



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง
สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า กรณีศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์
Seasoning management for camping Case study: TKT Ecotour

โดย

นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ 5704400181

นางสาวแพรวพรรณ ผ่องศรี 5704400373

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา 116-446

ภาควิชาการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 2 ปีที่ศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า
กรณีศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ
นางสาวแพรวพรรณ มั่งศรี

ภาควิชา การท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ศุภัตรา สวบนเจริญ

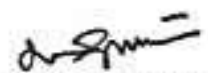
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การท่องเที่ยว
ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ

ศิริโชค อธิวัฒน์ อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ศุภัตรา สวบนเจริญ)

กนกกร นิลเศษ พนักงานที่ปรึกษา
(คุณกนกกร นิลเศษ)


กรรมการกลาง
(ดร.วนิดา เลิศพิพัฒนานนท์)


ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มประวีตนา)

ชื่อโครงการ	: การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุรงกลางสำหรับการ ท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ นางสาวแพรวพรรณ ผ่องศรี
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.ศุภัตรา ฮวบเจริญ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การท่องเที่ยว
คณะ	: ศิลปะศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

บริษัท ทีเคที อีโค ทัวร์ จำกัด เป็นบริษัทนำเที่ยวประเภทการท่องเที่ยวแบบเดินป่า โดยให้ความสำคัญในเรื่องธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สิ่งของหรือวัตถุดิบที่เลือกใช้จะต้องใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด คณะจึงได้จัดทำโครงการ “การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุรงกลางสำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ จำกัด” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและหารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเครื่องปรุรงกลางสำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ จำกัด อีโคทัวร์ และลดต้นทุนของราคาเครื่องปรุรงกลาง โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพกับมัคคุเทศก์ จำนวน 5 คน โดยใช้ 6 คำถาม แล้วจึงนำผลสัมภาษณ์มาวิเคราะห์จนเกิดเป็นชุดเครื่องปรุรงสำหรับเดินป่า โดยใช้หลักการออกแบบบริการ (Service Design) เข้ามาประยุกต์ใช้

ผลการศึกษาพบว่า บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุเครื่องปรุรงเป็นฝาปิดแบบฝาเกลียว เป็นขวดขนาดเล็ก แบบพลาสติก มีน้ำหนักน้อย สะดวกต่อการใช้งาน ประหยัด ไม่เกิดปัญหาจากมดแมลง และสามารถเก็บไว้ในถุงผ้าฟลายชีท (Fly Sheet) ที่สามารถนำมาทำความสะอาดโดยการซักแล้วตากได้ ซึ่งผลการศึกษาเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

คำสำคัญ : การบริหารจัดการเครื่องปรุรงกลาง การท่องเที่ยวแบบเดินป่า

Research Title : Seasoning Packaging for Camping Tour: A Case Study of TKT Eco Tour Company Limited

Credits : 5

By : Ms. Nuttarika Petchpan
: Ms. Praewpan Pongsri

Advisor : Ms. Supattra Huabcharoen

Degree : Bachelor of Arts

Major : Tourism

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic year : 2/2017

Abstract

TKT Eco Tour Company Limited was a travel agency in the type of trekking tourism. The company attaches great importance to with nature and environment. Therefore, the items or materials that were selected must be used to the maximum benefit. This project was Seasoning Packaging for Camping Tour. A Case Study of TKT Eco Tour Company Limited. The objectives of this study were 1) To study and find a packaging for the central seasoning for trekking trips. 2) To reduce the cost of seasoning. Data were collected through a qualitative interview with 6 questions and 5 tour guides. Then the interview results were analyzed for use in seasoning packaging design for trekking trips.

The results showed that packaging used to contain seasoning. It should look like a small plastic bottle, screw cap, light weight, convenient to use and save. It should not cause problems from ants and insects. And can also be stored in the flysheet bag. Importantly, the packaging can be cleaned by washing and drying. It can be used many times. The results of the study were in accordance with the stated objectives.

Keyword: Seasoning Packaging, Camping Tour

Approved by
.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณนิพัทธ์พงษ์ ชวนชื่น เจ้าของ บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
2. ดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง พนักงาน บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
3. กนกกร นิลเศษ พนักงาน บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
4. ปุณฺณชรัสมิ์ สุคันธเมศวร์ พนักงาน บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
5. สายใจ พูลมีทรัพย์ พนักงาน บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
6. วัชรินทร์ เชียงว่อง พนักงาน บริษัท ทีเคที อีโคโนวอร์
7. อาจารย์ศุภัตรา ฮวบเจริญ อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ

นางสาวแพรวพรรณ ผ่องศรี

11 พฤษภาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์หลังจากทำโครงการนี้	3
1.5 นิยามศัพท์	4
บทที่ 2 เอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยว	5
2.2 แนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจการท่องเที่ยว	7
2.3 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ	8
2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ	9
2.5 ความหมายและความสำคัญของการปรับปรุง	11
2.6 ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์	12
2.7 การออกแบบบริการ (Service Design)	13
2.8 ฟลายชีท (Fly Sheet)	14
2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	17
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	17
3.2 นโยบายและข้อมูลส่วนใหญ่	18
3.3 นโยบายส่งเสริมและช่วยเหลือเยาวชน	19
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	20
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา	22

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	22
3.7 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร	22
3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	23
3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้	24
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	25
4.1 วางแผนตั้งคำถาม	25
4.2 สัมภาษณ์เชิงคุณภาพมัคคุเทศก์ตัวอย่าง บริษัท ทีเคที อีโคโนว์	26
4.3 ผลการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากมัคคุเทศก์ตัวอย่าง	26
4.4 วิเคราะห์ข้อมูลจากผลการสัมภาษณ์	34
4.5 ขั้นตอนการออกแบบชุดเครื่องปรุง	36
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	39
5.1 สรุปผลโครงการ	39
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	40
บรรณานุกรม	42
ภาคผนวก ก รูปภาพขั้นตอนขณะทำชุดเครื่องปรุง	44
ภาคผนวก ข รูปภาพการฝึกปฏิบัติงาน	47
ภาคผนวก ค รูปภาพปฏิบัติงาน ขณะออกเดินทางนอกสถานที่	52
ภาคผนวก ง แบบสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	59
ภาคผนวก จ บทความวิชาการ	61
ภาคผนวก ฉ โปสเตอร์	67
ภาคผนวก ช ประวัติคณะผู้จัดทำ	69

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	24
ตารางที่ 4.1 ผลการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากภาคีเครือข่าย	26
ตารางที่ 4.2 สรุปปัญหาของการใช้เครื่องปรุงกลาง	34
ตารางที่ 4.3 ตารางความถี่ในการเดินทางของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์	35



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 1.1 รูปเครื่องปรุงที่พบปัญหา	2
รูปที่ 3.1 แสดงผังองค์กรของ บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ (TKT ECOTOUR)	23
รูปที่ 4.1 สถิติการออกเดินทางท่องเที่ยว ในปี 2559-2560 ของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์	34
รูปที่ 4.2 รูปบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เครื่องปรุง	36
รูปที่ 4.3 รูปกล่องที่ใช้ในการทดลองครั้งที่ 1	36
รูปที่ 4.4 รูปถุงผ้าการทดลองครั้งที่ 2	37



บทที่ 1

บทนำ

จากการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ ได้พบปัญหาเกี่ยวกับระบบการใช้เครื่องปรุกลงกลาง จึงสนใจในการศึกษาเรื่อง การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุกลงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

- 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา
- 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.3 ขอบเขตของโครงการ
- 1.4 ประโยชน์หลังจากทำโครงการนี้
- 1.5 นิยามศัพท์

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์เป็นบริษัทนำเที่ยวประเภทการท่องเที่ยวแบบเดินป่า หรือการท่องเที่ยวเชิงนิเวศเติบโตจากการเดินทางท่องเที่ยวกลุ่มเล็ก ๆ จนขยายรวมตัวกันเป็นกลุ่มใหญ่ แต่ยังไม่ได้มีการจัดการนำเที่ยวอย่างเป็นทางการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คนที่ได้ไปมีโอกาสรู้จักเพื่อนใหม่มีป่าเป็นบ้านทำอาหารร่วมกัน อยู่กันแบบครอบครัว การเดินทางของทีเคทีเป็นการเดินทางที่เน้นการสร้างและต่อเติม มิตรภาพระหว่างคนหัวใจเดียวกัน เส้นทางและวิวทิวทัศน์ เป็นเพียงองค์ประกอบหนึ่ง นักเดินป่าทุก ๆ คนเมื่อได้มีโอกาสที่จะเข้าไปสัมผัสกับความเป็นธรรมชาติแล้ว ก็ควรที่จะทำความเข้าใจเกี่ยวกับการอนุรักษ์ธรรมชาติให้มาก โดยทางบริษัทได้ให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อม อาหารการกิน ในการเลือกใช้สิ่งของที่สามารถใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดต้นทุน ควบคุมปริมาณ ควบคุมน้ำหนัก และมาจากธรรมชาติ

ดังนั้นอาหาร เครื่องปรุลงที่เลือกใช้จะต้องคำนึงในระดับหนึ่งต่อการให้บริการแก่ลูกค้า ควรมีมาตรฐาน คุณภาพที่ชัดเจน ตั้งแต่การเลือกซื้อ จนถึงตลอดการใช้งานให้มีคุณค่า มัคคุเทศก์คือผู้เตรียมอุปกรณ์การเดินทางของคณะ ซึ่งรับหน้าที่แบกของส่วนกลางที่จำเป็นต่อการเดินทางในครั้งนั้น ๆ ซึ่งเดินทางในแต่ละเส้นทางมีระยะทางค่อนข้างไกล ทั้งยังมีหน้าที่เตรียมปรุลงอาหาร ใช้เวลานาน เพื่อให้มัคคุเทศก์ทำงานรวดเร็วสะดวก และลดความเสี่ยงในการเกิดความเสียหายระหว่างทาง ผู้จัดทำจึงต้องการทำโครงการสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า โดยใช้ อุปกรณ์และวัสดุที่มีอยู่ในบริษัท

ทั้งนี้ทางบริษัทได้พบปัญหา การใช้เครื่องปรุลงกลางไม่ได้ประโยชน์เท่าที่ควร อาทิ เครื่องปรุลงหยิบใช้ไม่สะดวกเท่าที่ควร เช่น น้ำตาลทรายถูกลง 5 กิโลกรัม นำไปปฏิบัติงานเพียงละ ครั้ง

กิโกรัม วิธีเดิมคือการเทใส่ถุงร้อนแล้วมัดปากถุง ทำให้เกิดปัญหาระหว่างลูกหาบขนของขึ้นเขา ถุงน้ำตาลแตกและรั่ว อีกปัญหาคือไม่สะดวกต่อการหยิบใช้ ทำให้เสียของไปโดยเปล่าประโยชน์ โดยโครงการนี้จัดทำขึ้นเพื่อลดเวลาซื้อ ควบคุมต้นทุน ควบคุมคุณภาพของเครื่องปรุงกลาง สะดวก ในการออกเดินทาง เพราะสามารถหยิบใช้ได้ และเพื่อเป็นประโยชน์แก่บริษัท ในส่วนของตัวเครื่อง ปรุงกลาง หลัก ๆ เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ ซีอิ๊ว แม็กกี้ พริกป่น พริกไทย น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว เป็นต้น ดังนั้นคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของเครื่องปรุงกลาง จึงสนใจในการศึกษาเรื่อง “การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์” เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ



รูปที่ 1.1 รูปเครื่องปรุงที่พบปัญหา

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อศึกษาและหารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ผู้จัดทำได้กำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ เป็นช่วงสัปดาห์ที่ใช้ในการทดลองชุดเครื่องปรุง วันที่ 6 – 8 เมษายน 2561 และวันที่ 27 – 29 เมษายน 2561

1.3.2 ขอบเขตด้านเอกสาร ศึกษาหาข้อมูลในการทำโครงการจากอินเทอร์เน็ต ศึกษาข้อมูลจากเอกสารของมัคคุเทศก์

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา ตลอดระยะเวลาเดินทางในการออกปฏิบัติงาน วันที่ 8 มกราคม - 30 เมษายน 2561

1.4 ประโยชน์หลังจากทำโครงการนี้

1.4.1 คณะผู้จัดทำ

- เรียนรู้และปฏิบัติ การออกแบบการบริการ (Service Design)
- เกิดการเรียนรู้รูปแบบระบบเครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ธรรมชาติศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์
- ได้เรียนรู้ว่าการออกเดินทางท่องเที่ยวต้องใช้เครื่องปรุงปริมาณเท่าไร และง่ายต่อการปรับปรุงระบบเครื่องปรุงในอนาคต

1.4.2 มัคคุเทศก์

- ควบคุมเวลาในเลือกการซื้อ
- สะดวก หยิบจับใช้งานง่าย
- ลดความเสี่ยงในเรื่องการหก ตก ก่อนออกเดินทาง ระหว่างเดินทาง และกลับจากเดินทาง
- ควบคุมน้ำหนักของเครื่องปรุง เพราะต้องใช้น้ำหนักของลูกหาบ ช่วยลดน้ำหนักลูกหาบ

1.4.3 บริษัท

- ได้แนวทางลดต้นทุนเครื่องปรุงกลาง และยังคงมาตรฐานคุณภาพของอาหารที่ทำให้ลูกค้าประทับใจ
- พัฒนาระบบเครื่องปรุงกลางให้ใช้ประโยชน์ได้สูงสุด
- สร้างความน่าเชื่อถือให้แก่บริษัท
- กำหนดต้นทุนในการออกปฏิบัติงานได้ง่ายขึ้น ในเรื่องของราคา
- ประหยัดเวลาในการเคลียร์ของที่กลับจากการเดินทางท่องเที่ยว

1.4.4 นักท่องเที่ยว

- มั่นใจในคุณภาพและการบริการ
- ลดสภาวะการเกิดเชื้อโรค จากใช้ขวด ฝุน ผง ที่ลงไป เพราะตอนแรกใส่ถ้วยให้ลูกค้าตัวเอง บางครั้งไม่ใช่ช้อนกลาง ซึ่งนำไปสู่ปัญหาการท้องร่วง ท้องเสีย
- ลูกค้าสามารถหยิบใช้ได้สะดวก ยกตัวอย่าง เวลาที่ลูกค้ากินกาแฟ น้ำตาลจากเป็นถุง เปลี่ยนมาเป็นใช้ขวด ทำให้สะดวกในการเท มดไม่ขึ้น น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มสายชู พริกไทย

1.4.5 สิ่งของ

- กำจัดการสูญเปล่า ลดปริมาณถุงพลาสติกที่นำมาใช้
- นำสิ่งของที่เหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง

1.4.6 สถานที่และสิ่งแวดล้อม

- ลดสภาวะโลกร้อน เป็นการลดขยะ การนำขยะไปสู่สถานที่ท่องเที่ยว
น้อยลง
- ไม่ทำลายสถานที่และสิ่งแวดล้อม เช่น ขวดแก้วแตกเป็นอันตรายต่อ
นักท่องเที่ยวคนอื่น ไม่ย่อยสลาย สัตว์ป่ามากินพลาสติกอาจเป็น
อันตราย

1.5 นิยามศัพท์

เครื่องปรุงกลาง (Seasoning) เป็นเครื่องปรุงส่วนกลางที่ใช้สำหรับการท่องเที่ยวแบบ
เดินป่า ไว้สำหรับประกอบอาหารให้นักท่องเที่ยวได้รับประทาน เป็นสิ่งที่ช่วยปรุงแต่งรสของ
อาหาร เพิ่มเต็มรสชาติของอาหาร ประกอบไปด้วยเครื่องปรุงชนิดที่เป็นผงและของเหลว ซึ่งใน
โครงการเล่มนี้ประกอบไปด้วยเครื่องปรุงกลางทั้งหมด 8 ชนิด ดังนี้ น้ำมันพืช น้ำปลา น้ำตาล
น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว เกลือ พริกไทย และพริกป่น



บทที่ 2

เอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาโครงการงานการบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุรงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ ผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยว
- 2.2 แนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจการท่องเที่ยว
- 2.3 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
- 2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ
- 2.5 ความหมายและความสำคัญของเครื่องปรุรง
- 2.6 ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
- 2.7 การออกแบบบริการ (Service Design)
- 2.8 ฟลายชีท (Fly Sheet)
- 2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางของบุคคลจากสถานที่ซึ่งเป็นที่อาศัยอยู่ประจำไปยังสถานที่อื่นเป็นการชั่วคราวและเดินทางกลับไปสถานที่ที่อาศัยเดิม โดยการเดินทางนั้นไม่ใช่เพื่อประกอบอาชีพโดยตรง แม้ว่ารูปแบบของการท่องเที่ยวบางประเภทจะมีเรื่องของอาชีพ หรือธุรกิจ การงานเข้ามาเกี่ยวข้องอยู่บ้าง เช่น การท่องเที่ยวในรูปแบบของการจัดประชุม การจัดสัมมนา การจัดฝึกอบรม นักท่องเที่ยวหรือผู้เดินทางท่องเที่ยวมักจะมีเหตุผลหรือประเภทของจุดหมายในการเดินทางที่แตกต่างกันออกไปโดยมีปัจจัยประกอบที่เป็นตัวสนับสนุน หรือ แรงผลักดันที่เป็นส่วนบุคคลซึ่งไม่เท่ากัน ปัจจัยเหล่านี้ ได้แก่ รายได้ เวลา โอกาสรอบครวั การได้รับข้อมูลข่าวสาร และความสนใจส่วนบุคคล เช่น สนใจเรื่องราวของชนเผ่า วัฒนธรรม ประเพณี ประวัติศาสตร์ สิ่งแวดล้อม นันทนาการ หรือความต้องการที่จะได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่ เป็นต้น ซึ่งไม่ว่าจะเดินทางด้วยเหตุผลใดก็ตาม สิ่งที่นักท่องเที่ยวต่างก็คาดหวังที่จะได้รับ คือ ความสุข ความสนุกสนาน ความเพลิดเพลิน ความรู้ และประสบการณ์ใหม่ที่สนองตอบความต้องการส่วนบุคคลที่มีอยู่ (อมรรัตน์ พรหล่อ, 2555)

Tourist หมายถึง นักท่องเที่ยวที่เดินทางจากที่พักอาศัยของตน แล้วกลับมาเกินกว่า 24 ชั่วโมง และได้พักแรมที่ไหนแห่งหนึ่งชั่วเวลาหนึ่ง บางประเทศก็เรียกว่า night visitor

Excursionist หมายถึง นักท่องเที่ยวแบบเช้าไป เย็นกลับ หรือกลับมาถึงบ้านภายใน 24 ชั่วโมงโดยไม่พักแรม ณ ที่ใด บางประเทศก็เรียกว่า day visitor

Visitor หมายถึงอย่างเดียวกับ tourist แต่เป็นคำที่ประเทศหนึ่งใช้เรียกนักท่องเที่ยวจากประเทศที่เข้ามา ในประเทศของตน และบางทีก็เรียกเต็มยศว่า foreign visitor นอกจากนี้ในประเทศที่ใช้คำvisitor แทนคำ tourist นี้มักจะใช้คำว่า tourist หรือ domestic tourist ให้หมายถึงนักท่องเที่ยวที่มีภูมิลำเนาอยู่ในประเทศหนึ่งแล้วท่องเที่ยวไปแต่เฉพาะภายในประเทศของตนเอง

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ ซึ่งกระทำเพื่อผ่อนคลายความตึงเครียดจากกิจการงานประจำ โดยปกติ การท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางของคนจากที่แห่งหนึ่งไปยังอีกแห่งหนึ่ง เป็นการชั่วคราว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพักผ่อน หรือหาความรู้ ซึ่งครอบคลุมถึงการเดินทางเพื่อธุรกิจที่ผู้เดินทางยังมีได้ตั้งหลักแหล่งถาวร และไม่ได้รับรายได้เพื่อยังชีพจากเจ้าของถิ่นปลายทาง โดยการท่องเที่ยวยังเป็นผลรวมของประสบการณ์พิเศษกับสัมพันธภาพซึ่งเกิดจากการเดินทางและการพักผ่อนต่างถิ่นเป็นการชั่วคราว

ในอีกความในหนึ่งหากกล่าวถึงคำว่า"การท่องเที่ยว" หลายคนอาจนึกถึงคำว่า การเดินทาง ไปเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ หรือเพื่อไปร่วมกิจกรรมบางอย่าง เยี่ยมเยือนญาติมิตร ไปประชุม หรือบางคนอาจจะนึกถึงชาวต่างประเทศ สะพายกระเป๋าอยู่กลางถนน นอนอาบแดดอยู่ริมชายหาด ดังนั้นจึงพบว่ากิจกรรมการเดินทางนั้น มีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่สมัยโบราณ อาทิ เช่น การทำสงคราม การแสวงหาสินค้า แสวงหาดินแดนใหม่ หรือเพื่อนมิตรการค้าศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งการเดินทางบางอย่างยังคงปรากฏให้เห็นจนถึงปัจจุบันจะพบว่าการท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเดินทาง แต่ปัญหาอยู่ที่ว่า การเดินทางไม่ใช่การท่องเที่ยวเสมอไป ดังนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่ควรจะรู้ความหมายของการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้อย่างมหาศาลให้แก่ประเทศ และถือเป็นอุตสาหกรรมที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก

การท่องเที่ยวเป็นรูปแบบหนึ่งของกิจกรรมนันทนาการ และการเดินทาง ไม่ใช่ การท่องเที่ยวเสมอไปมีการประชุมของสหประชาชาติว่าด้วยเรื่องของการเดินทางและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ที่กรุงโรม ประเทศอิตาลี และได้ยอมรับข้อเสนอเกี่ยวกับคำจำกัดความของการท่องเที่ยวจากนักวิชาการจากองค์การการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ (WTO)ว่า การเดินทางที่จัดเป็นการท่องเที่ยวต้องมีลักษณะดังนี้

1. เป็นการเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราว
2. เดินทางด้วยความสมัครใจ
3. ไม่ใช่เดินทางเพื่อไปประกอบอาชีพและการหารายได้

การจำแนกประเภทของผู้มาเยือน การแบ่งตามช่วงเวลาที่ใช้ไปในการไปเยือนและมีการพักค้างคืน ณ สถานที่ที่ไปเยือนนั้น แบ่งออกเป็น

1. นักท่องเที่ยว (Tourist) หมายถึง ผู้ที่มาเยือนชั่วคราว ซึ่งพักอยู่ ณ สถานที่ที่ไปเยือนอย่างน้อย 24 ชั่วโมง และมีการพักค้างคืนอย่างน้อย 1 คืน แต่ไม่เกิน 1 ปี ได้แก่
 - ผู้ที่ไม่มีถิ่นพำนักอยู่ในสถานที่ที่ไปเยือน
 - ผู้ที่มีสัญชาติของประเทศนั้นหรือเดิมเป็นคนในถิ่นนั้น แต่ปัจจุบันไม่ได้มีถิ่นพำนักในสถานที่ที่ไปเยือนแล้ว
 - ผู้ที่เป็นลูกเรือ ซึ่ง ไม่มีถิ่นพำนัก ณ สถานที่ที่ไปเยือน และมีการค้างคืน ณ สถานที่ที่ไปเยือน
2. นักทัศนจร (Excursionist) คือผู้มาเยือนชั่วคราว ซึ่งพักอยู่ ณ สถานที่นั้นน้อยกว่า 24 ชั่วโมง และไม่พักค้างคืน ได้แก่
 - ผู้โดยสารเรือสำราญหรือเรือเดินสมุทร ซึ่งมาแวะพักชั่วคราว ไม่พักค้างคืน
 - ผู้ที่มาเยือนและจากสถานที่นั้นภายในวันเดียว (same-day visitor)
 - ลูกเรือ ที่ไม่ได้มีถิ่นที่อยู่อาศัย ณ สถานที่นั้น ๆ และแวะพักเพียงชั่วคราว ไม่เกิน 24 ชั่วโมง
 - แบ่งออกเป็น
 - ผู้มาเยือนขาเข้า (inbound visitor) คือผู้ที่มีถิ่นพำนักในต่างประเทศและเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศอีกครั้งหนึ่ง
 - ผู้มาเยือนขาออก (outbound visitor) คือผู้ที่มีถิ่นพำนักอยู่ในประเทศหนึ่ง และเดินทางไปท่องเที่ยวที่ต่างประเทศ
 - ผู้มาเยือนภายในประเทศ (domestic visitor) คือผู้ที่เดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศที่ตนมีถิ่นพำนักอยู่

2.2 แนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจการท่องเที่ยว

เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2559 ณ โรงแรมสยามแคมปินสกี นายยุทธศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) พร้อมด้วย นายมานิตย์ บุญฉิม ผู้เชี่ยวชาญการท่องเที่ยว สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นายเจริญ ว่างอนานนท์ นายกสมาคมไทยธุรกิจท่องเที่ยว (ATTA) นางสุกัญญา จันทร์ชู ประธานฝ่ายการตลาด สมาคมโรงแรมไทย และนางสาวเกวลิน หวังพิชญสุข ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ร่วมแถลงข่าวแนวโน้มสถานการณ์การท่องเที่ยวไตรมาส 3 และปี 2559 พร้อมนำเสนอกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวช่วงปลายปีมากมาย มั่นใจว่าปี 2559 ประเทศไทยจะมีรายได้จากการท่องเที่ยวรวม 2.58 ล้านล้านบาท เกินเป้าหมายที่เคยตั้งไว้ที่ 2.4 ล้านล้านบาท

นายยุทธศักดิ์ สุภสร เปิดเผยว่า ททท. คาดการณ์ว่าในช่วง 3 ไตรมาสแรก (มกราคม – กันยายน) ของปี 2559 ประเทศไทยจะมีรายได้ทางการท่องเที่ยวประมาณ 1.88 ล้านล้านบาท

บาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 14 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา โดยมีนักท่องเที่ยวตลาดต่างประเทศ 24.94 ล้านคน สร้างรายได้ 1.25 ล้านล้านบาท (เพิ่มขึ้นร้อยละ 17) และนักท่องเที่ยวตลาดในประเทศ 111 ล้านคน/ครั้ง สร้างรายได้ 6.29 แสนล้านบาท (เพิ่มขึ้นร้อยละ 6)

ทั้งนี้สถานการณ์นักท่องเที่ยวในประเทศ พื้นที่ซึ่งมีอัตราการเติบโตของจำนวนนักท่องเที่ยวเข้าพื้นที่สูงสุด ได้แก่ กรุงเทพมหานครมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.2 ภาคตะวันออกร้อยละ 4.9 และภาคกลางร้อยละ 4 ตามลำดับ เนื่องจากการเดินทางท่องเที่ยวระยะใกล้ จึงเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในช่วงที่สถานการณ์ทางเศรษฐกิจเริ่มฟื้นตัว ในขณะที่ภาคเหนือมีอัตราการขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวค่อนข้างน้อย คือ เพิ่มขึ้นร้อยละ 2

ทางการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) คาดการณ์ว่า ประเทศไทยจะมีรายได้จากการท่องเที่ยวรวมประมาณ 6.98 แสนล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 16 โดยมีนักท่องเที่ยวตลาดต่างประเทศเดินทาง 9.01 ล้านคน เพิ่มขึ้นร้อยละ 15 สร้างรายได้ทางการท่องเที่ยว 4.68 แสนล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 19 และนักท่องเที่ยวตลาดในประเทศ 42 ล้านคน/ครั้ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 7 สร้างรายได้ทางการท่องเที่ยว 2.30 แสนล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 9

สำหรับตลาดนักท่องเที่ยวในประเทศ คาดว่าจะมีการเดินทางทั้งสิ้น 41.8 ล้านคน/ครั้ง เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 7 และสร้างรายได้หมุนเวียนภายในประเทศประมาณ 2.3 แสนล้านบาท เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 9 จากช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา โดยคาดว่าภาคเหนือจะกลับมาเติบโตในอัตราที่สูงอีกครั้ง หรือมีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นร้อยละ 9 ภาคกลางเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.7 และภาคตะวันออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.9 พร้อมมีปัจจัยสนับสนุนได้แก่ ภาวะเศรษฐกิจไทยที่ฟื้นตัว วันหยุดนักขัตฤกษ์ การเดินทางช่วงประเพณีออกพรรษา และกิจกรรมส่งเสริมการตลาดมากมาย อาทิการจัดประเพณีในช่วงออกพรรษา งานสีลันแห่งสายน้ำมหกรรมลอยกระทง เทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ และการจัดกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ

นายยุทธศักดิ์ สุภสร กล่าวต่อไปว่า จากปัจจัยทั้งหมดที่กล่าวมานี้ จะส่งผลให้คาดการณ์ภาพรวมทั้งปี 2559 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยว 2.58 ล้านล้านบาท (เกินจากเป้าหมายที่กำหนดไว้ที่ 2.4 ล้านล้านบาท) โดยสร้างรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 14 แบ่งเป็นรายได้จากตลาดต่างประเทศ 1.72 ล้านล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 18 และตลาดในประเทศ 8.6 แสนล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 7 (ยุทธศักดิ์ สุภสร, 2559)

2.3 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

(อรทัย ถอนอก, 2559) การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Ecotourism) เป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวที่ปัจจุบันนานาชาติให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวประเภทนี้เพิ่มมากขึ้น เพื่อมุ่งไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน ตามหลักปรัชญาสากลว่าด้วย การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน (Environmentally Sustainable Development) โดยให้ความสำคัญแก่การให้การศึกษาหรือให้การ

เรียนรู้หรือมุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์ และเป็นการท่องเที่ยวที่มีความรับผิดชอบในแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ

การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เป็นการท่องเที่ยวที่มีสาระสำคัญ ดังนี้

1. แหล่งท่องเที่ยวที่จะส่งเสริม ควรเป็นพื้นที่ธรรมชาติ ที่มีการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมถึงแหล่งประวัติศาสตร์โบราณคดีและวัฒนธรรมปรากฏอยู่ในพื้นที่ด้วย
2. ควรเป็นการท่องเที่ยวที่ ทุกฝ่ายร่วมกันรับผิดชอบต่อสภาพแวดล้อมและระบบนิเวศ ที่ไม่ทำให้สภาพแวดล้อมเสื่อมโทรม
3. เน้นให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัส ได้รับประสบการณ์ และการเรียนรู้จากสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติโดยตรง อีกทั้งเสริมสร้างจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมอีกด้วย
4. เป็นการท่องเที่ยวที่ ให้ประโยชน์กลับคืนสู่ธรรมชาติ เอื้อประโยชน์ต่อชุมชนท้องถิ่นทั้งทางตรงและทางอ้อม
5. มุ่งเน้นคุณค่าลักษณะเด่นเป็นเอกลักษณ์ทางธรรมชาติ ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในการดึงดูดนักท่องเที่ยว แต่ไม่เน้นการเสริมแต่งพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวก

2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ

(Kroopa พื้นที่กรุพา, 2557) การบริหารจัดการกระบวนการของการมุ่งสู่เป้าหมายขององค์กรจากการทำงานร่วมกัน โดยใช้บุคคลและทรัพยากรอื่น ๆ (Certo, 2000, p.555) หรือเป็นกระบวนการออกแบบและรักษาสภาพแวดล้อมที่บุคคลทำงานร่วมกันในกลุ่มให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพซึ่งมีผู้ให้ความหมายของคำว่า การบริหารจัดการไว้มากมาย เช่น Peter F Drucker (1954 : 12) ประมาจารย์ด้านการจัดการได้ให้คำจำกัดความไว้ว่า “การบริหาร คือ การทำให้งานต่าง ๆ ขององค์กรสำเร็จได้ โดยอาศัยคนอื่นเป็นผู้ทำ” (Management is Getting Things done Through Other People) และ Ernest , Dale. (1968 : 43) ; Harold , Koontz and Cyril (1972 : 43) ให้คำจำกัดความของคำว่า การบริหารหรือการจัดการไว้สอดคล้องกันว่า การบริหารหรือการจัดการ หมายถึง การดำเนินงานของบุคคลตั้งแต่สองคนขึ้นไปร่วมกันปฏิบัติงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยอาศัยปัจจัยทั้งหลาย ได้แก่ คน เงิน วัสดุสิ่งของ ซึ่งนับว่าเป็นอุปกรณ์ของการจัดการนั้น ๆ รวมถึงกระบวนการจัดหน่วยงานและการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ให้การทำงานบรรลุเป้าหมายร่วมกัน

2.4.1 ความสำคัญของการบริการจัดการ

จากความหมายต่าง ๆ ข้างต้น การบริหารจัดการจึงเป็นกระบวนการของกิจกรรมที่ต่อเนื่องและประสานงานกัน ซึ่งผู้บริหารต้องเข้ามาช่วยเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายขององค์กร ประเด็นสำคัญของการบริการจัดการ (Management) มีดังนี้

- 1) การบริหารจัดการสามารถประยุกต์ใช้กับองค์กรใดองค์กรหนึ่งได้

2) เป้าหมายของผู้บริหารทุกคนคือ การสร้างกำไร

3) การบริหารจัดการเกี่ยวข้องกับการเพิ่มผลผลิต (Productivity) โดยมุ่งสู่ประสิทธิภาพ (Efficiency) (วิธีการใช้ทรัพยากรโดยประหยัดที่สุด) และประสิทธิผล (Effectiveness) (บรรลุเป้าหมายคือประโยชน์สูงสุด)

4) การบริหารจัดการสามารถนำมาใช้สำหรับผู้บริหารในทุกระดับชั้นขององค์กร

2.4.2 ปัจจัยหรือทรัพยากรการบริหารจัดการ

การบริหารจัดการทุกประเภทจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหรือทรัพยากรทางการบริหารจัดการ ผู้บริหารทุกคนต้องสนใจในงานด้านการบริหารจัดการ คือ 1) คน (Man) ทรัพยากรบุคคลที่ถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งที่จะก่อผลสำเร็จให้กับกิจการได้อย่างมาก ทั้งนี้ในแง่ของปริมาณและคุณภาพ 2) เครื่องจักร (Machine) คือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่จัดหาและซื้อมาอย่างพิถีพิถัน เพื่อใช้ปฏิบัติงานให้เกิดประโยชน์สูงสุดและคุ้มค่า 3) เงินทุน (Money) นับเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้การสนับสนุนในการจัดหาทรัพยากรเพื่อหล่อเลี้ยงและเอื้ออำนวยให้กิจกรรมขององค์กรดำเนินไปโดยไม่ติดขัด และ 4) วัสดุสิ่งของ (Material) ถือเป็นปัจจัยที่มีปริมาณและมูลค่าสูงไม่ต่างไปจากปัจจัยตัวอื่น ๆ เพราะวัตถุดิบและสิ่งของเหล่านี้จะต้องมีการจัดหามาใช้ดำเนินการผลิต และมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2545 : 6-7) ได้สรุปว่า การจัดการเป็นเรื่องของการผสมผสานหรือบูรณาการทรัพยากรการจัดการ ประกอบด้วย คน (Man) เงิน (Money) วัสดุอุปกรณ์ (Material) วิธีการ (Method) ตลาด (Market) ข้อมูลข่าวสาร (Information) และเวลา(Time)

2.4.3 กระบวนการบริหารจัดการ

กระบวนการบริหารจัดการอาจจำแนกในรูปแบบที่แตกต่างจากกัน เช่น จำแนกกระบวนการบริหารจัดการเป็น 7 หน้าที่ ประกอบด้วยขั้นตอนที่เรียกกันย่อ ๆ ว่า POSDCORB คือ

1) การวางแผน (Planning) หมายถึง การวางแผนหรือวางโครงการอย่างกว้าง ๆ ว่ามีงานอะไรบ้างที่จะต้องปฏิบัติตามลำดับ พร้อมด้วยวางแผนวิธีปฏิบัติ ระบุวัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงานนั้น ๆ ก่อนลงมือปฏิบัติการ

2) การจัดองค์การ (Organizing) หมายถึง การจัดรูปโครงสร้างหรือเค้าโครงของการบริหาร โดยกำหนดอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานย่อยหรือของตำแหน่งต่าง ๆ ของหน่วยงานให้ชัดเจน พร้อมทั้งกำหนดลักษณะและวิธีการติดต่อประสานสัมพันธ์กันตามลำดับชั้นแห่งอำนาจหน้าที่สูงต่ำลดหลั่นกันไป

3) การจัดบุคลากร (Staffing) หมายถึง การบริหารงานบุคคลของหน่วยงาน ตั้งแต่การแสวงหา การบรรจุ แต่งตั้ง การฝึกอบรมและพัฒนา การบำรุงขวัญ การเลื่อนขั้น ลดชั้น ตลอดจนการพิจารณาให้พ้นจากตำแหน่งงานรวมทั้งการบำรุงรักษาสภาพของการทำงานที่ดีให้มีอยู่ตลอดไป

4) การสั่งการ (Directing) หมายถึง การวินิจฉัยสั่งการหลังจากที่ได้วิเคราะห์และพิจารณา โดยรอบคอบแล้วรวมทั้งการติดตามและให้มีการปฏิบัติงานตามคำสั่งนั้น ๆ ในฐานะที่ผู้บริหารเป็น ผู้นำหรือผู้บังคับบัญชาของหน่วยงาน

5) การประสานงาน (Coordinating) หมายถึง การประสานงานหรือสื่อสัมพันธ์ระหว่าง หน่วยงานย่อยหรือตำแหน่งต่าง ๆ ภายในองค์การให้เข้ากันได้ เพื่อให้งานเดินและเกิด ประสิทธิภาพ ไม่มีการทำงานซ้ำซ้อนหรือขัดแย้งกัน ทำให้ทุกหน่วยงานประสานกลมกลืนกัน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์หลักขององค์การร่วมกัน

6) การรายงาน (Reporting) หมายถึง การเสนอรายงานให้ผู้บริหารที่รับผิดชอบต่าง ๆ ทราบ ความเคลื่อนไหว ความเป็นไปเป็นระยะ ๆ ทั้งผู้บังคับบัญชาและผู้ใต้บังคับบัญชาได้ทราบ ความก้าวหน้าของงานของตนอยู่เสมอ การเสนอรายงานจำเป็นต้องมีการบันทึกไว้เป็นหลักฐานมี การวิจัย การประเมินผล และมีการตรวจสอบเป็นระยะ ๆ เพื่อการปรับปรุงได้ทันทีหรือการ ปรับปรุงในอนาคต

7) การงบประมาณ (Budgeting) หมายถึง การจัดทำงบประมาณการเงิน การวางแผนหรือ โครงการใช้จ่ายเงิน การทำบัญชี และการควบคุมดูแลการใช้จ่ายเงิน โดยรอบคอบและรัดกุม

2.5 ความหมายและความสำคัญของเครื่องปรุง

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อม ซึ่งนอกจากวัตถุดิบหลากหลายที่ใช้ในการปรุง อาหารไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผักและสมุนไพรต่าง ๆ แล้ว เครื่องปรุงรสยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ รสชาติอาหารดีขึ้นอีกด้วย ซึ่งเครื่องปรุงรสที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

รสหวาน : รสหวานที่สัมผัสได้ในอาหารไทยนั้น ส่วนหนึ่งได้มาจากความหวานของ เนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบอาหารเอง ขณะที่อีกส่วนหนึ่งเกิดจากการปรุงรสหวานเพิ่มเติม จากการใส่น้ำตาลลงไป ซึ่งน้ำตาลนั้นมีหลายรูปแบบ ทั้งน้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลทรายแดง และน้ำตาลปีบ ซึ่ง น้ำตาลแต่ละชนิดก็จะมีรสหวานและความหอมที่ต่างกันด้วย

รสเค็ม : รสเค็มสำหรับอาหารไทยส่วนมากจะเกิดจากการปรุงรสด้วย น้ำปลา (Fish Sauce) และเกลือ น้ำปลานั้นนอกจากจะเพิ่มรสเค็มให้อาหารที่ใส่ลงไปแล้ว ยังให้กลิ่นที่หอมเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยอีกด้วย นอกจากน้ำปลาและเกลือแล้ว ซอสถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว) และซอสปรุงรสยังช่วยเพิ่มรสเค็มให้อาหารไทยได้เช่นกัน

รสเปรี้ยว : รสเปรี้ยวของอาหารไทยได้มาจากการปรุงรสโดยใส่น้ำมะนาว, น้ำมะขาม, น้ำมะกูด และน้ำส้มสายชู ซึ่งใช้ต่างกันตามประเภทของอาหารที่ปรุง ยกตัวอย่างเช่น กรณีทำอาหารประเภทยำ นิยมใช้น้ำมะนาวในการปรุงรสเปรี้ยวเพราะจะได้กลิ่นที่หอมน่ารับประทาน ขณะเดียวกันน้ำมะขามจะให้ทั้งรสเปรี้ยวและรสหวาน ซึ่งเหมาะกับการปรุงรสอาหารที่ใช้กับ น้ำตาลมะพร้าว เพื่อให้รสชาติของอาหารจานนั้นหอมและรสดีขึ้น น้ำมะกรูดมักจะใช้เฉพาะอาหาร

พิเศษที่ต้องการความเปรี้ยวและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเมื่อนำไปผสมกับน้ำมันาวและปรุงรสในอาหารประเภทต้มยำ จะทำให้กลิ่นของอาหารหอมและชวนรับประทานเป็นอย่างมาก

รสเผ็ด : รสเผ็ดของอาหารไทย เป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้ชาวต่างชาติจดจำอาหารไทยได้เป็นอย่างดี ซึ่งรสเผ็ดนั้นได้มาจากการปรุงรสด้วยพริก ที่มีทั้งพริกสดและพริกแห้ง พริกมีหลายประเภทแต่โดยทั่วไปแล้ว พริกที่มีขนาดใหญ่จะมีรสเผ็ดน้อยกว่าพริกที่มีขนาดเล็ก ความหอมของพริกแต่ละชนิดก็ต่างกันด้วย จากข้อมูลการวิจัย พริกมีสรรพคุณช่วยให้เจริญอาหาร ส่งผลให้อาหารที่มีพริกเป็นส่วนประกอบจะช่วยให้ทานอาหารง่ายขึ้น ๆ ได้มากขึ้น

2.6 ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือการบรรจุหีบห่อ หมายถึง ศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการคุ้มครองปกป้องสินค้าจากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยด้วยต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม จากความหมายพอสรุปได้ว่าบรรจุภัณฑ์นั้นหมายถึง เรื่องของวิทยาศาสตร์ และเรื่องของศิลปะที่ใช้เพื่อการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและทำให้เกิดความเสียหายกับสิ่งแวดล้อม และบรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องปกป้องตัวสินค้าให้อยู่ในสภาพที่ดีจากแหล่งผลิตจนถึงมือลูกค้าโดยไม่ให้ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์นั้น จะต้องมีต้นทุนของการผลิตที่ไม่สูงจนเกินไป (ชัยญลักษณ์ ใจเที่ยง, 2557)

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

ประเทศของเรามีสินค้ามีผลิตผลทางด้านการเกษตรกรรม และการประมงมากมาย เช่น ผักสด ผลไม้สด และสินค้าที่เป็นอาหารจากทะเล สิ่งทีกล่าวมานี้จะได้รับความเสียหายมากเนื่องจากสถานะของอากาศการบรรจุหีบห่อ และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายเหล่านั้นลงได้ซึ่งเป็นการช่วยให้ผลผลิตที่กล่าวถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่ดี และจะทำให้ขายได้ในราคาที่สูงอีกด้วย

นอกจากนี้แล้วผลิตภัณฑ์อื่น ๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากอาหารแปรรูปถ้าการบรรจุภัณฑ์และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายและสามารถ จำหน่ายได้ในราคาที่สูงเช่นกัน จะเห็นได้ว่าการบรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ซึ่งสามารถสรุปเป็นรายละเอียดเป็นข้อ ๆ ได้ ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้ เช่น ผลไม้หลายผลนำลงบรรจุในลังเดียว หรือเครื่องดื่มที่เป็นของเหลวสามารถบรรจุลงในกระป๋องหรือขวดได้ เป็นต้น

- ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุกิจกรรมเพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้น บรรจุกิจกรรมจะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่าง ๆ ของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณะที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อซึ่งการทำหน้าที่ดังกล่าวของบรรจุกิจกรรมนั้นเป็นเสมือนพนักงานขายที่ไร้เสียง (Silent Salesman)

2.7 การออกแบบบริการ (Service Design)

Service Design ถือเป็นความเชี่ยวชาญด้านการออกแบบแขนงหนึ่ง ที่จะช่วยให้เราพัฒนา และส่งมอบงานบริการชั้นดีออกไปได้ โดยโครงการด้าน Service Design นั้นสามารถปรับปรุง องค์ประกอบหลายๆ อย่าง เช่น ความง่ายในการใช้ ความพึงพอใจ ประสิทธิภาพการทำงาน ความ จงรักภักดี ฯลฯ ได้ในหลายส่วน ไม่ว่าจะในส่วนของสภาพแวดล้อม การสื่อสาร หรือแม้กระทั่งตัว สินค้าเอง ที่สำคัญ Service Design จะไม่ละเลยเรื่อง ‘คน’ ที่เกี่ยวข้องอยู่กับงานบริการนั้น ๆ ด้วย

Service Design Thinking จำเป็นต้องใช้การทำงานร่วมกันของศาสตร์และศิลป์หลายๆ แบบ และการจะก้าวไปให้ถึงเป้าหมายขององค์กร ได้นั้นเราก็จำเป็นต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายๆ ด้าน ทั้งเรื่องประสบการณ์ผู้บริโภค เรื่องความสุขของพนักงาน เรื่องความสอดคล้องลงตัวของ เทคโนโลยี และแง่มุมทางสังคมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย

ในปัจจุบันผู้บริโภคมีความต้องการที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น การออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม อย่างเดียวจึงไม่เพียงพออีกต่อไป ถ้าสิ่งของของร้าน 2 ร้านเหมือนกัน ราคาเท่ากัน

ปัจจุบันผู้บริโภคมีความซับซ้อนมากขึ้น การออกแบบให้สวยอย่างเดียวนั้นไม่พอต่อการใช้งานอีกต่อไปแล้ว สมมุติว่ามีร้านค้าสองร้านซึ่งของที่ขายภายในเหมือนกันทุกอย่างคุณภาพเท่ากัน ราคาเท่ากัน อะไรคือสิ่งที่มีผลต่อการเรีกรู้ค่า อะไรคือตัวตัดสินใจให้เข้าไปใช้งาน มันก็คือ Service Design หรือการออกแบบการบริการของแต่ละร้านนั่นเองมีรายละเอียดดังนี้

อะไรจะเป็นสิ่งที่ทำให้เราตัดสินใจเลือกเดินเข้าไปในร้าน นั่นก็คือการออกแบบ Service นั้นเอง แล้วเราจะทำอย่างไรให้การออกแบบงานบริการนั้นมีประสิทธิภาพ ? เราจึงต้องใช้หลักการ ตลาดสำหรับงานบริการแบบ 7Ps ซึ่งรายละเอียดของ 7Ps มีดังนี้

- Product: ของที่จะขายคืออะไร เป็นที่ต้องการของตลาดหรือไม่
- Price: ราคาที่เหมาะสมในการขาย ที่ราคาไม่แพงและถูกเกินไปจนเราขายทุน
- Place: สถานที่ตั้งเหมาะสมสำหรับการขายของชิ้นนั้น ๆ หรือไม่
- Promotion: กิจกรรมที่ส่งเสริมการขายให้ผู้ให้บริการมีส่วนร่วมสนุก
- People: การสร้างสัมพันธ์กับลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ
- Process: การออกแบบระบบที่ลูกค้าสามารถใช้บริการได้อย่างสะดวกราบรื่น
- Physical Evidence: การออกแบบจุดให้บริการที่สร้างความสะดวกให้กับลูกค้า

กระบวนการออกแบบบริการ (Service Design Process) ประกอบด้วย 3 ส่วนการทำงานหลักดังนี้

1. การสำรวจและเก็บข้อมูล (Exploration) คือขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล การสังเกต และการวิเคราะห์ข้อมูล ตลอดจนการระบุถึงปัญหาภายในระบบงานบริการที่ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมการใช้บริการของผู้ใช้ เพื่อที่เราจะได้นำข้อมูลที่ได้มาสร้างเป็น โจทย์ในการออกแบบบริการต่อไป
2. การสร้างแนวคิดการบริการ (Creation) เป็นการนำผลวิเคราะห์ที่ได้จากการสำรวจและเก็บข้อมูลมาใช้สร้างสรรค์งานบริการ โดยการสร้างสรรค์ที่ว่านี้ไม่ใช่เป็นเพียงแค่การออกแบบหน้าตาผลิตภัณฑ์หรือเสริมภาพลักษณ์ของแบรนด์ให้ดูดีขึ้น แต่หมายถึงการสร้าง “ประสบการณ์” ที่ผู้บริโภคเชื่อมต่อกับงานบริการได้ในทุกจุดปะทะ (Touchpoint) ไม่ว่าจะเป็นช่วงเวลาก่อนใช้บริการ ระหว่างใช้บริการ หรือหลังจากใช้บริการแล้ว
3. การนำแนวคิดไปทดสอบและปฏิบัติจริง (Reflection & Implementation) การนำแนวคิดที่ได้จากการสร้างสรรค์งานออกแบบบริการมาทดสอบ เพื่อศึกษาว่าแต่ละแนวคิดมีประสิทธิภาพหรือไม่ การทดสอบจะทำซ้ำไปมาจนได้แนวคิดที่เหมาะสมที่สุด และสามารถตอบโจทย์ที่ระบุไว้ตั้งแต่ต้น หลังจากนั้นจึงนำแนวคิดนั้นไปใช้งานจริง

2.8 ฟลายชีท (Fly Sheet)

คู่มือนักเดินป่ามือใหม่

อุปกรณ์เดินป่าหน้าฝนไม่มีใครมองข้าม Fly Sheet ไปได้ Fly Sheet ถือเป็นอุปกรณ์สำคัญมากในการตั้งแคมป์หน้าฝน ไม่ว่าจะเป็น Car Camp ตั้งเต็นท์ หรือการนอนเปลสำหรับมือใหม่ Fly Sheet มีหน้าตาอย่างไร Fly Sheet หรือที่ฝรั่งเรียกว่า Tarp โดยทั่วไปเป็นผ้าสังเคราะห์ที่มีการเคลือบกันน้ำ ใช้งานแทนหลังคาเพื่อกันแดดกันฝน บ้านเราส่วนใหญ่นิยมใช้ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีขนาดแตกต่างกันตามความเหมาะสม แต่จริง ๆ แล้ว Fly Sheet มีรูปร่างหน้าตาหลายแบบ ที่นิยมคือทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทรงค้ำคว และทรงข้าวหลามตัด (Diamond) นอกจากนั้นก็ยังมีทรงหกเหลี่ยม ที่เหมาะกับป่าฝนบ้านเรา แต่ไม่ค่อยมีใครใช้สักเท่าไร

ความสามารถของการกันน้ำของ Fly Sheet ส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับการเคลือบกันน้ำ ซึ่งจะมีค่าเป็น mm. เช่น 1000 mm. , 2000mm.ค่าพวกนี้เป็นค่า Hydrostatic Head ยังมีตัวเลขสูงๆ ก็จะยิ่งกันน้ำได้ดี แต่ยังมีการเคลือบที่ดีเท่าไรสิ่งที่ตามมาด้วยคือน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น ซึ่งจะมีผลต่อคนที่ต้องแบกสัมภาระด้วยตัวเอง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการ เพราะส่วนหนึ่งที่ทำให้ประสิทธิภาพของการกันน้ำดีขึ้น คือเทคนิคในการกาง Fly Sheetนั่นเอง

2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษางานที่วิจัยที่เกี่ยวข้องกับ โครงการงานการบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงรากลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า กรณีศึกษาบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ พบงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

ปรัชญา กล้านาค (2553) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ชุดเครื่องปรุงอาหารสำหรับผู้มีความบกพร่องทางด้านจักษุประสาท” งานวิจัยนี้เป็นการศึกษา เพื่อลดขั้นตอนในการปรุงอาหารเนื่องจากการปรุงอาหารแต่ละครั้งของผู้มีความบกพร่องทางด้านจักษุประสาทต้องดม ชิม และสัมผัส เพื่อแยกแยะเครื่องปรุงแต่ละชนิดก่อนปรุงอาหาร และมีเครื่องปรุงบางส่วนที่หลีกเลี่ยงการปรุงอาหารต้องทิ้งเนื่องจากไม่มีภาชนะเฉพาะสำหรับบรรจุทำให้สิ้นเปลืองวัตถุดิบเป็นอย่างมาก การออกแบบชุดเครื่องปรุงนี้จะช่วยจำแนกชนิดของเครื่องปรุงได้ง่ายขึ้นจากสัญลักษณ์ และอักษรเบรลล์ แม้ภาชนะถูกเปิดฝาทิ้งไว้ ระหว่างปรุงอาหารก็ไม่สร้างความสับสนว่าภาชนะนี้บรรจุเครื่องปรุงอะไร และไม่สามารถสลับฝากับภาชนะบรรจุได้ โดยใช้สัญลักษณ์เป็นตัวควบคุมในการแยกชนิดของเครื่องนั้น ๆ อีกทั้งการออกแบบยังคำนึงถึงหลักการทางกายศาสตร์ (Ergonomics) มาเป็นอีกองค์ประกอบหนึ่งสำหรับการออกแบบ นั่นคือ เน้นการหยิบจับใช้งานง่ายและเหมาะสม

นางสาวนารีรัตน์ จริยะปัญญา (2553) ได้วิจัยเรื่อง “การออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเดินป่า โดยเทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพ” งานวิจัยนี้เป็นการศึกษา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดเดินป่าโดยเทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพ (Quality Function Deployment: QFD) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างชุดเดินป่าให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ในสภาพภูมิประเทศแถบร้อนชื้น การดำเนินการวิจัยนั้นได้แปลงความต้องการของลูกค้าเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบผลการวิจัยพบว่าค่าอิทธิพลที่สูงที่สุดของข้อกำหนดทางเทคนิคคือ ดีกรีความเท่ที่สูงถึง 0.083 ความทนทานต่อความชื้น ความทนทานต่อเชื้อรา ด้วยระดับคะแนนที่ 0.04 และ 0.038 ตามลำดับ นอกจากนี้ค่าอิทธิพลที่สำคัญต่อการออกแบบสามารถแบ่งเป็นประเภทกลุ่มฟังก์ชันการใช้งานสูงถึง 56.86% กลุ่มผ้า 22.82% และกลุ่มวัสดุตกแต่ง 20.32% แนวคิดการออกแบบทั้งหมด 8 แนวคิดจะใช้วิธีการคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์โดยการใช้เมตริกซ์ประเมินแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Concept Evaluation Matrix) เพื่อหาแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของการออกแบบสรุปได้ว่าแนวคิดที่ 2 มีคะแนนรวมโดยน้ำหนักมากที่สุดถึง 84.25 คะแนน กรณีศึกษาครั้งนี้ผลที่ได้สามารถช่วยออกแบบชุดเดินป่าให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าแล้วยังเป็นแนวทางในการออกแบบสิ่งทอเฉพาะทางเพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอใหม่ ๆ สู่ตลาดในเชิงพาณิชย์ต่อไป

ธัญมัย เจียรกุล (2559) ได้วิจัยเรื่อง “ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน: ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ” รายงานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มุ่งศึกษาให้ทราบ (1) ปัจจัยการบริหารจัดการของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และ (2) แนวทางการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจ

เครื่องปรุงรสไทย เพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย จำนวน 11 คน ผลการวิจัยพบปัจจัยด้านการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ 4 ด้าน ด้านแรกคือด้านกลุ่มลูกค้าเป้าหมายประกอบด้วยลูกค้าบุคคลทุกระดับ และกลุ่มลูกค้าเป้าหมายรอง คือ โรงแรม ร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร ด้านที่สองคือด้านความสามารถหลัก กล่าวคือ เครื่องปรุงรสไทยต้องรักษารสชาติและเอกลักษณ์ความเป็นไทยแบบดั้งเดิมไว้ ด้านที่สามคือด้านต้นทุนที่แข่งขันได้ โดยธุรกิจต้องลดต้นทุนวัตถุดิบ ภาษีและการขนส่ง โดยสร้างพันธมิตรกับผู้ผลิตวัตถุดิบ และด้านที่สี่คือด้านข้อได้เปรียบในการแข่งขัน ซึ่งแบ่งเป็นด้านผู้ประกอบการและด้านรัฐบาล ซึ่งด้านผู้ประกอบการต้องมีการคิดค้นนวัตกรรมสินค้าใหม่อยู่เสมอ เน้นการคัดเลือกแรงงานที่มีคุณภาพ มีการจัดการการผลิตและการรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานสากลให้ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับ โดยทั่วไป และต้องศึกษาทำความเข้าใจเกี่ยวกับข้อบังคับกฎหมาย และระเบียบการทำการค้าในแต่ละประเทศ รวมถึงเข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคของชนในในแต่ละประเทศ มีการสร้างตราสินค้าและสื่อสารตราสินค้าให้เป็นที่รู้จักและมีความเข้มแข็ง ตลอดจนเน้นสินค้าที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและมีความรับผิดชอบต่อสังคม ส่วนในด้านรัฐบาลนั้น ผู้ประกอบการต่างมีความคิดเห็นว่า รัฐบาลต้องให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนเรื่องโครงสร้างราคา แหล่งทุนต้นทุนต่ำ และความรู้เกี่ยวกับประเทศ

จากงานวิจัยข้างต้นจะเห็นได้ว่า ในบทวิจัยของ ปรัชญา กล้านาค (2553) นั้นมีความมุ่งเน้นการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สามารถใช้งานง่ายไม่ยุ่งยาก จับถนัดมือ ปรุงอาหารได้ง่ายมากขึ้น การเก็บข้อมูลเชิงลึกกว่าทำให้รู้รายละเอียดความต้องการที่มากกว่า และนอกจากนี้ยังทราบถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ใด ๆ ก็ตามที่ต้องการความสะดวกในการใช้งานในรูปแบบต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ส่วนบทความวิจัยของ นางสาวนารีรัตน์ จริยะปัญญา (2553) นั้นเป็นการใช้เทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพในการวิเคราะห์กระบวนการ ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดเดินป่าต้นแบบเฉพาะเสื้อและกางเกงโดยไม่ได้นำถึงเรื่องของราคาให้เหมาะกับสภาพภูมิประเทศแถบร้อนชื้นในประเทศไทยของผู้ที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ส่วนบทความวิจัยของ ชันยมัย เจริญกุล (2559) นั้นมีลักษณะในการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึก จุดเด่นของอยู่ที่การเพิ่มศักยภาพของเครื่องปรุงให้มีมาตรฐาน รักษารสชาติและเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทำให้ได้ข้อมูลเชิงปริมาณค่อนข้างมาก ดังนั้นหากต้องการพัฒนา “การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ทัศนศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์” ถ้านำมาปรับใช้ในการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์ในเชิงคุณภาพจะทราบถึงความต้องการได้ดีขึ้น เพราะทั้งนี้ในการจัดทำโครงการ เรื่อง “การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ทัศนศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์” ระบบเครื่องปรุงกลางที่ใช้นั้น เป็นกลุ่มเฉพาะ ถ้าเทียบกับการท่องเที่ยวในแบบอื่น ทำให้ต้องใช้การเก็บข้อมูลในเชิงที่ต้องการทราบถึงปัญหา และความต้องการในระดับสูงสุด

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการศึกษาโครงการงานการบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ธรรมชาติศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ โดยเป็นการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพ จึงมีการเก็บรวบรวมข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การวิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล ดังนี้

- 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ
- 3.2 นโยบายและข้อมูลส่วนใหญ่
- 3.3 นโยบายส่งเสริมและช่วยเหลือเยาวชน
- 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย
- 3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา
- 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน
- 3.7 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร
- 3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน
- 3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ (TKT ECOTOUR) สำนักงาน 1031/7 ถ.พหลโยธิน สามเสนใน
พญาไท กรุงเทพฯ 10400

E-mail: webmaster@trekkingthai.com

ทิวรีในประเทศ 02-278-0225 / 02-619-7993 / 080-0889888

ทิวรีต่างประเทศ 02-6171775 (10:00-19:00 น.)

3.1.1 ประวัติองค์กร

บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ เกิดขึ้นเมื่อ 19 ปีมาแล้วในวันที่ 11 กันยายน 2542 เป็นวันแรกที่เริ่มทดลองและเปิดตัวจริงในวันที่ 20 กันยายน 2542 โดยนายนิพัทธ์พงษ์ ชวนชื่น คือผมเอง ชื่อเล่นต้า ซึ่งจะได้ใช้นามแฝงในเว็บไซต์ว่า Mr.OB1 ซึ่งทำขึ้นเพราะใจรักได้เข้าไปใช้เว็บบอร์ดบลูแพลงเน็ต จนได้พบเพื่อนใหม่ ๆ หลายคนและตอนนั้นพยายามเข้าไปค้นข้อมูลเดินป่าที่อยากได้แต่หาไม่เจอที่ไหนสักทีหลายครั้งเราอยากได้ข้อมูลที่ไม่ใช่ของ ททท. และข้อมูลเฉพาะด้านเดินป่าเพื่อเวลาไปจริง ก็จะสามารถใช้ได้จริง ๆ พร้อมแผนที่การเดินทางปรากฏว่าเจอแต่ข้อมูลดีคำบรรพ์โน้นไปเที่ยวแล้วก็อยากดูภาพตัวอย่างที่ไม่ใช่ภาพสวยๆแต่เป็นภาพส่วนอื่น ๆ อยากรู้โน้นรู้นี้จุกจิก อยากรู้

เรื่องอุปกรณ์เดินป่าแบบละเอียด ๆ แต่หาไม่เจอครับ เลยหาเว็บมันเองเสียเลย ตอนนั้นก็ทำงานไปด้วยทำเว็บไซต์ไปด้วย

ในช่วงแรกที่อยู่ในระหว่างค้นหาจุดยืน เราได้นำเสนอในลักษณะของนิตยสารออนไลน์แนวเดินป่าแคมป์ปิ้ง พยายามทำทุกอย่างให้หมดซึ่งก็พบว่ามันเป็นไปได้เลย เมื่อรู้ศักยภาพและความถนัดแล้วก็ได้ปรับปรุงเว็บไซต์ต่อมา ๆ ภายใต้อาณาเขตเฉพาะทางและก็ได้กำลังใจที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ทีละน้อยจากเพื่อนพ้องน้องพี่จนหาจุดยืนของตัวเองได้ โดยมุ่งไปที่การจัดการท่องเที่ยวด้วยกันแบบหารเฉลี่ยและด้านอุปกรณ์เดินป่าจนเอาตัวรอดจากการเป็นเว็บที่ล้มหายตายจากกันไป ในช่วงยุครุ่งเรืองได้เติบโตมาเป็นเว็บไซต์ท่องเที่ยวธรรมชาติที่มีผู้อ่านคลิกและปรารถนาจะส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนต่อไป

ปัจจุบันเป็นเว็บไซต์ท่องเที่ยวเชิงนิเวศแนวเดินป่าที่มีผู้ชม (unique visitor) เฉลี่ยเกิน 22,500 คนต่อวัน (คนอ่านนับแบบไม่ซ้ำเครื่องกันกว่า 450,000 UTP/เดือน โดยไม่ได้ทุนรอนมากมาย นับว่าสูงสุดในบรรดาเว็บไซต์แนวท่องเที่ยวธรรมชาติและเดินป่าอื่น ๆ จนตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2550 เรามียอดผู้เข้าชมสูงสุดในเว็บท่องเที่ยวของไทย ในช่วงปี 2550 แต่ที่ปลื้มใจมากกว่าก็คือเรามีชุมชนในเว็บที่เข้มแข็งนั่นเองเพราะเกิดจากรากฐานแห่งมิตรภาพระหว่างกันด้วยจุดแข็งของความจริงใจและมิตรภาพที่เรามีให้กับทุกคนตลอดมา

3.2 นโยบายด้านข้อมูลส่วนใหญ่

3.2.1 การเดินป่าในอุทยาน / การศึกษาธรรมชาติในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า / การจัดค่ายเยาวชนและค่ายผู้ใหญ่อันตรายด้านธรรมชาติในเชิงข้อมูลเฉพาะ ที่จะทำโดยไม่ได้ซ้ำกับที่หาอ่านได้ทั่วไป

3.2.2 อุปกรณ์การเดินป่าและเทคนิคการเดินป่า

3.2.3 แนะนำการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอื่น ๆ ได้แก่ โฮมสเตย์ท่องเที่ยวเชิงเกษตร / ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม / Backpacker ส่วนข้อมูลพื้นฐานระดับแรกนั้นเราพบว่ามิเว็บไซต์อื่น ๆ ที่ตอบสนองได้ดีกว่าอยู่แล้วมากมาย และเราก็ทำได้ไม่ดีจึงไม่เน้นตรงนี้ เพียงแค่นี้มีไว้พอประมาณแต่อนาคตจะมีเพิ่มเติมมากขึ้นเรื่อย ๆ

3.2.4 เว็บไซต์ยังได้ริเริ่มจัดทำ 3 โครงการสำหรับรวมเพื่อนใหม่ไว้อีก ซึ่งนับได้ว่าเป็นเว็บแห่งแรกและแห่งเดียวที่จัดแบบนี้อย่างต่อเนื่องนั่นคือ

1. โครงการ “ท่องไปตามใจฝัน” ที่เน้นการออกสำรวจที่ท่องเที่ยวที่เรายังไม่เคยไป แหล่งท่องเที่ยวที่ยังมีผู้เข้าเยี่ยมชมน้อย แต่น่าค้นหา

2. “ขบวนกรรธาโบก” เพื่อการเดินทางท่องเที่ยวแบบประหยัดสำหรับมือใหม่

3. เพื่อเปิดทางให้ท่านมีโอกาสเข้าร่วมกิจกรรมกับทางเว็บไซต์ของเรา ทั้งสองโครงการเป็นทริปหารเฉลี่ย คนที่ไปต้องคือทีมเดียวกัน ช่วยเหลือกันและกันจนผ่านพ้นอุปสรรคไปได้ ทั้งนี้

จุดหมายปลายทาง “ไม่ใช่” สิ่งสำคัญสำหรับเรา “มิตรภาพ” น้ำใจและสิ่งที่เกิดขึ้นระหว่างทางต่างหากคือจุดมุ่งเน้นที่เราจะทำให้เกิดและมีขึ้น

4. “เพื่อนกันวันคุณก” สำหรับท่านที่อยากลองคุณกแบบท่องเที่ยวคือไปเที่ยว 60% คุณก 40% แบบกินเองเช่นเคย

5. ทริปที่จัดเก็บเงินจะเป็นทริปอบรมด้านธรรมชาติวิทยาและการผจญภัยในป่า โดยมีเป้าหมายที่จะสร้างโรงเรียนเดินป่าแห่งแรกของไทยสำหรับบุคคลธรรมดา ที่มีมาตรฐานสามารถสร้างนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ที่มีทั้งทักษะการดำรงชีพ จนช่วยเหลือผู้อื่นได้ ความรู้ธรรมชาติวิทยาและรู้จักวิธีการท่องเที่ยวอย่างถูกต้องที่จะไม่รบกวนธรรมชาติจนเกินไป ซึ่งตรงนี้ก็พัฒนาเต็มที่ในรูปแบบที่มีแนวทางจากสหรัฐอเมริกาที่มีมานานมาแล้วให้ดีขึ้นเป็นรูปเป็นร่างในเมืองไทยให้ได้ ตรงนี้คงต้องใช้เวลาอีกระยะหนึ่งแต่ก็เดินทางไปได้เยอะแล้ว

6. มุ่งผลิตและคิดค้นผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์เดินป่าเฉพาะขึ้นมา โดยเน้นที่การสร้างสรรค์อุปกรณ์ใหม่หรืออุปกรณ์เพื่อทดแทนการเข้าเป็นหลักจัดทำร้าน TKT Adventure จำหน่ายสินค้าเพื่อการเดินป่าในราคาถูก โดยใช้การตัดต้นทุนหน้าร้านออกไปเปิดบ้านเป็นสำนักงานและโชว์รูมในตัว ผ่านระบบ E-Commerce ออนไลน์และออฟไลน์

3.3 นโยบายส่งเสริมและช่วยเหลือสังคม

3.3.1 สนับสนุนกิจกรรมค่ายเยาวชน การอบรมพี่เลี้ยงเยาวชนและกิจกรรมทุก ๆ กิจกรรมของชมรมนักนิยชมธรรมชาติ (naturethai.org) ซึ่งเป็นชมรมของอาสาสมัครที่รักในธรรมชาติและต้องการแบ่งปันส่วนที่เหลือให้สังคม ที่ตั้งมากกว่า 24 ปีแล้ว ทำต่อเนื่องมา ทางเราสนับสนุนค่าอาหารในค่ายชมรมปีละ 2 ค่าย

3.3.2 จัดโครงการท่องเที่ยวไปตามใจฝัน / ขบวนการรถโบก / เพื่อนกันวันคุณก เพื่อสร้างกลุ่มนักท่องเที่ยวใหม่ ๆ ขึ้นมา (บอร์ดท่องเที่ยวไปตามใจฝัน)

3.3.3 สนับสนุนโครงการไม่ค้าสัตว์ป่าและพืชป่าที่ผิดกฎหมายของ WWF ประเทศไทย จบโครงการแล้ว แต่จะทำต่อไปเอง เพื่อสร้างแนวรบใหม่ผู้กระทำผิดผ่านสื่อ

3.3.4 สนับสนุนโครงการสวัสดิการประกันชีวิต เจ้าหน้าที่ อช. เขาใหญ่ (จำหน่ายหนังสือคู่มือ 5 เส้นทางศึกษาธรรมชาติ) จบโครงการแล้ว

3.3.5 สนับสนุนโครงการบริจาคของให้พิทักษ์ป่าและภูเขียว และสนับสนุนการจัดหาทุนให้ภูเขียวทำต่อเนื่องทุกปี

3.3.6 สนับสนุนโครงการเก็บขยะ ทำแนวกันไฟ ทำนิทรรศการที่คอยหลวงเชียงดาว และพัฒนามาเป็นโครงการรู้เพื่อรักษ์ในปัจจุบัน (บอร์ดเชียงดาว ทา ต่อเนื่องทุกปี)

3.3.7 สนับสนุนโครงการขึ้นภูกระดึงไม่พึ่งกระเช้า จัดทริปไปภูกระดึงเพื่อแนะนำและยืนยันว่า ทุกวัย ทุกน้ำหนัก ไปภูกระดึงได้โดยไม่ต้องพึ่งกระเช้าและสนุกด้วย จัดต่อเนื่อง

3.3.8 สนับสนุนโครงการปันรักให้น้อง สร้างห้องสมุด บริจาคของให้โรงเรียนที่ขาดแคลน อย่างต่อเนื่องเข้าปีที่ 7 แล้ว

3.3.9 มอบทุนเพื่อจัดทำหนังสือโปงแปง เผยแพร่กิจกรรมเพื่ออนุรักษ์ธรรมชาติสู่เยาวชน จบโครงการแล้ว

3.3.10 สนับสนุนการทำค่ายเยาวชนของเด็กรักษ์ป่า (พีจิต จ.สุรินทร์) ปีละ 1-2 ค่ายทำต่อเนื่อง ๗ ปี 50 เราสนับสนุนปีละ 2 ค่าย

3.3.11 สนับสนุนการทำกิจกรรมการจัดบริจาค โดยทีมสต๊าฟที่ ทีเคที เอง (กำลังเริ่มทำครั้งแรกจัก พ.ย. 49)

3.3.12 มอบอุปกรณ์ด้านสื่อให้กับอุทยานแห่งชาติภูสอยดาว (จบโครงการแล้ว)

3.3.13 รับเชิญเป็นวิทยากรอบรมเรื่องการสร้างจิตใต้สำนึกในการท่องเที่ยวธรรมชาติให้กับสมาชิกชมรมนักนิยมธรรมชาติและสถาบันต่าง ๆ โดยไม่คิดมูลค่า

3.3.14 รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายเรื่องการท่องเที่ยวที่ปลอดภัยโดยใช้สื่ออินเทอร์เน็ตในที่ต่าง ๆ โดยไม่คิดมูลค่า

3.3.15 ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของค่ายเยาวชนกับกลุ่ม TWS ในเว็บไซต์

3.3.16 ปลุคป่าถาวรปี 50 เป็นปีแรก รับปากจะทำในพื้นที่ภูหลวงร่วมกับกลุ่มเด็กรักนกชัยภูมิ 100 ไร่ (ไม่รู้พื้นที่ฟูเท่าไรจะเป็นป่าจริงแต่ก็จะทำ)

3.3.17 จัดอบรมการเดินป่าให้ผู้สนใจฟรีในแต่ละปี ตามช่วงเวลาว่างจากงานอื่น ๆ แล้ว

3.3.18 ส่งเสริมการทำงานอาสาสมัครของพนักงานภายในของ Trekkingthai.Com ถ้าลาไป ทำงานอาสาสมัครเราจะไม่ถือว่าเป็นวันลาเนะครับ เพราะถือว่าไปทำประโยชน์ต่อส่วนรวม ตรงกับเป้าหมายสุดท้ายของเราอยู่แล้ว

3.3.19 สมาชิกชาวบอร์ดเชียงดาว ร่วมจัดกิจกรรมพาน้องตาบอดไปสัมผัสป่าขุนตาล

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

3.4.1 งานด้านเอกสาร

- จัดเก็บเอกสารและคัดแยกเอกสารที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Recycle) หรือทำลาย
- พิมพ์เอกสารต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย
- ถ่ายเอกสาร
- จัดเอกสารเข้าแฟ้ม (ข้อมูลการสมัครของลูกค้า)

3.4.2 งานด้านการติดต่อและประสานงาน

- ติดต่อสถานที่สำหรับจัดงานอีเวนต์
- ติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการต่าง ๆ เช่น รถตู้ รถโค้ช โรงแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว สถานที่จัดแสดงโชว์ต่าง ๆ อุทยานแห่งชาติ เป็นต้น

3.4.3 งานส่งเอกสาร

- รับเช็ค
- ทำธุรกรรมกับทางธนาคาร เช่น ฝาก ถอน โอน และขึ้นเช็ค
- วางบิล จ่ายบิล
- ส่งพัสดุทางไปรษณีย์ให้ลูกค้า

3.4.4งานก่อนออกทัวร์

- ล้างและจัดเตรียมอุปกรณ์
- เตรียมเอกสาร จัดแฟ้มงานให้กับมัคคุเทศก์
- จัดของและอุปกรณ์สำหรับใช้บริการในการนำเที่ยว
- เตรียมซื้ออาหารและเครื่องดื่มก่อนการออกเดินทาง

3.4.5 งานขณะออกทัวร์

- ดูแลและบริการลูกค้าให้สะดวกสบายตลอดการเดินทางด้วยใจรักในงานบริการ

3.4.6 งานหลังจากการออกทัวร์

- เช็คอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ได้นำไปใช้ในการออกเดินทาง
- ทำความสะอาดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์
- ทำความสะอาดเต็นท์และอุปกรณ์ที่ให้ลูกค้าเช่าในการเดินป่า

3.4.7 งานจัดสต็อกเครื่องมือและอุปกรณ์

- เช็คและจัดสต็อก ทำความสะอาดสินค้า เครื่องมือ และอุปกรณ์
- จัดระเบียบภายในออฟฟิศ
- ซื่อของและอุปกรณ์เดินป่า
- ขายอุปกรณ์เดินป่าและให้คำแนะนำในการเดินป่าสำหรับลูกค้า

3.4.8 งานด้านการบริการ

- ให้คำปรึกษาลูกค้าเกี่ยวกับอุปกรณ์เดินป่า
- ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยมัคคุเทศก์และรับผิดชอบทรัพย์สินของบริษัท
- รับโทรศัพท์ ตอบคำถามให้บริการกับลูกค้า

3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

คุณกนกกร นิลเศษ ตำแหน่ง Outdoor Product Development

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

- เริ่มปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเมื่อวันจันทร์ที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2561 สิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาวันจันทร์ที่ 30 เมษายน 2561
- วันและเวลาปฏิบัติงาน วันจันทร์ - ศุกร์ เวลา 10:00 น. - 18:00 น.
(กรณีออกทัวร์ต้องปฏิบัติงาน วันเสาร์ - อาทิตย์ด้วย)

3.7 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ (TKT ECOTOUR) จัดตั้งโดยนายนิพัทธ์พงษ์ ชวนชื่น จากประสบการณ์การเริ่มต้นเดินป่าในปี พ.ศ. 2542 เป็นเวลา 18 ปี ที่ดำเนินการเกี่ยวกับการเดินป่าในประเทศไทย จนกลายมาเป็นบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ (TKT ECOTOUR) ในปัจจุบัน ซึ่งผู้ที่ทำงานกับบริษัทส่วนใหญ่ก็เป็นคนที่ชอบการเดินป่าและทำงานร่วมกันมาก่อน มีการทำงานเป็นครอบครัว กลุ่มเพื่อนบริหารงานอย่างเรียบง่าย โดยมี คุณบุญธรรมี่ สุคันธเมศวร์ ดูแลในส่วน Incentive Tour Manager, คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง ดูแลในส่วน Business Development and Experience Designer, คุณสายใจ พูลมีทรัพย์ ดูแลในส่วน Marketing Executive, คุณวัชรินทร์ เชื้องว่อง ดูแลในส่วน Domestic Tour Operation และคุณกนกกร นิลเศษ ดูแลในส่วน Outdoor Product Development และดูแลร้าน TKT Adventure สาขาสนามเป้า



นิพัทธ์พงษ์ ชวนชื่น
เจ้าของบริษัทและดูแลเว็บไซต์



รูปที่ 3.1 แสดงผังองค์กรของ บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ (TKT ECOTOUR)

3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการ

การดำเนินงานการจัดทำ เครื่องปรุงเพื่อการท่องเที่ยวเดินป่า เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มคุณค่า ของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ มีรายละเอียดดังนี้

3.8.1 การกำหนดประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ พนักงานมัคคุเทศก์ บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ 5 คน

3.8.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ พนักงานมัคคุเทศก์ บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ เก็บทั้งหมด 5 คน โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพ

3.8.3 ศึกษาข้อมูลที่ต้องการของโครงการ

การจัดทำโครงการได้เริ่มศึกษาข้อมูลจากคู่มือวันออกเดินทางท่องเที่ยวของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ รวมถึงสอบถามปัญหาของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ ซึ่งได้ข้อสรุปว่า ควรจัดทำแนวทางปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานในวันออกเดินทางท่องเที่ยว โดยศึกษาจากการประเมินขั้นตอนการแก้ปัญหาาระบบเครื่องปรุ่กลาง ในวันออกปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาระบบในวันออกเดินทางให้กับมัคคุเทศก์ ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ และผู้ปฏิบัติงานใหม่ในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

3.8.4 ออกแบบแบบสอบถามการแก้ไขปัญหาระบบเครื่องปรุ่กลาง ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

จากการสอบถามความต้องการจากบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ ซึ่งได้ข้อสรุปแล้วนั้น คณะผู้จัดทำจึงได้ทำแบบสอบถามการแก้ไขปัญหาระบบเครื่องปรุ่กลาง ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ โดยการสัมภาษณ์มัคคุเทศก์ และผู้ช่วยมัคคุเทศก์ จำนวน 5 ท่าน

3.8.5 ทดสอบชุดเครื่องปรุ่เพื่อนำไปใช้งานจริง

เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพ จึงได้มีการทดสอบชุดเครื่องปรุ่ ได้ทดลองใช้งานจริง โดยให้มัคคุเทศก์ และผู้ช่วยมัคคุเทศก์ประเมินว่าใช้งานมีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใด

3.8.6 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.
รวบรวมและศึกษาข้อมูลที่ต้องการของโครงการ				
ออกแบบแบบสอบถามการแก้ไขปัญหาระบบเครื่องปรุ่กลาง ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ				
ทดสอบชุดเครื่องปรุ่เพื่อนำไปใช้งานจริง				
นำเสนอต่อพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการสหกิจ				

3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- เครื่องคอมพิวเตอร์
- โทรศัพท์มือถือ, กล้องถ่ายรูป (สำหรับถ่ายรูป)
- เว็บไซต์ และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ
- โปรแกรม Microsoft Word, Microsoft Power Point
- กระดาษ ดินสอ ปากกา
- ข้อมูลจากพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการสหกิจ

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

- 4.1 วางแผนตั้งคำถาม
- 4.2 สัมภาษณ์เชิงคุณภาพมัคคุเทศก์ตัวอย่าง บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์
- 4.3 ผลการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากมัคคุเทศก์ตัวอย่าง
- 4.4 วิเคราะห์ข้อมูลจากผลการสัมภาษณ์
- 4.5 ขั้นตอนการออกแบบชุดเครื่องปรุง

จากการที่ได้ตั้งคำถามและสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากมัคคุเทศก์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการเครื่องปรุง ก่อนออกเดินทาง เตรียมอุปกรณ์เพื่อออกเดินทาง จนออกเดินทางท่องเที่ยว จึงได้ผลลัพธ์จากการสัมภาษณ์เกิดเป็นบรรจุภัณฑ์ชุดเครื่องปรุง ที่ตรงตามความต้องการของมัคคุเทศก์ โดยเริ่มทดสอบตั้งแต่วันที่ 6-8 เมษายน 2561 และวันที่ 27-29 เมษายน 2561 โดยคณะผู้จัดทำได้ดำเนินการติดตามผลการใช้ชุดเครื่องปรุงในการปฏิบัติงานจริง ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงหลัก การบรรจุชุดเครื่องปรุงลงบรรจุภัณฑ์ การเดินทางออกปฏิบัติงาน การขนส่งโดยลูกหาบขึ้นเขา การใช้งานเครื่องปรุง ตลอดจนเดินทางกลับจากการท่องเที่ยว หลังจากนั้นจึงติดตามและประเมินผลจากมัคคุเทศก์ตัวอย่างในช่วงเวลาที่ทางคณะผู้จัดทำได้กำหนดขึ้นแล้วนั้นแบ่งเป็นขั้นตอนดังนี้

4.1 วางแผนตั้งคำถาม

คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพมัคคุเทศก์ตัวอย่าง บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ โดยศึกษาข้อมูลจากมัคคุเทศก์เพื่อให้ทราบถึงการบริหารจัดการเครื่องปรุง และข้อเสนอแนะของมัคคุเทศก์ตัวอย่างแต่ละบุคคลเพื่อมาวิเคราะห์และออกแบบชุดเครื่องปรุงที่ตรงตามความต้องการในการใช้งาน โดยคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพ ประกอบด้วย 6 ข้อ ดังนี้

- เครื่องปรุงหลักที่ใช้เวลาปฏิบัติงานแต่ละงานใช้อะไรบ้าง และใช้ปริมาณเท่าไร
- ในการเตรียมเครื่องปรุงก่อนออกปฏิบัติงาน ใช้เวลาเท่าไร
- งบประมาณในการซื้อเครื่องปรุงกลางแต่ละเส้นทาง ราคาเท่าไร
- ปัญหาที่พบเกี่ยวกับเครื่องปรุงกลางมีอะไรบ้าง
- มีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร
- ข้อเสนอแนะ

4.2 สัมภาษณ์เชิงคุณภาพมัคคุเทศก์ตัวอย่าง บริษัท ทีเคที อีโคโนว์

การสัมภาษณ์เชิงคุณภาพเพื่อเก็บข้อมูลในการศึกษาการบริหารจัดการเครื่องปรุง โดยคณะผู้จัดทำได้เลือกสัมภาษณ์มัคคุเทศก์ตัวอย่างทั้ง 5 คน ได้แก่

- คุณกนกกร นิลเศษ
- คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง
- คุณสายใจ พูลมีทรัพย์
- คุณปฎิวัติ อินพวน
- คุณปัญญาวัฒน์ แพรไพศาล

4.3 ผลการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากมัคคุเทศก์ตัวอย่าง

ตารางที่ 4.1 ผลการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพจากมัคคุเทศก์ตัวอย่าง

คำถามที่ 1 เครื่องปรุงหลักที่ใช้เวลาปฏิบัติงานแต่ละงานใช้อะไรบ้าง และใช้ปริมาณเท่าไร	
มัคคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“ส่วนใหญ่หลัก ๆ ก็จะมีน้ำมันพืชที่ใช้จะกะ แล้วก็ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำปลา แล้วก็เกลือ” “ก็ไม่เยอะ ประมาณอย่างขวดหนึ่ง ก็ประมาณน้ำมันหอยขวดเล็ก ขวดละ 10 กว่าบาท ที่ขายในเซเว่นนะคะ พวกซีอิ๊วขาวก็ขวดเล็ก เพราะว่าอันนี้มันจะเป็นขนาดเล็กสุดที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด แต่จริง ๆ ใช้ไม่หมด
คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง	“ของที่ใช้จะมีซอสถั่วเหลืองฝาเขียว มีเกลือ น้ำปลา น้ำตาล ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว เมื่อกี้แล้วแต่บางทริป แล้วก็พวกซอสมะเขือเทศ หรือซอสพริกก็แล้วแต่บางทริป ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ที่เราจะทำเมนูอะไร” “ขึ้นอยู่กับจำนวนตู้ที่ไป ถ้าอย่างสมมติว่าทริปเป็นวัน กับเป็นจำนวนตู้ ถ้าเป็น 1 ตู้แล้ว 2 วัน ก็จะใช้ขวดที่เล็กที่สุดเท่าที่จะหาซื้อได้ก็คือเป็นขวดเล็กนะคะ แต่ว่าน้ำปลาอาจจะไปซื้อมากลาง นึกภาพออกไหม ขวดกลาง เป็นพลาสติก ขวดกลาง แต่ว่าถ้าเป็นทริปที่ 2 ตู้ขึ้นไปแล้วเป็น 3 วัน 2 คืน มันจะต้องเขยิบขึ้นมาเป็นไซส์กลางหมดเลยอะคะ ยกเว้นก็จะดูเฉลี่ยตามเมนูด้วยว่าเรามีทำอะไรเป็นหลัก ถ้าอย่างผัดผัก พวกผัดเหาะก็อาจจะซื้อเป็น ก็จะเน้นเป็นขวดกลางนี่ละ แต่ว่าน้ำมัน อ้อ มีน้ำมันด้วย น้ำมันพืชจะกะจะใช้เป็นน้ำมันพืชถั่วเหลืองขวดใหญ่ไปเลย แต่ถ้าเป็นทริป 2 วัน 1 คืน มีแค่ 1 ตู้ที่ใช้เป็นขวดกลาง ไม่ใช่ขวดเล็ก”
คุณสายใจ พูลมีทรัพย์	“เครื่องปรุงหลักที่ใช้แต่ละทริปปกติก็จะใช้เป็นเหมือนพวกพื้นฐานทั่วไปอะ เหมือนเป็นแค่ น้ำปลา น้ำตาล ซอสหอยนางรมส่วนใหญ่ที่ใช้น้ำมันจะมีอยู่แค่

	<p>นี้ค่ะ แต่มันจะขึ้นอยู่กับเมนูด้วยค่ะ แต่ถ้าเมนูไหนที่มันพิเศษที่ต้องใช้เครื่องปรุงต่างออกไปจากที่เป็นพื้นฐาน ที่ที่จะเตรียมเวลาที่เค้าจัดปรุงกันทั่วไป ก็จะต้องจัดเตรียมไปเสริมเพิ่มเช่น อย่างสมมติผักกอก ที่ต้องใส่เต้าเจี้ยว เราก็ต้องเตรียมเต้าเจี้ยวไปเพิ่มเติม แล้วก็เตรียมไปจำนวนที่เราโอเคว่าแบบต้องการผักแคะงานเดียว ก็เตรียมไปแค่แบบพอดีอะค่ะ” “อย่างถ้าเป็นแบบพื้นฐานถ้าทั่วไปอย่างพวกน้ำปลา น้ำตาล คือเมนูปกติคือ ถ้าอย่างเราออกทริป เพราะทริปเราจะเป็นรถตู้ 1ตู้ก็ 9คน 10คน มันอยู่ประมาณนี้รวมสภาพแล้ว คือยังงั้นน้ำปลาถึงเราจะทำแกงเหาะยังงั้นน้ำปลามันก็ไม่เกินขวดหนึ่งขวดละ10 กว่าบาท ขวดละ17บาทหรือว่าอะไรนั่นละที่จำไม่ได้ น่าจะขวดกลางแค่นั้นละ ยังงั้นมันก็ไม่เกิน อันนั้นอะก็จะเตรียมไปแค่นั้น น้ำตาลก็จริง ๆ แต่ถ้าแบบไม่ได้เชื่อมก็เป็นแค่ขวดสี่ฟ้าก็พอ ขวดละก็บาทที่จำไม่ได้ ที่มันเป็นขวดพลาสติกสี่ฟ้าแค่นั้น แต่ถ้าแบบว่าโอเค ถ้าพูดถึงในส่วนของการเตรียมขนมด้วยมัยหรือว่า เพราะว่าอย่างเช่นน้ำตาล เราต้องเอาไปใช้ในขนม เราก็ต้องเตรียมไปเพิ่ม บางทีทำอย่างบวชมันต้องหวานต้องชื้อน้ำตาลเตรียมไปด้วยเพิ่ม มันก็ขึ้นอยู่กับเมนูอีกเหมือนกันแต่ว่าโดยปกติน้ำตาลก็ขวดหนึ่ง น้ำปลาก็ขวดหนึ่งแค่นั้น”</p>
<p>คุณปฎิวัติ อินสวน</p>	<p>“หลัก ๆ เลย ก็จะมีน้ำมัน น้ำมันพืช” “ปกติพี่จะใช้น้ำมันถั่วเหลือง เพราะว่าถ้าเป็นน้ำมันประเภทอื่น เวลาอากาศหนาวๆ จะเป็นไข และจะมีปัญหาในเวลางาน” “ปกติ1ตู้ สามวันสองคืน กับข้าว5มือ ก็จะใช้น้ำมันถั่วเหลือง1ลิตร มีเหลือนิดนึง” “ตรงนี้ขึ้นอยู่กับว่าเมนูวันนั้นจะทำอะไรด้วย ถ้ามีเมนูที่ใช้ น้ำมันเหาะ จะชื้อขนาด 250 กรัม” “ต่อไปก็น้ำปลา ไข่แล้วแต่สะดวก ปกติก็ใช้ทิพรสขวด 15 บาท ประมาณ 200-300 มิล จะพอดีสำหรับ 1 ตู้ แต่ถ้าเป็นทริป 2วัน 1คืน ทำกับข้าวแค่ 2 มือ ก็จะชื้อขวดละ 6 บาท ขวดเล็กสุด ชื้อตามเซเว่น จะเหลือพอดีเหมือนกัน” “น้ำมันหอย วัตถุประสงค์ที่สำคัญอีกอย่างสำหรับอาหารไทย ปกติถ้า 3วัน 2คืน ไข่ประมาณ 500 มิล ถ้า 1คืน ก็ประมาณ 250 มิล ขึ้นอยู่กับว่าจะทำอะไรด้วยเหมือนกัน” “ถ้าเมนูฝรั่งเหาะไม่ค่อยทำอาหารไทยก็จะเหลือ 250” “ต่อไปจะเป็นน้ำตาล พี่จะชอบใช้ที่เป็นขวดของมิตรผล ขวดละ 250 ขวดเล็กสุด เหลือทุกครั้ง เพราะพี่ไม่ใช้น้ำตาลเหาะ และก็เกลือ นิยมใช้เกลือถุงละบาทมากกว่า ตอนนี้อยู่ละ 2 บาทแล้ว แต่ถ้าเกลือ 1 กระปุก ไข่ได้เป็นเดือนเลย เกลือใช้น้อยครับ” “พริกไทยพริกป่น ไข่ได้หลายครั้ง ไม่เป็นไร” “ซีอิ้วขาว ปกติใช้เป็นขวดเล็กสุด ขวดประมาณ 200 มิล ขวดนึงใช้ได้ 3-4 ทริป” “หลักๆ เลยเป็นแบบนี้ นอกนั้นจะ</p>

	เป็นอาหารพิเศษ อย่างเช่นทำอาหารสปาเก็ตตี้ จะมีพวก พาสเลย์เสริม มีซอสมะเขือเทศ ซอสพริก”
คุณปัญญาวัฒน์ แพร่ไพศาล	“น้ำปลา น้ำตาล เกลือ พริกไทย น้ำส้ม นาน ๆ ใช้น้ำที่ อาจจะมียะหรี่ป้าง ถ้าเวลาอยากผัดแต่ถ้าเป็นตัวหลัก น้ำตาล น้ำปลา เกลือ พริกไทย น้ำมันครึ่ง แต่ที่จะพยายามไม่เอาผงชูรสไป เพราะบางครั้งเคยเจอรุ่นพี่ที่มีอาการแพ้ผงชูรส เพราะเรื่องผงชูรสเป็นเรื่องที่ ในกรณีที่เราต้องทำอะไรเมื่ออยู่ป่าที่ ต้องกันพลาด แต่ว่าถ้าอย่างกรณีที่เราซื้อ ถ้าเราซื้อของมา ถ้าสมมติว่าเราซื้อหมูชื้ออะไรมาแล้วมันคันมีผงชูรสอยู่ก็ถือว่าช่วยไม่ได้ เพราะเราก็ไม่ทราบมาก่อน ปริมาณแต่ละครั้งที่ใช้แต่ละทริปอันนี้เปรียบเทียบกับ ถ้าคุยเรื่องปริมาณก็ต้องคุยเรื่อง จำนวนคน เอาเป็นว่า ถ้าเป็นหนึ่งผู้ต่อหนึ่งคนนะครับ พี่คิดว่า น้ำตาลพี่น่าจะใช้ ปกติชื้อมาใช้ 1 โล หรือว่าครึ่งโลมันก็ยังเหลือพี่คิดว่าไม่น่าจะเยอะมาก คิดเป็นตัวเลขประมาณสัก 2 ซีดมั้ง เพราะว่าเพื่อพวกขนมหวาน น่าจะสัก 2-3 ซีด ส่วนน้ำปลานี้ก็มันก็ใช้ขวดเล็ก น้องเคยเห็นเวลาเข้าเขเวนเคยเห็นขวดที่เล็กสุด นั่นละ พี่ใช้ไม่เคยเกิน 2 ขวด พริกไทยก็หน้อยเดียวน่าจะถูกลง 20 ถูกลงก็ได้ใช้เยอะ แต่ต้องการความหอม ความเผ็ดนิดเดียว ไม่ได้ใช้เหมือนน้ำตาล เกลือนี่เราใช้น้อยเลย ถูกลงบาทเพราะเกลือมันแค่ตัดรส”
คำถามที่ 2 ในการเตรียมเครื่องปรุงก่อนออกปฏิบัติงาน ใช้เวลาเท่าไร	
มักคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“ส่วนใหญ่ใช้เวลาในการเตรียมเครื่องปรุงแปบเดียวกะ เพราะส่วนใหญ่ชื้อใหม่หมดอย่างก็ถ้าไปตลาดก็ซื้อก็เดินชื้อมาเลย”
คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง	“ครึ่งชั่วโมง ถ้าเวลานับจากเวลาที่จัดของเอง เวลาชื้ออาจจะ 1 ชั่วโมงนิด ๆ”
คุณสายใจ พูลมีทรัพย์	“เวลาในการเตรียมมันก็ไม่นานพี่ดูจาก ปกติพี่จะดูจากที่ออฟฟิศก่อนว่ามันเหลืออะไรบ้าง ปกติเลยนะเราต้องริชเมนูก่อนว่ามันมีอะไรบ้าง ทำอะไรบ้าง แล้วของอะไร เครื่องปรุงนี้ต้องใช้อะไรบ้างปริมาณเท่าไร มันก็คือแบบแค่ว่าเอา แล้วพี่ก็จะ ไปดูหลังบ้านว่ามีอะไรบ้างประมาณมันที่อยู่ประมาณครึ่งชั่วโมงได้อะ ถ้าดูจากที่ออฟฟิศอะนะว่าที่เหลือโอเค แล้วก็รวมๆ เป็นของเรา ดูว่ามันเหลือว่ามันยังขาดอะไรอยู่ แล้วพอวันที่เราไปชื้อของเราที่ชื้อเติมแก่นั่นเอง”
คุณปวิวัติ อินพวน	“ถ้าเป็นแหล่งจัดชื้อหรือชื้อในห้าง เวลาเดินชื้อก็จะเดินตามถ้อย จะใช้เวลาเครื่องปรุงอย่างเดียวไม่เกินครึ่งชั่วโมง เฉพาะเครื่องปรุงอย่างเดียว” “เพราะ

	ปกติใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง จะไปซื้อผัก ซื้อมือ เครื่องปรุง ของว่าง ขนมหวาน ไล่ตามลือคไปเลย” “เตรียมเครื่องปรุงเวลาออกทริปใช้เวลาไม่นาน 10-20 นาที ก็เสร็จแล้ว เพราะว่าจับยึดๆ ไล่เข้าไปเลย แต่ว่าถ้าแพครวมทั้งหมดก็ใช้เวลาเยอะเหมือนกัน”
คุณปัญญาวัฒน์ แพรไพศาล	“น้ำปลา น้ำตาล เกลือ พริกไทย น้ำส้ม นาน ๆ ไข่ที่ อาจจะมิกะปิบ้าง ถ้าเวลาอยากผัดแต่จัดเตรียมเครื่องปรุง ส่วนใหญ่เราก็จัดเตรียมกันเองนะ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที”
คำถามที่ 3 งบประมาณในการซื้อเครื่องปรุงกลาง แต่ละเส้นทาง ราคาเท่าไร	
มักคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“เฉพาะเครื่องปรุง ถ้าเฉพาะเครื่องปรุงเค้าจะมีกำหนดเรตมาแล้วแต่ส่วนใหญ่ งบในการซื้อเครื่องปรุงจะไม่ค่อยเยอะเพราะว่าปกติจะคิดว่าที่ออฟฟิศเหลืออะไรบ้าง ถ้าเหลือเราจะเอาที่มีไปใช้ แต่ถ้าเกิดว่าอะไรที่มันดูแลไม่พออย่างเช่น น้ำมันพืช บางทีมันต้องใช้เยอะ เพราะว่าถ้าเป็น 3 วัน 2 คืน มันอาจจะมีแบบอาหารเมนูพิเศษที่ต้องทอดให้ลูกค้าก็จะเพิ่มไป แต่ถ้าพวกน้ำปลา น้ำมันหอย ก็จะใช้ขวดเล็กหมดพอดี ส่วนซีอิ๊วขาวจะใช้ประมาณครึ่งขวดเล็กไม่เยอะค่ะ แล้วแต่เพราะว่าบางทริปอาหารแต่ละมื้อมันไม่เหมือนกันมันเลยใช้ไม่เท่ากัน”
คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง	“เฉพาะแค่เครื่องปรุงไม่น่าจะเกิน 200”
คุณสายใจ พูลมีทรัพย์	“งบประมาณในการซื้อเครื่องปรุง ปกติเครื่องปรุงไม่แพงเท่าไร เท่าที่พี่ มันก็ไม่แพงเท่าไรเพราะว่ามันซื้อแบบ คือแต่ละครั้งมันก็ไม่แน่นอน เพราะว่าเราต้องดูก่อนไงว่า ส่วนตัวพี่ พี่จะดูของที่มันเหลือก่อน ว่ามันมีอะไรที่เหลือกลับมาแค่ไหน ต้องซื้อเดิม ต้องซื้อเดิมแค่ไหน 100 ไม่ถึงหรอกมั้ง น้ำปลาก็ขวดเล็กนิดเดียวเอง น้ำปลาก็ขวดเล็กนิดเดียว ก็ต้องแบบดูเอาว่าเราใช้อะไรเยอะแค่ไหน”
คุณปวีติ อินสวน	“งบประมาณเครื่องปรุง 500 ถึงพันกว่า แล้วแต่เมนูอาหาร” “แต่ถ้าเมนูพื้นฐานราคาไม่ถึงร้อย สองร้อย สามร้อยก็มี”
คุณปัญญาวัฒน์ แพรไพศาล	“งบประมาณนี้ที่ตอบไม่ถูก ถามว่าปริมาณที่ใช้ แต่บางอย่างที่ใช้มันเพราะปริมาณที่พี่ใช้มันไม่สัมพันธ์ เวลาซื้อน้ำตาล พี่ไม่สามารถซื้อ เป็นขีด เพราะงั้นถ้าถามเรื่องงบประมาณก็น่าจะไม่เกิน รวมนๆ น่าจะอยู่ประมาณสักที่ 300 มั้ง เพราะน้ำมันขวดก็เท่าไรแล้วอะ”

คำถามที่ 4 ปัญหาที่พบกับเครื่องปรุรงกลางมีอะไรบ้าง	
มักคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“ปัญหาที่เคยมพบ เวลาเอาเครื่องปรุรงที่มีอยู่แล้วที่ออฟฟิศไปแล้วฝามันปิดไม่สนิท เพราะมันเปิดใช้แล้ว จะมีปัญหาเรื่องหก ก็คือพอลูกหาบแบกของแล้ว ก็เอาของมาซักๆ ใส่วัสดุบางอย่าง มันจะทำให้เครื่องปรุรงหกแล้วก็อีกอย่างหนึ่งก็คือลืมน ซื่อไปซื้อมาแล้วก็ลืมน”
คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง	“บางอย่างที่เราหาซื้อเป็นขวดพลาสติกไม่ได้ บางทีอย่างพวกซีอิ๊วขาวเราต้องการใช้แค่ขวดเล็กหรือว่าขวดกลางแล้วอยากได้แบบเป็นขวดพลาสติกแล้วเราหาซื้อไม่ได้ เราก็ต้องซื้อมาเป็นอย่างขวดแก้ว แล้วพอมันเป็นขวดแก้วมันก็จะปัญหาเรื่อง บางทีขวดแตก แล้วก็หล่นๆ ก็จะเป็นประมาณนี้ถ้าแค่จะเพราะเครื่องปรุรง แล้วก็จะมีอีกอย่างบางทีเราจะมาใช้ที่มันหล่นกลับมาจากทริป ที่เค้ามีเปิดไว้แล้วมันก็ยังใช้ได้อยู่แต่เวลาเราเอาไปถ้าเราไม่แพคให้ดีมันก็เวลาลูกหาบแบกมันก็จะหก”
คุณสายใจ พูลมีทรัพย์	“เวลาออกทริปก็จะมีปัญหาเดิมเตรียมอันนี้มา ลืมเตรียมอันนั้นมา ทั้ง ๆ ที่ก่อนออกมันก็แบบ เวลาที่ที่จะไปถ้าเราทำกับข้าวก็จะนึกแบบก็จะจำลองเหตุการณ์ว่าจะทำเมนูนี้ เราจะทำเมนูนี้ละ เดี่ยวเมนูนี้ขึ้นแรกใส่อะไรก่อน แล้วก็คิดว่าในนี้เรามีแล้วหรือยัง โอเคใส่น้ำมันก่อนนะ มีน้ำมันแล้วหรือยัง ใส่น้ำจิ้มมีเต้าเจี้ยวแล้วหรือยัง จะทวนแต่บางครั้งจะลืมน”
คุณปฎิวัติ อินสวน	“ปัญหาแตกไม่ค่อยมี นาน นานมาก ถ้ามันแตกได้ส่วนใหญ่จะเป็นลูกหาบมือใหม่ ซึ่งโอกาสเจอน้อยมาก” “เจอประจำคือหก ซีอิ๊วหก น้ำปลาหก ก็เกิดจากการลูกหาบแพคไม่ดีเนาะ หรือเราจะแพคไม่ดีก็ได้ แล้วมันเขย่า เขย่ามาก ๆ ฝามันโดนสะกิดมันก็เลยเปิด จะหกเลอะเทอะ”
คุณปัญญาววัฒน์ แพร่ไพศาล	“ปัญหาพบคือพบบมันละเทะ อย่างน้ำมันอย่างเนี่ย ถ้าแบบว่าเวลาออกไปแล้วไปเจอลูกหาบขน มันอัดใส่ปะ น้ำมันจะหกมันละเทะ แล้วทำให้แบบเครื่องปรุรงจะละเทะมาก เรื่องหกมากกว่าถ้าปัญหา”
คำถามที่ 5 มีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร	
มักคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“อย่างเครื่องปรุรงหกเราก็ เช่นตอนนั้นเราไปแล้วน้ำปลาหกเราก็เปลี่ยนจากใช้น้ำปลามาเป็นเกลือแทน กับลืมนเครื่องปรุรง ตอนนั้นลืมน้ำจิ้มสุกี้ ก็เปลี่ยนจากน้ำจิ้มสุกี้เป็นน้ำจิ้มซีฟู้ดที่เรามีแทน”

คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง	“ถ้ารู้ว่าขวดมันจะแตกก็จะใช้เอาขวดพลาสติกขวดน้ำดื่ม เอามาเอาเครื่องปรุงที่มันเป็นขวดแก้วเอามาใส่ในขวดพลาสติก ในส่วนของอันไหนที่เป็นเครื่องปรุงที่มันถูกเปิดไว้แล้ว ก็จะเอาพวกถุงพลาสติกแล้วก็เอามาปิดเอามาครอบปากเครื่องปรุง แล้วก็เอาหนังยางรัด”
คุณสายใจ พูลมีทรัพย์	“ถ้าลืม ถ้ามันหาแถว ๆ นั้น ได้อย่างสมมติว่าถ้าเราเดินป่า มันก็จะมีแคมป์ข้าง ๆ ก็ขอเค้าแบ่ง แบ่งเค้าแบบนี้ หรือว่าถ้าตามอุทยานมันก็จะมีร้านค้าสวัสดิการอยู่ที่ขอเค้า ขอนิดหนึ่ง เพราะใช้ไม่เยอะแต่ถ้าเรานึกได้ก่อนระหว่างทาง ก็ซื้อเซเว่น ซื้อแบบตามร้านสะดวกซื้อ ถ้าเรานึกได้ก่อนอะนะ เพราะถ้าเราเข้าไปแล้วเราพึ่งนึกไม่ได้ แล้วแถวนั้นมันมีคนให้ขอ ก็ขอเค้า แต่ถ้าไม่มีคนให้ขอก็ได้แค่นั้นแหละ ก็แค่นั้น ยกเว้นแต่ว่าเครื่องปรุงมันสามารถดัดแปลงได้ อย่างเช่นเราเตรียมเกลือไปแต่ที่เราลืมเตรียมน้ำปลา น้ำปลาไม่พอก็ต้องละลายน้ำเอา”
คุณปฎิวัติ อินสวน	“ปกติจะแก้ ถ้าเป็นทริปเดินป่าครั้งแรก วันแรกเลยจะไม่มีปัญหา เพราะฝามันถูกปิดสนิท ส่วนใหญ่จะเป็นวันที่สองกับวันกลับ” “จะแก้ปัญหา โดยเอาถุงพลาสติกครอบแล้วเอายางรัดแน่น” “เจออีกอย่างหนึ่งก็คือ แตกเลย เสียทั้งของ เสียทั้งขวดเลย อันนี้แก้ไม่ได้ ปกติถ้าเป็นขวดที่สามารถแตกได้ก็จะแตกใส่ถาด กันแตก” “ส่วนใหญ่ที่เจอปัญหาแบบนี้ ลูกหาบจะแยก หรือลูกหาบมือใหม่ที่ทำไม่เป็น จะแยกของเราไว้ตรงส่วนนอก เวลาล้มหรือวางเป๋หนัก ๆ แล้วโดนหินแตก อันนี้นาน ๆ มาก จะเจอสักที”
คุณปัญญาววัฒน์ แพรไพศาล	“ไม่มี ถ้าเป็นที่จะห่อถุงพลาสติกเพิ่ม เพราะถ้ามันหก ก็หกในถุง ที่เหลือถ้าเหม็นก็ทนเอา”
คำถามที่ 6 ข้อเสนอแนะ ?	
มักคุเทศก์ตัวอย่าง	ผลจากการสัมภาษณ์
คุณกนกกร นิลเศษ	“ถ้าเราออกแบบมาอย่างแบบ ก็ดีเพราะว่าถ้าเราเอาไปเท่าที่คนที่ทำอาหารจะรู้อยู่แล้วว่าเราต้องใช้ปริมาณเท่าไร ใช้ในเมนูไหนบ้างซึ่งมันจะมีผลดีในเรื่องของ 1.) ค่าใช้จ่ายก็จะถูกลงเพราะเราสามารถซื้อขวดใหญ่แล้วก็มาแบ่งให้กับทริปอื่น ได้ด้วยกับ 2.) ก็คือปริมาณที่เราเอาไปเยอะๆ นั้นหมายถึงน้ำหนักที่จะต้อง เพราะว่าลูกหาบแต่ละที่เนี่ย บางทีเนี่ยซังกิโลมันก็จะมีความใช้จ่ายเพิ่มขึ้นมาแต่ถ้าเราทำให้มันพอดีโดยที่ขวดไม่ได้หนักมากเหลือกลับมา น้ำหนักมันก็จะไม่เยอะเหมือนกับที่เราเอาไปเป็นขวดใหญ่ บรรจุภัณฑ์ขอให้เป็นอย่างที่แข็งแรง ปิดสนิทไม่รั่วไม่ซึม ไม่แตกง่าย

	<p>เพราะว่าเวลาที่เรารบรจลงไปในถุง ลูกหอบเค้าจะขัด กระแทกอะไรรวมกันมา มันก็จะทำให้มันแตกง่าย ต้องไม่ใช่พลาสติกที่แตกง่ายหรือต้องเป็นอะไรที่ไม่ร่วนง่าย”</p>
<p>คุณดาวรุ่ง วิจิตรสกุลสูง</p>	<p>“ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อลดเวลาในการเตรียมของยังนึกว่าภาพ ไม่ออก เพื่อป้องกันไม่ให้ของแตกหรือว่าเพื่อให้มันสมมติว่าเป็นขวดแยกเป็นประเภทไป แล้วก็มีการติดตามว่าดีไหมมันก็ดี แต่หนูต้องคำนึงถึงเรื่อง ระวังของวันหมดอายุด้วย แล้วก็อย่างฉลากแปะ ทำยังไงให้มันไม่ลอกหลุดง่าย เพราะว่าสมมติเวลาเราออกป่าฝนตกกว่าจะกลับมาได้สภาพมันก็ค่อนข้างไอ้เนี่ยนี้”</p> <p>“ถ้ามันสามารถ อยากให้แบ่งออกมาเป็นแยก เป็นตามประเภท อย่างที่พี่บอกไป 1 คู่ 2 วัน 1 คืน ปริมาณมันก็จะใช้แตกต่างกันแล้ว 3 วัน 2 คืน 1 คู่ก็อาจจะใช้เทียบเท่ากับขนาด 2 วัน 1 คืนก็ได้ หรือถ้าเป็น 3 วัน 2 คืน แล้วขนาด 2 คู่ก็อาจจะใช้ไปอีกขนาดหนึ่งอย่างเงี้ยละ หนูอาจจะต้องไปแยกเป็นตามความถี่ของการออกทริปของแต่ละปี เพื่อหาค่าเฉลี่ยว่าหนูควรจะจัดแยกไอ้บ็อกซ์ชุดนี้เป็นกี่ชุด ๆ เพื่อการทดลองในเมืองต้น แต่หนูต้องหาข้อมูลก่อน ข้อมูลในการซัพพอร์ตเพื่อทำต้นแบบอะไรสักอย่างมา 1 อย่าง ไม่ใช่คิดว่าจะทำมา อันแต่หนูไม่มีฐานข้อมูลในการหา ว่าอันพวกนี้มันสามารถหาฐานข้อมูลมาเป็นเบจได้ เวลาอธิบายให้กับใคร หนูก็จะได้ออเนี่ยหนูมี สถิตินะว่าจำนวนเท่านี้ควรใช้ของเท่านี้ ๆ เวลาหนูออกแบบมาก็จะได้ค่อนข้างตรงแล้วก็มาเป็นฐานข้อมูลให้กับคนจัดทริปต่อไปได้”</p>
<p>คุณสายใจ พูลมีทรัพย์</p>	<p>“จริง ๆ หนูเตรียมเป็นเซตไว้ก็ได้ นะประมาณว่าอันนี้เซตสำหรับ 1 คู่อะ 1 คู่ 2 คู่เท่านี้ 3 คู่ จริง ๆ มันอยู่แค่ประมาณ 1 คู่ 2 คู่แค่นั้นละพอกลายเป็น 3 คู่ มันก็แค่แบบประมาณเป็น 2 จริง ๆ 2 คู่กับ 3 คู่ แทบจะไม่ต่างกันมากเลย ถ้าเมนูไม่ได้แบบอะไรมาก นอกจากแบบ โอเค หนูเตรียมเซตไว้ก่อน ว่าอันนี้สำหรับ 1 คู่ เซตนี้สำหรับ 2 คู่ แล้วก็พอที่สต๊าฟเค้ามาหนูก็ลองถามหรือวันที่เค้าเข้ามารับงานก็ได้ หรือว่า หนูจะจัดส่งแบบให้เค้าดูก่อนก็ได้ว่า โอเค เซตนี้มันอย่างงี้ นะ อันนี้คือเซตสำหรับของพี่ พี่พอไหมคะ หรือพี่เมนูพิเศษอะไรที่ต้องการให้เราเตรียมเพิ่มให้หรือป่าว หรือว่าพี่จะซื้อเองแต่ว่าเบื้องต้นทางออฟฟิศเราเตรียมให้เท่านั้นนะ เป็นแบบนี้เท่านั้นนะคะ แบบนี้ก็ได้”</p>
<p>คุณปฎิวดี อินสวน</p>	<p>“ดีมาก ๆ อยากให้ทำกันเหมือนกัน เพราะว่าเคยเห็นของฝรั่ง เป็นยี่ห้ออินวจิน” “ของพี่ก็เคยทำ ทดลองทำดูแล้วผลปรากฏว่าได้เฉพาะแต่ของพี่ เพราะว่าทำของคนอื่น แล้วมันหาย พอทำให้คนอื่นใช้ก็หายหมดเลย เป็นขวด เป็นกระปุกเล็ก ๆ ทีนี้ก็หายหมด เพราะว่าเขานึกว่าใช้แล้วทิ้งซึ่งพวกนี้</p>

	<p>มันมีมูลค่า มีต้นทุนพอสมควร ขวดหนึ่งก็หลายตั้งค์” “ถ้าทำก็ดีมาก ต้องดูให้ดี ที่สำคัญคือตัวฝา ควรจะเป็นฝาเกลียวทั้งหมด เพราะถ้าเป็นฝาเปิด-ปิด ปกติมันจะเปิดแฉกง่าย ควรจะเป็นฝาเกลียวทุกอย่างครับ” “แล้วถ้าจะให้ปลอดภัย ควรจะเป็นฟู้ดเกรด เคยเห็นยี่ห้อนิวจินทำมาขาย ซึ่งหายากมาก ตอนนี่ไม่มีทำ ไม่มีใครมาเข้าแล้ว ราคาอ้อยข้างแพง แต่ดีมาก ๆ ยี่ห้อนี้เคยใช้” “ถ้าทำควรทำมาให้พอดี ก็มีมือ อาจจะทำเป็นมือ ขวดเล็กสำหรับมือหรือสองมือแล้วเอาไว้เติม ที่สำคัญควรเป็นฝาเกลียว พลาสติกเป็นฟู้ดเกรด เป็นพลาสติก ถ้าเป็นน้ำที่มันหกง่าย ๆ ควรจะต้องมีฝาจุก”</p>
<p>คุณปัญญาวัฒน์ แพร่ไพศาล</p>	<p>“ก็ดีครับ” “ข้อเสนอแนะ ไม่รู้จะเสนออย่างไร เพราะแต่ละทริปแต่ละคนคือที่ที่ตอบในส่วนของพีนะ บางทริปแต่ละทริป แต่ละคนมันไม่เหมือนกันพีก็ ไม่รู้จะทำยังไงแต่ว่าพีว่าจริง ๆ ก็เป็นเรื่องที่ดีปกติเวลาที่ของมันเหลือ พอมันลงมามันจะอยู่ในสภาพที่ยังใช้งาน ได้อย่างเช่น อย่างน้ำตาลมันอาจจะมีน้ำผสมไปรวมกัน อย่างพวกซอสบางทีก็เหลือนิดนึง ถ้าถามพีพีว่าก็เป็นเรื่องที่ดีนะเพราะถ้าถามเรื่องข้อเสนออีกก็ไม่รู้จะเสนออะไร”</p>

จากการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพมัคคุเทศก์ตัวอย่างทั้ง 5 คน จึงได้ข้อสรุปดังนี้

จากมัคคุเทศก์คนที่ 1 2 3 4 และ 5 มีความเห็นตรงกันว่า เครื่องปรุ้งหลักที่ใช้ในการออกเดินทางท่องเที่ยว ได้แก่ น้ำมันพืช น้ำตาล น้ำปลา ซีอิ๊วขาว เกลือ พริกป่น และพริกไทย เวลาที่ใช้ในการเตรียมเครื่องปรุ้งอยู่ที่ประมาณ 30 นาที มีปัญหาเกี่ยวกับการหกและเอะอะ เนื่องจากฝาปิดไม่สนิท เวลาที่ลูกหอบแบกทำให้เกิดแรงกระแทก มีแตกเป็นบางอย่าง และเวลาที่กลับมาจากการออกปฏิบัติงานทำให้เครื่องปรุ้งที่เหลือต้องทิ้ง นำกลับมาใช้ใหม่ไม่ได้ และความคิดตรงกันว่าการสร้างชุดเครื่องปรุ้งขึ้นมาเพื่อลดต้นทุน และควบคุมเวลา เป็นเรื่องที่ดี เป็นต้น

จากการสัมภาษณ์มัคคุเทศก์คนที่ 1 2 3 และ 4 ให้ข้อเสนอแนะดังนี้

จากมัคคุเทศก์คนที่ 1 พบว่า บรรจุกภัณฑ์ต้องมีความแข็งแรง ไม่แตกหรือร่วนง่าย

จากมัคคุเทศก์คนที่ 2 พบว่า ควรคำนึงถึงเรื่องวันหมดอายุ และปริมาณในการใช้ โดยแนะนำให้หาค่าเฉลี่ยการออกเดินทางท่องเที่ยวแต่ละครั้งใน 1 ปี ว่ามีการออกเดินทางท่องเที่ยวรถตู้แบบกี่คันมากที่สุด เพื่อนำมาเป็นฐานข้อมูลในการทดลองชุดเครื่องปรุ้ง

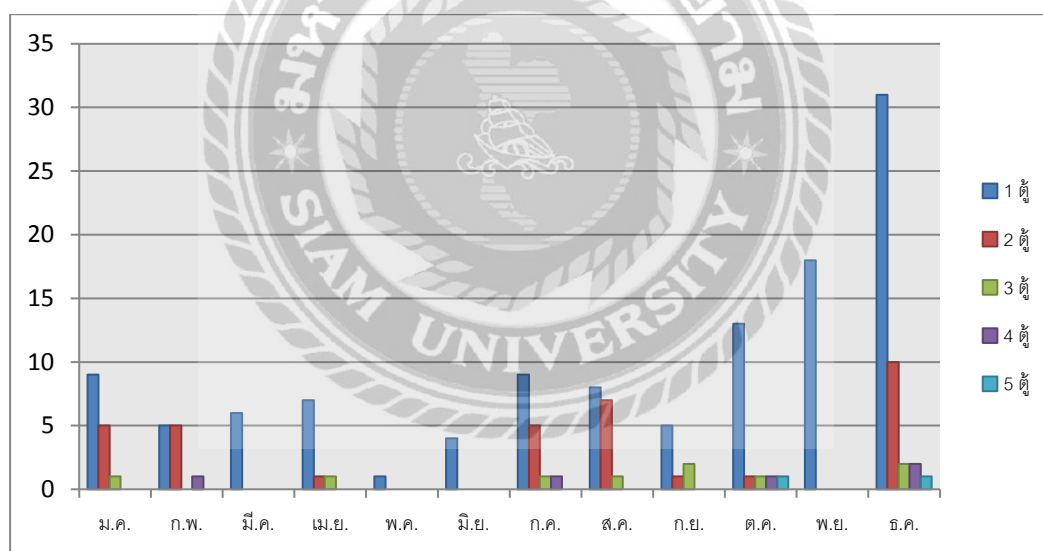
จากมัคคุเทศก์คนที่ 3 พบว่า ทำเป็นชุด ๆ เช่น ชุดเครื่องปรุ้งสำหรับรถตู้ 1 คัน และ ชุดเครื่องปรุ้งสำหรับรถตู้ 2-3 คัน เป็นต้น

จากมัคคุเทศก์คนที่ 4 พบว่า ตัวบรรจุกภัณฑ์ต้องเป็นฝาเปิด-ปิด แบบเกลียว

4.4 วิเคราะห์ข้อมูลจากผลการสัมภาษณ์

ตารางที่ 4.2 สรุปปัญหาของการใช้เครื่องปรุากลาง

ก่อนเดินทาง	ระหว่างเดินทาง	กลับจากเดินทาง
<ul style="list-style-type: none"> - ซื้อเครื่องปรุใหม่เรื่อย ๆ - หาเครื่องปรุที่มีอยู่ยาก - ซื้อมาเป็นถุงเยอะเกินต้องแบ่งมัดใส่ถุงแยกอีกต่างหาก - เครื่องปรุบางอย่างเป็นขวดแก้ว 	<ul style="list-style-type: none"> - หกแตก ถุงพลาสติกขาด - เครื่องปรุแยก กะจัดกระจาย - หาเครื่องปรุค่อยข้างลำบาก - สภาพไม่เหมือนเดิม 	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องปรุเสียหายบางส่วน - กรณีมีขวดแก้วไป มีแตกเลอะ ห่อกลับมาไม่ดีบ้าง - เครื่องปรุเหลืออย่างละนิด - ไม่สามารถนำกลับไปใช้ได้ อีก



รูปที่ 4.1 สถิติการออกเดินทางท่องเที่ยว ในปี 2559-2560 ของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

ตารางที่ 4.3 ตารางความถี่ในการเดินทางของบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

ปี 2559-2560	1 ตู้	2 ตู้	3 ตู้	4 ตู้	5 ตู้	รวม
ม.ค.	9	5	1	0	0	15
ก.พ.	5	5	0	1	0	11
มี.ค.	6	0	0	0	0	6
เม.ย.	7	1	1	0	0	9
พ.ค.	1	0	0	0	0	1
มิ.ย.	4	0	0	0	0	4
ก.ค.	9	5	1	1	0	16
ส.ค.	8	7	1	0	0	16
ก.ย.	5	1	2	0	0	8
ต.ค.	13	1	1	1	1	17
พ.ย.	18	0	0	0	0	18
ธ.ค.	31	10	2	2	1	46
สรุปปี 2560	116	35	9	5	2	167
ร้อยละ	69.46	20.95	5.38	2.99	1.19	100

จากผลการเก็บข้อมูล จำนวนรถตู้ออกเดินทางท่องเที่ยวแต่ละครั้ง โดยสถิติในปี 2559 – 2560 ค่าเฉลี่ยพบว่า ออกเดินทางท่องเที่ยวรถตู้ 1 คัน ออกเดินทางท่องเที่ยวมากที่สุด ร้อยละ 69.46 รองลงมา คือ รถตู้ 2 คัน ร้อยละ 20.95 ลำดับที่ 3 คือ รถตู้ 3 คัน ร้อยละ 5.38 ลำดับที่ 4 รถตู้ 4 คัน ร้อยละ 2.99 และลำดับสุดท้าย รถตู้ 5 คัน ร้อยละ 1.19 คณะผู้จัดทำจึงเลือกจัดทำชุดเครื่องปรุงแบบรถตู้ 1 คัน เพราะจำนวนครั้งในการออกเดินทางท่องเที่ยวมากที่สุด

4.5 ขั้นตอนการออกแบบชุดเครื่องปรุง โดยแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมบรรจุภัณฑ์

- วางแผนเลือกเครื่องปรุงหลัก โดยคณะผู้จัดได้เลือก 8 อย่าง ประกอบด้วย น้ำตาล เกลือ พริกป่น พริกไทย น้ำมันหอย น้ำมันพืช น้ำปลา และซีอิ๊ว
- หาขวดและกระปุกที่มีฝาปิด หรือฝาเกรียว ที่เหลือใ้ช้นำมาทำความสะอาดให้เรียบร้อย
- นำขวดที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วมาติดฉลาก และวันหมดอายุ



รูปที่ 4.2 รูปบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เครื่องปรุง

ขั้นตอนที่ 2 การบรรจุชุดเครื่องปรุง

การทดลองครั้งที่ 1 เลือกใช้กล่อง

บรรจุภัณฑ์ที่คณะผู้จัดทำเลือกจะเป็นสิ่งที่หาได้จากในบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ เพื่อให้ตรงตามหลัก การออกแบบบริการ (Service Design) โดยกล่องที่นำมาทำเป็นตัวต้นแบบ เป็นพลาสติกที่มีความทนทานระดับหนึ่ง และทำการใส่บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เครื่องปรุงลงไป



รูปที่ 4.3 รูปกล่องที่ใช้ในการทดลองครั้งที่ 1

การทดลองวันที่ 6-8 เมษายน 2561

สถานที่ : ม่อนปุยหมอก อุทยานแห่งชาติแม่เมย จ.ตาก

ผลจากการทดลอง

ก่อนออกเดินทาง พบว่า สภาพกล่องทนทานระดับหนึ่ง ด้านในบรรจุเครื่องปรุงไว้เรียบร้อย แต่ยังมีพื้นที่ด้านในกล่องค่อนข้างมาก

ระหว่างเดินทาง พบว่า ใช้งานได้ดีในระดับหนึ่ง สามารถจัดเครื่องปรุงให้เป็นระบบ แต่ขนาดกล่องใหญ่ และหนัก ทำให้เปลืองพื้นที่ ใช้น้ำหนักมากเกินความจำเป็น

กลับจากเดินทาง พบว่า กล่องไม่แข็งแรง เวลาถูกหอบแบกของเกิดการกระแทก ทำให้ที่ปิดกล่องเปิดออก ก่อให้เกิดความเสี่ยงในการขนส่ง แต่บรรจุภัณฑ์ด้านในยังคงสภาพอยู่ ผลการทดลองยังไม่เป็นที่พอใจ และยังไม่ตรงความต้องการจึงได้ทำการทดลองครั้งที่ 2

การทดลองครั้งที่ 2 เลือกใช้ถุงผ้าจากฟลายชีท (Fly Sheet)

ขั้นตอนในการทำถุงผ้า

- เตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องจักรเย็บผ้า เข็มกลัด ด้าย กรรไกร ฟลายชีท (Fly sheet) ที่ไม่ใช่เชือก และสายวัด
- นำ ฟลายชีท (Fly sheet) มาตัดให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ
- เย็บ ฟลายชีท (Fly sheet) เข้าด้วยกัน เย็บปากถุง เพื่อนำเชือกมาร้อยให้ถุงผ้าสามารถรูดได้ และส่วนข้างล่างถุงได้ทำการเย็บมุม เพื่อมีพื้นที่ในการใส่เครื่องปรุงเยอะขึ้น



รูปที่ 4.4 รูปถุงผ้าการทดลองครั้งที่ 2

การทดลองวันที่ 27-29 เมษายน 2561

สถานที่ : น้ำตกผาแตก จ.กาญจนบุรี

ผลจากการทดลอง

ก่อนเดินทาง พบว่า ถุงผ้าจากฟลายชีท (Fly Sheet) มีลักษณะเบา ใช้งานง่าย และทำให้สามารถแยกเครื่องปรุงออกเป็นสัดส่วน ไม่ได้ปนกับอุปกรณ์อื่น ๆ ส่งผลให้หยิบจับใช้งานง่าย มีความสะดวกรวดเร็ว

ระหว่างเดินทาง พบว่า ถุงผ้าช่วยทำให้ประหยัดพื้นที่และน้ำหนักในการขนส่งลูกหาบได้ดีมาก ช่วยจัดเครื่องปรุงให้เป็นสัดส่วนทำให้ไม่ไปปนกับอุปกรณ์อื่น ๆ อีกทั้งสามารถนำฟลายชีท (Fly Sheet) มาใช้ประโยชน์ ช่วยให้บริษัทประหยัดยิ่งขึ้น การใส่ถุงผ้าทำให้สามารถแยกเครื่องปรุงออกเป็นสัดส่วน ส่งผลให้หยิบจับใช้งานง่าย สะดวก ทำให้ประหยัดเวลามัคคุเทศก์ไปได้มาก ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใส่เครื่องปรุงเป็นฝาปิด - ฝาเกลียว ตรงตามความต้องการของมัคคุเทศก์เป็นอย่างมาก นอกจากจะใช้งานง่ายและยังสะดวก เพราะเป็นขวดเล็กแบบพลาสติก ไม่ต้องเอาขวดใหญ่ไป ซึ่งทำให้ไม่เปลืองพื้นที่ ลดน้ำหนัก และลดขยะที่จะนำเข้าสู่สถานที่ท่องเที่ยว

กลับจากเดินทาง พบว่า บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุเครื่องปรุงด้านในถุงผ้าฟลายชีท (Fly Sheet) อยู่ในสภาพที่เรียบร้อย ไม้รั่วไหล ส่วนตัวถุงผ้าสามารถนำมาทำความสะอาดโดยการซักแล้วตาก เตรียมใช้ในการเดินทางครั้งถัดไป จัดเครื่องปรุงเข้าชั้น สะดวก หยิบใช้ง่าย ลดพวกมดแมลง และช่วยให้มัคคุเทศก์ไม่ลืมของ



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุ่รงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า กรณีศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ จึงได้ข้อสรุปดังนี้

- 5.1 สรุปผลโครงการ
- 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

การศึกษาค้นคว้าโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุ่รงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า กรณีศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเครื่องปรุ่รงกองกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า กรณีศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ และลดต้นทุนของราคาเครื่องปรุ่รงกลาง แต่ยังคงมาตรฐานของคุณภาพสินค้าไว้ จากผลวิเคราะห์โดยการใช้วิธีการสัมภาษณ์มัคคุเทศก์ และผู้ช่วยมัคคุเทศก์ พบว่ามีปัญหาเกี่ยวกับการหกเลอะเทอะ เนื่องจากฝาปิดไม่สนิท เวลาที่ลูกหาบแบกทำให้เกิดแรงกระแทก มีแตกเป็นบางอย่าง และเวลาที่กลับมาจากการออกปฏิบัติงานทำให้เครื่องปรุ่รงที่เหลือต้องทิ้ง นำกลับมาใช้ใหม่ไม่ได้ คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่าควรมีการแก้ไขปัญหาคือ การออกแบบชุดเครื่องปรุ่รงต้นแบบ โดยการใช้วิธีการออกแบบบริการ (service design) ด้วยขบวนการออกแบบ 1.รวบรวมปัญหา 2.ระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา 3.สร้างต้นแบบตัวอย่าง จึงได้ทำการออกแบบชุดเครื่องปรุ่รงต้นแบบขึ้นมา ทำการทดลองครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 6-8 เมษายน 2561 ได้ข้อสรุปว่า บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุชุดเครื่องปรุ่รงยังตอบโจทย์การแก้ไขปัญหาได้ไม่ดีเท่าที่ควร จึงมีการทดลองครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 27-29 เมษายน 2561 ได้ข้อสรุปว่า การออกแบบชุดเครื่องปรุ่รงต้นแบบ ใช้งานได้จริง ช่วยลดต้นทุนแต่ยังคงมาตรฐานสินค้าไว้ ควบคุมเวลาในการซื้อ กำจัดการสูญเปล่า นำมาใช้ประโยชน์ได้ อุปกรณ์ที่นำมาใช้งานหาได้ง่ายในสถานประกอบการและประหยัดเวลา

ในการออกแบบชุดเครื่องปรุ่รงต้นแบบครั้งนี้ ให้ความสะดวก ประหยัดและได้ประโยชน์ เช่น ขวดน้ำพลาสติกเหลือใช้ ถาด กล่อง ถุงผ้า ลังโฟม ฉลาก วันหมดอายุ สถานที่ท่องเที่ยว ชุมชน สิ่งแวดล้อม บริษัท พนักงานในบริษัท มัคคุเทศก์ ลูกหาบ รถตู้ ลูกค้า พ่อค้าแม่ค้า superstore เป็นต้น โครงการนี้สามารถปฏิบัติงานได้จริงกับมัคคุเทศก์ ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ หรือผู้ปฏิบัติงานใหม่ในบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์ ไว้เป็นแนวทางปฏิบัติต่อไปในอนาคต ซึ่งถือว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อบริษัท ผู้ปฏิบัติงาน มัคคุเทศก์ ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ ทั้งนี้ยังได้รับคำชมจากสถาน

ประกอบการว่า สามารถใช้งาน ได้จริง และให้บุคคลที่จะมาปฏิบัติงานต่อ หรือนักศึกษาที่กำลังจะ มาฝึกสหกิจศึกษารุ่นต่อไป ได้นำโครงการนี้มาพัฒนาต่อไปได้ หรือคิดค้นวิธีการจัดการรูปแบบ ใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อบริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

- ผู้จัดทำมีเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลและภาพถ่ายอย่างจำกัด เพราะต้องรักษา เวลา คอยดูแล อำนวยความสะดวกให้กับนักท่องเที่ยว
- ผู้จัดทำมีเวลาในการทำโครงการน้อย เนื่องจากช่วงระยะเวลาที่ออกสหกิจอยู่ ในช่วงที่การท่องเที่ยวแบบเดินป่าต้องทำอาหารมีจำนวนน้อย ส่วนใหญ่จะเป็นการ ท่องเที่ยวทางทะเล

5.1.3 ข้อเสนอแนะ

- ควรจัดการเรื่องเวลาให้ดี มัคคุเทศก์หรือผู้ช่วยมัคคุเทศก์ ควรมาเตรียมอุปกรณ์และ วัสดุสำหรับออกเดินทางให้เรียบร้อยก่อนออกเดินทางอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง และเพื่อเวลาตรวจเช็คอุปกรณ์ที่จะใช้สำหรับออกเดินทาง เพื่อลดปัญหาในการออก ปฏิบัติงานนั้น ๆ
- ในการออกปฏิบัติงาน มัคคุเทศก์หรือผู้ช่วยมัคคุเทศก์ ควรจัดแยกระหว่างอุปกรณ์ เดินป่ากลางกับเครื่องครัวให้เป็นระบบ เพื่อลดปัญหาจากการหกแตก เลอะเทอะ
- ในการจัดทำแนวทางการปฏิบัติงาน มัคคุเทศก์หรือผู้ช่วยมัคคุเทศก์จะต้องมีทักษะ และประสบการณ์ในการเดินป่า จากสถานที่จริงได้นำมาเป็นกรณีศึกษา และเคย สัมผัสกับสถานที่จริง หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมจากมัคคุเทศก์หรือผู้ช่วย มัคคุเทศก์ที่เคยไปมาก่อนแล้วว่าพบปัญหาใดและข้อเสนอการแก้ปัญหาที่จะเกิดขึ้น

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- มีความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลา
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานในสถานที่จริง สถานการณ์จริง
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานการบริการในด้านของการท่องเที่ยวจริง
- ได้ฝึกการใช้ปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- ได้ฝึกความเป็นผู้นำ การตัดสินใจ เรียนรู้การทำงานเป็นทีม (Team Work) และการ ทำงานร่วมกับผู้อื่น
- เป็นการเตรียมความพร้อมก่อนการทำงานจริงในอนาคต

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- บริษัทที่ได้รับนักศึกษาฝึกงานหรือออกสหกิจศึกษา ควรให้ได้ปฏิบัติงานลงลึกจริงจัง และมีขั้นตอนการสอนการทำงานเหมือนพนักงานของบริษัท
- ให้นักศึกษาได้แบ่งเวลาทำงานที่หลากหลายทั้งด้านเอกสาร เพราะส่วนใหญ่จะเน้นไปทางด้านปฏิบัติงาน ทำให้ได้รับความรู้ด้านเอกสารน้อย และมีเวลาในการทำโครงการน้อย เนื่องจากช่วงระยะเวลาที่ออกสหกิจอยู่ในช่วงโควิดออกเดินทางจำกัด และบริษัทมีเวลาเข้า-ออกงานที่ไม่แน่นอน

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

- นักศึกษาที่ได้สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจ มีความรับผิดชอบ มีความอดทน ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย ตรงต่อเวลา ซึ่งถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของงานบริการ และมีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างดี เพราะปัญหาอาจเกิดขึ้นได้ทุกเมื่อ
- นักศึกษาควรรหาสถานที่ปฏิบัติสหกิจให้ดี ตรวจสอบตนเองให้แน่ใจก่อนว่ามีความรับผิดชอบ และความสนใจในการทำงานของสถานประกอบการนั้น ๆ หรือเปล่า เพื่อจะทำให้เราได้รับประสบการณ์ได้อย่างเต็มที่ ปฏิบัติงานได้อย่างเต็มที่ และมีความสุขในการปฏิบัติงาน

บรรณานุกรม

- ชญญลักษณ์ ใจเที่ยง. (2557). ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/thanyalak12557/khwam-hmay-khxng-brrcu-phanth>
- ฉันทมัย เจียรกุล, ณัฐพล พนมเลิศมงคล และ สุทธินันท์ พรหมสุวรรณ. (2559). ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน: ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ. เข้าถึงได้จาก http://www.bu.ac.th/knowledgecenter/epaper/jan_june2016/pdf/ac01.pdf
- นารีรัตน์ จริยะปัญญา. (2553). การออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเดินป่า โดยเทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพ. เข้าถึงได้จาก <http://digi.library.tu.ac.th/thesis/en/0452/01title-illustrations.pdf>
- บริษัทเทรคกิ้งไทย. (ม.ป.ป.). ประวัติองค์กร. เข้าถึงได้จาก <http://www.trekkingthai.com/firsttime.htm>
- ปรัชญา ก่อานาค. (2553). ชุดเครื่องปรุงอาหารสำหรับผู้มีความบกพร่องทางด้านจักษุประสาท. เข้าถึงได้จาก http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext/thapra/Prachya_Klamnark/fulltext.pdf
- ยุทธศักดิ์ สุภสร. (2559). แนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจการท่องเที่ยว. เข้าถึงได้จาก <http://www.thansettakij.com/content/92864>
- อมรรัตน์ พรหล่อ. (2555). ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยว. เข้าถึงได้จาก <http://52011011275g5.blogspot.com/2012/03/blog-post.html>
- อรทัย ถอนอก. (2559). ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/orathai570410137/home/khwam-sakhay-khxng-kar-thxng-theiyw-cheing-niwes>
- Ezythaicooking. (2550). ความหมายและความสำคัญของเครื่องปรุง. เข้าถึงได้จาก http://www.ezythaicooking.com/seasoning_th.htm
- Kroopa พื้นที่ครุพา. (2557). แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ. เข้าถึงได้จาก <https://bemler.wordpress.com/2014/04/17/แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง/>
- Monmaiชาวสวนทำเว็บ. (2560). การออกแบบบริการ (Service Design). เข้าถึงได้จาก <http://www.monmai.net/service-design/>
- Pathwild. (2559). ฟลายชีท (Fly Sheet). เข้าถึงได้จาก <http://www.pathwild.com/pathwild/Fly%20Sheet%20For%20Beginners>



ภาคผนวก ก
รูปภาพขั้นตอนขณะทำชุดเครื่องปรุง



เตรียมอุปกรณ์ที่จะใช้เย็บถุงผ้า Fly Sheet

เริ่มเย็บถุงผ้า Fly Sheet ไปตามที่กำหนดไว้



สอดเชือกเข้าไปในถุง เอาไว้ใช้มัดปากถุง เพื่อไม่ให้เครื่องปรุงที่อยู่ข้างในไหลออกมา



บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เครื่องปรุง พร้อมติดฉลาก วันหมดอายุให้ชัดเจน
เพื่อความสะดวกในการเติมเครื่องปรุง



นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ใส่ถุงผ้า Fly Sheet มาอยู่รวมกันให้เรียบร้อย เพื่อสะดวกในการหยิบใช้



ภาคผนวก ข

รูปภาพการฝึกปฏิบัติงาน



ทำความสะอาดบริษัทประจำปี



ทำความสะอาดชั้นวางสินค้า และจัดเก็บ เรียงสินค้า ติดป้ายราคาไว้ให้เรียบร้อย



ตัดกระดาษรูปน้องช้าง “บัตรสมนาคุณตอบแทนลูกค้า”
เพื่อนำมาใช้เป็นการส่วนลดในการซื้อสินค้าครั้งต่อไป



ไปส่งของให้ลูกค้า และซื้อของเข้าบริษัททุกเดือน



ทำน้ำสมุนไพรทุกอาทิตย์ ในวันที่มีการออกเดินทาง



เวลาที่ลูกค้ามาถึงก่อนเวลาออกเดินทาง เสิร์ฟน้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้ให้ลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าได้ชิมขณะที่รอเวลา



ทำการจัดเตรียมของที่จำเป็นสำหรับการออกเดินทาง
จำนวนของแต่ละประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในแต่ละสถานที่ออกเดินทาง



ก่อนถึงเวลาออกเดินทาง ขนของลงจากบริษัท รอรถตู้ ขนของขึ้นรถ
ส่งลูกค้าเสร็จเก็บอุปกรณ์และเก็บของขึ้นมาไว้ให้เรียบร้อย



ภาคผนวก ค

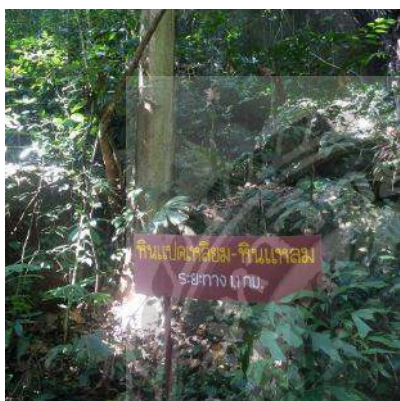
รูปการปฏิบัติงาน ขณะออกเดินทางนอกสถานที่



ผาหินกูป จังหวัด จันทบุรี



ระหว่างเดินทาง ทางเดินค่อนข้างชันควรมีไม้ไว้ช่วยพยุงในการเดินขึ้นไปข้างบนผา



จุดแวะรับประทานอาหารกลางวัน
และจุดเติมน้ำระหว่างทาง



สภาพทางเดินขึ้นผาหินกูป มีการปีนป่าย ไม้เชือก ลอดถ้ำ



นอนบนหน้าผาหินกูป เวลากลางคืนมีการนั่งพูดคุยกัน สานสัมพันธ์ เพิ่มความรู้จักกัน



ภาพที่ดีที่สุดในการออกเดินทางในครั้งนี้ “ครอบครัว TKT”



อุทยานแห่งชาติแม่เมย จังหวัด ตาก



สภาพทางเดินระหว่างเส้นทางขึ้นลานกางเต็นท์ ม่อนปุยหมอก
และจุดเติมน้ำระหว่างทาง



จุดกางเต็นท์ พักผ่อน เตรียมอุปกรณ์ในการทำอาหาร
ที่พักส่วนกลางสำหรับทำอาหาร และรับประทานอาหาร



ทำกิจกรรม พุดคุย สานสัมพันธ์ เพิ่มความรู้จัก และมิตรภาพ



ภาพที่ดีที่สุดในการเดินทางครั้งนี้ จุดชมวิว ม่อนปุยหมอก



ภาคผนวก ง
แบบสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์
1031/7 ถนนพหลโยธิน
สามเสนใน พญาไท
กรุงเทพฯ 10400
วันที่ 1 พฤษภาคม 2561

ดิฉันนางสาวกนกกร นิลเศษ เป็นพี่เลี้ยงสหกิจศึกษา ซึ่งรับนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยสยาม จำนวน 2 คน คือ 1. นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ 2. นางสาวแพรวพรรณ ผ่องศรี ชื่อโครงการ การบริหารจัดการระบบการใช้เครื่องปรุงกลาง สำหรับการท่องเที่ยวแบบเดินป่า ภูมิศึกษา บริษัท ทีเคที อีโคทัวร์

ประโยชน์ต่อสถานประกอบการคือ

1. ช่วยในการลดต้นทุนของเครื่องปรุงที่ใช้ในการออกทริปแต่ละทริป เช่น ซีโอ๊วขาว 1 ขวด อาจแบ่งได้ 3 ทริป แทนที่จะใช้ทริปเดียว ซึ่งหมายความว่า เครื่องปรุงจะเหลือ และบางที อาจจะมีเสียหายนะหว่างการขนส่งเดินทาง
2. บางสถานที่ต้องจ้างถูกหาบที่คิดน้ำหนักตามกิโลกรัม ซึ่งถ้ามีน้ำหนักเครื่องปรุงไปออกทริป โดยไม่แบ่งไป จะทำให้มีต้นทุนด้านน้ำหนักเพิ่มขึ้น
3. เครื่องปรุงบางอย่างเมื่อโดนความชื้นอาจทำให้ขึ้นราเสียหายได้

เพราะฉะนั้นเมื่อมีการจัดการเครื่องปรุงอย่างถูกต้อง ช่วยลดต้นทุนในเรื่องของราคา ค่าใช้จ่ายได้ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อบริษัททรนนิมิตอย่างมาก

ลงชื่อ กนกกร นิลเศษ

(นางสาวกนกกร นิลเศษ)

ตำแหน่ง Outdoor Product Developer, J.M

เทรคทิ่งไทยคอกคอม

1031/7 Phahonyothin Rd. Samsenai,
Phayathai, Bangkok 10400 THAILAND
Tel 087-089-3450 / 02-617-27
Fax 02-6 -9770



รหัสประจำตัวนักศึกษา : 5704400181
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวณัฐริกา เพชรพรรณ
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 671/120 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงอรุณอมรินทร์
เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700
เบอร์โทรศัพท์ : 083-0714615



รหัสประจำตัวนักศึกษา : 5704400373
ชื่อ – นามสกุล : นางสาวแพรวพรรณ ผ่องศรี
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 445/33 อาคารจรัญกรีนแมนชั่น ห้อง 940 ถนนจรัญ
สนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย
กรุงเทพฯ 10700
เบอร์โทรศัพท์ : 099-5272376