



รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา

ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

Parisian Mint Fusion Tea

โดย

นางสาวนลัทพร ชูชีพ 6304400037

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

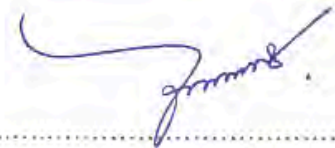
โครงการ : ชาพารีเซียมินต์ฟิวชั่น
: Parisian Mint Fusion Tea
ผู้จัดทำ : นางสาวนลัทพร ชูชีพ 6304400037
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับ
การทำงาน หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

ศ.ดร. โปษิตรี
.....พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาวศุภากร โปษิตรี)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีมะ)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ สิมปะวัฒนะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 3 เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข

ตามที่นางสาวนลัทพร ชูชีพ นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่าง วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ลกรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษา ให้ศึกษาและทำรายงาน เรื่อง ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว นางสาวนลัทพร ชูชีพ ผู้จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันจำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไปจึงเรียนมาเพื่อแจ้งให้พิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นางสาว นลัทพร ชูชีพ

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม 2567 ถึงวันที่ 3 พฤษภาคม 2567 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและการปฏิบัติงาน ในอนาคตเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในตำแหน่งอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้สอนและได้เรียนรู้งานเรียนรู้การแก้ปัญหาที่พบในการทำงานในแผนกต่างๆ โดยได้รับการสนับสนุนจากบุคคลดังนี้

- | | |
|-------------------------------------|------------------|
| 1. อาจารย์ พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ | อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. นางสาวศุภากร โพธิ์ศรี | พนักงานที่ปรึกษา |
| 3. อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ | กรรมการกลาง |

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำโครงการงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความรู้ความเข้าใจในชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นางสาวนลัทพร ชูชีพ

3 พฤษภาคม 2567

ชื่อโครงการ : ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น
หน่วยกิต : 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ : นางสาวนลัทพร ชูชีพ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปี การศึกษา : 2/2566

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำได้ทำโครงการชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) เป็นเมนูเครื่องดื่มชาเพื่อสุขภาพและช่วยผ่อนคลายจัดเสิร์ฟในฤดูร้อน โดยเลือกใช้ชาดำยอเดนิมของ TWG “ชาเฟรนช์ เอิร์ลเกรย์” ผสมเข้ากับชาเขียว “ชาโมร็อกโกมินต์” เพิ่มความหอมผ่อนคลายด้วย “โบบมินต์” และเพิ่มความหวานด้วย “น้ำผึ้ง” ที่มีสรรพคุณมากมาย ผู้จัดทำสังเกตเห็นว่าภายในโรงแรมมีโบบมินต์เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก จึงนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับนโยบายความยั่งยืนที่เป็นนโยบายที่องค์กรและประเทศไทยให้ความสำคัญมากที่สุด

ทางผู้จัดทำได้เก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการแจกแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ชุด หลังจากทดลองดื่มชาพารีเซียนมินต์ ผลการสำรวจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 มีอายุระหว่าง 19 - 24 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 กลุ่มตัวอย่างส่วนมากมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดต่อโครงการชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น ในด้านเครื่องดื่มดีต่อสุขภาพ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.30 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 ทั้งนี้ความพึงพอใจโดยรวมต่อโครงการอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.01 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.86

คำสำคัญ : ชาฟิวชั่น ชาเฟรนช์เอิร์ลเกรย์ ชาโมร็อกโกมินต์

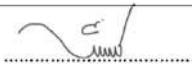
Project name : Parisian Mint Fusion Tea
Credits : 5 credits
By : Miss Nalattaphon Choocheep
Advisor : Miss Pimpitcha Lerdsakulpasuk
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academicyear : 2/2023


Abstract

From working in cooperative education in the food and beverage department at the Mandarin Oriental Hotel, Bangkok. Parisian Mint Fusion Tea is a healthy and relaxing drink served in the summer. By choosing to use TWG's popular black tea "French Earl Gray Tea" mixed with green tea. "Moroccan Mint Tea" infused with mint leaves and sweetness with honey, offers a variety of benefits. The author realized that this project can source the leftover mint leaves from the kitchen, supporting the hotel's sustainable policy.

The author has collected data through distributing questionnaires to 30 sample groups after testing the Parisian mint tea. The results of the survey found that the majority of respondents were female, 19 people, accounting for 63.33 percent, with the highest age group being between 19 - 24 years, accounting for 43.33 percent. Most of the sample group had the highest level of satisfaction with the Parisian Mint Fusion Tea In terms of health drinks with a mean of 4.30 and a standard deviation of 0.74 Overall satisfaction with the project was at a high level with a mean of 4.01 and a standard deviation of 0.86

Keywords: Fusion tea/ French Earl Gray tea /Moroccan mint tea


.....
(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 ขอบเขตโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะของการประกอบการและให้บริการลูกค้า	8
2.3 ตำแหน่งงานและงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	42
2.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	43
2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	43
2.6 ขั้นตอนการดำเนินงาน	44
2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	45
2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	46
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับชา	47
3.2 แนวคิดเกี่ยวกับชาสมุนไพรและดอกไม้	53
3.3 ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการชาพริเชียนมินต์ฟิวชั่น	60
3.4 วิจัยที่เกี่ยวข้อง	65
บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ	
4.1 วัตถุประสงค์ในการทำชาพริเชียนมินต์ฟิวชั่น	66
4.2 อุปกรณ์ในการทำชาพริเชียนมินต์ฟิวชั่น	67
4.3 ขั้นตอนในการทำชาพริเชียนมินต์ฟิวชั่น	67
4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำชาพริเชียนมินต์ฟิวชั่น	72

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.5 จำนวนต้นทุนสำหรับการทำชาพาริเซียนมินต์ฟ้าชั้น	71
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	74
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป	74

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง อาจารย์ที่ปรึกษานิเทศงานสหกิจศึกษา



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 : แสดงระยะเวลาในการดำเนินงาน	44
ตารางที่ 3.1 : ระยะเวลาในการชงชา	52
ตารางที่ 4.1 : การคำนวณต้นทุน	70
ตารางที่ 4.2 : จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	71
ตารางที่ 4.3 : จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	71
ตารางที่ 4.4 : เกณฑ์การแสดงระดับค่าเฉลี่ยต่อความพึงพอใจ ของลิเคิร์ต	72
ตารางที่ 4.5 : ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	72



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok)	3
รูปภาพที่ 2.2 : Logo Mandarin Oriental Bangkok	4
รูปภาพที่ 2.3 : ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	4
รูปภาพที่ 2.4 : Map Mandarin Oriental Bangkok	5
รูปภาพที่ 2.5 : Mandarin Oriental Bangkok	6
รูปภาพที่ 2.6 : Mandarin Oriental Bangkok	7
รูปภาพที่ 2.7 : Deluxe Premier Room	8
รูปภาพที่ 2.8 : Chao Phraya Room	9
รูปภาพที่ 2.9 : Deluxe Balcony Room	10
รูปภาพที่ 2.10 : Marin Room	11
รูปภาพที่ 2.11 : State Room	12
รูปภาพที่ 2.12 : Junior Terrace Suite	13
รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe One-Bedroom Suite	14
รูปภาพที่ 2.14 : Deluxe Two-Bedroom Suite	15
รูปภาพที่ 2.15 : Chao Phraya Suite	16
รูปภาพที่ 2.16 : Authors' Suite	17
รูปภาพที่ 2.17 : Premiere One-Bedroom Suite	18
รูปภาพที่ 2.18 : Premiere Two-Bedroom Suite	19
รูปภาพที่ 2.19 : Premier Suite one - Bedroom	20
รูปภาพที่ 2.20 : Two Bedroom Premier Suite	21
รูปภาพที่ 2.21 : Siam One-Bedroom Suite	22
รูปภาพที่ 2.22 : Two-Bedroom Ambassador Suite	23
รูปภาพที่ 2.23 : Selandia Two-Bedroom Suite	24
รูปภาพที่ 2.24 : Royal Suite	25
รูปภาพที่ 2.25 : Oriental Two-bedroom Suite	26
รูปภาพที่ 2.26 : Le Normandie by Alain Roux	27
รูปภาพที่ 2.27 : Kinu by Takagi	28
รูปภาพที่ 2.28 : Sala Rim Naam	29
รูปภาพที่ 2.29 : Baan Phraya	30

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 2.30 : Lord Jim's	31
รูปภาพที่ 2.31 : The Verandah	32
รูปภาพที่ 2.32 : The Authors' Lounge	33
รูปภาพที่ 2.33 : The Bamboo Bar	34
รูปภาพที่ 2.34 : The Mandarin Oriental Shop	35
รูปภาพที่ 2.35 : Ciao Terrazza	36
รูปภาพที่ 2.36 : The China House	37
รูปภาพที่ 2.37 : Riverside Terrace	38
รูปภาพที่ 2.38 : Terrace Rim Naam	39
รูปภาพที่ 2.39 : The Oriental Spa	40
รูปภาพที่ 2.40 : Fitness & Wellness	41
รูปภาพที่ 2.41: นางสาวนลัทพร ชูชีพ	42
รูปภาพที่ 2.42: นางสาวศุภากร โพธิ์ศรี	43
รูปภาพที่ 3.1 : ชาขาว	49
รูปภาพที่ 3.2 : ชาเขียว	49
รูปภาพที่ 3.3 : ชาเหลือง	50
รูปภาพที่ 3.4 : ชาดำ	50
รูปภาพที่ 3.5 : ชาแดง	50
รูปภาพที่ 3.6 : ชาน้ำเงิน	51
รูปภาพที่ 3.7 : ชาชิง	53
รูปภาพที่ 3.8 : ชา	54
รูปภาพที่ 3.9 : ชาเปปเปอร์มินต์	54
รูปภาพที่ 3.10: ชาข่า	54
รูปภาพที่ 3.11 : ชากระเจี๊ยบ	55
รูปภาพที่ 3.12 : ชามะนาวชิง	55
รูปภาพที่ 3.13 : ชามะระจีนก	55
รูปภาพที่ 3.14 : ชาชิงโหระพา	56
รูปภาพที่ 3.15 : ชามะตูม	56
รูปภาพที่ 3.16 : ชาใบเตย	56

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.17 : ชาดอกคำฝอย	57
รูปภาพที่ 3.18 : ชาดอกกุหลาบ	57
รูปภาพที่ 3.19 : ชาดอกมะลิ	57
รูปภาพที่ 3.20 : ชาดอกหมื่นลี	58
รูปภาพที่ 3.21 : ชาดอกอัญชัน	58
รูปภาพที่ 3.22 : ชาดอกดาวเรือง	58
รูปภาพที่ 3.23 : ชาดอกบัวหลวง	59
รูปภาพที่ 3.24 : ชาดอกชบา	59
รูปภาพที่ 3.25 : ชาดอกพีช	59
รูปภาพที่ 3.26 : ชาดอกลาเวนเดอร์	60
รูปภาพที่ 3.27 : ชาเฟรนช์เอิร์ลเกรย์	60
รูปภาพที่ 3.28 : ชาโมร็อกโกมินต์	61
รูปภาพที่ 3.29 : ไบสระแห่น/ไบมินต์	61
รูปภาพที่ 3.30 : น้ำผึ้ง	63
รูปภาพที่ 4.1 : วัตถุประสงค์ในการทำชาพริเซียนมินต์พีวชั่น	66
รูปภาพที่ 4.2 : อุปกรณ์ในการทำชาพริเซียนมินต์พีวชั่น	67
รูปภาพที่ 4.3 : การนำวัตถุดิบใส่ในที่กรองชา	67
รูปภาพที่ 4.4 : การเติมน้ำร้อนใส่ในกาน้ำชา	68
รูปภาพที่ 4.5: เติมน้ำใส่ในกาน้ำชา	68
รูปภาพที่ 4.6 : แชงชาทิ้งไว้	68
รูปภาพที่ 4.7 : เทน้ำผึ้งใส่ในถ้วยตวง	69
รูปภาพที่ 4.8. : เทน้ำร้อนผสมให้เข้ากับน้ำผึ้ง	69
รูปภาพที่ 4.9. : เทน้ำชาผสมกับน้ำผึ้ง	69
รูปภาพที่ 4.10 : ผลลัพธ์ที่ได้	70

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากที่ผู้จัดทำโครงการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ภายในห้องอาหารดิออเชอร์ส เลานจ์ (The Author's Lounge) มีหน้าที่ให้บริการลูกค้าที่มาใช้บริการ ตั้งแต่เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การเป็นรันเนอร์เตรียมอาหารเสิร์ฟก่อนเสิร์ฟให้ลูกค้า เสิร์ฟอาหารให้ลูกค้า รวมถึงเคลียร์โต๊ะอาหารเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ และการจัดโต๊ะทำความสะอาด เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะใหม่ ซึ่งเป็นการให้บริการลูกค้าโดยตรง

ผู้จัดทำสังเกตเห็นว่าส่วนใหญ่ลูกค้านิยมดื่มชาควบคู่กับการทานอาหารว่าง เนื่องจากการจิบชาเป็นส่วนหนึ่งในประเพณีของคนอังกฤษ ซึ่ง Afternoon Tea เป็นมื้ออาหารเล็กๆ ช่วงบ่ายระหว่างรอทานอาหารค่ำ และเป็นการใช้เวลาสนทนาของสังคมชั้นสูงในสมัยก่อน แต่เนื่องจากปัจจุบันการทาน Afternoon Tea มีการพัฒนาขึ้นและมีการผสมผสานตามรูปแบบวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ ผู้จัดทำจึงได้ค้นคว้าข้อมูลเพื่อสร้างสรรค์เมนู “ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)” เป็นเมนูเครื่องดื่มเย็นเพื่อผ่อนคลายในฤดูร้อน เป็นเมนูใหม่ที่ทำขึ้นพิเศษให้กับลูกค้า ใช้ชาดำของTWG ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey) ผสมเข้ากับชาเขียว โมร็อกโก โกมินต์ (Moroccanmint) เพิ่มความหอมด้วยใบมินต์สด ซึ่งใบมินต์ เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์มากมาย มีกลิ่นอันหอมสดชื่นคือเสน่ห์ของใบมินต์ มีการใช้สมุนไพรชนิดนี้มานานกว่า 2000 ปี เนื่องจากคุณสมบัติทางยา ชาวกรีกและชาวจีนได้นำสมุนไพรชนิดนี้มาใช้กันอย่างแพร่หลาย ผู้จัดทำสังเกตเห็นว่ามีใบมินต์ เหลือทิ้งจำนวนมาก จึงอยากนำกลับมาใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์และเพิ่มรายได้ควบคู่กับนโยบายความยั่งยืนของสถานที่ประกอบการ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อสร้างสรรค์เมนูชาเพื่อผ่อนคลายสำหรับเสิร์ฟในฤดูร้อน

1.2.2 เพื่อลดปริมาณขยะเหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์

1.3 ขอบเขตโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาในครั้งนี้ผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ ฯ

(Mandarin Oriental Bangkok)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ผู้จัดทำได้เริ่มทำตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567 ถึง วันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มพนักงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ ฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 ท่าน

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาข้อมูลค้นคว้า การทดลองและปฏิบัติจริง รวมถึงการเก็บข้อมูลเชิงลึกโดยการสอบถามพนักงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 สามารถนำไปเป็นเมนูทางเลือกในการหารายได้ให้สถานประกอบการ

1.4.2 สามารถลดปริมาณขยะและการสูญเสียโดยเปล่าประโยชน์ภายในโรงแรม

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 2.1 : โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/residences/current/bangkok>

Hotel : Mandarin Oriental, Bangkok
Address : 48 Soi Oriental Avenue, Bang Rak Subdistrict, Bang Rak District Bangkok
10500
Phone : 02 659 9000
Gmail : mobkk-reservations@mohg.com
Website : <https://www.mandarinoriental.com/th/bangkok/chao-phraya-river/stay>
Facebook : <https://www.facebook.com/MandarinOrientalBangkok>



รูปภาพที่ 2.2 : Logo Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/th/bangkok/chao-phraya-river/contact-us>

2.1.1 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

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



รูปภาพที่ 2.3 : ข้อมูลโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://thailandpropertynews.knightfrank.co.th/mandarin-bangkok>

โรงแรมโอเรียนเต็ลเปลี่ยนเจ้าของและปรับปรุงมาหลายครั้ง หลายยุคสมัย ได้แก่

- พ.ศ. 2436 หลุยส์ ที. ลีโอโนเวนส์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2500 แฮมมิ่ง ครูลด์ เป็นเจ้าของ
- พ.ศ. 2510 บริษัท สยาม ซินดิเคท ในเครือบริษัทอิตัลไทยจำกัด เป็นเจ้าของ

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

1 กันยายน พ.ศ. 2551 กลุ่มกิจการแมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีชื่อเสียงกลุ่มหนึ่งของเอเชีย ได้ประกาศเข้าซื้อกิจการของโรงแรม หลังจากนั้นก็ได้มีการเปลี่ยนชื่อบริษัทจาก บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล ประเทศไทย จำกัด (มหาชน) มาเป็น บริษัท OHTL จำกัด(มหาชน) และโรงแรมได้ถูกเปลี่ยนชื่อเป็น "โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ" ทำให้มีการปรับภาพลักษณ์และกระบวนการทัศน์ของการบริหารงานโรงแรม ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในรอบ 132 ปี



รูปภาพที่ 2.4 : Map Mandarin Oriental, Bangkok

ที่มา : <https://www.ryoiireview.com/restaurant/view/17009>

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ ประกอบด้วยสองส่วน ส่วนแรกคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญกรุง เป็นที่ตั้งของตึกโรงแรมหลักจำนวนสองอาคาร คือ ออเชสต์ ริง และริเวอร์ ริง มีห้องพัก 331 ห้อง ในจำนวนนี้เป็นห้องสวีท 60 ห้อง โดยห้องสวีทจำนวนหนึ่งตั้งชื่อตามบุคคลสำคัญ อาทิ โจเซฟ คอนราด จิม ทอมป์สัน หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช เป็นต้น ส่วนที่สองคือพื้นที่ฝั่งถนนเจริญนคร เป็นที่ตั้งของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย และโอเรียนเต็ลสปา

นอกจากนี้โรงแรมยังประกอบด้วยภัตตาคารต่าง ๆ กระจายตัวอยู่ในทั้งสองพื้นที่ดังกล่าว อาทิ ภัตตาคารอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย "เลอ นอร์มังดี บาย อแลง รูซ", ร้านอาหารทะเล "ลอร์ด จิมส์", ภัตตาคารอาหารไทย "ศาลาริมน้ำ" และ "เทอร์เรซิมน้ำ", ภัตตาคารอาหารนานาชาติ "เดอะ เวอร์นดาห์" เป็นต้น รวมถึงยังมี "ดิ ออเชสต์ เลาจน์" และ "เดอะ แบมบู บาร์" อีกด้วย



รูปภาพที่ 2.5 : Mandarin Oriental Bangkok

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

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

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



รูปภาพที่ 2.6 : Mandarin Oriental Bangkok

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ส่วนสุดท้ายเป็นตึกใหม่ที่สุดของโรงแรม คือ 'The River Wing' เป็นตึก 16 ชั้นที่สูงที่สุดของตัวโรงแรม สร้างเสร็จในปี 1976 ซึ่งเป็นปีที่โรงแรมมีอายุครบ 100 ปีนับจากวันที่ก่อตั้ง ตัวอาคารทั้งหมดจะล้อมรอบในส่วน ของสระว่ายน้ำของโรงแรมไว้ โดยจะมีสระว่ายน้ำสองแห่งที่สงวนไว้เฉพาะเพื่อการพักผ่อน และนันทนาการของแขกโรงแรมเท่านั้น สระว่ายน้ำยังรายล้อมไปด้วยคาบาน่าเพื่อการผ่อนคลายโดยสระว่ายน้ำมีความยาว 25 เมตรซึ่งเหมาะสำหรับการพักผ่อนแบบส่วนตัว

2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1 การให้บริการห้องพัก (Stay)

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

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

1. ห้องดีลักซ์พรีเมียร์ เดียงคิงไซส์ (Deluxe Premier Room)



รูปภาพที่ 2.7 : Deluxe Premier Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักขนาดใหญ่พร้อมโซฟาและพื้นที่นั่งเล่นเพื่อการผ่อนคลาย มีพื้นที่ไม้และพรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ และตกแต่งเพื่อสร้างบรรยากาศแบบไทย ให้ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครในบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทพร้อมวิวแม่น้ำและเมือง ห้องขนาด 43 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ตั้งอยู่ในฝั่งวิวแม่น้ำและแต่ละห้องมีโซฟาขนาดใหญ่ เพื่อให้ผ่อนคลายและเพลิดเพลินกับวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากชีวิตริมแม่น้ำเจ้าพระยาด้วยพื้นที่ไม้และของตกแต่งที่ให้ความรู้สึกแบบไทย เช่น เฟอร์นิเจอร์ไม้สักและผ้าไหมไทยที่สวยงาม และมีภาพพิมพ์ที่ได้รับการคัดสรรมาประดับ

2. ห้องเจ้าพระยา เตียงคิงไซส์ (Chao Phraya Room)



รูปภาพที่ 2.8 : Chao Phraya Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักหรูหรานี้มีทางเข้าซึ่งนำไปสู่ห้องนอนที่กว้างขวางและสะดวกสบาย และพื้นที่นั่งเล่นแยกต่างหากพร้อมเตียงโซฟาแสนสบาย ห้องขนาด 35 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องพักตั้งอยู่ในอาคารการ์เด้น วัง มีทั้งแบบชั้นเดียวหรือแบบแยกชั้น และมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นที่ยังมองออกไปเห็นแม่น้ำและสวนได้ ให้บรรยากาศแบบที่พักอาศัย ห้องพักเป็นตัวอย่างที่ดีของความสง่างามแบบคลาสสิกด้วยการออกแบบตกแต่งภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียลซึ่งสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย

3. ห้องดีลักซ์พร้อมระเบียง เตียงคิงไซส์ (Deluxe Balcony Room)



รูปภาพที่ 2.9 : Deluxe Balcony Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักพร้อมพื้นที่นันทนาการและการตกแต่งที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ พร้อมระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องพักให้ประสบการณ์แบบไทย มอบประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครในบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทพร้อมวิวสระว่ายน้ำและแม่น้ำแต่ละห้องพักโดดเด่นด้วยระเบียงส่วนตัวขนาด 6 ตร.ม. เพื่อให้คุณพักผ่อนและเพลิดเพลินกับวิวของชีวิตริมแม่น้ำที่มีชีวิตชีวาและสระว่ายน้ำ ห้องพักขนาด 37 ตร.ม. เหล่านี้เพิ่มบรรยากาศสไตล์รีสอร์ทโดยรวม ด้วยหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น พื้นไม้พรมและเฟอร์นิเจอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ โทนสีธรรมชาติที่นุ่มนวล และการตกแต่งแบบไทย

4. ห้องแมนดาริน เตียงคิงไซส์ (Mandarin Room)



รูปภาพที่ 2.10 : Marin Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักเหล่านี้มีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นซึ่งสามารถเปิดสู่ระเบียงด้านนอกพร้อมรับวิวตัวเมืองและแม่น้ำ ห้องนอนมาพร้อมพื้นที่นั่งที่กว้างขวาง โซฟาขนาดใหญ่แสนสบายและโต๊ะรับประทานอาหารห้องพักขนาดใหญ่ 63 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) เป็นตัวเลือกที่เหมาะสมสำหรับแขกที่ต้องการพื้นที่มากขึ้น มีพื้นที่นั่งเล่นกว้างขวางพร้อมโซฟา พื้นที่รับประทานอาหารที่มองเห็นทั้งเมืองและแม่น้ำผ่านหน้าต่างที่สูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น การตกแต่งด้วยโทนสีน้ำทะเลที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายและโทนสีทองที่สมดุลด้วยการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่หุ้มด้วยผ้าไหมไทยชั้นเยี่ยม พร้อมเตียงคิงไซส์ (King Bed) ที่ปูด้วยผ้าปูเตียงที่หรูหรา ห้องพักยังมีโต๊ะเครื่องแป้งและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ห้องพักจะมีระเบียงพร้อมที่นั่ง รวมถึงอ่างอาบน้ำและห้องสุขาสไตล์ญี่ปุ่น อีกทั้งยังมีพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 2 ท่าน

5. ห้องสเตท เตียงคิงไซส์ (State Room)



รูปภาพที่ 2.11 : State Room

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องพักสุดหรูนี้มอบประสบการณ์แบบไทยที่น่าตื่นตาตื่นใจ การตกแต่งด้วยผ้าไหมจิม ทอมป์สัน ลี สันสดไส กรูไม้สักและพื้นไม้ ห้องพักหันหน้าไปทางแม่น้ำโดยตรง และมองเห็นวิวอันตระการตาจากระเบียง ห้องพักขนาด 61 ตร.ม. เตียงคิงไซส์ (King Bed) เมื่อเข้ามาทางโถงไม้สัก ห้องพักเหล่านี้ได้รับการตกแต่งอย่างหรูหราในสไตล์ไทยดั้งเดิมด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้มและผ้าไหมจิม ทอมป์สัน ลี สันสดไส ภายในห้องนอนมีพื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟานั่งสบายและโต๊ะรับประทานอาหาร หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่เปิดออกสู่ระเบียงกว้างขวางซึ่งท่านสามารถเพลิดเพลินกับวิวอันงดงามของแม่น้ำ

ประเภทที่ 2 ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 60 ห้อง แบ่งออกเป็น 14 ประเภท ได้แก่

1. ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีท เตียงคิงไฮส์ (Junior Terrace Suite)



รูปภาพที่ 2.12 : Junior Terrace Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีทขนาดใหญ่เหมาะสำหรับผู้เข้าพักระยะยาวที่ต้องการพื้นที่ซึ่งเปิดใช้ร่วมกันได้ขนาดใหญ่พร้อมพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหารรวมกัน มาพร้อมระเบียงที่สวยงามขนาด 17 ตร.ม./188 ตร.ฟุต และโต๊ะทำงาน ห้องจูเนียร์เทอร์เรซสวีทขนาดใหญ่ 97 ตร.ม. มีระเบียง 17 ตร.ม. อันสวยตระการตา มองเห็นวิวแม่น้ำและเมือง เหมาะสำหรับแขกที่เข้าพักระยะยาว ห้องสวีทประกอบด้วยพื้นที่รับแขกที่กว้างขวาง มีโซฟาขนาดใหญ่และเก้าอี้พร้อมที่วางแขน โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะทานข้าวสำหรับแขกสูงสุด 5 ท่าน ตกแต่งด้วยพื้นไม้และเพิ่มบรรยากาศด้วยพรมและภาพพิมพ์จากคอลเลกชันงานศิลปะของโรงแรมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำเจ้าพระยา

2. ห้องดีลักซ์สวีทหนึ่งห้องนอน เติงคิงไซส์ (Deluxe One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.13 : Deluxe One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทมีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น ให้ความเป็นไทยอย่างแท้จริง ห้องนั่งเล่นมีมุมนั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหารระเบียงส่วนตัวเหมาะสำหรับการพักผ่อนที่สุด ห้องสวีทขนาด 83 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางพร้อมโซฟาขนาดใหญ่และพื้นไม้ที่สวยงาม ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วนเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการพักผ่อนและยังคงให้ความเป็นส่วนตัว ห้องนอนมีพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่นพร้อมห้องแต่งตัวขนาดใหญ่ที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ ในขณะที่ห้องน้ำตกแต่งด้วยหินอ่อนอิตาลี มีเคาน์เตอร์เครื่องแป้งแบบคู่และมีฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

3. ห้องดีลักซ์สวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่ (Deluxe Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.14 : Deluxe Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทเหมาะสำหรับครอบครัว ห้องสวีทแบบสองห้องนอนมองเห็นวิวสะพานน้ำและแม่น้ำ มีระเบียงส่วนตัวพร้อมพื้นที่นั่งเล่น พื้นที่นั่งเล่นมีพื้นที่นั่งและพื้นที่รับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เพื่อการพักผ่อนและผ่อนคลาย ห้องสวีทขนาด 125 ตร.ม.เป็นห้องที่เหมาะสมสำหรับครอบครัว สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวาง พร้อมโซฟาขนาดใหญ่ พื้นไม้สวยงามตกแต่งด้วยผ้าไหมไทยในโทนสีอบอุ่น พื้นที่ใช้สอยมีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน เหมาะสำหรับการพักผ่อน ในขณะเดียวกันก็ให้ความเป็นส่วนตัวในแต่ละห้อง ห้องนอนใหญ่มีพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นพร้อมตู้เสื้อผ้าแบบวอล์คอิน ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีพร้อมโต๊ะเครื่องแป้ง ตู้ฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน

4. ห้องเจ้าพระยาสวีท เตียงคิงไซส์ (Chao Phraya Suite)



รูปภาพที่ 2.15 : Chao Phraya Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ภายในห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นมองเห็นแม่น้ำและสวนของเรา ห้องนอนหรูหรา มีห้องน้ำหินอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวแบบวอล์กอินและตู้เสื้อผ้าวอล์กอิน นอกจากนี้ยังมีพื้นที่นั่งเล่น ห้องรับประทานอาหารและระเบียง ห้องสวีทกว้าง 83 ตร.ม. ตั้งอยู่ในอาคาร Garden Wing มีทั้งแบบชั้นเดี่ยวหรือแบบแยกชั้น หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น และระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำและสวน ห้องสวีทมีการออกแบบภายในร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคโคโลเนียล เพื่อสะท้อนถึงมรดกอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมและวัฒนธรรมไทย มีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารข้างห้องนอนสุดหรูและห้องน้ำหินอ่อนขนาดใหญ่พร้อมอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน พื้นที่ฝึกบัวแบบวอล์กอินและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

5. ห้องออเชอร์สวีท เตียงคิงไซส์ (Authors' Suite)



รูปภาพที่ 2.16 : Authors' Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคารริเวอร์ ริง เพื่อเป็นเกียรติแก่นักประพันธ์และบุคคลสำคัญในวงการวรรณกรรมที่เคยมาพักกับเรา ทุกห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้น ระเบียง ห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องน้ำขนาดใหญ่ และห้องน้ำสำหรับแขก ห้องสวีทขนาด 101 ตร.ม. แต่ละห้องได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การออกแบบตั้งแต่โทนสีและการตกแต่งแบบโบราณ รวมทั้งบรรยากาศโดยรวมของห้อง รวมทั้งชื่อของห้อง เป็นการให้เกียรติแก่นักประพันธ์ที่มีชื่อเสียงท่านนั้นๆ ซึ่งเคยมาพักที่นี่ ไปจนถึงหนึ่งในนักเขียนชื่อดังที่เคยพักที่นี่ ตั้งอยู่ในอาคารริเวอร์ ริง ทุกห้องมีหน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นและระเบียงที่มองเห็นแม่น้ำ เหมาะกับการชื่นชมวิถีชีวิตริมฝั่งแม่น้ำ ห้องสวีทแต่ละห้องมีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง ห้องนอนพร้อมพื้นที่แต่งตัวและพื้นที่นั่งเล่น ห้องน้ำหินอ่อนอิตาลีขนาดใหญ่ และห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำ

6. ห้องดีลักซ์ริมน้ำสวีทหนึ่งห้องนอน เตียงคิงไซส์ (Premier One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.17 : Premiere One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทหรูหรานี้มีทางเข้าที่เชื่อมเข้าสู่พื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวางและโต๊ะพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารเช้าแยกเป็นสัดส่วนสำหรับ 5 ท่าน มีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องนอนพื้นที่กว้างขวาง ห้องสวีทขนาดกว้างขวาง 108 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) ห้องนี้สามารถมองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส ระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ตกแต่งอย่างมีระดับ ห้องสวีทพรีเมียร์นี้มีพื้นที่ไม้ในพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารเช้า ตกแต่งอย่างเหมาะสมด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัว มาพร้อมพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องนี้

7. ห้องดีลักซ์ริมสวิตสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่ (Premier Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.18 : Premiere Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทนี้มีพื้นที่นั่งเล่นขนาดใหญ่ พื้นไม้และพรมปูพื้น รวมทั้งพื้นที่รับประทานอาหารแยกต่างหากสำหรับ 5 ท่าน เหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่กว้างขวางกว่าห้องทั่วไป ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. สามารถเลือกเป็นเตียงคิงไซส์ (King Bed) หรือเตียงคู่ (Twin Beds) มีวิวแม่น้ำตระการตา และเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบาย อาหาร พรมและของตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากแม่น้ำ ตลอดจนภาพพิมพ์จากคอลเล็กชันงานศิลปะของโรงแรม ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง

8. ห้องพรีเมียร์สวีท 1 ห้องนอน เต็มวงไซด์ (Premier Suite one - Bedroom)



รูปภาพที่ 2.19 : Premier Suite one - Bedroom

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทหรูหรานี้มีทางเข้าที่เชื่อมเข้าสู่พื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวางและโต๊ะพร้อมพื้นที่รับประทานอาหารเช้าแยกเป็นสัดส่วนสำหรับ 5 ท่าน มีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่ง ห้องนอนพื้นที่กว้างขวางมีโต๊ะแต่งตัวและพื้นที่นั่งพักผ่อน ห้องสวีทขนาดกว้างขวาง 108 ตร.ม. มองเห็นบ้านพักของเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส พร้อมทิวทัศน์อันตระการตาของแม่น้ำเจ้าพระยา ระเบียงส่วนตัวและพื้นที่นั่งเล่น ตกแต่งอย่างมีระดับ ห้องสวีทพรีเมียร์นี้มีพื้นที่ไม้ในพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารเช้า ตกแต่งอย่างเหมาะสมเจาะด้วยพรมและลายพิมพ์จากคอลเล็กชันศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องนอนตกแต่งในธีมดอกบัว มาพร้อมพื้นที่แต่งตัวและนั่งเล่นรวมถึงห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องนี้

9. ห้องพรีเมียร์สวีทสองห้องนอน เต็มคิงไซส์/เตียงคู่ (Two Bedroom Premier Suite)



รูปภาพที่ 2.20 : Two Bedroom Premier Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทนี้มีพื้นที่นั่งเล่นขนาดใหญ่ พื้นไม้และพรมปูพื้น รวมทั้งพื้นที่รับประทานอาหารแยกต่างหากสำหรับ 5 ท่าน เหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่กว้างขวางกว่าห้องทั่วไป ยังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมที่นั่งด้วย ห้องสวีทขนาดใหญ่ 150 ตร.ม. มีวิวแม่น้ำตระการตา และเหมาะสำหรับครอบครัวที่ต้องการพื้นที่เพิ่มเติมและความหรูหรา พื้นที่นั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนให้ทั้งความเป็นส่วนตัวและความสะดวกสบายพร้อมด้วยโซฟาขนาดใหญ่และพื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 5 ท่าน ห้องสวีทหรูหราพื้นเป็นพื้นไม้ทั้งในพื้นที่นั่งเล่นและพื้นที่รับประทานอาหาร

10. ห้องสยามสวีทหนึ่งห้องนอน เต็มยงคิงไซส์ (Siam One-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.21 : Siam One-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com



ได้รับแรงบันดาลใจจากความงามของภาคเหนือของประเทศไทย ห้องสวีทแบบหนึ่งห้องนอนที่สวยงามนี้มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารที่หรูหราแยกเป็นสัดส่วน เต็มยงคิงไซส์ขนาดใหญ่ พร้อมพื้นที่แต่งตัว พร้อมทั้งระเบียงและพื้นที่นั่งเล่น ห้องสวีทขนาด 107 ตร.ม. เต็มยงคิงไซส์ (King Bed) ห้องสวีทสไตล์ไทยนี้ ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามและสะดวกสบายอย่างเด่นชัด พร้อมชุดเครื่องตกแต่งแบบโบราณ พรมเปอร์เซียที่สวยงามและคอลเล็กชันงานศิลปะที่หลากหลาย หน้าต่างสูงตั้งแต่เพดานจรดพื้นขนาดใหญ่เปิดออกพร้อมรับวิวแม่น้ำ ในขณะที่ขอบเพดานแกะสลักลายบัวเป็นหนึ่งในกลิ่นอายศิลปะของไทยได้ถูกสอดแทรกไว้ในการตกแต่ง

11. ห้องแอมบาสเดอร์สวีทสองห้องนอน เต็มถึงไซส์/เตียงคู่ (Two-Bedroom Ambassador Suite)



รูปภาพที่ 2.22 : Two-Bedroom Ambassador Suite
ที่มา : www.mandarinoriental.com



ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคาร 146 ปีที่เป็นอาคารดั้งเดิมที่เคยเป็นโรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ในอดีต ห้องสวีทนี้มีความหรูหราพร้อมทิวทัศน์อันสวยงามจากเรือกระจกส่วนตัว ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยสีเขียวหลากหลายเฉดและสีขาว ให้ความรู้สึกสวยสง่า โอ้อ่า ห้องสวีทตั้งอยู่ในอาคารดั้งเดิมที่เคยเป็นโรงแรมโอเรียนเต็ลในอดีต ห้องสวีทพื้นที่ 173 ตร.ม. ที่ไม่เหมือนใครนี้มีความหรูหราพร้อมทิวทัศน์อันสวยงามจากเรือกระจกส่วนตัวได้แรงบันดาลใจจากสไตล์วิกตอเรีย ตกแต่งด้วยสีเขียวหลากหลายเฉดและสีขาวเพื่อความยิ่งใหญ่อย่างที่สุด ห้องสวีทที่กินพื้นที่กว้างขวางนี้มีห้องนั่งเล่นสองห้อง เพื่อการพักผ่อนที่ดีที่สุด ห้องนอนหลัก เชื่อมต่อห้องนอนรอง ทำให้ห้องนี้เหมาะสำหรับครอบครัวอย่างที่สุด ขณะที่ห้องน้ำสมบุรณ์ด้วยฝักบัวเรนชาวเวอร์แบบน้ำตกและห้องแต่งตัวที่เชื่อมต่อจากห้องน้ำ

12. ห้องเซแลนเดียสวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่สองคู่ (Selandia Two Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.23 : Selandia Two-Bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องเซแลนเดียสวีท ประกอบด้วยห้องนอน 2 ห้อง ห้องนั่งเล่นกว้างขวางมาก พื้นที่รับประทานอาหารสำหรับ 4 ท่าน และพื้นที่อ่านหนังสือ มีระเบียงสองจุดและห้องน้ำสองห้องพร้อมวิวแม่น้ำและตัวเมืองห้องสวีทแบบสองห้องนอนนี้ตั้งชื่อตามชื่อเรือเซแลนเดีย ซึ่งในปี ค.ศ. 1912 เป็นเรือเดินทะเลที่ใช้ น้ำมันดีเซลลำแรกของโลกที่เดินทางจากโคเปนเฮเกนมายังกรุงเทพฯ ห้องสวีทขนาด 169 ตร.ม. นี้ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามในโทนสีงาช้างตัดกับพื้นหลังของสีน้ำเงินและสีแดงเข้ม ตกแต่งด้วย ผ้าไหม ทุกรายละเอียด

13. ห้องรอยัลสวีท เตียงคิงไซท์ (Royal Suite)



รูปภาพที่ 2.24 : Royal Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

ห้องสวีทนี้ได้รับการออกแบบโดยคำนึงถึงพระราชอาคันตุกะที่มาเยือนประเทศไทย มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนสและห้องสปา และยังมีตัวเลือกของห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับผู้ติดตามสมาชิกในครอบครัว หรือเพื่อการรักษาความปลอดภัยห้องรอยัลสวีทขนาด 306 ตร.ม. ทางโอเรียนเต็ลได้นิยามห้องนี้ไว้ว่า "Our Jewel in The Historic Crown" ที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการรองรับแขกผู้มาเยือนประเทศอย่างเป็นทางการและความปลอดภัยของแขกผู้มีเกียรติ มีทางเข้าส่วนตัว ห้องประชุม ฟิตเนสและห้องสปา เช่นเดียวกับห้องนอนเพิ่มเติมเพื่อรองรับครอบครัวและผู้ติดตาม ตกแต่งด้วยสีม่วงและสีเหลืองที่มอบความหรูหรา ประดับประดาด้วยหินอ่อนสีขาวและโคมระย้าคริสตัลเพื่อบรรยากาศของความคลาสสิกแต่มีความสง่างามแฝงอยู่

14. ห้องโอเรียนเต็ลสวีทสองห้องนอน เตียงคิงไซส์/เตียงคู่สองคู่ (Oriental Two-Bedroom Suite)



รูปภาพที่ 2.25 : Oriental Two-bedroom Suite

ที่มา : www.mandarinoriental.com

เพนต์เฮาส์แบบสองห้องนอน ขนาด 376 ตร.ม. ตั้งอยู่ที่ชั้นบนสุดของโรงแรม ห้องนี้ได้รับนบคคลสำคัญของโลกหลายคน และยังสามารถเห็นวิวแม่น้ำได้ 360 องศา พร้อมระเบียงขนาด 7.6 ตร.ม. ตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย พื้นไม้สัก และพรมเปอร์เซีย เหมาะสำหรับความบันเทิงเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีห้องบันเทิงเป็นของตัวเอง พร้อมด้วย ห้องนั่งเล่นกว้างขวางและจำนวนหลายห้อง ห้องรับประทานอาหารสำหรับ 12 ท่าน และ ห้องครัว ห้องนอนใหญ่ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์สไตล์เรียบหรูและเตียงสับปะรดทรงกระโจมที่เป็นเอกลักษณ์ ห้องสวีทนี้ยังมีห้องสันทนาการและความบันเทิงในตัวด้วย

2.2.2 การให้บริการห้องอาหารต่างๆ (Dine)

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) มีห้องอาหารทั้งหมด 13 ห้องอาหาร รวบรวมหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นห้องอาหาร Fine Dining, All-Day Dining, Lounge และ Bar มีรายละเอียดดังนี้

1. เลอโนมังดี (Le Normandie by Alain Roux)



รูปภาพที่ 2.26 : Le Normandie by Alain Roux

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

นับตั้งแต่ก่อตั้งในปี 2501 Le Normandie ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาวทุกปี มีชื่อเสียงในร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยและค็อกเทลชั้นไวน์ที่โดดเด่น เป็นการผสมผสานอาหารที่ดีที่สุด การบริการที่ไร้ที่ติ และความสวยงามเข้าด้วยกัน โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ได้ต้อนรับเชฟ Alain Roux ผู้มีชื่อเสียงระดับโลกจาก The Waterside Inn ในฐานะเชฟ Waterside Inn เจ้าของดาวมิชลิน 3 ดาว มาเป็นเวลา 38 ปี ความร่วมมือสุด Exclusive ครั้งนี้ทำให้โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สามารถนำเสนออาหารฝรั่งเศสคลาสสิกที่รังสรรค์โดยตระกูล The Roux ให้กับนักชิมชั้นสูงจากทั่วโลก ซึ่ง Le Normandie ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสที่ดีที่สุดในเอเชีย อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีความประณีตและรสชาติที่ดีที่สุด จากใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดและสดใหม่ที่สุดเท่านั้น

2. คินู โดย ทาคากิ (Kinu by Takagi)



รูปภาพที่ 2.27 : Kinu by Takagi

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

เชฟ Takagi Kazuo แห่งร้าน Kyoto Cuisine Takagi เจ้าของรางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 2 ดาว ได้นำประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นสไตล์ โคเซกิ ที่ยกระดับมาสู่เมืองไทยเป็นครั้งแรก อาหารที่ปรุงอย่างประณีตและละเอียดอ่อนสะท้อนถึงฤดูกาลและวัฒนธรรมของทั้งญี่ปุ่นและไทย มีการผสมผสานส่วนผสมของไทยในท้องถิ่นเข้ากับผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของญี่ปุ่นด้วยความชำนาญ Kinu by Takagi เปิดให้บริการ 2 รอบมือกลางวันและมือค่ำ เมนูอาหารจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบ แยกยังสามารถเลือกที่จะเพลิดเพลินกับคอกเทลชั้นสูงที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ แยกที่มารับบริการจะได้ประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นระดับสูง และการบริการที่ดีที่สุด

3. ศาลาริมน้ำ (Sala Rim Naam)



รูปภาพที่ 2.28 : Sala Rim Naam

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

ตั้งอยู่บนฝั่งตรงข้ามของแม่น้ำ ตรงข้ามโรงแรม คุณจะพบกับศาลาริมน้ำ ซึ่งเป็นศาลาที่ตกแต่งอย่างหรูหรา ให้บริการอาหารไทยสุดพิเศษที่ได้รับแรงบันดาลใจจากประเพณีการทำอาหารไทยในราชวงศ์ เมื่อพระอาทิตย์ตกดิน ค่ำค่ำกับค่ำคืนแบบไทยแท้ที่ศาลาริมน้ำ โดยมีแม่น้ำกษัตริย์อันยิ่งใหญ่และลากรองด์แคมเป็นฉากหลัง ทีมงานทำอาหารที่ศาลาริมน้ำนำเสนอชุดอาหารค่ำแบบไทยอันวิจิตรงดงามซึ่งมีวัตถุดิบระดับพรีเมียมที่ผสมผสานกับความแท้จริงและวัฒนธรรมการทำอาหารไทยที่พัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้มั่นใจได้ถึงประสบการณ์ที่แท้จริงและน่ารื่นรมย์ นอกจากนี้ในตอนเย็นยังมีการแสดงวัฒนธรรมไทยอันตระการตา ไม่ว่าคุณจะเป็นผู้มาเยือนหรือผู้ที่พักอาศัยที่ต้องการสัมผัสวัฒนธรรมไทย ศาลาริมน้ำ มอบประสบการณ์แบบไทยอันน่าตื่นตะลึงที่จะทำให้คุณหลงใหล

4. บ้านพระยา (Baan Phraya)

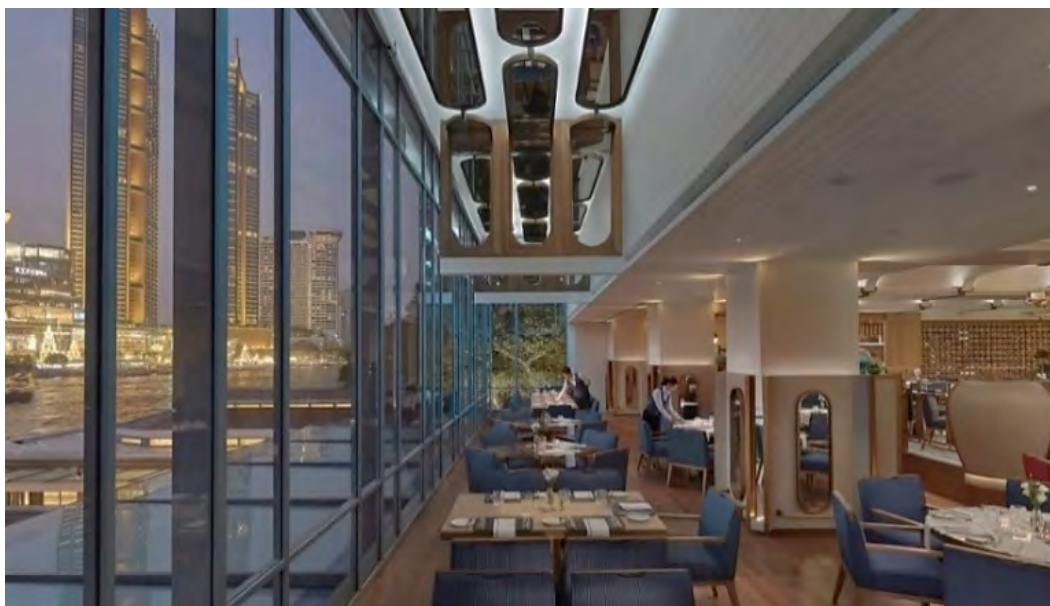


รูปภาพที่ 2.29 : Baan Phraya

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

บ้านพระยาสร้างขึ้นในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เป็นบ้านไทยเก่าแก่ของเราตั้งอยู่ริมแม่น้ำติดกับเดอะโอเรียลทอลสปา เรารู้สึกตื่นเต้นที่จะได้เปิดประตูอีกครั้งเพื่อต้อนรับนักชิมสำหรับประสบการณ์การรับประทานอาหารไทยที่มีนิยามใหม่ ซึ่งจัดทำโดยเชฟชาวไทยที่มีพรสวรรค์และอายุน้อย ป้อม พัชนะ บ้านพระยาเดิมมีเจ้าของโดยกลุ่มสามีภรรยาที่ได้รับการยกย่องอย่างสูง ได้แก่ พระยามหาชัยสวา และคุณหญิงเลิรน์มหาสววันยา ครั้งหนึ่งบ้านพระยาเคยเป็นสถานที่พบปะสังสรรค์อันทรงเกียรติซึ่งนำเสนองานเลี้ยงอาหารไทยรสเลิศโดยเจ้าของร้านสำหรับชนชั้นสูงชาวไทยที่ได้รับเชิญและเจ้าหน้าที่ระดับสูงจากประเทศอื่น ๆ ในระหว่างการเยือนของรัฐ ในปี พ.ศ. 2529 ห้องต่างๆ ในบ้านได้กลายมาเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารไทยแห่งแรกของประเทศไทยที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ วันนี้เชฟป้อม พัชนะฟื้นจิตวิญญาณของบ้านพระยาและกำหนดนิยามใหม่ของอาหารไทยที่มีมานานหลายทศวรรษ เพลิดเพลินไปกับการเดินทางรับประทานอาหารไทยรสเลิศที่เป็นส่วนตัว ในระหว่างนี้ผู้รับประทานอาหารจะได้สัมผัสกับวัฒนธรรมไทยที่อุดมสมบูรณ์ผ่านอาหารชั้นยอดและการต้อนรับอย่างมีน้ำใจ ซึ่งจะช่วยให้จิตวิญญาณของบ้านรู้สึกอบอุ่น

5. ลอร์ดจิม (Lord Jim's)



รูปภาพที่ 2.30 : Lord Jim's

ที่มา : <https://www.mandarinoriental.com/en/angkok/chao-phraya-river/dine>

Lord Jim's เป็นสถานที่บริการอาหารนานาชาติยอดนิยมแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารนานาชาติ พร้อมวิวแม่น้ำแบบ 360 องศา ห้องอาหาร ลอร์ด จิมส์ เปรียบเสมือน “ห้องนั่งเล่นของกรุงเทพฯ” เพราะตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ที่นี่เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ของทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต่างชื่นชอบบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันระดับพรีเมียม ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ ตั้งอยู่บนชั้น 1 ของอาคาร River Wing ซึ่งถูกปรับปรุงใหม่โดยนักออกแบบชื่อดัง มร. เจฟฟีย์ วิลด์ (Jeffrey Wilkes) นักออกแบบตกแต่งอาคาร River Wing รวมถึงห้องพัก ห้องอาหารต่างๆ และลิโอบบี้ Lord Jim's เปิดให้บริการ 2 รอบมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เมนูในแต่ละวันของ Lord Jim's จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละรอบและในแต่ละวันแขกจะได้รับประสบการณ์ระดับพรีเมียมจากอาหารนานาชาติ อาหารทะเล อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย และอาหารคลาสสิกของลอร์ดจิมอย่าง "ฟัวกราส์ (Foiegras)" หนึ่งในเมนูสุดหรูจากฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีรายการไวน์มากมาย

6. เดอะ เวิร์นดาร์ (The Verandah)



รูปภาพที่ 2.31 : The Verandah

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

สวรรค์แห่งการพักผ่อนของ The Verandah ยกระดับการรับประทานอาหารตลอดทั้งวันด้วยอาหารตะวันตกและอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทยคลาสสิกยอดนิยม เช่น ผัดไทย ผู้เข้าพักรับประทานอาหารกลางวันหรือในอาคารซึ่งมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยา และเลือกอาหารเช้าที่หลากหลายไปจนถึงเมนูอาหารตามสั่งเต็มรูปแบบได้ตลอดทั้งวัน ขนมอบสดใหม่และไอศกรีมโฮมเมดเป็นเพียงสิ่งล่อใจบางส่วนสำหรับผู้รับประทานขนมหวานแล้ว

7. ออเทอร์เล้าท์ (The Authors' Lounge)



รูปภาพที่ 2.32 : The Authors' Lounge

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

Authors' Lounge ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของ โรงแรม Oriental Hotel ดั้งเดิม และมีเสน่ห์แบบ โลกเก่าชวนให้นึกถึงช่วงต้นทศวรรษ 1900 เฟอร์นิเจอร์หวายสไตล์เปลี่ยนศตวรรษและผ้าที่ทาสีด้วยมือเข้ากันได้อย่างลงตัวกับรูปถ่ายของนักเขียนชื่อดังหลายคนที่เคยมาพักที่โรงแรมแห่งนี้ตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 มีชื่อเสียงในด้านน้ำชายามบ่ายแบบดั้งเดิมที่ประกอบด้วยแซนด์วิช ขนมอบสโคนอบสดใหม่ และแยมโฮมเมด The Authors' Lounge เป็นสถานที่ที่มีเอกลักษณ์อย่างแท้จริงและเป็นหนึ่งในสถานที่ที่ถูกถ่ายรูปมากที่สุดในกรุงเทพฯ หากไม่ใช่ประเทศไทย ผู้ที่มองหางานสร้างสรรค์เล็กๆ ที่เป็นส่วนตัวอาจองได้ที่ลานจัสต์จำนวน 4 แห่งที่อยู่ติดกัน Authors' Lounge ปฏิบัติตามระเบียบการแต่งกายอันชาญฉลาดสำหรับแขกทุกคน รวมถึงเด็กด้วย ขอความกรุณาสุภาพสตรีสวมเครื่องแต่งกายที่หรูหราและรองเท้าที่เหมาะสม ส่วนสุภาพบุรุษควรสวมกางเกงขาสั้นและรองเท้าหุ้มส้น

8. เดอะ แบมบู บาร์ (The Bamboo Bar)



รูปภาพที่ 2.33 : The Bamboo Bar

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

จากจุดเริ่มต้นเล็กๆ ในปี 1953 The Bamboo Bar ได้พัฒนาจนกลายเป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ โดยดึงดูดผู้ชื่นชอบดนตรีแจ๊สจากทั่วโลก สถานที่อันเป็นสัญลักษณ์แห่งนี้ ซึ่งเป็นสถานที่แสดงดนตรีแจ๊สแห่งแรกในกรุงเทพฯ ที่ยังคงรักษามรดกอันยาวนานในยุคนั้นไว้ ทีมมิกซ์โวลิจิสต์ที่ได้รับการยกย่องของ Mandarin Oriental สร้างสรรค์เครื่องดื่มและค็อกเทลอย่างเชี่ยวชาญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมนู The Evolution ที่เพิ่งเปิดตัว เมนู The Evolution ได้รับแรงบันดาลใจจากความก้าวหน้าทางธรรมชาติของต้นไม้และส่วนผสมในท้องถิ่น ผสมผสานแนวคิดของ The Bamboo Bar ซึ่งเป็นร้านดนตรีแจ๊สระดับตำนานที่ปรับเปลี่ยนและพัฒนาไปตามกาลเวลา นอกจากนี้ยังมีรายการค็อกเทลคลาสสิกมากมายเพื่อเติมพลังในยามเย็น

9. ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล (The Mandarin Oriental Shop)



รูปภาพที่ 2.34 : The Mandarin Oriental Shop

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

ด้วยบรรยากาศที่หรูหราและเต็มไปด้วยประวัติศาสตร์ด้านอาหาร ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล ในกรุงเทพฯ ได้สร้างความพึงพอใจให้กับแขกและผู้พักอาศัยมานานหลายปี อาหารโฮมเมดที่ชวนน้ำลายสอ เช่น ขนมอบ เค้ก มาการอง และอาหารขอดีขมตามฤดูกาลที่ดึงดูดใจด้วยรสชาติที่ละเอียดอ่อนและการดำเนินการที่ไร้ที่ติ ในขณะที่ยังมีของขวัญทำมือที่สวยงาม กระเช้าตามฤดูกาล และขนมไหว้พระจันทร์อีกด้วย ร้าน Mandarin Oriental ตั้งอยู่ที่สยามพารากอน ดิเอ็มโพเรียม เกษรวิลเลจ และเซ็นทรัลชิดลม หรือที่มุมสี่อับที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

10. เซา เทอราซซา (Ciao Terrazza)



รูปภาพที่ 2.35 : Ciao Terrazza

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

ด้วยแรงบันดาลใจจากประเพณีอันเก่าแก่และวัฒนธรรมการทำอาหารของอิตาลี Ciao Terrazza นำเสนออาหารอิตาเลียนเมดิเตอร์เรเนียนที่ทันสมัยและสว่างไสว หัวใจสำคัญของเตาอบคือเตาอบที่ลูกเป็นไฟซึ่งใช้เตรียมพิซซ่าสูตรพิเศษ ควบคู่ไปกับพาสต้าและริซอตโต้ต่างๆ ซึ่งทั้งหมดนี้ปรุงด้วยวัตถุดิบชั้นดีนำเข้าจากอิตาลีและจากตลาดท้องถิ่น Ciao Terrazza ให้บริการอาหารกลางวันพร้อมทิวทัศน์อันงดงามของ 'River of Kings' และส่วนหน้าของ Oriental Hotel ดั้งเดิม ที่โตะเซฟของเรา กลุ่มที่มีสมาชิกสูงสุดสี่คนสามารถชมพ่อก้าวทำงานจากพื้นที่ปรับอากาศที่มองเห็นห้องครัว เมนูนี้สามารถปรับแต่งตามความต้องการหรือเปลือยเปลือยกับอาหารตามสั่ง แนะนำให้จองล่วงหน้า Ciao Terrazza ปฏิบัติตามระเบียบการแต่งกายอันชาญฉลาดของผู้เข้าพักทุกคน รวมถึงเด็กด้วย ขอความกรุณาผู้เข้าพักหญิงสวมเครื่องแต่งกายที่หรูหราและรองเท้าที่เหมาะสม ในขณะที่สุภาพบุรุษควรสวมกางเกงขาสั้นและรองเท้าปิด

11. เดอะไชน่าเฮ้าส์ (The China House)



รูปภาพที่ 2.36 : The China House

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

ที่พักสไตล์โคโลเนียลสองชั้นที่สวยงามตระการตาได้รับการเปลี่ยนให้เป็น The China House ซึ่งเป็นร้านอาหารแนวหน้าที่ได้รับแรงบันดาลใจจากยุคอาร์ตเดโคที่มีชีวิตชีวาในเชียงใหม่ในช่วงทศวรรษ 1930 ภายในบรรยากาศอันโดดเด่นนี้ แวกสามารถเพลิดเพลินกับอาหารจีนคลาสสิกในบรรยากาศหรูหรา ไชน่าเฮาส์ซึ่งตั้งอยู่นอกบริเวณสี่ออบบี้ของโรงแรม ยังเป็นที่ตั้งของห้องรับประทานอาหารส่วนตัว 3 ห้องที่รองรับแขกได้ตั้งแต่ 6 ถึง 10 คน และห้องขนาดใหญ่ที่สามารถรองรับแขกได้มากถึง 20 คน

12. ริเวอร์ไซด์ เทอเรซ (Riverside Terrace)



รูปภาพที่ 2.37 : Riverside Terrace

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

ริเวอร์ไซด์ เทอเรซ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาอันเลื่องชื่อ ให้บริการแขกที่มารับประทานอาหารนอกบ้านพร้อมชมชีวิตความเป็นไปบน 'แม่น้ำแห่งราชา' และพ่อครัวที่ทำงานในสถานอาหารแบบโต้ตอบได้ ในช่วงฤดู บาร์บีคิวอันหรูหราชจะถูกจัดเตรียมไว้ต่อหน้าแขกซึ่งประกอบด้วยเนื้อรมควัน อาหารทะเลสด เครื่องอย่างแบบเปิดไฟ เตอบันทึก และจุกบุฟเฟ่ต์ที่นำเสนออาหารที่น่ารับประทาน

13. เทอร์เรสริมน้ำ (Terrace Rim Naam)



รูปภาพที่ 2.38 : Terrace Rim Naam

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

Terrace Rim Naam ตั้งอยู่ตรงข้าม โรงแรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารกลางแจ้งที่ไม่มีใครเทียบได้ เมนูอาหารตามสั่งประกอบด้วยอาหารไทยต้นตำรับ ที่ได้รับการคัดสรรโดยเชฟเดอคูชินป้อมที่ได้รับรางวัลได้ปรุงแต่งด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเธอเอง สร้างสรรค์อาหารไทยที่โดดเด่นและโดดเด่น ความเชี่ยวชาญในเทคนิคและวิธีการของเธอส่งผลให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์และหาคู่ได้ยากซึ่งใช้เฉพาะวัตถุดิบตามฤดูกาลที่ดีที่สุดเท่านั้น

2.2.3 การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

Luxury Wellness & Spa มีการออกแบบอันเจียบสงบและมีการบำบัดที่หลากหลาย ซึ่งผสมผสานเทคนิคร่วมสมัยเข้ากับแบบโบราณ มีรายละเอียดดังนี้

1. The Oriental Spa

The Oriental Spa แยกจะได้รับประสบการณ์ที่ริตเมนต์แบบผสมผสานเทคนิคไทยดั้งเดิมและตะวันตกสมัยใหม่ ในห้องส่วนตัวและห้อง Suite สุดหรู โดย The Oriental Spa เปิดเป็น City Spa แห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลมากมาย รวมถึงเป็นสปาแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลระดับ 5 ดาว โดย Forbes จะต้อนรับด้วยชา Welcome Drink พร้อมกับเพลิดเพลินกับการปรึกษาส่วนตัวจากนักบำบัด เพื่อปรับแต่งการรักษาตามความต้องการของผู้เข้าพัก



รูปภาพที่ 2.39 : The Oriental Spa

ที่มา : <https://www.bangkokriver.com/th/place/mandarin-oriental-spa/>

2. Fitness & Wellness



รูปภาพที่ 2.40 : Fitness & Wellness

ที่มา : www.mandarinoriental.com

Fitness & Wellness Center เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพสามารถรับบริการบริการอย่างมืออาชีพและแนวทางการออกกำลังกายที่เป็นส่วนตัวสูง และมีคุณภาพจากพนักงานมืออาชีพของ โอเรียนเต็ล

สิ่งอำนวยความสะดวก

- ห้องออกกำลังกายพร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกาย
- Steam Rooms และ Jacuzzis Rooms
- ห้อง Functional training
- สนามกีฬาอเนกประสงค์ (เช่า)
- ลู่วิ่งจ็อกกิ้ง (220 เมตร)
- คลาสโยคะ แอโรบิก มวยไทย และ Movement Foundation
- อุปกรณ์กีฬา แร็กเก็ต ลูกบอล รองเท้า เสื้อยืด และกางเกงขาสั้น
- ห้องอาบน้ำและตู้เก็บของส่วนตัว

2.3 ตำแหน่งงานและงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 2.41 : นางสาว นลัทพร ชูชีพ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาวนลัทพร ชูชีพ
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจ : ระหว่างวันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567
ถึง 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ห้องอาหาร The Authors' Lounge

- 1) จัดเตรียมห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ
 - จัดห้องอาหาร
 - จัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐาน ของ The Authors'Lounge
 - จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือบริการอาหาร เช่น จาน ช้อนส้อมมีด ผ้าเช็ดปาก
 - จัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานได้พื้นที่รับอาหาร และพื้นที่เก็บอุปกรณ์
- 2) บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) จัดห้องอาหารหลังให้บริการ

ห้องอาหาร Ciao Terrazza

- 1) คู่ออร์เช็คอาหารก่อนออกเสิร์ฟ
- 2) จัดเตรียมผ้าจับร้อน ผ้ารองจาน ไอศกรีม ช้อน มีด ส้อมและถาด

2.4 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.42 นางสาว ศุภากร โพธิ์ศรี

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาว ศุภากร โพธิ์ศรี
ตำแหน่ง : Tea Master
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2567 ถึง 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 เป็นระยะเวลารวม 16 สัปดาห์ โดยเวลาทำงานและเลิกงานแตกต่างกันไปในแต่ละวัน ทำงาน 9 ชั่วโมงต่อวัน 5 วัน ต่อสัปดาห์

2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)

แสดงดังตารางที่ 2.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม
1. ศึกษาข้อมูล	←→	→			
2. วิธีการคิดค้นสูตร			←→		
3. วิธีการทำ Fusion			←	→	
4. ทำการทดลองรสชาติ				←→	→
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน				←→	→
6. จัดทำเอกสาร				←→	→

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

2.6.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ปฏิบัติงานผู้จัดได้มีการสำรวจและสังเกตว่ามีผลไม้หรือวัตถุดิบใดที่เหลือทิ้งเยอะ และยังมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปนำกลับมาใช้ใหม่ให้เกิดประโยชน์ รวมถึงสามารถเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืนได้ พร้อมปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับการคิดค้น ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น ในการทำโครงการชิ้นนี้

2.6.2 ศึกษา/ทดลอง การผสมผสานชาแต่ละประเภท

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับชาแต่ละประเภท ศึกษาเกี่ยวกับการผสมชา 2 ชนิดเข้าด้วยกัน และเนื่องจากการนำชามาผสมกัน มีข้อจำกัดทางด้านวัตถุดิบ ด้านกลิ่น จึงต้องศึกษาให้ได้มากที่สุดที่จะทำให้ชาผสมออกมาได้รสชาติที่ลงตัว มีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ช่วยเสริมให้กลิ่นชายังคงอยู่และเด่นขึ้นมา ศึกษาการเลือกวัตถุดิบเข้ามาอินฟิวส์ต้องเป็นวัตถุดิบที่มาจากช่วยรสชาติของตัวชาทั้ง 2 ศึกษาประโยชน์ของใบมินต์สดและน้ำผึ้งสรรพคุณต่างๆ ให้มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้ได้มากที่สุด

2.6.3 ทดลองนำชามาผสมเข้าด้วยกัน

ทดลองนำชาทั้ง 2 คือ ชาดำของTWG ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey) ผสมเข้ากับชาเขียว โมร็อกโกมินต์ (Morocconmint) มาผสมเข้าด้วยกันเพื่อหาความเป็นไปได้ ผลลัพธ์คือกลิ่นชาที่ยังคงหอมสดชื่น รสชาติที่ยังคงความเข้มข้นของตัวชา แล้วนำไปมีนที่สดใบคั้มรวมกับชาทั้ง 2 ผลลัพธ์คือเพิ่มความหอมมากขึ้น และทำตามขั้นตอนที่วางเป้าหมายที่คาดการณ์ไว้

2.6.4 ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น(Parisian Mint Fusion Tea) เสร็จเรียบร้อยแล้วได้นำแจกพนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ลกรุงเทพฯ(Mandarin Oriental Bangkok) จำนวน 30 คน ทดลองทานพร้อมรับฟังคำแนะนำและคำติชมเพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น

2.6.5 รวบรวมข้อมูลการประเมิน

นำชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) ที่ผ่านการปรับปรุงรสชาติที่ดีที่สุดแล้ว แจกให้กลุ่มตัวอย่างลองทานพร้อมประเมินผล

2.6.6 จัดทำรายงาน

ส่งข้อมูลและรายงานการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อย และพร้อมสำหรับการนำเสนอ

2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) ผู้จัด ได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานของโรงแรมระดับ 5 ดาวส่งผลให้ได้เรียนรู้กระบวนการทำงานหลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง ทั้งงานภายในแผนกและนอกแผนก สิ่งได้รับการปฏิบัติงานในครั้งนี้สามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคต ไม่ว่าจะเป็นความรู้ ความเข้าใจ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การตรงต่อเวลาและการมีระเบียบวินัยตามกฎระเบียบของโรงแรม รวมถึงการได้ฝึกภาษาอังกฤษเพื่อเพิ่มทักษะทางด้านภาษาเพื่อนำไปปรับใช้ในชีวิตจริงและการปฏิบัติงานในอนาคตได้

2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ปัญหาที่พบ

- 1) ช่วงแรกยังขาดความรู้และระบบงานต้องใช้ระยะเวลาในการปรับตัวอย่างมาก
- 2) ยังขาดความมั่นใจในการใช้ภาษา ทำให้ช่วยเหลือหรือให้บริการลูกค้าได้ไม่ดีเท่าที่ควร
- 3) ปัญหาในการทำความเข้าใจและจดจำเมนูอาหารที่ต้องบริการลูกค้า
- 4) การฝึกฝนในการถือถาดเสิร์ฟ ให้แข็ง เนื่องจากหากถือผิดวิธีอาจทำให้อาหารเครื่องดื่มหล่นไปโดนลูกค้าได้

2.8.2 ข้อเสนอแนะ

หลังจากเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ผู้จัดทำเล็งเห็นว่า ในการทำงานต้องมีการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอยู่เสมอ รู้จักสังเกตและการรับมือกับปัญหาให้ดี หากไม่เข้าใจตรงไหนต้องถามหัวหน้างานและผู้ร่วมงาน ต้องมีความกระตือรือร้นอยู่เสมอ และต้องรับฟังคำแนะนำของผู้ร่วมงานและนำมาปรับใช้ในการทำงานให้ดีขึ้น มีสติและความรอบคอบในการทำงานเพื่อไม่ให้เกิดข้อผิดพลาด



บทที่ 3

การทบทวนเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) ทางผู้จัดได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับชา

3.2 แนวคิดเกี่ยวกับชาสมุนไพรและดอกไม้

3.3 ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)

3.4 วิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับชา

นพพร ภาสะพงศ์ (2544) กล่าวว่าคำว่า “ชา” มาจากพืชตระกูลคามเลีย ไชเนนซิส (Camellia sinensis) ถิ่นกำเนิดอยู่ที่จีนและอินเดีย มีลักษณะเป็นพุ่ม ใบเขียวหากปล่อยให้เติบโตเองในป่าจะให้ดอกสีขาวส่งกลิ่นหอมในฤดูใบไม้ผลิเมื่อดอกชานโตเต็มที่จะให้ผลชาที่ภายในมีเมล็ดเล็กๆหนึ่งถึงสามเมล็ด ในการแพร่พันธุ์ ต้นชาต้องได้รับการผสมละอองเกสรกับชาต้นอื่นๆเพื่อแลกเปลี่ยนยีนโครโมโซมซึ่งกันและกันเมื่อชาต้นใหม่เจริญงอกงาม จะคงลักษณะที่แข็งแรงบางส่วนของพ่อแม่ด้วยวิธีเช่นนี้ ต้นชาจึงเป็นพืชที่มีลักษณะเด่นเฉพาะตัวของมันเอง

ส่วนของต้นชาที่นำมาเป็นเครื่องดื่มจะอยู่บนส่วนบนสุดของต้นอันเป็นตำแหน่งการผลิตใบอ่อน และการแตกหน่อ ซึ่งเป็นส่วนที่มีคุณภาพมากที่สุดนั่นก็คือ ชาที่มีคุณภาพดีที่สุด เป็นชาที่ผลิตจากใบอ่อน เครื่องมือในการเก็บชาที่ดีที่สุดคือ มือของมนุษย์ ซึ่งปฏิบัติต่อกันมาอย่างนี้เป็นเวลานานนับหลายพันปี

การผลิตชา เป็นงานที่ต้องอาศัยความรู้ประสบการณ์และความชำนาญที่สั่งสมผ่านกาลเวลาถ่ายทอดกันรุ่นต่อรุ่นเคล็ดลับแต่ละตระกูลล้วนเป็นความลับของครอบครัวที่ไม่ถ่ายทอดข้ามสายเลือด ใบชาที่ผลิตออกมาแต่ละไร่จึงมีรสชาติและคุณภาพที่แตกต่างกัน แต่ละขั้นตอนการผลิต เทคโนโลยีใหม่ๆ มีส่วนร่วมในการทำงานหลายขั้นตอนเคล็ดลับที่ทำให้ความสำเร็จเกิดขึ้นอยู่ที่สองมือและสมองของมนุษย์

3.1.1 ประวัติความเป็นมาของชา

นภพวรรณ นันทพงษ์ (2558) กล่าวว่าไว้ว่า ต้นชา มีในประเทศไทยมานานแล้ว แต่เป็นที่รู้จักกันในชื่อ “ต้นเมี่ยง” หรือชาสายพันธุ์อัสสัม ซึ่งพบบริเวณในป่าทางภาคเหนือของประเทศไทย ต้นชาป่าที่พบมีอายุหลายร้อยปี เส้นผ่าศูนย์กลางของลำต้นประมาณ 0.5 เมตร ชาวบ้านละแวกนั้นเรียกว่าต้นชาพันปี เข้าใจว่าต้นชาป่าขนาดใหญ่สามารถพบได้อีกตามบริเวณเทือกเขาสูงของจังหวัดแพร่และน่าน

สำหรับชาไทยนั้นมีการติดต่อกับชาขายกับจีนมานานกว่าพันปีแล้ว คงรับเอาวิธีการดื่มน้ำชาจากชาวจีนมานาน หลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับการดื่มน้ำชาของคนไทยถูกบันทึกเมื่อปี พ.ศ. 2230 ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชแห่งกรุงศรีอยุธยา โดยลาอูแบร์ราชทูตฝรั่งเศสบันทึกไว้บางตอนว่า “ชาวสยามดื่มน้ำชาสำหรับสบายใจและสนทนาเล่น คนสยามในกรุงศรีอยุธยา มีประเพณีส่งน้ำชาให้แก่ แยก บรรดาผู้ที่มาเยี่ยมเยียน นอกจากนี้ยังมีบันทึกเกี่ยวกับชาในสมัยต่างๆ อาทิเช่น ใน ค.ศ.1779 ในสมัยกรุงธนบุรี บาทหลวงคูเด่ มิซซันนารีชาวฝรั่งเศส ได้รับพระราชทานชาจีนจากพระเจ้าตากสินมหาราช ในปี ค.ศ.1856 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเซอร์จอห์น เบาว์ริง ได้กล่าวว่าชาจีนและอุปกรณ์การชงชาเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชาวไทย

จากการบันทึกเรื่องราวเหตุการณ์ต่างๆ ที่ผ่านมามีทำให้รู้ว่า ชา ได้หยั่งรากลึกในวิถีชีวิตคนไทยมานานแล้ว โดยเริ่มนิยมจากกลุ่มชนชั้นสูง กษัตริย์ เชื้อพระวงศ์ ขุนนาง พระสงฆ์และผู้ดี และเริ่มเป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป การดื่มน้ำชาในวิถีชีวิตชาวไทยที่ผ่านมานั้น ได้แสดงถึง การให้เกียรติ และมิตรภาพ แต่ปัจจุบันนี้ ชาได้เป็นเครื่องดื่มยอดนิยม ดื่มได้ทุกเวลา มีทั้งชงดื่มร้อน ชงดื่มเย็น นอกจากนี้ยังมีแบบชงสำเร็จรูปบรรจุขวดดื่มแบบเย็น ที่เป็นที่นิยมที่สุดในสมัยนี้

3.1.2 กระบวนการผลิตชา

นภพวรรณ นันทพงษ์ (2558) กล่าวว่าไว้ว่า กระบวนการผลิตชาแบ่งได้ 3 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1) ชาเขียว เป็นชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก (Non-fermented tea) กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากการหยุดการทำงานของเอนไซม์ Polyphenol oxidase ที่อยู่ในใบชาสดโดยการอบด้วยไอน้ำ (Steaming) หรือการคั่วบนกระทะร้อน (Pan firing) เพื่อให้เอนไซม์ Polyphenol oxidase ไม่สามารถเร่งปฏิกิริยา oxidase และ polymerization ของ Polyphenols ที่อยู่ในใบชาได้ เสร็จแล้วนวดบด เพื่อให้เซลล์แตกและนวด (rolling) เพื่อให้ใบชาม้วนตัว จากนั้นนำไปอบแห้ง สีของน้ำชาประเภทนี้จะมีสีเขียวถึงเขียวอมเหลือง

2) ชาอู่หลง เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักบางส่วน (Semi-fermented tea) ก่อนหยุดปฏิกิริยาของเอนไซม์ด้วยความร้อน กรรมวิธีการผลิตจะมีการผึ่งแดด ประมาณ 20-40 นาที ภายหลังจากผึ่งแดดใบชาจะถูกผึ่งในร่มอีกครั้งพร้อมเขย่ากระตุ้นให้ชาต้นตัว การผึ่งนี้เป็นกระบวนการหมักซึ่งทำให้เอนไซม์ Polyphenol oxidase เร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ของ polyphenol ทำให้เกิด dimers และ สารประกอบเชิงซ้อน polyphenol สารประกอบที่เกิดขึ้นนี้ทำให้ชาอู่หลงมีกลิ่นและสีที่แตกต่างไปจากชาเขียว น้ำชาอู่หลงจะมีเหลืองอมเขียวและสีน้ำตาลอมเขียว

3) ชาดำ เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์ (Completely-fermented tea) ใบชาจะถูกผึ่งให้เอนไซม์ polyphenol oxidase เริงปฏิกิริยาอย่างเต็มที่ ซึ่ง polyphenols จะถูก oxidase อย่างสมบูรณ์เกิดเป็นสารประกอบกลุ่ม Theaflavins และ Thearubigins ทำให้ชาที่มีสีน้ำตาลแดง

ชาแต่ละชนิดจะมีลักษณะ สี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลักๆ 2 ปัจจัย ได้แก่ องค์ประกอบทางเคมีของใบชา และกระบวนการผลิตชา โดยองค์ประกอบทางเคมีของใบชาที่แตกต่างกันเป็นผลมาจากสายพันธุ์ชา สภาพ พื้นที่ปลูก สภาพภูมิอากาศ ความสมบูรณ์ของดินและน้ำ รวมถึงการดูแลรักษาซึ่งองค์ประกอบทางเคมีที่แตกต่างกันนี้ จะส่งผลต่อปฏิกิริยาเคมีที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิต ทำให้ได้ชาที่มีกลิ่นและรสชาติที่แตกต่างอย่างมีเอกลักษณ์

3.1.3 ประเภทของชา

1) ชาขาว ได้มาจากยอดชาตูมและอ่อนมาก มีขนสีขาวๆ ปกคลุมอยู่ทั่วจนอาจดูเหมือนใบชา เป็นสีขาวมีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน ซึ่งประเภท ของชานี้จะถูกเก็บเกี่ยวภายใน 48 ชั่วโมงและรีบนำมาตากแดด หรืออบให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็วเป็นวิธีการดั้งเดิมที่ไม่มีการหมักบ่ม เมื่อนำมาชงชาที่ได้จะมีสีเหลืองอ่อนและกลิ่นหอมอ่อนๆ ชาขาว ช่วยต้านอนุมูลอิสระ



รูปที่ 3.1 ชาขาว

ที่มา: www.twgtea.com

2) ชาเขียว เป็นชาที่ชาวญี่ปุ่นและชาวจีนนิยมดื่มมากที่สุด เป็นชายอดใบอ่อนสีเขียว ที่ผ่านการหมัก ด้วยการอบไอน้ำ เพื่อคงความสดใหม่ของใบชาเอาไว้ ลักษณะของน้ำชาจะมีสีเขียวอ่อนและมีกลิ่นหอมจางๆ ชาเขียว ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดการเกิดมะเร็ง ลดระดับคอเลสเตอรอล



รูปที่ 3.2 ชาเขียว

ที่มา: www.twgtea.com

3) ชาเหลือง เป็นชาที่มีเฉพาะที่เมืองจีนจึงไม่ค่อยได้รับความนิยม ชาเหลืองเหมาะกับการดื่มคู่กับอาหาร รสชาติดีสดชื่นหวานและฝาด ชาประเภทนี้มีความซับซ้อนมากกว่าชาชนิดอื่น โดยใบชาที่ใช้คือ ยอดอ่อนใบชาที่มีคุณภาพดี ช่วยต้านอนุมูลอิสระป้องกันระบบประสาท



รูปที่ 3.3 ชาเหลือง

ที่มา: www.twgtea.com

4) ชาดำ คือชาที่ผ่านการแปรรูป ได้มาจากการการเก็บชาใบอ่อน ชาดำเป็นชาจีนแบบหนึ่งหมายถึง ชาที่ทำโดยผ่านกรรมวิธีภายหลังการหมัก ด้วยชวีเป็นเวลานานกว่าหลายเดือน สีของใบชาของชาดำจะมีสีน้ำตาลถึงดำและสีของน้ำที่ได้มักจะจะเป็นสีส้มเข้มหรือสีแดงเข้มคล้ายชาแดงหรือชาอู่หลง ชาดำเป็นที่รู้จักมากและเป็นที่ยอมรับสูงก็คือ “ชาผูเออร์” จากจีน และ “ชาอัสสัม” จากอินเดีย รสชาติชาดำมีความโดดเด่น มีรสชาติที่กลมกล่อม มีความฝาดน้อยเมื่อเทียบกับชาชนิดอื่นๆ



รูปที่ 3.4 ชาดำ

ที่มา: www.twgtea.com

5) ชาแดง เป็นชาที่มีกระบวนการหมักที่ยาวนานมากกว่าชาอู่หลง ชาเขียวและชาขาว ชาแดงมีรสชาติเข้มข้นที่สุดจากประเภทของชาทั้งหมด โดยส่วนมากผลิตจากต้นชาสายพันธุ์อินเดียชาแดงมีสรรพคุณช่วยไล่ความชื้นออกจากร่างกาย รักษาร่างกายให้อบอุ่น



รูปที่ 3.5 ชาแดง

ที่มา: www.twgtea.com

6) ชาน้ำเงินหรือชาอู่หลง เป็นชาที่ได้มาจากใบชาชนิดเดียวกับชาเขียวผ่านการหมักมากกว่า เรียกว่าชากึ่งหมัก โดยผ่านความร้อน เป็นชาที่มีรสชาติดีเยี่ยมและมีกลิ่นหอม น้ำชาที่ได้จะมีสีแตกต่างกัน ไปขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต เช่น สีเหลืองอมเขียว สีน้ำตาลอมเขียว ชาอู่หลงมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง



รูปที่ 3.6 ชาน้ำเงิน

ที่มา: www.twgtea.com

3.1.4 ส่วนสำคัญของการชงชา

1) อุณหภูมิของน้ำ ชาขาวและชาเขียว เป็นชาสด จะใช้น้ำที่ไม่เดือดมากในการชง สาเหตุที่เป็นเช่นนั้นก็เพราะถ้าใช้น้ำเดือดในการชง บางครั้งจะได้กลิ่นสาบเขียวของใบชา คล้ายผักต้ม ชาเขียวและชาขาวจึงต้องใช้อุณหภูมิที่ไม่สูงมากนัก คือประมาณ 80 องศา กำลังพอดีชาอู่หลงและชาดำหรือชาแดง จะใช้น้ำเดือดในการชง หมายความว่าต้มน้ำเดือดเสร็จ สามารถเทน้ำลงได้ทันทีเลย แต่ก็มีธรรมเนียมอยู่ว่า ถ้าหากเป็นชาดี ๆ หรือชาแพง ๆ จะต้องรอให้อุณหภูมิของน้ำครอปลงสักครู่หนึ่ง คือสัก 90 องศาแล้วจึงชง เพื่อหลีกเลี่ยงความขมฝาดที่อาจเกิดขึ้น

2) สัดส่วนปริมาณของน้ำต่อชา โดยทั่วไป การชงชาแบบจีน จะใช้ราว 4-5 กรัมต่อน้ำ 100 มล. ส่วนการชงชาฝรั่งหรือชาเบลนด์ จะใช้ราว 3 กรัม ต่อน้ำ 200-250 มล.

3) ระยะเวลาในการแช่ใบชา ชาฝรั่งส่วนมากจะเน้นใช้ระยะเวลาในการแช่ใบชานานคือ 2.5-3 นาทีขึ้นไป ชาบางตัว อย่างคาร์จีลิ่ง อาจใช้เวลามากถึง 5 นาที แต่ถ้าเป็นชาของโชนเอเซียอย่างญี่ปุ่น ชาเซนฉะจะแช่เพียง 30 วินาที-นาที หากแช่นานเกินกว่านี้จะขม ถ้าเป็นชาจีนจะไม่นิยมต้มน้ำแรก เพราะถือว่าเป็นน้ำกระตุ้นชา ให้เททิ้งก่อน จะเริ่มต้มน้ำตั้งแต่น้ำที่สองเป็นต้นไป

4) ระยะเวลาในการชงชา

ประเภทชา	อุณหภูมิในการชงชา	ระยะเวลาที่ใช้
ชาขาว	อุณหภูมิ 80 องศา	3 นาที
ชาเขียว	อุณหภูมิ 80 องศา	3 นาที
ชาอู่หลง	อุณหภูมิ 80 – 90 องศา	3 นาที
ชาดำ	อุณหภูมิ 90 – 97 องศา	3 นาทีขึ้นไป
ชามาเต	อุณหภูมิ 97 – 100 องศา	4 นาทีขึ้นไป
ชารอยบอส	อุณหภูมิ 90 – 100 องศา	4 นาทีขึ้นไป
ชาสมุนไพรมะนาว	อุณหภูมิ 90 – 100 องศา	4 นาทีขึ้นไป
ชาผลไม้	อุณหภูมิ 97 – 100 องศา	4 นาทีขึ้นไป

ตารางที่ 3.1 ระยะเวลาในการชงชา

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

5) การ Blended การเบลนด์ชานอกจากจะเป็นศาสตร์ศิลปะที่ได้รับความนิยม และสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนานแล้ว ยังมีความเป็นวิทยาศาสตร์อีกด้วย เพราะเกิดการลองแบบซ้ำๆ เพื่อค้นหามิติของรสชาติแบบที่ต้องการหลักการพื้นฐานนั้นไม่ซับซ้อน คือการนำใบชาและวัตถุดิบอื่นๆ อาทิ ดอกไม้ ผลไม้ สมุนไพร หรือเครื่องเทศมารวมกันเพื่อให้ได้กลิ่น และรสใหม่ โดยอัตราส่วนสำหรับมือใหม่คือ ใบชาต่อส่วนผสมอื่นในอัตราส่วน 3:1 โดยใช้วัตถุดิบอื่นๆผสมลงไปตั้งแต่ชนิดขึ้นไป แต่ไม่ควรมากเกินไป เพราะจะทำให้กลิ่นและรสชาติติดกันได้ ใบชาที่แนะนำสำหรับนักเบลนด์มือใหม่คือชา แดงและชาอู่หลงเพราะมีรสชาติที่ค่อนข้างเป็นกลาง ไม่ขม มีกลิ่นหอมอ่อนๆ เมื่อนำไปเบลนด์จึงไม่กลบวัตถุดิบอื่นๆและไม่ถูกวัตถุดิบอื่นกลบได้ง่าย การรู้จักชาแต่ละประเภทจึงสำคัญ เพื่อให้เรามีคลังความรู้และสนุกกับการเบลนด์ชาได้มากขึ้น วัตถุดิบยอดนิยมจริงๆแล้วเราสามารถนำชาไปเบลนด์กับอะไรก็ได้ แต่ที่ได้รับความนิยมที่สุดคือ ดอกไม้ สมุนไพร และผลไม้อบแห้ง นอกจากรสชาติและสีแล้วยังมีเรื่องของสรรพคุณที่ได้ด้วย สำหรับมือใหม่ มีอะไรให้เลือกใช้ได้บ้าง

- กลุ่มดอกไม้เช่นดอกกุหลาบ ดอกเก๊กฮวย ดอกหมื่นลิ้น
- กลุ่มสมุนไพรเช่นใบเตย จิง สะระแหน่ เก๋ากี้
- กลุ่มผลไม้อบแห้งเช่น เปลือกส้ม พุทราจีน

6) การ Infuse/ Infusion คือการนำผลไม้สดและผักต่าง ๆ มาใส่ในเครื่องคั้นและหมักในระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ได้กลิ่นและรสชาติตามที่เรต้องการ ทำให้เครื่องคั้นมีเสน่ห์และรสชาติที่ซับซ้อนมากขึ้น ซึ่งปัจจัยหลักคือระยะเวลาที่ใช้ในการหมักกับปริมาณส่วนผสมที่นำมาใช้ ซึ่งจะส่งผลต่อกลิ่น

และรสชาติของเครื่องดื่ม การ Infuse สามารถทำได้หลายอย่างไม่ว่าจะเป็นชา กาแฟ และน้ำชาเป็น ตัวอย่างทั่วไปของการทำ Infusion ชาส่วนใหญ่ใช้การทำ Infusion ในน้ำร้อนแม้บางสายพันธุ์จะใช้ยาต้ม แทน ชาสมุนไพรหลายชนิดถูกเตรียมโดยการ Infusion เช่นมะนาวคาโมมายล์มะขามแขกแอปเปิ้ลจิง และพืชอื่นๆอีกมากมาย

3.2 แนวคิดเกี่ยวกับชาสมุนไพรและดอกไม้

นิรินทร์ ท้าวแก่นจันทร์และคณะ(2560) ได้กล่าวไว้ว่า ชาสมุนไพร เป็นเครื่องดื่ม ซึ่งมีรูปแบบ และวิธีการบริโภคเช่นเดียวกับชา *Camellia sinensis* หรือ *Thea sinensis* ชาสมุนไพรผลิตจากพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ ที่มีกลิ่นรสที่หอมละมุน ทำให้ได้สรรพคุณต่างๆของพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่นสารต้านอนุมูลอิสระ บำรุงสุขภาพ แก้อาเจียน เป็นต้น

ชาสมุนไพร ได้ผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยการทำแห้ง ให้ผู้บริโภคนำไปต้มหรือชงกับน้ำร้อนดื่ม โดยคาดหวังประโยชน์เพื่อดูแลสุขภาพแปรรูปได้จากส่วนต่างๆ ของพืชเช่น ใบดอก ผล ราก หัว หรือลำต้น ทำให้ได้สรรพคุณต่างๆของพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่นสารต้านอนุมูลอิสระ บำรุงสุขภาพ

3.2.1 ชาสมุนไพร เป็นเครื่องดื่มที่นิยมในกลุ่มผู้รักสุขภาพ การที่สมุนไพรบางชนิดถูกนำมาดัดแปลงเป็น ชาสมุนไพรเนื่องด้วยสรรพคุณทางยาของสมุนไพรแต่ละชนิดนำมาดัดแปลงเพื่อให้เกิดความสะดวก ชาสมุนไพรต่างๆ มีดังนี้

1) ชาจิง มีรสชาติเผ็ดร้อน อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระมากมาย ซึ่งหลายคนนิยมดื่มกัน เพราะเชื่อว่ามีคุณสมบัติต้านโรคหลายอย่าง เช่น ช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ด้านอาการอักเสบ บรรเทาอาการปวดประจำเดือน คุณสมบัติที่โดดเด่นของจิง คือ ช่วยลดอาการคลื่นไส้และอาเจียน



รูปที่ 3.7 ชาจิง

ที่มา: <https://www.sgethai.com/article/>

2) ชาโสมเกาหลี สารประกอบสำคัญในโสมเกาหลีอย่างจินเซนโนไซด์ และพาแน็กโซไซด์ เป็นผลดีต่อสุขภาพมาก โดยช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมองและระบบภูมิคุ้มกัน



รูปที่ 3.8 ชาโสมเกาหลี

ที่มา: <https://bluebasket.com/th/products/>

3) ชาเปปเปอร์มินต์ มีกลิ่นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ที่ทำให้หลายคนชื่นชอบ สมุนไพรชนิดนี้ ช่วยบรรเทาอาการไอคัดจมูก เกิดในกระเพาะอาหาร ช่วยขับลม บางงานวิจัยพบว่าเปปเปอร์มินต์อาจมีคุณสมบัติในการต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส และลดปัญหาหากกลืนปากได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 3.9 ชาเปปเปอร์มินต์

ที่มา: <https://www.migrainethailand.com/drinks-help-headache/>

4) ชาข่า ข่าเป็นสมุนไพรชนิดเผ็ดร้อน นอกจากนี้ยังช่วยในการรักษาโรคเช่น ช่วยบรรเทาอาการแน่นท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ กรดไหลย้อน ช่วยย่อยอาหาร



รูปที่ 3.10 ชาข่า

ที่มา: <https://sara99idea.com/feed/999>

5) ชากระเจี๊ยบ รสชาติเปรี้ยวฉ่ำเป็นสมุนไพรช่วยขับปัสสาวะ แก้ร้อนใน ดับกระหาย และช่วยลดไขมันในเส้นเลือดได้



รูปที่ 3.11 ชากระเจี๊ยบ

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view69836.html>

6) ชามะนาวจิง ชามะนาวช่วยให้ชุ่มคอ ยิ่งผสมกับน้ำจิงที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ก็ยิ่งเพิ่มคุณประโยชน์ สรรพคุณช่วยขับลม แก้อืด แก้อหวน แก้อาเจียนได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 3.12 ชามะนาวจิง

ที่มา: <https://www.sgethai.com/article/>

7) ชามะระจิงก มะระจิงกมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก ป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง ช่วยลดน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยโรคเบาหวาน แก้อาการปวดศีรษะ แก้ไข้ ตัวร้อน เป็นยาระบายอ่อนๆ



รูปที่ 3.13 ชามะระจิงก

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view71431.html>

8) ชาจิงโหระพา ชาสมุนไพรกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ประโยชน์ของโหระพาและจิงช่วยขับลม แก้อืดท้องอืด ท้องเฟ้อ และช่วยให้เจริญอาหารมากขึ้นด้วย



รูปที่ 3.14 ชาจิงโหระพา

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view83706.html>

9) ชามะตูม มะตูมส่วนมากมักจะใช้กินเป็นอาหารเมื่อผลมะตูมสุกแล้ว สำหรับมะตูมที่ยังมีขนาดอ่อนสามารถนำมาหั่นเป็นแว่นๆแล้วนำไปตากแห้ง ชงแบบชาดื่มได้มีสรรพคุณ ในการเคลือบแผลในกระเพาะอาหาร แก้อท้องเสีย แก้อ่อนใน ช่วยในการระบายท้อง



รูปที่ 3.15 ชามะตูม

ที่มา : <https://th.theasianparent.com/pregnant-drink-bael-juice>

10) ชาใบเตย ทำมาจากใบเตยอบแห้ง บดเป็นผง มีสีเขียวใบเตย มีกลิ่นหอมชื่นใจ มีสรรพคุณ บำรุงหัวใจ ขับปัสสาวะ ช่วยลดน้ำตาลในเลือดได้ดี



รูปที่ 3.16 ชาใบเตย

ที่มา: <https://www.missmamon.com/content/9206/>

3.2.2 ชาดอกไม้ เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรที่สกัดมาจากดอกไม้มีนานาชนิด ไม่มีสารคาเฟอีนเหมือนชาหรือกาแฟ ชาดอกไม้มีหลากหลายดังนี้

1) ชาดอกคำฝอย มีสรรพคุณช่วยลดไขมันในเส้นเลือด บำรุงเลือด บำรุงประสาท



รูปที่ 3.17 ชาดอกคำฝอย

ที่มา: <https://www.fruitnflora.com/flower-tea>

2) ชาดอกกุหลาบ ชากุหลาบมีกลิ่นหอมอ่อนๆ มีสรรพคุณช่วยต้านอนุมูลอิสระ บำรุงหัวใจให้แข็งแรง บำรุงระบบขับถ่าย บำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง ผ่อนคลายความเครียด



รูปที่ 3.18 ชาดอกกุหลาบ

ที่มา: <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/>

3) ชาดอกมะลิ ชาดอกมะลิเป็นชาดอกไม้ที่ได้รับความนิยมกันมาอย่างยาวนานมีกลิ่นที่หอมหวานและเย็นสดชื่น รสชาติเข้มข้น มีสรรพคุณ แก้อ่อนใน แก้อาการอ่อนเพลียช่วยปรับฮอร์โมนในร่างกายให้สมดุล



รูปที่ 3.19 ชาดอกมะลิ

ที่มา: <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/>

4) ชาดอกหมีน้ำผึ้ง ดอกหมีน้ำผึ้งเป็นดอกไม้ชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวไปตามลมได้ไกล มีสรรพคุณ ช่วยบำรุงปอด ลดคอเลสเตอรอลในเลือด ช่วยขจัดสารพิษในร่างกาย



รูปที่ 3.20 ชาดอกหมีน้ำผึ้ง

ที่มา: <https://www.fruitnflora.com/flower-tea>

5) ชาดอกอัญชัน ดอกอัญชันมีสารแอนโทไซยานิน กับสารแอนติออกซิแดนที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีสรรพคุณช่วยเพิ่มการไหลเวียนของเลือดให้ทำงานได้ดีขึ้น เพิ่มประสิทธิภาพการมองเห็น ช่วยลดน้ำตาลในเลือด ดับกระหายและช่วยให้นอนหลับได้สบายขึ้น



รูปที่ 3.21 ชาดอกอัญชัน

ที่มา: <https://www.fruitnflora.com/flower-tea>

6) ชาดอกดาวเรือง เป็นชาที่ใช้กลีบดาวเรืองมาสกัด มีสรรพคุณช่วยรักษาอาการอักเสบต่างๆ หลอดลมอักเสบ แก้ไข้ แก้ไอ ช่วยขับลม ผ่อนคลายจากความตึงเครียด



รูปที่ 3.22 ชาดอกดาวเรือง

ที่มา: <https://www.fruitnflora.com/flower-tea>

7) ชาดอกบัวหลวง เป็นชาดอกไม้ที่ใช้กลีบดอกบัวหลวงมาสกัดเป็นชาที่มีประโยชน์และมีสรรพคุณมากมายเช่น บำรุงร่างกาย บำรุงเลือด บำรุงไต ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันในร่างกาย



รูปที่ 3.23 ชาดอกบัวหลวง

ที่มา: <https://www.fruitnflora.com/flower-tea>

8) ชาดอกชบา ช่วยลดอุณหภูมิในร่างกาย แก้ไข้ แก้ไอ แก้ปวดประจำเดือน และช่วยบำรุงน้ำนม ทำให้มีน้ำนมเยอะขึ้น เหมาะสำหรับแม่ลูกอ่อนช่วงให้นมบุตร



รูปที่ 3.24 ชาดอกชบา

ที่มา: <https://fruitnflora.com/flower-tea>

9) ชาดอกพีช มีกลิ่นที่หอมหวาน มีสรรพคุณช่วยเรื่องการบำรุงผิว ลดริ้วรอยและฝ้า ช่วยการไหลเวียนของเลือดและช่วยสมานแผลได้ดี



รูปที่ 3.25 ชาดอกพีช

ที่มา: <https://fruitnflora.com/flower-tea>

10) ชาดอกกลาเวนเดอร์ สรรพคุณกลาเวนเดอร์ช่วยยับยั้งแบคทีเรีย ช่วยบรรเทาอาการกระตุกของกล้ามเนื้อ ลดก๊าซในกระเพาะ ช่วยให้ผ่อนคลายได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 3.26 ชาดอกกลาเวนเดอร์

ที่มา: <https://th.photo-ac.com/photo>

3.3 ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)

3.3.1 ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey)



รูปที่ 3.27 ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์

ที่มา: www.twgtea.com

ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey) TWG ได้ผลิตชาดำ ที่มีกลิ่นหอมที่แตกต่างอย่างคลาสสิกที่ยอดเยี่ยม เป็นชาดำที่ได้รับการผสมอย่างประณีตด้วยมะกรูดจากหมู่เกาะซีซีลีและคอร์นฟลาวเวอร์สีน้ำเงินของฝรั่งเศส จากโพรวองซ์ ประเทศฝรั่งเศส

3.3.2 ชาโมร็อกโกมินต์ (Morocconmint)



รูปที่ 3.28 ชาโมร็อกโกมินต์

ที่มา: www.twgtea.com

ชาโมร็อกโกมินต์ (Morocconmint) TWG ได้ผลิตชาเขียว ชั้นดีเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมที่ผสมผสานอย่างลงตัวกับสาระแห่งชาฮาร์ที่อ่อนโยนและเข้มข้น ความคลาสสิกที่เหนือกาลเวลา โดยจะให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลาย

3.3.3 ใบมินต์ (Mint)



รูปที่ 3.29 ใบสะระแหน่/ใบมินต์

สิรินันท์ ถนัดคำ (2548) กล่าวว่า “ใบมินต์” หรือ “สะระแหน่” เป็นพืชพื้นเมืองชนิดหนึ่ง มีชื่อภาษาอังกฤษว่า Kitchen Mint ชื่อวิทยาศาสตร์ *Menta* จัดอยู่ในวงศ์ (Labiatae) คนไทยต่างรู้จักกันดีในแง่ของพืชผักสวนครัว นิยมนำมาปรุงรสชาติอาหารเพื่อให้ได้กลิ่นหอม นอกจากนี้ใบมินต์ ยังเป็นพืชสมุนไพรที่มีคุณค่าทางยาสมุนไพร บางครั้ง ใบมินต์ จะถูกนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม นับว่า ใบมินต์ มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก โดย “มินต์” เป็นพืชในสกุล “*Mentha*” พืชสกุลมินต์ หรือสกุล *Mentha* มีทั้งหมด 24 ชนิด

แต่ที่นิยมนำมาทำอาหาร เครื่องดื่มรวมทั้งใช้ในภาคอุตสาหกรรม มี 8 ชนิดดังนี้

1) เปปเปอร์มินต์ (Peppermint) เป็นพันธุ์ผสมระหว่างชนิด *Mentha aquatica* หรืออวอเตอร์มินต์ และ *Mentha spicata* หรือสเปียร์มินต์ เปปเปอร์มินต์ มีกลิ่นหอมเย็นซ่าชัดเจน เหมาะสำหรับนำมาทำเป็นน้ำมันหอมระเหยเมนทอล จึงนิยมไปใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ ทั้งเป็นส่วนผสมของลูกอมและยาอม ช่วยสร้างความสดชื่นให้ร่างกาย

2) สเปียร์มินต์ (Spearmint) ของมินต์ชนิดนี้จะคล้ายกับปลายหอกตามชื่อ (Spear) มีขอบหยักชัดเจน แต่มีกลิ่นอ่อนกว่าเปปเปอร์มินต์ เป็นมินต์ที่เราค่อนข้างคุ้นชื่อ เพราะมีการนำไปทำหมากฝรั่ง ชา แต่งกลิ่นขนม เครื่องดื่มและยาสีฟัน

3) ไวท์มินต์ (Whitemint) มีอีกชื่อว่ามินต์ญี่ปุ่น (Japan Mint) มีสีเขียวอ่อนค่อนข้างกลมกว่ามินต์อื่นๆ นิยมนำมาทำชาหรือเครื่องดื่ม ให้กลิ่นหอมเย็นนุ่มนวล

4) แบล็กมินต์ (Black Mint) มีใบเล็กกว่าไวท์มินต์ ก้านสีเขียวรูปทรงทอเคลือบ แต่กลิ่นจะแรงและเย็นซ่ากว่าไวท์มินต์ นิยมนำมาทำชาเช่นกัน

5) วอเตอร์มินต์ (Water Mint) นำมาใช้ทำเครื่องดื่ม เพราะมีกลิ่นที่หอมไม่ฉุนจนเกินไป

6) ไลน์แอปเปิลมินต์ (Pineapple Mint) บางที่เรียกว่า แอปเปิลมินต์ (Apple Mint) นิยมใช้ปลูกประดับ เลี้ยงง่าย แต่ก็ยังเอาใบไปทำอาหารได้ตามปกติ คนนิยมนำไปทำชา และอาหารหลายประเภท

7) ยูเอสมินต์ (U.S. Mint) หรือมินต์อเมริกา มีจุดเด่นตรงก้านสีแดง ต่างจากพันธุ์อื่นๆ แต่มีกลิ่นหอมเย็น นำไปใช้ทำอาหารและเครื่องดื่มได้

8) ช็อกโกแลตมินต์ (Chocolate Mint) ช็อกโกแลตมินต์ เกิดจากการผสมของของมินต์ 2 สายพันธุ์ คือ M. Citrata (Orange mint) กับ M. piperita สิ่งที่ได้อีกคือมินต์ที่มีกลิ่นแบบช็อกโกแลต แต่ยังคงรสสัมผัสจางๆ เหมือน Orange Mint ส่วนใบมีสีเขียวเข้มกว่ามินต์ชนิดอื่นและมีดอกสีม่วงอ่อน เนื่องจากมีกลิ่นหอมเย็น นิยมไปทำลูกอม หมากฝรั่ง ขนมและชา

ประโยชน์ของใบมินต์ ในแง่ของสารอาหาร พบว่า ใบมินต์มีสารอาหารที่มีประโยชน์ มากมาย ทั้งวิตามินและแร่ธาตุ เช่นวิตามินซี วิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุโพแทสเซียม แคลเซียม ธาตุเหล็ก ใบมินต์เป็นพืชสมุนไพรตามธรรมชาติที่มีการนำใบและน้ำมันมาใช้ประโยชน์ต่อสุขภาพมาอย่างยาวนาน อีกทั้งยังเป็นยาพื้นบ้านสำหรับรักษาโรคและอาการต่างๆ อุดมไปด้วยสารอาหารต่าง ๆ มากมาย เช่น แคลเซียม ธาตุเหล็ก โพแทสเซียม โฟลิก วิตามินซี วิตามินเอ แต่เนื่องจากมินต์ นำมาทำเป็นอาหารและเครื่องดื่มปริมาณที่ใช้ไม่ได้มาก ดังนั้นในแง่ของประโยชน์ของสารอาหารก็จะได้รับน้อยไปตามปริมาณที่ใช้และมินต์ มีฤทธิ์ต้านแบคทีเรีย ต้านไวรัส ต้านอนุมูลอิสระ ต้านการแพ้ ต้านเซลล์มะเร็งอีกด้วย

3.3.4 น้ำผึ้ง (Honey)



รูปที่ 3.30 น้ำผึ้ง

ที่มา: <https://www.pobpad.com/>

ปาริชาติ สว่างแก้ว (2557) กล่าวไว้ว่า น้ำผึ้งจัดเป็นอาหารธรรมชาติที่มนุษย์รู้จักมาตั้งแต่สมัยโบราณ ที่ช่วยเสริมสุขภาพมีสรรพคุณทางยาและคุณค่ามากและยังเป็นอาหารบำรุงผิวมีประโยชน์เหมาะกับเรื่องความสวยความงาม น้ำผึ้งเกิดจากการที่ผึ้งนำน้ำหวานจากเกสรดอกไม้บินไปตอม ซึ่งเป็นน้ำหวานจากธรรมชาติแล้วใช้กระบวนการตามธรรมชาติ

น้ำผึ้งเดือน 5 นับว่าเป็นสุดยอดของน้ำผึ้งที่ดี เพราะน้ำผึ้งเดือน 5 นี้ เป็นยอดน้ำผึ้งที่มีความหวานมากที่สุด เป็นยอดของน้ำผึ้งจริงๆ ความหวานของน้ำผึ้งเดือน 5 นี้ เกิดจากน้ำผึ้งทั้งหลายไปดูดเอาน้ำหวานจากเกสรดอกไม้มานานาพันธุ้มาจากป่าดงพงไพร หรือตามสถานที่ต่างๆ เดือน 5 ของเรานั้นคนไทยทั้งหลายทราบกันคืออยู่แล้วว่าตรงกับอากาศที่ร้อนจัดไม่มีสายฝนโปรยปรายลงมาแม้แต่สักหยดเดียวมาปนเปื้อนน้ำผึ้งอันแสนบริสุทธิ์ น้ำผึ้งเดือน 5 จึงเป็นน้ำผึ้งที่มีผู้นิยมเอามาใช้ประโยชน์กันมากด้วยเหตุที่เป็นน้ำผึ้งบริสุทธิ์ แตกต่างจากน้ำผึ้งที่เกิดในหน้าฝนหรือหน้าหนาว

น้ำผึ้งมี 2 ชนิด คือ น้ำผึ้งป่าและน้ำผึ้งเลี้ยง ดังนี้

ลักษณะของน้ำผึ้งป่า เมื่อใส่ไว้ในขวด ตั้ทิ้งไว้ซักพัก จะพบว่ามิเกสรดอกไม้ลอยอยู่ด้านบนซึ่งเป็นลักษณะตามธรรมชาติของน้ำผึ้งป่า เนื่องจากผึ้งมีอาหารคือ เกสรดอกไม้อย่างสมบูรณ์หรือที่เรียกว่า “ง้วน” ในบางครั้งพบว่าน้ำผึ้งป่าเกิดการตกผลึก ซึ่งการตกผลึกนั้นเป็นผลมาจากชนิดของสารให้ความหวานและสัดส่วนของน้ำหรือความชื้นในน้ำผึ้งดอกไม้ป่าตามธรรมชาติ มีปริมาณไม่เท่ากัน ซึ่งจะพบมากในดอกลิ้นจี่และในพืชตระกูลส้มลูกเช่นต้นสาบเสือ ดอกทานตะวัน ซึ่งน้ำผึ้งจากพืชตระกูลส้มลูกนี้จะมีบีจัยหลายอย่างทำให้ตกผลึกได้ง่ายกว่า เมื่อเทียบกับน้ำผึ้งที่ได้รับจากไม้ยืนต้นเช่น ไม้ป่า ลำไย ,เงาะ, ทุเรียน ซึ่งจะไม่พบการตกผลึกซึ่งเป็นลักษณะตามธรรมชาติที่ไม่สามารถควบคุมได้

สรรพคุณของน้ำผึ้ง

- ช่วยดีท็อกซ์ร่างกาย สามารถช่วยดีท็อกซ์ร่างกายได้ โดยน้ำผึ้งมีแบคทีเรียชนิดดีทั้ง
- โพรไบโอติกส์ และแลคโตบาซิลัส ช่วยให้ลำไส้แข็งแรง และสามารถขับถ่ายได้ดีขึ้น
- ช่วยบรรเทาอาการหวัดและเจ็บคอ เพราะน้ำผึ้งมีคุณสมบัติช่วยฆ่าเชื้อได้ด้วย
- ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด และลดน้ำตาลในเลือดได้
- ช่วยรักษาแผล และสมานแผลให้แผลหายเร็วขึ้น
- ช่วยในเรื่องการผ่อนคลาย ช่วยบรรเทาอาการนอนไม่หลับ



3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นุชนนตรี ตาเย๊ะ(2561) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากผักน้ำเบตง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนการผลิตชาจากผักน้ำเบตงเพื่อศึกษาวิธีการชงชาจากผักน้ำเบตง เพื่อศึกษาลักษณะทางคุณภาพทางกายภาพและเคมีของใบชาและน้ำชาจากผักเบตงได้จัดทำแบบสอบถามจำนวน 30 คน โดยทดสอบคุณลักษณะทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความฝาด และความชอบรวม ผลวิจัยพบว่าวิธีการที่ผลิตชาที่ดีที่สุดและได้รับความนิยมมากที่สุด คือชาที่ไม่ผ่านการคั่ว ผ่านการอบลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 1 ชั่วโมง จากกรรมวิธีการผลิต

นายวรเชษฐและคณะ(2562) ได้จัดทำโครงการสหกิจเรื่อง ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้งมีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณขยะจำพวกผลไม้และดอกไม้ นำกลับมาทำเป็นชาในรูปแบบใหม่ เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรที่เหลืออยู่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุดและเพื่อศึกษาวิธีการทำชาผลไม้อบแห้งและชากุหลาบอ่อน โดยเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง ที่เป็นประชากรในเขตบางแคและกลุ่มตัวอย่างบุคคลทั่วไปผู้อาศัยใน ซอยกาญจนาภิเษก008 จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาผลไม้และชาดอกไม้แห้ง พบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงจำนวน14คนคิดเป็นร้อยละ60.90 มีอายุระหว่าง40ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ52.20มีรายได้ไม่เกิน10,000บาท มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ43.50มีอาชีพรับจ้างทั่วไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ56.50 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการชาผลไม้และชาดอกไม้แห้ง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 3.82

เกศดาพร วงษ์ซิ้ม (2563) ได้ทำวิจัยเรื่อง การทำชาสมุนไพรจากย่านางแดงด้วยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ร่วมกับ โซลาร์เซลล์ เพื่อเป็นการส่งเสริมผลิตและบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ส่งผลต่อสุขภาพและเพื่อศึกษาสมบัติของใบย่านางแดงอบแห้งที่ได้ ผลวิจัยสรุปได้ว่า ใบย่านางแดงมีความชื้นเริ่มต้น56.7เปอร์เซ็นต์ มาตรฐานเปียก หรือ 127.27 เปอร์เซ็นต์คือมาตรฐานแห้ง การอบแห้งใบย่านางแดงด้วยเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์ใช้เวลาประมาณ60นาที การทำแห้งใบย่านางแดงโดยวิธีตากแดดใช้เวลาประมาณ90นาที ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับ โซลาร์เซลล์คือ25.3% และใบย่านางแดงเป็นพืชที่มีศักยภาพในการนำมาผลิตเป็นชาสมุนไพรและสามารถนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายได้

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานโครงการ

การจัดทำโครงเรื่อง “ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)” มีการจัดทำเพื่อพัฒนาให้เป็นเมนูเครื่องดื่มเย็นชาฟิวชั่น เพื่อผ่อนคลายในฤดูร้อน เป็นชาทางเลือกให้แก่ผู้ทาน ให้รู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย โดยการนำ ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey) และ โมร็อกโกโกมินต์ (Morocconmint) ผสมกับใบมินต์สด ที่เป็นของเหลือทิ้งของโรงแรม

ผู้จัดจึงจัดทำโครงการ “ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)” ขึ้นมา โดยสามารถแสดงถึงขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงานดังนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น

- | | |
|--|---------------|
| 1) ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey) | 2.5 กรัม |
| 2) โมร็อกโกโกมินต์ (Morocconmint) | 2.5 กรัม |
| 3) ใบมินต์ (Fresh Mint leaves) | 3 กรัม |
| 4) น้ำผึ้ง (Honey) | 5 มิลลิลิตร |
| 5) น้ำร้อน (Hot Water) | 500 มิลลิลิตร |



รูปที่ 4.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2 อุปกรณ์ในการทำชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

- 1) กาน้ำชา
- 2) แก้วตวง
- 3) แก้ว
- 4) ช้อน



รูปที่ 4.2 อุปกรณ์ในการทำชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น
ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.3 ขั้นตอนในการทำชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

- 1) นำ ชาเฟรนช์เอิร์ล เกรย์ (French earl grey จำนวน 2.5 กรัม,ชาโมร็อกโกโกมินต์ (Moroccommint) 2.5 กรัมและใบมินต์สด (Fresh Mint leaves) 6 ใบ นำใส่ในที่กรองชา



รูปที่ 4.3 การนำวัตถุดิบใส่ในที่กรองชา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

2) เติมน้ำร้อนใส่ลงไป 500 มิลลิลิตร เทให้โดนถุงน้ำชาและใบมินต์



รูปที่ 4.4 เติมน้ำร้อนใส่ในกาน้ำชา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

3) ใช้ช้อนกดใบมินต์ให้ลงไปแช่ร่วมกับใบชา



รูปที่ 4.5 เติมน้ำใส่ในกาน้ำชา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4) ปิดฝาแช่ใบชาและใบมินต์ทิ้งไว้ 5-6 นาที



รูปที่ 4.6 แช่ใบชาทิ้งไว้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

5) ใส่แป้ง 5 มิลลิกรัมผสมกับน้ำร้อนจากนั้นคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.7 เทแป้งใส่ลงในช้อนตวง

ที่มา:ผู้จัด (2567)

6) เทน้ำร้อนเล็กน้อย ลงไปผสมกับน้ำแป้งจากนั้นคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.8 เทน้ำร้อนผสมให้เข้ากับน้ำแป้ง

ที่มา:ผู้จัด (2567)

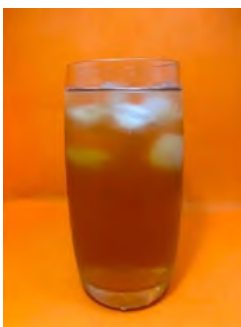
7) นำน้ำชาเทลงในถ้วยตวงที่ผสมน้ำแป้ง



รูปที่ 4.9 เทน้ำชาผสมกับน้ำแป้ง

ที่มา:ผู้จัด (2567)

8) ขั้นตอนสุดท้ายใส่น้ำแข็งนำน้ำชาที่ผสมน้ำผึ้งแล้วเทใส่แก้ว



รูปที่ 4.10 ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น
ที่มา:ผู้จัด (2567)

4.4 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น แสดงตามตารางที่ 4.1

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา (บาท)/หน่วย	ต้นทุน (บาท)
ชาเฟรนช์เอิร์ลเกรย์ (French earl gray)	50 กรัม	1090.00 บาท/1000 กรัม	272.05
โมร็อกโกมินต์ (Morocconmint)	50 กรัม	1090.00 บาท/1000 กรัม	272.05
ใบมินต์สด (Fresh Mint Leaves)	250 กรัม	10.00 บาท/1000 กรัม	2.5
น้ำผึ้ง (Honey)	500 กรัม	190.00 บาท/1000 กรัม	95.00
รวม			641.00

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

จากตารางที่ 4.1 พบว่างบประมาณการจัดทำ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) จำนวน 1 สูตรจะได้ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น แก้วขนาด 370 มิลลิลิตร เฉลี่ยต้นทุนแล้วอยู่ที่ 21.04 บาท/แก้ว ถ้าโรงแรมขายแก้วละ 390 บาท จะได้กำไร 368.06 บาท/แก้ว

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น

ผู้จัดได้ทำการทดลอง ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) ขึ้นมาให้พนักงานในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล (Mandarin Oriental Bangkok) ทดลองดื่ม โดยใช้แบบสอบถามเพื่อปรับปรุงแก้ไข พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น และเพื่อศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 คน ทางผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมายตามลำดับ ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	11	36.67
หญิง	19	63.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม ด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.33 และเพศชายคิดเป็นร้อยละ 36.67 จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งหมด 30 คน

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ช่วงอายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 18 ปี	2	6.67
19 – 24 ปี	13	43.33
25 – 30 ปี	8	26.67
31 – 34 ปี	4	13.33
มากกว่า 35 ปี	3	10.00
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 19 - 24 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 25 - 30 ปี คิด

เป็นร้อยละ 26.67 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุระหว่าง 31- 34 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.33 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุมากกว่า 35 ปีคิดเป็นร้อยละ 10.00 และรองลงมาคือผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปีคิดเป็นร้อยละ 6.67

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองดื่ม ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

ใช้ค่าสถิติร้อยละและค่าเฉลี่ยในการคำนวณความพึงพอใจ โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในแบบสอบถามความพึงพอใจโดยใช้ Scale 5 ระดับ หรือเรียกว่าค่าวัดเจตคติตามเทคนิคของลิเคิร์ต หรือแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ของลิเคิร์ต สเกลกำหนดค่าแปรความหมายได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความพึงพอใจ
4.21 - 5.00	พึงพอใจมากที่สุด
3.41 - 4.20	พึงพอใจมาก
2.61 - 3.40	พึงพอใจปานกลาง
1.81 - 2.60	พึงพอใจน้อย
1.00 - 1.80	พึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต
ที่มา: www.thaiall.com

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของ ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
เครื่องดื่มมีสีสีน้ำตาลสวยงาม	3.70	0.95	พึงพอใจมาก
เครื่องดื่มมีรสชาติถูกปาก	3.93	0.91	พึงพอใจมาก
เครื่องดื่มมีความหอม	4.23	0.77	พึงพอใจมากที่สุด
เครื่องดื่มดีต่อสุขภาพ	4.30	0.75	พึงพอใจมากที่สุด
รูปแบบเครื่องดื่มมีความน่าสนใจ	3.87	0.90	พึงพอใจมาก
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	4.01	0.86	พึงพอใจมาก

ตารางที่ 4.5 ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความพึงพอใจที่มาต่อโครงการ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) โดยการทำแบบสอบถามทางออนไลน์ ทั้งหมด 30 คนสามารถสรุปผลได้ดังนี้ ในด้านเครื่องดื่มดีต่อสุขภาพมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.30 ด้านเครื่องดื่มมีความหอม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23 ด้าน เครื่องดื่มรสชาติถูกปาก มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.93 ด้านรูปแบบเครื่องดื่มมีความน่าสนใจ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.87 และสุดท้ายด้านเครื่องดื่มมีสีต้นสวยงาม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.70 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดอยู่ใน ระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.01



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ (Mandarin Oriental Bangkok) จึงได้คิดค้นเครื่องดื่มทางเลือกที่ช่วยเพิ่มรายได้จากของเหลือใช้กลับมาให้เกิดประโยชน์และช่วยขยายฐานลูกค้าให้แก่สถานประกอบการ จึงได้เป็น ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea) โดยมีการปรับปรุงพัฒนาสูตรทั้งหมด 2 ครั้ง โดยมีการเพิ่มส่วนผสมเข้าไปคือใบมินต์ เพื่อให้เครื่องดื่มมีความหอมและให้ความสดชื่นมากขึ้น จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรจากการตอบแบบสอบถามพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และความพึงใจจากพนักงานอาหารและเครื่องดื่มที่ได้ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดเห็นต่อเครื่องดื่ม ว่าสามารถสร้างความแตกต่างจากชาร้อนแบบเดิม มีรสกลมกล่อม หวานและไม่ขม และยังได้หอมจากใบมินต์สด สามารถเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายในฤดูร้อนและยังได้รสชาติความหวานที่ลงตัวจากน้ำผึ้งและใบมินต์สด

การทำโครงการชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น สามารถช่วยโรงแรมลดขยะเหลือทิ้งหรือเกิด Food Waste นำของเหลือทิ้งมาคิดใช้ให้เกิดประโยชน์ควบคู่กับการสร้างรายได้ให้กับองค์กร และขยายฐานลูกค้าให้กับองค์กร ซึ่งยังพบว่าชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น ที่นำใบมินต์สดมาทำเป็นชาเพื่อเพิ่มความหอม ผ่อนคลาย ยังสามารถขยายฐานลูกค้าได้ถึงกลุ่มคนชอบชาฟิวชั่นอีกด้วย โดยงบประมาณการทำชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น จำนวน 1 แก้ว เฉลี่ยต้นทุนแล้วอยู่ที่ 21.04 บาท

จากการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 19 คนคิดเป็นร้อยละ 63.33 มีอายุระหว่าง 19-24 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33 และพบว่าความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.01 ค่าเบี่ยงเบนเท่า 0.84

5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป

- 1) เพิ่มรูปแบบการนำเสนอของชาฟิวชั่นเพื่อสุขภาพ เช่น ชาเพื่อสุขภาพแบบขวด เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- 2) เลือกใช้วัตถุดิบที่มีความแปลกใหม่มากขึ้น เช่น มะระ เสาวยาส ลินจี้

บรรณานุกรม

- กองบรรณาธิการ. (2553). *มะระจีนกสมุนไพรมหัศจรรย์ต้านมะเร็ง*. อินส์พัส.
เกษตรภาพ วงศ์เข้ม. (2563). *การทำชาสมุนไพรมจากใบย่านางแดงด้วยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์*.
(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
จิตรรา ก่อนันทเกียรติ. (2536). *ความรู้เรื่องจีนจากผู้เฒ่า*. สำนักพิมพ์ดอกหญ้า.
เดชาศิริภัทร. (2536). *ชา เครื่องดื่มจากรากเหงาวัฒนธรรมตะวันออก*. หมอชาวบ้าน.
<https://www.doctor.or.th/article/detail/3314>
- นรินทร์ ท้าวแก่นจันทร์และคณะ. (2560). *วิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรมจากฝาง*. (รายงาน
วิจัย). มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
นุชนทร ตาเย้. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาจากฝักน้ำบตง*. (รายงานวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
นพพร ภาสะพงศ์. (2544). *ระบำชา*. สำนักพิมพ์ศรีสรา.
ปาริชาติ สว่างแก้ว. (2557). *วิจัยเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์แปรรูปจากน้ำผึ้งของฟาร์มเทพภักดี*
จังหวัดลพบุรี. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยนเรศวร.
พิชญาดา เจริญจิต. (2562). *9 เครื่องดื่มสมุนไพรมเพื่อสุขภาพ*. Tecnology chaoban.
https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_125963
- ภาณุพรรณ. (2544). *สมุนไพรมบำรุงโลหิต บำรุงกำลัง บำรุงร่างกาย*. น้ำฝน
ภาณุพรรณ. (2545). *ฝัก น้ำฝน*
ว. AS&US>OSIN>N>N> A&U>P a i° OA>N H¹ A i° & "ชาผลไม้และดอกไม้อบแห้ง"
3 H I A N J I A C I 3 4
- ศิรินันท์ ถนัดคำ. (2548). *การพัฒนาชุดการเรียนรู้เรื่องการศึกษาพืชสมุนไพรมจากใบสาระแหน่*
จากภูมิปัญญาท้องถิ่นจากบ้านช่อระกาตำบลนาฝายอำเภอเมืองชัยภูมิจังหวัดชัยภูมิ.
คลังข้อมูลการวิจัยเกษตรไทย.
<https://tarr.arda.or.th/preview/item/fLLjFdKJ8nF9KBdfnYGwr?keyword=พืชสมุนไพรม>
- สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (2563). *คู่มือการผลิตชา*. สุวรรณการพิมพ์.
https://issuu.com/imu-mfu/docs/tea_production_guide
- Mandarin Oriental Bangkok. (2556). *ข้อมูลและรูปภาพต่างๆในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ*.
<https://www.mandarinoriental.com/en/>



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงานภายในโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ
(Mandarin Oriental Bangkok)



เบิกผ้าปู, Napkins ที่แผนก Laundry
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



พับNapkinsเพื่อเตรียมเปิดห้องอาหาร
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



ปูโต๊ะ วางดอกไม้,เมนูและป้ายจองเพื่อเตรียมอำนวยความสะดวกให้แก่แขก
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



จัดเตรียมแยม ซ้อนแยม รวมถึงตรวจเช็คความเรียบร้อย
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



ยกอาหารลงรถและเช็คความเรียบร้อยอีกครั้ง
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



เสิร์ฟอาหารให้แก่แขก
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



เป็นรันเนอร์ ห้องอาหาร Ciao Terrazza
เตรียมอุปกรณ์ ช้อนส้อม มีด เช็ความเรียบร้อยก่อนออกอาหาร
ที่มา:ผู้จัดทำ(2567)



ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชัน

เครื่องดื่มชาเพื่อผ่อนคลาย

คำชี้แจง แบบสอบถามเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับชั้น ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ชาย หญิง

2. ช่วงอายุ ต่ำกว่า18ปี 19-24ปี 25-30ปี 31-34ปี

มากกว่า35ปี

ตอนที่ 2 ประเมินระดับความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ชาพาริเซียนฟิวชัน เครื่องดื่มชาเพื่อผ่อนคลาย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมายที่ท่านต้องการเลือก ตามความเป็นจริง หรือใกล้เคียงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก , 3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด

เกณฑ์การประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
3.เครื่องดื่มมีสีสันทสวยงาม					
4.เครื่องดื่มมีรสชาติถูกปาก					
5.เครื่องดื่มมีกลิ่นความหอม					
6.เครื่องดื่มดีต่อสุขภาพ					
7.รูปแบบเครื่องดื่มมีความน่าสนใจ					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....
.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษา

จากการทดลองชิม ซาฟารีเชียนมินต์ฟิวชั่น พนักงานที่ปรึกษาได้มีความเห็นว่า ซามีรสชาติดี สดชื่นและมีกลิ่นหอม เป็นเมนูที่น่าสนใจและเป็นแนวทางให้ลูกค้า ได้ดื่มเครื่องดื่มเมนูใหม่ๆ และสามารถนำเอาของที่ไม่ใช้แล้วนำมาใช้ให้เกิดเป็นเมนูรูปแบบใหม่ และทำให้โรงแรมเพิ่มรายได้จากของที่เหลือใช้





ภาคผนวก ง
อาจารย์ที่ปรึกษานิเทศงานสหกิจศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษานิเทศงานสหกิจศึกษา
วันที่ 28 มีนาคม 2567 เวลา 13:00 น.



การนิเทศของอาจารย์ที่ปรึกษา



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นางสาวนลัทพร ชูชีพ
รหัสนักศึกษา : 6304400037
ภาควิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ที่อยู่ปัจจุบัน : 999/829 ซอยหมู่บ้านเศรษฐกิจ31 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160
ชื่อผลงาน : ชาพาริเซียนมินต์ฟิวชั่น (Parisian Mint Fusion Tea)



(<https://drive.google.com>)

รายงานการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา
ชาพารีเซียนมินต์ฟิวชั่น
Parisian Mint Fusion Tea

โดย

นางสาวนลัทพร ชูชีพ 6304400037

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมगत้องเกี่ยวข้องและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566