



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ข้าวพองสับปะรด

Pineapple Puffed Rice

โดย

นาย จิรายุทธ

ชนารุ่งเรือง

5804400053

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ข้าวพองสับปะรด

Pineapple Puffed Rice

โดย

นาย จิรายุทธ

ชนารุ่งเรือง

5804400053

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ ข้าวพองสับปะรด
Pineapple Puffed Rice
รายชื่อผู้จัดทำ นาย จิรายุทธ ชนารุ่งเรือง
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานสหกิจศึกษาภาควิชาการอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะ ศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....
สันทกร สอนกิจดี

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....
H. S.

.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายประกอบ อินทรารักษ์)

.....
[Signature]

.....กรรมการกลาง
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กาญจนา มหัทธนะ)

.....
[Signature]

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

หัวข้อโครงการ : ข้าวพองสับปะรด
 หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต
 ผู้จัดทำ : นาย จิรายุทธ ธารุ่งเรือง 5804400053
 อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี
 ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
 สาขาวิชา : การโรงแรม
 คณะ : ศิลปศาสตร์
 ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 2/2562

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องข้าวพองสับปะรด (Pineapple Puffed Rice) ได้นำวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องครัวมาเพิ่มมูลค่าและลดการสูญเสียของวัตถุดิบเหลือทิ้ง จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองสับปะรดจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.00 มีอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และส่วนใหญ่ปฏิบัติงานในแผนก F & B ร้อยละ 40.00 จากแบบสอบถามความพึงพอใจทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าด้านลักษณะปรากฏ มีค่าเฉลี่ย 2.90 ± 0.30 อยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ด้านสี และเนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.49 และ 3.83 ± 0.37 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ด้านกลิ่นและรสชาติ มีค่าเฉลี่ย 4.67 ± 0.47 และ 3.97 ± 0.17 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผลประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์พบว่าด้านการเพิ่มมูลค่าอาหาร ด้านความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ ปริมาณของอาหาร และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 3.63 ± 0.48 4.07 ± 0.62 4.33 ± 0.59 3.53 ± 0.49 และ 3.70 ± 0.73 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากในทุกประเด็นที่กล่าวมา

คำสำคัญ : ข้าวพอง/สับปะรดกวน

3

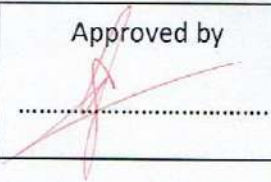
Project Title : Pineapple Puffed Rice
Credits : 5
by : Mr Jirayut Thanarungrueng 5804400053
Advisor : Mister Suntorn Sonkitdee
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2019

Abstract

Pineapple Puffed Rice Project was initiated using the surplus raw material from the kitchen in order to reduce raw materials waste and to add value to the new product. Thirty sensory panels, the most of them were 60 % female, 33.33 % adult (≥ 60 years old) and 40 % work at the F & B department. From the sensory satisfaction questionnaire, it was found that the aspect of appearance had an average of 2.90 ± 0.30 at a moderate level of satisfaction. In terms of color and texture, an average value of 3.53 ± 0.49 and 3.83 ± 0.37 , respectively, were considered at a high level of satisfaction. In terms of smell and taste, an average value of 4.67 ± 0.47 and 3.97 ± 0.17 , respectively, were in the highest satisfaction level. The evaluation of the product characteristics showed that the food value added, creative, product advantage, amount of food and the quality of the products have an average of 3.63 ± 0.48 , 4.07 ± 0.62 , 4.33 ± 0.59 , 3.53 ± 0.49 and 3.70 ± 0.73 respectively, which rank very satisfied in all of the above issues.

Keywords: puffed rice/pineapple

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสวนสามพราน ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคต เกี่ยวกับการปฏิบัติงานแผนกครัว ณ โรงแรมสวนสามพราน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมสวนสามพราน ได้สอน ได้เรียนรู้งานและปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกครัว

โครงการนี้สำเร็จลงได้ด้วยความรู้จากคุณประกอบ อินทรารักษ์ พนักงานที่ปรึกษา ที่ให้คำปรึกษา ให้ความช่วยเหลือ และคำแนะนำในการทำงานต่าง ๆ ทั้งเรื่องการปฏิบัติงานและอื่น ๆ ขอขอบคุณอาจารย์ สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา โครงการนี้ได้ให้ข้อเสนอแนะแนวคิดตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ มาโดยตลอด และขอขอบคุณ ผ.ศ. ดร. กาญจนา มหัทธนะวิกรมการกลาง ที่มีส่วนช่วยแก้ไขงานเขียนโครงการเล่มนี้จนเสร็จสมบูรณ์ และขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการ ผู้จัดทำจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นาย จิรายุทธ ธนารุ่งเรือง

30 เมษายน 2563

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง

บทที่ 1 บทนำ

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

บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 ข้าวพอง.....	3
2.2 สับประรดกาน.....	6

บทที่ 3 รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	10
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร.....	12
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	19
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	20
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	20
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	20
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	20
3.8 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย.....	21

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ.....	22
4.2 วัตถุประสงค์และส่วนผสมการทำข้าวพองหน้าสับประรด.....	22
4.3 ขั้นตอนการทำข้าวพองหน้าสับประรด.....	22

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.4 การคำนวณต้นทุนของ “ข้าวพองหน้าสับปะรด”	28
4.5 ผลการดำเนินงานตามโครงการ	28

บทที่ 5 สรุป อภิปราย ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	30
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	31

บรรณานุกรม	32
------------------	----

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม
ภาคผนวก ข ภาพขณะปฏิบัติงาน
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์
ภาคผนวก ฉ รายงานเวลาเข้าปฏิบัติงาน
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	21
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมข้าวพองสับปะรด.....	22
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนผลิต“ข้าวพองสับปะรด”.....	28
ตารางที่ 4.3 แสดงข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม.....	29
ตารางที่ 4.4 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดกวน ทางด้าน.....	30
ประสาทสัมผัส และด้านคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 ข้าวพอง.....	3
รูปที่ 2.2 ข้าว.....	4
รูปที่ 2.3 ข้าวอินดิกา.....	4
รูปที่ 2.4 ข้าวจาปอนิกา.....	5
รูปที่ 2.5 ข้าวจารานิกา.....	5
รูปที่ 2.6 สับประควน.....	6
รูปที่ 2.7 สับประค.....	7
รูปที่ 2.8 น้ำตาล.....	7
รูปที่ 2.9 เกลือ.....	9
รูปที่ 3.1 โลโก้โรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน).....	10
รูปที่ 3.2 โรงแรมสวนสามพราน.....	10
รูปที่ 3.3 แผนที่สถานประกอบการ.....	11
รูปที่ 3.4 ห้องอาหารอินจัน.....	13
รูปที่ 3.5 ห้องอาหารริมน้ำ.....	13
รูปที่ 3.6 ห้องอาหารแวนด้า.....	14
รูปที่ 3.7 ห้องมรกต.....	14
รูปที่ 3.8 ห้องไพลิน.....	15
รูปที่ 3.9 ห้องนพรัตน์.....	15
รูปที่ 3.10 ห้องเจด.....	16
รูปที่ 3.11 ห้องโรสคอร์ทเนอร์.....	16
รูปที่ 3.12 เรือนแพ.....	16
รูปที่ 3.13 ปฐมออร์แกนิกสปา.....	18
รูปที่ 3.14 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม.....	18
รูปที่ 3.15 ตลาดสุขใจ.....	19
รูปที่ 3.16 แผนผังองค์กรโรงแรม สวนสามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน).....	19
รูปที่ 4.1 เตรียมวัตถุดิบ.....	22
รูปที่ 4.2 นำข้าวมาปั่นให้เป็นทรงกลม.....	23
รูปที่ 4.3 นำข้าวไปตากแดด.....	23

รูปที่ 4.4 นำข้าวที่ตากแดดลงทอด.....	24
รูปที่ 4.5 ข้าวพอง.....	24
รูปที่ 4.6 ปลอกเปลือกสับปะรด.....	25
รูปที่ 4.7 หั่นสับปะรดเป็นชิ้นเล็ก.....	25
รูปที่ 4.8 นำสับปะรดใส่หม้อตั้งไฟอ่อน.....	25
รูปที่ 4.9 ใส่เกลือและน้ำตาล.....	26
รูปที่ 4.10 คนให้น้ำตาลละลายและสับปะรดเหนียว.....	26
รูปที่ 4.11 สับปะรดกวน.....	26
รูปที่ 4.12 ตักสับปะรดกวนราดบนข้าวพองบางๆ.....	27
รูปที่ 4.13 ข้าวพองสับปะรด.....	27
รูปที่ 4.14 ข้าวพองสับปะรด.....	27



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน) มีจุดเริ่มต้นจากต้นฟิกลูใหญ่อายุเกือบ 100 ปีกำลังจะโค่นล้มเพราะคิ่งพังทำให้ ดร.ชำนาญ และ คุณหญิงวลี ชูบุรณัฏ์ ตัดสินใจซื้อที่ดินเพื่ออนุรักษ์ฟิกลูต้นนั้น จากวันวานจนถึงปัจจุบัน สามพราน ริเวอร์ไซด์ ได้กลายเป็นแหล่งพักผ่อนและสถานที่ท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศไม่ต่ำกว่า 18 ล้านคนได้มาเยือนประกอบด้วยโรงแรมระดับ 4 ดาว “หมู่บ้านไทย” (ศูนย์แสดงศิลปวัฒนธรรมไทย) ห้องจัดประชุมสัมมนามาตรฐานสากล สปาไทย ห้องอาหาร ฯลฯ

แผนกที่ได้รับมอบหมายเข้าไปปฏิบัติงานคือ แผนกครัวได้รับมอบหมายให้เข้าไปปฏิบัติงานในแผนกตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 (16 สัปดาห์) ทางคณะผู้จัดทำจึงมีความต้องการที่จะพัฒนาและผลิตรายการอาหารชนิดอื่นขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้นเนื่องจากคณะผู้จัดทำได้มองเห็นว่าทางห้องอาหาร อิน-จัน ของโรงแรมได้มีข้าวและสับปะรดเหลือในทุกวันเป็นจำนวนมาก และทางห้องอาหาร อิน-จัน ไม่นำของเหลือมาทำอาหารซ้ำคณะผู้จัดทำจึงมองเห็นความสำคัญของอาหารเหลือใช้เพื่อนำมาทำให้เกิดเป็นเมนูใหม่โดยทำให้ข้าวและสับปะรดที่เหลือนั้นไม่ถูกทิ้งไปโดยสูญเปล่าจึงเกิดเป็นเมนู “ข้าวพองหน้าสับปะรด”

จากปัญหาดังกล่าวผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำข้าวและสับปะรดที่เหลือใช้โดยไม่ทิ้งให้เสียเปล่ามาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ที่ได้ประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงจากข้าวและสับปะรด โดยจากการศึกษาข้อมูลด้านโภชนาการของข้าวพบว่ามีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ข้อมูลด้านโภชนาการของสับปะรดพบว่าสับปะรดเป็นผลไม้เพื่อสุขภาพชนิดหนึ่งในสับปะรดประกอบไปด้วยแร่ธาตุและวิตามินต่างๆจำนวนมากได้แก่ วิตามินซี วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 วิตามินบี 5 ธาตุแคลเซียม ธาตุโพแทสเซียม ธาตุแมกนีเซียม เป็นต้น ซึ่งธาตุและวิตามินเหล่านี้ถือว่ามีประโยชน์ต่อร่างกายและสุขภาพเราเป็นอย่างมากและยังช่วยรักษาอาการต่างๆได้เช่น โรคบิด โรคนี้ช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง เป็นต้น (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) 2556)

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อคิดค้นรายการอาหารเมนูใหม่จากอาหารที่เหลือใช้

1.2.2 เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เป็นประโยชน์มากที่สุด

1.2.3 เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งให้เป็นเมนูใหม่

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

สอบถามจากพนักงานแผนกครัวและพนักงานจากแผนกอื่น และศึกษาค้นคว้าจากห้องสมุดกับการสังเกตจากแผนกครัว

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

สอบถามและสัมภาษณ์จากพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 แผนกครัวของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน) มีเมนูใหม่เพิ่มขึ้น

1.4.2 ลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือใช้ในแต่ละวันมาทำให้เกิดประโยชน์



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ศึกษาการทำโครงการเรื่อง “ข้าวพองหน้าสับปะรด” ได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 ข้าวพอง

2.2 สับปะรดกวน

2.1 ข้าวพอง

ข้าวพองหมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวมาหุงให้สุก ผึ่งแดดหรืออบให้แห้งนำมาทอดหรือคั่วให้พอง (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์, 2548)



รูปที่ 2.1 ข้าวพอง

ที่มา : <https://board.postjung.com/1027260>

2.1.1 วัตถุดิบในการทำข้าวพอง

1) ข้าว

ข้าวเป็นอาหารอันดับหนึ่งของโลก โดยครึ่งหนึ่งของประชากรโลกบริโภคข้าวเป็นอาหารหลักโดยเฉพาะประเทศไทย และ ชาวเอเชีย ส่วนประกอบหลักของข้าว คือ สตาร์ช ซึ่งประกอบด้วย amylose และ amylopectin ซึ่งมีผลต่อเนื้อสัมผัสของข้าวหุงสุก และใช้จำแนกชนิดของข้าว ข้าวนอกจากรับประทานเป็นข้าวหุงสุกแล้วยังใช้เป็นวัตถุดิบ เพื่อการแปรรูป (food processing) เพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่า เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น แป้งข้าว ข้าวกระป๋อง ข้าวเหนียว ขนมจีนเส้นหมี่ ก๋วยจั๊บ และนำมาหมักให้เกิดแอลกอฮอล์ (alcoholic fermentation) เป็น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น สาเก (sake) สาโท (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์, “ม.ป.ป”)



รูปที่ 2.2 ข้าว

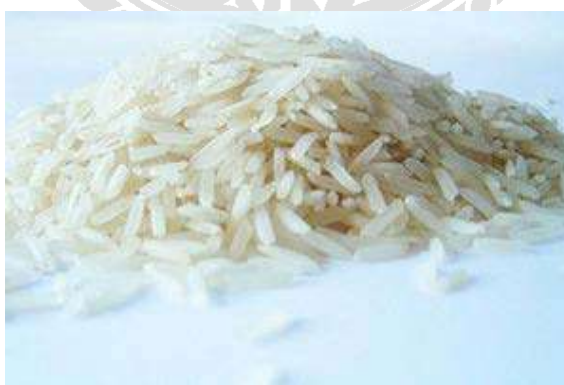
ที่มา : <https://smeexportthailand.com/rice-export/>

1.1) สายพันธุ์ข้าว

ข้าวสายพันธุ์ที่รู้จักและนำมาปลูกสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด คือ *Oryza sativa* ที่นิยมเพาะปลูกในทวีปเอเชีย แบ่งเป็น 3 กลุ่มตามลักษณะและพื้นที่ปลูก ได้ดังนี้ (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์, “ม.ป.ป”)

ก) ข้าวอินดิกา (Indica)

ข้าวอินดิกา (Indica) หรือ ข้าวเจ้า เป็นข้าวที่มีลักษณะเมล็ดเรียวยาว ลำต้นสูงตั้งชื่อมาจาก แหล่งค้นพบในประเทศอินเดีย เป็นข้าวที่นิยมปลูกในทวีปเอเชีย เขตมรสุมตั้งแต่ จีน เวียดนาม ไทย อินโดนีเซีย ไปจนถึงอินเดีย และศรีลังกา ต่อมาแพร่ขยาย เพาะปลูกอยู่ในทวีปอเมริกา เฉพาะในเมืองไทยข้าวอินดิกานิยม ปลูกในบริเวณที่ราบลุ่ม ตอนใต้ของแม่น้ำเจ้าพระยาโดยเพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็ว แทนข้าวเจ้าที่เคยปลูก



รูปที่ 2.3 ข้าวอินดิกา

ที่มา: <https://anusornlove.wordpress.com/1-ข้าวอินดิกา-indica/>

ข) ข้าวจาปอนิกา (Japonica)

ข้าวจาปอนิกา (Japonica) เป็นข้าวเหนียวเมล็ดป้อมกลมรี มี

แหล่งกำเนิด จากทางภาคเหนือผ่านทาง ลุ่มแม่น้ำโขง ในสมัยก่อน พุทธศตวรรษที่ 20 หลังจากนั้น ลดจำนวนลง ไปแพร่หลายในเขตอบอุ่น ที่ ญี่ปุ่น เกาหลี รัสเซีย ยุโรป และอเมริกา



รูปที่ 2.4 ข้าวจาปอนิกา

ที่มา : <https://anusornlove.wordpress.com/2-ข้าวจาปอนิกา-japonica/>

ค) ข้าวจารานิกา (Javanica)

ข้าวจารานิกา (Javanica) เป็นข้าวลักษณะเมล็ดป้อมใหญ่ สันนิษฐานว่าเป็นข้าวพันธุ์ผสมระหว่างข้าวอินดิกาและจาปอนิกานิยมเพาะปลูกใน อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน หมู่เกาะริวกิว และญี่ปุ่น แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมนักเพราะให้ผลผลิตต่ำ ประเทศต่างๆในโลกต่างก็มีการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวใหม่ เพิ่มพื้นที่การเพาะปลูกข้าวและวิธีการปลูกข้าวให้ได้ปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้น ในขณะที่ตำนานเกี่ยวกับข้าวของแต่ละชาติต่างก็มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน



รูปที่ 2.5 ข้าวจารานิกา

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

2.1.2 ขั้นตอนการทำข้าวพอง

ขั้นตอนการทำข้าวพองมีดังนี้

- 1) ซาวข้าวเหนียวให้สะอาดแช่ไว้ 1 คืน ปล่อยให้สุกจึงใส่ภาชนะ เช่น กระด้ง แผ่ให้บาง ตากแดด 3 แดด ขยี้ยาให้ติดกันเป็นก้อน

2) นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืชเมื่อน้ำมันร้อนจัด เอาข้าวเหนียวลงทอดให้เหลืองและกรอบ เสริ่งแล้วช้อนขึ้นใส่ภาชนะที่น้ำมันจะไหลได้

2.2 สับประรดกวน

การกวนเป็นการถนอมอาหาร โดยการนำผักผลไม้หรือธัญพืช (ธัญพืช หมายถึง เมล็ดข้าวชนิดต่างๆ) มาผสมกับน้ำตาล ใช้ความร้อนเคี่ยว กวนจนปริมาณน้ำตาลลดลงและผสมเป็นเนื้อเดียวกัน อาหารชนิดนี้เก็บได้นาน เนื่องจากมีปริมาณน้ำตาลสูง 75% (โดยน้ำหนัก) สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ (วรวิวรรณ เมืองน้อย ศิราภรณ์ วงศ์วิสาร ภาณุวัฒน์ สัมปตติกร และ ชลธิชา บุษรา 2556)



รูปที่ 2.6 สับประรดกวน

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=5rKPIf2UZYk&t=1s>

2.2.1 วัตถุดิบในการทำสับประรดกวน

วัตถุดิบในการทำสับประรดกวน มีดังนี้

1) สับประรด

สับประรด มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ คือ *Ananas comosus* เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากบริเวณทวีปอเมริกาใต้ ลำต้นมีขนาดสูงประมาณ 80 – 100 เซนติเมตรการปลูกสามารถปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่าจุก เปลือกของผลสับประรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล สับประรดเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว สามารถทนต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ได้ดีเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ เมื่อเจริญเป็นผลแล้วจะเจริญต่อไปโดยตาที่ลำต้นจะเติบโตเป็นต้นใหม่ได้อีกและยังสามารถตัดแปลงเป็นไม้ประดับได้อีกด้วย (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนปนนท์ “ม.ป.ป”)



รูปที่ 2.7 สับปะรด

ที่มา : <https://www.springnews.co.th/alive/lifestyle/435415>

2) น้ำตาล

จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลทราย (เกสรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ดวงกมล ตั้งสฤติพร และนพพร สกุลยืนยงสุข, 2555)



รูปที่ 2.8 น้ำตาล

ที่มา : <https://www.siamchemi.com/น้ำตาล/>

2.1) ชนิดของน้ำตาล

น้ำตาลแบ่งตามลักษณะโมเลกุลน้ำตาลชั้นเดียว

(Monosaccharides)เป็นน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว มีรสหวาน ละลายน้ำได้ดี ร่างกายสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการย่อย ได้แก่

2.1.1) น้ำตาลชั้นเดียว

1) น้ำตาลฟรุกโทส (Fructose) พบมากในผัก ผลไม้ที่มีรสหวาน รวมถึงน้ำผึ้ง เป็นน้ำตาลที่มีรสหวานจัด ได้จากการย่อยสลายน้ำตาลซูโครส

2) น้ำตาลกลูโคส (Glucose) พบมากในส่วนต่างๆของพืชที่ให้รสหวาน อาทิ ผลไม้ พืชมีหัว ยอดอ่อน เป็นต้น และเป็นน้ำตาลชนิดเดียวที่พบในเลือด

มนุษย์

3) น้ำตาลกาแลคโทส (Galactose) เป็นน้ำตาลที่ไม่พบในธรรมชาติในรูปของน้ำตาลอิสระ แต่จะได้จากการสลายของแลคโทสในน้ำนม

2.1.2) น้ำตาลสองชั้น

เป็นน้ำตาลที่มีการรวมกันของน้ำตาลชั้นเดียว 2 โมเลกุล ประกอบด้วย ซูโครส (Sucrose) เป็นน้ำตาลที่พบในพืชทั่วไป เช่น ผลไม้สุก อ้อย และหัวบีท เป็นต้น เมื่อย่อยสลายจะได้น้ำตาลกลูโคส และน้ำตาลฟรุกโทส น้ำตาลชนิดนี้ บางครั้งเรียกว่า น้ำตาลทราย

ซูโครส → กลูโคส + ฟรุกโทส

แลคโทส (Lactose) น้ำตาลชนิดนี้พบได้เฉพาะในน้ำนมสัตว์ จึงเรียกว่า น้ำตาลนม (Milk sugar) เมื่อย่อยสลายจะได้น้ำตาลกลูโคส และน้ำตาลกาแลคโทส

แลคโทส → กลูโคส + กาแลคโทส

มอลโทส (Maltose) ไม่พบในรูปอิสระตามธรรมชาติ แต่ผลิตได้จากการการใช้กรดหรือเอนไซม์ย่อยแป้ง เมื่อย่อยสลายจะได้เป็นน้ำตาลกลูโคส 2 โมเลกุล

มอลโทส → กลูโคส + กลูโคส

2.1.3) น้ำตาลหลายชั้น

เป็นน้ำตาลเชิงซ้อนที่ประกอบด้วยน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวหลายโมเลกุลรวมกัน หรือเรียกว่า แป้ง เมื่อรับประทานจะไม่มีรสหวานทันที แต่จะให้รสหวานเมื่อเกิดการย่อยด้วยเอนไซม์ ได้แก่ แป้งสตาร์ช (Starch) เป็นแป้งที่มีการสะสมในของหัว ราก เมล็ด ลำต้น และผล ของพืช ที่เกิดจากการรวมกันของน้ำตาลเชิงซ้อนหลายโมเลกุลอัดแน่นจนเป็นเม็ดสตาร์ช (Starch granule) แป้งชนิดนี้ ถือเป็นวัตถุดิบสำคัญ และผลิตได้มากที่สุด นิยมใช้ทำแป้งชนิดต่างๆ สำหรับการปรุงอาหาร การผลิตแอลกอฮอล์ เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันสำปะหลัง เป็นต้น

3) เกลือ

กล่าวถึง เกลือแกง หรือโซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride) มีสูตร NaCl ในเกลือที่ใช้บริโภคที่ไม่มีความชื้นอยู่เลยจะมีปริมาณ โซเดียมคลอไรด์ร้อยละ 95.5-98.5 และมีสารอื่นเจือปนในปริมาณน้อย เช่น แมกนีเซียม (Mg) แคลเซียม (Ca) และ ซัลเฟต (SO₄) เกลือโซเดียมคลอไรด์มีบทบาทอย่างมากในอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากราคาถูกและใช้ได้หลากหลายเพื่อเป็นเครื่องปรุงรสหรือใช้เพื่อการถนอมอาหารเช่น การหมักเกลือช่วยลดแอคทีวิตีของน้ำทำให้ยับยั้งการ

เจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียและจุลินทรีย์ก่อโรค (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์, 2554)



รูปที่ 2.9 เกลือ

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

2.2.2 ขั้นตอนในการทำสับประดกวน

ขั้นตอนในการทำสับประดกวน มีดังนี้

- 1) เลือกสับประดที่สุก เปลือกสับประดจะออกสีเหลือง
- 2) นำสับประดมาปอกเปลือกออก ใช้มีดตัดสับประดออกให้หมดแล้วนำไปล้างให้สะอาด
- 3) จากนั้นหั่นสับประดเป็นชิ้นเล็กและนำไปปั่นเอน้ำสับประดออก
- 4) ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟอ่อนนำสับประดใส่ลงไปและใส่เกลือน้ำตาลจากนั้นใช้พายคลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน คนให้น้ำตาลละลายให้หมด
- 5) เคี่ยวกวนด้วยไฟอ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลาจนส่วนผสมสับประดเหนียวข้น สีของสับประดจะมีสีเข้มขึ้น (ธีระพงษ์ เทวหัตตสิน, 2561)

บทที่ 3
รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน)
สถานที่ตั้ง	กม. 32 ถนนเพชรเกษม อ.สามพราน จ.นครปฐม 73110
เบอร์ติดต่อ	(034)-322-544
E-mail	http://sampranriverside.com/th/

สวนสามพราน
SUAN SAMPRAN

รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน)

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>



รูปที่ 3.2 โรงแรมสวนสามพราน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>



รูปที่ 3.3 แผนที่สถานประกอบการ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.1.2 ประวัติของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

“สวนสามพราน” มีจุดเริ่มต้นจากต้นฟิกลใหญ่อายุเกือบ 100 ปีกำลังจะ โคนล้มเพราะ ตีลังพังทำให้ ดร.ชำนาญ และ คุณหญิงวิไล ยุวบูรณ์ ตัดสินใจซื้อที่ดินเพื่ออนุรักษ์ฟิกลต้นนั้นจึงซื้อที่ดิน ผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัวจากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรกจน กลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมาความงดงามของกุหลาบสวนสามพรานทำให้ได้รับการขนานนามจากชาว ต่างประเทศว่า “โรสการ์เด้น” หรือชื่อ “สวนสามพราน” ในภาษาไทยจากวันวานจนถึงปัจจุบันสวนสาม พรานได้กลายเป็นแหล่งพักผ่อนและสถานที่ท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ไม่ต่ำกว่า 15 ล้านคนได้มาเยือนรวมทั้งห้องจัดประชุมสัมมนาที่มีมาตรฐานระดับสากล สนามกอล์ฟ ศูนย์แสดงศิลปวัฒนธรรมไทย “สวนสามพราน” เป็นอาณาจักรแห่งการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบทั้ง ความสวยงามสดงดงามของพืชพรรณนานาชนิด ทั้งท่าเลภูมิประเทศที่สวยงามแม่น้ำนครชัยศรี การวาง แผนภูมิสถาปัตยกรรมศิลปกรรมซึ่งได้บรรจรายการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมเข้าไว้อย่างเหมาะสม กลมกลืนจนเป็นสถานที่ท่องเที่ยวอันดับหนึ่งของเมืองไทย เป็นที่นิยมของคนไทยรวมทั้งนักท่องเที่ยว ต่างชาติจนทุกวันนี้

3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ

โรงแรมตั้งอยู่บนพื้นที่ขนานกับแม่น้ำท่าจีนและอยู่ท่ามกลางธรรมชาติสีเขียว เหมาะ อย่างยิ่งกับการเป็น Resort ที่จะมาพักตากอากาศที่เต็มไปด้วยความสงบ ความร่มรื่นและธรรมชาติ

หมู่บ้านไทยเป็นศูนย์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและการแสดงนาฏศิลป์ไทย เปิดดำเนินการเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตแบบไทย ๆ ซึ่งนับว่าหาได้ยากในปัจจุบัน สิ่งแวดล้อมเป็นปัจจัยหลักในการที่จะพัฒนาควบคู่ไปกับการบริการด้านต่าง ๆ เพราะต้องการที่จะคงสภาพสิ่งแวดล้อมให้มีความเป็นธรรมชาติมากที่สุด สามพรานริเวอร์ไซด์ (หรือที่เรารู้จักกันดีในนามสวนสามพราน) แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติใกล้กรุงที่ผู้มาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมอย่างเต็มอิ่มด้วยความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษโดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมทำให้สามพรานริเวอร์ไซด์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในใจของใครหลายคนตลอดมา นอกจากนี้สามพรานริเวอร์ไซด์ยังเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำมาตรฐานระดับ 4 ดาวจำนวน 160 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 6 หลัง ปฐมอร์แกนิกสปา ห้องอาหาร 4 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง สวนออร์แกนิกเพื่อนำผลผลิตส่งใช้ในโรงแรมจำนวน 30 ไร่บนฝั่งแม่น้ำตรงข้ามโรงแรมตลาดสุขใจแหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัยที่เปิดให้เกษตรกรนำของมาขายในวันเสาร์และอาทิตย์ หมู่บ้านไทยศูนย์รวมวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยซึ่งเป็นที่รู้จักกันมาแล้วมากกว่า 40 ปี

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 ห้องพัก

โรงแรมเป็นอาคาร 2 หลังเชื่อมต่อกันมีห้องพักทั้งหมด 160 ห้องเป็นห้องพักวิวสวนจำนวน 73 ห้องห้องพักวิวแม่น้ำท่าจีน 69 ห้อง ห้องดีลักซ์ 7 ห้อง ห้องสวีทมีระเบียงกว้างส่วนตัวอีก 7 ห้องหลายห้องถูกออกแบบให้เหมาะกับการพักผ่อนของทั้งครอบครัวนอนได้ห้องละ 2-3 ท่าน รวมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้พิการอีกด้วย และสามารถแจ้งความประสงค์หากต้องการห้องปลอดบุหรี่หรือห้องที่สามารถสูบบุหรี่ได้

3.2.2 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารอินจัน

เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่พ.ศ.2507 ใช้กรรมวิธีการปรุงอาหารแบบฉบับชาววังแต่ดั้งเดิมในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน เปิดบริการทุกวันเวลา 11.00-15.00 น. และเพิ่มช่วงเย็นในวันเสาร์เวลา 17.00-21.00 น. ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องอาหารอินจัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) ห้องอาหารริมน้ำ

บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากโรงแรม และกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐมเปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา ระหว่าง 06.00 – 11.00 น. และ 15.00 – 23.00 น. ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ห้องอาหารแวนด้า

ห้องอาหารปรับอากาศตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลสาบ เปิดให้บริการช่วงกลางวัน เวลา 11.30-14.30 น. บริการบุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติหลากหลายสดใหม่ทุกวัน ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.2.3 ห้องสัมมนา/จัดเลี้ยง

1) ห้องมรกต

ขนาด 22.50 x 11.50 เมตร ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพรานริเวอร์ไซด์ ตกแต่งร่วมสมัยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิฟต์ส่วนตัวหน้าห้องประชุมและมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องประชุมใหญ่ ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือลานประจำปี ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้องมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) ห้องไพลิน

ขนาด 18.00 x 12.00 เมตร ห้องประชุมไพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยตั้งอยู่ชั้นล่างของโรงแรม ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้องโพลิน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ห้องนพรัตน์

ขนาด 18.00 x 10.00 เมตร ห้องประชุมยกดนิยตคต่งสไตล์ไทยทั้งภายนอกภายในอิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าจีนมีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้องหรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟตรงริมแม่น้ำได้ ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้องนพรัตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

4) ห้องเจด

มีพื้นที่ขนาด 17.00 x 11.50 เมตร ตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้ๆ กับโรงแรมมี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเฟิร์ล 1 และเฟิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 ห้องเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

5) ห้องโรสคอร์ทเนอร์

เป็นห้องประชุมโดดเด่นที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบสามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศ หรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

6) เรือนแพ

สถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 เรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.2.4 กิจกรรมนันทนาการ

อาณาจักรมีน้ำกว่า 170 ไร่ ของสามพรานริเวอร์ไซด์มากด้วยกิจกรรมหลากหลายและสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันทั้งห้องฟิตเนส พื้นที่นันทนาการ สระว่ายน้ำโอโซน เป็นโรงแรมแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่นำระบบโอโซนมาใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำกลางแจ้ง แทนการใช้สารเคมีเพื่อประโยชน์สูงสุดของลูกค้าและเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อม

- จักรยานและเรือถีบเปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 9.00-17.00 น.

- เรือล่องแม่น้ำนครชัยศรี ติดต่อจอล่องหน้าได้ที่แผนกต้อนรับสำหรับบริการ เฉพาะวันหยุดราชการและวันอาทิตย์ จัดบริการไปตลาดดอนหวาย เรือออกเวลา 10.00 น.

- ห้องฟิตเนสบริเวณชั้น 3 ของอาคาร โรงแรมทั้งห้องออกกำลังกายที่มีเครื่องออกกำลังกายครบครัน ห้องอบไอน้ำ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-21.00 น.

- สระว่ายน้ำระบบโอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยบรรยากาศริมแม่น้ำทำเงินเหมาะสำหรับทุกท่านที่ต้องการการผ่อนคลาย เปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-19.00 น.

- สวนแห่งสามพรานสามพรานริเวอร์ไซด์เริ่มต้นจากกุหลาบแปลงแรกผลิบาน ขึ้นในสวนสวยริมแม่น้ำทำเงิน จังหวัดนครปฐมเมื่อกว่า 50 ปีที่แล้วผ่านการดูแลอย่างเอาใจใส่ยึดหลัก รักษาต้นไม้เดิมเติบโตเป็นร่มโพธิ์ ปลูกต้นไม้ใหม่เติบโตใหญ่เป็นร่มเงาจนกลายเป็นสวนใหญ่ที่ให้ความรู้สึกโล่งโปร่งสบายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ยิ่งไปกว่านั้นต้นไม้หลายต้นในสามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปีสวนห้องอาหารแต่ละห้องนั้นถูกออกแบบให้ลงตัวกับธรรมชาติ

3.2.5 ส่วนงานต่างๆ และกิจกรรมภายในโรงแรม

1) ปฐมออร์แกนิก

เดิมชื่อออร์แกนิก สปาครบวงจรในเรือนไทยโบราณ มีห้องทรีตเมนต์ ปรับอากาศ พร้อมห้องน้ำในตัว 7 ห้อง ห้องจาคูชี่ 1 ห้อง ห้องอบไอน้ำ 3 ห้อง ความพิเศษของปฐมออร์แกนิกสปา คือการใช้สมุนไพรไทยและวัตถุดิบอินทรีย์สดจากสวนออร์แกนิก ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ปฐมออร์แกนิกสปา

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ปัจจุบันได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM, EU ในทุกๆ วัน ผักสดและผลไม้ต่างๆ จากในสวน ที่ปลูกได้ทั้งหมดจะถูกส่งเข้าครัวของโรงแรม นอกจากจะทำการเพาะปลูกโดยใช้วิถีเกษตรแบบดั้งเดิม สวนออร์แกนิกแห่งนี้ยังเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ถ่ายทอดวิถีเกษตรอินทรีย์แก่ชุมชน ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ตลาดสุขใจ

เป็นตลาดที่จำหน่ายสินค้าโดยสินค้าที่นำมาจำหน่ายจะต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีทั้งผักสดและผลไม้ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างทุก ๆ อาทิตย์ นักท่องเที่ยวจะสามารถเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย ตลาดสุขใจเปิดให้บริการเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 – 16.00 น. ดิฉนวนเพชรเกษม ดังรูปที่ 3.15

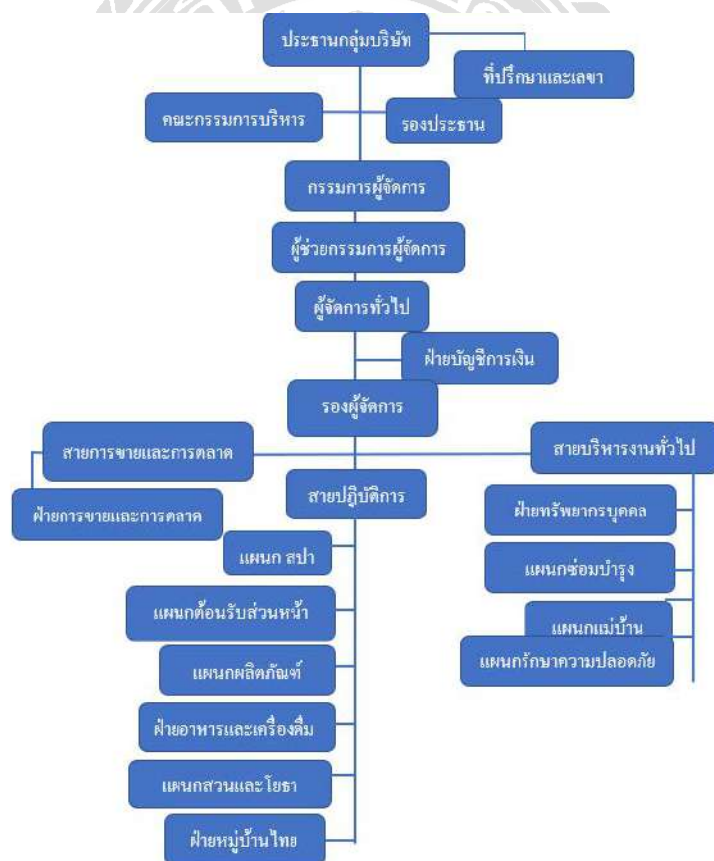


รูปที่ 3.15 ตลาดสุขใจ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร โรงแรมสวนสามพราน แสดงดังรูป 3.16



รูปที่ 3.16 แผนผังองค์กร โรงแรม สวนสามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน)

ที่มา : สวนสามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน)

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ-นามสกุล นาย จิรายุทธ ธนารุ่งเรือง

แผนก/ส่วนงาน ครั้วห้องอาหารอินจัน

ตำแหน่ง ฝึกงานแผนกครัว อิน จัน

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมีดังนี้

- จัดอาหารใส่ปั่นโตให้พนักงานในโรงแรม
- คัดแยกผักที่เน่าเสียและเติมผักใส่กล่องเตรียมขายตอน 11.00น.
- เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับ Lunch 11.00น.
- ทำความสะอาดและดูแลความเรียบร้อยภายในครัว
- ส่งใบเบิกของที่สโตร์ 15.00น ทุกๆวัน



รูปที่ 3.17 นาย จิรายุทธ ธนารุ่งเรือง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2563)

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

3.5.1 ชื่อ-นามสกุล นาย ประกอบ อินทรารักษ์

3.5.2 แผนก ห้องอาหาร อิน – จัน

3.5.3 ตำแหน่ง หัวหน้าครัว อิน – จัน



รูปที่ 3.18 นาย ประกอบ อินทรารักษ์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2563)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

3.6.1 ระยะเวลาในการดำเนินงานวันที่ 13 มกราคม 2563 - 30 เมษายน 2563 (16 สัปดาห์)

3.6.2 วันเวลาในการปฏิบัติสหกิจ วันจันทร์ - วันเสาร์ เวลา 07.00 น. – 16.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

โครงการเรื่องข้าวพองสับปะรดได้ดำเนินการตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 โดยมีขั้นตอนและวิธีการดำเนินการดังนี้

3.7.1 กำหนดหัวข้อในการศึกษาทำโครงการ

3.7.2 รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา

3.7.3 วางแผนที่จะปฏิบัติ

3.7.4 ลงมือปฏิบัติ

3.7.5 จัดทำเอกสารโครงการ

3.7.6 ส่งเอกสารโครงการให้ที่ปรึกษาตรวจ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการเรื่องข้าวพองสับปะรด แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.
1.รวบรวมข้อมูลและศึกษาเอกสารต่างๆ	↔			
2.เขียนโครงร่างและหัวข้อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา	↔			
3.เริ่มทดลองทำและนำปัญหามาปรับปรุง	↔			
4.เก็บรวบรวมข้อมูล		↔		
5.วิเคราะห์ข้อมูล			↔	
6.สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน				↔

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3.8 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย

เกณฑ์การเปลี่ยนแปลงผลค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ยของ “ข้าวพองสับปะรด” โดยใช้เกณฑ์ประเมินผลของลิเคิร์ต (Likert Rating Scale) , 2561 โดยมีดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 – 5.00	คะแนน มีความพึงพอใจมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50 – 4.49	คะแนน มีความพึงพอใจมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50 – 3.49	คะแนน มีความพึงพอใจปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50 – 2.49	คะแนน มีความพึงพอใจน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.49	คะแนน มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง “ข้าวพองหน้าสับปะรด” มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายการอาหารใหม่ให้กับทางห้องครัวของโรงแรมเพื่อตอบสนองให้กับลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรม สร้างความหลากหลายในรายการอาหาร และยังเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลืออยู่ภายในห้องครัวมาพัฒนาเป็น “ข้าวพองหน้าสับปะรด” เพื่อใช้สำหรับการเป็นรายการอาหารในการทานอาหารแต่ละมื้อ

4.2 วัตถุดิบและส่วนผสมการทำข้าวพองหน้าสับปะรด

วัตถุดิบและส่วนผสมการทำข้าวพองหน้าสับปะรด แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมข้าวพองหน้าสับปะรด

ส่วนผสม	จำนวน	หน่วย
ข้าว	500.00	กรัม
สับปะรด	500.00	กรัม
เกลือ	2.00	กรัม
น้ำตาล	250.00	กรัม
น้ำมันพืช	500.00	มิลลิลิตร

4.3 ขั้นตอนการทำข้าวพองหน้าสับปะรด

4.3.1 วัตถุดิบในการทำข้าวพอง แสดงดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 เตรียมวัตถุดิบ

4.3.2 นำข้าวมาปั้นให้เป็นทรงกลม ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 นำข้าวมาปั้นให้เป็นทรงกลม

4.3.3 นำข้าวที่ปั้นแล้วไปตากแดดจนแห้ง ประมาณ 2 วัน ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 นำข้าวไปตากแดด

4.3.4 นำข้าวพองที่ตากจนแห้งแล้วมาทอดในน้ำมัน โดยใช้ไฟกลาง ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 นำข้าวที่ตากแดดลงทอด

4.3.5 ทอดจนมีสีเหลือง ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ข้าวพอง

4.3.6 ทำสับประรดกวน โดยปอกเปลือกสับประรด ล้างทำความสะอาด ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ปอกเปลือกสับประรด

4.3.7 หั่นสับประรดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ดังรูปที่ 4.7



รูป 4.7 หั่นสับประรดเป็นชิ้นเล็ก

4.3.8 นำสับประรดใส่หม้อตั้งไฟอ่อน ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 นำสับประรดใส่หม้อตั้งไฟอ่อน

4.3.9 เติมน้ำตาลทรายขาวและเกลือลงไป ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ใส่เกลือและน้ำตาล

4.3.10 คนให้น้ำตาลทรายละลายและสับประดเริ่มเหนียวขึ้น ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 คนให้น้ำตาลละลายและสับประดเหนียว

4.3.11 กวนสับประดกวน จนมีสีเหลืองทอง ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 สับประดกวน

4.3.12 ตักสับประดกวนราดบนข้าวพองบาง ๆ ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ตักสับประดกวนราดบนข้าวพองบาง ๆ

4.3.13 ผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับประดกวนที่ได้ ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 ข้าวพองสับประด

1.3.14 นำข้าวพองหน้าสับประดกวนที่ได้ใส่บรรจุภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 ข้าวพองสับประด

4.4 การคำนวณต้นทุนของ “ข้าวพองหน้าสับปะรด”

ต้นทุนการผลิต ข้าวพองหน้าสับปะรด แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนผลิต “ข้าวพองหน้าสับปะรด”

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ราคา(บาท)
1	ข้าว	500 กรัม	10/1,000 กรัม	5.00 บาท
2	สับปะรด	500 กรัม	32/1,000 กรัม	16.00 บาท
3	เกลือ	2 กรัม	7/500 กรัม	0.04 บาท
4	น้ำตาล	250 กรัม	25/1,000 กรัม	6.25 บาท
5	น้ำมันพืช	500 มิลลิลิตร	55/1 ลิตร	27.50 บาท
รวมราคาค่าต้นทุน				54.79 บาท

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ต้นทุนผลิต “ข้าวพองสับปะรด” อยู่ที่ 54.79 บาท สามารถผลิตได้จำนวน 8 ชิ้น

4.5 ผลการดำเนินงานตามโครงการ

จากการดำเนินโครงการเรื่อง ข้าวพองหน้าสับปะรด (Pineapple Puffed Rice) ได้ทำการประเมินคุณภาพจากแบบสอบถาม โดยกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ และแผนก วิเคราะห์โดยใช้ค่าความถี่และร้อยละ

ความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดหวาน วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปรผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์ประเมินผลของ Likert-type scale (Likert, 1932) โดยมีการแปรผลค่าเฉลี่ย ดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 – 5.00	คะแนน มีความพึงพอใจมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50 – 4.49	คะแนน มีความพึงพอใจมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50 – 3.49	คะแนน มีความพึงพอใจปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50 – 2.49	คะแนน มีความพึงพอใจน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.49	คะแนน มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

4.5.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถามในด้าน เพศ อายุ แผนกของผู้ตอบแบบสอบถาม แสดงดังตารางที่ 4.3

ตาราง 4.3 แสดงข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน	ร้อยละ
เพศ	ชาย	12	40.00
	หญิง	18	60.00
รวม		30	100.00
อายุ	ต่ำกว่าอายุ 20 ปี	8	26.66
	อายุ 20-40 ปี	5	16.66
	อายุ 41-60 ปี	7	23.33
	อายุ 60 ปีขึ้นไป	10	33.33
	รวม	30	100.00
แผนก	ครัว	7	23.33
	แผนก F&B	12	40.00
	ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ	11	36.66
	รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศ หญิง จำนวน 18 คน คิดเป็น ร้อยละ 60.00 ด้านอายุ ส่วนใหญ่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 โดยส่วนใหญ่ปฏิบัติงานแผนก F&B จำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 40.00

4.5.2 ความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดกวน

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดกวน ทางด้านประสาทสัมผัส และด้านคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ มีผลดังแสดงในตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดกวน ทางด้านประสาทสัมผัส และด้านคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัส			
ลักษณะปรากฏ	2.90	0.30	พึงพอใจปานกลาง
สี	3.53	0.49	พึงพอใจมาก
กลิ่น	4.67	0.47	พึงพอใจมากที่สุด
รสชาติ	3.97	0.17	พึงพอใจมากที่สุด
เนื้อสัมผัส	3.83	0.37	พึงพอใจมาก
คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์			
เพิ่มมูลค่าอาหาร	3.63	0.48	พึงพอใจมาก
ด้านความคิดสร้างสรรค์	4.07	0.62	พึงพอใจมาก
ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์	4.33	0.59	พึงพอใจมาก
ปริมาณของอาหาร	3.53	0.49	พึงพอใจมาก
คุณภาพของผลิตภัณฑ์	3.70	0.73	พึงพอใจมาก

จากตาราง 4.4 ผลจากผู้ตอบแบบสอบถามด้านระดับความพึงพอใจของข้าวพองหน้าสับปะรด พบว่าระดับความพึงพอใจด้านลักษณะปรากฏ มีค่าเฉลี่ย 2.90 ± 0.30 ซึ่งจัดอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ความพึงพอใจด้านสี และเนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.49 และ 3.83 ± 0.37 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก สำหรับระดับความพึงพอใจด้าน กลิ่น และรสชาติ มีค่าเฉลี่ย 4.67 ± 0.47 และ 3.97 ± 0.17 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

สำหรับผลประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ พบว่าด้านการเพิ่มมูลค่าอาหาร ด้านความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ ปริมาณของอาหาร และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.63 ± 0.48 4.07 ± 0.62 4.33 ± 0.59 3.53 ± 0.49 และ 3.70 ± 0.73 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากในทุกประเด็นดังกล่าว

บทที่ 5

สรุปผลข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานภายในแผนกครัวเป็นเวลา 3 เดือน 19 วัน ทำให้ได้ปฏิบัติงานฝึกความอดทนมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ ฝึกความตรงต่อเวลา ได้เรียนรู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ ทางผู้จัดทำโครงการได้นำวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องครัว ได้แก่ ข้าว และ สับปะรด มาแปรรูปเป็นข้าวพอง สับปะรดเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า และลดการสูญเสียของวัตถุดิบเหลือทิ้ง

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองสับปะรด โดยกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 60.00 มีอายุ 60 ปีขึ้นไปมากที่สุด ร้อยละ 33.33 และส่วนใหญ่ปฏิบัติงานในแผนก F&B ร้อยละ 40.00 ผลจากผู้ตอบแบบสอบถามด้านระดับความพึงพอใจของข้าวพองสับปะรด พบว่าระดับความพึงพอใจด้านลักษณะปรากฏ มีค่าเฉลี่ย 2.90 ± 0.30 ซึ่งจัดอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ความพึงพอใจด้านสี และเนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.49 และ 3.83 ± 0.37 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก สำหรับระดับความพึงพอใจด้าน กลิ่น และรสชาติ มีค่าเฉลี่ย 4.67 ± 0.47 และ 3.97 ± 0.17 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด จากผลการประเมินความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสดังกล่าว ทางด้านสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจมากถึงมากที่สุด แต่ลักษณะปรากฏมีระดับพึงพอใจปานกลาง แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ข้าวพองสับปะรดนี้ต้องปรับปรุงด้านลักษณะปรากฏให้ดีขึ้นกว่าเดิม สำหรับผลประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ พบว่าด้านการเพิ่มมูลค่าอาหาร ด้านความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ ปริมาณของอาหาร และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.63 ± 0.48 4.07 ± 0.62 4.33 ± 0.59 3.53 ± 0.49 และ 3.70 ± 0.73 ตามลำดับ ซึ่งจัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากในทุกประเด็นดังกล่าว

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

จากการทดลองทำข้าวพองสับปะรด ทางผู้จัดทำมีสิ่งที่จะต้องปรับปรุงคือ สับปะรดที่นำมาใช้ยังอ่อนไป ทำให้สับปะรดกวนมีรสชาติที่เปรี้ยวไม่ได้รสชาติตามที่ต้องการ ข้าวที่นำมาทอดเป็นข้าวพองพบว่าเมื่อผ่านไป 2 – 3 วัน ข้าวพองไม่กรอบ แต่ทางผู้จัดทำได้รับคำแนะนำจากพี่พนักงานที่ปรึกษา และพี่ ๆ ในแผนกครัว อิน – จัน จึงทำให้ผลิตข้าวพองสับปะรดออกมาได้สำเร็จในที่สุด

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

ควรแก้ไขปัญหามาจากสิ่งที่ได้ทดลองทำคือ เลือกสับปะรดที่สุกสับปะรดที่สุกผิวเปลือกของสับปะรดจะออกสีเหลืองรสชาติจะหวาน เมื่อนำไปกวนรสชาติที่ได้จะเป็นตามที่ต้องการ การทอดข้าวพองควรใช้ไฟปานกลางน้ำมันร้อนกำลังพอดีไม่ร้อนเกินไปเพื่อให้ข้าวพองมีสีที่เข้มเกินไป เมื่อทอดเสร็จควรสะเด็ดน้ำมันออกให้หมด และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันอากาศและความชื้นเพื่อการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษาที่นานยิ่งขึ้น และควรหาข้อมูลในการทำให้อายุมากขึ้น อาจจะสอบถามจากผู้ชำนาญ หรือจากเว็บไซต์ต่าง ๆ และทดลองด้วยตัวเอง และอาจจะเพิ่มฉลากโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจ

ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจ ดังนี้

- 1) ได้ฝึกความอดทนและความมีระเบียบวินัยในการทำงาน
- 2) การตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) เรียนการเป็นทีม สร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้ร่วมงาน
- 4) เรียนรู้การเตรียมวัตถุดิบขั้นตอนการทำอาหาร และฝึกทักษะการใช้อุปกรณ์

5.2.2 ปัญหาที่พบจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ปัญหาที่พบจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา ดังนี้

- 1) ยังขาดความรู้ ประสบการณ์ในการทำงาน
- 2) เตรียมวัตถุดิบในการทำอาหารได้ช้ากว่าปกติ จำตำแหน่งที่จัดเก็บของวัตถุดิบได้ไม่แม่นยำทำให้เกิดความล่าช้า
- 3) มีความรู้และทักษะในด้านการทำอาหารไม่เพียงพอ
- 4) ยังไม่สามารถปรุงอาหารได้ตามรสชาติของเมนูนั้น ๆ แต่ได้รับคำแนะนำจากพี่ ๆ ในแผนกว่าควรปรุงรสชาติอย่างไร

บรรณานุกรม

- ธีระพงษ์ เทวหัตตสิน. (2561). *วิธีทำสับปะรดกวน*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/prayochnkhnksappardsappardkwn/withi-tha-sabpard-kwn>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2548). *ข้าวพอง*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3733/ข้าวพอง>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป). *Pineapple / สับปะรด*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2062/pineapple-สับปะรด>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป). *Rice / ข้าว*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1657/rice-ข้าว>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2554). *Salt / เกลือ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1464/salt-เกลือ>
- วรวิวรรณ เมืองน้อย, ศิราภรณ์ วงศ์วิสาร, ภาณุวัฒน์ สัมปัตติกร และ ชลธิชา บุญรา. (2556). *ถนนอาหาร โดยการทำกวน*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/ftproject55/kar-thnxm-xahar-doy-chi-khwam-yen/2-4-thnxm-xahar-doy>
- Anusornlove. (ม.ป.ป). *ข้าวอินดิกา (Indica)*. เข้าถึงได้จาก <https://anusornlove.wordpress.com/1-ข้าวอินดิกา-indica/>
- Anusornlove. (ม.ป.ป). *ข้าวจาปอนิกา (Japonica)*. เข้าถึงได้จาก <https://anusornlove.wordpress.com/2-ข้าวจาปอนิกา-japonica/>
- Medthai. (2556). *สับปะรด สรรพคุณและประโยชน์ของสับปะรด 32 ข้อ*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/สับปะรด/>
- Siamchemi. (2555). *น้ำตาล และน้ำตาลทราย*. เข้าถึงได้จาก <https://www.siamchemi.com/น้ำตาล/>
- Viteetam. (2555). *วิธีทำข้าวพอง*. เข้าถึงได้จาก <http://www.viteetam.com/อาหาร-เครื่องดื่ม/วิธีทำข้าวพอง/>
- Watcharapornluesaen.wordpress. (ม.ป.ป). *ข้าวจารานิกา (Javanica)*. เข้าถึงได้จาก <https://watcharapornluesaen.wordpress.com/3-ข้าวจารานิกา-javanica>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

แบบสอบถามความคิดเห็นและความพึงพอใจ

ข้าวพองสับปะรด

Rice bar with pineapple juice cereal

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ อายุต่ำกว่า 20 ปี ☐ อายุ 20-40 ปี
☐ อายุ 41-46 ปี ☐ อายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป
3. อาชีพ/ตำแหน่ง ☐ 1. พนักงานแผนกครัว ☐ 2. ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรมที่มีต่อ “ข้าวพองสับปะรด”

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง “ระดับความพึงพอใจ”

คุณลักษณะของอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัส					
1. ลักษณะปรากฏ					
2. ด้านรสชาติของอาหาร					
3. ด้านกลิ่นของอาหาร					
4. ด้านเนื้อสัมผัสของอาหาร					
คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์					
1. ด้านการเพิ่มมูลค่าอาหาร					
2. ด้านความคิดสร้างสรรค์					
3. ด้านประโยชน์จากผลิตภัณฑ์					
4. ด้านปริมาณของอาหาร					
5. ด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์					

ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....



ภาคผนวก ข
ภาพขณะปฏิบัติงาน

ภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภายในโรงแรม สวนสามพราน

ทำอาหารให้พนักงานช่วงเช้า



จัดอาหารใส่ปิ่นโตให้พนักงานช่วงเช้า



เสียบเนื้อสะเต๊ะเตรียมขายช่วงกลางวัน



เตรียมวัตถุดิบขายช่วงกลางวัน



แกะปลากะพงเตรียมขาย



หั่นปลาเป็นชิ้นให้หัวหน้างาน



ตัดหัวปลีเป็นกริบให้หัวหน้างาน



เตรียมผักให้หัวหน้างาน



ทำความสะอาดครัว

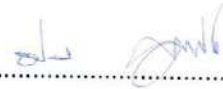


ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาโครงการ

ข้าวพองหน้าสับปะรด (Rice bar with pineapple juice cereal)

จากบทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการเรื่อง ข้าวพองหน้าสับปะรด (Rice bar with pineapple juice cereal) พนักงานที่ปรึกษาให้ความเห็นเกี่ยวกับโครงการนี้ว่าเป็นประโยชน์กับ
ห้องอาหาร อิน - จัน ในเรื่องลดปริมาณของเสียที่ต้องทิ้งมาสร้างเป็นเมนูใหม่และยังสามารถสร้าง
รายได้ให้กับทางสถานประกอบการ



นาย ประกอบ อินทรารักษ์

พนักงานที่ปรึกษา



ข้าวพองสับปะรด Rice bar with pineapple juice cereal

นาย จิรายุทธ ธนารุ่งเรือง

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนน เพชรเกษม แขวง บางหว้า เขต ภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : jirayuthxx@gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการงานเรื่องข้าวพองสับปะรด (Pineapple Puffed Rice) ได้นำวัตถุดิบเหลือทิ้งจากห้องครัวมาเพิ่มมูลค่าและลดการสูญเสียของวัตถุดิบเหลือทิ้ง จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองสับปะรดจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.00 มีอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และส่วนใหญ่ปฏิบัติงานในแผนก F & B ร้อยละ 40.00 จากแบบสอบถามความพึงพอใจทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าด้านลักษณะปรากฏ มีค่าเฉลี่ย 2.90 ± 0.30 อยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ด้านสีและเนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.49 และ 3.83 ± 0.37 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ด้านกลิ่นและรสชาติ มีค่าเฉลี่ย 4.67 ± 0.47 และ 3.97 ± 0.17 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผลประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์พบว่าด้านการเพิ่มมูลค่าอาหาร ด้านความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ ปริมาณของอาหาร และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 3.63 ± 0.48 4.07 ± 0.62 4.33 ± 0.59 3.53 ± 0.49 และ 3.70 ± 0.73 ตามลำดับ จัดอยู่ในระดับความพึงพอใจมากในทุกประเด็นที่กล่าวมา

คำสำคัญ : ข้าวพอง/สับปะรดหวาน

Abstract

Pineapple Puffed Rice Project was initiated using the surplus raw material from the kitchen in order to reduce raw materials waste and to add value to the new product. Thirty sensory panels, the most of them were 60 % female, 33.33 % adult (≥ 60 years old) and 40 % work at the F & B department. From the sensory satisfaction questionnaire, it was found that the aspect of appearance had an average of 2.90 ± 0.30 at a moderate level of satisfaction. In terms of color and texture, an average value of 3.53 ± 0.49 and 3.83 ± 0.37 , respectively, were considered at a high level of satisfaction. In terms of smell and taste, an average value of 4.67 ± 0.47 and 3.97 ± 0.17 , respectively, were in the highest satisfaction level. The evaluation of the product characteristics showed that the food value added, creative, product advantage, amount of food and the quality of the products have an average of 3.63 ± 0.48 , 4.07 ± 0.62 , 4.33 ± 0.59 , 3.53 ± 0.49 and 3.70 ± 0.73 respectively, which rank very satisfied in all of the above issues.

Keywords: puffed rice/pineapple

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษารายการอาหารเมนูใหม่จากอาหารที่เหลือใช้
- 2) เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เป็นประโยชน์มากที่สุด
- 3) เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งให้เป็นเมนูใหม่

ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตด้านเนื้อหา

สอบถามจากพนักงานแผนกครัวและพนักงานจากแผนกอื่น และศึกษาค้นคว้าจากห้องสมุดกับการสังเกตจากแผนกครัว

ขอบเขตด้านประชากร

สอบถามและสัมภาษณ์จากพนักงานแผนกครัวและลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) แผนกครัวของโรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ (สวนสามพราน) มีเมนูใหม่เพิ่มขึ้น
- 2) ลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือใช้แต่วันมาทำให้เกิดประโยชน์

วัตถุดิบในการทำข้าวพองหน้าสับปะรด

ส่วนผสม	จำนวน	หน่วย
ข้าว	500.00	กรัม
สับปะรด	500.00	กรัม
เกลือ	2.00	กรัม
น้ำตาล	250.00	กรัม
น้ำมันพืช	500.00	มิลลิลิตร

ขั้นตอนการทำข้าวพองหน้าสับปะรดกวน

- 1) ข้าวข้าวเหนียวให้สะอาดแช่ไว้ 1 คืน นึ่งให้สุกจึงใส่ภาชนะ เช่น กระด้ง แผ่ให้บาง ตากแดด 3 แดด ขยี้อย่าให้ติดกันเป็นก้อน
- 2) นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืชเมื่อน้ำมันร้อนจัด เอาข้าวเหนียวลงทอดให้เหลืองและกรอบ เสร็จแล้วช้อนขึ้นใส่ภาชนะที่น้ำมันจะไหลได้
- 3) เลือกสับปะรดที่สุก เปลือกสับปะรดจะออกสีเหลือง
- 4) นำสับปะรดมาปอกเปลือกออกใช้มีดตัดตาสับปะรดออกให้หมดแล้วนำไปล้างให้สะอาด
- 5) จากนั้นหั่นสับปะรดเป็นชิ้นเล็กและนำไปปั่นเอาน้ำสับปะรดออก
- 6) ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟอ่อนนำสับปะรดใส่ลงไปและใส่เกลือน้ำตาลจากนั้นใช้พายคลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน คนให้น้ำตาลละลายให้หมด
- 7) เกี่ยวกวนด้วยไฟอ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลาคนสม่ำเสมอจนสับปะรดเหนียวขึ้นสีของสับปะรดจะมีสีเข้มขึ้น

สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานภายในแผนกครัวเป็นเวลา 3 เดือน 19 วัน ทำให้ได้ปฏิบัติงานฝึกความอดทนมีความรับผิดชอบ

ต่อหน้าที่ ฝึกความตรงต่อเวลา ได้เรียนรู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบต่างทางผู้จัดทำโครงการได้นำข้าวกับสับปะรดที่เหลือในแต่ละวันมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่เป็นข้าวพองสับปะรดจากการเหลือทิ้งมาทำให้เกิดประโยชน์ลดปริมาณของวัตถุดิบที่เหลือทิ้งซึ่งผลที่ได้อยู่ในเกณฑ์น่าพึงพอใจมาก

ตารางประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองหน้าสับปะรดหวานทางด้านประสาทสัมผัส และด้านคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัส			
ลักษณะปรากฏ	2.90	0.30	พึงพอใจปานกลาง
สี	3.53	0.49	พึงพอใจมาก
กลิ่น	4.67	0.47	พึงพอใจมากที่สุด
รสชาติ	3.97	0.17	พึงพอใจมากที่สุด
เนื้อสัมผัส	3.83	0.37	พึงพอใจมาก
คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์			
เพิ่มมูลค่าอาหาร	3.63	0.48	พึงพอใจมาก
ด้านความคิดสร้างสรรค์	4.07	0.62	พึงพอใจมาก
ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์	4.33	0.59	พึงพอใจมาก
ปริมาณของอาหาร	3.53	0.49	พึงพอใจมาก
คุณภาพของผลิตภัณฑ์	3.70	0.73	พึงพอใจมาก

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสวนสามพราน ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำ ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงานในอนาคตเกี่ยวกับการปฏิบัติงานแผนกครัว ณ โรงแรมสวนสามพราน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมสวนสามพราน ได้

สอน ได้เรียนรู้งานและปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกครัว

โครงการนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากคุณประกอบ อินทรารักษ์ พนักงานที่ปรึกษาที่ให้คำปรึกษา ให้ความช่วยเหลือ ช่วยเหลือ ให้แนะนำในการทำงานต่างๆทั้งเรื่องการปฏิบัติงานและอื่นๆและขอขอบคุณอาจารย์ สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการนี้ได้คำแนะนำแนวคิด ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆมาโดยตลอดจนโครงการเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ และขอขอบคุณ

บุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่
ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการงาน
ผู้จัดทำจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วน
เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล
และเป็นที่ปรึกษาในการรายงานฉบับนี้จน
เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้
ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำ
ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

บรรณานุกรม

ธีระพงษ์ เทวหัตตสิน. (2561). *วิธีทำ*

สับปะรดกวน. เข้าถึงได้จาก

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

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

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

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนา

ปนันท. (2548). *ข้าวพอง*. เข้าถึงได้

จาก

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3733/ข้าวพอง)

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3733/ข้าวพอง)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนา

ปนันท. (ม.ป.ป). *Rice / ข้าว*. เข้าถึง

ได้จาก

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1657/rice-ข้าว)

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1657/rice-ข้าว)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนา

ปนันท. (ม.ป.ป). *Pineapple /*

สับปะรด. เข้าถึงได้จาก

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2062/pineapple-สับปะรด)

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2062/pineapple-สับปะรด)

[http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2062/pineapple-สับปะรด)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนา

ปนันท. (2554). *Salt / เกลือ*. เข้าถึง

ได้จาก

[http://www.foodnetworksolution.co](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1464/salt-เกลือ)

[http://www.foodnetworksolution.co](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1464/salt-เกลือ)

วรวิวรรณ เมืองน้อย ศิราภรณ์ วงศ์วิสาร ภา

ณุวัฒน์ สัมปัตติกร และ ชลธิชา บุญ

รา. (2556). *ถนอมอาหารโดยการ*

กวน. เข้าถึงได้จาก

[https://sites.google.com/site/ftpprojec](https://sites.google.com/site/ftpproject55/kar-thnxm-xahar-doy-chi-khwam-yen/2-4-thnxm-xahar-doy)

[https://sites.google.com/site/ftpprojec](https://sites.google.com/site/ftpproject55/kar-thnxm-xahar-doy-chi-khwam-yen/2-4-thnxm-xahar-doy)

[https://sites.google.com/site/ftpprojec](https://sites.google.com/site/ftpproject55/kar-thnxm-xahar-doy-chi-khwam-yen/2-4-thnxm-xahar-doy)

Anusornlove. (ม.ป.ป). *ข้าวอินดิกา (Indica)*.

เข้าถึงได้จาก

[https://anusornlove.wordpress.com/](https://anusornlove.wordpress.com/1-ข้าวอินดิกา-indica/)

[https://anusornlove.wordpress.com/](https://anusornlove.wordpress.com/1-ข้าวอินดิกา-indica/)

Anusornlove. (ม.ป.ป). *ข้าวจาปอนิกา*

(Japonica). เข้าถึงได้จาก

[https://anusornlove.wordpress.com/](https://anusornlove.wordpress.com/2-ข้าวจาปอนิกา-japonica/)

[https://anusornlove.wordpress.com/](https://anusornlove.wordpress.com/2-ข้าวจาปอนิกา-japonica/)

Medthai. (2556). *สับปะรด สรรพคุณและ*

ประโยชน์ของสับปะรด 32 ข้อ.

เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/>

<https://medthai.com/>

Siamchemi. (2555). *น้ำตาล และน้ำตาล*

ทราย. เข้าถึงได้จาก

<https://www.siamchemi.com/>

<https://www.siamchemi.com/>

Viteetam. (2555). *วิธีทำข้าวพอง*. เข้าถึงได้

จาก

<http://www.viteetam.com/อาหาร->

เครื่องดื่ม/วิธีทำข้าวพอง/

Watcharapornluesoen.wordpress. (ม.ป.ป).

ข้าวสารานิกา (Javanica). เข้าถึงได้

จาก

[https://watcharapornluesoen.wordpr](https://watcharapornluesoen.wordpress.com/3-ข้าวสารานิกา-javanica)

[ess.com/3-ข้าวสารานิกา-javanica](https://watcharapornluesoen.wordpress.com/3-ข้าวสารานิกา-javanica)







ข้าวพองสับปะรด Rice bar with Pineapple juice cereal

สาขาวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
นาย จิรายุทธ ธนารุ่งเรือง 5804400053
อาจารย์ที่ปรึกษา สุนทร สอนกิจดี
พนักงานที่ปรึกษา นายประกอบ อินทรารักษ์
สถานประกอบการ โรงแรม สามสามพราน

ความสำคัญของปัญหา

แผนกที่ได้รับมอบหมายเข้าไปปฏิบัติงานคือแผนกครัวได้รับมอบหมายให้เข้าไปปฏิบัติงานในแผนกตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2563 (16สัปดาห์) ทางคณะผู้จัดทำจึงมีความต้องการที่จะพัฒนาและผลิตรายการอาหารชนิดอื่นขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้นเนื่องจากคณะผู้จัดทำมองเห็นว่าทางห้องอาหาร อื่น-จัน ของโรงแรมได้มีข้าวและสับปะรดเหลือในทุกวัน เป็นจำนวนมากและทางห้องอาหารอื่น-จันไม่นำของเหลือมาทำอาหารซ้ำคณะผู้จัดทำจึงมองเห็นความสำคัญของอาหารเหลือใช้เพื่อนำมาทำให้เกิดเป็นเมนูใหม่โดยทำให้ข้าวและสับปะรดที่เหลือนี้ไม่ถูกทิ้งไปโดยสูญเปล่าจึงเกิดเป็นเมนู "ข้าวพองหน้าสับปะรด"

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1 เพื่อคิดค้นรายการอาหารเมนูใหม่จากอาหารที่เหลือใช้
- 2 เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เป็นประโยชน์มากที่สุด
- 3 เพื่อลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งให้เป็นเมนูใหม่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1 แผนกครัวของโรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ (สามสามพราน) มีเมนูใหม่เพิ่มขึ้น
- 2 ลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือใช้แต่วันมาทำให้เกิดประโยชน์

วิธีการทำข้าวพองมีดังนี้

ขั้นตอนการทำข้าวพองมีดังนี้

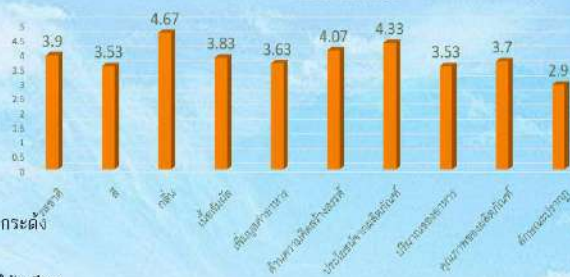
- 1) ข้าวขาวเหนียวให้สะอาดแช่ไว้ 1 คืน หนึ่งให้สุกจึงใส่ภาชนะ เช่น กระด้ง แฉกไม้บวบ ตากแดด 3 แดด พยายามให้ติดกันเป็นก้อน
- 2) นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืชเมื่อน้ำมันร้อนจัดเอาข้าวเหนียวลงทอดให้เหลืองและกรอบ เสริ้แล้วช้อนขึ้นใส่ภาชนะที่น้ำมันจะไหลได้

ขั้นตอนในการทำสับปะรดกวนมีดังนี้

- 1) เลือกสับปะรดที่สุก เปลือกสับปะรดจะออกสีเหลือง
- 2) นำสับปะรดมาปอกเปลือกออกใช้มีดตัดตาสับปะรดออกให้หมดแล้วนำไปล้างให้สะอาด
- 3) จากนั้นหั่นสับปะรดเป็นชิ้นเล็กและนำไปปั่นเอาน้ำสับปะรดออก
- 4) ตั้งกระทะให้ร้อนใช้ไฟอ่อนนำสับปะรดใส่ลงไปและใส่เกลือ น้ำตาล จากนั้นใช้พายคลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน คนให้น้ำตาลละลายให้หมด
- 5) เคี่ยวกวนด้วยไฟอ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลาคนสม่ำเสมอจนสับปะรดเหนียวข้นสีของสับปะรดจะเปลี่ยนสีขึ้น



ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ



สรุปผลแบบสอบถามโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานภายในแผนกครัวเป็นเวลา 3 เดือน 19 วันทำให้ได้ปฏิบัติงานฝึกความอดทนมีความรับผิดชอบหน้าที่ฝึกความตรงต่อเวลาได้เรียนรู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบต่างทางผู้จัดทำโครงการได้นำข้าวกับสับปะรดที่เหลือในแต่ละวันมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่เป็นข้าวพองสับปะรดจากการเหลือทิ้งมาทำให้เกิดประโยชน์ลดปริมาณของวัตถุดิบที่เหลือทิ้งซึ่งผลที่ได้อยู่ในเกณฑ์น่าพึงพอใจมาก

จากการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวพองสับปะรดจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.00 มีอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และส่วนใหญ่นับปฏิบัติงานในแผนก F & B ร้อยละ 40.00



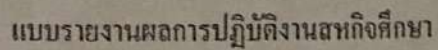
ภาคผนวก จ

รายงานการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	13-19/ม.ค./63	ปูพื้นฐานเกี่ยวกับระบบ แกะเมล็ดพืช เด็ดดอกกล้วยงอก ทำเมล็ดงอกรวม จัดอาหาร ใส่ปุ๋ยในดินและเปลี่ยนน้ำสำหรับกล้วยงอก ออก จัดแต่งอาหารก่อนเสิร์ฟ	จิรายุทธ	2504
2	20-26/ม.ค./63	จัดไข่ไก่ต้มน้ำร้อน ขึ้นชั้นหอมเจียวไปโรยหน้า ผสมข้าวต้มกับปลากระป๋อง แกะเปลือกกุ้ง จัดอาหารให้พนักงานเชฟเข้าเด็ดกล้วยงอก สับกระเทียมทอด สับหอมแดง	จิรายุทธ	2504
3	27-2/ก.พ./63	เด็ดกล้วยงอกหั่นมะนาว หั่นน้ำมะนาว จัดอาหารและพนักงานเชฟเข้า แกะเปลือก หอมแดง หั่นไข่ต้ม - เด็ดมะเขือ ถัดจาก ผัดกั๊ก ผัดผัสมะเขือเทศหั่นหยาบใส่ถั่วฝักยาว	จิรายุทธ	2504
4	3-9/ก.พ./63	หั่นมะนาว หั่นน้ำมะนาว เด็ดใบกะหล่ำ เด็ดมะเขือ ผัดอกเปลี่ยนกั๊กด้วยสัปปะรด บิ๊ซซอส เด็ดกล้วยงอก ใส่ใบจำเริญทอด ปลูกเปลือกหอมแดง เด็ดใบตำลึง	จิรายุทธ	2504
5	10-16/ก.พ./63	เด็ดใบกะหล่ำปลี ผักหั่นใส่ผักขี้น้ำร้อน กะหล่ำปลี แกะเปลือกไข่ไก่ล้างน้ำสับปลา ทอดขั้ว ทำไก่ทอดในเตาอบหั่นกล้วยงอก จัดอาหารและพนักงานเชฟเข้าช่วยทำ	จิรายุทธ	2504
6	17-23/ก.พ./63	คัดแยกผักที่ใกล้จะเน่าทิ้ง เด็ดตำลึง กะหล่ำปลีทอดขั้วและเนื้อปลาทอด แกะแผ่นไข่ต้มหั่น แกะกล้วยงอก จากเปลือก เด็ดมะเขือ หั่นกระเทียม ตัดสัปปะรดจากด้านหน้าให้พนักงาน เชฟเข้า	จิรายุทธ	2504

[illegible]



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นาย จิรายุทธ ธารุ่งเรือง

ชื่อเล่น : เอ็กซ์ อายุ : 26 ปี

Email : jirayuthhxx@gmail.com

เบอร์โทร : 065-648-5033

ศึกษาที่ : มหาวิทยาลัยสยาม

คณะศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

รหัสนักศึกษา : 5804400053

ชั้นปีที่ศึกษา : ปีที่ 4

ที่อยู่ : 51/5 หมู่ 8 หมู่บ้าน แขวงหนองแขม

เขต หนองแขม กรุงเทพฯ 10160

ฝึกงานที่ : โรงแรม สวนสามพราน

แผนก : ครั้ว อิน-จัน

วัน-เวลา : 13 มกราคม – 30 เมษายน 2562

เป็นเวลา 4 เดือน



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นาย จิรายุทธ ธารุ่งเรือง

ชื่อเล่น : เอ็กซ์ อายุ : 26 ปี

Email : jirayuthhxx@gmail.com

เบอร์โทร : 065-648-5033

ศึกษาที่ : มหาวิทยาลัยสยาม

คณะศิลปศาสตร์ สาขา การโรงแรม

รหัสนักศึกษา : 5804400053

ชั้นปีที่ศึกษา : ปีที่ 4

ที่อยู่ : 51/5 หมู่ 8 หมู่บ้าน แขวงหนองแขม

เขต หนองแขม กรุงเทพฯ 10160

ฝึกงานที่ : โรงแรม สวนสามพราน

แผนก : ครั้ว อิน-จัน

วัน-เวลา : 13 มกราคม – 30 เมษายน 2562

เป็นเวลา 4 เดือน

