



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การพัฒนาระบบสั่งอาหารเช้าของโรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

**The Development of the Breakfast Menu Order System
at The Westin Grande Sukhumvit Bangkok**

โดย

นางสาว ชุตาภา ศรีประสงค์ 6004420006

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของ 116-495 วิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเช้าของโรงแรมเดอะเวสทิน
แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ
The Development of the Breakfast Menu Order System
at The Westin Grande Sukhumvit Bangkok

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว ชุตาทา ศรีประสงค์

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่3 ปีการศึกษา2563

คณะกรรมการสอบโครงการ

ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

สุพงษ์ สายสุวัฒน์ผล พนักงานที่ปรึกษา

(นายสุพงษ์ สายสุวัฒน์ผล)

จิรมา กรรมการกลาง

(อาจารย์ภัทรกร จิรมาโกตา)

มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ : การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์
สุขุมวิท กรุงเทพ

หน่วยกิต : 5
ผู้จัดทำ : นางสาว ชุตานา ศรีประสงค์
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ปิยธิดา กังวานสิทธิ์
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
สาขาวิชา : การโรงแรม
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2563

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ จัดทำขึ้นเพื่อการ บริหารจัดการการบริการ ปัจจุบันเนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ห้องอาหารของ โรงแรมนั้นต้องเปลี่ยนการให้บริการอาหาร จากบุฟเฟต์อาหารเข้า เป็นอาหารแบบตามสั่งแทน พนักงานมีการจดยรายการอาหารที่แขกสั่ง เพื่อส่งให้กับแผนกครัวหรือเซฟ ซึ่งแขกส่วนมากเป็น ชาวต่างชาติ พูดภาษาไทยไม่ได้ และพนักงานส่วนใหญ่ของห้องอาหารเป็นคนไทยที่ไม่สามารถพูดได้ หลายภาษา รวมไปถึงรายการอาหารมีรายละเอียดเยอะ ทำให้มีความคลาดเคลื่อนและผิดพลาดบ่อยครั้ง เช่น อาหารไม่ตรงตามที่สั่งอาหารที่สั่ง ไข่ออเคอร์ของแขกหล่นหาย หรือตกหล่น ไปบางเมนู พนักงาน ต้องเขียนเมนูอาหารในภาษาที่ตัวเองเข้าใจ ก่อนที่จะนำไปเขียนเมนูอีกรอบในกระดาษใบใหม่ เพื่อให้ เซฟและพนักงานคนอื่นๆเข้าใจ เลยทำให้เกิดกรณีแขกร้องเรียนเรื่อง อาหารมีความล่าช้าและผิดพลาด หลายครั้ง โครงการนี้จึงคิดพัฒนาเว็บไซต์นี้ขึ้นมา โดยลูกค้าสามารถใช้โทรศัพท์มือถือ แสแกนคิวอาร์ โค้ดเพื่อเข้าใช้เว็บไซต์ เพื่อ เป็นแนวทางการแก้ปัญหา และพัฒนาการให้บริการต่อไป

จากนั้นได้ทำการสำรวจความพึงพอใจ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยจากการตอบ แบบสอบถามพบว่าเป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 60 เพศชายร้อยละ 40 และมีอายุระหว่าง 20-30 ปี มาก ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.30 โดยพบว่าความพึงพอใจในด้านการออกแบบ ด้านประสิทธิภาพในการใช้ งาน ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.22 และค่าส่วน เบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.65

คำสำคัญ: บริหารจัดการการบริการ ระบบสั่งอาหารเข้า พัฒนาเว็บไซต์

Project Title : The Development of the Breakfast Menu Order System
at The Westin Grande Sukhumvit Bangkok

Credits : 5

By : Miss Chutapa Sriprasong

Advisor : Miss Piyatida Kungwansith

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semester/Academic Year : 3/2020

Abstract

The project on the development of breakfast ordering system at The Westin Grande Sukhumvit Hotel, Bangkok was designed for service management. With the COVID-19 situation, the hotel restaurant had to change food service from the breakfast buffet to an a la carte meal. A waiter writes down the order to send to the kitchen department or chef. However, most of the guests were foreigners, who were unable to speak Thai, whereas most of the staff of the restaurant were Thai and were not fluent in several foreign languages. In addition, the food list had many details leading to frequent inaccuracies and errors. For instance, food did not match what was ordered. Sometimes, the waiter did not list the food in order, before and after. Occasionally, guest orders were lost or missing some items. The waiter would always write items in their own language to understand. Then, he/she would rewrite on a new paper for the chefs and other staff to understand. This system caused problems and resulted with guest complaint related to delayed and wrong food several times. This project aimed to develop a website for customers to a QR code to access the ordering system. This website was developed as a solution for those problems and continually improved the quality of the service.

The satisfaction survey by using questionnaire were collected from the 30 sample people. The findings found that about 60 % were female and 40% were male, with mostly age ranged 20 – 30 years

(43.3%). It was found that the satisfaction of the website related to design, efficiency in use, benefits, and actual performance was at a high level, with mean score 4.22 (S.D. = 0.65)

Keywords: Service Management, Breakfast Menu Order System, Website Development

Approved by


.....



สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานที่ประกอบการ.....	3
2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และ การให้บริการขององค์กร.....	4
2.3 รูปแบบการจัดองค์กร.....	14
2.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	14
2.5 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	15
2.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	16
2.7 ระยะเวลาปฏิบัติงาน.....	16
2.8 วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	16
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคิวอาร์ โค้ด.....	19
3.2 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับเว็บไซต์.....	20
3.3 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับระบบสั่งอาหารด้วยคิวอาร์ โค้ด.....	22

3.4 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Wordpress.....	23
3.5 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Deltafood.....	24
3.6 หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น.....	25
3.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	26

บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ

4.1 โปรแกรมที่ใช้จัดทำโครงการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	27
4.2 ขั้นตอนการทำซีชันนอลเทสเว็บไซต์.....	27
4.3 วิธีการใช้งานซีชันนอลเทสเว็บไซต์และตัวอย่างหน้าจอของโปรแกรมที่แสดงลักษณะการ ทำงานของระบบ.....	32
4.4 รูปภาพอ้างอิงเมนูภายในเว็บไซต์.....	39
4.5 สรุปผลการประเมิน โครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	71
4.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรม เดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	73
4.7 ข้อเสนอแนะจากแบบสอบถาม.....	79

บทที่ 5 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาต่อยอดโครงการ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	80
5.1.1 สรุปผล.....	80
5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาโครงการ.....	81
5.1.3 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไข.....	81

บรรณานุกรม.....82

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินโครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	17
ตารางที่ 4.1 แสดงร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	71
ตารางที่ 4.2 แสดงร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	72
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	78



สารบัญรูปภาพ

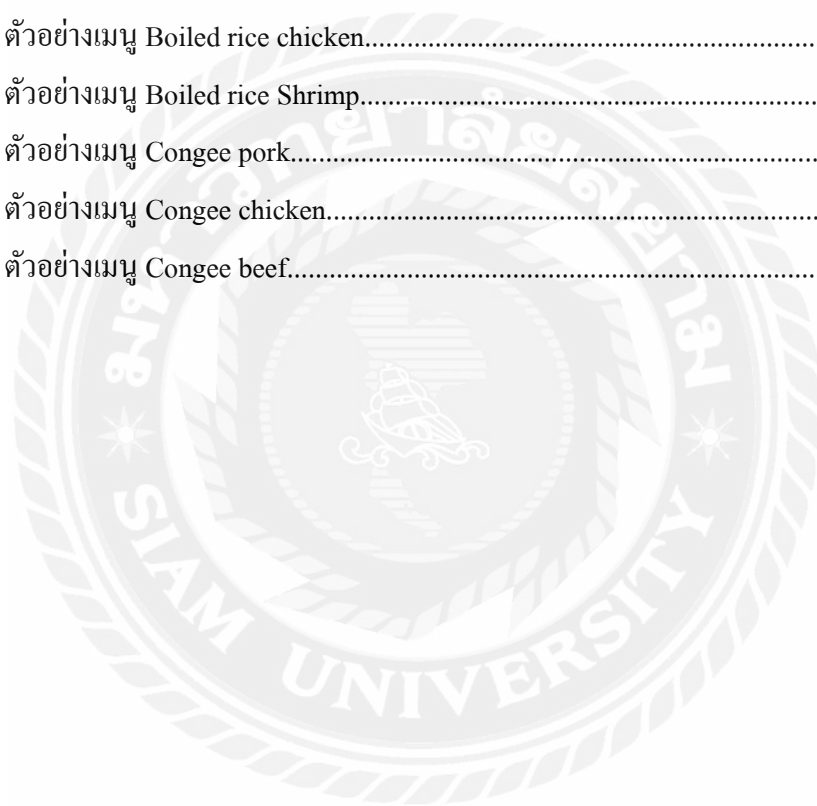
หน้า

รูปที่ 2.1 ตราสัญลักษณ์ของ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	3
รูปที่ 2.2 แผนที่ของ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ.....	3
รูปที่ 2.3 Westin Pillars of Well-Being	4
รูปที่ 2.4 ตัวอย่างห้อง Deluxe.....	7
รูปที่ 2.5 ตัวอย่างห้อง Premium Deluxe.....	7
รูปที่ 2.6 ตัวอย่างห้อง Westin executive club.....	8
รูปที่ 2.7 ตัวอย่างห้อง Deluxe suite.....	8
รูปที่ 2.8 ตัวอย่างห้อง Presidential suite.....	9
รูปที่ 2.9 ตัวอย่างห้อง Breezy Smoking Suite.....	9
รูปที่ 2.10 ตัวอย่าง ห้องอาหาร ซีซันนอล เทสต์ส	10
รูปที่ 2.11 ตัวอย่าง เซสท์บาร์ แอนด์ เทอเรส.....	10
รูปที่ 2.12 ตัวอย่าง ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ.....	11
รูปที่ 2.13 ตัวอย่าง ห้องแกรนด์บอลรูม.....	12
รูปที่ 2.14 ขนาดห้องแกรนด์บอลรูม.....	12
รูปที่ 2.15 ตัวอย่าง สระว่ายน้ำ.....	13
รูปที่ 2.16 ตัวอย่าง เวสทิน เวิร์คเฮ้าท์ ฟิตเนส สตูดิโอ.....	13
รูปที่ 2.17 โครงสร้างขององค์กร	14
รูปที่ 2.18 รูปขณะปฏิบัติงาน.....	15
รูปที่ 2.19 รูปพนักงานที่ปรึกษา.....	16
รูปที่ 3.1 คิวอาร์โค้ด	19
รูปที่ 3.2 อินโฟกราฟิกส์ตัวอย่างเว็บไซต์.....	20
รูปที่ 3.3 ตัวอย่างระบบการสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ด.....	22

รูปที่ 3.4 ตัวอย่างโปรแกรม Wordpress.....	23
รูปที่ 3.5 ตัวอย่างโปรแกรม Deltafood.....	24
รูปที่ 3.6 ตัวอย่างโปรแกรม Deltafood.....	24
รูปที่ 4.1 – รูปที่ 4.22 ขั้นตอนการทำซีซั่นนอลเทสเว็บไซต์เพื่อการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ.....	27
รูปที่ 4.23 ตัวอย่าง Eat wall menu.....	39
รูปที่ 4.24 ตัวอย่างบริการ Takeaway & delivery.....	39
รูปที่ 4.25 ตัวอย่างเมนู Poached eggs.....	40
รูปที่ 4.26 ตัวอย่างเมนู Spinach egg white roll.....	40
รูปที่ 4.27 ตัวอย่างเมนู Coconut yogurt and blueberry bowl.....	41
รูปที่ 4.28 ตัวอย่างเมนู Protein drink.....	41
รูปที่ 4.29 ตัวอย่างเมนู Orange Juice.....	42
รูปที่ 4.30 ตัวอย่างเมนู Carrot Juice.....	42
รูปที่ 4.31 ตัวอย่างเมนู Apple Juice.....	43
รูปที่ 4.32 ตัวอย่างเมนู Pineapple Juice.....	43
รูปที่ 4.33 ตัวอย่างเมนู Watermelon Juice.....	44
รูปที่ 4.34 ตัวอย่างเมนู Skimmed milk.....	44
รูปที่ 4.35 ตัวอย่างเมนู Soya milk.....	45
รูปที่ 4.36 ตัวอย่างเมนู Papaya.....	45
รูปที่ 4.37 ตัวอย่างเมนู Honeydew.....	46
รูปที่ 4.38 ตัวอย่างเมนู Cantaloupe.....	46
รูปที่ 4.39 ตัวอย่างเมนู Pineapple.....	47
รูปที่ 4.40 ตัวอย่างเมนู Watermelon.....	47
รูปที่ 4.41 ตัวอย่างเมนู Sliced fresh fruit.....	48
รูปที่ 4.42 ตัวอย่างเมนู Fruit salad.....	48
รูปที่ 4.43 ตัวอย่างเมนู Soft-boiled eggs.....	49
รูปที่ 4.44 ตัวอย่างเมนู Medium-boiled eggs.....	49
รูปที่ 4.45 ตัวอย่างเมนู Hard-boiled eggs.....	50

รูปที่ 4.46	ตัวอย่างเมนู Stuffed omelet.....	50
รูปที่ 4.47	ตัวอย่างเมนู Omelet.....	51
รูปที่ 4.48	ตัวอย่างเมนู Fried sunny side up.....	51
รูปที่ 4.49	ตัวอย่างเมนู Fried over easy.....	52
รูปที่ 4.50	ตัวอย่างเมนู Scrambled eggs.....	52
รูปที่ 4.51	ตัวอย่างเมนู Poached eggs.....	53
รูปที่ 4.52	ตัวอย่างเมนู Egg white roll omelette.....	53
รูปที่ 4.53	ตัวอย่างเมนู Chicken sausage.....	54
รูปที่ 4.54	ตัวอย่างเมนู Pork sausage.....	54
รูปที่ 4.55	ตัวอย่างเมนู Fried potato.....	55
รูปที่ 4.56	ตัวอย่างเมนู Hash brown.....	55
รูปที่ 4.57	ตัวอย่างเมนู Bacon.....	56
รูปที่ 4.58	ตัวอย่างเมนู Ham.....	56
รูปที่ 4.59	ตัวอย่างเมนู Mushroom.....	57
รูปที่ 4.60	ตัวอย่างเมนู Tomato.....	57
รูปที่ 4.61	ตัวอย่างเมนู Croissant.....	58
รูปที่ 4.62	ตัวอย่างเมนู Muffin	58
รูปที่ 4.63	ตัวอย่างเมนู Soft roll.....	59
รูปที่ 4.64	ตัวอย่างเมนู Danish pastries.....	59
รูปที่ 4.65	ตัวอย่างเมนู Fruit Danish pastries.....	60
รูปที่ 4.66	ตัวอย่างเมนู White toast.....	60
รูปที่ 4.67	ตัวอย่างเมนู Brown toast.....	61
รูปที่ 4.68	ตัวอย่างเมนู Rye bread.....	61
รูปที่ 4.69	ตัวอย่างเมนู English breakfast.....	62
รูปที่ 4.70	ตัวอย่างเมนู Green tea.....	62
รูปที่ 4.71	ตัวอย่างเมนู Camomile tea.....	62
รูปที่ 4.72	ตัวอย่างเมนู Peppermint tea.....	63
รูปที่ 4.73	ตัวอย่างเมนู Jasmine tea.....	63
รูปที่ 4.74	ตัวอย่างเมนู Earl grey.....	63

รูปที่ 4.75 ตัวอย่างเมนู Rooibos vanilla.....	64
รูปที่ 4.76 ตัวอย่างเมนู Low fat.....	64
รูปที่ 4.77 ตัวอย่างเมนู Fruit Yogurt.....	65
รูปที่ 4.78 ตัวอย่างเมนู All Bran.....	65
รูปที่ 4.79 ตัวอย่างเมนู Special K.....	66
รูปที่ 4.80 ตัวอย่างเมนู Gluten Free.....	66
รูปที่ 4.81 ตัวอย่างเมนู Dry muesli.....	67
รูปที่ 4.82 ตัวอย่างเมนู Boiled rice pork.....	67
รูปที่ 4.83 ตัวอย่างเมนู Boiled rice chicken.....	68
รูปที่ 4.84 ตัวอย่างเมนู Boiled rice Shrimp.....	68
รูปที่ 4.85 ตัวอย่างเมนู Congee pork.....	69
รูปที่ 4.86 ตัวอย่างเมนู Congee chicken.....	69
รูปที่ 4.87 ตัวอย่างเมนู Congee beef.....	70



สารบัญแผนภูมิ

หน้า

แผนภูมิที่ 4.1 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและ มีความน่าสนใจ.....	73
แผนภูมิที่ 4.2 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่าย และไม่ซับซ้อน.....	73
แผนภูมิที่ 4.3 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน.....	74
แผนภูมิที่ 4.4 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง.....	74
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีการจัดหมวดหมู่ ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ.....	75
แผนภูมิที่ 4.6 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีการจัดลำดับเมนู ถูกต้อง.....	75
แผนภูมิที่ 4.7 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีความถูกต้องในการเชื่อมโยง ภายในเว็บไซต์	76
แผนภูมิที่ 4.8 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้.....	76
แผนภูมิที่ 4.9 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน.....	77
แผนภูมิที่ 4.10 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้.....	77

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ตั้งอยู่สถานี บีทีเอสอโศก เป็นโรงแรมสุดหรูที่อยู่ใจกลางเมือง สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน บริการสปาครบวงจร สระว่ายน้ำกลางแจ้งชาวน่า และฟิตเนสที่เปิด 24 ชั่วโมง มีห้องพักทั้งหมด 362 ห้อง แบ่งเป็นห้องพักประเภทต่างๆ

- Deluxe Rooms
- Premium Deluxe Rooms
- Deluxe Suites
- Westin Executive Club
- Breezy Smoking Suites
- Presidential Suite

และมีห้องอาหารซีซันนอลเทล์ส ตั้งอยู่ชั้น 7 ชั้นเดียวกับลิโอบบี้ ให้บริการอาหารนานาชาติเลิศรสในรูปแบบที่น่าหลงใหล ห้องอาหารมีแนวคิดที่มุ่งเน้นความสดใหม่และส่วนผสมที่มีคุณภาพดีสำหรับการใช้ชีวิตของคนสมัยใหม่ที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพ อาหารแต่ละจานจะเป็นการปรุงสุกแบบ "à la minute" ที่ทำงานต่อจานซึ่งจะทำให้ผู้รับประทานจะได้ลิ้มลองรสชาติที่อร่อยแบบต้นตำรับจากเหล่าฝีมือเชฟที่ได้รังสรรค์ด้วยความพิถีพิถัน ตาม Concept Eat well ของทางโรงแรม ปัจจุบันอาหารเช้าให้บริการในรูปแบบ Unlimited A La Carte Breakfast (Mon - Sun 06.00 - 10.30) ให้บริการอาหารเช้า เช่น อาหารเช้าแบบอเมริกัน อาหารเช้าแบบเอเชีย อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ และ อาหารไทยเป็นต้น ช่วงเวลาการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอื่น มีดังนี้

- Breakfast (Mon - Sun 06.00 - 10.30)
- International Lunch(Fri 12:00-14:30)
- Seafood & Grill Dinner(Fri-Sun 18:00-22:30)
- Seafood & Grill Sunday lunch(Sun 12:00-15:00)

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 ศึกษาและจัดทำเว็บไซต์เพื่อพัฒนาการสั่งอาหารของห้องอาหารซีชั้นนอลเทสส์ภายในโรงแรม เดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ผ่านระบบคิวอาร์โค้ด
- 1.2.2 เพื่อพัฒนาการให้บริการ ของห้องอาหารซีชั้นนอลเทสส์ ภายในโรงแรม เดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่
 - โรงแรม เดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ภายใน ห้องอาหาร ซีชั้นนอลเทสส์
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร
 - พนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 30 คน
- 1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา
 - เริ่มตั้งแต่ 17 พฤษภาคม 2564 ถึง 28 สิงหาคม 2564
- 1.3.4 ขอบเขตด้านเอกสารและข้อมูล
 - ค้นคว้าและสืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆที่มีความเกี่ยวข้อง ศึกษาข้อมูลเมนูอาหาร ของห้องอาหาร ซีชั้นนอลเทสส์ และสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- 1.4.1 สามารถพัฒนารูปแบบการให้บริการ ให้ทันสมัยมากขึ้นและนำไปพัฒนาเพื่อใช้ในอนาคตได้
- 1.4.2 สามารถแก้ปัญหาการสั่งอาหารกับพนักงาน ทำให้รายการอาหารที่สั่งถูกต้องและรวดเร็ว
- 1.4.3 ลดระยะเวลาบริการให้แก่ลูกค้า รวมไปถึงเซฟ และพนักงานเสิร์ฟ สามารถทำงานได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
- 1.4.4 สามารถลดปัญหาการร้องเรียนจากลูกค้า

บทที่ 2
รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

THE WESTIN
GRANDE SUKHUMVIT
BANGKOK

รูปที่ 2.1 ตราสัญลักษณ์ของ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.facebook.com/WestinBangkok>

ชื่อ : โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ (The westin grande sukhumvit bangkok)

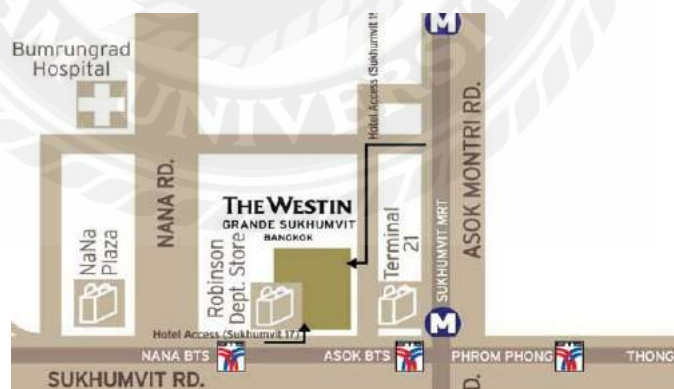
ที่อยู่ : เลขที่ 259 ซอยสุขุมวิท 19 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนากรุงเทพฯ 10110

โทร : +66(0) 662 207 8000

Fax : +66(0) 662 255 2441

Email : (Hotel e-mail) bangkok@westin.com

Website : www.westingrandesukhumvit.com



รูปที่ 2.2 แผนที่ของ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

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

2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และการให้บริการขององค์กร

โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมระดับรดาว เป็นโรงแรมหนึ่งในเครือของMarriott ตั้งอยู่สถานี บีทีเอส อโศก เป็นโรงแรมสุดหรูที่อยู่ใจกลางเมือง มีห้องพักทั้งหมด 362 ห้อง นอกจากนี้ให้บริการทางด้านห้องพักแล้วยังมีห้องอาหาร บริการห้องจัดเลี้ยง และสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ไม่ว่าจะเป็นบริการสปาครบวงจร สระว่ายน้ำกลางแจ้ง ชาวน่า และฟิตเนสที่เปิด 24 ชั่วโมง นวัตกรรมของแบรนด์เวสทิน Westin Pillars of Well-Being การบริการของเวสทินจัดเป็น 6 กลุ่ม เพื่อชีวิตที่ดี คือหลับดี กินดี เคลื่อนไหวดี รู้สึกดี ทำงานดี และเล่นดี โปรแกรมเวสทินที่สร้างความโดดเด่นของแบรนด์



รูปที่ 2.3 Westin Pillars of Well-Being

ที่มา : <https://www.logolounge.com>

1. หลับดี (SLEEP WELL)

1.1 Heavenly ® Bed การนอนเป็นสิ่งสำคัญต่อสุขภาพทั้งกายและใจ เวสทินจึงออกแบบที่นอนแห่งสวรรค์นี้เป็นพิเศษเพื่อการนอนหลับสบาย

1.2 Heavenly® Crib เตียงเด็กอ่อนแห่งสวรรค์ ออกแบบพิเศษเพื่อการหลับสบายของเด็กเล็ก

** เรามีผลิตภัณฑ์Heavenly® Bed จำหน่ายสำหรับลูกค้าที่สนใจโดยสามารถติดต่อได้ที่เซอร์วิส

เอ็กเพรส (Service Express)

1.3 Sleep Well Menu

เมนูอาหารที่ออกแบบมาพิเศษ เพื่อส่งเสริมให้นอนหลับสบายและเพื่อสุขภาพที่ดี

1.4 Sleep Well Lavender Balm

น้ำมันหอมจากดอกลาเวนเดอร์และดอกคาโมไมล์ เป็นศาสตร์แห่งการบำบัดด้วยกลิ่นเพื่อบรรเทาความเครียด ส่งผลให้หลับได้เต็มอิ่มมากขึ้น

2. กินดี (EAT WELL)

2.1 Eat Well Menu

ความรู้สึที่ดีๆ เริ่มจากการกินที่ดี โรงแรมเวสติน จับคู่อาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด และพวกเรากำหนดถึงการใช้ชีวิตดีอย่างยั่งยืน โดยไม่ใช่แหล่งโปรตีนจากสัตว์ ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์และผลกระทบต่อสารพิษ

2.2 Westin Fresh By The Juicery

น้ำผักและผลไม้หรือสมูทตี้ที่สด ช่วยให้วันของคุณเปี่ยมด้วยความสดชื่น

2.3 Crafted at Westin

ลูกค้าสามารถดื่มด่ำกับเครื่องดื่มค็อกเทลเลิศรส ที่ทำจากวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติได้ที่บาร์ของเรา

2.4 JING Tea

ชาจากจังหวัดที่ไม่สามารถหาได้จากไหน นอกจากโรงแรมเวสติน ด้วยรสสัมผัสและความสดชื่นจากชา จึงทำให้ร่างกายและสภาพจิตใจได้รับการฟื้นฟู

3. เคลื่อนไหวดี (MOVE WELL)

3.1 WestinWORKOUT

เปิดให้บริการสำหรับลูกค้าที่พักในโรงแรมตลอด 24 ชั่วโมง 7 วันต่อสัปดาห์ เพียงพร้อมด้วยอุปกรณ์และเครื่องออกกำลังกายอย่างครบครัน

3.2 RunWESTIN

โปรแกรมพาลูกค้าโรงแรมออกไปวิ่งที่สวนเบญจกิติทุกวันอาทิตย์วันพุธและวันศุกร์ตั้งแต่เวลา 6.30-7.30 น. โดยลูกค้าต้องจองล่วงหน้าก่อน 1 วันและเริ่มออกเดินทางจากโรงแรมตอนเช้า 6.30 น. หรือลูกค้าท่านใดที่อยากวิ่งคนเดียวเพื่อความเป็นส่วนตัวสามารถติดต่อของรับแผนที่การวิ่งได้ที่แผนก Concierge หรือแผนก WestinWorkout

4. รู้สึกดี (FELL WELL)

- 4.1. Sensory Welcome รูปแบบการต้อนรับผ่านสื่อการรับรู้ตามแบบฉบับของเวสทินทั้งกลิ่นชาชาวจาวบจนการตกแต่งของโรงแรมด้วยสวนแนวตั้ง
- 4.2. Heavenly® Bath เพื่อความสดชื่นกระปรี้กระเปร่ามีเสื้อคลุมอาบน้ำ, ผ้าเช็ดตัว, ผ้าเช็ดหน้า, ผ้าเช็ดมือและอุปกรณ์สำหรับอาบน้ำประกอบด้วยเจลอาบน้ำ, สบู่รูปใบไม้, แชมพูและครีมนวดผม, โถชั้นซึ่งเป็นกลิ่นชาขาวบริการให้สำหรับลูกค้าทุกห้อง

5. เล่นดี (PLAY WELL)

- 5.1. Westin Weekend เป็น โปรแกรมที่ออกแบบมาเพื่อให้ลูกค้าสามารถเช็คเอาท์ในวันอาทิตย์ได้สูงสุดถึง 15:00 น. (ขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้าที่เข้าพักในวันนั้น) และการขยายเวลาบริการเมนูอาหารเช้าในช่วงวันเสาร์และวันอาทิตย์ในส่วนของโรงแรมเซอร์วิส ซึ่งแขกสามารถสั่งเมนูอาหารเช้าได้ถึงบ่าย 3 โมง

6. ทำงานดี (WORK WELL)

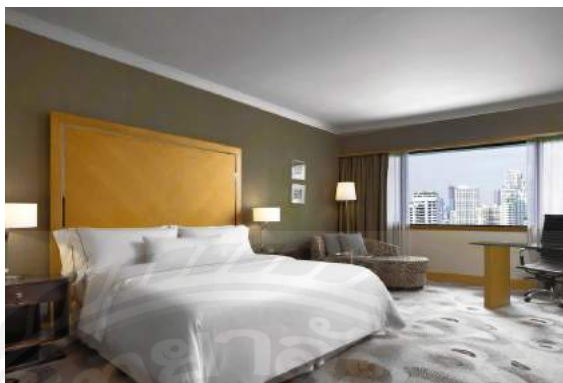
- 6.1. Clutter Free Meetings ศูนย์บริการทางธุรกิจ (Business Center) เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง วันจันทร์-วันศุกร์มีเจ้าหน้าที่บริการตั้งแต่เวลา 8.00-18.00 น. วันเสาร์-วันอาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ ต้องติดต่อ Front Office หรือ Service Express เพราะไม่มีพนักงานประจำคอยให้บริการ นอกเหนือจากเวลาดังกล่าวติดต่อเซอร์วิสเอ็กซ์เพรสหรือฝ่ายต้อนรับส่วนหน้า มีห้องประชุมทั้งหมด 2 ห้องแต่ละห้องรับลูกค้าได้สูงสุด 8 ท่าน มีคอมพิวเตอร์พร้อมอินเทอร์เน็ตทั้งหมด 2 เครื่อง สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน

วิสัยทัศน์ ค่านิยม หรือเป้าหมาย โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ เห็นถึงความสำคัญของการพักผ่อนเพื่อสุขภาพของแขกเป็นสำคัญ ควบคู่กับความปลอดภัยในที่ทำงานเพื่อพนักงาน ทางโรงแรมมีมาตรการเพื่อรักษาความปลอดภัยต่างๆ รวมถึงการรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ มุ่งเน้นการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งการจัดเลี้ยง โดยเน้นที่คุณภาพของการบริการที่ประทับใจและคุณภาพของอาหารที่จัดเตรียมโดยพ่อครัวที่มีประสบการณ์ ภายในโรงแรมมีบริการห้องอาหารเพื่อบริการลูกค้าที่มาพักและลูกค้าทั่วไปอีกด้วย

2.2.1 ลักษณะการให้บริการแต่ละห้องพักประเภทห้อง

1. Deluxe (ดีลักซ์)

ห้องพักขนาด 40ตารางเมตร ห้องพักจะอยู่ที่ชั้น 10-19 ภายในมี 1ห้องนอน 1ห้องน้ำ

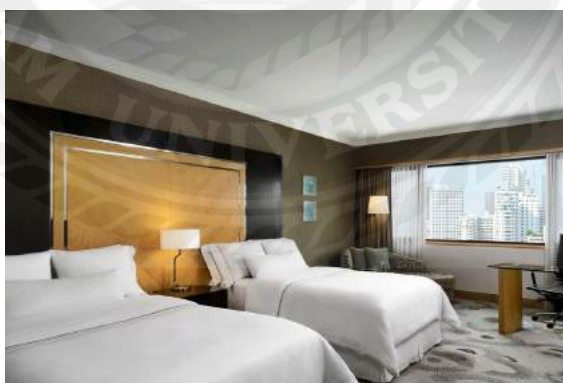


รูปที่ 2.4 ตัวอย่างห้อง Deluxe

ที่มา : <https://www.agoda.com>

2. Premium Deluxe (พรีเมียม ดีลักซ์)

ห้องพักขนาด 42ตารางเมตร ห้องพักจะอยู่ที่ชั้น 20-21 ภายในมี 1ห้องนอน 1ห้องน้ำ เฟอร์นิเจอร์ใหม่ เครื่องทำกาแฟ ไอพอดคือกกิ่งสเตรชั่น และ ระบบควบคุมไฟฟ้าแบบทัชสกรีน



รูปที่ 2.5 ตัวอย่างห้อง Premium Deluxe

ที่มา : <https://www.agoda.com>

3. Westin executive club (เวสทิน เอ็กซ์เซ็กคิวทีฟ คลับ)

ห้องพักขนาด 42 ตารางเมตร ห้องจะอยู่ที่ชั้น 22-24 ภายในมี 1 ห้องนอน 1 ห้องน้ำ



รูปที่ 2.6 ตัวอย่างห้อง Westin executive club

ที่มา : <https://www.agoda.com>

4. Deluxe suite (ดีลักซ์ สวีท)

ห้องพักขนาด 70 ตารางเมตร ห้องจะอยู่ที่ชั้น 10-24 ภายในมี 1 ห้องนอน 1 ห้องน้ำ 1 ห้องสุขา และ 1 ห้องนั่งเล่น



รูปที่ 2.7 ตัวอย่างห้อง Deluxe suite

ที่มา : <https://www.agoda.com>

5. Presidential suite (เพรสซิเด้นท์เซียล สวีท)

ห้องพักขนาด 160ตารางเมตร ห้องจะอยู่ที่ชั้น 24 ภายในมี 1ห้องนอน 1ห้องน้ำ 1ห้องทานข้าว 1ห้องครัว 1ห้องนั่งเล่น 1ห้องทำงาน และ 1ห้องสุขา



รูปที่ 2.8 ตัวอย่างห้อง Presidential suite

ที่มา : <https://www.agoda.com>

6. Breezy Smoking Suite

ห้องพักขนาด 70 ตารางเมตรห้องจะอยู่ที่ชั้น 12 และ 17 ภายในมี 1ห้องนอน 1ห้องน้ำ 1ห้องสุขา และ 1ห้องนั่งเล่น



รูปที่ 2.9 ตัวอย่างห้อง Breezy Smoking Suite

ที่มา : <https://www.agoda.com>

2.2.2 ห้องอาหารและบาร์ Restaurant&Bar

1. ห้องอาหาร ซีซั่นนอล เทสต์ (Seasonal Tastes)

ห้องอาหารซีซั่นนอล เทสต์ (Seasonal Tastes) ตั้งอยู่ชั้น 7 ให้บริการเวลา 6.00-23.00 น. บริการอาหารตามสั่งบุฟเฟต์เครื่องดื่มและไวน์ (บริการอาหารตามสั่งจานสุดท้ายภายในเวลา 22.30 น.) สำหรับบุฟเฟต์อาหารเช้าเปิดให้บริการในเวลา 6.00-10.30 น. บุฟเฟต์อาหารมื้อกลางวันเปิดให้บริการในเวลา 12.00-14.30 น. และบุฟเฟต์อาหารมื้อเย็นเปิดให้บริการในเวลา 18.00-22.30 น.



รูปที่ 2.10 ตัวอย่าง ห้องอาหาร ซีซั่นนอล เทสต์

ที่มา : <https://eatigo.com/th/bangkok>

2. เซสท์บาร์ แอนด์ เทอเรส (Zest Bar & Terrace)

ตั้งอยู่ชั้น 7 เปิดเวลา 7:00-24: 00 น. บริการอาหารว่างเครื่องดื่มค็อกเทล ไวน์ บุหรี่ และ บริการอาหารตามสั่งจานสุดท้ายภายในเวลา 23:45 น. (ค่าเปิดไวน์และเหล้าราคา1,000 บาทต่อขวด)



รูปที่ 2.11 ตัวอย่าง เซสท์บาร์ แอนด์ เทอเรส

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

3. ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ (Kisso)

คิสโซะ เป็นคำที่มาจากภาษาญี่ปุ่นดั้งเดิมมีความหมายว่า “ข่าวสารหรือสัญญาณอันดีของสิ่งดีๆที่กำลังเข้ามา” คิสโซะให้บริการอาหารญี่ปุ่นตามฤดูกาลของประเทศญี่ปุ่นทั้งอาหารแบบญี่ปุ่นดั้งเดิมและแนวประยุกต์สมัยใหม่ในบรรยากาศสบายๆ เป็นกันเองตั้งอยู่ชั้น 8 มื้อกลางวันเปิดเวลา 12.00-14.30 น. และสั่งอาหารภายในเวลา 14.15 น. มื้อเย็นเปิดเวลา 18.00-22.30 น. และสั่งอาหารภายในเวลา 22.15 น. มีห้องส่วนตัว 4 ห้องสไตล์ญี่ปุ่น 2 ห้องสไตล์ยุโรปห้อง สำหรับยอดค่าใช้จ่ายบริการไม่ต่ำกว่า 5,000 บาทในมื้อกลางวันและ 7,000 บาท ในมื้อเย็นสามารถใช้บริการห้องฟรี เคาน์เตอร์ซูชิ (เคาน์เตอร์ปลาดิบ) สามารถนั่งได้ 14 คน บริการชุดอาหารญี่ปุ่นมื้อกลางวัน (วันจันทร์-วันเสาร์) และอาหารตามสั่ง



รูปที่ 2.12 ตัวอย่าง ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ

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

2.2.3 ห้องประชุมและสัมมนา

ห้องแกรนด์บอลรูม (เอและบี) ความจุงานเลี้ยงคือกเทศจุได้ 500 คน บุฟเฟ่ต์จุได้ 350 คน และ โต๊ะจีนจุได้ 400 คน งานประชุมจัดได้หลายแบบขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าเช่น Classroom , Theatre , Round Table or U-Shape มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวก จอแอลซีดี เครื่องเขียน น้ำดื่ม ไวท์บอร์ด ไมโครโฟน รวมอยู่ในแพ็คเกจประชุม



รูปที่ 2.13 ตัวอย่าง ห้องแกรนด์บอลรูม

ที่มา : <https://www.eventbanana.com>

ห้อง	ขนาด (ตารางเมตร)
ชั้น 7	
แกรนด์ บอลรูม	624 (39*16)
บอลรูม เอ	312 (19.5*16)
บอลรูม บี	312 (19.5*16)

รูปที่ 2.14 ขนาดห้องแกรนด์บอลรูม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.2.4 สระว่ายน้ำ

สระว่ายน้ำเป็นสระว่ายน้ำแบบระบบเกลือ มีเจ้าหน้าที่ดูแลตั้งแต่เวลา 6:00-22:00 น. สระว่ายน้ำมีความลึกตั้งแต่ 0.5-1.4 เมตรและมีความยาว 21 เมตร



รูปที่ 2.15 ตัวอย่าง สระว่ายน้ำ

ที่มา : <https://th.hotels.com>

2.2.5 เวสติน เวิร์คเอาท์ ฟิตเนส สตูดิโอ

เวสติน เวิร์คเอาท์ ฟิตเนส สตูดิโอ (Westin WORKOUT Fitness Studio) ให้บริการทุกวัน 24 ชม. (สำหรับลูกค้าโรงแรม) มีเจ้าหน้าที่ให้บริการในเวลา 6.00 น.-22.00 น. นอกเหนือเวลาดังกล่าวลูกค้าสามารถใช้การ์ดเพื่อเปิดประตูเข้าไปยังห้องออกกำลังกายหรือติดต่อเซอร์วิสเอ็กซ์เพรส (Service Express) ได้ที่เบอร์ 0

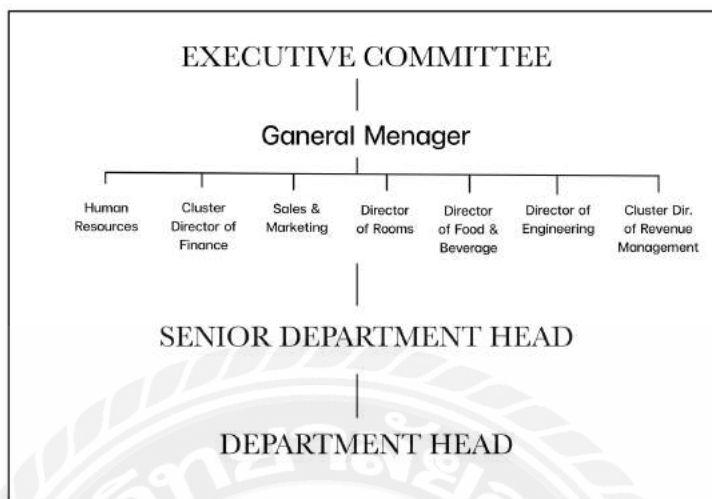


รูปที่ 2.16 ตัวอย่าง เวสติน เวิร์คเอาท์ ฟิตเนส สตูดิโอ

ที่มา : <https://www.nanareview.com>

2.3 รูปแบบการจัดองค์กร

2.3.1 โครงสร้างขององค์กร



รูปที่ 2.17 โครงสร้างขององค์กร

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

- Executive Committee
 - General Manager
 - Human Resources
 - Cluster Director of Finance
 - Sales & Marketing
 - Director of Rooms
 - Director of Food & Beverage
 - Director of Engineering
 - Cluster Dir. Of Revenue Management
- Senior Department Head
- Department Head

2.4 ตำแหน่งงานและลักษณะที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.18 นางสาว ชุตภา ศรีประสงค์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

- ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาว ชุตภา ศรีประสงค์
- แผนก : อาหารและเครื่องดื่มห้องอาหารซีชั้นนอลเทสต์
- ตำแหน่ง : พนักงานดูแลห้องอาหารซีชั้นนอลเทสต์
- ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ระหว่างวันที่ 17 พฤษภาคม 2564 ถึง 28 สิงหาคม 2564

2.5 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

7:00-10:30 เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้เรียบร้อย ดูแลห้องอาหารอำนวยความสะดวกให้ลูกค้าต้อนรับลูกค้า เช็ครายละเอียดในการเข้าใช้บริการห้องอาหาร หมายเลขห้อง ส่วนลด สิทธิพิเศษต่างๆ รับออเดอร์อาหารจากลูกค้า และนำไปส่งในที่ครัว เตรียมเครื่องดื่ม เสิร์ฟอาหารให้ลูกค้า เก็บโต๊ะ เช็ดโต๊ะ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะใหม่ สำหรับลูกค้าท่านต่อไป

10:30-11:30 เมื่อถึงเวลาที่ห้องอาหารในตอนเช้าหมดเวลาทำการ อำนวยความสะดวกลูกค้าที่ทานอาหารเข้าเสร็จเรียบร้อย ทำการลงน้ำยาฆ่าเชื้อ เก็บแผ่นรองจานไปซักและตากให้เรียบร้อย เก็บจาน ชาม แก้ว ส่งให้แผนกล้าง

12:30-13:00 นำผ้าบริการต่างๆ ไปส่งซัก และทำการเบิกผ้าใหม่ ต้องจดบันทึกจำนวนทุกครั้ง

13:00-15:00 เช็ดอุปกรณ์ ซ้อนส้อมมีด แก้วต่างๆ ให้สะอาด ด้วยน้ำร้อน เติมอุปกรณ์ ซ้อนส้อมมีด ลงในผ้าเช็ดปากให้เรียบร้อย ถอดล้างเครื่องกาแฟให้สะอาด

15:00-17:00 พับผ้าเช็ดปากและผ้าบริการต่างๆ ที่ไปเบิกมาให้เรียบร้อย

2.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.19 รูปพนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

- ชื่อ : คุณ สุพงษ์ สายสุพัฒน์ผล
- ตำแหน่ง : Shift Leader

2.7 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

เริ่มตั้งแต่วันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2564 ถึง วันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2564 ระยะเวลา 68 วันเป็นจำนวนทั้งหมด 680 ชั่วโมง โดยฝึกงานตามตารางงานที่ได้รับมอบหมาย ตั้งแต่เวลา 7:00-17:00 น. วันละ 10 ชั่วโมง

2.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.8.1. ศึกษาข้อมูล ปัญหาของสถานประกอบการ ภายในระหว่างการปฏิบัติงาน ทางผู้จัดทำ ได้ศึกษาถึงปัญหาในสถานที่ปฏิบัติงาน ผ่านทางการสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษาและปัญหาที่พบได้ด้วยตนเอง หลังจากการปฏิบัติงาน จึงได้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และนำมากำหนดหัวข้อโครงการ

2.8.2. คิดหัวข้อในการนำเสนอร่างโครงการกับอาจารย์ที่ปรึกษา

2.8.3. ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับการทำเว็บไซต์เพื่อการสั่งอาหาร

2.8.4. จัดทำเว็บไซต์และนำมาทดสอบการใช้งาน และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานที่ปรึกษา และพนักงานท่านอื่นภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มาปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้เว็บไซต์มี ประสิทธิภาพมากขึ้น

2.8.5. เก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการทำโครงการงาน โดยการจัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้เว็บไซต์เพื่อการสั่งอาหารจากพนักงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

2.8.6. สรุปข้อมูลและเขียนรายงานผู้จัดทำและรูปเล่มโครงการงานให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและแก้ไข

2.8.7. จัดทำเอกสาร พร้อมการนำเสนอผลงาน

2.9 วิธีการดำเนินงานวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนต่างๆ แสดงดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินโครงการงาน การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรม เดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค. 64	มิ.ย. 64	ก.ค. 64	ส.ค. 64
1.ศึกษาข้อมูลของสถานประกอบการ	←→			
2.คิดหัวข้อเสนออาจารย์ที่ปรึกษา		←→		
3.ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับโครงการงาน		←→		
4.หารูป ออกแบบ และ จัดทำเว็บไซต์			←→	
5.เก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการทำโครงการงาน			←→	
6.สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน			←→	
7.จัดทำเอกสารพร้อมในการนำเสนอผลงาน		←→		

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.10 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.10.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- สามารถนำความรู้ต่างๆ ไปใช้ได้ในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงานในอนาคตได้
- มีความรู้ระบบการจัดการภายในร้านอาหารหรือโรงแรมในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- ได้ฝึกทักษะและประสบการณ์ในการบริการ
- ได้เจอและรู้วิธีการจัดการกับปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการ

2.10.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน ปัญหาการทำงาน

ด้วยสถานการณ์ โควิด-19 ทำให้การปฏิบัติงาน เปลี่ยนไปจากปกติมาก จึงต้องมีความระมัดระวังอย่างมากในการบริการ ในเรื่องของความสะอาด และรักษาระยะห่างกับลูกค้า ทำให้เวลาจดออเดอร์ลูกค้า หากเจอลูกค้าที่พูดเสียงเบา ฟังไม่ได้ยิน ต้องถามซ้ำอีกรอบจนบางครั้งลูกค้าอาจเกิดความไม่พอใจ หรือ ฟังผิดแล้วจดเมนูผิดพลาด

บทที่ 3

ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการทำเว็บไซต์เพื่อสั่งรายการอาหารเข้า ดังนั้นผู้จัดทำจึงมีการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 3.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคิวอาร์โค้ด
- 3.2 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับเว็บไซต์
- 3.3 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับระบบสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ด
- 3.4 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Wordpress
- 3.5 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Deltafood
- 3.6 หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น
- 3.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคิวอาร์โค้ด



รูปที่ 3.1 คิวอาร์โค้ด

ที่มา : <https://maanow.com>

Marketing Oops! Admin (2553) ได้ให้ความหมายของคิวอาร์โค้ดว่า คิวอาร์โค้ด หรือ คิวอาร์โค้ด คือ สัญลักษณ์สี่เหลี่ยม ที่เริ่มแพร่หลายในบ้านเรามากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นจากหนังสือพิมพ์หรือนิตยสาร QR Code ย่อมาจาก Quick Response เป็นบาร์โค้ด 2 มิติ ที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศญี่ปุ่น

โดยบริษัท Denso-Wave ตั้งแต่ปี 1994 คุณสมบัติของ คิวอาร์โค้ด คือ เป็นสัญลักษณ์แทนข้อมูลต่างๆ ที่มีการตอบสนองที่รวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่จะนำมาใช้กับสินค้า สื่อโฆษณาต่างๆ เพื่อให้ข้อมูลเพิ่มเติม หรือจะเป็น URL เว็บไซต์ เมื่อนำกล้องของโทรศัพท์มือถือไปถ่าย คิวอาร์โค้ด ก็จะเข้าสู่เว็บไซต์ได้ทันทีโดยไม่ต้องเสียเวลาพิมพ์ เราสามารถอ่าน คิวอาร์โค้ด ได้อย่างง่ายดาย โดยใช้โทรศัพท์มือถือที่มีกล้องถ่ายรูป และมีโปรแกรมที่เรียกว่า QR Code Reader ติดตั้งอยู่ในเครื่องโทรศัพท์

3.1.1 ประโยชน์ของคิวอาร์โค้ด

เราสามารถนำ คิวอาร์โค้ด มาประยุกต์ใช้ได้หลากหลายรูปแบบ เช่น แสดง URL ของเว็บไซต์ ข้อความ เบอร์โทรศัพท์ และข้อมูลที่เป็นตัวอักษรได้อีกมากมาย ปัจจุบัน คิวอาร์โค้ด ถูกนำไปใช้ในหลายๆ ด้านเนื่องจากความรวดเร็ว เพราะทุกวันนี้คนส่วนใหญ่จะมีมือถือกันทุกคนและมือถือเดี๋ยวนี้อีกมีกล้องเกือบทุกรุ่นแล้ว ประโยชน์ที่เห็นได้ชัดที่สุดของ คิวอาร์โค้ด คือการแสดงผล URL ของเว็บไซต์ เพราะ URL โดยปกติแล้วจะจดจำยากเพราะยาวและบางทีก็ จะซับซ้อนมาก แต่ด้วย คิวอาร์โค้ด เราเพียงแค่มือถือมาสแกน คิวอาร์โค้ด ที่เราพบเห็นตามผลิตภัณฑ์ต่างๆ นามบัตร นิตยสาร ฯลฯ แล้วมือถือ จะลิงค์เข้าเว็บเพจที่ คิวอาร์โค้ด นั้นๆ บันทึกข้อมูลอยู่โดยอัตโนมัติ

3.2 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับเว็บไซต์



รูปที่ 3.2 อินโฟกราฟิกส์ตัวอย่างเว็บไซต์

ที่มา : <https://bankchatchadol.com>

สมาคมผู้ดูแลเว็บไทย (2561) ได้ให้ความหมายไว้ว่า เว็บไซต์ คือ สื่อนำเสนอข้อมูลบนเครื่องคอมพิวเตอร์ หรือคือการรวบรวม หน้าเว็บเพจหลายหน้า ซึ่งเชื่อมโยงกันผ่านทางไฮเปอร์ลิงก์ ซึ่งต้องเปิดด้วยโปรแกรมเฉพาะทางที่เรียกว่า Web Browser โดยถูกจัดเก็บไว้ในเว็ลด์ไวด์เว็บ และ

เว็บไซต์นั้นถูกสร้างขึ้นด้วยภาษาทางคอมพิวเตอร์ที่เรียกว่า HTML (Hyper Text Markup Language) และได้มีการพัฒนาและนำภาษาอื่นๆเข้ามาร่วมด้วย เพื่อให้มีความสามารถมากขึ้น เช่น PHP , SQL , Java ฯลฯ เว็บไซต์ นั้นมีคำศัพท์เฉพาะทางหลายคำ เช่น เว็บเพจ (web page) และ โฮมเพจ (home page) เป็นต้น ปัจจุบันการออกแบบ เว็บไซต์ไม่ใช้เรื่องยากอีกต่อไป เนื่องจากมีเครื่องมือในการออกแบบ เว็บไซต์ ให้เลือกมากมาย ไม่ว่าจะเป็นโปรแกรมสำเร็จรูป หรือแม้กระทั่ง CMS (Content Management System) อย่าง joomla, wordpress, drupal เป็นต้น โดยเว็บไซต์นั้นมีไว้เพื่อแสดงข้อมูลที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของผู้ทำเว็บไซต์นั้นๆ เช่น แสดงข้อมูลข่าวสารต่างๆ ข้อมูลบริษัท ขายสินค้า เป็นต้น

3.2.1 ประโยชน์ของเว็บไซต์

Ultimate Digital Service (2562) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ของเว็บไซต์ไว้ ดังนี้

1. ช่วยส่งเสริมศักยภาพการแข่งขันในด้านธุรกิจ
2. ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดี และความทันสมัย ความน่าเชื่อถือ ให้กับองค์กร บริษัท ต่าง ๆ
3. ช่วยเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและบริการต่าง ๆ ให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และช่วยลดค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์
4. ช่วยทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา ให้คำแนะนำต่าง ๆ เกี่ยวกับสินค้าและบริการแก่ลูกค้าได้ตลอด 24 ชั่วโมง โดยไม่ต้องรอร้านเปิดให้บริการ
5. สามารถให้บริการต่าง ๆ ของธุรกิจหรือองค์กรแบบออนไลน์ เป็นการอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า
6. เป็นการเพิ่มช่องทางในการขายสินค้าและบริการของบริษัทอีกช่องทางหนึ่ง ช่วยให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้า หรือผู้ให้บริการเป้าหมายได้ทุกวัน จึงสามารถซื้อ-ขายสินค้าหรือบริการผ่านเว็บไซต์ได้ตลอด 24 ชั่วโมง และสามารถเข้าถึงได้จากทุกที่ทั่วโลก
7. ช่วยขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต สร้างรายได้โดยไม่ต้องมีหน้าร้านหรือสำนักงาน สามารถเพิ่มยอดขายให้กับธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.3 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับระบบสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ด



รูปที่ 3.3 ตัวอย่างระบบการสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ด

ที่มา : <https://www.foodstory.co>

Foodstory (2564) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับระบบสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ดไว้ ดังนี้ ทุกร้านอาหารจะเจอปัญหาเมื่อมีลูกค้าจำนวนมาก โดยระบบการสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ดจะช่วยแก้ปัญหาโดย ลูกค้าสามารถสั่งอาหารผ่านโทรศัพท์ของลูกค้าได้โดยง่าย เพียงสแกนคิวอาร์โค้ด

3.3.1 ประโยชน์ของสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ด

สโตรฮับ (2564) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ของสั่งอาหารด้วยคิวอาร์โค้ดไว้ ดังนี้

1. รับออเดอร์ได้แม่นยำและรวดเร็วขึ้น
2. รองรับลูกค้าได้มากขึ้น
3. เพิ่มความคล่องตัวในการบริหารร้านและการทำงานของพนักงาน
4. เพิ่มยอดขายโดยการกระตุ้นให้ลูกค้ากลับมาใช้งานที่ร้านอีกด้วยการสั่งอาหารแบบไร้สัมผัสที่สะดวกและรวดเร็วผ่านคิวอาร์โค้ด

3.4 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Wordpress



รูปที่ 3.4 ตัวอย่างโปรแกรม Wordpress

ที่มา : <https://www.blog.click-end.com>

พลากร สอนสร้างเว็บ (2564) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโปรแกรม WordPress ว่า WordPress คือ ซอฟต์แวร์ หรือ โปรแกรม ที่เราเอาไว้สำหรับ ใช้สร้างเว็บไซต์ ซึ่ง ซอฟต์แวร์ตัวนี้ เป็นซอฟต์แวร์แบบเปิดรหัส ที่เรียกว่า Open Source และมีลิขสิทธิ์แบบ GPL เราจึง สามารถนำ WordPress มาใช้ ทำเว็บไซต์ ได้ฟรี ซึ่งเราสามารถ ดาวน์โหลดโปรแกรม WordPress ได้จากเว็บไซต์ WordPress.org สาเหตุที่นักพัฒนาเว็บไซต์ หลายคนหันมาใช้งาน WordPress ก็เพราะว่า WordPress ได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ ตั้งแต่ออกเวอร์ชันแรกเมื่อปี 2003 เป็นต้นมา ในระยะแรก WordPress เป็นเพียง Blogging Software สำหรับเอาไว้เขียนบทความ หรือ บล็อกส่วนตัวเท่านั้น แต่ในปัจจุบัน WordPress มีจำนวนผู้ใช้งานเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก จนพัฒนาเปลี่ยนแปลงจาก Blogging Software มาเป็น CMS หรือ Content Management System หรือ ในภาษาไทย เราเรียกว่า เครื่องมือบริหารจัดการ เนื้อหาบนเว็บไซต์ ปัจจุบัน WordPress ไม่เพียงแต่สามารถบริหารจัดการ เนื้อหาบนเว็บไซต์ได้เท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือสำหรับการออกแบบเว็บไซต์ให้สวยงาม ตลอดจนการนำไปทำเว็บขายของออนไลน์ ซอฟต์แวร์เสริม หรือ Plugin Woocommerce ได้อีกด้วย ก่อนที่เราจะสร้างเว็บไซต์ด้วย WordPress ได้ เราต้องรู้จักคำว่า โดเมน และ เว็บโฮสติ้ง ก่อน ซึ่งการที่เว็บไซต์ของเรา จะออนไลน์ได้ เราจะเป็นที่ จะต้องมี โดเมน และ เว็บโฮสติ้งครับ วิธีการที่เราจะ ได้มาคือ เราต้องไปเช่ากับผู้ให้บริการเว็บโฮสติ้ง แต่ก็ยังมีอีกวิธีหนึ่ง ถ้าเราต้องการลองเล่น WordPress เราสามารถที่จะติดตั้ง WordPress บนเครื่องตัวเองก็ได้เช่นกัน

3.5 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Deltafood



รูปที่ 3.5 ตัวอย่างโปรแกรม Deltafood

ที่มา : <https://shopee.co.th/deltafood>

@deltafoodth (2564) แอปพลิเคชัน ระบบร้านอาหาร ที่ให้ลูกค้าสามารถสั่งอาหารเข้าครัวได้เอง สามารถแยกครัว ลูกค้าทราบคิวว่าเหลืออีกกี่คิว สามารถยกเลิกได้ถ้าหากยังไม่ทำรายการ ดูยอดขายได้แบบเรียลไทม์



รูปที่ 3.6 ตัวอย่างโปรแกรม Deltafood

ที่มา : <https://deltafood.co/th>

3.6 หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น

บัญชา จีตเกาะ (2562) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับ หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น การสร้างและออกแบบเว็บไซต์ กระบวนการในการสร้างและออกแบบเว็บไซต์จะมีกระบวนการพื้นฐานอยู่ด้วยกัน 5 ขั้นตอน คือ

1. การวางแผน (Planning) เป็นขั้นตอนที่ผู้สร้างเว็บจะต้องรวบรวมข้อมูลที่ต้องการจะนำมาสร้างเว็บ กำหนดวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมาย จากนั้นกำหนดขอบเขตและความต้องการของเว็บว่า จะต้องมีอะไรบ้าง เช่น ขนาดของหน้าจอภาพเบราว์เซอร์ที่จะใช้ ฯลฯ องค์ประกอบและเครื่องมือที่จะต้องใช้ ต้องการมีกระดานข่าว ห้องสนทนา ฯลฯ รวมถึงขั้นตอนและกระบวนการในการบำรุงรักษาอย่างเป็นระบบการวางแผนเบื้องต้นของการสร้างเว็บสำหรับ Dreamweaver คือ กำหนดพื้นที่จัดเก็บเว็บในเครื่องคอมพิวเตอร์ และ กำหนดพื้นที่ติดตั้งเว็บเมื่อสร้างเสร็จ

2. การออกแบบ (Design) เป็นขั้นตอนที่นำข้อมูลและแผนที่วางไว้ไปปฏิบัติ โดยการลงมือปฏิบัติ โดยจัดพิมพ์เนื้อหา กำหนดการเชื่อมโยง และคุณลักษณะอื่นที่ต้องใช้ในเว็บ การออกแบบก็จะเน้นที่การจัดหน้าจอของเว็บให้สอดคล้องกันและระมัดระวังปัญหาต่าง ๆ ในการออกแบบ

3. การพัฒนา (Development) เป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องจากการออกแบบและการสร้าง โดยเน้นไปที่การตกแต่งและเสริมเครื่องมือต่างๆ สำหรับเว็บ เช่น การกำหนดสี ภาพ การใช้ Flash ช่วยให้เว็บมีความสนใจ และเพิ่มเติมเทคนิคต่างๆ ของโปรแกรมสนับสนุนการสร้างเว็บ

4. การติดตั้ง (Publishing) เป็นขั้นตอนที่จะนำเอาเว็บที่ได้สร้างขึ้นเข้าไปติดตั้งในเว็บเซิร์ฟเวอร์ เพื่อให้แสดงผลได้ในระบบอินเทอร์เน็ต หรือจะเรียกว่า การอัปโหลด (Up load) ซึ่งเป็นขั้นตอนที่จะต้องดำเนินการอยู่เสมอเมื่อสร้างเว็บเสร็จ

5. การบำรุงรักษา (Maintenance) เป็นขั้นตอนประเมินผลและติดตามผลการติดตั้งเว็บไซต์ว่ามีข้อขัดข้องหรือต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเว็บเพิ่มเติมให้ทันสมัยอยู่เสมอ อาจจะเรียกได้ว่าขั้นตอนการอัปเดต (Up date) การกำหนดรูปแบบเว็บไซต์ (Web-site) เว็บไซต์ (Web-site) หมายถึง เว็บไซต์ที่ประกอบด้วยเว็บเพจหลายๆ เว็บเพจมารวมกัน อยู่ภายในพื้นที่เดียวกันและเชื่อมโยงระหว่างกัน ภายใต้โดเมนเนมเดียวกัน โดยมีโฮมเพจเป็นหน้าแรกของเว็บไซต์ทำหน้าที่เชื่อมโยงไปยังเว็บเพจต่างๆ

3.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จักรกฤษณ์ หมั่นวิชา , กิตติศักดิ์ รักแก้ว , กันยาวิร์ ยีฮอ และ สุเมธา ใจเย็น (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่องการพัฒนาเว็บสารสนเทศสำหรับการสั่งอาหาร (Mu-Ne.เมนูอิเล็กทรอนิกส์) ผ่านอุปกรณ์สื่อสารไร้สาย พบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างที่ทดลองใช้ระบบ คือ กลุ่มผู้ใช้งานระบบหรือลูกค้าที่ใช้บริการ พบว่า 1)ด้านประสิทธิภาพของระบบ โดยมีหัวข้อการประเมินที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุดคือ ความสามารถของระบบในด้านการจัดการข้อมูล 2)ด้านความง่ายต่อการใช้ระบบ โดยมีหัวข้อการประเมินที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุดคือ ความง่ายต่อการใช้งานของระบบ 3)ด้านความปลอดภัยของข้อมูล โดยมีหัวข้อการประเมินที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุดคือ การกำหนดรหัสผู้ใช้และรหัสผ่านในการตรวจสอบผู้เข้าใช้งานระบบ และผลของการประเมินความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ผู้ใช้งานระบบหรือลูกค้า โดยภาพรวมของทั้งระบบนั้นอยู่ในระดับที่ดี

จิราวรรณ ผาดไธสง และ ภาชญา เชี่ยวชาญ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่องระบบการสั่งอาหารใน โดยใช้ Graphical User Interface: GUI ในการออกแบบแอปพลิเคชัน พบว่า ผลที่ได้จากการศึกษาหรือวิเคราะห์แอปพลิเคชันการสั่งอาหารของโรงพยาบาล เป็นไปตามแนวทางการออกแบบตามวงจรการพัฒนาระบบ (System development life cycle : SDLC) ระบบงานที่พัฒนาขึ้นสามารถทำงานได้ตรงตามความต้องการ ตามที่ได้ออกแบบไว้ เมื่อระบบพัฒนาเสร็จเรียบร้อยแล้วจะเป็นการนำระบบงานไปติดตั้งเพื่อให้ผู้ใช้ได้ใช้งานจริงต่อไป ในลักษณะของแอปพลิเคชันการสั่งอาหารของโรงพยาบาล เพื่อให้การสั่งอาหารออนไลน์เป็นแนวทางหรือทางเลือกให้ผู้ใช้มีตัวเลือกมากขึ้นในการหาเมนูอาหารที่สนใจ ทำให้สามารถเลือกเมนูอาหารที่ต้องการได้อย่างชัดเจน ผู้ชายสามารถอาหารได้ทุกที่ทุกเวลาที่ผู้ชายต้องการ ก็สามารถได้รายการอาหารตามที่ต้องการและมีกำหนดเวลาในการจัดส่งที่จะมีพนักงานคอยดูแลติดตามและยืนยันรายการอาหารให้เสมอ

ชลธิชา เชียงหลิว (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่องระบบสั่งอาหารออนไลน์ กรณีศึกษา ร้านอาหารครัวละมุน พบว่า การพัฒนาระบบสั่งอาหารออนไลน์โดยอาศัยช่องทาง พาณิश्य์อิเล็กทรอนิกส์ เป็นการพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ในการทำงาน of ร้านอาหาร ในการเพิ่มความสะดวกสบายให้แก่ลูกค้า และทางร้านมีการจัดเก็บรายการอาหารที่สั่งโดยผู้บริโภคนั้นเป็นรายงาน จะทำให้รู้ว่าลูกค้าสั่งอาหารชนิดอะไรบ้าง ราคาเท่าไร สามารถนำไปแสดงให้ลูกค้าได้เห็นทั้งราคาอาหารแต่ละชนิด และราคาทั้งหมด

บทที่ 4

รายละเอียดของโครงการ

การจัดทำโครงการเรื่อง "การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ" เพื่อใช้ในการบริการในห้องอาหาร ซีซั่นนอลเทสต์ ในโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ก็สามารถแสดงถึงโปรแกรมที่ใช้และวิธีการสร้างเว็บไซต์ดังนี้

4.1 โปรแกรมที่ใช้จัดทำโครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

4.1.1 โปรแกรม SketchBook

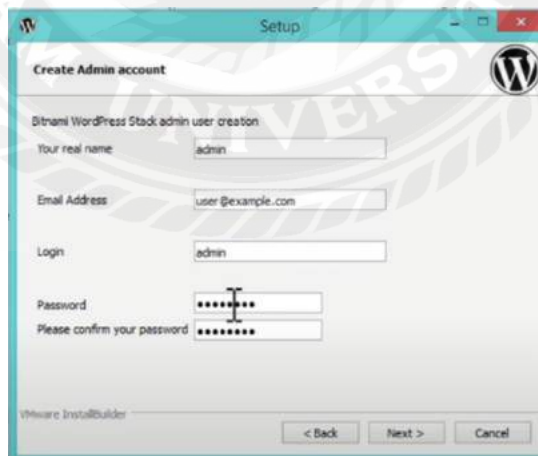
4.1.2 โปรแกรม Photoshop Mix

4.1.3 โปรแกรม Wordpress

4.1.4 โปรแกรม Deltafood

4.2 ขั้นตอนการทำซีซั่นนอลเทสต์เว็บไซต์

1. ติดตั้งโปรแกรม bitnami wordpress บนเครื่อง ตั้งชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านเพื่อใช้ในการล็อกอินเข้าสู่หน้า wordpress



รูปที่ 4.1

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

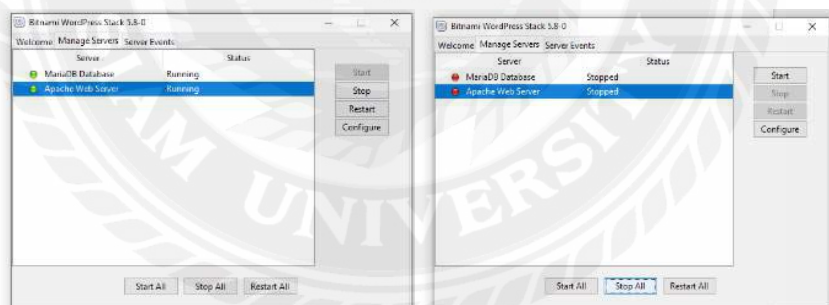
2. เปิด manager-windows ขึ้นมา โปรแกรม bitnami ที่ติดตั้งแล้ว กดไปที่ manage servers



รูปที่ 4.2

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3. ก่อนการเริ่มใช้งาน จะต้องตั้งค่าให้ขึ้นปุ่มสีเขียวทั้งคู่ เพื่อเข้าใช้งานเว็บไซต์ โดยการกด start และเมื่อไม่ใช้แล้วให้เข้ามากด stop และถือเอาที่ออกทุกครั้ง เพื่อกันไม่ให้หน้าเว็บที่เราสร้างไว้แล้วหายไป



รูปที่ 4.3

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

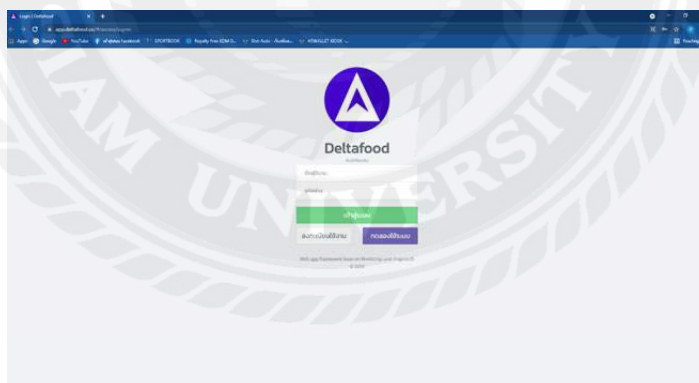
4. เมื่อขึ้นปุ่มสีเขียวทั้งคู่แล้ว กลับมาหน้าแรก เพื่อเข้าใช้ กดไปที่ go to application



รูปที่ 4.4

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

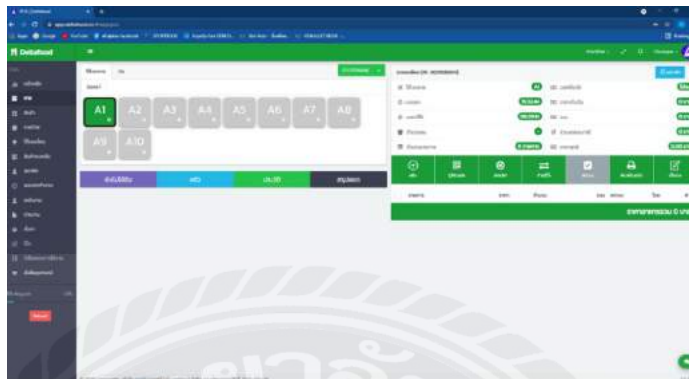
5. หลังจากนั้น เข้ามาใช้ปลั๊กอินDeltafood โดยไปที่โปรแกรมDeltafood ตั้งชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านเพื่อใช้ในการล็อกอินเข้าใช้งาน เพื่อวางระบบสินค้า



รูปที่ 4.5

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

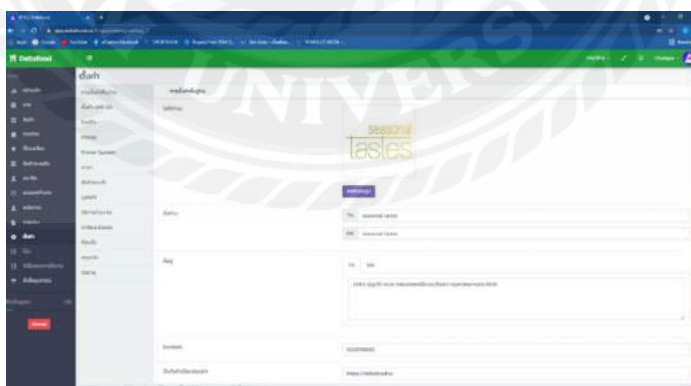
6. เมื่อล็อกอินจะเข้าสู่ระบบ จะเป็นหน้าจัดการระบบทั้งหมดหรือเรียกว่าหน้าหลังบ้าน สามารถดูเมนูเพิ่ม และแก้ไขได้ คู่ออเดอร์ลูกค้า ส่งออเดอร์เข้าครัว เรียกพนักงาน รวมไปถึงเช็คบิลได้ เป็นต้น



รูปที่ 4.6

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

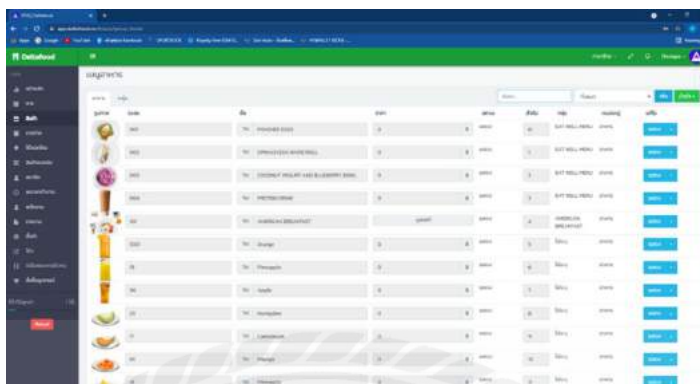
7. หลังจากนั้นเข้าไปที่เมนูด้านซ้ายมือ > ตั้งค่า เพื่อเข้าไปตั้งค่ารูปของร้านค้า ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทร เมื่อตั้งค่าหน้าร้านเสร็จเรียบร้อยแล้ว สามารถกดตั้งค่าอื่นๆ ได้ เช่น การชำระเงิน เพิ่มหมายเลขโต๊ะ และรายละเอียดต่างๆ ได้ในเมนูอื่นๆ ด้านซ้ายมือ



รูปที่ 4.7

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

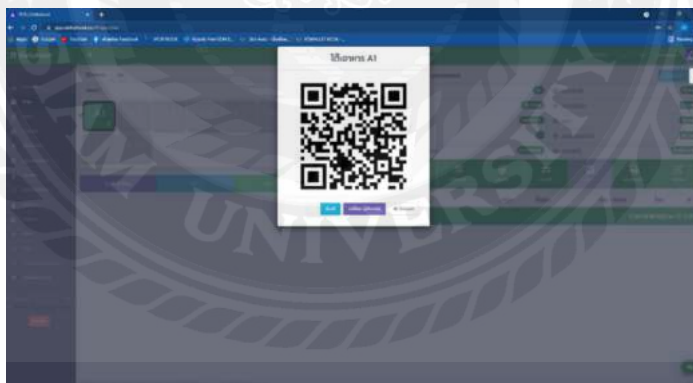
8. เพิ่มเมนูอาหาร ตรงหัวข้อด้านซ้าย > สินค้า จัดลำดับเมนูตามหมวดหมู่ พิมพ์รายละเอียดเมนูต่างๆ ใส่ราคา และ ใส่รูปประกอบเมนู



รูปที่ 4.8

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

9. หลังจากนั้น เมื่อตั้งค่าเสร็จเรียบร้อย กลับมาที่หัวข้อด้านซ้าย > ขาย กดเข้าไปเลือกโต๊ะของลูกค้าที่ต้องการ และกดไปที่ตัวเลือก คิวอาร์โค้ด เราสามารถให้ลูกค้าสแกนคิวอาร์โค้ด เพื่อสั่งอาหาร เรียกพนักงาน หรือเช็คบิล เป็นต้น



รูปที่ 4.9

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3 วิธีการใช้งานซีชันนอลเทคโนโลยีเว็บไซต์และตัวอย่างหน้าจอของโปรแกรมที่แสดงลักษณะการทำงานของระบบ

1. สแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อใช้งานเว็บไซต์



รูปที่ 4.10

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

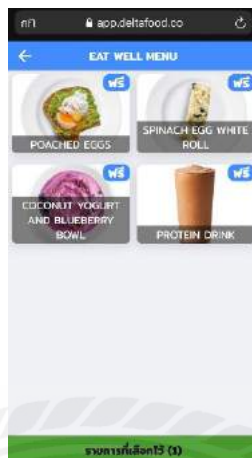
2. เมื่อสแกนเข้ามาในเว็บไซต์แล้วกด คำว่า สั่ง แล้วจะพบกับหน้าเมนูให้เลือก



รูปที่ 4.11

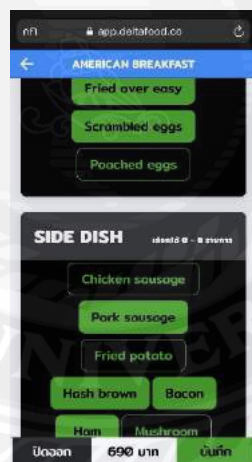
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

3. สามารถกดสั่งเมนูอาหารได้โดยตามต้องการ



รูปที่4.12

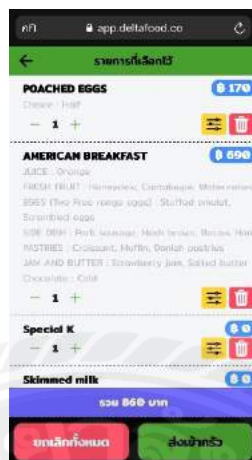
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่4.13

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

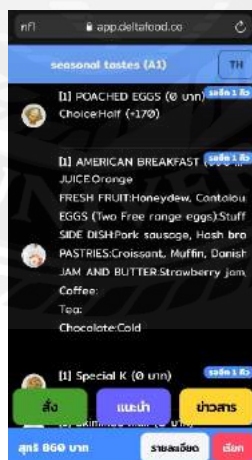
4. เมื่อสั่งเมนูที่ต้องการเสร็จแล้ว กดบันทึก เว็บไซต์จะพามาหน้ารวมเมนูออร์เดอร์ที่สั่ง เพื่อตรวจสอบอีกครั้ง หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว สามารถกดส่งเข้าครัวได้เลย



รูปที่ 4.14

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

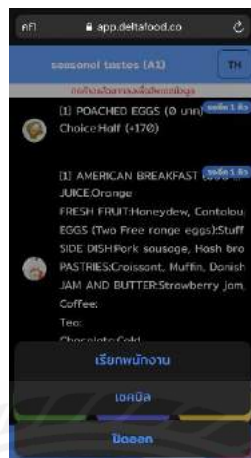
5. เมื่อกดสั่งเมนูเสร็จแล้ว เมนูที่สั่งจะขึ้นที่หน้าเว็บไซต์ และสามารถดูสถานะของอาหารได้



รูปที่ 4.15

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

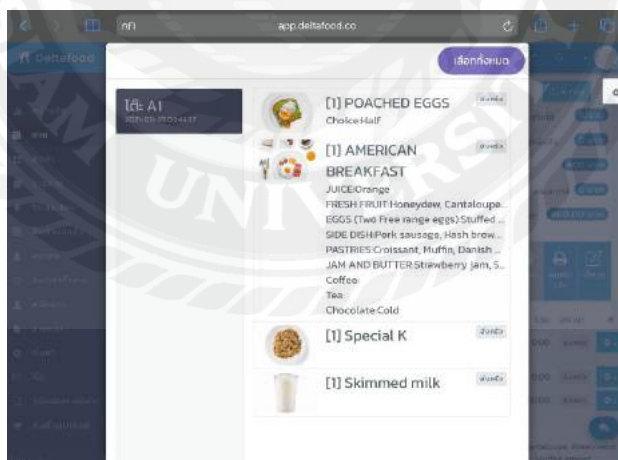
6. สามารถกดเรียกพนักงานหรือเช็คบิลได้



รูปที่ 4.16

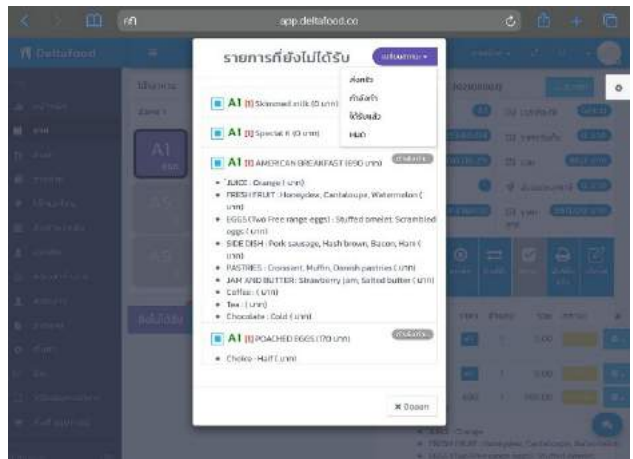
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

7. เมื่อลูกค้ากดสั่งอาหารแล้ว จะขึ้นเมนูที่ลูกค้าสั่ง ที่หน้าเว็บไซต์หลังบ้าน เราสามารถกดแก้ไขสถานะของออเดอร์นั้นได้ เพื่อให้ลูกค้าทราบถึงเวลาและสถานะของอาหาร



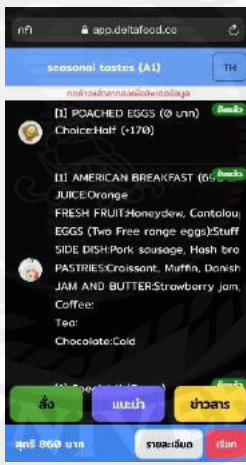
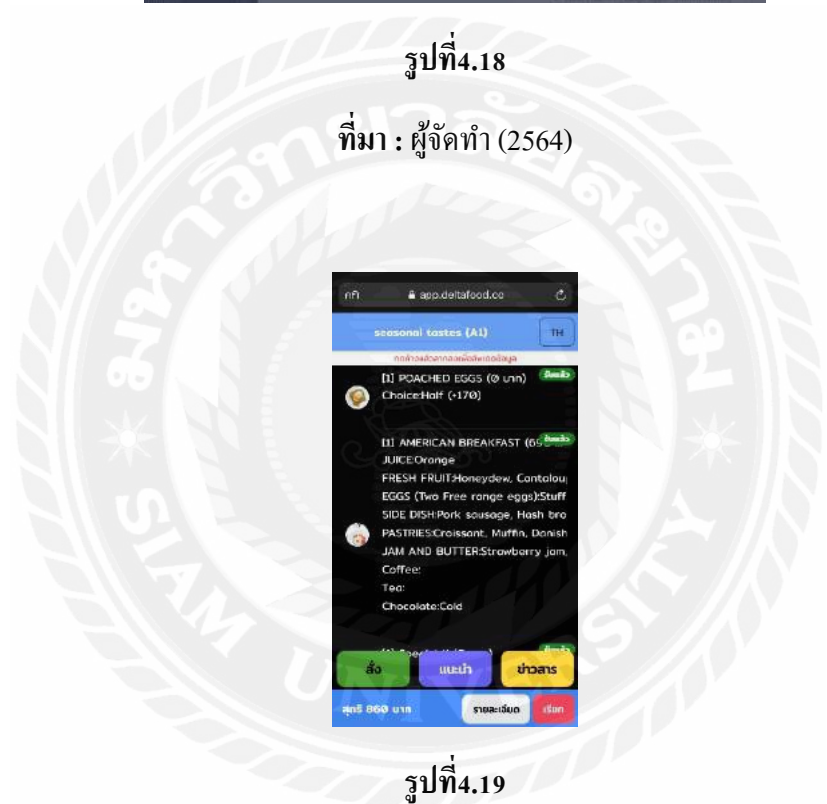
รูปที่ 4.17

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.18

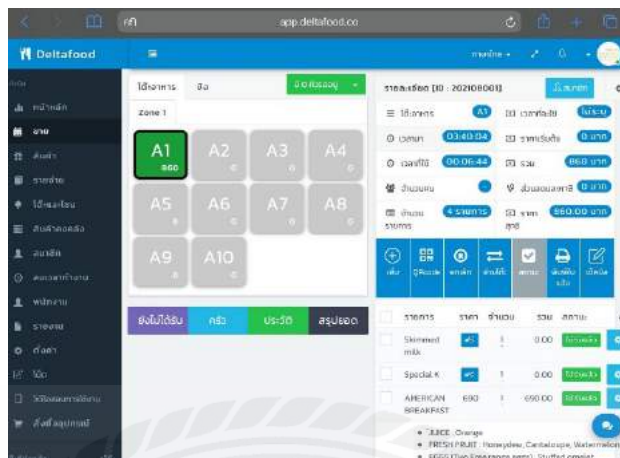
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.19

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

8. หน้าหลักเมนูทั้งหมดในเว็บไซต์หลังบ้าน



รูปที่ 4.20

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

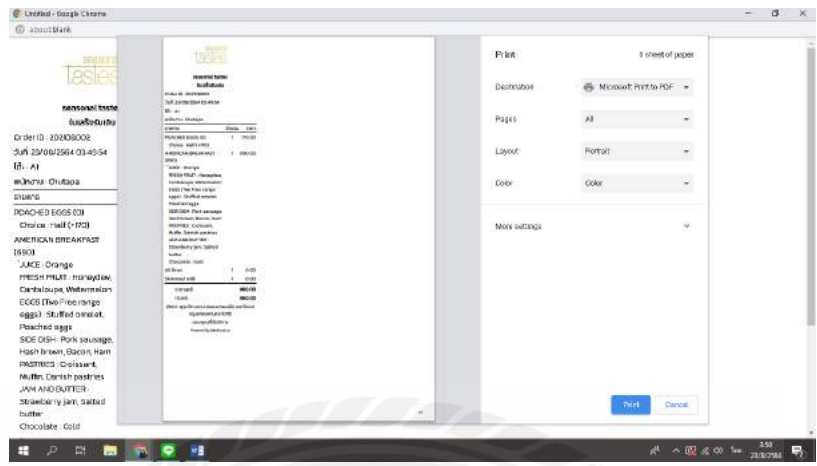
9. เมื่อลูกค้าทานเสร็จ ต้องการเช็คบิล สามารถกดชำระเงินได้ผ่านเว็บไซต์



รูปที่ 4.21

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

10. สามารถพิมพ์ใบเสร็จได้ผ่านเว็บไซต์



รูปที่ 4.22

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



4.4 รูปภาพ อ้างอิงเมนูภายในเว็บไซต์

Eat well menu ความรู้สึกดีๆ เริ่มจากการกินที่ดี โรงแรมเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ จับคู่อาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด และพวกเขาคำนึงถึงการใช้วัตถุดิบอย่างยั่งยืน โดยไม่ใช่แหล่งโปรตีนจากสัตว์ ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์และผักปลอดสารพิษ



รูปที่ 4.23 Eat well menu

ที่มา : <https://m.facebook.com/WestinBangkok>

Takeaway & delivery บริการซื้ออาหารกลับบ้านและจัดส่งอาหาร ของโรงแรมเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19



รูปที่ 4.24 ตัวอย่างบริการ Takeaway & delivery

ที่มา : <https://m.facebook.com/WestinBangkok>

EAT WELL MENU

Poached eggs คือ ไข่ดาวน้ำ มีลักษณะ ไข่ขาวสุก ไข่แดงกึ่งสุกกึ่งดิบ เป็นวิธีปรุงไข่ไก่ที่ดีที่สุด ต้องอาศัยเทคนิคและความชำนาญในการทำ



รูปที่ 4.25 ตัวอย่างเมนู Poached eggs

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://feelgoodfoodie.net>

Spinach egg white roll คือ เมนูไข่เจียวม้วน ที่ใช้แต่ไข่ขาว ผสมกับผักโขม



รูปที่ 4.26 ตัวอย่างเมนู Spinach egg white roll

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.marthastewart.com>

Coconut yogurt and blueberry bowl คือ เมนูโยเกิร์ตมะพร้าว ผสมกับบลูเบอร์รี่



รูปที่ 4.27 ตัวอย่างเมนู Coconut yogurt and blueberry bowl

ที่มา : <https://www.target.com> ; <https://www.eatingbirdfood.com>

Protein drink คือ เครื่องดื่มโปรตีน ผสมผงโปรตีนกับนม รสโกโก้



รูปที่ 4.28 ตัวอย่างเมนู Protein drink

ที่มา : <https://mcdonalds.com.au>

JUICE

Orange Juice คือ น้ำส้ม เป็นน้ำผลไม้ที่คนนิยมดื่มกันมาก เพราะมีวิตามินซีสูง และมีรสชาติที่สดชื่น



รูปที่ 4.29 ตัวอย่างเมนู Orange Juice

ที่มา : <https://lancasteronline.com>

Carrot Juice คือ น้ำแครอท ทำจากส่วนหัวของแครอท นำมาคั้นสดเป็นเครื่องดื่ม ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายหลากหลายชนิด



รูปที่ 4.30 ตัวอย่างเมนู Carrot Juice

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

Apple Juice คือ น้ำแอปเปิ้ล เป็นน้ำผลไม้ที่สกัดออกมาจากแอปเปิ้ล มีประโยชน์สูง รสชาติ หอมหวาน อร่อย



รูปที่4.31 ตัวอย่างเมนู Apple Juice

ที่มา : <https://www.fadie.com>

Pineapple Juice คือ น้ำสับปะรดเป็นน้ำผลไม้ที่สกัดออกมาจากเนื้อสับปะรด มีกลิ่นหอม หวานอมเปรี้ยว มีประโยชน์ต่อร่างกาย



รูปที่4.32 ตัวอย่างเมนู Pineapple Juice

ที่มา : <https://www.yummyedley.com>

Watermelon Juice คือ น้ำแตงโม เป็นน้ำผลไม้ที่คั้นจากเนื้อแตงโม มีกากใยสูง รสชาติหอม

หวาน



รูปที่ 4.33 ตัวอย่างเมนู Watermelon Juice

ที่มา : www.facebook.com/thitaree.restaurant

Skimmed milk คือ นมวัว เป็นนมพร่องมันเนย เป็นวงที่แยกเอาไขมันเลเยอร์ออกเกือบทั้งหมด ซึ่งประกอบด้วยโปรตีนนมและน้ำตาลแล็กโทส



รูปที่ 4.34 ตัวอย่างเมนู Skimmed milk

ที่มา : <https://www.pinterest.com>

Soya milk นมถั่วเหลือง คือ เครื่องดื่มที่ทำจากการบดของถั่วเหลือง และนำไปต้ม กรองจน
เจือจางลง และนำมาปรุงแต่งให้ได้รสชาติที่ต้องการ



รูปที่4.35 ตัวอย่างเมนู Soya milk

ที่มา : <https://www.pinterest.com>

FRESH FRUIT

Papaya มะละกอ คือ เป็นไม้ผลชนิดหนึ่ง ผลดิบมีสีเขียว เมื่อสุกแล้วเนื้อในจะมีสีเหลืองถึง
ส้ม นิยมนำมารับประทานทั้งสดและนำไปปรุงอาหาร



รูปที่4.36 ตัวอย่างเมนู Papaya

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://www.facebook.com/folkdoctorthailand>

Honeydew คือ ฮันนี่คิว เป็นผลไม้พันธุ์หนึ่งของแตงเมลอน มีเนื้อสีเขียวอ่อน รสหวาน กลิ่นหอม



รูปที่ 4.37 ตัวอย่างเมนู Honeydew

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://item.rakuten.co.jp>

Cantaloupe คือ ผลไม้พันธุ์หนึ่งของแตงเมลอน มีเนื้อสีส้ม รสหวาน มีกลิ่นหอม



รูปที่ 4.38 ตัวอย่างเมนู Cantaloupe

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://atikofianti.wordpress.com>

Pineapple คือ สับปะรด มีผลเป็นตาๆ มีเนื้อสีเหลือง รสชาติหวานเปรี้ยว มีหลายพันธุ์



รูปที่4.39 ตัวอย่างเมนู Pineapple

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://pngtree.com>

Watermelon คือ แตงโม ผลไม้ลูกโต มีผลสีเขียว เนื้อข้างในส่วนใหญ่เป็นสีแดง บำพ
เหลือง รสชาติหวาน นิยมกินเพื่อคลายร้อน



รูปที่4.40 ตัวอย่างเมนู Watermelon

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://www.sanyoseed.co.jp>

Sliced fresh fruit คือ ผลไม้รวม เช่น แดงโม มะละกอ สับปะรด มะม่วง เป็นต้น



รูปที่4.41 ตัวอย่างเมนู Sliced fresh fruit

ที่มา : <https://www.wayfair.com> ; <https://pantip.com>

Fruit salad คือ ผลไม้รวมหลากหลายชนิด ผสมอยู่ในของเหลว เช่นน้ำเชื่อม และน้ำผลไม้



รูปที่4.42 ตัวอย่างเมนู Fruit salad

ที่มา : <https://www.thaijobsgov.com>

EGGS

Soft-boiled eggs คือ ไข่ลวก ต้มไข่ 2 นาที ไข่ขาวทั้งใบยังไม่สุกดี



รูปที่ 4.43 ตัวอย่างเมนู Soft-boiled eggs

ที่มา : <https://www.dreamstime.com> ; <https://www.educatepark.com>

Medium-boiled eggs คือ ไข่ต้มแบบสุกปานกลาง ต้มไข่ 6 นาที ไข่ต้มเริ่มสุก ไข่แดงเป็นสีส้ม เกือบสุกแล้ว



รูปที่ 4.44 ตัวอย่างเมนู Medium-boiled eggs

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.huffpost.com>

Hard-boiled eggs คือ ไข่ต้มสุกมากๆทั้งใบ ต้มไข่ 15 นาที ไข่แดงเป็นสีเหลืองอ่อน



รูปที่4.45 ตัวอย่างเมนู Hard-boiled eggs

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.huffpost.com>

Stuffed omelet คือ ไข่เจียวอัดไส้ สามารถเลือกไส้ได้ตามใจชอบ



รูปที่4.46 ตัวอย่างเมนู Stuffed omelet

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.mythreeseasons.com>

Omelet คือ ไข่เจียวม้วน เป็นเมนูไข่ยอดนิยมอันดับต้นๆ



รูปที่4.47 ตัวอย่างเมนู Omelet

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.cpbrandsite.com>

Fried sunny side up คือ ไข่ดาว สุกด้านเดียว ไข่แดงยังไม่สุก



รูปที่4.48 ตัวอย่างเมนู Fried sunny side up

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://deadspin.com>

Fried over easy คือ ไข่ดาวแบบสุกสองด้าน ไข่แดงสุกกำลังพอดี



รูปที่4.49 ตัวอย่างเมนู Fried over easy

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.thekitchn.com>

Scrambled eggs คือ ไข่กวนและไข่คน ตั้งกระทะแล้วใส่เนย จากนั้นตีไข่แล้วลงไป
ในกระทะ คนๆผัดๆจนไข่สุก



รูปที่4.50 ตัวอย่างเมนู Scrambled eggs

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://1.envato.market>

Poached eggs คือ ไข่ดาวน้ำ นำไข่ต้ม ในของเหลวที่ทำให้เดือด วางลงบนแฮมและขนมปัง
ราดด้วยซอสซอลันเดส



รูปที่4.51 ตัวอย่างเมนู Poached eggs

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.cookingclassy.com>

Egg white roll omelette คือ เมนูไข่เจียวม้วน ที่ใช้แต่ไข่ขาว



รูปที่4.52 ตัวอย่างเมนู Egg white roll omelette

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://healthyrecipesblogs.com>

SIDE DISH

Chicken sausage คือ เมนูไส้กรอกไก่ เนื้อสีขาว นิยมมากสำหรับลูกค้าที่ทานอาหารฮาลาล



รูปที่ 4.53 ตัวอย่างเมนู Chicken sausage

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.tipsdd.com>

Pork sausage คือ ไส้กรอกหมู เนื้อสีน้ำตาลอ่อน หนักรอบ



รูปที่ 4.54 ตัวอย่างเมนู Pork sausage

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://gbffood.com>

Fried potato คือ เมล็ดมันฝรั่งหั่นเต๋า แล้วนำไปทอดจนเป็นสีทอง กรอบนอกนุ่มใน



รูปที่ 4.55 ตัวอย่างเมนู Fried potato

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.thekitchn.com>

Hash brown คือ แหขบรวาน์ เป็นอาหารเช้าแบบอเมริกันยอดนิยม ซึ่งประกอบด้วยมันฝรั่งสับละเอียด ที่ทอดจนเป็นสีน้ำตาล กรอบนอกนุ่มใน



รูปที่ 4.56 ตัวอย่างเมนู Hash brown

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://thefoodxp.com>

Bacon คือ เนื้อหมูที่นำมาปรุงแต่ง ผ่านกระบวนการถนอมอาหารที่มีน้ำ เกลือ น้ำตาล เป็นต้น นำมาทอดจนกรอบ



รูปที่ 4.57 ตัวอย่างเมนู Bacon

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.delish.com>

Ham คือ แฮม เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อหมู แล้วนำมาทำให้เป็นแผ่น



รูปที่ 4.58 ตัวอย่างเมนู Ham

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.facebook.com/linguicaria.piratininga>

Mushroom คือ เมนูเห็ดอย่าง นำเห็ดมาผัดในกระทะ เป็นผักเครื่องเคียงในเมนูอาหารเช้า



รูปที่ 4.59 ตัวอย่างเมนู Mushroom

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <http://aroyde.blogspot.com>

Tomato คือ มะเขือเทศ ที่นำมาย่างในกระทะ เป็นผักเครื่องเคียงในเมนูอาหารเช้า



รูปที่ 4.60 ตัวอย่างเมนู Tomato

ที่มา : <https://www.macys.com> ; <https://www.acouplecooks.com>

PASTRIES

Croissant คือ ครั้วซึ่งเป็นขนมที่มีส่วนผสมของเนยและแป้ง นำแป้งมาม้วนเป็นชั้นๆ และนำไปอบ



รูปที่ 4.61 ตัวอย่างเมนู Croissant

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <https://www.pardonyourfrench.com>

Muffin คือ ขนมปัง ทำเป็นก้อนเล็ก มีฟิฟินที่มีรูปร่างคล้าย cup cake



รูปที่ 4.62 ตัวอย่างเมนู Muffin

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <https://bromabakery.com>

Soft roll คือ ขนมปังชอฟต์โรล ขนมปังก้อนกลมๆ มีรสหวานนิดๆ



รูปที่4.63 ตัวอย่างเมนู Soft roll

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <https://www.thereciperebel.com>

Danish pastries คือ ขนมปังหวานเป็นชั้นๆ สามารถทำรูปร่างได้หลายแบบ หลังจากอบแล้วมักจะทาที่ผิวหน้าด้วยน้ำเชื่อมบางๆ



รูปที่4.64 ตัวอย่างเมนู Danish pastries

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <https://www.thespruceeats.com>

Fruit Danish pastries คือ ขนมปังหวานเป็นชั้นๆ สามารถทำรูปร่างได้หลายแบบ หลังจากอบแล้ว มักจะทาที่ผิวหน้าด้วยน้ำเชื่อมบางๆ และแต่งหน้าด้วยผลไม้เชื่อม



รูปที่ 4.65 ตัวอย่างเมนู Fruit Danish pastries

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <https://natashaskitchen.com>

White toast คือ ขนมปังปอนด์ขาว เป็นขนมปังเนื้อนุ่ม สีขาว ทำมาจากข้าวสาลีที่ผ่านการขัดสี



รูปที่ 4.66 ตัวอย่างเมนู White toast

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <http://www.amuse-your-bouche.com>

Brown toast คือ ขนมปังโฮลวีตเป็นขนมปังที่ทำมาจากแป้งโฮลวีตที่ไม่ผ่านการขัดสี



รูปที่4.67 ตัวอย่างเมนู Brown toast

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <http://purepng.com>

Rye bread คือ ขนมปังมีสีน้ำตาลเข้ม เนื้อแน่น รสชาติเข้มข้นกว่าขนมปังทั่วไป และมีใยอาหารสูง



รูปที่4.68 ตัวอย่างเมนู Rye bread

ที่มา : <https://www.bedbathandbeyond.com> ; <http://tideandthyme.com>

TEA

Ronnefeldt คือ ชาน้ำเข้าจากเยอรมัน มีรสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นชา
อันดับต้นๆ ที่ถูกเลือกใช้โดยสังคมชั้นสูง แปรนค์โรงแรมและร้านอาหารระดับโลก



รูปที่4.69 ตัวอย่างเมนู English breakfast

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่4.70 ตัวอย่างเมนู Green tea

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่4.71 ตัวอย่างเมนู Camomile tea

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่ 4.72 ตัวอย่างเมนู Peppermint tea

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่ 4.73 ตัวอย่างเมนู Jasmine tea

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่ 4.74 ตัวอย่างเมนู Earl grey

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>



รูปที่4.75 ตัวอย่างเมนู Rooibos vanilla

ที่มา : <https://m.facebook.com/1823ronnefeldtbkk>

YOGURT

Low fat Yogurt คือ โยเกิร์ตธรรมชาติ ไขมันต่ำ เป็นผลิตภัณฑ์นม จัดอยู่ในกลุ่มนมเปรี้ยว

รูปที่4.76 ตัวอย่างเมนู Low fat

ที่มา : <https://www.target.com> ; <http://skyr.com>

Fruit Yogurt คือ โยเกิร์ตรสผลไม้ และวางผลไม้สดด้านบน



รูปที่ 4.77 ตัวอย่างเมนู Fruit Yogurt

ที่มา : <https://www.target.com> ; <https://www.eatyourselfskinny.com>

CEREAL

All Bran คือ เคลลือกส์ ออลเบรน เมนูซีเรียล เป็นอาหารเช้าที่มีไฟเบอร์สูง นิยมทานคู่กับ

นม



รูปที่ 4.78 ตัวอย่างเมนู All Bran

ที่มา : <https://www.target.com> ; <https://www.lazada.co.th>

Special K คือ เมลนูซีเรียล ไขมันต่ำ เป็นอาหารเช้าที่มีไฟเบอร์สูง นิยมทานคู่กับนม



รูปที่4.79 ตัวอย่างเมนู Special K

ที่มา : <https://www.target.com> ; https://en.m.wikipedia.org/wiki/Special_K

Gluten Free คือ เมลนูซีเรียล ไขมันต่ำ เป็นอาหารเช้าที่มีไฟเบอร์สูง นิยมทานคู่กับนม



รูปที่4.80 ตัวอย่างเมนู Gluten Free

ที่มา : <https://www.target.com> ; <https://urbantastebud.com>

Dry muesli คือ เมนูซีเรียลผสมผลไม้อบแห้ง มีประโยชน์ ไขมันต่ำ เป็นอาหารเช้าที่มีไฟเบอร์สูง นิยมทานคู่กับนม



รูปที่ 4.81 ตัวอย่างเมนู Dry muesli

ที่มา : <https://www.target.com> ; <https://www.garlicandzest.com>

BOILED RICE

Boiled rice pork คือ เมนูข้าวต้ม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ทำมาจากข้าว หุงกับน้ำในปริมาณเยอะ ใส่ผักและเนื้อหมูสับ เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง



รูปที่ 4.82 ตัวอย่างเมนู Boiled rice pork

ที่มา : <https://food.grab.com> ; <https://cooking.kapook.com/view135691.html>

Boiled rice chicken คือ เมนูข้าวต้ม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ทำมาจากข้าว หุงกับน้ำในปริมาณ เยอะ ใส่ผักและเนื้อไก่ฉีก เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง



รูปที่ 4.83 ตัวอย่างเมนู Boiled rice chicken

ที่มา : <https://food.grab.com> ; <https://www.herkid.com>

Boiled rice Shrimp คือ เมนูข้าวต้ม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ทำมาจากข้าว หุงกับน้ำในปริมาณ เยอะ ใส่ผักและเนื้อกุ้ง เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง



รูปที่ 4.84 ตัวอย่างเมนู Boiled rice Shrimp

ที่มา : <https://food.grab.com> ; <http://www.huaplachongnonsea.com>

CONGEE (JOK)

Congee pork คือ โจ๊ก เป็นข้าวต้มชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าวต้มจนและ ใส่ผักและเนื้อหมูบด



รูปที่4.85 ตัวอย่างเมนู Congee pork

ที่มา : <http://dailydeliciousthai.blogspot.com> ; <https://www.แคลอรี.คอม>

Congee chicken คือ โจ๊ก เป็นข้าวต้มชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าวต้มจนและ ใส่ผักและเนื้อไก่ฉีก



รูปที่4.86 ตัวอย่างเมนู Congee chicken

ที่มา : <http://dailydeliciousthai.blogspot.com> ; <https://food.grab.com>

Congee beef คือ โจ๊ก เป็นข้าวต้มชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าวต้มจนและ ใส่ผักและเนื้อวัว



รูปที่4.87 ตัวอย่างเมนู Congee beef

ที่มา : <http://dailydelicioussthai.blogspot.com> ; <https://cookpad.com>



4.5 สรุปผล การประเมินโครงการ เรื่องการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ในการจัดทำโครงการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ผู้จัดทำมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการสร้างเว็บไซต์ เพื่อพัฒนาการบริการ การสั่งอาหารผ่านระบบคิวอาร์โค้ดและเว็บไซต์ เพื่อพัฒนาการให้บริการของห้องอาหาร และเพื่อลดปัญหา แยกห้องเรียนเรื่องรายการอาหารมีความผิดพลาดและล่าช้า ทำการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ ในการศึกษาวิเคราะห์และเก็บข้อมูล เพื่อเป็นประโยชน์ แก่ร้านอาหาร ซีชันนอลเทสส์ ของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ โดยมีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผ่านการแจกแบบสอบถาม ในการทำประเมินความพึงพอใจ ซีชันนอลเทสส์เว็บไซต์เพื่อการสั่งเมนูอาหารเข้า จำนวน 30 ชุด ซึ่งได้แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล โดยประเมินผลด้วยการคำนวณค่าสถิติเบื้องต้น แบบแจกแจงความถี่ และค่าร้อยละ ส่วนที่ 2 สำนวความพึงพอใจในการใช้เว็บไซต์ ใช้การประเมินผลแบบค่าเฉลี่ย โดยใช้สูตรของ บุญชุม ศรีสะอาด มีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างได้แก่ เพศ อายุ

ตารางที่ 4.1 แสดงร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.1 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นเพศชายคิด

เป็นร้อยละ 40 และเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 60

ตารางที่ 4.2 แสดงร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า20ปี	2	6.70
20-30ปี	13	43.30
31-40ปี	10	33.30
41-50ปี	5	16.70
51-60ปี	-	-
60ปีขึ้นไป	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ ผู้ที่มีอายุ 20-30ปี คิดเป็นร้อยละ 43.30 ผู้ที่มีอายุ 31-40ปี คิดเป็นร้อยละ 33.30 ผู้ที่มีอายุ 41-50ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ผู้ที่มีอายุต่ำกว่า20ปี คิดเป็นร้อยละ 6.70 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจต่อการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสต์ทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง โดยวัดระดับและแสดงผลตั้งแต่ 5-1 คือพึงพอใจมากที่สุด-พึงพอใจน้อยที่สุด ตามลำดับ

การวิเคราะห์ข้อมูล ความหมายค่าเฉลี่ย (Mean) ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด 2545) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับน้อย

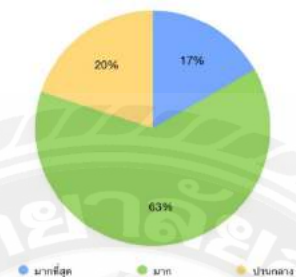
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

4.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โครงการ การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

4.6.1 ความพึงพอใจด้านการออกแบบ

1. เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ

เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ

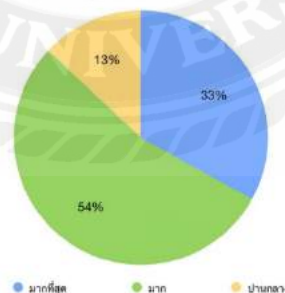


แผนภูมิที่ 4.1 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 17.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 63.00 และ ความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 20.00

2. การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน

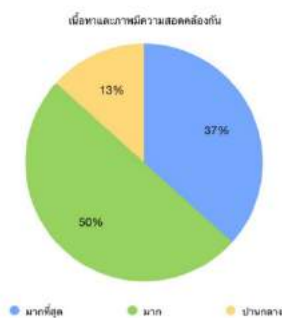
การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน



แผนภูมิที่ 4.2 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 33.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 54.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 13.00

3. เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน



แผนภูมิที่ 4.3 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจใน เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 37.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 13.00

4.6.2 ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน

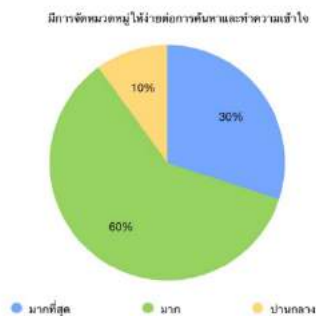
1. สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง



แผนภูมิที่ 4.4 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 40.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 57.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 3.00

2. มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ



แผนภูมิที่ 4.5 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์ที่มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เว็บไซต์ที่มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 30.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 10.00

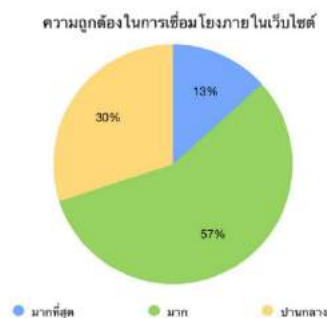
3. การจัดลำดับเมนู ถูกต้อง



แผนภูมิที่ 4.6 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์ที่มีการจัดลำดับเมนู ถูกต้อง

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เว็บไซต์ที่มีการจัดลำดับเมนู ถูกต้อง กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 40.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 43.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 17.00

4. ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์



แผนภูมิที่ 4.7 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เว็บไซต์มีความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 13.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 57.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 30.00

4.6.3 ด้านประโยชน์และการนำไปใช้

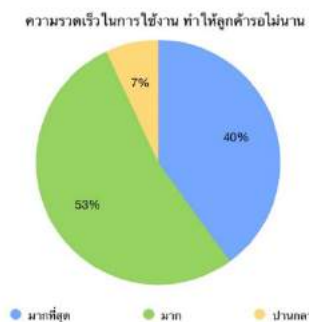
1. เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้



แผนภูมิที่ 4.8 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 47.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 3.00

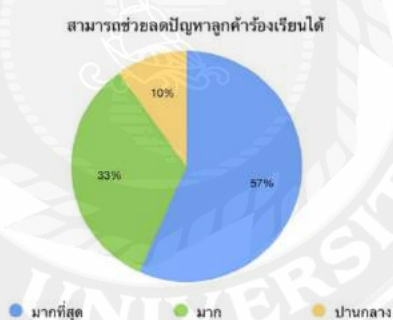
2. ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน



แผนภูมิที่ 4.9 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 40.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 53.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 7.00

3. สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้



แผนภูมิที่ 4.10 แสดงอัตราร้อยละความพึงพอใจ สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจใน สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 30 คน ให้คะแนนความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 57.00 ความพึงพอใจมาก ร้อยละ 33.00 และความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ประเด็นความพึงพอใจ	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ			
1.1 เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ	3.97	0.61	มาก
1.2 การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน	4.2	0.66	มาก
1.3 เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน	4.23	0.68	มาก
2. ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน			
2.1 สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง	4.37	0.56	มาก
2.2 มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ	4.2	0.61	มาก
2.3 การจัดลำดับเมนูถูกต้อง	4.23	0.73	มาก
2.4 ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์	3.83	0.65	มาก
3. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
3.1 เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้	4.43	0.57	มาก
3.2 ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน	4.33	0.61	มาก
3.3 สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้	4.47	0.68	มาก
ระดับความพึงพอใจรวม	4.22	0.65	มาก

จากตารางที่ 4.3 ผลสำรวจพบว่าความพึงพอใจในด้านประโยชน์และการนำมาใช้ เรื่อง สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 ความพึงพอใจมาก ในด้านประโยชน์และการนำมาใช้ เรื่อง เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ความพึงพอใจมาก ในด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่อง สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ความพึงพอใจมาก ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ ด้านการออกแบบ ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่อง ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกันการจัดลำดับเมนูถูกต้องและการออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33, 4.23, 4.23 และ 4.2 ตามลำดับ ความพึงพอใจมาก ในด้านการออกแบบและด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่อง มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจและความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.2 , 3.97 และ 3.83 ตามลำดับ

4.7 ข้อเสนอแนะจากแบบสอบถาม

- 4.7.1 ออกแบบเมนูได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ดี
- 4.7.2 ระบบที่จัดวางโดยรวมดี ครอบคลุมการใช้งาน สามารถนำไปต่อยอดได้จริง
- 4.7.3 สามารถนำไปต่อยอดได้ เพิ่มเติมรายละเอียดอีกนิดหน่อย
- 4.7.4 เว็บไซต์สวย สั่งอาหารง่าย ทั้งพนักงานและแขก ทำให้ทางแผนกครัวทำงานสะดวก

บทที่ 5

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาต่อยอดโครงการ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้จัดทำโครงการเรื่อง การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ โดยมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษาการสร้างเว็บไซต์เพื่อพัฒนาการบริการ การสั่งอาหารผ่านระบบคิวอาร์โค้ดและเว็บไซต์ เพื่อพัฒนาการให้บริการของห้องอาหาร และเพื่อลดปัญหาแขกร้องเรียน เรื่องรายการอาหารมีความผิดพลาด ลำช้า เพื่อให้ทราบผลของโครงการ ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดย ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจ ในการใช้ซีซั่นนอลเทสต์ส เว็บไซต์เพื่อการสั่งเมนูอาหารเข้า กับพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่มเป็นจำนวนทั้งหมด 30 ชุด จึงสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ และจากการสำรวจพบว่า ซีซั่นนอลเทสต์สเว็บไซต์ สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ เพราะมีความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้ จากตารางของค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของ ความพึงพอใจในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ เรื่อง สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้ มาหาค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ความพึงพอใจ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อเขาใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้, ความพึงพอใจ ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน สามารถใช้สร้างอาหารได้จริง, ความพึงพอใจด้านประโยชน์และการนำไปใช้ เรื่องความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน, ความพึงพอใจด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่องการจัดลำดับเมนูถูกต้อง, ความพึงพอใจด้านการออกแบบ เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน, ความพึงพอใจด้านการออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน, ความพึงพอใจด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ, ความพึงพอใจด้านการออกแบบเว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ และ ความพึงพอใจด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่องความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์ ตามลำดับ และมีผลโดยรวมความพึงพอใจทั้งหมดอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาโครงการ

1. การนำรูปภาพจริงของเมนูต่างๆภายในร้านอาหารซีซันนอลเทสต์ ไม่สามารถดำเนินการได้ เพราะมีข้อจำกัดหลายๆด้าน จึงต้องหาภาพเมนูที่คล้ายและใกล้เคียง มาตัดต่อ เพื่อทำเป็นรูปภาพประกอบเมนู
2. ไม่สามารถให้ลูกค้าทดลองใช้เว็บไซต์ และ ทำแบบประเมินได้ เนื่องจากการรบกวนลูกค้า และมีข้อจำกัดในการบริการ ทำให้ไม่ทราบความพึงพอใจจากลูกค้า
3. ในการทำเว็บไซต์ มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงในการเช่าโฮสติ้ง เพื่อให้ผู้อื่นสามารถเห็นเว็บไซต์
4. จำกัดบางกลุ่ม ที่ไม่สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ดี

5.1.3 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไข

ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไข มีดังนี้

1. ทางผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับการทำเว็บไซต์อย่างละเอียด เช่น เอกสาร บทความ และเทคนิคต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้อง เพื่อทำให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีที่สุด และ เกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด
2. เพิ่มเติมรายละเอียดของเมนู เช่น ใช้รูปภาพจริงของอาหารในเมนู ตกแต่งเว็บไซต์ ด้วยโทนสีเอกลักษณ์ จุดเด่น จะสามารถนำไปต่อยอดและพัฒนาเว็บไซต์ให้สมบูรณ์ต่อไปได้
3. การออกแบบเพิ่มเติมให้สวยงาม เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ
4. สามารถใส่โปรโมชัน ส่วนลด หรือ โฆษณาเกี่ยวกับโรงแรมได้

บรรณานุกรม

- บัญชา จิตเกาะ. (2562). *หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น*. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/a/thantong.ac.th/bancha/hlak-kar-srang-websit>
- พลากร สอนสร้างเว็บ. (2564). *สอน WordPress ตั้งแต่พื้นฐาน (2021) ทำตามได้ทันที*. เข้าถึงได้จาก
<https://palamike.com/wordpress-basic-guide/>
- สมาคมผู้ดูแลเว็บไทย. (2561). *เว็บไซต์ (Website) คืออะไร?*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.webmaster.or.th/website>
- สไตร์ฮับ. (2564). *พีเจอาร์อัจฉริยะเพื่อร้านอาหารยุคใหม่*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.storehub.com/blog/>
- Foodstory. (2564). *ให้ "ลูกค้า" เป็นส่วนหนึ่งของร้านด้วย Mobile Order*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.foodstory.co/blog/mobile-order>
- Marketing Oops! Admin. (2553). *QR Code คืออะไร ใช้อย่างไรกันแน่?*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.marketingoops.com/news/tech-update/what-is-qr-code/>
- Ultimate Digital Service. (2562). *บทบาท หน้าที่ ประโยชน์ และความสำคัญของเว็บไซต์*.
 เข้าถึงได้จาก <https://www.uds.co.th/article/2019/03/20/web-site/>
- @deltafoodth. (2564). *ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับ โปรแกรม Deltafood*. เข้าถึงได้จาก
<https://deltafood.co/th>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานต้อนรับและบริการลูกค้าหน้าร้าน



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานรับออเดอร์จากลูกค้า เพื่อนำส่งให้แผนกครัว



ภาพขณะปฏิบัติงานเสิร์ฟ เก็บงาน ยืนประจำจุดรอรับออเดอร์ และให้บริการลูกค้า



ภาพขณะปฏิบัติงานบริการตักอาหารให้ลูกค้าในรูปแบบบุฟเฟต์



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานให้บริการแขกประจำจุด



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานขณะนำอาหารขึ้นไปเสิร์ฟลูกค้าตามห้อง (RoomService)



ภาพขณะปฏิบัติงานชงเครื่องดื่ม ชา กาแฟ ช็อคโกแลต



ภาพขณะปฏิบัติงานนำผ้าเช็ดปาก ผ้าบริการ ที่สกปรกไปส่งซัก และเบิกผ้าใหม่



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานเช็ดอุปกรณ์ ช้อน ช้อม มีด และแก้วต่างๆ



ภาพขณะที่ปฏิบัติงานขณะเบิกร้านน้ำดื่ม



ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

คำชี้แจงกรุณาใส่เครื่องหมาย ลงใน ที่ท่านต้องการเลือก

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

- เพศชาย
 เพศหญิง

2.อายุ

- ต่ำกว่า20ปี
 21 - 30 ปี
 31 - 40 ปี
 41 - 50 ปี
 51 - 60 ปี
 มากกว่า 60 ปีขึ้นไป

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจในซีชันนอลเทสเว็บไซต์

คำชี้แจงกรุณาใส่เครื่องหมาย ลงในช่องตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ด้านการออกแบบ					
1.1 เว็บไซต์ออกแบบสวยงามและมีความน่าสนใจ					

1.2 การออกแบบเว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน					
1.3 เนื้อหาและภาพมีความสอดคล้องกัน					
2. ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน					
2.1 สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง					
2.2 มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ					
2.3 การจัดลำดับเมนู ถูกต้อง					
2.4 ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์					
3. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้					
3.1 เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้					
3.2 ความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้ารอไม่นาน					
3.3 สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการงาน

โครงการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

โครงการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ เป็นการพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าเพื่อใช้งานกับห้องอาหารอำนวยความสะดวกแก่พนักงานบริการส่วนหน้า พนักงานครัว และลูกค้า ซึ่งเหมาะสมกับการใช้งานในช่วงสถานการณ์โควิด-19 และเป็นการลดการสัมผัสเมนูอาหารของพนักงานและลูกค้า โดยลูกค้าสามารถส่งรายการอาหารได้โดยตรงจาก โทรศัพท์มือถือ สมาร์ทโฟน ส่วนพนักงานบริการและครัว สามารถดูรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งได้จาก โทรศัพท์มือถือ สมาร์ทโฟน ไอแพด แท็บเล็ต เครื่องpos และจอแสดงรายการอาหารที่ครัว เป็นต้นนับว่าเป็นการพัฒนารูปแบบการให้บริการ ที่สอดคล้องต่อสถานการณ์ และสามารถลดต้นทุนค่าใช้จ่ายให้กับแขกได้เป็นอย่างดี



นายสุพงษ์ สายสุทัศน์ผล

นายสุพงษ์ สายสุทัศน์ผล

พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

การพัฒนาาระบบสั่งอาหารเช้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

The Development of the breakfast menu order system

at The Westin Grande Sukhumvit Bangkok

นางสาว ชุตาทา ศรีประสงค์

ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตบางหว้า แขวงภาษีเจริญ กทม. 10160

Email : diiprac@gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการเรื่องการพัฒนาาระบบสั่งอาหารเช้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ จัดทำขึ้นเพื่อการ บริหารจัดการการบริการ ปัจจุบันเนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ห้องอาหารของโรงแรมนั้นต้องเปลี่ยนการให้บริการอาหาร จากบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า เป็นอาหารแบบตามสั่งแทน พนักงานมีการจกรายการอาหารที่แขกสั่ง เพื่อส่งให้กับแผนกครัวหรือเซฟ ซึ่งแขกส่วนมากเป็นชาวต่างชาติ พูดภาษาไทยไม่ได้ และพนักงานส่วนใหญ่ของห้องอาหารเป็นคนไทยที่ไม่สามารถพูดได้หลายภาษารวมไปถึงรายการอาหารมีรายละเอียดเยอะ ทำให้มีความคลาดเคลื่อนและผิดพลาดบ่อยครั้ง เช่น อาหารไม่ตรงตามที่สั่งอาหารที่สั่ง บิออเดอร์ของแขกหล่นหาย หรือตกหล่นไปบางเมนู พนักงานต้องเขียนเมนูอาหารในภาษาที่ตัวเองเข้าใจ ก่อนที่จะนำไปเขียนเมนูอีกรอบในกระดาษใบใหม่ เพื่อให้เซฟและพนักงานคนอื่นๆเข้าใจ เลยทำให้เกิดกรณีแขกร้องเรียนเรื่อง อาหารมีค่าเช่าและผิดพลาดหลายครั้ง โครงการนี้จึงคิดพัฒนาเว็บไซต์นี้ขึ้นมา โดยลูกค้าสามารถใช้โทรศัพท์มือถือ แสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อ

เข้าใช้เว็บไซต์ เพื่อ เป็นแนวทางการแก้ปัญหา และพัฒนาการให้บริการต่อไป

จากนั้น ได้ทำการสำรวจความพึงพอใจ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยจากการตอบแบบสอบถาม พบว่าเป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 60 เพศชายร้อยละ 40 และมีอายุระหว่าง 20-30 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.30 โดยพบว่าความพึงพอใจในด้านการออกแบบ ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.22 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.65

คำสำคัญ: บริหารจัดการการบริการ ระบบสั่งอาหารเช้า พัฒนาเว็บไซต์

Abstract

The project on the development of breakfast ordering system at The Westin Grande Sukhumvit Hotel, Bangkok was designed for service management. With the COVID-19 situation, the hotel restaurant had to change food service from the breakfast buffet to an a la carte meal. A waiter writes

down the order to send to the kitchen department or chef. However, most of the guests were foreigners, who were unable to speak Thai, whereas most of the staff of the restaurant were Thai and were not fluent in several foreign languages. In addition, the food list had many details leading to frequent inaccuracies and errors. For instance, food did not match what was ordered. Sometimes, the waiter did not list the food in order, before and after. Occasionally, guest orders were lost or missing some items. The waiter would always write items in their own language to understand. Then, he/she would rewrite on a new paper for the chefs and other staff to understand. This system caused problems and resulted with guest complaint related to delayed and wrong food several times. This project aimed to develop a website for customers to a QR code to access the ordering system. This website was developed as a solution for those problems and continually improved the quality of the service.

The satisfaction survey by using questionnaire were collected from the 30 sample people. The findings found that about 60 % were female and 40% were male, with mostly age ranged 20 – 30 years (43.3%). It was found that the satisfaction of the website related to design, efficiency in use, benefits, and actual performance was at a high level, with mean score 4.22 (S.D. = 0.65)

Keywords: Service Management, Breakfast Menu Order System, Website Development

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ตั้งอยู่สถานี บีทีเอสอโศก เป็นโรงแรมสุดหรูที่อยู่ใจกลางเมือง สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ไม่ว่าจะเป็นบริการสปาครบวงจร สระว่ายน้ำ กลางแจ้ง ชาวน่า และฟิตเนสที่เปิด 24 ชั่วโมง มีห้องพักทั้งหมด 362 ห้อง แบ่งเป็นห้องพักประเภทต่างๆ และมีห้องอาหารซีชั้นนอลเทสส์ ตั้งอยู่ชั้น 7 ชั้นเดียวกับล็อบบี้ ให้บริการอาหารนานาชาติเลิศรสในรูปแบบที่น่าหลงใหล ห้องอาหารมีแนวคิดที่มุ่งเน้นความสดใหม่และส่วนผสมที่มีคุณภาพดี สำหรับการใช้ชีวิตของคนสมัยใหม่ที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพ อาหารแต่ละจานจะเป็นการปรุงสุกแบบ "à la minute" ที่ทำอย่างต่อเนื่องซึ่งจะทำให้ผู้รับประทานจะได้ลิ้มลองรสชาติที่อร่อยแบบต้นตำรับจากเหล่าฝีมือเชฟที่ได้รังสรรค์ด้วยความพิถีพิถัน ตาม Concept Eat well ของทางโรงแรม ปัจจุบันอาหารเช้าให้บริการในรูปแบบ Unlimited A La Carte Breakfast (Mon - Sun 06.00 - 10.30) ให้บริการอาหารเช้า เช่น อาหารเช้าแบบอเมริกัน , อาหารเช้าแบบเอเชีย , อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ และ อาหารไทย เป็นต้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ศึกษาและจัดทำเว็บไซต์เพื่อพัฒนาการสั่งอาหารของห้องอาหารซีชั้นนอลเทสส์ภายในโรงแรม เดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ ผ่านระบบคิวอาร์โค้ด
2. เพื่อพัฒนาการให้บริการ ของห้องอาหารซีชั้นนอลเทสส์ ภายในโรงแรม เดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

1. สามารถพัฒนารูปแบบการให้บริการให้ทันสมัยมากขึ้นและนำไปพัฒนาเพื่อใช้ในอนาคตได้
2. สามารถแก้ปัญหาคารังอาหารกับพนักงาน ทำให้รายการอาหารที่สั่งถูกต้องและรวดเร็ว
3. ลดระยะเวลาบริการให้แก่ลูกค้า รวมไปถึงเซฟ และพนักงานเสิร์ฟ สามารถทำงานได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
4. สามารถลดปัญหาการเรียนจากลูกค้า

โปรแกรมที่ใช้จัดทำซึ้นนอลเทสเว็บไซต์

1. โปรแกรม SketchBook
2. โปรแกรม Photoshop Mix
3. โปรแกรม Wordpress
4. โปรแกรมปลั๊กอิน Deltafood

ขั้นตอนการทำซึ้นนอลเทสเว็บไซต์

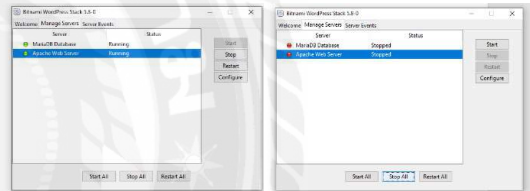
1. ติดตั้งโปรแกรม bitnami wordpress บนเครื่อง ตั้งชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านเพื่อใช้ในการล็อกอินเข้าสู่หน้า wordpress



2. เปิด manager-windows ขึ้นมา เข้าไปที่โปรแกรม bitnami ที่ติดตั้งแล้ว กดไปที่ manage servers



3. ก่อนการเริ่มใช้งาน จะต้องตั้งค่าให้ขึ้นปุ่มสีเขียวทั้งคู่ เพื่อเข้าใช้งานเว็บไซต์ โดยการกด start และเมื่อไม่ใช้แล้วให้เข้ามากด stop และถี้ออกเข้าที่ออกทุกครั้ง เพื่อกันไม่ให้หน้าเว็บที่เราสร้างไว้แล้วหายไป



4. เมื่อขึ้นปุ่มสีเขียวทั้งคู่แล้ว กลับมแรก เพื่อเข้าใช้ กดไปที่ go to application



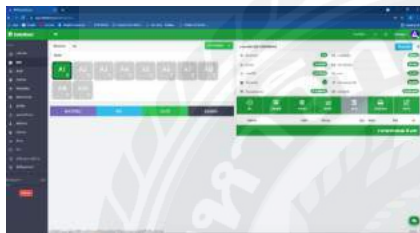
5. หลังจากนั้น เข้ามาใช้ปลั๊กอิน Deltafood โดยไปที่โปรแกรม Deltafood ตั้งชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านเพื่อใช้ในการล็อกอินเข้าใช้งาน เพื่อวางระบบสินค้า



6. เมื่อล็อกอินจะเข้าสู่ระบบ จะเป็นหน้าจัดการระบบทั้งหมดหรือเรียกว่าหน้าหลังบ้าน สามารถดูเมนู เพิ่ม และแก้ไขได้ ดูออเดอร์ลูกค้า ส่งออเดอร์เข้าครัว เรียกพนักงาน รวมไปถึงเช็คบิลได้ เป็นต้น



9. หลังจากนั้น เมื่อตั้งค่าเสร็จเรียบร้อย กลับมาที่หัวข้อด้านซ้าย > ขาย กดเข้าไปเลือกโต๊ะของลูกค้าที่ต้องการ และกดไปที่ตัวเลือก คิวอาร์โค้ด เราสามารถให้ลูกค้าสแกนคิวอาร์โค้ด เพื่อสั่งอาหาร เรียกพนักงาน หรือเช็คบิล เป็นต้น



7. หลังจากนั้นเข้าไปที่เมนูด้านซ้ายมือ > ตั้งค่า เพื่อเข้าไปตั้งค่ารูปของร้านค้า ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทร เมื่อตั้งค่าหน้าร้านเสร็จเรียบร้อยแล้ว สามารถกดตั้งค่าอื่นๆได้ เช่น การชำระเงิน เพิ่มหมายเลขโต๊ะ และรายละเอียดต่างๆ ได้ในเมนูอื่นๆ ด้านซ้ายมือ



วิธีการใช้งานซีชันนอลเทสต์เว็บไซต์และตัวอย่างหน้าจอของโปรแกรมที่แสดงลักษณะการทำงานของระบบ



8. เพิ่มเมนูอาหาร ตรงหัวข้อด้านซ้าย > สินค้า จัดลำดับเมนูตามหมวดหมู่ พิมพ์รายละเอียดเมนูต่างๆ ใส่ราคา และ ใส่รูปประกอบเมนู

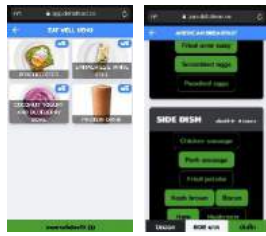
1. สแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าใช้งานเว็บไซต์



2. เมื่อสแกนเข้ามาในเว็บไซต์แล้วกด คำสั่ง แล้วจะพบกับหน้าเมนูให้เลือก



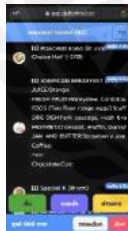
3. สามารถกดสั่งเมนูอาหารได้โดยตาม
ต้องการ



4. เมื่อสั่งเมนูที่ต้องการเสร็จแล้ว กด
บันทึก เว็บไซต์จะพามาหน้ารวมเมนูอาหารเช้า
เพื่อตรวจสอบอีกครั้ง หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว
สามารถกดสั่งเข้าครัวได้เลย



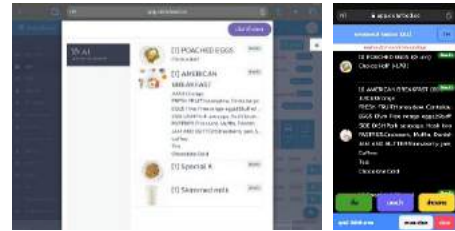
5. เมื่อกดสั่งเมนูเสร็จแล้ว เมนูที่สั่งจะขึ้น
ที่หน้าเว็บไซต์ และสามารถดูสถานะของอาหารได้



6. สามารถคลิกเรียกพนักงานหรือเช็คบิลได้



7. เมื่อลูกค้ากดสั่งอาหารแล้ว จะขึ้นเมนูที่
ลูกค้าสั่ง ที่หน้าเว็บไซต์ที่บ้าน เราสามารถกด
แก้ไขสถานะของออเดอร์นั้นได้ เพื่อให้ลูกค้าทราบ
ถึงเวลาและสถานะของอาหาร



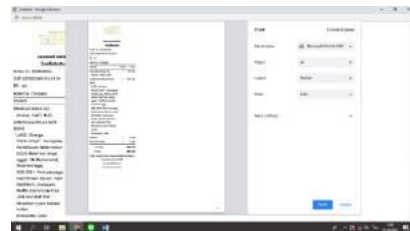
8. หน้าหลักเมนูทั้งหมดในเว็บไซต์หลัง
บ้าน



9. เมื่อลูกค้าทานเสร็จ ต้องการเช็คบิล
สามารถกดชำระเงินได้ผ่านเว็บไซต์



10. สามารถพิมพ์ใบเสร็จได้ผ่านเว็บไซต์



สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้จัดทำโครงการเรื่อง การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเว สทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ โดยมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษาการสร้างเว็บไซต์เพื่อพัฒนาการบริการ การสั่งอาหารผ่านระบบคิวอาร์โค้ดและเว็บไซต์ เพื่อพัฒนาการให้บริการของห้องอาหาร และเพื่อลด ปัญหาแขกร้องเรียน เรื่องรายการอาหารมีความ ผิดพลาด ล่าช้า เพื่อให้ทราบผลของโครงการ ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดย ทำการแจก แบบสอบถามความพึงพอใจ ในการใช้ซีซั่นนอล เทสเว็บไซต์เพื่อการสั่งเมนูอาหารเข้า กับพนักงาน ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นจำนวนทั้งหมด 30 ชุด จึงสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ ซีซั่นนอลเทสเว็บไซต์เพื่อการสั่งเมนูอาหารเข้า และ จากการสำรวจพบว่า ซีซั่นนอลเทสเว็บไซต์เพื่อการ สั่งเมนูอาหารเข้า สามารถใช้สั่งอาหารได้จริง มี ประโยชน์ต่อผู้ใช้งานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ ได้ เพราะมีความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ลูกค้า รอไม่นาน สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้าร้องเรียนได้

จากตารางของค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐานของ ความพึงพอใจในด้านประโยชน์และ การนำไปใช้ เรื่อง สามารถช่วยลดปัญหาลูกค้า ร้องเรียนได้ มาหาค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ความพึงพอใจ ด้านประโยชน์และ การนำไปใช้ เว็บไซต์มีประโยชน์ต่อเขาใช้งานและ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ความพึงพอใจ ด้าน ประสิทธิภาพในการใช้งาน สามารถใช้สร้างอาหาร ได้จริง ความพึงพอใจด้านประโยชน์และการ นำไปใช้ เรื่องความรวดเร็วในการใช้งาน ทำให้ ลูกค้ารอไม่นาน ความพึงพอใจด้านประสิทธิภาพ

ในการใช้งาน เรื่องการจัดลำดับเมนูถูกต้อง ความ พึงพอใจด้านการออกแบบ เนื้อหาและภาพมีความ สอดคล้องกัน ความพึงพอใจด้านการออกแบบ เว็บไซต์เข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อน ความพึงพอใจ ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน มีการจัดหมวดหมู่ ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ ความพึง พึงพอใจด้านการออกแบบเว็บไซต์ออกแบบสวยงาม และมีความน่าสนใจ และ ความพึงพอใจด้าน ประสิทธิภาพในการใช้งาน เรื่องความถูกต้องใน การเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์ ตามลำดับ และมีผล โดยรวมความพึงพอใจทั้งหมดอยู่ในระดับมาก โดย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22

ข้อจำกัดหรือปัญหาโครงการ

1. การนำรูปภาพจริงของเมนูต่างๆภายใน ร้านอาหารซีซั่นนอลเทสต์ ไม่สามารถดำเนินการได้ เพราะมีข้อจำกัดหลายๆด้าน จึงต้องหาภาพเมนูที่ คล้ายและใกล้เคียง มาตัดต่อ เพื่อทำเป็นรูป ประกอบเมนู
2. ไม่สามารถให้ลูกค้าทดลองใช้เว็บไซต์ และ ทำแบบประเมินได้ เนื่องจากเป็นการรบกวน ลูกค้า และมีข้อจำกัดในการบริการ ทำให้ไม่ทราบ ความพึงพอใจจากลูกค้า
3. ในการทำเว็บไซต์ มีค่าใช้จ่ายค่อนข้าง สูงในการเช่าโฮสติ้ง เพื่อให้ผู้อื่นสามารถเห็น เว็บไซต์
4. จำกัดบางกลุ่ม ที่ไม่สามารถใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศได้ดี

ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไข

ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไข มีดังนี้

1. ทางผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับการทำเว็บไซต์อย่างละเอียด เช่นเอกสาร บทความ และเทคนิคต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้อง เพื่อทำให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีที่สุด และเกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด

2. เพิ่มเติมรายละเอียดของเมนู เช่น ใช้รูปภาพจริงของอาหารในเมนู ตกแต่งเว็บไซต์ ด้วย โทนสี เอกลักษณ์ จุดเด่น จะสามารถนำไปต่อยอดและพัฒนาเว็บไซต์ให้สมบูรณ์ต่อไปได้

3. การออกแบบเพิ่มเติมให้สวยงาม เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ

4. สามารถใส่โปรโมชัน ส่วนลด หรือ โฆษณาเกี่ยวกับโรงแรมได้

บรรณานุกรม

บัญชา จิตเกาะ (2562) หลักการสร้างเว็บไซต์เบื้องต้น เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/a/thantong.ac.th/bancha/hl-ak-kar-srang-websit>

พลากร สอนสร้างเว็บ (2564). สอน WordPress ตั้งแต่พื้นฐาน (2021) ทำตามได้ทันที เข้าถึงได้จาก

<https://palamike.com/wordpress-basic-guide/>

สมาคมผู้ดูแลเว็บไทย (2561). เว็บไซต์ (Website) คืออะไร? เข้าถึงได้จาก

<https://www.webmaster.or.th/website>

ศโรทัย (2564). ฟิวเจอร์อีจลริยะเพื่อร้านอาหารยุคใหม่ เข้าถึงได้จาก

<https://www.storehub.com/blog/>

Foodstory (2564). ให้ "ลูกค้า" เป็นส่วนหนึ่งของร้านด้วย Mobile Order เข้าถึงได้จาก

<https://www.foodstory.co/blog/mobile-order>

Marketing Oops! Admin (2553). QR Code คืออะไร ใช้อย่างไรกันแน่? เข้าถึงได้จาก

<https://www.marketingoops.com/news/tech-update/what-is-qr-code/>

Ultimate Digital Service (2562). บทบาท หน้าที ประโยชน์ และความสำคัญของเว็บไซต์ เข้าถึงได้จาก

<https://www.uds.co.th/article/2019/03/20/web-site/>

@deltafoodth (2564) ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโปรแกรม Deltafood เข้าถึงได้จาก

<https://deltafood.co/th>

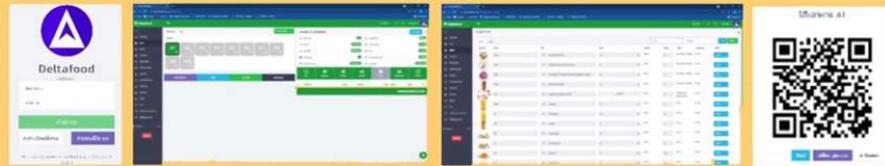


ภาคผนวก จ

โปสเตอร์

การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ

ขั้นตอนการทำซีเอ็นแอลเอสเว็บไซต์



- (1) โหลดโปรแกรม Wordpress แล้วเข้ามาใช้โปรแกรม Deltafood
- (2) จัดการระบบทั้งหมดสามารถตั้งค่าทั้งหมดได้ตามต้องการตามหัวข้อที่แถบเมนูด้านซ้าย
- (3) เราสามารถเข้าไปเพิ่มเมนูอาหารได้ตรง หัวข้อด้านซ้าย > สินค้าใส่รายละเอียดเมนูต่างๆ
- (4) เมื่อตั้งค่าเสร็จเรียบร้อยเว็บไซต์พร้อมใช้งานไปที่เมนูด้านซ้าย > ขาย กดเข้าไปเลือกโต๊ะของลูกค้าที่ต้องการและกดไปที่คิวอาร์โค้ดเพื่อให้ลูกค้าสแกนเข้าใช้งานเว็บไซต์
- (5) ลูกค้าสามารถสั่งอาหารเรียกพนักงานและเช็คบิลได้ในเว็บไซต์



ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถพัฒนารูปแบบการให้บริการให้ทันสมัยมากขึ้นและนำไปพัฒนาเพื่อใช้ในอนาคตได้
2. สามารถแก้ปัญหาการสั่งอาหารกับพนักงาน ทำให้รายการอาหารที่สั่งถูกต้องและรวดเร็ว
3. ลดระยะเวลาบริการให้แก่ลูกค้า รวมไปถึงเซฟ และพนักงานเสิร์ฟสามารถทำงานได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
4. สามารถลดปัญหาการร้องเรียนจากลูกค้า

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาและจัดทำเว็บไซต์เพื่อพัฒนาการสั่งอาหารของห้องอาหารซีเอ็นแอลเอสภายในโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ ผ่านระบบคิวอาร์โค้ด
2. เพื่อพัฒนาการให้บริการ ของห้องอาหารซีเอ็นแอลเอส ภายในโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ

สรุปผล

ในการจัดทำโครงการ ผู้จัดทำได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้เว็บไซต์ให้แก่พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม เดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ ผลโดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก เว็บไซต์สามารถใช้งานได้จริง สามารถช่วยลดปัญหาการร้องเรียนของลูกค้าได้

ผู้จัดทำ

น.ส. ชุตานา ศรีประสงค์ 6004420006
สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
อาจารย์ ปิยธิดา กิ่งวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา
คุณ สุพนธ์ สายสุพัฒน์ผล พนักงานที่ปรึกษา
สถานประกอบการ โรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์
สุขุมวิท กรุงเทพ

บทคัดย่อ

โครงการการพัฒนาเว็บสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพ จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาการบริการ ปัจจุบัน เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ห้องอาหารของโรงแรมนั้นต้องเปลี่ยนการให้บริการอาหารจากบุฟเฟ่ต์อาหารเข้าเป็นอาหารตามสั่งแบบอะลาการ์ต พนักงานมีการจัดรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง อาจมีความคลาดเคลื่อนและผิดพลาดบ่อยครั้งเลยทำให้เกิดกรณีลูกค้าร้องเรียน จึงคิดเว็บไซต์นี้ขึ้นมาโดยลูกค้าสามารถใช้โทรศัพท์มือถือสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าใช้เว็บไซต์ เพื่อเป็นแนวทางการแก้ปัญหาและพัฒนาการให้บริการต่อไป



ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	17-23/05/64	ปฐมนิเทศ สหกิจศึกษา เรียนรู้ ฐานอาชีพในแผนก	ศุภพร	}
2	24-30/05/64	ปฏิบัติงานจริง - เรียนรู้ เรื่องทำทงแปล - เรียนรู้ เรื่องเมนูอาหารว่างทงทอโร	ศุภพร	
3	31/05/64 - 6/06/64	ช่วงฝึกสอน ฝึกงาน เสริมงาน รับออเดอร์ ช่วงทงแปล ขวัญสุภา	ศุภพร	}
4	7/06/64 - 13/06/64	ช่วงฝึกสอน รับออเดอร์ ช่วงทงแปล ขวัญสุภา เก็บทง ส่งอี เบิกน้ำ เบิกน้ำ เช็ด ซองฟอย แก้ว Napkin	ศุภพร	
5	14/06/64 - 20/06/64	อยู่ในกิจกรรมบ้าน อบรมทงทอโร รับลูกค้า ฝึกงานส่งอี แก้ว Napkin - ฝึก ทวงคิวลูกค้า Edigo ฝึกกับ รับออเดอร์ ช่วงทงแปล ขวัญสุภา เก็บทง ส่งอี เบิกน้ำ	ศุภพร	}
6	21/06/64 - 27/06/64	ขวัญสุภา รับออเดอร์ ช่วงทงแปล ฝึกปรับจุด ขวัญ Bufile อานรสีดา ช่วงรับส่งอี ซองฟอย Napkin	ศุภพร	
7	28/06/64 - 4/07/64	ขวัญสุภา รับออเดอร์ ช่วงทงแปล เก็บทง เสริมงาน ส่งอี ซองฟอย เบิกน้ำ เบิกน้ำ ซอง Napkin เช็ด ซองฟอย ซอง ผักกาดขิงไป	ศุภพร	}

ชื่อ Snack shade ของคน
หน้าร้าน



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
8	5/07/64 - 11/07/64	บริษัท อภิมหา วิศวกรรม ช่างภาพ ทำงาน เซิร์ฟเวอร์ เก็บของฝาก ข้าวสวย ส้มตำ เก็บผ้า เก็บน้ำ ซักแห้ง ผึง Napkin สด ซ้อมซ่อม แก้ว ส่องแว่น อนุชิตา	ศุภกมล	[Signature]
9	12/07/64 -18/07/64	จากมณฑลทางหลวงระดับกลางใช้เงิน อาหารซื้อผลิตภัณฑ์บริโภค นำมาทำขนม จัดห้องให้บริษัท Room Service แทน ซึ้นไฟเสิร์ฟอาหารบนโต๊ะ เก็บตามออโตเคอร์ที่เก็บสิ่ง ของ ผ้า ผอบ (Floor) เก็บตามฐาน ของเบกคองมาส่งสิ่ง ส้มตำ Napkin ส้มตำ ล้างผัก ซักแห้ง เก็บผ้า เก็บน้ำ เซ็ด ซ้อมซ่อม มีด แก้ว 6ชิ้นปรางค์ ตาข่าย เทวี่ของอยู่ใน รถกัดไป 4คนใช้ จิวเวียร์ ช่างภาพ ดึงเชอร์ม ภาพ	ศุภกมล	
10	19/07/64 -25/07/64	99	ศุภกมล	
11	26/07/64 -1/08/64	99	ศุภกมล	
12	2/08/64 - 8/08/64	99	ศุภกมล	
13	9/08/64 - 15/08/64	99	ศุภกมล	[Signature]
14	16/08/64 - 22/08/64	99	ศุภกมล	
15	23/08/64 - 28/08/64	99	ศุภกมล	



ภาคผนวก ช
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ชุตานา ศรีประสงค์

รหัสนักศึกษา : 6004420006

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ปัจจุบัน : 1/8 ซอย21/1 แยก4 ถนนพุทธมณฑลสาย2 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา
กรุงเทพฯ 101700

ชื่อผลงาน : การพัฒนาระบบสั่งอาหารเข้าของโรงแรมเดอะเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ