รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต

Blueberry Cream Cheese Spring Rolla Tarts

โดย

นางสาว กิตติมา ทัศนากร 6004400101

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ ศิลปศาตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงงาน บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต

Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวกิตติมา ทัศนากร 6004400101

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรียะ

อนุมัติให้โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

คณะกรรมการการสอบโครงงาน

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรียะ)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาวชุตินันท์ นามมีศรี)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงงาน	**:** Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts
หน่วยกิต	**:** 5
ผู้จัดทำ	**:** นางสาว กิตติมา ทัศนากร
อาจารย์ที่ปรึกษา	**:** อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรียะ
ระดับการศึกษา	**:** ปริญญาตรี
สาขาวิชา	**:** อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	**:** ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 1/2563

บทคัดย่อ

โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ เป็นโรงแรม 5 ดาว ตั้งอยู่บริเวณ 53 ถนนวิทยุ โดยผู้จัดทำได้ฝึกงานในแผนกครัว เบเกอรี่ สังเกตเห็นถึงการนำเข้าของบลูเบอร์รี่ ในโรงแรมเป็นจำนวนมาก เพื่อใช้ในการทำแยมออแกร์นิค ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีแนวคิดในการทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts เพื่อ แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต สูตรมาตรฐานและ ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม จากนั้นทำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยใช้พนักงานโรงแรม จำนวน 30 คน พบว่า ผลสำรวจจากการทดสอบ ด้านราคาได้เท่ากับ 4.26 ด้านสีสันและลักษณะเท่ากับ 4.35 มาด้านของกลิ่นของบลูเบอร์รี่เท่ากับ 4.37 และด้านรสชาติ เท่ากับ 4.38 ตามลำดับและได้ ผลตอบแทนในการขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ระยะ 2 เดือน พบว่า ขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ได้จำนวน 50 ชิ้น

คำสำคัญ : บลูเบอร์รี่ ครีมชีส แป้งปอเปี๊ยะ

Project Title	: Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts
Credits	: 5
By	: Miss Kittima Thasanakorn
Advisor	: Miss Jinjuta Chaisrisa
Degree	: Bachelor of Arts
Major	: Hotel
Faculty	: Liberal Arts
Semester/Academic Year	: 1/2020

Abstract

Sivatel Hotel Bangkok is a five-star hotel located on Witthayu Road where the author interned in bakery kitchen. During the internship, it was observed that a great number of blueberries were imported for making organic jam, therefore, the creator has an idea to made Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts for a new product transfiguration. The purposes of this study were: 1) to educate about Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts standard making process; and 2) to educate customer satisfaction before placed on sale at the hotel. The Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts were then quality tested by sense perception through a sample of 30 of the hotel's employees.

The result of the study were as follows: 1) Pricing got 4.26 percent; 2) color and appearance got 4.35 percent; 3) scent got 4.37 percent; and 4) taste got 4.38 percent. Two month later , Blueberry Cream Cheese Spring Rolls Tart needed to sell 50 pieces to make profit.

Keywords : Blueberry , Cream Cheese , Spring Roll

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ มหาวิทยาลัยสยาม ตั้งแต่วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ถึงวันที่ 4 ธันวาคม 2563 ส่งผลให้ผู้จัดทำความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.นางสาวชุตินันท์ นามมีศรี	ตำแหน่ง เบเกอรี่
2.อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ	อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่น ๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานครั้งนี้

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำ/คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวกิตติมา ทัศนากร

วันที่ 15 มกราคม 2564

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	**ก**
กิตติกรรมประกาศ	**ข**
บทคัดย่อ	**ค**
Abstract	**ง**
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงงาน	2
1.3 ขอบเขตของโครงงาน	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อสถานที่ประกอบการและสถานที่ตั้งประกอบการ	3
2.2 ลักษณะการประกอบผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	4
2.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร	11
2.4 ตำแหน่งลักษณะงานที่มอบหมาย	11
2.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	12
2.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	12
2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	12
2.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	13
2.9 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	13
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 แป้งปอเปี๊ยะ	14
3.2 ชีสเค้ก	18
3.3 วิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงงาน	
4.1 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts	23
4.2 ราคาแสดงต้นทุน	28

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.3 ตารางยอดขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts 29

4.4 ประเมินความพึงพอใจ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts 30

บทที่ 5 ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงงาน

5.1 สรุปผลโครงงาน 32

5.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงงาน 33

5.3 ข้อเสนอแนะจากการทำโครงงานสหกิจศึกษา 33

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม

ภาคผนวก ข ภาพปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์ที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความเชิงวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรมศิวาเทล 3
รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมศิวาเทล 3
รูปที่ 2.3 Champa Room 4
รูปที่ 2.4 ห้อง Jasmin Room 5
รูปที่ 2.5 Roselle Suite 5
รูปที่ 2.6 Chaba Honeymoom Suite 6
รูปที่ 2.7 Chrysanthemum suite 6
รูปที่ 2.8 Orchid Duplex Suite 7
รูปที่ 2.9 Grand Royal Duplex 7
รูปที่ 2.10 Café Jardin 8
รูปที่ 2.11 The Porch 8
รูปที่ 2.12 ประชุมและสัมมนา 9
รูปที่ 2.13 สระว่ายน้ำ 10
รูปที่ 2.14 Fitness The Eight Health Club 10
รูปที่ 2.15 The Eight Spa 11
รูปที่ 2.16 องค์กรและการบริหารงานองค์กร 11
รูปที่ 2.17 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 11
รูปที่ 2.18 พนักงานที่ปรึกษา 12
รูปที่ 3.1 แป้งปอเปี๊ยะ 14
รูปที่ 3.2 แป้งสาลีอเนกประสงค์ 15
รูปที่ 3.3 ไข่ไก่ 16
รูปที่ 3.4 มันสำปะหลัง 17
รูปที่ 3.5 น้ำสะอาด 17
รูปที่ 3.6 ชีสเค้ก 18
รูปที่ 3.7 ครีมชีส 19
รูปที่ 3.8 วนิลลา 20

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.9 เนย 20
รูปที่ 3.10 น้ำตาลไอซิ่ง 21
รูปที่ 3.11 บลูเบอร์รี่ 21
รูปที่ 4.1 นำวัตถุดิบทีเตรียมเทใส่ภาชนะ 23
รูปที่ 4.2 เทน้ำใส่ในภาชนะแล้วผสมให้เข้ากัน 24
รูปที่ 4.3 นำแป้งเทใส่กระทะรอจนแป้งสุกเป็นสีขาวแล้วนำแป้งมาพักไว้จนเย็น 24
รูปที่ 4.4 นำแป้งใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้นำไปอบแล้วนำแป้งออกมาพักไว้ให้เย็น 24
รูปที่ 4.5 นำบลูเบอร์รี่ที่เตรียมไว้เทใส่หม้อพร้อมน้ำตาล 25
รูปที่ 4.6 นำไปตั้งไฟต้มจนกลายเป็นแยม 25
รูปที่ 4.7 เตรียมวัตถุดิบทำไส้ครีมชีส 26
รูปที่ 4.8 ตีครีมชีส ใส่ไข่แดง และน้ำตาลไอซิ่และใส่แยมบลูเบอร์รี่ที่ทำไว้คนให้เข้ากัน 26
รูปที่ 4.9 ใส่เนยลงในแป้งแล้วขยำให้เป็นเนื้อเดียวใส่ไอซิ่งลงไปแล้วคลุกให้เข้ากัน 27
รูปที่ 4.10 เทใส่ถาดนำไปอบแล้วนำมาพักไปจนเย็น 27
รูปที่ 4.11 ขนมที่ทำเสร็จแล้ว 27

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงระยะเวลาในการดำเนินงานโครงงาน 13

ตารางที่ 4.1 ต้นทุน Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts 28

ตารางที่ 4.2 ยอดขายของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ระยะ 2 เดือน 29

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของลูกค้าที่ซื้อ 30

ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของลูกค้าที่ซื้อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts 31

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ย่านเพลินจิต ที่บริหารงานโดยทีมงานคนไทยทั้งหมด เปิดให้บริการในปี 2554 โดยวางตำแหน่งทางการตลาดเป็น Luxury Boutique Hotel สำหรับ ผู้รับบริการกลุ่ม นักธุรกิจ ด้วยจุดขายเรื่องสถานที่ตั้งที่ใกล้รถไฟฟ้าสถานีเพลิตจิต ห้องพักขนาดใหญ่ สระว่ายน้ำที่สวยงามบริการที่ครบครัน และการบริการที่เอาใจใส่ในทุกรายละเอียด แสนอบอุ่น ประทับใจ อย่างไรก็ตามหลังจากเปิดดำเนินการ โรงแรมได้ค้นพบว่าผู้รับบริการที่มาใช้บริการล้วนเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาพักผ่อนมากกว่าผู้รับบริการนักธุรกิจ จึงมีแผนงานที่จะปรับเปลี่ยนตำแหน่งทางการตลาดเป็น Eco Luxury Hotel ภายใต้ Concept Resort In The City ตอบโจทย์ผู้รับบริการที่มีไลฟ์สไตล์ชื่นชอบการท่องเที่ยวและมีใจอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม รวมถึงให้ความสำคัญกับการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนธุรกิจชุมชน ในส่วนของโรงแรมนั้นประกอบไปด้วยห้องพัก 8 รูปแบบ จำนวนรวมทั้งสิ้น 75 ห้อง โดยมีจุดเด่นที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านเพลินจิตซึ่งห่างจากสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสเพลินจิตด้วยการเดินเพียง 5 นาที ทำให้สะดวกในการเดินทาง รวมทั้งยังใกล้สถานฑูตอังกฤษสวิตเซอร์แลนด์ และสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิอยู่ห่างออกไปเป็นระยะทาง 40 กิโลเมตร และในบริเวณ ชั้น 28 ชั้น 8 ยังมีการปลูกพืชผักสวนครัว แบบธรรมชาติไม่มีสารเคมี ได้แก่ กระเพรา ต้นลูกหม่อน อัญชัน ต้นมิ้นต์ ต้นโรสแมรี่ และต่างๆอีกมากมาย นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวใกล้กับโรงแรม เช่น เซ็นทรัลเอ็มบาสซี เซ็นทรัลชิดลม สยาม สาขาโฮมโปรตรงสถานีรถไฟฟ้าเพลิตจิต เกษร พลาซ่า เซ็นทรัลเวิลด์

ภายในส่วนของเบเกอรี่นั้นมีการทำขนมปัง และ ทาร์ตบลูเบอร์รี่ และ ทาร์ตส้มออแกนนิคตามฤดูและยังมีขนมต่างๆอีกมากมาย เนื่องจากทางโรงแรมได้นำเข้าบลูเบอรี่จำนวนมาก เพื่อใช้ในโรงแรมแต่เนื่องจากสถานการณ์โควิด ทำให้วัตถุดิบที่สั่งมานั้นเหลือใช้ในโรงแรมและระยะเวลาในการเก็บรักษาบลูเบอรี่น้อยผู้จัดทำจึงมีแนวคิดนำบลูเบอรี่ มาสร้างเป็นเมนูใหม่ เพื่อสร้างรายได้ให้กับโรงแรมมากขึ้น และจากโรงแรมได้เข้าร่วมโครงการสีเขียวทำให้ทางโรงแรมไม่อยากให้เกิดขยะจากการที่ของมีจำนวนมาและใช้ไม่ทันนั้นจะทำให้เสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมากจึงให้คิดค้นเมนูนี้ และวัดผลระยะเวลา 2 เดือน จากยอดขาย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

1.2.2 ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐาน

1.2.3 ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม

1.3 ขอบเขตของโครงงาน

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากภายในแผนกครัวของทางโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลโดยทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts จากบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่ได้ใช้บริการในโรงแรม ศิวาเทล กรุงเทพ จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงงานสหกิจศึกษาฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่าง วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ถึง วันที่ 4 ธันวาคม 2563

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค

1.4.2 ได้นำแป้งปอเปี๊ยะมาประยุกต์ใช้การทำขนมหวานชนิดอื่น

1.4.3 เป็นการสร้างรายได้ให้กับโรงแรมมากขึ้น

บทที่ 2
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อสถานประกอบการและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ (Sivatel Bangkok Hotel)
ที่ตั้งของสถานประกอบการ	53 ถนนวิทยุ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
เบอร์โทร	02 – 309 – 500
เว็บไซต์	https://www.sivatelbangkok.com

รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมศิวาเทล

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com/

2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1 ลักษณะการให้บริการแต่ละห้องพัก

โดยแบ่งประเภทของห้องพักเป็น 7 ประเภท ดังนี้

1) ห้องจำปาสวีท (Champa Room)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 64 ตารางเมตร ภายในห้องแบ่งเป็นโซนนั่งเล่น โซนห้องนอน และโซนห้องน้ำ ห้องจำปาสวีทประกอบเตียงคิงไซส์พิเศษหรือเตียงแฝด สามารถเลือกประเภทเตียงได้ ได้รับความนิยมมากที่สุด เหมาะสำหรับคู่รักเพื่อนฝูงหรือครอบครัว

รูปที่ 2.3 Champa Room

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2) ห้องมะลิสวีท (Jasmin Room)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 48 ตารางเมตร อยู่ชั้น 18 – 19 สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ที่สวยงามของกรุงเทพมหานครได้ดีเยี่ยม สามารถเลือกประเภทเตียงได้ เหมาะสำหรับ 2 ท่าน ภายในห้องไม่แบ่งระหว่างโซนนั่งเล่น และโซนห้องนอน

รูปที่ 2.4 Jasmin Room

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

3) ห้องกระเจี๊ยบสวีท (Roselle Suite)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 80 ตารางเมตร เป็นห้องพักที่เหมาะสำหรับครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อน เนื่องจากเป็นเตียงคิงไซส์พิเศษเตียงมีลักษณะกว้าง สามารถนอนได้ถึง 3 คน

รูปที่ 2.5 Roselle Suite

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

4) ห้องชบาสวีท (Chaba Honeymoom Suite)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 80 ตารางเมตร ห้องชบาสวีทได้รับการออกแบบให้เป็นห้องที่โรแมนติกที่สุดสำหรับคู่รัก วิวที่ดีที่สุดของเมือง ภายในห้องแบ่งเป็นโซนนั่งเล่น และโซนห้องนอน และห้องน้ำ ความพิเศษคืออ่างจากุซซี่ขนาดใหญ่ ที่สามารถแช่เพื่อผ่อนคลาย พร้อมดูวิวทิวทัศน์ที่สวยงามไปในตัว จึงเป็นห้องที่เหมาะกับคู่รักมากที่สุด

รูปที่ 2.6 Chaba Honeymoom Suite

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

5) ห้องเบญจมาศสวีท (Chrysanthemum suite)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 96 ตารางเมตร แบบ 2 ห้องนอนได้รับความนิยมกับครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อนไปเที่ยวด้วยกัน ห้องนอนใหญ่มีเตียงคิงไซส์และห้องน้ำในตัว ห้องนอนที่สองเชื่อมต่อกับห้องสวีทหลักผ่านทางเดินเล็ก ๆ ให้ความเป็นส่วนตัวมีเตียงแฝด 2 เตียง และห้องน้ำในตัว

รูปที่ 2.7 Chrysanthemum suite

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

6) ห้องกล้วยไม้สวีท (Orchid Duplex Suite)

มีพื้นที่ใช้สอยภายในห้อง 104 ตารางเมตร 2 ห้องนอนตกแต่งแบบสะดวกสบายหรูหรา ชั้นแรกมีห้องนอนห้องน้ำและพื้นที่นั่งเล่น ห้องนอนใหญ่ตั้งอยู่บนชั้นสอง ระเบียงในร่มสไตล์โมเดิร์นที่ มองเห็นพื้นที่นั่งเล่นและเห็นวิวของเมืองได้ในมุมกว้าง ห้อง Orchid Suite มีทางเข้าสองทาง

รูปที่ 2.8 Orchid Duplex Suite

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

7) ห้องพักแกรนด์รอยัลดูเพล็กซ์ (Grand Royal Duplex)

มีพื้นที่ 160 ตารางเมตร มี 2 ชั้น ชั้นแรกมีห้องนอน ห้องน้ำ พื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมระเบียงกลางแจ้ง เคาน์เตอร์บาร์ อุปกรณ์ชักรีด และพื้นที่รับประทานอาหารและห้องเก็บของ บันไดนำไปสู่ห้องนอนใหญ่บนชั้นสองซึ่งมีเตียงคิงไซส์ 2 เตียง ห้องน้ำ ตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอิน โดยห้องพักทุกห้องสามารถมองเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามของเมือง

รูปที่ 2.9 Grand Royal Duplex

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.2.2 ห้องบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1) จาร์ดินค่าเฟ่ (Café Jardin)

เป็นคาเฟ่สบายๆในบรรยากาศสวนสไตล์ยุโรปแนวคลาสสิคตัวร้านแบ่งออกเป็น 2 โซนโซนแรกเป็นส่วน Coffee Garden นั่งจิบกาแฟแบบ Organicกรุ่นๆกับเบเกอรี่หอมๆ และมีอาหารจานหลักขายด้วยก็จะมีโซน Food & Wine Bistro คอยให้บริการ อาหารที่นี่มีหลากหลาย ผสมผสานระหว่างตะวันตกกับตะวันออก ด้วยวัตถุดิบคุณภาพ อย่างผักปลอดสารพิษจากฝีมือการรังสรรค์ของเชฟมากประสบการณ์ เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ เวลา 07.00- 22.00 น. ณ บริเวณชั้น 1

รูปที่ 2.10 Café Jardin

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2) ห้องอาหาร The Porch

The Porch ร้านอาหารย่านใจกลางเมืองในบรรยากาศสุดโรแมนติกที่ชั้น 8 ของโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ กับคอนเซปต์ Casual Fine Dining ตกแต่งในบรรยากาศสบายๆ แบบเรียบหรู มุมไฮไลท์ของร้านคือชั้นลอย และโต๊ะริมกระจก ที่สามารถมองเห็นวิวตึกสูงบริเวณถนนสุขุมวิทชนิดที่ไม่มีอะไรมาบดบังสายตา อาหารภายในร้านจะเป็นอาหารแบบ Western ผสมผสานกับอาหารไทยที่ปรุงรสด้วยเชฟมืออาชีพมากด้วยประสบการณ์ทำให้อาหารทุกจานมีความอร่อยกลมกล่อมลงตัวเข้ากันได้ดี ทางร้านยังมีดนตรีสดแบบคลาสสิคให้ได้ฟังพร้อมรับประทานอาหารอีกด้วยเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 06.30-14.30 น. และ 18.00-24.00 น.

รูปที่ 2.11 The Porch

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.2.3 ห้องประชุมและสัมมนา

โดยแบ่งจำนวนห้องประชุมเป็น 5 ห้อง ดังนี้

1) ห้องประชุม 1 (Conference Room 1) เป็นห้องประชุมขนาดใหญ่ มีพื้นที่ 68 ตารางเมตร สามารถจุคนได้สูงสุด 45 คน

2) ห้องประชุม 2 (Conference Room 2) เป็นห้องประชุมขนาดใหญ่ มีพื้นที่ 64 ตารางเมตร สามารถจุคนได้สูงสุด 36 คน

3) ห้องสัมนา 1 (Board Room 1) เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก มีพื้นที่ 11.76 ตารางเมตร สามารถจุคนได้สูงสุด 8 - 10 คน

4) ห้องสัมนา 2 (Board Room 1) เป็นห้องประชุมขนาดเล็ก มีพื้นที่ 11.76 ตารางเมตร สามารถจุคนได้สูงสุด 8 - 10 คน

5) ห้องสัมนา 17 FL (Board Room 17 FL) เป็นห้องประชุมขนาดเล็กสำหรับแขก VIP มีพื้นที่ 11.76 ตารางเมตร สามารถจุคนได้สูงสุด 7 - 8 คน

รูปที่ 2.12 ประชุมและสัมมนา

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.2.4 สระว่ายน้ำ

สระว่ายน้ำกลางแจ้งบริเวณชั้น 8 จะเปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06.30 น. – 20.00 น. และ เสาร์-อาทิตย์ จะเปิดให้บริการตั้งแต่ 08.00 – 20.00 น.

รูปที่ 2.13 สระว่ายน้ำ

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.2.5 Fitness The Eight Health Club

ให้บริการห้องออกกำลังกายพร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกายหลากหลายประเภท และคลาสออกกำลังกายสอนโดยคุณครูมืออาชีพ พร้อมทั้งห้องสตรีมและห้องซาวน่า จะเปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06.30 น. – 20.00 น. และ เสาร์-อาทิตย์ จะเปิดให้บริการตั้งแต่ 08.00 – 20.00 น. ที่ชั้น 8

รูปที่ 2.14 Fitness The Eight Health Club

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.2.6 The Eight Spa

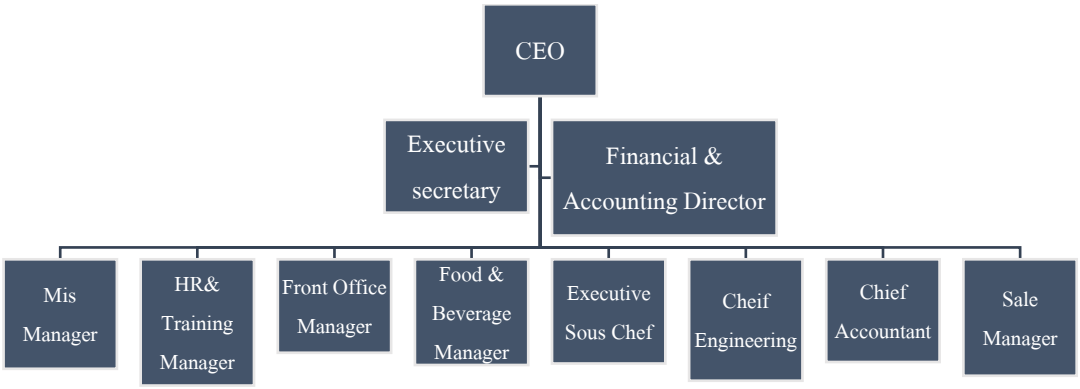
ให้บริการสปาด้วยการคืนความสดชื่นให้แก่ร่างกาย และจิตใจ ฟื้นฟูสมดุลด้วยสปาเพื่อสุขภาพ โดยเปิดให้บริการ 4 รูปแบบ อาทิ การนวดแผนไทย นวดแบบตะวันออก และตะวันตก หรือนวดอโรม่าอีกด้วยเปิดให้บริการทุกวันเวลา 10.00 น. – 22.00 น. ณ ชั้น 8 โดยจาก The Eight Spa จะสามารถมองเห็นสระว่ายน้ำ และวิวย่านในกลางกรุงเทพมหานครได้

รูปที่ 2.15 The Eight Spa

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร

การจัดองค์กรในการบริหารงานของโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ มีตำแหน่งสูงสุด คือ CEO รองลงมาคือตำแหน่ง Executive Secretary และ Financial & Accounting Director ซึ่งควบคุมดูแลในแผนกต่าง ๆ ดัง รูปที่ 2.16



รูปที่ 2.16 องค์กรและการบริหารงานองค์กร

ที่มา : https://www.sivatelbangkok.com

2.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อสกุล : นางสาวกิตติมา ทัศนากร

แผนก/ตำแหหน่ง : ครัวเบเกอรี่ / นักศึกษาฝึกงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 17 สิงหาคม ถึงวันที่ 4 ธันวาคม 2563

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย : 1) ทำขนมปัง

2) ทำเบเกอรี่ต่างๆที่ได้รับออเดอร์

3) เช็คสต๊อกของที่มีในเบเกอรี่

รูปที่ 2.17 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2563)

2.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

พนักงานที่ปรึกษา : คุณชุตินันท์ นามศรี

ตำแหน่ง : ครัวเบเกอร์รี่

เบอร์ติดต่อ : 0649652688

รูปที่ 2.18 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2563)

2.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 17 สิงหาคม ถึงวันที่ 4 ธันวาคม 2563 โดยปฏิบัติงานวันจันทร์ ถึงวันศุกร์ เวลา 06.30 – 16.30 น.

2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงงาน

ในการดำเนินการทำโครงงานนี้มีกำหนดตั้งแต่ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ถึงวันที่ 4 ธันวาคม 2563 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงระยะเวลาในการดำเนินงานโครงงาน

ขั้นตอนการดำเนินการ	สิงหาคม	กันยายน	ตุลาคม	พฤศจิกายน	ธันวาคม
1.ศึกษาปัญหาของหัวข้อโครงงาน					
2.ค้นคว้าข้อมูลสำหรับการจัดทำโครงงาน					
3.ออกแบบและวางแผนในการทำโครงงาน					
4.เก็บรวบรวมข้อมูล					
5.สรุปผลและจัดทำเล่นโครงงาน					

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

2.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลจากการฝึกปฏิบัติงานที่ด้านเบเกอรี่ภายในโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ ทำให้ได้รู้กระบวนการทำงานร่วมกันเป็นทีมการมีมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลอื่น รวมทั้งรู้ระบบการทำงานของครัวภายในโรงแรม การเลือกใช้และการจัดการวัตถุดิบ รวมทั้งได้ฝึกความอดทน ความมีระเบียบวินัย และการแก้ปัญหา เป็นต้น เพื่อเตรียมพร้อมในการทำงานในอนาคต

2.9 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ควรมีการคิดค้นเมนูใหม่ที่มีความคิดสร้างสรรค์มากขึ้น
- วิธีการกระตุ้นยอดขายโดยใช้การโปรโมท ไม่ว่าจะเป็นการประชาสัมพันธ์ การโฆษณาทั้งออนไลน์ หรือโปสเตอร์

บทที่ 3
การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงงานเรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ที่สามารถจำหน่ายทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง 3 ส่วน ดังนี้

3.1 แป้งปอเปี๊ยะ

3.2 ชีสเค้ก

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 แป้งปอเปี๊ยะ

3.1.1 ความเป็นมาของแป้งปอเปี๊ยะ

แป้งปอเปี๊ยะ เป็นอาหารชนิดหนึ่ง โดยใช้แป้งสาลีมาทำให้สุกเป็นแผ่นกลม เรียกว่า แผ่นปอเปี๊ยะ แป้งปอเปี๊ยะใช้ในการทำอาหาร โดยมีการใส่ ถั่วงอกลวก หมูหรือกุนเชียง, เต้าหู้, เนื้อปู และไข่หั่นฝอย โดยนำมาห่อไว้ในแผ่นปอเปี๊ยะ กินกับต้นหอมและพริกสด เรียกว่า ปอเปี๊ยะสด ชนิดที่ใช้แผ่นปอเปี๊ยะห่อไส้ ที่ประกอบด้วย วุ้นเส้น ถั่วงอก ใส่เนื้อไก่ หมูหรือกุ้ง นำไปทอดรับประทานควบคู่กับน้ำจิ้มรสเปรี้ยวหวาน เรียกว่า ปอเปี๊ยะทอด (พชร ธนภัทรกุล, 2561)

รูปที่ 3.1 แป้งปอเปี๊ยะ

ที่มา : https://snapshot.canon-asia.com

3.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะ (โรงแรมศิวาเทล, 2564)

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	240	กรัม
แป้งมัน	120	กรัม
ไข่ขาว	160	กรัม
น้ำสะอาด	480	กรัม

ขั้นตอนการทำแป้งปอเปี๊ยะ

ขั้นตอนแรกนำแป้งเอนกประสงค์ แป้งมัน ไข่ขาว เทใส่ภาชนะและคนจนเข้ากันหลังจากนั้นนำน้ำสะอาดเทใส่ในภาชนะคนจนแป้งเข้ากันและเปื้อเนื้อเดียวกัน

1) แป้งสาลีอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งเนื้อละเอียดจะละเอียดกว่าแป้งสาลีที่ใช้ขนมปังเล็กหน่อย แป้งสาลีอเนกประสงค์ชนิดหนักและชนิดเบาผสมกันอยู่ มีโปรตีน 9-10 % สามารถใช้ทำ แพนเค้ก พาย และสามารถนำไปทำอาหารได้ เช่น นำไปผสมน้ำเพื่อชุบอาหารต่าง ๆ ก่อนนำไปทอด

ประโยชน์ของแป้งสาลีอเนกประสงค์

1) ลดไขมันในเส้นเลือด
2) บำรุงเส้นประสาท
3) บำรุงหัวใจ
4) ลดความดันโลหิตสูง

รูปที่ 3.2 แป้งสาลีอเนกประสงค์

ที่มา : https://sites.google.com

2) ไข่ไก่

ไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ไข่ไก่ 1 ฟองเต็มไปด้วยสารอาหารที่ร่างการต้องการ ไข่ 1 ฟองจะให้พลังงาน แคลอรี อยู่ที่ 75-80 แคลอรีและมีโปรตีนสูงถึง 7 กรัม และเป็นองค์ประกอบของโปรตีนที่อุดมไปด้วยกรดอะมิโน 8 ชนิด

ประโยชน์ของไข่ไก่

1) ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจขาดเลือด

2) บำรุงสายตา ทำให้การมองเห็นดีขึ้น

3) ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

รูปที่ 3.3 ไข่ไก่

ที่มา : www.thaihealth.or.th

3) แป้งมันสำปะหลัง

แป้งมันสำปะหลัง เป็นพืชชนิดหนึ่ง สามารถนำมาแปรรูปได้หลายอย่าง มันสำปะหลังเป็นพืชสารพัดประโยชน์ นำมาแปรรูปเป็น แป้งมันสำปะหลัง ผงชูรส และสารให้ความหวาน ตลอดจนนำมาทานเพื่อให้ประโยชน์ต่อสุขภาพได้

ประโยชน์ของแป้งมันสำปะหลัง

1) บำรุงลำไส้

2) รักษาโรคเบาหวาน

3) บำรุงระบบเผาผลาญ

รูปที่ 3.4 มันสำปะหลัง

ที่มา : www.pobpad.com

4) น้ำสะอาด

น้ำสะอาด เป็นส่วนประกอบสำคัญ ที่สุดของร่างกาย น้ำทำหน้าที่ขับเคลื่อนหลายระบบในร่างกาย ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้เซลล์ เพื่อที่จะได้ทำงานในส่วนต่างๆของร่างกายได้เต็มที่ ใน 1 วัน คนเราจะต้องดื่มน้ำอย่างน้อยวันละ 8 แก้วเพื่อให้เพียงพอของน้ำในร่างกาย การดื่มน้ำน้อยจะส่งผลสียต่อสุขภาพ เช่น ท้องผูก เป็นนิ่วในไต ผิวแห้ง ความดันโลหิตสูง

<u>ประโยชน์ของน้ำสะอาด</u>

1) บำรุงผิวพรรณ

2) สร้างระบบภูมิคุ้มกัน

3) ช่วยระบบย่อยอาหาร

รูปที่ 3.5 น้ำสะอาด

ที่มา : www.thairath.co.th

3.2 ชีสเค้ก

รูปที่ 3.6 ชีสเค้ก

ที่มา : https://www.kinlakestars.com

3.2.1 ความเป็นมาของชีสเค้ก

ชีสเค้ก เกิดขึ้นที่ชาวกรีกโบราณ ชีสเค้กทำมาจาก ข้าวสาลี น้ำมันมะกอก และไวน์ ของกินพิเศษที่ชาวกรีกให้ลูกหลานกินนั้นเป็นมื้อพิเศษนั้นคือ ชีสน้อย ชีสชนิดหนึ่งที่นำมาใช้ทำชีสเค้ก เรียกว่า Feta เป็นชีสที่ใส่ในอาหารคาวและหวาน และใช้ในการทำชีสเค้ก จึงเกิดเป็นเมนูนี้ขึ้นมา และชาวกรีกเอาไว้ใช้กินในโอกาสพิเศษ

3.2.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำชีสเค้ก (โรงแรมศิวาเทล, 2564)

ส่วนผสม

1. ผงวนิลลา	½	ช้อนชา
2. ไข่ไก่	2	ฟอง
3. ครีมชีส	450	กรัม
4. บลูเบอร์รี่	100	กรัม
5. น้ำตาลไอซิ่ง	240	กรัม

ขั้นตอนการทำชีสเค้ก

นำครีมชีสมาตีให้อ่อนตัวลงจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่งและผงวนิลลาลงไปคนจนเข้ากันตามด้วยไข่ไก่และบลูเบอร์รี่และคนจนเข้ากันและเป็นเนื้อสีเดียว

1) ครีมชีส

เป็น ผลิตภัณฑ์ ที่แปรรูปมาจากน้ำนมชนิดหนึ่ง ที่อยู่ในกลุ่มของเนยแข็ง และทำมาจากนมวัว มีเนื้อนุ่มที่ไม่ผ่านกระบวนการการบ่มเหมือนชีสตัวอื่นๆและที่สำคัญคือมีอายุการใช้งานที่สั้นมากเพราะว่ามีความชื้นสูง จึงต้องเก็บในตู้เย็นตลอดเวลา ครีมชีสมีรสชาติที่เปรี้ยวแบบกลมกล่อม นิยมใช้ทำเค้ก สามารถหาซื้อได้ที่ห้างทั่วไปหรือร้านเบเกอรี่

<u>ประโยชน์ของครีมชีส</u>

1) ทำให้ฟันขาวและแข็งแรง

2) ช่วยควบคุมน้ำหนักและลดความอ้วนได้ด้วย

3) ดีต่อกระดูกและฟัน

4) เป็นแหล่งโปรตีนสูงและยังช่วยในเรื่องเสริมสร้างกล้ามเนื้อด้วย

รูปที่ 3.7 ครีมชีส

ที่มา : www.naibann.com

2) วนิลลา

วนิลลา เป็นพืชไม้เลื้อยล้มลุก เป็นพืชจำพวกกล้วยไม้ ลำต้นอวบสีเขียวเป็นข้อ ๆ ขนานกว้าง 3-6 ซม. ยาว 10 – 15 ซม. มีกลับเลี้ยงสีเหลืองอ่อน ลักษณะคล้ายแปรง ผลเป็นฝัก เมื่อตากแห้งจะมีกลิ่นหอมและเป็นสีน้ำตาลเข้ม ชื่อวิทยาศาสตร์คือ Vanilla planifolia Andrew และชื่อวงศ์ Orchidaceae

<u>ประโยชน์ของครีมชีส</u>

1) ดูแลสุขภาพหัวใจ

2) ป้องกันโรคมะเร็ง

3) ป้องกันสิว

4) กระตุ้นภูมิคุ้มกัน

รูปที่ 3.8 วนิลลา

ที่มา : sites.google.com

3) เนย

เนย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากทำวัว ซึ่งผลิตเนยนั้นประกอบไปด้วยการนำไขมันนมที่ถูกแยกจากส่วนประกอบอื่น ๆ มาผ่านกระบวนการปั่นนมหรือกลั่น เนื่องจากเนยมีความหอมจึงถูกนำมาใช้ในการ ทอด หรือทำซอสและนำมาทำขนมหวานต่าง ๆ

<u>ประโยชน์ของเนย</u>

1) ช่วยบำรุงกระดูก

2) ช่วยเรื่องการควบคุมน้ำหนัก

3) ป้องกันโรคมะเร็ง

4) เสริมสร้างสุขภาพหัวใจและหลอดเลือด

รูปที่ 3.9 เนย

ที่มา : www.pobpad.com

4) น้ำตาลไอซิ่ง

น้ำตาลไอซิ่ง ทำมาจากน้ำตาลทรายบด ผงเป็นสีขาว เป็นผงละเอียดเหมือนแป้ง มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดประมาณ 3 – 5 % ละลายน้ำได้รวดเร็ว ใช้สำหรับทำขนมต่างๆเช่น เค้ก ครีมชีส โรยหน้าผลไม้

รูปที่ 3.10 น้ำตาลไอซิ่ง

ที่มา : thaiorganictrade.com

5) บลูเบอร์รี่

บลูเบอร์รี่เป็นผลไม้ชนิดตระกูลเบอร์รี่ มีวิตามินสูงและมีประโยชน์เยอะ ต้นบลูเบอร์รี่มีหลายขนาดเริ่มตั้งแต่ 10 เซนติเมตร ไปจนถึง 10 เมตร ใบของบลูเบอร์รี่เป็นทรงรูปไข่ มีใบขนาดยาว 1- 8 เซนติเมตรกว้าง 0.5 – 3.5 เซนติเมตร ดอกของบลูเบอร์รี่นั้น จะเป็นรูประฆังทีขาวหรือสีชมพูและแดง ผลของบลูเบอร์รี่นั้นถ้าอ่อนอยู่จะเป็นสีเขียวเมื่อสุกแล้วผลจะเป็นสีครามและเมื่อบลูเบอร์รี่มีผลที่แก่จัดจกลายเป็นสีม่วงแดง จะมีเป็นชาติหวาน หรือ หวานอมเปรี้ยว

<u>ประโยชน์ของบลูเบอร์รี่</u>

1) ช่วยระบบย่อยอาหารทำให้การขับถ่ายมีระบบมากขึ้น

2) ช่วยต่อต้านสารพิษและล้างสารพิษในร่างกาย

3) ช่วยรักษามะเร็งลำไส้ใหญ่และตับ

รูปที่ 3.11 บลูเบอร์รี่

ที่มา : https://medthai.com

3.3 วิจัยที่เกี่ยวข้อง

อัญญาวรรณ ปรัชธันย์ชนก และ ชุลีพร สินสงวน (2561) โครงงานสหกิจจากมหาวิทยาลัยสยาม เรื่อง เมนูอาหารปอเปี๊ยะลาบหมู วัตถุประสงค์ของโครงงานนนี้คือ ลดปัญหาอาหารเหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟ่ต์จากอาหารเช้าและอาหารกลางวัน และเป็นการเพิ่มเมนูใหม่ให้แก่โรงแรมเพื่อนำไปพัฒนาต่อยอดให้เกิดประโยชน์ที่สุด เป็นนำอาหารที่เหลือจากไลน์บุเฟ่ต์อาหารเช้าและกลางวันนำมาทำเมนูปอเปี๊ยะเพื่อลดการทิ้งขยะจากอาหารที่เหลือ จึงนำมาทำเมนูใหม่ขึ้นมา และได้ปรับสูตรจนสามารถนำมาใช้ขายได้ และวัดผลโดยการทำแบบสอบถาม 30 ชุด ผลสรุปออกว่า สามารถทำขายในโรงแรมได้เพื่อเพิ่มเมนูใหม่และเป็นเมนูที่ผสมผสานความเป็นอีสานเข้าไปจนกลายเป็นเมนูใหม่ขึ้นมาและสามารถช่วยให้โรงแรมนำอาหารที่เหลือมาแปรรูปให้เป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อโรงแรม

รินทร์ลภัส เขมศิริไพศาล, สุกัญญา มีคุณ และโชคดนัย วงษ์ประเสริฐ (2561) โครงงานสหกิจจากมหาวิทยาลัยสยาม เรื่อง ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง วัตถุประสงค์ของโครงงานนี้คือ คิดค้นเมนูใหม่จากของเหลือใช้ เนื่องจาก ขนมเค้กและสับปะรดเหลือเยอะเป็นจำนวนมากจากไลน์อาหารบุฟเฟ่ต์ และทางโรงแรมไม่นำของที่เหลือไปใช้ในการออกไลน์บุฟเฟ่ต์ครั้งต่อไป จึงทำให้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทางนักศึกษาเลยคิดต้นเมนูใหม่ขึ้นมา โดยใช้สับปะรดอบแห้งและเค้กนำมาทำเป็นเมนูใหม่เพื่อไม่ให้เกิดการทิ้งอาหารเป็นจำนวนมากและเป็นการลดขยะภายในโรงแรม จึงทำเมนูนี้ขึ้นมา และมีการทำแบบสอบถาม จำนวน 30 ชุด และผลสรุปออกมาว่าเมนูนี้เป็นเมนูที่ดีมากที่สุด จึงทำให้เกิดเมนูใหม่นี้ขึ้นมาในโรงแรม

สุธีรา สร้อยเพ็ชร์, สุดาพร พิมฤกษ์ และ รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์ (2551)โครงงานสหกิจจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เรื่อง แป้งชุบทอดกรอบ วัตถุประสงค์ของโครงงานนี้คือ เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานที่เหมาะสมในการผลิตแป้งชุบทอดกรอบ โดยมีการนำเสนอ 3 สูตร และทดลองการทอดจากแป้ง 3 สูตร ผลสรุปจากการทอดไป สูตรที่ใช้ได้ดีที่สุดคือ สูตรแป้งสูตรที่ 1 คือ แป้งสาลี 40 กรัม แป้งมัน 40 กรัม แป้งข้าวเจ้า 40 กรัม ผงฟู 3 กรัม และเกลือ 3 กรัม นำมาผสมน้ำสะอาด 1 ถ้วยตวง และนำไปชุบผลิตภัณฑ์และนำไปทอด และเมื่อนำไปเผยแพร่ให้กับประชาชนและกลุ่มเกษตรกรพบว่ามีผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการจำนวน 77 คน และประเมินความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ความพึงพอใจอยู่ที่ระดับ ปานกลาง – มาก

บทที่ 4
ผลการปฏิบัติงานตามโครงงาน

งานจัดทำโครงงานเรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts มีการจัดทำผลิตภัณฑ์นี้ขึ้นมาเพื่อเป็นเมนูใหม่ของทางโรงแรมจากการทำแป้งปอเปี๊ยะที่ทำเองไม่มีสารต่าง ๆ นำมาประยุกต์ให้เกิดเมนูใหม่ขึ้นมา โดยสามารถแสดงถึงส่วนผสมและวิธีทำดังนี้

4.1 วัตถุดิบและขั้นตอนการ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

4.1.1 วัตถุดิบที่ใช้ทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts มีดังนี้

ส่วนผสม

1. แป้งเอนกประสงค์	240	กรัม	8. น้ำตาล	20	กรัม
2. ไข่ขาว	160	กรัม	9. ผงวนิลลา	1	ช้อนชา
3. แป้งมัน	120	กรัม	10. ครีมชีส	450	กรัม
4. น้ำเปล่า	480	กรัม	11. น้ำตาลไอซิ่ง	240	กรัม
5. บลูเบอร์รี่	100	กรัม	12. ไข่ไก่	2	ฟอง
6. เนยสดรสจืด	60	กรัม	13. น้ำตาลทราย	40	กรัม
7. แป้งสาลีเอนกประสงค์	100	กรัม			

4.1.2 ขั้นตอนการทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ขั้นตอนการทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts มีดังนี้

1) นำวัตถุดิบนำแป้งมัน ไข่ขาว น้ำเปล่า แป้งอเนกประสงค์มาใส่ในภาชนะ ยกเว้นน้ำสะอาด ดังรูปที่ 4.1

รูปที่ 4.1 นำวัตถุดิบทีเตรียมเทใส่ภาชนะ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

2) คนจนเข้ากันหลังจากนั้นใส่น้ำเปล่าลงไปและคนจนเข้ากัน ดังรูปที่ 4.2

รูปที่ 4.2 เทน้ำใส่ในภาชนะแล้วผสมให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

3) จากนั้นนำกระทะมาตั้งไฟและนำแป้งปอเปี๊ยะที่ผสมไว้มาเทใส่กระทะและร่อนให้ทั่วกระทะจนสุกและนำมาพักไว้จนเย็น ดังรูปที่ 4.3

รูปที่ 4.3 นำแป้งเทใส่กระทะรอจนแป้งสุกเป็นสีขาวแล้วนำแป้งมาพักไว้จนเย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4) จากนั้นนำแป้งมาใส่ลงในแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้และนำเขาเตาอบ ไฟ 160 องศา เวลา 15 - 20 นาที นำมาอบจนกรอบถ้ายังไม่กรอบสามารถต่อเวลาเพิ่มได้ ดังรูปที่ 4.4

รูปที่ 4.4 นำแป้งใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้นำไปอบแล้วนำแป้งออกมาพักไว้ให้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

5) นำบลูเบอร์รี่และน้ำตาทรายที่เตรียมไว้มาเทใส่หม้อ ดังรูปที่ 4.5

รูปที่ 4.5 นำบลูเบอร์รี่ที่เตรียมไว้เทใส่หม้อพร้อมน้ำตาล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

6) นำบลูเบอร์รี่ที่ใส่น้ำตาลแล้วไปตั้งไฟโดยใช้ไฟอ่อน เคียวไปจนน้ำตาลละลายและบลูเบอร์รี่นิ่มจนกลายเป็นแยม หลังจากนั้นปิดไฟและพักไว้จนเย็น ดังรูปที่ 4.6

รูปที่ 4.6 นำไปตั้งไฟต้มจนกลายเป็นแยม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

7) นำครีมชีส, ไข่แดง, น้ำตาลไอซิ่ง บลูเบอร์รี่ที่ทำไว้ออกมาเตรียมเพื่อที่จะทำใส้ของตัวครีมชีส ดังรูปที่ 4.7

รูปที่ 4.7 เตรียมวัตถุดิบทำไส้ครีมชีส

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

8) นำครีมชีสมาตีให้คลายตัวจนนิ่ม หลังจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไปคนให้เข้ากันและตามด้วยไข่แดงคนจนเข้ากันและสุดท้ายใส่บลูเบอร์รี่แยมที่ทำไว้ลงไปขนจนเข้ากันจนเนียนและสีเข้ากันจนสวย ดังรูปที่ 4.8

รูปที่ 4.8 ตีส่วนผสมทั้งหมดที่ทำไว้คนให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

9) วัตถุดิบการทำ Crumble และขั้นตอนการทำ Crumble ขั้นตอนแรกนำแป้งอเนกประสงค์ที่เตรียมไว้มาขยำกับเนยแช่แข็งจนเป็นเนื้อเดียวกันหลังจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่งและผงวนิลลาลงไปคุกให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.9

รูปที่ 4.9 ใส่เนยลงไปในแป้งแล้วขยำให้เป็นเนื้อเดียวกันใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไปแล้วคลุกให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

10) ขั้นตอนการอบคัมเบอร์ นำส่วนผสมที่ผสมเสร็จแล้วเทลงในถาดที่เตรียมไว้ หลังจากนั้นเอาเข้าเตาอบ ไฟ 160 องศา 10 นาที เมื่อครบ 10 นาทีแล้วนำไม้พายไปคนและพลิกคัมเบอร์ไปอีกด้านกระจายๆให้เต็มถาดและอบต่ออีก 10 นาที เสร็จแล้วนำมาพักให้จนเย็น ดังรูปที่ 4.10

รูปที่ 4.10 เทใส่ถาดนำไปอบแล้วนำมาพักไปจนเย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

11) หลังจากนั้นนำครีมชีสมาบีบใส่ในแป้งทาร์ตและตกแต่ง ดังรูปที่ 4.11

รูปที่ 4.11 ขนมที่ทำเสร็จแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

4.2 ราคาแสดงต้นทุน

ราคาต้นทุนทั้งหมดของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ราคาต้นทุนทั้งหมด 1 สูตร ทำได้ทั้งหมด 20 ชิ้น การคำนวณต้นทุน แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ต้นทุน Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ลำดับที่	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา ต่อกิโลกรัม (บาท)	ราคาต่อน้ำหนัก (บาท/กรัม)
1	แป้งสาลีอเนกประสงค์	195	35	6.83
2	เนยจืด	60	131	7.86
3	ครีมชีส	450	287	129.15
4	แป้งมัน	35	60	2.10
5	ผงวนิลลา	2	450	0.90
6	น้ำตาลไอซิ่ง	100	40	4.00
7	ไข่ไก่	100	5 (ใบ)	10.00
8	น้ำตาลทราย	20	23	0.46
9	บลูเบอร์รี่สด	100	1000	100.00
รวมทั้งหมด				**261.30**
Manpower / other expenses 15 %				**39.19**
Condiments & Seasoning 15 %				**39.19**
รวมต้นทุนทั้งหมด				**339.68**
หารเฉลี่ยราคาต่อ 1 สูตร / ชิ้น				**16.98**
ราคาขาย				**59.44 = 60**

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ต้นทุนทั้งหมด ราคาประมาณ 340 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อชิ้น ประมาณ 17 บาทต่อชิ้น นำขนม Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts มาขายราคา 60 บาท ต่อชิ้น ดังนั้น จะขายได้กำไร เท่ากับ 43 บาทต่อชิ้น

4.3 ตารางยอดขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ยอดขายทั้งหมดของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ในระยะเวลา 2 เดือน ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2563 ถึง วันที่ 2 ธันวาคม พ.ศ. 2563 เป็นจำนวน 9 สัปดาห์ แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ยอดขายของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ระยะ 2 เดือน

สัปดาห์	**จำนวนที่ขายได้ ชิ้น/อาทิตย์**	**ราคาที่ขายได้**
สัปดาห์ที่ 1	5	300
สัปดาห์ที่ 2	5	300
สัปดาห์ที่ 3	3	180
สัปดาห์ที่ 4	4	240
สัปดาห์ที่ 5	6	360
สัปดาห์ที่ 6	10	600
สัปดาห์ที่ 7	9	540
สัปดาห์ที่ 8	5	300
สัปดาห์ที่ 9	3	180
รวมยอดขายทั้งหมด 2 เดือน = 50 ชิ้น		**3,000 บาท**

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ในระยะ 2 เดือนที่ได้ทำการขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ภายในโรงแรม ที่ได้ทำการลงขาย ขายในโรงแรมราคาชิ้นละ 60 บาท ภายใน 2 เดือนขายได้ทั้งหมด 50 ชิ้น เป็นจำนวนเงินทั้งหมด 3,000 บาทถ้วน

4.4 ประเมินความพึงพอใจของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ในการจัดทำโครงงาน Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts คณะผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์ เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐาน ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตในการทำการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพในการศึกษา วิเคราะห์และเก็บข้อมูล เพื่อเป็นประโยชน์แก่แผนก เบเกอรี่ ของโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ โดยมีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผ่านการแจกแบบสอบถาม ในการทำประเมินความพึงพอใจ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts จำนวน 30 ชุด ซึ่งได้แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ส่วนที่ 2 สำรวจความพึงพอใจ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts โดยประเมินผลด้วยการคำนวณค่าสถิติเบื้องต้น แบบแจกแจงความถี่และค่าร้อยละ มีเกณฑ์การประเมินดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของลูกค้ากลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของลูกค้าที่ซื้อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

	ข้อมูลทั่วไปของเกษตรกร	จำนวน (N=30)	ร้อยละ
เพศ	ชาย	7	23.30
	หญิง	23	76.70
อายุ	20 – 25 ปี	22	73.30
	26 – 30 ปี	5	16.70
	31 – 35 ปี	3	10.00
	มากกว่า 35 ปี	0	0.00
สถานภาพ	นักศึกษา	16	53.33
	พนักงานออฟฟิต	10	33.33
	บุคคลากรภายในโรงแรม	4	13.33

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.3 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของลูกค้าที่ซื้อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 76.70 อยู่ในช่วงอายุ 20 - 25 ปี จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 73.30 โดยลูกค้าส่วนมากเป็นนักศึกษาจำนวน

53.33 คน คิดเป็นร้อยละ 55.33 รองลงมาคือพนักงานออฟฟิตจำนวน 33.33 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และน้อยสุดคือบุคลากรภายในโรงแรม จำนวน 13.33 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของลูกค้ากลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลความพึงพอใจต่อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างโดยวัดระดับและแสดงผลตั้งแต่ 5 – 1 คือชอบมากที่สุด – ชอบน้อยที่สุด ตามลำดับ

การวิเคราะห์ข้อมูล ความหมายค่าเฉลี่ย (Mean) ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด 2545)

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของลูกค้าที่ซื้อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ปัจจัยความพึงพอใจ	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านรสชาติ	4.38	0.80	มาก
2. ด้านสี	4.35	0.85	มาก
3. ด้านกลิ่น	4.37	0.80	มาก
4. ด้านราคา	4.26	0.81	มาก
5. ด้านรูปลักษณ์	4.35	0.79	มาก
รวมระดับความพึงพอใจ	**4.34**	**0.03**	**มาก**

ที่มา : ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.4 ผลสำรวจพบว่าในด้านรสชาติมีความพึงพอใจมาก ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.38 ความพึงพอใจในด้านสีมาก ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.35 พึงพอใจมากในกลิ่น ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.37 มีความพึงพอใจมากในด้านราคาขาย ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.26 มีความพึงพอใจมากในด้านรูปลักษณ์ ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.35 ซึ่งค่าเฉลี่ยทั้งหมดอยู่ในระดับ มาก ทั้งหมดโดยค่าเฉลี่ยรวม คิดเป็นร้อยละ 4.34

บทที่ 5
ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

5. สรุปผลการจัดทำโครงงานสหกิจศึกษา

5.1. สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้รับการปฏิบัติงานที่โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ เป็นระยะเวลา 4 เดือน ทำให้ได้ทราบเกี่ยวกับแผนกเบเกอรี่ ผู้จัดทำได้จัดทำโครงงาน เรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ขึ้นมา โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐานศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม ซึ่งหวังว่าโครงงานสหกิจศึกษาตัวนี้จะเป็นประโยชน์แก่สถานประกอบการที่ผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติ

เพื่อให้ทราบโครงงานตัวนี้ผู้จัดทำได้ทำการวัดจากยอดการขายภายในเวลา 2 เดือน ของการขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ที่ได้นำลงไปขายที่ร้าน Café jadin จากการทดลองทำก่อนจะนำลงไปขายได้มีการให้พนักงานที่ปรึกษา และเชฟ ได้ชิม และทำการทำแบบสอบถาม 30 ชุด จากตารางที่วัดผลออกมาผู้ที่ได้ลองชิมให้คะแนนตามที่แบบสอบถามไปตั้งไว้ และผลออกมาคือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำออกมาให้ทดลองชิมนั้นผลออกมาคือดีมาก ซึ่งจากการหาค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 4.34 ซึ่งอยู่ในระดับที่มาก สามารถนำลงขายได้ ซึ่งขนมตัว Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts นั้นมีรสชาติที่เข้ากันกับแป้งปอเปี๊ยะ จึงทำให้เกิดรสชาติที่แปลกใหม่ โดยมีความเข้ากันอย่างไม่น่าเชื่อว่าแป้งปอเปี๊ยะจะสามารถนำมาทำขนมได้ แป้งปอเปี๊ยะใช้ทานกับของคาว หรือ ของทานเล่น ซึ่งจะพบเมนูที่น้อยที่จะนำมาแปรรูปเป็นขนมหวานที่ทานคู่กับแป้งปอเปี๊ยะ และหลังจากได้นำลงไปขายภายในระยะเวลา 2 เดือนผลตอบรับค่อนข้างไปในทางที่ดี ลักษณะปรากฏ รสชาติ และการจัดจาน สามารถทำให้ลูกค้าเข้าถึงได้เพราะราคาไม่แพงจนเกินไป เพราะเป็นราคาที่ขายภายในโรงแรม

5.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงงาน

5.1.2.1 มีการรสชาติและปรับสูตรมากกว่า 1 ครั้ง เนื่องจาก ครั้งที่ 1 ได้ทำออกมาแล้วรสชาติด้านครีมชีสบลูเบอรี่ยังไม่มีรสบลูเบอรี่ที่ชัดเจน ครั้งที่ 2 นั้นเพิ่มบลูเบอรี่มากกว่าครั้งที่ 1 จึงทำให้ได้รสชาติที่มากขึ้นแต่ยังไม่สมบูรณ์ จึงมีการทำครั้งที่ 3 จึงเพิ่มบลูเบอรี่มากกว่าครั้ง 2 จึงได้รสชาติที่ดี ใช้ระยะเวลาในการปรับสูตรถึง 3 ครั้ง จึงได้รสชาติที่สมบูรณ์แบบตามที่เชฟต้องการ

5.1.2.2 การจัดตกแต่งจานยังไม่ดึงดูดลูกค้าได้มากขึ้น

5.3 ข้อเสนอแนะจากการทำโครงงานสหกิจศึกษา

5.1.3.1 เพิ่มการจัดจานตกแต่งให้ดูน่าทานมากกว่านี้ และมีสีสันที่น่าดึงดูดมากยิ่งขึ้น

5.1.3.2 ศึกษาการทำขนม Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ให้ต่อยอดยังไงให้ขายได้เยอะกว่าเดิม

บรรณานุกรม

กัญชลี สำลีรัตน์. (2541). *20 สรรพคุณและประโยชน์ของบลูเบอร์รี่*.

เข้าถึงได้จาก https://dictionary.sanook.com/search/dict-th-th-royal-institute/%E0%B9%

กาญจนา กระดานลาด. (2562). *ก้อนทำความสะอาดซิงค์ล้างจานจากกากกาแฟ*.

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/kb/sink-cleaner-from-coffee-grounds/

โชคดนัย วงษ์ประเสริฐ. (2563). *ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง*.

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/kb/cream-cheese-brownies-topped-with-dried-

ระวิ แก้วสุกใส. (2563). *4 ประโยชน์ของชีส แหล่งอาหารโปรตีนสูงเหมาะสำหรับเสริมสร้างกล้าม*.

เข้าถึงได้จาก https://www.sanook.com/men/66629/

วิเชียร เกตุสิงห์. (2544). *สรุปผลการวิจัยศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บริการที่มีต่อการบริการ*.

เข้าถึงได้จาก http://cms.dru.ac.th/jspui/bitstream/123456789/221/7/Unit_3.pdf

อรรถชัย วรจรัสรังสี. (2558). *แผ่นแป้งปอเปี๊ยะทำมือ*.

เข้าถึงได้จาก https://medthai.com/%E0%B8%9A%E0%B8%A5%E0%B8%B9%E0%B

อัญญาวรรณ ปรัชธันย์ชนก. (2561). *เมนูอาหารปอเปี๊ยะลาบหมู*.

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2019/03/LiberralArts-hospi

เอกราช บำรุงพืชน์. (2556). *ปอเปี๊ยะคืออะไร*.

เข้าถึงได้จาก https://www.otto.co.th/content/5699/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามเพื่อการประเมิน

เรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ◯ ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ ◯ ชาย ◯ หญิง
2. อายุ ◯ 20 – 25 ปี ◯ 25 – 30 ปี
   ◯ 30 – 35 ปี ◯ มากกว่า 35 ปี
3. อาชีพ ◯ นักศึกษา ◯ พนักงานออฟฟิต ◯ บุคคลากรภายในโรงแรม

ตอนนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

ระดับความคิดเห็น (5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด)

ประเด็นความพึงพอใจ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.ด้านรสชาติ					
2.ด้านสี					
3. ด้านกลิ่น					
3.ด้านราคาขาย					
4.ด้านรูปลักษณ์					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข

ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพขณะขูดชีส

ภาพขณะ กวนไส้คาราเมล

ภาพขณะทำบราวนี่เรดเวลเวท

ภาพขณะนำขนมและทาร์ตลงไปขายที่ร้านกาแฟ

ภาพขณะ ตกแต่งทาร์ตผลไม้ให้ลูกค้า

ภาพขณะทำและตกแต่งชีสเค้กหน้าไหม้

ภาพขณะตกแต่งเค้กวันเกิดให้ลูกค้าที่มาพักในวันเกิด

ภาพขณะแต่งทาร์ตให้ลูกค้าที่มาสั่งนำไปใช้ในวันเกิด

ภาพขณะนำขนมปังและทาร์ตลงไปขายที่ร้านกาแฟ

ภาพขณะทำบราวนี่ให้งานจัดเลี้ยงของลูกค้า

ภาพขณะทำบราวนี่ให้งานจัดเลี้ยงของลูกค้า

ภาพขณะนำขนมปังและทาร์ตลงไปขายที่ร้านกาแฟ

ภาพขณะทำบราวนี่เรดเวลเวทครีมชีสให้งานประชุมลูกค้า

ภาพชิม

ภาพชิม

ภาพชิม

ภาพชิม

ภาพชิม

ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโรงแรม

"Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts"

โครงงาน Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ที่น้อง กิตติมา ได้มานำเสนอ เกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบแยมบลูเบอรี่ น้องได้เร่งเห็นว่าบลูเบอรี่ที่ทางครัวได้คัดแยกออกเพราะบลูเบอรี่นิ่ม , ขนาดเล็ก ทางครัวจึงนำไปทำเป็นแยม น้องจึงเร่งเห็นว่าประมาณของแยมมากขึ้น เนื่องจากเมนูที่ใช้กับแยมบลูเบอรี่มีไม่มาก น้องกิตติมาเลยคิดค้นเมนูขึ้นมาใหม่ และได้ให้เชฟใหญ่ได้ลองทาน และเชฟใหญ่ได้มีการปรับเปลี่ยนรสชาติให้เข้ากันจึงเกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นมา

(.....ชุตินันท์ นามมีศรี.....)

นางสาว ชุตินันท์ นามมีศรี

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง

บทความเชิงวิชาการ

บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต

Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

นางสาว กิตติมา ทัศนากร
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
38 ถนนเพชรเกษม เขตบางหว้า แขวงภาษีเจริญ กทม. 10160
E-mail : pop_kittima@hotmail.com

บทคัดย่อ

โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพฯ เป็นโรงแรม 5 ดาว ตั้งอยู่บริเวณ 53 ถนนวิทยุ โดยผู้จัดทำได้ฝึกงานในแผนกครัว เบเกอรี่ สังเกตเห็นถึงการนำเข้าของบลูเบอร์รี่ ในโรงแรมเป็นจำนวนมาก เพื่อใช้ในการทำแยมออแกนิค ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีแนวคิดในการทำ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts Tart เพื่อ แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐานและ ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม จากนั้นทำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยใช้พนักงานโรงแรม จำนวน 30 คน จากผลการดำเนินงานพบว่า ผลสำรวจจากการทดสอบ ด้านราคาได้เท่ากับ 4.26 ด้านสีสันและลักษณะเท่ากับ 4.35 มาด้านของกลิ่นของบลูเบอร์รี่เท่ากับ 4.37 และด้านรสชาติ เท่ากับ 4.38 ตามลำดับและได้ ผลตอบแทนในการ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ระยะ 2 เดือน พบว่า ขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ได้จำนวน 50 ชิ้น

คำสำคัญ : บลูเบอร์รี่ ครีมชีส แป้งปอเปี๊ยะ

Abstract

Sivatel Hotel Bangkok is a five-star hotel located on Witthayu Road where the author interned in bakery kitchen. During the internship, it was observed that a great number of blueberries were imported for making organic jam, therefore, the creator has an idea to made Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts for a new product transfiguration. The purposes of this study were: 1) to educate about Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts standard making process; and 2) to educate customer satisfaction before placed on sale at the hotel. The Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts were then quality tested by sense perception through a sample of 30 of the hotel's employees.

The result of the study were as follows: 1) Pricing got 4.26 percent; 2) color and appearance got 4.35 percent; 3) scent got 4.37 percent; and 4) taste got 4.38 percent. Two month later , Blueberry Cream Cheese Spring Rolls Tart needed to sell 50 pieces to make profit.

Keywords : Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ย่านเพลินจิต ที่บริหารงานโดยทีมงานคนไทยทั้งหมด เปิดให้บริการในปี 2554 โดยวางตำแหน่งทางการตลาดเป็น Luxury Boutique Hotel สำหรับ ผู้รับบริการกลุ่ม นักธุรกิจ ด้วยจุดขายเรื่องสถานที่ตั้งที่ใกล้รถไฟฟ้าสถานีเพลิตจิต ห้องพักขนาดใหญ่ สระว่ายน้ำที่สวยงามครบครัน และการบริการที่เอาใจใส่ในทุกรายละเอียด แสนอบอุ่นประทับใจ อย่างไรก็ตามหลังจากเปิดดำเนินการโรงแรมได้ค้นพบว่าผู้รับบริการที่มาใช้บริการล้วนเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาพักผ่อนมากกว่าผู้รับบริการนักธุรกิจ จึงมีแผนงานที่จะปรับเปลี่ยนตำแหน่งทางการตลาดเป็น Eco Luxury Hotel ภายใต้ Concept Resort In The City ตอบโจทย์ผู้รับบริการที่มีไลฟ์สไตล์ชื่นชอบการท่องเที่ยวและมีใจอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม รวมถึงให้ความสำคัญกับการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนธุรกิจชุมชน ในส่วนของโรงแรมนั้นประกอบไปด้วยห้องพัก 8 รูปแบบ จำนวนรวมทั้งสิ้น 75 ห้อง โดยมีจุดเด่นที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านเพลินจิตซึ่งห่างจากสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสเพลินจิตด้วยการเดินเพียง 5 นาที ทำให้สะดวกในการเดินทาง รวมทั้งยังใกล้สถานฑูตอังกฤษ สวิตเซอร์แลนด์ และสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิอยู่ห่างออกไปเป็นระยะทาง 40 กิโลเมตร และในบริเวณ ชั้น 28 ชั้น 8 ยังมีการปลูกพืชผักสวนครัวแบบธรรมชาติไม่มีสารเคมี ได้แก่ กระเพรา ต้นลูกหม่อน อัญชัน ต้นมิ้นต์ ต้นโรสแมรี่ และต่างๆอีกมากมาย นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวใกล้กับโรงแรม เช่น เซ็นทรัลเอ็มบาสซี เซ็นทรัลชิดลม สยาม สาขาโฮมโปรตรงสถานีรถไฟฟ้าเพลิตจิต เกษร พลาซ่า เซ็นทรัลเวิลด์

ในส่วนของเบเกอรี่นั้นมีการทำขนมปัง และ ทาร์ตบลูเบอร์รี่ และ ทาร์ตส้มออแกนนิคตามฤดูและยังมีขนมต่างๆอีกมากมาย เนื่องจากทางโรงแรมได้นำเข้าบลูเบอรี่จำนวนมาก เพื่อใช้ในโรงแรมแต่เนื่องจากสถานการ์ณโควิด ทำให้วัตถุดิบที่สั่งมานั้นเหลือใช้ในโรงแรมและระยะเวลาในการเก็บรักษาบลูเบอรี่น้อยผู้จัดทำจึงมีแนวคิดนำบลูเบอรี่ มาสร้างเป็นเมนูใหม่ เพื่อสร้างรายได้ให้กับโรงแรมมากขึ้น จากโรงแรมได้เข้าร่วมโครงการสีเขียวทำให้ทางโรงแรมไม่อยากให้เกิดขยะจากการที่ของมีจำนวนมาและใช้ไม่ทันนั้นจะทำให้เสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมากจึงให้คิดค้นเมนูนี้และวัดผลระยะเวลา 2 เดือน จากยอดขาย

วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่
2. ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐาน
3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม

ขอบเขตของโครงงาน

1. ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากภายในแผนกครัวของทางโรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ

2. ขอบเขตด้านประชากร

คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลโดยทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts จากบุคคลทั่วไป ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่ได้ใช้บริการในโรงแรม ศิวาเทล กรุงเทพ จำนวน 30 คน

3. ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงงานสหกิจศึกษาฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่าง วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ถึง วันที่ 4 ธันวาคม 2563

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค

2. ได้นำแป้งปอเปี๊ยะมาประยุกต์ใช้การทำขนมหวานชนิดอื่น

3. เป็นการสร้างรายได้ให้กับโรงแรมมากขึ้น

วัตถุดิบของ Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

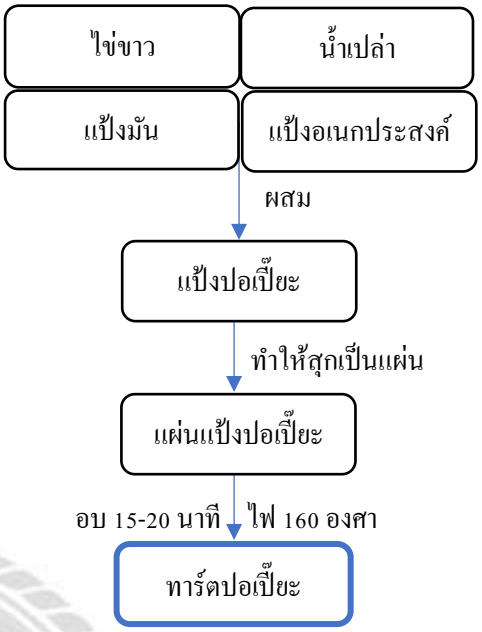
<u>ส่วนผสม</u>

1. แป้งเอนกประสงค์	240	กรัม
2. ไข่ขาว	160	กรัม
3. แป้งมัน	120	กรัม
4. น้ำเปล่า	480	กรัม
5. บลูเบอร์รี่	100	กรัม
6. เนยสดรสจืด	60	กรัม
7. แป้งสาลีเอนกประสงค์	100	กรัม
8. น้ำตาล	20	กรัม
9. ผงวนิลลา	1	ช้อนชา
10. ครีมชีส	450	กรัม
11. น้ำตาลไอซิ่ง	240	กรัม
12.ไข่ไก่	2	ฟอง
13. น้ำตาลทราย	40	กรัม

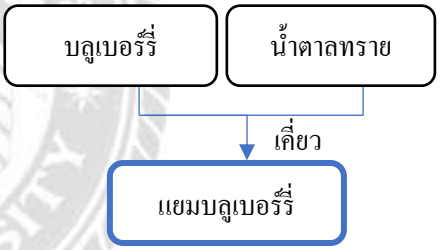
<u>ขั้นตอนการทำ</u>

Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts มีดังนี้

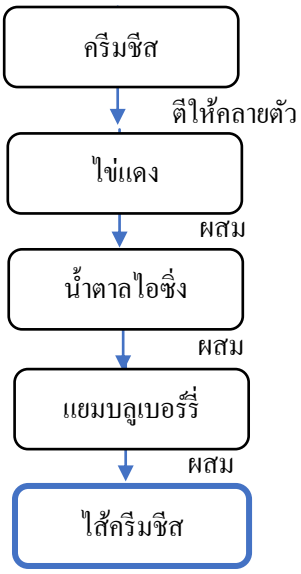
1. ขั้นตอนการทำทาร์ตจากปอเปี๊ยะ



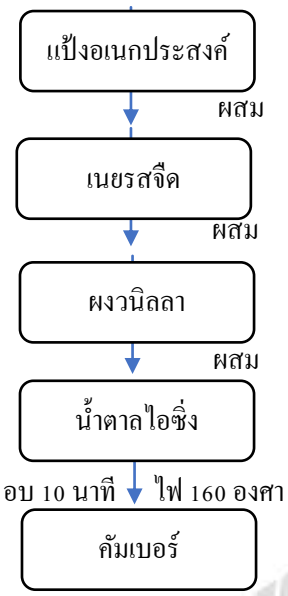
2. ขั้นตอนการทำแยมบลูเบอร์รี่



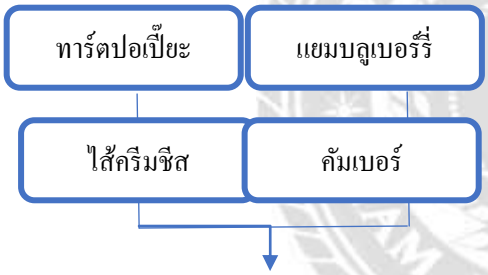
3. ขั้นตอนการเตรียมครีมชีส



4. ขั้นตอนการเตรียมคัมเบอร์



นำส่วนประกอบที่เตรียมมารวมเป็น Blueberry cream cheese spring rollatart



รูปผลโครงงาน

จากการที่ผู้จัดทำได้รับการปฏิบัติงานที่โรงแรมศิวาเทล กรุงเทพ เป็นระยะเวลา 4 เดือน ทำให้ได้ทราบเกี่ยวกับแผนกเบเกอรี่ ผู้จัดทำได้จัดทำโครงงาน เรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ขึ้นมา โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐาน ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม ซึ่งหวังว่าโครงงานสหกิจศึกษาตัวนี้จะเป็นประโยชน์แก่สถานประกอบการที่ผู้จัดทำได้ไปปฏิบัติ

เพื่อให้ทราบโครงงานตัวนี้ผู้จัดทำได้ทำการวัดจากยอดการขายภายในเวลา 2 เดือน ของการขาย Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ที่ได้นำลงไปขายที่ร้าน Café jadin จากการทดลองทำก่อนจะนำลงไปขายได้มีการให้พนักงานที่ปรึกษาและเชฟ ได้ชิม และทำการทำแบบสอบถาม 30 ชุด จากตารางที่วัดผลออกมาผู้ที่ได้ลองชิมให้คะแนนตามที่แบบสอบถามไปตั้งไว้และผลออกมาคือผลิตภัณฑ์ที่ทำออกมาให้ทดลองชิมนั้นผลออกมาคือดีมาก ซึ่งจากการหาค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 4.34 ซึ่งอยู่ในระดับที่มาก สามารถนำลงขายได้ ซึ่งขนมตัว Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts นั้นมีรสชาติที่เข้ากันกับแป้งปอเปี๊ยะ จึงทำให้เกิดรสชาติที่แปลกใหม่ โดยมีความเข้ากันอย่างไม่น่าเชื่อว่าแป้งปอเปี๊ยะจะสามารถนำมาทำขนมได้ แป้งปอเปี๊ยะใช้ทานกับของคาว หรือ ของทานเล่น ซึ่งจะพบเมนูที่น้อยที่จะนำมาแปรรูปเป็นขนมหวานที่ทานคู่กับแป้งปอเปี๊ยะ และหลังจากได้นำลงไปขายภายในระยะเวลา 2 เดือนผลตอบรับค่อนข้างไปในทางที่ดี ลักษณะปรากฏ รสชาติ และการจัดจานสามารถทำให้ลูกค้าเข้าถึงได้เพราะราคาไม่แพงจนเกินไปเพราะเป็นราคาที่ขายภายในโรงแรม

ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงงาน

1)มีการรสชาติและปรับสูตรมากกว่า 1 ครั้ง เนื่องจาก ครั้งที่ 1 ได้ทำออกมาแล้วรสชาติด้านครีมชีสบลูเบอรี่ยังไม่มีรสบลูเบอรี่ที่ชัดเจนครั้งที่ 2 นั้นเพิ่มบลูเบอรี่มากกว่าครั้งที่ 1 จึงทำให้ได้รสชาติที่มากขึ้นแต่ยังไม่สมบูรณ์ จึงมีการทำครั้งที่ 3 จึง

เพิ่ม บลูเบอรี่มากกว่าครั้ง 2 จึงได้รสชาติที่ดี ใช้ระยะเวลาในการปรับสูตรถึง 3 ครั้ง จึงได้รสชาติที่สมบูรณ์แบบตามที่เชฟต้องการ

2) การจัดตกแต่งจานยังไม่ดึงดูดลูกค้าได้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะจากการทำโครงงานสหกิจศึกษา

1) เพิ่มการจัดจานตกแต่งให้ดูน่าทานมากกว่านี้ และมีสีสันที่น่าดึงดูดมากยิ่งขึ้น

2) ศึกษาการทำขนม Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts ให้ต่อยอดยังไงให้ขายได้เยอะกว่าเดิม

บรรณานุกรม

กัญชลี สำลีรัตน์. (2541). 20 สรรพคุณและประโยชน์ของบลูเบอร์รี่.

เข้าถึงได้จาก https://dictionary.sanook.com/search/dict-th-th-royal-institute/%E0%B9%

กาญจนา กระดานลาด. (2562). ก้อนทำความสะอาดซิงค์ล้างจานจากกากกาแฟ.

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/kb/sink-cleaner-from-coffee-grounds/

โชคดนัย วงษ์ประเสริฐ. (2563). ครีมชีสบราวนี่หน้าสับปะรดอบแห้ง

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/kb/cream-cheese-brownies-topped-with-dried-

ระวิ แก้วสุกใส. (2563). 4 ประโยชน์ของชีส แหล่งอาหารโปรตีนสูงเหมาะสำหรับเสริมสร้างกล้าม.

เข้าถึงได้จาก https://www.sanook.com/men/66629/

วิเชียร เกตุสิงห์. (2544). สรุปผลการวิจัยศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บริการที่มีต่อการบริการ.

เข้าถึงได้จาก http://cms.dru.ac.th/jspui/Bitstream/123456789/221/7/Unit_3.pdf

อรรถชัย วรจรัสรังสี. (2558). แผ่นแป้งปอเปี๊ยะทำมือ.

เข้าถึงได้จาก https://medthai.com/%E0%B8%9A%E0%B8%A5%E0%B8%B9%E0%B

อัญญาวรรณ ปรัชธันย์ชนก. (2561). เมนูอาหารปอเปี๊ยะลาบหมู.

เข้าถึงได้จาก https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2019/03/LiberralArts-hospi

เอกราช บำรุงพืช. (2556). ปอเปี๊ยะคืออะไร.

เข้าถึงได้จาก https://www.otto.co.th/content/5699/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์

Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต

บทคัดย่อ

โครงงานเรื่อง Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts จัดทำขึ้นเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และเป็นการลดการทิ้งของเสียจากห้องครัวเพื่อที่จะได้ขยะลดลงและมีรายได้เพิ่มมากขึ้นและศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม

วัตถุประสงค์

- เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือทิ้งภายในครัวนำมาประยุกต์แปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่
- ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ตสูตรมาตรฐาน
- ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในรสชาติของผลิตภัณฑ์บลูเบอร์รี่ครีมชีสปอเปี๊ยะทาร์ต ก่อนจะนำวางจำหน่ายในโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค
- ได้นำแป้งปอเปี๊ยะมาประยุกต์ใช้การทำขนมหวานชนิดอื่น
- เป็นการสร้างรายได้ให้กับโรงแรมมากขึ้น

สรุปผล

โครงงาน Tart Blueberry Spring Roll tart ผู้จัดทำได้ทำการวัดจากยอดการขายภายในเวลา 2 เดือน ของการขาย และ ทำการทำแบบสอบถาม 30 ชุดจากตารางที่วัดผลออกมาผู้ที่ได้ลองชิมให้คะแนนตามที่แบบสอบถามไปตั้งไว้และผลออกมาซึ่งอยู่ในระดับที่มาก สามารถขายภายในโรงแรมได้

กราฟค่าเฉลี่ย blueberry cream cheese spring roll tarts

ขั้นตอนการทำ

1. นำวัตถุดิบแป้งปอเปี๊ยะ ยกเว้นน้ำสะอาด คนจนเข้ากันจากนั้นใส่น้ำสะอาดลงไปคนจนเข้ากัน
2. นำกระทะมาตั้งไฟและนำแป้งที่ผสมไว้มาเทใส่กระทะร่อนให้ทั่วกระทะจนสุกและนำมาพักไว้จนเย็น
3. จากนั้นนำแป้งมาใส่ลงในแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้และนำเข้าเตาอบ อบจนกรอบ
4. นำบลูเบอร์รี่และน้ำตาทรายมาเทใส่หม้อแล้วไปตั้งไฟโดยใช้ไฟอ่อน เคี่ยวไปบลูเบอร์รี่นิ่มจนกลายเป็นแยมจากนั้นปิดไฟ
5. นำวัตถุดิบครีมชีสออกมาตีครีมชีสจนนิ่ม หลังจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไปคนให้เข้าใส่และไข่แดงคนจนเข้ากันและสุดท้ายใส่บลูเบอร์รี่แยมที่ทำไว้ลงไปขนจนเข้ากันจนเนียน
7. วัตถุดิบที่จะทำคัมเบอร์ขั้นตอนแรกนำแป้งอเนกประสงค์มาหย่ากับเนยแข่งเข้งจนเป็นเนื้อเดียวกันหลังจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่งและผงวนิลลาลงไปคุกให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกันนำส่วนผสมทองในถาดที่เตรียมไว้ หลังจากนั้นเอาเข้าเตาอบ

ผู้จัดทำ นางสาว ติติมา ทัศนาภร 6004400101 ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
อาจารย์ที่ปรึกษา นางสาว ชุติมันท์ นามมีศรี พนักงานที่ปรึกษา สถานประกอบการ โรงแรมสิวาทอล กรุงเทพ

ภาคผนวก ฉ

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อนักศึกษา	ลงชื่อพนักงานที่ปรึกษา
1	17/08/63-21/08/63	ขนมชั้น, เตรียมไส้ขนมชั้น	ศิตาภิรัก	ภูมินินทร์
		กวนสาวนี้, แซนวิช, ตกแต่ง		
		ขนมเปี๊ยะ, เตรียมวัตถุดิบต่างๆ		
		เช็คของในตู้เย็น, ทำความสะอาดบริเวณ		
		ที่แผนก โดยเรียบ		
2	24/8/20 - 28/8/20	ทำกีมเค้ก, ถุงปั้นหัวไส้	ศิตาภิรัก	ภูมินินทร์
		ทำคีย์, ทำแป้งฟรังซี่, ถุงเค้กเดอร์		
		หัวไส้ต่างๆ, ทำไส้ชีท, ขอบ,		
		ทำเจียว, ผัวหวาน, ซอสโรย, ขนมปัง		
		พัฟ สัโมเอม ชีท, ขนมหวานหวาน, แซนวิส		
		ลีปปังแวาน, ปังหวานทำเจียว		
3	31/8/20 - 4/9/20	สีปังหวาน ชีเจียว, สีปังหวาน		
		ทำไส้ กลิ้งยู, ธาเจียว, แซนวิส		
		เช็คของ		
4	7/9/20 - 11/9/20	สีแป้ง ขนมปัง, ทำไส้ขนม	ศิตาภิรัก	ภูมินินทร์
		ปัง, ตกแต่ง, อบขนมปัง		
		เช็คของในตู้เย็น		
5	14/9/20 - 18/9/20	สี ขนมปัง, ทำขนมอบ	ศิตาภิรัก	ภูมินินทร์
		อบขนมปัง, ทำไส้ขนมปัง		
		เช็คของในตู้เย็น		
6	21/9/20 - 25/9/20	สี ซอสโรย, ทำไส้ชีท, ทำโด	ศิตาภิรัก	ภูมินินทร์
		เจียว, ทำไส้หวาน, ขนมโดนัทแต่ง		
		อบ ซอสโรย, เช็ดขนมปัง		

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อนักศึกษา	ลงชื่อพนักงานที่ปรึกษา
		สัมภาษณ์งาน , ทำแผนที่		
7.	28/9/20 - 2/10/20	ทำขนมปัง, อบขนมปัง, ทำไส้ขนม ไส้ chocolate, ทำ tart egg ทำขนมชิ้นเล็ก ใส่ถาดขาย Cafe jardin	กิตติมา	ภูมินทร์
8.	5/10/20 - 9/10/20	สั่งขนมปัง, ทำไส้ต่างๆ ที่ ใส่ขนมปัง, ปิดหน้าขนมปังใส่ ทำแผนที่, ทำขนมปังกรอบเนย	กิตติมา	ภูมินทร์
9.	12/10/20 - 16/10/20	สั่งเครื่องใช้, ทำ tart egg ทำขนมกรอบเนย, สัมภาษณ์งาน ทำ tart, tart ใส่ไข่แดงเค็ม+นมข้น, ทำแผนที่	กิตติมา	ภูมินทร์
10	19/10/20 - 23/10/20	สั่งขนมปัง, อบขนมปัง, ทำไส้ ขนม, ตกแต่งหน้า, ชงกาแฟ, ชา เขียว, ไส้ ทำแผนที่	กิตติมา	ภูมินทร์
11.	26/10/20 - 30/10/20	ทำขนมปัง, ทำ tart egg ปรับ tart blueberry cheese pie ลงใส่ถาด cafe jardin ทำแผนที่, ทำขนมปังลงใส่ถาด		ภูมินทร์
12.	2/11/20 - 6/11/20	สั่งเครื่องใช้, สัมภาษณ์งาน		ภูมินทร์

แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อนักศึกษา	ลงชื่อพนักงานที่ปรึกษา
		ทำขนมปัง, ทำไส้ ผักโขม		
		ขนม ขนมปัง, ทำขนม		
		ขนมปัง, ทำขนมปัง ลงไปขาย		
		ที่ cafe garden		ลายเซ็นต์
13	9/11/20 - 13/11/20	ทำขนมปัง, ทำไส้ ขนมปัง		
		ที่ ครีม ชีส, เป็น ผัก		
		ที่ลง ขาย เสร็จ ทำ, ปิดหน้าร้าน		
14	16/11/20 - 20/11/20	ทำขนมปัง, ทำ tart, ทำไส้ขนม		ลายเซ็นต์
		ขนมปัง, ทำขนม ผัก		
		เตาไฟ ขาย ทำเสร็จ งานเลี้ยง		
15	23/11/20 - 27/11/20	ทำ ขนม ลงไปขาย ที่ cafe garden		ลายเซ็นต์
		ทำ tart, เครื่องดื่ม, ทำขนมผัก		
		ทำแป้งโดเทียว		
16.	30/11/20 - 4/12/20	ทำขนมปัง, ทำ ครีม ชีส, เต้นผัก		ลายเซ็นต์
		ผักไส้ ผักโขม, แยกไส้ tart		
		ที่ แป้ง แยก เค้ก, ทำไส้ เลือย		
		หมู		

ภาคผนวก ช

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว กิตติมา ทัศนากร

รหัสนักศึกษา : 6004400101

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 66/80 ซ.ทวีวัฒนา 9 แขวง ทวีวัฒนา เขต ทวีวัฒนา กทม. 10170

ผลงาน : Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว กิตติมา ทัศนากร

รหัสนักศึกษา : 6004400101

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 66/80 ซ.ทวีวัฒนา 9 แขวง ทวีวัฒนา เขต ทวีวัฒนา กทม. 10170

ผลงาน : Blueberry Cream Cheese Spring Roll Tarts