



รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน

Sun to the Moon Mocktail

โดย

นางสาวพุทธชาด อธิธักันต์วัฒน์ 6104400067

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119 – 413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ ม็อกเทลซันทูเดอะมูน
(Sun to the Moon Mocktail)
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวพุทธรชاذ อธิธิกันตวัฒน์ 6104400067
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นิ ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา
2564

คณะกรรมการการสอบโครงการ

นันท์นิ ทองอร

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นิ ทองอร)

นิพนธ์ พงษ์

.....พนักงานที่ปรึกษา

(นางสาวมณีภรณ์ เพ็งพิน)

จันทรา

.....กรรมการกลาง

(อาจารย์จันทรา ไซยศรีษะ)

ดร.มารุจ

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	:	ม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน
หน่วยกิต	:	5
ผู้จัดทำ	:	นางสาวพุทธรชา อธิธินันต์วัฒน์
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์นันท์นี้ ทองอร
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
สาขาวิชา	:	อุตสาหกรรมกาท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	:	2/2564

บทคัดย่อ

โครงการม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ 2) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล 3) ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวันโดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่ โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) โดยผู้จัดทำมีหน้าที่ต้อนรับและเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆ ให้แก่แขกที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาว่ามีน้ำผลไม้และน้ำอัดลมกระป๋องเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน จึงคิดอยากทำเมนูเครื่องดื่มม็อกเทลที่มีความแปลกใหม่ขึ้นมาโดยมีการใส่ส่วนผสมลงในเครื่องดื่ม ซึ่งลูกค้าสามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย เมนูนี้มีชื่อว่า “ม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน” (Sun to the Moon Mocktail)

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

คำสำคัญ : ม็อกเทล วุ้น น้ำผลไม้

Project Title : Sun to the Moon Mocktail
Credits : 5
By : Ms. Putthachad Itthikantawat
Advisor : Ms. Nuntinee Thong-on
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 2/2021

Abstract

The Sun to the Moon Mocktail project aimed: 1. To increase alternative menus for guests; 2. To research how to make mocktails; 3. To help reduce the quantity of leftover raw materials each day. During the cooperative education as a receptionist at the Millennium Hilton Bangkok hotel, they were responsible for welcoming and serving various drinks to welcome the guests. It was clearly seen that there was a large quantity of juice and soft drinks left over each day. The student had the idea to create a new mocktail drink with agar jelly as an ingredient, which would be suitable for people of all age groups.

From the employee satisfaction survey of 30 people, it was found that most of the respondents were female, aged 18-23 years and aged 24-29 years with a bachelor's degree. Most respondents worked in the receptionist section. The results of the satisfaction questionnaire for the "Sun to the Moon Mocktail" were summarized from the mean and standard deviation tables. There was a high level of satisfaction, representing an overall average of 4.23.

Keywords: mocktails, jelly, fruit juices

Approved by

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมิถิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและปฏิบัติงานในอนาคตซึ่งมีค่ามากมายสำหรับโครงการสหกิจฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือและสนับสนุน ดังนี้

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. คุณณณิกรณัฏ์ เฟื่องพิน | Assistant Executive Floor Manager Front Office |
| 2. คุณกชกร มิตรบ้านยาง | Front Office |
| 3. อาจารย์นันท์นที ทองอร | อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา |

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำปรึกษาคำแนะนำและคอยช่วยเหลือในการจัดทำรายงานผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาการทำโครงการฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจในการใช้ชีวิตการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวพุทธรชาด อิทธิกันตวัฒน์

29 พฤษภาคม 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	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ	4
2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และการให้บริการขององค์กร	5
2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ	13
2.5 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานองค์กร	15
2.6 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย	15
2.7 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	16
2.8 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา	16
2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	17
2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	18
2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	18
2.12 ข้อเสนอแนะ	19
บทที่ 3 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล (Mocktail)	20
3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)	21
3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)	22
3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มม็อกเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	32
4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ทำเครื่องดื่มม็อกเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	32
4.3 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มม็อกเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	33
4.4 การคำนวณต้นทุนม็อกเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	36
4.5 สรุปผลประเมินความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	37
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการโครงการ	41
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	42
5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป	42
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	18
ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนวัน 2 รหัสชาติ	36
ตารางที่ 4.2 แสดงการคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม	36
ตารางที่ 4.3 แสดงการคำนวณต้นทุนมีอคเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	38
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	36
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	36
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา	37
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนงาน	37
ตารางที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อมีอคเทลชั้นทุลเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)	38



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 สัญลักษณ์ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)	3
รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)	3
รูปที่ 2.3 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)	6
รูปที่ 2.4 ห้องเอ็กゼคิวทีฟ (Executive Room)	6
รูปที่ 2.5 ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Suite)	7
รูปที่ 2.6 ห้องรอยัล สวีท (Royal Suite)	7
รูปที่ 2.7 ห้องเอ็กゼคิวทีฟพลัส สวีท (Executive Plus Suites)	8
รูปที่ 2.8 ห้องอาหาร Flow	9
รูปที่ 2.9 ห้องอาหาร Yuan	9
รูปที่ 2.10 ห้องอาหาร Prime	10
รูปที่ 2.11 ห้องอาหาร Executive Lounge	10
รูปที่ 2.12 ห้องอาหารทรีซิกตี้ (Three Sixty Rooftop Bar)	11
รูปที่ 2.13 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop)	11
รูปที่ 2.14 ห้อง Grand Ballroom	12
รูปที่ 2.15 ห้อง Thonburi Ballroom	12
รูปที่ 2.16 Hilton Meeting	13
รูปที่ 2.17 Health Club	13
รูปที่ 2.18 สระว่ายน้ำ (The Beach)	14
รูปที่ 2.19 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa)	14
รูปที่ 2.20 แผนผังการจัดการองค์กร แผนกต้อนรับส่วนหน้า	15
รูปที่ 2.21 นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาวพุทธรชาด อธิธักันตวัฒน์	15
รูปที่ 2.22 พนักงานที่ปรึกษา	16
รูปที่ 3.1 ม็อกเทล (Mocktail)	20
รูปที่ 3.2 ผงวุ้น	22
รูปที่ 3.3 น้ำสับประรด	23
รูปที่ 3.4 น้ำเชื่อมไซรัป	24
รูปที่ 3.5 สัมแมนคาริน	25
รูปที่ 3.6 มะนาว	26

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.7 ซเวปส์จิงเจอร์เอล	27
รูปที่ 3.8 น้ำส้ม	28
รูปที่ 4.1 ละลายผงวุ้นกับน้ำเชื่อมสตอเบอรี่และน้ำเชื่อมลีนจี	33
รูปที่ 4.2 เทผงวุ้นที่ละลายแล้วใส่ภาชนะ รอให้แข็งตัว	33
รูปที่ 4.3 แกะวุ้นออกจากแม่พิมพ์	33
รูปที่ 4.4 ใส่วุ้นลงในแก้ว	34
รูปที่ 4.5 ใส่น้ำแข็งลงในแก้ว	34
รูปที่ 4.6 เทน้ำสับปะรด	34
รูปที่ 4.7 เทน้ำส้ม	35
รูปที่ 4.8 เทจิงเจอร์เอลตามลงไป	35
รูปที่ 4.9 ตกแต่งด้วยส้มสไลด์	35



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ฝั่งธนบุรี เป็นอาคารที่โดดเด่นด้วยความสูง 32 ชั้น ทุกห้องสามารถมองเห็นวิวได้ทั้งวิวเมืองและวิวแม่น้ำ ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ซึ่งเป็นพื้นที่ในการเช็คอินเช็คเอาท์ ซึ่งทางโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ มีส่วนของชั้นนักธุรกิจ (Executive Floor) ได้มีการบริการทั้งม็อกเทล ค็อกเทล ชา และกาแฟ ให้แก่แขกที่มาใช้บริการแก่สมาชิกและลูกค้าที่จ่ายค่าห้องพักมาในราคาสูง ซึ่งลูกค้าไม่ต้องจ่ายเงินให้กับเครื่องดื่มนี้ ลูกค้าสามารถเลือกทานได้ ขณะที่ได้ปฏิบัติสหกิจศึกษาได้เรียนรู้งานต่างๆ ภายในแผนกต้อนรับส่วนหน้า เช่น การต้อนรับ การรับออเดอร์เครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ ม็อกเทล เป็นต้น จากนั้นผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาในแผนก คือ น้ำผลไม้เหลือทิ้งในแก้ววันและน้ำผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้ ซึ่งเครื่องดื่มเหล่านี้เป็นเครื่องดื่มที่จะต้องทำให้แขกที่มาใช้บริการในทุกๆวัน ซึ่งบางครั้งทำให้แขกที่มาใช้บริการเกิดความเบื่อหน่าย และเมนูก็มีจำกัด

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงปรึกษากับพี่เลี้ยงว่าควรจะทำเครื่องดื่มม็อกเทลเมนูใหม่ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการและเพื่อเป็นตัวเลือกใหม่ให้แก่แขก ส่วนที่ทำม็อกเทลนั้นก็เพราะลูกค้าสามารถเลือกดื่มได้ทั้งวัน และยังทำให้แขกมีตัวเลือกเพิ่มมากขึ้น ผู้จัดทำได้คิดสูตรม็อกเทลมาจากส่วนผสมที่มีอยู่แล้วในแผนก เนื่องจากในแต่ละวันจะมีวัตถุดิบจำพวก น้ำผลไม้ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นน้ำส้ม น้ำสับปะรด หรือน้ำมะนาว และผลไม้ที่เหลือจากการตกแต่ง รวมถึงเครื่องดื่มที่เป็นน้ำอัดลม อย่างเช่น โค้ก สไปรซ์ จิงเจอร์เอล ซึ่งเมื่อเปิดแล้วต้องใช้ให้หมดกระป๋อง เพราะเป็นเครื่องดื่มจำพวกก๊าซ และมีการใช้จำนวนหลายกระป๋องในแต่ละวัน ทำให้วัตถุดิบเหล่านี้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นของสดจึงเก็บไว้นานไม่ได้ ผู้จัดทำจึงได้นำเอาวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่ โดยมีการนำเอาน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่และน้ำเชื่อมลิ้นจี่ ที่ทางแผนกมีอยู่แล้วนำมาทำเป็นวุ้น เพื่อเป็นการเพิ่มสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ให้ดูลิ้นจี่ขึ้น และยังทำให้เครื่องดื่มมีความแปลกตาและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น โดยมีม็อกเทลตัวนี้ผู้จัดทำได้ตั้งชื่อว่า Sun to the Moon เนื่องด้วยเหตุผลที่ว่า ลูกค้าสามารถดื่มได้ตลอดทั้งวันตั้งแต่เช้าถึงเย็น นอกจากนี้เครื่องดื่มยังสามารถตอบสนองผลลัพธ์ของแขกที่ส่วนมากจะเป็นวัยทำงาน ผู้สูงอายุ และครอบครัวที่มีเด็กเล็ก ก็สามารถเพลิดเพลินกับเมนูนี้ได้ และยังเป็นการเพิ่มเครื่องดื่มเมนูใหม่ๆ ให้กับแขกที่มาใช้บริการ รวมถึงสามารถนำไปประยุกต์ขายในส่วนของแผนกอื่นๆ ได้อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อคเทล
- 1.2.3 ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวันโดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ แผนกต้อนรับส่วนหน้า

1.3.2 ขอบเขตด้านกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีรวบรวมข้อมูลจากพนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ จากการตอบแบบสอบถาม จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการจัดทำตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม 2565

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ค้นคว้าและเก็บข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ มีการศึกษาเอกสาร สอบถามพนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า และมีการสังเกตการปฏิบัติงานของแผนกต้อนรับส่วนหน้า โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ได้ศึกษาและคิดค้นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจำพวกม็อคเทลไว้ใช้ประโยชน์ในอนาคต
- 1.4.2 เพื่อลดปริมาณการทิ้งวัตถุดิบจำพวกของสดให้กับแผนก
- 1.4.3 สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพได้

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 2.1 สัญลักษณ์ของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

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

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)

ที่ตั้งสถานประกอบการ : เลขที่ 123 ถนนเจริญนคร แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10600

โทรศัพท์ : 02 442 2000

อีเมล : bkkhi.informations@hilton.com

เว็บไซต์ : www.bangkok.hilton.com

เฟซบุ๊ก : <https://www.facebook.com/Hiltonbangkok/>



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรม Millennium Hilton Bangkok

ที่มา : <http://www.localizationworld.com/lwban2014/TaxitoMillennium.pdf>

2.2 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

ฮิลตันก่อตั้งขึ้นครั้งแรกโดย คอนราดเฮ็น โดยก่อตั้งโรงแรมฮิลตันที่เท็กซัส สหรัฐอเมริกา ในปีพ.ศ. 2462 และเป็นโรงแรมที่ได้รับการยอมรับอย่างรวดเร็ว ในฐานะผู้นำด้านธุรกิจบริการในคริสต์วรรษแรก ฮิลตัน ได้ขยายตัวอย่างรวดเร็วทั่วสหรัฐอเมริกา และเริ่มพัฒนาไปยังต่างประเทศในต้นปี พ.ศ. 2492 ฮิลตันได้เปิดโรงแรม แคริบฮิลตันที่เปอร์โตริโก ปัจจุบันฮิลตันมีโรงแรมในเครือกว่า 80 ประเทศทั่วโลก ทั้งในแอฟริกา ตะวันออกกลาง เอเชียแปซิฟิก ยุโรป อเมริกาเหนือและอเมริกาใต้

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) นับได้ว่าเป็นโรงแรมที่ใช้ระยะเวลาในการก่อสร้างค่อนข้างจะยาวนานที่สุดในประวัติศาสตร์โรงแรมไทย โดยใช้ระยะเวลาในการก่อสร้างนานกว่า 19 ปี โดยเริ่มตั้งแต่ปีพ.ศ. 2530 จนเสร็จภายในต้นปีพ.ศ. 2549 โรงแรมมิลเลนเนียมฮิลตันกรุงเทพ เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการในวันที่ 1 มีนาคม 2549 เดิมทีโรงแรมจะเปิดให้บริการตั้งแต่ปีพ.ศ. 2530 ตามโครงการดังกล่าว ทางผู้บริหารมีแผนจะลงทุนสร้างโรงแรมหรูระดับ 5 ดาวริมแม่น้ำเจ้าพระยาภายใต้แบรนด์ “โซฟิเทลริเวอร์ไซด์” ซึ่งเป็นโครงการลงทุนของบริษัท TWY Property จำกัด ประกอบด้วยผู้ถือหุ้น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่ม UCP ผู้ถือหุ้นจำนวน 40 % บริษัท Universe Group จำกัด หุ้นจำนวน 30 % และบริษัท Accor Group ผู้ถือหุ้นจำนวน 20 % ที่เหลือเป็นของกลุ่มสถาบันการเงินและกลุ่มผู้ถือหุ้นรายย่อยอีก 10 % โดยเริ่มก่อสร้างตั้งแต่ปีพ.ศ. 2530 และคาดว่าจะเปิดโรงแรมตั้งแต่ปี พ.ศ.2535 แต่ผ่านมากกว่า 14 ปี ที่สร้างได้เฉพาะโครงของโรงแรม เนื่องจากประสบปัญหาทางการเงินภายในจึงทำให้โครงการดังกล่าว เกิดการชะงักไปนานจนภายหลังได้มีการปรับโครงสร้างหนี้ โดยโครงการดังกล่าวจึงได้โอนย้ายไปอยู่กองทุนฟื้นฟูกับบริษัทเป็นกลุ่มทุนจากสหรัฐอเมริกา จึงได้เข้ามาซื้อโครงการในนาม บริษัทกรุงเทพริมน้ำ จำกัด โดยมีนายสุชาติ เจียรานุสดี เป็นกรรมการผู้จัดการ และมี.ร.ว. จัตุมงคล โสณกุล เป็นประธานบริษัท ทั้งนี้สำหรับมูลค่าทรัพย์สินทั้งหมดซื้อมาในมูลค่ากว่า 960 ล้านบาท เตรียมที่จะทุ่มงบประมาณในการบริหารสินทรัพย์ไทยหรือ บสท. โดยจุดเด่นของโครงการดังกล่าว เป็นตึกสูงขนาด 33 ชั้นบนพื้นที่ 7.5 ไร่ ซึ่งตั้งอยู่บริเวณย่านเจริญนคร มีความกว้างติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาถึง 55 เมตร ซึ่งถือเป็นพื้นที่ที่หาได้ยากยิ่งในปัจจุบัน ประกอบกับขณะนี้กฎหมายได้ประกาศห้ามสร้างโรงแรมติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาแล้ว จากศักยภาพดังกล่าวจึงทำให้โครงการนี้เป็นเป้าหมายสำคัญของนักลงทุนทั้งในและต่างประเทศ มีกลุ่มโรงแรมต่างๆเข้าไปสำรวจพื้นที่มากมายในการก่อตั้ง ได้มีสิงคโปร์กับสหรัฐอเมริกา ร่วมลงทุนกว่า 3 พันล้าน เพื่อฟื้นฟูกิจการ จนเมื่อต้นปีพ.ศ. 2547 บริษัทบริหารสินทรัพย์ไทยก็ประกาศขายโครงการดังกล่าวได้ โดยเดิมทีเป็นการติดต่อในนามของกลุ่มอมรินทร์กรุ๊ป แต่ภายหลังได้มีการถอนตัวออกไปเนื่องจากผู้ราคาระมัดใจด้วยเหตุนี้ 2 กลุ่มทุนยักษ์ใหญ่ คือ กลุ่มซีดี ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (CDL) ซึ่งเป็นกลุ่มทุน

อสังหาริมทรัพย์ใหญ่จากสิงคโปร์ และกลุ่ม Westbrook ได้มีการปรับปรุงโครงสร้างเดิมอีก 1.3 พันล้านบาท ในการพัฒนาเป็นโรงแรมระดับ 3 ดาวแต่ภายหลังได้มีการเปลี่ยนนโยบายมาสร้างต่อให้เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาวแทน ส่งผลให้การลงทุนสูงถึง 3 พันล้านบาทเลยทีเดียว สาเหตุที่ต้องใช้งบประมาณสูงถึงขนาดนี้เนื่องจากโครงสร้างเดิมก่อสร้างเสร็จทั้งหมดแล้ว แต่ก็ค่อนข้างจะทรุดโทรมมากจึงต้องมีการฟื้นฟูและก่อสร้างต่อให้สวยงาม ขณะที่ในส่วนของการบริหารโรงแรม ทางผู้บริหารชุดใหม่ก็ได้ดึงเครือฮิลตัน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ได้หลุดจากการบริหารโรงแรมฮิลตัน ปารีส นายเลิศ ไปหลังจากบริหารมานานกว่า 20 ปี จึงทำให้ช่วงระยะเวลาดังกล่าวของฮิลตันไม่มีโรงแรมในกรุงเทพฯ ให้บริหาร จะมีก็เฉพาะการบริหารโรงแรมอยู่ที่หัวหินอย่าง ฮิลตัน หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา และฮิลตัน ภูเก็ต อารี คาเดีย รีสอร์ท แอนด์ สปา เท่านั้นจึงไม่แปลกที่ฮิลตันมองทำเลนี้ไว้เพื่อขยายเครือข่ายการบริหารโรงแรมในเมืองหลวงอย่างกรุงเทพฯ

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) เป็นโรงแรมขนาด 32 ชั้น มีห้องพัก 543 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง ห้องอาหาร 7 ห้อง โดยรูปแบบตกแต่งภายในได้คอนเซ็ปต์ New Generation เน้นความสดใสแตกต่างจากโรงแรมในย่านเดียวกันที่ส่วนใหญ่จะเน้นความเป็นไทยเป็นหลัก ซึ่งเปิดให้บริการในวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2549 ซึ่งนายเฟรเดริก ลูกรอง ผู้จัดการทั่วไป กล่าวว่า โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ นั้นได้ถูกวางตำแหน่งให้เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาวเทียบเท่าโรงแรมแชงกรีล่า วัดจากทั้งจำนวนห้องพักและราคาห้องพัก ซึ่งในปีแรกนี้คาดว่าจะมีอัตราเข้าพักไม่ต่ำกว่า 50 % สำหรับในส่วนของแผนการตลาดนั้นในปีนี้โรงแรมตั้งงบไว้ 25 ล้านบาทในการโฆษณาประชาสัมพันธ์โรงแรมทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะฮ่องกง สิงคโปร์ รวมไปถึงเครือข่ายของฮิลตันทั่วโลกอีกด้วย

2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลผลิต และ การให้บริการขององค์กร

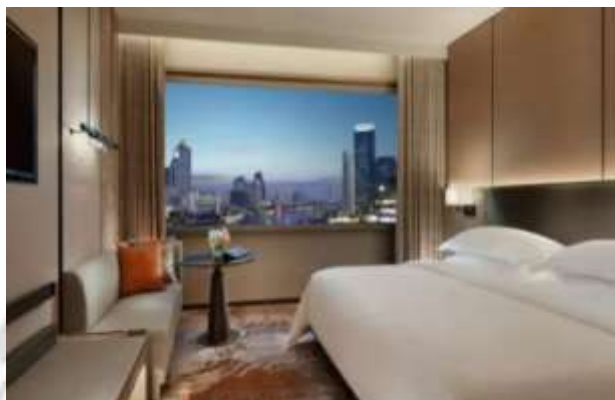
โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) เป็นโรงแรมขนาด 32 ชั้น มีจำนวนห้องจัดเลี้ยงและประชุม 17 ห้อง ห้องอาหาร 7 ห้อง ห้องพักรวมทั้งสิ้น 534 ห้อง

2.3.1 ห้องพัก

ภายในโรงแรมมีห้องพัก ทั้งหมด 534 ห้อง ทุกห้องจะมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องดีลักซ์ ริเวอร์วิว 368 ห้อง ห้องแฟมิลี่ ริเวอร์วิว 16 ห้อง ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ ริเวอร์วิว 76 ห้อง ห้องสวีท 73 ห้อง ทุกห้องจะตกแต่งอย่างหรูหราพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกคุณภาพสูง มีการตกแต่งออกแบบที่ร่วมสมัย ห้องสวีทรอยัลจะมีพื้นที่กว้างขวางและสะดวกสบายยิ่งขึ้น และสำหรับสิทธิพิเศษของ

ห้องพักเอ็กゼคิวทีฟ ห้องสวีท และพาโนรามิกสวีท มีห้องเอ็กゼคิวทีฟเลานจ์ ให้บริการฟรีที่ชั้น 31 มีให้บริการอาหารเช้าและเครื่องดื่มฟรี ตัวอย่างห้อง ดังนี้

2.3.1.1 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room) ห้องดีลักซ์ (Deluxe King) และ (Deluxe Twin) ถูกออกแบบให้ทันสมัยสามารถมองเห็นทิวทัศน์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องน้ำและเตียงนอนที่ออกแบบอย่างสวยงาม พร้อมทั้งประดับตกแต่งด้วยต้นไม้ขนาดเล็กเพื่อเพิ่มบรรยากาศความสดชื่น



รูปที่ 2.3 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

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

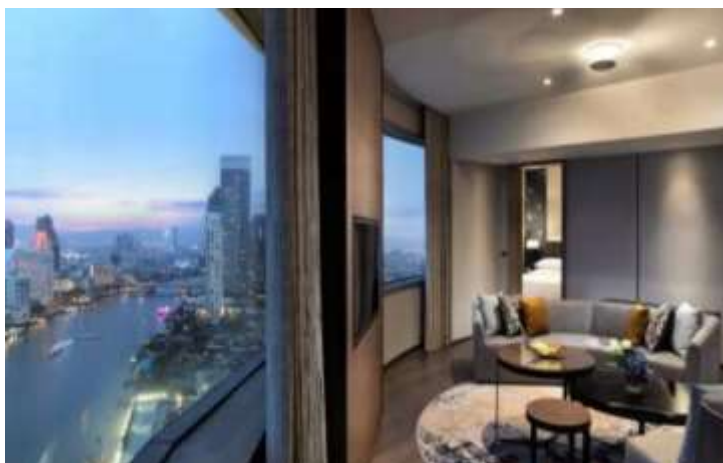
2.3.1.2 ห้องเอ็กゼคิวทีฟ (Executive Room) มีพื้นที่สำหรับทำงาน มีห้องน้ำที่ออกแบบได้อย่างหรูหรา ซึ่งภายในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำแบบจากุซซี่ (Jacuzzi) ฝักบัวแบบพิเศษ (Rain Shower) และมีบริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ เครื่องดื่มค็อกเทลในตอนเย็น มีบริการเครื่องดื่มและอาหารว่างตลอดทั้งวันที่ชั้นเอ็กゼคิวทีฟ ชั้น 31 ของโรงแรม



รูปที่ 2.4 ห้องเอ็กゼคิวทีฟ (Executive Room)

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

2.3.1.3 ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Suite) อยู่ที่ชั้น 31 ของโรงแรม ภายในห้องพัก มีพื้นที่กว้างขวางสำหรับนั่งทำงาน ห้องน้ำออกแบบสวยหรูแบบเปิดทิวทัศน์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีบริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ ค็อกเทลในตอนเย็น มีบริการเครื่องดืมและอาหารว่างตลอดทั้งวัน



รูปที่ 2.5 ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Suite)

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

2.3.1.4 ห้องรอยัล สวีท (Royal Suite) ภายในห้องพักมีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องน้ำที่ตกแต่งแบบสวยหรู มีพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่สำหรับทำงาน มีพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร มีห้องอบไอน้ำและชุดโฮมเทียเตอร์



รูปที่ 2.6 ห้องรอยัล สวีท (Royal Suite)

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

2.3.1.5 ห้องเอ็กเซคิวทีฟพลัส สวีท (Executive Plus Suites) มีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา มีพื้นที่นั่งเล่น มี 2 ห้องน้ำ และมีบริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ เครื่องดื่มค็อกเทลในตอนเย็น มีบริการเครื่องดื่มและอาหารว่างตลอดทั้ง



รูปที่ 2.7 ห้องเอ็กเซคิวทีฟพลัส สวีท (Executive Plus Suites)

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

สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพัก (Guest Room Facilities) มีดังนี้

1. เครื่องปรับอากาศ (Air Conditioning)
2. เครื่องเป่าผม (Hair Dryer)
3. ตู้เย็น (Mini Bar)
4. โทรทัศน์ (Satellite Television)
5. โทรศัพท์คู่สายตรง (Dual Line Direct-Dial Telephone)
6. วิทยุ - นาฬิกาปลุก (Alarm Radio)
7. ตู้นิรภัยส่วนตัว (Personal Safe)
8. บริการอินเทอร์เน็ตบรอดแบนด์ (Broadband Internet Access)
9. ชาและกาแฟ (Facilities for Freshly Brewed Tea & Coffee)
10. ฝักบัวแบบถือ ใช้กับอ่างอาบน้ำ (Hand-Held Shower with Shower & Bathtub)

2.3.2 การบริการห้องอาหาร

ภายในโรงแรมมีบริการห้องอาหาร มีห้องอาหารนานาชาติ เช่น จีน ญี่ปุ่น ไทยและสากล มีการบริการทั้งเช้า กลางวัน เย็นและค่ำ ห้องอาหารภายในโรงแรมนั้นมีทั้งหมด 7 ห้อง ดังนี้

2.3.2.1 ห้องอาหาร Flow เป็นห้องอาหารสไตล์อินเตอร์บุฟเฟต์ ซึ่งมีทั้งอาหารไทย ญี่ปุ่น อิตาลีและซีฟู้ด ห้องอาหารสามารถรองรับลูกค้าได้ 300 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น Lobby ของโรงแรม เปิดให้บริการตามเวลา ดังนี้

- บุฟเฟต์อาหารเช้า เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06. 00– 11. .น 00
- บุฟเฟต์อาหารกลางวัน เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 11. 00– 14..น 30
- บุฟเฟต์อาหารเย็น เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 18. 00– 22..น 00
- A La Carte ให้บริการตลอด .ชม 24



รูปที่ 2.8 ห้องอาหาร Flow

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

2.3.2.2 ห้องอาหาร Yuan เป็นอาหารจีนรสเลิศ สามารถเพลิดเพลินกับบุฟเฟต์ต้มยำมือกลางวันได้ทุกวัน ห้องอาหารสามารถรองรับลูกค้าได้ 250 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม เปิดให้บริการตามเวลา ดังนี้

- อาหารกลางวัน เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 11.30 – 14.30 น .
- อาหารเย็น เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.30 น.



รูปที่ 2.9 ห้องอาหาร Yuan

ที่มา : <https://www.eatigo.com>

2.3.2.3 ห้องอาหาร Prime เป็นห้องอาหารร่วมสมัย เปิดให้บริการเฉพาะมื้อค่ำ ห้องอาหารสามารถมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยา เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.00 น. รองรับลูกค้าได้ 72 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น 3 ของโรงแรม



รูปที่ 2.10 ห้องอาหาร Prime

ที่มา: <https://www.hiltonhotels.com>

2.3.2.4 ห้องอาหาร Executive Lounge เป็นห้องสำหรับแขกที่พักระดับวีไอพี มีอาหารเช้า กลางวันและเย็น สามารถรองรับลูกค้าได้ 130 คน ให้บริการอยู่ที่ชั้น 31 ของโรงแรม โดยเปิดให้บริการ ตั้งแต่เวลา 06.00 – 23.00 น.



รูปที่ 2.11 ห้องอาหาร Executive Lounge

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

2.3.2.5 ห้องอาหารทรีซิกตี้ ชั้นดาดฟ้า (Three Sixty Rooftop Bar) ตั้งอยู่ชั้น 32 ของ โรงแรม มองเห็นวิว 360 องศา เน้นให้บริการเครื่องดื่ม รองรับแขกได้ 250 - 300 คน เปิดให้บริการ ตั้งแต่เวลา 17.00 – 01.00 น.



รูปที่ 2.12 ห้องอาหารทรีซิกตี้ (Three Sixty Rooftop Bar)

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

2.3.2.6 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop) ตกแต่งในโทนเขียวอ่อน มีให้เลือกพักผ่อนทั้งด้านในและด้านนอก เลือกสั่งเครื่องดื่มในแบบที่ชอบ เช่น ชา กาแฟ ช็อกโกแลตร้อน เครื่องดื่มนมสดที่เสิร์ฟพร้อมช็อกโกแลตบอล เพลิดเพลินกับโฮว์สต์ไอศกรีม ที่สามารถเลือกท็อปปิ้งได้ตามต้องการซึ่งเป็นเมนูเด่นของร้าน พร้อมรับลมเย็นๆ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 2.13 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop)

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

2.3.3 ห้องจัดเลี้ยงและจัดประชุม

2.3.3.1 ห้อง Grand ballroom อยู่ชั้น 2 ของโรงแรม รองรับแขกได้ 700 ท่าน สามารถจัดงานประชุมและงานเลี้ยงต่างๆ การตกแต่งประดับด้วยโคมไฟขนาดใหญ่รูปหยดน้ำตา ผงักด้วยผ้าไหมไทยมีความงามเป็นเอกลักษณ์ และยังเป็นระบบที่ช่วยป้องกันเสียงได้เป็นอย่างดีเพื่อให้การประชุมนั้นมีประสิทธิภาพมากขึ้น



รูปที่ 2.14 ห้อง Grand ballroom
ที่มา : <https://www.hiltonhotels.com>

2.3.3.2 ห้อง Thonburi Ballroom อยู่ชั้น M ของโรงแรม สามารถจัดงานประชุม งานแต่งงาน งานเปิดตัวผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ รวมทั้งงานเลี้ยงต่างๆ



รูปที่ 2.15 ห้อง Thonburi Ballroom
ที่มา : <https://www.hiltonhotels.com>

2.3.3.3 Hilton Meeting ตั้งอยู่ชั้น 30 ของโรงแรม มีห้องประชุม 10 ห้อง มีชื่อเรียกตามชื่อแม่น้ำ ได้แก่ Amazo, Yangtze, Ganges, Danube, Thames, Nile, Seine, Mekong, Mississippi และ Chao Phraya สามารถมองเห็นวิวกรุงเทพฯ มีบริการอินเทอร์เน็ต ส่งพัสดุ สำหรับแขกที่เข้าพัก



รูปที่ 2.16 Hilton Meeting

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

2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ

2.4.1 Health Club ตั้งอยู่บนชั้น 4 ของโรงแรม เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง มีโปรแกรมเรียนโยคะ ฟิตเนส ฝึกสอนโดยผู้เชี่ยวชาญ มีอุปกรณ์ที่ทันสมัย มีห้องแอโรบิก ห้องซาวน่าไว้บริการมากมาย



รูปที่ 2.17 Health Club

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

2.4.2 สระว่ายน้ำ (The Beach) ตั้งอยู่บนชั้น 4 ของโรงแรม ซึ่งเป็นบริเวณที่มีสระว่ายน้ำแบบอินฟินิตี้ ให้ความรู้สึกกลมกลืนต่อเนื่องกับแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมด้วยหาดทรายสีขาว เปรียบเสมือนโอเอซิสแห่งการผ่อนคลายใจกลางกรุง เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 10.00 – 21.00 น.



รูปที่ 2.18 สระว่ายน้ำ (The Beach)

ที่มา : <http://ibreak2travel.com/2021/10/29/review>

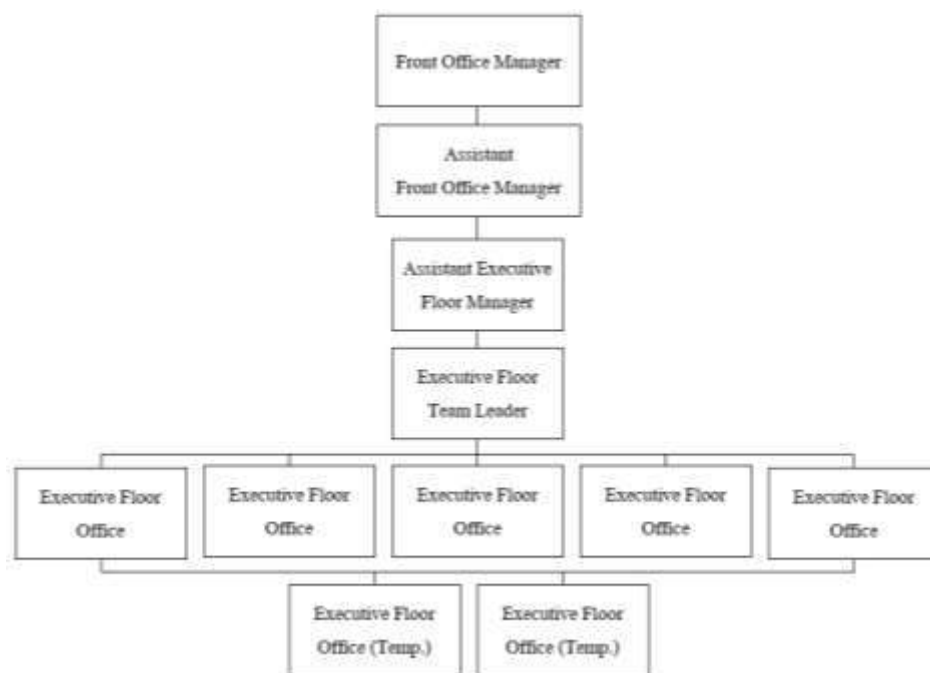
2.4.3 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa) ตั้งอยู่ชั้น 2 ของโรงแรม สปาแห่งนี้มีพื้นที่บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งภายในและนอกอาคาร เพลิดเพลินกับบ่อน้ำวนหรือเลือกการบำบัดที่ให้บริการด้วยการนวด บริการเกี่ยวกับผิวหน้าและทั้งร่างกาย เปิดให้บริการเวลา 10.00 – 21.00 น.



รูปที่ 2.19 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa)

ที่มา : www.gowabi.com/th

2.5 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานองค์กร



รูปที่ 2.20 แผนผังการจัดการองค์กร แผนกต้อนรับส่วนหน้า

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

2.6 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.21 นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาวพุทธรชาด อธิธกัณต์วัฒน์

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวพุทธรชาด อธิธกัณต์วัฒน์

แผนก / ส่วนงาน : ต้อนรับส่วนหน้า (Executive Floor Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม 2565

2.7 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ลักษณะงานจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือบ้านนอกกับบ้านใน มีรายละเอียดดังนี้
หน้าที่ของงานบ้านใน

- จัดเตรียมอุปกรณ์ชิ้น มีด ช้อน เช็ดโต๊ะให้เรียบร้อยพร้อมที่จะเปิดเตาแก๊ส
- คอยรันของเช็ดของต่างๆ เช่น เช็ดแก้ว จาน ช้อน ช้อม มีด และเติมอุปกรณ์ต่างๆเพื่อให้มีใช้ตลอดเวลา
- คอยดูแลแขกที่นั้งอยู่บ้านใน รับเมนูเครื่องดื่มต่างๆ และนำไปเสิร์ฟให้กับแขก

หน้าที่ของงานบ้านนอก

- จัดหน้าไลน์บาร์ให้พร้อมเปิดบริการ จัดเตรียมเครื่องดื่มต่างๆให้พร้อม
- เช็กของและเครื่องดื่มต่างๆในแต่ละวันให้พอใช้ในแต่ละวัน
- คอยดูแลแขกที่นั้งอยู่บ้านนอกและโซนการ์เด็นที่อยู่ข้างนอก

และนอกจากนี้ยังต้องคอยเช็กของทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นชา กาแฟ น้ำผลไม้ นม เบียร์ เหล้า น้ำอัดลม หลอด น้ำตาลทรายและของต่างๆที่ต้องใช้ภายในร้านเพื่อที่จะต้องไปเบิกของมาเพื่อให้มีทุกอย่างที่พร้อมใช้ และยังต้องไปส่งแขกที่ห้องและอธิบายสิทธิประโยชน์ต่างๆที่แขกได้รับทั้งหมด

2.8 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.22 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : คุณมณีนภรณ เพ็งพิน

ตำแหน่งงาน : Assistant Executive Floor Manager Front Office

แผนก : ดือนรับส่วนหน้า

โทรศัพท์ : 0904447949

2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) เริ่มมาปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม 2565 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 10 ชั่วโมง รวมเวลาพัก ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์

2.9.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหา

ในช่วงระยะเวลาที่ผู้จัดทำได้เริ่มเข้ามาปฏิบัติงานที่โรงแรมได้ทำการศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาภายในแผนก โดยสังเกตจากการทำงานในแผนกที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงาน แล้ววิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในแผนก โดยเลือกปัญหาที่น่าสนใจและปัญหาที่สามารถแก้ไขได้จริง

2.9.2 คิดหัวข้อและนำเสนอหัวข้อโครงการ

ผู้จัดทำได้เห็นถึงปัญหา และได้นำปัญหาไปขอคำปรึกษาร่วมกับพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อรับคำแนะนำในการทำโครงการสหกิจศึกษาและวางแผนแก้ไขปัญหาดังกล่าวอย่างถูกวิธี จึงทำให้เกิดเป็นหัวข้อโครงการขึ้นในหัวข้อโครงการเรื่อง ม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

2.9.3 ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้

หลังจากที่นำเสนอหัวข้อแล้วได้ทำการค้นคว้าหาข้อมูลและวิธีการดำเนินการต่างๆจากบาร์เทนเดอร์ พนักงานที่ปรึกษาและหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ตนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้น เพื่อทำการออกแบบและวางแผนแก้ไขปัญหาดังกล่าวตามที่ได้ค้นพบและได้กำหนดไว้โครงการ

2.9.4 จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

ผู้จัดทำได้จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) โดยการใช้อุปกรณ์จากบ้านของผู้จัดทำและจากแผนกที่ปฏิบัติงาน

2.9.5 ทดลองทำผลิตภัณฑ์

ผู้จัดทำได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ตามคำแนะนำของบาร์เทนเดอร์และพนักงานที่ปรึกษามาให้เป็นเมนูม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

2.9.6 นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองชิม

นำเมนูmocktailชั้นทุเคะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ที่ได้ทดลองทำไว้มาให้พนักงานในแผนกชิม เพื่อทำการวิเคราะห์และนำมาประเมินทำแบบสอบถามตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2.9.7 จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ

จัดทำแบบสอบถามขึ้นมาเพื่อประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกที่ได้ชิมเมนูmocktailชั้นทุเคะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ว่าเป็นไปในทิศทางแบบไหน เพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และเก็บรวบรวมทำเป็นรูปเล่มโครงการ

2.9.8 จัดทำรูปเล่มโครงการ

การจัดทำรูปเล่มโครงการ ผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลที่ได้เรียบเรียงและสรุปเป็นโครงการ จากนั้นส่งโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ตรวจสอบความถูกต้องแล้วจึงทำเป็นรูปเล่มที่สำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการเผยแพร่และนำเสนอต่อไป

2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหา					
2. คิดหัวข้อและนำเสนอหัวข้อโครงการ					
3. ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้					
4. จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์					
5. ทดลองทำผลิตภัณฑ์					
6. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองชิม					
7. จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ					
8. จัดทำรูปเล่มโครงการ					

2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.11.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการต่างๆ ในการปฏิบัติงานและการร่วมปฏิบัติกับเพื่อนร่วมงาน สิ่งที่ได้เรียนรู้ทั้งหมดสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้ และนำมาพัฒนาความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพในอนาคต อีกทั้งยังมีประสบการณ์ต่างๆ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่เราได้รับมอบหมายในแต่ละวันให้สำเร็จ รวมไปถึงได้เรียนรู้ด้านการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริงได้เป็นอย่างดี

2.11.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ปัญหาเรื่องของการสื่อสารกับแขกเนื่องจากแขกชาวต่างชาติเยอะบางครั้งแขกก็จะถามข้อมูลต่างๆ ก็จะสื่อสารไม่ค่อยเข้าใจเพราะไม่เก่งภาษาอังกฤษ
2. บุคลิกภาพยังไม่มี ความมั่นใจในการเข้าหาแขก เพราะกลัวว่าจะทำผิดพลาด ยังไม่กล้าตัดสินใจที่เด็ดขาด ทำให้แขกที่มาใช้บริการไม่ประทับใจเท่าที่ควร
3. ไม่รู้เส้นทางห้องต่างๆ ในโรงแรม บางครั้งต้องบอกทางแขก จะต้องเรียกถามพนักงานคนอื่นให้มาช่วยแทน

2.12 ข้อเสนอแนะ

1. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในแต่ละวันให้สำเร็จ
2. พัฒนาทักษะการสื่อสารให้มีความสื่อสารที่ชัดเจนมากและแม่นยำมากยิ่งขึ้น

บทที่ 3

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงงาน ม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) จากน้ำผลไม้ที่เหลือใช้จากโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ทางผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความ วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีการเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล (Mocktail)

3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)

3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)

3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



รูปที่ 3.1 ม็อกเทล (Mocktail)

ที่มา : http://www.ran4u.com/p_14003_64053_174565_

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล (Mocktail)

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ได้ให้ความหมาย คำว่า MOCK (ม็อกเทล) แปลว่า "การลอกเลียนแบบ" ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำว่า นี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ได้แอลกอฮอล์มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้นี้ทั้งหมด โดยที่คำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจีน สมิธ นักการเมืองชาวอเมริกา ผู้ที่รณรงค์ให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม แล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า Mr. Pussy Foot

ดังนั้นคำว่า Mocktail โดยส่วนใหญ่แล้วจะหมายถึง เครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ ที่นำมาเป็นส่วนผสม คำว่า Mocktail จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail จริงๆ แล้วคำว่า Mock เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด

ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจง คำว่า Mocktail ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หรือมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ

จุดกำเนิด เครื่องดื่มแบบ Non-Alcohol เกิดขึ้นที่ นครนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา ในศตวรรษที่ 19 น่าจะถือกำเนิดมาพร้อมๆ กับเครื่องดื่มค็อกเทล การดื่มกินส่วนใหญ่จะเน้นในเรื่องของการบำรุงสุขภาพร่างกายมากกว่า ด้วยรสชาติของผลไม้ที่มีหลากหลายรส ทำให้เครื่องดื่มมีกลิ่นหอม และพื้นซัก็มีหลายสูตร หลายรสชาติเช่นกัน แต่จะที่มีรสหวานมากกว่า รวมถึงการตกแต่งในแก้วด้วยเนื้อผลไม้ด้วย เครื่องดื่มประเภทนี้จะเป็นที่นิยมดื่มกันมากในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากคนหันมาดูแลสุขภาพร่างกายกันมากขึ้น และยังเป็นที่ยอดนิยมมากในประเทศแถบเอเชีย มีกลิ่นหอมและพื้นซัดื่มแล้วทำให้สดชื่น ใจดี กระหาย คลายร้อนได้ และยังเป็นเครื่องดื่มที่ไร้สารพิษแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มมีกลิ่นหอม ที่มีชื่อเสียงที่ทำให้ผู้คนรู้จักกับเครื่องดื่มชนิดนี้ คือ Shirley Temple ตั้งแต่ปี ค.ศ.1930 และสูตรอื่น เช่น Beach Blanket Bingo , Pearls and Lace , Pony's Neck , Cranberry Cooler , San Francisco , Margarita , Cinderella , Virgin Pina colada , Roy Rogers เป็นต้น

3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)

3.2.1 แคลอรีน้อย เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยมากจะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้ น้ำโซดา น้ำเชื่อม และน้ำหวานอื่นๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรื่องของแคลอรีอาจมีบ้างแต่ก็จะไม่เท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแคลอรีมากกว่า

3.2.2 เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ

3.2.3 ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ สามารถทำเองได้ ดังนั้น สามารถเลือกวัตถุดิบเองได้ จึงมั่นใจได้ว่า ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย

3.2.4 ผักผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิดที่เป็นส่วนผสมในม็อกเทล มีสรรพคุณบำรุง สุขภาพ เช่น กระเจี๊ยบแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะ และช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ ทำให้เจริญอาหาร

3.2.5 การดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์จะไม่ส่งผลกระทบต่อระบบประสาทและตับก็จะทำงานปกติ

3.2.6 โดยทั่วไปแล้วราคาส่วนผสมของเครื่องดื่มที่แพงมักมาจากส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์ที่เรียกว่า ค็อกเทล แต่ส่วนของม็อกเทลไม่ใช้แอลกอฮอล์ จึงทำให้ราคาถูกลงกว่ามาก

3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)



รูปที่ 3.2 ผงวุ้น

ที่มา : <http://www.fondation-wyeth.org/archives/1276>

3.3.1 ผงวุ้น

กัลยา (2562) ได้ให้ความหมายคำว่า ผงวุ้น ว่าเป็นสารสกัดที่ทำจากสาหร่าย Gracilaria ซึ่งเป็นสาหร่ายสีแดงจากมหาสมุทรแปซิฟิก นำมาสกัดจนได้เป็นผงวุ้นสีขาวนวล สามารถนำไปใช้ประกอบอาหาร ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการทำให้อาหารมีความคงตัว นุ่มหนึบ หรือกรอบได้ตามความต้องการ

ผงวุ้นจึงไม่มีส่วนประกอบของสัตว์ คนที่รับประทานอาหารวีแกน และอาหารมังสวิรัตจึงสามารถนำมาประกอบอาหาร และรับประทานได้โดยไม่ต้องกังวล

3.3.1.1 ประโยชน์ของผงวุ้น

1. แคลอรีต่ำ เหมาะกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
2. มีไฟเบอร์สูงถึง 80% ช่วยเรื่องระบบขับถ่ายได้ดีเยี่ยม
3. ช่วยดูดซับไขมันส่วนเกิน
4. มีไอโอดีน

นอกจากจะใช้เป็นอาหารแล้ว การที่วุ้นมีคุณสมบัติพิเศษ คือ สามารถแข็งตัวได้เมื่อใช้ในระดับความเข้มข้นเพียงร้อยละ 0.5 ทำให้มีการนำวุ้นไปใช้ประโยชน์ด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ขนม ขนมนึ่งและอาหารกระป๋อง เพื่อให้อาหารมีความเหนียวข้นและในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น เครื่องสำอาง เครื่องหนัง และสิ่งทอ นอกจากนี้ ยังใช้ประโยชน์ในทางการแพทย์ และวิทยาศาสตร์โดยใช้ในการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ ใช้เป็นส่วนประกอบของยาระบาย ใช้เป็นต้นตว้สด และใช้ในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เป็นต้น



รูปที่ 3.3 น้ำสับปะรด

ที่มา : http://med.swu.ac.th/msmc/opd_ent/index.php/news-menu/

3.3.2 น้ำสับปะรด

กฤติยา ไชยนอก (2561) ได้กล่าวว่า สับปะรดเป็นผลไม้เขตร้อนที่อุดมไปด้วยวิตามินแร่ธาตุ ไฟเบอร์ และเอนไซม์บรอมีเลน (Bromelain) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่มีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่น่าสนใจหลายอย่าง ปัจจุบันนอกจากการนำสับปะรดมาบริโภคในรูปแบบของผลไม้สดและใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารและขนมต่างๆ แล้ว ยังมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดอบแห้ง สับปะรดแช่แข็ง น้ำผลไม้ น้ำส้มสายชู ไวน์ สับปะรด อุตสาหกรรมเบียร์ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ และการใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

3.3.2.1 ประโยชน์ของน้ำสับปะรด

1. มีวิตามินซีสูง ซึ่งมีส่วนช่วยในการต้านอนุมูลอิสระ ต่อสู้กับความเสียหายของผิวที่เกิดจากแสงแดด และมลภาวะต่างๆ สร้างคอลลาเจน และลดเลือนริ้วรอย
2. ช่วยให้ออร์โมนและเส้นประสาทผ่อนคลาย การดื่มน้ำสับปะรดในวันที่รู้สึกวิตกกังวลจะช่วยให้อารมณ์ดีขึ้น
3. น้ำคั้นจากสับปะรดมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระอย่างอ่อน มีฤทธิ์ด้านแบคทีเรียด้านการอักเสบ และยับยั้งการเกิดมะเร็ง
4. การรับประทานหลังมื้ออาหารจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยอาหาร
5. ช่วยลดการสร้างไขมันและเพิ่มการสลายไขมันได้ มีแคลอรีต่ำ มีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญสูง
6. เมื่อรับประทานแล้วจะรู้สึกสบายท้อง ไม่รู้สึกอึดอัด
7. นำมาปรุงเป็นอาหารได้ เช่น แกงสับปะรด
8. นำมาใช้แปรรูปเป็นสับปะรดกระป๋อง ทำเป็นสับปะรดกวนก็ได้
9. การแปรรูปสับปะรดอื่น ๆ เช่น การทำไวน์สับปะรด แยมสับปะรด



รูปที่ 3.4 น้ำเชื่อมไซรี่ป

ที่มา : <https://www.peaberryltd.com/senorita-blue-Curacao-syrup->

3.3.3 ไซรี่ปผลไม้

ซิดซัย ปัญญาสุวรรณ (2547) ได้ให้ความหมายคำว่า ไซรี่ปผลไม้ คือ ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลไม้ เป็นการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงผสมกับน้ำผลไม้ เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้เข้มข้น ที่มีค่า Water Activity ต่ำ ซึ่งมีผลยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสีย ไซรี่ปผลไม้จึงสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ไซรี่ปผลไม้มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดสูง อาจมีลักษณะขุ่นหรือใส มีกลิ่นรสของผลไม้ มีส่วนของน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า 25 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณสารที่ละลายน้ำได้อย่างน้อย 65 เปอร์เซ็นต์ แต่มีความเป็นกรดต่ำ ถ้ามีน้ำตาลน้อยกว่า 68 เปอร์เซ็นต์ ต้องใช้สารกันเสีย (Preservative) ช่วยในการเก็บรักษาหากต้องการดื่มเป็นเครื่องดื่ม ต้องทำให้เจือจางก่อนดื่ม ซึ่งควรมีสารที่ละลายน้ำ 10-20 เปอร์เซ็นต์ และมีความเป็นกรด 0.5-0.6 เปอร์เซ็นต์

ไซรี่ปสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิดโดยใช้เป็นสารให้ความหวาน สารให้กลิ่น รส ใช้ตกแต่งหน้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เป็นต้น และยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มได้ โดยการนำมาเจือจางก่อนดื่ม โดยมีตัวอย่างดังนี้สามารถนำไปปรุงรสชาติ ของเครื่องดื่ม และอาหารได้

3.3.3.1 ประโยชน์ของไซรี่ปผลไม้

ไซรี่ปสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิด โดยใช้เป็นสารให้ความหวาน สารให้กลิ่น รส ใช้ตกแต่งหน้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เป็นต้น

และยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มได้ โดยการนำมาเจือจางก่อนดื่ม โดยมีตัวอย่างดังนี้สามารถนำไปปรุงรสชาติ ของเครื่องดื่ม และอาหารได้



รูปที่ 3.5 ส้มแมนดาริน

ที่มา : <https://www.tops.co.th/th/mandarin-0214145000003>

3.3.4 ส้มแมนดาริน

อัลเลิซ สะอิ (2564) ได้กล่าวว่า ส้มแมนดาริน เป็นส้มผลขนาดเล็ก กินสดหรือใช้ใส่ในสลัด มีผลสีเหลืองอมทอง มีปุ่มเล็ก bumps เข้าไป และผลมีกลิ่นหอม เนื่องจากมีสารฟลาโวนอยด์ และลิโมนอยด์ นอกจากนี้ น้ำมีกรดซิตริกจำนวนมากจึงทำให้มีรสเปรี้ยว และเป็นแหล่งวิตามินซี และฟลาโวนอยด์และยังช่วยลดความเสี่ยงมะเร็งได้

3.3.4.1 ประโยชน์ของส้มแมนดาริน

1. วิตามินซี ส้ม 1 ลูก มีวิตามินซีประมาณ 50 กรัม เป็นสารต้านอนุมูลอิสระชั้นยอด ช่วยชะลอความแก่ และช่วยสร้างคอลลาเจน และช่วยลดความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดมะเร็ง
2. วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา ช่วยในการมองเห็น ช่วยให้ระบบภูมิคุ้มกันและอวัยวะภายในทำงานได้อย่างเป็นปกติ
3. วิตามินบี ช่วยบำรุงระบบประสาท บำรุงสมอง ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโต ช่วยให้หัวใจทำงานเป็นปกติ ช่วยป้องกันอาการเหน็บชา และโรคปากนกกระจอก
4. แคลเซียม ช่วยให้กระดูกและฟันมีสุขภาพแข็งแรง ช่วยลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคกระดูกเสื่อม และยังช่วยบรรเทาอาการนอนไม่หลับอีกด้วย
5. ฟลาโวนอยด์ ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นสาเหตุของมะเร็ง และยังช่วยยับยั้งการอักเสบที่อาจก่อให้เกิดโรคร้ายแรงอื่นๆ อาทิ โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง โรคเบาหวาน และมะเร็ง เป็นต้น

3.3.5 น้ำมะนาว

รวิ เสฐฐักดิ์ (2553) ได้กล่าวว่า น้ำมะนาว หมายถึง เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลมะนาวที่สดและอยู่ในสภาพดีมาล้างให้สะอาด ผ่าครึ่งคั้นเอาแต่ส่วนที่เป็นน้ำมะนาว ผสมน้ำปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาลหรือน้ำผึ้งอย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกันอาจปรุงแต่งสีกลิ่นรสด้วยน้ำผัก น้ำผลไม้ เกลื่อนำไปให้ความร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมบรรจุในภาชนะบรรจุขณะร้อนแล้วทำให้เย็นทันที



รูปที่ 3.6 มะนาว

ที่มา : <https://www.thailandplus.tv/archives/205060>

3.3.5.1 ประโยชน์ของน้ำมะนาว

1. ช่วยย่อยอาหาร เพราะน้ำมะนาวมีองค์ประกอบคล้ายกรดไฮโดรคลอริก ที่อยู่ในน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร จึงช่วยเสริมแรงย่อยอาหารได้ดีขึ้น มีประโยชน์โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับผู้สูงอายุ ที่ร่างกายผลิตกรดมาย่อยอาหารได้น้อยลง
2. ช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ให้บีบตัว เพื่อขับสารพิษออกมาพร้อมกับอุจจาระ เหมือนเป็นการดีท็อกซ์ เมื่อดื่มเข้าไปแล้ว อาจทำให้เกิดการขับถ่ายในเวลาต่อมา
3. ช่วยบรรเทาอาการต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารไม่ย่อย เช่น อาการท้องอืด
4. มะนาวอุดมไปด้วยกรดซิตริก วิตามินซี สารต้านอนุมูลอิสระต่างๆ จึงช่วยป้องกันไม่ให้เซลล์ผิวถูกทำลาย ช่วยให้ผิวพรรณสดใส ลดความมัน ลดริ้วรอยและสิว เพราะมะนาวมีสารที่ช่วยขจัดกรดต่างๆ ที่ตกค้างให้ออกไป
5. ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันไม่ให้ร่างกายเป็นหวัด หรือช่วยให้อาการหวัดดีขึ้นได้ นอกจากนี้ยังต่อต้านการอักเสบ เพิ่มการดูดซึมธาตุเหล็กในร่างกาย และมีโพแทสเซียมสูง ซึ่งมีความสำคัญต่อการทำงานของสมอง และเส้นประสาทอีกด้วย
6. ใช้เป็นยาแก้ไอก็ได้เหมือนกัน ด้วยการนำใบมาหั่นเป็นฝอย ๆ แล้วนำมาชงในน้ำเดือด ดื่มเป็นน้ำชาหรือใช้อมกลั้วคอเพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค



รูปที่ 3.7 ขเวปส์จิงเจอร์เอล

ที่มา : <https://www.jd.co.th/product/158966.html>

3.3.6 ขเวปส์จิงเจอร์เอล

ปิยะดา ประเสริฐสม (2555) ได้กล่าวว่า Ginger Ale คือ เครื่องดื่มน้ำจิง ที่ผ่านกระบวนการหมักกับน้ำตาล จนเกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ผสมกับน้ำมะนาว จึงทำให้เกิดรสชาติเปรี้ยวหวานซ่า Ginger Ale มีต้นกำเนิดมาจาก Ginger Beer ทั้งคู่เป็นเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมสำคัญคือ “จิง” ที่เหมือนกัน แต่แตกต่างจากวิธีการหมักธรรมชาติด้วยยีสต์ ซึ่งเป็นจุดสำคัญที่ทำให้เกิดแอลกอฮอล์ ใน Ginger Beer ต่อมา Ginger Beer มีต้นกำเนิดมาจาก เครื่องดื่มน้ำจิง หรือ ซาจิง ที่ได้ประโยชน์จากจิง นิยมใช้เป็นยารักษาโรค จำพวกกระษบย่อย ท้องและลำไส้ ต่างๆ ตั้งแต่สมัย 500 ปีก่อนคริสตศักราช จากชาวจีน และ ชาวอินเดีย หลังจากนั้น ชาวอังกฤษที่รักในการดื่มสุราก็ได้เริ่มลองนำน้ำจิง ที่ว่านี้ เข้ามาผสมปรากฏ คือ รสชาตินั้น มีความหลากหลาย และแปลกใหม่มากกว่ากันว่า Ginger Beer เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ขอดนิยมนมากๆ ในยุคสมัยวิกตอเรียนและถูกคิดค้นขึ้นในเมืองยอร์กเชียร์ประเทศอังกฤษเป็นที่แรก ต่อมา Ginger Ale ก็ได้ถูกพัฒนามาต่อ ด้วยคอเซปต์ที่คล้ายคลึงกับ Ginger Beer คือ ต้องการรสสัมผัส และ คุณสมบัติจากน้ำจิง เพียงแต่ต้องการให้เป็นที่น่าดื่มและดื่มได้ทุกวัยมากกว่ารสชาติจึงมีความเบาบางลง เน้นความหวานจากน้ำตาล และ ความเปรี้ยวจากมะนาวที่มากขึ้นและพัฒนาให้ไม่มีแอลกอฮอล์

3.3.6.1 ประโยชน์ของขเวปส์จิงเจอร์เอล

จิรณรงค์ วงษ์สุนทร (2563) ได้กล่าวว่า ในส่วนผสมของขเวปส์จิงเจอร์เอล มีจิงเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งมีประโยชน์และสรรพคุณมากมาย เช่น ช่วยขับลม ช่วยย่อย ทำให้ร่างกายอบอุ่น หลับสบาย และเมื่อนำมาหมักอย่างถูกวิธี ก็จะทำให้เกิดแบคทีเรียและยีสต์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเพิ่มขึ้นมาอีกด้วย Ginger Ale จึงเป็นวิธีการที่ทำให้เรากินจิงได้ง่ายกว่าการกินจิงที่มีรสชาติเผ็ดร้อนมากโดยตรง



รูปที่ 3.8 น้ำส้ม

ที่มา : <https://nlovecooking.com/orange-juice/>

3.3.7 น้ำส้มคั้น

จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์ (2564) ได้กล่าวว่า น้ำส้มคั้น หมายถึง น้ำส้มที่ผ่านกรรมวิธีได้จากการคั้นโดยตรงจากส่วนที่บริโภคได้ของผลส้มที่แก่สุกและสด เช่น ส้มเกลี้ยง ส้มเขียว ส้มเขียวหวาน ส้มโชกุน ส้มสายน้ำผึ้ง ส้มสีทอง ส้มผิวทอง ส้มสีทับทิมหรือพันธุ์อื่นๆที่เหมาะสมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

3.3.7.1 ประโยชน์ของน้ำส้ม

1. มีสารต้านอนุมูลอิสระ สารฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) แครโรทีนอยด์ (Carotenoid) และวิตามินซี (Vitamin C) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ทำให้ภูมิคุ้มกันของร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยป้องกันโรคหัวใจ โรคกระเพาะ และโรคเบาหวานอีกด้วย

2. ป้องกันนิ่วในไต นิ่วในไต เกิดจากแร่ธาตุขนาดเล็กที่สะสมอยู่ในไตอาจทำให้รู้สึกปวดท้อง หรือมีอาการคลื่นไส้อย่างรุนแรง หากดื่มน้ำส้มเป็นประจำ น้ำส้มจะช่วยลดความเป็นกรดในกระเพาะปัสสาวะ ช่วยป้องกันและลดความเสี่ยงต่อการเกิดนิ่วในไตได้

3. บำรุงหัวใจ โรคหัวใจ เป็นปัญหาที่ร้ายแรง ซึ่งมีผู้เสียชีวิตมากกว่า 17 ล้านคนทั่วโลกในแต่ละปี การดื่มน้ำส้มอาจช่วยลดปัจจัยเสี่ยงหลายประการสำหรับโรคหัวใจ เช่น ความดันโลหิตสูง อีกทั้งยังช่วยไขมันดี (High Density Lipoprotein ; DHL) และลดไขมันเลว (Low Density Lipoprotein ; LDL)

4. ลดการอักเสบของโรคเรื้อรังได้ เชื่อหรือไม่คะว่า การดื่มน้ำส้มจะสามารถช่วยลดอาการอักเสบของโรคเรื้อรังต่างๆ ได้ เช่น โรคหัวใจ และโรคกระเพาะบางชนิดได้

5. ช่วยให้สมองหลั่งสารแห่งความสุขหรือ Happy Hormones ออกมาอย่างสารเซโรโทนิน ช่วยให้รู้สึกดีสลับปลั่ง อารมณ์ดีมากขึ้นได้

6. เป็นตัวช่วยชั้นดีเพราะในน้ำส้มคั้นมีไฟเบอร์สูงช่วยให้ขับถ่ายได้อย่างง่ายดายยิ่งขึ้น

3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

คนวรรณ รักเจือเจริญยิ่ง (2556) ได้กล่าวว่า ค็อกเทลเป็นเครื่องดื่มเพื่อการสังสรรค์ ไม่ใช่ดื่มให้มันเมา แต่เมื่อเข้าขายเป็นเครื่องดื่มต้องห้าม ในฐานะคนทำธุรกิจต้องปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ ด้วยการแตกไลน์สินค้ามีอกเทลออกมาเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าทั้งที่เป็นผู้บริโภคและผู้ที่ต้องการทำธุรกิจ โดยพัฒนาสูตรที่มีส่วนผสมจากผลไม้และสมุนไพร เข้ามาเป็นส่วนประกอบในการปรุงเพื่อให้ได้รสชาติที่ใกล้เคียงหรือแตกต่าง ที่สำคัญรสชาติต้องถูกใจคนดื่ม ยกตัวอย่างเช่น การใช้เปลือกมะนาวที่มีรสขมมาผสมเพื่อให้รสสัมผัสคล้ายคลึงกับค็อกเทล เครื่องดื่มปลอดแอลกอฮอล์จึงเป็นทางเลือกที่ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้กับประกอบธุรกิจเดิมที่ทำอยู่ เพื่อสร้างสีสันให้กับร้าน รวมถึงรายได้ที่เพิ่มขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ร้านกาแฟแทนที่ขายแต่ชา กาแฟ มีอกเทลจะเป็นทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค เพราะสามารถดื่มได้มากกว่า ชา กาแฟ ที่สำคัญราคาต่อแก้วสูงไม่แพ้ร้านกาแฟแบรนด์ดัง ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา บริษัทหันมาให้ความสำคัญกับเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์มากขึ้น รับเทรนด์ของผู้บริโภคยุคใหม่ที่หันมาใส่ใจตัวเองและลดความเสี่ยงทางธุรกิจจากเดิมโฟกัสเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปัจจุบันมีอกเทลได้รับการตอบรับในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มมากขึ้นแม้จะมีสัดส่วนน้อย แต่มีศักยภาพทางการตลาดสูงไม่แพ้เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล เพราะสามารถตอบโจทย์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ประกอบการทดแทน หรือเสริมจากเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

EARTH (2565) ได้กล่าวว่า ปัจจุบันมีกฎหมายห้ามโฆษณาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มมีอกเทล จึงเป็นกลยุทธ์สำคัญในการทำโฆษณาให้ร้านอาหาร เพราะมีอกเทลมีหน้าตาเหมือนเครื่องดื่มค็อกเทล แต่ไม่มีแอลกอฮอล์จึงสามารถโฆษณาได้ ช่วยสร้างสีสันให้กับร้าน เพิ่ม Value ให้ร้านอาหารได้ดีกว่าน้ำอัดลม ทำให้ผู้บริโภครู้สึกมีทางเลือก ตอบโจทย์ความต้องการที่หลากหลายได้ มีอกเทลเป็นเครื่องดื่มที่สามารถดึงดูดลูกค้าได้ดี ไม่แพ้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพราะว่ามีอกเทลมีรูปลักษณะคล้ายกับค็อกเทล ทำให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ไม่ต้องการดื่มแอลกอฮอล์ แต่อยากรู้สึกกลมกลืนกับบรรยากาศได้ อีกทั้งคอนเซ็ปต์ของมีอกเทลที่มีความพิเศษมากกว่าน้ำผลไม้ทั่วไป มีหลายรสชาติ ทำให้ลูกค้ารู้สึกคุ้มค่า หากมีแพ็คเกจที่ต้องจ่ายเพิ่มเพื่อรับมีอกเทล ลูกค้าก็ยินดีที่จะจ่าย มีอกเทล เป็นเครื่องดื่มที่มีต้นทุนต่ำ แม้ว่าส่วนผสมจะมีหลายอย่างทั้งผลไม้ น้ำเชื่อม น้ำหวาน แต่ด้วยหน้าตาที่สวยงามดูมี Value ทำให้สามารถตั้งราคาสูงกว่าน้ำผลไม้ทั่วไปได้ แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับสถานที่ บรรยากาศด้วย จึงทำให้มีสัดส่วนกำไรสูงกว่าน้ำผลไม้ทั่วไป เครื่องดื่มอย่างมีอกเทลไม่เพียงแต่เพิ่มกำไรให้ร้านได้ แต่ยังช่วยสร้าง Brand Awareness ให้ร้านได้อีกด้วย เพราะมีอกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีหน้าตาสวยงาม ทั้งสีสัน การตกแต่งแก้ว และรูปทรงแก้ว มีความคล้ายกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดึงดูดลูกค้าที่ชอบถ่ายรูป ให้ถ่ายลงโซเชียลได้เป็นอย่างดี

ปริญญญา จิยพงศ์ และ อรอนงค์ หุ่นฉายศรี (2562) ได้กล่าวว่า มีอกเทล (Mocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ มีส่วนประกอบที่สำคัญคือพืช สมุนไพรผลไม้สดหรือแห้งหลายชนิด

มาคั้นน้ำผสมกัน อาจผสมน้ำโซดาไปด้วย โดยมีกรรมวิธีการผลิตคล้ายค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่าง ๆ หรือดื่มเพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มมีอกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศ ทุกวัย น้ำข้าวมีคุณสมบัติช่วยให้เครื่องดื่มมีรสนุ่มนวลขึ้น และยังเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้แก่เครื่องดื่ม เนื่องจากข้าวมีวิตามินบีสูง และสารอาหารต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ผักผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิดที่มีสรรพคุณบำรุง สุขภาพ เช่น กระเจี๊ยบแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะ และช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ ทำให้เจริญอาหาร เครื่องดื่มมีอกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์มีอกเทลชนิดใหม่ช่วยเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

อรรพรรณ ศักดิ์คงนันทกุล (2563) ได้ทำการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการพัฒนาเครื่องดื่มมีอกเทลนํ้านมข้าว เพื่อศึกษาความคิดเห็นที่มีต่อเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว ประชากรที่ทำการทดสอบ คือ นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ พนักงานโรงแรมโพธิ์ชัยเชียงใหม่รีสอร์ทและประชาชนทั่วไป จำนวน 117 คน การเลือกตัวอย่างโดยใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย ผลงานวิจัยพบว่า การพัฒนาเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว ได้ศึกษาการทำเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าวทั้ง 4 สูตร (สูตรที่ 1 สูตรส้ม สูตรที่ 2 สูตรลิ้นจี่ สูตรที่ 3 สูตรข้าวโพด สูตรที่ 4 สูตรอัญชัน) โดยมีความแตกต่างกันทั้ง 4 สูตร สูตรที่ 3 มีค่าเฉลี่ยสูงสุด จึงนำมาพัฒนาตามสูตร โดยการนำนํ้านมข้าว ข้าวโพดหวาน หากไม่มีแบบสดสามารถใช้แบบกระป๋องแทนได้ น้ำกะทิ น้ำเชื่อม นํ้ามะนาว น้ำผึ้ง นำส่วนผสมบั่นทั้งหมดรวมกัน แล้วเทใส่แก้วโรยด้านบนด้วยเมล็ดข้าวโพดเพื่อให้ได้เครื่องดื่มสูตรที่ 3 ด้านความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อเครื่องดื่มมีอกเทลนํ้านมข้าว พบว่า ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำอยู่ในระดับที่มากที่สุด เรียงตามลำดับ ได้แก่ สูตรมีความแปลกใหม่สามารถนำไปจัดจำหน่ายได้จริง สามารถใช้เป็นเมนูเครื่องดื่มของโรงแรมได้ การใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์ การตกแต่งปากแก้ว สีสีนของเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว รสชาติของเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว ปริมาณของมีอกเทลมีความเหมาะสม และกลิ่นของเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าวเป็นลำดับสุดท้าย ผลการทดสอบสมมติฐานของการพัฒนาเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าว คือ ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าวและเครื่องดื่มมีอกเทลจากนํ้านมข้าวมีคุณประโยชน์ที่ดีต่อร่างกาย

วราวุฒิ ตระกูลวิรศักดิ์ (2560) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา เรื่องเครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทล ดัมยาริชา เซอร์ยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิตและเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์เมนูใหม่และลดต้นทุนการผลิต และได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานแผนกครัวและแขกผู้มาใช้บริการโรงแรม ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 30 ชุด โดยการประเมินนั้น สรุปได้ว่าจากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์

“เครื่องดื่มสมุนไพรมือกเทศน์ยาริยา เซอร์ยา” พบว่าคุณลักษณะด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสีของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.93 คะแนน ด้านความสะอาดของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.03 คะแนน ด้านรสชาติของ เครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ได้จัดทำโครงการเรื่อง ม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ เป็นการศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล เพื่อช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวันโดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. น้ำส้ม | 45 มิลลิลิตร |
| 2. น้ำสับปะรด | 45 มิลลิลิตร |
| 3. น้ำเชื่อมสตอเบอรี่ | 70 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำเชื่อมลิ้นจี่ | 70 มิลลิลิตร |
| 5. ขวพส์จิงเจอร์เอล | 30 มิลลิลิตร |
| 6. ผงวุ้น | 30 กรัม |
| 7. น้ำแข็ง | |

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ทำเครื่องดื่มม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

1. แก้วตวง
2. หม้อ
3. ท็อปปี
4. แม่พิมพ์
5. แก้ว
6. มีด
7. เขียง
8. ชามสแตนเลส
9. หลอด
10. ช้อน

4.3 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มน็อคเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

4.3.1 การทำวุ้น 2 รสชาติ

4.3.1.1 นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมสตรอเบอรี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลาย เสร็จแล้วนำเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว



รูปที่ 4.1 ละลายผงวุ้นกับน้ำเชื่อมสตรอเบอรี่และน้ำเชื่อมลีนจี่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.1.2 นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมลีนจี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลายหมด เสร็จแล้วนำเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว



รูปที่ 4.2 เทผงวุ้นที่ละลายแล้วใส่ภาชนะ รอให้แข็งตัว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2 การทำเครื่องดื่มน็อคเทล

4.3.2.1 นำวุ้นที่ทำเตรียมไว้ มาแกะออกให้มีขนาดที่สามารถทานได้และมีสีสันสวยงามน่ารับประทาน



รูปที่ 4.3 แกะวุ้นออกจากแม่พิมพ์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.2 ใส่วุ้นที่เกาะออกจากแม่พิมพ์แล้วใส่ลงไปในแก้ว



รูปที่ 4.4 ใส่วัตถุดิบทั้งหมดลงในแก้วที่มีน้ำแข็ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.3 ใส่น้ำแข็งลงไปแก้วที่มีวุ้น 4 ชิ้น



รูปที่ 4.5 ใส่น้ำแข็งลงไปแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.4 หลังจากใส่น้ำแข็งลงไปแก้วแล้ว ก็เทน้ำสับปะรดลงไป



รูปที่ 4.6 เทน้ำสับปะรด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.5 หลังจากเทน้ำส้มประคองไปแล้ว ก็เทน้ำส้มตามลงไปในแก้ว



รูปที่ 4.7 เทน้ำส้ม
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.6 หลังจากนั้นปิดท้ายด้วยจิงเจอร์เอล



รูปที่ 4.8 เทจิงเจอร์เอลตามลงไป
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3.2.7 ตกแต่งด้วยสลิคหรือผลไม้ ใบไม้ เพื่อความสวยงาม เสียบหลอดและ
ช้อนสำหรับตักและดูดเพื่อดื่ม



รูปที่ 4.9 ตกแต่งด้วยสลิค
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.4 การคำนวณต้นทุนม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนวัน 2 รสชาติ

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา	ต้นทุน
น้ำเชื่อมสตอเบอรี่	15 มิลลิลิตร	70 บาท / 760 มิลลิลิตร	1.38
น้ำเชื่อมลิ้นจี่	15 มิลลิลิตร	70 บาท / 760 มิลลิลิตร	1.38
ผงวัน	30 กรัม	58 บาท / 50 กรัม	34.80
รวมต้นทุนวัน 2 รสชาติ (15 ชิ้น)			37.56
ราคาต้นทุนต่อชิ้น			2.50

ตารางที่ 4.2 แสดงการคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา	ต้นทุน
น้ำส้ม	45 มิลลิลิตร	54 บาท / 1000 มิลลิลิตร	2.43
น้ำสับปะรด	45 มิลลิลิตร	69 บาท / 1000 มิลลิลิตร	3.10
ชเวปส์จิงเจอร์เอล	30 มิลลิลิตร	14 บาท / 330 มิลลิลิตร	1.27
รวมต้นทุนเครื่องดื่ม (1 แก้ว)			6.80

ตารางที่ 4.3 แสดงการคำนวณต้นทุนม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

ต้นทุนวัตถุดิบ	ราคาต้นทุน (1 แก้ว)
ต้นทุนวัน 2 รสชาติ (ใส่วัน 4 ชิ้น)	10.00
ต้นทุนเครื่องดื่ม	6.80
รวมต้นทุนม็อกเทลซันทูเดอะมูน	16.80

สรุป ต้นทุนทั้งหมดของเมนูม็อกเทลซันทูเดอะมูน 1 แก้ว คิดเป็นจำนวนเงินได้ 16.80 บาท ถ้าหากในอนาคตจะทำขายในแผนกอื่นๆ จะต้องตั้งราคาขายแก้วละ 119 บาท โดยทางโรงแรมจะได้กำไรอยู่ที่แก้วละ 102.20 บาท เป็นราคาที่รวม VAT+ Service Charge แล้ว ซึ่งจะทำให้เมนูม็อกเทลซันทูเดอะมูนสามารถช่วยเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมในอนาคตได้ และยังช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่ต้องทิ้งในแต่ละวันได้มากขึ้น แต่ในที่นี้เมนูม็อกเทลซันทูเดอะมูน ยังเป็นแค่เมนูทดลอง ดังนั้น ขึ้นอยู่กับทางโรงแรมว่าจะนำไปเป็นเมนูเพื่อให้บริการแก่แขกชั้นนักรธุรกิจ (Exclusive Floor) เท่านั้นหรือจะนำไปจำหน่ายในอนาคตหรือไม่

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

ผู้จัดทำได้นำเครื่องดื่มม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ให้พนักงานในแผนกต้อนรับส่วนหน้า เลานจ์ บาร์ คริวเย็น แม่บ้าน จำนวน 30 คน ทดลองชิม หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูนในรูปแบบออนไลน์ เพื่อทำการวิเคราะห์และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ

ส่วนที่ 2 ดำรวจความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ การหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน(S.D.) โดยวิธีการแปรผลของ อาจารย์บุญชม ศรีสะอาด โดยกำหนดการแปลความหมาย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง	ความพึงพอใจระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

4.5.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

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

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 60.00 และเพศชาย ร้อยละ 40.00

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ (ปี)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
18-23	8	26.67
24-29	8	26.67
30-35	5	16.67
36-41	5	16.66
มากกว่า 42	4	13.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี จำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 26.67 รองลงมาคือผู้มีอายุ 30-35 ปี และ 36-41 ปี จำนวนเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 16.66 และผู้มีอายุมากกว่า 42 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.33

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปวช	2	6.67
ปวส	8	26.66
ปริญญาตรี	15	50.00
ปริญญาโท	5	16.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือระดับการศึกษา ปวส คิดเป็นร้อยละ 26.66 ระดับการศึกษาปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 16.67 และระดับการศึกษา ปวช คิดเป็นร้อยละ 6.67

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนกงาน

แผนกงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
แผนกต้อนรับส่วนหน้า	17	56.66
ลานจ์	3	10.00
บาร์	5	16.67
ครัวเย็น	2	6.67
แม่บ้าน	3	10.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.7 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.66 รองลงมาคือแผนกบาร์ คิดเป็นร้อยละ 16.67 แผนกลานจ์และแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 10.00 แผนกครัวเย็น คิดเป็นร้อยละ 6.67

4.5.2 ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

รายการประเมิน	ค่าสถิติ		ระดับความพึงพอใจ
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	
1. สีสันทของตัวเครื่องดื่ม	4.27	0.52	มาก
2. กลิ่นของตัวเครื่องดื่ม	4.17	0.70	มาก
3. รสชาติของวุ้นที่เข้ากับตัวเครื่องดื่ม	3.70	0.47	มาก
4. เครื่องดื่มสามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย	4.17	0.65	มาก
5. เครื่องดื่มมีความคิดสร้างสรรค์	4.40	0.62	มาก
6. เครื่องดื่มมีการตกแต่งที่สวยงาม	4.30	0.47	มาก
7. สามารถเป็นเมนูเครื่องดื่มทางเลือกให้กับลูกค้า	4.57	0.50	มากที่สุด
8. สามารถนำไปปรับขายให้กับฝ่ายอื่นๆในส่วนของแผนกอาหารและเครื่องดื่มได้	3.77	0.72	มาก
9. ช่วยลดการทิ้งขยะจำพวกน้ำผลไม้ น้ำอัดลมกระป๋อง	4.73	0.44	มากที่สุด
รวม	4.23	0.10	มาก

จากตารางที่ 4.8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจมากที่สุดคือด้าน ช่วยลดการทิ้งขยะจำพวกน้ำผลไม้และน้ำอัดลมกระป๋องเครื่องดื่มแปลกใหม่ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.73 รองลงมาคือ สามารถเป็นเมนูเครื่องดื่มทางเลือกให้กับลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 4.57 รองลงมาคือ เครื่องดื่มมีความคิดสร้างสรรค์ 4.40 รองลงมาคือ เครื่องดื่มมีการตกแต่งที่สวยงาม มีค่าเฉลี่ย 4.30 รองลงมาคือ สีสันท

ของตัวเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.27 รองลงมาคือ กลิ่นของตัวเครื่องดื่มและ เครื่องดื่มสามารถทานได้
ทุกเพศทุกวัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากันอยู่ที่ 4.17 รองลงมาคือ สามารถนำไปปรับขายให้กับฝ่ายอื่นๆในส่วน
ของแผนกอาหารและเครื่องดื่มได้ มีค่าเฉลี่ย 3.77 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ รสชาติของวันที่
เข้ากับเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 3.70 จากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อม็อคเทลชั้นทุยเคอะมูน
(Sun to the Moon Mocktail) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่
4.23



บทที่ 5

สรุปผลการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม 2565 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานหลากหลายหน้าที่ เช่น การต้อนรับ การรับออเดอร์เครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ ม็อคเทล บริการแขกที่มาใช้บริการ เป็นต้น ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาในแผนก คือ มีน้ำผลไม้เหลือทิ้งในแต่วัน และน้ำผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้ จึงปรึกษากับพี่เลี้ยงว่าควรจะทำเครื่องดื่มม็อคเทลเมนูใหม่ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการและเพื่อเป็นตัวเลือกใหม่ให้แก่แขก โดยเครื่องดื่มม็อคเทลตัวนี้ผู้จัดทำได้ตั้งชื่อว่า ม็อคเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) และได้จัดทำขึ้นมาจนสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้จากการทำแบบสอบถามพึงพอใจ ดังนี้ คือ

1. เมนูนี้สามารถทำเป็นเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการได้ เพราะเป็นที่ชื่นชอบของพนักงานทุกท่านที่ได้ลองชิม อีกทั้งยังสามารถนำเครื่องดื่มนี้ไปต่อยอดพัฒนาและนำมาขายเพื่อสร้างรายได้แก่สถานประกอบการในอนาคตได้
2. ได้ศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อคเทล เครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์สามารถนำมาทำเครื่องดื่มม็อคเทลได้หลากหลายเมนู
3. ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวันโดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่โดยการนำมาทำเป็นเครื่องดื่มที่ให้บริการแก่แขกได้

หลังจากการทำม็อคเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ได้ให้พนักงานแผนกแผนกต้อนรับส่วนหน้า เลานจ์ บาร์ ครัวเย็นแม่บ้าน ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ได้ทดลองชิมจำนวน 30 คน และตอบแบบสอบถามความพึงพอใจในเครื่องดื่มนี้พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อคเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

1. การผสมวัตถุดิบในมือคเทลครั้งแรกๆ พบปัญหาเครื่องคั้มมีความหวานมากเกินไป
2. การทำวุ้นครั้งแรก ใส่ผงวุ้นมากเกินไป ทำให้มีเนื้อสัมผัสที่แข็งไม่น่ารับประทาน
3. ขนาดของแก้วมีขนาดไม่พอดีกับเครื่องคั้มที่มีรสชาติลงตัว

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

1. จากที่พบปัญหาทำให้ต้องลดปริมาณน้ำส้มและน้ำสับปะรดลงอีกเพื่อไม่ให้มีความหวานมากเกินไป
2. ลดปริมาณผงวุ้นลงและเพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้นเพื่อให้วุ้นไม่แข็งจนเกินไป
3. หาข้อมูลในการใช้แก้วให้เหมาะกับเครื่องคั้มที่ทำขึ้นมา คำนวณปริมาณแก้วกับเครื่องคั้มและน้ำแข็งเพื่อให้พอดีกับรสชาติที่ลงตัว



บรรณานุกรม

- กฤติยา ไชยนอก. (2561). *สับปะรด*. บทความเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชน. นครปฐม: สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- กัลยา. (2562). *ประโยชน์ของวุ้นผง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.telephoneagar.com/product/>
- คนชวรรณ รักเจือเจริญยิ่ง. (2556). *ม็อกเทล เครื่องดื่มทางเลือก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/tech/520334>
- จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์. (2564). *ประโยชน์จากน้ำส้ม*. เข้าถึงได้จาก <https://hellokhunmor.com/>
- จิณรงค์ วงษ์สุนทร. (2563). *ประโยชน์ของแอปเปิ้ลจิงเจอร์เอล*. เข้าถึงได้จาก <https://readthecloud.co/author/jiranarong-wongsoontorn/>
- จิตชัย ปัญญาสุวรรณ. (2547). *การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้เอนไซม์*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *วิธีทางสถิติสำหรับวิจัย เล่ม 1* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- ปริญญญา จิยพงศ์ และ อรอนงค์ หุ่นฉายศรี. (2562). *เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทย : สาขาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ.
- ปิยะดา ประเสริฐสม. (2555). พฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลของคนไทย ที่มีอายุ 10-35 ปี. *วารสารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*. 2559; 39(2), 90-102.
- รวี เสธฐภักดี. (2553). *คู่มือประกอบการฝึกอบรมโครงการปลูกมะนาวและการผลิตมะนาวนอกฤดู : การสร้างสวนไม้ผลยุคใหม่*. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ. (2557). *โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ*. เข้าถึงได้จาก <http://hilton.co.th/bangkok-hotels/millennium-hilton-bangkok-hotel/index.html>
- วรารุณี ตระกูลวิรศักดิ์. (2560). *รายงานเครื่องดื่มสมุนไพรม็อกเทล ต้มยำริวา เซอร์ยา*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/riva-surya-herbal-mocktail-with-tom-yum-flavor/>
- ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). *เครื่องดื่มม็อกเทล Mocktail*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com>
- อัลเลิซ สะอิ. (2564). *ส้มแมนดารินผลไม้นางเอก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/pr-news/biz2u/275939>
- อรรณพ ศักดิ์คังนันทกุล. (2563). *เครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว*. (ปริญญาานิพนธ์ เทคโนโลยีบัณฑิต). เชียงใหม่: สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่.

EARTH .(2565). ม็อกเทล *Mocktail* เครื่องดื่มที่เพิ่มยอดขายให้กับร้านอาหารได้มากกว่า 30%. เข้าถึงได้จาก <https://business.hungryhub.com/restaurant->

Hilton Worldwide. (2558). *Portfolio*. เข้าถึงได้จาก <http://www.hiltonworldwide.com/portfolio/>



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน





ก่อนที่จะเปิดเลาจน์จะต้องจัด โต๊ะ เช็ดโต๊ะให้เรียบร้อย



เติมน้ำอัดลมเครื่องดื่มต่างๆ ให้เต็มตู้เก็บของ



เช็ดล้างตู้กาแฟ



เก็บแก้วเข้าสู่เสร็จแล้วและถอดตู้



จัดเรียงกระดาษทิชชูเอาไว้เต็ม



จัด Welcome Fruit ในห้องให้แขก



ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (ออนไลน์)

(Sun to the Moon Mocktail)

ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)

วัตถุประสงค์ : เพื่อวัดระดับความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ใส่เครื่องหมาย ☒ ใน ☐ หรือเติมข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ 51-60 ปี
3. ระดับการศึกษา ☐ ปวช ☐ ปวส ☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท
4. แผนกงาน ☐ แผนกส่วนหน้า ☐ เอลานจ์ ☐ บาร์ ☐ ครั้วเย็น ☐ แม่บ้าน

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

โปรดประเมินความพึงพอใจ โดยใส่เครื่องหมาย ลงในช่องระดับความพึงพอใจ

หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1.ของตัวเครื่องดื่ม					
2. กลิ่นของตัวเครื่องดื่ม					
3. รสชาติของวุ้นที่เข้ากับตัวเครื่องดื่ม					
4. เครื่องดื่มสามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย					
5. เครื่องดื่มมีความคิดสร้างสรรค์					
6. เครื่องดื่มมีการตกแต่งที่สวยงาม					
7. สามารถเป็นเมนูเครื่องดื่มทางเลือกให้กับลูกค้า					
8. สามารถนำไปปรับขายให้กับฝ่ายอื่นๆในส่วนของ แผนกอาหารและเครื่องดื่มได้					
9. ช่วยลดการทิ้งขยะจำพวกน้ำผลไม้และน้ำอัดลม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม :

.....

.....

.....

.....





ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

เครื่องดื่มนีรชาติที่อร่อย มีเนื้อสัมผัสของวุ้น ดื่มแล้วรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย คิดว่าถ้าแขกที่มีเด็กมาด้วยจะชื่นชอบเมนูเครื่องดื่มนี้เป็นอย่างมาก เป็นไอเดียที่ดีมากที่ได้นำเอาเครื่องดื่มที่เหลือของทางแผนกมาคิดสร้างสรรค์เป็นเครื่องดื่มใหม่ๆ ทางแผนกจะนำเอาเครื่องดื่มนี้มาเพิ่มเป็นทางเลือกของแขกจริงๆในอนาคตอย่างแน่นอน และจะนำไอเดียนี้นี้ ไปสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆขึ้นมาเพิ่มอีกหลากหลายรสชาติ เพื่อจะได้นำมาจัดเสิร์ฟสลับสับเปลี่ยนในแต่ละวันได้



พนักงานที่ปรึกษา

(คุณณัฏฐ์ เฟื่องพิน)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



ม็อกเทลซันทูเดอะมูน

Sun to the Moon Mocktail

พุทธรชาด อธิกัณตวัฒน์

ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

E-mail : phudthachard.ait@siam.edu

บทคัดย่อ

โครงการม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ 2) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล 3) ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวันโดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่ โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) โดยผู้จัดทำมีหน้าที่ต้อนรับและเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆ ให้แก่แขกที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้เห็นว่าปัญหามีน้ำผลไม้และน้ำอัดลมกระป๋องเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน จึงคิดอยากทำเมนูเครื่องดื่มม็อกเทลที่มีความแปลกใหม่ขึ้นมาโดยมีการใส่วุ้นลงในเครื่องดื่ม ซึ่งลูกค้าสามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

คำสำคัญ : ม็อกเทล วุ้น น้ำผลไม้

Abstract

The Sun to the Moon Mocktail project aimed: 1. To increase alternative menus for guests; 2. To research how to make mocktails; 3. To help reduce the quantity of leftover raw materials each day. During the cooperative education as a receptionist at the Millennium Hilton Bangkok hotel, they were responsible for welcoming and serving various drinks to welcome the guests. It was clearly seen that there was a large quantity of juice and soft drinks left over each day. The student had the idea to create a new mocktail drink with agar jelly as an ingredient, which would be suitable for people of all age groups.

From the employee satisfaction survey of 30 people, it was found that most of the respondents were female, aged 18-23 years and aged 24-29 years with a bachelor's degree. Most respondents worked in the receptionist section. The results of the satisfaction questionnaire for the "Sun to the Moon Mocktail" were summarized from the mean and standard deviation tables. There was a high level of satisfaction, representing an overall average of 4.23.

Keywords : Mocktails, jelly, fruit juices

ที่มาของปัญหา

จากที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ซึ่งเป็นพื้นที่ในการเช็คอินเช็คเอาท์ซึ่งทางโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ในส่วนของชั้นนักธุรกิจ (Executive Floor) ได้มีการบริการทั้งม็อกเทล ค็อกเทล ชา และกาแฟ ให้แก่แขกที่มาใช้บริการในส่วนของโรงแรมและลูกค้าที่จ่ายค่าห้องพักมาในราคาสูง ซึ่งลูกค้าไม่ต้องจ่ายเงินให้กับเครื่องดื่มนี้ ลูกค้าสามารถเลือกทานได้ ตามเงื่อนไขของการเข้ามาใช้งานในโรงแรม ขณะที่ได้ปฏิบัติสหกิจศึกษาได้เรียนรู้งานต่างๆ ภายในแผนกต้อนรับส่วนหน้า เช่น การต้อนรับ การรับออเดอร์เครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ ม็อกเทล เป็นต้น จากนั้นผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาในแผนกคือ น้ำผลไม้เหลือทิ้งในแก้วและน้ำผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้ ซึ่งเครื่องดื่มเหล่านี้เป็นเครื่องดื่มที่จะต้องทำให้แขกที่มาใช้บริการในทุกๆวัน ซึ่งบางครั้งทำให้แขกที่มาใช้บริการเกิดความเบื่อหน่าย และเมนูก็มีจำกัด

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงปรึกษากับพี่เลี้ยงว่าควรจะทำเครื่องดื่มม็อกเทลเมนูใหม่ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการและเพื่อเป็นตัวเลือกใหม่ให้แก่แขก ส่วนที่ทำม็อกเทลนั้นก็เพราะลูกค้าสามารถเลือกดื่มได้ทุกวัน และยังทำให้แขกมีตัวเลือกเพิ่มมากขึ้น ผู้จัดทำได้คิดสูตรม็อกเทลมาจากส่วนผสมที่มีอยู่แล้วในแผนก เนื่องจากในแต่ละวันจะมีวัตถุดิบจำพวก น้ำผลไม้ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นน้ำส้ม น้ำสับปะรด หรือน้ำมะนาว และผลไม้ที่เหลือจากการตกแต่ง รวมถึงเครื่องดื่มที่เป็นน้ำอัดลม อย่างเช่น โค้ก สไปรซ์ จิงเจอร์เอล ซึ่งเมื่อเปิดแล้วต้องใช้ให้หมดกระป๋อง เพราะเป็นเครื่องดื่มจำพวกก๊าซ และมีการใช้จำนวนหลายกระป๋องในแต่ละวัน ทำให้วัตถุดิบ

เหล่านีเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นของสดจึงเก็บไว้นานไม่ได้ ผู้จัดทำจึงได้นำเอาวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่ โดยมีการนำเอาน้ำเชื่อมสตอเบอรี่และน้ำเชื่อมลิ้นจี่ ที่ทางแผนกมีอยู่แล้วนำมาทำเป็นวุ้น เพื่อเป็นการเพิ่มสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ให้ดูลิ้นจี่ขึ้น และยังทำให้เครื่องดื่มมีความแปลกตาและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น โดยมีเอกลักษณ์นี้ผู้จัดทำได้ตั้งชื่อว่า ม็อกเทลซันทูนูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail)

บททวนวรรณกรรม

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ได้ให้ความหมายคำว่า MOCK (ม็อกเทล) แปลว่า "การลอกเลียนแบบ" ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำว่า นี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใส่แอลกอฮอล์มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้อย่างหมด โดยที่คำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจีน สมิธ นักการเมืองชาวอเมริกา ผู้ที่ทรงรักให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมแล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า Mr. Pussy Foot

ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)

1. แคลอรีน้อย เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยมากจะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้ น้ำโซดา น้ำเชื่อม และน้ำหวานอื่นๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรื่องของแคลอรีอาจมีบ้างแต่ก็จะไม่เท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแคลอรีมากกว่า
2. เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ
3. ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์สามารถทำเองได้ ดังนั้น สามารถเลือกวัตถุดิบเองได้

จึงมั่นใจได้ว่า มีอกเทลเป็นเครื่องดื่มน้ำที่เหมาะกับทุกเพศทุกวัย

4. ผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิดที่เป็นส่วนผสมในมีอกเทล มีสรรพคุณบำรุงสุขภาพ เช่น กระเจี๊ยบแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะ และช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ ทำให้เจริญอาหาร

5. การดื่มน้ำที่ไม่มีแอลกอฮอล์จะไม่ส่งผลต่อระบบประสาทและตับก็จะทำงานปกติ

6. โดยทั่วไปแล้วราคาส่วนผสมของเครื่องดื่มที่แพงมักมาจากส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์ที่เรียกว่า ค็อกเทล แต่ส่วนของมีอกเทลไม่ใช่แอลกอฮอล์ จึงทำให้ราคาถูกลงกว่ามาก

คุณวราพร รักเชื้อเจริญยิ่ง (2556) ได้กล่าวว่า ค็อกเทลเป็นเครื่องดื่มเพื่อการสังสรรค์ ไม่ใช่ดื่มน้ำดื่ม แต่เมื่อเข้าขายเป็นเครื่องดื่มต้องห้าม ในฐานะคนทำธุรกิจต้องปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ ด้วยการแตกไลน์สินค้ามีอกเทลออกมาเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าทั้งที่เป็นผู้บริโภคและผู้ที่ต้องการทำธุรกิจ โดยพัฒนาสูตรที่มีส่วนผสมจากผลไม้และสมุนไพร เข้ามาเป็นส่วนประกอบในการปรุงเพื่อให้ได้รสชาติที่ใกล้เคียงหรือแตกต่าง ที่สำคัญรสชาติต้องถูกใจคนดื่ม ยกตัวอย่างเช่น การใช้เปลือกมะนาวที่มีรสขมมาผสมเพื่อให้รสสัมผัสคล้ายคลึงกับค็อกเทล เครื่องดื่มปลอดแอลกอฮอล์จึงเป็นทางเลือกที่ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้กับประกอบธุรกิจเดิมที่ทำอยู่ เพื่อสร้างสีสันให้กับร้าน รวมถึงรายได้ที่เพิ่มขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ร้านกาแฟแทนที่ขายแต่ชา กาแฟ มีอกเทลจะเป็นทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค เพราะสามารถดื่มได้มากกว่า ชา กาแฟ ที่สำคัญราคาต่อแก้วสูงไม่แพ้ร้านกาแฟแบรนด์ดัง ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา บริษัทหันมาให้ความสำคัญกับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์มากขึ้น รับเทรนด์ของผู้บริโภคยุคใหม่ที่หันมาใส่ใจตัวเองและ

ลดความเสี่ยงทางธุรกิจ จากเดิมโฟกัสเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปัจจุบันมีอกเทลได้รับการตอบรับในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มมากขึ้นแม้จะมีสัดส่วนน้อย แต่มีศักยภาพทางการตลาดสูงไม่แพ้เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล เพราะสามารถตอบโจทย์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ประกอบการทดแทน หรือเสริมจากเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

EARTH (2565) ได้กล่าวว่า ปัจจุบันมีกฎหมายห้ามโฆษณาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มมีอกเทล จึงเป็นกลยุทธ์สำคัญในการทำโฆษณาให้ร้านอาหาร เพราะมีอกเทลมีหน้าตาเหมือนเครื่องดื่มค็อกเทล แต่ไม่มีแอลกอฮอล์จึงสามารถโฆษณาได้ ช่วยสร้างสีสันให้กับร้าน เพิ่ม Value ให้ร้านอาหารได้ดีกว่าน้ำอัดลม ทำให้ผู้บริโภครู้สึกมีทางเลือก ตอบโจทย์ความต้องการที่หลากหลายได้ มีอกเทลเป็นเครื่องดื่มที่สามารถดึงดูดลูกค้าได้ดี ไม่แพ้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพราะว่ามีอกเทลมีรูปลักษณะคล้ายกับค็อกเทล ทำให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ไม่ต้องการดื่มแอลกอฮอล์ แต่อยากรู้สึกกลมกลืนกับบรรยากาศได้ อีกทั้งคอนเซ็ปต์ของมีอกเทลที่มีความพิเศษมากกว่าน้ำผลไม้ทั่วไป มีหลายรสชาติ ทำให้ลูกค้ารู้สึกคุ้มค่า หากมีแพ็คเกจที่ต้องจ่ายเพิ่มเพื่อรับมีอกเทล ลูกค้าก็ยินดีที่จะจ่าย มีอกเทล เป็นเครื่องดื่มที่มีต้นทุนต่ำ แม้ว่าส่วนผสมจะมีหลายอย่างทั้งผลไม้ น้ำเชื่อม น้ำหวาน แต่ด้วยหน้าตาที่สวยงามดูมี Value ทำให้สามารถตั้งราคาสูงกว่าน้ำผลไม้ทั่วไปได้ แต่ทั้งนี้ก็ยังขึ้นอยู่กับสถานที่ บรรยากาศด้วย จึงทำให้มีสัดส่วนกำไรสูงกว่าน้ำผลไม้ทั่วไป เครื่องดื่มอย่างมีอกเทลไม่เพียงแต่เพิ่มกำไรให้ร้านได้ แต่ยังช่วยสร้าง Brand Awareness ให้ร้านได้อีกด้วย เพราะมีอกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีหน้าตาสวยงาม ทั้งสีสัน การตกแต่ง แก้ว และรูปทรงแก้ว มีความคล้ายกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดึงดูดลูกค้าที่ชอบถ่ายรูป ให้ถ่ายภาพโซเชียลได้เป็นอย่างดี

ปญญา จิยพงศ์ และ อรอนงค์ หุ่นฉายศรี (2562) ได้กล่าวว่า ม็อกเทล (Mocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ มีส่วนประกอบที่สำคัญคือพืชสมุนไพรผลไม้สดหรือแห้งหลายชนิดมาคั้นน้ำผสมกัน อาจผสมน้ำโซดาไปด้วย โดยมีกรรมวิธีการผลิตคล้ายค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่าง ๆ หรือดื่มเพื่อสุขภาพเครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทย เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย น้ำข้าวมีคุณสมบัติช่วยให้เครื่องดื่มมีรสนุ่มนวลขึ้น และยังเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้แก่เครื่องดื่ม เนื่องจากข้าวมีวิตามินบีสูง และสารอาหารต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ผักผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิดที่มีสรรพคุณบำรุง สุขภาพ เช่น กระเจี๊ยบแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะ และช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ ทำให้เจริญอาหาร เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้ และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์ม็อกเทลชนิดใหม่ ช่วยเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

อรพรรณ สักคังนันทกุล (2563) ได้ทำการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว เพื่อศึกษาความคิดเห็นที่มีต่อเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว ประชากรที่ทำการทดสอบ คือ นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ พนักงานโรงแรมโพธิ์ธิชัย เชียงใหม่รีสอร์ทและประชาชนทั่วไป จำนวน 117 คน การเลือกตัวอย่างโดยใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย ผลงานวิจัยพบว่า การพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว ได้ศึกษาการทำเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าวทั้ง 4 สูตร (สูตรที่ 1 สูตรส้ม สูตรที่ 2 สูตรลิ้นจี่ สูตรที่ 3 สูตรข้าวโพด สูตรที่ 4 สูตรอัญชัน)

โดยมีความแตกต่างกันทั้ง 4 สูตร สูตรที่ 3 มีค่าเฉลี่ยสูงสุด จึงนำมาพัฒนาตามสูตร โดยการนำน้ำนมข้าวข้าวโพดหวานหากไม่มีแบบสดสามารถใช้แบบกระป๋องแทนได้ น้ำกะทิ น้ำเชื่อม น้ำมะนาว น้ำผึ้ง นำส่วนผสมปั่นทั้งหมดรวมกัน แล้วเทใส่แก้วโรยด้านบนด้วยเมล็ดข้าวโพดเพื่อให้ได้เครื่องดื่มสูตรที่ 3 ด้านความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำนมข้าว พบว่า ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำอยู่ในระดับที่มากที่สุด เรียงตามลำดับ ได้แก่ สูตรมีความแปลกใหม่สามารถนำไปจัดจำหน่ายได้จริง สามารถใช้เป็นเมนูเครื่องดื่มของโรงแรมได้ การใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์ การตกแต่งปากแก้ว สีสนของเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าวรสชาติของเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว ปริมาณของม็อกเทลมีความเหมาะสม และกลิ่นของเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าวเป็นลำดับสุดท้าย ผลการทดสอบสมมติฐานของการพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว คือ ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าวและเครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าวมีคุณสมบัติที่ดีต่อร่างกาย

วราวุฒิ ตระกูลวิรัชศักดิ์ (2560) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา เรื่องเครื่องดื่มสมุนไพรม็อกเทลยาริชา เซอร์ยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิตและเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์เมนูใหม่และลดต้นทุนการผลิต และได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานแผนกครัวและแขกผู้มาใช้บริการโรงแรม ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 30 ชุด โดยการประเมินนั้น สรุปได้ว่าจากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ “เครื่องดื่มสมุนไพรม็อกเทลยาริชา เซอร์ยา” พบว่าคุณลักษณะด้านกลิ่นของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสีของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.93 คะแนน

ด้านความสะอาดของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.03 คะแนน ด้านรสชาติของ เครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ
2. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล
3. ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ศึกษาและคิดค้นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจำพวกม็อกเทลไว้ใช้ประโยชน์ในอนาคต
2. เพื่อลดปริมาณการทิ้งวัตถุดิบจำพวกของสดให้กับแผนก
3. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพได้

วิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการทำงาน 2 รสชาติ

1. นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมสตอเบอรี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลาย เสร็จแล้วนำเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว

2. นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมลิ้นจี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลาย เสร็จแล้วนำเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม

1. นำวุ้นที่ทำเตรียมไว้ หั่นให้มีขนาดที่สามารถทานได้และมีสีสวยงดงามรับประทาน
2. ใส่วุ้นที่แกะออกจากแม่พิมพ์แล้วใส่ลงไป

3. ใส่น้ำแข็งลงไปในแก้วที่มีวุ้น
4. หลังจากใส่น้ำแข็งลงไปในแก้วแล้ว ก็เทน้ำสับปะรดลงไป
5. หลังจากเทน้ำสับปะรดลงไปแล้ว ก็เทน้ำส้มตามลงไปในแก้ว
6. หลังจากนั้นปิดท้ายด้วยจิงเจอร์เอล
7. ตกแต่งด้วยสัสม์สไลด์หรือผลไม้ ใบไม้เพื่อความสวยงาม เสียบหลอดและช้อนสำหรับดักและดูดเพื่อดื่ม

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม 2565 ถึงวันที่ 6 พฤษภาคม 2565 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานหลากหลายหน้าที่ เช่น การต้อนรับ การรับออเดอร์เครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นชา กาแฟ ม็อกเทล บริการแขกที่มาใช้บริการ เป็นต้น ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาในแผนก คือ มีน้ำผลไม้เหลือทิ้งในแต่ละวัน และน้ำผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้ จึงปรึกษากับพี่เลี้ยงว่าควรจะทำเครื่องดื่มม็อกเทลเมนูใหม่ขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการและเพื่อเป็นตัวเลือกใหม่ให้แก่แขก โดยเครื่องดื่มม็อกเทลตัวนี้ผู้จัดทำได้ตั้งชื่อว่า ม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon)

โดยหลังจากการทำม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ได้ให้พนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า เลานจ์ บาร์ ครัวยืนแม่บ้านของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) ได้ทดลองชิมจำนวน 30 คน และตอบแบบสอบถามความพึงพอใจในเครื่องดื่มนี้ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับ

การศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

มีข้อเสนอแนะให้มีที่อปปิ้งที่หลากหลาย เช่น ฐานรสชาติอื่นๆ หลากหลายสี สัน เยลลี่ หรือไข่มุก เพื่อเพิ่มจุดเด่นดึงดูดแขกที่มีเด็กมาด้วย และปรับเปลี่ยนรสชาติผลไม้ให้มีตัวเลือกที่หลากหลายเพื่อสลับสับเปลี่ยนให้กับแขกในทุกๆวัน

บรรณานุกรม

กฤติยา ไชยนอก. (2561). *สับปะรด*. บทความเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชน. นครปฐม: สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

กัลยา. (2562). *ประโยชน์ของวุ้นผง*. เข้าถึงได้จาก [https://www.telephoneagar.com/product/คนชววรรณ รักษ์เจือเจริญยิ่ง. \(2556\). ม็อกเทล เครื่องดื่มทางเลือก. เข้าถึงได้จาก https://www.bangkokbiz-news.com/tech/520334](https://www.telephoneagar.com/product/คนชววรรณ รักษ์เจือเจริญยิ่ง. (2556). ม็อกเทล เครื่องดื่มทางเลือก. เข้าถึงได้จาก https://www.bangkokbiz-news.com/tech/520334)

จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์. (2564). *ประโยชน์จากน้ำส้ม*. เข้าถึงได้จาก <https://helloworldkhumor.com/>

จิณรงศ์ วงษ์สุนทร. (2563). *ประโยชน์ของขมิ้นปลั่ง* *เจอร์เอล*. เข้าถึงได้จาก <https://readthecloud.co/author/jiranarong-wongsontorn/>

ชิดชัย ปัญญาสวรรค์. (2547). *การพัฒนาโซลาร์เซลล์จากกล้วยหอมทองโดยการใช้น้ำส้ม*. กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *วิธีทางสถิติสำหรับวิจัย* เล่ม

1 (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ:สุวีริยาสาส์น.

ปริญญญา จิพงษ์ และ อรอนงค์ หนูฉายศรี. (2562).

เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทย : สาขาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ:สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ.

ปิยะดา ประเสริฐสม. (2555). พฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลของคนไทย ที่มีอายุ 10-35 ปี. *วารสารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*. 2559;39(2):90-102.

รวี เสฐฐักดิ์. (2553). *คู่มือประกอบการฝึกอบรม*

โครงการปลูกมะนาวและการผลิตมะนาวนอกฤดู : การสร้างสวนไม้ผลยุคใหม่. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ. (2557). *โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ*. เข้าถึงได้จาก <http://hilton.co.th/bangkokhotels/millennium-hilton-bangkok-hotel/index.html>

วราวุฒิ ตระกูลวิรัชศักดิ์. (2560). *รายงานเครื่องดื่มสมุนไพรม็อกเทล ดมยาริชา เซอร์ยา*. เข้าถึงได้จาก 1 ก <https://e-research.siam.edu/kb/rivasurya-herbal-mocktail-with-tom-yumflavor/>

ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). *เครื่องดื่มม็อกเทล Mocktail*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com>

อัสเล็ช สะอิ. (2564). *ส้มแมนดารินผลไม้บำรุง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com.pr-news/biz2u/275939>

อรวรรณ ศักดิ์คงนันท์กุล. (2563). *เครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำมะนาว*. (ปริญญาานิพนธ์ เทคโนโลยีบัณฑิต). เชียงใหม่ : สาขาวิชาการโรงแรมวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่.

EARTH .(2565). ม็อกเทล *Mocktail* เครื่องดื่มที่เพิ่ม
ยอดขายให้กับร้านอาหารได้มากกว่า 30%.
เข้าถึงได้จาก [https://business.hungryhub.](https://business.hungryhub.com/restaurant-)
[com/restaurant-](https://business.hungryhub.com/restaurant-)

Hilton Worldwide. (2558). *Portfolio*. เข้าถึงได้จาก
<http://www.hiltonworldwide.com/portfolio/>





ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



ม็อกเทลชั้นทุยเคอะมูน

Sun to the Moon Mocktail



ผู้จัดทำ : นางสาวพุทธชาด อธิธิกันต์วัฒน์

เลขทะเบียน : 6104400067

สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ณัฏฐิณี ทองอร



พนักงานที่ปรึกษา : นางสาวณัฏฐิณี เฟื่องพันธ์

สถานที่ประกอบกิจการ : Millennium Hilton Bangkok



วัตถุดิบ :

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1. น้ำส้ม | 45 มิลลิลิตร |
| 2. น้ำสับปะรด | 45 มิลลิลิตร |
| 3. น้ำเชื่อมสตรอเบอรี่ | 70 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำเชื่อมลิ้นจี่ | 70 มิลลิลิตร |
| 5. ขวบสัฟฟิงเจอร์เอล | 30 มิลลิลิตร |
| 6. ผงวุ้น | 30 กรัม |



ความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากในแต่ละวันจะมีวัตถุดิบจำพวก น้ำผลไม้ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นน้ำส้ม น้ำสับปะรด หรือน้ำมะนาว และผลไม้ที่เหลือจากการตกแต่ง รวมถึงเครื่องดื่มที่เป็นน้ำอัดลม อย่างเช่น โค้ก สไปรซ์ จิงเจอร์เอล ซึ่งมีเมื่อเปิดแล้วต้องใช้ให้หมดกระป๋อง เพราะเป็นเครื่องดื่มจำพวกก๊าซ และมีการใช้จำนวนหลายกระป๋องในแต่ละวัน ทำให้วัตถุดิบเหล่านี้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก เพราะเป็นของสดจึงเก็บไว้นานไม่ได้ ผู้จัดทำจึงได้นำเอาวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นเครื่องดื่มตัวใหม่ โดยมีการนำเอาน้ำเชื่อมสตรอเบอรี่และน้ำเชื่อมลิ้นจี่ ที่ทางแผนกมีอยู่แล้วนำมาทำเป็นวุ้น เพื่อเป็นการเพิ่มสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ให้ดูดีมีสีสัน และยังทำให้เครื่องดื่มดูมีความแปลกตาและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น โดยม็อกเทลตัวนี้ผู้จัดทำได้ตั้งชื่อว่า ม็อกเทลชั้นทุยเคอะมูน (Sun to the Moon) มีบริการแก่สมาชิกและลูกค้าที่จ่ายค่าห้องพักมาในราคาสูง ซึ่งลูกค้าไม่จำเป็นต้องจ่ายเงินให้กับเครื่องดื่มนี้ ในส่วนของแขกชั้นนักธุรกิจ (Executive Floor)

ขั้นตอนการทำ :

การทำวัน 2 รสชาติ

- นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมสตรอเบอรี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลาย เสร็จแล้วนำทาสภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว
- นำผงวุ้นผสมกับน้ำเชื่อมลิ้นจี่ คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ ต้มจนกว่าผงวุ้นจะละลายหมด เสร็จแล้วนำทาสภาชนะที่เตรียมไว้แล้วรอให้แข็งตัว

ขั้นตอนการทำ :

การทำเครื่องดื่ม

- นำวุ้นที่ทำเตรียมไว้ หั่นให้มีขนาดที่สามารถทานได้และมีสีสันสวยงามน่ารับประทาน
- ใส่วุ้นที่แกะออกจากแม่พิมพ์แล้วใส่ลงในแก้ว
- ใส่น้ำแข็งลงไปในแก้วที่มีวุ้น
- หลังจากใส่น้ำแข็งลงไปในแก้วแล้ว ก็เทน้ำสับปะรดลงไป
- หลังจากที่เทน้ำสับปะรดลงไปแล้ว ก็เทน้ำส้มตามลงไปในแก้ว
- หลังจากนั้นปิดท้ายด้วยจิงเจอร์เอล
- ตกแต่งด้วยสับสไลด์หรือผลไม้ ไข่ไม้ เพื่อความสวยงาม เสียบหลอด และช้อนสำหรับตักและดูดเพื่อดื่ม



วัตถุประสงค์

- เพื่อเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ
- เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล
- ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่



ประโยชน์ที่ได้รับ

- ได้ศึกษาและคิดค้นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจำพวกม็อกเทลไว้ใช้ประโยชน์ในอนาคต
- เพื่อลดปริมาณการทิ้งวัตถุดิบจำพวกของสดให้กับแผนก
- สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพได้

สรุปผล

หลังจากการทำม็อกเทลชั้นทุยเคอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ได้ให้พนักงานแผนกแผนกต้อนรับส่วนหน้า เเดนจ์ บาร์ ครัวเอ็นแมบ้าน ของโรงแรมมิสเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ได้ทดลองชิมจำนวน 30 คน และตอบแบบสอบถามความพึงพอใจในเครื่องดื่มนี้พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลชั้นทุยเคอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากการวางแผนค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาวพุทษชาด อธิธักันตวัฒน์
รหัสนักศึกษา : 6104400067
ภาควิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ : 67/4 ซ.ทวีวัฒนา-กาญจนาภิเษก 31 เขตทวีวัฒนา แขวงทวี
วัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170

