



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

กากกาแฟจัดคราบ

Removing Dirty Stain Coffee Ground

โดย

นาย สวรรค์ กุลสุวรรณ 5704400134

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ : กากกาแฟจัดคราบ (Removing Dirty Stain Coffee Ground)

รายชื่อผู้จัดทำ : นายสวรรค์ กุลสุวรรณ 5704400134

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวประจำภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา


(อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ)


.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณฉวีวรรณ เก้าเจริญ)


.....กรรมการกลาง

(อาจารย์อัศวิน ธนะศิริกุล)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มประวัฒน์)

ชื่อโครงการ : กากกาแฟจัดคราบ

ชื่อนักศึกษา : นาย สวรรค์ กุลสุวรรณ

อาจารย์ที่ปรึกษา : ชาญชัย ประคินกิจ

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ปีการศึกษา : 3 / 2560

บทคัดย่อ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากจากลูกค้าที่มาใช้บริการภายในห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ซึ่งในแต่ละวันจะมีการต้มกาแฟในจำนวนหลายครั้ง จึงทำให้เกิดกากกาแฟที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากทุกวัน ผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการที่มีชื่อว่า กากกาแฟจัดคราบ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งนำไปทำให้เกิดประโยชน์และลดต้นทุนการจัดซื้อของโรงแรม โดยนำกากกาแฟที่ผ่านการตากแห้งมาแล้วนำไปผสมกับน้ำส้มสายชูและเบคกิ้งค์โซดาตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ หลังจากนั้นจึงนำกากกาแฟจัดคราบมาทดลองใช้เพื่อปรับปรุงให้ดี ในการทดลองกากกาแฟจัดคราบ นั้นได้ทำการทดลองกับอ่างล้างมือภายในห้องอาหารด้วยวิธีการขัดด้วยใยสำหรับขัดอ่าง ผลที่ได้คืออ่างล้างมือมีความสะอาดมากขึ้นและยังสามารถลดปริมาณกากกาแฟที่เป็นขยะเหลือทิ้งในแต่ละวันและนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ นอกจากนี้กากกาแฟก็ยังสามารถช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาสำหรับทำความสะอาดภายในโรงแรมได้

คำสำคัญ : กากกาแฟ / จัดคราบ

Project Title : Removing Dirty Stains with Coffee Grounds
By : Mister Sawan Kulsuwan
Advisor : Mister Chanchai Prakhinkit
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel and Tourism Studies
Faculty : Liberal arts
Semester / Academic year : 3/2017

Abstract

Coffee is the most popular beverage for the customers who come to visit the princess cafe room, in each day there is a lot of coffee made that make plenty of coffee grounds. So the production of purposes this project for using old coffee grounds and decrease the cost for the hotel. By bringing the dried coffee and mix it with vinegar and baking soda according to the ratio defined, after that bring the coffee grounds to test and improve it. In the experimental of coffee traces that experiments with sinks inside the restaurant with the method of polishing with scrub sponge. The results showed the sink is clean and can also reduce the quantity of coffee grounds that is left for garbage each day and bring back the benefits. In addition, coffee grounds can also help reduce the cost of purchasing the cleaners for cleaning in hotel.

Keywords : Coffee Ground / Dirty Stain

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Ackknowledgement)

จากการที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานสหกิจ ณ โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ มากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากพนักงานภายในห้องอาหารดังนี้

คุณ จิระศักดิ์ ภูริบ ตำแหน่ง Senoir Assistant Manager Restaurant

คุณ กฤษณพงษ์ ตอพล ตำแหน่ง Assistant Manager Restaurant

คุณ ทศพร มั่นจิตต์คงเจริญ ตำแหน่ง Supervisor Restaurant

ขอบคุณ อาจารย์ ชาญชัย ประคินกิจ อาจารย์ที่ปรึกษาที่ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการปฏิบัติงาน และจัดทำรายงาน และขอขอบคุณบุคคลอื่นที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนสมบูรณ์ตลอดจนให้ความดูแลและความเข้าใจของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้

ผู้จัดทำ

นาย สวรรค์ ภูล

สุวรรณ

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| จดหมายนำส่งรายงาน | ก |
| กิตติกรรมประกาศ | ข |
| บทคัดย่อ | ค |
| Abstract | ง |
| บทที่ 1 บทนำ | |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ | 2 |
| 1.3 ขอบเขตของโครงการ | 2 |
| 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ | 2 |
| บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง | |
| 2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟและกากกาแฟ | 3 |
| 2.2 เบคกิ้งโซดา | 8 |
| 2.3 น้ำส้มสายชู | 9 |
| 2.4 งานวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง | 10 |
| บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน | |
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ | 11 |
| 3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร | 12 |
| 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารองค์กร | 17 |
| 3.4 ตำแหน่งและงานที่ได้รับมอบหมาย | 18 |
| 3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา | 20 |
| 3.6 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน | 20 |
| 3.7 ขั้นตอนการดำเนินงาน | 20 |

สารบัญ(ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 ผลการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา | |
| 4.1 ส่วนผสมกากกาแฟจัดคราบ | 22 |
| 4.2 ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมสำหรับกากกาแฟจัดคราบ | 22 |
| 4.3 ขั้นตอนการใช้กากกาแฟจัดคราบ | 25 |
| 4.4 ภาพเปรียบเทียบก่อนและหลังการใช้กากกาแฟจัดคราบ | 26 |
| 4.5 การคำนวณต้นทุน | 27 |
| 4.6 คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ | 28 |
| บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ | |
| 5.1 สรุปผลโครงการ | 30 |
| 5.2 สรุปผลและการปฏิบัติสหกิจศึกษา | 31 |
| บรรณานุกรม | 32 |
| ภาคผนวก | |
| ภาคผนวก ก คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ | |
| ภาคผนวก ข ภาพขณะปฏิบัติงาน | |
| ภาคผนวก ค บทความทางวิชาการ | |
| ภาคผนวก ง ไปสเตอร์ | |
| ภาคผนวก จ ประวัติผู้จัดทำ | |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงรูปแบบการจัดองค์การและการบริหารองค์กร | 17 |
| ตารางที่ 3.2 ตารางแสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ | 20 |
| ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงแสดงต้นทุนส่วนผสมของกากกาแฟ | 27 |
| ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงตัวอย่างราคาน้ำยาทำความสะอาด | 27 |



สารบัญรูปภาพ

| | หน้า |
|--|------|
| รูปภาพที่ 2.1 เมล็ดกาแฟ | 4 |
| รูปภาพที่ 2.2 เบคกิ้งโซดา | 8 |
| รูปภาพที่ 2.3 น้ำส้มสายชู | 9 |
| รูปภาพที่ 3.1 แผนที่ของโรงแรม | 11 |
| รูปภาพที่ 3.2 ห้องพัก superior | 12 |
| รูปภาพที่ 3.3 ห้องพัก superior plus | 12 |
| รูปภาพที่ 3.4 ห้องพัก deluxe | 13 |
| รูปภาพที่ 3.5 ห้องพัก princess suite | 13 |
| รูปภาพที่ 3.6 ห้องอาหาร Princess Café | 14 |
| รูปภาพที่ 3.7 ห้องอาหาร Piccolo | 14 |
| รูปภาพที่ 3.8 ห้องอาหาร Mikado | 15 |
| รูปภาพที่ 3.9 ห้องอาหาร The empress | 15 |
| รูปภาพที่ 3.10 Lobby Lounge | 16 |
| รูปภาพที่ 3.11 การเตรียมแก้วกาแฟ | 19 |
| รูปภาพที่ 3.12 ทำการจัดเรียงแก้วน้ำดื่มสำหรับแขก | 19 |
| รูปภาพที่ 4.1 กากกาแฟที่ผ่านการตากแห้ง | 22 |
| รูปภาพที่ 4.2 การใส่เบคกิ้งโซดา | 23 |
| รูปภาพที่ 4.3 การใส่น้ำส้มสายชู | 23 |
| รูปภาพที่ 4.4 การคนส่วนผสม | 24 |
| รูปภาพที่ 4.5 กากกาแฟที่ผสมส่วนผสมและนำไปตากแดดให้แห้ง | 24 |
| รูปภาพที่ 4.6 โรยกากกาแฟในอ่างล้างมือ | 25 |
| รูปภาพที่ 4.7 จัดอ่างโดยใช้ไขชัค | 25 |
| รูปภาพที่ 4.8 การเปรียบเทียบอ่างก่อนและหลังการใช้กากกาแฟจัดครบ | 26 |
| รูปภาพที่ 4.9 การเปรียบเทียบแก้วกาแฟก่อนและหลังการใช้กากกาแฟจัดครบ | 26 |

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวง (Royal Princess Larnluang) จัดเป็นโรงแรมหรูระดับ 4 ดาวที่ได้รับการรับรองจากสมาคมโรงแรมแห่งประเทศไทย ในอดีตโรงแรมแห่งนี้เคยอยู่ในเครือของ โรงแรม ดุสิตธานี ซึ่งต่อมาได้ขายให้กับบริษัท แกรนด์หลานหลวง รวมระยะเวลาที่โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวงได้ออกจากภายในเครือของโรงแรม ดุสิตธานี เป็นเวลาประมาณ 7 – 8 ปี

จากการผู้จัดทำโครงการได้เข้ารับการฝึกปฏิบัติงานในส่วนของห้องอาหาร PRINCESS CAFE ซึ่งในระหว่างปฏิบัติงานผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาว่าในการดื่มกาแฟในแต่ละวันจะมีการดื่มกาแฟจำนวน 2 – 3 ครั้ง เพื่อให้เกิดความเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการในช่วงเวลาบุฟเฟต์อาหารเช้าและอาหารกลางวัน ซึ่งพบว่าจำนวนกากกาแฟที่เหลือทิ้งมีจำนวนมาก ทางผู้จัดทำจึงทำการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกากกาแฟ พบว่ากากกาแฟสามารถนำไปใช้ในการขจัดคราบสกปรกเพื่อทำให้เกิดความสะอาดขึ้นได้ อีกทั้งยังสามารถช่วยให้ทางโรงแรมสามารถลดต้นทุนในการจัดซื้อวัตถุดิบสำหรับการทำความสะอาดได้ รวมถึงยังเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้กลับมาทำให้เกิดประโยชน์และลดปัญหาสิ่งแวดล้อม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อต้องการนำกากกาแฟที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์

1.2.2 เพื่อลดต้นทุนการซื้อน้ำยาสำหรับขจัดคราบสกปรก

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ด้านพื้นที่

ห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ณ โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวง

1.3.2 ด้านระยะเวลา

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

1.3.3 ด้านเนื้อหา

ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับกากกาแฟเพื่อนำไปใช้ในการทำการทดลองที่ทำให้เกิดผลลัพธ์ที่น่าไปใช้ได้

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อของทาง โรงแรม

1.4.2 ช่วยลดปริมาณกากกาแฟที่เหลือทิ้ง



บทที่ 2

ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาทำวิจัยเรื่อง “ กากกาแฟจัดคราบ ” ผู้วิจัยได้ศึกษาและตรวจสอบบทความที่เกี่ยวข้องกับการทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟและกากกาแฟ

2.2 เบคกิ้งโซดา

2.3 น้ำส้มสายชู

2.4 งานวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ



รูปภาพที่ 2.1

แหล่งที่มา : <https://nescafedolcegusto.popsbo.ps/>

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

กาแฟเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซิเนียและอาราเบีย ถูกค้นพบเมื่อศตวรรษที่ 5 ที่ประเทศอาราเบีย แต่ในสมัยนั้นยังไม่มีผู้คนสนใจมากนักจนถึงศตวรรษที่ 9 มีคนเลี้ยงแพะชาวอาราเบียชื่อ คาลดี นำแพะออกไปเลี้ยงตามปกติ แพะได้กินผลและใบกาแฟแล้วเกิดความคิดคะนอง จึงได้นำเรื่อง ไปเล่าให้พระมุสลิมองค์หนึ่งฟัง พระมุสลิมองค์นั้นจึงได้เก็บผลกาแฟมาแกะเพาะเปลือกออก แล้วนำเมล็ดกาแฟไปคั่วแล้วต้มน้ำร้อนดื่ม ซึ่งผลเห็นว่ามีความกระปรี้กระเปร่าจึงได้เล่าให้ผู้อื่นฟัง หลังจากนั้นชาวอาราเบียจึงได้เริ่มรู้จักดื่มน้ำกาแฟมากขึ้น จึง

ทำให้กาแฟแพร่หลายเพิ่มขึ้นจากประเทศอาราเบีย เข้าสู่ชนชาวอิตาลี ดัตช์ เยอรมัน ฝรั่งเศส และกระบวนการผลิตกาแฟก็ได้พัฒนาขึ้นเรื่อยๆ (นนทวัชร ชิตวิสัย, 2547)

กาแฟถูกค้นพบประมาณปี ค.ศ. 850 ก่อนคริสต์ศักราช ชาวแอฟริกาพื้นเมืองใช้กาแฟเป็นอาหารมาเป็นเวลานานแล้ว สันนิษฐานว่ามนุษย์สมัยโบราณอาจเรียนรู้จากการสังเกตพฤติกรรมของสัตว์ว่ากินอะไรและทดลองกิน พบว่ามีรสหวานและเป็นที่ยอมรับของสัตว์ต่างๆ ในช่วงแรกได้รับประทานผลสุก ต่อมานำผลสุกมาทำไวน์ เมื่อลองเคี้ยวแล้วจะเกิดความารู้สึกว่าสบายหายเหนื่อยจากสภาพอากาศที่ร้อน เพราะกาแฟมีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นร่างกาย ต่อมามีการนำเมล็ดกาแฟมาป่นผสมไขมันสัตว์ไว้กินเป็นอาหารตอนเดินทาง ชาวพื้นเมืองบางเผ่า นำกาแฟไปเส้นไหมเป็นต้น กาแฟได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการตากเมล็ดกาแฟเพื่อให้เก็บไว้ได้นานมากขึ้น การคั่วบด แซ่ ต้มกาแฟ โดยใช้อุปกรณ์ต่างๆเช่น ครกบด กระทะ เครื่องต้มกาแฟ ฯลฯ เพื่ออำนวยความสะดวกยิ่งขึ้น (อรรธรณ วิชัยลักษณ์ และคณะ, 2557)

2.1.2 ชนิดของกาแฟ

(กระบวนการผลิตกาแฟคั่วบดสำหรับเกษตรกร, 2553)

- 1) กาแฟอาราบิก้า (C. Arabics) มีการผลิตคิดเป็นประมาณ 75 % ของกาแฟทั้งหมดของโลก อยู่บนพื้นที่สูงในประเทศเอธิโอเปียและซูดานตะวันออก เป็นพืชยืนต้นขนาดเล็กสูงประมาณ 3 – 5 เมตร ใบยอดอาจมีสีทองแดงหรือเหลือง ใบอ่อนมีสีเขียว ใบแก่มีสีเขียวเข้ม ออกดอกติดผลได้เมื่ออายุประมาณ 3 – 4 ปี ผลเมื่อสุกมีสีได้ตั้งแต่เหลือง ส้ม แดงหรือแดงเข้มอมม่วง ดอกจะมีสีขาว กาแฟชนิดนี้มีสารกาแฟขนาดใหญ่ เมื่อนำมาคั่วชงดื่มจะให้กลิ่นที่มีความหอม นิยมนำมาทำเป็นกาแฟแบบคั่วบด
- 2) กาแฟโรบัสต้า (C. Canephora Robusta) มีอัตราส่วนการผลิตประมาณ 24 % ของกาแฟทั้งโลก มีถิ่นกำเนิดในป่าแถบศูนย์สูตรของทวีปแอฟริกา ลักษณะคล้ายอาราบิก้า ความสูงประมาณ 5 – 8 เมตร ผลมีสีส้มถึงแดง ดอกสีขาว เช่นเดียวกับอาราบิก้า เมื่อนำมาคั่วและชงจะได้น้ำกาแฟที่มีบอดี้สูง หอมน้อยกว่าอาราบิก้า มีปริมาณคาเฟอีนสูง นิยมนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูป
- 3) กาแฟลิเบอริก้า (C. Liberica) มีผลผลิตออกมาในปริมาณที่น้อยมาก มีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกาบริเวณที่มีอากาศร้อนชื้น แถบประเทศไซบีเรียและไอวอรีโคสต์

- 4) กาแฟเอ็กเซลซ่า (C. Excelsa) ลักษณะคล้ายกาแฟลิเบอริก้า ลักษณะใบจะใหญ่และมีความกว้างกว่า อีกทั้งยังมีความกลมมนมากกว่า ผลมีขนาดเล็ก มีความต้านทานโรคสูง

2.1.3 ประโยชน์ของกาแฟ

ประโยชน์ของกาแฟมีดังนี้ (กรมสรรพกร : The Revenue Department ,2559)

- 1) ลดอัตราเสี่ยงของการเป็นเบาหวาน กาแฟมีสารประกอบที่เรียกว่า ควินิน (Quinines) ที่สามารถทำให้ร่างกายผลิตสารอินซูลินและสารคาเฟอีน (Caffeine) ที่ช่วยหยุดการก่อดำของโปรตีนที่ผิดปกติซึ่งนำมาสู่การเกิดโรคเบาหวาน
- 2) ลดอัตราการเกิดภาวะความจำเสื่อม กาแฟมีส่วนช่วยชะลอความจำเสื่อม รวมไปถึงต้นการจับตัวของคอเรสเจอร์ลต่อร่างกาย เพื่อลดความเสี่ยงการเกิดโรคอัลไซเมอร์
- 3) ลดความเครียด คนที่ดื่มกาแฟประมาณ 2 – 3 แก้วต่อวันจะลดความเครียดลงประมาณ 15 % แต่ถ้าดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวันจะช่วยให้ลดความเครียดลง 20 %
- 4) ลดความเสี่ยงเป็นโรคพาร์กินสัน คาเฟอีนในกาแฟมีส่วนช่วยในการลดความเสี่ยงการเป็นโรคพาร์กินสัน โดยการดื่มกาแฟวันละ 2 – 3 แก้วต่อวันเป็นประจำจะช่วยลดการเกิดโรคพาร์กินสัน 25 %
- 5) ลดความเสี่ยงของการเป็นต้อกระจก การดื่มกาแฟ 1 แก้วต่อวัน จะช่วยลดการเกิดโรคต้อกระจก 20 % แต่ถ้าหากดื่ม 4 แก้วต่อวันจะลดได้ถึง 80 %
- 6) ลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งในลำไส้ใหญ่ จากการศึกษาผู้หญิงญี่ปุ่นที่ดื่มกาแฟ 3 แก้วต่อวัน มีอัตราการเกิดโรคมะเร็งในลำไส้ใหญ่ได้
- 7) ลดความเสี่ยงในการเป็นโรคนี้่ว การดื่มกาแฟ 2 แก้วต่อวันมีแนวโน้มในการเป็นโรคนี้่วในถุงน้ำดีลดลง
- 8) ลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ มหาวิทยาลัยของประเทศสเปนทำการวิจัยพบว่า การดื่มกาแฟ 2 – 3 แก้วต่อวันมีอัตราการเกิดโรคหัวใจลดลง
- 9) ลดอัตราเสี่ยงของการเกิดการอุดตันในเส้นเลือด การดื่มกาแฟ 4 แก้วต่อวัน ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดการอุดตันในเส้นเลือดลดลง 43 %

- 10) ลดโอกาสเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ การดื่มกาแฟ 3 – 6 แก้วต่อวัน คาเฟอีนมีส่วนช่วยบรรเทาอาการอักเสบของข้อ เพราะกรดยูริกที่เกินขนาดอย่างได้ผล ถ้าหากดื่ม 6 แก้วต่อวันก็จะทำให้การเกิดโรคเกาต์ลดลง
- 11) ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย ผลการวิจัยพบว่าบุคคลที่ดื่มกาแฟ 6 แก้วต่อวันมีความเสี่ยงน้อยกว่าบุคคลที่ไม่ได้ดื่มกาแฟเลย อีกทั้งยังช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดเซลล์มะเร็งเต้านมและมะเร็งตับในผู้หญิง

2.1.4 กากกาแฟ

อภิกานต์ คุ่มเพชร และ มนัสวี ใจเชื้อ (2558) ได้กล่าวไว้ว่า “ กากกาแฟคือ เมล็ดกาแฟที่ผ่านการขบ บด ที่มีจะถูกทิ้งไว้เมื่อใช้เสร็จแล้ว แต่แท้จริงแล้วกากกาแฟสามารถนำไปแปรรูปเพื่อที่จะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ เช่น การนำกากกาแฟใส่ถ้วยไปไว้ในตู้เย็นเพื่อที่จะดับกลิ่นคราฟได้ ” นอกจากนี้สุพัตรา รักษาพรต และ สุนิษา สุวรรณเจริญ (2558) ได้อธิบายไว้ว่า “ การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับกาแฟสดได้เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในปัจจุบัน ซึ่งก่อให้เกิดกากกาแฟที่มีจำนวนมากในแต่ละวัน สารเคเฟอีนที่อยู่ในกากกาแฟนั้นสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้เช่น สบู่กากกาแฟ ที่จะทำให้เป็นการเพิ่มมูลค่าของกากกาแฟได้

2.1.4.1 ประโยชน์ของกากกาแฟ

Chaoprayanew (2560) ประโยชน์ของกากกาแฟมีดังนี้

- 1) ไล่หอยทาก ไล่เดือน และแมลงสาบ โดยนำกากกาแฟไปโรยบริเวณที่เป็นทางเดินของสัตว์เหล่านั้น
- 2) เป็นปุ๋ยที่ดีและนำไปปลูกเห็ดได้ เพียงแค่นำหัวเชื้อของเห็ดไปฝังในกากกาแฟเห็ดก็จะมีดอกใบใหญ่ ถ้าหากใส่กากกาแฟลงไปในปุ๋ยด้วย จะช่วยให้ดินไม่มีความสวยงามมากขึ้น
- 3) ไล่แมวให้ห่างจากบริเวณที่ปลูกดอกไม้ นำกากกาแฟผสมกับเปลือกส้มแล้วโรยไว้
- 4) ยืดอายุดอกไม้ในแจกัน ไล่ดินที่ผสมกากกาแฟลงไปในแจกัน จะยืดอายุของดอกไม้ได้
- 5) ไล่มดให้ไกลห่างจากตู้กับข้าว ให้นำกากกาแฟทาไว้บริเวณที่รองขาของตู้กับข้าว

- 6) ยัดไส้ในหมอนปักเข็มกันสนิม หาผ้ามาเย็บเป็นปลอกหมอนแล้วยัดกากกาแฟไว้ข้างใน ก็จะช่วยป้องกันการเกิดสนิมเกาะเข็มได้
- 7) กับดักแมลงสาบ นำเอากระป๋องมาใส่กากกาแฟ หลังจากนั้นติดเทปกาวยางสองหน้า รอบๆขอบของกระป๋อง แมลงสาบจะตามกลิ่นมาและตัวของมันก็จะติดที่กาวยางสองหน้า
- 8) จัดกระทะให้เหมือนใหม่ เพียงแค่นำกากกาแฟใส่ในถุงผ้า หลังจากนั้นนำมาขัดและล้างคราบกาแฟออก กระทะก็จะเกิดความเงาขึ้น
- 9) ป้องกันจี้เสื้อผ้ากระจาย นำกากกาแฟที่ยังมีความชื้น โรยไว้ข้างจี้จะทำให้ง่ายต่อการเก็บทำความสะอาด
- 10) ลดกลิ่นฉุนกระเทียมที่มีมือ หลังจากทำอาหารจากกระเทียมที่มีกลิ่นฉุนติดมือให้นำกากกาแฟที่มือแล้วจึงล้างออกด้วยสบู่
- 11) ทำคสามสะอาดต่ออ่างล้างจานนำกากกาแฟผสมกับเกลือเบกกิ้งโซดา น้ำส้มสายชู แล้วผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำไปขัด
- 12) ทำน้ำยาถูกระจกท้อตัน ผสมกากกาแฟกับน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน หลังจากนั้นนำไปเทลงในท่อ
- 13) ดับกลิ่นอับในตู้เย็น วางกากกาแฟไว้ภายในตู้เย็น ก็สามารถช่วยดูดซับกลิ่นได้ดี
- 14) ลบรอยขีดข่วนแบบแรงด่วนทันใจ นำน้ำมันมะกอกและกากกาแฟมาผสมกัน หลังจากนั้นนำไปทากับเฟอร์นิเจอร์ไม้ทิ้งไว้สักพัก หลังจากนั้นเช็ดออกออกครั้งจะพบว่ารอยขีดข่วนได้ลดลง
- 15) ช่วยสุนัขจากเห็บหมัด ผสมกากกาแฟกับแชมพู แล้วนำไปทำความสะอาดให้กับสุนัขจะเป็นการช่วยกำจัดเห็บและหมัดได้

2.2 เบกกิ้งโซดา



รูปภาพที่ 2.2

แหล่งที่มา : <https://narubloglady.blogspot.com>

สุธีรา ศรีอัยเพชร (2551) ได้กล่าวไว้ว่าเบกกิ้งโซดาหรือผงฟูมีชื่อทางเคมีว่า โซเดียม ไบคาร์บอเนตเป็นสารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟู มีลักษณะสีขาวมีฤทธิ์เป็นด่างอ่อน

2.2.1 ประโยชน์ของเบกกิ้งโซดา มีดังนี้ (Manapat, 2561)

- 1) ทำความสะอาดเครื่องครัวสแตนเลส นำเบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว ทาให้ทั่วทั้งไว้สักพักจากนั้นนำฟองน้ำเช็ดทำความสะอาด
- 2) ขจัดคราบในท่ออุดตัน นำเบกกิ้งโซดา น้ำส้มสายชู น้ำร้อน เทลงไปในท่อ จะมีฟองขึ้น พอฟองหมดเปิดน้ำทิ้งไว้สักพักก็สามารถขจัดคราบไขมันได้
- 3) ทำความสะอาดผ้าขาวให้กลับมาเหมือนใหม่ได้ นำเบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำทิ้งไว้ประมาณ 8 – 10 ชม. ผ้าก็จะกลับมาขาว
- 4) ขจัดคราบให้พื้นผิวที่สกปรกผสมเบกกิ้งโซดากับแอมโมเนียหรือน้ำส้มสายชู นำมาทาบริเวณที่เป็นคราบสกปรกหลังจากนั้นให้เช็ดออก
- 5) ขจัดคราบเหลืองของโถสุขภัณฑ์ ใช้เบกกิ้งโซดาและน้ำส้มสายชู เทลงไปและทิ้งไว้ข้ามคืนหลังจากนั้นใช้แปรงขัดก็จะช่วยขจัดคราบได้

- 6) ทำความสะอาดจาน ชาม ช้อน ไร่คราบมันและกลิ่นตกค้าง นำเบกกิ้งโซดา ผสมกับน้ำยาล้างจานแล้วนำไปขัดหรือถู
- 7) ขจัดรอยไหม้ของก้นหม้อและกระทะ ใช้เบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำร้อน แล้ว นำหม้อหรือกระทะไปแช่รอยไหม้ก็จะหายไป
- 8) ขจัดกลิ่นอับในตู้เสื้อผ้า นำเบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำมันหอมระเหยไว้ในตู้เสื้อผ้า จะช่วยดูดซับกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้
- 9) ขจัดกลิ่นอับรองเท้า นำเบกกิ้งโซดาโรยในรองเท้า แล้วนำรองเท้าใส่ ถุงพลาสติกมัดไว้ทิ้งไว้ประมาณ 1 – 2 คืน
- 10) ขจัดกลิ่นอับจากที่นอน ผ้านวม พรม นำเบกกิ้งโซดา ผสมน้ำมันหอมระเหย โรยบนที่นอน ผ้านวม พรมทิ้งไว้ 1 – 2 ชม. แล้วใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดให้เบกกิ้งโซดาออกให้หมด

2.3 น้ำส้มสายชู



รูปภาพที่ 2.3

แหล่งที่มา : <https://www.bigc.co.th>

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2558) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของน้ำส้มสายชูไว้ดังนี้

- 1) ช่วยให้กระจกมีความใสโดยการนำน้ำส้มสายชูผสมกับน้ำเปล่าและนำมาฉีด บนกระจกหลังจากนั้นใช้ผ้าเช็ด
- 2) น้ำส้มสายชูช่วยบรรเทาอาการปวดจากแมงกะพรุน โดยการใช้น้ำส้มสายชู ราดบริเวณที่มีแมงกะพรุน
- 3) ขจัดคราบสกปรก นำน้ำส้มสายชูขัดไปที่บริเวณที่มีคราบ

- 4) ขจัดสนิม นำน้ำส้มสายชูผสมกับสบู่แล้วนำไปขัด
- 5) ลดกลิ่นคาว ก่อนนำเนื้อสัตว์แช่ในตู้เย็น ให้นำเนื้อสัตว์แช่กับน้ำส้มสายชูและน้ำเกลือ
- 6) ทำให้แป้งสีฟันนุ่ม โดยนำแป้งสีฟันไปต้มในน้ำส้มสายชู
- 7) ทำให้ผ้าขาวสะอาดขึ้น ใช้น้ำส้มสายชูผสมกับผงซักฟอก
- 8) กำจัดมด ใช้น้ำส้มสายชูเช็ดบริเวณที่คาดว่ามดจะเดิน จะช่วยให้มดไม่ขึ้นในบริเวณนั้น
- 9) ทอดอาหารโดยที่ไม่อมน้ำมัน นำน้ำส้มสายชูผสมกับน้ำมัน
- 10) หุงข้าวให้สวย ใส่น้ำส้มลงไปหม้อข้าว เมื่อข้าวสุกแล้วจะช่วยให้ข้าวไม่ติดกัน

2.4 งานวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษางานวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้ประโยชน์จากกากกาแฟบงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

พจนินท์ อ้อมงาม (2559) ได้ทำการศึกษาเรื่องกากกาแฟเนกประสงค์พบว่า กากกาแฟเนกประสงค์สามารถทำความสะอาดภาชนะและสุขภัณฑ์ได้อย่างดี สามารถลดการตกค้างของสารเคมีในภาชนะได้

กากกาแฟมีค่าอย่างทิ้ง (2558) ได้อธิบายว่ากากกาแฟสามารถทำความสะอาดเครื่องครัวได้ โดยเฉพาะรอยไหม้ที่ก้นหม้อหรือก้นกระทะ เพราะกาแฟมีความเป็นกรดจึงทำให้ทำความสะอาดได้ดี โดยนำกากกาแฟมาประมาณ 3 ช้อนชา ทาบริเวณที่เป็นรอยไหม้ดำ หลังจากนั้นขัดเพียงเล็กน้อย เครื่องครัวก็จะมีความเงาขึ้น

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อ : โรงแรมรอยัล ปรีนเซส หลานหลวง (Royal Princess Larluang)

ที่อยู่ : ตั้งอยู่เลขที่ 269 ถนนหลานหลวง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

เบอร์โทรศัพท์ : 022813088

เบอร์แฟกซ์ : 022801314

อีเมลล์ : rsvn@royalprincesslarluang.com



รูปภาพที่ 3.1

แหล่งที่มา : <http://www.sawadee.co.th/hotel/620141/Royal-Princess-Larn-Luang>

3.1.1 การเดินทาง

โรงแรมรอยัลปรีนเซสหลานหลวง อยู่ห่างจากสนามบินสุวรรณภูมิ 35 กิโลเมตร โดยเดินทางผ่านทางด่วนศรีนครินทร์ใช้เวลาประมาณ 30 - 45 นาที และอยู่ห่างจากรถไฟฟ้า 3 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 10 15 นาที

3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร

โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง เป็น โรงแรมระดับ 4 ดาว ได้ทำการปรับปรุงครั้งใหญ่ในปี พ.ศ. 2554 อยู่ในเครือ บริษัทแกรนด์หลานหลวง จำกัด ภายในประกอบไปด้วยห้องพักทั้งหมด 167 ห้อง และห้องอาหารจำนวน 4 ห้อง

3.2.1 ห้องพักทั้งหมด 167 ห้องดังนี้

1) ห้องพักแบบ Superior จำนวน 55 ห้อง



รูปภาพที่ 3.2 ห้องพัก superior

แหล่งที่มา : <http://www.royalprincesslamluang.com>

2) ห้องพักแบบ superior plus จำนวน 37 ห้อง



รูปภาพที่ 3.3 ห้องพัก superior plus

แหล่งที่มา : <http://www.royalprincesslamluang.com>

3) ห้องพักแบบ deluxe จำนวน 70 ห้อง



รูปภาพที่ 3.4 ห้องพัก deluxe

แหล่งที่มา : <http://www.royalprincesslamluang.com>

4) ห้องพักแบบ princess suite จำนวน 5 ห้อง



รูปภาพที่ 3.5 ห้องพัก princess suite

แหล่งที่มา : <http://www.royalprincesslamluang.com>

3.2.2 ห้องอาหารทั้งหมด 4 ห้องแบ่งดังนี้

1) ห้องอาหาร Princess Cafe

ห้องอาหารแห่งนี้เป็นห้องอาหารที่เปิดตลอด 24 ชม. แยกที่รับประทานอาหารเช้าจะมาที่ห้องอาหารแห่งนี้ อีกทั้งยังมีบริการรายการอาหารบุฟเฟต์และ A La Carte มีเวลาเปิดให้บริการรายการอาหารบุฟเฟต์ดังนี้ 11.00 – 14.30 น.



รูปภาพที่ 3.6 ห้องอาหาร Princess Café

แหล่งที่มา : <https://www.dusit.com/dusitprincess>

2) ห้องอาหาร Piccolo

ห้องอาหารแห่งนี้เป็นห้องอาหารอิตาลี มีช่วงเวลาการเปิดให้บริการ 2 ช่วงเวลาคือ 11.00 น. – 14.30 น. และ 18.00 น. – 22.00 น.



รูปที่ 3.7 ห้องอาหาร Piccolo

แหล่งที่มา : <https://mgronline.com/travel>

3) ห้องอาหาร Mikado

ห้องอาหารแห่งนี้ห้องอาหารญี่ปุ่น ที่ห้องอาหารแห่งนี้มีบริการซูชิและซาซิมิจากซูชิบาร์ และอาหารญี่ปุ่นอีกหลายเมนู มีช่วงเวลากการเปิดให้บริการ 2 ช่วงเวลาคือ 11.00 น. – 14.30 น. และ 18.00 น. – 22.00 น.



แหล่งที่มา : <https://www.dusit.com/dusitprincess>

4) ห้องอาหาร The Empress

ห้องอาหารแห่งนี้ห้องอาหารประเภทอาหารจีน เปิดทำการ 2 ช่วงเวลาคือ 11.00 – 14.30 น. และ 18.00 – 22.00 น.



รูปที่ 3.9 ห้องอาหาร The empress

แหล่งที่มา : <https://www.dusit.com/dusitprincess>

3.2.3 Lobby Lounge

ลอบบี้เลาจน์มีเครื่องดื่มชนิดต่างๆจำหน่ายรวมไปถึงคอกเทลมากมายหลายชนิด
เปิดให้บริการในเวลา 06.00 – 24.00 น.

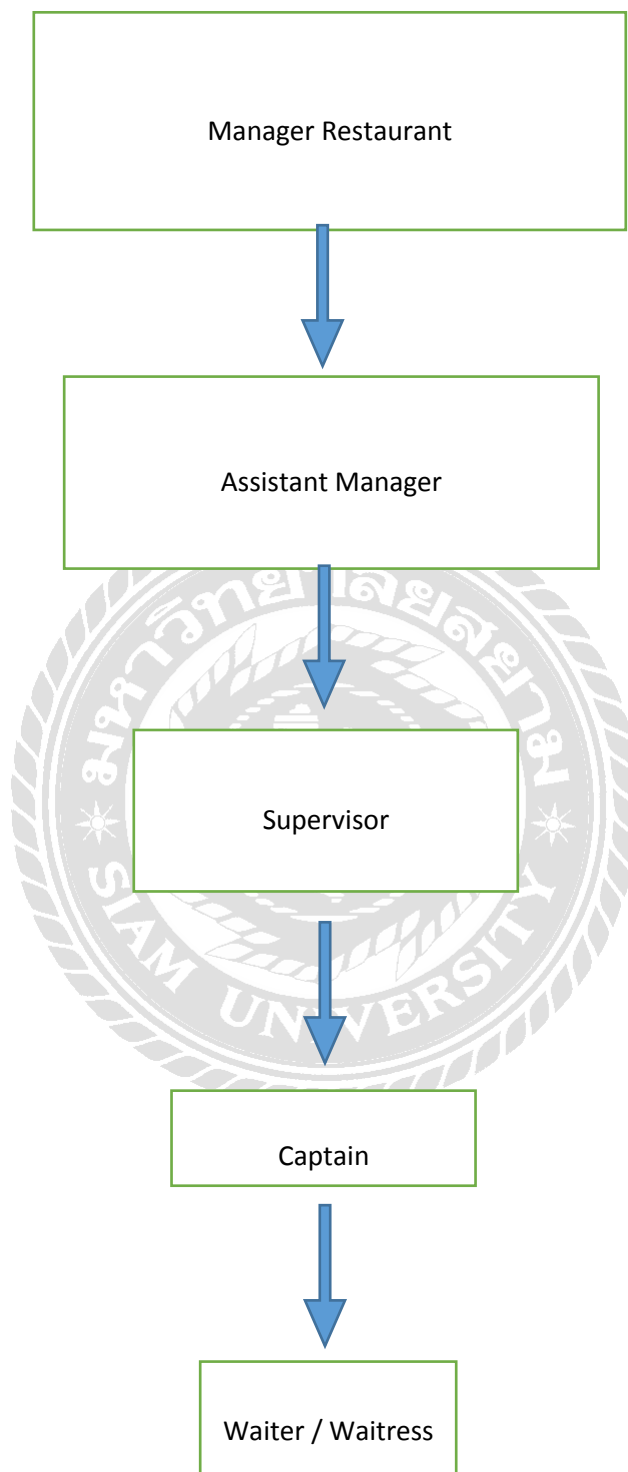


รูปที่ 3.10 Lobby Lounge

แหล่งที่มา : <https://www.dusit.com/dusitprincess>



3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารองค์กร (ห้องอาหาร Princess Café)



ตารางที่ 3.1

3.4 ตำแหน่งและงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นาย สวรรค์ กุลสุวรรณ

แผนก : Food & Beverage

ตำแหน่งงาน : Waiter ห้องอาหาร Princess Café

ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย :

ส่วนหน้าบ้าน

- บริการเติมชาและกาแฟให้กับแขก
- เคลียร์โต๊ะและจัดอุปกรณ์ลงบนโต๊ะ
- รับออเดอร์อาหารและเครื่องดื่ม
- เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มที่แขกสั่ง

ส่วนหลังบ้าน

- เช็ดเครื่องมือเช่น ส้อม มีด ช้อน
- เช็ดแก้วน้ำ แก้วกาแฟ
- เคลียร์ฟลอร์ด โดยการนำอาหารที่แขกสั่งจากрумเซอร์วิสเมื่อรับประทานเสร็จแล้ว ลงมาไว้ที่แผนก Steward
- นำส่งและรับผ้าเนปกินส์
- ตักน้ำแข็งใส่รถน้ำแข็ง



รูปที่ 3.11 การเตรียมแก้วกาแฟ

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)



รูปที่ 3.12 ทำการจัดเรียงแก้วน้ำดื่มสำหรับแขก

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ

3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ นางสาว ฉวีวรรณ เก่าเจริญ

ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบุคคล

3.6 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

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

3.7 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.2 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

| ขั้นตอนการดำเนินงาน | พฤษภาคม 2561 | มิถุนายน 2561 | กรกฎาคม 2561 | สิงหาคม 2561 |
|---|-----------------|------------------|--------------|--------------|
| 1. รวบรวมความต้องการ และศึกษาข้อมูลสำหรับ โครงการ | ←→ | | | |
| 2. วิเคราะห์ข้อมูล | | ←→ | | |
| 3. วางแผนการทำงาน | | ←→ | | |
| 4. จัดทำและปรับปรุง | | | ←→ | |
| 5. ทดสอบและสรุปผล การทำงาน | | | ←→ | |
| 6. จัดทำเอกสาร | | | | ←→ |

3.7.1 รวบรวมความต้องการและศึกษาข้อมูลสำหรับโครงการ สังเกตปัญหาภายในห้องอาหารของโรงแรม เพื่อทำการศึกษาข้อมูลสำหรับการจัดทำโครงการ

3.7.2 วิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ถึงปัญหาว่าสามารถที่จะจัดทำได้หรือไม่และไม่ทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ไม่ดีต่อโรงแรม

3.7.3 วางแผนการทำงาน ศึกษาข้อมูลของกากกาแฟ รวมไปถึงวางแผนขั้นตอนการแปรรูปกากกาแฟเพื่อนำไปใช้ในการทำความสะอาด

3.7.4. จัดทำและปรับปรุง นำส่วนผสมต่างๆที่ได้ศึกษาข้อมูลไว้มาผสมกันและทดลองทำ ทำการทดลองอีกครั้งเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้น

3.7.5. ทดสอบและสรุปผลการทำงาน นำไปทดสอบใช้จริงโดยการนำไปจัดครบสภปรก
เพื่อให้ทราบผลลัพธ์ เมื่อทราบผลลัพธ์แล้วจึงทำการสรุปผลการจัดทำ

3.7.6 จัดทำเอกสาร นำรายละเอียดและขั้นตอนการทำทั้งหมดที่ได้บันทึกไว้รวบรวมทำเป็น
รูปเล่มพร้อมนำเสนอ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

การจัดทำโครงการเรื่อง กาแฟแฟงจัดคราบ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำกาแฟที่เหลือใช้ภายในห้องอาหาร Princess Cafe มาทำให้เกิดประโยชน์และลดต้นทุนการจัดซื้อของทางโรงแรม เนื่องจากในแต่ละวันภายในห้องอาหารจะมีการต้มกาแฟจำนวน 2 – 3 ครั้งจึงทำให้เกิดกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่มาก โดยผู้วิจัยได้ทำการสืบค้นและศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการนำกาแฟที่เหลือทิ้งให้กลับมาใช้ประโยชน์

4.1 ส่วนผสมกาแฟแฟงจัดคราบ

- | | |
|----------------|----------|
| 1. กาแฟแฟง | 300 กรัม |
| 2. เบกกิ้งโซดา | 250 กรัม |
| 3. น้ำส้มสายชู | 250 กรัม |

4.2 ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมสำหรับกาแฟแฟงจัดคราบ

ขั้นตอนที่ 1 นำกาแฟแฟงที่ตากแห้งแล้วมาใส่ในภาชนะ



รูปภาพที่ 4.1 กาแฟแฟงที่ผ่านการตากแห้ง

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

ขั้นตอนที่ 2 ใส่เบคกิ้งโซดาลงไป



รูปภาพที่ 4.2

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

ขั้นตอนที่ 3 ใส่น้ำส้มสายชูลงไป



รูปภาพที่ 4.3

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

ขั้นตอนที่ 4 คนส่วนผสมให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 4.4

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

ขั้นตอนที่ 5 นำไปตากแดดให้แห้ง 1 วัน



รูปภาพที่ 4.5

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4.3 ขั้นตอนการใช้กากกาแฟจัดคราบ

ขั้นตอนที่ 1 โรยกากกาแฟให้ทั่วบริเวณอ่างล้างมือ



รูปภาพที่ 4.6

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

ขั้นตอนที่ 2 ทำการขัดที่บริเวณอ่าง โดยอุปกรณ์ที่ใช้ขัดคือ แผ่นใยขัด



รูปภาพที่ 4.7

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4.4 ภาพเปรียบเทียบก่อนและหลังการใช้กากกาแฟขจัดคราบ

1) อ่างล้างจานก่อนและหลังการใช้กากกาแฟขจัดคราบ

ก่อนใช้



หลังใช้



รูปภาพที่ 4.8

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

2) แก้วกาแฟที่ก่อนและหลังการใช้กากกาแฟขจัดคราบ

ก่อนใช้



หลังใช้



รูปภาพที่ 4.9

แหล่งที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4.5 การคำนวณต้นทุน

ตารางแสดงต้นทุนส่วนผสมของกากกาแฟจัดคราบ

ตารางที่ 4.1 แสดงต้นทุนส่วนผสมของกากกาแฟ

| ส่วนผสม | ปริมาณที่ได้ลงไป ส่วนผสม (กรัม) | ราคา / ปริมาณจริง | ต้นทุน |
|-------------|--------------------------------------|-------------------|--------|
| กากกาแฟ | 300 | - | - |
| น้ำส้มสายชู | 250 | 24 บ. / 700 | 8.57 |
| เบคกิ้งโซดา | 250 | 22 บ. / 300 | 18.33 |
| รวม | 800 | 46 บ. | 26.9 |

สูตรการคำนวณต้นทุนของส่วนผสมมีดังนี้

- 1) การคำนวณต้นทุนของน้ำส้มสายชู

$$(250 \times 24) \div 700 = 8.57$$

- 2) การคำนวณต้นทุนของเบคกิ้งโซดา

$$(250 \times 22) \div 300 = 18.33$$

- 3) การคำนวณราคาต้นทุนรวมทั้งหมดของส่วนผสม

$$8.57 + 18.33 = 26.9$$

ราคาต้นทุนของกากกาแฟจัดคราบต่อการนำมาใช้ใน 1 ครั้งคือ 26.9 บาท

ตารางแสดงตัวอย่างราคาน้ำยาทำความสะอาดยี่ห้อ

ตารางที่ 4.2 แสดงตัวอย่างราคาน้ำยาทำความสะอาด

| ยี่ห้อ | ราคา / ปริมาณจริง |
|------------|-------------------|
| 3M | 55 บ. / 825 |
| Mr. Muscle | 53 / 825 |

ราคาของตัวอย่างน้ำยาทำความสะอาดมีดังนี้

3M ราคา 55 บาท ต่อ 825 มิลลิลิตร

Mr. Muscle ราคา 53 บาท ต่อ 825 มิลลิลิตร

4.6 คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์

1. กากกาแฟจะช่วยลดคราบสกปรกภายในภาชนะได้หรือไม่

พนักงานท่านที่ 1 : กากกาแฟช่วยลดคราบสกปรกลงได้เนื่องจากการทำความสะอาดอย่างโดยปกติไม่ได้มีการใช้น้ำยาใดๆ ในการช่วยทำความสะอาด ในส่วนของกาใช้กากกาแฟกับแก้วกาแฟก็สามารถช่วยลดคราบลงได้

พนักงานท่านที่ 2 : กากกาแฟก็สามารถช่วยลดคราบลงได้บ้างในบางส่วนหนึ่ง แต่ถ้าใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดอาจจะทำให้เกิดความสะอาดมากขึ้นกว่านี้

2. ความเหมาะสมในการนำมาใช้งาน

พนักงานท่านที่ 1 : เหมาะสมที่จะนำมาใช้งานเพราะขั้นตอนการใช้ไม่ยากแต่ควรระวังการอุดตันของกากกาแฟในท่อน้ำเมื่อใช้กับภาชนะที่ไม่มีที่กรองกากกาแฟ

พนักงานท่านที่ 2 : เหมาะสมเพราะมีการใช้งานที่ง่ายและใช้เวลาในการทำความสะอาดในช่วงระยะเวลาสั้น

3. กากกาแฟจะช่วยลดปริมาณการเกิดขยะภายในโรงแรมได้หรือไม่

พนักงานท่านที่ 1 : ช่วยลดได้เพราะในแต่ละวันจะมีกากกาแฟที่ถูกทิ้งจำนวนมาก หากนำกากกาแฟมาทำให้เกิดประโยชน์ก็จะเป็นการช่วยลดปริมาณกากกาแฟที่ทิ้งเป็นขยะได้ในส่วนหนึ่ง

พนักงานท่านที่ 2 : ช่วยลดได้ในปริมาณหนึ่ง แต่ก็ยังมีกากกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่จำนวนมากในแต่ละวัน

4. ความคุ้มค่าของต้นทุนที่นำมาใช้ในการทำกากกาแฟจัดคราบ

พนักงานท่านที่ 1 : มีความคุ้มค่าเนื่องจากมีต้นทุนของส่วนผสมที่นำมาใช้มีราคาที่ไม่สูงและสามารถหาซื้อได้ง่าย

พนักงานท่านที่ 2 : มีความคุ้มค่าที่จะนำมาใช้เพราะว่ามีราต้นทุนที่ไม่สูง

จากการให้สัมภาษณ์ของพนักงานในร้านอาหาร PRINCESS CAFE 2 ท่านโดยได้ผลการสัมภาษณ์ ดังนี้

จากการสัมภาษณ์สรุปผลได้ว่า กากกาแฟสามารถช่วยลดคราบสกปรกภายในอ่างล้างมือและ แก้วกาแฟได้ แต่ถ้าหากใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดคราบสกปรกอาจจะออกมากกว่านี้ ความเหมาะสมในการใช้งานสะดวก แต่ปัญหาที่อาจจะก่อให้เกิดได้คือกากกาแฟจะอุดตันท่อถ้าใช้ในภาชนะที่ไม่มีตะแกรงสำหรับกรองเศษกากกาแฟ กากกาแฟยังช่วยลดปริมาณขยะภายในโรงแรมได้ในจำนวนหนึ่ง มีความคุ้มค่าในการทำเพราะต้นทุนการทำของกากกาแฟช่วยลดคราบมีต้นทุนที่ไม่สูง



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวง ในแผนกห้องอาหารที่ห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ซึ่งพบว่าภายในห้องอาหารจะมีกากกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่มากจึงคิดนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาทำให้เกิดประโยชน์ โดยนำกากกาแฟมาผสมกับน้ำส้มสายชูเบคกิ้งโซดา เพื่อไว้ใช้สำหรับขจัดคราบสกปรกในอ่างล้างมือภายในห้องอาหาร เนื่องจากอ่างล้างมือที่ทำการทดลองใช้มีคราบสกปรกอยู่ หลังจากที่ใช้แล้วคราบสกปรกในอ่างได้ลดลง อีกทั้งยังเป็นการลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาขจัดคราบสกปรกได้ ผลตอบรับหลังจากที่พนักงานภายในห้องอาหารได้ทำการทดลองใช้คือ กากกาแฟขจัดคราบสามารถช่วยลดคราบสิ่งสกปรกภายในอ่างลงได้ มีการใช้งานที่ง่ายและประหยัดเวลาและตัวกากกาแฟขจัดคราบยังสามารถลดคราบสกปรกในแก้วกาแฟได้เมื่อนำไปทดลองใช้แล้ว อีกทั้งต้นทุนสำหรับการจัดทำกากกาแฟขจัดคราบยังมีราคาที่ไม่สูงเหมาะแก่การนำมาใช้

5.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาโครงการ

- 5.2.1 ระยะเวลาการเก็บรักษาของกากกาแฟ
- 5.2.2 ในบางครั้งกากกาแฟที่นำมามีความชื้นมากเกินไป
- 5.2.3 การใส่น้ำส้มสายชูที่มากเกินไปจะทำให้กากกาแฟไม่มีลักษณะเหมาะที่จะนำไปใช้งานเนื่องจากจะกลายเป็นลักษณะเหลว

5.3 ข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไข

- 5.3.1 ก่อนที่จะนำกากกาแฟมาผสมกับส่วนผสมจะต้องนำไปตากแดดให้เกิดความแห้งเพื่อไม่ทำให้เกิดความชื้น
- 5.3.2 ควรหาวิธีเก็บรักษาของกากกาแฟเพื่อสามารถนำมาทำให้ใช้งานได้ยาวนานขึ้น
- 5.3.3 ถ้าหากต้องการนำไปใช้กับภาชนะที่จะทำความสะอาดที่มีขนาดใหญ่กว่านี้ ควรจะต้องมีการคิดส่วนผสมในอัตราที่เพิ่มขึ้น

5.4 สรุปผลและการปฏิบัติสหกิจ

5.4.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจ

- 1) ได้รู้จักการทำงานเป็นทีม
- 2) มีความรับผิดชอบต่อน้ำที่มากขึ้น
- 3) ทำให้เกิดความอดทนต่อแรงกดดัน
- 4) ได้สื่อสารกับแขกชาวต่างชาติ ทำให้กล้าพูดมากขึ้น

5.4.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจ

- 1) ต้องปรับตัวกับการเข้างานในช่วงเช้า
- 2) มีการสื่อสารภาษาอังกฤษกับแขกที่ไม่ถูกต้อง
- 3) มีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่ยังไม่ค่อยดีนัก

5.4.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) เนื่องจากห้องอาหารที่ทำการปฏิบัติสหกิจมีแขกชาวต่างชาติจำนวนมาก ควรฝึกการพูดภาษาอังกฤษให้คล่องกว่านี้
- 2) ควรศึกษารายการอาหารในห้องอาหารให้ครบถ้วน



บรรณานุกรม

- กรมสรรพกร. (ม.ป.ป.). *คัมภีร์กาแฟอย่างไรให้ได้ประโยชน์*. เข้าถึงได้จาก http://www.businessplus.co.th/main/files/news/RD/RD_Nov_2016_p46-49.pdf
- เคมีภัณฑ์. (ม.ป.ป.). *กากกาแฟมีค่า...อย่าทิ้ง*. เข้าถึงได้จาก https://content.chemipan.net/a/th-th/?option=com_content&view=article&id=4694
- นนทวัชร์ ชิตวิลัย. (ม.ป.ป.). *การเปลี่ยนแปลงของสารประกอบระเหย และกรดอินทรีย์ระหว่างการหมักของกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในประเทศไทย*. เข้าถึงได้จาก http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext/snamcn/Nontawat_Chitwilai/Fulltext.pdf
- พจนินท์ อ้อมงาม. (ม.ป.ป.). *กากกาแฟเนกประสงค์*. เข้าถึงได้จาก <http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4423-multi-purpose-coffee-grounds>
- ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมที่สูง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (ม.ป.ป.). *กระบวนการผลิตกาแฟคั่วบดสำหรับเกษตรกร*. เข้าถึงได้จาก <http://www.cmustat.com/myfiles/123.pdf>
- สุธีรา ศรีอวยเพชร และคณะ. (ม.ป.ป.). *แป้งชูบดกรอบ*. เข้าถึงได้จาก <http://dspace.rmutk.ac.th/bitstream/handle/123456789/969/TDC100.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- สุพัตรา รักษาพรต และ สุนิษา สุวรรณเจริญ. (ม.ป.ป.). *การคัดกรองผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่ากากกาแฟเหลือทิ้ง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.rbru.ac.th/news/attach/2017-04-19-80535.pdf>
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (ม.ป.ป.). *น้ำส้มสายชู สารพัดประโยชน์ใกล้ตัว*. เข้าถึงได้จาก <https://goo.gl/BTYTQC>
- อภิกานต์ คุ่มเพชร และ มนต์วี ใจชื้อ. (ม.ป.ป.). *เรื่องกากกาแฟ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.jr-rsu.net/article/1820>
- อรรวรรณ วิชัยลักษณ์ และ คณะ. (2557). *การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟ*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์กรมส่งเสริมการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- MANAPAT. (ม.ป.ป.). *10 ประโยชน์เบคกิ้งโซดา ขจัดคราบ ขจัดกลิ่น*. เข้าถึงได้จาก <http://www.manapat.co.th/blog/10-ประโยชน์ของเบคกิ้ง-โซดา...ขจัดคราบ-ขจัดกลิ่น-114.html>
- Post Sod. (ม.ป.ป.). *15 ประโยชน์ของกากกาแฟ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.postsod.com/15-benefits-of-coffee-grounds>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก.

คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์

คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์

1. กากกาแฟจะช่วยลดคราบสกปรกภายในภาชนะได้หรือไม่

พนักงานท่านที่ 1 : กากกาแฟช่วยลดคราบสกปรกลงได้เนื่องจากการทำความสะอาดอย่างโดยปกติไม่ได้มีการใช้น้ำยาใดๆ ในการช่วยทำความสะอาด ในส่วนของการใช้กากกาแฟกับแก้วกาแฟก็สามารถช่วยลดคราบลงได้

พนักงานท่านที่ 2 : กากกาแฟก็สามารถช่วยลดคราบลงได้บ้างในส่วนหนึ่ง แต่ถ้าใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดอาจจะทำให้เกิดความสะอาดมากขึ้นกว่านี้

2. ความเหมาะสมในการนำมาใช้งาน

พนักงานท่านที่ 1 : เหมาะสมที่จะนำมาใช้งานเพราะขั้นตอนการใช้ไม่ยากแค่ควรระวังการอุดตันของกากกาแฟในท่อเมื่อใช้กับภาชนะที่ไม่มีที่กรองกากกาแฟ

พนักงานท่านที่ 2 : เหมาะสมเพราะมีการใช้งานที่ง่ายและใช้เวลาในการทำความสะอาดในช่วงระยะเวลาสั้น

3. กากกาแฟจะช่วยลดปริมาณการเกิดขยะภายในโรงแรมได้หรือไม่

พนักงานท่านที่ 1 : ช่วยลดได้เพราะในแต่ละวันจะมีกากกาแฟที่ถูกทิ้งจำนวนมาก หากนำกากกาแฟมาทำให้เกิดประโยชน์ก็จะเป็นการช่วยลดปริมาณกากกาแฟที่ทิ้งเป็นขยะได้ในส่วนหนึ่ง

พนักงานท่านที่ 2 : ช่วยลดได้ในปริมาณหนึ่ง แต่ก็ยังมีกากกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่จำนวนมากในแต่ละวัน

4. ความคุ้มค่าของต้นทุนที่นำมาใช้ในการทำกากกาแฟจัดคราบ

พนักงานท่านที่ 1 : มีความคุ้มค่าเนื่องจากมีต้นทุนของส่วนผสมที่นำมาใช้มีราคาที่ไม่สูงและสามารถหาซื้อได้ง่าย

พนักงานท่านที่ 2 : มีความคุ้มค่าที่จะนำมาใช้เพราะว่ามีราต้นทุนที่ไม่สูง

จากการให้สัมภาษณ์ของพนักงานในห้องอาหาร PRINCESS CAFE 2 ท่านโดยได้ผลการสัมภาษณ์ดังนี้

จากการสัมภาษณ์สรุปผลได้ว่า กากกาแฟสามารถช่วยลดคราบสกปรกภายในอ่างล้างมือและแก้วกาแฟลงได้ แต่ถ้าหากใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดคราบสกปรกอาจจะออกมากกว่านี้ ความเหมาะสมในการใช้งานสะดวก แต่ปัญหาที่อาจจะก่อให้เกิดได้คือกากกาแฟจะอุดตันท่อกาแฟในภาชนะ

ที่ไม่มีตะแกรงสำหรับกรองเศษกากกาแฟ กากกาแฟยังช่วยลดปริมาณขยะภายในโรงแรมได้ในจำนวน
หนึ่ง มีความคุ้มค่าในการทำเพราะต้นทุนการทำของกากกาแฟจัดคราบมีต้นทุนที่ไม่สูง





ภาพการเคลียร์โต๊ะหลังจากที่แขกใช้บริการเสร็จแล้ว



ภาพการตักน้ำแข็งสำหรับนำไปใส่ในช่วงเวลาอาหารบุฟเฟต์



ภาพการรับและนำส่งผ้าแนปกิ้นส์



ภาพการเช็คอุปกรณ์



ภาพขณะเก็บภาชนะจากห้องพัก



ภาพการจัดเรียงแก้วน้ำ



ภาคผนวก ค.

บทความทางวิชาการ

กากกาแฟจัดคราบ

Removing Dirty Stain Coffee Ground

นายสวรรค กุลสุวรรณ

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวมหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

Email : sawankulsuwan@gmail.com

บทคัดย่อ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากจากลูกค้าที่มาใช้บริการภายในห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ซึ่งในแต่ละวันจะมีการต้มกาแฟในจำนวนหลายครั้ง จึงทำให้เกิดกากกาแฟที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากทุกวัน ผู้จัดทำจึงคิดจัดทำโครงการที่มีชื่อว่า กากกาแฟจัดคราบ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งนำไปทำให้เกิดประโยชน์และลดต้นทุนการจัดซื้อของโรงแรม โดยนำกากกาแฟที่ผ่านการตากแห้งมาแล้วนำไปผสมกับน้ำส้มสายชูและเบคกิ้งโซดาตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้หลังจากนั้นจึงนำกากกาแฟจัดคราบมาทดลองใช้เพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้นในการทดลองกากกาแฟจัดคราบนั้นได้ทำการทดลองกับอ่างล้างมือภายในห้องอาหารด้วยวิธีการขัดด้วยใยสำหรับขัดอ่างผลที่ได้คืออ่างล้างมือมีความสะอาดมากขึ้นและยังสามารถลดปริมาณกากกาแฟที่เป็นขยะเหลือทิ้งในแต่ละวันและนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้นอกจากนั้นกากกาแฟก็ยังสามารถช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาสำหรับทำความสะอาดภายในโรงแรมได้

คำสำคัญ : กากกาแฟ / คราบสกปรก

Abstract

Coffee is the most famous beverage in the customer who come to using the princess cafe room, in each day there are a lot of making a

coffee that made plenty coffee grounds. So the production had been made this project “ Removing Dirty Stain Coffee Ground ” purposes of this project for using old coffee grounds and decrease the wage of hotel. By bringing the coffee through the dry and mix it with vinegar and soda bekking cable according to the ratio defined after that bring the coffee grounds to experimental then improve. In the experimental coffee traces that experiments with sinks inside the restaurant with the method of polishing for polishing fiber tub. The result sink is clean and can also reduce the quantity of coffee that is the garbage left in the day and bring back the benefits. In addition, coffee grounds can also help reduce the cost of purchasing the cleaners for cleaning in hotel.

Keywords : Coffee Ground / Dirty Stain

ความเป็นมาและความสำคัญ

โรงแรม รอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง (Royal Princess Lamluang) จัดเป็นโรงแรมหรูระดับ 4 ดาวที่ได้รับการรับรองจากสมาคมโรงแรมแห่งประเทศไทย ในอดีตโรงแรมแห่งนี้เคยอยู่ในเครือของโรงแรม คุณิตธานี ซึ่งต่อมาได้ขายให้กับบริษัท แกรนด์หลานหลวง รวมระยะเวลาที่โรงแรม รอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวงได้ออกจากภายในเครือของโรงแรม คุณิตธานี เป็นเวลาประมาณ 7 – 8 ปี

จากการผู้จัดทำโครงการได้เข้ารับการฝึกปฏิบัติงานในส่วนของห้องอาหาร PRINCESS CAFE ซึ่งในระหว่างปฏิบัติงานผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาว่าในการดื่มกาแฟในแต่ละวันจะมีการดื่มกาแฟจำนวน 2 – 3 ครั้ง เพื่อให้เกิดความเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการในช่วงเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าและอาหารกลางวัน ซึ่งพบว่าจำนวนกากกาแฟที่เหลือทิ้งมีจำนวนมาก ทางผู้จัดทำจึงทำการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกากกาแฟ พบว่ากากกาแฟสามารถนำไปใช้ในการขจัดคราบสกปรกเพื่อทำให้เกิดความสะอาดขึ้นได้ อีกทั้งยังสามารถช่วยให้ทางโรงแรมสามารถลดต้นทุนในการจัดซื้อวัตถุดิบสำหรับการทำความสะอาดได้ รวมถึงยังเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้กลับมาทำให้เกิดประโยชน์และลดปัญหาสิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อต้องการนำกากกาแฟที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อลดต้นทุนการซื้อน้ำยาสำหรับขจัดคราบสกปรก

ขอบเขตของโครงการ

1. ด้านพื้นที่
ห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ณ โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวง
2. ด้านระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561
3. ด้านเนื้อหา

ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับกากกาแฟเพื่อนำไปใช้ในการทำการทดลองที่ทำให้เกิดผลลัพธ์ที่น่าไปใช้จริงได้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อของทางโรงแรม
2. ช่วยลดปริมาณกากกาแฟที่เหลือทิ้ง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. รวบรวมความต้องการและศึกษาข้อมูลสำหรับโครงการ สังเกตปัญหาภายในห้องอาหารของโรงแรม เพื่อทำการศึกษาข้อมูลสำหรับการจัดทำโครงการ
2. วิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ถึงปัญหาว่าสามารถที่จะจัดทำได้หรือไม่และไม่ทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ไม่ดีต่อโรงแรม
3. วางแผนการทำงาน ศึกษาข้อมูลของกากกาแฟ รวมถึงวางแผนขั้นตอนการแปรรูปกากกาแฟเพื่อนำไปใช้ในการทำความสะอาด
4. จัดทำและปรับปรุง นำส่วนผสมต่างๆที่ได้ศึกษาข้อมูลไว้มาผสมกันและทดลองทำ
5. ทดสอบและสรุปผลการดำเนินงาน นำไปทดสอบใช้จริง โดยการนำไปขจัดคราบสกปรกเพื่อให้ทราบผลลัพธ์ เมื่อทราบผลลัพธ์แล้วจึงทำการสรุปผลการจัดทำ
6. จัดทำเอกสาร นำรายละเอียดและขั้นตอนการทำงานทั้งหมดที่ได้บันทึกไว้ รวบรวมทำเป็นรูปเล่มพร้อมนำเสนอ

ขั้นตอนการทำกากกาแฟขจัดคราบ

1. นำกากกาแฟที่ตากแห้งแล้วมาใส่ในภาชนะ
2. ใส่เบคกิ้งโซดาลงไป
3. ใส่น้ำส้มสายชูลงไป
4. คนส่วนผสมให้เข้ากัน
5. นำไปตากแดดให้แห้ง 1 วัน

สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม รอยัล ปรีนเซส หลานหลวง ในแผนกห้องอาหารที่ห้องอาหาร PRINCESS CAFÉ ซึ่งพบว่าภายในห้องอาหารจะมีกากกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่มากจึงคิดนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาทำให้เกิดประโยชน์ โดยนำ

กากกาแฟผสมกับน้ำส้มสายชู เบคกิ้งโซดา เพื่อไว้ใช้สำหรับขจัดคราบสกปรกในอ่างล้างมือภายในห้องอาหาร เนื่องจากอ่างล้างมือที่ทำการทดลองใช้มีคราบสกปรกอยู่ หลังจากที่ใช้แล้วคราบสกปรกในอ่างได้ลดลง อีกทั้งยังเป็นการลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาขจัดคราบสกปรกได้ ผลตอบรับหลังจากที่พนักงานภายในห้องอาหารได้ทำการทดลองใช้คือ กากกาแฟขจัดคราบสามารถช่วยลดคราบสิ่งสกปรกภายในอ่างลงได้ มีการใช้งานที่ง่ายและประหยัดเวลาและตัวกากกาแฟขจัดคราบยังสามารถลดคราบสกปรกในแก้วกาแฟได้เมื่อนำไปทดลองใช้แล้ว อีกทั้งต้นทุนสำหรับการจัดทำกากกาแฟขจัดคราบยังมีราคาที่ไม่สูงเหมาะแก่การนำมาใช้

บรรณานุกรม

กรมสรรพกร. ดื่มน้ำกาแฟอย่างไรให้ได้ประโยชน์

<http://www.businessplus.co.th/main/files/new>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กันยายน 2561)

เคมีภัณฑ์. กากกาแฟมีค่า...อย่างไรบ้าง [ออนไลน์]. <https://content.chemipan.net/a/th->

นนทวัชร์ ชิตวิไลย์. การเปลี่ยนแปลงของสารประกอบ
ระเหย และกรดอินทรีย์ระหว่างการผลิตของ
กาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในประเทศไทย
[ออนไลน์].

http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext/snmcn/Nontawat_Chitwilai/Fulltext.pdf
(สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2561)

พจนินท์ อ้อมงาม. กากกาแฟเนกประสงค์ [ออนไลน์]. <http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4423-multi-purpose-coffee-ground>

ศูนย์วิจัยและฝึกอบรมที่สูง คณะเกษตรศาสตร์

<http://dspace.rmutk.ac.th/bitstream/handle/123456789/969/TDC100.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 9 กันยายน 2561)

สุพัตรา รักษาพรต และ สุนิษา สุวรรณเจริญ. การคัดกรองผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่ากากกาแฟเหลือทิ้ง [ออนไลน์].

<https://www.rbru.ac.th/news/attach/2017-04-19-80535.pdf> (สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2561)

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. น้ำส้มสายชู สารพัดประโยชน์

<https://goo.gl/BTYTQC> (สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2561)

อภิกานต์ คุ้มเพชร และ มนต์วิ ใจเชื้อ. เรื่องกากกาแฟ [ออนไลน์].

<http://www.jr-rsu.net/article/1820>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2561)

[ออนไลน์].

อรุวรรณ วิชัยลักษณ์ และคณะ (2557). การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟ.

กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
[th/?option=com_content&view=article&id=4](http://www.thaiexport.com/th/?option=com_content&view=article&id=4)
การเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

MANAPAT. 10 ประโยชน์เบคกิ้งโซดา ขจัดคราบ ขจัดกลิ่น [ออนไลน์].

<http://www.manapat.co.th/blog/10-ประโยชน์ของเบคกิ้ง-โซดา...ขจัดคราบ-ขจัดกลิ่น-114.html> (สืบค้นเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2561)

Post Sod. 15 ประโยชน์ของกากกาแฟ [ออนไลน์].

<https://www.postsod.com/benefits-of-coffee-ground>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2561)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กระบวนการผลิต กาแฟคั่วบดสำหรับเกษตรกร [ออนไลน์].

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กระบวนการผลิต กาแฟคั่วบดสำหรับเกษตรกร [ออนไลน์].

<http://www.cmustat.com/myfiles/123.pdf> (สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561)

สุธีรา สร้อยเพชร และคณะ. แป้งชุปทอดกรอบ

[ออนไลน์].



ภาคผนวก ง.

โปสเตอร์



กากกาแฟจัดครบ

สถานประกอบการ : โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง
อาจารย์ที่ปรึกษา : อ.ชาญชัย ประคินกิจ
พนักงานที่ปรึกษา : คุณ ฉวีวรรณ เก่าเจริญ
ชื่อนักศึกษา : นาย สวรรค์ กุลสุวรรณ

ส่วนผสม
 กากกาแฟ 300 กรัม
 เบคกิ้งโซดา 250 กรัม
 น้ำส้มสายชู 250 กรัม

ความสำคัญของปัญหา

ในแต่ละวันภายในห้องอาหาร Princess Cafe มีการต้มกาแฟจำนวนมากครั้งต่อวันเนื่องจากลูกค้ารับประทานกาแฟเป็นจำนวนมากจึงทำให้เกิดกากกาแฟที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก

ขั้นตอนการทำ

1. นำกากกาแฟที่ตากแห้งแล้วมาใส่ในภาชนะ
2. ใส่เบคกิ้งโซดาและน้ำส้มสายชูลงไป
3. คนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. นำไปตากแดดให้แห้ง 1 วัน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อต้องการนำกากกาแฟที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อลดต้นทุนการชื้อน้ำยาสำหรับจัดครบสกปรก

วิธีการใช้

1. โยยกากกาแฟให้ทั่วบริเวณที่ต้องการทำความสะอาด
2. ทำการขัดโดยใช้แผ่นใยขัดเพื่อให้คราบสกปรกหลุดออกได้ง่าย

ประโยชน์

1. ช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อของทางโรงแรม
2. ช่วยลดปริมาณกากกาแฟที่เหลือทิ้ง

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวงในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร Princess Cafe

ซึ่งพบว่าภายในห้องอาหารจะมีกากกาแฟที่เหลือทิ้งอยู่เป็นจำนวนมากจึงคิดจัดทำโครงการกากกาแฟจัดครบเพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และลดจำนวนกากกาแฟให้ลดลง อีกทั้งยังเป็นการช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาทำความสะอาด

เมื่อได้ทดลองใช้กากกาแฟแล้วจึงได้มีคำสามสำหรับสัมภาษณ์พนักงานภายในห้องอาหาร

โดยมีผลการสัมภาษณ์ที่พึงพอใจหลังจากการใช้ เนื่องจากกากกาแฟสามารถลดจำนวนลงได้

รวมไปถึงต้นทุนการทำกากกาแฟจัดครบที่ไม่สูงและมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ภายในโรงแรม

ข้อเสนอแนะ

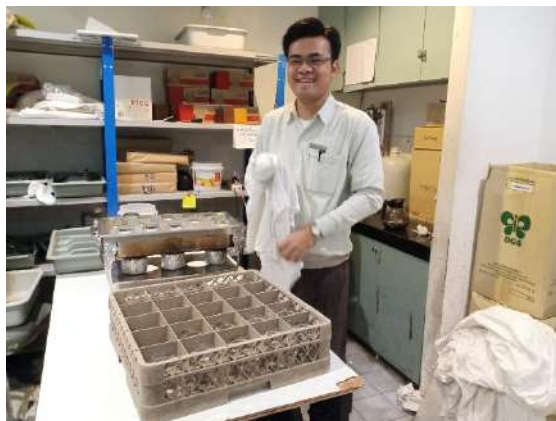
1. ก่อนที่จะนำกากกาแฟผสมกับส่วนผสมควรนำกากกาแฟไปตากแดดให้แห้งก่อนเพื่อที่จะได้ไม่เกิดความชื้น
2. เก็บรักษาในที่ๆไม่ก่อให้เกิดความชื้น
3. ถ้าหากต้องการนำกากกาแฟจัดครบไปใช้ทำความสะอาดกับภาชนะที่มีขนาดที่แตกต่างกันไปควรจะต้องควรจะต้องมีการคำนวณส่วนผสมที่เหมาะสมในแต่ละการใช้งาน



ภาคผนวก จ.

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ นายสวรรคต์ กุลสุวรรณ

รหัสนักศึกษา 5704400134

เบอร์ติดต่อ 0871260828

Email sawankulsuwan@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 93 / 76 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 25 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร 10700

ประวัติการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมต้นจากโรงเรียนเสสะเวชวิทยา

2556 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนเสสะเวชวิทยา

2557 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

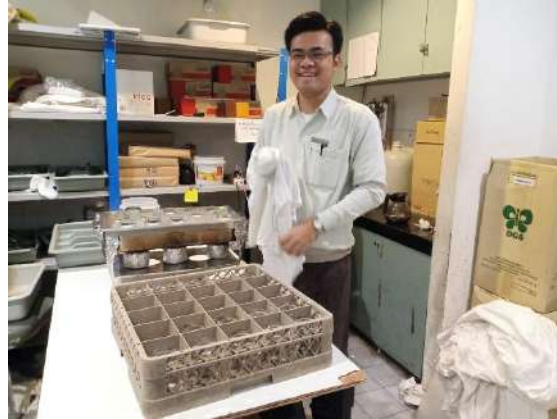
ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food & Beverage ห้องอาหาร Princess Café โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ นายสวรรคต์ กุลสุวรรณ

รหัสนักศึกษา 5704400134

เบอร์ติดต่อ 0871260828

Email sawankulsuwan@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 93 / 76 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 25 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร 10700

ประวัติการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมต้นจากโรงเรียนเสสะเวชวิทยา

2556 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนเสสะเวชวิทยา

2557 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food & Beverage ห้องอาหาร Princess Café โรงแรมรอยัล ปริ๊นเซส หลานหลวง