



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup

โดย

นายธีรพงศ์ อินตะจักร 5804400232

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup

โดย

นายธีรพงศ์ อินตะจักร 5804400232

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ

ค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

(Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup)

รายชื่อผู้จัดทำ

นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร 5804400232

ภาควิชา

อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ นันทินี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาคอุตสาหกรรม
ท่องเที่ยวและการบริการประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการการสอบโครงการ

..... นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

.....  พนักงานที่ปรึกษา

(นาย พัฒนรักษ์ เทศเนตร)

.....  กรรมการกลาง

(อาจารย์ชาญชัย ประคินกิจ)

.....  ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ : ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่
(Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup)

หน่วยกิต : 5

ผู้จัดทำ : นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร

อาจารย์ที่ปรึกษา : นันทินี ทองอร

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา : 2/2562

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่(Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำน้ำเชื่อมจากสตรอเบอร์รี่ที่เหลือใช้จากการตกแต่งเครื่องดื่มในแต่ละวันของห้องอาหารซินเรสตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ซึ่งถือว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของเหลือใช้จำพวกผลไม้สด และยังสามารถนำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่นี้ไปใช้กับเครื่องดื่มตัวอื่นได้อีก นอกจากนี้ยังเป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการและลูกค้าในการนำไปขายได้อีกทางหนึ่ง

หลังจากได้ทำการทดลองค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้ ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นโดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานของโรงแรมและบุคคลทั่วไปที่อาศัยอยู่ในเขตภาษีเจริญเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการผลการศึกษาพบว่า ด้านหน้าตาของค็อกเทล สีของค็อกเทล ปริมาณต่อแก้วและความแปลกใหม่ของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และในด้านรสชาติ การนำไปขายจริง การลดต้นทุนในการซื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่และการลดการเหลือใช้สตรอเบอร์รี่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้ มีความพึงพอใจรวมอยู่ที่ระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้/น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

Project Title : Ichigo Candy Cocktail From Homemade Strawberry Syrup

Credit : 5

By : Mr. Thiraphong Intajak

Advisor : Miss. Nantinee Thongorn

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic Year : 2/2019

Abstract

The Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup project was constructed to examine the process of making syrup from remaining strawberries of decorated beverages each day at Seen Restaurant and Bar. The project also helped to decrease leftover fresh fruit, and to gain advantages from using strawberry syrup with other beverages. Moreover, Ichigo Candy Cocktail was a new choice of beverage for customers.

During the experiment, the author surveyed samples by creating a questionnaire. The samples consisted of hotel staff and Phasi Charoen's residents, 30 people. The results showed that the satisfaction level for the appearance, color, portion, and uniqueness was high. The satisfaction level for taste, real application, reducing cost, and reducing the leftover strawberry was very high. In conclusion, the satisfaction level for Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup project was very high.

Keyword : Ichigo Candy Cocktail/Homemade Strawberry Syrup

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani + Riverside Bangkok) ในห้องอาหารซีนเรสเตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ และสร้างประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคตในด้านของงานในแผนกบาร์ (Bar Department) ซึ่งทางโรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯ (Avani+ Riverside Bangkok) ได้สอนและฝึกให้เรียนรู้โดยการทดลองทำด้วยตนเองเพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าโดยได้รับความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณ พัฒนรักษ์ เทศเนตร ตำแหน่ง Bar Assist Manager
2. อาจารย์นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในการใช้ชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

ผู้จัดทำ

นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร

30 เมษายน 2563

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
1.5 คำนิยาม	3
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความเป็นมาของค็อกเทล	4
2.2 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำค็อกเทล	5
2.3 วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่	8
2.4 วัตถุดิบในการทำค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้	10
2.5 บทความหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 ระเบียบวิธีดำเนินงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	17
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	18

สารบัญ

หน้า

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานของแผนก	30
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	30
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	31
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	32
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	32
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานของโครงการ	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	34
4.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่	34
4.3 วัตถุประสงค์และขั้นตอนในการทำเค้กทอลอิจิโกะแคนดี้	37
4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเค้กทอลอิจิโกะแคนดี้	40
4.5 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม	40
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ	48
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	49
บรรณานุกรม	51

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก รูปภาพขณะปฏิบัติงาน
- ภาคผนวก ข แบบสอบถาม
- ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
- ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก จ ไปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	32
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องมือ.....	40
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ.....	41
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	41
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้.....	41
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ.....	42
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	47



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 บาร์เทนเดอร์.....	4
รูปที่ 2.2 ค็อกเทล.....	5
รูปที่ 2.3 จิกเกอร์.....	5
รูปที่ 2.4 Parisian Shaker.....	6
รูปที่ 2.5 Boston Shaker.....	6
รูปที่ 2.6 Cobbler Shaker.....	6
รูปที่ 2.7 สเตรนเนอร์.....	7
รูปที่ 2.8 บาร์สปูน.....	7
รูปที่ 2.9 มิดปล็อกผลไม้.....	7
รูปที่ 2.10 เขียง.....	8
รูปที่ 2.11 สตรอเบอร์รี่.....	8
รูปที่ 2.12 น้ำตาล.....	9
รูปที่ 2.13 วอดก้า.....	10
รูปที่ 2.14 น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่.....	11
รูปที่ 2.15 น้ำมะนาว.....	12
รูปที่ 2.16 โซดา.....	13
รูปที่ 2.17 ลูกอม.....	14
รูปที่ 3.1 โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก.....	17
รูปที่ 3.2 โลโก้โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก.....	17

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรม.....	18
รูปที่ 3.4 ห้อง อวานี ริเวอร์ วิว(เตียง King Size).....	19
รูปที่ 3.5 ห้อง อวานี ริเวอร์ วิว(เตียง Twin Bed).....	19
รูปที่ 3.6 ห้อง อวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวิต.....	20
รูปที่ 3.7 ห้อง อวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว(เตียง King Size).....	20
รูปที่ 3.8 ห้อง อวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว(เตียง Twin Bed).....	21
รูปที่ 3.9 Avani River View Two Bedroom.....	21
รูปที่ 3.10 Avani River View Three Bedroom.....	22
รูปที่ 3.11 ล็อง บาร์.....	22
รูปที่ 3.12 แพนทรี แอทอวานี.....	22
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารสกายไลน์.....	23
รูปที่ 3.14 Seen Restaurant and Bar.....	23
รูปที่ 3.15 แกรนด์ ริเวอร์ไซด์ บอลรูม.....	24
รูปที่ 3.16 ห้อง ลูน่า.....	24
รูปที่ 3.17 ห้องมูน.....	24
รูปที่ 3.18 ห้อง กาแล็กซี่.....	25
รูปที่ 3.19 ห้อง วิน.....	25
รูปที่ 3.20 ห้อง สอริซอน.....	25
รูปที่ 3.21 ห้อง บริษัท.....	26

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.22 ห้อง สกาย.....	26
รูปที่ 3.23 ห้อง Air 1.....	26
รูปที่ 3.24 ห้อง Air 2.....	27
รูปที่ 3.25 ห้อง Air 3.....	27
รูปที่ 3.26 พื้นที่จัดงาน โอโซน 1.....	27
รูปที่ 3.27 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2.....	28
รูปที่ 3.28 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3.....	28
รูปที่ 3.29 เดอะเทอร์เรซ.....	28
รูปที่ 3.30 ห้อง อวานี ฟิต.....	29
รูปที่ 3.31 สระว่ายน้ำ.....	29
รูปที่ 3.32 พนักงานบริหารแผนงานของบาร์.....	30
รูปที่ 3.33 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	31
รูปที่ 3.34 พนักงานที่ปรึกษา.....	32
รูปที่ 4.1 หุ่นจำลองสโตรเบอร์รี่.....	35
รูปที่ 4.2 สโตรเบอร์รี่และน้ำตาล.....	35
รูปที่ 4.3 นำสโตรเบอร์รี่ไปต้มกับน้ำตาล.....	36
รูปที่ 4.4 แช่น้ำเชื่อมในตู้เย็น.....	36
รูปที่ 4.5 แยกสโตรเบอร์รี่ออกจากน้ำ.....	36
รูปที่ 4.6 ใส่วอดก้าลูกอม.....	37

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.7 ใส่น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่.....	38
รูปที่ 4.8 ใส่น้ำมะนาว.....	38
รูปที่ 4.9 ใส่น้ำแข็งก้อน.....	38
รูปที่ 4.10 ใส่โซดา.....	39
รูปที่ 4.11 ใส่น้ำแข็งบด.....	39
รูปที่ 4.12 ใส่สตรอเบอร์รี่และลูกอมตกแต่ง.....	39
รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจด้านรสชาติของค็อกเทล.....	42
รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจด้านหน้าตาของค็อกเทล.....	43
รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจด้านสีสันทของค็อกเทล.....	43
รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจด้านปริมาณต่อแก้วของค็อกเทล.....	44
รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่.....	44
รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจด้านการนำไปขายจริง.....	45
รูปที่ 4.19 ความพึงพอใจด้านการช่วยลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่.....	45
รูปที่ 4.20 ความพึงพอใจด้านการลดการเหลือของสตรอเบอร์รี่.....	46

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani + Riverside Bangkok) ในแผนกบาร์ (Bar Department) ของห้องอาหาร ซีนเรสตอรองท์แอนด์บาร์ (Seen Restaurant and Bar) โดยมีหน้าที่หลักในการจัดเตรียมวัตถุดิบในการตกแต่งเครื่องดื่มในแต่ละวัน ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น ในช่วงเช้าจะมีการเปิดบาร์ในรอบเช้าที่เป็นบาร์สระว่ายน้ำ สำหรับลูกค้าที่ขึ้นมาใช้บริการสระว่ายน้ำแล้วต้องการหาเครื่องดื่มในระหว่างกิจกรรมจาก 9 โมงถึง 5 โมงเย็น และช่วงเย็นจะเป็นการเปิดบาร์ของห้องอาหาร ก็จะทำหน้าที่ผสมเครื่องดื่ม ตกแต่งเครื่องดื่ม ล้างแก้วและเติมของให้เต็มพร้อมขาย ซึ่งในการทำงานแต่ละวันผู้จัดทำได้สังเกตว่าจะมีผลไม้เหลือใช้เป็นจำนวนมาก เช่น ส้ม มะนาว แอปเปิ้ล มะม่วง และสตรอเบอร์รี่ เป็นต้น ซึ่งเครื่องดื่มบางตัวไม่ได้มีส่วนผสมหรือตกแต่งด้วยผลไม้เหล่านี้จึงทำให้มีผลไม้บางชนิดเหลือทิ้ง

จากปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้กล่าวมาผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีผลไม้ชนิดไหนบ้างที่สามารถนำกลับมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงพบว่า สตรอเบอร์รี่ นั้นเป็นผลไม้ที่เหลืออยู่เป็นจำนวนมากที่สุดและไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้ เพราะสตรอเบอร์รี่นั้นชื้นและเสียง่าย จึงคิดที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ โดยผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและหาข้อมูลของสตรอเบอร์รี่ซึ่งพบว่าสตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวและหวาน และยังสามารถช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินซีและยังช่วยในการมองเห็นอีกด้วย จึงได้ลองเอาสตรอเบอร์รี่มาแปรรูปเป็นน้ำเชื่อมที่สามารถใส่เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มบางตัวได้ ดังนั้นผู้จัดทำโครงการจึงได้คิดที่จะนำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่นี้มาทำเป็นค็อกเทล (Cocktail) ตัวใหม่ให้กับทางโรงแรม ซึ่งตรงกับทางนโยบายของโรงแรมที่จะต้องมีการคิดสูตรเครื่องดื่มตัวใหม่ทุกๆ เดือน โดยนำน้ำเชื่อมนี้มาใส่กับวอดก้าที่มีการผสมกับตัวลูกอม ตัววอดก้านี้จะดึงเอากลิ่นและสีของตัวลูกอมทำให้มีรสชาติที่แปลกใหม่ และทำการใส่น้ำมะนาวเพื่อไม่ให้เครื่องดื่มมีรสหวานจนเกินไป ทำให้ดื่มง่ายจึงเหมาะสำหรับผู้หญิงค็อกเทลตัวนี้มีชื่อว่า Ichigo Candy คำว่า Ichigo มาจากภาษาญี่ปุ่นแปลว่าสตรอเบอร์รี่ที่มาจากการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่นั่นเองและแคนดี้ (Candy) ก็มาจากลูกอมที่ผสมกับวอดก้าจนเข้ากันเป็นวอดก้าลูกอม ซึ่งค็อกเทลตัวนี้ถือได้ว่าเป็นทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการนำไปจัดจำหน่ายให้กับลูกค้า และตัวลูกอังกี้ยังได้รสชาติของเครื่องดื่มตัวใหม่ และยังเป็นการช่วยลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้ให้กับทางโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มตัวใหม่ชื่อว่าค็อกเทล Ichigo Candy

1.2.2 เพื่อช่วยลดปริมาณสิ่งของเหลือใช้

1.2.3 เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับห้องอาหาร

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากห้องอาหารซีนเรสเตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯและพื้นที่อาศัยเขตภาษีเจริญ

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม จนถึงวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2563

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรได้แก่พนักงานผู้ปฏิบัติงานในโรงแรม อวานีพลัสริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯ และ กลุ่มตัวอย่างได้แก่พนักงานผู้ปฏิบัติงานในแผนกบาร์

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากห้องอาหาร ซีนเรสเตอรองท์แอนด์บาร์ (Seen Restaurant and Bar) โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯและพื้นที่อาศัยเขตภาษีเจริญ

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้เรียนรู้วิธีเทคนิคการทำค็อกเทลรูปแบบใหม่

1.4.2 ได้เรียนรู้การเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือใช้

1.4.3 ได้เรียนรู้ในการสร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อนำไปบริการลูกค้า

1.5 คำนิยาม

1.5.1 วอดก้าลูกอม หมายถึง วอดก้าที่ผู้จัดทำนำไปผสมกับลูกอมให้ละลายเพื่อที่จะได้กลิ่นและรสชาติหวานของลูกอม

1.5.2 Ichigo Candy Cocktail หมายถึง ค็อกเทลที่ผสมระหว่างวอดก้าลูกอม น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ มะนาว และโซดา

1.5.3 Hommade Strawberry Syrup หมายถึง น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ที่ทำขึ้นเองโดยใช้น้ำตาลและสตรอเบอร์รี่มาต้มในน้ำเปล่า



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการค็อกเทลอิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตอเบอรี่ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ความเป็นมาของค็อกเทล

2.2 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำค็อกเทล

2.3 วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตอเบอรี่

2.4 วัตถุดิบในการทำค็อกเทล Ichigo Candy

2.5 บทความหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของค็อกเทล

Wineandabout.com (2563) กล่าวว่ามึ่นักประวัติศาสตร์ด้านเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ชื่อ David Wondrich อ้างว่า ค็อกเทลนั้นถูกคิดค้นขึ้นในกรุงลอนดอน โดยนักเภสัชกรชาวอังกฤษท่านหนึ่งช่วงปลายศตวรรษที่ 16 ถึงช่วงต้นศตวรรษ 17 แนะนำให้เขาดื่มนิทเทอร์ (เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทเรียกน้ำย่อย) ซึ่งในสมัยนั้นเรียกได้ว่าเป็นยารักษาโรค โดยการผสมกับบรันดี้หรือ ไวน์ ในเวลาต่อมา การผสม นิทเทอร์กับแอลกอฮอล์เป็นที่แพร่หลายมากขึ้น ประวัติของคำว่า ค็อกเทล หลายคนคิดว่าเป็นศัพท์ที่คิดค้นโดยชาวอเมริกัน ในขณะที่บางคนคิดว่าเป็นไปได้ที่จะมาจากคำว่า Conquetier ซึ่งเป็นภาษาฝรั่งเศสแปลว่า ถ้วยไข่



รูปที่ 2.1 บาร์เทนเดอร์

ที่มา : <http://Wineandabout.com>

Wineandabout.com (2563) กล่าวว่าคำว่า Cocktail มาจากคำว่า Cock tailings ซึ่งหมายถึง การนำหางเหล้า หรือเศษแอลกอฮอล์ที่ติดอยู่ที่ก้นถังที่ใช้ในการหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาผสม รวมเข้าไว้ด้วยกันแล้วนำออกมาจำหน่ายในราคาถูก หลังจากนั้น Wondrich ได้พบอีกทฤษฎีที่น่าเชื่อถือ บนหนังสือพิมพ์อังกฤษ ในหนังสือพิมพ์เขียนไว้ว่า คำว่า Cocktail เป็นเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งที่ทำมาจากจิงและพริกไทย



รูปที่ 2.2 ค็อกเทล

ที่มา : <http://Wineandabout.com>

Wondrich ยังได้กล่าวต่อว่า สูตรเครื่องดื่มชนิดนี้ถูกส่งต่อกันมาเรื่อยๆ ข้ามมหาสมุทร แอตแลนติก จนข้อมูลส่วนผสมเริ่มถูกจำสับไปสับมา จากคำว่า จิง (Ginger) และ พริกไทย (Pepper) กลายเป็นบิทเทอร์ ทำให้ทฤษฎีของเขาเริ่มขาดความน่าเชื่อถือลงไป แต่ก็ยังคงเป็นทฤษฎีที่ฟังดูสมเหตุสมผลที่สุด

2.2 อุปกรณ์ในการทำค็อกเทล

Cocktailthai.com (2563) ได้อธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ดังนี้

2.2.1 จิกเกอร์ (Jigger)

จิกเกอร์ หรือ ที่ตวงเหล้า มีหน่วยตวงเรียกว่า จิกมีอยู่หลากหลายแบบ แล้วแต่จะเลือกใช้ มีหน่วยที่ตวงเหล้าคือ 1 จิก เท่ากับ 1.5 ออนซ์ หรือเท่ากับ 44.38 มิลลิลิตร



รูปที่ 2.3 Jigger

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>

2.2.2 เช็คเกอร์ (Shaker)

กระบอกเช็คเกอร์ เอาไว้สำหรับผสมเครื่องดื่มคือกอลที่ผสมเข้ากันยาก โดยใช้วิธีแบบเขย่า เกิดขึ้นในช่วง ครั้งแรกในปี ค.ศ. 1848 และถูกพัฒนามาเรื่อยๆ ในอเมริกาจนปี ค.ศ. 1870 มีการจดสิทธิบัตรกระบอกเช็คเกอร์มีอยู่ 3 รุ่นคือ Parisian Shaker หรือ เช็คเกอร์แบบ ฝรั่งเศส สแตนเลส 2 ส่วน มีขนาด 600-700 มล. ต้องใช้งานคู่กับที่กรองใช้งานยากไม่ควรตบปิด เพราะจะเปิดออกยาก รุ่นต่อมาคือ Boston Shaker หรือ Continental Shaker นิยมใช้กันมากในแนว คลาสสิก ใช้งานไม่ยุ่งยาก เปิดง่าย แค่ใช้ฝ่ามือตบข้างๆ ก็เปิดออก และรุ่นสุดท้ายคือ Cobbler Shaker หรือบางที่เรียกว่า Manhattan Cocktail Shaker หรืออาจจะเรียกว่า Cocktail Shaker เป็นแบบ 3 ส่วน มีฝากรอง ฝาตวง และตัวผสม ใช้งานง่าย ทนทาน สะดวก แต่เปิดยาก



รูปที่ 2.4 Parisian Shaker

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>



รูปที่ 2.5 Boston Shaker

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>



รูปที่ 2.6 Cobbler Shaker

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>

2.2.3 สเตรนเนอร์ (Strainer)

ที่กรองน้ำแข็งออกจากเครื่องดื่มที่ผสม หรือกรองแยกผสมที่เป็นกาก



รูปที่ 2.7 Strainer

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>

2.2.4 บาร์สปูน (Bar Spoon)

ช้อนบาร์ ที่ใช้สำหรับคนผสมเหล้า หรือตีน้ำแข็ง หรือรินลำดับชั้นของเหล้า ควรเลือกช้อนที่มีก้านยาว หยิบจับได้เหมาะสมมือ ความหนาของช้อนที่พอเหมาะ ไม่บางเกินไป



รูปที่ 2.8 Bar Spoon

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>

2.2.5 มีดปอกผลไม้ (Fruit Knife)



รูปที่ 2.9 Fruit knife

ที่มา : <http://www.Cocktailthai.com>

2.2.6 เขียง (Cutting board)



รูปที่ 2.10 Cutting board

ที่มา: <http://www.Cocktailthai.com>

2.3 วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อม

Today.line.me/th/pc/ (2563) ได้อธิบายคุณประโยชน์ของผลไม้ไว้ ดังนี้

2.3.1 สตอเบอร์รี่



รูปที่ 2.11 สตอเบอร์รี่

ที่มา : <https://Sites.google.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Strawberry

วงศ์ : กุหลาบ (Rosaceae)

ข้อมูลทั่วไป : เป็นพืชล้มลุก แตกกิ่งก้านแผ่ปกคลุมดิน ใบจะรวมกันอยู่ 3 ใบใน 1 ก้าน ขอบใบมีรอยหยัก มีดอกสีขาว ผลมีก้านยาวเชื่อมกับต้น มีเส้นเล็กๆ บางๆ กระจายอยู่ทั่วผล มีกลิ่นฉุนบนผิวของผล เมื่ออ่อนมีสีขาวเหลือง เมื่อสุกจะเป็นสีแดง หรือแดง รสชาติอมเปรี้ยวถึงหวาน ขึ้นอยู่กับผลที่สุกสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

2.3.1.1 ประโยชน์ของสตรอเบอร์รี่

- ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ
- ช่วยในการมองเห็น
- ช่วยต้านมะเร็ง
- ช่วยลดริ้วรอย
- ช่วยจำกัดคอเลสเตอรอลตัวร้าย
- ช่วยลดอาการอักเสบ
- ช่วยเรื่องความดันโลหิต
- ช่วยย่อยอาหาร
- ช่วยควบคุมน้ำหนัก
- ช่วยในการเตรียมตั้งครรภ์

2.3.2 น้ำตาล

Thaihealth.or.th/ (2563) ได้อธิบายคุณประโยชน์ของน้ำตาลไว้ ดังนี้



รูปที่ 2.12 น้ำตาล

ที่มา : <https://www.Siamchemi.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Sugar

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Sucrose

ข้อมูลทั่วไป : น้ำตาล เป็นชื่อเรียกทั่วไปของคาร์โบไฮเดรตชนิดละลายน้ำได้ มีรสหวาน ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มีน้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่า โมโนแซ็กคาไรด์และหมายรวมถึงกลูโคส(หรือ เด็กซ์โทรส) ฟรุคโตสและกาแลกโตส น้ำตาลโตะ

หรือน้ำตาลเม็ดยาที่ใช้เป็นอาหารคือซูโครสเป็นไดแซ็กคาไรด์ชนิดหนึ่ง (ในร่างกาย ซูโครสจะรวมตัวกับน้ำแล้วกลายเป็นฟรุกโตสและกลูโคส) ไดแซ็กคาไรด์ชนิดอื่นยังรวมถึงมอลโตสและแลคโตสด้วย โซ่ของน้ำตาลที่ยาวกว่าเรียกว่าโพลิแซ็กคาไรด์สารอื่นๆที่แตกต่างกันเชิงเคมีอาจมีรสหวาน แต่ไม่ได้จัดว่าเป็นน้ำตาล บางชนิดถูกใช้เป็นสารทดแทนน้ำตาลที่มีแคลอรีต่ำ เรียกว่าเป็น วัตถุให้ความหวานทดแทนน้ำตาล (Artificial Sweeteners)

2.3.2.1 ประโยชน์ของน้ำตาล

- เป็นแหล่งพลังงานของร่างกาย
- ทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี
- แก้อาการอักเสบ
- ช่วยรักษาปากเป็นแผล
- รักษาอาการไอ
- รักษาบาดแผลเน่าเปื่อย
- ช่วยแก้ปวด

2.4 วัตถุดิบในการทำ Red Dream Cocktail

2.4.1 วอดก้า

Tiewrussia.com (2563) ได้อธิบายข้อมูลของวอดก้าไว้ดังนี้



รูปที่ 2.13 วอดก้า

ที่มา : <https://www.Heinemann-shop.com>

ชื่อภาษาไทย : วอดก้า

ชื่อภาษาอังกฤษ : Vodka

ข้อมูลทั่วไป : วอดก้าเป็นสุรากลั่นไม่มีสี มันเป็นของเหลวใส เกือบทั้งหมดเป็นน้ำ และ เอทานอลซึ่งถูกกลั่นให้บริสุทธิ์มักจะกลั่นหลายรอบจากส่วนผสมหลักอย่างกากน้ำตาลของ มันฝรั่งพืช (โดยมากเป็นข้าวไรย์หรือข้าวสาลี) หรือหัวบีต และส่วนผสมจำนวนน้อยมากๆ จำพวกสารแต่งรสหรือสิ่งเจือปนที่หลุดรอดไป คำว่าวอดก้ามีที่มาจากคำภาษาสลาวิก ซึ่งหมายถึง น้ำ

วอดก้ามีแอลกอฮอล์ในอัตราส่วน 35-70 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร ซึ่งเหล้าวอดก้าของ รัสเซียจะมีอยู่ 40 เปอร์เซ็นต์ จากข้อมูลของพิพิธภัณฑ์วอดก้าในเมืองเซนต์ปีเตอส์เบิร์ก ประเทศ รัสเซีย นักเคมี Dmitri Mendeleev พบว่า 38 เปอร์เซ็นต์ เป็นอัตราส่วนที่ดีที่สุด

2.4.2 น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่



รูปที่ 2.14 น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

ที่มา : <http://Topicstock.pantip.com>

ชื่อภาษาไทย : น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

ชื่อภาษาอังกฤษ : Strawberry Syrup

ข้อมูลทั่วไป : น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่ ที่ทำจากสตอเบอร์รี่ที่ตัดแล้ว นำมาต้ม พร้อมน้ำเปล่าและน้ำตาล

2.4.3 น้ำมะนาว

Pobpad.com/ (2563) ได้อธิบายคุณประโยชน์ของมะนาวไว้ ดังนี้



รูปที่ 2.15 น้ำมะนาว

ที่มา : <https://Health.kapook.com/view140484.html>

ชื่อภาษาไทย : มะนาว

ชื่อภาษาอังกฤษ : Lime

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Aurantiifolia

ข้อมูลทั่วไป : มะนาว (Lime) หนึ่งในผลไม้ตระกูลส้มใกล้ตัวที่นอกจากจะนำมาปรุงอาหารเพิ่มรสเปรี้ยวแล้ว ยังมีการใช้ผล เปลือก น้ำ และน้ำมันจากมะนาวเพื่อประโยชน์ในการรักษาโรคนานาชนิด

2.4.3.1 ประโยชน์ของมะนาว

- ภาวะขาดธาตุเหล็ก
- แก้อาการคลื่นไส้
- โรคนิ้วในไต
- โรคหวัด
- โรคเก๊าท์
- โรคมาลาเรีย
- อาการท้องผูก

2.4.4 โซดา

Honestdocs.co (2563) ได้อธิบายคุณประโยชน์ของโซดาไว้ ดังนี้



รูปที่ 2.16 โซดา

ที่มา : <http://www.Singhapattanachiangmai.com>

ชื่อภาษาไทย : โซดา

ชื่อภาษาอังกฤษ : Soda

ข้อมูลทั่วไป : โซดา เป็น เครื่องดื่มที่มีความซ่า ทำจาก น้ำ อัดด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ บางคนนิยมดื่มแทนน้ำ บางคนนิยมผสมเครื่องดื่มอื่นๆ เช่น น้ำหวาน เหล้า และยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์หลายอย่าง

2.4.4.1 ประโยชน์ของโซดา

- แก้อาเจียน
- แก้อาการท้องผูก
- เพิ่มความชุ่มชื้นให้กับร่างกาย
- ไรคหัวใจ
- กระตุ้นความสดชื่น

2.4.5 ลูกอม

Foodnetworksolution.com/ (2563) ได้อธิบายข้อมูลของลูกอมไว้ ดังนี้



รูปที่ 2.17 ลูกอม

ที่มา : <http://www.Foodnetworksolution.com>

ชื่อภาษาไทย : ลูกอม

ชื่อภาษาอังกฤษ : Candy

ข้อมูลทั่วไป : ลูกอม (Candy) เป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มขนมหวาน (Confectionery) คำนิยามตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หมายถึง ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว ที่มีการแต่งรสใดๆ มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เพื่อปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 เรื่อง หมายฝรั่งและลูกอม)

2.4.5.1 ส่วนประกอบที่สำคัญของลูกอมลูกอม

1. สารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาลทราย (Sucrose) น้ำเชื่อมกลูโคส (Glucose Syrup) น้ำเชื่อมฟรุกโทส (Fructose Syrup) น้ำตาลอิน-เวิร์ต (Invert Sugar) หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sugar Substitute) ได้แก่ น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar Alcohol) เช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol) แมนนิทอล (Mannitol) โดยจะมีผลต่อความหวาน รวมทั้งความใสของลูกอมด้วย

2. สารแต่งรสหรือกลิ่น ได้แก่ วัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งที่เป็นสารธรรมชาติ เช่น น้ำมันยูคาลิปตัส น้ำมันจากเปลือกส้ม หรือจากการใช้สารเคมีผสมให้เกิดกลิ่นที่ต้องการ เช่น ครีมโซดา กลิ่นองุ่น หรือส่วนประกอบที่แต่งกลิ่นรสได้ เช่น ช็อกโกแลต (Chocolate) กาแฟผง หรือนมผง ในลูกอมรส กาแฟ หรือท็อฟฟีนัม เป็นต้น

3. สารแต่งสี ลูกอมโดยปกติจะเกิดสีน้ำตาล อันเนื่องมาจากความร้อน ที่ใช้ในกระบวนการผลิตในช่วงเคี้ยวน้ำตาล แต่บางครั้งผู้ผลิตจำเป็นต้องใส่สีต่างๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อ เช่น แต่งสีแดง สำหรับลูกอมกลิ่นสตอเบอรี่ เป็นต้น

4. ส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ กรดอินทรีย์ (Organic Acid) กรดที่นิยมใช้ในการผลิตลูกอม ได้แก่ กรดซิตริก (Citric Acid) กรดทาร์ทาริก (Tartaric Acid) และกรดมาลิก (Malic Acid) โดยใช้เพื่อควบคุมความหวาน แต่งรสและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

2.4.5.2 ประเภทของลูกอม

1. ลูกกวาด (Hard Candy หรือ Hard Boiled Candy) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะแข็ง เมื่อเคี้ยวจะแตก อาจมีการสอดไส้ด้วยก็ได้ ผลิตโดยการต้มน้ำตาลให้มีความ

เข้มข้นสูง นำมาเคี่ยวจนได้ที่ นวดผสมกัน ทำให้เกิดการตกผลึก (Crystallization) แล้วจึงเทลงพิมพ์ หรือขึ้นรูปให้เป็นรูปทรงต่างๆ

2. ขนมเคี้ยว (Chewy Candy) ได้แก่ คาราเมล (Caramels) ท็อปปี้ ลักษณะจะนุ่มจนถึงค่อนข้างแข็ง ผลิตโดยการนำน้ำตาลกลูโคส ไซรัป น้ำ ไขมัน หรือส่วนผสมอื่นปนให้เข้ากันจนมีลักษณะเป็นอิมัลชัน (Emulsion) ก่อน จึงนำมาเคี่ยวจนได้ที่ นวดผสม และรีดอัดเม็ด

3. ซอฟต์แคนดี้ (Soft Candy) ได้แก่ ครีม (Creams) ฟัดจ์ (Fudges) มาร์ชแมลโล (Marshmallow) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีลักษณะนุ่มอ่อนตัวมากกว่าขนมเคี้ยว เนื่องจากมีปริมาณความชื้นมากกว่า

2.5 บทความหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ศิริราช วิบุญวิริยะวงศ์ (2558) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง เครื่องดื่มค็อกเทล Jasper Berry และ ม็อกเทล Red Herb โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับแขก ได้ลองรสชาติค็อกเทลและม็อกเทลใหม่ๆ ผลจากการศึกษาพบว่าค็อกเทลและม็อกเทลทำให้แขกเกิดความสนใจในตัวเครื่องดื่มนี้ จากการที่มีการตกแต่งที่สวยงามและสร้างสรรค์ ค็อกเทลสูตรแรกประกอบไปด้วยเหล้าวิสกี วอดก้า สตรอเบอร์รี่ และ เชอร์รี่บรันดี ผู้จัดทำจึงนำชื่อของผู้ผลิตวิสกีที่มีชื่อว่า Mr. Jasper Newton Daniel มาผสมกับคำว่า Berry มาเป็นชื่อ Jasper Berry และม็อกเทลสูตรต่อมาประกอบไปด้วยผลไม้หลายชนิดเช่น มะนาว ราสเบอร์รี่ และ แอปเปิ้ล ผู้จัดทำได้รับอิทธิพลมาจากเกมที่มีชื่อว่า Ragnarok ชื่อ Red Herb เป็นชื่อของสิ่งของในเกม สิ่งของชนิดนี้จะทำให้ค่าพลังชีวิตของตัวละครเพิ่มขึ้น ผู้จัดทำจึงนำชื่อนี้มาตั้งเพราะเครื่องดื่มตัวนี้หลังจากดื่มแล้วจะมีความสดชื่นราวกับว่าค่าพลังชีวิตเพิ่มขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการมีความสนใจที่จะนำเครื่องดื่มไปพัฒนาต่อและเพิ่มเป็นเมนูใหม่ในอนาคตต่อไป

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม (2561) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรมและช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยการนำมะม่วง สับปะรด แตงโม และวอดก้า มาใช้ในค็อกเทลตัวนี้ เพื่อให้มีความแปลกใหม่จึงมีการใช้ผงวุ้นผสมกับเนื้อผลไม้เพิ่มเข้าไปและเครื่องดื่มตัวนี้ยังมีความหลากหลายด้านรสชาติเนื่องจากในแต่ละชั้นมีการปรับเปลี่ยนสีและกลิ่นตามผลไม้ต่างๆ ทำให้เครื่องดื่มสูตรนี้ได้เพิ่มเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้า

Moodymixologist (2020) ได้กล่าวในบทความ The Ultimate Guide To Cocktail Syrup ว่า การทำน้ำเชื่อมผลไม้ นั้นสามารถใช้ผลไม้ได้หลายอย่างเช่น แอปเปิ้ล ลูกแพร์ เมล่อน สตรอเบอร์รี่ สับปะรด ราสเบอร์รี่ แบล็คเบอร์รี่ เป็นต้นวิธีเตรียมวัตถุดิบที่ง่ายที่สุดคือแบ่งน้ำไว้ 1 ส่วน น้ำตาล 1 ส่วนและผลไม้ 2 ส่วน วิธีการทำที่ทำให้ได้น้ำเชื่อมที่ดีที่สุดคือการบดและแยกกากผลไม้กับน้ำ ผลไม้ออกจากกันแล้วจึงนำไปต้มกับน้ำตาลต่ออีก 1 ครั้ง



บทที่ 3

ระเบียบวิธีดำเนินงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก

(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>



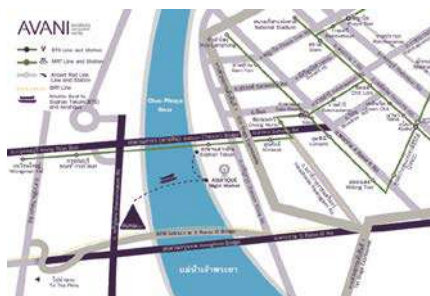
รูปที่ 3.1 โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก (Avani Plus Riverside Bangkok Hotel)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

AVANI RIVERSIDE
BANGKOK
HOTEL

รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอก

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรม อวานีพลัสริเวอร์ไซด์ แบงคอก

ที่มา : <https://www.Sawadee.com>

โรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์กรุงเทพ ตั้งอยู่บนถนนเจริญนครตรงข้ามกับสถานีตำรวจ บุคคลเป็นโรงแรมริมน้ำที่ดีที่สุด ทุกห้องพักของโรงแรมจะมีวิวเป็นแม่น้ำเจ้าพระยา และยังติดกับ การเดินทางคมนาคมที่สะดวกสบายทั้งรถไฟฟ้าและเรือ ที่สามารถพาลูกค้าไปยังในสถานที่ชื่อดัง ต่างๆของกรุงเทพได้อย่างสะดวก

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์แบงคอก มีการตกแต่งในสไตล์ทันสมัย โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์แบงคอก มีการบริการให้ทุกรูปแบบตั้งแต่ ฮันนีมูน(Honey Moon) จัดงานแต่งงาน งาน เลี้ยงสัมมนาและการพักผ่อนจากการเดินทางท่องเที่ยวในที่ต่างๆ โรงแรมอวานีริเวอร์ไซด์แบงคอก เป็นจุดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการพักผ่อนเพราะเห็นแม่น้ำเจ้าพระยาของกรุงเทพฯ และยังอยู่ในทำเล ที่สมบูรณ์แบบ ที่อุดมไปด้วย เรือรับส่ง รถไฟฟ้าและรถประจำทางที่เชื่อมต่อกับจุดการค้าสำคัญ ของเมืองและสถานบันเทิงต่างๆ

3.2.1 การให้บริการห้องพัก

โรงแรมอวานีริเวอร์ไซด์กรุงเทพให้บริการห้องพัก 248 ห้องรวมถึงห้องชุด 23 ห้องทุกห้อง อยู่บนชั้น 12 ขึ้นไปห้องพักและห้องสวีท(Suite Room) โดยห้องพักแต่ละห้องสามารถมองออกไป ยังแม่น้ำและเส้นขอบฟ้าของตัวเมือง สามารถรับประทานอาหารบนห้องอาหารบนชั้นสูงสุดของ โรงแรมและยังสามารถรับชมวิวของพาโนรามา(Panorama View)ของภูมิทัศน์ท้องฟ้าของตัวเมือง ยังมีสปาและฟิตเนสรองรับเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ใช้บริการ อีกทั้งสระน้ำไร้ขอบบนชั้นดาดฟ้าผ่อน คลายและสดชื่นไปกับบรรยากาศเมืองหลวงในพื้นที่ใช้สอยที่ตกแต่งอย่างสวยงาม

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 ห้อง
เตียงขนาดใหญ่ (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 ห้อง
เตียงประเภทคู่ (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 สวีท (Avani River View Junior Suite)

1.) ห้องอวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวีท (Avani River View Junior Suite)
มีทั้งหมด 20 ห้อง เตียงประเภทขนาดใหญ่ (King Size) มีขนาดห้อง 62 ตารางเมตรวิวแม่น้ำ



รูปที่ 3.6 ห้องอวานี ริเวอร์ วิว จูเนียร์ สวีท (Avani River View Junior Suite)

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

3.2.1.3 ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (AvaniPanorama River View Room)

มีทั้งหมด 150 ห้อง แบ่งเป็น 2 ประเภทมีดังนี้

1.) ห้องอวานี พาโนรามา ริเวอร์ วิว (Avani Panorama River View Room) มีทั้งหมด 80 ห้อง เต็มประเภทขนาดใหญ่ (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 เต็มประเภทคู่ (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)

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



รูปที่ 3.9 Avani River View Two

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

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

1.) ห้องอวานี ริเวอร์ วิว 3 ห้องนอน (Avani River View Three Bedroom Suite) จะมีห้องลักษณะนี้ทั้งหมด 1 ห้อง ในห้องจะมี 3 ห้องนอน ซึ่งมีเตียงประเภทขนาดใหญ่ (King Size) 1 ห้อง และเตียงประเภทคู่ (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>

3.2.2.2 แพนทรี แอทอวานี (Pantry AtAvani)



รูปที่ 3.12 แพนทรี แอทอวานี (Pantry at Avani)
ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.2.3 ห้องอาหารสกายไลน์ (Sky Line)



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารสกายไลน์ (Sky line)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.2.4 ซีนเรสเตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar)



รูปที่ 3.14 ซีนเรสเตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar)

ที่มา : <https://www.Sawadee.com>

3.2.3 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

avanihotels.com (2563) กล่าวว่าโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ เบงคอก มีพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับทุกกิจกรรมทำให้เป็นหนึ่งในสถานที่ที่โดดเด่นที่สุดสถานที่ที่หลากหลายที่สุดในกรุงเทพและเอเชีย สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการประชุมและจัดเลี้ยงที่น่าประทับใจมีขนาด 4,500 ตารางเมตรแรงบันดาลใจพื้นที่อเนกประสงค์สิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุมบนชั้น 10 มอบทิวทัศน์ที่น่าจดจำที่สุดของเมือง สร้างความประทับใจและความสุขใจแขกของคุณ โดยถือการเฉลิมฉลองของคุณที่ห้องแกรนด์ริเวอร์ไซด์บอลรูม (Grand Riverside Ballroom) หรือที่บาร์บนดาดฟ้าของเราตั้งอยู่บนชั้น 26 กิจกรรมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุมของอวานีริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯและทันสมัยที่สุดสถานที่จัดแสดงศิลปะ MICE (การประชุมแรงจูงใจการประชุมและนิทรรศการ) 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>

3.2.3.2 ห้อง ลูน่า (Luna Room)



รูปที่ 3.16 ห้อง ลูน่า (Luna Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.3 ห้อง มูน (Moon Room)



รูปที่ 3.17 ห้อง มูน (Moon Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.4 ห้อง กาแล็คซี่ (Galaxy Room)



รูปที่ 3.18 ห้อง กาแล็คซี่ (Galaxy Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.5 ห้องวิน (Wind Room)



รูปที่ 3.19 ห้อง วิน (Wind Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.6 ห้อง ฮอริซอน (Horizon Room)



รูปที่ 3.20 ห้องฮอริซอน (Horizon Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.7 ห้อง บรีซ (Breeze Room)



รูปที่ 3.21 ห้อง บรีซ (Breeze Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

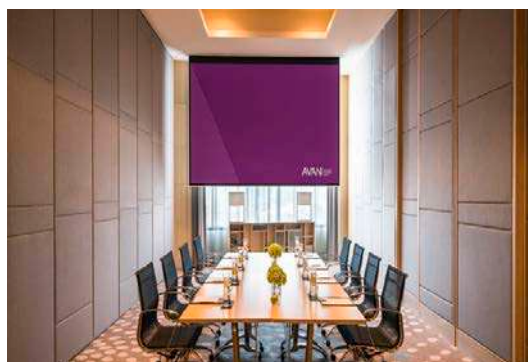
3.2.3.8 ห้อง สกาย (Sky Room)



รูปที่ 3.22 ห้อง สกาย (Sky Room)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.9 ห้อง Air 1



รูปที่ 3.23 ห้อง Air 1

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.10 ห้อง Air 2



รูปที่ 3.24 ห้อง Air 2

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.3.11 ห้อง Air 3



รูปที่ 3.25 ห้อง Air 3

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.4 พื้นที่ในการจัดประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

3.2.4.1 พื้นที่จัดงาน โอโซน1 (Ozone 1)



รูปที่ 3.26 พื้นที่จัดงาน โอโซน 1 (Ozone 1)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.4.2 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2 (Ozone 2)



รูปที่ 3.27 พื้นที่จัดงาน โอโซน 2 (Ozone 2)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.4.3 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3 (Ozone 3)



รูปที่ 3.28 พื้นที่จัดงาน โอโซน 3 (Ozone 3)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.4.4 เดอะเทอร์เรซ (The Terrace)



รูปที่ 3.29 เดอะเทอร์เรซ (The Terrace)

ที่มา : <https://www.Avanihotels.com>

3.2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก

3.2.5.1 ห้องออกกำลังกายอวานี ฟิต (Avani Fit Room)



รูปที่ 3.30 ห้องออกกำลังกาย อวานี ฟิต (Avani Fit Room)

ที่มา : <https://www.Agoda.com>

3.2.5.2 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

สระว่ายน้ำของโรงแรมอวานี พลัส ริเวอร์ไซด์ แบงคอกตั้งอยู่ตำแหน่งที่บนชั้น 26 สามารถมองเห็นทัศนียภาพที่สวยงาม และสระว่ายน้ำยาว 25 เมตรได้มองเห็นวิวกรุงเทพฯที่ต่างออกไป

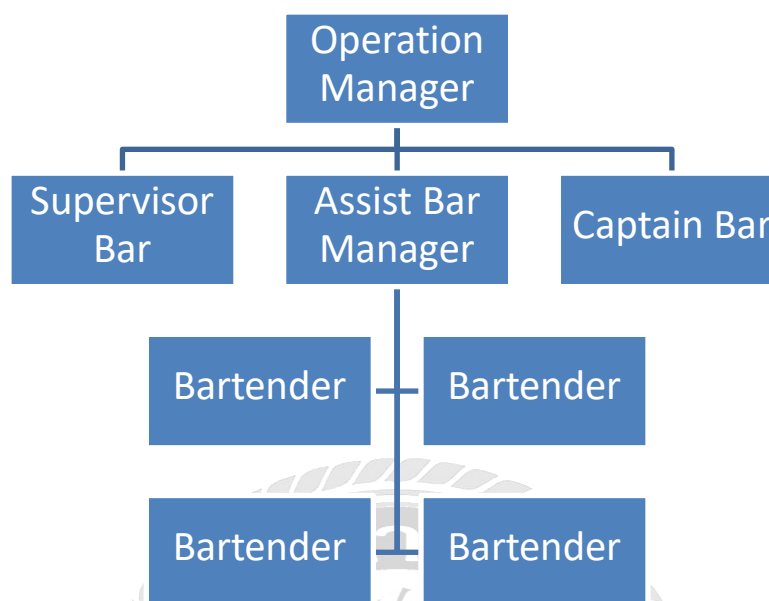


รูปที่ 3.31 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

ที่มา : <https://www.Agoda.com>

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานของแผนกบาร์(Bar Department)

3.3.1 พังผู้การบริหารงานของแผนกบาร์(Bar Department)



รูปที่ 3.32 พังผู้การบริหารงานของแผนกบาร์(Bar Department)

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร

แผนก : บาร์ (Bar Department)

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานบาร์ (Bar Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจ : ระหว่างวันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ช่วงเช้าทำการเริ่มเปิดบาร์จัดเตรียมอุปกรณ์นำขวดเหล้าทุกขวดมาใส่จุกสำหรับรินและจัดเตรียมของตกแต่งเครื่องดื่มชั้นผลไม้เช่น มะนาว ส้ม แตงกวา และ เลมอนสำหรับรอบบ่ายหลังจากช่วง 10.00 น.ทำการขายเครื่องดื่มตามที่ลูกค้าได้สั่งและล้างแก้วเมื่อลูกค้าทานเสร็จแต่ถ้าหากไม่มีลูกค้าจะทำการนำใบมีดมาเค็ดเพื่อเก็บไว้ใช้ในวันต่อไป

ช่วงบ่ายทำการลงไปชั้น 1 เพื่อทำการขนของสดที่มาส่งใหม่และเครื่องดื่มต่างๆที่ใช้ในการทำค็อกเทล หลังจากนั้นไปขนน้ำแข็งบดในฝั่งของอนันตราเนื่องจากทางฝั่งโรงแรมไม่มีเครื่องทำน้ำแข็งที่ใหญ่พอ

รอบเย็นจัดพื้นที่สำหรับการขายเครื่องดื่มช่วงรอบบ่ายเตรียมของสดมาผสมกับเหล้าเพื่อใช้ในวันต่อไป และทำเครื่องดื่มขายให้กับลูกค้าในช่วงอาหารเย็น ถ้าหากไม่มีลูกค้าจะนำมะนาวไปคั้นเพื่อเก็บไว้ใช้ในวันถัดๆไปหลังจากร้านปิดทำความสะอาดภายในบาร์เช่น เช็ดตู้ เช็ดขวดเหล้า เช็ดอุปกรณ์เครื่องมือ เติมน้ำที่ใช้ขายจนถึงเวลาปิดบาร์ หลังจากนั้นจะเริ่มทำการเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาดพื้นภายในบาร์ กวาด กรีดน้ำ และทิ้งขยะ



รูปที่ 3.33 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ : พัฒนรักษ์ เทศเนตร

ตำแหน่ง : Bar Assist Manager

แผนก : Bar Department



รูปที่ 3.34 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษานักศึกษา ณ ห้องอาหารจีนเรสเตอรองท์แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ได้ใช้เวลาในการออกปฏิบัติงานในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 เป็นจำนวน รวมทั้งหมด 16 สัปดาห์ โดยเวลาเช้างานและเลิกงานจะเป็นการทำงานทั้งหมด 5 วัน และหยุด 2 วัน แบ่งเป็น 2 ช่วงเวลา คือ เช้า และ บ่าย ช่วงเช้านั้นจะมีเวลาการทำงานตั้งแต่ 9.00 น. ถึง 19.00น. และช่วงบ่ายจะมีเวลาการทำงานตั้งแต่ 16.00 น. ถึง 02.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของโครงการคือกเทลอิจิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

แสดงดังตารางที่ 3.1

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←→			
2. คิดค้นสูตร	←→			
3. ทดลองทำค็อกเทล		←→		
4. ทำการทดสอบรสชาติ		←→		
5. พัฒนาสูตรค็อกเทล		←→		
6. ร่วมงานประเมินผล			←→	
7. จัดทำเอกสาร			←→	

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ปฏิบัติงานทางคณะผู้จัดทำได้ได้มีการปรึกษาและสังเกตว่ามีผลไม้และวัตถุดิบชนิดใด ที่เหลือเยอะและยังมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปได้ พร้อมทั้งปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับคิดค้นสูตรค็อกเทลในการทำโครงการชิ้นนี้

3.7.2 คิดค้นสูตร

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปของสตรอเบอร์รี่ให้มีประสิทธิภาพต่อค็อกเทลที่คิดไว้

3.7.3 ทดลองทำค็อกเทล

นำสตรอเบอร์รี่ มาทำและทดลองตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้ให้ได้รูปลักษณ์รสชาติตามเป้าหมายที่วางไว้

3.7.4 ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำค็อกเทลสำเร็จจึงนำไปให้คนทั่วไปทดลองจำนวน 30 คนพร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชมทั้งหมดเพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น

3.7.5 พัฒนาสูตรค็อกเทล

นำคำติชมและคำแนะนำทั้งหมดของบุคคลทั่วไปทั้งหมดมาปรับปรุงรสชาติ รสสัมผัส สี และ กลิ่นให้ดียิ่งขึ้น

3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล

นำค็อกเทลที่ผ่านการปรับปรุงรสชาติให้มีรสชาติที่ดีที่สุดแล้วให้บุคคลทั่วไปชิมพร้อมกับประเมินผล

3.7.7 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางโรงแรมทำให้ทราบถึงการทำงานในแผนกบาร์และวิธีการทำเครื่องดื่มชนิดต่างๆและยังได้เรียนรู้ถึงประวัติของค็อกเทล และ เหล้าหลากหลายชนิด ทำให้ผู้จัดทำได้นำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้งานจริง มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาผลไม้เหลือจากการใช้ในการตกแต่งค็อกเทล โดยการนำมาแปรรูปให้เป็นน้ำเชื่อม เพื่อนำไปใช้ประกอบกับเครื่องดื่มค็อกเทลที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำดังนี้

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

Moodymixologist (2020) โดยนำมาดัดแปลงได้สูตรส่วนผสมดังต่อไปนี้

4.2.1 วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

โดยวัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ มีดังนี้

- | | |
|----------------------|---------------|
| 4.2.1.1 น้ำตาล | 500 กรัม |
| 4.2.1.2 สตรอเบอร์รี่ | 500 กรัม |
| 4.2.1.4 น้ำเปล่า | 500 มิลลิลิตร |

4.2.2 อุปกรณ์ในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

โดยอุปกรณ์ในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ มีดังนี้

- 4.2.2.1 หม้อ
- 4.2.2.2 เขียง
- 4.2.2.3 มีด
- 4.2.2.4 ตะหลิว
- 4.2.2.5 กระจอน

สูตรค็อกเทลที่สามารถใช้น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่ทำได้

- Stoli Accomplice
- Strawberry Gin&Tonic
- Strawberry Berry Oska
- Strawberry Basil Smash Cocktail
- Rossini Cocktail (Strawberry Bellini)

4.2.3 วิธีการทำน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

4.2.3.1 หั่นหัวของสตอเบอร์รี่ออกและหั่นเป็น2ซีก



รูปที่ 4.1 หั่นหัวของสตอเบอร์รี่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.2 นำน้ำเปล่า น้ำตาล และ สตอเบอร์รี่ ลงไปในหม้อบนเตาไฟ



รูปที่ 4.2 สตอเบอร์รี่และน้ำตาล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)



รูปที่ 4.3 นำสตรอเบอร์รี่ไปต้มกับน้ำตาล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.3 เมื่อเดือดแล้วพักให้เย็นหลังจากนั้นนำไปแช่ในตู้เย็นเป็นเวลา 3 ชั่วโมง



รูปที่ 4.4 แช่น้ำเชื่อมในตู้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.4 เมื่อครบเวลาที่กำหนดก็นำมาแยกระหว่างเนื้อสตรอเบอร์รี่และน้ำเชื่อมออกจากกัน



รูปที่ 4.5 แยกสตรอเบอร์รี่ออกจากน้ำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3 วัตถุดิบและขั้นตอนในการทำค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้

Susanpalmerforcongress.com (2563) โดยนำมาดัดแปลงได้สูตรส่วนผสมดังต่อไปนี้

4.3.1 วัตถุดิบในการทำค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้

4.3.1.1 วอดก้าลูกอม 50 มิลลิลิตร

4.3.1.2 น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ 20 มิลลิลิตร

4.3.1.3 น้ำมะนาว 15 มิลลิลิตร

4.3.1.4 โซดา 60 มิลลิลิตร

4.3.1.5 น้ำแข็งก้อน

4.3.1.6 น้ำแข็งบด

4.3.2 อุปกรณ์ในการทำค็อกเทล Ichigo Candy

4.3.2.1 แก้ว

4.3.2.2 เขียง

4.3.2.3 มีด

4.3.3 วิธีการทำค็อกเทลอิชิโกะ

วิธีการทำค็อกเทลอิชิโกะ มีดังนี้

4.3.3.1 ใส่วอดก้าลูกอมลงไป



รูปที่ 4.6 ใส่วอดก้าลูกอม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.2 ใส่น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ลงไป



รูปที่ 4.7 ใส่น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.3 ใส่น้ำมะนาว



รูปที่ 4.8 ใส่น้ำมะนาว
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.4 ใส่น้ำแข็งก้อน



รูปที่ 4.9 ใส่น้ำแข็งก้อน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.5 ใส่โซดา



รูปที่ 4.10 ใส่โซดา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.6 ใส่น้ำแข็งบด



รูปที่ 4.11 ใส่น้ำแข็งบด
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.3.3.7 ตกแต่งด้วยลูกอมและสตรอเบอร์รี่



รูปที่ 4.12 ใส่สตรอเบอร์รี่และลูกอมตกแต่ง
ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
วอดก้า	50 มิลลิลิตร	239 บาท/200 มิลลิลิตร	59.75
ลูกอม(ชุกัส)	30 กรัม	10 บาท/30 กรัม	10
น้ำเชื่อมสตอเบอรี่	20 มิลลิลิตร	250 บาท/500 มิลลิลิตร	ไม่มีค่าใช้จ่าย
น้ำมะนาว	15 มิลลิลิตร	5 บาท/1 ลูก	5
โซดา	60 มิลลิลิตร	9 บาท/1 ขวด	9
รวม			83.75
ราคาขายจริง			200 บาท
กำไรต่อ 1 แก้ว			116.25

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ โดยมีส่วนผสมได้แก่ วอดก้าลูกอม น้ำเชื่อมสตอเบอรี่ น้ำมะนาว และ โซดา ทำให้ทราบว่าผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นค็อกเทลที่สามารถนำไปเป็นทางเลือกให้กับทางสถานประกอบการ งบประมาณในการผลิตค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ 83.75 บาท มีราคาขายจริง 200 บาทต่อ 1 แก้ว ราคานี้มาจากการเลี้ยงในห้องอาหารชื่อว่า Mamacita ในงานนี้จะมีการขายค็อกเทลแบบง่าย ในราคา 200 บาทจึงสังเกตเห็นว่าค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้มีความง่ายในการทำจึงตั้งราคานี้ขึ้นมา กำไร 116.25 บาทต่อ 1 แก้ว

4.5 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้นี้ทำมาจากสตอเบอรี่ที่เหลือจากการตกแต่งเครื่องดื่มของโรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+ Riverside Bangkok) เป็นการสรุปข้อมูลเพื่ออธิบายผลจากการได้ทดลองของผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถาม จำนวน 30 ตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.5.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ แสดงดังตารางที่ 4.2

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	15	50.00
หญิง	15	50.00
รวม	30	100

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบสนองแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายและเพศหญิงในจำนวนเท่ากัน

4.5.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
20-25 ปี	4	13.30
26-30ปี	9	30.00
31-34ปี	7	23.30
35 ปีขึ้นไป	10	33.30
รวม	30	100

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 35 ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-34 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.30 และผู้ที่มีอายุ 20-25 ปี มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 13.30

4.5.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้

รายได้(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
15,000 – 20,000	6	20.00
21,000 – 26,000	12	40.00
30,000 บาท ขึ้นไป	12	40.00
รวม	30	100

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีรายได้ 21,000-26,000 บาทและ 30,000 บาทขึ้นไปในจำนวนเท่ากัน และ 15,000-20,000 บาท มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20.00

4.5.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

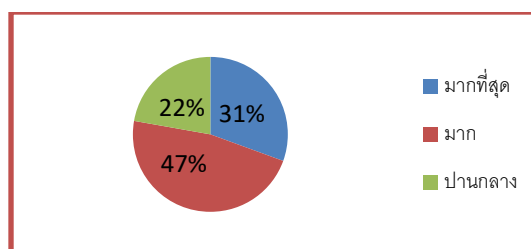
อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ธุรกิจส่วนตัว	9	30.00
รับจ้างทั่วไป	7	23.30
พนักงานบริษัท	6	20.00
พนักงานบริการ	8	26.70
รวม	30	100

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาคือผู้ที่ประกอบอาชีพพนักงานบริการคิดเป็นร้อยละ 26.70 รองลงมาคือผู้ที่ประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 23.30 และมีผู้ที่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทมีจำนวนน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.00

4.5.5 ความพึงพอใจด้านรสชาติของค็อกเทล

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีจิโกะแคนดี้ในด้านของรสชาติของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 47.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 31.00 สดท้ายความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 22.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.13

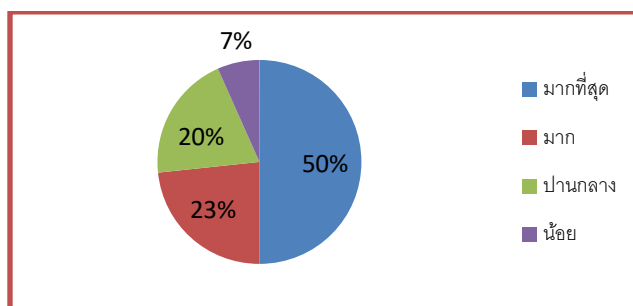


รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจด้านรสชาติของค็อกเทล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.6 ความพึงพอใจด้านหน้าตาของค็อกเทล

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจีโกะแคนดี้ในด้านของหน้าตาของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 23.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 20.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 7.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.14

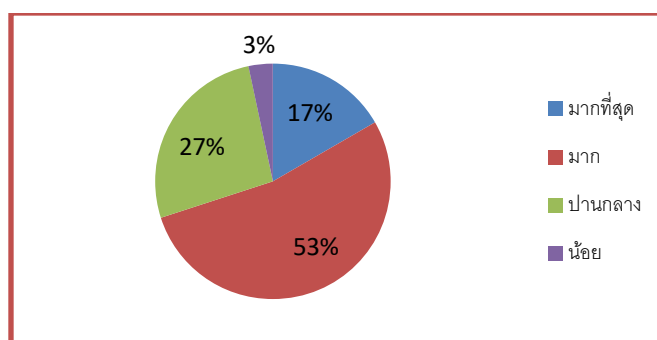


รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจด้านหน้าตาของค็อกเทล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.7 ความพึงพอใจด้านสีส้มของค็อกเทล

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจีโกะแคนดี้ในด้านสีส้มของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 27.00 รองลงมาคือความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 27.00 และสุดท้ายคือความพอใจในระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 3.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.15

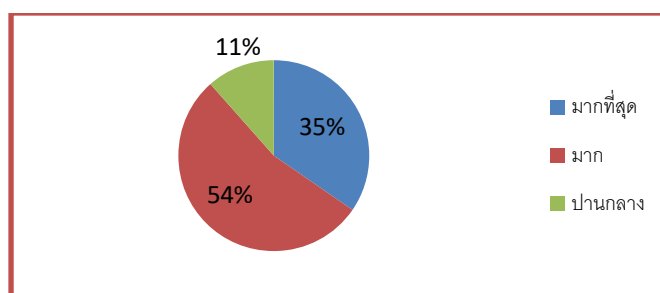


รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจด้านสีส้มของค็อกเทล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.8 ความพึงพอใจด้านปริมาณต่อแก้วของค็อกเทล

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีจิโกะแคนดี้ใน ด้านปริมาณต่อแก้วของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 54.00 รองลงมาเป็น ความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 35.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 11.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.16

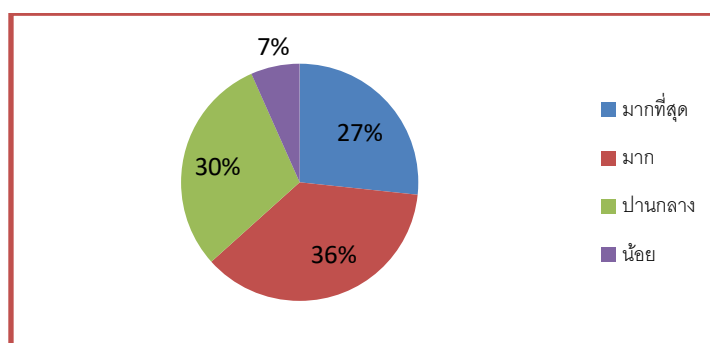


รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจด้านปริมาณต่อแก้วของค็อกเทล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.9 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีจิโกะแคนดี้ใน ด้านความแปลกใหม่ของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมากเป็นร้อยละ 36.00 รองลงมาเป็น ความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาคือความพึงพอใจระดับมากที่สุดคิด เป็นร้อยละ 27.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 7.00 ของผู้ตอบ แบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.17

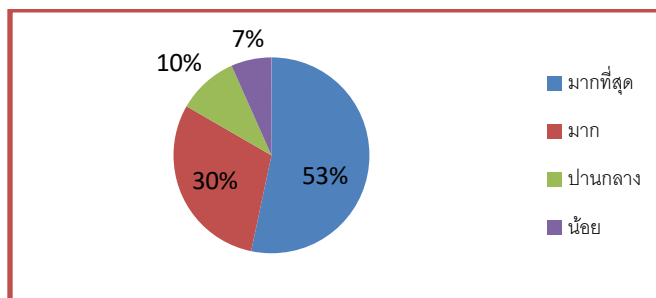


รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.10 ความพึงพอใจด้านการนำไปขายจริง

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีโกะแคนดี้ในด้านการนำไปขายจริงของค็อกเทล มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 10.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 7.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.18

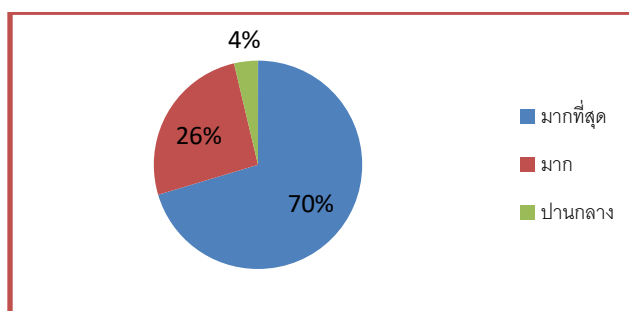


รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจด้านการนำไปขายจริง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.11 ความพึงพอใจด้านการช่วยลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีโกะแคนดี้ในด้านการช่วยลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 26.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 4.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.19

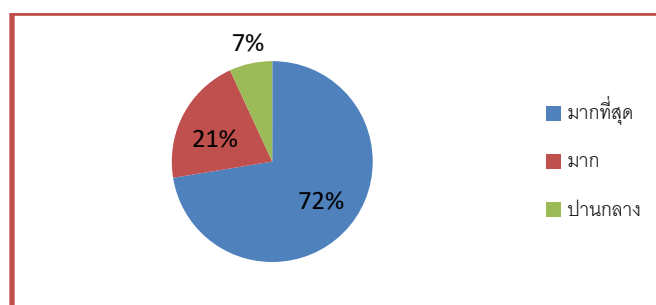


รูปที่ 4.19 ความพึงพอใจด้านการช่วยลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.12 ความพึงพอใจด้านการลดการเหลือใช้ของสตรอบอร์รี่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ในด้านการลดการเหลือใช้ของสตรอบอร์รี่ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 72.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 21.00 และสุดท้ายคือความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 7.00 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.20 ความพึงพอใจด้านการลดการเหลือใช้ของสตรอบอร์รี่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.5.4 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของ ลิเคิร์ต 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
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80	หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1. รัชชาติของค็อกเทล	4.30	0.59	มากที่สุด
2. หน้าตาของค็อกเทล	4.16	0.98	มาก
3. สีของค็อกเทล	3.96	0.76	มาก
4. ปริมาณต่อแก้วของค็อกเทล	4.06	0.73	มาก
5. ความแปลกใหม่ของค็อกเทล	3.80	0.91	มาก
6. การนำไปขายจริง	4.30	0.91	มากที่สุด
7. การลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่	4.50	0.73	มากที่สุด
8. การลดการเหลือใช้ของสตอเบอร์รี่	4.56	0.60	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.21	0.79	มากที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจีโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.6 ผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิจีโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่ โดยการแจกแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 ชุด สามารถสรุปผลได้ดังนี้ในด้านของรัชชาติของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.30 ในด้านของหน้าตาของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.16 ในด้านของสีของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.96 ในด้านของปริมาณต่อแก้วของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.06 ในด้านความแปลกใหม่ของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.80 ในด้านของการนำไปขายจริงของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.30 ในด้านการลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.50 และสุดท้ายในด้านการลดการเหลือใช้ของสตอเบอร์รี่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.56 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดอยู่ในระดับมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไข้ปัญหา และข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกบาร์(Bar Department) ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ เนื่องจากปัญหาไวรัส โควิด19 (Covid-19)ทำให้ผู้จัดทำต้องมีการยุติการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่ 18 มีนาคมถึงอย่างนั้นทางผู้จัดทำยังได้มีการทำโครงการนี้ต่อจนถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ทางผู้จัดทำได้รับรู้ความรู้ในการปฏิบัติงานภายในบาร์ การจัดเตรียมสถานประกอบการ จัดเตรียมวัตถุดิบตลอดจนไปถึงการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลให้ลูกค้าภายในโรงแรม ซึ่งในการทำงานผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาที่ว่า มีวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งเครื่องดื่มเหลือทิ้งเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็น ส้ม มะนาว และสตอเบอรี่ แต่ในจำพวกนี้สตอเบอรี่เหลือทิ้งเยอะที่สุด ผู้จัดทำจึงได้ทำการนำกลับมาแปรรูปใหม่เพื่อยืดเวลาเก็บและยังลดต้นทุนในการซื้อน้ำเชื่อมสตอเบอรี่ และยังสามารถนำไปคิดค้นค็อกเทลตัวใหม่ที่มีชื่อว่าค็อกเทลอิโกะแคนดี้ซึ่งตรงกับนโยบายทางโรงแรมที่ต้องคิดค้นค็อกเทลใหม่ทุกเดือน ช่วยเพิ่มตัวเลือกในการหาซื้อค็อกเทลตัวใหม่ไปนำเสนอต่อหัวหน้าแผนกอีกด้วย

จากวัตถุประสงค์ที่ทางผู้จัดทำได้ตั้งไว้คือ เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มตัวใหม่ชื่อว่าค็อกเทลอิโกะแคนดี้และเพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับห้องอาหารจากตารางที่ได้ผลลัพธ์คือสามารถช่วยลดการเหลือใช้ของสตอเบอรี่และยังทำให้สถานประกอบการพิจารณาค็อกเทลตัวนี้ไปใช้ในการขายจริงอีกด้วย

ซึ่งจากผลสำรวจการประเมินความพึงพอใจที่มีผลต่อค็อกเทลอิโกะแคนดี้พบว่ามีส่วนส่วนเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 50.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในอายุช่วงระหว่าง 35 ปีขึ้นไปเยอะที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.30 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีรายได้ 21,000-26,000 และ 30,000 บาทขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจพนักงานโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯและ บุคคลทั่วไป ที่มีต่อโครงการค็อกเทลอิโกะแคนดี้มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.21

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.2.1 จากการทดลองทำค็อกเทลครั้งแรก ผู้จัดทำได้มีการใส่น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ในปริมาณที่น้อยเกินไป จึงทำให้เครื่องดื่มมีรสชาติที่จืดกว่าที่ควรจะเป็นและวิธีการตกแต่งที่ไม่สวยงามพอ

5.1.2.2 เนื่องจากปัญหาโควิด-19 (Covid-19) จึงทำให้ไม่สามารถหาซื้อวัตถุดิบเนื่องจากรัฐบาลออกคำสั่งห้ามจำหน่ายแอลกอฮอล์ จึงทำให้หาวัตถุดิบได้ค่อนข้างยาก และผู้จัดทำก็มีวัตถุดิบอยู่ในจำนวนที่จำกัด

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 ผู้จัดทำได้ทำการปรึกษาพี่เลี้ยงโครงการเพื่อปรับเปลี่ยนสูตรและวิธีการตกแต่งเพิ่มเติม

5.1.3.2 ผู้จัดทำได้ทำการผสมวัตถุดิบไว้ 2 ส่วน 1 ส่วนสำหรับทดลอง อีก 1 ส่วนเก็บไว้สำหรับทำให้พี่เลี้ยงทดลองชิมเครื่องดื่มตัวนี้

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

หลังจากเข้าปฏิบัติงานในแผนกบาร์ ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงการทำงานภายในแผนกบาร์ทั้งงานจัดเตรียมของ งานผสมเครื่องดื่ม และการเก็บรักษาความสะอาดของอุปกรณ์บาร์ ทำให้ได้เรียนรู้หลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ และยังสามารถนำไปพัฒนาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงานงานในอนาคต อาทิเช่น ความรวดเร็วและความถูกต้องในการทำงาน ความรู้ความเข้าใจในแอลกอฮอล์ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การทำงานเป็นทีม การวางแผนงาน ความเคารพต่อหัวหน้างาน ทักษะการพูดคุยกับลูกค้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และความยืดหยุ่นในการทำงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ไม่สามารถจำสูตรค็อกเทลได้หมดทุกสูตรเนื่องจากก่อนหน้านี้ไม่มีความรู้เรื่องแอลกอฮอล์มาก่อน

5.2.2.2 ในบางครั้งเจอลูกค้าที่ไม่สามารถสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษได้ จึงทำให้มีปัญหาในการส่งเครื่องคืน

5.2.2.3 เนื่องจากในช่วงแรกยังไม่คุ้นชิน จึงทำให้ทำงานช้า ไม่ตรงตามความต้องการของหัวหน้างาน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 สื่อสารและสอบถามวิธีการในการทำงานเพื่อการทำงานที่เร็วและถูกต้องมากยิ่งขึ้น ทำให้งานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

5.2.3.2 ตั้งใจทำในสิ่งที่หัวหน้างานมอบหมายมาและจดจำการทำงานของรุ่นพี่เพื่อนำไปปรับใช้ให้ดียิ่งขึ้น

5.2.3.3 เพิ่มความพยายามในการทำงานและจดจ่อกับงานที่กำลังทำเพื่อให้มีสมาธิในการทำงานมากยิ่งขึ้น



บรรณานุกรม

- ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม. (2561). *ค็อกเทลผลไม้แสนระบ่ำ*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/kudamono-hula-cocktail/>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2544). *ข้อมูลทั่วไปของลูกอม*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/>
- ศิริราช วิบูลย์วิริยะวงศ์. (2558). *เครื่องดื่มค็อกเทล Jasper Berry และม็อกเทล Red Herb*. เข้าถึงได้จาก <http://www.research-system.siam.edu/co-operative/2627-jasper-berry-red-herb-cocktail-jasper-berry-and-mocktail-red-herb>
- สโรชา สุจิริต และ สุวณันท์ คงศิลป์. (2561). *ข้าวเหนียวอัญชันมะม่วงค็อกเทล*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/butterfly-pea-sticky-rice-with-mango-cocktail/>
- Likert, R. (1932). A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*, 22 140, 55. Retrieved from <http://psycnet.apa.org/record/1933-01885-001>
- Medthai. (2560). *มะนาวสรรพคุณและประโยชน์ของมะนาว 75 ข้อ*. เข้าถึงได้จาก medthai.com/มะนาว/
- New18. (2560). *ประโยชน์ 10 ข้อ สตรอเบอร์รี่ที่คาดไม่ถึง*. เข้าถึงได้จาก <https://today.line.me>
- Oon.Khunwan. (2561). *อุปกรณ์จำเป็นในการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลและม็อกเทล*. เข้าถึงได้จาก <http://www.xn--42c6ba9cxc1a.com>
- Roowai. (2562). *ประโยชน์ น้ำโซดา*. เข้าถึงได้จาก <https://www.roowai.com/>



ภาคผนวก ก

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



ภาพการจัดเตรียมวัตถุดิบในการขายช่วงเช้า



ภาพเหล้าที่ต้องนำมาจัดเรียง



ภาพของที่เก็บเหล้า



ภาพการจัดเรียงเหล้าในห้องเก็บของ



ภาพของการจัดเตรียมเหล้าที่ใช้อยู่ในวันพุธ-วันอาทิตย์



ภาพน้ำมะนาวที่คั้นในช่วงเย็น



ภาพขวดเหล้าที่จะต้องเช็ค



ภาพการจัดเตรียมวัตถุดิบในช่วงเย็น



ภาพการทำงานในช่วงเย็น



แบบสอบถาม

แบบสอบถาม ความพึงพอใจที่มีต่อค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

คำชี้แจง : โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง □

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไป

1 เพศ 1. ☐ ชาย 2. ☐ หญิง

2 อายุ 1. ☐ 20-24 2. ☐ 25-30 3. ☐ 31-34 4. ☐ 35 ปีขึ้นไป

3 รายได้ 1. ☐ 15,000-20,000 บาท 2. ☐ 21,000-26,000 บาท 3. ☐ 30,000 บาทขึ้นไป

4 อาชีพ 1. ☐ ธุรกิจส่วนตัว 2. ☐ รับจ้างทั่วไป 3. ☐ พนักงานบริษัท

4. ☐ พนักงานบริการ 5. ☐ อื่นๆ

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจที่มีต่อค็อกเทล Ichigo Candy จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

ความพึงพอใจที่มี ต่อค็อกเทล <u>แคนดี้จิโกะ</u>	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด(5)	มาก (4)	ปานกลาง(3)	น้อย(2)	น้อยที่สุด(1)
1.รสชาติของ Cocktail					
2.หน้าตาของ Cocktail					
3.สีของ Cocktail					
4.ปริมาณต่อแก้ว ของ Cocktail					
5.ความแปลกใหม่ ของ Cocktail					
6.สามารถนำไป ขายได้จริง					
7.ช่วยลดต้นทุน การซื้อน้ำเชื่อมสด รือเบอร์รี่(Puree)					
8.ลดการเหลือใช้ ของสดรือเบอร์รี่					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร

ผู้จัดทำ





ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานที่ประกอบการนี้อย่างไรบ้าง

โครงการคือกเทลอิจีโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ มีประโยชน์ในการช่วยลดการใช้น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่(Puree)ได้และยังเป็นหนึ่งในตัวเลือกที่จะนำไปเป็นเครื่องดื่มประจำในแต่ละเดือนของทางสถานประกอบการอีกด้วย เนื่องจากมีรสชาติที่หวานและยังมีความซ่าของโซดาจึงทำให้มีความรู้สึกสดชื่น ดื่มได้ทุกเพศ



(นาย พัฒนรักษ์ เทศเนตร)

(Bar Assist Manager)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

(Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup)

นาย ชีรพงศ์ อินตะจักร

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ (Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำน้ำเชื่อมจากสตรอเบอร์รี่ที่เหลือจากการตกแต่งเครื่องดื่มในแต่ละวันของ ห้องอาหารซีนเรสโตรองท์ แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ซึ่งถือว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของเหลือใช้จากพวกผลไม้สด และยังสามารถนำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่นี้ไปใช้กับเครื่องดื่มตัวอื่นได้อีก นอกจากนี้ยังเป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการและลูกค้าในการนำไปขายได้อีกทางหนึ่ง

หลังจากได้ทำการทดลองค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้นี้ ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นโดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานของโรงแรมและบุคคลทั่วไปที่อาศัยอยู่ในเขตภาษีเจริญเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการผลการศึกษาพบว่า ด้านหน้าตาของค็อกเทล สีของค็อกเทล ปริมาณต่อแก้วและความแปลกใหม่ของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และในด้านรสชาติ การนำไปขายจริง การลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่และการลดการเหลือใช้สตรอเบอร์รี่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้ มีความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้/น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

Abstract

The Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup project was constructed to examine the process of making syrup from remaining strawberries of decorated beverages each day at Seen Restaurant and Bar. The project also helped to decrease leftover fresh fruit, and to gain advantages from using strawberry syrup with other beverages. Moreover, Ichigo Candy Cocktail was a new choice of beverage for customers.

During the experiment, the author surveyed samples by creating a questionnaire. The samples consisted of hotel staff and Phasi Charoen's residents, 30 people. The results showed that the satisfaction level for the appearance, color, portion, and uniqueness was high. The satisfaction level for taste, real application, reducing cost, and reducing the leftover strawberry was very high. In conclusion, the satisfaction level for Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup project was very high.

Keyword : Ichigo Candy Cocktail/Homemade Strawberry Syrup

ที่มาของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม อวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

(Avani+ Riverside Bangkok) ใน แผน ก บ าร์ (Bar Department) ของห้องอาหาร ซีนเรสเตอรองท์แอนด์บาร์ (Seen Restaurant and Bar) โดยมีหน้าที่หลักในการจัดเตรียมวัตถุดิบในการตกแต่งเครื่องดื่มในแต่ละวัน ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น ในช่วงเช้าจะมีการเปิดบาร์ในรอบเช้าที่เป็นบาร์สรวายน้ำ สำหรับลูกค้าที่ขึ้นมาใช้บริการสรวายน้ำแล้วต้องการหาเครื่องดื่มในระหว่างกิจกรรมจาก 9 โมงถึง 5 โมงเย็น และช่วงเย็นจะเป็นการเปิดบาร์ของห้องอาหาร ก็จะทำหน้าที่ผสมเครื่องดื่ม ตกแต่งเครื่องดื่ม ล้างแก้วและเติมของให้เต็มพร้อมขาย ซึ่งในการทำงานแต่ละวันผู้จัดทำได้สังเกตว่าจะมีผลไม้เหลือใช้เป็นจำนวนมาก เช่น ส้ม มะนาว แอปเปิ้ล มะม่วง และสตอเบอรี่ เป็นต้น ซึ่งเครื่องดื่มบางตัวไม่ได้มีส่วนผสมหรือตกแต่งด้วยผลไม้เหล่านี้จึงทำให้มีผลไม้อย่างชนิดเหลือทิ้ง

จากปัญหาที่ผู้จัดทำโครงการได้กล่าวมาผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีผลไม้ชนิดไหนบ้างที่สามารถนำกลับมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงพบว่า สตอเบอรี่ นั้นเป็นผลไม้ที่เหลืออยู่เป็นจำนวนมากที่สุดและไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้เพราะสตอเบอรี่นั้นฉ่ำและเสียง่าย จึงคิดที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ โดยผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและหาข้อมูลของสตอเบอรี่ซึ่งพบว่าสตอเบอรี่เป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวและหวาน และยังสามารถช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินซีและยังช่วยในการมองเห็นอีกด้วย จึงได้ลองเอาสตอเบอรี่มาแปรรูปเป็นน้ำเชื่อมที่สามารถใส่เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มบางตัวได้ ดังนั้นผู้จัดทำโครงการจึงได้คิดที่จะนำน้ำเชื่อมสตอเบอรี่นี้มาทำเป็นค็อกเทล(Cocktail) ตัวใหม่ให้กับทางโรงแรม ซึ่งตรงกับทางนโยบายของโรงแรมที่จะต้องมีการคิดสูตรเครื่องดื่มตัวใหม่ทุกๆ เดือน โดยนำน้ำเชื่อมมาใส่กับวอดก้าที่มีการผสมกับตัวลูกอม ตัววอดก้านี้จะดึงเอากลิ่นและสีของตัวลูกอมทำให้มีรสชาติที่แปลกใหม่ และทำการใส่น้ำมะนาวเพื่อไม่ให้เครื่องดื่มมีรสหวานจนเกินไป ทำให้ดื่มง่ายจึงเหมาะสำหรับผู้หญิง ค็อกเทลตัวนี้มีชื่อว่า IchigoCandy คำว่าIchigoมาจากภาษาญี่ปุ่น

แปลว่าสตอเบอรี่ที่มาจากการทำน้ำเชื่อมสตอเบอรี่นั่นเองและ Candy ก็มาจากลูกอมที่ผสมกับวอดก้าจนเข้ากันเป็นวอดก้าลูกอม ซึ่งค็อกเทลตัวนี้ถือได้ว่าเป็นทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการนำไปจัดจำหน่ายให้กับลูกค้า และตัวลูกค้ายังได้ชิมรสชาติของเครื่องดื่มตัวใหม่ และยังเป็นการช่วยลดปริมาณขยะจากพวกผลไม้ให้กับทางโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

แนวคิดในการทำโครงการ (วัตถุดิบ)

เนื่องจากโครงการนี้เป็นการนำสตอเบอรี่ที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นน้ำเชื่อมสตอเบอรี่และยังนำน้ำเชื่อมนี้มาทำเป็นค็อกเทลตัวใหม่เพื่อให้ตรงกับนโยบายทางโรงแรมในการทำเมนูใหม่ในแต่ละเดือนอีกด้วย

วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตอเบอรี่

- น้ำตาล
- สตอเบอรี่
- น้ำเปล่า

วัตถุดิบในการทำค็อกเทลอิโกะแคนดี้

- วอดก้าลูกอม
- น้ำเชื่อมสตอเบอรี่
- น้ำมะนาว
- โซดา
- น้ำแข็งก้อน
- น้ำแข็งบด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มตัวใหม่ชื่อว่าค็อกเทล Ichigo Candy
2. เพื่อช่วยลดปริมาณสิ่งของเหลือใช้
3. เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับประกอบการ

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้เรียนรู้วิธีเทคนิคการทำค็อกเทลรูปแบบใหม่
2. ได้เรียนรู้การเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือใช้
3. ได้เรียนรู้ในการสร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อนำไปบริการลูกค้า

วิธีการดำเนินงาน

วิธีทำน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

1. นำสตอเบอร์รี่ไปต้มพร้อมน้ำตาล
2. หลังจากน้ำตาลละลายให้ทำการแยกสตอเบอร์รี่ออกจากน้ำ
3. นำน้ำเชื่อมไปแช่ตู้เย็น

วิธีทำค็อกเทลแคนดี้ไอโกะ

1. ใส่วอดก้าลูกอม น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่ น้ำมะนาว ลงในแก้วผสม
2. ใส่ น้ำแข็งก้อนลงไป
3. ใส่โซดา
4. ใส่ น้ำแข็งบดลงไป แล้วตกแต่ง

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกบาร์ (Bar Department) ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ เนื่องจากปัญหาไวรัสโควิด 19 (Covid-19) ทำให้ผู้จัดทำต้องมีการยุติการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่ 18 มีนาคมถึงอย่างนั้นทางผู้จัดทำยังได้มีการทำโครงการนี้ต่อจนถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ทางผู้จัดทำได้รับรู้ความรู้ในการปฏิบัติงานภายในบาร์ การจัดเตรียมสถานประกอบการ จัดเตรียมวัตถุดิบ ตลอดจนไปถึงการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลให้ลูกค้าภายในโรงแรม ซึ่งในการทำงานผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาที่ว่า มีวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งเครื่องดื่มเหลือทิ้งเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็น ส้ม มะนาว และสตอเบอร์รี่ แต่ในจำพวกนี้สตอเบอร์รี่เหลือทิ้งเยอะที่สุดผู้จัดทำจึงได้ทำการนำกลับมาแปรรูปใหม่เพื่อยืดเวลาเก็บและยังลดต้นทุนในการซื้อน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่ และยังสามารนำไปคิดค้นค็อกเทลตัวใหม่ที่มีชื่อว่าค็อกเทลไอโกะแคนดี้ซึ่งตรงกับนโยบายทางโรงแรมที่ต้องคิดค้นค็อกเทลใหม่ทุกเดือน ช่วยเพิ่มตัวเลือกในการหาเครื่องดื่มตัวใหม่ไปนำเสนอต่อหัวหน้าแผนกอีกด้วย

จากวัตถุประสงค์ที่ทางผู้จัดทำได้ตั้งไว้คือ เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มตัวใหม่ชื่อว่าค็อกเทลไอโกะแคนดี้และเพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับห้องอาหารจากตารางที่ได้ผลลัพธ์คือสามารถช่วยลดการเหลือของสตอเบอร์รี่และยังทำให้สถานประกอบการพิจารณาเครื่องดื่มตัวนี้ไปใช้ในการขายจริงอีกด้วย

ซึ่งจากผลสำรวจการประเมินความพึงพอใจที่มีผลต่อค็อกเทลไอโกะแคนดี้พบว่ามีส่วนเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 50.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในอายุช่วงระหว่าง 35 ปีขึ้นไปเยอะที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.33 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีรายได้ 21,000-26,000 และ 30,000 บาทขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพ

ธุรกิจส่วนตัวมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 จากตาราง
ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจ
พนักงานโรงแรมอวานีพลัสริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯและ
บุคคลทั่วไป ที่มีต่อโครงการค็อกเทลอีจิโกะแคนดี้มี
ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.21

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

สามารถนำค็อกเทลตัวนี้ไปต่อยอดเป็น
เครื่องดื่มใหม่ๆได้และยังสามารถนำวิธีทำน้ำเชื่อมสตอ
เบอร์รี่นี้ไปทำในรูปแบบอื่นๆได้อีกเช่น แยม และ
สตอเบอร์รี่ในน้ำเชื่อม

บรรณานุกรม

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม. (2561). *ค็อกเทลผลไม้เด่น
ระบับ. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสยาม. เข้าถึงได้
จาก [https://eresearch.siam.edu/kb/kudamono-
hula-cocktail/](https://eresearch.siam.edu/kb/kudamono-hula-cocktail/)*

ผศ. ดร. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2544). *ข้อมูลทั่วไป
ของลูกอม. เข้าถึงได้จาก
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/>*

ศิริราช วิบุญวิริยะวงศ์. (2558). *เครื่องดื่มค็อกเทล Jasper
Berry และม็อกเทล Red Herb. เข้าถึงได้จาก
[http://www.research-system.siam.edu/co-
operative/2627-jasper-berry-red-herb-
cocktail-jasper-berry-and-mocktail-red-herb](http://www.research-system.siam.edu/co-operative/2627-jasper-berry-red-herb-cocktail-jasper-berry-and-mocktail-red-herb)*

สโรชา สุจริต, สุวพันธ์ คงศิลป์. (2561). *ข้าวเหนียว
อัญชันมะม่วงค็อกเทล. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัย
สยาม. เข้าถึงได้จาก [https://e-
research.siam.edu/kb/butterfly-pea-sticky-
rice-with-mango-cocktail/](https://eresearch.siam.edu/kb/butterfly-pea-sticky-rice-with-mango-cocktail/)*

Likert. R. (1932). *A technique for the measurement of
attitudes. Archives of Psychology*, 22 140, 55.
Abstract. Retrieved from
<http://psycnet.apa.org/record/1933-01885-001>

Medthai. (2560). *มะนาวสรรพคุณและประโยชน์ของ
มะนาว 75 ข้อ. เข้าถึงได้จาก [medthai.com/
มะนาว/](http://medthai.com/มะนาว/)*

New18. (2560). *ประโยชน์ 10 ข้อ สตอเบอร์รี่ที่คาดไม่
ถึง. เข้าถึงได้จาก <https://today.line.me>*

Oon.Khunwan. (2561). *อุปกรณ์จำเป็นในการผสม
เครื่องดื่มค็อกเทลและม็อกเทล. เข้าถึงได้จาก
<http://www.xn--42c6ba9cxc1a.com>*

Roowai. (2562). *ประโยชน์ น้ำโซดา. เข้าถึงได้จาก
<https://www.roowai.com/>*





AVANI+
Bangkok

ค็อกเทลแคนดี้อิจิโกะจาก น้ำเชื่อม สตรอเบอร์รี่ทำเอง

ผู้จัดทำโครงการ : นาย อีรพงศ์ อินตะจักร
5804400232

อาจารย์ที่ปรึกษา : นันทินี ทองอร
พนักงานที่ปรึกษา : พัฒนรักษ์ เทศเนตร
ภาควิชา : อดิศากรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ



ความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ (Avani+ Riverside Bangkok) ในแผนกบาร์ (Bar Department) ของห้องอาหาร ซีนเรสตอรองท์แอนด์บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ผู้จัดทำจึงทำการสำรวจว่ามีค็อกเทลไหนบ้างที่สามารถนำกลับมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้งจึงพบว่า สตรอเบอร์รี่นั้นเป็นผลไม้ที่เจออยู่เป็นจำนวนมากที่สุดและไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้เพราะสตรอเบอร์รี่นั้นขึ้นและเสียง่ายจึงคิดที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ค็อกเทลใหม่



สรุปผล

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 30 เมษายน 2563 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกบาร์ (Bar Department) ของโรงแรมอวานีพลัส ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ เนื่องจากปัญหาไวรัส โควิด 19 (Covid-19) ทำให้ผู้จัดทำต้องมีการยุติการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่ 18 มีนาคมถึงอย่างนั้นทางผู้จัดทำยังได้มีการทำโครงการนี้ต่อเนื่องจนถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ทางผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานภายในบาร์ การจัดเตรียมสถานที่ประกอบการ จัดเตรียมวัตถุดิบตลอดจนไปถึงการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลให้ลูกค้าภายในโรงแรมซึ่งในการทำงานผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงปัญหาที่ว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งเครื่องดื่มเหลือทิ้งเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็น ส้มมะนาว และสตรอเบอร์รี่ แต่ในจำนวนนี้สตรอเบอร์รี่เหลือทิ้งเยอะที่สุดผู้จัดทำจึงได้ทำการนำกลับมาแปรรูปใหม่เพื่อใช้เวลาเก็บและยังลดต้นทุนในการซื้อน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่และยังสามารถนำไปคิดค้นค็อกเทลตัวใหม่ที่มีชื่อว่าค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ซึ่งตรงกับนโยบายทางโรงแรมที่ต้องคิดค้นค็อกเทลใหม่ทุกเดือนช่วยเพิ่มตัวเลือกในการหาค็อกเทลตัวใหม่ไปนำเสนอต่อหัวหน้าแผนกอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาแปรรูปเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องดื่มใหม่ที่มีชื่อว่าค็อกเทลแคนดี้อิจิโกะ
2. เพื่อช่วยลดปริมาณสิ่งของเหลือใช้
3. เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับห้องอาหาร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้เรียนรู้เทคนิคการทำค็อกเทลรูปแบบใหม่
2. ได้เรียนรู้การเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบเหลือใช้
3. ได้เรียนรู้การสร้างสรรคเมนูใหม่เพื่อนำไปบริการลูกค้า

ผลงาน

วัตถุดิบและวิธีดำเนินงานในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ และค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้ (Ichigo Candy Cocktail From Homemade Strawberry Syrup)

วัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

- น้ำตาล
- สตรอเบอร์รี่
- น้ำเปล่า

วัตถุดิบในการทำค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้

- วอดก้าลูกอม
- น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่
- น้ามะนาว
- โซดา
- น้ำแข็งก้อน
- น้ำแข็งบด

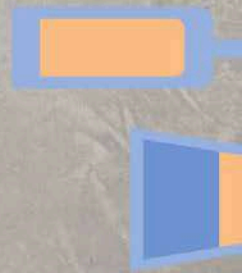
วิธีดำเนินงาน

วิธีทำน้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่

1. นำสตรอเบอร์รี่ไปต้มพร้อมกับน้ำตาล
2. หลังจากน้ำตาลละลายให้ทำการแยกสตรอเบอร์รี่ออกจากน้ำ
3. นำน้ำเชื่อมไปแช่ในตู้เย็น

วิธีทำค็อกเทลแคนดี้อิจิโกะ

1. ใส่วอดก้าลูกอม น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ และ น้ามะนาวลงในแก้วผสม
2. ใส่ น้ำแข็งก้อนลงไป
3. ใส่โซดา
4. ใส่ น้ำแข็งบดลงไปแล้วตกแต่ง





ภาคผนวก ง

บันทึกปฏิบัติงาน



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400232

ชื่อ-นามสกุล : นาย วีรพงศ์ อินตะจักร

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 60 ซ. กัลปพฤกษ์ 4 ถนน กัลปพฤกษ์ แขวง บางหว้า เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5804400232

ชื่อ-นามสกุล : นาย วีรพงศ์ อินตะจักร

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 60 ซ. กัลปพฤกษ์ 4 ถนน กัลปพฤกษ์ แขวง บางหว้า เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160