



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สบู่เจลลี่กากกาแฟ

Coffee Wasted Jelly Soap

โดย

นางสาว ชลธาร ทองบุก รหัสนักศึกษา 5704400322

นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ง รหัสนักศึกษา 5704400323

นางสาว พรรณราย จุลปาน รหัสนักศึกษา 5704400325

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ สบู่เจดี่กากกาแฟ

Coffee Wasted Jelly-Soap

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว ชลธาร ทองบุก รหัสนักศึกษา 5704400322

นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ง รหัสนักศึกษา 5704400323

นางสาว พรรณราย จุลปาน รหัสนักศึกษา 5704400325

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ยุวริน ศรีปาน

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรม
และการท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

จวบ ๗

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ยุวริน ศรีปาน)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นาย สายันต์ สาดิ)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: สบู่เจลลี่กากกาแฟ
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาว ชลธาร ทองปุก นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ง นางสาว พรรณราย จุลปาน
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.ยุวริน ศรีปาน
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

โรงแรม รอยัล ออคิวด์ เซอร์เกด ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพฯ ริมน้ำเจ้าพระยา และเนื่องด้วยโรงแรมเป็นโรงแรมที่ติดริมแม่น้ำ นอกจากห้องพักทุกห้องจะได้เห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำ ห้องอาหาร และห้องประชุมของทางโรงแรม ก็สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้เช่นกัน ดังนั้น แยกจึงนิยามมาให้บริการในส่วนงานประชุมสัมมนา และงานจัดเลี้ยงของโรงแรม

โครงการเรื่อง สบู่เจลลี่กากกาแฟ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าจากขยะที่เหลือทิ้งมาเป็นสบู่ที่มีรูปแบบใหม่ เพื่อลดปริมาณขยะจากการทำกาแฟในการประชุมและสัมมนาในแต่ละวัน และได้ทำการแจ้งแบบสอบถามให้กับพนักงานในแผนก Banquet และ F&B ไปประมาณ 30 คน ซึ่งมีผลสัมฤทธิ์ ดังนี้ ความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจลลี่กากกาแฟมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน พนักงานที่ทดลองใช้ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการใช้สบู่เจลลี่กากกาแฟ ถือว่าผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

คำสำคัญ : กากกาแฟ/สบู่เจลลี่

Research Title : Royal Orchid Sheraton
Credits : 5
By : Miss Chonlatan Thongpook, Miss Ketnipa Sangpeng, Miss Pannarai Jullapan
Advisor : Yuvarin Sripan
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2017

Abstract

The Royal Orchid Sheraton is located in the heart of Bangkok next to the Chao Phraya River. It is a riverfront hotel where all rooms have a river view. The dining room and meeting room also face the river. Guests are more likely to use the services in the conference and the hotel's banquet.

The objective of the project was to recycle the coffee waste and add more value to the coffee waste. Waste was used to create a new-recycled soap, the product helps reduce the coffee waste from meetings and seminars that take place every day. We began the questionnaire with approximately 30 people from the Banquet and F&B department. The results showed that 73% had high satisfaction rate and 23% had medium satisfaction rate on the jelly soap. Most of the employees were satisfied with the use of jelly soap at high satisfactory level.

Keywords: Coffee wasted / Jelly / soap

Approved by



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ยุวริน ศรีปาน ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณ เอกกพงศ์ ผิวอ่อน ตำแหน่ง Waiter
3. คุณ สายันต์ สาคี ตำแหน่ง Assistant manager banquet
4. คุณ ภูวดล มุลวงศ์ ตำแหน่ง Sound Engineer

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความสนใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ผู้จัดทำ

นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ญ

นางสาว พรรณราย จุลปาน

นางสาว ชลธาร ทองปุก

30 เมษายน 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
1.5 นิยามศัพท์	2-3
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ	4
2.1.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ	4
2.1.2 ความหมายของกากกาแฟ	4-5
2.1.3 ประเภทของกาแฟ	5
2.1.4 สารต้านอนุมูลอิสระในกาแฟ	5-6
2.1.5 ประโยชน์ของกากกาแฟ	6-7

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง(ต่อ)

2.2 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสบู่	7
2.2.1 ความเป็นมาของสบู่	7
2.2.2 ชนิดของสบู่	7-8
2.3 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเจลลาดิน	9
2.3.1 ประโยชน์ของเจลลาดินที่นำไปใช้เกี่ยวกับอาหาร	9-10
2.3.2 ประโยชน์ของเจลลาดินที่มีต่อร่างกาย	10-11

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานที่ประกอบการ	12
ประวัติความเป็นมาของโรงแรม	13-14
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	14
3.2.1 การให้บริการห้องพัก	15-17
3.2.2 ห้องอาหาร	18-20
3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวก	20-25
3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	26-30
3.4 ชื่อ และตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา	30
3.5 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน	31-32
3.6 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	32-33
3.7 ซอฟต์แวร์	33

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการดำเนินการทำโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	34
4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ	34
4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ	34
4.4 วิธีการทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ	35-40
4.5 การคำนวณต้นทุนการทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ	40
4.6 ผลการดำเนินโครงการ	41
4.6.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม	41
4.6.2 ความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจลลี่กากกาแฟ	42-46

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล	47
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ	47
5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	47
5.4 ผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา	48
5.4.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	48
5.4.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	48
บรรณานุกรม	49-50

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	51
แบบสอบถาม	52
ภาคผนวก ข	53
รูปภาพการปฏิบัติงาน	54-57
ภาคผนวก ค	58
แบบสัมภาษณ์	59
ภาคผนวก ง	60
บทความทางวิชาการ	61-67
ภาคผนวก จ	68
โปสเตอร์(ไวนิล)	69



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน	32
ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนสบู	40
ตารางที่ 4.2 แสดงคำร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม	41



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 เมล็ดกาแฟ	5
รูปที่ 2.2 กาแฟกาแฟ	7
รูปที่ 2.3 สบู่ประเภทต่างๆ	8
รูปที่ 2.4 เจลาตินชนิดแผ่น	11
รูปที่ 2.5 เจลาตินชนิดผง	11
รูปที่ 3.1 สถานที่ประกอบการโรงแรมรอยัล	12
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งโรงแรม รอยัล ออคิเด เซอร่าตัน	13
รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์ของโรงแรม รอยัล ออคิเด	14
รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	15
รูปที่ 3.5 ห้องพรีเมียม ดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	15
รูปที่ 3.6 ห้องจูเนียร์สวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	15
รูปที่ 3.7 ห้องเอ็กคิวทิฟสวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	16
รูปที่ 3.8 ห้องคลับดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	16
รูปที่ 3.9 ห้องคลับจูเนียร์สวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	16
รูปที่ 3.10 ห้องคลับเอ็กเซ็กคิวทิฟสวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	17
รูปที่ 3.11 ห้องรอยัลออคิเดเพรสซิเดนเชียลสวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา	17
รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร Feast	18
รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Giorgio's	18
รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Taratong	19
รูปที่ 3.15 ห้องอาหาร Riverside Gill	19

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.16 ห้องอาหาร Lobby Lounge	20
รูปที่ 3.17 Royal orchid ballroom	20
รูปที่ 3.18 Riverside	22
รูปที่ 3.19 Pompadour	22
รูปที่ 3.20 Cattleya	23
รูปที่ 3.21 Ayaret	24
รูปที่ 3.22 Panisea	25
รูปที่ 3.23 พนักงานที่ปรึกษาและผู้จัดทำ	26
รูปที่ 3.24 นาย สายันต์ สาคี	30
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ทำสบู่เจลลี่จากกาแฟ	34
รูปที่ 4.2 นากลิเซอริน 10 ก้อน ใส่ลงในภาชนะที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้	35
รูปที่ 4.3 นากลิเซอรินละลายในไมโครเวฟ	35
รูปที่ 4.4 ละลายกลีเซอรินด้วยไมโครเวฟโดยตั้งเวลาไว้ที่สองนาทีสิบห้าวินาที	35
รูปที่ 4.5 เมื่อละลายกลีเซอรินเรียบร้อยแล้ว	36
รูปที่ 4.6 หลังจากทีละลายกลีเซอรินเรียบร้อยแล้ว นำเจลาตินที่เตรียมไว้ใส่ลงไป	36
รูปที่ 4.7 เมื่อนำเจลาตินใส่ลงในกลีเซอรินละลายแล้ว ใช้ช้อนคนเจลาติน	36
ให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันกับกลีเซอริน	
รูปที่ 4.8 หลังจากคนเจลาตินและกลีเซอรินเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว	37
จากนั้นนำน้ำผึ้งใส่ลงในส่วนผสม	
รูปที่ 4.9 เมื่อเติมน้ำผึ้งลงในส่วนผสมแล้ว ใช้ช้อนคนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	37

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.10 เมื่อคนส่วนผสมทั้งสามอย่างข้างต้นเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว	37
เติมกลั่นกาแฟลงไปเพื่อเพิ่มกลั่นของกาแฟ	
รูปที่ 4.11 เมื่อเติมกลั่นลงไปในส่วนผสมแล้ว คนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	38
รูปที่ 4.12 เมื่อกลั่นเชอริน เจลาติน น้ำผึ้ง กลั่นกาแฟ คนเป็นเนื้อเดียวกันเรียบร้อยแล้ว	38
แล้วเติมกากกาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญอีกอย่างหนึ่งลงในส่วนผสม	
รูปที่ 4.13 เมื่อเติมกากกาแฟลงในส่วนผสมแล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน	38
รูปที่ 4.14 เมื่อส่วนผสมทุกอย่างผสมได้เป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำเอฟิลแอลกอฮอล์มาพ่นเพื่อไล่ฟองอากาศ	39
รูปที่ 4.15 เมื่อเสร็จขั้นตอนการผสมสบู่แล้ว ขั้นตอนต่อไปคือนำสบู่ที่ผสมได้มาหยอดใส่แม่พิมพ์ซิลิโคนที่เตรียมไว้	39
รูปที่ 4.16 เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ซิลิโคน ในแม่พิมพ์แต่ละช่องจะต้องเติมสบู่ให้เต็มตัวแม่พิมพ์	39
รูปที่ 4.17 เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ครบแล้ว นำตัวแม่พิมพ์ที่มีสบู่วางตั้งทิ้งไว้ให้ตัวสบู่แน่นคงตัวโดยใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง จากนั้นจึงแกะออกจากแม่พิมพ์เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ	40
รูปที่ 4.18 แสดงจำนวนร้อยละของขนาด	42
รูปที่ 4.19 แสดงจำนวนร้อยละของกลั่น	42
รูปที่ 4.20 แสดงจำนวนร้อยละของรูปลักษณะ	43

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.21 แสดงจำนวนร้อยละของเนื้อสัมผัส	43
รูปที่ 4.22 แสดงจำนวนร้อยละของความชุ่มชื้น	44
รูปที่ 4.23 แสดงจำนวนร้อยละของการสกรับผิว	44
รูปที่ 4.24 แสดงจำนวนร้อยละของการทำความสะอาดผิว	45
รูปที่ 4.25 แสดงจำนวนร้อยละของบรรจุภัณฑ์	45
รูปที่ 4.26 แสดงจำนวนร้อยละของความพึงพอใจในการใช้สบู่	46



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรม รอยัล ออคิต เซอรานัน ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพฯ ริมน้ำเจ้าพระยา สามารถเดินทางด้วยรถไฟฟ้า และเรือได้ ตัวตึกออกแบบเป็นรูปตัว Y เพื่อแขกจะได้เห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำจากห้องพักทุกห้อง มีการให้บริการมากมาย ไม่ว่าจะเป็นด้าน ที่พัก ร้านอาหาร บาร์ สปา ฟิตเนส สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส งานประชุมและจัดเลี้ยง เป็นต้น และเนื่องด้วยโรงแรมเป็นโรงแรมที่ติดริมแม่น้ำ นอกจากห้องพักทุกห้องจะได้เห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำ ห้องอาหาร และห้องประชุมของทางโรงแรม ก็สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้เช่นกัน อีกทั้งห้องประชุมของโรงแรมมีทั้งห้องขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม มีตั้งแต่ห้องประชุมที่ประชุมได้ตั้งแต่ 10 คน ไปจนถึงห้องที่สามารถจัดงานเลี้ยงได้ถึง 1,250 คน รองรับความต้องการของแขกได้ ดังนั้น แขกจึงนิยมมาใช้บริการในส่วนงานประชุมสัมมนา และงานจัดเลี้ยงของโรงแรม

ทำให้ในส่วนของการจัดงานจัดเลี้ยงมีกาแฟเหลือทิ้งจากงานประชุมและสัมมนาเป็นจำนวนมาก คณะผู้จัดทำจึงได้ศึกษาประโยชน์ของกากกาแฟซึ่งกากกาแฟที่เหลือทิ้งนั้นคุณสมบัติของกากกาแฟไม่ได้ลดน้อยลง พบว่าในกากกาแฟมีสรรพคุณ คือ ช่วยในเรื่องระบบไหลเวียนโลหิตได้ ผิวลดอาการบวม รอยแดง และรอยหมองคล้ำบนผิวหนังได้อย่างดีเยี่ยม มีส่วนช่วยฟื้นฟูเซลล์ผิวจากการถูรังสียูวีในแสงแดดทำลาย ซึ่งเป็นการช่วยลดริ้วรอยต่างๆ กระชับรูขุมขน ช่วยให้ผิวหนังเรียบเนียนขึ้นอย่างเห็นได้ชัด กระตุ้นการผลิตเซลล์ผิวใหม่ คาเฟอีนในเมล็ดกาแฟมีคุณสมบัติช่วยลดการสะสมของเหลวใต้ผิวหนัง ช่วยกระตุ้นการแตกตัวของเซลล์ไขมัน ดึงน้ำส่วนเกินออกจากผิวหนัง ทำให้ผิวส่วนที่มีปัญหาเซลลูไลท์เรียบเนียนและกระชับขึ้น คาเฟอีนในกาแฟยังมีส่วนช่วยในการล้างสารพิษที่สะสมอยู่ใต้ผิว

เราจึงเห็นว่าควรนำกากกาแฟมาทำเป็นสบู่รูปแบบใหม่ที่แตกต่างจากสบู่ทั่วไป คือ สบู่เจลลี่กากกาแฟ สบู่เจลลี่ คือ เนื้อสบู่จะมีความยืดหยุ่นคล้ายขมเซลล์หรือวุ้นที่ต้องแช่ในตู้เย็น แต่สบู่เจลลี่สามารถคงรูปได้ที่อุณหภูมิปกติ ใช้ฟอกทำความสะอาดร่างกายได้เหมือนสบู่ทั่วไป แต่ให้ความรู้สึกที่นุ่มนวลกว่า เนื่องจากเนื้อสัมผัสอันอ่อนนุ่มของสบู่เจลลี่ ส่วนผสมหลักในการทำสบู่เจลลี่จะใช้คาร์ราจีแนน เป็นสารก่อเจล ซึ่งเป็นโพลีแซคคาไรด์สกัดจากสาหร่ายทะเลชนิดเดียวกับที่นิยมใช้ในการทำขนมหวานประเภทเยลลี่ พุดดิ้ง หรือไอศกรีม ในวงการเครื่องสำอาง คาร์ราจีแนนยังใช้เป็นสารเพิ่มความหนืดและช่วยในการคงตัวของอิมัลชันในพวกครีมหรือโลชั่น และความคิดสร้างสรรค์ทั้งหมดนี้ นอกจากจะได้ใช้ประโยชน์จากสิ่งเหลือใช้แล้วยังเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับสิ่งของเหล่านั้นอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาคุณประโยชน์จากการใช้กากกาแฟ
- 1.2.2 เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า
- 1.2.3 เพื่อสร้างสรรค์สบู่ให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

1.3.1.1 การสังเกตุสิ่งของที่เหลือทิ้ง ที่สามารถนำมาแปรรูปได้ใหม่จากการจัดประชุมและสัมมนาในแต่ละวัน

1.3.1.2 เพื่อศึกษาคุณประโยชน์ของกากกาแฟ

1.3.1.3 ศึกษาวิธีการทำสบู่เจดลี่

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

1.3.2.1 เริ่มตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 จนถึง 30 เมษายน 2561

1.3.3 ขอบเขตด้านสถานที่

1.3.3.1 ณ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน ภายในแผนกจัดเลี้ยง

1.3.4 ขอบเขตด้านประชากร

1.3.4.1 กลุ่มตัวอย่าง 30 คน จากพนักงานในแผนกจัดเลี้ยงและแผนก F&B

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถรู้ถึงคุณประโยชน์ของกากกาแฟและสามารถรู้วิธีทำสบู่เจดลี่จากกากกาแฟ

1.4.2 ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

1.5 นิยามศัพท์

การาจีแนน หมายถึง เป็นสารประเภทเดียวกับแป้ง คือเป็นสารพอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharide) ที่สกัดได้มาจาก สาหร่ายสีแดงชนิดกินได้ ซึ่งมีการใช้อย่างกว้างขวางในวงการอาหาร เพื่อเป็นตัวสร้างเจล

เซลลูโลส หมายถึง เกิดจากการสะสมของไขมันที่มากเกินไปได้ชั้นผิวหนังชั้น ๆ ในบริเวณที่เลือดไหลเวียนไม่ดี จนทำให้ผนังชั้นหุ้มเซลล์เกิดผิวที่ขรุขระแตกลาย ดูไม่สวยงาม คล้ายกับผิวเปลือกส้ม

อิมัลชัน หมายถึง คอลลอยด์ที่เกิดจากของเหลว 2 ชนิดที่ไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกัน แต่เมื่อเขย่าด้วยแรงที่มากพออนุภาคของของเหลวทั้ง 2 จะแทรกกันอยู่ได้เป็นคอลลอยด์ แต่เมื่อตั้งทิ้งไว้ระยะหนึ่งของเหลวทั้ง 2 จะแยกออกจากกันเหมือนเดิม

กาเฟอีน หมายถึง สามารถพบได้ในอาหารหลายชนิดได้แก่ เมล็ดกาแฟ, ชา, โคล่า กาเฟอีนถือว่าเป็นยากำจัดศัตรูพืชโดยธรรมชาติ เพราะมันออกฤทธิ์ทำให้อัมพาตและสามารถฆ่าแมลงบางชนิดได้ กาเฟอีนยังมีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้ร่างกายเกิดความตื่นตัวและลดความง่วงได้ เครื่องดื่มหลายชนิดมีกาเฟอีนเป็นส่วนผสม เช่นในกาแฟ น้ำชา น้ำอัดลมรวมทั้งเครื่องดื่มชูกำลัง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้กาเฟอีนเป็นสารกระตุ้นประสาทที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

โซเดียมไฮดรอกไซด์ หมายถึง เป็นของแข็งสีขาว คุณความชื้นดีมาก ละลายน้ำได้ดี ใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมทำสบู่ เส้นใยเรยอน

เกลือโพแทสเซียม หมายถึง เป็นผงสีขาว-เงินอ่อนๆ ในธรรมชาติมักเป็นสารประกอบร่วมกับธาตุอื่นเพราะไวต่อปฏิกิริยาเคมีมาก

สารอิมัลชัน เป็นสารชนิดหนึ่ง ที่ทำให้ผิวชุ่มชื้น

กลีเซอริน หมายถึง เป็นของเหลวที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น มีความหนืด และมีรสหวาน โดยปกติมาจากน้ำมันของพืช ซึ่งโดยทั่วไปคือ น้ำมันมะพร้าว และน้ำมันปาล์ม กลีเซอรินสามารถละลายได้ดีในแอลกอฮอล์และน้ำ แต่ไม่ละลายในไขมัน เนื่องจากกลีเซอรินมีคุณสมบัติทางเคมีที่หลากหลายจึงสามารถนำไปใช้เป็นสารตั้งต้นในการสังเคราะห์สารเคมีอื่นๆได้

เอทานอล เป็นแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งซึ่งเกิดจากการนำเอาพืชมาหมักเพื่อเปลี่ยนแป้งเป็นน้ำตาล จากนั้นจึงเปลี่ยนจากน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ โดยใช้เอนไซม์หรือกรดบางชนิดช่วยย่อย เมื่อทำให้เป็นแอลกอฮอล์บริสุทธิ์ 95% โดยการกลั่น ส่วนใหญ่ผลิตจากพืช

การจีแน หมายถึง เป็นสารประเภทเดียวกับแป้ง คือเป็นสารพอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharide) ที่สกัดได้จาก สาหร่ายสีแดงชนิดกินได้ ซึ่งมีการใช้อย่างกว้างขวางในวงการอาหาร เพื่อเป็นตัวสร้างเจล

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทำให้ผู้วิจัยมีความต้องการศึกษาเรื่องกากกาแฟ สบู่และเจลลาติน ซึ่งได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษาดังนี้

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ

2.2 ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวกับสบู่

2.3 ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวกับเจลลาติน

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

เบญจมาศ สมบัตินิมิสกุล(2546)ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของกาแฟไว้ว่า เป็นที่สังเกตว่าในบรรดาเครื่องดื่มยอดนิยมกาแฟจัดเป็นเครื่องดื่มอันดับแรกๆที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ทั้งนี้เนื่องจาก กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่สามารถบริโภคได้ตลอดเวลาประกอบกับมีกาแฟมากมายหลายชนิด ให้ผู้บริโภคเลือกสรรตามความต้องการและความชื่นชอบของแต่ละบุคคล กาแฟเป็นที่รู้จักและเป็นเครื่องดื่มมานานกว่า 500 ปี มีถิ่นกำเนิดจากต้นไม้ท้องถิ่นของเปอร์เซีย แถบอัฟริกาตะวันออกโดยเฉพาะ อบิสซีเนียหรือเอธิโอเปีย

สำหรับประเทศไทยกาแฟถูกนำเข้าสู่กรุงศรีอยุธยา พร้อมกับพ่อค้าจากอาหรับด้วยการติดต่อทางการค้า ในราวปลายสมัยของสมเด็จพระเอกาทศรถ ประมาณ พ.ศ. 2148 – 2155 ตรงกับ ค.ศ. 1605 – 1612 แม้จะไม่มีหลักฐานที่ชัดเจน แต่ถ้าวัฒนธรรมการดื่มกาแฟเป็นความเคยชินของชาวอาหรับก็น่าจะเป็นไปได้ ที่จะคงดื่มเมื่อมาอยู่กรุงศรีอยุธยา และใช้เป็นเครื่องดื่มสำหรับรับรองแขก จนกระทั่งในสมัยรัตนโกสินทร์มีหลักฐานชัดเจนว่าคนไทยรู้จักดื่มกาแฟ หมอบรัดเลย์ให้ความหมายของ “กาแฟ” ไว้ในอักขรานุธานศัพท์ว่า “ต้นไม้” อย่างหนึ่งมาแต่เมืองนอก เมล็ดมันต้มน้ำร้อน กินคล้ายใบชา

2.1.2 ความหมายของกากกาแฟ

อภิกานต์ คุ่มเพชร “และ” มนัสวี ใจเชื้อ (2558) ได้อธิบายไว้ว่า “กากกาแฟเป็นเมล็ดกาแฟที่ผ่านการชง คั่ว บด ซึ่งคนส่วนใหญ่มักจะทิ้งมากกว่าเลือกเก็บ แต่กากกาแฟที่เหลือทิ้งนั้นสามารถนำไปแปรรูปต่อยอดได้อีกมาก เช่น นำกากกาแฟมาเป็นปุ๋ยให้ต้นไม้ หรือนำมาสครับผิว เป็นต้น ” นอกจากนี้รพีพรรณ กองตูม(2560) ได้กล่าวไว้ว่า “กากกาแฟจัดเป็นชีวมวลที่เหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมผลิตกาแฟสำเร็จรูปหรือจากร้านกาแฟทั่วไป ซึ่งในกากกาแฟประกอบไปด้วยโพลีแซคคาไรด์ กรดไขมัน โปรตีน คาเฟอีน สารประกอบฟีนอล และแร่ธาตุต่างๆ สารเหล่านี้ ได้มาจาก

วิธีการแตกต่างกัน ออกไปตามคุณสมบัติของสาร ซึ่งจะนำไปใช้ประโยชน์ในด้าน ต่างๆไม่ว่าจะเป็นในด้านอาหาร ยา หรือสุขภาพ”



รูปที่ 2.1 เมล็ดกาแฟ

(ที่มา : <https://pixabay.com/en/coffee-coffee-beans-cafe-roasted-1287009/>)

2.1.3 ประเภทของกาแฟ (ประเภทกาแฟ,2548)

กาแฟแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มด้วยกันดังนี้

- 1)กาแฟคั่วบด คือ กาแฟสำหรับตลาดระดับบน เป็นกาแฟเมล็ดที่คั่วแล้ว และนำมาบดขงให้ถูกคำดื่มซึ่งจะมีความหอมชวนดื่มมากกว่า
- 2)กาแฟผงสำเร็จรูป เป็นกาแฟผงที่ใช้ชงกันตามบ้าน ซึ่งมีการบริโภคกันมากที่สุด
- 3)กาแฟพร้อมดื่ม คือ กาแฟกระป๋อง

2.1.4 สารต้านอนุมูลอิสระในกาแฟ

ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว(2537) จากงานวิจัยเสนอว่า กาแฟมีระดับสารต้านอนุมูลอิสระมากถึง 4 เท่า เมื่อเทียบกับชา การศึกษาแสดงให้เห็นว่ากาแฟส่งเสริมโภชนาการเหมือนกับการรับสารต้านอนุมูลอิสระจากแหล่งอื่นๆ

กาแฟอินในกาแฟเป็นสารที่ช่วยขยายหลอดเลือด ทำให้ทางเดินอากาศกว้าง และหายใจสะดวกขึ้น นอกจากนี้กาแฟอินยังมีประสิทธิภาพในการเพิ่มสมรรถนะทางร่างกายและความคิด กาแฟช่วยให้สามารถทำงานได้ยาวนานขึ้นก่อนที่พลังงานในร่างกายจะหมดไป

กาแฟช่วยต่อสู้กับความเหนื่อยล้า

- 1) นักวิจัยพบว่า กาเฟอินเป็นสารกระตุ้นอารมณ์ที่ช่วยเร่งความคิด
- 2)กาแฟอินเพิ่มสมรรถนะทางปัญญา
- 3)กาแฟอินกระตุ้นปฏิกิริยาตอบสนองระยะเวลาความสนใจ สมาธิและความหลักแหลม
- 4)กาแฟอินเคลื่อนย้ายไปยังสมองรวดเร็วภายใน 20 – 30 นาที และใช้เวลายาวนาน 6 ชั่วโมง
- 5)กาแฟอินยกระดับและปรับปรุงอารมณ์

การดื่มกาแฟลดความเสี่ยงต่อการเป็นนิ่วในถุงน้ำดีของผู้ชาย

ผู้ชายที่ดื่มกาแฟ 4 ถ้วย หรือมากกว่าต่อวัน มีแนวโน้มลดความเสี่ยงร้อยละ 45.00 ของการเกิดนิ่วในถุงน้ำดี การวิจัยทางโภชนาการสันนิษฐานว่ากาแฟช่วยลดความเสี่ยงของนิ่วในถุงน้ำดี และผลกระทบเชิงบำบัดและส่วนผสมเฉพาะที่มีอิทธิพลต่อโรคกาแฟป้องกันโรคตับแข็ง

การดื่มกาแฟ 3-4 ถ้วยต่อวัน ช่วยลดอัตราความเสี่ยงของการเป็นโรคตับแข็ง

ร้อยละ 80.00 เมื่อเทียบกับผู้ที่ไม่ดื่มกาแฟ กาแฟมีแนวโน้มลดความเสี่ยงของมะเร็งทางเดินย่อยอาหาร

ผู้ที่ดื่มกาแฟ 4 ถ้วย หรือมากกว่าต่อวัน ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็งลำไส้ร้อยละ 24.00 เมื่อเปรียบเทียบกับผู้ที่ไม่ดื่มกาแฟ

ลดการบริโภคกาแฟอื่น

ถ้าต้องการเลิกบริโภคกาแฟอื่น ควรค่อยๆ ลดลงทีละกึ่งถ้วย และก็มีทางเลือกอื่นๆ มากกว่ากาแฟ ไร้คาเฟอีน หนึ่งในนั้นคือ การดื่มกาแฟน้อยลง เป็นวิธีที่ดีสำหรับคนที่ดื่มกาแฟมากเกินไปจนเป็นนิสัย

2.1.5 ประโยชน์ของกากกาแฟ

ข้อพิพาทวรรณ พันธ์แก้ว (2537) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของกากกาแฟดังนี้

1) กากกาแฟที่ใช้แล้วนำไปตากแดดให้แห้งและบรรจุใส่ถุงผ้าเล็กๆ นำไปไว้ในตู้เย็นเพื่อช่วยดูดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์หรือนำกากกาแฟใส่ไว้ในถ้วยและวางไว้ในตู้เย็นก็ได้ เพราะกากกาแฟมีสรรพคุณในการดูดกลิ่นได้ดีและถ้าอยากให้มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้นก็ให้เอากลิ่นที่ชอบ เช่น กลิ่นส้ม กลิ่นวานิลลาหรือกลิ่นดอกไม้ หยดลงไปในกากกาแฟสักสามสี่หยดจะเพิ่มความหอมให้กับตู้เย็น

2) นำกาแฟที่ตากแห้งและเก็บไว้มาผสมน้ำและนำไปหมักผมจะช่วยให้ผมนุ่มและเงางาม

ถ้านำไปขัดหน้าหรือขัดตัวก็จะทำให้ผิวนุ่มสดใส เป็นการอาบน้ำให้กับตัวเองและไม่จำเป็นต้องฟอกสบู่ชำระหรือสระผมซ้ำเลยที่สำคัญอย่าลืมล้างออกให้สะอาด

3) กากกาแฟยังสามารถใช้เป็นปุ๋ยได้อย่างดีกับต้นไม้ดอกไม้และไม้ประดับ ต้นไม้ที่ปลูกด้วยดินที่มีส่วนผสมของกากกาแฟจะช่วยป้องกันไม่ให้พวกหอยทากหรือตัวมึงมากินกินใบ

4) ตามพื้นดินที่มีมดเดินไปมาหรือทำรังอยู่ ลองเอากากกาแฟโรยตามบริเวณที่มดอาศัยอยู่ มดก็จะค่อยๆ หายไปเพราะกากกาแฟมีคุณสมบัติเป็นตัวไล่มดด้วย

5) สำหรับท่านที่ทำครัวและมิกลั่นอาหารคืดมือ ลองใช้กากกาแฟผสมน้ำให้พอเปียก และนำมาถูกับมือสักพักแล้วล้างออกกลิ่นไม่พึงประสงค์ก็จะหายไปเหลือแต่กลิ่นที่หอมสดชื่นของกาแฟที่ติดอยู่ที่มือ



รูปที่ 2.2 กากกาแฟ

(ที่มา : <https://nescafedolcegusto.popsho.ps/blog/benefit-of-coffeegrounds/>)

2.2 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสบู่

2.2.1 ความเป็นมาของสบู่

สบู่ก้อนแรกของโลกเกิดขึ้นบนแท่นบูชาอียิปต์เมื่อ 2500 ปีที่แล้ว ชาวโรมันที่อยู่ในพิธีสังเกตุว่าเมื่อสัตว์ถูกเผาบนแท่นไม้จะมีไขมันไหลออกมา และเมื่อฝนตกลงมาถูกไขมันนั้น ก้อนไขมันก็จับตัวแข็งกลายเป็นก้อนไหลลงไปในลำธาร แม่บ้านที่เอาผ้ามาซักที่ลำธารได้เอาก้อนไขมันนี้ดูผ้า ปรากฏว่าผ้าสะอาดมากขึ้น นี่ก็จุดเริ่มต้นของการเอาไขมันแพะไปต้มกับจีเถ้าจากการเผาไม้กลายเป็นสบู่ในยุคเริ่มแรกคนกลุ่มแรกที่ประดิษฐ์สบู่ขึ้นมาใช้ดูตัวกันเป็นเรื่องเป็นราวคือชาวซูเมเรียน โดยการต้มน้ำในหม้อให้เดือดแล้วเทจีเถ้าและไขมันลงไป จากนั้นก็คนให้เข้ากันแล้วเติมเกลือ ไขมันก็จะจับตัวกันเป็นก้อนแข็งลอยขึ้นมา ก้อนไขมันนี้ก็คือสบู่ตัวเอง แต่สบู่แบบนี้มีข้อเสียคือจะนิ่มและละลายเป็นชิ้นๆ ได้ง่าย ต่อมาเมื่อมีคนใช้สบู่กันเป็นวงกว้าง นักประดิษฐ์ก็หาหนทางทำให้สบู่ใช้ทนทานขึ้นโดยการนำไขมันที่ได้จากการต้มไปผสมกับสารละลายเกลือแล้วทิ้งไว้ระยะหนึ่ง ก็จะได้สบู่ที่แข็งกว่าเดิม เพราะมีเวลาให้ก้อนไขมันจับตัวกันได้นานขึ้น(makeupbytin.com)

2.2.2 ชนิดของสบู่

ปัจจุบันสบู่สามารถแบ่งออกเป็น 6 ชนิด ดังนี้

1) สบู่ก้อน(hardsoap)เป็นสบู่ที่ได้มาจากการทำปฏิกิริยาระหว่างกรดไขมันกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เนื้อสบู่ที่ได้เป็นก้อนมีลักษณะทึบแสง เมื่อเวลาแห้ง และเย็นมีโซดาไฟเป็นส่วนประกอบหลัก มีเกลือโพแทสเซียมของกรดไขมัน ใช้สำหรับภายนอกเท่านั้น ไม่ควรใช้สบู่ก้อนสระผม เพราะจะทำให้เส้นผมและหนังศีรษะกระด้าง

2) สบู่ชนิดอ่อน (soft soap) ลักษณะคล้ายน้ำผึ้งหรือเจลลี่ (jelly) สีเหลืองใสทำด้วยน้ำมันมะกอกและโซดา

3) สบู่เหลว (liquid soap) มีส่วนผสมของเกลือโพแทสเซียมกับกรดไขมัน และอาจมีส่วนผสมของน้ำมันมะกอก เมล็ดถั่ว เมล็ดฝ้าย และสมุนไพรอื่นๆ

4) สบู่ไขมัน (fat soap) เป็น สบู่ที่มีการเติมสารอิมัลเลชั่นที่เป็นฟิล์มบาง ซึ่งเมื่อใช้แล้วจะติดอยู่บนผิว ทำให้ผิวลื่น และป้องกันการสูญเสียความชื้นจากผิวเหมาะสำหรับคนที่ผิวแห้ง

5) สบู่ใส (transparent soap) หรือสบู่กลีเซอรีน (glycerine soap) เป็นสบู่ที่มีเนื้อสบู่ทำเป็นก้อน มีความแข็งพอ ๆ กับสบู่แข็ง แต่มีลักษณะใส ผิวมันเงา การที่สบู่มีลักษณะใส เนื่องจากมีส่วนประกอบของเอทานอล กลีเซอรีน และน้ำตาลทราย สบู่นี้มีความสามารถในการทำความสะอาดเหมือนกับสบู่แข็ง แต่มีราคาแพงกว่า โดยทั่วไปนิยมผลิตจากส่วนผสมของน้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะกอก ไขมันวัว น้ำมันละหุ่ง น้ำมันเมล็ดทานตะวัน และยางสน

6) ซินเดต (syndet) เป็นสบู่ที่มีส่วนผสมของสารที่ให้ความชุ่มชื้นกับผิวหนัง



รูปที่ 2.3 สบู่ประเภทต่างๆ

(ที่มา : <https://thaidetergent.com/>)

2.3 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเจลาติน

สารก่อเจล (Gelling agent)

สารก่อเจลเป็นสารไฮโดรคอลลอยด์ ที่สามารถจับกับน้ำได้ โดยเมื่อนำมาละลายหรือกระจายตัวอยู่ในน้ำร้อน จะให้สารละลายที่มีความหนืดสูงหรือให้เนื้อสัมผัสกลายเป็นเจลเมื่อทิ้งไว้ให้เย็นทางด้านอุตสาหกรรมอาหารมีการนำสารก่อเจลชนิดต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอยู่หลายชนิด เพื่อเพิ่มความยืดหยุ่น ความข้นหนืด และความคงตัวในผลิตภัณฑ์อาหาร ทางอุตสาหกรรมยา มีการนำเจลาตินไปผลิตเป็นแคปซูลยา นอกจากนี้ยังมีการใช้วุ้นหรืออะกาโรสไปใช้งานด้านปฏิบัติการเคมีและจุลินทรีย์ สารก่อเจลส่วนใหญ่เป็นสารไบโอพอลิเมอร์ที่ได้จากธรรมชาติ มีทั้งสารในกลุ่มพอลิแซ็กคาไรด์เช่น วุ้น หรือสารในกลุ่มโปรตีนเช่น เจลาติน

ศาสตราจารย์ ดร.สุทธรวัฒน์ กล่าวว่า เจลาติน เป็นสารธรรมชาติที่ได้จากปฏิกิริยาการย่อยสลายโดยการใช้เอนไซม์จากโปรตีนคอลลาเจน โดยโปรตีนคอลลาเจนได้จากส่วนต่างๆของสัตว์ที่เรารับประทานเข้าไป เช่น ผิวหนัง กระดูก และเนื้อเยื่อเกี่ยวพันต่างๆ ปัจจุบันมีการนำเจลาตินมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารอย่างกว้างขวาง เช่น ใช้เป็นสารปรับแต่งเนื้ออาหาร สารเพิ่มความคงตัวในไอศกรีม สารเพิ่มความหนืด รวมทั้งเจลเคลือบอาหารหรือผักผลไม้ที่ต้องการให้มีความมันวาว แต่แหล่งวัตถุดิบที่นำมาสกัดจะมาจากวัวหรือสุกร

2.3.1 ประโยชน์ของเจลาตินที่นำไปใช้เกี่ยวกับอาหาร

มีการนำเจลาตินมาใช้ในการเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์หลายชนิดเช่น เครื่องสำอาง ยา อาหาร และฟิล์มถนอมอาหาร ทางเภสัชกรรมจะใช้เจลาตินในการเคลือบเม็ดยา, ผลิตเป็นแคปซูลทั้งชนิดแคปซูลแข็งและแคปซูลนิ่มเพื่อใช้บรรจุยา, ใช้เป็นสารเพิ่มความหนืดในตำรับยาต่าง ๆ, ใช้เป็นผสมของยาชนิดครีม ทางเภสัชกรรมใช้เป็นตัวกลางสำหรับแร่ธาตุที่จำเป็นในการปลูกพืช เป็นต้น ส่วนในการผลิตอาหารนั้นสามารถนำไปใช้ได้มากมาย เช่น ผลิตภัณฑ์นม

ใช้ในกระบวนการ HTST หรือ UHT นม, นมเปรี้ยว (ใช้ 0.2 – 0.8%) เนยนิ่ม (soft cheese) เช่น ชวาร์ตครีม, ครีตชีส, คอตเตจชีส, ชีสสเปรด (เนยทาขนมปัง), เค้กแข็ง, พุดดิ้ง, เต้าหู้นมสด, กัสตาร์ด, มูส, ไอศกรีม, เนยไขมันต่ำ, มาการิน (ใช้เจลาติน 0.5 – 3.5% (ขนมหวาน, เยลลี่, เม็ดเยลลี่, มาชเมลโล, อาหารเคลือบน้ำตาล, เคลือบผิวขนม, เค้กแข็ง, เคลือบทอฟฟี่ (ช็อกโกแลตหรือหมากฝรั่ง), กัมมิแบร์, หมากฝรั่ง, นูกัต, ลิโคริส, ขนมเคียวหนึบ, แยม, ชีสเค้ก, ชิเรียลบาร์ (ธัญพืชที่ทำเป็นแท่ง ๆ) ผลิตภัณฑ์เนื้อ - เนื้อบรรจุกระป๋อง, ไส้กรอก, เคลือบผิวแฮม, อาหารทะเลกระป๋อง อาหารอื่น ๆ ซุป, ซอส, มายองเนสไขมันต่ำ, น้ำสลัด, น้ำผลไม้

ปริมาณเจลาตินที่ใช้ในอาหารบางชนิดน้อยมากซึ่งนักวิชาการอิสลามก็ให้ความเห็นเป็น 2 ทักษะ คือ มีทั้งที่อนุญาตและไม่อนุญาตให้ใช้ ทักษะใดที่มีน้ำหนัก คงต้องอาศัยผู้รู้กันคว้าและวิเคราะห์ แต่อย่างไรก็ตามเห็นว่าเป็นอาหารที่อาจมีส่วนผสมของเจลาตินก็ต้องตรวจสอบตราสัญลักษณ์และอ่านส่วนผสมให้ละเอียดก่อนจะซื้อเพื่อความมั่นใจในระดับหนึ่ง เจลาตินใช้ในอาหารได้หลายอย่าง แต่ไม่ใช่ว่าอาหารเหล่านี้จะทานไม่ได้เลย เพราะยังมีสารตัวอื่นที่ทำจากพืชนำมาใช้แทนเจลาตินได้ เช่น คาราจีแนน (จากสาหร่าย), เพคติน (พืช), แป้งคัดแปร ฯลฯ

โดยทั่วไปถึงแม้จะมีการนำเจลาตินที่ได้จากหมูหรือวัวมาใช้ประโยชน์กันอย่างแพร่หลายแต่ยังคงมีความกังวลและความเคลือบแคลงใจในผู้บริโภคบางกลุ่มที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์จากเจลาตินหมูหรือวัวได้ เนื่องจากขัดกับทางด้านหลักศาสนา เช่น ศาสนาอิสลาม ห้ามบริโภคผลิตภัณฑ์จากหมู ละศาสนาฮินดูห้ามบริโภคผลิตภัณฑ์หรืออาหารที่ได้จากวัว เจลาตินปลาจึงสามารถนำไปใช้ได้อีกหนึ่งทางเลือกที่ดีสำหรับผู้บริโภคที่มีข้อจำกัดของเรื่องศาสนา นอกจากนี้ยังเป็นการลดมลพิษที่อาจเกิดขึ้นจากการนำเสียจากเศษเหลือทิ้งที่เป็นผลพลอยได้จากการแปรรูป

2.3.2 ประโยชน์ของเจลาตินที่มีต่อร่างกาย

เนื่องจากเจลาตินเป็นโปรตีนหรือกลุ่มกรดอะมิโนที่ได้จากโปรตีนคอลลาเจนของสัตว์อีกทีหนึ่ง ดังนั้นประโยชน์หลักๆของเจลาตินก็คือเป็นแหล่งโปรตีนที่ร่างกายนำไปสร้างคอลลาเจนได้ทันที หรือเป็นส่วนประกอบหลักของอวัยวะที่มีโปรตีนคอลลาเจนเป็นองค์ประกอบซึ่งได้แก่อวัยวะเหล่านี้

- 1) เล็บ ช่วยให้เล็บแข็งแรงเป็นเงามัน ไม่แตกหรือเปราะหักง่าย
- 2) เส้นผม ช่วยให้ผมดกดำเป็นเงางาม โทนสีสม่ำเสมอ เส้นผมยาวเหยียดตรงและมีน้ำหนัก
- 3) ผิวหน้า ช่วยให้ผิวหนังไม่เหี่ยวย่นเกินวัย ผิวพรรณชุ่มชื้น นุ่มนวล ผ่องใส ทำให้สุขภาพผิวแข็งแรงทนทานต่อสภาพแวดล้อมและเชื้อโรคได้
- 4) เป็นส่วนประกอบของกระดูกอ่อน เอ็นและเนื้อเยื่อเกี่ยวพันในร่างกาย



รูปที่ 2.4 เจลาตินชนิดแผ่น

(ที่มา : [HTTP://WWW.ADRENALINERUSHDIARIES.COM/MY-TINY-KITCHEN/GELATIN-AND-DESSERT/](http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen/gelatin-and-dessert/))



รูปที่ 2.5 เจลาตินชนิดผง

(ที่มา : <http://www.mamaexpert.com/posts/content-627>)

บทที่ 3
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานที่ประกอบการ

โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน เลขที่ 2 ถนนเจริญกรุง ซอย 30 (ตอรอกกับต้นบุข)
แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500 โทรศัพท์ : 02-266-0123
โทรสาร : 02-266-0123 อีเมล : royalorchid@sheraton.com



รูปที่ 3.1 สถานที่ประกอบการ โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน
(ที่มา <https://www.traveloka.com/>)

โรงแรมรอยัล ออคิดเซอราตัน จึงได้ดำเนินการก่อตั้ง “เซอราตันทาวเวอร์” ซึ่งเป็นห้องพักพิเศษ ตั้งแต่ชั้นที่ 25 ถึง ชั้นที่28 โดยเน้นถึงการให้บริการแบบเป็นส่วนตัวเป็นหลักสำคัญ นับเป็นแห่งแรก ในประเทศไทยเมื่อปีพ.ศ. 2529 นอกจากนี้ ยังจัดให้มีทาวเวอร์เลาจน์ตั้งอยู่บริเวณชั้น 27 เพื่อบริการผู้ที่เข้าพักในชั้นทาวเวอร์และแขกรับเชิญในโอกาสเลี้ยงรับรองพบปะสังสรรค์หรือเจรจาธุรกิจในบรรยากาศแบบเป็นกันเองซึ่งผู้เข้าพักสามารถใช้เป็นมุมผ่อนคลายพร้อมบริการอาหารเช้า ค็อกเทลของว่างมื้อค่ำและเครื่องดื่มนานาชนิด ในระหว่างชั่วโมงหรรษาทุกวัน



รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์ของ โรงแรม รอยัล ออคิด เซอราตัน
(ที่มา <http://www.weddinglist.co.th>)

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

ตัวอาคารของโรงแรมสร้างเป็นรูปตัว Y ทำให้ทุกห้องของโรงแรมสามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์อันสวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ภายในโรงแรมมีร้านอาหารชั้นนำของดินแดนนี้ที่ขึ้นเรียงรายทำให้ผู้เข้าพักรู้สึกสดชื่นผ่อนคลาย นอกจากนั้นยังมีฟิตเนส สระว่ายน้ำและอินเทอร์เน็ตไร้สายไว้คอยบริการประทับใจไปกับการบริการที่เน้นความเอาใจใส่และการดูแลที่อ่อนน้อมในแบบฉบับของคนไทยเพื่อให้ผู้เข้าพักรู้สึกเหมือนเป็นบ้านหลังที่ 2 ห้องพักแขกและห้องสวีท มีทั้งหมด 726 ห้อง สามารถมองเห็นทัศนียภาพอันงดงามน่าประทับใจของแม่น้ำเจ้าพระยาในมุมที่กว้างแบบพาโนรามาได้ สำราญไปกับสภาพแวดล้อมร่วมสมัยอันอบอุ่นและผ่อนคลายของที่พักรับการตกแต่งอย่างครบครันด้วยความสะดวกสบาย เสริมด้วยสไตล์ไทยอันอ่อนโยนและเตียง SheratonSweetSleeper อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

3.2.1 การให้บริการห้องพัก

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตันมีการให้บริการห้องพักประเภทต่างๆ ดังนี้

1) ห้องดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 3.4 ห้องดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

2) ห้องพรีเมียมดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 3.5 ห้องพรีเมียม ดีลักซ์ วิวแม่น้ำเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

3) ห้องจูเนียร์สวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 3.6 ห้องจูเนียร์สวีท วิวแม่น้ำเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

4)ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท วิลเลจเจ้าพระยา



รูปที่ 3.7 ห้องเอ็กคิวทีฟสวีท วิลเลจเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

5)ห้องคลับดีลักซ์ วิลเลจเจ้าพระยา



รูปที่ 3.8 ห้องคลับดีลักซ์ วิลเลจเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

6)ห้องคลับจูเนียร์สวีท วิลเลจเจ้าพระยา



รูปที่ 3.9 ห้องคลับจูเนียร์สวีท วิลเลจเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

7)ห้องคลับเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท วิลเลจน้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 3.10 ห้องคลับเอ็กคิวทีฟสวีท วิลเลจน้ำเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

8)ห้องรอยัลออกติคเพรสซิเดนเชียลสวีท วิลเลจน้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 3.11 ห้องรอยัลออกติคเพรสซิเดนเชียลสวีท วิลเลจน้ำเจ้าพระยา

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

3.2.2 ห้องอาหาร

โรงแรมรอยัล ออคิด เชราตัน โฮเทล แอนด์ ทาวน์เวอร์ ให้บริการห้องอาหารและบาร์ จำนวน 5 ห้อง ดังนี้

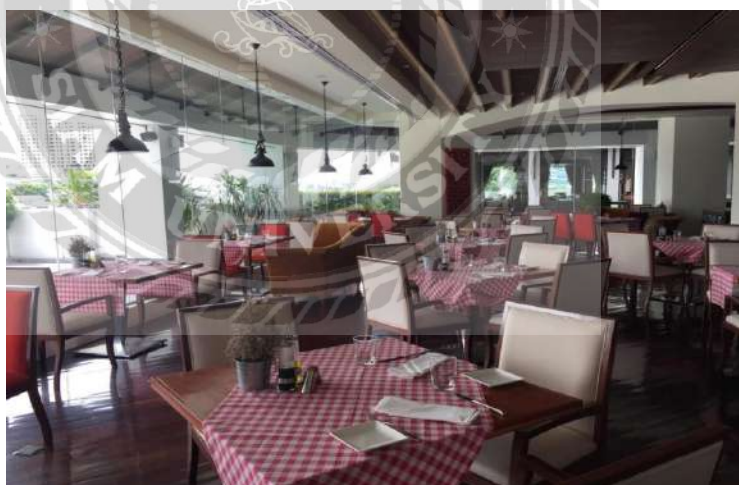
1) ห้องอาหาร Feast



รูปที่ 3.12 ห้องอาหาร Feast

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

2) ห้องอาหาร Giorgio's



รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Giorgio's

(ที่มา:ผู้จัดทำ)

3) ห้องอาหาร Taratong



รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Taratong

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

4) ห้องอาหาร Riverside Gill



รูปที่ 3.15 ห้องอาหาร Riverside Gill

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

5) ห้องอาหาร Lobby Lounge



รูปที่ 3.16 ห้องอาหาร Lobby Lounge

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวก

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน โฮเทล แอนด์ ทาว์นเวอร์ ให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกหลายอย่าง เช่น

1) ห้อง Royal orchid ballroom

ห้อง Grand Ballroom มีการจัดโต๊ะทั้งหมด 7 แบบ ดังต่อไปนี้

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 1,000 คน แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 850 คน แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 700 คน แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 600 คน แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 1,200 คน แบบ U – Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 108 คน และแบบ Round Table สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 550 คน



รูปที่ 3.17 Royal orchid ballroom

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

2) ห้อง Riverside

ห้อง Riverside มีทั้งหมด 7 ห้อง โดยแต่ละห้องจะมีการจัดโต๊ะทั้งหมด 7 แบบดังต่อไปนี้

ห้อง Riverside 1-2

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 18 คน

ห้อง Riverside 3-4

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40-60 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30-40 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60-100 คนแบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 18 คน

ห้อง Riverside 5

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 150-200 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 120-150 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 100-120 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 120-150 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30-40 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24-30 คน

ห้อง Riverside 6

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50-90 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 100 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30-40 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24-30 คน

ห้อง Riverside 7

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60-70 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50-90 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40-50 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60-100 คนแบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30-40 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24-30 คน



รูปที่ 3.18 Riverside

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

3.) ห้อง Pompadour

ห้อง Pompadour มีการจัดโต๊ะทั้งหมด 7 แบบ ดังต่อไปนี้

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 150 – 200 คน แบบโต๊ะจีนสามารถ
รองรับแขกได้ทั้งหมด 100 -1 20 คน แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 80 -100 คน

แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60 – 80 คน แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้
ทั้งหมด 150 – 200 คน แบบ U – Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน และ แบบ I – Shape
สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24 – 30 คน



รูปที่ 3.19 Pompadour

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

4.) ห้อง Cattleya และ Calanthe

ห้อง Cattleya และ Calanthe มีการจัดโต๊ะทั้งหมด 7 แบบ ดังต่อไปนี้

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ โต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 20-25 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40-60 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 20-24 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 18-22 คน



รูปที่ 3.20 Cattleya
(ที่มา:ผู้จัดทำ)

5.)ห้อง Ayaret และ Vanda

ห้อง Ayaret และ Vanda มีการจัดโต๊ะทั้งหมด 5 แบบ ดังต่อไปนี้

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 15 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 20 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 15 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 12 คน



รูปที่ 3.21 Ayaret

(ที่มา:<http://www.bangkokriver.com/th/place/royal-orchid-sheraton-hotel-towers-meetings/>)

6.)ห้อง Panisea

ห้อง Panisea มีทั้งหมด 3 ห้องและมีการจัดโต๊ะทั้งหมด 7 แบบ ดังต่อไปนี้

ห้อง Panisea 1,3

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 20-25 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40-60 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 20-24 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 18-22 คน

ห้อง Panisea 2

แบบ Cocktail สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 60 คน,แบบโต๊ะจีน สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50-90 คน,แบบ Buffet สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 50 คน,แบบ Class room สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 40 คน,แบบ Theater สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 100 คน,แบบ U-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 30-40 คนและแบบ I-Shape สามารถรองรับแขกได้ทั้งหมด 24-30 คน



รูปที่ 3.22 Panisea

(ที่มา: <http://www.royalorchidsheraton.com/th/events-overview>)

3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- ชื่อผู้ปฏิบัติงาน 1.)นางสาว พรรณราย จุลปาน (คนแรกจากด้านซ้ายของภาพ)
 2.)นางสาว ชลธาร ทองปุก (คนที่ 2 จากด้านซ้ายของภาพ)
 3.)นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ง (คนแรกจากด้านขวาของภาพ)

สถานที่ปฏิบัติงาน แผนก Banquet ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 – 31 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วัน จะเริ่มเข้าทำงานตั้งแต่เวลา 07.00 – 17.00 น นับเป็นเวลาทั้งสิ้น 10 ชั่วโมง และปฏิบัติงานเพียง 5 วัน ต่อสัปดาห์และหยุด 2 วัน



รูปที่ 3.23
 (ที่มา:ผู้จัดทำ)

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

นางสาว พรรณราย จุลปาน

ในส่วนของการประชุม

เวลา 06:30-07:00 น.	เปิดเครื่องกาแฟให้พร้อมใช้งาน
เวลา 08:00-09:00 น.	ยืนต้อนรับแขก คอยให้บริการชาและกาแฟกับแขก
เวลา 09:30 น.	โทรตามของว่างจากห้องครัวให้นำมาส่งที่ห้องต่างๆที่มีการประชุม
เวลา 10:30-11:00 น.	เตรียมของว่างให้กับแขกและจัดอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร
เวลา 11:00-11:30 น.	ยืนบริการกาแฟและชาให้กับแขก
เวลา 12:30-13:00 น.	แขกไปรับประทานอาหารกลางวันทำหน้าที่คอยส่งแขก พาแขกไปยังห้องอาหาร
เวลา 13:00-13:30 น.	แขกจะกลับมาจากการรับประทานอาหาร ยืนบริการชาและกาแฟให้แขก
เวลา 14:30 น.	โทรตามของว่างจากห้องครัวให้นำมาส่งที่ห้องประชุมต่างๆ
เวลา 15:30-16:00 น.	ยืนบริการกาแฟและชาให้กับแขก คอยเก็บงานแล้วด้วยกาแฟที่แขกรับประทานแล้ว
เวลา 16:00-17:00 น.	เก็บทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ ล้างอุปกรณ์ต่างๆ เก็บผ้าต่างๆที่ใช้เช็ดทำความสะอาดไปส่งซัก

นางสาว ชลธาร ทองปลุก

ในส่วนของการประชุม

- เวลา 06:30-07:00 น. เบิกคอกไม้ เตรียมน้ำดื่ม(ขวด)และลูกอมจัดวางไว้บนโต๊ะประชุม เปิดเครื่องทำกาแฟให้พร้อมใช้งานเช็ดทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ
- เวลา 08:00-09:00 น. ยืนต้อนรับแขกคอยบริการเครื่องดื่มชา กาแฟให้กับแขก
- เวลา 10:30-11:00 น. เตรียมของว่างให้กับแขกและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร
- เวลา 11:30-12:00 น. ยืนบริการเครื่องดื่ม ชา กาแฟให้กับแขกและคอยเก็บถ้วยกาแฟ
จานอาหารที่แขกทานแล้ว
- เวลา 12:30-13:00 น. แยกไปรับประทานอาหารกลางวัน เข้าไปเก็บทำความสะอาด
ภายในห้องประชุม
- เวลา 13:00-13:30 น. ยืนบริการเครื่องดื่มชา กาแฟให้กับแขก
- เวลา 14:00-14:30 น. เตรียมอาหารว่างให้กับแขกและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร
- เวลา 15:00-15:30 น. ยืนบริการเครื่องดื่มชา กาแฟให้กับแขกและคอยเก็บถ้วยกาแฟ
จานอาหารที่แขกทานแล้ว
- เวลา 16:00-17:00 น. เก็บล้างทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟและอาหารว่างอุปกรณ์
ต่างๆ เก็บผ้าสำหรับเช็ดเครื่องมือ ผ้ารองถาดเสิร์ฟไปส่งห้อง
ผ้าและนำผ้ารองถาดเสิร์ฟผืนใหม่มาเปลี่ยนเพื่อให้บริการวัน
ถัดไป

นางสาว เกตน์นิภา แสงเพ็ง

ในส่วนของการประชุม

- เวลา 06:30-07:00 น. โทรเปิดห้องประชุม เปิดไฟในห้องประชุม นำขวดน้ำดื่ม ถูกลมจัดวางบนโต๊ะประชุม เบิกดอกไม้ที่ห้องดอกไม้ไว้ตามจุดต่างๆ จากนั้นเปิดเครื่องกาแฟเตรียมให้พร้อมสำหรับเสิร์ฟ
- เวลา 08:00-09:00 น. ยืนต้อนรับแขก คอยบอกทางไปห้องประชุมและคอยเสิร์ฟกาแฟ ชา ให้กับแขกที่มาเข้าประชุม
- เวลา 09:30-10:00 น. โทรตามขณมเบรกจากห้องครัวต่างๆ
- เวลา 10:30-11:00 น. จัดเตรียมของว่างและเสิร์ฟกาแฟ ชา ให้กับแขกคอยเก็บงานส้อม แก้วกาแฟที่แขกรับประทานเสร็จแล้ว เพื่อรอนำไปทำความสะอาด
- เวลา 12:00-13:00 น. ช่วงแขกไปรับประทานอาหารกลางวัน นำแขกเดินไปที่ห้องอาหาร จากนั้นเข้าไปทำความสะอาดภายในห้องประชุม
- เวลา 13:00-13:30 น. เสิร์ฟกาแฟและชาให้กับแขกและคอยปิดประตูห้องประชุมให้แขกเมื่อเข้าประชุม
- เวลา 14:00-14:30 น. ระหว่างแขกประชุมช่วงบ่าย เตรียม กระดาษ ดินสอ ที่รองแก้ว น้ำ ขวดน้ำสำหรับจัดห้องประชุมใหม่ตอนเย็น เตรียมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร โทรตามขณมเบรกจากห้องครัวต่างๆมาจัดเตรียมให้แขก
- เวลา 15:00-15:45 น. เมื่อแขกออกมาพักเบรกคอยเสิร์ฟกาแฟ ชา ให้กับแขก คอยเก็บงานขณม แก้วกาแฟที่แขกรับประทานเสร็จแล้วเพื่อรอนำไปทำความสะอาด
- เวลา 16:00-17:00 น. เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆที่ทำความสะอาดแล้ว เตรียมเก็บผ้าที่ใช้เช็ดอุปกรณ์มามัดรวมเพื่อนำส่งซัก ล้างเครื่องกาแฟและเช็ดทำความสะอาดและปิดเครื่องให้เรียบร้อย

ในส่วนของงานกลางคืน

หน้าที่ คือ ต้องทำการจัดโต๊ะ ผ้า อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น ช้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ ผ้า เนปकिनให้ครบและอยู่ตามตำแหน่งที่ถูกต้อง จัดเตรียมดอกไม้ให้ถูกต้องตามความต้องการของแขกโดยเมื่อเริ่มงานก่อนแขกจะเข้างานจะต้องมีการตรวจเช็คอุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานเสมอ เมื่อเริ่มงานก็จะทำการเสิร์ฟอาหาร เครื่องดื่มให้กับแขกคอยดูแลรักษาความสะอาดบนโต๊ะอาหาร เช่น เก็บถ้วยหรือจานอาหารที่ใช้แล้วไปไว้ที่แผนกสำหรับเก็บล้าง ทำความสะอาด เมื่อเลิกงานก็ต้องเก็บโต๊ะ เก้าอี้ให้เรียบร้อย เก็บผ้าประเภทต่างๆไปส่งซัก รวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้รับประทานอาหารบนโต๊ะทั้งหมดไปส่งไว้ที่แผนกล้างทำความสะอาด

3.4 ชื่อ และตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.23 นาย สายันต์ สาคี ตำแหน่ง Assistant manager banquet
(ที่มา:ผู้จัดทำ)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา นาย สายันต์ สาคี

ตำแหน่ง Assistant manager banquet

3.5 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

- 3.5.1 สังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำแก้ไขปัญหาได้และกำหนดหัวข้อที่จะทำให้ออดคล้องกับปัญหา
- 3.5.2 เขียนโครงร่างรายงานโดยเขียนหัวข้อโครงงานเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงาน
พี่เลี้ยง
- 3.5.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลโดยทำการปรึกษานักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา
- 3.5.4 ออกแบบคิดค้นสูตรการทำสบู่และนำปัญหาที่ได้มาปรับปรุงประยุกต์ให้ได้ส่วนผสม ของสบู่
- 3.5.5 ลงมือปฏิบัติทำสบู่จากสูตรที่ได้กำหนดไว้
- 3.5.6 การทดลองผู้จัดทำได้มีการทดลองทำสบู่เจลดี้จากกากกาแฟผลปรากฏว่า การคงรูปของสบู่
นั้นไม่สามารถอยู่ตัวได้จึงได้ทำการปรึกษานักงานพี่เลี้ยงเพื่อทำการแก้ไขสูตรสบู่โดยใส่เจลาติน
และกลีเซอรินเพิ่มขึ้นเพื่อให้สบู่คงรูป
- 3.5.7 เก็บรวบรวมข้อมูล ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและทำการสัมภาษณ์พนักงานภายใน
แผนก Banquet
- 3.5.8 วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลรับที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.5.9 สรุปและเขียนรายงาน โดยทำการเขียนรายงานและสรุปผลที่ได้รับเพื่อเตรียมนำส่ง
- 3.5.10 นำเสนออาจารย์ นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะ
เพื่อทำการแก้ไข

การดำเนินงานโครงการสบู์เจลลี่จากกากกาแฟสดดัง ตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน

	พ.ศ. 2560				
1.)ขั้นตอนในการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
2.)ตั้งหัวข้อของโครงการ					
3.)รวบรวมข้อมูลของโครงการ					
4.)เริ่มเขียนโครงการ					
ตรวจสอบโครงการ					
5.)โครงการเสร็จเรียบร้อย					
6.)นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา					

3.6 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

3.7.1 เครื่องคอมพิวเตอร์

3.7.2 เครื่องพิมพ์เอกสาร

3.7.3 กล้องถ่ายภาพจากโทรศัพท์มือถือ

3.7.4 อุปกรณ์ในการทำสบู์เจลลี่จากกากกาแฟ

3.7.4.1 แม่พิมพ์ซิลิโคน

3.7.4.2 ซ้อนสำหรับตักส่วนผสม

3.7.4.3 ถ้วยตวงและชาม

3.7.4.4 เตาไมโครเวฟ

3.7.5 วัสดุที่ใช้ในการทำ

3.7.5.1 กากกาแฟ

3.7.5.2 กลิเซอรีน

3.7.5.3 น้ำผึ้ง

3.7.5.4 กลิ่นกาแฟ

3.7.5.5 เจลาติน

3.7.5.6 เอฟิลแอลกอฮอล์

3.7 ซอฟต์แวร์

3.8.1 โปรแกรม Microsoft word

3.8.2 โปรแกรม Power point



บทที่ 4

ผลการดำเนินการทำโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง สบู่เจลลี่กากกาแฟ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณประโยชน์จากการใช้กากกาแฟและ เพื่อสร้างสรรค์สบู่ให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่

4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 ศึกษาพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อที่จะทำโครงการเพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับโครงการ

4.2.2 ศึกษาวิธีการทำสบู่เจลลี่และเลือกวัตถุดิบในการทำสบู่และอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ในการทำสบู่

4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ

4.3.1. กากกาแฟ 15 กรัม

4.3.5 เจลาติน 1.6 กรัม

4.3.2 กลีเซอรีน 150 กรัม

4.3.6 เอฟิลแอลกอฮอล์

4.3.3 น้ำผึ้ง 15 กรัม

4.3.7 แม่พิมพ์

4.3.4 กลิ่นกาแฟ 5 กรัม

4.3.8 ซ้อนสำหรับตัก



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ทำสบู่เจลลี่กากกาแฟ
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4 วิธีการทำสปูเจลลี่จากกาแฟ

4.4.1 นำกลีเซอริน 10 ก้อน ใส่ลงในภาชนะที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้ ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 รูปกลีเซอริน

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.2 นำกลีเซอรินละลายในไมโครเวฟ ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 รูปตอนนำกลีเซอรินเข้าไมโครเวฟ

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.3 ละลายกลีเซอรินด้วยไมโครเวฟโดยตั้งเวลาไว้ที่สองนาทีสิบห้าวินาที ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 รูประหว่างละลายกลีเซอริน

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.4 เมื่อละลายกลีเซอรินเรียบร้อยแล้ว จะได้ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 กลีเซอรินที่ละลายเรียบร้อยแล้ว

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.5 หลังจากทีละลายกลีเซอรินเรียบร้อยแล้ว นำเจลาตินที่เตรียมไว้ใส่ลงไป ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 เติมเจลาติน

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.6 เมื่อนำเจลาตินใส่ลงในกลีเซอรินใช้ช้อนคนเจลาตินให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 คนเจลาตินให้ละลาย

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.7 หลังจากคนเจลาตินและกลีเซอรินเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว จากนั้นนำน้ำผึ้งใส่ลงในชามผสม
 ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ใส่ น้ำผึ้ง
 (ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.8 เมื่อเทน้ำผึ้งลงในชามผสมแล้ว ใช้ช้อนคนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 คนน้ำผึ้งในเป็นเนื้อเดียวกับกลีเซอรินและเจลาติน
 (ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.9 เมื่อส่วนผสมทั้งสามอย่างข้างต้นเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว เติมหลื่นกาแฟไปเพื่อเพิ่มกลิ่น
 ของกาแฟ ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 เติมหลื่นกาแฟ
 (ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.10 เมื่อเติมกลั่นลงไปในส่วนผสมแล้ว คนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 คนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.11 เมื่อกลีเซอริน เจลาติน น้ำผึ้ง กลั่นกาแฟ คนเป็นเนื้อเดียวกันเรียบร้อยแล้ว เติมหากาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญอีกอย่างหนึ่งลงในชามผสม ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 เติมหากาแฟ
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.12 เมื่อเติมหากาแฟลงในชามผสมแล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 คนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.13 นำเอพิลแอลกอฮอล์มาพ่นเพื่อไล่ฟองอากาศดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 พ่นเอพิลแอลกอฮอล์
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.14 เมื่อเสร็จขั้นตอนการผสมสบู่แล้ว นำสบู่ที่ผสมหยอดใส่แม่พิมพ์ ซิลิโคนที่เตรียมไว้ ดังรูปที่ 4.15



รูปที่ 4.15 หยอดส่วนผสมลงแม่พิมพ์ซิลิโคน
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.15 เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ซิลิโคนจะต้องเติมสบู่ให้เต็มตัวแม่พิมพ์ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 เติมส่วนผสมลงแม่พิมพ์ซิลิโคนให้เต็ม
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.4.16 เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ครบแล้ว นำตัวแม่พิมพ์ที่มีสปูวางตั้งทิ้งไว้ให้ตัวสปูนั่น
คงตัวโดยใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง จากนั้นจึงแกะออกจากแม่พิมพ์เป็น
ขั้นตอนสุดท้ายของการทำสปูเจลลี่กากกาแฟ ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 แกะออกจากแม่พิมพ์ซิลิโคน
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4.5 การคำนวณต้นทุนการทำสปูเจลลี่กากกาแฟ

ในการผลิตสปูเจลลี่กากกาแฟมีการคำนวณต้นทุน ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ตารางคำนวณต้นทุนสปู

ส่วนผสม	น้ำหนัก (g.)	ราคา	ราคาคำนวณ (บาท)
กลีเซอริน	150	128/1,000g.	2.25
เจลาติน	1.6	58/20g.	4.64
กลิ่นกาแฟ	5	18/30g.	3.00
น้ำผึ้ง	15	169/490g.	1.80
กากกาแฟ	15	วัตถุดิบของโรงแรม	วัตถุดิบของโรงแรม
			ทุนรวม 11.69

จากตารางที่ 4.1 พบว่าต้นทุนในการผลิตสปูเจลลี่กากกาแฟอยู่ที่ก๊อนละ 11.69 บาท

4.6 ผลการดำเนินโครงการ

4.6.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.2 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีเพศชายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 76.00 และเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 24.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีอายุ 41 – 45 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33.00 รองลงมาได้แก่ผู้ที่มีอายุ 36 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.00 และผู้ตอบแบบสอบถามอายุ 31 – 35 ปี คิดเป็นร้อยละ 10.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน

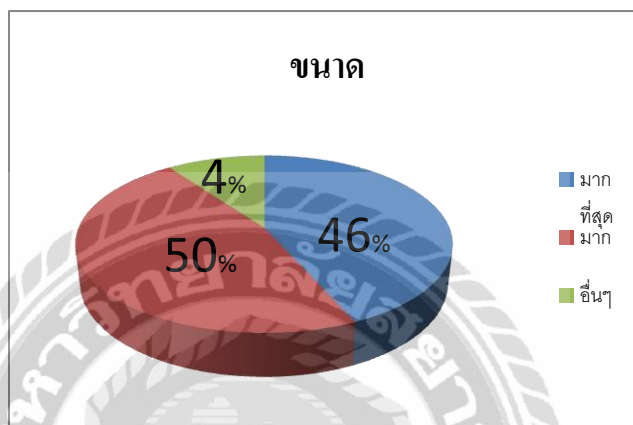
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	23	76.00
หญิง	7	24.00
รวม	30	100
อายุ		
20 - 25	1	3.00
26 - 30	2	7.00
31 - 35	3	10.00
36 - 40	8	27.00
41 - 45	10	33.00
46 - 50	3	10.00
51 - 55	2	7.00
56 - 60	1	3.00
รวม	30	100

4.6.2 ความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจลลี่กากกาแฟ

จากการประเมินความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่ ได้ผลดังต่อไปนี้

1) มีขนาดที่เหมาะสมต่อการใช้สอย

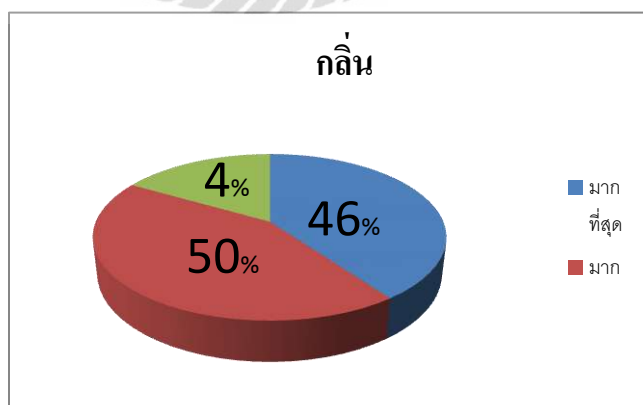
จากผลการตอบแบบสอบถามมีขนาดที่เหมาะสมต่อการใช้สอยที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 แสดงจำนวนร้อยละของขนาด
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

2) กลิ่นของกาแฟที่ได้รับ

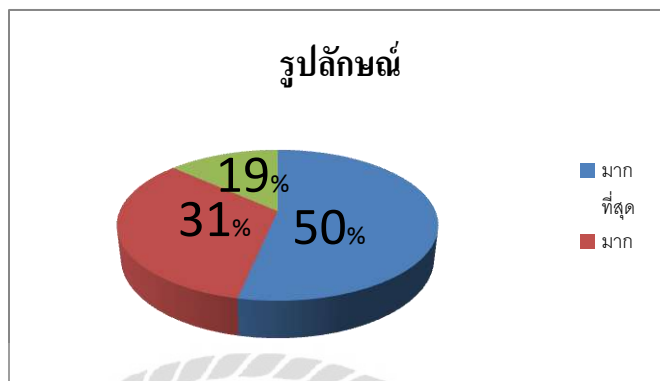
จากผลการตอบแบบสอบถามกลิ่นของกาแฟที่ได้รับที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.19



รูปที่ 4.19 แสดงจำนวนร้อยละของกลิ่น
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

3) รูปลักษณ์ของสบู่

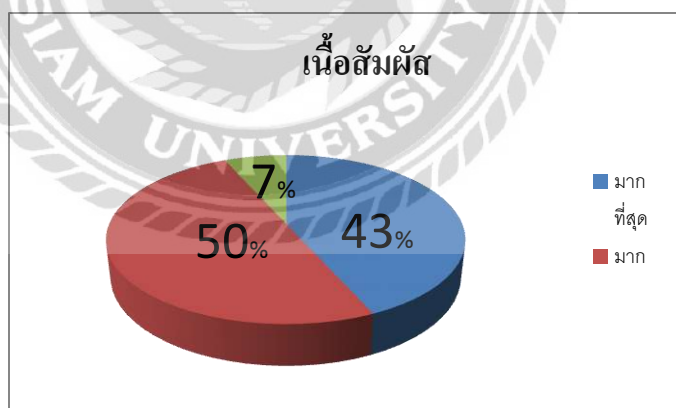
จากผลการตอบแบบสอบถามรูปลักษณ์ของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 31.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.20



รูปที่ 4.20 แสดงจำนวนร้อยละของรูปลักษณ์
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

4) เนื้อสัมผัสของสบู่

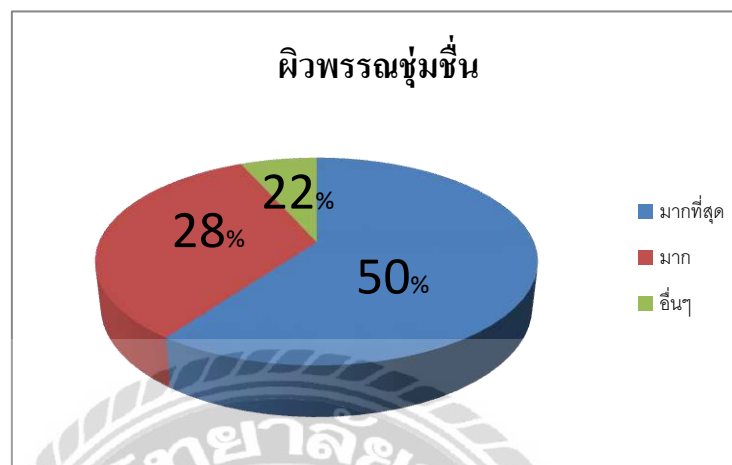
จากผลการตอบแบบสอบถามเนื้อสัมผัสของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.21



รูปที่ 4.21 แสดงจำนวนร้อยละของเนื้อสัมผัส
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

5) ผิวพรรณชุ่มชื้น

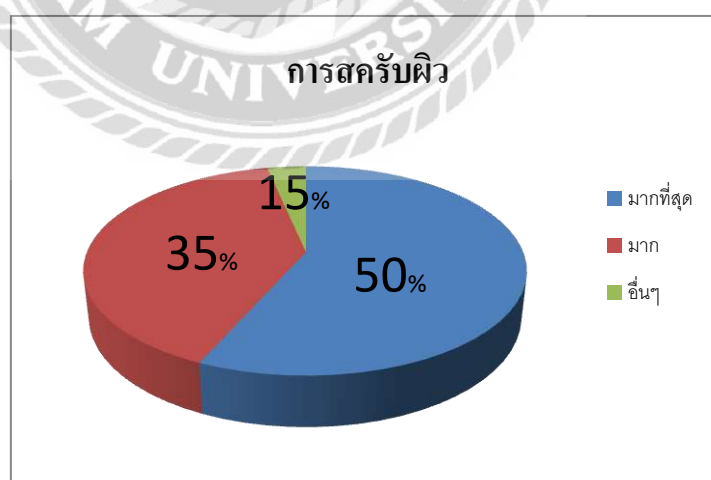
จากผลการตอบแบบสอบถามผิวพรรณชุ่มชื้นที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 28.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.22



รูปที่ 4.22 แสดงจำนวนร้อยละของความชุ่มชื้น
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

6) การสครับผิว

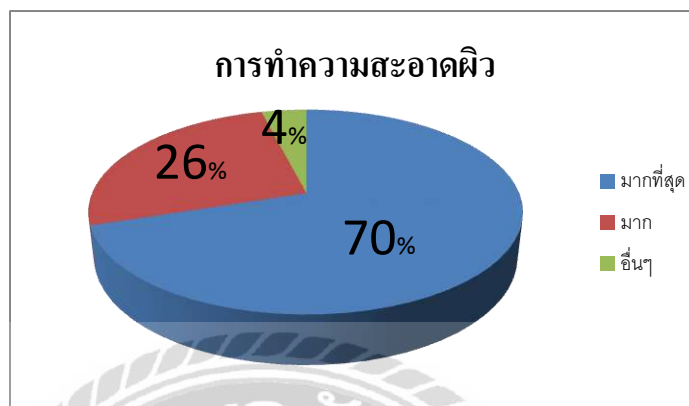
จากผลการตอบแบบสอบถามการสครับผิวที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 35.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.23



รูปที่ 4.23 แสดงจำนวนร้อยละของการสครับผิว
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

7) การชำระล้าง ทำความสะอาด

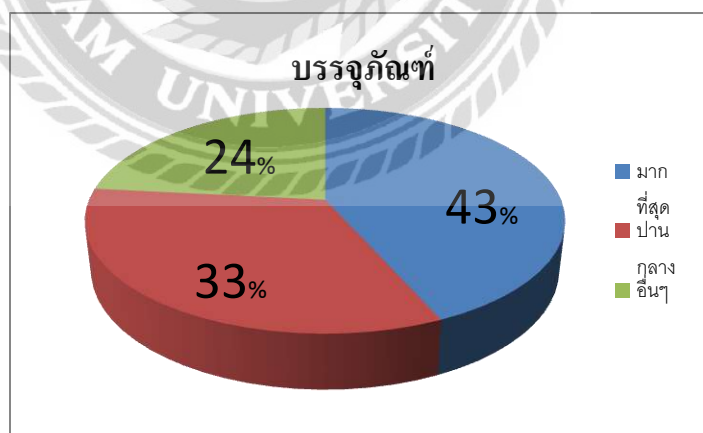
จากผลการตอบแบบสอบถามการชำระล้าง ทำความสะอาดที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และมาก คิดเป็นร้อยละ 26.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.24



รูปที่ 4.24 แสดงจำนวนร้อยละของการทำความสะอาดผิว
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

8) รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของสบู่

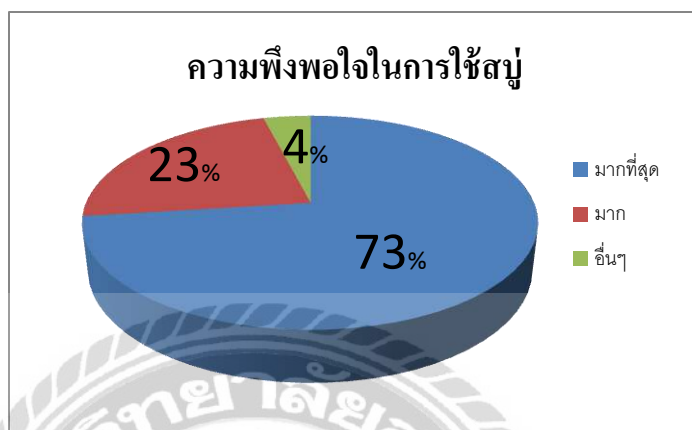
จากผลการตอบแบบสอบถามรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.00 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 33.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.25



รูปที่ 4.25 แสดงจำนวนร้อยละของบรรจุภัณฑ์
(ที่มา : ผู้จัดทำ)

9) ความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจลลี่กากกาแฟ

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจลลี่กากกาแฟที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.00 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน ดังรูปที่ 4.26



รูปที่ 4.26 แสดงจำนวนร้อยละของความพึงพอใจในการใช้สบู่

(ที่มา : ผู้จัดทำ)

จากผลการประเมินพบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากที่สุด จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 76.00 อายุของผู้ที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดอยู่ในช่วงอายุ 41-45 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.00 ในส่วนของความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจลลี่กากกาแฟพบว่า ในด้านขนาดเหมาะสมต่อการใช้อยู่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.00 ด้านกลิ่นของกากกาแฟที่ได้รับมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.00 ด้านรูปลักษณะของสบู่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 ด้านเนื้อสัมผัสของสบู่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.00 ด้านผิวพรรณชุ่มชื้นมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 ในด้านการสครับผิวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 ด้านการชำระล้าง ทำความสะอาดผิวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 ด้านบรรจุภัณฑ์ของสบู่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.00 และด้านความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจลลี่กากกาแฟมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.00

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ทำให้ทราบถึงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงานในส่วนต่างๆที่อยู่ภายในแผนกจัดเลี้ยง โดยเฉพาะในส่วนของการเตรียมเครื่องดื่มชา กาแฟให้กับแขกที่มาประชุม ทำให้เห็นถึงความสำคัญของการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการจัดงานประชุม สัมมนาและพบปัญหาว่ามีกากกาแฟคั่วที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทางผู้จัดทำจึงได้คิดวิธีการทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟขึ้นมา โดยมีจุดประสงค์เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับสถานประกอบการ และได้ทำการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานภายในแผนกจัดเลี้ยง

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1) ครั้งแรกที่ได้ทดลองทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟนั้นการคงตัวของสบู่ยังไม่คงรูปเท่าที่ควร จึงยังต้องมีการปรับปรุงในเรื่องส่วนผสม

5.2.2) ในการทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟครั้งที่สองนั้นได้มีการเพิ่มปริมาณเจลาตินให้มากขึ้นและมีการใส่กลีเซอรินผสมเข้าไปเพื่อให้สบู่คงรูปได้ดีกว่าเดิม

5.3 การแก้ไขปัญหาคและข้อเสนอแนะ

5.3.1) ปรึกษานักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.3.2) ศึกษาและหาข้อมูลวิธีการทำสบู่เจल्लीจากแหล่งข้อมูลต่างๆ

5.4 ผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

5.4.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.4.1.1) ได้เรียนรู้ชีวิตในการทำงานจริง
- 5.4.1.2) เข้าใจถึงความกดดันในการทำงานจริง
- 5.4.1.3) เรียนรู้วิธีการในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงาน
- 5.4.1.4) ฝึกฝนตนเองให้มีความตรงต่อเวลา มีความอดทนและมีระเบียบวินัยในการปฏิบัติงาน

5.4.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.4.2.1) ในช่วงแรกยังไม่เข้าใจในระบบการทำงานจึงทำให้การทำงานล่าช้าและได้แก้ปัญหาโดยการสอบถามจากพนักงานพี่เลี้ยงที่อยู่ในแผนกเพื่อจะได้เข้าใจถึงระบบการทำงาน
- 5.4.2.2) การสื่อสารภาษาอังกฤษยังไม่คล่องจึงได้ทำการฝึกฝนพยายามท่องจำคำศัพท์รอบตัวเป็นภาษาอังกฤษ พูดภาษาอังกฤษให้มากขึ้นและสังเกตเวลาพนักงานพี่เลี้ยงพูดคุยกับแขก

บรรณานุกรม

- ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว. (2557). *กาแฟเพื่อสุขภาพ : เหมาะมากสำหรับคอกาแฟ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ต้นธรรมสำนักพิมพ์.
- ณัฐวรรณ โสมาศรี. (2548). *พฤติกรรมผู้บริโภคกาแฟของผู้บริโภคในเขตเมืองพัทยา*. (ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต). ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ณิชภัทร สมบูรณ์. (2556). *สมบัติของเจลผสมระหว่างวุ้นกับเจลาตินปลา*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. เข้าถึงได้จาก <http://kb.psu.ac.th/psukb/handle/2010/9183>
- นภาพร เอี่ยมธีระกุล. (2558). *ชนิดและส่วนประกอบหลักของสบู่*. เข้าถึงได้จาก <https://yaninbangkok.com/2015/02/soap.html?m=1>
- เบญจมาศ สมบัตินิมิตสกุล. (2546). *ปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการบริโภคกาแฟร้านสตาร์บัคส์*. (สารนิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: สาขาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2553). *การสกัดเจลาตินและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์*. (สารนิพนธ์). กรุงเทพฯ: คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- รพีพรรณ กองตูม. (2560). *กาแฟ : มูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์*. (การประชุมวิชาการระดับชาติราชภัฏหมู่บ้านจอมบึงวิจัย ครั้งที่ 5). เข้าได้ถึงจาก <http://rms.mcru.ac.th/researchers/153>
- อภิกานต์ คุ่มเพชร และ มนต์วิ ใจเชื้อ. (2558). *โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่*. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiinvention.net/>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม
ความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจลลี่จากกากกาแฟ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่ท่านต้องการเลือก

เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

อายุ

☐ 20 – 25 ปี

☐ 26 – 30 ปี

☐ 31 – 35 ปี

☐ 36 – 40 ปี

☐ 41 – 45 ปี

☐ 46 – 50 ปี

☐ 51 – 55 ปี

☐ 56 – 60 ปี

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจลลี่จากกากกาแฟ

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มีขนาดที่เหมาะสมต่อการใส่สบู่					
กลิ่นของกาแฟที่ได้รับ					
รูปลักษณะของสบู่					
เนื้อสัมผัสของสบู่					
ผิวพรรณชุ่มชื้น					
การสครับผิว					
การชำระล้าง ทำความสะอาด					
รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของสบู่					
ความพึงพอใจที่ท่านมีต่อสบู่เจลลี่จากกาแฟ					





รูปภาพ ภาคผนวก ข ที่ 1 การปฏิบัติงานในส่วนของงานประชุม



รูปภาพ ภาคผนวก ข ที่ 2 การยื่นต้อนรับแขกด้านหน้าห้องประชุม



รูปภาพ ภาคผนวก ข ที่ 3 การแต่งกายและบรรยากาศภายในงานประชุม



รูปภาพ ภาคผนวก ข ที่ 4 ภาพบรรยากาศงานที่จัดนอกสถานที่ของทางโรงแรม



ภาคผนวก ค
แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์

ประโยชน์ของโครงการที่มีต่อสถานประกอบการ

จากการจัดงานประชุม สัมมนาในแต่ละครั้งของทางโรงแรมได้มีกากกาแฟเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากแต่พอนักศึกษาได้มาฝึกสหกิจศึกษา นักศึกษาได้มาปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งไปทำให้เกิดประโยชน์และนักศึกษาได้มีความคิดเห็นออกมาได้ว่ากากกาแฟที่เหลือทิ้งนั้นสามารถนำไปทำเป็นสบู่เจल्लीกากกาแฟได้ ทำให้พนักงานที่ปรึกษารู้สึกแปลกใจ ประทับใจที่นักศึกษาสามารถนำเอากากกาแฟไปแปรรูปทำให้เกิดประโยชน์ได้จริงและได้เอาสบู่เจल्लीกากกาแฟนั้นไปให้พนักงานภายในแผนกจัดเลี้ยงได้ทดลองใช้ เมื่อพนักงานภายในแผนกจัดเลี้ยงได้ทดลองใช้แล้ว ผลสรุปได้ว่า สบู่เจल्लीกากกาแฟทำให้ผิวพรรณสะอาด มีสุขภาพผิวดีขึ้นและทำให้ปริมาณขยะภายในโรงแรมลดลงได้ในระดับหนึ่งด้วย



นาย สายันต์ สาคี

ตำแหน่ง Assistant manager banquet

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นาย สายันต์ สาคี)

ตำแหน่ง Assistant manager banquet



สบู่เจลลี่กากกาแฟ

Coffee Wasted Jelly-Soap

ชลธาร ทองปุก, เกตน์นิภา แสงเพ็ญ, พรรณราย จุลปาน

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยสยาม

Sun_fern@hotmail.com, Pearrypic28@gmail.com, Pannarai161@gmail.com

บทคัดย่อ

โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน โฮเทล แอนด์ ทาว์นเวอร์ ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพฯ ริมน้ำเจ้าพระยา และเนื่องจากโรงแรมเป็น โรงแรมที่ติดริมน้ำ นอกจากห้องพักทุกห้องจะได้เห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำ ห้องอาหาร และห้องประชุมของทางโรงแรม ก็สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้เช่นกัน ดังนั้น แยกจึงนิยมมาใช้บริการในส่วนงานประชุมสัมมนา และงานจัดเลี้ยงของโรงแรม

โครงการเรื่อง สบู่เจลลี่กากกาแฟ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าจากขยะที่เหลือทิ้งมาเป็นสบู่ที่มีรูปแบบใหม่ เพื่อลดปริมาณขยะจากการทำกาแฟในการประชุมและสัมมนาในแต่ละวัน และได้ทำการแจ้งแบบสอบถามให้กับพนักงานในแผนก Banquet และ F&B ไปประมาณ 30 คน ซึ่งมีผลสัมฤทธิ์ ดังนี้ ความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจลลี่กากกาแฟมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน พนักงานที่ทดลองใช้ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการใช้สบู่เจลลี่กากกาแฟ ถือว่าผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจ

คำสำคัญ : กากกาแฟ/สบู่เจลลี่

Abstract

The Royal Orchid Sheraton is located in the heart of Bangkok next to the Chao Phraya River And because the hotel is a riverfront hotel, all rooms have river view. The dining room and meeting room are also faced to the river. The guests are more likely to use the service in the conference and the hotel's banquet.

The objective of the project is to recycle the coffee waste and add more value to the coffee waste.

From the waste to a new-recycled soap, the product helps reducing the coffee waste from meetings and seminars that take place every day.

We began the questionnaire with approximately 30 people in Banquet and F&B department. The result was 73% high satisfaction rate and 23% medium satisfaction rate on the jelly soap. Most of the employees were satisfied with the use of jelly soap. The results come out to the satisfactory level.

Keywords: coffee wasted/ jelly soap

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาคุณสมบัติของสบู่จากการใช้กากกาแฟ

เพื่อนำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า

เพื่อสร้างสรรค์สบูให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่

ขอบเขต

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การสังเกตสิ่งของที่เหลือทิ้ง ที่สามารถนำมาแปรรูป
ได้ใหม่จากการจัดประชุมและสัมมนาในแต่ละวัน

เพื่อศึกษาคุณประโยชน์ของกากกาแฟ

ศึกษาวิธีการทำสบู่เจल्ली

ขอบเขตด้านเวลา

เริ่มตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 จนถึง 30 เมษายน
2561

ขอบเขตด้านสถานที่

ณ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน โฮเทลแอนด์
ทาวเวอร์ ภายในแผนกจัดเลี้ยง

ขอบเขตด้านประชากร

กลุ่มตัวอย่าง 30 คน จากพนักงานในแผนกจัดเลี้ยง
และแผนก F&B

ประโยชน์ที่ได้รับ

สามารถรู้ถึงคุณประโยชน์ของกากกาแฟและ
สามารถรู้วิธีทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟ

ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ

ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

เป็นที่สังเกตว่าในบรรดาเครื่องดื่มยอดนิยมกาแฟ
จัดเป็นเครื่องดื่มอันดับแรกๆ ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค
ทั้งนี้เนื่องจาก กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่
สามารถบริโภคได้ตลอดเวลาประกอบกับมีกาแฟ
มากมายหลายชนิด ให้ผู้บริโภคเลือกสรรตามความ

ต้องการและความชื่นชอบของแต่ละบุคคล กาแฟ
ถิ่นกำเนิดจากต้นไม้อิงถิ่นของเปอร์เซียแถบ

อัฟริกาตะวันออกโดยเฉพาะ อธิษเซียนีหรือ
เอธิโอเปีย

สำหรับประเทศไทยกาแฟถูกนำเข้าสู่กรุงศรีอยุธยา
พร้อมกับพ่อค้าจากอาหรับด้วยการติดต่อทางการค้า
ในราวปลายสมัยของสมเด็จพระเอกาทศรถ

ประมาณ พ.ศ. 2148 – 2155 ตรงกับ ค.ศ. 1605 –
1612 แม้จะไม่มีหลักฐานที่ชัดเจน แต่ถ้าวัดนธรรม
การดื่มกาแฟเป็นความเคยชินของชาวอาหรับที่
น่าจะเป็นไปได้ ที่จะคงดื่มเมื่อมาอยู่กรุงศรีอยุธยา
และใช้เป็นเครื่องดื่มสำหรับรับรองแขก จนกระทั่ง
ในสมัยรัตนโกสินทร์มีหลักฐานชัดเจนว่าคนไทย
รู้จักดื่มกาแฟ หมอบรัดเลย์ให้ความหมายของ “กา
แฟ” ไว้ในอักขรธานศัพท์ว่า “ต้นไม้อิง” อย่างหนึ่ง
มาแต่เมืองนอก เมล็ดมันดื่มน้ำร้อน กินคล้ายใบ
ชา

การแบ่งประเภทของกาแฟ

กาแฟสามารถแบ่งแยกประเภทได้ทั้งหมด 3
ประเภท

1. กาแฟคั่วบด คือ กาแฟสำหรับตลาดระดับบน เป็น
กาแฟเมล็ดที่คั่วแล้ว และนำมาบดขงให้ถูกคั่วดื่มซึ่ง
จะมีความหอมชวนดื่มมากกว่า

2. กาแฟผงสำเร็จรูป เป็นกาแฟผงที่ใช้ชงกันตาม
บ้าน ซึ่งมีการบริโภคกันมากที่สุด

3. กาแฟพร้อมดื่ม คือ กาแฟกระป๋อง

ประโยชน์ของกาแฟ

กากกาแฟที่ใช้แล้วนำไปตากแดดให้แห้งและบรรจุ
ใส่ถุงผ้าเล็กๆนำไปไว้ในตู้เย็นเพื่อช่วยดูดกลิ่นที่ไม่
พึงประสงค์หรือจะนำกากกาแฟใส่ไว้ในถ้วยและ
วางไว้ในตู้เย็นก็ได้ เพราะกากกาแฟมีสรรพคุณใน
การดูดกลิ่นได้ดีและถ้าอยากให้มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้นก็

ให้เอากลิ่นที่ชอบ เช่น กลิ่นส้ม กลิ่นวานิลลาหรือ กลิ่นดอกไม้ หยดลงไปในกากกาแฟสักสามสี่หยด จะเพิ่มความหอมให้กับคู่เย็น

2. นำกาแฟที่ตากแห้งและเก็บไว้มาผสมน้ำและ นำไปหมักผมจะช่วยให้ผมนุ่มและเงางาม

ถ้านำไปขัดหน้าหรือขัดตัวก็จะทำให้ผิวนุ่มสดใส เป็นการทำให้กับตัวเองและไม่จำเป็นต้องฟอก สบู่ชำระหรือสระผมซ้ำเลยที่สำคัญอย่าลืมล้างออกให้ สะระอา

3. กากกาแฟยังสามารถใช้เป็นปุ๋ยได้ อย่างดีกับต้นไม้ดอกไม้และไม้ประดับ ต้นไม้ที่ปลูก ด้วยดินที่มีส่วนผสมของกากกาแฟจะช่วยป้องกัน ไม่ให้พวกหอยทากหรือตัวมู่งมากินกินใบ

4. ตามพื้นดินที่มีมดเดินไปมาหรือทำรังอยู่ ลองเอา กากกาแฟโรยตามบริเวณที่มดอาศัยอยู่ มดก็จะ ค่อยๆหายไปเพราะกากกาแฟมีคุณสมบัติเป็นตัวไล่ มดด้วย

5. สำหรับท่านที่ทำครัวและมีกลิ่นอาหารติดมือ ลองใช้กากกาแฟผสมน้ำให้พอเปียกและนำมาถูกับ มือสักพักแล้วล้างออกกลิ่นไม่พึงประสงค์ก็จะ หายไปเหลือแต่กลิ่นที่หอมสดชื่นของกาแฟที่ติดอยู่ ที่มี

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. การกำหนดปัญหา

สังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำแก้ไขปัญหาได้และ กำหนดหัวข้อที่จะทำให้สอดคล้องกับปัญหา

เขียนโครงร่างรายงานโดยเขียนหัวข้อโครงการ เพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่เลี้ยง

กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลโดยทำการปรึกษา พนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา

ออกแบบคิดค้นสูตรการทำสบู่และนำปัญหาที่ได้มา ปรับปรุงประยุกต์ให้มีส่วนผสมของสบู่

ลงมือปฏิบัติทำสบู่จากสูตรที่ได้กำหนดไว้

2. การทดลองทำสบู่จากสูตรที่ได้ตั้งไว้

ผู้จัดทำได้มีการทดลองทำสบู่เจลลี่จากกากกาแฟ ผล ปรากฏว่า การคงรูปของสบู่ชิ้นนั้นไม่สามารถอยู่ตัวได้ จึงได้ทำการปรับสภาพงานที่เลี้ยงเพื่อทำการแก้ไข สูตรสบู่โดยใส่เจลาตินและกลีเซอรินเพิ่มขึ้นเพื่อให้ สบู่คงรูป

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและทำการ สัมภาษณ์พนักงานภายในแผนก Banquet

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

จัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลรับที่ได้มา วิเคราะห์ข้อมูล

5. การสรุปผลและเขียนรายงาน

โดยทำการเขียนรายงานและสรุปผลที่ได้รับเพื่อ เติรียนนำเสนอ

6. การนำเสนอโครงการให้แก่อาจารย์

นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบ และรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อทำการแก้ไข

7. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

ฮาร์ดแวร์

เครื่องคอมพิวเตอร์

เครื่องพิมพ์เอกสาร

กล้องถ่ายภาพจากโทรศัพท์มือถือ

อุปกรณ์ในการทำสบู่เจลลี่จากกากกาแฟ

ซอฟต์แวร์

โปรแกรม Microsoft word

โปรแกรม Power point

ผลการดำเนินโครงการ

รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง สนุกเจ๋งลี้ก้ากกาแฟ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณประโยชน์จากการใช้ก้ากกาแฟและเพื่อสร้างสรรค์สนุกให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่

การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

1. ปรึกษานักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาเกี่ยวกับหัวข้อที่จะทำโครงการเพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับโครงการ

2. ศึกษาวิธีการทำสนุกเจ๋งลี้ก้ากกาแฟและเลือกวัตถุดิบในการทำสนุกและอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ในการทำสนุก

ส่วนผสมที่ใช้ในการทำสนุกเจ๋งลี้ก้ากกาแฟ

1. ก้ากกาแฟ

2. กลีเซอริน

3. น้ำผึ้ง

4. กลิ่นกาแฟ

5. เจลาติน

6. เอฟิลแอลกอฮอล์

7. แม่พิมพ์ซิลิโคน

8. ซ้อนสำหรับตัก

วิธีการทำสนุกเจ๋งลี้ก้ากกาแฟ

1. นำกลีเซอริน 10 ก้อน ใส่ลงในภาชนะที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้

2. นำกลีเซอรินละลายในไมโครเวฟ

3. ละลายกลีเซอรินด้วยไมโครเวฟโดยตั้งเวลาไว้ที่สองนาทีสิบห้านาที

4. หลังจากที่ละลายกลีเซอรินเรียบร้อยแล้ว นำเจลาตินที่เตรียมไว้ใส่ลงไป

5. เมื่อนำเจลาตินใส่ลงในกลีเซอรินละลายแล้ว ใช้ช้อนคนเจลาตินให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันกับกลีเซอริน

6. หลังจากคนเจลาตินและกลีเซอรินเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว จากนั้นนำน้ำผึ้งใส่ลงในส่วนผสม

7. เมื่อเติมน้ำผึ้งลงในส่วนผสมแล้ว ใช้ช้อนคนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

8. เมื่อคนส่วนผสมทั้งสามอย่างข้างต้นเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว เติมหิ่นกาแฟลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นของกาแฟ

9. เมื่อเติมหิ่นลงไปในส่วนผสมแล้ว คนส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

10. เมื่อกลีเซอริน เจลาติน น้ำผึ้ง กลิ่นกาแฟ คนเป็นเนื้อเดียวกันเรียบร้อยแล้ว เติมหิ่นกาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญอีกอย่างหนึ่งลงในส่วนผสม

11. เมื่อเติมหิ่นกาแฟลงในส่วนผสมแล้ว คนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

12. เมื่อส่วนผสมทุกอย่างผสมได้เป็นเนื้อเดียวกันแล้ว นำเอฟิลแอลกอฮอล์มาพ่นเพื่อไล่ฟองอากาศ

13. เมื่อเสร็จขั้นตอนการผสมสนุกแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ นำสนุกที่ผสมได้มาหยอดใส่แม่พิมพ์ซิลิโคนที่เตรียมไว้

14. เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ซิลิโคน ในแม่พิมพ์แต่ละช่องจะต้องเติมสนุกให้เต็มตัวแม่พิมพ์

15.เมื่อหยอดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ครบแล้ว นำตัวแม่พิมพ์ที่มีสบู่วางตั้งทิ้งไว้ให้ตัวสบู่นั้นคงตัวโดยใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง จากนั้นจึงแกะออกจากแม่พิมพ์เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการทำสบู่เจल्लीกากกาแฟ

ส่วนผสม	น้ำหนัก (g.)	ราคา	ราคา ต้นทุน (บาท)
กลีเซอริน	150	128/1,000g.	2.25
เจลาติน	1.6	58/20g.	4.64
กลิ่น กาแฟ	5	18/30g.	3
น้ำผึ้ง	15	169/490g.	1.8
กากกาแฟ	15	วัตถุดิบของ โรงแรม	วัตถุดิบ ของ โรงแรม
			ทุนรวม 11.69

ตารางที่ 1 ตารางคำนวณต้นทุนสบู่

ผลการดำเนินโครงการ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามมีเพศชายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 76 และเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 24 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีอายุ 41 – 45 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 33 รองลงมาได้แก่ผู้ที่มีอายุ 36 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 27 และผู้ตอบแบบสอบถามอายุ 31 – 35 ปี คิดเป็นร้อยละ 10 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 30 คน

ความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจल्लीกากกาแฟ

1.ขนาด จากการตอบแบบสอบถามสบู่มีขนาดที่เหมาะสม ความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46 และระดับมากคิดเป็นร้อยละ 50

2. กลิ่น จากการตอบแบบสอบถามกลิ่นของกาแฟที่ได้รับที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46 และในระดับมากคิดเป็น ร้อยละ 50

3. รูปลักษณ์ จากผลการตอบแบบสอบถามรูปลักษณ์ของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 และมาก คิดเป็นร้อยละ 31

4.เนื้อสัมผัสของสบู่ จากผลการตอบแบบสอบถามเนื้อสัมผัสของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43 และมาก คิดเป็นร้อยละ 50

5. ผิวพรรณชุ่มชื้น จากผลการตอบแบบสอบถามผิวพรรณชุ่มชื้นที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 และมาก คิดเป็นร้อยละ 28

6. การสครับผิว จากผลการตอบแบบสอบถามการสครับผิวที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 และมาก คิดเป็นร้อยละ 35

7. การชำระล้าง ทำความสะอาด จากผลการตอบแบบสอบถามการชำระล้าง ทำความสะอาดที่มีความ

พึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 และมาก คิดเป็นร้อยละ 26

8. รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของสบู่ จากผลการตอบแบบสอบถามรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของสบู่ที่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 33

9. ความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจल्लीกากกาแฟ

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจल्लीกากกาแฟที่มีความพึงพอใจในระดับมาก

ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 23

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ทำให้ทราบถึงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติงานในส่วนต่างๆที่อยู่ภายในแผนกจัดเลี้ยงโดยเฉพาะในส่วนของเตรียม coffee break ให้กับแขกที่มาประชุมและพบปัญหาว่ามีกากกาแฟบดเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทางผู้จัดทำจึงได้คิดวิธีการทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟขึ้นมา โดยมีจุดประสงค์เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับสถานประกอบการ และได้ทำการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานภายในแผนกจัดเลี้ยง จากผลการประเมินพบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากที่สุด จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 76 อายุของผู้ที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดอยู่ในช่วงอายุ 41-45 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 ในส่วนของความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจल्लीจากกากกาแฟ พบว่า ในด้านขนาดเหมาะสมต่อการใช้อยู่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46 ด้านกลิ่นของกากกาแฟที่ได้รับมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46 ด้านรูปลักษณะของสบู่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ด้านเนื้อสัมผัสของสบู่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43 ด้านผิวพรรณชุ่มชื้นมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50

ด้านการสครับผิวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ด้านการชำระล้าง ทำความสะอาดผิวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ด้านบรรจุภัณฑ์ของสบู่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43 และด้านความพึงพอใจที่มีต่อสบู่เจल्लीจากกากกาแฟมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณบริษัท โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน ที่ได้ให้โอกาสในการพัฒนาคุณสมบัติของกากกาแฟที่เหลือทิ้งและได้ให้การสนับสนุนด้านต่างๆ ด้วยดีในการนำกากกาแฟมาพัฒนาให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และขอขอบคุณนางสาวชลธาร ทองปุกนางสาว เกตน์นิภา แสงพึ้งและนางสาวพรรณราย จุลพานักศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวคณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยสยามในการพัฒนากากกาแฟที่เหลือทิ้งทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

เอกสารอ้างอิง

ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว.2557.บก.เรียบเรียง.กาแฟเพื่อสุขภาพ : เหมาะมากสำหรับคอกาแฟ

พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพฯ : ต้นธรรม
สำนักพิมพ์.สืบค้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน พ.ศ.2561

ณัฐวรรณ โสมาศรี.2548.พฤติกรรมผู้บริโภค
กาแฟของผู้บริโภคในเขตเมืองพัทยา หลักสูตร

ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต.
ปัญหาพิเศษ สาขาวิชาการบริหารทั่วไปวิทยาลัย

การบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา.
สืบค้นเมื่อวันที่ 24 เมษายน พ.ศ.2561

นิชาภัทร สมบูรณ์.2556.สมบัติของเจลผสมระหว่าง
วุ้นกับเจลาตินปลา.วิทยานิพนธ์ วท.ม.

(วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ)
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เข้าถึงได้จาก :
<http://kb.psu.ac.th/psukb/handle/2010/9183>

สืบค้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ.2561

นพพร เอี่ยมธีระกุล.2558.ชนิดและส่วนประกอบ

หลักของสมุนไพร เข้าถึงได้จาก :

<https://yaninbangkok.com/2015/02/soap.html?m=1>

สืบค้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2561

เบญจมาศ สมบัตินิมิตสกุล.2546.ปัจจัยที่มีผลต่อ

ความต้องการบริโภคกาแฟร้านสตาร์บัคส์.สาร

นิพนธ์เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขา

เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์.2553.การสกัดเอ

ลาตินและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์.สาร

นิพนธ์สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะ

วิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอม

เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง.สืบค้นเมื่อ

วันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ.2561

รพีพรรณ กองตุม.2560.กากกาแฟ : มูลค่าเพิ่มและ

การใช้ประโยชน์.การประชุมวิชาการระดับชาติ

ราชภัฏหมู่บ้านจอมบึงวิจัย ครั้งที่ 5.เข้าถึง

ได้จาก : <http://rms.mcru.ac.th/researchers/153>

สืบค้น เมื่อวันที่ 28 เมษายน พ.ศ.2561

อภิกันต์ คุ่มเพชร และ มนต์วิ ใจเชื้อ.2558.

โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่.สาขาวิชาการสาร

ศาสตร์ ดิจิทัล วิทยาลัยนิเทศศาสตร์ เข้าถึง

ได้จาก : <http://www.thaiinvention.net/>

สืบค้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน พ.ศ.2561



โปสเตอร์ไวนิล โครงการ สบู่เจल्लीกากกาแฟ



บทคัดย่อ

โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน โฮเทล แอนด์ ทาวเวอร์ ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพฯ ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา อีกทั้งห้องประชุมของโรงแรมมีทั้งห้องขนาดใหญ่ ซึ่งแขกที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นแขกที่มาประชุมรวมไปถึงแขกที่เข้ามาใช้บริการที่โรงแรม สิ่งที่น่าสนใจและน่าจะสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ก็คือ กากกาแฟที่มีการทิ้งในปริมาณมากต่อวัน คณะผู้จัดทำจึงเกิดความคิดนำกากกาแฟมาประยุกต์เป็นสบู่เจल्लीกากกาแฟและให้พนักงานทดลองใช้ผลลัพธ์จากการที่พนักงานได้ทดลองใช้ สบู่เจल्लीกากกาแฟเพิ่มความพึงพอใจทั้งกลิ่นและประสิทธิภาพในการทำความสะอาดร่างกาย

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาคุณสมบัติของสบู่จากกากกาแฟที่มีการทิ้งจำนวนมากจากโรงแรมและแผนกจัดเลี้ยง เพื่อมาทำการคิดค้นและนำมาทำการทดลองเป็นผลิตภัณฑ์สบู่เจल्लीจากกากกาแฟ

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

จากการปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง ส่วนใหญ่เป็นงานประชุมที่มีการทานกาแฟและมีกากกาแฟทิ้งเป็นจำนวนมากจึงทำให้เกิดโครงการสบู่เจल्लीจากกากกาแฟนี้ขึ้นมา

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถรู้ถึงคุณสมบัติของกากกาแฟและสามารถรู้วิธีทำสบู่เจल्लीจากกากกาแฟ
2. ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

สรุปผล

จากผลการประเมินพบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ในส่วนของความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สบู่เจल्लीกากกาแฟ พบว่าในด้านขนาดเหมาะสมต่อการใช้สอย เมื่อสัมผัสกลิ่นของกากกาแฟและรวมไปถึงด้านการชำระล้างทำความสะอาดออกหมด ไม่มีตกค้าง

ขั้นตอนการดำเนินงาน



ROYAL ORCHID
Sheraton
HOTEL & TOWERS

คณะผู้จัดทำ

นางสาว ชลธรา ทองปุก
นางสาว เกศนีนีภา แสงเที่ยง
นางสาว พรพรรณ จุลปาน
ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสยาม
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุวรินทร์ ศรีปาน

พนักงานที่ปรึกษา คุณสาธิต์ สาคี ตำแหน่ง Assistant manager banquet

