณหน้าโรงแรม หรือบริเวณLobby

- ครีวเย็น Garde Manger Kitchen มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องอาหารทุกอย่างที่ไม่ผ่านความร้อนและทำงานร่วมกับทุกครัวหากต้องใช้อาหารที่ผ่านความร้อนจะมีครีวร้อนคอยให้ความช่วยเหลือเช่น เวลาทำ เค้กย่าง ออกเป็ครมควัน เบิกเนื้อสัตว์จากบุชเชอ เวลาทำแซนวิชก็เบิกขนมปัง หรือครีวของ จากเบเกอรี่ จากนั้นทำแซนวิช หรือสลัดที่ทำไปให้ Mango99 Kitchenขายที่หน้าโรงแรม

- ครีวบุชเชอ Butcher มีหน้าที่รับผิดชอบเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ทุกครัวนำไปประกอบอาหาร

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติสหกิจศึกษา

1. ได้นำความรู้ในสาขาวิชาที่เรียน ไปประยุกต์ใช้ระหว่างการออกปฏิบัติสหกิจศึกษา
2. ได้ความรู้เพิ่มเติมและประสบการณ์จากการทำงานจริง และเรียนรู้ระบบงานต่างๆของโรงแรม
3. ได้เรียนรู้ในการแก้ไขปัญหา เมื่อเผชิญกับสถานการณ์หรือความกดดันต่างๆ

5.2.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ปัญหาด้านการสื่อสาร เนื่องจากลูกค้าของโรงแรมส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชาวต่างชาติจากหลากหลาย ประเทศ เช่น จีน , ญี่ปุ่น , อินเดีย ซึ่งในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารยังมีข้อจำกัดด้านสำเนียงที่แตกต่างมาก หรือลูกค้าชาวจีนบางกลุ่มไม่สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษจึงเป็นการยากต่อการสื่อสารแก้ไขโดยการเรียนรู้ภาษาอังกฤษเพิ่มเติม ฝึกการออกเสียง ศึกษาคำศัพท์และบทสนทนาที่ใช้ในการปฏิบัติงานเพิ่มเติม หรือเรียนภาษาอื่นๆเพิ่มเติม เช่น จีน , ญี่ปุ่น เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
2. ในการรับมือกับความต้องการของลูกค้า ต้องอาศัยความอดทนเป็นอย่างมาก เนื่องจากลูกค้าบางรายต้องการความเร่งด่วน หรือมีข้อเรียกร้องพิเศษเพิ่มเติม แม้แต่การร้องเรียนของลูกค้าบางรายซึ่งในบางกรณีปัญหาหนักเกินจากความรับผิดชอบของเรา จึงต้องแก้ไขโดยการขอความช่วยเหลือจากหัวหน้างาน
3. มีความกดดันระหว่างปฏิบัติงาน รวมทั้งการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานและหัวหน้างาน อาจมีบางครั้งที่เราไม่เข้าใจ และ โดนตำหนิบ้าง แก้ไขโดยการศึกษาหลักมนุษยสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น อดทนและปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมในที่ทำงาน และตั้งใจศึกษางานที่ทำอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาศักยภาพในการทำงาน
4. ปัญหาเรื่องศัพท์ที่ใช้ในแผนกครัว ส่วนใหญ่จะใช้เป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำจำเป็นต้องเรียนรู้ศึกษาเพิ่มเติม เกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ในแผนกครัว

บรรณานุกรม

- ความหมายของ *FIFO FEFO*. (2556, 26 พฤศจิกายน). [เว็บบล็อก]. เข้าถึงได้จาก <https://guru.sanook.com/23767/>
- ตัวอย่างภาพโรงแรม อโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก <https://www.agoda.com/th-th/arnoma-grand/hotel/bangkok-th.html?cid=-211#nohash>
- แผนที่โรงแรม อโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป). เข้าถึงได้จาก http://www.gsteel.com/pdf/shm/2008_map_th.pdf
- รัฐวุฒิ วงษ์วิทย์. (ม.ป.ป). การปรับปรุงประสิทธิภาพการดำเนินงานคลังพัสดุ:กรณีศึกษา หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ. เข้าถึงได้จาก http://cuir.car.chula.ac.th/bitstream/123456789/15692/1/Rattawut_Vo.pdf
- อรณิชา บุตรพรหม และ มาริสา ป้อมบุปผา. (ม.ป.ป). *FIFO* เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพคลังสินค้า กรณีศึกษาบริษัทชิ้นส่วนยานยนต์แห่งหนึ่ง. เข้าถึงได้จาก <http://www.fam.kmitl.ac.th/uploads/FIFO.pdf>
- Arnoma Grand Hotel Bangkok*. (n.d.). Retrieved from <http://www.arnoma.com/>
- Balsky, Stephen . (2018, 11 February). *LIFO Vs. FIFO: A Primer*. [Web blog]. Retrieved from <https://www.linkedin.com/pulse/lifo-vs-fifo-primer-dr-stephen-balsky>



ภาคผนวก

ก

**แบบสอบถามความพึงพอใจในการปรับปรุงใช้ระบบ FIFO
ของ Garde manger kitchen ในโรงแรมอโนมา**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงช่อง ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ: ชาย หญิง
2. อายุ: 20 - 29 ปี 30 - 39 ปี 40 ปีขึ้นไป
3. ครัว: Main kitchen Garde manger Butcher Bakery Mango99
4. ตำแหน่ง: Sous chef Chef de partie Demi chef
 Commis I Commis II Commis III
 Trainee chef

ส่วนที่ 2 : แบบสอบถามระดับความพึงพอใจ

เรื่อง	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สีล้นของสต็อกเกอร์และตัวหนังสือ					
2. การมองเห็นได้ชัดของสต็อกเกอร์และตัวหนังสือ					
3. การทำป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่					
4. ความสะดวกในการหยิบวัตถุดิบต่างๆ					
5. ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำสต็อกเกอร์และป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่					
6. การปรับปรุงระบบ FIFO ใน Garde manger kitchen ดีขึ้นกว่าเดิม					



ภาคผนวก

๗



ทำข้าวกล่องของงานเลี้ยงภายใน โรงแรม



ทำมินิเบอร์เกอร์สำหรับงานเลี้ยง



จัดไลน์บุฟเฟ่ต์งานเลี้ยง



ทำอาหารเช้าที่ห้องอาหารแมงโก้ 99



ทำอาหารเช้านห้องสโรชา



ทำขนมสำหรับงานเลี้ยง





ทำอาหารกล่อง



จัดเซตเมนูสำหรับงานเลี้ยง



ทำซูชิลงไลน์อาหารบุฟเฟต์ที่ห้องอาหารเมงโก๋ 99



จัดไลน์บุฟเฟต์อาหารหวาน



ภาคผนวก

ก

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผักสด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 25 มิถุนายน 2560 (ก่อนทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผักสด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
ผักคอส	60 บาท /ถุง(300กรัม)	10 ถุง	60x10=600 บาท
ผักกาดแก้ว	35 บาท/ ถุง(500กรัม)	10 ถุง	35x10=350 บาท
ผักกาดหอม	40 บาท /ถุง(300กรัม)	10 ถุง	40x10=400 บาท
แตงกวา (เล็ก)	140 บาท/ถุง(10กิโลกรัม)	2 ถุง	140x2=280 บาท
มะเขือเทศ(ท้อ)	78 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	4 ถุง	78x4=312 บาท
มะเขือเทศราชินี	210 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	2 ถุง	210x2=420 บาท
หัวหอมใหญ่	90 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	3 ถุง	90x3=270 บาท
พริกหวานสามสี	50 บาท/ถุง	5 ถุง	50x5=250 บาท
มะนาว (เล็ก)	275 บาท/กล่อง(300 ลูก)	1 กล่อง	275x1=275 บาท
รวม			3,157 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผลไม้สด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 25 มิถุนายน 2560 (ก่อนทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผลไม้สด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
แก้วมังกร	30 บาท /กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	30x10=300 บาท
แอปเปิ้ลเขียว	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
แอปเปิ้ลกาล่า	1,250 บาท /กล่อง	1 กล่อง	1,250x1=1,250 บาท
องุ่นแดง	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
ส้มสายน้ำผึ้ง	250 บาท/กล่อง	1 กล่อง	250x1=250 บาท
กีวี	150 บาท/ถุง	3 ถุง	150x3=450 บาท
สาลี่	500 บาท/กล่อง	1 กล่อง	500x1=500 บาท
แคนตาลูป	25 บาท/กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	25x10=250 บาท
สับปะรด	18 บาท/ลูก	20 ลูก	18x20=360 บาท
องุ่นเขียว	58 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	58x20=1,160
มะละกอ	15 บาท/กิโลกรัม	30 กิโลกรัม	15x30=450 บาท
รวม			6,970 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผักสด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 2 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผักสด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
ผักคอส	60 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	60x7=420 บาท
ผักกาดแก้ว	35 บาท/ ถุง(500กรัม)	7 ถุง	35x7=245 บาท
ผักกาดหอม	40 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	40x7=280 บาท
แตงกวา (เล็ก)	140 บาท/ถุง(10กิโลกรัม)	1 ถุง	140x1=140 บาท
มะเขือเทศ(ท้อ)	78 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	3 ถุง	78x3=234 บาท
มะเขือเทศราชินี	210 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	1 ถุง	210x1=210 บาท
หัวหอมใหญ่	90 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	2 ถุง	90x2=180 บาท
พริกหวานสามสี	50 บาท/ถุง	4 ถุง	50x4=200 บาท
มะนาว (เล็ก)	275 บาท/กล่อง(300 ลูก)	1 กล่อง	275x1=275 บาท
รวม			2,184 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผลไม้สด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 2 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผลไม้สด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
แก้วมังกร	30 บาท /กิโลกรัม	7 กิโลกรัม	30x7=210 บาท
แอปเปิ้ลเขียว	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
แอปเปิ้ลกาล่า	1,250 บาท /กล่อง	1 กล่อง	1,250x1=1,250 บาท
องุ่นแดง	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
ส้มสายน้ำผึ้ง	250 บาท/กล่อง	1 กล่อง	250x1=250 บาท
กีวี	150 บาท/ถุง	2 ถุง	150x2=300 บาท
สาลี่	500 บาท/กล่อง	1 กล่อง	500x1=500 บาท
แคนตาลูป	25 บาท/กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	25x10=250 บาท
สับปะรด	18 บาท/ลูก	20 ลูก	18x20=360 บาท
องุ่นเขียว	58 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	58x20=1,160 บาท
มะละกอ	15 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	15x20=300 บาท
รวม			6,580 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผักสด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 9 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผักสด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
ผักคอส	60 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	60x7=420 บาท
ผักกาดแก้ว	35 บาท/ ถุง(500กรัม)	7 ถุง	35x7=245 บาท
ผักกาดหอม	40 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	40x7=280 บาท
แตงกวา (เล็ก)	140 บาท/ถุง(10กิโลกรัม)	1 ถุง	140x1=140 บาท
มะเขือเทศ(ท้อ)	78 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	3 ถุง	78x3=234 บาท
มะเขือเทศราชินี	210 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	1 ถุง	210x1=210 บาท
หัวหอมใหญ่	90 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	2 ถุง	90x2=180 บาท
พริกหวานสามสี	50 บาท/ถุง	4 ถุง	50x4=200 บาท
มะนาว (เล็ก)	275 บาท/กล่อง(300 ลูก)	1 กล่อง	275x1=275 บาท
รวม			2,184 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผลไม้สด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 9 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผลไม้สด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
แก้วมังกร	30 บาท /กิโลกรัม	7 กิโลกรัม	30x7=210 บาท
แอปเปิ้ลเขียว	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
แอปเปิ้ลกาล่า	1,250 บาท /กล่อง	1 กล่อง	1,250x1=1,250 บาท
องุ่นแดง	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
ส้มสายน้ำผึ้ง	250 บาท/กล่อง	1 กล่อง	250x1=250 บาท
กีวี	150 บาท/ถุง	2 ถุง	150x2=300 บาท
สาลี่	500 บาท/กล่อง	1 กล่อง	500x1=500 บาท
แคนตาลูป	25 บาท/กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	25x10=250 บาท
ลิ้นปะรด	18 บาท/ลูก	20 ลูก	18x20=360 บาท
องุ่นเขียว	58 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	58x20=1,160 บาท
มะละกอ	15 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	15x20=300 บาท
รวม			6,580 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผักสด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 16 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผักสด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
ผักคอส	60 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	60x7=420 บาท
ผักกาดแก้ว	35 บาท/ ถุง(500กรัม)	7 ถุง	35x7=245 บาท
ผักกาดหอม	40 บาท /ถุง(300กรัม)	7 ถุง	40x7=280 บาท
แตงกวา (เล็ก)	140 บาท/ถุง(10กิโลกรัม)	1 ถุง	140x1=140 บาท
มะเขือเทศ(ท้อ)	78 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	3 ถุง	78x3=234 บาท
หัวหอมใหญ่	90 บาท/ถุง(3กิโลกรัม)	2 ถุง	90x2=180 บาท
พริกหวานสามสี	50 บาท/ถุง	4 ถุง	50x4=200 บาท
รวม			1,699 บาท

ตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบ(ผลไม้สด)ของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณ

ประจำวันที่ 16 กรกฎาคม 2560 (หลังทดลองการปรับปรุงระบบ FIFO)

รายการวัตถุดิบ (ผลไม้สด)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนที่สั่งซื้อ	ราคาที่สั่งซื้อ(บาท)
แก้วมังกร	30 บาท /กิโลกรัม	7 กิโลกรัม	30x7=210 บาท
องุ่นแดง	1,000 บาท/กล่อง	1 กล่อง	1,000x1=1,000 บาท
ส้มสายน้ำผึ้ง	250 บาท/กล่อง	1 กล่อง	250x1=250 บาท
กีวี	150 บาท/ถุง	2 ถุง	150x2=300 บาท
แคนตาลูป	25 บาท/กิโลกรัม	10 กิโลกรัม	25x10=250 บาท
สับปะรด	18 บาท/ลูก	20 ลูก	18x20=360 บาท
องุ่นเขียว	58 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	58x20=1,160 บาท
มะละกอ	15 บาท/กิโลกรัม	20 กิโลกรัม	15x20=300 บาท
รวม			3,830 บาท

จากตารางแสดงราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณทั้งหมด
ข้างต้นสรุปได้ดังนี้

- ยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบรวมทั้งหมดประจำวันที่ 25 มิถุนายน 2560 (ก่อนการทดลอง
ปรับปรุงระบบ FIFO) เท่ากับ 10,127 บาท

- ยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบรวมทั้งหมดประจำวันี่ 2 กรกฎาคม 2560 (หลังการทดลองปรับปรุงระบบ FIFO 1 สัปดาห์) เท่ากับ 8,764 บาท ซึ่งลดลงจากเดิม 1,363 บาท

- ยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบรวมทั้งหมดประจำวันี่ 9 กรกฎาคม 2560 (หลังการทดลองปรับปรุงระบบ FIFO 2 สัปดาห์) เท่ากับ 8,764 บาท ซึ่งลดลงจากเดิม 1,363 บาท

- ยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบรวมทั้งหมดประจำวันี่ 16 กรกฎาคม 2560 (หลังการทดลองปรับปรุงระบบ FIFO 3 สัปดาห์) เท่ากับ 5,529 บาท ซึ่งลดลงจากเดิม 4,598 บาท

จะเห็นได้ว่าหลังจากการทดลองปรับปรุงระบบ FIFO ได้ 3 สัปดาห์ ราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบของ Garde Manger Kitchen โดยประมาณลดลงไปเป็นจำนวนเงิน 7,324 บาท แสดงว่าโครงการนี้เป็นประโยชน์ต่อโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เพราะสามารถนำมาใช้ได้จริงและยังช่วยลดต้นทุนการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบลงไปได้จำนวนหนึ่ง





ภาคผนวก

ง

บทสัมภาษณ์

โครงการ การปรับปรุงระบบ First-in First-out (FIFO) ใน Garde Manger Kitchen ของ โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ มีประโยชน์ต่อโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เพราะสามารถเลือกของวัตถุดิบที่นำมาใช้ก่อนได้และยังประหยัดต้นทุนในการสั่งของอีกด้วย แสดงให้เห็นว่าโครงการนี้สามารถนำมาใช้ได้จริง

คุณ มานะ อ่อนลมุล
ตำแหน่ง Commis III





ภาคผนวก

จ



การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen
ใน โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ

Improvement First-in First-out System (FIFO) Of Garde Manger Kitchen In Amoma Grand Hotel Bangkok

<p>บทคัดย่อ</p> <p>โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจของกรุงเทพมหานคร รายล้อมไปด้วยสถานที่ที่มีชื่อเสียงมากมาย จุดเด่นของโรงแรมนี้คือการให้บริการลูกค้าด้วยความเอาใจใส่และใช้เทคโนโลยีอันล้ำสมัย มีเมนูอาหารและเครื่องดื่มแบบนานาชาติ</p> <p>จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงาน ณ โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ ในระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 - 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561 ได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen เนื่องจากมีปัญหในเรื่องวัตถุดิบต่างๆที่จะนำไปประกอบอาหารนั้นหมดอายุ และคงค้างในสต็อก จึงควรมีการปรับปรุงการใช้ระบบ First-in</p> <p>First-out (FIFO) ภายใน Garde Manger Kitchen โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้อินค้าและวัตถุดิบ เสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อก เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆ เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย) ดำเนินการปรับปรุงโดยติดป้ายสติ๊กเกอร์ระบุชื่อวัตถุดิบ และวันที่รับสินค้าเข้า พร้อมทั้งแป้นกันผลไม้ จากนั้นติดตามผลภายใน 3 สัปดาห์ เก็บข้อมูลจากพนักงานในแผนกครัว โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ แล้วประเมินผลในรูปแบบของค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานด้วย โปรแกรม R ผลสรุปพบว่าพนักงานในแผนกครัวมีความพึงพอใจต่อการปรับปรุงระบบ First-in First-out (FIFO) เนื่องจากหยิบวัตถุดิบได้ง่ายขึ้น ผลที่ได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และเห็นด้วยว่าควรนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป</p>	<p>คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการท่องเที่ยว จัดทำโดย นางสาวสุชาวดี เถลิ้มพันธ์ นางสาวพัฒนิดา เติบโต อาจารย์ที่ปรึกษา พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข พนักงานที่ปรึกษา คุณมานะ อ่อนลมุล</p>
<p>ขอบเขตของโครงการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ขอบเขตด้านพื้นที่ : โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ 2. ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานในแผนกครัวของโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ จำนวน 23 คน ได้แก่ ครัวร้อน (Main kitchen) 6 คน, ครัวเย็น (Garde Manger Kitchen) 5 คน, ครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) 6 คน, ครัวแมงโก้ 99 (Mango99 Kitchen) 6 คน 3. ขอบเขตด้านระยะเวลา : ตั้งแต่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ.2561 4. ขอบเขตด้านเนื้อหา : จากการสอบถามพนักงานในแผนกครัวของโรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ และข้อมูลจาก Internet ที่เกี่ยวข้อง 	<p>วัตถุประสงค์ของโครงการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น 2. เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้อินค้าและวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen เสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อก 3. เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆใน Garde Manger Kitchen 4. เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย)
<p>สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</p> <p>การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 – 31 สิงหาคม 2561 ทางคณะผู้จัดทำได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาจากมหาวิทยาลัยไปใช้ในการปฏิบัติงาน อีกทั้งยังได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการฝึกงานในแต่ละครัวอีกด้วย ได้เรียนรู้ระบบการทำงานในแต่ละครัวว่าแต่ละครัวทำงานร่วมกัน โดยครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอรี่ จะทำอาหารลงไปให้ครัวแมงโก้ ออกไลน์บุฟเฟ่ต์อาหาร เช้า กลางวันและค่ำ ครัวบูชเชอร์สำคัญที่สุด เนื่องจากมีหน้าที่นำวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ต่างๆส่งให้ทุกครัวนำไปประกอบอาหาร</p>	<p>ประโยชน์ที่ได้รับ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ในการหยิบจับวัตถุดิบต่างๆออกมาใช้เป็นไปได้มีประสิทธิภาพ 2. โรงแรมสามารถลดมูลค่าการเสียหายจากสินค้าหมดอายุหรือค้างสต็อก 3. โรงแรมสามารถลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen 4. ลดปริมาณของเหลือใช้จากในครัว



ภาคผนวก

ฉ

การปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ของ Garde Manger Kitchen

ใน โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ

Improvement First-in First-out System (FIFO) Of Garde Manger Kitchen In Arnoma

Grand Hotel Bangkok

สุชาวดี เถลิ้มพันธ์¹, พัฒนิตา เติบโต²

ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail :scd.chp@gmail.com¹,Pp.phamai@gmail.com²

บทคัดย่อ

โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ เป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจของกรุงเทพมหานคร รายล้อมไปด้วยสถานที่ที่มีชื่อเสียงมากมาย จุดเด่นของโรงแรมนี้คือการให้บริการลูกค้าด้วยความเอาใจใส่และใช้เทคโนโลยีอันล้ำสมัย มีเมนูอาหารและเครื่องดื่มแบบนานาชาติ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพ ได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen เนื่องจากมีปัญหาในเรื่องวัตถุดิบต่างๆ ที่จะนำไปประกอบอาหารนั้นหมดอายุ และคงค้างในคลังสินค้า จึงควรมีการปรับปรุงการใช้ระบบ First-in First-out (FIFO) ภายใน Garde Manger Kitchen โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้อินค้าและวัตถุดิบเสียหายจากการหมดอายุ และคงค้างในสต็อก เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆ เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen(อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย) ดำเนินการปรับปรุงโดยติดป้ายสติกเกอร์ระบุชื่อวัตถุดิบ และวันที่รับสินค้าเข้า พร้อมทำแผ่นกั้นผลไม้ จากนั้นติดตามผลภายใน 3 สัปดาห์ เก็บข้อมูลจากพนักงานในแผนกครัว โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ

แล้วประเมินผลในรูปแบบของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานด้วยโปรแกรม R ผลสรุปพบว่าพนักงานในแผนกครัวมีความพึงพอใจต่อการปรับปรุงระบบ First-in First-out (FIFO) เนื่องจากทำให้หีบวัตถุดิบใช้ได้งายขึ้น ผลที่ได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และเห็นด้วยว่าควรนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป

คำสำคัญ : ระบบ First-in First-out(FIFO), Garde Manger Kitchen, สติกเกอร์

Abstract

Arnoma Grand Hotel Bangkok is 4-stars hotel is located in the center of Bangkok. Surrounded by many famous places. The highlight of this hotel is the attentive customer service and use advanced technology. There is an international menu of food and bererage.

This project is a part of cooperative education with Arnoma Grand Hotel Bangkok. We have seen a problem in the management of raw materials in the warehouse under the Garde Manger Kitchen. There are problems with the raw materials to be cooked that are expired in stock. The First-In First-Out (FIFO) system should be improved within the Garde Manger Kitchen. The purpose to reorganize the Garde Manger Kitchen's

raw material management system. First reduce with the goods and raw materials are damaged due to expired in stock, Second reduce the cost of procurement or order raw materials, Last reduce the amount of waste in the Garde Manger Kitchen, such as vegetable and fruit. This improvement is operated by sticking the labels with clearly details of name of material, and delivery date. And also, make a fruit separator sheet for the old ones. After three weeks, The satisfaction survey was collected from the kitchen staffs by using questionnaires. The results showed that the kitchen staff was satisfied with the First-in First -out (FIFO) because the material is easier to pick up. The results are consistent with the objectives set. And agree that the system is deserved to continue.

Keywords: First-In First-Out (FIFO) system, Garde Manger Kitchen, sticker

บทนำ

ในการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ทางคณะผู้จัดทำได้เลือกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ เขตปทุมวัน ซึ่งเป็นโรงแรมระดับ 4 ดาวที่มีชื่อเสียงมายาวนานกว่า 20 ปี และมีที่ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร ทางคณะผู้จัดทำมีความสนใจในเรื่องอาหารจึงเลือกปฏิบัติงานในส่วนของแผนกครัว ตำแหน่งผู้ช่วย Chef

ระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจในแผนก ทางคณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ และเห็นว่าควรมีการปรับปรุงระบบการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา

แกรนด์ กรุงเทพฯ เนื่องจากมีปัญหาในเรื่องการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่จะนำไปประกอบอาหาร จากเดิมใช้เพียงกระดาษที่มีข้อความระบุวันที่รับวัตถุดิบเข้าไว้ แปะด้วยสติ๊กเกอร์ใสและติดลงบนภาชนะที่ใส่วัตถุดิบต่างๆ ทำให้กระดาษขาดง่ายและตัวหนังสือจางลงเมื่อเจอกับความชื้นในตู้เย็น ไม่สามารถมองเห็นได้ว่าวัตถุดิบชนิดนั้นคืออะไร และรับเข้ามาเมื่อใด คณะผู้จัดทำเห็นว่าเป็นวิธีที่ไม่เหมาะสม จึงทำการศึกษารองนี้เพื่อแก้ไขปัญหามาให้ระบบการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้าภายใน Garde Manger Kitchen นั้นมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จากที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบในคลังสินค้า พบว่าสามารถนำทฤษฎีระบบการจัดการแบบ First-in First-out System (FIFO) มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการค้นคว้าศึกษาข้อมูล เพื่อนำมาใช้แก้ไขปัญหภายใน Garde Manger Kitchen ของโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

First-in First-out System (FIFO) หมายถึงการบริหารจัดการคลังสินค้าตามลำดับ โดยสินค้าใดที่เข้าคลังสินค้าก่อนก็จะหมุนเวียนออกไปตามแผนกต่างๆก่อนตามวันที่รับสินค้า เพื่อลดความเสี่ยงจากการจัดเก็บเป็นเวลานาน ระบบการเข้าก่อน ออกก่อนหรือ First-in First-out เป็นวิธีที่ใช้ในการบริหารจัดการวัตถุดิบของสินค้า โดยตั้งอยู่ในสมมุติฐานว่า สินค้าหรือวัตถุดิบใดที่ซื้อเข้ามาใช้ก่อน จะต้องนำออกจากคลังหรือนำมาใช้ก่อน เช่นกัน ระบบการเข้าก่อน ออกก่อน มีแนวคิดเป็นไปตามการค้า โดยปกติมักจะต้องขายหรือใช้ของเก่าก่อนเสมอ ดังนั้นด้วยระบบการเข้าก่อนออกก่อน ต้นทุนของวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาก่อน จะใช้เป็นต้นทุนสินค้าที่ผลิตออกมาก่อนด้วยเช่นกัน หลักการเข้าก่อน ออกก่อนนั้น เป็นหลักการบริหารคลังสินค้าที่ได้รับความนิยม เพราะทำให้การบริหารคลังสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวดเร็ว ลด

การสูญเสีย และการคำนวณมูลค่าแท้จริงของสินค้าคงคลังเป็นไปอย่างถูกต้องและแม่นยำ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบภายใน Garde Manger Kitchen ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
2. เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้สินค้าและวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen เสียหายจากการหมกอายุและคงค้างในสต็อก
3. เพื่อลดต้นทุนการจัดซื้อสินค้า หรือสั่งซื้อวัตถุดิบต่างๆใน Garde Manger
4. เพื่อลดปริมาณของเหลือใช้ใน Garde Manger Kitchen (อาทิเช่น ผักและผลไม้เน่าเสีย)

ขอบเขต

- ขอบเขตด้านพื้นที่
โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ
- ขอบเขตด้านประชากร
พนักงานในแผนกครัวของ โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ จำนวน 23 คน
ได้แก่ ครัวร้อน (Main kitchen) 6 คน, ครัวเย็น (Garde Manger Kitchen) 5 คน, ครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) 6 คน, ครัวแมงโก้ 99 (Mango99 Kitchen) 6 คน
- ขอบเขตด้านระยะเวลา
ตั้งแต่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ.2561
- ขอบเขตด้านเนื้อหา
จากการสอบถามพนักงานในแผนกครัวของ โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ และข้อมูลจาก Internet ที่เกี่ยวข้อง

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ในการหยิบจับวัตถุดิบต่างๆออกมาใช้เป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. โรงแรมสามารถลดมูลค่าการเสียหายจากสินค้าหมกอายุหรือค้างสต็อก
3. โรงแรมสามารถลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใน Garde Manger Kitchen
4. ลดปริมาณของเหลือใช้จากในครัว

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลของสถานประกอบการ
2. กำหนดหัวข้อโครงการปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาปรึกษาถึงหัวข้อโครงการที่กำหนดขึ้นเพื่อหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา
3. เขียนโครงร่างโครงการ
เขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่เลี้ยงเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสารโครงการให้กับสำนักสหกิจศึกษา
4. ทดลองติดสติ๊กเกอร์สี บนถุงผักและผลไม้และทำแผ่นที่กั้นผลไม้
5. จัดทำแบบประเมิน
หลังจากที่คณะผู้จัดทำได้ทดลองทำ ระบบการปรับปรุงการใช้งานใน Garde Manger (FIFO) เรียบร้อยแล้วจึงจัดทำแบบประเมินขึ้นเพื่อประเมินคุณภาพของสติ๊กเกอร์และผ่านกั้นผลไม้ โดยการให้พนักงานแผนกครัว จำนวน 23 คน เป็นผู้ทำการประเมิน
6. สรุปข้อมูลและเขียนโครงการ
จัดทำโครงการฉบับสมบูรณ์และ PowerPoint เพื่อเตรียมส่งและนำเสนอ
7. นำเสนออาจารย์
นำโครงการส่งอาจารย์เพื่อตรวจสอบข้อมูลและรับข้อเสนอแนะเพื่อนำมาแก้ไข
8. ส่งรูปเล่มโครงการและนำเสนอต่ออาจารย์และสำนักสหกิจศึกษา

อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำโครงการ

- ฮาร์ดแวร์
1. กล้องถ่ายภาพ

2. คอมพิวเตอร์

3. เครื่องปริ้น

ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรม Microsoft Word

2. โปรแกรม Microsoft Excel

3. โปรแกรม R เวอร์ชัน 3.5.1

ขั้นตอนการปฏิบัติ

1. ใช้ไม้บรรทัดวัดและตัดกระดาษสติ๊กเกอร์ขนาด (4 x 5 นิ้ว) เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ให้มีขนาดพอดี สำหรับการเขียนกับชื่อซอส ชื่อผัก ผลไม้ และวัน เดือนที่เข้าของวัตถุดิบนั้นๆ ให้พอดีกับขนาดที่สามารถมองเห็นและอ่านได้ง่าย

2. ใช้ปากกามาเจดสีดำชนิดที่ลบไม่ออก เขียนข้อความลงไปบนกระดาษสติ๊กเกอร์ว่าถึงหรือดูวัตถุดิบที่เข้ามาใหม่ นั่นคืออะไร เช่น ชื่อซอส ทำวันที่เท่าไร ชื่อผักและผลไม้ว่าคืออะไรและเข้าวันที่/เดือนเท่าไร

3. ติดสติ๊กเกอร์ไปยังถุง/ถัง โดยให้ติดตรงกลางถุงของผักและผลไม้ เพราะตรงกลางถุงผักและผลไม้ จะสามารถมองเห็นได้ชัดเจนที่สุด

4. ตัดฟิวเจอร์บอร์ดขนาด (11 x 12 นิ้ว) เพราะขนาดนี้เป็นขนาดที่พอดีกับตะกร้าใส่ผลไม้ที่มีลักษณะเป็นลูก และนำไปขึ้นกลางระหว่างผลไม้เก่าและใหม่ พร้อมเขียนคำว่าเก่าและใหม่กำกับไว้ โดยที่ของเก่าจะอยู่ที่ด้านหน้าของตะกร้า และของเก่าอยู่ที่ด้านหลัง

สรุปผลโครงการ

จากการทดลองปรับปรุงระบบ First-in First-out ของ Garde Manger Kitchen ในโรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ แล้วได้ผลสรุปดังนี้

ใช้แบบสอบถามในการเก็บผลข้อมูล โดยผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 23 คนนั้นเป็นเพศชาย มากกว่าเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ 20-29 ปี อยู่ในทุกสังกัด ยกเว้น Butcher และส่วนมากอยู่ในตำแหน่ง

Commis III มีความพึงพอใจมากในเรื่องสีส้มของสติ๊กเกอร์และตัวหนังสือ การมองเห็นได้ชัดของสติ๊กเกอร์และตัวหนังสือ ความสะดวกในการหยิบวัตถุดิบต่างๆ ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำสติ๊กเกอร์และป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่ การปรับปรุงระบบ FIFO ใน Garde Manger Kitchen ดีขึ้นกว่าเดิม ซึ่งถือว่าคุณสมบัติประสบความสำเร็จในการทำโครงการ เนื่องจากพนักงานในแต่ละครัวให้ความร่วมมือสนับสนุนโครงการนี้เป็นอย่างดี และสามารถนำวิธีนี้ไปประยุกต์กับทุกครัวได้ทันที แต่ในเรื่องการทำป้ายชั้นระหว่างวัตถุดิบเก่าและใหม่ควรมีการปรับปรุงให้ดีกว่านี้ โดยอาจจะใช้วัสดุที่มีความแข็งแรงทนทานมากกว่าฟิวเจอร์บอร์ดแทน หรือทำการเปลี่ยนภาษาขณะที่บรรจุวัตถุดิบ แล้วระบุว่าวัตถุดิบใดเป็นของเก่า-ใหม่ โดยใช้สีของภาษาแบ่งแยกความเก่า-ใหม่ของวัตถุดิบ เช่น ภาษาสีแดงแทนวัตถุดิบเก่า สีเหลืองแทนวัตถุดิบใหม่ ส่วนสติ๊กเกอร์ อาจจะใช้การพิมพ์ด้วยคอมพิวเตอร์ หรือใช้บิลบอร์ดที่พิมพ์แทนการเขียนด้วยปากกามาเจดสีดำก็ได้

กิตติกรรมประกาศ

จากการที่คณะกรรมการได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนมา แกรนด์ กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะกรรมการได้รับความรู้ เทคนิคและประสบการณ์ต่างๆ ที่มีประโยชน์สำหรับรายงานสหกิจศึกษาระดับนี้ รายงานฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี จากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษา

2. คุณ ประชาน วงศ์อุทัยพันธ์

ตำแหน่ง Executive chef

3. คุณ มานะ อ่อนลมุล

ตำแหน่ง Commis III

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้
ให้คำแนะนำช่วยเหลือและชี้แนะแนวทางที่ถูกต้อง
ในการจัดทำรายงานในครั้งนี้

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุก
ท่านที่มีส่วนในการให้ข้อมูลและเป็นທີ່ปรึกษาใน
การทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสิ้นอย่างสมบูรณ์
ตลอดจนให้ความรู้ ความเอาใจใส่ดูแลอย่างใกล้ชิด
ทั้งนี้คณะผู้จัดทำจะนำประสบการณ์ที่ดีในครั้งนี้ไป
ปรับใช้ในชีวิตประจำวันให้เกิดประโยชน์อย่าง
สูงสุด

บรรณานุกรม

ความหมายของ FIFO FEFO [ออนไลน์].
<https://guru.sanook.com/23767/> (สืบค้นเมื่อวันที่
27 พฤษภาคม 2561)

รัฐวุฒิ วงษ์วิทย์. การปรับปรุงประสิทธิภาพ
การดำเนินงานคลังพัสดุ:กรณีศึกษา หน่วยงาน
รัฐวิสาหกิจ

[ออนไลน์].

http://cuir.car.chula.ac.th/bitstream/123456789/15692/1/Rattawut_Vo.pdf (สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2561)

อรณิชา บุตรพรหม,มาริสสา ป้อมบุปผา.FIFO
เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพคลังสินค้ากรณีศึกษาบริษัท
ชินส่วนยานยนต์แห่งหนึ่ง [ออนไลน์].

<http://www.fam.kmitl.ac.th/uploads/FIFO.pdf>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2561)

ARNOMA GRAND HOTEL BANGKOK
[ออนไลน์]. <http://www.arnoma.com/> (สืบค้นเมื่อ
วันที่ 27 พฤษภาคม 2561)

Dr. Stephen Balsky.LIFO Vs. FIFO: A

Primer

[ออนไลน์].<https://www.linkedin.com/pulse/lifo-vs-fifo-primer-dr-stephen-balsky> (สืบค้นเมื่อวันที่ 2
กันยายน 2561)



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : สุชาวดี เถลิ้มพันธ์
รหัสนักศึกษา : 5704400180
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 430 ซอยนิมพลี 1
ถ.นิมพลี ตำบลคลองซึกพระ อำเภอตลิ่งชัน
กรุงเทพฯ 10170



ชื่อ - นามสกุล : พัฒนิกา เติบโต
รหัสนักศึกษา : 5704400302
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 69/76 ถ.จรัญสนิทวงศ์
ตำบลบางขุนศรี อำเภอบางกอกน้อย
กรุงเทพฯ 10700