



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ชาพลไม้และดอกไม้อบแห้ง
(Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

โดย

นายวรเชษฐ์

เวชกุล

5904400017

นางสาวชนิสรา

พริยะประสาธน์

5904400093

นางสาวกัญญาณี

ทรัพย์จินดาผล

5904400138

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปี การศึกษา 2562



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง

(Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

โดย

นายวรเชษฐ์	เวชกุล	5904400017
นางสาวชนิสรา	พริยะประสาธน์	5904400093
นางสาวกัญญาณี	ทรัพย์จินดาผล	5904400138

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปี การศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ	ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)		
รายชื่อผู้จัดทำ	นายวรเชษฐ์	เวชกุล	5904400017
	นางสาวชนิสรา	พิริยะประสารณ์	5904400093
	นางสาวกัญญาณี	ทรัพย์จินดาผล	5904400138
ภาควิชา	อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ		
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์นันท์นิ ทองอร		

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา
2562

คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นันทินี ทองอร)

..... พนักงานที่ปรึกษา
(นาย ศรีณชัย ฉายะ)

..... กรรมการกลาง
(อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารจ ภูมิพัฒน์)

ชื่อโครงการ	: ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นายวรเชษฐ์ เวชกุล : นางสาวชนิสรา พิริยะประสาธน์ : นางสาวกัญญาณี ทรัพย์จินดาผล
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์นันท์นิ ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2562

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำชาในรูปแบบใหม่ โดยการนำเอาวัตถุดิบที่เหลือใช้จำพวกผลไม้และดอกไม้จากงานจัดเลี้ยงของโรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์เบงกอก อาทิเช่น ส้ม สตรอว์เบอร์รี่ สับปะรด เลมอน กุหลาบ มอญ เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ชานี้ถือได้ว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของขยะสด และให้ทางเลือกใหม่กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

หลังจากที่ได้ทำการทดลองชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 23 คน ผลการศึกษาพบว่าบุคคลทั่วไปมีความพึงพอใจในด้านข้อมูลบนฉลาก อยู่ในระดับปานกลาง ด้านรสชาติของชา กลิ่นของชา รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ ด้านสีของชา ปริมาณของชา ความสะดวกในการพกพา สามารถนำไปใช้ได้จริง นำผลไม้ที่เหลือใช้มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ช่วยลดต้นทุนในการซื้อชาให้กับสถานประกอบการ และสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า อยู่ในระดับมากและด้านความแปลกใหม่ อยู่ในระดับมากที่สุด ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง มีความพึงพอใจรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : ชาผลไม้อบแห้ง / ชาดอกไม้อบแห้ง

Project Title : Dried Fruits and Flower Fusion Tea

Credits : 5

By : Mr. Worachet Wetchakun
: Miss. Chanisara Phiriyapasat
: Miss. Kanyanee Subjindaphon

Advisor : Miss. Nantinee Thongorn

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic Year : 2/2019

Abstract

The purpose of the dried fruits and flower fusion tea project was to study how to make tea in new various ways through selecting raw reused fruits and flowers from the banquet in Avani Plus Riverside Bangkok Hotel, such as oranges, strawberries, pineapples, lemons, and damask roses. This dried fruits and flower fusion tea product could be considered to help reduce the amount of waste and provide another option for customers to choose from as well.

After the experiment of dried fruits and flower fusion tea project was completed, the members collected data by using questionnaires from a sample of 23 people. According to the results, it was found that most people were satisfied with part of the information of product on the label moderately, highly satisfied which in part of taste, aroma smell, product, color, quantity, portability, realistic, reused raw material, saving cost and new alternative for customers. They were very satisfied in part of novelty. Therefore, the results concluded that the satisfaction of the dried fruits and flower fusion tea project of customers was at a high level.

Key words: Dried Fruits Tea / Flower Fusion Tea

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์ แบงคอก ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม จนถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณศิวกร เจริญราษฎร์ Director of Banquet
2. คุณพงศ์ศักดิ์ พร้อมเสาร์ Supervisor
3. อาจารย์นันท์นิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

1 พฤษภาคม 2563

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2

บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของชา.....	3
2.2 ประเภทของชา.....	4
2.3 ชาสมุนไพร ชาดอกไม้ ชาผสม.....	5
2.4 วัตถุดิบในการทำชาผลไม้รวม.....	6
2.5 วัตถุดิบในการทำชากุหลาบเลมอน.....	10
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	13

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	16
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	17
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานของโรงแรม.....	32

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	33
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	36
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	36
3.7 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน.....	36
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	39
4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea).....	39
4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea).....	43
4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	44
4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ.....	54
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ.....	56
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	57
บรรณานุกรม.....	59
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ पोสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	37
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของชาผลไม้อบแห้ง.....	43
ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนของชากุหลาบเลมอน.....	43
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	44
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	44
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้ต่อเดือน.....	45
ตารางที่ 4.6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ.....	45
ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	54



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 ประเภทของชา.....	4
รูปที่ 2.2 สัมพันธุ์แมนดาริน.....	6
รูปที่ 2.3 สตรอว์เบอร์รี่.....	7
รูปที่ 2.4 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย.....	9
รูปที่ 2.5 กุหลาบมอญ.....	10
รูปที่ 2.6 เลมอน.....	12
รูปที่ 3.1 โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก.....	16
รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก.....	16
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก.....	17
รูปที่ 3.4 ห้องอวานีริเวอร์วิว (Avani River View).....	18
รูปที่ 3.5 ห้องอวานีริเวอร์วิว (Avani River View).....	19
รูปที่ 3.6 ห้องอวานีริเวอร์วิว จูเนียร์สวีท (Avani River View Junior Suite).....	18
รูปที่ 3.7 ห้องอวานีพาโนรามา ริเวอร์วิว (Avani Panorama River View).....	20
รูปที่ 3.8 ห้องอวานีพาโนรามา ริเวอร์วิว (Avani Panorama River View).....	20
รูปที่ 3.9 Avani River View Two.....	21
รูปที่ 3.10 Avani River View Three Bedroom.....	21
รูปที่ 3.11 ลองบาร์ (Long Bar).....	22
รูปที่ 3.12 แพนทรี แอท อวานี (Pantry at Avani).....	22
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารสกายไลน์ (Sky Line).....	23
รูปที่ 3.14 ซีเน เรสโตรองท์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar).....	23

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.15 แกรนด์ ริเวอร์ไซด์ บอลรูม (Grand Riverside Ballroom).....	24
รูปที่ 3.16 ห้องลูน่า (Luna Room).....	24
รูปที่ 3.17 ห้องมูน (Moon Room).....	25
รูปที่ 3.18 ห้องกาแล็คซี่ (Galaxy Room).....	25
รูปที่ 3.19 ห้องวิน (Wind Room).....	26
รูปที่ 3.20 ห้องฮอริซอน (Horizon Room).....	26
รูปที่ 3.21 ห้องบรีซ (Breeze Room).....	27
รูปที่ 3.22 ห้องสกาย (Sky Room).....	27
รูปที่ 3.23 ห้อง Air 1.....	28
รูปที่ 3.24 ห้อง Air 2.....	28
รูปที่ 3.25 ห้อง Air 3.....	29
รูปที่ 3.26 พื้นที่จัดงาน โอโซน 1 (Ozone 1).....	29
รูปที่ 3.27 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2 (Ozone 2).....	30
รูปที่ 3.28 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3 (Ozone 3).....	30
รูปที่ 3.29 เดอะเทอร์เรซ (The Terrace).....	31
รูปที่ 3.30 ห้องออกกำลังกาย อวานีฟิต (Avani Fit Room).....	31
รูปที่ 3.31 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool).....	32
รูปที่ 3.32 ผังผู้บริหารงานของแผนกจัดเลี้ยง (Banquet).....	32
รูปที่ 3.33 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	33
รูปที่ 3.34 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	34

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.35 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	35
รูปที่ 3.36 พนักงานที่ปรึกษา.....	36
รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการล้างสตรอว์เบอร์รี.....	40
รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการล้างส้ม.....	40
รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการล้างดอกกุหลาบ.....	40
รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการล้างเลมอน.....	40
รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการหั่นผลไม้.....	41
รูปที่ 4.6 นำผลไม้ตากแดด.....	41
รูปที่ 4.7 ผลไม้เมื่อแห้งสนิท.....	42
รูปที่ 4.8 กรอกผลไม้ใส่ถุงชา.....	42
รูปที่ 4.9 ถุงชาผลไม้.....	42
รูปที่ 4.10 ระดับความพึงพอใจของรสชาติ.....	46
รูปที่ 4.11 ระดับความพึงพอใจของกลิ่น.....	47
รูปที่ 4.12 ระดับความพึงพอใจของรูปแบบบรรจุภัณฑ์.....	47
รูปที่ 4.13 ระดับความพึงพอใจด้านสีของชา.....	48
รูปที่ 4.14 ระดับความพึงพอใจของปริมาณ.....	49
รูปที่ 4.15 ระดับความพึงพอใจของข้อมูลบนฉลาก.....	49
รูปที่ 4.16 ระดับความพึงพอใจความแปลกใหม่.....	50
รูปที่ 4.17 ระดับความพึงพอใจความสะดวกสบายในการพกพา.....	51
รูปที่ 4.18 ระดับความพึงพอใจสามารถนำไปใช้ได้.....	51

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.19 ระดับความพึงพอใจนำผลไม้ที่เหลือมาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่.....	52
รูปที่ 4.20 ระดับความพึงพอใจช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบการ.....	53
รูปที่ 4.21 ระดับความพึงพอใจสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า.....	53



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์แบริ่ง (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel) ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) โดยมีหน้าที่ในการจัดห้องประชุมสัมมนาและห้องจัดเลี้ยง โดยแต่ละงานนั้นจะมีการนำเอาดอกกุหลาบมาตกแต่งในงานประชุม งานแต่งงาน และงานอื่นๆ ซึ่งทุกครั้งจะมีดอกกุหลาบเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก และเมื่อใช้เสร็จมักจะนำไปทิ้งเพราะเป็นดอกไม้ที่เก็บรักษาให้สดได้ยาก จึงได้เลือกใช้กุหลาบมอญเพราะมีสีและกลิ่นที่หอม นอกจากนี้แล้วยังมีส่วนของวัตถุดิบที่เอามาทำเป็นน้ำอินฟิวส์ (Infused Water) เช่น เลมอน ส้ม สตรอว์เบอร์รี่ สับปะรด เป็นต้น ผลไม้จำพวกนี้จะมีเหลือทิ้งทุกวันในแผนกจัดเลี้ยง เนื่องจากใช้ไม่หมดและทางโรงแรมก็ไม่มียุติบายนการนำกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงปัญหาของผลไม้และดอกกุหลาบเหลือทิ้ง

ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงได้มีแนวคิดนำผลไม้และดอกกุหลาบมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่จากการที่ได้ค้นคว้าในอินเทอร์เน็ตและในหนังสืออื่น คณะผู้จัดทำได้มีความคิดที่จะนำวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นชากุหลาบเลมอนและชาผลไม้รวมขึ้น โดยการนำเอาดอกกุหลาบและผลไม้ที่เหลือมาตากแดดอย่างน้อย 3 วัน เพื่อนำเอาความชื้นของผลไม้และดอกกุหลาบออกไปแล้วนำไป กรอกใส่ถุงชา ซึ่งตัวชาทั้ง 2 ชนิดนี้ จะมีวิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยบำรุงผิวพรรณและยังทำให้รู้สึกผ่อนคลายเวลาดื่ม ในการทำตัวชาทั้ง 2 ชนิดนี้ ถือได้ว่าเป็นการช่วยสร้างชาตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและยังเป็นการช่วยลดปริมาณขยะสดภายในโรงแรมให้ลดลงได้อีกทางหนึ่ง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้และดอกไม้้นำกลับมาทำเป็นชาในรูปแบบใหม่
- 1.2.2 เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด
- 1.2.3 เพื่อศึกษาวิธีการทำชาผลไม้อบแห้งและชากุหลาบเลมอน

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกจัดเลี้ยงโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม จนถึงวันที่ 30 เมษายน พ.ศ.2563

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในเขตบางแคและกลุ่มตัวอย่างบุคคลทั่วไปผู้พักอาศัยใน ซอยกาญจนาภิเษก008

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าและทดลองจากการปฏิบัติงานจริงรวมถึงการใช้ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและทางหนังสือ

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาดัดแปลงทำเป็นอาหารชาติใหม่

1.4.2 สามารถเป็นทางเลือกในการนำไปให้บริการลูกค้า

1.4.3 สามารถลดปริมาณของขยะสดและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวกผลไม้และดอกกุหลาบมอญ

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ความเป็นมาของชา

2.2 ประเภทของชา

2.3 ชาสมุนไพร

2.4 วัตถุดิบในการทำชาผลไม้

2.5 วัตถุดิบในการทำชาดอกไม้ (ชากุหลาบเลมอน)

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของชา

ตามตำนานการเริ่มต้นของการดื่มชา ของจักรพรรดิเสินหนิงของจีน (Shen Nung) ค้นพบวิธีชงชา เมื่อพระองค์ทรงดื่มน้ำดื่มใกล้ๆ กับต้นชา ระหว่างรอให้น้ำเดือด กิ่งชาได้หล่นลงในหม้อชา สักพักหนึ่งกลิ่นหอมกรุ่นก็โชยออกมา เมื่อพระองค์เอากิ่งชาออกแล้วทรงดื่ม ก็พบว่า มันทำให้สดชื่น การดื่มชาจึงแพร่หลายมากขึ้นในเวลาต่อมา นอกจากทรงค้นพบสรรพคุณของชาแล้ว พระองค์ยังทรงค้นคว้าและทดสอบสมุนไพรชนิดต่างๆ ชาวจีนจึงได้นับถือว่าพระองค์เป็นบิดาแห่งแพทยศาสตร์

อีกตำนานหนึ่งกล่าวว่า นักบวชชื่อธรรม ซึ่งเป็นโอรสของกษัตริย์อินเดีย ได้เดินทางจาริกบุญเพื่อเผยแพร่พระพุทธศาสนาในจีน ในช่วงแผ่นดินของจักรพรรดิ ในช่วงปี ค.ศ. 519 จักรพรรดิทรงนิยมชมชอบนักบวชจึงได้นิมนต์ให้นักบวชไปพักอยู่ในถ้ำแห่งหนึ่งในเมืองหนานกิง ในสมัยหนึ่งได้เกิดโรคหิวตกโรคระบาดในเมืองจีนผู้คนล้มตายเป็นจำนวนมาก เกียอุยชินแสพบว่าสาเหตุใหญ่ของการเกิดโรคเกิดจากการที่ผู้คนพากันดื่มน้ำสกปรก จึงแนะนำให้ชาวบ้านต้มน้ำดื่ม และเพื่อให้ชาวบ้านเชื่อ จึงเสาะหาใบไม้มาโดนความร้อนให้หอมเพื่อใส่ลงไปในน้ำดื่ม เกียอุยชินแสพบว่า มีพืชชนิดหนึ่งที่ให้กลิ่นหอมมากเป็นพิเศษ มีรสฝาดเล็กน้อยและแก้อาการท้องร่วงได้ จึงเผยแพร่วิธีการนี้ให้ชาวบ้านได้ทำตาม ซึ่งพืชที่มีกลิ่นหอมก็คือต้นชา

2.2 ประเภทของชา

Pureonline.com (2561) ได้จำแนกชา 6 ประเภทดังต่อไปนี้



รูปที่ 2.1 ประเภทของชา

ที่มา : <https://sites.google.com/site/chonthicha47035>

2.2.1 ชาเขียว

เป็นชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก โดยจะนำใบชาที่เก็บมาผัดด้วยความร้อนเพื่อคงสีเขียวของใบชาไว้ และทำให้ใบชาแห้งก่อนที่จะเกิดกระบวนการหมัก ใบชาจะถูกผัดให้ทั่วจนแห้งเท่าๆกัน และชาญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะนำไปนึ่ง โดยเวลาที่ใช้ในการนึ่งจะเป็นตัวบอกประเภทชาต่างๆ เช่น เซนฉะ (Sencha) จะใช้เวลาเพียง 30-90 วินาที แล้วจึงนำไปนวดแล้วต่อด้วยทำให้แห้ง

2.2.2 ชาเหลือง

ชาเหลืองค้นพบจากชาเขียวที่พอผ่านกระบวนการแล้วควบคุมขั้นตอนไม่ดี ทำให้ชาแห้งไม่ทันเวลา ใบชาที่กองไว้นานจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองน้ำชาจึงมีสีเหลืองเพราะมีการเกิดกระบวนการหมัก เหตุผลหลักๆที่มีการผลิตชาเหลือง เพราะลบลักษณะกลิ่นเขียวของชาเขียวออกไปโดยที่ยังมีคุณสมบัติเหมือนชาเขียว

2.2.3 ชาดำ

เป็นชาเขียวหลังจากผ่านกระบวนการผัดหรือนึ่งด้วยความร้อนแล้ว แล้วนำมาผ่านกระบวนการหมักและทำปฏิกิริยากับความชื้นจนกลายเป็นสีดำ โดยปกติชาเขียวจะรสชาติจะเริ่มเสียวสชาติไปภายใน 1 ปี แต่ชาดำจะยังคงเก็บรักษาสชาติไว้ ดังนั้นการที่ชาดำผ่านกระบวนการหมักนั้น ทำให้ชาดำมีประโยชน์ต่อสุขภาพกว่าชาประเภทอื่นๆเช่นอู่หลง ชาขาว หรือชาเขียวอีกโดยรสชาติของ

ชาดำที่ดีจะมีลักษณะเข้ม หอม รสนุ่ม ชุ่มคอ และจะแตกต่างกันไปตาม ลักษณะใบชา และ กระบวนการผลิตที่ต่างกันไป

2.2.4 ชาขาว

ชาขาวในสมัยก่อนนั้นเกิดจากการพบใบชาเขียวที่เป็นสีขาว แต่ภายหลังจึงพัฒนาเป็นชาเขียวที่ใช้เฉพาะส่วนใบชาอ่อน หรือยอดชา โดยจะมีลักษณะใบอ่อนนุ่ม แล้วนำมาผ่านกระบวนการ

2.2.5 ชาแดง

เป็นชาเขียวที่ผลิตโดยการบวนการหมัก โดยไม่ผ่านความร้อนสูงอย่างการผัด นึ่ง หรือคั่ว เพื่อคงความเขียว แต่จะใช้การตากแดดแทน โดยลักษณะสีของน้ำชาจะเป็นสีแดงเพราะเกิดจาก กระบวนการหมักและในบางกรณีชาแดงส่วนใหญ่จะหมายถึงชาโรยบอส (Rooibos Tea) จาก แอฟริกา เพราะลักษณะน้ำชามีสีออกแดง

2.2.6 ชาแกมแดง (ชาอู่หลง)

เป็นชากึ่งหมัก โดยใช้วิธีผสมผสานของกระบวนการผลิตชาเขียวกับชาแดง โดยการนำใบชาที่เก็บมานั้นมาตากแดด ก่อนจะนำไปผัดและอบ โดยระยะเวลาในการหมักจะพอดีที่จะให้ใบชามีสีกึ่งเขียวกึ่งแดง จึงทำให้น้ำชาที่มีรสชาติสดชื่นของชาเขียว และรสหวานของชาแดง

2.3 ชาสมุนไพร

2.3.1 ชาสมุนไพร

Foodnetworksolution.com (2553) อธิบายว่าชาสมุนไพร เป็นเครื่องดื่มซึ่งมีรูปแบบและวิธีการบริโภคเช่นเดียวกับชา (*Camellia Sinensis* หรือ *Thea Sinensis*) แต่ชาสมุนไพรผลิตจากพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ ที่มีกลิ่นรสที่หอมละมุน ทำให้ได้สรรพคุณต่างๆ ของพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ บำรุงสุขภาพ แก้อาการ เป็นต้น

2.3.2 ชาดอกไม้

Thaigoodhealth.blogspot.com (2549) อธิบายว่าชาดอกไม้ เครื่องดื่มธรรมชาติจากดอกไม้ หอมหวานนานาชนิด ที่ให้ทั้งความงามและการบำบัด ทั้งดอกไม้บางอย่างยังมีก็ยังมีส่วนผสมสำคัญของการปรุงน้ำหอมเช่นดอกกุหลาบ ดอกลาเวนเดอร์ ให้ชาดอกไม้ด้วยนั้นหอมหวาน อาจใช้กลีบดอกไม้ผสมกับสมุนไพรอื่นๆเพื่อให้ได้ชาที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น น้ำดอกลาเวนเดอร์ที่อบแห้งมาผสม

กับมินท์หรือกลีบกุหลาบผสมกับก้านพลู ทั้งสองนี้มีสรรพคุณช่วยคลายเครียดและความเหนื่อยล้า ทั้งช่วยระบบการย่อยได้ดี

2.3.3 ชาผลไม้

Foodietaste.com (2559) อธิบายว่าชาผลไม้คือการสกัดกลิ่นและรสชาติของผลไม้ต่างๆ โดยการนำผลไม้ให้แห้ง หรือนำความชื้นของผลไม้เหล่านั้นๆ ออกมาเพื่อให้ได้รสชาติที่แท้จริงของผลไม้ และอาจเติมน้ำตาลลงไปเพื่อให้มีรสหวานขึ้น ชาประเภทนี้ถือว่าเป็นชาประเภท 100% Organic & Caffeine Free ปราศจากคาเฟอีน ผลไม้ที่นิยมเช่น เสาวรส (Passion Fruit) เบอร์รี่ (Berry Tea) ส้ม (Orange Tea) อโวคาโด (Avocado)

2.4 วัตถุดิบในการทำชาผลไม้รวม

Thai-thaifood.com (2559) อธิบายสรรพคุณของผลไม้ต่างๆ ดังนี้

2.4.1 ส้มพันธุ์เขียวหวาน (Mandarin Orange)



รูปที่ 2.2 ส้มพันธุ์เขียวหวาน

ที่มา : www.thai-thaifood.com

ชื่อภาษาไทย : ส้มเขียวหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ : Mandarin Orange

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Citrus Reticulata

วงศ์ : Rutaceae

ชื่ออื่น : มะเขี้ยว มะบาง (เขียงใหม่), ส้มขี้ม้า (นครราชสีมา) ส้มจุก ส้มแป้นเกลี้ยง ส้มแป้นหัวจุก (ปัตตานี) มะขุน มะแง มะจุก ส้มจุก ส้มเขียงตุง (ภาคเหนือ)

2.4.1.1 ลักษณะส้มเขียวหวาน (Mandarin Orange)

ส้มเขียวหวาน (Mandarin Orange) เป็นพืชตระกูลส้มชนิดหนึ่ง มีหลายสายพันธุ์เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง กิ่งมีหนามยาวเล็กน้อย ผลมีลักษณะกลมแป้น เปลือกบางผิวเรียบ ลื่น เปลือกแกะออกง่าย ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อผลสุกจะมีสีเหลือง หรือสีเขียวอมเหลืองตามสายพันธุ์ มีเนื้อฉ่ำน้ำสีเหลืองอยู่ข้างในแยกเป็นกลีบๆ มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน หรือหวานตามสายพันธุ์ มีกลิ่นหอม มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นที่นิยมปลูกกันมากในหลายประเทศ ส้มเขียวหวานที่นิยมปลูกในประเทศไทยมีหลายสายพันธุ์

มีคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาหลายอย่าง นำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆมากมาย หลายเมนู ทำเป็นเครื่องดื่มต่างๆได้

- เปลือกผลมีสรรพคุณเป็นยาแก้ลมวิงเวียน หน้ามืด ตาลาย ใจสั่น
- ผลมีสรรพคุณช่วยลดปริมาณของคอเลสเตอรอลในเลือด
- ช่วยป้องกันไม่ให้เกิดอาการของโรคไข้หวัด เป็นยาแก้ไอ ช่วยขับเสมหะ
- ช่วยแก้อาการจุกเสียดแน่นหน้าอก แก้อาการปวดชายโครง
- เมล็ดใช้เป็นยาแก้อาการปวดเต้านม เต้านมอักเสบ
- เปลือกและผลเป็นยาขับลม แก้อาหารไม่ย่อย ท้องขึ้น ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่น
- ช่วยทำให้ระบบการย่อยอาหารภายในร่างกายเป็นไปอย่างปกติ

2.4.2 สตอว์เบอร์รี่



รูปที่ 2.3 สตอว์เบอร์รี่

ที่มา : <https://sites.google.com/site/>

ชื่อภาษาไทย : สตอว์เบอร์รี่

ชื่อภาษาอังกฤษ : Strawberry

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Fragaria Ananassa*

วงศ์ : Rosoideae

2.4.2.1 ความเป็นมาของสตอว์เบอร์รี่

สตอว์เบอร์รี่ (Strawberry) อยู่สกุลเดียวกับกุหลาบ เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก มีทรงพุ่มเตี้ย แตกกิ่งก้านแผ่คลุมดิน ลำต้นเป็นกออยู่ใต้ผิวดิน มีลักษณะกลมๆ มีสีน้ำตาล มีก้านใบยาวแทงออกมาจากลำต้น มีแขนงแตกจากต้นเรียกว่าไหล มีขนนุ่มปกคลุม ใบมีลักษณะกลมรี ใบมีขนาดใหญ่ ขอบใบมีรอยฟันหยักเล็กๆ มีก้านใบยาวมีขนนุ่มปกคลุม มีใบย่อย 3 ใบบนก้านเดียวกัน ใบสากมือมีขนนุ่มปกคลุม มีสีเขียว กลีบดอกมีสีขาว มีเกสรสีเหลือง มีกลีบเลี้ยงสีเขียว มีก้านช่อดอกยาว แทงออกมาจากลำต้น ผลเป็นผลเดี่ยว มีก้านผลยาวแทงออกมาจากลำต้น มีลักษณะทรงกลมรี คล้ายรูปหัวใจ ตรงขั้วมีกลีบเลี้ยงสีเขียว ผิวเปลือกมีเมล็ดเล็กๆ เกาะอยู่บนผล มีเส้นเล็กๆ บางๆ อยู่ทั่วผล ผลอ่อนสีขาว ผลสุกจะมีสีแดง หรือสีแดงอมส้ม มีเนื้อสีแดง เนื้อนุ่มฉ่ำน้ำ มีรสชาติเปรี้ยวหรือหวาน ตามสายพันธุ์ มีกลิ่นหอม ใช้นำมาเป็นผลไม้รับประทาน ใช้ทำเป็นเครื่องดื่มต่างๆ ได้ ที่ปลูกมากในภาคเหนือในประเทศไทย มีปลูกหลายสายพันธุ์

2.4.2.2 สรรพคุณของสตอว์เบอร์รี่

- สตอว์เบอร์รี่อุดมไปด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยในการชะลอวัย
- ช่วยในการเสริมสร้างคอลลาเจน จึงช่วยชะลอการเกิดริ้วรอย
- ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรคให้แข็งแรง
- มีส่วนช่วยบำรุงประสาทและสมอง
- ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง
- ช่วยป้องกันการเกิดโรคโลหิตจาง
- ช่วยเพิ่มปริมาณไขมันชนิดดี (HDL)
- ช่วยยับยั้งสารก่อมะเร็งอย่างไนโตรซามีน (Nitrosamines)
- ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก
- ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเนื้องอกได้

2.4.3 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย



รูปที่ 2.4 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย

ที่มา : <http://www.pcc.kmitl.ac.th>

ชื่อภาษาไทย : สับปะรด

ชื่อภาษาอังกฤษ : Pineapple

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Ananascomosus* (L.) Merr.

วงศ์ : Bromeliaceae

ชื่ออื่น : บักนัด (อีสาน) มะนัด บ่อนัด (เหนือ) ย่านัด (ใต้)

2.4.3.1 ลักษณะของสับปะรด

สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียมีใบเขียวเข้ม ผิวใบด้านบนเป็นเงามัน ขอบใบเรียบกว่าทุกพันธุ์ อาจมีหนามที่ปลายใบ ช่อดอกมีดอกย่อยประมาณ 150 ดอก กลีบดอกสีม่วงอมน้ำเงิน ผลมีขนาดใหญ่ตั้งแต่ 2-6 กิโลกรัม ก้านผลสั้น เปลือกผลเขียว เมื่อแก่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้ม เหลืองอมเขียวหรือยังคงเขียวเข้ม ตาค่อนข้างขึ้น แกนใหญ่ มีเนื้อละเอียด สีเหลืองรสหวานน้ำ ผลที่มีขนาดใหญ่จะเป็นรูปทรงโคนใหญ่ ปลายเรียว แต่ผลขนาดเล็กและขนาดกลาง ส่วนใหญ่จะเป็นทรงกระบอก

2.4.3.2 สรรพคุณของสับปะรด

- ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง
- ช่วยลดอัตราความเสี่ยงจากการเกิดโรคมะเร็ง
- ช่วยบรรเทาและรักษาอาการหวัดได้

- ช่วยให้เลือดลมไหลเวียนได้ดีมากขึ้น
- ช่วยให้สุขภาพในช่องปากแข็งแรง ป้องกันไม่ให้เกิดโรคเหงือก
- ช่วยบรรเทาอาการร้อน กระสับกระส่าย หิวน้ำ
- ช่วยแก้อาการท้องผูก ขับถ่ายไม่สะดวก
- ช่วยในการย่อยอาหารจำพวกโปรตีน
- ช่วยลดเสมหะในลำคอได้
- ช่วยในการขับปัสสาวะ โรคนี้่ว และโรคไตอักเสบ

2.5 วัตถุดิบในการทำชาดอกไม้ (ชากุหลาบเลมอน)

Medchai.com (2557) อธิบายสรรพคุณของดอกกุหลาบมอญ ดังนี้

2.5.1 กุหลาบมอญ



รูปที่ 2.5 กุหลาบมอญ

ที่มา : <https://medthai.com>

ชื่อภาษาไทย : กุหลาบมอญ

ชื่อภาษาอังกฤษ : Damask Rose, Pink Damask Rose, Summer Damask Rose

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Rosa Damascena

วงศ์ : Rosaceae

ชื่ออื่น : ยี่สุ่น (ภาษามอญ)

2.5.1.1 ลักษณะของกุหลาบมอญ

ต้นกุหลาบมอญ หรือ ต้นยี่สุ่น เป็นกุหลาบพันธุ์พื้นเมืองของหงสาวดี โดยเป็นดอกไม้ที่ทรงโปรดของสมเด็จพระนเรศวร พระองค์ทรงนำกลับมาปลูกหลังจากเสร็จสงครามที่เมืองมอญ ปกติมีหนามมากและมีความยาวไม่เท่ากัน มีลักษณะตรงถึงโค้งเล็กน้อย หนามอ่อนเป็นสีน้ำตาลแกมสีแดง ส่วนหนามแก่เป็นสีเทา ต้นกุหลาบมอญเจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งกลางแจ้งและในดินร่วนซุยที่มีธาตุอาหารเพียงพอและระบายน้ำได้ดี ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด การปักชำกิ่ง และวิธีการตอนกิ่งซึ่งเป็นที่นิยมที่สุด เนื่องจากออกรากได้ง่าย

ดอกกุหลาบมอญ หรือ ดอกยี่สุ่น ออกดอกเป็นช่อแบบกระจุกหรือช่อแบบกระจุกแตกแขนง มีประมาณ 3-10 ดอก หรืออาจมีมากกว่านี้ โดยจะออกดอกบริเวณปลายยอด ดอกย่อยเป็นสีชมพูและมีกลิ่นหอม กลีบดอกมีลักษณะค่อนข้างกลมเรียงซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ปลายกลีบดอกมน หรือเป็นหยักตื้น ๆ หรือเป็นคลื่น กลีบดอกมีตั้งแต่สีแดงจนถึงสีขาว แต่ส่วนใหญ่จะเป็นสีชมพูกุหลาบถึงแดง

2.5.1.2 สรรพคุณของกุหลาบมอญ

1. ดอกกุหลาบมอญมีสรรพคุณเป็นยาบำรุงหัวใจเสริมสร้างให้กล้ามเนื้อหัวใจสามารถทำงานสูบฉีดเลือดไปยังอวัยวะต่างๆ ภายในร่างกายได้อย่างเป็นปกติ ระบบการไหลเวียนของเลือดมีประสิทธิภาพดีขึ้น ลดความเสี่ยงจะเกิดโรคกล้ามเนื้อหัวใจขาดเลือดหรือหัวใจวาย

2. ดอกกุหลาบมอญช่วยแก้อาการร่างกายอ่อนเพลีย ไม่มีแรง รู้สึกไม่กระฉับกระเฉง ซึ่งมักจะมีสาเหตุมาจากการขาดสารอาหารและวิตามินบางชนิด รวมถึงการพักผ่อนไม่เพียงพอ แต่หากดื่มชาดอกกุหลาบมอญเป็นประจำจะช่วยให้ร่างกายกลับมากระปรี้กระเปร่า รู้สึกกระชุ่มกระชวย

3. ประโยชน์ของดอกกุหลาบมอญใช้เป็นยาระบาย ที่ไม่มีโทษต่อร่างกาย และได้ผลดี แก้อาการของโรคท้องผูก ช่วยระบายท้อง และบรรเทาโรคไส้ติ่งอักเสบ

4. ดอกกุหลาบมอญมีน้ำมันหอมระเหยที่มีคุณสมบัติช่วยคลายความกังวล กระวนกระวายใจ ลดความเครียด

5. ดอกกุหลาบมอญมีฤทธิ์เป็นยานอนหลับตามธรรมชาติ ช่วยให้ร่างกายและจิตใจผ่อนคลายจากความเหน็ดเหนื่อยเมื่อยล้า ได้พักผ่อนอย่างเต็มที่

6. ดอกกุหลาบมอญมีสรรพคุณช่วยขับน้ำดี ทำให้น้ำดีออกมาในปริมาณที่สมดุล จะช่วยให้ระบบการย่อยและดูดซึมมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.5.2 เลมอน (Lemon)



รูปที่ 2.6 เลมอน (Lemon)

ที่มา : <https://www.farm.co.th>

ชื่อภาษาไทย : เลมอน

ชื่อภาษาอังกฤษ : Lemon

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Citrus Lemon

วงศ์ : ส้ม

ชื่ออื่น : มะนาวเทศ มะนาวฝรั่ง มะนาวนมนาน

2.5.2.1 ลักษณะของเลมอน (Lemon)

เลมอน (Lemon) เป็นพืชตระกูลส้ม เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก มีทรงพุ่ม ลำต้นมีลักษณะทรงกลม เป็นเนื้อไม้แข็งและเหนียว มีผิวเรียบ ลำต้นมีกิ่งมีหนามแหลมยาวที่ปลายยอด กิ่งอ่อนสีเขียว กิ่งแก่มีสีน้ำตาล ใบเป็นใบเดี่ยว มีลักษณะทรงรี พื้นผิวใบเรียบเกลี้ยงเป็นมันค่อนข้างหนา มีกลิ่นหอมมาก เพราะมีต่อมน้ำมันอยู่ ใบด้านบนสีเขียว ใต้ใบสีอ่อนกว่า ใบมีสีเขียว ดอกออกเดี่ยว อยู่เป็นกระจุก กลีบดอกมีสีขาว มีเกสรสีเหลือง มีกลิ่นหอม ผลมีลักษณะทรงกลมรี ปลายผลมีติ่งแหลม ขั้วหัวของผลเป็นจุด ผิวเปลือกหนาเรียบมัน ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อผลสุกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองสด ภายในผลจะมีเนื้อน้ำ มีเมล็ดจำนวนมาก อยู่ข้างใน มีรสชาติเปรี้ยวจัด นำมาประกอบปรุงอาหารต่างๆ ได้หลายเมนู ทำเครื่องดื่มต่างๆ ได้ นำมาทำน้ำมันหอมระเหยได้ ในประเทศไทยมีปลูกหลายสายพันธุ์

2.5.2.2 สรรพคุณของ เลมอน (Lemon)

- ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ป้องกันหวัด
- เลมอนมีสารที่ช่วยต่อต้านมะเร็งอยู่หลายชนิด
- ช่วยป้องกันและรักษาโรคเลือดออกตามไรฟันได้
- เลมอนมีวิตามินซี ซึ่งมีส่วนช่วยทำให้หลอดเลือดแข็งแรง
- มีส่วนช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง
- น้ำเลมอนช่วยบำรุงตับและกระตุ้นให้ตับผลิตน้ำดีได้มากยิ่งขึ้น
- ช่วยทำความสะอาดลำไส้ กำจัดของเสียที่ตกค้างอยู่ในลำไส้
- เปลือกของเลมอนช่วยขับลมในลำไส้
- เปลือกของเลมอนช่วยรักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง
- ช่วยลดขนาดและละลายก้อนนิ่วในถุงน้ำดีและไตให้ขับออกมา

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ดร.รัชนิ นามมาตย์ (2557) ได้ศึกษาวิจัยสรรพคุณของพืชสมุนไพรไทยหลายร้อยชนิด พร้อมทั้งคัดเลือกสมุนไพรชนิดที่มีความเหมาะสมและประสิทธิภาพสูง นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “ชาสมุนไพร” ออกสู่ตลาดโดยได้พัฒนาคิดค้นสูตรตำรับชาสมุนไพรและปรับปรุงกระบวนการผลิตจนได้ชาเบลนด์รูปแบบใหม่ที่มีกลิ่นและรสชาติดีเป็นเอกลักษณ์ สวยทั้งใบแห้งและน้ำชา มีการทดสอบตลาดจนได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศ ที่สำคัญชาจากสมุนไพรไทยนี้ มีคุณประโยชน์จากสารออกฤทธิ์สำคัญในสมุนไพรที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ โดยมีผลทดสอบยืนยันจากงานวิจัยถึงสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดที่นำมาใช้อย่างชัดเจน ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรที่มีผลหม่อน ผลมะเฒ่าและตะขบป่าเป็นส่วนประกอบ โดยนำมาผ่านกรรมวิธีการอบแห้งผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม ทำให้ได้เป็นชาที่เป็นการรวมสรรพคุณของสมุนไพรไทยเข้าด้วยกัน เป็นชาผลไม้ สีม่วงแดง ที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงของเซลล์ ช่วยให้เลือดไหลเวียนได้ดี ช่วยบำรุงสายตาและอุดมไปด้วยวิตามิน เอ บี ซี และดี อีกด้วย

นาคยา ปิยจิตต์ไพโรจน์ (2551) ได้ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับคุณลักษณะและความนิยมของชาจากดอกลิลาวดี โดยได้ทำการทดลองหาวิธีการผลิตชาจากดอกลิลาวดีที่เหมาะสม ในการทำให้ ดอกลิลาวดีแห้ง ผลการทดลองพบว่าวิธีการทำให้ดอกลิลาวดีแห้งและเก็บรักษาได้นาน คือการนำ ดอกลิลาวดีมาตากแห้ง 36 ชั่วโมง แล้วนำมาอบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที และนอกจากนี้ผู้จัดทำยังได้ศึกษาความพึงพอใจต่อรสชาติของชาจากดอกลิลาวดี 4 สูตร โดยใช้ อัตราส่วนของชาเขียว : ดอกลิลาวดี ดังนี้ สูตรที่ 1 ผสมในอัตราส่วน 0 : 1 สูตรที่ 2 ผสมในอัตราส่วน 1 : 1 สูตรที่ 3 อัตราส่วน 1 : 2 และสูตรที่ 4 อัตราส่วน 1 : 3 ผลการทดลองพบว่า สูตรที่ 3 มีจำนวนผู้พึงพอใจในระดับพึงพอใจมากที่สุด ($X = 4.70$)

บุศรินทร์ พาหุพันธ์ (2560) ได้ทำการศึกษาวิธีการทำชาจากดอกกุหลาบ นำดอกกุหลาบที่ใช้แล้วกลับมาแปรรูปเป็นชากุหลาบเพื่อสุขภาพ ผลการวิจัยพบว่า ผลจากการตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ เป็นหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60 และเป็นชายน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 40 ในด้านอายุ คือ คนที่มีอายุคนที่มีอายุระหว่าง 31 ปีขึ้นไปมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85 และคนที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5 ด้านตำแหน่งคือคนที่มตำแหน่งเป็น Staff มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30 และคนที่ตำแหน่งเป็น Manager น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าระดับความสำคัญจากการทำแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อ Rosebud Tea ด้านโภชนาการและความสวยงามอยู่ในระดับมาก และด้านรสชาติความเหมาะสมของวัตถุดิบอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการลดต้นทุนอยู่ในระดับมาก

พงศัษฐ นวลบุญเรือง (2557) ได้ศึกษาการผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ดอกจำปีในการเพิ่มกลิ่นและรสให้กับผลิตภัณฑ์ชา โดยการใช้ชาอู่หลงอบแห้งผสมกับกลีบดอกจำปีอบแห้งในอัตราส่วน 1:1 ไปหมักที่อุณหภูมิ 30 และ 40 องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน 5 และ 15 นาที และใช้การหมักชาที่อุณหภูมิห้อง นาน 15 นาที เป็นสิ่งทดลองควบคุม พบว่า ผลิตภัณฑ์ชาผสมกลีบดอกจำปีที่ได้มีปริมาณไลนาลูอนอยู่ระหว่าง 0.4-2.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ทดสอบชิมที่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 30 คน พบว่า ผลิตภัณฑ์ชาผสมกลีบดอกจำปีจาก 5 กรรมวิธี ได้รับคะแนนการประเมินคุณลักษณะด้านสี กลิ่น และกลิ่นดอกจำปี อยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ($p < 0.05$) และคะแนน ด้านรสชาติความชอบโดยรวม ได้รับการประเมินที่ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p > 0.05$) จากนั้น นำชาผสมกลีบดอกจำปีบรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิทไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 1 และ 2 เดือน พบว่า ผลิตภัณฑ์ชาผสมกลีบดอกจำปีมีปริมาณน้ำอิสระ (A_w) เพิ่มขึ้น และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชา 2 เดือน พบว่า ปริมาณยีสต์และราในผลิตภัณฑ์มีค่าต่ำกว่า 3.6 log CFU/g

สุนันทา ทะเนนอก (2556) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพผลการศึกษากการผลิตชาเปลือกกล้วยพบว่ากล้วยน้ำว้าห่ามอายุ 3 วันหลังจากตัดกล้วยดิบจะมีรสฝาดเล็กน้อยเมื่อนำมาผลิตชาจะได้ผงชาสีน้ำตาลอ่อนกล้วยน้ำว้าสุก มีรสหวานสีน้ำตาลอ่อน ผลการศึกษากการยอมรับ สูตรผงชาเปลือกกล้วย 2 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด (ด้านสี 5.10 ± 1.062 ด้านกลิ่น 5.17 ± 1.147 ด้านรสชาติ 4.93 ± 1.258 ด้านเนื้อสัมผัส 4.80 ± 1.448 และความชอบโดยรวม 4.90 ± 1.185) ผู้วิจัยพัฒนาชาเปลือกกล้วยเสริมสมุนไพร 3 ชนิด คือ ตะไคร้ เ็กฮวยและใบเตยหอม พบว่า ผู้บริโภคยอมรับชาเปลือกกล้วยสูตรมาตรฐานกับชาเปลือกกล้วยเสริมกลิ่นสมุนไพรตะไคร้สูงที่สุด (ด้านสี 5.80 ± 0.997 ด้านกลิ่น 5.97 ± 0.964 ด้านรสชาติ 5.93 ± 1.081 ด้านเนื้อสัมผัส 5.87 ± 1.074 และ ความชอบโดยรวม 6.13 ± 1.008)เหมาะสมกับการผลิตชา



บทที่ 3

ระเบียบวิธีดำเนินงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก

(Avani Plus Riverside Bangkok Hotel)

สถานที่ตั้ง : 257 ถนนเจริญนคร เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600

เบอร์โทรศัพท์ : +66 2431 9100

อีเมล : Avaniplus.bangkok@avanihotels.com

เว็บไซต์ : <https://www.avanihotels.com>



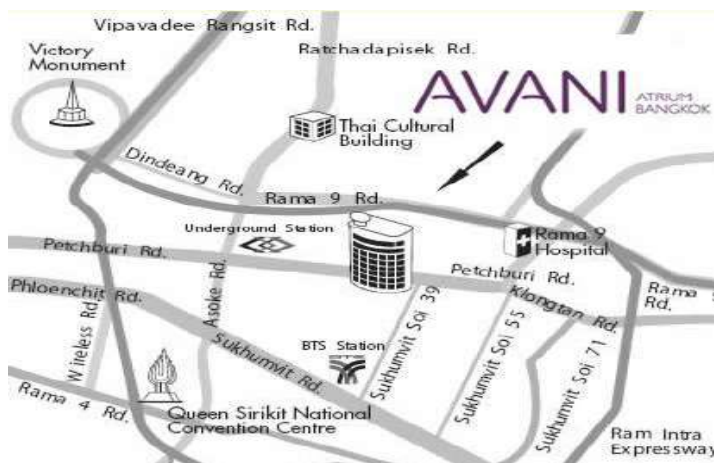
รูปที่ 3.1 โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok>



รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของ โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok>



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมอวานีพลาซ่า ริเวอร์ไซด์เบงคอก

ที่มา : <https://www.sawadee.com>

โรงแรมอวานีพลาซ่า ริเวอร์ไซด์เบงคอก ตั้งอยู่บนถนนเจริญนคร ซึ่งเป็นแหล่งรวมโรงแรมริมน้ำชื่อดัง โรงแรมแห่งนี้ถือเป็นหนึ่งในที่พักริมน้ำที่ดีที่สุด ที่จะพาคุณไปสัมผัสกับประสบการณ์การพักผ่อนริมแม่น้ำเจ้าพระยา กับบริการระดับพรีเมียม ด้วยทำเลที่เดินทางสะดวกสบาย คุณจึงสามารถเดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ ที่น่าสนใจของเมืองหลวงของไทยแห่งนี้ได้อย่างสะดวก รวดเร็ว

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมอวานีพลาซ่า ริเวอร์ไซด์เบงคอก เป็นการตกแต่งผสมผสานอย่างลงตัวของสไตล์ร่วมสมัยและความอบอุ่นที่ทันสมัย โรงแรมอวานีพลาซ่า ริเวอร์ไซด์เบงคอกสมบูรณ์แบบสำหรับการเยี่ยมชมทุกประเภท ตั้งแต่ฮันนีมูน (Honey Moon) ไปจนถึงวันหยุดพักผ่อนเพื่อการเดินทางธุรกิจ Avani ที่กำหนดเองผสมผสานระหว่างความสะดวกสบายที่ผ่อนคลายและพื้นที่ที่สร้างแรงบันดาลใจเป็นจุดที่เหมาะสมสำหรับการผ่อนคลายและเติมพลังที่มองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยาของกรุงเทพฯ อวานีริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ในทำเลที่สมบูรณ์แบบทางไกล อีกทั้งยังมี เรือรับ-ส่งบริการไปยังรถไฟฟ้าบีทีเอสที่เรือสะพานตากสินทำให้การเชื่อมต่อการค้าที่สำคัญของเมืองแหล่งซื้อสินค้าและสถานบันเทิงต่างๆ ทั้งนี้โรงแรมยังมี ริเวอร์ไซด์พลาซ่า (Riverside Plaza) มากมายร้านค้าอาหารมากมายที่ชั้น 1

3.2.1 การให้บริการห้องพัก

โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอกให้บริการห้องพัก 248 ห้องรวมถึงห้องชุด 23 ห้อง ทุกห้องอยู่ตั้งแต่ชั้น 12 ขึ้นไป ห้องพักและห้องสวีท (Suite Room) แต่ละห้องสามารถมองออกไปยังแม่น้ำฉิมไวน์พร้อมรับประทานอาหารบนห้องอาหารชั้นบนสุดของโรงแรม วิวพาโนรามา(Panorama View) ภูมิทัศน์ท้องฟ้าของตัวเมือง ให้ผ่อนคลายไปกับการทำสปาหรือพักผ่อนข้างๆ สระไร้ขอบ สถานที่จัดเลี้ยงบนดาดฟ้าที่ให้ท่านได้สัมผัสประสบการณ์การจัดงานที่ดีที่สุด ณ ทำเลดิริมแม่น้ำที่ตกแต่งอย่างทันสมัย ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากใจกลางเมือง ที่เดินทางสำรวจรอบๆ กรุงเทพฯ ได้อย่างสะดวกสบาย

3.2.1.1 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว (Avani River View Room) มีทั้งหมด 75 ห้อง แบ่งเป็น 2 ประเภทดังนี้

1. ห้องอวานี ริเวอร์ วิว (Avani River View Room) มีทั้งหมด 27 ห้องเตียงขนาดใหญ่ (King Size) มีขนาด 30 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.4 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว (Avani River View Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

2. ห้องอวานี ริเวอร์ วิว (Avani River View Room) มีทั้งหมด 48 ห้องเตียงประเภทคู่ (Twin Bed) มีขนาดห้อง 30 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.5 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว (Avani River View Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.2.1.2 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวิต (Avani River View Junior Suite)

1. ห้องอวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวิต (Avani River View Junior Suite) มีทั้งหมด 20 ห้อง เดียง ประเภทขนาดใหญ่ (King Size) มีขนาดห้อง 62 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.6 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวิต (Aavni River View Junior Suite)

ที่มา : <https://www.sawadee.com/hotel/>

3.2.1.3 ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room) มี

ทั้งหมด 150 ห้อง แบ่งเป็น 2 ประเภทมีดังนี้

1. ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room) มี

ทั้งหมด 80 ห้อง เดียงประเภทขนาดใหญ่ (King Size) มีขนาดห้อง 30 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.7 ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

2. ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room) มีทั้งหมด 70 ห้อง เตียงประเภทคู่ (Twin Bed) มีขนาดห้อง 30 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.8 ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.2.1.4 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว 2 ห้องนอน (Avani River View Two Bedroom Suite)

ห้องอวานี ริเวอร์ วิว 2 ห้องนอน (Avani River View Two Bedroom Suite) มีทั้งหมด 2 ห้อง ในห้องจะมี 2 ห้องนอน และยังมี ห้องนั่งเล่น 1 ห้อง ซึ่งมีเตียงประเภทขนาดใหญ่ (King Size) 1 ห้อง และ เตียงประเภทคู่ (Twin Bed) 1 ห้อง มีขนาดห้อง 134 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.9 Avani River View Two

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.2.1.5 ห้องอวานี ริเวอร์วิว 3 ห้องนอน (Avani River View Three Bedroom Suite)

มีห้องลักษณะนี้ทั้งหมด 1 ห้อง ในห้องจะมี 3 ห้องนอน ซึ่งมีเตียงประเภทขนาดใหญ่(King Size) 1 ห้อง และ เตียงประเภทคู่ (Twin Bed) 2 ห้อง มีห้องรับประทานอาหาร 1 ห้อง มีห้องนั่งเล่น 1 ห้อง ขนาดห้อง 167 ตารางเมตร วิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.10 Avani River View Three Bedroom

ที่มา : <https://www.avanihotels.com>

3.2.2 ห้องอาหารและบาร์

3.2.2.1 ลอง บาร์ (Long Bar)



รูปที่ 3.11 ลอง บาร์ (Long bar)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/restaurants>

3.2.2.2 แพนทรี แอท อวานี (Pantry at Avani)



รูปที่ 3.12 แพนทรี แอท อวานี (Pantry at Avani)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/restaurants>



3.2.2.3 ห้องอาหารสกายไลน์ (Sky line)

รูปที่ 3.13 ห้องอาหารสกายไลน์ (Sky Line)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/restaurants/skyline-restaurant>

3.2.2.4 ชิน เรสเตอรองท์ แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar)



รูปที่ 3.14 ชิน เรสเตอรองท์ แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar)

ที่มา : <https://www.sawadee.com/hotel/620064/&dev=d&lg=th>

3.2.3 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก มีพื้นที่อำนวยความสะดวกสำหรับการประชุมและจัดเลี้ยงที่น่าประทับใจมีขนาด 4,500 ตารางเมตร พื้นที่อเนกประสงค์สิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุมบนชั้น 10 สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ห้องแกรนด์ริเวอร์ไซด์บอลรูม (Grand Riverside Ballroom) หรือที่บาร์บนดาดฟ้าของเราตั้งอยู่บนชั้น 26 กิจกรรมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการ

ประชุมของอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แวงคอกและทันสมัยที่สุดสถานที่จัดแสดงศิลปะ MICE (การประชุม แรงจูงใจการประชุมและนิทรรศการ) ในกรุงเทพฯ

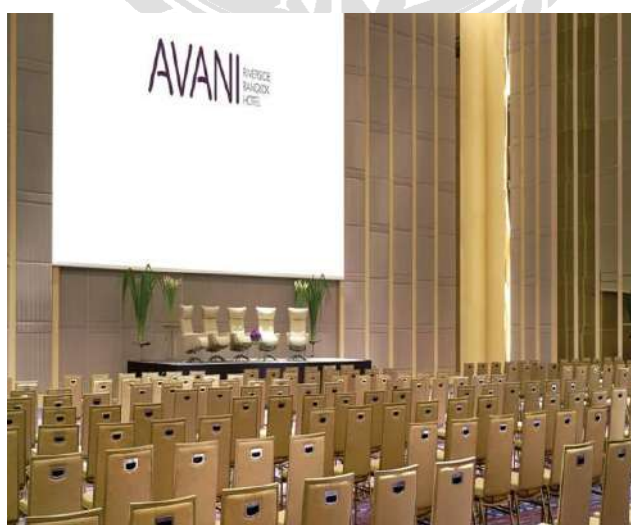
3.2.3.1 แกรนด์ ริเวอร์ไซด์ บอลรูม (Grand Riverside Ballroom)



รูปที่ 3.15 แกรนด์ ริเวอร์ไซด์ บอลรูม (Grand Riverside Ballroom)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

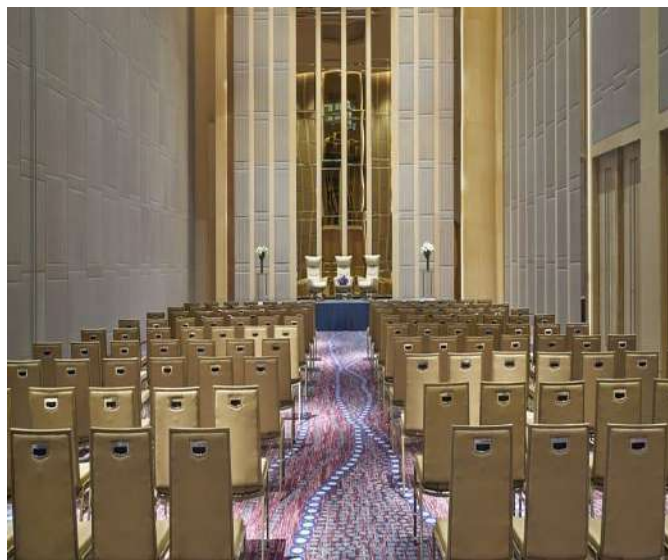
3.2.3.2 ห้องดูน่า (Luna Room)



รูปที่ 3.16 ห้อง ลูน่า (Luna Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.3 ห้อง มูน (Moon Room)



รูปที่ 3.17 ห้อง มูน (Moon Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.4 ห้อง กาแล็กซี่ (Galaxy Room)



รูปที่ 3.18 ห้อง กาแล็คซี่ (Galaxy Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.5 ห้อง วิน (Wind Room)



รูปที่ 3.19 ห้อง วิน (Wind Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.6 ห้อง ฮอริซอน (Horizon Room)



รูปที่ 3.20 ห้อง ฮอริซอน (Horizon Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.7 ห้อง บรีซ (Breeze Room)



รูปที่ 3.21 ห้อง บรีซ (Breeze Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

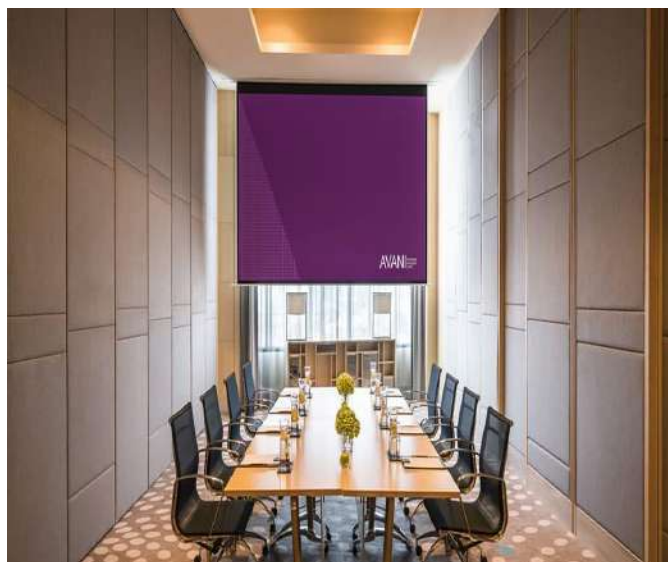
3.2.3.8 ห้อง สกาย (Sky Room)



รูปที่ 3.22 ห้อง สกาย (Sky Room)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.9 ห้อง Air 1



รูปที่ 3.23 ห้อง Air 1

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.3.10 ห้อง Air 2



รูปที่ 3.24 ห้อง Air 2

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>



3.2.3.11 ห้อง Air 3

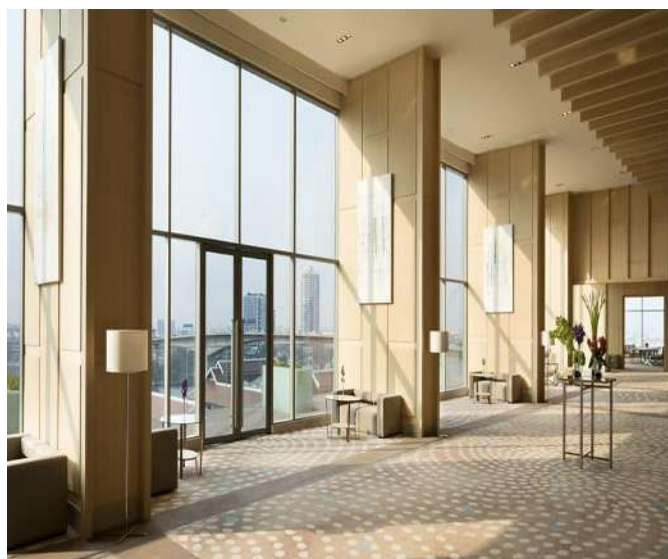
รูปที่ 3.25 ห้อง Air 3

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.4 พื้นที่ในการจัดประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

มีพื้นที่ให้บริการ ดังนี้

3.2.4.1 พื้นที่จัดงาน โอโซน 1 (Ozone 1)



รูปที่ 3.26 พื้นที่จัดงาน โอโซน 1 (Ozone 1)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.4.2 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2 (Ozone 2)



รูปที่ 3.27 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2 (Ozone 2)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.4.3 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3 (Ozone 3)



รูปที่ 3.28 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3 (Ozone 3)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.4.4 เดอะ เทอร์เรซ (The Terrace)



รูปที่ 3.29 เดอะเทอร์เรซ (The Terrace)

ที่มา : <https://www.avanihotels.com/th/riverside-bangkok/meeting>

3.2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก

สิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก มีดังนี้

3.2.5.1 ห้องออกกำลังกาย อวานี ฟิต (Avani Fit Room)



รูปที่ 3.30 ห้องออกกำลังกาย อวานี ฟิต (Avani Fit Room)

ที่มา : <https://www.agoda.com/th-th/avani-riverside-bangkok-hotel>

3.2.5.2 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

สระว่ายน้ำของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก ตั้งอยู่ตำแหน่งที่บนชั้น 26



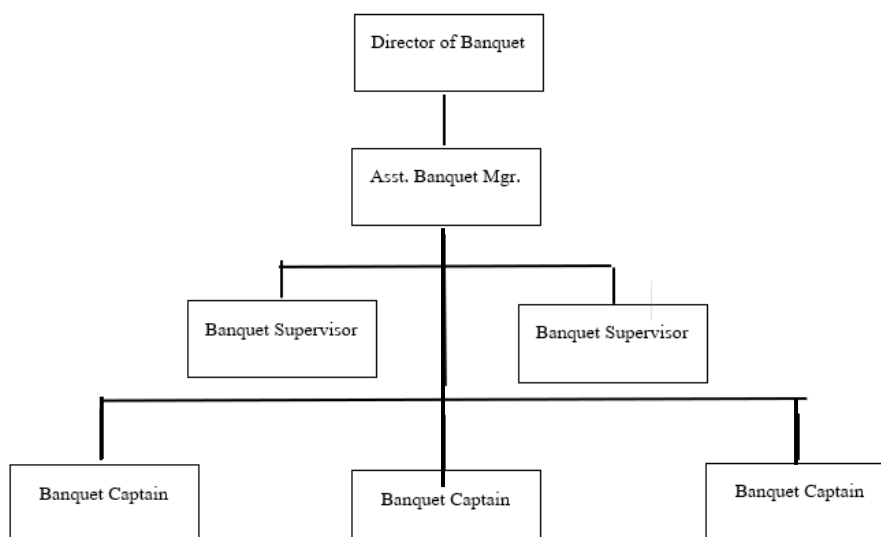
สามารถมองเห็นทัศนียภาพที่สวยงาม และสระว่ายน้ำยาว 25 เมตรได้มองเห็นวิวกรุงเทพฯที่ต่างออกไป

รูปที่ 3.31 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

ที่มา : <https://www.agoda.com/th-th/avani-riverside-bangkok-hotel>

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานของแผนก จัดเลี้ยง (Banquet)

3.3.1 ฝั่งการบริหารงานของแผนก จัดเลี้ยง (Banquet)



รูปที่ 3.32 พังการบริหารงานของแผนก จัดเลี้ยง (Banquet)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นายวรเชษฐ์ เวชกุล

แผนก : จัดเลี้ยง (Banquet)

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานจัดเลี้ยง (Banquet Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจ : ระหว่างวันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- บริการเสิร์ฟชา กาแฟ ให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
- คอยยกเก้าอี้ โต๊ะจีน และอุปกรณ์ต่างๆ
- จัดเตรียมอุปกรณ์และของเบรกให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
- จัดห้องประชุมในรูปแบบต่างๆ
- เตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ ที่ใช้จัดเลี้ยงต่างๆ เช่น ช้อน ส้อม จาน แก้วน้ำ กระดาษดินสอ เป็นต้น
- เสิร์ฟอาหารให้แขกในรูปแบบอาหารตะวันตก (Western Set) และ โต๊ะจีน (Chinese Table)
- ทำความสะอาดตู้เย็นตามจุดบริการกาแฟ และนำน้ำมาเติมตามตู้เย็น



รูปที่ 3.33 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาวชนิสรา พิริยะประสาธน์

แผนก : จัดเลี้ยง (Banquet)

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานจัดเลี้ยง (Banquet Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจ : ระหว่างวันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
- เป็นพนักงานดูแลหน้าห้องประชุมสัมมนา
- จัดเตรียมอุปกรณ์และของเบรกให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
- จัดห้องประชุมในรูปแบบต่างๆ
- เตรียมดอกไม้ไว้ใช้ในงานประชุมต่างๆ
- เก็บสโตร์ชา (Tea Store) และบาร์น้ำ
- ล้างและทำความสะอาดเครื่องกาแฟ



รูปที่ 3.34 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

- ชื่อผู้ปฏิบัติ** : นางสาวกัญญาณี ทรัพย์จินดาพล
- แผนก** : จัดเลี้ยง (Banquet)
- ตำแหน่ง** : นักศึกษาฝึกงานจัดเลี้ยง (Banquet Trainee)
- ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจ** : ระหว่างวันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563
- ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย**
- บริการเสิร์ฟซากาแฟ ให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
 - เป็นพนักงานดูแลหน้าห้องประชุมสัมมนา
 - จัดเตรียมอุปกรณ์และของเบรกให้กับลูกค้าที่มาประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง
 - จัดห้องประชุมในรูปแบบต่างๆ
 - เตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ ที่ใช้จัดเลี้ยงต่างๆ เช่น ช้อน ส้อม จาน แก้วน้ำ กระดาษ ดินสอ เป็นต้น
 - ทำความสะอาดบริเวณหลังบ้านในแผนกจัดเลี้ยง
 - รีดผ้าสำหรับงานประชุม



รูปที่ 3.35 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ
นายยะ

: นาย ศรีณย์วุฒิ



ตำแหน่ง : Staff Banquet

แผนก : จัดเลี้ยง (Banquet)

รูปที่ 3.36 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษานักศึกษาได้ใช้เวลาในการออกปฏิบัติงานในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 เป็นจำนวน รวมทั้งหมด 16 สัปดาห์ โดยเวลาเข้างานและเลิกงานแตกต่างกันไปในแต่ละวัน โดยทำงาน 10 ชั่วโมงต่อวัน เป็นเวลา 3 เดือน ทำงาน 5 วัน หยุด 2 วัน และวันหยุดไม่มีความแน่นอน

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของโครงการ ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

แสดงดังตารางที่ 3.1

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←→			
2. คิดค้นสูตร	←→			
3. ทดลองทำชาผลไม้อบแห้ง	←→			
4. ทำการทดสอบรสชาติ		←→		
5. พัฒนาสูตรชาผลไม้อบแห้ง		←→		
6. ผู้ร่วมงานประเมินผล			←→	
7. จัดทำเอกสาร			←→	

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ปฏิบัติงานทางคณะผู้จัดทำได้ได้มีการปรึกษาและสังเกตว่ามีผลไม้และวัสดุชนิดใด ที่เหลือเยอะและยังมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปได้ พร้อมทั้งปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับคิดค้นสูตรชาผลไม้อบแห้งในการทำโครงการชิ้นนี้

3.7.2 คิดค้นสูตร

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปของผลไม้ที่เราเลือกทั้งหมดมาคิดและออกแบบรสชาติชาผลไม้อบแห้งออกมาในรูปแบบใหม่

3.7.3 ทดลองทำชาผลไม้อบแห้ง

นำผลไม้ทั้งหมดที่ไว้ เช่น ส้ม สตรอว์เบอร์รี่ สับปะรด เลมอน กุหลาบมอญ มาทำและทดลองตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้ให้ได้รสชาติที่อร่อยตามเป้าหมายที่วางไว้

3.7.4 ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำชาผลไม้รวมและชากุหลาบเลมอนเสร็จแล้วได้นำไปให้บุคคลทั่วไปจำนวน 23 คนพร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชมทั้งหมดเพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น

3.7.5 พัฒนาสูตรชาผลไม้อบแห้ง

นำคำติชมและคำแนะนำทั้งหมดของบุคคลทั่วไปทั้งหมดมาปรับปรุงรสชาติของชาผลไม้อบแห้งให้มีรสชาติที่ดีขึ้นและเพิ่มกลิ่นให้มีความหอมขึ้น

3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล

นำชาผลไม้อบแห้งที่ผ่านการปรับปรุงรสชาติให้มีรสชาติที่ดีที่สุดแล้วให้บุคคลทั่วไปชิมพร้อมกับประเมินผล

3.7.7 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel) ทำให้ได้ทราบถึงการทำงานในแผนกจัดเลี้ยงและวิธีการจัดงานประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยงผู้จัดทำจึงได้นำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้งานจริง มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาผลไม้และดอกกุหลาบมอญที่เหลือจากการจัดประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยงโดยการนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ชาสำเร็จรูป รูปแบบใหม่ โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำงานดังนี้

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

Cooking.kapook.com (2560) อธิบายขั้นตอนการทำผลไม้อบแห้ง แล้วนำมาดัดแปลง

4.2.1 วัตถุดิบในการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

โดยวัตถุดิบในการทำชาผลไม้รวมอบแห้ง มีดังนี้

4.2.1.1 ส้ม	100 กรัม
4.2.1.2 สตรอว์เบอร์รี่	100 กรัม
4.2.1.3 สับปะรด	100 กรัม
4.2.1.4 ดอกกุหลาบมอญ	100 กรัม
4.2.1.5 เลมอน	100 กรัม

4.2.2 อุปกรณ์ในการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

อุปกรณ์ในการทำชาผลไม้รวมอบแห้ง มีดังนี้

- 4.2.2.1 ถูชา
- 4.2.2.2 ถาดในการตากผลไม้

4.2.3 ขั้นตอนในการทำชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

มีดังนี้

4.2.3.1 นำผลไม้ล้างให้สะอาด



รูปที่ 4.1 ขั้นตอนในการทำ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

รูปที่ 4.2 ขั้นตอนในการทำ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.2 หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ถาด



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)



รูปที่ 4.5 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.3 นำไปตากแดด



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.4 นำส้ม สตรอว์เบอร์รี่ สับปะรด และดอกกุหลาบ ที่หั่นแล้วนำไปตากให้แห้ง



สนิท

รูปที่ 4.7 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.5 เมื่อแห้งสนิทแล้วนำมาบรรจุในถุงชา



รูปที่ 4.8 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

รูปที่ 4.9 ขั้นตอนในการทำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาผลไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาผลไม้รวมอบแห้ง แสดงตามตารางที่ 4.1

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
ส้ม	10 กรัม	30/1 กิโลกรัม	0.3
สตอว์เบอร์รี	10 กรัม	50/500 กรัม	1
สับปะรด	10 กรัม	25/1 กิโลกรัม	0.25
องุ่น	10 กรัม	20/50 ถุง	4
รวม			5.55

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนชาผลไม้รวมอบแห้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำชาผลไม้อบแห้ง โดยมีส่วนผสมได้แก่ สับปะรด ส้ม สตอว์เบอร์รี องุ่น ที่คณะผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าในงบประมาณการจัดทำชาผลไม้อบแห้ง จำนวน 1 ถุง ถุงละ 3 กรัม เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 5.55 บาท/ถุง

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชากุหลาบเลมอน แสดงตามตารางที่ 4.2

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
ดอกกุหลาบมอญ	15 กรัม	50/500 กรัม	1.5
เลมอน	15 กรัม	39/1 กิโลกรัม	0.59
องุ่น	10 ถุง	20/50 ถุง	4
รวม			6.09

ตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนชากุหลาบเลมอน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนในการทำชากุหลาบเลมอน โดยมีส่วนผสมได้แก่ กุหลาบ เลมอน ถูชา ที่คณะผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาเป็นทางเลือกใหม่ให้ลูกค้าในงบประมาณในการทำชากุหลาบเลมอน 1 ถู ถูละ 3 กรัม เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 6.09 บาท/ถู

4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการชาผลไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ทำมาจากของที่เหลือจากการจัดประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยงของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel) เป็นการสรุปข้อมูลเพื่ออธิบายผลจากการได้ทดลองของผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถาม จำนวน 23 ตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมดสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.4.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ แสดงดังตารางที่ 4.3

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	9	39.10
หญิง	14	60.90
รวม	23	100.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 39.10 และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 60.90

4.4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ แสดงดังตารางที่ 4.4

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	1	4.40
20-30	5	21.70
31-40	5	21.70
41 ปีขึ้นไป	12	52.20
รวม	23	100.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มียุระหว่าง 41 ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 52.20 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-30 และ 31-40 ที่มีจําร้อยละเท่ากันซึ่งคิดเป็นร้อยละ 21.70 และผู้ที่มีอายุน้อยกว่า 20 ปี มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.40

4.4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้ต่อเดือน

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกรายได้ต่อเดือน แสดงดังตารางที่ 4.5

รายได้ต่อเดือน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 10,000 บาท	10	43.50
10,000-15,000 บาท	3	13.00
15,001-20,000 บาท	4	17.40
20,001-25,000 บาท	2	8.70
25,001 บาทขึ้นไป	4	17.40
รวม	23	100.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้ต่อเดือน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.50 รองลงมาคือผู้ที่มีรายได้ 15,001 – 20,000 และ 25,001 บาท คิดเป็นร้อยละ 17.40 รองลงมาคือผู้มีรายได้ 10,000-15,000 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 13.00 และน้อยที่สุดคือผู้ที่มีรายได้ 20,001-25,000 ที่มีร้อยละเท่ากันซึ่งคิดเป็น 8.70

4.4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
-------	-----------	--------

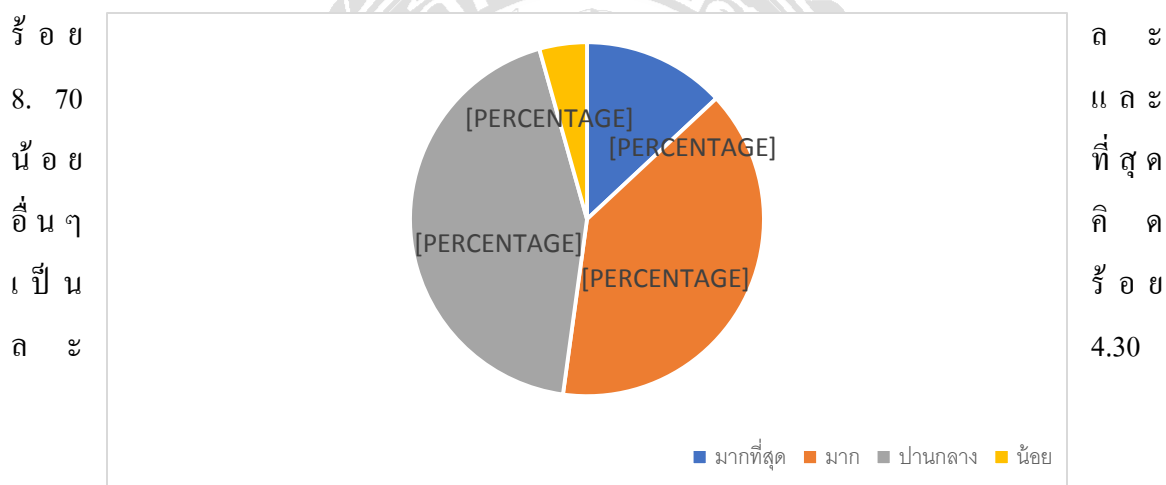
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	2	8.70
ธุรกิจส่วนตัว	3	13.00
รับจ้างทั่วไป	13	56.50
นักเรียน-นักศึกษา	4	17.40
อื่นๆ	1	4.30
รวม	23	100.00

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ แสดงดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่ทำอาชีพรับจ้างทั่วไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.50 รองลงมาเป็น นักเรียน-นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 17.40 รองลงมาคือ ธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 13.00 รองลงมาเป็น ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ

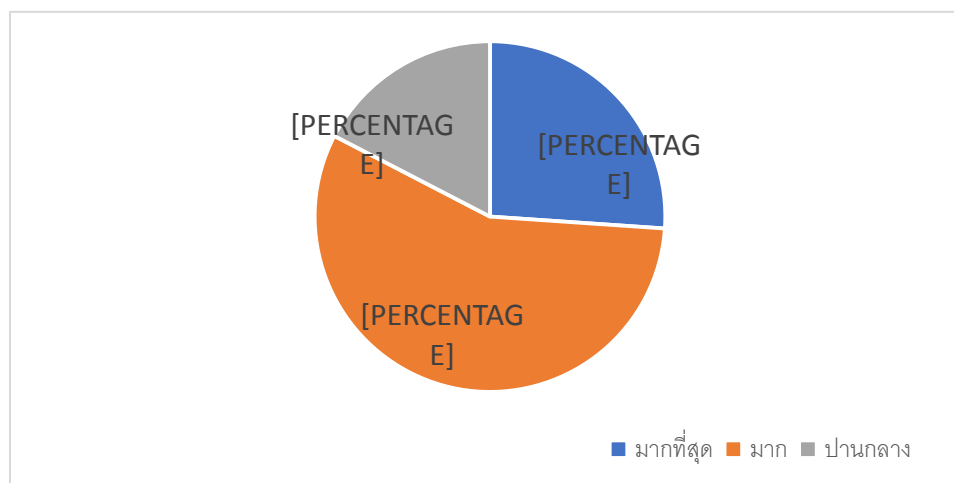


4.4.5 ระดับความพึงพอใจของรสชาติชา

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านรสชาติชามีความพึงพอใจระดับปานกลาง มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 39.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 13.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 4.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.10

รูปที่

ระดับความพึงพอใจของรสชาติชา



4.10

ที่มา :

ผู้จัดทำ (2563)

4.4.6 ระดับความพึงพอใจของกลิ่นชา

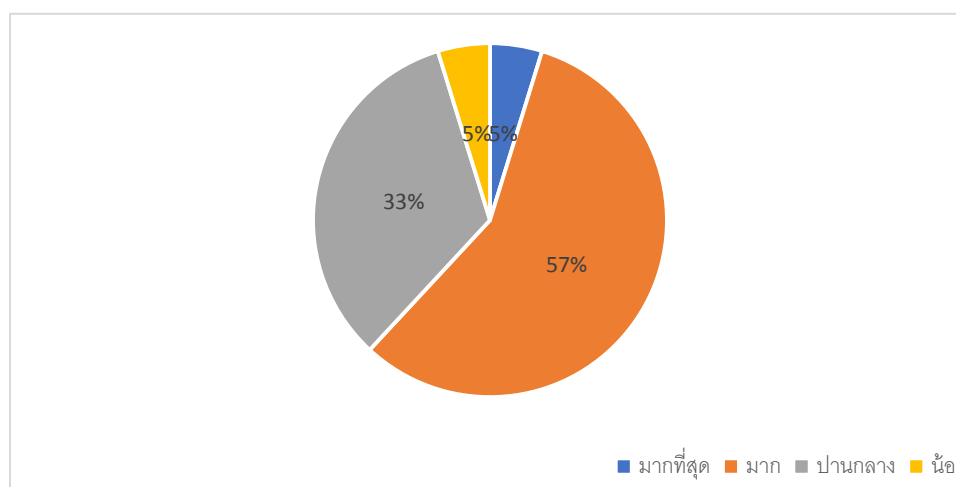
จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านกลิ่นของชาความพึงพอใจในระดับมาก มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 17.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.11

รูปที่ 4.11 ระดับความพึงพอใจของกลิ่นชา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.7 ระดับความพึงพอใจของรูปแบบบรรจุภัณฑ์

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ความพึงพอใจในระดับมาก มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 33.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมากที่สุดและน้อย คิดเป็นร้อยละ 5.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.12



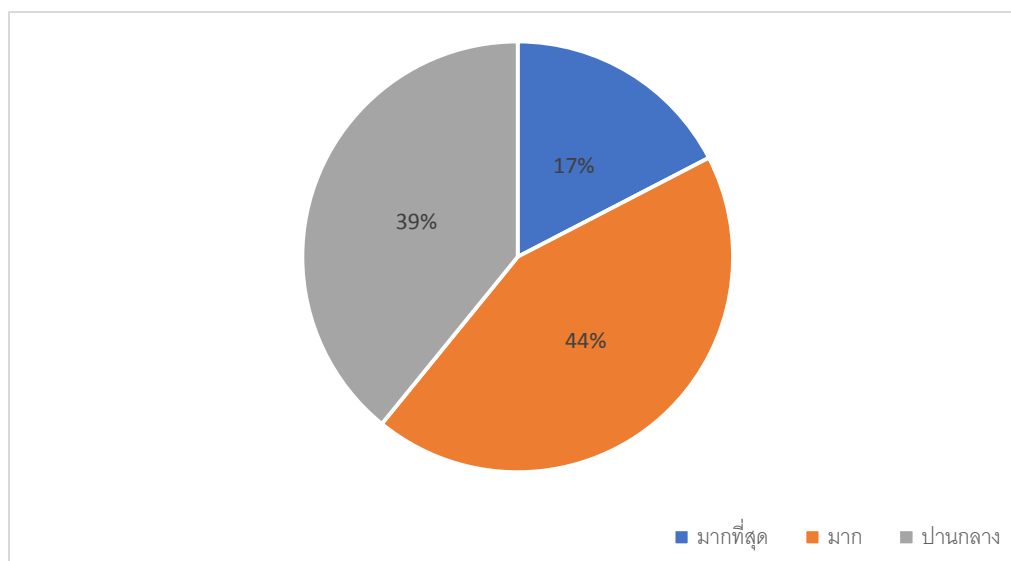
รูปที่ 4.12 ระดับความพึงพอใจของรูปแบบบรรจุภัณฑ์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.8 ระดับความพึงพอใจด้านสีของชา

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านสีของชามีความพึงพอใจมาก มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 39.00 และสุดท้ายความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 17.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.13

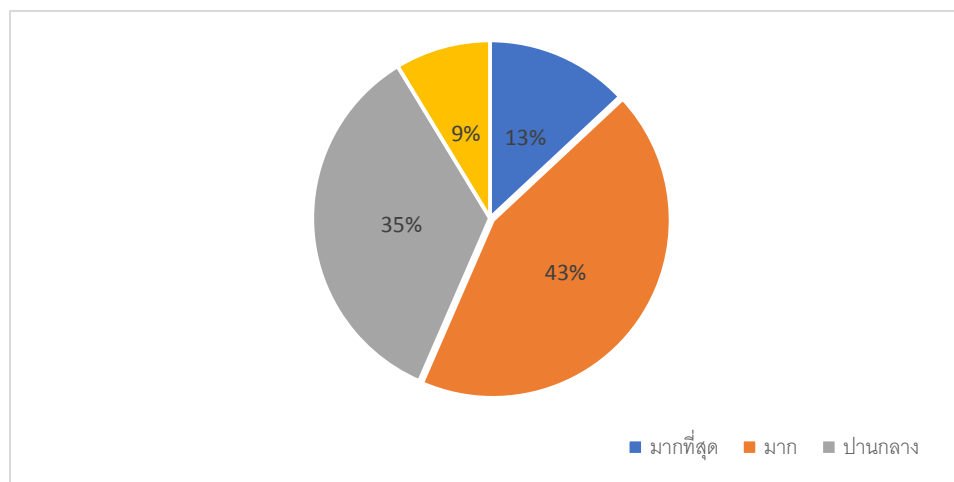
รูปที่ 4.13 ระดับความพึงพอใจด้านสีของชา



ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.9 ระดับความพึงพอใจของปริมาณชา

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านปริมาณชาความพึงพอใจในระดับมาก มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมาในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 13.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 9.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.14

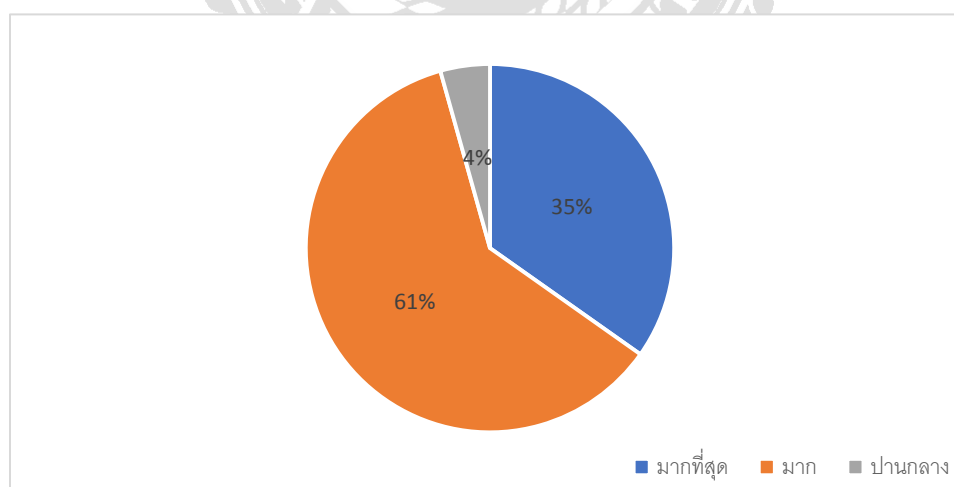


รูปที่ 4.14 ระดับความพึงพอใจของปริมาณชา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.10 ระดับความพึงพอใจข้อมูลบนฉลาก

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านข้อมูลบนฉลากความพึงพอใจในระดับมาก มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 61.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 4.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.15

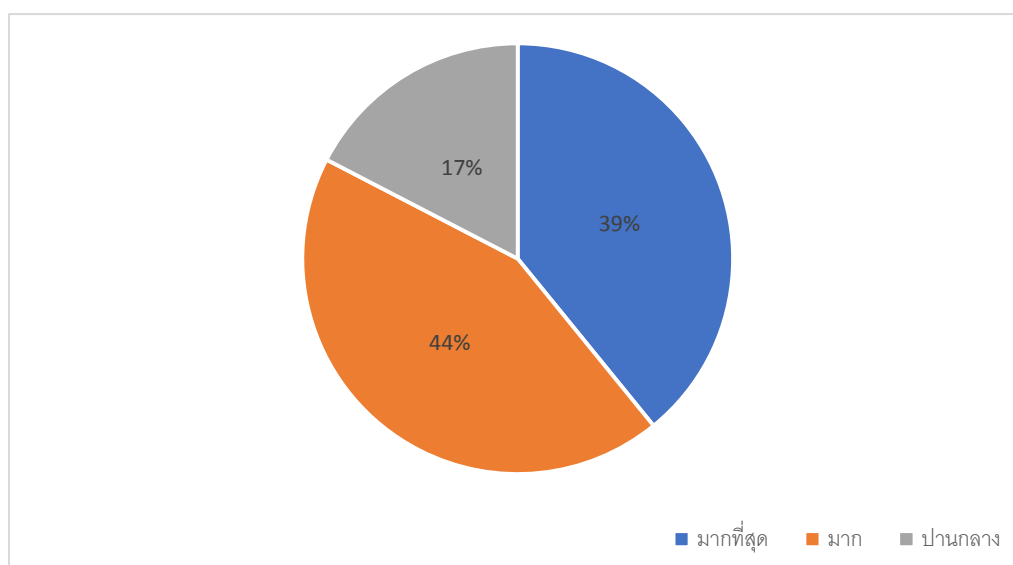


รูปที่ 4.15 ระดับความพึงพอใจของข้อมูลบนฉลาก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.11 ระดับความพึงพอใจความแปลกใหม่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านความแปลกใหม่ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 17.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.16

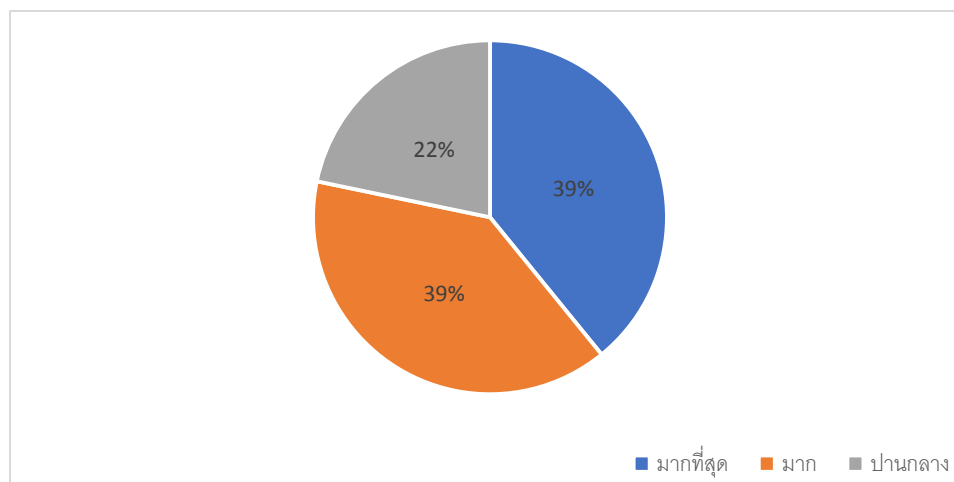


รูปที่ 4.16 ระดับความพึงพอใจความแปลกใหม่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.12 ระดับความพึงพอใจของความสะดวกสบายในการพกพา

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านความสะดวกสบายในการพกพาความพึงพอใจในระดับมาก และมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.00 เท่ากัน และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 22.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.17 ระดับความพึงพอใจความสะดวกสบายในการพกพา

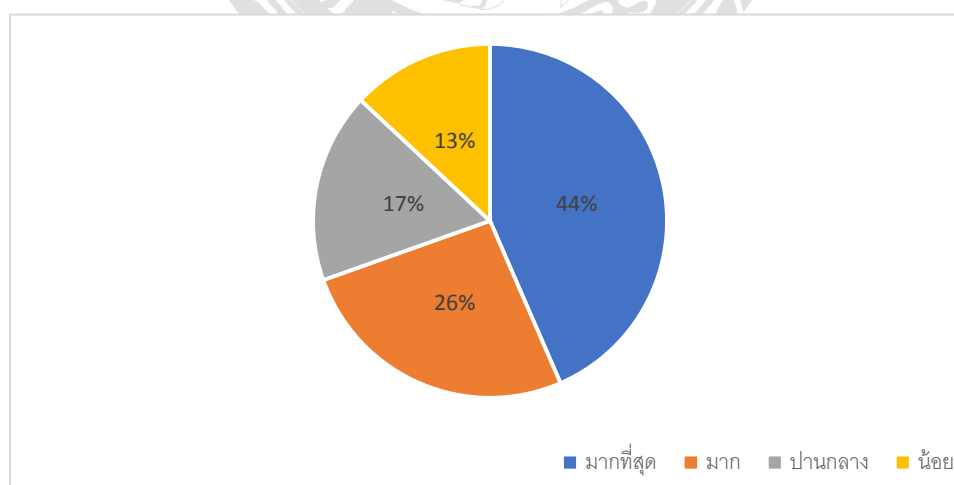
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.13 ระดับความพึงพอใจสามารถนำไปใช้จริงได้

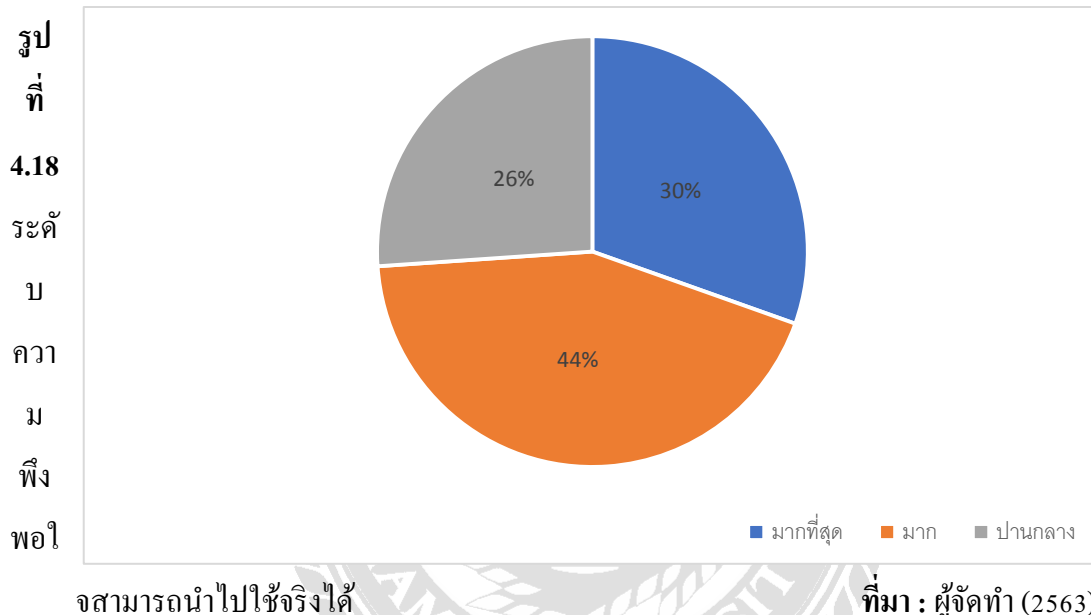
จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านสามารถนำไปใช้ได้จริงความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 26.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 17.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 13.00

ข อ ง

ผู้ตอบ



แบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.18

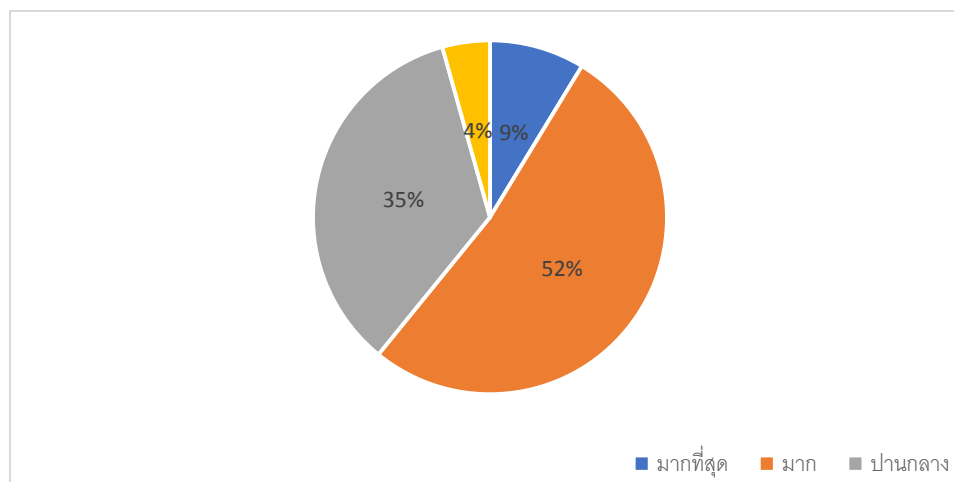


จะสามารถนำไปใช้จริงได้

4.4.14 ระดับความพึงพอใจนำผลไม้ที่เหลือมาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านนำผลไม้ที่เหลือมาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 26.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.19

รูปที่
ระดับ
พึง



4.19
ความ
พอใจ

นำผลไม้ที่เหลือมาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.15 ระดับความพึงพอใจช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบการ

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบการ ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 52.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 9.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 4.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.20

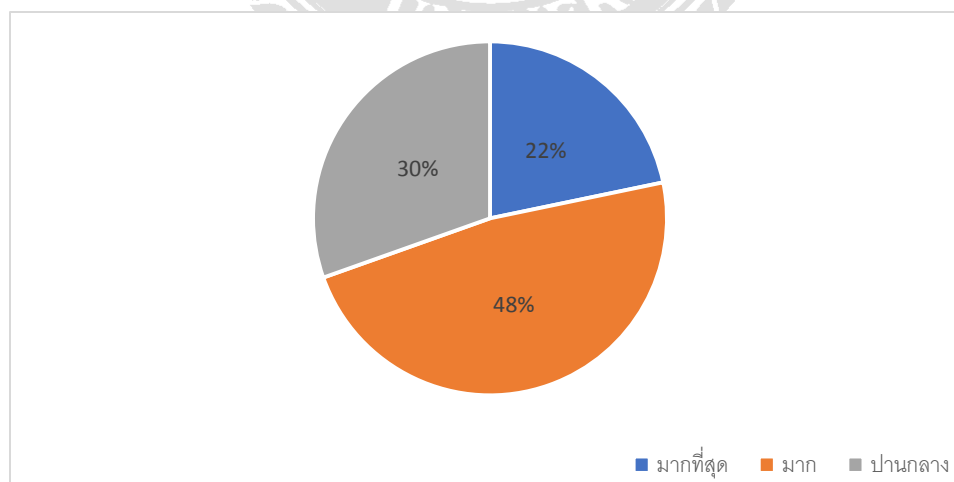
รูปที่ 4.20 ระดับความพึงพอใจช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4.16 ระดับความพึงพอใจสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ในด้านสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมาความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 30.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 22.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน ดังรูปที่ 4.21

รูปที่
ระดับ
พึง



4.21
ความ
พอใจ

สามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของลิเคิร์ต (Likert, R. (1932) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่า

ค่าเฉลี่ย	รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1.00 – 1.80	1.รสชาติชา	3.61	0.78	มาก
2.กลิ่นของชา		4.09	0.67	มาก
3.รูปแบบบรรจุภัณฑ์		3.57	0.66	มาก
4.ด้านสีของชา		3.78	0.74	มาก
5.ปริมาณของชา		3.61	0.84	มาก

ความ
พึง
พอใจ
ใน
ระดับ
น้อย
ที่สุด

ตาราง ที่ 4.7 แสดง ค่าเฉลี่ย และ ค่า เบี่ยง เบน มาตรฐาน	6.ข้อมูลบนฉลาก	3.30	0.56	ปานกลาง
	7.ความแปลกใหม่	4.22	0.74	มากที่สุด
	8.ความสะดวกสบายในการพกพา	4.17	0.78	มาก
	9.สามารถนำไปใช้จริงได้	3.69	0.87	มาก
	10.นำผลไม้ที่เหลือใช้มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่	4.04	0.77	มาก
	11.ช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบ	3.65	0.71	มาก
	12.สามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า	3.91	0.73	มาก
	ค่าเฉลี่ยรวม	3.82	0.74	มาก

ฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.7 จากผลการสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) โดยการทำแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 23 คน สามารถสรุปผลได้ ดังนี้ ในด้านรสชาติชามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.61 ในด้านกลิ่นของชามีความพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.09 ในด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.57 ในด้านสีของชามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.78 ในด้านปริมาณของชามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.61 ในด้านข้อมูลบนฉลากมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ ปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.30 ในด้านความแปลกใหม่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.22 ในด้านความสะดวกในการพกพามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.17 ในด้านสามารถนำไปใช้จริงได้มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.69 ในด้านนำผลไม้ที่เหลือใช้มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.04 ในด้านช่วยลดต้นทุนในการซื้อขายให้กับสถานประกอบการมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.65 และสุดท้ายในด้านสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า คิดเป็นร้อยละ 3.91 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.82

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก คณะผู้จัดทำได้มีการปฏิบัติงานเนื่องจากได้มีโรคระบาดโควิด 19 (Covid 19) ถึงแม้ว่าจะได้หยุดการปฏิบัติงานแต่ก็ยังมีการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมในการทำโครงการทำให้ผู้จัดทำได้รับประสบการณ์และความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านสถานการณ์ต่างๆรวมไปถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ ไปตลอดจนถึงการแก้ไขปัญหาในการนำวัตถุดิบเหลือใช้จากในแผนกจัดเลี้ยง มาแปรรูปจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) โดยมีวัตถุดิบที่เหลือใช้จากแผนก ดังนี้ ส้ม สับปะรด สตอว์เบอร์รี่ กุหลาบมอญ และเลมอน ซึ่งทางคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าเป็นการช่วยลดการสูญเสียของวัตถุดิบที่ยังนำกลับมาแปรรูปได้อีก

จากการได้นำผลไม้และดอกไม้ที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ส่งผลให้วัตถุประสงค์ที่คณะผู้จัดทำตั้งไว้คือ เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้และดอกไม้ นำกลับมาทำเป็นชาในรูปแบบใหม่ เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด และเพื่อศึกษาวิธีการทำชาผลไม้อบแห้งและชากุหลาบเลมอน ปริมาณของจำนวนผลไม้และดอกไม้ที่เหลือใช้ในองค์กรลดลงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำชาผลไม้และดอกไม้ ทำให้คณะผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์ จึงเกิดเป็นชาผลไม้รวม และชากุหลาบเลมอนขึ้น และยังปฏิบัติให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้สำเร็จ

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 60.90 มีอายุระหว่าง 40 ปีขึ้นไป มากที่สุดซึ่งคิดเป็นร้อยละ 52.20 มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.50 มีอาชีพรับจ้างทั่วไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.50

จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.82

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.2.1 จากการทดลองทำชาผลไม้อบแห้งและดอกไม้อบแห้ง ผู้จัดทำได้ทดลองสูตรการทำชาผลไม้ในครั้งแรกซึ่งมีวัตถุดิบ ส้ม สตรอว์เบอร์รี สับปะรด แล้วปรากฏว่าไปชงในน้ำร้อนแล้วกลิ่นของแอปเปิ้ลยังไม่ชัดเจน ทำให้กลิ่นของชายังไม่น่ารับประทาน

5.1.2.2 จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองแล้วปรากฏว่าสับปะรดยังมีความชื้นเหลืออยู่จึงนำไปอบในเตาอบแห้งก็เกิดกลิ่นไหม้ทำให้รสชาติไม่น่ารับประทาน

5.1.2.3 จากที่คณะผู้จัดทำได้เปลี่ยนวัตถุดิบในการทำชาผลไม้แล้วนั้นทำให้เกิดต้นทุนของวัตถุดิบที่มากขึ้นคือสตรอว์เบอร์รี เพราะไม่ใช่ฤดูในการเพาะพันธุ์ของสตรอว์เบอร์รีทำให้ผลไม้ชนิดนี้มีราคาแพง

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 จากปัญหาดังกล่าวที่กลิ่นของแอปเปิ้ลยังไม่ชัดเจนผู้จัดทำจึงได้ปรับเปลี่ยนสูตรการทำชาผลไม้อบแห้งจากแอปเปิ้ลเขียวมาเป็นสตรอว์เบอร์รีแทนแล้วปรากฏว่ากลิ่นของสตรอว์เบอร์รีชัดเจนกว่าแอปเปิ้ลเขียว

5.1.3.2 จากปัญหาดังกล่าวที่สับปะรดยังมีความชื้นเหลืออยู่คณะผู้จัดทำได้ทำการนำสับปะรดตากแดดให้นานกว่าเดิมเพื่อให้ความชื้นของสับปะรดแห้งสนิทแล้วปรากฏว่าสับปะรดรสชาติรับประทานมากขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

หลังจากในเข้าปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้อง ทั้งงานในแผนกจัดเลี้ยงและนอกงานแผนกจัดเลี้ยง งานที่เกี่ยวข้องกับหลายแผนกในองค์กร ทำให้ได้เรียนรู้หลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึง ความรับผิดชอบต่องานที่

ได้รับมอบหมายและมีระเบียบวินัย มีความขยัน อดทน ยืนหยัด สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รู้จักการเตรียมความพร้อมและการวางแผนงานล่วงหน้าเสมอ การตัดสินใจแก้ไขปัญหาและสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้ดี เรียนการทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงทักษะการเข้าสังคม และมีความมั่นใจในด้านภาษามากขึ้น

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ไม่สามารถสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติที่สื่อสารภาษาอื่นที่นอกเหนือจากภาษาอังกฤษและภาษาไทย ทำให้ไม่สามารถเข้าใจและช่วยเหลือลูกค้าได้ทันที

5.2.2.2 การปรับตัวให้เข้ากับงานในระยะแรก

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานเป็นสิ่งสำคัญมากเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกัน งานสำเร็จไปได้ด้วยดีและไม่มีข้อบกพร่อง

5.2.3.2 มีความตั้งใจในการทำงานเรียนรู้และจดจำแนะนำของรุ่นพี่ และนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงานได้มีศักยภาพมากขึ้น

5.2.3.3 มีสติและความรอบคอบในการทำงานเพื่อลดปัญหาผิดพลาดในหน้างาน เมื่อเกิดปัญหาแล้วต้องแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันที

บรรณานุกรม

- ชลธิชา หน่อริน. (ม.ป.ป.). *วัฒนธรรมการดื่มชา*. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-dum-cha-khxng-cin>
- นาคยา ปิยจิตต์ไพโรจน์. (2551). *การศึกษาคุณลักษณะและความนิยมของชาจากดอกลิลาวดี*. เข้าถึง
 ได้จาก <https://www.spvc.ac.th/sci-tech/project-basic/teaflower.pdf>
- บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). *ชาดอกกุหลาบ*. เข้าถึงได้จาก
<http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *ชาสมุนไพร*. เข้าถึงได้จาก
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3613/herbal-tea>
- พงษ์ยุทธ นวลบุญเรือง. (2557). *การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี*. เข้าถึงได้จาก
https://ag2.kku.ac.th/kaj/PDF.cfm?filename=H_005.pdf&id=1586&keeptrack=5
- รัชนี นามมดัย. (2557). *ชาสมุนไพรจากผลหม่อน มะม่วงและตะขบป่า*. เข้าถึงได้จาก
https://www.thailandtechshow.com/view_techno.php?id=55
- สุนันทา คะเนนอก. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก
http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf
- Avani Plus Riverside Bangkok Hotel. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.avanihotels.com>
- Foodie taste. (2559). *ชาผลไม้*. เข้าถึงได้จาก
http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=367
- Kapook. (2560). *วิธีทำผลไม้อบแห้ง เทคนิคนอมอาหารง่ายๆแค่มีเตาอบ*. เข้าถึงได้จาก
<https://cooking.kapook.com/view126345.html>
- Likert, R. (1932). *A Technique for the Measurement of Attitudes*. *Archives of Psychology*, 140, 1-55.
- MedThai. (2557). *14 สรรพคุณและประโยชน์ของดอกกุหลาบมอญ*. เข้าถึงได้จาก
<https://medthai.com/กุหลาบมอญ/>

Peterpter. (2561). *ประเภทของชาต่างๆ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.puerteaonline.com/ประเภทของชาต่างๆ/>

Sirivikorn. (2549). *ชาดอกไม้ม*. เข้าถึงได้จาก http://thaigoodhealth.blogspot.com/2006/12/blog-post_17.html

Thai-Thaifood. (2559). *ผลไม้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.thai-thaifood.com/th/category/ผลไม้/page/13/>





ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานภายในโรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์เบงคอก



เดินเคลียร์เครื่องดื่มที่ถูกค้างดื่ม



พับผ้าเนปकिन

ยื่นให้บริการกาแฟ



ยื่นต้อนรับลูกค้า





การวางเครื่องมืองาน

โต๊ะจีน



เช้ทำงานเลี้ยงโต๊ะจีน



ภาพการจัด โต๊ะห้องประชุม

ภาพการนับและเก็บผ้า



เซทหน้าโต๊ะสำหรับงานประชุม



จัดดอกไม้สำหรับงานแต่ง



การสตรีมผ้า



ภาพการจัดโต๊ะ
เซต



แบบเวสเทิร์น

เบรกอาหารงานประชุม



ภาพการจัดเบรกกาแฟ



ภาพบรรยากาศงานหมั้น



ภาพบรรยากาศงานแต่ง



ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง

(Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

ของโรงแรม Avani Plus Riverside Bangkok

วัตถุประสงค์ : เพื่อวัดระดับความพึงพอใจของชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ใส่ ☒ เครื่องหมาย ใน ☐ หรือเติมข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20-30 ☐ 31-40 ☐ 41 ปีขึ้นไป
3. รายได้ต่อเดือน ☐ ไม่เกิน 10,000 บาท ☐ 10,000-15,000 บาท
☐ 15,001-20,000 บาท ☐ 20,001-25,000 บาท
☐ 25,001 บาทขึ้นไป
4. อาชีพ ☐ ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ รับจ้างทั่วไป
☐ นักเรียน-นักศึกษา ☐ อื่นๆ(โปรดระบุ).....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อที่มีต่อชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

ระดับความพึงพอใจที่มีต่อชา	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
----------------------------	-----------	-----	---------	------	------------

ผลไม้และดอกไม้อบแห้ง					
1. รสชาติของชา					
2. กลิ่นของชา					
3. รูปแบบบรรจุภัณฑ์					
4. ด้านสีของชา					
5. ปริมาณของชา					
6. ข้อมูลบนฉลาก					
7. ความแปลกใหม่					
8. ความสะดวกในการพกพา					
9. สามารถนำไปใช้จริงได้					
10. นำผลไม้ที่เหลือใช้มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่					
11. ช่วยลดต้นทุนในการซื้อชาให้กับสถานประกอบการ					
12. สามารถเป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม :

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ผลการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

นาย ศรัณย์วุฒิ ฉายยะ พนักงานที่ปรึกษา มีความคิดเห็นว่าโครงการชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ที่ได้จัดทำขึ้นเป็นอย่างไร?

จากการทดลองชิมโครงการมีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดที่ดี แต่ชาที่ทำออกมาค่อนข้างไม่ดีนักต้องมีการพัฒนาในด้านกลิ่นและรสชาติเพิ่มเติมอีก เพราะมีกลิ่นและรสชาติที่บางเกินไป ควรมีกลิ่นและรสชาติที่มากกว่านี้

.....ศรัณย์วุฒิ ฉายยะ.....พนักงานที่ปรึกษา

(นายศรัณย์วุฒิ ฉายยะ)



ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

ชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง

(Dried Fruits and Flower Fusion Tea)

นายวรเชษฐ์ เวชกุล

นางสาวชนิสรา พิริยะประสาธน์

นางสาวกัญญาณี ทรัพย์จินดาผล

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำชาในรูปแบบใหม่ โดยการนำเอาวัตถุดิบที่เหลือใช้จากผลไม้และดอกไม้จากงานจัดเลี้ยงของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก อาทิเช่น ส้ม สตอว์เบอร์รี่ สับปะรด เลมอน กุหลาบมอญ เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ชาชนิดนี้ได้มาจากการช่วยลดปริมาณของขยะสด และให้ทางเลือกใหม่กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

หลังจากที่ได้ทำการทดลองชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 23 คน ผลการศึกษาพบว่า บุคคลทั่วไปมีความพึงพอใจในด้านข้อมูลบนฉลาก อยู่ในระดับปานกลาง ด้านรสชาติของชา กลิ่นของชา รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ ด้านสีของชา ปริมาณของชา ความสะดวกในการพกพา สามารถนำไปใช้ได้จริง นำผลไม้ที่เหลือใช้มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ช่วยลดต้นทุนในการซื้อชาให้กับสถานประกอบการ และสามารถเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า อยู่ในระดับมากและด้านความแปลกใหม่ อยู่ในระดับมากที่สุด ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง มีความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : ส้ม/สตอว์เบอร์รี่/สับปะรด/เลมอน/กุหลาบมอญ

Abstract

The purpose of the dried fruits and flower fusion tea project was to study how to make tea in new various ways through selecting raw reused fruits and flowers from the banquet in Avani Plus Riverside Bangkok Hotel, such as oranges, strawberries, pineapples, lemons, and damask roses. This dried fruits and flower fusion tea product could be considered to help reduce the amount of waste and provide another option for customers to choose from as well.

After the experiment of dried fruits and flower fusion tea project was completed, the members collected data by using questionnaires from a sample of 23 people. According to the results, it was found that most people were satisfied with part of the information of product on the label moderately, highly satisfied which in part of taste, aroma smell, product, color, quantity, portability, realistic, reused

raw material, saving cost and new alternative for customers. There were very satisfied in part of novelty. Therefore, the results concluded that the satisfaction of the dried fruits and flower fusion tea project of customers was at a high level.

Key words: Dried Fruits Tea / Flower Fusion Tea

ที่มาของปัญหา

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel) ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) โดยมีหน้าที่ในการจัดห้องประชุมสัมมนาและห้องจัดเลี้ยงโดยแต่ละงานนั้นจะมีการนำเอาดอกกุหลาบมาตกแต่งในงานประชุม งานแต่งงาน และงานอื่นๆ ซึ่งทุกครั้งจะมีดอกกุหลาบเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก และเมื่อใช้เสร็จมักจะนำไปทิ้งเพราะเป็นดอกไม้ที่เก็บรักษาให้สดได้ยาก นอกจากนี้แล้วยังมีส่วนของวัตถุดิบที่เอามาทำเป็นน้ำอินฟิวส์ (Infused Water) เช่น เลมอน ส้ม สตรอว์เบอร์รี่ สับปะรด เป็นต้น ผลไม้จำพวกนี้จะมีเหลือทิ้งทุกวันในแผนกจัดเลี้ยง เนื่องจากใช้ไม่หมด และทางโรงแรมก็ไม่มีนโยบายในการนำกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งทางคณะผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงปัญหาของผลไม้และดอกกุหลาบเหลือทิ้ง

ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงได้มีแนวคิดนำผลไม้และดอกกุหลาบมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ จากการที่ได้ค้นคว้าในอินเทอร์เน็ตและในหนังสือ นั้น คณะผู้จัดทำได้มีความคิดที่จะนำวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นชากุหลาบเลมอน และชาผลไม้รวมขึ้น โดยการนำเอาดอกกุหลาบและผลไม้ที่เหลือมาตากแดดประมาณ 6- 8 ชั่วโมงและนำไปอบแห้งเพื่อนำเอาความชื้นของผลไม้และดอกกุหลาบออกไปแล้วนำไป กรอกใส่ถุงชา ซึ่งตัวชาทั้ง 2 ชนิดนี้ จะมีวิตามินซี และสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยบำรุงผิวพรรณและยังทำให้รู้สึกผ่อนคลายเวลาดื่ม ในการทำตัวชาทั้ง 2 ชนิดนี้ ถือ

ได้ว่าเป็นการช่วยสร้างชาติตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและยังเป็นการช่วยลดปริมาณขยะสดภายในโรงแรมให้ลดลงได้อีกทางหนึ่ง

แนวคิดในการทำโครงการ (วัตถุดิบ)

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok) แผนกจัดเลี้ยงในครั้ง นี้ ทำให้คณะผู้จัดทำได้เกิดแนวคิดที่จะนำผลไม้และดอกกุหลาบที่เหลือใช้มาทำให้เกิดเป็นชาผลไม้รวม และชากุหลาบเลมอนขึ้น

วัตถุดิบในการทำชาผลไม้รวมอบแห้งมีดังนี้

- ส้มแมนดาริน 2 กรัม
- สับปะรด 2 กรัม
- สตรอว์เบอร์รี่ 2 กรัม

วัตถุดิบในการทำชากุหลาบเลมอนอบแห้งมีดังนี้

- กุหลาบมอญ 2 กรัม
- เลมอน 2 กรัม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้และดอกไม้ นำกลับมาทำเป็นชาในรูปแบบใหม่
2. เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด
3. เพื่อศึกษาวิธีการทำชาผลไม้อบแห้งและชากุหลาบเลมอน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาคัดแปลงทำเป็นชารสชาติใหม่

2. สามารถเป็นทางเลือกในการนำไปให้บริการลูกค้า

3. สามารถลดปริมาณของขยะสดและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวก ผลไม้และดอกกุหลาบมอญ

วิธีดำเนินการ

1. นำผลไม้ล้างให้สะอาด
2. หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆใส่ถาด
3. นำไปตากแดด 3 วัน
4. นำส้ม สตรอว์เบอร์รี สับปะรด และดอกกุหลาบที่หั่นแล้ว
5. เมื่อแห้งสนิทแล้วนำมาบรรจุในถุงชา

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) ของโรงแรมอวานีเพลส ริเวอร์ไซด์เบงกอก จากที่ผู้คณะจัดทำโครงการได้มีการขุดปฏิบัติการฝึกงานเนื่องจากได้มีโรคระบาดโควิด 19 (Covid 19) ถึงแม้ว่าจะได้หยุดปฏิบัติงานแต่ก็ยังมีการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมในการทำโครงการทำให้ผู้จัดทำได้รับประสบการณ์และความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านสถานการณ์ต่างๆรวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ไปตลอดจนถึงการแก้ไขปัญหาในการนำวัตถุดิบเหลือใช้จากในแผนกจัดเลี้ยง มาแปรรูปจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) โดยมีวัตถุดิบที่เหลือใช้จากแผนก ดังนี้ ส้ม สับปะรด สตรอว์เบอร์รี กุหลาบมอญ และเลมอน ซึ่งทางผู้คณะได้เล็งเห็นว่าเป็นการช่วยลดการสูญเสียของวัตถุดิบที่ยังนำกลับมาแปรรูปได้อีก

จากการได้นำผลไม้และดอกไม้ที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) ส่งผลให้วัตถุดิบประเภทนี้ที่คณะผู้จัดทำตั้งไว้คือ เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้และดอกไม้ไม่นำกลับมาทำเป็นชาในรูปแบบใหม่ เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด และเพื่อศึกษาวิธีการทำชาผลไม้อบแห้งและชากุหลาบเลมอน ปริมาณของจำนวนผลไม้และดอกไม้ที่เหลือใช้ในองค์กรลดลงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำชาผลไม้และดอกไม้ ทำให้คณะผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์ จึงเกิดเป็นชาผลไม้รวม และชากุหลาบ เลมอนขึ้น และยังปฏิบัติให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้สำเร็จ

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 60.90 มีอายุระหว่าง 40 ปีขึ้นไป มากที่สุดซึ่งคิดเป็นร้อยละ 52.20 มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.50 มีอาชีพรับจ้างทั่วไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.50

จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้อบแห้ง (Dried Fruits and Flower Fusion Tea) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.82

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

ในการผลิตผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้งครั้งนี้เป็นการใช้วัตถุดิบที่เหลือใช้จากแผนกมาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ที่สามารถนำไปดื่มได้ในชีวิตประจำวันและสามารถนำไปต่อยอดในการขายได้

โดยที่เพิ่มรสชาติของชาและสีของชาให้โดดเด่นและชัดกว่านี้ หรืออาจนำไปดัดแปลงด้วยการเปลี่ยนตัวผลไม้หรือดอกไม้ที่ได้สีและกลิ่นชาชนิดขึ้น เพื่อเป็นการทำให้ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้งดียิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

ชลธิชา หน่อริน. (ม.ป.ป.). *วัฒนธรรมการดื่มชา*. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-dum-cha-khxng-cin>

นาคยา ปิยจิตต์ไพโรจน์. (2551). *การศึกษากุณลักษณะและความนิยมของชาจากดอกลิลาวดี*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.spsc.ac.th/sci-tech/project-basic/teaflower.pdf>

บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). *ชาดอกกุหลาบ*. เข้าถึงได้จาก

<http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *ชาสมุนไพร*. เข้าถึงได้จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3613/herbal-tea>

พงศ์ยุทธ นวลบุญเรือง. (2557). *การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี*. เข้าถึงได้จาก

https://ag2.kku.ac.th/kaj/PDF.cfm?filename=H_005.pdf&id=1586&keeptrack=5

รัชณี นามมาตย์. (2557). *ชาสมุนไพรจากผลหม่อน มะม่วง และตะขบป่า*. เข้าถึงได้จาก

https://www.thailandtechshow.com/view_techno.php?id=55

สุนันทา คะเนนออก. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก

http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf

Avani Plus Riverside Bangkok Hotel. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.avanihotels.com>

Foodie taste. (2559). *ชาผลไม้*. เข้าถึงได้จาก

http://www.foodietaste.com/FoodPedia_detail.asp?id=367

Kapook. (2560). *วิธีทำผลไม้อบแห้ง เทคนิคถนอมอาหารง่ายๆแค่มีเตาอบ*. เข้าถึงได้จาก

<https://cooking.kapook.com/view126345.html>

Likert, R. (1932). A Technique for the Measurement of Attitudes. Archives of Psychology, 140, 1-55.

MedThai. (2557). *14 สรรพคุณและประโยชน์ของดอกกุหลาบมอญ*. เข้าถึงได้จาก

<https://medthai.com/กุหลาบมอญ/>

Peterpter. (2561). *ประเภทของชาต่างๆ*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.puerteaonline.com/ประเภทของชาต่างๆ/>

Sirivikorn. (2549). *ชาดอกไม้*. เข้าถึงได้จาก

http://thaigoodhealth.blogspot.com/2006/12/blog-post_17.html

Thai-Thaifood. (2559). *ผลไม้*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.thai-thaifood.com/th/category/ผลไม้/page/13/>

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นายวรเชษฐ์ เวชกุล

รหัสนักศึกษา : 5804400017

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 99/12 หมู่บ้านแกรนด์ สาทร-กัลปพฤกษ์ เขตบางบอน แขวงคลองบางพราน
กทม. 10150



ชื่อนักศึกษา : นางสาวชนิสรา พิริยะประสาธน์
รหัสนักศึกษา : 5904400093
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 394 หมู่บ้านชัยมงคล ซ.กาญจนาภิเษก008 เขตบางแค แขวงบางแค กทม. 10160



ชื่อนักศึกษา : นางสาวกัญญาณี ทรัพย์จินดาผล

รหัสนักศึกษา : 5904400138

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : หมู่บ้านพฤษภาวิไล 53/1 ซอยสะแกงาม14 เขตบางขุนเทียน แขวงแสมดำ
กรุงเทพมหานคร 10150