



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชาเขียวกลีบดอกบัว

Lotus Petal Green Tea

โดย

นางสาวอลิษา กุญชร 6004400092

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายงานวิชาสหกิจศึกษา (116-495)

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 1 ปี การศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ ชาเขียวกลีบดอกบัว

Lotus Petal Green Tea

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวอลิษา คุญชโร 6004400092

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นี่ ทองอร

อนุมัติให้โครงการเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

คณะกรรมการสอบ โครงการงาน

.....นันท์นี่ ทองอร..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นี่ ทองอร)

.....พัชรมณี..... พนักงานที่ปรึกษา

(คุณพัชรมณี วรการปัญญา)

.....[Signature]..... กรรมการกลาง

(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

.....[Signature]..... ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักงานสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

ชื่อโครงการ : ชาเขียวกลีบดอกบัว
หน่วยกิต : 5
ผู้จัดทำ : นางสาวอลิษา กุญชรโร
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันท์นิ ทองอร
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
สาขาวิชา : การโรงแรม
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปี การศึกษา : 1/2564

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่องชาเขียวกลีบดอกบัวครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบดอกบัว จากดอกบัวที่นำมาใช้ในการตกแต่งห้องอาหารเมื่อดอกบัวเหี่ยวแห้งก็จะถูกนำไปทิ้ง โดยผู้จัดทำได้นำเอากลีบดอกบัวที่เหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมากมาทำเป็นชาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ และเป็นการช่วยลดต้นทุนในการซื้อชาให้แก่ห้องอาหารและยังช่วยทำให้ห้องอาหารน่าสนใจแตกต่างจากโรงแรมอื่น

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียวกลีบดอกบัวพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนมากเป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 30-35 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นพนักงานประจำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.30 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัวมีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.60

คำสำคัญ : ชาเขียว / ดอกบัวหลวง / ลดต้นทุน

Project Title :Lotus Petal Green Tea

Credits :5

By :Ms. Alichia Kuncharo

Advisor :Miss. Nantinee Thongorn

Degree :Bachelor of Arts

Major :Hotel

Faculty :Liberal Arts

Semester / Academic Year :1/2021

Abstract

The purpose of this cooperative study project on lotus petal green tea was to study the method of making tea from lotus petals. Using the lotus flowers used to decorate the dining room, when the lotus flowers wither, they are discarded. The author took many lotus petals left over to create the tea. This reduced the cost of buying tea for the restaurant and also made the restaurant attractive and different from other hotels.

From the satisfaction survey on lotus petal green tea products, it was found that most were 18 females, representing 60.00 percent, aged between 30-35 years, accounting for the most 30.0%. Most were full-time employees, accounted for 53.30 percent and most were personnel in the food and beverage department, 26.70%. The results from the table of mean and standard deviation of satisfaction, with the lotus petal green tea project had the highest level of overall satisfaction, representing an overall average of 4.60.

Keywords: Green Tea / Lotus Flowers / Cost Reduction

Approved by



.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2564 ถึงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2564 ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Colonnade Restaurant) ณ โรงแรม สุขโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือ ความเมตตา และการสนับสนุนดังนี้

1. คุณพัชรมณี วรรณปัญญา Assistant Colonnade Manager

2. อาจารย์นันท์นิ ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือการดำเนินงานและการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงาน ฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวอลิษา กุญชรโร

15 มกราคม 2565

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	3

บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	4
2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร.....	5
2.3 การให้บริการห้องพัก.....	5
2.4 ห้องอาหารและบาร์.....	10
2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง.....	12
2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก.....	14
2.7 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานของ Colonnade Restaurant.....	15
2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย.....	16

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	16
2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	17
2.11 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	17
2.12 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	19
2.13 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ.....	20
2.14 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ.....	20
2.15 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	20
2.16 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	21
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ความเป็นมาและความสำคัญของชา.....	22
3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับใบชาเขียว.....	28
3.3 ข้อมูลของดอกบัวหลวง.....	29
3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	32
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	35
4.2 วัสดุและอุปกรณ์การทำชาเขียวจากกลีบดอกบัว.....	35
4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาเขียวกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea).....	39
4.4 สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม.....	39

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา.....	44
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ.....	45
5.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา.....	45

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ ไปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	19
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนขาเข้าขงลิบดอกบัว.....	39
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	40
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	40
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ.....	41
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก.....	41
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	42



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ.....	4
รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ.....	5
รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ.....	5
รูปที่ 2.4 ห้อง Superior Room.....	6
รูปที่ 2.5 ห้อง Deluxe Room.....	6
รูปที่ 2.6 ห้อง Executive Suite.....	7
รูปที่ 2.7 ห้อง Garden Suite.....	7
รูปที่ 2.8 ห้อง Deluxe Terrace Suite.....	8
รูปที่ 2.9 ห้อง Deluxe Residence Suite.....	8
รูปที่ 2.10 ห้อง The Beaufort Suite.....	9
รูปที่ 2.11 ห้อง Sukhothai Suites.....	9
รูปที่ 2.12 Celadon Restaurant.....	10
รูปที่ 2.13 Colonnade Restaurant.....	10
รูปที่ 2.14 La Scala Restaurant.....	11
รูปที่ 2.15 Club Lounge.....	11
รูปที่ 2.16 โถงล็อบบี้.....	12
รูปที่ 2.17 ห้อง Ballroom.....	12
รูปที่ 2.18 ห้อง Bussabong.....	13

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปที่ 2.19 ห้อง Garden Villa.....	13
รูปที่ 2.20 Fitness Center.....	14
รูปที่ 2.21 Pool Terrace.....	14
รูปที่ 2.22 Spa Botanica.....	15
รูปที่ 2.23 ผังการบริหารงานของห้องอาหาร Colonnade.....	15
รูปที่ 2.24 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	16
รูปที่ 2.25 พนักงานที่ปรึกษา.....	17
รูปที่ 3.1 ชา.....	23
รูปที่ 3.3.2.1 ชาขาว.....	24
รูปที่ 3.3.2.2 ชาอู่หลง.....	24
รูปที่ 3.3.2.3 ชาดำ.....	25
รูปที่ 3.3.2.4 ชาเต่งกลั่น.....	26
รูปที่ 3.3.2.5 ชาสมุนไพรร.....	26
รูปที่ 3.3.2.6 ชาเขียว.....	27
รูปที่ 3.2 ชาเขียว.....	28
รูปที่ 3.3.1 ต้นบัวหลวง.....	30
รูปที่ 3.3.2 ใบบัวหลวง.....	30
รูปที่ 3.3.3 ดอกบัวหลวง.....	31

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.3.4 ฝักบัวหลวง.....	31
รูปที่ 4.1 ดอกบัวหลวงดิ่งออกเอาแค่กลีบดอกบัว.....	36
รูปที่ 4.2 กลีบดอกบัวหลวงหั่น/ตัดซอยเป็นชิ้นฝอยๆ.....	36
รูปที่ 4.3 นำกลีบดอกบัวไปคั่ว.....	37
รูปที่ 4.4 เกสรดอกบัวที่แยกไว้และใบชาเขียวอบแห้งลงไปคั่วอบให้แห้ง.....	37
รูปที่ 4.5 นำชาจากกลีบดอกบัวที่ได้แล้วไปใส่ถุงชา.....	38
รูปที่ 4.6 นำถุงชาที่ได้ไปใส่ซองบรรจุภัณฑ์.....	38
รูปที่ 4.7 ราคาตลาดของชาเขียว.....	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) เป็นกลุ่มในโรงแรม Collection ต้นแบบภายใต้แบรนด์สุโขทัย ซึ่งแต่ละที่สะท้อนให้ถึงความแตกต่างของวัฒนธรรมประเพณีของแต่ละต้นกำเนิดและความเป็นมาซึ่งทำให้โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ และ เชียงใหม่ มีความแตกต่างกัน โดยสิ้นเชิง การออกแบบที่ละเอียดอ่อนพิถีพิถัน รวมถึงการบริการที่ได้มาตรฐานในทุกขั้นตอน

ในส่วนนี้ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) แผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนของห้องอาหาร Colonnade มีลักษณะของการบริการเป็นแบบบุฟเฟต์อาหารเช้า (Breakfast Buffet) และจะมีการบริการเครื่องดื่มเมนูหลัก แต่ชาที่มีบริการนั้นยัง ไม่มีความหลากหลายพอทำให้แขกที่มาใช้บริการได้แนะนำมากับทางผู้จัดทำว่าอยากลองชิมชาที่มีกลิ่นและรสชาติที่หลากหลายแตกต่างจากที่อื่นบ้าง เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่

ดังนั้นผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาจึงทำการปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรที่จะ นำดอกบัวหลวงที่เป็นดอกไม้ประจำโรงแรมมาทำเป็นชา เพราะทางโรงแรมมีการนำมาวางตกแต่งตามห้องอาหารพอหมดวันก็นำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์จึงได้คิดที่จะนำมาทำเป็นชาเขียวจากกลีบดอกบัว โดยการนำส่วนของดอกบัวหลวงที่มีกลีบที่ไม่แก่มากและยังคงความหอมของดอกมาล้างทำความสะอาดให้ดีให้แห้งแล้วนำไปอบให้แห้งพร้อมกับใบชาเขียวอบแห้งที่ยังไม่ได้ใช้งาน ดอกบัวหลวงจะเป็นตัวช่วยเพิ่มสีสันและกลิ่นของชาให้มีความหอมของกลีบบัว นอกจากนี้ยังเป็นการทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มมากขึ้นจากของที่ไม่ใช่แล้วเป็นการสร้างความแปลกใหม่และความหลากหลายในดื่มชา อีกทั้งยังสามารถนำมาใช้เสิร์ฟในห้องอาหารหรือสามารถทำเป็นเมนูเครื่องดื่มภายใต้แบรนด์ของโรงแรม เป็นของที่ระลึกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ และยังเป็นการช่วยลดต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วน of ห้องอาหารในการซื้อชาสำเร็จรูปได้อีกทาง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบดอกบัว
- 1.2.2 เพื่อช่วยลดต้นทุนการซื้อชาให้แก่ห้องอาหาร
- 1.2.3 เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สินค้าตัวใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

การเก็บรวบรวมในการทำโครงการสหกิจครั้งนี้ทางผู้จัดทำได้เก็บรวบรวมข้อมูลภายในโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ (The Sukhothai Hotels&Resorts)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน พ.ศ.2564 ถึงวันที่19 ธันวาคม พ.ศ. 2564

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3.1 ประชากร คือ พนักงานทั้งหมดที่อยู่ในโรงแรมโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ (The Sukhothai Hotels&Resorts)

1.3.3.2 กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มนักศึกษาและพนักงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและพนักงานของห้องอาหาร Colonade Restaurant จำนวนทั้งหมด 15 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและนำมาประยุกต์ใช้รวมถึงหนังสือและบทความซึ่งสอดคล้องกับการทดลองและปฏิบัติจริง

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำชาจากกลีบดอกบัวแล้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดรายได้ใน
อนาคต

1.4.2 เป็นการนำของที่ไม่ใช้แล้วสามารถนำกลับมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้ประโยชน์ใน
สถานประกอบการได้

1.4.3 สามารถนำไปทำเป็นของที่ระลึกให้แก่แขกที่มาใช้บริการได้

1.4.4 แยกสามารถมีตัวเลือกในการดื่มชาได้หลากหลายมากขึ้น



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ (The Sukhothai Hotels&Resorts)

สถานที่ตั้ง : ที่ตั้ง 13/3 ถนนสาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10120

เบอร์โทรศัพท์ : 02-3448888

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

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ออกแบบให้ความสำคัญกับความเรียบง่าย สบายตา และตอบสนองการใช้งานได้เต็มที่ เน้นความหรูหรา มีรสนิยมด้วยการใช้วัสดุจากธรรมชาติ เช่น หินและไม้ ที่เข้ากันกับงานตกแต่งที่ทำจากทองเหลือง การออกแบบและการตกแต่งเน้นงานที่มีความยั่งยืน ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ



รูปที่ 2.1 โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>



รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>



รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณ์ท์ การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนพื้นที่ 17 ไร่ใจกลางย่านธุรกิจ สถานทูต แหล่งช้อปปิ้งและสถานบันเทิง โรงแรมแห่งนี้ให้บริการห้องพักขนาดกว้างขวาง พร้อมเฟอร์นิเจอร์ไม้สักและผ้าไหมสปาเพื่อการผ่อนคลายบริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wifi) ฟรีที่จอดรถฟรีสระว่ายน้ำกลางแจ้ง และห้องอาหาร 8 ห้อง โรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่ไม่ไกลจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห่างจากราชกรีฑาสโมสรไม่ถึง 3 กิโลเมตร และห่างจากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิประมาณ 40 นาทีเมื่อเดินทางด้วยรถยนต์

2.3 การให้บริการห้องพัก

ภายในโรงแรมมีบริการห้องพักจำนวน 210 ห้อง ตกแต่งอย่างหรูหราในรูปแบบสุโขทัย ด้วยเพดานสูงตามแบบอย่างของวัดในสมัยโบราณ เน้นรายละเอียดการใช้ผ้าไหมไทย ไม้สัก ผสมผสานอย่างลงตัว ห้องพักมีให้เลือกหลากหลาย ทุกห้องมีเครื่องอำนวยความสะดวกที่มีความสะดวกและทันสมัยครบถ้วน

2.3.1 ประเภทห้อง

2.3.1.1 ห้องซูพีเรีย (Superior Room) 105 ห้อง เตียงควีนไซส์ 1 เตียงไม่มีเตียงเสริม

Wi-Fi ฟรี เครื่องอำนวยความสะดวกครบถ้วน



รูปที่ 2.4 Superior Room

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.3.1.2 ห้องดีลักซ์ รুম(Deluxe Room) 38 ตารางเมตรเตียงควีนไซส์ 1 เตียง หรือ เตียงเดี่ยว 2 เตียง Wi-Fi ฟรี เครื่องอำนวยความสะดวกครบถ้วน



รูปที่ 2.5 Deluxe Room

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.3.1.3 ห้องเอ็กsekคิวทิฟ 스위트 (Executive Suite) เตียงคิงไซส์ 1 เตียง (กว้าง 1.9 ม.)มีค่าธรรมเนียมเตียงเสริม ตั้งอยู่ชั้น 3-4 มองเห็นทิวทัศน์กรุงเทพฯ



รูปที่ 2.6 ห้อง Executive Suite

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.3.1.4 ห้องการ์เดน 스위트 (Garden Suite) 12 ห้อง ห้องพร้อมระเบียงด้านนอกชมบรรยากาศสวนสวย



รูปที่ 2.7 Garden Suite

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

**2.3.1.5 ห้องดีลักซ์เทอร์เรซ สวีต (Deluxe Terrace Suite) 6 ห้อง พร้อมระเบียงชม
บรรยากาศริมสระว่ายน้ำ**



รูปที่ 2.8 Deluxe Terrace Suite

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.3.1.6 ห้องดีลักซ์เรสซิเดนซ์ สวีต (Deluxe Residence Suite) 2 ห้อง สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน พร้อมระเบียงติดวิวสวน



รูปที่ 2.9 Deluxe Residence Suite

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

**2.3.1.7 ห้องเดอะโบฟอร์ต (The Beaufort Suite) 스위트 1 ห้องพร้อมระเบียงชมบรรยากาศริม
สระว่ายน้ำ**



รูปที่ 2.10 The Beaufort Suite

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

**2.3.1.8 ห้องสุโขทัย 스위트 (Sukhothai Suites) 1 ห้อง ทุกห้องมีเครื่องอำนวยความสะดวกที่มี
ความสะดวกและทันสมัยครบถ้วน**



รูปที่ 2.11 Sukhothai Suites

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.4 ห้องอาหารและบาร์

2.4.1 ห้องอาหาร Celadon

เป็นร้านอาหารไทยซึ่งได้รับเลือกจากนิตยสารTravel and Leisure ให้เป็นห้องอาหารที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารไทยแท้รสเลิศ



รูปที่ 2.12 Celadon Restaurant

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.4.2 ห้องอาหาร Colonnade

เน้นการบริการแบบบุฟเฟต์อาหารนานาชาติทั้งคาวและหวาน เปิดวันละ 1 รอบ เปิดบริการ 11.00น.-15.00 น.



รูปที่ 2.13 Colonnade Restaurant

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.4.3 ห้องอาหาร La Scala

เป็นร้านอาหารอิตาลี มีบริการเครื่องดื่มประเภท ค็อกเทลและม็อคเทล และไวน์ เปิด
12.00น.-21.00น.



รูปที่ 2.14 La Scala Restaurant

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.4.4 ห้องอาหาร Club Lounge

เป็นห้องอาหารบุฟเฟต์อาหารเช้า เปิดบริการทุกวัน 6.00น.-11.00น.



รูปที่ 2.15 Club Lounge

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.4.5 โถงล็อบบี้

เป็นสถานที่ที่เปิดเป็น Chocolate Buffet ทุกวันเสาร์ เปิดบริการ 14.00 น.-17.00 น. ส่วนวันจันทร์-วันศุกร์จะเปิดไว้สำหรับแขกที่มาใช้บริการ Afternoon Tea เปิดบริการ 14.30 น.-16.30 น.



รูปที่ 2.16 โถงล็อบบี้

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

2.5.1 ห้อง Ballroom (สามารถแบ่งเป็นห้องย่อย 2 ห้อง)สามารถจัดงานได้หลายประเภทเช่นงานแต่งงาน งานเลี้ยงงานมงคลสมรส การจัดการประชุมและสัมมนา



รูปที่ 2.17 Ballroom

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.5.2 ห้องBussabong (สามารถเปิดเป็นห้องใหญ่ได้และแบ่งเป็น ห้องย่อย 4 ห้อง) เป็นห้องประชุมขนาดกลาง มีเครื่องวีดิทัศน์ สามารถจัดเป็นห้องประชุมและสัมมนาขนาดกลางได้



รูปที่ 2.18 Bussabong

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.5.3 ห้อง Garden Villa (4 ห้องกับ 1 สวน) เป็นห้องประชุมย่อยๆจนได้ 200คน สามารถจัดงานเลี้ยงสังสรรค์แบบส่วนตัวได้ เช่นงานวันเกิด งานแต่ง งานคืนสู่เหย้า เป็นต้น



รูปที่ 2.19 Garden Villa

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก

2.6.1 ห้องออกกำลังกาย Fitness Center

มีอุปกรณ์ออกกำลังกายที่ทันสมัยครบครัน ทั้ง Fitness และ Weight Training

รองรับแขก In House Guests และแขก Club Benific



รูปที่ 2.20 Fitness Center

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.6.2 สระว่ายน้ำ Pool Terrace

เป็นสระว่ายน้ำขนาดโอลิมปิก ล้อมรอบด้วย cabana's ส่วนตัวและต้นไม้เขียวชอุ่ม



รูปที่ 2.21 Pool Terrace

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.6.3 Spa Botanica

สปาที่ผสมผสานเทคนิคทันสมัยและดำรับการดูแลแผนไทย เพื่อรังสรรค์ขึ้นเป็นทริตเมนต์

จากพืชธรรมชาติ



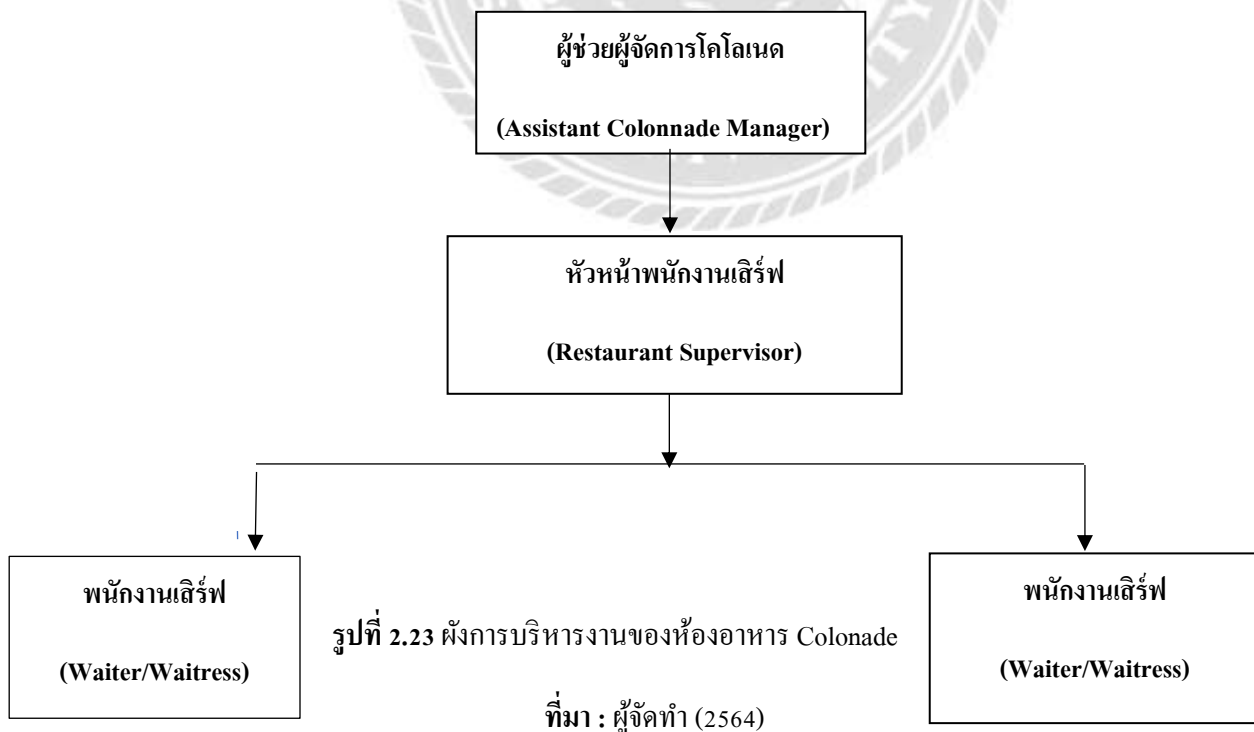
รูปที่ 2.22 Spa Botanica

ที่มา : <https://www.sukhothai.com>

2.7รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร

2.7.1 ผังการบริหารงานของ

ห้องอาหาร Colonade



2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.24 รูปนักศึกษาสหกิจ

ที่มา : ผู้จัดทำ(2564)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวอลิษา กุญชรโร

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Service Attendant Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 1 กันยายน พ.ศ.2564 ถึง 19 ธันวาคม พ.ศ.2564

2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย เวลาปฏิบัติงาน 10 ชั่วโมงต่อวัน/ 5วันต่อสัปดาห์

- ช่วงเช้า เตรียมทำออเดอร์กาแฟ ชาเสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มแก่แขก ดูแลคอยให้ความช่วยเหลือแขก เคลียร์โต๊ะเวลาที่แขกลุกออกไปแล้วไปให้สจ๊วตทำความสะอาด จัดหน้าโต๊ะตามแบบแผนเพื่อรอผู้มาใช้บริการ

- ช่วงบ่าย เช็ดเครื่องมือ อุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้ เช่น ช้อน ส้อม มีด จาน แก้วน้ำ ช่วยเหลือพนักงานรายวันภายในงานต่างๆในแต่ละสถานที่ จัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้บนโต๊ะไว้ตามชั้นให้เรียบร้อย

2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ : คุณพัชรมณี วรรณการบัญชา

ตำแหน่ง : Assistant Colonnade Manager

แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม Colonnade



รูปที่ 2.25 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

2.11 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาดำเนินการในการปฏิบัติงานระหว่างวันที่ 1 กันยายน พ.ศ.2564 ถึง 19 ธันวาคม พ.ศ.2564

2.11.1 ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา

ในขณะที่เริ่มปฏิบัติงานภายในโรงแรมได้มีโอกาสขอคำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาเรื่องหัวข้อโครงการและอาจารย์ที่ปรึกษาได้ช่วยออกคำแนะนำในการปฏิบัติการโครงการวางระเบียบแบบแผนตามที่โรงแรมกำหนดรวมถึงขั้นตอนการจัดเตรียมการนำเสนอหัวข้อโครงการและสิ่งที่ต้องทำในโครงการและการจัดทำผลิตภัณฑ์ตามโครงการเป็นต้น

2.11.2 คิดหัวข้อโครงการ

หลังจากการได้เริ่มปฏิบัติงานจริงได้สองสัปดาห์ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหามาซึ่งหัวข้อที่ต้องทำในโครงการโดยคำนึงจากรูปแบบหัวข้อที่ได้รับมอบหมายมาซึ่งได้มาเป็นหัวข้อโครงการเรื่องชาเขียวกลีบดอกบัว

2.11.3 ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้

หลังจากได้นำเสนอหัวข้อแล้วจึงเริ่มการค้นคว้าข้อมูลและวิธีการดำเนินการทำโครงการได้หาข้อมูลเบื้องต้นจากอินเทอร์เน็ตซึ่งทำให้ประหยัดเวลาสามารถลดความผิดพลาดและเพิ่มคุณภาพความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น

2.11.4 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงการ

ได้รวบรวมอุปกรณ์เบื้องต้นที่มีอยู่แล้วที่ต้องใช้ในการทำชาเขียวกลีบดอกบัว อีกส่วนหนึ่งซึ่งไม่มีก็หาซื้อมาให้ครบครันพร้อมแก่การทดลองทำผลิตภัณฑ์

2.11.5 ทดลองทำผลิตภัณฑ์

ผู้จัดทำได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ตามขั้นตอนที่ค้นคว้าข้อมูลมานั้นและจากการศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมมาทำเป็นชาเขียวกลีบดอกบัว

2.11.6 นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองใช้

นำชาเขียวที่ได้จากกลีบดอกบัวที่ได้มาทดลองใช้ว่าสามารถทานได้จริงและมีกลิ่นหอมของดอกบัวหรือไม่ เพื่อวิเคราะห์และประเมินข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2.11.7 จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ

จัดทำแบบสอบถามเพื่อประเมินผลความพึงพอใจของพนักงานในแผนกที่ได้ทำ การทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ว่าไปในทิศทางใด เพื่อที่จะได้รวบรวมข้อมูลมาจัดทำเป็นรูปเล่มโครงการ

2.11.8 จัดทำรูปเล่มโครงการ

นำข้อมูลที่ได้มารวบรวมมาได้นั้นจัดทำรูปเล่มโครงการส่งให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อ ตรวจสอบความถูกต้องหรือหาข้อผิดพลาดที่จำเป็นต้องแก้ไขตามระเบียบของสหกิจศึกษาแล้วจึงทำเป็นรูปเล่มที่สำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป

2.12 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	กันยายน 2564	ตุลาคม 2564	พฤศจิกายน 2564	ธันวาคม 2564
1.ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา	←→			
2.คิดหัวข้อโครงการและนำเสนอหัวข้อโครงการ	←→			
3.ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้		←→		
4.จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ ในการทำโครงการ		←→		
5.ทดลองทำผลิตภัณฑ์		←→		
6.นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองใช้			←→	
7.จัดทำแบบประเมินเพื่อวัดผล			←→	
8.จัดทำรูปเล่มโครงการ			←→	

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.13 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

หลังจากได้เข้าไปปฏิบัติงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงระบบการทำงาน และการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นซึ่งอยู่ในห้องอาหารรวมถึงการติดต่อสื่อสารกับแผนกต่างๆ ในโรงแรม ทำให้ได้เรียนรู้งานหลายสิ่งหลายอย่างตลอด 16 สัปดาห์สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคตต่อไปไม่ว่าจะเป็นความรู้ประสบการณ์และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

2.14 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ

2.14.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับงานที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกัน

2.14.2 การมีสติและความรอบคอบในการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุดหรืออาจเกิดข้อผิดพลาดก็จำเป็นต้องหาแนวทางการแก้ไข

2.14.3 มีความเป็นมาตรฐานในการทำงานให้ได้มากที่สุด ตั้งใจทำงานเรียนรู้และจดจำคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา และนำมาปฏิบัติตาม

2.15 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานฝึกงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้องและเป็นขั้นเป็นตอนและได้ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติที่พึงกระทำทั้งภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและงานภายนอกซึ่งทำให้ได้เรียนรู้จากหลายแผนกภายในโรงแรมสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการทำงานต่อของผู้จัดทำจึงต้องพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมสำหรับงานภายในโรงแรมที่จะทำงานในอนาคตให้มีข้อผิดพลาดน้อยที่สุด

2.16 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.16.1 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.16.1.1 มีตารางปฏิบัติงานไม่แน่นอน เพราะสถานการณ์โควิด 19 ทำให้ไม่สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดีเท่าที่ควร

2.16.1.2 ขณะที่เข้าปฏิบัติงานช่วงแรกๆ นักศึกษามีความเกรงใจต่อพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จึงยังไม่กล้าที่จะสอบถามถึงรายละเอียดการทำงานมากเกินไป

2.16.1.3 การสื่อสารกับแขกต่างชาติ เพราะผู้จัดทำยังไม่ชำนาญด้านภาษา

2.16.1.4 การทำเครื่องดื่มล่าช้า ในเวลาที่แขกเข้ามาใช้บริการจำนวนมาก

2.16.2 ข้อเสนอแนะ

2.16.2.1 ฝึกฝนการสื่อสารภาษาอังกฤษในการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มากขึ้น

2.16.2.2 ขอคำแนะนำจากพี่เลี้ยงและตั้งใจเรียนรู้จดจำคำแนะนำของพนักงานพี่เลี้ยงและนำไปปฏิบัติใช้ในชีวิตประจำวัน

2.16.2.3 ควรสังเกตและศึกษาถึงระบบการทำงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มหรือสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษาหากไม่เข้าใจตรงไหน

2.16.2.4 ฝึกฝนการทำเครื่องดื่มให้เกิดความแม่นยำ คล่องแคล่วว่องไวเพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการที่ท่าโครงการเรือชาเขียวจากกลีบดอกบัวผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องโดยศึกษารายละเอียดต่างๆดังนี้

3.1 ความเป็นมาและความสำคัญของชา

3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับใบชาเขียว

3.3 ข้อมูลของดอกบัวหลวง

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความเป็นมาและความสำคัญของชา

ภคจิรา สุภวิศา (2550) ได้กล่าวว่า ชามีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนกว่า 4,000 ปีมาแล้วกล่าวคือเมื่อ 2,737 ปี ก่อนคริสต์ศักราช ชาเขียวได้ถูกค้นพบโดยจักรพรรดินามว่า Shennong ซึ่งเป็นบัณฑิตและนักสมุนไพรผู้รักความสะอาดเป็นอย่างมาก คัมภีระน้ำดื่มสุกเท่านั้นวันหนึ่งขณะที่เส็นหงกำลังพักผ่อนอยู่ใต้ต้นชาในป่า และกำลังดื่มน้ำอยู่นั้นปรากฏว่าลมได้โบกกิ่งไม้ เป็นเหตุให้ใบชาร่วงหล่นลงในน้ำซึ่งใกล้เดือดพอดี เมื่อเขาลองดื่มก็เกิดความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้นมาก ชาเขียวถูกพัฒนาขึ้นในช่วงศตวรรษต่างๆดังนี้

3.1.1 ชาเขียวถูกพัฒนาขึ้นในช่วงศตวรรษต่างๆดังนี้

3.1.1.1 ช่วงศตวรรษที่ 3 ชาเป็นยาเป็นเครื่องบำรุงกำลังที่ได้รับความนิยมมากในช่วงศตวรรษที่ 3 ชาวบ้านก็เริ่มหันมาปลูกชากันและพัฒนาขึ้นตอนการผลิตมาเรื่อยๆ

3.1.1.2 ช่วงศตวรรษที่ 4 และ 5 ชาในประเทศจีนได้รับความนิยมมากขึ้นและได้ผลิตชาในรูปแบบของการอัดเป็นแผ่นคือ การนำใบชามานึ่งก่อน แล้วก็นำมา กระแทก ในสมัยนี้ได้นำน้ำชาถึงมาถวายเป็นของขวัญแด่พระจักรพรรดิ

3.1.1.3 สมัยราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618 - 906) ถือเป็นยุคทองของชา ชาไม่ได้ดื่มเพื่อเป็นยาบำรุงกำลังอย่างเดียว แต่มีการดื่มเป็นประจำทุกวัน เป็นเครื่องมือเพื่อสุขภาพ

3.1.1.4 สมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 960 - 1279) ชาได้เดิมเครื่องเทศแบบใน สมัยราชวงศ์ถึงแต่ จะเพิ่มรสต่างๆ เช่น น้ำมันจากดอกมะลิ ดอกบัว และดอกเบญจมาศ

3.1.1.5 ในประเทศไทย ในสมัยสุโขทัยช่วงมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน พบว่าได้มีการ ดื่ม ชา กัน แต่ก็ยังไม่ปรากฏหลักฐานว่านำเข้ามาได้อย่างไรและเมื่อใดแต่จากจดหมายของท่านลาตูแบร์ ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวไว้ว่า คนไทยได้รู้จักการดื่มชาแล้วโดยนิยมชงชาเพื่อ รับแขก การดื่มชาของคนไทยสมัยนั้นดื่มแบบชาจีนไม่ใส่น้ำตาล สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดเดิมอยู่ทางภาคเหนือ



รูปที่ 3.1ชา

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2 ประเภทของชาต่างๆ

Peterpter (2561) ได้ศึกษาว่า ชา มีทั้งหมด 6 ประเภทดังนี้

3.3.2.1 ชาขาว (White Tea)

ชาชนิดแรกนี้ได้มาจากยอดชาตูมและอ่อนมาก มีขนสีขาวบางๆ ปกคลุมอยู่ทั่วจน อาจดูเหมือนใบชาเป็นสีขาวมีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน ซึ่งประเภทของชานี้จะถูกเก็บเกี่ยวภายใน 48 ชั่วโมง และรีบนำมาตากแดดหรือลมให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็ว เป็นวิธีแบบดั้งเดิมที่ไม่มีการหมักบ่ม เมื่อนำมาชง ก็จะได้ชาที่มีสีเหลืองอ่อนและกลิ่นหอมอ่อนๆ แบบดั้งเดิม เนื่องจากผ่านขั้นตอนการสกัด มาน้อยกว่าชาประเภทอื่นๆ ทำให้ชาขาวมีสารโพลีฟีนอล (Polyphenols) มากกว่าชาชนิดอื่นๆ ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ และช่วยให้สุขภาพในช่องปากแข็งแรง



รูปที่ 3.3.2.1 ชาขาว

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2.2 ชาอู่หลง (Oolong Tea)

ชาอู่หลงเป็นประเภทของชาชื่อดังที่ส่งตรงมาจากเมืองจีน มีอีกชื่อหนึ่งว่า “ชามังกรดำ” เป็นชาที่ได้มาจากใบชนิดเดียวกับชาเขียว เพียงแต่ผ่านการหมักมากกว่า หรือที่เรียกว่า “กึ่งหมัก” โดยการผ่านความร้อนเช่นคั่วหรืออบคั่วขึ้นเองสำหรับชาชนิดนี้นั้นจะมีกลิ่นหอมคล้ายๆ กับชาเขียวแต่กลิ่นจะแรงกว่า ส่วนในด้านของรสชาติ มีรสฝาดและขมเล็กน้อย เป็นรสที่กลมกล่อมที่สุดในบรรดาชาจีน ช่วยบำรุงผิวให้ดูสุขภาพดี ช่วยในการไหลเวียนของเลือด และยังช่วยลดสารพิษตกค้างในตับได้อีกด้วย แต่หากท่านยังไม่เคยดื่มชาชนิดนี้ ก็อาจจะต้องทำความคุ้นเคยกับกลิ่นและรสชาติที่เพิ่มมากขึ้นอยู่บ้าง



รูปที่ 3.3.2.2 ชาอู่หลง

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2.3 ชาดำ (Black Tea)

ชาดำเย็น อาจเป็นเครื่องดื่มที่สามารถพบเห็นได้ตามร้านอาหาร และบ่อยครั้งที่มักถูกเติมน้ำเชื่อมเข้าไป เนื่องจากชาดำเป็นชาที่ได้มาจากการหมักใบชา ทำให้มีความเข้มข้นสูงที่สุดให้หมู่ชา ลักษณะของชาดำนั้นสามารถสังเกตได้จากสีที่มักจะเป็นสีแดงหรือน้ำตาลแดงเข้ม ชาดำจะมีรสชาติขมเล็กน้อย มีความละมุน และชุ่มคอ มีสารคาเทชิน (Catechin) เหมือนกับชาเขียวและชาอู่หลง สามารถช่วยในการย่อยอาหาร ช่วยยับยั้งแบคทีเรียในช่องปาก รวมถึงสรรพคุณอื่นๆ ที่มีในชาเขียว แต่อย่างไรก็ตาม ไม่แนะนำให้ดื่มชาดำก่อนนอน เนื่องจากปริมาณคาเฟอีนที่สูงกว่าชาประเภทอื่น โดยอยู่ที่ประมาณ 40 มิลลิกรัมต่อถ้วยนั่นเอง



รูปที่ 3.3.2.3 ชาดำ

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2.4 ชาแต่งกลิ่น (Flavored Tea)

เป็นประเภทของชาที่นำชาดำมาแต่งกลิ่นใหม่ ด้วยผลไม้หรือดอกไม้ หรือที่เรียกว่า ชาผลไม้ (Fruit Tea) และชาดอกไม้ (Flower Tea) เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักดื่มที่ต้องการความหลากหลายมากขึ้น เช่น ชาแอปเปิล ชาบลูเบอร์รี่ ชาแครนเบอร์รี่ ชากุหลาบ ชามะลิ และชาคาโมมายด์ ทำให้รสชาตินั้นเข้มข้นและมีกลิ่นหอมเฉพาะของกลิ่นแต่ละแบบ นอกจากนี้ยังมีชาผลไม้และชาดอกไม้แบบ 100% โดยนำผลไม้ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กและกลีบดอกไม้ (บางทีก็ใช้ทั้งดอก) ชนิดที่ต้องการมาอบแห้งด้วยเตาอบลมร้อนหรือสัปดาห์น้ำออก และขงเป็นชาบางยี่ห้ออาจมีการแต่งกลิ่นหรือใส่น้ำตาลลงไป เพื่อให้สามารถดื่มได้ง่ายขึ้น



รูปที่ 3.3.2.4 ชาแตงกิ้น

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2.5 ชาสมุนไพร (Herbal Tea)

ชาทำสกัดมาจากสมุนไพร ซึ่งจริงๆ แล้วจะไม่มีใบชามาเกี่ยวข้องหรืออาจมีในปริมาณที่น้อยมาก โดยสมุนไพรที่นิยมนำมาชงชาสมุนไพรนั้น ได้แก่ ดอกกระเจี๊ยบ แก้วฮวย มะตูม ใบหม่อน ใบบัวบก ตะไคร้ จิงโอบเตย มะรุม ฯลฯ ซึ่งสรรพคุณของน้ำชานั้นก็ขึ้นอยู่กับสมุนไพรที่นำมาทำนั่นเอง อาทิ แก้วฮวยจะช่วยดับกระหาย ช่วยบำรุงโลหิต เป็นต้น



รูปที่ 3.3.2.5 ชาสมุนไพร

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.2.6 ชาเขียว (Green Tea)

ชาเขียวที่นิยมดื่มมี 2 ประเภท คือ ชาเขียวญี่ปุ่นและชาเขียวจีน นอกจากนี้จะมีประเภทย่อยๆ ของชาเขียวอีกด้วย เช่น เติวคุโระ โฮจิยะ หรือมัทชะ ชาเขียวนั้นมีสาร “คาเทชิน (Catechin)” ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดโอกาสเกิดมะเร็ง ลดระดับคอเลสเตอรอล ป้องกันการจับตัวของลิ่มเลือดในหลอดเลือดทำให้ลดโอกาสการเกิดภาวะหัวใจหายได้



รูปที่ 3.3.2.6 ชาเขียว

ที่มา : <https://sites.google.com>

3.3.3 ประโยชน์ของชา

3.3.3.1 ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีธาตุอาหารอยู่หลายชนิดที่ช่วยบำรุงร่างกายให้มีสุขภาพดี ช่วยกระตุ้นระบบประสาทและร่างกายให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะใบชามีสารคาเฟอีนที่ช่วยกระตุ้นระบบประสาท ช่วยหมุนเวียนโลหิต มีอิทธิพลต่อกระบวนการเมตาบอลิซึมของเซลล์ภายในร่างกาย และยังมีการใช้ชาผสมกับยาแก้ปวด รักษาโรคไมเกรน เพื่อช่วยเพิ่มฤทธิ์ในการรักษาและทำให้ยาออกฤทธิ์ได้นานยิ่งขึ้น

3.3.3.2 การดื่มชาเป็นประจำจะทำให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรงสดชื่น ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอความชราและมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณ

3.3.3.3 การดื่มชามีผลต่อระบบต่อมไร้ท่อ และช่วยสลายไขมัน ลดระดับคอเลสเตอรอล โดยไปเพิ่มการจับคอเลสเตอรอลในร่างกายผ่านทางน้ำดีในอุจจาระ

3.3.3.4 กากชามีประโยชน์ช่วยในการดูดกลืน ส่วนไบชายังใช้ใส่ลงใน โถงศพ เพื่อดูดกลืนเหม็นจากศพได้ด้วย

3.3.3.5 ชายังมีสารไอโอดีน และฟลูออไรด์ ซึ่งเป็นสารที่ช่วยป้องกันภาวะต่อมไทรอยด์ทำงานมากเกินไป ฟลูออไรด์ในจำนวนที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายจะช่วยป้องกันฟันผุและเสริมมวลกระดูกได้

3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับใบชาเขียว



รูปที่ 3.2 ชาเขียว

ที่มา : <https://sites.google.com>

แสงเจริญ (2564) ได้กล่าวว่า ชาเขียว (Green Tea) คือชาที่ได้มาจากต้นชา ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia Sinensis* ซึ่งชาชนิดนี้จะไม่ผ่านขั้นตอนการหมักเลยเตรียมได้โดยการนำใบชาสดมาผ่านความร้อนเพื่อให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็วซึ่งวิธีการก็คือเมื่อเก็บใบชามาแล้วก็นำมาทำให้แห้งอย่างรวดเร็วในหม้อทองแดงโดยใช้ความร้อนไม่สูงเกินไปและใช้มือคลึงเบาๆก่อนแห้งหรืออบไอน้ำในระยะเวลาสั้นๆ แล้วนำไปอบแห้งเพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์(ความร้อนจะช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ทำให้ไม่เกิดการสลายตัว)จึงได้ใบชาที่แห้งแต่ยังคงสดอยู่ และมีสีที่ค่อนข้างเขียวจึงเรียกกันว่า"ชาเขียว"และการที่ใบชาที่ได้นั้นไม่ผ่านขั้นตอนการหมักจึงทำให้ใบชามีสารประกอบฟีนอล (Phenolic compound) หลงเหลืออยู่มากกว่าในอุ๋หลงและชาดำ(สองชนิดนี้คือชาที่ผ่านการหมัก)จึงทำให้ชาเขียวมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมากกว่าชาทั้งสอง โดยชาเขียวจะมีสาร EGCG ประมาณ 35-50% ส่วนชาอุ๋หลงมีประมาณ 8-20% และชาดำจะมี EGCG อยู่เพียง 10%

3.2.1 สรรพคุณของชาเขียว

3.2.1.1 ชาเขียวถูกนำมาใช้ในการรักษาตั้งแต่โรคปวดศีรษะไปจนถึงโรคซึมเศร้าซึ่งในประเทศจีนมีการใช้ชาเขียวเป็นยามามากกว่า 4,000 ปีแล้ว

3.2.1.2 ช่วยทำให้เจริญอาหาร

3.2.1.3 ช่วยแก้หวัด แก้วร้อนใน ช่วยขับเหงื่อ ขับสารพิษตกค้าง

3.2.1.4 ช่วยให้ผ่อนคลายอารมณ์ สงบประสาท ระบายความร้อนจากศีรษะและเบ้าตา ทำให้สดชื่น ตาสว่าง ไม่ง่วงนอน และช่วยทำให้หายใจสดชื่น

3.2.1.5 ช่วยแก้อาการกระหายน้ำ ระบายความร้อนออกจากปอด และช่วยขับเสมหะ

3.2.1.6 ช่วยแก้บิด ท้องร่วง ท้องเสีย

3.2.1.7 ช่วยเพิ่มแบคทีเรียชนิดดีในลำไส้ จึงสามารถช่วยลดสารพิษและกำจัดพิษในลำไส้

3.2.1.8 ช่วยป้องกันตับจากพิษและโรคอื่นๆ

3.2.1.9 ช่วยป้องกันการเกิดลมเลือด

3.2.1.10 ช่วยขับปัสสาวะ ป้องกันนิ่วในถุงน้ำดีและในไต

3.3 ข้อมูลของดอกบัวหลวง

3.3.1 ต้นบัวหลวง

สุนันทา ทะเนนอก (2556) ได้ศึกษาไว้ว่า ต้นบัวหลวง จัดเป็นไม้ล้มลุกมีอายุหลายปีลำต้นมีทั้งเป็นเหง้าอยู่ใต้ดินและเป็นไหลอยู่เหนือดินได้น้ำ ลักษณะของเหง้าเป็นท่อนยาว มีปล้องสีเหลืองอ่อนจนถึงสีเหลือง มีความแข็งเล็กน้อย หากตัดตามขวางจะเห็นเป็นรูปกลมๆอยู่หลายรู โดยส่วนของไหลจะเป็นส่วนเจริญไปเป็นต้นใหม่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในดินเหนียวในระดับน้ำลึก 30-50 เซนติเมตรและสามารถขยายพันธุ์ด้วยวิธีการใช้เมล็ดหรือวิธีการแยกไหล มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชีย



รูปที่ 3.3.1 ต้นบัวหลวง

ที่มา : <https://medthai.com>

3.3.2 ใบบัวหลวง ใบเป็นใบเดี่ยว ใบอ่อนจะลอยปริ่มน้ำ ส่วนใบแก่แผ่นใบจะชูขึ้นเหนือน้ำ ลักษณะของใบเป็นรูปเกือบกลมและมีขนาดใหญ่ โดยมีขนาดประมาณ 50 เซนติเมตร ขอบใบเรียบและเป็นคลื่น ผิวใบด้านบนเป็นนวลเคลือบอยู่ ก้านใบจะติดอยู่ตรงกลางของแผ่นใบ ก้านใบมีลักษณะแข็งและเป็นหนาม หากตัดตามขวางจะเห็นรูอยู่ภายใน และก้านใบจะมีน้ำยางสีขาว เมื่อหักก้านจะมีสายใยสีขาว ๆ สำหรับใบอ่อนจะเป็นสีเทานวล ปลายจะม้วนงอขึ้นเข้าหากันทั้งสองด้าน



รูปที่ 3.3.2 ใบบัวหลวง

ที่มา : <https://medthai.com>

3.3.3 ดอกบัวหลวง ออกดอกเป็นดอกเดี่ยว มีสีขาว สีชมพู มีกลิ่นหอม มีกลีบเลี้ยง 4-5 กลีบ กลีบเลี้ยงมีขนาดเล็กและสีขาวอมเขียวหรือเป็นสีเทาอมชมพูร่วงได้ง่ายส่วนกลีบดอกจะมีจำนวนมากและเรียงซ้อนกันอยู่หลายชั้น ลักษณะของกลีบดอกเป็นรูปไข่กว้างประมาณ 5-6 เซนติเมตรและยาวประมาณ 7-9 เซนติเมตร เมื่อดอกบานเต็มที่จะมีขนาดประมาณ 20-25 เซนติเมตรในดอกจะมีเกสรตัวผู้สีเหลืองอยู่เป็นจำนวนมากซึ่งมีความยาวประมาณ 4-5 เซนติเมตร และล้อมรอบอยู่บริเวณฐานรองดอก

ซึ่งมีลักษณะเป็นรูปกรวยหงาย หรือที่เรียกว่า "ฝักบัว" ที่ปลายอับเรณูจะมีระยางคล้ายกระบองเล็กๆ สีขาว ส่วนเกสรตัวเมียจะมีรังไข่ฝังอยู่ในฐานรองดอกเมื่ออ่อนเป็นสีเหลืองหากแก่แล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเขียว ช่อดังนี้จะเรียงเป็นวงบนผิวหน้าตัดมีจำนวน 5-15 อัน ส่วนก้านดอกมีสีเขียวลักษณะยาวและมีหนามเหมือนก้านใบ โดยก้านดอกจะชูขึ้นเหนือน้ำและชูขึ้นสูงกว่าก้านใบเล็กน้อย ดอกบัวหลวงจะเริ่มบานในตอนเช้าโดยจะออกดอกและผลในช่วงเดือนสิงหาคมถึงเดือนธันวาคม



รูปที่ 3.3.3 ดอกบัวหลวง

ที่มา : <https://medthai.com>

3.3.4 ฝักบัวหลวง ในฝักมีผลอ่อนสีเขียวจำนวนมาก ผลจะฝังอยู่ในส่วนที่เป็นฝักรูปกรวยในดอก ในรูปกรวยของดอกนั้นเมื่ออ่อนจะเป็นสีเหลือง เมื่อแก่แล้วจะขยายใหญ่ขึ้นและเปลี่ยนเป็นสีเทาอมเขียว โดยจะมีผลสีเขียวอ่อนฝังอยู่ในฝักรูปกรวยเป็นจำนวนมาก



รูปที่ 3.3.4 ฝักบัวหลวง

ที่มา : <https://medthai.com>

3.3.5 สรรพคุณของบัวหลวง

- 3.3.5.1 รากและเมล็ดบัวมีรสหวานเย็นและมันเล็กน้อยช่วยบำรุงกำลังใช้เป็นยาชูกำลัง
- 3.3.5.2 ดอกบัวสดสีขาวใช้ต้มกับน้ำดื่มติดต่อกัน จะมีสรรพคุณเป็นยาบรรเทาอาการอ่อนเพลีย ทำให้สดชื่นขึ้น และช่วยลดอาการใจสั่น
- 3.3.5.3 ช่วยลดความดันโลหิตสูงและลดไขมันในเส้นเลือด ด้วยการใช้ใบสดหรือแห้งนำมาหั่นเป็นฝอย
- 3.3.5.4 ช่วยบำรุงประสาทและสมอง
- 3.3.5.5 ช่วยผ่อนคลายความเครียด อาการหงุดหงิดนอนไม่หลับ ช่วยทำให้นอนหลับสบาย
- 3.3.5.6 ช่วยชะลอความเสื่อมของอวัยวะต่าง ๆ และผิวพรรณ
- 3.3.5.7 ช่วยแก้ไข้รากสาดและไข้มีพิษร้อน
- 3.3.5.8 กลีบดอกและก้านใบ ใช้เป็นยาแก้อาการท้องร่วง
- 3.3.5.9 ช่วยบำรุงไต ม้าม ตับ
- 3.3.5.10 บัวทั้งต้นใช้แก้พิษจากการรับประทานเห็ดพิษและอาการเป็นพิษจากพิษสุราเรื้อรัง

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ธาริณี แดงน้อย (2559) งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสารพฤกษเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดหยาบเอทานอลจากบัวหลวง 2 สายพันธุ์คือบัวหลวงสีขาว (White Nelumbo Nucifera) และบัวหลวงสีชมพู (Pink Nelumbo Nucifera) จากการศึกษาสารพฤกษเคมีเบื้องต้นของสารสกัดหยาบเอทานอลจากบัวหลวงทั้งสองสายพันธุ์พบสารพฤกษเคมี คือ ซาโปนิน แทนนิน เทอร์ปี นอยด์ ฟลาโวนอยด์ คูมาริน การศึกษาฤทธิ์ยับยั้งเอ็นไซม์แอลฟา-กลูโคซิเดสและเอ็นไซม์แอลฟาอะไมเลสที่เกี่ยวข้องกับโรคเบาหวานของสารสกัดหยาบเอทานอลจากบัวหลวง 2 สายพันธุ์พบว่าส่วนสกัดจากกลีบดอกบัวหลวงสีขาวมีฤทธิ์ยับยั้งเอ็นไซม์แอลฟา-กลูโคซิเดส และเอ็นไซม์แอลฟาอะไมเลสสูงสุด ที่ความเข้มข้น 2.0 mg/mL และสูงกว่ามาตรฐานออการ์โบสีกด้วยจากผลดังกล่าวข้างต้นพบว่าสามารถพัฒนาและนำ

ส่วนต่างๆของบัวหลวงไปใช้ประโยชน์ทางยารักษาโรคเบาหวานหรือเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางได้อีกด้วย

บุษราคัม สิงห์ชัย (2558) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำมันหอมระเหยที่แตกต่างกันและองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันหอมระเหยจากเกสรบัวหลวงราชินีและเพื่อศึกษาฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของน้ำมันหอมระเหยจากเกสรบัวหลวงราชินีและสกัดน้ำมันหอมระเหย 3 วิธีได้แก่การสกัดด้วยตัวทำละลาย การสกัดด้วยไอน้ำ และการสกัดด้วยไขมัน การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้ด้วยเครื่อง GC-MS: Electron, Ionization Acquisition mode; Scan 30-500 amu และเปรียบเทียบข้อมูล EI-MS ที่ได้ใน NIST library และศึกษาฤทธิ์ต้านออกซิเดชันด้วยวิธี DPPH โดยมีวิตามินซีเป็นสารควบคุมผลการวิจัยพบว่าน้ำมันหอมระเหยที่สกัดด้วยตัวทำละลายจะมีสีน้ำตาลเข้มและเป็นของเหลวหนืด ส่วนการสกัดด้วยไขมันทั้งสองวิธีเป็นของเหลวใสสีเหลืองอ่อน

ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ (2559) ได้ศึกษาเกี่ยวกับวิจัยการพัฒนาชากลีบดอกบัวและสมบัติทางด้านเคมีกายภาพ ชีวภาพ และปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคและวิถีการดำรงชีวิตเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตจึงเกิดปัญหาการได้รับสารพิษในรูปแบบต่างๆมากมาย ดังนั้นผู้บริโภคจึงต้องการผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเสริมสร้างสุขภาพให้มีระบบภูมิคุ้มกันมากขึ้น การบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ ซึ่งสามารถชะลอหรือป้องกันการเกิดโรคต่างๆจึงได้รับความสนใจเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการดื่มเครื่องดื่มสุขภาพในรูปแบบของชาสมุนไพรนั้นก็คือ ชากลีบบัวหลวง ที่ช่วยบำรุงร่างกายช่วยเพิ่มพลังงาน บำรุงไขข้อและเอ็น บำรุงรักษาประสาทละไต แก้อาการท้องร่วง

ดร.รัชนิ นามมาตย์ (2557) ได้ศึกษาวิจัยสรรพคุณของพืชสมุนไพรไทยหลายร้อยชนิดพร้อมทั้งคัดเลือกสมุนไพรชนิดที่มีความเหมาะสมและประสิทธิภาพสูงนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์“ชาสมุนไพร” ออกสู่ตลาดโดยได้พัฒนาคัดค้นสูตรตำรับชาสมุนไพรและปรับปรุงกระบวนการผลิตจนได้ชาเบลนด์รูปแบบใหม่ที่มีกลิ่นและรสชาติดีเป็นเอกลักษณ์ สวยทั้งใบแห้งและน้ำชามีการทดสอบตลาดจนได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศที่สำคัญชาจากสมุนไพรไทยนี้มีคุณประโยชน์จากสารออกฤทธิ์สำคัญในสมุนไพรที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบโดยมีผลทดสอบยืนยันจากงานวิจัยถึงสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดที่นำมาใช้อย่างชัดเจน ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี

พท.ป. อัญชิสา สุขสนธิสมบุญ (2558) (แพทย์แผนไทยประยุกต์) ได้ศึกษาวิจัยการดื่มชาเขียวอย่างไรให้ได้ประโยชน์ ชาเขียวก็คือ ชา (Camellia sinensis) ที่ไม่ผ่านการหมักเตรียมได้ โดยการนำไป

ชาสดผ่านความร้อนเพื่อให้แห้งอย่างรวดเร็ว ความร้อนจะช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ทำให้ไม่เกิดการสลายตัว ทำให้ได้ใบชาที่แห้งแต่ยังคงอยู่และยังมีสีที่ค่อนข้างเขียวจึงเรียกว่า ชาเขียว สารสำคัญที่พบได้ในชาเขียวได้แก่ กรดอะมิโน วิตามิน B, C, E สารในกลุ่มแซนทีนอัลคาลอยด์ (Xanthine Alkaloids) คือคาเฟอีน (Caffeine) และธีโอฟิลลีน (Theophylline) ซึ่งมีฤทธิ์กระตุ้นการทำงานของระบบประสาทส่วนกลางส่งผลให้ร่างกายรู้สึกกระปรี้กระเปร่าและสารในกลุ่มฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ที่เรียกว่าแคเทคิน (Catechins) พบมากที่สุดในชาเขียวคือ สารอีพิกัลโลคาเทชินกัลเลต (Epigallocatechin Gallate) ซึ่งมีความสำคัญในการออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของสารต่างๆ ที่พบในชาเขียวมีผลในการยับยั้งภาวะโรคต่างๆ โดยมีวิจัยสนับสนุนว่าการดื่มชาเขียวมีประโยชน์ต่อร่างกายได้แก่ ชาเขียวมีฤทธิ์ในการลดความอ้วน มีฤทธิ์ช่วยเพิ่มการเผาผลาญพลังงานและไขมันจึงส่งผลต่อการควบคุมน้ำหนักของร่างกายการดื่มชาเขียวยังช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลและระดับน้ำตาลในเลือด



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการที่ผู้จัดทำได้ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ได้รับคำแนะนำและปรึกษาแก้ไขปัญหาต่างๆ ในส่วนงานที่ผู้จัดทำได้ศึกษาเกี่ยวกับ ชาเขียวจากกลีบดอกบัว เพื่อช่วยลดต้นทุนในการจัดซื้อแต่สามารถสำเร็จรูปให้กับทางแผนกและยังสามารถเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่สร้างรายได้ให้แก่สถานประกอบการได้ เป็นการสร้างความเป็นเอกลักษณ์ให้กับสถานประกอบการโดยสามารถนำมาทำเป็นของที่ระลึกให้แก่แขกได้เพราะดอกบัวหลวงเป็นดอกไม้ประจำโรงแรม ทั้งนี้วิธีการทำผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากอินเทอร์เน็ตและส่วนหนึ่งเกิดจากการคิดของผู้จัดทำโดยมีวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำงานดังนี้

4.2 วัสดุและอุปกรณ์การทำชาเขียวจากกลีบดอกบัว

4.2.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำชาเขียวจากกลีบดอกบัว

4.2.1.1 ดอกบัวที่ไม่ได้ใช้แล้ว

4.2.1.2 มีด

4.2.1.3 เขียง

4.2.1.4 กระทะ

4.2.1.5 ใบชาเขียวอบแห้งที่ยังไม่ได้ใช้งาน 10 กรัม

4.2.1.6 น้ำเปล่า 1 ลิตร

4.2.2 ขั้นตอนการทำชาเขียวจากกลีบดอกบัว

4.2.2.1 นำดอกบัวหลวงที่ไม่ใช้แล้ว นำมาดึงออกเอาแต่กลีบดอกบัว นำมาล้างให้สะอาด ส่วนเกสรนั้นแยกไว้คั่วทีหลัง



รูปที่ 4.1 ดอกบัวหลวงดึงออกเอาแค่กลีบดอกบัว นำมาล้างให้สะอาด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.2 นำกลีบดอกบัวหลวงมาวางซ้อนๆ กันแล้วนำมาหั่น/ตัดซอยเป็นชิ้นฝอยๆ



รูปที่ 4.2 กลีบดอกบัวหลวงหั่น/ตัดซอยเป็นชิ้นฝอยๆ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.3 ตั้งกระทะไฟอ่อน แล้วนำกลีบดอกบัวหลวงที่หั่นฝอยไว้แล้วนำไปคั่วอย่างน้อย

30 นาที



รูปที่ 4.3 นำกลีบดอกบัวไปคั่ว 30 นาที

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.4 หลังจากนั้นใส่เกสรดอกบัวที่แยกไว้และใบชาเขียวอบแห้งลงไปคั่วด้วยกันประมาณ
อีก 5 นาทีจนเป็นสีน้ำตาล แล้วนำไปตากหรืออบให้แห้งแล้วเอามากรอง



รูปที่ 4.4 เกสรดอกบัวที่แยกไว้และใบชาเขียวอบแห้งลงไปคั่วอบให้แห้งแล้วเอามากรอง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.5 นำชาจากกลีบดอกบัวที่ได้แล้วไปใส่ถุงชาซึ่งเราจะใช้ถุงชาแบบเยื่อกระดาษแบบธรรมชาติเพราะเป็นถุงชาที่กรองได้ดีและปลอดภัยต่อสุขภาพ



รูปที่ 4.5 นำชาจากกลีบดอกบัวที่ได้แล้วไปใส่ถุงชา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.6 นำถุงชาที่ได้ไปใส่ซองบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม



รูปที่ 4.6 นำถุงชาที่ได้ไปใส่ซองบรรจุภัณฑ์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาเขียวกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea)

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนชาเขียวกลีบดอกบัว แสดงตามตารางที่ 4.1

วัสดุ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
กลีบดอกบัว	10กรัม	30/1กิโลกรัม	0.3
ใบชาเขียวอบแห้ง	10กรัม	50/500กรัม	1
ถุงชา	10กรัม	30/50ถุง	6
ซองบรรจุภัณฑ์	10กรัม	10/50ถุง	2
รวม			9.3

ตารางที่4.1การคำนวณต้นทุนชาเขียวกลีบดอกบัว

ที่มา :ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำชาเขียวกลีบดอกบัว โดยมีส่วนผสมได้แก่ กลีบดอกบัวหลวง ใบชาเขียวอบแห้ง ถุงชา ที่ผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้างบประมาณการทำชาเขียวกลีบดอกบัว จำนวน 1 ถุง ถุงละ 2 กรัม เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 4.30 บาท/ถุง สามารถช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อชาต่อเดือน จำนวน จากลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารรอบละ 40 ท่าน วันละ 1 รอบ ชาเขียวกลีบดอกบัวต้นทุน 4.30 คิดเป็นร้อยละทั้งหมดของแขกที่มาใช้บริการต่อรอบ 40 ท่าน เท่ากับ 172 บาท สามารถใช้งานได้ 1 คนต่อ 1 ซอง จากการที่เข้าไปปฏิบัติงาน 4 เดือน คิดต้นทุนชาเขียวเทียบกับราคาตลาดเท่ากับ 840 บาทต่อ 1 กล่อง 1 กล่องมี 10 ซอง ฉะนั้นหากเปลี่ยนมาใช้ชาเขียวกลีบดอกบัวที่ผลิตขึ้นมาเองสามารถลดต้นทุนได้เฉลี่ยกล่องละ 668 บาท เมื่อนำต้นทุนเปรียบเทียบกับชาในราคาตลาด



รูปที่ 4.7 ราคาตลาดของชาเขียว

ที่มา : <https://ihcwineboutique.com>

4.4 สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการชาเขียวกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea) ทำมาจากของที่เหลือจากการจัดประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยงและวางตกแต่งตามห้องอาหารของ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ เป็นการสรุปข้อมูล เพื่ออธิบายผลจากการได้ทดลองของผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถาม จำนวน 30 ตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมดสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ แสดงดังตารางที่ 4.2

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
รวม	30	100.00

ตารางที่4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 40.00 และคิดเป็นเพศหญิงร้อยละ 60.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ แสดงดังตารางที่ 4.3

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
18-23 ปี	4	13.30
24-29 ปี	5	16.70
30-35 ปี	9	30.00
36-41 ปี	6	20.00
มากกว่า 42 ปี	6	20.00
รวม	30	100.00

ตารางที่4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคืออายุ 30-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาคือผู้มีอายุ 36-41 ปี และมากกว่า 42 ปี เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ 24-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 และน้อยที่สุดคือ 18-23 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.30

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พนักงานประจำ	16	53.30
ลูกจ้างชั่วคราว	3	10.00
นักศึกษาฝึกงาน	11	36.70
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตาราง 4.4 พบว่ามีกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นพนักงานประจำมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.30 รองลงมาคือนักศึกษาฝึกงานคิดเป็นร้อยละ 36.70 และน้อยที่สุดเป็นลูกจ้างชั่วคราวคิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม	8	26.70
แผนกแม่บ้าน	4	13.30
แผนกครัว	5	16.70
แผนกต้อนรับส่วนหน้า	3	10.00
ฝ่ายขายและการตลาด	6	20.00
ฝ่ายบัญชี	4	13.30
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือแผนกอาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นร้อยละ 26.70 รองลงมาคือฝ่ายขายและการตลาดคิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือแผนกครัวคิดเป็นร้อยละ 16.70 แผนกแม่บ้านและฝ่ายบัญชีเท่ากันที่ร้อยละ 13.30 และแผนกต้อนรับส่วนหน้าน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 10.00

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ ตามแนวคิดของลิเคิร์ต Likert, R. (1932) ได้จัดลำดับค่าเฉลี่ยและช่วงคะแนน ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1.กลิ่นของผลิตภัณฑ์	3.61	0.78	มาก
2.รสชาติของผลิตภัณฑ์	4.53	0.67	มากที่สุด
3.ขนาดของซองบรรจุภัณฑ์เหมาะสมต่อการนำมาบริโภค	4.09	0.67	มาก
4.คุณภาพของชาเขียวจากกลีบดอกบัว	3.78	0.74	มาก
5.สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรม	4.63	0.55	มากที่สุด
6.เกิดผลิตภัณฑ์สินค้าตัวใหม่ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม	4.50	0.68	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.60	0.61	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจ ที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัว ในแต่ละด้านพบว่าในด้านสามารถช่วยลดต้นทุนให้กับโรงแรมอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.63 รองลงมาด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.53 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด รองลงมาด้านเกิดผลิตภัณฑ์สินค้าตัวใหม่ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.50 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด และรองลงมาด้านของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมต่อการนำมาบริโภคคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.09 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก และรองลงมาด้านคุณภาพของชาเขียวจากกลีบดอกบัวคิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.78 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก และท้ายที่สุดคือด้านกลิ่นของผลิตภัณฑ์คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.61 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก

ดังนั้นจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัว(Lotus Petal Green Tea) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.60



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการ ปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2564 – 19 ธันวาคม พ.ศ. 2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม(Colonnade Restaurant) ณ โรงแรม สุขโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) ผู้จัดทำได้เรียนรู้วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่จริงในด้านต่างๆของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เช่น การต้อนรับแขก การแนะนำรายการอาหาร การทำเครื่องดื่ม การเสนอความช่วยเหลือให้กับแขก การสำรวจความพึงพอใจและการส่งแขกด้วยไมตรีจิต เป็นต้น ซึ่งจากที่ได้ปฏิบัติมาซึ่งระยะเวลาหนึ่งทำให้ได้พบ ปัญหาของคอกบัวหลวงที่เหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากทางโรงแรมได้ทำมาใช้ในการตกแต่งห้องอาหารและสถานที่โรงแรม เมื่อมันแห้งเหี่ยวแล้วก็จะถูกนำไปทิ้ง จึงนำมาทำให้เกิดโครงการชาเขียวกลีบคอกบัว โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบคอกบัว 2) เพื่อช่วยลดต้นทุนการซื้อชาให้แก่ห้องอาหาร 3) เพื่อเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ตัวใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้และจากการที่ได้ทดลองทำและให้พนักงานได้ชิมนั้นทำให้โครงการนี้ได้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งไว้

หลังจากทดลองใช้ผลิตภัณฑ์พบว่า ผลิตภัณฑ์สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางห้องอาหาร และยังสามารถนำไปใช้เป็นของที่ระลึกให้กับทางห้องอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย นอกจากนี้ตัวโครงการนี้ได้รับคำชมในด้านความคิดสร้างสรรค์ซึ่งสามารถวัดได้จากแบบสอบถามออนไลน์

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียวกลีบคอกบัว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 30-35 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นพนักงานประจำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.30 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบคอกบัวมีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.60

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1 ครั้งที่ 1 จากการทดลองทำชาเขียวกลีบดอกบัว พบว่าตอนนำกลีบดอกบัวไปคั่วเปิดไฟแรง จึงทำให้กลีบดอกบัวไหม้

5.2.2 ครั้งที่ 2 เกิดจากการใส่ใบชาเขียวอบแห้งไวเกินไป ทำให้กลีบดอกบัวยังไม่เปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลดี พอใส่ใบชาเขียวแห้งลงไป ทำให้ใบชาเขียวเกิดกลิ่นไหม้ ไม่สามารถทำการประเมนได้

5.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา

5.3.1 จากปัญหาครั้งที่ 1 ที่กลีบดอกบัวไหม้ที่เกิดจากการเปิดไฟแรง ควรเปลี่ยนมาใช้ไฟอ่อนในการคั่วเพื่อไม่ให้เกิดการไหม้

5.3.2 จากปัญหาครั้งที่ 2 ควรรอให้กลีบดอกบัวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั้งหมดก่อนแล้วถึงค่อยใส่ใบชาเขียวอบแห้งลงไปและคั่วที่ไฟอ่อน



บรรณานุกรม

ธาริณี แดงน้อย. (2559). งานวิจัยศึกษาสารพฤกษเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพบัวหลวง 2 สายพันธุ์.

เข้าถึงได้จาก http://digital_collect.lib.buu.ac.th

บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). ชาดอกบัว. เข้าถึงได้จาก <http://www.research-system.siam.edu>

บุษราคัม สิงห์ชัย. (2558). งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำมันหอมระเหย.

เข้าถึงได้จาก <https://li01.tci-thaijo.org>

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. (2559). วิจัยการพัฒนาชากลีบดอกบัว. เข้าถึงได้จาก

<http://202.29.80.46/~sas/sas2019/wp-content>

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข และ วนิดา เลิศพิพัฒนานนท์. (2563). ระเบียบวิจัยพื้นฐานในธุรกิจ

โรงแรมและการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.

ภักจีรา ศุภวิชาว. (2550). ความเป็นมาและความสำคัญของชา. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com>

รัชนี นามมาตย์. (2557). วิจัยสรรพคุณของพืชสมุนไพรไทย. เข้าถึงได้จาก <http://waa.inter.nstda.or.th>

ลิเคิร์ต Likert, R. (1932). ได้จัดลำดับค่าเฉลี่ยและช่วงคะแนน. เข้าถึงได้จาก <https://greedisgoods.com>

แสงเจริญ. (2564). ความสำคัญของชาเขียว. เข้าถึงได้จาก <https://www.sangcharoenprint.com>

สุนันทา คะเนนออก. (2556). ข้อมูลของดอกบัวหลวง. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>

อัญชิสา สุขสนธิสมบุญ. (2563). แพทย์แผนไทยประยุกต์ ได้ศึกษาวิจัยการดื่มชาเขียวอย่างไร

ให้ได้ประโยชน์. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท). สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์.

Peterpter. (2561). ประเภทของชาต่างๆ. เข้าถึงได้จาก <https://www.puerteaonline.com/ประเภทของชา>

The Sukhothai Hotels & Resorts. (2564, 4 มกราคม). (Weddings and Occasions). [เฟสบุ๊ก]. เข้าถึงได้

จาก <https://www.facebook.com/thesukhothai/photos>

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน



การปฏิบัติงานภายในโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ



เช็คเครื่องมือเครื่องใช้บน โต๊ะอาหาร



ทำเครื่องดื่มให้แขก ชา/กาแฟ



ถำเลียงอาหารเสริฟแะกในห้อง



ทำกล่องของขวัณวันคริสมาสต์



เป็นนางนพมาศวันลอยกระทง



เตรียมรับออเดอร์ชีสเค้กโกแลต

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์



แบบสอบถามความพึงพอใจชาเขียวจากกลีบดอกบัว

(Lotus Petal Green Tea)

ของโรงแรมโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ(The Sukhothai Bangkok Hotel)

วัตถุประสงค์ : เพื่อวัดระดับความพึงพอใจที่มีต่อชาเขียวจากกลีบดอกบัว(Lotus Petal Green Tea)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม(ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน หรือเติมข้อความที่

ตรงกับข้อมูลของท่าน)

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1.เพศ | ☐ ชาย | ☐ หญิง |
| 2.อายุ | ☐ 18-23 ปี | ☐ 24-29 ปี |
| | ☐ 30-35 ปี | ☐ 36-41 ปี |
| | ☐ มากกว่า 42 ปี | |
| 3.สถานภาพ | ☐ พนักงานประจำ | ☐ ลูกจ้างชั่วคราว |
| | ☐ นักศึกษาฝึกงาน | |
| 4. แผนก | ☐ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม | ☐ แผนกแม่บ้าน |
| | ☐ แผนกครัว | ☐ แผนกต้อนรับส่วนหน้า |
| | ☐ ฝ่ายขายและการตลาด | ☐ ฝ่ายบัญชี |

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อชาเขียวจากกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea)

ระดับความพึงพอใจที่มี ต่อชาเขียวจากกลีบ ดอกบัว	มาก ที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.กลิ่นของผลิตภัณฑ์					
2.รสชาติของผลิตภัณฑ์					
3.ขนาดของซองบรรจุ ภัณฑ์เหมาะสมต่อการ นำมาบริโภค					
4.คุณภาพของชาเขียว จากกลีบดอกบัว					
5.สามารถช่วยลดต้นทุน ให้กับโรงแรม					
6.เกิดผลิตภัณฑ์สินค้าตัว ใหม่ช่วยเพิ่มรายได้ ให้กับโรงแรม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการชาเขียวจากกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea) พนักงานที่ปรึกษามีความคิดเห็นว่าโครงการชาเขียวจากกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea) ชอบความคิดสร้างสรรค์ดี โครงการนี้มีประโยชน์และสามารถนำมาพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ได้เกิดขึ้นจริงและนำมาประยุกต์ใช้กับห้องอาหาร Colonnade ได้ สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางโรงแรมได้ ส่วนสิ่งที่ต้องปรับปรุงคือ กลิ่นของชาควรชัดเจนกว่านี้อาจจะต้องเพิ่มกลีบของดอกบัวและตากแห้งให้นานขึ้นกว่าเดิม

..... พนักงานที่ปรึกษา

(คุณพัชรมณี วรรณการปัญญา)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



ชาเขียวกลีบดอกบัว

(Lotus Petal Green Tea)

นางสาวอลิษา ภูษโธ

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่องชาเขียวกลีบดอกบัวครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบดอกบัว จากดอกบัวที่นำมาใช้ในการตกแต่งห้องอาหารเมื่อดอกบัวเหี่ยวแห้งก็จะถูกนำไปทิ้ง โดยผู้จัดทำได้นำเอากลีบดอกบัวที่เหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมากมาทำเป็นชาในรูปแบบผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ และเป็นการช่วยลดต้นทุนในการซื้อชาให้แก่ห้องอาหารและยังช่วยทำให้ห้องอาหารน่าสนใจแตกต่างจากโรงแรมอื่น

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียวกลีบดอกบัวพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนมากเป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 30-35 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นพนักงานประจำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.30 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมาก

ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัวมีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.60

Abstract

The purpose of this cooperative study project on lotus petal green tea was to study the method of making tea from lotus petals. Using the lotus flowers used to decorate the dining room, when the lotus flowers wither, they are discarded. The author took many lotus petals left over to create the tea This reduced the cost of buying tea for the restaurant and also made the restaurant attractive and different from other hotels.

From the satisfaction survey on lotus petal green tea products, it was found that

most were 18 females, representing 60.00 percent, aged between 30-35 years, accounting for the most 30.0%. Most were full-time employees, accounted for 53.30 percent and most were personnel in the food and beverage department, 26.70%. The results from the table of mean and standard deviation of satisfaction, with the lotus petal green tea project had the highest level of overall satisfaction. representing an overall average of 4.60.

Keywords: Green Tea / Lotus Flowers / Cost Reduction

ที่มาของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) แผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนของโรงแรมอาหาร Colonnade มีลักษณะของการบริการเป็นแบบบุฟเฟ่ต์อาหารเช้า (Breakfast Buffet) และจะมีการบริการเครื่องดื่มเมนูชาเป็นหลัก แต่ชาที่มีบริการนั้นยัง ไม่มีความหลากหลายพอทำให้แขกที่มาใช้บริการได้แนะนำมากับทางผู้จัดทำว่าอยากลองชิมชาที่มีกลิ่นและรสชาติที่หลากหลายแปลกจากที่อื่นบ้าง เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่

ดังนั้นผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาจึงทำการปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรที่จะ นำดอกบัวหลวงที่เป็นดอกไม้ประจำโรงแรมมาทำเป็นชา เพราะทางโรงแรมมีการนำมาวางตกแต่งตามห้องอาหารพอหมดวันก็นำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์จึงได้คิดที่จะนำมาทำเป็นชาเขียวจากกลีบดอกบัว โดยการนำส่วนของดอกบัวหลวงที่มีกลีบที่ไม่แก่มากและยังคงความหอมของดอกมาล้างทำความสะอาดให้ดีให้แห้งแล้วนำไปอบให้แห้งพร้อมกับใบชาเขียวอบแห้งที่ยังไม่ได้ใช้งาน ดอกบัวหลวงจะเป็นตัวช่วยเพิ่มสีสันและกลิ่นของชาให้มีความหอมของกลีบบัว นอกจากนี้ยังเป็นการทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มมากขึ้นจากของที่ไม่ใช้แล้วเป็นการสร้างความแปลกใหม่และความหลากหลายในดื่มชา อีกทั้งยังสามารถนำมาใช้เสิร์ฟในห้องอาหารหรือสามารถทำเป็นเมนูเครื่องดื่มภายใต้แบรนด์ของโรงแรม เป็นของที่ระลึกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ และยังเป็นการช่วยลดต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของโรงแรมอาหารในการซื้อชาสำเร็จรูปได้อีกทาง

แนวคิดในการทำโครงการ

เครื่องมือที่ใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์บรรลุตามวัตถุประสงค์ คือการทำการค้นคว้าข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต โดยมีการนำดอกบัว ใบชาเขียวอบแห้งในการทำผลิตภัณฑ์ รวมถึงการ

ขอคำปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงาน
พี่เลี้ยง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบ
ดอกบัว

2. เพื่อช่วยลดต้นทุนการซื้อชาให้แก่
ห้องอาหาร

3. เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สินค้าตัว
ใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือใช้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำชาจากกลีบ
ดอกบัวแล้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิด
รายได้ในอนาคต

2. เป็นการนำของที่ไม่ใช้แล้วสามารถ
นำกลับมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้
ประโยชน์ในสถานประกอบการได้

3. สามารถนำไปทำเป็นของที่ระลึก
ให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการได้

4. ลูกค้าสามารถมีตัวเลือกในการดื่มชา
ได้หลากหลายมากขึ้น

วิธีดำเนินการ

1. นำดอกบัวหลวงที่ไม่ใช่แล้ว นำมา
ดึงออกเอาแต่กลีบดอกบัว นำมาล้างให้สะอาด
ส่วนเกสรนั้นแยกไว้คั่วทีหลัง

2. นำกลีบดอกบัวหลวงมาวางซ้อนๆ
กันแล้วนำมาหั่น/ตัดซอยเป็นชิ้นฝอยๆ

3. ตั้งกระทะไฟอ่อน แล้วนำกลีบ
ดอกบัวหลวงที่หั่นฝอยไว้แล้วนำไปคั่วอย่าง
น้อย 30 นาที

4. หลังจากนั้นใส่เกสรดอกบัวที่แยก
ไว้และใบชาเขียวอบแห้งลงไปคั่วด้วยกัน
ประมาณอีก 5 นาที จนเป็นสีน้ำตาล แล้วนำไป
ตากหรืออบให้แห้งแล้วเอามากรอง

5. นำชาจากกลีบดอกบัวที่ได้แล้วไป
ใส่ถุงชาซึ่งเราจะใช้ถุงชาแบบเยื่อกระดาษแบบ
ธรรมชาติ เพราะเป็นถุงชาที่กรองได้ดีและ
ปลอดภัยต่อสุขภาพ

6. นำถุงชาที่ได้ไปใส่ซองบรรจุภัณฑ์
ให้สวยงาม

สรุปผลโครงการ

จากการ ปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่าง
วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2564 – 19 ธันวาคม พ.ศ.
2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ใน
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Colonnade
Restaurant) ณ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The
Sukhothai Hotels & Resorts) ผู้จัดทำได้

เรียนรู้วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่จริงในด้านต่างๆของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เช่น การต้อนรับแขก การแนะนำรายการอาหาร การทำเครื่องดื่ม การเสนอความช่วยเหลือให้กับแขก การสำรวจความพึงพอใจและการส่งแขกด้วยไมตรีจิต เป็นต้น ซึ่งจากที่ได้ปฏิบัติมาซักระยะเวลาหนึ่งทำให้ได้พบ ปัญหาของคอกบัวหลวงที่เหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากทางโรงแรมได้ทำมาใช้ในการตกแต่งห้องอาหารและสถานที่โรงแรม เมื่อมันแห้งเหี่ยวแล้วก็จะถูกนำไปทิ้ง จึงนำมาทำให้เกิดโครงการชาเขียวกลีบดอกบัว โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบดอกบัว 2) เพื่อช่วยลดต้นทุนการซื้อชาให้แกห้องอาหาร 3) เพื่อเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ตัวใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้และจากการที่ได้ทดลองทำและให้พนักงานได้ชิมนั้นทำให้โครงการนี้ได้รับรางวัลวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งไว้

หลังจากทดลองใช้ผลิตภัณฑ์พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางห้องอาหารและยังสามารถนำไปใช้เป็นของที่ระลึกให้กับทางห้องอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย นอกจากนี้ตัวโครงการนี้ได้รับคำชมในด้านความคิดสร้างสรรค์ซึ่งสามารถวัดได้จากแบบสอบถามออนไลน์

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียวกลีบดอกบัว พบว่าผู้ตอบ

แบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 30-35 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นพนักงานประจำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 53.30 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาเขียวกลีบดอกบัวมีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.60

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปต่อยอด เพื่อจะทำเป็นของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการในห้องอาหารได้และสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้อีกด้วย

บรรณานุกรม

ธาริณี แดงน้อย. (2559). งานวิจัยศึกษา

สารพฤษเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพบัวหลวง 2

สายพันธุ์. เข้าถึงได้จาก

http://digital_collect.lib.buu.ac.th

บุศรินทร์ พาหุพันธ์. (2560). ชาดอกบัว. เข้าถึงได้จาก <http://www.research-system.siam.edu>

บุษราคัม สิงห์ชัย. (2558). งานวิจัยนี้มี

วัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำมัน

หอมระเหย. เข้าถึงได้จาก [https://li01.tci-](https://li01.tci-thaijo.o)

พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์. (2559). *วิจัยการ
พัฒนาจากถักคอกบัว*. เข้าถึงได้จาก [http://](http://202.29.80.46/~sas/sas2019/wp-content)

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข. และวนิดา เลิศพิพัฒ
นานนท์. (2563). *ระเบียบวิจัยพื้นฐานในธุรกิจ
โรงแรมและการท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยสยาม

ภักจีรา ศุภวิชชา. (2550). *ความเป็นมาและ
ความสำคัญของชา*. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com>

รัชนี้ นามมาตย์. (2557). *วิจัยสรรพคุณของพืช
สมุนไพรไทย*. เข้าถึงได้จาก
<http://waa.inter.nstda.or.th>

ลิเคิร์ท Likert, R. (1932). *ได้จัดลำดับค่าเฉลี่ย
และช่วงคะแนน*. เข้าถึงได้จาก
<https://greedisgoods.com>

แสงเจริญ. (2564). *ความสำคัญของชาเขียว*.

เข้าถึงได้จาก <https://www.sangcharoenprint.co>

สุนันทา คะเนนอก. (2556). *ข้อมูลของคอกบัว
หลวง*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com>

อัญชิสา สุขสนธิสมบูรณ์. (2563). *แพทย์แผน
ไทยประยุกต์ ได้ศึกษาวิจัยการดื่มชาเขียวอย่าง
ได้ให้ประโยชน์ (วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต). สุราษฎร์ธานี. มหาวิทยาลัยราช
ภัฏสุราษฎร์ธานี*

Peterpter. (2561). *ประเภทของชาต่างๆ*. เข้าถึง
ได้จาก <https://www.puerteaonline.com/>
ประเภทของชา

The Sukhothai Hotels & Resorts.

(2564/01/04). *Weddings and Occasions*. เข้าถึง
ได้จาก [https://www.facebook.com/ The](https://www.facebook.com/The)
Sukhothai Hotels /photo



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



ความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Hotels & Resorts) แผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนของห้องอาหาร Colonnade มีลักษณะของการบริการเป็นแบบบุฟเฟต์อาหารเช้า (Breakfast Buffet) และจะมีการบริการเครื่องดื่มเมนูชาเป็นหลัก แต่ชาที่มีบริการนั้นยังไม่มีความหลากหลายพอเพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ดังนั้นผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาจึงทำการปรึกษากับพนักงานที่เล็งและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรที่จะ นำดอกบัวหลวงที่เป็นดอกไม้ประจำโรงแรมมาทำเป็นชาเพราะทางโรงแรมมีการนำมาวางตกแต่งตามห้องอาหารพอมันก็นำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์จึงได้คิดที่จะนำมาทำเป็นชาเขียวจากกลีบดอกบัว นอกจากนี้ยังเป็นการทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มมากขึ้นจากของที่ไม่ใช่แล้วเป็นการสร้างความแปลกใหม่และความหลากหลายในดื่มชา อีกทั้งยังสามารถนำมาใช้เสิร์ฟในห้องอาหารหรือสามารถทำเป็นเมนูเครื่องดื่มภายใต้แบรนด์ของโรงแรม เป็นของที่ระลึกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ และยังเป็นการช่วยลดต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของห้องอาหารในการซื้อชาสำเร็จรูปได้อีกทาง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.เพื่อศึกษาวิธีการทำชาจากกลีบดอกบัว
- 2.เพื่อช่วยลดต้นทุนการซื้อชาให้แก่ห้องอาหาร
- 3.เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สินค้าตัวใหม่จากวัตถุดิบที่เหลือใช้

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- 1.ได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำชาจากกลีบดอกบัวแล้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดรายได้ในอนาคต
- 2.เป็นการนำของที่ไม่ใช่แล้วสามารถนำกลับมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้ประโยชน์ในสถานประกอบการได้

3.สามารถนำไปทำเป็นของที่ระลึกให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการได้

4.ลูกค้าสามารถมีตัวเลือกในการดื่มชาได้หลากหลายมากขึ้น

วิธีดำเนินการ

- 1.นำดอกบัวหลวงที่ไม่ใช่แล้ว นำมาล้างออกเอาแต่กลีบดอกบัว นำมาล้างให้สะอาด ส่วนเกสรนั้นแยกไว้คั่วให้แห้ง
- 2.นำกลีบดอกบัวหลวงมาวางซ้อนๆกันแล้วนำมาหั่น/ตัดซอยเป็นชิ้นฝอยๆ
- 3.ตั้งกระทะไฟอ่อน แล้วนำกลีบดอกบัวหลวงที่หั่นฝอยไว้แล้วนำไปคั่วอย่างน้อย 30 นาที
- 4.หลังจากนั้นใส่เกสรดอกบัวที่แยกไว้และใบชาเขียวอบแห้งลงไปคั่วด้วยกันประมาณอีก 5 นาที จนเป็นสีน้ำตาล แล้วนำไปตากหรืออบให้แห้งแล้วเอามากรอง
- 5.นำชาจากกลีบดอกบัวที่ได้แล้วไปใส่ถุงชาซึ่งเราจะใช้ถุงชาแบบเยื่อกระดาษแบบธรรมชาติ เพราะเป็นถุงชาที่กรองได้ดีและปลอดภัยต่อสุขภาพ
- 6.นำถุงชาที่ได้ไปใส่ซองบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม

สรุปผลโครงการ

จากการทดลองทำชาเขียวกลีบดอกบัว เพื่อลดต้นทุนจากการที่เคยจัดซื้อชาสำเร็จรูปของทางห้องอาหาร รวมถึงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ให้กับทางห้องอาหารอีกด้วย



ชาเขียวกลีบดอกบัว (Lotus Petal Green Tea) ผู้จัดทำ : นางสาวอลิษา ภูญชร 6004400092
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ณันท์นิติน ท่องอร สาขาวิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
สถานประกอบการ : โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ พนักงานที่ปรึกษา : คุณพัชรณิ วรรณการบัญชา

ภาคผนวก จ

ใบบันทึกรายชื่อผู้



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาวอลิษา กุญชรโร
รหัสนักศึกษา : 6004400092
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ
ที่อยู่ : 298/58 ถนนเพชรเกษม แขวงหลักสอง เขตบางแค จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ภาคผนวก ข

ประวัติผู้เขียน



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาวอลิษา กุญชรโ

รหัสนักศึกษา : 6004400092

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่ : 298/58 ถนนเพชรเกษม แขวงหลักสอง เขตบางแค จังหวัดกรุงเทพมหานคร