



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

**“ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ”**

โดย

นางสาวอรยา                      เตียเหลียง                      5704400254

นางสาวธัญชนก                      เจียมศิริเลิศ                      5704400256

นางสาวอจรรย์                      ไชยงาม                      5704400285

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 116-495 สหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 3 ปีการศึกษา 2560

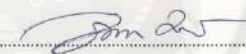
หัวข้อโครงการ : Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan  
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาวอรยา เดียเหลียง  
นางสาวรัชชนก เข็มศิริเลิศ  
นางสาวอัจฉรี ไชยงาม  
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว  
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ปัญญา เปมะโยธิน

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของปฏิบัติของงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรม  
และการท่องเที่ยว ประจำปีภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบโครงการ

  
.....อาจารย์ที่ปรึกษา  
( อาจารย์ปัญญา เปมะโยธิน )

  
.....พนักงานที่ปรึกษา  
( นายธนรัฐ สุทธิผลไพบูลย์ )

  
.....กรรมการกลาง  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลลดา มงคลวนิช )

  
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุง ลิ้มปัดนะ )

ชื่อโครงการ : Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan

ชื่อนักศึกษา : นางสาวอรยา เตียเหล็ก , นางสาวรัชชนก เจียมศิริเลิศ , นางสาวอัจฉรี ไชยงาม

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา: 3/2560

### บทคัดย่อ

จากการที่ได้เข้ารับการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ เป็นเวลา 16 สัปดาห์ ทางคณะผู้จัดทำได้เรียนรู้การทำงานต่างๆ ในแผนกครัว และพบว่าขนมปังต่างๆ และครัวซองส์ รวมไปถึงใบเตยที่เหลือจากบุฟเฟต์ตอนเช้าสามารถนำมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ได้ จึงได้จัดทำเมนูใหม่ที่มีชื่อว่า “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้าภายในโรงแรม คณะผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ใน 3 ลักษณะ คือ (1) ประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกครัวโดยใช้แบบสอบถาม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุด ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วงอายุ 26-30 ปี ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นพนักงานในแผนกครัวเย็นมากที่สุด ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” โดยรวมอยู่ระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดมี 2 ด้านคือ ด้านรสชาติ และด้านการนำมาใช้ได้จริงและเป็นประโยชน์ รองลงมาคือ ด้านสีสันความน่ารับประทาน และด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก และด้านที่มีความพึงพอใจระดับปานกลางคือ ด้านการตกแต่ง (2) ประเมินจากการสังเกตการเลือกรับประทานเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ที่ออกไลน์บุฟเฟต์พบว่า ลูกค้ามีความชื่นชอบและได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี (3) ประเมินจากการสัมภาษณ์พนักงานและลูกค้าพบว่า เป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่ารับประทาน

คำสำคัญ: ขนมปังพุดดิ้งซอสวานิลลา , น้ามะนาวใบเตย

**Project Title** : Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan  
**By** : Ms.Oraya Tialiang, Ms.Thanchanok Jiemsirilert,  
Ms.Autcharee Chaigam  
**Advisor** : Miss Panjama Pemayodhin  
**Degree** : Bachelor of Arts  
**Major** : Hotel & Tourism Studies  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester / Academic year** : 3/2017

### **Abstract**

During 16 weeks of cooperative education at Chatrium Residence Hotel Sathorn Bangkok, the project team learned about various functions in the kitchen department and found that there were various bread products, croissants and pandan leaves left over from the breakfast buffet that can be transformed into a new menu item. We came up with the new menu item called "Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan" with the objectives to make the best use of leftover ingredients and to increase the food options for hotel customers. The team conducted a survey to evaluate the satisfaction of the "Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan" menu in three ways: 1) questionnaire for the kitchen staff to evaluate their satisfaction, where most participants were female aged between 26-30 years old. Most participants were also from the cold food department, and they were mostly highly satisfied with "Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan" menu item with 4.17% of participants having highest satisfaction in the flavour, the adaptability of the menu item the colour of the menu item and the creativity. The results showed that the participants were moderately satisfied with presentation of the menu item; 2) observation of customer preference when the with "Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan" menu item was included in the buffet selection. It was observed that the hotel customers enjoyed the item; 3) interviewing the hotel staff and customers. It was discovered that the item is considered interesting and appetizing.

**Keywords:** bread pudding, vanilla sauce, lemonade, pandan

Approved by

## กิตติกรรมประกาศ

### (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทรร กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 28 พฤษภาคม ถึงวันที่ 14 กันยายน 2561 เป็นเวลาทั้งหมดรวม 16 สัปดาห์ ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ และทักษะในการทำงาน ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการปฏิบัติงานจริงได้ สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายท่าน ดังนี้

1. อาจารย์ปัญญา เปมะโยธิน อาจารย์ที่ปรึกษา
2. นายธนรัฐ สุทธิผลไพบุลย์ Junior Sous Chef
3. นางสาวกรกฎ ชูตระกูล Junior Sous Chef
4. นางสาวจิตติกา อุพัฒนางค์ Commis 3

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำรายงานขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำรายงาน

นางสาวอรยา เตียเหลียง

นางสาวชญชนก เกี่ยมศิริเลิศ

นางสาวอัจฉรี ไชยงาม

14 กันยายน 2561

## สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน ก

กิตติกรรมประกาศ ข

บทคัดย่อ ค

Abstract ง

### บทที่ 1 บทนำ

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ         | 1 |
| 1.3 ขอบเขตของโครงการ               | 2 |
| 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ              | 2 |

### บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| 2.1 แนวคิดนวัตกรรม                           | 3 |
| 2.2 ทฤษฎีความต้องการของมาสโลว์               | 5 |
| 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค | 6 |
| 2.4 แนวคิดการครัวและการประกอบอาหาร           | 7 |

### บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ              | 18 |
| 3.2 ข้อมูลของโรงแรม                          | 19 |
| 3.3 สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ         | 19 |
| 3.4 ห้องพัก                                  | 21 |
| 3.5 ห้องอาหาร                                | 23 |
| 3.6 รูปแบบการจัดองค์การและบริหารงานขององค์กร | 25 |

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 3.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย | 26 |
| 3.8 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา      | 29 |
| 3.9 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน             | 29 |
| 3.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน         | 30 |
| 3.11 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้         | 30 |

### บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 4.1 ส่วนผสมของ Bread Pudding with Vanilla sauce     | 31 |
| 4.2 อุปกรณ์ในการทำ Bread Pudding with Vanilla sauce | 32 |
| 4.3 ส่วนผสมของ Duo Sour with Pandan                 | 33 |
| 4.4 อุปกรณ์ในการทำ Duo Sour with Pandan             | 33 |
| 4.5 การทำ Bread Pudding with Vanilla sauce          | 34 |
| 4.6 การทำ Duo Sour with Pandan                      | 39 |
| 4.7 ต้นทุนในการผลิต                                 | 41 |
| 4.8 การประเมินผล                                    | 42 |

### บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 5.1 สรุปผลการศึกษา                | 50 |
| 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา | 52 |

### บรรณานุกรม

#### ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานพนักงานที่ปรึกษา

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ ไปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ





## สารบัญตาราง

|                                                                                                                 | หน้า |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ตารางที่ 3.1 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานขององค์กร                                                     | 25   |
| ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน                                                                                | 29   |
| ตารางที่ 4.1 ตารางราคาต้นทุนในการผลิต                                                                           | 41   |
| ตารางที่ 4.2 ตารางราคาต้นทุนในการผลิต                                                                           | 41   |
| ตารางที่ 4.3 ตารางการลดต้นทุนและผลกำไรในการผลิต                                                                 | 42   |
| ตารางที่ 4.4 ตารางการลดต้นทุนและผลกำไรในการผลิต                                                                 | 42   |
| ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงเกณฑ์การตัดสินใจตามทฤษฎีของ Likert                                                        | 45   |
| ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของเมนู<br>“ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” | 45   |
| ตารางที่ 4.7 ตารางแสดงสถิติการนำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์                                                             | 46   |
| ตารางที่ 4.8 ตารางแสดงสถิติการนำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์                                                             | 48   |

## สารบัญรูปภาพ

|                                                | หน้า |
|------------------------------------------------|------|
| รูปที่ 2.1 แป้งสาลี                            | 8    |
| รูปที่ 2.2 นม                                  | 9    |
| รูปที่ 2.3 ไข่แดง                              | 11   |
| รูปที่ 2.4 น้ำตาลทรายขาว                       | 12   |
| รูปที่ 2.5 วิปปิ้งครีม                         | 13   |
| รูปที่ 2.6 กลิ่นวานิลลา                        | 14   |
| รูปที่ 2.7 ใบเตย                               | 14   |
| รูปที่ 2.8มะนาว                                | 16   |
| รูปที่ 3.1 โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร      | 18   |
| รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมชาเทรียมเรสซิเดนซ์ สาทร | 19   |
| รูปที่ 3.3 ห้องดีลักซ์สตูดิโอสวีท              | 21   |
| รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์สตูดิโอสวีท              | 21   |
| รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe One-Bedroom Suite       | 22   |
| รูปที่ 3.6 ห้อง Grand Deluxe Two-Bedroom       | 22   |
| รูปที่ 3.7 ห้องแกรนด์ดีลักซ์                   | 23   |
| รูปที่ 3.8 ห้องอาหาร Albricias                 | 23   |
| รูปที่ 3.9 ห้องอาหาร Ochoko                    | 24   |
| รูปที่ 3.10 ห้องอาหาร Flow Bar                 | 24   |
| รูปที่ 3.11 นางสาวอรยา เตียเหลียง              | 26   |
| รูปที่ 3.12 นางสาวชญชนก เจียมศิริเลิศ          | 27   |
| รูปที่ 3.13 นางสาวอัจฉรี ไชยงาม                | 28   |
| รูปที่ 3.14 พนักงานที่ปรึกษา                   | 29   |

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

|                                                                   | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| รูปที่ 4.1 ส่วนผสมของ Bread Pudding                               | 31   |
| รูปที่ 4.2 ส่วนผสมของ Vanilla Sauce                               | 32   |
| รูปที่ 4.3 อุปกรณ์ในการทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce        | 32   |
| รูปที่ 4.4 ส่วนผสมของ Duo Sour with Pandan                        | 33   |
| รูปที่ 4.5 อุปกรณ์ในการทำ Duo Sour with Pandan                    | 33   |
| รูปที่ 4.6 นมกับน้ำตาล                                            | 34   |
| รูปที่ 4.7 ดีไซ์                                                  | 34   |
| รูปที่ 4.8 นำส่วนผสมมาผสมกัน                                      | 34   |
| รูปที่ 4.9 กรองส่วนผสม                                            | 35   |
| รูปที่ 4.10 ใส่กลิ่นวานิลลา                                       | 35   |
| รูปที่ 4.11 หั่นขนมปัง                                            | 36   |
| รูปที่ 4.12 เทส่วนผสมใส่ขนมปัง                                    | 36   |
| รูปที่ 4.13 นำเข้าเตาอบ                                           | 37   |
| รูปที่ 4.14 หลังจากอบเสร็จแล้ว                                    | 37   |
| รูปที่ 4.15 นำส่วนผสมทั้งหมดเทรวมกัน                              | 37   |
| รูปที่ 4.16 นำตั้งไฟ                                              | 38   |
| รูปที่ 4.17 คั้นมะนาว                                             | 39   |
| รูปที่ 4.18 ต้มใบเตย                                              | 39   |
| รูปที่ 4.19 ใส่น้ำตาล                                             | 40   |
| รูปที่ 4.20 กรอกใส่เกลลอนน้ำ                                      | 40   |
| รูปที่ 4.21 Bread Pudding with Vanilla Sauce ที่นำออกไลน์บุฟเฟ่ต์ | 46   |

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

|                                                                   | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| รูปที่ 4.22 Bread Pudding with Vanilla Sauce หลังนำออกไลน์บุฟเฟต์ | 47   |
| รูปที่ 4.23 ลูกค้าทดลองชิม Bread Pudding with Vanilla sauce       | 47   |
| รูปที่ 4.24 Duo Sour with Pandan ที่นำออกไลน์บุฟเฟต์              | 48   |



## สารบัญแผนภูมิ

|                                          | หน้า |
|------------------------------------------|------|
| แผนภูมิ 4.1 แสดงค่าร้อยละแบ่งตามเพศ      | 43   |
| แผนภูมิ 4.2 แสดงค่าร้อยละแบ่งตามช่วงอายุ | 44   |
| แผนภูมิ 4.3 แสดงค่าร้อยละแบ่งตามแผนก     | 44   |



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในชีวิตของคนเราอาหารถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด โดยเป็นปัจจัย4 ที่มนุษย์ไม่สามารถขาดได้ โดยอาหารมีความสำคัญหลายๆด้าน เช่น ด้านสารอาหารที่ให้ประโยชน์แก่ร่างกาย หรือจะเป็นความพึงพอใจต่อรสชาติของอาหาร ในหนึ่งวันมนุษย์ต้องรับประทานอาหารเป็นจำนวนมาก การรับประทานอาหารแบบเดิมๆในทุกๆวันนั้นจึงถือว่าเป็นเรื่องที่เป็นไปได้ค่อนข้างยาก ดังนั้นผู้คนจึงเลือกที่จะสร้างสรรค์อาหารให้มีรสชาติที่ดีขึ้น หรือการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้เกิดพึงพอใจมากที่สุด และปัจจุบันขนมหวาน ขนมเค้กกำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากรสชาติที่มีความหวานและถูกปากคนทั่วไป รวมไปถึงรูปแบบและสีสันที่น่ารับประทานจึงเป็นสิ่งที่ดึงดูดความสนใจของคนทั่วไปได้เป็นอย่างดี ในขณะที่เดียวกันผู้คนก็ยังคำนึงถึงสุขภาพจึงได้คิดค้นปรับแต่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ผู้คนคุ้นเคยนำมาเพิ่มรสชาติเพื่อให้มีความแปลกใหม่แต่ยังคงมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ฝึกปฏิบัติงานในแผนกครัวนั้นได้พบกับปัญหา คือ ขนมปังที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ เช่น ครัวซองค์ ขนมปังแผ่น เป็นต้น ซึ่งทางโรงแรมจะต้องนำไปทิ้งอยู่แล้ว เพราะทางโรงแรมต้องใช้ของที่สดใหม่ในทุกๆวัน และใบเตยที่เหลือจากการตกแต่งจานอาหาร ซึ่งทั้งสองอย่างจะเหลือในปริมาณมาก ผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงปัญหาของอาหารที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ในตอนเช้า และยังเล็งเห็นถึงการนำอาหารต่างๆมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อเป็นการช่วยลดต้นทุนให้กับทางโรงแรม คณะผู้จัดทำจึงได้นำขนมปังประเภทต่างๆ และใบเตยที่เหลือจากการตกแต่งอาหารมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ที่มีความสร้างสรรค์ และยังมีรสชาติที่ดีเหมาะที่จะนำออกไลน์บุฟเฟต์ในตอนเช้าเพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารให้กับแขกในโรงแรม

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นเมนูใหม่

1.2.2 เพื่อให้ได้เมนูใหม่ให้กับทางโรงแรมและเป็นทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารให้กับลูกค้าที่มารับประทานอาหารในโรงแรม

#### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา การนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีประโยชน์กับสถานประกอบการ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร แบบสอบถามและสัมภาษณ์จากพนักงานแผนกครัวเย็น ครัวร้อน ครัวไทย และครัวญี่ปุ่น จำนวน20 คนและลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหาร

1.3.3 ขอบเขตด้านสถานที่ กำหนดพื้นที่ภายในแผนกครัวของโรงแรมชาเทรียมเรสซิเดนซ์  
สาทร กรุงเทพฯ

1.3.4 ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 28 พฤษภาคม ถึง 14 กันยายน 2561

#### 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สถานประกอบการได้เมนูใหม่ที่ได้มาจากการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาแปรรูป

1.4.2 ลูกค้ามีทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหาร



## บทที่ 2

### การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

#### “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ”

จากโครงงานเรื่อง “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ”  
คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ในเรื่องต่างๆที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

##### 2.1 แนวคิดนวัตกรรม

##### 2.2 ทฤษฎีความต้องการของมาส์โลว์

##### 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

##### 2.4 แนวคิดการครัวและการประกอบอาหาร

##### 2.1 แนวคิดนวัตกรรม

###### ความหมายของนวัตกรรม

นภคกุล เหลืองภิรมย์ ( 2555) ได้ให้ความหมายของนวัตกรรม ดังนี้  
นวัตกรรม หมายถึง ความคิด การปฏิบัติ หรือสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ ที่ยังไม่เคยมีใช้มาก่อน  
หรือเป็นการพัฒนาดัดแปลงมาจากของเดิมที่มีอยู่แล้วให้ทันสมัยและใช้ได้ผลดียิ่งขึ้น เมื่อนำ  
นวัตกรรมมาใช้จะช่วยให้การทำงานนั้นได้ผลดีมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงกว่าเดิม ทั้งยัง  
ช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน  
การพิจารณาว่าสิ่งหนึ่งสิ่งใดเป็นนวัตกรรมนั้นขึ้นอยู่กับความรู้ของแต่ละบุคคลหรือกลุ่ม  
บุคคลว่าเป็นสิ่งใหม่สำหรับเขา ดังนั้นนวัตกรรมของบุคคลกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งอาจไม่ใช่  
นวัตกรรมของบุคคลกลุ่มอื่นๆ ก็ได้ขึ้นอยู่กับความรู้ของบุคคลว่าเป็นสิ่งใหม่สำหรับเขาหรือไม่ อีกประการ  
หนึ่งความใหม่ (newness) อาจขึ้นอยู่กับระยะเวลาด้วย สิ่งใหม่ๆ ตามความหมายของนวัตกรรมไม่  
จำเป็นจะต้องใหม่จริงๆ แต่อาจจะหมายถึงสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่เป็นความคิดหรือการปฏิบัติที่เคยทำกันมา  
แล้วแต่ได้หยุดกันไประยะเวลาหนึ่ง ต่อมาได้มีการรื้อฟื้นขึ้นมาทำใหม่เนื่องจากเห็นว่าสามารถช่วย  
แก้ปัญหาในสภาพการณ์ใหม่นั้นก็นับว่าสิ่งนั้นเป็นสิ่งใหม่ได้ นวัตกรรมถือว่าเป็นสิ่งใหม่ๆ  
ดังต่อไปนี้

- สิ่งใหม่ที่ไม่เคยมีผู้ใดเคยทำมาก่อนเลย
- สิ่งใหม่ที่เคยทำมาแล้วในอดีตแต่ได้มีการรื้อฟื้นขึ้นมาใหม่
- สิ่งใหม่ที่มีการพัฒนามาจากของเก่าที่มีอยู่เดิม



นวัตกรรมนั้นโดยทั่วไปแล้วจะเป็นความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นระหว่างสิ่งสำคัญสองประการ คือ จากแรงผลักดันในบางครั้งและจากแรงดึงดูดในบางครั้ง แต่นวัตกรรมที่ประสบความสำเร็จนั้นจำเป็นต้องอาศัยปฏิสัมพันธ์ของแรงทั้งสองไปพร้อมๆกัน เปรียบได้ดั่งกรรไกรที่ต้องอาศัยใบมีดทั้งสองด้านไปพร้อมๆกันจึงจะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

**นวัตกรรมแบ่งออกเป็น 3 ระยะ คือ**

ระยะที่ 1 มีการประดิษฐ์คิดค้น (Innovation) หรือเป็นการปรุงแต่งของเก่าให้เหมาะสมกับกาลสมัย

ระยะที่ 2 พัฒนาการ (Development) มีการทดลองในแหล่งทดลองจัดทำอยู่ในลักษณะของโครงการทดลองปฏิบัติก่อน (Pilot Project)

ระยะที่ 3 การนำเอาไปปฏิบัติในสถานการณ์ทั่วไป ซึ่งจัดว่าเป็นนวัตกรรมขั้นสมบูรณ์

**ลักษณะของนวัตกรรม**

1. เป็นสิ่งประดิษฐ์หรือวิธีการใหม่
  - คิดหรือทำขึ้นใหม่
  - เก่าจากที่อื่นพื้่นำเข้า
  - คัดแปลงปรับปรุงของเดิม
  - เดิมไม่เหมาะแต่ปัจจุบันใช้ได้ดี
  - สถานการณ์เอื้ออำนวยทำให้เกิดสิ่งใหม่
2. เป็นสิ่งได้รับการตรวจสอบหรือทดลองและพัฒนา
3. นำมาใช้หรือปฏิบัติได้ดี
4. มีการแพร่กระจายออกสู่ชุมชน

**เกณฑ์การพิจารณาว่าสิ่งใดเป็นนวัตกรรม**

เกณฑ์การพิจารณาว่าสิ่งใดเป็นนวัตกรรมมี 4 ประการ คือ

1. นวัตกรรมจะต้องเป็นสิ่งใหม่ทั้งหมด หรือบางส่วนอาจเป็นของเก่าใช้ไม่ได้ผลในอดีตแต่นำมาปรับปรุงใหม่ หรือเป็นของปัจจุบันที่เรานำมาปรับปรุงให้ดีขึ้น
2. มีการนำวิธีการจัดระบบมาใช้ โดยพิจารณาองค์ประกอบทั้งส่วนข้อมูลที่น่าเข้าไปในกระบวนการและผลลัพธ์ โดยกำหนดขั้นตอนการดำเนินการให้เหมาะสมก่อนที่จะทำการเปลี่ยนแปลง
3. มีการพิสูจน์ด้วยการวิจัยหรืออยู่ระว่างวิจัยว่า“สิ่งใหม่” นั้นจะช่วยแก้ปัญหาและการดำเนินงานบางอย่างได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงขึ้นกว่าเดิม

4. ยังไม่เป็นส่วนหนึ่งของระบบงานในปัจจุบันหาก “สิ่งใหม่” นั้นได้รับการเผยแพร่และยอมรับจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของระบบงานที่ดำเนินอยู่ในขณะนั้น ไม่ถือว่าสิ่งใหม่นั้นเป็นนวัตกรรมแต่จะเปลี่ยนสภาพเป็นเทคโนโลยีอย่างเต็มที่

### ประเภทของนวัตกรรม

#### 1. แบ่งตามลักษณะของการสร้างนวัตกรรม

- นวัตกรรมส่วนเพิ่ม (incremental innovation)
- นวัตกรรมที่เพื่งค้นพบ (breakthrough innovation)

#### 2. แบ่งตามลักษณะการใช้นวัตกรรม

- นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Product Innovation)
- นวัตกรรมกระบวนการ (Process Innovation)

### ความแตกต่างระหว่างนวัตกรรมและเทคโนโลยี

1. นวัตกรรมเป็นแนวคิด แนวปฏิบัติ หรือการกระทำใหม่ๆ จะเป็นสิ่งใหม่ทั้งหมดหรือเพียงบางส่วนก็ได้ แต่เทคโนโลยีเป็นสิ่งที่ผู้คนส่วนใหญ่ยอมรับจนกลายเป็นแนวปฏิบัติ
2. นวัตกรรมอยู่ในขั้นการเอาไปใช้ในกลุ่มย่อยเพียงบางส่วนไม่แพร่หลาย แต่เทคโนโลยีอยู่ในขั้นการนำเอาไปปฏิบัติกันในชีวิตประจำวันจนกลายเป็นเรื่องธรรมดา

### 2.2 ทฤษฎีความต้องการของมาสโลว์

อับราฮัม มาสโลว์ (A.H.Maslow) ค้นหาวิธีที่จะอธิบายว่าทำไมคนจึงถูกผลักดันโดยความต้องการบางอย่าง ณ เวลาหนึ่ง ทำไมคนหนึ่งจึงทุ่มเทเวลาและพลังงานอย่างมากเพื่อให้ได้มาซึ่งความปลอดภัยของตนเองแต่อีกคนหนึ่งกลับทำสิ่งเหล่านั้น เพื่อให้ได้รับการยกย่องนับถือจากผู้อื่น คำตอบของมาสโลว์ คือ ความต้องการของมนุษย์จะถูกเรียงตามลำดับจากสิ่งที่กดดันมากที่สุดไปถึงน้อยที่สุด ทฤษฎีของมาสโลว์ได้จัดลำดับความต้องการตามความสำคัญ คือ

1.1 ความต้องการทางกาย ( physiological needs) เป็นความต้องการพื้นฐาน คือ อาหาร ที่พัก อากาศ ยารักษาโรค

1.2 ความต้องการความปลอดภัย ( safety needs) เป็นความต้องการที่เหนือกว่า ความต้องการเพื่อความอยู่รอด เป็นความต้องการในด้านความปลอดภัยจากอันตราย

1.3 ความต้องการทางสังคม (social needs) เป็นความต้องการการยอมรับจากเพื่อน

1.4 ความต้องการการยกย่อง (esteem needs) เป็นความต้องการการยกย่องส่วนตัว ความนับถือและสถานะทางสังคม

1.5 ความต้องการให้ตนประสบความสำเร็จ (self – actualization needs) เป็นความต้องการสูงสุดของแต่ละบุคคล ความต้องการทำทุกสิ่งทุกอย่างได้สำเร็จ

## 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

แนวคิดเกี่ยวกับทฤษฎีผู้บริโภคที่ได้ทำศึกษานั้น ครอบคลุมถึงความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภค และเป้าหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค ดังต่อไปนี้

1. ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค สำหรับคำว่า “พฤติกรรมผู้บริโภค ” มีผู้ให้ความหมาย ดังนี้

อดัมส์ ได้รวบรวมความหมายของคำว่าผู้บริโภค ในทัศนะของ SamWalton โดยให้ความหมายของผู้บริโภค ไว้ดังนี้

- ผู้บริโภคเป็นบุคคลสำคัญต่อธุรกิจ
- ผู้บริโภคไม่ได้ขึ้นกับผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย แต่ผู้ผลิต/ผู้จำหน่ายขึ้นต่อผู้บริโภค
- ผู้บริโภคไม่ได้เป็นผู้รับมอบการทำงาน แต่เป็นวัตถุประสงค์ของการทำงาน
- ผู้บริโภคถือเป็นสิ่งที่จำเป็นภายในธุรกิจ ไม่ใช่ภายนอกธุรกิจ
- ผู้บริโภคไม่ใช่เพียงแหล่งเงินของกิจการ แต่เป็นมนุษย์ที่ต้องได้รับการป้องกันดูแล
- ผู้บริโภคเป็นบุคคลที่จะมาหาผู้ผลิต/ผู้จำหน่ายเมื่อเขาต้องการและเราต้องทำงานให้
- ผู้บริโภคเป็นบุคคลที่สมควรได้รับการให้บริการโดยอ่อนน้อม สุภาพ โดยให้ถือว่าผู้บริโภคเป็นชีวิตของธุรกิจเป็นผู้จ่ายเงินเดือนหากปราศจากเขาเหล่านั้นและธุรกิจอาจจะเลิกกิจการได้

**พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer behavior)** หมายถึง พฤติกรรมที่ผู้บริโภคทำการค้นหา การคิด การซื้อ การใช้ การประเมินผล ในสินค้าและบริการ ซึ่งคาดว่าจะตอบสนองความต้องการของเขา หรือเป็นขั้นตอนเกี่ยวกับความคิด ประสิทธิภาพ การซื้อ การใช้สินค้า และบริการของผู้บริโภค เพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของเขา หรือหมายถึง การศึกษาพฤติกรรม การตัดสินใจ และการกระทำของผู้บริโภค ที่เกี่ยวข้องกับการซื้อการใช้สินค้า (ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ , 2546 หน้า 192)

ยุทธนา ธรรมเจริญ ( 2544,หน้า 187)พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง กิจกรรมและกระบวนการตัดสินใจของบุคคลที่จะประเมินผลและให้ได้มากที่สุดซึ่งการใช้สินค้าและบริการ พฤติกรรมผู้บริโภคเกี่ยวข้องกับปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับสิ่งแวดล้อมภายนอก องค์ประกอบ 2 ประการใหญ่ ๆ ของสิ่งแวดล้อมภายนอกที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภค ได้แก่ กลุ่มบุคคลในสังคมและหน่วยธุรกิจปฏิริยาดังกล่าวอาจเกิดขึ้นโดยตรงหรือโดยอ้อมก็ได้ เกิดโดยตรง ได้แก่ การโฆษณา หรือ เกิดโดยอ้อม ได้แก่ การที่ผู้ร่วมงานของผู้บริโภคแนะนำสินค้าให้กับผู้บริโภค ในทางกลับกัน ผู้บริโภคเองก็มีอิทธิพลต่อกลุ่มสังคมและหน่วยธุรกิจ เช่น การที่ผู้บริโภคซื้อสินค้าน้อยไปหน่วย

ธุรกิจจำเป็นต้องปรับปรุงสินค้าและบริการใหม่ นอกจากนี้สภาพการแข่งขันก็มีอิทธิพลทำให้หน่วยธุรกิจมีอิทธิพลระหว่างกันเองด้วย

### การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค

ผู้ศึกษาได้รวบรวมเนื้อหาสาระสำคัญจากหนังสือ การบริการตลาดยุคใหม่ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2546 หน้า 193) ซึ่งสามารถสรุปการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ได้ดังนี้

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ( Analyzing consumer behavior) เป็นการค้นหาหรือวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรม การซื้อ และการใช้ของผู้บริโภค ทั้งที่เป็นบุคคล กลุ่มหรือองค์การ เพื่อให้ทราบถึงลักษณะความต้องการและพฤติกรรม การซื้อ การใช้ การเลือกบริการ แนวคิดหรือประสบการณ์ที่จะทำให้ผู้บริโภคพึงพอใจ คำตอบที่จะช่วยให้นักการตลาดสามารถกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด (Marketing strategies) ที่สามารถตอบสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม และเพื่อให้ได้คำตอบซึ่งจะช่วยให้นักการตลาดสามารถปรับกลยุทธ์การตลาดที่สามารถตอบสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมนั้น คำถามหลักที่ค้นหาลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภค คือ 6Ws และ 1H ซึ่งประกอบด้วย Who? What? When? Where? Whom? และ How? เพื่อค้นหาคำตอบ 7ประการ หรือ 7Osซึ่งประกอบด้วย OCCUPANTS, OBJECTS, OBJECTIVES, ORGANIZATION, OCCASIONS, OUTLETS และ OPERATIONS (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2546 หน้า 194)

### 2.4 แนวคิดการครัวและการประกอบอาหาร

ในการศึกษาเอกสาร ทฤษฎี หรือแนวคิด ที่เกี่ยวข้องจากคำนิยามของมาสโลว์ สามารถใช้ในการฝึกปฏิบัติงานจริงให้เกิดความสำเร็จลุล่วงผ่านไปได้ด้วยดีและนำมาจัดทำโครงการสหกิจเพื่อนำปัญหาหรือแนวทางการปฏิบัติงานนำมาเป็นหัวข้อโครงการสำเร็จตามวัตถุประสงค์ ในการศึกษาวิจัยคณะผู้จัดทำได้นำขนมปังที่เหลือจากการไล่น้ำพุฟต์ในแต่ละวัน และใบเตยที่เหลือจากการตกแต่งจานอาหารแล้วนำไปทิ้งมาแปรรูปเป็นอาหารเมนูใหม่ คือ Bread Pudding with vanilla sauce & Duo sour with pandan ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นคุณค่าของอาหารที่ยังสามารถทำมาคิดค้นเป็นเมนูใหม่ได้อีกมากมายเพื่อบริการให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการห้องอาหาร และเพื่อเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบที่ต้องกำจัดของทางโรงแรม ทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาและตรวจสอบบทความที่เกี่ยวข้องและคำนิยามที่คณะผู้จัดทำได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับเรื่องอาหารที่นำมาใช้ประโยชน์ต่อได้ ดังนี้

#### 2.4.1 วัตถุดิบในการทำ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce”

##### แป้งสาลี

สิ่งที่เป็นผลผลิตได้จากเมล็ดพืช เช่น เมล็ดธัญพืช เมล็ดถั่วเหลือง เมล็ดถั่วเขียว หรือพืชหัว เช่น มันเทศ มันสำปะหลัง และมันฝรั่ง แป้งที่นำมาทำขนมปัง ทำมาจากข้าว ซึ่งมีหลายประเภท ดังนี้ ข้าวสาลี ข้าวบาเลย์ ข้าวโพดข้าวโอ๊ต ข้าวเจ้า ข้าวฟ่าง



รูปที่ 2.1 แป้งสาลี

(ที่มา <http://www.thaikasetsart.com>)

แป้งสาลีมีส่วนประกอบต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ของข้าวสาลี ส่วนของเมล็ดที่นำมาบดเป็นแป้ง การเลือกเมล็ดข้าวและการบด สิ่งเหล่านี้ทำให้ส่วนประกอบของแป้งแตกต่างกันไป แป้งสาลีใช้ประโยชน์มากในอุตสาหกรรมทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานที่ทำด้วยแป้งขึ้นฟู เป็นต้น นอกจากนี้ยังใช้ทำเป็นอาหารเข้าของคนยุโรปและคนอเมริกันอีกด้วย แป้งสาลี (Flour, white flour, wheat flour and plain flour) ทำมาจากข้าวสาลีขัดขาวสะอาด ฉะนั้นจึงมีแต่ส่วนที่เป็นเนื้อข้าว ซึ่งมีความชื้นไม่มากกว่า 15%

แป้งเสริมวิตามิน (enriched flour) คือ แป้งสาลีธรรมดาแต่เติมวิตามินผสมลงไป ได้แก่ ไทอะมิน 2.0-2.5 ม.ก. ไรโบฟลาวิน 1.2-1.5 ม.ก. ไนอะซิน 16.0-20.0 ม.ก. เหล็ก 13.0-16.5 ม.ก. ต่อแป้งหนัก 1 ปอนด์

แป้งขนมปัง (bread flour) มีโปรตีนค่อนข้างสูงทำมาจากข้าวสาลีพันธุ์ฮาร์ดสปริงและฮาร์ดวินเตอร์วิท แป้งขนมปังส่วนมากมักทำของที่ต้องอบและทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์(yeast)

แป้งเอนกประสงค์ (all purpose flour) คือแป้งที่ทำจากข้าวสาลีชนิดหนักและชนิดเบาปนกัน มีความหนาแน่นน้อยกว่า เบากว่าและขาวกว่าแป้งขนมปัง

แป้งเพสตรี้ (pastry flour) ทำมาจากแป้งสาลีชนิดเบา มีโปรตีนค่อนข้างต่ำเหมาะสำหรับทำขนมเพสตรี้ และขนมอบทุกชนิด

แป้งเค้ก (cake flour) ทำมาจากแป้งสาลีชนิดเบา เป็นแป้งที่ละเอียดมากเหมาะสำหรับทำขนมเค้กโดยเฉพาะ

## นม

เป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง พกคลอดออกมาจากท้องแม่ ทารกทุกคนก็ต้องดื่มนมแม่หรือนมผงเป็นอาหารหลัก ซึ่งนมก็มีหลายชนิด เช่น นมโค นมกระป๋อง นมแพะ หรือนมพืช อย่างเช่น นมถั่วเหลือง นมข้าวโพด นมอัลมอนต์นมมีการแบ่งผลิตภัณฑ์เป็น 4 ประเภท ดังนี้

ผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ผลิตภัณฑ์สเตอริไรส์ ผลิตภัณฑ์ยูเอชที ผลิตภัณฑ์นมผง



รูปที่ 2.2 นม  
(ที่มา <https://www.maanoow.com/>)

นมสดพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurized milk) นมสด 100% ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่ำแต่ใช้เวลานาน คือไม่ต่ำกว่า 63-65 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานอย่างน้อย 16 นาที เมื่อผ่านความร้อนครบตามเวลาที่กำหนดไว้แล้ว ก็ทำให้เย็นลงทันที ที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิตู้เย็น) โดยนมชนิดนี้จะมีไขมันอยู่ประมาณ 3.8%

นมสเตอริไลส์ (Sterilized milk) คือ นมสด 100% ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลานาน 12 นาที ความร้อนสูงของระบบสเตอริไลส์จะสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้เน่าเสีย นมชนิดนี้จึงสามารถเก็บได้นานกว่า 1 ปีโดยไม่ต้องแช่เย็น คุณภาพของน้ำนมเปลี่ยนแปลงไม่มากนัก แต่ปริมาณวิตามินบีต่างๆ อาจจะลดลง

นมยูเอชที (UHT หรือ Ultra High Temperature milk) เป็นนมสดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 135-150 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 2-3 วินาที แล้วนำมาบรรจุด้วยกระบวนการปลอดเชื้อ ระบบยูเอชทีจะใช้อุณหภูมิสูงแต่ระยะเวลาการฆ่าเชื้อที่สั้นมากเพื่อไม่ให้คุณภาพของน้ำนมเปลี่ยนแปลงไป เป็นระบบที่สามารถกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้เกือบทั้งหมด สามารถเก็บได้นานถึง 6-9 เดือน โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น

### ประโยชน์ที่ได้รับจากนม

- น้ามนคีมมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบไปด้วย โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ คาร์โบไฮเดรต และ ไขมัน ร่างกายสามารถนำสารอาหารจากน้ามนไปใช้ประโยชน์ในการเจริญเติบโต ช่วยในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ทำให้สุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ที่สำคัญอย่างยิ่งคือนมมี แร่ธาตุ แคลเซียมและฟอสฟอรัส ซึ่งช่วยสร้างกระดูกและฟัน นมจึงถือว่ามีความสำคัญ อย่างยิ่งต่อพัฒนาร่างกายและสมองของเด็ก
- โปรตีน ในน้ามนเกือบทั้งหมดประกอบด้วยสารอาหารโปรตีน ที่เรียกว่า เคซีน , โกลบูลิน , อัลบูมิน และมีกรดอะมิโนอยู่ 19 ชนิด ซึ่งมีประโยชน์ต่อการสร้างเนื้อเยื่อ เลือด กระดูก และเอนไซม์ชนิดต่าง ๆ ในน้ามนมีน้ำตาลที่มีชื่อว่า แล็กโตส ( Lactose) ซึ่งช่วยในการเจริญเติบโตของสมอง และ ที่น่าสนใจคือโปรตีนที่เรียกว่า เคซีน ( Casein) จะพบในธรรมชาติคือน้ามนเท่านั้น
- วิตามิน วิตามินเอ มีหน้าที่สำคัญต่อระบบสายตา , วิตามินบี B1 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท หัวใจ และระบบขับถ่าย , B2 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท และผิวหนัง, B6 ช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตของเด็ก, B12 สร้างเซลล์ในโพรงกระดูก และเม็ดเลือดแดง วิตามินซี ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง สร้างภูมิป้องกันด้านทานโรค และทำลายสารพิษต่าง ๆ วิตามินดี ก่อให้เกิดการป้องกันความผิดปกติของกล้ามเนื้อ และลดไขมันในเส้นเลือด
- เกลือแร่ ในน้ามนประกอบด้วยเกลือแร่หลายชนิด คือแคลเซียม เป็นสารอาหารจำเป็นในการสร้างกระดูกและฟัน (เสริมสร้างในวัยเด็กและซ่อมแซมในวัยผู้ใหญ่) , ฟอสฟอรัส ทำงานร่วมกับแคลเซียม, โปตัสเซียม ควบคุมความสมดุลของเซลล์เกี่ยวกับความดันโลหิต นอกจากนี้ยังมี โซเดียม แมกนีเซียม และเหล็ก
- ไขมัน ปกติเราเรียกไขมันจากน้ามนว่า "มันเนย" เป็นส่วนที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย (แต่นมจะให้ไขมันเพียงเล็กน้อย เมื่อเทียบกับขนมปัง นมถั่วเหลือง หรือเนื้อ)

ไข่แดง ภายในไข่ประกอบเป็น 3 ส่วน คือ เปลือก ไข่ขาว และไข่แดง



รูปที่ 2.3 ไข่แดง

(ที่มา <https://www.siamhealth.net/>)

### ประโยชน์ที่ได้จากไข่

- ไข่เป็นอาหารที่ดีสำหรับดวงตา ผลการศึกษาล่าสุดพบว่า การรับประทานไข่วันละฟอง อาจจะช่วยป้องกันโรคจอประสาทตาเสื่อม ทั้งนี้เนื่องจากสารคาโรทีนอยด์ที่อยู่ในไข่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ลูทีน ( lutein) และซีแซนทีน ( zeaxanthin) ซึ่งเป็นสารที่พบบริเวณตา โดยจับอยู่บนผิวของเรตินา เพราะร่างกายจะได้รับสารอาหารทั้งสองอย่างนี้โดยตรงจาก ไข่มากกว่าอาหารชนิดอื่น
- ไข่ทำให้เป็นต้อกระจกน้อยลง จากผลการวิจัยอีกชิ้นหนึ่งนักวิจัยยังพบว่า คนที่กินไข่ทุกวัน มีความเสี่ยงที่จะเป็นต้อกระจกน้อยลง อันเนื่องมาจากลูทีนและซีแซนทีนในไข่ดังกล่าว มาแล้ว
- ไข่อุดมไปด้วยโปรตีน โดย 1 ฟองจะมีโปรตีนคุณภาพดี 6 กรัม และกรดอะมิโนสำคัญอีก 9 ชนิด
- ผลจากการทำวิจัยโดยมหาวิทยาลัยแพทยฮาร์วาร์ดพบว่า ไม่มีความเชื่อมโยงที่สำคัญ ระหว่างการบริโภคไข่กับการเกิดโรคหัวใจยังมีผลการวิจัยอีกชิ้นหนึ่งที่พบว่า การบริโภค ไข่เป็นประจำยังช่วยป้องกันเลือดจับตัวเป็นก้อน ,เส้นเลือดอุดตันในสมองและภาวะ กล้ามเนื้อหัวใจตายเฉียบพลัน
- ไข่เป็นแหล่งโคลีนที่ดี โดยโคลีนอยู่ในกลุ่มของวิตามินบี จัดเป็นสารอาหารสำคัญที่ช่วยในการควบคุมการทำงานของสมอง ระบบประสาท และระบบไหลเวียนของเลือด โดยไข่ 1 ฟองจะมีโคลีนมากถึง 300
- งานวิจัยพบว่าการบริโภคไข่แต่พอสมควรจะไม่ส่งผลกระทบต่อปริมาณ คอเลสเตอรอล ยังมีการศึกษาพบเมื่อเร็วๆ นี้ว่า การบริโภคไข่วันละ 2 ฟองเป็นประจำ ไม่มีผลกระทบต่อระดับไขมันในร่างกาย อาจจะช่วยทำให้ไขมันดีขึ้นโดยผลการวิจัย



กล่าวว่า ไขมันอิ่มตัวจะทำให้ระดับคอเรสเตอรอลเพิ่มสูงขึ้นมากกว่าคอเลสเตอรอลที่อยู่ในอาหาร

- ไข่อาจจะช่วยป้องกันมะเร็งเต้านม โดยผลการศึกษาชิ้นหนึ่งพบว่า ผู้หญิงที่รับประทานไข่ฟองต่อสัปดาห์ช่วยลดความเสี่ยงที่จะเป็นมะเร็งเต้านมลงร้อยละ44
- ไข่ทำให้เส้นผมและเล็บมีสุขภาพดีเพราะว่าไข่มีซัลเฟอร์สูง รวมถึงยังมีวิตามิน และแร่ธาตุอีกหลายชนิดหลายคนจึงพบว่าผมยาวเร็วขึ้นหลังจากที่เพิ่มไข่เข้าไปในอาหารที่รับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในคนที่เคยขาดอาหารที่มีซัลเฟอร์หรือวิตามินบี12 มาก่อน

## น้ำตาล

คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ ( monosaccharide) และ ไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด



รูปที่ 2.4 น้ำตาลทรายขาว  
(ที่มา<https://medthai.com>)

## ประโยชน์ของน้ำตาล

- น้ำตาลทรายขาวมีสรรพคุณช่วยดับร้อน ถอนพิษ แก้อาการอักเสบ
- ช่วยรักษาปากเป็นแผล มีอาการเจ็บคอ ไอมีเสมหะเหลือียง
- น้ำเชื่อมที่ได้จากน้ำตาลทรายขาว สามารถใช้เป็นยารักษาบาดแผลเน่าเปื่อยได้ เพราะน้ำเชื่อมสามารถเปลี่ยนสภาพกรดและด่างบริเวณปากแผลได้ ทำให้เซลล์ผิวหนังถูกกระตุ้น การไหลเวียนของโลหิตทำงานดีขึ้น และยังเป็นอาหารที่ถูกนำไปใช้หล่อเลี้ยงผิวหนังบริเวณนั้นอีกด้วย ทำให้เชื้อโรคไม่สามารถเจริญเติบโตได้ และบาดแผลก็จะหายเร็วขึ้น

## วิปป์ครีม

เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ มีไขมันอยู่ไม่น้อยกว่า 30% การที่ขึ้นฟูจะได้ผลดีเมื่ออุณหภูมิต่ำ ๆ ประมาณ 7 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้ เพราะจะทำให้ไขมันเนยในครีมแข็งตัว



รูปที่ 2.5 วิปป์ครีม

(ที่มา [www.richthai.com/about.html](http://www.richthai.com/about.html))

วิปป์ครีม หรือวิปครีม คือนมที่มีไขมันเนยตั้งแต่ 30% ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 55% จะเรียก "เฮฟวี่วิปป์ครีม" วิปป์ครีม เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมข้นจนเนื้อครีมตั้งตัวได้ มีรสมัน การที่ขึ้นฟูจะได้ผลดีเมื่ออุณหภูมิต่ำ ๆ ประมาณ 7 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้ เพราะจะทำให้ไขมันเนยในครีมแข็งตัว ครีมในวิปป์ครีมนี้ที่ทำมาจากไขมันพืช ไขมันและนม มี 2 ชนิด คือชนิดน้ำที่เป็นกล่องหรือกระป๋อง และชนิดแห้งเมื่อจะเรียกครีมที่เราตีแล้ว จะต้องเรียก วิปครีม

"วิปครีม" ไม่เรียก "วิปป์ครีม" หากเป็นชนิดสดที่ใช้ครีมขึ้นนั้นสามารถใช้ตีให้ขึ้นฟูได้ทันที ส่วนชนิดแห้งนั้นต้องละลายกับน้ำเย็นหรือนมในอัตราส่วนผสมที่ยี่ห้อนั้นๆกำหนดไว้ วิปป์ครีมแบบสดหรือที่ตีควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ระยะเวลาไม่ควรเกิน 1 ปี และวิปป์ที่ตีแล้วสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 5-6 เดือน

## กลิ่นวานิลลา

เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า "ไบย์เนีย" (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม



รูปที่ 2.6 กลิ่นวานิลลา

(ที่มา

<https://th.wikipedia.org/wiki/วานิลลา>)

### 2.4.2 วัตถุดิบในการทำ “ Duo Sour with Pandan ”

#### ใบเตย

ใบเตยเป็นสมุนไพรไทยที่นิยมนำมาใช้ให้กลิ่นหอมแก่อาหาร รวมไปถึงสิ่งของอื่นที่ต้องการความหอมจากใบเตย หรือนำไปใช้เป็นสีผสมอาหารที่ให้สีเขียว แต่นอกจากประโยชน์แค่เพียงให้กลิ่น สี และรสชาติแล้ว ใบเตยยังมีประโยชน์อื่นอีกมากมาย โดยเฉพาะในเรื่องของสุขภาพก็มีประโยชน์ไม่แพ้สมุนไพรชนิดอื่นๆ



รูปที่ 2.7 ใบเตย

(ที่มา <https://www.honestdocs.co/pandan-benefits>)

**Pandanus** ใบเตยเป็นพืชที่คนไทยทุกคนต่างก็รู้จักกันดี เนื่องจากการนำมาใช้กันอย่างหลากหลายตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำมาปรุงแต่งอาหารอย่างขนมไทยให้มีกลิ่นหอม อร่อย และยังให้สีสันน่ารับประทานอีกด้วยใบเตยใบเตยหอม สรรพคุณช่วยบำรุงหัวใจให้ชุ่มชื้น และช่วยลดอัตราการเต้นของหัวใจ การดื่มน้ำใบเตยจะช่วยดับกระหายคลายร้อนได้เป็นอย่างดี เพราะใบเตยมีกลิ่นหอมเย็นทานแล้วจึงรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย รสหวานเย็นของใบเตย ช่วยชูกำลังได้ การดื่มน้ำใบเตยช่วยแก้อาการอ่อนเพลียของร่างกายได้ ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย

### ประโยชน์ของน้ำใบเตย

1.1 ดื่มน้ำใบเตย ช่วยบำรุงสมอง ประสาท และแก้อาหารอ่อนเพลีย นำใบเตยมาทำให้เป็นน้ำใบเตย ดื่มวันละ

1.2 เวลาเช้าและกลางวัน สามารถช่วยแก้อาการอ่อนเพลียได้ นอกจากนี้ในใบเตยยังมีคุณสมบัติช่วยบำรุงกำลัง และระบบประสาทของคุณ เมื่อดื่มแล้วจะรู้สึกมีแรงและกระปรี้กระเปร่า แต่แนะนำว่าควรดื่มเย็นๆ และไม่ควรใส่น้ำตาลมากเกินไป

1.3 น้ำใบเตยช่วยบำรุงหัวใจ และลดความดันโลหิต ใบเตยเป็นสมุนไพรไทยที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง เนื่องจากมีสรรพคุณช่วยบำรุงหัวใจและหลอดเลือด เพียงนำใบเตยมาต้มน้ำดื่มเช้าและเย็นเพียงเท่านั้น ก็จะช่วยปรับระดับความดันโลหิตให้อยู่ในระดับปกติได้

1.4 ดั้นและรากช่วยรักษาโรคเบาหวาน ใบเตยในส่วนของต้นกับรากให้ใช้จำนวน 1 กำมือ มาต้มน้ำดื่มทุกวันเช้าและเย็น จะช่วยขับปัสสาวะและรักษาโรคเบาหวานได้

1.5 ทาผิวหนังช่วยรักษาโรคหัด นำใบเตยมาตำให้พอหยาบ จากนั้นเอามาพอกผิวหนังในส่วนที่เป็นโรคหัดและโรคผิวหนังอื่นๆ ใบเตยมีสรรพคุณช่วยในการล้างพิษ เชื้อโรค และไวรัสที่อยู่บนผิวหนังได้

1.6 ใบเตยผสมกับน้ำมันมะพร้าว ช่วยบรรเทาอาการปวดจากโรคข้อ นำใบเตยสดมาล้างให้สะอาด และใช้ใบจำนวน 3 ใบมาสับให้ละเอียด จากนั้นนำมาผสมกับน้ำมันมะพร้าว นำมาคนให้เข้ากันแล้วเทเก็บลงในขวดหรือภาชนะอื่นที่มีฝาปิดมิดชิด นำมาทาบริเวณข้อที่ปวดเพื่อบรรเทาอาการปวดได้

1.7 ใบเตยช่วยรักษารังแคบนหนังศีรษะ ให้นำใบเตยจำนวน 2 - 5 ใบมาบดให้ละเอียด จนมีลักษณะคล้ายผงแป้ง แล้วนำมาพอกศีรษะเป็นประจำจะช่วยลดรังแคบนหนังศีรษะได้

1.8 ย้อมผมดำ ถึงจะเห็นว่าใบเตยนั้นมีสีเขียว และมักจะนำไปผสมอาหารให้เป็นสีเขียว แต่คุณสามารถนำใบเตยมาต้มให้ดำเงางามได้ โดยใช้ใบเตยจำนวนหนึ่งมาต้ม จนกลายเป็นสีเขียวเข้ม จากนั้นนำมาผสมกับน้ำลูกลอยด้อม ก็จะช่วยให้ผมกลับมาดำเงางามโดยไม่ต้องพึ่งสารเคมีใดๆ

1.9 ช่วยบำรุงผิวพรรณ ในใบเตยมีสารทางยาที่ช่วยรักษาโรคปื้นและพอกผิวเพื่อบำรุงผิวให้สดใสได้

## มะนาว

ลูกกลมเล็ก แต่รสชาติเปรี้ยวจัด เหมาะกับการนำมาปรุงรสอาหาร ทำให้รสชาติกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น มะนาวเป็นพืชที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน มีต้นกำเนิดอยู่แถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แล้วยังเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้ประเทศ เพราะมีรสชาติที่ใคร ๆ ก็ดีใจเมื่อนำไปปรุงอาหาร เรียกได้ว่ามีติดครัวกันแทบทุกบ้าน



รูปที่ 2.8 มะนาว

(ที่มา <https://www.honestdocs.co/lemon-benefits>)

นอกจากรสชาติเปรี้ยว ที่ไว้ใช้ในการปรุงรสของอาหารแล้ว มะนาว ยังมีสรรพคุณทั้งทางยา และการรักษาผิว และรูปร่างได้ดีอีกด้วย นอกจากนี้มะนาว ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็นราก ใบ ดอก เมล็ด เปลือก ต่างก็มีสรรพคุณคุณทางยามากมาย ถือว่าเป็นยาอายุวัฒนะชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะน้ำมะนาวนั้น ยังช่วยดูแลผิวพรรณให้ผุดผ่อง ช่วยให้รูปร่างสมส่วน ไร้ไขมันสะสม ลดอาการท้องอืดและ ยังช่วยเจริญอาหารอีกด้วย มะนาวอุดมไปด้วยสารฟลาโวนอยด์ ที่ช่วยลดอาการอักเสบได้ดี และไปควบคุมความดันโลหิต ช่วยยับยั้งการแพร่กระจายของเชื้อโรค ยับยั้งเชื้อมะเร็งในระดับเริ่มต้น เรียกได้ว่าประโยชน์นั้นมากมายเกินตัวจริง ๆ

### สรรพคุณทางยาของมะนาว

ในมะนาวนั้นจะมีทั้งวิตามิน และกรดต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อการรักษาอาการ และยับยั้งเชื้อโรคหลายชนิด ด้วยความที่มีวิตามินซีสูง จึงช่วยรักษาอาการ โรคฉี่หนู โรคปากอักเสบ หรือโรคเลือดออกตามไรฟัน ขับเสมหะ ลดอาการไอ บรรเทาอาการต่อมทอนซิลอักเสบ ลดอาการเหงือกบวม และช่วยขับพยาธิ รักษาอาการท้องอืด ท้องผูก แน่นท้อง รักษาอาการปัสสาวะกระปริดกระปรอย ช่วยฟอกและบำรุงโลหิตรักษาอาการโลหิตจาง แก้โรคเหน็บชา

## การแพร่พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย

มะนาวไข่ ผลกลม หัวท้ายยาว มีสีอ่อนคล้ายไข่เป็ด ขนาด 2-3 เซนติเมตร เปลือกบาง

มะนาวแป้น ผลใหญ่ ค่อนข้างกลมแป้น เปลือกบาง มีน้ำมาก นิยมใช้บริโภคมากกว่าพันธุ์อื่นๆ ในเชิงพาณิชย์จะปลูก มะนาวพันธุ์แป้นรำไพและพันธุ์แป้นดกพิเศษ สามารถบังคับให้ออกฤดูได้ได้ง่าย

มะนาวหนัง ผลอ่อนกลมยาวหัวท้ายแหลม เมื่อโตเต็มที่จะมีลักษณะกลมค่อนข้างยาว มีเปลือกหนา ทำให้เก็บรักษาผลได้นาน

มะนาวทราย ทรงพุ่มสวยใช้เป็นไม้ประดับ ให้ผลตลอดปีแต่ไม่ค่อยนิยมบริโภค เพราะน้ำมีรสขมเจือปน

มะนาวพันธุ์อื่น ๆ ได้แก่ มะนาวตาฮิติ, มะนาวหวาน, มะนาวปีนัง, มะนาวโมพี, มะนาวพม่า, มะนาวเตี้ย และมะนาวหนัง เป็นต้น (มะนาวบางพันธุ์อาจเรียกได้หลายชื่อ แต่ในที่นี้ไม่ได้สืบค้นเพื่อจำแนกเอาไว้)



### บทที่ 3

#### รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

##### 3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร

ที่มา <http://www.chatrium.com>

สถานประกอบการ : โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร

ที่ตั้ง : 291 ซ.นราธิวาสราชนครินทร์ 24 ถ.สาทรตัดใหม่ สาทรกรุงเทพมหานคร 10120

โทรศัพท์ : 02 - 672 0200

เว็บไซต์ : <http://www.chatrium.com>

การเดินทาง : ที่พักมีบริการรถรับส่งตามกำหนดเวลาฟรีไปยังสถานีบีทีเอสช่องนนทรี ซึ่งมีเส้นทาง  
การเดินทางไปยังศูนย์การค้าต่าง ๆ เช่น ศูนย์การค้าสยามพารากอนและศูนย์การค้าเอ็มบีเคโดยใช้  
เวลาเดินทาง 15 นาที ที่พักตั้งอยู่ห่างจากสนามบินสุวรรณภูมิใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์ 50  
นาที



### 3.2 ข้อมูลของโรงแรม

โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ไม่ห่างจาก แม่น้ำเจ้าพระยา สักเท่าไร โรงแรมแห่งนี้สูง 18 ชั้นแห่งนี้ให้บริการห้องพักทั้งหมด 560 ห้อง พร้อมอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ทันสมัย ภายในห้องพักทุกห้องมีที่ปลอดบุหรี่ โรงแรมแห่งนี้มีบริการมินิคอล์ฟและอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรีในพื้นที่สาธารณะ อีกทั้งยังมีบริการผ่อนคลายต่างๆ ประกอบด้วย ห้องชานา ศูนย์ความงาม และ สระว่ายน้ำกลางแจ้ง อีกทั้งยังมีอาหารให้เลือก อาทิเช่น อาหารญี่ปุ่นที่ ห้องอาหาร Ochoko และอาหารเมดิเตอร์เรเนียนที่ ห้องอาหาร Albricial และร้าน The Coffee Club



รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมชาเทรียมเรสซิเดนซ์ สาทร

ที่มา <http://www.chatrium.com>

### 3.3 สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ

- ห้องสำหรับคู่แต่งงาน
- ห้องสำหรับครอบครัว
- ร้านตัดผม/ร้านเสริมสวย
- ห้องปลอดบุหรี่
- บริการรถรับส่ง
- ร้านของชำในบริเวณที่พัก
- บริการรถรับส่ง (มีค่าบริการ)
- บริการรถรับส่ง (ฟรี)



- เครื่องปรับอากาศ
- ร้านค้าในโรงแรม
- บริการโทรปลุก
- ตู้নির্য
- ลิฟต์
- เตาเร็ด
- หนังสือพิมพ์

#### สระว่ายน้ำและศูนย์สุขภาพ

- สระว่ายน้ำกลางแจ้ง
- สปาและศูนย์สุขภาพ (มีค่าบริการ)
- ฟิตเนสชั้นเรียนออกกำลังกายโยคะ
- สนามกีฬา/พื้นที่ผ่อนคลาย
- บริการนวด (มีค่าบริการ)
- ชาวน่า

#### บริการทำความสะอาด

- บริการแม่บ้านประจำวัน
- บริการซักรีด (มีค่าบริการ)

#### อาหารและเครื่องดื่ม

- อาหารสำหรับเด็ก (มีค่าบริการ)
- สแน็กบาร์
- บาร์
- มินิบาร์
- ร้านอาหาร (จานเดี่ยวหรือบุฟเฟต์)

### 3.4 ห้องพัก

#### 3.4.1 Deluxe Studio Suites



รูปที่ 3.3 ห้องดีลักซ์สตูดิโอสวีท  
ที่มา <http://www.chatrium.com>



รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์สตูดิโอสวีท  
ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้องดีลักซ์สตูดิโอสวีท (Deluxe Studio Suites) เหมาะสำหรับผู้ที่พักเดี่ยวๆ หรือคู่รักเป็นห้องพักที่ทันสมัย มีพื้นที่ขนาด 45 ตรม. ภายในห้องจะมีความสะดวกสบายอย่างสมบูรณ์แบบด้วยห้องน้ำที่หรูหราและห้องครัวขนาดเล็กที่มีอุปกรณ์ครบครัน

### 3.4.2 Deluxe One-Bedroom Suite



รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe One-Bedroom Suite

ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้อง Deluxe One-Bedroom Suite ห้องขนาด 70 ตร.ม. ห้องนี้จะเหมาะสำหรับการพักผ่อนอย่างแท้จริง มีทุกสิ่งทุกอย่างและยังมีห้องครัวเล็กๆ และพื้นที่รับประทานอาหาร

### 3.4.3 Grand Deluxe Two Bedroom Suite



รูปที่ 3.6 ห้อง Grand Deluxe Two-Bedroom

ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้อง Grand Deluxe Two-Bedroom ขนาด 140 ตร.ม. มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการพักผ่อนและการใช้เวลาที่ดีที่สุดร่วมกัน ห้องนอนแต่ละห้องได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราพร้อมโทรทัศน์จอแอลซีดีและเตียงนอนที่แสนสะดวกสบาย

### 3.4.4 Grand Deluxe Three Bedroom Suite



รูปที่ 3.7 ห้องแกรนด์ดีลักซ์

ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้องแกรนด์ดีลักซ์ มี 3 ห้องนอนขนาด 140 ตรม. ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย มีความเป็นส่วนตัวและสะดวกสบายสำหรับครอบครัวและกลุ่มเพื่อน แยกห้องน้ำเป็นส่วนสองห้อง นอนหนึ่งห้องนั่งเล่น และมีบริเวณที่ให้บริการอาหารแยกเป็นส่วนพร้อมโต๊ะรับประทานอาหารขนาดใหญ่

### 3.5 ห้องอาหาร มีทั้งหมด 3 ห้อง คือ

#### 3.5.1 ห้องอาหาร Albricias เปิด 6:00 – 12:00 น.



รูปที่ 3.8 ห้องอาหาร Albricias

ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้องอาหาร Albricias อยู่ชั้นที่ 4 บริการอาหารตามสั่งจากท้องถิ่นและนานาชาติรวมทั้งอาหารเมดิเตอร์เรเนียนอันน่ารื่นรมย์และบุฟเฟต์มีอู่อำ เปิด 6.00 – 24.00 น

### 3.5.2 ห้องอาหาร Ochoko



รูปที่ 3.9 ห้องอาหาร Ochoko

ที่มา <http://www.chatrium.com>

ห้องอาหาร Ochoko เป็นห้องอาหารญี่ปุ่น เปิด 6.00-24.00 น.

3.5.3 Flow Barเปิดเวลา 11 : 00 น. – 23 : 00 น.

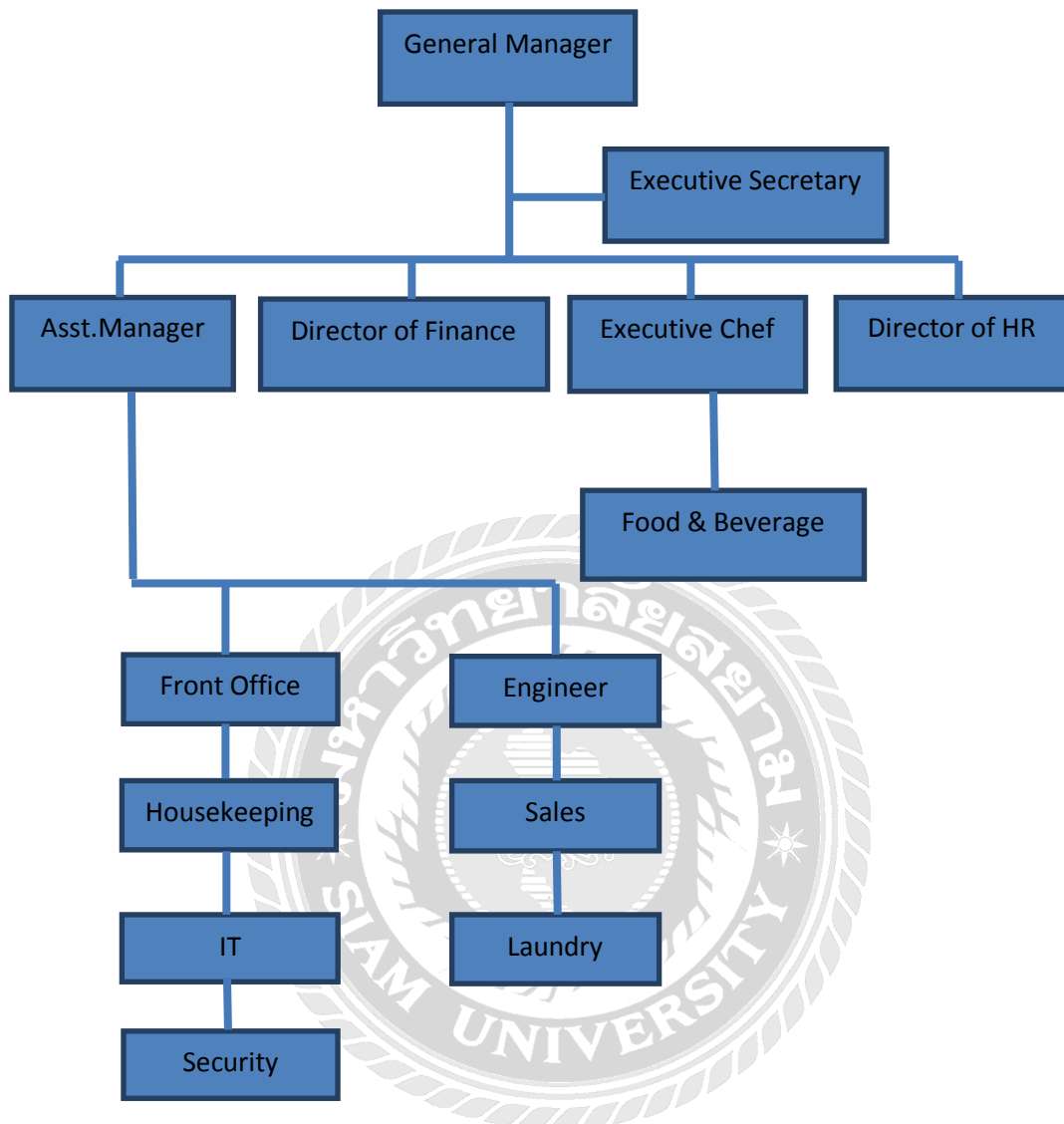


รูปที่ 3.10 Flow Bar

ที่มา <http://www.chatrium.com>

เป็นจุดที่บรรยากาศดี ล้อมรอบด้วยต้นไม้และสระว่ายน้ำ เหมาะสำหรับการนั่งทานอาหารแบบสบายๆ ให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลาย

### 3.6 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานขององค์กร



ตารางที่ 3.1 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานขององค์กร



### 3.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่

3.11 นางสาวอรยา เดียเหลียง

แผนก : Food & Beverage

ตำแหน่ง : Trainee

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- หั่นผัก ผลไม้ และเตรียมวัตถุดิบสำหรับใช้ในบุฟเฟต์ Breakfast ทุกเช้า
- เดินเติมของในไลน์บุฟเฟต์
- เก็บไลน์บุฟเฟต์ วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 10.00 น. วันเสาร์ อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เวลา 11.00 น.
- เก็บของและเตรียมของให้พร้อมใช้สำหรับวันถัดไป
- เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ สำหรับช่วง Lunch และ Dinner
- จัดตั้งและตกแต่งเค็กสำหรับ dinner , จัดไลน์บุฟเฟต์ dinner ทุกวันอังคาร พุธ ศุกร์ และเสาร์
- ทำความสะอาด และตรวจความเรียบร้อยในแผนก
- เบิกสโตร์ทุกวันจันทร์ และพฤหัสบดี
- ขนตลาด ขนวัตถุดิบสำหรับใช้ในครัว เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์



รูปที่ 3.12 นางสาวชญชนก เกียมศิริเลิศ

แผนก: Food & Beverage

ตำแหน่ง: Trainee

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- เตรียมวัตถุดิบอาหารต่างๆ สำหรับบุฟเฟ่ต์ในตอนเช้า
- หั่นวัตถุดิบอาหารสำหรับบุฟเฟ่ต์ตอนเช้า เช่น หั่นมันฝรั่ง หั่นมะเขือเทศ หั่นหอมใหญ่ หั่นผักที่จะย่าง
- เตรียมวัตถุดิบในการทำ omelet สเตชั่นไข่ตอนเช้า เช่น หอมใหญ่ พริกสามสี ไข่กรอก เห็ดหอม แอปเปิ้ลสไลด์เตรียมไว้
- ยีนสเตชั่นทำแพนเค้กและวาฟเฟิล
- ทำไข่ omelet ตามลูกค้าสั่ง
- เติมเต็มของไลน์บุฟเฟ่ต์ในตอนเช้า จ.- ศ.ถึง 10.00น. ส.-อา ถึง 11.00น.
- เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์ ตอน 10.00 น. / 11.00น.
- ทำซอส แพนเค้กเส้นพาสต้า





รูปที่ 3.13 นางสาวอจรรย์ ไชยม

แผนก : Food & Beverage

ตำแหน่ง : Trainee

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- เตรียมของ หั่นวัตถุดิบ สำหรับบุฟเฟต์ตอนเช้า, Lunch, Dinner ของวันถัดไป
- เดินเติมของในไลน์บุฟเฟต์
- เก็บไลน์บุฟเฟต์ วันจันทร์-ศุกร์เก็บเวลา 10.00 น. วันเสาร์ อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เก็บเวลา 11.00 น.
- เตรียมทำของที่จะต้องนำไปเติมไลน์บุฟเฟต์ในตอนเช้า
- เช็ดทำความสะอาดชั้นวางของในครัว
- ตรวจสอบวัตถุดิบภายในครัวให้เรียบร้อยและพร้อมใช้งานเสมอ
- ขนของเบิกสโตร์ ทุกวันจันทร์ และพฤหัสบดี
- ขนตลาด เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เพื่อมาเตรียมทำBreakfast,Lunch,Dinner

### 3.8 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



ชื่อพนักงานที่ปรึกษา: นายธนรัฐ สุทธิผลไพมูลย์

ตำแหน่ง : Junior Sous Chef

### 3.9 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

วันที่ 28 พฤษภาคม ถึงวันที่ 14 กันยายน 2561 ระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ เวลาในการปฏิบัติงาน 7.00 – 17.00 น. เป็นเวลา 10 ชั่วโมงต่อวัน

| ขั้นตอนการดำเนินงาน         | พ.ค.2561                                                                             | มิ.ย.2561 | ก.ค.2561                                                                             | ส.ค.2561                                                                              | ก.ย.2561                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.วางแผนการจัดทำ<br>โครงการ |  |           |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
| 2.รวบรวมข้อมูล              |                                                                                      |           |  |                                                                                       |                                                                                       |
| 3.วิเคราะห์ผล               |                                                                                      |           |                                                                                      |  |                                                                                       |
| 4.ตรวจสอบแก้ไขโครงการ       |                                                                                      |           |                                                                                      |  |                                                                                       |
| 5.สรุปผลโครงการ             |                                                                                      |           |                                                                                      |  |                                                                                       |
| 6.นำเสนอโครงการ             |                                                                                      |           |                                                                                      |                                                                                       |  |

ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

### 3.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- กำหนดหัวข้อในการศึกษาทำโครงการ
- ปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อโครงการ
- รวบรวมและศึกษาข้อมูลจากพนักงานในแผนก
- ศึกษาวิธีการทำขนมจากพนักงานในแผนก
- วางแผนที่จะปฏิบัติ เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ
- ทดลองปฏิบัติครั้งที่ 1
- นำขนมและเครื่องดื่มไปให้เซฟและพนักงานในแผนกชิม
- ปรับปรุงแก้ไข ทดลองปฏิบัติครั้งที่ 2 และนำไปให้เซฟและพนักงานในแผนกชิมอีกครั้ง
- จัดทำเอกสาร โครงการ
- ส่งโครงการให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจ
- นำเสนอโครงการ

### 3.11 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- เครื่องคอมพิวเตอร์
- โทรศัพท์มือถือ (สำหรับถ่ายภาพ)
- เว็บไซต์ และสื่อออนไลน์ต่างๆ
- โปรแกรม Microsoft Word , Microsoft Power Point
- ข้อมูลจากพนักงานที่ปรึกษา พนักงานในครัว และอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการสหกิจ

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการเรื่อง “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ของโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ได้มีการเล็งเห็นถึงประโยชน์และความสำคัญของวัตถุดิบที่เหลือใช้จากไลน์บุฟเฟต์ในตอนเช้า จึงได้ทำการศึกษาวัตถุดิบ กระบวนการขั้นตอนในการทำจากพนักงานในแผนก และได้นำวัตถุดิบนั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด และจากการที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางโรงแรมนั้นทำให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างมากมาย เนื่องจากคณะผู้จัดทำต้องมีการเวียนครัวในทุกๆเดือน ทำให้ได้รับความรู้ในหลายๆด้านที่แตกต่างกัน และยังได้รู้ถึงระบบการทำงานภายในครัว และภายนอกครัว รวมไปถึงการบริการของพนักงานในแผนกต่างๆของทางโรงแรม อีกทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติงานมาประยุกต์ใช้ในการทำงานจริงได้เพื่อนำไปใช้ในอนาคต

#### 4.1 ส่วนผสมของ Bread Pudding with Vanilla sauce

- Bread Pudding

|                            |      |           |
|----------------------------|------|-----------|
| 4.1.1 นม                   | 3000 | มิลลิลิตร |
| 4.1.2 น้ำตาล               | 500  | กรัม      |
| 4.1.3 ไข่                  | 30   | ฟอง       |
| 4.1.4 กลิ่นวานิลลา         | 2    | ช้อนโต๊ะ  |
| 4.1.5 ขนมปัง หรือครัวซองค์ |      |           |



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมของ Bread Pudding

ที่มา : ผู้จัดทำ

- **Vanilla sauce**

- 4.1.6 ไข่แดง 4 ฟอง
- 4.1.7 น้ำตาล ¼ ถ้วย
- 4.1.8 วิปปิ้งครีม 1 ถ้วย
- 4.1.9 นม 1 ถ้วย
- 4.1.10 กลิ่นวานิลลา



รูปที่ 4.2 ส่วนผสมของ Vanilla sauce

ที่มา : ผู้จัดทำ

#### 4.2 อุปกรณ์ในการทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce

- 4.2.1 กะละมัง
- 4.2.2 ตะกร้อตีไข่
- 4.2.3 ถ้วยเล็ก
- 4.2.4 ที่กรอง
- 4.2.5 Hot dish ขนาดกลาง
- 4.2.6 ทรายหยาบ



รูปที่ 4.3 อุปกรณ์ในการทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce

ที่มา : ผู้จัดทำ

#### 4.3 ส่วนผสมของ Duo Sour with Pandan

- 4.2.1 น้ำตาลทราย 1000 กรัม
- 4.2.2 ใบเตย 10 ใบ
- 4.2.3 น้ำมะนาว



รูปที่ 4.4 ส่วนผสมของ Duo Sour with Pandan  
ที่มา : ผู้จัดทำ

#### 4.4 อุปกรณ์ในการทำ Duo Sour with Pandan

- 4.4.1 หม้อ
- 4.4.2 กะละมัง
- 4.4.3 กระบวยสำหรับคน
- 4.4.4 แกลลอนใส่น้ำ



รูปที่ 4.5 อุปกรณ์ในการทำ Duo Sour with Pandan  
ที่มา : ผู้จัดทำ



#### 4.5 การทำ Bread Pudding with Vanilla sauce มีขั้นตอนการทำดังนี้

- Bread Pudding

4.5.1 ต้มนมและน้ำตาลให้พออุ่นๆคนให้ละลายไม่ต้องเดือด



รูปที่ 4.6 นมกับน้ำตาล

4.5.2 ตีไข่ให้เข้ากัน นำไปผสมกับข้อที่ 1 ค่อยๆตีจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.7 ตีไข่ รูปที่



4.8 นำส่วนผสมมาผสมกัน

#### 4.5.3 กรองส่วนผสมเพื่อให้เนื้อเนียนด้วยที่กรอง



รูปที่ 4.9 กรองส่วนผสม

#### 4.5.4 ใส่กลิ่นวานิลลา และคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.10 ใส่กลิ่นวานิลลา



#### 4.5.5 หั่นขนมปังหรือครัวซองค์ขนาดพอดีคำใส่ไว้ใน hot dish



รูปที่ 4.11 หั่นขนมปัง

#### 4.5.6 เทส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้วลงบนขนมปังที่เตรียมไว้



รูปที่ 4.12 เทส่วนผสมใส่ขนมปัง

4.5.7 กดขนมปังให้จมเพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าไปในเนื้อขนมปัง จากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีเพื่อให้เนื้อขนมปังดูดส่วนผสมเข้าไปทั้งหมด

4.5.8 นำเข้าเตาอบ ใช้ไฟบนล่าง 120-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 50 นาที (โดยนำออกมาดูเป็นระยะ เพื่อไม่ให้ด้านบนไหม้)



รูปที่

4.13 นำเข้าเตาอบ รูปที่



4.14 หลังจากอบเสร็จแล้ว

- **Vanilla sauce**

4.5.9 เทส่วนผสมทั้งหมด (ไข่แดง นม วิปปิ้งครีม น้ำตาล) แล้วตีให้เข้ากัน



รูปที่ 4.15 นำส่วนผสมทั้งหมดเทรวมกัน

4.5.10 นำส่วนผสมไปตั้งไฟอ่อนๆ โดยใช้หม้อใส่น้ำครึ่งหนึ่งแล้วนำหม้ออีกใบซ้อน  
ด้านบนเพื่อให้ความร้อนผ่านน้ำขึ้นมา ป้องกันไม่ให้ตัวซอสโดนไฟโดยตรงเพื่อไม่ให้ไข่แดงสุกจะ  
ทำให้เนื้อซอสไม่เนียน จากนั้นคนไปเรื่อยๆจนเนื้อเหนียวขึ้น



รูปที่ 4.16 นำตั้งไฟ



#### 4.6 การทำ Duo Sour with Pandan มีขั้นตอนการทำดังนี้

##### 4.6.1 คั้นมะนาวเป็นน้ำเตรียมไว้



รูปที่ 4.17 คั้นมะนาว

##### 4.6.2 ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อใหญ่ นำไปตั้งไฟจนเดือดจัด

##### 4.6.3 ล้างใบเตย หักหรือตัดใบเตยเป็นท่อน จากนั้นใส่ใบเตยลงไปต้ม จนน้ำเริ่มออกสีเขียว

อ่อน



รูปที่ 4.18 ต้มใบเตย



4.6.4 เมื่อน้ำเดือดได้ที่และน้ำเริ่มออกสีเขียวอ่อนใส่น้ำตาลลงไป จากนั้นคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.19 ใส่น้ำตาล

4.6.5 ต้มทิ้งไว้สักพัก จากนั้นลองชิมรสชาติว่าหวานกำลังพอดีหรือไม่ เน้นรสชาติให้ออกหวานและให้มีกลิ่นหอมของใบเตยด้วย

4.6.6 เมื่อรสชาติพอดีแล้วนำขึ้นพักไว้ให้เย็น จากนั้นนำกรอกใส่เกลลอนที่เตรียมไว้



รูปที่ 4.20 กรอกใส่เกลลอนน้ำ

\*\*\*\*\*เมื่อจะนำออกไลน์บุฟเฟ่ต์ให้ผสมน้ำมะนาวเล็กน้อยและเขย่าให้เข้ากัน\*\*\*\*\*

#### 4.7 ต้นทุนในการผลิต

- Bread Pudding with Vanilla sauce

| รายการ              | ต้นทุน (บาท/ปริมาณ) | จำนวนที่ใช้    | ราคา (บาท) |
|---------------------|---------------------|----------------|------------|
| นม                  | 160/5000 ml.        | 3000 ml.       | 96         |
| ไข่                 | 2.85/1              | 34             | 96.9       |
| น้ำตาล              | 22/1000 g.          | 550 g.         | 12.1       |
| กลิ่นวานิลลา        | 125/1000 ml.        | 2 tbs. (30 g.) | 3.75       |
| ขนมปังหรือครัวซองค์ | วัตถุดิบโรงแรม      | 20 pcs.        | 0          |
| วิปปิ้งครีม         | 110/1000 ml.        | 200 ml.        | 22         |
| รวมต้นทุน           |                     |                | 230.75     |

ตารางที่ 4.1 ตารางราคาต้นทุนในการผลิต

จากการคำนวณราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร เท่ากับ 230.75 บาท จากสูตรดังกล่าวสามารถทำ Bread Pudding with vanilla sauce ได้จำนวน 2 hot dish (1 hot dish จำนวน 30 ชิ้น)

- Duo Sour with Pandan

| รายการ    | ต้นทุน (บาท)   | จำนวนที่ใช้ | ราคา (บาท) |
|-----------|----------------|-------------|------------|
| น้ำตาล    | 32/1000 ml.    | 1000 g.     | 32         |
| ใบเตย     | วัตถุดิบโรงแรม | 50 g.       | 0          |
| น้ำมะนาว  | 60/1000 ml.    | 100 ml.     | 6          |
| รวมต้นทุน |                |             | 38         |

ตารางที่ 4.2 ตารางราคาต้นทุนในการผลิต

จากการคำนวณราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร เท่ากับ 38บาท จากสูตรดังกล่าวสามารถทำ Duo Sour with Pandan ได้จำนวน 2 แกลลอน (1 แกลลอน ต่อ 1 ถังเลิร์ฟ)

### สรุปผลการลดต้นทุนและผลกำไรในการผลิต

| เดือน                        | จำนวนที่ผลิต | จำนวนที่ขายได้ | รายได้เฉลี่ยต่อครั้ง<br>(กำไรเฉลี่ย 26 บาทต่อชิ้น) |
|------------------------------|--------------|----------------|----------------------------------------------------|
| มิ.ย.                        | 60 ชิ้น      | 40 ชิ้น        | 1,040 บาท                                          |
| ก.ค.                         | 60 ชิ้น      | 60 ชิ้น        | 1,560 บาท                                          |
| ส.ค.                         | 60 ชิ้น      | 60 ชิ้น        | 1,560 บาท                                          |
| ก.ย.                         | 60 ชิ้น      | 60 ชิ้น        | 1,560 บาท                                          |
| กำไรสุทธิรวม 4 เดือน เท่ากับ |              |                | 5,720 บาท                                          |

ตารางที่ 4.3 ตารางการลดต้นทุนและผลกำไรในการผลิต Bread Pudding with Vanilla sauce

จากการคำนวณราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร (สามารถทำได้ 2 ถาด) ใช้ขนมปังจำนวน 20 ชิ้น สามารถทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce ได้ทั้งหมด 60 ชิ้น โดย 1 ชิ้นมีราคาขายชิ้นละ 30 บาท ต้นทุนในการผลิตต่อชิ้นๆละ 4 บาท ได้กำไรเฉลี่ยต่อชิ้นๆละ 26 บาท ดังนั้น ในการนำ Bread Pudding with Vanilla Sauce ออกไลน์บุฟเฟต์ 4 ครั้ง (เดือนละ 1 ครั้ง) ได้กำไรทั้งหมด 5,720 บาท

| เดือน                        | จำนวนที่ผลิต | จำนวนที่ขายได้ | รายได้เฉลี่ยต่อครั้ง<br>(กำไรเฉลี่ย 23 บาทต่อแก้ว) |
|------------------------------|--------------|----------------|----------------------------------------------------|
| มิ.ย.                        | 50 แก้ว      | 50 แก้ว        | 1,150 บาท                                          |
| ก.ค.                         | 50 แก้ว      | 40 แก้ว        | 920 บาท                                            |
| ส.ค.                         | 50 แก้ว      | 45 แก้ว        | 1,035 บาท                                          |
| ก.ย.                         | 50 แก้ว      | 50 แก้ว        | 1,150 บาท                                          |
| กำไรสุทธิรวม 4 เดือน เท่ากับ |              |                | 4,255 บาท                                          |

ตารางที่ 4.4 ตารางการลดต้นทุนและผลกำไรในการผลิต Duo Sour with Pandan

จากการคำนวณราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร (สามารถทำได้ 2 แกลลอน) สามารถทำ Duo Sour with Pandan ได้ทั้งหมด 50 แก้ว โดยมีราคาขายแก้วละ 25 บาท ต้นทุนในการผลิตต่อแก้วๆละ 2 บาท ได้กำไรเฉลี่ยต่อแก้ว ๆ ละ 23 บาท ดังนั้นในการนำ Duo Sour with Pandan ออกไลน์บุฟเฟต์ 4 ครั้ง (เดือนละ 1 ครั้ง) ได้กำไรทั้งหมด 4,255 บาท

**สรุป** ได้กำไรในการจำหน่าย Bread Pudding with Vanilla Sauce เป็นเวลา 4 เดือน = 5,720 บาท  
 ได้กำไรในการจำหน่าย Duo Sour with Pandan เป็นเวลา 4 เดือน = 4,255 บาท  
 โครงการนี้ทำกำไรทั้งสิ้น 9,975 บาท

#### 4.8 การประเมินผล

เพื่อให้การศึกษาโครงการเรื่อง “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ” มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการประเมินผลด้วยกัน 3 ทาง ดังนี้

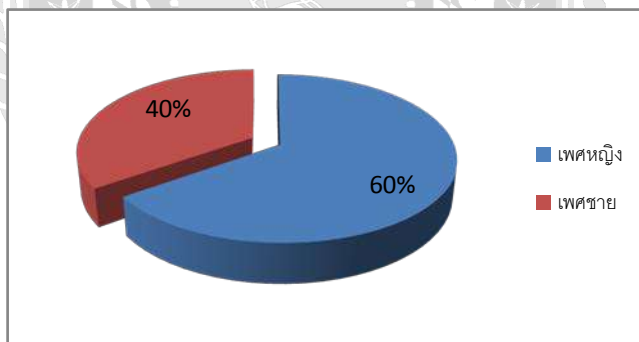
1. การประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกครัวโดยใช้แบบสอบถาม  
ส่วนที่ 1 ประเมินผลด้วยคำร้อยละ  
ส่วนที่ 2 ประเมินผลด้วยค่าเฉลี่ย โดยใช้ทฤษฎีมาตรฐานค่า 5 ระดับของ Likert
2. การประเมินความพึงพอใจของลูกค้าโดยการสังเกต
3. การประเมินความพึงพอใจของลูกค้าและพนักงานในแผนกครัวโดยการสัมภาษณ์

#### สรุปผลการประเมิน Bread Pudding with Vanilla Sauce และ Duo Sour with Pandan

คณะผู้จัดทำได้ทดลองทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce และ Duo Sour with Pandan และได้ให้พนักงานในแผนกครัวทดลองชิม และได้ให้ตอบแบบสอบถามเป็นจำนวน 20 คน สรุปผลได้ดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

##### 4.8.1 เพศ



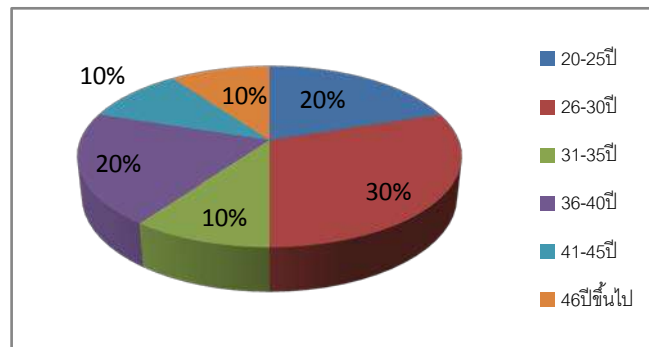
แผนภูมิ

4.1 แสดงคำร้อยละแบ่งตามเพศ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 40



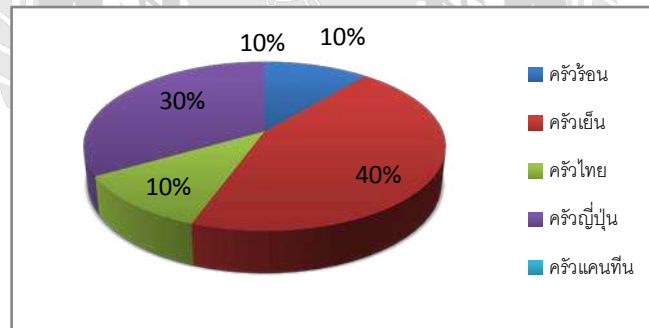
#### 4.8.2 อายุ



แผนภูมิ 4.2 แสดงค่าร้อยละแบ่งตามช่วงอายุ

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถาม มีอายุ 26-30 ปีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30 รองลงมาอายุ 20-25 ปี และ 36-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 ส่วนอายุ 31-35 ปี 41-45 ปี และ 46 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 10

#### 4.8.3 แผนก



แผนภูมิ 4.3 แสดงค่าร้อยละแบ่งตามแผนก

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านแผนก ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครุฑเย็นมากที่สุด ร้อยละ 40 รองลงมา แผนกครุฑญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 30 และน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10 มีแผนก ครุฑร้อน ครุฑไทย และครุฑแคนาดา

**ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านความพึงพอใจของเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour withPandan”**

คณะผู้จัดทำได้ให้พนักงานในแผนกทำการตอบแบบสอบถามจำนวน 20 คน และได้ประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับโครงการ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ทำการประเมินผลโดยใช้ค่าเฉลี่ยตามทฤษฎีมาตรประมาณค่า 5 ระดับของ Likert

| เกณฑ์การพิจารณา |                  |
|-----------------|------------------|
| คะแนนเฉลี่ย     | ระดับความพึงพอใจ |
| 1.00 – 1.50     | น้อยที่สุด       |
| 1.51 – 2.50     | น้อย             |
| 2.51 – 3.50     | ปานกลาง          |
| 3.51 – 4.50     | มาก              |
| 4.51 – 5.00     | มากที่สุด        |

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงเกณฑ์การตัดสินใจตามทฤษฎีของ Likert

| รายการประเมิน                                         | ค่าเฉลี่ย | Std Dev. | ระดับ     |
|-------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| ด้านสีส้ม ความเป็นารับประทาน                          | 4.30      | 0.73     | มาก       |
| ด้านรสชาติ                                            | 4.70      | 0.47     | มากที่สุด |
| ด้านความคิดสร้างสรรค์                                 | 4.15      | 0.81     | มาก       |
| ด้านการตกแต่ง                                         | 3.00      | 0.79     | ปานกลาง   |
| ด้านความสามารถนำมาใช้ได้จริง และเป็นประโยชน์ต่อองค์กร | 4.70      | 0.47     | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยรวม                                          | 4.17      | 0.66     | มาก       |

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan”

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan”ของพนักงานในแผนกครัว จำนวน 20 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดมี 2 ด้านคือ ด้านรสชาติ และด้านการนำมาใช้ได้จริงและเป็นประโยชน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.70 รองลงมาคือ ด้านสีสันความน่ารับประทานอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.30 และด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.15 และด้านที่มีความพึงพอใจระดับปานกลางคือด้านการตกแต่ง โดยมีค่าเฉลี่ย 3.00 นอกจากการประเมินโดยการให้พนักงานในแผนกครัวทำการตอบแบบสอบถามแล้ว ยังได้มีการประเมินจากการสังเกต โดยการนำ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ออกไลน์บุฟเฟต์ในมื้ออาหารตอนเช้าของทางโรงแรม จากการสังเกตสามารถสรุปผลได้ ดังนี้

#### Bread Pudding with Vanilla Sauce

| วันที่           | จำนวนถาด | ผลการประเมิน       |
|------------------|----------|--------------------|
| 23 มิถุนายน 2561 | 2 ถาด    | ทานเหลือ 20 ชิ้น   |
| 13 กรกฎาคม 2561  | 2 ถาด    | ลูกค้ารับประทานหมด |
| 20 สิงหาคม 2561  | 2 ถาด    | ลูกค้ารับประทานหมด |
| 11 กันยายน 2561  | 2 ถาด    | ลูกค้ารับประทานหมด |

ตารางที่ 4.7 ตารางแสดงสถิติการนำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์



รูปที่ 4.21 Bread Pudding with Vanilla Sauce ที่นำออกไลน์บุฟเฟต์

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.22 Bread Pudding with Vanilla Sauce หลังนำออกไลน์บุฟเฟต์

ที่มา : ผู้จัดทำ



รูปที่ 4.23 ลูกค้าทดลองชิม Bread Pudding with Vanilla sauce

ที่มา : ผู้จัดทำ

## Duo Sour with Pandan

| วันที่           | จำนวน    | ผลการประเมิน        |
|------------------|----------|---------------------|
| 13 มิถุนายน 2561 | 2 แกลลอน | ลูกค้ารับประทานหมด  |
| 18 กรกฎาคม 2561  | 2 แกลลอน | เหลือครึ่งแกลลอน    |
| 7 สิงหาคม 2561   | 2 แกลลอน | เหลือเล็กน้อย (1/4) |
| 11 กันยายน 2561  | 2 แกลลอน | ลูกค้ารับประทานหมด  |

ตารางที่ 4.8 ตารางแสดงสถิติการนำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์



รูปที่ 4.24 Duo Sour with Pandan ที่นำออกไลน์บุฟเฟต์

ที่มา : ผู้จัดทำ

จากสถิติของการนำ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ออกไลน์บุฟเฟต์ในมือเช้าของทางโรงแรม พบว่า ครั้งที่ 1 ลูกค้ารับประทานจนหมด จึงทำให้ครั้งต่อไปของการทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan คณะผู้จัดทำจึงได้เพิ่มปริมาณให้มากขึ้นเพื่อให้เพียงพอต่อลูกค้าของทางโรงแรม เนื่องจากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในห้องอาหารนั้นมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น และในครั้งที่ 3 ของการนำ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ออกไลน์บุฟเฟต์ก็พบว่าลูกค้ารับประทานหมดอีกเช่นเดิม อาจเป็นเพราะตัว Bread pudding มีรสชาติที่พอดี ไม่หวานจนเกินไป ทำให้ลูกค้ามีความชื่นชอบ และเครื่องดื่ม Duo sour with Pandan นั้นก็มีรสชาติกลมกล่อม เมื่อรับประทานแล้วรู้สึกสดชื่นและยังมีประโยชน์อีกด้วย จึงทำให้ได้รับการตอบรับที่ดีจากลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในตอนเช้า

จากการสัมภาษณ์ลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารในมือเช้าของทางโรงแรมจำนวน 15 คน นั้น พบว่าลูกค้าส่วนใหญ่ที่เลือกรับประทาน “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” นั้น อันดับแรกเนื่องจากรูปร่างหน้าตาของ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ก่อนข้างดูดี มีสีส้มที่สวยงาม อีกทั้งรสชาติยังอร่อย หอมหวาน และลูกค้ายังบอกอีกว่าเขาไม่เคยรับประทานพุดดิ้งแบบนี้มาก่อนเลย ในส่วนของเครื่องดื่มจากการสัมภาษณ์ลูกค้า นั้น ลูกค้ามีความเห็นว่าเป็นเครื่องดื่มที่แปลกใหม่เนื่องจากเป็นสมุนไพร และเมื่อได้ชิมรสชาตินั้นทำให้รู้สึกสดชื่นเพราะมีรสชาติของมะนาว และยังมีกลิ่นหอมของใบเตย แต่ในส่วนของสีส้มนั้นยังมีสีอ่อนเกินไป

จากการได้ทดลองทำและได้นำไปให้พนักงานในแผนกครัวทดลองชิม และมีการสัมภาษณ์ถึงความพึงพอใจและข้อเสนอแนะจากพนักงานในแผนกครัวนั้น พบว่า ในส่วนของ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce ” นั้นควรทำรสชาติให้มีความหวานพอเหมาะ เนื่องจากลูกค้าแต่ละคนมีความชื่นชอบในรสชาติที่แตกต่างกัน และอาจจะเพิ่มการตกแต่งจานเวลานำขนมออกไลน์บุฟเฟต์ เพื่อให้ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce ” ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และในส่วนของ “ Duo Sour with Pandan” นั้นควรเติมน้ำใบเตยให้มากยิ่งขึ้นเพื่อให้ได้สีส้มที่สวยงาม และกลิ่นใบเตยที่หอมยิ่งขึ้น ในเรื่องของรสชาตินั้นสมบูรณ์แล้วแต่ให้ระวังในเรื่องการคั้นมะนาว เพื่อไม่ให้เครื่องดื่มมีความขมของมะนาว

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลโครงการ “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ”

##### 5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 28 พฤษภาคม 2561 ถึง 14 กันยายน 2561 ที่ผ่านมามีตำแหน่ง Student Trainee ในแผนกครัวของโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงในโรงแรม การทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมไปถึงการฝึกความอดทนต่ออุปสรรคและการมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ที่ได้รับมอบหมาย ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้ทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce และ Duo Sour with Pandan ซึ่งเป็นการนำขนมปังและใบเตยที่เหลือใช้มาดัดแปลงและประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารกับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในโรงแรม ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด อายุส่วนใหญ่ในการตอบแบบสอบถามอยู่ในช่วงอายุ 26-30 ปี ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครัวเย็นมากที่สุด ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ” พบว่าโดยรวมอยู่ระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 ด้านที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดมี 2 ด้านคือ ด้านรสชาติ และด้านการนำมาใช้ได้จริงและเป็นประโยชน์ รองลงมาคือ ด้านสีสันความน่ารับประทาน และด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก และด้านที่มีความพึงพอใจระดับปานกลางคือ ด้านการตกแต่ง

จากข้างต้นที่กล่าวมาสรุปโดยรวมแล้ว “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan ” เป็นเมนูที่เป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการ เพราะสามารถนำออกไลน์นุฟเฟต์เพื่อเป็นทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในโรงแรม

##### 5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

เนื่องจากการทำอาหารต้องใช้ประสบการณ์ และการฝึกฝนซึ่งใช้ระยะเวลาเพื่อให้อาหารออกมามีรสชาติที่ดีและสมบูรณ์ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำอาหารทำให้ต้องใช้เวลาในการเรียนรู้และฝึกฝนการทำอาหาร รวมทั้งเทคนิคต่างๆ ในการทำอาหารจากพนักงานในแผนกครัวที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญ เพื่อให้เมนูใหม่ที่จะจัดทำมีความแปลกใหม่และมีรสชาติที่สมบูรณ์ ทำให้คณะผู้จัดทำต้องทดลองทำและปรับปรุงจนได้เมนูที่สมบูรณ์ ดังนี้



ผลจากการทดลองทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce ครั้งที่ 1

| ปัญหาที่พบ                                   | การแก้ไขปัญหา                                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. ด้านบนของขนมไหม้ และแป้งด้านล่างยังไม่สุก | 1. ใช้ฟอยล์ปิดด้านบนเพื่อไม่ให้หน้าขนมไหม้ และเพิ่มไฟเตาอบให้มากขึ้น |
| 2. รสชาติยังอ่อนเกินไป                       | 2. เพิ่มน้ำตาลลงไป                                                   |
| 3. ตัวซอสวานิลลาเนื้อยังไม่ค่อยเนียน         | 3. ใช้ไฟอ่อนๆ ในการตีซอสเพื่อไม่ให้ไข่แดงสุก                         |

ผลจากการทดลองทำ Bread Pudding with Vanilla sauce ครั้งที่ 2

| ปัญหาที่พบ                                      | การแก้ไขปัญหา                    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. ใส่ขนมปังน้อยเกินไปทำให้เนื้อขนมยังไม่แน่นพอ | 1. เพิ่มขนมปังในปริมาณที่มากขึ้น |

ผลจากการทดลองทำ Duo Sour with Pandan ครั้งที่ 1

| ปัญหาที่พบ                                                   | การแก้ไขปัญหา                                                               |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. ต้มน้ำใบเตยในเวลาที่น้อยเกินไป จึงทำให้น้ำยังมีสีอ่อนอยู่ | 1. ใส่ใบเตยในปริมาณที่มากขึ้น และใช้เวลาในการต้มให้นานขึ้นกว่าเดิม          |
| 2. รสชาติยังไม่ค่อยหวานกลมกล่อม                              | 2. นำน้ำตาลมาต้มจนเป็นน้ำเชื่อม เพื่อให้รสชาติของเครื่องดื่มกลมกล่อมมากขึ้น |

ผลจากการทดลองทำ Duo Sour with Pandan ครั้งที่ 2

| ปัญหาที่พบ                                         | การแก้ไขปัญหา                                                               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. ใส่รสน้ำน้อยเกินไปจึงทำให้มีปริมาณที่ไม่เพียงพอ | 1. ใส่รสน้ำมากขึ้นและใส่ใบเตยเพิ่มมากขึ้นให้ทั้งสองอย่างมีสัดส่วนที่พอดีกัน |

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

จากวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแผนกครัวสามารถดัดแปลง “Bread Pudding with Vanilla Sauce” เป็นการใช้ปลาแซลมอนมาทำเป็นหน้าขนมปังแทนได้ เนื่องจากแซลมอนเป็นวัตถุดิบที่เก็บไว้ได้ไม่นาน ส่วน “Duo Sour with Pandan” สามารถใช้สมุนไพรอื่นแทนใบเตยได้ เช่น มะลิ กุหลาบ อัญชัน ตะไคร้ ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน

## 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การที่ได้มาปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้และได้รับความรู้มากมายหลายอย่าง รวมไปถึงประสบการณ์ในการทำงานอย่างเป็นระบบ และรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่น การปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงานได้เป็นอย่างดี รู้จักฝึกความอดทนอดกลั้นและมีระเบียบวินัยมากขึ้นในการทำงาน การมาปฏิบัติงานครั้งนี้คณะผู้จัดทำได้รับมิตรภาพจากเพื่อนร่วมงานและพนักงานในแผนกเป็นอย่างดีทำให้บรรยากาศในการทำงานเป็นไปอย่างราบรื่นและมีความสุข ได้รับการส่งสอนรวมถึงเทคนิคและความรู้ในการทำอาหารอย่างมาก และความรู้ที่ได้จากการมาฝึกปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถทำให้คณะผู้จัดทำนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตการทำงานจริง

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

#### - ปัญหาด้านการทำงาน

เนื่องจากคณะผู้จัดทำยังขาดความรู้และประสบการณ์ จึงต้องใช้เวลาในการเรียนรู้ โดยการสอบถามพนักงานในแผนกเพื่อให้ถูกต้องและเป็นไปตามมาตรฐานของทางโรงแรมเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาในภายหลัง ควรสังเกตและเรียนรู้ระบบการทำงานในครัว ควรมีความระมัดระวังในการทำงาน เพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด และต้องรู้จักวางแผนในการทำงาน เรียนรู้การทำงานที่เป็นระบบ รวมไปถึงการใช้อุปกรณ์ต่างๆภายในครัวต้องใช้ให้ถูกประเภทเพื่อความถูกต้องและเป็นการยืดอายุการใช้งานของอุปกรณ์ต่างๆ ซึ่งทั้งหมดทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ ฝึกฝน และทดลองทำสิ่งใหม่ๆที่ก่อให้เกิดประโยชน์ เกิดความรู้ที่เป็นประโยชน์และสามารถนำทั้งหมดที่ได้ฝึกปฏิบัติงานมาใช้ในชีวิตการทำงานจริงและการปรับตัวในการทำงานและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน ซึ่งอาจยังไม่คล่องตัวจึงอาจทำให้เกิดบาดแผลเล็กน้อยระหว่างการทำงาน และยังต้องฝึกฝนและเรียนรู้วิธีการทำอาหารต่างๆ เนื่องจากคณะผู้จัดทำต้องมีการเวียนครัวกันในทุกๆ 1 เดือน ทำให้ในช่วงแรกของการเวียนครัวต้องปรับตัวและเรียนรู้การทำงานในแผนกอื่นๆใหม่

#### - ปัญหาด้านพฤติกรรม

ปัญหาที่พบในการทำงาน คือ ในช่วงแรกอาจต้องใช้เวลาในการปรับตัวในเรื่องของเวลา การเข้างาน เนื่องจากรอบที่คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายเป็นรอบเช้าซึ่งทำให้ต้องกระตือรือร้นในการมาทำงานให้ทัน ในช่วงแรกอาจต้องใช้เวลาเนื่องจากต้องคำนวณเวลาในการเดินทางและในช่วงแรกของการทำงานอาจยังไม่ชินกับการต้องยืนตลอดเวลาจึงทำให้มีปัญหาเล็กน้อย ซึ่งภายหลังก็มีการปรับตัวได้มากขึ้น

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ในการปฏิบัติงานในแผนกครัวอาจจะต้องใช้ประสบการณ์ความรู้และเทคนิคต่างๆเป็น  
อย่างมาก ดังนั้นควรที่จะสังเกต ศึกษาเรียนรู้และฝึกฝนเทคนิคต่างๆในการทำงานเพื่อให้การทำงาน  
เป็นไปอย่างรวดเร็วและสมบูรณ์ที่สุด และในการทำงานด้านครัวยังมีอุปกรณ์ต่างๆมากมายและแต่  
ละอย่างยังมีชื่อเรียกหรือศัพท์เฉพาะซึ่งควรมีการศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติม และยังต้องฝึกความ  
อดทนในการทำงานเนื่องจากแผนกครัวต้องยืนตลอดเวลาต้องมีความอดทนอดกลั้นในการทำงาน  
และยังต้องฝึกฝนหมั่นเรียนรู้คอยซักถามพนักงานในแผนกที่มีความเชี่ยวชาญในเรื่องการทำงานเพื่อ  
นำมาพัฒนาตนเองให้การทำงานในครั้งต่อไปมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



## บรรณานุกรม

- ไทยเกษตรศาสตร์. (2554). *แป้งสาเลี*. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaikasetsart.com/แป้งแหล่งที่มา>
- และประโยชน์/
- นภคณ เหลืองภิรมย์. (2555). *การจัดการนวัตกรรม*. กรุงเทพฯ: ดวงกมลพับลิชชิ่ง.
- มะนาว. (ม.ป.ป). *ประเภทของนม นมแต่ละชนิดต่างกันอย่างไร*. เข้าถึงได้จาก <https://www.maanow.com/เรื่อนำรู้/106-ประเภทของนม.html>
- ยุทธนา ธรรมเจริญ. (2544). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: ศรีบุญอุตสาหกรรมการพิมพ์.
- ริชส์ โปรดักส์ แมนูแฟคเจอร์. (ม.ป.ป). *วิปป์ครีม*. เข้าถึงได้จาก <https://www.richthai.com/th/product/cream>
- โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร. (ม.ป.ป). *ข้อมูลโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.chatrium.com>
- วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). *กลิ่นวานิลลา*. สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/วานิลลา>
- วิสิฐ จະวะสิต และคณะ. (2538). *รู้จักอาหารจากฉลาก*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์หมอบ้าน.
- ศิริลักษณ์ สินธวาลย์. (2525). *ทฤษฎีอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2546). *การบริการตลาดยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: Diamond in Business World.
- สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. (2529). *ไข่และเนื้อไก่*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อมรรการพิมพ์.
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. (2555). *หลักการประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Honestdocs. (2562). *ใบเตย สูดยอดสมุนไพรสารพัดประโยชน์ ที่ไม่ได้มีดีแค่กลิ่นหอม*. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/pandan-benefits>
- Honestdocs. (2562). *มะนาว*. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/lemon-benefits>
- MedThai. *น้ำตาล*. (2560). เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/น้ำตาล/>
- Siamhealth. (ม.ป.ป). *ไข่แดง*. เข้าถึงได้จาก [https://www.siamhealth.net/public\\_html/Health/good\\_health\\_living/diet/egg\\_diff.html](https://www.siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/egg_diff.html)



ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน



ยืนสแตนถ้วยเดียว ยืนสแตนน้ำแจ่งใส



ยืนสแตนแพนเค้ก



ยืนสแตนไข่ ขายออมเล็ต





ยื่นสแตนพาสต้า สไลด์แฮม,ชีส สำหรับ



Breakfast



เดินเติมของในไลน์บุฟเฟ่ต์ Breakfast



เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์เวลา 10.00 น. (วันจันทร์-ศุกร์) และ 11.00 น. (วันเสาร์-อาทิตย์)





เดินเต็มของไลน์บุฟเฟต์ Lunch



เตรียมของสำหรับออกบุฟเฟต์ Breakfast



เตรียมของสำหรับออกบุฟเฟต์ dinner



เตรียมของออกบุฟเฟ่ต์ Dinner



จัดไลน์บุฟเฟ่ต์ Dinner



แกะสลักผลไม้สำหรับงานต่างๆ



จัดเค้กและขนมหวานสำหรับบุฟเฟ่ต์ Dinner





จัดขนมสำหรับเบรก



ทำ pizza stick สำหรับบุฟเฟ่ต์ Dinner



ทำ box สำหรับแขก ไลน์บุฟเฟ่ต์



Seafood ประจำวันศุกร์



ขนตลาด (เนื้อสัตว์, วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร)



ภาคผนวก ข  
ตัวอย่างแบบสอบถาม

**แบบสอบถามความพึงพอใจของ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan**

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ☐ หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 20-25 ปี ☐ 26-30 ปี ☐ 31-35 ปี  
☐ 36-40 ปี ☐ 41-45 ปี ☐ 46 ปีขึ้นไป
3. แพนก คราวเย็น คราว ☐ น ☐  
☐ คราวไทย ☐ คราวญี่ปุ่น ☐ ☐ คราวแคนทีน

**ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อเมนู Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan**

| รายการประเมิน                                         | ระดับความพึงพอใจ |    |         |       |          |
|-------------------------------------------------------|------------------|----|---------|-------|----------|
|                                                       | ดีมาก            | ดี | ปานกลาง | พอใช้ | ปรับปรุง |
| ด้านสีสันทัน ความเป็นระเบียบ                          |                  |    |         |       |          |
| ด้านรสชาติ                                            |                  |    |         |       |          |
| ด้านความคิดสร้างสรรค์                                 |                  |    |         |       |          |
| ด้านการตกแต่ง                                         |                  |    |         |       |          |
| ด้านความสามารถนำมาใช้ได้จริง และเป็นประโยชน์ต่อองค์กร |                  |    |         |       |          |

ข้อเสนอแนะ.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



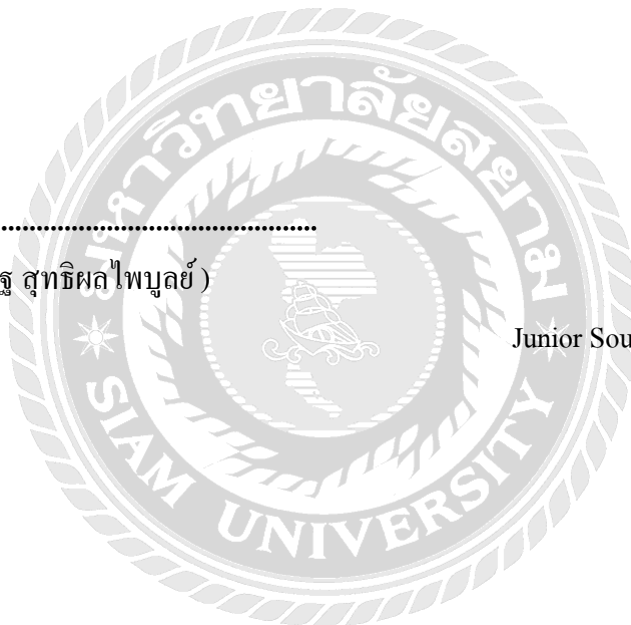
## บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

**Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร ?**

- น้องๆ ได้มีการนำขนมปังที่เหลือจากไลน์บุฟเฟ่ต์ในตอนเช้ามาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าในโรงแรม ถือว่ามีประโยชน์ต่อโรงแรมเป็นอย่างมากเพราะเราไม่ต้องนำขนมปังไปทิ้งโดยไม่เกิดประโยชน์ ส่วนเครื่องดื่มน้องๆ ได้มีการนำต้นไม้ที่เคยทิ้งที่ทางโรงแรมปลูกไว้เพื่อนำมาตกแต่งจานอาหาร น้องๆ ได้มีการนำใบเตยมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยการนำมาทำเป็นเครื่องดื่มที่นำไปผสมกับมะนาวเพื่อให้เกิดเป็นรสชาติใหม่ ซึ่งสามารถนำไปออกไลน์บุฟเฟ่ต์ได้

.....  
( นายธนรัฐ สุทธิผลไพบุลย์ )

Junior Sous Chef







ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

## Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan

นางสาวอรยา เดียเหลียง , นางสาวรัชชนก เขียมศิริเลิศ และ นางสาวอัจฉรี ไชยงาม

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวมหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ : อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน

### บทคัดย่อ

จากการที่ได้เข้ารับการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทรวงเทพฯ เป็นเวลา 16 สัปดาห์ ทางคณะผู้จัดทำได้เรียนรู้การทำงานต่างๆ ในแผนกครัว และพบว่ามีความเป็นไปได้ที่จะนำของเหลือจากบุฟเฟ่ต์ตอนเช้าสามารถนำมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ได้ จึงได้จัดทำเมนูใหม่ที่มีชื่อว่า “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้าภายในโรงแรม และเกิดเป็นเมนูใหม่ คณะผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ใน 3 ลักษณะ คือ (1) ประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกครัวโดยใช้แบบสอบถาม พบว่าจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด อายุส่วนใหญ่ในการตอบแบบสอบถามอยู่ในช่วงอายุ 26-30 ปี ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครัวเย็นมากที่สุด ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” พบว่าด้านสีสัน ความน่ารับประทานอยู่ในระดับมาก ด้านรสชาติอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก ด้านการตกแต่งอยู่ในระดับปานกลาง และด้านความสามารถนำมาใช้ได้

จริง และเป็นประโยชน์ต่อองค์กรอยู่ในระดับมากที่สุด และ ( 2) ประเมินจากการสังเกตการเลือกรับประทานเมนู “ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” ที่ออกไลน์บุฟเฟ่ต์พบว่า ลูกค้ามีความชื่นชอบและตอบรับเป็นอย่างดี (3) ประเมินจากการสัมภาษณ์พนักงานและลูกค้าพบว่า เป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่ารับประทาน

### Abstract

During 16 weeks of operation cooperative education project at Chatrium Residence Hotel Sathorn Bangkok, the project team learned about various functions in the kitchen department and found that there were various bread products and croissants and pandan leaves left over from breakfast buffet that can be transformed into a new menu item. We came up with the new menu item called “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” with the objectives of making the best use of leftover ingredients and to increase the food options for hotel customers. The team conducted a survey to evaluate the satisfaction of the “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” menu in three ways 1) questionnaire to the kitchen staff to evaluate their

satisfaction, where most participants were female aged between 26-30 years old. Most participants were also from the cold food department, and they are mostly highly satisfied with “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” menu item with 4.17% of participants having highest satisfaction in the flavour, the adaptability of the menu, and the colour of the menu and the creativity. The participants were moderately satisfied with presentation of the menu. 2) observation of customer preference when the with “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” menu was included in the buffet selection. It was observed that the hotel customers enjoyed the item. 3) interviewing the hotel staff and customers. It was discovered that the item is considered interesting and appetizing.

#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นเมนูใหม่
- เพื่อให้ได้เมนูใหม่ให้กับทางโรงแรมเพื่อเป็นทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารให้กับลูกค้าที่มารับประทานอาหารในโรงแรม

#### ขอบเขตของโครงการ

- ขอบเขตด้านเนื้อหา การนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีประโยชน์กับสถานประกอบการ
- ขอบเขตด้านประชากร แบบสอบถามและสัมภาษณ์จากพนักงานแผนกครัวเย็น ครัว

ร้อน ครัวไทย และครัวญี่ปุ่น จำนวน 20 คนและลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหาร

- ขอบเขตด้านสถานที่ กำหนดพื้นที่ภายในแผนกครัวของโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ
- ขอบเขตด้านเวลา วันที่ 28 พฤษภาคม ถึง 14 กันยายน 2561

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- สถานประกอบการได้เมนูใหม่ที่ได้มาจากการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาแปรรูป
- ลูกค้ามีทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหาร

#### ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

##### Bread Pudding with Vanilla Sauce

- ต้มนมและน้ำตาลให้พออุ่นๆคนให้ละลายไม่ต้องเคี่ยว
- ตีไข่ให้เข้ากัน นำไปผสมกับข้อที่ 1 ค่อยๆตีจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน
- กรองส่วนผสมเพื่อให้เนื้อเนียนด้วยที่กรอง
- ใส่กลิ่นวานิลลา และคนให้เข้ากัน
- หั่นขนมปังหรือครัวซองค์ขนาดพอดีคำใส่ไว้ใน hot dish
- เทส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้วลงบนขนมปังที่เตรียมไว้
- กดขนมปังให้จมเพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าไปในเนื้อขนมปัง จากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีเพื่อให้เนื้อขนมปังดูดส่วนผสมเข้าไปทั้งหมด
- นำเข้าเตาอบ ใช้ไฟบนล่าง 120-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 50 นาที (โดยนำออกมาดูเป็นระยะ เพื่อไม่ให้ด้านบนไหม้)

#### Vanilla Sauce

- เทส่วนผสมทั้งหมด (ไข่แดงนมวิปปิ้งครีม น้ำตาล) แล้วตีให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมไปตั้งไฟอ่อนๆ โดยใช้หม้อใส่น้ำครึ่งหนึ่งแล้วนำหม้ออีกใบซ้อนด้านบน เพื่อให้ความร้อนผ่านน้ำขึ้นมาป้องกันไม่ให้ตัวซอสโดนไฟโดยตรงเพื่อไม่ให้ไข่แดงสุกจะทำให้เนื้อซอสไม่เนียนจากนั้นคนไปเรื่อยๆจนเนื้อเหนียวขึ้น

#### Duo Sour with Pandan

- คั้นมะนาวเป็นน้ำเตรียมไว้
- ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อใหญ่ นำไปตั้งไฟจนเดือดจัดล้างใบเตยหักหรือตัดใบเตยเป็นท่อน จากนั้นใส่ใบเตยลงไปต้มจนน้ำเริ่มออกสีเขียวอ่อน
- เมื่อน้ำเดือดได้ที่และน้ำเริ่มออกสีเขียวอ่อน ใส่น้ำตาลลงไป จากนั้นคนให้เข้ากัน
- ต้มทิ้งไว้สักพักนั้นลองชิมรสชาติว่าหวานกำลังพอดีหรือไม่ เน้นรสชาติให้ออกหวานและให้มีกลิ่นหอมของใบเตยด้วย เมื่อรสชาติพอดีแล้วนำขึ้นพักไว้ให้เย็น จากนั้นนำกรอกใส่เกลลอนที่เตรียมไว้

#### อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce

- กะละมัง
- ตะกร้อตีไข่
- ถ้วยเล็ก
- ที่กรอง
- Hot dish ขนาดกลาง
- ตราซัง

#### อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ทำ Duo Sour with

##### Pandan

- หม้อ
- กะละมัง
- กระบวยสำหรับคน
- เกลลอนใส่ น้ำ

##### สรุปผล

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 28 พฤษภาคม 2561 ถึง 14 กันยายน 2561 ที่ผ่านมามีตำแหน่ง Student Trainee ในแผนกครัวของโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงในโรงแรม การทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมไปถึงการฝึกความอดทนต่ออุปสรรคและการมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้ทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce และ Duo Sour with Pandan ซึ่งเป็นการนำขนมปังและใบเตยที่เหลือใช้นำมาดัดแปลงและประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารกับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในโรงแรม

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศหญิงมากที่สุด อายุส่วนใหญ่ในการตอบแบบสอบถามอยู่ในช่วงอายุ 26-30 ปี ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นแผนกครัวเย็นมากที่สุดผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของเมนู “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” พบว่า ด้านสีสัน ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับมาก ด้านรสชาติอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก ด้านการตกแต่งอยู่ในระดับปานกลาง และด้านความสามารถนำมาใช้ได้จริง และเป็นประโยชน์ต่อองค์กรอยู่ใน

ระดับมากที่สุด จากข้างต้นที่กล่าวมาสรุปโดยรวมแล้ว เป็นเมนูที่ “Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan” เป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการ เพราะสามารถนำออกไลน์บุฟเฟต์เพื่อเป็นทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในโรงแรม

### กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอขอบคุณ โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ที่ให้การสนับสนุนและให้การช่วยเหลือในการฝึกงาน และยังสอนถึงวิธีการทำงาน อีกทั้งยังช่วยเหลือและให้ข้อมูลในการทำโครงการที่เป็นประโยชน์ต่อคณะผู้จัดทำและขอขอบคุณ คุณธนรัฐ สุทธิผลไพบุลย์ พนักงานที่ปรึกษา ที่คอยให้คำแนะนำและให้ความช่วยเหลือทำให้โครงการมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ขอขอบคุณพนักงานในแผนกครัวทุกท่านที่ไม่ได้กล่าวถึงในที่นี้ ทุกท่านคอยให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำเป็นอย่างดีตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

### บรรณานุกรม

กลีนวานิลลา (ออนไลน์).

<https://th.wikipedia.org/wiki/วานิลลา>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

ข้อมูลโรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ (ออนไลน์). <http://www.chatrium.com>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2561)

ไข่แดง (ออนไลน์). <https://www.siamhealth.net/>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

นภดล เหลืองภิรมย์. 2555. การจัดการนวัตกรรม . กรุงเทพฯ: ดวงกมลพับลิชชิ่ง.

นม (ออนไลน์). <https://www.maanow.com/>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

น้ำตาล (ออนไลน์). <https://medthai.com>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

ใบเตย (ออนไลน์).

<https://www.honestdocs.co/pandan-benefits>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

แป้งสาลี (ออนไลน์).

<http://www.thaikasetsart.com>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

มะนาว (ออนไลน์).

<https://www.honestdocs.co/lemon-benefits>, (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

ยุทธนา ธรรมเจริญ. 2544. พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : ศรีบุญอุตสาหกรรมการพิมพ์.

วิปิงครีม (ออนไลน์).

[www.richthai.com/about.html](http://www.richthai.com/about.html), (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2561)

ผศ.ดร.วิสิฐ จະวะสิต และคณะ. 2538. รู้จักอาหารจากฉลาก. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน.

ศิริลักษณ์ สีนวลชัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2546. การบริการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ : Diamond in Business World.

ศจ.ดร.สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. 2529. ไข่และเนื้อไก่. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อมรการพิมพ์.

อบเชย วงศ์ทอง, ขนิษฐา พูนผลกุล. 2555. หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





## Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan



คณะผู้จัดทำ นางสาวอรุษา เตียเหล็ก  
นางสาวรัชชนก เจียมศิริเลิศ  
นางสาวอังกริ์ ไชยงาม

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม  
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์กัญญา เปมะโยธิน  
พนักงานที่ปรึกษา นางธนัญญา สุทธิผลไพบุลย์  
สถานประกอบการ โรงแรมชาเทรียม เรสซิเดนซ์ สาทร  
กรุงเทพฯ

### วัตถุประสงค์

- เพื่อป่าวัดคุณค่าที่เหลืออกมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่
- เพื่อลดต้นทุนให้กับโรงแรม
- เพื่อให้ได้เมนูใหม่ให้กับโรงแรม

"Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan" ได้มาจากการนำขนมปังที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ตอนเช้าและใบเตยที่ทางโรงแรมปลูกไว้นำมาดัดแปลงและสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการรับประทานอาหารให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหาร

### ส่วนผสมของ "Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan"

#### \* Bread Pudding with Vanilla sauce

|                   |      |           |
|-------------------|------|-----------|
| นม                | 3000 | มิลลิลิตร |
| น้ำตาล            | 500  | กรัม      |
| ไข่               | 30   | ฟอง       |
| กลิ่นวานิลลา      | 2    | ช้อนโต๊ะ  |
| ขนมปังหรือครัวซอง |      |           |

|              |   |      |
|--------------|---|------|
| ไข่แดง       | 4 | ฟอง  |
| น้ำตาล       | ¼ | ถ้วย |
| วิปป์ครีม    | 1 | ถ้วย |
| นม           | 1 | ถ้วย |
| กลิ่นวานิลลา |   |      |

#### \* Duo Sour with Pandan

|            |      |           |
|------------|------|-----------|
| น้ำตาลทราย | 1000 | กรัม      |
| ใบเตย      | 10   | ใบ        |
| น้ำมะนาว   | 100  | มิลลิลิตร |

### วิธีการทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour with Pandan

#### \* Bread Pudding with Vanilla Sauce

1. ต้มนมและน้ำตาลให้พออุ่น ๆ คนให้ละลายไม่ต้องเดือด
2. ตีไข่ให้เข้ากัน ปั่นไปผสมกับข้อที่ 1 ค่อย ๆ ตีจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน
3. กรองส่วนผสมเพื่อให้เนื้อเนียนด้วยที่กรอง
4. ใส่กลิ่นวานิลลา และคนให้เข้ากัน
5. ทับขนมปังหรือครัวซองต์ใส่ไว้ใน hot dish
6. เทส่วนผสมทั้งหมดลงบนขนมปังที่เตรียมไว้
7. กดขนมปังให้จมเพื่อให้ส่วนผสมซึมไปใบเนื้อขนมปัง
8. นำเข้าเตาอบ ใช้ไฟบนล่าง 120-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 50 นาที

9. เทส่วนผสมทั้งหมด (ไข่แดง นม วิปป์ครีม น้ำตาล) แล้วตีให้เข้ากัน
10. นำส่วนผสมไปตั้งไฟอ่อน ๆ

#### \* Duo Sour with Pandan

1. ต้มมะนาวเป็นน้ำเตรียมไว้
2. ใส่ใบเตยลงในหม้อใหญ่ นำไปตั้งไฟจนเดือดจัด
3. ใส่ใบเตย หักหรือตัดใบเตยเป็นท่อน จากนั้นใส่ใบเตยลงไปต้ม จนน้ำเริ่มออกสีเขียวอ่อน
4. เมื่อน้ำเดือดได้ที่และน้ำเริ่มออกสีเขียวอ่อนใส่น้ำตาลลงไป จากนั้นคนให้เข้ากัน
5. ต้มทิ้งไว้สักพัก
6. เมื่อรสชาติพอดีแล้วนำขึ้นพักไว้ให้เย็น จากนั้นนำกรอกใส่แก้วล่อนที่เตรียมไว้

### สรุปผลการศึกษา

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเป็นเวลา 16 สัปดาห์ที่ผ่านมาในตำแหน่ง Student Trainee ในแผนกครัวทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงในโรงแรม การทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมไปถึงการฝึกความอดทนต่ออุปสรรคและการมีความรับผิดชอบต่อนักที่ที่ได้รับมอบหมาย ทั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้ทำ Bread Pudding with Vanilla Sauce และ Duo Sour with Pandan ซึ่งเป็นการนำขนมปังและใบเตยที่เหลือใช้นำมาดัดแปลงและประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการเลือกรับประทานอาหารกับลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารในโรงแรม และเป็นการลดต้นทุนของโรงแรมด้วย ทั้งนี้คณะผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจใน 3 ลักษณะ คือ (1) ประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกครัวโดยใช้แบบสอบถาม (2) ประเมินจากการสังเกต (3) ประเมินจากการสัมภาษณ์พนักงานและลูกค้า ซึ่งผลที่ได้รับในการประเมินนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ





ภาคผนวก จ

ประวัติผู้จัดทำ





รหัสนักศึกษา : 5704400254

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอรยา เดียเหลียง

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 080 586 6207

ที่อยู่ : 25/36 ถนนจรัญสนิทวงศ์ ซอยจรัญฯ23 แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย

กรุงเทพฯ 10700

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour  
with Pandan



รหัสนักศึกษา : 5704400256

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวฉัฐชนก เจียมศรีเลิศ

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 062 820 7898

ที่อยู่ : 36/4 ซอยเจริญกรุง 93 ถนนเจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร

เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ

10120

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง

Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour

with

Pandan



รหัสนักศึกษา : 5704400285

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอัจฉรี ไชยงาม

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 082 376 6599

ที่อยู่ : 35 หมู่ 4 ตำบลศรีฐาน อำเภอป่าดัว จังหวัดยโสธร

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour  
with Pandan



รหัสนักศึกษา : 5704400254

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอรยา เดียเหลียง

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 080 586 6207

ที่อยู่ : 25/36 ถนนจรัญสนิทวงศ์ ซอยจรัญฯ23 แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย

กรุงเทพฯ 10700

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour  
with Pandan



รหัสนักศึกษา : 5704400256

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวฉัฐชนก เจียมศรีเลิศ

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 062 820 7898

ที่อยู่ : 36/4 ซอยเจริญกรุง 93 ถนนเจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร

เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ

10120

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง  
with Pandan

Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour



รหัสนักศึกษา : 5704400285

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอัจฉรี ไชยงาม

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทรศัพท์ : 082 376 6599

ที่อยู่ : 35 หมู่ 4 ตำบลศรีฐาน อำเภอป่าดัว จังหวัดยโสธร

ผลงาน : โครงการสหกิจเรื่อง Bread Pudding with Vanilla Sauce & Duo Sour  
with Pandan