



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค
(Mango Minty Tea Shake)

โดย

นางสาววัลภา

อาจจรูณ

5904400086

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 116-495 สหกิจศึกษา
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงการ : เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว วัลภา อัจจุบุญ 5904400086
ภาควิชา : อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ นันทินี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา
2563

คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

..... มารุณี ไหมสมบูรณ์ พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาวมารุณี ไหมสมบูรณ์)

..... ศุภพร สอนกิจดี กรรมการกลาง
(อาจารย์ ศุภพร สอนกิจดี)

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

| | |
|------------------------|--|
| ชื่อโครงการ | : เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) |
| หน่วยกิต | : 5 |
| ผู้จัดทำ | : นางสาววัลภา อัจจุณ 5904400086 |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | : นันทินี ทองอร |
| ระดับการศึกษา | : ปริญญาตรี |
| สาขาวิชา | : การโรงแรม |
| คณะ | : ศิลปศาสตร์ |
| ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา | : 3/2563 |

บทคัดย่อ

โครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่เป็นรูปแบบใหม่ในการดื่มชา ทำให้รู้สึกสดชื่นและทำให้การดื่มชาไม่ใช่เป็นเพียงแค่ชาร้อนอีกต่อไป นอกจากนี้ยังได้ประโยชน์จากมะม่วงสุกที่มีสรรพคุณมากมายเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายและยังเป็นยาระบายชั้นดี โดยทำการศึกษาถึงสรรพคุณของมะม่วงสุกและชาเปปเปอร์มินท์ทั้งนี้ยังศึกษา ดอกไม้ ที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อให้ความสดชื่น อาทิเช่น กุหลาบที่สามารถนำมาทำเป็น ไซรัป เพื่อเพิ่มรสชาติของเครื่องดื่มให้มีความกลมกล่อมน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างตัวเลือกรูปแบบใหม่ให้กับลูกค้าและทางโรงแรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม ทีเชค ผู้จัดทำได้ทำการ สืบหาความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 30 คน การศึกษาพบว่ามี ความพึงพอใจ ในด้านสี รสชาติ และ กลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านความแปลกใหม่ของ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกันดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี/เปปเปอร์มินท์/ทีเชค

Title : Mango Minty Tea Shake
Credits : 5
Author : Miss. Wanrapa Arjjaroon
Advisor : Miss Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 3/2020

Abstract

The Mango Minty Tea Shake project was created to investigate how to create a new tea drink. It helps to feel refreshed and makes tea drinking different from hot tea . It also benefits from ripe mangoes that have many properties that boost the body's immune system and is also a good laxative. The student studied the properties of ripe mangos and peppermint tea, and studied flowers and found can be used to make refreshing beverages. For example, roses could be made into syrups to enhance the taste of the drink to be mellow and appetizing. It also offers consumers and hotels with new options to consider. The author prepared a poll based on their tasting of the drink, Tea Shake. The study indicated that a sample of 30 participants had a high level of satisfaction with the color, taste, and smell of beverages after doing a satisfaction test. In terms of creativity and novelty, the product is also of high quality, suggesting that the Mango Minty Tea Shake project has a high amount of total pleasure.

Keywords: Mango Mint Drink, Peppermint Tea, Tea Shake

Approved By

.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพมหานคร สุภูมิวิท ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2564 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณวารุณี ไหญ่สมบูรณ์ Supervisor
2. อาจารย์นันท์นิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นທີ່ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาววิภา อัจจุณ

10 กันยายน 2564

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| จดหมายนำส่งรายงาน | ก |
| กิตติกรรมประกาศ | ข |
| บทคัดย่อ | ค |
| Abstract | ง |
| บทที่ 1 บทนำ | |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ | 1 |
| 1.3 ขอบเขตของการทำโครงการ | 2 |
| 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 2 |
| บทที่ 2 ระเบียบวิธีการดำเนินงาน | |
| 2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ | 3 |
| 2.2 ประวัติความเป็นมาของโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท | 4 |
| 2.3 ลักษณะการประกอบการและห้องพัก | 4 |
| 2.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานของแผนก F&B (Cafe) | 12 |
| 2.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย | 13 |
| 2.6 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย | 13 |
| 2.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา | 14 |
| 2.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติ | 14 |
| 2.9 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน | 15 |
| 2.10 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ | 16 |
| 2.11 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ | 17 |
| 2.12 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา | 17 |
| บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | |
| 3.1 ความเป็นมาของชา | 18 |
| 3.2 ลักษณะการชงชา | 20 |
| 3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำมินต์ตี้ แมงโก้ ทีเช็ค (Mango Minty Tea Shake) | 21 |
| 3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 25 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน | |
| 4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน | 27 |
| 4.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำเครื่องดีมแมง ใก้มีนที่ตี ทีเซ็ค | 27 |
| 4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดีมแมง ใก้มีนที่ตี ทีเซ็ค | 31 |
| 4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม | 32 |
| 4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ | 35 |
| บทที่ 5 สรุปผลงานและข้อเสนอแนะ | |
| 5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ปัญหา และข้อเสนอแนะ | 37 |
| 5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ | 38 |
| 5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ | 38 |
| บรรณานุกรม | |
| ภาคผนวก | |
| ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน | |
| ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม | |
| ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา | |
| ภาคผนวก ง บทความวิชาการ | |
| ภาคผนวก จ ไปสเตอร์ | |
| ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน | |
| ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ | |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ | 15 |
| ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องคั้บแมง ใ้ก้มีน้ที่ใ้ที่ใ้ค | 31 |
| ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ | 32 |
| ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ | 32 |
| ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานะ | 32 |
| ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก | 33 |
| ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ | 35 |



สารบัญรูปรภาพ

| | หน้า |
|--|------|
| รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท | 3 |
| รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท | 3 |
| รูปที่ 2.3 ห้องลักซ์ซัวร์คลับ มายเบด | 5 |
| รูปที่ 2.4 ห้องพักแบบ โอเปร่าสวีท | 5 |
| รูปที่ 2.5 ห้องพักแบบอิมพีเรียล สวีท | 6 |
| รูปที่ 2.6 ห้องพักแบบเพรสทิจ สวีท | 6 |
| รูปที่ 2.7 เบคก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่ | 7 |
| รูปที่ 2.8 ห้องอาหารวิวล่า | 7 |
| รูปที่ 2.9 เลอ มาการอง | 8 |
| รูปที่ 2.10 ลีควิด พลูบาร์ | 8 |
| รูปที่ 2.11 ไวน์ บูติก | 9 |
| รูปที่ 2.12 เวคคิง สเปเชียลลิสต์ | 9 |
| รูปที่ 2.13 เลอร์ แกรนด์ บอลรูม | 10 |
| รูปที่ 2.14 ห้องอิมเมจินชั้น | 10 |
| รูปที่ 2.15 เลอ สปา วิท ล็อกซิทาน | 11 |
| รูปที่ 2.16 ชาลอนเพื่อความงาม | 11 |
| รูปที่ 2.17 โซฟิต ฟิตเนส เซ็นเตอร์ | 12 |
| รูปที่ 2.18 ผังการบริหารของแผนก F&B | 12 |
| รูปที่ 2.19 ผู้จัดทำ | 13 |
| รูปที่ 2.20 พนักงานที่ปรึกษา | 14 |

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

| | หน้า |
|--|------|
| รูปที่ 3.1 ตัวอย่างชาต่างๆ | 20 |
| รูปที่ 3.2 ลักษณะการชงชา | 21 |
| รูปที่ 3.3 ชาเปเปอร์มัท | 21 |
| รูปที่ 3.4 มะม่วงสุก | 22 |
| รูปที่ 3.5 น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ | 24 |
| รูปที่ 4.1 ชาบรรจุของใส่น้ำร้อน | 28 |
| รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการนำมะม่วงสุกใส่เครื่องปั่น | 28 |
| รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการเติมน้ำเชื่อม | 29 |
| รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการเติมน้ำแข็ง | 29 |
| รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการเขັค | 30 |
| รูปที่ 4.6 ขั้นตอนการเทลงแก้วภาชนะ | 30 |
| รูปที่ 4.7 เครื่องดื่มแมงโก้มินต์ที่เขັค | 31 |



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโควิด 19 (COVID-19) ในประเทศไทย ส่งผลให้ผู้ให้บริการของโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit) มีจำนวนลดน้อยลง ซึ่งแผนกคาเฟ่ที่ผู้จัดทำปฏิบัติงานอยู่ก็ได้รับผลกระทบด้วยเช่นกัน เนื่องจากช่วงเวลาที่เข้ามาปฏิบัติงานนั้น ได้เจอกับสถานการณ์โควิดระลอกที่ 3 ยิ่งทำให้มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการน้อยลงกว่าเดิม จากปัญหาที่เกิดขึ้นผู้จัดทำจึงเกิดความคิดว่าจะทำอย่างไรให้โรงแรมมีการลดต้นทุนในการผลิตอาหารที่ลดลงและสามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม จึงทำการสำรวจภายในแผนกว่ามีวัตถุดิบชนิดใดบ้างที่สามารถนำมาทำได้บ้าง จากการสำรวจทำให้รู้ว่ามะม่วงที่นำมาทำข้าวเหนียวมะม่วงและสมูทตินั้นเมื่อมันสุกจนเกินไปจะทำให้มันเกิดการเน่าเสียและต้องนำไปทิ้งเป็นจำนวนมากต่อการสั่งในแต่ละครั้ง

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ทำการปรึกษากับพี่เลี้ยงว่าควรจะทำมะม่วงที่สุกงอมเหล่านี้มาทำเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่ โดยการนำเอามะม่วงสุกมาปั่นเพื่อเอาน้ำมะม่วง และผสมกับชากลิ่นเปเปอร์มินต์ เนื่องจากทางคาเฟ่มีชาที่หลากหลายแบบแต่ชาเปเปอร์มินต์จะให้กลิ่นที่เด่นชัดและมีความลงตัวกับน้ำมะม่วง มีการเพิ่มความหวานด้วยน้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ หลังจากนั้นก็จะนำสามตัวนี้มาผสมกันในแก้วเชคแล้วเติมน้ำแข็งทำการเชคให้เข้ากันและเสิร์ฟให้กับลูกค้า โดยมีการตั้งชื่อเครื่องดื่มนี้ว่าแมงโกมินต์ตี้ชีค (Mango Minty Tea Shake) ตัวเครื่องดื่มนี้ถือได้ว่าเป็นทางเลือกใหม่ในการดื่มชา นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าในการขายชาตัวใหม่ให้กับโรงแรม สามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายในการสั่งน้ำมะม่วงแบบกล่องและเป็นการนำมะม่วงที่เหลือใช้มาสร้างรายได้เพิ่มให้กับทางโรงแรมโดยไม่สูญเปล่า

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มแบบเชค
- 1.2.2 เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกดื่มชาในรูปแบบใหม่
- 1.2.3 เพื่อช่วยลดต้นทุนในการสั่งน้ำมะม่วงแบบกล่องให้กับทางโรงแรม

1.3 ขอบเขตของการทำโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกต่างๆ ภายในโรงแรม เช่น แผนกครัวเย็น แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม แผนกการตลาด ของโรงแรม โซฟีเทล สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม 2564 ถึง วันที่ 30 มิถุนายน 2564 (สาเหตุที่ต้องออกมาก่อนจบเนื่องด้วยสถานการณ์โควิด แต่มีการเข้าไปเก็บข้อมูลที่หลัง)

1.3.3 ขอบเขตด้านกลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3.1 กลุ่มประชากร คือ พนักงานโรงแรมโซฟีเทล สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit)

1.3.3.2 กลุ่มตัวอย่างคือ พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)และบุคคลทั่วไปเขตวัฒนาจำนวน 23 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต กำแนะนำพี่เลี้ยง และทำการทดลองปฏิบัติจริง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 เป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม

1.4.2 ได้เรียนรู้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มในรูปแบบใหม่

1.4.3 เป็นโอกาสในการเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม

บทที่ 2

ระเบียบวิธีการดำเนินงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ

ชื่อสถานที่ประกอบการ : โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit)

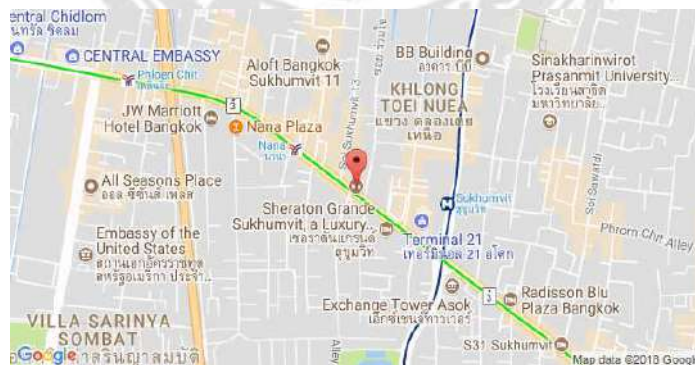
ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ : 189 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา
กรุงเทพฯ 10110

หมายเลขโทรศัพท์ : 02-126-9999

เว็บไซต์ : www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com



รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท
ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/>



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท
ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/>

2.2 ประวัติความเป็นมาของโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท

Sofitel Hotels and Resorts เป็นกลุ่มโรงแรมหรูที่ตั้งอยู่ในกรุงปารีสประเทศฝรั่งเศส โดยมี Accor Hotels เป็นเจ้าของตั้งแต่ปี 1980 เป็นแบรนด์โรงแรมหรูแห่งเดียวในฝรั่งเศสที่มีที่ตั้งอยู่ใน 5 ทวีป ที่มีอยู่ 120 แห่งในเกือบ 40 ประเทศทั่วโลก ซึ่งตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ๆ และเป็นหนึ่งในสมาชิกในครอบครัวโซฟิเทล มีความหลงใหลในศิลปะการออกแบบใหม่ ๆ และศิลปะการต้อนรับแบบฝรั่งเศสที่หรูหรา แบรนด์โซฟิเทลนำเสนอประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครบนพื้นฐานของรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ 4 รูปแบบ ได้แก่ การเฉลิมฉลองวัฒนธรรมท้องถิ่น การนำเสนอสิ่งที่ดีที่สุดในด้านการทำอาหารร่วมกับเทคนิคฝรั่งเศสดั้งเดิม การอุทิศตนเพื่อศิลปะแห่งความเป็นอยู่และความหลงใหลในการออกแบบคลาสสิกและร่วมสมัย

Sofitel นำเสนอโรงแรมและรีสอร์ท ร่วมสมัยที่ปรับตัวให้เข้ากับผู้บริโภคที่มีความต้องการที่หลากหลายมากขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งคาดหวังและชื่นชมกับความงาม คุณภาพและความเป็นเลิศ ไม่ว่าจะเป็นใจกลางกรุงปารีส ลอนดอน นิวยอร์ก หรือปักกิ่ง หรือที่ตั้งอยู่ในภูมิภาคของประเทศ โมร็อกโก อียิปต์ หมู่เกาะฟิจิ หรือประเทศไทย โรงแรมโซฟิเทลแต่ละแห่งจะมอบประสบการณ์การใช้ชีวิตที่แท้จริงจากศิลปะฝรั่งเศสที่มีชื่อว่า “Art de Vivre” เป็นเจ้าของและบริหารจัดการแบรนด์ที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม ซึ่งกระจายอยู่ในสถานที่ต่างๆ ได้แก่ Sospa และ Sofit สปาและศูนย์สุขภาพของโซฟิเทล โรงแรม So Boutique ให้บริการลูกค้าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบเฉพาะที่พบในสถานที่จัดงานของโซฟิเทล MyBed ประสบการณ์แห่งการนอน และ La Nuit by Sofitel บาร์ดีที่จัดขึ้นโดยโซฟิเทล

2.3 ลักษณะการประกอบการและห้องพัก

โรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพฯ แห่งนี้เพิ่งทำการเปิดตัวทางเชื่อมจากสถานีรถไฟฟ้าวัดโศกและสถานีรถไฟใต้ดินสุขุมวิทเข้าสู่ตัวโรงแรมโดยตรงซึ่งตอนนี้แขกสามารถใช้ทางเชื่อมเดินตรงไปยังห้างสรรพสินค้าชื่อดังย่านอโศกอย่างเทอมินอล 21 ได้อย่างสะดวก ด้วยห้องพักและห้องสวีท 345 ห้อง โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท ถือเป็นโรงแรม 5 ดาวแถวสุขุมวิทที่ดีที่สุดที่มีห้องพักอันกว้างขวาง หูหรร่า กับวิวพาโนรามาของกรุงเทพฯ และวิวสะพานน้ำสีฟ้าของโรงแรม พร้อมผ่อนคลายด้วยผลิตภัณฑ์หรูเพื่อการอาบน้ำจากลือกซิทาน และแอร์เมส หากจองห้องสวีท หรือห้องลักซ์ชัวร์ก็ยังสามารถเข้าใช้บริการเอ็กซ์เช็กคิวทีฟเลาจน์ เพื่อสัมผัสประสบการณ์การพักผ่อนเหนือระดับจากทีมบัตเลอร์ภายในห้องอาหาร โรงแรมที่ดีที่สุด ในกรุงเทพมหานคร

2.3.1 การให้บริการห้องพัก

2.3.1.1 ห้องพักแบบ ลักซ์ชัวรี คลับ (Luxury Club)

ห้องลักซ์ชัวรีมาพร้อมกับทิวทัศน์กรุงเทพมหานครด้วยพื้นที่ห้อง 40 ตารางเมตร ด้วยคอนเซ็ปต์ “มายเบด โดยโซฟิเทล (MyBed™ by Sofitel)” เตียงแบบคิงไซส์จำนวนหนึ่งเตียง หรือเตียงคู่จำนวนสองเตียง



รูปที่ 2.3 ห้องลักซ์ชัวรีคลับ มายเบด

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/rooms-suites/luxury-room>

2.3.1.2 ห้องพักแบบ โอเปร่าสวีท (Opera Suite)

ขนาดกว้างกว่า 105 ตารางเมตร พร้อมเตียงคิงไซส์ 1 เตียงบนชั้น 26 ของโรงแรม



รูปที่ 2.4 ห้องพักแบบ โอเปร่าสวีท

ที่มา : <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/rooms-suites/opera-suites>

2.3.1.3 ห้องพักแบบ อิมพีเรียล สวีท (Imperial Sweet)

ด้วยขนาดกว่า 170 ตารางเมตร ทำให้ห้องอิมพีเรียล สวีท เป็นห้องที่ใหญ่ที่สุดในโรงแรม กรุงเทพ สุขุมวิท แห่งนี้ ที่มีทั้งโซนระเบียงให้นั่งทานอาหาร



รูปที่ 2.5 ห้องพักแบบอิมพีเรียล สวีท

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com>

2.3.1.4 ห้องพักแบบเพรสทิจ สวีท (Prestige)

ห้องสวีทระดับห้าดาว ขนาดห้องอยู่ที่ 85 ตารางเมตรที่โอ่อ่าหรูหรา กับส่วนนั่งเล่นที่แยกบริเวณต่างหากและวิวมุมสูง



รูปที่ 2.6 ห้องพักแบบเพรสทิจ สวีท

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com>

2.3.2 ห้องอาหารและบาร์

2.3.2.1 เบลก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่

เบลก้า รูฟท็อป บาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่ คือรูฟท็อปบาร์ที่ดีที่สุดของเมือง พร้อมด้วยร้านอาหารที่เสิร์ฟอาหารเบลเยียมต้นตำรับ ที่เบลก้ายังมีเมนูอาหารอีกหลากหลายรายการให้เลือกรับประทาน มีที่นั่ง 194 ที่นั่ง รวมห้องส่วนตัวสำหรับ 8 ท่าน อยู่ชั้น 32 สูงสุดของ โรงแรม



รูปที่ 2.7 เบลก้า รูฟท็อปบาร์ แอนด์ บราสเซอร์รี่

ที่มา: <https://th.tripadvisor.com/>

2.3.2.2 ห้องอาหารวัวล่า

ห้องอาหารที่ได้รับรางวัลแห่งนี้มีชื่อเสียงด้านอาหารเช้าเลิศรส มื้อเช้าและมื้อกลางวัน (อาหารกลางวันแบบอันลิมิเต็ด) เปิดเวลา 07.00-15.00 น. เปิดให้บริการทุกวันมีที่นั่ง 128 ที่นั่ง อยู่ชั้น 2 ของโรงแรม



รูปที่ 2.8 ห้องอาหารวัวล่า

ที่มา: <https://www.tiscowealth.com/>

2.3.2.3 เลอ มาการอง

เลอ มาการอง คือคาเฟ่สไตล์กูร์เมต์และเบเกอรี่แบบฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียงของ โรงแรม อยู่ชั้นจี บริเวณล็อบบี้ เทอร์เรสด้านนอกมีที่นั่ง เปิดบริการทุกวัน 07.00-19.00 น. สามารถ สั่งซื้อเพื่อนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้



รูปที่ 2.9 เลอ มาการอง

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com>

2.3.2.4 ลีควิด พูลบาร์

อีกหนึ่งสถานที่ในโรงแรมอยู่ชั้น 9 เป็นสระน้ำภายนอกอาคาร ลีควิด พูลบาร์ พร้อมกับดื่มค็อกเทลเย็นๆริมสระว่ายน้ำ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07.00-20.00 น.



รูปที่ 2.10 ลีควิด พูลบาร์

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/wellness/the-pool/>

2.3.2.5 ไวน์ บูติก

ไวน์บูติกตั้งอยู่บริเวณล็อบบี้ของ โรงแรมถือเป็นอีกหนึ่งไวน์บาร์ที่ทุกคนรู้จักและขึ้นชื่อกับโปรโมชันบุฟเฟต์ไวน์&ชีสพร้อมการตกแต่งที่เสมือนจะพาคุณไปนั่งดื่มไวน์ในโรงแรมประเทศฝรั่งเศส



รูปที่ 2.11 ไวน์ บูติก

ที่มา: <https://pantip.com/topic/38112995>

2.3.3 ห้องประชุม จัดเลี้ยง

2.3.3.1 เวดดิง สเปเชียลลิสต์

ที่โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท มีทีมงานที่เข้าใจว่างานแต่งงานคือวันสำคัญที่สุดของคุณและครอบครัวถือเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความทรงจำที่ดีให้แก่ทุกคน



รูปที่ 2.12 เวดดิง สเปเชียลลิสต์

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/th/weddings/>

2.3.3.2 เลอร์ แกรนด์ บอลรูม

ห้องจัดงานที่ใหญ่ที่สุดของทางโรงแรมเหมาะสำหรับสัมมนาตั้งอยู่บนชั้น 7 ของโรงแรมด้วยขนาดกว่า 702 ตารางเมตร รองรับแขกได้ถึง 550 ท่าน



รูปที่ 2.13 เลอร์ แกรนด์ บอลรูม

ที่มา: www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/

2.3.3.3 ห้องอิมเมจิเนชั่น

ห้องที่มีขนาด 38 ตารางเมตร สามารถจัดงานประชุมออกมาได้ทั้งแบบทางการและแบบสบายๆเป็นกันเอง โดยสามารถรับรองแขกได้ 25 ท่าน



รูปที่ 2.14 ห้องอิมเมจิเนชั่น

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/>

2.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

2.3.4.1 เลอ สปา วิท ล็อกซิทาน

ห้องสปาที่ออกแบบได้อย่างหรูหราถึง 7 ห้อง แบ่งเป็น 2 ห้องไว้สำหรับนวดแผนไทย 4 ห้องสำหรับนวดสมัยใหม่ และ 1 ห้องทรีตเมนต์ไว้สำหรับคู่รัก



รูปที่ 2.15 เลอ สปา วิท ล็อกซิทาน

ที่มา: <https://www.wongnai.com/>

2.3.4.2 ชาลอนเพื่อความงาม

ชั้น 9 มีบริการตั้งแต่หัวจรดปลายเท้าตั้งแต่การเชีทผมไปจนถึงทรีตเมนต์บำรุงผมและทำสีและยังมีบริการทำเล็บหลายรูปแบบสำหรับทั้งสุภาพบุรุษและสุภาพสตรี



รูปที่ 2.16 ชาลอนเพื่อความงาม

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/t>

2.3.4.3 โซฟิต ฟิตเนส เซ็นเตอร์

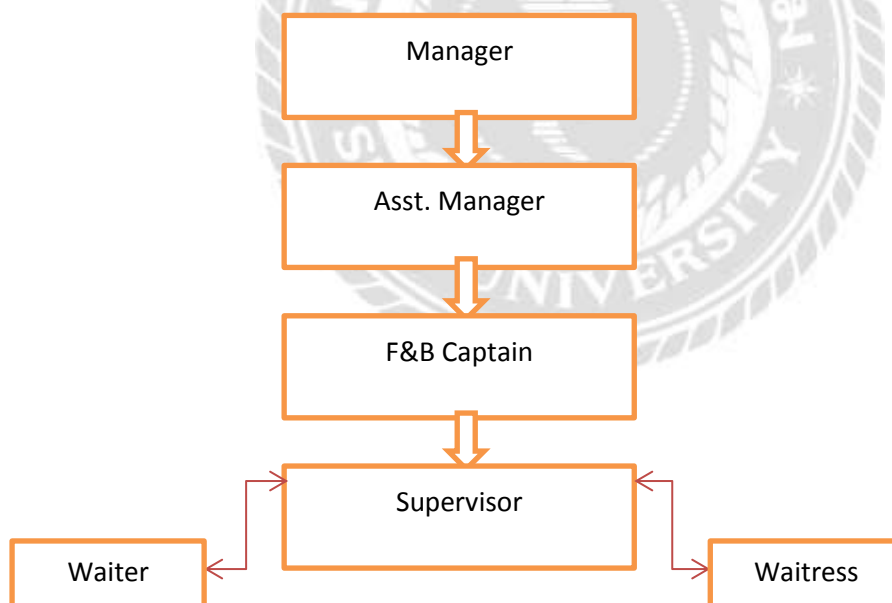
มีอุปกรณ์ฟิตเนสให้เล่นครบครันบริการรายวันมีหลากหลายแพคเกจให้เลือก ทั้งแบบท่านเดียว มาเป็นคู่ ครอบครัว หรือแบบเป็นกลุ่มเพื่อน พร้อมสามารถใช้ห้องล็อกเกอร์ ซาวน่า และสระว่ายน้ำได้ตั้งแต่เวลา 6:00 น. ถึง 22:00 น.



รูปที่ 2.17 โซฟิต ฟิตเนส เซ็นเตอร์

ที่มา: <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com/t>

2.4 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานของแผนก F&B (Cafe)



รูปที่ 2.18 ผังการบริหารของแผนก F&B

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาววัลภา อัจจรุณ

ตำแหน่ง : นักศึกษาปฏิบัติงานแผนกคาเฟ่ (Café Department Trainee)

ระยะเวลา : วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2564



รูปภาพที่ 2.19 ผู้จัดทำ

ที่มา:ผู้จัดทำ (2564)

2.6 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ช่วงเช้า

- ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิของตู้ต่างๆและวัดค่าความเป็นกรดของน้ำยาทำความสะอาดอุปกรณ์
- จัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆสำหรับพร้อมรอรับออเดอร์
- เช็ค App Food Panda เวลาเปิด-ปิด
- ตรวจสอบเช็คโต๊ะทำความสะอาดทั้งภายนอกและภายในร้าน

ช่วงบ่าย

- ตรวจสอบเช็คออเดอร์ Food Panda
- เช็คของหมดสต็อกเพื่อเบิกของไว้ใช้ในวันถัดไป
- ขึ้นลงชั้น 2 ในกรณีมีออเดอร์ Afternoon Tea
- ทำความสะอาดอุปกรณ์และจัดเก็บอุปกรณ์ที่ล้างให้เรียบร้อย

2.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นางสาววารุณี ใหญ่สมบูรณ์
 ตำแหน่ง : Senior Supervisor
 แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)



รูปที่ 2.20 พนักงานที่ปรึกษา
 ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติ

ในการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา นักศึกษาได้ใช้เวลาในการปฏิบัติทดลองในภาคการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2563 เป็นจำนวนรวมทั้งหมด 16 สัปดาห์ เป็นการปฏิบัติทดลองจากสถานที่ที่กำหนดภายในโรงแรมโซฟิเทล สุขุมวิท(Sofitel Bangkok Sukhumvit)

2.9 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ในการดำเนินการทำโครงการนี้มีกำหนดตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2564 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการ

| ขั้นตอนการดำเนินงาน | พ.ศ. 2564 | | | |
|-------------------------------------|-----------|------|-----|-----|
| | พ.ค | มิ.ย | ก.ค | ส.ค |
| 1. ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา | ← → | | | |
| 2. คิดหัวข้อโครงการ | ← → | | | |
| 3. คิดค้นสูตร | ← → | | | |
| 3. ทดลองทำแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค | | ← → | | |
| 4. ทำการประเมินความพึงพอใจ | | | ← → | |
| 5. ปรับปรุงสูตรมินท์ดี แมงโก้ ทีเชค | | | ← → | |
| 6. ประเมินผล | | | | ← → |
| 7. จัดทำเอกสาร | | ← → | | → |

2.9.1 ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา

ในขณะที่ทำการปฏิบัติงานทางผู้จัดทำได้มีการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพี่เลี้ยงเกี่ยวกับการคิดค้นในการทำเครื่องดื่มทีเชคจึงได้หัวข้อการทำโครงการเรื่องแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

2.9.2 คิดหัวข้อโครงการ

หลังจากปฏิบัติฝึกงานได้ช่วงระยะเวลาหนึ่งจึงได้เริ่มคิดหัวข้อที่ต้องทำเป็นโครงการ โดยคำนึงจากรูปแบบหัวข้อที่ได้รับมาซึ่งได้มาเป็นหัวข้อ แมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

2.9.3 คิดค้นสูตร

หลังจากศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มชาทางผู้จัดทำได้คิดค้นสูตรเพื่อให้ได้รสชาติ สี และกลิ่นออกมาได้อย่างลงตัว

2.9.4 ทดลองทำแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

นำส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้ เช่น ดัซชากลิ่นเปเปอร์มิน น้ำมะม่วงสด ไรสโซชิปปี้ น้ำแข็ง มาทำและทดลองตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้ให้ได้รสชาติที่อร่อยตามเป้าหมายที่วางไว้

2.9.5 ทำการประเมินความพึงพอใจ

เมื่อทำแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) เสร็จแล้วได้นำไปให้นักงาที่ปรึกษาและพนักงานภายในร้านได้ทดลองดื่มพร้อมกับได้รับคำแนะนำและคำติชมเกี่ยวกับการปรุงรสชาติต่างๆ

2.9.6 ปรับปรุงสูตรมินต์ตี้ แมงโก้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

นำคำติชมและคำแนะนำทั้งหมดของพนักงานที่ปรึกษาและพนักงานภายในร้านมาปรับปรุงตัวเครื่องดื่มให้มีรสชาติที่ดีขึ้นและเพิ่มกลิ่นให้มีกลิ่นที่ดีขึ้น

2.9.7 ประเมินผล

นำเครื่องดื่มมินต์ตี้ แมงโก้ ทีเชค ที่ผ่านการปรับปรุงให้มีรสชาติที่สมบูรณ์แล้วให้พนักงานแผนกอื่นได้ทดลองดื่มพร้อมทั้งสอบถามความพึงพอใจในตัวเครื่องดื่ม จากนั้นนำผลที่ได้มาจัดทำรูปเล่มของโครงการ

2.9.8 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ

2.10 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ วันที่ 19 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2564 โดยมีพนักงานที่ปรึกษาในแผนกคาเฟ่ (Cafe) ของโรงแรม โซฟีเทล สุขุมวิท กรุงเทพ ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ของแผนกคาเฟ่เช่นการรับออเดอร์ลูกค้าที่มาสั่งเครื่องดื่ม การประสานงานกับแผนกต่างๆ เพื่อตอบสนองให้กับลูกค้าให้ได้ตามที่ลูกค้าต้องการ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ และได้พบว่าวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถนำมาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่ายมีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้าและยังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและโรงแรมที่สนใจในส่วนของโรงแรม ทีเชค

2.11 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ

2.11.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับงานที่เกิดขึ้นในระหว่างปฏิบัติงานเป็นสิ่งสำคัญมากเพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกัน ทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดีมีจุดบกพร่องให้น้อยที่สุด

2.11.2 มีความเป็นมาตรฐานในการทำงานให้ได้มากที่สุด ตั้งใจทำงานเรียนรู้และจดจำคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา และนำมาปฏิบัติตาม หรือประยุกต์ใช้ให้ตนเองมีทักษะการทำงานและศักยภาพเพิ่มมากขึ้น

2.12 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้องและเป็นขั้นเป็นตอนและได้ปฏิบัติตามระเบียบทั้งงานภายในโรงแรมซึ่งทำให้ได้เรียนรู้จากหลายแผนกภายใน

โรงแรมสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการทำงานต่อ
ของทางผู้จัดทำจึงต้องพัฒนาตัวเองให้มีความพร้อมสำหรับงานภายในโรงแรมที่จะทำงานใน
อนาคตได้อย่างมีข้อผิดพลาดน้อยที่สุด



บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ที่เชค (Mango Minty Tea Shake) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าและหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 3.1 ความเป็นมาของชา
- 3.2 ลักษณะการชงชา
- 3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำมินท์แมงโก้มิ้นท์ที่เชค
- 3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความเป็นมาของชา

ชามีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนกว่า 4,000 ปีมาแล้ว กล่าวคือเมื่อ 2,737 ปีก่อนคริสต์ศักราช ชาเขียวได้ถูกค้นพบโดยจักรพรรดินามว่า เสินหนง ซึ่งเป็นผู้ศึกษาและนักสมุนไพร ผู้รักความสะอาดเป็นอย่างมาก ดื่มเฉพาะน้ำต้มสุกเท่านั้น วันหนึ่งขณะที่เสินหนงกำลังพักผ่อนอยู่ใต้ต้นชาในป่า และกำลังต้มน้ำอยู่นั้น ปรากฏว่าลมได้โบกกิ่งไม้ เป็นเหตุให้ใบชาร่วงหล่นลงในน้ำซึ่งใกล้เดือดพอดี เมื่อเขาลองดื่มก็เกิดความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้นมาก ชาเขียวถูกพัฒนาขึ้นเรื่อยๆ ในช่วงศตวรรษต่างๆดังนี้

ช่วงศตวรรษที่ 3 ชาเป็นยา เป็นเครื่องบำรุงกำลังที่ได้รับความนิยมมากในช่วงศตวรรษที่ 3 ชาวบ้านก็เริ่มหันมาปลูกชากันและพัฒนาขั้นตอนการผลิตมาเรื่อยๆ

ช่วงศตวรรษที่ 4 และ 5 ชาในประเทศจีนได้รับความนิยมมากขึ้นและได้ผลิตชาในรูปของการอัดเป็นแผ่นคือ การนำใบชามานึ่งก่อน แล้วก็นำมา กระแทก ในสมัยนี้ได้นำน้ำชาถึงมาถวาย เป็นของขวัญแก่พระจักรพรรดิ

ประเทศไทย ในสมัยสุโขทัยช่วงมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน พบว่าได้มีการดื่ม ชา กัน แต่ก็ไม่ปรากฏหลักฐานว่านำเข้ามาได้อย่างไร และเมื่อใด แต่จากจดหมายของท่านลาลูแบร์ ใน สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวไว้ว่า คนไทยได้รู้จักการดื่มชาแล้ว โดยนิยมชงชาเพื่อ รับแขก การดื่มชาของคนไทยสมัยนั้นดื่มแบบชาจีนไม่ใส่น้ำตาล สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดเดิมอยู่ทางภาคเหนือ ชื่อเรียกและลักษณะของชาจำนวนมากในท้องตลาด ได้มาจากชาต้นเดียวกัน คือ ต้นคามลเลีย ซิเนนซิส (Camellia Sinensis) เพียงแต่นำไปผ่าน

กระบวนการผลิตแตกต่างกัน ด้วยเหตุนี้หากจำแนกชนิดของชาตามกระบวนการผลิตชา จะแบ่งได้เป็น 6 ชนิด ได้แก่ (Peterpter, 2561)

3.1.1 ชาขาว (White Tea)

เป็นยอดชาตูมและอ่อนมาก มีขนสีขาวบางๆ ปกคลุมจนดูเหมือนใบชาเป็นสีขาว หลังจากเก็บเกี่ยวจะรีบนำมาตากแดดหรือลมให้แห้งอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นวิธีแบบดั้งเดิม โดยไม่ผ่านการหมักบ่ม ทำให้ชายังคงความสดใหม่และสูญเสียสารอาหารน้อยที่สุด น้ำชาที่ได้จะมีสีเหลืองใส กลิ่นหอมอ่อนๆ และราคาค่อนข้างแพง เพราะเก็บเกี่ยวได้ปีละ 2 ครั้ง เท่านั้น

3.1.2 ชาเขียว (Green Tea)

เป็นยอดชาอ่อนสีเขียว หลังจากเก็บเกี่ยวจะรีบนำมาอบด้วยไอน้ำ เพื่อคงความสดใหม่ของใบชาเอาไว้ ชาเขียวเป็นชาที่คนญี่ปุ่นนิยมดื่มมากที่สุด น้ำชาเขียวมีสีเขียวอ่อนและกลิ่นหอมจางๆ หรือแทบไม่มีกลิ่น ชาเขียวที่นิยมดื่มมี 2 ประเภท คือ ชาเขียวญี่ปุ่นและชาเขียวจีน ซึ่งใช้วิธีคั่วในกระทะทองเหลืองจนแห้ง ชาเขียวมีสาร คาเทชิน (Catechin) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดโอกาสเกิดมะเร็ง ลดระดับคอเลสเตอรอล ป้องกันการจับตัวของลิ่มเลือดในหลอดเลือด ลดโอกาสการเกิดภาวะหัวใจหายและโรคลมชัก

3.1.3 ชาอูหลง (Oolong Tea)

ชาอูหลง หรือ “ชามังกรดำ” เป็นชาชื่อดังของประเทศจีน ผลิตจากยอดชาเช่นเดียวกับชาเขียว แต่นำมาหมักบ่มอีกครั้ง น้ำชาอูหลงมีสีเหลืองอมเขียว กลิ่นหอมคล้ายชาเขียว มีรสฝาดและขมเล็กน้อย ดื่มแล้วชุ่มคอ

3.1.4 ชาดำ (Black Tea)

ชาดำ หรือ “ชาฝรั่ง” เป็นชาที่ขึ้นชื่อว่า มีรสชาติเข้มข้นและกลิ่นหอมมากที่สุด ผลิตจากใบชาแห้งด้วยวิธีการรีดน้ำออกจนหมด แล้วนำไปหมักบ่มจนแห้งสนิท ชงแล้วจะมีสีส้มหรือสีน้ำตาลแดง บางทีจึงเรียกว่า “ชาแดง” มีรสชาติเข้มข้นและค่อนข้างฝาดกว่าชาชนิดอื่นๆ

3.1.5 ชาแต่งกลิ่น (Flavored Tea)

เป็นชาสูตรใหม่ที่นำชาดำมาแต่งกลิ่นด้วยผลไม้หรือดอกไม้ หรือที่เรียกว่า ชาผลไม้ (Fruit Tea) และชาดอกไม้ (Flower Tea) เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักดื่มมากขึ้น เช่น ชาแอปเปิ้ล ชาบลูเบอร์รี่ ชาแครนเบอร์รี่ ชากุหลาบ ชามะลิ และชาคาโมมายด์ จึงให้รสชาติเข้มข้นและกลิ่นหอมเฉพาะตัว

3.1.6 ชาสมุนไพร (Herbal Tea)

เป็นชาที่ทำจากสมุนไพรแท้โดยไม่มีใบชาแม้แต่แต่น้อย สมุนไพรที่นิยมใช้ ได้แก่ เก๊กฮวย ตะไคร้ มะตูม ดอกกระเจี๊ยบ จิง โปหม่อน ใบบัวบก ใบเตย หรือมะรุม เป็นต้น

(Peterpter,2561)



รูปที่ 3.1 ตัวอย่างชาต่างๆ

ที่มา: <https://sistacafe.com/summaries/32581>

3.2 ลักษณะการชงชา (Teaafternoon, 2559)

3.2.1 วิธีชงชา แบบที่ถูกต้อง ด้วยวิธีง่าย มีดังนี้

3.2.1 เตรียมแก้วชงชา

3.2.2 ใส่ใบชาปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ

3.2.3 เติมน้ำร้อนลงในแก้วชงชา หลังจากนั้นกดน้ำให้ไหลออกเพื่อเป็นการทำความสะอาด และอุ่นใบชาให้ตื่นตัว

3.2.4 เติมน้ำร้อนจนเต็ม ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 30 วินาที - 1 นาที (ถ้าแช่ชานานรสชาติจะเข้มข้น (รสชาติขม) แต่ไม่ควรนานเกิน 3-5 นาที) แล้วกดปุ่มด้านบนของฝาปิด เพื่อให้ น้ำไหลลงไปในแก้วด้านล่าง

3.2.5 รินน้ำชาออกมาพร้อมดื่ม

3.2.6 สามารถเติมน้ำร้อนต่อเพิ่มได้จนกว่ารสชาติชาจะจืดลง



รูปที่ 3.2 ลักษณะการชงชา

ที่มา: <https://sites.google.com/site/ultimalifedod2/u-2>

3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำมินท์ตี้ แมงโก้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำมินท์ตี้ แมงโก้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีดังนี้

3.3.1 ชาเปเปอร์มินท์ (Peppermint Tea)



รูปที่ 3.3 ชาเปเปอร์มินท์

ที่มา: <https://www.ebay.com/itm/152798070364>

| | |
|-----------------|--|
| ชื่อภาษาไทย | : ชาเปเปอร์มินท์ |
| ชื่อภาษาอังกฤษ | : Peppermint Tea |
| ชื่อวิทยาศาสตร์ | : Camellia Sinensis |
| วงศ์ | : THEACEAE |
| ชื่ออื่น | : เมี่ยง เมี่ยงป่า (ภาคเหนือ) ชา (ภาคกลาง) ลาบ่อ (อาข่า) นอมือ (กะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอน) เต้ (จีนแต้จิ๋ว) ฉา (จีนกลาง) |

3.3.1.1 ลักษณะของชาเปเปอร์มินท์

ชาเปเปอร์มินท์ ชาที่มีกลิ่นหอมซึ่งสร้างแรงบันดาลใจเป็นชาที่มีบอดีระดับกลาง รสชาติของใบมินท์ที่มีความทำให้รู้สึกสดชื่นเย็นสบาย โดยผ่านกระบวนการคั่ว-อบแห้ง ใช้ชงเป็นชาเพื่อสุขภาพได้อย่างดี

3.3.1.2 ประโยชน์ของชาเปเปอร์มินท์ (สระระแห่น,2562)

1. ช่วยให้ร่างกายสดชื่นผ่อนคลาย
2. บรรเทาอาการคลื่นไส้ได้
3. บรรเทาอาการปวดหัว ผ่อนคลายกล้ามเนื้อ
4. สร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย เพราะมีสารต้านอนุมูลอิสระ
5. เป็นการดีที่ออกซีสารพิษในร่างกาย
6. ช่วยเรื่องการย่อยอาหาร การขับถ่าย
7. ลดกลิ่นปากได้ (ดื่มหลังทานอาหาร)

3.3.2 มะม่วงสุก (Ripe Mango)



รูปที่ 3.4 มะม่วงสุก

ที่มา: <https://sukkaphap-d.com/>

| | |
|-----------------|---|
| ชื่อภาษาไทย | : มะม่วงสุก |
| ชื่อภาษาอังกฤษ | : Mango |
| ชื่อวิทยาศาสตร์ | : Mangifera Indica |
| วงศ์ | : Anacardiaceae |
| ชื่ออื่น | : ทั่วไป เรียก มะม่วงบ้าน, มะม่วงสวน กะเหรี่ยง-กาญจนบุรี เรียก โคนก จันทบุรี เรียก เจาะ นครราชสีมา เรียก ไตรรัก มลายู-ภาคใต้ เรียก เปา ละว้า เชียงใหม่ เรียก แป กะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอน เรียก สะเคาะ เขมร เรียก สะวาย เงี้ยว ภาคเหนือ เรียก หมักโม่ง จีน เรียก มั่งก้วย |

3.3.2.1 ลักษณะของมะม่วงสุก

ผิวสีเหลืองเข้มแดงถึง มีนวลเคลือบ ปลายลูกเหลืองเข้มกว่าเล็กน้อย ขั้วแก่จัดเป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ ดมตรงขั้วจะได้กลิ่นหอมหวาน (ถ้าบ่มแก่สจะ ได้กลิ่นแก๊สบางๆ โขยมา) ปอกแล้วได้เนื้อสีเหลืองทอง หวานฉ่ำ

3.3.2.2 สรรพคุณของมะม่วงสุก

มะม่วงมีประโยชน์ต่อการย่อยอาหาร หลายคนอาจเคยได้ยินมาว่า การรับประทานผักผลไม้ที่อุดมไปด้วยเส้นใยหรือมีไฟเบอร์สูงจะส่งผลดีต่อระบบย่อยอาหาร โดยเส้นใยจะช่วยดูดซับน้ำ ทำให้อุจจาระนิ่มและเคลื่อนตัวได้ง่ายขึ้น มะม่วงก็เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ประกอบไปด้วยเส้นใยอาหาร และให้ผลลัพธ์ที่น่าพอใจสำหรับผู้ที่ปัญหาท้องผูกเรื้อรัง ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาชิ้นหนึ่งที่ให้อาสาสมัครรับประทานมะม่วงในปริมาณ 300 กรัมทุกวันเป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่าปัญหาท้องผูกมีอาการดีขึ้นมากกว่าเมื่อเทียบกับอีกกลุ่มที่รับประทานแต่เส้นใยอาหารในปริมาณเท่ากับที่พบในมะม่วง อีกทั้งยังช่วยเพิ่มระดับกรดไขมันชนิดที่ดี และส่งผลดีต่อการย่อยอาหารอื่นๆ เช่น การหลั่งน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร เป็นต้น (Medthai, 2556)

3.3.3 น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ (Monin Rose Syrup)



รูปที่ 3.5 น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ

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

| | |
|-----------------|------------------------|
| ชื่อภาษาไทย | : น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ |
| ชื่อภาษาอังกฤษ | : Monin Rose Syrup |
| ชื่อวิทยาศาสตร์ | : Rosa Damascena Mill |
| วงศ์ | : ROSACEAE |

3.3.3.1 ลักษณะของน้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ

เป็นไซรัปกลิ่นดอกไม้ที่ให้ความสดชื่น ผสมผสานระหว่างกุหลาบและ Flower Blossom มีกลิ่นหอมอโรมาอย่างเด่นชัด และ MONIN Rose Syrup ได้พัฒนามาจากกุหลาบ ซึ่งเป็นราชินีแห่งดอกไม้ ส่งต่อความหวานและกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของความโรแมนติก ช่วยเติมเต็มรสชาติของเครื่องดื่มให้มีกลิ่นหอม เรียกว่าหากใครที่ได้ลิ้มลองก็จะต้องประทับใจกับความหอมหวานอย่างแน่นอน (Monin, 2562)

3.3.3.2 สรรพคุณของน้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ

1. สามารถนำไปทำเครื่องดื่มได้หลากหลายประเภท
2. น้ำหวานเข้มข้นคุณภาพพรีเมียม
3. กลิ่นและรสที่เป็นเอกลักษณ์

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ดร.รัชณี นามมาตย์ (2557) ได้ศึกษาวิจัยสรรพคุณของพืชสมุนไพรไทยหลายร้อยชนิด พร้อมทั้งคัดเลือกสมุนไพรชนิดที่มีความเหมาะสมและประสิทธิภาพสูง นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “ชาสมุนไพร” ออกสู่ตลาดโดยได้พัฒนาคิดค้นสูตรตำรับชาสมุนไพรและปรับปรุงกระบวนการผลิตจนได้ชาเบลนด์รูปแบบใหม่ที่มีกลิ่นและรสชาติดีเป็นเอกลักษณ์ สวยทั้งใบแห้งและน้ำชา มี การทดสอบตลาดจนได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศ ที่สำคัญชาจากสมุนไพรไทยนี้มี คุณประโยชน์จากสารออกฤทธิ์สำคัญในสมุนไพรที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ โดยมีผลทดสอบยืนยันจาก งานวิจัยถึงสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดที่นำมาใช้อย่างชัดเจน ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดีผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรที่มีผลเหมือน ผลมะเมาะและตะขบป่า เป็นส่วนประกอบ โดยนำมาผ่านกรรมวิธีการอบแห้งผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม ทำให้ได้เป็น ชาที่เป็นการรวมสรรพคุณของสมุนไพรไทยเข้าด้วยกัน เป็นชาผลไม้สีม่วงแดง ที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงของเซลล์ ช่วยให้เลือดไหลเวียนได้ดี ช่วยบำรุงสายตาและอุดมไปด้วยวิตามิน เอ บี ซี และดี อีกด้วย

นายดา ปิยจิตต์ไพโรจน์ (2551) ได้ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับคุณลักษณะและความนิยมของชาจาก ดอกลิลาวดี โดยได้ทำการทดลองหาวิธีการผลิตชาจากดอกลิลาวดีที่เหมาะสมในการทำให้ดอก ลิลาวดีแห้ง ผลการทดลองพบว่าวิธีการทำให้ดอกลิลาวดีแห้งและเก็บรักษาได้นาน คือการนำ ดอก ลิลาวดีมาตากแห้ง 36 ชั่วโมง แล้วนำมาอบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาทีและ นอกจากนี้ผู้จัดทำยังได้ศึกษาความพึงพอใจต่อรสชาติของชาจากดอกลิลาวดี 4 สูตรโดยใช้ อัตราส่วนของชาเขียว : ดอกลิลาวดี ดังนี้ สูตรที่ 1 ผสมในอัตราส่วน 0 : 1 สูตรที่ 2 ผสมใน อัตราส่วน 1 : 1 สูตรที่ 3 อัตราส่วน 1 : 2 และสูตรที่ 4 อัตราส่วน 1 : 3 ผลการทดลองพบว่า สูตรที่ 3 มีจำนวนผู้พึงพอใจในระดับพึงพอใจมากที่สุด ($X = 4.70$)

บุศรินทร์ พาหุพันธ์ (2560) ได้ทำการศึกษาวิธีการทำชาจากดอกกุหลาบ นำดอกกุหลาบที่ ไซ้แล้วกลับมาแปรรูปเป็นชากุหลาบเพื่อสุขภาพ ผลการวิจัยพบว่า ผลจากการตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ เป็นหญิงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60 และเป็นชายน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 40 ในด้านอายุ คือ คนที่มีอายุคนที่มียุระหว่าง 31 ปี ขึ้นไปมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85 และคนที่มียุระหว่าง 21-25 ปี น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5 ด้านตำแหน่งคือคนที่มียุตำแหน่งเป็น Staff มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30 และคนที่ตำแหน่งเป็น Manager น้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 5 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่า ระดับความสำคัญจากการทำแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของของพนักงานที่มีต่อ Rosebud Tea ด้านโภชนาการ

และความสวยงามอยู่ในระดับมาก และด้านรสชาติความเหมาะสมของวัตถุดิบ อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการลดต้นทุนอยู่ในระดับมาก

พงษ์ยุทธ นวลบุญเรือง(2557)ได้ศึกษาการผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี มีวัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้ ดอกจำปี ในการเพิ่มกลิ่นและรสให้กับผลิตภัณฑ์ชา โดยการใส่ชาอยู่ หลงอบแห้งผสมกับกลีบดอก จำปี อบแห้งในอัตราส่วน 1:1 ไปหมักที่อุณหภูมิ 30 และ 40 องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน 5 และ 15 นาที และใช้การหมักชาที่อุณหภูมิห้อง นาน 15 นาที เป็นสิ่งทดลองควบคุม พบว่า ผลิตภัณฑ์ชา ผสมกลีบดอกจำปี ที่ได้มีปริมาณลินาโนอยู่ ระหว่าง 0.4-2.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และผลการ ทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ ทดสอบชิมที่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 30 คน พบว่า ผลิตภัณฑ์ ชาผสมกลีบดอกจำปี จาก 5 กรรมวิธี ได้รับคะแนนการประเมินคุณลักษณะด้านสี กลิ่น และกลิ่น ดอกจำปีอยู่ในระดับ ขอบเล็กน้อยถึงขอบปานกลาง จากนั้นนำชาผสมกลีบดอกจำปี บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิทไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 1 และ 2 เดือน พบว่า ผลิตภัณฑ์ชา ผสม กลีบดอกจำปี มีปริมาณน้ำอิสระ (Aw) เพิ่มขึ้น และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชานาน 2 เดือน พบว่า ปริมาณยีสต์และราในผลิตภัณฑ์มีค่าต่ำกว่า 3.6 log CFU/g

สุนันทา คະเนนออก (2556) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วย น้ำว่าเพื่อสุขภาพผลการศึกษการผลิตชาเปลือกกล้วยพบว่ากล้วยน้ำว่าห้ามอายุ 3 วัน หลังจากตัด กล้วยดิบจะมีรสฝาดเล็กน้อยเมื่อนำมาผลิตชาจะได้ผงชาสีน้ำตาลอ่อนกล้วย น้ำว่าสุก มีรสหวานสี น้ำตาลอ่อน ผลการศึกษารยอมรับ สูตรผงชาเปลือกกล้วย 2 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับมาก ที่สุด (ด้านสี 5.10 ± 1.062 ด้านกลิ่น 5.17 ± 1.147 ด้านรสชาติ 4.93 ± 1.258 ด้านเนื้อสัมผัส 4.80 ± 1.448 และความชอบโดยรวม 4.90 ± 1.185) ผู้วิจัยพัฒนา ชาเปลือกกล้วยเสริมสมุนไพร 3 ชนิด คือ ตะไคร้ เก๊กฮวยและใบเตยหอม พบว่าผู้บริโภค ยอมรับชาเปลือกกล้วยสูตรมาตรฐานกับชาเปลือกกล้วยเสริม กลิ่นสมุนไพรตะไคร้สูงที่สุด (ด้านสี 5.80 ± 0.997 ด้านกลิ่น 5.97 ± 0.964 ด้านรสชาติ 5.93 ± 1.081 ด้านเนื้อสัมผัส 5.87 ± 1.074 และความชอบโดยรวม 6.13 ± 1.008)เหมาะสมกับการผลิตชา

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการทำการทดลองทำแมงโก้มิ้นท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) โดยได้นำ ชาเปเปอร์มินท์ตี้ มะม่วงสุก และไซรัปกลิ่นกุหลาบ นำมาทำการทำชาเชคผสมผสานจนได้รสชาติ ดี และกลิ่นที่ออกมาได้อย่างลงตัวรวมทั้งยังได้นำความรู้จากการศึกษาและการฝึกงานในครั้งนี้มาเพิ่มมูลค่าในตัวชาให้แก่โรงแรมอีกด้วย ทั้งนี้แมงโก้มิ้นท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) ที่ทางคณะผู้จัดทำได้คิดค้นออกมานั้น โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ ดังนี้

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

4.2.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

| | | | |
|---------|---|-----|-----------|
| 4.2.1.1 | ชามินท์ (Peppermint Tea) | 120 | มิลลิลิตร |
| 4.2.1.2 | น้ำมะม่วง (Mango Juice) | 30 | มิลลิลิตร |
| 4.2.1.3 | น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ (Monin Rose Syrup) | 15 | มิลลิลิตร |
| 4.2.1.4 | น้ำแข็ง (Ice) | | |

4.2.2 อุปกรณ์ในการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

- 4.2.2.1 แก้วเชค
- 4.2.2.2 เครื่องปั่น
- 4.2.2.3 มีด เขียง สำหรับหั่นหรือปอกมะม่วง
- 4.2.2.4 แก้ววัดปริมาณ
- 4.2.2.5 เครื่องชงน้ำร้อน สำหรับชงชา
- 4.2.2.6 แก้วสำหรับบรรจุชาเชคที่ทำสำเร็จ

4.2.3 ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีดังนี้

4.2.3.1 นำชาที่บรรจุในซองที่เรากะปริมาณเองมาชงใส่น้ำร้อนในปริมาณ 120 มิลลิลิตร ดังรูปภาพ 4.1



รูปที่ 4.1 ชาบรรจุซองใส่น้ำร้อน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.2 นำมะม่วงสุกมาใส่เครื่องปั่นเติมน้ำอุ่นเล็กน้อยแล้วทำการปั่นเพื่อที่จะเอา น้ำ ดังรูปภาพที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการนำมะม่วงสุกใส่เครื่องปั่น

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.3 เติมน้ำเชื่อม 15 มิลลิลิตร ดังรูปภาพที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการเติมน้ำเชื่อม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.4 เติมน้ำแข็งลงในแก้วเชค ดังรูปภาพที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการเติมน้ำแข็ง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.5 ปิดฝาแก้วแล้วเช็ดให้ส่วนผสมเข้ากัน ดังรูปภาพที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ขั้นตอนการเช็ด

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.6 เทส่วนผสมที่เช็ดไว้ลงในแก้วเครื่องดื่มนัก ดังรูปภาพที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนการเทลงแก้วภาชนะ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.7 ตกแต่งด้วยมะม่วงชิ้นสุกเหลืองพร้อมใบมินต์ให้สวยงามเพื่อเพิ่มอรรถรสในการดื่ม ดังรูปภาพที่ 4.7



รูปที่ 4.7 เครื่องดื่มแมงโกมินต์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่มแมงโกมินต์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำเครื่องดื่มแมงโกมินต์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake)

| วัตถุดิบ | ปริมาณที่ใช้ | ราคา/หน่วย | ต้นทุน(บาท) |
|------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| ชาเปเปอร์มินต์ | 3.5 กรัม | 450/100 กรัม | 15.75 |
| มะม่วงสุก | 150 กรัม | 55/1กิโลกรัม | 8.25 |
| ไซรัป (กลิ่นกุหลาบ) | 15 มิลลิลิตร | 300/700 มิลลิลิตร | 6.43 |
| รวม | | | 30.43 บาท |

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำเครื่องดื่มแมงโกมินต์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) โดยมีส่วนผสมได้แก่ ชาเปเปอร์มินต์ มะม่วงสุก ไซรัป(กลิ่นกุหลาบ) ที่ผู้จัดทำได้ทำขึ้นเพื่อเป็นการทดลองเครื่องดื่มที่สามารถนำมาเป็นทางเลือกใหม่ให้กับโรงแรม ในงบประมาณการจัดทำเครื่องดื่มแมงโกมินต์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) จำนวน 1 แก้ว เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 30.43 บาท/แก้ว ถ้านำไปขายได้จริงจะมีการตั้งราคาจากพื้นฐานของเมนูเครื่องดื่มภายในร้านกาแฟ ซึ่งจะเป็นการช่วยลดต้นทุนของน้ำมะม่วงกล่องที่ใช้ในร้านซึ่งปกติจะมีการใช้ 4 กล่องต่อสัปดาห์

4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

4.4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) นี้มีผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 23 ชุด สามารถแสดงผลวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

| เพศ | จำนวน(คน) | ร้อยละ% |
|------|-----------|---------|
| ชาย | 13 | 56.52 |
| หญิง | 10 | 43.48 |
| รวม | 23 | 100.00 |

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 56.52 และเป็นหญิงร้อยละ 43.48

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

| อายุ | จำนวน (คน) | ร้อยละ (%) |
|----------------------|------------|------------|
| ช่วงอายุ 20 – 29 ปี | 13 | 56.52 |
| ช่วงอายุ 30 – 39 ปี | 5 | 21.74 |
| ช่วงอายุ 40 ปีขึ้นไป | 5 | 21.74 |
| รวม | 23 | 100 |

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีช่วงอายุ 20 – 29 ปีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.52 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุ 30 – 39 และช่วงอายุ 40 ปีขึ้นไปเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 21.74

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานะ

| สถานะ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-----------------|------------|--------|
| พนักงานประจำ | 16 | 69.57 |
| พนักงานชั่วคราว | 7 | 30.43 |
| รวม | 23 | 100 |

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นพนักงานประจำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 69.57 รองลงมาเป็นพนักงานชั่วคราว คิดเป็นร้อยละ 30.43

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

| แผนก | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------|------------|--------|
| ต้อนรับส่วนหน้า | 8 | 34.78 |
| ครัว | 9 | 39.13 |
| อาหารและเครื่องดื่ม | 6 | 26.09 |
| รวม | 23 | 100 |

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นแผนกครัวมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.13 รองลงมาเป็นแผนกต้อนรับส่วนหน้า คิดเป็นร้อยละ 34.78 และแผนกอาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นร้อยละ 26.09

4.4.2 ข้อมูลแบบสอบถามความพึงพอใจ

4.4.2.1 ระดับความพึงพอใจคุณภาพของวัตถุดิบสดใหม่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบสดใหม่เครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.87 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 39.13 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.2 ระดับความพึงพอใจมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.57 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.43 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.3 ระดับความพึงพอใจรสชาติของเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านของรสชาติเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.87 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 39.13 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.4 ระดับความพึงพอใจสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรมเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 52.17 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 47.83 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.5 ระดับความพึงพอใจเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคในรูปแบบใหม่ ๆ

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคในรูปแบบใหม่ ๆ ของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.87 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.43 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 8.70 ของผู้สอบถามทั้งหมด จำนวน 23 คน

4.4.2.6 ระดับความพึงพอใจสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริงในโรงแรม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริงในโรงแรมของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.57 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.43 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.7 ระดับความพึงพอใจมีการตกแต่งเครื่องดื่มแบบทันสมัย

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านมีการตกแต่งเครื่องดื่มแบบทันสมัยมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34.78 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 56.52 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 8.70 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.8 ระดับความพึงพอใจเครื่องดื่มสามารถนำไปเป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมได้

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านเครื่องดื่มสามารถนำไปเป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมได้มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.91 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 21.74 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 4.35 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.4.2.9 ระดับความพึงพอใจความสวยงามของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ที เช็ค (Mango Minty Tea Shake) ในด้านความสวยงามของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 65.22 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30.43 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 4.35 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 23 คน

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับและกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อแปลงผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวความคิดของ(บุญชม ศรีสะอาด, 2553) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

| รายละเอียด | ค่าเฉลี่ย | S.D | การแปรผลระดับความพึงพอใจ |
|---|-------------|-------------|--------------------------|
| 1. คุณภาพของวัตถุดิบสดใหม่ | 4.39 | 0.50 | มาก |
| 2. มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ | 4.70 | 0.47 | มากที่สุด |
| 3. รสชาติของเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค | 4.61 | 0.50 | มากที่สุด |
| 4. สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม | 4.52 | 0.51 | มากที่สุด |
| 5. เป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคในรูปแบบใหม่ๆ | 4.52 | 0.67 | มากที่สุด |
| 6. สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริงในโรงแรม | 4.70 | 0.47 | มากที่สุด |
| 7. มีการตกแต่งเครื่องดื่มแบบทันสมัย | 4.26 | 0.62 | มาก |
| 8. เครื่องดื่มสามารถนำไปเป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมได้ | 4.70 | 0.56 | มากที่สุด |
| 9. ความสวยงามของเครื่องดื่ม | 4.61 | 0.58 | มากที่สุด |
| รวม | 4.56 | 0.54 | มากที่สุด |

จากตารางที่ 4.6 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) โดยการทำแบบสอบถามทั้งหมด 23 คน สามารถสรุปผลได้ดังนี้ ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบสดใหม่ มีค่าเฉลี่ย 4.39 ± 0.50 มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ มีค่าเฉลี่ย 4.70 ± 0.47 รสชาติของเครื่องดื่มแมง

โก๊มันดี ทีเซ็ค มีค่าเฉลี่ย 4.61 ± 0.50 สามารถเป็นเครื่องดืมที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม มีค่าเฉลี่ย 4.52 ± 0.51 เป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคในรูปแบบใหม่ๆ มีค่าเฉลี่ย 4.52 ± 0.67 สามารถเป็นเครื่องดืมที่ขายได้จริงในโรงแรม มีค่าเฉลี่ย 4.70 ± 0.47 มีการตกแต่งเครื่องดืมแบบทันสมัย มีค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.62 เครื่องดืมสามารถนำไปเป็นซิกเนเจอร์ของ โรงแรมได้ มีค่าเฉลี่ย 4.70 ± 0.56 ความสวยงามของเครื่องดืม มีค่าเฉลี่ย 4.61 ± 0.58 การแปลผลระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.56 ± 0.54



บทที่ 5

สรุปผลงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ปัญหา และข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ วันที่ 19 พฤษภาคม ถึง วันที่ 30 มิถุนายน 2564 โดย มีพนักงานที่ปรึกษาในแผนกคาเฟ่ (Cafe) ของโรงแรม โซฟีเทล สุขุมวิท กรุงเทพฯ ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ของแผนกคาเฟ่ เช่น การรับออเดอร์ลูกค้าที่มาสั่งเครื่องดื่ม การประสานงานกับแผนกต่างๆ เพื่อตอบสนองให้กับลูกค้าให้ได้ตามที่ลูกค้าต้องการตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อีกทั้งได้พบว่าวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถนำมาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่ายมีประโยชน์ช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้ายังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและ โรงแรมที่สนใจในส่วนของเครื่องดื่ม ทีเชค

หลังจากที่ผู้จัดทำได้รวบรวมค้นคว้าหาข้อมูลชาเปเปอร์มินท์ที่สามารถช่วยทำให้รู้สึกสดชื่นเย็นสบายและช่วยบรรเทาอาการคลื่นไส้ได้ ได้พบว่า ในมะม่วงสุกจะมีเส้นใยจะช่วยดูดซับน้ำ ทำให้อุจจาระนิ่มและเคลื่อนตัวได้ง่ายขึ้นและใช้รปกลิ่นกุหลาบยังช่วยเติมเต็มรสชาติของเครื่องดื่มให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทานอีกด้วย ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเรียนรู้วิธีผสมส่วนผสมใหม่ขึ้นมา และทางผู้จัดทำก็ได้ศึกษาถึงชาต่างๆ ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำให้เป็นเครื่องดื่มทีเชคได้ นอกจากนี้ยังทำให้ผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำชาหรือผลไม้ที่มีสีและรสชาติที่แตกต่างกันมาผสมอยู่ในเครื่องดื่มให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้นจึงเกิดเป็นเครื่องดื่มแมง โก้มินท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) และยังปฏิบัติให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งใจไว้สำเร็จ

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแมง โก้มินท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 56.52 มีช่วงอายุ 20-29 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.52 เป็นสถานะพนักงานประจำ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.57 และแผนกครัว มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.13 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบน มาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมง โก้มินท์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.56

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1 การทดลองครั้งที่ 1 รสชาติ เข้มข้นเกินไปเพราะเนื่องจากผู้จัดทำโครงการที่เป็นเครื่องดื่มแบบ Fresh ซึ่งจะต้องมีรสอ่อน ทานง่าย

5.2.2 การทดลองครั้งที่ 1 กลิ่นและรสชาติของมะม่วงสุกค่อนข้างแรงไปจึงทำให้ขณะดื่มไม่สามารถรับรู้รสชาติของส่วนผสมหลัก คือ ตัวชาเปเปอร์มินท์

5.2.3 การทดลองครั้งที่ 2 ใส่วัสดุผสมของน้ำแข็งมากเกินไปจึงทำให้เครื่องดื่มมีรสชาติจืด

5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.3.1 เพิ่มปริมาณของน้ำในการชงชาเปเปอร์มินท์เพราะจะได้มีกลิ่นที่เจือจางลง

5.3.2 เพิ่มปริมาณของน้ำในการปั่นมะม่วงสุกนิดหน่อยเพราะจะได้มีกลิ่นที่เจือจางลงแก้ไขจากการทดลองครั้งที่ 1-2

5.3.3 กะปริมาณน้ำแข็งแค่พอเหมาะในการเช็คเพื่อความเย็นพอ ไม่ต้องใส่น้ำแข็งเพิ่มในแก้วในการเสิร์ฟเพื่อให้ได้รสชาติในการดื่ม



บรรณานุกรม

- ชลธิชา หน่ออริน. (2551). *วัฒนธรรมการดื่มชา*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-dum-cha-khxng-cin>
- นาตยา ปิยจิตต์ไพโรจน์. (2551). *การศึกษาคุณลักษณะและความนิยมของชาจากดอกลีลาวดี*. เข้าถึงได้จาก <https://www.spvc.ac.th/sci-tech/project-basic/teaflower.pdf>
- บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). *ชาดอกกุหลาบ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea>
- พงศ์ยุทธ นวลบุญเรือง. (2557). *การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี*. เข้าถึงได้จาก https://ag2.kku.ac.th/kaj/PDF.cfm?filename=H_005.pdf&id=1586&keeptrack=5
- รัชณี นามมาตย์. (2557). *ชาสมุนไพรจากผลหม่อน มะม่วงและตะขบป่า*. เข้าถึงได้จาก https://www.thailandtechshow.com/view_techno.php?id=55
- สุนันทา คะเนนอก. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ*. เข้าถึงได้จาก http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf
- Campus Star. (2562). *ประโยชน์ของชาเปเปอร์มิน (สะระแหน่)*. เข้าถึงได้จาก <https://today.line.me/th/v2/article/pNQG6a>
- Christie, Anthony. (1975). *Chinese Mythology*. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/เงินहनง>
- Medthai. (2556). *สรรพคุณและประโยชน์มะม่วงสุก*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/มะม่วง>
- Monin. (2562). *MONIN Sweet Syrup*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bkkmenu.com/eat/stories/monin-coffee-world.html>
- Peterpter. (2561). *ประเภทของชาต่างๆ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.puerteaonline.com/ประเภทของชาต่างๆ/>
- Sofitel Bangkok Sukhumvit. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com>
- Teaafternoon. (2559). *ลักษณะการชงชา*. เข้าถึงได้จาก <http://www.teaafternoon.com/article/วิธีชงชา-แบบที่ถูกต้อง-ด้วยวิธีง่าย>

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



การปฏิบัติงานภายในโรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท



เรียนรู้การใช้เครื่องทำกาแฟ



การทำอาร์ตลาเต้



จัดวางขนมปังให้เรียบร้อย



ทำความสะอาดภายในร้าน



ภาพบรรยากาศในการเรียนรู้เครื่องทำกาแฟ



ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจ

แบบสอบถามความพึงพอใจโครงการสหกิจศึกษา
เรื่อง แมง โก๋มิ้นที่ตี้ที่เซ็ค (Mango Minty Tea Shake)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย หญิง
 2. อายุ 20 – 29 ปี 30 – 39 ปี 40 ปีขึ้นไป
 3. สถานะ พนักงานประจำ พนักงานชั่วคราว
 4. แผนก ต้อนรับส่วนหน้า ครั้ว อาหารและเครื่องดื่ม

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ชมอาหาร

- เกณฑ์การประเมิน** ระดับ 5 หมายถึง มากที่สุด
 ระดับ 4 หมายถึง มาก
 ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง
 ระดับ 2 หมายถึง น้อย
 ระดับ 1 หมายถึง น้อยที่สุด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

| ด้านลักษณะ ของแมง โก๋มิ้นที่ตี้ ที่เซ็ค | ระดับความพึงพอใจ | | | | |
|--|------------------|-----|---------|------|------------|
| | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1. คุณภาพของวัตถุดิบสดใหม่ | | | | | |
| 2. ความคิดสร้างสรรค์เครื่องดื่มรูปแบบใหม่ | | | | | |
| 3. รสชาติของเครื่องดื่มแมง โก๋มิ้นที่ตี้ ที่เซ็ค | | | | | |
| 4. สามารถช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม | | | | | |
| 5. เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคในรูปแบบใหม่ๆ | | | | | |
| 6. สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริงในโรงแรม | | | | | |
| 7. ลักษณะของการตกแต่งแก้วที่ใช้ในการบรรจุ ภัณฑ์ | | | | | |
| 8. เครื่องดื่มสามารถเป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมได้ | | | | | |

ความคิดเห็นเพิ่มเติม.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ประโยชน์ที่ได้จากโครงการนี้คือ ทำให้เรากำหนดถึงประโยชน์ การรักโลกลดขยะของเหลือทิ้ง รู้จักคิดการตัดแปรงผสมผสานของที่มีในร้าน ลดค่าใช้จ่ายเพิ่มรายได้และที่ให้เห็นผลประโยชน์คือ คาด การว่าสินค้าน่าจะขายได้จริง และขายดี เพราะรสชาติอร่อยมีประโยชน์ต่อร่างกายไม่ส่งผลเสียต่อ สุขภาพและยังเป็นประโยชน์ต่อองค์กรเพราะเรื่องดีนี้มีควมสร้างสรรค์

วราณี ไชยสุพรรณ พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาววราณี ไชยสุพรรณ)





ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค

(Mango Minty Tea Shake)

นางสาว วัลภา อัจจุญ 5904400086

อาจารย์ นันทินี ทองอร

ภาควิชาการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

บทคัดย่อ

โครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่เป็นรูปแบบใหม่ในการดื่มชา ทำให้รู้สึกสดชื่นและทำให้การดื่มชาไม่ใช่เป็นเพียงแค่ชาร้อนอีกต่อไป นอกจากนี้ยังได้ประโยชน์จากมะม่วงสุกที่มีสรรพคุณมากมายเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายและยังเป็นยาระบายชั้นดี โดยทำการศึกษถึงสรรพคุณของมะม่วงสุกและชาเปปเปอร์มินท์ทั้งนี้ยังศึกษา ดอกไม้ ที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อให้ความสดชื่น อาทิเช่น กุหลาบที่สามารถนำมาทำเป็นไซรัปเพื่อเพิ่มรสชาติของเครื่องดื่มให้มีความกลมกล่อมน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างตัวเลือกรูปแบบใหม่ให้กับลูกค้าและทางโรงแรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม ทีเชค ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 30 คน การศึกษาพบว่ามีความพึงพอใจในด้านสี รสชาติ และ กลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านความแปลกใหม่ของ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกัน ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นท์ดี/เปปเปอร์มินท์/ทีเชค

Abstract

The Mango Minty Tea Shake project was created to investigate how to create a new tea drink. It makes you feel refreshed and makes tea drinking not just hot tea anymore. It also benefits from ripe mangoes that have many properties that boost the body's immune system and is also a good laxative. By studying the properties of ripe mangos and peppermint tea, they also studied flowers that can be used to make refreshing beverages, such as roses that can be made into syrups to enhance the taste of the drink to be mellow and appetizing. even more, It also offers consumers and hotels with new options to consider. The authors have prepared a poll based on their testing of the drink, Tea Shake. The study indicated that a sample of 30 participants had a high level of satisfaction with the color, taste, and smell of beverages after doing a satisfaction test. In terms of creativity and novelty, the product is also of high quality, suggesting that the Mango Minty Tea Shake project has a high amount of total pleasure.

Keywords : Mango Mint Drink / Peppermint Tea / Tea Shake

ที่มาของปัญหา

จากปัญหาสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโควิด 19 (COVID-19) ในประเทศ ส่งผลให้ผู้ใช้บริการของทางโรงแรมโซฟิเทลกรุงเทพ สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit) มีจำนวนลดลงผู้จัดทำจึงเกิดความคิดช่วยโรงแรมลดต้นทุนในการผลิตอาหารที่ลดลงและสามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม โดยการนำเอามะม่วงสุกมาปั่นเพื่อเอาน้ำมะม่วง และผสมกับชากลิ่นเปเปอร์มินต์ โดยมีการตั้งชื่อเครื่องดื่มนี้ว่า แมงโกมินท์ตี้ที่เชค (Mango Minty Tea Shake) เครื่องดื่มยังเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าในการขายชาตัวใหม่ให้กับทางโรงแรมสามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายในการส่งน้ำมะม่วงแบบกล่องและเป็นการนำมะม่วงที่เหลือใช้มาสร้างรายได้เพิ่มให้กับทางโรงแรมโดยไม่สูญเสียเปล่า

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มแบบเชค
2. เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกดื่มชาในรูปแบบใหม่
3. เพื่อช่วยลดต้นทุนในการส่งน้ำมะม่วงแบบกล่องให้กับทางโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ได้เรียนรู้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มในรูปแบบใหม่
3. เป็นโอกาสในการเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม

วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มแมงโกมินท์ตี้ ที่เชค

(Mango Minty Tea Shake)

1. ชามินท์ 120 มิลลิลิตร
2. น้ำมะม่วง 30 มิลลิลิตร

3. น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ 15 มิลลิลิตร
4. น้ำแข็ง

ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มแมงโกมินท์ตี้ ที่เชค (Mango Minty Tea Shake) มีดังนี้

1. นำชาที่บรรจุในซองที่เราจะปริมาณเองมาชงใส่ในน้ำร้อนในปริมาณ 120 มิลลิลิตร
2. นำมะม่วงสุกมาใส่เครื่องปั่นเติมน้ำอุ่นเล็กน้อยแล้วทำการปั่นเพื่อที่จะเอาน้ำ
3. เติมน้ำเชื่อม 15 มิลลิลิตร
4. ติมน้ำแข็งลงในแก้วเชค
5. ปิดฝาแก้วแล้วเชคให้ส่วนผสมเข้ากัน
6. เทส่วนผสมที่เชคไว้ลงในแก้วเครื่องดื่ม
7. ตกแต่งด้วยมะม่วงชิ้นสุกเหลืองพร้อมใบมินท์ให้สวยงามเพื่อเพิ่มอรรถรสในการดื่ม

สรุปผลโครงการ

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแมงโกมินท์ตี้ ที่เชค (Mango Minty Tea Shake) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 56.52 มีช่วงอายุ 20-29 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.52 เป็นสถานะพนักงานประจำ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.57 และแผนกครัว มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.13 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบน มาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มแมงโกมินท์ตี้ ที่เชค (Mango Minty Tea Shake) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.56

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

1. เพิ่มปริมาณของน้ำในการชงชาเปเปอร์มินท์ เพราะจะได้มีกลิ่นที่เจือจางลง
2. เพิ่มปริมาณของน้ำในการปั่นมะม่วงสุกนิดหน่อยเพราะจะได้มีกลิ่นที่เจือจางลงแก้ไขจากการทดลองครั้งที่ 1-2

3. กะปริมาณน้ำแข็งแค่พอเหมาะในการเขັค เพื่อให้ความเย็นพอ ไม่ต้องใส่น้ำแข็งเพิ่มในแก้วในการเสิร์ฟเพื่อให้ได้อรรถรสในการดื่ม

บรรณานุกรม

ชลธิชา หน่อริน. (2551)วัฒนธรรมการดื่มชา. เข้าถึง

ได้จาก [https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-](https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-dum-cha-khxng-cin)

[dum-cha-khxng-cin](https://sites.google.com/site/chonthicha47035/wathnthrrm-kar-dum-cha-khxng-cin)

นาคยา ปิยจิตต์ไพโรจน์. (2551). การศึกษา

คุณลักษณะและความนิยมของชาจากดอก

ลีลาวดี. เข้าถึงได้จาก

[https://www.spvc.ac.th/sci-tech/project-](https://www.spvc.ac.th/sci-tech/project-basic/teaflower.pdf)

[basic/teaflower.pdf](https://www.spvc.ac.th/sci-tech/project-basic/teaflower.pdf)

บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). ชาดอกกุหลาบ. เข้าถึง

ได้จาก [http://www.research-system.](http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea)

[siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea](http://www.research-system.siam.edu/co-operative/4995-rosebud-tea)

พงษ์ยุทธ นวลบุญเรือง. (2557) การผลิตชาผสม

กลีบดอกจำปี. เข้าถึงได้จาก

[https://ag2.kku.ac.th/kaj/PDF.cfm?filena-](https://ag2.kku.ac.th/kaj/PDF.cfm?filename=H_005.pdf&id=1586&keeptrack=5)

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

รัชณี นามมาตย์. (2557). ชาสมุนไพรจากผลหม่อน

มะเมาะและตะขบป่า. เข้าถึงได้จาก

[https://www.thailandtechshow.com/view](https://www.thailandtechshow.com/view_techno.php?id=55)

[_techno.php?id=55](https://www.thailandtechshow.com/view_techno.php?id=55)

สุนันทา คະเนนออก. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา

เปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ. เข้าถึงได้

จาก [http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/](http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf)

[156.pdf](http://rdi.aru.ac.th/e_journal/pdf/156.pdf)

Campus Star. (2562). ประโยชน์ของชาเปเปอร์มิน.

(สระระแห่น). เข้าถึงได้จาก

[https://today.line.me/th/v2/article/pNQG](https://today.line.me/th/v2/article/pNQG6a)

[6a](https://today.line.me/th/v2/article/pNQG6a)

Christie, Anthony (1975). Chinese Mythology.

เข้าถึงได้จาก [https://th.wikipedia.org](https://th.wikipedia.org/wiki/เถินหนง)

[/wiki/เถินหนง](https://th.wikipedia.org/wiki/เถินหนง)

Medthai . (2556). สรรพคุณและประโยชน์มะม่วง

สุก. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/>

[มะม่วง](https://medthai.com/)

Monin. (2562). MONIN Sweet Syrup. เข้าถึงได้

จาก [https://www.bkkmenu.com/eat/](https://www.bkkmenu.com/eat/stories/monin-coffee-world.html)

[stories/monin-coffee-world.html](https://www.bkkmenu.com/eat/stories/monin-coffee-world.html)

Peterpter. (2561). ประเภทของชาต่างๆ. เข้าถึงได้

จาก <https://www.puerteaonline.com/>

[ประเภทของชาต่างๆ/](https://www.puerteaonline.com/)

Sofitel Bangkok Sukhumvit. ข้อมูลโรงแรม. เข้าถึง

ได้จาก [https://www.sofitel-bangkok-](https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com)

[sukhumvit.com](https://www.sofitel-bangkok-sukhumvit.com)

Teaafternoon. (2559). ลักษณะการชงชา. เข้าถึงได้

จาก <http://www.teaafternoon.com>

[/article/วิธีชงชา-แบบที่ถูกต้อง-ด้วยวิธี](http://www.teaafternoon.com/article/วิธีชงชา-แบบที่ถูกต้อง-ด้วยวิธีง่าย)

[ง่าย](http://www.teaafternoon.com/article/วิธีชงชา-แบบที่ถูกต้อง-ด้วยวิธีง่าย)

ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



เครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค (MANGO MINTY TEA SHAKE)

สถานประกอบการ โรงแรมโซฟิเทลกรุงเทพ สุขุมวิท

พนักงานที่ปรึกษา คุณวารุณี ใหญ่สมบูรณ์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ นันทินี ทองอร

ผู้จัดทำ นางสาว วลีภา อัจจุบุญ 5904400086 สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ



ที่มาและความสำคัญของปัญหา

จากปัญหาสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโควิด 19 (COVID-19) ในประเทศไทย ส่งผลให้ผู้ให้บริการของ โรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท (Sofitel Bangkok Sukhumvit) มีจำนวนลดลง ผู้จัดทำจึงเกิดความคิดช่วยโรงแรมลดต้นทุนในการผลิตอาหารที่ลดลงและสามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม โดยการนำอะมะม่วงสุกมาปั่นเพื่อเอาน้ำมะม่วง และผสมกับชากลิ่นเปเปอร์มินต์โดยมีการตั้งชื่อเครื่องดื่มนี้ว่า แมงโก้มิ้นตี้ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) เครื่องดื่มนี้ยังเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าในการขายชาตัวใหม่ให้กับ โรงแรมสามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายในการส่งน้ำมะม่วงแบบกล่องและเป็นการนำมะม่วงที่เหลือใช้มาสร้างรายได้เพิ่มให้กับทางโรงแรมโดยไม่สูญเปล่า

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มแบบแชค
2. เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกดื่มชาในรูปแบบใหม่
3. เพื่อช่วยลดต้นทุนในการส่งน้ำมะม่วงแบบกล่องให้กับทางโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ได้เรียนรู้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มในรูปแบบใหม่
3. เป็นโอกาสในการเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรม

วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. ชามินท์ | 120 มิลลิลิตร |
| 2. น้ำมะม่วง | 30 มิลลิลิตร |
| 3. น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบ | 15 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำแข็ง (Ice) | |
| 5. ใบมินท์ (Mint) | |

ขั้นตอนวิธีการทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ ทีเชค

1. นำชาที่บรรจุในซองที่เรากะปริมาณเองมาชงใส่น้ำร้อนในปริมาณ 120 มิลลิลิตร
2. นำมะม่วงสุกมาใส่เครื่องปั่นเติมน้ำอุ่นเล็กน้อยแล้วทำการปั่นเพื่อที่จะเอาน้ำ
3. เติมน้ำเชื่อม 15 มิลลิลิตร
4. เติมน้ำแข็งลงในแก้วแชค
5. ปิดฝาแก้วแล้วแชคให้ส่วนผสมเข้ากัน
6. เทส่วนผสมที่แชคไว้ลงในแก้วเครื่องดื่ม
7. ตกแต่งด้วยมะม่วงชิ้นสุกเหลืองพร้อมใบมินท์ให้สวยงามเพื่อเพิ่มอรรถรสในการดื่ม

สรุปผล

จากการทดลองทำเครื่องดื่มแมงโก้มิ้นตี้ทีเชคและได้รวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม ได้ผลสรุปออกมาตรงตามวัตถุประสงค์ที่ผู้จัดทำได้ตั้งไว้คือเพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มแบบแชค เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าในการเลือกดื่มชาในรูปแบบใหม่ เพื่อช่วยลดต้นทุนในการส่งน้ำมะม่วงแบบกล่องให้กับทางโรงแรม และยังสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริงในโรงแรมอีกด้วย



ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาววัลภา อางจรรณ
รหัสนักศึกษา : 5904400086
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 475/129 ม.10 ต.ในคลองบางปลากด อ.พระสมุทรเจดีย์ จ.สมุทรปราการ
10290

