



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คุกกีกล้วยออร์แกนิก

Organic Banana Cookies

โดย

นายณัฐชนนท์ คุณวงศ์ รหัสนักศึกษา 5704400150

นางสาวชญมาส โสภา รหัสนักศึกษา 5704400182

นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์ รหัสนักศึกษา 5704400300

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

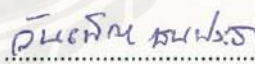
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

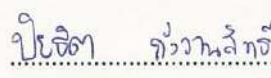
ชื่อโครงการ	คุกกีกล้วยออร์แกนิก
	Organic Banana Cookies
รายชื่อผู้จัดทำ	นาย ณัฐชนนที คุณวงศ์ 5704400150
	นางสาว ชัญมาส โสภา 5704400182
	นางสาว เสาวลักษณ์ คีรินทร์ 5704400300
ภาควิชา	การโรงแรม
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ ธนวรรณ ทะนันชัย)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณวันเพ็ญ ชนประชา)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผศ.ดร.มารุจ ลิมปะวัฒนา)

ชื่อโครงการ : Organic Banana Cookies

ชื่อนักศึกษา : นายณัฐชนนท์ คุณวงศ์
นางสาวธัญมาส โสภา
นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรม

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยชาวบ้านและมีผักผลไม้ที่ปลูกสุขอนามัยและปราศจากสารเคมี เช่น กล้วยน้ำว้า, เสาวรส, สับปะรด, ฝรั่ง และมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการเรียนการสอนของภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังจากได้เข้าไปปฏิบัติงานภายในโรงแรมได้เล็งเห็นความสำคัญของกล้วยน้ำว้าที่เหลือทิ้งจากการนำเสียบ จึงนำมาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปของทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรม ซึ่งคุกกี้นี้ได้เน้นด้านออร์แกนิกเป็นหลักเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปที่แปลกใหม่และแตกต่างไปจากคุกกี้ทั่วไปตามท้องตลาด และยังสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าทางการเกษตรภายในชุมชนอำเภอสามพรานวิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด สำหรับผู้บริโภคภายในโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จากผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคในโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีความพึงพอใจด้านรสชาติ, กลิ่น, เนื้อสัมผัส และยังช่วยลดปริมาณขยะพร้อมทั้งลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการเนื่องจากกล้วยเกิดการสูญเสียจากการเก็บคงคลังมากเกินไป

คำสำคัญ : คุกกี้, กล้วยน้ำว้า, ออร์แกนิก, ผลิตภัณฑ์แปรรูป

ผู้ตรวจ

.....

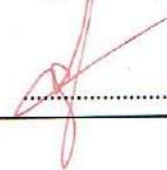
Project Title : Organic Banana Cookies
By : Mr. Natchanon Kunnawong
Miss. Tanyamas Sopa
Miss. Saowalak Keerin
Advisor : Miss. Tanawan Tananchai
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 3/2017

Abstract

Samparn Riverside has organic product produced by local people and hygienic fruit, which is free of chemicals, such as banana, passionfruit, guava, mango and Carandas plum etc. The project purpose was to integrate the study of the Hotel and Tourism Siam University, to practice education after working in the hotel shows the importance of waste Piasang Awak bananas and transform it into banana cookies for improvement of Samparn Riverside's products. Production teams foresee the production of banana cookies to decrease cost and increase value of products in local agriculture. This cookie, which emphasizes organic processed products, exotic and different from the typical cookie-based market. The production teams analyses can also increase the value of farm products within the community of SamParn. Information from 20 questionnaires of Samparn Riverside customers. Research results showed that customers were satisfied in taste, favour and texture. Banana cookies also help Samparn Riverside reduce waste quantity and decreases cost for entrepreneur that preserve bananas in a warehouse.

Keywords: cookies, pisang awak banana, organic, processed products

Approved by



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ธรรณ ทะนั้นชัย อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณวันเพ็ญ ชนประชา หัวหน้าแผนกเบเกอรี่

บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์และบุคลากรท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นายณัฐชนนท์ คุณวงศ์

นางสาวชญมาส โสภา

นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์

สารบัญ

	หน้า
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 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ความเป็นมาของกล้วย.....	3
2.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์.....	4
2.3 พันธุ์กล้วยที่เหมาะสมในการแปรรูป.....	5
2.4 ประโยชน์ของผลกล้วย.....	7
2.5 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับคุกกี้.....	10
2.6 วัตถุดิบในการทำคุกกี้กล้วยออร์แกนิก.....	11
2.7 วิธีการทำคุกกี้กล้วยออร์แกนิก.....	14
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	15

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	17
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	20
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร	38
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	40
3.5 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	43
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	43
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	43
3.8 วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้.....	46

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 วัตถุประสงค์ในการทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก.....	47
4.2 ขั้นตอนการทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก.....	49
4.3 การทำคูกี้กล้วยออร์แกนิกมีต้นทุนในการผลิต.....	53
4.4 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด.....	54

กฎเกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจในการแปลความหมาย.....59

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	61
5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา.....	62

สารบัญ (ต่อ)

บรรณานุกรม

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม

ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	45
ตารางที่ 4.1 วัตถุดิบในการทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก.....	47
ตารางที่ 4.3 การทำคูกี้กล้วยออร์แกนิกมีต้นทุนในการผลิต.....	53
ตาราง กฎเกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจการแปรความหมาย.....	59
ตาราง 4.4.2 สรุปความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์.....	60



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ผลของกล้วยน้ำว้า.....	3
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ SAMPARN RIVERSIDE.....	17
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม.....	18
รูปที่ 3.3 ห้องซูพีเรียวิวสวน.....	21
รูปที่ 3.4 ห้องซูพีเรียวิวแม่น้ำ.....	21
รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์.....	22
รูปที่ 3.6 ห้องพักสวีท.....	22
รูปที่ 3.7 บ้านขนาด.....	23
รูปที่ 3.8 บ้านการเวก.....	23
รูปที่ 3.9 บ้านพวงคราม.....	24
รูปที่ 3.10 บ้านลัดดาวัลย์.....	24
รูปที่ 3.11 บ้านกুমาริกา.....	25
รูปที่ 3.12 ห้องอาหารอิน-จัน.....	25
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารริมน้ำ.....	26
รูปที่ 3.14 ห้องอาหารแวนด้า.....	26
รูปที่ 3.15 ห้องนพรัตน์.....	27
รูปที่ 3.16 ห้องโรสคอร์เนอร์.....	27
รูปที่ 3.17 ห้องมรกต.....	28

สารบัญรูปรภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.18 ห้องเจด.....	28
รูปที่ 3.19 ห้องโพลิน.....	29
รูปที่ 3.20 ห้องล็อบบี้การ์เด็นวิว.....	29
รูปที่ 3.21 ห้องปัญญา.....	30
รูปที่ 3.22 ห้องโลตัส.....	30
รูปที่ 3.23 เรือนแพ.....	31
รูปที่ 3.24 ปฐม ออแกร์นิกสปา.....	32
รูปที่ 3.25 กิจกรรมเวิร์คช็อป ณ ตานศิลป์ริมคลอง.....	33
รูปที่ 3.26 เรียงทำอาหารไทย.....	34
รูปที่ 3.27 ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม.....	35
รูปที่ 3.28 ตลาดสุขใจ.....	36
รูปที่ 3.29 ปั่นจักรยาน.....	37
รูปที่ 3.30 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ใน โรงแรม.....	38
รูปที่ 3.31 F&B OUTLET KITCHEN.....	39
รูปที่ 3.32 ผู้ปฏิบัติงาน นายณัฐชนนธ์ คุณวงศ์.....	40
รูปที่ 3.33 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวธัญมาศ โสภา.....	41
รูปที่ 3.34 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาว เสาวลักษณ์ ศีรินทร์.....	42
รูปที่ 3.35 คุณวันเพ็ญ ชนประชา.....	43

สารบัญรูปร่างภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.1 กล้วยน้ำว้า.....	48
รูปที่ 4.2 ไข่ไก่.....	48
รูปที่ 4.3 น้ำตาลทรายแดง.....	48
รูปที่ 4.4 แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก.....	48
รูปที่ 4.5 กล้วยตาก.....	48
รูปที่ 4.6 เกลือ.....	48
รูปที่ 4.7 น้ำมันมะพร้าว.....	48
รูปที่ 4.8 นำไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ใส่เครื่องตี.....	49
รูปที่ 4.9 จากนั้นตีให้ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ จนกว่าจะขึ้นฟู.....	49
รูปที่ 4.10 จากนั้นค่อยๆใส่น้ำมันมะพร้าวลงไปทีละเล็กละน้อย จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากัน.....	49
รูปที่ 4.11 ใส่กล้วยน้ำว้าที่ปั่นแล้วลงไป แล้วตีให้เข้ากัน.....	50
รูปที่ 4.12 จากนั้นก็เริ่มใส่แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกลงไปทีละเล็กละน้อย ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน.....	50
รูปที่ 4.13 พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงค่อยใส่กล้วยตากที่หั่นเป็นลูกเต๋าลงไป.....	50
รูปที่ 4.14 จากนั้นตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกรอบ.....	51
รูปที่ 4.15 เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงจะนำมาใส่ถุงบิบ.....	51
รูปที่ 4.16 เตรียมภาชนะที่ทานเยขาว สำหรับการบิบคุกกี้.....	51
รูปที่ 4.17 บิบใส่ถาดให้สวยงาม (ควรเว้นระยะห่างของการบิบ).....	52
รูปที่ 4.18 นำไปเข้าเตาอบ.....	52

สารบัญรูปร่างภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.19 เมื่ออบเสร็จแล้ว เอาออกจากเตาอบ พักไว้ให้เย็น.....	52
รูปที่ 4.20 ลูกกึ่งที่ทำเสร็จแล้วพร้อมบรรจุใส่กล่อง.....	53
รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ.....	54
รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านด้านอายุ.....	54
รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา.....	55
รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสนชาติ.....	55
รูปที่ 4.25 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสี.....	56
รูปที่ 4.26 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่น.....	56
รูปที่ 4.27 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัส.....	57
รูปที่ 4.28 ผลการตอบแบบสอบถามด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะ.....	57
รูปที่ 4.29 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูปกล้วยน้ำว้า.....	58

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศอย่างชัดเจน ทั้งในด้านมูลค่าการผลิต การจ้างงาน และการส่งออก รวมทั้งมีความเชื่อมโยงกับทั้งภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมอื่นๆ สูง อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอาหารในประเทศส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ดังนั้น ในภาวะเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันอย่างในปัจจุบันถึงแม้ประเทศไทยจะมีข้อได้เปรียบจากการมีค่าจ้างแรงงานที่ไม่สูงและมีความชำนาญในการผลิต รวมทั้งการมีวัตถุดิบอุดมสมบูรณ์ แต่การแข่งขันด้านราคาและการใช้ข้อได้เปรียบด้านทรัพยากร ย่อมไม่ยั่งยืน

ปัจจุบันธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันที่สูง ทำให้เกิดคู่แข่งใหม่ๆ ขึ้นอยู่เสมอ มีกฎระเบียบมาตรฐาน ความปลอดภัยใหม่ๆ และผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาอย่างจริงจังและการสนับสนุนของรัฐบาลทั้งด้านข้อมูลกฎระเบียบ การตลาด การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่า อีกทั้งยังสามารถลดปัญหาสินค้าเกษตรราคาตกต่ำในบางฤดูกาล และปัญหาการเก็บรักษาผลผลิต

จังหวัดนครปฐมเองเป็นจังหวัดที่สำคัญจังหวัดหนึ่งของประเทศไทยเพราะจังหวัด นครปฐมตั้งอยู่ในเขตปริมณฑลเป็นจังหวัดที่รองรับการขยายตัวของความเป็นเมืองจากกรุงเทพมหานครและเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์มากมายไปด้วยผลไม้และอาหารขึ้นชื่อนานาชนิด โดยเฉพาะกล้วยในอำเภอสามพราน ที่มีจำนวนมากและได้มีการส่งกล้วยเข้ามาในโรงแรมเป็นจำนวนมากจากกลุ่มเกษตรกรภายในชุมชน ทำให้ใช้ไม่หมดเพราะกล้วยสุกและเน่าไว เก็บได้ในระยะเวลาที่สั้น ทำให้เกิดการเน่าเสียไปอย่างเปล่าประโยชน์ กลุ่มของเราจึงเล็งเห็นปัญหานี้ และอยากหาวิธีแก้ไข โดยใช้กล้วยน้ำว้า เป็นวัตถุดิบหลักในการทำโครงการนี้ โดยการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปในรูปแบบ ลูกก๊ี้ ซึ่งทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมที่เน้นด้านออร์แกนิกเป็นหลัก เราจึงจะทำลูกก๊ี้กล้วยออร์แกนิก โดยใช้แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก แทนแป้งทั่วไปในท้องตลาด ปัจจุบันได้มีการพัฒนาโดยการนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ต่างๆ เช่น แป้งกล้วยออร์แกนิก เป็นต้น การแปรรูปอาหารนอกจากจะเป็นการถนอมอาหารยังสามารถเพิ่มมูลค่า และเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ๆ อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรในชุมชนอำเภอสามพรานอีกด้วย

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงสังเกตเห็นประโยชน์ของกล้วย จึงได้นำกล้วยมาแปรรูปซึ่งอยู่ในรูปแบบของคุกกี้กล้วย ซึ่งเน้นด้านออร์แกนิกเป็นหลัก เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่เน้นการรักษาสุขภาพสำหรับไว้ทานเล่นเป็นอาหารว่าง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 ศึกษาถึงวิธีการทำและความเป็นมาของคุกกี้กล้วยออร์แกนิก

1.2.2 เพื่อสรรหาผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ๆ

1.2.3 เพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ โดยนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดให้กับสถานประกอบการ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหาใช้วิธีการทำคุกกี้กล้วยออร์แกนิกและแจกแบบสอบถามแก่ผู้บริโภค

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร แจกแบบสอบถาม/แบบสำรวจ และติดตามผลตอบรับ

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ทำการสำรวจและแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้บริโภคในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 เป็นแนวทางในการพัฒนาคุกกี้รสชาติใหม่ให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มคุณภาพในการผลิต

1.4.2 เป็นการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการ

1.4.3 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อสถานประกอบการ

1.4.4 เป็นการเพิ่มมูลค่าของกล้วยน้ำว้าซึ่งเป็นสินค้าทางการเกษตรของอำเภอสามพราน

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาเรื่อง คุณก็กล้วยออร์แกนิก โดยคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- ความเป็นมาของกล้วย
- ประโยชน์ของกล้วย
- วิธีการทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก
- แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับคูกี้กล้วยออร์แกนิก
- สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้สำหรับการทำโครงการ

2.1 ความเป็นมาของกล้วย

กล้วย เป็นไม้ผล ลำต้น เกิดจากกาบหุ้มซ้อนกัน สูงประมาณ 2-5 เมตร ใบเป็นใบเดี่ยวเกิดกระจายส่วนปลายของลำต้นเวียนสลับซ้ายขวาต่างระนาบกัน ก้านใบยาว แผ่นใบกว้างเส้นของใบขนานกันปลายใบมน มีดิ่ง ผิวใบเรียบลื่น ใบสีเขียวด้านล่างมีไขนวลหรือแป้งปกคลุมเส้นและขอบใบเรียบ ขนาดและความยาวของใบขึ้นอยู่กับแต่ละพันธุ์ ดอกเป็นดอกห้อยลงมายาวประมาณ 60 – 130 ซม. ซึ่งเรียกหัวปลี ตามช่อจะมีกาบหุ้มสีแดงเป็นรูปวงรี ยาว 25- 30 ซม. ช่อดอกที่มีการเจริญก็จะกลายเป็นผล ผลเป็นผลสดจะประกอบไปด้วยหวีกล้วย เกรื่อละ 7- 8 หวี แต่ละหวีมีกล้วยอยู่ประมาณ 10 กว่าลูก ขนาดและสีของกล้วยมีลักษณะแตกต่างกันออกไปตามชนิดของแต่ละพันธุ์ บางชนิดมีผล เหลือง, เขียว,แดง แต่ละต้นให้ผลครั้งเดียวเท่านั้น เมล็ด มีลักษณะกลมขรุขระเปลือกหุ้มเมล็ดมีสีดำหนาเหนียวเนื้อเมล็ดสีขาว ขยายพันธุ์ด้วยการแยกหน่อหรือแยกเหง้ารากชาติฝาด



รูปที่ 2.1 ผลของกล้วยน้ำว้า

ที่มา : <https://www.sanook.com/health/9753/>

2.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

2.2.1 ลำต้น

ลำต้นสูงไม่เกิน 3.5 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 15 เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกมีสีเขียวอ่อน มีประดำบ้างเล็กน้อยคล้ายมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า หัว หรือ เหง้า (rhizome) ที่หัวมีตา (bud) ซึ่งจะเจริญเป็นต้นเกิด หน่อ (sucker) หลายหน่อ เรียกว่า การแตกกอ หน่อที่เกิด หรือต้นที่เห็นอยู่เหนือดินความจริงแล้วมิใช่ลำต้น เราเรียกว่า ลำต้นเทียม(pseudostem) ส่วนนี้เกิดจากการอัดกันแน่นของกาบใบที่เกิดจากจุดเจริญของลำต้นใต้ดิน กาบใบจะชูก้านใบ และใบ และที่จุดเจริญนี้ จะมีการเจริญเป็นดอกตามขึ้นมาหลังจากสิ้นสุดการเจริญของใบ ใบสุดท้ายก่อนการเกิดดอก เรียกว่า ใบธง

2.2.2 ใบ

ใบคล้ายมีลักษณะเป็นแผ่นใบใหญ่ มีความกว้างประมาณ 70 - 90 เซนติเมตร ความยาว ๑.๗ - ๒.๕ เมตร ปลายใบมน รูปใบขอบขนาน โคนใบมน และแผ่นใบมีสีเขียว

2.2.3 ดอก

ดอกของกล้วยออกเป็นช่อ (inflorescence) ในช่อดอกยังมีกลุ่มของช่อดอกย่อยเป็นกลุ่มๆ ระหว่างกลุ่มของช่อดอกย่อยแต่ละช่อจะมีกลีบประดับ หรือที่เราเรียกกันว่า กาบปลี (bract) มีสีม่วงแดงกันไว้ กลุ่มดอกเพศเมียอยู่ที่โคน และกลุ่มดอกเพศผู้ที่อยู่ที่ปลาย เป็นส่วนที่เราเรียกว่า หัวปลี (male bud) ระหว่างกลุ่มดอกเพศเมีย และดอกเพศผู้ มีดอกกะเทย แต่บางพันธุ์ก็ไม่มี ในช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ถ้าเป็นดอกเพศเมีย ดอกเหล่านี้จะเจริญต่อไปเป็นผล

2.2.4 ผล

เครือหนึ่งมีประมาณ 7-10 หวี หวีหนึ่งมี 10-16 ผล ก้านผลยาว เปลือกหนา สุกมีสีเหลืองเนื้อสีขาว รสหวาน ใ้กลางมีสีเหลือง ชมพูหรือขาว ทำให้แบ่งออกเป็นกล้วยน้ำว้าเหลือง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วยน้ำว้าขาวผลกล้วยเกิดจากดอกเพศเมีย ซึ่งอยู่ที่โคน กลุ่มของดอกเพศเมีย 1 กลุ่ม เจริญเป็นผล เรียกว่า 1 หวี ช่อดอกเจริญเป็น 1 เครือ ดังนั้นกล้วย 1 เครืออาจมี 2-3 หวี หรือมากกว่า 10 หวี ทั้งนี้แล้วแต่พันธุ์กล้วยและการดูแลผลของกล้วยมีการเจริญได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ จึงทำให้กล้วยส่วนใหญ่ไม่มีเมล็ด

2.2.5 เมล็ด

เมล็ดกล้วยมีลักษณะกลมเล็ก บางพันธุ์มีขนาดใหญ่ เปลือกหนา แข็ง มีสีดำ

2.2.6 ราก

เป็นระบบรากฝอย แผ่ไปทางด้านกว้างมากกว่าทางแนวดิ่งลึก

2.3 พันธุ์กล้วยที่เหมาะสมในการแปรรูป

กล้วยมีมากมายหลายพันธุ์ ทั้งในรูปของการกินสุกและนำไปประกอบอาหารขึ้นอยู่กับความนิยมของผู้บริโภค กล้วยที่นิยมนำมาบริโภคมีดังนี้

2.3.1 กล้วยน้ำว้า

เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่ง พัฒนามาจากลูกผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยปัตตานี บริโภคกันอย่างแพร่หลายเนื่องจากปลูกง่าย และมีรสชาติที่ดี กล้วยชนิดนี้จะมีขึ้นทั่วไปทุกภาคของประเทศไทย ด้วยความแพร่หลายของกล้วยพันธุ์นี้ จึงมีชื่อเรียกต่างกันไปตามท้องถิ่น อย่างเช่นภาคเหนือ จะเรียกว่ากล้วยใต้ คนจันทบุรีเรียกว่า กล้วยมะลิอ่อน คนอุบลเรียกว่า กล้วยตานีอ่อน ลำต้นของกล้วยน้ำว้าจะมีความสูงไม่เกิน 3.5 เมตร ก้านใบมีร่องค่อนข้างแคบ ก้านช่อดอกไม่มีขน เครือหนึ่งมี 8-10 หวี หวีหนึ่งมี 13-16 ผล ผลและเปลือกหนากว่ากล้วยไข่ แต่ความยาวใกล้เคียงกับกล้วยไข่ เนื้อกล้วยมีสีขาวแกนกลางเรียกว่า ไส้กลางมีสีเหลือง ขาว หรือชมพู ทำให้กล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อ คือ น้ำว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง นิยมนำมาบริโภคสดและทำขนม กล้วยน้ำว้าเหมาะจะนำมาทำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการแป้ง เช่น กล้วยตาก แป้งกล้วยและกล้วยม้วน เพราะกล้วยน้ำว้ามีน้ำหนัคน้อยและมีลักษณะเนื้อเบากว่ากล้วยไข่

2.3.2 กล้วยไข่

กล้วยไข่มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า กล้วยกระ ลำต้นมีความสูงไม่เกิน 2.5 เมตร กาบกล้วยด้านในมีสีเขียวอมเหลือง โคนก้านใบมีปีกสีเขียว ก้านช่อดอกมีขนอ่อน ใบประดับรูปไข่ เครือหนึ่งมีประมาณ 6-7 หวี หวีหนึ่งมีประมาณ 12-14 ผล ลักษณะของผลค่อนข้างเล็ก เวลาสุกจะมีสีเหลืองทอง แต่กล้วยไข่ไม่เหมาะที่จะนำมาแปรรูปเป็นกล้วยตากเนื่องจากมีน้ำหนักรากมาก และมีแป้งน้อยเมื่อสุก

2.3.3 กล้วยหอมทอง

กล้วยหอมทองจะมีอยู่หลายพันธุ์ ทั้งกล้วยหอมเขียวกล้วยหอมจันทร์ กล้วยหอมเขียวค่อม แต่ที่นิยมมากที่สุด คือ กล้วยหอมทอง เพราะมีกลิ่นหอม รสหวาน กล้วยหอมทองจะมีลำต้นสูงประมาณ 3.5 เมตร เครื่องหนึ่งจะมี 5-6 หวี หวีหนึ่งมีประมาณ 10-15 ผล ปลายผลจะมีจุดยื่นออกมาให้เห็นได้ชัดเจน เปลือกบางเมื่อผลกล้วยสุก จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง แหล่งปลูกกล้วยส่วนใหญ่จะอยู่แถบภาคกลาง โดยเฉพาะจังหวัดแถบภาคกลางเช่น จังหวัดแถบปทุมธานี และรอบๆเขต ปริมณฑล กล้วยหอมไม่นิยมนำมาทำกล้วยตากเพราะมีน้ำหนักรวม และมีแป้งน้อยเมื่อสุกหอม แต่เหมาะจะนำมาทำกล้วยกรอบ เพราะจะกรอบเบาว่ากล้วยน้ำว่าเมื่อผ่านกระบวนการแล้ว

2.3.4 กล้วยเล็บมือนาง

กล้วยเล็บมือนาง บางท้องถิ่นเรียกว่า กล้วยข้าวกล้วยเล็บมือ กล้วยทองดอกหมาก ลำต้นมีความสูงไม่เกิน 2.5 เมตร กาบลำต้นด้านนอกสีชมพูอมแดง เครื่องหนึ่งมี 7-8 หวี หวีหนึ่งมีประมาณ 15-18 ผล เรียวเล็กรูปโค้งงอ เปลือกหนา เมื่อสุกสีกล้วยจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง รสชาติจะคล้ายไข่ แต่เนื้อน้อยกว่ามีเปลือกมากแถบภาคใต้ โดยเฉพาะจังหวัดชุมพร

2.3.5 กล้วยหักมุก

กล้วยหักมุกมีอยู่ 2 ชนิด ชนิดที่มีนวลกับไม่มีนวล มีลำต้นสูง 3-5 เมตร กาบลำต้นด้านนอกมีประดำบ้างเล็กน้อยมีนวลมาก เครื่องหนึ่งมีประมาณ 7 หวี หวีหนึ่งมี 12-16 ผล ผลใหญ่เวลาสุกแล้วจะมีรสฝาดจึงต้องนำไปเผาหรืออบจึงจะอร่อย

2.4 ประโยชน์ของผลกล้วย

2.4.1 ผลกล้วย

- 1) กล้วยช่วยควบคุมอุณหภูมิในร่างกายให้เป็นปกติ
- 2) กล้วยอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่สำคัญและจำเป็นต่อร่างกาย เช่น ธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แมกนีเซียม คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินเอ วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 และวิตามินซี
- 3) ช่วยเพิ่มพลังให้แก่สมองของคุณ เพราะมีสารที่ช่วยทำให้มีเกิดสมาธิและมีการตื่นตัวตลอดเวลา
- 4) กล้วยก็มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระเหมือนกันนะ ที่ช่วยในการชะลอความแก่ตัวของร่างกายนั่นเอง
- 5) ช่วยลดอาการหงุดหงิดของผู้หญิงในช่วงประจำเดือนมา
- 6) ช่วยลดอาการเมาค้างได้ระดับหนึ่ง เพราะจะช่วยชดเชยน้ำตาลที่ร่างกายขาดไปในขณะดื่มแอลกอฮอล์
- 7) เป็นตัวช่วยสำหรับผู้ที่ต้องการเลิกสูบบุหรี่ เพราะในกล้วยมีวิตามินเอ ซี บี 6 บี 12 โพแทสเซียม และแมกนีเซียมที่ช่วยให้ร่างกายฟื้นตัวได้เร็วขึ้นจากการเลิกนิโคติน
- 8) ช่วยรักษาอาการท้องผูก เพราะกล้วยมีเส้นใยและกากอาหารซึ่งจะช่วยให้ขับถ่ายได้อย่างปกติ
- 9) ช่วยบรรเทาอาการของริดสีดวงทวารหรือในขณะที่ขับถ่ายจะมีเลือดออกมา
- 10) ช่วยลดอาการเสียดท้อง ลดกรดในกระเพาะ การกินกล้วยจะทำให้คุณรู้สึกผ่อนคลายจากอาการนี้ได้
- 11) ช่วยรักษาโรคโลหิตจางได้ เพราะในกล้วยมีธาตุเหล็กสูง ซึ่งจะช่วยในการผลิตฮีโมโกลบินในเลือด เพื่อรักษาภาวะโลหิตจางหรือผู้ที่อยู่ในสภาวะขาดกำลัง
- 12) ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูงหรือเส้นเลือดฝอยแตกได้
- 13) ช่วยลดโอกาสเสี่ยงของการเกิดเส้นโลหิตแตกได้
- 14) สำหรับผู้ที่ เป็นโรคกระเพาะหรือกระเพาะอักเสบ การรับประทานกล้วยบ่อย ๆ ถือเป็นสิ่งที่ดีมาก เพราะกล้วยมีสภาพเป็นกลาง มีความนุ่มและเส้นใยสูง

- 15) ช่วยรักษาแผลในลำไส้เรื้อรัง เพราะกล้วยมีสภาพเป็นกลาง ทำให้ไม่เกิดการระคายเคืองในผนังลำไส้และกระเพาะอาหารด้วย
- 16) ช่วยรักษาโรคซึมเศร้า ภาวะความเครียด เพราะกล้วยมีโปรตีนชนิดหนึ่งที่เรียกว่า Tryptophan ซึ่งช่วยในการผลิตสาร Serotonin หรือฮอร์โมนแห่งความสุข จึงมีส่วนช่วยในการผ่อนคลายอารมณ์ได้ดียิ่งขึ้น
- 17) ช่วยลดอัตราการเกิดตะคริวบริเวณมือ เท้า และน่องได้
- 18) กล้วยมีสรรพคุณช่วยบรรเทาอาการนี้ได้ในระดับหนึ่ง

2.4.2 เปลือกกล้วย

- 1) เปลือกกล้วยสามารถแก้คันคันที่เกิดจากยุงกัดได้ ด้วยการลองใช้ด้านในของเปลือกกล้วยทาบริเวณที่ถูกยุงกัด อาการคันจะลดลงไปได้ระดับหนึ่ง
- 2) เปลือกด้านในของกล้วยช่วยในการรักษาโรคหูดบนผิวหนังได้ โดยใช้เปลือกกล้วยวางบนลงบริเวณหูดแล้วใช้เทปกาวแปะไว้
- 3) เปลือกกล้วยด้านในช่วยฆ่าเชื้อที่เกิดจากบาดแผลได้เหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตามเมื่อแปะที่บาดแผลแล้วก็ควรเปลี่ยนเปลือกใหม่ทุก ๆ 2 ชั่วโมงด้วย

2.4.3 ใบกล้วย (ใบตอง)

- 1) ใช้ประดิวของต่างๆ เช่น กระตัง, บายศรี
- 2) ใช้รองอาหารร้อนในกล่องข้าว
- 3) ใช้ห่อขนม ห่อผักสด ห่ออาหาร เพราะใบตองทนความร้อน สามารถใช้กับอาหารต้ม นึ่ง ได้เป็นอย่างดี แถมยังมีกลิ่นหอมด้วย

2.4.4 ปลีกล้วย (หัวปลี)

- 1) ใช้เป็นเครื่องเคียงประกอบอาหาร เช่น ผัดไทย, กะปิ
- 2) ใช้ทานได้ เช่น ทำแกงเลียง, ทำยำหัวปลี, ขนมหิน, ต้มยำ

2.4.5 ลำต้นหรือหยวกกล้วย

- 1) นำลำต้นมาทำสมุนไพรรักษาโรคได้
- 2) ใช้ทำกระทง
- 3) หั่นเป็นท่อนทำท่อนลอยน้ำ
- 4) นำไปปิ้งอาหารสัตว์
- 5) ฉีกเป็นเส้นตากแดดเป็นเชือกกล้วย
- 6) ลอกก้านกล้วยเป็นแผ่นเรียกว่า กาบกล้วย นำมาทำงานฝีมือ

2.4.6 รากกล้วย

- 1) รักษาฝี
- 2) แก้ปวดฟัน

2.4.7 ยางกล้วย

- 1) ใช้เป็นสีย้อมผ้าไหมสีน้ำตาล ไม่ตก ไม่ลอก ทนทานดี

2.5 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับคุกกี้

คุกกี้ คือขนมอบชิ้นเล็ก ๆ รูปร่างแบน ซึ่งทำจากแป้งสาลี คำว่าคุกกี้มีที่มาจากคำในภาษาดัตช์ koekje ซึ่งหมายถึง "เค้กชิ้นเล็ก ๆ" แรกเริ่มเดิมทีนั้น คุกกี้ทำโดยการแบ่งแป้งขนมเค้กที่ผสมแล้ว ออกมาส่วนหนึ่ง จากนั้นแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเข้าเตาอบ เพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้อบขนมเค้ก คำว่า "คุกกี้" (cookie) ใช้กันในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ในขณะที่ในสหราชอาณาจักรจะเรียกขนมแบบเดียวกันนี้ว่า "บิสกิต" (biscuit)

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อีกประเภทหนึ่งซึ่งเราก่อนข้างจะคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีเพราะเป็นขนมที่มีกรรมวิธีการทำที่ง่าย รสชาติอร่อย หอม หวานมัน และที่สำคัญคือความกรอบ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะตัวของขนมประเภทนี้ และสามารถเก็บเอาไว้ได้ในระยะยาว นิยมที่จะใช้เป็นที่ของขวัญในวันปีใหม่ หรือเทศกาลต่าง ๆ นั่นก็คือ คุกกี้(Cookies) นั่นเอง คุกกี้เป็นเบเกอรี่ที่มีส่วนผสมคล้ายคลึงกับเค้กคือประกอบด้วย แป้ง, เนย, นม, ไข่ และสิ่งที่ช่วยให้ขึ้นฟูอื่น ๆ แต่จะมีส่วนผสมของของเหลวน้อยกว่า และแตกต่างกับเค้กตรงที่ใช้แป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าเค้ก แต่น้อยกว่าขนมปัง แป้งที่ว่าก็คือ แป้งสาลีเอนกประสงค์

2.6 วัตถุประสงค์ในการทำคู่มือกล้วยออร์แกนิก

2.6.1 ไข่ไก่

ไข่ไก่ ประกอบไปด้วย 3 ส่วน คือ เปลือกไข่ เป็นเปลือกแข็งห่อหุ้มด้านนอก, ไข่ขาว มีลักษณะเหลวใส หรือสีเหลืองอ่อนห่อหุ้มไข่แดง และไข่แดง เป็นทรงกลมมีสีส้ม หรือแดง อยู่ตรงกลาง ซึ่งภายในไข่ไก่จะอุดมไปด้วยโปรตีนคุณภาพสูง เป็นโปรตีนที่มีประสิทธิภาพในการดูดซึม ทำให้ร่างกายนำไปใช้งานได้ง่าย โดยมีส่วนประกอบของวิตามินเอ, ดี, อี, เค, บี 16, บี 12, โฟเลต และแร่ธาตุต่างๆ โดยเฉพาะ ไบโอฟลาวิน, ฟอสฟอรัส และเหล็ก ที่ช่วยให้ร่างกายสามารถสร้างเม็ดเลือดได้มากขึ้น อีกทั้งเนื่องด้วยไข่ไก่เป็นอาหารที่สามารถย่อยได้ง่ายจึงมีความนิยมนำไปปรุงเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วย นอกจากนี้ ยังมีส่วนประกอบสำคัญ อย่าง เลซิธิน ซึ่งมีส่วนช่วยในการบำรุงสมอง เพราะส่วนสำคัญของสมอง คือ เลซิธิน หากว่าสมองเกิดความไม่สมดุล มีอาการเหนื่อยล้า จะต้องทำการเสริมเลซิธินที่มีอยู่ในไข่แดง สามารถช่วยบำรุงฟื้นฟูความสมดุลให้กับสมองได้ อีกทั้งสำหรับผู้ที่ต้องทำงานอยู่หน้าจอคอมพิวเตอร์เป็นเวลานาน ไข่ไก่ก็เป็นอาหารที่ดีที่ช่วยคลายความเครียด บรรเทาความเมื่อยล้า และฟื้นฟูกำลังของเราได้

2.6.2 น้ำตาลทรายแดง

น้ำตาลทรายแดงคือ น้ำตาลที่ได้จากการเอาน้ำตาลทรายดิบมาละลายกับน้ำอ้อยใสและน้ำเชื่อมดิบมีสารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์และไดแซ็กคาไรด์ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้อาจมาจากอ้อย มพร้าว น้ำตาลทรายแดงมีคุณสมบัติร้อนและมีรสหวานช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้สะดวกมากยิ่งขึ้น มีสรรพคุณช่วยบำรุงกำลัง ช่วยแก้อาการปวด

2.6.3 กล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้าคือ ผลไม้ที่มีส่วนช่วยในการบำรุงร่างกาย เป็นผลไม้ไทยที่มีมาแต่โบราณ และถือเป็นผลไม้ที่มีแหล่งพลังงานสำรองชั้นดี เพราะกล้วยน้ำว้า 1 ผล ให้พลังงานแก่ร่างกายได้มากถึง 100 แคลอรี และยังอุดมไปด้วยน้ำตาลธรรมชาติมากถึง 3 ชนิดเลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็นซูโครส ฟรุกโตส และกลูโคส นอกจากนี้ยังมีเส้นใย คากอาหาร วิตามินบี6 ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีส่วนช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน และยังมีแร่ธาตุอย่างแมกนีเซียมและโพแทสเซียมที่มีช่วยป้องกันโรคความดันได้เป็นอย่างดี

หากพูดถึงบรรดากล้วยทั้งหมดแล้ว กล้วยน้ำว้าคือ กล้วยที่ให้แคลเซียมสูงสุด และยังมีวิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินบี6 และวิตามินซีในปริมาณที่เท่ากัน สำหรับสารอาหารที่ทำให้กล้วยน้ำว้ามีความพิเศษมากกว่ากล้วยชนิดอื่นๆ คือ กล้วยน้ำว้าเป็นแหล่งของโปรตีน กรดอะมิโน อาร์จินิน และฮีสติดีน ซึ่งสารทั้งหมดนี้ล้วนมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของทารก เรามักจะเห็นได้บ่อยว่าผู้ใหญ่ มักบดกล้วยน้ำว้าให้เด็กๆ ทาน นั่นเพราะกล้วยน้ำว้าอุดมไปด้วยสารอาหารและวิตามินมากมายที่จำเป็นต่อร่างกาย ทั้งนี้ก็ควรระมัดระวังในเรื่องของการให้เด็กเล็กทานกล้วยน้ำว้าด้วยเช่นกัน เพราะบางครั้งอาจทำให้ติดคอได้ หากไม่มีความระมัดระวังมากพอ

2.6.4 แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก

แป้งข้าวเจ้า หรือบางทีก็เรียกว่า แป้งญวน ทำมาจาก เมล็ดข้าวเจ้า จับแล้วสากมือ เมื่อใช้มือสัมผัสจะมีความหยาบเล็กน้อย แต่สากมือกว่าแป้งสาลี พอทำให้สุกแล้วตัวแป้งจะมีสีขาวขุ่น จับตัวกันเป็นก้อน เหมาะสำหรับนำไปทำอาหารที่ต้องการความอยู่ตัว เนื้อขนมจะมีความแข็งร่วน (แต่แป้งข้าวเจ้าที่ใช้ทำโครงการเป็นแป้งที่ทาง โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ผลิตขึ้นเอง ดังนั้นจะไม่มีทั่วไปในท้องตลาดซึ่งเป็นการผลิตที่เน้นด้านออร์แกนิกเป็นสำคัญ)

2.6.5 กล้วยตาก

กล้วยตากคือวิธีถนอมอาหารด้วยภูมิปัญญาแบบพื้นบ้านที่ปัจจุบัน ได้มีการพัฒนาเพิ่มมูลค่ากล้วยตากในหลายรูปแบบทำให้กล้วยตากกลายเป็นอาชีพอิสระทำเงิน เป็นสินค้าส่งออกที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ

2.6.6 เกลือ

เกลือ เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในฝูงต้องการ

เกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง

2.6.7 น้ำมันมะพร้าว

น้ำมันมะพร้าว ก็คือ น้ำมันที่ได้จากผลมะพร้าวนั่นเอง โดยนำมาสกัดแยกน้ำมันออกจากเนื้อมะพร้าวด้วยวิธีสกัดเย็น ซึ่งเป็นวิธีที่ไม่ใช้ความร้อนสูง และไม่ต้องผ่านกระบวนการแปรรูปทางเคมี น้ำมันที่ได้จึงมีลักษณะใสเหมือนน้ำ ไม่มีกลิ่นหืน อาจมีชั้นเนื้อมะพร้าว และกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของมะพร้าวปนมาด้วย เพราะเหตุนี้เอง น้ำมันมะพร้าวจึงมีชื่อเรียกหลายชื่อ ทั้งน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น



2.7 วิธีการทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก

- 2.7.1 ตีไข่,น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ใส่เครื่องตี
- 2.7.2 จากนั้นตีส่วนผสมจนกว่าจะขึ้นฟู
- 2.7.3 แล้วจึงค่อยๆ เทน้ำมันมะพร้าวลงไปทีละน้อย
- 2.7.4 ใส่กล้วยลงไป
- 2.7.5 ค่อยๆ ใส่แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกลงไปทีละน้อย ตีให้ส่วนผสมเข้ากันจนกว่าแป้งจะเหนียว
- 2.7.6 จากนั้นใส่กล้วยตากที่หั่นไว้ลงไป ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
- 2.7.7 เตรียมถาดทานเนยสำหรับบีบคูกี้
- 2.7.8 นำคูกี้ใส่ถาดบีบ
- 2.7.9 บีบคูกี้ให้เป็นชิ้นบางๆ ไม่หนาจนเกินไป (การบีบควรที่จะเว้นระยะห่าง)
- 2.7.10 นำไปอบในเตาอบไฟบน 175 °C ไฟล่าง 150 °C เป็นเวลา 30-35 นาที
- 2.7.11 เมื่อออกจากเตาอบควรวางคูกี้ไว้สักพักเพื่อให้แข็งตัวมากขึ้น
- 2.7.12 จากนั้นเก็บใส่กระปุกให้สวยงาม

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รายงานด้านการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแปรรูปคุกกี้ ให้เกิดความหลากหลาย มีหลายรายงานมากมายแต่จะขอนำมากล่าวพอสังเขปดังนี้

รุจิรัมย์ มุลตรี และคณะ (2553) ได้ทำการศึกษาการพัฒนาคุกกี้ฝักถั่วเขียวจากสูตรคุกกี้เนย โดยศึกษาการเติมผัก 4 ชนิด คือ ตำลึง แครอท หอมใหญ่ และถั่วแดงรวมกันร้อยละ 12, 15, 18, 21, 24 และ 27 ของน้ำหนักโดคกกีพบว่าคุกกี้มีค่า Spread ratio การขยายตัว และการแข็งเพิ่มตามปริมาณผักถึงปริมาณร้อยละ 18 จากนั้นจะลดลง การทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า คะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ มีแนวโน้มลดลงเมื่อเพิ่มปริมาณผัก จึงสรุปได้ว่าสามารถการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ฝักถั่วเขียว โดยการเติมผัก 4 ชนิด คือ ตำลึง แครอท หอมใหญ่ และถั่วแดงรวมกันร้อยละ 12 ของน้ำหนักคุกกี้

สุชาดา นกเถื่อน และ ยุทธนา พิมลศิริผล (2553) พัฒนาสูตรของผลิตภัณฑ์คุกกี้แป้งปราศจากกลูเตนที่มีไขมันและค่าดัชนีน้ำตาลลดลง โดยการทดแทนแป้งข้าวเจ้าและไขมันเนยด้วยเส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของผลส้มโอ จากการวางแผนการทดลองแบบ Mixture โดยแปรผันปริมาณเส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของผลส้มโอร้อยละ 0-10 แป้งข้าวเจ้าร้อยละ 53.2-59.11 และเนยสดร้อยละ 36.8 – 40.89 พบว่า การแทนเส้นใยอาหารมีผลทำให้ค่า b^* ค่าปริมาณสารทั้งหมด ค่าความแข็ง ปริมาณไขมัน และค่าดัชนีน้ำตาลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) โดยสูตรที่เหมาะสมประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า ไขมันเนย และเส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของผลส้มโอเท่ากับร้อยละ 55.17, 37.77 และ 7.05 ตามลำดับ ซึ่งผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่ได้มีปริมาณไขมันลดลงร้อยละ 30.8 เมื่อเปรียบเทียบกับคุกกี้สูตรควบคุม และมีค่าดัชนีน้ำตาลจากการทำนายเท่ากับ 53.8 ซึ่งจัดเป็นคุกกี้ชนิดดัชนีน้ำตาล

วันเพ็ญ มีสมญา และคณะ (2545) ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งจากน้ำมันข้าวยาคู ผงทดแทนแป้งสาลี 5 ระดับ คือ 0, 10, 20, 30, 40 และใช้แป้งข้าวยาคูผงร้อยละ 7 ในผลิตภัณฑ์คุกกี้ โดยมีส่วนประกอบคือ แป้งข้าวยาคู แป้งสาลี เนยเทียม น้ำตาลทรายบด นำผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่ได้ทั้ง 5 สูตร มาวิเคราะห์สัภาพในการต้านอนุมูลอิสระ โดยใช้วิธี 1,0 diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) assay และใช้เครื่อง spectrophotometer ที่ 517 นาโนเมตรเปรียบเทียบกับประกอบทางเคมี (Proximate analysis) วิตามิน เกลือแร่ และการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยใช้วิธี 9point Hedonic scale ผลการ

ทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ลูกก็ที่ผลิตจากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวยาคุร้อยละ 10 ได้รับคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสตามความชอบสูงที่สุดแม้ว่าจะมีศักยภาพทางการต้านอนุมูลอิสระต่ำกว่าสูตรร้อยละ 40 ปริมาณโปรตีนและไขมันของลูกก็ลดลงเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวยาคุในระดัที่สูงขึ้นเนื่องจากแป้งข้าวยาคุมีปริมาณโปรตีนและไขมันต่ำกว่าแป้งสาลี



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อหน่วยงาน	โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside)
ที่ตั้ง	21 หมู่ 2 กม. 32 ถนนเพชรเกษม ตำบลยายชา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110
โทรศัพท์	(034-)322-544
หมายเลขโทรสาร	(034)-322-775
Website	www.Sampranriverside.com



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ SAMPARN RIVERSIDE

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.1.1 แผนที่ตั้งของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

สามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน จังหวัดนครปฐม ใช้เวลาขับรถจากกรุงเทพฯ เพียง 1 ชั่วโมงเท่านั้นนอกจากมาทำกิจกรรมหรือพักผ่อนที่เรา ยังสามารถเดินทางไปท่องเที่ยว ใกล้เคียง อาทิ วัดไร่จิง ตลาดน้ำดอนหวายองค์พระปฐมเจดีย์ พระราชวังสนามจันทร์ และยังเป็นเส้นทางผ่านไปยังที่ต่างๆ อาทิ ตลาดน้ำดำเนินสะดวก หัวหินพระนครศรีอยุธยา และกาญจนบุรี



รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม

ที่มา : <http://samparnriverside.com>

3.1.2 ประวัติโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Samparn Riverside)

ที่มาของสวนสามพรานนั้น เกิดจากความตั้งใจของ ดร.ชำนาญ และ คุณหญิงวลี ยุวบูรณ์ ที่จะรักษาต้นพิกุลเก่าแก่อายุร่วมร้อยปีที่กำลังจะล้มเพราะตลิ่งพังริมแม่น้ำท่าจีน จึงซื้อที่ดินผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัวเมื่อปี พ.ศ. 2505 เริ่มจากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรก จนกลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมา ความมั่งคั่งของกุหลาบสวนสามพราน ทำให้ได้รับการขนานนามจากชาวต่างประเทศว่า “โรสการ์เด้น” ปัจจุบันการดำเนินงานของสวนสามพรานได้ถูกส่งผ่านมาถึงรุ่นที่ 3 ในปัจจุบัน ตลอดมาสวนสามพรานเองก็ได้รับรางวัลเชิงการท่องเที่ยวต่างๆมาอย่างมากมาย สวนสามพรานในวันนี้ได้ถูกพัฒนาให้กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่เรียกได้ว่าครบเครื่องและครบครันและเนื่องในการครบรอบ 50 ปี ของสวนสามพราน จึงได้มีการเปลี่ยนชื่อเป็น สามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside) แทนที่ชื่อสวนสามพราน และ โรสการ์เด้น

3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ

โรงแรมตั้งอยู่บนพื้นที่ขนานกับแม่น้ำท่าจีนและอยู่ท่ามกลางธรรมชาติสีเขียวเหมาะอย่างยิ่งกับการเป็นรีสอร์ทที่จะมาพักตากอากาศที่เต็มไปด้วยความสงบร่มรื่นและธรรมชาติ

หมู่บ้านไทย เป็นศูนย์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและการแสดงนาฏศิลป์ไทย เปิดดำเนินการเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตแบบไทยๆซึ่งนับว่าหาดูยากในปัจจุบัน

การจัดสวนและภูมิสถาปัตยกรรมได้รวบรวมพันธุ์ต่างๆไว้มากมายทั้งไม้ดอกไม้ประดับมุ่งเน้นการอนุรักษ์พันธุ์ไม้พื้นเมืองที่ให้ความร่มรื่นและสมุนไพรไทยซึ่งได้จัดสวนแยกตาม ประเภทกลุ่มต้นไม้ทั้งหมด 8 ประเภทดังนี้

- 1) สวนกุหลาบ ได้จัดปลูกกุหลาบไว้บริเวณสวนกว่า 8,000 ต้น ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์กุหลาบมอญซึ่งเป็นกุหลาบที่คนไทยสมัยก่อนนิยมปลูกเพราะมีกลิ่นหอม
- 2) สวนกล้วยไม้ ได้รวบรวมกล้วยไม้สกุลหวายซึ่งเป็นกล้วยไม้เศรษฐกิจในปัจจุบันแล้วกล้วยไม้สกุลม็อคคา
- 3) สวนเข้มน ได้รวบรวมพันธุ์ต้นเข้มนบางพันธุ์ที่หายากมาปลูกรวมกัน
- 4) สวนกล้วย ได้นำพันธุ์กล้วยที่รับประทานได้จำนวน 40 ชนิดมาปลูก

- 5) สวนสมุนไพร ได้นำพืชสมุนไพรใกล้ตัวที่นำมาใช้ในชีวิตประจำวันกว่า 140 ชนิด
- 6) สวนไม้ดอกหอม ได้รวบรวมต้นไม้ที่มีกลิ่นหอมมาปลูกไว้รวมกัน
- 7) สวนไม้ตัด ได้ปลูกต้นบอนไซตะโกัดและต้นไม้ตัดเป็นรูปทรงต่างๆที่สวยงาม
- 8) สวนครัว ได้นำพืชผักสวนครัวมาปลูกโดยรอบบ้านทรงไทยอายุ 100 ปี และจะเป็นสถานที่สาธิตการปรุงอาหารไทยให้แขกชาวไทยและชาวต่างประเทศที่สนใจได้ชม โดยใช้ พืชผักเหล่านี้พร้อมการจดแสดงอุปกรณ์ของใช้ในชีวิตประจำวันของไทยสมัยโบราณ

สามพรานริเวอร์ไซด์(หรือที่เคยรู้จักกันในนามสวนสามพราน) แหล่งท่องเที่ยวทาง ธรรมชาติใกล้กรุงเทพมหานครที่ผู้มาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมเต็มอิ่มด้วย ความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษ โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วมทำให้สามพรานริเวอร์ไซด์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวประทับใจตลอดมา นอกจากนี้สามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำมาตรฐานระดับ 4 ดาว จำนวน 160 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 6 หลัง ปฐมออร์แกนิกส์ป้า ห้องอาหาร 4 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง สวนออร์แกนิกเพื่อการผลิตผลส่งใช้ในโรงแรมจำนวน 30 ไร่บนฝั่งแม่น้ำตรงข้ามโรงแรม ตลาดสุขใจแหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัยที่เปิดให้เกษตรกรของมาขายในวัน เสาร์-อาทิตย์ หมู่บ้านไทยศูนย์รวมวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยซึ่งเป็นที่รู้จักกันมากกว่า 40 ปี

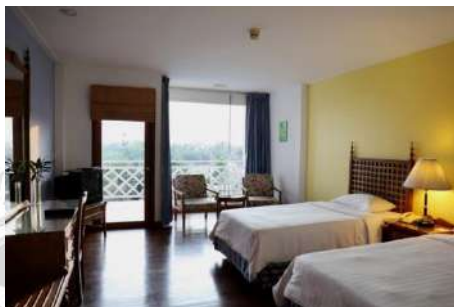
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 โรงแรม

ตัวโรงแรมเป็นอาคาร 2 หลังเชื่อมต่อกันมีห้องพักทั้งหมด 160 ห้องเป็นห้องพักวิวสวนจำนวน 73 ห้องห้องพักวิวแม่น้ำท่าจีน 69 ห้องห้องดีลักซ์ 7 ห้องห้องสวีทมีระเบียงกว้างส่วนตัวอีก 7 ห้องหลายห้องถูกออกแบบให้เหมาะสมกับการพักผ่อนของทั้งครอบครัวนอนได้ห้องละ 2-3 ท่านรวมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้พิการอีกด้วยและสามารถแจ้งความประสงค์หากต้องการปลอดบุหรี่หรือห้องที่สามารถสูบบุหรี่ได้ตกแต่ง โทนอบอุ่นเป็นห้องมุมดีลักซ์ทำกินเห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจน

3.2.2 ประเภทของห้องพักมีดังนี้

1) ห้องพัสดุพีเรียวิวสวนตกแต่งเรียบง่ายสไตล์คลาสสิกฝั่งหนึ่งเห็นวิวบรรยากาศสวนส่วนอีกฝั่งเห็นวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำขนาดห้อง 31.2 ตารางเมตรเป็นห้องเตียงคู่ 67ห้องห้องเตียงเดี่ยว 3 ห้องและห้องเตียงเดี่ยว 1 เตียงบวกเตียงเสริม 1 เตียงสำหรับผู้เข้าพัก 3คนอีก 1 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศระเบียงส่วนตัวห้องน้ำแบบฝักบัวอินเทอร์เน็ทโทรศัพท์ระหว่างประเทศเคเบิลทีวีมินิบาร์ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.3)



รูปที่ 3.3 ห้องซูพีเรียวิวสวน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องพัสดุพีเรียวิวแม่น้ำตกแต่งโทนสีอุ่น สบายตาเห็นวิวโค้งน้ำแม่น้ำท่าจีนที่สวยงามที่สุดในอำเภอสามพราน คิมค่ากับวิวพระอาทิตย์ตกดินเต็มตา ขนาดห้อง 26.4 ตารางเมตร ห้องเตียงคู่ จำนวน 42 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว จำนวน 13 ห้อง และห้องใหญ่มีเตียงเดี่ยว 1 เตียง และเตียงเสริมอีก 1 เตียง สำหรับพัก 3 ท่าน อีก 14 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัวห้องน้ำแยกฝักบัวและอ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ท โทรศัพท์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.4)



รูปที่ 3.4 ห้องซูพีเรียวิวแม่น้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องพักดีลักซ์ตกแต่งโทนอบอุ่น เห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า ชัดเจน ขนาดห้อง 33 ตารางเมตร มีเพียงชั้นละ 1 ห้อง รวม 7 ห้องเท่านั้น สะดวกสบายด้วย เครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกฝักบัวและอ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท ์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.5)



รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องพักสวีทห้องชุดพร้อมด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษสุด ทั้งห้อง Executive Suite, Family Suite และ The Rose Garden Suite เห็นบรรยากาศแม่น้ำทำเงินได้ ชัดเจนทุกห้อง พร้อมด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกห้องนั่งเล่นกับห้องนอน ใหญ่ แยกอ่างอาบน้ำกับฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท ์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้ เซฟ ห้องนอนใหญ่ในห้อง Family Suite มี 1 เตียงเดี่ยว 1 เตียงเสริมสำหรับ ๓ ท่าน พิเศษ สำหรับห้องสวีท ฟรีผลไม้ตามฤดูกาล 1 ตะกร้า ตกแต่งด้วยดอกไม้สวยงาม บริการ อินเทอร์เน็ต รวมทั้งชุดคลุมอาบน้ำ และรองเท้าสำหรับเดินในห้องฟรี (ดังรูปที่ 3.6)



รูปที่ 3.6 ห้องพักสวีท

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) เรือนไทยขนาด บ้านขนาด หลังที่ 3 มี 4 ห้องนอน พักได้ 8 ท่าน ประกอบด้วย ห้องเตียงคู่ 2 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 2 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำในตัว ศาลาไม้ทรงไทยนั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ สะดวกสบายด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.7)



รูปที่ 3.7 บ้านขนาด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) เรือนไทยการเวก บ้านการเวก หลังที่ 4 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง และห้องนั่งเล่น ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.8)



รูปที่ 3.8 บ้านการเวก

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) เรือนไทยพวงคราม บ้านพวงคราม หลังที่ 5 มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 และห้องนั่งเล่น ทำนํ้านั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพทระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.9)



รูปที่ 3.9 บ้านพวงคราม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

8) เรือนลัดดาวัลย์ บ้านลัดดาวัลย์ หลังที่ 6 มี 2 ห้องนอน สำหรับ 4 ท่าน ทั้งสองห้องมีห้องน้ำ ห้องนั่งเล่นบนบ้านและศาลาไม้ทรงไทยริมทะเลสาบ ทั้งสองห้องเป็นห้องเตียงคู่ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.10)



รูปที่ 3.10 บ้านลัดดาวัลย์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

9) เรือนไทยกุมาริกา บ้านกุมาริกา หลังที่ 7 มี 2 ห้องนอน พักได้ 4 ท่าน ห้องเตียงคู่ 1 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 1 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำและห้องนั่งเล่น ได้ถนุบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ฝักบัวอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.11)



รูปที่ 3.11 บ้านกุมาริกา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.2.3 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารเรือนไทย อิน-จัน เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่ พ.ศ.2507 ให้บริการอาหารไทยโบราณ ในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีนเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือสวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพราน โมเดล เลือกลงใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ที่เราใส่ใจเอง เปิดให้บริการทุกวัน ระหว่าง 11.00 – 15.00 น. และในวันเสาร์เปิดให้บริการเพิ่มในช่วงเย็นเวลา 17.00 – 21.30 น. (ดังรูปที่ 3.12)



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารอิน-จัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องอาหารริมน้ำ ให้บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค และอาหารยุโรป เสิร์ฟแบบ portion เล็กๆ เลือกทานได้หลากหลาย เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากสวนของเรา และกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม ส่งตรงสู่ห้องอาหารทุกวัน และยังใช้ข้าวท้องถิ่นพันธุ์ดี ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอินทรีย์ เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา ระหว่าง 06.00-11.00 น. และ 15.00 – 23.00 น. (ดังรูปที่ 3.13)



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องอาหารแวนด้าห้องอาหารริมทะเลสาบ ให้บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลากหลายทั้ง ไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดียเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่จากสวนของเรา และจากเรือสวนไร่นาของเกษตรกรในเครือข่ายสามพรานโมเดล เลือกใช้ข้าวหอมมะลิอินทรีย์สีเองใช้เอง รองรับแขกได้ถึง 500 ท่าน(ดังรูปที่ 3.14)



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.2.4 ห้องสัมมนาจัดเลี้ยง

1) ห้องนพรัตน์ ขนาด 18 x 10 เมตร ห้องประชุมยอดนิคม ตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายในและภายนอก อิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าจีน มีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้อง หรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟริมแม่น้ำได้ สวน อีกทั้งยังเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส หรืองานจัดเลี้ยงต่างๆ ได้อีกด้วย (ดังรูปที่ 3.15)



รูปที่ 3.15 ห้องนพรัตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องโรสคอร์ทเนอร์ ขนาด 18 x 10 ห้องโรสคอร์ทเนอร์ เป็นห้องประชุมโดดเด่น ที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบ สามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศ หรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน อีกทั้งยังเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส(ดังรูปที่ 3.16)



รูปที่ 3.16 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องมรกต ขนาด 22.5 x 11.5 ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตกแต่งร่วมสมัย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิโอบบี้ส่วนตัวหน้าห้องประชุม และมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องประชุมใหญ่ ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือบริเวณโถงลิโอบบี้ (ดังรูปที่ 3.17)



รูปที่ 3.17 ห้องมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องเจด ขนาด 17 x 15 ห้องเจด ห้องประชุมฝาแฝดกับห้องคอร์ธ ตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้ ๆ กับโรงแรม มี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ เพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก (ดังรูปที่ 3.18)



รูปที่ 3.18 ห้องเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) ห้องโพลิน ขนาด 18 x 12 ห้องประชุมโพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ตั้งอยู่ชั้นล่างของอาคาร โรงแรมฝั่งวิสวนดังรูปที่ 3.19



รูปที่ 3.19 ห้องโพลิน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) ห้องลือบปี่การ์เด็นวิวห้องประชุมวิสวน ตั้งอยู่ชั้นล่าง นอกตัวอาคารใกล้ลานจอดรถของโรงแรม (ดังรูปที่ 3.20)



รูปที่ 3.20 ห้องลือบปี่การ์เด็นวิว

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

7) ห้องปัญญา ห้องปัญญาตั้งอยู่ชั้น 2 ของโรงแรม เห็นวิวแม่น้ำท่าจีน ห้องปัญญา มีห้องแบ่งกลุ่ม 3 ห้องย่อยที่เชื่อมต่อกับห้องใหญ่(ดังรูปที่ 3.21)



รูปที่ 3.21 ห้องปัญญา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

8) ห้องโลตัส ห้องโลตัสอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมฝั่งท่าจีน เหมาะสำหรับกลุ่มประชุมเล็ก ประมาณ 20 ท่าน (ดังรูปที่ 3.22)



รูปที่ 3.22 ห้องโลตัส

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

9) เรือนแพ เรือนแพเป็นสถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน(ดังรูปที่ 3.23)



รูปที่ 3.23 เรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.2.4 กิจกรรมนันทนาการ

สามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมมากมายผสมผสานกลิ่นอายความเป็นไทย ได้ความรู้ และกิจกรรมเพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับการพักผ่อน มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันมีสระว่ายน้ำระบบโอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ที่นำระบบโอโซน มาใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำกลางแจ้งแทนการใช้สารเคมีเพื่อประโยชน์สูงสุดของลูกค้าและเป็นการรักษา

- บันจี้กระดาน / จักรยานน้ำ บันจี้กระดานชมวิวยรอบสวน เปิดให้บริการเช้าทุกวัน เวลา 9.00 – 17.00 น.
- เรือล่องแม่น้ำนครชัยศรีติดต่อจองล่วงหน้าได้ที่แผนกต้อนรับสาหรับบริการ เฉพาะคณะ วันหยุดราชการและวันอาทิตย์จัดบริการ ไปตลาดดอนหวายเรือออกเวลา 10.00 น.
- ห้องออกกำลังกายตั้งอยู่ชั้น 3ของอาคารท่าจีนภายในแบ่งเป็นห้องออกกำลังกาย เครื่องเล่นและอบไอน้ำ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-21.00 น.
- สระว่ายน้ำ ระบบ โอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยบรรยากาศริมแม่น้ำ ท่าจีนเหมาะสำหรับทุกท่านที่ต้องการผ่อนคลายเปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-19.00 น.

- สนามเด็กเล่นเพิ่มพื้นที่สนุกสนาน เพิ่มพื้นที่สนุกสนานกลางแจ้งให้หวานระลึกถึงครั้งเยาว์กับสนามเด็กเล่นท่ามกลางสวนใหญ่ให้เด็กๆ สนุกสนานได้เต็มที่

- สวนแห่งสามพราน สามพรานริเวอร์ไซด์เริ่มต้นจากกุหลาบแปลงแรกผลิบานขึ้นในสวนริมแม่น้ำท่าจีนจังหวัดนครปฐมเมื่อกว่า 50 ปีที่แล้ว ผ่านการดูแลอย่างเอาใจใส่ยึดหลักรักษาต้นไม้เดิมเติบโตเป็นร่มโพธิ์ปลูกต้นไม้ใหม่เติบโตใหญ่เป็นร่มเงาจนกลายเป็นสวนใหญ่ที่ให้ความรู้สึกโล่งโปร่งสบายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อยู่ใกล้กรุงเทพเพียงนิดเดียวหนึ่งในจุดเด่นคือสวนพฤกษศาสตร์ตั้งอยู่ใกล้กับสนามเด็กเล่น ยิ่งไปกว่านั้นต้นไม้หลายต้นในสามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปีส่วนห้องอาหารแต่ละห้องนั้นถูกออกแบบให้ลงตัวกับธรรมชาติ

3.2.5 ส่วนงานต่างๆและกิจกรรมภายในโรงแรม

1) ปฐมออร์แกนิกสปา

ปฐมออร์แกนิกสปาพลิกฟื้นความสดชื่นทั้งร่างกายและจิตใจที่ปฐมออร์แกนิกสปาครบวงจรในเรือนไทยโบราณ ริมทะเลสาบ มีห้องทรีตเมนต์ปรับอากาศ พร้อมห้องน้ำในตัว 7 ห้อง ห้องจากุซซี่ 1 ห้อง ห้องอบไอน้ำ อีก 3 ห้อง ความพิเศษเหนือชั้นของปฐมออร์แกนิกสปา คือการใช้สมุนไพรไทยและวัตถุดิบอินทรีย์สดจากสวนออร์แกนิกที่ปลูกเอง เชื้อถือได้ในคุณภาพ และมาตรฐานความปลอดภัย โดยมีผู้เชี่ยวชาญให้บริการและให้คำปรึกษาทั้งก่อนและหลังรับบริการ เพื่อเลือกโปรแกรมสปาที่หลากหลายให้เหมาะสมกับตัวท่าน (ดังรูปที่ 3.24)



รูปที่ 3.24 ปฐม ออแกนิกสปา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) กิจกรรมเวิร์คช็อป ณ ลานศิลป์ริมคลอง

เรียนรู้ดูทำกับกิจกรรมเวิร์คช็อปแบบไทยๆ อาทิ

- ร้อยมาลัย
- แกะสลักผักผลไม้
- ปั้นดิน
- จักสานใบมะพร้าว
- สาวไหม ย้อมผ้า
- งานใบตอง
- วาดพัด วาดร่ม

เปิดทุกวัน เวลา 9.30 - 15.00 น.(ดังรูปที่ 3.25)



รูปที่ 3.25 กิจกรรมเวิร์คช็อป ณ ลานศิลป์ริมคลอง

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) เรียนทำอาหารไทย ด้วยความตั้งใจที่จะให้ลูกค้าทุกท่านได้รับความรู้ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบออร์แกนิกที่สดใหม่จากสวนของเรา อันเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มาปรุงเป็นอาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบครัน หรือเมนูอาหารเพื่อสุขภาพตามความชอบของท่านพ่อครัวของเราจะดูแลท่านอย่างใกล้ชิดตลอดจนถึงการรับประทานอาหาร สามพราน ริเวอร์ไซด์ เปิดสอนการทำอาหารไทยในหลากหลายพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นได้ถุนบ้านเรือนไทยหรือบนเรือนแพริมแม่น้ำท่าจีนเหมาะสำหรับคณะ 2-80 ท่าน ก่อนมื้ออาหารกลางวัน หรือก่อนมื้ออาหารค่ำ (ดังรูปที่ 3.26)



รูปที่ 3.26 เรียนทำอาหารไทย

ที่มา : <http://sampranriverside.com>



4) ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม ท่านสามารถนั่งเรือข้ามฟากไปพบกับคุณเฮียงและคุณเจียด เกษตรกรตัวอย่างผู้ดูแลพื้นที่ทั้งหมด เดินเลาะร่องสวนไปศึกษาวิถีชีวิตเกษตรกรไทย เรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์แบบพึ่งพาตนเอง ชิมชาสมุนไพรแบบพื้นบ้านที่สาธิตการทำกันสด ๆ หรือจะเลือกวัตถุดิบในสวนตามชอบไปเรียนทำอาหาร หรือเรียนทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรสำหรับสปาก็ได้ กิจกรรมล่องน้ำ ... ลุยสวนออร์แกนิก

เปิดให้บริการเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ กิจกรรมใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที จัดบริการน้ำดื่ม และเจ้าหน้าที่นำชมกิจกรรม (บรรยายไทย)

วันเสาร์ เปิดให้บริการ 2 รอบ เวลา 10.00 น. และเวลา 16.00 น.

วันอาทิตย์ เปิดให้บริการ 1 รอบ เวลา 10.00 น.

(ดังรูปที่ 3.27)



รูปที่ 3.27 ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) ตลาดสุขใจ เป็นตลาดจำหน่ายสินค้าเกษตร เปิดเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2553 ด้วยความร่วมมือของเครือข่ายภาคชุมชนที่ทำเกษตรแบบออร์แกนิก และสามพราน ริเวอร์ไซด์ ให้ผู้ผลิตได้จำหน่ายผลผลิตถึงมือผู้บริโภคโดยตรง และสร้างความมั่นใจในคุณภาพให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยสินค้าที่นำมาจำหน่ายต้องผ่านการตรวจสอบหาสารเคมีทั้งผัก ผลไม้ ตั้งแต่ต้นทางจนถึงหน้าแผง และมีการร่วมตรวจสอบสารตกค้างต่างๆ อาทิผัก นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ งานหัตถกรรม และอาหารปลอดภัย

ตลาดสุขใจเปิดบริการเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น. ตัดริมถนนเพชรเกษม (ผังรูปที่ 3.28)



รูปที่ 3.28 ตลาดสุขใจ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) ปั่นจักรยาน / จักรยานน้ำ กิจกรรมสนุกๆ ปั่นจักรยานชมวิวยอดสวน หรือรับลมเย็นริมแม่น้ำ หรือเปลี่ยนบรรยากาศลองปั่นเรือถีบชมความงามของเรือนไทยรอบทะเลสาบ

เปิดให้บริการเช้าทุกวัน อัตราค่าบริการดังนี้

จักรยาน 30 นาที ราคา 40 บาท/คัน 1 ชั่วโมง ราคา 60 บาท/คัน

จักรยานน้ำ 30 นาที ราคา 40 บาท/คัน 1 ชั่วโมง ราคา 80 บาท/คัน

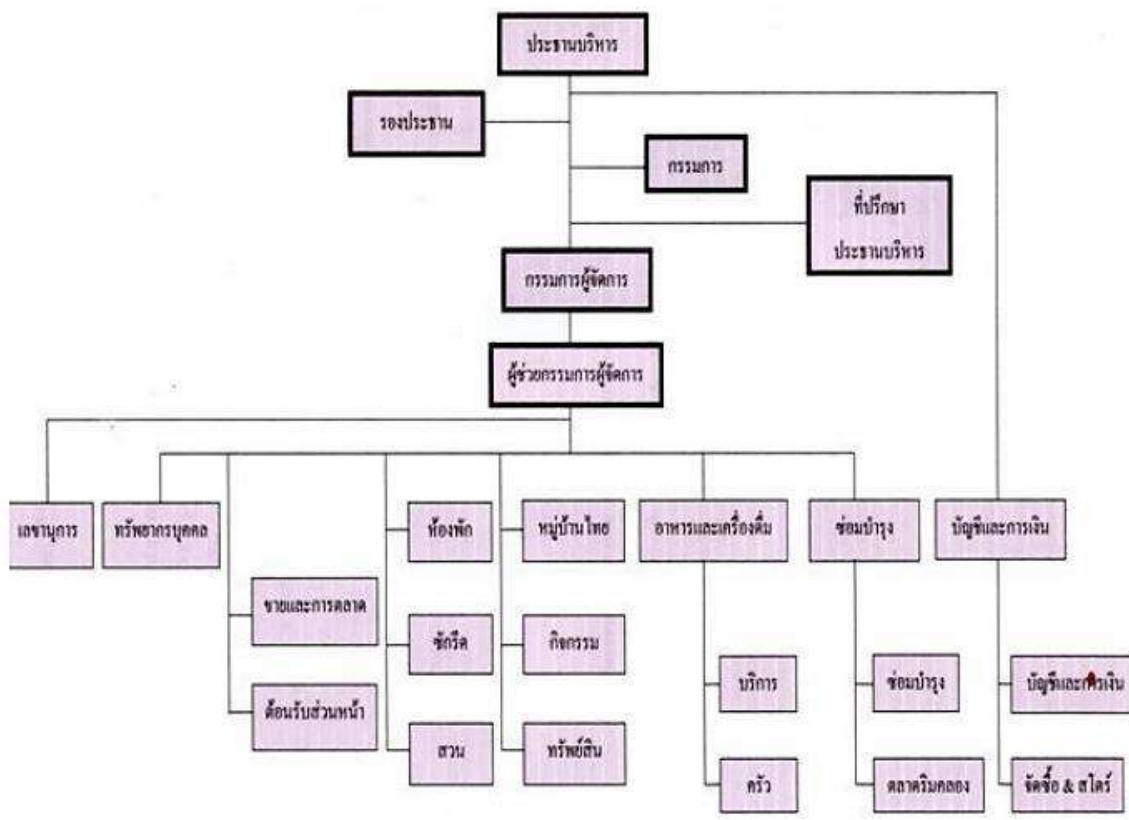
(ดังรูปที่ 3.29)



รูปที่ 3.29 ปั่นจักรยาน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.30 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ในโรงแรม

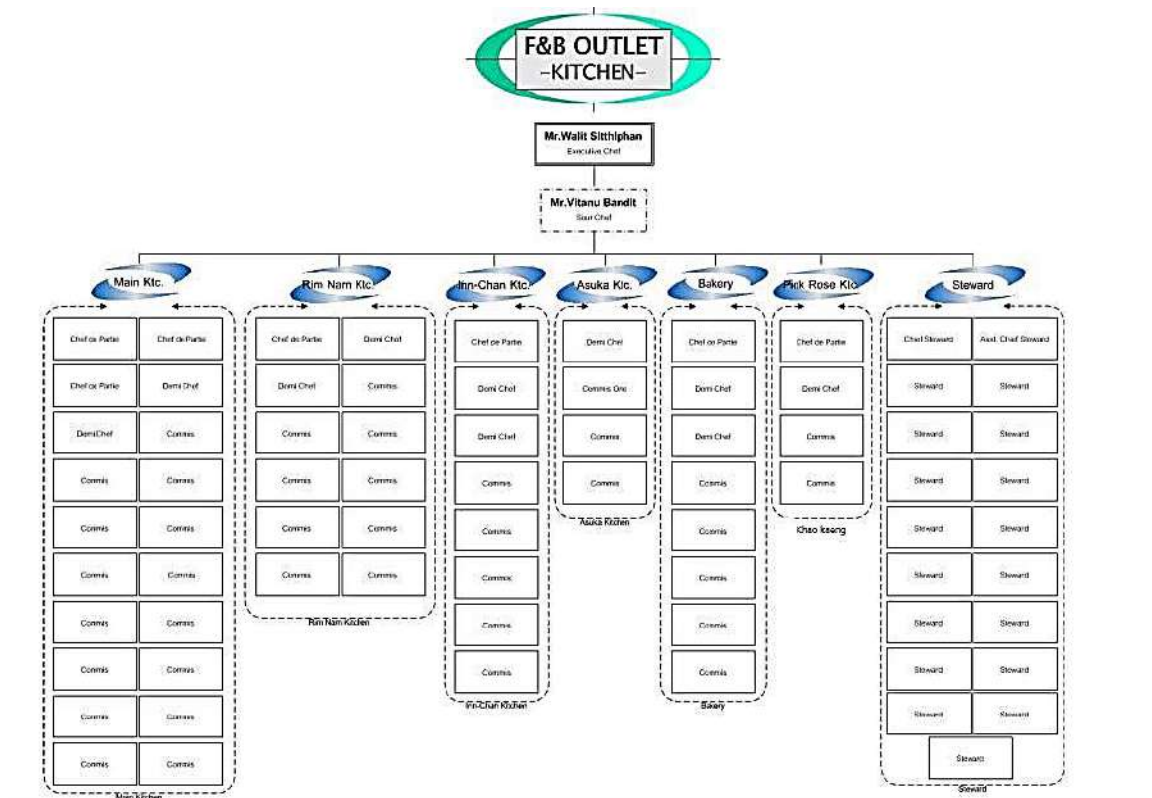
3.3.1 ครัวของโรงแรม มี 5 ประเภท ได้แก่

ครัวกลาง, ครัวริมน้ำ, ครัวอิน-จีน, ครัวเบเกอรี่, ครัวข้าวแกง

แผนกครัวงานประกอบอาหารหรืองานครัว (Kitchen) ในโรงแรมจะมีครัวอยู่หลายครัวขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาดของโรงแรมแบ่งได้ ดังนี้

1. ครัวใหญ่หรือครัวเมน (Main Kitchen) หรือครัวกลางของโรงแรมทำหน้าที่ปรุงอาหารทุกชนิดที่เป็นของร้อนหรือเรียกว่า ครัวร้อน (Hot Kitchen) ทำหน้าที่ปรุงอาหารที่เตรียม เช่น จาพวกซูป ซอสผักต่างๆมันฝรั่ง ข้าว พาสต้า เนื้อปลาอาหารทะเล ฯลฯ
2. ครัวเย็น (Cold Kitchen) ทำหน้าที่จัดเตรียมของสดทุกชนิดเพื่อใช้ปรุงอาหารของครัวร้อนโดยแยกเป็นอาหารที่เป็นของแช่แข็งอาหารเรียกน้ำย่อยเนื้อดิบประเภทต่างๆ ปลาดิบและอาหารทะเล

3. ครีวเฉพาะ (Outlet Kitchen) สำหรับโรงแรมที่มีภัตตาคารและขายอาหารประจำชาติต่างๆ ไม่สามารถปรุงอาหารทุกชนิดในครัวใหญ่ได้เพราะห้องอาหารต่างๆ อาจจะอยู่ห่างไกลจากครัวและความไม่สะดวกในการตั้งและเสิร์ฟอาหารไปเสิร์ฟแขกหรืออาจมีปัญหาในวิธีการปรุงและกลิ่นของอาหารที่แตกต่างกัน เช่น ครัวรมน้ำ, ครัวอิน – จัน, ครัวข้าวแกง เป็นต้น



รูปที่ 3.31 F&B OUTLET KITCHEN

รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานของแผนกครัว

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.32 ผู้ปฏิบัติงาน นายณัฐชนนทร์ คุณวงศ์

ชื่อ – นามสกุล

นายณัฐชนนทร์คุณวงศ์

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย

ฝึกแผนกครัวเบเกอรี่

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

เตรียมวัตถุดิบการทำงาน

ตีครีมหน้าเค้ก

ตักไอศกรีมใส่ถ้วย

ช่วยทำบราวนี่

ช่วยทำเค้กกล้วยหอม

ปั้นไส้สาเก

ปั้นไส้ขนมสอดไส้

ทำขนมกลีบลำดวน

ล้างห้องครัว



รูปที่ 3.33 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวชญมาส โสภา

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวชญมาส โสภา
ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย	ฝึกงานครัวเบเกอรี่
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	จัดสาธิตและฝึกใส่ปิ่นโต ทำสังขยามะพร้าว ช่วยทำขนมถ้วย ทำขนมกลีบลำดวน ปั้นน้ำใบเตย ปั้นไส้สาธิต ซีตขนม ทำมะพร้าวแก้ว หยอดวุ้น จัดขนมใส่กล่อง



รูปที่ 3.34 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์

ชื่อ-นามสกุล	นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์
ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย	ฝึกแผนกครัวเบเกอรี่
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไทย ทำโยเกิร์ตออร์แกนิก ทำคัสตาร์ดคาราเมล คัดไส้ขนมสอดไส้ ทำวันประจำวัน วันกะทิ และวันต่างๆ เช่น วันใบเตย ,ชา ,กาแฟ และอัญชัน เป็นต้น ทำงานกึ่งลิบคำควน เขี่ยกระทงตะโก้และสอดไส้ ชิลขนม หั่นแห้วสำหรับทำขนมตะโก้ ทำแยม ทำฝอยทอง

3.5 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.35 คุณวันเพ็ญ ชนประชา

พนักงานที่ปรึกษา : คุณวันเพ็ญ ชนประชา ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกครัวเบเกอรี่

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม 2561 เข้าปฏิบัติงาน ตั้งแต่เวลา 7.00-15.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินงานตั้งแต่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม 2561 ดังนี้

3.7.1 กำหนดหัวข้อองค์ความรู้ที่จะจัดทำเพื่อให้มีความสอดคล้องกับองค์กร โดยการสังเกตถึงปัญหาที่เกิดขึ้นและสามารถแก้ปัญหาได้โดยนำมาทำเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ

3.7.2 เขียนโครงร่างรายงาน

เขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานในแผนกเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสารโครงการสหกิจ

3.7.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล

โดยปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อโครงการที่กำหนดขึ้น

3.7.4 ทดลองทำ

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองทำคูกี้กล้วยออร์แกนิก เกิดปัญหาบ้างขณะที่ทำ จึงได้ปรึกษาหาวิธีแก้ไขจากพนักงานที่ปรึกษาคอยช่วยเหลือและให้คำแนะนำเพิ่มเติมตลอด

3.7.5 เก็บรวบรวมข้อมูล

จัดเก็บข้อมูลถึงวิธีการแก้ปัญหาและวิธีทำจากหัวหน้าแผนกและพนักงานภายในครัวเบเกอรี่ตามหัวข้อที่กำหนด

3.7.6 วิเคราะห์ข้อมูล

โดยการนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์

3.7.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์เพื่อเตรียมนำเสนอ

3.7.8 นำเสนออาจารย์

3.7.9 ส่งรายงานรูปเล่มและนำเสนองานต่ออาจารย์และ หน่วยงานสหกิจศึกษา

นำรายงานส่งอาจารย์เพื่อตรวจสอบข้อมูลและรับข้อเสนอแนะเพื่อนำมาปรับปรุง

แก้ไข



ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค. 2561	มิ.ย. 2561	ก.ค. 2561	ส.ค. 2561	ก.ย. 2561
1. กำหนดหัวข้อและเสนอหัวข้อ	←→				
2. รวบรวมข้อมูล		←→			
3. วิเคราะห์ข้อมูล		←→			
4. ดำเนินการทำโครงการ			←→		
5. นำเสนออาจารย์เพื่อตรวจสอบ แก้ไข				←→	
6. ส่งโครงการรูปเล่มและ นำเสนอโครงการ					←→

3.8 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้

วัตถุดิบ	อุปกรณ์
1) กัลยน้ำวัว	1) เครื่องตีแป้ง
2) ไข่ไก่	2) กระจอน
3) น้ำตาลทรายแดง	3) กะละมัง
4) แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก	4) ไม้พาย
5) กัลยตาก	5) ถูบีบ
6) เกลือ	6) ถาด
7) น้ำมันมะพร้าว	7) ซ้อนตวง
	8) กระดาษไข
	9) เนยขาว
	10) เตาอบ
	11) กระจอกสำหรับใส่คุกกี้



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ การได้เข้าร่วมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยาม ทำให้ได้ทราบและได้เรียนรู้ทักษะต่างๆ ในการทำงานเทคนิคในการทำเด็กและการทำขนมไทยชนิดต่างๆ จึงทำให้ผู้จัดทำโครงการมีประสบการณ์ในการทำงานจริงและเรียนรู้มากขึ้น

ขั้นตอนการทำลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิก มีดังนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิก

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย
1	กล้วยน้ำว้า	125	กรัม
2	ไข่ไก่	110	กรัม
3	น้ำตาลทรายแดง	40	กรัม
4	แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก	200	กรัม
5	กล้วยตาก	30	กรัม
6	เกลือ	1/4	ช้อนชา
7	น้ำมันมะพร้าว	50	กรัม

4.1 ตารางส่วนผสมลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิก



รูปที่ : 4.1 กล้วยน้ำว้า

ที่มา : <https://www.google.com>

รูปที่ : 4.2 ไข่ไก่

ที่มา : <https://www.google.com>

รูปที่ : 4.3 น้ำตาลทรายแดง

ที่มา : <https://www.google.com>

รูปที่ : 4.4 แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ



รูปที่ : 4.5 กล้วยตาก

ที่มา : <https://www.google.com>

รูปที่ : 4.6 เกลือ

ที่มา : <https://www.google.com>

รูปที่ : 4.7 น้ำมันมะพร้าว

ที่มา : <https://www.google.com>

4.2 ขั้นตอนการทำคุกกี้ด้วยออร์แกนิก

ขั้นตอนการทำคุกกี้ด้วยออร์แกนิก มีดังนี้

1. ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ใส่เครื่องตี (ดังรูปที่ 4.8)



รูปที่ 4.8

2. จากนั้นตีให้ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ จนกว่าจะขึ้นฟู (ดังรูปที่ 4.9)



รูปที่ 4.9

3. จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำมันมะพร้าวลงไปทีละเล็กละน้อย จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากัน (ดังรูปที่ 4.10)



รูปที่ 4.10

4. ใส่กล้วยน้ำว้าที่ปั่นแล้วลงไป แล้วตีให้เข้ากัน(ดังรูปที่ 4.11)



รูปที่ 4.11

5. จากนั้นก็เริ่มใส่แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกลงไปทีละเล็กน้อย ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน (ดังรูปที่ 4.12)



รูปที่ 4.12

6. พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงค่อยใส่กล้วยตากที่หั่นเป็นลูกเต๋าลงไป(ดังรูปที่ 4.13)



รูปที่ 4.13

7. จากนั้นตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกรอบ(ดังรูปที่ 4.14)



รูปที่ 4.14

8. เมื่อน้ำส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงจะนำมาใส่ถุงบีบ (ดังรูปที่ 4.15)



รูปที่ 4.15

9. เตรียมถาดที่ทานเนยขาว สำหรับการบีบคุกกี้ (ดังรูปที่ 4.16)



รูปที่ 4.16

10. บีบใส่ถาดให้สวยงาม (ควรเว้นระยะห่างของการบีบ) (ดังรูปที่ 4.17)



รูปที่ 4.17

11. จากนั้นนำไปเข้าเตาอบ ไฟบน 175 องศาเซลเซียส ไฟล่าง 150 องศาเซลเซียส อบด้วยเวลาประมาณ 35-40 นาที (ดังรูปที่ 4.18)



รูปที่ 4.18

12. เมื่ออบเสร็จแล้ว เอาออกจากเตาอบ พักไว้ให้เย็น (ดังรูปที่ 4.19)



รูปที่ 4.19

13. ลูกก๊กที่ทำเสร็จแล้วพร้อมบรรจุใส่กล่อง (ดังรูปที่ 4.19)



รูปที่ 4.19

4.3 การทำลูกก๊กกล้วยออร์แกนิกมีต้นทุนในการผลิตตามตารางที่ 4.2 ดังนี้

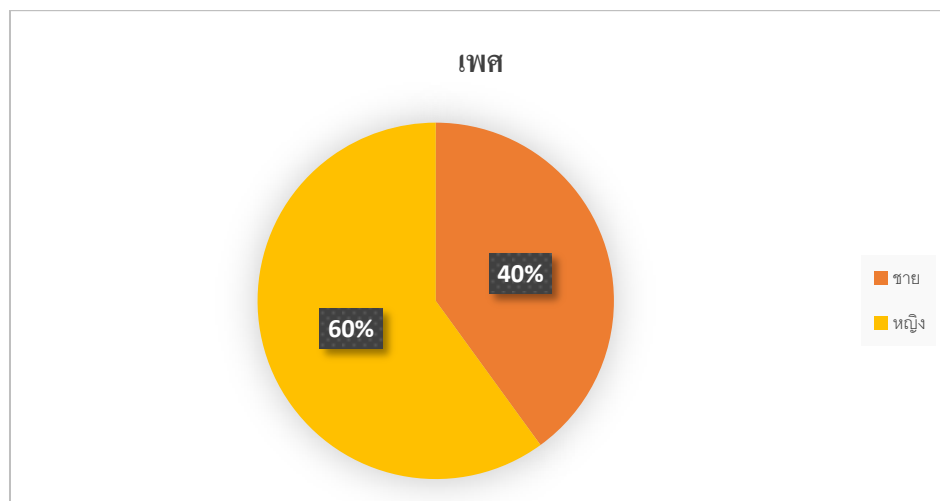
ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ต้นทุน	ราคาต่อหน่วย (กรัม./บาท)
1	กล้วยน้ำว้า	กรัม	125	-	-
2	ไข่ไก่	กรัม	110	13.8	0.13
3	น้ำตาลทรายแดง	กรัม	40	2.4	0.06
4	แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก	กรัม	200	-	-
5	กล้วยตาก	กรัม	30	-	-
6	เกลือ	ช้อนชา	1/4	0.096	0.05
7	น้ำมันมะพร้าว	กรัม	50	6	0.12
รวมต้นทุนต่อ 1 สูตร 4 กระจุก					22.3
ต้นทุนต่อ 1 กระจุก (180 กรัม/8 ชิ้น)					5.6
ราคาขาย					35
กำไร					84%

ตาราง 4.2 ต้นทุนการทำลูกก๊กกล้วยออร์แกนิก

4.4 ส่วนที่1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด

1. ด้านเพศ

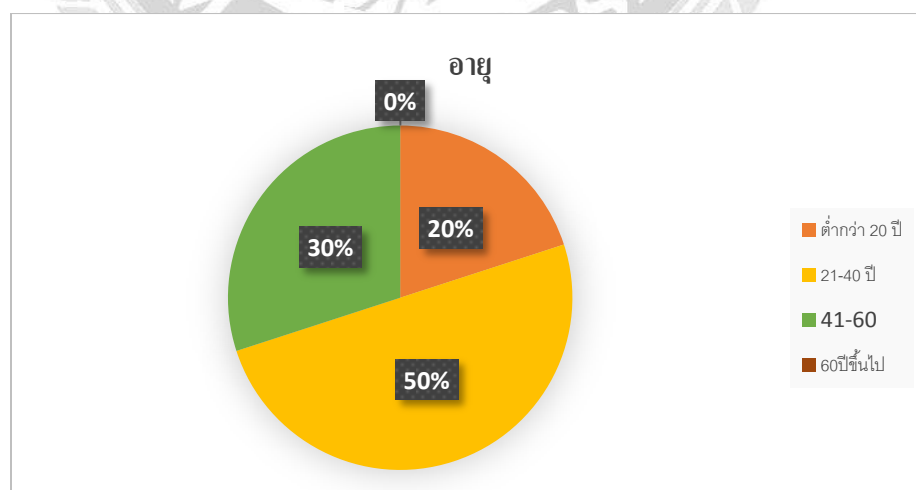
ผลจากแบบสอบถาม พบว่ามีเพศชายร้อยละ 40.00 เพศหญิงร้อยละ 60.00 สรุปผลมีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามว่ามีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมากกว่าเพศชาย (ดังรูปที่ 4.20)



รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ

2. ด้านอายุ

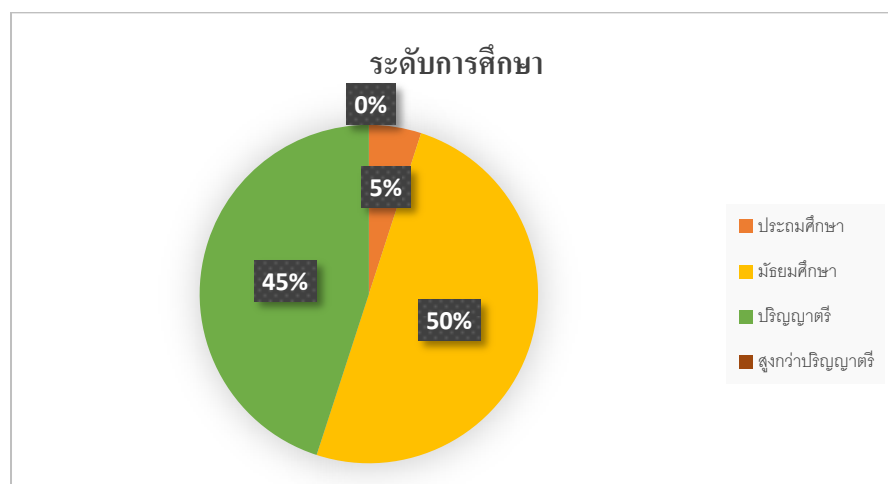
ผลจากแบบสอบถาม พบว่า มีอายุต่ำกว่า 20 ปีร้อยละ 20.00 อายุ 21-40 ปีร้อยละ 50.00 อายุ 41-60 ปีร้อยละ 30.00 และอายุ 60 ปีขึ้นไปไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่ามีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามอายุระหว่าง 20-41 ปีมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.21)



รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า ระดับประถมศึกษาร้อยละ 5.00 ระดับมัธยมศึกษาร้อยละ 50.00 ระดับปริญญาตรีร้อยละ 45.00 สูงกว่าปริญญาตรีไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามระดับมัธยมศึกษามากที่สุด (ดังรูปที่ 4.22)



รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา

4.4.1 ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภค

4. ปัจจัย/คุณลักษณะด้านรสชาติ

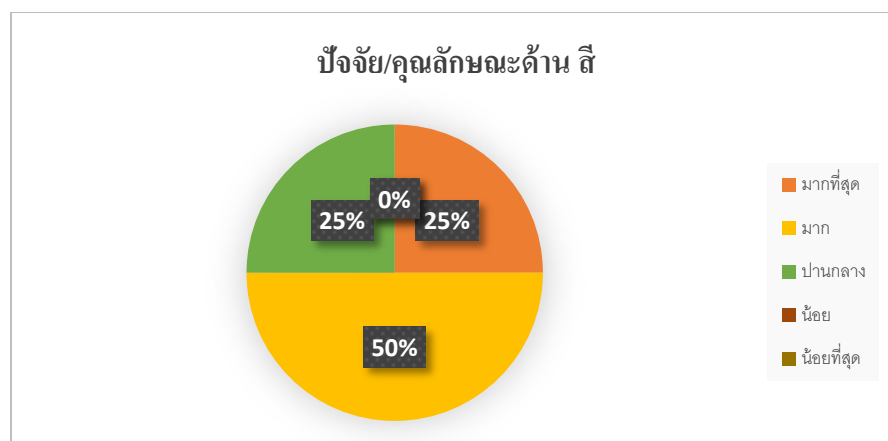
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรสชาติ มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 15.00 เป็นจำนวน 3 คน รองลงมา มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 50.00 เป็นจำนวน 10 คน และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 35.00 เป็นจำนวน 7 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 76 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มาก (ดังรูปที่ 4.23)



รูปที่ 4.23 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติ

5. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน สี

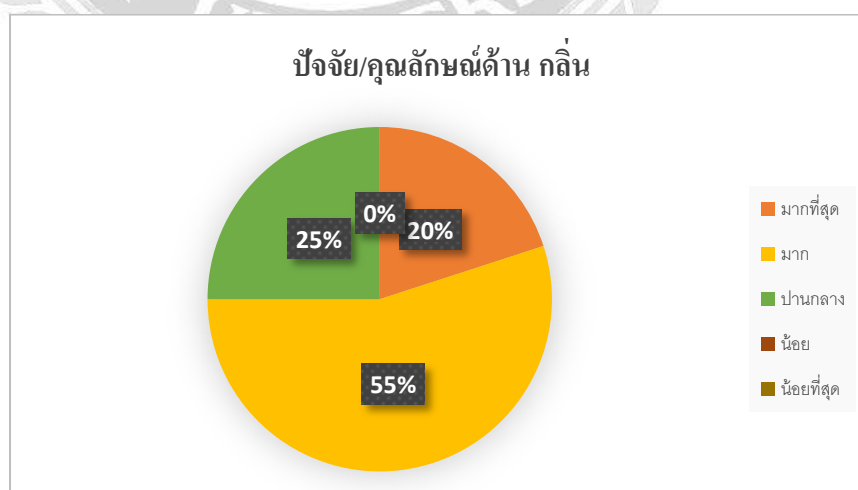
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านสี มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 25.00 เป็นจำนวน 5 คน รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 50.00 เป็นจำนวน 10 คน และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 25.00 เป็นจำนวน 5 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 80 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มาก(ดังรูปที่ 4.24)



รูปที่ 4.24 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านสี

6. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน กลิ่น

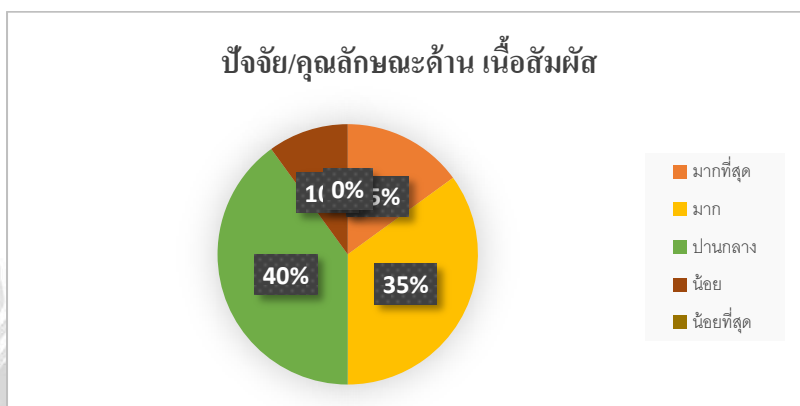
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่น มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 20.00 เป็นจำนวน 4 คน รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 55.00 เป็นจำนวน 11 คน และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 25.00 เป็นจำนวน 5 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 79 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มาก(ดังรูปที่ 4.25)



รูปที่ 4.25 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่น

7. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน เนื้อสัมผัส

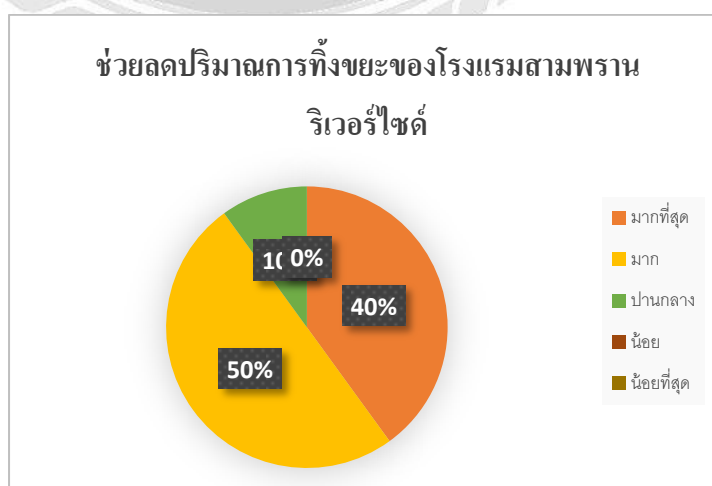
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 15.00 เป็นจำนวน 3 คน รองลงมามีความพึงพอใจมากร้อยละ 35.00 เป็นจำนวน 7 คน มีความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 40.00 เป็นจำนวน 8 คน และมีความพึงพอใจน้อยร้อยละ 10.00 เป็นจำนวน 2 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 71 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มาก(ดังรูปที่ 4.26)



รูปที่ 4.26 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัส

8. ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

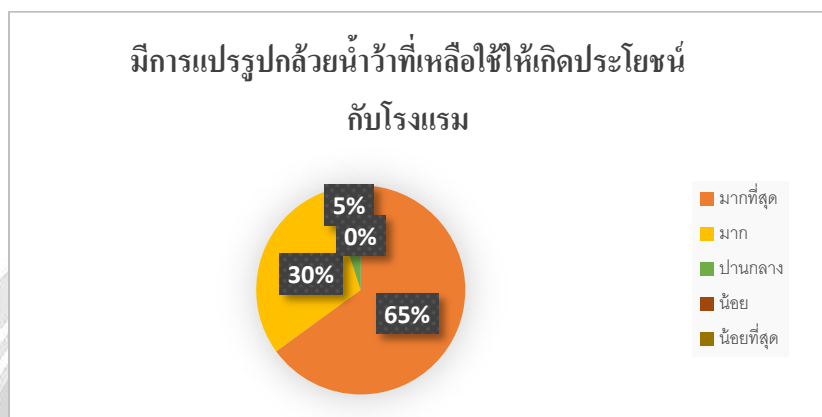
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 40.00 เป็นจำนวน 8 คน รองลงมามีความพึงพอใจมากร้อยละ 50.00 เป็นจำนวน 10 คน และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 10.00 เป็นจำนวน 2 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 86 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด (ดังรูปที่ 4.27)



รูปที่ 4.27 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านช่วยลดปริมาณขยะ

9.มีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านมีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 65.00เป็นจำนวน 12 คน รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 30.00 เป็นจำนวน 6 คนและความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 5.00 เป็นจำนวน 1 คน คิดเป็นค่าระดับคะแนนได้ 92 คะแนน จากค่าระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด (ดังรูปที่ 4.28)



รูปที่ 4.28 ผลของการตอบแบบสอบถามด้านแปรรูปกล้วยน้ำว้า

กฎเกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจในการแปลความหมาย

แทนค่าความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ	เกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจที่ได้
5	ระดับความพึงพอใจมากที่สุด	81-100
4	ระดับความพึงพอใจมาก	61-80
3	ระดับความพึงพอใจปานกลาง	41-60
2	ระดับความพึงพอใจน้อย	21-40
1	ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด	10-20

ตารางที่ 4.3 เกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจ

ระดับคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 10 – 20 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ระดับคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 21 – 40 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย

ระดับคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 41 – 60 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ระดับคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 61 – 80 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

ระดับคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 81 – 100 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

4.4.2 สรุปความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ ดังตาราง 4.5

ความพึงพอใจที่มีต่อ คุณก็กล้วยออร์แกนิก	เกณฑ์วัดระดับความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
1.ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน รสชาติ	76	มาก
2.ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน สี	80	มาก
3.ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน กลิ่น	79	มาก
4.ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน เนื้อสัมผัส	71	มาก
5.ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์	86	มากที่สุด
6.มีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม	92	มากที่สุด

ตาราง 4.5 ตารางเกณฑ์วัดระดับคะแนนความพึงพอใจ

ผลจากแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อ Organic Banana Cookies ปัจจัย/คุณลักษณะ ด้านรสชาติ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัส มีระดับความพึงพอใจมาก และปัจจัย/คุณลักษณะความพึงพอใจด้านการช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะและการแปรรูปกล้วยน้ำว้าที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

หลังจากที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานเป็นระยะเวลา 3 เดือนครั้งที่ผ่านมา ในแผนกครัวเบเกอรี่ทำให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงานจริง การทำงานร่วมกับผู้อื่น การฝึกความอดทนต่ออุปสรรคในการทำงานภายในสถานประกอบการ อีกทั้งยังได้ทราบถึงการถนอมอาหาร โดยการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปในรูปแบบของคุกกี้เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆขึ้นมาเพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้กับโรงแรมโดยทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีการส่งกล้วยน้ำว้าจากกลุ่มเกษตรกรภายในชุมชนอำเภอสามพรานที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีใดๆทั้งสิ้น ในส่วนนี้ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลมาสรุปผล โดยมีรายละเอียด ดังนี้

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปผลโครงการได้ ดังนี้

5.1.1 สรุปผลโครงการ

คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกและปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่ โดยหน้าที่ของคณะผู้จัดทำคือ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารให้แก่ลูกค้า โดยส่วนใหญ่พบว่าในส่วนของขนมไทยมีการใช้กล้วยน้ำว้าทำขนมหลายชนิดเช่น กล้วยทับ,ขนมกล้วยเป็นต้น แต่เนื่องจากปริมาณนำเข้ากล้วยจากกลุ่มเกษตรกรมีจำนวนมาก โดยระยะเวลาการเก็บรักษากล้วยนั้นไม่สามารถเก็บไว้ได้ระยะเวลาที่นาน จึงเกิดการเน่าเสียโดยเปล่าประโยชน์ ทำให้คณะผู้จัดทำเล็งเห็นถึงความสำคัญของกล้วยน้ำว้าจึงนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นคุกกี้โดยใช้กล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่กล้วยน้ำว้า

จากการทดลองในการทำครั้งแรกมีปัญหาเนื่องจากคณะผู้จัดทำยังขาดความรู้ความเข้าใจ ในการทำคุกกี้ ทำให้บางขั้นตอนพบปัญหาเช่น 1. ติ่ง, น้ำตาลทรายแดงและเกลือ ในรอบแรกตีส่วนผสมในระยะเวลาที่น้อย ทำให้ไข่ไม่ฟูตามที่ต้องการ 2. คุกกี้เหลวไม่สามารถนำมาหยอดได้ ในรอบแรกใช้แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกในปริมาณที่ไม่พอดีกับส่วนผสมทำให้คุกกี้เหลวและไม่เหนียวตามที่ต้องการ จึงทำการปรับสภาพที่เล็งเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ซึ่งที่เล็งได้ให้คำแนะนำว่าควรตีไข่, น้ำตาลทรายแดงและเกลือให้ขึ้นฟูมากกว่าเดิมโดยใช้เวลาที่มากขึ้น, เพิ่มปริมาณของแป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก เพื่อให้คุกกี้เหนียวและสามารถหยอดได้

จากการทดลองการทำครั้งที่สอง คณะผู้จัดทำได้ทำการแก้ไขโดย ตีไข่, น้ำตาลทรายแดงและเกลือ ในเวลาที่มากขึ้น จนไข่ขึ้นฟูตามที่ต้องการ, ส่วนคุกกี้ที่เหลวได้ทำการเพิ่ม

ปริมาณของแป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกให้มีปริมาณมากขึ้นจากเดิม 155 กรัมเพิ่มเป็น 200 กรัมทำให้ลูกกึ่งเหนียวตามที่ต้องการ

5.1.2 ปัญหาที่พบในโครงการ

1) การเก็บรักษาคุกกี้ด้วยออร์แกนิก ให้มีคุณภาพและรสชาติคงเดิมนั้นสามารถทำได้ยากเนื่องจากคณะผู้จัดทำไม่ได้ใส่วัตถุกันเสียลงไป

2) นักศึกษายังขาดความเข้าใจในการทำโครงการ

5.1.3 การแก้ไขปัญหา/ข้อเสนอแนะ

1) เก็บรักษาไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่มีอากาศเข้า

2) ศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมและสอบถามพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ในแผนกครัวเบเกอรี่ได้รับความรู้และประสบการณ์เป็นอย่างมาก สามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1) ได้รับความรู้พร้อมทั้งเทคนิคในการทำงานชนิดต่างๆ

2) ได้ลงมือปฏิบัติงานจริง

3) ได้รู้จักฝึกความอดทนในการปฏิบัติงาน

4) ได้ประสบการณ์ใหม่ๆในการทำงาน

5) ได้รู้จักการปรับตัวกับเพื่อนร่วมงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1) การใช้เครื่องมือภายในครัวยังไม่ชำนาญมากพอ

2) เนื่องจากขาดประสบการณ์ในการทำงาน จึงส่งผลให้การทำงานเป็นไปอย่าง

ล่าช้า

3) ในบางครั้งคณะผู้จัดทำไม่สามารถจดจำสูตรต่างๆของขนมได้

5.2.3 การแก้ไขปัญหา

- 1) ควรฝึกใช้เครื่องมือภายในครัวให้เกิดความชำนาญเพื่อง่ายต่อการปฏิบัติงาน
- 2) ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ เพื่อความรวดเร็วในการปฏิบัติงาน
- 3) ควรสอบถามสูตรจากพี่เลี้ยงหากเกิดความไม่เข้าใจและจดสูตรไว้เพื่อจะได้ไม่เกิดความผิดพลาดในการทำครั้งต่อไป



บรรณานุกรม

- นราธิป ปุณเกษม. (2559). การพัฒนาคุกกี้เนยสดจากเนยสวนคุณิตเสริมใยอาหารจากอัลเบโดของส้มโอ. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiscience.info/Journals/Article/SDUJ/10984834.pdf>
- รุจิรัมย์ มุลตรี. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ผักกาดไข่ม้วน. เข้าถึงได้จาก <http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download>
- โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์. (ม.ป.ป.). ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์. เข้าถึงได้จาก <http://sampranriverside.com/th/>
- วันเพ็ญ มีสมญา, ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ และไพลิน ผู้พัฒน์. (2545). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากน้ำมันข้าวคั่ว. เข้าถึงได้จาก <http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download/>
- สุชาดา นกเถื่อน และ ยุทธนา พิมลศิริ. (2553). การลดปริมาณไขมันและค่าดัชนีน้ำตาลของคุกกี้ปราศจากกลูเตนโดยใช้เส้นใยอาหารจากเปลือกชั้นในของส้มโอ. เข้าถึงได้จาก http://frc.forest.ku.ac.th/frcdatabase/bulletin/kuconfer/49/Poster/11_053_P188.pdf
- Banana Thai Cuisine. (2560, 2 เมษายน). รายการสาธิตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้คุกกี้กล้วย. [วิดีโอออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=stMuY683LxQ>
- Disthai. (ม.ป.ป.). กล้วยน้ำว้า. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก <https://www.disthai.com/16915273/กล้วยน้ำว้า>
- Puechkaset. (2557). กล้วยน้ำว้า สรรพคุณ และการปลูกกล้วยน้ำว้า. เข้าถึงได้จาก <http://puechkaset.com/กล้วยน้ำว้า/>
- Sanook. (2553). วิธีการทำคุกกี้กล้วย. เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/women/7906/>

ภาคผนวก ก



แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ Organic Banana Cookies (คุกกี้กล้วยแอร์แกนิก)

.....

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี 2. 21-40 ปี
 3. 41-60 ปี 4. 60 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา 2. มัธยมศึกษา
 3. ปริญญาตรี 4. สูงกว่าปริญญาตรี



ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องตามความคิดเห็นของท่านให้ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุดเพียงช่องเดียว โดยมีเกณฑ์

ดังนี้ ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1.	รสชาติ					
2.	สี					
3.	กลิ่น					
4.	เนื้อสัมผัส					
5.	ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์					
6.	มีการแปรรูปกล้วยน้ำว้าที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข



การปฏิบัติงานภายในโรงแรมแพนทอนเกอร์



รูปที่ ข-1 คนจูน



รูปที่ ข-2 ทำมะพร้าวแก้ว



รูปที่ ข-3 ทำข้าวเกรียบปากหม้อ



รูปที่ ข-4 ทำขนมถ้วย



รูปที่ ข - 6 ปั่นไส้สาหร่าย



รูปที่ ข - 7 ทำขนมกอลิบลำควน



รูปที่ ข - 8 ปั่นน้ำใบเตย



รูปที่ ข - 9 ผัดไส้ขนมสอดไส้



รูปที่ ข - 10 ซิลมะพร้าวแก้ว



รูปที่ ข - 11 ทำแฮมมะม่วงหาวมะนาวโห่



รูปที่ ข - 11 ทำโยเกิร์ต



รูปที่ ข - 12 ตัดผ้าสำหรับปิดกระปุกแฮม



รูปที่ ข - 13 ทำขนมกลีบลำดวน



รูปที่ ข - 14 ทำฝอยทอง



รูปที่ ข - 15 ชูมมะพร้าว



รูปที่ ข - 16 ตกแต่งหน้าเค้กกล้วยหอม



รูปที่ ข - 17 หยอดหน้าขนมตะโก้



รูปที่ ข - 18 ทำข้าวเกรียบปากหม้อ



รูปที่ ข - 19 ทำขนมกลีบลำดวน

รูปที่ ข - 20 จัดขนมใส่กล่อง



ภาคผนวก ค



ข้อเสนอแนะจากพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ



“ลูกค้ากล้วยออร์แกนิก”

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาโครงการในหัวข้อ โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร พนักงานที่ปรึกษาคิดเห็นว่า โครงการนี้มีประโยชน์เนื่องจากเป็นโครงการที่ช่วยลดต้นทุนให้กับสถานประกอบการและยังเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกค้าของทางโรงแรมให้มีความแปลกใหม่ รวมทั้งยังเป็นการลดปริมาณขยะที่เหลือทิ้งให้กับสถานประกอบการ

(*อัญชัญ สมประภา*)

คุณวันเพ็ญ ชนประชา

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง



คุกกีกล้วยออร์แกนิก(Organic Banana Cookies)

นายณัฐชนนท์ คุณวงศ์,นางสาวธัญมาส โสภา,นางสาวเสาวลักษณ์ ศิริรินทร์
ภาควิชา การ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ธนวรรณ ทะนันชัย

E-mail:Nat_kun @siam.edu, Tan_sop@siam.edu, Sao_kee@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยชาวบ้านและมีผักผลไม้ที่ถูกต้องอนามัยและปราศจากสารเคมี เช่น กล้วยน้ำว้า, เสาวรส, สับปะรด, ฝรั่ง และมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการเรียนการสอนของภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังจากได้เข้าไปปฏิบัติงานภายในโรงแรม ได้เล็งเห็นความสำคัญของกล้วยน้ำว้าที่เหลือทิ้งจากการเน่าเสีย จึงนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปของทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นคุกกีเพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรม ซึ่งคุกกีนี้ได้นั้นด้านออร์แกนิกเป็นหลักเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปที่แปลกใหม่และแตกต่างไปจากคุกกีทั่วไปตามท้องตลาด และยังสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าทางการเกษตรกรรมภายในชุมชนอำเภอสามพราน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด สำหรับผู้บริโภคภายในโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จากผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคในโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีความพึงพอใจด้านรสชาติ,กลิ่น,เนื้อสัมผัส และยังช่วยลดปริมาณขยะพร้อมทั้งลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการเนื่องจากกล้วยเกิดการสูญเสียจากการเก็บคงคลังมากเกินไป

Abstract

Samparn Riverside has organic product that produced by local people and hygienic fruit which is free of chemical such as banana , passionfruit , guava , mango and Carissa carandas L etc. The project purpose is to integrate the study of Hotel and Tourism Siam University. To practice education after working in the hotel foresee the importance of waste pisang awak banana and transform it into banana cookies for improvement of Samparn Riverside's product. Production teams foresee the production of banana cookies for decrease cost and increase value of product in local agriculture. This cookie, which emphasizes organic is to cause the processed products, exotic and different from the typical cookie-based market. Production teams analyses and can also increase the value of farm products within the community of SamParn. information by create 20 questionnaires for Samparn Riverside customer. Research result shown that customer satisfy in taste, favour and texture. Banana cookies also help Samparn Riverside reduces waste quantity and decreases cost for entrepreneur from preserve banana in warehouse.

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศอย่างชัดเจน ทั้งในด้านมูลค่าการผลิต การจ้างงาน และการส่งออก รวมทั้งมีความเชื่อมโยงกับทั้งภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมอื่นๆ อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ดังนั้น ในภาวะเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันอย่างในปัจจุบันถึงแม้ประเทศไทยจะมีข้อได้เปรียบจากการมีค่าจ้างแรงงานที่ไม่สูงและมีความชำนาญในการผลิต รวมทั้งการมีวัตถุดิบอุดมสมบูรณ์ แต่การแข่งขันด้านราคาและการใช้ข้อได้เปรียบด้านทรัพยากรย่อมไม่ยั่งยืน

ปัจจุบันธุรกิจใอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันที่สูง ทำให้เกิดคู่แข่งใหม่ๆ ขึ้นอยู่เสมอ มีกฎระเบียบมาตรฐาน ความปลอดภัยใหม่ๆ และผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาอย่างจริงจังและการสนับสนุนของรัฐบาลทั้งด้านข้อมูลกฎระเบียบการตลาด การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่า อีกทั้งยัง สามารถลดปัญหาสินค้าเกษตรราคาตกต่ำในบางฤดูกาล และปัญหาการเก็บรักษาผลผลิต

จังหวัดนครปฐมเองเป็นจังหวัดที่สำคัญจังหวัดหนึ่งของประเทศไทยเพราะจังหวัดนครปฐมตั้งอยู่ในเขตปริมณฑลเป็นจังหวัดที่รองรับการขยายตัวของความเป็นเมืองจากกรุงเทพมหานครและเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์มากมายไปด้วยผลไม้และอาหารขึ้นชื่อนานาชนิด โดยเฉพาะกล้วยในอำเภอสามพราน ที่มีจำนวนมากและได้มีการส่งกล้วยเข้ามาในโรงแรมเป็นจำนวนมากจากกลุ่มเกษตรกรภายในชุมชน ทำให้ใช้ไม่หมดเพราะกล้วยสุกและเน่าไว เก็บได้ในระยะเวลาที่สั้น ทำให้เกิดการเน่าเสียไปอย่างเปล่าประโยชน์ กลุ่มของเราจึงเล็งเห็นปัญหานี้ และอยาก

หาวิธีแก้ไข โดยใช้กล้วยน้ำว้า เป็นวัตถุดิบหลักในการทำโครงการนี้ โดยการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปในรูปแบบ คุกกี้ ซึ่งทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมที่เน้นด้านออร์แกนิกเป็นหลัก เราจึงจะทำคุกกี้กล้วยออร์แกนิก โดยใช้แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก แทนแป้งทั่วไปในท้องตลาด ปัจจุบันได้มีการพัฒนาโดยการนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น แป้งกล้วยออร์แกนิก เป็นต้น การแปรรูปอาหารนอกจากจะเป็นการถนอมอาหารยังสามารถเพิ่มมูลค่า และเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ๆ อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรในชุมชนอำเภอสามพรานอีกด้วย

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นประโยชน์ของกล้วย จึงได้นำกล้วยมาแปรรูปซึ่งอยู่ในรูปแบบของ คุกกี้กล้วย ซึ่งเน้นด้านออร์แกนิกเป็นหลัก เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่เน้นการรักษาสุขภาพสำหรับไว้ทานเล่นเป็นอาหารว่าง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ศึกษาถึงวิธีการทำและความเป็นมาของคุกกี้กล้วยออร์แกนิก
2. เพื่อสรรหาผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ๆ
3. เพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ โดยนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดให้กับสถานประกอบการ

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านเนื้อหาใช้วิธีการทำลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิกและแจกแบบสอบถามแก่ผู้บริโภค
2. ขอบเขตด้านประชากร แจกแบบสอบถาม/แบบสำรวจ และติดตามผลตอบรับ
3. ขอบเขตด้านพื้นที่ทำการสำรวจและแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้บริโภคในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางในการพัฒนาลูกกึ่งรสชาติใหม่ให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มคุณภาพในการผลิต
2. เป็นการนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นลูกกึ่งเพื่อลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการ
3. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อสถานประกอบการ
4. เป็นการเพิ่มมูลค่าของกล้วยน้ำว้าซึ่งเป็นสินค้าทางการเกษตรของอำเภอสามพราน

ขั้นตอนการทำลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิก

1. ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ใส่เครื่องตี
2. จากนั้นตีให้ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ จนกว่าจะขึ้นฟู
3. จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำมันมะพร้าวลงไปทีละเล็กละน้อย จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากัน
4. ใส่กล้วยน้ำว้าที่ปั่นแล้วลงไป แล้วตีให้เข้ากัน
5. จากนั้นก็เริ่มใส่แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกลงไปทีละเล็กละน้อย ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
6. พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงค่อยใส่กล้วยตากที่หั่นเป็นลูกเต๋าลงไป
7. จากนั้นตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกรอบ
8. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงจะนำมาใส่ถุงบีบ
9. เตรียมถาดที่ทาน้ำมันขาว สำหรับการบีบลูกกึ่ง
10. บีบใส่ถาดให้สวยงาม (ควรเว้นระยะห่างของการบีบ)

11. จากนั้นนำไปเข้าเตาอบ ไฟบน 175 องศาเซลเซียส ไฟล่าง 150 องศาเซลเซียส อบด้วยเวลาประมาณ 35-40 นาที
12. เมื่ออบเสร็จแล้วเอาออกจากเตาอบพักไว้ให้เย็น
13. ลูกกึ่งที่ทำเสร็จแล้วพร้อมบรรจุใส่กล่อง

ต้นทุนการทำลูกกึ่งกล้วยออร์แกนิก

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ต้นทุน	ราคาต่อหน่วย
1	กล้วยน้ำว้า	กรัม	125	-	-
2	ไข่ไก่	กรัม	110	13.8	0.13
3	น้ำตาลทรายแดง	กรัม	40	2.4	0.06
4	แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิก	กรัม	200	-	-
5	กล้วยตาก	กรัม	30	-	-
6	เกลือ	ช้อนชา	1/4	0.096	0.05
7	น้ำมันมะพร้าว	กรัม	50	6	0.12
รวมต้นทุน 1 สูตร ต่อ 4 กระจุก					22.3
ต้นทุนต่อกระจุก (180กรัม/ชิ้น)					5.6
ราคาขาย					35
กำไร					84%

สรุปผลโครงการ

คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกและปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่ โดยหน้าที่ของคณะผู้จัดทำคือ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารให้แก่ลูกค้า โดยส่วนใหญ่พบว่าในส่วนของขนมไทยมีการใช้กล้วยน้ำว้าทำขนมหลายชนิดเช่น กล้วยทับ, ขนมกล้วย เป็นต้น แต่เนื่องจากปริมาณนำเข้ากล้วยจากกลุ่มเกษตรกร มีจำนวนมากจึงเกิดการเน่าเสียโดยเปล่าประโยชน์ ทำให้คณะผู้จัดทำเล็งเห็นถึงความสำคัญของกล้วยน้ำว้าจึงนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นคุกกี้โดยใช้กล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่กล้วยน้ำว้า

จากการทดลองในการทำครั้งแรกมีปัญหาเนื่องจากคณะผู้จัดทำยังขาดความรู้ความเข้าใจ ในการทำคุกกี้ ทำให้บางขั้นตอนพบปัญหาเช่น 1. ติ่ง, น้ำตาลทรายแดงและเกลือ ในรอบแรกตีส่วนผสมในระยะเวลาที่น้อย ทำให้ไข่ไม่ฟูตามที่ต้องการ 2. คุกกี้เหลวไม่สามารถนำมาหยอดได้ ในรอบแรกใช้แป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกในปริมาณที่ไม่พอดีกับส่วนผสมทำให้คุกกี้เหลวและไม่เหนียวตามที่ต้องการ จึงทำการปรับที่แป้งเพื่อแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น ซึ่งที่แป้งได้ให้คำแนะนำว่าควรตีไข่, น้ำตาลทรายแดงและเกลือให้ขึ้นฟูมากกว่าเดิมโดยใช้เวลาที่มากขึ้น, เพิ่มปริมาณของแป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกเพื่อให้คุกกี้เหนียวและสามารถหยอดได้

จากการทดลองการทำครั้งที่สอง คณะผู้จัดทำได้ทำการแก้ไขโดย ตีไข่, น้ำตาลทรายแดงและเกลือ ในเวลาที่มากขึ้น จนไข่ขึ้นฟูตามที่ต้องการ, ส่วนคุกกี้ที่เหลวได้ทำการเพิ่มปริมาณของแป้งข้าวเจ้าออร์แกนิกให้มีปริมาณมากขึ้นจากเดิม 155 กรัมเพิ่มเป็น 200 กรัม ทำให้คุกกี้เหนียวตามที่ต้องการ

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ธรรณ ทะนั้นชัย อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณวันเพ็ญ ชนประชา หัวหน้าแผนกเบเกอรี่

บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์และบุคลากรท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นທີ່ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

การพัฒนาคุกกี้เนยสดจากเนยสวนคูสิต เสริมใยอาหารจากอัลเบโดของส้มโอ. (ออนไลน์). <http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download> (สืบค้นวันที่ 5 สิงหาคม 2561)

กล้วยน้ำว้า. (ออนไลน์).

<https://www.disthai.com> (สืบค้นวันที่ 8 สิงหาคม 2561)

รายการสาธิตการทำอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ คุกกี้กล้วย. (ออนไลน์).

<https://www.youtube.com/watch?v=stMuY683LxQ> (สืบค้นวันที่ 10 สิงหาคม 2561)

รุจิรัมย์ มุคตรี. 2553. การพัฒนา
ผลิตภัณฑ์คุกกี้ฝักสดไขมัน. (ออนไลน์).

<http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download>

(สืบค้นวันที่ 5 สิงหาคม 2561)

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์.
(ออนไลน์). <http://sampranriverside.com/th/>

(สืบค้นวันที่ 9 สิงหาคม 2561)

วันเพ็ญ มีสมญา, ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์
และไพลิน ผู้พัฒนา. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้
จากน้ำมันข้าวชาคุดอง. (ออนไลน์).

<http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download/>

(สืบค้นวันที่ 5 สิงหาคม 2561)

วิธีการทำคุกกี้กล้วย. (ออนไลน์).

<https://www.sanook.com/women/7906/>

(สืบค้นวันที่ 6 สิงหาคม 2561)

สรรพคุณกล้วยน้ำว้า ประโยชน์.
(ออนไลน์). <http://puechkaset.com>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2561)

สุชาดา นกเถื่อน และ ยุทธนา พิมลศิริ.
2553. การลดปริมาณไขมันและค่าดัชนีน้ำตาลของ
คุกกี้ปราศจากกลูเตนโดยใช้เส้นใยอาหารจากเปลือก
ชั้นในของส้มโอ. (ออนไลน์).

<http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download>

(สืบค้นวันที่ 5 สิงหาคม 2561)





ภาคผนวก จ



คุกกี้อัลมอนด์

Organic Banana Cookies



ภาควิชา การโรงแรม คณะ ศิลปศาสตร์

ผู้จัดทำ นายณัฐชนนทร์ คุณวงศ์
 ผู้จัดทำ นางสาวธัญมาศ โสภา
 ผู้จัดทำ นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์
 อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย
 พนักงานที่ปรึกษา คุณวันเพ็ญ ชนประชา
 สถานประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์



บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยชาวบ้านและมีผักผลไม้ที่ถูกต้องอนามัยและปราศจากสารเคมี เช่น กัญชง น้ำว้า, เสาวรส, สับปะรด, ฝรั่ง และมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการเรียนการสอนของภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม สู่การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา หลังจากได้เข้าไปปฏิบัติงานภายในโรงแรมได้สังเกตเห็นความสำคัญของกัญชง น้ำว้าที่เหลือทิ้งจึงนำมาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปของทางโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำจึงสังเกตเห็นการนำกัญชงน้ำว้ามาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการและเพิ่มมูลค่าของกัญชง น้ำว้าสินค้าทางการเกษตรกรรมภายในชุมชนอำเภอสามพราน

วัตถุประสงค์

- ศึกษาถึงวิธีการทำและความเป็นมาของคุกกี้กล้วยอัลมอนด์
- เพื่อสรรหาผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ ๆ
- เพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ โดยนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดให้กับสถานประกอบการ

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่ ลักษณะงานที่คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมาย : ทำเค้กและขนมไทยชนิดต่างๆ เพื่อไปจำหน่ายตามร้าน เช่น ร้านปทุม เป็นต้น และนำไปเสิร์ฟไลน์บุฟเฟ่ เช่น ห้องอาหารริมน้ำ, ห้องอาหารแวนด้า เป็นต้น และงานสัมมนาจัดเลี้ยงต่างๆ

ประโยชน์ที่ได้รับ

- เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์รสชาติใหม่ให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มคุณภาพในการผลิต
- เป็นการนำกัญชงน้ำว้ามาแปรรูปเป็นคุกกี้เพื่อลดต้นทุนให้แก่สถานประกอบการ
- เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อสถานประกอบการ
- เป็นการเพิ่มมูลค่าของกัญชงน้ำว้าซึ่งเป็นสินค้าทางการเกษตรของอำเภอสามพราน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ใส่เครื่องตี
2. จากนั้นตีให้ไข่ไก่, น้ำตาลทรายแดง และเกลือ จนกว่าจะขึ้นฟู
3. จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำมันมะพร้าวลงไปทีละเล็กน้อย จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากัน



4. ใส่กล้วยน้ำว้าที่ปั่นแล้วลงไป แล้วตีให้เข้ากัน



5. จากนั้นก็เริ่มใส่แป้งข้าวเจ้า อัลมอนด์ลงไปทีละเล็กน้อยตีให้ส่วนผสมเข้ากัน



6. พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้วจึงค่อยใส่กล้วยตากที่ปั่นเป็นลูกเต๋องไป



7. จากนั้นที่ส่วนผสมให้เข้ากันอีกรอบ



8. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วจึงจะนำมาใส่ถุงบีบ



9. เตรียมถาดที่ทาน้ำมันขาว สำหรับการบีบคุกกี้



10. บีบใส่ถาดให้สวยงาม (ควรเว้นระยะห่างของการบีบ)



11. จากนั้นนำไปแช่เตาอบ



12. เมื่ออบเสร็จแล้ว เอาออกจากเตาอบ ทักไว้ให้เย็น



13. คุกกี้ที่ทำเสร็จแล้วพร้อมบรรจุใส่กล่อง



สรุปผล

คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกและปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่ โดยหน้าที่ของคณะผู้จัดทำคือ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารให้แก่ลูกค้า โดยส่วนใหญ่พบว่าในส่วนของขนมไทยมีการใช้กล้วยน้ำว้าทำขนมหลายชนิดเช่น กัญชงทับ, ขนมกล้วย เป็นต้น แต่เนื่องจากปริมาณนำเข้ากล้วยจากกลุ่มเกษตรกรมีจำนวนมาก โดยระยะเวลาการเก็บรักษากล้วยนั้นไม่สามารถเก็บไว้ได้ระยะเวลาที่นาน จึงเกิดการเน่าเสียโดยเปล่าประโยชน์ทำให้คณะผู้จัดทำเล็งเห็นถึงความสำคัญของกล้วยน้ำว้าจึงนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นคุกกี้โดยใช้กล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่กล้วยน้ำว้า



ภาคผนวก จ



ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400150
- ชื่อ – นามสกุล : นาย ณิชุนนท์ คุณวงศ์
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 61/33 ซ.เพชรเกษม75 เขตหนองแขม แขวงหนองค้างพลู
จ.กรุงเทพมหานคร 10160
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรหลังจากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนครีวเบเกอร์ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400182
- ชื่อ - นามสกุล : นางสาวธัญมาส โสภาก
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 4 พระราม2 ซอย54 แยก4 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน
จ.กรุงเทพมหานคร 10150
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรจากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แผนกครัวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400300
- ชื่อ – นามสกุล : นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 41/4 หมู่ 5 ตำบลไร่จิง อำเภอสามพราน
จังหวัดนครปฐม 73210
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรหลังจากปฏิบัติสหกิจศึกษา
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนทครีวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561





ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400150
- ชื่อ – นามสกุล : นาย ณิชูชนนท์ คุณวงศ์
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 61/33 ซ.เพชรเกษม75 เขตหนองแขม แขวงหนองค้างพลู
จ.กรุงเทพมหานคร 10160
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรหลังจากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนครีวเบเกอร์ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400182
- ชื่อ - นามสกุล : นางสาวชญมาส โสภา
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 4 พระราม2 ซอย54 แยก4 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน
จ.กรุงเทพมหานคร 10150
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรจากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนทคริวเบเกอร์ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ

- รหัสนักศึกษา : 5704400300
- ชื่อ – นามสกุล : นางสาวเสาวลักษณ์ คีรินทร์
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- สาขาวิชา : การโรงแรม
- ที่อยู่ : 41/4 หมู่ 5 ตำบลไร่จิง อำเภอสามพราน
จังหวัดนครปฐม 73210
- ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตรหลังจากปฏิบัติสหกิจศึกษา
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แพนครีวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561