



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail



โดย

นางสาวสุวนันท์ แทนทรัพย์ 6204400079

นางสาววิญญา แซ่เตีย 6204400063

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail

โดย

นางสาวสุวนันท์ แทนทรัพย์ 6204400079

นางสาววิญญา แซ่เตีย 6204400063

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

หัวข้อโครงการ มีโอกาสหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต
Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว สุวนันท์ แทนทรัพย์ 6204400079
นางสาว ขวัญนภา แซ่เคียว 6204400063
ภาควิชา อุดสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

คณะกรรมการสอบโครงการ

ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์)

NARIN O. พนักงานที่ปรึกษา
(คุณนรินทร์ สายไทย)

กรรมการกลาง
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิมาปะวัตนะ)

ชื่อโครงการ	: ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต : Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์ นางสาววัญญา แซ่เตีย
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2565

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ภายในห้องอาหารลอร์ดจิมส์ (Lord Jim's) ซึ่งให้บริการในรูปแบบบุฟเฟ่ต์อาหารทะเลนานาชาติ โดยคณะผู้จัดทำสังเกตเห็นว่าผู้ใช้บริการห้องอาหารส่วนมากนิยมเลือกทานน้ำผลไม้ที่มีรสชาติออกไปทางรสเปรี้ยว ควบคู่กับอาหารทะเล เนื่องจากเป็นการกระตุ้นต่อมรับรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี จึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต เพื่อเพิ่มความสดชื่นให้กับผู้ใช้บริการห้องอาหารเมื่อได้รับประทาน เป็นเครื่องดื่มทางเลือก โดยเลือกใช้ผลไม้ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทย อาทิเช่น สับปะรด และเลือกใช้เปลือกส้ม แมนดาริน ที่คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าเป็นสิ่งที่เหลือใช้จากการนำเนื้อส้มแมนดาริน ไปคั้นเป็นน้ำผลไม้ และไม่ได้ถูกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน ซึ่งเป็นนโยบายที่ในปัจจุบันผู้คนในสังคมทั่วโลกให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก

หลังจากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่มม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกตคณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อ สีของเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 สรุปได้ว่าความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.23 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.71 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: ม็อกเทล เปลือกส้ม ไชร์ปกลิ้นมะพร้าว

Project : Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail
Credits : 5
By : Miss Suwanan Thansap
: Miss Kwannapa Saetie
Advisor : Miss Piyatida Kungwansith
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 2/2022

Abstract

The Food & Beverage Department at Mandarin Oriental Bangkok in Lord Jim's Restaurant serves an international seafood buffet, and the students saw that most restaurant users prefer to eat citrus fruit juices with seafood because it stimulates the taste buds. So, the idea was to make a mocktail drink on the beach to the emerald sea to refresh the customers when eating. It is an alternative drink by using Thailand's famous fruits such as pineapple and orange peel. There was still fruit left over from squeezing mandarin orange pulp into juice and was not utilized, so they wanted to create a new item to increase income along with driving the sustainability policy.

After experimenting with sandy mocktails to the emerald sea, the students conducted a satisfaction survey of those who tried it. A satisfaction survey of 30 respondents found that the majority of respondents were females, 21 70% were aged between 26-30 years old, or 40%. The respondents were most satisfied with the color of the drink. In conclusion, the overall satisfaction with the product had a total average of 4.23 and a total standard deviation of 0.71.

Keywords: mocktail, mandarin orange peel, coconut syrup

Approved by

.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ประสบการณ์การทำงานต่างๆและความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจาก โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ที่ให้โอกาสคณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 1. คุณนรินทร์ สายไทย | พนักงานที่ปรึกษา |
| 2. อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ | กรรมการกลาง |
| 3. อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์ | อาจารย์ที่ปรึกษา |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของ โรงแรมเพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำ ความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ
นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์
นางสาวขวัญณา แซ่เตีย
12 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	8
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	39
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	37
2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	37
2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	38
2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	40
2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	40
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมีือกเทล	42
3.2 ประโยชน์ของมีือกเทล	45
3.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำมีือกเทล	45
3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	53
บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ	
4.1 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำมีือกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต	55
4.2 อุปกรณ์ในการทำมีือกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต	57
4.3 ขั้นตอนในการทำมีือกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต	58
4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำมีือกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต	64
4.5 สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อมีือกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต	64

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	68
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป	69
บรรณานุกรม	70
ภาคผนวก	72
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ประวัติผู้จัดทำ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	38
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน	64
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	65
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	65
ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต	66
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	66



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 Mandarin Oriental Bangkok Logo	3
รูปที่ 2.2 Mandarin Oriental Bangkok Hotel	3
รูปที่ 2.3 Mandarin Oriental Bangkok Map	4
รูปที่ 2.4 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	5
รูปที่ 2.5 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	6
รูปที่ 2.6 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	7
รูปที่ 2.7 Deluxe Premier Room	8
รูปที่ 2.8 Deluxe Balcony Room	9
รูปที่ 2.9 Deluxe Balcony Room	9
รูปที่ 2.10 Chao Phraya Room	10
รูปที่ 2.11 Mandarin Room	10
รูปที่ 2.12 State Room	11
รูปที่ 2.13 Junior Terrace Suite	12
รูปที่ 2.14 Junior Terrace Suite	12
รูปที่ 2.15 Deluxe One-Bedroom Suite	13
รูปที่ 2.16 Deluxe Two-Bedroom Suite	13
รูปที่ 2.17 Chao Phraya Suite	14
รูปที่ 2.18 Authors' Suite	15
รูปที่ 2.19 Authors' Suite	15
รูปที่ 2.20 Premier One-Bedroom Suite	16
รูปที่ 2.21 Premier Two-Bedroom Suite	16
รูปที่ 2.22 Siam One-Bedroom Suite	17
รูปที่ 2.23 Siam One-Bedroom Suite	17
รูปที่ 2.24 Selandia Two-Bedroom Suite	18
รูปที่ 2.25 Ambassador Two-Bedroom Suite	19
รูปที่ 2.26 Ambassador Two-Bedroom Suite	19
รูปที่ 2.27 Royal Suite	20
รูปที่ 2.28 Royal Suite	20
รูปที่ 2.29 Oriental Two-Bedroom Suite	21
รูปที่ 2.30 Oriental Two-Bedroom Suite	21

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.31 Le Normandie by Alain Roux	22
รูปที่ 2.32 Kinu by Takagi	23
รูปที่ 2.33 Lord Jim's	24
รูปที่ 2.34 Riverside Terrace	25
รูปที่ 2.35 Sala Rim Naam	25
รูปที่ 2.36 Sala Rim Naam	26
รูปที่ 2.37 Terrace Rim Nam	27
รูปที่ 2.38 The Authors' Lounge	27
รูปที่ 2.39 The Authors' Lounge	28
รูปที่ 2.40 Ciao Terrazza	28
รูปที่ 2.41 The Bamboo Bar	29
รูปที่ 2.42 The China House	30
รูปที่ 2.43 The Verandah	30
รูปที่ 2.44 The Oriental Spa	31
รูปที่ 2.45 Fitness & Wellness	32
รูปที่ 2.46 นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์	33
รูปที่ 2.47 นางสาววิญญา แซ่เตี๋ย	35
รูปที่ 2.48 คุณนรินทร์ สายไทย	37
รูปที่ 3.1 ม็อกเทล	42
รูปที่ 3.2 Shirley Temple Mocktail	43
รูปที่ 3.3 Roy Rogers	44
รูปที่ 3.4 น้ำสับประรด	45
รูปที่ 3.5 น้ำมะนาว	46
รูปที่ 3.6 ส้มแมนดาริน	47
รูปที่ 3.7 เปลือกส้มแมนดาริน	49
รูปที่ 3.8 ไช้รับผลไม้	50
รูปที่ 3.9 ผงวุ้น	51
รูปที่ 3.10 น้ำตาล	52
รูปที่ 4.1 วัตถุดิบในการทำวุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน	56
รูปที่ 4.2 วัตถุดิบในการทำม็อกเทล	56

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.3 อุปกรณ์ในการทำมือเทล	57
รูปที่ 4.4 การนำผงวุ้นใส่ลงไปในหม้อ	58
รูปที่ 4.5 ใส่น้ำตาลลงไปในหม้อ	58
รูปที่ 4.6 ใส่เปลือกส้มลงไปในหม้อ	59
รูปที่ 4.7 นำวุ้นใส่ลงในพิมพ์วุ้น	59
รูปที่ 4.8 วุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน	60
รูปที่ 4.9 เติมไซรัปกลิ่นบลูคั้วราเซาลงไปในแก้ว	60
รูปที่ 4.10 เติมไซรัปกลิ่นมะพร้าวลงไปในแก้ว	61
รูปที่ 4.11 เติมน้ำมะนาวลงไปในแก้ว	61
รูปที่ 4.12 เติมน้ำสับปะรดลงไปในแก้ว	62
รูปที่ 4.13 นำวุ้นใส่ลงไปในแก้ว	62
รูปที่ 4.14 ผลลัพธ์ที่ได้	63



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

คณะผู้จัดทำปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในห้องอาหาร ลอร์ดจิมส์ (Lord Jim's) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) โดยภายในห้องอาหารจะให้บริการอาหารประเภท บุฟเฟ่ต์อาหารทะเลนานาชาติ (Seafood International Buffet) ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารหลากหลายสัญชาติ อาทิ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอิตาลี เป็นต้น อีกทั้งยังมีการให้บริการเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อาทิ ม็อกเทล น้ำผลไม้สด น้ำอัดลม ชา กาแฟ และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ อาทิ ไวน์ เบียร์ ค็อกเทล

คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่าผู้ใช้บริการห้องอาหารส่วนมากนิยมเลือกทานน้ำผลไม้ที่มีรสชาติออกไปทางรสเปรี้ยว ควบคู่กับอาหารทะเล เนื่องจากการกระตุ้นต่อมรับรสชาติอาหาร ได้เป็นอย่างดี เนื่องจากความเปรี้ยวจากน้ำผลไม้จะช่วยกระตุ้นให้ผู้รับประทานมีความอยากรับประทานอาหารได้มากยิ่งขึ้น ซึ่ง อาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ หรือ Buffet เป็นรูปแบบหนึ่งของการรับประทานอาหารที่มีอาหารหลากหลายให้เลือกได้ตามต้องการด้วยตนเอง โดยมีต้นกำเนิดจากประเทศสวีเดนตั้งแต่ยุคไวกิง เนื่องจากชาวไวกิงจะใช้ชีวิตส่วนใหญ่บนเรือที่แล่นอยู่กลางทะเล เวลาขึ้นฝั่งจึงมักสั่งอาหารที่อยากรับประทานมาวางเต็มโต๊ะ จากนั้นก็ให้แต่ละคนเลือกรับประทานตามใจชอบ จึงเป็นที่มาของอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ คณะผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้กับแก่ผู้ใช้บริการห้องอาหารเมื่อได้รับประทาน เป็นเครื่องดื่มทางเลือกแก่แขก โดยเลือกใช้น้ำผลไม้ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทย อย่าง สับปะรด (Pineapple) เพิ่มรสชาติให้มีความสดชื่นยิ่งขึ้นด้วย น้ำมะนาว (Lime Juice) เพิ่มกลิ่นที่แปลกใหม่ของเครื่องดื่มด้วย ไซรัปกลิ่นมะพร้าว (Coconut Syrup) เพิ่มสีสันทให้เครื่องดื่มมีความน่าสนใจยิ่งขึ้นด้วย ไซรัปบลูคิวราเซา (Blue Curacao Syrup) และเพิ่มกลิ่นหอมของเครื่องดื่ม โดยเลือกใช้ เปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel) ที่คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าเป็นสิ่งที่เหลือใช้จากการนำเนื้อส้มแมนดารินไปคั้นเป็นน้ำผลไม้ และไม่ได้ถูกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน (Sustainability) ซึ่งเป็นนโยบายที่ผู้คนในสังคมทั่วโลกในปัจจุบันให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก

1.2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มน้ำผลไม้
- 1.2.2 เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกให้กับสถานประกอบการ
- 1.2.3 เพื่อเพิ่มมูลค่าของเปลือกส้มแมนดารินที่เหลือใช้ เพื่อลดปริมาณขยะ และนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.3. ขอบเขตของโครงการ

1.3.1. ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาในครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)

1.3.2. ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2566 จนถึงวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

1.3.3. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มพนักงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 คน

1.3.4. ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต ทำการทดลองและปฏิบัติจริง รวมถึงการเก็บข้อมูล โดยการสอบถามพนักงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

1.4. ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 สามารถคิดค้นเครื่องดื่มน้ำผลไม้
- 1.4.2 สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้า
- 1.4.3 สามารถนำของเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ
- 1.4.4 สามารถลดปริมาณขยะเหลือทิ้งภายในสถานประกอบการ

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1. ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

2.1.1. ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)



รูปที่ 2.1 Mandarin Oriental Bangkok Logo

ที่มา : www.mandarinoriental.com



รูปที่ 2.2 Mandarin Oriental Bangkok Hotel

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2.1.2 ที่ตั้งสถานที่ประกอบกร

ที่ตั้ง เลขที่ 48 ซอย เจริญกรุง 40 ถนน เจริญกรุง แขวงท่าบลด บางรัก เขต/อำเภอ บางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10500



รูปที่ 2.3 Mandarin Oriental Bangkok Map

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

2.1.3 ข้อมูล โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถนนเจริญกรุง แขวง บางรัก เขตบางรัก โดยในอดีตมีชื่อว่า "โรงแรมโอเรียนเต็ล" โดยปัจจุบันบริหารงานโดย บริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) (เดิมมีชื่อว่า บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)) เป็นโรงแรมที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชีย และเคยเป็นหนึ่งในโรงแรมที่ถือว่าดีที่สุดในโลก จากนิตยสารอินสไตน์วันเนล อินเวสเตอร์ นิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นเวลา 10 ปี ติดต่อกัน ตั้งแต่ปี 2524-2533

จากหลักฐานพบว่าโรงแรมตั้งขึ้น ประมาณปี พ.ศ. 2413 โดยนาย ซี. ซาลเจ กะลาตีเรือ ชาวเดนมาร์ก เป็นผู้ซื้อกิจการมาดำเนินการ ต่อมานายฮันส์ นีลส์ แอนเดอร์เซน เข้ามาบริหารงาน และในปี 2428 ได้ปรับปรุงโรงแรมให้ทันสมัย มีการออกแบบอาคารขึ้นใหม่ เรียกว่า “อเธอร์ส วิง” และได้เปิดโรงแรมอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2430 ต่อมาในปี พ.ศ.2434 ได้มีไฟฟ้าใช้ครั้งแรกในโรงแรม



รูปที่ 2.4 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.clipmass.com>

โรงแรมโอเรียนเต็ลเปลี่ยนเจ้าของและปรับปรุงมาหลายครั้ง หลายยุคสมัย ได้แก่

- พ.ศ. 2436 หลุยส์ ที. ลีโอ โนเวนส์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2500 แฮมมิ่ง ครูลล์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2510 บริษัท สยาม ซินดิเคท ในเครือบริษัทอิตัลไทยจำกัด เป็นเจ้าของ

โรงแรม โอเรียนเต็ล เคยต้อนรับแขกผู้มีเกียรติ อาทิ โจเซฟ คอนราด นักเขียนชื่อดังชาวอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2431, พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 เสด็จเยี่ยมโรงแรมในปี พ.ศ. 2433, มกุฎราชกุมารนิโคลัสแห่งรัสเซียในปี พ.ศ. 2434, เจ้าชายลุยจี อามดีโอ เชื้อพระวงศ์อิตาลี ในปี พ.ศ. 2438, ซอมเมอร์เซท มอมห์ นักเขียนชื่อดังชาวอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2466 ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ยังเคยเป็นกองบัญชาการกองทัพญี่ปุ่น และมีพระบรมวงศานุวงศ์เคยเสด็จมาด้วยการต้อนรับพระประมุขครั้งสำคัญครั้งหนึ่ง คือในพระราชพิธีฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี ใน พ.ศ. 2549 พระประมุขและผู้แทนพระองค์ส่วนใหญ่ประทับ ณ โรงแรมแห่งนี้



รูปที่ 2.5 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://thailandpropertynews.knightfrank.co.th>

1 กันยายน พ.ศ. 2551 กลุ่มกิจการแมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีชื่อเสียงกลุ่มหนึ่งของเอเชีย ได้ประกาศเข้าซื้อกิจการของโรงแรมหลังจากนั้นก็ได้มีการเปลี่ยนชื่อบริษัทจาก บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล ประเทศไทย จำกัด (มหาชน) มาเป็น บริษัท OHTL จำกัด (มหาชน) และโรงแรมได้ถูกเปลี่ยนชื่อเป็น "โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ" ทำให้มีการปรับภาพลักษณ์และกระบวนการดำเนินงานของโรงแรม ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในรอบ 132 ปี

ปัจจุบันเนื้อที่ของโรงแรมจะแบ่งเป็น 2 ฝั่งของแม่น้ำเจ้าพระยา คือ

- 1) ฝั่งพระนครบนถนนเจริญกรุง มีเนื้อที่ประมาณ 8 ไร่ เป็นส่วนของโรงแรมและที่พักอาศัยทั้งหมด
- 2) ฝั่งธนบุรีบนถนนเจริญนคร มีเนื้อที่ประมาณ 6 ไร่ เป็นส่วนของ The Oriental Spa และโรงเรียนสอนทำอาหารไทย (The Oriental Thai Cooking School)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ประกอบด้วยสองส่วน ส่วนแรกคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญกรุง เป็นที่ตั้งของตึกโรงแรมหลักจำนวนสองอาคาร คือ ออเธอร์ วิง และริเวอร์ วิง มีห้องพัก 391 ห้อง ในจำนวนนี้เป็นห้องสวีท 60 ห้อง โดยห้องสวีทจำนวนหนึ่งตั้งชื่อตามบุคคลสำคัญ อาทิ โจเซฟ คอนราด จิม ทอมป์สัน หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช เป็นต้น ส่วนที่สองคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญนคร เป็นที่ตั้งของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย และโอเรียนเต็ลสปา



รูปที่ 2.6 ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://th.trip.com/moments/>

อาคารของโรงแรมจะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ ซึ่งถูกสร้างในเวลาที่แตกต่างกัน ส่วนแรกคือ The Authors Wing เป็นอาคาร 2 ชั้น ตกแต่งสไตล์ Colonial เป็นอาคารดั้งเดิมของโรงแรม สร้างเสร็จตั้งแต่ปี 1887 และคงอยู่มาจนถึงปัจจุบันอายุ 143 ปี โดยหันหน้าออกกรมแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อเดินเข้าไปในลานจะเห็นโครงสร้างของตัวอาคารที่ยังคงอนุรักษ์ให้เป็นแบบดั้งเดิมทำให้อาคารแห่งนี้เต็มไปด้วยมนต์ขลังของกาลเวลาและบอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในรอบ 140 ปี ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี ภายในจะประกอบไปด้วยห้องอาหาร The Author's Lounge และห้องสวีท 2 ห้อง Royal Suite และ Ambassador Suite

ส่วนที่สอง คือ The Garden Wing เป็นอาคาร 10 ชั้น อยู่ด้านหลังของ The Author's Wing สร้างเสร็จในปี 1958 เป็นรูปแบบตึกที่ยังคงความคลาสสิกตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน เป็นอาคารสูงแห่งแรกในประเทศไทย รวมถึงเป็นอาคารแรกในประเทศไทยที่มีลิฟท์อีกด้วย โดยเอกลักษณ์ของอาคารนี้ คือมีทางเดินตรงกลางที่ต้องเดินขึ้นหรือลงเพื่อเข้าสู่ห้องพัก ซึ่งสิ่งเหล่านี้หาค่อนข้างยากแล้วกับโรงแรมในยุคปัจจุบัน

ส่วนสุดท้ายเป็นตึกใหม่ที่สุดของโรงแรม คือ 'The River Wing เป็นตึก 16 ชั้นที่สูงที่สุดของตัวโรงแรม สร้างเสร็จในปี 1976 ซึ่งเป็นปีที่โรงแรมมีอายุครบ 100 ปีนับจากวันที่ก่อตั้ง ตัวอาคารทั้งหมดจะล้อมรอบในส่วนของสระว่ายน้ำของโรงแรมไว้ โดยจะมีสระว่ายน้ำสองแห่งที่สงวนไว้เฉพาะเพื่อการพักผ่อน และนั่นหนทางการของแขกโรงแรมเท่านั้นสระว่ายน้ำยังรายล้อมไปด้วยคาบาน่าเพื่อการผ่อนคลายโดยสระว่ายน้ำมีความยาว 25 เมตรซึ่งเหมาะสำหรับการพักผ่อนแบบส่วนตัว

2.2. ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1. การให้บริการห้องพัก (Stay)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จะแบ่งประเภทห้องพักออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ห้องพัก (Rooms) และห้องสวีท (Suites) แต่ละห้องผสมผสานสไตล์ไทยอันหรูหราเข้ากับความทันสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีห้องพักจำนวนทั้งหมด 391 ห้อง มีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ห้องพัก (Rooms) มีจำนวน 331 ห้อง แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่

1. Deluxe Premier Room



รูปที่ 2.7 Deluxe Premier Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องขนาด 43 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) แต่ละห้องจะมีโซฟาขนาดใหญ่สำหรับพักผ่อน วิวห้องจะเป็นวิวแม่น้ำและวิวสะพานข้ามน้ำ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากชีวิตริมแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยพื้นไม้และของตกแต่งที่ให้ความรู้สึกแบบไทย เช่น เฟอร์นิเจอร์ไม้สัก ผ้าไหมไทยที่สวยงาม และภาพพิมพ์ในห้องที่ได้รับการคัดสรรมาอย่าง

2. Deluxe Balcony Room



รูปที่ 2.8 Deluxe Balcony Room
ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 37 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) ห้องพักโดดเด่นด้วยระเบียงส่วนตัวขนาด 6 ตร.ม. เพื่อให้คุณพักผ่อนและเพลิดเพลินกับวิวของชีวิตริมแม่น้ำที่มีชีวิตชีวาและสระว่ายน้ำ เพิ่มบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทโดยรวม ด้วยหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น พื้นไม้ พรมและเฟอร์นิเจอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติและตกแต่งแบบไทย



รูปที่ 2.9 Deluxe Balcony Room
ที่มา : www.mandarinoriental.com

3. Chao Phraya Room



รูปที่ 2.10 Chao Phraya Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องขนาด 35 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องพักตั้งอยู่ในอาคารการ์เด้น วิว มีทั้งแบบชั้นเดียวหรือแบบแยกชั้น และมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นที่ยื่นออกไปเห็นแม่น้ำและสวน ให้บรรยากาศแบบที่พักอยู่ที่บ้าน ห้องพักมีทางเข้าไปสู่ห้องนอนที่กว้างขวางและสะดวกสบาย และพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหากพร้อมโซฟา

4. Mandarin Room



รูปที่ 2.11 Madarin Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาดใหญ่ 63 ตร.ม. เตียงกิงไซส์ (King Bed) เป็นตัวเลือกที่เหมาะสมสำหรับแขกที่ต้องการพื้นที่มากขึ้น มีพื้นที่นั่งเล่นกว้างขวางพร้อมโซฟา พื้นที่รับประทานอาหารที่มองเห็นทั้งเมืองและแม่น้ำ การตกแต่งด้วยโทนสีน้ำทะเลที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายและโทนสีทอง ที่สมดุลด้วยการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยชั้นเยี่ยม ห้องพักยังมีโต๊ะเครื่องแป้งและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ห้องพักจะมีระเบียงพร้อมที่นั่ง รวมถึงอ่างอาบน้ำและห้องสุขาสไตล์ญี่ปุ่น อีกทั้งยังมีพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 2 ท่าน

5. State Room



รูปที่ 2.12 State Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาด 61 ตร.ม. เตียงกิงไซส์ (King Bed) ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์ไทยดั้งเดิมด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้มและผ้าไหมจิม ทอมป์สันสีอันสดใส ภายในห้องนอนมีพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟานั่งสบายและโต๊ะรับประทานอาหาร หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่เปิดออกสู่ระเบียงกว้างขวางซึ่งท่านสามารถเพลิดเพลินกับวิวอันงดงาม

ส่วนที่ 2 ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 60 ห้อง แบ่งออกเป็น 12 ประเภท ได้แก่

1. Junior Terrace Suite



รูปที่ 2.13 Junior Terrace Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีทขนาดใหญ่ 97 ตร.ม. มีระเบียง 17 ตร.ม./188 ตร.ฟุต มองเห็นวิวแม่น้ำและเมือง เหมาะสำหรับแขกที่เข้าพักระยะยาว ห้องสวีทประกอบด้วยพื้นที่รับแขกที่กว้างขวาง มีโซฟาขนาดใหญ่และเก้าอี้ โต๊ะทานข้าวสำหรับแขกสูงสุด 5 ท่าน ตกแต่งด้วยพรมไม้และ เพิ่มบรรยากาศด้วยพรมและภาพพิมพ์จากคอลเล็คชั่นงานศิลปะของ โรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 2.14 Junior Terrace Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2. Deluxe One-Bedroom Suite



รูปที่ 2.15 Deluxe One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 83 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพื้นไม้ที่สวยงาม ตกแต่งด้วย ผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการพักผ่อนและยังคงให้ความเป็นส่วนตัว ห้องนอนมีพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่นพร้อมห้องแต่งตัวขนาดใหญ่ที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ในขณะที่ห้องน้ำตกแต่งด้วยหินอ่อนอิตาลี

3. Deluxe Two-Bedroom Suite



รูปที่ 2.16 Deluxe Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 125 ตร.ม.เป็นห้องที่เหมาะสมสำหรับครอบครัว ห้องสวีทแบบสองห้องนอนมองเห็นวิวแม่น้ำและวิวริมสระน้ำ สามารถเลือกเป็นเตียงกิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวาง พร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะสำหรับการพักผ่อน ในขณะที่เดียวกันก็ให้ความเป็นส่วนตัวในแต่ละห้อง ห้องนอนใหญ่มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์คอิน ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีพร้อมโต๊ะเครื่องแป้งคู่ ฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

4. Chao Phraya Suite



รูปที่ 2.17 Chao Phraya Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทกว้าง 83 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคาร Garden Wing มีทั้งแบบชั้นเดียว และแบบแยกชั้น หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น ระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำและสวน ห้องสวีทมีการออกแบบภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียล เพื่อสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย มีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารข้างห้องนอนสุดหรู และห้องน้ำหินอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝักบัวแบบวอล์คอิน และห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

5. Authors' Suite



รูปที่ 2.18 Authors' Suite
ที่มา : www.mandarinoriental.com



รูปที่ 2.19 Authors' Suite
ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 101 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคาร River Wing แต่ละห้องได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การออกแบบตั้งแต่โทนสีและการตกแต่งแบบโบราณ รวมทั้งบรรยากาศโดยรวมของห้อง รวมทั้งชื่อของห้อง เป็นการให้เกียรติแก่นักประพันธ์ที่มีชื่อเสียงท่านนั้นๆ ซึ่งเคยมาพักที่นี่ ไปจนถึงหนึ่งในนักเขียนชื่อดังที่เคยพักที่นี่ ห้องสวีทแต่ละห้องมีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องนอนพร้อมพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีขนาดใหญ่ และห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ

6. Premier One-Bedroom Suite



รูปที่ 2.20 Premiere One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาดกว้างขวาง 108 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงกิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องนี้สามารถมองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส พร้อมทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องสวีทพรีเมียร์นี้มีพื้นที่นั่งเล่น และรับประทานอาหาร ตกแต่งด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัว มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัว

7. Premier Two-Bedroom Suite



รูปที่ 2.21 Premiere Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีวิวแม่น้ำตระการตา และเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติม และความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ทั้งความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบายพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 5 ท่าน ห้องสวีทหรูหราพื้นเป็นพื้นไม้ทั้งในพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหาร พรมและของตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำตลอดจนภาพพิมพ์จากคอลเล็กชันงานศิลปะของ โรงแรม ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง

8. Siam One-Bedroom Suite



รูปที่ 2.22 Siam One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com



รูปที่ 2.23 Siam One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 107 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) ได้รับแรงบันดาลใจจากความงามของภาคเหนือของประเทศไทย การตกแต่งอย่างสวยงามและสะดวกสบายอย่างเด่นชัด พร้อมชุดเครื่องตกแต่งแบบโบราณ พรหมเปอร์ดเซียที่สวยงามและคอลเล็กชันงานศิลปะที่หลากหลาย หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่ ในขณะที่ขอบเพดานแกะสลักลายบัวเป็นหนึ่งในกลิ่นอายศิลปะของไทยได้ถูกสอดแทรกไว้ในการตกแต่ง มีพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหาก และพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับแขก 5 ท่าน ระเบียงส่วนตัวพร้อมพื้นที่นั่งเล่นมองเห็นวิวแม่น้ำ

9. Selandia Two-Bedroom Suite



รูปที่ 2.24 Selandia Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทขนาด 169 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องสวีทแบบสองห้องนอน ตั้งชื่อตามชื่อเรือ Selandia ซึ่งในปี ค.ศ. 1912 เป็นเรือเดินทะเลที่ใช้น้ำมันดีเซลลำแรกของโลกที่เดินทางจากโคเปนเฮเกนมายังกรุงเทพฯ ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามในโทนสีงาช้างตัดกับพื้นหลังของสีน้ำเงินและสีแดงเข้ม ตกแต่งด้วยผ้าไหมทุกรายละเอียดตั้งแต่โต๊ะที่เข้ามุมด้วยทองเหลืองไปจนถึงที่นั่งนุ่มสบายให้ความรู้สึกหรูหรา สง่างาม มาพร้อมพื้นที่นั่งเล่น

10. Ambassador Two-Bedroom Suite



รูปที่ 2.25 Ambassador Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทพื้นที่ 173 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ตั้งอยู่ในตึก Author's Wing คั้งเดิมอายุ 143 ปี อยู่ด้านบนของห้องอาหาร The Authors' Lounge หันหน้าเข้าหาสวน ทำให้สามารถเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน เป็นห้องที่มีเอกลักษณ์และมีความหรูหราพร้อมวิวที่สวยงามจากเรือกระจกส่วนตัวที่ได้รับแรงบันดาลใจจากวิคตอเรียในโทนสีเขียวและสีขาว ห้องนอนทั้ง 2 ห้องเชื่อมต่อกัน มีห้องนั่งเล่น 2 ห้อง ทำให้เหมาะสำหรับครอบครัว ในขณะที่ห้องน้ำมาพร้อมกับตู้เสื้อผ้าแบบวอล์คอิน



รูปที่ 2.26 Ambassador Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

11. Royal Suite



รูปที่ 2.27 Royal Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

รูปที่ 2.28 Royal Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องรอยัลสวีทขนาด 306 ตร.ม. ทางโอเรียนเต็ลได้นิยามห้องนี้ไว้ว่า Our Jewel in The Historic Crown ที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการรองรับแขกผู้มาเยือนประเทศอย่างเป็นทางการและความปลอดภัยของแขกผู้มีเกียรติ มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนส และห้องสปา มีห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับครอบครัวและผู้ติดตาม ตกแต่งด้วยสีม่วงและสีเหลือง ที่มอบความหรูหรา ประดับประดาด้วยหินอ่อนสีขาวและ โคมระย้าคริสตัลเพื่อบรรยากาศของความเป็นคลาสสิกแต่มีความสว่างามแฝงอยู่

12. Oriental Two-Bedroom Suite



รูปที่ 2.29 Oriental Two-bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

รูปที่ 2.30 Oriental Two-bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

เพนต์เฮาส์แบบสองห้องนอน ขนาด 376 ตร.ม. ตั้งอยู่ที่ชั้นบนสุดของโรงแรม ห้องนี้ได้ต้อนรับบุคคลสำคัญของโลกหลายคน และยังสามารถเห็นวิวแม่น้ำได้ 360 องศา พร้อมระเบียงขนาด 7.6 ตร.ม. ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย พื้นไม้สัก และพรมเปอร์เซีย เหมาะสำหรับความบันเทิงเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีห้องบันเทิงเป็นของตัวเอง พร้อมด้วย ห้องนั่งเล่นกว้างขวาง และจำนวนหลายห้อง ห้องรับประทานอาหารสำหรับ 12 ท่าน และ ห้องครัว ห้องนอนใหญ่ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์สไตล์เรียบหรูและเตียงสับประดทรงกระโจมที่เป็นเอกลักษณ์ ห้องสวีทนี้ยังมี ห้องสันทนาการและความบันเทิงในตัวด้วย

2.2.2. การให้บริการห้องอาหารต่างๆ (Dine)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) มีห้องอาหารทั้งหมด 11 ห้องอาหาร รวบรวมหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร Fine Dining , All-Day Dining , Lounge และ Bar มีรายละเอียดดังนี้

1. Le Normandie by Alain Roux



รูปที่ 2.31 Le Normandie by Alain Roux

ที่มา : www.mandarinoriental.com

นับตั้งแต่ก่อตั้งในปี 2501 Le Normandie ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาว ทุกปีมีชื่อเสียงในร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยและคอลเลกชันไวน์ที่โดดเด่น เป็นการผสมผสานอาหารที่ดีที่สุด การบริการที่ไร้ที่ติ และความสวยงามเข้าด้วยกัน

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ต้อนรับเชฟ Alain Roux ผู้มีชื่อเสียงระดับโลกจาก The Waterside Inn ในฐานะเชฟ Waterside Inn เจ้าของดาวมิชลิน 3 ดาว มาเป็นเวลา 38 ปี ความร่วมมือสุด Exclusive ครั้งนี้ทำให้โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สามารถนำเสนออาหารฝรั่งเศสคลาสสิกที่รังสรรค์โดยตระกูล The Roux ให้กับนักชิมชั้นสูงจากทั่วโลก ซึ่ง Le Normandie ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสที่ดีที่สุดในเอเชีย อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีความประณีตและรสชาติที่ดีที่สุด จากใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดและสดใหม่ที่สุดเท่านั้น

2. Kinu by Takagi



รูปที่ 2.32 Kinu by Takagi

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

เชฟ Takagi Kazuo แห่งร้าน Kyoto Cuisine Takagi เจ้าของรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาว ได้นำประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นสไตล์ ไคเซกิที่ยกระดับมาสู่เมืองไทยเป็นครั้งแรก อาหารที่ปรุงอย่างประณีตและละเอียดอ่อนสะท้อนถึงฤดูกาลและวัฒนธรรมของทั้งญี่ปุ่น และไทย มีการผสมผสานส่วนผสมของไทยในท้องถิ่นเข้ากับผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของญี่ปุ่นด้วยความชำนาญ

Kinu by Takagi เปิดให้บริการ 2 รอบมือกลางวันและมือค่ำ เมนูอาหารจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบ แขกยังสามารถเลือกที่จะเพลิดเพลินกับคอลเลกชันสาเกที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ แขกที่มาใช้บริการจะได้ประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นระดับสูง และการบริการที่ดีที่สุด

3. Lord Jim's



รูปที่ 2.33 Lord Jim's

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Lord Jim's เป็นสถานที่บริการอาหารนานาชาติยอดนิยมแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารนานาชาติ พร้อมวิวแม่น้ำแบบ 360 องศา ห้องอาหาร ลอร์ด จิมส์ เปรียบเสมือน "ห้องนั่งเล่นของกรุงเทพฯ" เพราะตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ที่นี่เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ของทั้งลูกค้ำชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต่างชื่นชอบบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวัน ระดับพรีเมียม ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ ตั้งอยู่บนชั้น 1 ของอาคาร River Wing ซึ่งถูกปรับโฉมใหม่โดยนักออกแบบชื่อดัง มร. เจฟฟีย์ วิลด์ (Jeffrey Wilkes) นักออกแบบตกแต่งอาคาร River Wing รวมถึงห้องพักผ่อนอาหารต่างๆ และลิโอบบี้

Lord Jim's เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูในแต่ละวันของ Lord Jim's จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบและในแต่ละวัน แขกจะได้รับประสบการณ์ระดับพรีเมียมจากอาหารนานาชาติ อาหารทะเล อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย และอาหารคลาสสิกของลอร์ดจิมอย่างฟัวกราส์ (Foiegras) หนึ่งในเมนูสุดหรูจากฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีรายการไวน์มากมาย

4. Riverside Terrace

Riverside Terrace ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาให้แขกรับประทานอาหารแบบ Out Side พร้อมชมวิวของ "River of Kings" ห้องอาหารของ Riverside Terrace จะตกแต่งออกสไตล์ไทยๆ และชมการทำอาหารของเชฟที่จุดจำหน่ายอาหารแบบอินเทอร์แอคทีฟในช่วงฤดูกาล

พร้อมบาร์ปิกนิกทั้งเนือรมควัน อาหารทะเลสด เต่าปิ้งย่าง เต่าอบทันคูริ และจุดบริการ Riverside Terrace Buffet Line ที่นำเสนออาหารที่น่ารับประทานที่ได้รับการคัดสรรอย่างดีจากโอเรียนเต็ล ไม่ว่าจะเป็น Gill Station , Seafood On Ice , Japanese Food Zone , Mexican Food Station , Chinese Food Station , Thai Food Station , Indian Food Station และ Dessert Zone คอยให้บริการอยู่แบบครบวงจร



รูปที่ 2.34 Riverside Terrace

ที่มา : www.mandarinoriental.com

5. Sala Rim Naam



รูปที่ 2.35 Sala Rim Naam

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Sala Rim Naam ตั้งอยู่ฝั่งตรงข้ามของโรงแรม ตั้งอยู่ในศาลาที่ตกแต่งอย่างหรูหราและมีเมนูอาหารไทยที่โดดเด่น มีเรือรับส่งไว้คอยบริการ เมื่อไปถึงที่ห้องอาหารสามารถเลือกที่จะนั่งทานอาหารแบบ Indoor ภายในศาลาก็ได้ หรือจะนั่งชิวๆแบบ Outdoor ตรงระเบียงที่อยู่อิมน้ำที่ร้านนี้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยในมือค่า ทั้งรำไทยและโขนไว้ให้ชมหรือคุณก็นั่งชมวีวพร้อมกับรับลมสบายๆก็ได้ เมนูของร้านมีอาหารไทยต้นตำหรับชาววัง และยังมีเมนูพิเศษด้วย มีบริการบุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันแบบไทยๆทุกวัน และแขกยังสามารถเพลิดเพลินกับเซตเมนูอาหารค่ำพร้อมการแสดงทางวัฒนธรรมที่งดงามของไทย

ห้องอาหาร Sala Rim Naam จะเปิดตามฤดูกาล มือกลางวันจะเป็นบุฟเฟ่ต์และมือค่ำ โดยมือค่ำจะมีการแสดงรำไทยให้แขกได้เพลิดเพลินอีกด้วย



รูปที่ 2.36 Sala Rim Naam

ที่มา : <https://m.pantip.com/topic>

6. Rim Nam Terrace

Terrace Rim Nam ตั้งอยู่ตรงข้ามโรงแรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารกลางแจ้งสุดหรู เมนูอาหารตามสั่งประกอบด้วยอาหารไทยต้นตำรับที่คัดสรรโดยเชฟ Pom Weaves ซึ่งได้เป็นเจ้าของรางวัลหลายแห่ง มาแสดงเอกลักษณ์ด้วยการรังสรรค์อาหารไทยที่โดดเด่นและเชี่ยวชาญของเทคนิคเฉพาะตัวทำให้ได้อาหารไทยที่โดดเด่นและหายาก ซึ่งใช้เฉพาะส่วนผสมตามฤดูกาลที่ดีที่สุดเท่านั้น



รูปที่ 2.37 Terrace Rim Naam
ที่มา : www.mandarinoriental.com

7. The Authors' Lounge



รูปที่ 2.38 The Authors' Lounge
ที่มา : www.mandarinoriental.com

The Authors' Lounge ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของ Oriental Hotel facade และมีกลิ่นอายของโลกยุคเก่าที่ชวนให้นึกถึงช่วงต้นทศวรรษ 1900 ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์เครื่องจักสาน และผ้าทอด้วยมือ และรูปของนักเขียนชื่อดังหลายคนที่เคยพักที่โรงแรมนี้ ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19

The Authors' Lounge ขึ้นชื่อในเรื่องน้ำชายามบ่ายแบบดั้งเดิม ทั้งขนมอบ สโคนอบสดใหม่ และ แยมโฮมเมด หรือถูกเรียกว่า Traditional Afternoon Tea Served With Old World Charm สำหรับ เพศสตรีและของหวานต่าง ๆ อยู่ภายใต้การดูแลของ Christophe Sapy - Executive Pastry Chef เชฟผู้เคยร่วมงานกับร้านอาหารมิชลิน 3 ดาว ในฝรั่งเศส ที่นี่จะเสิร์ฟ Afternoon Tea Set ใน รูปแบบ French Contemporary Pastries เลือกใช้ส่วนผสมชั้นเลิศจากทั่วโลก เพื่อให้ได้รสชาติ ดีเยี่ยม ความสดใหม่ และหน้าตาขนมที่สวยงาม



รูปที่ 2.39 The Authors' Lounge

ที่มา : www.mandarinoriental.com

8. Ciao Terrazza



รูปที่ 2.40 Chao Terrazza

ที่มา : www.mandarinoriental.com

การทำอาหาร Ciao Terrazza นำเสนออาหารอิตาเลียนสไตล์เมดิเตอร์ เรเนียนสมัยใหม่ หัวใจสำคัญของ Ciao คือเตาไฟพิซซ่าจากฝีมือช่าง Handmade มีการเสิร์ฟพาสต้าและริซอตโต้แท้ๆ ประดับด้วยผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดนำเข้าจากอิตาลีและจากตลาดท้องถิ่น Ciao Terrazza ให้บริการอาหารกลางวันพร้อมวิวทัศนียภาพอันตระการตาทั้งแม่น้ำเจ้าพระยาและด้านหน้าของ Oriental Hotel façade

9. The Bamboo Bar

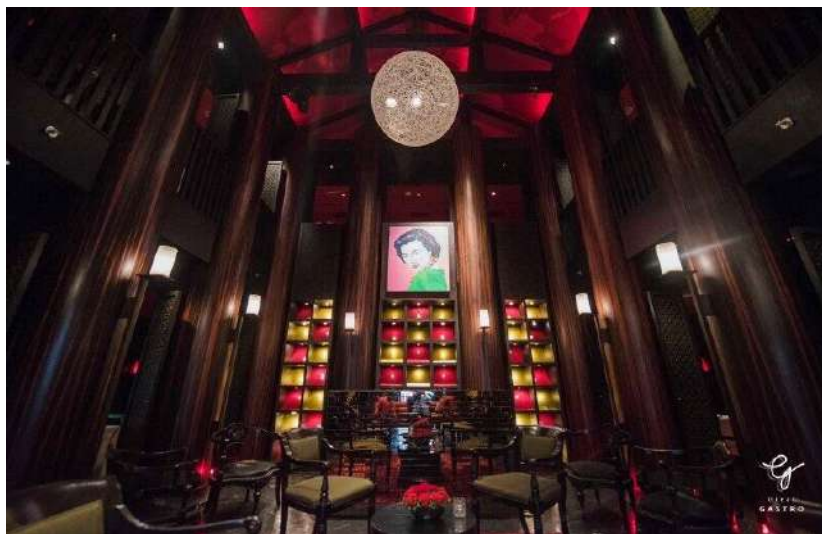


รูปที่ 2.41 The Bamboo Bar

ที่มา : www.mandarinoriental.com

เดอะ แบนนู บาร์ เปิดในปี 1953 เป็นบาร์แบบ American Jazz Bar ซึ่งเดอะ แบนนู บาร์ เป็นสถานที่จัดแสดงดนตรีแจ๊สแห่งแรกในกรุงเทพฯ เริ่มจากคนกลุ่มเล็กๆ เนื่องจากในสมัยนั้น ดนตรีแจ๊สยังไม่เข้ามาในประเทศไทย แจ๊สจะเป็นที่รู้จักกันในกลุ่มคนชนชั้นสูงหรือคนที่มีโอกาสไปต่างประเทศ โดยทางโอเรียนเต็ลได้เปิดบาร์นี้เพื่อรองรับคนกลุ่มเล็กๆนี้เท่านั้น เดอะ แบนนู บาร์ได้เติบโตขึ้นจากความมีมาตรฐานและชื่อเสียงจนกลายเป็นบาร์ที่เป็นที่สูงสุดในกรุงเทพฯ ที่คนรักแจ๊สจากทั่วโลกมักแวะเวียนมา และในปี 2022 เดอะ แบนนู บาร์ ได้รับการประกาศให้เป็น บาร์ที่ดีที่สุดในประเทศไทยและยังให้เป็นหนึ่งใน 7 บาร์ที่ดี ซึ่งเดอะ แบนนู บาร์ ยังคงไว้ซึ่งบรรยากาศอันเขียวชอุ่มในยุคทศวรรษ 1950 เก้าอี้ทุกตัวจะหันไปทางเวทีเสมอ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ที่แวะเวียนมาได้ดื่มด่ำดนตรีแจ๊สจากนักดนตรีมืออาชีพของโอเรียนเต็ล เครื่องดื่มและค็อกเทลสร้างสรรค์ โดยทีม Mixologist Team ที่ Mandarin Oriental's Award-Winning รวมถึงเมนูค็อกเทล The Elements ที่เปิดตัวใหม่ ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิทัศน์ทั้งห้าของประเทศไทย

10. The China House



รูปที่ 2.42 The China House

ที่มา : <https://thegreatgastro.com/th>

ห้องอาหาร The China House ร้านอาหารล้ำสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุค Art Deco ที่มีชีวิตชีวาของเซี่ยงไฮ้ในช่วงทศวรรษ 1930 แยกสามารถเพลิคเพลินกับอาหารจีนคลาสสิก ภายในมีบรรยากาศอันโดดเด่นและประณีตของห้องอาหาร แยกสามารถเลือกทานแบบเมนู ต้มช้า A la carte หรือแบบ Buffet Brunch ได้

11. The Verandah



รูปที่ 2.43 The Verandah

ที่มา : www.mandarinoriental.com

The Verandah เป็นห้องอาหารที่ให้บริการแบบ All-Day Dining ถือว่าเป็นสวรรค์แห่งการพักผ่อน The Verandah เป็นห้องอาหารที่ยกระดับการรับประทานอาหารของตะวันตกและอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทยคลาสสิกยอดนิยม เช่น ผัดไทย ผู้เข้าพักสามารถรับประทานอาหารกลางวันหรือในร่ม พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยา และสามารถเลือกรับประทานอาหารเช้ามือใหญ่ เมนูอาหารตามสั่ง ไปจนถึงขนมอบสดใหม่ และไอศกรีมโฮมเมดเต็มรูปแบบตลอดทั้งวัน

2.2.3. การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

Luxury Wellness & Spa มีการออกแบบอันเจียบสงบและมีการบำบัดที่หลากหลาย ซึ่งผสมผสานเทคนิคร่วมสมัยเข้ากับแบบโบราณ มีรายละเอียดดังนี้

1. The Oriental Spa

The Oriental Spa แยกจะได้รับประสบการณ์ทรีดเมนต์แบบผสมผสานเทคนิคไทยดั้งเดิม และตะวันตกสมัยใหม่ ในห้องส่วนตัวและห้อง Suite สุดหรู โดย The Oriental Spa เปิดเป็น City Spa แห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมากมาย รวมถึงเป็นสปาแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลระดับ 5 ดาวโดย Forbes จะต้อนรับด้วยชา Welcome Drink พร้อมกับการบริการส่วนตัวจากนักบำบัด เพื่อปรับแต่งการรักษาตามความต้องการของผู้เข้าพัก



รูปที่ 2.44 The Oriental Spa

ที่มา : www.mandarinoriental.com

2. Fitness & Wellness

Fitness & Wellness Center เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพสามารถ
รับบริการบริการอย่างมืออาชีพและแนวทางการออกกำลังกายที่เป็นส่วนตัวสูง และมีคุณภาพจาก
พนักงานมืออาชีพของโอเรียนเต็ล



รูปที่ 2.45 Fitness & Wellness
ที่มา : www.mandarinoriental.com

สิ่งอำนวยความสะดวก

1. ห้องออกกำลังกายพร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกาย
2. Steam Rooms และ Jacuzzis Rooms
3. ห้อง Functional training
4. สนามกีฬาอเนกประสงค์ (เช่า)
5. ลู่วิ่งจ็อกกิ้ง (220 เมตร)
6. คลาสโยคะ แอโรบิก มวยไทย และ Movement Foundation
7. อุปกรณ์กีฬา แร็กเก็ต ลูกบอล
8. รองเท้า เสือยัด และกางเกงขาสั้น
9. ห้องอาบน้ำและตู้เก็บของส่วนตัว

2.3. ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.46 นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ : ระหว่างวันที่ 16 มกราคม 2566 ถึง 12 พฤษภาคม 2566

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ห้องอาหาร Lord Jim's

- 1) จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ
 - จัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐานของ Lord Jim's
 - จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมืออาหาร ได้แก่ แม่ทรวงจาน ช้อน ส้อม มีด ตะเกียบ จานวางเนย ผ้าเช็ดปาก แก้วน้ำ
 - จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ พื้นที่รับอาหาร เคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์
 - เบิกผ้าที่ใช้ในการเตรียมห้องอาหาร เช่น ผ้าแม่ทรวงจาน ผ้าเช็ดปาก ผ้าเย็น ผ้าสำหรับติดถาด และผ้ารองเหยือกน้ำดื่ม น้ำแร่

- จัดเตรียมผ้าเย็น และผ้าเช็ดปากสำหรับให้แขกที่เข้ามาใช้บริการ
 - จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานหลังบ้าน ได้แก่ นำแก้วกาแฟ จานรองแก้วกาแฟ กาน้ำชา จานรองกาน้ำชา จานรองผ้าเย็น มาจัดเก็บ
 - จัดเตรียมถาดสำหรับใช้ในการให้บริการ นำผ้ามาติดถาดกลม ถาดเหลี่ยม
 - จัดเตรียมเครื่องทำกาแฟ เปิด-ปิด
 - ทำความสะอาดเครื่องกาแฟเมื่อใช้งานเสร็จในแต่ละรอบ
 - นำใบเบิกของไปเบิกของที่สำนักงาน (Store) เบิกของใช้สำนักงาน อาทิ Ribbon เทปติดกระดาษ ถุงสำหรับกล่องเค้ก ถุงขยะ และของใช้ สำหรับเครื่องดื่ม อาทิ นมสด เมล็ดกาแฟ ชาซอง น้ำผึ้ง
- ดูแลในส่วนของการจัดเรียงของใช้ในตู้แช่ สังกัดวันหมดอายุ ดูป้ายวันที่หมดอายุของ
- นม น้ำผลไม้ ชา กาแฟ น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม
 - เบิกเค้กสำหรับอภินันทนาการให้แก่แขก
- 2) บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม และเก็บเมื่อแขกทานเสร็จ ในกรณีรับหน้าที่ Service
- จัดเตรียมเครื่องดื่มต้อนรับแขก (Welcome drink) ในชื่อเรียก Fan of M.O. เมนูมีอกเทลจะเปลี่ยนประจำวัน ได้แก่ เครื่องดื่มฟรุตฟันช์ (Fruit Punch) เครื่องดื่มเดอะเซนส์ (The Sense) และเครื่องดื่มรอยัลแพชชั่นฟรุต (Royal Passion Fruit)
- 3) ดูแลออเดอร์อาหาร A la carte นำอาหารจากครัวหลัก ไปเสิร์ฟที่โต๊ะอาหาร และจัดการเก็บถาดอาหารที่แขกทานเสร็จ ไปส่งที่แผนก Steward
- 4) รับออเดอร์อาหารและเครื่องดื่ม
- 5) จัดห้องอาหารหลังให้บริการ
- จัดโต๊ะอาหารให้เข้าที่ตามแผนผัง
 - ทำความสะอาดอุปกรณ์ให้บริการแขก เช่น ถาดเสิร์ฟ เครื่องทำกาแฟ
 - นำอุปกรณ์เครื่องมือที่ทำความสะอาดแล้วจาก Steward มาจัดเก็บใน พื้นที่ปฏิบัติงาน
 - เช็ดความเรียบร้อยของโต๊ะอาหาร เบาะ โซฟา เก้าอี้ หมอนอิง
 - เก็บผ้าที่ใช้ในห้องอาหารทั้งหมด แล้วนำส่งห้องผ้า (Laundry)
 - จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้สำหรับให้บริการแขก อาทิ ช้อนตักอาหาร ที่คียบอาหาร



รูปที่ 2.47 นางสาววิญญา แซ่เตี๋ย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาววิญญา แซ่เตี๋ย
 แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
 ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ : ระหว่างวันที่ 16 มกราคม 2566 ถึง 6 พฤษภาคม 2566
 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย
ห้องอาหาร The Verandah

- 1) จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ
 - จัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐานของ The Verandah
 - จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือบริการอาหาร ได้แก่ จาน ช้อน ส้อม มีด ผ้ารองจาน ผ้ารองแก้ว และผ้าเช็ดปาก
 - จัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร อาทิ เช่น เนย เกลือ พริกไทย และ น้ำตาล
 - จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ เบาะเก้าอี้ หมอนอิง เคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์
 - จัดเตรียมผ้าเย็นสำหรับแขกเมื่อรับประทานอาหารเสร็จ
 - จัดเตรียมของทานเล่น ได้แก่ ขนมปัง และ ข้าวเกรียบกุ้งกับน้ำพริกเผา

- เก็บผ้าที่ใช้ในการเตรียมห้องอาหาร ได้แก่ ผ้ารองจาน ผ้ารองแก้ว ผ้าเช็ดปาก และ ผ้าเย็น
- 2) บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
 - จัดเตรียมเครื่องดื่มต้อนรับแขก (Welcome drink) เมนูมีอกทะเลจะเปลี่ยนประจำวัน
 - ดูแลออเคอร์อาหาร
 - จัดเตรียมผ้ารองแก้ว เมื่อมาเสิร์ฟเครื่องดื่ม
 - 3) บริการเก็บจานเมื่อแขกทานเสร็จไปที่แผนก Steward เพื่อทำความสะอาด
 - 4) รับออเคอร์อาหารและเครื่องดื่ม อาทิ ชา กาแฟ น้ำผลไม้ น้ำอัดลม
 - 5) จัดห้องอาหารหลังให้บริการ
 - จัดโต๊ะอาหารให้เข้าที่ตามแผนผัง
 - เช็กความเรียบร้อยของปลอกเบาะเก้าอี้ ปลอกหมอนพิง และเก็บให้เข้าที่
 - เช็กความเรียบร้อยและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ให้บริการแขก ได้แก่ โต๊ะเก้าอี้ ถาดเสิร์ฟอาหาร และเคาน์เตอร์เก็บอุปกรณ์
 - นำอุปกรณ์เครื่องมือที่ทำความสะอาดแล้วมาจัดเก็บในพื้นที่ปฏิบัติงาน
 - เก็บผ้าที่ใช้ในห้องอาหารทั้งหมดมาทำการแยกผ้าสี ผ้าขาว และนำส่งห้องผ้า (Laundry)

2.4. ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.50 คุณนรินทร์ สายไทย
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : คุณนรินทร์ สายไทย
ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้จัดการห้องอาหาร (Assistant Manager)
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

2.5. ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึง 12 พฤษภาคม 2566 เป็นระยะเวลารวม 16 สัปดาห์ โดยเวลาทำงานและเลิกงานของห้องอาหาร Lord Jim's คือ 10:30 น. ถึง 21:00 น. ในรูปแบบ Speed Shift 2 รอบ และห้องอาหาร The Verandah เวลาทำงานและเลิกงานคือ 06.30 น. ถึง 15:30น. ทำงาน 9 ชั่วโมงต่อวัน และทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์

2.6. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการงานเครื่องดื่ม “มีอกเทลหาดทรายคู่ทะเลสีมรกต”

(Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail)

แสดงดังตารางที่ 2.1. ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1. แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1. ศึกษาข้อมูล	←	→			
2. คิดค้นสูตร		←	→		
3. ทดลองทำเครื่องดื่ม		←	→		
4. ทำการทดสอบรสชาติ		←	→		
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน		←		→	
6. จัดทำเอกสาร		←			→

2.6.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ปฏิบัติงานทางคณะผู้จัดทำได้มีการสำรวจและสังเกตว่ามีผลไม้หรือวัตถุดิบชนิดใดภายในห้องอาหารที่ไม่ได้ใช้แล้ว ซึ่งมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมถึง สามารถสร้างมูลค่าและเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน และนำไปปรึกษาอาจารย์ พนักงานที่ปรึกษาซึ่งก่อให้เกิดโครงการเกี่ยวกับคิดค้นเครื่องดื่มมีอกเทลหาดทรายคู่ทะเลสีมรกต

2.6.2. คิดค้นสูตร

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับน้ำผลไม้แต่ละชนิดที่ให้บริการอยู่ในห้องอาหาร รวมไปถึง ไซรัปปรุงแต่งเครื่องดื่ม ผลไม้ตกแต่ง ในการคิดค้นรสชาติเครื่องดื่มจะคำนึงถึง กลิ่น รสชาติ สีของเครื่องดื่มว่า สามารถเข้ากันได้ไปในทางเดียวกัน หรือหากรสชาติ กลิ่น แตกต่างกัน ออกไป จะต้องสามารถผสมผสานกันได้ลงตัว เพื่อให้ได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการนำของเหลือใช้ คือ เปลือกส้มแมนดาริน นำมาใช้ให้เกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้นด้วยการนำกลิ่นของเปลือกส้มแมนดารินมาเพิ่มความสดชื่นให้แก่เครื่องดื่ม

2.6.3 ทดลองทำเครื่องดื่ม

ในการทดลองนำน้ำผลไม้ทั้ง 2 ชนิดคือ น้ำสับประรด (Pineapple juice) และ น้ำมะนาว (Lime) อีกทั้งส่วนของไซรัปปรุงแต่งสีและกลิ่นทั้ง 2 ชนิดคือ ไซรัปกลิ่นมะพร้าว (Coconut syrup) และ ไซรัปกลิ่นบลูคูราเซา (Blue Curacao syrup) มาผสมเข้าด้วยกันและทดลองรสชาติ เพื่อทดสอบความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์ คือ เครื่องดื่มมีรสชาติที่ดี เข้ากันได้อย่างลงตัวและมีเอกลักษณ์ ซึ่งได้เพิ่มความพิเศษให้แก่เครื่องดื่มคือ การนำเปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange peel) นำมาบดบริเวณขอบแก้วเพื่อสร้างกลิ่นหอม และได้นำไปผสมเป็นวุ้นรูปสัตว์ทะเล เพื่อนำมาตกแต่งเครื่องดื่มและเพิ่มรสสัมผัส ทำตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้ตามเป้าหมายที่คาดการณ์ไว้

2.6.4 ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำเครื่องดื่มม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) เสร็จเรียบร้อยแล้ว ทางคณะผู้จัดทำได้นำไปให้พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายใน โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 คน ทดลองทาน พร้อมรับฟังคำแนะนำ และ ดิชม เพื่อนำไปปรับปรุง ให้ดียิ่งขึ้น

2.6.5 รวบรวมข้อมูลการประเมิน

ทางคณะผู้จัดทำได้นำเครื่องดื่มม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) ที่ผ่านการปรับปรุงให้มีรสชาติที่ดีที่สุด และมีความสดใหม่ นำไปให้กลุ่มตัวอย่างได้ลองทาน พร้อมกับประเมินผล

2.6.6 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาจากนั้นรวบรวมข้อมูลโครงการที่ถูกต้องทั้งหมด นำไปทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย เพื่อการนำเสนอในขั้นตอนถัดไป

2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากในเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ ในกระบวนการปฏิบัติงาน ระบบการจัดการ แนวคิด หลักการและวิสัยทัศน์ของโรงแรมระดับ 5 ดาว ส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ กระบวนการปฏิบัติงานหลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเสมือนพนักงานจริง ทั้งงานภายในแผนกและ นอกแผนก สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ ความรู้ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานจริง ก่อให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของคณะผู้จัดทำสามารถนำไปพัฒนาความสามารถของตนเองให้มีความพร้อมในการทำสายอาชีพนี้ในอนาคต อีกทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งไม่ได้หมายถึงแค่ความรู้เหมือนตำราเรียน แต่ยังเป็นเรื่องของความเข้าใจ ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การเตรียมความพร้อม การจัดลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงาน และการดำเนินชีวิตร่วมกับบุคคลอื่นในสังคม รวมไปถึงการฝึกทักษะการสื่อสารกับผู้อื่นฝึกการสื่อสารกับชาวต่างชาติด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องและเหมาะสม

2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ปัญหาที่พบ

- 1) ในช่วง 1 เดือนที่เริ่มฝึกปฏิบัติงาน ทางคณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงานนอกแผนก ได้แก่ แผนกสปา (Spa) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping) แผนกซักรีด (Laundry) และแผนกสจ๊วต (Steward) ซึ่งทำให้ช่วงเดือนแรก คณะผู้จัดทำไม่สามารถส่งหัวข้อสหกิจศึกษาได้ตามกำหนด
- 2) ในช่วงแรกที่ได้เข้าสู่แผนกหลักคือ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ยังขาดความรู้ความเข้าใจในระบบการปฏิบัติงาน และทักษะในการให้บริการยังไม่สมบูรณ์ตามมาตรฐานของห้องอาหาร ต้องใช้ระยะเวลาในการปรับตัวเป็นอย่างมาก
- 3) ปัญหาในเรื่องการสื่อสารภาษาอังกฤษ ความมั่นใจในการกล้าแสดงออกยังไม่สมบูรณ์ จึงต้องขอความช่วยเหลือจากพนักงานที่ปรึกษา

2.8.2 ข้อเสนอแนะ

หลังจากที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาคณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าในสายงานบริการจะต้องมีหัวใจที่รักในบริการอย่างเต็มเปี่ยม (Service Mind) เพื่อสามารถให้บริการแก่ได้เป็นอย่างดี และการปฏิบัติงานให้บริการผู้อื่นจะต้องมีทักษะที่จำเป็นหลากหลายอย่าง อาทิ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะ ต้องมีการพัฒนาศักยภาพตนเองอยู่เสมอ พร้อมทั้งจะเรียนรู้คอยสังเกตการปฏิบัติงานจากผู้ที่มิประสบการณที่ถูกต้องนำมาปรับใช้กับตนเองให้ดีขึ้น

และพร้อมจะรับฟังปัญหาที่เกิดขึ้นหรือคำแนะนำที่ก่อให้เกิดประโยชน์จากผู้อื่น นำไปทบทวนกับตนเอง และปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น อีกทั้งสิ่งที่สำคัญที่ควรตระหนักถึงในการปฏิบัติงานคือเรื่องความรับผิดชอบต่อน้ำที่ที่ได้รับมอบหมาย ความซื่อสัตย์และความรอบคอบในการทำงาน เพื่อลดข้อผิดพลาดและทำให้ขั้นตอนการทำงานเป็นไปตามระบบ รวมถึงการดำเนินชีวิตร่วมกับบุคคลอื่นในสังคม การมีน้ำใจเอื้อเฟื้อ การช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน ความอ่อนน้อมถ่อมตน และการสื่อสารกับคนอื่นเพื่อให้เกิดความเข้าใจในการปฏิบัติงานร่วมกันที่ถูกต้องครบถ้วน



บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มมีอกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมีอกเทล
- 3.2 ประโยชน์ของมีอกเทล
- 3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำมีอกเทล
- 3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมีอกเทล (Mocktail)



รูปที่ 3.1 มีอกเทล (Mocktail)

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

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ได้ให้ความหมาย คำว่า MOCK (มีอก) แปลว่า การลอกเลียนแบบ ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำๆนี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใส่แอลกอฮอล์มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า มีอกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้ทั้งหมด โดยที่คำว่า "มีอกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่

ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจิน สมิธ นักการเมืองชาวอเมริกา ผู้ที่รณรงค์ให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมแล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า Mr.Pussy Foot

ดังนั้นคำว่า Mocktail โดยส่วนใหญ่แล้วจะหมายถึงเครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ ที่นำมาเป็นส่วนผสม คำว่า Mocktail จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail จริงๆ แล้วคำว่า Mock เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจง คำว่า Mocktail ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หรือมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ

ม็อกเทล (Mocktail) มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล (Cocktail) แต่จุดที่แตกต่างกันก็คือ ม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ด้วย Non-Alcohol ไม่ใส่เหล้า มีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น การเขย่า คน เทริน หรือแม้กระทั่งปั่น รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ โยเกิร์ต นม ครีม ชา กาแฟ น้ำอัดลม โซดา น้ำเชื่อม และน้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ



รูปที่ 3.2 Shirley Temple Mocktail

ที่มา : Shirley Temple recipe - BBC Food

เครื่องดื่มม็อกเทล 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 , Roy Rogers เป็นต้น



รูปที่ 3.3 Roy Rogers

ที่มา : <https://www.lovetoknow.com/food-drink/mocktails>

วิธีการผสมเครื่องดื่มแบ่งได้ 4 วิธีดังนี้

1. Shake&Strain วิธีการเขย่าและกรอง อุปกรณ์ในการผสมคือ กระจบอกเช็ค (Shaker) โดยรินส่วนผสมลงในกระจบอกเช็ค แล้วตักน้ำแข็งก้อนใส่ตามลงไป ประมาณ 4-5 ก้อน แล้วเขย่าด้วยความเร็วและแรง จนกระทั่งมีฝ้าขาวขุ่นขึ้นที่กระจบอก ก็เป็นอันว่าใช้ได้ เทส่วนผสมทั้งหมดพร้อมน้ำแข็งลงในแก้ว แต่ถ้าบางสูตรต้องการให้กรองเอาแต่น้ำ ก็ให้เขย่าแล้วกรองเทเอาแต่น้ำลงแก้ว เน้นส่วนผสมที่เข้ากันยาก
2. Stir วิธีการคนผสม ส่วนใหญ่นิยมคนผสมในแก้ว โดยใส่น้ำแข็ง 3/4 ของแก้ว เทส่วนผสมลงในแก้ว จากนั้นใช้ช้อนบาร์คนแบบกระทัดด้วยความเร็ว ประมาณ 6-7 รอบ เป็นอันเสร็จ เน้น ในส่วนผสมที่ผสมเข้ากันง่าย เน้นรสชาติดั้งเดิมของส่วนผสม
3. Build&Pour วิธีการรินหรือเท เทส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วที่มีน้ำแข็งรออยู่ โดยไม่ต้องคน ใส่หลอด แล้วยกเสิร์ฟได้เลย เน้น สีสันของเครื่องดื่ม เป็นส่วนผสมที่สามารถผสมเข้ากันได้ง่าย
4. Blend วิธีการปั่น จะเทส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องปั่น (Blender) แล้วปั่นจนละเอียด เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน สำหรับวิธีการนี้ อาจจะเรียกได้อีกแบบว่า เครื่องดื่มผสมสมูทตี้ เป็นการผสมเครื่องดื่มที่ต้องการให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกันเหมาะสำหรับส่วนผสมที่ ผสมเข้ากันได้ยาก เน้น ความเย็น ดื่มง่าย และรสชาติของเนื้อผลไม้

3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)

3.2.1 เป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์และบำรุงสุขภาพม็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้ส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ผลไม้ สมุนไพร ผักสด เป็นต้น

3.2.2 เป็นเครื่องดื่มที่มีแคลอรีน้อย เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยมากจะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้ น้ำโซดา น้ำเชื่อมและน้ำหวานอื่น ๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์

3.2.3 เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่ส่งผลเสียต่อระบบประสาท

3.2.4 เป็นเครื่องดื่มที่สามารถทำเองได้ง่าย สะดวก และราคาไม่สูง สามารถเลือกวัตถุดิบ และรสชาติที่ต้องการได้เอง อีกทั้งยังเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย

3.2.5 เป็นเครื่องดื่มที่เน้นเพื่อการดื่มกินง่าย เพื่อความผ่อนคลายอารมณ์และยังสามารถใช้ดื่มสำหรับงานเลี้ยงปาร์ตี้ในวันหยุด หรือในโอกาสที่พิเศษต่างๆ

3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)

3.3.1 น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)



รูปที่ 3.4 น้ำสับปะรด

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

กฤติยา ไชยนอก (2561) กล่าวว่า สับปะรด (อังกฤษ : Pineapple) สับปะรดเป็นพืชล้มลุก เป็นผลไม้เขตร้อนที่อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ โยอาหาร และมีเอนไซม์บรอมีเลน (bromelain) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่มีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่น่าสนใจหลายอย่าง ปัจจุบันนอกจากการนำ สับปะรดมาบริโภคในรูปแบบของผลไม้สดและใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร และขนมต่างๆ

แล้วยังมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดอบแห้ง สับปะรดแช่แข็ง น้ำผลไม้ น้ำส้มสายชู ไวน์สับปะรด อุตสาหกรรมเบียร์ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เป็นต้น

ประโยชน์ของน้ำสับปะรดต่อสุขภาพ

1. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันร่างกาย
2. ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใส
3. ลดอัตราเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็ง
4. ป้องกันการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด
5. ช่วยเสริมสร้างกระดูกและเนื้อเยื่อ ทำให้กระดูกและฟันแข็งแรง

3.3.2 น้ำมะนาว (Lime)



รูปที่ 3.5 น้ำมะนาว

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

ปรัชญา รัศมีธรรมวงศ์ (2548) กล่าวว่า มะนาว (อังกฤษ : Lime , ชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus aurantifolia Swingle) เป็นพืชชนิดหนึ่ง ผลมีรสเปรี้ยวจัด จัดอยู่ในสกุลส้ม (Citrus) ผลสีเขียวเมื่อสุกจัดจะเป็นสีเหลือง เปลือกบาง ภายในมีเนื้อแบ่งเป็นกลีบ ๆ ชุ่มน้ำมาก นับเป็นผลไม้ที่มีคุณค่า นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรส นอกจากนี้ยังถือว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์

มะนาวเป็นพืชพื้นเมืองในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้คนในภูมิภาคนี้รู้จัก และใช้ประโยชน์จากมะนาวมาช้านาน น้ำมะนาวนอกจากใช้ปรุงรสเปรี้ยวในอาหารหลายประเภทแล้วยังนำมาใช้เป็นเครื่องดื่ม ผสมเกลือ และน้ำตาล เป็นน้ำมะนาว ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศทั่วโลก นอกจากนี้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์บางชนิดยังนิยมนำมะนาวเป็นชั้นบาง ๆ เสียบไว้กับขอบแก้ว เพื่อใช้แต่งรส

ประโยชน์ของน้ำมะนาวต่อสุขภาพ

1. ช่วยย่อยอาหาร เพราะน้ำมะนาวมีองค์ประกอบคล้ายกรดไฮโดรคลอริก ที่อยู่ในน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร จึงช่วยเสริมแรงย่อยอาหารได้ดีขึ้น มีประโยชน์โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับผู้สูงอายุ ที่ร่างกายผลิตกรดมาย่อยอาหารได้น้อยลง
2. ช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ให้บีบตัว เพื่อขับสารพิษออกมาพร้อมกับอุจจาระเหมือนเป็นการดีท็อกซ์ เมื่อดื่มเข้าไปแล้ว อาจทำให้เกิดการขับถ่ายในเวลาต่อมา
3. ช่วยบรรเทาอาการต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารไม่ย่อย เช่น อาการท้องอืด
4. ช่วยป้องกันไม่ให้เซลล์ผิวถูกทำลาย ช่วยให้ผิวพรรณสดใส ลดความมัน ลดริ้วรอย และสิว เพราะมะนาวมีสารที่ช่วยขจัดกรดต่างๆ ที่ตกค้างให้ออกไป
5. ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกัน ไม่ให้ร่างกายเป็นหวัด หรือช่วยให้อาการหวัดดีขึ้นได้นอกจากนี้ยังต่อต้านการอักเสบ เพิ่มการดูดซึมธาตุเหล็กในร่างกาย และมีโพแทสเซียมสูง ซึ่งมีความสำคัญต่อการทำงานของสมอง และเส้นประสาทอีกด้วย

3.3.3 ส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel)



รูปที่ 3.6 ส้มแมนดาริน

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

อัลเลิซ สะอิ (2564) กล่าวว่า ส้มแมนดาริน (อังกฤษ: mandarin orange, ชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus reticulata) เป็นส้มผลขนาดเล็กและแป้น เปลือกด้านนอกเป็นสีเหลืองส้มอมทอง มีปุ่มเล็กปุ่มเข้าไป เปลือกด้านในสีขาว เป็นไม้พุ่มหรือไม้ต้นขนาดเล็กหลายชนิด เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ สกุล Citrus วงศ์ Rutaceae มีด้วยกันนับร้อยชนิด เติบโตกระจายอยู่ทั่วโลก โดยมากจะมีน้ำมันหอมระเหยในใบ ดอก และผล และมีกลิ่นฉุน หากนำไปขึ้นต้กับแสงแดด จะเห็นจุดเล็กๆ เต็มไปหมด ซึ่งจุดเหล่านั้นก็คือแหล่งน้ำมันนั่นเอง ส้มหลายชนิดรับประทานได้ ผลมีรสเปรี้ยวหรือหวาน มักจะมีแคลเซียม โพแทสเซียม วิตามินเอ และ วิตามินซีมากเป็นพิเศษ

ประโยชน์ของส้มแมนดารินต่อสุขภาพ

1. ช่วยลดคอเลสเตอรอลในกระแสเลือด วิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มีในเนื้อส้ม มีส่วนช่วยลดคอเลสเตอรอลในกระแสเลือด โดยสารต้านอนุมูลอิสระ จะเข้าไปปกป้องหลอดเลือดไม่ให้อนุมูลอิสระเข้ามาเกาะและก่อให้เกิดไขมันพอกพูน จนก่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอย่างเช่น โรคหัวใจ หรือ โรคหลอดเลือดหัวใจ
2. ลดความดันโลหิต ส้มมีปริมาณโพแทสเซียมต่ำ และเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยโพแทสเซียม ช่วยในกระบวนการไหลเวียนโลหิต ช่วยลดความดันเลือดในคนที่ เป็นโรคความดันโลหิตสูง ทำให้ร่างกายควบคุมความดันโลหิตได้อย่างสมดุล
3. บำรุงหัวใจให้แข็งแรง ส้มมีแร่ธาตุ และวิตามินต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อการทำงานของหัวใจ โพแทสเซียมในส้มคือส่วนสำคัญที่ช่วยให้หัวใจทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ช่วยให้หัวใจเต้นในจังหวะปกติ
4. เนื้อส้มอุดมไปด้วยไฟเบอร์ มีส่วนช่วยในการขับของเสียที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ จึงช่วยลดโอกาสเสี่ยงโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ ในเนื้อส้มมีสารต้านอนุมูลอิสระ flavonoid ค่อนข้างสูง ซึ่งสารตัวนี้มีคุณสมบัติช่วยป้องกันการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้ที่มีส่วนช่วยในการป้องกันการอักเสบ
5. บำรุงเซลล์ผิวให้แข็งแรง สารต้านอนุมูลอิสระและวิตามินซีที่เป็นสารตั้งต้นของคอลลาเจน มีส่วนช่วยปกป้องเซลล์ผิวจากการถูกแสงแดดแผดเผา ช่วยลดการเกิดริ้วรอย ปกป้องผิวจากมลพิษ และช่วยบำรุงเซลล์ผิวให้แข็งแรง ทำให้ผิวดูกระชับ

3.3.4 เปลือกส้ม (Orange Peel)



รูปที่ 3.7 ส้มแมนดาริน

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

Amwish (2563) กล่าวว่า เปลือกส้มมีสารบางชนิดที่ไม่สามารถหาได้จากการทานเนื้อส้ม โดยเฉพาะ สารฟลาโวนอยด์ อย่าง เฮสเพอริดิน (Hesperidin) และสารประกอบในกลุ่ม โพลีเมทออกซีฟลาโวน (Polymethoxyflavones; PMFs) ที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญ เปลือกส้มนั้นอุดมไปด้วยวิตามินซีมากถึง 136 มก. นอกจากนี้ยังมีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็น แคลเซียม ทองแดงแมกนีเซียม วิตามินเอ วิตามินบี และใยอาหาร นอกจากนี้ในเปลือกส้มนั้นยังมีน้ำมันหอมระเหย ที่ช่วยผ่อนคลายความเครียด

ประโยชน์จากเปลือกส้มต่อสุขภาพ

1. บำรุงสุขภาพฟัน และกระดูก เพราะในเปลือกส้มมีแคลเซียมสูง
2. น้ำมันหอมระเหยในเปลือกส้ม นำมาสูดดมเพิ่มความสดชื่น หรือนำมาขนาดแก้ปวดเมื่อยตามร่างกาย ช่วยให้ผ่อนคลายได้สบายขึ้น
3. ช่วยบำรุงสายตา เพราะในเปลือกส้มมีสารเบต้าแคโรทีน และวิตามินเอ และป้องกันปัญหาเกี่ยวกับประสาทตา ด้านเซลล์มะเร็ง เบต้าแคโรทีน
4. ช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันได้
5. เปลือกส้มสามารถละลายคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ได้ มีประโยชน์ต่อคนที่มีความดันคอเลสเตอรอลสูง และมีฟลาโวนอยด์ สามารถต้านโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ และโรคกระดูกพรุน

3.3.5 ไชร์ปผลไม้ (Syrup)



รูปที่ 3.8 ไชร์ปผลไม้

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

ซิดซัย ปัญญาสุวรรณ (2547) กล่าวว่า ไชร์ปผลไม้ คือผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลไม้ เป็นการถนอมอาหาร โดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงผสมกับน้ำผลไม้ เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ น้ำผลไม้เข้มข้นที่มีค่า water activity ต่ำ ซึ่งมีผลยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสีย ไชร์ปผลไม้จึงสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ไชร์ปผลไม้มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดสูง อาจมีลักษณะขุ่นหรือใส มีกลิ่นรสของผลไม้ มีส่วนของน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า 25 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาตรที่ละลายน้ำได้อย่างน้อย 65 เปอร์เซ็นต์ แต่มีความเป็นกรดต่ำ ถ้ามีน้ำตาลน้อยกว่า 68 เปอร์เซ็นต์ ต้องใช้สารกันเสีย (preservative) ช่วยในการเก็บรักษาหากต้องการดื่มน้ำเป็น เครื่องดื่มต้องทำให้เจือจางก่อนดื่ม ซึ่งควรมีสารที่ละลายน้ำ 10-20 เปอร์เซ็นต์ และมีความ เป็นกรด 0.5-0.6 เปอร์เซ็นต์

ไชร์ปสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิดโดยใช้เป็นสาร ให้ความหวาน สารให้กลิ่น รส ใช้ตกแต่งหน้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เป็นต้น และยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มได้ โดยการนำมาเจือจางก่อนดื่ม โดยมีตัวอย่างดังนี้สามารถ นำไปปรุงรสชาติ ของเครื่องดื่ม และอาหารได้

3.3.6 ผงวุ้น (Agar Powder)



รูปที่ 3.9 ผงวุ้น

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

กัลยา (2562) กล่าวว่า ผงวุ้นคือ สารสกัดที่ทำจากสาหร่าย Gracilaria ซึ่งเป็นสาหร่ายสีแดงจากมหาสมุทรแปซิฟิก นำมาสกัดจนได้เป็นผงวุ้นสีขาวนวล สามารถนำไปใช้ประกอบอาหาร ซึ่งเป็นส่วนองค์ประกอบสำคัญในการทำให้อาหารมีความคงตัว นุ่มหนึบ หรือกรอบได้ตามความต้องการ ผงวุ้นจึงไม่มีส่วนประกอบของสัตว์ คนที่รับประทานอาหารวีแกน และอาหารมังสวิรัตจึงสามารถนำมาประกอบอาหาร และรับประทานได้

ผงวุ้นนอกจากจะใช้เป็นอาหารแล้ว การที่วุ้นมีคุณสมบัติพิเศษ คือ สามารถแข็งตัวได้เมื่อใช้ในระดับความเข้มข้นเพียงร้อยละ 0.5 ทำให้มีการนำวุ้นไปใช้ประโยชน์ด้านอุตสาหกรรมอาหารโดยเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์นม ขนมปังและอาหารกระป๋อง เพื่อให้อาหารมีความเหนียวข้นและในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น เครื่องสำอาง เครื่องหนัง และสิ่งทอ นอกจากนี้ยังใช้ประโยชน์ในทางการแพทย์ และวิทยาศาสตร์โดยใช้ในการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ใช้เป็นส่วนประกอบของยาระบายใช้เป็นทันตวัสดุ และใช้ในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เป็นต้น

ประโยชน์ของผงวุ้น (Agar Powder)

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

3.3.7 น้ำตาล (Sugar)



รูปที่ 3.10 น้ำตาล

ที่มา : <https://fit-d.com/food/view/>

Medthai (2563) กล่าวว่า น้ำตาล (อังกฤษ : Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว ส่วนใหญ่ใช้ ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มี น้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่า นักวิทยาศาสตร์ ได้ลองเอา น้ำตาลที่ผสมต่างทับทิมลงไปดูๆกัน จะเกิดปฏิกิริยาไฟแล้วมันเกิดสีดำไหลออกเป็นเพราะว่า สารน้ำตาลสับสารของต่าง

ประโยชน์ของน้ำตาลต่อสุขภาพ

1. ช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี
2. ช่วยบรรเทาอาการปวด
3. ช่วยรักษาปากเป็นแผล
4. ช่วยดับร้อน ถอนพิษ แก้อาการอักเสบ
5. ช่วยแก้เจ็บคอ รักษาอาการไอมีเสมหะ

3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อรวรรณ ศักดิ์คงนันทกุล (2563) ได้ทำการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มน้ำนมข้าวซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาเครื่องดื่มน้ำนมข้าวเพื่อศึกษาความคิดเห็นที่มีต่อเครื่องดื่มน้ำนมข้าว ประชากรที่ทำการทดสอบ คือ นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการ โรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ พนักงาน โรงแรม โฟร์ซีซั่นเชียงใหม่ รีสอร์ทและประชาชนทั่วไป จำนวน 117 คน การเลือกตัวอย่างโดยใช้วิธีการสุ่ม อย่างง่าย ผลงานวิจัยพบว่า การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำนมข้าว ได้ศึกษาการทำเครื่องดื่มน้ำนมข้าวจากน้ำนมข้าวทั้ง 4 สูตร (สูตรที่ 1 สูตรส้ม สูตรที่ 2 สูตรลิ้นจี่ สูตรที่ 3 สูตรข้าวโพด สูตรที่ 4 สูตรอัญชัน) โดยมีความแตกต่างกันทั้ง 4 สูตร สูตรที่ 3 มีค่าเฉลี่ยสูงสุด จึงนำมาพัฒนาตามสูตร โดยการนำน้ำนมข้าว ข้าวโพดหวาน หากไม่มีแบบสดสามารถใช้แบบกระป๋องแทนได้น้ำกะทิ น้ำเชื่อม น้ำมะนาว น้ำผึ้ง นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน แล้วเทใส่แก้วโรยด้านบนด้วยเมล็ดข้าวโพดเพื่อให้ได้เครื่องดื่มน้ำนมข้าวสูตรที่ 3 ด้านความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อเครื่องดื่มน้ำนมข้าว พบว่า ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำ อยู่ในระดับที่มากที่สุดเรียงตามลำดับ ได้แก่ สูตรมีความแปลกใหม่สามารถนำไปจัดจำหน่าย ได้จริง สามารถใช้เป็นเมนูเครื่องดื่มของโรงแรมได้ การใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์การตกแต่ง ปากแก้ว สีสนของเครื่องดื่มน้ำนมข้าว รสชาติของเครื่องดื่มน้ำนมข้าว ปริมาณของนมที่ผสมมีความเหมาะสม และกลิ่นของเครื่องดื่มน้ำนมข้าวเป็นลำดับสุดท้าย ผลการทดสอบสมมติฐานของการพัฒนาเครื่องดื่มน้ำนมข้าว คือ ผู้ทดสอบเครื่องดื่มน้ำนมข้าวยอมรับเครื่องดื่มน้ำนมข้าวและเครื่องดื่มน้ำนมข้าว มีคุณประโยชน์ที่ดีต่อร่างกาย

พรหมมน หิรัญเลขา (2564) ได้ศึกษาเรื่องชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็นเป็นเครื่องดื่มสกัดเย็น เพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อน โดยเลือกใช้ชาค้ำยอดนิยมนของ TWG อย่าง "ชานโปเลียน" ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน "ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์" เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่าง มะม่วง เลมอน และเปลือกส้ม กลุ่มตัวอย่างคือกลุ่มพนักงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยโดยแบบสอบถาม การทดลองชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น สำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุระหว่าง 20-25 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.67 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อ ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย

เท่ากับ 4.63 สรุปได้ว่าความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.00 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.95 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ พึงพอใจมาก

วราวุฒิ ตรีภูวณศิริศักดิ์ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดั้มยาริวา เซอร์รียา มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับ โรงแรมในการผลิต "เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดั้มยาริวา เซอร์รียา" และเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์เมนูใหม่และลดต้นทุนการผลิต การที่ผู้จัดทำได้ทำ "เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดั้มยาริวา เซอร์รียา" ออกมาสมบูรณ์ โดยศึกษาหาข้อมูลและได้ลงมือปฏิบัติ หลังจากนั้นจึง ได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานแผนกครัวและแขกผู้มาใช้บริการโรงแรม ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 30 ชุด โดยการประเมินนั้นสรุปได้ว่าจากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ "เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดั้มยาริวา เซอร์รียา" พบว่าคุณลักษณะด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสีของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจ เฉลี่ย 4.93 คะแนน ด้านความสะอาดของเครื่องดื่มมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.03 คะแนน ด้านรสชาติของเครื่องดื่ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านความชอบโดยรวม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน

บทที่ 4

รายละเอียดของโครงการงาน

การจัดทำโครงการเรื่อง ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) จัดทำเพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้แก่ผู้ใช้บริการห้องอาหารเมื่อได้รับประทานโดยเลือกใช้ น้ำสับประรด (Pineapple Juice) เป็นรสชาติหลักของเครื่องดื่ม เพิ่มรสชาติด้วย น้ำมะนาว (Lime) เพิ่มกลิ่นที่แปลกใหม่ด้วยไซรัปกลิ่นมะพร้าว (Coconut Syrup) เพิ่มสีสันให้เครื่องดื่มด้วยไซรัปกลิ่นบลูคัวร์าเซา (Blue Curacao Syrup) และเพิ่มกลิ่นหอมของเครื่องดื่ม โดยเลือกใช้ เปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel) อีกทั้งนำไปทำเป็นวุ้นรูปสัตว์ทะเลเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นสิ่งที่เหลือใช้และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

คณะผู้จัดทำจึงได้จัดทำโครงการม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) ขึ้นมา โดยสามารถแสดงถึงขั้นตอนและวิธีปฏิบัติงาน ดังนี้

4.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

1) น้ำสับประรด (Pineapple Juice)	60	มิลลิลิตร
2) น้ำมะนาว (Lime Juice)	7.5	มิลลิลิตร
3) ไซรัปกลิ่นมะพร้าว (Coconut Syrup)	7.5	มิลลิลิตร
4) ไซรัปกลิ่นบลูคัวร์าเซา (Blue Curacao Syrup)	7.5	มิลลิลิตร
5) เปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel)	35	กรัม
6) ผงวุ้น (Agar Powder)	7.5	กรัม
7) น้ำตาล (Sugar)	45	กรัม
8) น้ำเปล่า (Water)	300	มิลลิลิตร
9) น้ำแข็งก้อน (Cube Ice)	60	กรัม



รูปที่ 4.1 วัตถุดิบในการทำวุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)



รูปที่ 4.2 วัตถุดิบในการทำม็อกเทล
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4.2 อุปกรณ์ในการทำมีอกเทลหาดทรายคู่ทะเลสีมรกต

- 1) หม้อ
- 2) มีดหั่นผลไม้
- 3) พิมพ์วุ้น
- 4) แก้วค็อกเทล
- 5) ช้อนตวง
- 6) ถ้วยตวง
- 7) ท็อปปี้
- 8) รัมเสียบแก้วสำหรับตกแต่ง



รูปที่ 4.3 อุปกรณ์ในการทำมีอกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4.3 ขั้นตอนในการทำมือกเทลดทรายสู่ทะเลสีมรกต

- 1) เติมน้ำอุณหภูมิห้อง 300 มิลลิลิตรลงในหม้อ เมื่อน้ำเริ่มร้อน นำผงวุ้น 7.5 กรัมใส่ไปในหม้อ



รูปที่ 4.4 การนำผงวุ้นใส่ลงไปในหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

- 2) เติมน้ำตาล 45 กรัมลงในหม้อ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย



รูปที่ 4.5 ใส่น้ำตาลลงไปในหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

- 3) นำเปลือกส้มแมนดาริน 35 กรัมใส่ลงไปในห้องให้วัตถุดิบเข้ากันระยะเวลา 5 นาที จากนั้นปิดไฟและพักไว้ให้อุณหภูมิเย็นลงระยะเวลา 10 นาที



รูปที่ 4.6 ใส่เปลือกส้มแมนดารินลงไปในห้อง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

- 4) นำวุ้นที่ได้เทลงในพิมพ์วุ้น พักไว้ในอุณหภูมิห้อง ระยะเวลา 20 นาที



รูปที่ 4.7 นำวุ้นใส่ลงในพิมพ์วุ้น
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)



รูปที่ 4.8 ขี้ผึ้งจากเปลือกส้มแมนดาริน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

- 5) นำน้ำแข็ง 60 กรัมใส่ลงในแก้ว เต็มไซรัปกลิ่นบลูคั้วราเซา 7.5 มิลลิลิตร



รูปที่ 4.9 เต็มไซรัปกลิ่นบลูคั้วราเซาลงไปในแก้ว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

6) เติมไซรัปกลิ่นมะพร้าว 7.5 มิลลิลิตรลงไปในแก้ว



รูปที่ 4.10 เติมไซรัปกลิ่นมะพร้าวลงไปในแก้ว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

7) เติมน้ำมะนาว 7.5 มิลลิลิตรลงไปในแก้ว



รูปที่ 4.11 เติมน้ำมะนาวลงไปในแก้ว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

8) เติมน้ำสับประรด 75 มิลลิลิตรลงไปโนแก้ว



รูปที่ 4.12 เติมน้ำสับประรดลงไปโนแก้ว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

9) นำวุ้นที่ได้ใส่ลงไปในแก้ว จำนวน 4-5 ชิ้น



รูปที่ 4.13 นำวุ้นใส่ลงไปในแก้ว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

- 10) นำเปลือกส้มแมนดารินมาบดเพิ่มกลิ่นบริเวณขอบปากแก้วและตกแต่งด้วยร่มเสียบแก้วพร้อมเสิร์ฟ



รูปที่ 4.14 ผลลัพธ์ที่ได้
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)



4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail)

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต แสดงตามตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)	75 มล.	51 / 1000 มล.	3.83
น้ำมะนาว (Lime Juice)	7.5 มล.	8 / 30 มล.	2.00
ไซรัปกลิ่นมะพร้าว (Coconut Syrup)	7.5 มล.	380 / 700 มล.	4.07
ไซรัปกลิ่นบลูคัวเราซา (Blue Curacao Syrup)	7.5 มล.	380 / 700 มล.	4.07
เปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel)	35 กรัม	75 / 1000 กรัม	2.63
ผงวุ้น (Agar Powder)	7.5 กรัม	35 / 25 กรัม	10.50
น้ำตาล (Sugar)	45 กรัม	25 / 1000 มล.	1.13
รวมต้นทุน(บาท)			28.33

จากตารางที่ 4.1 พบว่าในงบประมาณการจัดทำม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต จำนวน 1 สูตร จะได้ม็อกเทลจำนวน 1 แก้ว ปริมาณแก้วละ 160 มิลลิลิตร เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 28.33 บาท/แก้ว

4.5 สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail)

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองดื่มม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงาน

1. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	21	70.00
ชาย	9	30.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 30 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน

2. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	0	0.00
20-25 ปี	11	36.67
26-30 ปี	12	40.00
31-40 ปี	6	20.00
มากกว่า 41 ปี	1	3.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 ผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-40 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 20 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองดื่มม็อกเทลจากหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

ใช้ค่าสถิติร้อยละและค่าเฉลี่ยในการคำนวณความพึงพอใจ โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในแบบทดสอบความพึงพอใจโดยใช้ Scale 5 ระดับ หรือที่เรียกว่าค่าวัดเจตคติตามเทคนิคของลิเคิร์ต (Likert Technique) หรือแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ของลิเคิร์ตสเกลกำหนดการแปลความหมายได้ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต

ค่าเฉลี่ย	ความพึงพอใจ
4.21 - 5.00	ระดับมากที่สุด
3.41 - 4.20	ระดับมาก
2.61 - 3.40	ระดับปานกลาง
1.81 - 2.60	ระดับน้อย
1.00 - 1.80	ระดับน้อยที่สุด

ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของม็อกเทลจากหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1.รสชาติเครื่องดื่ม	4.37	0.61	พึงพอใจมากที่สุด
2.สีของเครื่องดื่ม	4.67	0.55	พึงพอใจมากที่สุด
3.กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.40	0.67	พึงพอใจมากที่สุด
4.สร้างรายได้แก่สถานประกอบการ	3.70	1.02	พึงพอใจมาก
5.นำของเหลือใช้มาสร้างคุณค่า	4.20	0.61	พึงพอใจมาก
6.ความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม	4.10	0.76	พึงพอใจมาก
7.ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม	4.20	0.71	พึงพอใจมาก
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	4.23	0.71	พึงพอใจมากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีผลต่อโครงการม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) โดยการทำแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 คน สามารถสรุปผลได้

ดังนั้น ในด้านของรสชาติของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.37 ด้านสีของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.67 ด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.40 ด้านความสามารถสร้างรายได้แก่สถานประกอบการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.70 ด้านความสามารถนำของเหลือใช้มาสร้างคุณค่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.20 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.10 และสุดท้าย ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.20 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดของเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงแรม แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จึงคิดค้นเมนูเครื่องดื่มมีอกเทลที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้กับแก่ผู้ใช้บริการห้องอาหาร เป็นเครื่องดื่มทางเลือกซึ่งสามารถก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้แก่องค์กร อีกทั้งเป็นการนำของที่เหลือใช้มาสร้างสรรค์ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จึงได้เป็น มีอกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) ซึ่งได้มีการปรับปรุงและพัฒนาสูตรทั้งหมด 2 ครั้ง โดยมีการเพิ่มน้ำมะนาว (Lime Juice) ในเครื่องดื่ม เพื่อนำไปตัดรสชาติกับน้ำสับปะรด (Pineapple Juice) ทำให้เครื่องดื่มมีความกลมกล่อมและสดชื่นมากยิ่งขึ้น และเติมกลิ่นหอมของเปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel) โดยการบิดเปลือกส้มบริเวณขอบแก้ว เมื่อกลิ่นของเปลือกส้มผสมผสานกับกลิ่นของไซรัปมะพร้าว (Coconut Syrup) ทำให้เครื่องดื่มมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรจากการสอบถาม พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และสอบถามความพึงพอใจจากพนักงานอาหารและเครื่องดื่ม ที่ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดเห็นต่อเครื่องดื่มมีอกเทล Sandy Beach to The Emerald Sea ว่า ในเครื่องดื่มนี้มีความแปลกใหม่ที่แตกต่างจากมีอกเทลทั่วไป กลิ่นของมะพร้าวที่มีความหวาน กลิ่นของเปลือกส้มที่มีความเปรี้ยวสดชื่น เมื่อนำมารวมกับน้ำสับปะรดและน้ำมะนาว สามารถไปในทิศทางเดียวกัน อีกทั้งยังเพิ่มความหอมของเครื่องดื่มมากยิ่งขึ้นอีกด้วย รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นที่หอมหวาน เมื่อกลิ่นเข้าไปทำให้ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่น และมีการเพิ่มสีสันด้วยการเลือกใช้ไซรัปบลูควาราเซา ทำให้เครื่องดื่มมีสีสันที่เป็นชั้น (Layers) ที่สวยงามน่าดึงดูด เมื่อผสมผสานเข้าด้วยกันจะรวมเป็นสีเขียวมรกต ซึ่งเป็นที่มาของชื่อเครื่องดื่มที่ได้คิดค้นขึ้นมา และมีรสสัมผัสที่ดีของวุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน เป็นการเพิ่มเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มเมื่อกลิ่นเข้าไป ได้กลิ่นหอมของเปลือกส้มและรสชาติหวานน้อย ซึ่งเข้ากันได้กับเครื่องดื่มเป็นอย่างดี

การทำโครงการมีอกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) เกิดจากการที่คณะผู้จัดทำเล็งเห็นถึง ของที่เหลือใช้ อย่างเช่น เปลือกส้มแมนดารินที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ จึงต้องการนำมาประยุกต์ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ซึ่งก่อให้เกิดมูลค่าและเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน เนื่องจากเป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ม็อกเทลหาดทรายคู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ม็อกเทลหาดทรายคู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23

5.2. ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป

- 1) ในส่วนของวุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน สามารถเปลี่ยนไปเป็นในรูปแบบ การทำน้ำแข็งกลิ่นเปลือกส้มแมนดาริน โดยการนำเปลือกส้มไปต้มกับน้ำ เพื่อเพิ่มกลิ่นที่หอมของเครื่องดื่มได้
- 2) เครื่องดื่มม็อกเทลนี้มีการตกแต่งที่สวยงามสามารถนำไปเป็นเครื่องดื่มต้อนรับของห้องอาหาร



บรรณานุกรม

- กัลยา. (2562). *ประโยชน์ของวุ้นผง*. เข้าถึงได้จาก [https://www.telephoneagar.com/product/คนชววรรณ รัตเจือเจริญยิ่ง. \(2556\). มือกเทล เครื่องดื่มทางเลือก. เข้าถึงได้จาก](https://www.telephoneagar.com/product/คนชววรรณ รัตเจือเจริญยิ่ง. (2556). มือกเทล เครื่องดื่มทางเลือก. เข้าถึงได้จาก)
<https://www.bangkokbiz-news.com/tech/520334>
- ชิดชัย ปัญญาสวรรณค์. (2547). *การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้เอนไซม์*.
 กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไทยรัฐออนไลน์. (2565). *"น้ำเปล่า" สำคัญกับชีวิตอย่างไร ทำไมเครื่องดื่มชนิดอื่นจึงทดแทน*.
 เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/lifestyle/health-and-beauty/2445528>
- พรธมน หิรัณยเลขา. (2564). *ซาน โปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกักเย็น*. กรุงเทพมหานคร: คณะ
 ศิลปะศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *ไซรัปผลไม้*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3199/ไซรัปผลไม้-cordial>
- วราวุฒิ ตระกูลวีรศักดิ์. (2560). *เครื่องดื่มสมุนไพรมือกเทลคัมยารีวา เซอร์ยา*. กรุงเทพมหานคร:
 คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). *เครื่องดื่มมือกเทล Mocktail*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.cocktailthai.com/17725602/มือกเทล>
- อรวรรณ สักดิ์คงนันทกุล. (2563). *เครื่องดื่มมือกเทลจากน้ำนมข้าว*. เชียงใหม่: สาขาวิชาการ
 โรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่.
- อัลเลิซ สะอิ. (2564). *ส้มแมนดารินผลไม้บำรุงอก*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.bangkokbiznews.compr-news/biz2u/275939>
- Amwish. (2563). *เปลือกส้มมีค่า อย่างที่ ประโยชน์สุขภาพของเปลือกส้ม ที่คุณอาจไม่เคยรู้*.
 เข้าถึงได้จาก <https://amwishunitech.com/news-detail.php?id=848&category=2>
- Blockdit. (2563). *ตำนานโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.blockdit.com/posts/5ee9c31d3f953b053f0d50b1>
- Cntraveler. (2562). *Mandarin Oriental Bangkok*. เข้าถึงได้จาก
<https://www.cntraveler.com/hotels/thailand/bangkok/mandarin-oriental-bangkok>
- Hellokhunmor. (2563). *เปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก <https://hellokhunmor.com/เปลือกส้ม/>
- Kapook. (ม.ป.ป.). *7ประโยชน์ของเปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก
<https://health.kapook.com/view141792.html>

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *The Finess Centre*. เข้าถึงได้จาก

<https://photos.mandarinoriental.com/is/contentMandarinOriental/bangkok-fitness-brochure>

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river>

Marketcer. (2562). *ยอมเสียที่ไหน "แมนดารินโอเรียนเต็ล" ทุ่มงบ 2 พันล้าน ปรับ โคมผู้ถือกรรม*.

เข้าถึงได้จาก <https://marketeeronline.co/archives/110887>

Medthai. (2563). *น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล*.

เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/น้ำตาล/>





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ
(Mandarin Oriental Bangkok)



ต้อนรับแขกบริเวณหน้าห้องอาหาร
ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



จัดเตรียมโต๊ะอาหารตามมาตรฐานของโรงแรม
ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



เตรียมเสิร์ฟอาหารให้แก่แขก

ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



ดูแลจัดการเครื่องทำกาแฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



ทำกาแฟที่แขกสั่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



จัดเตรียมเค้กอภินันทนาการของแขก

ที่มา : ผู้จัดทำ 2566



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มน้ำร้อนที่มหาวิทยาลัยสุโขทัย

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับปริญญาตรี

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสุโขทัย

คณะผู้จัดทำ จึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ด้วยความซื่อสัตย์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ หญิง ชาย
2. อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 20-25 26-30
 มากกว่า 41 ปี

ตอนที่ 2 ประเมินระดับความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มน้ำร้อนที่มหาวิทยาลัยสุโขทัย

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมายในช่องที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริงหรือใกล้เคียงกับ

ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก ,

3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

คุณลักษณะ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.รสชาติเครื่องดื่ม					
2.สีของเครื่องดื่ม					
3.กลิ่นของเครื่องดื่ม					
4.สร้างรายได้แก่สถานประกอบการ					
5.นำของเหลือใช้มาสร้างคุณค่า					
6.ความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม					
7.ความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....
.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร
จากการทดลองชิมเครื่องดื่มมีอกเทล มีรสชาติดี มีความคิดสร้างสรรค์ที่แปลกใหม่ และ
มีการนำเสนอในรูปแบบที่น่าสนใจ มีสีสันสวยงาม และมีการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าโดยการ
นำความหอมเปลือกส้มแมนดารินมาเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่ม เป็นโครงการที่มีประโยชน์
สามารถขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืนตามมาตรฐานของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ลได้

นอรน ร.
.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณนรินทร์ สายไทย)



ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ

ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต
(Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail)

นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์

นางสาวขวัญณา แซ่เตี๋ย

miiwz.miss24@gmail.com

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

บทคัดย่อ

คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่าผู้ให้บริการห้องอาหารส่วนมากนิยมเลือกทานน้ำผลไม้ที่มีรสชาติออกไปทางรสเปรี้ยว ควบคู่กับอาหารทะเล เนื่องจากเป็นการกระตุ้นต่อมรับรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี จึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่ม ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเล สีมรกต เพื่อเพิ่มความสดชื่นให้กับผู้ให้บริการห้องอาหารเมื่อได้รับประทาน เป็นเครื่องดื่มทางเลือก โดยเลือกใช้ผลไม้ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทย อาทิเช่น สับปะรด และเลือกใช้เปลือกส้มแมนดารินที่คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าเป็นสิ่งที่เหลือใช้จากการนำเนื้อส้มแมนดารินไปคั้นเป็นน้ำผลไม้ และไม่ได้ถูกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน ซึ่งเป็นนโยบายที่ในปัจจุบันผู้คนในสังคมทั่วโลกให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก

หลังจากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่ม ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกตคณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อ สีของเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 สรุปได้ว่าความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.2 และ

ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.71 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ม็อกเทล เปลือกส้ม ไชร์ปกลิ้นมะพร้าว

Abstract

The Food & Beverage Department at Mandarin Oriental Bangkok in Lord Jim's Restaurant serves an international seafood buffet, and the students saw that most restaurant users prefer to eat citrus fruit juices with seafood because it stimulates the taste bud So, the idea was to make a mocktail drink on the beach to the emerald sea to refresh the customers when eating. It is an alternative drink by using Thailand's famous fruits such as pineapple and orange peel. There was still fruit left over from squeezing mandarin orange pulp into juice and was not utilized, so they wanted to create a new item to increase income along with driving the sustainability policy.

After experimenting with sandy mocktails to the emerald sea, the students conducted a satisfaction survey of those who tried it. A satisfaction survey of 30 respondents found that the majority of respondents were females, 21 70% were aged between 26-30 years old, or 40%. The respondents were most satisfied with the color

of the drink. In conclusion, the overall satisfaction with the product had a total average of 4.23 and a total standard deviation of 0.71.

Keywords: mocktail, mandarin orange peel, coconut syrup

ที่มาของปัญหา

จากการที่คณะผู้จัดทำปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในห้องอาหาร ลอร์ดจิมส์ (Lord Jim's) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) โดยภายในห้องอาหารจะให้บริการอาหารประเภท บุฟเฟต์อาหารทะเลนานาชาติ ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารหลากหลายสัญชาติ อาทิ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอิตาลี เป็นต้น อีกทั้งยังมีการให้บริการเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อาทิ ม็อกเทล น้ำผลไม้สด น้ำอัดลม ชา กาแฟ และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ อาทิ ไวน์ เบียร์ ค็อกเทล

คณะผู้จัดทำสังเกตเห็นว่าผู้ใช้บริการห้องอาหารส่วนมากนิยมเลือกทานน้ำผลไม้ที่มีรสชาติออกไปทางรสเปรี้ยว ควบคู่กับอาหารทะเล เนื่องจากเป็นการกระตุ้นต่อมรับรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี เนื่องจากความเปรี้ยวจากน้ำผลไม้จะช่วยกระตุ้นให้ผู้รับประทานมีความอยากรับประทานอาหารได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งอาหารประเภทบุฟเฟต์ หรือ Buffet เป็นรูปแบบหนึ่งของการรับประทานอาหารที่มีอาหารหลากหลายให้เลือกได้ตามต้องการด้วยตนเอง โดยมีต้นกำเนิดจากประเทศสวีเดนตั้งแต่ยุคไวกิง เนื่องจากชาวไวกิงจะใช้ชีวิตส่วนใหญ่บนเรือที่แล่นอยู่กลางทะเล เวลาขึ้นฝั่งจึงมักสั่งอาหารที่อยากรับประทานมาวางเต็มโต๊ะ จากนั้นก็ให้แต่ละคนเลือกรับประทานตามใจชอบ จึงเป็นที่มาของอาหารประเภทบุฟเฟต์ คณะผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้กับแก่ผู้ใช้บริการ

ห้องอาหารเมื่อได้รับประทาน เป็นเครื่องดื่มทางเลือกแก่แขก โดยเลือกใช้น้ำผลไม้ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทยอย่าง สับปะรด (Pineapple) เพิ่มรสชาติให้มีความสดชื่นยิ่งขึ้นด้วย น้ำมะนาว (Lime Juice) เพิ่มกลิ่นที่แปลกใหม่ของเครื่องดื่มด้วย ไชร์ปกลิ่นมะพร้าว (Coconut Syrup) เพิ่มสีส้มให้เครื่องดื่มมีความน่าสนใจยิ่งขึ้นด้วย ไชร์ปบลูคิวราเซา (Blue Curacao Syrup) และเพิ่มกลิ่นหอมของเครื่องดื่มโดยเลือกใช้เปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel) ที่คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าเป็นสิ่งที่เหลือใช้จากการนำเนื้อส้มแมนดารินไปคั้นเป็นน้ำผลไม้ และไม่ได้ถูกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน (Sustainability) ซึ่งเป็นนโยบายที่ผู้คนในสังคมทั่วโลกในปัจจุบันให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มม็อกเทลผลไม้
2. เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกให้กับสถานประกอบการ
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของเปลือกส้มแมนดารินที่เหลือใช้ เพื่อลดปริมาณขยะ และนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถคิดค้นเครื่องดื่มม็อกเทลผลไม้
2. สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้า
3. สามารถนำของเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ
4. สามารถลดปริมาณขยะเหลือทิ้งภายในสถานประกอบการ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. เติมน้ำอุณหภูมิห้อง 300 มิลลิลิตรลงไปในหม้อ เมื่อน้ำเริ่มร้อน นำผงวุ้น 7.5 กรัมใส่ไปในหม้อ
2. เติมน้ำตาล 45 กรัมลงในหม้อ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. นำเปลือกส้มแมนดาริน 35 กรัมใส่ลงไปในหม้อ ให้อัตถุดิบเข้ากันระยะเวลา 5 นาที จากนั้นปิดไฟและพักไว้ให้อุณหภูมิเย็นลงระยะเวลา 10 นาที
4. นำวุ้นที่ได้เทลงใส่พิมพ์วุ้น พักไว้ในอุณหภูมิห้อง ระยะเวลา 20 นาที
5. นำน้ำแข็ง 60 กรัม ใส่ลงในแก้ว เติมน้ำเชื่อมกลิ่นบลูควัวราชา 7.5 มิลลิลิตร
6. เติมน้ำเชื่อมมะพร้าว 7.5 มิลลิลิตร ลงไปในแก้ว
7. เติมน้ำมะนาว 7.5 มิลลิลิตร ลงไปในแก้ว
8. เติมน้ำสับปะรด 75 มิลลิลิตรลงไปในแก้ว
9. นำวุ้นที่ได้ใส่ลงไปในแก้ว จำนวน 4-5 ชั้น
10. นำเปลือกส้มแมนดารินมาบิดเพิ่มกลิ่นบริเวณขอบปากแก้วและตกแต่งด้วย รัมเสียบแก้ว พร้อมเสิร์ฟ

สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงแรม แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ (Mandarin Oriental Bangkok) จึงคิดค้นเมนูเครื่องดื่ม มีอกเทลที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้แก่ผู้มาใช้บริการห้องอาหาร เป็นเครื่องดื่ม ทางเลือก ซึ่งสามารถก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้แก่องค์กร อีกทั้งเป็นการนำของที่เหลือใช้มาสร้างสรรค์ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จึงได้เป็น มีอกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) ซึ่งได้

มีการปรับปรุงและพัฒนาสูตรทั้งหมด 3 ครั้ง โดยมีการเพิ่มน้ำมะนาว (Lime Juice) ในเครื่องดื่ม เพื่อนำไปตัดรสชาติกับน้ำสับปะรด (Pineapple Juice) ทำให้เครื่องดื่มมีความกลมกล่อมและสดชื่นมากยิ่งขึ้น และเติมกลิ่นหอมของเปลือกส้มแมนดาริน (Mandarin Orange Peel) โดยการบิดเปลือกส้มบริเวณขอบแก้ว เมื่อกลิ่นของเปลือกส้มผสมผสานกับกลิ่นของน้ำเชื่อมมะพร้าว (Coconut Syrup) ทำให้เครื่องดื่มมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรจากการสอบถามพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และสอบถามความพึงพอใจจากพนักงานอาหารและเครื่องดื่มที่ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดเห็นต่อเครื่องดื่มมีอกเทล Sandy Beach to The Emerald Sea ว่า ในเครื่องดื่มนี้มีความแปลกใหม่ที่แตกต่างจากมีอกเทลทั่วไปกลิ่นของมะพร้าวที่มีความหวาน กลิ่นของเปลือกส้มที่มีความเปรี้ยวสดชื่น เมื่อนำมารวมกับน้ำสับปะรดและน้ำมะนาว สามารถไปในทิศทางเดียวกัน อีกทั้งยังเพิ่มความหอมของเครื่องดื่มมากยิ่งขึ้นอีกด้วยรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นที่หอมหวาน เมื่อนำเข้าไปทำให้ ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่น และมีการเพิ่มสีสันด้วยการเลือกใช้น้ำเชื่อมบลูควัวราชา ทำให้เครื่องดื่มมีสีสันที่เป็นชั้น (Layers) ที่สวยงามน่าดึงดูด เมื่อผสมผสาน เข้าด้วยกันจะรวมเป็นสีเขียวมรกต ซึ่งเป็นที่มาของชื่อเครื่องดื่มที่ได้คิดค้นขึ้นมา และมีรสชาติที่ดีของวุ้นจากเปลือกส้มแมนดาริน เป็นการเพิ่ม เนื้อสัมผัสของเครื่องดื่มเมื่อนำเข้าไปได้กลิ่นหอมของเปลือกส้มและรสชาติหวานน้อย ซึ่งเข้ากันได้กับเครื่องดื่มเป็นอย่างดี

การทำโครงการมีอกเทลหาดทราย สู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) เกิดจากการที่คณะผู้จัดทำสังเกตเห็นของที่เหลือใช้ อย่างเช่น เปลือกส้มแมนดารินที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ จึงต้องการนำมาประยุกต์ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ซึ่งก่อให้เกิดมูลค่าและเพิ่มรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อน

นโยบายความยั่งยืนเนื่องจากเป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ม็อกเทล หาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต (Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

- 1) ในส่วนของวันจากเปลือกส้มแมนดาริน สามารถเปลี่ยนไปเป็นในรูปแบบการทำน้ำแข็งก้อนเปลือกส้มแมนดาริน โดยการนำเปลือกส้มไปต้มกับน้ำเพื่อเพิ่มกลิ่นที่หอมของเครื่องดื่มได้
- 2) เครื่องดื่มม็อกเทลนี้มีการตกแต่งที่สวยงามสามารถนำไปเป็นเครื่องดื่มต้อนรับของห้องอาหาร

บรรณานุกรม

กัลยา. (2562). *ประโยชน์ของวันผง*. เข้าถึงได้จาก <https://www.telephoneagar.com/product/>
คนชววรรณ รัตเจือเจริญยิ่ง. (2556). *ม็อกเทล เครื่องดื่มทางเลือก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/tech/520334>
จิตชัย ปัญญาสวรรค์. (2547). *การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใส่เอ็นไซม์*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไทยรัฐออนไลน์. (2565). *"น้ำเปล่า" สำคัญกับชีวิตอย่างไร ทำไมเครื่องดื่มชนิดอื่นจึงทดแทน*. เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/lifestyle/health-and-beauty/2445528>

พรหมมน หิรัณยเลขชา. (2564). *ซานไปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สก๊ดยีน*. กรุงเทพมหานคร : คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *ไซรัปผลไม้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3199/ไซรัปผลไม้-cordial>

รวราวุฒิ ตระกูลวิรัชศักดิ์. (2560). *เครื่องดื่มสมุนไพร ม็อกเทลดื่มยาริ วา เซอร์ยา*. กรุงเทพมหานคร : คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). *เครื่องดื่มม็อกเทล Mocktail*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17725602/ม็อกเทล>

อรวรรณ ศักดิ์กนันทกุล. (2563). *เครื่องดื่มม็อกเทลจากน้ำนมข้าว*. เชียงใหม่ : สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษา เชียงใหม่.

อัลเลิซ สะอิ. (2564). *ส้มแมนดารินผลไม้บางเอก*. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.compr-news/biz2u/275939>

Amwish. (2563). *เปลือกส้มมีค่าอย่างไร ประโยชน์สุขภาพของเปลือกส้ม ที่คุณอาจไม่เคยรู้*. เข้าถึงได้จาก <https://amwishunitech.com/news-detail.php?id=848&category=2>

Blockdit. (2563). *ตำนานโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.blockdit.com/posts/5ee9c31d3f953b053f0d50b1>

Cntraveler. (2562). *Mandarin Oriental Bangkok*. เข้าถึงได้จาก <https://www.cntraveler.com>

/hotels/thailand/bangkok/mandarin-oriental-bangkok

Hellokhunmor. (2563). *เปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก <https://hellokhunmor.com/เปลือกส้ม/>

Kapook. (ม.ป.ป.). *7ประโยชน์ของเปลือกส้ม*. เข้าถึงได้จาก <https://health.kapook.com/view141792.html>

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *The Fitness Centre*. เข้าถึงได้จาก <https://photos.mandarinoriental.com/is/contentMandarinOriental/bangkok-fitness-brochure>

Mandarinoriental. (ม.ป.ป.). *ข้อมูล โรงแรม*. เข้าถึงได้จาก <https://www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river>

Marketcer. (2562). *ยอมเสียที่ไหน "แมนดารินโอเรียนเต็ล" ทุ่มงบ 2 พันล้าน ปรับโฉมสู่สี่กริม*. เข้าถึงได้จาก <https://marketceronline.com/archives/110887>

Medthai. (2563). *น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล*. เข้าถึงได้จาก <https://medthai.com/น้ำตาล/>





ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



Sandy beach to the emerald sea mocktail

ม็อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต

ผู้จัดทำ นางสาวสุวนิษา แทนทรัพย์ 6204400079 ,นางสาวชวีณูภา แซ่เตี๋ย 6204400063

ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยธิดา กิ่งวานสิทธิ์
พนัก งานที่ปรึกษา นายบัณฑิต สายไทย
สถานประกอบการ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)



คณะผู้จัดทำป็นนิสิตทั้งศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในห้องอาหาร ลอร์ดจิมส์ (Lord Jim's) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) โดยภายในห้องอาหารจะให้บริการอาหารประเภท บุฟเฟ่ต์อาหารทะเล

บานาซาดี ซึ่งประกอบด้วยอาหารหลากหลายสัญชาติ อาทิ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอิตาลี เป็นต้น อีกทั้งยังมีบริการเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อาทิ ม็อกเทล น้ำผลไม้สด น้ำอัดลม ชา กาแฟ และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ อาทิ ไวน์ เบียร์ ค็อกเทล

คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่าผู้ให้บริการห้องอาหารส่วนมากมักนิยมเลือกทานน้ำผลไม้ที่ปราศจากน้ำตาลเป็นหลักเพราะ ความสุขกับอาหารทะเล เนื่องจากเป็นการกระตุ้นระบบประสาทให้อาหารได้เป็นอย่างดี เนื่องจากความเปรี้ยวจากน้ำผลไม้จะช่วยกระตุ้นให้ผู้รับประทานมีความอยากรับประทานอาหารได้มากยิ่งขึ้น จึงมีความคิดที่จะทำเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้กับผู้ใช้บริการห้องอาหารเมื่อได้รับประทาน เป็นเครื่องดื่มทางเลือกแก่แขก โดยเลือกใช้น้ำผลไม้ที่มีชื่อของประเทศไทยอย่าง สับปะรด และเลมอนี่ เป็สื่อสิ่งแทนดาวิน ที่คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่าเป็นสิ่งดีที่หลีกเลี่ยงจากการนำเนื้อส้มแมนดารินไปทำเป็นน้ำผลไม้ และไม่ได้นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาสร้างสรรคเพื่อเผยแพร่ให้คนทั่วไปกับการับคเสียนโยบายความยั่งยืน ซึ่งเป็นนโยบายที่ผู้คนในสังคมทั่วโลกในปัจจุบันให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก

ความเป็นมาและความสำคัญ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มม็อกเทลผลไม้
- เพื่อสร้างเครื่องดื่มทางเลือกให้กับสถานประกอบการ
- เพื่อเพิ่มมูลค่าของเปลือกส้มแมนดารินที่เหลือใช้ เพื่อลดปริมาณขยะ และนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ประโยชน์ที่ได้รับ

- สามารถคิดค้นเครื่องดื่มม็อกเทลผลไม้
- สามารถเป็นแนวทางเลือกให้กับลูกค้า
- สามารถนำของเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
- สามารถลดปริมาณขยะเหลือทิ้งภายในสถานประกอบการ

ขั้นตอนการทำ



1. เติมน้ำอุณหภูมิห้อง 300 มิลลิลิตรลงในใบหม้อ เติมน้ำเย็นเดือด นำมะนาวไปปั่นในใบหม้อปั่นน้ำแข็ง ลงในหม้อ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
2. นำเปลือกส้มแมนดารินใส่ลงในใบหม้อ ผสมให้ทั่วตักขึ้นเข้ากั้นระยะเวลา 5 นาที จากนั้นบีบไฟและพักไว้ให้อุณหภูมิเย็นลงระยะเวลา 10 นาที
3. นำน้ำที่ได้นำลงใส่ในฟุ้งัน พักไว้รับอุณหภูมิห้อง ระยะเวลา 20 นาที
4. นำน้ำแข็งใส่ลงในแก้ว เติมน้ำส้มกับส้มคั้นควาซ่า ,โซบีกับคั้นมะนาว ,น้ำมะนาว ,น้ำสับปะรด ลงในใบแก้วตามลำดับ
5. นำน้ำเปลือกส้มแมนดารินที่ได้นำลงไปในแก้ว จำนวน 4-5 ชิ้น
6. นำเปลือกส้มแมนดารินมาบีบที่ปากแก้วบริเวณขอบปากแก้วและตกแต่งด้วยส้มเสี้ยนแก้ว พร้อมเสิร์ฟ

สรุปผล

จากการทำโครงการ Sandy beach to the emerald sea คณะผู้จัดทำได้ผลสรุปดังนี้ เครื่องดื่มม็อกเทลที่จัดทำขึ้นสามารถช่วยลดการเกิด Food waste เนื่องจากมีการนำของเหลือทิ้งมาสร้างสรรค ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างเกิดประโยชน์สูงสุด โดยการที่คณะผู้จัดทำ สรรพคุณจากเปลือกส้มแมนดารินที่มีสามารถทานได้จนผลของส้ม บานัดเปลี่ยนเครื่องดื่ม เพื่อก่อให้เกิดมูลค่า เป็นรายได้ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน ผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้รับค้อย่าง 30 คน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมากที่สุด





ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาวสุนันท์ แทนทรัพย์
รหัสนักศึกษา : 6204400079
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 129/ราษฎร์บูรณะซอย 10 แขวง
บางปะกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ
10140
ชื่อผลงาน : มื้อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต
Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail



ชื่อนักศึกษา : นางสาววิญญา แซ่เตี๋ย
รหัสนักศึกษา : 6204400063
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 153 ซอยเจริญราษฎร์ 5 เขตสาทร แขวงทุ่ง
วัดดอน กรุงเทพฯ 10120
ชื่อผลงาน : มื้อกเทลหาดทรายสู่ทะเลสีมรกต
Sandy Beach to The Emerald Sea Mocktail