



## รายงานการปฏิบัติโครงงานสหกิจศึกษา

เปลือกแตงโมแช่แข็ง

Watermelon Shell Crystallized

โดย

นางสาวมนฤดี โคตะมะ 5704400031

นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ 5704400141

นายพิชิตชัย โชติแจ่มสกุลชัย 5704400267

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ เปลือกแตงโมแช่แข็ง (Watermelon Shell Crystallized)

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวมนฤดี โคตะมะ 5704400031  
นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ 5704400141  
นายพิชิตชัย โชติแจ่มสกุลชัย 5704400267


ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

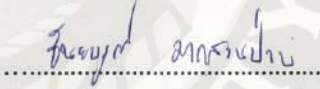
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

..... ศุภพร สอนกิจดี ..... อาจารย์ที่ปรึกษา  
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....  ..... พนักงานที่ปรึกษา  
(คุณลัดดาวัลย์ พลกลาง)

.....  ..... กรรมการกลาง  
(คุณชันขุรณ มาศสวนปาน)

.....  ..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: เปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized)
ชื่อนักศึกษา	: นางสาว มนฤดี โคตะมะ นางสาว จุฑามาศ พิลายุทธ นาย พิชิตชัย โขติแฉล้มสกุลชัย
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	: 3/2560

### บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “เปลือกแดงโมแช่ส้ม” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการเพิ่มช่องทางในการนำมาเป็นส่วนประกอบอื่นในการผลิตขนมให้กับสถานประกอบการได้ โดยการทำแบบสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานแผนกต่างๆในโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน โดยการใช้การสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความน่าจะเป็นและคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ที่มีอายุระหว่าง 18-30 ปี ทำงานในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จากการสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามประเมินการยอมรับด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านลักษณะปรากฏและด้านความชอบรวมอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.17

คำสำคัญ : การแช่ส้ม เปลือกแดงโม

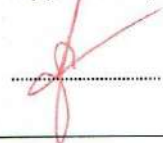
**Project Title** : Watermelon Shell Crystallized  
**By** : Miss Monrudee Kotama  
Miss Juthamas Pilayut  
Mister Pichitchai Chotchalamaloonchai  
**Advisor** : Mister Suntorn Sonkitdee  
**Degree** : Bachelor of Arts  
**Major** : Hotel and Tourism Studies  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester / Academic year** : 3/2017

### Abstract

The cooperative education project entitled "watermelon shell crystallized" was intended to bring waste materials for maximum benefit and add an additional channel as a component in the manufacturing of sweets for establishments. The survey recognized the senses respondents from the staff in the Ramada Plaza Bangkok Menam Riverside Hotel. The number of 30 persons by random sampling based on probability and selected samples specific, environment. Most respondents were male, aged between 18-30 years, working in the department of food and beverages service. The results showed that the respondents recognized the taste, color, smell, appearance and overall liking at a high level. The average score was 4.17.

**Keywords:** Crystallized, Watermelon Shell

Approved by



.....



## กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และได้รับประสบการณ์ต่างๆเกี่ยวกับการทำงานในโรงแรมมากมมายและในการทำโครงการงานสหกิจเรื่อง “ เปลือกแตงโมแช่อิ่ม (Watermelon Shell Crystallized) ” ในครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดีเนื่องจากได้รับความช่วยเหลือจากอาจารย์สุนทร สอนกิจดี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจที่คอยแนะนำและช่วยเหลือทั้งในเรื่องงานและการทำโครงการ คุณลัดดาวัลย์ พลกลาง เป็นพนักงานที่ปรึกษาที่คอยให้ข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

ทั้งนี้ขอขอบพระคุณพนักงานทุกท่านในแผนก Food and Beverage Service ตลอดจนพนักงานในโรงแรมทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลทำแบบสอบถามและให้ความช่วยเหลือในการทำโครงการงานสหกิจและระหว่างการปฏิบัติงานและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือจนรายงานเสร็จสมบูรณ์ คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

คณะผู้จัดทำ

นางสาวนฤดี โคตะมะ  
นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ  
นายพิชิตชัย โชติแฉล้มสกุลชัย

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 การถนอมอาหาร	3
2.2 การแช่แข็ง	4
2.3 แสงโอม	6
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	9
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	9
3.2 ลักษณะและข้อมูล โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	10
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กร	21
3.4 รูปแบบการจัดองค์กรในฝ่าย food and beverage service	22
3.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	23
3.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	24
3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	24
3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	24
3.9 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	25
3.10 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย	26

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา	27
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	27
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	27
4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเปลือกเตงโมแช่ส้ม	27
4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเปลือกเตงโมแช่ส้ม	27
4.5 ขั้นตอนการทำเปลือกเตงโมแช่ส้ม	28
4.6 ต้นทุนการทำเปลือกเตงโมแช่ส้ม	29
4.7 การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล	30
4.8 ผลการดำเนินงาน	30
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	37
5.1 สรุปผลของโครงการ	37
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	38
บรรณานุกรม	39
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข. ภาพขนาดปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค. บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง. บทความเชิงวิชาการ	
ภาคผนวก จ. โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ. ประวัติผู้จัดทำ	

## สารบัญตาราง

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงระยะเวลาและการพัฒนาการของตัวโครงการงานสหกิจศึกษา	24
ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน	28
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	30
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ	35





## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 3.1 โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	8
รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	8
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	9
รูปที่ 3.4 ห้อง DELUXE RIVER VIEW	9
รูปที่ 3.5 ห้อง DELUXE TRIPLE BED	10
รูปที่ 3.6 ห้อง GRAND DELUXE	11
รูปที่ 3.7 ห้อง PLAZA SUITE CITY VIEW	12
รูปที่ 3.8 ห้อง PLAZA SUITE RIVER VIEW	13
รูปที่ 3.9 ห้อง PREMIER RIVER VIEW SUITE	14
รูปที่ 3.10 ห้อง ROYAL THAI SUITE	15
รูปที่ 3.11 THE TERRACE@72	16
รูปที่ 3.12 THE WAVES	16
รูปที่ 3.13 COCONUT TERRACE	17
รูปที่ 3.14 THAI PAVILION LOBBY LOUNGE	17
รูปที่ 3.15 SALA THAI POOL BAR	18
รูปที่ 3.16 AH YAT ABALONE FORUM RESTAURANT	18
รูปที่ 3.17 DESSERT DREAMS BAKERY	19
รูปที่ 3.18 ILLUMINOUS BAR & LOUNGE	19
รูปที่ 3.19 ผู้บริหาร โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	20
รูปที่ 3.20 แผนภูมิการจัดองค์กรฝ่าย food and beverage	21
รูปที่ 3.21 พนักงานที่ปรึกษา	23
รูปที่ 4.1 เปลือกแดงโมที่ปลอกเอาเปลือกแต่ส่วนขาว	27
รูปที่ 4.2 เปลือกแดงโมที่ต้มในน้ำตาล	27
รูปที่ 4.3 เปลือกแดงโมที่แช่น้ำเชื่อม	28
รูปที่ 4.1 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติ(ความหวาน)ของเปลือกแดงโมแช่ส้ม	31
รูปที่ 4.2 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกแดง โมแช่ส้ม	31
รูปที่ 4.3 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านสีของเปลือกแดงโมแช่ส้ม	32
รูปที่ 4.4 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านลักษณะปรากฏของเปลือกแดงโมแช่ส้ม	32

## สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.5 กราฟความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม	33
รูปที่ 4.6 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	33
รูปที่ 4.7 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	34
รูปที่ 4.8 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	34



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ทั้งในส่วนการกรใช้บริการของห้องพักและการเข้าใช้บริการห้องอาหารของโรงแรม ปัจจุบันห้องอาหารของโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ ได้รับความนิยมจากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการเพราะเป็นห้องอาหารหลักสำหรับรับประทานอาหารเช้าในทุกมื้อและส่วนใหญ่จะจัดอาหารแบบบุฟเฟ่ต์สำหรับลูกค้าที่เข้าพักที่โรงแรม ทำให้ในแต่ละวันจึงต้องมีการจัดอาหารไว้สำหรับลูกค้าเป็นจำนวนมากและส่วนใหญ่เป็นการจัดอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ทำให้มีอาหารเหลือทิ้ง

ในแต่ละวันอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ไลน์ จะมีการเปลี่ยนแปลง หมุนเวียนเมนูแต่ละเมนูโดยอาหารทั้งหมดจะขึ้นอยู่กับแผนกครัว แผนกครัวจะเป็นผู้กำหนดเมนู หลักๆแล้วจะแบ่งออกเป็น 6 ส่วน ได้แก่ ครัวยุโรป คุแลอาหารจำพวก ขนมปังฝรั่งเศส ไข่กรอก เบคอน ครัวเบเกอรี่ คุแลอาหารจำพวก ขนมปัง เครื่องเคียงขนมปัง และเครื่องจิ้มขนมปัง ครัวไทย คุแลอาหารจำพวก ข้าวสวย อาหารไทยรายการต่างๆเช่น ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ขนมจีนน้ำยาเป็นต้น ครัวอินเดีย คุแลอาหารจำพวก ข้าวอินเดีย แกงกะหรี่อินเดียเป็นต้น ครัวญี่ปุ่น คุแลอาหารจำพวก ซูชิ ซาซิมิ และยังมีรวมถึง กิมจิอีกด้วย และครัวอื่น คุแลอาหารจำพวก สลัดผัก แฮม ผลไม้ต่างๆ อาทิเช่น ฝรั่ง สับปะรด แก้วมังกร ส้ม แคนตาลูป และแตงโม เป็นต้น

ในการจัดผลไม้ในมือต่างๆแตงโมเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมมากในชาวต่างประเทศ ทำให้สถานประกอบการส่งแตงโมมาเป็นจำนวนมาก โดยแตงโมใช้ในการจัดบุฟเฟ่ต์ในทุกมื้ออาหาร จึงทำให้มีเปลือกแตงโมเหลือทิ้งจำนวนมาก จากการศึกษาคุณประโยชน์ของเปลือกแตงโมพบว่าช่วยในเรื่องลดความดันโลหิต ดีต่อระบบปัสสาวะ อีกทั้งยังป้องกันมะเร็งได้ จึงมีความคิดที่จะนำเปลือกแตงโมที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ในการทำขนมอื่นๆได้ อาทิ นำเปลือกแตงโมแช่ต้มไปแต่งหน้าฟรุตเค้กของทางโรงแรม นำไปเป็นส่วนประกอบของขนมคุกกี้ หรือนำไปเป็นส่วนประกอบของขนมไทย เช่น น้ำแข็งไส หรือนำมาสับเพื่อทำเป็นไส้ขนมอื่นๆ ได้อีกด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับสถานประกอบการ
- 1.2.2 เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกในการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมหวานอื่นๆได้

## 1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แผนก Food and Beverage Service

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง  
ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แผนก Food and Beverage Service

กลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ โดยการสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความน่าจะเป็นและคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม 2561

## 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเปลือกแดงโมที่เหลือทิ้ง
- 1.4.2 เพื่อลดปริมาณขยะของสถานประกอบการ

## บทที่ 2

### การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาทำโครงการเรื่อง “เปลือกแตงโมแช่แข็ง (Watermelon Shell Crystallized)” ผู้จัดทำได้มีการศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า เพื่อเป็นการทบทวนเอกสาร และทฤษฎีต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 2.1 การถนอมอาหาร

การถนอมอาหาร หมายถึง วิธีการยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษาให้มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของเดิม ไม่บูดเน่าเสียหาได้ง่าย การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ควบคุม และการทำให้อาหารสดไม่แปรสภาพด้วยการทำลายของจุลินทรีย์ ด้วยกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การเลือกใช้อาหารที่มีการปะปนของจุลินทรีย์น้อย การป้อนหรือกรองเพื่อกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร การเก็บรักษาอาหารไว้ในภาชนะที่มิดชิดและเป็นสุญญากาศ

ดังนั้น การถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูปหรือการเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสชาติของอาหาร ส่งผลทำให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ รวมถึงรักษาสภาพคุณค่าทางโภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด วิธีการถนอมอาหารมีดังนี้ (นวพร หนองเดช, 2561)

##### 2.1.1 การถนอมอาหารโดยการตากแห้ง

การถนอมอาหารโดยการตากแห้งเป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดมากที่สุด ใช้ได้กับอาหารประเภทเนื้อ ผักและผลไม้ เป็นวิธีที่ทำให้อาหารมีความชื้นหรือมีความชื้นอยู่เพียงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้จุลินทรีย์สามารถเกาะอาศัยและเจริญเติบโตได้ ทำให้อาหารไม่เกิดการบูดเน่า

##### 2.1.2 การถนอมอาหารโดยการดอง

บางชนิดที่ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์โดยจุลินทรีย์นั้นจะสร้างสรรค์บางอย่างขึ้นมาในอาหารซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ตัวอื่น ได้ดังนั้นผลของการหมักดองจะทำให้อาหารปลอดภัยจากจุลินทรีย์ชนิดอื่นๆและยังทำให้เกิดอาหารชนิดใหม่ๆที่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิมเป็นการเพิ่มกลิ่นและรสชาติของอาหารให้แตกต่างออกไปอีกด้วย

##### 2.1.3 การรมควัน

การรมควันเป็นการถนอมอาหารที่ต่างไปจากการตากแห้งธรรมดา นอกจากจะทำให้อาหารแห้งแล้วยังช่วยรักษาให้อาหารเก็บได้นาน มีกลิ่นหอมและรสชาติแปลกซึ่งเป็นที่นิยมมาก การรมควันที่สามารถทำได้ในครอบครัวจะเป็นแบบธรรมชาติโดยการสูมไฟด้วยกาบมะพร้าว



ขี้เลื่อย ชั่งข้าวโพด ให้แขวนอาหารไว้เหนือกล่องไฟใช้ไฟอ่อนๆเพื่อรมควันอาหารไปพร้อมกับไอร้อนจะช่วยทำให้อาหารแห้งเร็วเช่น รมควันปลา เป็นต้น

#### 2.1.4 การถนอมอาหารโดยใช้น้ำตาล

การถนอมอาหารโดยใช้น้ำตาลเป็นการยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ช่วยทำให้เก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสีย ซึ่งมีหลายวิธีดังนี้

1) การเชื่อม การใช้น้ำและน้ำตาลตั้งไฟเคี่ยวให้ละลายเหนียวเป็นน้ำเชื่อมก่อน จากนั้นจึงใส่อาหารลงเคี่ยวต่อไปด้วยไฟอ่อนๆ จนอาหารนั้นอุ่มชุ่มด้วยน้ำเชื่อม อาหารที่นิยมนำมาเชื่อม ได้แก่ กุ้งแห้ง ผักกาด มั่น มะยม พักทอง เป็นต้น การเชื่อมแบ่งออกได้ 3 วิธี ได้แก่ การเชื่อมธรรมดา การเชื่อมแบบแช่ส้ม การเชื่อมโดยการฉาบ

1.1) การเชื่อมธรรมดา จะใช้น้ำตาลไปคลุกเคล้าหรือผสมในอาหารที่ต้องการเพื่อให้ น้ำตาล ไปยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร ทำให้อาหารยังคงสภาพอยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสีย เช่น ลูกตาลเชื่อม กุ้งแห้งเชื่อม เป็นต้น

1.2) การเชื่อมแบบแช่ส้ม เป็นการนำเอาผักหรือผลไม้แช่ในน้ำเชื่อม เพื่อให้ น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่ผักหรือผลไม้แบบค่อยเป็นค่อยไป จนกระทั่งเกิดการอุ่มตัว ซึ่งสามารถทำได้โดยเพิ่มความเข้มข้นของน้ำเชื่อม ด้วยการรินน้ำเชื่อมออกอุ่นแล้วเติมน้ำตาลลงไป หรือเติมน้ำเชื่อมจนงวดลงเพื่อให้เข้มข้นแล้ว จึงเอาผักหรือผลไม้แช่ ทำเช่นนี้ 3-4 ครั้ง จนน้ำเชื่อมไม่สามารถซึมเข้าไปในผักหรือผลไม้ได้อีก ผลไม้ที่นิยมนำมาแช่ส้ม เช่น มะม่วง มะขาม มะกอก มะยม เป็นต้น

1.3) การฉาบ เป็นการนำเอาผักหรือผลไม้ที่ทำสุกแล้ว เช่น ผักทอด มันทอด กุ้งทอด เป็นต้น วิธีฉาบคือเคี่ยวน้ำตาลให้เป็นน้ำเชื่อมแก่จัดจนเป็นเกล็ด แล้วเทลงผสมคลุกเคล้ากับของที่ทอดไว้ ทิ้งไว้ให้เย็นจนน้ำเชื่อมเกาะเป็นเกล็ดติดอยู่บนผิวอาหารที่ฉาบ

2) การกวน คือ การนำเอาเนื้อผลไม้ที่สุกแล้วผสมกับน้ำตาล ใช้ความร้อนปานกลางแล้วค่อยลดลงต่ำ ใช้ไม้พายคนหรือกวนไปเรื่อยๆ เพื่อให้ น้ำระเหยออกมาจนกระทั่งเนื้อผลไม้ข้นเหนียวมีรสหวานจัด ผลไม้ที่นิยมนำมา กวน เช่น มะม่วง ทูเรียน สับปะรด เป็นต้น

3) การทำแยม เป็นการต้มเนื้อผลไม้ปั่นกับน้ำตาลด้วยไฟอ่อนในระยะแรก แล้วค่อยๆ เพิ่มไฟขึ้นทีละน้อย หมั่นคนสม่ำเสมอ จนกระทั่งแยมเหนียวตามต้องการ ผลไม้ที่นิยมนำมาทำแยม ได้แก่ สับปะรด ส้ม ฝรั่ง สตรอเบอร์รี่ มะพร้าว เชอร์รี่ แดงไทย กระเจี๊ยบ แดงโม ชมพู เป็นต้น

## 2.2 การแช่ส้ม

2.2.1 การแช่ส้ม คือ การทำให้น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่เนื้อผลไม้จนเนื้อผลไม้มีรสหวานตามต้องการหรือทำให้มีความเข้มข้นของน้ำตาลในเนื้อผลไม้ประมาณร้อยละ 70 ซึ่งแตกต่างจากการ

เชื่อมตรงที่การเชื่อมจะทำการแช่ผลไม้ในน้ำเชื่อมเพื่อให้เนื้อผลไม้ชุ่มชื้นเข้าเนื้อผลไม้ ส่วนการเชื่อมจะใช้วิธีทำให้น้ำเชื่อมซึมเข้าเนื้อผลไม้อย่างรวดเร็วด้วยการใช้ความร้อนช่วย และใช้เวลาการกวนเชื่อมบนไฟปาน (www.puechkaset.com, 2561)

**2.2.2 วัตถุประสงค์ในการเชื่อม** ผลไม้ที่นิยมมาทำเป็นผลไม้เชื่อม หรือตากแห้งมีอยู่เพียงไม่กี่ชนิด เช่น สับปะรด มะม่วง มะละกอ ขนุน กัลย ฝรั่ง

### 2.2.3 ขั้นตอนการเชื่อม

- 1) ล้างผลทำความสะอาดผลไม้ และหั่นเป็นชิ้นตามที่ต้องการ หรืออาจใช้เชื่อมทั้งผล หากเป็นผลไม้ขนาดเล็ก
- 2) เตรียมสารละลายสำหรับปรับคุณสมบัติของเนื้อสัมผัส แล้วนำผลไม้แช่ในสารละลายตามหัวข้อการเตรียมผลไม้ก่อนเชื่อม ซึ่งอาจเตรียมเพียงวิธีเดียวหรือหลายวิธีร่วมกัน ได้แก่ การใช้ความร้อน การใช้แคลเซียมคลอไรด์ (ปูนขาว) การใช้กรดซิตริก และการใช้โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์
- 3) เตรียมน้ำเชื่อมด้วยการละลายน้ำตาลทรายประมาณ 1-2 กิโลกรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร หรือเพิ่มปริมาณตามปริมาณผลไม้ที่ใช้
- 4) นำน้ำเชื่อมขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ ก่อนนำผลไม้ลงแช่ แล้วเร่งไฟให้แรงขึ้น แต่ควรไม่ใช้ไฟแรงจนทำให้น้ำเชื่อมเดือด หรือที่อุณหภูมิประมาณ 82-88 องศาเซลเซียส
- 5) กวนเชื่อมผลไม้ต่ออนาน 5-10 นาที
- 6) นำหม้อเชื่อมยกกลงแล้วปล่อยให้เย็นและตั้งเชื่อมไว้นาน 1.5-2 วันหรือนานกว่า
- 7) ตักชิมเนื้อผลไม้ หากมีรสหวานไม่พอให้นำหม้อเชื่อมผลไม้ขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง พร้อมเทน้ำตาลทรายเพิ่มอีก ซึ่งจะต้องมีความหวานของน้ำเชื่อมมากกว่า 70 องศาบริกซ์ จากนั้นกวนเชื่อมต่ออนาน 5-10 นาที แล้วยกกลงตั้งทิ้งไว้นานอีก 1-2 วัน จนเนื้อผลไม้มีความหวานตามที่ต้องการ
- 8) เมื่อเนื้อผลไม้มีความหวานตามต้องการแล้ว ให้ตักผลไม้ ออก แล้วล้างน้ำสะอาด ใส่น้ำตาลส่วนเกินออก ก่อนนำไปตากแห้ง นาน 3-5 วัน หรือเข้าเตาอบ นาน 1 ชั่วโมง ก็พร้อมรับประทาน

### 2.2.4 ประโยชน์ของผลไม้เชื่อม

- 1) ช่วยให้อิ่มอาหารได้นาน
- 2) ช่วยให้ได้อาหารที่แตกต่างไปจากอาหารสด
- 3) ช่วยเพิ่มรายได้แก่ครอบครัว

## 2.3 แดงโม

**2.3.1 แดงโม ชื่อสามัญ** Watermelon **แดงโม ชื่อวิทยาศาสตร์** *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai (**ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์** *Citrullus vulgaris* Schrad.) จัดอยู่ในวงศ์แตง (CUCURBITACEAE) โดยพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากโดยทั่วไปจะมีอยู่ 3 สายพันธุ์หลัก ๆ นั่นก็คือ พันธุ์ธรรมดาทั่วไป เมล็ดมีขนาดเล็ก รสหวาน เช่น แดงโมจินตหรา แดงโมเตอร์ปีโด แดงโมกินรี แดงโมน้ำผึ้ง แดงโมไดอานา แดงโมจีว เป็นต้น (อาสาสมัครวิกิพีเดีย, 2561)

**2.3.2 ลักษณะของแดงโม** ผลมีทั้งทรงกลมและทรงกระบอก เปลือกแข็ง มีทั้งสีเขียวและสีเหลือง บางพันธุ์มีลวดลายบนเปลือก ในเนื้อมีเมล็ดสีดำแทรกอยู่

### 2.3.3 ประโยชน์ของแดงโม

ประโยชน์ของแดงโม มีดังนี้

- 1) เป็นผลไม้ที่เหมาะกับผู้ที่ต้องการลดความอ้วนหรือควบคุมน้ำหนักอย่างมาก เพราะมีแคลอรีต่ำ
- 2) ช่วยในการควบคุมน้ำหนักไม่ให้น้ำหนักเกิน ป้องกันการสะสมของไขมันที่เป็นอันตรายกับร่างกาย ลดปริมาณไขมันที่จับอยู่ภายในเลือด
- 3) แดงโมมี “ไลโคปีน” (Lycopene) ซึ่งเป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็งและโรคหัวใจ
- 4) ช่วยบำรุงผิวพรรณและเส้นผมให้แข็งแรง เพราะประกอบไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด
- 5) แดงโมมีกรดอะมิโน Citrulline ซึ่งมีส่วนช่วยป้องกันโรคหัวใจ
- 6) แดงโมมีสารออกฤทธิ์ชนิดหนึ่งที่คล้ายกับยาแก้อาการเสื่อมสมรรถภาพทางเพศอย่างไวอากรา ซึ่งจะออกฤทธิ์กระตุ้นให้หลอดเลือดคลายตัว ช่วยให้ระบบหมุนเวียนของเลือดดีขึ้น
- 7) มีส่วนช่วยบำรุงสายตา เพราะมีวิตามินเอในผลแดงโม
- 8) มีส่วนช่วยลดพิษจากอาหารที่เรารับประทานเข้าไปได้ด้วย
- 9) ใช้รับประทานเป็นผลไม้สด ทำเป็นน้ำผลไม้ดื่มคลายร้อน ลดความร้อนในร่างกาย
- 10) แดงโมพอกหน้า ใช้ทำเป็นทรีตเมนต์บำรุงผิว ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว แก้ปัญหาผิวแห้งกร้าน ช่วยดูดซับความมันบนใบหน้า และลดอาการแสบแดง

### 2.3.4 สรรพคุณของแดงโม

สรรพคุณของแดงโม มีดังนี้ ช่วยแก้เบาหวานและดีซ่าน อาการเมาเหล้า อาการปวดกระเพาะปัสสาวะ โรคตับ และยังช่วยบำรุงสมอง ร่างกายและปอด ช่วยควบคุมความดันโลหิต

และมีส่วนช่วยลดความดันโลหิตลงได้ (Citrulline) ช่วยรักษาโรคหลอดเลือดแดงแข็งตัว ป้องกัน และรักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน ป้องกันหวัด ลดอาการไอ แก้อ่อนแอ และใช้เป็นยาลดไข้ด้วยการใช้ใบมาชงดื่ม ช่วยบรรเทาการรักษาแผลในช่องปาก แดง โมมีเบตาแคโรทีน ซึ่งช่วยป้องกันการติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ และระบบขับปัสสาวะ ช่วยย่อยอาหาร ช่วยระบายท้อง และขับปัสสาวะ ป้องกันการติดเชื้อต่าง ๆ

### 2.3.5 ประโยชน์ของเปลือกแตงโม

ประโยชน์ของเปลือกแตงโม มีดังนี้

- 1) แคลอรีต่ำ ช่วยควบคุมน้ำหนัก
- 2) ฟีนฟูกลัมเนื้อหลังออกกำลังกาย
- 3) ออกฤทธิ์คล้ายไวอากร้า
- 4) ช่วยให้ระบบปัสสาวะทำงานได้ดีขึ้น
- 5) ลดความดันโลหิต
- 6) มีสารต้านอนุมูลอิสระ (แตงโม สรรพคุณและประโยชน์ของแตงโม 37 ข้อ !,

2561)

### 2.3.6 สรรพคุณของเปลือกแตงโม

- 1) ป้องกันการเจ็บคอด้วยการนำเปลือกแตงโมไปต้มเดือดแล้วเติมน้ำตาลทราย แล้วนำมาดื่ม
- 2) ใช้ทารักษาแผล ด้วยการใส่เปลือกแตงโมล้างสะอาด นำมาผิงไฟหรือตากให้แห้ง นำมาบดให้เป็นผง แล้วนำมาบริเวณแผล (www.kapook.com, 2561)

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เชวลิต อุปฐาก, วไลภรณ์ สุทธา, ปานทิพย์ ผดุงศิลป์ จากการศึกษากรรมวิธีการทำเปลือกแตงโมปรุงรส, 2556 ได้กล่าวว่า จากการศึกษากรรมวิธีการทำเปลือกแตงโมปรุงรส 3 รูปแบบคือ เปลือกแตงโมแบบหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า เปลือกแตงโมแบบสับ และเปลือกแตงโมแบบการบดให้เป็นเนื้อเดียวกัน พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับเปลือกแตงโมแบบหั่นลูกเต๋าสี่เหลี่ยม ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับปานกลางถึงระดับชอบมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน และทดสอบความแตกต่างทางสถิติ พบว่าคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

จารินี จันทลิกา จากการศึกษาการถนอมอาหารของชาวบ้านอำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี, 2549 ได้กล่าวว่า ประเภทและรูปแบบในการถนอมอาหารได้แก่ การถนอมอาหารโดยการ

ตากแห้ง คือการตากแห้งด้วยแสงแดด ได้แก่ หมักตากแห้ง ปลาไส้ตันตากแห้ง การถนอมอาหารโดยการหมักดอง คือการหมักดองที่ทำให้อาหารยังคงลักษณะเดิม ได้แก่ ผักเสี้ยน ข้าวหมาก การหมักดองที่ทำให้อาหารมีลักษณะแตกต่างจากเดิม ได้แก่ น้ำบูดู การถนอมอาหารโดยการเชื่อมหรือกวน คือการเชื่อม ได้แก่ กล้วยเชื่อม มันเชื่อม การกวน ได้แก่ เผือกกวน การถนอมอาหารโดยวิธีการรมควัน คือการรมควันแบบร้อน ได้แก่ มะพร้าวรมควัน การถนอมอาหารโดยวิธีการควบคุมอุณหภูมิ คือการถนอมอาหารในอุณหภูมิต่ำ ได้แก่ ลูกเนียงเพาะ





### บทที่ 3

#### รายละเอียดการปฏิบัติงาน

##### 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์  
(Ramada Plaza Bangkok Menam Riverside)

สถานที่ตั้ง : 2074 ถนนเจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม  
กรุงเทพมหานคร 10120 โทรศัพท์ : 02-688-1000

การเดินทาง : รถเมย์สาย 15 ผ่านหน้าโรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่ารถไฟฟ้า  
BTS สามารถลงได้ที่สถานี บางหว้า - ดากสิน  
นั่งเรือได้ที่สะพานตากสิน จะมีเรือของทางโรงแรมจอดรออยู่ที่  
ท่าหน้า

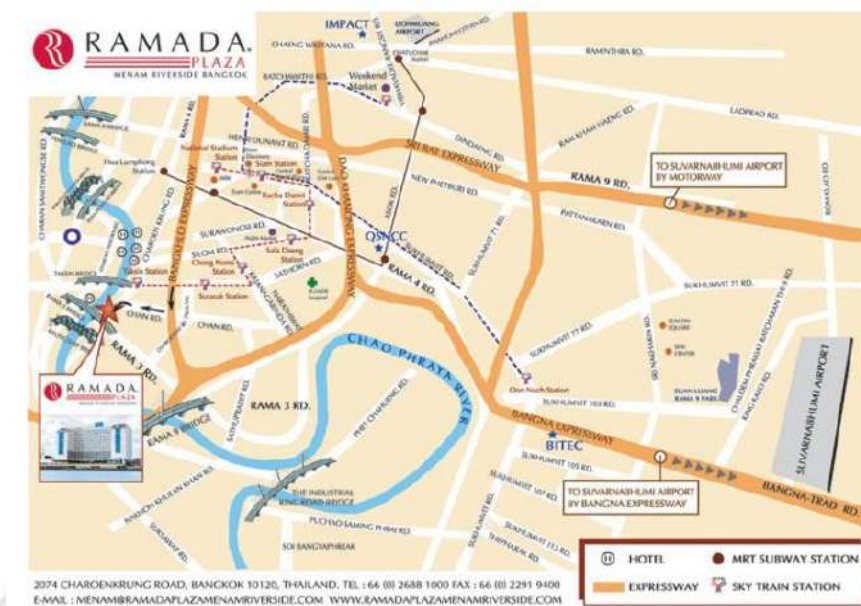


รูปที่ 3.1 โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

ที่มา: <https://www.edtguide.com/eat/65715/ah-yat-abalone-forum-restaurant#>



รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

ที่มา : [https://www.chuwab.com/images/hotel/1/28/728/MapB\\_20120809095334.jpg](https://www.chuwab.com/images/hotel/1/28/728/MapB_20120809095334.jpg)

### 3.2 ลักษณะและข้อมูลโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

#### 3.2.1 ประเภทของห้องพัก

โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นโรงแรมมาตรฐานระดับ 5 ดาว บริการห้องพัก 525 ห้อง ประกอบด้วย

##### 1) ห้อง DELUXE RIVER VIEW

ห้อง Deluxe River View มีขนาด 34 ตร.ม. พร้อมวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาและสะพานข้ามน้ำ ห้องพักตกแต่งด้วยเตียงขนาดคิงไซส์หรือเตียงคู่ 2 เตียง มีโต๊ะกาแฟ โต๊ะทำงาน มินิบาร์ชาและกาแฟเครื่องปรับอากาศ และห้องน้ำพร้อมฝักบัวแยกต่างหากและอ่างอาบน้ำ

ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้อง DELUXE RIVER VIEW

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>

## 2) ห้อง DELUXE TRIPLE BED

ห้อง DELUXE TRIPLE BED เหมาะสำหรับครอบครัวที่มีเด็กอายุต่ำกว่า 12 ปีที่ต้องการการดูแล ห้องพักมีเตียงเดี่ยว 3 เตียงในพื้นที่ใช้สอย 34 ตร.ม. ห้องพักทุกห้องตกแต่งแบบร่วมสมัยผสมผสานกับกลิ่นอายท้องถิ่นเพื่อสร้างบรรยากาศที่เงียบสงบพร้อมทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ดังรูปที่ 3.5

สิ่งอำนวยความสะดวก:	- วิวแม่น้ำ	- เสื้อคลุมอาบน้ำและรองเท้าแตะ
	- เตียงแฝด 3 เตียง	- ชาและกาแฟ
	- LCD TV	- ไดรฟ์เป่าผม / ร่ม
	- ตู้นิรภัยในห้องพัก	- มีห้องเชื่อมต่อกัน
	- บริการอินเทอร์เน็ตฟรีผ่าน	- เตียงเสริม (Not Available)
	- WiFi	



รูปที่ 3.5 ห้อง DELUXE TRIPLE BED

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>

### 3) ห้อง GRAND DELUXE

ห้อง GRAND DELUXE ได้รับการตกแต่งอย่างสะดวกสบายและทิวทัศน์ของแม่น้ำที่มีชีวิตชีวา ดังรูปที่ 3.6

- สิ่งอำนวยความสะดวก:
- 40 ตารางเมตร / 2 ผู้พักอาศัย
  - อุปกรณ์เตือนภัยฉุกเฉินและภาพและเสียง
  - ลิฟท์ที่มีอักษรเบรลล์
  - ราวข้างห้องน้ำและอ่างอาบน้ำ
  - ลีบบัตรสำหรับเก้าอี้รถเข็น
  - ทางเข้าสาธารณะสำหรับรถเข็น
  - ห้องสุขาสาธารณะที่สามารถใช้เก้าอี้รถเข็นได้
  - มีบริการเก้าอี้รถเข็นเมื่อแจ้งความประสงค์
  - วิวแม่น้ำ
  - เติงคิงไซส์ / เติงคู่
  - Wi-Fi ฟรี
  - ช่องรายการเคเบิล
  - ตู้นิรภัยในห้องพัก
  - นาฬิกาปลุกและบริการโทรปลุก
  - อุปกรณ์อาบน้ำฟรี
  - ไดรฟ์เป่าผม / ร่ม
  - เติงเสริม (คิดค่าบริการเพิ่ม)
  - โต๊ะทำงานพร้อมคอมพิวเตอร์และเก้าอี้
  - โทรศัพท์สายตรงระหว่างประเทศ
  - ตู้เย็นขนาดเล็ก
  - เครื่องซิงกาแพ / ซา
  - เตารีดและที่รองรีด (ตามคำขอ)
  - ห้ามสูบบุหรี่ / สูบบุหรี่
  - เครื่องปรับอากาศพร้อมระบบควบคุมส่วนตัว
  - น้ำดื่มบรรจุขวดฟรี
  - มินิบาร์ (คิดค่าบริการ)
  - เปด (เมื่อแจ้งความประสงค์)
  - มีห้องเชื่อมต่อกัน
  - เสื้อคลุมอาบน้ำและรองเท้าแตะ



รูปที่ 3.6 ห้อง Grand Deluxe

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>



#### 4) ห้อง PLAZA SUITE CITY VIEW

ห้อง PLAZA SUITE CITY VIEW ด้วยการตกแต่งโทนสีอบอุ่นและโทนสีฟ้า องค์ประกอบการออกแบบของไทยช่วยเพิ่มความทันสมัยในห้องขนาด 52 ตารางเมตรที่มีพื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนและวิวเมืองกรุงเทพฯ ดังรูปที่ 3.7

สิ่งอำนวยความสะดวก:	- 52 ตารางเมตร / 2 ผู้พักอาศัย	- ตู้เย็นขนาดเล็ก
	- วิวเมือง	- เครื่องชงกาแฟ / ชา
	- เตี้ยกิงไซส์ / เตี้ยกู่	- เตาไรดและที่รอนไรด (ตามคำขอ)
	- Wi-Fi ฟรี	- ห้ามสูบบุหรี่
	- ช่องรายการเคเบิล	- เครื่องปรับอากาศพร้อมระบบควบคุมส่วนตัว
	- ตู้นรภัยในห้องพัก	- น้ำดื่มบรรจุขวดฟรี
	- นาฬิกาปลุกและบริการโทรปลุก	- มินิบาร์ (คิดค่าบริการ)
	- เสื้อคลุมอาบน้ำและรองเท้าแตะ	- มีเปด (เมื่อแจ้งความประสงค์)
	- อุปกรณ์อาบน้ำฟรี	- มีห้องเชื่อมต่อกัน
	- เครื่องเป่าผม	- เตี้ยเสริม (คิดค่าบริการเพิ่ม)
	- รม / เครื่องชงน้ำหนัก	- โทรศัพท์สายตรงระหว่างประเทศ
	- โต๊ะทำงานพร้อมคอมพิวเตอร์และเก้าอี้	



รูปที่ 3.7 ห้อง PLAZA SUITE CITY VIEW

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>



### 5) ห้อง PLAZA SUITE RIVER VIEW

ห้อง PLAZA SUITE RIVER VIEW ด้วยโทนสีอบอุ่นและโทนสีฟ้า องค์กรประกอบการออกแบบไทยอันละเอียดอ่อนช่วยเพิ่มการตกแต่งที่ทันสมัยในห้องชุดขนาด 52 ตร.ม. ที่สะดวกสบายนี้มีพื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนและทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาที่สวยงาม ดังรูปที่ 3.8

- สิ่งอำนวยความสะดวก:
- 52 ตารางเมตร / 2 ผู้พักอาศัย
  - วิวแม่น้ำ
  - เติงคิง ไซส์ / เติงคู้
  - Wi-Fi ฟรี
  - ช่องรายการเคเบิล
  - ตู้นํรภยในหองพัก
  - นาฬิกาปลุกและบริการ โทรปลุก
  - เสื้อคลุมอาบน้ำและรองเท้าแตะ
  - อุปกรณ์อาบน้ำฟรี
  - เครื่องเป่าผม
  - รม / เครื่องชงน้ำหนัก
  - โต๊ะทำงานพร้อมคอมพิวเตอร์และเก้าอี้
  - ตู้เย็นขนาดเล็ก
  - เครื่องชงกาแฟ / ชา
  - เตาไรดและที่รองไรด (ตามคำขอ)
  - ห้ามสูบบุหรี่
  - เครื่องปรับอากาศพร้อมระบบควบคุมส่วนตัว
  - น้ำดื่มบรรจุขวดฟรี
  - มินิบาร์ (คิดค่าบริการ)
  - มีเปล (เมื่อแจ้งความประสงค์)
  - มีห้องเชื่อมต่อกัน
  - เติงเสริม (คิดค่าบริการเพิ่ม)
  - โทรศัพท์สายตรงระหว่างประเทศ



รูปที่ 3.8 ห้อง PLAZA SUITE RIVER VIEW

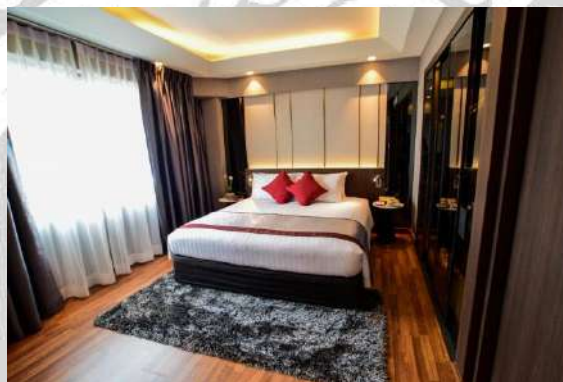
ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>

### 6) ห้อง PREMIER RIVER VIEW SUITE

ห้อง PREMIER RIVER VIEW SUITE ได้รับการปรับปรุงใหม่และได้รับการตกแต่งอย่างหรูหรา มีพื้นที่ใช้สอย 56 ตารางเมตร ภายในห้องนั่งเล่นตกแต่งด้วยโซฟาขนาดเล็ก และเก้าอี้นวมสองตัว โทรทัศน์จอแบนขนาด 42 นิ้ว และอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรีในห้องพัก ดังรูปที่ 3.9

สิ่งอำนวยความสะดวก:

- เตียงคู่สองเตียง
- แยกห้องนอนและห้องนั่งเล่น
- แยกอ่างอาบน้ำฝักบัวและสุขา
- มินิบาร์ในห้องพัก
- อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ
- ทีวีแอลซีดีและเครื่องเล่นดีวีดี
- บริการอินเทอร์เน็ตฟรีผ่าน WiFi
- เตียงเสริม 1 เตียง (คิดค่าบริการเพิ่ม)



รูปที่ 3.9 ห้อง PREMIER RIVER VIEW SUITE

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>

## 7) ห้อง ROYAL THAI SUITE

ห้อง ROYAL THAI SUITE การตกแต่งที่หรูหราและสะดวกสบาย  
ทันสมัยในหนึ่งห้องนอน พร้อมทิวทัศน์อันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ดังรูปที่ 3.10

- สิ่งอำนวยความสะดวก:
- 68 ตารางเมตร / 2 คน
  - วิวแม่น้ำ
  - เติงคิงไซส์ / เติงคู้
  - Wi-Fi ฟรี
  - ช่องรายการเคเบิล
  - ตู้นิรภัยในห้องพัก
  - นาฬิกาปลุกและบริการโทรปลุก
  - เสื้อคลุมอาบน้ำและรองเท้าแตะ
  - อุปกรณ์อาบน้ำฟรี
  - เครื่องเป่าผม
  - รม
  - โต๊ะทำงานพร้อมคอมพิวเตอร์และเก้าอี้
  - โทรศัพท์สายตรงระหว่างประเทศ
  - ตู้เย็นขนาดเล็ก
  - เครื่องชงกาแฟ / ชา
  - เตาไฟและที่รองไฟ
  - ห้ามสูบบุหรี่
  - เครื่องปรับอากาศพร้อมระบบควบคุมส่วนตัว
  - น้ำดื่มบรรจุขวดฟรี
  - มินิบาร์ (คิดค่าบริการ)
  - มีเปด (เมื่อแจ้งความประสงค์)
  - เติงเสริม 1 เติง (คิดค่าบริการเพิ่ม)
  - สิทธิเข้าใช้ Executive Lounge



รูปที่ 3.10 ห้อง ROYAL THAI SUITE

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/gallery-and-video.html>

### 3.2.2 ประเภทของห้องอาหาร

#### 1) THE TERRACE@72

ลิ้มรสอาหารบุฟเฟ่ต์หลากหลายทั้งอาหารไทยจีนอินเดียญี่ปุ่นและอาหารตะวันตกพร้อมเสิร์ฟอาหารทะเลสดๆ เนื้อสัตว์ ขนมหวานและสลัดโฮมเมด เสิร์ฟบุฟเฟ่ต์จากห้องครัวแบบเปิด นี่เป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการจัดรายการพิเศษประจำเดือนนอกเหนือจากบุฟเฟ่ต์ประจำวัน อาหารเช้า(ABF)เปิดบริการเวลา 06.00 - 10.30 น., อาหารกลางวัน(Lunch)เปิดบริการเวลา 11.30 - 14.30 น., ซันเดย์ บรันช์(Sunday Brunch)เปิดบริการเวลา 11.30 - 15.00 น. อาหารเย็น(Dinner)เปิดบริการเวลา 18.00 - 22.00 น. ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 THE TERRACE@72

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/the-terrace.html>

#### 2) THE WAVES

ร้านอาหารอันน่ารักแห่งนี้มีเมนูอาหารตามสั่งนานาชาติและท้องถิ่นพร้อมทั้งห้องอาหารกลางแจ้งหรือกลางแจ้งที่สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำได้ เปิดให้บริการทุกวันสำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำตั้งแต่เวลา 11.30 - 22.30 น. ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 THE WAVES

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/the-waves.html>



### 3) COCONUT TERRACE

ร้านอาหารกลางแจ้งที่มีชีวิตชีวาตั้งอยู่ท่ามกลางสวนอันเขียวชอุ่มที่สามารถมองเห็นสระว่ายน้ำและให้บริการอาหารเมดิเตอร์เรเนียน เพื่อการพักผ่อนที่ขอดีเยี่ยมมีบริการอาหารว่างเบา ๆ พร้อมกับเครื่องดื่มคืออกเทลหลากหลายชนิด พร้อมทั้งไวน์ เบียร์และสุรา เปิดบริการทุกวันสำหรับมือกลางวัน, อาหารว่างตอนบ่ายและมือค่ำตั้งแต่เวลา 11.00 - 23.00 น.  
 ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 COCONUT TERRACE

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/coconut-terrace.html>

### 4) THAI PAVILION LOBBY LOUNGE

เป็นลานจที่มีบรรยากาศที่ผ่อนคลายซึ่งล้อมรอบด้วยระเบียงกลางแจ้งที่สามารถมองเห็นสระว่ายน้ำ ให้บริการอาหารว่างเบา ๆ สำหรับมือกลางวันและมือค่ำ เป็นที่ที่เหมาะสมสำหรับการพบปะและจิบชายามบ่ายเครื่องดื่มก่อนอาหารหรือหลังเที่ยงและเพลิดเพลินกับความบันเทิงในยามค่ำคืน เปิดให้บริการทุกวัน, ชายามบ่ายและเครื่องดื่มตั้งแต่เวลา 09.00 - 00.00 น.  
 ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 THAI PAVILION LOBBY LOUNGE

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/lobby-lounge.html>

### 5) SALA THAI POOL BAR

ตั้งอยู่ท่ามกลางสวนเขตร้อนที่เขียวชอุ่ม โดยมีสระว่ายน้ำที่ได้แรงบันดาลใจจากบาห์ลี ให้บริการทริทเมนท์ผ่อนคลายพร้อมเครื่องดื่มเพื่อความเพลิดเพลินในขณะที่คุณอาบแดด เปิดบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกวันตั้งแต่เวลา 07.00 - 21.00 น. ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 SALA THAI POOL BAR

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/pool-bar.html>

### 6) AH YAT ABALONE FORUM RESTAURANT

ร้านอาหารจีนที่ได้รับความนิยมมากที่สุดแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ร้านอาหารที่โดดเด่นแห่งนี้มีบริการอาหารกวางตุ้งแท้ๆซึ่งปรุงโดย Master Chefs จากฮ่องกง และมีชื่อเสียงในด้านคัมซำฮ่องกงอันแสนอร่อยอาหารทะเลและหอยเป่าฮื้อ เปิดให้บริการทุกวันสำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำตั้งแต่ 11.00 - 2.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น. ดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 AH YAT ABALONE FORUM RESTAURANT

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/ah-yat-restaurant.html>

### 7) DESSERT DREAMS BAKERY

เป็นมุมที่สวยงามซึ่งประกอบไปด้วยส่วนท้ายสุดของล็อบบี้ลานจ์ บริการขนมอบสดใหม่ แชนวิชสด เค้กที่ดึงดูดและคุกกี้ที่ละเอียดอ่อนประดับชั้นวางของร้าน สำหรับการรับประทานที่โรงแรมหรือเหมาะสำหรับนำกลับบ้าน เปิดให้บริการทุกวันเพื่อรับประทานของว่าง, ชายามบ่ายและขนมหวานตั้งแต่เวลา 09.00 - 22.00 น. ดังรูปที่ 3.17



รูปที่ 3.17 DESSERT DREAMS BAKERY

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/bakery-bangkok.html>

### 8) ILLUMINOUS BAR & LOUNGE

ด้วยทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยาภายใต้ท้องฟ้าที่มีแสงดาว ท่ามกลางการออกแบบตกแต่งด้วยสีแดงที่หรูหรา สัมผัสกับเมนูที่มีความซับซ้อนและเครื่องดื่มค็อกเทลที่มีเอกลักษณ์ ไวน์และเบียร์หลากหลายชนิดที่คัดสรรมาแล้ว เปิดเวลา 17.00 - 00.00 น. ดังรูปที่ 3.18



รูปที่ 3.18 ILLUMINOUS BAR & LOUNGE

ที่มา : <http://www.ramadaplazamenamriverside.com/illuminous-bar-and-lounge.html>



### 3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กร

#### 3.3.1 ผู้บริหารโรงแรมโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

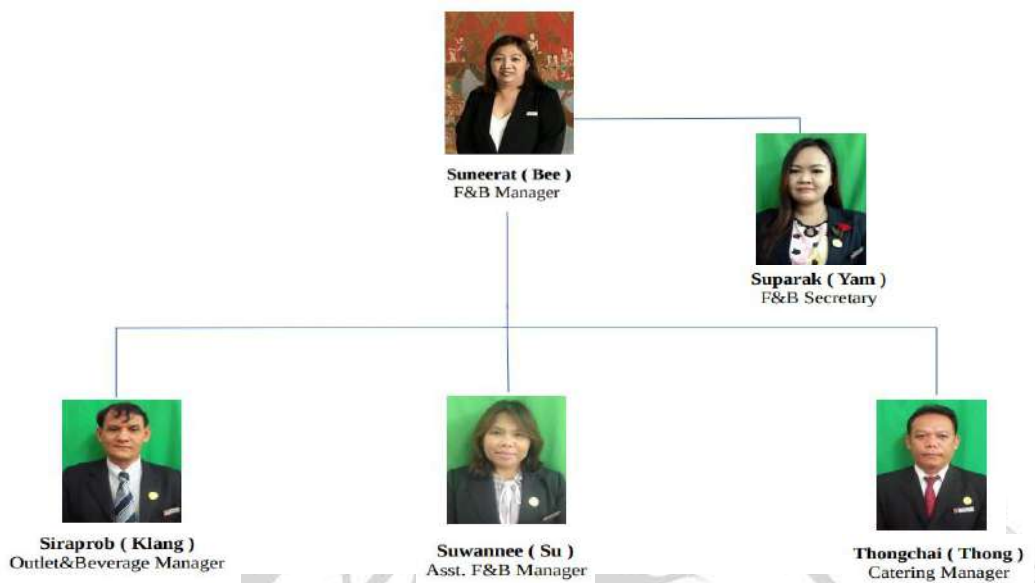
รูปภาพรวมของผู้บริหาร โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ และ แถวบนยืนด้านซ้ายคือรูปภาพของ คุณปริญญา ตั้งสิน ผู้บริหารคนปัจจุบันของทางโรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า ดังรูปที่ 3.19



รูปที่ 3.19 ผู้บริหารโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

### 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรในฝ่าย food and beverage service

การจัดองค์กรในฝ่าย food and beverage แสดงดังรูปที่ 3.20



### The Terrace@72



นางสาวมนฤติ โคตะมะ  
นางสาวจุฬามาศ พิลายุทธ  
นายพีรชิตชัย โชติแจ่มสกุล  
..

รูปที่ 3.20 แผนภูมิการจัดองค์กรฝ่าย food and beverage

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



- ชื่อผู้ปฏิบัติงาน** : นางสาวมนฤดี โคตะมะ 5704400031  
 นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ 5704400141  
 นายพิชิตชัย โชติแจ่มสกุลชัย 5704400267
- ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย** : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)
- แผนก** : Food and Beverage Service
- ปฏิบัติหน้าที่ตั้งแต่เวลา** : 06:00 – 15:00 น. ในแต่ละช่วงเวลามีหน้าที่ดังนี้
- 06.00 – 10.30 น.**
- เสิร์ฟอาหาร ชา กาแฟ ที่ห้องอาหาร THE TERRACE@72
  - จัดเก็บงานอาหารที่แขกรับประทานเสร็จแล้ว
  - เชทโต๊ะอาหารที่ไม่เรียบร้อยให้เรียบร้อย
  - เช็ดอุปกรณ์ ซ้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ แก้วกาแฟ
- 11.30 – 15.00 น.**
- จัดเก็บงานอาหารที่แขกรับประทานเสร็จแล้ว
  - เชทโต๊ะอาหารที่ไม่เรียบร้อยให้เรียบร้อย
  - พับทิชชู
  - พับผ้าแนบกัน

### 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

3.6.1 ชื่อ-สกุลพนักงานที่ปรึกษาคุณ : ลัดดาวัลย์ พลกลาง

3.6.2 ตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา : Outlet Manager



รูปที่ 3.22 พนักงานที่ปรึกษา

### 3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

3.7.1 ระยะเวลาในการดำเนินงาน วันที่ 14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม 2561

3.7.2 ระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจ วันอังคาร-วันอาทิตย์ เวลา 06.00 น.-15.00 น.

### 3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานมีดังต่อไปนี้

3.8.1 รวบรวมความต้องการและการศึกษาข้อมูลของโครงการ ศึกษาเอกสารต่างๆ

3.8.2 เขียนโครงร่างรายงาน โดยเขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา

3.8.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลโดยทำการปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยงถึงหัวข้อโครงการ

3.8.4 เริ่มทดลองทำและนำปัญหามาปรับปรุง

3.8.5 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการใช้แบบสอบถาม

3.8.6 วิเคราะห์ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของพนักงานพี่เลี้ยง

3.8.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

3.8.8 นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะ

การวางแผนการดำเนินงานโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “เปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized)” ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงระยะเวลาและการพัฒนาการของตัวโครงการสหกิจศึกษา

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ย.	ต.ค.
1. รวบรวมข้อมูลและศึกษาเอกสารต่างๆ	↔			
2. เขียนโครงร่างและหัวข้อ นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา	↔			
3. เริ่มทดลองทำและนำปัญหามาปรับปรุง		↔		
4. เก็บรวบรวมข้อมูล			↔	
5. วิเคราะห์ข้อมูล			↔	
6. สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน			↔	

### 3.9 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.9.1 ประชากร ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ บุคลากรในแผนกครัว - แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า จำนวน 30 คน

3.9.2 กลุ่มตัวอย่าง บุคลากรในแผนกครัว – แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความน่าจะเป็นและคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 30 คน

#### 3.9.3 ตัวแปรศึกษา

- 1) ตัวแปรต้น เพศ อายุ แผนกที่สังกัดในโรงแรม
- 2) ตัวแปรตาม ความพึงพอใจในรสชาติ สี กลิ่นของเปลือกแดงโมแช่ส้มและความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเปลือกแดงโมแช่ส้มเป็นส่วนประกอบ

3.9.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวม ได้แก่ แบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วยคำถาม 3 ส่วน ดังนี้

- 1) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ แผนกที่ปฏิบัติงาน
- 2) ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อเปลือกแดงโมแช่ส้ม
- 3) ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับเปลือกแดงโมแช่ส้ม



### 3.9.5 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

อุปกรณ์ในการทำเปลือกเตงโมแช่แข็ง

- 1) หม้อ
- 2) มีด
- 3) ทัพพี
- 4) ขวดโหล

วัตถุดิบในการทำเปลือกเตงโมแช่แข็ง

- 1) เปลือกเตงโมเฉพาะส่วนสีเขียว
- 2) น้ำตาลทรายขาว
- 3) น้ำเปล่า
- 4) น้ำปูนใสผสมน้ำ

### 3.10 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย ( มาตรฐานของลิเคิร์ต Likert Rating Scales )

เกณฑ์การแปลงผลค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ยของ “เปลือกเตงโมแช่แข็ง (Watermelon Shell Crystallized)” โดยใช้เกณฑ์การประเมินผลดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00 แปลความว่า	พึงพอใจในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49 แปลความว่า	พึงพอใจในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49 แปลความว่า	พึงพอใจในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49 แปลความว่า	พึงพอใจในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49 แปลความว่า	พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา

จากการศึกษาโครงการเรื่อง เปลือกแตงโมแช่อิ่ม (Watermelon Shell Crystallized)เป็นการนำเอาเปลือกแตงโมที่ไม่ได้ใช้แล้วมาทำให้เกิดประโยชน์แก่สถานที่ประกอบการ จึงได้ลงมือทดลองทำเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ผลการปฏิบัติงานในครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงกระบวนการทำงาน ดังนี้

#### 4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

- 4.1.1 นำเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ภายในไลน์บุฟเฟ่ มาประยุกต์ใช้
- 4.1.2 ดัดแปลงโดยการแช่อิ่ม เพื่อถนอมให้เปลือกแตงโมไม่เน่าเสีย

#### 4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

- 4.2.1 สังเกตในไลน์อาหารบุฟเฟ่ ว่ามีสิ่งไหนที่นำมาใช้ได้
- 4.2.2 ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา เกี่ยวกับหัวข้อโครงการ
- 4.2.3 ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเปลือกแตงโม
- 4.2.4 ลงมือปฏิบัติทำให้สามารถรับประทานได้
- 4.2.5 ทดลองชิมและนำไปให้พนักงานชิม และทำแบบสอบถาม
- 4.2.6 สรุปผลจากแบบสอบถาม

#### 4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเปลือกแตงโมแช่อิ่ม

- |                                   |       |      |
|-----------------------------------|-------|------|
| 4.3.1 เปลือกแตงโมเฉพาะส่วนสีเขียว | 500   | กรัม |
| 4.3.2 น้ำตาลทรายขาว               | 1,000 | กรัม |
| 4.3.5 น้ำเปล่า                    | 500   | กรัม |
| 4.3.6 น้ำปูนใสผสมน้ำ              | 400   | กรัม |

#### 4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเปลือกแตงโมแช่อิ่ม

- 4.4.1 หม้อ
- 4.4.2 มีด
- 4.4.3 ทัพพี
- 4.4.4 ขวดโหล



#### 4.5 ขั้นตอนการทำเลือกแดงโมแซมม์

ขั้นตอนการทำเลือกแดงโมแซมม์ มีดังต่อไปนี้

1. ล้างเปลือกแดงโมและปอกเอาเฉพาะส่วนสีขาวมาหั่นเป็นแท่งยาวๆ เสร็จแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใสเป็นเวลา 1 คืนแล้วเอามาบีบล้างกับน้ำเปล่าให้หมดกลิ่นปูน ล้างน้ำอีกครั้งแล้วบีบน้ำออกให้หมด แล้วเอาไปตากแดดให้แห้ง ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 เปลือกแดงโมที่ปอกเอาเหลือแต่ส่วนขาว

2. นำน้ำใส่น้ำตาลต้มในหม้อ พอเดือดได้ที่และน้ำตาลละลายแล้วเอาเปลือกแดงโมลงไปเชื่อมไฟอ่อนๆ จนกระทั่งได้น้ำเชื่อมเหนียวหนืดก็ให้ยกหม้อลงจากเตา ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 เปลือกแดงโมที่ต้มในน้ำตาล

3. เทใส่โหล ขณะที่ยังร้อนโดยให้น้ำเชื่อมท่วมมิดเปลือกแดงโม ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ข้ามวัน หลังจากนั้นให้รินน้ำเชื่อมออกมาต้มพอให้เชื้อโรคตายแล้วทิ้งไว้ให้เย็นก่อนที่จะเทน้ำเชื่อมกลับเข้าไปในโหลดั้งเดิม ให้ทำอย่างนี้ทุกวัน ไปจนครบ 10 วัน จะทำให้เปลือกแดงโมนั้นอมน้ำตาล สีเหมือนแก้ว และมันวาว ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 เปลือกแดงโมที่แช่ในน้ำเชื่อม

4. การทำเปลือกแดงโมแช่อิ่มแห้ง ให้นำเปลือกแดงโมหลังจากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นแล้วไปล้างน้ำ 1 ครั้งเพื่อให้น้ำเชื่อมที่เคลือบผิวหลุดออกไป แล้วนำไปตากแดดไว้จนแห้งก็จะได้เปลือกแดงโมแห้งและแข็ง ช่างในฉ่ำน้ำตาล

#### 4.6 ต้นทุนการทำเปลือกแดงโมแช่อิ่ม

วัตถุดิบหลักคือเปลือกแดงโมที่เหลือทิ้งจากการใช้แต่ส่วนเนื้อของแดงโม ดังนั้นวัตถุดิบที่ใช้ทำเปลือกแดงโมแช่อิ่มมีน้ำตาลทรายขาวและปูนแดงราคาต้นทุนที่ใช้ทำดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน

ต้นทุนการทำเปลือกแดงโมแช่อิ่ม			
วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา	ราคาที่ใช้จริง (บาท)
น้ำตาลทรายขาว	1,000	22 บาท/1,000 กรัม	22
ปูนแดง	50	20 บาท/100 กรัม	10
รวมราคาต้นเปลือกแดงโมแช่อิ่มทุนต่อ 500 กรัม			32

## 4.7 การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล

### 4.7.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่าเปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized) มีรสชาติที่พึงพอใจจากผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด

### 4.7.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ทำเพื่อศึกษาและทดลองการทำเปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized) โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายในสถานประกอบการโรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า แชนครีวและแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งหมด 30 คน แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ แผนก

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมียอมรับเปลือกแดงโมแช่ส้ม

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกแดงโมแช่ส้ม

### 4.7.3 วิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อเปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized)

นำเปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized) มาประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ แบบ 5-point hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบ จาก 5 (มากที่สุด) ถึง 1 (น้อยที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ย ในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49 แปลความว่า พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

## 4.8 ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินโครงการเรื่องเปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized) ได้ทำการประเมินทางประสาทสัมผัส โดยกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน มีผลดังนี้

#### 4.8.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ,อายุ,แผนกดังตารางที่ 4.2  
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
เพศ ชาย	17	56.67
หญิง	13	43.33
รวม	30	100.00
อายุ ต่ำกว่า 18 ปี	1	3.33
18 – 30 ปี	15	50.00
31 – 45 ปี	10	33.33
มากกว่า 45 ปี	4	13.33
รวม	30	100.00
แผนก บริการอาหารและเครื่องดื่ม	20	66.67
บริการส่วนหน้า	0	0.00
แม่บ้าน	0	0.00
ต้อนรับ	0	0.00
รักษาความปลอดภัย	1	3.33
จัดเลี้ยง	0	0.00
ครัว	9	30.00
รวม	30	100.00

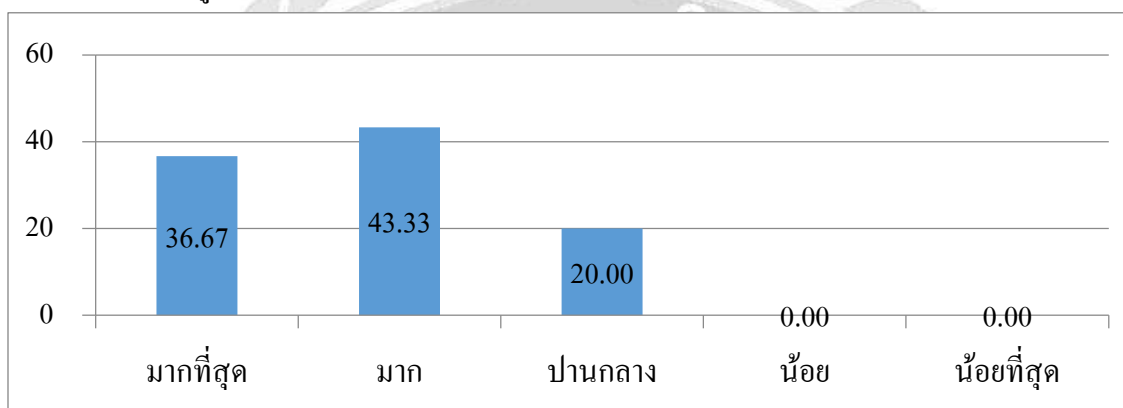
จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 56.67 มีอายุระหว่างที่ 18 – 30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นพนักงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.67

#### 4.8.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

จากการประเมินประสาทสัมผัสด้านต่างๆมีผลดังต่อไปนี้

##### 1) ความพึงพอใจด้านรสชาติ(ความหวาน) ของเปลือกแดงโมแซอิม

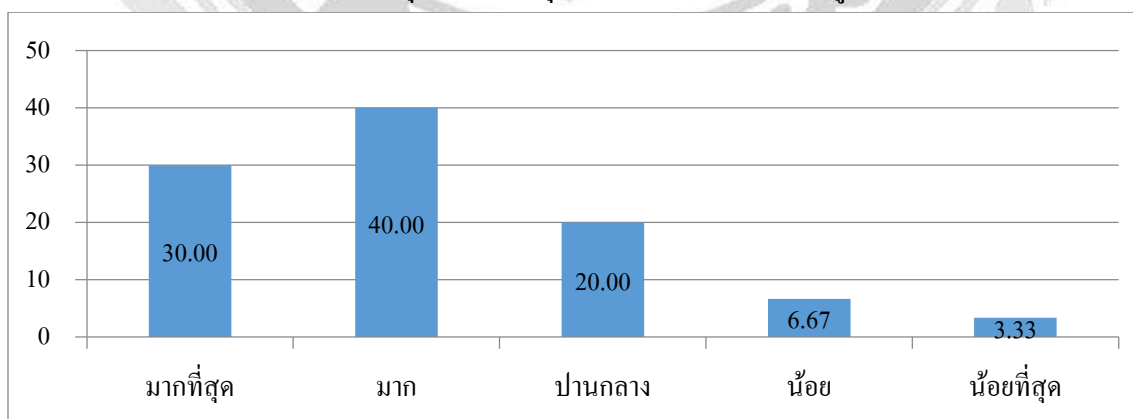
จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติ(ความหวาน) ของเปลือกแดงโมแซอิมพบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.33 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติ(ความหวาน)ของเปลือกแดงโมแซอิม

##### 2) ความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิม

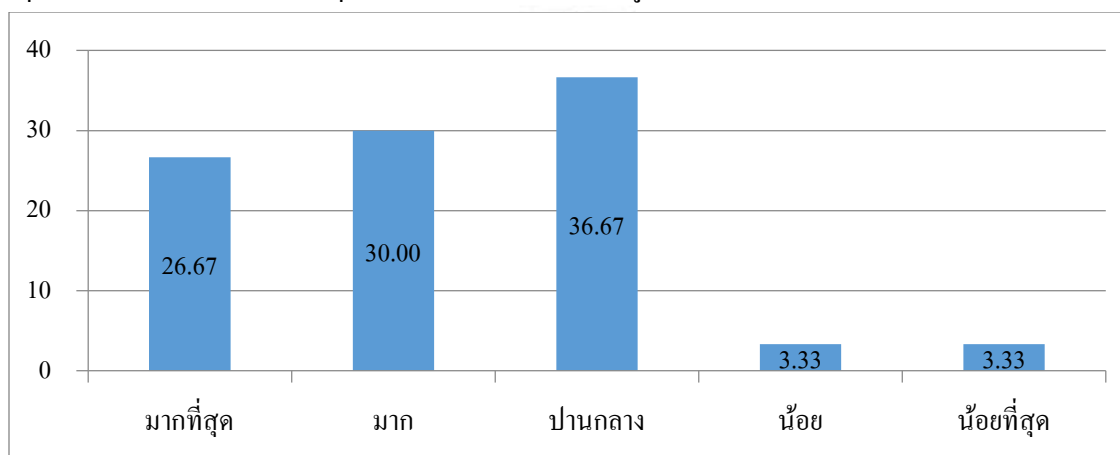
จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิมพบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 40.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20.00 ระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 6.67 และระดับที่น้อยที่สุดคือน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิม

### 3) ความพึงพอใจด้านสีของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม

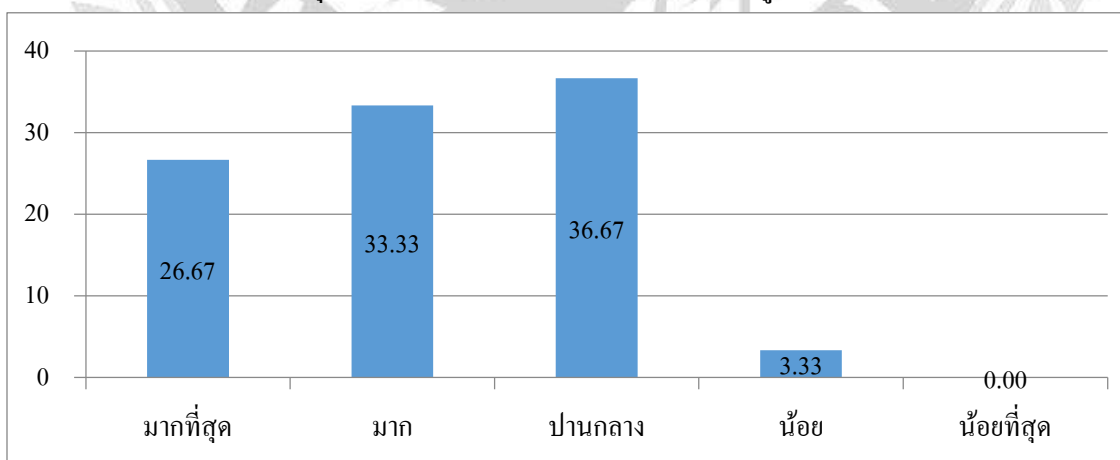
จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านสีของเปลือกเตงโมแช่อิ่มพบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 36.67 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อยและน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.3 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านสีของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม

### 4) ความพึงพอใจด้านลักษณะปรากฏของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏของเปลือกเตงโมแช่อิ่มพบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 36.67 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากคิดเป็นร้อยละ 33.33 ระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.4

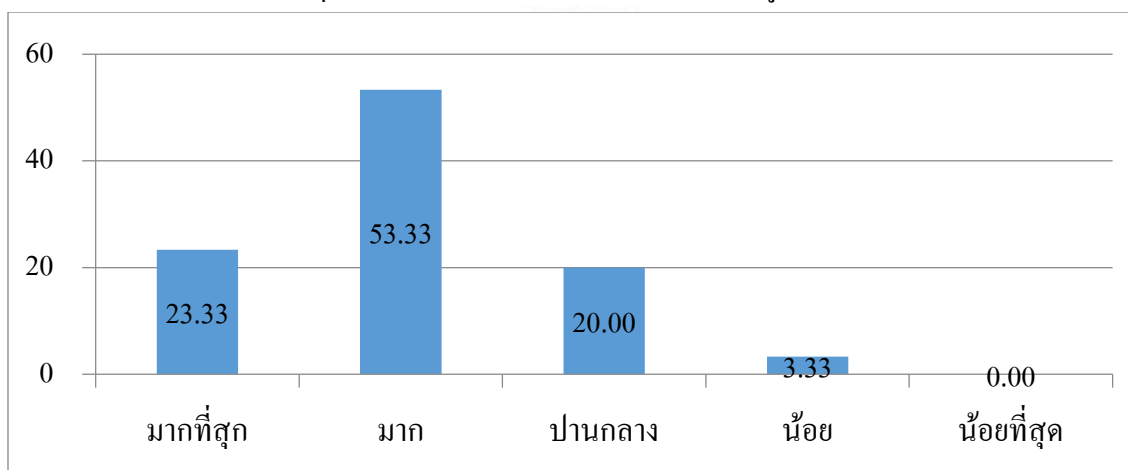


รูปที่ 4.4 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านลักษณะปรากฏของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม



### 5) ความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม

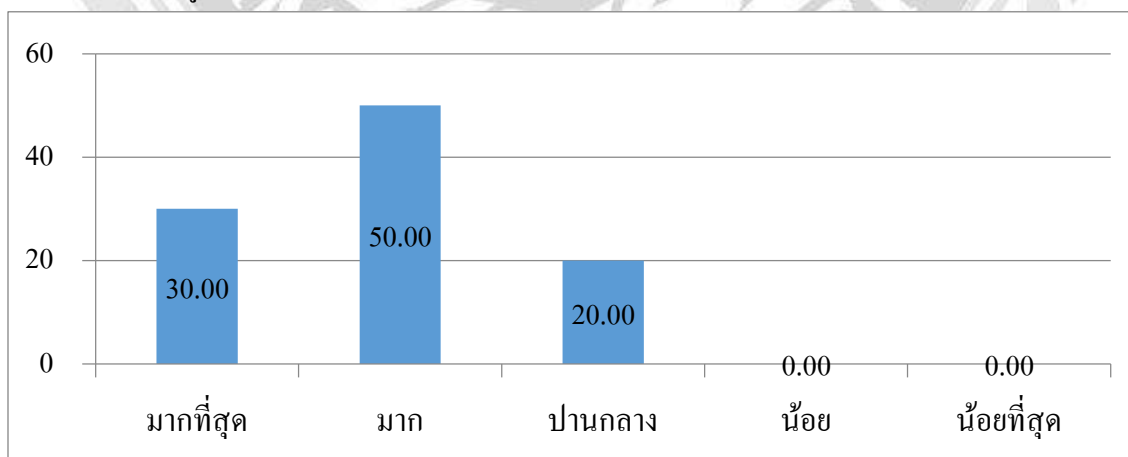
จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่อิ่มพบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 53.33 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 23.33 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 20.00 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 กราฟความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม

### 6) ความพึงพอใจด้านรสชาติของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์พบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ ยอมรับในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20.00 ดังรูปที่ 4.6

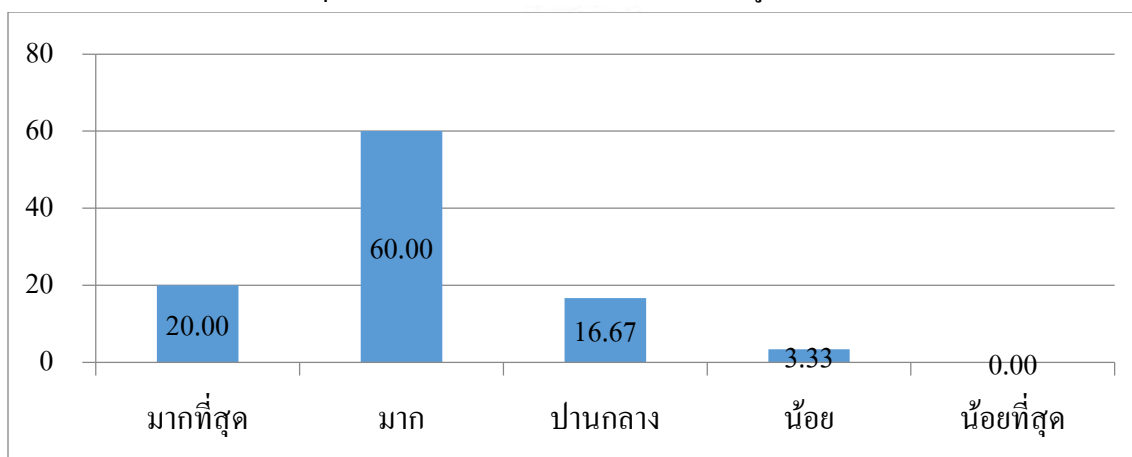


รูปที่ 4.6 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านรสชาติของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์



### 7) ความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกเตงโมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์

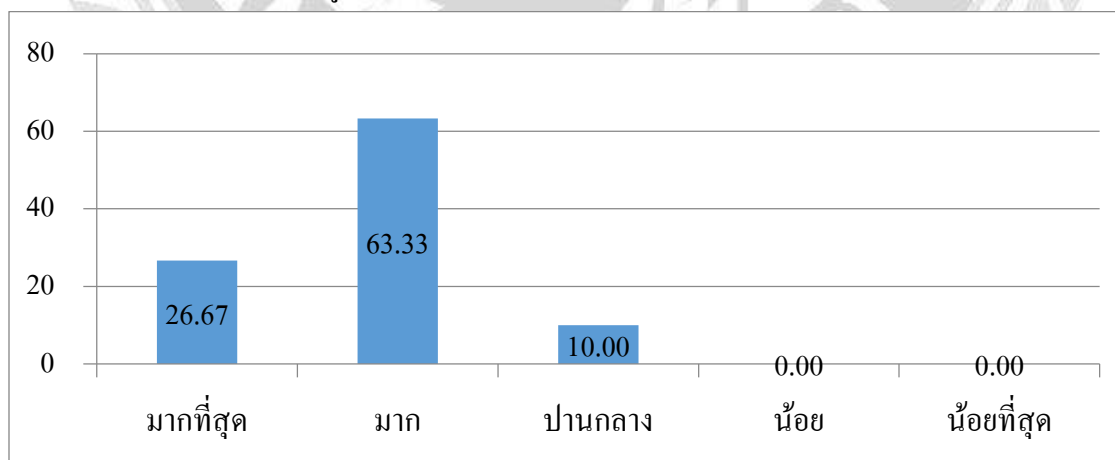
จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของเปลือกเตงโมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์พบว่าผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ยอมรับในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 60.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20.00 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 16.67 ระดับที่น้อยที่สุดคือระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านกลิ่นของเปลือกเตงโมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์

### 8) ความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่เมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์

จากการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่เมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์พบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ยอมรับในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 63.33 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 กราฟแสดงความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวมของเปลือกเตงโมแช่เมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์

#### 4.8.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

ในด้านรสชาติ(ความหวาน)ของเปลือกแดงโมแซอิมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านกลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านสีของเปลือกแดงโมแซอิมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะปรากฏของเปลือกแดงโมแซอิมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านความชอบโดยรวมของเปลือกแดงโมแซอิมอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านรสชาติของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านกลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมากและ ในด้านความชอบโดยรวมของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผลระดับความพึงพอใจ
ด้านรสชาติ(ความหวาน)ของเปลือกแดงโมแซอิม	4.17	0.75	มาก
กลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิม	3.87	1.04	มาก
สีของเปลือกแดงโมแซอิม	3.73	1.01	มาก
ลักษณะปรากฏของเปลือกแดงโมแซอิม	3.83	0.87	มาก
ความชอบโดยรวมของเปลือกแดงโมแซอิม	3.97	0.76	มาก
รสชาติของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	4.10	0.71	มาก
กลิ่นของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	3.97	0.72	มาก
ความชอบโดยรวมของเปลือกแดงโมแซอิมเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์	4.17	0.59	มาก

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลของโครงการ

##### 5.1.1 สรุปผลของโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งมีบทบาทและหน้าที่ในการให้บริการแก่แขกที่มาเข้าพักกับทางโรงแรม ในห้องอาหาร รวมทั้งเก็บงาน เช็ดโต๊ะ เชทโต๊ะ เก็บเศษอาหาร ในการปฏิบัติงานทางผู้จัดทำจึงได้สังเกตเห็นว่า เปลือกแตงโมที่เหลือใช้จากการจัดบุฟเฟต์สามารถนำมาทำอะไรได้

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง “เปลือกแตงโมแช่แข็ง (Watermelon Shell Crystallized)” เมื่อได้ลองลงมือปฏิบัติแล้วคณะผู้จัดทำมีการสุ่มตัวอย่างจากกลุ่มประชากร คือ พนักงานในโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน รวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถามจากพนักงานในโรงแรมแล้วนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์ผลต่างๆ โดยโปรแกรม Microsoft Excel จากการศึกษาสรุปผลได้ว่าพนักงานส่วนใหญ่พึงพอใจในเปลือกแตงโมแช่แข็งด้านต่างๆอยู่ในระดับมาก

##### 5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- 1) เปลือกแตงโมที่ได้ในแต่ละครั้งมีปริมาณที่ใช้ได้ไม่แน่นอนเพราะ ในบางครั้งเปลือกแตงโมในส่วนสีขาวบางเกินไปเมื่อปอกส่วนเปลือกสีเขียวออกแล้วไม่สามารถใช้ได้
- 2) ในขั้นตอนของการให้พนักงานชิมและทำแบบสอบถามมีเวลาค่อยข้างจำกัดเพราะแต่ละแผนกมีเวลาในการพักไม่เหมือนกัน

##### 5.1.3 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไข

ในการทำเปลือกแตงโมแช่แข็งสามารถลดปริมาณน้ำตาลได้เพื่อไม่ให้รสชาติของเปลือกแตงโมหวานจนเกินไป เมื่อแช่แข็งเปลือกแตงโมแล้วสามารถนำไปอบหรือตากแห้งเพิ่มได้เพื่อให้เปลือกแตงโมแช่แข็งแห้งขึ้น

## 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้เรียนรู้และทดลองการปฏิบัติงานที่เป็นการทำงานจริง พบปัญหาต่างๆและแก้ไข ปัญหาต่างเฉพาะหน้าได้
- 2) ได้ลองทำกาแฟชนิดต่างๆเพื่อเสิร์ฟให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ
- 3) ได้ภาษาเพิ่มจากลูกค้าที่มาใช้บริการที่โรงแรมเพราะลูกค้าส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการจะเป็นลูกค้าจากประเทศจีน
- 4) ได้เรียนรู้การทำงานเป็นระบบต่างๆภายในโรงแรม
- 5) ฝึกความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและฝึกความตรงต่อเวลาในการทำงาน

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ในการปฏิบัติงานในตอนเช้าอาจเกิดการปฏิบัติงานผิดพลาดได้เพราะลูกค้ามาใช้บริการที่ห้องอาหารเป็นจำนวนมาก
- 2) ในการปฏิบัติงานมีการทำงานหรือแก้วน้ำแตกบ้าง
- 3) ปัญหาด้านการสื่อสารกับลูกค้าเพราะลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้าจีน
- 4) ในบางครั้งการจัดโต๊ะ วางเครื่องมือต่างๆ บนโต๊ะอาหารไม่ทันเพราะลูกค้าที่ใช้บริการมีจำนวนมาก

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับนักศึกษาที่กำลังจะฝึกสหกิจควรเลือกสถานประกอบการี่เดินทางได้สะดวกและใช้เวลาเดินทางไม่มากเพื่อต่อการเดินทางในทุกๆ วันและเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาเรื่องเวลา เลือกแผนกหรือสาขางานที่สนใจและถนัดเพื่อต่อยอดความรู้และความเข้าใจของตนเองได้และยังทำให้เรากระตือรือร้นที่จะปฏิบัติงานและสอบถามหรือปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาหรือพี่เลี้ยงเมื่อมีปัญหาเพื่อให้ช่วยแก้ไขปัญหานั้นๆ

## บรรณานุกรม

- จารินี จันทลิกา. (2549). *ศึกษาการถนอมอาหารของชาวบ้านอำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี*.  
สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- เชวติต อุปฐาก, วไลกรณ์ สุทธาและปานทิพย์ ผดุงศิลป์. (2556). *ศึกษากรรมวิธีการทำเปลือกแดงโม  
ปรงรส*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- นวพร ฆ้องเดช. (2555, 30 มกราคม). *การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ*. [เว็บไซต์]. เข้าถึง  
ได้จาก <https://kruyingnp.wordpress.com/2012/01/30/หน่วยการเรียนรู้ที่-5/>
- วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป). *แดงโม*. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/แดงโม>
- Kapook. (2560, 29 กันยายน). *6 ประโยชน์ของเนื้อสีขาวตรงเปลือกแดงโม เพราะแดงโมไม่ได้มีดี  
แค่เนื้อสีแดง*. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก <https://health.kapook.com/view180384.html>
- Medthai. (2560, 4 สิงหาคม). *แดงโม สรรพคุณและประโยชน์ของแดงโม 37 ข้อ*. [เว็บไซต์].  
เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/แดงโม/>
- Puechkaset. (2559, 1 ธันวาคม). *การแช่ส้ม ผลไม้แช่ส้ม และวิธีทำผลไม้แช่ส้ม*. [เว็บไซต์]. เข้าถึง  
ได้จาก <http://puechkaset.com/การแช่ส้ม/>



ภาคผนวก





ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม



## แบบสอบถาม

### เรื่อง เปลือกแดงโมเซอิม

**คำชี้แจง** แบบสอบถามฉบับนี้ประกอบด้วยคำถาม 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อเปลือกแดงโมเซอิม

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับเปลือกแดงโมเซอิม

คำตอบที่ได้จากแบบสอบถามของท่านทุกข้อมีค่าและเป็นประโยชน์มาก จึงขอความกรุณาให้ท่านตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง คณะผู้จัดทำขอขอบคุณทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

**ส่วนที่ 1** คำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับสภาพเป็นจริงท่าน

- |         |  |  |
|---------|--|--|
| 1) เพศ  | <input type="checkbox"/> ชาย   | <input type="checkbox"/> หญิง          |
| 2) อายุ | <input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 18 ปี   | <input type="checkbox"/> 18 - 30 ปี    |
|         | <input type="checkbox"/> 31 - 45 ปี  | <input type="checkbox"/> มากกว่า 45 ปี |
| 3) แผนก | <input type="checkbox"/> Food and Beverage Service (แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม) |  |
|         | <input type="checkbox"/> Front Office (แผนกบริการส่วนหน้า)                         |  |
|         | <input type="checkbox"/> Housekeeping Department (แผนกแม่บ้าน)                     |  |
|         | <input type="checkbox"/> Reception (แผนกต้อนรับ)                                   |  |
|         | <input type="checkbox"/> Security (แผนกรักษาความปลอดภัย)                           |  |
|         | <input type="checkbox"/> The Catering Department (แผนกจัดเลี้ยง)                   |  |
|         | <input type="checkbox"/> Kitchen (แผนกครัว)  |  |
|         | <input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ).....                                     |  |

**ส่วนที่ 2** คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อเปลือกแดงโมเซอิม

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ช่องที่ตรงตามความรู้สึก/ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

- |                  |     |            |
|------------------|-----|------------|
| ระดับความพึงพอใจ | 5 = | มากที่สุด  |
|                  | 4 = | มาก        |
|                  | 3 = | ปานกลาง    |
|                  | 2 = | น้อย       |
|                  | 1 = | น้อยที่สุด |

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>เปลือกเตงโมแช่อิ่ม</b>					
1. รสชาติ(ความหวาน) ของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม					
2. กลิ่นของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม					
3. สีของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม					
4. ลักษณะปรากฏของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม					
5. ความชอบโดยรวมของของเปลือกเตงโมแช่อิ่ม					
<b>ผลิตภัณฑ์ที่มีเปลือกเตงโมแช่อิ่ม(ขนมเปียะใส่ถั่ว+เปลือกเตงโมแช่อิ่ม)</b>					
6. รสชาติขอเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์					
7. กลิ่นของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์					
8. ความชอบโดยรวมของของเปลือกเตงโมแช่อิ่มเมื่ออยู่ในผลิตภัณฑ์					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



ภาคผนวก ข.  
ภาพขนาดปฏิบัติงาน



ภาพชุดของพนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม รามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ  
ริเวอร์ไซด์ ในรูปประกอบด้วยนักศึกษาฝึกงาน พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ



ภาพการขอทราบเลขห้องของลูกค้าก่อนเข้าห้องอาหาร





ภาพห้องที่ต้องปฏิบัติงาน



ภาพการปฏิบัติงานตอนที่มีลูกค้า(หน้าเคาน์เตอร์)



ภาพการเช็ดทำความสะอาดบริเวณในห้องอาหาร



ภาพขณะการนำเครื่องดื่มไปเสิร์ฟให้ลูกค้า



ภาพการนำเครื่องมือ(ช้อน ส้อม มีด) ไปจัดบนโต๊ะอาหาร





ภาพการนำอาหารไปเสิร์ฟไปลูกค้าบนห้องพัก(รวมเซอร์วิส)





**ภาควิชาค.**  
**บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา**




โครงการพัฒนาระบบ/โครงการ/โครงการที่มีอยู่/โครงการ

1. ลดปริมาณขยะมูลฝอยในพื้นที่ชุมชน และสามารถนำ  
ไปใช้ประโยชน์ เช่น ใช้เป็นปุ๋ย การกบดขยะตามชุมชน  
และนำเงินอุดหนุนให้กิจกรรมตามพื้นที่อื่น นอกจากนี้  
ลดปริมาณขยะได้ ซึ่งทำให้เกิดตามารถ  
ใหม่ได้

2. ตามข้อเสนอแนะในการประชุม 50 จากเรื่อง 11 และ 12  
จาก 12. จุดที่ 11 และ 12 ซึ่งทำให้สามารถนำ  
ของไปทำ สามารถตาม 11.7 ทำให้เกิดรายได้  
ใหม่ได้ 100%

3. ตามข้อเสนอแนะในการประชุม 50 จากเรื่อง 11 และ 12  
ที่ 11.7 และ 12.7 ซึ่งทำให้สามารถนำ  
ของไปทำ 11.7 และ 12.7 ทำให้เกิดรายได้  
ใหม่ได้ 100% และ 11.7 และ 12.7 ทำให้เกิดรายได้  
ใหม่ได้ 100%

  
ศิริลักษณ์ งามวิจิตร

5/10/18



ภาคผนวก ง.  
บทความเชิงวิชาการ

## เปลือกแตงโมแช่แข็ง

### Watermelon Shell Crystallized

นางสาวมนฤดี โคตะมะ, นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ, นายพิชิตชัย โชติเฉลิมสกุลชัย

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษมเขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : tuk-Monrudee@hotmail.com, juthamas4663@gmail.com, Palmplam3@gmail.com

#### บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “เปลือกแตงโมแช่แข็ง” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการเพิ่มช่องทางการนำมาเป็นส่วนประกอบอื่นในการผลิตขนมให้กับสถานประกอบการได้ โดยการทำแบบสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานแผนกต่างๆในโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน โดยการใช้การสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความน่าจะเป็นและคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ที่มีอายุระหว่าง 18-30 ปี ทำงานในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จากการสอบถามการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามประเมินการยอมรับด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านลักษณะปรากฏและด้านความชอบรวมอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.17

**คำสำคัญ :** การแช่แข็ง เปลือกแตงโม

#### Abstract

Cooperative education project entitled “watermelon shell crystallized” is intended to bring the waste materials used for maximum benefit and an additional channel implemented as a component in the manufacture of sweets to the establishments. The survey recognized the senses respondents from the staff in the Ramada plaza Bangkok menam riverside hotel. The number of 30 persons by using random sampling based on probability and selected

samples specific, environment. Most of respondents were male, aged between 18-30 years, working in the department of food and beverages service. The results showed that the respondents recognized the taste, color, smell, appearance and overall liking at a high level. The average score was 4.17.

**Keywords :** Crystallized Watermelon Shell

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในการจัดผลไม้ในมือต่างๆของโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แตงโมเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมมากในชาวต่างประเทศ ทำให้สถานประกอบการสั่งแตงโมมาเป็นจำนวนมาก โดยแตงโมใช้ในการจัดบุฟเฟต์ในทุกมื้ออาหาร จึงทำให้เปลือกแตงโมเหลือทิ้งจำนวนมาก จากการศึกษาคุณประโยชน์ของเปลือกแตงโมพบว่าช่วยในเรื่องลดความดันโลหิต ดีต่อระบบปัสสาวะ อีกทั้งยังป้องกันมะเร็งได้ จึงมีความคิดที่จะนำเปลือกแตงโมที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ในการทำขนมอื่นๆได้ อาทิ นำเปลือกแตงโมแช่แข็งไปแต่งหน้าฟรุตเค้กของทางโรงแรม นำไปเป็นส่วนประกอบของขนมคุกกี้หรือนำไปเป็นส่วนประกอบของขนมไทย เช่น น้ำแข็งไส หรือนำมาล้างเพื่อทำเป็นไส้ขนมอื่นๆได้อีกด้วย

#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับสถานประกอบการ
2. เพื่อเป็นการลดต้นทุนการซื้อวัตถุดิบใน

การทำฟรุตเค้กและนำมาเป็นส่วนประกอบของขนมหวานอื่นๆได้

#### ขอบเขตของโครงการงาน

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แผนก Food and Beverage Service

2. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แผนก Food and Beverage Service

กลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ โดยการสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความน่าจะเป็นและคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 30 คน

3. ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม 2561

#### ขั้นตอนการทำเปลือกแดงโมแช่ส้ม

ขั้นตอนการทำเปลือกแดงโมแช่ส้มมีดังต่อไปนี้

1. ล้างเปลือกแดงโมและปอกเอาเฉพาะส่วนสีขาวมาหั่นเป็นแท่งยาวๆ เสร็จแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใสเป็นเวลา 1 คืนแล้วเอามาบีบล้างกับน้ำเปล่าให้หมดกลิ่นปูน ล้างน้ำอีกครั้งแล้วบีบน้ำออกให้หมดแล้วเอาไปตากแดดให้แห้ง

2. นำน้ำใส่น้ำตาลคั้นในหม้อ พอเดือดได้ที่และน้ำตาลละลายแล้วเอาเปลือกแดงโมลงไปเชื่อมไฟอ่อนๆ จนกระทั่งได้น้ำเชื่อมเหนียวหนืดก็ให้ยกหม้อลงจากเตา

3. เทใส่โหล ขณะที่ยังร้อนโดยให้น้ำเชื่อมท่วมมิดเปลือกแดงโม ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ข้ามวัน หลังจากนั้นให้รินน้ำเชื่อมออกมาต้มพอให้เชื้อโรคตายแล้วทิ้งไว้ให้เย็นก่อนที่จะเทน้ำเชื่อมกลับเข้าไปในโหลดังเดิม ให้ทำอย่างนี้ทุกวันไปจนครบ 10 วัน จะทำให้เปลือกแดงโมนั้นอมน้ำตาล สีเหมือนแก้วและมันวาว

4. การทำเปลือกแดงโมแช่ส้มแห้ง ให้นำเปลือกแดงโมหลังจากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นแล้วไปล้างน้ำ 1 ครั้งเพื่อให้น้ำเชื่อมที่เคลือบผิวหลุดออกไป แล้วนำไปตากแดดไว้จนแห้งก็จะได้เปลือกแดงโมแห้งและแข็ง ช่างในฉ่ำน้ำตาล

#### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเปลือกแดงโมที่เหลือทิ้ง

2. เพื่อลดปริมาณขยะของสถานประกอบการ

#### วิธีดำเนินงาน

1. รวบรวมความต้องการและการศึกษาข้อมูลของโครงการ ศึกษาเอกสารต่างๆ

2. เขียนโครงร่างรายงาน โดยเขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา

3. กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลโดยทำการปรึกษากับพนักงานที่เลี้ยงถึงหัวข้อโครงการ

4. เริ่มทดลองทำและนำปัญหามาปรับปรุง

5. เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการใช้แบบสอบถาม

6. วิเคราะห์ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของพนักงานที่เลี้ยง

7. สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

8. นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลของโครงการงาน

โครงการเรื่อง “เปลือกแดงโมแช่ส้ม (Watermelon Shell Crystallized)” เมื่อได้ทดลองมือปฏิบัติแล้วคณะผู้จัดทำมีการสุ่มตัวอย่างจากกลุ่มประชากร คือ พนักงานในโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน โดยใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ รวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถามจากพนักงานในโรงแรมแล้วนำข้อมูลที่ไ้ได้มาทำการวิเคราะห์ผลต่างๆ โดยโปรแกรม

Microsoft Excel จากการศึกษาสรุปผลได้ว่าพนักงาน  
ส่วนใหญ่พึงพอใจในเปลือกแดงโมแช่อด้านต่างๆ  
อยู่ในระดับมาก

#### เอกสารอ้างอิง

6 ประโยชน์ของเนื้อสีขาวตรงเปลือกแดงโม เพราะ  
แดงโมไม่ได้มีดีแค่เนื้อสีแดง ! [ออนไลน์].

kapook:

<https://health.kapook.com/view18038>

4.html (สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2561)

แดงโม สรรพคุณและประโยชน์ของแดงโม 37 ข้อ !

[ออนไลน์]. medthai:

[https://medthai.com/แดงโม/\(สืบค้นเมื่อ](https://medthai.com/แดงโม/(สืบค้นเมื่อ)

วันที่ 30 กันยายน 2561)

www.puechkaset.com. การแช่ผลไม้แช่

และวิธีทำผลไม้แช่[ออนไลน์].

puechkaset: <http://puechkaset.com/>

การแช่ผลไม้ (สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน

2561)

จารินี จันทลิกา. ศึกษาการถนอมอาหารของชาวบ้าน

อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี. 2549

เชวลิต อุปฐาก, วไลกรณ์ สุทธาและปานทิพย์ ผดุง

ศิลป์. ศึกษากรรมวิธีการทำเปลือกแดงโม

ปทุมธานี. 2556

นภาพร หนองเดช. การเก็บรักษาอาหารอย่างถูก

สุขลักษณะ[ออนไลน์].

kruyingnp.wordpress:

<https://kruyingnp.wordpress.com/201>

2/01/30/หน่วยการเรียนรู้ที่-5/(สืบค้นเมื่อ

วันที่ 27 กันยายน 2561)

อาสาสมัครวิกิพีเดีย. แดง โม[ออนไลน์]. วิกิพีเดีย

สารานุกรมเสรี:

<https://th.wikipedia.org/wiki/แดงโม>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2561)





ภาคผนวก จ.

โปสเตอร์



# เปลือกแตงโมแช่เย็น

## Watermelon Shell Crystallized

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า

อาจารย์ที่ปรึกษา : อ.สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา : คุณ ลัดดาวัลย์ พลกลาง

ชื่อนักศึกษา : นางสาวมนฤดี โคตะมะ

นางสาวจุชามาศ พิลาหยุด

นายพิชิตชัย โชติแฉล้มสกุลชัย

### ส่วนผสม

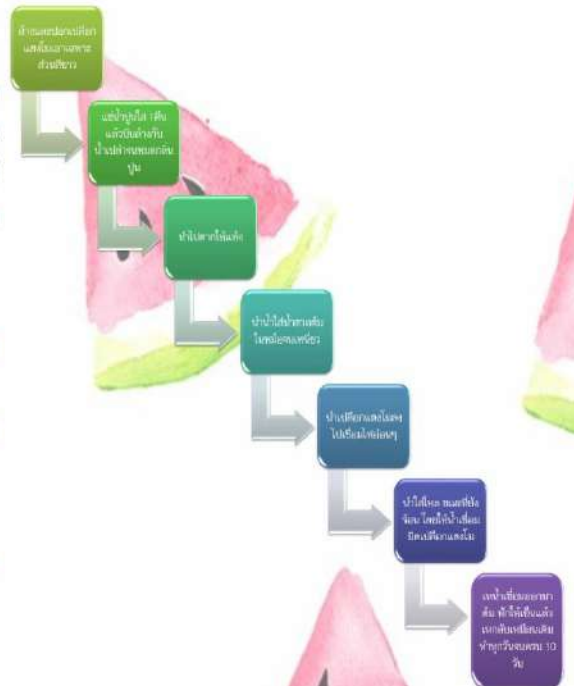
1.เปลือกแตงโม 500 กรัม

2.น้ำตาลทราย 1,000 กรัม

3.น้ำเปล่า 500 กรัม

4.น้ำปูนใสผสมน้ำ 400 กรัม

### วิธีทำ



### ความสำคัญของปัญหา

ในการจัดผลไม้ในมือต่างๆแตงโมเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมมากในชาวต่างประเทศ ทำให้สถานประกอบการสั่งแตงโมมาเป็นจำนวนมาก โดยแตงโมใช้ในการจัดบุฟเฟต์ในทุกมื้ออาหาร จึงทำให้มีเปลือกแตงโมเหลือทิ้งจำนวนมาก

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับสถานประกอบการ
2. เพื่อเป็นการลดต้นทุนการซื้อวัตถุดิบในการทำฟรุตเค้กและนำมาเป็นส่วนประกอบของขนมหวานอื่นๆได้

### ประโยชน์

1. เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเปลือกแตงโมที่เหลือทิ้ง
2. เพื่อลดปริมาณขยะของสถานประกอบการ

### สรุปผล

จากการที่ได้ปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งมีบทบาทและหน้าที่ในการให้บริการแก่แขกที่มาเข้าพักกับทางโรงแรม ในห้องอาหาร รวมทั้งเก็บจาน เช็ดโต๊ะ เซฟโต๊ะ เก็บเศษอาหาร ในการปฏิบัติงานทางผู้จัดทำจึงได้สังเกตเห็นว่า เปลือกแตงโมที่เหลือใช้จากการจัดบุฟเฟต์สามารถนำมาทำอะไรได้

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการเรื่อง "เปลือกแตงโมแช่เย็น (Watermelon Shell Crystallized)" เมื่อได้ทดลองลงมือปฏิบัติแล้วคณะผู้จัดทำมีการสอบถามจากกลุ่มประชากร คือ พนักงานในโรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน โดยใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ รวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถามจากพนักงานในโรงแรมแล้วนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์ผลต่างๆโดยโปรแกรม Microsoft Excel จากการศึกษาสรุปผลได้ว่าพนักงานส่วนใหญ่พึงพอใจในเปลือกแตงโมแช่เย็นด้านต่างๆอยู่ในระดับมาก ที่คะแนนเฉลี่ย 4.17

### ข้อเสนอแนะ

ในการทำเปลือกแตงโมแช่เย็นสามารถลดปริมาณน้ำตาลได้เพื่อไม่ให้อร่อยรสชาติของเปลือกแตงโมหวานจนเกินไปเมื่อแช่เย็นเปลือกแตงโมแล้วสามารถนำไปอบหรือตากแห้งเพิ่มได้เพื่อให้เปลือกแตงโมแช่เย็นแห้งขึ้น



ภาคผนวก ฉ.

ประวัติผู้จัดทำ

## ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ นางสาว มนฤดี โคตะมะ

รหัสนักศึกษา 5704400031

เบอร์ติดต่อ 092-248-0686

E-mail [tuk-Monrudee@hotmail.com](mailto:tuk-Monrudee@hotmail.com)

ที่อยู่ปัจจุบัน 1122/25 ถนนเอกชัย เขตบางบอน แขวงบางบอน

จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10150

ประวัติการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมต้นจาก โรงเรียนศึกษานารีวิทยา

2556 สำเร็จการศึกษาระดับปวช. จากวิทยาลัยอาชีวศึกษารนบุรี

2557 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food & Beverage โรงแรมรามาดา บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์





## ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ นางสาวจุฑามาศ พิลายุทธ

รหัสนักศึกษา 5704400141

เบอร์ติดต่อ 091-2704663

E-mail juthamas4663@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 45/63 หมู่บ้านสาวิตรี ซอยศาลาธรรมสพน์ 31

แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170

ประวัติการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมต้นจากโรงเรียนวัดปุณณาวาส

2556 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลายจากโรงเรียนมัธยมปุณณาวาส

2557 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food and Beverage

ส่วนงาน service

สถานประกอบการ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์



## ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ นาย พิชิตชัย โขติแจ่มสกุลชัย

รหัสนักศึกษา 5704400267

เบอร์ติดต่อ 086-889-2237

E-mail Palmplam3@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 142 หมู่ 8 ตำบล สวนหลวง อำเภอกระทุ่มแบน

จังหวัดสมุทรสาคร 74110

ประวัติการศึกษา 2553 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมต้นจากโรงเรียนวิรุณสาร

2556 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลายจากโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวร-  
นิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์

2557 เข้ารับการศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food and Beverage

ตำแหน่ง service

สถานประกอบการ โรงแรมรามาดา พลาซ่า บางกอก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

