



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คาโบนาร่าโอรีโอ้พาสต้า

Carbonara Oreo Pasta

คณะผู้จัดทำ

นาย พอล จตุรพรภิญโญ รหัสนักศึกษา 5902000017

นางสาว อาริยา แก้วประสิทธิ์ รหัสนักศึกษา 5902000019

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ : คาโบนาร่าโฮวีโอพาสต้า
Carbonara Oreo Pasta
รายชื่อผู้จัดทำ : นาย พอล จตุรพรภิญโญ
นางสาว อริยา แก้วประสิทธิ์
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ชูวริน ศรีปาน

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การ โรงแรมและการ
ท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

ชูวริน

ศรี

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ ชูวริน ศรีปาน)

ธีรยุทธ อังคะจันทร์

พนักงานที่ปรึกษา

(นายธีรยุทธ อังคะจันทร์)

โสพิฐ

นพ

กรรมการกลาง

(อาจารย์ โสพิฐ นพคุณ)

ดร.ม

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มประเสริฐ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2561

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติการสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ ยุวริน ศรีปาน

ตามที่คณะผู้จัดทำนายพอล จตุรพรภิญโญ และนางสาวอารียา แก้วประสิทธิ์ นักศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยามได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ในแผนก Food and Beverage ณ โรงแรมบันชันทรี กรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง “คาโบนาร่าโอริโอ้ พาสต้า”

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว ทางคณะผู้จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่มเพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นายพอล จตุรพรภิญโญ

นางสาวอารียา แก้วประสิทธิ์

นักศึกษาสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หัวข้อโครงการ : พาสต้าโอริโอ้คาโบนาร่า
Carbonara Oreo Pasta

ชื่อนักศึกษา : นาย พอล จตุรพรภิญโญ
นางสาว อริยา แก้วประสิทธิ์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ชูวริน ศรีปาน

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2560

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อเพิ่มเมนูอาหารที่มีอยู่แล้วให้มีความหลากหลายทางและรูปลักษณ์และรสชาติเพิ่มมากขึ้นและช่วยดึงดูดความสนใจให้แก่ลูกค้าทุกวัยทั้งวัยเด็กและผู้ใหญ่ในการทำโครงการครั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้มีการสำรวจโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานโรงแรมบันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ จำนวน 30 คน ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าส่วนใหญ่ให้ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าระดับคะแนนค่าเฉลี่ยต่อความพึงพอใจทั้งหมดได้ค่าเฉลี่ยรวมคือ 4.49 อยู่ในระดับมาก ซึ่งจากการสำรวจความพึงพอใจสูงสุด 3 ลำดับแรกคือ 1.เมนูมีความคิดสร้างสรรค์ 2.อาหารที่มีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ 3.อาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัย โดยภาพรวมนั้นมีความพึงพอใจรสชาติโอริโอ้คาโบนาร่าพาสต้าเนื่องจากเป็นอาหารที่แปลกใหม่เพราะมีการทำการดัดแปลงจากขนมเป็นอาหารคาวได้ทำให้มีอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่น่าสนใจและมีความคิดสร้างสรรค์ได้ดีซึ่งจากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานบันยันทรีได้ให้คะแนน 4.70 อยู่ในระดับมากที่สุดโดยอีกทั้งยังมีการใช้วัตถุดิบและคุณภาพที่ดีเหมาะสมสำหรับทุกวัยโดยการสำรวจของพนักงานได้ให้คะแนน 4.63 อยู่ในระดับมากที่สุดและอาหารจานนี้เหมาะสมสำหรับทุกเพศทุกวัยรับประทานได้ง่ายโดยคะแนนความพึงพอใจของพนักงานได้ให้คะแนน 4.50

คำสำคัญ : คาโบนาร่า, โอริโอ้, พาสต้า

Project Title : Carbonara Oreo Pasta
By : Mr. Paul Jaturapompinyo
Ms. Areeya Kaewpasit
Advisor : Ms. Yuvarin Sripan
Degree : Bachelor of Art
Major : Hotel and Tourism Studies
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic : 3/2017

Abstract

The objective of this project was to increase variety of menu item in terms of appearance and taste in order to attract the attention of customers of all ages including children and adults. This project was conducted by interview with the sample of 30 employees at Banyan Tree Bangkok. The results indicated that most of the respondents had a high satisfaction level with a mean score of 4.49. When individual aspects were considered, top three aspects with the highest satisfaction were: 1. creative menu, 2. innovative ingredients, and 3. suitable menu for all ages. The respondents were satisfied with Oreo Carbonara Pasta because it was innovative, interesting, and creative by combining snacks with food. The results of surveying the satisfaction of Banyan Tree Bangkok employees showed that a mean score of satisfaction with this menu was 4.70, which was at the highest level. Besides, a mean score on quality ingredients and suitability for all age was 4.63, which was at the highest level. A mean score on the satisfaction in terms of suitable dish for all ages was 4.50.

Keywords : Carbonara , Oreo, Pasta

Approved by
.....
(.....)

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลุล่วงลงได้ด้วยดีจากการร่วมมือและสนับสนุนจากท่านดังนี้

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. อาจารย์ยุวริน ศรีปาน | อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. คุณธีรยุทธ อังคะจันทร์ | ตำแหน่ง Banquet Attendant |

ทางคณะผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนร่วมทุกท่านในการให้คำแนะนำและช่วยเหลือให้โครงการฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการสอนและมอบประสบการณ์การทำงานในสถานประกอบการจริง ทางผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

นาย พอล จตุรพรภิญโญ
นางสาว อริยา แก้วประสิทธิ์
คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความหมายของอาหารคาวอาหารหวาน	2-5
2.2 วัตถุดิบและสรรพคุณที่ใช้สำหรับทำโครงการ	5-15
2.3 พฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารคาวและหวาน	15-16
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	17-18
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑการให้บริการหลักขององค์กร	18-22
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร	22
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	22-24
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	25
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	25
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	25-27
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
4.1 เมนูคาโบนาร่าโอรีโอ้พาสต้า (Carbonara Oreo Pasta)	28-29
4.2 ขั้นตอนวิธีการทำเส้นพาสต้าโอรีโอ้	29-36
4.3 ขั้นตอนวิธีการทำซอสคาโบนาร่า	36-42
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	42-44
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	

5.1 สรุปผลโครงการ 45-46

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 46-47

บรรณานุกรม

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข แบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน	26
ตารางที่ 4.6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างและจำแนกตามเพศ	43
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	43
ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	44



สารบัญภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 แสดงภาพกระเทียม	5
รูปภาพที่ 2.2 แสดงภาพชีส	6
รูปภาพที่ 2.3 แสดงภาพพริกไทย	7
รูปภาพที่ 2.4 แสดงภาพเฟตคูชิ	7
รูปภาพที่ 2.5 แสดงภาพนม	8
รูปภาพที่ 2.6 แสดงภาพโอรีโอ้	9
รูปภาพที่ 2.7 แสดงภาพเบคอน	11
รูปภาพที่ 2.8 แสดงภาพแป้งอเนกประสงค์	11
รูปภาพที่ 2.9 แสดงภาพไข่ไก่	12
รูปภาพที่ 2.10 แสดงภาพเกลือ	13
รูปภาพที่ 2.11 แสดงภาพวิปครีม	14
รูปภาพที่ 2.12 แสดงภาพน้ำมันมะกอก	14
รูปภาพที่ 3.1 แสดงภาพสัญลักษณ์ของโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	17
รูปภาพที่ 3.2 แสดงภาพแผนที่ของโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	18
รูปภาพที่ 3.3 แสดงภาพห้องพักสวีท (Deluxe Room)	19
รูปภาพที่ 3.4 แสดงภาพห้องพักเพอร์ซิเดนทอลสวีท (Presidential Suite)	19
รูปภาพที่ 3.5 แสดงภาพห้องพักสปา สวีท (Spa Suite)	20
รูปภาพที่ 3.6 แสดงภาพห้องอาหาร เวอติโก้ (Vertigo)	20
รูปภาพที่ 3.7 แสดงภาพห้องอาหาร ไบยูน (Baiyun)	21
รูปภาพที่ 3.8 แสดงภาพห้องอาหาร ซัฟฟรอน (Saffron)	21
รูปภาพที่ 3.9 แสดงภาพโครงสร้างองค์กร	22
รูปภาพที่ 3.10 แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นายพอล จตุรพรภิญโญ	22
รูปภาพที่ 3.11 แสดงภาพนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาวอริยา แก้วประสิทธิ์	23
รูปภาพที่ 3.12 แสดงภาพพนักงานที่ปรึกษา คุณธีรยุทธ อังคะจันทร์	25
รูปภาพที่ 4.1 แสดงภาพเมนูคาโบนาร่าโอรีโอ้พาสต้า	28

สารบัญภาพ(ต่อ)

หน้า

[illegible]

สารบัญภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 4.26 แสดงภาพวิธีการทำซอสคาโบนาร่า	41
รูปภาพที่ 4.27 แสดงภาพวิธีการทำซอสคาโบนาร่า	42



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ณ ในยุคปัจจุบัน ในแผน Room Service ของโรงแรม Banyan tree hotel Bangkok นั้นมีเมนู เมนูที่แขกชื่นชอบมากมายเป็นที่นิยมเป็นอย่างมากและแขกที่พักนิยมสั่งมากินในห้องพักกันเยอะมาก อาหารส่วนใหญ่ก็จะโดดเด่นในเรื่อง อาหาร อเมริกัน อังกฤษ และ ไทย จึงกลายเป็นที่นิยมสั่งมากินในห้องกันเป็นประจำและค่อนข้างบ่อย อาหารในของแผนก Room service นั้น จะมีทั้งเมนูอาหารเลือกสั่ง (A La Carte Menu) ในส่วนของเครื่องดื่มนั้น มีทั้ง ไวน์แดง ไวน์ขาว หลายยี่ห้อ อีกทั้ง Cocktail ทุกชนิด รวมทั้งเครื่องดื่ม Soft-drink จนกระทั่ง กาแฟ จึงไม่ค่อยมีทางเลือกใหม่ ๆ ให้กับแขกที่มาพัก เพราะแขกเจอแต่เมนูเดิม ๆ ซึ่งไม่ค่อยน่าตื่นเต้นและคอยติดตามเท่าไร จึงทำให้เมนูใน Room service นั้น ไม่ค่อยมีความโดดเด่นหรือน่าสนใจอะไรให้กับแขกที่มาพักผ่อนที่นี่เลย

จากที่กล่าวมาข้างต้น ผู้จัดการโครงการได้มองและคิดไอเดียเมนูอาหารที่แปลกตาและมีความโดดเด่นมากขึ้น จึงมีความคิดนำเสนอสูตรอาหารใหม่ที่มีชื่อว่า “Carbonara Oreo Pasta” เหตุผลที่เลือกเมนูนี้เพราะต้องการให้เมนูของ Room Service มีเมนูที่แปลกใหม่น่าตื่นเต้นกินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เพื่อให้แขกมีทางเลือกจากการเลือกที่จะสั่งอาหารมากขึ้นประกอบด้วยใช้ร่วมกับห้องอาหาร Romsai Restarants ได้อีกทั้งจึงต้องการสูตรอาหารใหม่ใช้คู่กับห้องอาหาร Romsai Restarant ได้อย่างลงตัว เพราะเป็นเมนูที่แปลกใหม่ กินทั้งได้ผู้ใหญ่และเด็ก มีกิมมิกทั้งหวานและขมรวมกัน เพราะมีส่วนผสมของ ผงโอรีโอที่ จะนำมาผสมกับเส้นที่ทำมาใหม่ อีกทั้งครีมจะผสมลงในซอสคาโบนาร่าเพื่อเพิ่มความหวานให้รสชาติกลมกล่อมมากยิ่งขึ้นและมีความอร่อย ผู้ที่รับประทานไปจะมีความสุขในการรับประทานได้อย่างแน่นอน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า
- 1.2.2 เพื่อนำเสนอเมนูอาหารให้ทางห้องอาหารนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต
- 1.2.3 เพื่อช่วยกระตุ้นเมนูอาหารให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ แขกที่มาพัก Banyan tree hotel และห้องอาหาร Romsai Restarant

1.3.2. ขอบเขตด้านเวลา

ตั้งแต่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ 2561

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

พนักงานในห้องอาหาร Romsai Restaurant และในแผนก Room Service และในห้องพักรับรองแขกที่มาพัก จำนวนทั้งหมด 30 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ค้นหาข้อมูลจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต บุคลากรในโรงแรมและเมนูอาหารของBanyan Tree Hotel Bangkok

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 มีเมนูอาหารที่น่าสนใจและแปลกตามากยิ่งขึ้น

1.4.2 ห้องอาหารสามารถนำไปต่อยอดขายได้อีก

1.4.3 ช่วยให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการคิดเมนูต่อยอดมากขึ้น



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการจัดทำโครงงานเรื่อง Pasta Carbonara Oreo โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาและความหมายของอาหารคาวกึ่งเพื่อมาประยุกต์ให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ของโรงแรม Banyan tree hotel Bangkok ดังนั้นผู้จัดทำโครงงานจึงมีการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับโครงงานดังนี้

- 2.1 ความหมายของอาหารคาวอาหารหวาน
- 2.2 วัตถุดิบและสรรพคุณที่ใช้สำหรับทำโครงงาน
- 2.3 พฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารคาวและหวาน

2.1 ความหมายของอาหารคาวอาหารหวาน

2.1.1 อาหารคาว คือ อาหารคาวสำหรับอาหารคาวแบบไทย ๆ นั้น ประกอบด้วยรสหลัก ๆ 5 รสคือ เฝ็ม หวาน เปรี้ยว และเผ็ด ซึ่งตามปกติแล้วอาหารคาวที่รับประทานกันโดยทั่วไปจะแบ่งออกได้ 6 ชนิดตามลักษณะวิธีการปรุง คือ

แกง

อาหารประเภทแกงมีลักษณะเป็น "กับข้าวที่ปรุงเป็นน้ำ มีชื่อต่าง ๆ กันตามรส วิธีและเครื่องปรุง เช่น แกงจืด เป็นแกงชนิดหนึ่งที่ไม่เผ็ด แกงส้ม เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีรสเปรี้ยว ใช้ผักหรือผลไม้แกงกับกุ้ง หรือปลา เป็นต้น

ผัด

อาหารประเภทผัด เป็นอาหารที่ปรุงโดยพลิกในกระทะที่มีน้ำมันและน้ำเล็กน้อยจนสุก อาจแยกได้เป็น 2 อย่างคือ ผัดจืดและผัดเผ็ด โดยผัดจืดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิดปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ๊วขาว ส่วนผัดเผ็ดจะใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสดหรือพริกแห้ง เป็นต้น

ยำ

อาหารประเภทยำ อาจเทียบได้กับสลัดผักของอาหารตะวันตก โดยรสของยำที่เหมาะสม กับลิ้นของคนไทยคือ รสจัด ซึ่งอาจปรุงได้ 2 ลักษณะคือ ยำแบบรสหวาน (ได้แก่ ยำที่ประกอบด้วยกะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ยำห้วปลี) และยำแบบรสเปรี้ยว (ได้แก่ ยำใหญ่และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก

ทอด เผา หรือย่าง

อาหารประเภททอด เผา หรือย่าง เป็นการปรุงรสเนื้อสัตว์ และดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทยและเกลือ เช่น ทอดมันปลากระยา หมูทอด ปลาเผา ไก่ย่าง เป็นต้น (สำนักงานวัฒนธรรมแห่งประเทศไทย, 2548)

เครื่องจิ้ม

เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทานกันมาก ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิควั แสร้งว่า ปลา ร้าหลน เต้าเจี้ยวหลน และน้ำปลาหวาน เป็นต้น โดยอาหารประเภทนี้จะรับประทาน กับทั้งผักสดและผักสุก เช่น แตงกวา ผักบุ้ง ขมิ้นขาว หน่อไม้ลวก ชะอมทอด หรือจรับประทานกับอาหารคาวประเภทอื่นก็ได้ เช่น น้ำพริกผักรับประทานกับปลาทุ

เครื่องเคียง

อาหารไทยจะมีเครื่องเคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ด จะมีของแ้มเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม หรือเนื้อเค็ม อาหารบางชนิดจะรับประทานกับผักดอง เช่น แตงกวาดอง จิงดอง กระเทียมดอง

อาหารหวาน

อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น กล้วยบัวชชี ขนมนเปียกปูน ขนมนไส้ไส้ เป็นต้น โดยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชาวยุโรปได้ถ่ายทอดการทำขนมด้วยไข่ให้คนไทยหลายอย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา และขนมหม้อแกงส่วนขนมหวานชนิดแห้งมักเป็นขนมอบ ที่สามารถเก็บใส่ขวดโหลไว้ได้นาน เช่น ขนมนกลีบลำดวน ขนมนโสมนัส ขนมน้ำนวล เป็นต้น

นอกจากนี้ เนื่องจากเมืองไทยมีผลไม้มากมายหลายชนิด ดังนั้นอาหารหวานของไทยหลายอย่าง จึงปรุงจากการเก็บถนอมอาหาร สารพัดวิธี เช่น วิธีดอง (มะม่วงดอง มะยมดอง) วิธีกวน (กล้วยกวน ทุเรียนกวน) วิธีตาก (กล้วยตาก) วิธีเชื่อม (สาเกเชื่อม กล้วยเชื่อม) และวิธีแช่อิ่ม (มะดันแช่อิ่ม พักแช่อิ่ม) เป็นต้นโดยขนมไทยในสมัยโบราณ ผู้ปรุงจะแสดงฝีมือในการสลัก แกะ หรือปั้นเป็นรูปต่าง ๆ และจะอบให้หอมด้วยกลิ่นกุหลาบ มะลิ กระดังงา หรือควันเทียนมิใช่เพียงรสชาติและความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเท่านั้น หากแต่อาหารไทยทั้งคาวและหวาน ยังอุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ จนได้รับการกล่าวขวัญไปทั่วโลก (สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2548)

2.2 สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำโครงการงาน

2.2.1 กระเทียม



รูปที่ 2.1 กระเทียม (garlic)

ที่มา : http://www.rspg.or.th/plants_data/use/herbs16-1.html โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช (2561)

ชื่อสามัญ : Garlic

สรรพคุณ : 1. ลดไขมัน ลดความเสี่ยงโรคหัวใจ สารสำคัญที่พบเฉพาะในกระเทียมเท่านั้นคือสารอัลไลซิน ซึ่งเป็นสารที่มีส่วนช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือดได้ไม่เกิน 10% ของคอเลสเตอรอลทั้งหมดในร่างกาย จึงสามารถบอกได้ว่ากระเทียมมีส่วนช่วยลดความเสี่ยงโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดหัวใจได้ส่วนหนึ่ง แต่ทั้งนี้ก็ยังขึ้นอยู่กับปัจจัยเสี่ยงอื่น ๆ และพฤติกรรมของแต่ละบุคคลด้วยที่จะบ่งชี้ได้ว่าความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจ มีอยู่มาก-น้อยแค่ไหน

2. บรรเทาอาการหวัด ในตำรับยาสมุนไพรไทยบอกไว้ว่า กระเทียมมีสรรพคุณช่วยบรรเทาอาการหวัด เนื่องจากน้ำมันหอมระเหยในกระเทียมมีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา และเชื้อไวรัส อีกทั้งกระเทียมยังเป็นสมุนไพรสเผ็ดร้อน ช่วยขยายทางเดินหายใจ ทำให้หายใจสะดวกขึ้น ทั้งนี้กระเทียมยังมีฤทธิ์ช่วยลดอาการอักเสบ กระเทียมจึงเป็นสมุนไพรอีกตัวที่ช่วยบรรเทาอาการไอ แบบมีเสมหะได้ โดยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการแก้ไอมากขึ้น แนะนำให้ใช้กระเทียมและขิงสด อย่างละเท่ากัน ตำละเอียดแล้วละลายกับน้ำอ้อยสด

2.1.2 ชีส



รูปที่ 2.2 Chesse (ชีส)

ที่มา: <https://www.parrythailand.com/5-health-benefits-of-cheese/> (Men Fitness,2561)

ชื่อสามัญ : Cheese

สรรพคุณ : ช่วยบำรุงกระดูกและลดความเสี่ยงเรื่องของโรคกระดูกพรุน อีกทั้งยังป้องกันของโรคฟันผุและยังลดความเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเบาหวานได้อีกด้วย

2.1.3 พริกไทย



รูป 2.3 Pepper (พริกไทย)

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/pepper> (NPGS/GRIN,2551)

ชื่อสามัญ : Pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Piper nigrum

สรรพคุณ : พริกไทยดำนั้นได้รับการยอมรับและยืนยันจากทีมวิจัยในประเทศสหรัฐอเมริกาว่า พริกไทยดำสามารถที่จะช่วยลดความอ้วนได้อย่างมีประสิทธิภาพและดีเยี่ยมด้วยสารประกอบที่ชื่อว่า Piperine (ไพเพอร์รีน) ซึ่งมีคุณสมบัติในเรื่องของการช่วยขจัดและต่อต้านไขมันส่วนเกิน

2.1.4 เส้นเฟตตูชินี่



รูปที่ 2.4 Pasta fettucine

ที่มา: <http://www.baanlaesuan.com/45756/diy/diy101/types-of-pasta/> (จริญญา โลหะเวช,2561)

ชื่อสามัญ : Pasta fettucine

สรรพคุณ : พาสต้า หรือเปรียบเทียบกับง่าย ๆ ว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวของชาวอิตาลีนั้น เกิดจากการ นวดจากแป้งสาลี น้ำ ไข่ เข้าด้วยกัน แล้วก็นำมารีดหรืออัดด้วยความดันเป็นแผ่นแล้วตัดเป็นเส้น หรืออัดเป็นรูปทรงต่างๆ ก่อนนำไปอบแห้ง เพื่อให้พร้อมสำหรับนำมาต้มสุกและปรุงเป็นอาหาร งานต่างๆ อาหารชนิดนี้สามารถนำมาดัดแปลงสูตรและกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มคุณค่าทาง โภชนาการได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งในการวิจัยนี้ได้้นำโอรีโอ้เพื่อเพิ่มความหลากหลายและสีสันที่สวยงาม มากขึ้น มีสีน้ำตาลเข้มคล้ายสีของคุกกี้โอรีโอ้ กลิ่นหอมเฉพาะที่ได้จากการใส่ไส้ครีมของโอรีโอ้ที่ รวมไปในซอสโอรีโอ้ ซึ่งต่างจากพาสต้าที่จำหน่ายในท้องตลาด โดยสามารถนำมาประกอบอาหาร หรือรับประทานกับคาโบนาร่า (อติเรก ล้อมวงษ์,2557)

2.1.5 นม



รูปที่ 2.5 Milk (นม)

ที่มา: <https://www.medthai.com> (China Radio,2552)

ชื่อสามัญ : Milk

สรรพคุณ : ช่วยในการเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง เพิ่มความสูง อีกทั้งยังเพิ่มสารอาหาร โปรตีน แคลเซียม เข้าสู่ร่างกายของตนเองได้อีก

นมช่วยให้เกิดโครงสร้าง ความมัน ความชุ่มชื้น กลิ่นรส สี และคุณค่าทางอาหาร นมที่ใช้ ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

2.5.1 นมสด (Whole Milk) นมที่ผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์แล้วมีเนื้อมนมประมาณร้อยละ 10

2.5.2 นมข้นจืดหรือนมสดระเหย (Unsweetened Milk) เป็นนมสดที่ระเหยออกบางส่วน มี เนื้อมนมอยู่ประมาณร้อยละ 26

2.5.3 นมผง ได้จากนมสดที่นำมาระเหยนํ้าออกเกือบทั้งหมด มีความชื้นเหลืออยู่ประมาณ ร้อยละ 5 ซึ่งนมผงที่จะทำให้เด็กแห้งในเวลาเดียวกัน เนื่องจากนมผงมีการเชื่อมกับโปรตีนแป้งจึง ทำให้เกิดการแข็งตัวขึ้น นอกจากนั้นนมผงยังมีน้ำตาลแลคโตส ซึ่งช่วยให้เปลือกนอกของเค้กมีสี เกิดขึ้น เกิดรสชาติขึ้นและยังเป็นตัวเก็บความชื้นที่ดีอีกด้วย (จิตรนา และ อรณรงค์ 2539) ดังนั้นการ เลือกใช้นมชนิดใดจึงควรคำนึงถึงปริมาณของแข็งและของเหลวที่มีอยู่ในนม นั้น ๆ ด้วยเพื่อให้เกิด ความสมดุลของสูตร

2.1.6 โอรีโอ้



รูปที่ 2.6 โอรีโอ้ (Oreo)

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/oreo> (Toop Diane, 2548) (วิภาวัน, 2552)

ชื่อสามัญ : Oreo cream Chocolate

สรรพคุณ : คุกกี้ เป็นผลิตภัณฑ์รสหวานเข้มข้นกรอบร่วน ชิ้นเล็ก ๆ มีหลายรูปทรงขนาด ความยาว รสชาติ และปริมาณความชื้นของเครื่องปรุงหลักของคุกกี้ ประกอบด้วย แป้งสาลี ไขมัน ไข่ น้ำตาล ของเหลว และสารให้กลิ่นรส โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาเป็นตัวช่วยให้ขนมมีความ เบาฟูและมีปริมาณเพิ่มขึ้น

คุกกี้ (Cookies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้นอบที่ทำจากแป้งสาลี มีรูปร่างและกลิ่นรสต่าง ๆ กัน คุกกี้บางชนิดมีลักษณะบาง บางชนิดก็หนา บางชนิดสีอ่อน บางชนิดสีแก่บางชนิดมีการตกแต่ง ผลไม้พวกนัท ถั่ว บางชนิดมีการเคลือบหน้าด้วยไอซิ่ง การผลิตคุกกี้สามารถทำได้โดยหลายแบบ มากมายหลายชนิดขึ้นอยู่กับวิธีผลิต การเรียกชื่อคุกกี้ก็จะต่างกันออกไป ชาวอเมริกันจะเรียกว่า คุกกี้ (Cookies) ส่วนชาวยุโรปจะเรียกว่า บิสกิต (Biscuit) (Noel, 1988)

คุกกี้จะแบ่งได้ 2 ประเภท ชนิดใหญ่ ๆ คือ คุกกี้ชนิดบางกรอบ (Brittle cookies) และคุกกี้ นุ่ม (soft cookies) คุกกี้กรอบได้เตรียมจากส่วนผสมของแป้งที่มีเปอร์เซ็นต์สูง คุกกี้ชนิดนุ่มเตรียมได้ จากส่วนผสมของแป้งที่มีความชื้นค่อนข้างสูง (Haines, 1968)

คุกกี้ทั่วไปทำจากทั่วไปทำจากแป้งสาลีที่ขัดสีจนขาว จะมีปริมาณเส้นใยอาหารต่ำ ก็อยู่ ระหว่าง 1.6 – 2.72 กรัมต่อ 100 กรัม (Lanza และ Buturm, 1986)

คุกกี้ทั้ง 2 ประเภทคือ คุกกี้ชนิดบางกรอบและคุกกี้ชนิดนุ่ม สามารถจำแนกออกได้ตาม กรรมวิธีในการผลิตดังนี้ (องุ่น ดาราวิโรจน์, 2528)

1.คุกกี้กด (Pressed cookies) เป็นคุกกี้ที่ทำจากเนย ลักษณะของแป้งจะมีไขมันสูงค่อนข้างอ่อนเพื่อที่จะกดได้สะดวก แต่ยังคงรูปร่างอยู่ได้ระหว่างการอบ เมื่อผสมเสร็จแล้วนำมาใส่ในกระบอกคุกกี้ กดให้เป็นรูปร่าง ๆ ตามต้องการ

2.คุกกี้หยอด (Drop Cookies) คุกกี้ชนิดนี้จะมีรูปร่างที่ไม่คงที่และไม่สม่ำเสมอ เพราะแป้งจะอ่อนตัวและเหลวพอที่จะตกลงบนถาดให้เป็นรูปร่าง ๆ ตามต้องการ

3.คุกกี้แท่ง (Bar Cookies) ลักษณะของแป้งคุกกี้ชนิดนี้จะเหลวเหมือนเค้กก่อนอบและจะกรอบแข็งเหมือนคุกกี้หลังจากอบแล้ว สามารถตัดออกเป็นแท่ง ๆ ได้

4.คุกกี้โรล (Rolled Cookies) ลักษณะของแป้งจะเหนียวและแห้ง เพราะแป้งจะต้องมีความแข็งพอที่จะกลิ้งได้โดยไม่ติดพื้น ใช้พิมพ์คุกกี้ตัดเป็นรูปต่าง ๆ อาจจะแต่งหน้าด้วยช็อกโกแลตหรือน้ำตาลสีต่าง ๆ เพื่อให้สวยงาม หรือจะม้วนเป็นแท่งได้แล้วก็ตัดตามขวางได้

5.คุกกี้ปั้น (Molded Cookies) ลักษณะของแป้งจะนุ่มแต่ไม่เหนียว จะมีส่วนผสมของไขมันสูง ซึ่งทำให้แป้งไม่เหนียวแล้วนำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ หรือ ปั้นเป็นแท่งหรือจะเป็นแบบใดก็ได้ตามต้องการแล้วกดให้แบน

6.คุกกี้แช่เย็น (Refrigerated Cookies) ลักษณะของแป้งคุกกี้ชนิดนี้จะต้องแข็งพอที่จะกลิ้งหรือปั้นเป็นก้อนได้แล้วห่อด้วยกระดาษไขแล้วนำไปแช่ตู้เย็นให้แข็งพอหั่นได้ นำมาตัดเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการได้เลย แล้วนำเข้าไปอบ

ส่วนผสมที่ใช้การทำคุกกี้ แบ่งออก 2 ประเภทคือ วัตถุดิบที่ทำให้คุกกี้มีความอ่อนหรือแข็งตัวที่เป็นโครงสร้างพื้นฐานได้แก่ แป้ง นอกจากนั้นได้แก่ น้ำ ไข่ทั้งฟอง ไข่ขาว นม ผงโกโก้และกรดที่ทำให้ฟู วัตถุดิบที่ทำให้คุกกี้มีความอ่อนนุ่มได้แก่ น้ำตาล ไขมัน ไข่แดง ผงฟู แป้ง น้ำเป็นตัวทำให้คุกกี้แข็งตัวเนื่องจากเกิดกลูเตนเมื่อผสมกับแป้ง (จิตรนา แจ่มเหมและอรนงค์ นัยวิกุล,2539)

2.1.7 เบคอน



รูปที่ 2.7 เบคอน (Bacon)

ที่มา: <https://www.honestdocs.co/bacon-and-its-nutrition> (Honestdocs,2018)

ชื่อสามัญ : Bacon

สรรพคุณ : ใช้ไว้สำหรับทำของกินเล่นหรืออาหารที่ออกในภัตตาคารหรือร้านอาหารต่าง ๆ ที่มีการนิยมใช้ไปทั่วโลก อีกทั้งเบคอนนั้นยังมีการเก็บไว้ใช้ได้นานโดยไม่ต้องใช้สารกันบูด

2.1.8 แป้งอเนกประสงค์



รูปที่ 2.8 แป้งอเนกประสงค์

ที่มา: http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=37 (Foodtaste,2014)

ชื่อสามัญ : All-purpose flour

สรรพคุณ : มีปริมาณโปรตีนสูงปานกลาง อยู่ระหว่าง 10 - 11 ได้จากการผสมข้าวสาลีชนิดแข็งกับชนิดอ่อนในสัดส่วนที่เหมาะสม ใช้ทำ ขนมปัง เค้กบางชนิด ปาท่องโก๋ บะหมี่ เพสตรี้ ใช้เวลาในการนวดน้อยกว่าแป้งขนมปัง เช่นแป้งตราวาว ตราหั่วกวาง มีลักษณะของแป้งขนมปังผสมแป้งเค้ก มีขนาดเม็ดละเอียดกว่า และสีขาวกว่าแป้งขนมปัง และสามารถเพิ่มความอบอุ่นของร่างกายและสารอาหารโปรตีนได้อีกด้วย

2.8.1 แป้งสาลี (Wheat flour)

เป็นแป้งที่ใช้ทำขนมอบหรืออาหารทุกชนิดเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เกิดโครงสร้างของผลิตภัณฑ์และทำให้ผลิตภัณฑ์คงรูปได้เมื่ออบเสร็จแล้วไม่มีแป้งชนิดอื่นที่นำมาใช้แทนกันได้ถึงแทนกันได้คุณสมบัติจะไม่เหมือนแป้งสาลี (ทิพวรรณ,2540) สำหรับอุตสาหกรรมอาหารได้มีการนำแป้งสาลีมาใช้ประโยชน์จากคุณสมบัติจากเป็นเจลอุณหภูมิต่ำและการเกิดกลูเตนก่อนโดซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของแป้งสาลีสามารถกักเก็บอากาศไว้ได้และให้ความพองตัวในผลิตภัณฑ์หลังการอบใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิดได้แก่ เค้ก ขนมปัง หรือ เส้นต่าง ๆ เป็นต้น (กล้าณรงค์และเกื้อกูล,2546) ทั้งนี้เนื่องจากแป้งสาลีมีโปรตีน 2 ชนิดที่รวมกันกันอยู่ในสัดส่วนที่ถูกต้อง จะทำให้เกิดสารชนิดหนึ่งเรียกว่า กลูเต็น (Gluten) มีลักษณะเป็นยางเหนียวยืดหยุ่นได้ กลูเต็นนี้จะเป็นตัวเก็บอากาศเอาไว้ ทำให้เกิดโครงสร้างที่จำเป็นของผลิตภัณฑ์และจะเป็นโครงสร้างแบบฟองน้ำเมื่อได้รับความร้อนจากตู้อบ (จิตรนาและอรณรงค์,2549)

2.1.9 ไข่ไก่



รูปที่ 2.9 ไข่ (Egg)

ที่มา: https://lifestyle-i-know.blogspot.com/2012/08/blog-post_19.html (หนังสือพิมพ์ประชาชาติ 2558)

ชื่อสามัญ : Egg

สรรพคุณ : อุดมไปด้วยวิตามินต่าง ๆ ช่วยลดความดันโลหิต มีไขมันโอเมก้า 3 สูงและบำรุงสมองและประสาทก่อนข้างสูงและมีทั้งโปรตีนที่สูงเลยทีเดียว อีกทั้งยังบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย

ไข่ การทำผลิตภัณฑ์อาหารจานร้อนส่วนมากจะใช้ไข่ไก่และสด ไข่ที่นำมาใช้ผลิตภัณฑ์ขนมหรืออาหารส่วนใหญ่จะใช้ไข่นาขนาดกลาง น้ำหนักประมาณ 50 กรัม/ฟอง (ทิพวรรณ,2540) ซึ่งมี

น้ำเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ 77 โดยไข่ไก่มีส่วนประกอบหลัก 3 ส่วน ได้แก่ เปลือกไข่ร้อยละ 9-12 ไข่ขาวร้อยละ 55-60 และไข่แดง ร้อยละ 29-34 (Benion and Bamford 1997) องค์ประกอบทางเคมีของไข่ทั้งฟอง ไข่แดง และไข่ขาวนั้น ไข่ขาวจะมีน้ำมากที่สุด ขณะที่ไข่แดงมีน้ำน้อยที่สุด สำหรับส่วนประกอบอื่น ๆ จะมีในไข่แดงมากกว่าไข่ขาวและไข่ทั้งฟอง ดังนั้นการเลือกใช้ไข่ชนิดใดควรคำนึงถึงองค์ประกอบในไข่นั้น โดยเฉพาะปริมาณน้ำและไขมันซึ่งแตกต่างกันชัดเจนจะมีผลต่อความสมดุลของสูตรได้ นอกจากนี้เมื่อนำไข่แต่ละส่วนไปใช้ส่วนผสมของอาหารแต่ละชนิดและเวลาที่ใช้ในการตีไข่ (อรอนงค์,2532)

2.1.10 เกลือ



รูปที่ 2.10 เกลือ (salt)

ที่มา: <https://highlight.kapook.com/view/59384> (Kapook,2554)

ชื่อสามัญ : Salt

สรรพคุณ : เกลือ ที่ใช้ใน Bakery เป็นเกลือป่นละเอียดที่ใช้ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไป ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ 99 %

เกลือ

ประกอบด้วย NaCl ร้อยละ 99 ส่วนที่เหลือเป็นความชื้น คลอไรด์และซัลเฟต อื่น ๆ ลักษณะเป็นผลึกสีขาว มีรสเค็ม นอกจากนี้ยังมีเกลือที่เกิดจากกรดและเบสชนิดอื่น ๆ ได้อีกซึ่งจะให้คุณสมบัติแตกต่างกันออกไปเมื่อนำมาใช้ (จิตรนา และ อรอนงค์ , 2539) โดยทั่วไปสูตรของผลิตภัณฑ์ของอาหารต่าง ๆ จะใช้เกลือประมาณร้อยละ 1 ถึง 2.5 ของน้ำหนักแป้ง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี ช่วยให้เกิดสีของผลิตภัณฑ์ และมีผลมากในการผลิตขนมปังเนื่องจากทำให้กลูเตนแข็งแรงและยืดหยุ่นเหมาะสม อีกทั้งควบคุมระยะเวลาและอุณหภูมิของการหมักได้นอกจากนี้ยังมีการใช้สารทดแทนเกลือเช่น โพแทสเซียมคลอไรด์ สำหรับผู้บริโภคที่มีปัญหาด้านสุขภาพ เช่น ความดันโลหิตสูง (Matz,1989)

2.1.11 วิปครีม



รูปที่ 2.11 Whipcream (วิปครีม)

ที่มา: http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=238 (th.wikipedia,2552)

ชื่อสามัญ : Whipcream

สรรพคุณ: ครีมที่มีไขมันเนย 30% หรือมากกว่าสามารถรวมตัวกับอากาศ เกิดเป็น คอลลอยด์ที่มีปริมาตรเพิ่มประมาณสองเท่าของครีมเดิม เนื่องจากฟองอากาศถูกจับตัวเป็นโครงข่ายของหยดไขมัน แต่ถ้ายังตีครีมต่อไป หยดไขมันจะติดกัน ทำลายคอลลอยด์และก่อตัวเป็นเนย บางครั้งเติมน้ำตาลไอซิ่งให้กับคอลลอยด์เพื่อให้ส่วนผสมแข็งตัวและลดโอกาสที่ครีมถูกตีมากเกินไป

2.1.12 น้ำมันมะกอก



รูปที่ 2.12 olive oil (น้ำมันมะกอก)

ที่มา: <https://www.girlsallaround.com/olive-oil-benefits/> (pobpab,2561)

ชื่อสามัญ : Olive oil

สรรพคุณ : ใช้ลดความเสี่ยงไขมันในเลือดในสูงและโรคหลอดเลือดหัวใจ และยังสามารถลดน้ำหนักได้อีกด้วย ผลงานวิจัยล่าสุด ซึ่งตีพิมพ์ในวารสารสมาคมเคมีแห่งประเทศไทยระบุว่าสารประกอบ“โอริยูโรพิอิน” ซึ่งเป็นสารประกอบฟีนอลิกที่พบในผลมะกอก มีคุณสมบัติช่วยกระตุ้นการทำงานของฮอร์โมนอินซูลินในร่างกาย โดยอินซูลินจะนำน้ำตาลเข้าสู่เซลล์เพื่อไปเผาผลาญเป็นพลังงาน และยังทำหน้าที่ควบคุมการทำงานของระบบเผาผลาญของร่างกาย

กล่าวคือ เมื่อระดับอินซูลินสูงขึ้นจะยับยั้งการสะสมไขมันในร่างกายอันเป็นสาเหตุหลักของปัญหาน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ สาร“โอริยูโรพิอิน” ยังช่วยยับยั้งความเป็นพิษต่อเซลล์ซึ่งเกิดจากโมเลกุล“อะมีลิน” ที่พบในผู้ป่วยโรคเบาหวานชนิดที่สองอีกด้วย

น้ำมันมะกอกขึ้นชื่อว่าเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าต่อสุขภาพและมีส่วนช่วยยืดอายุผู้ที่รับประทานเป็นประจำแต่ก่อนหน้านั้นยังไม่มีหลักฐานเชิงชีวเคมีมาระบุถึงสาเหตุเบื้องหลัง

คุณประโยชน์ของน้ำมันมะกอกในด้านดังกล่าวอย่างชัดเจนดังนั้นการค้นพบครั้งนี้จึงช่วยให้คนไทยที่ตกอยู่ในภาวะเสี่ยงโรคเบาหวานและโรคอ้วนสามารถป้องกันตัวเองจากสองโรคร้ายได้ง่าย ๆ เพียงแค่รับประทานน้ำมันมะกอกเป็นประจำ ควบคู่กับการเลือกรับประทานอาหารให้มีความสมดุลทางโภชนาการ ซึ่งจะช่วยให้ทุกคนห่างไกลจากโรคเบาหวาน และยังทำให้การลดน้ำหนักเป็นเรื่องที่ใคร ๆ ก็ทำได้อีกด้วย “เป็นที่ทราบกันดีว่าน้ำมันมะกอกเปี่ยมไปด้วยคุณค่าสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย แต่ผลการวิจัยซึ่งสามารถอธิบายถึงสารออกฤทธิ์ในน้ำมันมะกอกที่ลดความเสี่ยงในการเป็นโรคเบาหวานและช่วยลดน้ำหนักได้นั้น นับเป็นความรู้ใหม่ ซึ่งพวกเราหวังว่าจะมีส่วนช่วยให้ผู้บริโภคชาวไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้นครับ”นายอัลเบร์โต้เปเรซ มาร์ติน ผู้อำนวยการเบอร์ทอลลีประเทศไทยและเอเชีย แปรณด์น้ำมันมะกอกอันดับหนึ่งในประเทศไทยกล่าว (กันทิรา เชิดบุญเมือง,2557)

2.3 พฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารคาวและหวาน

Kotler (1997) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมบริโภค ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

- 1.ปัจจัยทางวัฒนธรรมเป็นปัจจัยขั้นพื้นฐานที่สุดในการกำหนดความต้องการพฤติกรรมของมนุษย์ เช่น การศึกษา ความเชื่อ ลักษณะทางสังคม เป็นต้น
- 2.ปัจจัยทางสังคมเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อพฤติกรรม การซื้อ เช่น ครอบครัว กลุ่มเพื่อน กลุ่มโฆษณาต่าง ๆ เป็นต้น

3.ปัจจัยทางบุคคล เช่น อายุ อาชีพ สถานการณ์ทางเศรษฐกิจ การศึกษารูปแบบการดำเนินชีวิต

4.ปัจจัยทางจิตวิทยา ประกอบด้วย การมุ่งใจ การรับรู้ ความเชื่อและเจตคติ บุคลิกภาพและแนวความคิดของตนเอง

2.3.1 กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค

กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคประกอบด้วย

1.การรับรู้ถึงปัญหา กระบวนการซื้อจะเกิดขึ้นเมื่อผู้ซื้อตระหนักถึงปัญหาหรือความต้องการของตนเอง

2.การค้นหาข้อมูล ในขั้นนี้ผู้บริโภคจะแสวงหาข้อมูลเพื่อตัดสินใจโดยจะเริ่มค้นหาข้อมูลจากแหล่งภายในก่อน เพื่อนำมาใช้ในการประเมินทางเลือก หากยังได้ข้อมูลไม่เพียงพอผู้บริโภคก็ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งภายนอกเพิ่มเติม

3.การประเมินทางเลือก ผู้บริโภคจะนำข้อมูลที่ได้รวบรวมไว้จัดเป็นหมวดหมู่และวิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย ทั้งในลักษณะการเปรียบเทียบทางเลือกและความคุ้มค่าที่สุด

4.การตัดสินใจทางเลือกที่ดีที่สุด หลังจากการประเมินทางเลือกต่าง ๆ ผู้บริโภคจะทราบข้อดี ข้อเสีย หลังจากนั้นจะต้องตัดสินใจเลือกทางเลือกที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหาซึ่งบางครั้งมันใช้ประสบการณ์ในอดีตเป็นเกณฑ์ ทั้งประสบการณ์ของตนเองและผู้อื่น

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



BANYAN TREE
BANGKOK

รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์ของโรงแรม Banyan Tree Bangkok

ที่มา : <https://www.banyantree.com/en/thailand/bangkok>

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมบันยันทรี โฮเทล แบนด์รีซอร์ท (Banyan Tree Hotel Bangkok) คำว่า บันยันทรี เป็นคำศัพท์มาจากภาษาอังกฤษซึ่งมีความหมายว่า “ต้นไทร” Mr. Ho Kwan Ping ผู้ก่อตั้ง Banyan tree Hotel & Resorts แห่งแรกในปี 2538 ให้เป็นโรงแรม ระดับ 5 ดาว โดยมีจำนวนห้องพัก 127 หลัง โดยเป็นบ้านพักแบบมีจากุซซี่ จำนวน 44 หลัง และอีก 83 หลัง เป็นบ้านพักแบบมีสระว่ายน้ำภายในที่พักดูแลบริหารโดย

บริษัท บันยันทรี โฮเทล แอนด์รีซอร์ท จำกัด ในปัจจุบัน ได้มีห้องพักเพิ่มเป็น 149 หลัง ซึ่งได้มีการก่อสร้างบ้านพักเพิ่มเติมเป็นบ้านพัก ทู เบดรูม พูล วิลล่า อีกจำนวน 22 หลัง โดยให้บริการห้องพักแบบมาตรฐาน และแบบสวีท บ้านพักที่มีรูปแบบเฉพาะตัว ให้โอกาสคุณสัมผัสประสบการณ์ความสำราญ การพักผ่อนหย่อนใจ และการค้นพบที่ไม่เหมือนใคร ผ่านสิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรมมากมายไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร ภัตตาคาร บาร์ สระว่ายน้ำ ฟิตเนส ห้องประชุมสัมมนา และสิ่งอำนวยความสะดวกอีกมากมายสถานที่ตั้งอยู่บนหาดบางเทา จังหวัดภูเก็ต ซึ่งเดิมเป็นที่ตั้งของเหมืองดีบุกร้างแห่งหนึ่งที่ปรับปรุงเป็น Destruction resort ที่กระจายตัวรายล้อมรอบทะเลสาบหรือ “ลากูน” บนพื้นที่อุดมสมบูรณ์ขนาด 1,000 เอเคอร์ ติดชายหาดทรายขาวละเอียดยาวถึง 8 กม. ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของเกาะ ภูเก็ตโดยเป็นโรงแรมในกลุ่มของบริษัทโรงแรมลากูน่า รีสอร์ท แอนด์ โฮเทล ที่มีอยู่ 6 แห่งคือโรงแรมบันยันทรี ภูเก็ต โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ ลากูน่า ภูเก็ต โรงแรมดุสิตธานี ลากูน่า โรงแรมลากูน่า บีช รีสอร์ท โรงแรมลากูน่า สอริเคย์ คลับ รีสอร์ท



รูปที่ 3.3 ห้องพักรีสอร์ท Deluxe room

ที่มา : <https://www.agoda.com/th-th/banyan-tree-bangkok/hotel/bangkok-th.html?cid=->

211



รูปที่ 3.4 แสดงห้อง Presidential Suite

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok.th.html>



รูปที่ 3.5 ห้อง Spa-suite

ที่มา : <https://www.accorhotels.com/th/hotel-B1U6-banyan-tree-bangkok/index.shtml>

3.2.2. ห้องอาหารของโรงแรมบันยันทรี โฮเทล แบงค็อก มีห้องอาหาร ทั้งหมด 8 ห้องอาหาร ได้แก่ VERTIGO GRILL & MOON BAR, BAIYUN, TAIHEI, ROMSAI, SAFFRON, LATITUED LOUNGE & BAR, GOODIES



รูปที่ 3.6 แสดงรูปห้องอาหาร Vertigo

ที่มา : http://www.lovedinings.com/rooftop_bar/vertigo-and-moon-bar-banyan-tree-bangkok



รูปที่ 3.7 แสดงรูปห้องอาหาร Baiyun

ที่มา: <https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/bai-yun.html>



รูปที่ 3.8 ห้องอาหาร Saffron

ที่มา : <http://www.painaidii.com/business/39562/album/>

3.3 รูปแบบการจัดองค์และการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.9 โครงสร้างองค์กร

ที่มา : <https://www.google.co.th>

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.10 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นาย พอล จตุรพรภิญโญ

ที่มา : ผู้จัดทำ

- ชื่อ-นามสกุล : นาย พอล จตุรพรภิญโญ
- ตำแหน่ง : นักศึกษางาน (Trainee)
- แผนก : Private dining

- **ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา :** ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561
- **หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย**
 - 12.00 – 13.00 clear floor ตามชั้นต่าง ๆ ที่เสิร์ฟไว้และ clear ผลไม้ที่แม่บ้านเอาขึ้นไปไว้ตาม floor ต่าง ๆ
 - 13.00 – 14.00 :clear ของที่ไล่เก็บตาม floor ส่งให้ Steward ล้าง แล้วมาล้างแก้วน้ำและเครื่องมือ
 - 14.00 – 14.30 : ไปเบิกผ้า Napkin และดูความเรียบร้อยในแผนกและตรวจเช็คว่ามีเสิร์ฟแขก vip หรือแขก Request ว่ากี่โมงอะไรบ้าง เสิร์ฟอะไรบ้าง
 - 14.00 – 17.00 : ช่วงเวลานี้จะนำเสิร์ฟเค้กตามห้องต่าง ๆ จะมีทั้งเค้ก Honeymoon,Birthday,anniversary ตามที่ front office ได้แจ้งไว้
 - 17.00 – 22.00 : รอออเดอร์ a la carte จากแขกหรือแขกขอสิ่งของเข้ามาไม่ว่าจะขอด้วย จาน แก้ว หรืออะไรต่าง ๆ ที่แขกขอ



รูปที่ 3.13 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นางสาวอารียา แก้วประสิทธิ์

ที่มา : ผู้จัดทำ

- **ชื่อ-นามสกุล :** นางสาวอารียา แก้วประสิทธิ์
- **ตำแหน่ง :** นักศึกษางาน (Trainee)
- **แผนก :** Banquet (จัดประชุม,กินเลี้ยง,งานหมั้น,งานแต่ง)

- **ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา :** ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561
- **หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย**
 - ดูแลพื้นที่ที่ตัวเองได้รับผิดชอบให้สะอาด เรียบร้อย ห้ามมีสิ่งของวางขวางทางเดิน, เลอะเทอะและสกปรก
 - คอยตรวจเช็คของใช้ภายในแผนกกว่าของใช้แบบไหนหมดหรือเหลือน้อยแค่ไหน
 - ทำใบเบิกของหลังจากที่ตรวจเช็คของในสต็อกของ banquet ว่ามีของอะไรบ้างที่ต้องเบิกแล้วเบิกที่ครัวไหนบ้าง
 - นำของที่เบิกได้มาตรวจเช็คอีกทีว่าได้มาครบไหม ถ้าไม่ครบให้เก็บใบเบิกส่วนที่ได้ไม่ครบ ส่วนที่ได้ครบให้นำเรียงเข้าที่เก็บของมันให้เรียบร้อย
 - ทำป้ายซื้อตั้ง โต๊ะงานแต่ง และนำเมนูอาหารงานแต่งใส่ในโฟลเดอร์ตั้งโต๊ะแขก
 - ทำป้าย Food Tag สำหรับวางหน้าอาหารต่างงานนั้นๆเป็น line buffet
 - ทำป้ายซื้อตั้ง โต๊ะแขกสำหรับงานประชุม
 - พิมพ์ป้าย food tag ปรี้น และนำมาเคลือบให้เรียบร้อย
 - จัด ตกแต่ง เบรคว่างของว่างแขก
 - ลงไปเอาของเบรคที่ครัวต่างๆ
 - ทำน้ำ mocktail โข้วและให้แขกรับประทาน
 - คอยยืนกดชา, กาแฟ ให้แขกก่อนเข้าห้องประชุม
 - คอยส่งแขกไปทานอาหารตามห้องอาหารตอนพักเที่ยง
 - ช่วยห้องอาหารเสิร์ฟอาหารเวลาคนไม่พอแล้วเค้าเรียกตัวไป support
 - ทำความสะอาด ออฟฟิศ banquet ห้อง living room ห้อง pantry ให้สะอาดและเรียบร้อยอยู่เสมอ
 - ไปยืนต้อนรับแขกเวลาทีมงานประชุมใหญ่ๆและคอยเดินส่งแขกเข้าตามห้องประชุมต่างๆ

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.15 พนักงานที่ปรึกษา คุณธีรยุทธ อังคะจันทร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

- ชื่อ – นามสกุล : นายธีรยุทธ อังคะจันทร์
- ตำแหน่งงาน : Banquet Attendant
- แผนก : Banquet

3.6 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานนักศึกษาโครงการสหกิจศึกษาได้ใช้เวลาทั้งสิ้น 16 สัปดาห์ นับตั้งแต่วันที่ วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

เริ่มดำเนินการทำการวิจัยตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2561 รวม 16 สัปดาห์ แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พฤษภาคม 61	มิถุนายน 61	กรกฎาคม 61	สิงหาคม 61
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←	→		
2. ค้นหาวัสดุที่เหมาะสมและมีความทนทาน	←	→		
3. ศึกษาแนวทางในการทำ	←		→	
4. ทำการลงปฏิบัติ				
5. แก้ไขปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น		←	→	
6. ให้สถานประกอบการทดลองใช้และประเมินผล	←		→	
7. จัดทำเอกสาร	←		→	

3.7.1. ศึกษาข้อมูลถึงปัญหาของสถานประกอบการ

ได้ทำการสังเกตปัญหาที่เกิดขึ้นและการแก้ไขปัญหาโดยการปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อนำมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา

3.7.2. เขียนโครงร่างรายงานและกำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล

เขียนหัวข้อโครงการที่สนใจจะศึกษานำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสารโครงการให้กับโครงการสหกิจศึกษา

3.7.3 ลงมือปฏิบัติ

จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำทดลองทำเซตเมนูอาหารคาวหวาน “Oreo Carbonara Pasta” นี้ขึ้นมาใหม่หลายครั้งและได้ดัดแปลงพร้อมร่วมกันลงมือปฏิบัติ

3.7.4. จัดทำแบบประเมิน

ได้มีการสอบถามและรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการกับพนักงานที่ปรึกษาของแผนก Private dining และครัวอิตาเลียน หลังจากทีคณะผู้จัดทำได้ทดลองทำเมนูคาวหวานเซตนี้ขึ้น “Oreo Carbonara Pasta” เรียบร้อยแล้วจึงจัดทำแบบประเมินขึ้นเพื่อประเมินคุณภาพของ “Oreo Carbonara Pasta” โดยการให้พนักงานแผนก Private dining และ Banquet จำนวน 6 คน เป็นผู้ทำการประเมิน

3.7.5. จัดทำเอกสาร

นำรายละเอียดและขั้นตอนการทำทั้งหมดที่ได้บันทึกไว้ รวบรวมทำเป็นรูปเล่มพร้อมกับการนำเสนอ

3.7.6. ตรวจสอบและแก้ไข

เมื่อทำรูปเล่มเสร็จแล้วนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบและแก้ไขข้อผิดพลาดในการทำโครงการให้สมบูรณ์

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

ฮาร์ดแวร์

- เครื่องคอมพิวเตอร์
- เครื่องถ่ายเอกสาร
- เครื่องปริ้นเตอร์
- กล้องถ่ายรูป

ซอฟต์แวร์

- โปรแกรม Microsoft Word 2007 , 2010



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ



รูปที่ 4.1 เมนูพาสต้าโอรีโอ้คาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

การจัดทำโครงการเรื่อง “พาสต้าโอรีโอ้คาโบนาร่า” ได้มีการจัดทำเมนูอาหารเพื่อส่งเสริมทางการตลาดรูปแบบเมนูอาหารกึ่งหวานซึ่งประกอบไปด้วย 1.พาสต้าโอรีโอ้เส้นสด 2.คาโบนาร่าครีมซอส โดยสามารถแสดงถึงส่วนผสมและวิธีการทำของแต่ละเมนูดังต่อไปนี้

4.1 เมนูพาสต้าโอรีโอ้คาโบนาร่า (Carbonara Oreo Pasta)

4.1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ พาสต้าโอรีโอ้ (Pasta Oreo)

4.1.1.1 ส่วนผสมของตัวเส้น พาสต้าโอรีโอ้ (Pasta Oreo)

- แป้งอเนกประสงค์ 1 ถ้วยตวง
- โอรีโอ้ 2 ช้อน
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำมันมะกอก (Olive oil) 1 ช้อนโต๊ะ

4.1.1.2 ส่วนผสมของตัวซอสคาโบนาร่า

- เนย 10 กรัม
- หัวหอม 1 หัว
- เบคอน 10 กรัม
- วิปครีม 100 กรัม
- นมสด 100 กรัม
- ครีมโอรีโอ้ 5 กรัม

- Chedda Cheese 1 แผ่น
- เกลือ เล็กน้อย
- พริกไทย เล็กน้อย
- พาสลีย์ เล็กน้อย
-

4.2 ขั้นตอนการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

1. นำแป้งอเนกประสงค์มาทำการตวงให้ได้ 1 ถ้วยตวง



รูปที่ 4.2 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

2. จากนั้นนำแป้งที่ตวงมาร่อนลงในอ่างผสม



รูปที่ 4.3 วิธีการเส้นพาสต้าโอริโอ้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

3. นำโอริโอ้ 2 ชั้นมาปาดครีมแยกออกไว้ จากนั้นนำโอริโอ้มาบดให้ละเอียด



รูปที่ 4.4 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4. นำโอริโอ้ที่บดละเอียดมาเข้าไมโครเวฟเพื่ออบไล่ความชื้น



รูปที่ 4.5 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

5. นำโอริโอ้ที่อบเสร็จแล้วมาร่อนลงในอ่างผสม



รูปที่ 4.6 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

6.ใส่เกลือลงไปในอ่างผสม 1 ช้อนชา



รูปที่ 4.7 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

7.จากนั้นทำการส่วนผสมในอ่างให้มีรูตรงกลางเพื่อตอกไข่ไก่ใส่ลงไป 1 ฟอง



รูปที่ 4.8 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

8. นำน้ำมันมะกอกมาตวง 1 ช้อนโต๊ะและใส่ลงไปรอบๆแป้งให้ทั่ว



รูปที่ 4.9 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

9. จากนั้นทำการนวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



รูปที่ 4.10 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

10. นวดทุกอย่างเข้าที่แล้ว ทำการพักแป้งไว้ 30 นาที



รูปที่ 4.11 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

11. นำแป้งที่พักเอาไว้มารีดด้วยเครื่องรีดแป้งให้บางพอประมาณ



รูปที่ 4.12 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

12. นำแป้งพาสต้าที่รีดได้ที่แล้วมาใส่เครื่อง เพื่อทำการตัดแบ่งเส้นออก



รูปที่ 4.13 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

13. นำเส้นพาสต้าที่ถูกตัดออกเป็นเส้นๆ มาพักไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง



รูปที่ 4.14 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

14. นำเส้นที่ถูกพักไว้มาต้มและนำไปรับประทานคู่กับซอสคาโบนาร่า



รูปที่ 4.15 วิธีการทำเส้นพาสต้าโอริโอ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4.3 วิธีทำซอส คาโบนาร่า (Carbonara) (ใช้น้ำซอส 1 จาน ปริมาณเพียง 100 กรัม)

1. หั่นหัวหอมหัวใหญ่ให้มีขนาดประมาณลูกเต๋า



รูปที่ 4.16 วิธีการทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

2. หั่นเบคอน 100 กรัมขนาดเท่าลูกเต๋า



รูปที่ 4.17 วิธีการทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

3. นำเนยใส่ลงไปนกระทะ 1 ก้อน



รูปที่ 4.18 วิธีการทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4. จากนั้นพอเนยละลายให้นำหัวหอมลงไปผัดให้สุกจนสีหัวหอมเปลี่ยน



รูปที่ 4.19 วิธีการทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

5. นำเบคอนลงไปผัดรวมกับหัวหอมใหญ่จนสุกได้ที่



รูปที่ 4.20 วิธีการทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

6. พอทุกอย่างเริ่มสุกได้ที่ก็นำวิปครีมที่ตวงไว้ 1/2 ของถ้วยใส่ลงในกระทะ



รูปที่ 4.21 วิธีทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

7. ตามด้วยนมสด 1/2 ของถ้วยตวง



รูปที่ 4.22 วิธีทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

8. จากนั้นใส่ไข่แดงลงไป 1 ฟองและรีบคนให้ทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.23 วิธีทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

9. จากนั้นใส่ซอสคัสซิสลงไป 1 แผ่น



รูปที่ 4.24 วิธีทำซอสคาโบนาร่า
ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

10. ใส่ครีมโอรีโอ้ลงไปผสมเล็กน้อย



รูปที่ 4.25 วิธีทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

11. ตามด้วยเกล็ดและพริกไทยเล็กน้อย



รูปที่ 4.26 วิธีทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

12. คนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน จากนั้นนำเส้นพาสต้าโอริโอ้ที่ต้มจนสุกแล้วลงไปคลุกเคล้ากับซอสคาโบนาร่าให้เข้ากัน ตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.27 วิธีทำซอสคาโบนาร่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2561)

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการจัดทำโครงการ พาสต้าโอริโอ้คาโบนาร่า เพื่อจะทำการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและเป็นการนำเสนอเมนูอาหารให้กับทางห้องอาหารนานาชาติเพื่อนำไปต่อยอดเมนูอาหารใหม่ๆ มารังสรรค์เพื่อให้เกิดเมนูอาหาร “พาสต้าโอริโอ้คาโบนาร่า” ที่เหมาะสำหรับคนที่ชื่นชอบอาหารจำพวกเส้นและต้องการหลีกเลี่ยงความจำเจจากเส้นพาสต้าที่ธรรมดา เมนูนี้ถือว่าเป็นโครงการที่สร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่และยังสามารถสร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการ อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมทางการตลาดและเพิ่มเมนูใหม่ๆ ให้กับทางห้องอาหาร ทั้งหมดนี้ก็เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ โดยมีการเก็บแบบสอบถามจากพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ 30 ชุด โดยสามารถสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.7.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	19	63.33
หญิง	11	36.66
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.6 ผลจากการสำรวจตามแบบสอบถามเรื่องเพศ เป็นชายมากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 63.33 และเป็นผู้หญิงคิดเป็นร้อยละ 36.66

4.7.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ครัว	13	43.33
แม่บ้าน	-	-
พนักงานบริการห้องอาหาร F&B	17	56.66
อื่นๆ	-	-
รวม	30	100

4.7.3 ความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ที่มีต่อเมนู “พาสต้าไอริโอ้ คาโบนาร่า” โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ความพึงใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ความพึงใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ความพึงใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ความพึงใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ความพึงใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

รายการประเมิน	คะแนนเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1. การจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน	4.33	มาก
2. เมนูอาหารมีความสวยงามและน่าสนใจ	4.27	มาก
3. อาหารมีความอร่อยถูกปากและรสชาติที่โดดเด่น	4.33	มาก
4. เมนูอาหารจานนี้มีความเพียงพอหรือเหมาะสมกับราคา	4.17	มาก
5. อาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัย	4.50	มากที่สุด
6. อาหารมีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่	4.63	มากที่สุด
7. เมนูอาหารนี้เหมาะกับการทานเป็นอาหารจานหลัก	4.00	มาก
8. เมนูอาหารนี้มีความคิดสร้างสรรค์	4.70	มากที่สุด
9. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเมนูจำพวกเส้นพาสต้า	4.33	มาก
10. เมนูอาหารนี้มีความเหมาะสมกลมกลืนหรือรสชาติเป็นไปในทิศทางเดียวกัน	4.20	มาก

จากตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ที่มีต่อ “พาสต้าโอริโอ้ คาโบนาร่า” โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจโดยเรียงจากตัวเลือกที่เลือกเยอะที่สุดตามด้วยเลือกน้อยที่สุดตามลำดับความพึงพอใจเป็น การจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน เมนูอาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัยและอาหารมีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

จากตารางสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของการชิมอาหาร Pasta Oreo Cabonara พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 63.33 และเป็นเพศหญิงโดยคิดเป็นร้อยละ 36.66 ผู้ตอบแบบสอบถามของแผนก พนักงานบริการห้องอาหาร F&B มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.66 และแผนกครัว Main Kitchen ปีคิดเป็นร้อยละ 43.33 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของพนักงานโรงแรม Banyan Tree Hotel Bangkokมีต่อโครงการอาหารชิมอาหาร Pasta Oreo Carboanara ผลระดับความพึงพอใจส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุด

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม Banyan Tree hotel Bangkok ในแผนก Food and Beverage ทำให้ผู้จัดทำได้ทราบถึงการปฏิบัติงานในด้าน Food and Beverage และได้สังเกตเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการอาหารคาวหวานเพื่อนำกลับมาแปรรูปขึ้นมาใหม่ทำให้เกิดคุณค่าและประโยชน์ ผู้จัดทำจึงได้คิดอาหารคาวหวานโดยที่มีชื่อว่า Pasta Oreo Carbonara โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการตลาดและไอเดียที่แปลกใหม่สามารถนำมาต่อยอดมาเป็นเมนูได้อีกจากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการ Pasta oreo carbonara ให้กับพนักงานภายในโรงแรมเป็นจำนวน 30 ชุด

จากตารางสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของการชิมอาหาร Pasta Oreo Carbonara พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 63.33 และเป็นเพศหญิงโดยคิดเป็นร้อยละ 36.66 ผู้ตอบแบบสอบถามของแผนก พนักงานบริการห้องอาหาร F&B มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.66 และแผนกครัว Main Kitchen คิดเป็นร้อยละ 43.33 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของพนักงานโรงแรม Banyan Tree Hotel Bangkok มีต่อโครงการการชิมอาหาร Pasta Oreo Carbonara ผลระดับความพึงพอใจส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุด

นอกจากนั้นพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ที่มีต่อ “พาสต้าโอริโอ คาร์บอนาร่า” โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจโดยเรียงจากตัวเลือกที่เลือกเยอะที่สุดตามด้วยเลือกน้อยที่สุดตามลำดับความพึงพอใจเป็น การจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน เมนูอาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัยและอาหารมีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และการจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน เมนูอาหารมีความสวยงามและน่าสนใจ อาหารมีความอร่อยถูกปากและรสชาติที่โดดเด่น เมนูอาหารจานนี้มีความพอเพียงและเหมาะสมกับราคา เมนูอาหารจานนี้เหมาะกับการทานเป็นอาหารจานหลัก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเมนูจำพวกเส้นพาสต้า และเมนูอาหารนี้มีความเหมาะสมกลมกลืนหรือรสชาติเป็นไปในทิศทางเดียวกันความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

5.1.2.1 ใช้เวลาในการทดลองทำแป้งค่อนข้างที่จะนานและยาก

5.1.2.2 เป็นอาหารที่ค่อนข้างที่จะหนักไปทางหวานจึงยากที่จะควบคุมที่จะทำให้อร่อย

5.1.2.3 เส้น Pasta ออกรสชาติ Oreo ได้น้อยเกินไป

5.1.3 ข้อเสนอแนะของการทำโครงการ

5.1.3.1 ควรศึกษาการผสมแป้ง Pasta ให้มากขึ้น

5.1.3.2 ต้องศึกษาเรื่องการทำซอสให้มากขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรม Banyan tree hotel bangkok ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 ถึง 30 สิงหาคม 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ในแผนก Food and Beverage

ในการฝึกปฏิบัติงานครั้งนี้ทำให้ได้ฝึกทักษะในการปฏิบัติงานจริงที่ทำงานร่วมกับผู้อื่น และต้องอาศัยความรับผิดชอบสูงในการทำงานการรับฟังความคิดเห็นและแก้ไขปัญหาของผู้อื่นได้ ฝึกความอดทนต่ออุปสรรคและภายใต้แรงกดดันต่างๆเกิดขึ้นในสถานประกอบการและในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาครั้งนี้ทำให้นักศึกษาได้สามารถเตรียมความพร้อมก่อนที่จะจบการศึกษาและเข้าสู่ช่วงเวลาการทำงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

5.2.2.1 ไม่ชำนาญในการใช้สูตรของโปรแกรม Microsoft Excel ทำให้เกิดความล่าช้าในการปฏิบัติงาน

5.2.2.2 ขาดความละเอียดรอบคอบในด้านการพิมพ์เอกสาร

5.2.2.3 ขาดทักษะภาษาอังกฤษในการสื่อสารทำให้เกิดการสื่อสารที่ไม่ชัดเจน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การฝึกสหกิจศึกษาควรปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

5.2.3.2 ควรเรียนรู้เพิ่มเติมสำหรับการใช้โปรแกรม Microsoft Excel เบื้องต้น

5.2.3.3 ควรศึกษาภาษาอังกฤษให้มากยิ่งขึ้น



บรรณานุกรม

- ทานไข่ได้ประโยชน์มากมาย. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก https://lifestyle-i-know.blogspot.com/2012/08/blog-post_19.html
- โรงแรม บันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). รูปภาพที่ตั้งของโรงแรม บันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ. เข้าถึงได้จาก <http://www.cheaphotelasia.net/thailand/bangkok/banyan-tree-hotel.htm>
- โรงแรม บันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). โรงแรม บันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ ข้อมูลทั่วไป. เข้าถึงได้จาก <https://www.banyantree.com/en/thailand/Bangkok>
- วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). ประวัติและความหมายของคุกกี้. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/oreo>
- Agoda. (ม.ป.ป.). รูปภาพห้องพัก สวีท รूम. เข้าถึงได้จาก <https://www.agoda.com/th-th/banyan-tree-bangkok/hotel>
- Booking. (ม.ป.ป.). รูปภาพห้อง Presidential Suite. เข้าถึงได้จาก <https://www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok>
- Honestdocs. (2560). เบคอนตามหลักโภชนาการ. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/bacon-and-its-nutrition>
- Lukked_natta. (2557, 24 ตุลาคม). ความดีและประโยชน์ของน้ำมันมะกอก. [เว็บไซต์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.girlsallaround.com/olive-oil-benefits/>
- Medthai. (2560). ประโยชน์ของนม 25 ข้อ. เข้าถึงได้จาก <https://www.medthai.com/นม/>

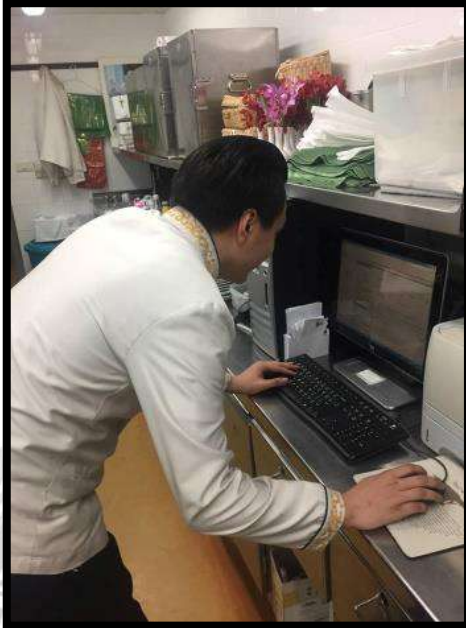
ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน



รูปขณะปฏิบัติงาน

นายพอล จตุรพรภิญโญ



ตรวจสอบ Check order ว่าแขกได้สั่งอาหารหรือของสิ่งของหรือไม่และถ้ามี Order อาหาร



เตรียมเซ็ทเครื่องมืออาหารให้แก่แขกที่เข้ามาพัก



จากนั้นก็เตรียม Set ถาด หรือรถ Trolley ไว้ไปเสิร์ฟแขกที่ห้องพัก



เซตอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ



หลังจาก Set เสร็จแล้วก็ต้องตรวจสอบความเรียบร้อยว่าขาดบกพร่องตรงไหนหรือไม่



ตรวจเช็คอุปกรณ์ให้เรียบร้อยและนำอาหารพร้อมเสิร์ฟแขกทันที

รูปขณะปฏิบัติงาน

นางสาวอารียา แก้วประสิทธิ์



กดกาแฟให้แขกที่มาประชุม



จัดขนมเบรคสำหรับแขกที่มาประชุม



เคลียงานและแก้วกาแฟในห้องประชุม



รีเซ็ตแก้วกาแฟและเครื่องทำกาแฟ



รีเซ็ตห้องประชุม จัดวางกระดาษ ปากกา ขวดน้ำและแก้วน้ำ



ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจผู้บริโภค

คาโบนาร่าโอริโอ้พาสต้า

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้ใช้เพื่อการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยสยาม ทางคณะผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือในการประเมินแบบสอบถามด้วยข้อมูลที่เป็นจริง เพื่อความสมบูรณ์ในงานวิจัย ทั้งนี้ข้อมูลจากแบบสอบถามดังกล่าวจะถูกเก็บเป็นความลับและจะใช้ประโยชน์ในการวิจัยฉบับนี้เท่านั้น

โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐ หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

เพศ

☐

ชาย

หรือ

☐

แผนก

☐

ครัว

☐

แม่บ้าน

☐

F&B

☐

พนักงานต้อนรับ

☐

สปา

☐

อื่นๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบตัวอย่างอาหารแล้วทำการประเมินให้คะแนนตามลำดับความพึงพอใจของท่าน โดยมีการให้คะแนน ดังนี้

5 = พึงพอใจมากที่สุด

4 = พึงพอใจมาก

3 = พึงพอใจปานกลาง

2 = พึงพอใจน้อย

1 = พึงพอใจน้อยที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. การจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน					
2. เมนูอาหารมีความสวยงามและน่าสนใจ					
3. เมนูอาหารมีความอร่อยถูกปากและรสชาติที่โดดเด่น					
4. เมนูอาหารจานนี้มีความพึงพอใจหรือเหมาะสมกับราคา					
5. อาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัย					
6. อาหารมีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่					
7. เมนูอาหารนี้เหมาะกับการทานเป็นอาหารจานหลัก					
8. เมนูอาหารนี้มีความคิดสร้างสรรค์					

9. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเมนูจำพวกเส้นพาสต้า					
10. เมนูอาหารนี้มีความเหมาะสมกลมกลืนหรือรสชาติเป็นไปในทิศทางเดียวกัน					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....





ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานพี่เลี้ยง

บทสัมภาษณ์พี่เลี้ยง

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบอย่างไรบ้าง

อาหารตัวนี้ได้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการเป็นอย่างมากเพราะมีความแปลกใหม่แปลกตาต่อลูกค้าที่มาทานอาหารหรือแขกที่มาพักที่โรงแรม Banyan tree Hotel Bangkok เป็นอย่างมากเพราะโครงการชิ้นนี้เป็นอาหารรูปแบบใหม่ซึ่งหาได้ยากมากในปัจจุบันอาหารคาวหวาน ซึ่งกระผมคิดว่าสามารถสร้างรายได้ให้แก่โรงแรมและนำมาต่อยอดเพิ่มเติมอื่น ๆ เข้าไปจะมีความแปลกใหม่ที่สมบูรณ์หรือนำไปสู่ในการสร้างเมนูอื่น ๆ ได้มีความทันสมัยมากและเมนูชนิดนี้ผมคิดว่าสามารถทำให้แขกหรือลูกค้าที่มาพักนั้นได้ประทับใจและชอบรสชาตินี้ เพราะส่วนตัวที่ผมชิมไปนั้นผมรู้สึกมันหวานพอดีเหมาะสำหรับแขกในสมัยในยุคปัจจุบันนี้ ทั้งนี้ผมได้พูดไปหมดแล้วกับโครงการชิ้นนี้ผมคิดว่าเห็นด้วยที่นักศึกษาที่ได้คิดโครงการนี้ขึ้นมา ขอขอบคุณครับ

ขอแสดงความนับถือ

นาย ธีรยุทธ อังคะจันทร์

พนักงานพี่เลี้ยง



ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

พาสต้าโอรีโอ้คาโบนาร่า

(Pasta Oreo Carbonara)

อาจารย์ยุวริน ศรีปาน

พอล จตุรพรภิญโญ¹, อารีญาแก้วประสิทธิ์²

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนน เพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม.10160

Paul.jat@siam.edu , areeya.kae@siam.edu

Abstract

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อเพิ่มเมนูอาหารที่มีอยู่แล้วให้มีความหลากหลายทางและรูปลักษณะและชาติเพิ่มมากขึ้นและช่วยดึงดูดความสนใจให้แก่ลูกค้าทุกวัยทั้งวัยเด็กและผู้ใหญ่ในการทำโครงการครั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้มีการสำรวจโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานโรงแรมบันยันทรี โฮเต็ล กรุงเทพฯ จำนวน 30 คน ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าส่วนใหญ่ให้ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าระดับคะแนนค่าเฉลี่ยต่อความพึงพอใจทั้งหมดได้ค่าเฉลี่ยรวมคือ 4.49 อยู่ในระดับมาก โดยภาพรวมนั้นมีความพึงพอใจรสชาติโอรีโอ้คาโบนาร่าพาสต้าเนื่องจากเป็นอาหารที่แปลกใหม่เพราะมีการทำการดัดแปลงจากขนมเป็นอาหารคาวได้ทำให้มีอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่น่าสนใจและมีความคิดสร้างสรรค์ได้ดี

The purpose of this project was to increase existing menu's various images and taste to gain attention of customers of every age, both children and adults. The researchers did survey by interviewing sample group of Banyan Tree Hotel Bangkok staff. Satisfaction survey showed that the sample satisfied with Oreo carbonara pasta as it is new and it is changed from snacks to interesting food leading to new taste which is interesting and creative.

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า
2. เพื่อนำเสนอเมนูอาหารให้ทางห้องอาหารนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต
3. เพื่อช่วยกระตุ้นเมนูอาหารให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น

ขอบเขต

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ แยกที่มาพัก

Banyan tree hotel และห้องอาหาร Romsai
Restarant

1.3.2. ขอบเขตด้านเวลา: ตั้งแต่ 14
พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ 2561

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่ม
ตัวอย่าง : พนักงานในห้องอาหาร Romsai
Restaurant และในแผนก Room Service และ
ในห้องพักแยกที่มาพัก จำนวนทั้งหมด 30 คน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1.ห้องอาหารสามารถนำไปต่อยอดขาย
ได้อีกมาก

2.มีเมนูอาหารที่น่าสนใจและแปลกตา
มากยิ่งขึ้น

3.ช่วยให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใน
การคิดเมนูต่อยอดมากขึ้น
ขั้นตอนวิธีการดำเนินงาน

3.7.1.ศึกษาข้อมูลถึงปัญหาของสถาน
ประกอบการ

ได้ทำการสังเกตปัญหาที่เกิดขึ้นและ
การแก้ไขปัญหาโดยการปรึกษากับอาจารย์ที่
ปรึกษาเพื่อนำมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ
ศึกษา

3.7.2. เขียนโครงร่างรายงานและ
กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล

เขียนหัวข้อโครงการที่สนใจจะศึกษา
นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่

ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสาร
โครงการให้กับโครงการสหกิจศึกษา

3.7.3 ลงมือปฏิบัติ

จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการ
ทดลองทำเซตเมนูอาหารคาวหวาน “pasta
carbonara oreo cream sauce”นี้ขึ้นมาใหม่หลาย
ครั้งและได้ดัดแปลงพร้อมร่วมกันลงมือปฏิบัติ

3.7.4. จัดทำแบบประเมิน

ได้มีการสอบถามและรวบรวมข้อมูล
ในการทำโครงการกับพนักงานที่ปรึกษาของ
แผนก Private dining และครัวอิตาเลียน
หลังจากที่คณะผู้จัดทำได้ทดลองทำเมนูคาว
หวานเซตนี้ขึ้น “pasta carbonara oreo cream
sauce” เรียบร้อยแล้วจึงจัดทำแบบประเมินขึ้น
เพื่อประเมินคุณภาพของ“pasta carbonara oreo
cream sauce” โดยการให้พนักงานแผนก
Private diningและBanquetจำนวน 6 คน เป็น
ผู้ทำการประเมิน

3.7.5. จัดทำเอกสาร

นำรายละเอียดและขั้นตอนการทำ
ทั้งหมดที่ได้บันทึกไว้ รวบรวมทำเป็นรูปเล่ม
พร้อมกับการนำเสนอ

3.7.6. ตรวจสอบและแก้ไข

เมื่อทำรูปเล่มเสร็จแล้วนำไปให้
อาจารย์ที่ปรึกษาดูตรวจสอบและแก้ไข
ข้อผิดพลาดในการทำโครงการให้สมบูรณ์

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม Banyan Tree hotel Bangkok ในแผนก Food and Beverage ทำให้ผู้จัดทำทราบถึงการปฏิบัติงานในด้าน Food and Beverage และได้เล็งเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของอาหารคาวหวานเพื่อนำกลับมาปรับปรุงขึ้นมาใหม่ทำให้เกิดคุณค่าและประโยชน์ ผู้จัดทำจึงได้คิดอาหารคาวหวานโดยที่มีชื่อว่า Pasta Oreo Carbonara โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการตลาดและไอเดียที่แปลกใหม่สามารถนำมาต่อยอดมาเป็นเมนูได้อีก จากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการ Pasta oreo carbonara ให้กับพนักงานภายในโรงแรมเป็นจำนวน 30 ชุด

จากตารางสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของการชิมอาหาร Pasta Oreo Carbonara พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุดโดยคิดเป็นร้อยละ 63.33 และเป็นเพศหญิงโดยคิดเป็นร้อยละ 36.66 ผู้ตอบแบบสอบถามของแผนกพนักงานบริการห้องอาหาร F&B มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.66 และแผนกครัว Main Kitchen คิดเป็นร้อยละ 43.33 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของพนักงานโรงแรม Banyan Tree Hotel Bangkok มีต่อโครงการการชิมอาหาร Pasta

Oreo Carbonara ผลระดับความพึงพอใจส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุด

นอกจากนั้นพนักงานในโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ที่มีต่อ “โอริโอ้คาโบนาร่า พาสต้า” โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจโดยเรียงจากตัวเลือกที่เลือกเยอะที่สุดตามด้วยเลือกน้อยที่สุดตามลำดับความพึงพอใจเป็น การจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน เมนูอาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัยและอาหารมีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และการจัดตกแต่งจานอาหารมีความดึงดูดน่ารับประทาน เมนูอาหารมีความสวยงามและน่าสนใจ อาหารมีความอร่อยถูกปากและรสชาติที่โดดเด่น เมนูอาหารจานนี้มีความพอเพียงและเหมาะสมกับราคา เมนูอาหารจานนี้เหมาะกับการทานเป็นอาหารจานหลัก มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเมนูจำพวกเส้นพาสต้า และเมนูอาหารนี้มีความเหมาะสมกลมกลืนหรือรสชาติเป็นไปในทิศทางเดียวกันความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาที่เกิดจากการทำเมนูคาโบนาร่า โอริโอ้ พาสตานั้นในเรื่องแรกเลยคือการทำเส้นพาสต้าที่มีโอริโอ้เป็นส่วนผสม ทางผู้จัดทำต้องการทำให้เส้นพาสต้ามีสีของโอริโอ้จึงทำการใส่โอริโอ้บดเข้าไปเยอะเกิน ผลที่ออกมาคือเส้นบวม ขาดเป็นท่อนเล็กๆปัญหาเกิดขึ้น

เพราะโอรีโอ้มีความชื้นมากพอผสมโอรีโอ้ลงไปเยอะเกินจึงทำให้เส้นไม่เป็นเส้นพาสต้ายาวๆ ทางผู้จัดทำจึงลดปริมาณส่วนผสมของโอรีโอ้ลงและนำโอรีโอ้ที่บดแล้วไปทำการอบเพาโอ้ลงความชื้นก่อนโดยได้รับคำแนะนำนี้มาจากเชฟที่โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯและก็ประสบความสำเร็จตามคำแนะนำของเชฟ

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษานี้งานหลักที่แผนก Food & Beverage จะประกอบไปด้วยเรื่องห้องอาหาร ห้องประชุมและห้องจัดเลี้ยง และรูมเซอร์วิส โดยส่วนใหญ่หน้าที่งานที่ได้รับมอบหมายนั้นจะเป็นงานที่บริการแขกที่มาใช้บริการของทางโรงแรมโดยตรงเช่นแขกที่มาพักห้องพักและแขกที่มาจัดงานการประชุมงานแต่ง เป็นต้น ดังนั้นงานที่ได้รับมอบหมายถือเป็นงานที่สำคัญเพราะเราบริการแขกในปริมาณที่มาก ถ้าเราทำหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายไม่ดี หรือขาดตกบกพร่อง ก็จะทำให้เกิดปัญหาตามมาในเรื่องของการคอมเพลนในการบริการและจะทำให้องค์กรเกิดความเชื่อมั่นจากแขกที่มาใช้บริการ ขาดความเชื่อมั่นทั้งแขกที่มาใช้บริการและองค์กรก็ขาดความเชื่อมั่นในตัวเราในการปฏิบัติงานในครั้งต่อไป ดังนั้นจึงต้องมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้มากที่สุด และตั้งใจปฏิบัติหน้าที่ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายนั้นจะได้ออกมาดี

ปัญหาที่ได้พบระหว่างปฏิบัติงานสหกิจ

ในช่วงเริ่มต้นไปปฏิบัติงานสหกิจนั้นอาจจะพบปัญหาที่คล้ายกันก็คือการปรับตัวแน่นอนว่าในการเริ่มต้นกับอะไรใหม่นั้นเรามักจะเกิดความกลัวกับสิ่งที่แปลกใหม่ จนทำให้ไม่กล้าที่จะทำหรือไม่รู้ว่าตนเองต้องทำตัวอย่างไรและปฏิบัติตัวอย่างไรในการอยู่ร่วมกับองค์กร โดยช่วงแรกนั้นมักจะเกิดความกลัวต่อสิ่งที่ยังไม่เคยเจอจึงอาจจะทำให้ไม่กล้าที่จะแสดงออกหรือแสดงความคิดเห็นออกไปมากนัก

การแก้ไขและคำแนะนำ

ในการแก้ไขการปรับตัวนั้นจะต้องเริ่มจากตนเองก็ต้องเปิดรับสิ่งใหม่ๆและการเปลี่ยนทัศนคติในการทำงานใหม่ๆ ต้องมีความพยายามที่จะเรียนรู้และพร้อมที่จะศึกษาลักษณะของงานที่ได้รับมอบหมาย คอยเรียนรู้จากสิ่งที่อยู่รอบตัว คอยสังเกตติดตามลักษณะงาน พยายามเพิ่มพูนความรู้ให้ตนเองอยู่เสมอ

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2561 จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาลงฉบับนี้

สำเร็จลุล่วงลงได้ด้วยดีจากการร่วมมือและสนับสนุนจากท่านดังนี้

1. อาจารย์ยุวริน ศรีปาน อาจารย์ที่ปรึกษา

2. คุณธีรยุทธ อังคะจันทร์ ตำแหน่ง Banquet Attendant

และบุคคลท่านอื่นๆ ในโรงแรมบันยันทรี่ กรุงเทพฯ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสิ้นสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำรายงานขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

บรรณานุกรม

ความลับและประโยชน์ของน้ำมันมะกอก <https://www.girlsallaround.com/olive-oil-benefits/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

ทานไข่ได้ประโยชน์มากมาย <https://lifestyleknow.blogspot.com/2012/08/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

เบคอนตามหลักโภชนาการ <https://www.honestdocs.co/bacon-and-its-nutrition>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

ประโยชน์ของนม 25 ข้อ

<https://www.medthai.com> . (สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

ประวัติและความหมายของคุกกี้

[\[https://th.wikipedia.org/wiki/oreo\]](https://th.wikipedia.org/wiki/oreo)(สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

ส่วนประกอบของแป้งอเนกประสงค์

<http://www.foodietaste.com/FoodPedia>. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

โรงแรม บันยันทรี่ โฮเต็ล กรุงเทพฯ

ข้อมูลทั่วไป

<https://www.banyantree.com/en/thailand/Bangkok>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

รูปภาพที่ตั้งของโรงแรม บันยันทรี่

โฮเต็ล กรุงเทพฯ

<http://www.cheapotelasia.net/thailand/bangkok/banyan-tree-hotel.htm> (สืบค้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

รูปภาพห้องพัก สวิต รूम

<https://www.agoda.com/th-th/banyan-tree-bangkok/hotel>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 24 กันยายน 2561) [ออนไลน์]

รูปภาพห้อง Presidential Suite

[\[https://www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok\]](https://www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok). (สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2561) [ออนไลน์]





โครงการโอริโอ้คาโบนาร่าพาสต้า (Cabonara Oreo Pasta)

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มเมนูอาหารที่มีอยู่แล้วให้มีความหลากหลายทางและรูปลักษณ์และรสชาติเพิ่มมากขึ้นและช่วยดึงดูดความสนใจให้แก่ลูกค้าทุกวัยทั้งวัยเด็กและผู้ใหญ่ในการทำโครงการครั้งนี้ทางคณะผู้จัดทำได้มีการสำรวจโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานโรงแรมบันยันท์ริ โฮเต็ล กรุงเทพฯ จำนวน 30 คน ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าส่วนใหญ่ให้ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าระดับคะแนนค่าเฉลี่ยต่อความพึงพอใจทั้งหมดได้ค่าเฉลี่ยรวมคือ 4.49 อยู่ในระดับมาก ซึ่งจากการสำรวจความพึงพอใจสูงสุด 3 ลำดับแรกคือ 1.เมนูมีความคิดสร้างสรรค์ 2.อาหารที่มีการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ 3.อาหารจานนี้เหมาะกับทุกเพศทุกวัย โดยภาพรวมนั้นมีความพึงพอใจรสชาติโอริโอ้คาโบนาร่าพาสต้าเนื่องจากเป็นอาหารที่แปลกใหม่เพราะมีการทำการดัดแปลงจากขนมเป็นอาหารคลาวได้ทำให้มีอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่น่าสนใจและมีความคิดสร้างสรรค์ได้ซึ่งจากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานบันยันท์ริได้ให้คะแนน 4.70 อยู่ในระดับมากที่สุดโดยอีกทั้งยังมีการใช้วัตถุดิบและคุณภาพที่ดีเหมาะสมสำหรับทุกวัยโดยการสำรวจของพนักงานได้ให้คะแนน 4.63 อยู่ในระดับมากที่สุดและอาหารจานนี้เหมาะสมสำหรับทุกเพศทุกวัยรับประทานได้ง่ายโดยคะแนนความพึงพอใจของพนักงานได้ให้คะแนน 4.50

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า
2. เพื่อนำเสนอเมนูอาหารให้ทางห้องอาหารนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต
3. เพื่อช่วยกระตุ้นเมนูอาหารให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น



ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

สถานประกอบการมอบหมายหน้าที่ให้นักศึกษาบริการเสิร์ฟลูกค้าหรือแขกที่มาเข้าพักตามห้องพักบน Floor และอีกคนจะมีหน้าที่คอยดูแลแขกที่มาจัดงานประชุมหรืองานรื่นเริงต่าง ๆ ที่แขกมาใช้บริการประจำ

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ห้องอาหารสามารถนำไปต่อยอดขายได้อีก
2. มีเมนูอาหารที่น่าสนใจและแปลกตามยิ่งขึ้น
3. ช่วยให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการต่อยอดมากขึ้น

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลที่ได้มอบหมาย
2. ค้นหาวัตถุที่เหมาะสมและทนทาน
3. ศึกษาแนวทางในการทำ
4. ทำลงปฏิบัติ
5. แก้ไขปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
6. ใช้สถานที่ประกอบและประเมินผล
7. ตรวจสอบและแก้ไข
8. จัดทำเอกสาร



ผู้จัดทำ

นาย พอล จตุพรภิญโญ 5902000017

นางสาว อริยา แก้วประสิทธิ์

5902000019

มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา อ.ยุวรินทร์ ศรีปาน

โรงแรมบันยันท์ริ โฮเต็ล แบงค็อก

พนักงานที่ปรึกษา คุณธีรยุทธ อังคะจันทร์



สรุป

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานที่โรงแรม บันยันท์ริ โฮเต็ล กรุงเทพฯ ริสอร์ท เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ในตำแหน่งของนักศึกษาฝึกงานจากการได้ไปฝึกงานทำให้ทราบถึง การปฏิบัติงานจริงของ Private Dining และ Banquet การที่ได้ทำงานร่วมกับผู้อื่นในแผนกและการฝึกความอดทนต่ออุปสรรคและปัญหาต่างๆในการทำงานที่โรงแรม บันยันท์ริ โฮเต็ล กรุงเทพฯ ริสอร์ท



ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5902000017

ชื่อ – นามสกุล : นายพอล จตุรพรภิญโญ

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 246 ซ.กัลปพฤกษ์ 6 ถนน กัลปพฤกษ์ แขวงบางหว้า เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : คาปอนาร่าโอริโอ้พาสต้า

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : Food & Beverage

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561



รหัสนักศึกษา : 5902000019

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอริยา แก้วประสิทธิ์

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 550 ซ.22-18 หมู่บ้านเศรษฐกิจ แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : คาปอนาร่าโอริโอ้พาสต้า

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : Food & Beverage

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5902000017

ชื่อ – นามสกุล : นายพอล จตุรพรภิญโญ

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 246 ซ.กัลปพฤกษ์ 6 ถนน กัลปพฤกษ์ แขวงบางหว้า เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : คาปอนาร่าโอริโอ้พาสต้า

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : Food & Beverage

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5902000019

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวอริยา แก้วประสิทธิ์

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ที่อยู่ : 550 ซ.22-18 หมู่บ้านเศรษฐกิจ แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

ผลงาน : คาปอนาร่าไอริชไอ้พาสต้า

สถานที่ฝึกงาน : โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตำแหน่งงาน : นักศึกษาฝึกงาน Trainee

แผนก : Food & Beverage

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม พ.ศ. 2561