รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

โดย

นาย ดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล 5704400166

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

โดย

นาย ดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล 5704400166

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงงาน Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

รายชื่อผู้จัดทำ นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล 5704400166

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ

อนุมัติให้โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรม ประจำภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงงาน

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(.....)

.....กรรมการกลาง

(.....)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงงาน : Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

ชื่อนักศึกษา : นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา : 3 /2560

บทคัดย่อ

เนื่องจากทางร้าน STARBUCKS มีเมนูน้ำผลไม้เพียงไม่กี่เมนู คือ Mango passion fruit และ Raspberry blackcurrant ที่เป็นเมนูน้ำผลไม้นอกจากนั้นจะเป็นเมนูชาและกาแฟทั้งหมด เนื่องจากทางร้านมีเมนูน้ำผลไม้ค่อนข้างน้อยสำหรับการเป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าที่ไม่ดื่มกาแฟและกลุ่มคนรักสุขภาพ จึงได้คิดค้นเมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพโดยเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในร้านซึ่งได้แก่ Mango และ Raspberry มารังสรรค์ทำให้เกิดเครื่องดื่มตัวใหม่แต่ยังคงเน้นเรื่องสุขภาพเป็นหลัก โครงงานมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน และลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน ผลการศึกษาความพึงพอใจพบว่าพนักงานภายในร้าน 8 คนจากการสังเกต พนักงาน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่ม พนักงาน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์ และพนักงานอีก 2 คน ไม่พึงพอใจในรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป

คำสำคัญ : มะม่วง, ราสเบอร์รี่

ผู้ตรวจ

.....

Project Title	: Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss
By	: Mr.Dusit Janpattanapiboon
Advisor	: Dr.Nantira Pookhao Sonji
Degree	: Bachelor of Arts
Major	: Hotel and Tourism Studies
Faculty	: Liberal Arts
Semester / Academic year	: 3 /2017

Abstract

Starbucks provides few fruit-related drinking menu items, which are mango passion fruit and raspberry blackcurrant. Besides these menu items, they offer tea and coffee. Since there are only a few fruit-related drink menu items as choices for customers who do not drink tea and coffee, and who prefer healthy drinks, new fruity menu item have been invented by using mango and raspberry, which are existing ingredients in Starbucks. This project aimed to be a guideline to increase fruit-related drink menu items for Starbucks, and to reduce MarkOut (M/O). The resulted of level of satisfaction of eight staff, four of them were satisfied with the taste, two of them were satisfied with the innovation and two of them were not satisfied because it was too sweet.

Keywords : Mango, Raspberry, Starbucks

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจ ณ STARBUCKS สาขา Central Mahachai ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณชัยสิทธิ์ นัยจิตร ตำแหน่ง Store Manager

2.คุณวัชราภรณ์ มากสมบูรณ์ ตำแหน่ง Supervisor

3.คุณภาวินีย์ คล่องแคล่ว ตำแหน่ง Supervisor

4.ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการจัดทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล

27 ตุลาคม 2560

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน ก

กิตติกรรมประกาศ ข

บทคัดย่อ ค

Abstract ง

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา 1

1.2 วัตถุประสงค์ 2

1.3 ขอบเขตของโครงงาน 2

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ 2

บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร

2.1 ราสเบอรี่ 3

2.2 มะม่วง 6

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 8

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ 10

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลัก 11

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร 13

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย 14

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของที่ปรึกษา 14

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน 14

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน 14

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงงาน

4.1 รายละเอียดการทำโครงงาน 15

4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองทานเครื่องดื่ม 20

4.3 การคำนวณต้นทุน 20

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงงานหรืองานวิจัย 21

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 22

บรรณานุกรม 23

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม

ภาคผนวก ข การปฏิบัติงานภายในร้าน STARBUCKS

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน 14

ตารางที่ 3.2 การคำนวณต้นทุน 20

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 3.1 Starbucks Central Mahachai 10

รูปที่ 3.2 แผนที่ Starbucks Central Mahachai 10

รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำเครื่องดื่ม 15

รูปที่ 4.2 เท Raspberry เส้นที่ 1 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง 16

รูปที่ 4.3 เท Mango เส้นที่ 2 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง 16

รูปที่ 4.4 เท Milk เส้นที่ 3 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง 17

รูปที่ 4.5 เท Ice เส้นที่ 4 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง 17

รูปที่ 4.6 ปิดฝาแล้วเขย่าแก้ว Shaker ขึ้นลง 4-5 ครั้ง 18

รูปที่ 4.7 เทเครื่องดื่มใส่แก้วขนาดไซส์กลาง 18

รูปที่ 4.8 ปั๊มไซรัป Raspberry 2 ปั๊ม บนเครื่องดื่ม 19

รูปที่ 4.9 เครื่องดื่มที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมทาน 19

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันถ้าพูดถึงเรื่องธุรกิจที่คนส่วนใหญ่ให้ความสนใจและเป็นที่นิยมคงหนีไม่พ้น ธุรกิจร้านกาแฟ ซึ่งเป็นธุรกิจที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย และมีการเจริญเติบโตทางธุรกิจได้อย่างรวดเร็ว การที่ธุรกิจร้านกาแฟเป็นที่นิยมย่อมมีการแข่งขันทางธุรกิจค่อนข้างสูง ปัจจัยที่ทำให้ธุรกิจร้านกาแฟเติบโตและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค คือ รสชาติ การบริการ และทำเลที่ตั้ง ซึ่งธุรกิจร้านกาแฟในประเทศไทยมีจำนวนมากมีหลายร้านที่เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับในประเทศ แต่ถ้าให้พูดถึงร้านกาแฟที่มีคนนิยมและเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกคงหนีไม่พ้นร้าน “STARBKUCKS”

ร้าน STARBUCK มีสูตรกาแฟที่ไม่เหมือนกับร้านกาแฟทั่วไปซึ่งทางร้าน STARBUCKS จะใช้เมล็ดกาแฟอาราบิก้าแท้ร้อยเปอร์เซ็นต์มีกลิ่นหอมและรสชาติต่างจากกาแฟทั่วไปร้านSTARBUCKS มีเมนูให้เลือกมากกว่าสามสิบรายการส่วนใหญ่จะเป็นกาแฟและชา และทางร้าน STARBUCKS ยังตกแต่งร้านให้มีความสะดวกสบายแก่ผู้ใช้บริการและยังมีไวไฟฟรีสำหรับลูกค้าอีกด้วย และที่เป็นเอกลักษณ์ของทางร้านคือเรื่องบรรจุภัณฑ์ ที่มีความร่วมสมัยและเป็นที่จดจำได้ง่าย ทางร้าน STARBUCKS ค่อนข้างให้ความสำคัญกับลูกค้าและรสชาติเป็นอย่างมากจึงเน้นการบริการลูกค้าและรสชาติเป็นหลัก จึงทำให้ร้าน STARBUCKS ประสบความสำเร็จในด้านธุรกิจร้านกาแฟมาจนถึงทุกวันนี้ การที่จะทำให้ธุรกิจร้านกาแฟของเราประสบความสำเร็จต้องมีความคิดริเริ่มและมีความคิดสร้างสรรค์ โดยจัดทำ คิดค้น และสร้างนวัตกรรม เพิ่มมูลค่า โดยเพิ่มรายการอาหารและเครื่องดื่มให้แตกต่างจากร้านกาแฟตามท้องตลาดทั่วไป ซึ่งความนิยมด้านการดูแลสุขภาพถือเป็นกระแสหลัก เนื่องจากประเทศไทยกำลังขับเคลื่อนเข้าสู่ยุคของผู้สูงวัย การคิดค้นและเพิ่มเติมรายการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ถือเป็นกลยุทธ์ที่ธุรกิจร้านกาแฟควรคำนึงถึง

จากเหตุผลข้างต้น ทำให้ผู้จัดทำได้เล็งเห็นช่องทางการเพิ่มยอดขายให้กับทางร้าน STARBUCKS ซึ่งทางร้านมีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นเครื่องดื่มกาแฟและชาเป็นส่วนใหญ่ แต่เมนูที่เป็นน้ำผลไม้มีค่อนข้างน้อยและไม่แปลกใหม่ นักศึกษาจึงได้คิดสูตรน้ำผลไม้ขึ้นมาใหม่ โดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ในร้านซึ่งได้แก่ Raspberry blackcurrant และ Mango มารังสรรค์ทำให้เกิดเป็นเครื่องดื่มแนวใหม่เพื่อสุขภาพและเป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับคนที่ไม่ดื่มกาแฟ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1.2.1 เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน

1.2.2 ลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน

1.3 ขอบเขตของโครงงาน

1.ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานและลูกค้าของทางร้าน Starbucks

2.ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษาภายในพื้นที่ร้าน Starbucks สาขา Central Mahachai

3.ขอบเขตด้านเวลา

ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 – 31 สิงหาคม 2561

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.ทางร้านมีรายการเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผลไม้มากขึ้น

2.เพื่อเป็นการลดต้นทุนสินค้าที่อาจจะหมดอายุหรือขายไม่ทัน

บทที่ 2

การทบทวนเอกสาร

ในการศึกษาทำวิจัยเรื่อง “Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss” ผู้จัดทำได้ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงงานดังกล่าว เพื่อทำการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 ราสเบอร์รี่ (Raspberry)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2014) กล่าวไว้ว่า แรสเบอร์รี่ หรือ ราสเบอร์รี่ ภาษาอังกฤษ Raspberry คำว่า “ราสเบอร์รี่” คือชื่อเรียกของผลไม้หลายชนิดในสกุล Rubus ซึ่งเป็นสกุลเดียวกันกับแบล็คเบอร์รี่ และเป็นหนึ่งในผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ โดยส่วนใหญ่จะจัดอยู่ในสกุลย่อย Idaeobatus สำหรับในภาษาท้องถิ่นของไทยบ้านเราอาจจะเรียกแรสเบอร์รี่ว่า “หนามไข่ปู” และผลไม้ชนิดนี้มีถิ่นกำเนิดในแถบยุโรป ผลไม้ราสเบอร์รี่ ในประเทศไทยก็มีการเพาะด้วยเช่นกัน โดยจะพบกระจายพันธุ์อยู่บนพื้นที่ภูเขาสูง เช่น ดอยภูคา จังหวัดน่าน, ภูกระดึง จังหวัดเลย, ดอยอินทนนท์ ดอยเชียงดาว ดอนผ้าห่มปก จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

2.1.1 ลักษณะของราสเบอร์รี่

ห้องปฏิบัติการณ์ระดับชาติลอว์เรนซ์ เบิร์กลีย์ ของกระทรวงพลังงานสหรัฐฯ (2014) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับลักษณะของต้นราสเบอร์รี่ ดังต่อไปนี้

ต้นราสเบอร์รี่ เป็นพืชที่มีอายุหลายปี ลักษณะของผลรูปกรวยมีสีแดง ผลมีขนาดเล็ก และมีขนนุ่ม ๆอยู่ที่เปลือกเล็กน้อยหรือไม่มีเลย ลำต้นและตัวต้นมีความแข็งแรงมาก สามารถขยายพันธุ์ไปได้เรื่อย ๆ อย่างไม่มีจำกัด เพราะมันสามารถงอกลำต้นขึ้นมาใหม่จากลำต้นเดิมได้และรากจะเจาะลึกลงไปในดิน ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการ ใช้หน่อที่แทงขึ้นมาในแต่ละปีและวิธีการติดผล

ราสเบอร์รี่ สามารถเจริญเติบโตได้ดีในทุกสภาพภูมิอากาศทั่วโลก แต่จะนิยมปลูกกันในพื้นที่ที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่า เช่นทางอเมริกาและทางยุโรป นิยมเก็บเกี่ยวในช่วงที่ผลสุกงอม โดยดูจากความเข้มสดของสีผลเป็นหลัก เพราะผลจะมีรสหวานมาก จึงเหมาะแก่การนำมารับประทานเป็นผลไม้

ราสเบอร์รี่ เป็นผลไม้ที่มีทั้งรสหวานและรสเปรี้ยว เป็นผลไม้ทางการค้าที่สำคัญมากของทางยุโรป นอกจากจะนำมาใช้รับประทานเป็นผลไม้แล้ว ยังนำมาใช้อุตสาหกรรมการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้อย่างหลากหลาย โดยพบว่าขณะนี้ประเทศไทยได้มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ประเภทนี้ปีละหลายสิบล้านบาทเลยทีเดียว

2.1.2 สรรพคุณของราสเบอร์รี่

ใบสามารถนำมาใช้ทำเป็นยาได้

2.1.3 การปลูกขยายพันธุ์ของราสเบอร์รี่

ราสเบอร์รี่สามารถปลูกได้ในดินทุกชนิด ชอบดินร่วนปนทรายจะเติบโตได้ดี การปลูกทำได้ด้วย วิธีใช้หน่อจากต้น แล้วนำมาปลูกลงในแปลง ระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 50×50 ซม.ให้ทำค้างให้ลำต้นเลื้อยเกาะ

2.1.4 การดูแลรักษาราสเบอร์รี่

ราสเบอร์รี่ชอบระบายน้ำดี น้ำไม่ขัง ชอบความร้อน ชอบแสงแดด ชอบดินที่ชุ่มชื้น ต้องให้น้ำเพียงพอ ให้ระบายน้ำดี ปลูกช่วงแรกต้องรดน้ำทุกวัน เมื่อต้นเติบโตขึ้น ก็ให้ลดการให้น้ำได้ ปลูกในฤดูฝนจะดี

2.1.5 การเก็บรักษาราสเบอร์รี่

เราจะนำราสเบอร์รีสุกที่เก็บไว้ แล้วนำมาใส่ในภาชนะใส่กล่อง แล้วนำไปแช่ตู้เย็น หรือแช่ในช่องฟรีส จะเก็บรักษาไว้ได้นาน

2.1.6 ประโยชน์ของราสเบอร์รี่

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2014) ได้ระบุถึงสรรพคุณของราสเบอร์รี่ไว้ว่ามีประโยชน์ดังต่อไปนี้

- ผลไม้ราสเบอร์รี่มีไขมันและแคลอรีต่ำ อีกทั้งยังอุดมไปด้วยเส้นใยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย
- ราสเบอร์รี่ มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกันในร่างกายและช่วยป้องกันการเกิด
- โรคต่าง ๆ
- ช่วยต่อต้านมะเร็ง เพราะอุดมไปด้วยกรดเอลลาจิก (Ellagic acid) ซึ่งในทางการแพทย์ได้ยอมรับว่ามันมีฤทธิ์แรงที่สุดในการช่วยป้องกันมะเร็ง โดยพบว่ากรดชนิดนี้สามารถช่วยจับสารพิษที่เป็นสารก่อมะเร็งไม่ให้จับกับดีเอ็นเอ จึงช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งได้ และยังช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งไม่ให้ลุกลาม ทำให้เซลล์มะเร็งเกิดภาวะตายตามธรรมชาติ โดยไม่ทำลายเซลล์ปกติเหมือนการใช้ยาเคมีบำบัด
- ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์หรือความจำเสื่อม
- ราสเบอร์รี่ ผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินซี ช่วยในการต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย และยังมีวิตามินเอ วิตามินอี
- ราสเบอร์รี่ประกอบด้วยแร่ธาตุสำคัญอย่างแมงกานีส โพแทสเซียม แมกนีเซียม ทองแดง และธาตุเหล็ก ซึ่งช่วยควบคุมอัตราการเต้นของหัวใจและช่วยควบคุมความดันโลหิต และช่วยในการผลิตเซลล์เม็ดเลือดแดง
- ราสเบอร์รี่อุดมไปด้วยวิตามินบีรวม วิตามินเค และวิตามินอื่น ๆ ซึ่งมีส่วนช่วยให้ร่างกายเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
- ผลไม้ราสเบอร์รี่มีน้ำตาลต่ำ จึงช่วยควบคุมน้ำหนักตัวได้
- สารสีแดงในราสเบอร์รี่มีคุณสมบัติในการช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต
- ราสเบอร์รี่มีสารอาหารที่เอื้อต่อการมีบุตรทั้งเพศชายและเพศหญิง
- ช่วยลดความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสเปิร์มได้ถึง 20% (สาเหตุอาจมาจากภาวะความเครียด) ซึ่งมากกว่าผู้ชายที่ไม่ได้บริโภคผลไม้ราสเบอร์รี่
- ช่วยรักษาสมดุลของฮอร์โมนเพศได้เป็นอย่างดี
- ช่วยลดโอกาสการแท้งบุตรในเพศหญิง เพราะราสเบอร์รี่มีโฟเลตที่เป็นตัวช่วยเพิ่มความสมบูรณ์ให้กับตัวอ่อนระหว่างการตั้งครรภ์

2.2 มะม่วง (Mango)

กรมวิชาการเกษตร (2014) กล่าวไว้ว่า มะม่วงจัดเป็นไม้ยืนต้นที่มีต้นกำเนิดในประเทศอินเดีย และถือว่าเป็นผลไม้ประจำชาติของประเทศอินเดีย ในบ้านเรานั้นมะม่วงจัดเป็นผลไม้เศรษฐกิจซึ่งส่งออกเป็นอันดับ 3 ของโลก สำหรับพันธุ์มะม่วงนั้นมีหลากหลายสายพันธุ์มาก โดยสายพันธุ์ที่แพร่หลายมากที่สุดเห็นจะเป็นพันธุ์เขียวเสวย แรด น้ำดอกไม้ อกร่อง ฟ้าลั่น โชคอนันต์ เป็นต้น ซึ่งแต่ละสายพันธุ์นั้นก็จะมีรสชาติและลักษณะแตกต่างกันออกไป ประโยชน์ของมะม่วงที่เราเห็นเป็นประจำก็คงจะไม่พ้นการนำมารับประทานเป็นผลไม้สดทั้งดิบและสุก หรือมีการไปทำเป็นอาหารว่างต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น มะม่วงกวน มะม่วงแก้ว มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงน้ำปลาหวาน ข้าวเหนียวมะม่วง พายมะม่วง และนำไปใช้ประกอบอาหาร เช่น ใส่น้ำพริก ยำ ส้มตำ ส่วนยอดอ่อนหรือผลอ่อนก็สามารถนำมาประกอบอาหารแทนผักได้ด้วย เป็นต้น สำหรับข้าวเหนียวมะม่วงนั้นจะมีแคลอรีสูงเพราะประกอบไปด้วยน้ำตาล ไขมันจากกะทิเป็นหลัก ผู้ที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวมีสุขภาพดี การรับประทานข้าวเหนียวมะม่วงจึงไม่น่าจะมีปัญหาต่อสุขภาพ แต่สำหรับผู้ที่มีโรคประจำตัวอย่างเบาหวาน การรับประทานข้าวเหนียวมะม่วงอาจจะไปทำให้น้ำตาลและไขมันเพิ่มมากขึ้น ซึ่งผลที่ตามมาก็คือน้ำหนักตัวเพิ่ม ความดันสูง แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าจะห้ามรับประทานเสียทีเดียว แต่การรับประทานก็ควรรับประทานอย่างระวัง และพิจารณารับประทานให้พอดีกับสุขภาพก็จะเกิดประโยชน์สูงสุด

2.2.1 สายพันธุ์ของมะม่วง

หนังสือ พรรณพฤกษา (2471) ได้ระบุถึงสายพันธุ์ของมะม่วงไว้ว่ามีประโยชน์ดังต่อไปนี้ มะม่วงมีสายพันธุ์มากมาย โดยมีสายพันธุ์ที่เรารู้จักกันอย่างแพร่หลาย เช่น เขียวเสวย แรด น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ และ อกร่อง ตัวอย่าง เช่น

- เขียวเสวย เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนครปฐม ผลยาว ด้านหลังผลโค้งนูนออก ปลายแหลม ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม เปลือกหนา เหนียว ผลแก่รสมัน
- น้ำดอกไม้ เป็นพันธุ์ที่กินผลสุก รูปร่างยาวเรียว ผลดิบเนื้อขาว รสเปรี้ยวจัด ผลสุกสีเหลืองนวล รสหวาน
- อกร่องทอง เป็นพันธุ์เก่าแก่ นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวมูน ผลค่อนข้างเล็ก มีร่องเป็นแนวยาวที่ด้านท้อง ผลสุก เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย

- ฟ้าลั่น ผลกลม ท้ายแหลม ลูกขนาดกลาง นิยมรับประทานผลแก่ มีรสมัน เมื่อปอกเปลือกเนื้อมะม่วงจะปริแตก
- หนังกลางวัน ผลยาวคล้ายงาช้าง แก่จัดรสมันอมเปรี้ยว สุกรสหวาน
- แก้ว นิยมกินดิบ ผลอ้วนป้อม เปลือกเหนียว เมื่อเกือบสุกเปลือกจะมีสีอมส้มหรืออมแดง
- โชคอนันต์ รูปร่างยาว ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง
- มหาชนก เป็นลูกผสมของมะม่วงพันธุ์หนังกลางวันกับพันธุ์ซันเซ็ตจากอินเดีย ผลยาวรี สุกสีเหลืองเข้ม มีริ้วสีแดง เนื้อไม่เละ กลิ่นหอม จะสุกในช่วงที่มะม่วงพันธุ์อื่นวายแล้ว

2.2.2 สรรพคุณของมะม่วง

ผลสดแก่ รับประทานแก้คลื่นไส้อาเจียน วิงเวียน กระหายน้ำ

ผลสุก หลังรับประทานแล้วล้างเมล็ดตากแห้ง ต้มเอาน้ำดื่ม หรือบดเป็นผง

รับประทาน แก้ท้องอืด แน่น ขับพยาธิ

ใบสด 15–30 กรัม ต้มเอาน้ำดื่ม แก้ลำไส้อักเสบเรื้อรัง ท้องอืดแน่น

2.2.3 ประโยชน์ของมะม่วง

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) (2014) ได้ระบุถึงสรรพคุณของมะม่วงไว้ว่ามีประโยชน์ดังต่อไปนี้

- รับประทานมะม่วงก็ช่วยทำให้สดชื่นมีชีวิตชีวาได้เหมือนกัน
- มะม่วงมีวิตามินซีสูง จึงช่วยต้านอนุมูลอิสระได้เป็นอย่างดี
- มะม่วงมีวิตามินเอ วิตามินซี ซึ่งมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใส
- ช่วยบำรุงและรักษาสายตา เพราะอุดมไปด้วยวิตามินเอและเบตาแคโรทีน
- เป็นผลไม้ที่มีส่วนช่วยบำรุงร่างกาย
- ช่วยทำให้ผ่อนคลายและหลับสบายยิ่งขึ้น
- ช่วยทำให้ร่างกายทำงานเป็นปกติ ปรับสมดุลภายใน
- ผลมะม่วงดิบมีวิตามินซีสูง จึงช่วยป้องกันและรักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน
- ช่วยป้องกันและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคมะเร็งต่าง ๆ
- มีส่วนช่วยต่อต้านการเกิดโรคมะเร็งเต้านมและมะเร็งลำไส้ รวมไปถึงต่อมลูกหมาก มะเร็งปอด มะเร็งเม็ดเลือด โรคมะเร็งผิวหนัง เป็นต้น

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุวิภา ม่วงมนตรี (2553) กล่าวไว้ว่า พฤติกรรมการรับประทานน้ำผลไม้ของนักศึกษา พบว่า นักศึกษาจะมีการรับประทานน้ำผลไม้เป็นจำนวนมาก ในการดื่มน้ำผลไม้นั้นจะทำให้รู้สึกสดชื่น ดับกระหาย และร่างกายได้รับประโยชน์จากอาหารที่เรากินเข้าไปมากที่สุด และในการเลือกซื้อน้ำผลไม้ของนักศึกษาส่วนใหญ่จะเลือกร้านที่สะอาด ร่มรื่น จัดของเป็นระเบียบและรสชาติอร่อย

ปัญชลี สังขรัตน์ (2554) กล่าวไว้ว่า ผู้คนที่บริโภคน้ำเพื่อสุขภาพในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล มาจากกลุ่มตัวอย่าง ผู้ซื้อ และ ผู้ที่เคยดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ จากผลการสำรวจส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุระหว่าง 20-30 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ได้รับข้อมูลการสื่อสารทางการตลาดแบบบูรณาการ และการส่งเสริมการขายเชิงกิจกรรม มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และสำหรับการดำเนินชีวิตของผู้คนที่เคยซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ พบว่าการดำเนินชีวิตด้านกิจกรรม มีอิทธิพลต่อการซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอย่างมากในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

สาริศา มโนมยิทธิกาญจน์และมณีรัตน์ รัตนามหัทธนะ (2558) กล่าวไว้ว่า การบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างแพร่หลายในตลอดระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้นในอนาคตจึงส่งผลให้เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนั้นมีการพัฒนาให้มีความหลากหลายมากขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้มากที่สุด และด้วยความคาดหวังของผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีอยู่ในปัจจุบันทำให้การเลือกซื้อหรือบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีในตลาดปัจจุบันกลุ่มลูกค้าได้ตั้งความคาดหวังต่อผลิตภัณฑ์ คือ ต้องมีความเป็นธรรมชาติ ปลอดภัย รสชาติอร่อย เนื้อสัมผัสเนียนละเอียด สำหรับความคาดหวังต่อแหล่งจำหน่ายเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนั้น พบว่าต้องมีความสัมพันธ์และความสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ส่วนความคาดหวังต่อ ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้บริโภคจะพิจารณา คือ ต้องมีวิตามินซี มีสารต้านอนุมูลอิสระ และความคาดหวังของผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพยังต้องได้รับการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพโดยคำนึงถึงความคาดหวังของผู้บริโภคอย่างตรงจุดซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

อรุณโรจน์ เอกพณิชย์ (2558) เนื่องจากในปัจจุบันคนไทยมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมาก ทำให้ในปัจจุบันคนเราไม่มีเวลาที่จะหันมาดูแลสุขภาพของตัวเองทำให้ขาดความสมดุลของสารอาหารในร่างกาย ซึ่งการบริโภคผักและผลไม้น้อยในคนไทยเป็นสาเหตุของภาระโรคในอันดับต้นๆ ก่อให้เกิดการสูญเสียทางสุขภาพ ส่งผลทำให้เกิดโรค เช่น โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด และโรคมะเร็ง จากสถานการณ์บางอย่างจึงทำให้เกิดการรณรงค์ให้คนไทยในปัจจุบันตระหนักถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพของตนเองมากขึ้น จนกระทั่งเกิดกระแสรักสุขภาพในปัจจุบันขึ้น ผู้บริโภคในยุคปัจจุบันจึงหันมาใส่ใจในการออกกำลังกายละบริโภคอาหาร น้ำผักและผลไม้มากยิ่งขึ้น

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ร้านสตาร์บัคส์ ประเทศไทย สาขา Central Mahachai

ที่ตั้ง เลขที่ 98 ตำบล นาดี เขต / อำเภอ เมือง จังหวัด สมุทรสาคร

รหัสไปรษณีย์ 74000

รูปที่ 3.1 Starbucks Central Mahachai

ที่มา : www.Starbucks.com

รูปที่ 3.2 แผนที่ Starbucks Central Mahachai

ที่มา : www.Google.com

3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลัก

3.2.1 กาแฟชงสดและเมนูเครื่องดื่มของร้านสตาร์บัคส์ (Beverage) ทางร้านสตาร์บัคส์ทุกสาขาใช้เมล็ด กาแฟอาราบิก้าแท้ 100 เปอร์เซนต์เท่านั้น ทางสตาร์บัคส์จะไม่ใช้กาแฟพันธุ์โรบัสต้ามาเป็นส่วนผสมในการชง กาแฟเพื่อส่งมอบให้กับลูกค้า การชงกาแฟแก้วโปรดที่ชงสุดฝีมือนั้น ไม่ใช่เรื่องง่ายๆ แต่เป็นการเดินทางที่เริ่ม จากการจัดหาเมล็ดกาแฟอาราบิก้าคุณภาพเยี่ยมบนที่สูงกว่า 4,900 ฟุต และผ่านกระบวนการคั่ว อบ อันเป็นเอกลักษณ์จนมาสิ้นสุดที่ 10 ฟุตสุดท้าย

3.2.2 เมนูเครื่องดื่มร้านสตาร์บัคส์

1. เครื่องดื่มเอสเพรสโซได้แก่เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาแฟชนิดร้อนและเย็น ยกตัวอย่างเช่น ลาเต้ร้อน ลาเต้เย็น เป็นต้น

2. กาแฟดำชงสด คือกาแฟดำ ที่ผสมน้ำ ไม่ผสมนมจากเครื่อง Brew Coffee (เครื่องชงกาแฟ) ชนิดต่าง ๆ เช่น เครื่องชงแบบ คอฟฟี่เพรส หรือเครื่องชงแบบบัน ดิจิตอล

3. เครื่องดื่มช็อคโกแลตเป็นช็อคโกแลตสูตรพิเศษของร้านสตาร์บัคส์มีชื่อเรียกว่า (Signature Chocolate ซิกเนเจอร์ช็อคโกแลต) นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มช็อคโกแลตอีก 1 เมนูสำหรับคนชอบทานแบบเข้มข้น คือ Classic Chocolate (คลาสสิคช็อคโกแลต)

4. แฟรบปูชิโน่กาแฟปั่นสูตรพิเศษ เป็นเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาแฟชนิดสำเร็จรูป

5. แฟรบปูชิโน่ครีมปั่นสูตรพิเศษ (ไม่มีส่วนผสมของกาแฟ) เครื่องดื่มปั่นทุกชนิดที่ไม่มีส่วนผสมของ กาแฟ รวมถึงชาปั่น

6. แฟรบปูชิโน่น้ำผลไม้ผล ผสมชาปั่น สูตรพิเศษ (ไม่มีส่วนผสมของกาแฟ) เป็นน้ำผลไม้สำเร็จรูปนำมาผสมกับชาดำแล้วปั่น

7. ชาชงสด คือชาดำ ผสมน้ำร้อน จะใส่นมหรือไม่ใส่นมก็ได้

3.2.3 อาหาร

1. เค้กร้านสตาร์บัคส์ใช้ส่วนผสมสูตรเฉพาะของร้าน เค้กขายเฉพาะภายในร้านสตาร์บัคส์เท่านั้น เช่น เค้ก ซิกเนเจอร์จะใช้ส่วนผสมของช็อคโกแลตซิกเนเจอร์ของร้านสตาร์บัคส์

2. ขนมอบ เป็นประเภทขนม Pastry ยกตัวอย่างเช่น วาฟเฟิล หรือ มัฟฟิน เป็นต้น

3.แซนด์วิช ร้านสตาร์บัคส์จำหน่ายแซนด์วิชที่ไม่เหมือนใคร โดยมีการคิดค้น สูตรเฉพาะของร้าน สตาร์บัคส์ เช่น แซนด์วิชสลัดไข่ที่มีเฉพาะที่ร้านสตาร์บัคส์เท่านั้น

4.ขนมอบไส้คาว เช่น ขนมที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์เช่น เบค่อน เป็นต้น

3.2.4 Beans (เมล็ดกาแฟคั่ว) เป็นเมล็ดกาแฟคั่ว สด ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ระดับการคั่ว ให้ลูกค้าเลือกซื้อโดยจัดเรียงถุงกาแฟในชั้นวางขายตามระดับการคั่ว

- ระดับการคั่วของสตาบัคส์

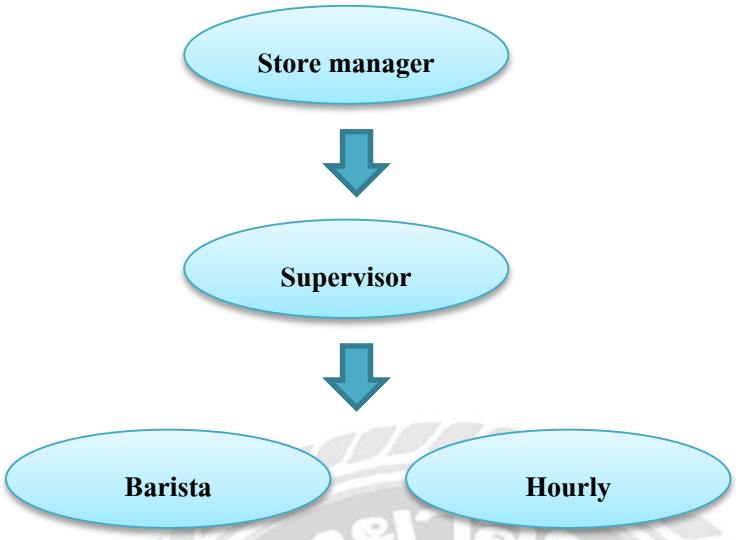
1. Blond (ระดับการคั่วอ่อน) ใช้ระยะเวลาในการคั่ว ที่สั้นให้ความสดชื่นมี ชีวิตชีวา เหมาะสำหรับลูกค้าที่เพิ่งหัดทานกาแฟดำ

2. Medium (ระดับการคั่วกลาง) เป็นความลงตัวและสมดุลของรสชาติ ระหว่าง การคั่วแบบอ่อนกับการคั่วแบบเข้ม

3. Dark (ระดับการคั่วเข้ม) ให้รสชาติหนักแน่นและใช้ระยะเวลาคั่วที่นานกว่าระดับอื่น

(ที่มา http://www.research-system.siam.edu/images/coop_HT/1-59/Green_Tea_Extreme_By_Vanilla_Sugar_Free_Syrup/07_ch3.pdf)

3.3 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



แผนภูมิขององค์กร

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

Hourly Barista พนักงานทำเครื่องดื่ม โดยมีการคิดค่าจ้างเป็นรายชั่วโมงตามชั่วโมงการทำงานจริง

ขอบเขตของงาน – ทำเครื่องดื่ม ดูแลความสะอาด ดูแลความพึงพอใจในการให้บริการของลูกค้า

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของที่ปรึกษา

วัชราภรณ์ มากสมบูรณ์ – Supervisor

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม 2561

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
ตั้งหัวข้อของโครงงาน	↔			
รวบรวมข้อมูลของโครงงาน		↔		
เริ่มเขียนโครงงาน			↔	
ตรวจสอบโครงงาน				↔
โครงการเสร็จเรียบร้อย				↔

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงงาน

โครงงานเรื่อง “Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss” มีวัตถุประสงค์โดยการนำส่วนผสมที่มีภายในร้านมารังสรรค์และทำให้เกิดเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่ที่เหมาะสำหรับลูกค้าที่รักสุขภาพและต้องการความสดชื่นในระหว่างวัน

4.1 รายละเอียดการทำโครงงาน

ขั้นตอนการทำสูตรเครื่องดื่มจากส่วนผสมภายในร้าน

ส่วนผสม

รูปที่ 4.1 ส่วนผสมสำหรับการทำเครื่องดื่ม

1. Raspberry Blackcurrant
2. Mango passion fruit
3. นมสด ตรา Barista
4. ไซรัป Raspberr

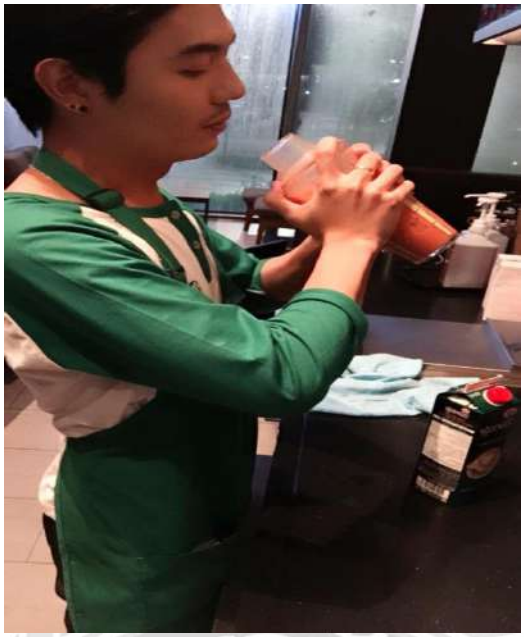
วิธีการทำเครื่องดื่ม

รูปที่ 4.2 เท Raspberry เส้นที่ 1 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

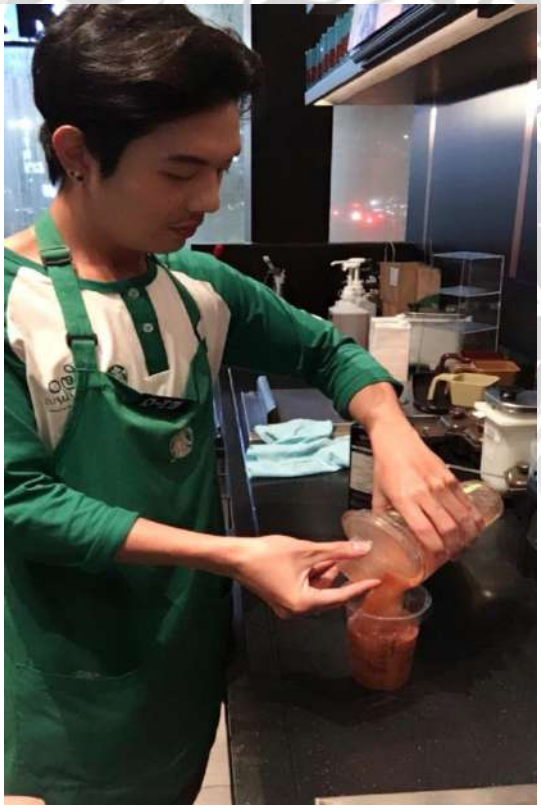
รูปที่ 4.3 เท Mango เส้นที่ 2 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 4.4 เท Milk เส้นที่ 3 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 4.5 เท Ice เส้นที่ 4 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง



รูปที่ 4.6 ปิดฝาแล้วเขย่าแก้ว Shaker ขึ้นลง 4-5 ครั้ง



รูปที่ 4.7 เทเครื่องดื่มใส่แก้วขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 4.8 ปั๊มไซรัป Raspberry 2 ปั๊ม บนเครื่องดื่ม

รูปที่ 4.9 เครื่องดื่มที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมทาน

4.2 กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองทานเครื่องดื่ม

พนักงานภายในร้าน Starbucks จำนวน 8 คน จากการสังเกตดังนี้

พนักงาน 6 คน จาก 8 พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่ม โดยแยกเป็น

4.2.1 พนักงานจำนวน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่มโดยเครื่องดื่มให้ความสดชื่นและไม่หวานจนเกินไป

4.2.2 พนักงานจำนวน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์เมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ

4.2.3 พนักงานจำนวน 2 คน ไม่พึงพอใจเกี่ยวกับรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป

4.3 การคำนวณต้นทุน

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/น้ำหนัก	ต้นทุน
1	Raspberry	4 oz.	63 / 34 oz.	4 x 63 / 34 =7
2	Mango	4.5 oz.	63 / 34 oz.	4.5 x 63/ 34 = 7
3	Milk	2 oz.	34 / 946 ml	2 x34 /946 = 0.7
4	Raspberry syrup	1.5 oz.	25 / 3.4 oz.	1.5 x 25 /34 = 1.1
5	น้ำแข็ง	190 g	8 / 1 กก.	190 x 8 /1000 =1.5
				รวม 17.30

กำไร	ต้นทุน	ราคาขาย
138	17.30	155
89 %	11.16%	100%

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงงานหรืองานวิจัย

5.1.1 สรุปผลโครงงาน

จากการที่ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพขึ้นมาโดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้านมารังสรรค์ทำให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ได้มีการให้พนักงานภายในร้านจำนวน 8 คนทดลองดื่มเครื่องดื่มและจากการสอบถามพนักงานเกี่ยวกับรสชาติผลลัพธ์ที่ได้พนักงานจำนวน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่มโดยเครื่องดื่มให้ความสดชื่นและไม่หวานจนเกินไป พนักงานจำนวน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์เมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพและพนักงานจำนวน 2 คน ไม่พึงพอใจเกี่ยวกับรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป และจากการทำผลสำรวจพบว่าผู้บริโภคส่วนมากพึงพอใจกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและยังสามารถเพิ่มยอดขายให้กับทางร้านได้อีกด้วย

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงงาน

1. ตารางในการทำงานของผู้จัดทำจะถูกปรับเปลี่ยนทุกอาทิตย์ทำให้เวลาในการทำโครงงานมีน้อย

5.1.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหาของโครงงาน

1. ส่วนผสมของเครื่องดื่มควรมีเยอะกว่านี้
2. ปรับเปลี่ยนรสชาติของเครื่องดื่มให้มีความหวานน้อยลงเพื่อให้เหมาะสำหรับลูกค้าที่ไม่ชอบความหวาน
3. ปรับเปลี่ยนสีสันของเครื่องดื่มให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการทำเครื่องดื่ม

2. ได้ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ

3. ได้เรียนรู้วิธีการแก้ไขปัญหาฉพาะหน้าในกรณีลูกค้าไม่พึงพอใจ

4. ได้ฝึกความอดทนและควบคุมอารมณ์ในการทำงาน

5. ได้ประสบการณ์ในการทำงานและมิตรภาพที่ดีของพี่ๆและเพื่อนๆ ในที่ทำงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. การจำสูตรของเครื่องดื่มทั้งหมด (ร้อน เย็นและ ปั่น)

2. การจำรายละเอียดเกี่ยวกับโปรโมชั่นในแต่ละสัปดาห์

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

1. พยายามทบทวนสูตรการทำเครื่องดื่มเป็นประจำและสม่ำเสมอ

2. สอบถามและขอคำแนะนำจากผู้จัดการหรือเพื่อนร่วมงานในสิ่งที่เรา
   ไม่เข้าใจหรืออยากรู้เกี่ยวกับการทำงาน

บรรณานุกรม

ธัญย์ชนก ตาสี. (2559). *ชาเขียวเอ็กซ์ตรีมโดยวนิลาชูก้าฟรีไซรัป*. เข้าถึงได้จาก http://www.research-system.siam.edu/images/coop_HT/1-59/Green_Tea_Extreme_By_Vanilla_Sugar_Free_Syrup/07_ch3.pdf

ปัญชลี สังขรัตน์. (2554). *การรับข้อมูลจากการสื่อสารทางการตลาดแบบบูรณาการและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ(Functional Drink)ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร*. เข้าถึงได้จาก http://dspace.bu.ac.th/bitstream/123456789/340/1/panchalee_sang.pdf

ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลัก. เข้าถึงได้จาก http://www.research-system.siam.edu

สาริศา มโนมยิทธิกาญจน์ และ มณีรัตน์ รัตนามหัทธนะ. (2558). ความขาดหวังของผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ. *วารสารเภสัชอีสาน*, 11(ฉบับพิเศษ), 126-132. เข้าถึงได้จาก http://ethesisarchive.library.tu.ac.th

สุวิภา ม่วงมนตรี. (2553). *พฤติกรรมการรับประทานน้ำปั่น/น้ำผลไม้ของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*. เข้าถึงได้จาก https://sites.google.com/site/kimsonghonanunsarang/ngan-wicay

อรุณโรจน์ เอกพณิชย์. (2559). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อน้ำผักและผลไม้อินทรีย์แบบสกัดเย็นของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล*. เข้าถึงได้จาก https://ethesisarchive.library.tu.ac.th/thesis/2015/TU_2015_5702031278_2841_1835.pdf

Medthai. (2560, 4 สิงหาคม). *16 สรรพคุณและประโยชน์ของราสเบอร์รี่ ! (Raspberry*. [เว็บบล็อค]. เข้าถึงได้จาก https://medthai.com/ราสเบอร์รี่/

Medthai. (2560, 5 สิงหาคม). *มะม่วง สรรพคุณและประโยชน์ของมะม่วง 34 ข้อ*. [เว็บบล็อค]. เข้าถึงได้จาก https://medthai.com/มะม่วง/

Pariya. (2561). *สายพันธุ์ของมะม่วง*. เข้าถึงได้จาก https://storylog.co/story/5a537196f9d757c118962a14

มหาวิทยาลัยสยาม
SIAM UNIVERSITY

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจของพนักงานภายในร้านเกี่ยวกับเครื่องเพื่อสุขภาพ

กลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองทานเครื่องดื่ม

พนักงานภายในร้าน Starbucks จำนวน 8 คน จากการสังเกตดังนี้

พนักงาน 6 คน จาก 8 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่ม โดยแยกเป็น

พนักงานจำนวน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่มโดยเครื่องดื่มให้

ความสดชื่นและไม่หวานจนเกินไป

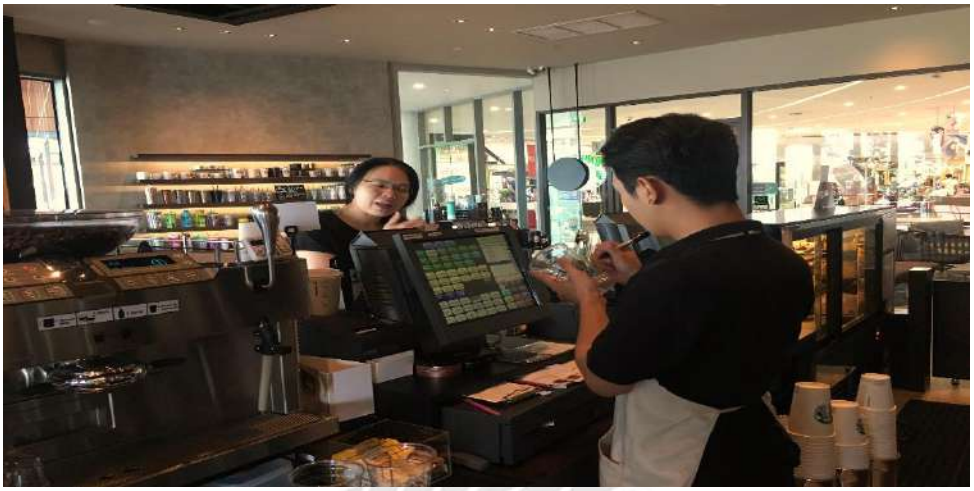
พนักงานจำนวน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์เมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ

พนักงานจำนวน 2 คน ไม่พึงพอใจเกี่ยวกับรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป

ภาคผนวก ข

การปฏิบัติงานภายในร้าน STARBUCK

การปฏิบัติงานภายในร้าน STARBUCKS



รูปที่ ข – 1 รับออเดอร์และเขียนเครื่องดื่มส่งต่อให้พนักงานที่อยู่ในตำแหน่งบาร์ทำ

รูปที่ ข – 2 ทำเครื่องดื่มร้อนบาร์ Espresso ตามที่ได้รับออเดอร์มาจากลูกค้า

รูปที่ ข – 3 ทำเครื่องดื่มปั่นบาร์ Frappuccino ตามที่ได้รับออเดอร์มาจากลูกค้า

รูปที่ ข – 4 การทำ Whip cream

รูปที่ ข – 5 ล้างอุปกรณ์ใน Station Bar ทั้งหมด

รูปที่ ข – 6 เคลียร์พื้นที่และล้างอุปกรณ์ทั้งหมดใน Station R (Point off sale) จุดชำระเงิน

หรือจุดขาย

ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ข้อเสนอแนะจากพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงงาน

“Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss”

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงงานในหัวข้อนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร พนักงานที่ปรึกษามีความเห็นว่า โครงงานนี้มีประโยชน์เนื่องจากเป็นโครงงานที่ช่วยลดต้นทุนให้กับสถานประกอบการและยังเป็นการเพิ่มเครื่องดื่มตัวใหม่ให้กับทางร้านทำให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น รวมทั้งยังเป็นการลด COST หรือหมดอายุของสินค้าภายในสถานประกอบการ

(…….)

คุณวัชราภรณ์ มากสมบูรณ์

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

ดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล[1]
ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปะศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160
E-mail : dus_jan@siam.edu

บทคัดย่อ

เนื่องจากทางร้าน STARBUCKS มีเมนูน้ำผลไม้เพียงไม่กี่เมนู คือ Mango passion fruit และ Raspberry blackcurrant ที่เป็นเมนูน้ำผลไม้นอกจากนั้นจะเป็นเมนูชาและกาแฟทั้งหมด เนื่องจากทางร้านมีเมนูน้ำผลไม้ค่อนข้างน้อยสำหรับการเป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าที่ไม่ดื่มกาแฟและกลุ่มคนรักสุขภาพ จึงได้คิดค้นเมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพโดยเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในร้านซึ่งได้แก่ Mango และ Raspberry มารังสรรค์ทำให้เกิดเครื่องดื่มตัวใหม่แต่ยังคงเน้นเรื่องสุขภาพเป็นหลัก โครงงานมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน และลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน ผลการศึกษาความพึงพอใจพบว่าพนักงานภายในร้าน 8 คน จากการสังเกต พนักงาน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่ม พนักงาน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์ และพนักงานอีก 2 คน ไม่พึงพอใจในรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป

Abstract

Starbucks provides few fruit-related drinking menus which are Mango passion fruit and Raspberry blackcurrant. Besides these menus, there are tea and coffee. Since there are few fruit-related drinking menus for being choices for customers who do not drink tea and coffee and who prefer healthy drinks, new fruity menu have been invented by using mango and raspberry which are existing ingredients in Starbucks. This project aims to be a guideline to increase fruit-related drinking menus for Starbucks and to reduce MarkOut (M/O) The result of level of satisfaction of eight staff were that four of them satisfied with the taste, two of them satisfied with the innovation and two of them did not satisfied because it was too sweet.

วัตถุประสงค์ของโครงงาน

เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน ลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน

ขอบเขตของโครงงาน

1.ขอบเขตด้านประชากร
พนักงานและลูกค้าของทางร้าน Starbucks

2.ขอบเขตด้านพื้นที่
ศึกษาภายในพื้นที่ร้าน Starbucks สาขา Central Mahachai

3.ขอบเขตด้านเวลา
ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 – 31 สิงหาคม 2561

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.ทางร้านมีรายการเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผลไม้มากขึ้น

2.เพื่อเป็นการลดต้นทุนสินค้าที่อาจจะหมดอายุหรือขายไม่ทัน

ขั้นตอนและวิธีในการดำเนินงาน

1. ตั้งหัวข้อโครงงาน

ผู้จัดทำต้องหาปัญหาที่พบเจอจากการปฏิบัติงานในร้าน STARBUCKS เพื่อให้ได้หัวข้อในการจัดทำโครงงานในแผนก Bar beverage

2. รวบรวมข้อมูลข้อโครงงาน

หลังจากการได้ทราบถึงปัญหาภายในร้าน STARBUCKS ว่ามีเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผลไม้ค่อนข้างน้อย จึงจัดทำโครงงานนี้เพื่อเป็นการเพิ่มรายการเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผลไม้ให้กับทางร้านโดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้าน มารังสรรค์ทำให้เกิดเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่

3. เริ่มเขียนโครงงาน

เมื่อรวบรวมข้อมูลของ ราสเบอร์รี่ และ แมงโก้ เรียบร้อยแล้วจึงเริ่มต้นการเขียนโครงงาน และทดลองการทำเครื่องดื่มและนำไปให้พนักงานภายในร้านจำนวน 8 คน เป็นผู้ทดลองดื่ม

4. ตรวจสอบโครงงาน

เมื่อโครงงาน Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss จัดทำเรียบร้อยแล้วจึงนำมาตรวจสอบความถูกต้อง โดยการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานและพนักงานที่ปรึกษา

5. โครงงานเสร็จเรียบร้อย

หลังจากการตรวจสอบความถูกต้องโดยอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานและพนักงานที่ปรึกษาแล้ว นำโครงงาน Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss มาพรีเซ้น

วิธีการทำเครื่องดื่ม

ส่วนผสม

1. Raspberry Blackcurrant

2. Mango passion fruit

3. นมสด ตรา Barista

4. ไซรัป Raspberr

วิธีการทำ

รูปที่ 1 เท Raspberry เส้นที่ 1 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 2 เท Mango เส้นที่ 2 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 3 เท Milk เส้นที่ 3 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 4 เท Ice เส้นที่ 4 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 5 ปิดฝาแล้วเขย่าแก้ว Shaker ขึ้นลง 4-5 ครั้ง

รูปที่ 6 เทเครื่องดื่มใส่แก้วขนาดไซส์กลาง

รูปที่ 7 ปั๊มไซรัป Raspberry 2 ปั๊ม บนเครื่องดื่ม

รูปที่ 8 เครื่องดื่มที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมทาน

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพขึ้นมาโดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้านมารังสรรค์ทำให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ได้มีการให้พนักงานภายในร้านจำนวน 8 คนทดลองดื่มเครื่องดื่มและจากการสอบถามพนักงานเกี่ยวกับรสชาติผลลัพธ์ที่ได้พนักงานจำนวน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่มโดยเครื่องดื่มให้ความสดชื่นและไม่หวานจนเกินไป พนักงานจำนวน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์เมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพและพนักงานจำนวน 2 คน ไม่พึงพอใจเกี่ยวกับรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป และจากการทำผลสำรวจพบว่าผู้บริโภคส่วนมากพึงพอใจกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและยังสามารถเพิ่มยอดขายให้กับทางร้านได้อีกด้วย

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจ ณ STARBUCKS สาขา Central Mahachai ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณชัยสิทธิ์ นัยจิตร ตำแหน่ง Store Manager

2.คุณวัชราภรณ์ มากสมบูรณ์ ตำแหน่ง Supervisor

3.คุณภาวินีย์ คล่องแคล่ว ตำแหน่ง Supervisor

4.ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการการดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

บรรณานุกรม

กรมวิชาการเกษตร. (2014).มะม่วง (ออนไลน์) https://medthai.com (สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2561)

ธัญย์ชนก ตาสี. (2559).ชาเขียวเอ็กซ์ตรีมโดยวนิลาชูก้าฟรีไซรัป (ออนไลน์) http://www.researchsystem.siam.edu/images/coop_HT/159/Green_Tea_Extreme_By_Vanilla_Sugar_Free_Syrup/07_ch3.pdf (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 กันยายน 2561)

ปัญชลี สังขรัตน์. (2554).การรับข้อมูลจากการสื่อสารทางการตลาดแบบบูรณาการและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink)ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร (ออนไลน์) http://dspace.bu.ac.th/bitstream/123456789/340/1/panchalee_sang.pdf (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลัก (ออนไลน์) http://www.research-system.siam.edu (สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2561)

สาริศา มโนมยิทธิกาญจน์และมณีรัตน์ รัตนามหัทธนะ. (2558).ความขาดหวังของผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.วารสารเภสัชอีสาน,11(ฉบับพิเศษ),126-132 (ออนไลน์) http://ethesisarchive.library.tu.ac.th (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2014) .ราสเบอร์รี่ (ออนไลน์) https://medthai.com (สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2561)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2014) .สรรพคุณของราสเบอร์รี่ (ออนไลน์) https://medthai.com (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2561)

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (สสส.)(2014).สรรพคุณของมะม่วง (ออนไลน์) https://medthai.com (สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2561)

สุวิภา ม่วงมนตรี. (2553).พฤติกรรมการรับประทานน้ำปั่น/น้ำผลไม้ของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (ออนไลน์) https://sites.google.com/site/kimsonghonanunsarang/ngan-wicay (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2561)

ห้องปฏิบัติการณ์ระดับชาติลอว์เรนซ์ เบิร์กลีย์ ของกระทรวงพลังงานสหรัฐฯ. (2014). ลักษณะของราสเบอร์รี่ (ออนไลน์) https://medthai.com (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2561)

หนังสือ พรรณพฤกษา. (2471) .สายพันธุ์ของมะม่วง (ออนไลน์) https://storylog.co/story/5a537196f9d757c118962a14 (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 กันยายน 2561)

อรุณ โรจน์ เอกพณิชย์. (2559).ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อน้ำผักและผลไม้อินทรีย์แบบสกัดเย็นของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล (ออนไลน์) https://ethesisarchive.library.tu.ac.th/thesis/2015/TU_2015_5702031278_2841_1835.pdf (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน)

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์

Raspberry Tropical Vibe for Weight Loss

ภาควิชา การโรงแรม คณะ ศิลปศาสตร์

ผู้จัดทำ นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล
อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ
พนักงานที่ปรึกษา คุณวัชราภรณ์ มากสมบูรณ์
สถานประกอบการ ร้าน STARBUCKS

บทคัดย่อ

เนื่องจากทางร้าน STARBUCKS มีเมนูน้ำผลไม้เพียงไม่กี่เมนู คือ Mango passion fruit และ Raspberry blackcurrant ที่เป็นเมนูน้ำผลไม้นอกจากนั้นจะเป็นเมนูชาและกาแฟทั้งหมด เนื่องจากทางร้านมีเมนูน้ำผลไม้ค่อนข้างน้อยสำหรับการเป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าที่ไม่ดื่มกาแฟและกลุ่มคนรักสุขภาพ จึงได้คิดค้นเมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพโดยเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในร้านซึ่งได้แก่ Mango และ Raspberry มาดัดแปลงทำให้เกิดเครื่องดื่มตัวใหม่แต่ยังคงเน้นเรื่องสุขภาพเป็นหลัก โครงงานมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน และลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน ผลการศึกษาความพึงพอใจพบว่าพนักงานภายในร้าน 8 คนจากการสังเกต พนักงาน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่ม พนักงาน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์ และพนักงานอีก 2 คน ไม่พึงพอใจในรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มรายการเครื่องดื่มผลไม้ให้กับทางร้าน
2. ลดการ MarkOut (M/O) หรือหมดอายุของสินค้าภายในร้าน

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ฝึกงานในแผนก Bar beverage ลักษณะงานที่ผู้จัดทำได้รับหมอบหมาย ทำเครื่องดื่มตามที่ลูกค้าออเดอร์มาและส่งมอบให้ลูกค้าด้วยความถูกต้องและรวดเร็ว

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ทางร้านมีรายการเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผลไม้มากขึ้น
2. เพื่อเป็นการลดต้นทุนสินค้าที่อาจจะหมดอายุหรือขายไม่ทัน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. เท Raspberry เข้มที่ 1 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

2. เท Mango เข้มที่ 2 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

3. เท Milk เข้มที่ 3 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

4. เท Ice เข้มที่ 4 ลงในแก้ว Shaker ในขนาดไซส์กลาง

5. ปิดฝาแล้วเขย่าแก้ว Shaker ขึ้นลง 4-5 ครั้ง

6. เทเครื่องดื่มใส่แก้วขนาดไซส์กลาง

7. ปั่มโซรัป Raspberry 2 ปั่ม บนเครื่องดื่ม

8 เครื่องดื่มที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมทาน

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพขึ้นมาโดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้านมาดัดแปลงทำให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ได้มีการให้พนักงานภายในร้านจำนวน 8คน ทดลองดื่มเครื่องดื่มและจากการสอบถามพนักงานเกี่ยวกับรสชาติผลลัพธ์ที่ได้พนักงานจำนวน 4 คน พึงพอใจในรสชาติของเครื่องดื่มโดยเครื่องดื่มให้ความสดชื่นและไม่หวานจนเกินไป พนักงานจำนวน 2 คน พึงพอใจในความคิดสร้างสรรค์เมนูน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพและพนักงานจำนวน 2 คน ไม่พึงพอใจเกี่ยวกับรสชาติเครื่องดื่มเพราะมีความหวานไป และจากการทำผลสำรวจพบว่าผู้บริโภคส่วนมากพึงพอใจกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและยังสามารถเพิ่มยอดขายให้กับทางร้านได้อีกด้วย

ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 5704400166

ชื่อ – นามสกุล : นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ : เลขที่ 98 ตำบล นาดี เขต /อำเภอ เมือง จังหวัด สมุทรสาคร 74000

ผลงาน : คิดเมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพให้กับทางร้าน

ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 5704400166

ชื่อ – นามสกุล : นายดุสิต จันทร์พัฒนพิบูล

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรม

ที่อยู่ : เลขที่ 98 ตำบล นาดี เขต /อำเภอ เมือง

จังหวัด สมุทรสาคร 74000

ผลงาน : คิดเมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพให้กับทางร้าน