



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

Bangkok Summer Time



นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์ 5802000009

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ Bangkok Summer Time

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษาอาจารย์นันท์ ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการ โรงแรมและ
การท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....^{นันท์}.....^{ทองอร}.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นันท์ ทองอร)

.....^{พรวิศ}.....^{เจษฎาวิบูลย์}.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณพรวิศ เจษฎาวิบูลย์)

.....^{นันทิรา}.....กรรมการกลาง
(ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)

.....^{ดร.มารุจ}.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: แ bengค็อกซัมเมอร์ไทม์
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.นันท์นี ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปะศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

โครงการการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเรื่อง “Bangkok Summer Time” จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอเป็นเมนูเครื่องดื่มใหม่ให้ห้องอาหารจีนแซงพาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) โรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ได้นำไปพัฒนาต่อยอดในอนาคต เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับเมนูเครื่องดื่มในลักษณะของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างของพนักงานแผนกต่าง ๆ ในห้องอาหารจีนแซงพาเลซ เป็นจำนวน 30 ชุด พบว่า เครื่องดื่ม Bangkok Summer Time เป็นที่พึงพอใจและอยู่ในระดับดีมาก มีรสชาติที่อร่อย กลิ่นหอม และมีความคิดสร้างสรรค์ในการคัดเลือกวัตถุดิบที่ลงตัวเมื่อดื่มคู่กับอาหารเสฉวน ซึ่งทำให้เครื่องดื่มมีความพิเศษ และโดดเด่นมากขึ้น พนักงานมีความเห็นตรงกันว่าเครื่องดื่มนี้สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเพื่อเป็นทางเลือก และเพิ่มเป็นเมนูเครื่องดื่มใหม่ในอนาคตต่อไป

คำสำคัญ : โรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ / เครื่องดื่ม / ค็อกเทล

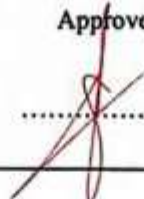
Project Title : Bangkok Summer Time
Credits : 5
By : Miss Prakaikarn Boonyasit
Advisor : Miss Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2017

Abstract

The cooperative education project entitled "Bangkok Summer Time" is prepared to present a new beverage for Shang Palace Chinese Restaurant, Shangri-La Hotel Bangkok for extension and creating the diversity of alcoholic drink and increasing new alternatives for hotel guests.

Data from the sample of 30 employees in various departments in Shang Palace Chinese Restaurant indicated that Bangkok Summer Time was satisfactory and had a very good, delicious, fragrant taste with creative selection of ingredients when paired with Sichuan food. This made the drink unique and outstanding. Employees agreed that this drink could be used to extend other drinks and as a new beverage in the future.

Keyword: Shangri-La Hotel Bangkok / Beverage / Cocktail

Approved by
.....


กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

จากการที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากอาจารย์นันทีนิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ซึ่งเป็นผู้ช่วยเหลือและให้คำแนะนำต่าง ๆ จนการศึกษาครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้จัดทำจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และรวมถึงบุคคลท่านอื่น ๆ ดังนี้

ขอขอบคุณพนักงานที่ปรึกษา นางสาวพรวิณี เชิญขวัญศรี ตำแหน่ง Service Associate และพนักงานในแผนกห้องอาหารจีนแซงพาเลซทุกท่าน ที่ช่วยสอนเทคนิคการทำงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานของโรงแรม คอยดูแลให้ความช่วยเหลือต่าง ๆ ในระหว่างการปฏิบัติงาน คอยให้คำปรึกษาและให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องเครื่องดื่มน้ำ ช่วยคิดและสอนการทำเครื่องดื่มค็อกเทล และรวมไปถึงการกรอกแบบสอบถาม

ขอขอบคุณ โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ที่เปิดโอกาสให้ผู้จัดทำได้มีโอกาสเข้ามาฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาจนครบตามกำหนด รวมไปถึงพนักงานในโรงแรมท่านอื่น ๆ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณแขกผู้มาใช้บริการทุกท่านที่เป็นส่วนหนึ่งในการฝึกให้ผู้จัดทำได้มีความอดทน มีความกล้าที่จะสื่อสาร มีความเข้าใจในการศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการของแขกแต่ละท่าน จนทำให้ผู้จัดทำเข้าใจถึงความต้องการของแขกผู้มาใช้บริการเป็นอย่างดี และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์

30 เมษายน 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องตัดค็อกเทล.....	3
2.2 ชนิดของเครื่องตัดค็อกเทลที่นิยมใช้ทำค็อกเทล.....	5
2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล.....	7
2.4 ประโยชน์ของวัตถุดิบที่ใช้ผสมค็อกเทล.....	10
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและประวัติความเป็นมาของสถานประกอบการ.....	15
3.2 ลักษณะการประกอบการ.....	18
3.3 แผนผังองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	27
3.4 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	27
3.5 ข้อมูลพนักงานที่ปรึกษา.....	29
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	29
3.7 ตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	30

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	31
4.2 การเตรียมการและการวางแผน โครงการ.....	31
4.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำสื่อเทคโนโลยี.....	31
4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสื่อเทคโนโลยี.....	32
4.5 ขั้นตอนการทำสื่อเทคโนโลยี.....	32
4.6 การคิดราคาต้นทุน.....	36
4.7 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม.....	37
4.8 ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการจัดทำโครงการ.....	38
4.9 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อ โครงการ.....	42

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	43
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	44

บรรณานุกรม.....46

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม Bangkok Summer Time.....	48
ภาคผนวก ข ภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน.....	50
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา.....	56
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ.....	58
ภาคผนวก จ โปสเตอร์.....	63
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ.....	65

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน.....	30
ตารางที่ 4.1 แสดงราคาต้นทุนรวมทั้งหมดของเครื่องดื่มน้ำ.....	36
ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	37
ตารางที่ 4.3 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มน้ำ.....	42



สารบัญรูปรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 VODKA.....	5
รูปที่ 2.2 Whisky.....	5
รูปที่ 2.3 Gin.....	6
รูปที่ 2.4 Rum.....	6
รูปที่ 2.5 Tequila.....	7
รูปที่ 2.6 Jigger.....	7
รูปที่ 2.7 Shaker.....	8
รูปที่ 2.8 Strainer.....	8
รูปที่ 2.9 Muddler หรือ Wooden Hammer.....	9
รูปที่ 2.10 Cutting Board.....	9
รูปที่ 2.11 มะนาว.....	10
รูปที่ 2.12 จิง.....	12
รูปที่ 2.13 แอปเปิ้ล.....	13
รูปที่ 2.14 น้ำเชื่อม.....	15
รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรมแชนกรี-ล่า กรุงเทพฯ.....	17
รูปที่ 3.2 โรงแรมแชนกรี-ล่า กรุงเทพฯ.....	17
รูปที่ 3.3 แผนที่ตั้งโรงแรมแชนกรี-ล่า กรุงเทพฯ.....	18
รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่ (Deluxe Balcony Room)	19
รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์เตียงเดี่ยว 2 เตียง (Krungthep River View Rooms)	19
รูปที่ 3.6 ห้องเอ็กซ์คลูซีฟเตียงเดี่ยว (Horizon Club Rooms)	20
รูปที่ 3.7 ห้องพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)	20
รูปที่ 3.8 ห้องเพรสซิเดนทียูนิทสวีท (Krungthep Wing Presidential Suite)	21
รูปที่ 3.9 ห้องอาหารศาลาทิพย์ (Thai Restaurant)	21
รูปที่ 3.10 ห้องอาหารจีนเซี่ยงไฮ้ (Shang Palace Chinese Restaurant)	22
รูปที่ 3.11 ห้องอาหารและบาร์วอลติ (Volti Ristorante & Bar)	23
รูปที่ 3.12 ห้องอาหารนานาชาติ (NEXT2 Café)	23
รูปที่ 3.13 ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)	24
รูปที่ 3.14 ล่องเรือ (Horizon Cruise)	25
รูปที่ 3.15 ชิ้ เดอะสปา (Chi The Spa)	25

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.16 Health Club.....	26
รูปที่ 3.17 ห้องประชุมแกรนด์ บอลรูม (Grand Ballroom).....	26
รูปที่ 3.18 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	27
รูปที่ 3.19 พนักงานที่ปรึกษา	29
รูปที่ 4.1 จิงและแครอทแกะสลัก.....	32
รูปที่ 4.2 กระบอกลั่นเชคเกอร์ (Shaker).....	32
รูปที่ 4.3 ที่ตวงเหล้า (Jigger)	32
รูปที่ 4.4 น้ำแอปเปิ้ล.....	33
รูปที่ 4.5 น้ำมะนาว.....	33
รูปที่ 4.6 น้ำเชื่อม.....	33
รูปที่ 4.7 Grenadine.....	34
รูปที่ 4.8 น้ำจิง.....	34
รูปที่ 4.9 Peach Liqueurs.....	34
รูปที่ 4.10 SMIRNOFF VODKA.....	35
รูปที่ 4.11 น้ำแข็งเกล็ด.....	35
รูปที่ 4.12 ค็อกเทลที่ผสมและตกแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว.....	35

สารบัญแผนผัง

	หน้า
แผนผังที่ 3.1 แผนผังองค์กรและการบริหารงาน.....	27



สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
แผนภูมิที่ 4.1 ความพึงพอใจต่อรสชาติของเครื่องดื่ม.....	38
แผนภูมิที่ 4.2 ความพึงพอใจต่อสีส้มของเครื่องดื่ม.....	39
แผนภูมิที่ 4.3 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่ม.....	39
แผนภูมิที่ 4.4 ความพึงพอใจต่อรูปแบบการตกแต่งของเครื่องดื่ม.....	40
แผนภูมิที่ 4.5 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์.....	40
แผนภูมิที่ 4.6 ความพึงพอใจต่อความสามารถในการนำไปเพิ่มเป็นเมนูใหม่ของโรงแรมได้.....	41



บทที่ 1

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันห้องอาหารจีนแซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) ของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นห้องอาหารจีนสไตล์กว้างขวางที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดดเด่นในเรื่องความอร่อยของอาหารจีน และการบริการที่ดีของพนักงาน ทำให้มีแขกหลากหลายเชื้อชาติต่างก็เข้ามาใช้บริการ อาหารจะมีทั้งเมนูเต็มโต๊ะและเมนูอาหารแบบเลือกสั่ง (A La Carte Menu) ในส่วนของเครื่องดื่มหลักของห้องอาหารจะเป็นเครื่องดื่มประเภทชา มีทั้งชาร้อนและชาเย็น และด้วยความที่เป็นห้องอาหารจีน เมนูเครื่องดื่มอื่น ๆ เช่น ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ จึงไม่ค่อยมีความหลากหลายให้เลือกมากนัก แขกจึงไม่ค่อยมีทางเลือกใหม่ ๆ ในการเลือกเครื่องดื่ม จึงส่งผลให้ห้องอาหารไม่มีความโดดเด่นในเรื่องของการนำเสนอเครื่องดื่มให้กับแขก

ดังนั้นผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นถึงปัญหานี้ และมองเห็นช่องทางในการแก้ปัญหาที่จะทำ ให้เมนูเครื่องดื่มมีความโดดเด่นมากขึ้น จึงมีความคิดที่จะนำเสนอเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่ชื่อว่า “Bangkok Summer Time” เหตุผลที่เลือกทำเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลนี้เพราะ ต้องการให้ห้องอาหาร ได้มีเมนูเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ที่หลากหลายมากขึ้น เพื่อให้แขกที่มาใช้บริการมีทางเลือกเพิ่มขึ้น ประกอบกับทางห้องอาหารมีการจัดโปรโมชั่นอาหารเสฉวนที่ขึ้นชื่อในเรื่องของความเผ็ดร้อนมา จึงต้องการนำเสนอเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่ ให้นำไปใช้คู่กับโปรโมชั่นนั้น เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรนี้จะสามารถทานคู่กับเมนูอาหารเสฉวนได้อย่างลงตัว เพราะมีการเลือกนำส่วนผสมของ น้ำขิงสด เป็นส่วนผสมที่สำคัญมาผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ จึงจะเป็นตัวช่วยคงรสชาติของอาหารไม่ให้เปลี่ยนไป ตัดกับกลิ่นหอมของเหล้าลิเคียวกลีนพีช (Peach Liquor) และให้สีสันสดใส รสชาติอร่อยลงตัว

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อนำเสนอเมนูเครื่องดื่มให้ทางห้องอาหารนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต
- 1.2.2 เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับเมนูเครื่องดื่มในลักษณะของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- 1.2.3 เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ห้องอาหารจีนแซงพาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) ณ โรงแรมเซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม ถึง 26 พฤษภาคม 2561

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง พนักงานในห้องอาหารจีนแซงพาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) และในห้องครัวจีน จำนวนทั้งหมด 30 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา สอบถามข้อมูลจากพนักงานในแผนกแซงพาเลซ เมนูเครื่องดื่มคือกทลของโรงแรมเซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตที่เกี่ยวข้อง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ห้องอาหารนำเมนูเครื่องดื่มคือกทลไปพัฒนาต่อยอดในการขายได้ในอนาคต

1.4.2 มีเมนูเครื่องดื่มในลักษณะของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่น่าสนใจเพิ่มมากขึ้น

1.4.3 ตอบสนองความต้องการของผู้มาใช้บริการในห้องอาหารจีนแซงพาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant)



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการจัดทำโครงการในการสร้างเครื่องดื่มค็อกเทล “Bangkok Summer Time” ในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้ศึกษาวัตถุดิบที่ใช้ทำโครงการ ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งเนื้อหาของเอกสารงานวิจัยออกเป็นหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

- 2.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล
- 2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้ทำค็อกเทล
- 2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล
- 2.4 วัตถุดิบที่ใช้ผสมค็อกเทล
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มค็อกเทล

ปิยะชน (2555) ค็อกเทล (Cocktail) หมายถึง เครื่องดื่มที่ใช้เหล้าชนิดใดชนิดหนึ่ง เป็นเครื่องปรุงหลัก แล้วปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติให้ชวนดื่มยิ่งขึ้นด้วยการผสมเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่มีกลิ่นและรสชาติต่าง ๆ กัน ตามปกติแล้วค็อกเทลทุกตำรับจะมีเหล้าอยู่ประมาณ 60 % หรือน้อยที่สุด จะต้องไม่ต่ำกว่าครึ่งหนึ่งของเครื่องปรุงทั้งหมด เหล้าที่นิยมใช้ผสมค็อกเทลอาจจะใช้ ยิน วิสกี้ รัม วอดก้า บรัันดี และอื่น ๆ เมื่อผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกันแล้ว บางตำรับก็เพียงคนพอเข้ากัน บางตำรับก็ต้องเขย่าอย่างแรงกับน้ำแข็ง ค็อกเทลที่ผสมแล้วนิยมเสิร์ฟเย็นจัดในแก้วค็อกเทล การนำเหล้าต่างชนิดมาผสมกันนี้ คาดว่ามีมาแต่โบราณ

ค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มผสมที่มีต้นกำเนิดมายาวนาน เกิดขึ้นเมื่อใดไม่ได้ระบุไว้ชัดเจน จุดเริ่มต้นในยุโรป ที่ฝรั่งเศส ตั้งแต่ต้นทศวรรษที่ 14 ในยุคนั้นจะเรียกเครื่องดื่มที่ผสมขึ้นว่า “บรากเกต” (Bragget) โดยผสมจากเบียร์หรือเอล (Ale) หรือเหล้าที่ใส่เครื่องเทศ นิยมดื่มกันมากในวันอาทิตย์ ก็เลยเรียกติดปากกันว่า “Bragget Sunday” ต่อมาในทศวรรษที่ 17 ได้เปลี่ยนมาใช้ไวน์ผสม ทำเหมือนพินซ์ นิยมดื่มกันมากในงานเลี้ยง งานรื่นเริงต่าง ๆ จนมาถึงทศวรรษที่ 18 เริ่มนิยมผสมเครื่องดื่มแบบที่ไม่ใส่เครื่องเทศ เรียกว่า “ซองการีส” (Sangarees) ส่วนเครื่องดื่มที่นำเหล้ามาผสมกับน้ำตาลเรียกว่า “ท็อคคิสส์” (Togdiss)

ต้นศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มที่เรียกว่า “ค็อกเต็ล” (Coquetel) เป็นเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลหรือน้ำผลไม้กับค็อก-เอล (Cock-Ale) นิยมดื่มกันมากในงานเลี้ยงฉลองของชาวบอร์โดซ์ในฝรั่งเศส ถ้าย้อนไปดูในอเมริกา ช่วงปี ค.ศ.1775-1783 ประธานาธิบดีจอร์จ วอร์ชิงตัน ทำสงครามประกาศอิสรภาพกับอังกฤษ ทหารฝรั่งเศสถูกส่งมาช่วยอเมริการบในสงครามครั้งนี้ด้วย และยังนำ

เครื่องดื่มที่เรียกว่า ค็อกเตล์ (Coquetel) มาดื่มกินกันในกองทัพผสมของอเมริกาอย่างรวดเร็ว นับแต่นั้นมาชาวอเมริกาก็นิยมดื่มเครื่องดื่มนี้มากขึ้น และมักจะเรียกชื่อว่า “ค็อกเทอร์” (Cockter) และเรียกเพี้ยนไปเป็น “ค็อกเทล” (Cocktail) จนติดปากมาจนถึงทุกวันนี้

ก่อนสมัยที่จะมีการตีพิมพ์ตำราค็อกเทลออกเผยแพร่ในยุโรปก็ได้มีเหล่าผสมชนิดหนึ่งบรรจุกวนดื่มน้ำหรือเวลาเล่นกีฬา เรียกกันว่าเหล้า อัล เฟรสโก (al fresco) ในสมัยศตวรรษที่ 18 ชาวยุโรปนิยมดื่มเหล้าผสมที่เรียกกันว่า ค็อก - แอล (Cock-ale) ที่ใช้เลี้ยงไก่ที่จับมาฝึกเป็นไก่นก เพื่อบำรุงไก่ให้มีขนหางสวยงาม

ต่อมาหลักฐานที่แน่นอนว่าสิ่งตีพิมพ์อเมริกันได้กล่าวถึงค็อกเทลตั้งแต่ต้นปี 1806 และหลังจากนี้อีก 50 ปี ได้มีผู้พิมพ์หนังสือเกี่ยวกับค็อกเทลขึ้นเป็นครั้งแรกในอเมริกา ผู้คิดค้นตำรับนั้นเป็นผู้เชี่ยวชาญทางนี้หลายคน เช่น Crusta, Fix, Daisy, Cobbler, Smash และคนอื่นๆ ในปี 1919 นั้น ชาวลอนดอนยังไม่รู้จักวิธีการดื่มค็อกเทลสำหรับช่วงก่อนอาหารค่ำ แต่หลังจากนั้นไม่นาน เมื่อเครื่องดื่มชนิดนี้เป็นที่นิยมดื่มกันมากในอเมริกา ทำให้เครื่องดื่มค็อกเทลเป็นที่แพร่หลายและดื่มกันมากในอังกฤษ และประเทศอื่น ๆ ในยุโรปด้วย

ยุคแห่งการดื่มค็อกเทลกันอย่างแพร่หลายในหมู่ชาติตะวันตกนั้น น่าจะนับย้อนหลังไป เริ่มกันอย่างจริงจังในระหว่างปี ค.ศ.1920-37 (พ.ศ.2463-80) ซึ่งมีผู้คิดประดิษฐ์สูตรค็อกเทลขึ้นมากมายหลายรส ไม่ต่ำกว่า 7,000 รส ชาวอเมริกันดูเหมือนจะเป็นชาติแรกที่ริเริ่มการดื่มค็อกเทลนำสมัยขึ้นมา ก่อน ในยุคที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มการดื่มค็อกเทลนำสมัยขึ้นมา ก่อน ในยุคที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มตรากฎหมายคุมสุราขึ้นใช้นั่นเอง จนในที่สุดการเลี้ยงค็อกเทลก็กลายเป็นแฟชั่นนำสมัยในหมู่นักชนชั้นสูง ต่อมาปี ค.ศ. 1930 (พ.ศ. 2473) ก็มีผู้จัดพิมพ์ตำรา ค็อกเทลขึ้นเล่มหนึ่งชื่อ ชาวอย ค็อกเทล บุก (Savoy Cocktail Book) และ แอนโทโลยี ออฟ ค็อกเทลส์ (Anthology of Cocktails) โดยสำนักพิมพ์บูธของอังกฤษ ออกจำหน่ายอย่างแพร่หลายในเวลาไล่ ๆ กัน

เมื่อสงครามโลกครั้งที่สองสงบลง ประเทศต่าง ๆ ในยุโรปและอเมริกา ก็ได้พัฒนาการด้านเครื่องชงกาแฟอย่างรวดเร็ว ทำให้ธรรมเนียมการเลี้ยงค็อกเทล กลายเป็นธรรมเนียมทางสังคมในงานพิธีการทางราชการงานเมืองที่ก้าวหน้าไปเรื่อย ๆ ตามสภาพการครองชีพอยู่ดีกินดีของประชากร จึงได้มีเหล่าผสมรสแปลก ๆ วิธีผสมใหม่ ๆ เกิดขึ้นอีกเรื่อย ๆ เป็นที่นิยมกันไปทั่วโลกทุกชาติทุกภาษา โดยเฉพาะชาวอเมริกัน ได้ชื่อว่าเป็นชาติที่นิยมดื่มค็อกเทล และรู้จักผสมค็อกเทลได้รสนิยม ยิ่งกว่าชาติอังกฤษซึ่งรู้จักดื่มเหล้าผสมชนิดนี้มาก่อนด้วย

2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้ทำค็อกเทล

2.2.1 วอดก้า (VODKA)

เป็นเหล้าที่ทำมาจากมันฝรั่งต่างๆ รสชาติร้อนแรง บาดคอ ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส ดัชนี
ประมาณ 35-180%



รูปที่ 2.1 VODKA

(ที่มา : <https://images-na.ssl-images-amazon.com>)

2.2.2 วิสกี้ (Whisky)

เป็นเหล้าที่ทำมาจากข้าวต่าง ๆ เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพดข้าวไรน์ เป็นต้นรสชาติ
หอมนุ่มดัชนี ประมาณ 35-45%



รูปที่ 2.2 Whisky

(ที่มา : <https://png.pngtree.com>)

2.2.3 Gin

Gin ยินหรือจิน เป็นเหล้าที่ทำมาจากสมุนไพรต่าง ๆ และผลจูนิเปอร์ รสชาติหอม ดิบกรี้ 35-43%



รูปที่ 2.3 Gin

(ที่มา : <https://static.vinepair.com>)

2.2.4 รัม (Rum)

เป็นเหล้าที่ทำมาจากกากน้ำตาลอ้อย รสชาติหอมนุ่ม แต่หอมน้อยกว่าเหล้าอิน ดิบกรี้ 30-40% แบ่งออกเป็น 3 สี ได้แก่ สีขาว สีทอง และสีดำ



รูปที่ 2.4 Rum

(ที่มา : <https://www.bbcgoodfood.com>)

2.2.5 ลิเคียว (Liquor)

เป็นเหล้าหวานที่เป็นตัวช่วยในการเพิ่มรสชาติและช่วยทำให้ส่วนผสมต่างๆ ในค็อกเทล (Cocktail) กลมกล่อมลงตัว และยังสามารคดื่มเพียว ๆ หรือใช้ในการทำอาหาร และของหวานต่าง ๆ ได้



รูปที่ 2.5 Liquor

(ที่มา : <https://specsonline.com>)

2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทล

2.3.1. จิกเกอร์ (Jigger)

หรือ ที่ตวงเหล้า เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของเหลวทั้งหมด ให้ได้ปริมาณหรือ สัดส่วนที่ถูกต้อง



รูปที่ 2.6 Jigger

(ที่มา : <http://www.bangkokhotelsupply.com>)

2.3.2. เชคเกอร์ (Shaker)

จะประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นกระบอก ส่วนที่เป็นฝากรอง และ ส่วนที่เป็นฝาปิด
ขนาดมาตรฐานที่ใช้กันทั่วไปคือ ขนาด 0.5 ลิตร หรือ 500 มิลลิลิตร (ml.)



รูปที่ 2.7 Shaker

(ที่มา : <http://www.hotelmarts.co.th>)

2.3.3. Strainer

สเตรนเนอร์ หรือ ที่กรอง หรือ ฝากรองก็ได้ อุปกรณ์ชิ้นนี้จะใช้คู่กับ Boston Shaker เสมอ



รูปที่ 2.8 Strainer

(ที่มา : <http://www.zodiacspco.co.uk>)

2.3.4 Muddler หรือ Wooden Hammer

ไม้สำหรับทุบน้ำแข็ง มีประโยชน์ในการบดขยี้ ส้ม มะนาว



รูปที่ 2.9 Muddler หรือ Wooden Hammer
(ที่มา : <https://images-na.ssl-images-amazon.com>)

2.3.5 Cutting Board

เขียง มีทั้งแบบไม้และแบบพลาสติก



รูปที่ 2.10 Cutting Board
(ที่มา : <http://www.worldofcatering.co.uk>)

2.4 ประโยชน์ของวัตถุดิบที่ใช้ผสมในค็อกเทล

2.4.1 น้ำมะนาว



รูปที่ 2.11 มะนาว

(ที่มา : <https://i.ytimg.com>)

ประโยชน์ของมะนาว (Medthai, 2017)

- ช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะ
- การดื่มน้ำมะนาวจะช่วยบรรเทาอาการปวดข้อได้อีกด้วย
- ช่วยแก้อาเจียน เป็นลมวิงเวียนศีรษะ เมารถเมาเรือได้
- ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูงและต่ำ
- เป็นยาอายุวัฒนะและช่วยในการเจริญอาหาร
- แก้อาการวิงเวียนหลังคลอดบุตร
- แก้อาการลมเจิบ ด้วยการเอาใบมะนาวมาตำกินกับยาหอม
- ใช้เป็นยาแก้ไข้ ด้วยการนำใบมาหั่นเป็นฝอย ๆ แล้วนำมาชงในน้ำเดือด ดื่มเป็นน้ำชา หรือใช้ผสมกล้วยคอกเพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค
- สามารถช่วยรักษาโรคปากปิดปากเปิดหรือเลือดออกตามไรฟันได้ เพราะในมะนาวมีวิตามินซีสูงมาก
- มะนาวช่วยในการขับเสมหะ

2.4.2 น้ำจิง



รูปที่ 2.12 จิง

(ที่มา : <https://www.saralannathailand.com>)

ประโยชน์ของจิง (Medthai, 2017)

- จิงจัดว่าเป็นยาอายุวัฒนะชั้นยอด
- มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระเป็นจำนวนมาก ช่วยชะลอความแก่และชะลอการเกิดริ้วรอย
- มีส่วนช่วยในการป้องกัน ต่อต้านการเกิดโรคมะเร็ง ต่อต้านการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง
- ช่วยลดผลข้างเคียงจากสารเคมีที่ใช้ในการรักษามะเร็ง ดังนั้นควรรับประทานจิงควบคู่ไปกับการรักษามะเร็งจะเป็นผลดี
- จิงมีฤทธิ์อุ่น ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น และช่วยในการขับเหงื่อ
- ช่วยแก้อาการร้อนใน ด้วยการใช้ลำต้นสด ๆ นำมาทุบให้แตกประมาณ 1 กำมือ แล้วต้มกับน้ำดื่ม
- ช่วยลดความอ้วน ลดระดับไขมัน คอเลสเตอรอล ด้วยการดูดซึมคอเลสเตอรอลจากลำไส้ แล้วปล่อยให้ร่างกายกำจัดออกทางอุจจาระ
- ช่วยรักษาอาการปวดศีรษะและไมเกรน ด้วยการรับประทานน้ำจิงบ่อย ๆ
- ช่วยลดความอยากของผู้ติดยาเสพติดได้
- แก้กานขโมย ด้วยการใช้จิง ใบกะเพรา พริกไทย ใพล มาบดผสมกันแล้วนำมารับประทาน

2.4.3 น้ำแอปเปิ้ล



รูปที่ 2.13 แอปเปิ้ล

(ที่มา : <http://primadonnaclinic.com>)

ประโยชน์ของแอปเปิ้ล (Meditahi, 2017)

- แอปเปิ้ลมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยในการชะลอวัย
- แอปเปิ้ลเหมาะกับการเป็นอาหารที่ช่วยในการควบคุมน้ำหนัก ช่วยลดความอยากอาหารลง แม้แอปเปิ้ลจะมีน้ำตาลแต่ร่างกายก็สามารถดูดซึมและนำไปใช้ประโยชน์ได้ภายใน 10 นาที
- ช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด หากรับประทานเป็นประจำวันละ 2-3 ผล
- เป็นผลไม้ที่เหมาะกับผู้ป่วยเบาหวานที่ต้องการควบคุมน้ำตาลในเลือด เพราะแอปเปิ้ลมีไฟเบอร์ชนิดละลายน้ำในปริมาณสูงที่จะช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดด้วย
- เป็นอาหารที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้ป่วยภาวะเลือดเป็นกรด ไขข้อรูมาติก โรคเกาต์ ดีซ่าน

2.4.4 น้ำเชื่อม



รูปที่ 2.14 น้ำเชื่อม

(ที่มา : <http://www.chemipan.com>)

ประโยชน์ของน้ำเชื่อม (Medthai, 2017)

- บางชนิดของสารประกอบนั้นมีคุณสมบัติของการลดการอักเสบและการต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งได้เคยแสดงให้เห็นแล้วว่าสามารถต้านมะเร็ง โรคเบาหวาน และอาการป่วยจากเชื้อแบคทีเรียอื่นๆ ได้
- สาร Polyphenol ในน้ำเชื่อมนั้นอาจช่วยรักษาระดับน้ำตาลในเลือดด้วยการระงับเอนไซม์ต่างๆที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการแปรเปลี่ยนคาร์โบไฮเดรตให้เป็นน้ำตาล และมีความสำคัญต่อโรคเบาหวาน
- การค้นพบโมเลกุลใหม่ๆในน้ำเชื่อมยังได้ให้เงื่อนงำที่อาจทำให้เกิดการสังเคราะห์ตัวยารักษาโรคเพื่อใช้ต้านโรคอื่นๆได้ด้วย
- น้ำตาลเป็นสารให้ความหวานและให้พลังงานแก่ร่างกาย ทำให้ชีวิตมีรสชาติ ทำให้รู้สึกสดชื่น กระชุ่มกระชวย
- น้ำตาลเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิต เนื่องจากการทำงานของอวัยวะภายในร่างกายและเนื้อเยื่อต่าง ๆ ของร่างกายก็ล้วนแล้วแต่ต้องใช้พลังงานจากน้ำตาล นอกจากนี้การหายใจ การขับปัสสาวะ การไหลเวียน การย่อยอาหารก็ล้วนแล้วแต่ต้องการความร้อนจากน้ำตาลแทบทั้งสิ้น หรือแม้แต่ตั้งแต่การคลอดจากครรภ์มารดาในการดำรงชีวิตจะขาดน้ำตาลไม่ได้ แม้อาหารที่จำเป็นของทารกก็ยังเป็นน้ำนมที่มีน้ำตาลผสมอยู่ สรุปก็คือ พลังงานในการเคลื่อนไหวของมนุษย์ 70% มาจากน้ำตาล ถ้าขาดน้ำตาล มนุษย์ก็ไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ศิริราช วิบูลย์วิริยะวงศ์ (2558) สาขาสังคมวิทยา มนุษย์และนิเทศวิทยา สังคม มหาวิทยาลัยสยาม ได้จัดทำโครงการวิจัยเกี่ยวกับเครื่องดื่ม Cocktail "Jasper Berry" and Mocktail "Red Herb" โดยผู้วิจัยค้นพบว่าเครื่องดื่ม Jasper Berry and Red Herb ทำให้แขกผู้มาใช้บริการได้ ทดลองเครื่องดื่มทั้ง 2 ชนิดนี้และเกิดความสนใจในตัวเครื่องดื่ม ประกอบกับการตกแต่งที่ สร้างสรรค์สวยงาม ทำให้ตัวเครื่องดื่มมีความโดดเด่น โดยนำเสนอ Cocktail ที่มีความหอมของกลิ่นเบอร์รี่ ผสมกับกลิ่นของ Jack Daniel No.7 ที่ให้รสชาติที่เข้มข้นของตัวเหล้าหลักและความสดชื่นของตัวผลไม้ ซึ่งทาง Jack Daniel No.7 มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางเมื่อนำมาผสมกับส่วนผสมจึงทำให้ได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติเข้มข้นแต่มีความลงตัวและดื่มได้อย่างเพลิดเพลิน อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดและสร้างสีสันให้กับแขกมากขึ้น



บทที่ 3
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและประวัติความเป็นมาของสถานประกอบการ



Shangri-La hotel

BANGKOK

รูปที่ 3.1 สัญลักษณ์โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

(ที่มา : <http://www.sudkum.com>)

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ
Shangri-La Hotel Bangkok

ประวัติความเป็นมาของโรงแรมแชงกรีลา

โรงแรมแชงกรี-ลา เป็นโรงแรมในเครือของกลุ่มธุรกิจ แชงกรี-ลา อินเตอร์เนชั่นแนล เป็นธุรกิจหนึ่งของพี่น้องตระกูลก๊วก (Kuok) ตระกูลนักธุรกิจใหญ่ตระกูลหนึ่งของสิงคโปร์ ก๊วกโด่งดังมากในสิงคโปร์ และยังคงข้ามน้ำทะเลไปอีกหลายประเทศ โดยบรรดานักธุรกิจทั้งหลายย่อมต้องรู้จักก๊วกกันเป็นอย่างดีในนามของผู้นำกลุ่มที่ชื่อ โรเบิร์ต ก๊วก (Robert Kuok) ปี 1978 กลุ่มก๊วกตั้งบริษัทดำเนินธุรกิจโรงแรม โดยใช้ชื่อว่า กลุ่มโรงแรมก๊วก บริหารโรงแรม 5 แห่งในฟิจิและมาเลเซีย มีการให้บริการห้องพักที่ทันสมัย การบริการที่ยอดเยี่ยมและอบอุ่นแก่ลูกค้า ก๊วกเริ่มดำเนินธุรกิจโรงแรมแชงกรี-ลาโดยการทำสัญญาว่าจ้างบริษัท Westin ของชาวอเมริกันที่ชำนาญในการบริหารโรงแรมมาดำเนินการให้ และก๊วกก็ได้เพียงแต่ดูอยู่เฉย ๆ หากแต่พยายามแทรกตัวเข้ามาเรียนรู้การดำเนินงานทั้งหมด จนในวันหนึ่งเมื่อก๊วกเริ่มเรียนรู้ที่จะบริหารโรงแรมได้ด้วยตนเองแล้ว ก๊วกก็ก้าวเข้ามาแทนที่ Westin อย่างเต็มตัว และตั้งเป็น โรงแรมเครือข่าย (chain) ของตัวเอง

ขึ้นมาภายใต้การดำเนินการโดย Shangri-La International Hotel Company (โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ, 2018)

แชงกรี-ลา เริ่มเกิดที่ฮ่องกงเป็นแห่งแรกโดยการบริหารของ Westin หลังจากนั้นจึงเปิดแชงกรี-ลาที่สิงคโปร์ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นโรงแรมที่เยี่ยมที่สุดโรงแรมหนึ่งในโลก และเคยติด 1 ใน 10 อันดับ (Top-ten) ของการคัดเลือกโรงแรมยอดเยี่ยม นับว่า Westin ประสบความสำเร็จในการบริหารแชงกรี-ลาที่สิงคโปร์นี้มากที่สุด แต่ในปัจจุบันนี้ได้หมดสัญญาการว่าจ้างกับ Westin ไปเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ก๊วกภายใต้ชื่อ Shangri-La International Hotel Company ก็เข้ามาบริหารงานแทน รวมถึงแชงกรี-ลาในกรุงเทพฯ และโรงแรมเครือข่าย (chain) อื่น ๆ ซึ่งเปิดในย่านเอเชีย มีที่จีนมาเลเซีย หมู่เกาะฟิจิ และปักกิ่ง คงมีแต่แชงกรี-ลาที่ฮ่องกงเพียงแห่งเดียวเท่านั้นที่ Westin ยังบริหารอยู่ตั้งแต่เริ่มจนถึงทุกปัจจุบัน

ครั้งที่ โรเบิร์ต ก๊วก คิดจะมาตั้งแชงกรี-ลาขึ้นที่กรุงเทพฯ นั้นเขาได้ชักชวนผู้ร่วมหุ้นหลายรายซึ่งคนไทยที่นับเป็นหุ้นใหญ่ก็คือ กลุ่มไทยรุ่งเรืองของ สุริย์ อัยฎาธร หรือ "เจ้าแก่หลิ่น" ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในวงการน้ำตาล ไทยรุ่งเรืองนั้นตัดสินใจตกลงที่จะร่วมทุนท่ามกลางความฉงนใจของหลาย ๆ คนว่า ทำไมจึงหันเหจากแนวออกมาทำธุรกิจโรงแรม "ไทยรุ่งเรืองมีความสัมพันธ์กับก๊วกเป็นส่วนตัวมานานแล้ว เนื่องจากติดต่อซื้อขายน้ำตาลกันมา เมื่อก๊วกคิดจะมาตั้งแชงกรี-ลาในกรุงเทพฯ ก็ชักชวนเจ้าแก่หลิ่นมาถือหุ้นด้วย ทางเจ้าแก่หลิ่นเห็นว่าแต่เดิมมาไทยรุ่งเรืองก็จับแต่อุตสาหกรรมหนักมาทั้งนั้น เช่น โรงกลึง โรงหล่อ โรงเลื่อย ถ้าจะมาลองทำโรงแรมบ้างคงไม่เหลือปากว่าแรงเท่าไรนัก" และกลุ่มไทยรุ่งเรืองมีความมั่นใจในฝีมือของกลุ่มก๊วกเป็นอย่างมาก จึงได้ตัดสินใจก้าวเข้ามาร่วมทุนในธุรกิจที่กลุ่มไทยรุ่งเรืองไม่เคยจับมาก่อนเช่นนี้

แชงกรี-ลา ใช้ระบบอาคารอัตโนมัติ (Building Automation System) ซึ่งเป็นระบบควบคุมการทำงานของระบบต่าง ๆ ภายในอาคารด้วยคอมพิวเตอร์ นับเป็นระบบที่สมบูรณ์แบบที่สุดแห่งแรกในเมืองไทย สามารถช่วยประหยัดค่าไฟฟ้าได้มาก และช่วยอำนวยความสะดวกในหลาย ๆ เรื่อง เช่น การเปิด-ปิดไฟได้เองโดยอัตโนมัติ การควบคุมการทำงานของลิฟท์ ฯลฯ อันดับต่อมาที่เป็นระบบแรงดันบันได (Stair pressurize) เป็นระบบอัดอากาศเข้าไปในห้องโดยอัตโนมัติยามเกิดไฟไหม้เพื่อป้องกันการสำลักควัน นอกจากนี้ยังนำเอาท่อนิวเมติก (Pneumatic tube) คือท่อส่งระบบสูญญากาศไว้ใช้ส่งของจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง (เช่น ส่งบิลล์) เพื่อเป็นการประหยัดเวลา และแรงงาน และมีการใช้แสงอัลตราไวโอเล็ต (Ultraviolet light) ฉ่ำเชื้อโรคในน้ำ ในห้องพักทุกห้องจะมีเครื่องกรองน้ำจากก๊อกเพื่อทำน้ำประปาให้บริสุทธิ์ รวมทั้งมีเครื่องต้มน้ำร้อนพร้อมชุดกาแฟดื่มเองได้ตลอดเวลา นับเป็นสิ่งพิเศษที่แชงกรี-ลาเตรียมการไว้อย่างพร้อมพร้อม เพื่อสร้างความต่างให้เป็นเอกลักษณ์ที่ไม่มีใครเหมือนและไม่เหมือนใคร เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับโรงแรมโดยเฉพาะ

แชงกรี-ลา เปิดตัวเองมาถึง 3 ครั้ง ในครั้งแรกเมื่อสร้างตัวตึกภายนอกเสร็จประมาณเดือนพฤศจิกายนปี 2528 เป็นการเปิดตัวภายในเฉพาะผู้ที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน หลังจากนั้นเมื่อ

สร้างเสร็จตกแต่งเรียบร้อยเพียง 3 ชั้นก็เป็นการเปิดตัวอย่างไม่เป็นทางการให้แขกเข้าพักได้เมื่อ 3 มี.ค. 2529 ถัดมาประมาณวันที่ 18 มี.ค. 2529 จึงทำการเปิดตัวต่อสื่อมวลชนและบุคคลภายนอกแต่ก็ยังไม่นับเป็นการเปิดอย่างเป็นทางการ จนมาถึงช่วงปลายเดือนสิงหาคม 2529 จึงได้ทำพิธีการเปิดตัวแบบยิ่งใหญ่และอลังการ ปัจจุบัน โรงแรมแชงกรี-ลา เปิดดำเนินงานอย่างเป็นทางการทั้งหมด 99 โรงแรม ใน 21 ประเทศ ภายใต้บริษัทแชงกรี-ลา อินเตอร์เนชั่นแนล (Shangri La International Hotel Management) ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อ Headquarter ที่ตั้งอยู่ในประเทศฮ่องกง



รูปที่ 3.2 โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ
(ที่มา : <http://www.weddingmagical.com/shangri-la-hotel>)

สถานที่ตั้ง : 89 ซอยเจริญกรุง 44 (วัดสวนพลู) ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500



รูปที่ 3.3 แผนที่ตั้งโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ
(ที่มา : <http://km.siamha.com>)

สถานที่สำคัญใกล้เคียง

- ห้างโรบินสันบางรัก
- วัดยานนาวา
- เอเชียทีก เคอะริเวอร์ฟร็อนท์
- โรงพยาบาลเซนต์หลุยส์
- ตลาดนัดกลางคืนพัฒนาพงษ์
- วัดพระศรีมหาอุมาเทวี
- วัดไตรมิตร
- สวนลุมพินี

การเดินทาง

- กรุงเทพฯ (DMK-สนามบินนานาชาติดอนเมือง) - ขับรถ 29 นาที
- กรุงเทพฯ (BKK-สนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ) - ขับรถ 33 นาที
- สถานีรถไฟกรุงเทพ - เดิน 30 นาที
- สถานีรถไฟหัวลำโพง - ขับรถ 8 นาที
- รถไฟฟ้าบีทีเอสสถานีสวนจตุจักร - เดิน 13 นาที
- รถไฟฟ้าบีทีเอสสถานีสพานตากสิน - เดิน 10 นาที

3.2 ลักษณะการประกอบการ

3.2.1 ห้องพักของโรงแรมแชงกรี-ล่า กรุงเทพฯ

โรงแรมแชงกรี-ล่า กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel, Bangkok) มีห้องพักสุดหรู ทั้งหมด 802 ห้อง ประกอบด้วย 2 ตึกด้วยกัน ได้แก่ ตึกแชงกรี-ลา วิง (แมนวิง) จำนวน 673 ห้อง และ ตึกกรุงเทพ วิง จำนวน 129 ห้อง ห้องพักได้รับการตกแต่งด้วยกลิ่นอายแบบไทย ๆ รวมทั้งผ้าไหมและไม้สัก ห้องพักทุกห้องสามารถมองเห็นวิวของกรุงเทพฯและทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ทั้งหมด ที่ตึกกรุงเทพ วิง ทุกห้องพักจะมีระเบียงที่สามารถออกมาขึ้นรับบรรยากาศข้างนอกได้ ดังนี้

3.2.1.1 ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่ (Deluxe Balcony Rooms)

ห้องเตียงใหญ่ ขนาดกว้างขวาง มีระเบียงส่วนตัวพร้อมวิวทิวทัศน์มุมกว้าง สามารถรับประทานค็อกเทลและค็อกเทลในช่วงเช้าตรู่ได้ที่ริเวอร์ไซด์ เลอจน์ (Riverside Lounge)



รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์เตียงใหญ่ (Deluxe Balcony Room)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.1.2 ห้องดีลักซ์เตียงเดี่ยว 2 เตียง (Krungthep River View Rooms)

ห้องเตียงเดี่ยว 2 เตียง มีการตกแต่งแบบตะวันตก (East-meets-West) แบบที่มีระเบียงส่วนตัวที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาที่งดงาม



รูปที่ 3.5 ห้องดีลักซ์เตียงเดี่ยว 2 เตียง (Krungthep River View Rooms)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.1.3 ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟเตียงเดี่ยว (Horizon Club Rooms)

มีการตกแต่งแบบไทย ๆ ห้องน้ำที่ปูด้วยหินอ่อน ได้สิทธิเข้าใช้สโมสรคลับเลานจ์ (Horizon Club Lounge) พร้อมสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ เช่นอาหารเช้า เครื่องดื่มค็อกเทลยามค่ำ คีน



รูปที่ 3.6 ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟเตียงเดี่ยว (Horizon Club Rooms)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.1.4 ห้องพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)

ห้องพรีเมียร์สวีทหนึ่งห้องนอนหรูหราพร้อมห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน มีเครื่องเล่นDVD ระบบเสียง Hi-Fi ห้องน้ำปูด้วยหินอ่อนและมีห้องอาบน้ำแยกต่างหาก



รูปที่ 3.7 ห้องพรีเมียร์สวีท (Shangri-La Wing Premier Suite)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.1.5 ห้องเพรสซิเด้นท์เซี่ยลสวีท (Krungthep Wing Presidential Suite)

ห้องสวีท 1 ห้องนอน มีห้องนั่งเล่น ห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหารแยกเป็นส่วน ภายใต้อาคารตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไทยคลาสสิก มีอาหารเช้าวฟรีตลอดวัน และสามารถใช้บริการค็อกเทลและค็อกเทลในช่วงเช้าที่ริเวอร์ไซด์ เลานจ์ (Riverside Lounge)



รูปที่ 3.8 ห้องเพรสซิเด้นท์เซี่ยลสวีท (Krungthep Wing Presidential Suite)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.2 ห้องอาหารของโรงแรมแชงกรีล่า กรุงเทพฯ

3.2.2.1 ห้องศาลาทิพย์ (Thai Restaurant)

ห้องอาหารศาลาทิพย์ตั้งอยู่ด้านนอกของ โรงแรมดิตริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ออกแบบมาให้ศาลาไม้สักที่มีโคมระย้าสไตล์ไทย

ช่วงเวลาทำการ : เปิดให้บริการทุกวันจันทร์ – วันอาทิตย์ เวลา 18.00 – 22.30 น.



รูปที่ 3.9 ห้องอาหารศาลาทิพย์ (Thai Restaurant)

(ที่มา : <https://ed.files-media.com>)

3.2.2.2 ห้องอาหารจีนแซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant)

ห้องอาหารจีน Shang Palace ตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ของตึกแซงกรี-ล่า บรรยากาศของห้องอาหารโดดเด่นด้วยแซนโศเลียขนาดใหญ่สวยงาม เมนูของห้องอาหารช่วงเที่ยงจะมีทั้งเมนูติ่มซำและเมนูแบบเลือกสั่ง (A la carte menu) ช่วงเย็นมีแค่เมนูอาหารแบบเลือกสั่ง (A la carte menu) เท่านั้น

ช่วงเวลาทำการ : เปิดให้บริการทุกวันจันทร์ - วันเสาร์ เวลา 11.30 - 14.30 น. และ 18.00 - 22.30 น. วันอาทิตย์ เปิดให้บริการเวลา 11.00 - 14.30 น. และ 17.45 - 22.30 น.



รูปที่ 3.10 ห้องอาหารจีนแซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant)

(ที่มา : <http://thai.hotels2thailand.com>)

3.2.2.3 ห้องอาหารและบาร์วอลดิ (Voldi Ristorante & Bar)

ห้องอาหารวอลดิเป็นห้องอาหารอิตาเลียนชื่อดังของโรงแรม มีการตกแต่งในสไตล์ทรูหรา ตั้งอยู่ภายในโรงแรมชั้น 1 และชั้น 2 ของตึกแซงกรี-ล่า วิง โดยชั้นที่ 1 จะมีส่วนที่อยู่ด้านนอกตึกให้ได้รับลมธรรมชาติและมองเห็นวิวสระน้ำ และทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ในส่วนของบาร์จะตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของห้องอาหาร

ช่วงเวลาทำการ : เปิดให้บริการทุกวันจันทร์ - วันอาทิตย์ เวลา 18.00 - 22.30 น.



รูปที่ 3.11 ห้องอาหารและบาร์วอลติ (Volti Ristorante & Bar)

(ที่มา : <https://static.eatigo.com>)

3.2.2.4 ห้องอาหารนานาชาติ (NEXT2 Café)

ห้องอาหาร (NEXT2 Café) ให้บริการอาหารสไตล์บุฟเฟต์นานาชาติ สำหรับมื้อเช้า กลางวัน และมื้อเย็น เป็นห้องอาหารมีทั้งโซนด้านใน พื้นทางเดินเป็นพื้นไม้ และมีหน้าต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน และโซนด้านนอกที่สามารถมองเห็นวิวและทัศนียภาพที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา

ช่วงเวลาทำการ : อาหารเช้า เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 06.30 – 10.30 น.

อาหารกลางวันปิดให้บริการทุกวันจันทร์ - วันเสาร์ เวลา 11.30 - 14.30 น.

อาหารเย็นเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.30 - 22.30 น.



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารนานาชาติ (NEXT2 Café)

(ที่มา : <http://www.golden-circle.com>)

3.2.2.5 ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)

ล็อบบี้ เลานจ์ ให้บริการด้วยพื้นที่อันเงียบสงบและหรูหรา มีพื้นที่กว้างขวางพร้อม โต๊ะและเก้าอี้มากมาย ที่ได้แรงบันดาลใจจากสไตล์ไทยและยุโรป มอบความประทับใจในการ รับประทานอาหาร เช่น ซายามบ่าย ขนมหวานรสเลิศ กาแฟสดใหม่ และค็อกเทล

ช่วงเวลาทำการ : เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 08.00 - 01.00 น.

ซายามบ่าย เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 02.00 - 18.00 น.

เครื่องดื่มและอาหารว่าง เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 08.00 - 01.00 น.



รูปที่ 3.13 ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)

(ที่มา : <http://www.sudkum.com>)

3.2.2.6 ล่องเรือ (Horizon Cruise)

ที่เรือ Horizon Cruise ให้บริการอาหารนานาชาติสไตล์บุฟเฟต์นานาชาติ มีทั้ง อาหารหวาน ผลไม้ ให้เลือกรับประทานได้ไม่อั้น มีบริการค็อกเทลให้ได้ดื่มด่ำไปพร้อมกับการ ล่องเรือในแม่น้ำเจ้าพระยา ที่เริ่มต้นจาก ท่าเรือส่วนตัวของโรงแรม ล่องไปตามแม่น้ำ ผ่านสถานที่ ท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่สำคัญและสวยงามมากมาย เช่น พระบรมมหาราชวัง วัดอรุณ สะพานพระรามที่ 8 เป็นต้น

ช่วงเวลาเปิดทำการ : เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 19.30 - 21.30 น.



รูปที่ 3.14 ล่องเรือ (Horizon Cruise)

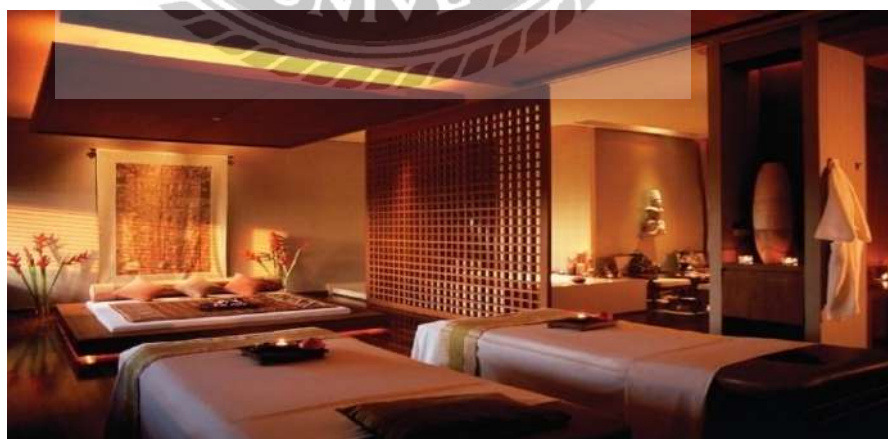
(ที่มา : <http://img.painaidii.com>)

3.2.3 สุขภาพและสันทนาการของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

3.2.3.1 ชี เดอะสปา (Chi, The Spa)

มีคอนเซ็ปต์ตามชื่อซึ่งก็คือศาสตร์การบำบัดของจีนที่ชื่อว่า ชี ซึ่งมีความหมายอีกอย่างว่าเป็นพลังของชีวิตที่ไหลผ่านร่างกายของมนุษย์ ว่ากันว่าถ้าพลังชี่นั้นไหลผ่านร่างกายได้ไม่ดี ก็อาจจะทำให้เราไม่สบายได้ง่าย ๆ เพราะฉะนั้นทริทเม้นท์ของที่นี่จึงเน้นการทำให้พลังชี่กลับสู่จุดที่สมดุลโดยการนำศาสตร์การนวดของไทยและจีนซึ่งมีทั้งการใช้ เกลือ ดิน น้ำมัน และสมุนไพรต่างๆ

ช่วงเวลาทำการ : เปิดให้บริการทุกวันจันทร์ - วันอาทิตย์ เวลา 10:00 - 22.00 น.



รูปที่ 3.15 ชี เดอะสปา (Chi The Spa)

(ที่มา : <https://image.makewebeasy.com>)

3.2.3.2 ห้องออกกำลังกาย (Health Club)

เป็นศูนย์กีฬาและฟิตเนสที่มีขนาดใหญ่ ออกแบบมาเพื่อตอบสนองทุกความต้องการของผู้มาใช้บริการ มีกีฬาและเครื่องการออกกำลังกายกว่า 40 แบบ และยังมีคลาสออกกำลังกายต่าง ๆ เช่น แอโรบิก เต้นรำและการฝึกอบรมส่วนบุคคล



รูปที่ 3.16 Health Club

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.2.4 ห้องประชุม

3.2.4.1 แกรนด์บอลรูม (Grand Ballroom)

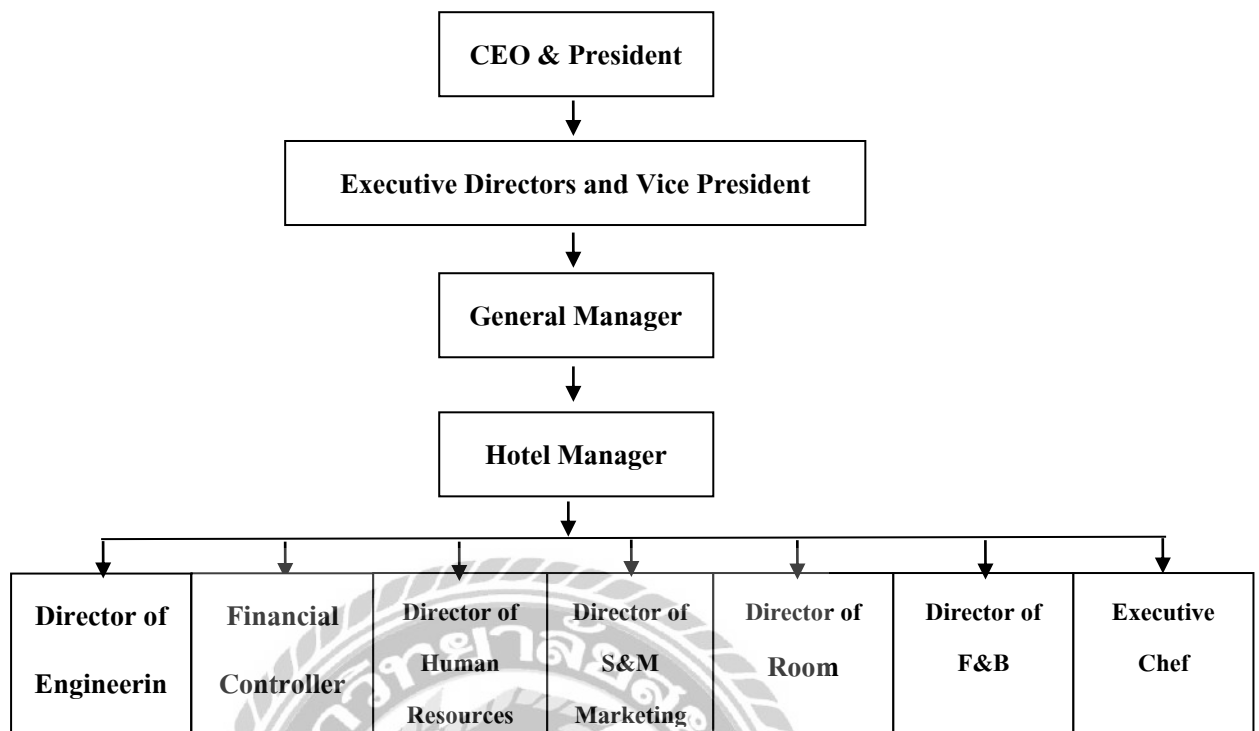
ห้องแกรนด์บอลรูมขนาดใหญ่ที่สุดของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ มีความสวยงาม หรรษา และอลังการ สามารถรองรับผู้เข้าร่วมงานกว่า 1,600 คน



รูปที่ 3.17 ห้องประชุมแกรนด์ บอลรูม (Grand Ballroom)

(ที่มา : <http://www.shangri-la.com>)

3.3 แผนผังองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



แผนผังที่ 3.1 แผนผังองค์กรและการบริหารงานของ โรงแรมเซงกรี-ลา

3.4 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.18 นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์ นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชื่อ - สกุล : นางสาว ประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)

แผนก : ส่วนงาน F&B / ห้องอาหารจีนเซี่ยงไห่ (Shang Palace Chinese Restaurant)

หน้าที่และงานที่ต้องรับผิดชอบ

1. ตรวจสอบความพร้อมเรียบร้อยบนโต๊ะอาหารทุกโต๊ะก่อนเปิดให้บริการ
2. เปิดใช้งานเครื่องคอมพิวเตอร์ที่ใช้โพสอาหารและเครื่องคิดตามสเตชัน
3. เตรียมเครื่องเคียง (พริกเผา พริกคอง ซอสเปรี้ยว) ไว้สำหรับลงบนโต๊ะอาหาร
4. ทำเครื่องคั่มประเภทชาและแก๊กฮวยใส่ถุงชาเก็บใส่กระปุกเก็บแช่แข็งไว้เพื่อความสะดวกในการหยิบมาใช้ในแต่ละครั้ง และเตรียมชาและแก๊กฮวยเย็นไว้ตามสเตชัน
5. ยืนต้อนรับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการที่ห้องอาหาร
6. รับและโพสออเดอร์อาหารและเครื่องคั่ม เมื่อออเดอร์มาถึง จึงทำการเสิร์ฟลงบนโต๊ะอาหาร
7. คอยดูแลและบริการแขกที่มาใช้บริการในห้องอาหารตามจุดที่ได้รับมอบหมาย และคอยสังเกตและเก็บจานที่แขกไม่ใช้แล้วหรือจานที่อาหารหมดแล้วออกจากโต๊ะเพื่อไม่ให้เกะกะและเพื่อให้มีพื้นที่วางอาหารจานต่อไป
8. เช็ดโต๊ะอาหารใหม่ทุกครั้งทันทีที่แขกใช้บริการเสร็จและลุกออกจากโต๊ะ
9. เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์จำพวก จาน ช้อน ส้อม มีด ตะเกียบ แก้ว ที่ใช้ในห้องอาหารให้สะอาด แล้วนำมาเก็บตามสเตชันเก็บอุปกรณ์ และเช็ดทำความสะอาดสเตชันทุกสเตชันทุกครั้งหลังห้องอาหารปิด
10. จัดระเบียบเล่มเมนูอาหารและเครื่องคั่มไว้เป็นที่ให้เรียบร้อยทุกครั้งหลังห้องอาหารปิด
11. เบิกผ้าจากห้องผ้ามาเก็บในตู้ใส่ผ้าตามสเตชัน
12. พับผ้าเนปकिन (Napkin) พับทิชชู และทำผ้าร้อนสำหรับเช็ดมือ (Hot Towel)
13. เปลี่ยนดอกไม้ที่ห้องดอกไม้ทุกวันอังคาร และวันพฤหัสบดี
14. เย็บสเกิร์ตสำหรับวันที่มีงานต่าง ๆ มาจัดที่ห้องอาหาร
15. รื้อและจัดห้องอาหารใหม่ สำหรับงานเลี้ยงบุฟเฟต์ในวันที่มีงานมาจัดที่ห้องอาหาร

3.5 ข้อมูลพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.19 พนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล : นางสาวพรปวีณ์ เชิญขวัญศรี

ตำแหน่ง : Service Associate

แผนก (Department) : ส่วนงาน F&B / ห้องอาหารจีนเซงพาลเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึง 31 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ปฏิบัติงาน 5-6 วันต่อสัปดาห์ (หยุด 6 วันต่อ 1 เดือน และวันหยุดนักขัตฤกษ์) เริ่มงานตั้งแต่เวลา 11.00 – 20.30 น. เป็นเวลา 9.5 ชั่วโมง

3.7 ตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนดำเนินงาน	มกราคม				กุมภาพันธ์				มีนาคม				เมษายน				พฤษภาคม		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1. กำหนดหัวข้อในการศึกษาโครงการ																			
2. รวบรวมข้อมูลการทำโครงการ																			
3. วางแผนงานที่จะปฏิบัติ																			
4. ลงมือปฏิบัติ																			
5. จัดทำเอกสาร																			
6. ส่งโครงการให้ที่ปรึกษาตรวจ																			
7. สรุปและจัดทำรายงาน																			

ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน



บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติโครงการ

โครงการ “Bangkok Summer Time” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอเมนูเครื่องดื่มให้ทางห้องอาหารนำไปพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับเมนูเครื่องดื่มในลักษณะของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับแขกผู้มาใช้บริการ โดยการทำค็อกเทลสูตรใหม่ที่มีการใส่วัตถุดิบที่ลงตัวกับรสชาติของอาหารได้

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.2.1 ศึกษาหาข้อมูลที่น่าสนใจภายในห้องอาหาร มาวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น และหาวิธีแก้ไขปัญหา

4.2.2 ปรึกษาปัญหาดังกล่าวกับผู้จัดการห้องอาหารและพนักงานที่ปรึกษา รวมไปถึงอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการ และวางแผนแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง

4.2.3 คิดค้นและวางแผนแก้ไขปัญหาที่ได้พบ และได้กำหนดไว้ในโครงการสหกิจ

4.2.4 จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ เพื่อทำโครงการ และลงมือปฏิบัติทดลองทำค็อกเทลสูตรใหม่

4.2.5 เก็บข้อมูลความพึงพอใจต่อผลงาน จากกลุ่มประชากรตัวอย่างในห้องอาหารจินแซง พาเลซ

4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำค็อกเทล

4.3.1 น้ำแอปเปิ้ล	2	Oz.
4.3.2 น้ำมะนาว	1	Oz.
4.3.3 น้ำเชื่อม	1.5	Oz.
4.3.4 Grenadine	1	Oz.
4.3.5 น้ำจิง	1.5	Oz.
4.3.6 Peach Liqueurs	1	Oz.
4.3.7 SMIRNOFF VODKA	2	Oz.
4.3.8 น้ำแข็งเกล็ด		

4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำค็อกเทล

4.4.1 กระบอกเช็กเกอร์ (Shaker)

4.4.2 ที่ตวงเหล้า (Jigger)

4.4.3 แก้วมาร์ตินี่แช่เย็น (Martini)

4.5 ขั้นตอนการทำค็อกเทล

4.5.1 แกะสลักขิงและแครอทให้เป็นรูปร่างสวยงาม แช่ในน้ำเพื่อนำมาตกแต่ง



รูปที่ 4.1 ขิงและแครอทแกะสลัก

4.5.2 เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำค็อกเทล



รูปที่ 4.2 กระบอกเช็กเกอร์ (Shaker)



รูปที่ 4.3 ที่ตวงเหล้า (Jigger)

4.5.3 นำส่วนผสมทั้งหมดวางด้วยที่ตวงเหล้า (Jigger) ใส่ในกระบอกเชคเกอร์ (Shaker) ตามลำดับ แล้วเขย่าให้เข้ากัน



รูปที่ 4.4 น้ำแอปเปิ้ล



รูปที่ 4.5 น้ำมะนาว



รูปที่ 4.6 น้ำเชื่อม



รูปที่ 4.7 Grenadine



รูปที่ 4.8 น้ำขิง



รูปที่ 4.9 Peach Liqueurs



รูปที่ 4.10 SMIRNOFF VODKA



รูปที่ 4.11 น้ำแข็งเกล็ด

4.5.4 เทน้ำค็อกเทลใส่ลงในแก้วมาร์ตินี่ และตกแต่งด้วยจิงและเกรอทแกะสลัก



รูปที่ 4.12 ค็อกเทลที่ผสมและตกแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว

4.6 การคิดราคาต้นทุน

การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม Bangkok Summer Time จากส่วนผสมดังต่อไปนี้ โดยกำหนดให้มาตรฐานด้านต้นทุนเท่ากับร้อยละ 34% และสมมติฐานราคาขายจริง 398 บาท/แก้ว Q-factor 5% ชื่อ Bangkok Summer Time ปริมาณการปรุงเสิร์ฟ 1 แก้ว

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	รวม
1	Peach Liqueurs	30 ml	820/700 ml	35.14
2	SMIRNOFF VODKA	60 ml	458/700 ml	39.25
3	Grenadine	30 ml	115/740 ml	4.66
4	น้ำมะนาว	30 ml	120/1L	3.6
5	น้ำเชื่อม	45 ml	108/1L	4.86
6	น้ำแอปเปิ้ล	60 ml	145/1L	8.7
7	น้ำจิง	45 ml	30/100g	1.35
	รวม			97.56
	Q-factor 5%			4.87
	รวมต้นทุน			102.43
	รวมต้นทุนต่อ 1			102.43
	มาตรฐานด้านต้นทุน			34%
	ราคาขายเบื้องต้น			301.26
	สมมติฐานราคาขายจริง			398
	ต้นทุนจริงจากราคาขายจริง			25.73%

ตารางที่ 4.1 แสดงราคาต้นทุนรวมทั้งหมดของเครื่องดื่ม

*หมายเหตุ : มาตรฐานด้านต้นทุนและสมมติฐานราคาขายจริง พิจารณาจากความคิดเห็นของผู้จัดการห้องอาหาร

จากตารางที่ 4.1 การแสดงราคาต้นทุนของเครื่องดื่มคือกเทลจำนวน 1 แก้วมีต้นทุนรวม Q-factor 5% อยู่ที่ 102.43 บาท และมีต้นทุนจากสมมติฐานราคาขายจริงอยู่ที่ 25.73% ไม่เกินมาตรฐานด้าน ต้นทุน 34% จะเห็นได้ว่าเมื่อนำมาตั้งสมมติฐานราคาขายจริงแล้ว เครื่องดื่มกเทล Bangkok Summer Time จะได้กำไรจากการขายเครื่องดื่มอยู่ที่ 295.57 บาท ต่อ 1 แก้ว

4.7 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการจัดทำเครื่องค็อกเทล Bangkok Summer Time นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจได้มีการนำเครื่องค็อกเทลมาให้กลุ่มประชากรตัวอย่างได้ทดลอง ซึ่งได้แก่ พนักงานภายในแผนกห้องอาหารจีนแซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) และแผนกครัวจีนแซงปาเลซ จำนวน 30 ชุด โดยสามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้ ดังนี้

ตอนที่ 1

$$\text{สูตรการคิดร้อยละ} : \frac{\text{จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม}}{\text{จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด}} \times 100 = \square$$

ตอนที่ 2 การหาค่าเฉลี่ย \bar{x} และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) โดยใช้เกณฑ์การคิดค่าเฉลี่ย (บุญชม ศรีสะอาด, 2545 : 103) ดังนี้

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} \quad \text{S.D.} = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

จากการประเมินเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามตามลักษณะ เพศ อายุ แผนก ดังตารางที่ 4.2

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	19	63.33
หญิง	11	36.67
รวม	30	100.00
อายุ		
20-25	-	0
26-30	11	36.67
31-35	13	43.33
36-40	5	16.67
มากกว่า 40 ปี	1	3.33
รวม	30	100.00
เพลง		
Shang Palace Chinese Restaurant	13	43.33
Chinese Kitchen	17	56.67
รวม	30	100.00

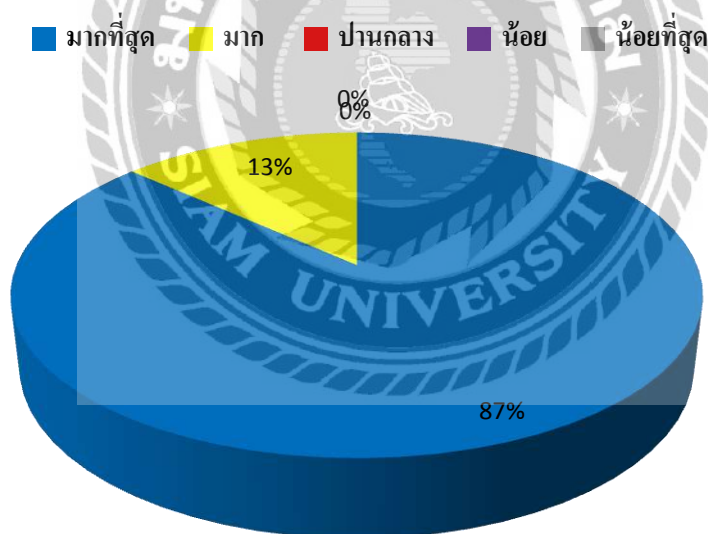
ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.33 และเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 36.67 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 31-35 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมาที่อายุเฉลี่ยระหว่าง 26-30 ปีอยู่ที่ร้อยละ 36.67 อายุเฉลี่ยระหว่าง 36-40 คิดเป็นร้อยละ 16.67 และอายุเฉลี่ยมากกว่า 40 ปีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนก Chinese Kitchen ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 56.67 และแผนก Shang Palace Chinese Restaurant คิดเป็นร้อยละ 43.33 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน

4.8 ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการจัดทำโครงการงาน

4.8.1 ทัศนคติของเครื่องดื่ม

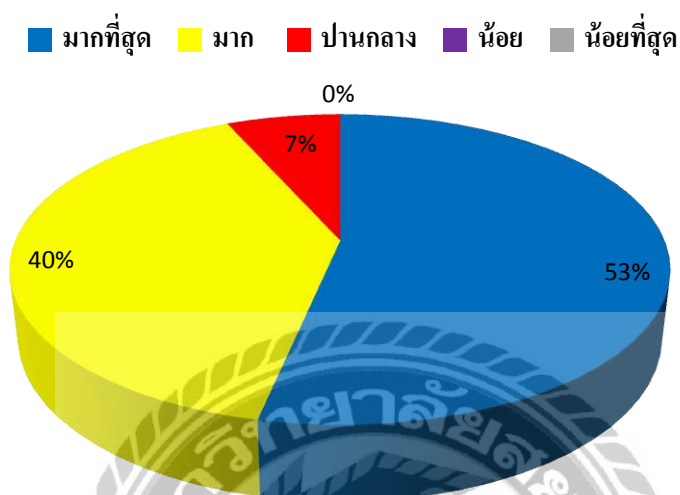
จากผลการตอบแบบสอบถามโครงการงานความพึงพอใจของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 87 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 13 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.1



แผนภูมิที่ 4.1 ความพึงพอใจต่อรสชาติของเครื่องดื่ม

4.8.2 สีสันของเครื่องดื่ม

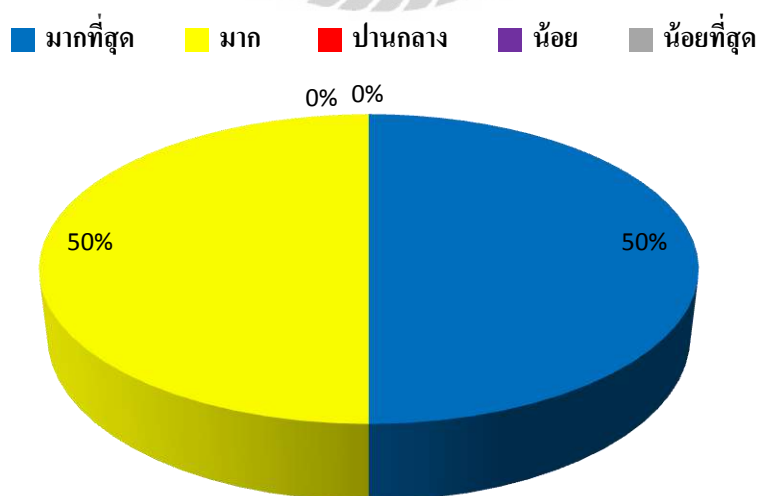
จากผลการตอบแบบสอบถามโครงการความพึงพอใจต่อสีสันของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53 มีความพึงพอใจระดับมากคิดเป็นร้อยละ 40 และมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 7 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.2



แผนภูมิที่ 4.2 ความพึงพอใจต่อสีสันของเครื่องดื่ม

4.8.3 กลิ่นของเครื่องดื่ม

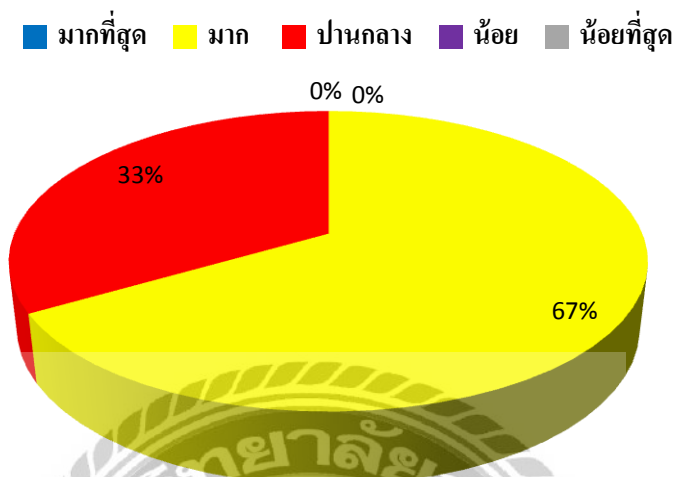
จากผลการตอบแบบสอบถามโครงการความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 มีความพึงพอใจระดับมากคิดเป็นร้อยละ 50 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.3



แผนภูมิที่ 4.3 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่ม

4.8.4 รูปแบบการตกแต่งของเครื่องดื่ม

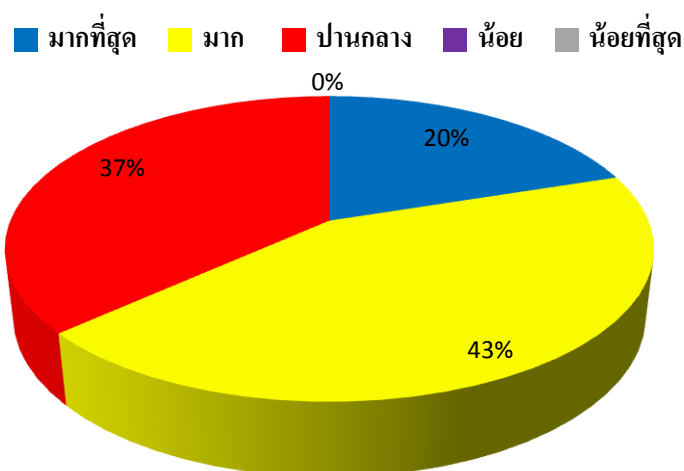
จากผลการตอบแบบสอบถาม โครงการงานความพึงพอใจต่อรูปแบบการตกแต่งเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 67 มีความพึงพอใจระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 33 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.4



แผนภูมิที่ 4.4 ความพึงพอใจต่อรูปแบบการตกแต่งของเครื่องดื่ม

4.8.5 ความคิดสร้างสรรค์

จากผลการตอบแบบสอบถาม โครงการงานความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 20 มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 43 และมีความพึงพอใจในระดับปานกลางอยู่ที่ 37 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.5

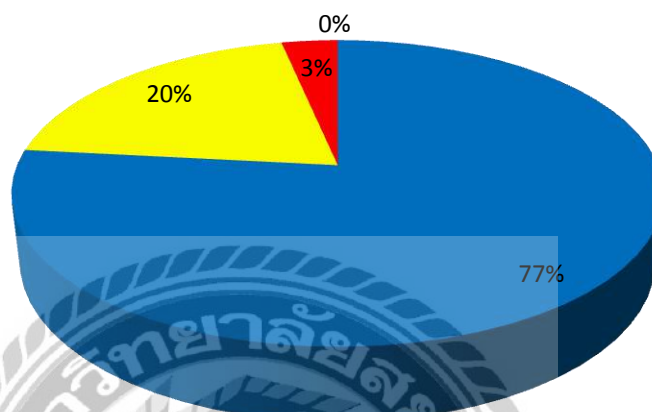


แผนภูมิที่ 4.5 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์การตกแต่งของเครื่องดื่ม

4.8.6 สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดในการขายได้ในอนาคต

จากผลการตอบแบบสอบถามโครงการความพึงพอใจต่อความสามารถในการนำไปเพิ่มเป็นเมนูใหม่ของโรงแรมได้ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 77 มีความพึงพอใจระดับมากคิดเป็นร้อยละ 20 และมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 3 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน ดังแผนภูมิที่ 4.6

■ มากที่สุด ■ มาก ■ ปานกลาง ■ น้อย ■ น้อยที่สุด



แผนภูมิที่ 4.6 ความพึงพอใจต่อความสามารถในการนำไปเพิ่มเป็นเมนูใหม่ของโรงแรมได้

4.9 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อโครงการ

จากแบบสอบถามความพึงพอใจต่อโครงการ Bangkok Summer Time พบว่าผู้ที่ได้ทดลองดื่มเครื่องดื่มค็อกเทล มีความพึงพอใจต่อโครงการดังนี้ (ดังตารางที่ 4.3)

ลำดับที่	รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย \bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1	รสชาติของเครื่องดื่ม	4.87	0.77	มากที่สุด
2	สีส่นของเครื่องดื่ม	4.47	0.76	มาก
3	กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.50	0.57	มาก
4	รูปแบบการตกแต่ง	3.73	0.51	มาก
5	ความคิดสร้างสรรค์	3.90	0.77	มาก
6	สามารถนำเครื่องดื่มไปพัฒนาต่อยอดในการขายได้ในอนาคต	4.73	0.56	มากที่สุด
7	รวม	4.37	0.12	มาก

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทล Bangkok Summer Time

เกณฑ์การประเมินค่าเฉลี่ย \bar{X} : 1.00-1.50 = น้อยที่สุด, 1.51-2.50 = น้อย, 2.51-3.50 = ปานกลาง, 3.51-4.50 = มาก, 4.51-5.00 = มากที่สุด (บุญชม ศรีสะอาด, 2545: 103)

จากตารางที่ 4.2 ตารางแสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของพนักงานโรงแรม แชนกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel, Bangkok) ในห้องอาหารจีนแซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) ที่มีต่อโครงการ Bangkok Summer Time มีความพึงพอใจโดยเรียงลำดับความพึงพอใจต่อโครงการดังนี้

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานจำนวน 30 คน ที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทล พบว่าพนักงานมีความพึงพอใจโดยรวมให้ในระดับมากและมากโดยมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.37 ทั้งนี้เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นพบว่าพนักงานมีความพึงพอใจมากที่สุดคือความพึงพอใจต่อรสชาติของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยที่ 4.87 รองลงมาคือความพึงพอใจต่อสามารถนำเครื่องดื่มไปพัฒนาต่อยอดในการขายได้ในอนาคตมีค่าเฉลี่ยที่ 4.73 ส่วนที่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากคือความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่มมีค่าเฉลี่ยที่ 4.50 ความพึงพอใจต่อสีส่นของเครื่องดื่มมีค่าเฉลี่ยที่ 4.47 ความพึงพอใจต่อการมีความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ยที่ 3.90 และอันดับสุดท้าย ความพึงพอใจต่อรูปแบบการตกแต่ง มีค่าเฉลี่ยที่ 3.73

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ ปัญหาที่พบ แนวทางการแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานที่โรงแรมเซงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นระยะเวลา 4 เดือน ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service) ที่ห้องอาหารจีนเซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) ทำให้ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำงานบริการในห้องอาหารในด้านต่าง ๆ และได้ทำเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่ ชื่อว่า Bangkok Summer Time ขึ้นมาเพื่อนำเสนอเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลนี้ให้ทางห้องอาหารได้นำไปพัฒนาต่อยอดในอนาคตต่อไป

ผู้จัดทำได้ทำเครื่องดื่มค็อกเทลออกมาให้พนักงานแผนกห้องอาหารจีนเซงปาเลซ (Shang Palace Chinese Restaurant) และครัวจีน (Chinese Kitchen) ได้ทดลองชิม และจัดทำการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาและจัดทำแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของโครงการเป็นจำนวน 30 ชุด ซึ่งผลที่ได้รับในการสำรวจนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ โดยการนำโครงการเครื่องดื่มค็อกเทลในครั้งนี้เป็นการทดลองโครงการที่สำเร็จแต่ยังไม่สมบูรณ์เพราะไม่ได้นำไปขายให้กับแขกที่มาใช้บริการ เพราะกฎของโรงแรมที่ห้ามไม่ให้ผู้อื่นที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องนำอาหารและเครื่องดื่มที่ยังไม่ผ่านการตรวจสอบตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ไปทำการจำหน่ายหรือให้บริการกับแขก แต่อย่างไรก็ตามโครงการเครื่องดื่มค็อกเทลนี้อาจจะพัฒนาต่อยอด ปรับปรุงและแก้ไข เพื่อเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมในอนาคตต่อไป

5.1.2 ปัญหาที่พบ

5.1.2.1 มีความรู้และประสบการณ์ในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลไม่มากพอ

5.1.2.2 ด้วยความที่ห้องอาหารจีนเซงปาเลซ ไม่ได้เป็นแผนกที่เน้นขายเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล ทำให้ส่วนผสมบางอย่างต้องทำการเบิกจากแผนกอื่น ๆ และในการเบิกแต่ละครั้งจะมีหลายขั้นตอน ทำให้เป็นเรื่องยุ่งยากในการขอเบิกของ

5.1.3 ข้อเสนอแนะของการทำโครงการ

5.1.3.1 ศึกษาเรียนรู้และทดลองทำเครื่องดื่มค็อกเทลให้มากขึ้น

5.1.3.2 แนะนำให้ทำเรื่องขอซื้อส่วนผสมที่จำเป็นในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลจากฝ่ายจัดซื้อมาเก็บไว้ เพื่อความสะดวกในการทำเครื่องดื่ม

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ ในแผนกบริการอาหาร และเครื่องดื่มที่ห้องอาหารจีนเซี่ยงไห่ (Shang Palace Chinese Restaurant) ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม ถึง วันที่ 30 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ทำให้ผู้จัดทำได้ประสบการณ์ในการทำงานจริง ได้ความรู้เพิ่มเติมนอกเหนือจากการศึกษาภายในห้องเรียน และได้รับสิ่งที่ดีอีกหลายประการ ดังนี้

1. ได้ฝึกให้ตนเองมีความรับผิดชอบมากขึ้นในเรื่องของการรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย และเรื่องของการบริหารเวลา และได้ฝึกให้ตนเองเป็นผู้มีระเบียบวินัยมากขึ้น
2. จากปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงานทั้งในส่วนของผู้ร่วมงาน แยกผู้มาใช้บริการ หรือข้อผิดพลาดที่เกิดจากการทำงาน ทำให้ได้ฝึกตนเองให้มีความอดทน อดกลั้น และมีสติมากขึ้น ทำให้สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี
3. ได้เรียนรู้การเข้าสังคม และการปรับตัวเข้าหาผู้ร่วมงานคนอื่นได้ดี
4. ได้ฝึกทักษะการปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามระเบียบและมาตรฐานของโรงแรม
5. ได้เรียนรู้และฝึกใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารให้ดีขึ้น
6. ได้มีโอกาสไปช่วยเหลืองานกับแผนกอื่น เนื่องจากแยกเข้ามาใช้บริการในแผนกนั้นค่อนข้างเยอะ และแผนกนั้นมีพนักงานไม่เพียงพอ จึงทำให้ได้มีโอกาสได้เรียนรู้ความแตกต่างและเรียนรู้ประสบการณ์จากการปฏิบัติงานของแผนกอื่น ๆ
7. ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติงานสหกิจในครั้งนี้สามารถนำไปปรับปรุงและพัฒนาตัวเองไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตต่อไปในอนาคตข้างหน้า

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับแขกได้ไม่ชัดเจน ทำให้เกิดข้อผิดพลาด และเกิดความล่าช้าในการทำงาน

5.2.2.2 ด้วยความเป็นเพียงนักศึกษาฝึกงาน จึงไม่สามารถรับรู้ข้อมูลของการปฏิบัติงานของแผนกอื่นได้ ซึ่งเมื่อได้รับมอบหมายให้ไปช่วยงานแผนกอื่น ทำให้การทำงานนั้นล่าช้า จึงทำให้ไม่ได้ช่วยเหลืองานให้กับแผนกนั้นมากนัก

5.2.2.3 การวางแผนงานและความรับผิดชอบงานของพนักงานในแผนกยังไม่ดีพอ ทำให้เกิดความวุ่นวายในการทำงาน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 ควรเพิ่มอัตราการจ้างพนักงานในโรงแรม

5.2.3.2 พนักงานทุกคนควรรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง และช่วยกันทำงานให้
ประสบผลสำเร็จมากกว่านี้



บรรณานุกรม

บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิเคราะห์ข้อมูลความหมายค่าเฉลี่ย. เข้าถึงได้จาก

<https://th.wikihow.com>

ปิยะชน. (2555). ค็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <https://gotoknow.co.th>

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ. (2551). ข้อมูลโรงแรม. เข้าถึงได้จาก <http://www.shangri-la.com/>

Bangkok/shangrila

ศิริราช วิทยุวิริยะวงศ์ . (2558). เครื่องดื่มค็อกเทล *Jasper Berry*. กรุงเทพฯ:

สาขาสังคมวิทยามนุษยและนิเทศวิทยาสังคม มหาวิทยาลัยสยาม.

Cocktail Mystye. (ม.ป.ป.). ประโยชน์ของเครื่องดื่มค็อกเทล. เข้าถึงได้จาก

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

Cocktail Mystye. (ม.ป.ป.). อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/site/colorfulcocktail/xupkm-thi-chi-ni-kar-phsm-kheruxng-dum>

Medthai. (2550). จิง สรรพคุณและประโยชน์ของจิง 65 ชื่อ. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>

Medthai. (2550). น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล 14. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>

Medthai. (2550). มะนาว สรรพคุณและประโยชน์ของมะนาว 75 ชื่อ. เข้าถึงได้จาก

<https://medthai.com>

Medthai. (2550). แอปเปิ้ล สรรพคุณและประโยชน์ของแอปเปิ้ล 19 ชื่อ. เข้าถึงได้จาก

<https://medthai.com>

The cocktails. (ม.ป.ป.). ประวัติค็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <http://www.cocktailthai.com/index.php>

?lay=show&ac=article&Id=117854&Ntype=3



ภาคผนวก ก

แบบประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม Bangkok Summer Time

แบบประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่มหกเทศ Bangkok Summer Time
โรงแรมเซาท์ริท กรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 8 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561

เกณฑ์การประเมิน

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ : ชาย () หญิง ()
2. อายุ : 20-25ปี () 26-30ปี ()
 31-35ปี () 36-40ปี () มากกว่า40ปี ()
3. แผนก : ห้องอาหารจีนเซาท์ริท () คริวจีน ()

ตอนที่ 2 โปรดใส่เครื่องหมาย \surd ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ลำดับที่	รายการประเมินเครื่องดื่มหกเทศ Bangkok Summer Time	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	เครื่องดื่มหกเทศอร่อยสดชื่น					
2	เครื่องดื่มหกเทศมีสีสวยงาม					
3	เครื่องดื่มหกเทศมีกลิ่นหอม					
4	การตกแต่งสวยงาม					
5	มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่มหกเทศ					
6	สามารถนำเครื่องดื่มหกเทศมาพัฒนาต่อยอด					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข
ภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



ภาพทำหน้าที่ Hostess ต้อนรับแขกหน้าห้องอาหาร



ภาพการเซตอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



ภาพพับผ้าเนปकिन (Napkin)



ภาพเก็บอุปกรณ์เข้าตามสเตชั่น



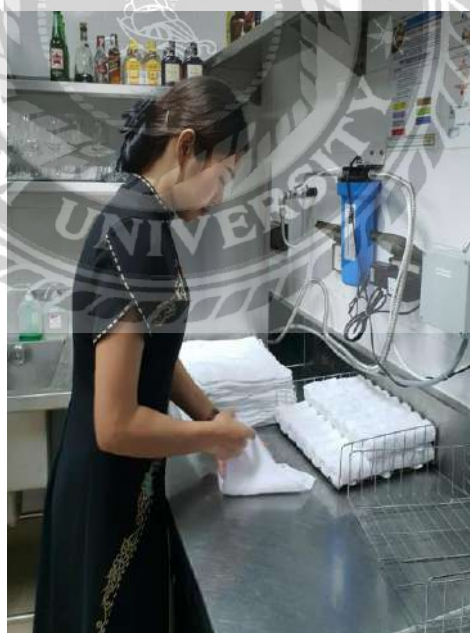
ภาพการเก็บผ้าจากห้องเบิกผ้าเข้าตู้เก็บตามสเตชั่น



ภาพการทำชาและเก็บขยะใส่ถุงชาแห้ง



ภาพการเช็ดอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในห้องอาหาร



ภาพการทำผ้าร้อนสำหรับเช็ดมือ



ภาพกิจกรรมรำกลองยาวเปิดตัวงานวันสงกรานต์



ภาพอาจารย์ที่ปรึกษามาปฐมนิเทศ



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ผลการสัมภาษณ์โครงการ Bangkok Summer Time

ผู้ให้สัมภาษณ์ คือ คุณพรวิณี เชิญขวัญศรี ตำแหน่ง Service Associate

โครงการ Bangkok Summer Time มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการนี้อย่างไรบ้าง

เครื่องดื่มค็อกเทลนี้เป็นเมนูที่สร้างความหลากหลายให้กับเมนูเครื่องดื่มเป็นอย่างมาก เพราะโดยปกติเครื่องดื่มค็อกเทลจะไม่ใช่เครื่องดื่มหลักของห้องอาหาร แต่เครื่องดื่มค็อกเทล Bangkok Summer Time นี้มีความน่าสนใจ และถ้าได้มีการนำมาขายจริง ก็จะสามารถดึงดูดความสนใจของแขกได้มาก



คุณพรวิณี เชิญขวัญศรี

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5802000011
 ชื่อ - นามสกุล : นางสาวประกายกานต์ บุญญะสิทธิ์
 ภาควิชา : สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
 ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ : 161 เพชรเกษม69แยก5
 ถนนเพชรเกษม แขวงหลักสอง
 เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160
 เบอร์โทรศัพท์ : 096 515 8386
 E-Mail : prakaikarn_mb@hotmail.com

