



รายงานการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา

คริสตัลอเมทิสต์

Amethyst Crystal

โดย

นางสาว จิราวรรณ วงศ์ใหม่ 5704400014

นางสาว นุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์ 5704400067

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่ 5704400014
นางสาวนุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์ 5704400067
ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณสิรภพ รื่นสอน)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ	: คริสตัลอเมทิสต์
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาว จิราวรรณ วงศ์ใหม่ นางสาว นุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)” คือ กเทลที่มากด้วยสรรพคุณ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสรรพคุณของน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรและนำน้ำอัญชันที่เหลือใช้มาทำให้ออกเกิดประโยชน์สูงสุดให้แก่สถานประกอบการ 2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรกเทลให้มีเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทยมากยิ่งขึ้น 3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของ กเทล โดยการใช้น้ำดอกอัญชันไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูเครื่องดื่มกเทล จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยใช้ผู้ร่วมการทดสอบเป็นพนักงานในแผนก Food And Beverage จำนวน 19 คน และพนักงานในแผนกครัว จำนวน 11 คนพบว่า Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ได้รับการประเมิน ด้านรสชาติ ด้านสี ด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องดื่ม ด้านปริมาณ ด้านลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่ม และด้านความชอบโดยรวมในระดับความพึงพอใจที่มาก ทั้งนี้ ในด้านกลิ่นผู้ทดสอบประเมินในระดับปานกลาง

คำสำคัญ : กเทล / สมุนไพรไทย / น้ำดอกอัญชัน / เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

Project Title : Amethyst Crystal
Credits : 5 Credits
By : Miss Jirawan Wongmai
Miss Nudsaba Pitukhirunpono
Advisor : Mr. Suntorn Sonkidee
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2017

Abstract

The cooperative report had the objectives to: 1. Studying the properties of Butterfly Pea juice which are herbs. Bringing remained Butterfly Pea juice to utilize the maximum benefit to the company; 2. Developing new cocktail recipes to be more unique of Thai herbs; 3. Increasing the costs of cocktail by utilizing Thai Butterfly Pea juice to make more interesting for the cocktail menu. We used a sensory evaluation with 5-point hedonic scale by using test participants, the employees in the Food and Beverage department, with 19 people and 11 people in the kitchen department. It was discovered that Amethyst Crystal evaluated on taste, color, quality of ingredient, quantity, category of cocktail and satisfaction. Totally, the satisfaction levels were very satisfied. Therefore, the testers, who test the smell of cocktail, evaluated in the moderate scale.

Keywords: Cocktail / Thai herb / Butterfly Pea/ Alcoholic beverage

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)” ณ โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 สำเร็จลุล่วงได้เนื่องจากได้รับความช่วยเหลือในการให้ข้อมูล คำปรึกษาข้อเสนอแนะความคิดเห็นจากบุคคลหลายท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณสิรภพ รื่นสอน และแผนกบริการส่วนหน้า (Robby) และขอขอบคุณอาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ที่ให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำในการทำรายงานนี้ นอกจากนี้ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นที่ปรึกษาการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนการให้ความดูแลและให้ความเข้าใจในการทำงานในสถานการณ์จริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่
นางสาวนุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์

26 เมษายน 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 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ค็อกเทล.....	3
2.2 ที่มาของค็อกเทล.....	3
2.3 ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์.....	5
2.3.1 สุรากลั่น (Distilled Liquors).....	5
2.3.2 สุราหมัก (Fermented Liquors).....	5
2.4 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์.....	5
2.4.1 ยีน (Gin).....	5
2.4.2 ค็อกเทล (Cocktail).....	6
2.4.3 วิสกี้ (Whisky).....	6
2.4.4 เหล้ารัม (Rum).....	7
2.4.5 วอดก้า (Vodka).....	8
2.4.6 ลิเคียวร์ (Liqueur).....	8
2.4.7 เบียร์ (Beer).....	9
2.4.8 เหล้าบรันดี (Brandy).....	9
2.4.9 เหล้าเตกิด้า (Tequila).....	10

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

2.5	ประโยชน์ของเครื่องคั่วที่มีแอลกอฮอล์.....	11
2.6	ผลกระทบของเครื่องคั่วที่มีแอลกอฮอล์.....	11
2.7	คอกอัญชัน.....	12
2.7.1	ชื่อของคอกอัญชัน.....	12
2.7.2	ลักษณะของคอกอัญชัน.....	12
2.7.3	สรรพคุณของอัญชัน.....	13
2.7.4	ผลกระทบของคอกอัญชัน.....	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน		
3.1	ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	15
3.2	ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร.....	16
3.2.1	ห้องพัก.....	17
3.2.2	ห้องอาหาร.....	21
3.3	รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กร.....	23
3.3.1	ผู้บริหาร โรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา.....	23
3.4	รูปแบบการจัดองค์กรในฝ่าย Food and Beverage.....	24
3.5	ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	25
3.6	ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	26
3.6.1	ชื่อ-สกุลพนักงานที่ปรึกษา.....	26
3.6.2	ตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	26
3.7	ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	26
3.8	ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	26
3.9	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	27
3.9.1	ประชากร.....	27
3.9.2	กลุ่มตัวอย่าง.....	27
3.9.3	ตัวแปรที่ศึกษา.....	27

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.9.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวม	28
3.9.5 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	28
3.10 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย	28
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา	
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)	29
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	29
4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)	30
4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)	30
4.5 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)	30
4.6 ต้นทุนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)	37
4.7 การเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล	38
4.7.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	38
4.7.2 การวิเคราะห์ข้อมูล	38
4.8 ผลการดำเนินงาน	39
4.8.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	39
4.8.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส	40
4.8.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ	44
4.8.4 เกณฑ์การยอมรับในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	44
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)”	45
5.1.1 โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์	45
5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาที่พบในการทำโครงการ	45
5.1.3 ข้อเสนอและรายงานการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา	45

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	46
5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	46
5.2.2 ข้อจำกัดของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	46
5.2.3 ข้อเสนอแนะ.....	46
บรรณานุกรม.....	47
ภาคผนวก.....	48
ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม.....	49
ภาคผนวก ข. ภาพขนาดปฏิบัติงาน.....	52
ภาคผนวก ค. บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา.....	63
ภาคผนวก ง. บทความเชิงวิชาการ.....	66
ภาคผนวก จ. ไปสเตอร์.....	71
2ภาคผนวก ฉ. ประวัติผู้จัดทำ.....	73



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	27
ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน.....	37
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	49
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ.....	44
ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงผลการประเมินการยอมรับและไม่ยอมรับของเครื่องดื่ม.....	44



สารบัญรูปรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ยิน.....	5
รูปที่ 2.2 คี้อกเทล.....	6
รูปที่ 2.3 วิสกี้.....	7
รูปที่ 2.4 เหล้ารัมสีขาว เหล้ารัมสีทองและเหล้ารัมสีดำ.....	7
รูปที่ 2.5 วอดก้า.....	8
รูปที่ 2.6 ลิเคียวร์.....	8
รูปที่ 2.7 เบียร์.....	9
รูปที่ 2.8 เหล้าบรันดี.....	9
รูปที่ 2.9 เหล้าบรันดีผลไม้.....	10
รูปที่ 2.10 เหล้าเตกิล่า.....	10
รูปที่ 3.1 โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์.....	15
รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์.....	16
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์.....	16
รูปที่ 3.4 ห้อง ดีลักซ์ วิวแม่น้ำ (DEluxe River View).....	18
รูปที่ 3.5 ห้อง แกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room).....	18
รูปที่ 3.6 ห้อง เอ็กเซคคิวทีฟ คลับ ดีลักซ์ (Executive Club Deluxe).....	19
รูปที่ 3.7 ห้อง พลาซ่า สวีท (Plaza Suite).....	19
รูปที่ 3.8 ห้อง พลาซ่า สวีท (Royal 2-Bedroom Suite).....	20
รูปที่ 3.9 ห้องพลาซ่า คลับ (Plaza Club).....	20
รูปที่ 3.10 ห้องอาหาร Illuminous Bar and Lounge.....	21
รูปที่ 3.11 ห้องอาหาร The Waves Restaurant.....	21
รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร The Globe at 72 Restaurant.....	22
รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Sunset Terrace.....	22
รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Four River Ballroom.....	23

สารบัญรูปรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.15 ผู้บริหาร โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์.....	23
รูปที่ 3.16 แผนภูมิการจัดองค์กรฝ่าย food and beverage department.....	24
รูปที่ 3.17 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	25
รูปที่ 3.18 พนักงานที่ปรึกษา.....	26
รูปที่ 4.1 การเตรียมดอกอัญชันอบแห้งเพื่อนำมาคัมกับน้ำร้อน.....	30
รูปที่ 4.2 นำดอกอัญชันอบแห้งที่เตรียมไว้เทลงในเหยือก.....	31
รูปที่ 4.3 เตรียมน้ำร้อนและเทลงในเหยือกที่เตรียมดอกอัญชันไว้.....	31
รูปที่ 4.4 แช่ทิ้งไว้สัก 10-15 นาทีเพื่อให้สีออกและให้เย็นก่อน.....	32
รูปที่ 4.5 สีของดอกอัญชัน.....	32
รูปที่ 4.6 เตรียมน้ำแข็งสำหรับการทำค็อกเทล.....	33
รูปที่ 4.7 เทเหล้า White Rum(Bacardi) ลงไป 1½oz.....	33
รูปที่ 4.8 หลังจากนั้นเท Peach Flavored Schnapps ที่มีกลิ่นของพลีสลงไป 1/2 oz.....	34
รูปที่ 4.9 เทน้ำเชื่อมและน้ำมะนาวคั้นที่ทำเองลงไปอย่างละ 1oz.....	34
รูปที่ 4.10 นำน้ำอัญชันที่เตรียมไว้เทลงไปประมาณ 1oz.....	35
รูปที่ 4.11 ลักษณะที่ได้ก่อนเชรคและทำการเชรคก่อนนำไปเทใส่แก้ว.....	35
รูปที่ 4.12 นำโซดาเทเติมลงไปในแก้ว.....	36
รูปที่ 4.13 การทำ Decoration สำหรับตกแต่งแก้ว.....	36
รูปที่ 4.14 “ AMETHYST CRYSTAL (คริสตัลอมethyst)”.....	37
รูปที่ 4.15 การยอมรับด้านรสชาติของเครื่องดื่ม.....	40
รูปที่ 4.16 การยอมรับด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม.....	41
รูปที่ 4.17 การยอมรับด้านลักษณะสีของเครื่องดื่ม.....	41
รูปที่ 4.18 การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องดื่ม.....	42
รูปที่ 4.19 การยอมรับด้านปริมาณของเครื่องดื่ม.....	42
รูปที่ 4.20 การยอมรับลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่ม.....	43
รูปที่ 4.21 ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม.....	43



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ปีพ.ศ.2561 ปัจจุบันเป็นโรงแรมระดับ 4 ดาว โรงแรมแม่น้ำรามาดาพลาซ่าเป็นโรงแรมที่มีการมุ่งเน้นเรื่องการให้บริการห้องพักที่ปลอดภัยแก่ผู้เข้าพัก โรงแรมได้มีการสร้างนโยบายโรงแรมปลอดภัย อีกทั้งได้รับการยกย่องจากผู้เข้าร่วมและทางโรงแรมยังคงมีการมุ่งมั่นที่จะบรรลุสภาพแวดล้อมปลอดภัยทั่วทั้งบริเวณภายในโรงแรม จึงทำให้โรงแรมได้กลายเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและอีกทั้งยังทำให้โรงแรมแม่น้ำรามาดาพลาซ่าเป็น “โรงแรมปลอดภัย” จนกลายเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่มีเนื้อที่เป็นสวนเขตร้อนเพื่อให้แขกที่เข้ามาพักได้รู้สึกผ่อนคลาย สถานที่ให้บริการตั้งอยู่บนเนื้อที่ 3.5 ไร่ ตั้งอยู่บนฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์มีแผนกต้อนรับบาร์ซึ่งเป็นสถานที่จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อีกทั้งล็อบบี้บาร์ยังมีโซนคือพีที่ซูปที่มีการจำหน่ายอาหารหลากหลายเมนู อาทิเช่น อาหารไทย อาหารนานาชาติและเบเกอรี่ เป็นต้น โรงแรมมีการจำหน่ายเครื่องดื่มตามเมนูที่กำหนดไว้ทั้งเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น ค็อกเทล ม็อคเทลและไวน์ เป็นต้น โดยในทุก 2 เดือนแผนกบาร์จะมีการคิดสูตรค็อกเทลสูตรใหม่เพื่อให้มีความแปลกใหม่ให้แก่ลูกค้า

เนื่องจากโรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์มีการทำน้ำสมุนไพรไทยขึ้นมาหลายชนิดเพื่อนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มที่ใช้ในการต้อนรับในส่วนงานหรือแผนกต่างๆ เช่น แผนกต้อนรับ แผนกจัดเลี้ยงและแผนกบาร์ เป็นต้น น้ำสมุนไพรไทยที่ได้จัดเตรียมไว้มีหลากหลายชนิด อาทิเช่น น้ำกระเจียว น้ำอัญชันและน้ำมะนาว เป็นต้น แต่เนื่องจากทางแผนกบาร์ได้มีการทำน้ำสมุนไพรอัญชันเป็นปริมาณมากแต่กลับนำมาใช้จริงปริมาณน้อย ฉะนั้นจึงได้มองเห็นถึงปัญหาที่พบเจอคือน้ำสมุนไพรอัญชันที่มีการใช้เหลือทิ้งทุกวัน จากการศึกษาสรรพคุณของอัญชันพบว่า น้ำสมุนไพรอัญชันนั้นมีสรรพคุณที่ดีต่อร่างกายมากมาย อาทิเช่น มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยบำรุงเลือดและช่วยต้านแบคทีเรียในช่องปาก เป็นต้น ทำให้เกิดแนวคิดริเริ่มที่จะนำน้ำสมุนไพรอัญชันมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่สถานประกอบการ จึงเป็นเหตุผลในการคิดริเริ่มที่จะพัฒนาสูตรเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่ที่นำเอาความเป็นไทยเข้ามาช่วยเพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้แก่เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่ โดยมีน้ำสมุนไพรอัญชันเป็นตัวหลักของเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่นี้ ซึ่งได้มีการคิดรายการเครื่องดื่มค็อกเทลขึ้นมาใหม่ที่ใช้ชื่อว่า Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) สำหรับ

การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่นี้จะนำความเป็นไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจและโดยการดึงดูดในทางการรับรู้ทางด้านรสชาติ กลิ่นและการสัมผัสถึงเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่นี้ที่จะทำให้นึกถึงความเป็นไทย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเรียนรู้สรรพคุณของน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรไทยและนำน้ำอัญชันที่เหลือใช้มาทำให้ออกเกิดประโยชน์สูงสุดให้แก่สถานประกอบการ

1.2.2 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรค็อกเทลให้มีเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทยมากยิ่งขึ้น

1.2.3 เพื่อเพิ่มมูลค่าของค็อกเทลโดยการใช้ความเป็นไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูเครื่องดื่มค็อกเทล

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แพนก Food and Beverage Service ส่วนงาน Lobby

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แพนก Food and Beverage Service

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 8 มกราคม 2561 – 30 เมษายน 2561

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 เพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการและช่วยลดค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ

1.4.2 เพิ่มเมนูเครื่องดื่มเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค

1.4.3 เพิ่มมูลค่าน้ำสมุนไพรที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ให้แก่สถานประกอบการ

1.4.4 ได้ความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรไทย

บทที่ 2

การทบทวนเอกสาร

การศึกษาทำโครงการเรื่อง “ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ” ผู้จัดทำได้มีการศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาครั้งนี้ เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 ค็อกเทล

ค็อกเทลคือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ในเครื่องดื่มนั้น ซึ่งจะมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่อย่างน้อยหนึ่งชนิดและจะนำไปผสมเข้ากับส่วนผสมจำพวกน้ำผลไม้ กาแฟ น้ำเชื่อมและส่วนผสมอื่นๆตามสูตรที่มีการกำหนดไว้ของแต่ละสูตร เพื่อเพิ่มรสชาติเพิ่มกลิ่นและเพิ่มสีสันให้แก่ค็อกเทล

2.2 ประวัติค็อกเทล

สำหรับค็อกเทลนั้นถือว่ามีประวัติต้นกำเนิดความเป็นมาที่ยาวนานและมีข้อมูลที่ไม่ปรากฏแน่ชัดและเกิดขึ้นเมื่อไหร่ไม่ปรากฏเช่นกัน ค็อกเทลได้มีการถูกนำมาใช้ครั้งแรกแทนเครื่องดื่มผสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน ค็อกเทลคือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่อย่างน้อยหนึ่งชนิดและจะนำไปผสมเข้ากับส่วนผสมจำพวกน้ำผลไม้ กาแฟ น้ำเชื่อมและส่วนผสมอื่นๆตามสูตรที่มีการกำหนดไว้ของแต่ละสูตร เพื่อเพิ่มรสชาติเพิ่มกลิ่นและเพิ่มสีสันให้แก่ค็อกเทล ค็อกเทลทุกสูตรจะมีปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 60% เหล้าที่นิยมใช้ในการทำเครื่องดื่มค็อกเทลนั้นคือ วิสกี้ บรั่นดี รัม ยิน วอดก้า เป็นต้น ในแต่ละสูตรมีขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลไม่เหมือนกัน บางสูตรใช้วิธีการคนเครื่องดื่มให้เข้ากัน บางสูตรใช้วิธีการเขย่าเครื่องดื่มให้เข้ากัน ค็อกเทลทุกแก้วนิยมเสิร์ฟแบบเย็น มีเรื่องเล่าเกี่ยวกับค็อกเทลต่อกันมามากมายตั้งแต่สมัยโบราณเป็นระยะเวลายาวนานและมีข้อมูลที่ไม่ปรากฏแน่ชัดและเกิดขึ้นเมื่อไหร่ไม่ปรากฏเช่นกัน โดย John Doxat ได้กล่าวไว้ใน The Book of Drinking มีทั้งหมด 3 เรื่องที่น่าสนใจ ในศตวรรษที่ 18 การตีไถ่นั้นถือเป็นที่ยอมรับมากในยุคนั้นและมีประเพณีการเฉลิมฉลองให้แก่ไถ่ตัวที่ชนะ ส่วนเครื่องดื่มที่ใช้ในงานเฉลิมฉลองนั้นเป็นเครื่องดื่มที่ได้ผสมขึ้นมาโดยมีเหล้าเป็นตัวหลักและมีข้อกำหนดการใช้เหล้าที่ชนิดนั้นจะต้องขึ้นอยู่กับจำนวนขนหางไถ่ที่เหลืออยู่บนหางของไถ่ตัวที่ชนะ หรือการกล่าวของ Alec Waugh ได้กล่าวไว้ใน Wine and spirits ซึ่งเป็นหนังสือที่รวมอยู่ในชุด Foods of the World ของ Time Life International (Nederland) B.V. ได้กล่าวไว้ว่าข้อมูลต้นกำเนิดของค็อกเทลนั้นไม่ปรากฏแน่ชัด แต่มีเรื่องเล่าต้นกำเนิดค็อกเทลไว้ว่าระหว่างการทำสงครามเพื่อเรียกร้องอิสรภาพของชาวอเมริกา มีร้านเหล้าในนิวยอร์ก ผู้ดำเนินกิจการของร้านนี้ชื่อว่า มิสเบทซี เฟล นาแกน เหล้าทหารต่างพากันมาเที่ยวร้านแห่งนี้บ่อยครั้ง คินวันหนึ่ง มิสเบทซี เฟล นาแกน ได้เสิร์ฟเหล้าผสมแบบพิเศษให้เหล่าทหาร ซึ่งเหล้าที่ผสมปรุงแต่งด้วยน้ำผลไม้และเหล้ารัม ในแต่ละแก้วจะมีการตกแต่งไปด้วยหางขน

ไก่ เป็นที่พอใจแก่เหล่านักดื่มทั้งหลายที่ชื่นชอบเครื่องดื่มรูปแบบใหม่นี้ แต่ “ค็อกเทล” นั้น ได้มีหลักฐานที่แน่นอนโดยมีสิ่งตีพิมพ์ในอเมริกาได้กล่าวไว้ว่า ตั้งแต่ต้นปี 1806 และหลังจากนั้นอีก 50 ปี ได้มีผู้พิมพ์หนังสือที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มค็อกเทลเป็นครั้งแรกในอเมริกา มีผู้คิดค้นและมีความเชี่ยวชาญทางด้านเครื่องดื่มค็อกเทลหลายท่าน เช่น Fix, Cobbler, Smash, Crusta, Daisy เป็นต้น ช่วงปี 1919 ชาวลอนดอนเรียนรู้วิธีการเสิร์ฟค็อกเทลมาจากอเมริกา ซึ่งจะมีการเสิร์ฟค็อกเทลก่อนอาหาร มือค้ำประมาณครึ่งชั่วโมงและมีความเชื่อว่าค็อกเทลนั้นมีความสำคัญเท่ากับอาหารมือค้ำอีกด้วย คำว่า “Cocktail” มาจากภาษาฝรั่งเศสคำว่า “Coquetel” ซึ่งหมายถึงเหล้าผสม จากหนังสือตำนานค็อกเทล (โดย สุรพลโทณะวณิก) ได้กล่าวไว้ว่ามีข้อมูลที่ไม่ปรากฏแน่ชัดว่าผู้คิดค้นเครื่องดื่มผสมประเภทนี้ขึ้น ปัญหานี้ยังไม่มีผู้ระบุเรื่องจริงที่ชัดเจน

เนื่องจากค็อกเทลนั้นมีประวัติความเป็นมาที่ไม่แน่ชัด จึงมีการกล่าวข้อมูลเพิ่มเติมว่า ได้มีจุดเริ่มต้นเกิดขึ้นในประเทศฝรั่งเศส เนื่องจากการผสมเครื่องดื่มแบบนี้มีมานานตั้งแต่สมัยศตวรรษที่ 14 ในประเทศฝรั่งเศส ในยุคนั้นเรียกเครื่องดื่มผสมว่า “บรากเกรท (Bragget)” โดยใช้เครื่องดื่ม เช่น เบียร์เหล้าและน้ำผึ้งเป็นส่วนผสมหลักและมีการนำมาผสมกับเหล้าที่มีการใส่เครื่องเทศจนกลายเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย ต่อมาในศตวรรษที่ 17 ได้มีความคิดริเริ่มที่จะนำเครื่องดื่มจำพวกไวน์เหล้าเครื่องเทศน้ำตาลและน้ำผลไม้ นำมาผสมให้เข้ากัน จนกลายเป็นเครื่องดื่มจำพวกพังก์ ซึ่งจะมีความนิยมดื่มในงานเลี้ยงงานรื่นเริงและงานตาม โอกาสที่เหมาะสมต่างๆ จนกระทั่งศตวรรษที่ 18 เริ่มมีการทำค็อกเทลแบบไม่ใส่เครื่องเทศเรียกว่า “ซองการีต (Sangarees)” และเครื่องดื่มที่นำเหล้ามาผสมเรียกว่า “ท็อดดิส (Togdiss)” จนต่อมาในช่วงต้นศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลหรือน้ำผลไม้กับเหล้าค็อกเทลจะเรียกเครื่องดื่มนี้ว่า “ค็อกแตล (Coquetel)” เครื่องดื่มนี้ค่อนข้างเป็นที่นิยมมากในงานเลี้ยงงานรื่นเริงสังสรรค์ต่างๆตามโอกาสของชาวบอร์โดซ์ในประเทศฝรั่งเศส ในช่วงปี ค.ศ. 1775 จนถึง ค.ศ. 1783 ประชาชนาธิบดีออร์จอร์จิงตัน ได้ทำสงครามประกาศอิสรภาพรบกับประเทศอังกฤษ ส่วนทหารฝรั่งเศสนั้นได้ถูกส่งตัวเข้าไปช่วยรบกับประเทศสหรัฐอเมริกาในสงครามครั้งนี้และทหารฝรั่งเศสได้มีการนำเครื่องดื่มที่เรียกว่า “ค็อกแตล” เข้ามาดื่มในกองทัพ จึงทำให้เครื่องดื่มค็อกแตลกลายเป็นที่แพร่หลายและกลายเป็นที่นิยมอย่างรวดเร็วในหมู่ทหารฝรั่งเศสในสหรัฐอเมริกา แม้สงครามจะยุติลงแต่ความชื่นชอบในเครื่องดื่มชนิดนี้ยังคงความนิยมอย่างมาก นับตั้งแต่นั้นเครื่องดื่มนี้ได้กลายเป็นที่นิยมของชาวอเมริกาจำนวนมาก และมักจะมีการเรียกเครื่องดื่มชนิดนี้ในชาวอเมริกาว่า “ค็อกเทอร์” และมีการเรียกต่อกันไปจนเพี้ยนกลายเป็นชื่อว่า “ค็อกเทล” จนมาถึงในยุคปัจจุบันนี้

2.3 ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้แบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังนี้

2.3.1 สุรากลั่น (Distilled Liquors) คือสุราที่เกิดจากการนำเอาแป้งหรือน้ำตาลมาหมักด้วยยีสต์จนเกิดแอลกอฮอล์ขึ้นมาเรียกว่าน้ำสุ้าแล้วนำมากลั่นเอาเจือปนออกเพิ่มเติมด้วยการปรุงแต่งสีปรุงแต่งรส

และปรุงแต่งกลิ่นด้วยสารปรุงแต่งต่างๆ เช่น น้ำเชื่อม น้ำยาสกัดและสี เป็นต้น เพิ่มเติมลงไปเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสุรากลั่นของไทยที่มีการจำหน่ายส่วนใหญ่ คือ สุราขาวหรือเหล้าโรงงานและสุราผสมหรือสุราผสมพิเศษส่วนต่างประเทศจะมีการจำหน่ายสุราจำพวกบรันดีและวิสกี้ เป็นต้น

2.3.2 สุราหมัก (Fermented Liquors) หรือเรียกอีกอย่างว่าสุราแช่ คือสุราที่ได้มาจากการหมักส่ำที่ทำให้กลายเป็นน้ำเมา แต่จะไม่มีการกลั่นเพราะส่วนมากมักจะหมักส่ำมาจากแป้งที่ได้จากพืชผลไม้และน้ำตาลที่ได้มาจากพืชเช่น เบียร์ไวน์และสาโท เป็นต้นในประเทศไทยมีการจำหน่ายสุราหมักส่วนมากจะเป็นจำพวกเบียร์และไวน์ อีกทั้งเบียร์ของประเทศไทยมีปริมาณแอลกอฮอล์ค่อนข้างสูงและแรงกว่าสุราต่างประเทศ

2.4 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

2.4.1 ยิน (Gin) คือ เหล้าที่มีลักษณะสีใสและมีกลิ่นหอมของผลจุนิเปอร์ ซึ่งทำมาจากการกลั่นของการหมักจากกากน้ำตาลและอีกทั้งเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์และข้าวไรย์ เป็นต้น และมีการผสมกลิ่นเพื่อเพิ่มรสชาติของผลจุนิเปอร์และสมุนไพรต่างๆ ซึ่งทำให้มีความแตกต่างจากเหล้าชนิดอื่น ในแต่ละประเทศมีกรรมวิธีการผลิตและสูตรส่วนผสมที่มีความแตกต่างกันออกไปทั้งด้านรสชาติและด้านกลิ่นซึ่งมีความแตกต่างกันสำหรับปริมาณแอลกอฮอล์ในยินจะมีประมาณ 40 ดีกรี



รูปที่ 2.1 ยิน

(แหล่งอ้างอิง :<https://www.emaze.com/@AWCQWFC>)

2.4.2 ค็อกเทล (Cocktail) คือ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ในเครื่องดื่มนั้น ซึ่งจะมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่อย่างน้อยหนึ่งชนิดและจะนำไปผสมเข้ากับส่วนผสมจำพวกน้ำผลไม้ กาแฟ น้ำเชื่อมและส่วนผสมอื่นๆตามสูตรที่มีการกำหนดไว้ของแต่ละสูตร เพื่อเพิ่มรสชาติเพิ่มกลิ่นและเพิ่มสีสันให้เกิดความน่าสนใจแก่ค็อกเทล



รูปที่ 2.2 ค็อกเทล

(แหล่งอ้างอิง : <http://www.dubai-turismo.com/altri-locali-notturni-a-dubai/>)

2.4.3 วิสกี้ (Whisky) คือ เหล้าที่ได้มาจากการกลั่นจากธัญพืชที่มีการหมักทิ้งไว้ โดยธัญพืชที่นิยมนำมาทำวิสกี้จะมีทั้ง ข้าวบาร์เลย์ ข้าวมอลต์ ข้าวสาลี ข้าวไรย์และข้าวโพด เป็นต้น ซึ่งจะมีการเก็บรักษาไว้ภายในถังไม้โอ๊กเป็นระยะเวลาหลายปี แต่ยกเว้นเหล้าที่ได้จากการกลั่นมาจากข้าวโพดในประเทศสหรัฐอเมริกาที่ไม่มีความจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ภายในถังไม้โอ๊ก สำหรับวิสกี้จะมีการแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ดังนี้

- 1) วิสกี้ที่ผลิตภายในประเทศสกอตแลนด์คือ สก๊อตวิสกี้ (Scotch Whisky)
- 2) วิสกี้ที่ผลิตภายในประเทศสหรัฐอเมริกาคือ เบอ์เบินวิสกี้ (Bourbon Whiskey)
- 3) วิสกี้ที่ผลิตภายในประเทศไอร์แลนด์คือ ไอร์แลนด์วิสกี้ (Irish Whiskey)
- 4) วิสกี้ที่ผลิตภายในประเทศแคนาดาคือ แคนาดาวิสกี้ (Canadian Whisky)

ส่วนวิสกี้ที่มีการผลิตในประเทศอื่นๆ เช่น ประเทศอังกฤษประเทศญี่ปุ่นประเทศจีนและประเทศไทย ซึ่งจะมีเอกลักษณ์แตกต่างกันออกไป เช่น ด้านกลิ่นและรสชาติ เป็นต้น

ระดับวิสกี้แบ่งออกได้เป็น 2 เกรด ดังต่อไปนี้

- 1) วิสกี้มาตรฐานหรือวิสกี้ปกติ (Standard Whisky or Regular Whisky) คือ วิสกี้ที่มีอายุในการบ่มต่ำกว่า 12 ปี
- 2) วิสกี้พรีเมียม (Premium Whisky) คือ วิสกี้ที่มีอายุในการบ่มมากกว่า 12 ปี



รูปที่ 2.3 วิสกี้

(แหล่งอ้างอิง : <https://whiskyabc.se/nyheter/jack-daniels-nu-popularast-storbrittanien/>)

2.4.4 เหล้ารัม (Rum) คือ เป็นสุรากลั่นที่ได้มาจากอ้อยหรือกากน้ำตาล รัมมักจะผลิตจากประเทศที่มีการปลูกอ้อยเป็นจำนวนมาก เช่น จาไมก้า เปรู โตรินากัว บราซิล อินโดนีเซีย และไทย รัมแยกออกมาตามความนิยมแบ่งออกเป็น 3 ชนิดดังต่อไปนี้

1) รัมสีขาว (White Rum) คือ รัมที่มีลักษณะเป็นสีใสบางชนิดมีวิธีการบ่มในถังเพื่อช่วยเพิ่มกลิ่นและเพิ่มรสชาติให้ดีขึ้น แต่บางชนิดไม่จำเป็นต้องมีวิธีการบ่มก็สามารถเรียกอีกอย่างว่า ซิวเวอร์รัม (Silver Rum) เหมาะสำหรับนำไปผสมให้เข้ากับเครื่องดื่มจำพวกค็อกเทลที่ไม่ต้องการจะเปลี่ยนแปลงสีของค็อกเทล

2) รัมสีทอง (Gold Rum) คือ รัมที่มีลักษณะเป็นสีเหลืองใสได้มาจากวิธีการเก็บบ่มในถังไม้เพื่อช่วยเพิ่มกลิ่น เพิ่มสี และเพิ่มรสชาติด้วยการاملที่ได้มาจากการเคี้ยวน้ำตาลจนกลายเป็นสีเหลืองทองเพื่อให้เหล้ารัมมีกลิ่น สี และรสชาติเพิ่มมากขึ้นกว่าเดิม

3) รัมสีดำ (Dark Rum) คือ รัมที่มีลักษณะเป็นสีดำได้มาจากการบ่มไว้ในถังไม้เพื่อเพิ่มให้เกิดสีและผสมคาราเมลที่ได้มาจากการเคี้ยวน้ำตาลจนเกือบไหม้จนได้เป็นสีดำทำให้เกิดสีที่เข้มขึ้น อีกทั้งยังช่วยเพิ่มกลิ่นและเพิ่มรสชาติมากขึ้นกว่าเดิม



รูปที่ 2.4 เหล้ารัมสีขาว เหล้ารัมสีทอง และเหล้ารัมสีดำ

(แหล่งอ้างอิง : <https://pepperrr.net/th/articles/2844>)

2.4.5 วอดก้า (Vodka) คือ เหล้าประจำชาติของประเทศรัสเซียอาจเป็นเพราะว่าแอลกอฮอล์บริสุทธิ์เท่านั้นที่สามารถทนความหนาวเหน็บของฤดูหนาวในประเทศรัสเซียได้โดยที่ไม่จับตัวเป็นน้ำแข็ง คำว่า Vodka มาจากคำว่า Wodka ในภาษาสลาฟซึ่งเป็นภาษาดั้งเดิมตั้งแต่โบราณในประเทศรัสเซีย และประเทศยูโกสลาเวีย และอีกทั้งวอดก้ายังมีดีกรีสูงที่สุดจนแทบจะกลายเป็นแอลกอฮอล์บริสุทธิ์ วอดก้าเป็นเหล้าที่ได้มาจากมันเทศแต่ที่แท้จริงแล้ว ส่วนใหญ่มักจะทำมาจากธัญพืชจำพวก

ข้าวสาลี ข้าวโพดหรือข้าวไรย์ เป็นเหล้าที่มีลักษณะเป็นของเหลวใสซึ่งไม่มีกลิ่น ไม่มีสีและไม่มีรสชาติ วอดก้าเกือบทั้งหมดเป็นน้ำและเอทานอล ซึ่งจะมีวิธีการกลั่นหลายรอบจนบริสุทธิ์ ขนาดเมื่อกลั่นเสร็จแล้วยังต้องผ่านการกรองอีกครั้งหนึ่งด้วยกรรมวิธีการกรองโดยใช้ทรายควอตซ์และถ่านไม้เบิร์ชเป็นตัวกรอง เมื่อผ่านขั้นตอนทั้งการกลั่นและการกรองจนได้แอลกอฮอล์บริสุทธิ์แล้วก็จะเติมน้ำกลั่นลงไปให้คิกรีเจือจางลงตามเกณฑ์ที่ต้องการ



รูปที่ 2.5 วอดก้า

(แหล่งอ้างอิง : <http://vodkaeasuahistoria.weebly.com/marcas-de-vodca.html>)

2.4.6 ลิเคียวร์ (Liqueur) คือ เหล้าที่ได้จากการกลั่นที่มีรสชาติหวาน ซึ่งได้มาจากการนำเหล้ากลั่นชนิดต่างๆ เช่น วิสกี้ ยิน รัมและบรั่นดี เป็นต้น มาเติมสารปรุงแต่งต่างๆ เพื่อเพิ่มรสชาติและกลิ่น ส่วนมากจะใช้ผลไม้ เมล็ดผลไม้ รากไม้ สมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ อีกทั้งมีการเพิ่มความหวานให้มากขึ้นโดยการเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำอ้อย และน้ำเชื่อม นอกจากนี้ อาจจะมีการเติมสีสังเคราะห์ลงไปตามความต้องการ เพื่อเป็นการเพิ่มสีสันให้ลิเคียวร์ สำหรับปริมาณแอลกอฮอล์ในเหล้าลิเคียวร์จะอยู่ระหว่าง 17-30 คิกรี



รูปที่ 2.6 ลิเคียวร์

(แหล่งอ้างอิง : <https://th.liq9.asia/blog/liqueur-101-type-of-liqueur.html>)

2.4.7 เบียร์ (Beer) คือ แอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตเบียร์ คือ มอลต์ ยีสต์ ฮอปและน้ำมอลต์ที่ได้จากการนำเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ มาเพาะในถังอกในระหว่างการงอกนั้นจะมีเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสลายให้เมล็ดธัญพืชมีโมเลกุลที่มีขนาดเล็กลงจนกลายเป็นน้ำตาลแล้วจึงถึงขั้นตอนการนำมอลต์ด้วยยีสต์ให้กลายเป็นแอลกอฮอล์และก่อนขั้นตอนการหมักนั้นจะต้องเติมฮอปเพื่อให้มีกลิ่นและรสชาติขมของเบียร์



รูปที่ 2.7เบียร์

(แหล่งอ้างอิง :<http://i-thumb.blogspot.com/2013/03/blog-post.html>)

2.4.8เหล้าบรันดี (Brandy) คือ เหล้าที่ได้จากการกลั่นมาจากองุ่น ส่วนเหล้าที่ได้จากการกลั่นผลไม้ชนิดอื่นก็เรียกว่าบรันดี แต่จะเรียกว่าบรันดีผลไม้ เช่น แอปเปิ้ลบรันดี กีวีบรันดี เชอร์รี่บรันดี และสับปะรดบรันดี เป็นต้น ส่วนใหญ่บรันดีที่แพร่หลายและมีความนิยมมากที่สุดจะได้มาจากการกลั่นจากองุ่น บรันดีถึงกำเนิดในศตวรรษที่13 ที่ประเทศอิตาลี โดยชาวฝรั่งเศสมีการผลิตบรันดี ในศตวรรษที่ 14 ชาวฝรั่งเศสเรียกเหล้าบรันดีว่า “EAUX DE VIE” ซึ่งแปลว่า “น้ำอมฤตแห่งชีวิต” บรันดีมีการผลิตในหลายประเทศทั่วโลก หากแต่มีที่ผลิตบรันดีที่ได้คุณภาพและสุดยอดบรันดี ได้แก่ คอนยัค(Cognac)และอาร์มาญัก(Armagnac) ของประเทศฝรั่งเศสนั่นเอง



รูปที่ 2.8เหล้าบรันดี

(แหล่งอ้างอิง : <https://sites.google.com/site/thanaporn570410084/home/distilled-or-spirit-beverages/brandy>)



รูปที่ 2.9 เหล้าบรันดีผลไม้

(แหล่งอ้างอิง : http://i-thumb.blogspot.com/2013/03/blog-post_9.html)

2.4.9 เหล้าเตกิล่า (Tequila) คือ เหล้าที่ได้มาจากการกลั่นจากต้น อากาเว่ (Agave) ซึ่งเป็นพันธุ์ไม้ตระกูล Amaryllis คล้ายกับต้นว่านหางจระเข้ในประเทศไทย การทำเหล้าเตกิล่านั้นจะคัดเอาเฉพาะน้ำของต้นบลูอากาเว่ (Blue Agave) โดยใช้วิธีการกลั่นเอาเพียงน้ำเท่านั้นถึงจะเรียกว่าเตกิล่า ต้นอากาเว่เป็นพืชพื้นเมืองของเม็กซิโกและมีต้นกำเนิดที่ประเทศเม็กซิโกภายในจะมีน้ำและเนื้อที่ถ้าเหมาะสมที่จะนำไปหมัก โดยใช้กรรมวิธีการนำเอาหัวของต้นบลูอากาเว่มาใช้ โดยจะถูกนำมาเผาเพื่อให้ความร้อนเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาลและจะถูกนำไปคั้นน้ำแล้วจึงนำมาเติมยีสต์และผ่านการกลั่นในขั้นตอนต่อไปจนได้เป็นน้ำสีใสที่มีแอลกอฮอล์และสามารถนำไปบรรจุขวดเป็นอันเสร็จสิ้นก็จะได้เตกิล่า แต่ถ้าหากนำไปบ่มในถังไม้โอ๊กในรูปแบบวิธีเดียวกับการทำวิสกี้ เตกิล่าจะมีลักษณะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอำพันจะมีชื่อเรียกว่า “โกลด์เตกิล่า”



รูปที่ 2.10 เหล้าเตกิล่า

(แหล่งอ้างอิง : <https://board.postjung.com/709200.html>)

2.5 ประโยชน์ของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

- 2.5.1 ช่วยเพิ่มพลังงานแก่ร่างกาย คือ แอลกอฮอล์ 1 กรัม จะให้พลังงาน 7 แคลอรี
- 2.5.2 ช่วยให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้น เมื่อมีการดื่มในปริมาณที่เหมาะสม
- 2.5.3 ช่วยให้ระบบการขับถ่ายดีขึ้น เนื่องจากคั่งน้ำในปริมาณมาก แอลกอฮอล์จะช่วยกระตุ้นให้ไตทำงานดีขึ้น
- 2.5.4 ช่วยเพิ่มอุณหภูมิต่อร่างกายให้ความอบอุ่นต่อร่างกาย หลอดเลือดบริเวณผิวหนังหน้ามีการขยายตัวขึ้น
- 2.5.5 ใช้ทาดับพิษช่วยบรรเทาอาการคันตามผิวหนังและฆ่าเชื้อโรคบางชนิดได้
- 2.5.6 ช่วยให้อาหารอร่อย เนื่องจากจะทำให้หลอดเลือดของกระเพาะและลำไส้ขยายตัว และช่วยให้ระบบการย่อยอาหารทำงานได้ดีขึ้น

2.6 ผลกระทบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

2.6.1 หากดื่มเข้าไปในปริมาณมากๆ เป็นระยะเวลานาน ร่างกายไม่สามารถย่อยสลายกากของแอลกอฮอล์ให้หมดได้จะเป็นพิษต่อร่างกาย โดยเฉพาะระบบประสาทจะมีผลกระทบคือทำให้มือสั่นเป็นต้น

2.6.2 เป็นพิษต่อกระเพาะอาหารและลำไส้ แอลกอฮอล์จะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและเยื่อภายในลำไส้จะทำให้เกิดแผลภายในกระเพาะอาหารและภายในลำไส้ได้ง่าย

2.6.3 หากดื่มไปปริมาณมากเป็นระยะเวลานานอย่างต่อเนื่อง จะมีผลกระทบคือเกิดแรงดันเลือดสูง เนื่องจากหัวใจมีการบีบตัวแรงจึงทำให้การสูบฉีดโลหิตแรงขึ้นจนทำให้ความดันเลือดเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะผู้สูงอายุที่ผนังหลอดเลือดเสื่อมจะมีผลกระทบโดยตรงคือหลอดเลือดอาจแตกได้งาน เช่น หลอดเลือดสมองและหลอดเลือดในไต เป็นต้น

2.6.4 การดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในปริมาณมากนั้นจะทำให้ผู้ดื่มเกิดอาการขาดสติและขาดการควบคุมตนเองเนื่องจากเป็นสาเหตุที่อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2.6.5 เป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง จนมีผลกระทบทำให้ตับและไตพิการ

2.6.6 หากดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการขาดสติ จะส่งผลกระทบต่อชีวิตตนเอง เช่น ก่อให้เกิดหนี้สินและปัญหาทางสังคม เป็นต้น

2.7 ดอกอัญชัน

ดอกอัญชันเป็นทั้งดอกไม้และเป็นทั้งสมุนไพรไทยที่คนไทยรู้จักมักคุ้นกันมาเป็นเวลานาน ตั้งแต่ยุคโบราณ ลักษณะของดอกอัญชันจะมีสีตามสายพันธุ์ เช่น สีฟ้า สีน้ำเงิน และสีม่วง เป็นต้น ซึ่งดอกอัญชันมีคุณสรรพคุณที่มีผลดีต่อร่างกาย ดอกอัญชันสามารถคั้นเอาน้ำมาใช้ประโยชน์ได้ น้ำของดอกอัญชันนั้นสามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ การทำอาหาร ทำขนม และหากนำมาทาผิว ยังช่วยให้ผิวกระจ่างใสอีกด้วย

อัญชัน ชื่อสามัญ : Butterfly pea, Blue pea
ชื่อวิทยาศาสตร์ : Clitoria ternatea Linn
ชื่อวงศ์ : Leguminosae
ชื่อพื้นเมือง : แดงชั้น (เชียงใหม่) เอื้องชั้น , อังจัน (ภาคเหนือ)
ต้นกำเนิดต้นอัญชัน : มีถิ่นกำเนิดประเทศอินเดีย ปานามา อเมริกาใต้
ลักษณะต้นอัญชัน : เป็นพืชล้มลุกและเป็นไม้เถาเลื้อยขนาดเล็ก มีการขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ดและมีการเติบโตในดินร่วนซุย ระบายน้ำดี ชอบแสงแดดจ้าเต็มวัน

2.8 ลักษณะของดอกอัญชัน

2.8.1 ส่วนฝักและเมล็ด

ลักษณะฝักของต้นอัญชันลักษณะค่อนข้างแบนและยาวซึ่งมีความยาวขนาดประมาณ 6-12 เซนติเมตร ความกว้าง 0.5-1.2 เซนติเมตร อีกทั้งรูปทรงของฝักจะมีความโค้งงอเล็กน้อย ฝักของต้นอัญชันจะแบบเป็นฝักอ่อนและฝักแก่ ฝักอ่อนมีลักษณะสีเขียวอ่อนและค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้ม เมื่อฝักแก่จัดมีลักษณะสีน้ำตาลเข้มฝักแก่มักจะแกะง่าย เมล็ดข้างในฝักแก่จะมีลักษณะเป็นสีดำเข้มและกลม

2.8.2 ส่วนต้น

เป็นพืชล้มลุกและเป็นพันธุ์ไม้เลื้อยที่มีลักษณะเนื้ออ่อน มีเถาขนาดเล็กและอ่อนเถาของต้นอัญชันสามารถเลื้อยพันตามสิ่งที่เป็นวัตถุต่างๆ ได้เช่น รั้วบ้าน รั้วไม้ กำแพง เป็นต้น และจะเลื้อยพันเป็นพุ่มหนาขึ้นเรื่อยๆ ไม้เถาของต้นอัญชันสามารถเลื้อยไปได้ไกลถึง 20 ฟุตและลำต้นจะมีความยาวประมาณ 3 เมตร ลำต้นจะแตกกิ่งย่อยออกเป็นจำนวนมากลักษณะแต่ละกิ่งก็จะมี ความแตกต่างกันเช่น กิ่งอ่อนจะมีสีเขียว กิ่งแก่จะมีสีน้ำตาล เป็นต้น ลักษณะเถาต้นอัญชันจะค่อนข้างมีลักษณะกลมและตามลำต้นจะมีขนนุ่ม ๆ ปกคลุมโดยทั่วไป

2.8.3 ส่วนดอก

มีลักษณะดอกตูมบริเวณปลายยอดของก้านที่แตกแขนงออกมาจากต้นอัญชัน โดยจะออกตามซอกใบที่ซอกกึ่งกลาง เวลาผลิดอกจะออกเป็นดอกเดี่ยว ดอกของต้นอัญชันมีสองแบบคือแบบช้อนและแบบชั้นเดียว ดอกแบบช้อนมีกลีบดอกห้ากลีบช้อนกันแบบบิดเกลียวส่วนดอกชั้นเดียวมีลักษณะคล้ายดอกถั่วหรือฝ้ายเซลล์ ดอกของต้นอัญชันจะมีกลีบยาวประมาณ 4-9 เซนติเมตร มีกลีบเลี้ยงห่อหุ้มด้านนอกทั้งแบบช้อนและแบบชั้นเดียว ผิวกลีบดอกอัญชันมีขนอ่อนปกคลุมเล็กน้อย ดอกอัญชันมีลักษณะสีดอกหลักๆ สามสีคือ สีขาว สีม่วงเข้ม และน้ำเงินเข้ม แต่เนื่องจากปัจจุบันมีการพัฒนาของสายพันธุ์ต้นอัญชันจนกลายเป็นหลากหลายสี เช่น สีฟ้าอ่อน สีชมพู สีคราม สีม่วงอ่อน เป็นต้น

2.8.4 ส่วนใบ

มีลักษณะผลิใบออกมาสลับกันระหว่างกิ่งของต้นอัญชันรูปร่างของใบต้นอัญชันมีลักษณะเรียวยาวและบางส่วนของปลายใบต้นอัญชันจะมีลักษณะโค้งแหลมแต่ส่วนฐานใบที่ติดกับก้านของต้นอัญชันจะมีลักษณะมน ผิวใบข้างล่างของต้นอัญชันมีขนปกคลุมหนา ใบของต้นอัญชันมีลักษณะเป็นสีเขียวใบจะมีความยาวโดยประมาณ 1.5-5 เซนติเมตรและความกว้างโดยประมาณ 0.3-3 เซนติเมตร หนึ่งก้านที่แตกแขนงออกมาจะมีใบย่อยประมาณ 5-7 ใบ และจะมีใบสุดท้ายเป็นส่วนยอดของก้านที่เป็นใบเดี่ยวอยู่เหนือยอดสุดของก้าน

2.9 สรรพคุณของอัญชัน

2.9.1 มีสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งเป็นสารที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการมองเห็น ได้ดีขึ้น

2.9.2 ใบนำมาคั่วเพื่อประคบแผลจะช่วยลดอาการอักเสบของแผลและใบสดของต้นอัญชันนำมาต้มดื่มหรือตากแห้งชงเป็นชา มีสรรพคุณหลากหลาย เช่น เป็นยาขับปัสสาวะ ช่วยบำรุงเลือด ช่วยบำรุงหัวใจและมีส่วนในการต้านเซลล์มะเร็ง เป็นต้น

2.9.3 มีฤทธิ์ในการช่วยต้านการออกซิเดชันของไขมัน เพื่อชะลอการเกิดโรคที่เกิดจากคอเลสเตอรอลชนิดที่ไม่ดี

2.9.4 รากอัญชันจะมีรสชาติดขมมีวิธีการกินแบบสดหรือแบบต้มน้ำดื่มมีสรรพคุณหลากหลาย เช่น เป็นยาขับปัสสาวะเป็นยาระบายแก้อาการปวดแสบปวดร้อน ลดอาการผิปกติในเม็ดเลือดขาว ลดอาการหลอดลมอักเสบบรรเทาอาการโรคหอบหืดและวัณโรคในปอด เป็นต้น

2.9.5 นำรากมาบดใช้เป็นยาทาจะช่วยรักษาแผลอักเสบรักษาโรคผิวหนัง กลากเกลื้อน

2.9.6 รากดิบนำมาล้างน้ำให้สะอาดและนำมาขจัดฝุ่นมีสรรพคุณในการการต้านเชื้อแบคทีเรียในช่องปากและยังช่วยแก้ปวดฟัน

2.9.7 นำดอกอัญชันมาคั้นจนได้น้ำและนำมาทาบริเวณผิวหนังจะช่วยทำให้ขนคิ้วเพิ่มขึ้นและมีความดกดำมากขึ้น

2.9.8 ช่วยแก้อาการเกิดเหน็บชาตามนิ้วมือและนิ้วเท้า

2.9.9 เป็นเครื่องดื่มช่วยดับกระหายคลายความร้อน

2.9.10 ดอกอัญชันสามารถนำมาเป็นสีผสมอาหาร

2.10 ผลกระทบของดอกอัญชัน

เนื่องจากดอกอัญชันเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ค่อนข้างมากแต่ทว่ายังคงมีโทษถ้าหากมีการนำมาบริโภคหรือใช้ในปริมาณที่มากเกินไปอาจทำให้เกิดผลเสียต่อร่างกายโดยตรง เช่น ดื่มน้ำอัญชันที่มีสีเข้มมากเกินไป อาจทำให้มีการทำงานของไตที่หนักมากขึ้นเพราะเกิดจากการขับสารสีจากดอกอัญชันให้ออกมา เป็นต้น ส่วนผู้ป่วยที่มีความดันสูงหรือต่ำก็ไม่ควรบริโภคดอกอัญชันในปริมาณที่มากเกินไปเพราะอาจมีผลกระทบทำให้มีอาการกำเริบหรือหน้ามืดหมดสติได้และผู้ที่ป่วย

ด้วยโรคโลหิตจางไม่ควรจะรับประทานดอกอัญชันร่วมกับอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของอัญชันเพราะในดอกอัญชันมีสารที่มีฤทธิ์ในการละลายลิ่มเลือดอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้ป่วยโลหิตจาง ส่วนกลีบเลี้ยงหรือขั้วของดอกอัญชัน มียางที่ทำให้คันคอ ควรเด็ดออกก่อนจะรับประทานแบบสดๆ เมล็ดอัญชันมีผลทำให้คลื่นไส้อาเจียน



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงก์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์
(Ramada Plaza Bangkok Menam Riverside)

สถานที่ตั้ง : 2074 ถนน เจริญกรุง แขวง วัดพระยาไกร เขต บางคอแหลม
กรุงเทพมหานคร 10120 โทรศัพท์ : 026881000

การเดินทาง : รถเมย์สาย 15 ผ่านหน้าโรงแรม

รถไฟฟ้า BTS สามารถลงได้ที่สถานี บางหว้า - ดากสิน
นั่งเรือได้ที่สะพานตากสิน จะมีเรือของทางโรงแรมจอดรออยู่
ที่ท่าหน้า

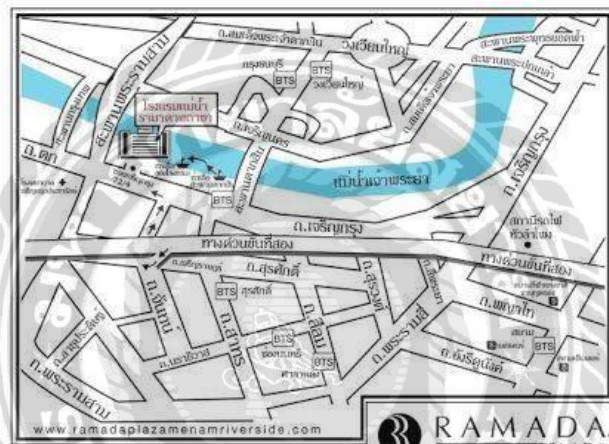


รูปที่ 3.1 สถานประกอบการที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาโรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงก์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

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



รูปที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ (Logo) โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์



แผนที่ โรงแรมแม่น้ำ รามาดาพลาซ่า
2074 เจริญกรุง 72/4 เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10120 โทร. 02 688 1000 แฟกซ์ 02 291 9400

รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

3.2 ลักษณะและข้อมูลโรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ตั้งอยู่ติดกับริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นโรงแรมที่มีมาตรฐานระดับ 5 ดาว บริการห้องพัก 525 ห้อง พร้อมทั้งห้องอาหาร, บาร์, ห้องจัดเลี้ยง และมีห้องอาหารจีน (อายัด) โดยส่วนใหญ่แขกที่มาพักในโรงแรมจะเป็นแขกชาวจีน ภายในโรงแรมมีพื้นที่กว่า 1,500 ตารางเมตร ในรูปแบบที่ทันสมัยทั้ง 5 โชน นอกจากนี้ยังมีบริการสปาในห้องส่วนตัว ให้บริการและมีฟิตเนสสำหรับนักท่องเที่ยวที่ชอบออกกำลังกาย ด้วยวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา และบรรยากาศยามเย็นที่สวยงาม ทำให้ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาตินิยมมาสัมผัสบรรยากาศของทางโรงแรม เหมือนเป็นการพักผ่อนไปในตัว อีกทั้งห้องอาหารของที่นี่ก็มีให้เลือกใช้บริการหลายสไตล์ อาทิ ห้องอาหาร The Globe ที่เป็นห้องอาหารริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่จะทำให้แขกได้สัมผัสกับบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาพร้อมชมพระอาทิตย์ตกดินที่สวยงาม หรือจะเลือกนั่งเก้าอี้เรียงแสงในบรรยากาศ

Open Air ที่ห้องอาหาร Illuminous Bar & Lounge เพื่อดื่มด่ำกับบรรยากาศที่สุดแสนจะโรแมนติกของห้องฟ้าในยามค่ำคืนเหมาะสำหรับคู่รักที่เพิ่งแต่งงานกันใหม่ๆ สำหรับผู้ที่กำลังหาสถานที่จัดงานแต่งงาน งานเลี้ยงสังสรรค์รื่นเริงต่างๆ ขอแนะนำโรงแรมแม่น้ำ งามาดา พลาซ่า ไว้เป็นอีกหนึ่งตัวเลือกสำหรับคุณ เนื่องจากในส่วนของห้องจัดเลี้ยงสามารถรองรับแขกได้มากกว่า 300 ถึง 500 เลย์ทีเดียว Ramada Plaza Menam Riverside Bangkok ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ให้บริการห้องพักที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและวิวอาคารตัดกับท้องฟ้า มีสิ่งอำนวยความสะดวกระดับ 5 ดาว เช่น สระว่ายน้ำกลางแจ้งขนาดใหญ่พร้อมสระสปา และห้องอาหาร 6 แห่ง

ที่พักตั้งอยู่ไม่ไกลจากย่านการค้าและความบันเทิงของถนนสีลมและห่างจากสนามบินโดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์ประมาณ 40 นาที ที่พักมีบริการเรือรับส่งฟรีจากท่าเรือของที่พักไปยังสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสสะพานตากสิน ซึ่งอยู่ใกล้เคียงศูนย์การค้าเอเชียทีคเดอะริเวอร์ฟรอนท์อยู่ห่างออกไปโดยใช้เวลาเดิน 5 นาทีห้องพักของทางโรงแรมตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย นิยมเน้นแบบอนุรักษ์ความเป็นไทยพร้อมเฟอร์นิเจอร์สุดหรู แต่ละห้องมีโทรทัศน์ระบบช่องสัญญาณดาวเทียม โต๊ะทำงาน โต๊ะกาแฟ ห้องน้ำขนาดใหญ่และทันสมัย และอินเทอร์เน็ตไร้สาย (WiFi) ฟรีทั่วบริเวณสปาและศูนย์สุขภาพ Massira Wellness & Spa ของที่พักมีบริการนวด ทริทเมนต์ความงามและสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ห้องซาวน่า และห้องอบไอน้ำ เพื่อการผ่อนคลายของนักท่องเที่ยวที่เพิ่งมาเช็คอินหรือลงจากเครื่อง ผู้เข้าพักสามารถออกกำลังกายที่ศูนย์ออกกำลังกายในระหว่างการเข้าพัก Terrace@72 Restaurant & Bar ให้บริการเน็อบาร์บีคิวและอาหารที่สดใหม่จากทะเลในพื้นที่ครัวแบบเปิด และยังมีอาหารอีกมากมายให้เลือกรับประทานได้ตลอด สามารถมองเห็นวิวอันน่าทึ่งของเมือง และрумเซอร์วิสตลอด 24 ชม. เพื่อความสะดวกต่อการใช้บริการของท่าน

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ มีให้บริการห้องพักทั้งหมด 525 ห้อง ดังนี้

3.2.1 ห้องพัก

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นโรงแรมมาตรฐานระดับ 5 ดาว บริการห้องพัก 525 ห้อง พร้อมทั้งห้องอาหาร, บาร์ และห้องจัดเลี้ยง บนพื้นที่กว่า 1,500 ตารางเมตร ในรูปแบบที่ทันสมัยทั้ง 5 โชน ดังนี้

1) ห้อง ดีลักซ์ วิวแม่น้ำ (Deluxe River View)

ห้อง ดีลักซ์ วิวแม่น้ำ (Deluxe River View) มีจำนวน 250 ห้อง ห้องพักปรับอากาศที่สามารถมองเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ภายในของห้องพักได้รับการตกแต่งแบบไทย มีโต๊ะทำงาน อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ และตู้นิรภัยอิเล็กทรอนิกส์ไว้สำหรับเก็บของมีค่า ห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำในตัวและฝักบัวแยกเป็นสัดส่วน ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้อง ดีลักซ์ วิวแม่น้ำ (DEluxe River View)

2) ห้อง แกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room)

ห้อง แกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room) มีจำนวน 37 ห้อง ห้องพักปรับอากาศมีทิวทัศน์ที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ภายในห้องพักได้รับการตกแต่งแบบไทย มีโต๊ะทำงาน อุปกรณ์ชงชาและกาแฟ และตู้นิรภัยอิเล็กทรอนิกส์ไว้สำหรับเก็บของมีค่า ห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำในตัวและฝักบัวแยกเป็นสัดส่วน ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้อง แกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room)

3) ห้องเอ็กเซกคิวทีฟ คลับ ดีลักซ์ (Executive Club Deluxe)

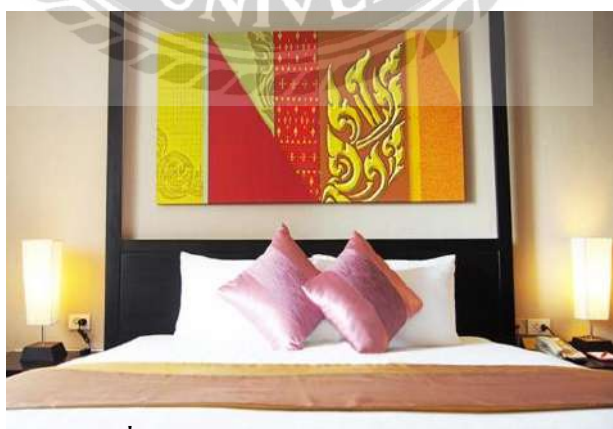
ห้องเอ็กเซกคิวทีฟ คลับ ดีลักซ์ (Executive Club Deluxe) มีจำนวน 23 ห้อง ห้องสวีทกว้างขวางตั้งอยู่บนชั้นที่สูงขึ้นไป ห้องมีวิวของแม่น้ำเจ้าพระยา ผู้เข้าพักสามารถเข้าใช้เอ็กเซ็กคิวทีฟคลับแลนจ์เพื่อการผ่อนคลายเช่นเดียวกับบริการ ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 ห้อง เอ็กเซกคิวทีฟ คลับ ดีลักซ์ (Executive Club Deluxe)

4) ห้อง พลาซ่า สวีท (Plaza Suite)

ห้อง พลาซ่า สวีท (Plaza Suite) มีจำนวน 176 ห้อง ห้องสวีทกว้างขวางพื้นที่ 52 ตร.ม. นี้ได้รับการตกแต่งครบครันมีมาตรฐานสูง ห้องมีพื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมโซฟาและโต๊ะกาแฟ ห้องมีพื้นที่ทำงานและห้องน้ำในตัว ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้อง พลาซ่า สวีท (Plaza Suite)

5) ห้อง พลาซ่า สวีท (Royal 2-Bedroom Suite)

ห้อง พลาซ่า สวีท (Royal 2-Bedroom Suite) 17 ห้อง ห้องเดอะรอยัลไทยสวีท มีวิวของแม่น้ำเจ้าพระยา ผู้เข้าพักสามารถเข้าใช้เอ็กเซ็กคูทีฟคลับแลนจ์เพื่อการผ่อนคลายเช่นเดียวกับบริการ ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้อง พลาซ่า สวีท (Royal 2-Bedroom Suite)

6) ห้องพลาซ่า คลับ (Plaza Club)

ห้องพลาซ่า คลับ(Plaza Club) 22 ห้อง ห้องสวีทกว้างขวางพื้นที่ 52 ตร.ม. นี้ ได้รับการตกแต่งครบครันมีมาตรฐานสูง ห้องมีวิวแม่น้ำและห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมโซฟาและโต๊ะกาแฟ ห้องมีโต๊ะทำงานและติดตั้งโทรทัศน์ระบบช่องสัญญาณเคเบิล ห้องน้ำในตัวยูนิทและสิ่งอำนวยความสะดวกฟรี ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้อง พลาซ่า คลับ (Plaza Club)

3.2.2 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหาร Illuminous Bar and Lounge

รองรับได้ 75 ที่นั่ง มีลักษณะเป็นบาร์ที่ได้รับการออกแบบที่ทันสมัย และบรรยากาศที่ตื่นตาตื่นใจ โดยท่านสามารถเลือกที่นั่งได้ทั้งห้องแอร์และระเบียงที่ยื่นออกไปทางแม่น้ำ พร้อมทั้งเก้าอี้เอนแสง ชวนให้ท่านได้ดื่มด่ำกับบรรยากาศของการจิบเครื่องดื่มและอาหารว่าง ดังรูปที่

3.10



รูปที่ 3.10 ห้องอาหาร Illuminous Bar and Lounge

2) ห้องอาหาร The Waves Restaurant

รองรับได้ 75 ที่นั่ง ห้องอาหารในบรรยากาศสบายๆสามารถเลือกงานโปรดเฉพาะของท่านเองจาก 9 ชาติและไวน์ชั้นเยี่ยมที่เราคัดสรรมาเพื่อความลงตัวกับทุกเมนูอาหารพร้อมทั้งทัศนียภาพต่างๆ ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 ห้องอาหาร The Waves Restaurant

3) ห้องอาหาร The Globe at 72 Restaurant

รองรับได้ 126 ที่นั่ง ห้องอาหารแบบบุปเฟ่ต์เป็นอาหารที่ผ่านการคัดสรรมาจาก 9 ชาติทั่วโลก รวมถึงยังมีอาหารมังสะวิรัตและอาหารฮาลาลมารวมไว้ที่ครัวของเรา เพื่อที่จะให้แขกที่เป็นอิสลามได้รับประทานอาหารได้เช่นกัน โดยสามารถสนุกสนานกับเชฟฝีมือเยี่ยมที่แสดงการปรุงแต่งอาหารแบบสดๆให้คุณได้ชมในโซนนี้ และท่านสามารถเลือกที่นั่งได้ทั้งในห้องแอร์เย็นๆหรือจะเป็นริมระเบียงที่ยืนออกไปยังแม่น้ำเจ้าพระยา ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร The Globe at 72 Restaurant

4) ห้องอาหาร Sunset Terrace

รองรับได้ 300 ที่นั่ง เป็นโซนที่ถูกออกแบบให้เปิดโล่งทั้งหมด สามารถดื่มด่ำกับบรรยากาศยามค่ำที่ริมสายน้ำเจ้าพระยา โซนนี้เหมาะสำหรับการจัดงานแต่งงาน งานเลี้ยงส่วนตัว หรืองานรื่นเริงสังสรรค์ ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Sunset Terrace

5) ห้องอาหาร Four River Ballroom

รองรับได้ 150 ที่นั่ง สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องแกรนด์บอลรูมแห่งนี้มีบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่งดงาม ทางเรารองรับบริการชั้นสูงและ งานแต่งที่น่าประทับใจหรือจะเป็นงานที่ต้องการบรรยากาศและความหรูหราทันสมัยอย่างมีระดับ ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Four River Ballroom

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กร

3.3.1 ผู้บริหารโรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา

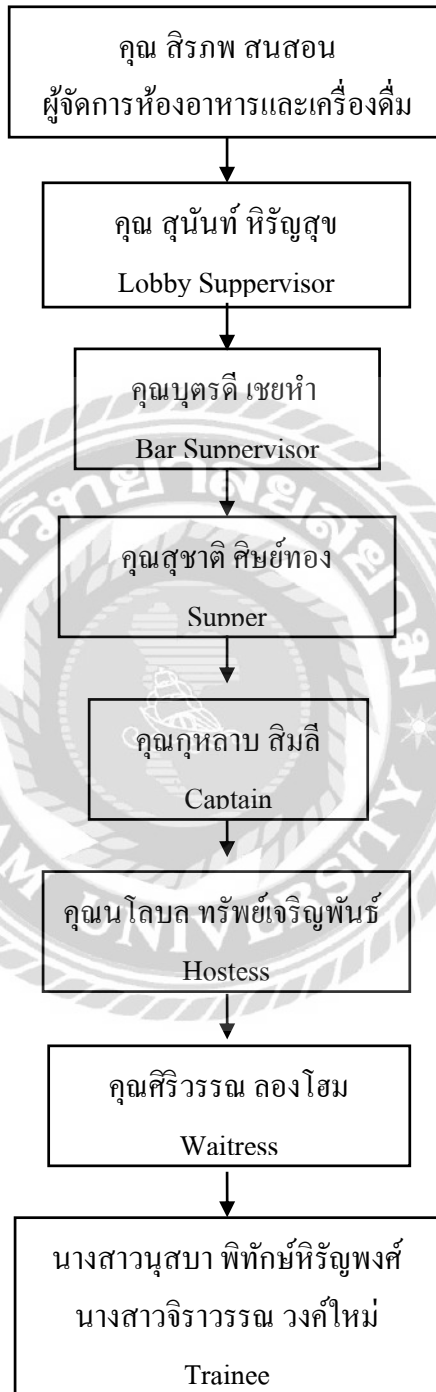
รูปภาพรวมของผู้บริหาร โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์และแถบยื่นด้านซ้ายคือรูปภาพของ คุณปริญญา ตั้งสิน ผู้บริหารคนปัจจุบันของทางโรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 ผู้บริหาร โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

3.4 รูปแบบการจัดองค์กรในฝ่าย food and beverage department

การจัดองค์กรในฝ่าย food and beverage department แสดงดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 แผนภูมิการจัดองค์กรฝ่าย food and beverage department

3.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



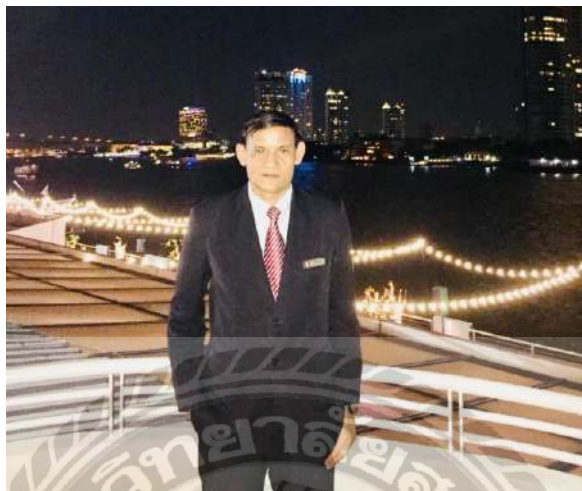
รูปที่ 3.17 นักศึกษาสหกิจศึกษา
(ซ้าย) นางสาวนุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์
(ขวา) นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่

- ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวนุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์
นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่
- ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)
- แผนก : Robby
- ปฏิบัติหน้าที่ตั้งแต่เวลา : 07:00 – 16:00 น. ในแต่ละช่วงเวลามีหน้าที่ดังนี้
- เวลา 07:00 – 10:00 น.
- สิ่งที่ทำ เสิร์ฟอาหารเข้าที่ห้องอาหาร
 - สิ่งที่ทำ จัดเก็บจานอาหารที่แขกรับประทานเสร็จแล้ว
 - สิ่งที่ทำ ชงชา, กาแฟให้แขกที่ต้องการรับประทาน
- เวลา 10:00 – 16:00 น.
- สิ่งที่ทำ จัดเรียงขนมเค้ก แพ็คใส่ถุงเพื่อวางจำหน่าย
 - สิ่งที่ทำ พับถุง ตัดถุง พับกล่องสำหรับใส่เค้ก
 - สิ่งที่ทำ เช็ดโต๊ะรอบๆบริเวณล็อบบี้

3.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

3.6.1 ชื่อ-สกุลพนักงานที่ปรึกษาคุณ : สิริภพ รื่นสอน

3.6.2 ตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา : ผู้จัดการห้องอาหารและเครื่องดื่ม



รูปที่ 3.18 พนักงานที่ปรึกษา

3.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

3.7.1 ระยะเวลาในการดำเนินงาน วันที่ 8 มกราคม 2561 – 30 เมษายน 2561

3.7.2 วันเวลาในการปฏิบัติสหกิจ วันจันทร์-วันอาทิตย์ เวลา 7.00 น.-16.00 น. (9 ชั่วโมง)

3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานมีดังต่อไปนี้

3.8.1 รวบรวมความต้องการและการศึกษาข้อมูลของ โครงการงาน ศึกษาเอกสารต่างๆ

3.8.2 เขียนโครงร่างรายงาน โดยเขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา

3.8.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล โดยทำการปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยงถึงหัวข้อโครงการ

3.8.4 ออกแบบคิดค้นสูตรค็อกเทล นำปัญหาที่ได้มาปรับปรุง

3.8.5 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการใช้แบบสอบถาม

3.8.6 วิเคราะห์ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของพนักงานพี่เลี้ยง

3.8.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

3.8.8 นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะ

การวางแผนการดำเนิน โครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง “Amethyst Crystal (คริสตัลเมทิสต์)” ดัง ตารางที่ 3.17

ตารางที่ 3.17 ตารางแสดงระยะเวลาและการพัฒนาการของตัวโครงการงานสหกิจศึกษาดังนี้

ขั้นตอนการดำเนินงาน	สัปดาห์ที่													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ศึกษาปัญหาที่จะทำ	■	■	■											
กำหนดหัวข้อโครงการ				■	■									
ลงมือปฏิบัติงาน						■	■	■						
สร้างเครื่องมือที่ใช้การเก็บข้อมูล								■	■					
วิเคราะห์ข้อมูล										■	■			
สรุปและจัดทำรายงาน												■	■	■

3.9 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.9.1 ประชากรคือ บุคลากรในแผนกครัว - แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์จำนวน 30 คน

3.9.2 กลุ่มตัวอย่างบุคคลากรในแผนกครัว – แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 30 ตัวอย่าง

3.9.3 ตัวแปรศึกษา

- 1) ตัวแปรต้น เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ทำจากดอกอัญชันเหลือใช้
- 2) ตัวแปรตาม รสชาติ สี กลิ่นของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

3.9.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวม ได้แก่ แบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วยคำถาม 2 ส่วน ดังนี้

- 1) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ แผนกที่ปฏิบัติงาน
- 2) ส่วนที่ 2 การประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส “Amethyst Crystal (คริสตัลเมทิสต์)”

3.9.5 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

ฮาร์ดแวร์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. เครื่อง printer
3. กล้องถ่ายภาพจากโทรศัพท์มือถือ

ซอฟต์แวร์

1. โปรแกรม Microsoft Word
2. โปรแกรมคำนวณ Excel

3.10 เกณฑ์การแปลงค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ย

เกณฑ์การแปลงผลค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ยของ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) โดยใช้

เกณฑ์การประเมินผลดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00 แปลงความว่า	พึงพอใจในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49 แปลงความว่า	พึงพอใจในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49 แปลงความว่า	พึงพอใจในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49 แปลงความว่า	พึงพอใจในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49 แปลงความว่า	พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการศึกษาเรื่อง Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) คำนิยามที่มากด้วยสรรพคุณ เป็นการนำเอาสมุนไพโรไทย (ดอกอัญชัน) มาประยุกต์ให้เข้ากับเครื่องดื่มีแอลกอฮอล์ เพื่อเป็นการเรียนรู้และคิดค้นสูตรค็อกเทลใหม่ขึ้นและสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ทางสถานประกอบการ จึงได้ลงมือให้การสังเกตการณ์และการทดลองลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ผลการปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้ทราบถึงกระบวนการทำงาน ดังนี้

4.1 รายละเอียดการทำโครงการงาน Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

4.1.1 นำดอกอัญชันจากการเหล็ใช้ภายในบาร์มาประยุกต์ใช้โดยการคิดค้นสูตรที่ต้องผสมเข้ากับเครื่องดื่มีแอลกอฮอล์

4.1.2 ดัดแปลงโดยการใช้อัลกอฮอล์ที่มีรสชาติดหวานเข้าไปด้วย เพื่อเพิ่มความหวานจากเดิมที่มีอยู่ของดอกอัญชัน และการเพิ่มกลิ่นให้มากขึ้น

4.1.3 เสริมลงไปด้วยการออนที่อปโซคาเพื่อเพิ่มความซ่าของเครื่องดื่มีตัวนี้ และเป็นการเพิ่มสีสันให้มากขึ้นจากเดิม

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการงาน

4.2.1 ปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยงเกี่ยวกับหัวข้อโครงการที่จะทำเพื่อความเหมาะสม

4.2.2 ศึกษาประโยชน์และโทษของดอกอัญชันก่อนที่จะนำมาผสมกับเครื่องดื่มีแอลกอฮอล์

4.2.3 ศึกษารสชาติของเครื่องดื่มีแอลกอฮอล์แต่ละชนิดเพื่อที่จะนำมาดัดแปลงให้เข้ากัน

4.2.4 คิดกรรมวิธีการทำให้เข้ารสชาติและสามารถรับประทานเข้ากันได้

4.2.5 ทดลองชิมก่อนที่จะนำไปให้พนักงานชิมและทำแบบสอบถาม

4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

4.3.1 ดอกอัญชัน	1	ออนซ์
4.3.2 White Rum (Bacardi)	1 1/2	ออนซ์
4.3.3 Peach Flavored Schnapps	1/2	ออนซ์
4.3.4 มะนาว (คั้นเอง)	1	ออนซ์
4.3.5 น้ำเชื่อม (ทำเอง)	1	ออนซ์
4.3.6 Schweppes (โซดา)	1/2	กระป๋อง
4.3.7 น้ำแข็ง (ประมาณ)	1	แก้ว
4.3.8 Decoration		

4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

4.4.1 เขยือก	4.4.2 กระจบอกเชรค
4.4.3 จิกเกอร์	4.4.4 ช้อนคน
4.4.5 แก้ว	

4.5 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ดังนี้

4.5.1 การเตรียมดอกอัญชันอบแห้งที่เหลือใช้ใน โรงแรม เพื่อนำมาต้มกับน้ำร้อนส่วนผสมที่หยิบไว้อยู่ที่ปริมาณ 1 กำมือ สามารถใส่ได้ 1 แก้ว ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 การเตรียมดอกอัญชันอบแห้งเพื่อนำมาต้มกับน้ำร้อน

4.5.2 นำดอกอัญชันอบแห้งที่เตรียมไว้เทลงในเหยือกที่เตรียมไว้สำหรับจะเทน้ำร้อนลงไป
ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 นำดอกอัญชันอบแห้งที่เตรียมไว้เทลงในเหยือก

4.5.3 เตรียมน้ำร้อนไว้สำหรับเทลงในเหยือก และนำดอกอัญชันเทลงไปเพื่อที่จะต้มให้ได้น้ำของดอกอัญชันออกมา ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 เตรียมน้ำร้อนและเทลงให้เหยือกที่เตรียมดอกอัญชันไว้

4.5.4 หลังจากเทน้ำร้อนลงไปแล้ว ก็พักดอกอัญชันเอาไว้สัก 10 – 15 นาที เพื่อที่จะให้น้ำดอกอัญชันเย็นตัวลง เวลานำไปผสมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะได้ไม่ทำให้น้ำแข็งละลายเร็ว ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 แช่ทิ้งไว้สัก 10-15 นาทีเพื่อให้สีออกและให้เย็นก่อน

4.5.5 สีที่ได้จากการพักทิ้งไว้ก็จะออกมาประมาณม่วงเข้ม แต่กลิ่นของดอกอัญชันจะไม่ออกมากนักเพราะดอกอบแห้งจะส่งกลิ่นออกมาน้อยกว่าดอกสด ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 สีของดอกอัญชัน

4.5.6 เตรียมน้ำแข็งไว้สำหรับเชรคเหล้า น้ำแข็งที่ใช้จะมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยม ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 เตรียมน้ำแข็งสำหรับการทำค็อกเทล

4.5.7 นำเหล้ายี่ห้อ BACARDI ผสมตัวแรกโดยใส่ลงไป 1 1/2 oz. เพราะพนักงานที่ปรึกษาได้บอกไว้ว่า เหล้าตัวแรกที่ใช้มักจะใส่ลงไป 1 1/2 oz. เสมอ ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 เทเหล้า White Rum (Bacardi) ลงไป 1½oz.

4.5.8 เหล้าตัวที่ 2 จะใส่เป็น Peach Flavored Schnapps ที่มีกลิ่นของพลีสลงไป 1/2 oz. เพื่อให้มีรสชาติที่ออกหวานหอมนิดหน่อย ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 หลังจากนั้นเท Peach Flavored Schnapps ที่มีกลิ่นของพลีสลงไป 1/2 oz.

4.5.9 ตัวที่สามจะนำน้ำมะนาวและน้ำเชื่อมของทางโรงแรมที่ทำไว้ใส่ลงไป 1 oz. เพื่อเป็นการเตรียมความหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 เทน้ำเชื่อมและน้ำมะนาวคั้นที่ทำเองลงไปอย่างละ 1oz.

4.5.10 นำดอกอัญชันที่พักไว้มาผสมกับเหล้าที่เทก่อนหน้านี้ประมาณ 2 oz. เพื่อเน้นสีให้ดูเข้ม และกลิ่นของดอกอัญชันมากขึ้น ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 นำน้ำอัญชันที่เตรียมไว้เทลงไปประมาณ 1oz.

4.5.11 หลังจากเทส่วนผสมทุกอย่างครบถ้วน ก็เริ่มทำการเชคส่วนผสมต่างๆให้เข้ากัน ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ลักษณะที่ได้ก่อนเชคและทำการเชคก่อนนำไปเทใส่แก้ว

4.5.12 เตรียมแก้วเพื่อที่จะนำมาใส่ลงไปและนำโซดา (Schweppes) มาเทลงในเหล้าที่ทำไว้
ก่อนหน้านี้ ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 นำโซดาเพิ่มเติมลงไปนในแก้ว

4.5.13 ตกแต่งเครื่องดื่ม โดยพนักงานที่เลี้ยง ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 การทำ Decoration สำหรับตกแต่งแก้ว

4.5.14 หลังจากตกแต่งครบหมดแล้ว ก็จะได้เครื่องดื่ม “AMETHYST CRYSTAL (คริสตัลอเมทิสต์)” ที่จะออกมั่งวุ้นและด้านบนจะเป็นโซดา ตกแต่งด้วยเชอร์รี่กับมะนาว ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 “ AMETHYST CRYSTAL (คริสตัลอเมทิสต์) ”

4.6 ต้นทุนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางการคำนวณต้นทุน

ต้นทุนการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) / 1 แก้ว			
วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาซื้อ	ราคาใช้จริง (บาท)
คอกอัญชัน	1 ออนซ์	200 บาท / 30ml	7.00
White Rum (Bacardi)	1 1/2 ออนซ์	889 บาท / 30ml	30.00
Peach Flavored Schnapps	1/2 ออนซ์	659 บาท / 15ml	44.00
น้ำมะนาว	1 ออนซ์	6 บาท / 30ml	0.20
น้ำเชื่อม	1 ออนซ์	25 บาท / 30ml	0.83
โซดา (Schweppes)	1/2 กระป๋อง	15 บาท / 30ml	0.50
น้ำแข็ง	ประมาณ 1 แก้ว	24 บาท / 10ml	3.00
รวม /1 แก้ว			85.53

4.7 การเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล

4.7.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำประเมิณการยอมรับทางประสาทสัมผัส ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) มีรสชาติที่พึงพอใจจากผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด

4.7.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้เพื่อศึกษาและทดลองการทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายในสถานประกอบการโรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า แพนคริวและแพนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Robby) รวมทั้งหมด 30 คน แบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ทำงาน

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) จากการทดลองผู้ทำวิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คะแนนความพึงพอใจจากผู้ทดลองชิม เครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) เป็นเกณฑ์ดังนี้

นำ Amethyst Crystal (คริสตัล อเมทิสต์) มาทำการประเมินแบบสอบถามทั่วไปในด้านเพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ทำงาน ด้วยวิธีการคิดแบบร้อยละและนำมาประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ แบบ 5-point hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบจาก 1 (น้อยที่สุด) ถึง 5 (มากที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์

การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ย ในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00	แปลความว่า	พึงพอใจในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49	แปลความว่า	พึงพอใจในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49	แปลความว่า	พึงพอใจในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49	แปลความว่า	พึงพอใจในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49	แปลความว่า	พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

4.8 ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนิน โครงการงานเรื่อง Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ได้ทำการประเมินทาง
ประสาทสัมพัทธ์ โดยกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน มีผลดังนี้

4.8.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้าน เพศ อายุ แผนก ประสบการณ์
ทำงาน ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
เพศ	ชาย	12	40.00
	หญิง	18	60.00
รวม		30	100.00
ตารางที่ 4.2(ต่อ)			
ข้อมูลทั่วไป		จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
อายุ	ต่ำกว่า18 ปี	1	3.00
	18 – 30 ปี	16	54.00
	45 – 31ปี	10	33.00
	มากกว่า 45 ปี	3	10.00
รวม		30	100.00
แผนก	แผนก F&B	19	63.00
	แผนกครัว	11	37.00
รวม		30	100.00
ประสบการณ์ทำงาน			
ต่ำกว่า 1 ปี		4	13.00
1 – 5 ปี		15	50.00
5 – 10 ปี		6	20.00
10 – 15 ปี		3	10.00
15 – 20 ปี		2	7.00
รวม		30	100.00

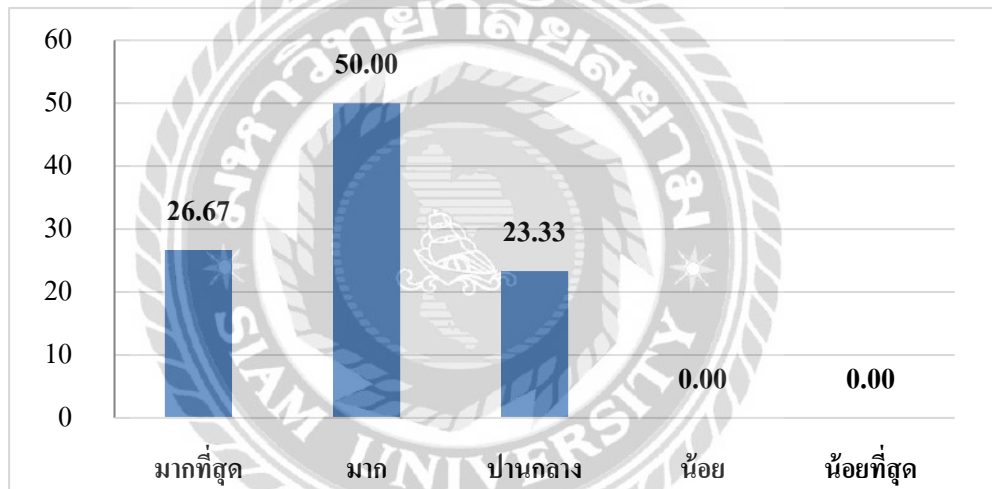
จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่างที่ 18 – 30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 54.00 เป็นพนักงานในแผนก F&B มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.00 และมีประสบการณ์ในการทำอยู่ 1 – 5 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15.00

4.8.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

จากการประเมินประสาทสัมผัสด้านต่างๆมีผลดังต่อไปนี้

1) การยอมรับด้านรสชาติของเครื่องดื่ม

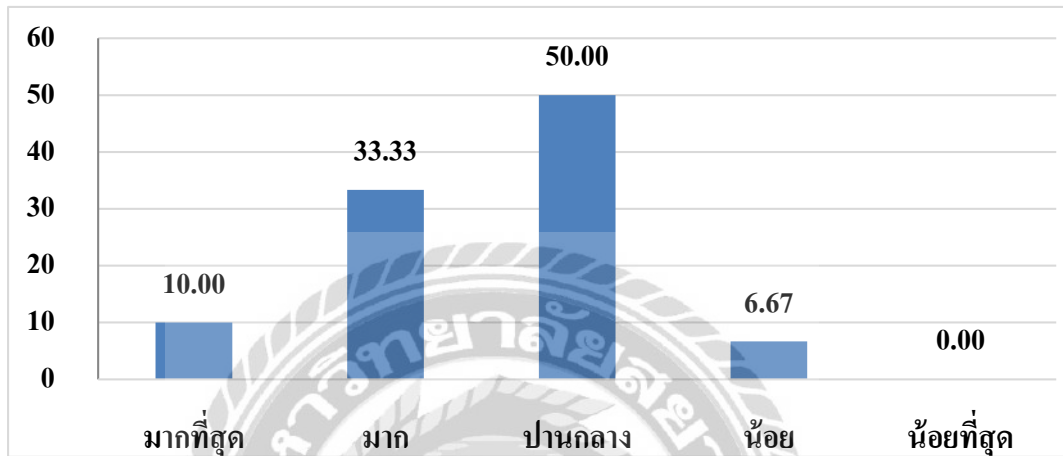
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุดและรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.15 การยอมรับด้านรสชาติของเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

2.) การยอมรับด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม

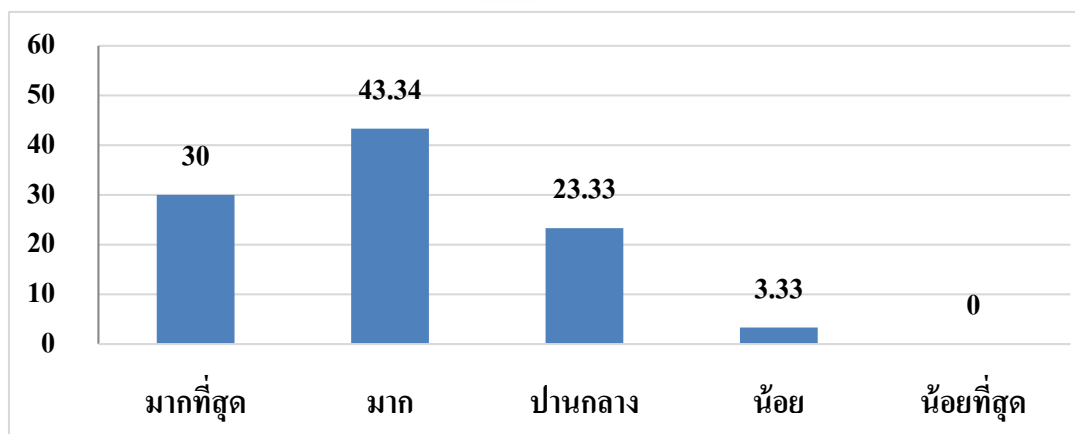
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 33.33 ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 การยอมรับด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

3.) การยอมรับด้านลักษณะสีของเครื่องดื่ม

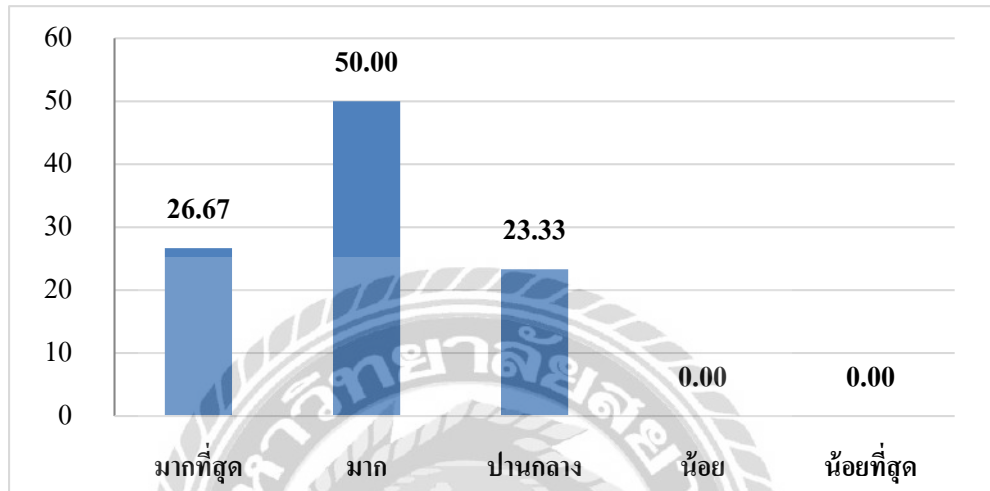
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.34 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ระดับที่น้อยที่สุดคือ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 การยอมรับด้านลักษณะสีของเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

4.) การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องต้ม

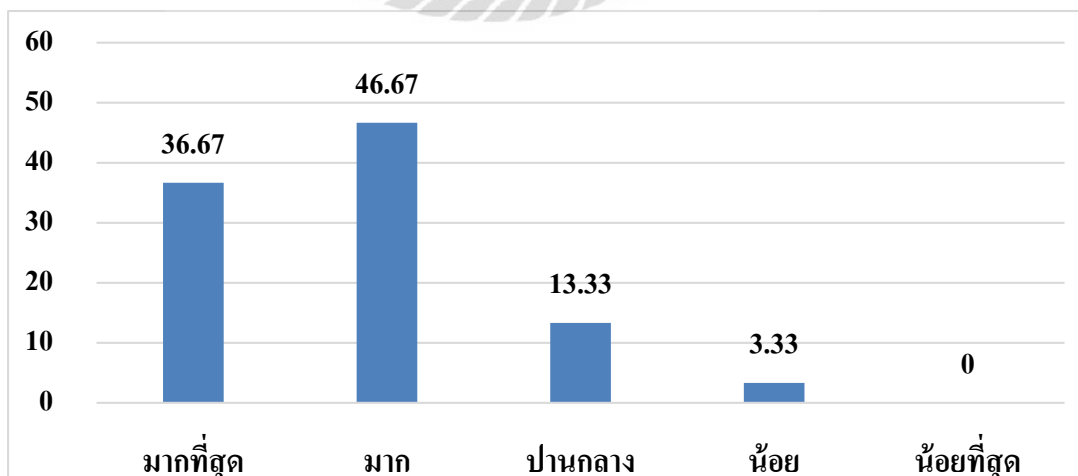
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด รองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.33 ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 การยอมรับด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องต้ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

5.) การยอมรับด้านปริมาณของเครื่องต้ม

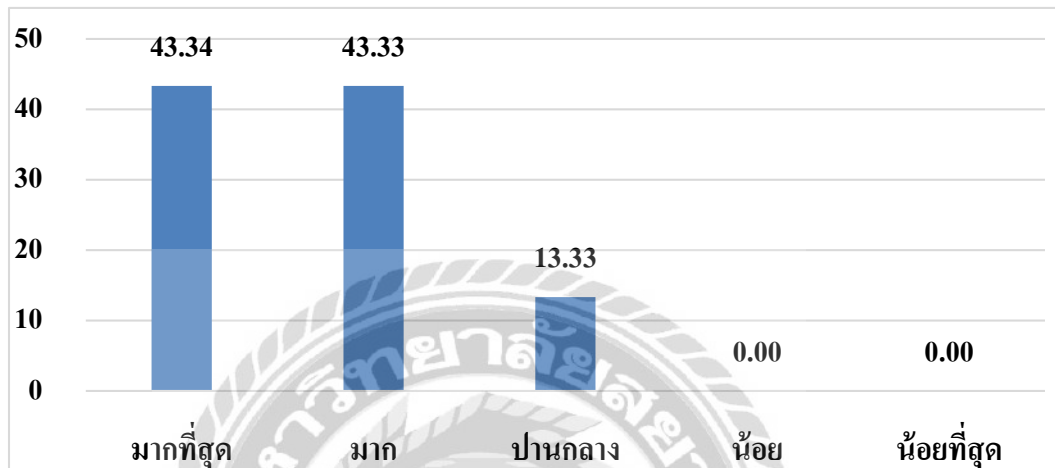
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 และ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 การยอมรับด้านปริมาณของเครื่องต้ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

6.) การยอมรับลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่มน้ำ

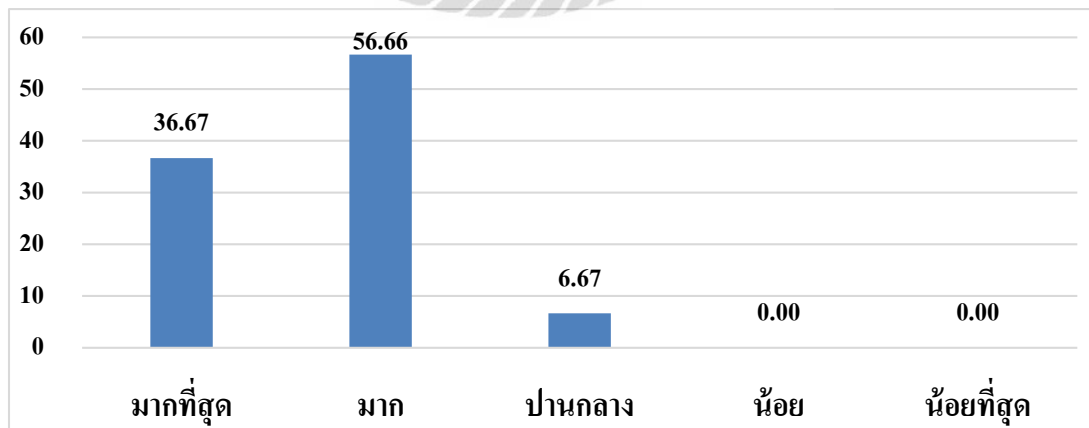
จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.34 รองมาเป็นระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.33 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.33 ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.20 การยอมรับลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่มน้ำ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

7.) ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่มน้ำ

จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ที่ทำประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสให้คะแนนการยอมรับระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.66 เป็นระดับที่เลือกมากที่สุด และรองมาเป็นระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังรูปที่ 4.21



รูปที่ 4.21 ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่มน้ำ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

4.8.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

ในด้านรสชาติของเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านกลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับปานกลาง ในด้านลักษณะสีของเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านปริมาณของเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ในด้านลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่มอยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก และในด้านลักษณะความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม อยู่ในระดับความพึงพอใจระดับมาก ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อ Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผลระดับความพึงพอใจ
1. ด้านรสชาติของเครื่องดื่ม	4.50	1.29	มากที่สุด
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.50	1.29	มากที่สุด
3. ลักษณะสีของเครื่องดื่ม	3.90	1.20	มาก
4. คุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องดื่ม	4.50	1.29	มากที่สุด
5. ปริมาณของเครื่องดื่ม	4.20	1.24	มาก
6. ลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่ม	3.90	1.20	มาก
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม	4.90	1.37	มากที่สุด

4.8.4 เกณฑ์การยอมรับในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

ได้ทำการรวบรวมแบบสอบถามในเรื่องเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) และได้ทำการประเมินผลการยอมรับและไม่ยอมรับในผลิตภัณฑ์ตัวนี้ โดยจะมีแบบสอบถามทั้งหมด 30 ชุด และได้ทำการประเมินออกมา ผลที่ได้เป็นที่ยอมรับทั้ง 30 ชุดดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ตารางแสดงผลการประเมินการยอมรับและไม่ยอมรับของเครื่องดื่ม “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)”

การยอมรับผลิตภัณฑ์	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ยอมรับ	30	100.00
ไม่ยอมรับ	-	0.00



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

ผลสรุปจากการลงมือปฏิบัติโครงการเครื่องดื่ม “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)” และสรุปผลการทดลองชิมแล้ว จึงได้ผลสรุปออกมาดังนี้

5.1 สรุปผลโครงการ “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)”

5.1.1 โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

ได้สร้างความแปลกใหม่ในการทำค็อกเทลและสามารถนำของเหลือใช้นำมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด ยังได้ลงมือทำ “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)” ขึ้นมา และได้ทำการประเมินความพึงพอใจด้วยการให้ผู้ทดสอบชิมเป็นจำนวน 30 คน ผลจากการทดสอบชิมและการประเมินความพึงพอใจ พบว่าผลการประเมินโดยรวมอยู่ในระดับมาก

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาที่พบในการทำโครงการ

1) การคิดวิธีการหาเครื่องดื่มที่จะนำมาผสมกันได้ เพราะเครื่องดื่มบางชนิดไม่สามารถนำมาผสมกันได้ เลยทำให้ต้องมีการทดลองชิมรสชาติของเครื่อง ดื่มทุกตัวที่นำมาผสม เพื่อป้องกันความปลอดภัยแก่คนที่ทดสอบ

2) ระยะเวลาในการทำแบบประเมินเนื่องจากทางโรงแรมมีเวลาพักในแต่ละแผนกที่แตกต่างกันและจำกัด จึงทำให้พนักงานไม่ค่อยมีเวลาในการเข้ารับแบบทดสอบ

3) การเตรียมความพร้อมเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการทำ เพราะอุปกรณ์ที่ใช้ต้องยืมจากบาร์ แต่เนื่องจากต้องใช้อุปกรณ์นี้เชรคค็อกเทลให้แก่แขกเลยทำให้ไม่สามารถนำมาใช้ได้

4) ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ทดลองใช้ในแต่ละครั้งไม่สามารถใช้ได้มาก เพราะต้องมีการตรวจสอบปริมาณที่ใช้ขายในแต่ละเดือน อาจทำให้เหล้าขาดได้

5.1.3 ข้อเสนอและรายงานการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา

เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานและสามารถแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้าได้โดยสรุปผลว่า ปัญหาจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้คือการผสมน้ำมะนาวกับดอกอัญชันเลยทำให้เกิดรสชาติที่เปรี้ยวจนเกินไป ทำให้ต้องลดปริมาณน้ำมะนาวให้น้อยลงเพื่อที่จะทำให้ความหวานของดอกอัญชันเพิ่มขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้เรียนรู้การทำงานที่ตรงต่อเวลาและความคล่องแคล่วว่องไวในการทำงาน
- 2) ได้ทราบเกี่ยวกับวิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆภายในแผนกและยังทราบถึงอุปกรณ์แต่ละชนิดว่าใช้อย่างไร เช่นการทำกาแฟ การชงค็อกเทล
- 3) ได้เรียนรู้ถึงวิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นและสามารถรับมือได้
- 4) ได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกับผู้อื่น และสร้างสัมพันธที่ดีภายในโรงแรมและการวางตัวที่ดีต่อผู้อื่น ตามลำดับหน้าที่การงาน
- 5) ได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบการทำงานภายใน โรงแรม ว่าแต่ละแผนกต้องทำหน้าที่ในการรับกลุ่มทัวร์และออเดอร์ในแต่ละวันอย่างไร

5.2.2 ข้อจำกัดของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) เนื่องจากแผนกที่ปฏิบัติงานต้องทำหลายหน้าที่ เวลาที่ลูกค้าสั่งออเดอร์พร้อมกันมักจะทำให้เกิดการสับสนและการสั่งการที่ผิด เลยทำให้มีการโพสต์บิลผิดบ้างเป็นบางครั้ง
- 2) เนื่องจากไม่ทราบออเดอร์เล็กที่แน่ชัด เลยทำให้การโทรสั่งทางแผนกเบอร์เกอร์รีผิดพลาด

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

แนะนำคนที่จะมาฝึกสหกิจต่อว่าต้องเตรียมตัวในการปฏิบัติงานอย่างไร และการเดินทางที่เหมาะสมแก่ตัวเราเอง เพราะจะได้ไม่เกิดความล่าช้าในการเข้าปฏิบัติงาน สอบถามทางมหาวิทยาลัยในการเลือกสถานประกอบการ และการเลือกแผนกที่เหมาะสมและถนัด เพื่อความกระตือรือร้นในการทำงาน และการเรียนรู้เกี่ยวกับสายงานนั้นๆ

บรรณานุกรม

- กรวรรณ บุญบง. (2557). พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของนิสิต. กรุงเทพฯ: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทวัน บุญยะประกฤษ. (2539). สมุนไพรไม้พุ่มบ้าน เล่ม 5 (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- บริษัท สามารถมัดติมิเดีย จำกัด. (2556). *Ramada Plaza MenamRiverside Bangkok*. เข้าถึงได้จาก <http://www.edtguide.com/hotel/73239/ramada-plaza-menam-riverside-bangkok>
- ปิยะชน โปธิยะ. (2555). *ค็อกเทล*. เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/225381>
- วิลาวัลย์ บุญย์ศุภา. (2551). การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากดอกอัญชัน. (รายงานวิจัย). มหาสารคาม: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- สุธรรม อารีกุล. (2551). องค์ความรู้เรื่องพืชป่าที่ใช้ประโยชน์ทางภาคเหนือของไทย เล่ม 1. กรุงเทพฯ: บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- AphinanSiripun. (ม.ป.ป.). *ประวัติค็อกเทล*. เข้าถึงได้จาก <http://www.cocktailthai.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=117854&Ntype=3>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยสยาม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการนำดอกอัญชันที่เหลือใช้มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์และเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับโรงแรมรามาดา พลาซ่า เบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ ข้าพเจ้าจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านได้ตอบจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับโครงการในครั้งนี้ทุกความเห็นของท่านจะเป็นความลับและใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่าน

แบบสอบถาม ประกอบด้วยชุดคำถาม 2 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของท่านที่มีต่อเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

ตอนที่ 1 รายละเอียดของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1) เพศ ชาย หญิง
- 2) อายุ ต่ำกว่า 18 ปี 18 - 30 ปี
 31 - 45 ปี มากกว่า 45 ปี
- 3) แผนก Food and Beverage Service (แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม)
 Front Office (แผนกบริการส่วนหน้า)
 Housekeeping Department (แผนกแม่บ้าน)
 Reception (แผนกต้อนรับ)
 Security (แผนกรักษาความปลอดภัย)
 The Catering Department (แผนกจัดเลี้ยง)
 Kitchen (แผนกครัว)
 อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- 4) ประสบการณ์การทำงานที่โรงแรมแห่งนี้
- ต่ำกว่า 1 ปี 1-5 ปี
 6-10 ปี 11-15 ปี
 16-20 ปี มากกว่า 20 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)
 กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) จึงขอความร่วมมือใน
 การแสดงความคิดเห็นโดยการให้คะแนนความพึงพอใจที่ตรงกับความรู้สึกของท่าน ดังต่อไปนี้
 กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

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

ด้านคุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. รสชาติของเครื่องดื่ม					
2. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
3. ลักษณะสีของเครื่องดื่ม					
4. คุณภาพของวัตถุดิบภายในเครื่องดื่ม					
5. ปริมาณของเครื่องดื่ม					
6. ลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่ม					
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม					

เมื่อชิมแต่ละตัวอย่างเสร็จแล้วกรุณาประเมินการยอมรับของผลิตภัณฑ์ โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง
 ที่ตรงกับความรู้สึกของท่าน

- ยอมรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)
 ไม่ยอมรับ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

ขอขอบคุณที่สละเวลาในการทำแบบสอบถาม



ภาคผนวก ข.
ภาพขนาดปฏิบัติงาน



ภาพบัตรนักศึกษาฝึกงานของโรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์



ภาพชุดของพนักงานแผนกต้อนรับของโรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์



ภาพแผนกล็อบบี้บาร์ของโรงแรมรามาดา พลาซ่า แวงค์ค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ซึ่งเป็นสถานที่ฝึกงาน



ภาพประกอบนี้คือ ที่นั่งโซนล็อบบี้บาร์ โซนข้างในร่วม



ภาพที่นั่งโซนล็อบบี้บาร์ โซนด้านนอกที่มองเห็นวิวสระน้ำ



ภาพ แผนกล็อบบี้ ในทุกๆวันจะมีการจัดจำหน่ายสินค้าจำพวก

เช่น เค้ก ขนมปัง สลัด แซนวิช และ ข้าวกล่อง เป็นต้น และจะต้องลงยอดเค้กทุกๆเช้าในเอกสารที่ทาง
โรงแรมกำหนดให้เพื่อใช้ในการตรวจสอบ



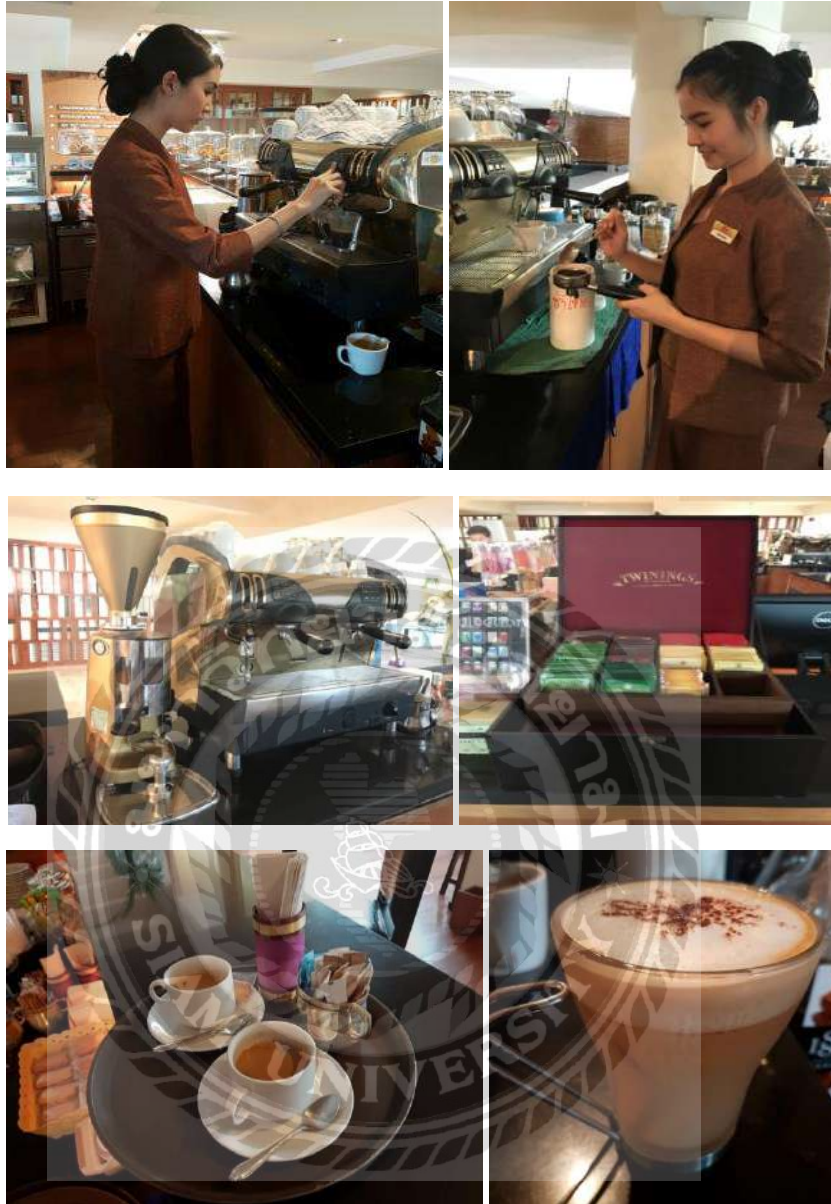
ภาพเค้กและขนมปังที่มาจากแผนกเบเกอรี่มาส่งที่แผนกล็อบบี้ สำหรับเค้กจะนำมาจัดเรียงลงจานเค้ก
เพื่อความสวยงามและนำไปจัดวางภายในตู้เค้ก ส่วนขนมปังจะทำการจัดเรียงใส่ถุงจับจีบปากถุงเพื่อ
ความสวยงามและจัดเรียงตามความเหมาะสม



ภาพแซนวิช ข้าวกล่องและสลัด มาจากแผนครัวยุโรปมาส่งที่แผนกต้อนรับ คิดวันหมดอายุให้เรียบร้อย และนำไปใส่ตู้เก็บเพื่อเตรียมการจำหน่าย



ภาพการจัดเรียงคุกกี้ใส่ถุงเพื่อนำมาใช้เสิร์ฟคู่กับกาแฟ



ภาพการทำกาแฟและชาตามออเดอร์ที่แขกต้องการ มีเมนูชากาแฟให้เลือกมากมายยกตัวอย่างเช่น กาปูชิ
โน่ อเมริกาโน่ ชาไทย ชาเขียว และชาแบรนด์ต่างๆ เป็นต้น



ภาพการทำค็อกเทลเมื่อมีออเดอร์ที่แขกสั่ง จะมีการทำค็อกเทลตามสูตรที่ทางโรงแรมได้กำหนดไว้ตาม
เมนูเครื่องดื่ม เมนูเครื่องดื่มมีมากมาย เช่น น้ำอัดลม น้ำเปล่า น้ำผลไม้ น้ำแร่และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
เป็นต้น



ภาพการเสิร์ฟอาหารให้แขก จะใช้ถาดทรงกลมเท่านั้นและนำออเดอร์ที่แขกสั่งจัดเรียงลงในถาดให้เรียบร้อยจึงจะนำไปเสิร์ฟให้แขกได้



ภาพสมุดเมนูเครื่องดื่มชนิดต่างๆ เช่น เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์



ภาพสมุดเมนูอาหารที่ใช้เฉพาะแผนกล็อบบี้



ภาพการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดมีน้ำยาเช็ดกระจกและผ้าสำหรับเช็ดกระจก หากแขก
ลุกออกจากที่นั่งจะต้องเช็ดโต๊ะทุกครั้งหลังการให้บริการ



ภาพการจัดหมอนจัดเก้าอี้ให้เรียบร้อยเมื่อแขกลุกออกจากที่นั่ง
ซึ่งเราจะต้องมันตรวจสอบความเรียบร้อยสม่ำเสมอ



ภาพเคาท์เตอร์ของแผนกต้อนรับสำหรับคิดเงินให้แก่แขกที่มาใช้บริการ



ภาคผนวก ค.
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้างจากการทำโครงการชิ้นนี้

สิ่งที่ได้รับประโยชน์จากค็อกเทล “Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)” มีหลายสิ่งหลายอย่างที่ได้จากค็อกเทลตัวนี้

1. ได้นำส่วนผสมของคอกอัญชันมาเป็นส่วนผสมของค็อกเทล ซึ่งคอกอัญชันเป็นดอกไม้ที่ได้นำมาอบแห้งแล้ว แล้วได้นำมาคั้นเพื่อที่จะนำมาทำเป็นค็อกเทล น้ำของคอกอัญชันสามารถผสมเข้ากับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้หลายชนิด แต่ที่สำคัญคือมีคุณประโยชน์ในหลายด้านและสามารถนำมาพัฒนาสูตรของค็อกเทลได้เพิ่มขึ้น
2. ช่วยเสริมสร้างอนุมูลอิสระต่อร่างกาย และในตัวของคอกอัญชันเองยังมีการช่วยชะลอวัยและรีเวรรอยที่มีได้ ยังช่วยป้องกันและบรรเทาอาการเหน็บชาตามนิ้วมือนิ้วเท้า ลดล้างสารพิษและขับของเสียออกจากร่างกายให้หมด แก้อาการฟกช้ำ ทั้งเป็น Signature Cocktail เพิ่มยอดขายให้กับทางสถานประกอบการ
3. ได้เผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้ต่างชาติได้รับรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของคอกอัญชันว่าสามารถนำมาทำประโยชน์อะไรได้หลายอย่าง ทั้งนี้การคิดค้นสูตรค็อกเทลตัวนี้ขึ้นมาถือว่าเป็นประสบการณ์แก่นักศึกษาที่นำไปปฏิบัติงาน เพราะได้ทดลองทำจริงและได้เพิ่มประสบการณ์และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

ลายเซ็นพนักงานที่ปรึกษา

(คุณศิริกพร รื่นสอน)

๒๐/๕/๒๕







ภาคผนวก ง.

บทความเชิงวิชาการ

คริสตัลอเมทิสต์

Amethyst Crystal

นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่ , นางสาวนุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : zomchange_mini@hotmail.com , mookkymix@gmail.com

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) “ค็อกเทลที่มากด้วยสรรพคุณ” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสรรพคุณของน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพร และนำน้ำอัญชันที่เหลือใช้มาทำให้ออกฤทธิ์ประโยชน์สูงสุดให้แก่สถานประกอบการ 2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรค็อกเทลให้มีเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทยมากยิ่งขึ้น 3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของค็อกเทลโดยการใช้วัตถุดิบอัญชันไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูเครื่องดื่มค็อกเทลจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยใช้ผู้ร่วมการทดสอบเป็นพนักงานในแผนก Food And Beverage จำนวน 19 คน และพนักงานในแผนกครัว จำนวน 11 คน พบว่า Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) ได้รับการประเมินด้านรสชาติ ด้านสี ด้านคุณภาพของวัตถุดิบในเครื่องดื่ม ด้านปริมาณ ด้านลักษณะโดยรวมของเครื่องดื่ม และด้านความชอบโดยรวมใน

ระดับความพึงพอใจที่มาก ทั้งนี้ ในด้านกลิ่นผู้ทดสอบประเมินในระดับปานกลาง

Abstract

The cooperative education project is Amethyst Crystal. “Cocktail has contained a lot of properties ” Objectives 1. Studying the properties of Butterfly Pea juice which are herbs. Bringing remained Butterfly Pea juice to utilize the maximum benefit to the company. 2. Developing new cocktail recipes to be more unique of Thai herbs. 3. Increasing the costs of cocktail by utilizing Thai Butterfly Pea juice to make more interesting for the cocktail menu. We use a sensory evaluation with 5-point hedonic scale by using test participants as employees in the Food And Beverage department, with 19 people and 11 people in the kitchen department. We discovered that Amethyst Crystal evaluated on taste, color, quality of ingredient, quantity, category of cocktail and satisfaction. Totally, the satisfaction levels were very satisfied.

Therefore, the testers, who test the smell of cocktail, evaluated in the moderate scale.

วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อเรียนรู้สรรพคุณของน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรไทยและนำน้ำอัญชันที่เหลื้ใช้มาทำให้ออกเกิดประโยชน์สูงสุดให้แก่สถานประกอบการ

1.2.2 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรค็อกเทลให้มีเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทยมากยิ่งขึ้น

1.2.3 เพื่อเพิ่มมูลค่าของค็อกเทลโดยการใช้ความเป็นไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูเครื่องดื่มค็อกเทล

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ แพนก Food and Beverage Service ส่วนงาน Lobby
2. ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ พนักงาน โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์แพนค Food and Beverage Service
3. ขอบเขตด้านระยะเวลา ระหว่างวันที่ 8 มกราคม 2561 – 30 เมษายน 2561

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เพิ่มรายได้ให้แก่สถานประกอบการและช่วยลดค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ

2. เพิ่มเมนูเครื่องดื่มเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค

3. เพิ่มมูลค่าน้ำสมุนไพรที่เหลื้ใช้ให้เกิดประโยชน์ให้แก่สถานประกอบการ

4. ได้ความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรไทย

ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม

- 4.3.1 ดอกอัญชัน 1 ออนซ์
- 4.3.2 White Rum (Bacardi) 1 1/2 ออนซ์
- 4.3.3 Peach Flavored Schnapps ½ ออนซ์
- 4.3.4 มะนาว (คั้นเอง) 1 ออนซ์
- 4.3.5 น้ำเชื่อม (ทำเอง) 1 ออนซ์
- 4.3.6 Schweppes (โซดา) ½ กระจี๊อง
- 4.3.7 น้ำแข็ง (ประมาณ) 1 แก้ว
- 4.3.8 Decoration

ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่ม

- 1.เทเหลื้ White Rum (Bacardi) ลงไป 1½oz.
- 2.เท Peach Flavored Schnapps ที่มีกลิ่นของพลี๊องลงไป 1/2 oz.
- 3.เทน้ำเชื่อมและน้ำมะนาวคั้นที่ทำเองลงไปอย่างละ 1oz.
- 4.นำน้ำอัญชันที่เตรียมไว้เทลงไปประมาณ 1oz.
- 5.นำโซดาเทเติมลงไปโนแก้ว
- 6.ทำ Decoration สำหรับตกแต่งแก้ว

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำประเมิ
นการยอมรับทางประสาทสัมผัส ทำการวิเคราะห์
ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่า
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Amethyst Crystal
(คริสตัลอเมทิสต์) มีรสชาติที่พึงพอใจจาก
ผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้เพื่อศึกษาและทดลอง
การทำเครื่องดื่ม Amethyst Crystal (คริสตัล
อเมทิสต์) โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายใน
สถานประกอบการ โรงแรมแม่น้ำ รามาดา
พลาซ่า แผนกครัวและแผนกบริการอาหารและ
เครื่องดื่ม (Robby) รวมทั้งหมด 30 คน แบ่ง
ออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค
ได้แก่ เพศ อายุ แผนก ประสบการณ์ทำงาน

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่
ผู้บริโภคมีต่อเครื่องดื่ม Amethyst Crystal
(คริสตัลอเมทิสต์) จากการทดลองผู้ทำวิจัยได้
วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คะแนนความพึง
พอใจจากผู้ทดลองชิม เครื่องดื่ม Amethyst
Crystal (คริสตัลอเมทิสต์) เป็นเกณฑ์ดังนี้

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้สร้างความแปลก
ใหม่ในการทำค็อกเทลและสามารถนำของ
เหลือใช้นำมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดและยัง

ได้ลงมือทำ “Amethyst Crystal (คริสตัล
อเมทิสต์)” ขึ้นมา และได้ทำการประเมินความพึง
พอใจด้วยการให้ผู้ทดลองชิมเป็นจำนวน 30
คน ผลจากการทดลองชิมและการประเมิน
ความพึงพอใจ พบว่าผลการประเมินโดย
รวมอยู่ในระดับมาก

กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานใน
โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “Amethyst Crystal
(คริสตัลอเมทิสต์)” ณ โรงแรมแม่น้ำ รามาดา
พลาซ่า เจริญกรุง กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 8
มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 สำเร็จ
ลุล่วงได้เนื่องจากได้รับความช่วยเหลือในการ
ให้ข้อมูล คำปรึกษาข้อเสนอแนะความคิดเห็น
จากบุคคลหลายท่านโดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณสิ
รภ รื่นสอน และแผนกบริการส่วนหน้า
(Robby) และขอขอบคุณอาจารย์สุนทร สอนกิจ
ดี อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ที่ให้ความช่วยเหลือ
และให้คำแนะนำในการทำรายงานนี้
นอกจากนี้ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้
กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือ
ในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ โรงแรมแม่น้ำ
รามาดา พลาซ่า เจริญกรุง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นที
ปรึกษาการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์
ตลอดจนการให้ความดูแลและให้ความเข้าใจ

ในการทำงานในสถานการณ์จริง ซึ่งผู้จัดทำ
ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

1. กรวรรณ บุญบง. “พฤติกรรมกรรมการบริโภครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของนิสิต.สาขาสุศึกษา คณะศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน.” หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาสุศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ,2557.
2. นันทวัน บุญยะประภัสร์. สมุนไพรไม้พื้นบ้านเล่ม5.พิมพ์ครั้งที่5.กรุงเทพฯ : สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2539.
3. บริษัท สามารถมัลติมีเดีย จำกัด (มหาชน). (2556). RamadaPlaza MenamRiverside Bangkok. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.edtguide.com/hotel/73239/ramada-plaza-menam-riverside-bangkok>, สืบค้นเมื่อวันที่ 1 เมษายน 2561.
4. ปิยะชน โพธิย .(2555). ค็อกเทล. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.gotoknow.org/posts/225381,2552>, สืบค้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2561.
5. วิลาวัลย์ บุญย์สุภา. “การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในสารสกัดจากดอกอัญชัน.” รายงานวิจัยสถา บันวิจัยและพัฒนา สาขาวิชา

ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัย ราชภัฏมหาสารคาม,2551.

6. สุธรรม อารีกุล, องค์ความรู้เรื่องพืชป่าที่ใช้ประโยชน์ทางภาคเหนือของไทย เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2551.7. Mr.AphinanSiripun. ประวัติค็อกเทล. [ออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.cocktailthai.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=117854&Ntype=3>, สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2561.



ภาคผนวก จ.

โปสเตอร์



Amethyst Crystal

คริสตัลอเมทิสต์



ชื่อสถานประกอบการ :

โรงแรมรามาดา พลาซ่า แบงค็อก แม่น้ำ ริเวอร์ไซด์

อาจารย์ที่ปรึกษา : อ.สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา : คุณสิรภพ รื่นสอน

ชื่อนักศึกษา : นางสาวนุสบา พัทธ์ชัยศรีฤกษ์พงศ์

5704400067

: นางสาวจิราวรรณ วงศ์ใหม่

5704400014

ความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากทางแผนกบาร์ได้มีการทำน้ำสมุนไพรอัญชันเป็นปริมาณมากจึงได้มีการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลของดอกอัญชัน

ประโยชน์

1. เพิ่มเมนูเครื่องดื่มเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคร
2. ได้ความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำอัญชันที่เป็นสมุนไพรไทย
3. เพิ่มเมนูเครื่องดื่มเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคร
4. เพิ่มมูลค่าน้ำสมุนไพรรที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มมูลค่าของค็อกเทลโดยการใช้ความเป็นไทยเข้ามาเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูเครื่องดื่มค็อกเทล
2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรค็อกเทลให้มีเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทยมากยิ่งขึ้น
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของค็อกเทลโดยการใช้สมุนไพรไทย

สรุปผล

ได้สร้างความแปลกใหม่ในการทำค็อกเทลและสามารถนำของเหลือใช้นำมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด ยังได้ลงมือทำ "Amethyst Crystal (คริสตัลอเมทิสต์)" ขึ้นมาและ ได้ทำการประเมินความพึงพอใจด้วยการให้ผู้ทดสอบชิมเป็นจำนวน 30 คน ผลจากการทดสอบชิมและการประเมินความพึงพอใจ พบว่าผลการประเมินโดยรวมอยู่ในระดับมาก

ส่วนผสมของเครื่องดื่ม

ดอกอัญชัน	1	oz
WhiteRum (Bacardi)	1 1/2	oz
PeachFlavoredSchnapps	1/2	oz
มะนาว (คั้นเอง)		oz
น้ำเชื่อม (ทำเอง)	1	oz
Schweppes (โซดา)	1/2 กระป๋อง	
น้ำแข็ง (ประมาณ)	1	แก้ว
Decoration		

วิธีการทำเครื่องดื่ม

1. เตรียมน้ำแข็งไว้สำหรับเชคคเหล้า
2. White Rum (Bacardi) ลงไป 1 1/2 oz.
3. Peach Flavored Schnapps 1/2 oz.
4. น้ำเชื่อมและน้ำมะนาวคลงไปอย่างละ 1oz.
5. นำน้ำอัญชันที่เตรียมไว้เทลงไปประมาณ 1oz.
6. นำโซดาเทเติมลงไปในแก้ว
7. การทำ Decoration สำหรับตกแต่งแก้ว





ภาคผนวก จ.

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ นางสาว จิราวรรณ วงศ์ใหม่
รหัสนักศึกษา 5704400014
เบอร์ติดต่อ 095-909-6095
E-mail zomchange_mini@hotmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน 77/94 หมู่บ้านสินทวีแมนชั่น ซอยวังนะ แขวงจอมทอง
เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 1015

ประวัติการศึกษา 2557 เข้าศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน ศึกษาในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการ โรงแรมมหาวิทยาลัยสยาม

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food And Beverage ส่วนงาน Robby
สถานประกอบการ โรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า ริเวอร์ไซด์



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ นางสาว นุสบา พิทักษ์หิรัญพงศ์
รหัสนักศึกษา 5704400067
เบอร์ติดต่อ 091-884-0470
E-mail mookkymix@gmail.com

ที่อยู่ปัจจุบัน

198/104 ซ.รัชมงคลประสาธน์ 10
ถ.เทอดไท แขวงปากคลองภาษีเจริญ
เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

ประวัติการศึกษา

2553 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสตรีวัดอัมพรสวรรค์
2556 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาปลาย โรงเรียนสตรีวัดอัมพรสวรรค์
2557 เข้าศึกษาที่มหาวิทยาลัยสยาม

ปัจจุบัน

กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษา

แผนก Food And Beverage หน่วยงาน Robby
สถานประกอบการ โรงแรมแม่น้ำ รามาดา พลาซ่า ริเวอร์ไซด์