



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แยมพายนาน่า

Pinana Jam

โดย

นางสาวพรรณนิภา

วงศ์เจริญ

5704400082

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ แยมพายนาน่า
(Pinana Jam)
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวพรรณนิภา วงศ์เจริญ 57044400082
ภาควิชา การโรงแรม
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นิ ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชา การโรงแรม
และการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นันท์นิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นันท์นิ ทองอร)

..... Sathikot N พนักงานที่ปรึกษา
(นายสุทธิเชตต์ อุ้นใจเพื่อน)

..... สุทธิ สอนกิจดี กรรมการกลาง
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....  ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มประวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ	: แยมพายนาน่า
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวพรรณนิภา วงศ์เจริญ
อาจารย์ที่ปรึกษา	: นันทินี ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 1/2562

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องแยมพายนาน่า จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำแยมจากผลไม้และน้ำผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ของ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ซึ่งในแต่ละมื้อจะมีทั้งอาหาร ของหวาน ผลไม้และเครื่องดื่ม ซึ่งในส่วนของอาหารนั้นไม่สามารถนำไปแปรรูปได้ แต่ผลไม้บางชนิดสามารถนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ได้ ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการนำผลไม้มาทำเป็นแยม โดยนำสับปะรด กว๊ายไข่ และ น้ำสับปะรดที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์มาทำ ซึ่งถือว่าเป็นการช่วยลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้และน้ำผลไม้ นอกจากนี้ยังสามารถนำออกขายในไลน์บุฟเฟต์ เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

หลังจากได้ทำการทดลองทำแยมพายนาน่า ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานของโรงแรมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ ผลการศึกษาพบว่า พนักงานของ โรงแรมมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านรสชาติ รองลงมาคือความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง รองลงมาคือความแปลกใหม่ รองลงมาคือความสะอาด และตามลำดับ ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า โครงการแยมพายนาน่า มีความพึงพอใจอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ: แยม / สับปะรด / กว๊ายไข่ / เลมอน

Project Title : Pinana Jam
Credits : 5
By : Miss Pannipa Wongcharoen
Advisor : Miss Nanthinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 1/2019

Abstract

The Pinana Jam project was created to study how to make jam from fruit and juices left from the buffet line of the Novotel Bangkok Silom Road Hotel, which has many foods, sweets, fruits, and beverages left after each meal. The leftover food could not be further processed, but some fruits could be used to create new products. Therefore, the author decided to study information on how to make jam from fruits using pineapples and bananas left from the buffet, which could help reduce fruit and juice waste. Moreover, it could also be sold on the buffet line as a new option for customers to choose.

After experimenting and creating Pinana Jam, the author conducted a survey using a questionnaire on the satisfaction of a sample group consisting of 30 hotel employees in order to learn the results of the project. From the study, it was found that hotel employees had the highest satisfaction with jam's taste, followed by the appropriateness of practical usage, novelty, and cleanliness respectively. Therefore, it could be concluded that Pinana Jam project has satisfaction at a high level.

Keywords : Jam/ Pineapple/ Banana/ Lemon

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด์ (Novotel Bangkok Silom Road Hotel) ตั้งแต่วันที่ 19 สิงหาคม ถึงวันที่ 6 ธันวาคม 2562 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และสร้างประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ในด้านของงานครัว (Kitchen Department) ซึ่งทางโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด์ (Novotel Bangkok Silom Road Hotel) ได้สอน ฝึก และให้เรียนรู้โดยการ ทดลอง ทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า โดยได้รับความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณสุทธิเชษฐ์ อุ่นใจเพื่อน ตำแหน่ง Chef De Partie
2. อาจารย์นันท์น ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจน ให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ

10 มกราคม 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	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความเป็นมาของแยม	3
2.2 ชนิดของแยม	3
2.3 วัตถุดิบในการทำแยม	4
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	10
3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานของโรงแรม	11
3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	12
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	17
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	18
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	18
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	19
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	21
4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำแยมพายานาน่า	21
4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำแยมพายานาน่า	25
4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม	25
4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ	31

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ	33
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	34
บรรณานุกรม	35

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ ไปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	19
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนแยกพยานานา	25
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	25
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	26
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	26
ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ	31



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 แยม.....	3
รูปที่ 2.2 แยม.....	4
รูปที่ 2.3 สับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย	4
รูปที่ 2.4 กล้วยไข่.....	6
รูปที่ 2.5 น้ำสับประรด	7
รูปที่ 2.6 เลมอน.....	7
รูปที่ 2.7 น้ำตาลทรายขาว	8
รูปที่ 3.1 โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด	10
รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด	10
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด	11
รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กรโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด	12
รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรียร์ (Superior Room)	12
รูปที่ 3.6 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)	13
รูปที่ 3.7 ห้องสวีท (Suite Room).....	13
รูปที่ 3.8 ห้องอาหารเดอะสแควร์ (The Square).....	13
รูปที่ 3.9 สโตนบาร์ (Stone Bar)	14
รูปที่ 3.10 บริการอาหารในห้องพัก (Room Service).....	14
รูปที่ 3.11 ห้องประชุมเดอะลิฟวิ่ง (The Living Room).....	15
รูปที่ 3.12 ห้องประชุมเดอะเอ็กゼคคูทีฟ (The Executive Meeting Room)	15
รูปที่ 3.13 อินบาลานซ์ฟิตเนส (InBalance Fitness Centre)	16
รูปที่ 3.14 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)	16
รูปที่ 3.15 มุมเด็กเล่น (Kids Corner).....	17
รูปที่ 3.16 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	17
รูปที่ 3.17 พนักงานที่ปรึกษา.....	19
รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการทำแยม	22
รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการทำแยม	22
รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการทำแยม	22
รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการทำแยม	23
รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการทำแยม	23

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.6 ขั้นตอน การทำแยม	23
รูปที่ 4.7 ขั้นตอน การทำแยม	24
รูปที่ 4.8 ขั้นตอน การทำแยม	24
รูปที่ 4.9 แยมพายนานา	24
รูปที่ 4.10 ปิดฝากระปุกแยม	24
รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านสีส่นของแยม	27
รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจด้านรสชาติของแยม	27
รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจด้านกลิ่นของแยม	28
รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจด้านรูปลักษณะของแยม	28
รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจด้านคุณภาพของวัตถุดิบ	29
รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจด้านความสะอาด	29
รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่ของแยม	30
รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง	30



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด (Novotel Bangkok Silom Road Hotel) ในแผนกครัว (Kitchen Department) โดยมีหน้าที่หลักในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ เพื่อนำไปขายในไลน์บุฟเฟต์ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น ซึ่งในแต่ละมื้อที่เก็บไลน์บุฟเฟต์จะมีอาหาร ผลไม้ และเครื่องดื่มเหลือเป็นจำนวนมาก ซึ่งอาหารที่ถูกเก็บเข้ามาส่วนใหญ่ไม่สามารถเก็บไว้หรือนำไปออกไลน์บุฟเฟต์มื้อต่อไปได้อีก และจะถูกนำไปทิ้ง

ดังนั้น ผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นถึงปัญหานี้ และได้ทำการสำรวจว่ามีอาหาร ผลไม้หรือเครื่องดื่มชนิดใดที่สามารถนำกลับมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง จึงพบว่า สับปะรด กว๊ายไข่ และน้ำสับปะรด มีเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก จึงคิดที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ โดยผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและหาข้อมูลของสับปะรดและกว๊ายไข่ ซึ่งพบว่าสับปะรดจะเป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวหวาน และกว๊ายไข่ก็มีกลิ่นที่หอมและเนื้อสัมผัสที่นุ่ม จึงได้ลองนำเอาทั้งสองชนิดมาทำเป็นแยมชนิดใหม่ที่สามารถนำมาทานร่วมกับอาหารต่างๆ และของหวานชนิดอื่นๆ นอกจากนี้ผู้จัดทำยังได้สังเกตว่าปกติโรงแรมจะมีแยมให้ลูกค้าเลือกในมื้อเช้าเพียง 3 ชนิดนั่นคือ แยมสตอเบอรี่ แยมบลูเบอรี่ และแยมส้ม ผู้จัดทำจึงคิดว่าแยมที่ทำขึ้นมานี้จะเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่จะได้ลองแยมรูปแบบใหม่ที่มีรสชาติของกว๊ายไข่และสับปะรด และยังเป็นการช่วยลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้ให้กับทางโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำผลไม้ที่เหลือทิ้งจากการออกไลน์บุฟเฟต์มาทำให้เป็นเมนูใหม่
- 1.2.2 เพื่อสร้างตัวเลือกใหม่ๆ ให้ลูกค้าได้รับประทาน
- 1.2.3 เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากห้องอาหารเดอะสแควร์ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด และจากการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 19 สิงหาคม จนถึงวันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2562

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูลของประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ทางผู้จัดทำได้ใช้วิธีรวบรวมข้อมูลจากการใช้แบบสอบถามจากพนักงานครัว ในแผนก ครัวเย็น ครัวร้อน ครัวไทย ครัวญี่ปุ่น ครัวเบเกอรี่ แผนกเสิร์ฟ แผนกสจ๊วต แผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกบุคคล

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ทางผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าและทดลองจากการปฏิบัติงานจริงรวมถึงการใช้ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตด้วย

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้
- 1.4.2 สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ
- 1.4.3 สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวก

ผลไม้



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการแยมพายนาน่า (Pinana Jam) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 ความเป็นมาของแยม

2.2 ชนิดของแยม

2.3 วัตถุดิบในการทำแยม

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของแยม

2.1.1 แยม



รูปที่ 2.1 แยม

ที่มา : <http://atkitchenmag.com>

แยม เป็นผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากจากผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานชนิดอื่น จะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ มีลักษณะเป็นเจล แยมมีลักษณะกึ่งเหลวมีความข้นเหนียวพอเหมาะ สามารถปาดหรือทาบนขนมปังได้

การแปรรูปแยมเป็นการถนอมอาหารโดยการใช้ น้ำตาลความเข้มข้นสูงเพื่อลดค่าออกเตอรแอคทีวิตี และมีค่า pH ต่ำเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ในผลไม้ การเกิดเจลของแยม เกิดจากกรดน้ำตาลและเพกทิน ผสมกันในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยกรด น้ำตาล และเพกทิน เป็นส่วนประกอบที่มีอยู่แล้วในผลไม้ แต่อาจมีสัดส่วนที่ไม่เหมาะสม

2.2 ชนิดของแยม



รูปที่ 2.2 แยม

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam>

แยมสามารถแบ่งได้ 2 ประเภท ดังนี้

2.2.1 แยมหวาน

แยมหวานคือแยมที่ได้จากเนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมเข้ากับน้ำตาลหรือน้ำผลไม้หรือสารให้ความหวานชนิดอื่นนอกเหนือความหวานจากตัวผลไม้เอง แยมหวานมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับผลไม้ที่นำมาทำแยม ยกตัวอย่าง เช่น

2.2.1.1 แยมส้มได้จากการนำส้มมาทำแยม มีสีส้ม

2.2.1.2 แยมองุ่นได้จากการนำองุ่นมาทำแยม มีสีม่วง

2.2.1.3 แยมสับปะรดได้จากการนำสับปะรดมาทำแยม มีสีเหลือง

2.2.1.4 แยมสตอเบอรี่ได้จากการนำสตอเบอรี่มาทำแยม มีสีแดง

2.2.1.5 แยมกล้วยได้จากการนำกล้วยมาทำแยม มีสีเหลือง

2.2.2 แยมที่ไม่หวาน

แยมที่ไม่หวานคือแยมที่นำวัตถุดิบที่ไม่มีความหวานมาทำแยม ไม่ใช้สารที่ให้ความหวานมาทำแยม แต่ใช้สารที่ให้ความเหนียวชนิดอื่นแทนน้ำตาลเช่น น้ำมันรำข้าว หรือน้ำผึ้ง ในปริมาณน้อย ยกตัวอย่าง เช่น

2.2.2.1 แยมงาเบด ได้จากการนำงามาทำแยม มีสีขาวหรือดำขึ้นอยู่กับงาที่

ใช้ในการทำแยม

2.3 วัตถุดิบในการทำแยม

2.3.1 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย



รูปที่ 2.3 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย

ที่มา : <https://www.engdict.com/vocab/pineapple>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Pineapple

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Ananascomosus* (L.) Merr.

วงศ์ : Bromeliaceae

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

2.3.1.1 ลักษณะของสับปะรด

รูปลักษณะเป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปี สูง 90-100 ซม. มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ใบเดี่ยวเรียงสลับซ้อนกันถี่มาก รอบต้นกว้าง 6.5 ซม. และอาจยาวได้ถึง 1 เมตร ไม่มีก้านใบ ดอกช่อจะออกจาก

กลางต้น มีดอกย่อยจำนวนมาก ผลเป็นผลรวม รูปทรงกระบอก มีใบเป็นกระจุกที่ปลาย สับปะรดเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว สามารถทนต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ได้ดี เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ เมื่อเจริญเป็นผลแล้วจะเจริญต่อไปโดยตาที่ลำต้นจะเติบโตเป็นต้นใหม่ได้อีก และยังสามารถตัดแปลงเป็นไม้ประดับได้อีกด้วย สับปะรดแบ่งออกตามลักษณะความเป็นอยู่ได้ 3 ประเภทใหญ่ๆ คือพวกที่มีระบบรากอาหารอยู่ในดิน หรือเรียกว่าไม้ดินพวกอาศัยอยู่ตามคาบไม้หรือลำต้นไม้ใหญ่ได้แก่ ไม้อากาศต่าง ๆ ที่ไม่แย่งอาหารจากต้นไม้ที่มันเกาะอาศัยอยู่ พวกนี้ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ประดับและพวกที่เจริญเติบโตบนผาหินหรือโขดหิน ส่วนสับปะรดที่เราใช้ในการบริโภคจัดเป็นไม้ดิน แต่ยังมีลักษณะบางอย่างของไม้อากาศเอาไว้ คือ สามารถเก็บน้ำไว้ตามซอกใบได้เล็กน้อยมีเซลล์พิเศษสำหรับเก็บน้ำเอาไว้ในใบ ทำให้ทนทานในช่วงหน้าแล้งได้ดี

2.3.1.2 สรรพคุณและประโยชน์ของสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย

1) ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง

สับปะรดมีวิตามินซี เบต้าแคโรทีน และแมงกานีส ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันอันตรายจากอนุมูลอิสระที่จะเข้ามาทำลายเซลล์ในร่างกายรวมถึงทำให้ร่างกายติดเชื้อยากและสามารถต่อสู้กับเชื้อโรคต่างๆ ได้เป็นอย่างดีและยังช่วยบรรเทาหรือรักษาอาการหวัด ขับเสมหะในลำคอได้อีกด้วย

2) ช่วยแก้การท้องผูก ขับถ่ายไม่สะดวก

การกินสับปะรดหลังอาหารเป็นประจำจะช่วยทำให้ระบบการขับถ่ายดีขึ้น สับปะรดมีสรรพคุณเป็นยาระบายอ่อนๆ แต่ไม่ควรกินมากเกินไปเพราะจะทำให้เกิดอาการท้องเสียแทน

3) ป้องกันการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

เนื่องจากเอนไซม์บรอมีเลนที่มีอยู่สับปะรดจะไปช่วยลดการเกาะกันเป็นลิ่มเลือดของเกล็ดเลือด ทำให้ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ รวมถึง อัมพฤกษ์ อัมพาต

4) ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง

การกินสับปะรดเป็นประจำช่วยลดอัตราการเกิดโรคมะเร็ง เช่น มะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งเต้านม มะเร็งรังไข่ มะเร็งปอด เป็นต้น โดยเอนไซม์ บรอมีเลนจะทำให้เม็ดเลือดขาวหลังสารไซโตไคน์ ซึ่งช่วยให้เม็ดเลือดขาวกำจัดเซลล์มะเร็งได้

2.3.2 กล้วยไข่



รูปที่ 2.4 กล้วยไข่

ที่มา : <https://roongroeng.wordpress.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Banana

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Musa sapientum, Linn. 'Kluai Khai'

วงศ์ : Musaceae

ชื่ออื่น : กล้วยกระ กล้วยเจ๊กบอง กล้วยกำแพงเพชร

กล้วยมีวิวัฒนาการมานานถึง 50 ล้านปี มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินเดียเป็นประเทศที่ปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก และมีพันธุ์กล้วยมากที่สุด จนมีผู้กล่าวว่า กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย ต่อมาได้มีผู้นำกล้วยไปปลูกขยายพันธุ์ในทวีปแอฟริกา และอเมริกา กลางตามลำดับ จนทำให้ในปัจจุบัน บางประเทศในอเมริกากลางสามารถส่งกล้วยเป็นสินค้าออกที่สำคัญมาก ลำต้นของกล้วยมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า เหง้า ส่วนที่เห็นอยู่เหนือพื้นดิน เป็นลำต้นเทียม ประกอบด้วย กาบใบ ซึ่งจะชูก้านใบและใบ เมื่อเจริญแล้ว จะมีใบสุดท้ายก่อนเกิดดอก เรียกว่า ใบธง ดอกกล้วยออกดอกเป็นช่อ ในช่อดอกยังมีกลุ่มช่อดอกย่อย เป็นกลุ่มๆ ระหว่างกลุ่มของช่อดอกย่อย มีกลีบประดับสีม่วงเข้มกันเรียกว่า กาบปลี ในช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเพศเมียเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ซึ่งจะเจริญต่อไปเป็นผล ช่อดอกเมื่อเจริญเป็นผล เรียกว่า เครือ บางเครือมีเพียง 2-3 หวี บางเครืออาจมีมากกว่า 10 หวี ขึ้นอยู่กับการบำรุงดูแล เมล็ดมีลักษณะกลมเล็ก รากเป็นระบบรากฝอย แผ่ไปทางกว้าง ใบมีลักษณะเป็นแผ่นใบใหญ่สีเขียว กว้างประมาณ 70-80 เซนติเมตรยาวประมาณ 1.7-2.5 เมตรทั้งปลายและโคนใบมนรูปใบขอบขนาน

2.3.2.1 ประโยชน์และสรรพคุณของกล้วยไข่

1) ช่วยลดกลิ่นปากและอาการเมา

กล้วยไข่ช่วยลดกลิ่นปากได้ดีในระดับหนึ่ง แต่ควรรับประทานหลังตื่นนอนตอนเช้าทันทีที่ตื่นแปรงฟัน กล้วยไข่ลดอาการเมาค้างได้ดี เพราะกล้วยไข่จะช่วยชดเชยน้ำตาลที่ร่างกายขาดไปในขณะดื่มแอลกอฮอล์

2) อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ของร่างกาย

กล้วยอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่สำคัญและจำเป็นต่อร่างกาย เช่น ธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แมกนีเซียม คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินเอ วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 และวิตามินซี

3) ช่วยรักษาอาการท้องผูกหรือกระเพาะอักเสบ

กล้วยมีสภาพเป็นกลาง มีความนิ่มและเส้นใยสูง ทำให้ไม่เกิดการระคายเคืองในผนังลำไส้และกระเพาะอาหาร รวมถึงมีเส้นใยและกากอาหารซึ่งจะช่วยให้ขับถ่ายได้อย่างปกติ



รูปที่ 2.5 น้ำสับปะรด

ที่มา : http://sukanyaajuce.blogspot.com/2016/03/blog-post_30.html

2.3.3 น้ำสับปะรด

น้ำสับปะรด (Pineapple Juice) คือ น้ำที่ได้จากการนำสับปะรดสดไปคั้นและทำการแยกเนื้อสับปะรดออกให้เหลือเฉพาะน้ำ นำมาดื่มหรือใช้ในการประกอบอาหาร มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่างเหมือนสับปะรด เช่น มีเอนไซม์ย่อยโปรตีน ชื่อ Bromelain ซึ่งช่วยย่อยโปรตีนไม่ให้ตกค้างในลำไส้ นอกจากนี้ยังมีเกลือแร่และวิตามินซี เป็นจำนวนมาก

2.3.4 เลมอน



รูปที่ 2.6 เลมอน

ที่มา : <https://medthai.com>

ชื่อภาษาอังกฤษ : Lemon

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Citrus limon (L.) Osbeck

วงศ์ : Rutaceae

ชื่ออื่น : มะนาวฝรั่ง

เลมอนเป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีต้นลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอม ลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำและมีรสเปรี้ยวบางครั้งก็มีการนำเปลือกหรือกากมาใช้ทำเป็นอาหารและของหวาน ประโยชน์ของเลมอนนั้นสามารถช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ป้องกันหวัด มีสารที่ช่วยต่อต้านมะเร็งอยู่หลายชนิด ช่วยป้องกันและรักษาโรคเลือดออกตามไรฟันได้ มีวิตามินพี ซึ่งมีส่วนช่วยทำให้หลอดเลือดแข็งแรง มีส่วนช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง น้ำเลมอนช่วยบำรุงตับและกระตุ้นให้ตับผลิตน้ำดีได้มากยิ่งขึ้นจึงส่งผลให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้อย่างเป็นปกติตลอดทั้งวัน ช่วยทำความสะอาดลำไส้ กำจัดของเสียที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ ช่วยขับลมในลำไส้ ผิวเลมอนช่วยรักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียด แน่นท้อง และยังช่วยช่วยลดขนาดและละลายก้อนนิ่วในถุงน้ำดีและไตให้ขับออกมาทางปัสสาวะอีกด้วย

2.3.5 น้ำตาลทรายขาว



รูปที่ 2.7 น้ำตาลทรายขาว

ที่มา : <https://www.siamchemi.com>

น้ำตาลจัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ในการปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่วัยรุ่น ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มีหลายชนิดเช่น น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย เป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นผลผลิตจากอ้อย โดยมีกรรมวิธีการผลิตด้วยการสกัดเอาน้ำตาลจากอ้อย นำมากรอง ต้มระเหยน้ำออก และสุดท้ายเป็นการตกผลึกและได้เป็นก้อนน้ำตาลขนาดเล็กนั่นเอง รสหวานของน้ำตาลเกิดจากรสของต่อมรับรสบริเวณปลายลิ้นด้านบนค่าความหวานของน้ำตาลจะใช้ค่าความหวานของน้ำตาลซูโครสเป็นมาตรฐานเปรียบเทียบกับความหวานของน้ำตาลอื่นๆ เนื่องจากน้ำตาลซูโครสเป็นน้ำตาลที่หวานมากที่สุดในบรรดาน้ำตาลทุกชนิด รองลงมาจะเป็นน้ำตาลกลูโคส มอลโทส และกาแลคโทส น้ำตาลสามารถละลายได้ดีในน้ำ ปริมาณการละลายได้มากถึง 100% ขึ้นกับความเข้มข้น และอุณหภูมิ หากมีความเข้มข้นมากจะละลายได้น้อยลง หากมีอุณหภูมิสูงจะละลายได้มากขึ้นเช่นกัน ความสามารถในการละลายน้ำของน้ำตาลเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ฟรุคโทส ซูโครส กลูโคสกับมอลโทส และแลคโทส

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นางวรรณดี มหรรณพกุล (2553) ได้ศึกษาวิจัยผลิตแยมโดยปกติผลิตจากผลไม้ ซึ่งองค์ประกอบหลักในการผลิตแยม คือต้องใช้ผลไม้ที่มีปริมาณเพคตินสูง หรือมีการเติมเพคตินผง ร่วมกับการเติมน้ำตาลให้มีความหวานที่เหมาะสม ซึ่งตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก.) แยมผลไม้ต้องมีปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 และมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) เท่ากับ 3.0-3.2 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้พัฒนาเทคนิคการผลิตแยมโดยใช้เนื้อกล้วยเป็นแหล่งของ เพคติน หรือกล่าวได้ว่าเป็นการใช้เพคตินธรรมชาติจากเนื้อกล้วย ทั้งนี้เทคนิคการผลิตคือ ใช้กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ หรือกล้วยเล็บมือนาง ที่ระดับความสุกเพียงเล็กน้อย หรือที่เรียกว่า ห่าม ซึ่งจะมีปริมาณเพคตินอยู่สูง นำเนื้อกล้วยผ่านความร้อนเพื่อทำลายเอนไซม์ เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อกล้วยเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตแยมผลไม้ หรือแยมพืชผักสมุนไพร การเติมผลไม้ชนิดอื่นเพื่อให้ได้แยมผลไม้ผสมทำให้แยมมีสีสวย รสชาติดี หรือการเติมผัก เช่น แครอท ก็สามารถทำได้ เมื่อใช้เทคนิคดังนี้ ทำให้ผลิตแยมได้โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ไม่จำเป็นต้องใช้เพคตินผงที่มีราคาแพงโดยการใช้เพคตินจากเนื้อกล้วยแทน

อรรถย ศิลปะนภาพร (2534) ได้วิจัยและพัฒนาการผลิตแฮมสับประรดในระดับอุตสาหกรรม ให้ได้มาตรฐาน สามารถเลือกสูตรที่พอเหมาะที่สุด คือ มีน้ำตาล กรดซิตริก และเปกตินร้อยละ 59 0.5 และ 0.5 ตามลำดับ ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เวลา 7 นาทีจะทำให้คุณลักษณะแฮมใกล้เคียงกับที่ต้องการ เหมาะสมที่จะใช้ในกระบวนการผลิต การผลิตในระดับอุตสาหกรรมคุณภาพแฮมที่ผลิตขึ้น ค่า pH เท่ากับ 3.2 ปริมาณสารที่ละลายได้ 65 องศาบริกซ์ ค่า สี L เท่ากับ +24.62 a เท่ากับ -1.08 และ b เท่ากับ +4.74 ความเป็นกรดทั้งหมด (ในรูปกรดซิตริก) ร้อยละ 0.79 สีตาร์ตราจีน 0.96 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โปรตีนเชิงซอร์เบต 401.34 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โซเดียมเบนโซเอต 405.3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ไม่พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ส่วนจุลินทรีย์ทั้งหมด จำนวนยีสต์และรา พบว่า น้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัม ไม่พบ *S. aureus* แฮมที่เก็บที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียสจะมีของเหลว แยกจากเจลเล็กน้อย แต่คุณภาพทางประสาทสัมผัสยังอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ แฮมที่เก็บที่ 45 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บไม่เกิน 3 เดือน แฮมจะมีสีคล้ำ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิงเพิ่มสูง ในขณะที่รสเปรี้ยวลดลง ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นร้อยละ 96 และ ผู้บริโภคร้อยละ 75 เต็มใจซื้อแฮม ในราคา 14 บาทต่อขวดขนาด 170 กรัม



บทที่ 3
ระเบียบวิธีดำเนินงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด
(Novotel Bangkok Silom Road Hotel)

สถานที่ตั้ง : 320 ถนนสีลม แขวงสุริยวงส์ เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร
10500

เบอร์โทรศัพท์ : 02-206-9100

เบอร์โทรสาร : 02-206-9200

อีเมลล์ : h7172-re@accor.com

เว็บไซต์ : <http://www.novotelbangkoksilom.com>



รูปที่ 3.1 โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด (Novotel Bangkok Silom Road Hotel)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com>



รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด

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

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม ไรด ตั้งอยู่ใจกลางย่านสีลม ซึ่งนับได้ว่าเป็นย่านธุรกิจที่สามารถเดินทางสะดวกด้วยท่าเลที่อยู่ใกล้กับสถานีรถไฟฟ้า 2 สถานีได้แก่ สถานีสุรศักดิ์ และสถานีสะพานตากสิน อีกทั้งยังอยู่ใกล้กับท่าเรือสาทร เหมาะต่อการล่องเรือชมวัดและวัฒนธรรมในย่าน

เมืองเก่าของกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้โรงแรมยังตั้งอยู่ติดกับทางด่วนศรีรัช ทำให้สามารถเชื่อมต่อการเดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ ได้อย่างสะดวกสบาย



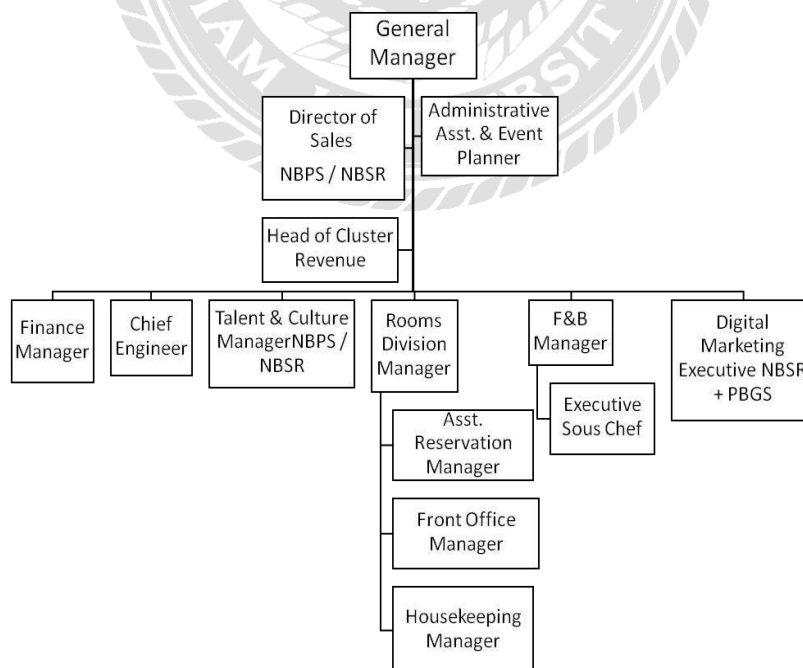
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีส้ม โรด

ที่มา : <https://pantip.com/topic/36818619>

ด้วยทำเลที่ตั้งอันเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจของกรุงเทพฯ การเข้าพักในโรงแรมสีส้มแห่งนี้สามารถตอบโจทย์ทุกความต้องการของนักเดินทางได้อย่างดีเยี่ยม เพราะรายล้อมไปด้วยอาคารสำนักงาน ธนาคาร สถานทูต และสถาบันการเงิน หรือหากเดินทางมาในการพักผ่อนส่วนตัวจะพบว่าโรงแรมอยู่ไม่ไกลจากสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของกรุงเทพฯ ทั้งวัดและห้างสรรพสินค้าที่ตั้งอยู่ในบริเวณถนนสีลมและเจริญกรุง และสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญอื่นๆ อีกด้วย

3.2 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานของโรงแรม

รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีส้ม โรด แสดงดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 แผนผังองค์กร โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีส้ม โรด

ที่มา : ผู้จัดทำ 2562

3.3 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมประกอบด้วยห้องพักจำนวนห้องทั้งหมด 216 ห้อง สูง 20 ชั้น ตกแต่งอย่างสวยงาม ด้วยสไตล์ร่วมสมัย ครบครันด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก

3.3.1 การให้บริการห้องพัก

การให้บริการห้องพัก มีจำนวน 3 ประเภท ดังนี้

1) ห้องซูพีเรียร์ (Superior Room)

มีขนาด 28 ตารางเมตร และมีทั้งหมด 156 ห้อง มีเตียงเดี่ยวและเตียงคู่เหมาะสำหรับผู้เข้าพัก 1-2 ท่าน มีสิ่งอำนวยความสะดวกไว้ในห้องพัก เช่น อินเทอร์เน็ตแบบไร้สาย(Wi-Fi)ไดร์เป่าผม โต๊ะทำงาน มินิบาร์ เครื่องใช้ส่วนตัวต่างๆ เช่น สบู่ ครีมนวดน้ำ และแชมพู



รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรียร์ (Superior Room)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/guest-rooms/superior-room>

2) ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

มีขนาด 32 ตารางเมตร และมีให้เลือกทั้งเตียงเดี่ยวและเตียงคู่เหมาะสำหรับผู้เข้าพักผู้ใหญ่ 2 ท่าน และเด็กอายุไม่เกิน 16 ปี 2 ท่าน มีสิ่งอำนวยความสะดวกไว้ในห้องพัก เช่น อินเทอร์เน็ตแบบไร้สาย (Wi-Fi) โซฟา โต๊ะทำงาน มินิบาร์ และตู้নির্য



รูปที่ 3.6 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/guest-rooms/deluxe-room>

3) ห้องสวีท (Suite Room)

มีขนาด 54 ตารางเมตร เหมาะสำหรับการเข้าพักของผู้ใหญ่ 1-2 ท่าน และเด็กอายุต่ำกว่า 16 ปี 2 ท่าน ภายในห้องจะประกอบด้วยห้องนอน ห้องนั่งเล่น ห้องอาบน้ำที่กว้างขวาง พร้อมอ่างอาบน้ำและห้องอาบน้ำฝักบัวแยกส่วนกัน มีสิ่งอำนวยความสะดวกแบบครบครัน



รูปที่ 3.7 ห้องสวีท (Suite Room)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/guest-rooms/suite>

3.3.2 การให้บริการห้องอาหารและเครื่องดื่ม

โรงแรมมีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

1) ห้องอาหารเดอะสแควร์ (The Square)

เปิดให้บริการที่ชั้น 6 โดยเปิดทำการตั้งแต่เวลา 06.00 ถึง 22.00 น. ให้บริการอาหารเช้ากลางวัน และอาหารค่ำทุกวัน มีอาหารนานาชาติหลากหลายเมนู เช่น สลัดบาร์ อาหารญี่ปุ่น อาหารตะวันตก และอาหารทะเล สามารถรองรับแขกได้สูงสุดถึง 122 ที่นั่ง และมีโปรโมชั่นบุฟเฟต์ราคาพิเศษสำหรับมือกลางวันและมือเย็น โดยจะมีเวลาการให้บริการแต่ละรอบคือ มือเช้า 06.00 ถึง 10.30 น. มือกลางวัน 12.00 ถึง 14.30 น. และมือค่ำ 18.00 ถึง 22.00 น.



รูปที่ 3.8 ห้องอาหารเดอะสแควร์ (The Square)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/bar-restaurants/the-square>

2) สโตนบาร์ (Stone Bar) หรือล็อบบี้บาร์

ตั้งอยู่บริเวณ โถงชั้น 1 ของโรงแรม ตกแต่งด้วยบรรยากาศแสงสี ที่ให้ความรู้สึกสดใส และผ่อนคลาย พร้อมทั้งมีดนตรีเพราะๆ ให้ลูกค้าเพลิดเพลินกับการรับประทานอาหารมือเบาๆ ที่

ผสมผสานระหว่างเมนูไทย และตะวันตก และเมนูของหวาน พร้อมเครื่องดื่มสุดพิเศษจากมิกโซโลจิสต์ โดยจะเปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00 ถึง 24.00 น.



รูปที่ 3.9 สโตนบาร์ (Stone Bar)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/bar-restaurants/stone-bar>

3) บริการอาหารในห้องพัก (Room Service)

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สิลม โรด มีบริการอาหารในห้องพักทุกวัน มีเมนูอาหารหลากหลาย ทั้งอาหารไทย อาหารเอเชีย และอาหารตะวันตก เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง



รูปที่ 3.10 บริการอาหารในห้องพัก (Room Service)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/bar-restaurants/room-service>

3.3.3 การให้บริการห้องประชุม

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สิลม โรด มีห้องประชุมจำนวน 2 ห้อง คือ ห้องประชุมเดอะลิฟวิ่ง (The Living Room) ที่สามารถรองรับผู้เข้าประชุมได้ถึง 60 ท่านและห้องประชุมเดอะเอ็กซีคิวทีฟ (The Executive Meeting Room) ที่สามารถรองรับผู้เข้าประชุมได้ 10 ท่าน เหมาะสำหรับการประชุมเล็กๆ ที่ต้องการความเป็นส่วนตัวหรือเพื่อการเซ็นสัญญา พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุม และสัมมนาต่างๆ เช่น บริการอินเทอร์เน็ตแบบไร้สาย และอินเทอร์เน็ตแบบมีสาย บริการเครื่องเขียน และเครื่องเสียงสำหรับการประชุม บริการที่จอดรถ รวมไปถึงการ

บริการของว่าง (coffee break) ที่เลือกได้ตามความต้องการ เช่น ชา กาแฟ และของว่างต่างๆ ทั้งนี้ ห้องประชุมทั้ง 2 ห้องสามารถมองเห็นวิวของกรุงเทพฯ ได้ 180 องศา โดยเฉพาะย่านถนนสีลม พร้อมทั้งระเบียง และหน้าต่างกระจกทั้งบานที่เปิดรับแสงจากด้านนอกเข้ามาได้

ตัวอย่างของห้องประชุมบางส่วน



รูปที่ 3.11 ห้องประชุมเดอะลิฟวิ่ง (The Living Room)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/meeting-events/hotel-meeting-facilities>



รูปที่ 3.12 ห้องประชุมเดอะเอ็กเซ็กคูทีฟ (The Executive Meeting Room)

ที่มา : : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/meeting-events/hotel-meeting-facilities>

3.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

สิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด มีดังนี้

1) อินบาลานซ์ฟิตเนส (In Balance Fitness Centre)

โรงแรมมีห้องสำหรับออกกำลังกาย ซึ่งตั้งอยู่บริเวณชั้น 7 เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมงทุกวัน มีอุปกรณ์สำหรับออกกำลังกายที่ครบครัน ทันสมัย ทั้งยังสามารถมองเห็นวิวของสะพานน้ำและวิวเมืองอย่างกว้างขวาง



รูปที่ 3.13 อินบาลานซ์ฟิตเนส (InBalance Fitness Centre)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/the-hotel/in-balance-fitness>



รูปที่ 3.14 สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/the-hotel/in-balance-fitness>

2) มุมเด็กเล่น (Kids Corner)

โรงแรมจัดมุมเด็กเล่นไว้เพื่อบริการครอบครัวที่มีเด็กๆ เข้าพักด้วย โดยจะมีของเล่นและหนังสือนิทานมากมายให้ได้เรียนรู้และเพลิดเพลินในระหว่างการเข้าพัก เปิดให้บริการเวลา 8.00 - 18.00 น. ที่บริเวณล็อบบี้ของโรงแรม



รูปที่ 3.15 มุมเด็กเล่น (Kids Corner)

ที่มา : <https://www.novotelbangkoksilom.com/th/the-hotel/family-novotel>

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ

แผนก : ครั้วไทย (Thai Kitchen)

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 19 สิงหาคม ถึง 6 ธันวาคม 2562



รูปที่ 3.16 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เวลา 05.00 ถึง 10.30 น. ทำหน้าที่จัดเตรียมของที่จะใช้เติมไลน์บุฟเฟต์มือเช้า และทำอาหาร ดูแลและตรวจความเรียบร้อยของไลน์อาหารก่อนห้องอาหารเปิดในเวลา 06.00 น. หลังจากนั้นเดินเติมไลน์อาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งดูแลความสะอาดบริเวณไลน์อาหาร และคอยให้บริการและช่วยเหลือลูกค้าในห้องอาหาร หลังจากนั้นนำวัตถุดิบต่างๆ เช่น ผักที่หั่นเตรียมไว้แล้ว เนื้อสัตว์นำออกมาละลาย เพื่อเตรียมทำมื้อกลางวัน

เวลา 10.30 ถึง 14.30 น. เป็นเวลาเก็บมือเช้า เก็บอาหารที่เหลือทิ้งและทำความสะอาดเครื่องมือ และเริ่มทำมื้อกลางวัน จัดอาหารลงถาด และทำสำหรับเติมด้วยเช่นกัน จากนั้นนำอาหารออกไปจัดไลน์ให้สวยงาม ทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหาร ตรวจสอบความเรียบร้อยไลน์อาหาร ก่อนจะเปิดมื้อกลางวันในเวลา 12.00 น. เมื่อเปิดแล้ว เดินเติมอาหาร พร้อมทั้งดูแลความสะอาดบริเวณไลน์อาหาร และคอยให้บริการและช่วยเหลือลูกค้าในห้องอาหาร

เวลา 14.30 ถึง 18.00 น. เป็นเวลาเก็บมื้อกลางวัน เข้าเก็บอาหารที่เหลือทิ้งและทำความสะอาดเครื่องมือ เพื่อพร้อมสำหรับการเตรียมมือเย็น ในส่วนของมือเย็นจะมีเวลาในการเตรียมและการทำมากกว่ามืออื่น เพราะมีอาหารหลากหลายเมนูและรายละเอียดการตกแต่งไลน์บุฟเฟต์ที่มากกว่ามือเช้าและมื้อกลางวัน หลังจากเก็บแล้ว เริ่มเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารมือเย็นทุกอย่างของครั้วไทย และเริ่มทำอาหาร และจัดใส่ถาดตกแต่งให้สวยงาม จัดตกแต่งมุมที่ใช้วางอาหาร

เช่น มุมขนมจีนน้ำยา เตรียมผักและผลไม้ตกแต่งไลน์อาหาร ช่วยเหลือครัวอื่นดูแลและตรวจความเรียบร้อยของไลน์อาหารก่อนห้องอาหารเปิดในเวลา 18.00 น.

เวลา 18.00 ถึง 22.00 น. มือเย็นได้เปิดแล้ว เดินเต็มไลน์ และมียื่นประจำจุดต่างๆ เช่น ชุ่มปลาดิบ ชุ่มขนมปังไส้ทะลัก ชุ่มบาร์บีคิว และชุ่มพาสต้า ในส่วนนี้จะไม่มีการแบ่งครัว เพราะทุกคนสามารถช่วยกันได้เพื่อให้งานลุล่วงไปด้วยดีและทันต่อการให้บริการลูกค้า และหลังจากการเดินไลน์จนอาหารเพียงพอแล้ว จึงเริ่มนำผัก เนื้อสัตว์ และวัตถุดิบต่างๆ ออกมาหั่นเตรียมไว้ และจัดใส่ลังไว้ แยกเป็นของมือเช้า และมือกลางวัน เพื่อใช้สำหรับวันต่อไป

เวลา 22.00 ถึง 23.00 น. เป็นเวลาปิดให้บริการห้องอาหาร เริ่มเก็บไลน์มือเย็น เก็บของตกแต่งอุปกรณ์เข้าทำให้เรียบร้อย และทำความสะอาดในบริเวณครัว ตรวจสอบวัตถุดิบที่เตรียมไว้สำหรับวันต่อไป นำเก็บเข้าตู้แช่ให้เรียบร้อย

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ : นายสุทธิเชตต์ อุ่นใจเพื่อน
ตำแหน่ง : Chef de Partie
แผนก : ครัว (Kitchen Department)



รูปที่ 3.17 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษานักศึกษาได้ใช้เวลาในการออกปฏิบัติงานในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 เป็นจำนวนทั้งสิ้น 16 สัปดาห์ ระหว่างวันที่ 19 สิงหาคม ถึงวันที่ 6 ธันวาคม 2562

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของโครงการพายานา นำแสดงดังตารางที่ 3.1

ขั้นตอนการดำเนินงาน	สิงหาคม	กันยายน	พฤศจิกายน	ธันวาคม
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←→			
2. คิดค้นสูตร	←→			
3. ทดลองทำแยม		←→		
4. ทำการทดสอบชิม		←→		
5. พัฒนาสูตรแยม			←→	
6. ผู้ร่วมงานประเมินผล			←→	
7. จัดทำเอกสาร				←→

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

3.7.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะปฏิบัติงานผู้จัดทำได้คอยสังเกตว่ามีอาหารชนิดใด หรือผลไม้ใดที่เหลือเยอะ และยังมีคุณภาพที่สามารถนำไปแปรรูปได้ พร้อมทั้งปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการคิดค้นสูตรแยมในการทำโครงการชิ้นนี้

3.7.2 คิดค้นสูตร

ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปของผลไม้ที่เราเลือกทั้งหมดมาคิดออกแบบเป็นแยมรสชาติใหม่

3.7.3 ทดลองทำแยม

นำส่วนผสมทั้งหมดที่เลือกไว้ เช่น กล้วยไข่ สับปะรด เลมอน น้ำตาล และน้ำสับปะรด มาทำแยมตามขั้นตอนและปรุงให้ได้รสชาติที่อร่อยตามเป้าหมายที่วางไว้

3.7.4 ทำการทดลองชิมแยม

เมื่อทำแยมเสร็จแล้วได้นำไปให้กับพนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานชิม พร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชมทั้งหมดเพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น

3.7.5 พัฒนาสูตรแยม

นำคำติชมและคำแนะนำทั้งหมดของพนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานทั้งหมดมาปรับปรุงรสชาติของแยมให้มีรสชาติที่ดีขึ้นและเพิ่มเนื้อสัมผัสลงไปในแยมด้วย

3.7.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล

นำแยมที่ผ่านการปรับปรุงรสชาติให้มีรสชาติที่ดีที่สุดแล้วให้พนักงานที่ปรึกษาและผู้ร่วมงานชิมพร้อมกับประเมินผล

3.7.7 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษากับทางโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ทำให้ได้ทราบถึงการทำงานในแผนครัวและวิธีการทำอาหารประเภทต่างๆ ผู้จัดทำจึงได้นำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้งานจริง มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาผลไม้และน้ำผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ โดยการนำมาแปรรูปให้เป็นแยมรสชาติใหม่ เพื่อรับประทานร่วมกับขนมปังและของหวานต่างๆ เช่น เกรปเย่น ไอศกรีม โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำดังนี้

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำแยมพายานาน่า

4.2.1 วัตถุดิบในการทำแยมพายานาน่า

โดยวัตถุดิบในการทำแยมพายานาน่า มีดังนี้

4.2.1.1 สับปะรด	500 กรัม
4.2.1.2 กัลล้วยไข่	350 กรัม
4.2.1.3 น้ำสับปะรด	150 มิลลิลิตร
4.2.1.4 น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
4.2.1.5 น้ำเลมอน	30 มิลลิลิตร
4.2.1.6 ผิวเลมอนขูด	10 กรัม

4.2.2 อุปกรณ์ในการทำแยมพายานาน่า

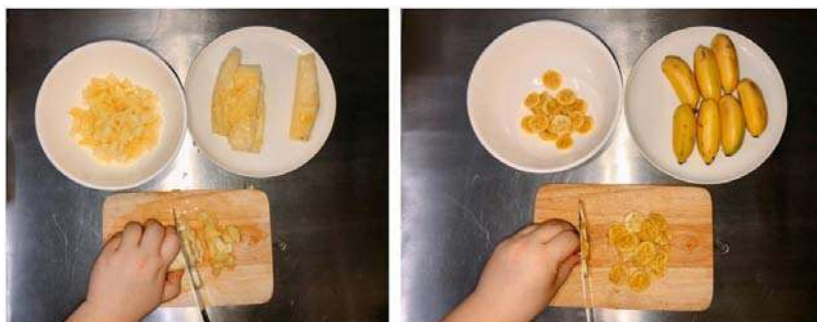
อุปกรณ์ในการทำแยมพายานาน่า มีดังนี้

- 4.2.2.1 กระทะก้นลึก
- 4.2.2.2 ตะหลิวไม้
- 4.2.2.3 เขียง
- 4.2.2.4 มีด
- 4.2.2.5 มีดขูด
- 4.2.2.6 กระชอน
- 4.2.2.7 กระปุกแยม
- 4.2.2.8 เตามั่เหล็กไฟฟ้า

4.2.3 วิธีการทำแยมพายานาน่า

วิธีการทำแยมพายานาน่า มีดังนี้

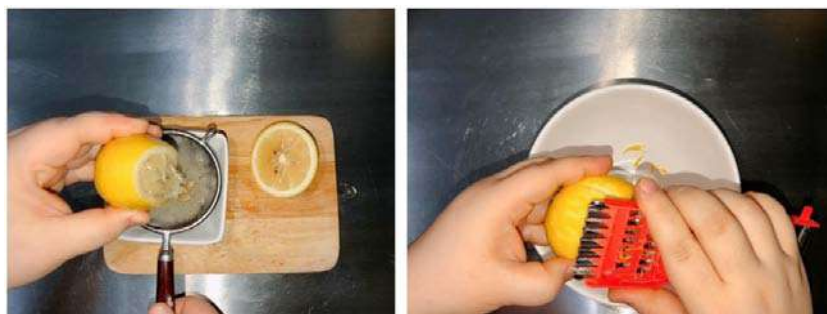
4.2.3.1 หั่นสับปะรดและกล้วยให้เป็นชิ้นเล็กๆ



รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

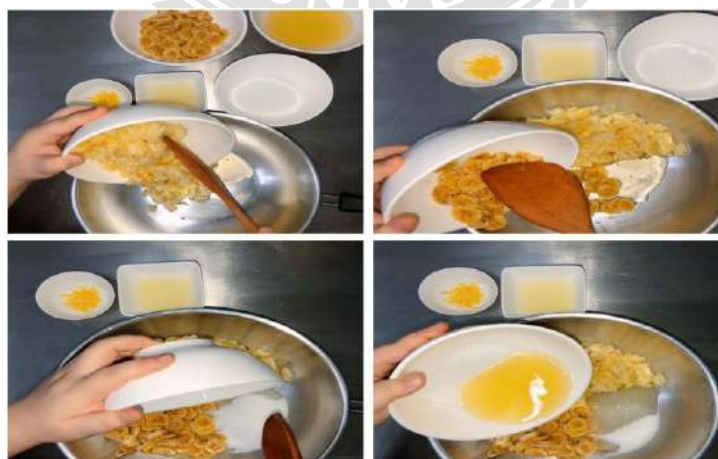
4.2.3.2 ผ่าเลมอนเป็น 2 ซีก คั้นเอาน้ำ และใช้มีดขูดขูดผิวเลมอนบางๆ



รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.3 เทสับปะรด กล้วยไข่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำสับปะรดลงในกระทะที่เตรียมไว้ (ยังไม่ต้องเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า)



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.4 คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ก่อนนำขึ้นเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.5 ตั้งไฟอ่อนและคอยคนเรื่อยๆ จนส่วนผสมทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.6 เมื่อเป็นเนื้อเดียวกันและเริ่มจับตัว ให้ปิดเตาและใส่น้ำเลมอนลงไป คนให้ทั่ว หลังจากนั้นพักไว้จนแยมเย็น



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.7 เมื่อแยมเย็นแล้ว ใส่ผิวเลมอนขูดที่เตรียมไว้ จากนั้นคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.7 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.2.3.8 ตักแยมใส่กระปุกแยมและปิดฝาให้เรียบร้อย



รูปที่ 4.8 ขั้นตอนการทำแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)



รูปที่ 4.9 แยมพายนาน่า

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)



รูปที่ 4.10 ปิดฝากระปุกแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำแยมพายนาน้ำ

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำแยมพายนาน้ำจากส่วนผสม แสดงตามตารางที่ 4.1

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน / บาท
สับปะรด	500 กรัม	39 บาท / 1 กิโลกรัม	ไม่มีค่าใช้จ่าย
กล้วยไข่	350 กรัม	20 บาท / 600 กรัม	ไม่มีค่าใช้จ่าย
น้ำสับปะรด	150 มิลลิลิตร	165 บาท / 6 ลิตร	4.12
น้ำเลมอน	30 มิลลิลิตร	70 บาท / 1 กิโลกรัม	2.10
ผิวเลมอน	5 กรัม	70 บาท / กิโลกรัม	ไม่มีค่าใช้จ่าย
น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม	22 บาท / 1,000 กรัม	2.20
กระปุกแยม	6 กระปุก	42 บาท / 6 กระปุก	42
รวม			50.42

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนแยมพายนาน้ำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำแยมพายนาน้ำ โดยมีส่วนผสมได้แก่ สับปะรด กล้วยไข่ น้ำสับปะรด น้ำเลมอน ผิวเลมอน น้ำตาลทรายขาว ทำให้ทราบว่า แยมที่ผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำออกไลน์บุฟเฟต์ได้ใหม่งบประมาณในการผลิตแยมพายนาน้ำ 50.42 บาท ได้ 6 กระปุก กระปุกละ 120 กรัม เฉลี่ยราคาต้นทุนอยู่ที่ 8.40 บาท / กระปุก

4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการแยมพายนาน้ำนี้ทำมาจากของที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด เป็นการสรุปข้อมูลเพื่ออธิบายผลจากการได้ทดลองของผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถาม จำนวน 30 ตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมดสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.4.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ แสดงดังตารางที่ 4.2

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	13	43.33
หญิง	17	56.66
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 43.33 และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 56.66

4.4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ (%)
20-25 ปี	7	23.33
26-30 ปี	13	43.33
31-35 ปี	5	16.66
36-40 ปี	3	10
41 ปีขึ้นไป	2	6.66
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 26-30 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.33 ปี รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.66 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 36-40 ปีคิดเป็นร้อยละ 10 และผู้ที่มีอายุมากกว่า 41 ปีขึ้นไป มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 6.66

4.4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนกงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ครัว (Kitchen)	14	46.66
อาหารและเครื่องดื่ม (F&B)	15	50
อื่นๆ	1	3.33
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

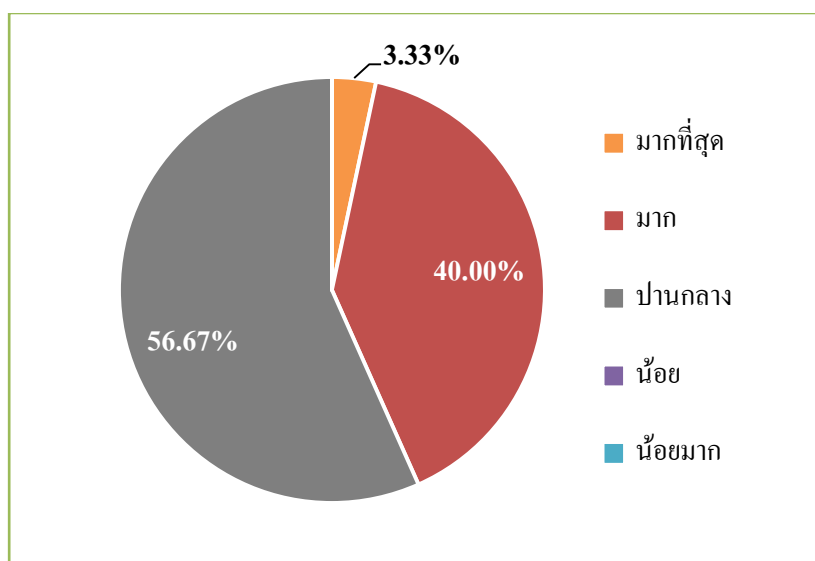
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (F&B) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือแผนกครัว (Kitchen) คิดเป็นร้อยละ 46.66 และแผนกอื่น ๆ มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.33

4.4.4 ความพึงพอใจด้านสีส้มของแยม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายานาน่า (Pinana Jam) ในด้านสีส้มของแยม มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 56.67 รองลงมาเป็น

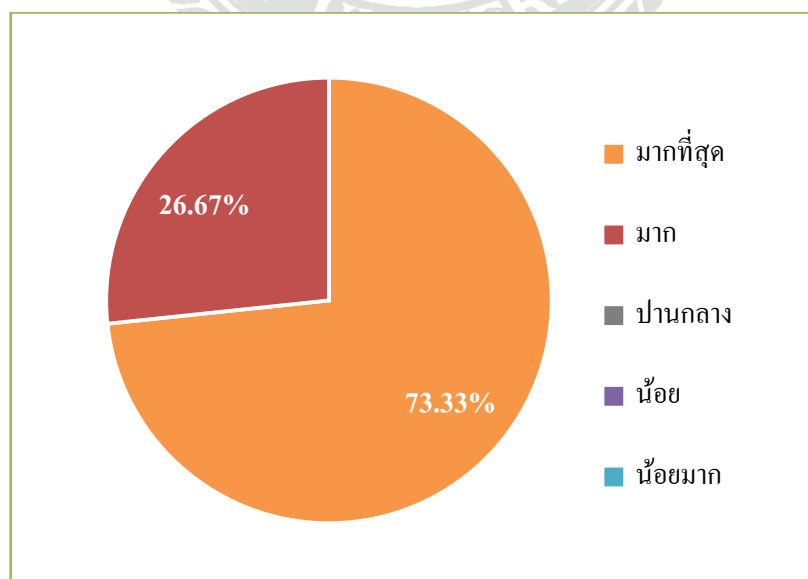
ความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 40.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.33 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านสีส้มของแยม
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.5 ความพึงพอใจด้านรสชาติของแยม

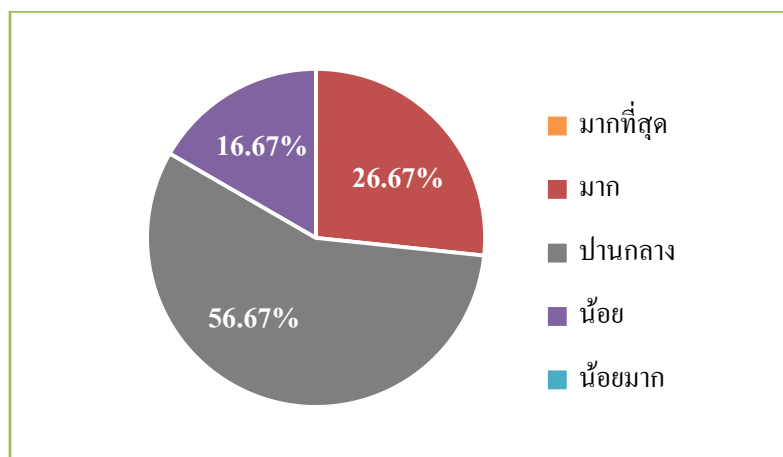
จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า (Pinana Jam) ในด้านรสชาติของแยมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.33 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจด้านรสชาติของแยม
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.6 ความพึงพอใจด้านกลิ่นของแยม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า (Pinana Jam) ในด้านกลิ่นของแยมมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 56.67 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 26.67 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 16.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.13

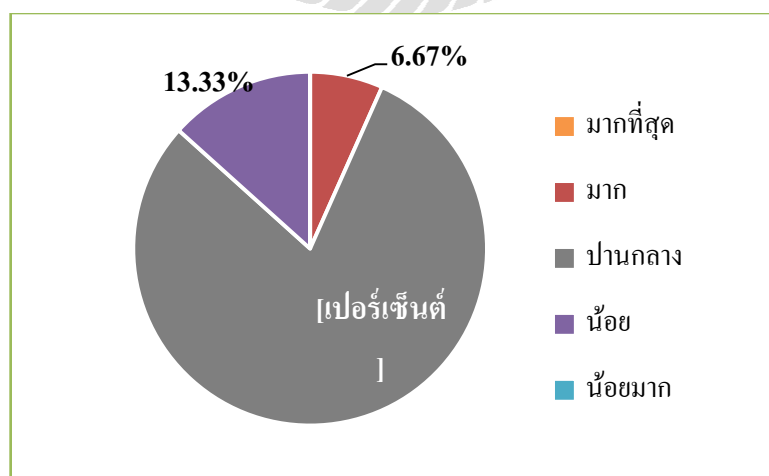


รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจด้านกลิ่นของแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.7 ความพึงพอใจด้านรูปลักษณ์ของแยม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า (Pinana Jam) ในความพึงพอใจด้านรูปลักษณ์ของแยมมีความพึงพอใจในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับน้อยคิดเป็นร้อยละ 13.33 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 6.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.14

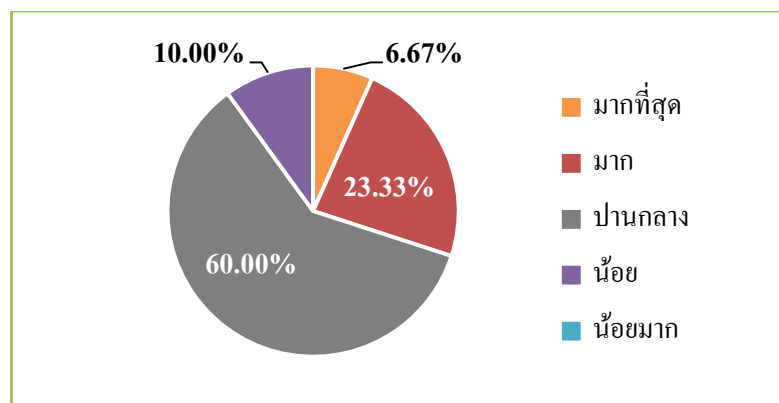


รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจด้านรูปลักษณ์ของแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.8 ความพึงพอใจด้านคุณภาพของวัตถุดิบ

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน้ำ (Pinana Jam) ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมา เป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมาคือความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.15

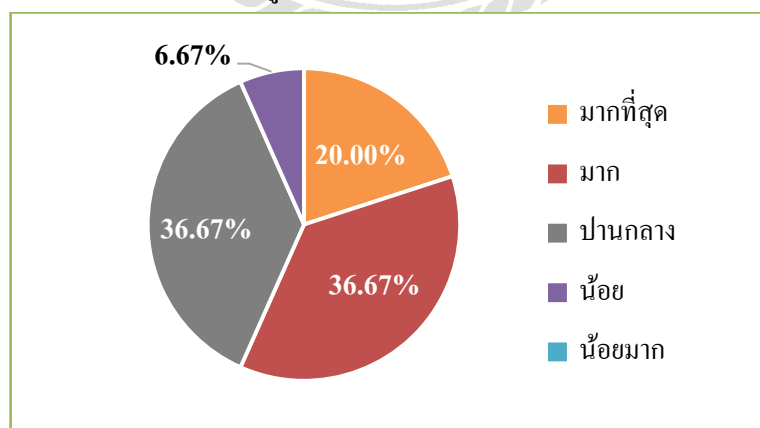


รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจด้านคุณภาพของวัตถุดิบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.9 ความพึงพอใจด้านความสะอาด

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน้ำ (Pinana Jam) ในด้านความสะอาดมีความพึงพอใจในระดับมากและความพึงพอใจในระดับปานกลางเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 20.00 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 6.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.16

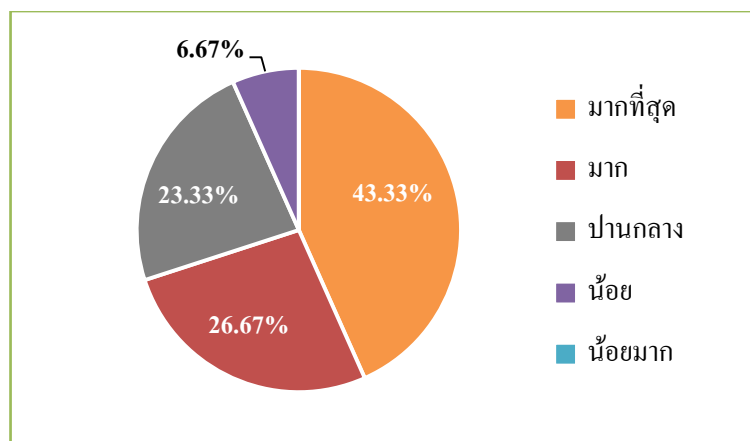


รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจด้านความสะอาด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.10 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่ของแฮม

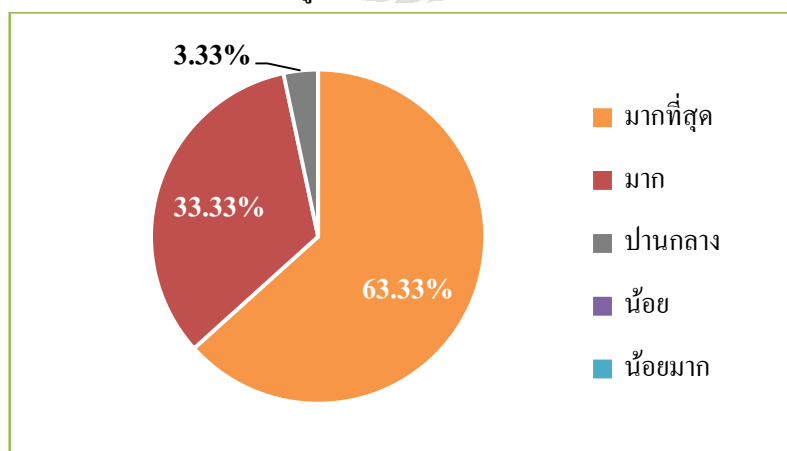
จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแฮมพายนาน่า (Pinana Jam) ในด้านความแปลกใหม่ของแฮมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 26.67 รองลงมาเป็นความพึงพอใจระดับปานกลาง 23.33 และสุดท้ายความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 6.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 ความพึงพอใจด้านความแปลกใหม่ของแฮม
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.4.11 ความพึงพอใจด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแฮมพายนาน่า (Pinana Jam) ในด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริงมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.33 รองลงมาเป็นความพึงพอใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาเป็นความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 3.33 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 ความพึงพอใจด้านความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง
ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อการแปลงผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของลิเคิร์ต (Likert) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1.สีส้มของแยม	3.46	0.57	ปานกลาง
2.รสชาติของแยม	4.73	0.44	มากที่สุด
3.กลิ่นของแยม	3.10	0.66	ปานกลาง
4.รูปลักษณ์ของแยม	2.93	0.44	ปานกลาง
5.คุณภาพของวัตถุดิบ	3.26	0.73	ปานกลาง
6.ความสะอาด	3.70	0.87	มาก
7.ความแปลกใหม่	4.06	0.98	มาก
8.เหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง	4.60	0.56	มากที่สุด
เฉลี่ย	3.73	0.19	มาก

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

แยมพายนาน่า (Pinana Jam)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2562)

จากตารางที่ 4.4 จากผลการสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า (Pinana Jam) โดยการแจกแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 ชุด สามารถสรุปผลได้ ดังนี้ในด้านสีส้มของแยมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.46 ในด้านของรสชาติของแยมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.73 ในด้านของกลิ่นของแยมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.10 ในด้านรูปลักษณ์ของแยมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 2.93 ในด้านของคุณภาพของวัตถุดิบมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.26 ในด้านความสะอาดมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.70 ในด้านของความแปลกใหม่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิด

เป็นร้อยละ 4.06 และสุดท้ายในด้านของความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริงมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.60 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.73



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาดังแต่วันที่ 19 สิงหาคม ถึง 6 ธันวาคม 2562 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกครัว (Kitchen Department) ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ทำให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในครัว การแก้ไขสถานการณ์ต่างๆ ไปตลอด จนถึงการแก้ไขปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบที่เหลือใช้เป็นจำนวนมากจากไลน์บุฟเฟต์ในแต่ละมื้อ ซึ่งผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหานี้ จึงทำให้มีแนวคิดในการนำวัตถุดิบที่ไม่สามารถนำไปออกไลน์บุฟเฟต์ได้อีกครั้ง อย่างเช่น สับปะรด กล้วยไข่ และน้ำสับปะรด มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่คือ แยมพายานาน่า (Pinana Jam) ซึ่งช่วยลดการสูญเสียของวัตถุดิบที่ยังสามารถนำกลับมาแปรรูปได้อีก และอีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนการซื้อแยม และช่วยเพิ่มตัวเลือก ความแปลกใหม่ให้ลูกค้าได้ลองรับประทานอีกด้วย

จากผลสำรวจพบว่า การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมพายานาน่า พบว่าเป็นเพศหญิงจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.66 และเพศชายจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43.33 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในอายุช่วงระหว่าง 26-30 ปี เยอะที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43.33 รองมาคือช่วงอายุระหว่าง 20-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมาคือช่วงอายุระหว่าง 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.66 รองลงมาคือช่วงอายุระหว่าง 36-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 10 และผู้ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดมีอายุ 41 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 6.66 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Department) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือแผนกครัว (Kitchen Department) คิดเป็นร้อยละ 46.66 และแผนกอื่นๆ มีจำนวนน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 3.33 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจพนักงานโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ที่มีต่อโครงการแยมพายานาน่า มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.73

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.2.1 จากการทดลองในการทำแยมในครั้งแรก ผู้จัดทำได้กำหนดปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิดในอัตราส่วนที่เท่าๆ กันทำให้แยมไม่เซตตัวเท่าที่ควร เพราะในระหว่างการทำแยม น้ำที่คายออกจากเนื้อสับปะรด และน้ำสับปะรดที่ไหลลงไป ทำให้แยมเหลว ส่วนรสชาติหวานเกินไปเพราะใส่น้ำตาลในปริมาณมาก

5.1.2.2 จากการทดลองในการทำแยมในครั้งที่สอง และเก็บแยมไว้ในตู้เย็น แยมแปรสภาพเป็นสีน้ำตาลหลังจากเก็บไว้ 1 คืน ทำให้มีสีที่ไม่น่ารับประทาน

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 ผู้จัดทำได้ปรับปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิด ให้มีความเหมาะสม ลดปริมาณน้ำสับประรด และเนื้อสับประรดลง จึงทำให้แฮมไม่เหลวและแข็งตัวดีขึ้น

5.1.3.2 ผู้จัดทำได้เพิ่มวัตถุดิบคือน้ำเลมอน และผิวเลมอนขูด เพราะความเป็นกรดของน้ำเลมอนจะทำให้แฮมคงสภาพเป็นสีเหลืองน่ารับประทาน ผิวเลมอนขูดช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัส ทำให้แฮมมีรสชาติดีขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

หลังจากได้เข้าปฏิบัติงานในแผนกครัว ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้อง ทั้งงานในครัวและงานนอกครัว งานที่ต้องเกี่ยวข้องกับหลายแผนกในองค์กร ทำให้ได้เรียนรู้หลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับการปฏิบัติงานในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหารและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและมีระเบียบวินัย มีความขยัน อดทน ยึดหยุ่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รู้จักการเตรียมความพร้อมและการวางแผนงานล่วงหน้าเสมอ การตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาและสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้ดี เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงทักษะการเข้าสังคม และมีความมั่นใจในด้านภาษามากขึ้น

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ไม่สามารถสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติที่สื่อสารภาษาอื่นที่นอกเหนือจากภาษาอังกฤษและภาษาไทย ทำให้ไม่สามารถเข้าใจและช่วยเหลือลูกค้าได้ทันที

5.2.2.2 ผู้จัดทำยังขาดความรู้ในเรื่องของคำศัพท์ต่าง ๆ ที่ใช้ในห้องครัวเกี่ยวกับการทำอาหารหรือชื่อรายการอาหาร ทำให้ไม่สามารถทำตามคำสั่งได้ในทันที

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน เป็นสิ่งที่สำคัญมากเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกัน งานสำเร็จไปได้ด้วยดีและไม่มีข้อบกพร่อง

5.2.3.2 มีความตั้งใจในการทำงาน เรียนรู้และจำจดคำแนะนำของรุ่นพี่ และนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงานได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

5.2.3.3 มีสติและความรอบคอบในการทำงาน เพื่อลดปัญหาผิดพลาดในหน้างาน เมื่อเกิดปัญหาแล้วต้องแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันที

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ ชื่นบาน. (2555). *การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับแยมผลไม้รวมชนิดแผ่น*.
 กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป). *แยม*. เข้าถึงได้จาก
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam>
- เรื่องกล้วยๆ. (ม.ป.ป). *ชนิดของกล้วย*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/bowgyhappy/chnid-khxng-klwy>
- วรรณดี มหรรณพกุล. (2553). *การผลิตแยมผลไม้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.mhesi.go.th/main/th/knowledge/portfolio/111-dss/1648-2010-06-03-04-38>
- อรทัย ศิลปะนภาพร. (2536). *การพัฒนาแยมสับปะรด*. เข้าถึงได้จาก https://kukr.lib.ku.ac.th/db/BKN/search_detail/result/5200
- Honestdocs. (2562). *ประโยชน์ของกล้วยไข่*. เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/benefits-of-pisang-mas-and-caution>
- Medthai. (2560). *เลมอน สรรพคุณและประโยชน์ของเลมอน 22 ข้อ ! (Lemon)*. เข้าถึงได้จาก
<https://medthai.com/เลมอน/>
- Thai PBS. (2561). *สายพันธุ์สับปะรดปลูกในไทย*. เข้าถึงได้จาก <https://news.thaipbs.or.th/content/272879>
- Wikipedia. (2561). *ประเภทของแยม*. สืบค้นเมื่อ 15 ธันวาคม 2562, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%81%E0%B8%A2%E0%B8%A1>



ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพของผู้จัดทำขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



ภาพขณะทำอาหารออกไลน์บุฟเฟต์



ภาพขณะปิ้งขนมปังใส่ทะเล



ภาพการจัดไลน์บุฟเฟต์



ภาพการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำอาหาร



ภาพงานวันคริสต์มาส



ภาพอาจารย์ที่ปรึกษามาเยี่ยมชมขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง แยมพายนาน้ำ (Pinana Jam)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ทางผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยข้อมูลที่เป็นจริงเพื่อความสมบูรณ์ของโครงการ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย(✓)ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ ☐ 1) ชาย ☐ 2) หญิง
2. อายุ ☐ 1) 20-25 ปี ☐ 2) 26-30 ปี ☐ 3) 31-35 ปี ☐ 4) 36-40 ปี ☐ 5) 41 ปีขึ้นไป
3. แผนกงาน ☐ 1) Kitchen ☐ 2) F&B ☐ 3) อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจต่อ

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย(✓)ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.สีสันทของแยม					
2.รสชาติของแยม					
3.กลิ่นของแยม					
4.รูปลักษณ์ของแยม					
5.คุณภาพของวัตถุดิบ					
6.ความสะอาด					
7.ความแปลกใหม่ของแยม					
8.มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง					

ข้อมูลเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร

โครงการแอมพายนาน่า ถือได้ว่าเป็นโครงการที่มีประโยชน์ต่อโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ทั้งในเรื่องของการนำผลไม้และน้ำผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์นำมาแปรรูปให้เป็นแอมรชาติแปลกใหม่เป็นการลดการสูญเสียวัตถุดิบที่ยังใช้ได้โดยเปล่าประโยชน์ ลดต้นทุนในการสั่งแอมบางส่วน และเพิ่มตัวเลือกให้กับลูกค้าอีกด้วย ทั้งยังสามารถนำออกไลน์บุฟเฟต์ได้จริง และรับประทานร่วมกับของหวานอีกหลากหลายเมนู

Sutthikar พนักงานที่ปรึกษา

(คุณสุทธิเชษฐ์ อุ๋นใจเพื่อน)



แยมพายนาน้ำ

Pinana Jam

นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

E-mail : pan_won@siam.edu

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องแยมพายนาน้ำ จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการทำแยมจากผลไม้และน้ำผลไม้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟ่ต์ของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ซึ่งในแต่ละมื้อจะมีทั้งอาหาร ของหวาน ผลไม้ และเครื่องดื่ม ซึ่งในส่วนของอาหารนั้นไม่สามารถนำไปแปรรูปได้ แต่ผลไม้บางชนิดสามารถนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ได้ ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการนำผลไม้มาทำเป็นแยม โดยนำสับปะรด กล้วย ไข่ และน้ำสับปะรดที่เหลือจากไลน์บุฟเฟ่ต์มาทำ ซึ่งถือว่าการช่วยลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้และน้ำผลไม้ นอกจากนี้ยังสามารถนำออกขายในไลน์บุฟเฟ่ต์ เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

หลังจากได้ทำการทดลองทำแยมพายนาน้ำ ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานของโรงแรมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ ผลการศึกษาพบว่า พนักงานของโรงแรมมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านรสชาติ รองลงมาคือความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง รองลงมาคือความแปลกใหม่ รองลงมาคือความสะอาด และตามลำดับ ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการแยมพายนาน้ำมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : แยม / สับปะรด / กล้วย ไข่ / เลมอน

Abstract

The Pinana Jam project was created to study how to make jam from fruit and juices left from the buffet line

of the Novotel Bangkok Silom Road Hotel, which has many foods, sweets, fruits, and beverages left after each meal. The leftover food could not be further processed, but some fruits could be used to create new products. Therefore, the author decided to study information on how to make jam from fruits using pineapples and bananas left from the buffet, which could help reduce fruit and juice waste. Moreover, it could also be sold on the buffet line as a new option for customers to choose.

After experimenting and creating Pinana Jam, the author conducted a survey using a questionnaire on the satisfaction of a sample group consisting of 30 hotel employees in order to learn the results of the project. From the study, it was found that hotel employees had the highest satisfaction with jam's taste, followed by the appropriateness of practical usage, novelty, and cleanliness respectively. Therefore, it could be concluded that Pinana Jam project has satisfaction at a high level.

Keywords : Jam / Pineapple / Banana / Lemon

ที่มาของปัญหา

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด (Novotel Bangkok Silom Road Hotel) ในแผนกครัว (Kitchen Department) โดยมีหน้าที่หลักในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ เพื่อนำไปขายในไลน์บุฟเฟ่ต์ทั้งเช้า กลางวัน และเย็น ซึ่งในแต่ละมื้อที่เก็บไลน์บุฟเฟ่ต์จะมีอาหาร ผลไม้ และเครื่องดื่มเหลือเป็นจำนวนมาก ซึ่งอาหารที่ถูกเก็บเข้ามา

ส่วนใหญ่ไม่สามารถเก็บไว้หรือนำไปออกไลน์บุฟเฟต์
มือต่อไปได้อีกและจะถูกล้างทิ้ง

ดังนั้น ผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นถึงปัญหานี้
และได้ทำการสำรวจว่ามีอาหาร ผลไม้หรือเครื่องดื่ม
ชนิดใดที่สามารถนำกลับมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้อง
ทิ้ง จึงพบว่า สับปะรด กว๊ายไข่ และน้ำสับปะรด มี
เหลืออยู่เป็นจำนวนมาก จึงคิดที่จะนำมาแปรรูปเป็น
ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ โดยผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและหา
ข้อมูลของสับปะรดและกว๊ายไข่ ซึ่งพบว่าสับปะรดจะ
เป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวหวาน และกว๊ายไข่ก็มีกลิ่นที่
หอมและเนื้อสัมผัสที่นุ่ม จึงได้ลองนำเอาทั้งสองชนิด
มาทำเป็นแยมชนิดใหม่ที่สามารถนำมาทานร่วมกับ
อาหารต่างๆ และของหวานชนิดอื่นๆ นอกจากนี้ผู้จัดทำ
ยังได้สังเกตว่าปกติโรงแรมจะมีแยมให้ลูกค้าเลือกในมือ
เข้าเพียง 3 ชนิดนั้นคือ แยมสตอเบอรี่ แยมบลูเบอร์รี่
และแยมส้ม ผู้จัดทำจึงคิดว่าแยมที่ทำขึ้นมานี้จะเป็น
ทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่จะได้ลองแยมรูปแบบใหม่
ที่มีรสชาติของกว๊ายไข่และสับปะรด และยังเป็นการ
ช่วยลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้ให้กับทางโรงแรมได้อีก
ทางหนึ่งด้วย

แนวคิดในการทำโครงการ (ข้อมูลวัตถุดิบ)

วัตถุดิบในการทำแยมพายานามีดังนี้

- สับปะรด	500 กรัม
- กว๊ายไข่	350 กรัม
- น้ำสับปะรด	150 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
- น้ำเลมอน	30 มิลลิลิตร
- ผิวเลมอนขูด	5 กรัม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำผลไม้ที่เหลือทิ้งจากการออกไลน์
บุฟเฟต์มาทำให้เป็นเมนูใหม่
2. เพื่อสร้างตัวเลือกใหม่ๆ ให้ลูกค้าได้รับ
ประทาน
3. เพื่อลดปริมาณของขยะจำพวกผลไม้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมา
ดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้
2. สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทาง
โรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ
3. สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสีย
โดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวกผลไม้

วิธีการดำเนินงาน

1. หั่นสับปะรดและกว๊ายไข่เป็นชิ้นเล็กๆ
2. ผ่าเลมอนเป็น 2 ซีก คั้นเอาน้ำ และใช้มีด
ขูดขูดผิวเลมอนบางๆ
3. เทสับปะรด กว๊ายไข่ น้ำตาลทรายขาว และ
น้ำสับปะรดลงในกระทะที่เตรียมไว้ (ยังไม่ต้องเปิดเตา
แม่เหล็กไฟฟ้า)
4. คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ก่อนนำขึ้น
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
5. ตั้งไฟอ่อนและคอยคนเรื่อยๆ จนส่วนผสม
ทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน
6. เมื่อเป็นเนื้อเดียวกันและเริ่มจับตัว ให้ปิด
เตาและใส่น้ำเลมอนลงไป
7. คนให้ทั่ว หลังจากนั้นพักไว้จนแยมเย็น
8. เมื่อแยมเย็นแล้ว ใส่ผิวเลมอนขูดที่เตรียม
ไว้จากนั้นคนให้เข้ากัน
9. ตักแยมใส่กระปุกแยมและปิดฝาให้
เรียบร้อย

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 19
สิงหาคม ถึง 6 ธันวาคม 2562 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16
สัปดาห์ ในแผนกครัว (Kitchen Department) ของโรงแรม
โนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ทำให้ผู้จัดทำได้รับความ
รู้ในการปฏิบัติงานในครัว การแก้ไขปัญหาในเรื่องของ
ต่างๆ ไปตลอดจนถึงการแก้ไขปัญหาในเรื่องของ
วัตถุดิบที่เหลือใช้เป็นจำนวนมากจากไลน์บุฟเฟต์ในแต่ละ
มื้อ ซึ่งผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงปัญหานี้ จึงทำให้มี
แนวคิดในการนำวัตถุดิบที่ไม่สามารถนำไปออกไลน์

บุฟเฟต์ได้อีกครั้ง อย่างเช่น สับปะรด กว๊ายไข่ และน้ำ
สับปะรด มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่คือ แยมพายนาน่า
(Pinana Jam) ซึ่งช่วยลดการสูญเสียของวัตถุดิบที่ยัง
สามารถนำกลับมาแปรรูปได้อีก และอีกทั้งยังช่วยลด
ต้นทุนการซื้อแยม และช่วยเพิ่มตัวเลือก ความแปลก
ใหม่ให้ลูกค้าได้ลองรับประทานอีกด้วย

จากผลสำรวจพบว่า การประเมินความพึง
พอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมพายนาน่า พบว่าเป็นเพศ
หญิงจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.66 และเพศชาย
จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43.33 ผู้ตอบแบบสอบถาม
ส่วนใหญ่จะอยู่ในอายุช่วงระหว่าง 26-30 ปี เยอะที่สุด
คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองมาคือช่วงอายุระหว่าง 20-25 ปี
คิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมาคือช่วงอายุระหว่าง 31-35
ปี คิดเป็นร้อยละ 16.66 รองลงมาคือช่วงอายุระหว่าง 36-
40 ปี คิดเป็นร้อยละ 10 และผู้ตอบแบบสอบถามน้อย
ที่สุดมีอายุ 41 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 6.66 ผู้ตอบ
แบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกอาหารและ
เครื่องดื่ม (F&B Department) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ
50 รองลงมาคือแผนกครัว (Kitchen Department) คิด
เป็นร้อยละ 46.66 และแผนกอื่นๆมีจำนวนน้อยที่สุดคิด
เป็นร้อยละ 3.33 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบน
มาตรฐานของความพึงพอใจพนักงานโรงแรมโนโวเทล
กรุงเทพฯ สีลม โรด ที่มีต่อโครงการแยมพายนาน่า มี
ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.73

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

ในการทำแยมครั้งนี้เป็นการใช้วัตถุดิบเพียง 2
อย่างในการทำเป็นหลัก หากผู้ที่สนใจต้องการศึกษาการ
ทำแยมจากผลไม้ต่างๆ ด้วย ก็สามารถทำได้ เช่น แยมที่
ทำจากแคนตาลูป ฝรั่ง แก้วมังกร หากเป็นผลไม้ที่มีรส
หวาน สามารถใช้สารที่มีความเปรี้ยวเพื่อเพิ่มรสชาติ
ให้กับแยมได้

บรรณานุกรม

กนกวรรณ ชื่นบาน. (2558). การพัฒนาสูตรที่
เหมาะสมสำหรับแยมผลไม้รวมชนิด
แผ่น. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ.

นิธิยา รัตนพานนท์. แยม. เข้าถึงได้จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam>.

เรื่องกล้วยๆ. ชนิดของกล้วย. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/site/bowgyhappy/y/chnid-khxng-kdwy>.

วรรณดี มหรรณพกุล. (2553). การผลิตแยมผลไม้.
เข้าถึงได้จาก

<https://www.mhesi.go.th/main/th/knowledge/portfolio/111-dss/1648-2010-06-03-04-38>.

อรทัย ศิลปะนภาพร. (2536). การพัฒนาแยม
สับปะรด. เข้าถึงได้จาก

https://kukr.lib.ku.ac.th/db/BKN/search_detail/result/5200.

Honestdocs. (2562). ประโยชน์ของกล้วยไข่.
เข้าถึงได้จาก

<https://www.honestdocs.co/benefits-of-pisang-mas-and-caution>.

Medthai. (2560). ประโยชน์ของเลมอน.

เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>.

Thai PBS. (2561). สายพันธุ์สับปะรดปลูกในไทย.
เข้าถึงได้จาก

<https://news.thaipbs.or.th/content/272879>

Wikipedia. (2561). ประเภทของแยม. เข้าถึงได้จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%81%E0%B8%A2%E0%B8%A1>.



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



แยมพายนาน่า

Pinana Jam

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด
(Novotel Bangkok Silom Road Hotel)

นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ

รหัสนักศึกษา 5704400082

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ณัฏฐ์ ท้องอร

พนักงานที่ปรึกษา คุณสุทธิเชษฐ์ อุ่นใจเพื่อน

ความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สีลม โรด ในแผนกครัว ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจและพบว่า มีทั้งอาหาร ของหวาน ผลไม้ และเครื่องดื่ม ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์เป็นจำนวนมาก ซึ่งในส่วนของอาหารนั้น ไม่สามารถนำไปแปรรูปได้ แต่ผลไม้และน้ำผลไม้บางอย่างสามารถนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ได้ ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการนำผลไม้มาทำเป็นแยม โดยนำสับปะรด กว๊ายไข่ และน้ำสับปะรดที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์มาทำ ซึ่งถือว่าเป็นการช่วยลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้และน้ำผลไม้ นอกจากนี้ยังสามารถนำออกขายในไลน์บุฟเฟต์ เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้
2. สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ
3. สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวกผลไม้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้
2. สามารถนำไปใช้เป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมเพื่อขายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ
3. สามารถลดปริมาณของขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ของวัตถุดิบจำพวกผลไม้

ส่วนผสม

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. สับปะรด | 500 กรัม |
| 2. กว๊ายไข่ | 350 กรัม |
| 3. น้ำสับปะรด | 150 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำตาลทรายขาว | 100 กรัม |
| 5. น้ำเลมอน | 30 มิลลิลิตร |
| 6. ผิวเลมอนขูด | 10 กรัม |

วิธีทำ

1. หั่นสับปะรดและกว๊ายไข่เป็นชิ้นเล็กๆ
2. ผ่าเลมอนเป็น 2 ซีก คั้นเอาน้ำ และใช้มีดขูดขูดผิวเลมอนบาง ๆ
3. เทสับปะรด กว๊ายไข่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำสับปะรดลงในกระทะที่เตรียมไว้ (ยังไม่ต้องเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า)
4. คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ก่อนนำขึ้นเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
5. ตั้งไฟอ่อนและคอยคนเรื่อยๆ จนส่วนผสมทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน
6. เมื่อเป็นเนื้อเดียวกันและเริ่มจับตัว ให้ปิดเตาและใส่น้ำเลมอนลงไป คนให้ทั่ว หลังจากนั้นพักไว้จนแยมเย็น
7. เมื่อแยมเย็นแล้ว ใส่วิผิวเลมอนขูดที่เตรียมไว้ จากนั้นคนให้เข้ากัน
8. ตักแยมใส่กระปุกแยมและปิดฝาให้เรียบร้อย



สรุปผล

ในการทำโครงการแยมพายนาน่า ผู้จัดทำได้แจกแบบสอบถามความพึงพอใจจากพนักงาน 30 คน ผลโดยรวมอยู่ในระดับที่พึงพอใจมาก มีรสชาติที่ดี กลิ่นและเนื้อสัมผัสที่น่ารับประทาน สามารถนำออกไลน์บุฟเฟต์ได้ ช่วยลดต้นทุนในการซื้อแยม และลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้และน้ำผลไม้ด้วย



ภาคผนวก จ
บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	19 ส.ค- 26 ส.ค	ปฏิบัติงานในครัวเย็น เชิญผู้ทรงคุณวุฒิ ปิ่นโต สือเตา กลบวัน เย็น แล่พร้อมจับตบ	พรวณนิภา	ปิ่นมณฑิต
2-3	27 ส.ค- 3 กันยายน	การทำสลัดอกไก่ต้มพริกไทย และเจดัดไส้- ไข่ต้มตามลวกตาม ถึงคุณคณที่รักสุขภาพ	พรวณนิภา	ปิ่นมณฑิต
4	4 - 10 กันยายน	เพื่อน และกับรัก ขาวตบต้มเพื่อตัดแปลงเมนูใหม่	พรวณนิภา	ปิ่นมณฑิต
5	11- 18 กันยายน	ปฏิบัติงานในครัวไทย ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม- สั้หรับ A la carte แล่ทำอาหารออกใหม่.	พรวณนิภา	มิ่งอร
6	19 - 26 กันยายน	ทำอาหารร้านวังออกใหม่ เติ้ กลบวัน เย็น แล่แ่พร้อมจับตบ สั้หรับขึ้นต่อไป	พรวณนิภา	มิ่งอร
7-8	26 กันยายน- 10 ตุลาคม	เชิญผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอเมนูใหม่ และการจัดตู้กระจก ตู้ของ แล่ตามลวก และกรกับรักขา	พรวณนิภา	มิ่งอร
9	11 - 18 ตุลาคม	คิดเมนู และทำออกใหม่กับพริกไทย ตบต้ม ต้มโปรโมชันใหม่	พรวณนิภา	มิ่งอร
10	19 - 26 ตุลาคม	ดูแล้ผลิตของหน้าครัวพริกไทย เชิญผู้ทรง เร่ปลา และกรกับรักขาเดดตี้	พรวณนิภา	มิ่งอร
11	27- 3 พฤศจิกายน	ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม สั้หรับโปรโมชันใหม่ และ กรทำ เมนูทอดลองเพื่อใช้กับครัวครัวใหม่ แล่กรจัดการกับ ขาวตบต้มในครัวของอาหารใหม่	พรวณนิภา	มิ่งอร
12-13	4 - 18 พฤศจิกายน	ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม และ โพธิ์แดงหัวตบต้ม สือ หัวต้มทำ ทำตามลวกหัวตบต้มในครัว แล่กรกับรักขาพริกไทย	พรวณนิภา	มิ่งอร
14	19-26 พฤศจิกายน	ทำอาหารออกใหม่ ตบต้มแล่ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม ไข่ต้มตามลวก	พรวณนิภา	มิ่งอร
15	27- 4 ธันวาคม	ทำอาหารแล่เอาตามลวก สั้หรับเอาตามลวก ขาวตบต้ม และโพธิ์แดงหัวตบต้มในครัวใหม่	พรวณนิภา	มิ่งอร
16	5-6 ธันวาคม	ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม ตบต้มแล่ตัดโพธิ์แดงหัวตบต้ม สือ ตบต้มแล่เอาตามลวก Pool Bar แล่ Chef De Partie	พรวณนิภา	มิ่งอร



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ
รหัสนักศึกษา : 5704400082
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 622/325 หมู่บ้านคาสซ่าซิดี ถ.บางขุนเทียน- ชายทะเล แขวงท่าข้าม
เขตบางขุนเทียน จ.กรุงเทพมหานคร 10150



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาว พรรณนิภา วงศ์เจริญ
รหัสนักศึกษา : 5704400082
ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 622/325 หมู่บ้านคาสาซิดี ถ.บางขุนเทียน- ชายทะเล แขวงท่าข้าม
เขตบางขุนเทียน จ.กรุงเทพมหานคร 10150

