



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

อโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

Fusion Avocado Espresso



นางสาวโชติมา ประทุมศิริ 6204400047

นางสาวอภิษฎา ยะฮาด 6204400076

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม


ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2565


หัวข้อโครงการ : อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น
Fusion Avocado Espresso
รายชื่อคณะผู้จัดทำ : นางสาวโชติมา ประทุมศิริ 6204400047
นางสาวอภิษฎา ชะฮาด 6204400076
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2565

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณคุณากร สิทธิสาริกิจ)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์นันท์วัชร ช่อตรง)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ติมปะวัฒนะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

12 ตุลาคม 2566

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ตามที่นางสาวโชติมา ประทุมศิริและนางสาวอภิชญา ชะฮาด นักศึกษาภาควิชา
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติงาน
สหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 ในแผนกการบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลี ฌ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจาก
พนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "อโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น"

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดแล้ว นางสาวโชติมา ประทุมศิริและ
นางสาวอภิชญา ชะฮาด จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม และ CD จำนวน
1 แผ่น เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

คณะผู้จัดทำ

นางสาวโชติมา ประทุมศิริ

นางสาวอภิชญา ชะฮาด

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารโพลี ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน และสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ที่ให้โอกาสทางคณะผู้จัดทำเข้ามา ปฏิบัติสหกิจศึกษา กระจายเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลา ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลาย ฝ่าย ดังนี้

- | | | |
|----------------------|---------------|--|
| 1. คุณคุณากร | สิทธิสารกิจ | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารโพลี |
| 2. คุณณัฐณิชา | สมสวัสดิ์ | Team Leader |
| 3. อาจารย์นันท์วัชร | ชื่อตรง | กรรมการกลาง |
| 4. อาจารย์พิมพ์พิชชา | เลิศสกุลผาสุข | อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษานับนี้ จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ และผู้ที่สนใจไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้ที่สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใดคณะผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ
นางสาวโชติมา ประทุมศิริ
นางสาวอภิษฎา ยะฮาด

12 ตุลาคม 2566

ชื่อโครงการ	: อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น
หน่วยกิต	: 5
คณะผู้จัดทำ	: นางสาวโชติมา ประทุมศิริ นางสาวอภิษฎา ยะฮาด
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2565

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟที่หลากหลาย 2) เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค 3) เพื่อศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับอโวคาโด โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลีว อยู่ในส่วนของอาหารเช้าและบุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน ทางคณะผู้จัดทำอยู่ในส่วนของงานของเครื่องดื่มกาแฟและได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวัน จะมีลูกค้าถามถึงเมนูกาแฟอื่น ๆ ที่หลากหลาย เช่น กาแฟฟิวชั่นคือ เป็นเมนูกาแฟที่ผสมกับเครื่องดื่มอื่น ๆ ลงไป เช่น โทนิค โซดา น้ำผลไม้และผลไม้ เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟใหม่ที่หลากหลาย โดยกลุ่มลูกค้าที่อยากได้ความสดชื่น ทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับผลไม้ต่าง ๆ และเพื่อเป็นการช่วยลดปริมาณผลไม้คือ อโวคาโด จากแผนกบาร์ที่เหลือจากรอบอาหารค่ำ

จากการสำรวจความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 18-25 ปี และส่วนใหญ่อยู่ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของอโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่นคือ ความชมของกาแฟและเป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.77 ซึ่งสรุปผลจากรางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.69

คำสำคัญ: อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น


Project Title : Fusion Avocado Espresso
Credits : 5
By : Miss Chotima Prathumsiri
 Miss Apichaya Yahad
Advisor : Miss Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 3/2022

Abstract


The Fusion Avocado Espresso project aimed: 1) To create a new coffee recipes; 2) To meet the needs of consumers; 3) To study the combination of coffee and avocado. During the cooperative education, in F&B Service at FLOW in Millennium Hilton Bangkok, the students was responsible for breakfast, lunch buffet, and coffee beverages, so the students noticed customers asking about other coffee menus every day. Customers seek coffee fusion, a coffee menu item that is mixed with other drinks such as tonic, soda, juice, and fruit. The students studied the mixing of coffee with various fruits to help reduce the amount of leftover fruits and avocado from the bar.

From the Millennium Hilton Bangkok employee satisfaction survey of 30 people, The result found showed that the most of the respondents were female, aged 18-25 years old who worked in the F&B Service. The highest satisfaction level of the Fusion Avocado Espresso. The bitterness of the coffee and the menu is new and interesting, with an average of 4.77. An overall average of the survey was the highest agreement, with an average of 4.69.

Keywords: avocado, espresso, fusion



 Co-op Advisor


 Approved by

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	3
2.2 ห้องพักของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	6
2.3 ห้องอาหารของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	11
2.4 ห้องประชุมของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	14
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ของ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	15
2.6 แผนผังองค์กร F&B	18
2.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	19
2.8 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	20
2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	20
2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	20
2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	21
2.12 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	22
บทที่ 3 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ	23
3.2 วัฒนธรรมและกระแสนิยมการดื่มกาแฟ	32
3.3 ประเภทของเมนูกาแฟ	36
3.4 สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในเมนู "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น"	41
3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	50

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 วัตถุประสงค์ในการทำเครื่องดีมอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	51
4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดีมอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	51
4.3 ขั้นตอนในการทำเครื่องดีมอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	52
4.4 การคำนวณต้นทุนเครื่องดีมอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	54
4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	55
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการทำโครงการ	58
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	58
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ประวัติคณะผู้จัดทำ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : แสดงตารางระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ	21
ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น	54
ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น	54
ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	55
ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	56
ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	56
ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น	57



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 : Millennium Hilton Bangkok	3
รูปที่ 2.2 : Logo Millennium Hilton Bangkok	3
รูปที่ 2.3 : Map Millennium Hilton Bangkok	4
รูปที่ 2.4 : Hilton Honors	5
รูปที่ 2.5 : King Deluxe Room & Twin Deluxe Room	6
รูปที่ 2.6 : King Premium Room & Twin Premium Room	7
รูปที่ 2.7 : King Executive Room & Twin Executive Room	7
รูปที่ 2.8 : King Family Room	8
รูปที่ 2.9 : Family Suite	8
รูปที่ 2.10 : Panoramic Executive Suite	9
รูปที่ 2.11 : Royal Suite	9
รูปที่ 2.12 : Flow	11
รูปที่ 2.13 : The Lantern	11
รูปที่ 2.14 : Yuan	12
รูปที่ 2.15 : Prime Steakhouse	12
รูปที่ 2.16 : Ex. Floor	13
รูปที่ 2.17 : Three Sixty Jazz Lounge & Rooftop Bar	13
รูปที่ 2.18 : Grand Ballroom	14
รูปที่ 2.19 : Thonburi Ballroom	14
รูปที่ 2.20 : Hilton Meeting	15
รูปที่ 2.21 : Health Club	15
รูปที่ 2.22 : The Beach	16
รูปที่ 2.23 : Eforea Spa	16
รูปที่ 2.24 : Organization Chart F&B	17
รูปที่ 2.25 : นักศึกษาสหกิจศึกษา	18
รูปที่ 2.26 : นักศึกษาสหกิจศึกษา	19
รูปที่ 2.27 : พนักงานที่ปรึกษา	20
รูปที่ 3.1 : Coffee	24
รูปที่ 3.2 : Light Roast	24

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.3 : Medium Roast	25
รูปที่ 3.4 : Dark Roast	25
รูปที่ 3.5 : Espresso Machine	26
รูปที่ 3.6 : Drip Coffee/Pour-Over Coffee	26
รูปที่ 3.7 : Cold Brew Coffee	27
รูปที่ 3.8 : Aeropress	27
รูปที่ 3.9 : French Press	28
รูปที่ 3.10 : Siphon	28
รูปที่ 3.11 : Moka Pot	29
รูปที่ 3.12 : Nitro Cold Brew	29
รูปที่ 3.13 : Rak Presso	30
รูปที่ 3.14 : Coffee Benefit	31
รูปที่ 3.15 : ประเทศไทย	32
รูปที่ 3.16 : ประเทศญี่ปุ่น	33
รูปที่ 3.17 : ประเทศสหรัฐอเมริกา	34
รูปที่ 3.18 : ประเทศเวียดนาม	34
รูปที่ 3.19 : ประเทศบราซิล	35
รูปที่ 3.20 : Espresso	36
รูปที่ 3.21 : Americano	36
รูปที่ 3.22 : Caffé Latte	37
รูปที่ 3.23 : Cappuccino	38
รูปที่ 3.24 : Mocha	38
รูปที่ 3.25 : Macchiato	39
รูปที่ 3.26 : Flat White	39
รูปที่ 3.27 : Affogato	40
รูปที่ 3.28 : Avocado	41
รูปที่ 3.29 : Peterson	42
รูปที่ 3.30 : Booth 7	42
รูปที่ 3.31 : Booth 8	43

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.32 : Buccaneer	43
รูปที่ 3.33 : Pinkerton	44
รูปที่ 3.34 : Hass	44
รูปที่ 3.35 : Avocado Benefit	45
รูปที่ 3.36 : Milk	46
รูปที่ 3.37 : Whole Milk	47
รูปที่ 3.38 : Powder Milk	47
รูปที่ 3.39 : Condensed Milk	48
รูปที่ 3.40 : Flavoured Milk	48
รูปที่ 3.41 : Milk Benefit	49
รูปที่ 4.1 : อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มโอคาโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น	51
รูปที่ 4.2 : นำเนื้อโอคาโตปั่นรวมกับนม	52
รูปที่ 4.3 : ใส่น้ำแข็งประมาณครึ่งแก้วตามด้วยเทนเนส	52
รูปที่ 4.4 : นำกาแฟเอสเพรสโซ่เทใส่ด้านบนสุดตามด้วยฟองนม	53
รูปที่ 4.5 : นำเนื้อโอคาโตมาตกแต่งเครื่องดื่ม	53

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ในแผนก การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลัว อยู่ในส่วนของอาหารเช้าและบุฟเฟ่ต์อาหาร กลางวัน ทางคณะผู้จัดทำอยู่ในส่วนงานของเครื่องดื่มกาแฟและได้สังเกตเห็นว่าในแต่ละวัน จะมีลูกค้าถามถึงเมนูกาแฟอื่น ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งในปัจจุบันทางโรงแรมมีเสิร์ฟเพียงแค่เมนูกาแฟ พื้นฐาน เช่น ลาเต้ คาปูชิโน่ อเมริกาโน่ เอสเพรสโซ่และกาแฟดำ เป็นต้น ลูกค้ามีความต้องการ เครื่องดื่มกาแฟอื่น ๆ ที่แปลกใหม่และหลากหลายที่เรียกว่ากาแฟฟิวชั่นคือ เป็นเมนูกาแฟที่ผสมกับ เครื่องดื่มอื่น ๆ ลงไป เช่น โทนิค โซดา น้ำผลไม้และผลไม้เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟใหม่ที่ หลากหลาย โดยกลุ่มลูกค้าที่อยากได้ความสดชื่นเพิ่มมากขึ้นและลูกค้าที่ไม่ค่อยดื่มกาแฟ หรือ ไม่เคยดื่มกาแฟอาจจะเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าได้ เพราะในร้านกาแฟ ร้านชาวม หรือ ร้านกาแฟ ต่าง ๆ การนำกาแฟฟิวชั่นมาใช้กับทางร้านและได้คิดค้นสูตร โดยเฉพาะของทางร้าน เช่น เมนูสละ ลาเต้ เป็นการผสมระหว่างเอสเพรสโซ่ นมสดและสละ หรือ เมนู Moore เป็นการผสมระหว่าง เอสเพรสโซ่ผสมกับเกรปฟรุต

ทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับผลไม้หลายชนิด เนื่องจากสรรพคุณ จากผักและผลไม้ มีประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งยังสามารถสร้างสรรค์รสชาติแปลกใหม่ ให้กับเมนู กาแฟได้เป็นอย่างดีและเพื่อเป็นการช่วยลดปริมาณผลไม้คือ อโวคาโด จากแผนกบาร์ที่เหลือทิ้งจาก รอบอาหารค่ำ เพราะการที่นำอโวคาโดปอกแล้ว หรือ สุกมากจะมีอายุการใช้งานนั้นคือ จะดำและ ซ้ำ เนื้อและ ไม่สามารถเสิร์ฟเมนูปกติได้ จึงนำมาใช้เป็นส่วนผสมหลักของเมนูเครื่องดื่มที่มีชื่อว่า "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น" เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ เพื่อตอบสนองความ ต้องการของลูกค้าและทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการได้เกิดความประทับใจ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟที่หลากหลาย
- 1.2.2 เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
- 1.2.3 เพื่อศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับอโวคาโด

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

1.3.2 ขอบเขตประชากร

พนักงานใน โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระหว่างวันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ได้เมนูเครื่องดื่มกาแฟที่น่าสนใจและแปลกใหม่ ตอบสนองความต้องการของลูกค้า

1.4.2 สามารถสร้างรายได้ในการนำวัตถุดิบเหลือทิ้งมาใช้เกิดประโยชน์โดยการสร้างสรรค์

เมนูใหม่



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ



รูปที่ 2.1 : Millennium Hilton Bangkok

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

- โรงแรม : มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ
Millennium Hilton Bangkok
- ที่ตั้ง : เลขที่ 123 ถนนเจริญนคร แขวงคลองตัน ไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600
- โทรศัพท์ : 02-4422000
- อีเมล : bkkhi.informations@hilton.com
- เว็บไซต์ : www.bangkok.hilton.com
- เฟซบุ๊ก : www.facebook.com/Hiltonbangkok/

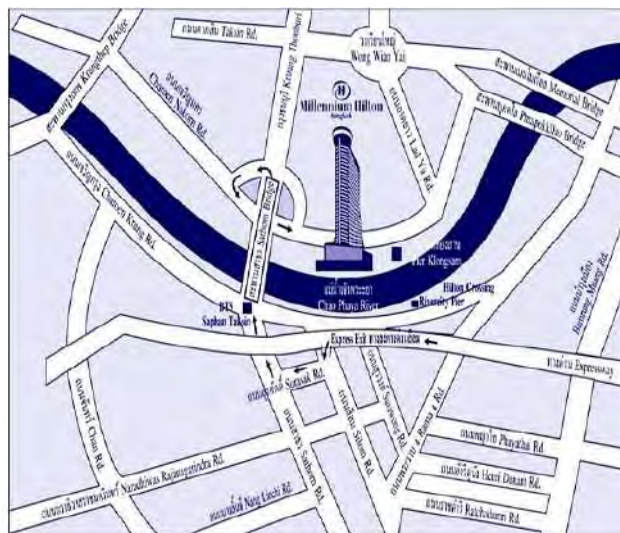


รูปที่ 2.2 : Logo Millennium Hilton Bangkok

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.1.1 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

ฮิลตัน ก่อตั้งขึ้นครั้งแรกโดย คอนราดเฮ็น โดยก่อตั้งโรงแรมฮิลตันที่รัฐเท็กซัส ในประเทศสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ. 2462 และเป็นโรงแรมที่ได้รับการยอมรับอย่างรวดเร็ว ในฐานะผู้นำด้านธุรกิจบริการในครึ่งศตวรรษแรก ฮิลตัน ได้ขยายตัวอย่างรวดเร็วทั่วสหรัฐอเมริกาและเริ่มพัฒนาไปยังต่างประเทศในต้นปี พ.ศ. 2492 ฮิลตันได้เปิดโรงแรม แคริบ ฮิลตัน ที่เปอร์โตริโก ปัจจุบันฮิลตันมีโรงแรมในเครือกว่า 80 ประเทศทั่วโลก ทั้งในแอฟริกา ตะวันออกกลาง เอเชียแปซิฟิก ยุโรป อเมริกาเหนือและอเมริกาใต้



รูปที่ 2.3 : Map Millennium Hilton Bangkok

ที่มา : www.localizationworld.com/lwban2014/TaxitoMillennium.pdf

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ นับได้ว่าเป็นโรงแรมที่ใช้ระยะเวลาในการก่อสร้างค่อนข้างจะยาวนานที่สุดในประวัติศาสตร์โรงแรมไทย โดยใช้ระยะเวลาในการก่อสร้างนานกว่า 19 ปี โดยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530 จนเสร็จภายในต้นปี พ.ศ. 2549 โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการในวันที่ 1 มีนาคม 2549 เดิมทีโรงแรมจะเปิดให้บริการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530 ตามโครงการดังกล่าว ทางผู้บริหารมีแผนจะลงทุนสร้างโรงแรมหรูระดับ 5 ดาว ดิดิริมแม่น้ำเจ้าพระยาภายใต้แบรนด์ "โซฟิเทล ริเวอร์ไซด์" ซึ่งเป็นโครงการลงทุนของบริษัท TWY Property จำกัด ประกอบด้วยผู้ถือหุ้น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่ม UCP ผู้ถือหุ้นจำนวน 40% บริษัท Universe Group จำกัด ถือหุ้นจำนวน 30% และบริษัท Accor Group ถือหุ้นจำนวน 20% ส่วนที่เหลือเป็นของกลุ่มสถาบันการเงินและกลุ่มผู้ถือหุ้นรายย่อยอีก 10% โดยเริ่มก่อสร้างตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530 และคาดว่าเปิดโรงแรมตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 แต่ผ่านมากกว่า 14 ปี ที่สร้างได้เฉพาะโครงของโรงแรม เนื่องจากประสบปัญหาทางการเงินภายใน จึงทำให้โครงการดังกล่าว เกิดการหยุดชะงักลงไปนานจนภายหลังได้มีการปรับโครงสร้างนี้ โดยโครงการดังกล่าว จึงได้โอนย้ายไปอยู่กองทุนฟื้นฟูกับบริษัทเป็นกลุ่มทุนจากสหรัฐอเมริกา จึงได้เข้ามาซื้อโครงการในนามบริษัท

กรุงเทพฯ ริมน้ำ จำกัด โดยมีนายสุชาติ เกียรตินาคิน เป็นกรรมการผู้จัดการและมี ม.ร.ว. จัตุรงค พลไชยกุล เป็นประธานบริษัท ทั้งนี้สำหรับมูลค่าทรัพย์สินทั้งหมดซื้อมาในมูลค่ากว่า 960 ล้านบาท เตรียมที่จะทุ่มงบประมาณในการบริหารสินทรัพย์ไทย หรือ บสท. โดยมีจุดเด่นของโครงการดังกล่าว เป็นตึกสูงขนาด 33 ชั้น บนพื้นที่ 7.5 ไร่ ซึ่งตั้งอยู่บริเวณย่านเจริญนคร มีความกว้างติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาถึง 55 เมตร ซึ่งถือเป็นพื้นที่ที่หาได้ยาก ยิ่งในปัจจุบันการประกอบกับขณะนี้กฎหมายได้ประกาศห้ามสร้างโรงแรมติดแม่น้ำเจ้าพระยาและจากศักยภาพดังกล่าวจึงทำให้โครงการนี้เป็นเป้าหมายสำคัญของนักลงทุนทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ มีกลุ่มโรงแรมต่าง ๆ เข้าไปสำรวจพื้นที่มากมายในการก่อสร้างและได้มีนักลงทุนจากประเทศสิงคโปร์กับประเทศสหรัฐอเมริกา ร่วมกันลงทุนกว่า 3 พันล้านบาท เพื่อฟื้นฟูกิจการ จนเมื่อต้นปี พ.ศ. 2547 บริษัท บริหารสินทรัพย์ไทย ได้มีการประกาศขายโครงการดังกล่าวได้ โดยเดิมทีเป็นการติดต่อในนามของกลุ่ม อมรินทร์ กรุ๊ป แต่ภายหลังได้มีการถอนตัวออกไป เนื่องจากสู้ราคาไม่ไหว ด้วยเหตุนี้ 2 กลุ่มทุนยักษ์ใหญ่คือ บริษัท ซิตี ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด ซึ่งเป็นกลุ่มทุนอสังหาริมทรัพย์จากประเทศสิงคโปร์และกลุ่ม Westbook ได้มีการปรับปรุงโครงสร้างเดิมอีก 1.3 พันล้านบาท ในการพัฒนาเป็นโรงแรมระดับ 3 ดาว แต่ภายหลังได้มีการเปลี่ยนนโยบายมาสร้างต่อให้เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาวแทน ส่งผลให้การลงทุนสูงถึง 3 พันล้านบาท สาเหตุที่ต้องใช้งบประมาณสูงถึงขนาดนี้ เนื่องจากโครงสร้างเดิมที่สร้างเสร็จทั้งหมด แต่ค่อนข้างที่จะทรุดโทรมอย่างมาก จึงต้องมีการฟื้นฟูและก่อสร้างต่อให้สวยงาม ในขณะที่ในส่วนของการบริหาร โรงแรม ทางผู้บริหารชุดใหม่สามารถดึงเครือข่ายของ ฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล จำกัด ได้หลุดจากการบริหารโรงแรม ฮิลตัน ปาร์คนาเยลิส ไปหลังจากบริหารมานานกว่า 20 ปี จึงทำให้ช่วงระยะเวลาดังกล่าวของฮิลตัน ไม่มีโรงแรมในกรุงเทพฯ ให้บริหารจะมีเฉพาะการบริหารโรงแรมอยู่ที่หัวหินอย่าง ฮิลตัน หัวหิน รีสอร์ทแอนด์สปาและฮิลตัน ภูเก็ต อาร์คาเดีย รีสอร์ทแอนด์สปา เท่านั้น จึงไม่แปลกที่ฮิลตันได้มองทำเลนี้เอาไว้ เพื่อขยายเครือข่ายการบริหารโรงแรมในเมืองหลวงอย่างกรุงเทพฯ เอาไว้

Hilton



Hilton
HONORS

รูปที่ 2.4 : Hilton Honors

ที่มา : stories.hilton.com/brands

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมขนาด 32 ชั้น มีห้องพัก 543 ห้อง ห้องอาหาร 7 ห้องและห้องประชุม 10 ห้อง โดยมีรูปแบบการตกแต่งภายใต้คอนเซ็ปต์ New Generation ที่เน้นความสดใสแตกต่างจากโรงแรมในย่านเดียวกันที่ส่วนใหญ่จะเน้นในเรื่องของความเป็นไทยเป็นหลัก ซึ่งเปิดให้บริการในวันที่ 1 มีนาคม 2549 ซึ่งนาย เฟรเดอริก ลูกรอง ผู้จัดการทั่วไป ได้กล่าวว่าโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ นั้นได้ถูกวางตำแหน่งให้เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว เทียบเท่ากับโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ วัดจากทั้งจำนวนห้องพักและราคาห้องพัก ซึ่งในปีแรกนี้ คาดว่าจะมีอัตราเข้าพักไม่ต่ำกว่า 50% สำหรับในส่วนของแผนการตลาดนั้น ในปีนี้ โรงแรมได้ตั้งบวไว้ 25 ล้านบาท ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์โรงแรมทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศฮ่องกงและประเทศสิงคโปร์ รวมไปถึงเครือข่ายของฮิลตันทั่วโลก

2.2 ห้องพักของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

2.2.1 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

เป็นการออกแบบให้ทันสมัยสามารถมองเห็นทิวทัศน์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องน้ำและเตียงนอนที่ออกแบบอย่างหรูหรา พร้อมทั้งประดับตกแต่งด้วยต้นไม้ขนาดเล็ก เพื่อเพิ่มบรรยากาศให้เกิดความสดชื่นภายในห้อง



รูปที่ 2.5 : King Deluxe Room & Twin Deluxe Room

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.2 ห้องพรีเมียม (Premium Room)

เป็นการออกแบบให้ทันสมัยสามารถมองเห็นทิวทัศน์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องน้ำและเตียงนอนที่ออกแบบอย่างหรูหรา



รูปที่ 2.6 : King Premium Room & Twin Premium Room

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.3 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ (Executive Room)

มีพื้นที่สำหรับทำงาน มีห้องน้ำที่ออกแบบได้อย่างหรูหรา ซึ่งภายในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำแบบจาคุซซี่ (Jacuzzi) และฝักบัวแบบพิเศษ (Rain Shower) มีบริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ เครื่องดื่มค็อกเทลในตอนเย็น มีบริการเครื่องดื่มและอาหารว่างตลอดทั้งวัน ชั้น 31 ของโรงแรม



รูปที่ 2.7 : King Executive Room & Twin Executive Room

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.4 ห้องคิงแฟมิลี (King Family Room)

มีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา มีพื้นที่นั่งเล่น มี 2 ห้องน้ำ สำหรับครอบครัวมาพักผ่อน



รูปที่ 2.8 : King Family Room

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.5 ห้องแฟมิลี 스위트 (Family Suite)

จะอยู่ที่ชั้น 31 ของโรงแรม ภายในห้องพัก มีพื้นที่กว้างขวางสำหรับนั่งทำงาน ห้องน้ำ ออกแบบสวยหรูแบบเปิดทัศนียภาพแม่น้ำเจ้าพระยา มีบริการอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ ค็อกเทลในตอนเย็น มีบริการเครื่องคั้มและอาหารว่างตลอดทั้งวัน



รูปที่ 2.9 : Family Suite

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.6 ห้องพานอรามิก เอ็กเซ็กคิวทีฟ สวีท (Panoramic Executive Suite)

เป็นการตกแต่งใหม่ที่สามารถมองเห็นได้ 360 องศา เป็นเตียงคิงไซส์และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน พร้อมหน้าต่างพาโนรามา ห้องน้ำที่หรูหรา ลูกค้ายที่เข้าพักในห้องนี้ จะสามารถได้รับสิทธิใช้บริการ Executive Lounge ซึ่งตั้งอยู่บนชั้น 31 พร้อมทัศนียภาพอันงดงามของกรุงเทพฯ



รูปที่ 2.10 : Panoramic Executive Suite

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.2.7 ห้องรอยัล สวีท (Royal Suite)

ภายในห้องพักมีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องที่ตกแต่งแบบสวยหรู มีพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่สำหรับทำงาน มีพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร มีห้องอบไอน้ำ และชุดโซมเทียเตอร์



รูปที่ 2.11 : Royal Suite

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพัก (Guest Room Facilities) มีดังนี้

1. เครื่องปรับอากาศ
2. เครื่องเป่าผม
3. ตู้เย็น
4. โทรทัศน์
5. โทรศัพท์คู่สายตรง
6. วิทยุ-นาฬิกาปลุก
7. ตู้นิกายส่วนตัว
8. บริการอินเทอร์เน็ตบรอดแบนด์
9. ชาและกาแฟ
10. ฝักบัวแบบถือ ใช้กับอ่างอาบน้ำ



2.3 ห้องอาหารของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

2.3.1 ห้องอาหาร โฟลว์ (Flow)

ซิสทรูมที่ดีที่สุดแห่งแรกในกรุงเทพฯ บริการอาหารตลอดทั้งวัน แบบบุฟเฟต์ มีทั้งอาหารไทย ญี่ปุ่น อิตาลีและซีฟู้ดกับที่นั่งภายในและภายนอกอาคาร สามารถรองรับลูกค้าได้ 300 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น Lobby ของโรงแรม เปิดให้บริการตามเวลา ดังนี้

- บุฟเฟต์อาหารเช้า เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06.00-11.00 น.
- บุฟเฟต์อาหารกลางวัน เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 11.00-14.30 น.
- บุฟเฟต์อาหารเย็น เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 18.00-22.00 น.
- A La Carte ให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง



รูปที่ 2.12 : Flow

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.3.2 ห้องอาหารลานเทิร์น (The Lantern)

ตกแต่งในโทนเขียวอ่อนมีให้เลือกพักผ่อนทั้งด้านในและด้านนอก เลือกตั้งเครื่องดื่มในแบบที่ชื่นชอบ เช่น ชา/กาแฟและช็อกโกแลตร้อน หรือ เครื่องดื่มนมสดที่เสิร์ฟพร้อมกับช็อกโกบอล เพลิดเพลินไปกับโชว์ผัดไอศกรีม ที่สามารถเลือกที่อบปิ้งได้ตามใจชอบ ซึ่งเป็นเมนูเด่นของร้านพร้อมกับรับลมเย็น ๆ ริมน้ำเจ้าพระยา เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น Lobby ของโรงแรม



รูปที่ 2.13 : The Lantern

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.3.3 ห้องอาหารหยวน (Yuan)

จินรสเลิศสไตล์กว้างขวาง สามารถเพลิดเพลินกับบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันได้ทุกวัน ที่ทันสมัยภายในมีการตกแต่งที่โดดเด่นทั้งห้องส่วนตัวยุโรป ห้องและห้องครัว สามารถรองรับลูกค้าได้ 250 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม เปิดให้บริการตามเวลา ดังนี้

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



รูปที่ 2.14 : Yuan

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.3.4 ห้องอาหารไพรม์ สเต็กเฮ้าส์ (Prime Steakhouse)

ดื่มด่ำกับบรรยากาศที่สื่อกซ์ค็อกซ์ จิบไวน์ทั้งเก่าและใหม่ ลิ้มรสเนื้อนำเข้าที่ดีที่สุด หรือ เลือกกุ้งสดและหอยนางรมสดสำหรับมื้อค่ำในร้านอาหารร่วมสมัย สามารถรับรองลูกค้าได้ 72 คน เปิดให้บริการอยู่ที่ชั้น 3 ของโรงแรม เปิดให้บริการตั้งแต่ 18.00-22.00 น.

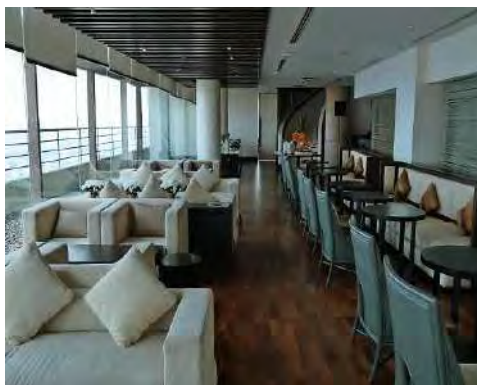


รูปที่ 2.15 : Prime Steakhouse

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.3.5 ห้องอาหารเอ็กฟลอร์ (Ex. Floor)

เปิดให้บริการกับลูกค้าที่มาเข้าพักในห้องระดับ Executive ขึ้นไปเท่านั้น โดยห้อง
 เลานจ์แห่งนี้ มีการให้บริการของว่างและเครื่องดื่มตลอดเวลาการเข้าพัก



รูปที่ 2.16 : Ex. Floor

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.3.6 ห้องอาหารทรีซิกตี้ (Three Sixty)

ตั้งอยู่เหนือแสงไฟระยิบระยับของเจ้าพระยาในกรุงเทพฯ เลานจ์ที่ตกแต่งอย่าง
 โรแมนติกแห่งนี้ มีมุมมองที่สามารถมองได้ 360 องศา ในมุมกว้างของเมืองและดนตรีแจ๊สสดตั้งอยู่
 ในชั้น 32 ของโรงแรม จิบแชมเปญเย็นฉ่ำและเครื่องดื่มค็อกเทล ในขณะที่ฟังเพลงแจ๊สสามารถ
 รองรับลูกค้าได้ 250-300 คน เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 17.00-01.00 น.



รูปที่ 2.17 : Three Sixty Jazz Lounge & Rooftop Bar

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.4 ห้องประชุมของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

2.4.1 ห้องประชุมแกรนด์บอลรูม (Grand Ballroom)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม สามารถรับรองลูกค้าได้ถึง 700 คน สามารถจัดงานประชุม และงานเลี้ยงต่าง ๆ การตกแต่งประดับด้วยโคมไฟขนาดใหญ่รูปหยดน้ำตาผนังบุด้วยผ้าไหมไทย มีความสวยงามเป็นเอกลักษณ์และยังเป็นระบบที่ช่วยป้องกันเสียงได้เป็นอย่างดี เพื่อให้การประชุม นั้น มีประสิทธิภาพมากขึ้น



รูปที่ 2.18 : Grand Ballroom

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.4.2 ห้องประชุมธนบุรีบอลรูม (Thonburi Ballroom)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ของโรงแรม สามารถรับรองลูกค้าได้ถึง 300 คน สามารถจัดงานประชุม และงานเลี้ยงต่าง ๆ



รูปที่ 2.19 : Thonburi Ballroom

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.4.3 ห้องประชุมฮิลตัน มีตติ้ง (Hilton Meeting)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 30 ของโรงแรม มีห้องประชุม 10 ห้อง มีชื่อเรียกตามแม่น้ำเช่น แอเมซอน แองซี ดานูบ เทมส์ ไนล์ แซน มีสซีสซิปปี โจง คงคาและเจ้าพระยา สามารถมองเห็นวิวกรุงเทพฯ มีบริการอินเทอร์เน็ต ส่งพัสดุ สำหรับลูกค้าที่เข้าพักได้



รูปที่ 2.20 : Hilton Meeting

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

2.5.1 เฮลท์ คลับ (Health Club)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม มีโปรแกรมเรียนโยคะ พิลาทิส มีการฝึกสอนโดยผู้เชี่ยวชาญคอยดูแล มีอุปกรณ์ที่ทันสมัย ห้องแอโรบิกและห้องซาวน่าไว้บริการมากมาย เปิดให้บริการตลอด 24 ชม.



รูปที่ 2.21 : Health Club

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.5.2 สระว่ายน้ำ (The Beach)

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม ซึ่งเป็นบริเวณที่มีสระว่ายน้ำแบบอินฟินิตี้ ให้ความรู้สึกกลมกลืนต่อเนื่องกับแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมด้วยหาดทรายสีขาว เปรียบเสมือน โอเอซิสแห่งการผ่อนคลายในกลางกรุงเทพฯ เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 10.00-21.00 น.



รูปที่ 2.22 : The Beach

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.5.3 เอโพเรีย สปา (Eforea Spa)

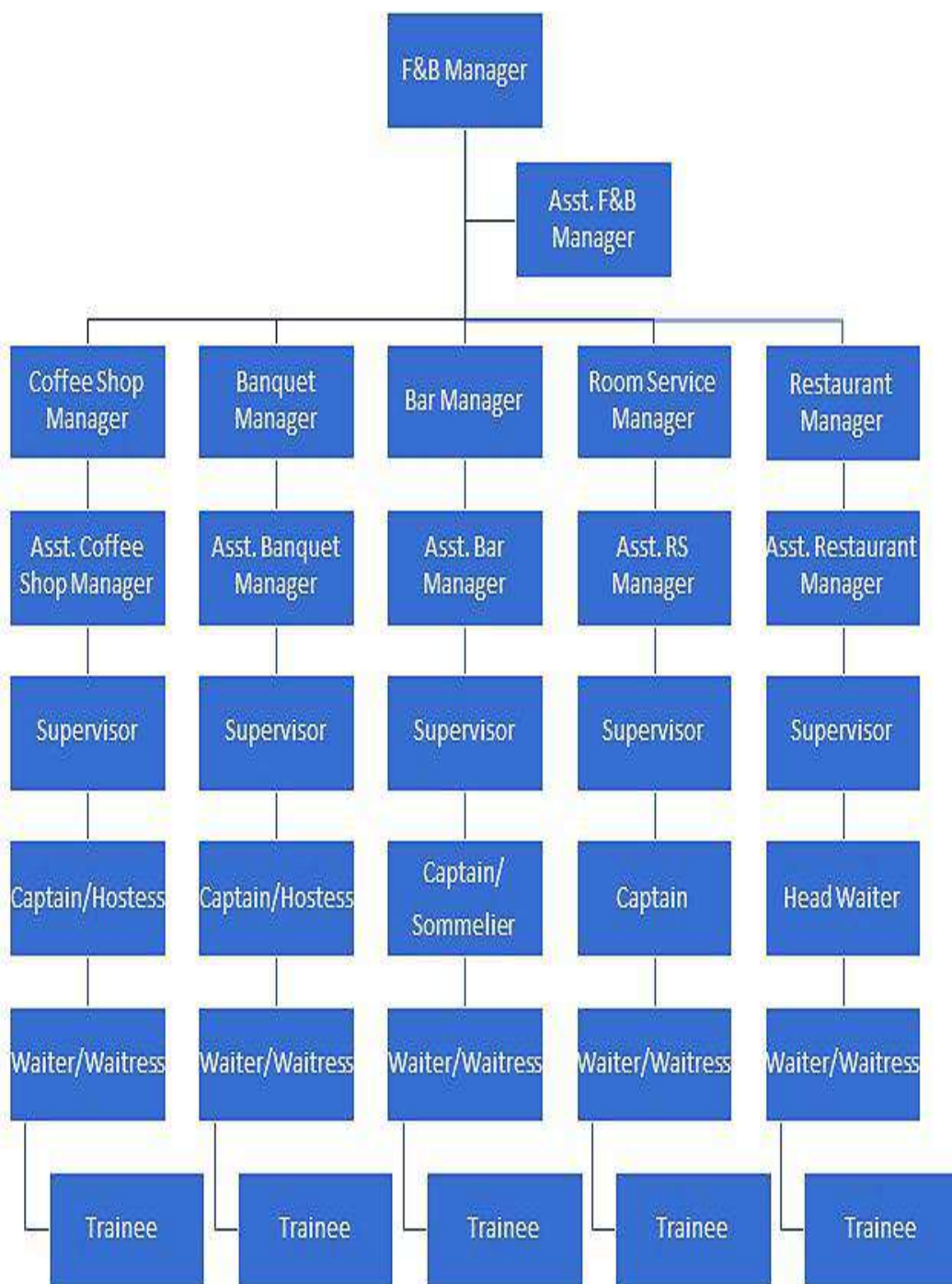
ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 ของโรงแรม สปาแห่งนี้ มีพื้นที่บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งภายในและนอกอาคาร เพลิดเพลินกับบ่อน้ำวน หรือ เลือกการบำบัดที่ให้บริการด้วยการนวดบริการเกี่ยวกับผิวหนังและทั้งร่างกาย เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 10.00-21.00 น.



รูปที่ 2.23 : Eforea Spa

ที่มา : www.bangkok.hilton.com

2.6 แผนผังองค์กร F&B



รูปที่ 2.24 : Organization Chart F&B

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

2.7 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน : นางสาวโชติมา ประทุมศิริ

ตำแหน่ง/ส่วนงาน : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลี

ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566



รูปที่ 2.25 : นักศึกษาสหกิจศึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. ต้อนรับลูกค้า
2. รับออเดอร์ หรือ คำสั่งที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มของลูกค้า
3. นำอาหารและเครื่องดื่มไปเสิร์ฟ
4. เก็บโต๊ะเมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
5. ทำความสะอาดห้องอาหารโพลี
6. จัดทำเครื่องดื่มหน้าบาร์พร้อมเสิร์ฟให้กับลูกค้าตามออเดอร์
7. เติมอาหารภายในห้องอาหาร จัดอุปกรณ์ เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ
8. จัดเตรียมผสมชา/กาแฟทุกขั้นตอนและเตรียมเสิร์ฟสำหรับอาหารเช้า

- ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน : นางสาวอภิษฎา ยะฮาด
 ตำแหน่ง/ส่วนงาน : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลี
 ระยะเวลาปฏิบัติงาน : ระหว่างวันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566



รูปที่ 2.26 : นักศึกษาสหกิจศึกษา
 ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. ต้อนรับลูกค้า
2. รับออเดอร์ หรือ คำสั่งเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มของลูกค้า
3. นำอาหารและเครื่องดื่มไปเสิร์ฟ
4. เก็บโต๊ะเมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
5. ทำความสะอาดห้องอาหาร โพลี
6. เคลียร์หลังบ้าน การล้างและเช็ดพอร์ตชา/กาแฟและทำความสะอาด
7. จัดแม่ทหลังจบอาหารเช้า/อาหารเย็นและเติมชาใส่ถาดเพื่อไปฟิลไว้ตามจุดต่าง ๆ ห้องอาหาร โพลี
8. เช็ดเครื่องมือ/ช้อนส้อมและนำไปฟิลตามจุดต่าง ๆ ห้องอาหาร โพลี

2.8 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล : คุณณัฏฐ์ณปภัช สมสวัสดิ์
ตำแหน่ง/ส่วนงาน : Team Leader
โทรศัพท์ : 080-245-3691



รูปที่ 2.27 : พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

2.9 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ได้ใช้เวลาในการปฏิบัติงานในภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2565 เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 เป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 10 ชั่วโมงรวมเวลาพัก ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์

2.10 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.10.1 ศึกษาข้อมูลวิธีการดำเนินงาน ข้อมูลต่าง ๆ จากประสบการณ์ ปฏิบัติงานจริงที่ได้รับจากการปฏิบัติงานและสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษาและเพื่อนร่วมงาน

2.10.2 กำหนดหัวข้อโครงการและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเมนูกาแฟ

2.10.3 คัดกรองข้อมูลที่ได้รับมาทั้งหมด จากแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือต่าง ๆ เพื่อนำมาคัดเลือกให้เหมาะสมและถูกต้องที่สุด

2.10.4 ตรวจสอบความถูกต้อง โดยการนำข้อมูลที่คัดเลือกไว้ทบทวนและเรียบเรียงอีกครั้ง และให้พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้องและนำคำแนะนำเพิ่มเติมมาแก้ไขในส่วนที่ไม่ถูกต้อง

2.10.5 เมื่อได้ปรึกษาจากทางพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงเริ่มศึกษาหาข้อมูล

2.10.6 เรียบเรียงและนำเสนอผลงานที่ปรึกษาอาจารย์ โดยนำข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบแล้ว จัดทำมาเป็นรูปเล่ม โครงงานและส่งให้พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

2.10.7 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามมาประเมินและวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

2.10.8 สรุปและจัดทำรายงาน โดยการนำข้อมูลทั้งหมดนำมาสรุปผลและเรียบเรียงเพื่อนำไปประกอบเป็นรูปเล่ม โครงงาน เพื่อในการนำไปเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป

ตารางที่ 2.1 : แสดงตารางระยะเวลาในดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหา					
2. คิดหัวข้อและนำเสนอหัวข้อโครงการ					
3. ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้					
4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์					
5. ทดลองทำผลิตภัณฑ์					
6. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองชิม					
7. จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ					
8. จัดทำรูปเล่มโครงการ					

2.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลีวัทางคณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงระบบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับหลากหลายตำแหน่งในองค์กร ทำให้ได้รับความรู้ที่หลากหลายตลอดระยะเวลา 15 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเอง ให้มีความพร้อมในการทำงานอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและมีระเบียบวินัย ความอดทนการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รวมไปถึงในสถานการณ์การแก้ไขเฉพาะหน้าในสถานที่ที่ไม่คาดคิดได้พัฒนาบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมากขึ้น

2.12 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.12.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกันกับการทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดีและไม่มีข้อบกพร่อง

2.12.2 มีสติและรอบคอบในการทำ เพื่อลดปัญหาที่ผิดพลาดนั้น เมื่อเกิดปัญหาแล้วต้องรีบแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันท่วงที

2.12.3 มีความตั้งใจในการทำงานเรียนรู้และจดจำ คำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงานได้มีศักยภาพมากขึ้น



บทที่ 3

การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในตำแหน่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารโพลี ฌ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ทางคณะผู้จัดทำโครงการเรื่อง "อโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น" โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟที่หลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและเพื่อศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับอโวคาโด ดังนั้น คณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความ วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

3.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

3.2 วัฒนธรรมและกระแสนิยมการดื่มกาแฟ

3.3 ประเภทของเมนูกาแฟ

3.4 สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในเมนู "อโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น"

3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

ธนพร สิงห์กลางพล (2557) ได้กล่าวว่า คำว่า "กาแฟ" หรือ "Coffee" มาจากภาษาเตอร์กิช สันนิษฐานว่าเกี่ยวข้องกับคำว่า "Kaffee" ซึ่งเป็นชื่อเรียกบริเวณในเอธิโอเปียซึ่งค้นพบกาแฟเป็นแห่งแรกของโลก กาแฟเป็นพืชทางเศรษฐกิจที่มีการเพาะปลูกในกว่า 70 ประเทศทั่วโลก เป็นสินค้าที่ซื้อขายในตลาดโลกมากเป็นอันดับสองรองจากน้ำมันปิโตรเลียมและในปัจจุบันมีผู้คนกว่า 25 ล้านคนทั่วโลกที่ยังชีพด้วยการปลูกกาแฟ Espresso คิดค้นขึ้นในประเทศอิตาลี โดยชาวอิตาลี ผู้หนึ่งที่ต้องคิดค้นเครื่องอัดไอน้ำในการชงกาแฟ เพื่อประหยัดเวลา กลายเป็นที่มาของชื่อกาแฟ Espresso ซึ่งคำนี้ ในภาษาอิตาลีแปลว่า "เร็ว" นั่นเอง ซึ่งทำให้ได้กาแฟรสชาติดีเพราะเป็นการสกัดรสชาติด้วยแรงดันและเรียกชื่อเครื่องชงกาแฟนี้ว่า Espresso Coffee Machine เส้นศูนย์สูตรกาแฟ คือ เส้นวงรอบโลกที่กิน อาณาจักรจะเป็นบริเวณที่ปลูกกาแฟได้ดีที่สุดในโลก ซึ่งก็คือบริเวณพื้นที่ระดับสูงระหว่าง 600-1,800 เมตรจากระดับทะเล ในดินแดนแถบเส้นศูนย์สูตรโลก เพราะด้วยความสูงระดับนี้ จะมีอุณหภูมิที่เฉพาะอยู่ ทำให้ผลของกาแฟสุกอย่างช้า ๆ จึงมีคุณภาพและให้รสชาติกลมกล่อม ซึ่งพื้นที่หนึ่งในนั้นคือ ประเทศไทย กินกาแฟแล้วอายุยืนขึ้น นิตสาร TIME ได้ตีพิมพ์หัวข้อว่าเกี่ยวกับข้อมูลใหม่ล่าสุดจากวารสาร Circulation ซึ่งค้นพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำ (ไม่เกิน 5 แก้วต่อวัน) จะช่วยให้มีอายุยืนยาวมากขึ้น ทั้งยังลดภาวะเสี่ยงต่อโรคหัวใจ เบาหวานและปัญหาทางสมองต่าง ๆ



รูปที่ 3.1 : Coffee

ที่มา : www.facebook.com/cpmeijiforbarista/

3.1.1 ระดับการคั่วกาแฟ

Koffee Tools (2563) ได้กล่าวว่า การคั่วกาแฟมี 3 ระดับ ดังนี้

1. การคั่วแบบอ่อน (Light Roast) การคั่วระดับอ่อนจะทำให้กาแฟกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน หรือ เหลืองซีดคล้ายซินนามอนไม่มีความมัน จากผิวเมล็ดกาแฟในการคั่วระดับนี้ จะคงรสชาติของเมล็ดกาแฟไว้ดั้งเดิมมากที่สุดให้ความรู้สึกลึกเหมือนผลไม้พืชเขียวมีความเป็นกรดอยู่มากทำให้รสชาติออกมามเปรี้ยว โดยใช้เวลาในการคั่วประมาณ 7 นาที



รูปที่ 3.2 : Light Roast

ที่มา : www.facebook.com/simplycoff/photos/a.106659751257317/122138596376099/

2. การคั่วแบบกลาง (Medium Roast) ระดับการคั่วของเมล็ดกาแฟจะกลายเป็นสีน้ำตาลและมีความมันจากน้ำมันในเมล็ดเคลือบ ทำให้รสชาติมีความเข้มข้นขึ้นอย่างกลมกล่อม มีความเปรี้ยวที่ลดลง เหมาะสำหรับการนำไปชงแบบ Topstove หรือ ใช้เครื่องแบบ French Press เป็นส่วนใหญ่ เมล็ดจะกลายเป็นสีช็อกโกแลตเข้มและมีแกนกลางไหม้บางส่วนและกาแฟคั่วที่อยู่ในระดับนี้ จะเป็นที่นิยมยอดฮิตของการคั่วกาแฟอย่างมาก เพราะจะได้ความเป็น Body ของกาแฟที่ค่อนข้างหนักแน่น ที่สามารถทำให้สัมผัสถึงรสชาติของกลิ่นกาแฟได้อย่างชัดเจนและเมนูเครื่องคั่ว

กาแฟที่ผู้คนนิยมรับประทานของการคั่วในระดับนี้ จะมี Latte, Cappuccino และตระกูล Espresso with Milk ทั้งหมด โดยใช้เวลาในการคั่วประมาณ 9-11 นาที

คั่วกลาง Medium Roast



รูปที่ 3.3 : Medium Roast

ที่มา : www.facebook.com/simplycoff/photos/a.106659751257317/122138596376099/

3. การคั่วแบบเข้ม (Dark Roast) สำหรับรสชาติของกาแฟจะมีความเข้มข้น โดยเมล็ดกาแฟจะเป็นสีน้ำตาลเกือบไหม้แต่ไม่ถึงกับดำ โดยผิวของเมล็ดจะมีน้ำมันซึมเคลือบผิวออกมา ความเปรี้ยวหายไปเกือบหมด เพราะถูกจากกรดที่ถูกทำลายจากความร้อนและการคั่วในระดับนี้ ทำให้รสชาติดั้งเดิมของเมล็ดกาแฟแทบจะไม่หลงเหลืออยู่ เพราะมีการทดแทนด้วยความหนักแน่นของกลิ่นกาแฟเข้มข้นแทน เหมาะสำหรับการใช้ชงแบบ Espresso เพราะการคั่วในระดับนี้เมื่อนำไปบด หรือ ดริปกาแฟ จะทำให้กลิ่นหอมความเป็น Body และ Aroma ของกาแฟโชยออกมา ทำให้คุ้นเคยกับตามร้านกาแฟทั่วไป สำหรับการคั่วในระดับนี้และส่วนมากจะเป็นกาแฟผสมจากสายพันธุ์โรบัสต้าและอาราบิก้า มักจะนำมาชงในกาแฟเย็น หรือ เครื่องดื่มที่มีการผสมกับนมและครีมข้นหวาน โดยใช้เวลาประมาณ 12-13 นาที

คั่วเข้ม Dark Roast



รูปที่ 3.4 : Dark Roast

ที่มา : www.facebook.com/simplycoff/photos/a.106659751257317/122138596376099/

3.1.2 วิธีการชงกาแฟ

Kate MacDonnell (2566) ได้กล่าวว่า เพื่อให้ได้รสชาติของกาแฟที่มีรสชาติตามความชื่นชอบของผู้ทานนั้น มีการชงที่แตกต่างกัน ดังนี้

1. Espresso Machine เป็นเครื่องชงกาแฟด้วยไอน้ำ เป็นการอัดไอน้ำและน้ำร้อนที่ผ่านเมล็ดกาแฟคั่วบดละเอียด ให้รสชาติที่เข้มข้น ชัดเจน เป็นวิธีทำกาแฟที่นิยมแพร่หลาย หาซื้อได้ง่ายตามร้านกาแฟแบรนด์ดังและร้านกาแฟอิสระ



รูปที่ 3.5 : Espresso Machine

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

2. Drip Coffee/Pour-Over Coffee เป็นวิธีทำกาแฟผ่านกระดาษกรอง โดยการค่อย ๆ รินน้ำร้อนให้หยดไหลผ่านกระดาษกรอง (Filter) รอให้น้ำไหลซึมผ่านกาแฟและกระดาษกรองลงสู่ภาชนะด้านล่าง หัวใจสำคัญของการ Drip ต้องใช้อุณหภูมิน้ำที่เหมาะสมและจังหวะในการเทน้ำที่พอดี เพราะรสชาติจะเปลี่ยนทุกอุณหภูมิที่ลดลง วิธีนี้ใช้เวลาทำประมาณ 5-10 นาที ขึ้นอยู่กับเทคนิคของบาริสต้าแต่ละคน



รูปที่ 3.6 : Drip Coffee/Pour-Over Coffee

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

3. Cold Brew Coffee เป็นการแช่กาแฟที่บดหยาบในน้ำเย็นและทิ้งไว้ข้ามคืน เพื่อให้รสชาติของกาแฟค่อย ๆ ถูกปล่อยออกมา เป็นสัมผัสที่นุ่มนวลและรักษารสชาติของกาแฟคุณภาพดี ๆ ไว้ได้



รูปที่ 3.7 : Cold Brew Coffee

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

4. Aeropress เป็นการใช้แรงดันอากาศ ดันกาแฟในน้ำร้อน ปิดด้วยกระดาษกรอง (Filter) ที่มีรูขนาดเล็กกับฝาตะแกรง ใช้เวลาทำสั้น ๆ ประมาณ 1-1.30 นาที ทำให้กาแฟถูกแช่ไว้ไม่นานเร่งการสกัดด้วยแรงดัน ช่วยลดความขมในกาแฟ รสชาติจะใกล้เคียงกับการใช้ Espresso Machine



รูปที่ 3.8 : Aeropress

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

5. French Press เป็นการใส่เมล็ดกาแฟคั่วบดหยาบตามด้วยน้ำร้อนลงไป ปิดฝา แล้วค่อย ๆ กดให้กากกาแฟลงด้านล่าง จะได้รสชาติจริงกาแฟโดยไม่ผ่านฟิลเตอร์



รูปที่ 3.9 : French Press

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

6. Siphon เป็นการชงกาแฟแบบสุญญากาศ เริ่มต้นจากใส่น้ำลงในโถลูกแก้ว จุดไฟต้มน้ำ พอเดือดจะถูกแรงดันผลักขึ้นไปด้านบน จากนั้นใส่เมล็ดกาแฟคั่วบดในกระบอกด้านบนที่ตัวกรองอยู่ เมื่อปิดไฟ กาแฟจะไหลลงสู่โถลูกแก้ว จุดเด่นของ Siphon คือ มีกลิ่นหอมที่ชัดเจน



รูปที่ 3.10 : Siphon

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

7. Moka Pot เป็นการชงกาแฟแบบตั้งเตา ขั้นตอนง่าย ๆ ใส่น้ำต่ำกว่ากาวัว ใส้กาแฟบดลงไป หมุนประกอบส่วนบนและล่าง ตั้งเตา รอจนเดือด



รูปที่ 3.11 : Moka Pot

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

8. Nitro Cold Brew เป็นกาแฟที่ชงกาแฟแบบสกัดเย็นด้วยการหมัก นำมาอัดไนโตรเจน เข้าไปคล้ายระบบเบียร์ ทำให้มีฟองนุ่ม เป็นการดึงรสชาติและกลิ่นหอมของกาแฟผ่านสัมผัสที่ละมุนปนฟองนุ่ม ๆ เหมาะกับผู้ที่ชอบดื่มกาแฟและเบียร์สด



รูปที่ 3.12 : Nitro Cold Brew

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตล์การชงกาแฟ/

9. Rak Presso เป็นเครื่องชงกาแฟระบบใช้แรงดันที่เป็นก้านกด โดยการใช้ความร้อนและแรงดันผ่านกาแฟ จนได้กาแฟที่มีความเข้มข้น มีความครีมา (Crema) เป็นฟองที่เกิดจากอากาศที่อยู่ในพื้นผิวเครื่องคั่ว



รูปที่ 3.13 : Rak Presso

ที่มา : shortrecap.co/social-trend/8-สไตส์การชงกาแฟ/

3.1.3 คาเฟอีนในกาแฟ

เป็นสารประกอบที่พบได้มากในเมล็ดกาแฟ โดยคาเฟอีนบริสุทธิ์นั้น จะมีลักษณะเป็นผลึกรูปเข็ม มีรสขมและไม่มีการกลั่น โดยในกาแฟแต่ละชนิดมีแตกต่างกันออกไป กาแฟโรบัสต้าจะมีคาเฟอีนมากกว่ากาแฟอาราบิก้า ปริมาณของคาเฟอีนที่ส่งผลต่อร่างกายและอารมณ์ คาเฟอีนขนาดต่ำ (50-200 มิลลิกรัม) ช่วยการกระตุ้นให้ร่างกายตื่นตัว ไม่ง่วงนอน กระปรี้กระเปร่า คาเฟอีนขนาดปานกลาง (200-500 มิลลิกรัม) อาจทำให้ปวดศีรษะ มือสั่น เบื่ออาหาร คาเฟอีนขนาดสูง (1,000 มิลลิกรัม) ส่งผลให้กระสับกระส่ายหัวใจเต้นแรง ทำให้กลั่นไส้

3.1.4 คำศัพท์ที่ต้องรู้เกี่ยวกับกาแฟ

1. อโรมา (Aroma) หมายถึง ความหอมของกาแฟ ซึ่งช่วยบอกรสชาติของกาแฟ
2. แอซิดิตี (Acidity) หมายถึง ความเปรี้ยว หรือ ขม แต่หมายถึงความสดชื่น มีชีวิตชีวา ที่คุณสัมผัสได้เมื่อดื่มกาแฟ
3. บอดี้ (Body) หมายถึง น้ำหนักของกาแฟที่หลงเหลืออยู่บนลิ้นหลังการดื่มของกาแฟ มีตั้งแต่เบาจนถึงหนัก
4. เฟลเวอร์ (Flavor) หมายถึง รสชาติ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่สุดของการชิมกาแฟ เพราะเป็นการประมวลผลภาพรวมของกาแฟนั้น ๆ หลังจากผู้ดื่มได้สัมผัส กลิ่นและความสดชื่น

3.1.5 ประโยชน์ของกาแฟ

1. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการออกกำลังกาย
2. ดีต่อตับ
3. ช่วยลดความเครียด
4. ช่วยลดความเสี่ยงของการเป็นโรคเบาหวาน
5. ช่วยลดน้ำหนัก
6. อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ
7. ดีต่อหัวใจและหลอดเลือด
8. ช่วยลดความเสี่ยงของการเป็นมะเร็ง
9. ทำให้ฉลาดขึ้น
10. ช่วยทำความสะอาดช่องท้อง
11. ช่วยให้ดูอ่อนเยาว์
12. ช่วยป้องกันการเป็นโรคเกาต์
13. ช่วยเพิ่มระดับฮอร์โมน G-CSF ซึ่งเป็นสารที่ช่วยลดความเสี่ยง โรคอัลไซเมอร์
14. ช่วยป้องกันโรคหอบ
15. ช่วยลดความเสี่ยงโรคกระดูกพรุน
16. ช่วยลดอาการเมาค้างและปวดศีรษะ



รูปที่ 3.14 : Coffee Benefit

ที่มา : www.gourmetandcuisine.com/stories/detail/1381

3.2 วัฒนธรรมและกระแสนิยมการดื่มกาแฟ

May S. (2564) ได้กล่าวว่า ปัจจุบัน "กาแฟ" กลายเป็นเครื่องดื่มระดับโลกถึงขนาดมีการซื้อขายมาก เป็นอันดับสองของโลก รองจาก "น้ำเปล่า" เท่านั้น

3.2.1 วัฒนธรรมการกินกาแฟของแต่ละชาติ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย กระจายไปทั่วทุกมุมโลก แต่ละชาติมี "วัฒนธรรมการกินกาแฟ" อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างกันไป กาแฟในทุกวันนี้จึงได้ไม่ได้เป็นเพียง "เครื่องดื่ม" ที่ส่งกลิ่นหอมละมุนเท่านั้น ทว่ายังทำหน้าที่เป็นศูนย์รวมทางสังคมที่น่าสนใจเช่นเดียวกัน

1. ประเทศไทย

ก่อนจะไปเริ่มที่ไหนไกล ขอเริ่มต้นที่ไทยแลนด์ของเราเป็นที่แรก สมัยที่กาแฟเริ่มเข้ามา มีบทบาทกับสังคมไทย ย้อนไปราว ๆ 50-100 ปี ร้าน "โกปี" ในสมัยนั้นทำหน้าที่เสมือนจุดรวมข่าวสารของชุมชน ความที่สมัยก่อนยังไม่มีโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์จึงเป็นสื่อเดียวที่ใช้กระจายข้อมูลข่าวสาร ชาวบ้านจึงนิยมไปนั่งสังสรรค์แลกเปลี่ยนข้อมูลกันที่ร้านกาแฟ ซึ่งกาแฟในช่วงแรก ๆ เป็นแบบ "เอสเปรสโซ" โดยการเอาเมล็ดกาแฟไปคั่วบนกระทะเตาถ่าน หรือ ที่เรารู้จักกันในนามของ "โอเลี้ยง" (โอ แปลว่า "ดำ" และเลี้ยง แปลว่า "เย็น") คนไทยกับกาแฟผูกพันกันมาช้านาน ถึงแม้ว่าบทบาทของร้านกาแฟทุกวันนี้ จะเปลี่ยนไปจากเดิม จากร้านโกปีอาหารเข้า ปัจจุบันถูกยกระดับให้เป็นสถานที่นั่งชิล ถ่ายรูปลงโซเชียลสวย ๆ แต่ยังคงเป็นสถานที่พูดคุยที่ดีเหมือนเดิม ปัจจุบันประเทศไทยเป็นผู้ผลิตกาแฟรายใหญ่อันดับ 3 ของเอเชีย (รองจากประเทศเวียดนามและประเทศอินโดนีเซีย)



รูปที่ 3.15 : ประเทศไทย

ที่มา : www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/

2. ประเทศญี่ปุ่น

กาแฟถูกนำเข้ามาในประเทศญี่ปุ่นครั้งแรก โดยชาวคัตซ์ ในสมัยปี ค.ศ. 1700 ก่อนที่จะเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ กระทั่งปี ค.ศ. 1888 คุณ Tadao Ueshima ตัดสินใจเปิดร้านกาแฟ Kahiiichakan ขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศญี่ปุ่น ระหว่างที่กาแฟค่อย ๆ แทรกซึมเข้าสู่ดินแดนอาทิตย์อุทัย ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 (ปี ค.ศ. 1939) สถานการณ์กลับพลิกผันประเทศญี่ปุ่นกลับออกคำสั่งห้ามนำเข้า "กาแฟ" จากฝั่งตะวันตกทันที เนื่องด้วยนโยบายชาตินิยม ทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มเฉพาะกลุ่ม ต่างจาก "ร้านน้ำชา" ที่ยังได้รับความนิยมในประเทศญี่ปุ่นเสมอ "เวลาเปลี่ยน อะไรก็เปลี่ยน" ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1960 เป็นต้นมา กาแฟกลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้งในหมู่นักธุรกิจ ชนชั้นสูงและคนรุ่นใหม่ จนกลายเป็นอีกหนึ่งสัญลักษณ์ของ "การแบ่งชนชั้น" ไปโดยปริยาย ปัจจุบันเมืองนี้ นำเข้ากาแฟเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ในจำนวนเกือบสองแสนตัน/ปี



รูปที่ 3.16 : ประเทศญี่ปุ่น

ที่มา : www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/

3. ประเทศสหรัฐอเมริกา

"Coffee Socialite" สังคมการดื่มกาแฟในประเทศสหรัฐอเมริกา ก่อนข้างแข็งแรงแรง และได้รับความนิยมเป็นวงกว้าง ชาวอเมริกันส่วนใหญ่มีกาแฟอยู่ในตารางชีวิตประจำวันหลาย ๆ คนดื่มกาแฟมากกว่าวันละหนึ่งแก้ว ถึงขนาดมีคำกล่าวไว้ว่า "กาแฟเป็นส่วนหนึ่งของชาวอเมริกันพอ ๆ กับกางเกงยีนส์สีน้ำเงินและเพลงร็อกแอนด์โรล" ศตวรรษที่ 18 กาแฟกลายเป็นสินค้าที่ทำกำไรได้มากที่สุดยุคหนึ่ง นักธุรกิจหลายคนพากันเข้าสู่วงการนี้และประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี เนื่องด้วยการบริโภคกาแฟในสมัยนั้น เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนเริ่มมีแบรนด์กาแฟเปิดตัวขึ้น รวมถึงจุดกำเนิดของร้านกาแฟชื่อดัง "Starbucks" ที่เปิดขึ้นครั้งแรกในปี ค.ศ. 1971 ที่เมืองซีแอตเทิล ทุกวันนี้ธุรกิจกาแฟในประเทศนี้ ยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่องมีทั้งร้านกาแฟเล็ก ๆ ไปถึงแบรนด์ดังระดับโลก ชาวอเมริกา ก่อนข้างให้คุณค่ากับกาแฟและมองว่าเครื่องดื่มนี้คืองานศิลปะที่สวยงาม กาแฟหนึ่งแก้วมีเรื่องราวและผ่านเรื่องเล่าต่าง ๆ มากมาย



รูปที่ 3.17 : ประเทศสหรัฐอเมริกา

ที่มา : www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/

4. ประเทศเวียดนาม

หากพูดถึง "กาแฟ" โดยไม่เอ่ยชื่อประเทศนี้ คงจะไม่แปลกอยู่ไม่น้อย ความเป็นเบอร์ต้น ๆ ของวงการกาแฟในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ล้าสมัยวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของประเทศเวียดนาม ก่อนช่วงโคดเค่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่น่าสนใจอยู่ไม่น้อย กาแฟกับคนเวียดนามผูกพันกันมาตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 19 สมัยที่ประเทศเวียดนามตกเป็นเมืองขึ้นของประเทศฝรั่งเศส เรื่องราวของกาแฟถูกถ่ายทอดทิ้งไว้เป็นมรดกอันล้ำค่า ซึ่งทางประเทศเวียดนามนำสิ่งนี้มาต่อยอดด้วยการเปิดโรงงานผลิตกาแฟขนาดใหญ่หลังจบสงคราม จนทุกวันนี้กลายเป็นผู้ส่งออกกาแฟรายใหญ่อันดับสองของโลก "กาแฟโรบัสต้า" คือ จุดแข็งที่ทำให้กาแฟของประเทศเวียดนามแตกต่างกว่าเจ้าอื่น ๆ ด้วยปริมาณคาเฟอีนที่เข้มข้น ทำให้กาแฟตัวนี้ มีรสชาติเข้มข้นและส่งกลิ่นหอมชัดเจน หากคุณไปประเทศเวียดนาม นอกจากจะว้าวกับการคมนาคมอันแสนวุ่นวายแล้ว ความหนาแน่นของร้านกาแฟข้างทางยังเป็นสิ่งที่ทำให้คุณมหัศจรรย์ได้ใจเช่นกัน



รูปที่ 3.18 : ประเทศเวียดนาม

ที่มา : www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/

5. ประเทศบราซิล

กาแฟ "อันดับหนึ่ง" ของโลก อย่างประเทศบราซิลได้อย่างไร โดยเฉพาะคอกาแฟหลายคนคงได้ยีนกิตติศัพท์ร่ำลือกันอย่างดี ปี ค.ศ. 1727 คือ ปีแรกที่มีการปลูกต้นกาแฟขึ้นเป็นครั้งแรก ในประเทศบราซิล โดยนายทหาร "Francisco de Melo Palheta" ว่ากันว่าเป็นการปลูกแบบไม่ถูกต้อง แต่นั่นคือ ปฐมบททางประวัติศาสตร์สำคัญของประเทศนี้กว่า 150 ปี ที่กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สร้างรายได้หลักเข้าประเทศเป็นอันดับหนึ่ง แม้จะเป็นประเทศที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยการส่งออกกาแฟเป็นหลัก ทว่าพฤติกรรมการดื่มกาแฟของคนบราซิลไม่ค่อยโดดเด่นนักว่ากันว่าชาวเมืองนิยมดื่มกาแฟร้อนในถ้วยเล็ก ๆ โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีอะไรมากมาย พวกเขา ก็ดื่มดำและมีความสุขได้ ถึงแม้เมล็ดกาแฟที่ใช้บางครั้งเกรดต่ำกว่าที่ส่งออกด้วยซ้ำ



รูปที่ 3.19 : ประเทศบราซิล

ที่มา : www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/

3.3 ประเภทของเมนูกาแฟ

Kanokan TH (2563) ได้กล่าวว่า ประเภทของเมนูกาแฟ มีดังนี้

1. เอสเพรสโซ่ (Espresso)

- คำว่า "เอสเพรสโซ่" ในภาษาอิตาลีแปลว่า "เร่งด่วน"
- จุดเริ่มต้นของเมนูกาแฟทุกอย่างล้วนมาจาก เอสเพรสโซ่
- เอสเพรสโซ่ ชงแบบใช้แรงอัด ทำให้มีรสชาติกาแฟที่เข้มข้นและหนักแน่น
- มักจะเสิร์ฟเป็นช็อต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากเกินไป (ประมาณ 1-2 ออนซ์ หรือ 30-60 มิลลิลิตร แตกต่างตามพฤติกรรมการดื่ม ของแต่ละประเทศ)
- เมนูเอสเพรสโซ่ในร้านส่วนใหญ่จะประกอบด้วย เอสเพรสโซ่ร้อนและเอสเพรสโซ่เย็น ซึ่งจริง ๆ แล้วไม่มีเมนูเอสเพรสโซ่เย็นในต่างประเทศ แต่ในประเทศไทย เอสเพรสโซ่เย็น มักนำเอสเพรสโซ่ 1-2 ช็อต มาผสมกับนมข้นหวานและนมข้นจืด อาจใส่นมสดแทนในบางร้าน



รูปที่ 3.20 : Espresso

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide/

2. อเมริกาโน่ หรือ คาเฟ่ อเมริกาโน่ (Café Americano)

- มีวิธีการชงโดยเติมน้ำร้อนผสมบวไปเอสเพรสโซ่
- ส่วนใหญ่นิยมดื่มอเมริกาโน่โดยไม่ปรุงด้วยนม หรือน้ำตาล

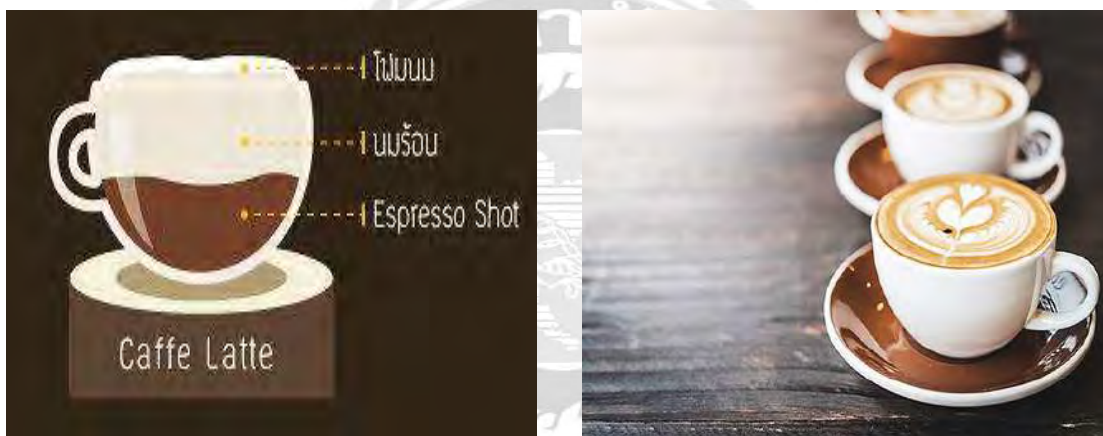


รูปที่ 3.21 : Americano

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide/

3. ลาเต้ (Caffé Latte)

- คำว่า "ลาเต้" เป็นภาษาอิตาลีแปลว่า "นม"
- ในประเทศอิตาลี กาแฟลาเต้ที่รู้จักกันในชื่อของ "Caffé e latte" ซึ่งหมายถึง กาแฟกับนม
- เตรียมโดยการเทเอสเพรสโซ่ 1/3 ส่วนและนมร้อนอีก 2/3 ส่วน ลงในถ้วย พร้อม ๆ กันและจะหยอดโฟมนมหนาประมาณ 1 ซม. กับข้างบน
- ส่วนเมนู Ice latte หรือ ลาเต้เย็น ก็จะประกอบด้วย เอสเพรสโซ่ + นม ซึ่งสามารถแตกออกเป็นเมนูย่อยได้จากการใส่ไซรัป หรือน้ำเชื่อมกลิ่นต่าง ๆ เช่น Caramel latte, Hazelnut latte, Vanilla latte เป็นต้น
- ลาเต้ร้อนสามารถสร้างสรรค์ผลงานให้กลายเป็นลาเต้อาร์ท (Latte art) หรือ การใช้นมในการวาดลวดลายลงบนกาแฟให้เป็นรูปต่าง ๆ ได้อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นรูปหัวใจ ดอกไม้ หรือ แม้กระทั่งสัตว์ต่าง ๆ



รูปที่ 3.22 : Caffé Latte

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide/

4. คาปูชิโน (Cappuccino)

- การชงคาปูชิโนโดยส่วนใหญ่มีอัตราส่วนของเอสเพรสโซ่ 1/3 ส่วน ผสมกับนมสด (นมร้อนผ่านไอน้ำ) 1/3 ส่วนและนมตีเป็นโฟมละเอียด 1/3 ส่วน ลอยอยู่ด้านบน
- เกลักษณ์ของคาปูชิโนคือ การโรยหน้าด้วยผงซินนามอน บางครั้งอาจโรยด้วยผงโกโก้เล็กน้อยแทน
- คาปูชิโนเย็นให้ดูจากฟองนมที่โปะอยู่ข้างบน ถ้ามีฟองนมมาก ๆ นั่นแหละ คาปูชิโน



รูปที่ 3.23 : Cappuccino

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide/

5. มอคค่า (Mocha)

- คล้ายกับกาแฟลาเต้คือ มีเอสเพรสโซ่ 1/3 ส่วนและนมร้อน 2/3 ส่วน แต่แตกต่างกันที่มอคค่าจะมีส่วนผสมของช็อกโกแลตด้วย

- ช็อกโกแลตมักจะใส่น้ำเชื่อมช็อกโกแลต
- มีทั้งแบบร้อนและแบบเย็นใส่น้ำแข็ง
- มักมีวิปครีมปิดหน้า



รูปที่ 3.24 : Mocha

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide

6. มัคคิอาโต้ (Macchiato)

- คำว่า "มัคคิอาโต้" ในภาษาอิตาลีแปลว่า "การทำเครื่องหมาย"
- "คาแฟมัคคิอาโต้" จะเป็นกาแฟเอสเปรสโซ่ ที่ปิดหน้าด้วยฟองนม หรือ เทนมลงมาไปเล็กน้อยจนเห็นเป็นชั้นสวยงาม
- "ลาเต้มัคคิอาโต้" จะเป็นนมร้อนที่ถูกทำเครื่องหมายด้วยกาแฟเอสเปรสโซ่"
- "คาราเมลมัคคิอาโต้" (Caramel Macchiato) ซึ่งก็คือ นมร้อนผสมคาราเมลแล้วทำเครื่องหมายสีน้ำตาลด้วยกาแฟเอสเปรสโซ่



รูปที่ 3.25 : Macchiato

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide

7. แพลท ไวท์ (Flat White)

- คล้าย ๆ กับกาแฟลาเต้คือ เป็นเอสเปรสโซ่ผสมนมสด (นมร้อนผ่านไอน้ำ) แต่จะไม่ใส่ฟองนมที่ด้านบน



รูปที่ 3.26 : Flat White

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide

8. อฟโฟกาโต้ (Affogato)

- คำว่า "อฟโฟกาโต้" ในภาษาอิตาลีแปลว่า "ถูกทำให้จุ่ม"
- เป็นของหวานชนิดหนึ่งที่มีกาแฟเป็นส่วนประกอบพื้นฐาน
- โดยทั่วไปทำได้โดยตักเจลลาโต้ หรือ ไอศกรีมรสวานิลลา 1 ช้อนควักใส่ถ้วย แล้วราด

ด้วยกาแฟ เอสเปรสโซ่ร้อนลงไป 1 ช็อต



รูปที่ 3.27 : Affogato

ที่มา : yolo.in.th/articles/coffee-guide

ขั้นตอนการชิมกาแฟ

1. ดมกลิ่นก่อน เพราะว่าการรับรสแท้จริงของคนอยู่ที่จมูกไม่ใช่ปาก ลิ้นจะทำหน้าที่แยกแยะแค่รสหวาน คม เค็ม หรือ เปรี้ยวเท่านั้น ที่เหลือเป็นหน้าที่ของจมูก ซึ่งแยกแยะกลิ่นต่าง ๆ ออกได้
2. จากนั้นดื่มกาแฟแบบ "ซด" (Slurp) สิ่งสำคัญคือ การซดเสียงดัง ๆ ซึ่งเป็นการสูดอากาศเข้าไปขณะดื่ม เพื่อช่วยระบายความร้อนของกาแฟและยังเป็นการสเปรย์กาแฟเข้าปากได้อย่างทั่วถึง ทำให้สามารถลิ้มรสกาแฟได้อย่างเต็มที่
3. การจินตนาการว่า ลิ้นเราสัมผัสถึงรสชาติกาแฟอย่างไรบ้าง อาจใช้วิธีชิมแล้วเล่าให้เพื่อน ๆ ฟังว่า คุณสัมผัสได้ถึงรสอะไรบ้าง โดยขณะที่กาแฟอยู่ในปากให้นึกถึงว่ากาแฟสัมผัสกับส่วนไหนของลิ้นบ้าง เพราะแต่ละจุดก็ให้การรับรสที่ต่างกันไป จากนั้นลองบรรยายความรู้สึกและรสชาติของบอดี้กาแฟ ตามด้วยความชื้นของกาแฟที่คุณได้ดื่มลงไป
4. ประมวลผลความรู้สึก พอดื่มเสร็จ จินตนาการเสร็จ ให้คุณบรรยายความหอมและรสชาติของกาแฟนั้น ๆ ว่าเป็นอย่างไร โดยอาจเปรียบเทียบกับอาหารที่เคยกิน หรือ กลิ่นไอของสถานที่ที่คุณเคยไปท่องเที่ยวมาก่อน

3.4 สรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในเมนู "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ พิวซัน"

3.4.1 อโวคาโด

สสส. (2564) ได้กล่าวว่า อโวคาโด (Avocado) หรือ ลูกเนย เป็นผลไม้ที่มีเนื้อมันเป็นเนย เป็นต้นไม้พื้นเมืองของรัฐปวยบลาในประเทศเม็กซิโก จัดเป็นพืชดอกในวงศ์ Lauraceae ซึ่งอยู่ในวงศ์เดียวกับ อบเชย กระวานและเบย์ลอเรล (Bay Laurel) ผลของอโวคาโด หรือ สาถ์จระเข้ (Alligator Pear) มีรูปทรงคล้ายสาถ์ รูปไข่ หรือ รูปกลม มีขั้วนาริชาวสหรัญนำมาปลูกในประเทศไทยครั้งแรก ที่จังหวัดน่านต่อจากนั้น จึงมีหน่วยงานต่าง ๆ นำอโวคาโดมาปลูกมากขึ้น

อโวคาโด เป็นต้นไม้ยืนต้น ต้นโตเต็มที่สูงถึง 18 เมตร เปลือกต้นสีน้ำตาลอ่อน ผิวขรุขระ ใบสีเขียวสด ดอกขนาดเล็ก สีเขียวอมเหลือง ดอกออกเป็นช่อที่ปลายกิ่งผลกลมรี หรือ ทางลูกแพร์ มีทั้งพันธุ์เปลือกหนาและเปลือกบาง เนื้อมีตั้งแต่เหลืองอ่อนจนถึงเหลืองเข้ม รสมัน เนื้อละเอียด ไม่มีกลิ่น มีเมล็ดเดี่ยว มีเยื่อหุ้มเมล็ด

อโวคาโด เป็นผลไม้ที่มีการค้าขายและเพาะปลูกในภูมิภาคเขตร้อนทั่วโลก (บางส่วนอยู่ในเขตอบอุ่น เช่น รัฐแคลิฟอร์เนีย) และมีผลสีเขียวทางลูกสาถ์ที่จะสุกหลังการเก็บเกี่ยว ต้นไม้สามารถถ่ายเรณูในต้นเดียวกันได้และบางครั้งการขยายพันธุ์จะใช้การติดตาตอนกิ่ง เพื่อที่จะสามารถควบคุมคุณภาพและปริมาณของผลได้



รูปที่ 3.28 : Avocado

ที่มา : www.plookphak.com/how-to-plant-avocado/

พันธุ์ของโวกาโดที่นิยมปลูก

1. พันธุ์ปีเตอร์สัน (Peterson) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลาเดือนมิถุนายนถึงเดือนกรกฎาคม อายุผล (160 วัน) ลักษณะผลที่แก่และขั้วผลเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเขียวปนเหลือง เกิดจุดประสีน้ำตาลบนผลมีน้ำหนักแห้ง 22.2%



รูปที่ 3.29 : Peterson

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

2. พันธุ์บูท 7 (Booth 7) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลากลางเดือนกันยายนถึงเดือนตุลาคม อายุผล (170 วัน) ลักษณะผลที่แก่จะมีนวลที่ผิวผลเป็นสีเขียว เกิดจุดประสีน้ำตาลบนผลมีน้ำหนักแห้ง 14.8%



รูปที่ 3.30 : Booth 7

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

3. พันธุ์บูท 8 (Booth 8) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลาเดือนกันยายนถึงเดือนตุลาคม อายุผล (177 วัน) ลักษณะผลที่แก่จะมีนวลที่ผิวผล สีผิวผลเป็นสีเขียว เกิดจุดประสีน้ำตาลบนผล มีน้ำหนักแห้ง 16.5%



รูปที่ 3.31 : Booth 8

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

4. พันธุ์บัคคาเนีย (Buccaneer) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลากลางเดือนกันยายนถึงกลางเดือนตุลาคม อายุผล (180-187 วัน) ลักษณะผลที่แก่จะมีนวลที่ผิวผล สีของผลเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเล็กน้อย เกิดจุดประสีน้ำตาลบนผล มีน้ำหนักแห้ง 17.0%



รูปที่ 3.32 : Buccaneer

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

5. พันธุ์พังก์เคอร์ตัน (Pinkerton) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลาเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม อายุผล (309 วัน) ลักษณะผลที่แก่ผิวจะเปลี่ยนสีเขียวเป็นสีเขียวเข้ม มีน้ำหนักแห้ง 30.0% (เป็นตระกูลเดียวกับพันธุ์แฮส)



รูปที่ 3.33 : Pinkerton

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

6. พันธุ์แฮส (Hass) สามารถเก็บเกี่ยวได้ช่วงระยะเวลากลางเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ อายุผล (242-250 วัน) ลักษณะผลที่แก่ผิวผลจะเปลี่ยนจากสีเขียวเข้มเป็นสีม่วงปนเขียว มีน้ำหนักแห้ง 24.7-29.0%



รูปที่ 3.34 : Hass

ที่มา : www.facebook.com/ROYALPROJECTFOUNDATION

หมายเหตุ อายุผลหลังจากดอกบาน 50% ของช่อดอก

ประโยชน์ของอะโวคาโด

1. เป็นแหล่งของกรดไขมันชนิดดี (HDL) ช่วยลดไขมันเลวในหลอดเลือดได้และช่วยลดโอกาสเสี่ยงของโรคเส้นเลือดหัวใจตีบและโรคหัวใจวาย
2. มีโปรตีนสูงและเป็นโปรตีนที่ย่อยง่าย มีเส้นใยอาหารสูง จึงช่วยในการขับถ่ายได้เป็นอย่างดีและช่วยลดน้ำหนักตัว
3. ช่วยป้องกันการเกิดโรคเลือดออกตามไรฟัน
4. ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคตา คือ โรคต้อกระจกและโรคจอรับภาพเสื่อม เพราะมีสารลูทีน (Lutein) และซีแซนทีน (Zeaxanthin) ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพดวงตา
5. บำรุงระบบประสาทและสมอง กรดโอเลอิกในอะโวคาโด (Oleic Acid) ช่วยลดความเหนียวล้าของสมองและช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบประสาทให้มีประสิทธิภาพ
6. ช่วยป้องกันและลดความถี่ของการเกิดโรคเหน็บชาได้ หากทานอะโวคาโดเป็นประจำ



รูปที่ 3.35 : Avocado Benefit

ที่มา : www.bigc.co.th/blog/th/10-benefit-of-avocado

3.4.2 นม

วรรณณา และพิบูลย์ศักดิ์ (2531) ได้กล่าวว่า นมคือ ของเหลวที่สะอาดบริสุทธิ์ที่กลั่นได้จากเต้านมโคที่มีสุขภาพสมบูรณ์ ปราศจากโคโลสตรัม (น้ำนมเหลืองเป็นนมที่รีดได้ 15 วันก่อนคลอดลูก) ประกอบไปด้วยไขมันไม่น้อยกว่า 3.25% และ Milk Solid Non Fat ไม่น้อยกว่า 8.25%

นม (Milk) หมายถึง ของเหลวสีขาวที่มีลักษณะข้นกว่าน้ำเล็กน้อยที่ได้จากการรีดจากเต้านมของสัตว์ต่าง ๆ เช่น นมโค นมกระบือ นมแพะ นมแกะและนมม้า เป็นต้น น้ำนมที่รีดได้จากสัตว์ต่าง ๆ โดยที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ เรียกว่า นมดิบ

"นม" หรือ "น้ำนม" (Milk) คือ ของเหลวสีขาวและที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือ สัตว์ที่เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น วัว แพะ แกะ กระบือ ม้า ลา อูฐ จามรี เรนเดียร์ ลามะและแมวป่า เป็นต้น และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วยเช่น นมถั่วเหลือง นำนมข้าว นมข้าวโพดและนมอัลมอนต์ เป็นต้น



รูปที่ 3.36 : Milk

ที่มา : www.nationtv.tv/lifestyle/378500428

ประเภทของนม

หากแบ่งนมออกเป็นตามประเภท ตามกระบวนการผลิต อาจแบ่งได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. นมสด (Whole Milk) คือ นมธรรมชาติที่รีดมาจากแม่โค นำมาผลิตเป็นนมได้ 3 ชนิดคือ นมสดธรรมดา นมสดพร้อมมันเนยและนมสดขาดมันเนย



รูปที่ 3.37 : Whole Milk

ที่มา : www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained

2. นมผง (Powder Milk) คือ นมสดที่ทำให้น้ำระเหยไปจนเป็นผงมี 3 ชนิด เช่น นมผงธรรมดา หรือ นมผงพร้อมมันเนย (Dry Whole Milk) นมผงพร้อมมันเนยและนมผงขาดมันเนย (Skimmed Milk)



รูปที่ 3.38 : Powder Milk

ที่มา : www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained

3. นมข้นหวาน (Condensed Milk) คือ นมสดที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออก จึงมีความเข้มข้นมากขึ้นและอาจมีการเติมน้ำตาล หรือ ไม่มีก็ได้มี 4 ชนิดคือ นมข้นไม่หวาน นมข้นหวาน นมข้นขาดมันเนยไม่หวานและนมข้นมันเนยชนิดหวาน การทำให้นมข้นที่ช่วยเก็บรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์นมข้นหวานไว้ให้ได้นาน เพราะน้ำตาลช่วยเพิ่มความดันออสโมติก ทำให้จุลินทรีย์ไม่

สามารถเจริญเติบโต จะเห็นได้ว่านมข้นหวานเป็นนมที่มีปริมาณน้ำตาลสูงมากและยิ่งถ้าเป็นนมข้นขาดมันเนยชนิดหวาน จะมีคุณค่าทางอาหารต่ำ มีน้ำตาลสูง จึงมีคุณค่าต่อเด็กน้อยและมีผลทำให้เกิดฟันผุได้ค่อนข้างมาก



รูปที่ 3.39 : Condensed Milk

ที่มา : www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained

4. นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) คือ นม หรือนมผงที่ปรุงแต่งด้วยสี กลิ่น หรือรส ไม่ว่าจะมีการเติมวัตถุติดที่มีคุณค่าทางอาหารอื่น ๆ หรือไม่ สิ่งที่น่ามาปรุงแต่งต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นมปรุงแต่งมี 2 ชนิดคือ ชนิดเหลวและชนิดแห้ง นมปรุงแต่งที่นิยมมีหลากหลายชนิด



รูปที่ 3.40 : Flavoured Milk

ที่มา : www.baanlaesuan.com/218023/diy/types-of-milk-explained

ประโยชน์ของนม

น้ำนมมีสารอาหารครบ 5 หมู่ จึงช่วยทำให้มีการเจริญเติบโตของร่างกายกระโยชน์ของการดื่มนม ช่วยทำให้มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันต้านทานโรค ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายในวัยผู้ใหญ่ไขมันจากนมช่วยเพิ่มพลังงานให้กับร่างกาย (ปกติเราจะเรียกว่า "มันเนย") มีความสำคัญอย่างมากต่อพัฒนาการทางร่างกายและสมองของเด็ก ๆ ช่วยบำรุงประสาท (วิตามินบี 1) ช่วยบำรุงหัวใจ (วิตามินบี 5) ช่วยในการทำงานของระบบเซลล์ผิวหนัง (วิตามินบี 2) ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง ประโยชน์ของนม ช่วยให้กระดูกเจริญเติบโตและแข็งแรง ซึ่งจำเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเด็กในช่วงก่อนเข้าวัยรุ่นและช่วงวัยรุ่นตอนปลาย



รูปที่ 3.41 : Milk Benefit

ที่มา : www.samitivejhospitals.com/th/article/detail/ประโยชน์ของนม

3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กัณฑ์กร โพล้งเศรษฐี (2561) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง "ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เฮลตี้กาแฟ" มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มทางเลือกในส่วนของเมนูชาเขียวผสมกาแฟให้แก่ลูกค้าและเพื่อลดต้นทุนการ Mark Out เฮลตี้กาแฟ ได้จัดทำแบบสอบถามจากพนักงานประจำร้านสตาร์บัคส์ สาขา เดอะเชอร์เคิล ราชพฤกษ์ จำนวน 10 คน พบว่าส่วนเป็นเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนเท่า ๆ กัน มีช่วงอายุระหว่าง 24-29 ปี ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เฮลตี้ ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 3.58

จุฑารัตน์ จันจินดา (2559) ได้จัดทำงานวิจัยเรื่อง "ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้าและบริการของกาแฟสตาร์บัคส์และร้านทัม เอ็น ทัมส์ คอฟฟี่ ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล" มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อร้านกาแฟสตาร์บัคส์และร้านทัม เอ็น ทัมส์ คอฟฟี่ ของผู้บริโภคเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลและเพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจและความจงรักภักดีของผู้บริโภคเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลและร้านทัม เอ็น ทัมส์ คอฟฟี่ ผลการวิจัยพบว่า 1. ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อบริการของร้านกาแฟสตาร์บัคส์สูงกว่าร้านทัม เอ็น ทัมส์ คอฟฟี่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 2. ความคาดหวัง การรับรู้คุณภาพและการรับรู้คุณค่ามีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติและ 3. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการและข้อเสนอแนะของผู้ใช้บริการมีความสัมพันธ์กับความจงรักภักดีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลดังกล่าวสามารถตีความได้ว่า ลูกค้าที่มีความจงรักภักดีจะให้ข้อเสนอแนะต่อธุรกิจเพื่อใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงบริการ

ธนะชัย รุ่งโรจน์สุนทร และรินรดา สืบสังข์ (2560) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง "โยเกิร์ตอโวคาโดฮันนี่" มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มรายได้ให้ห้องอาหารจากการขายเมนูนี้และเพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ บนไลน์ Buffet อาหารเช้าให้มีความแปลกใหม่ เมนูนี้เป็นเมนูที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและการตกแต่งที่สวยงามและเห็นวัตถุดิบของอาหารได้อย่างชัดเจนและเป็นตัวดึงดูดให้ลูกค้าได้เข้ามาใช้บริการและทำให้ลูกค้ามีความอยากรับประทานเมนูนี้มากขึ้นผู้ประกอบการยังสามารถที่จะทำการพัฒนาสูตรและปรับปรุงเพื่อให้เมนูนี้ มีมาตรฐานเหมาะสมกับโรงแรม W Bangkok ได้และเพื่อเพิ่มเป็นเมนูเพื่อคนรักสุขภาพเมนูใหม่ได้อีกด้วย

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในตำแหน่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหารโพลี ฌ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ทางคณะผู้จัดทำโครงการเรื่อง "อโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เมนูกาแฟที่หลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและเพื่อศึกษาการผสมผสานเมนูกาแฟกับอโวคาโด โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น

1. เนื้ออโวคาโว	100	กรัม
2. อโวคาโดคกแต่ง	10	กรัม
3. นมสดสำหรับปั่น	120	มล.
4. นมสด	90	มล.
5. เอสเปรสโซ่	60	มล.
6. น้ำแข็ง	100	กรัม

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น



รูปที่ 4.1 : อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มอโวคาโด เอสเปรสโซ่ ฟิวชั่น

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4.3 ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มโอคาโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

4.3.1 การทำเครื่องดื่มโอคาโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

1. นำเนื้อโอคาโตปั่นรวมกับนม



รูปที่ 4.2 : นำเนื้อโอคาโตปั่นรวมกับนม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

2. ใส่น้ำแข็งประมาณครึ่งแก้วตามด้วยเทนเนสส์



รูปที่ 4.3 : ใส่น้ำแข็งประมาณครึ่งแก้วตามด้วยเทนเนสส์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

3. นำกาแฟเอสเปรสโซ่เทใส่ด้านบนสุดตามด้วยฟองนม



รูปที่ 4.4 : นำกาแฟเอสเปรสโซ่เทใส่ด้านบนสุดตามด้วยฟองนม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4. นำเนื้ออโวคาโดมาตกแต่งเครื่องดื่ม



รูปที่ 4.5 : นำเนื้ออโวคาโดมาตกแต่งเครื่องดื่ม

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

4.4 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มโอวัลโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนโอวัลโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
เนื้อโอวัลโต	100 กรัม	ที่เหลือจากแผนกบาร์	-
โอวัลโตคอกเทล	10 กรัม	ที่เหลือจากแผนกบาร์	-
นมสดสำหรับปั่น	120 มล.	200 บาท / 5,000 มล.	4.80
นมสด	90 มล.	200 บาท / 5,000 มล.	3.60
เอสเพรสโซ่	60 มล.	260 บาท / 250 กรัม	62.40
น้ำแข็ง	100 กรัม	-	-
รวมราคาต้นทุน / 1 แก้ว			73.30

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มโอวัลโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น / 1 แก้ว คิดเป็นจำนวน 73.30 บาท ในอนาคตจะทำขายในโรงแรม จะต้องตั้งราคาอยู่แก้วละ 220 บาท ดังนั้น กำไรจะเท่ากับ 146.70 บาท

ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนโอวัลโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
เนื้อโอวัลโต	100 กรัม	120 บาท / 1,000 กรัม	12.00
โอวัลโตคอกเทล	10 กรัม	120 บาท / 1,000 กรัม	1.20
นมสดสำหรับปั่น	120 มล.	200 บาท / 5,000 มล.	4.80
นมสด	90 มล.	200 บาท / 5,000 มล.	3.60
เอสเพรสโซ่	60 มล.	260 บาท / 250 กรัม	62.40
น้ำแข็ง	100 กรัม	-	-
รวมราคาต้นทุน / 1 แก้ว			84.00

จากตารางที่ 4.2 การคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มโอวัลโต เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น / 1 แก้ว จะต้องคิดเป็นจำนวน 84.00 บาท จะต้องตั้งราคาอยู่แก้วละ 220 บาท กำไรจะเท่ากับ 136 บาท ดังนั้น ในกรณีที่ผลโอวัลโคนั้น ไม่เหลือจากแผนกบาร์ จะมีผลต่างจะอยู่ที่ 10.70 บาท

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของโอโวกาโด เอสเพรสโซ่ พีวชั่น

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามออนไลน์เรื่อง "โอโวกาโด เอสเพรสโซ่ พีวชั่น" ให้กับพนักงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน โดยใช้การสแกนคิวอาร์โค้ดในการทำแบบสอบถามและหลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้รูปแบบสอบถามออนไลน์ เพื่อทำการวิเคราะห์และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจของโอโวกาโด เอสเพรสโซ่ พีวชั่น ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ หาค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของบุญชม ศรีสะอาด (2556) 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 : ความคิดเห็นต่อโครงการ

4.5.1 ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	11	36.67
หญิง	14	46.67
LGBTQ+	5	16.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาคือ เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 36.67 เพศ LGBTQ+ มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.67

ตารางที่ 4.4 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
18-25 ปี	18	60.00
26-41 ปี	10	33.33
มากกว่า 41 ปี	2	6.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีอายุ 18-25 ปีมีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ ผู้ที่มีอายุ 26-41 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ ผู้ที่มีอายุมากกว่า 41 ปีมีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.67

ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
F&B Service	13	43.33
Kitchen	11	36.67
Front Office	3	10.00
Other	3	10.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนก F&B Service มีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมาคือ แผนก Kitchen คิดเป็นร้อยละ 36.67 แผนก Front Office และแผนก HR มีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00

4.5.2 ส่วนที่ 2 : ความพึงพอใจของโอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของโอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น

รสชาติของกาแฟ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความหวานของกาแฟ	4.68	0.54	มากที่สุด
2. ความเปรี้ยวของกาแฟ	4.55	0.57	มากที่สุด
3. ความขมของกาแฟ	4.77	0.43	มากที่สุด
4. ความฝาดของกาแฟ	4.74	0.44	มากที่สุด
5. กลิ่นหอมของนมโอโวกาโด	4.71	0.46	มากที่สุด
6. สีสีนของกาแฟ	4.65	0.49	มากที่สุด
7. การตกแต่งมีความสวยงาม	4.65	0.55	มากที่สุด
8. ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม	4.68	0.54	มากที่สุด
9. ความเข้ากันของโอโวกาโดและกาแฟ	4.74	0.44	มากที่สุด
10. เป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่าสนใจ	4.77	0.43	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.69	0.49	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ คือ ความขมของกาแฟและเป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.77 รองลงมาคือ ความฝาดของกาแฟและความเข้ากันของโอโวกาโดและกาแฟ มีค่าเฉลี่ย 4.74 และกลิ่นหอมของนมโอโวกาโด มีค่าเฉลี่ย 4.71 ตามลำดับ สีสีนของกาแฟและการตกแต่งมีความสวยงาม มีค่าเฉลี่ย 4.65 จากตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของโอโวกาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่นมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.69

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ถึงวันที่ 1 กันยายน 2566 รวมระยะเวลาทั้งหมด 15 สัปดาห์ ในแผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร โพลีวัน โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ทางคณะผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ตลอดจนการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสแกนคิวอาร์โค้ดและตอบแบบสอบถามในรูปแบบของออนไลน์ "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น" ให้กับพนักงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 มีอายุ 18-25 ปี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และส่วนใหญ่อยู่ในแผนก F&B Service จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 43.33 ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของอโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น คือ ความคมของกาแฟและเป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.77 รองลงมาคือ ความฟาดของกาแฟและความเข้ากันของอโวคาโดและกาแฟ มีค่าเฉลี่ย 4.74 และกลิ่นหอมของนมอโวคาโด มีค่าเฉลี่ย 4.71 ตามลำดับ สีสีนของกาแฟและการตกแต่งมีความสวยงาม มีค่าเฉลี่ย 4.65 ซึ่งสรุปผลจากรายงแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.69

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.2.1 ปัญหาในการจัดทำโครงการ

การทำเมนูอโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่นนั้น ในรอบที่ 1 ลักษณะของแก้วยังไม่สามารถดึงดูดลูกค้าได้ ในรอบที่ 2 การตกแต่งของผลตัวอโวคาโดนั้น มีสีดำคล้ำ หรือ ซ้ำไป

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

1. ควรใช้ปิ่นนมพีชแทน เพื่อเป็นทางเลือกให้กับคนทานวิแกนสามารถทานได้
2. ควรปรับปรุงผลตัวอโวคาโดจะต้องใช้ผลไม่สุกมากนัก ถ้าสุกเนื้อเละมาก

บรรณานุกรม

- กันทรารกร โพลิ่งเศรษฐี. (2561). *ชาเขียวและกาแฟปั่นใส่เยลลี่กาแฟ*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- โครงการหลวง ดี อร่อย. (2565, 23 สิงหาคม). *พันธุ์ของอโวคาโด*. <https://shorturl.asia/wpqbP>
- จุฑารัตน์ จันจินดา. (2559). *ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้าและบริการของกาแฟสตาร์บัคส์และร้านทัม เอ็น ทัมส์ คอฟฟี่ ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล*. (รายงานการวิจัย). วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์.
- ชนพร สิงห์กลางพล. (2557). *วัฒนธรรมกาแฟของผู้คนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กรณีศึกษาวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของชาวพม่า*. ภาคนิพนธ์ปริญญาบัณฑิต สาขาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เนชั่นทีวี. (2565, 11 มกราคม). *คุณรู้จัก "นมโคพร้อมดื่ม" ดีหรือยัง?* Nation. <https://www.nationtv.tv/lifestyle/378500428>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale)* (พิมพ์ครั้งที่ 7). สุวีริยาสาส์น.
- พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข และ วนิดา เลิศพิพัฒนานนท์. (2564). *ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานในธุรกิจท่องเที่ยวและการบริการ*. มหาวิทยาลัยสยาม.
- รินรดา สืบสังข์ และ ธนะชัย รุ่งโรจน์สุนทร. (2560). *โยเกิร์ตอโวคาโดอันนี้*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- โรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ. (2566). *ข้อมูลและรูปภาพต่างๆ ในโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ*. <https://www.bangkok.hilton.com>
- วิธีปลูกอโวคาโด (Avocado). (2564, 20 กุมภาพันธ์). Plookphak. <https://www.plookphak.com/how-to-plant-avocado/>

May S. (2564, 22 มกราคม). บอกเล่าวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของแต่ละชนชาติ.

<https://www.kaidee.com/blog/th/coffee-culture-around-the-world/>

Millennium Hilton Bangkok. (2566). *Map*.

<https://www.localizationworld.com/lwban2014/TaxitoMillennium.pdf>

Short Recap. (ม.ป.ป.). 8 สไตส์การชงกาแฟ พร้อมปักหมุด ร้าน *Specialty Coffee* ที่พลาดไม่ได้!

<https://shortrecap.co/social-trend/8-สไตส์การชงกาแฟ/>

Simply Coffee x Factory. (2563). *ระดับการคั่วกาแฟ*. <https://shorturl.asia/0yEap>

YOLO. (ม.ป.ป.). 8 ประเภทกาแฟน่ารู้. <https://yolo.in.th/articles/coffee-guide/>





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

รับออเดอร์ลูกค้าและเสิร์ฟอาหารให้ลูกค้า



จัดทำเครื่องดื่มตามออเดอร์ลูกค้าที่เคาน์เตอร์บาร์



เติมของ จัดเรียงอุปกรณ์และใส่ฟิล์มตามจุดต่าง ๆ



ซงชทกข้ันตอนส่สำหรับเสีร์ฟอาหารเซ่



มีโอกาสเป็น Support ที่ The Beach



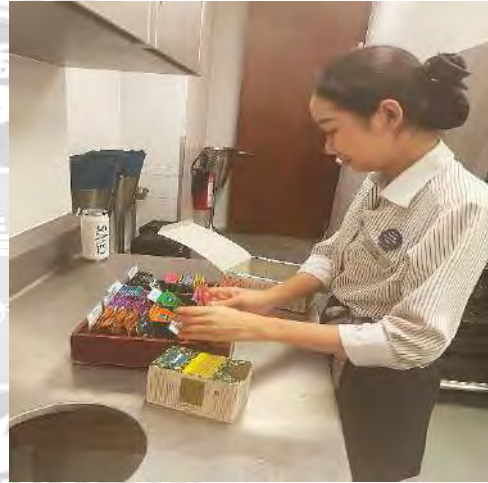
เสีร์ฟอาหาร/ชา/กาแฟให้กับลูกค้



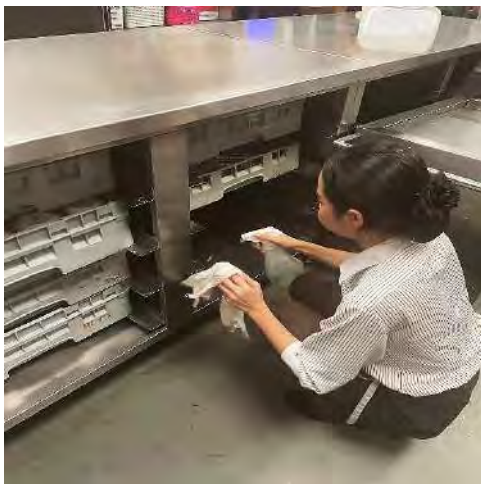
เคลียร์โต๊ะเมื่อลูกค้าเดินออกจากห้องอาหาร โพลี



จัดแม่ทหลังจบอาหารเช้า/อาหารเย็นและเติมชาใส่ถาดเพื่อไปฟิลไว้ตามจุดต่าง ๆ ห้องอาหาร โพลี



ทำความสะอาดในของส่วนหลังบ้านและล้างพอร์ต ชา/กาแฟ



เช็ดทำความสะอาดเครื่องมือ ซ้อน/ส้อมต่าง ๆ และนำไปใส่ฟิวตามจุดต่าง ๆ



เข้าประชุมและกิจกรรม Trainee



บรรยากาศการสอบโครงการสหกิจศึกษา





ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์
เรื่อง อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น
Fusion Avocado Espresso

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูล
ของท่าน

1. เพศ

- ชาย หญิง
 LGBTQ+

2. อายุ

- 18-25 ปี 26-41 ปี
 มากกว่า 41 ปี

3. แผนก

- F&B Service Kitchen
 Front Office Other.....



ตอนที่ 2 : แบบสอบถามความพึงพอใจของโอคาโด เอสเพรสโซ่ พีวชั่น

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่านมากที่สุด

- เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 = มากที่สุด
 ระดับ 4 = มาก
 ระดับ 3 = ปานกลาง
 ระดับ 2 = น้อย
 ระดับ 1 = น้อยที่สุด

รสชาติของกาแฟ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความหวานของกาแฟ					
2. ความเปรี้ยวของกาแฟ					
3. ความขมของกาแฟ					
4. ความฝาดของกาแฟ					
5. กลิ่นหอมของนมโอคาโด					
6. สีสิ้นของกาแฟ					
7. การตกแต่งมีความสวยงาม					
8. ปริมาณที่เสิร์ฟมีความเหมาะสม					
9. ความเข้ากันของโอคาโดและกาแฟ					
10. เป็นเมนูที่แปลกใหม่และน่าสนใจ					

ตอนที่ 3 : ความคิดเห็นต่อโครงการ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

สามารถสร้างรายได้ในการเสนอขายเครื่องดื่มที่แปลกใหม่และเพื่อตอบสนองความต้องการและทางเลือกที่เพิ่มขึ้นของลูกค้าโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ และเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมอีกด้วยและสามารถสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม "อโวคาโด เอสเพรสโซ่ ฟิวชั่น (Fusion Avocado Espresso)" ให้กับลูกค้าของ โรงแรม ได้ดื่มเครื่องดื่มเมนูใหม่ ๆ ที่มีความหลากหลายในด้านของรสชาติและสามารถสร้างรายได้เพิ่มเติมให้กับสถานประกอบการและเป็นแนวทางให้กับโรงแรมสามารถนำไปเพิ่มในรายการเมนูเครื่องดื่มและเพิ่มทักษะการทำเครื่องดื่มที่มีความคิดอย่างสร้างสรรค์และนำวัตถุดิบเหลือใช้มาคิดค้นเป็นเมนูเครื่องดื่มที่น่าสนใจและทำให้โรงแรมมีรายได้จากการขายเพิ่ม



.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณคุณากร สิริสาริกิจ)

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวโชติมา ประทุมศิริ
รหัสนักศึกษา : 6204400047
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 262ก ถนนธรรมคุณากร ตำบลโคกกราก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวอภิชญา ยะฮาด
รหัสนักศึกษา : 6204400076
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 62/128 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000