



รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา
สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์
All-purpose herbal spray



โดย
นางสาว พรภัสร์ คุ่มสุข 6004400037

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา116-495 สหกิจศึกษา
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์ (All-purpose herbal spray)
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวพรลภัส คุ้มสุข
ภาควิชา อุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่นและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชา
อุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่นและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 1
ปีการศึกษา 2564

คณะกรรมการสอบโครงการ

สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

สุนทร สอนกิจดี พนักงานที่ปรึกษา
(คุณธนกร สุขมโน)

ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ กรรมการกลาง
(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

ดร.มารุจ ลิ้มประวัฒน์ ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มประวัฒน์)

ชื่อโครงการ : สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์
หน่วยกิต : 5
ผู้จัดทำ : นางสาวพรลภัส คุ้มสุข
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา :ปริญญาตรี
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา : 1/2564

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่องสเปรย์สมุนไพรมีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะทำสมุนไพรที่สามารถนำมาทำของใช้ได้หลายอย่างและสามารถนำมาทำสเปรย์สมุนไพรที่กำลังศึกษาอยู่ตอนนี้เพื่อนำมาลดต้นทุนในการใช้จ่ายภายในโรงแรมและลดสารเคมีโดยเลือกที่จะทำสเปรย์สมุนไพรที่สามารถไล่แมลงและแมลงได้โดยสมุนไพรที่นำมาทำสเปรย์จะมี ตะไคร้ มะกรูด สะระแหน่ เปลือกส้ม และนำส้มสายชู นำมาทำเป็นสเปรย์สมุนไพรที่ทำมาจากธรรมชาติและไม่มีสารเคมี จากการสำรวจพบว่า การประเมินความพึงพอใจของพนักงานโรงแรมพระยาพาลาซโซ ที่มีต่อสเปรย์สมุนไพร พบว่าแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ซึ่งเป็นอายุ 36-41 ปี และ 41 ปีขึ้นไป เท่ากันมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 และมีสถานภาพพนักงานประจำมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือแผนกครัว คิดเป็นร้อยละ 40.70 จากตารางค่าเฉลี่ยพึงพอใจที่มีต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.76

คำสำคัญ : สมุนไพร / สารเคมี / ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

Project Title : All-Purpose Herbal Spray
Credits : 5 Credits
By : Miss Pornlapat Kumsuk
Advisor : Mr. Suntorn Sonkitdee
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester : 1/2021

Abstract

The cooperative study project on herbal sprays aimed to find herbs that can be used used to make herbal sprays. The student studied this topic to reduce the cost in hotels and reduce chemicals by using herbal sprays that can repel ants and insects. The herbs used for the spray include lemongrass, kaffir lime, mint, orange peel and vinegar which are natural and without chemicals. From the survey, it was found that the staff satisfaction assessment of Phraya Palazzo Hotel towards multipurpose herbal spray found that most of the sample were males of 19 people, representing 60.00% Were the age 36-41 years and 41 years or more, accounted for 26.70% had the most permanent employee that status accounted for 70.00% and the most respondents were the kitchen department that accounted for 40.70% for the average price table satisfied with the multi-purpose herbal spray, there was a high level of overall satisfaction. with an average of 3.76%.

Keywords: Herb, Chemical, Cleaner

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมพระยาพาลาซโซ ตั้งแต่ วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีค่ามากมาย

สำหรับงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ได้แก่ คุณชนกร สุขมโน หัวหน้าและแผนกพนักงานที่ปรึกษา และ อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา รวมทั้งบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและเข้าใจชีวิตในการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาว พรลภัส คุ้มสุข

1 มกราคม 2565

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	3
2.2 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับโรงแรม	4
2.3 ห้องพักที่ให้บริการในโรงแรม การให้บริการภายในโรงแรม	4
2.4 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานองค์กร	8
2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	9
2.6 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา	10
2.7 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	10
2.8 วิธีการดำเนินงาน โครงการ	10
2.9 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ	11
บทที่ 3 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ความหมายสมุนไพร	13
3.2 ความหมายสเปรย์	17
3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 รายละเอียดในการปฏิบัติงาน	20
4.2 ขั้นตอนการทำสมุนไพรรักษาประสงค์	21
4.3 การคำนวณต้นทุนการผลิตสเปรย์สมุนไพรรักษาประสงค์	24
4.4 สรุปผลความพึงพอใจจากแบบสอบถาม	24
4.5 จำนวนร้อยละของอายุกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	25
4.6 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก	26
4.7 ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อสเปรย์สมุนไพรรักษาประสงค์	27
บทที่ 5 ผลสรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	28
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ	28
5.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา	28
บรรณานุกรม	29
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข ภาพปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.8 ขั้นตอนการทำโครงการและเก็บข้อมูลแบบสอบถาม	11
ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนการผลิตสเปร์ย์สมุนไพรเนกประสงค์	24
ตารางที่ 4.4 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	25
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของอายุกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	25
ตารางที่ 4.6 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก	26
ตารางที่ 4.7 ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อสเปร์ย์สมุนไพรเนกประสงค์	27



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมพระยาพาลาซโซ	3
รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมพระยาพาลาซโซ	3
รูปที่ 2.3 Deluxe Room	4
รูปที่ 2.4 Superior Room	5
รูปที่ 2.5 Junior Suite	5
รูปที่ 2.6 Chao Phraya Suite	6
รูปที่ 2.7 ห้องอาหารพระยาไคนิ่ง	6
รูปที่ 2.8 ล่องเรือบนแม่น้ำเจ้าพระยา	7
รูปที่ 2.9 ห้องร่มโพธิ์	7
รูปที่ 2.10 สระว่ายน้ำ	8
รูปที่ 2.11 โครงสร้างองค์กร	8
รูปที่ 2.12 รูปนักศึกษาฝึก	9
รูปที่ 2.13 ธนกร สุขมโน	10
รูปที่ 3.1 ตะไคร้	15
รูปที่ 3.2 มะกรูด	15
รูปที่ 3.3 สะระแหน่	16
รูปที่ 3.4 เปลือกส้ม	17
รูปที่ 3.5 น้ำส้มสายชู	17
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมของสมุนไพรต่างๆ	21
รูปที่ 4.2 นำสมุนไพรนำไปปั่นในเครื่องปั่น	21
รูปที่ 4.3 นำสมุนไพรที่ปั่นมาต้มในหม้อ	22
รูปที่ 4.4 กรองเอากากสมุนไพรออก	22
รูปที่ 4.5 ใส่สารขจัดความมัน	23
รูปที่ 4.6 เอน้ำสเปรย์ใส่ขวดมาบรรจุ	23

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมพระยาพาลาซโซในแผนกอาหารและเครื่องดื่มแล้วนั้นพบว่าในโรงแรมนี้จะมีความเป็นยุคไทย มีห้องพัก 14 ห้อง ห้องพักตกแต่งด้วยบรรยากาศแบบย้อนยุคโดยตัวอาคารเป็นแบบก่ออิฐถือปูนสร้างตามแบบสถาปัตยกรรมพาลาดีโอ (Palladio) ผสมชิโน - โปรตุเกส เป็นอาคารสไตล์ฝรั่งเศสผสมจีนที่ก่อสร้างในสมัยรัชกาลที่ 6-7 มีลวดลายที่ได้รับอิทธิพลทั้งจากสถาปัตยกรรมยุคนีโอคลาสสิกและโรมันยุโรป เช่น ชุม โคงค์ รั้ว วงกลมในบริเวณระเบียงและห้องพัก ลายฉลุเครือเถารอบประตูและช่องลมแบบสถาปัตยกรรมจีน ซึ่งมีอายุมากกว่า 95 ปี ทางโรงแรมนั้นได้รีโนเวทจากตึกเก่าที่มีพื้นเป็นไม้ เพื่อนำมาใช้เป็นห้องพักและสถานที่จัดงานต่างๆ อีกทั้ง อาคารยังตั้งอยู่ใกล้น้ำ ทำให้อาจมีปัญหาเรื่องปลวกและสัตว์อื่นๆ ที่จะทำให้อาคารเกิดการเสียหายได้ โดยหากจะป้องกันปลวกทางโรงแรมต้องใช้สารเคมี มีกลิ่นรบกวนที่ไม่พึงประสงค์และมีอันตรายต่อสุขภาพ ข้าพเจ้าจึงได้มองเห็นถึงปัญหาในประเด็นนี้ จึงอยากศึกษาถึงการนำสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในการกำจัดปลวกและแมลงมาใช้ ได้แก่ ตะไคร้ สะระแหน่ ใบมะกรูด เปลือกส้ม และน้ำส้มสายชู มาใช้ในการกำจัดแมลงและมด โดยสมุนไพรที่นำมาใช้มีสรรพคุณในการกำจัดหรือไล่แมลงประเภทปลวก มด แมลงและสามารถนำมาฉีดโต๊ะในห้องพักครัวที่มีมดและแมลงสัตว์ต่างๆ ได้ด้วย

จากการที่ได้ทำแผนกอาหารและเครื่องดื่มมีการใช้สารเคมีเป็นจำนวนมากของในแต่ละวัน ซึ่งเป็นอันตรายต่อลูกค้าท่านอื่นบางท่านอาจแพ้สารเคมีได้หรือทำให้สารเคมีที่สูดดมเข้าไปนั้นเข้าสู่ร่างกายทั้งลูกค้าที่เป็นเด็กหรือผู้สูงอายุที่หลายๆคนนั้นได้ดมเข้าไปอย่างไรก็ตามการลดใช้สารเคมีแล้วเปลี่ยนมาเป็นสมุนไพรเพื่อป้องกันจากการอันตรายจากสารเคมีเพื่อเปลี่ยนมาเป็นสมุนไพรที่สามารถนำมาทำเป็นสเปรย์สมุนไพรได้

จากการที่ได้ปฏิบัติงานในโรงแรมพระยาพาลาซโซในแผนกอาหารและเครื่องดื่มซึ่งผู้จัดทำทำหน้าที่เสมือนพนักงาน ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มจากการศึกษาค้นคว้าเพื่อให้หาวัตถุดิบที่สามารถนำมาทดแทนสารเคมีได้โดยได้จัดทำโครงการในหัวข้อ “สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์” เพื่อใช้สเปรย์สมุนไพรทดแทนสารเคมีที่ใช้ภายในห้องพักอาหารทุกวันซึ่งเป็นสารอันตรายจากเคมีภายในห้องพักอาหารเพราะสารสามารถกระจายเข้าสู่เครื่องปรับอากาศและสารเคมีจะกระจายอยู่ภายในห้องพักอาหารเลยคิดสเปรย์สมุนไพรขึ้นมาโดยการใช้สมุนไพรที่สามารถลดต้นทุนของโรงแรมได้โดยนำสมุนไพรนั้นมาทำให้เกิดประโยชน์เพื่อลดการใช้สารเคมี

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำสมุนไพรที่มีในโรงแรมมาใช้ผลิตเป็นสเปรย์
- 1.2.2 เพื่อช่วยลดต้นทุนของโรงแรมนำของเหลือใช้นั้นมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์อย่างอื่น
- 1.2.3 เพื่อเรียนรู้คุณประโยชน์ของสมุนไพรต่างๆ เพื่อให้เกิดความรู้และสามารถนำไปศึกษาทำอย่างอื่นได้

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

- 1.3.1 ขอบเขตพื้นที่ : โรงแรมพระยาพาลาซโซ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา : ตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564
- 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานจำนวน 6 คน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 สามารถนำสเปรย์สมุนไพร มาใช้ได้จริงในห้องอาหารในโรงแรมพระยาพาลาซโซ
- 1.4.2 สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุนและอาจจะช่วยลดปริมาณการสั่งซื้อน้ำยาทำความสะอาด
- 1.4.3 เรียนรู้การศึกษาคุณสมบัติประโยชน์ของสมุนไพรไทยต่างๆ

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อหน่วยงาน : โรงแรมพระยาพาลาซโซ

สถานที่ตั้ง : 75/1 ซอยสมเด็จพระปิ่นเกล้า 2 ถนนสมเด็จพระปิ่นเกล้า
แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด จังหวัดกรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ : 081-402-8118

เว็บไซต์ : <https://www.prayapalazzo.com>



รูปที่ 2.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรม พระยาพาลาซโซ

ที่มา : โรงแรมพระยาพาลาซโซ (2564)



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมพระยาพาลาซโซ

ที่มา : โรงแรมพระยาพาลาซโซ (2564)

2.2 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับโรงแรม

โรงแรมพระยาพาลาซโซตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ชื่อเดิมของโรงแรมชื่อว่า “บ้านบางยี่ขัน” โรงแรมนี้จะมีความเป็นยุคไทย มีห้องพัก 14 ห้อง ห้องพักตกแต่งด้วยบรรยากาศแบบย้อนยุคโดยตัวอาคารเป็นแบบก่ออิฐถือปูนสร้างตามแบบสถาปัตยกรรมพาลาดีโอ (Palladio) ผสมชิโน - โปรตุเกส เป็นอาคารสไตล์ฝรั่งเศสสมัยใหม่ที่ก่อสร้างในสมัยรัชกาลที่ 6-7 มีลวดลายที่ได้รับอิทธิพลทั้งจากสถาปัตยกรรมยุคนีโอคลาสสิกและโรมันยุโรป เช่น ซุ้มโค้งครึ่งวงกลมในบริเวณระเบียงและห้องพัก ลายลวดเครือเถากรอบประตูและช่องลมแบบสถาปัตยกรรมจีน ซึ่งมีอายุมากกว่า 95 ปี ทางโรงแรมนั้นได้รีโนเวทจากตึกเก่าที่มีพื้นเป็นไม้ เพื่อนำมาใช้เป็นห้องพักและสถานที่จัดงานต่างๆ การเดินทางมายังแห่งนี้มีสามรถเดินทางมาได้คือ “เรือ” ของโรงแรมหรือถ้ามีรถส่วนตัวสามารถจอดได้ที่วัดราชาธิวาสหรือรอขึ้นเรือที่วัดพระอาทิตย์

2.3 การให้บริการภายในโรงแรม

การให้บริการของโรงแรมมีดังต่อไปนี้

2.3.1 ห้องพัก

1) ห้องพัก **Deluxe Room** ห้องพักขนาด 26 ตารางเมตร เป็นห้องสไตล์ไทยที่มีความทันสมัยแต่ยังมีความเป็นไทยอยู่ด้วย สามารถเลือกได้ทั้งเตียงคู่และเตียงเดี่ยว ภายในห้องพักจะมีคอมไฟและโทรทัศน์ โต๊ะเล็กสำหรับวางผลไม้และของ mini bar สำหรับแขกที่เข้ามาพักทางโรงแรม



รูปที่ 2.3 Deluxe Room

ที่มา : <https://www.chillpainai.com>

2) ห้อง **Superior Room** ห้องพักขนาด 25 ตารางเมตร มีทั้งหมด 6 ห้อง ห้องพักจะตกแต่งทันสมัยและยังมีความสไตล์ไทยไว้อยู่และยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบ มีผ้า màn สีแดงเข้ม มีแสงอ่อนๆ ภายในห้องพักจะมีโคมไฟและโทรศัพท์ โต๊ะเล็กสำหรับวางผลไม้และของ mini bar สำหรับแขกที่เข้ามาพักทางโรงแรม



รูปที่ 2.4 Superior Room

ที่มา : <https://m.facebook.com/prayapalazzo/>

3) ห้อง **Junior Suite** ห้องพักมีขนาด 35 ตารางเมตร เป็นสไตล์ไทยที่มีความทันสมัยมาตกแต่งด้วยผ้า màn แดงและห้องที่เป็นสีเหลืองเป็นห้องที่เห็นวิวสวนได้ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆของโรงแรม



รูปที่ 2.5 Junior Suite

ที่มา : <https://m.facebook.com/prayapalazzo/>

4) ห้อง Chao Phraya Suite ห้องพักขนาด 45 ตารางเมตร ห้องพักเป็นสไตล์ไทยที่มีความทันสมัยเช่นกัน พร้อมกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เป็นห้องพักที่สามารถมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยาได้ ห้องพักเป็นขนาดกว้างที่สุดจากห้องอื่นสามารถแบ่งห้องนั่งเล่นและห้องนอนได้ มีอ่างอาบน้ำสามารถเห็นวิวด้านนอกได้



รูปที่ 2.6 Chao Phraya Suite

ที่มา : <https://m.facebook.com/prayapalazzo/>

2.3.2 การบริการห้องอาหาร

ห้องอาหารพระยาไคนิ่ง ห้องอาหารไทยชาววังสุดหรูของโรงแรมพระยาพลาซโซ มีอาหารที่ได้ Michelin มีอาหารไทยรสเลิศและการบริการดีเลิศ ห้องอาหารตกแต่งไปด้วยไทยร่วมสมัย มีเพลงจิมบรเพลงเบาๆระหว่างรับประทานอาหารเพื่อให้เข้ากับบรรยากาศและอาหารไทย



รูปที่ 2.7 ห้องอาหารพระยาไคนิ่ง

ที่มา : <https://m.facebook.com/prayapalazzo/>

2.3.3 กิจกรรมต่างๆ

1) ล่องเรือแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อชมสถานที่ต่างๆและชมพระบรมหาราชวัง และวัดอรุณ ได้ชมสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆและความสวยงามของสองข้างทางสะพานพระรามแปด อีกทั้งบนเรือยังสามารถจัดเซต afternoon tea ที่ทางโรงแรมได้คิดค้นมาเพื่อให้คุณลูกค้าที่มาพักได้นั่งจิบชาอุ่นๆพร้อมกับขนมไทยได้รับประทานบนเรือรับลมชมวิวนบนเรือ Praya Palazzo ของโรงแรม



รูปที่ 2.8 ล่องเรือบนแม่น้ำเจ้าพระยา

ที่มา : <https://www.facebook.com/prayapalazzo/>

2) ห้องร่มโพธิ์ เป็นห้องไฮไลต์ของโรงแรมพระยาพลาซโซ เป็นห้องโถงตรงกลางของอาคารอยู่ชั้นสอง สามารถมองเห็นวิวของอีกฝั่งโรงแรมได้และสามารถมองเห็นวิวทะเลแม่น้ำเจ้าพระยาประตูของห้องร่มโพธิ์เป็นประตูไม้ชิ้นใหญ่เป็นบานเดิมแต่แรก ห้องนี้สามารถจัดงานแต่งงาน เลี้ยงแบบส่วนตัวและงานประชุมสัมมนา



รูปที่ 2.9 ห้องร่มโพธิ์

ที่มา : <https://readthecloud.com>

3) สระว่ายน้ำ สระว่ายน้ำของโรงแรมมีขนาดความยาว 25 เมตร สามารถนอนอาบแดดกลางใต้ต้นไม้หรือสามารถสั่งเครื่องดื่มได้ตรงขวามีบาร์ขนาดเล็กเพื่อให้สั่งเครื่องดื่มระหว่างอาบแดดหรือว่ายน้ำอยู่



รูปที่ 2.10 สระว่ายน้ำ

ที่มา : <https://readthecloud.com>

2.4 รูปแบบการจัดองค์กรและบริหารงานองค์กร

โครงสร้างรูปแบบจัดองค์กรบริหารองค์ของแผนก แสดงดังรูปที่ 2.11



รูปที่ 2.11 โครงสร้างองค์กร

ที่มา : Food & Beverage (2564)

2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวพรลภัส คุ้มสุข

แผนก / ส่วนงาน : Food & Beverage

ระยะเวลาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม

พ.ศ.2564



รูปที่ 2.12 รูปนักศึกษาฝึก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติ :

ปฏิบัติงานวันละ 10 ชั่วโมง โดยทำงานสัปดาห์ละ 5 วัน การปฏิบัติหน้าที่มีรายละเอียด ดังนี้

- 07:00 น. – 10.30 น. รับออเดอร์อาหารนำไปที่ครัวแล้วเสิร์ฟขนมปัง ผลไม้ การพ่น้ำผลไม้ อาหารเช้า และของทานเล่น
- 11:00 น. – 14:00 น. เช็ดอุปกรณ์แก้ว ช้อนและส้อม เตรียมจัดเสิร์ฟอาหารกลางวัน รับออเดอร์ แยกแล้วเสิร์ฟเสิร์ฟอาหารกลางวันสำหรับแขกที่มาเป็นคู่และครอบครัว
- 15:00 น. – 16:00 น. จัดเตรียมเสิร์ฟของเพื่อเตรียมลงเรือที่แขกจะไปลงเรือกับทางโรงแรม โดยนั่งลงเรือชมวิวยามบรรยากาศประมาณ 45 นาที – 1 ชั่วโมง

2.6 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : คุณ ธนกร สุขมโน

ตำแหน่งงาน : Food & Beverage / Supervisor



รูปที่ 2.13 ธนกร สุขมโน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.7 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน โรงแรมพระยาพลาซโซแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564 ระยะเวลาสัปดาห์ 16 สัปดาห์ ปฏิบัติงานวันละ 10 ชั่วโมง สัปดาห์ละ 5 วัน ตั้งแต่เวลา 07:00 -16:00 น.

2.8 วิธีการดำเนินงานโครงการเรื่อง “สมุนไพรมนุษย์ประสงค์”

การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ ดังนี้

- 1) ปรึกษาการทำหัวข้อโครงการกับพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อรับคำแนะนำและแนวทางแก้ไขของโครงการ
- 2) ศึกษาข้อมูลและวิธีทำสเปรย์สมุนไพรมนุษย์
- 3) วางแผนงานตามที่หัวข้อกำหนด
- 4) จัดเตรียมอุปกรณ์เพื่อทำโครงการ และเก็บข้อมูลแบบสอบถาม

ตารางที่ 2.8 ขั้นตอนการทำโครงการและเก็บข้อมูลแบบสอบถาม

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1) ตั้งหัวข้อโครงการ	←→				
2) รวบรวมข้อมูลของโครงการ	←→				
3) เริ่มเขียนโครงการ		←→			
4) ตรวจสอบโครงการ			←→		
5) โครงการสำเร็จลุล่วง				←→	

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.9 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

หลังจากได้เข้าไปสหกิจในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำได้เรียนรู้ระบบงานของ โรงแรมการร่วมงานกับกับบุคคลอื่นภายในโรงแรมซึ่งอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงการติดต่อสื่อสารกับแผนกต่างๆกับคนในโรงแรมเลยทำให้เรียนรู้และเข้าใจงานในหลายสิ่งระหว่าง 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้สามารถนำมาใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ และสามารถนำมาพัฒนาตนเองให้พร้อมในการทำงานในอนาคตต่อไป เพื่อที่จะได้เป็นประสบการณ์และความเข้าใจและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมา

2.9.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจงานภายในโรงแรมของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำได้รู้ถึงการทำงานที่ถูกต้องและปฏิบัติงานตามขั้นตอนตามที่หัวหน้าแผนกได้อธิบายแล้วสอนไว้ได้ทำตามกฎของระเบียบโรงแรมอย่างเคร่งครัดและตามขั้นตอนที่กระทำทั้งงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและงานภายนอกแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทำให้ได้เรียนรู้หลายแผนกของ โรงแรมสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจงานครั้งนี้สามารถนำมาพัฒนาตนเองและสามารถไปใช้ประโยชน์ได้ในการทำงานในอนาคตเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยสุดหรือสามารถแก้ไขปัญหาหน้างานได้อย่างไรบ้าง

2.9.2 ข้อเสนอแนะจากการการปฏิบัติงานสหกิจ

ข้อเสนอแนะจากการการปฏิบัติงานสหกิจ มีดังนี้

1) ควรสังเกตและศึกษาถึงระบบการทำงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หรือสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา

2) ควรพัฒนาและฝึกฝนตนเองให้ปฏิบัติงานเร็วขึ้น

3) จัดบันทึกหน้าทำงานที่ได้รับมอบหมายและตรวจสอบถางงานจากพนักงานก่อนจะลงมือทำเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด

2.9.3 ปัญหาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ปัญหาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา มีดังนี้

- 1) ในการเข้าไปปฏิบัติงานครั้งแรกนักศึกษายังไม่ค่อยมีประสบการณ์ด้านงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากเท่าไรเลยทำให้ปฏิบัติงานช้า
- 2) การปฏิบัติงานครั้งแรก นักศึกษามีความเกรงใจต่อพนักงานเลยไม่กล้าที่จะสอบถามรายละเอียดมากนัก และยังไม่ค่อยรู้หน้าที่งานที่ตนเองได้รับมอบหมายมา
- 3) ในขณะที่ปฏิบัติงานมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมากทำให้นักศึกษาเกิดอาการสับสนและปฏิบัติงานไม่ทันต่อความต้องการของลูกค้า

2.9.4 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้และรับรู้ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นทำให้เข้าใจในการทำงานและมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานสหกิจรู้จักวิธีแก้ไขปัญหาหรือปัญหาเฉพาะหน้าและได้สามารถออกความคิดเห็นหรือกล้าแสดงออกมากยิ่งขึ้นในการปฏิบัติสหกิจศึกษา

บทที่ 3

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงการ “สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์” ผู้จัดทำเน้นวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรที่มีความปลอดภัยไม่มีสารเคมีต่อร่างกายโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19 ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ เพื่อให้ทราบถึงประโยชน์ของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างแท้จริง โดยมีการศึกษาและทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- 3.1 ความหมายของสมุนไพร
- 3.2 การทำสเปรย์
- 3.3 งานวิจัยสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความหมายของสมุนไพร

สมุนไพรคือผลผลิตที่ได้มาจากธรรมชาติสามารถนำมาประยุกต์ใช้เป็นยารักษาโรคหรือบำรุงร่างกายซึ่งมิได้ผสมปรุงหรือแปรสภาพ เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของราก ลำต้น ใบ ดอก ผล เพื่อนำไปปรุงเป็นยารักษาโรค

3.1.1 ความหมายของสมุนไพร

สมุนไพรนั้นได้รับการส่งเสริมเพื่อให้สุขภาพดีเป็นประโยชน์ในการรักษาโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่โบราณกาล ในฐานเอเชียมีหลักฐานแสดงว่ามนุษย์รู้จักพืชสมุนไพรมากกว่า 6,000 ปี และด้านวิทยาศาสตร์ได้พัฒนาเจริญก้าวหน้ามากขึ้น จากที่ผลิตยาจากสารเคมีแทนสมุนไพรมากขึ้นและเป็นเหตุที่ทำให้สมุนไพรไม่ได้รับการพัฒนาไม่เจริญก้าวหน้าเท่าที่ควร แต่ปัจจุบันทั่วโลกได้ยอมรับในการใช้สมุนไพรมากขึ้น ให้ประโยชน์ดีกว่ายาที่มาจากสารเคมีที่อุดมสมบูรณ์ที่เต็มไปด้วยพืชต่างๆ ที่ใช้เป็นสมุนไพรได้มากมายนับหมื่นชนิดและยังสนับสนุนพัฒนาวิชาการและเทคโนโลยีพื้นบ้าน ได้แก่ แพทย์แผนไทย เกษัช กรรมแผนไทย การนวดไทย เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาสุขภาพของชุมชน

ส่งเสริมการดูแลสุขภาพตนเอง โดยการใช้สมุนไพรแพทย์พื้นบ้าน การนวดไทยในระดับบุคคล ครอบครัวและชุมชน สามารถปรับประสานการดูแลสุขภาพแผนปัจจุบันได้ กล่าวคือสมุนไพรสำหรับสาธารณสุขมูลฐานใช้ในการส่งเสริมสุขภาพ และการรักษาโรคอาการเจ็บป่วยเบื้องต้นเพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้

3.1.2 ประเภทของสมุนไพร

1) สมุนไพรที่ใช้ราก รากของพืชทั่วไป จะงอกที่ลำต้นขึ้นลงดิน ไม่มีการแบ่งข้อ และแบ่งปล้องส่วนนี้จะไม่มีใบ ตาและดอก หน้าที่รากจะสะสมคูดซิมอาหารมาทำการบำรุงเลี้ยงต้น รากของพืชมากมายหลายชนิดเอามาใช้เป็นสมุนไพรได้ เช่น ข่า กระชาย จิง ขมิ้นชัน ขมิ้นอ้อย

2) สมุนไพรที่ใช้ลำต้น สามารถค้ำยันเอาไว้ได้เพื่อไม่ให้โค่นลง โดยปกติกลำต้นนั้น จะอยู่บนดินแต่มีบางส่วนอยู่ใต้ดินพอสมควร หน้าที่ของลำต้นพืชมากมายหลายชนิดมีสรรพคุณ เป็นยา เช่น ต้นแคบ้าน ต้นจี่เหล็ก ต้นมะขาม ต้นบอระเพ็ด ต้นตะไคร้ ต้นข่อย

3) สมุนไพรที่ใช้ใบ ใบเป็นส่วนประกอบสำคัญของลำต้นพืชทั่วไป มีหน้าที่ทำการสังเคราะห์แสง ผลิตอาหาร และแลกเปลี่ยนน้ำและอากาศให้ต้นพืช ใบเกิดจากด้านบนของกิ่ง หรือตาต้กษณะที่พบเห็นโดยทั่วไปนั้นเป็นแผ่นที่มีสีเขียว ใบของพืชหลายชนิดใช้เป็นสมุนไพรได้ ดี เช่น ใบกะเพรา ใบฟ้าทะลาย ใบขุมเห็ดเทศ ใบฝรั่ง ใบมะขามแขก ใบชะพลู

4) สมุนไพรที่ใช้ดอก ส่วนของดอกเป็นส่วนสำคัญในการแพร่พันธุ์ของพืช เป็น ลักษณะเด่นของต้นไม่ว่าจะชนิด ลักษณะที่แตกต่างกันนี้ในการจำแนกประเภทของต้นไม้ออกของ ต้นไม้หลายชนิดเป็นยาได้ เช่น กานพลู ขุมเห็ดเทศ ลำโพง พิกุล มะลิ ดอกคำฝอย

5) สมุนไพรที่ใช้ผล เป็นส่วนหนึ่งของพืชที่เกิดจากการผสมเกสรตัวผู้กับเกสรตัวเมียในดอกเดียวกันหรือคนละดอกได้ มีลักษณะรูปร่างแตกต่างกันออกไปตามชนิดของพืช มีผล ต้นไม้บางอย่างเป็นยาได้ เช่น ดีปลี มะเกลือ มะแว้งเครือ

สมุนไพรที่มีสรรพคุณไล่มดและแมลง มีดังนี้

1) ตะไคร้ (lemon grass)

ตะไคร้ เป็นพืชสมุนไพรท้องถิ่นในประเทศแถบเอเชียเขตร้อน มีลักษณะ ใบสูงยาวมีกลิ่นเฉพาะตัวสามารถนำมาประกอบอาหาร สามารถปรุงแต่งกลิ่นในอาหารและทำ เครื่องดื่มแล้ว ตะไคร้ยังมีประโยชน์อื่นๆ เช่น การทำสบู่ ยารักษาโรค



รูปที่ 3.1 ตะไคร้

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

สรรพคุณของตะไคร้ ช่วยดับกลิ่นช่วยในการดับกลิ่นอับ ช่วยไล่แมลง โดยใช้ น้ำมันหอมระเหยสกัดจากต้นตะไคร้หอมสามารถใช้ไล่แมลง และป้องกันยุงลาย ยุงก้นปล่อง และยุงจำกัดได้นาน 2 ชั่วโมง

2) มะกรูด(kaffir lime)

มะกรูดเป็นพืชพื้นเมืองในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมปลูกไว้ในบ้าน และสวน เพื่อใช้สำหรับประกอบอาหาร เนื่องจากใบและผล มีน้ำหอมระเหยที่ให้กลิ่นหอมช่วยในการดับกลิ่นคาวและเพิ่มรสให้แก่อาหารได้อย่างดี รวมถึงมีองค์ประกอบของสารสำคัญหลายชนิดที่มีคุณสมบัติทางยาและคุณสมบัติทางด้านความสวยงาม



รูปที่ 3.2 มะกรูด

ที่มา : www.maeban.co.th

สรรพคุณของมะกรูด ใช้ผิวและใบของมะกรูดจะมีน้ำมันหอมระเหย Citronellal จำนวนมาก ยังมีกรดของซิตริกในน้ำของผลมะกรูดรวมทั้งสารประกอบอินทรีย์อื่นๆ เช่น Sabinene Citronelly-Floetate, Ciyronella, Linalool, ที่สามารถช่วยไล่แมลงต่างๆและยุงได้

3) สะระแหน่ (peppermint)

สะระแหน่เป็นพืชผักพื้นเมืองของไทยชนิดหนึ่งแต่มีหลายพันธุ์ที่พบแพร่กระจายในประเทศเขตอบอุ่นทั่วโลก ซึ่งถือเป็นสมุนไพรที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์มาก โดยเฉพาะใบสะระแหน่ที่นิยมใช้ทั้งใบสดมาเป็นส่วนผสมของอาหาร และที่สำคัญ คือ ใบสดถูกสกัดน้ำมันระเหยที่มีบทบาทมากในวงการอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องสำอางและยารักษาโรค



รูปที่ 3.3 สะระแหน่

ที่มา : www.thaihealth.or.th

สรรพคุณของสะระแหน่ นำสะระแหน่มาขยี้หรือปั่นหยาบๆ นำมาใส่ในถ้วยนำไปวางบริเวณที่มีแมลงอยู่กลิ่นของสะระแหน่นั้นช่วยในการไล่แมลงได้หรือใช้ใบสะระแหน่หรือผงสะระแหน่แห้งมาโรยตามจุดต่างๆในการไล่แมลงได้

4) เปลือกส้ม (orange peel)

ส้มเป็นผลไม้ที่มีถิ่นกำเนิดมาจากเอเชีย บางเสียงเชื่อว่ามาจากจีน อีกเสียงเชื่อว่ามาจากอินเดีย ในขณะที่บางประเทศเรียกผลส้มว่า appelsien (ภาษาเยอรมัน) หรือ sinaasappel (ภาษาดัตช์) แปลว่า แอปเปิลของจีน อังกฤษและฝรั่งเศสกลับได้ชื่อของผลไม้มาจากภาษาสันสกฤตว่า naranga ซึ่งส่งต่อมายังภาษาเปอร์เซียว่า narang และยังสามารถลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง เนื่องจากเปลือกส้มอาจช่วยยับยั้งการเจริญของเซลล์มะเร็งและรับประทานเปลือกส้มอาจช่วยบรรเทาอาการหอบ อาหารไม่ย่อย ลำไส้แปรปรวน หรือโรคเกี่ยวกับตับได้



รูปที่ 3.4 เปลือกส้ม

ที่มา : <https://www.samyam-mitrtown.com>

สรรพคุณของเปลือกส้ม นำเปลือกส้มเอามาบดขยี้จนมีกลิ่นหอมระเหย สามารถช่วยลดปริมาณแมลงเปลือกส้มยังสามารถไล่แมลงได้นำเปลือกส้มไปล้างน้ำเปล่าแล้วนำไปตากแห้งวางบริเวณที่มีมดอยู่บริเวณนั้นมดจะขยาดและหนี

5) น้ำส้มสายชู (Vinegar)

น้ำส้มสายชูเป็นวัตถุดิบที่ทุกบ้านมีนิยมติดบ้านไว้เพื่อเอาไว้ปรุงอาหาร น้ำส้มสายชูนั้นมีกรดอ่อนที่สามารถใช้จัดการปลิงสกปรกได้



รูปที่ 3.5 น้ำส้มสายชู

ที่มา : <https://www.winnews.tv>

สรรพคุณน้ำส้มสายชู สามารถนำน้ำส้มสายชูมาผสมกับน้ำเปล่าสามารถไล่แมลงและแมลงได้ การไล่แมลงนั้นเอาน้ำส้มสายชูผสมน้ำแล้วชุบใส่ผ้าแล้วนำไปวางที่มีแมลงอยู่แถวนั้น

3.2 ความหมายของสเปรย์

3.2.1 ความหมายของสเปรย์

การพ่นหรือการฉีดพ่นเป็นคำกริยา pulverize มาจากภาษาละติน หมายถึงทำให้สารเหลวกลายเป็นอนุภาคเล็กๆหรือกลายเป็นฝุ่นละอองเพื่อที่จะทำลายบางสิ่งบางอย่าง สเปรย์นั้น

จะใช้อ้างอิงกับ ละอองลอย การฉีดพ่นในการเทียบกันหลายแบบ เช่น ละอองแบบน้ำยา คับกลิ่น ยาฆ่าแมลง และ น้ำมัน สามารถนำมาทำเป็นได้หลายแบบ กำจัดศัตรูพืชสารกำจัดพืช แอลกอฮอล์ สมุนไพร หรือสามารถนำมาทำอย่างอื่นได้

3.2.2 ประเภทของสเปรย์

ประเภทสเปรย์สามารถแบ่งออกได้หลายประเภท มีดังนี้

1) สเปรย์ปรับอากาศสำหรับการฆ่าเชื้อ

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตเฉพาะในภาคอุตสาหกรรม เป็นชนิดที่ประกอบด้วยสารที่ออกฤทธิ์ฆ่าเชื้อไวรัส และจุลินทรีย์จำพวกแบคทีเรียเป็นหลัก โดยเฉพาะบริเวณที่อับชื้นหรือมีการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกต่างๆทำให้เชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโต และสร้างกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ได้ ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น กลิ่นสังเคราะห์ เพื่อเพิ่มความหอมให้กับน้ำยา

2) สเปรย์ปรับอากาศสำหรับดับกลิ่น

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตทั้งในภาคอุตสาหกรรมหรือสามารถทำขึ้นเองได้โดยไม่ผ่านกระบวนการอัดก๊าซ เป็นชนิดที่ใช้สำหรับการดับกลิ่น และการสร้างกลิ่นหอมให้กับอากาศเป็นหลัก อาจมีส่วนประกอบของสารต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ร่วมด้วย องค์ประกอบหลักจะเป็นน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้จากพืชหรือสังเคราะห์ขึ้นมาโดยเฉพาะประโยชน์

2.1) กำจัดกลิ่นในอากาศ ด้วยคุณสมบัติของสารที่สามารถลดจำนวนของแบคทีเรียที่อาจมีการหมักหมมทำให้เกิดกลิ่นในอากาศ

2.2) ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ด้วยสารที่เป็นองค์ประกอบมีฤทธิ์ต่อต้านการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

2.3) ดับกลิ่น และทำให้กลิ่นหอม ด้วยสารให้กลิ่นสังเคราะห์ของกลิ่นหอมต่างๆจะช่วยระงับกลิ่นอาหารหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์อื่นๆในอากาศ

3.2.3 วัตถุดิบในการทำสเปรย์

การทำสเปรย์ทำความสะอาดโต๊ะสมุนไพรของ ชาลินี ภาคสุวรรณ ปี 2560 มีวัตถุดิบดังนี้

1) ตะไคร้	100 กรัม
2) มะกรูด	60 กรัม
3) สระแหน่	60 กรัม
4) น้ำส้มสายชู	300 มิลลิลิตร
5) สารขจัดความมัน	1 ช้อนโต๊ะ

3.2.4 ขั้นตอนการทำ

- 1) หั่นตะไคร้เป็นชิ้นเล็ก นำใบสะระแหน่และมะกรูดมาเคี้ยวใบใส่ในจานที่เตรียมของไว้
- 2) แล้วนำของที่อยู่ในจานที่เตรียมไว้นำมาปั่นให้ละเอียด
- 3) นำตะไคร้มะกรูดใบสะระแหน่นั้นมาต้มกับน้ำส้มสายชูต้มประมาณ 5 นาที แล้วนำมาพักให้เย็น
- 4) พอน้ำสมุนไพรมาพักให้เย็นแล้วนำผ้าขาวมารองไว้แล้วกรองกากออกเอาแต่น้ำ
- 5) หลังจากนั้นแล้วใส่สารขจัดความมันไป 1 ช้อนโต๊ะแล้วคนให้เข้ากับน้ำสมุนไพร
- 6) แล้วนำมาใส่ขวดบรรจุที่เตรียมเอาไว้

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชาลินี ภาคสุวรรณ (2560) ได้ศึกษาเรื่องสเปรย์สมุนไพรทำความสะอาดโต๊ะ พบว่าการทดลองสเปรย์สมุนไพรนั้นนำไปทดลองในห้องอาหารภายในโรงแรมนั้นสามารถนำมาลดต้นทุนได้ และยังมีไล่แมลงที่อยู่ภายในห้องอาหารได้น้ำสมุนไพรมาใช้แทนสารเคมี และยังสามารถนำของที่เหลือใช้ภายในโรงแรมมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ให้เกิดไอเดียในการที่จะลดต้นทุน และสมุนไพรที่สามารถไล่แมลงและไร้สารเคมี ประสิทธิภาพของงานนี้อยู่ที่ 80-90%

พนิดา วังหล้า (2561) ได้ศึกษาเรื่องสเปรย์สมุนไพรไล่ยุง จากงานวิจัยศึกษาสเปรย์สมุนไพรไล่ยุง พบว่าการทดลองนั้นสามารถไล่ยุงได้จริงแล้วยังสามารถและยังป้องกันยุงและลดการระคายเคืองจากยุงที่แล้วยังพัฒนาสมุนไพรเป็นสมุนไพรที่ไม่เหนียวเหนอะหนะและยังสามารถไม่เสี่ยงต่อเป็นโรคไข้เลือดออกได้ ประสิทธิภาพของงานนี้อยู่ที่ 75-89%

กมลวรรณ อินทesar (2562) ได้ศึกษาเรื่องสเปรย์แอลกอฮอล์สมุนไพร เป็นสมุนไพรที่ใช้ส่วนผสมสำหรับฆ่าเชื้อโควิดและสามารถนำมาทำเป็นสมุนไพรในรูปแบบใหม่ที่มีสมุนไพรเป็นตัวช่วยในการเลี่ยงการสัมผัสมือหรือระงับการติดเชื้อได้ที่สามารถป้องกันโควิดได้และไม่ให้เชื้อโควิดนั้นเติบโตขึ้นมา ประสิทธิภาพของงานนี้อยู่ที่ 85-95%

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมพระยาพาลาซโซ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ได้รับคำแนะนำและปรึกษาแก้ไขปัญหาต่างๆในส่วนงานที่ผู้จัดทำได้ศึกษาเกี่ยวกับสมุนไพรสเปรย์จากสมุนไพรต่างๆ เพื่อลดค่าใช้จ่ายของโรงแรมที่ซื้อสารเคมีมาฉีด โต๊ะจะมีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้มากเลยจะทำสเปรย์สมุนไพรที่ไม่มีสารอันตรายต่อแขกและยังลดการใช้สารเคมีได้

4.1.1 อุปกรณ์ที่ใช้การทำ “สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์”

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโครงการ สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์ ได้แก่

- 1) ขวดใส่สเปรย์
- 2) หม้อ
- 3) ผ้าขาว
- 4) เครื่องปั่น

4.1.2 วัตถุดิบที่ใช้การทำ “สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์”

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำโครงการ สเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์ ได้แก่

- | | |
|-------------------|------------|
| 1) ตะไคร้ | 20 กรัม |
| 2) สะระแหน่ | 20 กรัม |
| 3) ใบมะกรูด | 20 กรัม |
| 4) เปลือกส้ม | 20 กรัม |
| 5) น้ำส้มสายชู | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 6) สารขจัดความมัน | 2 ช้อนโต๊ะ |

4.2 ขั้นตอนการทำสเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์

วิธีการทำสเปรย์สมุนไพรอเนกประสงค์ มีดังนี้

4.2.1 หั่นส่วนผสมสมุนไพรต่างๆนำมาใส่ถ้วยใบเล็กแล้วนำมาหั่นหรือเด็ดใบ ดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมของสมุนไพรต่างๆ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2 นำส่วนผสมสมุนไพรต่างๆ นำมาปั่นให้ละเอียด ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 นำสมุนไพรนำไปปั่นในเครื่องปั่น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3 นำส่วนผสมสมุนไพรต่างๆ มาต้มกับน้ำส้มสายชู โดยใช้ไฟอ่อน ต้มประมาณ 4-5 นาที จนตลอดเวลาแล้วนำมาพักให้เย็น ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 นำสมุนไพรที่ปั่นมาต้มในหม้อ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.4 หลังจากพักแล้วนำส่วนผสมมากรองเอากากของส่วนผสมสมุนไพรออกให้เหลือแต่น้ำ ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 กรองเอากากสมุนไพรออก
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.5 หลังกรองเสร็จแล้วก็ใส่สารขจัดความมัน 1 ช้อนโต๊ะ แล้วคนให้เข้ากัน
ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ใส่สารขจัดความมัน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.6 เอน้ำสเปรย์นำใส่ขวดที่บรรจุผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 เอน้ำสเปรย์ใส่ขวดมาบรรจุ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3 การคำนวณต้นทุนการผลิตสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์

การคำนวณต้นทุนการผลิตสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ แสดงดังตารางที่ 4.3

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/บาท	ต้นทุน(บาท)
1	ตะไคร้	20 กรัม	10.00	2.00
2	สะระแหน่	20 กรัม	10.00	2.00
3	ใบเตย	20 กรัม	10.00	2.00
4	เปลือกส้ม	20 กรัม	70.00	14.00
5	ใบกรูด	20 กรัม	-	-
6	น้ำส้มสายชู	1 ช้อนโต๊ะ	-	-
7	สารขจัดความมัน	2 ช้อนโต๊ะ	84.00	42.00
8	ขวดใส่สเปรย์	2 ขวด	199.00	3.98
	รวม		383.00	65.98

จากตาราง 4.3 ราต้นทุนทั้งหมดอยู่ที่ 65.98 บาท ต้นทุนต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ อยู่ที่ 65.98 บาท ต่อ 1 ชิ้น

หลังจากทำสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ ผู้จัดทำได้ทำการทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ในห้องอาหาร เพื่อทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ และดำเนินการสำรวจความพึงพอใจโดยการแจกแบบสอบถามให้พนักงาน โรงแรมพระยาพลาซ่าฯ โดยมีผลดังนี้

4.4 สรุปผลความพึงพอใจจากแบบสอบถาม

จากการทดลองทำสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ และได้สำรวจความพึงพอใจโดยการแจกแบบสอบถามให้แก่พนักงานภายในโรงแรมพระยาพลาซ่าฯ จำนวน 30 ชุด ซึ่งได้เก็บข้อมูลดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อสมุนไพรเนกประสงค์

4.4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามแสดง ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ	หญิง	11	40.00
	ชาย	19	60.00
รวม		30	100.00

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และรองลงมาเพศหญิง มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของอายุกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ		จำนวน (คน)	ร้อยละ
อายุ	20-25 ปี	4	13.30
	26-30 ปี	5	16.70
	31-35 ปี	5	16.70
	36-41 ปี	8	26.70
	41 ปีขึ้นไป	8	26.70
รวม		30	100

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีช่วงอายุระหว่าง 41 ปีขึ้นไป และ 36-41 ปี มากที่สุด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 26.70 รองลงมาคือช่วงอายุ 31-35 ปี และ 26-30 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 16.70 เท่ากัน และผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุระหว่าง 20-25 ปี มีจำนวนน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.30

ตารางที่ 4.6 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก

		จำนวน (คน)	ร้อยละ
แผนก	อาหารและเครื่องดื่ม	6	26.00
	แม่บ้าน	4	16.05
	ครัว	14	40.70
	ต้อนรับส่วนหน้า	3	9.30
	การขายและการตลาด	2	6.70
	ขับเรือ	1	3.30
	รวม	30	100.00

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

ตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนกครัว จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 40.70 รองลงมาอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 ถัดมาอยู่ในแผนกแม่บ้าน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.05 ถัดมาเป็น แผนกต้อนรับส่วนหน้า จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.30 ถัดมาเป็นแผนกการขายและการตลาด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.70 และแผนกขับเรือมีน้อยที่สุด จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30

4.4.2 ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์

ความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมพระยาพาลาซโซ ต่อ สเปรย์สมุนไพร โดย มีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ 5 ระดับ โดยใช้สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำค่าเฉลี่ยที่ได้เปรียบเทียบกับเกณฑ์โดยใช้การประเมินและการแปลความหมาย (บุญชม ศรีสะอาด, 2553) ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.51 - 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.51 - 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.51 - 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.51 - 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.7 ความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ ดังตารางที่ 4.7

รายการที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับความพึงพอใจ
ความคิดสร้างสรรค์	3.57	0.35	มาก
สีและกลิ่นของผลิตภัณฑ์	3.70	0.45	มาก
สามารถนำไปใช้ได้จริง	4.50	0.59	มากที่สุด
เป็นการนำวัสดุที่สามารถหาได้ง่าย	4.50	0.59	มากที่สุด
ปริมาณของผลิตภัณฑ์เหมาะสม	2.60	0.24	ปานกลาง
สามารถลดสารเคมีให้กับโรงแรม	3.73	0.55	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	3.76	0.70	มาก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.7 พบว่าสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อสเปรย์เนกประสงค์ หากพิจารณาตามรายการที่ประเมินนั้นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากในรายการประเมิน โดยลำดับแรก คือ สามารถนำไปใช้ได้จริงและเป็นการนำวัสดุที่สามารถหาได้ง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.50 ลำดับที่ 2 คือ สามารถลดสารเคมีให้กับโรงแรม มีค่าเฉลี่ย 3.73 ลำดับที่ 3 คือ สีและกลิ่นของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ย 3.70 ลำดับที่ 4 คือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 3.57 ลำดับที่ 5 คือ ปริมาณของผลิตภัณฑ์เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 2.60 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.76

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมพระยาพาลาซโซ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นระยะเวลา 4 เดือน ในช่วง โควิด19 และการทำงานร่วมกับคนจำนวนมาก ฝึกความอดทน ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ จึงทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติจริง มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการใช้วัสดุหรือของที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่าจากในส่วนของงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่มสามารถนำสมุนไพรนำมาแปรรูปใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์และได้นำมาใช้งานได้จริง ทั้งนี้ผู้จัดทำได้ทำสเปรย์สมุนไพร โดยมีเป้าหมายเพื่อลดการใช้สารเคมีและลดค่าใช้จ่ายภายในโรงแรม ทำให้เกิดประโยชน์ต่อสถานะประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยการทำแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจของสเปรย์สมุนไพรจากสมุนไพร ให้แก่พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ใน โรงแรม และได้ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.76 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- 1) ใส่น้ำเปล่าเยอะไปเลยทำให้สมุนไพรนั้นจางลงไปและไม่มีการกลั่นสมุนไพร
- 2) ใส่น้ำมันมากเกินไปจนเกินไปจึงทำให้สีที่ออกมาเกิดการผิดเพี้ยนเยอะจนเกินไป
- 3) เปิดไฟแรงเกินไปแล้วคนส่วนผสมไม่สม่ำเสมอเกิดเกิดความผิดพลาด

5.1.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา

- 1) ปัญหาครั้งที่ 1 ควรใส่น้ำเปล่าและให้พอดีไม่จางสมุนไพรจะจางและไม่มีการกลั่นของสมุนไพรสารสกัดความมันให้พอดีกับปริมาณที่กำหนดไว้เลยทำให้กลบกลิ่นสมุนไพรจนหมด
- 2) ปัญหาครั้งที่ 2 เปิดไฟแรงจนเกินไปเลยทำให้สมุนไพรใหม่ส่วนผสมที่ใส่ไปเลยคนไม่สม่ำเสมอแก้ไขด้วยการใช้ไฟอ่อนคนให้เข้ากันประมาณ 4-5 นาที

บรรณานุกรม

- กมลวรรณ อินทसार. (2562). *สเปรย์แอลกอฮอล์สมุนไพร*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- ชาลินี ภาคสุวรรณ. (2560). *สเปรย์สมุนไพรทำความสะอาดโต๊ะ*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- นักเรียนโรงเรียนนครชุมพิทยา. (2559). *ขั้นตอนการทำน้ำยาทำความสะอาดห้องน้ำ*
อเนกประสงค์. เข้าได้ถึงจาก <http://sites.google.com/site/karthanayaxnekprasmgkh/>
- พนิดา วังหล้า. (2561). *สเปรย์สมุนไพรไล่ยุง*. เข้าได้ถึงจาก <https://www.govesite.com>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2550). *ตะไคร้*. เข้าได้ถึงจาก <http://www.foodnetworksolution.com/>
- แม่บ้าน. (2559). *มะกรูด*. เข้าได้ถึงจาก <http://www.maeban.co.th>
- รังสรรค์ ชุณหวารกรณ์. (2561). *ความหมายสมุนไพร*. เข้าได้ถึงจาก <http://www.angelfire.com>
- สุรินทร์ อยู่ยง. (2556). *อันตรายจากสารเคมี*. เข้าได้ถึงจาก <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article>
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2560). *สระระแห่น*. เข้าได้ถึงจาก <http://www.thaihealth.or.th>
- Homeguru. (2564). *เปลือกส้ม*. เข้าได้ถึงจาก <https://www.samyan-mitrtown.com>
- Poundtawan. (2560). *น้ำส้มสายชู*. เข้าได้ถึงจาก <https://www.winnews.tv>
- Tax-definition. (2562). *คำนิยาม สเปรย์*. เข้าได้ถึงจาก <https://th.tax-definition.org/92939-spray>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ “สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์”

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้ใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ “สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์” ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 20-25 ปี 26-30 ปี 31-35ปี 36-40 ปี 41 ขึ้นไป
3. แผนก คริว แม่บ้าน อาหารและเครื่องดื่ม
 ต้อนรับส่วนหน้า ฝ่ายขาย เรือ

ตอนที่ 2 แบบประเมินระดับความพึงพอใจของผู้บริโภค

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ระดับความพึงพอใจ 5=มากที่สุด 4=มาก 3=ปานกลาง 2=น้อย 1=น้อยที่สุด

ประเด็นที่ประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำของเหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์					
2. สามารถใช้แทนสารเคมีได้เพื่อลดการใช้สารเคมีเพื่อไม่ให้สูดดม					
3. ประหยัดงบประมาณในการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์					
4. เป็นสมุนไพรที่ปลอดภัยจากสารเคมี					
5. เป็นสมุนไพรที่ปลอดภัยจากเคมีและมีความปลอดภัยต่อผู้แพ้สารเคมี					

ตอนที่ 3 ท่านมีความคิดเห็นต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์อย่างไร

.....

.....



ภาคผนวก ข
ภาพปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ไปช่วยแผนกครัวจัดอาหารเดลิเวอรี่ช่วงสถานการณ์โควิด



เช็จุดูอุปกรณ์ชิ้นส่วนในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและ
จัดโต๊ะให้แขกที่มาทาน afternoon tea ในห้องอาหาร

จัดเซตอาหารเช้ากลางวันในห้องอาหาร



งานเลี้ยงฉลองของแขกที่มาทานอาหารทั้งหมดและรายการอาหาร





ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

สมุนไพรเนกประสงค์

All-purpose herbal spray

พรลภัส คุ้มสุข

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

Email : pimpornlapat @gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่องสเปรย์สมุนไพรมีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะทำสมุนไพรที่สามารถนำมาทำของใช้ได้หลายอย่างและสามารถนำมาทำสเปรย์สมุนไพรที่กำลังศึกษาอยู่ตอนนี้เพื่อนำมาลดต้นทุนในการใช้จ่ายภายในโรงแรมและลดสารเคมีเลือกที่จะทำสเปรย์สมุนไพรที่สามารถไล่แมลงและแมลงได้โดยสมุนไพรที่นำมาทำสเปรย์จะมี ตะไคร้ มะกรูด สะระแหน่ เปลือกส้ม และน้ำส้มสายชู นำมาทำเป็นสเปรย์สมุนไพรที่ทำมาจากธรรมชาติและไม่มีสารเคมี จากการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจของพนักงานโรงแรมพระยาพลาซ่าฯ ที่มีต่อสเปรย์สมุนไพร พบว่าแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ซึ่งเป็นอายุ 36-41 ปี และ 41 ปีขึ้นไป เท่ากันมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 และมีสถานภาพพนักงานประจำมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือแผนกครัว คิดเป็นร้อยละ 40.70 จากตารางค่าเฉลี่ยพึงพอใจที่มีต่อสเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์ มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.76

คำสำคัญ : สมุนไพร/สารเคมี/ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

Abstract

The cooperative study project on herbal sprays aimed to find herbs that can be used used to make herbal sprays. The student studied this topic to reduce the cost in hotels and reduce chemicals by using herbal sprays that can repel ants and insects. The herbs used for the spray include lemongrass, kaffir lime, mint, orange peel and vinegar which are natural and without chemicals. From the survey, it was found that the staff satisfaction assessment of Phraya Palazzo Hotel towards multipurpose herbal spray found that most of the sample were males of 19 people, representing 60.00% Were the age 36-41 years and 41 years or more, accounted for 26.70% had the most permanent employee that status accounted for 70.00% and the most respondents were the kitchen department that accounted for 40.70% for the

average price table satisfied with the multi-purpose herbal spray, there was a high level of overall satisfaction. with an average of 3.76%

Keywords: Herb, Chemical, Cleaner

ที่มาของปัญหา

จากการได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่ โรงแรมพระยาพาลาซโซในแผนกอาหารและ เครื่องดื่มแล้วนั้นพบว่าในโรงแรมนี้จะเป็นความ เป็นยุคไทย มีห้องพัก 14 ห้อง ห้องพักตกแต่งด้วย บรรยากาศแบบย้อนยุคโดยตัวอาคารเป็นแบบก่ออิฐ ถือปูนสร้างตามแบบสถาปัตยกรรมพาลาดิโอ (Palladio) ผสมชิโน - โปรตุเกส เป็นอาคารสไตล์ ฝรั่งเศสสมัยใหม่ที่ก่อสร้างในสมัยรัชกาลที่ 6-7 มี ลวดลายที่ได้รับอิทธิพลทั้งจากสถาปัตยกรรมยุคนีโอ คลาสสิกและโรมันยุโรป เช่น ชุม โคลังครึ่งวงกลม ในบริเวณระเบียงและห้องพัก ลายฉลุเครื่องเคลือบ ประติมากรรมและช่องลมแบบสถาปัตยกรรมจีน ซึ่งมีอายุ มากกว่า 95 ปี ทางโรงแรมนั้นได้รีโนเวทจากตึกเก่า ที่มีพื้นเป็นไม้ เพื่อนำมาใช้เป็นห้องพักและสถานที่ จัดงานต่างๆ อีกทั้ง อาคารยังตั้งอยู่ใกล้กับน้ำ ทำให้อาจ มีปัญหาเรื่องปลวกและสัตว์อื่นๆ ที่จะทำให้อาคาร เกิดการเสียหายได้ โดยหากจะป้องกันปลวกทาง โรงแรมต้องใช้สารเคมี มีกลิ่นรบกวนที่ไม่พึง ประสงค์และมีอันตรายต่อสุขภาพ ข้าพเจ้าจึงได้ มองเห็นถึงปัญหาในประเด็นนี้ จึงอยากศึกษาถึงการ นำสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในการกำจัดปลวก และแมลงมาใช้ ได้แก่ ตะไคร้ สะระแหน่ ใบ มะกรูด เปลือกส้ม และน้ำส้มสายชู มาใช้ในการ

กำจัดแมลงและมด โดยสมุนไพรที่นำมาใช้มี สรรพคุณในการกำจัดหรือไล่แมลงประเภทปลวก มด แมลงและสามารถนำมาเช็ดโต๊ะในห้องพักอาหาร ได้ ซึ่งนอกจากจะใช้ในบริเวณพื้นทางเดินไม้ใน โรงแรมแล้ว ยังสามารถใช้ในบริเวณห้องครัวที่มีมด และแมลงสัตว์ต่างๆ ได้ด้วย

จากการที่ได้ทำแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มีการใช้สารเคมีเป็นจำนวนมากของในแต่ละวันซึ่ง เป็นอันตรายต่อลูกค้าท่านอื่นบางท่านอาจแพ้ สารเคมีได้หรือทำให้สารเคมีที่สูดดมเข้าไปนั้นเข้าสู่ ร่างกายทั้งลูกค้าที่เป็นเด็กหรือผู้สูงอายุที่หลายๆคน นั้น ได้มองข้ามไปอย่างไรก็ตามการใช้สารเคมี แล้วเปลี่ยนมาเป็นสมุนไพรเพื่อป้องกันจากการ อันตรายจากสารเคมีเพื่อเปลี่ยนมาเป็นสมุนไพร ที่ สามารถนำมาทำเป็นสเปรย์สมุนไพรได้

จากการที่ได้ปฏิบัติงานในโรงแรมพระยา พาลาซโซในแผนกอาหารและเครื่องดื่มซึ่งผู้จัดทำ ทำหน้าที่เสมือนพนักงาน ในแผนกอาหารและ เครื่องดื่มจากการศึกษาค้นคว้าเพื่อให้หาวัตถุดิบที่ สามารถนำมาทดแทนสารเคมีได้โดยได้จัดทำ โครงการในหัวข้อ “สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์” เพื่อใช้สเปรย์สมุนไพรทดแทนสารเคมีที่ใช้ภายใน ห้องอาหารทุกวันซึ่งเป็นสารอันตรายจากเคมีภายใน ห้องอาหาร เพราะสามารถกระจายเข้าสู่ เครื่องปรับอากาศและสารเคมีจะกระจายอยู่ภายใน ห้องอาหารเลยคิดสเปรย์สมุนไพรขึ้นมาโดยการใช้ สมุนไพรที่สามารถลดต้นทุนของโรงแรมได้โดยนำ สมุนไพรนั้นมาทำให้เกิดประโยชน์เพื่อลดการใช้ สารเคมี

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อนำสมุนไพรที่มีในโรงแรมมาใช้ผลิตเป็นสเปรย์
- 2) เพื่อช่วยลดต้นทุนของโรงแรมนำของเหลือใช้นั้นมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์อย่างอื่น
- 3) เพื่อเรียนรู้คุณประโยชน์ของสมุนไพรต่างๆ เพื่อให้เกิดความรู้และสามารถนำไปศึกษาทำอย่างอื่นได้

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) สามารถนำสเปรย์สมุนไพร มาใช้ได้จริงในห้องอาหารในโรงแรมพระยาพาลาซโซ
- 2) สามารถช่วยโรงแรมลดต้นทุนและอาจจะช่วยลดปริมาณการสั่งซื้อน้ำยาทำความสะอาด
- 3) เรียนรู้การศึกษาคุณสมบัติประโยชน์ของสมุนไพรไทยต่างๆ

วิธีดำเนินงาน

- 1) หั่นส่วนผสมสมุนไพรต่างๆ นำมาใส่ถ้วยใบเล็กแล้วนำมาหั่นหรือเคี้ยว
- 2) นำส่วนผสมสมุนไพรต่างๆ นำมาปั่นให้ละเอียด
- 3) นำส่วนผสมสมุนไพรต่างๆ มาต้มกับน้ำส้มสายชู โดยใช้ไฟอ่อน ต้มประมาณ 4-5 นาที คนตลอดเวลาแล้วนำมาพักให้เย็น
- 4) หลังจากพักแล้วนำส่วนผสมมากรองเอากากของส่วนผสมสมุนไพร ออกให้เหลือแต่น้ำ
- 5) หลังกรองเสร็จแล้วก็ใส่สารขจัดความมัน 1 ช้อนโต๊ะ แล้วคนให้เข้ากัน
- 6) เอน้ำสเปรย์นำไปขวดที่บรรจุผลิตภัณฑ์

สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมพระยาพาลาซโซ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นระยะเวลา 4 เดือน ในช่วง โควิด 19 และการทำงานร่วมกับคนจำนวนมาก ฝึกความอดทน ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ จึงทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติจริง มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการใช้วัสดุหรือของที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่าจากในส่วนของงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่มสามารถนำสมุนไพรนำมาแปรรูปใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์และได้นำมาใช้งานได้จริง ทั้งนี้ผู้จัดทำได้ทำสเปรย์สมุนไพร โดยมีเป้าหมายเพื่อลดการใช้สารเคมีและลดค่าใช้จ่ายภายในโรงแรม ทำให้เกิดประโยชน์ต่อสถานะประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูล โดยการทำแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจของสเปรย์สมุนไพรจากสมุนไพร ให้แก่พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม และได้ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.76 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

- 1) สามารถนำสมุนไพรนอกประสงค์มาลดการใช้สารเคมีแทน โดยหาสมุนไพรได้ง่ายสามารถนำไปเผยแพร่ต่อได้
- 2) สามารถนำทำเองได้โดยไม่ต้องใช้สารเคมีเพื่อลดค่าใช้จ่าย

บรรณานุกรม

กมลวรรณ อินทesar. (2562). *สเปรย์แอลกอฮอล์
สมุนไพร*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

ชาลินี ภาคสุวรรณ. (2560). *สเปรย์สมุนไพรทำ
ความสะอาดโต๊ะ*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

พินดา วังหล้า. (2561). *สเปรย์สมุนไพรได้ยุง*. เข้าได้
ถึงจาก <https://www.govesite.com>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์.(2550). *ตะไคร้*. เข้าถึงได้
จาก <http://www.foodnetworksolution.com/>

แม่บ้าน. (2559). *มะกรูด*. เข้าได้ถึงจาก

<http://www.maeban.co.th>

รังสรรค์ ชุณหวารากรณ์. (2561). *ความหมาย
สมุนไพร*. เข้าถึงได้จาก

<http://www.angelfire.com>

สุรินทร์ อยู่ยง. (2556). *อันตรายจากสารเคมี*. เข้าได้
ถึงจาก

[http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/
article](http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article)

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ.
(2560). *สระแทน*. เข้าได้ถึงจาก

<http://www.thaihealth.or.th>

Homeguru. (2564). *เปลือกส้ม*. เข้าได้ถึงจาก

<https://www.samyang-mitrtown.com>

Poundtawan. (2560). *น้ำส้มสายชู*. เข้าได้ถึงจาก

<https://www.winnews.tv>

Tax-definition. (2562). *คำนิยาม สเปรย์*. เข้าถึงได้
จาก <https://th.tax-definition.org/92939-spray>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



สมุนไพรเนกประสงค์

All-purpose herbal spray

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์

ผู้จัดทำ นางสาวพรลภัส คุ้มสุข

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา คุณธนกร สุขโมโน สถาบันประกอบการ โรงแรมพระยาพลาซโซ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้ปฏิบัติงานในโรงแรมพระยาพลาซโซในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งผู้จัดทำทำหน้าที่หน้าเสิร์ฟพนักงาน ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มจากการศึกษาค้นคว้าเพื่อให้หาวัตถุดิบที่สามารถนำมาทดแทนสารเคมีได้โดยได้จัดทำโครงการในหัวข้อ "สเปรย์สมุนไพรเนกประสงค์" เพื่อใช้สเปรย์สมุนไพรทดแทนสารเคมีที่ใช้ภายในห้องอาหารทุกวัน ซึ่งเป็นสารอันตรายจากเคมีภายในห้องอาหารเพราะสามารถกระจายเข้าสู่เครื่องปรับอากาศและสารเคมีจะกระจายอยู่ภายในห้องอาหารเลยคิดสเปรย์สมุนไพรขึ้นมาโดยการใช้น้ำมันที่สามารถลดต้นทุนของโรงแรมได้โดยนำสมุนไพรนั้นมาทำให้เกิดประโยชน์เพื่อลดการใช้สารเคมี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำสมุนไพรที่มีในโรงแรมมาใช้ผลิตเป็นสเปรย์
2. เพื่อช่วยลดต้นทุนของโรงแรมนำของเหลือใช้นั้นมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์อย่างอื่น
3. เพื่อเรียนรู้คุณประโยชน์ของสมุนไพรต่างๆ เพื่อให้เกิดความรู้และสามารถนำไปศึกษาทำอย่างอื่นได้

ประโยชน์ที่ได้รับ

- โรงแรมสามารถลดต้นทุนการใช้สารเคมีได้
- โรงแรมสามารถผลิตสเปรย์นำมาใช้เองได้
- แผนกอาหารและเครื่องดื่มสามารถรักษามาตรฐานห้องอาหารได้

ขั้นตอนการทำ

- 1) หั่นตะไคร้เป็นชิ้นเล็ก นำใบสะระแหน่และมะกรูดมาเด็ดใบใส่ในจานที่เตรียมเอาไว้
- 2) แล้วนำของที่อยู่ในจานที่เตรียมไว้ให้นำมาปั่นให้ละเอียด
- 3) นำตะไคร้มะกรูดใบสะระแหน่นั้นมาต้มกับน้ำส้มสายชูต้มประมาณ 5 นาที แล้วนำมาพักให้เย็น
- 4) พอน้ำสมุนไพรมาพักให้เย็นแล้วนำผ้าขาวมารองไว้แล้วกรองกากออกเอาแต่น้ำ
- 5) หลังจากนั้นแล้วใส่สารขจัดความมันไป 1 ช้อนโต๊ะแล้วคนให้เข้ากับน้ำสมุนไพร
- 6) แล้วนำมาใส่ขวดบรรจุที่เตรียมเอาไว้



อุปกรณ์ที่ใช้

- 1) ขวดใส่สเปรย์
- 2) หม้อ
- 3) ผ้าขาว
- 4) เครื่องปั่น

วัตถุดิบที่ใช้การทำ

- 1) ตะไคร้ 20 กรัม
- 2) สะระแหน่ 20 กรัม
- 3) ใบมะกรูด 20 กรัม
- 4) เปลือกส้ม 20 กรัม
- 5) น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ
- 6) สารขจัดความมัน 2 ช้อนโต๊ะ



สรุปผล

รายการที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับความพึงพอใจ
ความคิดสร้างสรรค์	3.57	0.35	มาก
สีและกลิ่นของผลิตภัณฑ์	3.70	0.45	มาก
สามารถนำไปใช้ได้จริง	4.50	0.59	มากที่สุด
เป็นการนำวัสดุที่สามารถหาได้ง่าย	4.50	0.59	มากที่สุด
ปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	2.60	0.24	ปานกลาง
สามารถลดสารเคมีให้กับโรงแรม	3.73	0.55	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	3.76	0.70	มาก

จากการที่ได้ปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมพระยาพลาซโซ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นระยะเวลา 4 เดือน ในช่วงโควิด19 และการทำงานร่วมกับคนจำนวนมาก ฝึกความอดทน ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ จึงทำให้ทราบถึงวิธีการปฏิบัติงานจริง มองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการใช้วัสดุหรือของที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่าจากใบส่วนงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม สามารถนำสมุนไพรนำมาแปรรูปใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์และได้นำมาใช้งานได้จริง ทั้งนี้ผู้จัดทำทำสเปรย์สมุนไพร โดยมีเป้าหมายเพื่อลดการใช้สารเคมีและลดค่าใช้จ่ายภายในโรงแรม ทำให้เกิดประโยชน์ต่อสถานะประกอบการณ์ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้มีการเก็บข้อมูลโดยการทำแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจของสเปรย์สมุนไพรจากสมุนไพร ให้แก่พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมและได้ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.76 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก

ภาคผนวก ฉ
แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจ



พ.ร.บ. ๑๙๖๓๕๕ ผู้ดูแล

6004400057



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	23,25,26,29,29/08/64	ประวัติสาขาว องค์ความรู้สาขาวิชา เงื่อนไขรับโอน เงื่อนไขรับโอน บุคลากรที่ทำงานระดับสูงนัก	ณัฐวิทย์	[Signature]
2	30/08/64 - 1-3/09	จัดโต๊ะ: ศึกษารายละเอียดของสาขาวิชา จัดแผนการเรียนการสอน	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์
3	3/9/64, 10/09/64 (วันที่ 7 9 10)	ศึกษารายละเอียดของ สาขาวิชาสาขาวิชา	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์
4	17-19/09/64	ประวัติสาขาวิชา จัดโต๊ะต้อนรับลูกค้า	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์
5	23-25/09/64	ประวัติสาขาวิชา ต้อนรับลูกค้า จัดโต๊ะต้อนรับลูกค้า	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์
6	01-03-04/10/64	ประวัติสาขาวิชา จัดโต๊ะต้อนรับลูกค้า ศึกษารายละเอียดของสาขาวิชา	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์
7	06/09/09/10/64 (จำนวนวันที่ 5 6 7)	ศึกษารายละเอียดของสาขาวิชา ต้อนรับลูกค้า จัดโต๊ะต้อนรับลูกค้า ประวัติสาขาวิชา	ณัฐวิทย์	ณัฐวิทย์



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา	
8	11, 13, 15, 16, 19 / 10 / 64	ดูแผนบท ประวัติของกรมเจ้าท่า, กลาวัน, จัดโต๊ะอาหาร เก็บของโต๊ะ Afternootea (ขนมกรุบกรอบ)	นพรัตน์	อ.สม	
9	18, 20, 22, 23, 24 / 10 / 64	ประวัติกรมเจ้าท่า บริการลูกค้าสายส่ง-สายส่งสายส่ง ดูแบบแปลนในชั้นเรียน, เก็บของโต๊ะ Afternootea (ขนมกรุบกรอบ)	นพรัตน์		
10	25, 27, 29, 30, 31 10 / 64	บริการลูกค้าหน้า จัดโต๊ะอาหาร ประวัติของกรมเจ้าท่า, กลาวัน Afternootea	นพรัตน์		อ.สม อ.ป
11	1, 3, 5, 6, 7 / 11 / 64	บริการลูกค้าหน้า, กลาวัน ชงกาแฟ เก็บของ Afternootea	นพรัตน์		
12	9, 10, 12, 13, 14 / 11 / 64	บริการลูกค้าหน้า จัดอาหารพื้นเมือง แจกข้าว จัดโต๊ะอาหารตามชั้นเรียน 29 665-42 คน ประวัติของกรมเจ้าท่า	นพรัตน์	อ.สม อ.ป	
13	15, 17, 19, 20, 21 / 11 / 64	จัดโต๊ะอาหาร ทำความสะอาดสายส่ง ประวัติของกรมเจ้าท่าและ กลาวัน บริการลูกค้าหน้า (จัดของโต๊ะ) บริการลูกค้าหน้าชั้นเรียน จัดอาหารวันสุดท้าย	นพรัตน์		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
14	22, 24, 26, 27, 29, 31/6	วิธีใช้งานเจ้า เครื่องกรอง (จับลิ้น) จัดโต๊ะอาหาร งาน Buy Out ทำน้ำคอกหมู	จ.ร.ลัดดี	จ.ร.ส. (จ.ร.ส.)
15	29/10/60 1, 3, 4, 5/11/60	วิธีใช้งานเจ้า, กทม.วัน เครื่องกรอง แคทเธอร์ (จับลิ้น) จัดโต๊ะอาหาร ดูแลอุปกรณ์	จ.ร.ลัดดี	จ.ร.ส. (จ.ร.ส.)
16	6/9/10/12/64	วิธีใช้งานเจ้า, กทม.วัน จับของใส่ลิ้น แคทเธอร์ ดูแลอุปกรณ์ จัดโต๊ะอาหาร	จ.ร.ลัดดี	จ.ร.ส. (จ.ร.ส.)



ภาคผนวก ช
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 6004400037
ชื่อ-นามสกุล : นางสาวพรภัสร์ คุ้มสุข
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ 2/385 ซอยบางแค 16
ถนนสุขาภิบาล1 เขตบางแค แขวงบางแค
กรุงเทพมหานคร 10160

