



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

มี๊อกเทลน้ำส้มตะไคร้

Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail

โดย

นาย เอกภพ จันผาด 6204400091

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

หัวข้อโครงการ : มีอกเทลน้ำส้มตะไคร้
Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail
รายชื่อผู้จัดทำ : นาย เอกภพ จันผาด 6204400091
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ นันทวัชร ชี้อตรง

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา
2565

คณะกรรมการสอบโครงการ



อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ นันทวัชร ชี้อตรง)



พนักงานที่ปรึกษา

(คุณ คมสันต์ ทรัพย์เจริญ)



กรรมการกลาง

(อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศิริษะ)



ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิมปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นาย เอกภพ จันผาด
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ นันทวัชร ชื่อดรง
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา / ปีการศึกษา	: 2 / 2565

บทคัดย่อ

โครงการม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้ 2) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล 3) เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) โดยผู้จัดทำมีหน้าที่จัดเตรียมเครื่องดื่มต่างๆ อาทิ 1. น้ำเปล่าที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water) 2. น้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร (Juice or Herbal Juice) 3. น้ำอัดลม (Soft Drink) ให้กับจำนวนของลูกค้ำตามวันและเวลาที่มีการประชุมในแต่ละห้องงานจัดเลี้ยงให้แก่ลูกค้ำที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาว่าสามารถนำผลไม้ที่เหลือทิ้งดังกล่าวมาทำเป็นเครื่องดื่มม็อกเทลที่คิดเป็นรายการเครื่องดื่มใหม่ขึ้น เป็นวิธีง่ายและสามารถทำได้เองขอแค่เพียงใช้อุปกรณ์ที่สามารถหาได้ทั่วไป และวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากสรรพคุณจากผักผลไม้ รวมถึงสมุนไพรต่างๆ ที่มีเหลือทิ้งมีประโยชน์ต่อร่างกาย และทำให้ลูกค้ำที่มาใช้บริการ โรงแรมเกิดความสนใจในเครื่องดื่มชนิดนี้ มีความต้องการทราบถึงส่วนผสมที่นำมาใช้ ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งในการส่งเสริมการขายเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 21-30 ปี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74

คำสำคัญ: น้ำส้ม, น้ำเชื่อมตะไคร้, ม็อกเทล

Project Title : Mandarin Orage & Lemongrass Mocktail
Credits : 5
By : Mr. Aekaphob Chanphad
Advisor : Mr. Nanthawat Suetrong
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 2 / 2022

Abstract

The Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail project aimed: 1) To mixed mandarin orange with lemongrass syrup; 2) To research how to make mocktail; 3) To use remaining raw materials for maximum benefit and increase income from leftovers. During the cooperative education, as a banquet at the JW Marriott Hotel Bangkok, the student was responsible for preparing drinks, such as; 1. Infused Water 2. Juice or Herbal Juice 3. Soft Drink during the banquet schedule and to welcome the guests. It was seen that there was a large quantity of fruit that could be used to make mocktail drinks, so the student created new beverage items with a simple method and common equipment. The properties of vegetables, fruits and herbs are beneficial to the body and interests hotel guests in this beverage. It is necessary to know the ingredients used, which is one of the promotion channels to increase the hotel's income.

From the employee satisfaction survey of 30 people, it was found that most of the respondents were male, aged 21-30 years and most respondents worked in the banquet. The results of the satisfaction questionnaire for the "Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail" were summarized in the mean and standard deviation tables. There was a high level of satisfaction, representing an overall average of 3.74.

Keywords: orange juice, lemongrass syrup, mocktail

Approved by

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งพนักงานจัดเลี้ยง (Banquet Server) ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน และสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ที่ให้โอกาส ผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลา อบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณ ชัยเทพ วรุตมะ Banquet Manager
2. คุณ กมลสันต์ ทรัพย์เจริญ Banquet Bar Supervisor
3. อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรียะ กรรมการกลาง
4. อาจารย์ นันทวัชร ช่อตรง อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) และผู้ที่สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไปนี้ รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้ที่สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

ผู้จัดทำ

นาย เอกภพ จันผาด

12 กรกฎาคม 2566

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและประวัติความเป็นมาของสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะการประกอบการและผลิตภัณฑ์หลักขององค์กร	10
2.3 รูปแบบการบริการห้องอาหารและบาร์	14
2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านห้องประชุม	19
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขภาพ	23
2.6 แผนผังในองค์กรแผนกจัดเลี้ยง	24
2.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	25
2.8 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	26
2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	26
2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	27
2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	28
2.12 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติสหกิจศึกษา	28
บทที่ 3 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล	29
3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล	31
3.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำม็อกเทล	32
3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 วัตถุประสงค์ในการทำเครื่องคั้มมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	39
4.2 อุปกรณ์ที่ไ้ใช้ทำเครื่องคั้มมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	39
4.3 ขั้นตอนการทำเครื่องคั้มมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	39
4.4 รูปเครื่องคั้มมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	40
4.5 การคำนวณต้นทุนเครื่องคั้มมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	40
4.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของมือกเทลน้ำสั้มตะไครี่	41
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา	44
5.2 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา	44
บรรณานุกรม	45
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ โปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ ใบบันทึก rays สั้ปดาห้	
ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : แสดงระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ	27
ตารางที่ 4.1 : แสดงการคำนวณต้นทุนมีือกเทรนน้ำส้มตะไคร้	40
ตารางที่ 4.2 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ	42
ตารางที่ 4.3 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ	42
ตารางที่ 4.4 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกแผนก	42
ตารางที่ 4.5 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมีือกเทรนน้ำส้มตะไคร้	43



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 : JW Marriott Hotel Bangkok	3
รูปภาพที่ 2.2 : A&W Rootbeer	4
รูปภาพที่ 2.3 : John Willard & Alice Sheets Marriott	4
รูปภาพที่ 2.4 : Mr. Willard & Mr. JW Marriott Junior	5
รูปภาพที่ 2.5 : Hot Shoppes	6
รูปภาพที่ 2.6 : Marriott & Starwood 30 Brands	6
รูปภาพที่ 2.7 : JW Marriott Hotel Hong Kong	6
รูปภาพที่ 2.8 : JW Marriott Marquis Hotel Dubai	7
รูปภาพที่ 2.9 : JW Marriott Hotel Mexico City	7
รูปภาพที่ 2.10 : JW Marriott Bucharest Grand Hotel	7
รูปภาพที่ 2.11 : Griffin Statue Dimensions	9
รูปภาพที่ 2.12 : Map JW Marriott Hotel Bangkok	9
รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe Room	10
รูปภาพที่ 2.14 : Executive Room	11
รูปภาพที่ 2.15 : Larger Executive Room	11
รูปภาพที่ 2.16 : Suites Collection	12
รูปภาพที่ 2.17 : Family Room	12
รูปภาพที่ 2.18 : Family Suite	13
รูปภาพที่ 2.19 : JW Suite	13
รูปภาพที่ 2.20 : JW Café	14
รูปภาพที่ 2.21 : Bangkok Baking Company (BBCO)	15
รูปภาพที่ 2.22 : TSU Japanese Restaurant	15
รูปภาพที่ 2.23 : NAMI Teppanyaki SteakHouse	16
รูปภาพที่ 2.24 : New York SteakHouse	16
รูปภาพที่ 2.25 : Man Ho Chinese Restaurant	17
รูปภาพที่ 2.26 : Lobby Lounge	17
รูปภาพที่ 2.27 : Sake Bar	18
รูปภาพที่ 2.28 : Manhattan Bar	18
รูปภาพที่ 2.29 : Meeting Facilities 2nd Floor	19

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 2.30 : Manhattan Studio	19
รูปภาพที่ 2.31 : Manhattan Pantry	20
รูปภาพที่ 2.32 : Meeting Facilities 3rd Floor	20
รูปภาพที่ 2.33 : Lumpini I & II	20
รูปภาพที่ 2.34 : Sukhumvit Grand Ballroom (Sukhumvit I , II , III)	20
รูปภาพที่ 2.35 : Sukhumvit View	21
รูปภาพที่ 2.36 : Ploenchit I , II , III , IV	21
รูปภาพที่ 2.37 : The Place	21
รูปภาพที่ 2.38 : The Avenue	21
รูปภาพที่ 2.39 : The Park	22
รูปภาพที่ 2.40 : Meeting Facilities 4th Floor	22
รูปภาพที่ 2.41 : Wittayu Room	22
รูปภาพที่ 2.42 : Foyer Wittayu	22
รูปภาพที่ 2.43 : JW's Health Club	23
รูปภาพที่ 2.44 : JW's Spa	23
รูปภาพที่ 2.45 : Ourdoor Pool	24
รูปภาพที่ 2.46 : F&B Organization Chart	24
รูปภาพที่ 2.47 : นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา	25
รูปภาพที่ 2.48 : พนักงานที่ปรึกษา	26
รูปภาพที่ 3.1 : Mocktail	29
รูปภาพที่ 3.2 : Orange Juice	32
รูปภาพที่ 3.3 : Lemonade	33
รูปภาพที่ 3.4 : Monin Lemongrass Syrup	34
รูปภาพที่ 3.5 : Mandarin Orange	35
รูปภาพที่ 3.6 : Kitchen Mint	36
รูปภาพที่ 4.1 : Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail	40

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เมนูรายการเครื่องดื่มประเภทม็อกเทลนั้นได้มีอย่างหลากหลายรูปแบบจากการที่เลือกใช้ประเภทของแก้ว, ประเภทของน้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร รวมทั้งผักและผลไม้สดหรือสมุนไพรต่างๆ รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่ง ทำให้เกิดเมนูใหม่ๆ ขึ้นมาอย่างนับไม่ถ้วน จึงได้ทำให้เกิดเมนูรายการเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ๆ ขึ้นมา

จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ในตำแหน่งพนักงานจัดเลี้ยง (Banquet Server) ซึ่งเป็นแผนกที่เกี่ยวกับเรื่องบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) แต่ลักษณะของการทำงานจะมีส่วนที่แตกต่างกันอยู่ โดยที่แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) จะมีหน้าที่คอยดูแลห้องอาหาร ซึ่งเป็นการบริการลูกค้ากลุ่มย่อยๆ ในขณะที่แผนกจัดเลี้ยง (Banquet) จะต้องเตรียมการและการบริการคนครั้งละมากๆ จึงจำเป็นต้องให้การทำงานมีความคล่องตัวสูง และทางผู้จัดทำอยู่ในส่วนงานของเครื่องดื่ม (Beverage) ทั้งหมด และผู้จัดทำได้เห็นว่าในแต่ละวันมีน้ำส้มและน้ำเชื่อมตะไคร้ที่เหลือใช้ สำหรับการจัดประชุมเนื่องมาจากลูกค้าส่วนใหญ่ที่ใช้บริการห้องประชุม ของโรงแรมไม่ค่อยดื่มน้ำผลไม้กันในช่วงเช้า จึงทำให้มีน้ำผลไม้ดังกล่าวมีการเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาว่าควรที่จะทำเมนูรายการเครื่องดื่มม็อกเทลเป็นเมนูรายการใหม่ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการ และเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า ทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการในส่วนของห้องประชุมสามารถเลือกดื่มได้แต่ละช่วงของการพักรับประทานกาแฟ (Coffee Break) และยังทำให้ลูกค้ามีตัวเลือกในการดื่มเพิ่มมากขึ้น ผู้จัดทำได้คัดสรรสูตรม็อกเทลที่มาจาก การสังเกตในช่วงของการช่วงของการพักรับประทานกาแฟ (Coffee Break) และในแต่ละครั้งจะต้องเตรียมเครื่องดื่ม ดังนี้ 1. น้ำเปล่าที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water) อาทิ ส้มแมนดาริน (Mandarin Orange), เลมอน (Lemon) ช่วงระยะเวลา ก่อนเข้าห้องประชุมประมาณ 07:00 น. 2. น้ำผลไม้ (Juice) อาทิ น้ำสับปะรด (Pineapple Juice), น้ำแอปเปิ้ล (Apple Juice), น้ำฝรั่ง (Guava Juice), น้ำส้ม (Orange Juice), น้ำกีวี (Givi Juice), น้ำองุ่น (Grape Juice), และน้ำสมุนไพร (Herbal Juice) อาทิ น้ำใบเตย (Pandan Juice), น้ำกระเจี๊ยบ (Roselle Juice), น้ำตะไคร้ (Lemongrass Juice) และน้ำอัญชัน (Butterfly Pea Juice) ช่วงระยะเวลา ก่อนประมาณ 10:00 น. 3. น้ำอัดลม (Soft Drink) อาทิ เป๊ปซี่ (Pepsi), เป๊ปซี่ แม็กซ์ (Pepsi Max),

เซเว่นอัพ (7up) และมีรินด้า ส้ม (Mirinda Orange) และยังมีเครื่องดื่มพิเศษ (Special Drinks) เป็นเครื่องดื่มทำให้รู้สึกสดชื่น (Refresh) มีความพร้อมในการประชุมของช่วงบ่าย อาทิ ชาเย็น (Iced Milk Tea), ชาเขียว (Green Tea), ชามะนาว (Lemon Iced Tea), โอเลี้ยง (Iced Black Coffee), หรือเป็นน้ำผลไม้คั้นสด (Squash), น้ำผลไม้ปั่น (Smoothie) ช่วงระยะเวลาก่อนประมาณ 14:00 น.

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทมีออกเทล
- 1.2.3 เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok)

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

การเก็บรวบรวมข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง โดยการใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากพนักงานในโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) อาทิ แผนกจัดเลี้ยง, ครัว, สจ๊วต, แม่บ้าน, ช่าง และแผนกอื่นๆ จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการจัดทำตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ค้นคว้าบทความที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม (Beverage) และสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok)

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ได้มีทางเลือกให้กับลูกค้าได้ลองรสชาติแปลกใหม่เพิ่มขึ้น และมีความหลากหลายในด้านรสสัมผัส และรสชาติใหม่ๆ
- 1.4.2 ได้เมนูเครื่องดื่มเป็นแนวทางให้กับโรงแรมสามารถนำไปเพิ่มในรายงานเมนูเครื่องดื่ม
- 1.4.3 ได้เพิ่มทักษะการทำเครื่องดื่มที่ใช้ในการสร้างสรรค์ และคิดสูตรใหม่ๆ
- 1.4.4 โรงแรมมีรายได้เพิ่มจากการเสนอขายเมนูเครื่องดื่มมีออกเทลน้ำส้มตะไคร้

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและประวัติความเป็นมาของสถานประกอบการ

โรงแรม	: เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ JW Marriott Hotel Bangkok
ที่ตั้ง	: เลขที่ 4 ถนน สุขุมวิท ซอย 2 แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110
เบอร์	: 02-656-7700
เว็บไซต์	: www.marriott.com



รูปภาพที่ 2.1 : JW Marriott Hotel Bangkok

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของแมริออท

ความเจริญเติบโตของแมริออท นับเป็นความฝันที่กลายเป็นจริงของอเมริกันชน โดยเริ่มจากธุรกิจร้านอาหารภายในครอบครัวที่มีเพียงที่นั่งสำหรับนั่งดื่มรุตเบียร์จำนวน 9 ที่นั่ง และค่อยๆ เติบโตสู่ธุรกิจหลายพันล้านดอลลาร์ และในปัจจุบันได้กลายเป็นผู้นำด้านธุรกิจโรงแรมระดับโลก มร. เจ วิลลาร์ด แมริออท (Mr. J. Willard Marriott) เริ่มต้นจากเด็กชายชาวนาผู้ยากจนในรัฐยูทาห์ (Utah) ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) เขาได้จบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยยูทาห์ (The University of Utah) ในปี ค.ศ. 1926 (พ.ศ. 2469) และมุ่งหน้าสู่ฝั่งตะวันออกเพื่อเริ่มทำธุรกิจร้านอาหารรุตเบียร์ของตัวเองด้วยการออกเงินกว่า 1,000 ดอลลาร์ร่วมกับเงินทุนที่ยืมมาจากเพื่อน ซึ่งวันที่ มร. แมริออท (Mr. Marriott) เปิดร้านอาหารรุตเบียร์แห่งแรกเมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม ค.ศ. 1927 (พ.ศ. 2470) นั้นเป็นวันเดียวกับที่ มร. ชาร์ลส์ ลินด์เบิร์ก (Mr. Charles Lindbergh) ได้เดินทางโดยเครื่องบินข้ามมหาสมุทรแอตแลนติกเป็นครั้งแรกเช่นกัน มร. แมริออท (Mr. Marriott) ได้แนะนำชาวอชิงตันให้รู้จักรุตเบียร์ยี่ห้อ เอ แอนด์ ดับบลิว (A&W) เครื่องดื่มชนิดใหม่ ล่าสุดที่เขาซื้อลิขสิทธิ์พิเศษเพื่อเปิดสาขาในเขตดังกล่าว และเขาได้ขายรุตเบียร์เหยือกแรกในราคา 5 เซ็น เมื่ออายุเพียง 27 ปีเท่านั้น



รูปภาพที่ 2.2 : A&W Rootbeer

ที่มา : <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>

หลังจากนั้นไม่นานเขาก็เดินทางกลับในรัฐยูทาห์ (Utah) ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) เพื่อแต่งงานกับอลิส ชีทส์ แมริออต (Alice Sheets Marriott) คนรักของเขา และทั้งคู่ก็เดินทางไปยังฟอร์ด โมเดลที (Ford Model T) ที่วอชิงตัน ดี.ซี. (Washington, D.C.) ดำเนินธุรกิจนี้ด้วยกัน ทั้งสองทำงานด้วยความมุ่งมั่นเพื่อให้ธุรกิจเป็นไปอย่างราบรื่น อย่างไรก็ตามก็ดียอดขายรูทเบียร์ค่อนข้างต่ำในช่วงฤดูหนาว ดังนั้นจึงมีการเพิ่มรายการอาหารเข้าไปในเมนู อาทิ ซิลลี คอน คาร์เน (Chili con carne), ข้าวเม็กซิกัน (Mexican Rice), บาร์บีคิว (Barbecue), แซนวิชเนื้อ (Sanwich Beef) และชื่อของ "ฮอทช็อป" (Hot Shoppes) ก็ได้ปรากฏขึ้นเป็นครั้งแรกธุรกิจเจริญก้าวหน้าไปด้วยดี และในปี ค.ศ. 1932 (พ.ศ. 2475) มร. เจ วิลลาร์ด แมริออต (Mr. J. Willard Marriott) จึงขยายสาขาไปยังเมืองสำคัญๆ ของประเทศถึง 7 แห่ง ทว่าก็มีอุปสรรคเล็กๆ น้อยๆ อยู่บ้างนอกเหนือจากพายุซึ่งเป็นปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ เรื่องงบประมาณของภัตตาคาร และอาหารชุดแบบครบครันก็เป็นสิ่งสำคัญที่ไม่อาจมองข้ามไปได้



รูปภาพที่ 2.3 : John Willard & Alice Sheets Marriott

ที่มา : <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>

หลายปีต่อมา มร. เจ วิลลาร์ด แมริออต (Mr. J. Willard Marriott) มีความตั้งใจที่จะขยาย "ฮอทช็อป" (Hot Shoppes) ออกไป เพื่อการบริการอาหารบนเครื่องบิน และบริการอาหารสำหรับพนักงานในบริษัท ซึ่งต่อมาในปี ค.ศ. 1953 (พ.ศ. 2496) อาหารของ "ฮอทช็อป" (Hot Shoppes) ก็ได้รับการยอมรับจากสาธารณชน

เดอะ ทวิน บริดจ์ แมริออท (The Twin Bridges Marriott) ซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับสนามบินวอชิงตัน ดี.ซี. (Airport Washington, D.C.) นับเป็นโรงแรมแห่งแรกของแมริออท (Marriott) ที่เปิดทำการในอีก 4 ปีต่อมา การออกแบบโรงแรมนั้นจะเน้นเรื่องของความสะดวกสบายสำหรับครอบครัว และผู้เดินทางโดยรถยนต์ รวมถึงนักธุรกิจที่มักเดินทางโดยเครื่องบิน โรงแรมแห่งแรกนี้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างสูงสุด จึงได้มีการขยายสาขาโรงแรมที่แดลลัส (Dallas) และฟิลาเดเฟีย (Philadelphia) ในเวลาต่อมาในปี ค.ศ. 1964 (พ.ศ. 2507) มร. เจ วิลลาร์ด แมริออท (Mr. J. Willard Marriott) แต่งตั้งลูกชายคนโตของเขา คือ มร. เจดับบลิว แมริออท จูเนียร์ (Mr. JW Marriott Junior) ให้ดำรงตำแหน่งประธานบริษัท โดยที่ตัวเองเป็นประธานกรรมการ แม้ว่าลูกชายของเขาจะรับผิดชอบอย่างเต็มที่ในการบริหาร ทว่าเขาเองก็ยังคงดำรงตำแหน่งนี้ไว้จนกระทั่งปี ค.ศ. 1972 (พ.ศ. 2515) มร. เจดับบลิว แมริออท จูเนียร์ (Mr. JW Marriott Junior) ก็ก้าวขึ้นแทนตำแหน่งของบิดาอย่างภาคภูมิใจ



รูปภาพที่ 2.4 : Mr. Willard & Mr. JW Marriott Junior

ที่มา : <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>

มร. เจ วิลลาร์ด แมริออท (Mr. J. Willard Marriott) เสียชีวิตในปี ค.ศ. 1985 (พ.ศ. 2528) เมื่อเขาอายุได้เพียง 84 ปี พนักงานทุกคนต่างโศกเศร้ากับการจากไปของผู้สร้างเกิดตำนานที่มีชีวิตของสถาบันแมริออท คอร์ปอเรชั่น (Marriott Corporation) มร. เจดับบลิว แมริออท จูเนียร์ (Mr. JW Marriott Junior) ก้าวสู่ตำแหน่งประธานบริษัทเมื่ออายุได้เพียง 32 ปี พร้อมกับดำรงตำแหน่งรองประธานของบริษัทและประธานโรงแรมส่วนภูมิภาค ในขณะที่ความเจริญเติบโตของบริษัท ซึ่งรวมถึงร้านฮอตช็อป (Hot Shoppes) 44 แห่ง และ 4 โรงแรมกับการบริการอาหารบนเครื่องบิน มียอดขายประจำปีสูงถึง 85 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยมีจำนวนพนักงานกว่า 9,600 คน ในปี ค.ศ. 1982 (พ.ศ. 2525) เจดับบลิว แมริออท (JW Marriott) ฉลองครบรอบ 25 ปีของแมริออท คอร์ปอเรชั่น (Marriott Corporation) ซึ่งเจริญเติบโตของบริษัทสืบเนื่องมาจากความเป็นผู้นำและความเชี่ยวชาญในการบริหารงานของเขา ยอดขายของบริษัทพุ่งสูงถึง 7.4 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ และสามารถขยายสาขาโรงแรมกว่า 100 แห่ง ภายในระยะเวลา 25 ปี พร้อมกับจำนวนพนักงานที่เพิ่มขึ้นมากกว่า 200,000 คน จนกลายเป็นบริษัทที่มีการบริหารงานดีที่สุดในประเทศสหรัฐอเมริกา (United States)



รูปภาพที่ 2.5 : Hot Shoppes

ที่มา : <https://newthaihotels.com/new-structure-marriott-brands-explained/>

ในปี ค.ศ. 2016 (พ.ศ. 2559) แมริออทประกาศรวมกิจการสตาร์วูด โฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท เวิลด์ ไรด์ (Starwood Hotels & Resorts Worldwide Inc.) เพื่อก่อตั้งบริษัทโรงแรมที่ใหญ่ที่สุดในโลก ทำให้มีแบรนด์เพิ่มขึ้นเป็น 30 แบรนด์ หลังการควบรวมบริษัทจะมีห้องพักถึง 1.1 ล้านห้อง ในโรงแรมกว่า 6,000 แห่ง ครอบคลุมกว่า 120 ประเทศทั่วโลก



รูปภาพที่ 2.6 : Marriott & Starwood 30 Brands

ที่มา : <https://newthaihotels.com/new-structure-marriott-brands-explained/>

เป็นแบรนด์หรูหรานในเครือแมริออทในกลุ่ม Classic Luxury ปัจจุบันมีจำนวน 83 แห่งทั่วโลก โดยแมริออทแห่งแรกในแต่ละภูมิภาค ได้แก่

1. เอเชีย (Asia)

- โรงแรม เจดับบลิว แมริออท ฮองกง ในปี ค.ศ. 1989 (พ.ศ. 2532)



รูปภาพที่ 2.7 : JW Marriott Hotel Hong Kong

ที่มา : <https://www.booking.com/hotel/hk/jw-marriott-hong-kong.th.html?activeTab=photosGallery>

2. ตะวันออกกลาง (Middle East)

- โรงแรม เจดับบลิว แมริออท มาร์ควิส ดูไบ ในปี ค.ศ. 1993 (พ.ศ. 2536)



รูปภาพที่ 2.8 : JW Marriott Marquis Hotel Dubai

ที่มา : <https://www.multiplex.global/projects/jw-marriott-marquis/>

3. ลาตินอเมริกา (Latin America)

- โรงแรม เจดับบลิว แมริออท เม็กซิโกซิตี ในปี ค.ศ. 1996 (พ.ศ. 2539)



รูปภาพที่ 2.9 : JW Marriott Hotel Mexico City

ที่มา : <https://jw-marriott-mexico-city-hotel.hotelmix.co.th/>

4. ยุโรป (Europe)

- โรงแรม เจดับบลิว แมริออท บูคาเรสต์ แกรนด์ ในปี ค.ศ. 2000 (พ.ศ. 2543)



รูปภาพที่ 2.10 : JW Marriott Bucharest Grand Hotel

ที่มา : <https://www.marriott.co.uk/hotels/travel/buhro-jw-marriott-bucharest-grand-hotel/>

2.1.2 ประวัติความเป็นมาของโรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ

โรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) นับเป็นโรงแรมของแมริออทแห่งแรกในประเทศไทย ซึ่งได้เปิดบริการในวันจันทร์ที่ 5 กันยายน พ.ศ. 2540 และนับเป็นโรงแรมแห่งที่ 8 ของแมริออทที่ใช้มาตรฐานระดับ "เจดับบลิว" ภายใต้ชื่อของ แมริออท ซึ่งคำว่า "เจดับบลิว" มาจาก จอห์น วิลลาร์ด (แมริออท) เป็นผู้ก่อตั้งโรงแรมแมริออท

โรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท ซอย 2 ซึ่งเป็นหนึ่งในย่านธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพฯ และโรงแรมเป็นส่วนหนึ่งของบริษัท ดิ เอราวัณ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) (The Erawan Group Public Company Limited) ซึ่งได้ดำเนินการศูนย์การค้าเพลินจิตเซ็นเตอร์ (Phloenchit Center) ซึ่งประกอบไปด้วยออฟฟิศ (Office), ร้านค้า (Market), ภัตตาคาร (Restaurant) และที่จอดรถ (Car Park) ที่รองรับได้กว่า 800 คัน เป็นทำเลที่สะดวกสบายต่อการเดินทางเป็นอย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเป็นทางด่วนที่เชื่อมตรงไปยังท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ โรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 441 ห้อง พร้อมการบริการที่ครบครันสำหรับลูกค้าที่มาพัก มีห้องพักในชั้นเอ็กsekคิวทิฟ (Executive Floor) จำนวน 108 ห้อง ซึ่งการตกแต่งอย่างหรูหราสไตล์โมเดิร์น และเรียบง่ายสบายตา

ในส่วนของการบริการอื่นๆ ที่จัดไว้ให้บริการ อาทิ ห้องสุขุมวิทแกรนด์บอลรูม (Sukhumvit Grand Ballroom) และยังสามารถแบ่งห้องประชุมย่อยต่างๆ ได้อีก อาทิ ห้องสุขุมวิท 1, 2, 3 (Sukhumvit I, II, III), ห้องสุขุมวิท วิว (Sukhumvit View), ห้องเพลินจิต 1, 2, 3, 4 (Phoenchit I, II, III, IV) และห้องลุมพินี 1 และ 2 (Lumpini I & II) เป็นต้น แมนฮัตตัน สตูดิโอ (Manhattan Studio) อยู่ที่ชั้น 2 ติดกับแมนฮัตตัน บาร์ (Manhattan Bar) และห้องวิฑู (Wittayu Room) อยู่ที่ชั้น 4 ตรงข้ามกับศูนย์ธุรกิจ (Business Center) รวมทั้งศูนย์สุขภาพเจดับบลิวเฮลท์คลับแอนด์สปา (JW's Health Club & Spa) อยู่ที่ชั้น 6 และมีเครื่องออกกำลังกายที่ทันสมัยอย่างครบครัน รวมทั้งสระว่ายน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Pool), ห้องซาวน่า (Sauna Room), อ่างจากุซซี่ (Jacuzzi) และบริการสปา (Spa Service) เป็นต้น

2.1.3 ตราสัญลักษณ์ของโรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ

รูปปั้นกริฟฟิน (Griffin Statue Dimensions) สัญลักษณ์นี้แสดงถึง

- ความแข็งแกร่ง และองอาจดั่งราชสีห์
- สายตาที่เฉียบคม พร้อมทะยานเหนือท้องฟ้าดุจพญาอินทรี
- มีเป้าหมายเพื่อมุ่งสร้างงานบริการระดับโลกด้วยพลัง และความแข็งแกร่งที่สืบทอดต่อกันจนกลายมาเป็นตำนานของ JW Marriott



รูปภาพที่ 2.11 : Griffin Statue Dimensions

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.1.4 แผนที่และสถานที่ตั้งโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ



รูปภาพที่ 2.12 : Map JW Marriott Hotel Bangkok

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

สถานที่ตั้ง : โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ

4 ถนน สุขุมวิท ซอย 2 แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110

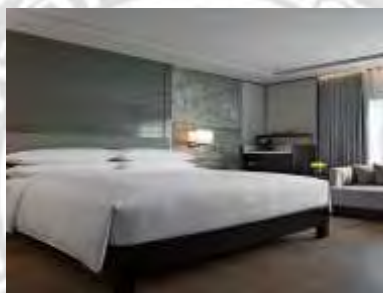
แผนที่ : โรงแรมจะอยู่ระหว่างสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสพลัดจิด (BTS Ploenchit) กับสถานีรถไฟฟ้า บีทีเอสนาเนา (BTS Nana) ลงสถานีพลัดจิดแล้วข้ามทางรถไฟมาประมาณ 200 เมตร โรงแรมจะอยู่ด้านขวามือข้างพลัดจิดเซ็นเตอร์ (Ploenchit Center)

2.2 ลักษณะการประกอบการและผลิตภัณฑ์หลักขององค์กร

ห้องพักของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 440 ห้อง มีรูปแบบห้องทั้งหมด 7 แบบ อาทิ ห้องดีลักซ์ รัม (Deluxe Room), ห้องเอ็กゼ็กคูทีฟ รัม (Executive Room), ห้องลาร์จเจอร์ เอ็กゼ็กคูทีฟ รัม (Larger Executive Room), ห้องสวีท คอลเลคชั่น (Suites Collection), ห้องแฟมิลี่ รัม (Family Room), ห้องแฟมิลี่ สวีท (Family Suite) และห้องเจดับบลิว สวีท (JW Suite)

2.2.1 ห้องดีลักซ์ รัม (Deluxe Room)

เป็นห้องที่มีขนาด 33 ตารางเมตร / 355 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 257 ห้อง เป็นห้องพักที่ได้รับการปรับปรุงใหม่ของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ ให้บริการที่พักรวมมีความหรูหราของพื้นไม้สีบลอนด์ สีเอิร์ธ โทนที่เน้นด้วยหินอ่อน โทนสีเทาอันหรูหรา และการตกแต่งที่หรูหรา และสะดวกสบาย ห้องเหล่านี้เหมาะสำหรับนักเดินทางเพื่อมาทำธุรกิจหรือการพักผ่อนหย่อนใจ



รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe Room

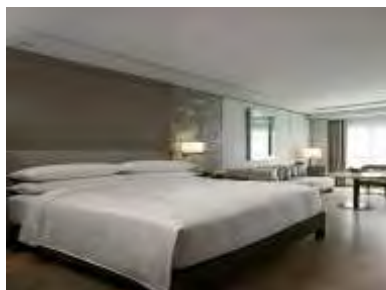
ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.2 ห้องเอ็กゼ็กคูทีฟ รัม (Executive Room)

เป็นห้องที่มีขนาด 33 ตารางเมตร / 355 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 95 ห้อง เป็นห้องเอ็กゼ็กคูทีฟของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ได้รับการออกแบบโดยคำนึงถึงความสง่างามเหนือกาลเวลา โดยคำนึงถึงนักเดินทางยุคใหม่ ห้องพักรวมสิ่งอำนวยความสะดวกที่ล้ำสมัย และมีพื้นที่ใช้สอยอย่างหรูหรา และมีพื้นที่ทำงานแยกออกมาอย่างเป็นสัดส่วน ผู้เข้าพักห้องเอ็กゼ็กคูทีฟจะได้รับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ห้องรับรองพิเศษพร้อมกับบริการส่วนบุคคล อาทิ อาหารเช้า น้ำชายามบ่าย ค็อกเทลยามเย็น และคานาเป่ฟรี

สิทธิพิเศษและบริการ :

1. บริการซักรีดฟรี (ใช้ได้ 3 ชุดต่อวัน)
2. ส่วนลด 20% สำหรับอาหาร และเครื่องดื่ม และสปา
3. สามารถใช้ห้องประชุมได้ฟรีที่ศูนย์ธุรกิจ (ใช้ได้วันละ 2 ชั่วโมง)



รูปภาพที่ 2.14 : Executive Room

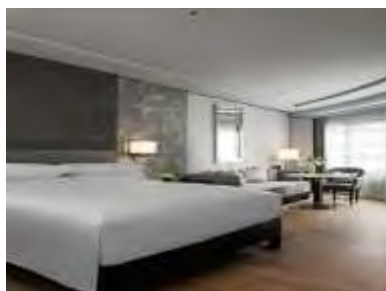
ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.3 ห้องลาร์จเจอร์ เอ็กเซ็กคิวทีฟ รูม (Larger Executive Room)

เป็นห้องที่มีขนาด 40 ตารางเมตร / 430 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 28 ห้อง เป็นห้องพักเอ็กเซ็กคิวทีฟขนาดใหญ่ที่ได้รับการปรับปรุงใหม่สำหรับผู้เข้าพัก มีที่พักร่วมตัวที่ทันสมัยและสะดวกสบายพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่คัดสรรมาอย่างดีมอบความหรูหราสูงสุด ผู้เข้าพักห้องพักเอ็กเซ็กคิวทีฟขนาดใหญ่กว่ายังสามารถใช้บริการเอ็กเซ็กคิวทีฟเลานจ์บนชั้น 16 ได้

สิทธิพิเศษและบริการ :

1. บริการซักรีดฟรี (ใช้ได้ 3 ชุดต่อวัน)
2. ส่วนลด 20% สำหรับอาหาร และเครื่องดื่ม และสปา
3. สามารถใช้ห้องประชุมได้ฟรีที่ศูนย์ธุรกิจ (ใช้ได้วันละ 2 ชั่วโมง)



รูปภาพที่ 2.15 : Larger Executive Room

ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.4 ห้องสวีท คอลเลคชั่น (Suites Collection)

จูเนียร์ สวีท (Junior Suite) 55 ตารางเมตร / 592 ตารางฟุต มีทั้งหมด 10 ห้อง

วัน-เบดรูม สวีท (One-bedroom Suite) 66 ตารางเมตร / 710 ตารางฟุต มีทั้งหมด 24 ห้อง

คอนเนอร์ สวีท (Corner Suite) 79 ตารางเมตร / 850 ตารางฟุต มีทั้งหมด 5 ห้อง

เป็นการออกแบบมาเพื่อคิ่มีค่า และปรนเปรอโดยผสมผสานสไตล์ที่ซับซ้อนให้เข้ากับฟังก์ชันของการทำงานที่ทันสมัยที่มีห้องขนาด 3 ห้องนอนแห่งนี้ ได้รับการตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยและมีห้องครัว ห้องนั่งเล่น ห้องอบไอน้ำส่วนตัว และวิวเมืองที่สวยงามตระการตา และแขกห้อง สวีททุกคนสามารถเข้าใช้บริการเอ็กเซ็กคิวทีฟแลนจ์บนชั้น 16 ได้

สิทธิพิเศษและบริการ :

1. บริการซักรีดฟรี (ใช้ได้ 3 ชุดต่อวัน)
2. ส่วนลด 20% สำหรับอาหาร และเครื่องดื่ม และสปา
3. สามารถใช้ห้องประชุมได้ฟรีที่ศูนย์ธุรกิจ (ใช้ได้วันละ 2 ชั่วโมง)

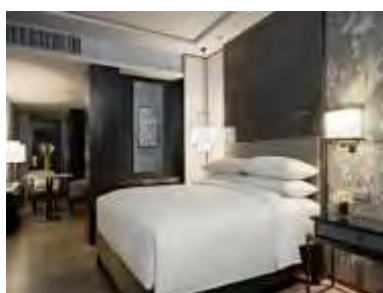


รูปภาพที่ 2.16 : Suites Collection

ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.5 ห้องแฟมิลี่ รูม (Family Room)

เป็นห้องที่มีขนาด 66 ตารางเมตร 710 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 10 ห้อง เป็นห้องสำหรับครอบครัว ประกอบด้วยห้องดีลักซ์ที่อยู่ติดกัน / เชื่อมถึงกัน 2 ห้อง สร้างพื้นที่ใช้สอยอย่างกว้างขวาง แสดงออกให้เห็นถึงความสว่างามของห้อง และความซับซ้อนที่ทันสมัย



รูปภาพที่ 2.17 : Family Room

ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.6 ห้องแฟมิลี่ 스위트 (Family Suite)

เป็นห้องที่มีขนาด 99 ตารางเมตร / 1,066 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 10 ห้อง เป็นห้องสำหรับครอบครัว มีการตกแต่งอย่างดี ห้องแฟมิลี่ 스위트 มอบความหรูหรา ความ สะดวกสบายสูงสุด ประกอบด้วยห้องเจดดับบลิว 스위트 1 ห้อง และห้องดีลักซ์ที่อยู่ติดกัน / เชื่อมถึงกัน มีห้องนั่งเล่น ห้องครัว และห้องนอน 2 ห้อง ที่มอบประสบการณ์ที่คล้ายกับการพักผ่อน ของครอบครัวหรือการเดินทางเพื่อธุรกิจ



รูปภาพที่ 2.18 : Family Suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.2.7 ห้องเจดดับบลิว 스위트 (JW Suite)

เป็นห้องที่มีขนาด 146 ตารางเมตร / 1,572 ตารางฟุต และมีจำนวนห้องทั้งหมด 1 ห้อง เป็นการผสมผสานอย่างลงตัวกับรูปทรงที่ละเอียดอ่อนเข้ากับสไตล์ร่วมสมัย มีห้องนั่งเล่น ห้องครัว และห้องนอน 1 ห้อง และเป็นตัวเลือกที่สมบูรณ์แบบ เหมาะสำหรับนักเดินทางที่แสวงหา ความหรูหรา



รูปภาพที่ 2.19 : JW Suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/reservation/rateListMenu.mi?defaultTab=standard>

2.3 รูปแบบการบริการห้องอาหารและบาร์

มีห้องอาหารทั้งหมด 7 ห้อง อาทิ เจดับบลิว คาเฟ่ (JW Café), แวงค็อก เบคกิ้ง คอมพานี Bangkok Baking Company (BBCO), ฟูญี่ปุ่น ลี (TSU Japanese Restaurant), นามิ เทปปีนยากิ สเต็กเฮาส์ (NAMI Teppanyaki SteakHouse), นิวยอร์ก สเต็กเฮาส์ (New York SteakHouse), มาน โฮ (Man Ho Chinese Restaurant) และรูมเซอร์วิส (Room Service) ส่วนบาร์จะมีทั้งหมด 3 แห่ง อาทิ ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge), ซากะ บาร์ (Sake Bar) และแมนฮัตตัน บาร์ (Manhattan Bar)

2.3.1 เจดับบลิว คาเฟ่ (JW Café)

เจดับบลิว คาเฟ่ มี 192 ที่นั่ง เป็นบุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ มีการตกแต่งด้วยหินอ่อนสีเทา และผนังไม้ และมีคอนเซปต์ การจัดวางครัวแบบเปิดห้องรับประทานอาหารส่วนตัว 2 ห้อง เคา์เตอร์เสิร์ฟขนาดใหญ่ และจุดปรุงอาหารสดหลายจุด เพื่อได้รับประสบการณ์ใหม่ของการรับประทานอาหารที่มีไลฟ์สไตล์

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน	อาหารเช้า	ตั้งแต่เวลา	: 06:00 - 10:30 น.
	อาหารกลางวัน	ตั้งแต่เวลา	: 12:00 - 15:00 น.
	อาหารเย็น	ตั้งแต่เวลา	: 17:30 - 22:00 น.



รูปภาพที่ 2.20 : JW Café

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.2 แบล็กเบคกิ้ง คอมพานี Bangkok Baking Company (BBCO)

แบล็กเบคกิ้ง คอมพานี (บีบีโค) มีรูปลักษณ์ใหม่ที่มีการตกแต่งอย่างหรูหราด้วยพื้นไม้ สิบลอนด์ขัดมัน, หน้าต่างผนังกระจก, เนื้อผ้าประณีต และมุมโซฟาที่นั่งรับประทานอาหาร และที่นั่งกลางแจ้งแบบเปิดโล่ง

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา : 06:00 - 21:00 น.



รูปภาพที่ 2.21 : Bangkok Baking Company (BBCO)

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.3 ญี่ปุ่น ลี (TSU Japanese Restaurant)

เป็นห้องอาหารสไตล์ญี่ปุ่นแบบต้นตำรับสุดคลาสสิกที่โดดเด่น มีซูชิบาร์แบบโตะสูง เพื่อประสบการณ์การรับประทานอาหารที่อยากจะลิ้มลิ้น และเป็นที่น่าจดจำ

เวลาทำการ :

วันจันทร์ - วันศุกร์ อาหารกลางวัน ตั้งแต่เวลา : 11:30 - 14:30 น.

วันเสาร์และวันอาทิตย์ อาหารกลางวัน ตั้งแต่เวลา : 11:30 - 15:30 น.

เปิดทุกวัน อาหารเย็น ตั้งแต่เวลา : 17:30 - 22:00 น.



รูปภาพที่ 2.22 : TSU Japanese Restaurant

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.4 นามิ เทปป็นยากิ สเต็กเฮาส์ (NAMI Teppanyaki SteakHouse)

เป็นห้องอาหารสไตล์ญี่ปุ่นเป็นสถานที่สำหรับอาหารเย็นบนจานร้อน อาหารทะเล เทปป็นยากิ และเนื้อวัววากิวที่ปรุงสุก เพื่อความสมบูรณ์แบบในห้องอาหาร

เวลาทำการ :

วันจันทร์ - วันศุกร์	อาหารกลางวัน	ตั้งแต่เวลา	: 11:30 - 14:30 น.
วันเสาร์และวันอาทิตย์	อาหารกลางวัน	ตั้งแต่เวลา	: 11:30 - 15:30 น.
เปิดทุกวัน	อาหารเย็น	ตั้งแต่เวลา	: 17:30 - 22:00 น.



รูปภาพที่ 2.23 : NAMI Teppanyaki SteakHouse

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.5 นิวยอร์ก สเต็กเฮาส์ (New York SteakHouse)

เป็นห้องอาหารสไตล์อเมริกันบาร์บิคิวที่ได้รับความนิยมมากที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ มีเมนูสเต็ก และทะเลระดับพรีเมียม และยังได้รับรางวัล Michelin Plate ในปี 2561 และ 2562 และยังมีสถานที่จัดงานสุดหรูฯ ยังมีบริการอาหารกลางวันแบบส่วนตัว สำหรับแขกสูงสุด 50 ท่าน

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน อาหารเย็น ตั้งแต่เวลา : 17:30 - 23:00 น.



รูปภาพที่ 2.24 : New York SteakHouse

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.6 มาน โฮ (Man Ho Chinese Restaurant)

เป็นห้องอาหารจีนสไตล์กว้างขวาง และเสฉวน มีทั้งคิมซ่า และอาหารซิกเนเจอร์ อาทิ ไก่ผัดพริก และไอศกรีม โดยเชฟ เลสลีย์ คูว์ ห้องอาหารแห่งนี้ยังเป็นสถานที่ที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารจีนในเมืองกรุง

เวลาทำการ :

วันจันทร์ - วันศุกร์	อาหารกลางวัน	ตั้งแต่เวลา	: 11:30 - 14:30 น.
วันเสาร์และวันอาทิตย์	อาหารกลางวัน	ตั้งแต่เวลา	: 11:30 - 15:30 น.
เปิดทุกวัน	อาหารเย็น	ตั้งแต่เวลา	: 17:30 - 22:00 น.



รูปภาพที่ 2.25 : Man Ho Chinese Restaurant

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.7 ล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge)

ล็อบบี้ บาร์ ที่เหมาะสำหรับการนัดพบเจอทั้งกลางวัน และกลางคืน ปาร์ตี้ค็อกเทล พร้อมอาหารว่างรสเลิศ และมีเล่นดนตรีสด

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา : 08:00 - 00:00 น.



รูปภาพที่ 2.26 : Lobby Lounge

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.8 สาเก บาร์ (Sake Bar)

เป็นบาร์สไตล์ญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม ตั้งอยู่ในโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ตกแต่งสไตล์ญี่ปุ่นเหมาะกับการนั่งรับประทานอาหาร และสามารถสั่งเครื่องดื่มไปที่ห้องอาหารญี่ปุ่น สี (TSU Japanese Restaurant) และห้องอาหารนามิ เทปป์นยากิ สเต็กเฮาส์ (NAMI Teppanyaki SteakHouse)

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา : 17:30 - 20:00 น.



รูปภาพที่ 2.27 : Sake Bar

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.3.9 แมนฮัตตัน บาร์ (Manhattan Bar)

เป็นบาร์สไตล์อเมริกันที่มีความหรูหรา ตั้งอยู่ในโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) อยู่ที่ชั้น 2 ตกแต่งแบบย้อนยุคผสมความหรูหราได้อย่างลงตัวเหมาะกับการนั่งสังสรรค์ และพักผ่อนคลายแบบชิลๆ

เวลาทำการ :

เปิดวันพฤหัสบดี - วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา : 17:00 - 00:00 น.



รูปภาพที่ 2.28 : Manhattan Bar

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านห้องประชุม

1. มีพื้นที่การประชุมรวมกว่า 1,396 ตารางเมตร / 1,527 ตารางฟุต
2. มีห้องประชุมทั้งหมด 15 ห้อง
3. มีห้องจัดเลี้ยง 600 ที่นั่ง
4. เจคับบลิว อีเว้นท์ คอนเซียร์จ แอพ
5. มีการพักช่วงดื่มกาแฟครบวงจร
6. มีกิจกรรมชิมบริการอย่างเต็มรูปแบบ
7. ได้รับใบรับรองมาตรฐานสถานที่จัดงานไมซ์จาก Thailand Conference & Exhibition Bureau (TCEB) ประจำปี 2562

ภายในห้องแต่ละของชั้น 2 ชั้น 3 และชั้น 4 ห้องประชุมนั้นเต็มไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย อาทิ โปรเจคเตอร์ / จอฉายภาพ, ไมค์โครโฟน / ไมค์ล้อย, เวที, ประชุมผ่านวิดีโอ

2.4.1 ห้องประชุมแมนฮัตตัน สตูดิโอ (Manhattan Studio)



รูปภาพที่ 2.29 : Meeting Facilities 2nd Floor

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.30 : Manhattan Studio

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.31 : Manhattan Pantry

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.4.2 ห้องประชุมสุขุมวิท แกรนด์ บอลรูม (Sukhumvit Grand Ballroom)



รูปภาพที่ 2.32 : Meeting Facilities 3rd Floor

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.33 : Lumpini I & II

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



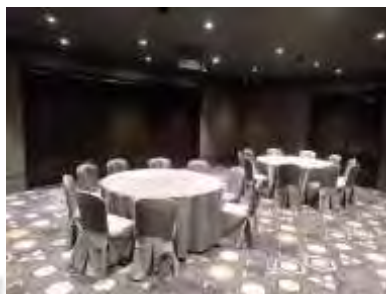
รูปภาพที่ 2.34 : Sukhumvit Grand Ballroom (Sukhumvit I , II , III)

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.35 : Sukhumvit View

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



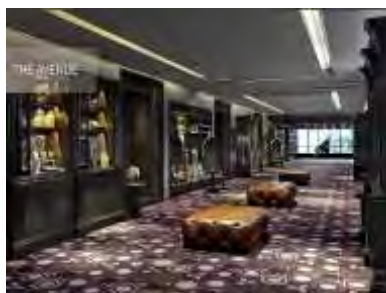
รูปภาพที่ 2.36 : Ploenchit I , II , III , IV

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



รูปภาพที่ 2.37 : The Place

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.38 : The Avenue

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.39 : The Park

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

2.4.3 ห้องประชุมวิทย์ รูม (Wittayu Room)



รูปภาพที่ 2.40 : Meeting Facilities 4th Floor

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.41 : Wittayu Room

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>



รูปภาพที่ 2.42 : Foyer Wittayu

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขภาพ

2.5.1 เจด็บบลิว เฮลท์ คลับ (JW's Health Club)

เป็นห้องออกกำลังกายและมีบ่อน้ำร้อน อยู่ชั้น 6 ของโรงแรมเจด็บบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok)



รูปภาพที่ 2.43 : JW's Health Club

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.5.2 เจด็บบลิว สปา (JW's Spa)

เป็นห้องสปาครบวงจร อาทิ นวดแผนไทยโบราณ, นวดน้ำมันโรม่า, นวดฝ่าเท้า, ทำทรีตเมนต์ผิวหน้า และผิวกาย



รูปภาพที่ 2.44 : JW's Spa

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.5.3 สระว่ายน้ำ (Outdoor Pool)

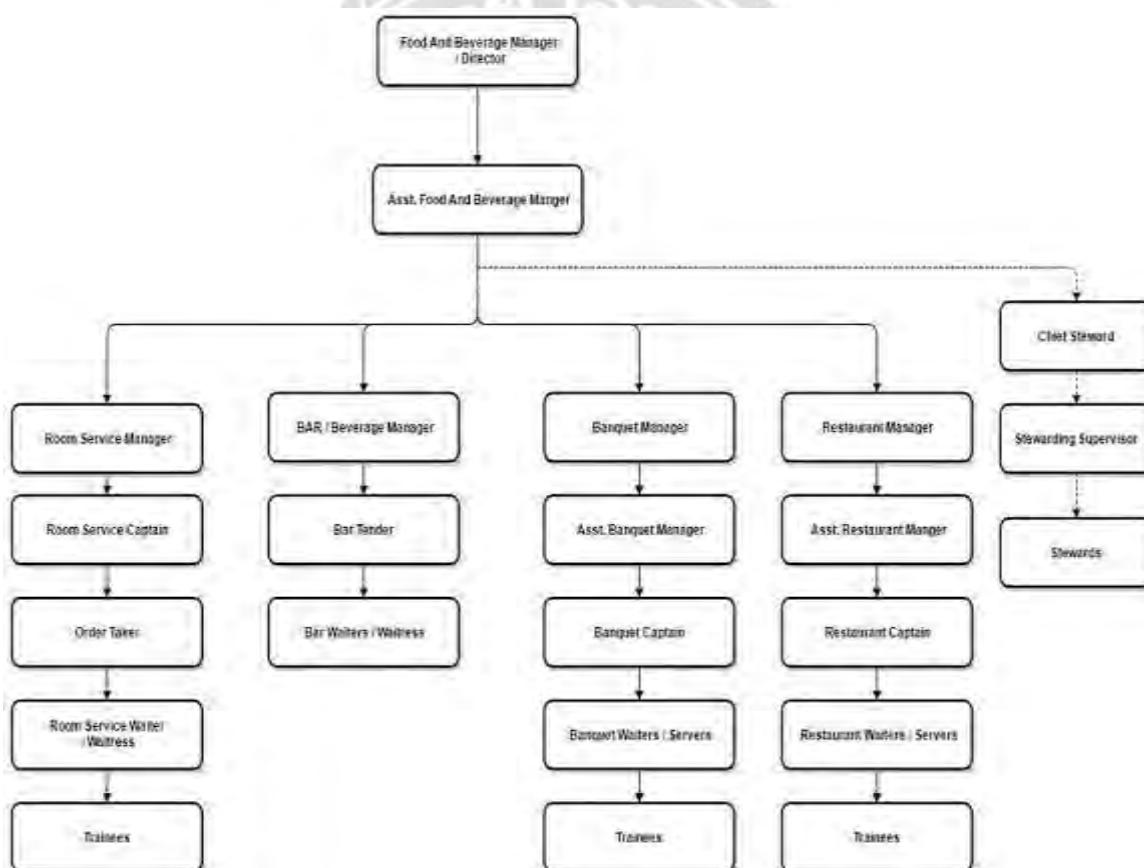
เป็นสระว่ายน้ำกลางแจ้งอยู่ติดกับเจดัมบลิว เฮลท์ คลับ (JW's Health Club) และเจดัมบลิว สปา (JW's Spa)



รูปภาพที่ 2.45 : Outdoor Pool

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/photos/>

2.6 แผนผังในองค์กรแผนกจัดเลี้ยง



รูปภาพที่ 2.46 : F&B Organization Chart

ที่มา : <https://shorturl.at/bjxGM>

2.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน : นาย เอกภพ จันผาด
 ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานพนักงานจัดเลี้ยง (Banquet Server Trainee)
 แผนก : จัดเลี้ยง (Banquet)



รูปภาพที่ 2.47 : นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา
 ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

2.7.1 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- ช่วงเช้า

จัดบันทึกอุณหภูมิของผู้เย็น ตักน้ำแข็งใส่รถน้ำแข็ง นำถังขยะและถุงใส่ขยะเตรียมเอาไว้ จัดเตรียม ตักน้ำแข็งใส่โหลผสมกับน้ำเปล่าที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water) และถอดแก้ว New York Juice Glass ฐานตั้ง เวลา 07:30 น. จัดเตรียมโหลน้ำและเทน้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร (Juice or Herbal Juice) ใส่โหลน้ำ เตรียมตั้งโหลน้ำเวลา 09:30 น. หรือ 10:30 น. นำป้ายชื่อน้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร ส่งให้ผู้ดูแลประจำการห้องงานประชุมต่างๆตามวันและเวลาที่ระบุไว้ ในการกำหนดการจัดเลี้ยง เต็มแก้ว New York Juice Glass ใส่ถาดให้เต็ม เวลา 11:30 น. ทำการเปลี่ยนฐานที่ตั้งโหลน้ำออกและเติมน้ำเปล่าหรือเติมน้ำแข็งลงในโหลน้ำเปล่าที่หมักด้วยผัก (Infused Water) เต็มแก้ว New York Juice Glass เก็บน้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร (Juice or Herbal Juice) และป้ายชื่อน้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพรต่างๆ กลับมาที่ประจำการหน้าบาร์ ทำความสะอาด โหลน้ำและเช็ดให้สะอาด นำกลับใส่ชั้นให้เรียบร้อย และเติมแก้ว New York Juice Glass ใส่ถาดให้เต็ม

- ช่วงบ่าย

จัดเตรียมน้ำอัดลม (Set Soft Drink) ใส่ถังน้ำแข็งสแตนเลส นำส่งให้ผู้ดูแลประจำการห้องงานประชุมต่างๆตามวันและเวลาที่ระบุไว้ในกำหนดการจัดเลี้ยง จัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ และบุทธรถเงินจะเป็นเครื่องดื่มพิเศษ (Special Drink) ในเวลา 14:30 น. หรือ 15:00 น.

- ช่วงเวลาว่างๆ

ปั้นแก้ว New York Juice Glass, Highball Glass, Mug Glass หรืออาจจะมีการใช้แก้ว Red Wine Glass, White Wine Glass, Pilsner Glass, Champagne Flute และ Shot Glass เพื่อมีงานเพิ่มเข้ามาตามกำหนดการจัดเลี้ยงในแต่ละวัน และเวลาระบุไว้ในกำหนดการจัดเลี้ยง

- ช่วงเย็น

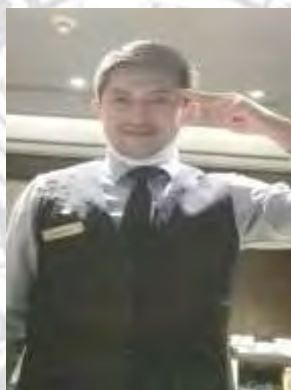
ทำการจดบันทึกอุณหภูมิของผู้เย็น จัดเก็บโหลน้ำที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water), ถังน้ำแข็งที่ใส่น้ำอัดลม (Set Soft Drink), ถาด New York Juice Glass และทำความสะอาดจัดเก็บโหลน้ำให้เรียบร้อย และเก็บถาด New York Juice Glass ให้เรียบร้อย และนำถุงขยะไปทิ้ง

2.8 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล : คุณ คมสันต์ ทรัพย์เจริญ

ตำแหน่ง : หัวหน้างานบาร์เทนเดอร์ (Bartender Supervisor)

แผนก : จัดเลี้ยง (Banquet)



รูปภาพที่ 2.48 : พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ได้ใช้เวลาในการปฏิบัติงานในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 10 ชั่วโมงรวมเวลาพัก ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์ โดยเวลาเข้างาน และเลิกงานแตกต่างกันไปในแต่ละวัน และมีการปรับเปลี่ยนวันหยุดตามตารางงาน

2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.10.1 ศึกษาข้อมูลวิธีการดำเนินงาน ข้อมูลต่างๆ จากประสบการณ์ ปฏิบัติงานจริงที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน และสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา และเพื่อนร่วมงาน

2.10.2 กำหนดหัวข้อโครงการ และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์หลายประเภท เช่น มือกเทล, สัมแมนคาริน, น้ำเชื่อมตะไคร้

2.10.3 คัดกรองข้อมูลที่ได้รับมาทั้งหมด จากแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือต่างๆ เพื่อนำมาคัดเลือกให้เหมาะสม และถูกต้องที่สุด

2.10.4 ตรวจสอบความถูกต้อง โดยการนำข้อมูลทั้งหมดที่คัดเลือกไว้ทบทวน และเรียบเรียงอีกครั้ง และให้พนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง และนำคำแนะนำเพิ่มเติมมาแก้ไขในส่วนที่ไม่ถูกต้อง

2.10.5 เมื่อได้ปรึกษาจากทางพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงเริ่มศึกษา และออกแบบผลิตภัณฑ์

2.10.6 เรียบเรียง และนำเสนอผลงานที่ปรึกษาอาจารย์ โดยนำข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบแล้ว จัดทำมาเป็นรูปเล่มโครงการ และส่งให้พนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

2.10.7 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามมาประเมิน และวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

2.10.8 สรุป และจัดทำรายงาน โดยการนำข้อมูลทั้งหมดนำมาสรุปผล และเรียบเรียงเพื่อนำไปประกอบเป็นรูปเล่มโครงการ เพื่อในการนำไปเผยแพร่ และการนำเสนอต่อไป

ตารางที่ 2.1 : แสดงระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. ศึกษาข้อมูลที่จะนำมาเป็นหัวข้อ	→				
2. เขียนโครงร่างรายงาน เสนออาจารย์ที่ปรึกษา	→				
3. กำหนดข้อหัวในการหาข้อมูล		→			
4. จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์			→	→	
5. นำผลิตภัณฑ์นำไปทดลองใช้			→	→	
6. เก็บรวบรวมข้อมูล				→	→
7. สรุปเนื้อหาข้อมูลวิธีการทำต่างๆ				→	→
8. จัดทำเอกสาร และการนำเสนอ				→	→

2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.11.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจ

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงระบบการทำงานงานที่เกี่ยวข้องกับหลากหลายแผนกในองค์กร ทำให้ได้เรียนรู้หลากหลายในระยะเวลา 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และมีระเบียบวินัย ความอดทนการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รวมไปถึงในสถานการณ์การแก้ไขเฉพาะหน้าในสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้พัฒนาบุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมากขึ้น

2.11.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.11.2.1 การปรับตัวให้เข้ากับงานในช่วงแรกยังทำได้ไม่ดีพอ

2.11.2.2 การทำความเข้าใจในส่วนของเนื้อหาของงานทำให้ส่งผลให้ผลงานออกมาไม่ดีพอ

2.12 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติสหกิจศึกษา

2.12.1 การสื่อสาร และการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกับทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดี และไม่มีข้อบกพร่อง

2.12.2 มีสติ และรอบคอบในการทำงาน เพื่อลดปัญหาผิดพลาดนั้น เมื่อเกิดปัญหาแล้วต้องแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันที

2.12.3 มีความตั้งใจในการทำงานเรียนรู้ และจดจำคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา และนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงาน ได้มีศักยภาพมากขึ้น

บทที่ 3

บททวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการจัดทำโครงการเรื่อง ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้, เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มม็อกเทล, และเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ดังนั้น ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความ วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- 3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล
- 3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล
- 3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล
- 3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



รูปภาพที่ 3.1 : Mocktail

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

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ความหมาย คำว่า Mock (ม็อก) แปลว่า "การลอกเลียนแบบ" ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำว่า นี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ได้แอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า COCKTAIL (ค็อกเทล) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้ทั้งหมด โดยที่คำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) ช่วงปี ค.ศ. 1980 (พ.ศ. 2523) โดย นายวิลเลียม ยูจีน สมิธ (Mr. William Eugene Smith) นักการเมืองชาวอเมริกา เป็นผู้ที่รณรงค์ให้ชาวอเมริกาเลิกดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม แล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่เรียกตามชื่อนายของเขาว่า Mr. Pussy Foot

ดังนั้นคำว่า Mocktail (ม็อกเทล) โดยส่วนใหญ่จะหมายถึงเครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ คำว่า Mocktail (ม็อกเทล) จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail (ค็อกเทล) จริงๆ แล้วคำว่า Mock (ม็อก) เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock (ค็อก) เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจง คำว่า Mocktail (ม็อกเทล) ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) หรือ มีแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ

จุดกำเนิด เครื่องดื่มแบบ Non-Alcohol เกิดขึ้นที่นครนิวยอร์ก (New York) ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) ในศตวรรษที่ 19 น่าจะถือกำเนิดมาพร้อมๆ กับเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) การดื่มกันส่วนใหญ่จะเน้นในเรื่องของการบำรุงสุขภาพร่างกายมากกว่า ด้วยรสชาติของผลไม้ที่มีหลากหลายรส ทำให้เครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) และพังก์ (Punch) ก็มีหลากหลายสูตร หลากหลายรสชาติเช่นกัน แต่จะที่มีสีสันมากกว่า รวมถึงการตกแต่งในแก้วด้วยเนื้อผลไม้ด้วย เครื่องดื่มประเภทนี้ จะเป็นที่นิยมดื่มกันมากในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากผู้คนหันมาดูแลสุขภาพร่างกายกันมากขึ้น และยังเป็นที่นิยมดื่มกันมากในประเทศแถบเอเชีย (Asia) ม็อกเทล (Mocktail) และพังก์ (Punch) ดื่มแล้วทำให้สดชื่น ใจดี ระบาย คลายร้อนได้ และยังเป็นเครื่องดื่มที่ไว้รับรองลูกค้าที่มาเยือนที่ร้านหรือภายในโรงแรมนั้นๆ

เครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่มีชื่อเสียงที่ทำให้ผู้คนรู้จักกับเครื่องดื่มชนิดนี้คือ Shirley Temple ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1930 (พ.ศ. 2473) และสูตรอื่นๆ อาทิ Beach Blanket Bingo, Pearls and Lace, Pony's Neck, Cranberry Cooler, San Francisco, Margarita, Cinderella, Virgin Pinacolada, Roy Rogers เป็นต้น

ม็อกเทล (Mocktail) มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล (Cocktail) แต่มีจุดที่แตกต่างกันคือ ม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ด้วย คำว่า Non-Alcohol ไม่ใส่เหล้า และยังมีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการเขย่าและกรอง (Shake & Strain), การคนผสม (Stir), การรินและเท (Build & Pour) และการปั่น (Blend) รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ (Fruit), โยเกิร์ต (Yogurt), นม (Milk), วิปครีม (Whip Cream), ชา (Tea), กาแฟ (Coffee), น้ำอัดลม (Soft Drink), โซดา (Soda), น้ำเชื่อม (Syrup) และน้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ (Cordial)

นิยมดื่ม Mocktail เป็นเครื่องดื่มที่โซดามินสำหรับงานเลี้ยงปาร์ตี้ในวันหยุดหรือในโอกาสที่พิเศษ เน้นเพื่อการดื่มกินง่าย เพื่อความสบาย ผ่อนคลายอารมณ์ ส่วนการผสมจะมีส่วนผสมหลัก เช่น น้ำผลไม้ (Juice) และ โซดา (Soda)

การเสิร์ฟ ก็จะใส่ในแก้วตามขนาด และปริมาณของเครื่องดื่ม โดยมักจะมีการตกแต่งปากแก้วด้วยมะนาว (Lime) และเชอร์รี่ (Cherry) หรือ ผลไม้ (Fruit) อื่นๆ ขึ้นอยู่กับบาร์เทนเดอร์ แต่ละคนผสมใช้หลักการเดียวกับการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล

3.2.1 มีประโยชน์ต่อร่างกาย : เนื่องจากม็อกเทล (Mocktail) มีส่วนผสมของน้ำผลไม้ (Juice) ยิ่งถ้าอยากให้มีประโยชน์มาก ก็สามารถเพิ่มส่วนผสมที่ให้คุณค่าทางอาหารตามที่เราต้องการได้ ไม่ว่าจะเป็นผลไม้ที่มีวิตามินสูงและใช้ความหวานจากน้ำผึ้งแทนน้ำตาล หรือเป็นสูตรหวานน้อยกินได้บ่อยๆ แบบไม่ต้องกลัวอ้วน

3.2.2 ดื่มเท่าไรก็ไม่เมา : ไปปาร์ตี้ (Party) ที่ไรตั้งใจว่าจะดื่มแอลกอฮอล์น้อยๆ ค่อยๆ จิบ จะได้ไม่เมา แต่ไปๆ มาๆ บรรยากาศคั่นพาไป ยิ่งใจไว้ไม่อยู่ทุกที ลองเปลี่ยนมาดื่มม็อกเทล (Mocktail) แทน ก็สนุกกับปาร์ตี้ (Party) ได้ยาวๆ ไม่ต้องกลัวเมา

3.2.3 ทำเองได้ ไม่ซับซ้อน : เพียงแค่น้ำผลไม้ (Juice) และส่วนผสมง่ายๆ ที่จะช่วยเพิ่มสีสัน และรสชาติ สามารถสร้างสรรค์ม็อกเทลสูตรตัวเองได้แล้ว วิธีการทำสามารถทำได้หลากหลายแบบ อาจจะใช้กระบอกเชกเกอร์ (Shaker) สำหรับคนมีอุปกรณ์ เขย่าให้ส่วนผสมของเครื่องดื่ม เข้ากันหรืออาจจะเทใส่แก้วแล้วไล่สีสังคสใส ก็จะสามารถเป็นม็อกเทลมาดื่มให้รู้สึกสดชื่นได้

3.2.4 ราคาขายกระเป๋ : ราคาของส่วนผสมของเครื่องดื่มที่แพง มักมาจากส่วนผสมที่มีแอลกอฮอล์ที่เรียกว่า "ค็อกเทล" แต่ส่วนของม็อกเทลไม่ใช้แอลกอฮอล์ จึงทำให้ราคาถูกลงกว่ามาก

3.2.5 มีสารอาหารมาก : ส่วนผสมของม็อกเทล จะเป็นส่วนผสมที่มีประโยชน์เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งได้แก่ ผลไม้ สมุนไพร ผักสด น้ำมะพร้าว น้ำมะนาวหรือน้ำเลมอน เป็นต้น

3.2.6 ทำง่ายมาก : ม็อกเทลบางอย่างใช้ส่วนผสมเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้น โดยเลือกรสชาติตามใจชอบ และที่สำคัญ การทำม็อกเทลไม่จำเป็นต้องมีประสบการณ์บาร์เทนเดอร์ก็สามารถทำได้

3.2.7 แคลอรีน้อย : เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยส่วนมากจะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้, น้ำโซดา, น้ำเชื่อมและน้ำหวานอื่นๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรื่องของแคลอรีอาจที่บาง ก็จะไม่เท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแคลอรีมากกว่า

3.2.8 ดื่มได้ทุกเพศ ทุกวัย : ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ สามารถทำเองได้ ดังนั้น ก็จะสามารถเลือกวัตถุดิบเองได้ จึงมั่นใจได้ว่า ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย

3.2.9 เพิ่มความสดชื่น : ในบางครั้งอยากดื่มอะไรที่สดชื่นในวันที่อากาศร้อนๆ บ้าง ม็อกเทลนับเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่สามารถดื่มได้และเป็นการรีเฟรชต่อร่างกายได้ดีทีเดียว

3.2.10 ไม่มีผลต่อารนอนหลับ : การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะส่งผลกระทบต่อระบบประสาท จะทำให้รู้สึกง่วง และดับทำงานหนักมากขึ้น แต่สำหรับม็อกเทล หายกังวลในเรื่องนี้เหล่านี้ไปได้

3.2.11 ส่งผลดีต่อสุขภาพ : ม็อกเทลเน้นในเรื่องของส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และสามารถสังสรรค์ได้อย่างเพลิดเพลิน

3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล

3.3.1 น้ำส้ม (Orange Juice)

จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์ (2564) ได้กล่าวว่า น้ำส้ม เป็นน้ำส้มที่ได้ผ่านกรรมวิธีจากการคั้นโดยตรงจากส่วนที่บริโภคได้ของผลส้มที่แก่และสด อาทิ ส้มเกลี้ยง, ส้มเซ้ง, ส้มเขียวหวาน, ส้มโชกุน, ส้มสายน้ำผึ้ง, ส้มสีทอง, ส้มสีทับทิม และส้มวาเลนเซียหรือพันธุ์อื่นๆ ที่เหมาะสมที่อยู่ลักษณะพร้อมบริโภค



รูปภาพที่ 3.2 : Orange Juice

ที่มา : <https://www.facebook.com/nuboon.catering>

3.3.1.1 ประโยชน์ของน้ำส้ม

1. มีสารต้านอนุมูลอิสระ สารฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) แคมโพรทีนอยด์ (Carotenoid) และวิตามินซี (Vitamin C) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ทำให้ภูมิคุ้มกันของร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และยังช่วยป้องกันโรคหัวใจ, โรคมะเร็ง และโรคเบาหวาน

2. บำรุงหัวใจ โรคหัวใจ เป็นปัญหาที่ร้ายแรงที่สุด ซึ่งมีผู้เสียชีวิตมากกว่า 17 ล้านคนทั่วโลกในแต่ละปี การดื่มน้ำส้มอาจช่วยลดปัจจัยเสี่ยงหลายอย่างสำหรับโรคหัวใจ อาทิ ความดันโลหิตสูง และมียังช่วยไขมันดี (High Density Lipoprotein; DHL) และลดไขมันเลว (Low Density Lipoprotein; LHL)

3. ลดการอักเสบของโรคเรื้อรังได้ การดื่มน้ำส้มจะสามารถช่วยลดอาการอักเสบของโรคเรื้อรังต่างๆ ได้ อาทิ โรคหัวใจ และโรคมะเร็งบางชนิดได้

4. ช่วยให้สมองหลั่งสารแห่งความสุข (Happy Hormones) ออกมาอย่างสารเซโรโทนิน ช่วยให้รู้สึกดีเปล่งปลั่ง อารมณ์ดีมากขึ้นได้

3.3.2 น้ำมะนาว (Lemonade)

รวิ เสฐฐภักดี (2553) ได้กล่าวว่า น้ำมะนาว เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลมะนาวที่สด และอยู่ในสภาพดีมาล้างให้สะอาด ผ่าครึ่ง และคั้นเอาแต่ส่วนที่เป็นน้ำมะนาว (Lemonade) ผสมน้ำปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาล (Sugar) หรือ น้ำผึ้ง (Honey) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกัน อาจจะปรุงแต่งสีกลิ่นรสด้วยน้ำผัก (Vegetable Juice) น้ำผลไม้ (Juice) เกลือนำไปให้ความร้อน ที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมบรรจุในภาชนะบรรจุขณะร้อนแล้วทำให้เย็นทันที



รูปภาพที่ 3.3 : Lemonade

ที่มา : <https://www.k-bigc.com/th/product/น้ำมะนาว-ฟ้าไทย-500มล/>

3.3.2.1 ประโยชน์ของน้ำมะนาว

1. ช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ให้บีบตัว เพื่อขับสารพิษออกพร้อมกับอุจจาระ เหมือนเป็นการดีท็อกซ์ (Detoxes) เมื่อดื่มเข้าไปแล้ว อาจทำให้เกิดการขับถ่ายในเวลาต่อมา
2. ช่วยสร้างเสริมภูมิคุ้มกันไม่ให้ร่างกายเป็นหวัด หรือ ช่วยให้อาการหวัดดีขึ้นได้ และยังสมารถต่อต้านการอักเสบ เพิ่มของการดูดซึมธาตุเหล็กในร่างกาย และมีโพแทสเซียมสูง (Hyperkalemia) ซึ่งมีส่วนสำคัญต่อการทำงานของสมองและเส้นประสาท
3. ช่วยบรรเทาอาการต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารไม่ย่อย อาทิ อาการท้องอืด
4. มะนาวอุดมไปด้วยกรดซิตริก (Citric Acid), วิตามินซี (Vitamin C), สารต้านอนุมูลอิสระต่างๆ จึงช่วยป้องกันไม่ให้เซลล์ผิดปกติทำร้าย และช่วยให้ผิวพรรณสดใส, ลดความมัน, ลดริ้วรอย และสิ่ว มะนาวมีสารที่ช่วยขจัดกรดต่างๆ ที่ตกค้างให้ออกไป
5. ช่วยย่อยอาหาร น้ำมะนาวมีองค์ประกอบคล้ายกรดไฮโดรคลอริก (Hydrochloric) ที่อยู่ในน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร จึงช่วยเสริมแรงย่อยอาหารได้ดีขึ้น มีประโยชน์โดยเฉพาะกับผู้สูงอายุ ที่ร่างกายผลิตกรดมาย่อยอาหารได้น้อยลง

3.3.3 น้ำเชื่อมตะไคร้ (Lemongrass Syrup)

บุษกร ทองใบ (2538) ได้กล่าวว่า น้ำเชื่อมตะไคร้ เป็นพืชสมุนไพรไทยที่ปลูกได้ทั่วไปในประเทศไทยสามารถหาได้ง่ายในปริมาณมากและราคาไม่แพง มีกลิ่นที่หอมและมีรสหวาน จึงทำให้เหมาะสำหรับการมาทำเป็นเครื่องดื่มประเภทของม็อกเทล (Mocktail) และค็อกเทล (Cocktail) ที่ใส่และกลิ่นเฉพาะตัว และมีคุณค่าทางอาหาร อาทิ วิตามินเอ (Vitamin A), แคลเซียม (Calcium) และฟอสฟอรัส (Phosphorus) เป็นต้น มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และยังมีสรรพคุณทางยา



รูปภาพที่ 3.4 : Monin Lemongrass Syrup

ที่มา : <http://sukkaphap-d.com/>

3.3.3.1 ประโยชน์ของน้ำเชื่อมตะไคร้

1. ช่วยแก้อาการเบื่ออาหาร ทำให้เจริญอาหาร
2. ช่วยย่อยอาหาร ทำให้ระบบย่อยอาหารสะอาดขึ้น และทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ช่วยล้างพิษในร่างกาย เพราะตะไคร้มีคุณสมบัติขับปัสสาวะ ทำให้ปัสสาวะบ่อยขึ้น และกรดยูริก (Uric Acid) จะถูกขับออกจากร่างกาย
4. ช่วยเสริมสร้างความแข็งแรง และช่วยซ่อมแซมระบบประสาทได้
5. ช่วยลดอาการอักเสบ ตะไคร้ทำให้รู้สึกผ่อนคลาย และช่วยบรรเทาอาการปวดต่างๆ ได้ อาทิ ปวดฟัน, ปวดตามข้อ, ปวดกล้ามเนื้อ
6. ช่วยป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้
7. ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง รักษาโรคหอบหืด

3.3.4 ส้มแมนดาริน (Mandarin Orange)

อัลเลียซ สะอิ (2564) ได้กล่าวไว้ว่า ส้มแมนดาริน เป็นส้มผลขนาดใหญ่ กินสดหรือใช้ใส่ในสลัด มีผลดีต่อท้อง มีปุ่มเล็กบุ๋มเข้าไป และผลมีกลิ่นหอม เนื่องจากมีสารฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) และลิโมนอยด์ (Limonoid) และมีกรดซิตริก (Citric Acid) จำนวนมากจึงทำให้มีรสเปรี้ยว และเป็นแหล่งวิตามินซี (Vitamin C) และฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) และยังช่วยลดความเสี่ยงมะเร็งได้



รูปภาพที่ 3.5 : Mandarin Orange

ที่มา : <https://www.bigc.co.th/product/australian-mandarin-orange.58769>

3.3.4.1 ประโยชน์ของส้มแมนดาริน

1. ฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นสาเหตุของมะเร็ง และยังช่วยยับยั้งการอักเสบที่อาจก่อให้เกิดโรคร้ายแรงอื่นๆ อาทิ โรคหัวใจ, โรคหลอดเลือดสมอง, โรคเบาหวาน และโรคมะเร็ง เป็นต้น
2. วิตามินซี (Vitamin C) ส้ม 1 ลูก มีวิตามินซี (Vitamin C) ประมาณ 50 กรัม เป็นสารต้านอนุมูลอิสระชั้นยอด, ช่วยชะลอความแก่, ช่วยสร้างคอลลาเจน (Collagen) และช่วยลดความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดมะเร็ง
3. วิตามินเอ (Vitamin A) ช่วยบำรุงสายตา ช่วยในการมองเห็น ช่วยให้ระบบภูมิคุ้มกันและอวัยวะภายในทำงานได้อย่างเป็นปกติ
4. วิตามินบี (Vitamin B) ช่วยบำรุงระบบประสาท บำรุงสมอง ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโต ช่วยให้หัวใจทำงานเป็นปกติ ช่วยป้องกันอาหารเหน็บชา และโรคปากนกกระจอก

3.3.5 สะระแหน่ (Kitchen Mint)

ยูวดี จอมพิทักษ์ (2545) ได้กล่าวว่า สะระแหน่ เป็นพืชในสกุลเมนเทล (Mentha) ในวงศ์มินต์ (Labiatae) ซึ่งเป็นวงศ์เดียวกับโหระพา กระจ่าง พืชสกุลเมนเทล (Mentha) มักเรียกในภาษาไทยว่า มินต์ มีอยู่หลากหลายชนิด อาทิ Peppermint (Mentha piperita L.), Spearmint (Mentha spicata L.) มินต์ญี่ปุ่นหรือที่เรียกกันว่า ต้นน้ำมันหอม (Japanese mint, Mentha arvensis L. var piperascens Malinvaud) ซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีเมนเทล (Mentha) ในปริมาณสูง เป็นพันธุ์ ที่ส่งเสริมให้ปลูกเป็นการค้าในปัจจุบันเพื่อนำมากลั่นน้ำมันมินต์ และแยกสารเมนเทล (Mentha) เพราะจะให้เมนเทล (Mentha) สูงถึง 80-89 %



รูปภาพที่ 3.6 : Kitchen Mint

ที่มา : <https://vegetweb.com/สะระแหน่/>

3.3.5.1 ประโยชน์ของสะระแหน่

1. ช่วยรักษาอาการปวดศีรษะไมเกรน
2. ช่วยบรรเทาอาการ และแก้หวัด น้ำมูกไหล อาการไอ
3. ช่วยแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ
4. ช่วยแก้อาการปวด การบวม ผดผื่นคัน
5. ช่วยแก้พิษจากแมลงสัตว์กัดต่อย
6. ช่วยรักษาอาการอ่อนเพลียของร่างกาย
7. ใช้เป็นยา แก้ไข้ร้อน และขับเหงื่อในร่างกาย
8. ใช้ในการตกแต่งกลิ่นเครื่องสำอาง และอาหารต่างๆ

3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วิภาวี สุริโย (2548) ศึกษาการวิจัยเรื่อง "ปัจจัยที่อิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อผัก-ผลไม้พร้อมดื่มเขตกรุงเทพมหานคร" ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อ โดยให้ความสำคัญด้านผลิตภัณฑ์เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาได้แก่ด้านราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริม การตลาด ตามลำดับ ปัจจัยด้านความต้องการดูแลสุขภาพเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมา ได้แก่ ต้องการได้รับสารอาหารครบ 5 หมู่ ในแต่ละวัน และต้องการช่วยในระบบขับถ่าย ปัจจัยทางด้านพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค พบว่าวัตถุประสงค์ในการซื้อ คือ ซื้อเพื่อบริโภคเอง น้ำผัก-น้ำผลไม้ 100% เหตุผลในการซื้อ คือ ซื้อเพื่อดื่มแก้กระหาย รองลงมา คือ เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

อุ๋นเอื้อ สิงห์คำ (2556) ศึกษาเรื่องการกำจัดสารพิษออกจากร่างกายด้วยวิธีการบำบัดธรรมชาติ จากการศึกษาพบว่า สารพิษ (Toxins) เกิดขึ้นจากสิ่งแวดล้อมทั้งภายนอกและภายในร่างกายของมนุษย์การสะสมสารพิษ เช่น อนุมูลอิสระ (Free Radical), คอเลสเตอรอลไม่ดี (Low density lipoprotein : LDL), ไขมันไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride), น้ำตาลในเลือดสูง (Hyperglycemia) และภาวะเครียดทางจิตใจไว้มากๆ ถ้าไม่จำกัดออกให้ทันท่วงที่ย่อมเป็นการเสี่ยงต่อโรคร้ายไข้เจ็บนานาชนิด ดังนั้นการแก้ปัญหาสุขภาพที่ต้นเหตุจึงต้องกำจัดสารพิษออกจากร่างกายให้เร็วที่สุด และส่งเสริมระบบขับของเสียออกจากร่างกายให้สามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

อรอุมา กลีบลำดวน (2557) Easy Drink เครื่องดื่มทำง่ายสูตรหลายร้านดัง จากผลการศึกษาพบว่า น้ำ หรือ เครื่องดื่มที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เราจำเป็นต้องดื่มน้ำเพื่อให้ร่างกายสมดุลการดื่มน้ำ หรือ เครื่องดื่มไม่มีกดเฉพาะตัว เพียงแค่เลือกดื่มที่ชอบเรื่องเวลาดื่มที่เหมาะสมเท่านั้น ก็ช่วยรักษาสมดุลร่างกายได้ ดังนั้นการเลือกดื่มเครื่องดื่มสำหรับวันจึงเป็นเรื่องที่ไม่ควรมองข้าม เริ่มจากเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มร้อน เครื่องดื่มเย็น และเครื่องดื่มประเภทปั่นซึ่งเป็นเมนูรูปแบบใหม่สำหรับผู้ที่ต้องการทำเครื่องดื่มเองที่บ้าน ไม่ต้องเสียเวลากับการเดินทางและไม่ต้องเสียเงินจำนวนหลายร้อยบาทต่อแก้วให้เครื่องดื่มดีๆ สักแก้ว

ปญญา จิยพงศ์ และอรอนงค์ หุ่นฉายศรี (2562) ได้กล่าวว่า ม็อกเทล (Mocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) มีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ พืช สมุนไพร ผลไม้สด หรือแห้งหลายชนิดมาคั้นน้ำผสมกัน อาจผสมน้ำโซดาไปด้วย โดยมีกรรมวิธีการผลิตคล้ายค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ หรือดื่มเพื่อสุขภาพเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย น้ำข่ามีคุณสมบัติช่วยให้เครื่องดื่มมีรสนุ่มนวลขึ้น

และ ยังเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้แก่เครื่องดื่ม เนื่องจากข้าวที่มีวิตามินบีสูง (Vitamin B) และสารอาหารต่างๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ผักผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิด ที่มีสรรพคุณบำรุงสุขภาพ เช่น กระจับแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะและช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ทำให้เจริญอาหาร เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์ม็อกเทลชนิดใหม่ ช่วยเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

กฤษณะ จิรนดิพงษ์กุล, ณัฐพล ทองชัยไพโรจน์, สมิทธิ ลิทธิสาร (2562) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา เรื่อง เครื่องดื่มสมูทตี้ที่ออกซ์สามสี (Three-Color Smoothie Detix Drink) มีวัตถุประสงค์ เพื่อทำให้เกิดการสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มใหม่ๆ และสร้างรายได้ในกับทางสถานประกอบการ เพื่อช่วยลดปริมาณของเหลือใช้จำพวกผักและผลไม้ภายในสถานประกอบการ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากของเหลือทิ้ง ได้จัดทำการศึกษาความคิดเห็นด้วยการแจกแบบสอบถามออนไลน์ให้กับกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานในแผนกต่างๆ ภายในโรงแรม เช่น พนักงานแผนกจัดเลี้ยง พนักงานแผนกครัว พนักงานแผนก food and beverage store จำนวน 30 ชุด ผลการศึกษาพบว่าจากการทำแบบสอบถามโดยกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ประโยชน์ที่ได้รับจากการทางเครื่องดื่มสมูทตี้ (ค่าเฉลี่ย = 4.40 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. = 0.56) และการเลือกใช้วัตถุดิบที่ให้สรรพคุณต่อร่างกาย (ค่าเฉลี่ย = 4.37 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. = 0.67)

พุทธชาติ อธิธิกันตวัฒน์ (2564) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา เรื่อง ม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) มีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่ ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน โดยการประเมินนั้นพบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) สรุปได้ว่าจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ได้จัดทำโครงการเรื่อง ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้ เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มม็อกเทล เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. น้ำส้ม | 90 มิลลิลิตร |
| 2. น้ำมะนาว | 15 มิลลิลิตร |
| 3. น้ำเชื่อมตะไคร้ | 30 มิลลิลิตร |
| 4. ส้มแมนดาริน | ¼ ลูก |
| 5. สาระแทน | ตกแต่ง |
| 6. เปลือกส้มแมนดาริน | ตกแต่ง |
| 7. น้ำแข็งก้อน | |

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ทำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

1. จิกเกอร์ (Jigger)
2. แมนฮัตตัน เชกเกอร์ (Manhattan Shaker)
3. มีดปอกผลไม้ (Paring Knife)
4. เขียงพลาสติก (Plastic Cutting Board)
5. ที่บดค็อกเทล (Muddler)
6. แก้วชิร็อกโค ไฮบอล (Scirocco Hi Ball Glass)
7. หลอดดูดน้ำ (Drinking Straws)

4.3 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

4.3.1 การทำเครื่องดื่ม

4.3.1.1 นำเนื้อส้มแมนดาริน ¼ ลูก ที่เตรียมลงในแมนฮัตตัน เชกเกอร์ (Manhattan Shaker) และบดด้วยที่บดค็อกเทล (Muddler)

4.3.1.2 นำจิกเกอร์ (Jigger) มาตวงในปริมาณ น้ำส้ม 90 มล. น้ำมะนาว 15 มล. และน้ำเชื่อมตะไคร้ 30 มล. ลงไปในแมนฮัตตัน เชกเกอร์ (Manhattan Shaker)

4.3.1.3 ใส่ น้ำแข็งสี่เหลี่ยม (Cube Ice) ลงไปในแมนฮัตตัน เซกเกอร์ (Manhattan Shaker) ปิดฝา และเขย่าเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน

4.3.1.4 นำแก้วชิร็อกโค ไฮบอล (Scirocco Hi Ball Glass) พร้อมกับใส่น้ำแข็งสี่เหลี่ยม (Cube Ice) มาตั้งรอไว้

4.3.1.5 เปิดฝา และรินใส่ลงแก้วชิร็อกโค ไฮบอล (Scirocco Hi Ball Glass)

4.3.1.6 ตกแต่งด้วยยอดใบสะระแหน่ และเปลือกส้มแมนดาริน เพื่อความสวยงาม เสียบหลอดดูดน้ำ (Drinking Straws)

4.4 รูปเครื่องดื่มมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้

เครื่องดื่มมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)



รูปภาพที่ 4.1 : Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

4.5 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้

ตารางที่ 4.1 : แสดงการคำนวณต้นทุนมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา	/	หน่วย	ต้นทุน
น้ำส้ม	90 มิลลิลิตร	276.45 บาท	/	5,000 มิลลิลิตร	4.98
น้ำมะนาว	15 มิลลิลิตร	70.00 บาท	/	750 มิลลิลิตร	1.40
น้ำเชื่อมตะไคร้	30 มิลลิลิตร	380.00 บาท	/	700 มิลลิลิตร	16.29
ส้มแมนดาริน	100 กรัม	75.00 บาท	/	1,000 กรัม	7.50
ใบสะระแหน่	1 กรัม	20 บาท	/	50 กรัม	0.40
น้ำแข็งก้อน	250 กรัม	18.00 บาท	/	1,565 กรัม	2.88
รวมต้นทุนเครื่องดื่ม (1 แก้ว)					33.45

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของเมนูมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) 1 แก้ว คิดเป็นจำนวนเงินได้ 33.45 บาท ถ้าหากในอนาคตจะทำขายในโรงแรม จะต้องตั้งราคาขายแก้วละ 180.00 บาท ซึ่งจะทำให้เมนูมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้

(Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) จะสามารถเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรมในอนาคตได้ และยังช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่ต้องทิ้งในแต่ละวันได้มากขึ้น แต่เมนูม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ยังอยู่ในช่วงทดลองเมนู ดังนั้น ขึ้นอยู่กับทางโรงแรมว่าจะนำไปเป็นเมนูเพื่อให้บริการแก่ลูกค้าในชั้นนักรูทิจ (Exclusive Floor) เท่านั้น

4.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

ผู้จัดทำได้นำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ให้พนักงานในโรงแรมจำนวน 30 คน ได้ทดลองชิมรสชาติ หลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ในรูปแบบออนไลน์ เพื่อทำการวิเคราะห์ และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ ค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของอาจารย์บุญชุม ศรีสะอาด มีการกำหนดการแปลความหมาย ได้ดังนี้

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

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ หรือ แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม

4.6.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	20	66.67
หญิง	10	33.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.67 และเพศหญิงมีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 33.33

ตารางที่ 4.3 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ต่ำกว่า 20 ปี	-	-
21-30 ปี	15	50.00
31-40 ปี	13	43.33
มากกว่า 40 ปี	2	6.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีอายุ 21-30 ปีมีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาผู้ที่มีอายุ 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.33 ตามลำดับ ผู้ที่มีมากกว่า 40 ปี มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.67

ตารางที่ 4.4 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
จัดเลี้ยง (Banquet)	19	63.33
ครัว (Kitchen)	5	16.67
สจ๊วต (Steward)	3	10.00
แม่บ้าน (Housekeeping)	2	6.67
ช่าง (Engineering)	1	3.33
อื่นๆ	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.33 รองลงมาเป็นแผนกครัว (Kitchen) คิดเป็นร้อยละ 16.67 และแผนกสจ๊วต (Steward) คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ แผนกช่าง (Engineering) มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33

4.6.2 ความพึงพอใจของมือกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass

Mocktail)

ตารางที่ 4.5 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมือกเทลน้ำส้มตะไคร้

ประเมินความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. สีสี้นของมือกเทลน้ำส้มตะไคร้มีความสวยงาม	3.80	1.24	มาก
2. มีการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ	3.70	1.21	มาก
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีต่อร่างกาย	3.70	1.29	มาก
4. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นมาได้	3.77	1.19	มาก
5. สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้	3.73	1.26	มาก
6. มีประโยชน์ที่ได้รับจากการทานเครื่องดื่ม	3.73	1.26	มาก
7. มีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์	3.73	1.23	มาก
8. ส้มแมนดารินสามารถช่วยย่อยอาหารและการบรรเทาอาการขาดน้ำได้	3.70	1.21	มาก
9. ประโยชน์ของตะไคร้สามารถช่วยลดความดันโลหิตได้	3.77	1.30	มาก
10. สามารถนำมาวางขายได้จริง	3.77	1.19	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	3.74	1.24	มาก

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจมาก คือ สีสี้นของมือกเทลน้ำส้มตะไคร้มีความสวยงาม มีค่าเฉลี่ย 3.80 รองลงมาคือ มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นมาได้, ประโยชน์ของตะไคร้สามารถช่วยลดความดันโลหิตได้, สามารถนำมาวางขายได้จริง มีค่าเฉลี่ย 3.77 รองลงมาคือ สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้, มีประโยชน์ที่ได้รับจากการทานเครื่องดื่ม, มีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 3.73 ตามลำดับ จากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมือกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปผลโครงการงาน

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ของแผนกจัดเลี้ยง เช่น ประสานงานแผนกอื่นๆ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ พบว่าส้มแมนดารินและน้ำเชื่อมตะไคร้ที่เหลื่อใช้สามารถทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ และเพิ่มรายได้จากของที่เหลื่อใช้ได้ ทางผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) เป็นการตอบแบบสอบถามในรูปแบบของออนไลน์ "มีอกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)" ให้กับพนักงานในโรงแรม เป็นจำนวน 30 คน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 มีอายุ 21-30 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และส่วนใหญ่เป็นแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของมีอกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการงาน

5.1.2.1 ลักษณะของแก้วไฮบอล (Highball) ไม่สามารถดึงดูดลูกคำได้

5.1.2.2 การผสมวัตถุดิบในมีอกเทลครั้งแรก รสชาติของเครื่องดื่มไม่มีความหวานของน้ำเชื่อมตะไคร้

5.1.3 การแก้ไขปัญหาในการทำโครงการงาน

5.1.3.1 ปรับเปลี่ยนแก้วไฮบอล (Highball) เป็นแก้วชิร็อกโค ไฮท์บอล (Scirocco Hi Ball)

5.1.3.2 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาเพื่อเพิ่มความหวานของน้ำเชื่อมตะไคร้

5.2 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดทำโครงการงานให้มากขึ้น

5.2.3 ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับเนื้อหาในการทำโครงการงานให้มากขึ้น

5.2.3 ควรตรวจสอบให้ละเอียด และมีความรอบคอบในการทำโครงการงานให้มากขึ้น

บรรณานุกรม

- กฤษณะ จิรเนติพงษ์กุล. (2562). เครื่องดื่มสมูทตี้ที่ออกซ์สาม. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/three-color-smoothie-detox-drink/>
- จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์. (2564). ประโยชน์ของน้ำส้ม. เข้าถึงได้จาก <https://helloworld.com/>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale).
กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุญกร ทองใบ. (2538). ประโยชน์ของน้ำเชื่อมตะไคร้. เข้าถึงได้จาก <https://sukkaphap-d.com/>
- ปริญญญา จิยพงศ์ และ อรอนงค์ หุ่นฉายศรี. (2562). เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรรไทย. กรุงเทพฯ: สำนักเทคโนโลยีชุมชนกรมวิทยาศาสตร์บริการ.
- พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข และวนิดา เลิศพิพัฒนานนท์. (2564). ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานในธุรกิจท่องเที่ยวและการบริการ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสยาม.
- พุทธชาติ อธิกันตวัฒน์. (2564). ม็อกเทลซันทูเดอะมูน. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/sun-to-the-moon-mocktail/>
- รวี เสธฐักดี. (2553). ประโยชน์ของน้ำมะนาว. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขากำแพงแสน.
- โรงแรมเจดับเบิลยู แมริออท กรุงเทพฯ. (2566). JW Marriott Hotel Bangkok. เข้าถึงได้จาก <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/>
- ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). ม็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17725602/ม็อกเทล>
- อัลเลิซ สะอิ. (2564). ประโยชน์ของส้มแมนดาริน. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/>
- Momandbaby. (2565). ประโยชน์ของม็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <https://momandbaby.net/pregnant-mother/health/mocktail/>



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



ภาพการปฏิบัติงาน ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok)



ภาพตั้งเสิร์ฟน้ำเปล่าที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water), น้ำผลไม้ (Juice)

พร้อมถาดแก้วน้ำ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพตั้งเสิร์ฟน้ำอัดลม (Set Soft Drink)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะกำลังจัดบุทและเตรียมเครื่องดื่มพิเศษให้สำหรับลูกค้าที่มาร่วมงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะปฏิบัติงาน โต้ะเงินสำหรับแขก 250 คน เตรียมแก้วและเครื่องดื่มไว้สำหรับลูกค้า
โดยเช็ดแก้วทุกใบให้สะอาด
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะกำลังจัดเตรียมเครื่องดื่มไว้สำหรับลูกค้าที่มาเข้าร่วมงาน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะจัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะจัดระเบียบเครื่องดื่มในตู้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพขณะจัดระเบียบตู้ชา กาแฟ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพฉบับที่กอุณหภูมิตู้เย็น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



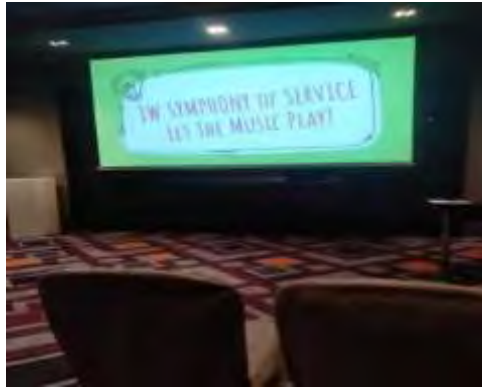
ภาพปั้นแก้ว
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพเทรนนั่งกับหัวข้อ Table Manners
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพออนไลน์เทรนนั่งกับหัวข้อ ด้านบริการ (Service)
ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพเทรนนึงกับหัวข้อ JW SYMPHONY OF SERVICE LET THE MUSIC PLAY!

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)



ภาพอาจารย์ที่ปรึกษามานิตเทศก์ ขณะกำลังปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2566)

ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบการประเมินสอบถามความพึงพอใจโครงการสหกิจ
เรื่อง ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้
(Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

ต่ำกว่า 20 ปี

21-30 ปี

31-40 ปี

มากกว่า 40 ปี

3. แผนก

จัดเลี้ยง (Banquet)

ครัว (Kitchen)

สจ๊วต (Steward)

แม่บ้าน (Housekeeping)

ช่าง (Engineering)

อื่นๆ _____

ตอนที่ 2 : แบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่านมากที่สุด

เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 = มากที่สุด

ระดับ 4 = มาก

ระดับ 3 = ปานกลาง

ระดับ 2 = น้อย

ระดับ 1 = น้อยที่สุด

ประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. สีส้นของมือกเทลงน้ำส้อมตะไคร้มีความสวยงาม					
2. มีการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ					
3. มีการเลือกใช้วัสดุคืบที่ดีต่อร่างกาย					
4. มีการนำไอเดียมาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ขึ้นมาได้					
5. สามารถสร้างเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้					
6. มีประโยชน์ที่ได้รับจากการทานเครื่องดื่ม					
7. มีความริเริ่มอย่างสร้างสรรค์					
8. สัมมนคารินสามารถช่วยย่อยอาหารและการบรรเทาอาการขาดน้ำได้					
9. ประโยชน์ของตะไคร้สามารถช่วยลดความดันโลหิตได้					
10. สามารถนำมาวางขายได้จริง					

ตอนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ หรือ แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ พนักงานที่ปรึกษามีความเห็นว่างานโครงการม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) เมนูนี้เป็นเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ และไม่เคยเจอมาก่อน การที่นำเอาส้มแมนดารินและน้ำเชื่อมตะไคร้มาผสมกันให้เกิดเป็นเครื่องดื่มม็อกเทล เป็นความคิดสร้างสรรค์ดี เพราะมีส่วนประกอบหลักมาจากส้มแมนดารินและน้ำเชื่อมตะไคร้ที่มาจากของเหลือทิ้ง มาใช้ให้เกิดประโยชน์ที่ดีต่อร่างกายได้จริง และมีประโยชน์ต่อโรงแรมระดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ate', is written over a white rectangular background.

พนักงานที่ปรึกษา

(คุณ คมสันต์ ทรัพย์เจริญ)



ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ

ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

(Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)

นาย เอกภพ จันผาด รหัสนักศึกษา 6204400091

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม แขวง บางหว้า เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

E-mail : aekaphob.chanphad@gmail.com

บทคัดย่อ

โครงการม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้ 2) เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล 3) เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ของโรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) โดยผู้จัดทำมีหน้าที่จัดเตรียมเครื่องดื่มต่างๆ อาทิ 1. น้ำเปล่าที่หมักด้วยผักและผลไม้ (Infused Water) 2. น้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร (Juice or Herbal Juice) 3. น้ำอัดลม (Soft Drink) ให้กับจำนวนของลูกค้าตามวันและเวลาที่มีการประชุมในแต่ละห้องงาน จัดเลี้ยงให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาว่าสามารถนำผลไม้ที่เหลือทิ้งดังกล่าวมาทำเป็นเครื่องดื่ม ม็อกเทลที่คิดเป็นรายการเครื่องดื่มใหม่ขึ้น เป็นวิธีง่าย และสามารถทำได้เองขอแค่เพียงใช้อุปกรณ์ที่สามารถหาได้ทั่วไป และวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากสรรพคุณจากผักผลไม้ รวมถึงสมุนไพรต่างๆ ที่มีเหลือทิ้ง มีประโยชน์ต่อร่างกาย และทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการโรงแรมเกิดความสนใจในเครื่องดื่มชนิดนี้ มีความต้องการทราบถึงส่วนผสมที่นำมาใช้ ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งในการส่งเสริมการขาย เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 21-30 ปี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74

คำสำคัญ: น้ำส้ม, น้ำเชื่อมตะไคร้, ม็อกเทล

Abstract

The Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail project aimed: 1) To mixed mandarin orange with lemongrass syrup; 2) To research how to make mocktail; 3) To use remaining raw materials for maximum benefit and increase income from leftlovers. During the cooperative education, as a banquet at the JW Marriott Hotel Bangkok, the student was responsible for preparing drinks, such as; 1. Infused Water 2. Juice or Herbal Juice 3. Soft Drink during the banquet schedule and to welcome the guests. It was seen that there was a large quantity of fruit that could be used to make mocktail drinks, so the student created new beverage items with a simple method and common equipment. The properties of vegetables, fruits and herbs are beneficial to the body and interests hotel guests in this beverage. It is necessary to know the ingredients used, which is one of the promotion channels to increase the hotel's income.

From the employee satisfaction survey of 30 people, it was found that most of the respondents were male, aged 21-30 years and most respondents worked in the banquet. The results of the satisfaction questionnaire for the "Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail" were summarized in the mean and standard deviation tables. There was a high level of satisfaction, representing an overall average of 3.74.

Keywords: orange juice, lemongrass syrup, mocktail

ที่มาของปัญหา

จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ในตำแหน่งพนักงานจัดเลี้ยง (Banquet Server) ซึ่งเป็นแผนกที่เกี่ยวกับเรื่องการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) แต่ลักษณะของการทำงานมีส่วนที่แตกต่างกันอยู่ โดยที่แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) จะมีหน้าที่คอยดูแลห้องอาหาร ซึ่งเป็นการบริการลูกค้ากลุ่มย่อยๆ ในขณะที่แผนกจัดเลี้ยง (Banquet) จะต้องเตรียมการ และการบริการคนครั้งละมากๆ จึงจำเป็นต้องให้การทำงาน มีความคล่องตัวสูง และทางผู้จัดทำอยู่ในส่วนงาน ของเครื่องดื่ม (Beverage) ทั้งหมด และผู้จัดทำได้เห็น ว่า ในแต่ละวันมีน้ำส้มและน้ำเชื่อมตะไคร้ที่เหลือใช้ สำหรับ ในการจัดประชุมเนื่องมาจากลูกค้าส่วนใหญ่ที่ใช้บริการ ห้องประชุมของโรงแรมไม่ค่อยดื่มน้ำผลไม้กันในช่วงเช้า จึงทำให้มีน้ำผลไม้ดังกล่าวมีการเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงได้ปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาว่าควรที่จะทำเมนูรายการเครื่องดื่มมีอกเทลเป็นเมนูรายการใหม่ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการและเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า ทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการใน ส่วนของห้องประชุมสามารถเลือกดื่ม ได้แต่ละช่วงของการพักผ่อน (Coffee Break) และยังทำให้ลูกค้ามีตัวเลือกในการดื่มเพิ่มมากขึ้น ผู้จัดทำได้คิดค้นสูตร มีอกเทล ที่มาจากการสังเกตในช่วงของการช่วงของการ พักดื่มกาแฟ (Coffee Break) และในแต่ละครั้งจะต้องเตรียมเครื่องดื่ม ดังนี้ 1. น้ำเปล่าที่หมักด้วยผัก และผลไม้ (Infused Water) อาทิ ส้มแมนดาริน (Mandarin Orange), เลมอน (Lemon) ช่วงระยะเวลา ก่อนเข้าห้องประชุมประมาณ 07:00 น. 2. น้ำผลไม้ (Juice) อาทิ น้ำทับทิม (Pineapple Juice), น้ำแอปเปิ้ล (Apple Juice), น้ำฝรั่ง (Guava Juice), น้ำส้ม (Orange Juice), น้ำกีวี (Kiwi Juice), น้ำองุ่น (Grape Juice), และน้ำสมุนไพร (Herbal Juice) อาทิ น้ำใบเตย (Pandan Juice), น้ำกระเจี๊ยบ (Roselle Juice), น้ำตะไคร้ (Lemongrass Juice) และน้ำอัญชัน (Butterfly Pea Juice) ช่วงระยะเวลา ก่อนประมาณ 10:00 น. 3. น้ำอัดลม (Soft Drink) อาทิ เป๊ปซี่ (Pepsi), เป๊ปซี่ แมกซ์ (Pepsi Max), เซเว่นอัพ (7up) และมิรินดา ส้ม (Mirinda Orange) และยังมีเครื่องดื่มพิเศษ (Special Drinks) เป็นเครื่องดื่มทำให้อุณหภูมิสดชื่น (Refresh) มีความพร้อมในการประชุมของช่วงบ่าย อาทิ ชาเย็น (Iced Milk Tea), ชาเขียว (Green Tea), ชามะนาว (Lemon Iced Tea), ไอศกรีม (Iced Black Coffee), หรือเป็นน้ำผลไม้กั้นสด (Squash)

จุดกำเนิด เครื่องดื่มแบบ Non-Alcohol เกิดขึ้น

น้ำผลไม้ปั่น (Smoothie) ช่วงระยะเวลา ก่อนประมาณ 14:00 น.

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้
2. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทมีอกเทล
3. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้มีทางเลือกให้กับลูกค้าได้ลองรสชาติแปลกใหม่เพิ่มขึ้น และมีความหลากหลายในด้านรสชาติ และรสชาติใหม่ ๆ
2. ได้เมนูเครื่องดื่มเป็นแนวทางให้กับโรงแรมสามารถนำไปเพิ่มในรายงานเมนูเครื่องดื่ม
3. ได้เพิ่มทักษะการทำเครื่องดื่มที่ใช้ในการสร้างสรรค์ และคิดสูตรใหม่ ๆ
4. โรงแรมมีรายได้เพิ่มจากการเสนอขายเมนูเครื่องดื่ม มีอกเทลน้ำส้มตะไคร้

บททวนวรรณกรรม

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ความหมาย คำว่า Mock (มีอก) แปลว่า "การลอกเลียนแบบ" ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำๆ นี้ ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า COCKTAIL (ค็อกเทล) โดยบัญญัติคำว่า มีอกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้ทั้งหมด โดยที่คำว่า "มีอกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) ช่วงปี ค.ศ. 1980 (พ.ศ. 2523) โดย นายวิลเลียม ยูจีน สมิธ (Mr. William Eugene Smith) นักการเมืองชาวอเมริกา เป็นผู้ที่ทรงรณรงค์ให้ชาวอเมริกา เลิกดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ผสม แล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) แทน จนมีเครื่องดื่มมีอกเทล (Mocktail) ที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า Mr. Pussy Foot

ดังนั้นคำว่า Mocktail (มีอกเทล) โดยส่วนใหญ่ จะหมายถึงเครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ คำว่า Mocktail (มีอกเทล) จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail (ค็อกเทล) จริงๆ แล้วคำว่า Mock (มีอก) เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock (ค็อก) เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจง คำว่า Mocktail (มีอกเทล) ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) หรือ มีแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ

ประโยชน์ของมีอกเทล

ที่นครนิวยอร์ก (New York) ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States) ในศตวรรษที่ 19 น่าจะถือกำเนิดมาพร้อมๆ กับ เครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) การดื่มกันส่วนใหญ่ จะเน้นในเรื่องของการบำรุงสุขภาพร่างกายมากกว่า ด้วยรสชาติของผลไม้ที่มีหลากหลายรส ทำให้เครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) และพังก์ (Punch) ก็มีหลากหลายสูตร หลากหลายรสชาติเช่นกัน แต่จะมีสีสันมากกว่า รวมถึง การตกแต่งในแก้ว ด้วยเนื้อผลไม้ด้วย เครื่องดื่มประเภทนี้ จะเป็นที่นิยมดื่มกันมากในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากผู้คนหันมาดูแลสุขภาพร่างกายกันมากขึ้น และยังเป็นที่ยอดนิยมมากในประเทศแถบเอเชีย (Asia) ม็อกเทล (Mocktail) และพังก์ (Punch) ดื่มแล้วทำให้สดชื่นใจ คับกระหาย คลายร้อนได้ และยังเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมสูงที่ร้านหรือภายในโรงแรมนั้นๆ

เครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ที่มีชื่อเสียงที่ทำให้ผู้คนรู้จักกับเครื่องดื่มชนิดนี้ คือ Shirley Temple ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1930 (พ.ศ. 2473) และสูตรอื่นๆ อาทิ Beach Blanket Bingo, Pearls and Lace, Pony's Neck, Cranberry Cooler, San Francisco, Margarita, Cinderella, Virgin Pinacolada, Roy Rogers เป็นต้น

ม็อกเทล (Mocktail) มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล (Cocktail) แต่มีจุดที่แตกต่างกัน คือ ม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ด้วย คำว่า Non-Alcohol ไม่ใส่แอลกอฮอล์และยังไม่มีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการเขย่าและกรอง (Shake & Strain), การคนผสม (Stir), การรินและเท (Build & Pour) และการปั่น (Blend) รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ (Fruit), โยเกิร์ต (Yogurt), นม (Milk), วิปครีม (Whip Cream), ชา (Tea), กาแฟ (Coffee), น้ำอัดลม (Soft Drink), โซดา (Soda), น้ำเชื่อม (Syrup) และน้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ (Cordial)

นิยมดื่ม Mocktail เป็นเครื่องดื่มที่ดื่มกินสำหรับงานเลี้ยงปาร์ตี้ในวันหยุดหรือในโอกาสพิเศษ เน้นเพื่อการดื่มกินง่าย เพื่อความสบาย ผ่อนคลายอารมณ์ ส่วนการผสม จะมีส่วนผสมหลัก เช่น น้ำผลไม้ (Juice) และโซดา (Soda)

การเสิร์ฟ ก็จะใส่ในแก้วตามขนาด และปริมาณของเครื่องดื่ม โดยมักจะมีการตกแต่งปากแก้วด้วยมะนาว (Lime) และเชอร์รี่ (Cherry) หรือ ผลไม้ (Fruit) อื่นๆ ขึ้นอยู่กับบาร์เทนเดอร์ แต่ละคนผสมใช้หลักการเดียวกับส่วนผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

1. มีประโยชน์ต่อร่างกาย : เนื่องจากม็อกเทล (Mocktail) มีส่วนผสมของน้ำผลไม้ (Juice) ยิ่งถ้าอยากให้มีประโยชน์มาก ก็จะสามารถเพิ่มส่วนผสมที่ให้คุณค่าทางอาหารตามที่เรากำลังต้องการได้ ไม่ว่าจะเป็นผลไม้ที่มีวิตามินสูง และใช้ความหวานจากน้ำผึ้งแทนน้ำตาลหรือเป็นสูตรหวานน้อยกินได้บ่อยๆ แบบไม่ต้องกลัวอ้วน

2. ดื่มเท่าไรก็ไม่เมา : ไปปาร์ตี้ (Party) ที่ไรตั้งใจว่าจะดื่มแอลกอฮอล์น้อยๆ ค่อยๆ จิบจะได้ไม่เมา แต่ไปๆ มาๆ บรรยากาศคึกคักไป ยิ่งใจไวไม่อยู่ทุกที ลองเปลี่ยนมาดื่มม็อกเทล (Mocktail) แทน ก็สนุกกับปาร์ตี้ (Party) ได้ยาวๆ ไม่ต้องกลัวเมา

3. ทำเองได้ไม่ซับซ้อน : เพียงแค่น้ำผลไม้ (Juice) และส่วนผสมง่ายๆ ที่จะช่วยเพิ่มสีสัน และรสชาติ สามารถสร้างสรรค์ม็อกเทลสูตรตัวเองได้แล้ว วิธีการทำสามารถทำได้หลากหลายแบบ อาจจะใช้กระบอกเชคเกอร์ (Shaker) สำหรับคนมีอุปกรณ์ เขย่าให้ส่วนผสมของเครื่องดื่ม เข้ากันหรืออาจจะเทใส่แก้วแล้วใส่อินทรีย์สาร ก็จะสามารถเป็นม็อกเทลมาดื่มให้รู้สึกสดชื่นได้

4. ราคาขายกระป๋อง : ราคาของส่วนผสมของเครื่องดื่ม ที่แพง มักมาจากส่วนผสมที่มีแอลกอฮอล์ที่เรียกว่า "ค็อกเทล" แต่ส่วนผสมของม็อกเทลไม่ใช้แอลกอฮอล์ จึงทำให้ราคาถูกลงกว่ามาก

5. มีสารอาหารมาก : ส่วนผสมของม็อกเทลจะเป็นส่วนผสมที่มีประโยชน์เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งได้แก่ ผลไม้ สมุนไพร ผักสด น้ำมันมะพร้าว น้ำมันงาหรือน้ำมันเมล็ดงา เป็นต้น

6. ทำง่ายมาก : ม็อกเทลบางอย่างใช้ส่วนผสมเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้น โดยเลือกรสชาติตามใจชอบ และที่สำคัญ การทำม็อกเทลไม่จำเป็นต้องมีประสบการณ์บาร์เทนเดอร์ ก็สามารถทำได้

7. แคลอรีน้อย : เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยส่วนมาก จะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้, น้ำโซดา, น้ำเชื่อมและน้ำหวานอื่นๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรื่องของแคลอรีอาจที่บาง ก็จะไม่เท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแคลอรีมากกว่า

8. ดื่มได้ทุกเพศ ทุกวัย : ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ สามารถทำเองได้ ดังนั้น ก็จะสามารถเลือกวัตถุดิบเองได้ จึงมั่นใจได้ว่า ม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย

9. เพิ่มความสดชื่น : ในบางครั้งอยากดื่มอะไรที่สดชื่น ในวันที่อากาศร้อนๆ บ้างม็อกเทลนับเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่สามารถดื่มได้และเป็นการรีเฟรชต่อร่างกายได้ดีทีเดียว

10. ไม่มีผลต่อกระเพาะอาหาร : การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะส่งผลต่อระบบประสาททำให้รู้สึกง่วงและ (Non-Alcohol) มีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ พืช สมุนไพร ผลไม้

ดับทำงานหนักมากขึ้น แต่สำหรับมือกเทล หายกังวล ในเรื่องนี้ เหล่านี้ไปได้

11. ส่งผลดีต่อสุขภาพ : มือกเทลเน้นในเรื่องของส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และสามารถสังเคราะห์ได้อย่างพิสดาร

วิภาวี สุริโย (2548) ศึกษาการวิจัยเรื่อง "ปัจจัยที่อิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อผัก-ผลไม้พร้อมดื่มเขตกรุงเทพมหานคร" ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อ โดยให้ความสำคัญ ด้านผลิตภัณฑ์เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาได้แก่ ด้านราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริม การตลาด ตามลำดับ ปัจจัยด้านความต้องการดูแลสุขภาพเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมา ได้แก่ ต้องการได้รับสารอาหารครบ 5 หมู่ ในแต่ละวัน และต้องการช่วยในระบบขับถ่าย ปัจจัยทางด้านพฤติกรรม การซื้อของผู้บริโภค พบว่าวัตถุประสงค์ในการซื้อ คือ ซื้อเพื่อบริโภคเอง น้ำผัก-น้ำผลไม้ 100% เหตุผลในการซื้อ คือ ซื้อเพื่อดื่มแก้กระหาย รองลงมา คือ เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

อุณเธิ์ สิงห์คำ (2556) ศึกษาเรื่องการทำจัดสารพิษ ออกจากร่างกายด้วยวิธีการบำบัดธรรมชาติ จากการศึกษาพบว่า สารพิษ (Toxins) เกิดขึ้นจากสิ่งแวดล้อมทั้งภายนอกและภายในร่างกายของมนุษย์การสะสมสารพิษ เช่น อนุมูลอิสระ (Free Radical), คอเลสเตอรอลไม่ดี (Low density lipoprotein : LDL), ไขมัน ไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride), น้ำตาลในเลือดสูง (Hyperglycemia) และภาวะเครียดทางจิตใจไว้มาๆ ถ้าไม่กำจัดออกให้ทันท่วงทีย่อม เป็นการเสี่ยงต่อโรคร้ายไข้เจ็บนานาชนิด ดังนั้นการแก้ปัญหาสุขภาพที่ต้นเหตุจึงต้องกำจัดสารพิษออกจากร่างกายให้เร็วที่สุด และส่งเสริมระบบ ขับของเสียออกจากร่างกายให้สามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

อรอุมา กลีบดำควน (2557) Easy Drink เครื่องดื่มทำง่าย สูตรหลายร้านดัง จากผลการศึกษาพบว่า น้ำ หรือ เครื่องดื่มที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เราจำเป็นต้องดื่มน้ำเพื่อให้ร่างกายสมดุลการดื่มน้ำ หรือ เครื่องดื่มไม่มีกเคเฉพาะตัว เพียงแค่เลือกดื่มที่ชอบเรื่องเวลาดื่มให้เหมาะสมเท่านั้น ก็ช่วยรักษาสมดุลร่างกายได้ ดังนั้นการเลือกดื่มเครื่องดื่มสำหรับวันจึงเป็นเรื่องที่ไม่ควรมองข้าม เริ่มจากเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มร้อน เครื่องดื่มเย็น และเครื่องดื่ม ประเภทปั่นซึ่ง เป็นเมนูรูปแบบใหม่สำหรับผู้ที่ต้องการ ทำเครื่องดื่มเองที่บ้านไม่ต้องเสียเวลากับ การเดินทาง และไม่ต้องเสียเงินจำนวนหลายร้อยบาทต่อแก้วให้เครื่องดื่มดีๆ สักแก้ว

ปญญา จิยพิงค์ และอรอนงค์ ฟู่นฉายศรี (2562) ได้กล่าว ว่า มือกเทล (Mocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

สด หรือแห้งหลายชนิดมาคั้นน้ำผสมกัน อาจผสมน้ำโซดาพร้อมด้วย โดยมีกรรมวิธีการผลิตคล้ายค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นและบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ หรือดื่มเพื่อสุขภาพเครื่องดื่มมือกเทล (Mocktail) ข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย น้ำข้าวมีคุณสมบัติช่วย ให้เครื่องดื่มมีรส นุ่มนวลขึ้นและยังเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้แก่เครื่องดื่ม เนื่องจากข้าวที่มีวิตามินบีสูง (Vitamin B) และ สารอาหารต่างๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ผักผลไม้ และสมุนไพรของไทยหลายชนิดที่มีสรรพคุณบำรุงสุขภาพ เช่น กระเจี๊ยบแดง ป้องกันการจับตัวของไขมันในเส้นเลือด ช่วยขับปัสสาวะและช่วยอาการร้อนใน ตะไคร้ มีกลิ่นหอม ช่วยขับลมในลำไส้ทำให้เจริญอาหาร เครื่องดื่มมือกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทยเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดใหม่ช่วยเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

กฤษฎณะ จิระเนติพงษ์กุล, ณัฐพล ทองชัยไพโรจน์, สมิทธิ สิทธิสาร (2562) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มสมูทตี้สีที่ออกซ์สามสี (Three-Color Smoothie Detox Drink) มีวัตถุประสงค์ เพื่อทำให้เกิดการสร้างสรรคเมนูเครื่องดื่มใหม่ๆ และสร้างรายได้ในกับทางสถานประกอบการ เพื่อช่วยลดปริมาณของเหลือใช้จำพวกผักและผลไม้ภายในสถานประกอบการเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจาก ของเหลือทิ้ง ได้จัดทำการศึกษาความคิดเห็นด้วยการแจก แบบสอบถามออนไลน์ให้กับกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานในแผนกต่างๆ ภายในโรงแรม เช่น พนักงานแผนกจัดเลี้ยง พนักงานแผนกครัว พนักงานแผนก food and beverage store จำนวน 30 ชุด ผลการศึกษาพบว่าจากการทำแบบสอบถามโดยกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ประโยชน์ที่ได้รับจากการ ทางเครื่องดื่มสมูทตี้ (ค่าเฉลี่ย = 4.40 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. = 0.56) และการเลือกใช้ชีวิตที่ใส่ใจสุขภาพให้สรพคุณต่อร่างกาย (ค่าเฉลี่ย = 4.37 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. = 0.67)

พุทธชาติ อธิรัตนวัฒน์ (2564) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา เรื่อง มือกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) มีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นการเพิ่มเมนูทางเลือกให้แก่แขกที่มาใช้บริการ เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทมือกเทล ช่วยลดปริมาณ วัตถุดิบที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยการนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่ ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจของพนักงานเป็นจำนวน 30 คน โดยการประเมินนั้นพบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-23 ปี และอายุ 24-29 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกต้อนรับ ส่วนหน้า ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ

ที่มีต่อม็อกเทลซันทูเดอะมูน (Sun to the Moon Mocktail) สรุปได้ว่าจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.23

วิธีการดำเนินการ

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้

1. นำเนื้อส้มแมนดาริน ¼ ลูกที่เตรียมลงในแมนฮัตตัน เซกเกอร์ (Manhattan Shaker) และบดด้วยที่บดค็อกเทล (Muddler)
2. นำจิกเกอร์ (Jigger) มาตวงในปริมาณ น้ำส้ม 90 มล. น้ำมะนาว 15 มล. และน้ำเชื่อมตะไคร้ 30 มล. ลงไปใน แมนฮัตตัน เซกเกอร์ (Manhattan Shaker) ปิดฝา และเขย่าเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่ น้ำแข็งสี่เหลี่ยม (Cube Ice) ลงไปในแมนฮัตตัน เซกเกอร์ (Manhattan Shaker) ปิดฝา และเขย่าเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. นำแก้วชิร็อกโค ไฮบอล (Scirocco Hi Ball Glass) พร้อมกับใส่น้ำแข็งสี่เหลี่ยม (Cube Ice) มาตั้งรอไว้
5. เปิดฝา และรินใส่ลงแก้วชิร็อกโค ไฮบอล (Scirocco Hi Ball Glass)
6. ตกแต่งด้วยชอคาโบสะระแห่น และเปลือกส้มแมนดาริน เพื่อความสวยงาม เียบหลดอุณหภูมิ (Drinking Straws)

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ณ โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW Marriott Hotel Bangkok) ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ของแผนกจัดเลี้ยง เช่น ประสานงานแผนกอื่นๆ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ พบว่าส้มแมนดารินและน้ำเชื่อมตะไคร้ที่เหลือใช้สามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้ได้ ทางผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) เป็นการตอบแบบสอบถามในรูปแบบของออนไลน์ "ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)" ให้กับพนักงานในโรงแรมเป็นจำนวน 30 คน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 มีอายุ 21-30 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00

และส่วนใหญ่เป็นแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ (Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail) ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74

บรรณานุกรม

- กฤษณะ จิเรติพงษ์กุล. (2562). เครื่องดื่มสมุนไพรที่ดีที่ออกซ์สาม. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/three-color-smoothie-detox-drink/>
- จินดารัตน์ สิริวิจักขณ์. (2564). ประโยชน์ของน้ำส้ม. เข้าถึงได้จาก <https://hellokhumor.com/>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- บุษกร ทองใบ. (2538). ประโยชน์ของน้ำเชื่อมตะไคร้. เข้าถึงได้จาก <https://sukkaphap-d.com/>
- ปฏิญญา จิวิพงษ์ และ อรอนงค์ หุ่นฉายศรี. (2562). เครื่องดื่มม็อกเทลข้าวผสมผักผลไม้และสมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ : สำนักเทคโนโลยีชุมชนกรมวิทยาศาสตร์บริการ.
- พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข และวนิดา เลิศพิพัฒนานนท์. (2564). ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานในธุรกิจท่องเที่ยวและการบริการ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสยาม.
- พุทธชาติ อธิกัณต์วัฒน์. (2564). ม็อกเทลซันทูเดอะมูน. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/kb/sun-to-the-moon-mocktail/>
- รวี เสธฐภักดี. (2553). ประโยชน์ของน้ำมะนาว. นครปฐม : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขากำแพงแสน. โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ. (2566). JW Marriott Hotel Bangkok. เข้าถึงได้จาก <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkdt-jw-marriott-hotel-bangkok/>
- ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). ม็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <https://www.cocktailthai.com/17725602/> มีออกเทล
- อัสเลียช สะอิ. (2564). ประโยชน์ของส้มแมนดาริน. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/>
- Momandbaby. (2565). ประโยชน์ของม็อกเทล. เข้าถึงได้จาก <https://momandbaby.net/pregnant-mother/health/mocktail/>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์

รูปโปสเตอร์



ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้
(Mandarin Orange & Lemongrass Mocktail)

ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะ ศิลปศาสตรมหาวิทาลัยสยาม
ผู้จัดทำ : นาย เอกภพ ชันมาต
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ นันทวัชร ชือตรง
พนักงานที่ปรึกษา : คุณ คมกัณฑ์ ทรัพย์เจริญ
สถานประกอบการ : โรงแรมเจดับบลิว แอร์พอร์ต กรุงเทพฯ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำจึงได้เห็นปัญหาว่าส้มแมนดาริน และน้ำเชื่อมตะไคร้ สามารถนำผลไม้ที่เหลือทิ้งดังกล่าวมาทำเป็นเครื่องดื่มประเภทม็อกเทลที่คิดเป็นรายการเครื่องดื่มใหม่ขึ้น เป็นวิธีที่ง่าย และสามารถทำได้เองขอแค่เพียงใช้อุปกรณ์ที่สามารถหาได้ทั่วไป และวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาเป็นวัตถุดิบหลักเนื่องจากสรรพคุณจากผัก ผลไม้ รวมถึงสมุนไพรต่างๆ ที่มีเหลือทิ้งมีประโยชน์ต่อร่างกาย และทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการโรงแรมเกิดความสนใจในเครื่องดื่มชนิดนี้ มีความต้องการทราบถึงส่วนผสมที่นำมาใช้ ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งในการส่งเสริมการขายเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นเครื่องดื่มที่ผสมผสานของส้มแมนดารินให้เข้ากับน้ำเชื่อมตะไคร้
2. เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มประเภทม็อกเทล
3. เพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้มีทางเลือกให้กับลูกค้าได้ลองชิมรสชาติที่แปลกใหม่เพิ่มขึ้น และมีความหลากหลายในด้านรสชาติ และรสชาติใหม่ ๆ
2. ได้เมนูเครื่องดื่มเป็นแนวทางให้กับโรงแรมสามารถนำไปเพิ่มในรายการเมนูเครื่องดื่ม
3. ได้เพิ่มทักษะการทำเครื่องดื่มที่ใช้ในการสร้างสรรค์ และคิดสูตรใหม่ ๆ
4. โรงแรมมีรายได้เพิ่มจากการเสนอขายเมนูเครื่องดื่มนอกเหนือส้มตะไคร้

ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ มีดังนี้

1. นำเนื้อส้มแมนดาริน ¼ ลูก และเตรียมลงในแมนฮัตตันเชคเกอร์ และบดด้วยที่บดค็อกเทล
2. นำจ๊ิกเกอร์ มาตวงในปริมาณ น้ำส้ม 90 มล., น้ำมะนาว 15 มล. และน้ำเชื่อมตะไคร้ 30 มล. ลงไปในแมนฮัตตัน เชคเกอร์
3. ใส่ น้ำแข็งสี่เหลี่ยม ลงไปในแมนฮัตตัน เชคเกอร์ ปิดฝา และเขย่าเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. นำแก้วช็อคโกโด้ ไอศบอล พร้อมกับใส่น้ำแข็งสี่เหลี่ยมมาตั้งรอไว้
5. เปิดฝา และรินใส่ลงแก้วช็อคโกโด้ ไอศบอล
6. ตกแต่งด้วยยอดใบสะระแหน่ และเปลือกส้มแมนดารินเพื่อความสวยงาม เฝียบหลอดคูดน้ำ

สรุป

จากการที่ผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามออนไลน์ "ม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้" ให้กับพนักงานในโรงแรมเป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 21 - 30 ปี และส่วนใหญ่จะอยู่ในแผนกจัดเลี้ยง ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของม็อกเทลน้ำส้มตะไคร้ ซึ่งสรุปผลจากรางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.74



ภาคผนวก ฉ
ใบบันทึกรายสัปดาห์





แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1	16 - 17	2552 Opening Note nas	Aekphob	AK
	2. ต. 66	2552 Security and Front Office nas เลน Tour JW Marriott Hotel Bangkok		
		เรียนรู้กับพนักงานในสาขาที่จริง		
	20 - 21	Day		
	3. ต. 66	Off		
2	22 2. ต. 66	เรียนรู้กับ High Ball nas กล้วย Soft Drink nasu Chinese Set Lunch nas กล้วย, กล้วย	Aekphob	AK
	23 - 27	ศึกษานี้กับ กล้วย Intased		
	2. ต. 66	Water nas Juice กล้วย		
		กล้วย Set Soft Drink Juice กล้วย nas กล้วย New York Juice High Ball & Mug Glass		
	28 - 29	Day Off		
2. ต. 66	CD 27/1			
3	30 2. ต. -	ศึกษานี้กับ กล้วย Intased	Aekphob	AK
	2 2. ต. 66	Water nas Juice กล้วย		
		กล้วย Set Soft Drink Juice กล้วย nas กล้วย New York Juice & Mug Glass		
	3 - 4	Day		
	2. ต. 66	Off		
5	2. ต. 66	ศึกษานี้กับ กล้วย Red Wine White Wine nas High Ball nas Pilsner nas New York Juice Glass		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
4	6 พ.ย. 66	Sick		
	7 - 10 พ.ย. 66	ศึกษานั่ง จดบันทึกความรู้ที่ ได้ Infused Water และ Juice ไฉ้รสผลไม้ และ Soft Soft Drink ที่ร้านบิงซู ร้าน New York Juice Mug, High Ball Glass	Aekaphob	
	11 - 12 พ.ย. 66	Day Off CO 9/2		
5	13 - 16 พ.ย. 66	ศึกษานั่ง จดบันทึกความรู้ที่ ได้ Store จดบันทึก Infused Water และ Juice ไฉ้รสผลไม้ และ Soft Soft Drink ร้าน New York Juice, High Ball Glass		
	17 - 19 พ.ย. 66	Day Off		
	19 พ.ย. 66	จดบันทึกความรู้ที่ ได้ ร้าน High Ball ศึกษานั่ง Infused Water และ Juice ไฉ้รสผลไม้ และ Soft Soft Drink ร้าน New York Juice		
6	20 - 24 พ.ย. 66	จดบันทึกความรู้ที่ ได้ Soft Drink ร้าน The Place จดบันทึก Infused Water และ Juice ไฉ้รสผลไม้ และ Soft Soft Drink ร้าน New York Juice และร้าน ที่ร้าน ไฉ้รสผลไม้ และ ร้าน Mug ร้าน New York Juice & Mug Glass	Aekaphob	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ชื่อ นักศึกษา	ชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
	25 - 26 พ.ย. 66	Day Off CD 24/2		
7	27 พ.ย. - 1 ธ.ค. 66	จุดยืนที่กลุ่มงานจัดโต๊ะ จัดโต๊ะ เสิร์วิส ที่ Store จัดโต๊ะ Infused Water และ Juice พิธีกร และ Set Soft Drink พิธีกร จัดโต๊ะ Red Wine, White Wine, High Ball ที่ Sakhumvit III & View Junior New York Juice & Mug Glass	Aekaphob	
	2 ธ.ค. 66	PH 6/3		
	3 - 4 ธ.ค. 66	Day Off		
	5 ธ.ค. 66	CD 10/3		
8	6 - 10 ธ.ค. 66	จุดยืนที่กลุ่มงานจัด โต๊ะ เสิร์วิส จัดโต๊ะ Infused Water และ Juice และ New York Juice พิธีกร และ พิธีกร พิธีกร พิธีกร พิธีกร และ Set Soft Drink พิธีกร และ พิธีกร พิธีกร พิธีกร Break Special Menu Drink และ พิธีกร Mug Glass Junior New York Juice & Mug Glass และ High Ball, White Wine, Red Wine	Aekaphob	
	11 - 12 ธ.ค. 66	Day Off CD 10/3		
9	13 - 16 ธ.ค.	จุดยืนที่กลุ่มงานจัดโต๊ะ จัดโต๊ะ เสิร์วิส และ Infused Water และ Juice และ และ New York Juice พิธีกร	Aekaphob	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	วงรื้อพนักงาน ที่ปรึกษา
		คอกใน BIO วิทยะไว้ วิทยะไว้ 10:		
		จัก Set Soft Drink 10: วิทยะไว้		
		วิทยะไว้ Break Special Drink		
		วิทยะไว้ Store วิทยะไว้ New York		
		Juice, High Ball, Pilsner		
		Glass		
	17 - 19	Day		
	ม.ค. 66	Off		
	19 ม.ค. 66	จัดวิทยะไว้วิทยะไว้ วิทยะไว้วิทยะไว้		
		10: วิทยะไว้ วิทยะไว้ Station วิทยะไว้ 10:		
		10: High Ball 10: Pilsner Glass		
10	20 - 23	จัดวิทยะไว้วิทยะไว้ วิทยะไว้ Store	Aekaphob	
	ม.ค. 66	จัดวิทยะไว้ Intased Water 10: Juice		
		วิทยะไว้ วิทยะไว้ Set Soft Drink		
		10: วิทยะไว้วิทยะไว้วิทยะไว้ Break		
		Special Drink วิทยะไว้ New York		
		Juice 10: Mug Glass		
	24 - 25	Day		
	ม.ค. 66	Off		
	26 ม.ค. 66	จัดวิทยะไว้วิทยะไว้วิทยะไว้ วิทยะไว้วิทยะไว้ High		
		Ball, White Wine, Red Wine,		
		Pilsner Glass วิทยะไว้ วิทยะไว้		
11	27 - 30	จัดวิทยะไว้วิทยะไว้ วิทยะไว้วิทยะไว้ Intased	Aekaphob	
	ม.ค. 66	Water 10: Juice วิทยะไว้ 10:		
		Set Soft Drink วิทยะไว้วิทยะไว้		
		วิทยะไว้ Set วิทยะไว้ Break Special Drink		
		วิทยะไว้ วิทยะไว้ Soft Drink วิทยะไว้		
		วิทยะไว้ The Place วิทยะไว้ New		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
		York Juice, HighBall, Mug Red Wine, White Wine, Pilsner Glass และ Shot Glass		
	01 - 1 12.4. 66	Day Off		
	2 13.4. 66	จัดบันทึกและถ่ายภาพ High Ball Glass ตักน้ำแข็ง 3 ถ้วย และ จัดเตรียม Infused Water และ Juice ในตู้เย็น ที่ Set Soft Drink และอาหารว่าง ที่ร้าน The Place Break Special Drink จัดเตรียม New York Juice		
12	3 - 5 12.4. 66	จัดบันทึกและถ่ายภาพ ตักน้ำแข็ง 1 ถ้วย จัดเตรียม New York Juice, High Ball, Mug Glass	Arkaphob	
	6 - 8 12.4. 66	Day Off		
	9 12.4. 66	จัดบันทึกและถ่ายภาพ จัดเตรียมและ วางโต๊ะ HighBall, Shot Glass ตักน้ำแข็ง 3 ถ้วย		
13	10 - 15 12.4. 66	PH Song Korn Day	Arkaphob	
	16 12.4. 66	จัดบันทึกและถ่ายภาพ จัดเตรียมโต๊ะ และวางโต๊ะพร้อมเครื่องดื่มในตู้เย็น จัดเตรียม New York Juice และ Mug Glass และ Soft Drink ใน ตู้เย็นที่ The Place ตู้เย็น และ Check Stock ในตู้เย็นและวางโต๊ะ		



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่งวันที่	หัวข้อการเขียน	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อนักงาน ที่ปรึกษา
14	17 - 20 14.9. 66	จดบันทึกผลปฏิบัติงาน Store โจ Infused Water no: Juice Infused no: Set Soft Drink Juice Infused no: Soft Drink Juice Special Drink no: Soft Drink Juice Mug Juice, New York Juice, HighBall, Mug Glas Infused no: Juice	Aekphob	
	21 - 22 14.9. 66	Day Off		
	23 18.9. 66	จดบันทึกผลปฏิบัติงาน Infused no: High Ball, Soft Glas Infused no: Infused		
15	24 - 29 14.9. 66	จดบันทึกผลปฏิบัติงาน Infused no: Infused Water no: Juice Infused no: Set Soft Drink Infused no: Soft Drink Juice Special Drink Infused no: Infused Mug	Aekphob	
	29 - 30 12.9. 66	Day Off		
16	1 4.10. 66	PH		
	2 - 4 11.10. 66	จดบันทึกผลปฏิบัติงาน Infused no: Store Infused Water Infused no: Set Soft Drink Infused no: Soft Drink Juice Infused no: Special Drink Infused no: Mug Juice	Aekphob	



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	องชื่อ นักศึกษา	องชื่อนักงาน ที่ปรึกษา
		New York Juice, High Ball		
		Mug Glass นาน Set up นาน		
		น้ำร้อน BIO		
	5 - 6	Day		
	น.ศ. 66	Off		
	7	น.ศ. 66	งานที่กลุ่มเครื่องดื่ม จิตใจของตัว	
			High Ball Glass อัญหื้อ ๑ อัน	
17	8 - 12	งานที่กลุ่มเครื่องดื่ม จิตใจของตัว New	Aekaphub	<i>Ae</i>
	น.ศ. 66	York Juice น้ำร้อน นาน ๑ อัน		
		Water นาน Juice ใส่น้ำร้อน		
		น้ำร้อน Set Soft Drink		
		น้ำ Special Drink Drink นาน		
		น้ำร้อน, ใส่น้ำ, ใส่น้ำร้อน		
		น้ำ สแตนเลส อัญหื้อ Mug		
		น้ำ Red Wine, White Wine		
		Mug, High Ball, Pilsner		
		น้ำ New York Juice		



ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นาย เอกภพ จันผาด
รหัสนักศึกษา : 6204400091
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 19 / 226 ถนน ริมคลองบางค้อ ซอย จอมทอง 12
แขวง บางค้อ เขต จอมทอง กรุงเทพฯ 10150

