



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

Plates Made with Water Hyacinth



โดย

นางสาวปฐริฎา ปานประณีต 5804400023

นางสาวรณิศา เกิดศิริมงคล 5804400024

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 119-495 สหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงการ แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา
Plates Made with Water Hyacinth

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวปฐวิภา ปานประณีต
นางสาวรมิตา เกิดศิริมงคล

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563



คณะกรรมการสอบโครงการ

..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ)

..... พนักงานที่ปรึกษา

(นายนิคม วงษ์ศรี)

..... กรรมการกลาง

(อาจารย์ปัญจมา เปมะ โยธิน)

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

ชื่อโครงการ : แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา
หน่วยกิต : 5
ผู้จัดทำ : นางสาวบุริญา ปานประณีต
: นางสาวรมิดา เกิดศิริมงคล
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรียะ
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
สาขาวิชา : การโรงแรม
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 2/2563

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปผักตบชวาให้เป็นแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว เนื่องจากทางโรงแรมใช้จานรองแก้วและไม่มีแผ่นรองจาน ทำให้มีเสียงดังเมื่อวางจานลงบนโต๊ะทางคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดในการพัฒนาจานรองแก้วให้มีการแตกหักยากมากขึ้น โดยการนำผักตบชวาที่มีอยู่หน้าโรงแรมมาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวาได้ และผลิตภัณฑ์นี้ที่สามารถนำไปใช้งานได้จริงและเป็นประโยชน์กับทางโรงแรมอย่างมาก

คณะผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์โดยสอบถามจากกลุ่มประชากรตัวอย่าง ซึ่งเป็นพนักงานในโรงแรม แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มและแผนกครัว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งานได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53

คำสำคัญ : ผักตบชวา แผ่นรองแก้ว แผ่นรองจาน

Project Title : Plates Made With Water Hyacinth
Credits : 5
By : Ms. Purida Panpraneet 5804400023
: Ms. Ramida Kerdsirimongkol 5804400024
Advisor : Ms. Jinjutha Chaisrisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester/ Academic Year : 2/2020

Abstract

The co-operative education project aimed to study the processing of water hyacinths into placemats and coasters. The reason was that the hotel used coasters, but never used placemats. Hence, noise occurred when dishes were placed on the tables. After this problem was noticed, the idea was created to strengthen coasters by transplanting water hyacinths in front of the hotel. This project could be considered as way to maximize water hyacinths to be used for hospitality purposes.

The authors created questionnaires for product user satisfaction, asking hotel employees who work in food and beverage services department and kitchen department. The results found that the respondents were overall satisfied at the highest level, with an average of 4.72. The most satisfaction score, average of 4.90, was product creativity, while the second and the third satisfaction scores went to product practicality with an average of 4.54, and product economy with an average of 4.80. These were the reasons why the authors processed water hyacinths into the hotel for effective placemats and coasters.

Keywords: Water hyacinth, Placemats, Coasters

Approved by
.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรม Hotel Once Bangkok ตั้งแต่วันที่ 11 มกราคม 2564 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2564 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ในด้านของงานบริการ ซึ่งทางโรงแรม Hotel Once Bangkok ได้ฝึกสอนและได้เรียนรู้ในการทดลองทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้ความรู้ และเกิดความชำนาญ ในการรู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า โดยได้รับความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณนิคม วงษ์ศรี Senior Bar Caption
2. คุณชวัลรัศม์ มากดี เจ้าของร้านกระจงผักตบชวา
3. อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่น ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานในครั้งนี้ อีกด้วย

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษาตลอดจนปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดีในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวบุริฎา ปานประณีต

นางสาวรมิตา เกิดศิริมงคล

17 กรกฎาคม 2564

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 แผนที่โรงแรม Hotel Once Bangkok	4
2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร	4
2.4 แผนผังองค์กร โรงแรม Hotel Once Bangkok	9
2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	10
2.6 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา	12
2.7 ขั้นตอนการดำเนินงาน	12
2.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	13
2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	13
2.10 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน	14

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ผักตบชวา	15
3.2 ปีนกาว	16
3.3 แลคเกอร์	17
3.4 กรรไกร	18
3.5 การตากแห้ง	19
3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	23
4.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการผลิตแผ่นรองงานและแก้วจากผักตบชวา	23
4.3 สรุปผลการดำเนินงาน	31
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	34
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	35
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก ภาพปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	38
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	44
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	47
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	49
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	56

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	58
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	83



สารบัญรูปภาพ

	หน้า	
รูปที่ 2.1	โลโก้โรงแรม Hotel Once Bangkok	3
รูปที่ 2.2	แผนที่โรงแรม Hotel Once Bangkok	4
รูปที่ 2.3	ห้อง Deluxe Room	5
รูปที่ 2.4	ห้อง Exclusive Jacuzzi	6
รูปที่ 2.5	ห้อง Exclusive studio	7
รูปที่ 2.6	Top Knot	8
รูปที่ 2.7	นางสาวปฐริฎา ปานประณีต	10
รูปที่ 2.8	นางสาวรมิตา เกิดศิริมงคล	11
รูปที่ 2.9	นายนิคม วงษ์ศรี	12
รูปที่ 3.1	มัดตบชวา	15
รูปที่ 3.2	ปิ่นกาว	16
รูปที่ 3.3	แลคเกอร์	17
รูปที่ 3.4	กรรไกร	18
รูปที่ 3.5	มัดตบชวากันกระแทกสำเร็จรูป	19
รูปที่ 4.1	ก้านมัดตบชวา	24
รูปที่ 4.2	การตากก้านมัดตบชวา	24
รูปที่ 4.3	การตัดแบ่งส่วนของมัดตบชวา	25
รูปที่ 4.4	การนำมัดตบชวาแช่น้ำ	25
รูปที่ 4.5	การเริ่มถักมัดตบชวา	26
รูปที่ 4.6	การถักมัดตบชวาให้เป็นเปีย	26
รูปที่ 4.7	การเพิ่มมัดตบชวาระหว่างถัก	27
รูปที่ 4.8	การเพิ่มเส้นมัดตบชวาเพื่อถักต่อ	27
รูปที่ 4.9	เส้นมัดตบชวาที่ถักเป็นเปีย	28
รูปที่ 4.10	การม้วนมัดตบชวาที่ถักแล้ว	28

สารบัญญรูปภาพ (ต่อ)

รูปที่ 4.11	ผักตบชวาที่มีวัณเรียบร้อยแล้ว	29
รูปที่ 4.12	การใช้สเปรย์แลคเกอร์พ่นแผ่นรองจานจากผักตบชวา	29
รูปที่ 4.13	การใช้สเปรย์แลคเกอร์พ่นแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา	30



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน	12
ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	32
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	32
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแผนก	32
ตารางที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์ แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา	33



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานที่โรงแรม Hotel Once Bangkok ภายในแผนก Food & Beverage Service พบว่าทางโรงแรมใช้งานกระเบื้องในการรองจานและแก้ว ทำให้เมื่อพนักงานเสิร์ฟไม่ระวังอาจทำให้แตกหักได้ง่าย ดังนั้นคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาวัสดุที่ใช้รองจานและแก้วเพื่อทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งสังเกตเห็นปัญหาบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นวิเวททัศน์ของโรงแรมมีผักตบชวาเป็นจำนวนมากจึงมีแนวคิดในการนำผักตบชวามาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแก้ว เนื่องจากผักตบชวามีความเหนียวและนุ่ม สามารถรองรับการกระแทกระหว่างพื้นผิว และสามารถรองรับความชื้นที่เกิดขึ้นรอบๆแก้วได้ และการนำผักตบชวามาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวา และยังทำให้ทัศนียภาพของโรงแรมดีขึ้นอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในแผนก Food & Beverage Service ของโรงแรม Hotel Once Bangkok
- 1.2.2 เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับผักตบชวา
- 1.2.3 เพื่อปรับปรุงทัศนียภาพของโรงแรมให้ดีขึ้น

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากริมแม่น้ำเจ้าพระยาและลำคลองรอบๆ โรงแรม Hotel Once Bangkok

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบประเมิน โดยประเมินกับพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกครัวของ โรงแรม Hotel Once Bangkok จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการระหว่างวันที่ 11 มกราคม 2564 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2564

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 แผนก Food & Beverage Service ของโรงแรม Hotel Once Bangkok มีอุปกรณ์
รองงานและแก้วจากธรรมชาติ
- 1.4.2 โรงแรม Hotel Once Bangkok สามารถนำผักตบชวามาสร้างมูลค่าเพิ่มได้
- 1.4.3 โรงแรม Hotel Once Bangkok มีทัศนียภาพดีขึ้น



บทที่ 2
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ
ที่อยู่

โรงแรม Hotel Once Bangkok
2074/99 ซอยเจริญกรุง 72/2
แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม
กรุงเทพฯ 10120

โทรศัพท์

02 688 2596

เว็บไซต์

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



รูปที่ 2.1 โลโก้โรงแรม Hotel Once Bangkok

ที่มา : <https://www.hotelonce.com>

2.2 แผนที่โรงแรม Hotel Once Bangkok



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรม Hotel Once Bangkok

ที่มา: <https://www.hotelonce.com/>

2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการขององค์กร

โรงแรม Hotel Once Bangkok โรงแรมสไตล์บูติกที่แตกต่างด้วยห้องพักที่ได้บรรจงคัดสรรตกแต่งอย่างพิถีพิถัน เพื่อแสดงกลิ่นอายของอดีตอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากมรดกทางสถาปัตยกรรมของย่านที่เปี่ยมมนต์เสน่ห์บนถนนเจริญกรุงเส้นทางสายประวัติศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร

การเดินทางสามารถขึ้นเรือได้จากท่าเรือ Ramada Plaza Bangkok ท่าเรือ Riverside Hotel และท่าเรือสะพานตากสิน ซึ่งการเดินทางก็สะดวกสบายและรวดเร็ว เพราะใช้เวลาเดินทางเพียงแค่ประมาณ 8 นาที Shuttle Boat มีจุดสังเกตคือ โลโก้ Ramada Plaza Bangkok มีแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียงอีกมากมาย เช่น Asiatique The Riverfront และ Iconsiam เป็นต้น

ความลงตัวที่โดดเด่นจากการโอบล้อมพกกันระหว่างการออกแบบที่ทันสมัยและรสนิยมนสุดคลาสสิกเหนือกาลเวลาทำให้ที่พักแห่งนี้ดึงดูดให้แขกผู้มาพักได้เปิดประสบการณ์สักครั้งหนึ่ง Once สร้างขึ้นเมื่อปี 2557 ตั้งอยู่ตรงฝั่งขวาของกรุงเทพฯ เลียบบแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้กับสถานีรถไฟฟ้า BTS เพียงแค่เดินจากโรงแรมเพียง 10 นาทีและไม่ไกลจาก Asiatique The Riverfront หนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวติดอันดับจาก tripadvisor หลายปีติดต่อกันเพียง 5 นาที

พื้นที่ใช้สอยของโรงแรมเป็นการออกแบบแนวร่วมสมัยได้อย่างน่าดึงดูดใจมีทั้งสระว่ายน้ำดีไซน์ล้ำค่าแพงต้นไม้สีเขียวหน้าเพลินตา โอบล้อมด้วยห้องพักหลายห้องที่ตกแต่งอย่างทันสมัย ในส่วนอื่นๆของ

โรงแรมพร้อมด้วยพนักงานบริการส่วนหน้าตลอด 24 ชั่วโมง บริการซักรีดและซักแห้ง ห้องจัดเลี้ยงและ Room Service

2.3.1 ห้องพัก

Hotel Once Bangkok มีห้องพักทั้งหมด 43 ห้อง ทุกห้องสว่างไสวและตกแต่งอย่างหรูหราด้วยชุดเฟอร์นิเจอร์ย้อนยุคที่สั่งทำขึ้นเป็นพิเศษ ผับเก็บเสียง ทิวทัศน์แบบ ลำโพง และ Wifi ฟรี ห้องอาบน้ำครบครันไปด้วยของใช้ในห้องน้ำชั้นดี ชุดคลุมอาบน้ำ และรองเท้าแตะ อิ่มท้องอิ่มตาไปกับอาหารเช้ารสละมุนที่ได้รับการคัดสรรพร้อมเสิร์ฟบนชั้นดาดฟ้าแสนโปร่งสบาย

1. ห้อง Deluxe Room

ห้องพักเตียงคู่แบบสตูดิโอ ให้สัมผัสที่ทันสมัย ลุ่มลึก ผ่านเฟอร์นิเจอร์ที่สั่งทำขึ้นเป็นพิเศษ หากแผลงงานดีไซน์ที่สนุก มีชีวิตชีวา เช่นบานหน้าต่างทรงกลมเล่นขอบหน้าต่างตรงกลางห้องไว้สำหรับนั่งหรือนอนเล่น ภายในห้องน้ำตกแต่งด้วยอ่างอาบน้ำซาสิงห์และมูมฝักบัว

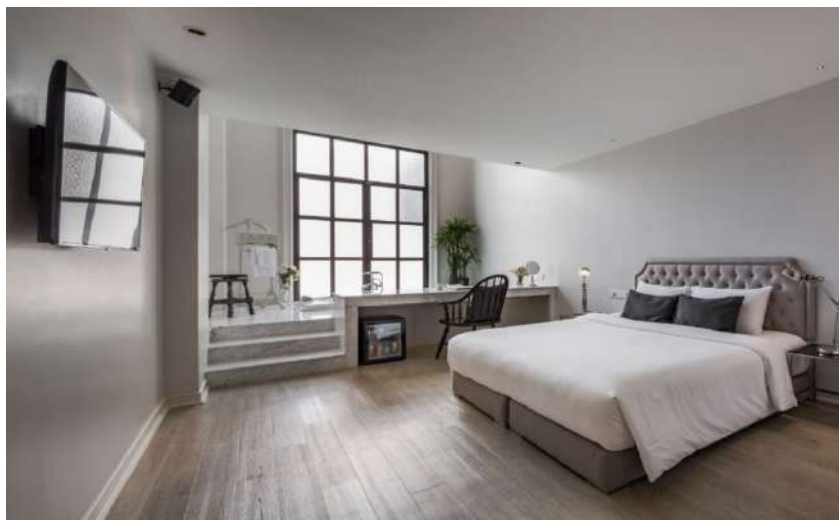


รูปที่ 2.3 ห้อง Deluxe Room

ที่มา : <https://www.hotelonce.com/>

2. ห้อง Exclusive Jacuzzi

วางแผนสุดแสนโรแมนติกของคุณเพื่อหลุดพ้นจากความวุ่นวายด้วยการพักผ่อนที่ไม่ธรรมดาใน King Bed Room อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเรา อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเราด้วยห้องพักที่ตกแต่งอย่างประณีต ห้องอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเราด้วยห้องพักที่ตกแต่งอย่างประณีต ชุดเฟอร์นิเจอร์ที่สั่งทำขึ้นเป็นพิเศษห้องสตูดิโอ พื้นเล่นระดับตอบรับกับเพดานโปร่งโล่งรายมนต์เสน่ห์ให้กับแขกผู้เข้าพัก เคลิบเคลิ้มไปกับแสงไฟที่รู้สึกถึงความงาม แล้วเพลินพรายพองในอ่างน้ำวนแบบฝังที่เปิดโล่งพร้อมด้วยอุปกรณ์และชุดอำนวยความสะดวกขั้นยอด



รูปที่ 2.4 ห้อง Exclusive Jacuzzi

ที่มา : <https://www.hotelonce.com/>

3. ห้อง Exclusive Studio

กว้างขวางแต่เป็นส่วนตัวพื้นที่ใช้สอยถูกออกแบบมาเพื่อมอบความสุขให้แก่ผู้มาเยือนอย่างเหนือระดับ ด้วยห้องพักรูปตัว L ที่ทันสมัย เหมือนได้ก้าวเข้ามาใน Loft Studio ที่เปิดโล่ง ห้องจูเนียร์สวีทประดับด้วยหน้าต่างกระจกบานใหญ่ที่มีเตรียมอาหาร/ครัวเล็กๆ สำหรับทำอาหารด้วยตัวเองแบบง่ายๆ ภายในห้องน้ำตกแต่งอย่างหรูหราด้วยตู้เสื้อผ้าแบบ Walk In และอ่างอาบน้ำน้ำชาสิงห์



รูปที่ 2.5 ห้อง Exclusive studio

ที่มา : <https://www.hotelonce.com/>



2.3.2 ห้องอาหารและบาร์

เพลิดเพลินกับวิวทิวทัศน์ที่ตั้งมองเห็นดงกล้วยไม้และคอกเทลสุดผ่อนคลายที่ลานจิบบาร์บนชั้นดาดฟ้า หลังจากการท่องเที่ยวที่ยาวนานตลอดวัน

1. TopKnot

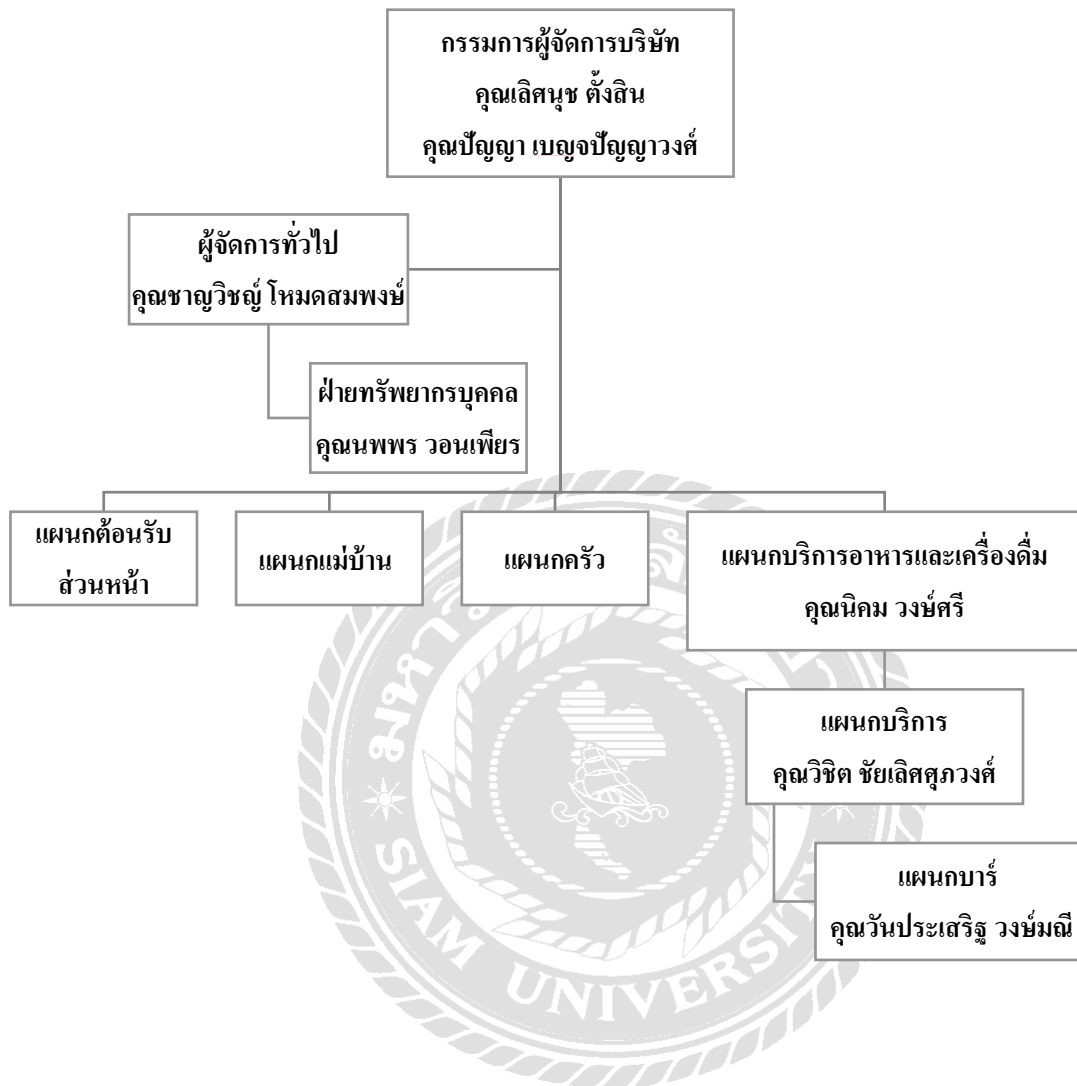
เพลิดเพลินกับอาหารรสเลิศที่ได้รับการแนะนำจากเชฟของเรา พร้อมดื่มด่ำกับวิวพาโนรามาของแม่น้ำเจ้าพระยาที่ไหลผ่านกรุงเทพฯ ณ ระเบียงบนชั้นดาดฟ้าของ โรงแรมทีงคองมจนชวนตะลึง และเป็นสิ่งที่คุณห้ามพลาดเมื่อได้มาเยือนที่แห่งนี้ Once ยังเปิดโอกาสพิเศษให้คุณใช้เป็นที่สร้างความทรงจำแบบพิเศษอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับคู่รักที่กำลังจะแต่งงาน



รูปที่ 2.6 Top Knot

ที่มา : <https://www.hotelonce.com/>

2.4 แผนผังองค์กรโรงแรม Hotel once Bangkok



2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.7 นางสาวปฐวิภา ปานประณีต
ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ - นามสกุล นางสาวปฐวิภา ปานประณีต
ตำแหน่ง ส่วนงานอาหารและเครื่องดื่ม
ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมี ดังนี้

เสิร์ฟอาหารเช้าตั้งแต่เวลา 07.00 – 11.30 น. เริ่มเก็บจานอาหารเช้าจากห้องพักช่วง 14.00 น. ของทุกวัน เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มที่ห้องพักตามออเดอร์ที่แขกสั่ง เริ่มทำความสะอาด Top Knot ตั้งแต่เวลา 16.00 น. เพื่อเปิดร้านในเวลา 17.00 น. ของทุกวันศุกร์ และ วันเสาร์ เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้แขกที่โต๊ะอาหาร และจัดเก็บทำความสะอาดโต๊ะอาหารทุกครั้ง หลังจากปิดร้านต้องเช็ดช้อนส้อมด้วยน้ำร้อน และจัดเตรียมช้อนส้อมใส่ซองสำหรับเสิร์ฟในตอนเช้าต่อไป และยังมีบริการในงานเลี้ยงต่างๆอีกเช่น งานแต่ง ในวันอาทิตย์ - วันพุธ จะปิดร้านเวลา 20.00 น. แต่วันศุกร์ และวันเสาร์ จะปิดร้านเวลา 22.00 น. เพราะเป็นวันเปิดร้าน Top Knot



รูปที่ 2.8 นางสาวมิดา เกิดศิริมงคล
ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ - นามสกุล นางสาวมิดา เกิดศิริมงคล

ตำแหน่ง ส่วนงานอาหารและเครื่องดื่ม

ลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายมี ดังนี้

เปิดร้าน ทำความสะอาดร้านอาหาร และ บาร์ เตรียมเมนูอาหารเช้า ตั้งแต่ 07.00-11.30 น ช่วยจัดจานอาหารเช้า และเครื่องดื่มสำหรับเสิร์ฟแขกที่เข้าพัก เสิร์ฟอาหารเช้าตามห้อง ในออเดอร์ที่แขกสั่ง เริ่มเก็บจานตามห้องพัก 14.00 น. ของทุกวัน เสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่ม บริการเพิ่มเติมตามออเดอร์ที่ลูกค้าโทรสั่ง 15.00 น นำจานไปให้แม่บ้านไว้สำหรับเตรียมจัดห้องพักให้แขก เริ่มทำความสะอาด Top Knot 16.00-17.00 น เพื่อเปิดร้านอาหารในเวลา 17.00-22.00 ทุกวันศุกร์ และ วันเสาร์ รับออเดอร์ เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มตามโต๊ะ และ ทำความสะอาดโต๊ะอาหารทุกครั้ง หลังปิดร้านต้องทำความสะอาดซัณส้อมและแก้วด้วยน้ำร้อน หลังจากล้างเสร็จ เช็ดให้แห้ง และ นำซัณใส่ช่องเพื่อนำไปเสิร์ฟให้แขกที่เข้ามาพักในช่วงเช้า และยังมีบริการในงานเลี้ยงต่างๆ เช่น งานแต่ง สัมมนา

2.6 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.9 นายนิคม วงษ์ศรี

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อ - นามสกุล นายนิคม วงษ์ศรี

ตำแหน่ง Senior Bar Captain

2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. วางแผนการจัดทำโครงการ	←	→		
2. รวบรวมข้อมูล		←	→	
3. วิเคราะห์ข้อมูล		←	→	
4. ตรวจสอบแก้ไขโครงการ			←	→
5. นำเสนอโครงการ			←	→

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน มีดังนี้

2.7.1 กำหนดหัวข้อโครงการ

- ศึกษาปัญหาในการทำงาน
- ปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยง เกี่ยวกับพี่คตบชา ว่าสามารถนำมาแปรรูปใช้งานในโรงแรมส่วนใดได้
- นำหัวข้อเสนออาจารย์ที่ปรึกษา

2.7.2 รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- ศึกษาข้อมูลจากพนักงานและหัวหน้าแผนก
- ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากผักตบชวา

2.7.3 วางแผนที่จะปฏิบัติ

- เตรียมอุปกรณ์ในการสานผักตบชวาเพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์

2.7.4 ลงมือปฏิบัติ และประเมินผล

2.7.5 จัดทำเอกสาร โครงการงาน

2.7.6 ส่งเอกสาร โครงการงานให้ที่ปรึกษาพิจารณา

2.8 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระหว่างวันที่ 11 มกราคม 2564 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2564

2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.9.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

ประโยชน์ที่ได้จากการฝึกงาน ได้ฝึกวินัยในการทำงานเป็นกะ ฝึกความอดทนทั้งด้านอารมณ์และร่างกาย ได้เรียนรู้เรื่องการทำเครื่องดื่มต่างๆ พี่เลี้ยงได้มีการสอนเปิดขวดไวน์และการเสิร์ฟไวน์ที่โต๊ะอาหารให้กับแขกที่มารับประทานอาหาร ได้เรียนรู้วิธีการรับมือและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อนั่งหน้างาน เช่นวิธีแก้ปัญหาเมื่อเสิร์ฟอาหารเข้าที่ห้องพักแต่แขกยังไม่ตื่น และได้เรียนรู้วิธีการรับจองโต๊ะผ่านทางโทรศัพท์ รวมทั้งได้ใช้ภาษาต่างประเทศในการบริการให้กับลูกค้าชาวต่างชาติ

(บุริฎา ปานประณีต)

ประโยชน์ที่ได้รับจากฝึกงาน ได้เรียนรู้และฝึกความอดทนจากลูกค้าและหัวหน้างานได้เรียนรู้ทักษะการเสิร์ฟ และ วิธีการบริการลูกค้าให้พึงพอใจต่อร้านอาหารส่งเสริมสุขภาพความคิดเชิงบวก มองโลกในแง่ดี ได้รับประสบการณ์ที่ใช้งานได้จริงทุกที่ทุกเวลา ได้พัฒนาการสื่อสาร ความอ่อนน้อมต่อลูกค้า การให้ความร่วมมือ และการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อทุกคน มีความรับผิดชอบสูงขึ้น

(รมิดา เกิดศิริมงคล)

2.10 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน

2.10.1 ปัญหาการทำงาน

- เนื่องจากโรงแรมใช้จานรองแก้วทำให้เสี่ยงต่อการแตกหักได้ง่าย
- ในบางวันจะมีฝักตบชวามดบังทิวทัศน์บริเวณหน้าโรงแรมเป็นจำนวนมาก

2.10.2 ข้อเสนอแนะ

- นำฝักตบชวามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์
- สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานจากธรรมชาติแทนการใช้แก้วรองจานป้องกันการแตกหัก



บทที่ 3

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการเรื่อง แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา คณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 3.1 ผักตบชวา
- 3.2 ปีนกาว
- 3.3 แลคเกอร์
- 3.4 กรรไกร
- 3.5 การตากแห้ง
- 3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ผักตบชวา



รูปที่ 3.1 ผักตบชวา

ที่มา : <https://www.bing.com>

ผักตบชวา มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms และมีชื่อสามัญว่า Lilac devil หรือ Water hyacinth เป็นวัชพืชน้ำล้มลุก ลำต้นอวบน้ำและมีไหล (stolon) ทอดไปตามผิวน้ำแล้วเจริญเป็นต้นอ่อนที่ปลายไหล ผิวลำต้นเรียบมีสีเขียวอ่อนและเข้ม ก้านใบจะพองออกตรงช่องกลาง ภายในเป็นรูพรุน ช่วยพยุงลำต้นให้ลอยน้ำได้ แผ่นใบรูปหัวใจ ฐานใบจะเว้าเข้าหาก้านใบ ช่อดอกคล้ายกับดอกไม้ไฮยาซินธ์ รากมีสีม่วงดำ แรกออกมาจากลำต้นบริเวณข้อ ผักตบชวามีความทนทาน สามารถทนต่อความแห้งแล้งได้ดี แต่จะไม่ทนน้ำเค็ม

ปัจจุบันผักตบชวาจัดเป็นวัชพืชต่างถิ่น (invasive species) ที่แพร่ระบาดรุนแรง ก่อให้เกิดความเสียหายต่อพืชพื้นเมืองและระบบนิเวศของประเทศไทย ก่อให้เกิดปัญหาทั้งในด้านการเกษตร การชลประทาน และส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัย ทำให้การควบคุมวัชพืชรากดำเป็นไปได้ยาก เนื่องจากผักตบชวามีความทนทานต่อสภาวะแวดล้อม ขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว โดยใช้เมล็ดและการแตกหน่อ ในเวลาเพียง 1 เดือน ผักตบชวา 1 ต้นอาจขยายพันธุ์ได้มากถึง 1,000 ต้น ถึงแม้ว่าน้ำจะแห้ง เมล็ดของผักตบชวาก็สามารถงอกได้ยาวนานถึง 15 ปี และเมื่อได้รับน้ำเพียงพอก็จะแตกหน่อเป็นต้นใหม่ต่อไป (กรมโยธาธิการและผังเมือง, 2559)

3.2 ปืนกาว



รูปที่ 3.2 ปืนกาว

ที่มา : <https://www.officemate.co.th/>

ปืนยิงกาวร้อน นั้น ประกอบด้วยส่วนใช้งานสองส่วนด้วยกัน นั่นก็คือส่วนที่มีลักษณะคล้ายปืน ทำหน้าที่เป็นตัวทำความร้อนและช่วยให้เราสามารถติดกาวร้อนนั้นในบริเวณที่ต้องการได้สะดวก อีกส่วนหนึ่งก็คือตัวกาวเอง ซึ่งมีลักษณะเป็นแท่ง คล้ายเทียนไข และจะละลายเป็นเนื้อกาวที่มีความเหนียวเมื่อเราใส่ไส้กาวลงไป ปืนซึ่งทำความร้อนจากกระแสไฟฟ้า นอกจากใช้ในงานประดิษฐ์แล้ว ปืนยิงกาวร้อนยังสามารถใช้ซ่อมแซมอุปกรณ์และส่วนต่างๆ ของบ้านได้อีกด้วย เนื่องจากคุณสมบัติของกาวที่สามารถยึดติดได้ดีในวัสดุหลายประเภท เช่น ไม้ พลาสติก ผ้า ก่อสร้าง กระดาษ

ปัจจุบันนี้ปืนยิงกาวร้อนมีให้เลือกหลายขนาด ที่เห็นตามท้องตลาดส่วนใหญ่จะแบ่งออกเป็นสองขนาดด้วยกัน คือ ปืนยิงกาวร้อนขนาดเล็ก (10-25W) ใช้กับแท่งกาวขนาดเล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 มม. และ ปืนยิง กาวร้อนขนาดใหญ่ (40-80W) ใช้แท่งกาวขนาดใหญ่ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 11.2 มม.

ข้อควรระวังในการใช้งานปืนยิงกาวร้อน คือ ควรทิ้งระยะให้ปืนกาวร้อนมากพอที่จะทำให้แท่งกาวละลาย และควรเว้นระยะให้ปืนกาวร้อนเต็มที่ก่อนจะนำไปติดชิ้นงานต่อไป อย่าจับที่ปลายปืนกาวโดยเด็ดขาดเพราะมีความร้อนสูง กาวที่ละลายจะมีความร้อนสูงเช่นกัน ดังนั้นควรระวังไม่ให้โดนส่วนต่าง ๆ ของร่างกายขณะใช้งาน และ ควรเพิ่มความระวังมากขึ้นเมื่อใช้ปืนกาวขนาดใหญ่ 40-80W เพราะความร้อนจะสูงกว่าปืนกาวขนาดเล็ก (ทูแมนอินเตอร์เทค, 2016)

3.3 แลคเกอร์



รูปที่ 3.3 แลคเกอร์

ที่มา : <https://carco.co.th/>

แลคเกอร์ (Lacquer) เป็นสารเคลือบผิววัสดุ เช่น ไม้ ให้ขึ้นเงาเป็นมันสวยงาม เกิดจากส่วนผสมของไนโตรเซลลูโลส (Nitrocellulose) เรซิน (Resin) และพลาสติกไซเซอร์ (plasticizers) กับสารที่มีคุณสมบัติระเหยแห้งได้ไว เช่น เอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl Alcohol) หรือบิวทิล อะซิเตท (Butyl Acetate) ซึ่งอัตราส่วนที่นำมาใช้ก็ขึ้นอยู่กับผู้ผลิต เนื่องจากแลคเกอร์นั้นแห้งไว นอกจากแบบทาแล้ว ก็ยังมีแลคเกอร์แบบพ่นถูกผลิตออกมาด้วย สามารถพ่นทับได้หลายรอบและใช้เวลาน้อยกว่าการทา หากจะใช้แบบทาควรผสมกับทินเนอร์ก่อน เพื่อให้แลคเกอร์แห้งช้าลง มีเวลาเก็บงานนานขึ้น แต่ทินเนอร์ที่ใช้ผสมกับแลคเกอร์มีสารพิษตกค้างและติดไฟง่าย ฉะนั้นจึงควรทำในพื้นที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี ส่วนใหญ่ใช้ในการเคลือบผิววัสดุต่าง ๆ เช่น งานไม้ งานโลหะ งานเคลือบพื้นผิว ปกป้องพื้นผิวและช่วยให้เกิดความเงางาม

ในเทคนิคสมัยใหม่แลคเกอร์หมายถึงช่วงของสีใสหรือสีเคลือบ ที่ทำให้แห้งโดยการระเหยของตัวทำละลายเพื่อให้ได้พื้นผิวที่แข็งและทนทาน ความเงางามสามารถอยู่ในระดับใดก็ได้จากอัลตรา เคลือบ สูงมันวาวและสามารถขัดเพิ่มเติมได้ตามต้องการ สีเคลือบมักจะแข็งและเปราะกว่าสีน้ำมันหรือลาเท็กซ์และมักใช้กับพื้นผิวที่แข็งและเรียบ (อรอุยา สรวารี, 2537)

3.4 กรรไกร



รูปที่ 3.4 กรรไกร

ที่มา : <https://th.misumi-ec.com>

กรรไกร เป็นอุปกรณ์ที่ถูกออกแบบมาใช้สำหรับตัดวัสดุชิ้นงานที่มีความอ่อนและความแข็งหลายรูปแบบได้สะดวกยิ่งขึ้น เช่น กระดาษ พลาสติก ผ้า เชือกฟาง เส้นด้าย สายไฟ กิ่งไม้ และวัสดุอื่นอีกมากมาย มีลักษณะคล้ายกับใบมีดสองใบประกบเข้าหากัน โดยมีนอตยึดใบมีดไว้ตรงกลางและมีด้ามสำหรับใช้มือจับหรือสอดนิ้วมือเข้าไป ทำให้เบาแรงในการตัดได้ง่ายยิ่งขึ้น ผลิตจากวัสดุที่มีคุณภาพ แข็งแรงทนทาน มีหลายประเภทให้เลือกใช้งานทั้งกรรไกรมาตรฐานทั่วไป กรรไกรอเนกประสงค์ กรรไกรตัดผม กรรไกรก้ามปู กรรไกรตัดผ้า เป็นต้น จึงนิยมนำมาใช้งานในภาคครัวเรือน ภาคอุตสาหกรรม และงานช่างทั่วไปกันเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามเพื่อให้งานตัดวัสดุชิ้นงานมีประสิทธิภาพและมีอายุการใช้งานที่ยาวนานควรเลือกใช้กรรไกรให้เหมาะสมกับประเภทงาน ควรเลือกประเภทและขนาดกรรไกรให้เหมาะสมกับการใช้งาน ก่อนใช้งานตรวจสอบสภาพของกรรไกรหากเกิดสนิม ใบมีดบิ่นหรือมีสภาพที่ไม่สมบูรณ์ควรรีบซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ทันที ขณะตัดชิ้นงานควรระมัดระวังไม่ให้กรรไกรตกหล่นโดยใช้มือจับและสอดนิ้วมือเข้าไปที่ด้ามจับกรรไกรอย่างแน่นหนา แล้วสอดปากกรรไกรเข้าหาชิ้นงาน หลีกเลี่ยงการใช้กรรไกรตัดเหล็กแข็ง ตัดไม้ หรือวัสดุของแข็งเพราะจะส่งผลทำให้ใบมีดกรรไกรเสียคมได้ โดยทั่วไปสามารถจำแนกประเภทของกรรไกรและลักษณะการใช้งาน ได้ดังนี้ กรรไกรมาตรฐานทั่วไป ใช้สำหรับตัดวัสดุขนาดบาง เช่น กระดาษ พลาสติก เชือกฟาง ภาพถ่าย ริบบิ้น หรือวัสดุอื่นๆ ตามความเหมาะสม กรรไกรใบมีดขนาดยาว ใช้ตัดวัสดุที่มีขนาดใหญ่และหนาได้ดี เช่น ผ้า กระดาษแผ่นใหญ่ แผ่นโลหะทั่วไป เป็นต้น (Copko Group, 2540)

3.5 การตากแห้ง



รูปที่ 3.5 ผักตบชวาถักรกระแทกสำเร็จรูป

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

การตากแห้ง วิธีนี้เป็นวิธีที่เก่าแก่ที่สุด ทำกันมาตั้งแต่ สมัยโบราณและยังคงทำกันอยู่จนถึงปัจจุบัน เพราะวิธีนี้เสียค่าใช้จ่ายน้อย ใช้อุปกรณ์น้อยและกรรมวิธีตากแห้งก็ง่าย จึงยังคงเป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับอุตสาหกรรมในครัวเรือน ซึ่งปัจจุบันมีเตาอบพลังแสงอาทิตย์ ที่สะดวกและปลอดภัยจากการไต่ตอมของแมลงขณะตาก ด้วยตู้อบแสงอาทิตย์ใช้ในครัวเรือน มาตรฐาน 1:20

การตากแห้ง มี 2 วิธีคือ การตากในแนวนอนใช้ไม้ไผ่ท่อนยาววางรองหนุนทั้ง 2 ข้าง เพื่อให้ผักตบชวาเปื้อนดินต้องคอยดูแลและให้แห้งสนิทเพื่อจะได้ไม้เป็นราและการตากโดยการแขวนในแนวตั้ง วิธีนี้ค่อนข้างจะยุ่งยากเล็กน้อย แต่ก็มีข้อดีคือไม่ต้องมันคอยดูแลกลับด้านเหมือนวิธีแรกเพราะถูกแดดทั้งสองด้านการอบแห้งคือ การอบด้วยไอน้ำ วิธีนี้ใช้ในกรณีที่ไม่มีแสงแดดการอบด้วยวิธีนี้จะคงความงามและความเป็นธรรมชาติของต้นผักตบไว้ได้อย่างสวยงาม และข้อดีของการใช้ผักตบชวาถักรกระแทกคือ สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ไม่สร้างขยะหรือมลภาวะ ส่วนประสิทธิภาพในการถักรกระแทก

วิธีการอบแห้งไล่ความชื้นก่อนนำไปทำการรมควันก้ำมะถันดีกว่าการใช้วิธีการอบแห้งไล่ความชื้นและการรมควันก้ำมะถันร่วมกัน สำหรับสภาวะที่ดีที่สุดในการอบแห้งไล่ความชื้นอยู่ที่ช่วงอุณหภูมิ 70 – 80 °C เวลาที่ใช้ในการอบแห้ง 4 ชั่วโมง เครื่องอบนี้สามารถลดเวลาในการอบแห้งและรมควันก้ำมะถันได้จากเดิมที่ต้องทำการตากแห้งอยู่ที่ 3-4 วัน และต้องทำการรมควันก้ำมะถันอีก 1 วัน แต่การใช้เครื่องอบแห้งและรมควันก้ำมะถันสามารถลดเวลาในการอบแห้งและรมควันก้ำมะถันได้เหลือเพียง 5 ชั่วโมง และไม่มีกลิ่นที่เกิดขึ้นขณะทำการรมควันก้ำมะถัน และการใช้เครื่องอบแห้ง และรมควันก้ำมะถัน (เจริญ คนแรง, อัญชณา อุประภูค และไพโรจน์ ค้วงนคร, 2558)

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จรัญ คนแรง และอัญญา อุประกุล (2556) การพัฒนาตู้อบแห้งและการรมควันก้ามะถันผักตบชวา สำหรับชุมชน งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเกี่ยวกับตู้อบแห้งและรมควันก้ามะถันผักตบชวา สำหรับชุมชนบ้านสาข ต.บ้านสาข อ.เมือง จ.พะเยา โดยวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ การลดเวลาในการอบแห้งและรมควันก้ามะถันผักตบชวาของชาวบ้านชุมชนบ้านสาข โดยผักตบชวาที่อบได้จากเครื่องจะต้องมีคุณลักษณะตรงตามที่ใช้งาน ระบบควบคุมเป็นระบบอัตโนมัติ จะสามารถอบให้ผักตบชวาแห้งและรมควันก้ามะถันตามที่ชุมชนต้องการ โดยใช้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ และไมโครคอนโทรลเลอร์เข้ามาควบคุมการทำงานของเครื่อง ทำให้ควบคุมอุณหภูมิในการอบให้คงที่ได้ และควบคุมเวลาได้ จากผลการวิจัยพบว่า สภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งและรมควันก้ามะถัน คือ การอบแห้งที่อุณหภูมิในช่วง 70-80 °C เวลา 4 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำไปรมควันก้ามะถันที่อุณหภูมิ 70 °C เวลา 1 ชั่วโมง ซึ่งผักตบชวาที่ได้มีลักษณะแห้ง และมีสีขาวเหมือนที่อบโดยวิธีของชาวบ้านชุมชนบ้านสาข และน้ำหนักแห้งของผักตบชวาที่ได้อยู่ที่ 106.67 กรัม ซึ่งใกล้เคียงกับผักตบชวาที่อบโดยวิธีของชาวบ้านชุมชนบ้านสาข จากผลการเปรียบเทียบเวลาพบว่าเครื่องอบแห้งและรมควันก้ามะถันสามารถลดเวลาลงได้เหลือเพียง 5 ชั่วโมงเท่านั้น เมื่อเทียบกับวิธีการตากแห้งและรมควันก้ามะถันของชาวบ้านชุมชนบ้านสาขซึ่งอยู่ที่ประมาณ 5 วัน

บุษบา อู่อรุณ (2557) การศึกษาการลดปริมาณผักตบชวาเพื่อนำไปสร้างธุรกิจขนาดย่อมในชุมชนหลวงพรตท่านเลี่ยม เขตลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาการลดปริมาณผักตบชวาเพื่อนำไปสร้างธุรกิจขนาดย่อม (SME) เพื่อศึกษาความคิดเห็นของคนในพื้นที่ต่อแนวทางและความจำเป็นในการลดปริมาณผักตบชวาในแม่น้ำลำคลองในชุมชนหลวงพรต-ท่านเลี่ยม เขตลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยได้ทำแบบสัมภาษณ์เพื่อใช้ในการเก็บข้อมูลจากประชากรที่อาศัยอยู่ในเขตลาดกระบัง การวิจัยพบว่ามีบางกลุ่มที่คิดว่าผักตบชวานั้นไม่ได้เป็นปัญหาหรือสร้างความเดือดร้อนใดๆเลย เนื่องจากบุคคลกลุ่มนี้ไม่ได้อาศัยประโยชน์จากแม่น้ำลำคลองเลยและก็ไม่ได้อาศัยอยู่ติดริมคลองด้วย บุคคลกลุ่มนี้จึงถือผักตบชวานั้นไม่ได้สร้างปัญหาความเดือดร้อนให้แก่เฉพาะผู้สัญจรทางน้ำแต่เพียงเท่านั้น ในขณะที่อีกกลุ่มหนึ่งกล่าวว่าผักตบชวานั้นสร้างความเดือดร้อนให้แก่เขาเป็นอย่างมาก เนื่องจากกีดขวางแม่น้ำลำคลองทำให้การสัญจรทางเรือลำบากแล้วนั้น ยังทำให้แม่น้ำลำคลองเน่าเสียด้วยรวมถึงเป็นปัญหาในการทำลายอีก หากมีการนำผักตบชวามาใช้ประโยชน์คงจะส่งผลดีในหลายๆด้าน

ยุวดี พรธราพงษ์ (2562) การออกแบบรูปทรงแม่แบบเครื่องจักสานผักตบชวาสู่ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์แนวคิดเอกลักษณ์ท้องถิ่น ผลการวิจัยการออกแบบรูปทรงแม่แบบเครื่องจักสานผักตบชวาสู่ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์แนวคิดเอกลักษณ์ท้องถิ่นพบว่ารูปทรงที่ทำการออกแบบสามารถเป็นรูปทรงที่มีแนวคิดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ได้ คือรูปทรงอิสระ รูปทรงวงรี รูปทรงวงกลม ซึ่งทั้ง 3 รูปแบบเป็นรูปแบบที่สามารถพัฒนารูปแบบต่อยอดผลิตภัณฑ์ได้ รูปทรงที่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คือรูปทรงอิสระ ผลิตภัณฑ์ที่ได้คือ เก้าอี้นั่ง ซึ่งความสวยงาม สีสันของผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับการใช้

งาน และมีความแข็งแรงทนทาน ผลิตภัณฑ์มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นและความคิดสร้างสรรค์ กระบวนการจักสานผักตบชวาต้องอาศัยแม่แบบในการขึ้นรูป วัสดุเดิมที่นำมาทำแม่แบบเครื่องจักสานเป็น วัสดุไม้อัดหรือโฟม ซึ่งระหว่างขั้นตอนในการศึกษา โดยผู้วิจัยได้ทำการคิดค้นทดลองวัสดุในการทำแม่แบบ เครื่องจักสานผักตบชวา คือ ใช้น้ำยางพาราผสมกับสีน้ำพลาสติก แล้วทำการทาเคลือบแม่แบบ โฟมอัด เพื่อให้สะดวกต่อการใช้งาน และยืดอายุการใช้งานให้คงทนมากยิ่งขึ้น

อำไพ แสงจันทร์ไทย และจิรวัดน์ พิระสันต์ (2558) การพัฒนาเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวาของกลุ่ม จักสานผักตบชวาบ้านวงษ์ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเฟอร์นิเจอร์ จากผักตบชวา ของกลุ่มจักสานผักตบชวาบ้านวงษ์ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและพัฒนาเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวาบ้านวงษ์ และประเมิน ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนารูปแบบเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวาที่ออกแบบขึ้นใหม่ ประชากร ที่ใช้ในการวิจัยได้แก่กลุ่มผู้บริโภคที่มีความพึงพอใจต่อการพัฒนารูปแบบเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวาบ้านวงษ์ ในตำบลลานกระบือ โดยกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยการพัฒนารูปแบบเฟอร์นิเจอร์จาก ผักตบชวาที่ออกแบบขึ้นใหม่ จากกลุ่มตัวอย่าง กลุ่มผู้บริโภคที่มีความสนใจในงานเฟอร์นิเจอร์ในอำเภอ เมือง กำแพงเพชร จำนวน 4,830 คน การกำหนดขนาด กลุ่มตัวอย่างโดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) ตามทฤษฎีของ Glenn จึงได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 98 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วยแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อการพัฒนารูปแบบเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวารูปแบบบ้านวงษ์ และนำข้อมูลที่ได้อาภิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าร้อยละค่าเฉลี่ย (\bar{x}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ผลการวิจัยพบว่าแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวาออกแบบรูปแบบภายใต้ แนวคิด รูปทรงเรขาคณิต กำหนดขนาดตามขนาดสัดส่วนของมนุษย์เน้นเพื่อประโยชน์ใช้สอย ซึ่งผลการ ประเมินมาตรฐานผลิตภัณฑ์เฟอร์นิเจอร์ต้นแบบจากผู้เชี่ยวชาญ และผลการประเมินความพึงพอใจการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวารูปแบบใหม่อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x} = 4.52$, S.D.=0.01)

กระวี ตรีอำรรค และ เทวรัตน์ ตรีอำรรค (2556) การพัฒนาและทดสอบเครื่องรีดและกรีดยีน ผักตบชวาสำหรับงานหัตถกรรม เครื่องรีดและกรีดยีนผักตบชวาสำหรับงานหัตถกรรมที่พัฒนาขึ้น ทำงาน โดยมีลูกกลิ้งชุดแรกทำหน้าที่รีดและป้อนผักตบชวา เข้าสู่ชุดมีดกรีดยีนแบบจานหมุนคู่ ซึ่งทำหน้าที่กรีดยีน ผักตบชวาออกเป็นเส้นขนาด 10 mm และ 5 mm จากนั้นเส้นผักตบชวาจะถูกกรีดยีน และ คึงออกด้วยลูกกลิ้งชุดที่ สอง นอกจากนี้เครื่องยังมีช่องป้อนหลบชุดมีดกรีดยีนเพื่อใช้เฉพาะการรีดผักตบชวาทั้งก้อนโดยไม่กรีดยีนได้อีก ด้วย อัตราการรีดของเครื่องคือ 2.85 kg h⁻¹ อัตราการรีดและกรีดยีนผักตบชวาเป็นขนาดเส้น 10 mm และ 5 mm คือ 3.04 kg h⁻¹ และ 2.72 kg h⁻¹ ตามลำดับ อัตราการรีดและกรีดยีนผักตบชวาที่กรีดยีนและคึงเป็นแผ่นก่อน ป้อน ขนาดเส้น 10 mm และ 5 mm คือ 2.33 kg h⁻¹ และ 2.04 kg h⁻¹ ตามลำดับ ค่าเปอร์เซ็นต์การกรีดยีนอยู่ ในช่วง 87.70-94.07% ค่าการใช้พลังงานจำเพาะต่ำที่สุดของเครื่องคือ 1.31 kg kW⁻¹ h⁻¹ การวิเคราะห์ทาง

เศรษฐศาสตร์พบว่าอัตราการผลิตที่คุ้มทุนของเครื่องคือ 944.94 kg yr-1 และใช้งานเป็นเวลา 2 เดือน จึงจะ
คืนทุนที่ค่าใช้จ่าย 16.58 บาท kg-1 (ไม่รวมค่าวัตถุดิบ)



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

การได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยสยามนั้น ทำให้ทราบและได้รับความรู้ต่างๆ มากมาย รวมถึงได้รับทักษะต่างๆ ด้านอาหารเครื่องดื่มและการบริการคณะผู้จัดทำได้รับความรู้เพิ่มเติมมากมาย นอกเหนือจากการเรียนรู้ภายในห้องเรียน เช่น การจัดทำ อาหารการจัดแต่งอาหาร การจัดแต่งจานอาหาร การนำสิ่งของที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดเมนูใหม่ๆ การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารงาน การบริการอาหารแก่ลูกค้าในงานเลี้ยงจำนวนมาก การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและเรียนรู้ในระบบโรงแรม ส่งผลให้คณะผู้จัดทำ มีประสบการณ์และความรู้ในการทำงานมากยิ่งขึ้น โดยในขณะที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจนั้น ได้มีการทดลองทำผลิตภัณฑ์ แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา และผลที่ได้รับเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

4.2 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการผลิตแผ่นรองจานและแก้วจากผักตบชวา

วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวามีวัตถุประสงค์และอุปกรณ์ดังนี้

4.2.1 อุปกรณ์การทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

- 1) ผักตบชวาสด
- 2) ปืนกาว
- 3) แลคเกอร์
- 4) กรรไกร

4.2.2 ขั้นตอนการทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

- 1) นำผักตบชวามาตัดใบออก เอาแต่ก้านแล้วล้างทำความสะอาด



รูปที่ 4.1 ก้านผักตบชวา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

- 2) มัดก้านผักตบชวารวมกันแล้วนำไปตาก



รูปที่ 4.2 การตากก้านผักตบชวา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3) นำฝักตบชวามาตัดแบ่งตามยาวเป็นสองส่วน



รูปที่ 4.3 การตัดแบ่งส่วนของฝักตบชวา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4) นำฝักตบชวาที่ตัดครึ่งแล้วไปแช่น้ำพอให้นุ่ม



รูปที่ 4.4 การนำฝักตบชวาแช่น้ำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

5) นำฝักตบชวาที่ตัดแล้ว 2 เส้นมาวางทับกัน



รูปที่ 4.5 การเริ่มถักฝักตบชวา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

6) ถักฝักตบชวาให้เป็นเปีย



รูปที่ 4.6 การถักฝักตบชวาให้เป็นเปีย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

7) ตัดปลายฝักตบชวาอีกเส้นให้เป็นปลายแหลม



รูปที่ 4.7 การเพิ่มฝักตบชวาระหว่างถัก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

8) นำฝักตบชวาที่ตัดปลายไปซ้อนใต้ฝักตบเส้นที่สั้นเพื่อถักต่อ



รูปที่ 4.8 การเพิ่มเส้นฝักตบชวาเพื่อถักต่อ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

9.) ถักต่อไปจนกว่าจะได้เส้นที่ยาวพอจะทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว



รูปที่ 4.9 เส้นฝักตบชาที่ถักเป็นเปีย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

10) นำเส้นเปียฝักตบชามาม้วนและยิงปืนกาวจนกว่าจะได้ขนาดที่พอใจ



รูปที่ 4.10 การม้วนฝักตบชาที่ถักแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

11) ตัดเส้นเปียผักตบชวาส่วนที่ยาวเกินออก



รูปที่ 4.11 ผักตบชวาที่ม้วนเรียบร้อยแล้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

12) นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองจานจากผักตบชวาให้ทั่วแผ่นเพื่อให้เกิดความเงางามน่าใช้ ตากแดดให้แห้งและนำไปใช้บรรจุภัณฑ์



รูปที่ 4.12 การใช้สเปรย์แลคเกอร์พ่นแผ่นรองจานจากผักตบชวา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

13) นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองแก้วจากผักตบชวาให้ทั่ว ตากแดดให้แห้งและนำไปใส่บรรจุภัณฑ์



รูปที่ 4.13 การใช้สเปรย์แลคเกอร์พ่นแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



4.3 สรุปประเมินผลการดำเนินงาน

เมื่อคณะผู้จัดทำได้ผลิตชิ้นงานนี้เรียบร้อยแล้ว ได้จัดทำแบบสอบถามโดยใช้ Google form เพื่อให้พนักงานที่ได้ทดลองใช้จำนวน 30 คนเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยการใช้คำร้อยละ

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้การคำนวณค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ตามทฤษฎี ให้ความหมายของคะแนน โดยแบบสอบถามมีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) 5 ระดับตามแนวของ Likert Scale และใช้วิธีการคำนวณหาความกว้างของอันตรภาพชั้น โดยใช้สูตรดังนี้ (วิเชียร เกตุสิงห์, 2538)

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 4.21 - 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 3.41 - 4.20 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 2.61 - 3.40 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.81 - 2.60 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยของคะแนน 1.00 - 1.80 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ โดยการใช้การบรรยาย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวนผู้ตอบ (คน)	ร้อยละ
ชาย	18	60.00
หญิง	12	40.00
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 60 และเพศหญิง ร้อยละ 40

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวนผู้ตอบ (คน)	ร้อยละ
18-30 ปี	12	40.00
31-40 ปี	8	26.66
40 ปีขึ้นไป	10	33.33
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-30 ปี ร้อยละ 40 รองลงมาคืออายุ 40 ปีขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และมีอายุ 31-40 ปี น้อยที่สุดคือร้อยละ 26.66

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวนผู้ตอบ (คน)	ร้อยละ
Food & Beverage Service	16	53.33
ครัว	14	46.66
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทำงานอยู่แผนก Food & Beverage ร้อยละ 53.33 และแผนกครัว ร้อยละ 46.66

ตอนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจาน และ แผ่นรองแก้ว ด้านความสวยงามของแผ่นรองจาน และ แผ่นรองแก้ว

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์ แผ่นรองจาน และแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย \bar{x}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
ความสวยงาม	4.53	0.62	มากที่สุด
ความประหยัด	4.80	0.48	มากที่สุด
การใช้งานได้จริง	4.53	0.56	มากที่สุด
ความทนทาน	4.80	0.54	มากที่สุด
ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้	4.90	0.40	มากที่สุด
ความง่ายต่อการเก็บรักษา	4.80	0.48	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.72	0.51	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือ ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งานได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ไม่มีข้อเสนอแนะ

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงาน ที่โรงแรม Hotel Once Bangkok ภายในแผนก Food & Beverage Service พบว่าทางโรงแรมใช้งานกระเบื้องในการรองจานและแก้ว ทำให้เมื่อพนักงานเสิร์ฟไม่ระวังอาจทำให้แตกหักได้ง่าย ดังนั้นคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาวัสดุที่ใช้รองจานและแก้วเพื่อทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งสังเกตเห็นปัญหาบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นวิวทิวทัศน์ของโรงแรมมีผักตบชวาเป็นจำนวนมากจึงมีแนวคิดในการนำผักตบชวามาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแก้ว เนื่องจากผักตบชวามีความเหนียวและนุ่ม สามารถรองรับการกระแทกระหว่างพื้นผิว และสามารถรองรับความชื้นที่เกิดขึ้นรอบๆแก้วได้ และการนำผักตบชวามาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวาและยังทำให้ทัศนียภาพของโรงแรมดีขึ้นอีกด้วย ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ทางคณะผู้จัดทำนำวัสดุคือผักตบชวาไปตากแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ผลิตภัณฑ์เก็บได้นานขึ้น ซึ่งเหมาะสมกับสถานการณ์ในการใช้งานจริงในโรงแรมที่ต้องใช้งานทุกวันต้องบริการแขกที่มาใช้บริการในร้านอาหาร Top Knot Rooftop Bar & Restaurant

จากผลการประเมินผลิตภัณฑ์นี้ ในส่วนของข้อมูลทั่วไปพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 60 และเพศหญิง ร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-30 ปี ร้อยละ 40 รองลงมาคืออายุ 40 ปีขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และมีอายุ 31-40 ปี น้อยที่สุดคือร้อยละ 26.66 ทำงานอยู่แผนก Food & Beverage ร้อยละ 53.33 และแผนกครัว ร้อยละ 46.66 และในส่วนของ การประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือ ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งานได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53

5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- 1) พื้นที่ในการตากแดดไม่เพียงพอ
- 2) การเก็บผักตบชวาค่อนข้างอันตราย
- 3) สภาพอากาศแปรปรวนทำให้ใช้ระยะเวลาในการตากผักตบชวา
- 4) คณะผู้จัดทำต้องศึกษาเรื่องงานหัตถกรรมเพิ่มเติม

5.1.2 ข้อเสนอแนะ

- 1) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการปรึกษาและสอบถามข้อมูลจากทางร้านค้าที่ทำงานหัตถกรรมจากผักตบชวาเพื่อเป็นแนวทาง
- 2) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการไปหาผักตบชวาจากแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณโรงแรมโดยให้บุคลากรที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงแม่น้ำช่วยคณะผู้จัดทำเก็บ
- 3) คณะผู้จัดทำได้พูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่พบเจอบ่อยในการทำงาน และเสนอให้พนักงานที่ปรึกษาช่วยประกอบการตัดสินใจ
- 4) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการเลือกใช้วัสดุประกอบที่มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน ยังคงแสดงถึงความ เป็นเอกลักษณ์ของงานหัตถกรรมได้เป็นอย่างดี

5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

โครงการนี้สามารถต่อยอดได้ โดยผักตบชวาสามารถสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็น การสานเป็นกระเป๋า สิ่งของตกแต่งบ้าน หรือของเล่น อีกทั้งยังช่วยลดปริมาณขยะในแม่น้ำลำคลอง และ ช่วยเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกด้วย

บรรณานุกรม

- กรมโยธาธิการและผังเมือง. (2559). *ข้อมูลผักตบชวาเบื้องต้น*. เข้าถึงได้จาก
<https://onedptportal.dpt.go.th/portal/apps/Cascade/index.html>
- กรมส่งเสริมการเกษตรผักตบชวา. (2557). *ผักพื้นบ้านในประเทศไทย*. เข้าถึงได้จาก
ftp://smc.ssk.ac.th/intranet/Research_AntioxidativeThaiVegetable/
- กระวี ตรีอำรรค และ เทวรัตน์ ตรีอำรรค. (2556). การพัฒนาและทดสอบเครื่องรีดและกรีดเส้น
ผักตบชวาสำหรับงานหัตถกรรม. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย*, 19 (1).
- จรรย์ คนแรง, อัญชณา อุประกุล และ ไพโรจน์ ค้างฉัตร. (2558). การอบแห้งผักตบชวาโดยใช้
ระบบบ่มความร้อน. *สัปดาห์ : วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สทวท.)*, 2 (1).
- จรรย์ คนแรง และ อัญชณา อุประกุล. (2556). การพัฒนาตู้อบแห้งและการรมควันก้ามะถัน
ผักตบชวาสำหรับชุมชน. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 1 (3), 233 - 242.
- จากผักตบชวาสู่งานหัตถกรรม. (2555). *ที่มาและความสำคัญของผักตบชวา*. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/site/cakphaktbchwasunganhathkrrm/home/phak-tb-chwa/>
- ทูแมนอินเตอร์เทรด. (2559). *ข้อมูลและข้อควรระวังในการใช้ปืนกาว*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.officemate.co.th/th>
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2542). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการทรัพยากร*. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พริ้นติ้ง
แอนด์พับลิชชิ่ง.
- นุชบา อู่อรุณ. (2557). *การศึกษาการลดปริมาณผักตบชวาเพื่อนำไปสร้างธุรกิจขนาดย่อมในชุมชน
หลวงพุดตานเลียม เขตตลาดกระบังจังหวัดกรุงเทพมหานคร*. กรุงเทพฯ : สาขาการตลาด
วิทยาลัยกรุงเทพสุวรรณภูมิ
- ปรางประภา วงศ์ปัญญา. (2556). *กระเป๋ากากผักตบชวา*. เข้าถึงได้จาก <http://www.lovelypinkshop.com/>
- ยุวดี พรธารางค์. (2563). การออกแบบรูปทรงแม่แบบเครื่องจักสานผักตบชวาสู่ผลิตภัณฑ์
สร้างสรรค์แนวคิดเอกลักษณ์ท้องถิ่น. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขา
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 4 (1), 18-33
- วิเชียร เกตุสิงห์. (2538). ค่าเฉลี่ยกับการแปลความหมาย : เรื่องง่าย ๆ ที่บางครั้งก็พลาดได้. *ข่าวสาร
การวิจัยการศึกษา*, 1(4): 13.
- วิบูลย์ ลีสุวรรณ. (2547). *ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน*. กรุงเทพฯ: ต้นอ้อ.
- อรอุษา สรวารี. (2539). *สารเคลือบผิว : สี วาร์นิช และแล็กเกอร์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อำไพ แสงจันทร์ไทย และ จิรวัดน์ พิระสันต์. (2558). การพัฒนาเฟอร์นิเจอร์จากผักตบชวา
ของกลุ่มจักสานผักตบชวาบ้านวังน้อ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร.
วารสารวิชาการ *AJNU* ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยนเรศวร, 6 (2).
Copko Group. (2540). *กรรไกรสำหรับงานตัด*. เข้าถึงได้จาก <https://th.misumi-ec.com>





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

แบบสำรวจความพึงพอใจ โครงการแผ่นรองแก้วและแผ่นรองจานจากผักตบชวา

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1 เพศ 1.ชาย 2.หญิง
- 2 อายุ 1.18-30 ปี 2.31-40 ปี
 3.40 ปีขึ้นไป
- 3 แผนก 1. คร่ำ 2. Food & Beverage Service

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจาน และ แผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

ชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.ความสวยงาม					
2.ความประหยัด					
3.การใช้งานได้จริง					
4.ความทนทาน					
5.การเก็บรักษา					
6.ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ข
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

**บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ
“ แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ”**

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา เรื่องประโยชน์ของโครงการที่มีต่อโรงแรมและข้อเสนอแนะต่อโครงการแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

“โครงการนี้เป็นประโยชน์ต่อโรงแรมในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่นักเรียนนำไปทำโครงการ เกิดความคิดสร้างสรรค์ และผลผลิตใหม่ๆ สามารถนำไปใช้ได้จริง วัสดุที่ใช้สามารถลดต้นทุนการผลิตได้เป็นอย่างมาก อีกทั้งยังช่วยเสริมทัศนียภาพของโรงแรมได้มากยิ่งขึ้น และเป็นการเพิ่มคุณค่าของพืชที่ผู้คนมองว่าเป็นขยะ ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้งานได้จริง ข้อเสนอแนะเป็นการเลือกใช้วัสดุประกอบที่มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน สามารถกันแรงกระแทกจากแก้วและจานได้เป็นอย่างดี และสามารถกันความชื้นและเชื้อราได้อีกด้วย”



(นายนิคม วงษ์ศรี)
พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ค
บทความวิชาการ



แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

Plates Made with Water Hyacinth

นางสาวปวีณา ปานประณีต และ นางสาวรมิดา เกิดศิริมงคล

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปผักตบชวาให้เป็นแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว เนื่องจากทางโรงแรมใช้จานรองแก้วและไม่มีแผ่นรองจาน ทำให้มีเสียงดังเมื่อวางจานลงบนโต๊ะทางคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดในการพัฒนาจานรองแก้วให้มีการแตกหักยากมากขึ้น โดยการนำผักตบชวาที่มีอยู่หน้าโรงแรมมาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวาได้ และผลิตภัณฑ์นี้ที่สามารถนำไปใช้งานได้จริงและเป็นประโยชน์กับทางโรงแรมอย่างมาก

คณะผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์โดยสอบถามจากกลุ่มประชากรตัวอย่าง ซึ่งเป็นพนักงานในโรงแรม แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มและแผนกครัว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวาในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือความแปลกใหม่

ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งานได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53

คำสำคัญ : ผักตบชวา แผ่นรองแก้ว แผ่นรองจาน

Abstract

The co-operative education project aimed to study the processing of water hyacinths into placemats and coasters. The reason was that the hotel used coasters, but never used placemats. Hence, noise occurred when dishes were placed on the tables. After this problem was noticed, the idea was created to strengthen coasters by transplanting water hyacinths in front of the hotel. This project could be considered as way to maximize water hyacinths to be used for hospitality purposes.

The authors created questionnaires for product user satisfaction, asking hotel employees who work in food and beverage services department and kitchen department. The results found that the respondents were overall satisfied at the highest level, with an

average of 4.72. The most satisfaction score, average of 4.90, was product creativity, while the second and the third satisfaction scores went to , product economy with an average of 4.80, and product practicality with an average of 4.53. These were the reasons why the authors processed water hyacinths into the hotel for effective placemats and coasters.

Keywords: Water hyacinth, Placemats, Coasters

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานที่โรงแรม Hotel Once Bangkok ภายในแผนก Food & Beverage Service พบว่าทางโรงแรมใช้จานกระเบื้องในการรองจานและแก้ว ทำให้เมื่อพนักงานเสิร์ฟไม่ระวังอาจทำให้แตกหักได้ง่าย ดังนั้นคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาวัสดุที่ใช้รองจานและแก้วเพื่อทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งสังเกตเห็นปัญหาบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นวิวทิวทัศน์ของโรงแรมมีผักตบชวาเป็นจำนวนมากจึงมีแนวคิดในการนำผักตบชวามาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแก้ว เนื่องจากผักตบชวามีความเหนียวและนุ่ม สามารถรองรับการกระแทกระหว่างพื้นผิว และสามารถรองรับความชื้นที่เกิดขึ้นรอบๆแก้วได้ และการนำผักตบชวามาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวา และยังทำให้ทัศนียภาพของโรงแรมดีขึ้นอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในแผนก Food & Beverage Service ของโรงแรม Hotel Once Bangkok

1.2.2 เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับผักตบชวา

1.2.3 เพื่อปรับปรุงทัศนียภาพของโรงแรมให้ดีขึ้น

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล และวัตถุดิบจากริมแม่น้ำเจ้าพระยาและลำคลองรอบๆ โรงแรม Hotel Once Bangkok

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบประเมินโดยประเมินกับพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกครัวของ โรงแรม Hotel Once Bangkok จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการระหว่างวันที่ 11 มกราคม 2564 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2564

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 แผนก Food & Beverage Service ของโรงแรม Hotel Once Bangkok มีอุปกรณ์รองจานและแก้วจากธรรมชาติ

1.4.2 โรงแรม Hotel Once Bangkok สามารถนำผักตบชวามาสร้างมูลค่าเพิ่มได้

1.4.3 โรงแรม Hotel Once Bangkok มีทัศนียภาพดีขึ้น

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน มีดังนี้

2.7.1 กำหนดหัวข้อโครงการ

- ศึกษาปัญหาในการทำงาน
- ปรึกษานักงานพี่เลี้ยง เกี่ยวกับ ผักตบชวา ว่าสามารถนำมาแปรรูปใช้งานในโรงแรมส่วนใดได้
- นำหัวข้อเสนออาจารย์ที่ปรึกษา

2.7.2 รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- ศึกษาข้อมูลจากพนักงานและหัวหน้าแผนก
- ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจาก ผักตบชวา

2.7.3 วางแผนที่จะปฏิบัติ

- เตรียมอุปกรณ์ในการสานผักตบชวา เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์

2.7.4 ลงมือปฏิบัติ และประเมินผล

2.7.5 จัดทำเอกสารโครงการ

2.7.6 ส่งเอกสารโครงการให้ที่ปรึกษาพิจารณา

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโครงการ

1. ผักตบชวา
2. ปิ่นกา
3. แลคเกอร์
4. กรรไกร
5. การตากแห้ง
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนการทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

- 1) นำผักตบชวามาตัดใบออก เอาแต่ก้านแล้วล้างทำความสะอาด
- 2) มัดก้านผักตบชวารวมกันแล้วนำไปตาก
- 3) นำผักตบชวามาตัดแบ่งตามยาวเป็นสองส่วน
- 4) นำผักตบชวาที่ตัดครึ่งแล้วไปแช่น้ำพอให้นุ่ม
- 5) นำผักตบชวาที่ตัดแล้ว 2 เส้นมาวางทับกัน
- 6) ถักผักตบชวาให้เป็นเปีย
- 7) ตัดปลายผักตบชวาอีกเส้นให้เป็นปลายแหลม
- 8) นำผักตบชวาที่ตัดปลายไปซ้อนใต้ผักตบเส้นที่สั้นเพื่อถักต่อ
- 9) ถักต่อไปจนกว่าจะได้เส้นที่ยาวพอจะทำแผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว
- 10) นำเส้นเปียผักตบชวามาผืนและยังเปียกวางจนกว่าจะได้ขนาดที่พอใจ
- 11) ตัดเส้นเปียผักตบชวาส่วนที่ยาวเกินออก
- 12) นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองจานจากผักตบชวาให้ทั่วแผ่นเพื่อให้เกิดความเงางามนำไปตากแดดให้แห้งและนำไปสับบรรจุภัณฑ์
- 13) นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองแก้วจากผักตบชวาให้ทั่ว ตากแดดให้แห้งและนำไปสับบรรจุภัณฑ์

สรุปผลโครงการ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงาน ที่โรงแรม Hotel Once Bangkok ภายในแผนก Food & Beverage Service พบว่าทางโรงแรม

ใช้งานกระเบื้องในการรองจานและแก้ว ทำให้เมื่อพนักงานเสิร์ฟไม่ระวังอาจทำให้แตกหักได้ง่าย ดังนั้นคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาวัสดุที่ใช้รองจานและแก้วเพื่อทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งสังเกตเห็นปัญหาบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นวิวทิวทัศน์ของโรงแรมมีผักตบชวาเป็นจำนวนมากจึงมีแนวคิดในการนำผักตบชวามาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแก้ว เนื่องจากผักตบชวามีความเหนียวและนุ่ม สามารถรองรับการกระแทกกระหว่างพื้นผิว และสามารถรองรับความชื้นที่เกิดขึ้นรอบๆแก้วได้ และการนำผักตบชวามาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวา และยังทำให้ทัศนียภาพของโรงแรมดีขึ้นอีกด้วย ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ทางคณะผู้จัดทำได้นำวัสดุคือผักตบชวาไปตากแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ผลิตภัณฑ์เก็บได้นานขึ้น ซึ่งเหมาะสมกับสถานการณ์ในการใช้งานจริงในโรงแรมที่ต้องใช้งานทุกวันต้องบริการแขกที่มาใช้บริการในร้านอาหาร Top Knot Rooftop Bar & Restaurant

จากผลการประเมินผลิตภัณฑ์นี้ ในส่วนของข้อมูลทั่วไปพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 60 และเพศหญิง ร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-30 ปี ร้อยละ 40 รองลงมาคืออายุ 40 ปี ขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และ มีอายุ 31-40 ปี น้อยที่สุดคือร้อยละ

26.66 ทำงานอยู่แผนก Food & Beverage ร้อยละ 53.33 และแผนกครัว ร้อยละ 46.66 และในส่วนของ การประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้ว จากผักตบชวา พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือ ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งาน ได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53

ข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

โครงการนี้สามารถต่อยอดได้ โดยผักตบชวาสามารถสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็น การสานเป็นกระเป๋า สิ่งของตกแต่งบ้าน หรือของเล่น อีกทั้งยังช่วยลดปริมาณขยะในแม่น้ำลำคลอง และช่วยเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกด้วย

บรรณานุกรม

กรมโยธาธิการและผังเมือง. (2559). *ข้อมูลผักตบชวาเบื้องต้น* เข้าถึงได้จาก <https://onedptportal.dpt.go.th/portal/apps/Cascade/index.html>

- กรมส่งเสริมการเกษตรผักตบชวา. (2557).
ผักพื้นบ้านในประเทศไทย เข้าถึงได้
จาก
[ftp://smc.ssk.ac.th/intranet/Research
_AntioxidativeThaiVegetable/](ftp://smc.ssk.ac.th/intranet/Research_AntioxidativeThaiVegetable/).
- กระวี ตรีอำนาจ และ เทวรัตน์ ตรีอำนาจ.
(2556). การพัฒนาและทดสอบ
เครื่องรีดและกรีดเส้นผักตบชวา
สำหรับงานหัตถกรรม. วารสาร
สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย, 19 (1).
- จรัญ คนแรง, อัญชญา อุประกุล และ
ไพโรจน์ ด้วงนกร. (2558). การ
อบแห้งผักตบชวาโดยใช้ระบบปั๊ม
ความร้อน. สักทอง : วารสาร
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
(สทวท.), 2 (1).
- จรัญ คนแรง และ อัญชญา อุประกุล. (2556).
การพัฒนาตู้อบแห้งและการรมควัน
ก้ามมะถันผักตบชวาสำหรับชุมชน.
วารสารการพัฒนาชุมชนและ
คุณภาพชีวิต, 1 (3), 233 - 242.
- จากผักตบชวาสู่งานหัตถกรรม. (2555). ที่มา
และความสำคัญของผักตบชวา.
เข้าถึงได้จาก
[https://sites.google.com/site/cakpha
ktbchwasunganhatthkrmm/home/pha
k-tb-chwa/](https://sites.google.com/site/cakpha_ktbchwasunganhatthkrmm/home/pha_k-tb-chwa/)
- ทูแมนอินเตอร์เทรด. (2559). ข้อมูลและข้อ
ควรระวังในการใช้ปืนกาว. เข้าถึงได้
จาก <https://www.officemate.co.th/th>
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2542). ภูมิปัญญาท้องถิ่น
กับการจัดการทรัพยากร. กรุงเทพฯ:
อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- บุษบา อุ่อรุณ. (2557). การศึกษาการลด
ปริมาณผักตบชวาเพื่อนำไปสร้าง
ธุรกิจขนาดย่อมในชุมชนหลวง
พรตท่านเลี่ยม เขตลาดกระบัง
จังหวัดกรุงเทพมหานคร.
กรุงเทพฯ : สาขาการตลาดวิทยาลัย
กรุงเทพสุวรรณภูมิ
- ปรางประภา วงศ์ปัญญา. (2556). กระเป๋าก
ผักตบชวา. เข้าถึงได้จาก
<http://www.lovelypinkshop.com/>
- ยุวดี พรธารางค์. (2563) การออกแบบ
รูปทรงแม่แบบเครื่องจักสาน
ผักตบชวาสู่
ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์แนวคิด
เอกลักษณ์ท้องถิ่น. วารสารวิชาการ
และวิจัย มทร.พระนคร สาขา
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 4
(1), 18-33
- วิเชียร เกตุสิงห์. (2538). ค่าเฉลี่ยกับการแปล
ความหมาย : เรื่องง่าย ๆ ที่บางครั้ง
ก็พลาดได้. ข่าวสารการวิจัย
การศึกษา, 1(4): 13.
- วิบูลย์ ลีสุวรรณ. (2547). ศิลปหัตถกรรม
พื้นบ้าน. กรุงเทพฯ: ดันอ้อ

อรอุษา สรวารี. (2539). สารเคลือบผิว : สี
วาร์นิช และแล็กเกอร์. กรุงเทพฯ :
สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย

อำไพ แสงจันทร์ไทย และ จิรวัดน์ พิระสันต์.
(2558). การพัฒนาเฟอร์นิเจอร์จาก
ผักตบชวา ของกลุ่มจักสาน
ผักตบชวาบ้านวงษ์ อำเภอลาน
กระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

วารสารวิชาการ AJNU ศิลปะ
สถาปัตยกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัย
นเรศวร, 6 (2).

Copko Group. (2540) *กรรไกรสำหรับงาน*
ตัด. เข้าถึงได้จาก <https://th.misumi-ec.com>





ภาคผนวก ง

โปสเตอร์



โครงการสหกิจศึกษา

แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา

Plates Made with Water Hyacinth

นางสาวปวีณา ปานประณีต นางสาวรมิตา เกิดศิริมงคล

ภาควิชาอุตสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

สถานประกอบการโรงแรม Hotel Once Bangkok

พนักงานที่ปรึกษา นายนิคม วงษ์ศรี



ที่มาและความสำคัญ

จากที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงาน ที่โรงแรม Hotel Once Bangkok ภายในแผนก Food & Beverage Service พบว่าทางโรงแรมใช้งานกระเบื้องในการรองจานและแก้ว ทำให้เมื่อพนักงานเสิร์ฟไม่ระวังอาจทำให้แตกหักได้ง่าย ดังนั้นคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นปัญหาในส่วนนี้ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาวัสดุที่ใช้รองจานและแก้วเพื่อทดแทนการใช้งานครึ่งสังกะสีที่สกปรกและอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งเป็นวิวัฒนาการของโรงแรมมีผักตบชวาเป็นจำนวนมากจึงมีแนวคิดในการนำผักตบชวามาแปรรูปให้เป็นแผ่นรองจานและแก้ว เนื่องจากผักตบชวามีความเหนียวและนุ่ม สามารถรองรับการกระแทกระหว่างพื้นผิว และสามารถรองรับความชื้นที่เกิดขึ้นรอบๆแก้วได้และการนำผักตบชวามาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักตบชวา และยังทำให้ทัศนียภาพของโรงแรมดีขึ้นอีกด้วย ในการทำผลิตภัณฑ์นี้ทางคณะผู้จัดทำได้นำวัสดุคือผักตบชวาไปตากแห้ง เพื่อฆ่าเชื้อและเก็บรักษาให้ผลิตภัณฑ์เก็บได้นานขึ้น ซึ่งเหมาะกับสถานการณ์การใช้งานจริงในโรงแรมที่ต้องใช้งานทุกวันต้องบริการแขกที่มาใช้บริการในร้านอาหาร Top Knot Rooftop Bar & Restaurant

ขั้นตอนการทำ

- 1 นำผักตบชวามาตัดเอาแต่ก้านแล้วล้างทำความสะอาด
- 2 มัดก้านผักตบชวารวมกันแล้วนำไปตาก
- 3 นำผักตบชวามาตัดครึ่ง
- 4 นำผักตบชวาที่ตัดครึ่งแล้วไปแช่น้ำพอให้นุ่ม
- 5 นำผักตบชวาที่ตัดแล้ว 2 เส้นมาวางทับกัน
- 6 ผักตบชวาให้เป็นเปีย
- 7 ตัดปลายผักตบชวาอีกเส้นให้เป็นปลายแหลม
- 8 นำผักตบชวาที่ตัดปลายไปซ้อนใต้ผักตบชวาเส้นที่สั้นเพื่ออีกต่อ
- 9 ถัดต่อไปจนกว่าจะได้เส้นที่ยาวพอจะทำแผ่นรองจานและแก้ว
- 10 นำเส้นเปียผักตบชวามาวนและยิงปืนกาวจนกว่าจะได้ขนาดที่พอใจ
- 11 ตัดเส้นเปียผักตบชวาส่วนที่ยาวเกินออก
- 12 นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองจานจากผักตบชวาให้ทั่ว
- 13 นำสเปรย์แลคเกอร์มาพ่นแผ่นรองแก้วจากผักตบชวาให้ทั่ว ตากแดดให้แห้งและนำไปบรรจุภัณฑ์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1 เพื่อเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในแผนก Food & Beverage Service ของโรงแรม Hotel Once Bangkok
- 2 เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับผักตบชวา
- 3 เพื่อปรับปรุงทัศนียภาพของ โรงแรมดีขึ้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1 แผนก Food & Beverage Service ของ โรงแรม Hotel Once Bangkok มีอุปกรณ์รองจานและแก้วจากธรรมชาติ
- 2 โรงแรม Hotel Once Bangkok สามารถนำผักตบชวามาสร้างมูลค่าเพิ่มได้
- 3 โรงแรม Hotel Once Bangkok มีทัศนียภาพดีขึ้น

ผลที่ได้รับ

จากผลการประเมินผลิตภัณฑ์นี้ ในส่วนของข้อมูลทั่วไปพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 60 และเพศหญิง ร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-30 ปี ร้อยละ 40 รองลงมาคืออายุ 40 ปี ขึ้นไป ร้อยละ 33.33 และ มีอายุ 31-40 ปี น้อยที่สุดคือร้อยละ 26.66 ทำงานอยู่แผนก Food & Beverage ร้อยละ 53.33 และแผนกครัว ร้อยละ 46.66 และในส่วนของ การประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แผ่นรองจานและแผ่นรองแก้วจากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.72 หากพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับดังนี้ ลำดับแรก คือ ความแปลกใหม่ของวัสดุที่ใช้ มีค่าเฉลี่ย 4.90 รองลงมาคือ ความประหยัด ความทนทาน ความง่ายต่อการเก็บรักษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.80 และลำดับสุดท้ายคือ ความสวยงามและการใช้งาน ได้จริง มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.53





ภาคผนวก จ
ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 5804400023

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ปุริฎา ปานประณีต

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 126 ซ.เจริญนคร17 ถนนเจริญนคร แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน กทม 10600



รหัสนักศึกษา : 5804400023

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว รมีดา เกิดศิริมงคล

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : หมู่บ้านพศุภยา45 42/218 ซ.8/3A ต.บางแม่นาง อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี 11140