



รายงานปฏิบัติการศึกษา

เครื่องดื่ม เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม

(Espresso Green Tea Foam)

โดย

นางสาวปาริชาติ

ใช้สรอย

5604400212

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา รหัส 116-495

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ : เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาวปาริชาติ ไข่สรอย 5604400212

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ นันทินี ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ นันทินี ทองอร)

.....  พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาวสุทธิมาศ ชลาชนเดชะ)

.....  กรรมการกลาง
(ดร.กฤป จุระกะนิษฐ์)

.....  ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ : เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

หน่วยกิต : 5

ผู้จัดทำ : นางสาวปาริชาติ ใช้สรอย 5604400212

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันท์นิ ทองอร

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : การโรงแรม

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 1/2564

บทคัดย่อ

โครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ให้กับทางร้านสตาบัคส์และยังเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ โดยการนำเอานมประเภทไขมันต่ำและชาเขียวมาทำการปั่นแล้วเทลงบนกาแฟเอสเพรสโซ่ กาแฟจะเป็นตัวเพิ่มความเข้มข้นของเครื่องดื่ม ซึ่งจากการศึกษาและการปฏิบัติงานในครั้งนี้ถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรอีกทั้งเป็นเมนูที่สามารถเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อีกทางหนึ่ง

จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 10 คน จากการศึกษาพบว่ามีความพึงพอใจ ในด้าน รสชาติ กลิ่น และสีสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกัน ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการ เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม(Espresso Green Tea Foam) มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ: เอสเพรสโซ่ /กรีนที/นมไขมันต่ำ

Title : Espresso Green Tea Foam

Credits : 5

Author : Miss Parichat Chaisoi

Advisor : Miss Nantinee Thongorn

Degree : Bachelor of Arts

Major : Hotel

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic Year : 1/2021

Abstract

This project of Espresso Green Tea Foam was prepared to researching and develop new type of beverages for Starbucks, which is also concerned about healthy. The, author created a new beverage recipe to fulfill the objective by searching for the best ingredients, such as low fat milk, green tea powder and coffee in order to enrich the taste of the beverage. There are benefits for business that this project could help to meet customer's desire, to provide them a new alternative beverage, and add value to the product for the enterprise.

According to the project's sample test research on customers'satisfaction was conducted by giving our new beverage to 10 customers randomly, and then requested feedback of the beverage categorized by 4 factors, aroma, taste, appearance and creativity. We found that the satisfaction of each category was high. We could conclude that the project of Espresso Green Tea Foam was successful with good satisfaction.

Keyword : Espresso/Green Tea/Non Fat Milk



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ สตาร์บัคส์ สาขา สเตชั่นวัน ตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม 2564 ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงาน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต โดยได้รับความร่วมมือจาก สตาร์บัคส์ สาขา สเตชั่นวัน ได้เรียนรู้ ได้ปฏิบัติงาน และแก้ปัญหาที่พบในการทำงาน จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ จากการร่วมมือและการสนับสนุนจากหลายท่าน ดังนี้

1. คุณสุทธิมาศ ชลาชนเดช ตำแหน่ง Store Manager
2. อาจารย์ นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงงานผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำโครงงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตการของทำงานจริง จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวปาริชาติ ใช้สรอย

10 ธันวาคม 2564

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
Abstract.....	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	3
2.2 ประวัติความเป็นมาของสตาร์บัคส์.....	4
2.3 ลักษณะธุรกิจและผลิตภัณฑ์.....	4
2.4 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานภายในร้าน.....	6
2.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	6
2.6 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	8
2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	8
2.8 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ.....	10

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

2.9 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ.....	10
2.10 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน.....	10
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง	
3.1 กาแฟ.....	11
3.2 ชาเขียว.....	18
3.3 นม.....	21
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	29
4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำ.....	29
4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม.....	35
4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	35
4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์ตัดสินใจ.....	39
บทที่ 5 สรุปผลโครงการและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ปัญหา และข้อเสนอแนะ.....	41
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ.....	41
5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ.....	42
บรรณานุกรม	

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม

ภาคผนวก ข การปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ

ภาคผนวก จ ไปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติสหกิจ

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โลโก้สตาร์บัคส์.....	3
รูปที่ 2.2 แผนที่ตึງสตาร์บัคส์เตชั่นวัน.....	3
รูปที่ 2.3 สตาร์บัคส์เตชั่นวัน.....	5
รูปที่ 2.4 สตาร์บัคส์เตชั่นวัน.....	5
รูปที่ 2.5 นักศึกษาฝึกงาน.....	6
รูปที่ 2.6 พนักงานที่ปรึกษา.....	8
รูปที่ 3.1 กาแฟ.....	11
รูปที่ 3.1.1 ความแตกต่างระดับการคั่ว.....	13
รูปที่ 3.1.2 ความแตกต่างสายพันธุ์กาแฟ.....	15
รูปที่ 3.2 ชาเขียว.....	18
รูปที่ 3.3 นม.....	21
รูปที่ 3.3.1.1 นมสด.....	22
รูปที่ 3.3.1.2 นมสดพาสเจอร์ไรซ์.....	23
รูปที่ 3.3.1.3 สเตอริไลซ์.....	23
รูปที่ 3.3.1.4 นมยูเอชที.....	24
รูปที่ 3.3.1.5 นมไขมันต่ำ.....	25
รูปที่ 3.3.1.6 นมพร้อมมันเนย.....	25

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.3.1.7 นมเปรี้ยว.....	26
รูปที่ 3.3.1.8 นมผง.....	27
รูปที่ 4.1 โถปั่น นมไขมันต่ำ.....	27
รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการเทนม.....	27
รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการตักชาเขียว.....	28
รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการทำโฟมนม.....	28
รูปที่ 4.5 ซ็อตกาแฟเอสเปรสโซ่ (Espresso).....	29
รูปที่ 4.6 เทน้ำลงแก้วเครื่องดื่ม.....	29
รูปที่ 4.7 ตักน้ำแข็ง.....	30
รูปที่ 4.8 การเทโฟมนมชาเขียว.....	31
รูปที่ 4.9 ปิดฝา.....	31
รูปที่ 4.10 เอสเปรซโซ่กรีนทีโฟม.....	31

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการ.....	8
ตารางที่ 3.1.2.3 ประเภทสายพันธุ์กาแฟ.....	14
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam).....	32
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	32
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	33
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานะ.....	33
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	36



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

การที่ผู้จัดทำปฏิบัติงานอยู่ที่ บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ คอนเซ็ปท์ รีเทล จำกัด แผนกบาร์ริสต้า ได้เห็นว่าธุรกิจร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมสูงมากในยุคนี้ ทำให้ร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง องค์กรจำเป็นต้องมีการปรับองค์ประกอบภายใน เพื่อใช้ในการปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงในอนาคตและทำให้ธุรกิจดำรงอยู่รวมไปถึงการรักษาฐานลูกค้าเดิม ควบคู่กับการขยายไปยังกลุ่มลูกค้ารุ่นใหม่ จึงจำเป็นที่จะต้องศึกษาข้อมูลตลาด และคู่แข่งอย่างรอบคอบหาจุดเด่นของร้านให้แตกต่างจากร้านอื่นๆ

จากปัญหาดังกล่าว จึงได้ทำการปรึกษากับพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรรังสรรค์เครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ ผู้บริโภคมองเรื่องสุขภาพเพิ่มมากขึ้น จึงได้ทำการคิดสูตรเครื่องดื่มขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพ โดยมีการนำเอานมประเภทไขมันต่ำมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำเครื่องดื่มตัวนี้ และได้มีการนำชาเขียวมาผสมกับนมไขมันต่ำแล้วนำมาปั่น เทกาแฟเอสเพรสโซ่ลงไปเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของเครื่องดื่ม เทโฟมนมไขมันต่ำที่ผสมกับชาเขียวลงบนเครื่องดื่ม ซึ่งจากการศึกษาและการปฏิบัติงานในครั้งนี้ถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรอีกทั้งเป็นเมนูที่สามารถเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อรังสรรค์เครื่องดื่มตัวใหม่เพื่อขายในร้านสตาร์บัคส์ สาขา สเตชันวัน
- 1.2.2 เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตของประชากร

พนักงานประจำร้านสตาร์บัคส์สาขาเสาชันวัน (Station One)

1.3.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการโครงการทำสหกิจครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลภายในร้านสตาร์บัคส์สาขาเสาชันวัน (Station One)

1.3.4 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการระหว่างวันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564

1.3.5 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต คำนำจากพนักงานที่ปรึกษา และการทดลองปฏิบัติจริง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1. เป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์และต่อ ยอดการขาย

1.4.2. ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการทานเครื่องดื่มกาแฟมากขึ้น

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

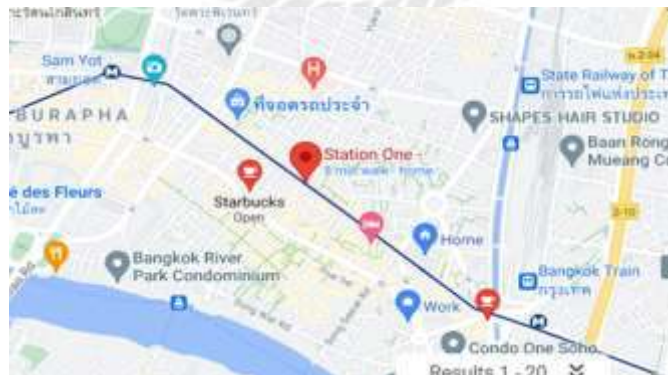
ชื่อสถานประกอบการ : สตาร์บัคส์สาขาสดชื่นวัน (Station one)

ที่ตั้งของสถานประกอบการ : 411/427 ห้องเลขที่ 107-109 ถนนเจริญกรุง แขวงป้อมปราบ เขต
ป้อมปราบศัตรูพ่าย จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10100 เปิดบริการทุกวัน เวลา 6.30 - 19.00 น.



รูปที่ 2.1 รูปโลโก้ Starbucks

ที่มา: <https://starbucks.co.th>



รูปที่ 2.2 แผนที่ตั้งสตาร์บัคส์โครงการสดชื่นวัน

ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Starbucks>

2.2 ประวัติความเป็นมาของสตาร์บัคส์

อีซี่คราฟคอฟฟ์ (2564) ได้ให้ข้อมูลว่า สตาร์บัคส์เปิดทำการครั้งแรกในปีค.ศ. 1971 โดยสาขาแรกตั้งอยู่ที่ตลาด Pike Place เมืองซีแอตเทิล รัฐวอชิงตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย กอร์ดอน โบว์เกอร์เจอร์รี บัลด์วิน และ เซฟ ซีกิล ใช้รูปโลโก้นางเงือกไซเรน 2 หาง ช่วงแรกมีจำหน่ายเพียงเมล็ดกาแฟคั่วและเครื่องดื่มต่อมา ปี 1982 นายโฮเวิร์ด ซุทส์เข้ามาร่วมงานด้วยในตำแหน่งการตลาดและมีนโยบายเปิดร้านสตาร์บัคส์ (Starbuck) เป็นบาร์กาแฟแต่ทั้ง 3 คนไม่เห็นด้วยจึงลาออกและเปิดร้านของตนเอง โดยใช้ชื่อว่า ร้านกาแฟโอลิออร์นาเลคอฟฟ์ ภายหลังสตาร์บัคส์ (Starbuck) เกิดปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพสินค้า นายโฮเวิร์ด ซุทส์จึงซื้อกิจการค้าปลีกไว้ทั้งหมดพร้อมเปลี่ยนชื่อเป็น Starbuck Corporation และได้จ้างนักบริหารมาดูแลและพร้อมทั้งขยายสาขาออกไปทั่วโลก

2.3 ลักษณะธุรกิจและผลิตภัณฑ์

สตาร์บัคส์ประเทศไทย (2565) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า สตาร์บัคส์ได้เปิดร้านสาขาแรกเมื่อเดือนกรกฎาคม 2541 ปัจจุบันมีสาขาทั้งหมด 409 สาขา ทั่วประเทศไทย สตาร์บัคส์ มุ่งมั่นที่จะมอบประสบการณ์สตาร์บัคส์ ให้กับผู้บริโภคในประเทศไทย ควบคู่ไปกับการให้ความช่วยเหลือด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของครอบครัวชาวไร่กาแฟชาวเขาทางภาคเหนือ ด้วยการร่วมมือผลิตกาแฟเพื่อชุมชน ภายใต้ชื่อกาแฟม่วนใจ๋ เบลนด์

สตาร์บัคส์ พยายามในการรังสรรค์เครื่องดื่มแต่ละแก้ว เพื่อส่งมอบบริการที่ดีที่สุดให้แก่ลูกค้า พาร์ทเนอร์สตาร์บัคส์ พร้อมทั้งจะแบ่งปันความรู้ ความชำนาญในด้านกาแฟของสตาร์บัคส์กับผู้บริโภคทุกคน และรังสรรค์เครื่องดื่มแบบพิเศษเฉพาะบุคคล

ถ้าย้อนกลับไป “สตาร์บัคส์” บริษัทแม่ที่สหรัฐอเมริกาเมื่ออายุได้ 50 ปี สำหรับในประเทศไทยได้เปิดดำเนินการสาขาแรกเมื่อเดือนกรกฎาคม 2541 มีอายุได้ 22 ปี ปัจจุบันมีทั้งหมด 409 สาขา เป็นสาขาไครฟ์ทรู 34 สาขา

สตาร์บัคส์สาขา สเตชันวัน (Station one) เปิดทำการครั้งแรกในเดือนกันยายน พ.ศ.2560 ปัจจุบันมีพนักงานทั้งหมด 6 คน ตั้งอยู่ใกล้กับวัดมังกรกมลาวาส เปิดบริการทุกวัน เวลา 6.30 - 20.00 น. บริเวณภายในร้านจะมีการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์ตามเทศกาล ตกแต่งผนังด้านในด้วยอิฐสีส้ม ทำให้บรรยากาศดูผ่อนคลายมีโต๊ะที่นั่งสบายและมีมุมเงียบสงบ



รูปที่ 2.3 บริเวณบาร์เครื่องดื่ม

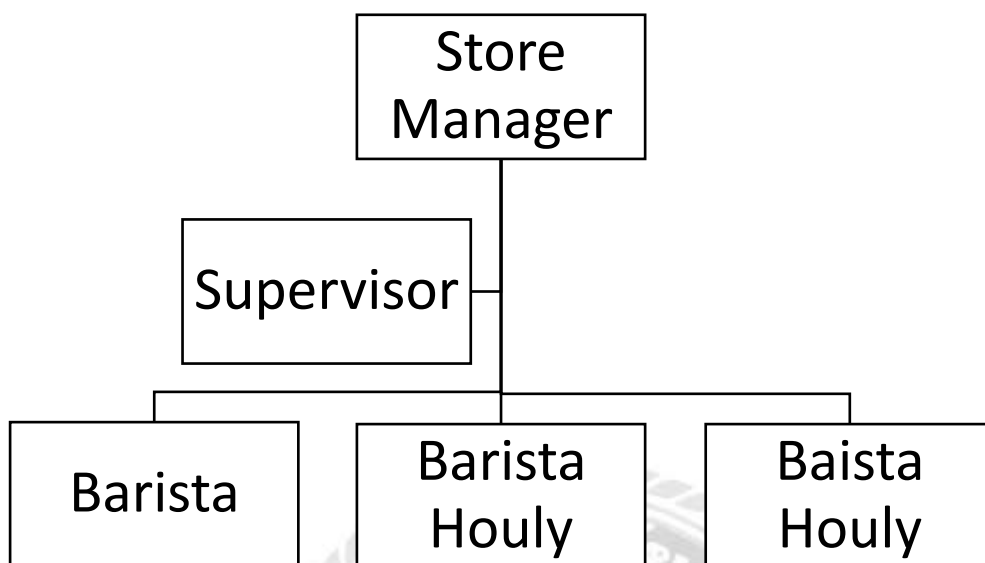
ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 2.4 บริเวณภายในร้าน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.4 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานภายในร้าน



รูปที่ 2.4 แผนผังการบริหารงานภายในร้าน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.5 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวปาริชาติ ไข่สรอย

ตำแหน่ง : บาริสต้า (Barista)



รูปที่ 2.5 รูปนักศึกษาฝึกงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.5.1 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ช่วงเช้า

- ทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟโดยใช้เม็ดยาทำความสะอาด
- เช็ควิธีการไหลของช็อคโกแลต
- เช็ดถาดน้ำแข็ง
- เตรียมถาดน้ำชาและกาแฟและผ้าเช็ดอุปกรณ์
- เตรียมกาแฟสดแรกก่อนเปิดร้าน
- เตรียมส่วนผสม กาแฟ ชา และเตรียมน้ำแข็งให้พร้อม
- เปิดเตาอบและจัดเตรียมมีดส้อมพลาสติก กล่องแก้ว
- จัดตู้ขนมและตรวจเช็คป้ายขนมให้ถูกต้องและเติมเต็มสินค้าให้ดูเต็มตลอดเวลา
- ตรวจสอบความสะอาดเตรียมพื้นที่กาแฟ และที่นั่งให้พร้อม

ช่วงบ่าย

- ล้างและทำความสะอาดถาดอุปกรณ์ ถาดน้ำ ถาดถาด โถปั่น หัวปั่น ถาดน้ำแข็ง เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์อื่นๆ
- เติมเต็มสินค้า
- ปิดเตาอบ ทำความสะอาดเตาอบ ตะแกรง และบริเวณเครื่องด้านนอก
- เช็ดทำความสะอาดตู้ขนมทั้งด้านในและด้านนอก
- เช็ดป้ายขนม ถาดอุปกรณ์สำหรับวางในตู้
- จัดเก็บโต๊ะเก้าอี้ เช็ดทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ฐานโต๊ะ ขาตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ รวมถึงวัตถุต่าง ๆ ที่วางบนพื้น และเช็ดรอยเปื้อนของสินค้าบนผนัง ขอบบัว และรูปภาพต่าง ๆ

- ทำความสะอาดพื้นทั้งร้าน ดูดฝุ่นพรม ทำความสะอาดกระจก
- ทำความสะอาดฆ่าเชื้ออ่างล้างจาน อ่างล้าง ไม้ถู ผงซักและถังพื้น
- ทำความสะอาดเครื่องล้างจาน ทั้งภายในและภายนอก
- ตรวจสอบเช็คขนมทั้งหมด เช็ดยอดคงเหลือขนมที่หมดอายุช่วงใกล้ปิดร้าน

2.6 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา: นางสาวสุทธิมาศ ชลาชนเดชะ

ตำแหน่งงาน : Store Manager



รูปที่ 2.6 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ในการดำเนินการทำโครงการนี้มีกำหนดตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการ

ขั้นตอนและการดำเนินงาน	พ.ศ. 2564				
	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1.ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา	←→				
2.คิดหัวข้อโครงการ	←→				
3.ทดลองทำ เอสเพรสโซ่ กรีนที โฟม		←→			
4.ทำการประเมินความพึงพอใจ			←→		
5.ปรับปรุง			←→		
6.ประเมินผล				←→	
7.จัดทำเอกสาร			←→		

2.7.1 ปรึกษาและขอรับคำแนะนำจากที่ปรึกษา

ในการปฏิบัติงานทางผู้จัดทำได้มีการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการคิดค้นสูตรเครื่องดื่มจึงได้หัวข้อการทำโครงการเรื่องเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

2.7.2 คิดหัวข้อโครงการ

หลังจากศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มทางผู้จัดทำได้คิดค้นสูตร เพื่อให้ได้รสชาติ และกลิ่นออกมาได้อย่างลงตัว

2.7.3 ทดลองทำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

นำส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้ เช่น กาแฟเอสเพรสโซ่ นมไขมันต่ำชาเขียว น้ำเปล่า น้ำแข็ง มาทำและทดลองทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ให้ได้รสชาติที่ตรงตามเป้าหมาย

2.7.4 ทำการประเมินความพึงพอใจ

เมื่อทำ เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) เสร็จแล้วได้นำไปให้พนักงานที่ปรึกษาและพนักงานที่ร่วมทำงานภายในร้านได้ทดลองดื่มพร้อมกับได้รับคำแนะนำและคำติชมเกี่ยวกับการปรับปรุงรสชาติต่าง ๆ

2.7.5 ปรับปรุงสูตรของเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

นำคำแนะนำและคำติชมของพนักงานที่ปรึกษาและพนักงานภายในร้านมาปรับปรุงตัวเครื่องดื่มให้มีรสชาติที่ดีขึ้น

2.7.6 ประเมินผล

นำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ที่ผ่านการปรับปรุงให้มีรสชาติที่สมบูรณ์และสอบถามความพึงพอใจของพนักงานที่ปรึกษาและพนักงานภายในร้านเพื่อนำผลที่ได้มาจัดทำรูปเล่มโครงการ

2.7.7 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจ จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วจัดทำเป็นรูปเล่มเพื่อพร้อมสำหรับการนำเสนอ

2.8 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 โดยมีพนักงานที่ปรึกษาของร้านสตาร์บัคส์ สาขา สเตชันวัน ผู้จัดทำได้รับความรู้และคำแนะนำในการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย เพื่อตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้าตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ และได้คิดสูตรเครื่องดื่มเพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพให้กับลูกค้าถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้า

2.9 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ

2.9.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับงานที่เกิดขึ้นในระหว่างปฏิบัติงานเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกัน ทำให้การปฏิบัติงานสำเร็จไปด้วยดีและมีจุดบกพร่องน้อยที่สุด

2.9.2 มีความเป็นมาตรฐานในการทำงานให้ได้มากที่สุด ตั้งใจปฏิบัติงานเรียนรู้และจดจำคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา และนำมาปฏิบัติตาม หรือประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มทักษะในการทำงานและเพิ่มศักยภาพให้ดียิ่งขึ้น

2.10 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้องและเป็นขั้นตอน อีกทั้งผู้จัดทำได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ทำให้ได้เรียนรู้จากการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อการทำงาน ผู้จัดทำจึงต้องพัฒนาตัวเองให้มีความพร้อมสำหรับการทำงานในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพน้อยที่สุด

บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาโครงการเรื่อง เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ผู้จัดได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องดังนี้

3.1 กาแฟ (Coffee)



รูปที่ 3.1 กาแฟ

ที่มา : pantip.com/topic/35794123

เมดไทย (2560) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับ “กาแฟ” ไว้ว่า กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ทำมาจากเมล็ดซึ่งได้จากต้นกาแฟ หรือที่มักเรียกว่า เมล็ดกาแฟคั่ว ในปัจจุบันมีการปลูกกาแฟมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก กาแฟเขียว ซึ่งเป็นกาแฟที่ไม่ผ่านการคั่วก็เป็นอีกหนึ่งสินค้าทางการเกษตรที่มีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลก และในปัจจุบันกาแฟได้กลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดด้วย สำหรับสายพันธุ์หลักของกาแฟที่ปลูกกันทั่วไปจะมีอยู่ด้วยกัน 2 สายพันธุ์ ได้แก่ กาแฟอาราบิก้า (Coffee Arabica) และกาแฟโรบัสต้า (Coffee Robusta) โดยกาแฟอาราบิก้าจะเป็นกาแฟที่ได้รับความนิยมในการดื่มมากกว่ากาแฟโรบัสต้า เนื่องจากกาแฟโรบัสต้ามีรสชาติที่ขมกว่าและให้รสชาติได้น้อยกว่ากาแฟอาราบิก้า ด้วยเหตุผลนี้ กาแฟที่เพาะปลูกกันเป็นจำนวนมากกว่า 3 ใน 4 ของโลก จึงเป็นกาแฟอาราบิก้า

3.1.1 พื้นที่ปลูกกาแฟ

กาแฟเป็นเช่นเดียวกับองุ่นที่ใช้ทำไวน์ ก็จะได้รับอิทธิพลด้านรสชาติอย่างมากจากสภาพการเพาะปลูกและกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตัวของพื้นที่ผลิตกาแฟแต่ละแห่ง ยกตัวอย่างคุณลักษณะของพื้นที่แต่ละแห่งดังนี้

1. ละตินอเมริกา

พื้นที่ปลูกกาแฟของละตินอเมริกากาแฟพื้นที่นี้มักจะได้รับการกล่าวถึงว่าเป็น “กาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตแบบเปียก” และโดยปกติจะผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีการหมักเพื่อพัฒนารสชาติ เนื่องจากรสชาติและคุณภาพที่ได้ระดับสม่ำเสมอ กาแฟจากละตินอเมริกามักให้รสชาติที่สมดุลของโกโก้หรือถั่ว และความสดชื่นมีชีวิตชีวา

2. แอฟริกา/อาระเบีย

เป็นดินแดนของกาแฟที่ให้รสชาติซับซ้อนมากที่สุดในโลก พื้นที่ของแอฟริกาหรือคาบสมุทรอาระเบียผลิตกาแฟมากมายที่มีมาตรฐานคุณภาพสูง และกาแฟผ่านกรรมวิธีการผลิตแบบเปียก โดยส่วนใหญ่จากภูมิภาคนี้มักจะให้รสเปรี้ยวและหอมกลิ่นดอกไม้

3. เอเชีย/แปซิฟิก

พื้นที่ปลูกกาแฟเอเชียแปซิฟิก พื้นที่อันกว้างใหญ่นี้มีสภาพอากาศโครงสร้างทางภูมิประเทศที่หลากหลาย และการค้นพบกาแฟที่มีรสชาติโดดเด่นที่สุดในโลกที่นี่เช่นกัน ส่วนใหญ่กาแฟภูมิภาคนี้มีกรรมวิธีการผลิตแบบ “กึ่งเปียกกึ่งแห้ง” ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องน้ำหนักมากและหอมกลิ่นเครื่องเทศ กาแฟแบบกึ่งเปียกกึ่งแห้งให้สมดุลของความสดชื่นมีชีวิตชีวาและอวลกลิ่นหอมของสมุนไพร

3.1.2 การคั่ว

การคั่วแบบ Starbucks Roast เป็นการดึงเอารสชาติที่โดดเด่นของกาแฟชนิดนั้นออกมาได้อย่างเต็มที่ การบวนการคั่วจะเปลี่ยนแปลงและผสมผสานส่วนประกอบทางเคมีหลายร้อยชนิดที่ประกอบขึ้นเป็นเมล็ดกาแฟเข้าด้วยกัน และสร้างรสชาติเป็นเอกลักษณ์ การคั่วในแต่ละครั้งจะได้รับการควบคุมอย่างเที่ยงตรงเพื่อให้เป็นไปตามเวลาและอุณหภูมิที่กำหนดไว้ กาแฟเป็นผลิตผลทางเกษตรที่เปลี่ยนแปลงเสมอ

3.1.2.1 กรรมวิธีการคั่ว 3 ระดับ

1. บอนด์ (Blonde) กาแฟคั่วแบบระดับอ่อนที่สุด จะใช้เวลาในการคั่วสั้นลง ทำให้รสชาติของกาแฟมีน้ำหนักเบาและได้กลิ่นและรสชาติที่กลมกล่อม
2. มีเดียม (Medium) กาแฟคั่วแบบปานกลาง คือความสมดุลระหว่างรสชาติที่อ่อนละมุนและรสชาติที่เข้มข้น
3. ดาร์ค (Dark) กาแฟคั่วแบบเข้มที่สุด จะให้รสชาติที่มีน้ำหนัก มีรสเข้ม และหนักแน่นมากกว่า



รูปที่ 3.1.1 ความแตกต่างของระดับการคั่วกาแฟ

ที่มา : <https://readthecloud.co/journey-full-moon-coffee-article/>

3.1.2.2 กาแฟเอสเพรสโซโรส (Espresso Roast)

เอกสารผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟของสตาร์บัคส์ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า เอสเพรสโซเป็นกาแฟส่วนหนึ่งของภายในองค์กร เนื่องจากเป็นกาแฟหลักในการใช้ผสมกับเครื่องดื่มที่เสิร์ฟในร้าน เนื่องจากการคั่วของกาแฟชนิดนี้ใช้เวลาในการคั่วที่นานขึ้นจึงได้รสชาติที่เข้ม หอมหวานแบบคาราเมล มีกรรมวิธีการผลิต แบบล้าง (แบบเปียก) รสชาติ เข้มข้น หวานมันแบบคาราเมล ความสดชื่นมีชีวิตชีวา

ปานกลางน้ำหนัก มาก รสชาติมรสุมเสริม การารเมล เครื่องเทศ ซ็อคโกแลต ถั่ว การคั่วกาแฟเอสเพรสโซ (Espresso) คือการคั่วแบบเข้ม และมาจากหลายภูมิภาค

3.1.2.3 ประเภทสายพันธุ์ของกาแฟแบ่งได้ 2 ประเภทดังนี้

กาแฟในแต่ละสายพันธุ์ต่างมีความแตกต่างกัน สายพันธุ์ของกาแฟที่ปลูกในเชิงพาณิชย์ซึ่งเป็นที่รู้จักมากที่สุด 2 ชนิด คือ อาราบิกา และ โรบัสต้า ตามตารางดังนี้

ตารางที่ 3.1.2.3 ประเภทสายพันธุ์กาแฟ

อาราบิก้า (Arabica)	โรบัสต้า (Robusta)
60 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตกาแฟทั่วโลก	40 เปอร์เซ็นต์ของกาแฟทั่วโลก
เจริญเติบโตได้ดีในที่สูง (อุณหภูมิต่ำ) ให้ผลผลิตน้อย	มักปลูกบนพื้นที่ซึ่งมีความสูงน้อยกว่า(อุณหภูมิสูงกว่า) ให้ผลผลิตมากกว่า
มีรสชาติประณีตละมุน มีน้ำหนัก และความสดชื่นมีชีวิตชีวมากกว่า	มีรสชาติประณีตละมุนน้อยกว่า
มีคาเฟอีนอยู่ประมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักกาแฟ	มีคาเฟอีนอยู่ประมาณ 2 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักกาแฟ
ทนต่อโรค แมลง ความแห้งแล้งน้อยกว่า	ทนต่อโรค แมลง ความแห้งแล้งได้ดีกว่า
ชื่อพันธุ์ Coffea Arabica	ชื่อพันธุ์ Coffea Canephora
มีราคาสูงกว่า	มีราคาต่ำกว่า



รูปที่ 3.1.2 ความแตกต่างสายพันธุ์กาแฟ

ที่มา : <https://www.baristabuddy.co.th/>

3.1.3 คุณลักษณะของรสชาติกาแฟ

3.1.3.2 กลิ่นหอม (Aroma)

คำว่ากลิ่นหอมใช้บรรยายถึงกลิ่นของกาแฟ คำบางคำที่ใช้ในการบรรยายกลิ่นหอม ได้แก่ “กรุ่นไอดิน กลิ่นเครื่องเทศ กลิ่นดอกไม้ และรสชาติคล้ายถั่ว” กลิ่นอันโดดเด่นนี้มักจะเกี่ยวข้องกับโดยตรงกับรสชาติของกาแฟ สำหรับผู้เริ่มหัดชิมกาแฟกลิ่นหอมบางกลิ่นอาจซ่อนอยู่และท้าทาย การเริ่มต้นชิมด้วยการดมกลิ่นของกาแฟเป็นเรื่องสำคัญ เนื่องจากสิ่งที่เรารับรู้ในเรื่องของรสชาติจะเกี่ยวข้องโดยตรงกับประสาทรับรู้กลิ่น

3.1.3.2 ความสดชื่นมีชีวิตชีวา (Acidity)

ความสดชื่นเป็นคุณสมบัติ “เปรี้ยวแหลม” หรือ “ความจัดจ้าน” ที่รู้สึกได้ในปาก คำว่าความสดชื่นมีชีวิตชีวาไม่ได้หมายถึงระดับความเป็นกรดค่า (ค่า pH) ของกาแฟนั้นความสดชื่นมีชีวิตชีวาสร้างความรู้สึกให้กับด้านข้างของลิ้นและปลายลิ้น ความสดชื่นมีชีวิตชีวาเมื่อชิมผลไม้หรือเครื่องดื่มรสเปรี้ยว กาแฟที่มีความสดชื่นมีชีวิตชีวามากจะบรรยายออกมาว่า เป็นกาแฟรสเปรี้ยวและกระฉับกระเฉง กาแฟที่มีความสดชื่นมีชีวิตชีวาน้อยจะให้ความรู้สึกกลมกล่อมในปากและยังค้างอยู่ในปาก

3.1.3.3 น้ำหนัก (Body)

น้ำหนักคือความหนาแน่นของกาแฟที่ปรากฏบนลิ้น ความรู้สึกนี้คล้ายคลึงตอนที่รับรสเมื่อเปรียบเทียบกับ การดื่มนมสดกับนมแบบไร้น้ำมันกาแฟที่มีน้ำหนักเบาจะทำให้รู้สึกเบาในปาก และรสชาติจะไม่ค้างอยู่ในปาก ตรงกันข้ามจะรู้สึกถึงความหนาแน่นของกาแฟที่มีน้ำหนักมากบนลิ้น และรสชาติยังคงค้างอยู่ในปากครู่หนึ่ง

3.1.3.4 รสชาติ (Flavor)

รสชาติซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการชิมกาแฟ เพราะเป็นการประมวลผลรวมของกาแฟ หลังจากผู้ดื่มได้สัมผัส กลิ่น ความสดชื่นและน้ำหนักแล้วจะรู้สึกประทับใจอย่างไร ดื่มแล้วนึกถึงอะไร

3.1.4 ขั้นตอนชิมกาแฟ

3.1.4.1 สูดดมกลิ่นของกาแฟก่อนเพราะการรับรสแท้จริงของคนอยู่ที่จมูกไม่ใช่ปาก และลิ้นจะทำหน้าที่แยกแยะแค่รสหวานขม เค็มหรือเปรี้ยวเท่านั้น ที่เหลือเป็นหน้าที่ของจมูกซึ่งแยกแยะกลิ่นต่าง ๆ ออกได้

3.1.4.2 จากนั้น ดื่मกาแฟแบบ “ซด” (Slurp) สิ่งสำคัญ คือการซดเสียงดัง ๆ ซึ่งเป็นการสูดอากาศเข้าไปขณะดื่มเพื่อช่วยระบายความร้อนของกาแฟ และยังเป็นการสเปรย์กาแฟเข้าปากอย่างทั่วถึงทำให้สามารถลิ้มรสกาแฟได้เต็มที่

3.1.4.3 จินตนาการสำคัญ โดยจินตนาการว่า ลิ้นเรสัมผัสรสชาติกาแฟอย่างไรบ้างอาจใช้วิธีชิมแล้วเล่าให้เพื่อน ๆ ฟังว่า คุณสัมผัสได้ถึงรสอะไรบ้างโดยขณะที่กาแฟอยู่ในปากให้นึกว่ากาแฟสัมผัสกับส่วนไหนของลิ้นบ้างเพราะแต่ละจุดก็ให้การรับรสที่ต่างกันไปจากนั้นลองบรรยายความรู้สึก และรสชาติของบดกาแฟ ตามด้วยความข้นของกาแฟที่คุณดื่ม

3.1.4.4 ประมวลผลความรู้สึก พอดื่มเสร็จจินตนาการเสร็จ ให้คุณบรรยายความหอม และรสชาติของกาแฟนั้น ๆ ว่าเป็นอย่างไรโดยอาจเปรียบเทียบกับอาหารที่เคยกินหรือกลิ่นไอของสถานที่ที่คุณเคยไปท่องเที่ยว

3.1.5 ประโยชน์ของกาแฟ

3.1.5.1 ช่วยให้หายง่วง กระตุ้นการตื่นตัว เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการทำงานติดต่อกันเป็นเวลานาน หรือขณะขับรถยนต์

3.1.5.2 ช่วยในการเผาผลาญอาหาร สลายไขมันได้ เพราะคาเฟอีนจะไปช่วยกระตุ้นการทำงานของเมตาโบลิซึมหากทานในปริมาณที่พอเหมาะ อนุมูลอิสระที่มีอยู่ในกาแฟจะช่วยให้แก่ช้าชะลอการเสื่อมโทรมไม่ให้แก่ก่อนวัย

3.1.5.3 ช่วยลดอัตราเสี่ยงการเป็นโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจ มะเร็งตับ มะเร็งลำไส้ มะเร็งในช่องปาก ฯลฯ ลดอาการปวดหัวและไมเกรนปวดศีรษะ เพราะคาเฟอีนช่วยขยายหลอดเลือดระงับอาการปวด

3.1.6 คาเฟอีนในกาแฟ

ชูชุกิโกฟฟีไทยแลนด์ (ม.ป.ป.) ได้ให้ข้อมูลคาเฟอีนในกาแฟไว้ว่า คาเฟอีน เป็นสารแซนทีนอัลคาลอยด์ ที่มีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้ร่างกายเกิดความตื่นตัวและมีคุณสมบัติในการช่วยลดความง่วงได้ เมล็ดกาแฟนั้นเป็นพืชซึ่งเป็นแหล่งที่มีคาเฟอีนมากที่สุด กาแฟจึงเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมดื่มเพื่อช่วยให้หายง่วง และกระตุ้นประสาท ทำให้ในปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมในการดื่มมากที่สุดในโลก ปริมาณของคาเฟอีนที่อยู่ในกาแฟนั้น จะแตกต่างกันไปตามประเภท ชนิดและสายพันธุ์ของกาแฟ รวมถึงกรรมวิธีในการผลิตเมล็ดกาแฟ ตัวอย่างเช่นกาแฟพันธุ์อาราบิก้า เป็นกาแฟสายพันธุ์ที่มีกลิ่นหอม เป็นสายพันธุ์ที่มีคุณภาพ ดื่มแล้วจะทำให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่า แต่มีปริมาณของคาเฟอีนต่ำ ส่วนกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งเป็นกาแฟที่นิยมนำมาผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูปโดยผสมกับกาแฟอาราบิก้า นั้น มีจุดเด่นคือเมื่อดื่มแล้วจะรู้สึกนุ่มและชุ่มคอ ซึ่งสายพันธุ์โรบัสต้าจะมีปริมาณคาเฟอีนสูงกว่ากาแฟอาราบิก้าเป็น 2 เท่า นอกจากสายพันธุ์ของกาแฟแล้ว กรรมวิธีของการผลิตเมล็ดกาแฟโดยเฉพาะการคั่วก็เป็นอีกหนึ่งองค์ประกอบ ซึ่งกาแฟทุกรูปแบบนี้ต้องผ่านการคั่วก่อนที่จะนำมาชงบริโภคเสมอ โดยกระบวนการคั่ว นั้น นอกจากจะมีผลต่อปริมาณของสารดังกล่าวในเมล็ดกาแฟแล้ว ยังมีผลต่อรสชาติกาแฟอีกด้วย เมื่อเมล็ดกาแฟผ่านการคั่ว จะออกมาเป็นระดับสีหลายสี ได้แก่ สีอ่อน สีอ่อนปานกลาง สีปานกลาง สีเข้มปานกลาง สีเข้มและเข้มมาก เป็นต้น

การดื่มกาแฟนั้น หากดื่มในปริมาณที่พอเหมาะจะมีประโยชน์ในหลายด้าน ได้แก่ ช่วยป้องกันอนุมูลอิสระในร่างกาย ช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ได้แก่ โรคหัวใจ โรคอัลไซเมอร์ โรคเบาหวาน ลดความเสี่ยงต่อภาวะสมองเสื่อม ช่วยกระตุ้นประสาท ลดความเสี่ยงจากโรคซึมเศร้าและช่วยลดอัตราการฆ่าตัวตาย รวมถึงยังช่วยบรรเทาอาการเจ็บปวด โดยเฉพาะอาการปวดหัวจากโรคไมเกรนได้อีกด้วย แต่หากว่าดื่มกาแฟในปริมาณที่มากเกินไป จะทำให้เกิดอาการใจสั่นได้ เพราะฉะนั้น ควรดื่มในปริมาณที่พอเหมาะจะดีที่สุด

3.2 ชาเขียว (Green tea)



รูปที่ 3.2 ชาเขียว

ที่มา : <https://welovegiff.com/>

ธิดารัตน์ จันทร์ดอน (2557) ได้ให้ข้อมูลว่า ชาเขียว (Green Tea) คือ ชาที่ได้มาจากต้นชา ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia Sinensis* ซึ่งชาชนิดนี้จะไม่ผ่านขั้นตอนการหมักเลย เตรียมได้โดยการนำใบชาสดมาผ่านความร้อนเพื่อทำให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็ว ซึ่งวิธีการก็คือเมื่อเก็บใบชามาแล้วก็นำมาทำให้แห้งอย่างรวดเร็วในหม้อทองแดงโดยใช้ความร้อนไม่สูงเกินไปและใช้มือคลึงเบา ๆ ก่อนแห้ง หรืออบไอน้ำในระยะเวลาสั้น ๆ แล้วนำไปอบแห้งเพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ (ความร้อนจะช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ทำให้ไม่เกิดการสลายตัว) จึงได้ใบชาที่แห้งแต่ยังคงอยู่ และมีสีที่ค่อนข้างเขียว จึงเรียกกันว่า "ชาเขียว" และการที่ใบชาที่ได้นั้นไม่ผ่านขั้นตอนการหมัก จึงทำให้ใบชามีสารประกอบฟีนอล (Phenolic Compound) หลงเหลืออยู่มากกว่าในอุ๋หลงและชาดำ (สองชนิดนี้คือชาที่ผ่านการหมัก)

จึงทำให้ชาเขียวมีฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระมากกว่าชาทั้งสอง โดยชาเขียวจะมีสาร EGCG ประมาณ 35-50% ส่วนชาอู่หลงมีประมาณ 8-20% และชาดำจะมี EGCG อยู่เพียง 10% ชาเขียวที่มีคุณภาพจะได้จากใบชาคู่ที่หนึ่งและใบชาคู่ที่สองที่เก็บจากยอด (ชาจีนเรียกว่า "นู้อี้") ส่วนใบชาคู่ที่สามและสี่จากยอดจะให้ชาชั้นสอง (ชาจีนเรียกว่า "อันเคย") ส่วนใบชาคู่ที่ห้าและหกจากปลายยอดจะเป็นชาชั้นเลว (ชาจีนเรียกว่า "ล่าก๊อง") สำหรับสี กลิ่น และรสชาติของชานั้นจะขึ้นอยู่กับปริมาณของสารคาเทชินที่มีอยู่ในชา โดยฤดูกาลเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว จะมีผลต่อระดับของสารคาเทชิน ซึ่งในใบชาฤดูใบไม้ผลิจะมีสารคาเทชินประมาณ 12-13% ในขณะที่ชาในฤดูร้อนจะมีสารคาเทชินประมาณ 13-14% (ใบชาอ่อนจะมีสารคาเทชินมากกว่าใบชาแก่) สารสำคัญที่พบได้ในชาเขียว จะประกอบไปด้วย กรดอะมิโน วิตามินบี วิตามินซี วิตามินอี สารในกลุ่ม Xanthine Alkaloids คือ กาเฟอีน (Caffeine) และธีโอฟิลลีน (Theophylline) ซึ่งเป็นสารที่มีฤทธิ์กระตุ้นการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง และสารในกลุ่มฟลาโวนอยด์ ที่เรียกว่า คาเทชิน (Catechins) โดยเราสามารถแยกสารคาเทชินออกได้เป็น 5 ชนิด คือ Gallocatechin (GC), Epicatechin (EC), Epigallocatechin (EGC), Epicatechin Gallate (ECG), และ Epigallocatechin Gallate (EGCG) โดยคาเทชินที่พบได้มากและมีฤทธิ์ทรงพลังที่สุดในชาเขียว คือ สารอีพิกัลโลคาเทชินกัลเลต (Epigallocatechin Gallate - EGCG) ซึ่งมีความสำคัญในการออกฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระ

ลักษณะของสีน้ำชา ถ้าชงชาจากใบชาจะให้สีน้ำชาออกสีเหลืองอ่อนไปจนถึงสีเขียวอ่อน (ถ้าเป็นชาเขียวผง หรือชามัทฉะ จะให้น้ำชาสีเขียวสด) ส่วนกลิ่นของน้ำชานั้น ถ้าเป็นชาเขียวของจีนจะให้กลิ่นเขียวสดชื่น มีกลิ่นคล้ายกลิ่นถั่วป่นอยู่ แต่ถ้าเป็นชาเขียวของญี่ปุ่นจะให้กลิ่นเขียวสดค่อนข้างมาก มีกลิ่นของสาหร่าย และอาจมีกลิ่นคล้ายกับโซยุป่นอยู่ด้วย

3.2.1 ประโยชน์ของชาเขียว

ธิดารัตน์ จันทร์ดอน (2557) ได้ให้ข้อมูลประโยชน์ของชาเขียวไว้ดังนี้

1. ชาเขียวถูกนำมาใช้ในการรักษาตั้งแต่โรคปวดศีรษะไปจนถึงโรคซึมเศร้า ซึ่งในประเทศจีนมีการใช้ชาเขียวเป็นยามามากกว่า 4,000 ปีแล้ว
2. ช่วยทำให้เจริญอาหาร
3. แก่มาเหล้า ทำให้สร้างเมา

4. ช่วยแก้ปวด แก้ร้อนใน ช่วยขับเหงื่อ ขับสารพิษตกค้าง
5. ช่วยให้ผ่อนคลายอารมณ์ สงบประสาท ระบายความร้อนจากศีรษะและใบหน้า ทำให้สดชื่น ตาสว่าง ไม่ง่วงนอน และช่วยทำให้หายใจสดชื่น
6. ช่วยแก้อาการกระหายน้ำ ระบายความร้อนออกจากปอด และช่วยขับเสมหะ
7. ช่วยแก้บิด ท้องร่วง ท้องเสีย
8. ช่วยเพิ่มแบคทีเรียชนิดดีในลำไส้ จึงสามารถช่วยล้างสารพิษและกำจัดพิษในลำไส้ได้
9. ช่วยป้องกันตับจากพิษและโรคอื่น ๆ
10. ช่วยป้องกันการเกิดลิ้มเลือด
11. ชาเขียวมีฤทธิ์ด้านอาการอักเสบ ด้านเชื้อจุลินทรีย์ในลำไส้ ด้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อไวรัส ด้านเชื้อ Botulinus และเชื้อ Staphylococcus
12. ช่วยขับปัสสาวะ ป้องกันนิ่วในถุงน้ำดีและในไต
13. ช่วยในการห้ามเลือดหรือทำให้เลือดไหลช้าลง
14. ใช้เป็นยาพอกรักษาแผลอักเสบ แผลพุพอง ไฟไหม้ ฝีหนอง ช่วยบรรเทาอาการผดผื่นคัน ผิวย่นแห้ง แผลงสัตว์กัดต่อย และยังใช้เป็นยาแก้นิ่วได้อีกด้วย
15. ชาเขียวสามารถช่วยป้องกันโรคข้ออักเสบรูมาติก (Rheumatic Arthritis) ซึ่งมีอาการอักเสบบวมแดง ปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อและข้อต่อ ที่มักเกิดกับสตรีวัยกลางคน

3.3 นม (Milk)



รูปที่ 3.3 นม

ที่มา : <http://www.mamaexpert.com/posts/content-1155>

พิจารณา สามานจิตติ (2560) ได้ให้ข้อมูลว่า นม หรือน้ำนม (Milk) คือของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เรนเดียร์ ลามา แมวป่า และยักรวมไปถึงเครื่องดื่มนมที่ใช้นมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง น้ำนมข้าว นมข้าวโพด นมอัลมอนต์ เป็นต้น

นมเหมาะกับทุกเพศทุกวัย เพราะร่างกายจำเป็นต้องได้รับสารอาหารในนมมาสร้างเสริมร่างกายให้แข็งแรงอยู่ตลอดเวลา และสำหรับหญิงตั้งครรภ์ควรดื่มนมที่มีแคลเซียมสูง ซึ่งจะช่วยให้เสริมสร้างกระดูกทั้งมารดาและทารกในครรภ์ และนมเปรี้ยวยังช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานเป็นปกติ ขับถ่ายสะดวก ป้องกันอาการท้องผูก ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด เสริมสร้างภูมิคุ้มกันได้อีกด้วย แต่สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานควรรับประทานนมพร่องมันเนยหรือนมขาดมันเนย และควรหลีกเลี่ยงนมที่มีรสหวาน

3.3.1 ประเภทของนม

กมลชนก (2564) ได้ให้ข้อมูลประเภทของนม ดังนี้

3.3.1.1 นมสด (Whole Milk)



รูปที่ 3.3.1.1 นมสด

ที่มา : <https://www.kadinlarkulubu.com>

เป็นนมที่รีดมาจากแม่วัวโดยตรง เป็นนมที่หอมมันอร่อยที่สุด ยังมีไขมันและสารอาหารครบถ้วนสมบูรณ์ที่สุด ซึ่งในปัจจุบันอาจหาได้ยากขึ้นเรื่อยๆ ส่วนใหญ่ที่วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตมักเป็นนมสดที่นำมาผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนเพื่อกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำนมเสียก่อน ซึ่งนมสดก็จะมีการแบ่งเกรดตามคุณภาพน้ำนม ยกอย่างเช่น นมดิบเกรด A คือนมที่รีดมาจากวัวที่ถูกเลี้ยงอย่างถูกสุขอนามัย ผ่านการตรวจสอบแล้วว่ามิจุลินทรีย์อยู่ไม่เกิน 200,000 โคโลนีต่อนม 1 มิลลิลิตร เป็นนมที่เหมาะสมแก่การนำไปผลิตเป็นนมสดพาสเจอร์ไรซ์

3.3.1.2 นมสดพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurized Milk)



รูปที่ 3.3.1.2 นมสดพาสเจอร์ไรซ์

ที่มา : <https://www.thespruceeats.com>

นมสด 100% ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่ำแต่ใช้เวลานาน คือทำให้ร้อนที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 15-20 วินาที หรือ ผ่านความร้อนอุณหภูมิ 63-65 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 30 นาที เมื่อผ่านความร้อนครบตามเวลาที่กำหนดไว้แล้ว ก็ทำให้เย็นลงทันที ที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิตู้เย็น) โดยนมชนิดนี้จะมีไขมันอยู่ประมาณ 3.8%

3.3.1.3 นมสเตอริไลซ์ (Sterilized Milk)



รูปที่ 3.3.1.3 สเตอริไลซ์

ที่มา : <https://www.thespruceeats.com>

คือนมสด 100% ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลานาน 12 นาที ความร้อนสูงของระบบสเตอริไลซ์จะสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้เน่าเสีย นมชนิดนี้จึงสามารถเก็บได้นานกว่า 1 ปีโดยไม่ต้องแช่เย็น คุณภาพของน้ำนมเปลี่ยนแปลงไม่มากนัก แต่ปริมาณวิตามินบีต่างๆอาจลดลง ข้อดี : เก็บได้นานโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น แต่ถ้าเปิดกล่องแล้วดื่มไม่หมด ควรนำไปแช่ในตู้เย็นแต่นมสเตอริไลซ์จะมีข้อเสียคือ รสชาติความสด อร่อยน้อยกว่า เมื่อเทียบกับนมพาสเจอร์ไรซ์

3.3.1.4 นมยูเอชที (UHT หรือ Ultra High Temperature Milk)



รูปที่ 3.3.1.4 นมยูเอชที

ที่มา : <https://mgronline.com/business/detail/9630000059807>

เป็นนมสดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 140-150 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 2-3 วินาที แล้วนำมาบรรจุด้วยขบวนการปลอดเชื้อ ระบบยูเอชทีจะใช้อุณหภูมิสูงแต่ระยะเวลาการฆ่าเชื้อที่สั้นมากเพื่อไม่ให้คุณภาพของน้ำนมเปลี่ยนแปลงไป เป็นระบบที่สามารถกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้เกือบทั้งหมด สามารถเก็บได้นานถึง 6-9 เดือน โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น

3.3.1.5 นมไขมันต่ำ หรือนมพร่องมันเนย (Low Fat Milk)



รูปที่ 3.3.1.5 นมไขมันต่ำ

ที่มา : <https://ourharvest.com>

นมสดที่ถูกแยกไขมันออกไปบางส่วน ยกตัวอย่างเช่น Low Fat 2% จะแยกเอาไขมันออกไปจนเหลือแค่ 2% เป็นนมที่ให้พลังงานต่ำ ข้อดีคือปริมาณโปรตีน แคลเซียม แมกนีเซียม วิตามินเค ยังคงใกล้เคียงกับนมสดทั่ว ๆ ไป นมชนิดนี้จึงเหมาะสำหรับผู้สูงอายุ ผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักหรือคนที่มีความเสี่ยงโรคไขมันในเส้นเลือดสูง ข้อเสียคือไม่เหมาะกับเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 2 ขวบ เพราะไขมันเป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อการเติบโตที่เร็วของสมองเด็ก

3.3.1.6 นมพร่องไขมันเนย (Skim Milk หรือ Non Fat Milk)



รูปที่ 3.3.1.6 นมพร่องไขมันเนย

ที่มา : <https://www.hartley-farm.co.uk>

นมขาดมันเนย หรือนมไร้ไขมันแบบที่เห็นบนฉลากเขียนว่า ไขมัน 0% เป็นนมที่ผ่านกระบวนการสกัดแยกมันเนยออกเกือบทั้งหมด หรือมีไขมันเพียงแค่ 0.15% จะเรียกว่าหางนมก็ได้ เหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการหลีกเลี่ยงไขมัน อย่างไรก็ตามอย่าลืมว่า วิตามิน A,D,E,K นั้นเป็นวิตามินที่ละลายในไขมัน ถ้าไขมันยิ่งน้อยมากเท่าไรก็อาจจะทำให้ปริมาณวิตามินเหล่านี้จะมีน้อยตามลงไปด้วย

3.3.1.7 นมเปรี้ยว (Yoghurt หรือ Fermented Milk)



รูปที่ 3.3.1.7 นมเปรี้ยว

ที่มา : <https://littleseedfarm.com>

นมโคสดที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อย่าง เชื้อจุลินทรีย์แลคโตบาซิลลัส นมเปรี้ยวจะย่อยง่ายกว่านมประเภทอื่นๆ เป็นนมที่ช่วยให้กระเพาะอาหารและลำไส้ทำงานได้เป็นปกติ เหมาะสำหรับคนที่ท้องผูกเพราะมีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อนๆ ไม่ควรนำนมชนิดนี้ไปเลี้ยงเด็กทารก ควรเก็บในตู้เย็นหรืออุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลาและควรดื่มภายใน 7 วัน

3.3.1.8 นมผงธรรมชาติ (Dried หรือ Powder Milk)



รูปที่ 3.3.1.8 นมผง

ที่มา : <https://www.nct.org.uk>

คือนมสดที่ผ่านกรรมวิธีระเหยน้ำออกเกือบหมด เหลือน้ำอยู่เพียงไม่ 3-5% การระเหยเอาน้ำออกยิ่งมาก ก็ยิ่งเก็บไว้ได้นาน และนมชนิดนี้จะสูญเสียวิตามินบี ๑ และวิตามินซีไปในระหว่างกรรมวิธีการผลิต

3.3.2 ประโยชน์ของนม

พิจารณา สามานจิตติ (2560) ได้ให้ข้อมูลประโยชน์ของนมไว้ดังนี้

1. น้ามนมีสารอาหารครบ 5 หมู่จึงช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย
2. ประโยชน์ของการดื่มนม ช่วยทำให้มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค
3. ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายให้วัยผู้ใหญ่
4. ไขมันจากนมช่วยเพิ่มพลังงานให้กับร่างกาย
5. ช่วยบำรุงประสาท (วิตามินบี 1)
6. ช่วยบำรุงหัวใจ (วิตามินบี 1)
7. ช่วยในการทำงานของระบบเซลล์ผิวหนัง (วิตามินบี 2)
8. ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง

3.4 โครงการที่เกี่ยวข้อง

กัณฑ์กร โพธิ์เสริมฐิติ (2561) ขาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ ได้ศึกษาปัญหาของการลดต้นทุนเยลลี่กาแฟผู้จัดทำได้ค้นคว้าสูตรเครื่องดื่มน้ำปั่นใส่เยลลี่กาแฟ เพื่อตอบโจทย์ลูกค้าที่ชื่นชอบขาเขียว กาแฟและเยลลี่กาแฟ โดยใช้ส่วนผสมที่มีอยู่ภายในร้านมารังสรรค์ทำให้เป็นเครื่องดื่มรสชาติใหม่และเกิดประโยชน์ต่อสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจสำรวจพบผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนเท่ากัน อายุของผู้ตอบแบบสอบถามระหว่าง 18-23 เป็นร้อยละ 30 ช่วงอายุ 24-29 คิดเป็นร้อยละ 70 มีความพึงพอใจดังนี้ การตกแต่งเครื่องดื่ม กลิ่นของเครื่องดื่ม รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก ส่วนของรสชาติ

เครื่องดื่มและเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับปานกลาง ผลรวมจากความพึงพอใจทั้งหมดอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.53

ชลลดา คล้ายสอน และ อรุณา รัศมีทัต (2560) นมชั้นหวานรสกาแฟ ได้ศึกษาการแปรรูปโดยวิธีการระเหยน้ำออกจากนมและการลดต้นทุนกาแฟและนมที่ต้องไปเหลือทิ้ง จึงนำมาสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ อีกทั้งเป็นการลดปริมาณขยะเหลือทิ้ง จากขั้นตอนการประเมินด้านประสาทสัมผัสพบว่า ด้านลักษณะสี ด้านรสชาติ ด้านกลิ่น ด้านเนื้อสัมผัส ด้านความเข้มข้น และด้านความชอบโดยรวม ระดับความพึงพอใจอยู่ที่ระดับมาก



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการทดลองทำ เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) โดยได้นำ กาแฟเอสเพรสโซ่ ชาเขียว แล่วนมไขมันต่ำรังสรรค์จนได้เครื่องดื่มที่สมบูรณ์ อีกทั้งยังได้นำความรู้จากการศึกษา และการฝึกปฏิบัติงานในครั้งนี้มาเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรอีกด้วย โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ ดังนี้

4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำ เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

4.2.1 วัตถุดิบ

4.2.1.1 กาแฟเอสเพรสโซ่ (Espresso)	2 ออนซ์
4.2.1.2 นมไขมันต่ำ	150 มิลลิลิตร
4.2.1.3 ชาเขียว	2 ช้อนชา
4.2.1.4 น้ำเปล่า	16 ออนซ์
4.2.1.5 น้ำแข็ง	

4.2.2 อุปกรณ์

- 4.2.2.1 เครื่องปั่นโฟมนม
- 4.2.2.2 แก้วใส่เครื่องดื่ม
- 4.2.2.3 เครื่องชงกาแฟ
- 4.2.2.4 โถปั่น
- 4.2.2.5 แก้ว

4.2.3 ขั้นตอนการทำเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

4.2.3.1 เตรียมโถปั่นและนมไขมันต่ำ



รูปที่ 4.1 โถปั่น นมไขมันต่ำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.2 เทนมไขมันต่ำลงโถปั่น 150 มิลลิตร



รูปที่ 4.2 ขั้นตอนการเทนม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.3 ขั้นตอนการตักชาเขียวลงโถปั่น



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนการตักชาเขียว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.4 นำเข้าเครื่องปั่นเพื่อทำการปั่นโฟมนม



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนการทำโฟมนมเนียนนุ่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.5 ขั้นตอนการเตรียมช็อตกาแฟเอสเปรสโซ่ (Espresso) (ขนาดของแก้วที่ทำเป็นขนาดกลางใช้จำนวน 2 ออนซ์) ระหว่างรอกาแฟเทน้ำเปล่าลงแก้วเครื่องคั่วถึงเส้นที่กำหนด และเทช็อตกาแฟลงแก้ว ดังรูปภาพที่ 4.5 และ รูปภาพที่ 4.6



รูปที่ 4.5 ช็อตกาแฟเอสเปรสโซ่ (Espresso)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.6 เทน้ำลงแก้วเครื่องคั่วถึงเส้นที่กำหนด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.6 เทช็อคโกแลตเฟอเอสเพรสโซ (Espresso) ลงแก้วที่เตรียมไว้ จากนั้นตักน้ำแข็งโดย
เว้น 1/2 จากขอบของแก้ว



รูปที่ 4.7 ตักน้ำแข็งเว้น 1/2 จากขอบแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.7 ขั้นตอนการเทโฟมนมชาเขียว และปิดฝาออกเครื่องดื่ม



รูปที่ 4.8 การเทโฟมนมชาเขียว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.9 ปิดฝาออก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)



รูปที่ 4.10 เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน (บาท)
กาแฟเอสเพรสโซ่	2 ออนซ์	550/2 ก.ก	16.50 บาท
ชาเขียว	10 มิลลิลิตร	300/1ก.ก	3 บาท
นมไขมันต่ำ	150 มิลลิลิตร	45.50/946 ม.ล	7.21บาท
รวม			26.71

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) โดยมีส่วนผสมได้แก่ กาแฟเอสเพรสโซ่ ชาเขียว และนมไขมันต่ำ ที่ผู้จัดทำได้ทำขึ้นเพื่อเป็นการทดลองเครื่องดื่มที่สามารถนำมาเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ร้านสตาร์บัคส์ ในงบประมาณการจัดทำเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) จำนวน 1 แก้ว เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 26.71 บาทต่อ 1 แก้ว จะขายอยู่ที่แก้วละ 165 บาท โดยราคามาจากพื้นฐานในราคาเมนูอื่น ๆ ภายในร้าน

4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการเรื่องเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) นี้มีผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 ชุด สามารถแสดงผลวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

4.4.1 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ชาย	3	43.48
หญิง	7	56.25
รวม	10	100

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 43.48 และเป็นเพศหญิงร้อยละ 56.25

4.4.2 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ %
ช่วงอายุ 25-30 ปี	6	56.25
ช่วงอายุ 31-35 ปี	4	43.48
รวม	10	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีช่วงอายุ 25-30 ปีคิดเป็นร้อยละ 56.25 และช่วงอายุ 31-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.48

4.4.3 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานะ

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานะ

สถานะ	จำนวน	ร้อยละ%
พนักงานประจำ	7	56.25
พนักงานชั่วคราว	3	43.48
รวม	10	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นพนักงานประจำ คิดเป็นร้อยละ 56.25 และพนักงานชั่วคราว คิดเป็นร้อยละ 43.48

4.4.4 ระดับความพึงพอใจในการทำเครื่องดื่ม

4.4.4.1 ระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านคุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 70.63 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 29.37 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.2 ระดับความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านความคิดสร้างสรรค์มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 65.36 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 35.64 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.3 ระดับความพึงพอใจด้านการตกแต่งเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านการตกแต่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.81 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.19 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.4 ระดับความพึงพอใจด้านการเป็นเครื่องดื่มที่สามารถช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางร้าน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green tea Foam) ในด้านการเป็นเครื่องดื่มที่สามารถช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางร้าน มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 58.25 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 41.75 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.5 ระดับความพึงพอใจด้านการเป็นเครื่องดื่มใหม่ให้กับลูกค้าและทางร้าน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านการเป็นเครื่องดื่มใหม่ให้กับลูกค้าและทางร้านมีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 61.22 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 38.78 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.6 ระดับความพึงพอใจด้านสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริง

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านสามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริง มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 75.22 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 24.78 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.7 ระดับความพึงพอใจด้านความสวยงามของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านความสวยงามของเครื่องดื่ม มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.25 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 55.75 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.8 ระดับความพึงพอใจด้านรสชาติของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านรสชาติของเครื่องดื่ม มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.47 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 46.53 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน

4.4.4.9 ระดับความพึงพอใจด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิด

เป็นร้อยละ 42.35 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 57.65 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด
จำนวน 10 คน

4.4.4.10 ระดับความพึงพอใจด้านสีส้มของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ในด้านสีส้มของเครื่องดื่ม มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.23 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 39.77 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด
จำนวน 10 คน

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์ตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อแปลงผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert's Scale) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51-4.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51-3.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51-2.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S. D	เกณฑ์การประเมิน
1.คุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม	4.70	0.47	มากที่สุด
2. ความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม	4.61	0.58	มากที่สุด
3. การตกแต่งเครื่องดื่ม	4.61	0.58	มากที่สุด
4. สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางร้าน	4.70	0.47	มากที่สุด

5. เป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและทางร้าน	4.52	0.67	มากที่สุด
6. สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริง	4.70	0.47	มากที่สุด
7. ความสวยงามของเครื่องดื่ม	4.26	0.62	มาก
8. รสชาติของเครื่องดื่ม	4.61	0.58	มากที่สุด
9. กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.26	0.62	มาก
10. สีสนของเครื่องดื่ม	4.70	0.47	มากที่สุด
รวม	4.56	0.54	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่ม เอสเพรสโซ่ชากรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) โดยการทำแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน สามารถสรุปผลได้ดังนี้ ด้านคุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม ระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 ความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 การตกแต่งเครื่องดื่ม ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางร้าน ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 เป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและทางร้าน ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้จริง ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 ความสวยงามของเครื่องดื่ม ระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 รสชาติของเครื่องดื่ม ระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 กลิ่นของเครื่องดื่ม ระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 สีสนของเครื่องดื่ม ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 การแปลผลระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีระดับค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับ 4.56

บทที่ 5

สรุปผลโครงการและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ปัญหา และข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาดังแต่วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 ผู้จัดทำได้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งไว้ นั่นคือได้รังสรรค์เครื่องดื่มตัวใหม่ให้กับร้านสตาร์บัคส์ (เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม) และเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้แล้วยังเป็นการตอบสนองเครื่องดื่มแบบใหม่ให้กับลูกค้าและเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าของเครื่องดื่มให้แก่องค์กร

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ค้นคว้าหาข้อมูลของกาแฟแต่ละสายพันธุ์พบว่ากาแฟที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มครั้งนี้เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งมีปริมาณคาเฟอีนน้อยกว่ากาแฟสายพันธุ์อื่น ๆ ทำให้ลูกค้าที่มองในเรื่องของสุขภาพสามารถทานได้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเรียนรู้สร้างสรรค์เครื่องดื่มใหม่ขึ้นมา นอกจากนี้ยังทำให้ผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำนมไขมันต่ำและชาเขียวมาเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้นจึงเกิดเป็นเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

จากผลสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 56.25 ช่วงอายุ 25-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 56.25 มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด เป็นสถานะพนักงานประจำ มีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.25 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ที่ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.56

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1 การทดลองครั้งที่ 1 รสชาติกาแฟเข้มข้นเกินไปเนื่องจากผู้จัดทำใช้ปริมาณน้ำน้อยเกินไปทำให้กาแฟมีรสชาติเข้ม

5.2.2 การทดลองครั้งที่ 2 นมไขมันต่ำมีความเหลวเกินไปจึงทำให้ส่วนผสมรวมกันทั้งหมดไม่สามารถรับรู้ถึงรสชาติของส่วนผสมหลัก คือ กาแฟและชาเขียว

5.2.3 การทดลองครั้งที่ 3 ใส่ส่วนผสมของน้ำแข็งมากเกินไปจึงทำให้การเทโฟมนมได้ปริมาณน้อยเกินไปและเครื่องดื่มมีรสชาติจืด

5.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.3.1 เพิ่มปริมาณของน้ำในการทำกาแฟเพื่อคงรสชาติของเครื่องดื่ม

5.3.2 เพิ่มประมาณของนมไขมันต่ำในการปั่นกับชาเขียวเพื่อเพิ่มความเข้มข้นในการเทลงบนเครื่องดื่มจากการทดลองครั้งที่ 1-2

5.3.3 ลดปริมาณการใส่ส่วนผสมของน้ำแข็งเพื่อคงรสชาติของเครื่องดื่มให้มีรสชาติที่เข้มข้น



บรรณานุกรม

- กันทรารกร โพล้งเศรษฐี. (2561). *ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2019/07/LiberalArts-hospitality-industry-2561-coop-Green-Tea-and-Coffee-Frappuccino-with-Coffee-Jelly-compress.pdf>
- กมลชนก. (2564). *รู้จักประเภทนมพร้อมดื่ม นมแบบไหนมีประโยชน์ยังใบบ้าง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained>
- ชลลดา คล้ายสอน และ อรุณา รัศมีทัต. (2560). *นมชั้นหวานรสกาแฟ*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/coffee-flavored-sweetened-condensed-milk/>
- ธิดารัตน์ จันทร์คอน. (2557). *ชาเขียว คึ๊มอย่างไร ได้ประโยชน์*. เข้าถึงได้จาก <https://pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/185/ชาเขียว-Green-Tea-คึ๊มอย่างไรให้ได้ประโยชน์>
- พิจารณา สามนจิตติ. (2560). *ประโยชน์ของนม 25 ข้อ วิธีการคั้มนมและเก็บรักษา*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/นม>
- ลิเคิร์ต (Likert's Scale). (2560). *ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Mean and Standard Deviation)*. เข้าถึงได้จาก <https://touchpoint.in.th/mean-sd/>
- สตาร์บัคส์. (2565). *สตาร์บัคส์ (ประเทศไทย)*. เข้าถึงได้จาก <https://www.starbucks.co.th/th/about-us/starbucks-in-thailand>
- Easycraftcoffee. (2564). *ร้านกาแฟอันดับ 1 ของโลก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.easycraftcoffee.com/ร้านกาแฟอันดับ-1-ของโลก>
- Medthai. (2560). *สรรพคุณและประโยชน์ของกาแฟ 40 ข้อ*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/กาแฟ>
- SUZUKI COFFEE THAILAND. (ม.ป.ป.). *กาแฟอินในกาแฟ*. เข้าถึงได้จาก <https://suzuki-coffee.com/ทำความรู้จักกับกาแฟอิน>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจโครงการสหกิจศึกษา

เรื่อง เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2.အាយု ☐ 25-30 ခြံ ☐ 31-35 ခြံ

3.สถานะ ☐ พนักงานประจำ ☐ พนักงานชั่วคราว

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

เกณฑ์การประเมิน

ระดับ 5 หมายถึง มากที่สุด	ระดับ 4 หมายถึง มาก
ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง	ระดับ 2 หมายถึง น้อย
ระดับ 1 หมายถึง น้อยที่สุด	

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ด้านลักษณะของเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.คุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม					
2.ความคิดสร้างสรรค์ในการทำเครื่องดื่ม					
3.การตกแต่งเครื่องดื่มมีความสวยงาม น่ารับประทาน					
4.เป็นเครื่องดื่มที่สามารถช่วยเพิ่มยอดขายให้กับร้าน					

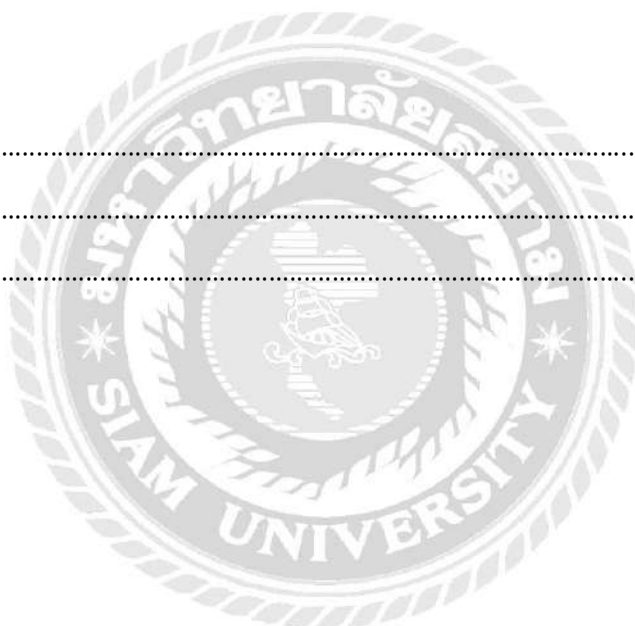
5.เป็นเครื่องดื่มหาทเลือกทางใหม่ ให้กับลูกค้าและทางร้าน					
6.สามารถเป็นเครื่องดื่มที่ขายได้ จริง					
7. ความสวยงามของเครื่องดื่ม					
8. รสชาติของเครื่องดื่ม					
9. กลิ่นของเครื่องดื่ม					
10. สีต้นของเครื่องดื่ม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข

การปฏิบัติงาน



การปฏิบัติงานในสตาร์บัคส์เตชั่นวัน



รูปที่ 1 รับออเดอร์



รูปที่ 2 ทำเครื่องดื่ม



รูปที่ 3 การทำลาเต้อาร์ท



รูปที่ 4 กิจกรรมคอฟฟี่เทสดี้ง



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการเอสเพรโซ่กรีนทีโฟมมีประโยชน์กับทางสตาร์บัคส์ สาขาเตชะวัน อย่างไรบ้าง

จากการที่ได้ชิมรสชาติของเครื่องดื่มในด้านของรสชาติเป็นการผสมผสานความเข้มข้นของกาแฟและชาเขียวได้ดี เป็นเครื่องดื่มที่สามารถเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้จริง หากมีการจำหน่ายในร้านสตาร์บัคส์ จะช่วยเพิ่มยอดขายให้กับทางร้านและจะเป็นที่นิยมของลูกค้าที่ชื่นชอบชาเขียว



.....
(นางสาวสุทธิมาศ ชลาชนเดชะ)

ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ



เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม

Espresso GreenTea Foam

นางสาวปาริชาติ ใช้สรอย

ภาควิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

Email : Parichat9637@gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการเครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มรูปแบบใหม่ให้กับทางร้านสตาบักและยังเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ โดยการนำเอานมประเภทไขมันต่ำและชาเขียวมาทำการปั่นแล้วเทลงบนกาแฟเอสเพรสโซ่ กาแฟจะเป็นตัวเพิ่มความเข้มข้นของเครื่องดื่ม ซึ่งจากการศึกษาและการปฏิบัติงานในครั้งนี้ถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรอีกทั้งเป็นเมนูที่สามารถเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อีกทางหนึ่ง

จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม เอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 10 คนการศึกษาพบว่ามีความพึงพอใจ ในด้าน รสชาติ กลิ่น และสีสัมผัสของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกัน ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการ เครื่องดื่มเอสเพรสโซ่กรีนทีโฟม(Espresso Green Tea Foam) มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : เอสเพรสโซ่/กรีนที/นมไขมันต่ำ

Abstract

The project of Espresso Green Tea Foam was prepared for researching and developing a new type of beverages for Starbucks which is also healthy concerned. Then, we created the new beverage recipe to fulfill our objective by researching for best ingredients such as low fat milk, green tea powder and coffee in order to enrich the taste of our beverage. By the way, there are benefits for business that this project could help to meet customer's desire, to provide them a new alternative for beverage, and add the value to the product and so on to the enterprise.

According to the project's sample test of Espresso Green Tea Foam, we also performed a research for customers' satisfaction by giving our new beverage to 10 customers randomly and ask them for the feedbacks of the beverage categorized by 4 factors that are aroma, taste, appearance and creativity. Then, we found that the satisfaction of each category was so high. Finally, we could conclude that the project of Espresso Green Tea Foam was succeed with good satisfaction.

Keyword : Espresso/Green Tea/Non Fat Milk

ที่มาของปัญหา

การที่ผู้จัดทำปฏิบัติงานอยู่ที่ บริษัท สดาร์ บัคส์ คอฟฟี่ คอนเซ็ปท์ รีเทล จำกัด แผนกบาริสต้า ได้เห็นว่าธุรกิจร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมสูงมากในยุคนี้ ทำให้ร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง องค์กรจำเป็นต้องมีการปรับปรุงคัประกอบภายใน เพื่อใช้ในการปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงในอนาคตและทำให้ธุรกิจดำรงอยู่รวมไปถึงการรักษาฐานลูกค้าเดิม ควบคู่กับการขยายไปยังกลุ่มลูกค้ารุ่นใหม่ จึงจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลตลาด และคู่แข่งอย่างรอบคอบหาจุดเด่นของร้าน ให้แตกต่างจากร้านอื่นๆ

จากปัญหาดังกล่าว จึงได้ทำการปรึกษากับพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรรังสรรค์เครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ ผู้บริโภคมองเรื่องสุขภาพเพิ่มมากขึ้น จึงได้ทำการคิดสูตรเครื่องดื่มขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพ โดยมีการนำเอานมประเภทไขมันต่ำมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำเครื่องดื่มนี้ และได้มีการนำชาเขียวมาผสมกับนมไขมันต่ำแล้วนำมาปั่น เทกาแฟเอสเพรสโซ่ลงไปเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของเครื่องดื่ม เทโฟมนมไขมันต่ำที่ผสมกับชาเขียวลงบนเครื่องดื่ม ซึ่งจากการศึกษาและการปฏิบัติงานในครั้งนี้ถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรอีกทั้งเป็นเมนูที่สามารถเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อีกทางหนึ่งด้วย

แนวคิดในการทำโครงการ

1. กาแฟเอสเพรสโซ่ 2 ออนซ์
2. นมไขมันต่ำ 150 มิลลิลิตร

3. ชาเขียว 2 ช้อนชา

4. น้ำเปล่า 16 ออนซ์

5. น้ำแข็ง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อรังสรรค์เครื่องดื่มตัวใหม่เพื่อขายในร้านสดาร์บัคส์ สาขาสาเดชันวัน

2. เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์และต่อยอดการขาย

2. ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการทำงานเครื่องดื่มกาแฟมากขึ้น

วิธีดำเนินการ

1. เตรียมโถปั่นและนมไขมันต่ำ
2. เทนมไขมันต่ำลงโถปั่น 150 มิลลิลิตร
3. ตักชาเขียวใส่โถปั่นและทำการปั่นโฟมนมกับชาเขียว
4. เตรียมกาแฟและเทน้ำตามขนาดของแก้ว
5. เทกาแฟที่เตรียมไว้ลงในแก้ว ตักชาเขียวโดยเว้น 1/2 จากปากแก้ว
6. เทโฟมชาเขียวด้านบน ปิดฝาพร้อมเสิร์ฟ

สรุปผลโครงการ

จากการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่ วันที่ 23 สิงหาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม 2564 ผู้จัดทำ ได้รับรวบรวบอุปสรรคตามที่ได้ตั้งไว้ นั่นคือ ได้ วัสดุเครื่องดื่มตัวใหม่ให้กับร้านสตาร์บัคส์ (เอส เพอร์โซ่กรีนที โฟม) และเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ แล้วยังเป็นการตอบสนองเครื่องดื่มแบบใหม่ให้กับ ลูกค้าและเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าของเครื่องดื่มให้แก่ องค์กร

หลังจากที่ผู้จัดทำได้ค้นคว้าหาข้อมูลของ กาแฟแต่ละสายพันธุ์พบว่ากาแฟที่ใช้ในการทำ เครื่องดื่มครั้งนี้เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งมี ปริมาณคาเฟอีนน้อยกว่ากาแฟสายพันธุ์อื่น ๆ ทำให้ ลูกค้านิยมในเรื่องของสุขภาพสามารถทานได้ใน ชีวิตประจำวัน ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเรียนรู้ สร้างสรรค์เครื่องดื่มใหม่ขึ้นมา นอกจากนี้ยังทำให้ ผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการ นำ นมไขมันต่ำและชาเขียวมาเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่ม ให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้นจึงเกิดเป็นเครื่องดื่มเอส เพอร์โซ่กรีนที โฟม

ข้อเสนอแนะในการต่อยอด

1. เพิ่มปริมาณของน้ำในการทำกาแฟเพื่อ คงรสชาติของเครื่องดื่ม
2. เพิ่มปริมาณของนมไขมันต่ำในการปั่น กับชาเขียวเพื่อเพิ่มความเข้มข้น ในการทดลองบน เครื่องดื่มจากการทดลองครั้งที่ 1-2
3. ลดปริมาณการใส่ส่วนผสมของน้ำแข็ง เพื่อคงรสชาติของเครื่องดื่มให้มีรสชาติที่เข้มข้น

บรรณานุกรม

กันทรารกร โพธิ์แสงศรีฐิต. (2561). ชาเขียวและกาแฟ

ปั่น ใส่ชาเขียว. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2019/07/LiberalArts-hospitality-industry-2561-coop-Green-Tea-and-Coffee-Frappuccino-with-Coffee-Jelly-compress.pdf>

กมลชนก. (2564). รู้จักประเภทนมพร้อมดื่ม

นมแบบไหนมีประโยชน์ยังไข้ง. เข้าถึง ได้จาก <https://www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained>

ชลลดา คล้ายสอน และ อรุณา รัตมิต. (2560).นมข้นหวานรสกาแฟ.เข้าถึงได้

จาก<https://e-research.siam.edu/kb/coffee-flavored-sweetened-condensed-milk/>

ธิดารัตน์ จันทร์คอน. (2557).

ชาเขียว ดื่มอย่างไรให้ได้ประโยชน์เข้าถึง ได้จาก

<https://pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/185/ชาเขียว-Green-Tea-ดื่มอย่างไรให้ได้ประโยชน์>

พิจารณา สามนจิตติ. (2560).

ประโยชน์ของนม 25 ข้อ วิธีการคั้นนม และเก็บรักษา เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/นม>

สตาร์บัคส์. (2565).

สตาร์บัคส์ (ประเทศไทย). เข้าถึงได้จาก

<https://www.starbucks.co.th/th/about-us/starbucks-in-thailand>

Easycraftcoffee. (2564).

ร้านกาแฟอันดับ 1 ของโลก. เข้าถึงได้จาก

<https://www.easycraftcoffee.com/> ร้าน
กาแฟอันดับ-1-ของโลก

Medthai. (2560).

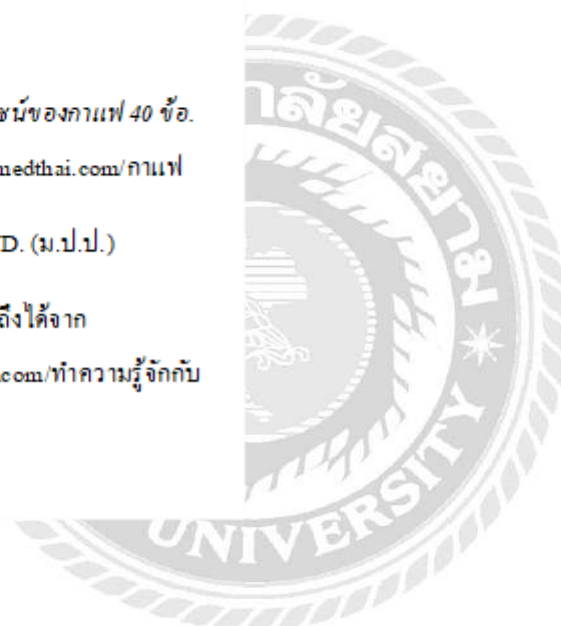
สรรพคุณและประโยชน์ของกาแฟ 40 ข้อ.

เข้าถึงได้จาก <http://medthai.com/> กาแฟ

SUZUKI COFFEE THAILAND. (ม.ป.ป.)

กาแฟอิน ในกาแฟ. เข้าถึงได้จาก

<http://suzuki-coffee.com/> ทำความรู้จักกับ
กาแฟอิน





ภาคผนวก จ

โปสเตอร์

เอสเปรสโซ่กรีนทีโฟม (Espresso Green Tea Foam)

สถานประกอบการ ณ สตาร์บักส์ สเตชั่นวัน

พนักงานที่ปรึกษา คุณสุทธิมาศ ชลาชนเดชะ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันทินี ทองอร



ที่มาและความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานที่ บริษัทสตาร์บักส์ คอฟฟี่ คอนเซ็ปท์ รีเทล จำกัด แผนกบาร์ริสตา เห็นว่าธุรกิจร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมสูงมากในยุคนี้ ทำให้ร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง องค์กรจำเป็นต้องมีการปรับปรุงประกอบภายใน รวมไปถึงการรักษาฐานลูกค้าเดิม ควบคู่กับการขยายไปยังกลุ่มลูกค้ารุ่นใหม่ ดังนั้นผู้จัดทำเล็งเห็นปัญหา จึงได้ทำการรังสรรค์เครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ และได้ทำการคิดสูตรเครื่องดื่มเพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพ โดยมีการนำเอานมประเภทไขมันต่ำมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำเครื่องดื่ม และได้มีการนำชาเขียวมาผสมกับนมไขมันต่ำ เทชอกาแฟเอสเปรสโซ่ลงไปเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของเครื่องดื่ม ซึ่งจากการศึกษาและการปฏิบัติงานในครั้งนี้ถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรและเป็นเมนูที่สามารถเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้อีกทางหนึ่งด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อรังสรรค์เครื่องดื่มตัวใหม่เพื่อขายในร้านสตาร์บักส์
2. เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์และต่อยอดการขาย
2. ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการทานเครื่องดื่มกาแฟมากขึ้น



ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องดื่ม เอสเปรสโซ่ กรีนที โฟม

1. นำไอบีนและนมไขมันต่ำที่เตรียมไว้เทนมไขมันต่ำลงไอบีน 150 มิลลิตร
2. ตักชาเขียวลงในไอบีน 10 มิลลิตรจากนั้นปั่นเพื่อทำโฟมนม
3. เตรียมชอคกาแฟจำนวน 2 ออนซ์
4. เทน้ำลงในแก้วเครื่องดื่มให้ถึงเส้นที่กำหนด
5. เทชอคกาแฟลงในแก้ว
6. ตักน้ำแข็งโดยเว้นจากขอบแก้ว 1/4
7. เทโฟมนมชาเขียวลงบนแก้ว ปิดฝาทิ้งเครื่องดื่ม

วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม เอสเปรสโซ่กรีนทีโฟม

- | | |
|-------------------|-------------|
| 1. กาแฟเอสเปรสโซ่ | 2 ออนซ์ |
| 2. นมไขมันต่ำ | 150 มิลลิตร |
| 3. ชาเขียว | 2 ช้อนชา |
| 4. น้ำเปล่า | 16 ออนซ์ |
| 5. น้ำแข็ง | |

การสรุปผล

จากการทดลองทำเครื่องดื่มเอสเปรสโซ่ กรีนที โฟม และได้รวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามได้ผลสรุปออกมาตรงตามวัตถุประสงค์ที่ผู้จัดทำได้ตั้งไว้คือเพื่อตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้าและช่วยเพิ่มมูลค่าเครื่องดื่มให้แก่องค์กรและเป็นเมนูที่เพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ผลสรุปจากแบบประเมินความพึงพอใจมีระดับอยู่มากที่สุด

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวปาริชาติ ไข่สรอย

รหัสนักศึกษา : 5604400212

ภาควิชา : การโรงแรม

คณะ : ศิลปศาสตร์

ที่อยู่ : 70 อาคารวางตุ้ง ชั้น 4/414 ถนนพระรามที่ 4
แขวงป้อมปราบ เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพฯ
10100