



รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา

น้ำดำโคลาด้า มือคเทล

Nada Colada Mocktail

โดย

นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล 6004400011

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 116-495 สหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

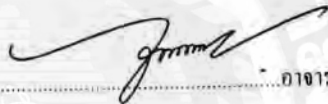
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2564

หัวข้อโครงการ ชาติโคลาด้า มือคเทล
รายชื่อผู้จัดทำ นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล
ภาควิชา อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีมะ

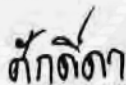
อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีการศึกษาที่ 3
ปีการศึกษา 2564

คณะกรรมการการสอบโครงการ



.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีมะ)



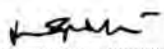
.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณศักดิ์ดา คัมภีร์พาณิชย์)



.....กรรมการกลาง

(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลหาสุข)



.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้ดำเนินการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ม. เรือง สิมปะ วัฒนะ)

ชื่อโครงการ : นาค้าโคลาด้า มื้อคเทล
หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต
คณะผู้จัดทำ : นายธีรพัฒน์ รัตน โชติกิจกุล
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
สาขาวิชา : การโรงแรม
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2564

บทคัดย่อ

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ในช่วงที่ผ่านมาทำให้ทางโรงแรมมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการน้อยลงส่งผลให้แผนกสระน้ำมีปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้ค่อนข้างมาก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ค้นคว้าศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในแผนกสระน้ำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยการจัดทำโครงการผลิตภัณฑ์นาค้าโคลาด้า มื้อคเทล เป็นการพัฒนาเมนูใหม่เพื่อสร้างรายได้กับสถานประกอบการ

ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานแผนกสระน้ำและบุคคลทั่วไป โดยหลังจากที่ทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่เสร็จสมบูรณ์ ได้นำไปแจกให้กับกลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิม และใช้แบบสอบถามออนไลน์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทั้งหมดจำนวน 35 ชุด จากการวิเคราะห์ผลสำรวจความคิดเห็น พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อ ผลิตภัณฑ์ นาค้าโคลาด้า มื้อคเทล โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 3.74 โดยอันดับสูงสุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มผสมเข้ากัน ได้ดีมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 4.10 รองลงมา คือความสะอาดของเครื่องดื่มและการผสมมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 4.07 รองลงมาคือเป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 3.93 ตามลำดับ

คำสำคัญ : มื้อคเทล มะพร้าว สับปะรด

Project Title : Nadacolada Mocktail
Credits : 5
By : Mr.Teerapat Rattanachotikitgun
Advisor : Ms. Jinjuta Chaisrisa
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hospitality and Tourism Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 3/2021

Abstract

During the epidemic the hotel had fewer customers coming to use the service, resulting in the pool department having quite a lot of raw materials to use. The student researched and studied methods of processing raw materials for food and beverages, and new product development by utilizing existing raw materials in the pool division. The student produced Nadacolada Mocktail as a new menu item to generate income for the establishment.

The author conducted a survey of opinions from the sample of the staff of the pool department and the general public after completing the trial of new products. They were distributed to the sample group to try and taste and online questionnaires were used as a tool to collect data, totaling 35 sets. From the analysis of opinion surveys, it was found that the subjects were satisfied with Nadacolada Mocktail, with an overall average of 3.74, with the highest ranking being Nadacolada Mocktail. The taste of the mixed drinks blended well with the overall average at a high level of 4.10, followed by the cleanliness of the beverage and mixing with the average overall at a high level of 4.07, followed by a menu with nutrients that are beneficial to the body, the mean total was at a high level of 3.93, respectively.

Keywords: Nadacolada Mocktail, coconut, pineapple

Approved by
.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ได้ฝึกฝน ทำให้ได้เรียนรู้ในหลากหลายด้าน โดยการทดลองทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า โดยได้รับความร่วมมือจากบุคคลต่าง ๆ ดังนี้

1. คุณศักดิ์ดา ตัฒนท์พาณิชย์ Service Attendant
2. อาจารย์จินตจุฑา ไชยศรีษะ อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและคำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจชีวิตการทำงาน ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล

1 ธันวาคม 2565

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	3
2.2 แผนที่ของโรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	4
2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	4
2.4 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารงานองค์กร.....	20
2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	21
2.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	22
2.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	22
2.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	22
2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	24
2.10 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน.....	24

บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลทั่วไปของ Mocktail.....	25
3.2 สรรพคุณของวัตถุดิบนาต้า โคลาด้า มีอคเทล.....	25
3.3 หลักการผสมเครื่องดื่ม.....	25
3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	25

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์การทำนาต้า โคลาด้า มีอคเทล.....	38
4.2 รายการต้นทุนการทำนาต้า โคลาด้า มีอคเทล.....	44
4.3 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของ นาต้า โคลาด้า มีอคเทล.....	44

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	48
5.2 ปัญหาที่พบในโครงการ.....	49
5.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	49

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข แบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	23
ตารางที่ 4.1 วัตถุประสงค์ที่ใช้ทำนาค้าโคลาด้า มือคเทล.....	38
ตารางที่ 4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ทำนาค้าโคลาด้า มือคเทล.....	38
ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนนาค้าโคลาด้า มือคเทล.....	44
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	45
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	45
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานที่มีต่อโครงการ.....	46



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1	โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	3
รูปที่ 2.2	แผนที่โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ.....	4
รูปที่ 2.3	ห้องDeluxe Room.....	5
รูปที่ 2.4	ห้องDeluxe Room.....	6
รูปที่ 2.5	ห้องGrand Deluxe Balcony Room.....	7
รูปที่ 2.6	ห้องDeluxe Balcony Room.....	8
รูปที่ 2.7	ห้องPremier Suite.....	9
รูปที่ 2.8	ห้องThe Thai Suite.....	10
รูปที่ 2.9	ห้องThe Terrace Suite.....	11
รูปที่ 2.10	ห้องThe Grand Terrace Suite.....	12
รูปที่ 2.11	ห้องThe Peninsula Suite.....	13
รูปที่ 2.12	ห้องThe Duplex Suite.....	14
รูปที่ 2.13	ห้องอาหารทิพย์ธารา.....	15
รูปที่ 2.14	ห้องอาหารริเวอร์คาเฟ่แอนด์เทอเรซ.....	16
รูปที่ 2.15	ห้องอาหารเหมยเจียง.....	17
รูปที่ 2.16	ห้องอาหารThe Lobby.....	18
รูปที่ 2.17	ห้องอาหารThe Peninsula Pool Bar.....	19
รูปที่ 2.18	แสดงแผนผังของแผนก The Pool Bar.....	20
รูปที่ 2.19	นักศึกษาศหกิจศึกษา นายธีรพัฒน์ รัตน โชติกิจกุล.....	21
รูปที่ 2.20	พนักงานที่ปรึกษา คุณศักดิ์ดา ตัณฑพัถาณิชย์.....	22
รูปที่ 3.1	น้ำดำโคลาดำ มีออคเทล.....	26
รูปที่ 3.2	สับประรด.....	28
รูปที่ 3.3	ไซริป.....	30
รูปที่ 3.4	มะพร้าวอ่อน.....	32
รูปที่ 4.1	หั่นสับประรดเป็นชิ้นๆ.....	39
รูปที่ 4.2	ชุดมะพร้าวอ่อน.....	39
รูปที่ 4.3	นำน้ำสับประรดเทไว้ในเซกเกอร์.....	40

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

รูปที่ 4.4 นำกะทิไปไว้ในเชกเกอร์.....	40
รูปที่ 4.5 นำไอริชไปไว้ในเชกเกอร์.....	41
รูปที่ 4.6 ใส่น้ำแข็งให้พอดีกับปริมาณส่วนผสมทั้งหมด.....	41
รูปที่ 4.7 เชกส่วนผสมให้เข้ากัน.....	42
รูปที่ 4.8 ส่วนผสมเข้ากันจากการเขคจนเกิดฟอง.....	42
รูปที่ 4.9 กรองน้ำแข็งออกจากกระบอกเชกเกอร์.....	43
รูปที่ 4.10 ตกแต่งแก้วพร้อมเสิร์ฟ.....	43



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ มีห้องพัก 370 ห้องพักสามารถให้บริการอยู่พักแรมได้ ทั้งระยะสั้นและระยะยาว การเดินทางสะดวกสบายห่างจากสถานีรถไฟและห้างสรรพสินค้าเพียงไม่กี่นาที จะได้พบกับสถานที่พักผ่อนตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีสภาพแวดล้อมเต็มไปด้วยธรรมชาติที่งดงาม บรรยากาศสงบร่มรื่น เป็นส่วนตัว ณ ที่แห่งนี้สามารถเดินทางมาได้หลายช่องทางมีทั้ง รถไฟฟ้าบีทีเอส ทางเรือของโรงแรม และรถขนส่งสาธารณะ ภายในบริเวณโรงแรมมีห้องอาหารริมน้ำหรูหราด้วยบรรยากาศแบบไทยประยุกต์ และห้องกาแฟริมฝั่งน้ำ พร้อมด้วยอาหารสด เลิศรส เปี่ยมด้วยคุณภาพคัดสรรตามหลักโภชนาการถูก สุขอนามัย

จากที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ ผู้จัดทำ อยู่ในแผนก Food and Beverage Pool Bar โดยมีหน้าที่จัดเตรียมผ้าปูเตียงอาบแดดหรือเตียงในศาลา และเตรียมผ้าปูเตียงสำหรับวันถัดไปและไปรับผ้าเช็ดปากมาพับเตรียมไว้สำหรับ ลูกค้ำที่จะมารับประทานอาหารในช่วงเที่ยงและไปรับของพวกผลไม้หรือเครื่องดื่มต่างๆ ในแต่ละวันต้องใช้วัตถุดิบ ในการผสมเครื่องดื่มเป็นจำนวนมาก ทำให้บางครั้งต้องมีการสั่ง วัตถุดิบมาในปริมาณมากเพื่อรองรับ นักท่องเที่ยวหรือลูกค้ำที่เข้ามาใช้บริการ ซึ่งในแต่ละมือนั้นจะมี ผลไม้เหลือเป็นจำนวนมาก ผลไม้ที่เหลือเก็บมาแต่ละมือไม่สามารถนำมาเก็บไว้และเอาไปใช้ในครั้งต่อไปได้ จึงต้องนำไปทิ้งทั้งหมด

ผู้จัดทำโครงการถึงเห็นปัญหานี้ จึงได้ทำการสำรวจว่ามีผลไม้ชนิดใดที่สามารถนำมา พัฒนา ให้เกิดประโยชน์ได้โดยไม่ต้องทิ้ง พบว่า สับปะรด มะพร้าว เหลือเป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำคิดที่จะนำมา แปรรูป โดยทำการศึกษาและหาข้อมูลของ สับปะรด และมะพร้าว ซึ่งพบว่าสับปะรดเป็นผลไม้รสเปรี้ยวหวานและมะพร้าวมีรสชาติหวานหอม จึงได้นำเอาผลไม้ทั้งสองชนิดมาทำเป็นเครื่องดื่มขึ้นมา ใหม่ เพื่อใช้สำหรับดื่มคลายร้อนในการมานอนอาบแดดช่วงเช้าให้กับลูกค้ำที่มาใช้บริการของทาง โรงแรม นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้ อีกทั้งยัง ได้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วมาใช้ ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้ได้ประโยชน์สูงสุด

1.2.2 เพื่อลดปริมาณขยะประเภทผลไม้ที่เหลือใช้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่ : โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ แผนกสระน้ำ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานแผนกสระน้ำของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ จำนวน 5 คน และบุคคลทั่วไปจำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา : 1 มิถุนายน - 11 กันยายน พ.ศ. 2565

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 สามารถนำวัตถุดิบจากผลไม้ที่เหลือใช้มาดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้

1.4.2 สามารถลดปริมาณของขยะประเภทผลไม้โดยเปล่าประโยชน์

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 2.1 โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.peninsula.com/เพนนินซูลา/กรุงเทพฯ>

สถานประกอบการ	: โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ
ที่ตั้ง	: เลขที่ 333 ถนน เจริญนคร แขวง คลองตันใต้ เขต คลองสาน กรุงเทพมหานคร 10600
โทรศัพท์	: 02 020 2888
E-mail	: reservationpbk@peninsula.com
Homepage	: https://www.peninsula.com/เพนนินซูลา/กรุงเทพฯ

2.2 แผนที่ของโรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ



รูปที่ 2.2 แผนที่โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://m.mgronline.com/travel/detail/9520000007439>

2.3 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ เป็นโรงแรม 5 ดาว ตั้งอยู่บนถนนเจริญนครแขวง คลองตัน ไทร เขต คลองสาน กรุงเทพมหานคร โรงแรมเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มโรงแรมเพนนินซูลาซึ่งตั้งอยู่ในฮ่องกง เจ้าของคือ บริษัท โรงแรมฮ่องกงและเซี่ยงไฮ้ จำกัด โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ ภายในโรงแรมมีห้องพักและสวีทรวมทั้ง 370 ห้อง การออกแบบห้องพักแต่ละห้องเน้นที่ความทันสมัยและมีสไตล์เฟอร์นิเจอร์สั่งทำพิเศษเฉพาะของโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ แต่ละห้องถูกออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการพักผ่อน ผ่อนคลาย โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ นอกจากจะมีห้องแล้วยังมีห้องอาหารชื่อว่า ทิพย์ธารา (Thiptara Restaurant) ห้องอาหารจะมีลักษณะไทยประยุกต์ เปิดบริการช่วยเย็น

2.3.1 ประเภทของห้องพักภายในโรงแรม

2.3.1.1 ห้องพัก Deluxe Suite room จำนวน 42 ห้อง



รูปที่ 2.3 ห้อง Deluxe Suite room

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/deluxe-suite>

ห้องดีลักซ์สวีทของเรามอบความหรูหราชั้นสูงสุดให้กับลูกค้าผู้เข้าพัก พื้นไม้สักไทยและเครื่องเรือนผ้าไหมที่ชวนให้หลงใหลนั้นเสริมด้วยงานศิลปะเอเชีย และพื้นที่นั่งเล่นก็สมบูรณ์แบบสำหรับความบันเทิงด้วยโต๊ะอาหารสำหรับสี่ท่านและห้องแต่งตัวสำหรับลูกค้าแยกต่างหาก ห้องน้ำหินอ่อนสุดหรูพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอินและพื้นที่แต่งตัวแยกเป็นสัดส่วน พร้อมเครื่องใช้ในห้องน้ำที่เป็นเอกลักษณ์ของ La Bottega

2.3.1.2 ห้องพัก Deluxe room จำนวน 152 ห้อง



รูปที่ 2.4 ห้อง Deluxe room

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/deluxe-room>

ห้องดีลักซ์ของเราทุกห้องมีทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยาและเมืองที่อยู่ไกลออกไป ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยผ้าไหมไทยและห้องน้ำหินอ่อนที่ผ่อนคลาย ห้องนี้ผสมผสานความหรูหรากลาสสิกเข้ากับเทคโนโลยีล่าสุดที่เป็นกรรมสิทธิ์ของ Peninsula โทรศัพท์สามเครื่องพร้อมสาย IDD สองสาย วอยซ์เมล และนาฬิกาบอกเวลาโลก พร้อมบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงฟรี ระบบเสียงล้ำสมัย เครื่องเล่นซีดี/ดีวีดีหลายแผ่น และแท่นวางไอพอด ห้องพักทุกห้องยินดีต้อนรับลูกค้าด้วยห้องโถงไม้สัก พร้อมด้วยตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอินและที่วางสัมภาระ สำหรับผู้เดินทางเพื่อธุรกิจ โดยเฉพาะโต๊ะผู้บริหารมีขนาดใหญ่และมีอุปกรณ์ครบครัน

2.3.1.3 Grand Deluxe Balcony จำนวน 40 ห้อง



รูปที่ 2.5 ห้อง Grand Deluxe Balcony

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/grand-deluxe-balcony-room>

ห้องแกรนด์ ดีลักซ์ บัลโคนี ตั้งอยู่บนชั้น 26 ถึง 35 ของโรงแรม พร้อมทัศนียภาพอันกว้างไกลของเมืองและริมแม่น้ำ ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัยที่หรูหราด้วยกลิ่นอายแบบไทยคลาสสิก และห้องน้ำหินอ่อนที่หรูหราพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอินแยกต่างหากและพื้นที่แต่งตัว เพื่อให้ลูกค้ามีพื้นที่กว้างขวางสำหรับการพักผ่อนและผ่อนคลาย ระเบียงเป็นจุดที่สมบูรณ์แบบในการถ่ายภาพที่น่าจดจำของกรุงเทพฯ และด้วยบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายความเร็วสูงฟรี คุณสามารถโพสต์ภาพออนไลน์ได้อย่างง่ายดายเพื่อความทรงจำที่ยาวนานในการเข้าพักของคุณ

2.1.3.4 Deluxe Balcony room จำนวน 77 ห้อง

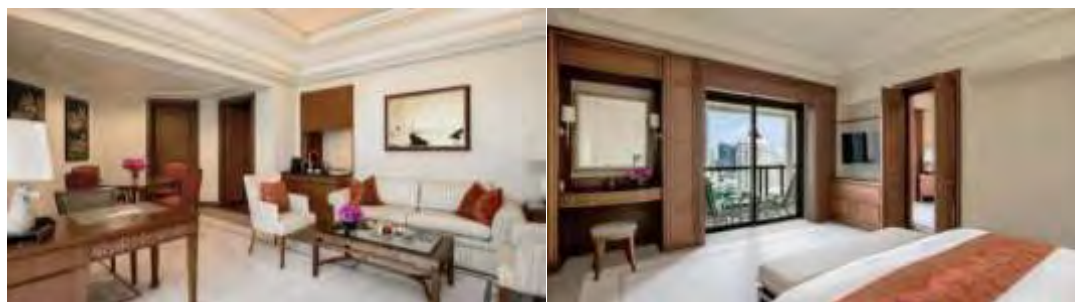


รูปที่ 2.6 ห้อง Deluxe Balcony room

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/deluxe-balcony-room>

ห้องดีลักซ์บัลโคนีของเราตั้งอยู่บนชั้นที่ 4 ถึง 25 ของโรงแรม พร้อมทัศนียภาพอันกว้างไกลของเมืองและริมแม่น้ำ ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัยที่หรูหราด้วยกลิ่นอายแบบไทยคลาสสิก และห้องน้ำหินอ่อนที่หรูหราพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอินแยกต่างหากและพื้นที่แต่งตัว เพื่อให้ลูกค้ามีพื้นที่กว้างขวางสำหรับการพักผ่อนและผ่อนคลาย ระเบียงเป็นจุดที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บภาพประทับใจในกรุงเทพฯ และด้วยบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายความเร็วสูงฟรี คุณสามารถโพสต์ภาพออนไลน์ได้อย่างง่ายดายเพื่อความทรงจำอันยาวนานระหว่างการเข้าพักของคุณ

2.3.1.5 Premier Suite จำนวน 19 ห้อง



รูปที่ 2.7 ห้อง Premier Suite

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/premier-suite>

ห้องพรีเมียร์สวีทบนชั้น 19 แสดงถึงการออกแบบที่หรูหราแบบเอเชีย ห้องสวีทแบบหนึ่งห้องนอนนี้มีห้องนอนใหญ่พร้อมเตียงคิงไซส์ขนาดใหญ่ พื้นที่ใช้สอยที่งดงามมีห้องรับประทานอาหารแยกต่างหากและด้านนอก ระเบียงส่วนตัวเป็นจุดพักผ่อนในอุดมคติสูงเหนือแม่น้ำเจ้าพระยาที่พลุกพล่าน

2.3.1.6 The Thai Suite จำนวน 1 ห้อง

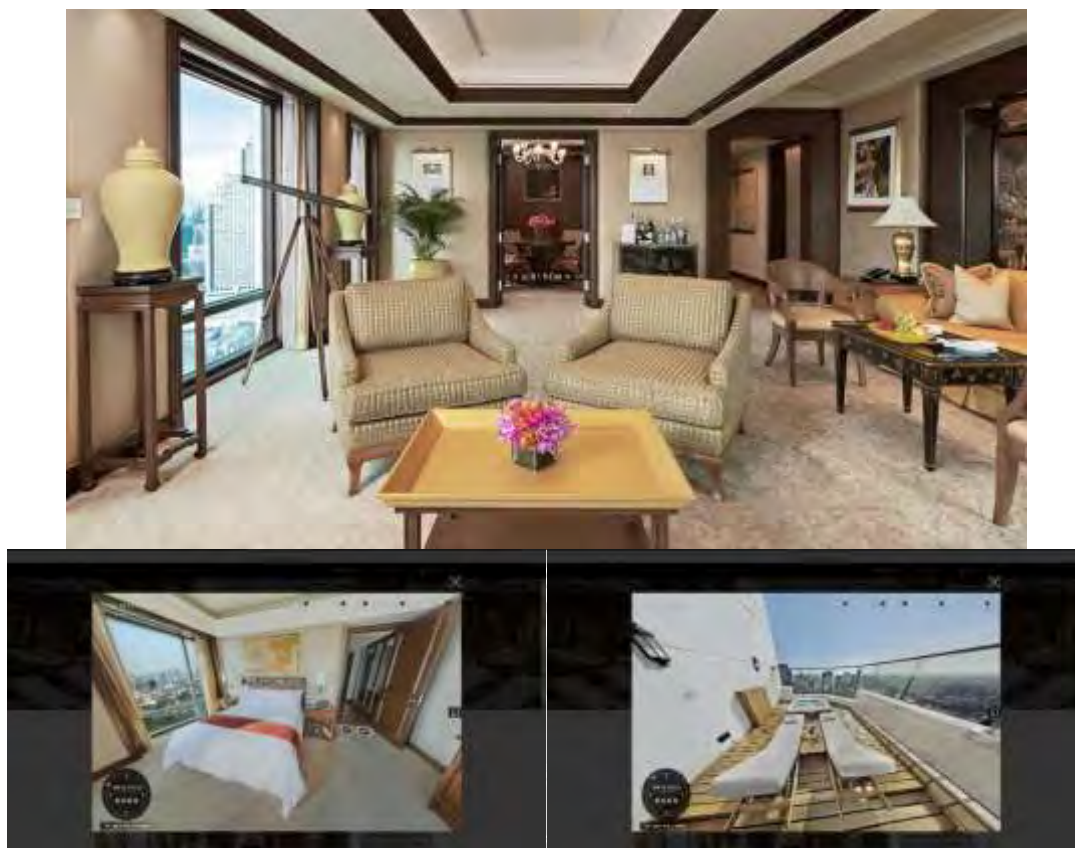


รูปที่ 2.8 ห้อง The Thai Suite

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/the-thai-suite>

ห้อง Thai Suite บนชั้น 36 ของเราได้รับการออกแบบตามแนวคิดของบ้านหรูสไตล์ไทยดั้งเดิม และเป็นหนึ่งในห้องพักที่ได้รับความนิยมมากที่สุดของโรงแรม ห้องสวีทตกแต่งอย่างหรูหราด้วยผ้าไหมชั้นดี พื้นไม้สักหิรัญ และเพดานสีทองขัดเงาพร้อมระบบแสงสว่างบรรยากาศแบบปิดภาคเรียน ห้องดีลักซ์เตียงคิงไซส์ที่ตั้งงามตระการตามีการแกะสลักแบบไทยดั้งเดิมปิดทองอย่างมีเอกลักษณ์ ระบบภาพและเสียงที่ล้ำสมัยถูกซ่อนไว้อย่างสุขุมภายในตู้ไม้ระแนง ห้องน้ำหินอ่อนหลักมีเคาน์เตอร์โต๊ะเครื่องแป้ง 2 ตัว พื้นที่อาบน้ำ โทรศัพท์แบบแฮนด์ฟรี โทรทัศน์แบบฝัง และปุ่มบริการรับจอดรถ เหนือสิ่งอื่นใด มุมมองจากหน้าต่างภาพขนาดใหญ่สามารถชื่นชมได้อย่างเต็มที่ผ่านกล้องโทรทรรศน์

2.3.1.7 The Terrace Suite จำนวน 1 ห้อง



รูปที่ 2.9 ห้อง The Terrace Suite

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/the-terrace-suite>

เดอะ เรซ สวีท ของเรานบนชั้น 37 เป็นผลงานชิ้นเอกในความซับซ้อนแบบไทย เฉลียงที่มีภูมิทัศน์สวยงามเป็นระเบียบไม้สักขัดมัน เก้าอี้แอบแคด พื้นที่รับประทานอาหารที่เป็นกันเอง และอ่างน้ำวนกลางแจ้ง ผนังภายในหุ้มด้วยผ้าไหมไทยที่ส่องประกายด้วยเครื่องเคลือบสีดำแบบดั้งเดิม และห้องพักผ่อนในห้องสวีทตกแต่งด้วยเครื่องเคลือบแบบเอเชียและเฟอร์นิเจอร์โบราณ การศึกษาแบบส่วนตัวเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับคูแลธุรกิจ และห้องรับประทานอาหารแยกต่างหากพร้อมห้องครัวส่วนตัวก็สามารถเพิ่มเป็นห้องประชุมคณะกรรมการสำหรับการประชุมได้

2.3.1.8 The Grand Terrace Suite จำนวน 1 ห้อง



รูปที่ 2.10 ห้อง The Terrace Suite

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/the-grand-terrace-suite>

ห้องแกรนด์ เทอเรซ สวิต ตั้งอยู่บนชั้น 36 ของโรงแรม เป็นการแสดงความเคารพต่อการออกแบบที่หรูหราแบบเอเชีย แผ่นผนังที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยเป็นฉากหลังสำหรับการผสมผสานเครื่องปั้นดินเผาไทยและจีน เฟอร์นิเจอร์โบราณ และชิ้นงานศิลปะในห้องพักนอนใหญ่และห้องพักนอนลูกค้ำ ห้องสวีทแบบสองห้องนอนนี้มีห้องพักนอนใหญ่พร้อมเตียงคิงไซส์ขนาดใหญ่ และห้องพักนอนสำหรับลูกค้ำมีเตียงคิงไซส์ 2 เตียง พื้นที่ใช้สอยที่งดงามมีห้องรับประทานอาหารแยกต่างหากเพื่อรองรับลูกค้ำได้ถึงแปดคน และด้านนอกมีระเบียงส่วนตัวพร้อมอ่างน้ำวนเป็นจุดพักผ่อนที่ยอดเยี่ยมเหนือแม่น้ำเจ้าพระยาที่พลุกพล่าน

2.3.1.9 The Peninsula Suite จำนวน 1 ห้อง



รูปที่ 2.11 ห้อง The Peninsula Suite

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/the-peninsula-suite>

ห้องเพนินซูลาสวีทเป็นจุดสุดยอดของความประณีตและความหรูหราในกรุงเทพฯ ห้องนี้ตกแต่งอย่างสวยงามด้วยผ้าไหมไทย ของเก่า พรหมตะวันออก โคมไฟระย้าคริสตัล และพื้นไม้สัก เป็นห้องสวีทที่ได้รับรางวัลมากมาย ผู้เข้าพักที่เดินทางมาด้วยเฮลิคอปเตอร์จะถูกพาไปที่ห้องรับรองพิเศษของ Paribatra Helicopter Lounge ไปยังที่พัก

สไตลล์พาร์ทเมนต์สุดหรูที่เป็นส่วนตัวภายในไม่กี่วินาที The Peninsula Suite ตั้งอยู่บนชั้น 34 ของโรงแรม มีห้องนอนหลักและห้องนอนสำหรับลูกค้ำ คู่เสื้อผ้าแบบวอล์กอิน และห้องบัตเลอร์ ห้องรับประทานอาหารรองรับลูกค้ำได้ถึง 10 คนและระเบียบภูมิทัศน์ที่กว้างขวางมีตัวเลือกให้ความบันเทิงได้แสงดาว

2.3.1.10 The Duplex Suite จำนวน 1 ห้อง



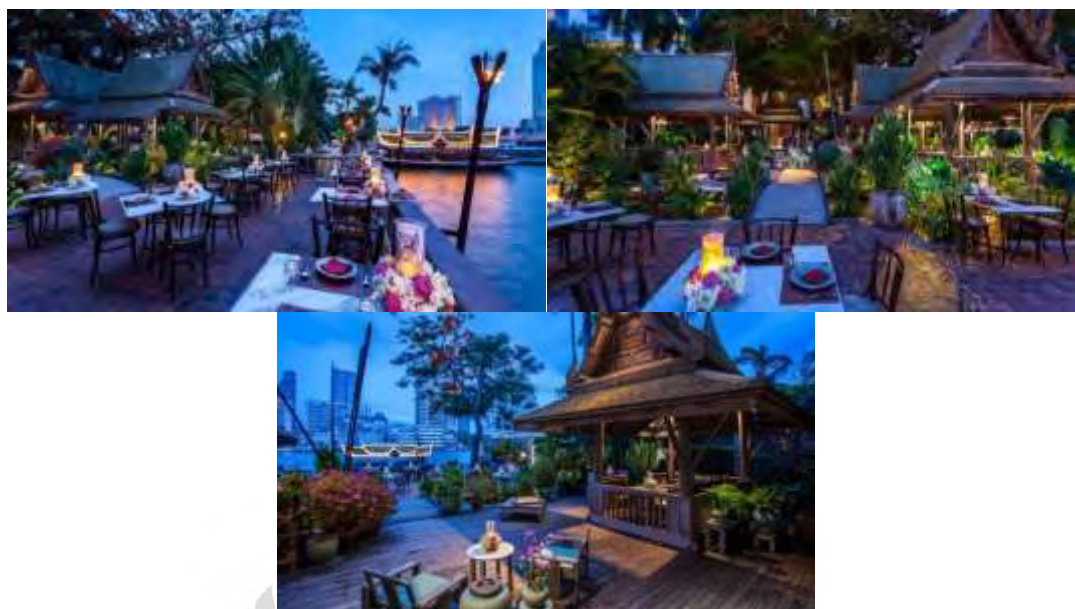
รูปที่ 2.12 ห้อง The Duplex Suite

ที่มา <https://www.peninsula.com/en/bangkok/luxury-hotel-room-suite-types/the-duplex-suite>

ห้องดูเพล็กซ์สวีทที่เหมือนคลุหาสน์ของเราตั้งตระหง่านผ่านชั้น 36 และ 37 ด้วยความรู้สึกยิ่งใหญ่อย่างแท้จริง ระเบียบภูมิทัศน์ส่วนตัวในแต่ละชั้นประกอบด้วยอ่างน้ำวนเพื่อการผ่อนคลายขั้นสุดยอด ห้องนั่งเล่นสูง 2 ชั้นอันตระการตาที่ชั้นล่างตกแต่งด้วยของเก่า ที่นั่งแสนสบาย และงานศิลปะคลาสสิกตาม 'Minstrels' Gallery' ที่มองเห็นได้ ห้องนอนสำหรับลูกค้ำอันหรูหรา 2 ห้องพร้อมห้องน้ำหินอ่อนในตัว ห้องอ่านหนังสือส่วนตัวและห้องรับประทานอาหารพร้อมตู้กับข้าวก็ตั้งอยู่บนชั้นนี้เช่นกัน ในขณะที่ห้องนอนใหญ่ชั้นบนปูด้วยผ้าไหมสีครีมและมีห้องน้ำหินอ่อนที่หรูหราพร้อมห้องแต่งตัวแยกเป็นสัดส่วน การศึกษาส่วนตัวครั้งที่สองทำให้ที่พักที่สวยงามแห่งนี้สมบูรณ์แบบ

2.3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในบริเวณโรงแรม

2.3.2.1 ห้องอาหาร Thiptara Thai Restaurant



รูปที่ 2.13 ห้องอาหารทิพย์ธารา

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/thiptara-outdoor-thai>

ทิพย์ธาราเป็นงานฉลองสำหรับประสาทสัมผัสทั้งหมด ร่ายล้อมไปด้วยต้นไม้ที่ตระหง่านและสวนเขตร้อนอันเขียวชอุ่ม นี่คือการสัมผัสการรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใครริมแม่น้ำ วิถีชีวิตไทยในตำนานของวันวาน ได้รับการฟื้นฟูที่ทิพย์ธารา ไม่เพียงแต่ผ่านการตกแต่งที่หรูหราแต่ยังรวมไปถึงอาหารอีกด้วย (เปิดให้บริการ 18.00-22.30 น.) Dinner

2.3.2.2 ห้องอาหาร River Café & Terrace

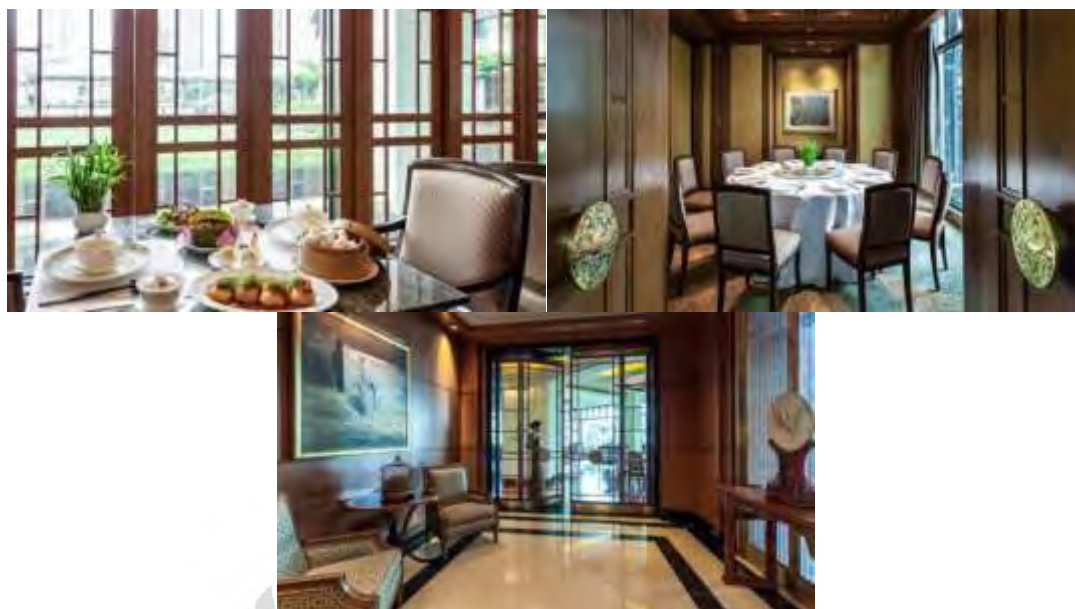


รูปที่ 2.14 ห้องอาหารริเวอร์คาเฟ่แอนด์เทอร์เรซ

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/river-cafe-terrace-buffet>

การรับประทานอาหารตลอดทั้งวันที่เดอะ ริเวอร์ คาเฟ่ แอนด์ เทอเรซ นำเสนออาหารนานาชาติมากมายท่ามกลางสวนริมแม่น้ำอันเขียวชอุ่ม พร้อมชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาขณะชมโลกและเรือหางยาวของไทยที่ผ่านไปมา ประสบการณ์การรับประทานอาหารตามสั่งที่ดีที่สุดพร้อมอาหารที่น่าประทับใจที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ โดยทีมเชฟชื่อดังจากนานาชาติ ลูกค้านำสามารถเพลิดเพลินกับอาหารทุกอย่างตั้งแต่อาหารไทยต้นตำรับไปจนถึงอาหารนานาชาติยอดนิยมโดยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ที่สุดเท่านั้น หรือจะรับประทานอาหารกลางแจ้งบนระเบียงริมแม่น้ำที่มีร่มเงาทอดยาว (เปิดให้บริการ 11.30-22.30 น.)

2.3.2.3 ห้องอาหาร Mei Jiang



รูปที่ 2.15 ห้องอาหารเหมยเจียง

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/mei-jiang-chinese>

ที่ Mei Jiang สูตรอาหารกว้างตั้งแท้ๆ เน้นไปที่สากล ลิ้มลองรสชาติที่แท้จริงของภาคใต้ด้วยความทันสมัยที่ร้านอาหารชั้นเลิศของเราที่มองเห็นสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงามริมแม่น้ำเจ้าพระยาอันยิ่งใหญ่ ต้มตำกับต้มซำที่ปรุงด้วยมือ อาหารสไตล์กระทะในตำนาน และอาหารตามฤดูกาล Mei Jiang เพลิดเพลินกับสิ่งที่ดีที่สุดของอาหารและวัฒนธรรมกว้างตั้งโดยนำเสนอการเดินทางที่หลากหลายสู่เมืองแคนตันในใจกลางกรุงเทพฯ เพื่อความสมดุลของรสชาติ Mei Jiang ขอแนะนำการจับคู่ชาที่เป็นเอกลักษณ์เพื่อยกระดับกลิ่นและรสชาติของกระทะ(เปิดให้บริการ 18.00-22.30 น.)

2.3.2.4 ห้องอาหาร The Lobby



รูปที่ 2.16 ห้องอาหาร The Lobby

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/the-lobby-afternoon-tea>

ความรุ่งโรจน์ในความเขียวขจีและดอกไม้ ณ ใจกลางโรงแรม เดอะ ล็อบบี้ที่มีหน้าต่างกระจกสูงตระหง่านเป็นจุดที่เหมาะสมสำหรับการรับประทานอาหารทุกช่วงเวลาของวัน ตามประเพณีอันทรงเกียรติของเวลา น้ำชายามบ่ายอันโด่งดังของ เพนินินซูลา กรุงเทพฯ อันเลื่องชื่อจะเสิร์ฟที่ The Lobby พร้อมด้วยคนตรีสด เมนูอาหารตามสั่งตลอดทั้งวันเหมาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารเช้า อาหารกลางวันเพิ่มพลัง หรืออาหารค่ำมื้อเบาที่มีความซับซ้อน(เปิดให้บริการ อาหารเช้า: 6:30 - 11:00 น. มื้อกลางวัน: 11:00 - 14:00 น. น้ำชายามบ่าย: 14:00 - 16:00 น., 16:00 - 18:00 น. อาหารเย็น: 18:00 - 23:00 น.)

2.3.2.5 ห้องอาหาร The Peninsula Pool Bar

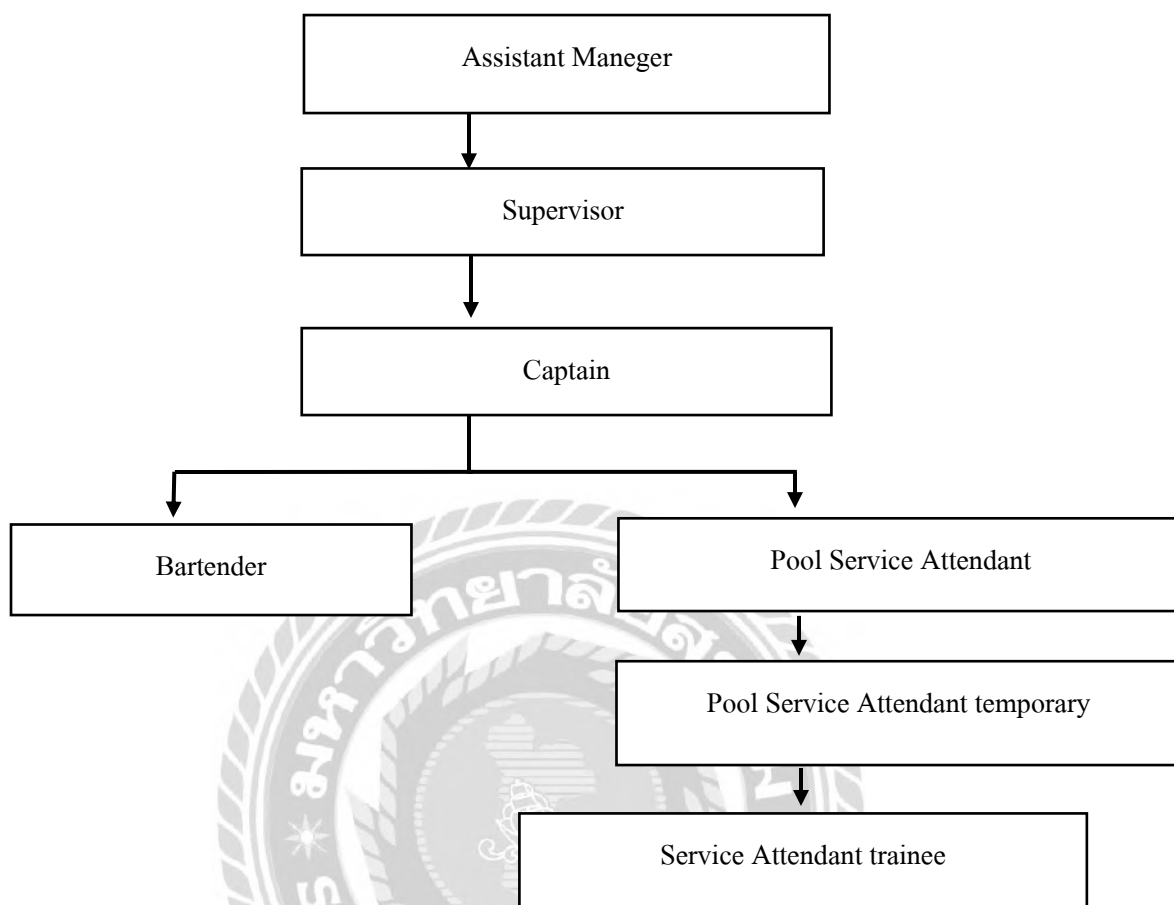


รูปที่ 2.17 ห้องอาหาร The Peninsula Pool Bar

ที่มา : <https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/pool-bar>

การปรับปรุงบรรยากาศรีสอร์ทในเมืองของเดอะ เพนินซูลา กรุงเทพฯ คือ The Pool Bar เอนหลังบนเก้าอี้าบแดดสุดเก๋พร้อมเครื่องดื่มเย็น ๆ ในมือ หรือจongsala ส่วนตัวโบราณแบบดั้งเดิมเพื่อสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารริมสระน้ำที่หรูหรา เมนูบาร์ริมสระมีอาหารนานาชาติจานโปรดที่คัดสรรมาอย่างดี ตั้งแต่สลัดสดไปจนถึงเบอร์เกอร์เนื้อนุ่ม แซนวิชแสนอร่อย และแน่นอนอาหารไทยต้นตำรับโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญของโรงแรม (เปิดให้บริการ 06.00-19.00 น.)

2.4 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารงานองค์กร



รูปที่ 2.18 แสดงแผนผังของแผนก The Pool Bar โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2565

2.5 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.19 นักศึกษาสหกิจศึกษา นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล

ที่มา :คณะผู้จัดทำ 2565

ตำแหน่ง : Service Attendant Trainee

เวลาปฏิบัติงาน : 08.00 – 17.00 น. และ 10.30 – 19.30 น.

งานที่ได้รับมอบหมาย

เวลาในการเข้างานช่วง 08.00 – 17.00 น. หน้าที่ความรับผิดชอบช่วยงานในThe Pool สำหรับช่วงเช้าจะช่วยเหลือพี่พนักงานประจำมี 1 คน ช่วยพนักงานเดินเสิร์ฟน้ำรับลูกค้าและดูแลลูกค้าและสอบถามลูกค้าเรื่องเครื่องดื่มเพิ่มเติมหรือขออะไรเพิ่มเติม

เวลาในการเข้างานช่วง 10.30- 19.30 น. ช่วยเตรียมผ้าปูเตียงอาบแดดและของสาลารอบเช้าของวันถัดไป และนำผ้าเช็ดปากมาพับเพื่อเตรียมความพร้อมในการรับลูกค้าที่เข้ามาทานอาหารและเครื่องดื่ม ไปรับขนมปังจากแผนกขนมปังมาเตรียมพร้อมขายพร้อมกับสลัด

2.6 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.20 พนักงานที่ปรึกษา คุณศักดิ์ดา ตัฒท์พาณิชย์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ 2565

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : คุณศักดิ์ดา ตัฒท์พาณิชย์

ตำแหน่ง : Service Attendant

2.7 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ.2565 ถึงวันที่ 11 กันยายน พ.ศ.2565

2.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.8.1 ศึกษาข้อมูลปัญหาของสถานประกอบการ

2.8.2 กำหนดหัวข้อโครงการ และเขียนโครงร่างโครงการ

2.8.3 ศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูล โดยปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์

2.8.4 ทดลองทำนาค้ำโคลาด้า มีอคเทล

2.8.5 จัดทำแบบสอบถามและเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง

2.8.6 วิเคราะห์ข้อมูล

2.8.7 นำข้อมูลเรียบเรียงเป็นรูปเล่มโครงการเพื่อให้อาจารย์ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไข

2.8.8 ส่งรูปเล่มและนำเสนอโครงการ

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการ ดำเนินการ	เดือน มิถุนายน 2565	เดือน กรกฎาคม 2565	เดือน สิงหาคม 2565	เดือน กันยายน 2565
1.ศึกษาข้อมูลปัญหา ของสถาน ประกอบการ	←	→		
2.เขียนโครงร่าง โครงการ	←	→		
3.ศึกษาและเก็บข้อมูล		←	→	
4.ทดลองทำ			←	→
5.จัดทำแบบสอบถาม			←	→
6.วิเคราะห์ข้อมูล			←	→
7.นำข้อมูลเรียบเรียง เป็นรูปเล่มโครงการ ตรวจสอบความ ถูกต้องและแก้ไข			←	→
8.ส่งรูปเล่มและ นำเสนอ			←	→

2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.9.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน การได้รับความรู้ใหม่จากพนักงานที่คอยสอนงาน คือ ได้ความรู้เกี่ยวกับการเข้าหาลูกค้าถามลูกค้าว่าต้องการอาหารและเครื่องดื่มตัวไหนหรือไม่ถ้ายังเลือกไม่ได้เราจะแนะนำเมนูให้แก่ลูกค้าว่าลูกค้าต้องการรสชาติแบบไหนจะแนะนำเครื่องดื่มรสชาติที่ลูกค้าต้องการให้ได้ ได้ใช้ภาษาอังกฤษมากขึ้นสามารถพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพิ่มมากขึ้น ได้เรียนรู้การทำเครื่องดื่มและการดูแลลูกค้าว่าจะสั่งอาหารเพิ่มหรือควรเก็บเงินเลย คือเดินไปถามลูกค้าว่าต้องการรับอะไรเพิ่มหรือไม่ถ้าลูกค้าไม่สั่งเพิ่มแล้วก็สามารถเก็บเงินได้เลย มีความกระตือรือร้นที่จะทำงานและมีความอดทนมากขึ้นรับสถานการณ์ต่างๆต่อสิ่งที่เกิดขึ้น ได้ดีขึ้นและช่วยเป็นคนเสริมทีมงานที่บริการอยู่ให้ดีขึ้น

2.10 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน

2.10.1 ปัญหาการทำงาน

- การทำงานที่ล่าช้า เนื่องจากช่วงแรกของการปฏิบัติงานยังไม่คุ้นชินกับสถานที่และยังไม่เคยปฏิบัติงานจริง
- ความรู้และทักษะในด้านการสื่อสารภาษาอังกฤษ ยังไม่เพียงพอต่อการทำงานที่ได้รับมอบหมาย เนื่องจากภาษาอังกฤษยังสื่อสารได้ไม่ดีพอและไม่มีประสบการณ์ในการทำงาน

2.10.2 ข้อเสนอแนะ

- ควรฝึกฝนด้านการปฏิบัติงาน การบริการให้ดีขึ้น และเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับการเข้าไปรับลูกค้าทักทายลูกค้าและคอยดูแลลูกค้า
- ควรพัฒนาและฝึกฝนให้ตนเองทำงานให้เสร็จทันในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายมาจากพนักงานที่ปรึกษา

บทที่ 3

การทบทวนเอกสาร / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการนาต้าโคลาด้า ม็อคเทล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดก่อนนำไปทิ้ง เพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงได้มีการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ดังนี้

3.1 ข้อมูลทั่วไปของม็อคเทล

3.1.1 ความเป็นมาของ ม็อคเทล

3.2 สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ นาต้าโคลาด้า ม็อคเทล

3.2.1 สับปะรด

3.2.2 กะทิ

3.2.3 ไซรัป

3.2.4 เนื้อมะพร้าวอ่อน

3.3 หลักการผสมเครื่องดื่ม

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล



รูปที่ 3.1 นาด้าโคลาด้า ม็อกเทล

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

3.1.1 ความเป็นมาของม็อกเทล

Siripun Aphinan (2565) กล่าวว่า ม็อกเทล Mocktail มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล แต่จุดที่แตกต่างกันก็คือ ม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ด้วย พุดง่าย ๆ ก็คือ Non-Alcohol ไม่ได้เหล้า มีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น การเขย่า คน เทริน หรือแม้กระทั่งปั่น รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ โยเกิร์ต นม ครีม ชา กาแฟ น้ำอัดลม โซดา น้ำเชื่อม และน้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ จุดกำเนิด เครื่องดื่มแบบ Non-Alcohol เกิดขึ้นที่ นครนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา ในศตวรรษที่ 19 น่าจะถือกำเนิดมาพร้อมๆ กับเครื่องดื่มค็อกเทล การดื่มกินส่วนใหญ่จะเน้นในเรื่องของการบำรุงสุขภาพร่างกายมากกว่า ด้วยรสชาติของผลไม้ที่มีหลากหลายรส ทำให้เครื่องดื่มม็อกเทล และพันธ์ก็มีหลายสูตร หลายรสชาติเช่นกัน แต่จะที่สีสันมากกว่า รวมถึงการตกแต่งในแก้วด้วยเนื้อผลไม้ด้วย เครื่องดื่มประเภทนี้จะเป็นที่นิยมดื่มกันมากในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากคนหันมาดูแลสุขภาพร่างกายกันมากขึ้น และยังเป็นที่ยอดนิยมมากในประเทศแถบเอเชีย ม็อกเทล และพันธ์ดื่มแล้วทำให้สดใ สชื่นใจ ดับกระหาย คลายร้อนได้ และยังเป็นเครื่องดื่มที่ไว้รับรองลูกค้าผู้มาเยือนด้วยเครื่องดื่มม็อกเทล ที่มีชื่อเสียงที่ทำให้ผู้คนรู้จักกับเครื่องดื่มชนิดนี้ ก็คือ Shirley Temple

ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1930 และสูตรอื่น เช่น Beach Blanket Bingo , Pearls and Lace , Pony's Neck , Cranberry Cooler ,San Francisco ,Margarita , Cinderella ,Virgin Pinacolada ,Roy Rogers เป็นต้น

Siripun Aphinan (2565) กล่าวว่า ความหมาย คำว่า MOCK (ม็อกเทล) แปลว่า "การลอกเลียนแบบ" ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำๆ นี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใส่แอลกอฮอล์มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้ทั้งหมด โดยที่คำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจีน สมิธ นักการเมืองชาวอเมริกา ผู้ที่รณรงค์ให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม แล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า *Mr.Pussy Foot* ดังนั้นคำว่า Mocktail โดยส่วนใหญ่แล้ว จะหมายถึงเครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ ที่นำมาเป็นส่วนผสม คำว่า Mocktail จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail จริงๆ แล้วคำว่า Mock เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจงคำว่า Mocktail ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์หรือมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ นิยมดื่ม Mocktail เป็นเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มกินสำหรับงานเลี้ยงปาร์ตี้ในวันหยุดหรือในโอกาสที่พิเศษ เน้นเพื่อการดื่มกินง่ายเพื่อความสบายผ่อนคลายอารมณ์ ส่วนการผสมจะมีส่วนผสมหลักเช่น น้ำผลไม้ และ โขด

3.1.2 ประเภทของม็อกเทล

Siripun Aphinan. (2565) กล่าวว่า ประเภทของเครื่องดื่มม็อกเทล แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. ม็อกเทลแบบผสม ไม่เป็นเนื้อเดียวกัน คือ จะใช้วิธีการผสมแบบ เขย่า เขย่ากรอง คนรินหรือเท ที่เรียกว่า ฟันซ์ผลไม้ หรือม็อกเทลแบบต่างๆ
2. ม็อกเทลแบบผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน คือ จะใช้วิธีการผสมแบบปั่น บางครั้งก็เรียกว่า Smoothies และ Frappe

ลักษณะการดื่ม จริงๆ แล้ว ไม่ได้มีการกำหนดไว้เป็นรูปแบบเหมือนอย่างเครื่องดื่มค็อกเทล

1. เป็นเครื่องดื่มที่ดื่มได้ทุกเมื่อตามต้องการ

2. เป็นเครื่องดื่มน้ำที่ใช้เลี้ยงรับรองแขกผู้มาเยือนตามสถานที่ต่างๆ เช่น เลี้ยงรับรองลูกค้าที่เข้าเช็คอินของโรงแรม

3. ดื่มน้ำเพื่อบำรุงสุขภาพร่างกาย

4. ดื่มน้ำเพื่อดับกระหาย คลายร้อน

3.2 สรรพคุณของวัตถุดิบน้ำตาลโคลาดี้า ม็อคเทล

3.2.1 สับปะรด



รูปที่ 3.2 สับปะรด

ที่มา : สับปะรด ผลไม้รักษาโรค | โดยคณะเภสัชฯ ม.มหิดล (mahidol.ac.th)

3.2.1.1 ประโยชน์และสรรพคุณสับปะรด

กฤติยา ไชยนอก (2561) กล่าวว่า สับปะรดเป็นผลไม้เขตร้อนที่อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ ไฟเบอร์ และเอนไซม์บรอมีเลน (bromelain) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่มีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่น่าสนใจหลายอย่าง ปัจจุบันนอกจากการนำสับปะรดมาบริโภคในรูปแบบของผลไม้สดและใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารและขนมต่างๆ แล้ว ยังมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดอบแห้ง สับปะรดแช่แข็ง น้ำผลไม้ น้ำส้มสายชู ไวน์สับปะรด อุตสาหกรรมเบียร์ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ และการใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้กับสับปะรดได้เป็นอย่างดี

1. วิตามินซีสูง Jackie Newgent นักโภชนาการด้านการทำอาหารในเมืองนิวยอร์ก และเป็นเจ้าของหนังสือ The All-Natural Diabetes Cookbook กล่าวว่า สารอาหารที่โดดเด่นในสับปะรดคือ วิตามินซี ซึ่งมีส่วนช่วยในการเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน ด้านอนุมูลอิสระ และสร้างคอลลาเจนในชั้นผิว

2. ย่อยง่าย สับปะรดมีกลุ่มเอนไซม์ย่อยอาหารที่เรียกว่าโบรมีเลน (Bromelain) ทำหน้าที่สร้างกรดอะมิโนและเปปไทด์ขนาดเล็ก ที่ช่วยย่อยโปรตีน และให้ดูดซึมผ่านลำไส้เล็กได้สะดวกยิ่งขึ้น แอมยังมีแมงกานีสสูง ซึ่งช่วยเผาผลาญอาหาร ทำให้เลือดแข็งตัว และช่วยให้กระดูกแข็งแรง

3. ลดน้ำหนักมีการศึกษาหนึ่งพบว่า น้ำสับปะรดช่วยลดการสร้างไขมันและเพิ่มการสลายไขมันได้ มีแคลอรีต่ำ มีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญสูง Colleen Christensen นักโภชนาการในมิชิแกน กล่าวว่า ในสับปะรดนั้นเต็มไปด้วยไฟเบอร์ที่สามารถช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด และทำให้คุณรู้สึกอิ่มนาน

4. ด้านการอักเสบ สับปะรดนั้นมีโบรมีเลน เอนไซม์ย่อยอาหารที่มีคุณสมบัติด้านการอักเสบ และบรรเทาอาการปวด ช่วยลดอัตราการเกิดโรคไขข้ออักเสบ โรคข้อเข่าเสื่อม ทั้งยังบรรเทาอาการขาแพลง หรือแผลไหม้ นอกจากนี้วิตามินซีในสับปะรดยังเป็นยาต้านการอักเสบอ่อนๆ อีกด้วย

5. ลดความเสี่ยงของโรคมะเร็งการศึกษาหลายชิ้นแสดงให้เห็นว่า สับปะรดมีสารประกอบโบรมีเลน ที่ช่วยลดความเสี่ยงของมะเร็ง ยับยั้งการเติบโตของเซลล์มะเร็งเต้านม มะเร็งในผิวหนัง ท่อน้ำดี ระบบย่อยอาหาร และลำไส้ใหญ่ เนื่องจากมีคุณสมบัติลดความเครียดจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน และลดการอักเสบได้ นอกจากนี้ยังกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันให้ผลิตโมเลกุลที่ทำให้เซลล์เม็ดเลือดขาวมีประสิทธิภาพมากขึ้น

6. กระดูกแข็งแรงตามรายงานของศูนย์การแพทย์มหาวิทยาลัยโรเชสเตอร์ พบว่า สับปะรดเป็นหนึ่งในแหล่งอาหารชั้นนำของแร่ธาตุ (แมงกานีส) ช่วยป้องกันโรคกระดูกพรุน และช่วยเพิ่มความหนาแน่นของกระดูก และแร่ธาตุ เสริมกระดูกของคุณให้แข็งแรงมากยิ่งขึ้น

7. ลดความเครียดสับประรดมีเซโรโทนิน (Serotonin) ซึ่งมีคุณสมบัติลดความเครียด ช่วยให้ฮอร์โมนและเส้นประสาทของคุณผ่อนคลาย การดื่มน้ำสับประรดในวันที่คุณรู้สึกวิตกกังวลจะช่วยให้คุณอารมณ์ดีขึ้น

8. ความดันโลหิต การบริโภคผักและผลไม้ที่มีโพแทสเซียมสูง เช่น สับประรดสามารถช่วยลดความดันโลหิตได้ ผลจากการสำรวจของ National Health and Nutrition Examination Survey

9. บำรุงผิว อย่างที่กล่าวข้างต้นว่า สับประรดมีวิตามินซีสูง ซึ่งมีส่วนช่วยในการต้านอนุมูลอิสระ ต่อสู้กับความเสียหายของผิวที่เกิดจากแสงแดด และมลภาวะต่างๆ สร้างคอลลาเจน และลดเลือนริ้วรอย

3.2.2 ไชร์ป



รูปที่ 3.3 ไชร์ป

ที่มา : <https://www.mitrpholsugar.com/product/natural-cane-syrup/>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (2563) กล่าวว่า ไชร์ป คือสารให้ความหวานผลิตจากธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไชร์ปจะมีน้ำตาลกลูโครสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย ไชร์ป/น้ำเชื่อม ธรรมดา (Simple Syrup) ไชร์ป/น้ำเชื่อม เมเปิล (Maple Syrup) คอร์นไชร์ป (Corn Syrup / Glucose Syrup) ไชร์ป/น้ำเชื่อม ช็อกโกแลต (Chocolate Syrup)

3.2.2.1 ประโยชน์และสรรพคุณไชร์ป

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

น้ำเชื่อมผลไม้ (Cordial) หมายถึง น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่งด้วยรส สี และกลิ่นของผลไม้ ที่ได้จากการสังเคราะห์ เช่น น้ำเชื่อมที่มีรสมะนาว หรือรสส้ม เป็นต้น

1. เกรนาดิน (Grenadine) เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมของทับทิม เป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ใช้บ่อยมากในสูตรของค็อกเทล
2. ออจีต (Orgeat) เป็นน้ำเชื่อมที่มีรสชาติของแอลกอฮอล์ ซึ่งบางตำราอาจผสมด้วยเครื่องเทศ หรือสมุนไพร บางชนิดเข้าไปด้วย
3. กลิ่นมะพร้าว (Coconut) เป็นน้ำเชื่อมที่มีรสชาติของมะพร้าว ซึ่งอาจจะได้จากการเคี้ยวกะทิ แล้วผสมด้วยน้ำตาล และนำไปผสมค็อกเทลอย่าง "Pina Colada" หรือ ผสมเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ที่มีกะทิ หรือไอศกรีมเป็นส่วนผสม
4. กาสซิส (Cassis) เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมและรสชาติของลูกแบล็กเคอร์เรนต์ (Blackcurrent)
5. พีช (Peach) หรือผลท้อ เป็นน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอมและรสชาติของผลท้อสุกนำไปผสมในค็อกเทลบางชนิด ที่ต้องการเน้นกลิ่นหอมเป็นหลัก

3.2.2.2 ประโยชน์ของเมเปิ้ลไชรป์

Tam j. (2564) กล่าวว่า ผลการศึกษาที่ตีพิมพ์ในปี 2014 ในวารสาร

Plant Foods for Human Nutrition พบว่าเมเปิ้ลไชรป์ที่มีสีเข้มกว่านั้นมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุด นอกเหนือจากนี้งานวิจัยที่ตีพิมพ์ใน Canadian Forest Service Publications ยังพบอีกด้วยว่า เมเปิ้ลไชรป์ 1 ช้อนมีเมแกนีสที่ช่วยเสริมสร้างกระดูก การผลิตคอลลาเจน และการรักษาบาดแผลอีกเรื่องที่น่ารู้ เมเปิ้ลไชรป์มีดัชนีน้ำตาลอยู่ที่ 54 เมื่อเทียบกับน้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะที่มีดัชนีอยู่ที่ 65 ซึ่งทำให้น้ำตาลในเลือดเพิ่มช้ากว่าการบริโภคน้ำตาลทรายเล็กน้อย

3.2.3 มะพร้าวอ่อน



รูปที่ 3.4 มะพร้าวอ่อน

ที่มา : <https://medthai.com>

ณรงค์ โฉมเฉลา (2563) กล่าวว่า สมุนไพรมะพร้าว มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า ดุง (จันทบุรี), โพล (กาญจนบุรี), คอสำ (แม่ฮ่องสอน), เอี้ยจี่ (จีน), หมากอูน หมากอุน (ทั่วไป) เป็นต้น

มะพร้าวเป็นพืชยืนต้นที่จัดอยู่ในตระกูลปาล์ม ใบมีลักษณะเป็นใบประกอบเหมือนขนนก ผลประกอบไปด้วยเปลือกนอก ใยมะพร้าว กะลามะพร้าว และชั้นสุดท้ายคือเนื้อมะพร้าว ซึ่งภายในจะมีน้ำมะพร้าว ถ้าลูกมะพร้าวแก่มาก เนื้อมะพร้าวจะดูดเอาน้ำมะพร้าวไปหมด

สำหรับสถิติการผลิตมะพร้าว ประเทศอินโดนีเซียคืออันดับ 1 ของโลกที่ผลิตมะพร้าวได้มากที่สุด ส่วนประเทศไทยจะอยู่ที่อันดับ 6 ของโลก และรายชื่อพันธุ์มะพร้าวต่าง ๆ ก็ได้แก่ มะพร้าว น้ำหอม มะพร้าวทะเล มะพร้าวไฟ มะพร้าวซอ มะพร้าวกะทิ มะพร้าวพวงร้อย มะพร้าวมลายูสี่เหลี่ยม ต้นเดี่ยว

มะพร้าวเป็นผลไม้ที่นิยมกันอย่างมากในบ้านเรา คุณสมบัติเด่น ๆ ของมะพร้าวก็คือ ส่วนต่าง ๆ สามารถนำมาใช้ทำเป็นประโยชน์ได้หมด ไม่ว่าจะทำเป็นอาหารคาวหวานเพื่อบำรุงสุขภาพและรักษาอาการหรือโรคต่าง ๆ รวมไปถึงการผลิตน้ำมันมะพร้าว กะทิ น้ำตาล และยังรวมไปถึงการทำสิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ ขึ้นมาใช้สอย

น้ำมะพร้าว ถ้าจะให้ดีควรกินสด ๆ เปิดลูกแล้วควรมดื่มเลย ไม่ควรทิ้งไว้หรือเก็บไว้ในตู้เย็นนานเกินครึ่งชั่วโมง หากดื่มทันทีจะทำให้ร่างกายได้รับประโยชน์อย่างสูงสุด แต่ควรระวังเรื่องสารฟอกขาวไว้ด้วย ชื่อมาจากสวนโดยตรงก็จะดีและปลอดภัยมาก และสำหรับผู้ที่ เป็นโรคเบาหวานหรือเป็นโรคไต ควรหลีกเลี่ยงการดื่มน้ำมะพร้าว

3.2.3.1 ประโยชน์และสรรพคุณมะพร้าวอ่อน

1. น้ำมะพร้าวช่วยให้ผิวพรรณสดใส เปล่งปลั่ง ขาวนวลขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ เพราะมีฮอร์โมนเอสโตรเจนอยู่
2. น้ำมะพร้าวมีส่วนสำคัญอย่างมากต่อการสร้างคอลลาเจนและอีลาสตินซึ่งทำให้ผิวมีความยืดหยุ่น กระชับ ช่วยชะลอการเกิดริ้วรอยแห่งวัยได้เป็นอย่างดี
3. ประโยชน์ของน้ำมะพร้าว มีส่วนช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตและการแบ่งเซลล์ได้เป็นอย่างดี
4. ในเนื้อและน้ำมันมะพร้าวอ่อนมีวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นสำหรับร่างกายอย่างครบถ้วนไม่ว่าจะเป็นวิตามินซี วิตามินบี กรดอะมิโน ธาตุแคลเซียม ธาตุแมกนีเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุโพแทสเซียม ธาตุเหล็ก และยังมีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย ซึ่งร่างกายสามารถดูดซึมได้ภายใน 5 นาที
5. น้ำมะพร้าวมีประโยชน์ใช้เป็นเครื่องดื่มจากธรรมชาติที่ทำให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น และไม่มีอันตรายใด ๆ ต่อร่างกาย
6. น้ำมะพร้าวเป็นผลไม้ที่มีฤทธิ์เย็นจึงช่วยดับร้อนในร่างกายได้เป็นอย่างดี
7. น้ำมะพร้าวอ่อนมีคุณสมบัติเป็นธาตุเย็น ช่วยล้างพิษ ขับพิษของเสียออกจากร่างกาย หรือช่วยดีที่อกชนั่นเอง
8. ช่วยปรับสมดุลของร่างกายในช่วงที่ร่างกายมีความเป็นกรดสูง เพราะน้ำมะพร้าวมีความเป็นด่าง ทำให้กลไกการทำงานของระบบต่าง ๆ ภายในร่างกายเป็นปกติส่งผลให้มีสุขภาพดีและแข็งแรง
9. ช่วยบำรุงโลหิต
10. ใช้เป็นเครื่องดื่มธรรมชาติที่ให้เกลือแร่ได้เป็นอย่างดี จึงเหมาะสำหรับนักกีฬา

เนื่องจากอุดมไปด้วยธาตุโพแทสเซียม

11. ช่วยแก้กระหายน้ำ

12. น้ำมะพร้าวลดบวม ช่วยแก้อาการบวม

13. น้ำมะพร้าวมีคุณสมบัติปลอดภัยโรค จึงนำไปใช้ฉีดเข้าเส้นเลือดได้ สำหรับผู้ป่วยที่มีอาการขาดน้ำหรือปริมาณเลือดลดแบบฉับพลัน

14. ช่วยป้องกันหรือชะลอการเกิดโรคอัลไซเมอร์ ภาวะความจำเสื่อมในสตรีวัยทอง เนื่องจากมีปริมาณของฮอร์โมนเอสโตรเจนสูง

15. ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจและช่วยรักษาผู้ป่วยโรคหัวใจ

16. ช่วยรักษาโรคเบาหวาน ด้วยการใช้น้ำมะพร้าวแก่ชูดเอาเนื้อมาคั่วให้เหลือง โขยเกลือเล็กน้อย ใส่ภาชนะปิดให้แน่น แล้วนำมารับประทานครั้งละ 1 ช้อนแกง เข้า กลางวัน เย็น ประมาณ 10 วัน จะช่วยทำให้ระดับน้ำตาลลดลงเรื่อย ๆ ช่วยบรรเทาอาการปวดหัวปวดศีรษะได้

17. ช่วยแก้อาการตาอักเสบ ด้วยการใช้น้ำมะพร้าวอ่อน 1 ถ้วย นำมาผสมกับน้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนโต๊ะ และเขย่าให้เข้ากัน แล้วใช้ผ้าสะอาดชุบแล้วปิดตาไว้ 1 ชั่วโมง อาการอักเสบก็จะค่อย ๆ หายไปเอง

18. ช่วยแก้อาการระคายเคืองตา ด้วยการใช้น้ำมะพร้าวอ่อนสด ๆ เป่าที่ดวงตา อาการจะค่อย ๆ ทุเลาลง

19. ช่วยลดอาการไข้สูง ตัวร้อน เพราะมีฤทธิ์เป็นยาเย็นจึงช่วยทุเลาอาการไข้ได้

20. ใช้รักษาคนไข้ที่มีภาวะความเป็นกรดในเลือดสูง

21. ช่วยแก้อาการร้อนใน ด้วยการดื่มน้ำมะพร้าวอ่อนในช่วงเช้าและช่วงบ่าย

22. ช่วยแก้อาการไอ ด้วยการดื่มน้ำมะพร้าวห้าว

23. ช่วยแก้อาการปากเปื่อย ปากเป็นแผล ด้วยการอมน้ำกะทิสด ๆ จากมะพร้าวแก่ ประมาณ 5-10 นาที ประมาณ 3 วันแผลจะหายเร็วขึ้น

24. ไข่เป็นยาแก้อาการเจ็บปากเจ็บคอ

25. ช่วยแก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน ด้วยการใช้น้ำมัน 1 ช้อนช้อนผสมกับน้ำมะพร้าว

อ่อนแล้วดื่ม

26. สำหรับผู้ที่อาเจียนและท้องร่วงในเวลาเดียวกันให้ดื่มน้ำมะพร้าว จะช่วยทำให้ร่างกายดูดซึมกลูโคสไปใช้ได้เร็ว ทำให้ร่างกายกลับมาเป็นปกติได้

3.3 หลักการผสมเครื่องดื่ม

Komo (2010) กล่าวว่า การผสมเครื่องดื่มคือกเทลนั้นต้องอาศัยหลักการความรู้ ความเข้าใจและอาศัยศิลปะ ต้องเข้าใจวัตถุประสงค์ในการผสม เช่น เหล้าชนิดใด ที่เหมาะสำหรับผสมเครื่องดื่มคือกเทลให้ได้รับรสชาติเป็นที่ชื่นชอบของที่มีรสนิยมนานหลาย ผู้ชายและผู้หญิงก็มีความชอบที่ไม่เหมือนกัน เครื่องดื่มคือกเทลจะต้องมีความแปลกใหม่เสมอ ตามยุคหรือตามสมัยนิยมที่มีการปรับเปลี่ยนไปตลอดเวลา นักผสมเครื่องดื่มคือกเทลหรือที่เรียกว่า "บาร์เทนเดอร์" จะต้อง มีทัศนคติที่เปิดกว้างในวงการเครื่องดื่มความแปลกใหม่และมีคุณภาพดี จึงมักจะเป็นที่นิยมของ นักดื่มการผสมเครื่องดื่มมีมากมายหลายรูปแบบ เช่น

1. การริน (Build) การรินเป็นการเทส่วนผสมทุกชนิดลงในแก้วที่จะใช้เสิร์ฟ แก้วที่ใช้เสิร์ฟจะต้องแช่เย็น หรือใส่น้ำแข็งไว้ก่อน จึงจะสามารถรินส่วนผสมต่างๆลงผ่านน้ำแข็ง ในอัตราส่วนที่กำหนดค้อย่างลงตัวจากนั้นจึงใช้แท่งแก้วสำหรับคน หรือช้อนคือกเทล คนส่วนผสมให้เข้ากัน พร้อมการตกแต่งแก้วก่อนเสิร์ฟให้สวยงามผสมให้เข้ากันโดยใช้แท่งแก้วหรือช้อนคนคือกเทลคน

2. การคนผสมให้เข้ากัน (Stir) เป็นการผสมให้เครื่องดื่มเย็นอย่างรวดเร็วในแก้วผสมที่มีน้ำแข็ง โดยการใช้น้ำช้อนหรือหลอดแก้วคนแล้วเทรอน้ำแข็งใส่แก้วที่รอเสิร์ฟ แก้วที่ใช้เสิร์ฟควรแช่เย็นเตรียมไว้ก่อนแล้ว เพราะจะช่วยทำให้เครื่องดื่มมีรสชาติดีขึ้น จากนั้นตกแต่งแก้วด้วยผลไม้ หรือแนวศิลปะสวยงาม

3. การเขย่า (Shake) การเขย่า หรือวิธีการ Shake เป็นวิธีที่นิยมใช้กันมากในการผสมเครื่องดื่มคือกเทล เพราะสร้างความน่าสนใจให้กับนักดื่มมาก ในปัจจุบันมีการจัดแข่งขันการเขย่า Shake ของนักบาร์เทนเดอร์ ซึ่งรางวัลกัน เพื่อสร้างสีสันในวงการบาร์เทนเดอร์เมืองไทยได้มาก การเขย่าหรือ Shake

จะทำให้ผสมเครื่องดื่มหักเทรเข้ากันได้อย่างรวดเร็ว ภายในเชคเกอร์ (Shaker) ต้องมีน้ำแข็งประมาณ 4-5 ก้อน ของเชคเกอร์ทุกครั้ง แล้วใส่ส่วนผสมทั้งหมด จากนั้นปิดฝาให้แน่น เขย่าแรงๆและเร็ว จนเครื่องดื่มเย็นจัด จึงรินกรองน้ำแข็งใส่แก้วที่ใช้เสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผลไม้ และเสิร์ฟได้ทันที

4.การปั่น (Blend) การปั่นต้องใช้เครื่องปั่น โดยใส่น้ำแข็งลงในคอปปั่นก่อน จึงใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไปพร้อมกัน แล้วปั่นให้เข้ากันการปั่นจะเพิ่มสีส้มของเครื่องดื่มได้สวยงามเพราะสามารถใส่ผลไม้หรือผักที่มีสีธรรมชาติลงไปได้ เมื่อบั่นได้ที่แล้วต้องเทใส่แก้วที่จะใช้เสิร์ฟทันที แล้วตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆให้สวยงามน่าดื่มจะเห็นได้ว่าน้ำแข็งเป็นหลักในการผสมเครื่องดื่มหักเทร จึงควรเลือกใช้ น้ำแข็งที่ขนาดไม่เล็กจนเกินไปหรือไม่ใหญ่มากเกินไป ควรเลือกน้ำแข็งที่ผลิตจากน้ำสะอาด หรือเป็น น้ำแข็งที่ผลิตจากน้ำผลไม้จะช่วยให้ได้เครื่องดื่มรสชาติขึ้น และสามารถเสิร์ฟน้ำแข็งในเครื่องดื่มได้ น้ำแข็งจะทำให้รสชาติของเครื่องดื่มเจือจางลงไปได้ ถ้าใส่มากเกินไปการผสมเครื่องดื่มหักเทร สามารถเลือกขั้นตอนต่าง ๆ ได้ตามลักษณะของเครื่องดื่ม ถ้าผสมอยู่ที่บ้านแล้วขาดอุปกรณ์ที่จำเป็นใช้ ก็สามารถใช้ภาชนะอื่นทดแทนกันได้ ไม่จำเป็นต้องทำเหมือนที่ร้านหักเทร

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วัลภา อัจจุณ. (2563) โครงการเครื่องดื่มแมงโกมินต์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่เป็นรูปแบบใหม่ในการดื่มชา ทำให้รู้สึกสดชื่นและทำให้การดื่มชาไม่ใช่เป็นเพียงแค่ชาร้อนอีกต่อไป นอกจากนี้ยังได้ประโยชน์จากมะม่วงสุกที่มีสรรพคุณมากมาย เสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายและยังเป็นยาระบายชั้นดี โดยทำการศึกษาถึงสรรพคุณของมะม่วงสุกและชาเปเปอร์มินต์ทั้งนี้ยังศึกษา ดอกไม้ ที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อให้ความสดชื่น อาทิเช่น กุหลาบที่สามารถนำมาทำเป็นไซรัปเพื่อเพิ่มรสชาติของเครื่องดื่ม ให้มีความกลมกล่อมน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างตัวเลือกรูปแบบใหม่ให้กับลูกค้าและทางโรงแรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม ทีเชค ผู้จัดทำได้ทำการ สำนวจความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 30 คน การศึกษาพบว่ามีความพึงพอใจ ในด้าน สี รสชาติ และ กลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านความแปลกใหม่ของ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกันดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการเครื่องดื่มแมงโกมินต์ตี้ ทีเชค (Mango Minty Tea Shake) มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

ขวัญตา สันทอง. (2564) การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลิ่น สี และรสชาติ ม็อกเทล ขวนใจ เพื่อศึกษาความปลอดภัยในการบริโภคม็อกเทล ขวนใจ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค ม็อกเทล ขวนใจ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ คณะครู นักเรียน นักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม จำนวน 50 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามเพื่อการศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภค ต่อคุณภาพของม็อกเทล ขวนใจ สถิติที่ใช้ในงานวิจัย คือค่าเฉลี่ย (mean,X) และความเบี่ยงเบน มาตรฐาน (standard deviation , SD) ผลการวิจัยพบว่า ม็อกเทล ขวนใจ มีสีส้มที่สวยงาม กลิ่นหอม รสชาติที่ถูกปาก อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย $x = 4.50$ ส่วนบรรจุก๊าซที่สวยงามอยู่ในระดับมาก มี ค่าเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย $x = 4.40$

พุททชาติ อธิธิกันต์วัฒน์. (2564) โครงการม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ 2) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่ม ประเภทม็อกเทล 3) ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ ใหม่ โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok) โดยผู้จัดทำมีหน้าที่ต้อนรับและเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆให้แก่ ลูกค้าที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาว่ามีน้ำผลไม้และน้ำอัดลมกระป๋องเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ในแต่ละวัน จึงคิดอยากทำเมนูเครื่องดื่มม็อกเทลที่มีความแปลกใหม่ขึ้นมาโดยมีการใส่กลิ่นลงใน เครื่องดื่ม ซึ่งลูกค้าสามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย เมนูนี้มีชื่อว่า “ม็อกเทลซันทูเดอะมูน” (Sun to the Moon Mocktail) จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบ แบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และ ส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทล ซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

บทที่ 4

รายละเอียดของโครงการ

โครงการเรื่องน้ำตาลโคลาด้า มีอคเทล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้เข้ามาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดก่อนนำไปทิ้ง เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้เข้ามาใช้ทำเป็นเครื่องดื่มเตรียมไว้และเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ

4.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์การทำน้ำตาลโคลาด้า มีอคเทล

4.1.1 วัตถุดิบที่ใช้

ตารางที่ 4.1 วัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำตาลโคลาด้า มีอคเทล

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. น้ำสับปะรด	4 ออนซ์
2. กะทิ	4 ออนซ์
3. ไซรัป	10 มิลลิลิตร
4. มะพร้าวอ่อน	26 กรัม
5. สับปะรด	27 กรัม
6. น้ำแข็ง	200 กรัม

4.1.2 อุปกรณ์ที่ใช้

ตารางที่ 4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ทำน้ำตาลโคลาด้า มีอคเทล

วัสดุอุปกรณ์	จำนวน
1. มีด	1 เล่ม
2. เขียง	1 อัน
3. จี๊กเกอร์	1 จิก
4. เซคเกอร์	1 ใบ
5. ที่กรองน้ำแข็ง	1 ชิ้น
6. แก้ว	1 ใบ

4.1.3 ขั้นตอนการทำนาค้าโคลาด้า ม็อคเทล

4.1.3.1 หั่นผลไม้สับประรดเตรียมไว้ตกแต่งแก้ว



รูปที่ 4.1 หั่นสับประรดเป็นชิ้นๆ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.2 ชูมมะพร้าวอ่อนเตรียมตกแต่งแก้ว



รูปที่ 4.2 ชูมมะพร้าวอ่อน

ที่มา: ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.3 นำน้ำสับประดมาตวงและเทลงไป



รูปที่ 4.3 นำน้ำสับประดเทไว้ในเซกเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.4 นำกะทิมาตวงและเทลงไป



รูปที่ 4.4 นำกะทิเทไว้ในเซกเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.5 นำไซร์ปเทมาตวงและเทลงไป



รูปที่ 4.5 นำไซร์ปเทไว้ในเชคเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.6 นำน้ำแข็งใส่ให้พอดีกับปริมาณส่วนผสม



รูปที่ 4.6 ใส่ น้ำแข็งให้พอดีกับปริมาณส่วนผสมทั้งหมด

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.7 ปิดฝาเชกเกอร์ให้สนิท



รูปที่ 4.7 เชกส่วนผสมให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.8 เชกส่วนผสมเข้าด้วยกันจนเกิดฟอง



รูปที่ 4.8 ส่วนผสมเข้ากันจากการเชกจนเกิดฟอง

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.9 กรองน้ำแข็งและเทใส่แก้ว



รูปที่ 4.9 กรองน้ำแข็งออกจากกระบอกเซคเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.1.3.10 เทเครื่องคั้มลงในแก้ว



รูปที่ 4.10 ตกแต่งแก้วพร้อมเสิร์ฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2565

4.2 รายการต้นทุนการทำงานนาค้าโคลาด้า ม็อคเทล

วัสดุวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/ปริมาณ	ต้นทุน
น้ำสับปะรด	113 กรัม	69บาท/ปริมาณ970กรัม.	8 บาท
กะทิ	113 กรัม	12บาท/ปริมาณ150กรัม.	9 บาท
ไซรัป	10 กรัม	40บาท/ปริมาณ300กรัม.	0.8 บาท
มะพร้าวอ่อน	26 กรัม	39บาท/123 กรัม	26 บาท
สับปะรด	27 กรัม	-	ของเหลือใช้ใน โรงแรม
น้ำแข็ง	200 กรัม	5บาท/200กรัม	5 บาท
รวมต้นทุนทั้งหมด			48.8 บาท

ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนนาค้าโคลาด้า ม็อคเทล

ต้นทุนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์นาค้าโคลาด้า ม็อคเทล 1 แก้ว รวมเป็นจำนวน 48.8 บาท เมื่อเทียบกับเครื่องดื่มทั่วไป 1 แก้ว ราคา 220บาท ดังนั้นสามารถประหยัดวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มให้โรงแรมได้ 171.2 บาท โดยในระยะเวลา 2 เดือนในการทำโครงการ ทำให้โรงแรมประหยัดต้นทุนได้ 342.4 บาท

4.3 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของนาค้าโคลาด้า ม็อคเทล

ผู้จัดทำโครงการนาค้าโคลาด้า ม็อคเทล ได้ทำแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อ นาค้าโคลาด้า ม็อคเทล โดยให้พนักงานแผนกเสริฟน้ำในโรงแรมเพนินซูลากรุงเทพ และบุคคลากรทั่วไป 30 คนทดลองชิม เพื่อทำการวิเคราะห์และอภิปรายผลดังต่อไปนี้

1) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ

2) ส่วนที่ 2 สำรวจความพึงพอใจของนาค้าโคลาด้า ม็อคเทลใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ การหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนแบบมาตรฐาน (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

3) ข้อเสนอแนะ

4.3.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	15	50.00
หญิง	15	50.00
รวม	30	100

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายร้อยละ 50.00 และ

เ

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	0	0.00
20-30 ปี	11	45.00
30-40 ปี	5	5.00
มากกว่า 40 ปี ขึ้นไป	14	50.00
รวม	30	100.00

ร้อยละ 50.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 20-30 ปีมากที่สุดคิดเป็น ร้อย

ละ 45.00 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 30-40 ปีคิดเป็นร้อยละ 5.00 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุมากกว่า 40 ปีคิดเป็นร้อยละ 50.00

4.3.2 สสำรวจความพึงพอใจต่อนาด้าโคลาด้า ม็อคเทล

ลักษณะของนาด้าโคลาด้า ม็อคเทล	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
เป็นเมนูเพื่อความสดชื่นที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่	3.57	0.56	มาก
เป็นเมนูเพื่อคลายร้อน	3.57	0.62	มาก
รสชาติของเครื่องดื่มผสมเข้ากันได้ดี	4.10	0.70	มาก
เป็นเมนูที่มีสีโดดเด่นและมีเอกลักษณ์	3.50	0.72	ปานกลาง
เป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย	3.93	0.68	มาก
ความสะอาดของเครื่องดื่มและการผสม	4.07	0.68	มาก
เครื่องดื่มรสชาติหวานพอดี	3.80	0.75	มาก
เครื่องดื่มมีสีสวยงาม ดึงดูดใจ	3.37	0.71	ปานกลาง
เครื่องดื่มมีสัมผัสที่นุ่มไม่เหลวไป	3.53	0.56	มาก
เครื่องดื่มมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน	3.93	0.57	มาก
รวม	3.74	0.65	มาก

ตาราง 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานที่มีต่อโครงการ

จากตารางที่ 4.6 จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของแผนกสระน้ำในโรงแรมเพนนิน ซูลากรุงเทพฯ และบุคคลากรทั่วไปจำนวน 30 คน ที่มีต่อนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในโครงการนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลหากพิจารณาหลายด้านพบว่าในด้านของเป็นเมนูเพื่อความสดชื่นที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ของนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.57 ในด้านของเป็นเมนูเพื่อคลายร้อนของนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.57 ในด้านของรสชาติของเครื่องดื่มผสมเข้ากันได้ดีของ นาด้าโคลาด้า ม็อคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 4.10 ในด้านของเป็นเมนูที่มีสีโดดเด่นและมีเอกลักษณ์มีความพึงพอใจปานกลาง คิดเป็น ร้อยละ 3.50 ในด้านเป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายของนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.93 ในด้านความสะอาดของเครื่องดื่มและการผสมของนาด้าโคลาด้า ม็อคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 4.07 ในด้านเครื่องดื่มรสชาติหวานพอดี

ของนาต้าโคลาด้า มีอคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.80 ในด้านเครื่องดื่มมีสีสันสวยงาม ดึงดูดใจของนาต้าโคลาด้า มีอคเทลมีความพึงพอใจปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.37 ในด้านเครื่องดื่มมี สัมผัสที่นวลไม่เหลวไปของนาต้าโคลาด้า มีอคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.53 ในด้าน เครื่องดื่มมีกลิ่นหอมน่ารับประทานของ นาต้าโคลาด้า มีอคเทลมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.93 ตามลำดับ จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการนาต้าโคลาด้า มีอคเทลมีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.74

4.3.3 ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถามได้รับคำติชมจากผู้ตอบแบบสอบถามว่า นาต้าโคลาด้า มีอคเทล ที่ทำจากทั้ง 3 ส่วนผสมนั้นได้แก่ น้ำสับปะรด กะทิ และ ไซรัป นั้นมีรสชาติ เข้ากันได้ดีมีกลิ่นหอมเป็นเมนูเครื่องดื่มทางเลือกให้กับลูกค้าได้อีกทางหนึ่งเมนู ยังได้รับคำชมในเรื่องของนำวัตถุดิบมาผสมใช้ได้ดีอีกด้วย



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ ในแผนกสระน้ำ ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2565 จนถึงวันที่ 11 กันยายน 2565 รวม ระยะเวลาทั้งสิ้น 16 สัปดาห์ ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานภายในแผนกสระน้ำโรงแรมเพนนินชูลา กรุงเทพฯ และมีพื้นฐานประสบการณ์ในด้านงานพนักงานสระน้ำ (Pool Attendant Trainee) เป็นอย่างดี ได้ความรู้เพิ่มเติมและเทคนิคใหม่ๆเกี่ยวกับการบริการลูกค้ามากขึ้น ได้ประสบการณ์ในการทำงานแบบเต็มที่ได้ทำในสิ่งที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มที่ และได้ความเป็นทีมมีความสามัคคีกันของเพื่อนที่ร่วมงาน อีกทั้งยังมีทักษะการเอาตัวรอดจากปัญหาที่พบเจอไม่ว่าจะเป็น การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น เมื่อทางโรงแรมได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 กล่าวคือ จึงทำให้ลูกค้าหรือลูกค้าเข้ามาพักกับทางโรงแรมลดน้อยลงจากเดิมไปมาก ทำให้มีวัตถุดิบจำพวกผลไม้เหลือค้างไว้เป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำต้องการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจึงเป็นผลให้เกิดโครงการนำผ้าโคลาด้าม็อคเทลขึ้นมา คือการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในแผนก Pool Bar มาทำเครื่องดื่มหรือนำมาใช้ตกแต่งแก้วไวเสิร์ฟพร้อมกับเครื่องดื่มเพื่อประโยชน์สูงสุด เพิ่มวิธีการนำมาประยุกต์ใช้เพื่อนำมาใช้กับลูกค้าหรือลูกค้าโดยไม่เสียเปล่าและยังสามารถช่วยทางโรงแรมลดต้นทุนการสั่งซื้อวัตถุดิบเข้ามาในแผนก Pool Bar ได้อีกด้วย

เมื่อผู้จัดทำโครงการได้ทดลองทำนาผ้าโคลาด้า ม็อคเทล และนำไปให้พนักงานในโรงแรมได้ลองชิมนั้นจึงได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ผลการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มที่กล่าวมาข้างต้นนั้น พบว่าผู้ทำประเมินส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงมีจำนวนทั้งสิ้น 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีอายุระหว่าง มากกว่า 40 ปีขึ้นไปมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 ซึ่งผลสรุปจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานที่มีต่อโครงการนำผ้าโคลาด้า ม็อคเทล มีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.74

5.2 ปัญหาที่พบในโครงการ

5.2.1 จากการที่ได้ลงมือปฏิบัติทำ นาข้าวโคลาด้า มีอคเทล พบปัญหาส่วนผสม คือใส่น้ำเชื่อมมากเกินไปจึงต้องแก้ไขลดปริมาณลงเพื่อหาจุดที่พอดี

5.2.2 ครั้งที่ 2 จากการที่ปฏิบัติทำ นาข้าวโคลาด้า มีอคเทล ในครั้งนี้ปัญหาที่พบ คือ การตวงปริมาณส่วนผสมทั้งหมดจนผสมให้ออกมารสชาติกำลังดีไม่หวานหรือเปรี้ยวเกินไปและการตกแต่งต้องใช้ทักษะในการศิลปะในการทำการตกแต่งออกมาให้สวยงามดี

5.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.3.1 จากปัญหาที่กล่าวมาข้างต้นแก้ปัญหาครั้งนี้โดยการนำน้ำสับประรด กะทิและไข่รีป มาตวงให้ได้ค่าที่พอดีตามสูตร

5.3.2 จากปัญหาครั้งที่ 2 การตกแต่งต้องใช้สมาธิในการหั่นผลไม้มาตกแต่งและคิดว่าต้องหั่นแบบไหนเพื่อนำมาตกแต่งถึงจะสวยงามดี



บรรณานุกรม

- กฤติยา ไชยนอก. (2561). *สับประรด*. เข้าถึงได้จาก <https://pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/429/>
- ขวัญตา สันทอง. (2564). *ม็อกเทล ยวนใจ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.thailandinnovationportal.com/info/innovation/item/25851>
- ณรงค์ โฉมเฉลา. (2563). *มะพร้าว*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/>
- พุทธชาด อธิกัณฑ์วัฒน์. (2564) *โครงการม็อกเทลซันทูเคอะมูน*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/sun-to-the-moon-mocktail/>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2563). *ไชร์ป*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodnetworksolution.com/>
- วัลภา อาจจรูณ. (2563). *แมงโก้มินท์ตี้ ทีเชค*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/mango-minty-tea-shake/>
- Komo (2553). *หลักการผสมเครื่องดื่ม*. เข้าถึงได้จาก http://thaicocktails.blogspot.com/2010/06/blog-post_09.html
- Siripun Aphinan. (2565). *Mocktail*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17725602/>
- Siripun Aphinan. (2565). *ประเภทของ Mocktail*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17725602/>
- Tam j. (2564). *ประโยชน์ของเมเบิลไชร์ป*. เข้าถึงได้จาก <https://www.gourmetandcuisine.com/stories/detail/1342>



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



เตรียมเครื่องมือเพื่อไปจัดเตรียมโต๊ะอาหาร



ปูเตียงที่พักรักษาให้แก่ลูกค้า



ตักเศษใบไม้ที่ตกลงสระน้ำ



จัดชุดชากาแฟเตรียมเพื่อขาย



จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องดื่ม



ตกแต่งเครื่องดื่มพร้อมเสิร์ฟ



ใบเสร็จเช็คบิล



จงศลาให้แก่ลูกค้า



ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถามนาต้าโคลาด้า ม็อคเทล

แบบสอบถามโครงการนาต้าโคลาด้า ม็อคเทลเป็นส่วนหนึ่งของรายงานการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษา ของสาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้จัดทำขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถาม ข้อมูลในแบบสอบถามใช้เฉพาะในรายงาน เท่านั้น ไม่มีจุดประสงค์เผยแพร่

คำชี้แจง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อนาต้าโคลาด้า ม็อคเทล

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกคำตอบที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

1. หญิง 2. ชาย

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี 2. 20–30 ปี

3. 30 – 40 ปี 4. มากกว่า 40 ปี

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจต่อนาต้าโคลาด้า ม็อคเทล

คำชี้แจง กรุณาคลิกเลือกช่องว่างที่ท่านมีความคิดเห็นในหัวข้อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

หมายเหตุ ระดับความคิดเห็น 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจโดยรวมของ หน้าผ้าโคลาด้า ม็อคเทล	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.เป็นเมนูเพื่อความสดชื่นที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่					
2.เป็นเมนูเพื่อคลายร้อน					
3.รสชาติของเครื่องดื่มผสมเข้ากันได้ดี					
4.เป็นเมนูที่มีสีโดดเด่นและมีเอกลักษณ์					
5.เป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย					
6.ความสะอาดของเครื่องดื่มและการผสม					
7.เครื่องดื่มรสชาติหวานพอดี					
8.เครื่องดื่มมีสีที่สวยงาม ดึงดูดใจ					
9.เครื่องดื่มมีสัมผัสที่นุ่มไม่เหลวไป					
10.เครื่องดื่มมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ

โครงการนำผ้าโคลาด้า มีเอกลักษณ์ประโยชน์ต่อโรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ ทำให้เครื่องดื่มนี้นี้ เป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าที่ไม่ชอบแอลกอฮอล์ทำให้เพิ่มยอดขายให้กับสถานประกอบการและเป็นเมนูใหม่ให้กับทางโรงแรม

.....

(คุณศักดิ์ดา ตัฒฑ์พาณิชย์)

ตำแหน่ง Service Attendant





ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

น้ำด้าโคลาด้า ม็อกเทล

Nadacolada Mocktail

นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล

E-mail: masterkey03@hotmail.com

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

บทคัดย่อ

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ในช่วงที่ผ่านมาทำให้ทางโรงแรมมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการน้อยลงส่งผลให้แผนกสระน้ำมีปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้ค่อนข้างมาก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ค้นคว้าศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในแผนกสระน้ำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยการจัดทำโครงการผลิตด้าโคลาด้า ม็อกเทล เป็นการพัฒนามenuใหม่เพื่อสร้างรายได้กับสถานประกอบการ

ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่างคือพนักงานแผนกสระน้ำและบุคคลทั่วไป โดยหลังจากที่ทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่เสร็จสมบูรณ์ได้นำไปแจกให้กับกลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิม และใช้แบบสอบถามออนไลน์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทั้งหมดจำนวน 35 ชุด จากการวิเคราะห์ผลสำรวจความคิดเห็น พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อ ผลิตภัณฑ์น้ำด้าโคลาด้า ม็อกเทล โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 3.74 โดยอันดับสูงสุดคือ รสชาติของเครื่องดื่มผสมเข้ากันได้ดีมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 4.10 รองลงมา คือความสะอาดของเครื่องดื่มและการผสมมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 4.07 รองลงมาคือเป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก 3.93 ตามลำดับ

คำสำคัญ : ม็อกเทล มะพร้าว สับปะรด

Abstract

During the epidemic the hotel had fewer customers coming to use the service, resulting in the pool department having quite a lot of raw materials to use. The student researched and studied methods of processing raw materials for food and beverages, and new product development by utilizing existing raw materials in the pool division. The student produced Nadacolada Mocktail as a new menu item to generate income for the establishment. The author conducted a survey of opinions from the sample of the staff of the pool department and the general public after completing the trial of new products. They were distributed to the sample group to try and taste and online questionnaires were used as a tool to collect data, totaling 35 sets. From the analysis of opinion surveys, it was found that the subjects were satisfied with Nadacolada Mocktail, with an overall average of 3.74, with the highest ranking being Nadacolada Mocktail. The taste of the mixed drinks blended well with the overall average at a high level of 4.10, followed by the cleanliness of the beverage and mixing with the average overall at a high level of 4.07, followed by a menu with nutrients that are

beneficial to the body, the mean total was at a high level of 3.93, respectively.

Keywords: Nadacolada Mocktail, coconut, pineapple

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้ได้ประโยชน์สูงสุด
2. เพื่อลดปริมาณขยะประเภทผลไม้ที่เหลือใช้

ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรม Peninsula Bangkok แพนกสระน้ำ

ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานแพนกสระน้ำของ โรงแรม Peninsula Bangkok จำนวน 5 คน และบุคคลทั่วไปจำนวน 30 คน

ขอบเขตด้านเวลา

1 มิถุนายน - 11 กันยายน พ.ศ.2565

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.สามารถนำวัตถุดิบจากผลไม้ที่เหลือใช้มาคิดแปดลงเป็นเมนูใหม่ได้

2.สามารถลดปริมาณของขยะประเภทผลไม้โดยเปล่าประโยชน์

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

- 2.8.1ศึกษาข้อมูลปัญหาของสถานประกอบการ
- 2.8.2กำหนดหัวข้อโครงการและเขียน โครงร่างโครงการ
- 2.8.3ศึกษาและเก็บข้อมูลโดยปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์
- 2.8.4วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำส่วนผสมที่เหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ก่อนทิ้ง
- 2.8.5ทดลองทำน้ำด้าโคลาด้าม็อคเทล
- 2.8.6จัดทำแบบสอบถาม

2.8.7นำข้อมูลเรียบเรียงเป็นรูปเล่มโครงการเพื่อให้ อาจารย์ตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไข

2.8.8 ส่งรูปเล่มและนำเสนอ

ขั้นตอนการทำน้ำด้าโคลาด้า ม็อคเทล

- 4.1.3.1. หั่นผลไม้สับประดเตรียมไว้คั่นแต่งแก้ว
- 4.1.3.2. ชูมมะพร้าวอ่อนเตรียมคั่นแต่งแก้ว
- 4.1.3.3. นำน้ำสับประดมาตวงและเทลงไป
- 4.1.3.4. นำกะทิมาตวงและเทลงไป
- 4.1.3.5. นำไอศกรีมมาตวงและเทลงไป
- 4.1.3.6. นำน้ำแข็งใส่ให้พอดีกับปริมาณส่วนผสม
- 4.1.3.7. ปิดฝาเชกเกอร์ให้สนิท
- 4.1.3.8. เขกส่วนผสมเข้าด้วยกันจนเกิดฟอง
- 4.1.3.9. กรองน้ำแข็งและเทใส่แก้ว
- 4.1.3.10. เทเครื่องดื่มลงในแก้ว

สรุปผลการทำโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมเพนินซูลากรุงเทพ (Peninsula Bangkok) ในแพนกสระน้ำ ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2565 จนถึงวันที่ 11 กันยายน 2565 รวม ระยะเวลาทั้งสิ้น 16 สัปดาห์ ทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้การปฏิบัติงานภายในแพนกสระน้ำโรงแรมเพนินซูลากรุงเทพ (Peninsula Bangkok) และมีพื้นฐานประสบการณ์ในด้านงานพนักงานสระน้ำ(Pool Attendant Trainee)เป็นอย่างดี ได้ความรู้เพิ่มเติมและเทคนิคใหม่ๆเกี่ยวกับการบริการลูกค้ามากขึ้น ได้ประสบการณ์ในการทำงานแบบเต็มๆ ทำในสิ่งที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มที่ และได้ความเป็นทีมมีความสามัคคีกันของเพื่อนที่ร่วมงาน อีกทั้งยังมีทักษะการเอาตัวรอดจากปัญหาที่พบเจอไม่ว่าจะเป็น การแก้ไขปัญหาสถานะการณ์ต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น เมื่อทางโรงแรมได้รับผลกระทบจากสถานะการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา-19 กล่าวคือจึงทำให้ลูกค้าหรือลูกค้าเข้ามาพักกับทางโรงแรมลดน้อยลงจากเดิมไปมาก ทำให้มีวัตถุดิบจำพวกผลไม้เหลือค้างไว้เป็น

จำนวนมาก ผู้จัดทำต้องการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นจึงเป็นผลให้เกิดโครงการนาต้าโคลาต้า ม็อกเทล ขึ้นมาคือการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในแผนกPool bar มาทำเครื่องดื่มหรือนำมาใช้ตกแต่งแก้วไว้เสิร์ฟพร้อมกับเครื่องดื่ม เพื่อประโยชน์สูงสุด เพิ่มวิธีการนำมาประยุกต์ใช้เพื่อให้นำมาใช้กับลูกค้าหรือลูกค้าโดยไม่เสียเปล่า และยังสามารถช่วยทางโรงแรมลดต้นทุนการสั่งซื้อวัตถุดิบเข้ามาในแผนกPool bar ได้อีกด้วย

เมื่อผู้จัดทำโครงการได้ทดลองทำนาต้าโคลาต้า ม็อกเทลและนำไปให้พนักงานในโรงแรมได้ลองชิมนั้นจึงได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ผลการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มที่กล่าวมาข้างต้นนั้น พบว่าผู้ทำประเมินส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงมีจำนวนทั้งสิ้น 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีอายุระหว่าง มากกว่า40ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 ซึ่งผลสรุป จากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานที่มีต่อโครงการนาต้าโคลาต้า ม็อกเทลมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.74

กิตติกรรมประกาศ

การที่คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเพนินซูลา กรุงเทพฯ ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพในอนาคต ได้ฝึกฝน ทำให้ได้เรียนรู้ในหลากหลายด้าน โดยการทดลองทำด้วยตนเอง เพื่อให้ได้ความรู้ ความชำนาญ และรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า โดยได้รับความร่วมมือจากบุคคลต่าง ๆ และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและคำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจชีวิตการ

ทำงาน ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ด้วย

บรรณานุกรม

กฤติยา ไชยนอก. (2561). *สับประรด*

เข้าถึงได้จาก

<https://pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/429/>

ขวัญตา สันทอง. (2564). *ม็อกเทล ขวนใจ*

เข้าถึงได้จาก

<https://www.thailandinnovationportal.com/info/innovation/item/25851>

ณรงค์ โคมเจลา. (2563). *มะพร้าว*.

เข้าถึงได้จาก

<https://medthai.com/>

พุทธชาติ อธิธิกันตวัฒน์. (2564)

โครงการม็อกเทลชั้นทุเคอะมอน

เข้าถึงได้จาก

<https://e-research.siam.edu/kb/sun-to-the-moon-mocktail/>

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2563). *ไซรัป*.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.foodnetworksolution.com/>

วัลภา อัจจรุณ. (2563). *แมงโก้มินท์ตี้ที่เช็ค*.

เข้าถึงได้จาก

<https://eresearch.edu/kb/mango-minty-tea-shake/>

Komo (2553). *หลักการผสมเครื่องดื่ม*.

เข้าถึงได้จาก

http://thaicocktails.blogspot.com/2010/06/blog-post_09.html

Siripun Aphinan. (2565). *Mocktail*

เข้าถึงได้จาก

<https://www.cocktailthai.com/17725602/>

Siripun Aphinan. (2565).

ประเภทของ *Mocktail*.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.cocktailthai.com/>

17725602/

Tam j. (2564). *ประโยชน์ของเมเบิ้ลไชร้ป*.

เข้าถึงได้จาก

[https://www.gourmetandcuisine.com/stories/d](https://www.gourmetandcuisine.com/stories/detail/134)

etail/134





ภาพผนวก จ
โปสเตอร์



นาฉ่ำโคลาฉ่ำ มือคเทล

(Nadacolada Mocktail)

- ◇ ภาควิชาอุตสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
- ◇ คณะผู้จัดทำ นายธีรพัฒน์ วิคนโชคกิจกุล
- ◇ อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีวันระ
- ◇ พนักงานที่ปรึกษา ศุภศักดิ์ดา คัลล์พาณิชย์
- ◇ สถานประกอบการ โรงแรมเพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำโครงการสังเกตเห็นปัญหานี้ ซึ่งได้ทำการสำรวจว่ามีผลไม้นชนิดใดที่สามารถนำมาแปรรูปใหม่ได้โดยไม่ต้องทิ้ง พบว่า สับปะรด มะพร้าว เหลือเป็นจำนวนมาก ผู้จัดทำคิดที่จะนำมาแปรรูป โดยทำการศึกษาและหาข้อมูลของ สับปะรด และมะพร้าว ซึ่งพบว่าสับปะรดเป็นผลไม้รสเปรี้ยวหวานและมะพร้าวมีรสชาติหวานหอม จึงได้นำเอาผลไม้ทั้งสองชนิดมาทำเป็นเครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ เพื่อใช้สำหรับดื่มคลายร้อนในกรณีร้อนอบอ้าวแลคช่วงเช้าให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะจากพวกผลไม้ที่ค้างสต็อกอีกด้วย จึงได้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

ขั้นตอนการทำนาฉ่ำโคลาฉ่ำ

1. หั่นผลไม้อีสับปะรดเตรียมไว้ ลวกแก้ว
2. ชูมะพร้าวอ่อนเตรียมลวกแก้ว
3. นำน้ำสับปะรดมาวางและเทลงไป
4. นำมะพร้าวมาวางและเทลงไป
5. นำโซรี่ปั่นมาวางและเทลงไป
6. นำน้ำแข็งใส่ให้พอดีกับปริมาณส่วนผสม
7. ปั่นผ่านชกเกอร์ให้สนิท
8. เซตส่วนผสมเข้าด้วยกันจนเกิดฟอง
9. กรองน้ำแข็งและเทใส่แก้ว
10. เทเครื่องดื่มลงในแก้ว



วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
2. เพื่อลดปริมาณขยะประเภทผลไม้ที่เหลือใช้

ประโยชน์คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถนำวัตถุดิบจากผลไม้ที่เหลือใช้มาดัดแปลงเป็นเมนูใหม่ได้
2. สามารถลดปริมาณของขยะประเภทผลไม้โดยเปล่าประโยชน์

สรุปผลการทำ

จากการที่ผู้จัดทำโครงการได้ทำโครงการนาฉ่ำโคลาฉ่ำ ได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ผลการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มที่กล่าวมาข้างต้น พบว่าผู้ที่ประเมินส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงมีจำนวนทั้งสิ้น 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีอายุระหว่างมากกว่า 40 ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 50 ซึ่งผลสรุปจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานที่มีต่อโครงการนาฉ่ำโคลาฉ่ำ มือคเทล มีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับที่พึงพอใจมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.74



ภาพผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - สกุล นายธีรพัฒน์ รัตนโชติกิจกุล
รหัสนักศึกษา 6004400011
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน 66/75 ซอยเอกชัย 30 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง 10150

