



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เครื่องหอมอบแห้ง

จากดอกไม้แห้งกับกากชา

(Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant)

โดย

นางสาวสุกฤษรัตน์ อนุสาร 5704400078

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 116-495 สหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ เครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้แห้งกับกากชา
Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว ศุภิสรารัตน์ อนุนารถ

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันทีณี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและ
การท่องเที่ยว ประจำปีภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....
นางนันทีณี ทองอร.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันทีณี ทองอร)

.....
นางสาวกรวิทย์ รัสมิ์โชติกุลชัย.....พนักงานที่ปรึกษา

(กรวิทย์ รัสมิ์โชติกุลชัย)

.....
ดร.ชลลดา มงคลวนิช.....กรรมการกลาง

(ผศ.ดร.ชลลดา มงคลวนิช)

.....
ดร.มารุจ ลิ้มปะวัตนะ.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัตนะ)

ชื่อโครงการ	: เครื่องหอมอบแห้งจากดอกไม้แห้งกับกากชา
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวศุภิสรารัตน์ อนุนารถ
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.นันท์นิ ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปะศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองย่านธุรกิจ บริการห้องพักระดับห้าดาว ออกแบบตกแต่งตามแบบสถาปัตยกรรมไทยสมัยสุโขทัย มีการให้บริการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ นอกจากนี้ยังมีบริการสปา ห้องประชุม สัมมนาและจัดเลี้ยง ซึ่งจากการฝึกปฏิบัติงานสหกิจในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ นั้นพบว่าในแต่ละวันมีดอกไม้และกากชาที่เหลือทิ้งจากงานจัดเลี้ยงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำสองสิ่งนี้มาประยุกต์ใช้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดประโยชน์แก่โรงแรม โดยแปรรูปเป็นเครื่องหอมอบแห้งเพื่อช่วยลดต้นทุนจากการซื้อถุงหอมปรับอากาศ และช่วยลดปริมาณขยะ อีกทั้งยังเป็นการนำของที่ไม่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง

ในการทำโครงการนี้จึงได้ทำการศึกษาถึงวิธีการทำ และมีการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานเพื่อให้ทราบถึงความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องหอมอบแห้ง เป็นจำนวน 30 ชุด โดยรวมแล้วอยู่ในระดับพึงพอใจมาก เครื่องหอมอบแห้งมีกลิ่นหอม สีสันสวยงาม ภาชนะบรรจุภัณฑ์เหมาะสมต่อการนำไปใช้ สามารถดับกลิ่นอับได้จริง สามารถทดแทนถุงหอมปรับอากาศที่โรงแรมใช้อยู่ได้ และช่วยลดต้นทุนของโรงแรมจากการจัดซื้อถุงหอมปรับอากาศได้ เป็นเงิน 15,220 บาท

คำสำคัญ: เครื่องหอมอบแห้ง, กากชา, ดอกไม้

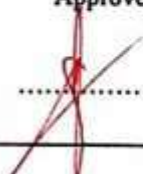
Research Title : Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant
Credits : 5
By : Ms. Suphisararat Anunart
Advisor : Ms. Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Art
Major : Hotel
Faculty : Liberal Art
Semester/Academic year : 2/2017

ABSTRACT

The Sukhothai Bangkok is a five-star hotel located at the heart of Thailand's capital city. The architecture and interior design of the hotel was inspired by the ancient kingdom of Sukhothai. There are both Thai food and international cuisines, including spa, conference rooms and banqueting facilities. From the co-operative internship in the banquet department of the Sukhothai Bangkok, there were large amounts of flowers and tea leaf leftovers from banquets. Therefore, the researcher had an idea to reuse these two products to make a beneficial product for the hotel. The project was conducted by recycling flowers and tea leaf residues to create a potpourri in order to reduce the cost of buying aromatic sachets, amounts of fresh waste and also reuse the leftovers to be beneficial again.

This project was conducted by studying recycling methods and distributing 30 questionnaires to the hotel staff to survey their satisfaction on the potpourri. Overall satisfaction was at a high level. The opinion of the hotel staff indicated that the potpourri was aromatic and colorful; the package was suitable for the actual usage; the deodorant properties were quite effective; and the potpourri was appropriate to use in place of aromatic sachets that were currently being used in the hotel. Also, the use of the potpourri could reduce the cost of purchasing aromatic sachets in an amount of 15,220 Baht.

Keywords: potpourri, tea leaf residues, flowers

Approved by
.....


กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในโรงแรมสุโขทัยกรุงเทพฯ ตั้งแต่ วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 เป็นเวลา 16 สัปดาห์ ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจาก ความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

2. คุณไกรวิทย์ รัชมิโชติกุลชัย ตำแหน่ง Captain Banquet

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว สุภิสรารัตน์ อนุนารถ

26 พฤษภาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ดอกไม้.....	3
2.2 ชา.....	7
2.3 น้ำมันหอมระเหย.....	12
2.4 เครื่องหอม.....	13
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	15
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	17
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	26
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	27

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	28
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	28
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	28
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	29
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ.....	31
4.2 การเตรียมและการวางแผนของโรงงาน.....	31
4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องหอมอบแห้ง.....	31
4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำ เครื่องหอมอบแห้ง.....	28
4.5 ขั้นตอนในการทำเครื่องหอมอบแห้ง.....	32
4.6 ต้นทุนของการทำเครื่องหอมอบแห้ง.....	34
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง.....	35
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย.....	40
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	41
บรรณานุกรม.....	43
ภาคผนวก	

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงาน.....	29
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำเครื่องหอมอบแห้ง.....	35
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการจัดซื้อธูปหอมปรับอากาศของ โรงแรมสุโขทัย.....	35
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ.....	36
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ.....	36
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกตำแหน่ง.....	37
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกแผนก.....	37
ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่า S.D ของความพึงพอใจ.....	39

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 ดอกกุหลาบ.....	4
รูปที่ 2.2 ดอกบัว.....	5
รูปที่ 2.3 ชา.....	8
รูปที่ 2.4 กากชา.....	11
รูปที่ 2.5 น้ำมันหอมระเหย.....	12
รูปที่ 2.6 เครื่องหอม.....	13
รูปที่ 3.1 โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ.....	15

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมสุโขทัยกรุงเทพฯ.....	16
รูปที่ 3.3แผนที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ	16
รูปที่ 3.4 ห้องSuperior Room.....	17
รูปที่ 3.5 ห้องDeluxe Studio.....	18
รูปที่ 3.6 ห้องExecutive Suite.....	18
รูปที่ 3.7 ห้องDeluxe Suite.....	19
รูปที่ 3.8 ห้องGarden Suite.....	19
รูปที่ 3.9 ห้องDeluxe Terrace Suite.....	20
รูปที่ 3.10 ห้องDeluxe Residence Suite.....	21
รูปที่ 3.11 ห้อง The Beaufor Suite.....	21
รูปที่ 3.12 ห้องThe Sukhothai Suite.....	21
รูปที่ 3.13 ห้องBallroom.....	22
รูปที่ 3.14 Cutyard Garden.....	23
รูปที่ 3.15 Garden Villa.....	23
รูปที่ 3.16 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Kinnaree&leerawadee.....	23
รูปที่ 3.17 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Supanika.....	24
รูปที่ 3.18 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Panawan.....	24
รูปที่ 3.19 ห้องPrivate Room.....	25

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.20 ห้อง Bussabong1-4.....	25
รูปที่ 3.21 รูปผู้ปฏิบัติงาน.....	27
รูปที่ 3.22 พนักงานที่ปรึกษา.....	28
รูปที่ 4.1 ดอกไม้แห้ง.....	32
รูปที่ 4.2 กากชาที่ตากแล้ว.....	32
รูปที่ 4.3 ผสมดอกไม้แห้งและกากชา.....	32
รูปที่ 4.4 นำดอกไม้ใส่โหลแก้ว.....	33
รูปที่ 4.5 หยดน้ำมันหอมระเหย.....	33
รูปที่ 4.6 ปิดฝาขวดโหลให้สนิท อบประมาณ 1-2 สัปดาห์.....	33
รูปที่ 4.7 นำเครื่องหอมใส่ถุงผ้าแก้ว.....	34
รูปที่ 4.8 ถุงหอมอบแห้ง.....	34

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok) ให้บริการการขายห้องพัก และห้องอาหาร นอกจากนั้นยังมีการให้บริการในส่วนของการจัดห้องประชุม งานแต่งงาน และงานจัดเลี้ยงอีกด้วย ซึ่งในแต่ละวันทางโรงแรมจะมีการจัดห้องประชุมอย่างน้อยวันละ 3 ถึง 4 ห้อง และมีงานจัดเลี้ยงอีกประมาณ 2 ห้องต่อวัน จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกงานในโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) นั้น ได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวันจะมีการบริการเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้าทุกวันที่มีการประชุมและจัดเลี้ยง จึงทำให้มีถุงขยะที่ใส่แล้วถูกทิ้งเป็นจำนวนมากอย่างไร้ประโยชน์ และนอกจากนั้นแล้วในแต่ละวันยังมีการใช้ดอกไม้เพื่อมาตกแต่งสถานที่เป็นจำนวนมาก และเมื่อจบงานเลี้ยงหรือการประชุมในแต่ละครั้ง ดอกไม้พวกนี้ก็จะถูกนำมาทิ้ง

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นคุณค่าและประโยชน์ของกากชาและดอกไม้ที่เหลือทิ้ง จึงคิดที่จะนำทั้งสองอย่างนี้มาประยุกต์ใช้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดประโยชน์แก่โรงแรม โดยแปรรูปออกมาเป็นเครื่องหอมอบแห้ง เพื่อช่วยลดต้นทุนในโรงแรม และยังมีของที่ไม่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ได้อีกครั้ง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อถุงหอมปรับอากาศ
- 1.2.2 เพื่อนำสิ่งของที่เหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์แก่โรงแรม
- 1.2.3 เพื่อลดปริมาณขยะให้กับทางโรงแรม
- 1.2.4 เพื่อดับกลิ่นอับและกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ในห้องน้ำแขก ห้องพัก ห้องประชุมได้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตของพื้นที่จัดทำโครงการ

สถานที่ในการจัดทำโครงการ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

1.3.2 ขอบเขตของประชากร

พนักงานในโรงแรม จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตของระยะเวลา

ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่าง เดือนมกราคม ถึง เดือนพฤษภาคม 2561

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้าข้อมูล

ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องหอมอบแห้งและศึกษาวิธีการทำในขั้นตอนต่างๆ ทั้งวิธีการทำแบบโบราณและการประยุกต์จากสื่อออนไลน์

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถลดต้นทุนของโรงแรมจากการซื้อถุงหอมปรับอากาศได้

1.4.2 เป็นการนำสิ่งของที่เหลือทิ้งจากการใช้งานแล้วมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า

1.4.3 ช่วยในการลดปริมาณขยะสลายให้กับทางโรงแรม

1.4.4 ช่วยในการลดกลิ่นอับหรือกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ของห้องประชุม ห้องพักผ่อน, ห้องน้ำแชก และห้องน้ำพนักงานได้

1.4.3 สามารถที่จะนำตัวผลิตภัณฑ์ไปต่อยอดในการสร้างอาชีพในอนาคตได้

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาทำโครงการเรื่อง “เครื่องหอมอบแห้ง” ผู้ศึกษาได้ศึกษาและตรวจสอบบทความที่เกี่ยวข้องกับการทบทวนเอกสารดังข้อมูลศึกษาดังต่อไปนี้

2.1 ดอกไม้

2.1.1 ดอกกุหลาบ

2.1.2 ดอกบัว

2.2. ชา

2.3 น้ำมันหอมระเหย

2.4 เครื่องหอม

2.1 ดอกไม้ (Flower)

ดอกไม้ คือ โครงสร้างการขยายพันธุ์ของพืชดอก (พืชในชั้น Magnoliophyta หรือเรียกว่า Angiosperm) ดอกไม้คือส่วนที่เกิดเป็นผลไม่และเมล็ด ดอกไม้หลายชนิดมีวิวัฒนาการของตัวเองเพื่อดึงดูดสัตว์เช่นแมลง เพื่อให้เป็นตัวช่วยส่งถ่ายละอองเรณู และนอกจากนั้น ดอกไม้ยังเป็นที่นิยมเป็นอย่างมาก นำใช้เพื่อตกแต่งสภาพแวดล้อมในสังคมมนุษย์ และดอกไม้ก็เป็นตัวแทนแห่งความรักใคร่ ความเชื่อ ศาสนา สามารถใช้เป็นยารักษาโรคและแหล่งอาหารได้

ในสังคมเรามีภูมิปัญญาจากการใช้ดอกไม้ เครื่องหอม กายาน และสมุนไพรต่างๆ ที่มีกลิ่นหอม จากพื้นบ้านและชุมชน มาใช้ในชีวิตประจำวัน ในสังคมของไทยเองบรรพบุรุษ ของเราได้เรียนรู้จากธรรมชาติและคิดประดิษฐ์ เครื่องหอมต่างๆ มาใช้ในชีวิตประจำวันมากมาย เช่น น้ำอบไทย น้ำปรุงร้ง แบริ่งรำ เครื่องหอมอบแห้ง บุหงารำไป หรือเครื่องแขวนไทย ที่ทำจากดอกไม้สด เพื่อ

บุชาพระ เช่น ดอกบัว ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ ดอกพุด นำไปร้อยเป็นพวงมาลัย ในที่นี้จะกล่าวเพียง ดอกไม้ที่นำมาใช้ในโครงการเครื่องหอมอบแห่งนี้คือดอกกุหลาบและดอกบัว

2.1.1 ดอกกุหลาบ (Rose)



รูปที่ 2.1 ดอกกุหลาบ

(ที่มาของรูป : <https://sites.google.com>)

- ชื่อวิทยาศาสตร์ : Rosa Spp
- ชื่อวงศ์ : Rosaceae
- ชื่อสามัญ : Rose

2.1.1.1 ลักษณะทั่วไป

เป็นต้นไม้ขนาดเล็ก บางชนิดจะมีขนาดใหญ่ หรือเป็นไม้เลื้อย เป็นไม้ผลัดใบ ลำต้นและกิ่งมีหนาม เปลือกสีเขียวเป็นดอกเดี่ยว หรือดอกช่อ กลีบดอกแบ่งเป็น 3 ชนิด คือกลีบดอกชั้นเดียว จะมี 5 กลีบ ยกเว้นบางชนิดที่มี 4 กลีบ กลีบดอกกึ่งซ้อนมี 6-20 กลีบ กับดอกซ้อนมีตั้งแต่ 20 กลีบไปจนถึง 50-60 กลีบ กลีบเลี้ยงมี 5 กลีบ เกสรเพศผู้มีจำนวนมาก อับเรณูสีเหลืองล้อมรอบเกสรเพศเมีย ซึ่งรวมเป็นกระจุกอยู่กลางดอก และจะอยู่ในระดับต่ำกว่าเกสรเพศผู้ฤดูกาลออกดอกจะออกตลอดปี โดยเฉพาะ ธ.ค.-มี.ค ดอกกุหลาบจะชอบดินที่เป็นกรดเล็กน้อย และชอบอากาศเย็น ขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด ปักชำกิ่ง ตัดกิ่ง ตัดตา หน่อ และส่วนที่มีกลิ่นหอมของกุหลาบจะเป็น ดอก

2.1.1.2 สรรพคุณทางยาของดอกกุหลาบ

- 1) ดอกมีสรรพคุณบำรุงหัวใจ
- 2) ผล มีวิตามินซีมาก
- 3) กุหลาบแห้งที่บดเป็นผงสามารถใช้เป็นยารักษาโรคเกี่ยวกับช่องปากได้ ทำให้ฟันและเหงือกแข็งแรง

2.1.1.3 การใช้ประโยชน์จากดอกกุหลาบ

- 1) ตัดดอกประดับแจกัน
- 2) กลีบดอกกุหลาบนำไปสกัดน้ำมันหอมระเหยได้
- 3) ร้อยพวงมาลัยและบุหงา
- 4) นำไปทำเป็นดอกไม้แห้งใส่ขวดโหล ไว้ไปประดับตกแต่งบ้านได้
- 5) นำไปเป็นส่วนประกอบของสปา
- 6) กุหลาบสามารถทำเป็นชาสมุนไพรได้

2.1.2 ดอกบัว (Lotus)



รูปที่ 2.2 ดอกบัว

(ที่มาของรูป https://www.khaosod.co.th/amulets/news_199043)

- ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Nymphaea lotus* Linn.
- ชื่อวงศ์ : NYMPHAEACEAE
- ชื่อสามัญ : Lotus

ดอกบัว เป็นพันธุ์ไม้น้ำที่ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของความบริสุทธิ์ผุดผ่อง ดอกบัวจะมีดอกขนาดใหญ่ มีสีสันสวยงาม เค้นสะดูตาสะดูใจแก่ผู้พบเห็น บางชนิดจะมีกลิ่นหอมนำชื่นชม ด้วยเหตุนี้ดอกบัวจึงได้รับสมญาว่า ราชนิแห่งไม้น้ำ

2.1.2.1 ลักษณะทั่วไป

ดอกบัวเป็นไม้น้ำประเภทพืชล้มลุกที่มีลำต้นและหัวอยู่ในดินใต้น้ำ โดยจะชูก้านใบและดอกขึ้นมาบนผิวน้ำ และดอกบัวจะชอบขึ้นในน้ำจืดออกดอกตลอดปี ชอบน้ำสะอาด อยู่ในน้ำลึกพอสมควร ถิ่นกำเนิดของบัวอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะเริ่มบานตั้งแต่ตอนเช้า ก้านดอกยาวมีหนามเหมือนก้านใบ ชูสูงกว่าใบเล็กน้อย กลีบเลี้ยง 4-5 กลีบ สีขาวอมเขียวหรือสีเทาชมพู ร่วงง่าย เพราะกลีบดอกเรียงกันซ้อนหลายชั้น ดอกบัวจะพบได้ทั่วไปทั้งในเขตร้อน เขตอบอุ่นและเขตหนาว

2.1.2.2 สรรพคุณทางยาของดอกบัว

- 1) รากและเมล็ดบัวมีรสหวานเย็นและมัน ช่วยบำรุงกำลัง ใช้เป็นยาชูกำลัง
- 2) ช่วยบำรุงร่างกาย
- 3) ดอกบัวสดสีขาวยุ้ด้มกับน้ำดื่ม เพื่อบรรเทาอาการอ่อนเพลีย
- 4) ช่วยบำรุงโลหิต
- 5) เกสรและเมล็ดบัว ช่วยบำรุงประสาทและสมอง
- 6) รากบัวช่วยเสริมฤทธิ์ยานอนหลับ ทำให้หลับสบาย
- 7) เกสรนำมาใช้ปรุงเป็นยาหอมได้
- 8) รากบัวช่วยลดไข้ได้

- 9) ใบแก่ใช้สุกกลั่น ช่วยแก้ริดสีดวงจมูก
- 10) รากช่วยแก้อาการ ไอ
- 11) กลีบดอกชั้นในและก้านใบ ใช้เป็นยาแก้อาการท้องร่วง
- 12) กลีบดอกชั้นในนำมาตำใช้พอกแก้โรคนิ่ว

2.1.2.3 ประโยชน์ของดอกบัว

- 1) นำมาบูชาพระ หรือนำมาใช้ในทางศาสนา เนื่องจากดอกบัวเป็นสัญลักษณ์แห่งความดีงามทางพระพุทธศาสนา
- 2) กลีบดอกนิยมนำไปทำเมี่ยงดอกบัว ยำดอกบัวหรือทำเมนูกลีบดอกบัวหุบแป้งทอด
- 3) กลีบดอกแห้งในอดีตใช้ม้วนบุหรี่
- 4) สารสกัดจากเกสรนำมาใช้ทำเครื่องสำอางที่เป็นตัวช่วยชะลอการสร้างเม็ดผิว เช่นครีมกันแดด ครีมบำรุงผิวทั้งกลางวันกลางคืน
- 5) เปลือกเมล็ดและฝักแก่ใช้ทำปุ๋ย
- 6) ไหลบัว สามารถนำมาประกอบอาหารได้ทั้งสดและแห้ง เช่น แกงส้ม ต้มกะทิ
- 7) นำมาสกัดเป็นน้ำมันหอมระเหยได้
- 8) ทำเป็นชาดอกบัวได้
- 9) นำมาทำเครื่องหอมได้

2.2 ชา

ชาเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมมากอันดับ 2 รองจากน้ำดื่ม เพราะเป็นผลจากธรรมชาติมาจาก ตูมชา ยอดชา และก้านของต้นชา โดยผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย จนกลายเป็นชาต่างๆ แล้วนำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ด้วยกลิ่นหอมกรุ่น รสชาติชื่นใจ จึงทำให้ได้รับความนิยมจากผู้คนมากมาย

ในอดีตชาวจีนได้เก็บเอาใบชาป่ามาตากแห้งเพื่อเก็บไว้ไว้ได้นานโดยใช้ในการทำยารักษาโรค ต่อมาในภายหลังจึงได้นำมาอบแห้งแล้วนำมาชงเป็นเครื่องดื่มและพัฒนามาเป็นน้ำชาประเภทต่างๆ โดยชาวจีนได้ทำการปลูกต้นชามาตั้งแต่ในสมัยราชวงศ์ฉินถึงราชวงศ์ฮั่น

สำหรับประวัติความเป็นมาของชาในประเทศไทยพบว่าในยุคสมัยสุโขทัยเป็นช่วงแรกที่ได้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชาวจีน พบว่าได้มีการดื่มชากันระหว่างชาวจีนและชาวไทยก็ไม่ปรากฏหลักฐานว่านำชาเข้ามาได้อย่างไร และเมื่อใด



รูปที่ 2.3 ชา

(ที่มาของรูป <http://jyebook.com>)

2.2.1 ลักษณะของต้นชา

สมุนไพรชา เป็นไม้ยืนต้นที่เชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดมาจากเทือกเขาทางด้านตะวันตกเฉียงใต้ของจีน เนื่องจากมีหลักฐานการค้นพบต้นชาสายพันธุ์ดั้งเดิมหลายสายพันธุ์ที่เป็นพืชพื้นเมืองประจำถิ่นของมณฑลยูนนาน และภายหลังได้แพร่กระจายไปปลูกตามประเทศทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จนถึงญี่ปุ่น ในการเพาะปลูกมักตัดแต่งกิ่งให้เป็นพุ่มสูงประมาณ 0.6-1 เมตร ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการเก็บใบชา ส่วนการเก็บใบชามักจะเก็บแต่ใบอ่อน ๆ แรกผลิออกเป็น 3 ใบเท่านั้นชาเป็นพืชกึ่งร้อนที่เจริญเติบโตได้ดีในเขตอบอุ่นและมีฝน ปลูกได้ดีที่ระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 200-2,000 เมตร พันธุ์ของชานั้นมีหลากหลายประเภท แต่จะหยิบยกมาเพียงประเภทชาที่นำมาใช้ในโครงการาน คือชาขาวกับชาเขียว

2.2.2 ประเภทของชา

2.2.2.1 ชาขาว (White Tea)

ชาขาวคือชาที่ผลิตจากยอดของต้นชา โดยเลือกเก็บจากยอดอ่อนชาในฤดูใบไม้ผลิ จากนั้นนำมาตากแห้งด้วยวิธีธรรมชาติ ชาขาวจะไม่ผ่านการหมัก ใบชาไม่เหมือนกับชนิดอื่นๆ ทำให้ชาขาวยังคงปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในใบชามากกว่าชาชนิดอื่นๆ สรรพคุณของชาขาวช่วยในเรื่องการดื่มเพื่อต้านความแก่ชราก่อนวัย อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติและกลิ่นมีความหอมนุ่มนวล ซึ่งรสของชาขาวที่นำมาใช้ในโครงการคือ ชาสุโขทัย (Sukhothai Tea)

ชาสุโขทัย (Sukhothai Tea) เป็นชาที่ชื่อ SARO ROYAL LOTUS TEA เป็นชาดอกบัวอ่อน แกนนิค ที่มีส่วนประกอบของดอกบัว สมุนไพรและใบชาที่มาจากแหล่งที่ได้รับมาตรฐานของประเทศไทย ชามีรสชาติและกลิ่นหอมที่ละเอียดอ่อนที่สุด มีประโยชน์ต่อร่างกายในด้านการผ่อนคลาย ลดคอเลสเตอรอล ลดระดับน้ำตาลในเลือด รักษาระดับความดันเลือดสูง ล้างสารพิษในร่างกาย และช่วยเสริมสร้างหัวใจและไต จากการเชื่อมโทรม

2.2.2.2 ชาเขียว (Green Tea)

ชาเขียว คือชาที่ได้มาจากต้นชา เป็นชาที่ได้จากการนำใบชาสดมาผ่านการอบไอน้ำ (Steaming) เพื่อทำให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็ว แล้วนำมาอบแห้งเพื่อยับยั้งเอ็นไซม์ไม่ให้เกิดการสลายตัว และยังมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระมากกว่าชาอู่หลง และชาดำ ซึ่งในชาเขียวนั้นยังมีสารที่สำคัญที่พบได้คือ กรดอะมิโน และทีโอฟิลลีน ซึ่งมีฤทธิ์กระตุ้นการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง ส่งผลให้ร่างกายกระปรี้กระเปร่า และชาเขียวนั้นยังสามารถลดความอ้วนได้ ช่วยกระตุ้นการทำงานของเนื้อเยื่อไขมันสื่อน้ำตาลในร่างกาย โดยจะทำให้ไขมันในร่างกายสูงขึ้น และกระตุ้นการเผาผลาญไขมันในร่างกาย และคาเฟอีนจะออกมามากเมื่ออยู่ในน้ำร้อน

2.2.3 สรรพคุณของชา

- 1) ในใบชาที่มีสารโพลีฟีนอล กรดอะมิโน และคาร์โบไฮเดรต เมื่อสารเหล่านี้เกิดปฏิกิริยากับน้ำลายจะช่วยกระจายความร้อนส่วนเกินในร่างกายได้
- 2) ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีธาตุอาหารอยู่หลายชนิดที่ช่วยบำรุงร่างกายให้มีสุขภาพดี ช่วยกระตุ้นระบบประสาทและร่างกายให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) การดื่มชาเป็นประจำจะทำให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรง ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอความชราและมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณ

4) การดื่มชามีผลต่อระบบต่อมไร้ท่อและช่วยสลายไขมัน ลดระดับคอเลสเตอรอล โดยไปเพิ่มการจับคอเลสเตอรอลในร่างกายผ่านทางน้ำดีในอุจจาระ

5) ชาสามารถควบคุมการเกิดโรคอ้วนได้ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อโรค ด้านจุลชีพ ลดการอักเสบ สมานแผล ช่วยขับและล้างสารพิษในร่างกาย

6) คนญี่ปุ่นเชื่อว่าการดื่มชาสามารถช่วยลดการเกิดโรคมะเร็งในกระเพาะอาหาร เพราะฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและเสริมสุขภาพ

7) ชามีประโยชน์ต่อระบบหัวใจและการไหลเวียนของโลหิต ช่วยขยายหลอดเลือด ป้องกันโรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน

8) การดื่มชาแก่ ๆ สักถ้วย จะช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร และช่วยในการย่อยอาหารจำพวกวิตามินกลุ่มต่างๆ

9) ชายังมีสารไอโอดีน และฟลูออไรด์ ซึ่งเป็นสารที่ช่วยป้องกันภาวะต่อมไทรอยด์ทำงานมากเกินไป ฟลูออไรด์ในจำนวนที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายจะช่วยป้องกันฟันผุและเสริมมวลกระดูกได้

2.2.4 ประโยชน์ของชา

1) สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น

2) ชาเขียวสามารถนำมาเป็นส่วนผสมของใช้หลายชนิด เช่น ยาสีฟัน ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว น้ำยาบ้วนปาก

3) คนทางภาคเหนือจะใช้ใบอ่อนหมักเป็นเมี่ยงชา

4) กากเมล็ดมีสารซาโปนิน (Saponin) ที่มีคุณสมบัติช่วยล้างสิ่งต่าง ๆ ได้สะอาดดีมาก และยังใช้สระผมเพื่อล้างสิ่งสกปรกออกจากผล นอกจากนี้ น้ำมันที่ติดกากเมล็ดยังช่วย ทำให้เส้นผมชุ่มชื้นเป็นมันอีกด้วย

5) ใบอ่อนมีรสฝาด หอม หวาน ใช้อำกินได้

6) ใบอ่อนนำมาปรุงแต่งและอบกลั่นเป็นใบชา ส่งไปขายเป็นสินค้าตามต่างประเทศ

2.2.3 กากชา



รูปที่ 2.4 กากชา

(ที่มาของรูป <https://kaijcaw.com>)

กากชาคือของที่เหลือทิ้งหลังจากการชงเครื่องดื่มเสร็จแล้วทิ้งไป กากชามีคุณสมบัติการเป็นตัวดูดซับที่ดี จึงทำให้ปัจจุบันมีการนำกากชามาใช้ประโยชน์หลายรูปแบบ นอกจากความสามารถในการดูดซับกลิ่นแล้ว กากชายังมีสารออกฤทธิ์ชนิดหนึ่งที่เรียกว่า ซาโปนิน เป็นสารกลุ่มโพลีฟีนอลซึ่งมีฤทธิ์ทำให้เม็ดเลือดแดงแตก และเป็นพิษต่อสัตว์เลือดเย็นอีกด้วย

2.2.3.1 ประโยชน์ของกากชา

- 1) บรรเทาแผลแมลงกัดต่อยและไฟลวกได้ โดยการนำถุงชาไปแช่เย็นก่อน
- 2) ผ่อนคลายรอบดวงตาได้ บรรเทาอาการตาบวมได้
- 3) บรรเทาอาการแพ้ และผิวไหม้ได้ โดยการนำถุงชาที่ชงแล้ว ลงไปในอ่างอาบน้ำแล้วก็แช่

- 4) ใช้เป็นปุ๋ยบำรุงต้นไม้ ดอกไม้ได้ เพราะมีคาเฟอีนมีฤทธิ์เป็นกรด
- 5) ใช้ปลูกพืชกร่าง เพื่อความชุ่มชื้นให้ต้นไม้
- 6) ดับกลิ่นมูลสัตว์
- 7) ใช้ลดกลิ่นอับ
- 8) ดับกลิ่นในตู้เย็น ถูซาที่ซิงแล้วช่วยดูดกลิ่นอาหารและกลิ่นอับในตู้เย็นได้
- 9) ล้างมือ กำจัดกลิ่นอาหารได้ เช่นกระเทียม หอมหัวใหญ่
- 10) กากชาทาได้วงแขนเพื่อลดกลิ่นได้
- 11) ถูซาสามารถดูดกลิ่นอับของรองเท้าได้

2.3 น้ำมันหอมระเหย

มันหอมระเหย เป็นสารอินทรีย์ที่มีองค์ประกอบสลับซับซ้อน ได้จากการสกัดน้ำมันที่พืชสมุนไพรสร้างขึ้น โดยเก็บไว้ในส่วนต่าง ๆ ของพืชสมุนไพร เช่น เมล็ด ดอก ใบ ผล เปลือก ลำต้น หรือที่ราก เป็นต้น



รูปที่ 2.5 น้ำมันหอมระเหย

(ที่มาของรูป <http://doterrathailand.blogspot.com>)

2.4.1 ลักษณะของน้ำมันหอมระเหย

เป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว จะระเหยได้ง่ายเมื่ออุณหภูมิปกติ และเมื่อได้รับความร้อนน้ำมันจะระเหยได้ดียิ่งขึ้น กลิ่นของน้ำมันหอมระเหยจะมีคุณสมบัติที่แตกต่างกันไปขึ้นกับองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันหอมระเหยที่อยู่ในพืชสมุนไพรแต่ละชนิด เช่น น้ำมันตะไคร้หอม ประกอบด้วย Genaniol, Citronella และ Borneol ซึ่งทำให้มีคุณสมบัติในการไล่แมลง

2.4.2 การใช้น้ำมันหอมระเหย

เพื่อใช้เป็นสารแต่งกลิ่นในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยา เพื่อแต่งกลิ่นในสินค้าอุปโภค รวมทั้งอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง (น้ำหอมและสิ่งปรุงแต่งสำหรับผม) ความต้องการใช้น้ำมันหอมระเหยมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคหันมาสนใจสินค้าประเภทตกแต่งกลิ่นจากสารสกัดจากธรรมชาติมากขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์ใช้แต่งกลิ่นสังเคราะห์

ซึ่งในส่วนของโครงการนี้จะใช้น้ำมันหอมระเหย กลิ่น ลาเวนเดอร์ (Lavender) เพราะนิยมใช้กันทั่วไป ด้วยคุณสมบัติในการผ่อนคลาย และยังช่วยระงับความตึงเครียด ของยี่ห่อ Ham Aroma เพราะมีกลิ่นหอมและราคาถูก

2.4 เครื่องหอม



รูปที่ 2.6 เครื่องหอม

(ที่มาของรูป <http://www.aqhome.co.th>)

เครื่องหอม หมายถึง สิ่งที่น่ามาประกอบกันแล้วมีกลิ่นหอม เครื่องหอมนั้นเป็นปรากฏการณ์ทางธรรมชาติอย่างหนึ่ง ซึ่งมนุษย์ได้ใช้ความสังเกตและทดลองจากการสัมผัสกลิ่นดอกไม้ที่โชยกลิ่นหอมมาสัมผัสจมูกทำให้เกิดความพอใจและมีความสุข ในขั้นต้นก็แค่เพียงเด็ดดมแล้วทิ้งไป ต่อมาก็นำเอาดอกไม้มาประดับตามร่างกายแล้วสวยงาม จากนั้นมนุษย์เลยคิดค้นสิ่งทดแทนธรรมชาติ โดยการผสมผสานปรุงแต่ง ออกมาเป็นเครื่องหอมสังเคราะห์นอกเหนือจากที่ธรรมชาติสร้างมา เครื่องหอมของไทยนั้นมีมาตั้งแต่โบราณกาลโดยทำขึ้นมาใช้เองจากวัสดุและสมุนไพรหอมที่ปลูกในเมืองไทย และสืบทอดต่อๆมาตามคำบอกเล่า ไม่ได้มีบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรใดๆ

2.5.1 วิธีการทำเครื่องหอม

2.5.1.1 การอบ

การนำมาปรุงกลิ่นด้วยควัน หรือนำมาปรุงกลิ่นด้วยดอกไม้หอม การอบให้มีกลิ่นหอมเพียงแค่ช่วงเวลาหนึ่ง กลิ่นหอมจะเข้าไปในของที่นำไปอบ การอบ ดอกไม้จะมีอยู่ 2 ชนิด คือการอบน้ำและการอบแห้ง

2.5.1.2 การร่ำ

การอบกลิ่นหอมหลายอย่าง และทำโดยภาชนะเผาไฟแล้วใส่เครื่องหอม เพื่อให้เกิดควันที่มีกลิ่นหอม ได้แก่กลิ่นหอมของยางไม้ กลิ่นน้ำมัน กลิ่นเนื้อไม้

2.5.1.3 การปรุง

การรวมของหลายๆ อย่างเข้าด้วยกัน คือการนำแป้งพิมเสน หัวน้ำหอม ไขมันคั้นมาผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำไปปรุงกับน้ำอบไทย หรือเครื่องหอมอื่นๆ

2.5.2 ประโยชน์ของเครื่องหอม

- 1) สามารถปรับอากาศและดับกลิ่นอับได้
- 2) สามารถไล่แมลงได้
- 3) กลิ่นหอมของเครื่องหอมช่วยกระตุ้นให้คนมีอารมณ์ดีขึ้นได้

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

(ที่มา: [https:// www.sukhothai.com](https://www.sukhothai.com))

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok)

ที่ตั้ง : 13/3 ถนนสาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร จังหวัดกรุงเทพฯ 10120

โทรศัพท์ : +66 2 344 8888

โทรสาร : +66 2 344 8899

อีเมลล์ : info@sukhothai.com

เว็บไซต์ : www.sukhothai.com



รูปที่ 3.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมสุโขทัย

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

โรงแรมสุโขทัยเป็นโรงแรมแห่งแรกในเครือบริษัท HKRI โดยก่อตั้งในปี 1977 HKRI กรุ๊ปเป็นผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ เป็นโรงแรม 5 ดาวที่ออกแบบตกแต่งภายในแบบความเรียบง่าย ตามแบบสถาปัตยกรรมไทยสมัยสุโขทัย ในโรงแรมประกอบไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มากมายอย่างครบถ้วน บริการด้วยวิถีแห่งความเป็นไทยทั้งการบริการและรวมไปถึงอาหาร

ความหมายของคำว่า สุโขทัย นั้นมาจากภาษาสันสกฤตซึ่งแปลว่า รุ่งอรุณแห่งความสุข นอกจากนั้นสุโขทัยยังเป็นเมืองหลวงแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งเป็นยุคสมัยแห่งความรุ่งเรืองอีกด้วย สัญลักษณ์ของ โรงแรมสุโขทัยนั้น เกิดจากการรวมตัวกันของเพชร 22 เม็ด เมื่อรวมตัวกันแล้วจะกลายเป็นรูปคล้ายเจดีย์ ซึ่งเพชรทั้ง 22 เม็ดนี้ หมายถึง 22 แผนกที่ทำงานร่วมกัน ในการสร้างประสบการณ์และสร้างความประทับใจให้แก่แขกผู้เข้าพัก



รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

(ที่มา: <https://th.thai-tour.com>)

โรงแรมตั้งอยู่ไม่ไกลจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห่างจากราชกรีฑาสโมสรไม่ถึง 3 กม. ถ้าเดินทางด้วยรถยนต์ การเดินทางมาโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ จากถนนพระราม 4 ขับตรงไปตามทางถนนสาทรใต้ ผ่านสถานทูตเยอรมัน ผ่านตึกกรุงเทพประกันภัย แล้วจะเห็น โรงแรมสุโขทัยกรุงเทพฯ

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลกระทบต่อการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนพื้นที่ 17 ไร่ ใจกลางย่านธุรกิจ สถานทูต แหล่งช้อปปิ้ง และสถานบันเทิง โรงแรมแห่งนี้ให้บริการห้องพักขนาดกว้างขวาง พร้อมเฟอร์นิเจอร์ไม้สักและผ้าไหม สปาเพื่อการผ่อนคลายบริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี ที่จอดรถฟรี สระว่ายน้ำกลางแจ้ง และห้องอาหาร 8 ห้อง

3.2.1 การให้บริการด้านห้องพัก

ภายในโรงแรมมีบริการห้องพักจำนวน 210 ห้อง ตกแต่งอย่างหรูหราในรูปแบบสุโขทัย ด้วยเพดานสูงตามแบบอย่างของวัดในสมัยโบราณ เน้นรายละเอียดการใช้ผ้าไหมไทย ไม้สัก ผสมผสานอย่างลงตัว ห้องพักมีให้เลือกหลากหลาย ดังนี้

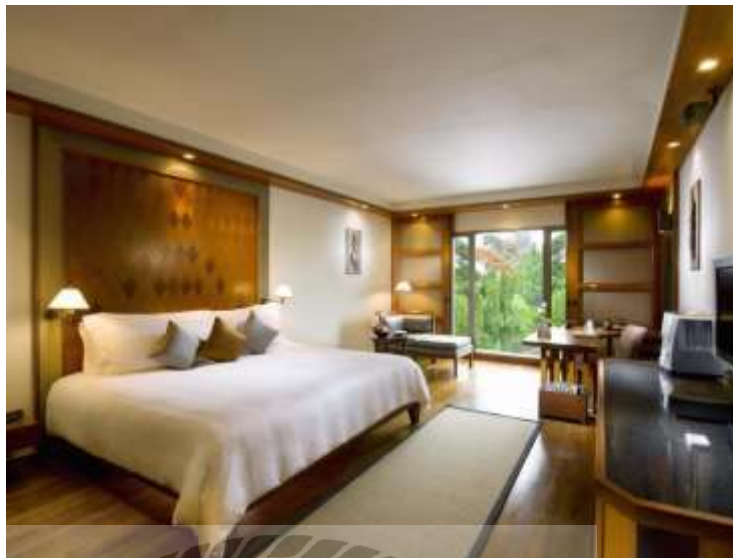
3.2.1.1 ห้องพักแบบซูพีเรียม (Superior Room) 105 ห้อง



รูปที่ 3.4 Superior Room

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.2 ห้องพักแบบดีลักซ์สตูดิโอ (Deluxe Studio) 20 ห้อง



รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe Studio

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.3 ห้องพักแบบเอ็กเซคิวทีฟสวีต (Executive Suite) 38 ห้อง



รูปที่ 3.6 ห้อง Executive Suite

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.4 ห้องพักแบบดีลักซ์ สวีต (Deluxe Suite) 25 ห้อง



รูปที่ 3.7 ห้อง Deluxe Suite

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.5 ห้องพักแบบการ์เด้นสวีต (Garden Suite) 12 ห้อง พร้อมระเบียงด้านนอกชม บรรยากาศสวน



รูปที่ 3.8 ห้อง Garden Suite

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.6 ห้องพักแบบดีลักซ์ เทอร์เรซ สวีต (Deluxe Terrace Suite) 6 ห้อง พร้อมระเบียงชม
บรรยากาศริมสระว่ายน้ำ



รูปที่ 3.9 ห้อง Deluxe Terrace Suite

(ที่มา: <http://www.sukhothai.com>)

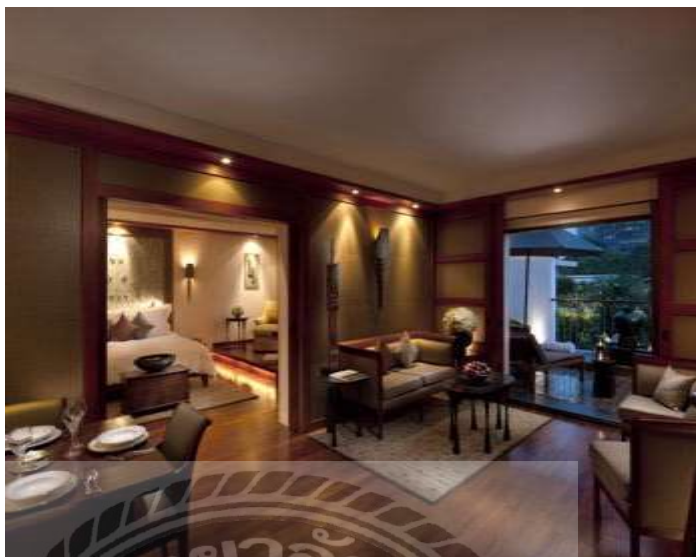
3.2.1.7 ห้องพักแบบดีลักซ์ เรสซิเดนซ์ สวีต (Deluxe Residence Suite) 2 ห้อง



รูปที่ 3.10 ห้อง Deluxe Residence Suite

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.1.8 ห้องพักแบบเดอะ โบฟอร์ด 스위트 (The Beaufort Suite) 1 ห้อง พร้อมระเบียงชม
บรรยากาศริมสระว่ายน้ำ



รูปที่ 3.11 ห้อง The Beaufort Suite

(ที่มา www.tanara1995-hotmail.blogspot.com)

3.2.1.9 ห้องพักแบบสุโขทัย 스위트 (The Sukhothai Suite) 1 ห้อง มีลักษณะดังภาพที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้อง The Sukhothai Suite

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.2 การให้บริการด้านห้องจัดเลี้ยง

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ให้บริการห้องจัดเลี้ยง จำนวน 13 ห้อง ประกอบด้วย

3.2.2.1 ห้อง Ballroom สามารถแบ่งเป็นห้องย่อย 2 ห้อง Ballroom1-2



รูปที่ 3.13 ห้องจัดเลี้ยง Ballroom1,Ballroom2

(ที่มา: Facebook page The Sukhothai Bangkok)

3.2.2.2 Courtyard Garden

คือสถานที่จัดงานแบบกลางแจ้ง (Outdoor) สวนสวยกลางโรงแรมที่ล้อมล้อมด้วยสระบัว



รูปที่ 3.14 Courtyard Garen

(ที่มา: Facebook page The Sukhothai Bangkok)

3.2.2.3 Garden Villa 1 ส่วน



รูปที่ 3.15 Garden Villa

(ที่มา: <http://thailand.novabizz.com>)

3.2.2.4 ห้อง Kinnareelee, Lawadee



รูปที่ 3.16 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Kinnaree&Leelawadee

(ที่มา: <https://www.sukhothai.com>)

3.2.2.5 ห้อง Supannika



รูปที่ 3.17 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Supanika

(ที่มา: ผู้จัดทำ)

3.2.2.6 ห้อง Panawan



รูปที่ 3.18 ห้องประชุมการ์เด็นวิลล่า Panawan

(ที่มา: ผู้จัดทำ)

3.2.2.7 Private Room 1 ห้อง



รูปที่ 3.19 Private Room

(ที่มา: <http://www.sukhothai.com>)

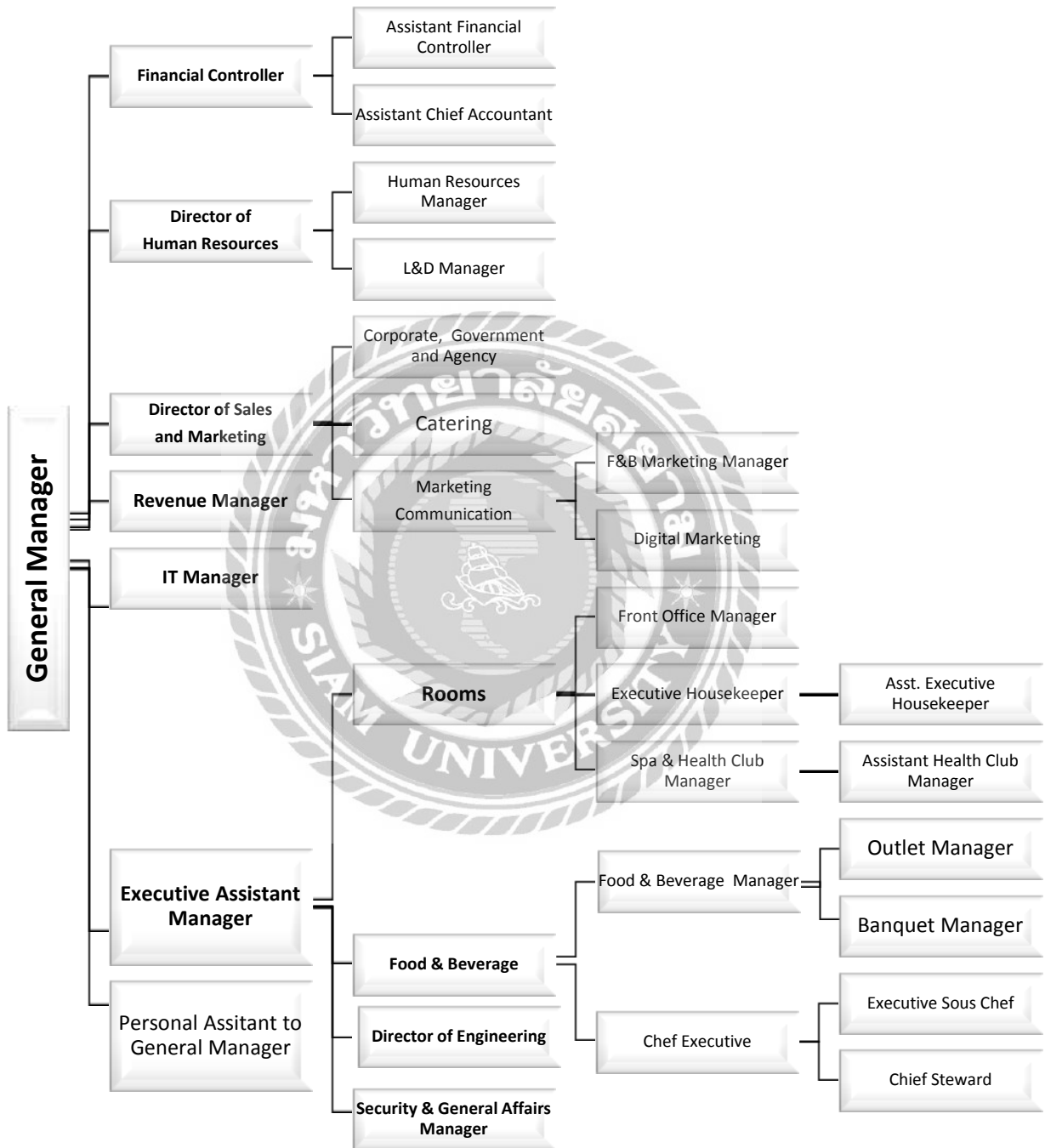
3.2.2.8 ห้อง Bussabong สามารถเปิดเป็นห้องใหญ่ได้และแบ่งเป็นห้องเล็กได้ 4 ห้อง ดังนี้



รูปที่ 3.21 ห้องประชุม Bussabong 1-4

(ที่มา: ผู้จัดทำ)

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กรโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ



3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.22 ผู้ปฏิบัติงาน

(ที่มา: ผู้จัดทำ)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน นางสาว ศุภิสรารัตน์ อุนนารถ

ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย Trainee (Banquet)

งานที่ได้รับมอบหมาย

หน้าบ้าน (Front)

- 1) รับดอกไม้มาจัดภายในงาน
- 2) เตรียมชา กาแฟ
- 3) วางขวดน้ำบนโต๊ะ
- 4) เมื่อแขกมาแล้ว ไปยืนต้อนรับแขก
- 5) จัดเตรียมขนมเบรค อาหารว่าง
- 6) เสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มแก่แขก
- 7) ดูแลแขก คอยให้ความช่วยเหลือแขก
- 8) เคลียโต๊ะ , Set up

หลังบ้าน (Back)

เช็ดเครื่องมือ อุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้ในงาน เช่น ช้อน ส้อม มีด จาน แก้วน้ำ, ทิ้งขยะ, ล้างทำความสะอาดเครื่องกาแฟทุกครั้ง, นำดอกไม้ไปคืนห้องดอกไม้

3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.23 พนักงานที่ปรึกษา

(ที่มา: ผู้จัดทำ)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา นายไกรวิทย์ รัศมิ์ โชติกุลชัย

ตำแหน่ง Captain Banquet

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึง 30 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 ศึกษาข้อมูล โดยการสังเกตถึงปัญหาเพื่อนำมาใช้เป็นหัวข้อโครงการ

3.7.2 เขียนโครงร่างรายงาน โดยคิดหัวข้อเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำ และส่งเพื่อรอการพิจารณา

3.7.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่จะทำ

3.7.4 ทำการทดลอง และนำปัญหาที่พบไปปรับปรุง

3.7.5 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสอบถามจากพนักงานแผนกจัดเลี้ยงและแผนกแม่บ้าน

3.7.6 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

3.7.7 จัดทำเอกสาร พร้อมนำเสนอ

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค
1.ศึกษาข้อมูลถึงปัญหาของสถานประกอบการ	→	→			
2.คิดหัวข้อเสนออาจารย์ที่ปรึกษา		→	→		
3.กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล			→	→	
4.ทำการทดลอง				→	
5.เก็บรวบรวมข้อมูล				→	→
6.สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน					→
7.จัดทำเอกสาร					→

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

3.8.1 ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. กล้องโทรศัพท์
3. เครื่องถ่ายเอกสาร

3.8.2 ซอฟต์แวร์

- 1.โปรแกรม Microsoft Word
- 2.โปรแกรม Microsoft Power Point

3.8.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงการ

- 1.ช้อน
- 2.ขวดโหลแก้ว
- 3.ถุงผ้าแก้ว
- 4.จาน
- 5.กล่องพลาสติก



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง เครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้แห้งกับกากชา (Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำดอกไม้ที่เหลือใช้กับกากชาที่เหลือทิ้งนำมาแปรรูปใหม่ให้เกิดคุณค่าและเป็นการลดต้นทุนของโรงแรมในการซื้อการบูร อีกทั้งยังช่วยลดขยะสดให้กับทางโรงแรมอีกด้วย

4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 ศึกษานักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเรื่องหัวข้อที่จะทำโครงการ

4.2.2 ศึกษาข้อมูลและวิธีการทำเครื่องหอมอบแห้ง

4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ เครื่องหอมอบแห้ง

- 1) ดอกบัวและดอกกุหลาบ (ที่เหลือใช้จากงานจัดเลี้ยง)
- 2) กากชาเขียว,กากชาดอกบัว (ที่เหลือใช้จากแผนกจัดเลี้ยง)
- 3) น้ำมันหอมระเหย กลิ่นลาเวนเดอร์ (Lavender)

4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำ เครื่องหอมอบแห้ง

- 1) ถุงผ้าแก้ว
- 2) ขวดโหลแก้ว
- 3) กล่องพลาสติก
- 4) จาน
- 5) ช้อน

4.5 วิธีการทำ เครื่องหอมอบแห้ง

4.5.1 นำดอกไม้ กับกากชาที่แตกแห้งแล้ว นำมาผสมกัน



รูปที่ 4.1 ดอกไม้แห้ง

(ที่มา ผู้จัดทำ)



รูปที่ 4.2 กากชาที่ตากแห้งแล้ว

(ที่มา ผู้จัดทำ)



รูปที่ 4.3

(ที่มา ผู้จัดทำ)

4.5.2 นำดอกไม้แห้งใส่ลงขวดโหลเพื่ออบกลิ่นดอกไม้และกากชา



รูปที่ 4.4

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

4.5.3 หยคน้ำมันหอมระเหยลงไป 4หยด



รูปที่ 4.5

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

4.5.4 จากนั้นปิดฝาขวดให้สนิท อบเป็นเวลา 1-2 สัปดาห์

ให้ดอกไม้แห้งติดซึมกับกลิ่นหอม



รูปที่ 4.6

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

4.5.5 เมื่อครบกำหนดแล้ว นำเครื่องหอมใส่ถุงผ้า



รูปที่ 4.7

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

4.5.6 นำไปใส่ตามที่แตกต่างกัน ที่ต้องการ เช่น ห้องน้ำพนักงาน ห้องน้ำแขก ห้องพัก
แขก ห้องประชุม



รูปที่ 4.8

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

4.6 ต้นทุนการทำเครื่องหอมอบแห้ง

การคำนวณต้นทุนของเครื่องหอมอบแห้ง ต้นทุนในการทำเครื่องหอมอบแห้ง โดยมีส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ กากชา ดอกไม้ น้ำมันหอมระเหย ถุงผ้าแก้ว โดยมี ต้นทุนตามตารางที่ 4.1 ดังนี้

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำเครื่องหอมอบแห้ง

ต้นทุนการทำเครื่องหอมอบแห้ง		
ส่วนผสมและอุปกรณ์	ราคาซื้อ	ราคาจริง (บาท)
ดอกกุหลาบและดอกบัว	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
กากชาเขียว,กากชาดอกบัว	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
น้ำมันหอมระเหย	50/20 ml	50 บาท
ถุงผ้าแก้ว	2/1 ใบ	24 บาท
		ทุนรวม 74 บาท

จากตารางที่ 4.1 ทำให้ทราบว่าเครื่องหอมอบแห้งมีต้นทุนการผลิต 74 บาท สามารถบรรจุใส่ถุงได้ 12 ถุง คิดเป็นราคาถุงละ 6 บาท

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการจัดซื้อถุงหอมปรับอากาศของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

รายการ	ต้นทุนจัดซื้อของโรงแรม
ถุงหอมปรับอากาศ 1 กล่อง/66 ซอง	8,000 บาท
รวม	8,000 บาท

จากตารางที่ 4.2 ทำให้ทราบว่าถุงหอมปรับอากาศที่ทางโรงแรมใช้ปัจจุบัน 66 ซอง ต่อ 8,000 บาท ราคาซองละ 121 บาท ซึ่งปกติแล้วโรงแรมจะมีการใช้ถุงหอมปรับอากาศ ในการดับกลิ่นห้องต่างๆ ต่อเดือนประมาณ 130 ถุง ใช้เดือนละ 2 กล่อง รวมเป็นเงิน 16,000 บาท แต่เมื่อเปรียบเทียบกับการใช้เครื่องหอมอบแห้งในจำนวน 130 ถุง ต่อเดือน จะมีค่าใช้จ่าย 780 บาท ทำให้สามารถลดต้นทุนของโรงแรมได้เป็นเงิน 15,220 บาท

4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของ เครื่องหอมอบแห้ง

ผู้จัดทำโครงการเครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้และกากชา (Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง จากแผนกต่างๆ ในโรงแรม จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการใช้แบบสอบถามจำนวน 30 ชุด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลแสดงได้ดังนี้

4.7.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	13	43.33%
หญิง	17	56.67%
รวม	30	100%

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 43.33 และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 56.67

4.7.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20-25 ปี	12 คน	40%
26-30 ปี	10 คน	33.33%
31-35 ปี	6 คน	20%
36-40 ปี	2 คน	6.67%
41-45 ปี	-	0%
มากกว่า 46 ปี	-	0%
รวม	30	100%

จากตารางที่ 4.4 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุ 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40% รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33% และตามลำดับ เป็นผู้ที่มีอายุ 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 20% โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 36-40 ปี มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.67%

4.7.4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตำแหน่ง

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน	ร้อยละ
Casual	12 คน	40%
Trainee	6 คน	20%
Staff	6 คน	20%
Waiter	3 คน	10%
Banquet Manager	1 คน	3.33%
Banquet Supervisor	1 คน	3.33%
Executive Housekeeper	1 คน	3.33%
รวม	30	100%

จากตารางที่ 4.5 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามครั้งนี้ เป็นตำแหน่ง Casual มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40% รองลงมาเป็นตำแหน่ง Trainee คิดเป็นร้อยละ 20% ตำแหน่ง Staff คิดเป็นร้อยละ 20% ตำแหน่ง Waiter คิดเป็นร้อยละ 10% โดยกลุ่มตัวอย่างที่น้อยที่สุดเป็น ตำแหน่ง Banquet Manager คิดเป็นร้อยละ 3.33% ตำแหน่ง Banquet Supervisor คิดเป็นร้อยละ 3.33% และ ตำแหน่ง Executive Housekeeper คิดเป็นร้อยละ 3.33%

4.7.5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกแผนก

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกแผนก

แผนก	จำนวน	ร้อยละ
Banquet	18 คน	60%
F&B	8 คน	27%
Housekeeping	4 คน	13.33%
รวม	30	100%

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้อยู่ในแผนก Banquet มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60% รองลงมาเป็นแผนก F&B คิดเป็นร้อยละ 27% และแผนก Housekeeping คิดเป็นร้อยละ 13.33%

4.7.6 ระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ ใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดระดับความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผล ดังนี้ (John W.Best)

ระดับคะแนนเป็น 4.50 - 5.00	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
ระดับคะแนนเป็น 3.50 - 4.49	หมายถึง	พึงพอใจมาก
ระดับคะแนนเป็น 2.50 - 3.49	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
ระดับคะแนนเป็น 1.50 - 2.49	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
ระดับคะแนนเป็น 1.00 - 1.49	หมายถึง	ไม่พึงพอใจเลย

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับความพึงพอใจ
1.กลิ่นของเครื่องหอม	4.27	0.45	มาก
2.สีสันทนของเครื่องหอม	3.73	0.45	มาก
3.ภาชนะที่ใช้บรรจุเครื่องหอม	3.63	0.49	มาก
4.รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์	3.43	0.5	ปานกลาง
5.คุณภาพของผลิตภัณฑ์	3.33	0.55	ปานกลาง
6.ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นอันตรายต่อช่องแอร์และไม่เป็นพิษต่อร่างกาย	4.30	0.47	มาก
7.สามารถดับกลิ่นอับได้	4.27	0.05	มาก
8.ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรมได้	4.60	0.35	มากที่สุด
9.มีความเหมาะสมที่จะใช้ในโรงแรม	3.87	0.38	มาก
10.ความพึงพอใจโดยรวม	3.83	4.59	มาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่าค่าเฉลี่ยและค่าระดับความพึงพอใจจากการทำแบบสอบถาม ความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้งจากพนักงานแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) และแผนกแม่บ้าน Housekeeping ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ที่มีต่อเครื่องหอมอบแห้ง และทุกระดับความพึงพอใจเป็น มาก

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไข้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติงานและเห็นความสำคัญของการนำวัตถุหรือสิ่งของที่เหลือใช้จากแผนกจัดเลี้ยงนำกลับมาแปรรูปขึ้นมาใหม่ ทางผู้จัดทำจึงได้คิดวิธีการที่นำดอกไม้กับกากขาที่เหลือทิ้งทุกวัน กลับมาแปรรูปเป็นเครื่องหอมอบแห้ง โดยมีเป้าหมายเพื่อเป็นการสร้างประโยชน์ให้กับทางสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผล ผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง ให้กับพนักงานแผนกจัดเลี้ยงและแผนกอื่นๆ ในโรงแรม จำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากแผนภูมิสรุปผลแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง พบว่าผลจากการตอบแบบสอบถามด้านเพศ เป็นหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.67 และเป็นชายน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 .ในด้านอายุ คือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 และคนที่มีอายุระหว่าง 36-40 ปี น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6 ด้านตำแหน่งคือคนที่ตำแหน่งเป็น

พนักงานรายวัน (Casual) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 12 และคนที่ตำแหน่งเป็นผู้จัดการ แผนกจัดเลี้ยง (Banquet manager) กับตำแหน่ง รองผู้จัดการ แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Supervisor) น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3 ด้านแผนกคือแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 และแผนกที่น้อยที่สุดเป็นแผนกแม่บ้าน (Housekeeping) คิดเป็นร้อยละ 13 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าระดับความสำคัญจากการทำแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง จากพนักงานแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) และแผนก แม่บ้าน (Housekeeping) ที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ที่มีต่อโครงการเครื่องหอมอบแห้ง โดยรวมแล้วอยู่ในระดับพึงพอใจมาก

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการงาน

- 1) ดอกไม้ไม่แห้งพอ เพราะใช้เวลาในการตากน้อยไป
- 2) ใส่น้ำมันหอมระเหยเยอะไป ทำให้มีกลิ่นแรงเกิน
- 3) พนักงานในแผนกจัดเลี้ยงมีน้อย จึงต้องแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานรายวันด้วย

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการงาน

- 1) ใช้เวลาในการตากนานขึ้น
- 2) ลดปริมาณน้ำมันหอมระเหยลง
- 3) ขออนุญาตจากหัวหน้าแผนกในการแจกแบบสอบถาม บอกกล่าวถึงความจำเป็นในการทำโครงการงาน

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ผู้จัดทำได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติงานจริง ทำให้ได้ความรู้ในการทำงานและได้ประสบการณ์ใหม่ๆ สามารถนำมาพัฒนาศักยภาพของตัวเองและนำความรู้ต่างๆไปใช้ในวันข้างหน้าได้ ได้เรียนรู้ถึงการทำงานเป็นระบบองค์กร รวมถึงการทำงานเป็นทีม การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ของตัวเองที่ได้รับมอบหมายด้วยความรอบคอบ และทำงานออกมาอย่างมีประสิทธิภาพ การแก้ไขปัญหาอย่างมีสติและการรับมือแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี มีน้ำใจช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน ฝึกการควบคุมอารมณ์ของตนเองได้ ใ้รู้จักอดทนต่องานต่อคน ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ล้วนแต่มีค่ามากในการก้าวสู่ช่วงวัยทำงานต่อไป

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) การปรับตัวเข้ากับที่ทำงานในระยะแรก
- 2) ขาดความมั่นใจ
- 3) เวลาอยู่งานประชุม แยกเลิกประชุมช้าแล้วขอยุ่ต่อ ทำให้เลิกงานเกินเวลา

4) เวลาที่สตาฟไม่อยู่งานด้วย แคมมาถามข้อมูลอะไร เราไม่สามารถ ให้คำตอบแก่กันได้
อย่างละเอียด เลยต้องบอกให้แครงรอ

5) ภาษาอังกฤษไม่แข็งแรง สื่อสารกับแขกเข้าใจบ้าง ไม่เข้าใจบ้าง เพราะเวลาเป็นไฮสเตรส
ต้องคอยสื่อสารกับแขก

6) พนักงานในแผนกจัดเลี้ยงมีจำนวนคนไม่พอ ทำให้ต้องจ้างพนักงานรายวัน พอรับงาน
แล้วไม่มาทำ ทำให้เจอปัญหาคนขาดอยู่ประจำ งานก็เสร็จช้า

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) เราควรพูดคุยกับหัวหน้าและบอกเหตุผล ในกรณีที่เลิกงานดึกเกินไป
- 2) ควรศึกษาและใส่ใจในรายละเอียดของการทำงาน เพื่อให้เกิดข้อผิดพลาดน้อย
ที่สุด
- 3) หมั่นฝึกฝนภาษาอังกฤษเพื่อที่จะไ้้นำไปใช้ในการทำงาน
- 4) การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาควรปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการอย่าง
เคร่งครัด
- 5) เก็บเกี่ยวประสบการณ์จากการทำงานให้ได้มากที่สุด
- 6) ควรรู้จักช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน

บรรณานุกรม

กระปุกคอตคอม. (2560). สูตรน้ำหอมปรับอากาศเพิ่มบรรยากาศให้บ้านหอมฟุ้ง. เข้าถึงได้จาก

<https://home.kapook.com/view81031.html>

ดอกไม้บานาพันธุ์ในประเทศไทย. (ม.ป.ป.). ดอกไม้. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/dxkminanaphanthuniprathesthiy/prawati-khxng-dxkmi>

นันทวัน กลิ่นจำปา. (2545). เครื่องหอมไทย ภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพลส.

น้ำหอมไอดู. (ม.ป.ป.). กลิ่นลาเวนเดอร์. เข้าถึงได้จาก <http://idofragrance.com/น้ำหอม/น้ำหอม>

ผู้ชาย/ลาเวนเดอร์/

พัชรินทร์ อินทร์ทอง. (2555). น้ำมันหอมระเหยสารสกัดจากพืชสมุนไพร. เข้าถึงได้จาก

<https://www.gotoknow.org/posts/478781>

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (2555). เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับชา ตอนที่ 1: สายพันธุ์ชา. เข้าถึงได้จาก

<https://agro-industry.mfu.ac.th/node/284>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). สกุลบัวหลวง. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2561, จาก

<https://th.m.wikipedia.org/wiki/สกุลบัวหลวง>

วิทย์ เทียงบูรณธรรม. (2542). หนังสือพจนานุกรมสมุนไพรไทย (พิมพ์ครั้งที่ 5). ชา.

กรุงเทพฯ: รวมสาส์น.

โอชาซามะ. (2550). ประโยชน์ของกากชา. เข้าถึงได้จาก <https://www.ochasama.com/ข้อดีของการ>

ดื่มชา/

โอชาซามะ. (2550). ประโยชน์ของชาเขียวญี่ปุ่น. เข้าถึงได้จาก <https://www.ochasama.com/>

ประโยชน์ชาเขียวญี่ปุ่น/.

Booking. (ม.ป.ป.). โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ. เข้าถึงได้จาก [www.booking.com/hotel/th/the-](http://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html)

[sukhothai.th.html](http://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html)

Medthai. (2550). *ชา สรรพคุณและประโยชน์ของชา*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/ชา/>

Medthai. (2556). *ประโยชน์ของดอกบัว*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/บัวหลวง/>

Ming bieliber. (ม.ป.ป.). *ประโยชน์ของกุหลาบ*. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/mingbieliber/home/khwam-hmay-khxng-kuhlab/phanthu-khxng-dxk-kuhlab/prayochn-khxng-dxk-ku-hlwb>





ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้แห้งกับกากชา
(Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant)

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยามทาง ผู้จัดทำโครงการจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยข้อมูลเป็นจริง เพื่อความสมบูรณ์ของโครงการ

ตอนที่ 1. ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ที่ตรงตามความเป็นจริงของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 20-25 26-30 31-35 36-40 41-45 มากกว่า 46 ปี
3. ตำแหน่ง
4. แผนก

ตอนที่ 2. ประเมินความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้แห้งและกากชา
(Dried Flowers and Tea leaves Fragrant)

- หมายเหตุ** ระดับความคิดเห็น 5 หมายถึงพึงพอใจมากที่สุด
ระดับความคิดเห็น 4 หมายถึงพึงพอใจมาก
ระดับความคิดเห็น 3 หมายถึงพึงพอใจปานกลาง
ระดับความคิดเห็น 2 หมายถึงพึงพอใจน้อย
ระดับความคิดเห็น 1 หมายถึงไม่พึงพอใจเลย

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ที่ตรงกับความคิดเห็น

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
.1กลิ่นของเครื่องหอม					
.2สีส่นของเครื่องหอม					
.3ภาชนะที่ใช้บรรจุเครื่องหอม					
.4รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์					
.5คุณภาพของผลิตภัณฑ์					
6.ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นอันตราย ต่อช่องแอร์และไม่เป็นพิษต่อ ร่างกาย					
7.สามารถดับกลิ่นอับได้					
8.ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะ ของโรงแรมได้					
.9มีความเหมาะสมที่จะ ใช้ในโรงแรม					
10.ความพึงพอใจโดยรวม					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน

ห้องประชุม (Meeting)



ภาพขณะนำดอกไม้มาจัดภายในงาน



ภาพขณะนำขนมเบรคมาวาง



ภาพขณะกดกาแฟตามที่เขกสั่ง



ภาพขณะเช็คเครื่องมือ



ภาพขณะเคลียหน้าโต๊ะ



ภาพขณะล้างเครื่องกาเฟ

ห้องจัดเลี้ยง (Banquet)



ภาพขณะวางเครื่องมือ



ภาพขณะเชทหน้าโต๊ะ



ภาพขณะเสิร์ฟเครื่องดื่มให้แก่



ภาพขณะใส่ป้ายชื่ออาหาร



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานที่ประกอบการนี้อย่างไรบ้าง

โครงการเครื่องหอมอบแห้ง มีประโยชน์ต่อโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ เป็นอย่างมาก เพราะช่วยลดต้นทุนให้กับทางโรงแรมในการซื้อถุงหอมปรับอากาศและการบูร เป็นการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในโรงแรมที่ไม่สามารถใช้งานได้แล้ว นำมาประยุกต์ใช้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพและสามารถใช้งานได้จริง อีกทั้งยังช่วยลดปริมาณขยะในโรงแรมได้ในระดับหนึ่ง



(นายไกรวิทย์ รัศมิ์โชติกุลชัย)



ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

เครื่องหอมอบแห้ง

จากดอกไม้แห้งกับกากชา

(Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant)

ศุภิสรารัตน์ อนุสาร

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ.10160

E-mail: Suphisarat.ant@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองย่านธุรกิจ บริการห้องพักระดับห้าดาว ออกแบบตกแต่งตามแบบสถาปัตยกรรมไทยสมัยสุโขทัย มีการให้บริการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ นอกจากนี้ยังมีบริการสปา ห้องประชุม สัมมนาและจัดเลี้ยง ซึ่งจากการฝึกปฏิบัติงานสหกิจในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ นั้นพบว่าในแต่ละวันมีดอกไม้และกากชาที่เหลือทิ้งจากงานจัดเลี้ยงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำสองสิ่งนี้มาประยุกต์ใช้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดประโยชน์แก่โรงแรม โดยแปรรูปเป็นเครื่องหอมอบแห้ง เพื่อช่วยลดต้นทุนจากการซื้อธูปหอมปรับอากาศ และช่วยลดปริมาณขยะ อีกทั้งยังเป็นการนำของที่ไม่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง

ในการทำโครงการนี้จึงได้ทำการศึกษาถึงวิธีการทำ และมีการแจกแบบสอบถามให้กับ

พนักงานเพื่อให้ทราบถึงความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องหอมอบแห้ง เป็นจำนวน 30 ชุด โดยรวมแล้วอยู่ในระดับพึงพอใจมาก เครื่องหอมอบแห้งมีกลิ่นหอม สีสันสวยงาม ภาชนะบรรจุภัณฑ์เหมาะสมต่อการนำไปใช้ สามารถดับกลิ่นอับได้จริง สามารถทดแทนธูปหอมปรับอากาศที่โรงแรมใช้ได้อยู่ได้ และช่วยลดต้นทุนของโรงแรมจากการจัดซื้อธูปหอมปรับอากาศได้ เป็นเงิน 15,220 บาท

ABSTRACT

The Sukhothai Bangkok is a five-star hotel located at the heart of Thailand's capital city. The architecture and interior design of the hotel was inspired by the ancient kingdom of Sukhothai. There are both Thai foods and international cuisines including spa, conference rooms and banqueting facilities. From the co-operative practice in the banquet department of the

Sukhothai Bangkok, there were large amounts of flowers and tea leaf residues from the banquets. Therefore, the researcher had an idea to reuse these two residues to make a beneficial product for the hotel. The project was conducted by recycling flowers and tea leaf residues to be a potpourri in order to reduce the cost of buying aromatic sachets, amounts of fresh wastes and also reuse the residues to be beneficial again.

This project was conducted by studying recycling methods and distributing 30 questionnaires to the hotel staffs to survey their satisfaction on the potpourri. The overall satisfaction was at a high level. The opinion of the hotel staffs indicated that the potpourri were aromatic and colorful. The package was suitable for the actual usage. The deodorant properties were quite effective. The potpourri was appropriate to use in place of aromatic sachets that are currently being used in the hotel. Also, the use of the potpourri could reduce the cost of purchasing aromatic sachets in an amount of 15,220 baht.

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อถุงหอมปรับอากาศ
- 2) เพื่อนำสิ่งของที่เหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์แก่โรงแรม
- 3) เพื่อลดขยะให้กับทางโรงแรม
- 4) เพื่อดับกลิ่นอับและกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ในห้องน้ำแขก ห้องพัก ห้องประชุมได้

ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตของพื้นที่จัดทำโครงการ

-สถานที่ในการจัดทำโครงการ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

ขอบเขตของประชากร

-พนักงานในโรงแรม จำนวน 30 คน

ขอบเขตของระยะเวลา

-ผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่าง เดือนมกราคม ถึง เดือนพฤษภาคม 2561

ขอบเขตด้านเนื้อหาและการศึกษาค้นคว้าข้อมูล

ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับ เครื่องหอมอบแห้งและศึกษาวิธีการทำในขั้นตอนต่างๆ ทั้งวิธีการทำแบบโบราณและการประยุกต์จากสื่อออนไลน์

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) สามารถลดต้นทุนของแผนกแม่บ้านได้
- 2) เป็นการนำสิ่งของที่เหลือทิ้งจากการใช้งานแล้วมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า
- 3) ช่วยในการลดขยะสดให้กับทางโรงแรม
- 4) ช่วยในการลดกลิ่นอับของห้องประชุมหรือห้องพักได้
- 5) สามารถที่จะนำตัวผลิตภัณฑ์ไปต่อยอดในการสร้างอาชีพในอนาคตได้

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการทำเครื่องหอมอบแห้งจากดอกไม้แห้ง
และกากชา

(Dried Flowers and Tea Leaves Fragrant)

วัตถุดิบ

- 1) ดอกบัวและดอกกุหลาบ
- 2) กากชาเขียว, กากชาดอกบัว
- 3) น้ำมันหอมระเหย

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- 1) ถุงผ้าแก้ว
- 2) ขวดโหลแก้ว
- 3) ถังพลาสติก
- 4) จาน
- 5) ช้อน

วิธีการทำเครื่องหอมอบแห้ง



รูปที่ 1 ดอกไม้แห้ง



รูปที่ 2 กากชาที่ตากแห้งแล้ว



รูปที่ 3 นำดอกไม้ กับกากชาที่ตากแห้งแล้ว นำมาผสมกัน



รูปที่ 4 นำดอกไม้แห้งใส่ลงขวดโหลเพื่อ อบกลิ่นดอกไม้และกากชา



รูปที่ 5 หยคน้ำมันหอมระเหยลงไป



รูปที่ 6 จากนั้นปิดฝาขวดให้สนิท อบอุ่นเป็นเวลา 1-2 สัปดาห์ ให้ดอกไม้แห้งดูซึมกับกลิ่นหอม



รูปที่ 7 เมื่อครบกำหนดแล้ว นำเครื่องหอมใส่ถุงผ้า



รูปที่ 8 นำไปใส่ตามที่ต้องการ ที่ต้องการ เช่น ห้องน้ำ พนักงาน ห้องน้ำแขก ห้องพักแขก ห้องประชุม

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ นั้นพบว่าในแต่ละวันมีดอกไม้และกากชาที่เหลือทิ้งจากงานจัดเลี้ยงเป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำสองสิ่งนี้มาแปรรูปเป็นเครื่องหอมอบแห้ง เพื่อช่วยลดต้นทุนจากการซื้อธูปหอมปรับอากาศ และช่วยลดปริมาณขยะสด ซึ่งผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจ ให้กับพนักงานในโรงแรม ผลสรุปว่าโดยรวมแล้วเครื่องหอมอบแห้งมีกลิ่นหอม สามารถดับกลิ่นอับได้จริง มีความเหมาะสมที่จะใช้งานใน

โรงแรม และสามารถทดแทนธูปหอมปรับอากาศที่โรงแรมใช้อยู่ได้

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในโรงแรมสุโขทัยกรุงเทพฯ ตั้งแต่ วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 เป็นเวลา 16 สัปดาห์ ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ยปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้

เอกสารอ้างอิง

“กลิ่นลาเวนเดอร์.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://idofragrance.com/น้ำหอม/น้ำหอมผู้ชาย/ลาเวนเดอร์/>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2561).

“ชา สรรพคุณและประโยชน์ของชา.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://medthai.com/ชา/>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2561).

“ดอกไม้.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://sites.google.com/site/dxkminanaphanthuniprathesthiy/prawati-khxng-dxkmi>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2561).

นันทวัน กลิ่นจำปา.(2545).เครื่องหอมไทย ภูมิปัญญาไทย.กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพลส.

“น้ำมันหอมระเหยสารสกัดจากพืชสมุนไพร.”

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://www.gotoknow.org/posts/478781>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 22 เมษายน 2561).

“ประโยชน์ของกากชา.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก

: <https://www.ochasama.com/ข้อดีของการดื่มชา/>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 22 เมษายน 2561).

“ประโยชน์ของกุหลาบ.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก

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

(สืบค้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2561).

“ประโยชน์ของชาเขียวญี่ปุ่น.” [ออนไลน์]. เข้าถึง

ได้จาก : <https://www.ochasama.com/ประโยชน์ชาเขียวญี่ปุ่น/>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน 2561).

“ประโยชน์ของดอกบัว.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้

จาก : <https://medthai.com/บัวหลวง/>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2561).

“เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับชา ตอนที่ 1: สายพันธุ์ชา.”

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.mfu.ac.th.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2561).

“โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้

จาก : [www.booking.com/hotel/th/the-](http://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html)

[sukhothai.th.html](http://www.booking.com/hotel/th/the-sukhothai.th.html). (สืบค้นเมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม

2561)

วิทย์ เทียงบุญธรรม.(2542). หนังสือพจนานุกรม

สมุนไพรไทย,ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 5. “ชา”.

กรุงเทพฯ : รวมสาส์น.

“สกุลบัวหลวง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://th.m.wikipedia.org/wiki/สกุลบัวหลวง>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2561).

“สูตรน้ำหอมปรับอากาศ เพิ่มบรรยากาศให้บ้าน

หอมฟุ้ง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://home.kapook.com/view81031.html>.

(สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2561).



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



เครื่องหอมอบแห้ง จากดอกไม้แห้งกับกากชา

Dried Flowers and Tea leaves Fragrant

ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

นางสาว ศุภิสรารัตน์ อนุนารถ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันทินี ทองอร

พนักงานที่ปรึกษา คุณไกรวิทย์ รัศมีโชติกุลชัย

ชื่อสถานประกอบการ โรงแรมสุขโขทัย กรุงเทพฯ

บทคัดย่อ

จากการฝึกปฏิบัติงานสหกิจในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของ โรงแรมสุขโขทัย กรุงเทพฯ นั้นพบว่าในแต่ละวันมีดอกไม้และกากชาที่เหลือทิ้งจากงานจัดเลี้ยงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำสองสิ่งนี้มาแปรรูปเป็นเครื่องหอมอบแห้ง เพื่อช่วยลดต้นทุนจากการซื้อถุงหอมปรับอากาศและลดปัญหากลิ่นอับของห้อง อีกทั้งยังเป็นการนำของที่ไม่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อถุงหอมปรับอากาศ
 2. เพื่อนำสิ่งของที่เหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์แก่โรงแรม
 3. เพื่อลดปริมาณขยะสดให้กับทางโรงแรม
- #### ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

-การบริการด้านห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุม

ประโยชน์ที่ได้รับ

นักศึกษา

- ได้รู้ถึงคุณประโยชน์จากกากชาและดอกไม้

มหาวิทยาลัย

- เป็นประโยชน์และแนวทางให้กับผู้ที่สนใจศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องหอมอบแห้ง

สถานประกอบการ

- ช่วยลดต้นทุนของ โรงแรมได้

- ช่วยลดปริมาณขยะใน โรงแรมได้

ขั้นตอนการทำ

1. นำดอกไม้กับกากชาที่แห้งแล้วลงในขวดโหล
2. หยคน้ำมันหอมระเหยลงไป
3. จากนั้นปิดฝาขวดให้สนิท อบเป็นเวลา 1-2 สัปดาห์ เพื่อให้ดอกไม้แห้งดูดซึมกับกลิ่นหอม
4. เมื่อครบกำหนดแล้ว นำเครื่องหอมใส่ถุงผ้า แล้วนำไปใส่ตามที่ต่างๆ ที่ต้องการ

สรุปผล

ในการทำโครงการนี้จึงได้ทำการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจของเครื่องหอมอบแห้ง จากพนักงานในโรงแรม โดยรวมแล้วอยู่ในระดับพึงพอใจมาก เครื่องหอมอบแห้งมีกลิ่นหอม สีสันสวยงาม ภาชนะบรรจุภัณฑ์เหมาะสมต่อการนำไปใช้ สามารถดับกลิ่นอับได้จริง และยังทดแทนถุงหอมปรับอากาศที่โรงแรมใช้อยู่ได้



ภาคผนวก น
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400078
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวศุภิสรารัตน์ อนุนารถ
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 107 หมู่ 2 ตำบลกุดบง อำเภอโพนพิสัย จังหวัดหนองคาย 43120

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400078
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวศุภิสรารัตน์ อนุนารถ
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 107 หมู่ 2 ตำบลกุดบง อำเภอโพธิ์พิสัย จังหวัดหนองคาย 43120