



รายงานการทำโครงการสหกิจ

สลัดไก่ซอสเสาวรส

(Poached chicken passion fruit salad)



โดย

นาย ฐานันดร ดวงจอมดี 5604400109

โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ สลัดไก่ซอสเสาวรส
 Poached chicken passion fruit salad

รายชื่อผู้จัดทำ นายฐานันดร ดวงจอมดี

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2560



คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา


(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นายอภิชาติ ศรีทานุตร)

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. มารุจ ทิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: สลัดไก่ซอสเสาวรส
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นาย ฐานันดร ดวงจอมดี
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปะศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

จากการที่ได้เข้ารับการปฏิบัติงาน โครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมริวาเซอร์ยา กรุงเทพฯ ผู้จัดทำพบว่าเมนูสลัดค่อนข้างน้อยผู้จัดทำได้คิดค้นเมนู “ สลัดไก่ซอสเสาวรส ” มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าในการตัดสินใจเลือก สลัดไก่ซอสเสาวรส (Poached chicken passion fruit salad) เพื่อสุขภาพและประเมินความพึงพอใจโดยพนักงานภายในโรงแรมต่อเมนู

การที่ผู้จัดทำได้ทำการทดลองเพื่อให้เมนูสลัดออกมาสมบูรณ์ โดยศึกษาหาข้อมูลและได้ลงมือปฏิบัติ หลังจากนั้นจึงได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานในครัวของโรงแรมและได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 10 ชุด โดยการประเมินนั้นสรุปได้ว่าด้านสี มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.9 คะแนน ซึ่งมีความพอใจระดับมากที่สุดรองลงมาคือด้านความสดของผัก มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.7 คะแนน

คำสำคัญ : แบบสำรวจความพึงพอใจ/สลัดไก่ซอสเสาวรส

Project Title: Poached Chicken Passion Fruit Salad
Credits: 5
By: Mr. Thanandon Duangchomdee
Advisor: Mr. Suntorn Sonkitdee
Degree: Bachelor of Arts
Major: Hotel
Faculty: Liberal Arts
Semester / Academic Year: 2/2017

Abstract

From the internship under the co-operative education project at Riva surya Bangkok, the author found that the salad menu had limited choices. The author developed the appetizer menu item entitled Poach chicken passion fruit salad. The objectives of this project were to provide an alternative for customers to choose Poach chicken passion fruit salad for health and to evaluate the hotel employees' satisfaction with this menu.

For perfect creation of this menu item the author studied necessary information and took actions. The assessment was created and distributed to employees in the kitchen department of the hotel. 10 copies of satisfaction survey were developed. Based on the assessment, it could be concluded that color had mean satisfaction at 4.9, which was the highest level of satisfaction, followed by Freshness of vegetables with the mean satisfaction score at 4.7 which was the highest level of satisfaction

Keywords: Satisfaction Surveys / Poached chicken passion fruit salad

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ
(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมริว่าเซอร์ย่า กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ได้แก่คุณอภิชาติ ศรีทาบุตร และคุณพิพัฒน์ชัย กุศลทรามาส พนักงานที่ปรึกษาที่ได้คำแนะนำ ตลอดจนให้คำปรึกษาในเรื่องต่างๆ ตลอดช่วงระยะเวลาทำงาน และขอขอบคุณ อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้คำปรึกษาในเรื่องการทำงานและการทำโครงการสหกิจศึกษา

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นาย ฐานันดร ดวงจอมดี

30 เมษายน 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของโครงการผลที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ใก่ต้ม	3
2.2 เสาวรส	4
2.3 ซอสเสาวรส	5
2.4 ผักสลัด	7
2.5 น้ำผึ้ง	11
2.6 มัสตาร์ด	12
2.7 น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	13
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	14
3.2 ลักษณะการประกอบการ	15
3.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	18
3.4 ชื่อและตำแหน่งงานพี่เลี้ยง	19
3.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	20
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	20
3.7 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	21
3.8 ระดับความพึงพอใจ (Rating scales)	21

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 ผลการดำเนินโครงการ	22
4.2 การผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรส	22
4.3 อุปกรณ์ในการทำสลัดไก่ซอสเสาวรส	22
4.4 ขั้นตอนการทำสลัดไก่ซอสเสาวรส	23
4.5 ต้นทุนในการผลิต	25
4.6 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
4.7 สรุปผลการประเมินสลัดไก่ซอสเสาวรส	26
4.8 การประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์สลัดไก่ซอสเสาวรส	30
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ	33
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจ	34
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทความวิชาการ	
ภาคผนวก ง ไปสเตอร์ (ไลน์)	
ภาคผนวก จ บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ส่วนผสมของไก่อัดัม	3
ตารางที่ 2.2 ส่วนผสมซอสเสาวรส	6
ตารางที่ 3.1 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน	20
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมในการทำน้ำสลัดไก่ซอสเสาวรส	22
ตารางที่ 4.2 ตารางต้นทุนผลผลิต	25
ตารางที่ 4.3 ข้อดีและข้อเสียของ“สลัดไก่ซอสเสาวรส”	25
ตารางที่ 4.7 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าความพึงพอใจ	30



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ไก่ต้ม	3
รูปที่ 2.2 เสาวรส	5
รูปที่ 2.3 ซอสเสาวรส	5
รูปที่ 2.4 ผักคอส	7
รูปที่ 2.5 เรดคอส	8
รูปที่ 2.6 กรีนโอ๊ค	9
รูปที่ 2.7 เรดโอ๊ค	10
รูปที่ 2.8 น้ำผึ้ง	11
รูปที่ 2.9 มัสตาร์ด	12
รูปที่ 2.10 น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	13
รูปที่ 3.1 โรงแรมริว่า เซอร์รียา กรุงเทพฯ	14
รูปที่ 3.2 แผนที่โรงแรมริว่า เซอร์รียา กรุงเทพฯ	14
รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรมริว่า เซอร์รียา กรุงเทพฯ	15
รูปที่ 3.4 ห้อง Urban Room จำนวน 30 ห้อง	16
รูปที่ 3.5 ห้อง Riva Room จำนวน 9 ห้อง	16
รูปที่ 3.6 ห้อง Deluxe Riva Room จำนวน 17 ห้อง	16
รูปที่ 3.7 Premium Riva View จำนวน 12 ห้อง	17
รูปที่ 3.8 ห้องอาหารแบบเบิลแอนด์รัม	16
รูปที่ 3.9 ห้องอาหารเดอะการ์เดน	17
รูปที่ 3.10 ห้องประชุมสุภาพรรณ	18
รูปที่ 3.11 สระว่ายน้ำ	18
รูปที่ 3.12 ฟิตเนส	18
รูปที่ 3.13 ผู้จัดทำ	18
รูปที่ 3.14 พี่เลี้ยง	19
รูปที่ 4.2 ส่วนผสมการซอสเสาวรส ครั้งที่ 1	23
รูปที่ 4.3 ส่วนผสมการซอสเสาวรส ครั้งที่ 2	24
รูปที่ 4.4 ตกแต่งข้าวสลัดไก่ซอสเสาวรสด้านบน พร้อมเสิร์ฟ	24
รูปที่ 4.5 ด้านสีอาหาร	27
รูปที่ 4.6 ด้านกลิ่นของอาหาร	27

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.7 ด้านความนุ่มของเนื้อ	28
รูปที่ 4.8 ด้านความสดของผัก	28
รูปที่ 4.9 ด้านรสชาติของน้ำสลัด	29
รูปที่ 4.10 ด้านความชอบโดยรวม	29



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมริว่าเซอร์ยา” (Riva Surya) เป็นโรงแรมบูติกที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาระดับ 4 ดาว ตั้งอยู่บนถนนพระอาทิตย์ เป็น โรงแรมที่อยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญใจกลาง กรุงเทพมหานครเน้นกลุ่มลูกค้าที่ต้องการมาพักผ่อนโดยห้องพักสไตล์โมเดิร์นและบรรยากาศดี ริมแม่น้ำใช้ไม้ในการตกแต่งเพื่อให้เป็น โรงแรมที่ทันสมัยและคงเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อ ตอบสนองความต้องการทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความสะดวก สำหรับจัดการประชุมการจัดเลี้ยงตามโอกาสต่างๆแบบกะทัดรัดนอกจากนี้โรงแรมยังมีบาร์ริม ระเบียงและการบริการอาหารในห้องพักภายในโรงแรมมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้เข้าพักอัน ได้แก่ ห้องอาหาร บาร์ แยกส่วนใหญ่ที่เข้ามาพักที่โรงแรมส่วนมากจะเป็นนักท่องเที่ยวยุโรป เป็นส่วนใหญ่ลงมาจะเป็นคนจากชาวเอเชียและมีส่วนน้อยมากที่จะมีคนไทยเข้ามาพักการ ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มมีห้องอาหารแบบเบิลแอนด์รัม (Babble & Rum) ให้บริการ อาหารสไตล์ไทยและตะวันตกมีอาหารทั้งครัวยุโรปครัวไทยและครัวอื่นรวมถึงเบเกอร์รี่ส่วน ใหญ่จะเป็นเซตเมนู หรือกรุ๊ปทัวร์และคงรสชาติเดิมๆที่ไม่มีอะไรแปลกใหม่แปลกที่มาใช้บริการ ส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ ทางแผนกครัวจึงมีความต้องการที่จะพัฒนาและผลิตอาหารชนิดอื่นขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้นผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะนำวัตถุดิบ เหลือที่มีอยู่ภายในห้องครัวมาพัฒนาเป็น “สลัดไก่ซอสน้ำเสาวรส” (Poached chicken passion fruit salad) เพื่อใช้สำหรับการเป็นเมนู Appetizer ในการทานอาหารแต่ละมื้อ เพื่อสร้างความแปลกใหม่ แก่ลูกค้าอีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมเอกลักษณ์ของอาหารว่างไทยที่ผสมความเป็นตะวันตกอย่างลงตัว อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าในการตัดสินใจเลือกสลัดไก่ซอสเสาวรส (Poached chicken passion fruit salad) เพื่อสุขภาพ

1.2.2 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์เมนูใหม่และลดต้นทุน การผลิต

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เป็นการวิจัยเชิงทดลอง เพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของสลัดไก่ซอสเสาวรสโดยใช้แบบประเมินการสลัดไก่ซอสเสาวรสยอมรับทางประสาทสัมผัส

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้ ได้แก่ พนักงานโรงแรมริวา อรุณ” จำนวน 10 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 15 มีนาคม พ.ศ.2561 ถึงวันที่ 25 เมษายน พ.ศ.2561

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้สร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรส (Poached chicken passion fruit salad)

1.4.2 ช่วยลดรายจ่ายในกระบวนการผลิตและนำวัตถุดิบคงเหลือมาสร้างสรรค์



บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการเรื่อง สลัดไก่ชอสเสาวรส (Poach chicken Passion Fruit Salad) ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 Poach chicken (ไก่ต้มหรือเคี้ยว)

ไก่ต้มหรือเคี้ยว Poach chicken เป็นการเอาเนื้อต่างๆหรือผัก ลงไปในภาชนะยกขอบ แล้วเติมของเหลวเช่น น้ำ นม หรือ ไวน์ อื่นๆ แล้วจับด้วยความร้อน ประมาณ 71-85 องศาเซลเซียส แล้วเคี้ยว คือทำให้สุกได้โดยให้ความร้อนผ่านของเหลว จะปรุงหรือไม่แล้วแต่ จนสุก



ภาพที่ 2.1 ไก่ต้ม
(ที่มา : pantip.com)

2.1.1. ส่วนผสมของไก่

โดยทั่วไปของการทำไก่ต้มจะมีส่วนผสมได้แก่ น้ำเปล่า เกลือ พริกไทย และใบกระวาน แสดงดังตาราง 2.1

ตารางที่ 2.1 ส่วนผสมของไก่ต้ม

ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย
น้ำเปล่า	800	มิลลิกรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
พริกไทย	1/2	ช้อนชา
ใบกระวาน	1	ใบ

2.1.2 ขั้นตอนการทำอกไก่ต้ม

ขั้นตอนในการทำไก่ต้มหรือเคี้ยวมีดังนี้

2.1.2.1 นำอกไก่จำนวน 1 ชิ้นลงในถ้วย

2.1.2.2 นำเกลือและพริกไทยลงไปหมัก

2.1.2.3 นำใบกระวานหั่นหยาบลงไปในถ้วย

2.1.2.4 นำไก่ที่ผ่านการหมักมาใส่ไว้ในถุงสำหรับกันความร้อน

2.1.2.5 ต้มหม้อต้มน้ำให้เดือดประมาณแล้วจึงนำไก่ใส่ไปทั้งถุง

2.1.2.6 ต้มไก่ทั้งไว้ประมาณ 30 นาที

2.1.2.7 นำไก่ขึ้นจากหม้อเป็นอันเสร็จในการทำไก่

2.1.3 ประโยชน์ของอกไก่ต้ม

เนื้อไก่บริเวณอกนั้นมีไขมันน้อย ให้พลังงานต่ำ อีกทั้งยังย่อยง่ายด้วย ซึ่งดีต่อคนต้องการลดน้ำหนัก และในอกไก่ยังประกอบไปด้วยสารอาหารมากมายไม่ว่าจะเป็นโปรตีนที่ดีอย่างยิ่งสำหรับคนสร้างกล้ามเนื้อเพราะอกไก่จะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอได้เป็นอย่างดี

2.2 เสาวรส

ชื่อสามัญ Passion Fruit, Jamaica honey-suckle, Yellow granadilla

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Passiflora edulis* Sims จัดอยู่ในวงศ์กะทกรก (PASSIFLORACEAE)

คือ เสาวรส หรือ กะทกรกฝรั่ง หรือ กะทกรกสีดา หรือ กะทกรกยักษ์ที่มาของเสาวรศ (กะทกรกฝรั่ง) เป็นผลไม้เพื่อสุขภาพชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดในแถบทวีปอเมริกาใต้ ผลมีลักษณะกลมผลอ่อนจะมีสีเขียว แต่เมื่อสุกแล้วจะมีหลายสีแล้วแต่สายพันธุ์ คือ สีม่วง สีเหลือง สีส้ม ซึ่งในบ้านเราจะปลูกทั้ง 3 สายพันธุ์ โดยในผลเสาวรศนั้นจะมีเมล็ดจำนวนมาก มีกลิ่นคล้ายฝรั่งสุกรสออกเปรี้ยวจัดแต่บางสายพันธุ์จะมีรสออกอมหวานด้วยเสาวรศ (นิคดา หงส์วิวัฒน์ และทวีทอง หงส์วิวัฒน์. 2550)

2.2.1 ประโยชน์ของเสาวรศ

สร้างภูมิคุ้มกัน มีส่วนทำให้ปริมาณวิตามินเอและวิตามินอีในร่างกายเพิ่มมากขึ้น และทำให้ไซโตไคน์ซึ่งเป็นตัวกระตุ้นการอักเสบในร่างกายลดลงช่วยเพิ่มสารต้านอนุมูลอิสระในร่างกายจึงมีภูมิคุ้มกันโรคดีขึ้นหากผู้สูงอายุดื่มน้ำเสาวรศเป็นประจำจะทำให้ระบบภูมิคุ้มกันทำงานได้ดี

2.2.2 สรรพคุณของเสาวรศ

สรรพคุณบำรุงผิว วิตามินหลายชนิดในเสาวรศช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง สดใส ในเสาวรศมีวิตามินเอสูง จึงช่วยบำรุงสายตาป้องกันปัญหาสายตาสั้นสายตาวาวให้ทุกเพศทุกวัย ได้มีวิตามินบี 2 ซึ่งมีคุณค่าในการช่วยบำรุงผิวพรรณ เส้นผม และเล็บ มีสรรพคุณสร้างภูมิคุ้มกัน เพราะวิตามินและแร่ธาตุที่หลากหลายตามที่กล่าวมาล้วนช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรงช่วยแก้ปัญหาหน้าผกไม่หลับ โดยดื่มน้ำเสาวรศเป็นประจำจะช่วยเพิ่มความสดชื่นให้แก่ร่างกาย และช่วยให้นอนหลับสบายได้อีกด้วย

**** แต่ทั้งนี้ห้ามรับประทานในส่วนของคนสดเด็ดขาด เพราะมีสารพิษอันตราย อาจทำให้เสียชีวิตได้ รอ รับประทานผลอย่างเดียวจะดีกว่า ****



ภาพที่ 2.2 เสาวรศ
(ที่มา : <https://th.wikipedia.com>)

2.3 ซอสเสาวรศ

2.3.1 ซอสเสาวรศ (Passion Fruit)

เป็นการดัดแปลงน้ำเสาวรศโดยการใส่เครื่องปรุงใส่วัตถุดิบต่างๆลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติและนำมาใช้กับอาหารจานต่างๆ เพื่อให้เข้ากับเมนูที่จะนำไปใช้รสชาติของซอสเสาวรศอาจแตกต่างกันตามการดัดแปลงน้ำเสาวรศธรรมดาให้กลายเป็นซอสเสาวรศและซอสเสาวรศนี้ที่เกิดขึ้นมาได้รับคำแนะนำและคำปรึกษาของพี่ๆในครัวเพื่อนำมาเป็นน้ำสลัดที่ได้รสชาติที่เปรี้ยวและหวานและหอม



ภาพที่ 2.3 ซอสเสาวรศ
(ที่มา : www.wairoonz.com)

2.3.2 ส่วนผสมซอสเสาวรศ

ส่วนผสมในการทำซอสเสาวรศ ประกอบด้วย น้ำเสาวรศ น้ำผึ้ง มัสตาร์ด เกลือ พริกไทย น้ำมัน มะกอก ผงปาปริก้า แสดงดังตารางที่ 2.2

ตาราง 2.2 ส่วนผสมซอสเสาวรศ

ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย
น้ำเสาวรศ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ
มัสตาร์ด	1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
พริกไทย	1/2	ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1/2	ช้อนโต๊ะ
ผงปาปริก้า	1/2	ช้อนชา

2.3.3 ขั้นตอนการทำซอสเสาวรศ

ขั้นตอนการผลิตซอสเสาวรศ มีดังนี้

2.3.3.1 นำน้ำผึ้งที่ได้เตรียมไว้เทลงไปในตัวที่ใช้ผสมส่วนผสมต่างๆ

2.3.3.2 นำมัสตาร์ดเทลงไปและตีให้เข้ากันจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน

2.3.3.3 นำน้ำเสาวรศสำเร็จรูปที่ได้เตรียมไว้เทลงไปและตีให้เข้ากัน

2.3.3.4 ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย

2.3.3.5 ใส่ผงปาปริก้าแล้วชิมรสแล้วปรับปรุง

2.3.3.6 ใส่น้ำมันมะกอกและตีให้เข้ากันให้เป็นเนื้อเดียวกันเป็นอันเสร็จ

2.3.4 ประโยชน์ของซอสเสาวรศ

มีวิตามินซีมากและเหมาะสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูงบำรุงร่างกาย มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระช่วยชะลอวัย ช่วยลดและป้องกันการเกิดริ้วรอยแห่งวัย ช่วยบำรุงผิวพรรณ ให้เปล่งปลั่งสดใส คูมิน้ำมีนวลเป็นธรรมชาติ มีส่วนช่วยยับยั้งโรคเบาหวาน บรรเทาอาการปวดต้านริ้วรอย กระดูกพรุน เสริมสร้างภูมิคุ้มกันเพราะมีส่วนผสมของน้ำผึ้งและน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ อยู่ในซอสเสาวรศ (ที่มา : Medthai)

2.4 ผักสลัด

2.4.1 ผักคอส

ผักกาดคอส (Cos Lettuce) มีชื่อเรียกมากมาย ทั้งผักกาดโรเมน (Romaine Lettuce) ผักกรีนคอส เบบีคอส บ้างก็เรียกผักกาดหวาน เป็นผักสลัดอันดับต้น ๆ ที่นิยมรับประทานกัน ด้วยความที่ผักกาดชนิดนี้มีรสชาติขมเล็กน้อย แต่มีความกรอบและเบา เหมาะจะนำไปทำเป็นซีซาร์สลัดได้ นอกจากนี้ผักกาดคอสยังอุดมไปด้วยวิตามินซี มีไฟเบอร์สูง โพรแทสเซียม และกรดโฟลิกที่สูงไม่แพ้กันด้วย (ที่มา : ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สารานุกรมอาหารออนไลน์ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้, ปี 2555)

2.4.1.1 สรรพคุณของผักคอส

การทานผักคอสหรือผักใบเขียวช่วยทำให้ช่วยลดการเกิดโรคหัวใจทั้งยังช่วยในเรื่องของการมองเห็นเพราะในผักใบเขียว มีแคโรทีนอยด์ถึงสองชนิดคือ ลูทีน และซีแซนทีน ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจอประสาทตาเสื่อมและยังอุดมไปด้วยกรดโฟลิกที่จะช่วยให้ร่างกายผลิตเซลล์ใหม่ๆทั้งเป็นแหล่งวิตามินอีและโฟลิกที่ช่วยชะลอปัญหาความจำเสื่อม

2.4.1.2 ประโยชน์ของผักคอส

ช่วยในการเผาผลาญโปรตีน แป้ง และไขมัน แก่ท้องผูก แก่ปัสสาวะขุ่น ช่วยรักษาสมดุลของเกลือแร่ในร่างกาย ควบคุมสมดุลของระดับแคลเซียม ชะลอความเสื่อมของเซลล์ต่างๆ ทำความสะอาดเซลล์ต่างๆ ทำความสะอาดกระเพาะอาหาร ลำไส้ และตับ



ภาพประกอบ 2.4 ผักคอส

(ที่มาจาก : <https://www.kandafoodshop.com>)

2.4.2 เรดคอส

ผักสลัดเบบี้เรดคอส (Baby Red Cos lettuce) เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก มีอายุสั้นฤดูเดียว ลำต้นเตี้ย มีลักษณะกลมๆ อวบอ้วน มีข้อสั้นๆ จะมีก้านใบหนาและยาวอวบน้ำหุ้มอยู่ กาบใบห่อซ้อนกันแน่น ออกเรียงสลับ โดยรอบๆปกคลุมที่โคนลำต้น ไม่ห่อหัว เป็นใบเลี้ยงเดี่ยว ออกตรงโคนลำต้น ออกตามข้อสั้น ออกเรียงสลับรอบๆ ใบอยู่ด้านนอกใหญ่กว่าใบข้างในเล็กกว่า มีลักษณะทรงกลมรียรี โคนใบกว้างใหญ่กว่า มีใบหนาเห็นเส้นใบชัดเจน ใบมีสีแดง สีน้ำตาลส้มวงตามสายพันธุ์ใบด้านนอกสีเข้มกว่าใบด้านในมีก้านใบเป็นกาบหนาและอวบฉ่ำน้ำรสชาติหวานกรอบ มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชีย และทวีปยุโรป ชอบอากาศหนาวเย็นเป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในหลายประเทศ มีประโยชน์สรรพคุณ ทางยาหลายอย่างได้รับประทานเป็นผักสลัดนำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้หลายเมนู (ที่มา : ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สารานุกรมอาหารออนไลน์ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้, ปี 2555)

2.4.2.1 สรรพคุณ

ป้องกันโรคเบาหวาน แก้ไอ แก้ไข้ ขับเสมหะ แก้ปวด แก้ปวดเอว แก้กระหายน้ำ บำรุงร่างกาย สายตาและตับ ป้องกันโรคโลหิตจาง ป้องกันโรคมะเร็ง รักษาอาการเจ็บคอ รักษาโรคผิวหนัง ทวาร ช่วยระบบขับถ่าย

2.4.2.2 ประโยชน์

ช่วยขับน้ำนม ช่วยบำรุงตับ แก้ปวด แก้ปวดเอว แก้กระหายน้ำช่วยป้องกันโรคโลหิตจางช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันโรคเบาหวาน แก้ไอ แก้ไข้ ช่วยขับเสมหะช่วยรักษาเจ็บคอช่วยขับเหงื่อแก้ท้องผูก ช่วยระบบขับถ่าย เป็นยาระบายช่วยขับลมช่วยขับปัสสาวะช่วยขับพยาธิ ช่วยรักษาโรคผิวหนัง ทวาร ช่วยบำรุงสายตา แก้ท้องอืด แก้ท้องเพื่อช่วยลดความดันโลหิตสูง



ภาพประกอบ 2.5 ผักเรดคอส

(ที่มา : <https://www.thai-thaifood.com>)

2.4.3 กรีนโอ๊ค

ผักสลัดกรีน โอ๊ค (Green Oak Lettuce) ใบบางเขียวอ่อน หรือเขียวเข้ม (ตามลักษณะของสายพันธุ์) ขอบใบหยัก เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชีย และยุโรป เป็นพืช ฤดูเดียว มีลำต้นอวบสั้น ช่วงข้อถี่ ใบจะเจริญ จากข้อเป็นกลุ่ม มีระบบรากแก้วที่สามารถเจริญลงไปในดินได้อย่างรวดเร็ว ช่อดอกเป็นแบบ Panicle สูง 2-4 ฟุต ประกอบด้วย ดอก 10 - 25 ดอกต่อช่อเป็นดอกสมบูรณ์เพศกลีบดอกสีเหลืองหรือขาวปนเหลืองดอกจะบานช่วงเช้าโดยเฉพาะในช่วงที่อุณหภูมิต่ำ (ที่มา: ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สารานุกรมอาหารออนไลน์เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้, ปี 2555)

2.4.3.1 สรรพคุณ

กากใยอาหารช่วยในการย่อยง่าย ช่วยบำรุงสายตา บำรุงเส้นผม บำรุงประสาทและกล้ามเนื้อ บำรุงผิวพรรณ ช่วยป้องกันโรคปากนกกระจอก ช่วยในการสร้างเม็ดเลือด ช่วยต้านอนุมูลอิสระ และป้องกันโรคหัวใจ

2.4.3.2 ประโยชน์

มีสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันโรคเบาหวาน แก้วหวัด แก้วไอ แก้วไข้ ขับเสมหะ แก้วปวด แก้วปวดเอว แก้วกระหายน้ำ บำรุงร่างกาย สายตา เส้นผม ประสาท กล้ามเนื้อ ผิวพรรณและตับ ป้องกันโรคมะเร็ง ป้องกันโรคโลหิตจาง รักษาอาการเจ็บคอ รักษาโรคผิวหนัง รักษาปากนกกระจอก ช่วยล้างลำไส้ ช่วยสร้างเม็ดเลือด ช่วยระบบขับถ่าย เป็นยาระบาย แก้วท้องผูก แก้วท้องอืด ท้องเฟ้อ ลดความดันโลหิตสูง ขับปัสสาวะ ขับพยาธิ ขับลม ขับเหงื่อ ขับน้ำนม



ภาพที่ 2.6 กรีน โอ๊ค

(ที่มา : www.kingfreshfarm.com)

2.4.4 เรดโอ๊ค

ผักสลัดเรดโอ๊ค (Red Oak lettuce) เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก มีอายุสั้นฤดูเดียว ลำต้นเดี่ยว มีลักษณะกลมๆ อวบอ้วนมีข้อสั้นๆ จะมีก้านใบยาวอวบน้ำหุ้มอยู่ ออกเรียงสลับโดยรอบๆปกคลุมที่โคนลำต้น ไม่ห่อหุ้ม ก้านใบมีสีเขียวอมแดงเป็นใบเลี้ยงเดี่ยว ออกตรงโคนลำต้น ออกตามข้อสั้น ออกเรียงสลับรอบๆใบอยู่ด้านนอกใหญ่กว่าใบข้างในเล็กกว่ามีลักษณะทรงเรียวรี มีใบบางนุ่ม ใบหยัก ใบมีสีน้ำตาลอมแดง มีก้านใบยาวอวบน้ำรสชาติหวานกรอบมีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชียและทวีปยุโรป ชอบอากาศหนาวเย็น เป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในหลายประเทศ มีประโยชน์สรรพคุณทางยาหลายอย่าง ใช้รับประทานเป็นผักสลัด นำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆได้หลายเมนู (ที่มา: ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สารานุกรมอาหารออนไลน์เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้, ปี 2555)

2.4.4.1 สรรพคุณ

ช่วยในการสร้างเม็ดเลือด บำรุงประสาทบำรุงสายตา บำรุงเส้นผม บำรุงประสาทและกล้ามเนื้อ มีกากใยอาหารช่วยในการย่อยง่าย บำรุงผิวพรรณช่วยป้องกันโรคปากนกกระจอก ช่วยในการสร้างเม็ดเลือด ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ล้างผนังลำไส้ กำจัดพวกไขมัน และยังมีธาตุเหล็ก และวิตามิน C สูง

2.4.4.2 ประโยชน์

ช่วยป้องกันโรคมะเร็งช่วยบำรุงร่างกายช่วยป้องกันโรคเบาหวาน แก้ไอ แก้ไข้ ช่วยขับเสมหะ ช่วยรักษาเจ็บคอ ช่วยขับเหงื่อ เป็นยาระบาย ช่วยรักษาริดสีดวงทวาร แก้ท้องอืด แก้ท้องเฟ้อ ช่วยลดความดันโลหิตสูง ช่วยขับปัสสาวะ ช่วยขับพยาธิ ช่วยบำรุงสายตา ช่วยบำรุงเส้นผม ช่วยบำรุงประสาท ช่วยบำรุงกล้ามเนื้อ ช่วยบำรุงผิวพรรณ ช่วยรักษาปากนกกระจอก อนุมูลอิสระ แก่หัวใจ ช่วยสร้างเม็ดเลือด แก้กระหายน้ำ



ภาพที่ 2.7 เรดโอ๊ค

(ที่มา : <https://www.thai-thaifood.com>)

2.5 น้ำผึ้ง (Honey bee)

น้ำผึ้ง คือน้ำหวานที่เกิดขึ้นจากการที่ผึ้งได้กลืนกินน้ำหวานของดอกไม้เข้าสู่กระเพาะของผึ้งซึ่งกระเพาะของผึ้งจะมีเอนไซม์ที่ช่วยในการย่อยน้ำหวานหลังจากนั้นจึงดึงเอาน้ำหวานจากกระเพาะมาเก็บไว้ที่หลอดรวงผึ้งเมื่อเวลาผ่านไปก็จะเกิดการระเหยของน้ำออกไปจนกระทั่งกลายเป็นน้ำหวานเข้มข้นซึ่งหลายๆ คนก็มักนิยมรับประทานน้ำผึ้งกัน เพราะ “น้ำผึ้ง” เป็นน้ำหวานเข้มข้นที่มีกลิ่นหอมและมีรสหวานอร่อยเป็นอย่างมากจึงทำให้มีความนิยมในการใช้ “น้ำผึ้งมาประกอบอาหาร” และน้ำผึ้งไม่ใช่เป็นเพียงน้ำหวานรสอร่อยเท่านั้นแต่ยังมีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณในการรักษาอีกด้วย (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี (EN) ,National Honey Board. "Carbohydrates and the Sweetness of Honey". Last accessed 1 June 2012.)

2.5.1 สรรพคุณ

มีสรรพคุณที่ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระมีสรรพคุณการรักษาแผลเนื่องจากความเข้มข้นของน้ำผึ้งทำเชื้อโรคฝ่อตายบำรุงสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงอีกทั้งยังช่วยบำรุงเลือด

2.5.2 ประโยชน์

ช่วยให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง ด้านทานโรคต่าง ๆ ได้ดีเสริมสร้างการเจริญเติบโตในวัยเด็กเพิ่มพลังงานให้แก่ร่างกายช่วยผ่อนคลายความเหน็ดเหนื่อยอ่อนเพลียจากการทำงานหรือเล่นกีฬา เสริมสร้างสุขภาพของผู้ป่วยในระยะพักฟื้นหรือผู้สูงอายุช่วยบรรเทาอาการของโรคต่าง ๆ ให้ดีขึ้น ควบคุมน้ำหนักและลดความอ้วนช่วยบำรุงเลือดในร่างกายด้วยการใช้น้ำผึ้งช่วยรักษาอาการหวัดให้หายเร็วขึ้นน้ำผึ้งสามารถบรรเทาอาการไอจากหวัดในเด็กได้ดีกว่ายาแก้ไอและช่วยรักษาอาการเมาก้าง



ภาพที่ 2.8 น้ำผึ้ง

ที่มา : www.Healthtio.com

2.6 มัสตาร์ด (Mustard)

คนโบราณเรียกมัสตาร์ดว่ายาสารพัดนึกชาวอียิปต์ สุเมเรียน และชาวจีนล้วนใช้เมล็ดมัสตาร์ดเป็นยา คือออสคอร์ดีส หมอชื่อดังในยุคกรีกโบราณใช้มัสตาร์ดรักษาอาการหลายอย่างเช่น โรคลมชักและทอนซิลอักเสบชาวโรมันโบราณเคี้ยวเมล็ดมัสตาร์ดเพื่อแก้ปวดฟันและใช้จี๊ฟี่มัสตาร์ดทาแก้แมลงกัดต่อย แต่ตำรับที่มีชื่อเสียงที่สุดคือ ยาพอกมัสตาร์ด มีที่มาจากฮิปโปเครติส บิดาแห่งการแพทย์ เขาใช้รักษาโรคปอดและใช้อีกเสบรุมตอยด์ยาพอกมัสตาร์ดเป็นที่นิยมในหมู่นักบำบัดทั่วโลกจนถึงทุกวันนี้แต่ที่น่าทึ่งคือในศตวรรษที่ 18 รัสเซียใช้ยาพอกมัสตาร์ดรักษาความเจ็บป่วยทางจิตด้วย (Carrier, Robert 1981)

2.6.1 สรรพคุณ

มัสตาร์ดอุดมด้วยสารอาหารจากพืชที่เรียกว่า กลูโคซิโนเลตส์ (glucosinolates) ซึ่งเป็นตัวทำให้มัสตาร์ดมีกลิ่นรสจัดช่วยป้องกันมะเร็งลำไส้และทวารหนักเมล็ดมัสตาร์ดยังเป็นแหล่งของกรดไขมันโอเมกา-3 ทริปโตเฟน (tryptophan) ซีลีเนียม และแมกนีเซียม แต่ต้องกินเมล็ดมัสตาร์ด 2 ช้อนชาจึงได้ประโยชน์เต็มที่ สุดท้ายเมล็ดมัสตาร์ดมีไมโรซิน (myrosin) และซินิกริน (sinigrin) สารที่ทำให้สารคัดหลั่งละลายจึงขับออกจากร่างกายได้ง่ายมีสรรพคุณต่อต้านการอักเสบ

2.6.2 ประโยชน์

บรรเทาอาการปวดกล้ามเนื้อป้องกันขาเป็นตะคริวบรรเทาอาการไข้หวัดอาการเจ็บคอบรรเทาอาการเจ็บหน้าอกเมล็ดมัสตาร์ดสีขาวจะกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดและช่วยได้มากกับอาการเจ็บหน้าอก



ภาพที่ 2.9 มัสตาร์ด

(ที่มา : www.Aroka108.com)

RIVA SURYA

BANGKOK

ภาพที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรมริวาเซอร์ยา กรุงเทพฯ

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลกระทบต่อการให้บริการขององค์กร

“โรงแรมริวาเซอร์ยา” (Riva Surya) โรงแรมบูติก ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา บนถนนพระอาทิตย์ แวดล้อมไปด้วยสถานที่ทางประวัติศาสตร์และเต็มไปด้วยวัฒนธรรมบนเกาะรัตนโกสินทร์ ผู้เข้าพักในโรงแรม สามารถเดินเท้าชมสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญได้หลายแห่งบนเกาะรัตนโกสินทร์ เช่น พระบรมมหาราชวัง วัดพระแก้ว พิพิธภัณฑ์แห่งชาติ เป็นต้น และจากโรงแรมยังสามารถเดินไปยังย่านบันเทิง เช่น ถนนข้าวสารหากต้องการเดินทางไปยังย่านธุรกิจและย่านช้อปปิ้งกลางเมืองก็สามารถนั่งเรือด่วนเจ้าพระยาจากท่าพระอาทิตย์ไปยังท่าสะพานตากสิน ซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานีรถไฟฟ้าตากสินได้ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเดินทางที่สะดวกสบายแล้ว ยังถือเป็นท่องเที่ยวชมทิวทัศน์สองฟากฝั่งกรุงเทพฯ

3.2.1 วิสัยทัศน์ของโรงแรมริวา เซอร์ยา กรุงเทพฯ

ริวาเซอร์ยา จะตราตรึงเป็นโรงแรมบูติกที่ดีที่สุด ณ ริมแม่น้ำแห่งนี้ ผู้เข้าพักจะได้รับมอบคุณค่าโดยบริการ จากพนักงานที่มากล้นด้วยแรงบันดาลใจซึ่งได้รับการปลูกฝังคุณค่าในการให้บริการ สร้างแบบคุณค่าความเป็นไทยจะสร้างความอบอุ่นเสมือนที่บ้านโดยมอบบริการที่ผู้เข้าพักรู้สึกได้ว่ามากกว่า มั่นใจในการคืนผลตอบแทนที่ดี คู่คุณค่าต่อการลงทุนหากจะคิดถึงแม่น้ำ คิดถึงริวาเซอร์ยา “อัญมณีแห่งสายน้ำ”

3.2.2 การให้บริการห้องพัก

โรงแรมริวาเซอร์ยา ห้องพักที่กว้างขวางทั้งหมด 68 ห้อง เป็นโรงแรมระดับสี่ดาวที่ถูกออกแบบอย่างประณีต และตกแต่งด้วยความหรูหรา ทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกและสื่อความบันเทิงที่ทันสมัย ห้องน้ำแต่ละห้องสัมผัสได้ถึงความทันสมัย พื้นที่ระเบียงที่กว้างขวางและเตียงนอนที่สะดวกสบาย ทำให้สัมผัสได้ถึงการตกแต่งที่สมบูรณ์แบบห้องพักที่ริวาเซอร์ยา แบ่งเป็นห้องออกเป็น 4 ประเภทได้แก่ Urban Room, Riva Room , Deluxe Riva Room, Premium Riva View โดยห้องพักแต่ละประเภท มีลักษณะดัง ภาพที่ 3.4 – 3.7



รูปที่ 3.4 ห้อง Urban Room จำนวน 30 ห้อง

ห้อง Urban Room เป็นห้องพักขนาดปานกลางสามารถเข้าพักได้ 2-3 คน และจะได้รับชมวิวรอบๆสนามหลวง



รูปที่ 3.5 ห้อง Riva Room จำนวน 9 ห้อง

ห้อง Riva Room เหมาะสำหรับพาคูรักมาพักผ่อนหรือฮันนีมูนแล้วยังมีวิว ยามเย็นของแม่น้ำเจ้าพระยาที่งดงามให้ได้สวีทกันอีกด้วย



รูปที่ 3.6 ห้อง Deluxe Riva Room จำนวน 17 ห้อง

ห้อง Deluxe Riva Room เป็นห้องพักสำหรับ 2-3 คนและคุณจะต้องตกใจ กับการมีวิวที่สวยงามอยู่ที่ระเบียงห้องตัวเอง



รูปที่ 3.7 Premium Riva View จำนวน 12 ห้อง

ห้อง Premium Riva View เป็นห้องที่เหมาะสมสำหรับพาคครอบครัวมาพักผ่อนและภายในห้องนี้มีระเบียงลานกว้างที่สามารถออกไปชื่นชมวิวม่านน้ำเจ้าพระยาได้

3.2.3 ห้องอาหาร

โรงแรมริวาเซอริยาให้บริการร้านอาหาร ห้องอาหารแบบเบิลแอนด์รัม (Babble & Rum) ให้บริการอาหารสไตล์ไทยและตะวันตกและห้องอาหารเดอะการ์เดน (The Garden) ให้บริการอาหารสไตล์ไทยและตะวันตกเช่นกัน โดยร้านอาหารแต่ละร้านมีลักษณะดังภาพที่ 3.8 - 3.9



รูปที่ 3.8 ห้องอาหารแบบเบิลแอนด์รัม



รูปที่ 3.9 ห้องอาหารเดอะการ์เดน

3.2.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

โรงแรมริวาเชอร์รี่ฯ กรุงเทพฯ ให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกหลายอย่าง อาทิ เช่น ห้องประชุมสุภาพรณ สระว่ายน้ำ ฟิตเนส เป็นต้น



รูปที่ 3.10 ห้องประชุมสุภาพรณ



รูปที่ 3.11 สระว่ายน้ำ



รูปที่ 3.12 ฟิตเนส

3.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	นายฐานันดร ดวงจอมดี
ตำแหน่ง	แผนก Trainee Kitchen
สถานที่ปฏิบัติงาน	โรงแรมริวาเชอร์รียา กรุงเทพฯ



รูปที่ 3.13 ผู้จัดทำ

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ระหว่างวันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561

ปฏิบัติงานในส่วนของครัวยุโรป แพ็คของเตรียมวัตถุดิบ ทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น แพ็คเส้นสปาเก็ตตี้ ชูตชีส ทอดเฟรนฟราย เป็นต้น ทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น สปาเก็ตตี้คาโบนาล่า, สปาเก็ตตี้ Chorizo, สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวาน pepper beef tataki

ระหว่างวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2561 ถึงวันที่ 9 มีนาคม 2561

ปฏิบัติงานในส่วนของครัวไทยแพ็คของเตรียมวัตถุดิบ ทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น แพ็คกุ้งแม่น้ำ เป็ดย่าง หมู ไข่ ห่อแผ่น ปอเปี๊ยะ ทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น กระทะหมูทะเล ผัดผัสดอง หริ ผัดไทย แกงเขียวหวาน

ระหว่างวันที่ 10 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561

ปฏิบัติงานในส่วนของครัวเบเกอรี่แพ็คของเตรียมวัตถุดิบทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น แพ็คข้าวเหนียวมูน คุกกี้ แอปเปิ้ล สัมอบขนมปัง เดนิช ครัวซอง ปอกผลไม้ แคนตาลูป แก้วมังกร มะละกอ แดงโม ทำเมนูอาหารตามสั่ง เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง Chocolate soufflé Crème brulee

3.4 ชื่อและตำแหน่งงานที่เลี้ยง

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา นายอภิชาติ ศรีทาบุตร
ตำแหน่ง Sous chef



รูปที่ 3.14 พนักงานที่ปรึกษา

3.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึง 30 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ จะแบ่งเข้างานเป็น 2 กะ เข้าตั้งแต่เวลา 05.00 - 14.00 น. และ 14.00 - 23.00 น. เป็นเวลาทั้งสิ้น 9 ชั่วโมง และปฏิบัติงานอาทิตย์ละ 5 – 6 วันต่อสัปดาห์ หยุดเดือนละ 6 วัน

3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานมีดังต่อไปนี้

3.6.1 กำหนดหัวข้อที่จะทำและสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ไขได้โดยมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ

3.6.2 เขียนโครงร่างรายงานศึกษาหาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้ไขหรือนำมาปรับปรุงพัฒนาจากการสอบถามจากพนักงาน

3.6.3 คิดค้นเมนู สูตร เมื่อได้ปัญหามาปรับปรุงพัฒนาโดยการคิดรสชาติขึ้นมาใหม่ กำหนดส่วนผสม

3.6.4 ผู้จัดทำได้มีการทดลองประกอบอาหารน้ำสลัดปรากฏว่ารสชาติยังไม่ค่อยพึงพอใจมากนัก จึงลดน้ำผึ้งและมันตาลดลงและนำเลมอนออกเพื่อให้รสชาติไม่จัดจนเกินไป

3.6.5 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม และทำการสอบถามข้อมูลกับพนักงานที่เลี้ยง

3.6.6 วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล

3.6.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงานโดยทำการเขียนรายงานสรุปผลที่ได้รับเพื่อเตรียมนำส่ง

3.6.8 นำเสนออาจารย์นารายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อทำการแก้ไขการดำเนินงาน โครงการสลัดไก่ซอสเสาวรส แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
ตั้งหัวข้อโครงการ	←→				
รวบรวมข้อมูลของโครงการ		←→			
เริ่มเขียนโครงการ			←→		
ตรวจสอบโครงการ				←→	
โครงการเสร็จเรียบร้อย					←→

3.7 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

3.7.1. เครื่องคอมพิวเตอร์

3.7.2. กล้องถ่ายภาพดิจิทัลโทรศัพท์มือถือ

3.7.3. อุปกรณ์ในการทำสลัดไก่ซอสเสาวรส เช่น ถ้วย, ช้อน, เครื่อง Sous vide, หม้อต้มไก่

3.7.4. โปรแกรม Microsoft Word, Microsoft PowerPoint

3.7.5. โปรแกรมสำเร็จรูปทางด้านสถิติ

3.8 ระดับความพึงพอใจ (Rating Scales)

เกณฑ์การแปลผลค่าน้ำหนักคะแนนเฉลี่ยของสลัดไก่ซอสเสาวรส โดยใช้เกณฑ์การประเมินดังต่อไปนี้ (ที่มา: วิเชียร เกตุสิงห์. ข่าวสารการวิจัยการศึกษา พ.ศ 2538)

4.50 – 5.00	ชอบมากที่สุด
3.50 – 4.49	ชอบมาก
2.50 – 3.49	ชอบปานกลาง
1.50 – 2.49	ชอบน้อย
1.00 – 1.49	ชอบน้อยที่สุด

บทที่ 4

ผลการดำเนินงานโครงการ

4.1 ผลการดำเนินโครงการ

จากการศึกษาการผสมของพาสลัดไก่ซอสเสาวรสบว่า การผสมที่เหมาะสมคือสูตรที่ 2 ซึ่งมี ส่วนผสม ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมในการทำน้ำสลัดไก่ซอสเสาวรสบ (ดังรูปที่ 4.1-4.2)

ส่วนผสมในการทดลอง ครั้งที่ 1	ปริมาณ	ส่วนผสมในการทดลอง ครั้งที่ 2	ปริมาณ
น้ำผึ้ง	2 ช้อนโต๊ะ	น้ำผึ้ง	1½ ช้อนโต๊ะ
มัสตาร์ด	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำเสาวรสบ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเสาวรสบ	2 ช้อนโต๊ะ	มัสตาร์ด	½ ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ	เกลือ	½ ช้อนชา
พริกไทย	½ ช้อนชา	พริกไทย	½ ช้อนชา
ปาปริก้า	½ ช้อนชา	ปาปริก้า	½ ช้อนชา
เลม่อน	1 ช้อนชา	น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	½ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	1 ช้อนชา		

4.2 การผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรสบ

โครงการเรื่องสลัดไก่ซอสเสาวรสบ (Poach chicken passion fruit salad) ของโรงแรม ริวา เซอร์วิซ กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรสบ และช่วยลดต้นทุนรายจ่ายในกระบวนการผลิต และนำวัตถุดิบคงเหลือมาสร้างสรรค์

4.3 อุปกรณ์การทำสลัดไก่ซอสเสาวรสบ

1. หม้อ
2. ท็อปไฟ
4. ช้อน
5. ชามอะลูมิเนียมเล็ก

4.4 ขั้นตอนการทำสลัดไก่ซอสเสาวรศ

เนื่องจากการทดลองทำสลัดไก่ซอสเสาวรศครั้งที่ 1 มีปัญหาคือได้รสชาติที่หวานและขมเกินไปจึงได้มีการแก้ไขปัญหาคือลดปริมาณน้ำผึ้งลงเพื่อให้รสชาติไม่หวานเกินไป และไม่ได้ใส่เลม่อนลงไป

ขั้นตอนการทำสลัดไก่ซอสเสาวรศ ครั้งที่ 1

1. ใส่น้ำผึ้งลงไป และมัสตาร์ดลงไปตีให้เข้ากัน
2. จากนั้นก็นำน้ำเสาวรศใส่ลงไป ตามด้วยเกลือพริกไทยและปาปริก้า
3. ใส่น้ำเลม่อนสดลงไปและตามน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และตีให้เข้ากันทั้งหมด
4. นำไก่ที่ผ่านการหมักไปต้มให้สุกประมาณ 30 นาทีแล้วจึงนำขึ้นจากหม้อ
5. นำผักสลัดที่ได้เตรียมไว้จัดลงจานพร้อมไก่สไลด์
6. นำน้ำสลัดที่ได้เตรียมไว้ตอนแรกใส่ในถ้วย
7. ตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ

จากการทำสลัดไก่ซอสเสาวรศนั้น โดยสูตรแรกใส่เลม่อนกับน้ำผึ้งมากเกินไปทำให้น้ำสลัดที่จะนำมาทานกับสลัดนั้นหวานเกินไปและขมไม่ได้ตามวัตถุประสงค์ที่ผู้จัดทำตั้งไว้ จึงได้คิดค้นสูตรเดิมโดยการลดเอาเลม่อนและวัตถุดิบบางส่วนลงแล ซึ่งจะทำให้น้ำสลัดนั้นมีรสชาติที่เข้ากันกับผักและไก่มากขึ้น ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ผู้จัดทำตั้งไว้ ตามการทดลองครั้งที่ 2



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมทำซอสเสาวรศ ครั้งที่



รูปที่ 4.2 ส่วนผสมการซอสเสาวรส ครั้งที่ 2

การทดลองทำครั้งที่ 2

การทดลองทำครั้งที่ 2 มีขั้นตอนการทำดังนี้

1. นำผัสดองและน้ำเสาวรสมาตีให้เข้ากันและจึงใส่มีสตากลงไป
2. ใส่เกลือ พริกไทย ปาปริก้า ในปริมาณที่เหมาะสมลงไป
3. ใส่น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์เข้าไปและตีให้เข้ากัน
4. นำไก่ที่ผ่านการหมักไปต้มให้สุกประมาณ 30 นาทีแล้วจึงนำขึ้นจากหม้อ
5. นำผักสลัดที่ได้เตรียมไว้จัดลงจานพร้อมไก่สไลด์
6. นำน้ำสลัดที่ได้เตรียมไว้ต้อนแรกใส่ในถ้วย
7. ตกแต่งจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟ ดังภาพ 4.3



รูปที่ 4.3 ตกแต่งข้าวสลัดไก่ซอสเสาวรสด้านบน พร้อมเสิร์ฟ

4.5 ต้นทุนในการผลิต

จากการคำนวณราคาต้นทุนทั้งหมดต่อ 1 สูตร เท่ากับ 64 บาท จากสูตรดังกล่าวสามารถทำ “สลัดไก่ซอสเสาวรส” ได้จำนวน 1 งาน คิดราคาต้นทุนต่อ 1 ถ้วย เท่ากับ 64 บาท ราคาที่จะขายจานละ 150 บาท ต้นทุนในการผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรส ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนผลผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรส

วัตถุดิบ	ต้นทุน	จำนวนที่ใช้	ราคา
อกไก่ต้ม	59/1 บาท/ชิ้น	1 ชิ้น	29.50
น้ำผึ้ง	240/565 บาท/ม.ล	40 ม.ล	17.00
มันตาร์ด	65/170 บาท/ก.	10 ก.	3.80
น้ำเสาวรส	125/1000 บาท/ม.ล	40 ม.ล	5.00
เกลือ	-	-	-
พริกไทย	-	-	-
ปาปริก้า	109/500 บาท/ก.	5 กรัม	1.00
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	195/500 บาท/ม.ล	20 มิลลิลิตร	7.80
รวมต้นทุน			64.1

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ต้นทุนในการผลิตสลัดไก่ซอสเสาวรส อยู่ที่ 64.1 บาท

หมายเหตุ เครื่องหมาย - เป็นวัตถุดิบที่เหลือใช้จากอาหารบางเมนูของทางโรงแรม

ข้อดีและข้อเสียของ “สลัดไก่ซอสเสาวรส” ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ข้อดีและข้อเสียของ “สลัดไก่ซอสเสาวรส”

ข้อดี	ข้อเสีย
1. ทำทานเองง่าย	1. ทำเสร็จแล้วต้องรับประทานเลย
2. ต้นทุนต่ำ	2. ผักจะเหี่ยวเร็ว
3. เพื่อสุขภาพรสชาติไม่หวานมาก	

4.6 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ แขนกที่ทำงาน ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

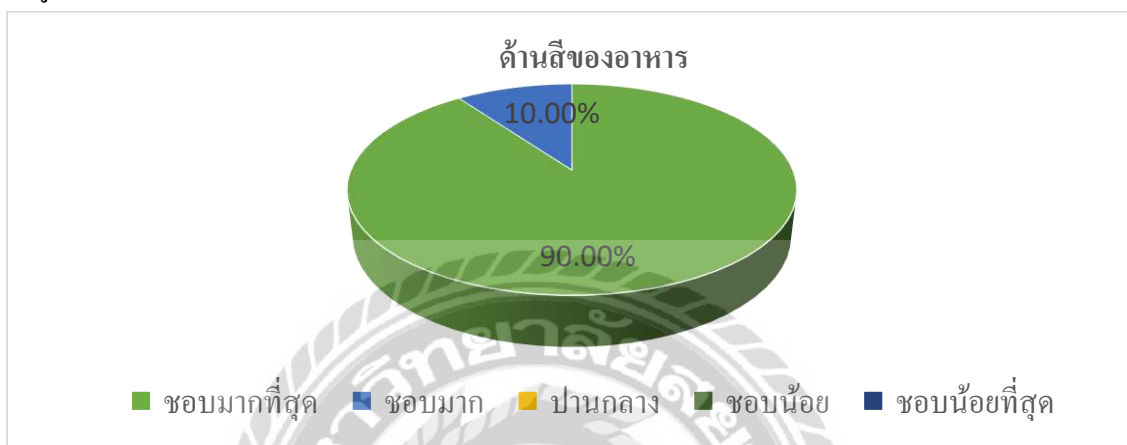
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	6	60.00
หญิง	4	40.00
รวม	10	100.00
แขนง		
แผนกคร่ำ	10	100.00
แผนก F&B	-	-
รวม	10	100.00

จากการศึกษาโครงการเรื่องสลดโกะฮอสเสาวรส ได้ทำการทดสอบประเมินทางประสาทสัมผัส ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสครั้งนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามมีเพศชายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60.00 และเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 40.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 40 คน แบบสอบถามด้านแผนกเป็นแผนกคร่ำทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน

4.7 สรุปผลการประเมิน สลัดไก่ทอดเสาวรศ

4.7.1 ด้านสีของอาหาร

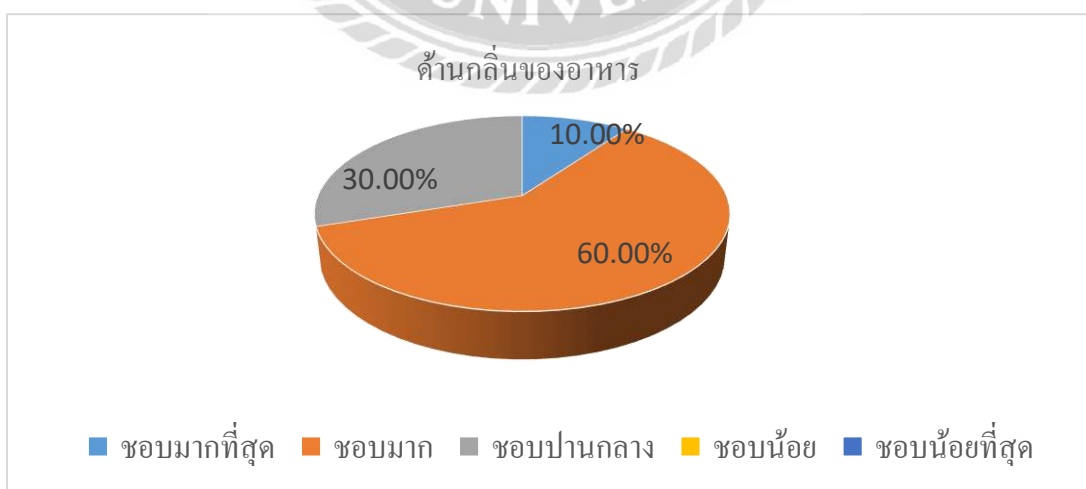
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านสีของอาหาร พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนชอบมากที่สุด ร้อยละ 90.00 ให้ชอบมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ด้านสีของอาหาร

4.7.2 ด้านกลิ่นของอาหาร

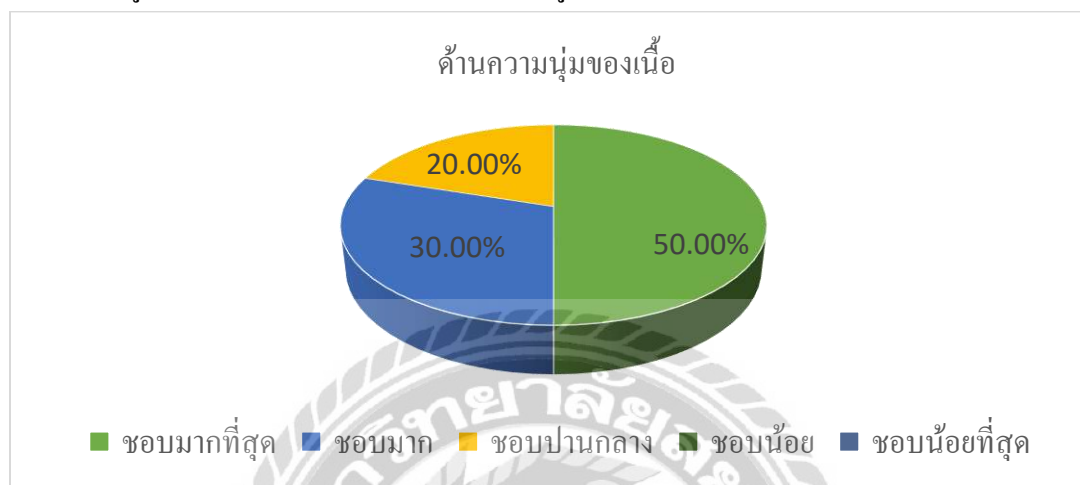
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นของอาหาร พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนน ชอบมาก ร้อยละ 60.00 ให้ปานกลางคิดเป็นร้อยละ 30.00 และชอบน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ด้านกลิ่นของอาหาร

4.7.3 ด้านความนุ่มของเนื้อ

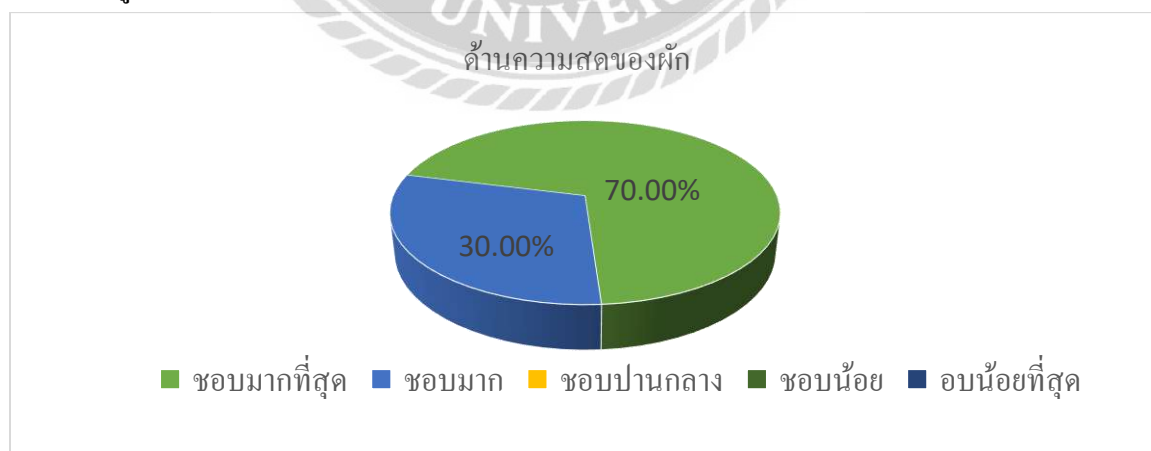
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความนุ่มของเนื้อพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนชอบมากที่สุดร้อยละ 50.00 ให้ชอบมาก คิดเป็นร้อยละ 30.00 และชอบปานกลางคิดเป็นร้อยละ 20.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 ด้านความนุ่มของเนื้อ

4.7.4 ด้านความสดของผัก

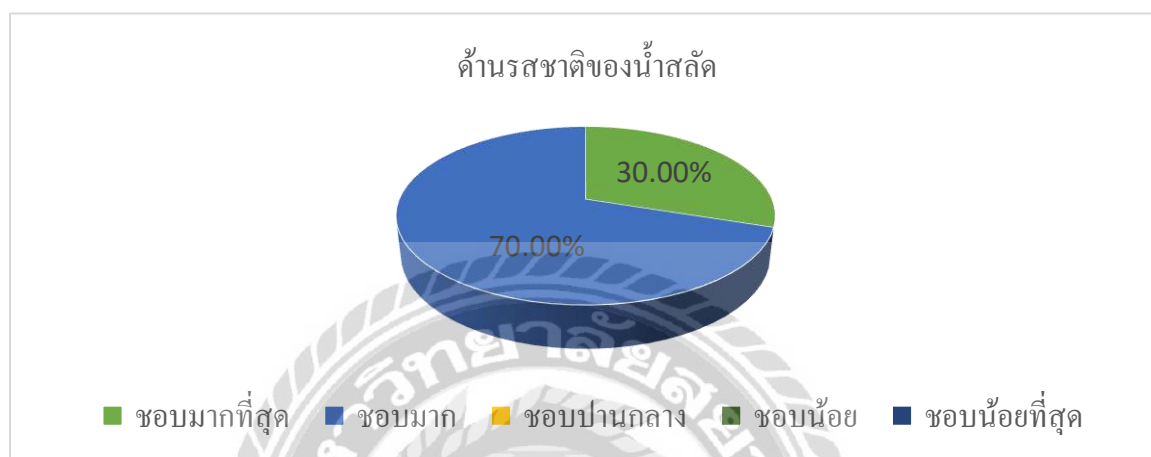
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความสดของผักพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนชอบมากที่สุด ร้อยละ 70.00 ให้ชอบมากคิดเป็นร้อยละ 30.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 ด้านความสดของผัก

4.7.5 ด้านรสชาติของน้ำสลัด

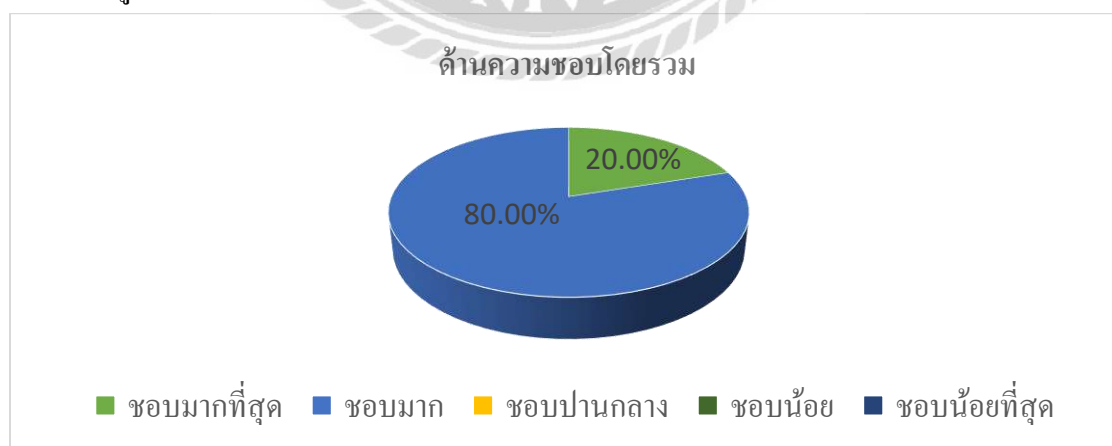
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติของน้ำสลัด พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนน ชอบมาก ร้อยละ 70.00 ให้ชอบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ด้านรสชาติของน้ำสลัด

4.7.6 ด้านความชอบโดยรวม

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความชอบโดยรวม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนน ชอบมาก ร้อยละ 80.00 ให้ชอบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ด้านความชอบโดยรวม

4.8 การประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์สลัดไก่ซอสเสาวรส

จากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์สลัดไก่ซอสเสาวรส พบว่าคุณลักษณะด้านสี มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.9 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านความสดของผักมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.7 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมาก ดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าความพึงพอใจ

คุณลักษณะของอาหาร	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความสำคัญ
1. ด้านสี (Poach Chicken passion fruit salad)	4.9	0.31	มากที่สุด
2.ด้านกลิ่น (Poach Chicken passion fruit salad)	3.8	0.63	มาก
3.ด้านความนุ่มของเนื้อ (Poach Chicken passion fruit salad)	4.3	0.82	มากที่สุด
4.ด้านความสดของผัก (Poach Chicken passion fruit salad)	4.7	0.48	มากที่สุด
5.รสชาติของน้ำสลัด (Poach Chicken passion fruit salad)	4.3	0.48	มากที่สุด
6.ด้านความชอบโดยรวม (Poach Chicken passion fruit salad)	4.2	0.42	มาก

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ผู้จัดทำได้ทำสไลด์ไก่ชอสเสาวรส ในครั้งที่ 1 ได้ทำในสูตรดั้งเดิม ลองชิมรสชาติ น้ำชอสเสาวรสยังไม่เข้าลงตัวความหวานและความขมมากเกินไปเพราะใส่เลมอนสดลงไปเลยนำมาดัดแปลงให้มีคุณสมบัติมากขึ้นในครั้งที่ 2 สไลด์ไก่ชอสเสาวรสการประยุกต์ให้เกิดความสมบูรณ์และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้คือลดน้ำผึ้งและไม่ใส่เลมอนสด เข้าไป จึงได้ศึกษาข้อมูลและสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา จนทำให้ ชอสเสาวรส นั้นเกิดความสมบูรณ์และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ผู้จัดทำได้มีการทำแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในครัว ที่มีต่อ สไลด์ไก่ชอสเสาวรส จำนวน 10 ชุด

5.1.2 จากผลตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ

ผลจากการประเมินความพึงพอใจด้านสีความน่ารับประทาน อยู่ในระดับชอบมากที่สุดร้อยละ 90.00 ด้านกลิ่นของอาหารของอาหารอยู่ในระดับชอบมากที่สุดร้อยละ 60.00 ด้านความนุ่มของเนื้ออยู่ในระดับชอบมากที่สุดร้อยละ 50.00 ด้านความสดของผัก อยู่ในระดับชอบมากที่สุดร้อยละ 70.00 ด้านรสชาติของน้ำสลัดอยู่ในระดับชอบมากที่สุดร้อยละ 70.00 ด้านความชอบโดยรวมอยู่ในระดับความชอบมากที่สุดร้อยละ 80.00 สรุป “สไลด์ไก่ชอสเสาวรส” นั้นเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพและมีประโยชน์มากมายและดีต่อพนักงานและเกิดจากความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของผู้จัดทำโครงการ

5.1.3 ปัญหาของโครงการ

เนื่องจากการทำอาหารต้องใช้เวลาฝึกฝนและประสบการณ์ในการทำผู้ทำโครงการอาจยังทำรสชาติของตัวชอสเสาวรสได้ยังไม่ดีพอต้องใช้ระยะเวลาฝึกฝนซึ่งคณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์การทำอาหารหรือชอสสลัดหรือไก่อาจทำให้ออกมาไม่ได้มาตรฐานหรือรสชาติที่ดีพอ

5.1.4 การแก้ไขปัญหา

ควรจดจำในการฝึกฝนภายในครัว และจำรสชาติของวัตถุดิบต่างๆ เพื่อมาปรับใช้กับเมนูและหากไม่เข้าใจในงานที่รับมอบหมายควรสอบถามจากพนักงานพี่เลี้ยงภายในครัวเพื่อให้มีรสชาติตามมาตรฐานและต้องใช้ระยะเวลาเพื่อฝึกฝนซึ่งก่อให้เกิดอุปสรรคมากมายระหว่างการฝึกฝนทำน้ำสลัดเพราะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำอาหารควรสังเกตและศึกษาระบบต่างๆภายในครัวควรระมัดระวังในการทำงานเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ผู้จัดทำได้ฝึกปฏิบัติงานเป็นระยะเวลา 4 เดือน ในตำแหน่ง ผู้ช่วยพนักงานครัวยุโรป ครัวไทยและครัวเบเกอรี่ทำให้ได้ฝึกทักษะในการปฏิบัติงานจริง ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้ปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายรวมทั้งปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด ได้ฝึกความอดทนต่ออุปสรรคที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ และยังได้รับความรู้ในเรื่องของการอาหารไทย อาหารยุโรปและเบเกอรี่และอาหารชนิดต่างๆ เนื่องจากผู้จัดทำได้ฝึกงานในส่วนของครัวจึงได้มีการสังเกตพบว่ในกระบวนการผลิตนั้นจะมีวัตถุดิบคงเหลือจากสาเหตุต่างๆเช่น ของไลน์บุฟเฟต์ตอนเช้าและ A la carte ทางผู้จัดทำจึงได้เกิดความคิดและนำวัตถุดิบ คงเหลือมาทำ “สลัดไก่ซอสเสาวรส” เพื่อสร้างสรรค์ให้เกิดเมนูใหม่ที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ

5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจ

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษามักจะพบปัญหาในเรื่องของอุบัติเหตุจากการทำงาน เช่น การเกิดบาดแผลจากการหั่นของการถูกของมีคมบาดเป็นต้นและการสื่อสารในเรื่องภาษาอังกฤษยังไม่ดีพอและเจอสัฟท์ในหลายๆเชื้อชาติและทั้งในด้านการฟังและการพูด

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ในการปฏิบัติงานในส่วนงานของครัวค่อนข้างที่จะต้องใช้เทคนิคมากดังนั้นควรมีการ เตรียมตัวและฝึกหัดเทคนิคการทำงานในส่วนครัวในการทำงานมีการใช้คำศัพท์เฉพาะทาง และต้องมีความอดทนเพราะต้องยืนนานและมีใจรักในการทำอาหารหรือทำงานในครัวมาก การฝึกงานสหกิจศึกษาควรปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ และปฏิบัติงานอย่างระมัดระวังมีสติโดยไม่เกิดความประมาทในการทำงาน

บรรณานุกรม

��ชวาลัย เรื่องประพันธ์. (2539). สติพิพื้นฐาน. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

��ชวาลัย เรื่องประพันธ์. (2543). สติพิพื้นฐานพร้อมตัวอย่างการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรม

Minitab SPSS และ SAS. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

นิตินา รัตนานนท์. (ม.ป.ป.). สลัด. เข้าถึงได้จาก www.cals.arizona.edu/fps/sites/cals.arizona.edu/fps/files/cotw/Green_Oak_Lettuce.pdf

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงค์. (2555). สารานุกรมอาหารออนไลน์เพื่อเสริมสร้าสมรรถนะการเรียนรู้.

เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki>

โรงแรมริว่าเซอร์ร่า. (ม.ป.ป.). *แผนที่โรงแรมริว่าเซอร์ร่า*. เข้าถึงได้จาก [www.riva-surya-](http://www.riva-surya-bangkok.bangkokshotels.com)

[bangkok.bangkokshotels.com](http://www.riva-surya-bangkok.bangkokshotels.com)

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). *น้ำสาวรส*. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2561, จาก [https://th.wikipedia.org/wiki/](https://th.wikipedia.org/wiki/น้ำสาวรส)

[น้ำสาวรส](https://th.wikipedia.org/wiki/น้ำสาวรส)

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). *น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์*. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2561, จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/น้ำมันมะกอก>





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
การปฏิบัติงาน



ทำซอสซอลแลนเดซ



จัดวางขนมปัง



อบครัวซองต์



หั่นและปอกผลไม้



ทำอาหารแคนทิน



แพ็คเส้นสปาเกตตี้



จัดผลไม้ขึ้นไลน์ตอนเช้า



จัดไลน์ตอนเช้า



ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อสลัด “สลัดไก่ซอสเสาวรส”

คำชี้แจง : แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการทำโครงการวิจัยให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ ทางผู้จัดทำใคร่ขอความร่วมมือในการกรอกแบบสอบถาม ด้วยข้อมูลตามความจริง (ข้อมูลจากแบบสอบถามนั้นจะถูกเก็บเป็นความลับเพื่อใช้ประโยชน์ในงานวิจัยนี้เท่านั้น)
แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานใน โรงแรมที่มีต่อ “สลัดไก่ซอสเสาวรส”

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง ที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. ตำแหน่ง

1. คริว 2. F&B

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมที่มีต่อ “สลัดไก่ซอสเสาวรส”

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง “ระดับความพึงพอใจ”

คุณลักษณะของอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	ชอบมากที่สุด (5)	ชอบมาก (4)	ชอบปานกลาง (3)	ชอบน้อย (2)	ชอบน้อยที่สุด (1)
1. ด้านสี					
2. ด้านกลิ่น					
3. ด้านความนุ่มของเนื้อไก่					
4. ความสดของผัก					
5. รสชาติของซอสน้ำสลัด					
6. ความชอบโดยรวม					

ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

นายฐานันดร ดวงจอมดี

คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสยาม





ภาคผนวก ค
บทความวิชาการ

สลัดไก่ซอสเสาวรส
(Poach chicken passion fruit salad)
ณ โรงแรมริว่าเซอร์ยา
ฐานันดร ดวงจอมดี
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160
E-mail: thanandon_duangchomdee@hotmail.com

บทคัดย่อ

จากการที่ได้เข้ารับการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมริว่าเซอร์ยา กรุงเทพฯ ผู้จัดทำพบว่ามีเมนูสลัดค่อนข้างน้อย ผู้จัดทำได้คิดค้นเมนู “สลัดไก่ซอสเสาวรส” มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าในการตัดสินใจเลือก สลัดไก่ซอสเสาวรส (Poached chicken passion fruit salad) เพื่อ สุข ภาพ และ ประเมินความพึงพอใจโดยพนักงานภายในโรงแรม ต่อเมนู การที่ผู้จัดทำได้ทำการทดลองเพื่อให้เมนูสลัดออกมาสมบูรณ์ โดยศึกษาหาข้อมูลและได้ลงมือปฏิบัติ หลังจากนั้นจึงได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานในครัวของโรงแรมและได้จัดทำแบบ ประเมินความพึงพอใจมา 10 ชุด โดยการประเมิน นั้นสรุปได้ว่าด้านสี มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.9 คะแนน ซึ่งมีความพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านความสดของผัก มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.7 คะแนน

Abstract

From the internship under the co-operative education project at Riva surya Bangkok. The author found that the salad menu has less. The

author developed the appetizer menu entitled Poach chicken passion fruit salad. The objectives of this project were to provide an alternative for customers to choose Poach chicken passion fruit salad for health and to evaluate the hotel employees' satisfaction with this menu.

For perfect creation of this menu, the author studied necessary information and took actions. The assessment form was created and distributed to employees in the kitchen department of the hotel. 10 copies of satisfaction survey were developed. Based on the assessment, it could be concluded that color had mean satisfaction at 4.9, which was the highest level of satisfaction, followed by Freshness of vegetables with the mean satisfaction score at 4.7, which was the highest level of satisfaction

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้า ในการตัดสินใจเลือกสลัดไก่ซอสเสาวรส (Poach chicken passion fruit salad) เพื่อสุขภาพ

2. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์

ขอบเขตของโครงการงาน

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

เป็นการวิจัยเชิงทดลอง เพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของ สลัดไก่ชอสเสาวรส โดยใช้แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

2. ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ พนักงานโรงแรมริวา อรุณ” จำนวน 10 คน

3. ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 25 เมษายน พ.ศ.2561

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้สร้างทางเลือกให้กับ โรงแรม ในการผลิต สลัดไก่ชอสเสาวรส (Poach chicken passion fruit salad)

2. ช่วยลดต้นทุนรายจ่ายในกระบวนการผลิต และนำวัตถุดิบคงเหลือมาสร้างสรรค์

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1 กำหนดหัวข้อที่จะทำและสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ไขได้โดยมาเป็นหัวข้อโครงการงานสหกิจ

2 เขียนโครงร่างรายงานศึกษาหาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้หรือนำมาปรับปรุงพัฒนาจากการสอบถามจากพนักงาน

3 คิดค้นเมนู สูตร เมื่อได้ปัญหามาปรับปรุงพัฒนาโดยการคิดรสชาติขึ้นมาใหม่ กำหนดส่วนผสม

4 ผู้จัดทำได้มีการทดลองประกอบอาหารน้ำสลัดปรากฏว่ารสชาติยังไม่ค่อยพึงพอใจมากนัก จึงลดน้ำผึ้งและมันฝรั่งคดลงและนำเลมอนออกเพื่อให้รสชาติไม่จัดจนเกินไป

5 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม และทำการสอบถามข้อมูลกับพนักงานที่เกี่ยวข้อง

6 วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล

7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน โดยทำการเขียนรายงานสรุปผลที่ได้รับเพื่อเตรียมนำส่ง

8 นำเสนออาจารย์นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อทำการตรวจสอบ และรับ ฟังข้อเสนอแนะเพื่อทำการแก้ไข

สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้ทำสลัดไก่ชอสเสาวรส ในครั้งที่ 1 ได้ทำในสูตรดั้งเดิม ลองชิมรสชาติ น้ำชอสเสาวรสยังไม่เข้าลงตัวความหวานและความขมมากเกินไปเพราะใส่เลมอนสดลงไปเลยนำมาดัดแปลงให้มีคุณประโยชน์มากขึ้นในครั้งที่ 2 สลัดไก่ชอสเสาวรสการประยุกต์ให้เกิดความสมบูรณ์และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้คือลดน้ำผึ้งและไม่ใส่เลมอนสด เข้าไป จึงได้ศึกษาข้อมูลและสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา จนทำให้ ชอสเสาวรส นั้นเกิดความสมบูรณ์และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ผู้จัดทำได้มีการทำแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในครัว ที่มีต่อ สลัดไก่ชอสเสาวรส จำนวน 10 ชุด

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำ ได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมริวาเซอร์วิยา กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 08 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีค่ามากมาย สามารถนำมาใช้ให้เข้ากับการปฏิบัติงานได้จริง สำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี ผู้จัดทำขอพระคุณบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการ

ทำงานจริง ผู้จัดทำรายงานขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

1. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณ อภิชาติ ศรีทาบัตร Sous chef
3. คุณ พิพัฒน์ชัย กุศลทรามาส Commis 1

บรรณานุกรม

��ชวาลัย เรื่องประพันธ์. (2543). สถิติพื้นฐานพร้อมตัวอย่างการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรม Minitab SPSS และ SAS. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.)

��ชวาลัย เรื่องประพันธ์. (2539). สถิติพื้นฐาน. ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา
น้ำเสาวรศ

[ออนไลน์] <https://th.wikipedia.org/wiki/น้ำเสาวรศ>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2561)

น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์
[ออนไลน์]: <https://th.wikipedia.org/wiki/น้ำมันมะกอก>
(สืบค้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2561)

แผนที่โรงแรมริว่าเซอร์ย่า
[ออนไลน์]: www.riva-surya-bangkok.bangkokshotels.com
(สืบค้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2561)

ศศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์สารานุกรมอาหารออนไลน์เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้, ปี 2555

วิเชียร เกตุสิงห์. ข่าวสารการวิจัยการศึกษา พ.ศ 2538

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร. นิธิยา รัตนานนท์

สลัด
[ออนไลน์]: www.cals.arizona.edu/fps/sites/cals.arizona.edu/files/cotw/Green_Oak_Lettuce.pdf
(สืบค้นเมื่อวันที่ 2 เมษายน 2561)

Carrier, Robert 1981
Class Interval ��ชวาลัย เรื่องประพันธ์, 2543, หน้า 30

National Honey Board. "Carbohydrates and the Sweetness of Honey". Last accessed 1 June 2012.





ภาคผนวก ง
โปสเตอร์ (ไวนิล)



ภาคผนวก จ
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา





ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5604400109
ชื่อ - นามสกุล : นาย ฐานันดร ดวงจอมดี
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
E-mail : thanandon_duangchomdee@hotmail.com
เบอร์โทร : 087-6827044



ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5604400109
ชื่อ - นามสกุล : นาย ฐานันดร ดวงจอมดี
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
E-mail : thanandon_duanhchomdee@hotmail.com
เบอร์โทร : 087-6827044