



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
Coconut Emperor Pudding

โดย

นางสาวบุษกร คงรัมย์ 6304400012

นางสาวอาทิตย์ยา แก้วหาญ 6304400061

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

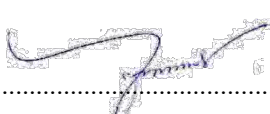
หัวข้อโครงการ : ท่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
Coconut Emperor Pudding
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาวบุษกร คงรัมย์ 6304400012
นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ 6304400061
ภาควิชา : อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันทวัชร ชี้อตรง

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการ
กับการทำงาน หลักสูตรอดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม ประจำปีภาค
การศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

คณะกรรมการตรวจสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นันทวัชร ชี้อตรง)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายสุริชาติ จรรย์รักษ์สกุล)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์จินตจุฑา ไชยศรีษะ)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 17 เดือน ตุลาคม พ.ศ 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์นิเทศ หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ นันทวัชร ชื่อตรง

ตามที่คณะผู้จัดทำนางสาวบุษกร คงรัมย์และนางสาวอาทิตยา แก้วหาญ นักศึกษาภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึง วันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ในตำแหน่ง Trainee ณ แผนกห้องอาหารเดอะสแควร์ แผนกครัวไทย โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต และได้รับมอบหมายจากผู้นิเทศ (พนักงานที่ปรึกษา) ให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง ห่อหมกพุทตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว คณะผู้จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวบุษกร คงรัมย์

นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาแผนกห้องอาหารเดอะสแควร์และแผนกครัวไทย ณ โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำโครงการ ได้ความรู้มากมายเกี่ยวกับการทำงานและประสบการณ์ดีๆ ได้เรียนรู้จากการทำงานจริงสามารถนำไปใช้ในอนาคตได้ ทำให้รายงานสหกิจศึกษาระดับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีจากความร่วมมือและการสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. นายสุธิชาติ จรรย์รักษ์สกุล พนักงานที่ปรึกษา
2. อาจารย์นันท์วัชร ชี้อตรง อาจารย์ที่ปรึกษา
3. อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ กรรมการกลาง

รวมถึงบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำในการช่วยเหลือการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาระดับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและ เป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับจนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแล สอนงานในด้านต่างๆ และให้ความรู้ความเข้าใจกับคณะผู้จัดทำและสามารถนำไปใช้ปฏิบัติงานได้จริง ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ทั้งนี้คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ
นางสาวบุษกร คงรัมย์
นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ

ชื่อโครงการ	: ห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาวบุษกร คงรัมย์ นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์นันท์วัชร ชี้อตรง
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะวิชา	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2566

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาวิธีการทำเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน 2) เพื่อนำวัตถุดิบอาหารเหลือใช้มาสร้างสรรค์คิดค้นเมนูใหม่และสร้างรายได้เพิ่มทางเลือกให้กับโรงแรม 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน คณะผู้จัดทำโครงการได้ทำการแจกแบบสอบถามความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานแผนกจัดเลี้ยง แผนกรูมเซอร์วิส แผนกห้องอาหารเดอะสแควร์ และแผนกครัวไทย โดยผู้จัดทำโครงการได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ใหม่เสร็จสมบูรณ์ ได้นำไปแจกให้กลุ่มตัวอย่างได้ชิมและทำการเก็บแบบสอบถามผ่านช่องทางออนไลน์ จำนวน 52 ชุด ผลการศึกษาพบว่า ข้อมูลคะแนนค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจโดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.42 หากพิจารณารายข้อจะพบว่า ด้านความเหมาะสมของราคาอาหารมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.51 ส่วนด้านอื่นๆผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทั้งหมด

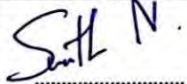

คำสำคัญ : ห่อหมก, มะพร้าวอ่อน, สมุนไพร

Project Title : Coconut Emperor Pudding
Credits : 5 Credits
Author : Miss Butsakorn Khongram
Miss Athitya Kaewhan
Advisor : Mr. Nanthawat Suetrong
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 3/2023

Abstract

The cooperative education project aims: 1) to study the process of making the Coconut Emperor Pudding dish; 2) to utilize leftover food to create an innovative menu item and offer an additional revenue stream for the hotel; and 3) to assess the satisfaction levels of the sample group toward the Coconut Emperor Pudding dish. The project team distributed a questionnaire to collect feedback from sample groups, including staff from the Banquet Department, Room Service, The Square Restaurant, and Thai Kitchen. After creating the new product, the team shared samples with the groups for tasting and collected responses through an online survey with 52 responses. The study results showed that the average satisfaction score had an overall mean of 4.42. Specifically, the price suitability received the highest satisfaction with an average score of 4.51. Respondents indicated a high level of satisfaction across all other aspects as well.

Keywords: hor mok, young coconut, herbs

 Co-op Advisor
Approved 

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่จะได้รับจากโครงการ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	3
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 ประวัติและความเป็นมาของสถานประกอบการ	4
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	16
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานพี่เลี้ยง	17
2.5 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	18
2.6 ขั้นตอนและการดำเนินงาน	18
2.7 ปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	18
2.8 ข้อเสนอสรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	19
บทที่ 3 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
3.1 ข้อมูลเกี่ยวข้องกับเมนูห่อหมก	20
3.2 ข้อมูลเกี่ยวข้องกับมะพร้าวอ่อน	21
3.3 ข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพร	22
3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ	29
4.1 การทำเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน	29
4.2 ขั้นตอนวิธีการทำห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน	32
4.3 การคำนวณต้นทุนเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน	36
4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิ มะพร้าวอ่อน	37
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	41
5.1 สรุปผลโครงการ	41
5.2 ข้อเสนอแนะ	42
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค ภาพการนิเทศงานของอาจารย์ที่ปรึกษา	
ภาคผนวก ง บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ภาคผนวก จ ประวัติคณะผู้จัดทำโครงการ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : ตารางการดำเนินงาน	18
ตารางที่ 4.1 : ต้นทุนของเมนูห่อหมกพุตติงจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน	36
ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามเพศ	37
ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามอายุ	38
ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามระดับการศึกษา	38
ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามแผนก	38
ตารางที่ 4.6 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ห่อหมกพุตติงจักรพรรดิ มะพร้าวอ่อน	39



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 : แผนที่โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต	3
ภาพที่ 2.2 : โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต	3
ภาพที่ 2.3 : ห้องสแตนดาร์ดคิง	5
ภาพที่ 2.4 : ห้องดีลักซ์	6
ภาพที่ 2.5 : ห้องเอ็กซีคคิวทีฟ	7
ภาพที่ 2.6 : ห้องจูเนียร์ 스위트	8
ภาพที่ 2.7 : ห้องเอ็กซีคคิวทีฟ 스위트	9
ภาพที่ 2.8 : ห้องอาหารบ้านเอและศาลาไทย	10
ภาพที่ 2.9 : เอเทรียม เลานจ์	11
ภาพที่ 2.10 : คินเซ็น	11
ภาพที่ 2.11 : โกลเด็น วิลเลจ	12
ภาพที่ 2.12 : ห้องประชุมสุวรรณภูมิ แกรนด์ บอลรูม	12
ภาพที่ 2.13 : เชียงตุง&เชียงรุ่ง, เชียงเงิน&เชียงทอง	13
ภาพที่ 2.14 : ล้านนา, พุกาม&ศรีวิชัย	13
ภาพที่ 2.15 : ครูว์ เล้าจน์	14
ภาพที่ 2.16 : สระว่ายน้ำ	14
ภาพที่ 2.17 : ห้องสปา	15
ภาพที่ 2.18 : ห้องฟิตเนส	15
ภาพที่ 2.19 : นักศึกษาฝึกงานนางสาวบุษกร คงรัมย์	16
ภาพที่ 2.20 : นักศึกษาฝึกงานนางสาวอาทิตยา แก้วหาญ	17
ภาพที่ 3.1 : ไบมะกรูด	23
ภาพที่ 3.2 : ไบโหระพา	24
ภาพที่ 3.3 : พริกชี้ฟ้า	24
ภาพที่ 3.4 : กระชาย	26
ภาพที่ 3.5 : ตะไคร้	26
ภาพที่ 4.1 : พริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ	29
ภาพที่ 4.2 : พริกชี้ฟ้า 5 กรัม	29

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.3 : น้ำตาลปีบ 15 กรัม	29
ภาพที่ 4.4 : เนื้อมะพร้าว	29
ภาพที่ 4.5 : ใบมะกรูด 5 กรัม	30
ภาพที่ 4.6 : กระชาย 5 กรัม	30
ภาพที่ 4.7 : ใบโหระพา 5 กรัม	30
ภาพที่ 4.8 : กะหล่ำปลี 50 กรัม	30
ภาพที่ 4.9 : ตะไคร้ 5 กรัม	30
ภาพที่ 4.10 : ไข่ไก่ 1 ฟอง	30
ภาพที่ 4.11 : แป้งข้าวโพด 5 กรัม	30
ภาพที่ 4.12 : หัวกะทิ 100 มิลลิลิตร	30
ภาพที่ 4.13 : น้ำปลา 2 ช้อนชา	31
ภาพที่ 4.14 : ลูกมะพร้าว 1 ลูก	31
ภาพที่ 4.15 : กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่	31
ภาพที่ 4.16 : นำปลาหมึกไปลวก	32
ภาพที่ 4.17 : นำกุ้งไปลวก	32
ภาพที่ 4.18 : นำหอยแมลงภู่ไปลวก	32
ภาพที่ 4.19 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 1	32
ภาพที่ 4.20 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 2	32
ภาพที่ 4.21 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 3	33
ภาพที่ 4.22 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 4	33
ภาพที่ 4.23 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 5	33
ภาพที่ 4.24 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 6	33
ภาพที่ 4.25 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 7	33
ภาพที่ 4.26 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 8	33
ภาพที่ 4.25 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 9	34
ภาพที่ 4.26 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 10	34
ภาพที่ 4.27 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 11	34

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.28 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 12	34
ภาพที่ 4.29 : เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 13	34
ภาพที่ 4.30 : ตักใส่ลูกมะพร้าวแล้วนำไปนึ่ง	35
ภาพที่ 4.31 : ตกแต่งด้วยเนื้อสัตว์และผัก	35
ภาพที่ 4.32 : เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน	35



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ด้านหน้าสนามบินสุวรรณภูมิ เดินทางสะดวกรวดเร็ว ซึ่งให้บริการ 24 Hours Flexy โดยผู้เข้าพักสามารถเช็คเอาท์ได้เวลาเดียวกันกับเวลาเข้าพัก เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าซึ่งต้องการความสะดวกสบาย ถือเป็นกลยุทธ์ที่สร้างความแตกต่างอย่างลงตัว ด้วยการให้บริการที่หลากหลายทั้งการให้บริการสปา ฟิตเนส บาร์ รวมถึงไปถึงห้องอาหารจีน ห้องอาหารญี่ปุ่น ห้องอาหารเดอะสแควร์ พร้อมให้บริการสำหรับลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการของทางโรงแรม จากการศึกษาที่คณะผู้ทำโครงการได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกห้องอาหารเดอะสแควร์และครัวไทยซึ่งได้ประกอบเมนูอาหารและจัดเตรียมวัตถุดิบ จึงสังเกตเห็นว่ามีวัตถุดิบอาหารในแต่ละรอบของไลน์บุฟเฟต์เหลือ โดยที่วัตถุดิบเหล่านี้ถ้าหากเหลือจะนำไปทิ้งไม่มีการใช้วัตถุดิบซ้ำจากไลน์บุฟเฟต์ คณะผู้จัดทำจึงคิดค้นเมนูใหม่ขึ้นจากวัตถุดิบอาหารเหลือใช้ให้เกิดเมนูใหม่ๆขึ้น วัตถุดิบเหลือใช้ที่สังเกตเห็นหลักๆคือ กุ้ง ปลาหมึก และหอยแมลงภู่ จึงคิดค้นเมนูอาหารเพื่อเป็นทางเลือกให้กับโรงแรม “เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน”

ซึ่งจะใช้วัตถุดิบเหลือใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหาร อีกทั้งยังมีสรรพคุณมากมายจากวัตถุดิบและห่อหมกยังมีสมุนไพรซึ่งวัตถุดิบสมุนไพรมีประโยชน์ ซึ่งในทางแพทย์แผนไทยเมนูห่อหมกนั้น ช่วยให้ผู้รับประทานนั้นเจริญอาหารจากเครื่องแกงและมีฤทธิ์ขับลม จากเครื่องแกงที่ตำรวมกันโดยใช้ ข่า รากผักชี มะกรูด กระชาย และสูตรที่ใส่กระเทียมนั้นจะช่วยย่อยอาหาร และยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารด้วย อีกทั้งห่อหมกเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบของทุกช่วงอายุและถ้าหากโครงการนี้สำเร็จลุล่วงอาจจะได้การตอบรับและคำแนะนำที่ดี จากลูกค้าต่างชาติและลูกค้าชาวไทยได้เป็นอย่างดีเพราะว่าเป็นเมนูทานง่าย และยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกันในร่างกายอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาวิธีการทำเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
- 1.2.2 เพื่อนำวัตถุดิบอาหารเหลือใช้มาสร้างสรรค์เมนูใหม่และสร้างรายได้ให้กับโรงแรม
- 1.2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

1.3 ขอบเขตของโครงการงาน

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการงานสหกิจศึกษาฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลและวัตถุดิบเหลือใช้จากแผนกครัวและแผนกห้องอาหารเดอะสแควร์ ณ โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การจัดทำโครงการงานสหกิจฉบับนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการในระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

1.3.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาวิธีการจัดการกับวัตถุดิบอาหารเหลือใช้ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการคิดค้นเมนูสร้างสรรค์แปลกใหม่ ซึ่งทำให้เป็นเมนูทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่เข้ามาทาน ณ อาหารของโรงแรมและผู้เข้ามาพักในโรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต

1.3.4 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การจัดทำโครงการงานได้มีการกำหนดขอบเขตลักษณะของกลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา โดยคณะผู้จัดทำได้เก็บข้อมูลผ่านแบบสอบถามจากบุคลากรแผนก food and beverage ณ โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต จำนวน 52 คน

1.4 ประโยชน์ที่จะได้รับจากโครงการงาน

1.4.1 สามารถนำวัตถุดิบเหลือใช้มาสร้างสรรค์ผลงาน หรือได้ออกแบบแนวคิดเมนูอาหารใหม่ๆขึ้น

1.4.2 ได้เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน สามารถนำไปต่อยอดเพื่อใช้สำหรับการขายในโรงแรมได้

1.4.3 ได้ศึกษาประโยชน์ของสมุนไพรที่นำมาใช้ในวัตถุดิบและสมุนไพรยังสามารถสร้างภูมิคุ้มกัน ให้กับร่างกายได้อีกด้วย

1.4.4 ช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบอาหารเหลือใช้

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	: โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต
ที่ตั้ง	: 999 ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ หมู่ 1 แขวงหนองปรือ เขตบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์	: +66 (0) 2131 1111
โทรสาร	: +66 (0) 2131 1188
เว็บไซต์	: https://search.app/cYkmQZejAkUUrbz1A



ภาพที่ 2.1 แผนที่โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต
ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>



ภาพที่ 2.2 โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต
ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

2.2 ประวัติและความเป็นมาของสถานประกอบการ

นายชัยวัฒน์ อุทัยวรรณ ประธานกรรมการ บริษัท โรงแรมท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ จำกัด (รทส.) ผู้บริหารโรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต กล่าวถึง โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต ว่า เป็นการร่วมทุนซึ่งมีบริษัทท่าอากาศยานไทยจำกัด (มหาชน) 60% บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) 30% ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) 10% ด้วยเงินลงทุน 1,017.78 ล้านบาท โดยว่าจ้างกิจการร่วมค้ายูนิเวอร์แซล ฮอสพิทาลลิที เป็นผู้บริหารกิจการโรงแรมในลักษณะโฮเต็ล เซนภายใต้เครื่องหมายโนโวเทลของกลุ่มแอกคอร์ด

ดังนั้นการบริหารจัดการของโรงแรมจึงมี 3 แนวทางหลักที่ได้มาตรฐานของเซนแอกคอร์ด คือ 1.ให้บริการที่ครบวงจร เหมาะสมกับการเป็นสนามบินนานาชาติชั้นนำของโลก 2.สามารถสร้างรายได้ทางธุรกิจมีผลตอบแทนอย่างเหมาะสมกับการลงทุน 3.เป็นสัญลักษณ์ที่ขีดหน้าชูตาของประเทศไทย ซึ่งเป็นการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศ

"ปัจจุบันต้องยอมรับว่าทางโรงแรมมีการเลือกกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ เพราะนักท่องเที่ยวบางกลุ่มเมื่อเข้ามาใช้บริการ แล้วมักสร้างความรำคาญให้นักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นการทำเสียงดังทำสถานที่สกปรก ทำให้ลูกค้าที่กลุ่มอื่นๆ เกิดความไม่พอใจในส่วนนี้ทางโรงแรมจึงต้องมีการคัดกลุ่มของลูกค้าก่อนที่จะเข้ามาใช้บริการซึ่งกลุ่มเป้าหมายหลักคือ กลุ่มสายการบินที่ปฏิบัติงานที่สนามบินหน่วยงานรอบๆ สนามบินและเรสซิเด้นท์ล ในพื้นที่ไม่ห่างจากโรงแรมมากนัก" นายชัยวัฒน์ กล่าว

2.2.1 ลักษณะของสถานประกอบการ

"โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต" ตั้งอยู่ด้านหน้าของสนามบินสุวรรณภูมิ สภาพแวดล้อมค่อนข้างดีเดินทางสะดวกสบาย สิ่งอำนวยความสะดวกครบวงจร การตกแต่งภายในโรงแรมยังคงรักษาองค์ประกอบสถาปัตยกรรมและวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดี ลักษณะความสำคัญของล็อบบี้โรงแรมมีการผสมผสานความร่วมสมัยและสถาปัตยกรรมเข้าไว้ด้วยกัน การจัดสวนไทยสถานที่กลางแจ้งที่ออกแบบธรรมชาติท้องถิ่นและประเพณีสักการะวิญญานอีกด้วย ทั้งนี้ยังมีการตกแต่งห้องอาหารศาลาไทย เพิ่มบรรยากาศในการทานอาหาร ซึ่งมีศิลปะการทำอาหารไทยแท้ๆ และยังมีห้องประชุมหลากหลายสามารถรองรับแขกและงานแต่งได้สูงสุด 1,000 ท่านอีกด้วย ทั้งนี้ยังมีบริการรถตู้รับ-ส่งฟรีตลอด สามารถขึ้นได้ที่ชั้น 2 หรือประตู 4 หรือจะเดินทางขึ้นได้ดินเชื่อมโรงแรมไปยังอาคารผู้โดยสารใช้เวลาเพียง 5 นาที ข้ามผ่านการจราจรที่ติดขัดของกรุงเทพฯสู่ย่านช้อปปิ้งในกลางเมืองด้วยรถไฟฟ้า แอร์พอร์ตเรลลิงค์ โดยใช้เวลาเพียง 23 นาทีเท่านั้น

2.2.2 การให้บริการห้องพัก

ห้องพักของโรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 612 ห้อง และมีประเภทห้องพัก ห้องสแตนดาร์ดคิงและทวินทั้ง 360 ห้อง ห้องดีลักซ์ จำนวน 94 ห้อง ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟห้องพักจำนวน 128 ห้อง ห้องจูเนียร์ 스위트 23 ห้องและห้องห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ 스위트 7 ห้อง ดังนี้

1) ห้องสแตนดาร์ดคิง (Standard Room)



ภาพที่ 2.3 ห้องสแตนดาร์ดคิง

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

ห้องสแตนดาร์ดคิงและทวินทั้ง 360 ห้อง รวมทั้งห้องสำหรับคนพิการจำนวน 4 ห้อง มีพื้นที่กว้างขวางและตกแต่งอย่างหรูหรา ด้วยพื้นที่ขนาด 34.5 ตารางเมตร ตกแต่งด้วยโทนเย็นสีเข้ม โดยมีไม้กรุผนังหัวเตียงและแสงไฟอ่อนสร้างความอบอุ่นให้กับห้อง ในขณะที่ม่านบังแดดพิเศษสามารถมอบความเป็นส่วนตัวให้ท่านตามที่ต้องการ พร้อมกับสิ่งอำนวยความสะดวก อาทิ เครื่องปรับอากาศ เตียงเดี่ยวหรือคู่ กระจกเคลือบสองชั้นป้องกันเสียงจากภายนอก เคเบิลและทีวี ดาวเทียม ไว-ไฟ อินเทอร์เน็ต โต๊ะทำงาน ตู้นิรภัย นาฬิกาปลุก/วิทยุอุปกรณ์ชงกาแฟ มินิบาร์ ห้องอาบน้ำฝักบัว อ่างอาบน้ำ เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะและเครื่องเป่าผม

2) ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)



ภาพที่ 2.4 ห้องดีลักซ์

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

ห้องดีลักซ์ขนาด 34.5 ตารางเมตร จำนวน 94 ห้อง สดสบายด้วยเตียงขนาดใหญ่ และเตียงคู่ปูด้วยผ้าขนอ่อน เพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกเต็มรูปแบบรวมถึงห้องน้ำหินอ่อน ห้องอาบน้ำฝักบัว โต๊ะอ่านหนังสือ ส่วนทำงาน เครื่องปรับอากาศ กระจกเคลือบสองชั้นป้องกันเสียงจากภายนอก เคเบิลและทีวีดาวเทียม ไวไฟ อินเทอร์เน็ต ตู้นักรัก นานาฬิกาปลุก/วิทยุ อุปกรณ์ชงชา กาแฟ มินิบาร์ ห้องอาบน้ำฝักบัว อ่างอาบน้ำ เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะและเครื่องเป่าผม ไม่มีเตียงเสริม ผู้ใหญ่เข้าพักได้สูงสุด 2 ท่าน และเด็กสูงสุด 2 ท่าน

3) ห้องเอ็กゼ็กคิวทีฟ (Executive Room)



ภาพที่ 2.5 ห้องเอ็กゼ็กคิวทีฟ

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

ห้องพักจำนวน 128 ห้อง พื้นที่ขนาด 34.5 ตารางเมตร ตั้งอยู่บนชั้น 5 ห้อง เอ็กเซ็คคิวทีฟเหมาะสำหรับบริการนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ ด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกที่สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์นักธุรกิจที่เดินทางเป็นประจำ ไม่ว่าจะเป็นการตกแต่งด้วยโต๊ะทำงานรูปตัวแอล ที่วีจอบนโทรศัพท์ภายใน ไว-ไฟ อินเทอร์เน็ต โต๊ะตั้งทีวีพร้อมชั้นวางของสำหรับเก็บสัมภาระหรือเสื้อผ้า รวมถึงเครื่องปรับอากาศในห้องพัก กระจกเคลือบสองชั้นป้องกันเสียงจากภายนอก เคเบิลและทีวีดาวเทียม ตู้นิตรภัย นาฬิกาปลุก/วิทยุ อุปกรณ์ชงกาแฟ มินิบาร์ ห้องอาบน้ำฝักบัว อ่างอาบน้ำ เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะและเครื่องเป่าผม

4) ห้องจูเนียร์ สวีท (Junior Suite)



ภาพที่ 2.6 ห้องจูเนียร์ สวีท

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

ห้องแห่งความหรูหรา 23 ห้องที่ถูกตกแต่งเพื่อมอบความสะดวกสบายเป็นพิเศษห้องจูเนียร์ สวีทมีขนาด 56.5 ตารางเมตร และครอบคลุมทุกมุมอาคารในแต่ละชั้น เมื่อเข้าสู่ห้องพักท่านจะได้สัมผัสกับโถงรับรองขนาดย่อมที่นำไปสู่พื้นที่นั่งเล่นอันแสนสบาย พร้อมด้วยโซฟาที่สามารถปรับเปลี่ยนเป็นที่นอนได้ และโต๊ะทำงานรูปตัวแอลพร้อมสัญญาณอินเทอร์เน็ตไว-ไฟ ห้องสวีททุกห้องสามารถมองเห็นวิวทั้งสระว่ายน้ำหรือสวนไทยได้ ทั้งยังสามารถเชื่อมต่อกับห้องพักด้านข้างได้อีกด้วย นอกจากนี้ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ อันได้แก่ เครื่องปรับอากาศ กระจกเคลือบสองชั้นป้องกันเสียงจากภายนอก เคเบิลและทีวีดาวเทียม ตู้นิตรภัย นาฬิกาปลุก/วิทยุ อุปกรณ์ชงกาแฟ มินิบาร์ ห้องอาบน้ำฝักบัว อ่างอาบน้ำ เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะและเครื่องเป่าผม

5) ห้องเอ็กゼคคิวทีฟสวีท (Executive Suite)



ภาพที่ 2.7 ห้องเอ็กゼคคิวทีฟ สวีท

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

ห้องพักที่มีลักษณะคล้ายจูเนียร์ สวีท จำนวน 7 ห้อง ที่มีความกว้างมากขึ้น ด้วยพื้นที่ 64 ตารางเมตร ห้องเอ็กゼคคิวทีฟ สวีท ประกอบด้วยโถงรับรอง ส่วนนั่งเล่นแบบเปิดโล่ง ส่วนรับประทานอาหารและห้องนอน พร้อมด้วยสัญญาณอินเทอร์เน็ตไว-ไฟทั่วห้อง โต๊ะทำงานรูปตัวแอล โทรศัพท์สายตรงและทีวีจอพลาสมาที่อำนวยความสะดวกให้กับนักธุรกิจ นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรับอากาศ กระจกเคลือบสองชั้นป้องกันเสียงจากภายนอก เคเบิลและทีวีดาวเทียม ตู้นํ้าร้อน นาฬิกาปลุก/วิทยุ อุปกรณ์ชงชากาแฟ มินิบาร์ ห้องอาบน้ำฝักบัว อ่างอาบน้ำ เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะและเครื่องเป่าผม

2.2.3 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารเดอะสแควร์ (The Square)

ห้องอาหารเดอะสแควร์ เป็นห้องอาหารหลักของโนโวเทลซึ่งตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ซึ่งให้บริการอาหารท้องถิ่นและอาหารนานาชาติหลากหลายรายการในรูปแบบบุฟเฟ่ต์หรือ A la carte รับประทานอาหารนานาชาติตลอดวันที่ห้องอาหารเดอะสแควร์ ตั้งแต่บุฟเฟ่ต์อาหารเช้ามื้อใหญ่ เสิร์ฟทุกวันไปจนถึงมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ด้วยบรรยากาศที่โปร่งสว่างไสว สามารถรองรับแขกได้ถึง 120 ที่นั่ง และแบ่งออกเป็นโซนที่แตกต่างกันเพื่อความสะดวกของแขก

ศาลาไทย ห้องอาหารไทยที่นำเสนอรสชาติที่มีเอกลักษณ์อันโดดเด่นเป็นพิเศษ สืบทอดมาจากสูตรโบราณดั้งเดิม ไม่ว่าจะเป็นผัดไทย ผัดเผ็ดกุ้ง และอีกมากมาย ประจักษ์จากเชฟบังอร มาลาเล็กผู้มากฝีมือ การันตีด้วยรางวัลพระราชทาน เต็มเต็มประสบการณ์ทางอาหาร จากการตกแต่งของห้องอาหารที่มีความวิจิตรงดงามผ่านบานประตูลงรักปิดทองและประติมากรรมที่ผนังอันงดงาม



ภาพที่ 2.8 ห้องอาหารบ้านและศาลาไทย

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

2) เอเทรียม บาร์ (Atrium Lounge)

เอเทรียม เลานจ์ ตั้งอยู่ในล็อบบี้ของโรงแรมมีบรรยากาศน่าหลงใหล ซึ่งให้บริการเครื่องดื่มค็อกเทลหลากหลายรายการและไวน์ที่ได้รับการคัดสรรจากหลากหลายทวีป พร้อมของว่างแสนอร่อยมากมายและอาหารตลอดทั้งวันให้เลือกตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อยไปจนถึงอาหารจานหลัก นอกเหนือจากห้องซิการ์แล้ว ยังมีบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว มีสไตล์การตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์



ภาพที่ 2.9 เอเทรียม เลานจ์

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

3) คินเซ็น (Kinsen)

สัมผัสเสน่ห์ของอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม ที่ถูกนำมาตีความใหม่ในแบบฉบับของห้องอาหารญี่ปุ่นคินเซ็น ด้วยอาหารอันหลากหลาย อาทิ ซูชิโรล ปลาทუნ่า ปลาแซลมอน ที่บรรจงสรรค์สร้างเป็นซาซิมิสดใหม่ รวมถึงอาหารทะเลและเนื้อปิ้งร้อน ด้วยฝีมือเชฟโรจน์ผู้มากด้วยประสบการณ์



ภาพที่ 2.10 คินเซ็น

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

4) โกลเด้น วิลเลจ (Golden Village)

ห้องอาหารจีน ที่ออกแบบตกแต่งอย่างหรูหราสง่างาม ประดับด้วยเครื่องเคลือบเซรามิคฝีมือประณีต ประติมากรรมแกะสลักและโคมไฟระย้าระยิบระยับ เมนูอาหารจีนต้นตำรับกว้างขวาง และดื่มชานานาชนิด อาทิเปิดปักกิ่ง ซูปลากาแฟและดื่มชาไร้สรรคโดย เชฟสาเล่ หัวหน้าพ่อครัวจีนของโรงแรม ผู้ซึ่งมากด้วยประสบการณ์การทำอาหารจีนในโรงแรมมากกว่าทศวรรษ



ภาพที่ 2.11 โกลเด้น วิลเลจ

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

2.2.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต ให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวก ยกตัวอย่างเช่น ห้องประชุมบอลรูม สระว่ายน้ำ ฟิตเนส สปา เป็นต้น

1) ห้องประชุมสุวรรณภูมิ แกรนด์ บอลรูม

ความยิ่งใหญ่และความอลังการของห้องสุวรรณภูมิแกรนด์บอลรูมสามารถจุแขกได้ถึงหนึ่งพันคน เหมาะแก่การใช้เป็นห้องที่สร้างความทรงจำของบ่าวสาวหลายคู่



ภาพที่ 2.12 ห้องประชุมสุวรรณภูมิ แกรนด์ บอลรูม

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

2) เชียงตุง&เชียงรุ่ง,เชียงเงิน&เชียงทอง

ห้องประชุมที่พร้อมให้บริการคุณด้วยอุปกรณ์ที่ทันสมัย ไม่ว่าจะเป็นการจัดการแสดงหรือการประชุมต่างๆ เราสามารถตอบสนองทุกความต้องการของคุณได้ ด้วยห้องประชุมที่ทันสมัยและการต้อนรับของพนักงานที่เปี่ยมไปด้วยหัวใจการบริการ



ภาพที่ 2.13 เชียงตุง&เชียงรุ่ง,เชียงเงิน&เชียงทอง

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

3) ล้านนา,พุกาม&ศรีวิชัย

ห้องประชุมและเทคโนโลยีที่ทันสมัย พร้อมตอบโจทย์ทุกความต้องการของคุณ ห้องที่เหมาะสมกับการจัดการประชุม จุได้ถึง 180 ท่าน พร้อมจัดการประชุมสัมมนาและงานอีเว้นท์ พร้อมเนรมิตงานในแบบที่คุณต้องการ



ภาพที่ 2.14 ล้านนา,พุกาม&ศรีวิชัย

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

4) ครูว์ เล้าจน์

ห้องครูว์ เล้าจน์ ที่พร้อมให้บริการคุณไม่ว่าจะเป็นประชุมสัมมนาพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย สามารถกำหนดการให้บริการของว่างและเครื่องดื่มห้องประชุมที่พร้อมตอบสนองทุกความต้องการของการประชุมของคุณ พร้อมกันนี้ยังมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกทั้งด้านภาพและเสียงที่ทันสมัย พร้อมการให้บริการอุปกรณ์ต่างๆ และของว่างตามที่ต้องการ



ภาพที่ 2.15 ครูว์ เล้าจน์

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

5) สระว่ายน้ำ

สระว่ายน้ำกลางแจ้งที่ให้บริการเครื่องต้นานาชนิดและของว่างแสนเพลิดเพลินไปกับแสงแดดท่ามกลางทิวทัศน์ในมุมกว้างจากสระว่ายน้ำที่จะทำให้วันหยุดพักผ่อนของคุณเป็นวันที่ยอดเยี่ยมเวลาทำการ : 08.00-20.00 น.



ภาพที่ 2.16 สระว่ายน้ำ

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

6) สปาเพื่อสุขภาพ

พืชสวนเขตร้อนที่เขียวชอุ่มความเงียบสงบท่ามกลางเมืองทรู สุวรรค์แห่งใหม่ของ ผู้รักสปา ผ่อนคลายยามบ่ายริมสระว่ายน้ำ ตกเย็นแช่ตัวในอ่างน้ำวน ไม่ว่าจะในร่มหรือกลางแจ้ง โรงแรมแห่งนี้ ล้วนเต็มไปด้วยทางเลือกสำหรับคุณ สุขภาพดีและผ่อนคลายในขณะที่เพลิดเพลินไปกับ การพักผ่อนที่โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต ด้วย 9 ห้องสปาสุดหรู สิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ของคุณ



ภาพที่ 2.17 ห้องสปา

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

7) ฟิตเนส

ด้วยบริการเครื่องออกกำลังกายมาตรฐานระดับสากลและชั้นเรียนออกกำลังกาย ที่หลากหลายที่ให้คุณสามารถเลือกการออกกำลังกายตามที่ต้องการ การจัดสอนโดยเทรนเนอร์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง และมีล็อกเกอร์อำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าอีกด้วย



ภาพที่ 2.18 ห้องฟิตเนส

ที่มา : <https://www.novotelairportbkk.com/th/>

2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	นางสาวบุษกร คงรัมย์
ตำแหน่ง	นักศึกษาฝึกงานแผนก F&B/The Square Restaurant
สถานที่ปฏิบัติงาน	โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต



ภาพที่ 2.19 นักศึกษาฝึกงานนางสาวบุษกร คงรัมย์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2566)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

ปฏิบัติงานในส่วนของแผนกห้องอาหารเดอะสแควร์ (The square restaurant) มีหน้าที่รับผิดชอบดังนี้

1. ต้อนรับลูกค้า สอบถามเลขห้องและพาลูกค้าไปนั่งที่โต๊ะอาหาร (ตอนเช้า)
2. Clear/Clean/Set up จัดวางเก้าอี้ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้บนโต๊ะอาหาร
3. รับ order ลูกค้าและโพสต์บิลอาหาร (มีที่เลี้ยงคอยดูแลและสอนงาน)
4. ชงชา กาแฟ ตามที่ลูกค้าสั่งถ้าหากลูกค้าต้องการ และนำไปเสิร์ฟที่โต๊ะ
5. เคลียร์อุปกรณ์เครื่องมือ เคลียร์เศษอาหารจากรถเข็น เคลียร์งาน (ตอนเช้า)
6. เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ แยกประเภทพร้อมใช้งานในผลัดถัดไป
7. พิสูจน์เครื่องมือให้ผลัดบ่ายมารับกะต่อจากผลัดเช้า
8. นำผ้าแนปกั้นไปส่งซัก และรับผ้าที่ห้องผ้ามาพับพร้อมใช้ในวันถัดไป

ปฏิบัติงานในส่วนของแผนกจัดเลี้ยง (Banquet) ได้ไปช่วยซัพพอร์ตในการมาศึกษาดูงานของ ม.รังสิต ในส่วนของงานมีการเสิร์ฟเครื่องดื่มและเสิร์ฟอาหารแบบ Table Service ดูแลน้องๆภายในงาน มีการเข้าฐานต่างๆ โดยคณะผู้ทำโครงการอยู่ฐานพับแนปกั้นจะมี 3 แบบ คือ ดอกกุหลาบ หมวกบิชอป รูปดอกกลี

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ
ตำแหน่ง นักศึกษาแผนกครัว ผู้ช่วยเชฟ/ครัวไทย
สถานที่ปฏิบัติงาน โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต



ภาพที่ 2.20 นักศึกษาฝึกงานนางสาวอาทิตยา แก้วหาญ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

ปฏิบัติงานในส่วนห้องครัว และหน้ารายอาหารบุฟเฟต์ของทางโรงแรม มีทั้งหมด 3 เวลา คืออาหารเช้า 08:30-10:30 อาหารเที่ยง 11:30-14:30 อาหารเย็น 18:00 เป็นต้นไป แต่ที่ได้รับมอบหมายในการออกไปขายรายอาหารบุฟเฟต์จะมีแค่อาหารเช้าและอาหารเที่ยงหลังจาก 14:30 มีหน้าที่ทำงานในครัว และหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายคือการตอบคำถามลูกค้า/ทำตาม order ที่ลูกค้าต้องการ/เช็คความเรียบร้อยของหน้าตาอาหาร/วัตถุดิบของอาหาร/จัดรายอาหาร/ตกแต่งหน้าตาของอาหารส่วนการปฏิบัติงานในส่วนด้านใน การทำอาหารหน้าเตา จัดจาน A la carte ตาม order ลูกค้า หั่นของ/เตรียมของ เพื่อจะใช้ในวันถัดไปการเช็ควันหมดอายุของอาหารเช็คสต็อก

2.4 ชื่อและตำแหน่งงานที่เลี้ยง



ชื่อพนักงานที่ปรึกษา: นายสุริชาติ จรรย์รักษ์สกุล
ตำแหน่ง: หัวหน้าเชฟครัวไทย
แผนก: ครัวไทย

ภาพที่ 2.21 พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

2.5 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 เป็นระยะเวลา 14 สัปดาห์ นักศึกษาฝึกงานเข้างานเวลา 07.15–17.00 น. เป็นเวลาทั้งสิ้น 9 ชั่วโมงรวมพัก 1 ชั่วโมง และปฏิบัติงานอาทิตย์ละ 5 วัน หยุด 2 วันต่อสัปดาห์และหยุดเดือนละ 8 วัน

2.6 ขั้นตอนและการดำเนินงาน

- 2.6.1 คิดค้นหัวข้อโครงการนำปัญหาที่พบเจอ มาเสนอหัวข้อกับอาจารย์ที่ปรึกษา
- 2.6.2 ศึกษาหัวข้อเขียนโครงร่างแบบฟอร์มและนำเสนอพี่เลี้ยง ในการอนุมัติหัวข้อ
- 2.6.3 นำปัญหาที่เจอมาพัฒนาและปรับปรุงสูตร และคำนวณส่วนผสมในวัตถุดิบ
- 2.6.4 คณะผู้ทำโครงการได้มีการทดลองทำอาหารเมนูอาหาร
- 2.6.5 เก็บรวบรวมข้อมูลผ่านแบบสอบถามกับพนักงานในแผนกF&B
- 2.6.6 วิเคราะห์ข้อมูลแบบสอบถามจากพี่เลี้ยง และสรุปผลลัพธ์การวิเคราะห์ข้อมูล
- 2.6.7 สรุปข้อมูลการเขียนโครงการ และเขียนรายงานเพื่อเตรียมนำส่ง
- 2.6.8 นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงข้อผิดพลาด รับฟังข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงการดำเนินงาน โครงการเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 : ตารางการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
สหกิจศึกษา					
1.ตั้งชื่อหัวข้อโครงการ	←	→			
2.เริ่มเขียนแบบโครงร่าง		←	→		
3.คิดค้นเมนูอาหาร		←	→		
4.ทำการทดลองประกอบอาหาร			←	→	
5.เก็บรวบรวมข้อมูล			←	→	
6.วิเคราะห์ข้อมูล			←	→	
7.สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน			←	→	
8.จัดทำเอกสารและนำเสนอ		←	→		

2.7 ปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.7.1 ปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา (ห้องอาหารเดอะสแควร์)

- 1) ประสบการณ์ทำงานจัดเลี้ยงอาจยังไม่มากพอ

2) ความรู้ในด้านภาษายังไม่มากพอ ทำให้สื่อสารคลาดเคลื่อน

ปัญหาที่ได้รับในการปฏิบัติงานสหกิจ (ครัวไทย)

- 1) ประสบการณ์ในการทำอาหารหน้าเตายังไม่มากพอ
- 2) ความรู้ในการทำอาหาร ทักษะต่างๆในการทำอาหารยังไม่มากพอ
- 3) ทักษะในการพูดกับลูกค้าหรือการใช้ภาษาในการสื่อสารยังไม่มากพอ
- 4) งานในครัวค่อนข้างมีความกดดันสูง ความรับผิดชอบในการทำงานสูง

2.8 ข้อเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ข้อดีของการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ด้านความรู้ (ห้องอาหารเดอะสแควร์)

- 1) ได้ความรู้เกี่ยวกับงานจัดเลี้ยง มีการเทรนงานก่อนเริ่มทำงานจริง
- 2) ได้ความรู้การเทรนเรื่องไวน์ สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน
- 3) การพัฒนาศักยภาพการทำงาน ทำให้กล้าที่จะลงมือทำมากขึ้น
- 4) การปรับตัวเข้ากับผู้อื่นในการทำงาน รู้จักการทำงานเป็นทีม

ด้านทักษะ

- 1) ได้ฝึกความอดทนในการทำงาน
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานของตนเองที่ได้รับมอบหมายมากยิ่งขึ้น
- 3) ทำงานเป็นระบบมากขึ้นเข้าใจในการทำงาน ไหวพริบต้องดี รู้จักสังเกต
- 4) สามารถนำสิ่งที่ได้จากการฝึกงาน ไปใช้ในการทำงานได้จริงในอนาคต

ด้านความรู้ (ครัวไทย)

- 1) ได้เรียนรู้สถานะการณ์ในการทำงานจริงๆ ได้ใช้ความคิดสร้างสรรค์
- 2) ได้เรียนรู้ได้มีการเทรน เกี่ยวกับการทำอาหารทุกๆขั้นตอน
- 3) ได้เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น การทำงานเป็นทีม

ด้านทักษะ

- 1) เรียนรู้งานมากขึ้น มีทักษะในการทำงานในครัวมากขึ้น
- 2) รู้จักมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และมีความอดทนสูงขึ้น
- 3) มีความอดทนต่อแรงกดดันได้ค่อนข้างดี
- 4) ใช้ไหวพริบคอยแก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นระหว่างงาน

บทที่ 3

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการ “เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน” ผู้จัดทำโครงการมีแนวคิดเพื่อศึกษาวิธีการทำเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน เพื่อนำวัตถุดิบอาหารเหลือใช้มาสร้างสรรค์คิดค้นเมนูทางเลือกใหม่ๆขึ้น และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ “เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน” โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเป็นวัตถุดิบเหลือใช้ ช่วยลดปริมาณอาหารขยะและยังมีทั้งสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพอีกด้วย ซึ่งคณะผู้จัดทำโครงการได้มีการศึกษาข้อมูลและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเมนูห่อหมก

3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับมะพร้าว

3.3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสมุนไพร

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเมนูห่อหมก

3.1.1 ประวัติและที่มาของห่อหมกทะเล

ประวัติและที่มาของห่อหมก คนไทยสมัยก่อนมีวิธีการทำอาหารควบคู่กับพืชผักต่างๆ จนหลายเมนูกลายเป็นอาหารสมุนไพรหนึ่งนั่นก็คือ “ห่อหมก” ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มอาหารคาวที่มักใช้ปลา กับเครื่องเทศไปนึ่งจนได้กลิ่นหอมผสมผสานกัน โดยเลือกใช้ปลาพื้นบ้านที่รับประทานแล้วช่วยให้ร่างกายเย็นจากภายใน เนื้อปลาเหล่านี้นำมาชูดแล้วคลุกผสมกับกะทิ คล้ายกับการทำทอดมันปลา แต่กรรมวิธีทำให้สุกนั้น ผ่านความร้อนด้วยการนึ่งหรือย่าง จึงเป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อยเข้าถึงเครื่องแกงแบบไทยๆ อีกอย่างหนึ่งที่พลาดไม่ได้ห่อหมกจัดเป็นอาหารที่มีมาแต่โบราณ พบในหลายจังหวัดของประเทศไทย

3.1.2 เครื่องส่วนผสมของห่อหมก

สิ่งที่ใช้ใส่ในห่อหมกนั้นมีเนื้อสัตว์ ไช้ไก่ กะทิเครื่องแกงและใส่แป้งข้าวเจ้าเพื่อผสมกะทิหยอดหน้าห่อหมกแล้วโรยด้วยพริกชี้ฟ้าและใบมะกรูด ส่วนฐานของห่อหมกนั้นมักใช้ผักพื้นบ้านเช่น ใบยอ กะหล่ำ เพื่อให้เนื้อห่อหมกไม่นิ่มหรือแห้งจนเกินไป และยังนิยมห่อด้วยใบตองเพื่อช่วยให้กลิ่นของสมุนไพรในเครื่องแกงบ่มเคล้ากันได้ดีในห่ออีกด้วย เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาใส่ห่อหมกได้แก่ เนื้อปลาต่างๆ เช่น ปลาทราย ปลาทราย ปลาช่อน เนื้อปู ไช้แมงดา เนื้อกุ้งสับหรือบด

3.1.3 เครื่องแกงที่ใช้ใส่ห่อหมก ได้แก่

1) พริกแกง 2) กะทิ 3) พริก 4) กระชาย

วิธีทำห่อหมกแต่ละสูตรไม่เหมือนกันและวิธีการทำให้สุกก็แตกต่างกันด้วย บางแห่งใช้การนึ่งในหม้อนึ่งและบางสูตรใช้วิธีการย่าง เพื่อให้กลิ่นหอมของวัตถุดิบเข้ากัน โดยมักห่อด้วยใบตองเพื่อให้กลิ่นของใบตองเข้าถึงเนื้อห่อหมกด้วย

3.2 ข้อมูลเกี่ยวข้องกับมะพร้าวอ่อน

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cocos nucifera Linn.

ชื่อสามัญ Coconut

วงศ์ ARECACEAE – PALMACEAE

3.2.1 ถิ่นกำเนิดมะพร้าว

ถิ่นกำเนิดที่แน่นอนของมะพร้าวนั้นยังไม่มีข้อมูลสรุปว่าเป็นที่ใด แต่เชื่อกันว่ามะพร้าว น่าจะเป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในแถบประเทศไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย และต่อมาได้มีชาวสเปนนำไปปลูกในหมู่เกาะเวสต์อินดีส และทะเลแคริบเบียน ได้นอกจากนี้ชาวยุโรปยังนำไปปลูกในประเทศบราซิลและชาวโพลีเนเซียน นำไปปลูกยังเกาะต่างๆ ในมหาสมุทรแปซิฟิก จนมีการกระจายพันธุ์ไปทั่วโลก

สำหรับในประเทศไทยสามารถพบมะพร้าว ได้ทั่วทุกภาคของประเทศ โดยมีทั้งพันธุ์ ต้นสูงและพันธุ์ต้นเตี้ย โดยเฉพาะในภาคใต้จะพบมากกว่าภาคอื่นๆ

ประโยชน์และสรรพคุณมะพร้าว

1. ช่วยห้ามเลือด แก้ปวด
2. ช่วยให้ผิวพรรณเปล่งปลั่ง
3. แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง
4. แก้อาเจียนเป็นเลือด
5. รักษาโรคเบาหวาน
6. แก้เลือดกำเดาไหล
7. ช่วยขับปัสสาวะ
8. แก้อาการผิวน้ำ
9. แก้กกลากเกลื้อน
10. ช่วยบำรุงร่างกาย

รูปแบบและขนาดวิธีใช้

1. ใช้ขับพยาธิตัวตืด หรือพยาธิใบไม้ในลำไส้โดยให้กินเนื้อมะพร้าวครึ่ง ทุกเช้าตอนท้องว่าง หลังจากนั้น 3 ชั่วโมงค่อยกินอาหาร
2. แก้กกลาก โดยใช้น้ำมันมะพร้าวเคี้ยวให้ร้อน ทิ้งไว้ให้พออุ่น ทาบริเวณที่เป็นวันละหลายๆ ครั้ง หรือใช้ถ่านกลาที่เผาจากกะลามะพร้าว
3. แก้กเลือดกำเดาออก ใช้เปลือกต้นมะพร้าวจำนวนพอควรต้มกินน้ำ
4. รักษาโรคเบาหวาน ใช้เนื้อมะพร้าวมาคั่วให้เหลือง โรยเกลือเล็กน้อย แล้วนำมารับประทานครั้งละ 1 ช้อนแกง เข้า กลางวัน เย็น ประมาณ 10 วัน
5. แก้กท้องเสีย ด้วยการใช้รากมะพร้าว ทุบให้แตก 3 กำมือ ต้มน้ำ 5 แก้ว เคี้ยวให้เหลือ 2 แก้ว แบ่งรับประทานครั้งละครึ่งแก้ว เข้า กลางวัน เย็น
6. แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง ด้วยการใช้กะลามะพร้าวมาเผาไฟ จะได้เป็นถ่านแล้วนำมาบดเป็นผงรับประทานครั้งละ 1-2 ช้อนโต๊ะ
7. แก้กปากเจ็บโดยการนำรากมะพร้าวมาต้มกับน้ำใช้อมกลั้วปาก
8. แก้กระหาย ช่วยแก้พิษ ขับปัสสาวะ ลดบวม
9. แก้อาเจียนเป็นเลือด แก้กินัว ให้ต้มน้ำมะพร้าวอ่อนวันละ 2-3 แก้ว

3.3 ข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพรร

คำว่า “สมุนไพรร” หมายความว่ายาที่ได้มาจากพืช สัตว์ แร่ธาตุจากธรรมชาติที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพโครงสร้างภายใน สามารถนำมาใช้เป็นยารักษาโรคต่างๆ และบำรุงร่างกายได้ ประเภทของสมุนไพรร สมุนไพรรที่ได้จากส่วนของพืชโดยตรง (พืชวัตถุ) โดยส่วนต่างๆ ที่นำมานั้นมีสารที่สามารถใช้เป็นยาได้ ได้แก่ ใบ ดอก ผล เปลือกผล เมล็ด เปลือกเมล็ด รากหรือหัว ต้น แก่น กระพี้ เนื้อไม้ เปลือกไม้ สมุนไพรรที่ได้จากอวัยวะของสัตว์ (สัตว์วัตถุ) ได้แก่ ตับ ตี นอ เขา เอ็น เลือด น้ำมัน มูล ฯลฯ เช่น ชีผึ้ง รังนก น้ำมันตับปลา สมุนไพรรที่ได้จากแร่โดยธรรมชาติหรือสิ่งประกอบขึ้นจากแร่ธาตุต่างๆ ตามกรรมวิธี นำมาใช้เป็นยาเช่น เกลือ กำมะถัน น้ำประสานทอง ดีเกลือ สารส้ม เป็นต้น

ประโยชน์และสรรพคุณของมะกรูด

1. ใบมะกรูด

มะกรูดเป็นสมุนไพรรที่นิยมใช้กันมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ ไม่ว่าจะนำมาใช้ในการทำอาหารช่วยบำรุงสุขภาพเสริมความงามหรือแม้แต่นำมาปลูกเพื่อเป็นสิริมงคล นอกจากนี้มะกรูดยังมีประโยชน์และสรรพคุณดี อีกมากมายที่ไม่ควรมองข้าม



ภาพที่ 3.1 ใบมะกรูด

ที่มา : <http://health.kapook.com/view97811.html>

2. ใบโหระพา

สรรพคุณนั้นมีมากมายแต่น้อยคนนักที่รู้ว่ามันมีประโยชน์อย่างไรโหระพา 1 ชีด มีเบต้าแคโรทีนสูงถึง 452.16 ไมโครกรัม ซึ่งสามารถช่วยป้องกันโรคหัวใจ และยังมีวิตามินและแร่ธาตุ อื่นๆด้วย เช่น วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินซี ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก รวมไปถึงคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน เป็นต้น โดยสรรพคุณของโหระพาที่เรานำมาใช้ในการ รักษาโรคหลักๆ แล้วจะใช้แคใบและน้ำมันสกัดจากใบโหระพาเป็นหลักแต่ส่วนอื่นๆ ก็ใช้ได้เหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็น ราก ลำต้น ก็ถือว่ามีประโยชน์แทบทั้งสิ้น แต่น้ำมันโหระพาอาจทำให้เกิดอาการแพ้ได้ หากใช้กับหญิงตั้งครรภ์ ดังนั้นควรหลีกเลี่ยง

ประโยชน์และสรรพคุณของโหระพา

1. โหระพาสรรพคุณใบสดโหระพาใช้เป็นน้ำมันหอมระเหย
2. ช่วยป้องกันความเสียหายในร่างกายของเราจากการทำลายของอนุมูลอิสระ
3. ช่วยกระตุ้นการสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย
4. มีส่วนในการช่วยป้องกันโรคหัวใจขาดเลือด
5. มีฤทธิ์ในการช่วยลดคอเลสเตอรอลและแผ่นคราบพลัคในกระแสเลือด
6. มีส่วนช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง
7. ช่วยขับหัวสิวและต้านการเจริญเติบโตของเชื้อสิว
8. ช่วยในการเจริญอาหาร
9. ใช้เป็นยาพอกเพื่อดูดซับสารพิษออกจากผิวหนังได้
10. ช่วยเพิ่มปริมาณน้ำนมสำหรับมารดาที่ให้นมบุตร
11. ใช้เป็นยาระบายด้วยการนำเมล็ดแห้งประมาณ 3-5 กรัมมาต้มน้ำดื่ม



ภาพที่ 3.2 ใบโหระพา

ที่มา : http://cmi.nfe.go.th/lib/lib_hot/popup.php

3. พริกชี้ฟ้า

ต้นพริกชี้ฟ้ามีถิ่นกำเนิดอยู่ในอเมริกาใต้ถูกนำเข้ามาปลูกและเพาะขยายพันธุ์เพื่อเก็บผลขายในประเทศไทยแต่โบราณแล้ว โดยจัดเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก มีอายุประมาณ 1-3 ปี มีความสูงได้ประมาณ 0.3-1.2 เมตร ลำต้นเปราะหักง่าย แตกกิ่งก้านหนาแน่นเป็นพุ่ม เปลือกลำต้นเรียบเป็นสีน้ำตาล กิ่งอ่อนเป็นเหลี่ยม ขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด

ประโยชน์และสรรพคุณของพริกชี้ฟ้า

1. พริกมีสรรพคุณช่วยทำให้เจริญอาหาร บำรุงธาตุในร่างกาย (ผล, เมล็ด)
2. ช่วยแก้กระษัย (เมล็ด)
3. สารแคปไซซินที่มีอยู่ในพริกทุกชนิด จะมีสรรพคุณช่วยระบบหายใจ
4. พริกสามารถลดความดันโลหิตได้ เพราะทำให้เลือดอ่อนตัว
5. ช่วยเร่งการย่อยสลาย ขับเหงื่อ และช่วยลดน้ำหนักได้ดี (ผล)



ภาพที่ 3.3 พริกชี้ฟ้า

ที่มา : <https://www.unifhealthwallet.com/blog/detail/>

4. กระชาย

สมุนไพรกระชาย มีสรรพคุณทางยานานับประการ จนได้ชื่อในวงการแพทย์แผนไทยว่าเป็น "โสมไทย" เนื่องจากกระชายกับโสมมีความคล้ายคลึงกันหลายอย่าง เช่น สรรพคุณในการบำรุงกำลังและเสริมสมรรถภาพทางเพศ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของสมุนไพรทั้งสองชนิด ทั้งกระชายและโสมต่างก็เป็นพืชที่มีส่วนสะสมอาหารที่ใช้เป็นยาอยู่ใต้ดินเหมือนกัน แถมยังสามารถเรืองแสงในที่มืดได้เหมือนกันด้วย และในเรื่องของลักษณะที่คล้ายกับรูปร่างมนุษย์เหมือนกัน ซึ่งบางครั้งเราจะเรียกโสมว่า "โสมคน" และเรียกกระชายว่า "นมกระชาย" เนื่องจากกระชายมีลักษณะที่คล้ายคลึงกับนมผู้หญิงนั่นเอง และบางครั้งก็ดูคล้ายเพศชาย จึงเกิดความเชื่อที่ว่าน่าจะมีความเกี่ยวข้องในเรื่องสรรพคุณทางเพศ

ประโยชน์และสรรพคุณของกระชาย

1. กระชายมีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย เป็นยาอายุวัฒนะ
2. ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย (ใบ)
3. กระชายเหลืองมีสรรพคุณช่วยแก้ลมวิงเวียน แน่นหน้าอก
4. ช่วยบำรุงกำลังเสริมสมรรถภาพทางเพศบำบัดโรคคนเขาไม่ขึ้นหรือโรคอิตี
5. ช่วยบำรุงหัวใจ ด้วยการใช้น้ำและรากของกระชายนำมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด นำมาหั่นตากแห้งแล้วบดจนเป็นผง และให้ใช้ผงแห้งที่เตรียมไว้ประมาณ 1 ช้อนชา นำมาชงกับน้ำร้อนครึ่งถ้วยชา แล้วรับประทานเพียงครั้งเดียว (เหง้า, ราก)
6. ช่วยบำรุงกระดูก ช่วยทำให้กระดูกไม่เปราะบาง
7. ช่วยปรับสมดุลของฮอร์โมนต่างๆ ในร่างกาย
8. ช่วยบำรุงกำหนัด แก้อาการกามตายดั้น (เหง้าใต้ดิน)



ภาพที่ 3.4 กระชาย

ที่มา : <https://www.opsmoac.go.th/>

5. ตะไคร้

ตะไคร้-ตะไคร้จัดเป็นพืชล้มลุกตระกูลหญ้า ใบมีลักษณะใบเรียวยาว ปลายใบมีขนหนามเป็นสมุนไพรไทยชนิดหนึ่งที่ยิมนำมาประกอบอาหาร โดยตะไคร้แบ่งออกเป็น 6 ชนิด ได้แก่ ตะไคร้หอม ตะไคร้กอ ตะไคร้ต้น ตะไคร้สั้น ตะไคร้หางนาค และตะไคร้หางสิงห์ ซึ่งเป็นสมุนไพรไทยที่นิยมปลูกทั่วไปในบ้านเรา โดยมีถิ่นกำเนิดใน อินเดีย อินโดนีเซีย พม่า ศรีลังกาและไทย ตะไคร้เป็นทั้งยารักษาโรคและยังมีวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย เช่น วิตามินเอ ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก ฯลฯ

ประโยชน์และสรรพคุณของตะไคร้

1. มีส่วนช่วยในการขับเหงื่อ
2. เป็นยาบำรุงธาตุไฟให้เจริญ (ต้นตะไคร้)
3. มีสรรพคุณเป็นยาบำรุงธาตุ
4. ช่วยในการเจริญอาหาร ช่วยแก้อาการเบื่ออาหาร (ต้น)
5. สารสกัดจากตะไคร้มีส่วนช่วยในการป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่
6. แก้และบรรเทาอาการหวัด อาการไอ
7. ช่วยรักษาอาการไข้ (ใบสด)
8. ใช้เป็นยาแก้ไข้เหนือ (ราก)
9. น้ำมันหอมระเหยของใบตะไคร้สามารถบรรเทาอาการปวดได้
10. ช่วยแก้อาการปวดศีรษะ



ภาพที่ 3.5 ตะไคร้

ที่มา : <https://medthai.com>

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.4.1 แนวคิดการลดต้นทุนวัตถุดิบเหลือใช้

Global Standard Insurance Company in Thailand | GENERALI กล่าวว่า ในแต่ละปี มีอาหารถูกทิ้งให้เน่าเสียกว่า 1,300 ล้านตันทั่วโลก ส่งผลให้หลายครอบครัวหันมาใช้การปรุงอาหารแบบ Zero-waste กันมากขึ้น มาทำความเข้าใจกับวิธีการปรุงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยสูตรอาหารเลิศรสเหล่านี้ พร้อมเรียนรู้เคล็ดลับประหยัดค่าใช้จ่ายด้วยการหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดขยะจากอาหาร Zero-waste คือแนวทางการปรุงอาหารที่เลี่ยงการเกิดขยะน้อยที่สุด ในการที่เราใช้อาหารหรือวัตถุดิบจากของเหลือใช้ มาปรุงอาหารจานใหม่ขึ้น แนวคิดนี้เริ่มขึ้นในสมัยที่เกิดการขาดแคลนอาหารในอดีต ซึ่งบรรพบุรุษของเราต้องหาวิธีการใช้วัตถุดิบแต่ละอย่างให้เกิดประโยชน์ ถึงแม้ในปัจจุบันอาหารจะมากขึ้น ก็ต้องใช้วัตถุดิบอาหารใหม่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด นอกจากนี้ยังจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและยังช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายโดยใช้วัตถุดิบเหลือใช้อีกด้วย การที่เราใช้วัตถุดิบเหลือใช้มาปรุงแต่งจานใหม่ ต้องสดสะอาด ไม่เน่าเสีย เพราะเป็นการเอาเปรียบผู้บริโภคได้

การปรุงอาหารแบบ Zero-waste เป็นการช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหารทั้งนี้คณะผู้จัดทำโครงการจึงเห็นว่า อยาคนำวัตถุดิบเหลือใช้จากไลน์บุฟเฟต์มาแปรรูปปรุงสรรคเมนูใหม่ขึ้น โดยส่วนที่จะนำมาปรุงเมนูใหม่ขึ้นนั้นจะมี กุ้ง หอยแมลงภู่ ปลาหมึก ชื่อเมนูว่า ท่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน และนี่คือไอเดียบางส่วนสำหรับการปรุงอาหารแบบ Zero - waste

ประโยชน์จาก กุ้ง หอยแมลงภู่ ปลาหมึก คณะผู้จัดทำโครงการจะนำเนื้อกุ้งมาสับให้ละเอียดเพื่อที่จะทำเมนูท่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน และนำส่วนผสม หอยแมลงภู่ ปลาหมึก มาเป็นส่วนผสมและตกแต่งในเมนูนี้ด้วย เป็นการลดต้นทุนค่าใช้จ่าย และยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารอีกด้วย

3.4.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค

การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคทำให้สามารถสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคและความสามารถในการค้นหาทางแก้ไข พฤติกรรมในการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคในสังคมได้ถูกต้องและสอดคล้องกับความสามารถในการตอบสนองของธุรกิจมากยิ่งขึ้น ที่สำคัญจะช่วยในการพัฒนาตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ในตลาดปัจจุบันถือว่าผู้บริโภคเป็นใหญ่ และมีความสำคัญที่สุดของนักธุรกิจ จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้บริหารการตลาด จะต้องศึกษากลุ่มผู้บริโภคให้ละเอียด ถึงสาเหตุของการซื้อ การเปลี่ยนแปลงการซื้อ การตัดสินใจซื้อ ฯลฯ จะช่วยให้ผู้บริหารทายใจหรือเดาใจกลุ่มผู้บริโภคของกิจการได้ถูกต้องว่ากลุ่มผู้บริโภคเหล่านั้นต้องการอะไร มีพฤติกรรมการซื้ออย่างไร แรงจูงใจในการซื้อเกิดจากอะไร แหล่งข้อมูลที่ผู้บริโภคนำมาตัดสินใจซื้อคือ

อะไร รวมทั้งกระบวนการตัดสินใจซื้อข้อมูลต่างๆ เหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการวางแผนทางการตลาด ซึ่งจะขอกล่าวเป็นตอนๆ ดังนี้

กัลยกร วรกุลสถฐานีย์และพรทิพย์ สัมปตตะวนิช (2553:90)ได้อธิบายถึงพฤติกรรมผู้บริโภคว่า หมายถึง กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความคิดและความรู้สึกที่ผู้บริโภคมี 3 รูปแบบ

1. พฤติกรรมผู้บริโภคแปรเปลี่ยนได้ (Dynamic) เนื่องจากความเปลี่ยนแปลง สภาพแวดล้อมภายนอก เช่น การสื่อสาร เทคโนโลยี สังคม ฯลฯ ทำให้มีผลกระทบต่อปัจจัยด้านความคิด ความรู้สึกของผู้บริโภคด้วย และพฤติกรรมผู้บริโภค ได้รับผลกระทบมาจากปัจจัยภายในและภายนอก จึงทำให้พฤติกรรมผู้บริโภคไม่หยุดนิ่งอยู่เหมือนเดิม แต่อาจมีการเปลี่ยนแปลงเคลื่อนไหวได้ตลอดเวลา

2. พฤติกรรมผู้บริโภคเกี่ยวข้องกับปฏิสัมพันธ์ (Interaction) ระหว่างความคิด ความรู้สึกและการกระทำ กับสิ่งแวดล้อมภายนอก ดังนั้น ความเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคจึงต้องศึกษาทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกว่า ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อสินค้า/บริการอะไร อย่างไร และทำไม

3. พฤติกรรมบริโภคเกี่ยวข้องกับการแลกเปลี่ยน (Exchanges) ซึ่งมีความหมายว่า ผู้บริโภคมีพฤติกรรมเพื่อแลกเปลี่ยนคุณค่าบางอย่างกับบางคน ในกรณีนี้คือการแลกเปลี่ยนระหว่างผู้ซื้อ (ผู้บริโภค) กับผู้ขาย (เจ้าของสินค้า) เพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง

สุวัฒน์ ศิรินิรันดร์และภาวนา สนวนพลู (2552:241) ได้กล่าวไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง ความต้องการ ความคิด การกระทำ การประเมินผล การตัดสินใจซื้อ และการใช้สินค้าหรือบริการของบุคคล เพื่อตอบสนองความพึงพอใจของบุคคลนั้น ๆ

ธนภุต วันตะเมธ (2554:90) พฤติกรรมผู้บริโภคหมายถึง พฤติกรรมการแสดงออก ในการค้นหา การซื้อ การใช้ การประเมิน และการกำจัดทั้งซึ่งสินค้าบริการ และแนวคิดต่างๆ ของผู้บริโภค

บทที่ 4

รายละเอียดของโครงการ

โครงการ “ห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน” ได้แนวคิดมาจากการที่ผู้จัดทำโครงการอยากเสนอแนวคิดในการสร้างสรรค์เมนูทางเลือกใหม่ๆ ให้กับลูกค้า โดยที่ผู้จัดทำโครงการจะใช้วัตถุดิบอาหารเหลือใช้จากไลน์บุฟเฟต์ เป็นการลดต้นทุน ลดปริมาณอาหารขยะ แต่คุณภาพยังคงที่ เป็นการหมุนเวียนเอาวัตถุดิบที่มีอยู่แล้วมาคิดค้นเมนูใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์โดยที่ไม่ต้องทิ้งให้สิ้นเปลืองวัตถุดิบและยังช่วยเพิ่มรายได้อีกหนึ่งช่องทางอีกด้วย ผู้จัดทำโครงการจึงได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนำความรู้ที่ได้มาให้เป็นรูปธรรมมากที่สุด โดยมีรายละเอียดและขั้นตอนในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาดังนี้

4.1 การทำเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

4.1.1 วัตถุดิบในการทำเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน



ภาพที่ 4.1 : ฟริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.2 : ฟริกชี้ฟ้า 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.3 : น้ำตาลปีบ 15 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.4 : เนื้อมะพร้าว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.5 : ใบมะกรูด 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.6 : กระชาย 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.7 : ใบโหระพา 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.8 : กะหล่ำปลี 50 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.9 : ตะไคร้ 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.10 : ไข่ไก่ 1 ฟอง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.11 : แป้งข้าวโพด 5 กรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.12 : หัวกะทิ 100 มิลลิกรัม
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.13 : น้ำปลา 2 ซ้อนชา
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.14 : ลูกมะพร้าว 1 ลูก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.15 : กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4.1.2 เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้

- 1) เตาแก๊ส
- 2) มีด
- 3) เขียง
- 4) หม้อนึ่ง
- 5) ไม้พาย
- 6) ลูกมะพร้าว
- 7) ชามสแตนเลส “ใช้ในการคนส่วนผสม”
- 8) ครกหิน
- 9) จานรอง “ในการเสิร์ฟอาหาร”
- 10) กระดาษ

4.2 ขั้นตอนวิธีการทำห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

4.2.1 วิธีการทำห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน มีดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 นำวัตถุดิบ กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ ไปลวกให้สุก



ภาพที่ 4.16 นำปลาหมึกไปลวก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.17 นำกุ้งไปลวก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.18 นำหอยแมลงภู่ไปลวก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ขั้นตอนที่ 2 นำกระทะไปตั้ง จากนั้นเปิดเตาแก๊สและเทส่วนผสมทั้งหมดดังนี้

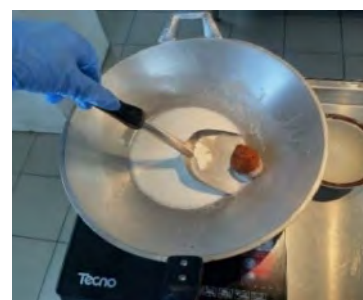
ส่วนที่ 1 : หัวกะทิ

ส่วนที่ 2 : พริกแกง



ภาพที่ 4.19 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 1

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.20 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 2

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ส่วนที่ 3 : น้ำมันพรวัว

ส่วนที่ 5 : กระชาย

ส่วนที่ 7 : พริกชี้ฟ้า



ภาพที่ 4.21 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 3
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ส่วนที่ 4 : เนื้อมะพร้าว

ส่วนที่ 6 : ใบมะกรูด

ส่วนที่ 8 : ปลาหมึกลวก



ภาพที่ 4.22 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 4
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.23 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 5
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.24 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 6
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.25 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 7
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.26 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 8
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ส่วนที่ 9 : หอยแมลงภู่วลวก



ภาพที่ 4.25 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 9
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ส่วนที่ 10 : กุ้งลวก



ภาพที่ 4.26 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 10
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ขั้นตอนที่ 3 : ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ประุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ ใส่ไข่ไก่แล้วชิมรสชาติลงตัวเรียบร้อยจากนั้นปิดเตาแก๊ส

ส่วนที่ 11 : น้ำตาลปีบ

ส่วนที่ 12 : น้ำปลา

ส่วนที่ 13 : ไข่ไก่ 1 ฟอง



ภาพที่ 4.27 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 11
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.28 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 12
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.29 เทส่วนผสมขั้นตอนที่ 13
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ขั้นตอนที่ 4 : นำส่วนผสมทั้งหมดตักใส่ลูกมะพร้าว จากนั้นเปิดแก๊สนำหม้อหนึ่งใส่น้ำ
ชั้นที่ 1 ส่วนชั้นที่ 2 นำลูกมะพร้าวที่มีส่วนผสมของห่อหมกมาวางในหม้อหนึ่ง หนึ่งประมาณ 10-15 นาที
ปิดเตาแก๊สแล้วตกแต่งด้วย ตะไคร้ เนื้อมะพร้าว หอยแมลงภู่ กุ้ง ปลาหมึก ไบโหระพา พริกชี้ฟ้า ข่า
พริกไทยสด



ภาพที่ 4.30 ตักใส่ลูกมะพร้าวแล้วนำไปนึ่ง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาพที่ 4.31 ตกแต่งด้วยเนื้อสัตว์และผัก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ขั้นตอนที่ 5 : เสร็จสมบูรณ์พร้อมเสิร์ฟ เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน



ภาพที่ 4.32 เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4.3 การคำนวณต้นทุน เมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

4.3.1 ต้นทุนของเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

ตารางที่ 4.1 : ต้นทุนของเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (มิลลิลิตร,กรัม ฯลฯ)	ราคาต่อหน่วยบาท ปริมาณบรรจุ/ หน่วย	ราคาต้นทุน
1.น้ำมะพร้าว	100 มิลลิลิตร	40/250 มิลลิลิตร	$100 \times 40 / 250 = 16$
2.ไข่ขาว	1 ฟอง	28/4 ฟอง	$1 \times 28 / 4 = 7$
3.ไบโหรพา	5 กรัม	30/1000 กรัม	$5 \times 30 / 1000 = 0.15$
4.ไบมะกรูด	5 กรัม	60/1000 กรัม	$5 \times 60 / 1000 = 0.3$
5.น้ำปลา	2 ช้อนชา	25/700 ml.	$2 \times 25 / 700 = 0.07$
6.แป้งข้าวโพด	5 กรัม	35/500 กรัม	$5 \times 35 / 500 = 0.35$
7.น้ำตาลปีบ	15 กรัม	25/1000 กรัม	$15 \times 25 / 1000 = 0.37$
8.กระชาย	5 กรัม	219/1000 กรัม	$5 \times 219 / 1000 = 1.09$
9.ตะไคร้	5 กรัม	20/1000 กรัม	$5 \times 20 / 1000 = 0.1$
10.กะทิขาวเกาะ	100 มิลลิลิตร	26/250 ml.	$100 \times 26 / 250 = 10.4$
11.พริกแกงเผ็ดแดง	2 ช้อนโต๊ะ	40/100 กรัม	$2 \times 40 / 100 = 0.08$
12.กะหล่ำขอย	50 กรัม	35/1000 กรัม	$50 \times 35 / 1000 = 1.75$
13.พริกชี้ฟ้า	5 กรัม	60/1000 กรัม	$5 \times 60 / 1000 = 0.3$
14.กุ้งขาว	200 กรัม	0	0
14.ปลาหมึกกล้วย	100 กรัม	0	0
15.หอยแมลงภู่	100 กรัม	0	0
รวมต้นทุน	37.96 บาท (ปริมาณ 500/1 ลูกมะพร้าว หน่วย/บรรจุภัณฑ์)		
ราคาขาย 259 บาท (ปริมาณ 500/1 ลูกมะพร้าว บรรจุภัณฑ์)		กำไร 221.04 บาท	

จากตารางที่ 4.1 สรุปผลของการคำนวณราคาต้นทุนเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อนพบว่าราคาต้นทุนต่อ 1 จาน 37.96 บาท ราคาขาย 259 บาท กำไรต่อ 1 จาน 221.04 บาท

4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามเรื่อง การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน ให้กับพนักงานภายในครัวไทยและแผนกห้องอาหารจัดเลี้ยง จำนวน 52 คน โดยใช้ลิ้งค์แบบสอบถาม และคิวอาร์โค้ดในการประเมินแบบสอบถาม ซึ่งหลังจากนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้รูปแบบสอบถามออนไลน์เพื่อทำการวิเคราะห์ และอภิปรายผลดังต่อไปนี้

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

ส่วนที่ 2 : แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูห่อหมกพุตตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือหาค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของ อาจารย์บุญชุม ศรีสะอาด ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ จากการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถาม ได้รับคำชมและคำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหารและการนำวัตถุดิบมาใช้อย่างคุ้มค่าสมกับราคาที่ตั้งไว้ มีการตกแต่งที่สวยงามน่ารับประทาน มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารทั้งนี้ในอนาคตต้องมีการพัฒนาฝีมือและตัวเลือกเมนูอาหารที่หลากหลายมากกว่านี้

4.4.1 ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสรุปได้ ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามเพศ

เพศ	ค่าความถี่ (F)	ค่าร้อยละ (%)
1. หญิง	28	53.85
2. ชาย	21	40.38
3. LGBTQ+	3	5.77
รวม	52	100

จากตารางที่ 4.2 สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 28 คนคิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 40.38 รองลงมาเป็น LGBTQ+ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 5.77

ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามอายุ

อายุ	ค่าความถี่ (F)	ค่าร้อยละ (%)
1. 20–30 ปี	20	38.46
2. 31–40 ปี	23	44.23
3. 41–50 ปี	7	13.46
4. 51–60 ปี	2	3.85
5. 61 ปีขึ้นไป	0	0
รวม	52	100.00

จากตารางที่ 4.3 สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุ 31–40 ปี จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 44.23 รองลงมา อายุ 20–30 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 รองลงมา อายุ 41–50 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 13.46 รองลงมา อายุ 51–60 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 3.85

ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ค่าความถี่ (F)	ค่าร้อยละ (%)
1. ต่ำกว่าปริญญาตรี	4	7.69
2. ปริญญาตรี	39	75.00
3. ปริญญาโท	9	17.31
4. ปริญญาเอก	0	0
รวม	52	100

จากตารางที่ 4.4 สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมาระดับการศึกษาปริญญาโท จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 17.31 รองลงมาระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69

ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแบ่งตามแผนก

แผนก	ค่าความถี่ (F)	ค่าร้อยละ (%)
1. Room service	10	19.23
2. The square restaurant	17	32.69
3. Thai Kitchen	16	30.77
4. Banquet	9	17.31
รวม	52	100

จากตารางที่ 4.5 สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ แผนก The square restaurant จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 32.69 รองลงมาแผนก Thai Kitchen จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 30.77 รองลงมาแผนก Room service จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 19.23 รองลงมาแผนก Banquet จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 17.31

4.4.2 ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเมนูห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
 ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

ปัจจัย	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความเห็นชอบ
ด้านความคิดสร้างสรรค์ในเมนูอาหาร	4.42	0.64	มาก
ด้านรสชาติเนื้อสัมผัสของอาหาร	4.27	0.60	มาก
ด้านสีกลิ่นและกลิ่นของอาหาร	4.48	0.58	มาก
ด้านสัดส่วนในการใช้วัตถุดิบอาหาร	4.38	0.53	มาก
ด้านความเหมาะสมของราคาอาหาร	4.51	0.54	มากที่สุด
ด้านความสะอาดของอาหาร	4.46	0.73	มาก
ด้านความเป็นระเบียบและการตกแต่งจาน	4.33	0.73	มาก
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.42	0.63	มาก

จากตารางที่ 4.6 สรุปได้ว่าข้อมูลคะแนนค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจ ด้านความเหมาะสมของราคาอาหารมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.51 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.54 ส่วนด้านอื่นๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทั้งหมดดังต่อไปนี้ อันดับแรกคือด้านสีกลิ่นและกลิ่นของอาหาร,ด้านความสะอาดของอาหาร,ด้านความคิดสร้างสรรค์ในเมนูอาหาร,ด้านสัดส่วนในการใช้วัตถุดิบอาหาร,ด้านความเป็นระเบียบและการตกแต่งจานอาหาร,ด้านรสชาติเนื้อสัมผัสของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.48 4.46 4.42 4.38 4.33 4.27 ตามลำดับ

4.4.3 ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถาม ได้รับคำชมและคำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหารและการนำวัตถุดิบมาใช้อย่างคุ้มค่าสมกับราคาที่ตั้งไว้ มีการตกแต่งที่สวยงามน่ารับประทาน มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารทั้งนี้ในอนาคตต้องมีการพัฒนาฝีมือและตัวเลือกเมนูอาหารที่หลากหลายมากกว่านี้

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

ผลสรุปจากการศึกษาและจัดทำโครงการเรื่อง “ห่อหมกพุดตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน” มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อศึกษาวิธีการทำเมนูห่อหมกพุดตั้งมะพร้าวจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน เพื่อนำวัตถุดิบอาหารเหลือใช้มาสร้างสรรค์คิดค้นเมนูใหม่และสร้างรายได้เพิ่มทางเลือกให้กับโรงแรม และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ เมนูห่อหมกพุดตั้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน โดยผู้จัดทำโครงการได้ทบทวน ศึกษาวิธีการทำอาหาร ปรึกษาพี่เลี้ยงรับข้อเสนอแนะ ได้มีการทดลองทำเรียบร้อยแล้ว และมีการทบทวนเรื่อง ทฤษฎี แนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ผู้จัดทำโครงการได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเมนูอาหาร เก็บข้อมูลแบบสอบถามผ่านช่องทางออนไลน์ทั้งหมด โดยผู้ให้ข้อมูลคือพนักงานในแผนกจัดเลี้ยง แผนกห้องอาหารเดอะสแควร์ แผนกรูมเซอร์วิส และแผนกครัวไทยสมบุรณ์ครบถ้วน จำนวน 52 ชุด เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีอยู่แล้ว และแบบสอบถามการวิเคราะห์ข้อมูล การแจกแจงความถี่ การหาร้อยละ การหาค่าเฉลี่ย การหาค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย สามารถสรุปได้ดังนี้

จากการตอบแบบสอบถามของพนักงานภายในพนักงานในแผนกจัดเลี้ยง แผนกห้องอาหาร เดอะสแควร์ แผนกรูมเซอร์วิส และแผนกครัวไทย สรุปได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุ 31–40 ปี จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 44.23 รองลงมา อายุ 20–30 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 รองลงมา อายุ 41–50 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 13.46 รองลงมา อายุ 51–60 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 3.85

ผลการศึกษาพบว่า ข้อมูลคะแนนค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจ โดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.42 หากพิจารณารายข้อจะพบว่า ด้านความเหมาะสมของราคาอาหารมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.51 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.54 ส่วนด้านอื่นๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดมีดังต่อไปนี้ อันดับแรกคือด้านสีกลิ่นและกลิ่นของอาหาร,ด้านความสะอาดของอาหาร,ด้านความคิดสร้างสรรค์ในเมนูอาหาร,ด้านสัดส่วนในการใช้วัตถุดิบอาหาร,ด้านความเป็นระเบียบและการตกแต่งจานอาหาร,ด้านรสชาติเนื้อสัมผัสของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.48 4.46 4.42 4.38 4.33 4.27 ตามลำดับ

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะในการจัดทำโครงการ

คณะผู้จัดทำโครงการควรศึกษาวิธีการทำ เมนูห่อหมกพุทนต์จักรพรรดิมะพร้าวอ่อนให้มากกว่านี้ มีการเรียนรู้แก้ไขปรับปรุงไปในทางที่ดี เพื่อนำไปพัฒนาและต่อยอดโครงการนี้ให้ดียิ่งขึ้น

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการผลิตภัณฑ์ครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาพัฒนาเรียนรู้วิธีการทำห่อหมกพุทนต์จักรพรรดิให้มากกว่านี้ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีตัวเลือกที่หลากหลายและน่าสนใจเพื่อดึงดูดลูกค้ามากยิ่งขึ้น
2. สามารถนำวัตถุดิบเหลือใช้ไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ อาทิ กุ้งทอดนวดหรือเมนูอื่นๆ เพื่อลดปริมาณอาหารขยะโดยใช้วัตถุดิบเหลือใช้อย่างคุ้มค่าคุ้มราคา
3. สร้างเมนูทางเลือกให้กับลูกค้าโดยที่ใช่วัตถุดิบเดิมมารังสรรค์เมนูใหม่ขึ้นให้กับลูกค้าที่สนใจโดยที่ผู้ขายจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางอาหารหลักโภชนาการ ราคาอาหารเหมาะสมกับปริมาณและวัตถุดิบที่ใช้ สามารถสร้างรายได้และเป็นทางเลือกให้กลุ่มลูกค้าบางกลุ่มอีกด้วย



บรรณานุกรม

- กาญจนา จันทร์สิงห์. (2563). *ตะไคร้*. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=1502&code_db=610010&code_type=01
- บริษัท เจนเนอราลีประกันชีวิต (ไทยแลนด์) จำกัด (มหาชน). (2564). *การปรุงอาหารแบบ Zero-waste*. <https://general.co.th/news-event/what-is-zero-wastecooking/#:~:text=การปรุงอาหารแบบ%20Zero-waste%20หมายถึงการเดิน,ปรุงอาหารแบบ%20Zero-waste>
- บริษัท โรงแรมท่าอากาศยานสุวรรณภูมิจำกัด. (2561). *โนโวเทล สุวรรณภูมิชูจุดเด่น/ตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้า*. <http://www.suvarnabhumihotel.co.th/news/detail/4>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *การอ่านความของค่าประมาณ (Rating scale)*. (พิมพ์ครั้งที่7). สุวีริยาสาส์น. เมดไทย. (2563, 3 กรกฎาคม). *โหระพา*. <https://medthai.com/โหระพา/>
- เมดไทย. (2563, 29 สิงหาคม). *พริกชี้ฟ้า*. <https://medthai.com/พริกชี้ฟ้า/>
- ราช ศิริวัฒน์. (2560). *แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค*. <https://doctemple.wordpress.com/2017/01/23/บทที่-2-แนวคิด-ทฤษฎี-และงาน/>
- ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล. (ม.ป.ป.). *สมุนไพรร*. <https://www.rama.mahidol.ac.th/poisoncenter/th/pois-cov/Herbal>
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุรินทร์. (2563). *กระชาย: สรรพคุณและประโยชน์ของกระชาย*. Medthai. [https://www.opsmoac.go.th/surin-local_wisdom-preview-422891791854#:~:text=กระชายมีสรรพคุณช่วยบำรุง,หรือ%20ED\)%20\(เหง้าใต้ดิน\)](https://www.opsmoac.go.th/surin-local_wisdom-preview-422891791854#:~:text=กระชายมีสรรพคุณช่วยบำรุง,หรือ%20ED)%20(เหง้าใต้ดิน))
- สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (ม.ป.ป.). *ข่าวความเคลื่อนไหวสมุนไพร: มะพร้าว*. <https://medplant.mahidol.ac.th/active/news.asp?strSearch>
- Goldfrank, L. & Bresnitz, E. (1979). Houseplants. *Hosp Physician*, 11, 34-8.
- Novotel Suvarnabhumi Airport Hotel. (2024). *โรงแรมโนโวเทลสุวรรณภูมิแอร์พอร์ต*. <https://www.novotelairportbkk.com/th/>
- Rapeepim. (2020). *ห่อหมกมีสูตรและวิธีการทำอย่างไร*. <https://mydiningchef.com/main/ห่อหมกมีสูตรและวิธีการ/>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

ตัวอย่างแบบสอบถามโครงการงานสหกิจศึกษา

แบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง เมนูห่อหมกพุทนต์จักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งในการทำวิจัยของนิสิตศึกษาระดับปริญญาตรีรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน มหาวิทยาลัยสยาม โดยศึกษาเรื่องการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์คณะผู้จัดทำโครงการจึงขอความอนุเคราะห์ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม มีแบบสอบถามประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบประเมินระดับความพึงพอใจของเมนูห่อหมกพุทนต์จักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

ตอนที่ 3 ท่านมีข้อเสนอแนะต่อเมนูห่อหมกพุทนต์จักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ชาย
 หญิง
 LGBTQ +

2. อายุ

- 20-30 ปี
 31-40 ปี
 41-50 ปี
 51-60 ปี
 61 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

- ต่ำกว่าปริญญาตรี
 ปริญญาตรี
 ปริญญาโท
 ปริญญาเอก

4. แผนก Food and Beverage

- Room service
- The square restaurant
- Thai Kitchen
- Banquet

ตอนที่ 2 แบบประเมินระดับความพึงพอใจของเมนูห่อหมกพุตติ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน

ข้อชี้แจง : กรุณาคลิกเลือกคำตอบลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจของท่านที่ต้องการเลือก

ระดับความพึงพอใจ 5=มากที่สุด 4=มาก 3=ปานกลาง 2=น้อย 1 น้อยที่สุด

ลำดับที่	หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	ด้านความคิดสร้างสรรค์ในเมนูอาหาร					
2	ด้านรสชาติเนื้อสัมผัสของอาหาร					
3	ด้านสีกลิ่นและกลิ่นของอาหาร					
4	ด้านสัดส่วนในการใช้วัตถุดิบอาหาร					
5	ด้านความเหมาะสมของราคาอาหาร					
6	ด้านความสะอาดของอาหาร					
7	ด้านความเป็นระเบียบและการตกแต่งจานอาหาร					

ตอนที่ 3 ท่านมีข้อเสนอแนะต่อเมนูห่อหมกพุตติ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน อย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

.....



ภาควิชาการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงานระหว่างออกปฏิบัติสหกิจศึกษา



วันแรกก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



การเตรนนิ่งเนื้อหาทางาน รูปแบบการทำงาน ราคาโปรโมชั่น
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



การเตรนนิ่งเรื่องการเซตโต๊ะอาหารตามมาตรฐานของโรงแรม,การคลีนโต๊ะ เรียนรู้การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การเรียนรู้ทฤษฎีและปฏิบัติจริง และเตรนนิ่งเรื่องราคาไวน์ ขยายแบบขวดและแบบแก้ว การรินที่ถูกต้อง และการเสิร์ฟที่ถูกต้องต้องทำอย่างไร

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



การเข้ากิจกรรมเตรนนิ่งเรื่องไวน์เรียนรู้เรื่องฉลากไวน์ แหล่งที่มา ราคาขาย ไวน์แต่ละยี่ห้อต้องทานคู่กับอะไรต้องทานแบบไหนถึงจะเข้ากับอาหารที่สั่งมา ได้เรียนรู้และได้รู้รสชาติของไวน์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



การทำงาน งานฝรั่งเศส
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



การทำงาน งานวันแม่
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



นำอาหารไปจัดเรียงในไลน์บุฟเฟต์
แผนกครัวไทย
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



สิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
วันที่ 30 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2567
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาคผนวก ค

ภาพการนิเทศงานของอาจารย์ที่ปรึกษา



ภาพการนิเทศงานของอาจารย์ที่ปรึกษา
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



ภาคผนวก ง
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
“ห่อหมกจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน”

จากการที่ผู้จัดทำได้ทำการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา เรื่องข้อเสนอแนะและประโยชน์ที่มีต่อโรงแรมของโครงการห่อหมกพุดดิ้งจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน เกิดความโอเคไอเดียสร้างสรรค์ได้ศึกษาวิธีการทำห่อหมกที่มีความหลากหลาย สามารถนำไปต่อยอดและช่วยสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ มีการปฏิบัติและลงมือทำจริงเพื่อศึกษาและทบทวนสิ่งที่ได้เรียนรู้ฝึกงานมาเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและยังสามารถนำไปใช้ในชีวิตรจริงได้อีกด้วย ข้อเสนอแนะสามารถนำไปปรับปรุง หรือส่วนผสมเพิ่มเติมเพื่อความหลากหลายให้กับเมนูอาหาร หรือกลุ่มเป้าหมายตามที่ต้องการได้



(.....
.....)

พนักงานที่ปรึกษา

(นายสุธิชาติ จรยารักษ์สกุล)



ภาคผนวก จ
ประวัติคณะผู้จัดทำโครงการ

ประวัติคณะผู้จัดทำโครงการ



รหัสนักศึกษา : 6304400012
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวบุษกร คงรัมย์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 184 (ป้อมบางจากตรงข้ามบิ๊กซีราษฎร์บูรณะ)
แขวงบางปะกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140
เบอร์ติดต่อ : 0842721051



รหัสนักศึกษา : 6304400061
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวอาทิตยา แก้วหาญ
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 168 หมู่ 3 ต.ห้องแซง อ.เลิงนกทา จ.ยโสธร 35120
เบอร์ติดต่อ : 0824614988



(<https://drive.google.com/drive/mobile/folders/1P6QD-GpeTxzle9UrbLZGMvo420gCl7U?usp=sharing>)

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ทอหมกพุดdingจักรพรรดิมะพร้าวอ่อน
Coconut Emperor Pudding

โดย

นางสาว นุชกร คงรัมย์ 6304400012

นางสาว อาทิตยา แก้วหาญ 6304400061

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566