



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



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



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



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

หัวข้อโครงการ : ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

รายชื่อผู้จัดทำ : นาย ธีรภัทร์ เปรมภักดี 6304400064

ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการ กับการทำงานภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาควิชาการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2566



คณะกรรมการสอบโครงการ

Vorakarn

อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ)

Phy.P.

พนักงานที่ปรึกษา

(นาย ภาคพล รุ่งทิวา)

จวรัตน์ ๑๗

กรรมการกลาง

(อาจารย์จวรัตน์ ศรีปาน)

.....

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิปะวัฒน์นะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 4 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมมารท่องเที่ยวและการบริการ

ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ

ตามที่ นายธีรภัทร์ เปรมภักดี นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมมารท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึง 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ในแผนก Food and Beverage ตำแหน่ง พนักงานเสิร์ฟ ณ โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 และได้รับมอบหมายจากอาจารย์ที่ปรึกษา ให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว นายธีรภัทร์ เปรมภักดี จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ผู้จัดทำ

นาย ธีรภัทร์ เปรมภักดี

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมมารท่องเที่ยวและการบริการ

ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิติกรรมประกาศ
(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในตำแหน่ง Food and Beverage Service ณ โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม 2562 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ผู้จัดทำ ได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากจาก โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 ที่ให้โอกาสผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นาย ฤคพล รุ่งทิวา Supervisor
2. ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ อาจารย์ที่ปรึกษา
3. อาจารย์ยุวริน ศรีปาน คณะกรรมการ

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานสหกิจครั้งนี้ให้เสร็จสมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรมเพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานนี้ผิดพลาดประการใดผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

ผู้จัดทำ

นาย ธีรภัทร์ เปรมภักดี

วันที่ 11 เดือน กันยายน พ.ศ. 2567

ชื่อโครงการงาน	: ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นายธีรภัทร์ เปรมภักดี
อาจารย์ที่ปรึกษา	: ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: อดสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปี การศึกษา	: 3/2566

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ 2) เมนูเครื่องดื่มเป็นตัวเลือกให้ลูกค้า และสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบที่ต้องนำไปทิ้งแบบไร้ประโยชน์ ซึ่งนำมาสร้างรายได้เพิ่มแทนให้กับโรงแรม 3) เพื่อลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบอาหารให้ลดน้อยลง ผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงปัญหาในแต่ละวันมีผลไม้ที่เหลือจากการประกอบอาหารหลายประเภทแต่ในจำนวนนี้มีวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเป็นจำนวนมากคือ ส้ม มะนาว สับปะรด และผลไม้เหลืออีกหลายอย่างซึ่งจะถูกนำไปทิ้งโดยไม่ก่อให้เกิดประโยชน์เป็นการสูญเสียด้านค่าใช้จ่ายของโรงแรม ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำ ผลไม้เหล่านั้น นำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้งโดยการนำมาเป็นเครื่องดื่มที่ชื่อว่าค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ผู้จัดทำจึงได้มีการแจกแบบสอบถามให้กับลูกค้าเป็นจำนวน 10 ชุด โดยผลประเมินที่ได้อยู่ในระดับพึงพอใจมากคิดเป็นร้อยละ 4.37 การทำเครื่องดื่มตัวนี้ช่วยให้ลดปริมาณขยะจากผลไม้เพิ่มเมนูเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรมและเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่แก่ลูกค้า

คำสำคัญ: whiskey sour, ผลไม้, เครื่องดื่ม

Project Title : Whiskey Sour 3 Agile Jeed
Credits : 5 Credits
By : Mr. Teerapat Peampagdee
Advisor : Dr. Vorakarn Chalermchaikit
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic Year : 3/2023

Abstract

The cooperative education project: had The objectives: 1) To increase the value of raw materials; 2) To offer an additional beverage option to customers and create added value from ingredients that would otherwise be discarded; and 3) To reduce food waste from leftover ingredients in the kitchen. The student recognized that each day, a significant amount of fruit was leftover from food preparation, particularly highly perishable items such as oranges, limes, pineapples, and other fruits, which are often discarded. This leads to unnecessary costs for the hotel. Therefore, the student came up with the idea of repurposing these leftover fruits to create a new beverage called the "Whiskey Sour 3 Agile Jeed."

To assess the results of this project, the student distributed 10 sets of questionnaires to customers. The feedback showed a high level of satisfaction, with an average of 4.37 out of 5. This beverage not only reduces fruit waste, but also adds to the hotel's drink menu, offering customers a new and unique option.

Keywords: whiskey sour, fruit, beverage

 Co-op Advisor
Approved by 

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร / และวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)	4
2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ใช้ในการทำโครงการ	4
2.3 วัตถุดิบในการทำค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)	6
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	16
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	16
3.2 แผนภูมิการจัดองค์กรและการบริหารโรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20	18
3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	19
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	35

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.5 ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	36
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	36
3.7 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน	37
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	39
4.1 รายละเอียดการทำโครงการ	39
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	39
4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	40
4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	40
4.5 วิธีการทำเครื่องดื่ม	41
4.6 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม	46
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม	47
4.8 ข้อเสนอแนะ	54
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	56
5.1 สรุปผลการศึกษา	56
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	57
บรรณานุกรม	60
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	63
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงาน	68
ประวัติผู้จัดทำ	74

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	37
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมของเครื่องดื่ม	40
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)	46
ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)	47
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	47
ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเชื้อชาติ	48
ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	48
ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจ ที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)	53

สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์	49
รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ	50
รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อภาชนะและ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม	50
รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อกลิ่นของเครื่องดื่ม	51
รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อสีส้มของเครื่องดื่ม	52
รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อราคาของเครื่องดื่ม	52



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 วิสกี้	4
รูปที่ 2.2 สับปะรด	7
รูปที่ 2.3 มะนาว	9
รูปที่ 2.3 ส้ม	10
รูปที่ 2.4 น้ำเชื่อม (Monin Syrup)	13
รูปที่ 2.5 ไข่ขาว	13
รูปที่ 3.1 โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20	16
รูปที่ 3.2 โลโก้โรงแรม	16
รูปที่ 3.3 แผนที่โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20	17
รูปที่ 3.4 แผนภูมิองค์กรการบริหาร Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20	18
รูปที่ 3.4 ห้อง Deluxe Guest room	19
รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe	20
รูปที่ 3.6 ห้อง Deluxe With Bathtub	20
รูปที่ 3.7 ห้อง Deluxe With Bathtub	21
รูปที่ 3.8 ห้อง Deluxe With Bathtub	21
รูปที่ 3.9 ห้อง Deluxe With Bathtub	22
รูปที่ 3.10 ห้อง Deluxe Guest room สำหรับผู้พิการ	23
รูปที่ 3.11 ห้อง Deluxe With Bathtub	24
รูปที่ 3.12 ห้อง Deluxe With Bathtub	24

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.13 ห้อง Deluxe Double Bathtub	25
รูปที่ 3.14 ห้อง Deluxe Double Bathtub	25
รูปที่ 3.15 ห้อง Studio	26
รูปที่ 3.16 ห้อง Studio Suite With Bathtub	27
รูปที่ 3.17 ห้อง Studio Suite With Bathtub	27
รูปที่ 3.18 ห้อง Studio Suite With Bathtub 2 เตียง	28
รูปที่ 3.19 ห้อง Studio Suite With Bathtub 2 เตียง	28
รูปที่ 3.20 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน	29
รูปที่ 3.21 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน	29
รูปที่ 3.22 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน	30
รูปที่ 3.23 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน	30
รูปที่ 3.24 ห้อง Courtyard Meeting Room	31
รูปที่ 3.25 ห้อง Panorama Room	31
รูปที่ 3.26 ห้อง Board Room	32
รูปที่ 3.27 Cool It	32
รูปที่ 3.28 Twenty and One	33
รูปที่ 3.29 Reap Factory	33
รูปที่ 3.30 ห้องออกกำลังกาย	34
รูปที่ 3.31 Pool Bar	34

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.32 รูปนักศึกษาฝึกงาน	35
รูปที่ 3.33 พนักงานที่ปรึกษา	36
รูปที่ 4.1 เหน้ามะนาวลงในกระบอกเชคเกอร์	41
รูปที่ 4.2 เหน้าส้ปประสงลงในกระบอกเชคเกอร์	41
รูปที่ 4.3 เหน้าส้มลงในกระบอกเชคเกอร์	42
รูปที่ 4.4 เทวีสก้ลงในกระบอกเชคเกอร์	42
รูปที่ 4.5 ไข่ขาว	43
รูปที่ 4.6 เทไข่ขาวที่ได้มาจากการแยกไข่แดงออก	43
รูปที่ 4.7 เหน้าเชื่อมลงในกระบอกเชคเกอร์	43
รูปที่ 4.8 เขย่าส่วนผสมให้เข้ากัน	44
รูปที่ 4.9 เทส่วนผสมทั้งหมดใส่แก้วมีน้ำแข็งที่เตรียมไว้	44
รูปที่ 4.10 เทค็อกเทลใส่แก้ว Martini Glass	45
รูปที่ 4.11 เทค็อกเทลใส่แก้ว Martini Glass	45
รูปที่ 4.10 ตกแต่งด้วยส้มฝานอบแห้ง	45
รูปที่ 4.10 ตกแต่งด้วยส้มฝานอบแห้ง	45

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ผู้จัดทำปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในแผนก Food and Beverage ห้องอาหาร Reap Factory ณ โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 โดยภายในห้องอาหารจะให้บริการตลอดทั้ง อาหารตะวันตก และอาหารเอเชียที่หลากหลาย รวมถึงอาหารไทย Classic ยอดนิยม เช่น ผัดไทย และมีเสิร์ฟเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ ค็อกเทล และประเภทแอลกอฮอล์ประเภทอื่นๆ เปิดเวลา 6.00 น. – 22.00 ช่วงเช้า Breakfast เป็นอาหารแบบ บุฟเฟต์ ให้ลูกค้าสามารถเลือกตักอาหารไปรับประทานที่โต๊ะได้เลย ช่วงกลางวันจะเป็นอาหารที่เป็น Lunch มีเซตเมนู Set Menu อาหารไทย อิตาลีเลียน Japan Set Lunch และมีรายการอาหารแบบ À La Carte ให้แขกสามารถเลือกสั่งรับประทานได้เองตามความต้องการ ช่วงอาหาร Dinner จะมีเซตอาหารที่ขายคู่พร้อมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ นอกจากนี้ร้านยังมีร้านขายเครื่องดื่มเป็นบาร์สำหรับแขกที่ต้องการดื่มเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ มีทั้งเครื่องดื่ม Smoothie กาแฟ ร้อนและเย็นให้แขกสามารถรับประทานได้ตามความสะดวก โดยบาร์ของโรงแรมมี 2 ที่คือ Twenty and One และ Pool Bar ไว้ให้บริการแขกที่มาใช้บริการสระว่ายน้ำของโรงแรม

เนื่องจากการไปฝึกงานที่โรงแรมทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าลูกค้าส่วนใหญ่จะชอบเหลือเศษอาหารไว้แล้วต้องนำไปทิ้งรวมไปถึงทางครัวเองก็ตามที่เลือกใช้วัตถุดิบเพียงบางส่วนของวัตถุดิบนั้นแล้วต้องนำไปทิ้งจำนวนที่เยอะมากแล้วเศษอาหารส่วนใหญ่ที่ทิ้งนั้นก็จะเป็นนำไปป้อนแล้วนำไปให้หมูของทางโรงแรม ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ามีเศษอาหารบางอย่างที่สามารถนำมาต่อยอดทำกำไรต่อได้อาทิผลไม้ที่ลูกค้าชอบเหลือไว้ รวมถึงทางครัวเองที่มีวัตถุดิบเหลือใช้แล้วจำเป็นต้องนำไปทิ้งเสียมูลค่า เช่น สับปะรด มะนาว ส้ม กล้วย อะโวคาโด มะละกอ มังคุด ผู้จัดทำจึงเลยมีความคิดที่อยากจะนำเศษผลไม้มาต่อยอดเป็นเครื่องดื่ม ค็อกเทลให้เป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าและเป็นรายได้เพิ่มให้กับโรงแรม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ

1.2.2 มีเมนูเครื่องดื่มเป็นตัวเลือกให้ลูกค้า และสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบที่ต้องนำไปทิ้งแบบไร้ประโยชน์ ซึ่งนำมาสร้างรายได้เพิ่มแทนให้กับโรงแรม

1.2.3 เพื่อลดการทิ้งเศษอาหารที่เหลือจากการประกอบอาหารให้ลดน้อยลง

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20

1.3.2 ขอบเขตประชากร

สุ่มเลือกลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรมจำนวน 10 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

การทำโครงการสหกิจศึกษาระดับนี้ผู้จัดทำได้ดำเนินการ ในระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ 2567 –วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ 2567

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ทางโรงแรมได้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่เหลือใช้

1.4.2 ได้มีการคิดค้นเมนูเครื่องดื่มใหม่ให้กับทางโรงแรม Whiskey Sour 3 Agile Jeed และทางลูกค้าได้รับประทานให้เกิดความหลากหลายในรสชาติ

1.4.3 ลดการเหลือทิ้งเศษอาหาร

1.4.4 สามารถนำเครื่องดื่มมาเพิ่มในเมนู ค็อกเทลได้

บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร / และวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาทำโครงการเรื่อง ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ณ โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 ผู้จัดทำได้นำผลไม้ที่เหลือใช้จากการทำอาหารและเครื่องดื่ม และเหลือทิ้งจากครัวมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่โดยมีการปรึกษาจากพนักงานที่ปรึกษาศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูล และแนวคิดทฤษฎีดังต่อไปนี้

2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail History)

2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ใช้ในการทำโครงการ

2.2.1 Scotch Whisky

2.2.2 American Whiskey

2.2.3 Irish Whiskey

2.2.4 Canadian Whisky

2.2.5 Welsh Whisky

2.2.6 Japanese Whisky

2.3 วัตถุดิบในการทำค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

2.3.1 สับปะรด

2.3.2 มะนาว

2.3.3 ส้ม

2.3.4 น้ำเชื่อม

2.3.5 ไข่ขาว

2.1 ประวัติเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

ค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มชนิดหนึ่ง ใช้เหล้าชนิดต่างๆผสมเข้าด้วยกัน ใส่น้ำแข็ง แล้วเขย่า และอาจใส่น้ำผลไม้หรือชิ้นผลไม้เพื่อเพิ่มสีหรือรสให้แปลกๆออกไปนิยมดื่มก่อนอาหาร

คำว่าค็อกเทล (Cocktail) แปลว่า หางชนไก่ หรือ (Cocktails) นั้นมาจากภาษาฝรั่งเศสว่า **Coquetel** ซึ่งหมายถึงเหล้าผสมแต่อันที่จริงนั้นคือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมอยู่ด้วยอย่างน้อย 1 ชนิด และอาจจะมีเครื่องดื่มที่ใช้ในการผสมเช่น น้ำเชื่อม กาแฟ น้ำผลไม้และเครื่องดื่มชนิดอื่นๆ แตกต่างกันไปตามความชอบของแต่ละบุคคลและคนในท้องถิ่น

ในประวัติของค็อกเทล (Cocktail) ถึงแม้จะไม่มีใครทราบว่าเป็นจริงแล้วผู้คิดค้นสูตรคนแรกคือใครแต่ก็มีประวัติ อยู่มากมายในการคิดค้นสูตรขึ้นมาในอดีตเกิดขึ้นจากหญิงสาวที่เปิดร้านบาร์แห่งหนึ่งในนิวยอร์ก หญิงสาวเจ้าของร้านได้ใช้หางชนไก่ตัวผู้มาประดับ ตกแต่งบนแก้ว และจึงเป็นที่นิยมมากจึงพูดติดปากกันว่า ค็อกเทล (Cocktail) คำว่าค็อกเทล (Cocktail) เป็นที่รู้จักกันมาอย่างยาวนานแล้วไม่ว่า จะเกิดจากการนำแอลกอฮอล์ (Alcohol) ผสมกับเครื่องดื่ม หรือ น้ำ เหล้า มาผสมกับน้ำผลไม้

2.2 ชนิดของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม

2.2.1 วิสกี้ Whisky



รูปที่ 2.1 วิสกี้

ที่มา : <https://liqinfo.com/23/วิสกี้-whiskey-คืออะไร-ประเภท/>

วิสกี้ (อังกฤษแบบสก๊อต Whisky อังกฤษแบบไอริช Whiskey) หมายถึงเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หลายชนิด ที่กลั่นจากธัญพืชซึ่งหมักเอาไว้ แล้วเก็บรักษาไว้ในถังไม้ (ปกติจะเป็นถังไม้โอ๊ก) เป็นเวลานานหลายปี ยกเว้นวิสกี้ที่ทำจากข้าวโพดในสหรัฐอเมริกาที่ไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาดังกล่าว ธัญพืชที่ใช้ทำวิสกี้มีทั้ง ข้าวบาร์เลย์ ข้าวมอลต์ ข้าวไรย์ ข้าวสาลี และข้าวโพด เป็นต้น ต้นกำเนิดของวิสกี้ นักประวัติศาสตร์ยังไม่สามารถพิสูจน์ได้เลยว่ามาจากประเทศสกอตแลนด์, ไอร์แลนด์ หรือ ตะวันออกกลาง

2.2.1.1 ประเภทของวิสกี้ Whisky มี 6 ประเภทได้แก่

1) Scotch Whisky

ผลิตจากประเทศสกอตแลนด์ เป็นวิสกี้ที่นิยมดื่มกันมากที่สุด เป็นวิสกี้ที่ผลิตจากประเทศสกอตแลนด์ตามกฎหมายของประเทศอังกฤษ ซึ่งจะมีลักษณะ และกลิ่นรสเฉพาะตัวจากน้ำที่ใช้ในการผลิตประเภท และจำนวนของมอลต์ที่ใช้ นอกจากนี้มอลต์ที่ใช้ในการผลิตจะต้องนำมาอบให้แห้งด้วยถ่านฟิต (Peat) เพื่อทำให้มีกลิ่นและรสชาติของควันไฟ หลังจากการกลั่นด้วย สก๊อตวิสกี้จึงเป็นวิสกี้ที่ได้รับความนิยมมากเป็นอันดับหนึ่ง สก๊อตวิสกี้มีการผลิตทั้งชนิดที่เป็นสก๊อตมอลต์วิสกี้ (Scotch Malt Whisky) ที่ได้จากการกลั่นหลังการหมักมอลต์ที่อบแห้งด้วยถ่านฟิต และกลั่นให้มีแอลกอฮอล์ประมาณ 60-70 ดีกรี ซึ่งเป็นวิสกี้ที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดและราคาแพงที่สุด

2) American Whiskey

ผลิตจากสหรัฐอเมริกา สามารถแยกเป็น เช่น Bourbon Whiskey, Rye Whiskey วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศสหรัฐอเมริกา ส่วนใหญ่จะใช้เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลีข้าวไรย์ ข้าวโพด (Maize) เป็นวัตถุดิบในการผลิต กลั่นให้ได้แอลกอฮอล์ประมาณ 80 ดีกรี และเก็บบ่มไว้ในถังไม้โอ๊กองไฟเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 2 ปี จึงมีกลิ่นหอมและความเข้มข้นมาก อเมริกันวิสกี้ที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมเป็นวิสกี้ที่ผลิตจากรัฐเคนตักกี (Kentucky) ซึ่งเรียกว่าเบอร์เบน (Bourbon) ตามชื่อเมืองในรัฐที่มีการผลิตเป็นครั้งแรก เบอร์เบนที่ผลิตในรัฐนี้จะใช้กระบวนการหมักที่เรียกว่า ซาวแมช (Sourmash) โดยการเติมยีสต์ที่เก็บไว้จากการหมักครั้งก่อนๆในถังหมัก ยีสต์จะเจริญและทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีกลิ่นและรสชาติที่ดี

3) Irish Whiskey

ผลิตจากประเทศไอร์แลนด์ เป็นวิสกี้ที่ผลิตจากประเทศไอร์แลนด์ (Ireland) โดยใช้

เมล็ดข้าวหลายชนิด เช่น มอลต์ ข้าวสาลี ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวไรย์เก็บบ่มไม่ต่ำกว่า 3 ปี เป็นวิสกี้ที่มีรสชาติอ่อน มีกลิ่นรสเข้มข้นมาก

4) Canadian Whisky

ผลิตจากประเทศแคนาดา เป็นวิสกี้ที่ผลิตจากประเทศแคนาดา โดยใช้ข้าวโพด ข้าวไรย์ และมอลต์ เป็นวัตถุดิบกลั่นให้ได้แอลกอฮอล์ประมาณ 80-90 ดีกรี และเก็บไว้ในถังไม้โอ๊กสีขาว เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 3 ปี

5) Welsh Whisky

ผลิตจากประเทศเวลส์ เป็นเหล้าที่ทำจากมอลต์ ธัญพืช และน้ำ ซึ่งผลิตในเวลส์ปัจจุบัน มีวิสกี้เวลส์อยู่ 2 ประเภท ได้แก่มอลต์วิสกี้และเกรนวิสกี้วิสกี้ถูกกลั่นในเวลส์มาตั้งแต่ยุคกลาง แต่การผลิตก็ลดลงในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ในช่วงทศวรรษ 1990 มีความพยายามที่จะฟื้นคืนการปฏิบัตินี้ ส่งผลให้มีการก่อตั้งโรงกลั่นวิสกี้แห่งแรกของเวลส์ในรอบกว่าร้อยปี

6) Japanese Whisky

ผลิตจากประเทศญี่ปุ่น เริ่มต้นจากซาทากะ ทาเคสึรุ กลับมาจากสกอตแลนด์ที่ซึ่งเขาได้เรียนรู้เทคนิคการกลั่น ชิจิโระ โทริอิ จากโคะโตะบุกิยะซึ่งต่อมาได้กลายเป็นซันโทริได้ว่าจ้างมาซา ทากะเพื่อสร้างโรงกลั่นวิสกี้แห่งแรกของญี่ปุ่นเพื่อผลิตวิสกี้สำหรับชาวญี่ปุ่น วิสกี้ญี่ปุ่นประสบความสำเร็จและเป็นเหล้าที่ได้รับความสนใจจากคนเกือบทั้งประเทศ มาตลอดจนทำให้เมื่อปีค.ศ. 2003 เหล้ายามาซากิที่อายุ 12 ปี ได้รับรางวัลเหรียญทองในงาน ISC (International Spirits Challenge) แรงกระตุ้นยังคงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง เมื่อวิสกี้ยามาซากิที่ผลิตโดยซันโทริได้รับรางวัลวิสกี้ระดับโลกจากนิตยสาร Jim Murray's Whisky Bible 2015

2.3 วัตถุดิบในการทำค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

2.3.1 สับปะรด

สับปะรดเป็นผลไม้ที่มีขนาดลำต้นเตี้ย จัดอยู่ในผลไม้เขตร้อน มีต้นกำเนิดมาจากประเทศอเมริกาใต้ความโดดเด่นของสับปะรดนั้นมีสีเหลืองเขียวรสชาติหวานอมเปรี้ยวฉ่ำน้ำ รสชาติแตกต่างกันออกไปตามสายพันธุ์และวิธีการเพาะปลูก



รูปที่ 2.2 สับปะรด

ที่มา : <https://www.disthai.com/17049593/สับปะรด>

2.3.1.1 สายพันธุ์สับปะรดโดยสายพันธุ์ที่นิยมกัน ได้แก่

1) สับปะรดพันธุ์ภูแล

เป็นพันธุ์ที่ได้รับความนิยมมากเนื่องจากรสชาติมีความกรอบหอมอร่อยผลขนาดเล็กวางขายทั่วไปตามท้องตลาด

2) สับปะรดพันธุ์ศรีราชา

มีขนาดใหญ่กว่าสับปะรดพันธุ์อื่นๆ เนื้อมีความฉ่ำกว่าเป็นพิเศษนิยมนำไปแปรรูป เป็นสับปะรดกระป๋อง

3) สับปะรดพันธุ์อินทรชิต เป็นพันธุ์ที่เก่าแก่ที่สุดในประเทศไทยรู้จักกันมาตั้งแต่กรุงศรีอยุธยา รสชาติไม่ค่อย หวาน ผลเล็ก

4) พันธุ์ขาว

มีใบสีเขียวอมเหลืองหรือเขียวใบไม้ทรงพุ่มเตี้ยใบแคบและสั้นกว่า พันธุ์อินทรชิต ขอบใบมีหนามโค้งงอเข้าสู่ปลายใบ โคนกลีบดอกสีม่วงอ่อน ปลายกลีบสีม่วงอมชมพูเนื้อผลสี เหลืองทอง รสหวานอ่อน

5) พันธุ์ภูเก็ท หรือ พันธุ์สวี

นิยมปลูกทางภาคใต้ใบมีแถบสีแดงที่ตอนกลางใบ กลีบดอกสีม่วงอ่อน ผลเล็ก เปลือก

หนาเนื้อสีเหลืองเข้ม หวานกรอบ

6) พันธุ์นางแล หรือ พันธุ์น้ำผึ้ง

นิยมปลูกในจังหวัดเชียงรายผลกลม ตาขุน เปลือกบาง เนื้อสีเหลืองเข้ม และมีรสหวานจัด

7) พันธุ์ตราดสีทอง

ลักษณะเด่นภายนอกคือขอบใบที่ต้น และขอบใบที่जूผลมีหนามสั้นๆ แหลมคม ทรงโค้งสีน้ำตาลแดงผลเป็นรูปทรงกระบอกผิวเปลือกเมื่อแก่สุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเข้ม หรือ เหลืองส้ม ตาใหญ่ร่องตาลึกเปลือกหนาตาลึก ทนทานต่อการขนย้าย

8) พันธุ์ห้วยมุ่นลับประดห้วยมุ่น

ลับประดพันธุ์ปัตตาเวียมีคุณลักษณะแตกต่างไปจากพันธุ์ดั้งเดิมโดยเฉพาะ รสชาติหวานอร่อย เนื้อหนานุ่ม ตาตัน เนื้อมีสีเหลืองอมน้ำผึ้งรสชาติหวานฉ่ำ ตาไม่ลึกทำให้มีส่วนของเนื้อมากผลค่อนข้างเล็กรับประทานแล้วไม่ระคายคอ

9) พันธุ์เพชรบุรี

ผลย่อยติดกันไม่แน่น แกะออกมารับประทานได้โดยไม่ต้องปอกเปลือกแกนผลรับประทานได้รสหวานอมเปรี้ยว

2.3.1.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) อุดมไปด้วยวิตามินซี สารเบต้าแคโรทีน และเส้นใยมาก
- 2) ช่วยสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ทำหน้าที่ช่วยย่อยอาหาร ช่วยให้เลือดลมไหลเวียนได้ดี และ ป้องกันการเกิดมะเร็ง
- 3) ช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง
- 4) แก้อ่อนกระสับกระส่ายกระหายน้ำ
- 5) ช่วยขับปัสสาวะ

2.3.2 มะนาว



รูปที่ 2.3 มะนาว

ที่มา : <https://www.sanook.com/health/2381/>

มะนาว เป็นพืชชนิดหนึ่ง ผลมีรสเปรี้ยว จัดอยู่ในสกุลส้ม (Citrus) ผลสีเขียว เมื่อสุกจัดจะเป็นสีเหลือง เปลือกบาง ภายในมีเนื้อแบ่งเป็นกลีบ ชุ่มน้ำมาก นับเป็นพืชที่มีคุณค่า นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรส นอกจากนี้ยังถือว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์ด้วย ผลมะนาวโดยทั่วไปมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4 – 4.5 เซนติเมตร ต้นมะนาวเป็นไม้พุ่มเตี้ย สูงเต็มที่ราว 5 เมตร ก้านมีหนามเล็กน้อย มักมีใบดก ใบยาวรีขนาดเล็กน้อย คล้ายใบส้ม ส่วนดอกสีขาวอมเหลือง ปกติจะมีดอกผลตลอดทั้งปี แต่ในช่วงหน้าแล้ง จะออกผลน้อย และมีน้ำน้อย

มะนาวเป็นพืชพื้นเมืองในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้คนในภูมิภาคนี้รู้จัก และใช้ประโยชน์จากมะนาวมาช้านาน น้ำมะนาวนอกจากใช้ปรุงรสเปรี้ยวในอาหารหลายประเภทแล้ว ยังนำมาใช้เป็นเครื่องดื่ม ผสมเกลือ และน้ำตาล เป็นน้ำมะนาว ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศทั่วโลกนอกจากนี้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์บางชนิดยังนิยมฝานมะนาวเป็นชิ้นบางๆเสียบไว้กับขอบแก้ว เพื่อใช้แต่งรส

2.3.2.1 สายพันธุ์มะนาวโดยสายพันธุ์ที่นิยมกัน ได้แก่

1) มะนาวไซ้ ผลกลม หัวท้ายยาว มีสีอ่อนคล้ายไซ้เปิด ขนาด 2-3 เซนติเมตร เปลือกบาง

2. มะนาวแป้น ผลใหญ่ ค่อนข้างกลมแป้น เปลือกบาง มีน้ำมาก นิยมใช้บริโภค

มากกว่าพันธุ์อื่น ๆ ในเชิงพาณิชย์จะปลูก มะนาวพันธุ์แป้นรำไพ พันธุ์แป้นรำไพ 2 พันธุ์เป็นดกพิเศษ สามารถบังคับให้ออกฤดูแล้งได้ง่าย

3) มะนาวหนัง ผลอ่อนกลมยาวหัวท้ายแหลม เมื่อโตเต็มทีผลจะมีลักษณะกลมค่อนข้างยาว มีเปลือกหนา ทำให้เก็บรักษาผลได้นาน

4) มะนาวทราย ทรงพุ่มสวยใช้เป็นไม้ประดับ ให้ผลตลอดปีแต่ไม่ค่อยนิยมบริโภค เพราะน้ำมีรสขมเจือปน

2.3.2.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

มะนาวเป็นผลไม้ที่มีกรดอินทรีย์หลายชนิด เช่น กรดซิตริก กรดมาลิก วิตามินซี จากน้ำมะนาว ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากผิวมะนาว มีวิตามินเอและซี ทั้งยังมีธาตุแคลเซียมและฟอสฟอรัสสูงกว่าในน้ำมะนาวอีกด้วย มะนาวมีประโยชน์ใช้เป็นยาสมุนไพร ขับเสมหะ แก้ไอ เลือดออกตามไรฟัน เหงือกบวม

2.3.3 ส้ม



รูปที่ 2.3 ส้ม

ที่มา : <https://www.creameryplus.com/content/6597/สารสกัดจากส้มorange-extract->

ส้ม เป็นไม้พุ่มหรือไม้ต้นขนาดเล็กหลายชนิด เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ สกุล Citrus วงศ์ Rutaceae มีด้วยกันนับร้อยชนิด เติบโตกระจายอยู่ทั่วโลก โดยมากจะมีน้ำมันหอมระเหยในใบ ดอก และผล และมีกลิ่นฉุน หากนำไปขึ้นส้อมกับแสงแดด จะเห็นจุดเล็กๆเต็มไปหมด ซึ่งจุดเหล่านั้นก็คือ แหล่งน้ำมันนั่นเอง ส้มหลายชนิดรับประทานได้ ผลมีรสเปรี้ยวหรือหวาน มักจะมีแคลเซียม โปแทสเซียม วิตามินเอ และ วิตามินซี มากเป็นพิเศษ ถ้าผลไม้จำพวกนี้มี มะ อยู่หน้า ต้องตัดคำว่า ส้ม ออก เช่น ส้มมะนาว ส้มมะกรูด เป็น มะนาว มะกรูด

2.3.3.1 สายพันธุ์มะนาวโดยสายพันธุ์ที่นิยมกัน ได้แก่

1) ส้มเกลี้ยง (Sweet Orange: *C. sinensis*)

เป็นไม้ผลขนาดกลาง ต้นสูงประมาณ 5-7 เมตร ทรงพุ่มค่อนข้างทึบ กิ่งก้านแข็งแรง มีหนามขนาดใหญ่ หลังจากปลูกแล้ว 3 ปี จะเริ่มให้ผลผลิต ตั้งแต่เริ่มออกดอกจนถึงดอกบานใช้เวลาประมาณ 20 วัน นับจากดอกบานจนถึงผลแก่ใช้เวลาประมาณ 7.5-8 เดือน

2) ส้มเขียวหวาน (Tangerine: *C. reticulata*)

เป็นไม้ผลขนาดเล็ก ต้นสูงประมาณ 2.5-3 เมตร ทรงพุ่มมีลักษณะแน่นทึบ เริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 3 ปี และให้ผลผลิตไม่ต่ำกว่า 15 ปี ถ้ามีการดูแลรักษาอย่างดี ตั้งแต่เริ่มออกดอกจนถึงดอกบานใช้เวลาประมาณ 20-25 วัน นับจากดอกบานจนถึงผลแก่ใช้เวลาประมาณ 8 เดือน ต้นส้มเขียวหวานที่มีอายุ 10 ปี ให้ผลผลิตประมาณ 150-180 กิโลกรัมต่อต้นต่อปี น้ำหนักเฉลี่ยของผลประมาณ 8 ผลต่อ 1 กิโลกรัม

3) ส้มจุก (Neck Orange: *C. nobilis*)

เป็นไม้ผลขนาดกลาง เริ่มให้ผลผลิตหลังปลูกประมาณ 3 ปี และให้ผลต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 20 ปี ตั้งแต่ออกดอกจนถึงดอกบานใช้เวลาประมาณ 20 วัน นับจากดอกบานจนถึงผลแก่ใช้เวลาประมาณ 8 เดือน ต้นส้มจุกที่มีอายุ 5 ปี จะให้ผลผลิตที่มีน้ำหนักเฉลี่ยของผลประมาณ 5-6 ผลต่อ 1 กิโลกรัม

4) ส้มตรา (ส้มเข็ง) (Acidless Orange: *C. sinensis*)

เป็นไม้ผลทรงพุ่มขนาดเล็ก ต้นสูงประมาณ 2.5-3 เมตร เริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 3 ปี และให้ผลผลิตไม่ต่ำกว่า 10 ปี ตั้งแต่เริ่มออกดอกจนถึงดอกบานใช้เวลาประมาณ 1 เดือน นับจาก

ดอกบานจนถึงผลแก่ใช้เวลาประมาณ 8-9 เดือน ต้นส้มตราที่มีอายุ 5 ปี ให้ผลผลิตประมาณ 50 กิโลกรัมต่อต้นต่อปี น้ำหนักเฉลี่ยของผลประมาณ 6-8 ผลต่อ 1 กิโลกรัม

5) ส้มโอ (Pummelo: *C. grandis* หรือ *C. maxima*)

เป็นไม้ผลทรงพุ่มขนาดกลาง ต้นสูงประมาณ 3-7 เมตร เริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 4 ปี และให้ผลผลิตไม่ต่ำกว่า 15-20 ปี นับจากดอกบานจนถึงผลแก่ใช้เวลาประมาณ 8 เดือน ต้นส้มที่มีอายุ 8 ปี จะให้ผลผลิตประมาณ 80-100 ผลต่อต้นต่อปี

2.3.3.2 คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ

- 1) ผลไม้ช่วยแก้ท้องผูก
- 2) กระตุ้นภูมิคุ้มกันร่างกาย
- 3) ปรับสมดุลระดับน้ำตาลในเลือด
- 4) ช่วยลดความดันโลหิต
- 5) ลดคอเลสเตอรอลในเลือด
- 6) บำรุงหัวใจ
- 7) ลดความเสี่ยงโรคนิวไนไต
- 8) ยับยั้งการเกิดแผลเปื่อย
- 9) ป้องกันมะเร็ง
- 10) ลดความเสี่ยงโรคจอประสาทตาเสื่อม

2.3.4 น้ำเชื่อม

เป็นน้ำที่ได้มาจากการนำน้ำตาลทรายขาวมาผสมกับน้ำร้อนแล้วใช้วิธีการคนให้ ละลาย ทิ้งไว้ให้เย็นตัวและนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำ เครื่องดื่ม สามารถปรุงรสได้ตามต้องการ



รูปที่ 2.4 น้ำเชื่อม (Monin Syrup)

ที่มา : <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/maple-syrup-น้ำเชื่อมแสนแพงจากแคนาดา-a2264>

2.3.5 ไข่ขาว



รูปที่ 2.5 ไข่ขาว

ที่มา : <https://www.sanook.com/health/7161/>

ไข่ขาว ใช้เรียกของเหลวใสในไข่ที่ล้อมรอบไข่แดง ไข่ขาวชั้นนอกส่วนในมีลักษณะใสและโปร่งแสง ล้อมรอบไข่ขาวชั้นนอกส่วนชั้นที่มีลักษณะข้นและหนืดกว่า ลักษณะที่เป็นเมือกของไข่ขาวชั้นเกิดจากคาร์โบไฮเดรตโมเลกุลใหญ่ โดยธรรมชาติ ไข่ขาวมีหน้าที่ปกป้องไข่แดง ช่วยพยุงให้ไข่แดงอยู่คงที่ รองรับแรงกระเทือนไม่ให้ไข่แดงแตกตัว และยังช่วยเสริมอาหารให้ตัวอ่อนที่กำลังเติบโตด้วย

2.3.5.1 ส่วนประกอบของไข่ขาว

ส่วนประกอบหลักของไข่ขาวคือน้ำ และยังประกอบด้วยอัลบูมิน โปรตีนชนิดดีตัวสำคัญในกระแสเลือด (ซึ่งร่างกายสามารถผลิตได้เองโดยธรรมชาติผ่านการทำงานของตับ) โปรตีนชนิดนี้ทำหน้าที่เสริมสร้างภูมิคุ้มกันและซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกาย ทว่าโปรตีนอัลบูมินในไข่ขาวนั้นสูญเสียสภาพได้ง่ายแค้โดนความร้อน

ไข่ขาวมีปริมาณไขมันต่ำมาก และไม่มีคอเลสเตอรอล โปรตีนอัลบูมินในไข่ขาวประกอบด้วย

1) โอแวลบูมิน (Ovalbumin)

พบมากที่สุดในไข่ขาว รวบรวมร้อยละ 54 ของน้ำหนักโปรตีน จัดเป็นฟอสโฟไกลโคโปรตีน (Phosphoglycoprotein) มีโครงสร้างเป็นสายโพลีเปปไทด์ ที่มีหมู่ฟอสเฟตและคาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนประกอบ มีจุดไอโซอิเล็กตริก (Isoelectric point) ที่ pH 4.6 และตกตะกอนที่ pH 4.6-4.8 ทนความร้อนได้ดี

2) โคนัลบูมิน (Conalbumin)

พบรวบรวมร้อยละ 13 ของน้ำหนักโปรตีน มีจุดไอโซอิเล็กตริกที่ pH 6.6 ทนความร้อนได้น้อยกว่า แต่สูญเสียสภาพธรรมชาติได้ดีกว่าโอแวลบูมิน

3) โอโวมิวคอยด์ (Ovomucoid)

พบรวบรวมร้อยละ 1.2 ของน้ำหนักโปรตีน เป็นไกลโคโปรตีนที่มีความเฉพาะเจาะจงกับเอนไซม์ทริปซิน สามารถยับยั้งเอนไซม์ทริปซิน ซึ่งเป็นเอนไซม์โปรตีเอสทำหน้าที่ย่อยโปรตีน โอโวมิวคอยด์มีจุดไอโซอิเล็กตริกที่ pH 3.9-4.3 ในสภาวะที่เป็นกรดจะทนความร้อนได้ดี แต่จะสูญเสียสภาพอย่างรวดเร็วหากอยู่ในสารละลายต่างที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส

4) ไลโซโซม (Lysosome)

พบรวบรวมร้อยละ 3.5 ของน้ำหนักโปรตีน มีจุดไอโซอิเล็กตริกที่ pH 10.7 เป็นเอนไซม์สามารถทำลายผนังเซลล์ของแบคทีเรียที่ปนเปื้อนเข้ามาในฟองไข่ได้ มีสมบัติเป็นสารกันเสีย แต่ถูกทำลายได้ด้วยความร้อนจากการหุงต้ม หรือพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 63.5 องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน 10 นาที

5) โอโวอินฮิบิเตอร์ (Ovoinhibitor)

มีความเฉพาะเจาะจงกับเอนไซม์ทริปซิน ไคโมทริปซิน ซับทิลิซิน และเอนไซม์โปรตีเอสจาก *Aspergillus Oryzae*

6) ซิสตาติน (Cystatin)

หรือสารยับยั้งเอนไซม์ปาเปน มีความเฉพาะเจาะจงต่อเอนไซม์ปาเปน และฟิซิน

2.3.5.2 ส่วนประกอบของไข่ขาว

ประโยชน์ของไข่ขาว

- 1) ช่วยสร้างความแข็งแรงของมวลกล้ามเนื้อ
- 2) ช่วยในการควบคุมน้ำหนัก
- 3) ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน
- 4) เหมาะสำหรับผู้ที่ปัญหาสุขภาพบางอย่าง
- 5) ช่วยในการบำรุงเส้นผมและผิวหนัง



บที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

รูปภาพ 3.2 โลโก้โรงแรม

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.1.2 ที่ตั้งโรงแรม



ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

ที่ตั้ง : 10, 10/3 ซ. สุขุมวิท 20 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110

เบอร์ติดต่อ : 02 127 5900

Website : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 จะแบ่งประเภทห้องพักออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ห้อง ดีลักซ์ (Deluxe) และห้องสตูดิโอสวีท (Studio Suites) และมีห้องสำหรับผู้พิการ แต่ละห้องมีการตกแต่งที่เรียบง่ายซึ่ง คอนเซ็ปต์ ของห้องพักคือ แก่นแท้ของธรรมชาติ เป็นความสะดวกสบายร่วมสมัยแต่ละห้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น โต๊ะทำงาน WiFi ความเร็วสูง เต้าไมโครเวฟ ทีวีจอ LED ตู้เย็น สบู่ ยาสีฟันและผ้าเช็ดตัวให้ในห้องพักสำหรับแขกที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม ในส่วนห้องพักมีจำนวนทั้งหมด 235 ห้อง มีร้านอาหารชื่อว่า Reap Factory ให้บริการอาหารแบบ All-Day Dining มีบริการทั้งอาหารไทย อาหารญี่ปุ่น และอาหารสไตล์ยุโรปให้แขกที่เข้ามาพักได้เลือกหลากหลายเมนู ในส่วนห้อง Meeting มีถึง 3 ห้องด้วยกันไว้รองรับงาน Meeting ในโอกาสต่างๆทั้งการประชุม งานสังสรรค์ งานแต่ง หรือ การจัดงานประชุมทางธุรกิจ พร้อมมีบริการทั้ง WiFi อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง มีพื้นที่และมีทีมงานที่เป็นมืออาชีพจะช่วยจัดการงานประชุมได้อย่างสมบูรณ์แบบ

3.3 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมแบ่งออกเป็นสองตึกประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด 235 ห้องได้แก่

3.3.1 การให้บริการห้องพัก

3.3.1.1 ห้อง Deluxe Guest room

ลักษณะห้องพักพื้นที่ 24ตรม./258ตรม.-27ตรม./291ตรม. สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาคารแพ้ หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB ห้องดีลักซ์ เกซรูม มีขนาด 24ตรม./258ตรม.-27ตรม./291ตรม. เตียงคิงไซส์ สามารถใช้เตียงเสริมได้ ที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มการตกแต่งให้ความสะดวกสบาย สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ ในด้านสิทธิประโยชน์พิเศษ Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาคาร์ทสำหรับการซื้อ ส่วนลดห้องอาหาร



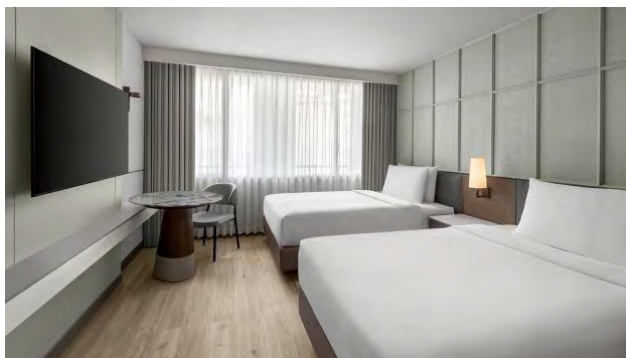
รูปที่ 3.4 ห้อง Deluxe Guest room

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.2 ห้อง Deluxe

ห้องดีลักซ์ 2 เตียงคู่ เตียงและเครื่องนอน รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3คน เตียงคู่ อนุญาตให้ใช้เตียงเสริมได้ 1 เตียง ราคา 1,650.00 บาท อนุญาตให้ใช้เปล/เตียงเสริมได้ ที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่ม ลักษณะห้องพัก 30ตรม/323ตรมฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาคารแพ้ มีพื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB สิ่งอำนวยความสะดวก ภายในห้องน้ำ (ผลิตภัณฑ อาบน้ำ ขนาดพกพา) เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่ง โซฟา แก้วอีโอะเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต้ะทำงาน เขียน

หนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า บริการสำหรับ ห้อง Deluxe โทรศัพท์ คุณสมบัติของ
โทรศัพท์: วอยซ์เมล และลำโพงโทรศัพท์ อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี ช่องหนังพ
รีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ

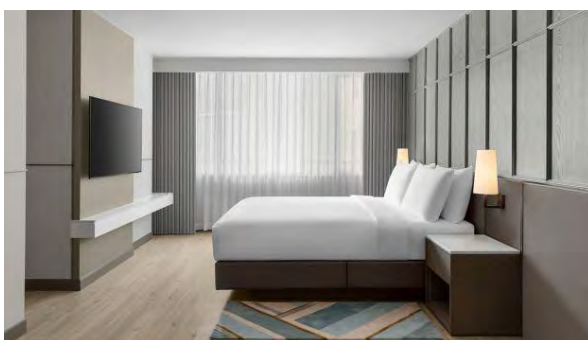


รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.3 ห้อง Deluxe With Bathtub

ห้อง ดีลักซ์พร้อมอ่างอาบน้ำ รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน อนุญาตให้ใช้เตียงเสริมได้ 1
เตียง ราคา 1,650.00 บาท อนุญาตให้ใช้เปลได้ อนุญาตให้ใช้เปล/เตียงเสริมสูงสุด 1 ที่ ที่นอน
Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่ม ลักษณะห้องพัก 27ตรม/291ตรฟ เครื่องปรับอากาศ พื้นที่นั่งเล่น/
รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB มีโซฟา เก้าอี้ไอเวอรี่ไซส์ นาฬิกา
ปลุก โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน เตารีดและโต๊ะรีดผ้า มีบริการ รুমเซอร์วิส มีโทรศัพท์ คุณสมบัติ
ของโทรศัพท์: วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี บริการ ทีวี ช่องหนังพ
รีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ



รูปที่ 3.6 ห้อง Deluxe With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.7 ห้อง Deluxe With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.4 ห้อง Deluxe Guest room วิวเมือง เตียงคิงไซด์



รูปที่ 3.8 ห้อง Deluxe With Bathtub

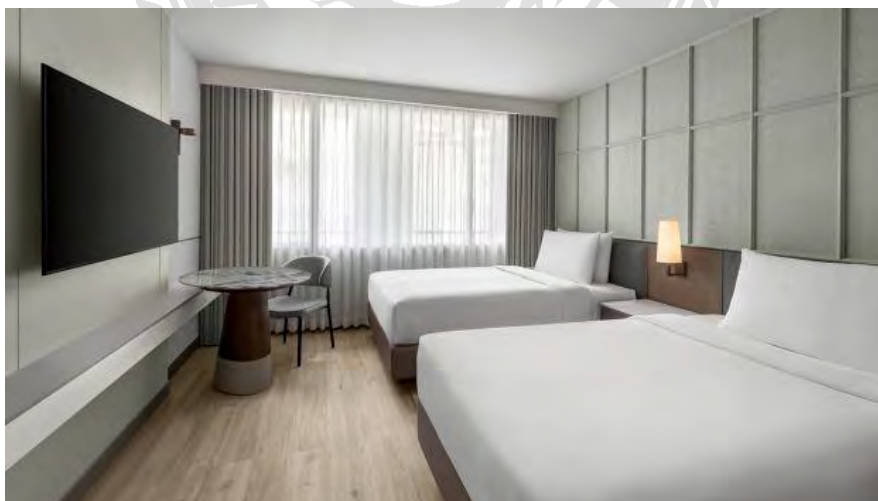
ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

ลักษณะห้องพัก พื้นที่ 27ตรม/291ตรฟ มีเครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 ท่าน เป็นเตียงคิงไซด์ สามารถใช้เตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่ม ราคา 1,650.00 บาท มีสิทธิพิเศษ Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาการ์ทสำหรับการซื้อเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่ง ในห้องจะมี โซฟา เก้าอี้โอเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน พร้อมเก้าอี้เพื่อสุขภาพ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า มีอินเตอร์เน็ตและโทรศัพท์ คุณสมบัติ

ของโทรศัพท์: วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เขามาพัก ใน ส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้ในห้อง

3.3.1.5 ห้อง Deluxe Guest room 2 Double, City view ห้องดีลักซ์ ห้องดับเบิล 2 เตียง, วิวเมือง

ลักษณะห้องพัก พื้นที่ 30ตรม/323ตรฟ มีเครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB มี Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาการ์ท สำหรับการซื้อ รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3คน 2 เตียงคู่ สามารถใช้เตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่ม ราคา 1,650.00 บาท เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งและสิ่งอำนวยความสะดวก โซฟา เก้าอี้โอเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน พร้อมเก้าอี้เพื่อสุขภาพ และปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม มีรูมเซอร์วิสคอยบริการ น้ำขวดฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มีค่าบริการ มีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ โทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์ วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เขามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้ในห้อง



รูปที่ 3.9 ห้อง Deluxe With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

ในส่วนห้องสำหรับผู้พิการจะมีห้องอยู่ 3 แบบ มีรายละเอียดดังนี้

3.3.1.5 ห้อง Deluxe Guest room สำหรับผู้พิการ

ลักษณะห้องพัก 24ตรม./258ตรม.-27ตรม./291ตรม. มีเครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน เตียงคิงไซด์ มีที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ มี Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาคาร์ทฟรี 1 มื้อ เพอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งในห้อง มีโซฟา เก้าอี้ไอเวอร์ ไซส์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โตะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและ โตะรีดผ้า สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องน้ำ (ผลิตภัณฑ์ อาบน้ำ ขนาดพกพา) เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ ในส่วนอาหารและเครื่องดื่ม มีรูมเซอร์วิสคอยบริการ น้ำขวดฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มี ค่าบริการให้ในห้อง มีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์: วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เข้ามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยู ให้ในห้อง สำหรับผู้พิการทางการได้ยินมีระบบแจ้งเตือนภาพและอุปกรณ์แจ้งเตือนที่ประตูและโทรศัพท์ ไว้บริการในห้อง



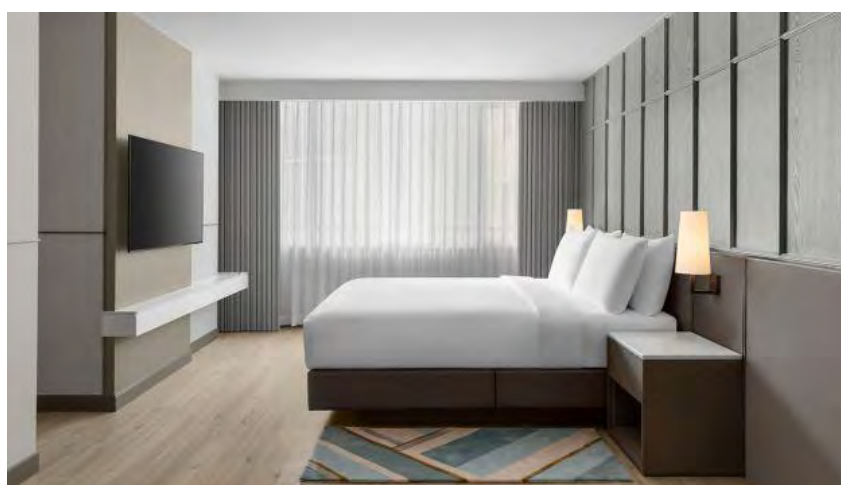
รูปที่ 3.10 ห้อง Deluxe Guest room สำหรับผู้พิการ

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.6 ห้อง Deluxe With Bathtub

ลักษณะห้องพัก มีพื้นที่ 27ตรม./291ตรม. เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ มีพื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน เตียงคิงไซด์ มีที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ มี Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาคาร์ทสำหรับการซื้อ เพอร์นิเจอร์และเครื่อง

ตกแต่งในห้อง มีโซฟา เก้าอี้โอเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต้ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องน้ำ (ผลิตภัณฑ์อาบน้ำ ขนาดพกพา) เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ ในส่วนอาหารและเครื่องดื่ม มีรูมเซอร์วิส คอยบริการ น้ำขวดฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มีค่าบริการให้ในห้อง มีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์ วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เขามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ใ้ในห้อง มีห้องพักสำหรับผู้พิการพร้อมห้องอาบน้ำแบบโรลอิน



รูปที่ 3.11 ห้อง Deluxe With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.12 ห้อง Deluxe With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.7 ห้อง Deluxe Double Bathtub

ลักษณะห้องพัก มีพื้นที่ 27ตรม/291ตรฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน เตียงคู่ มีที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ราคาห้อง 1,650.00 บาท Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาคาร์ทสำหรับแขกที่มาใช้บริการ เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งในห้อง มีโซฟา เก้าอี้โอเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องน้ำ (ผลิตภัณฑ์ อาบน้ำ ขนาดพกพา) เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ มีโทรศัพท์ คุณสมบัติขอโทรศัพท์ วอยซ์เมลคอยบริการให้ มีอินเทอร์เน็ตแบบมีสายแต่ต้องเสียค่าใช้จ่าย มีอินเทอร์เน็ตไร้สายมีค่าใช้จ่าย มีห้องพักสำหรับผู้พิการพร้อมห้องอาบน้ำแบบโรลอิน



รูปที่ 3.13 ห้อง Deluxe Double Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



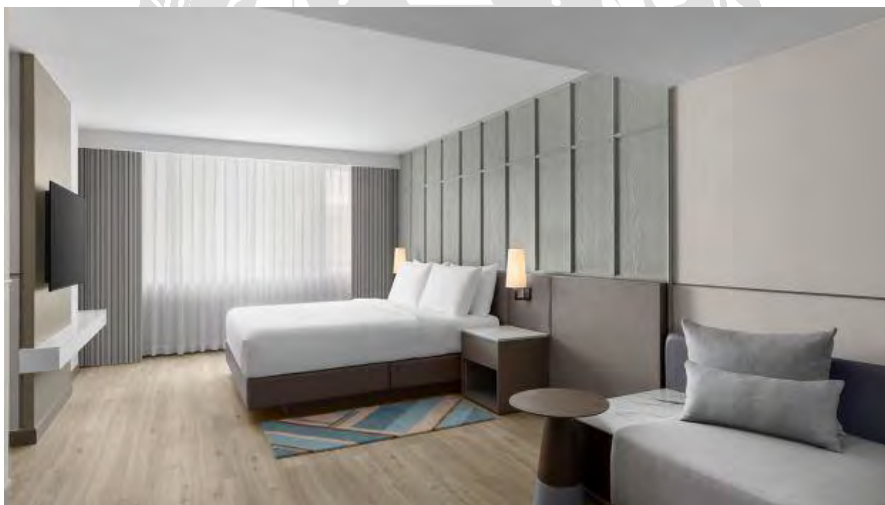
รูปที่ 3.14 ห้อง Deluxe Double Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

สำหรับห้อง Studio และห้อง Suit จะมี 4 แบบ รายละเอียดดังนี้

3.3.1.8 ห้อง Studio

ลักษณะห้องพัก พื้นที่ 40ตรม/430ตรฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน เตียงคู่ มีที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ราคาห้อง 1,650.00 บาท Wi-Fi ความเร็วสูง เมนูแบบอะลาคาร์ทสำหรับการซื้อ เฟอร์นิเจอร์ และเครื่องตกแต่งในห้อง มีโซฟา เก้าอี้ไอเวอร์โซส นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้าสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องน้ำ (ผลิตภัณฑ์ อ่างน้ำ ขนาดพกพา) เครื่องเป่าผม เสื้อคลุม รองเท้าแตะ มีรুমเซอร์วิสคอยบริการ น้ำขวดฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มีค่าบริการให้ในห้องมีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ โทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์ วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เข้ามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้ในห้อง มีห้องพักร่วมสำหรับผู้พิการพร้อมห้องอาบน้ำแบบโรลอิน



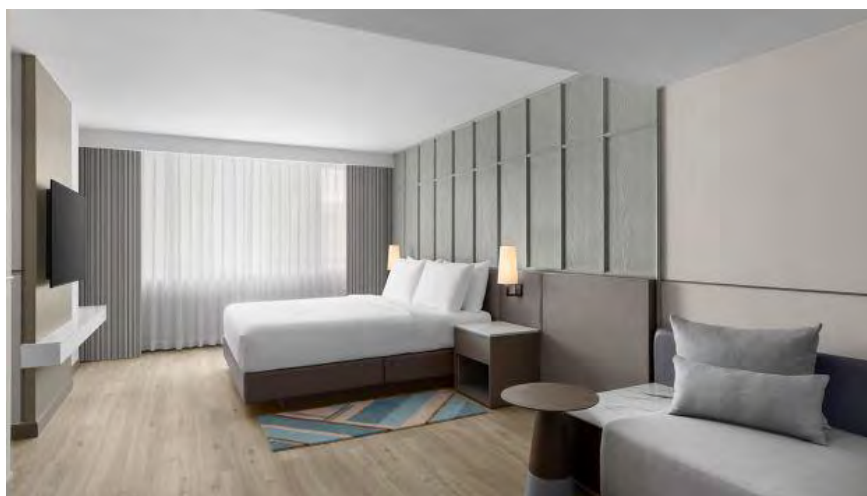
รูปที่ 3.15 ห้อง Studio

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.9 ห้อง Studio Suite With Bathtub

ลักษณะห้องพัก พื้นที่ 40ตรม/430ตรฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 3 คน

เตียงคิงไซดท์ ที่นอน Pillowtop เตี้ยขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียงเสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ราคา 1,650.00 บาท เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่ง โซฟา เก้าอี้โอเวอร์ไซส์ นาฬิกาปลุก โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน เตารีดและโต๊ะรีดผ้า มีเครื่องเป่าผมให้ในห้องน้ำ มีรูมเซอร์วิสคอยให้บริการ มีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ โทรศัพท์คุณสมบัติของโทรศัพท์ วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เขามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังพรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้ในห้อง



รูปที่ 3.16 ห้อง Studio Suite With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.17 ห้อง Studio Suite With Bathtub

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.1.10 ห้อง Studio Suite With Bathtub 2 เตียง

ลักษณะห้องพัก พื้นที่ 32ตรม/344ตรฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาการแพ้ ห้องนี้ ปลอดภัย พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB รองรับผู้ เข้าพักสูงสุด 3 คน 2 เตียงคู่ ที่นอน Pillowtop เตียงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง สามารถขอเตียง เสริมได้ ขอเปลสำหรับเด็กได้ ราคา 1,650.00 บาท เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่ง โซฟา เก้าอี้โอเวอร์ ไชส์ นาฬิกาปลุก โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน เตารีดและโต๊ะรีดผ้า มีรูมเซอร์วิสบริการ น้ำขวด ฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มีค่าบริการในห้อง มีอินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์ โทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์: วอยซ์เมล อินเทอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี สำหรับแขกที่เข้ามาพัก ในส่วนของสื่อ ความบันเทิงมี ช่องหนังฟรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้อินห้อง



รูปที่ 3.18 ห้อง Studio Suite With Bathtub 2 เตียง

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.19 ห้อง Studio Suite With Bathtub 2 เตียง

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

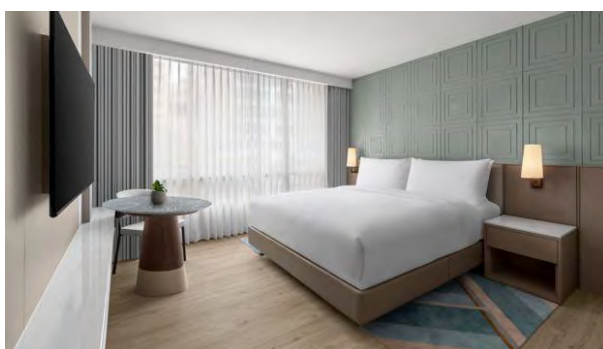
3.3.1.11 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน

ลักษณะห้องพัก มีพื้นที่50ตรม/538ตรฟ เครื่องปรับอากาศ ปราศจากอาคารแพ้ ห้องนี้ปลอดบุหรี่ พื้นที่นั่งเล่น/รับแขก พื้นที่รับประทานอาหาร ห้องนั่งเล่นแยกส่วน ห้องนั่งเล่นและเตียงนอนมีผนักันความเป็นส่วนตัว หน้าต่างกันเสียง ช่องเสียบ USB อ่างน้ำร้อนในห้องน้ำ รองรับผู้เข้าพักสูงสุด 4 ท่าน เติงคิงไซด์ อนุญาตให้ใช้เตียงเสริมได้ 2 เติง ราคา 1,650.00 บาท ที่นอน Pillowtop เติงขนนก และผ้าห่มให้ในห้อง เฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งภายในห้อง โซฟา เก้าอี้ไอเวอรี่ไซด์ นาฬิกาปลุก ตู้เซฟในห้องพัก มีค่าใช้จ่าย โต๊ะนั่ง 4 ที่นั่ง โต๊ะทำงาน เขียนหนังสือ/ทำงาน ปลั๊กไฟ เตารีดและโต๊ะรีดผ้า มีรุมเซอร์วิส น้ำขวดฟรี น้ำร้อน มินิบาร์มีค่าบริการ ไว้สำหรับแขกที่เข้ามาพัก มีอินเตอร์เน็ตและโทรศัพท์ โทรศัพท์ คุณสมบัติของโทรศัพท์ วอยซ์เมล อินเตอร์เน็ตแบบมีสายฟรี อินเตอร์เน็ตไร้สายฟรีสำหรับแขกที่เขามาพัก ในส่วนของสื่อความบันเทิงจะมี ช่องหนังพรีเมียม เคเบิล/ดาวเทียม เคเบิล/ดาวเทียมระหว่างประเทศ วิทยุ ให้ในห้อง ห้องพักประเภทนี้มีห้องพักสำหรับผู้พิการพร้อมห้องอาบน้ำแบบโรลอินให้



รูปที่ 3.20 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.21 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.22 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>



รูปที่ 3.23 ห้อง สวิต 1 ห้องนอน

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.2 การให้บริการด้าน Event การประชุม หรืองานสังสรรค์ต่างๆ

ในส่วนของโรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 มีห้อง Meeting ทั้งหมด 3 ห้อง พร้อม Wi-Fi พร้อมให้เพื่อการนำเสนอที่ราบรื่นดังนี้ ห้อง Courtyard Meeting Room, ห้อง Courtyard Board Room, ห้อง Panorama Room แต่ละห้องมีรายละเอียดดังนี้

3.3.2.1 ห้อง Courtyard Meeting Room



รูปที่ 3.24 ห้อง Courtyard Meeting Room

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

ขนาดพื้นที่ 32.8x24x13.1 เมตร พื้นที่ 861.1 ตร.ฟ. รองรับสูงสุด 60 คน ซึ่งจะมีความแตกต่างตามการจัดงานห้องนี้สามารถรองรับงานได้หลายรูปแบบ งานประชุม, งานแต่งงาน, และงานจัดเลี้ยงต่างๆ ซึ่งเหมาะกับงานที่ต้องการใช้พื้นที่มากและรองรับแขกจำนวนมาก

3.3.2.2 ห้อง Panorama Room

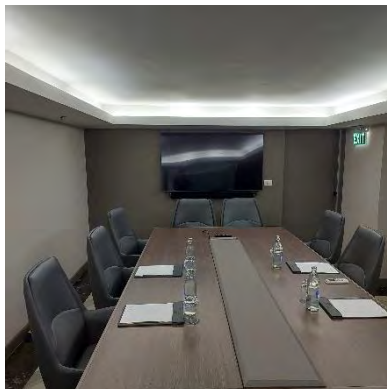
ขนาดพื้นที่ 31.5x22x8.2 เมตร พื้นที่ 861.1 ตร.ฟ. รองรับสูงสุด 50 คน สามารถจัดการประชุมได้หลายรูปแบบ เพราะรองรับการจัดพื้นที่สำหรับงานต่างๆ เช่น การจัดโต๊ะ แบบ Banquet, Theater, Schoolroom or Classroom



รูปที่ 3.25 ห้อง Panorama Room

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.2.3 ห้อง Courtyard Board Room



รูปที่ 3.26 ห้อง Board Room

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ขนาดพื้นที่ 19.7x16.4x7.2 เมตร พื้นที่ 258.3ตร.ฟ. รองรับสูงสุด 10 คน เหมาะกับการประชุมที่มีความเป็นส่วนตัวในระดับองค์กร

3.3.3 การให้บริการด้าน บาร์ และ ห้องอาหาร

ในส่วนของบาร์ ในโรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 มี 2 ที่ได้แก่ Cool It และ ร้าน Twenty and One

3.3.3.1 Cool It



รูปที่ 3.27 Cool It

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

ตั้งอยู่ใกล้สระน้ำของโรงแรมชั้น 7 คอยอำนวยความสะดวกสำหรับแขกที่เข้ามาที่สระน้ำจะสามารถสั่งอาหารที่ Cool It ได้เลย ซึ่งมีทั้งเครื่องดื่ม Cocktail และเครื่องดื่ม Mocktail สำหรับแขกที่มาที่สระน้ำสามารถสั่งไปรับประทานได้เลย เปิดเวลา 10.00 น.- 20.00 น. ทุกวัน

3.3.3.2 Twenty and One

มีบริการเครื่องดื่มต่างๆ Coffee, Soft Drink, Smoothie, Tea, Alcohol Drink, Non Alcohol, Fruit Juice เปิดให้บริการทุกวัน ในส่วนด้านเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะให้บริการในช่วงเย็นพร้อมกับมีโปรโมชันคู่กับอาหารเวลาเปิด 06.00 น.-00.00 น.



รูปที่ 3.28 Twenty and One

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.4 ร้านอาหาร Reap Factory



รูปที่ 3.29 Reap Factory

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

เปิดให้บริการ 06.00 น.-23.00 น. ให้บริการอาหาร ทั้งแบบ Set Menu และเป็นแบบ À La Carte มีบริการอาหารตั้งแต่ อาหารไทย ตะวันตก ญี่ปุ่น

3.3.5 ห้องออกกำลังกาย

เปิดให้บริการทุกวันตลอด 24 ชั่วโมง อุปกรณ์พร้อม จักรยานออกกำลังกาย, ตูม น้ำหนักฟรี, อุปกรณ์ความแข็งแรง, ลู่วิ่งไฟฟ้า, เครื่องยกน้ำหนัก, สิ่งอำนวยความสะดวกที่มี, ห้องล็อกเกอร์, ห้องซาวน่า



รูปที่ 3.30 ห้องออกกำลังกาย

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

3.3.6 สระน้ำ Pool Bar



รูปที่ 3.31 Pool Bar

ที่มา : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20>

เปิดให้บริการทุกวันตลอด วันจันทร์-วันอาทิตย์ 6.00 น.-22.00 น. กลางแจ้ง มีบริการ ผ้าเช็ดตัวให้

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.32 รูปนักศึกษาฝึกงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อ-นามสกุล : นาย ชีรภัทร์ เปรมภักดี
 ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน (Trainee)
 แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
 ส่วนงาน : เซิร์ฟอาหาร Banquet จัดห้องอาหาร บาร์

3.4.1 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ช่วงเช้าบริการแขกที่เข้ามาใช้บริการอาหารเช้า อาหารเช้าเป็นแบบบุฟเฟ่ต์ซึ่งให้แขกสามารถตักอาหารมารับประทานได้เลย ในส่วนนี้ผู้จัดทำมีหน้าที่คอยบริการ กาแฟให้กับแขก เก็บจานจัดโต๊ะอาหารเพื่อรับรองแขกท่านต่อไปที่จะเข้ามาใช้บริการ คอยบริการออร์เดอร์ให้แขกในช่วง Breakfast ในช่วงบ่ายจะจัดโต๊ะให้เป็นแบบ Lunch เพราะ กลางวันที่ร้าน Reap Factory จะให้บริการอาหารแบบ Set Menu และแบบ À La Carte ให้กับแขกที่มาใช้บริการ ในส่วนบาร์จะคอยบริการทั้งเครื่องดื่มทุกชนิด จากการที่ได้ไปฝึกงานในร้านอาหาร Reap Factory เครื่องดื่มที่ได้ทำบ่อยจะเป็น กาแฟ Cappuccino, Latte, Americano, และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่าง เบียร์ ไวน์ Cocktail เครื่องดื่ม Soft Drink ที่ได้บริการให้กับแขกบ่อยที่สุด ช่วงเย็นจะเตรียมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ให้พร้อม เช่น ไวน์ขาว, ไวน์แดง, เบียร์, เบียร์สด ในส่วน Banquet จะดูแลในส่วนห้อง Meeting ต่างๆเมื่อมีงานอย่างงานสังสรรค์ งานประชุม หรืองานแต่งงาน ให้เรียบร้อยเพื่อรองรับแขก

ในส่วนงาน จะดูแลเรื่องการจัดโต๊ะในรูปแบบต่างๆให้เหมาะสมกับงาน เช่นการจัดโต๊ะแบบ Banquet, Conference and Hollow Square, Theater, Schoolroom or Classroom ซึ่งจะแล้วแต่งาน Event ต่างๆ และตามห้อง Meeting ต่างๆ จากนั้นต้องคอยตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆที่ต้องใช้ตามห้องMeeting เช่น Note pad, Flip Chart, กระดาษ Flip Chart, ดินสอ, Closter ให้ครบตามงานและดูในส่วนของโต๊ะและผ้าคลุมโต๊ะ และผ้าคลุมเก้าอี้เพื่ออำนวยความสะดวกต่างๆให้กับแขกในส่วนงาน Room Service จะเป็นการนำอาหารไปจัดในห้องพักของแขกก่อนแขกจะมาถึงเพื่อเป็นการต้อนรับการมาของแขก

3.5 ชื่อตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.33 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ชื่อ- นามสกุล	: ภาคพน รุ่งทิวา
ตำแหน่ง	: Supervisor
แผนก	: อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ส่วนงาน	: Banquet ห้องอาหาร บาร์

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

- ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน 16 สัปดาห์
- ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม ถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2567

3.7 ตารางขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พฤษภาคม 2567	มิถุนายน 2567	กรกฎาคม 2567	สิงหาคม 2567
1. ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและ อาจารย์ที่ปรึกษา	← →			
2. เสนอหัวข้อโครงการ	← →			
3. เริ่มจัดทำโครงการ		← →		
4. ทดลองทำเครื่องดื่ม		← →		
5. ให้พนักงานทดลองชิม			← →	
6 เริ่มขายจริงแก่แขกที่เข้ามาพักใน โรงแรม			← →	
7. สรุปผล			← →	

3.7.1 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา

หาหัวข้อที่น่าสนใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มแล้วปรึกษาที่แผนก และปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

3.7.2 เสนอหัวข้อโครงการ

เสนอหัวข้อที่จะทำโครงการ วัตถุประสงค์ และเป้าหมายในการจัดทำโครงการ

3.7.3 เริ่มจัดทำโครงการ

เริ่มจัดทำโครงการ วางแผนโครงการ และเสนอให้พี่เลี้ยงตรวจ

3.7.4 ทดลองทำเครื่องดื่ม

ออกแบบรูปลักษณ์และรสชาติของเครื่องดื่มให้ตรงตามที่เสนอ โดยให้มีสี รสชาติ และกลิ่นที่
ลงตัว

3.7.5 ให้พนักงานทดลองชิม

ให้พนักงานที่แผนกชิมและช่วยตัดสินใจว่า ควรเพิ่มหรือลดปริมาณส่วนผสมใดบ้าง

3.7.6 เริ่มขายจริงแก่แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

เริ่มเสนอขายให้กับแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

3.7.7.สรุปผล

สรุปผลการดำเนินงานก่อนนำเสนอ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่องค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) โดยมีวัตถุประสงค์คือ การนำผลไม้ที่เหลือใช้มาประยุกต์ให้เป็นเครื่องดื่มชนิดใหม่ที่รับประทานได้จริงและเป็นทางเลือกใหม่ในการตัดสินใจของลูกค้าที่มาใช้บริการ นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มเมนูใหม่ให้กับ ทางโรงแรม ดังนั้นจึงได้มีการศึกษาหาข้อมูลทางการลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งผลการปฏิบัติงานโครงการมีรายละเอียด ดังนี้

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

4.1.1 นำผลไม้ที่เหลือใช้จากครัว มาแปรรูปให้เกิดเป็นเมนูใหม่โดยการนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม เพื่อให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้นในหนึ่งแก้ว

4.1.2 เพื่อความแปลกใหม่ในเมนูนี้จึงใช้ไข่ขาวมาเป็นวัตถุดิบในการทำค็อกเทลเพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ในเมนูมากยิ่งขึ้น

4.1.3 ปรับเปลี่ยนรสชาติให้มีความแปลกใหม่และเพิ่มกลิ่นให้มีกลิ่นหอมของผลไม้ให้มากขึ้น

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

4.2.1 ค้นหาและศึกษาข้อมูลวิธีการทำ ส่วนประกอบ แล้วจึงปรึกษานักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อความเหมาะสมกับหัวข้อโครงการ

4.2.2 ศึกษาหาข้อมูลสายพันธุ์คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของผลไม้ก่อนที่จะนำมาผสมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol)

4.2.3 หาผลไม้มาทำค็อกเทลเพื่อให้ได้กลิ่นและรสชาติออกมาได้ดีที่สุด

4.2.4 ทดลองให้พี่เลี้ยงและพนักงานชิมก่อน และให้พนักงานพี่เลี้ยงช่วยแนะนำในการเพิ่มรสชาติในส่วนไหนบ้าง

4.2.5 จัดตั้งรูปลักษณะของค็อกเทล โดยให้พนักงานที่เป็นพี่เลี้ยงแนะนำตั้งแต่เรื่องแก้วที่ใช้ว่าควรใช้แก้วชนิดไหนให้เหมาะกับค็อกเทล รวมถึงผลไม้ที่นำมาใช้ตกแต่งแก้ว

4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

เครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) มีส่วนผสมดังนี้

ตารางที่4.1 ส่วนผสมของเครื่องดื่ม

ส่วนผสม	ปริมาณ
1. สับปะรด	13 มิลลิลิตร
2. มะนาว	15 มิลลิลิตร
3. ส้ม	10 มิลลิลิตร
4. วิสกี้	30 มิลลิลิตร
5. น้ำเชื่อม	15 มิลลิลิตร
6. ไข่ขาว	70 กรัม
7. น้ำแข็ง	3 มิลลิลิตร
8. ส้มอบแห้ง	1 ชิ้น

4.4 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

4.1.1 จิ๊กเกอร์ (Jigger)

4.1.2 ที่ตักน้ำแข็ง (Ice Scoop)

4.1.3 กระบอบอกเชคเกอร์(Shaker)

4.1.4 ที่กรองน้ำแข็ง (Hawthorne strainer)

4.1.5 แก้ว Martini glass

4.5 วิธีการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

4.5.1 เทน้ำมะนาวลงในกระบอกระเบอเกอร์ 15 มิลลิตร โดยตวงใส่จีกเกอร์ก่อนเทลงในกระบอกระเบอเกอร์



รูปที่ 4.1 เทน้ำมะนาวลงในกระบอกระเบอเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.2 เทน้ำสัประสลงลงในกระบอกระเบอเกอร์ 13 มิลลิตร โดยตวงใส่จีกเกอร์ก่อนเทลงในกระบอกระเบอเกอร์



รูปที่ 4.2 เทน้ำสัประสลงลงในกระบอกระเบอเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.3 เหน้้ำส้มลงในกระบอกเชคเกอร์ 10 มิลลิตร โดยตวงใส่จี้กเกอร์ก่อนเทลงในกระบอกเชคเกอร์



รูปที่ 4.3 เหน้้ำส้มลงในกระบอกเชคเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.4 เทวิสกี้ใส่ลงไปในกระบอกเชคเกอร์ 30 มิลลิตร โดยตวงใส่จี้กเกอร์ก่อนเทลงในกระบอกเชคเกอร์



รูปที่ 4.4 เทวิสกี้ลงในกระบอกเชคเกอร์

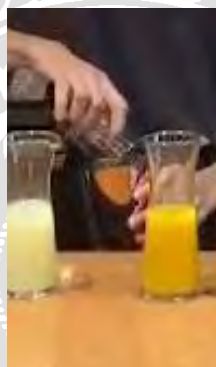
ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.5 เทไขขาวที่ได้มาจากการแยกไขแดงออก 70 กรัม ใส่ลงในกระบอกเชคเกอร์



รูปที่ 4.5 ไขขาว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)



รูปที่ 4.6 เทไขขาวที่ได้มาจากการแยกไขแดงออก

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.6 เทน้ำเชื่อมลงในกระบอกเชคเกอร์ 15 มิลลิลิตร โดยตวงใส่จีกเกอร์ก่อนเทลงในกระบอกเชคเกอร์



รูปที่ 4.7 เทน้ำเชื่อมลงในกระบอกเชคเกอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.7 เมื่อนำวัตถุดิบใส่ในกระบอกเชคเกอร์ทั้งหมดแล้ว จากนั้นปิดฝากระบอกเชคเกอร์แล้ว เขย่าประมาณ 35 วินาที เป็นการเขย่าโดยไม่ต้องใส่น้ำแข็ง



รูปที่ 4.8 เขย่าส่วนผสมให้เข้ากัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.7 ตักน้ำแข็งใส่แก้ว จากนั้นเทส่วนผสมทั้งหมดใส่แก้วมีน้ำแข็งที่เตรียมไว้ โดยใช้ Hawthorne Strainer กรองฟองและเศษน้ำผลไม้ก่อนเทลงแก้วพักไว้ประมาณ 30 วินาที เพื่อให้ค็อกเทลมีความเย็นขึ้นก่อนเตรียมเทลงแก้วค็อกเทลที่เตรียมไว้



รูปที่ 4.9 เทส่วนผสมทั้งหมดใส่แก้วมีน้ำแข็งที่เตรียมไว้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.8 พอได้ความเย็นให้เทค็อกเทลลงในแก้วที่เตรียมไว้ โดยใช้ Hawthorne Strainer กรองน้ำแข็งโดยผู้จัดทำได้ทำการเลือกใช้แก้ว Martini glass ซึ่งเหมาะแก่การทำค็อกเทลในครั้งนี้



รูปที่ 4.10 เทค็อกเทลใส่แก้ว Martini Glass

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.5.9 ตกแต่งด้วยส้มฝานอบแห้งเพื่อความสวยงาม



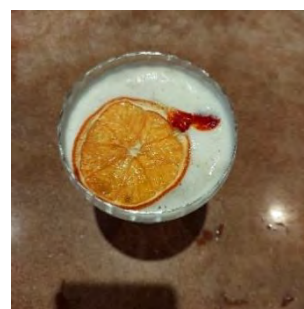
รูปที่ 4.11 เทค็อกเทลใส่แก้ว Martini Glass

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)



รูปที่ 4.10 ตกแต่งด้วยส้มฝานอบแห้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)



รูปที่ 4.10 ตกแต่งด้วยส้มฝานอบแห้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.6 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

4.6.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) จากส่วนผสม ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	รวม
1	น้ำสับปะรด	13 มิลลิลิตร	74 บาท/ 1000ml	0.74 บาท
2	น้ำมะนาว	15 มิลลิลิตร	27บาท / 700ml	0.39 บาท
3	น้ำส้ม	10 มิลลิลิตร	74 บาท / 1000ml	0.74 บาท
4	วิสกี้	30 มิลลิลิตร	990บาท / 770ml	38 บาท
5	น้ำเชื่อม	15 มิลลิลิตร	42บาท / 800ml	0.79 บาท
6	ไข่ไก่	70 กรัม	4 บาท / ฟอง	4 บาท
7	น้ำแข็ง	3 มิลลิลิตร	5 บาท / 1.6 L	0.01 บาท
8	ส้มอบแห้ง	1 ชิ้น	890บาท / 500g	3 บาท
		รวม		47.67 บาท
ราคาขายแก้วละ 250บาท กำไร 202.33บาท คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ 80.93%				

4.6.2 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)
จากการคำนวณต้นทุนในการทำจริงในสถานประกอบการ

ลำดับ	ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	รวม
1	สับปะรด	13 มิลลิลิตร	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
2	มะนาว	15 มิลลิลิตร	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
3	ส้ม	10 มิลลิลิตร	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
4	วิสกี	30 มิลลิลิตร	990 บาท / 770ml	38 บาท
5	น้ำเชื่อม	15 มิลลิลิตร	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
6	ไขไก่	70 กรัม	4 บาท. / ฟอง	4 บาท
7	น้ำแข็ง	3 มิลลิลิตร	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
8	ส้มอบแห้ง	1 ชิ้น	ใช้ของโรงแรม	ใช้ของโรงแรม
		รวม		42 บาท
ราคาขายแก้วละ 250บาท กำไร 208บาท คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ 83.20%				

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงต้นทุนเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

โครงการเรื่อง ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจของรสชาติสีกลิ่น และการตกแต่ง ให้ลูกค้าได้ตอบแบบสอบถามจากการขายในร้านบาร์ Twenty and One ของโรงแรม จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 10 ชุด สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังต่อไปนี้

4.7.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ%
ชาย	6	60
หญิง	4	40
รวม	10	100%

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชาย ร้อยละ 60 เพศหญิงร้อยละ 40

4.7.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเชื้อชาติ

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเชื้อชาติ

เชื้อชาติ	จำนวน	ร้อยละ%
จีน	4	40
ไทย	3	30
ยุโรป	2	20
อเมริกา	1	10
รวม	10	100%

จากตารางที่ 4.7 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้มีส่วนใหญ่เป็นคนจีน คิดเป็นร้อยละ 40 และรองลงมาเป็นคนไทย คิดเป็นร้อยละ 30 และรองลงมาเป็นคนยุโรป คิดเป็นร้อยละ 20 และคนอเมริกาคิดเป็นร้อยละ 10

4.7.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างตามอายุ

ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

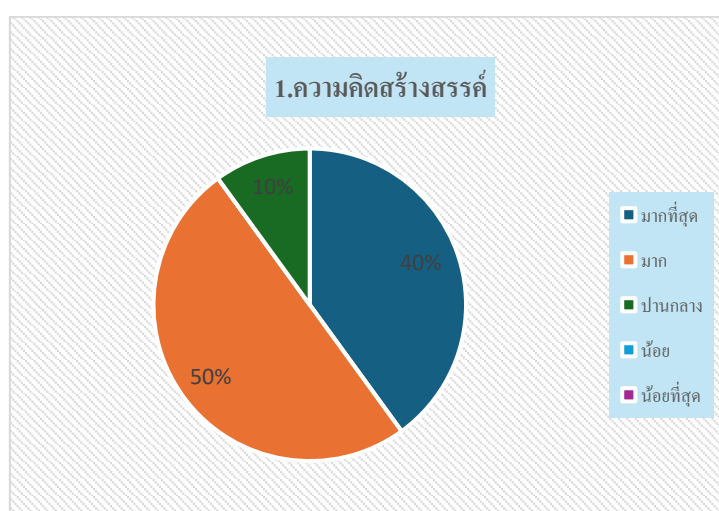
อายุ	จำนวน	ร้อยละ
20-25ปี	-	-
26-30ปี	2	20
30-40ปี	4	40
41ปีขึ้นไป	4	40
รวม	10	100

จากตารางที่ 4.9 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้เป็นผู้ที่มีอายุ 30-40ปี และ 41ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 และผู้ที่มีอายุ 26-30ปี คิดเป็นร้อยละ 20

4.7.4 ความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) มีผลดังนี้

4.7.4.1 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านความคิดสร้างสรรค์มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.11

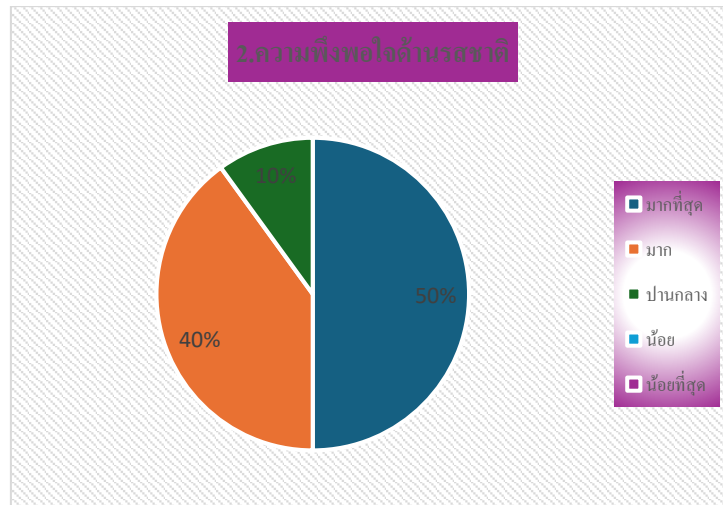


รูปที่ 4.11 ความพึงพอใจต่อความคิดสร้างสรรค์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.7.4.2 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านความหลากหลายของรสชาติมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.12

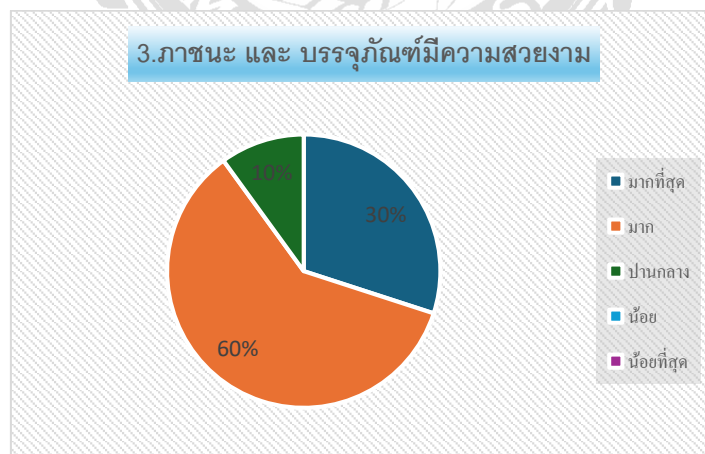


รูปที่ 4.12 ความพึงพอใจต่อความหลากหลายของรสชาติ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.7.4.3 ความพึงพอใจต่อภาชนะและ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจิตต์ (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงามมีความพึงพอใจในระดับ มากคิดเป็นร้อยละ 60 ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.13

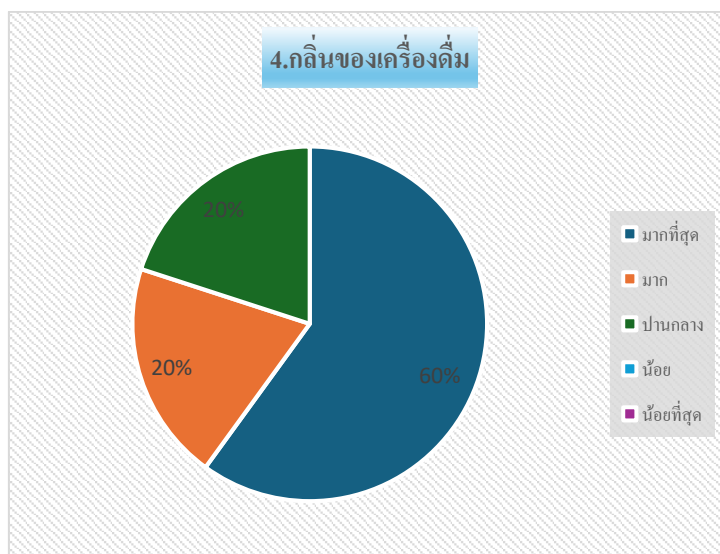


รูปที่ 4.13 ความพึงพอใจต่อภาชนะและ บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.7.4.4 ความพึงพอใจต่อกลิ้นของเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 20 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 20 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.14

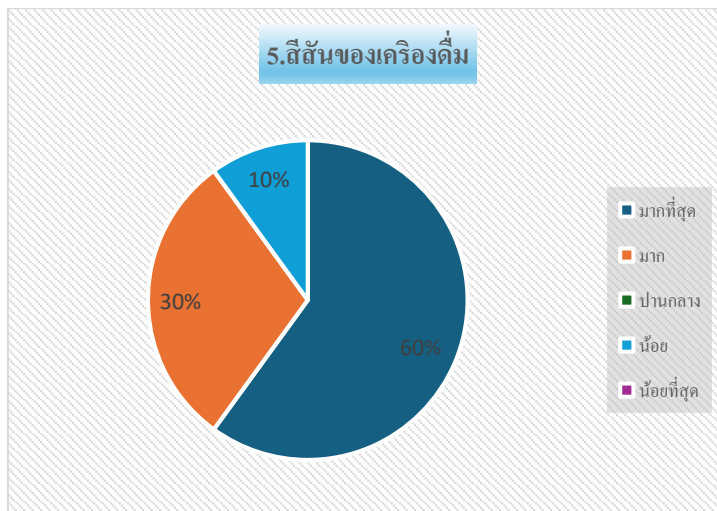


รูปที่ 4.14 ความพึงพอใจต่อกลิ้นของเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.7.4.5 ความพึงพอใจต่อสีส่นของเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านสีส่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 และความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.15

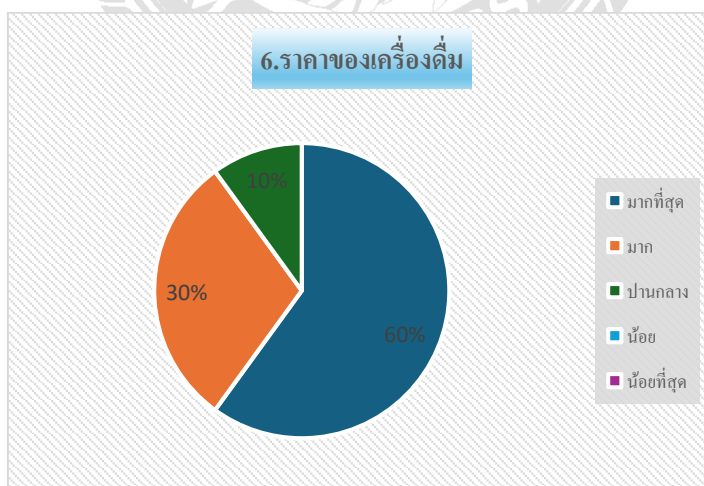


รูปที่ 4.15 ความพึงพอใจต่อสีสันของเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.7.4.6 ความพึงพอใจต่อราคาของเครื่องดื่ม

จากผลการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มคืออกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ในด้านความพึงพอใจต่อราคาของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 ความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 และความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 10 คน ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 ความพึงพอใจต่อราคาของเครื่องดื่ม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ใช้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจเฉลี่ยเพื่อการแปลผลโดยใช้ เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวคิดของเบสท์ (Best, John W.) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 -2.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย \bar{x}	SD	ระดับความพึงพอใจ
1.ความคิดสร้างสรรค์	4.3	0.67	มาก
2.ความพึงพอใจด้านรสชาติ	4.4	0.70	มาก
3.ภาชนะ และ บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม	4.2	0.63	มาก
4.กลิ่นของเครื่องดื่ม	4.4	0.84	มาก
5.สีสันทของเครื่องดื่ม	4.4	0.97	มาก
6.ราคาของเครื่องดื่ม	4.5	0.71	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.37	0.75	มาก

จากตารางที่4.10 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ เครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) แบบสอบถามจากลูกค้าในโรงแรม จำนวน 10 คน ประเด็นความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ด้านความคิดสร้างสรรค์ ตามด้วยความพึงพอใจในด้านรสชาติ ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม กลิ่นของเครื่องดื่ม สีสันทของเครื่องดื่ม และราคาของเครื่องดื่มตามลำดับโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.3, 4.4, 4.2, 4.4, 4.4, 4.5 และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.67, 0.70, 0.63, 0.84, 0.97, 0.71 ของลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรม Courtyard

By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 มีต่อเครื่องดื่มคือค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) และทุกระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 4.37 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

4.8 ข้อเสนอแนะ

4.8.1 ดีค่นุ่มละมุนเหมาะสำหรับสุขภาพสตรี เพิ่มแอลกอฮอล์อีกนิดจะดีมาก

4.8.2 เกลื่อนิดๆ ดีไหมลองดูนะเติมในเครื่องดื่มหรือรอบแก้วก็ได้ ปิดด้วยดอกไม้เพิ่มมูลค่า

4.8.3 ค็อกเทลมักเติมไปด้วยเรื่องราวที่ไม่เคยพูดถึงความคิดสร้างสรรค์ที่เราจำเป็นต้องรู้เกี่ยวกับแรงบันดาลใจและการปรับส่วนผสมของค็อกเทล

4.8.4 การทดสอบเพิ่มเติม

4.8.5 การเพิ่มเครื่องดื่มก็อร่อยดึงดูดใจและดูดีเลย

4.8.6 ฉันคิดว่าการเพิ่มสีส่นเป็นชั้นในค็อกเทลจะดีอย่างมาก

4.8.7 เป็นความพยายามที่ดีจะผสมส่วนผสมที่มีกลิ่นหอมสดชื่นจากมะนาวและส้ม แต่ผู้ปรุงสามารถทำสีชั้นของค็อกเทลและการเปลี่ยนแปลงมากขึ้น

สรุปแบบสอบถามโดยรวม

จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) แบบสอบถามจากลูกค้าในโรงแรม จำนวน 10 คน ประเด็นความพึงพอใจจากน้อยไปมาก ด้านความคิดสร้างสรรค์ ตามด้วยความพึงพอใจในด้านรสชาติ ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม กลิ่นของเครื่องดื่ม สีส่นของเครื่องดื่ม และราคาของเครื่องดื่มตามลำดับโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.3, 4.4, 4.2, 4.4, 4.4, 4.5 และมีส่วนค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.67, 0.70, 0.63, 0.84, 0.97, 0.71 ในด้านข้อเสนอแนะ ข้อ 4.8.6 ฉันคิดว่าการเพิ่มสีส่นเป็นชั้นในค็อกเทลจะดีอย่างมาก และข้อ 4.8.2 เกลื่อนิดๆ ดีไหมลองดูนะเติมในเครื่องดื่มหรือรอบแก้วก็ได้ ปิดด้วยดอกไม้เพิ่มมูลค่า และข้อ 4.8.3 ค็อกเทลมักเติมไปด้วยเรื่องราวที่ไม่เคยพูดถึงความคิดสร้างสรรค์ที่เราจำเป็นต้องรู้เกี่ยวกับแรงบันดาลใจและการปรับส่วนผสมของค็อกเทล และข้อ 4.8.7 เป็นความพยายามที่ดีจะผสมส่วนผสมที่มีกลิ่นหอมสดชื่นจากมะนาวและส้ม แต่ผู้ปรุงสามารถทำสีชั้นของค็อกเทลและการเปลี่ยนแปลงให้มากขึ้น ตรงกับแบบสอบถามในเรื่อง

ความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม จากข้อเสนอแนะที่กล่าวมา มีการพูดถึงเรื่องความคิดสร้างสรรค์ในการปรับปรุงเครื่องดื่มคืออกเทลชาวเออร์สามจีต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ต่อมาในส่วนของข้อ 4.8.1 ดื่มนุ่มละมุนเหมาะสำหรับสุภาพสตรี เพิ่มแอลกอฮอล์อีกนิดจะดีมาก และ 4.8.5 การเพิ่มเครื่องดื่มก็อร่อยดึงดูดใจและดูดีเลย ตรงกับแบบสอบถามในเรื่อง ความพึงพอใจด้านรสชาติ จากข้อเสนอแนะที่กล่าวมานั้น มีการกล่าวถึงรสชาติเครื่องดื่มที่ตรงกับแบบสอบถามเครื่องดื่มคืออกเทลชาวเออร์สามจีต (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) สุดท้าย ข้อ 4.8.4 การทดสอบเพิ่มเติม มีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงคืออกเทลและทดสอบให้ดียิ่งขึ้น



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผล

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม Courtyard By Marriott Bangkok Sukhumvit 20 ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร Reap Factory ของโรงแรมจึงได้ทราบ การปฏิบัติงาน และมองเห็นถึงปัญหาและความสำคัญ การแก้ไขสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมถึงเห็น ความสำคัญของผลไม้ที่เหลือและต้องทิ้งไปโดยไม่เกิดประโยชน์ต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดทำ ได้มีความคิดที่จะนำผลไม้ที่เหลือใช้จากการทำครัวประกอบอาหาร เครื่องดื่ม นำกลับมาเพิ่มมูลค่า ให้กับโรงแรม โดยเป็นเมนูเครื่องดื่มตัวเลือกให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ ผู้จัดทำจึงได้คิดค้นวิธีการนำ ผลไม้ที่ใช้จากการทำเครื่องดื่มก่อนหน้านี้ และผลไม้จากบุฟเฟ่ต์ในห้องอาหาร กลับมาแปรรูปในรูปแบบ ค็อกเทล (Cocktail) ที่มาจากการผสมผลไม้และวิสกี้(Whisky) โดยมีเป้าหมายเพื่อลดผลไม้เหลือทิ้ง จากการประกอบอาหารและไลน์บุฟเฟ่ต์ ในห้องอาหารและเพิ่มมูลค่าเมนูเครื่องดื่มให้แก่โรงแรมโดย การนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่และเกิดประโยชน์ต่อสถานประกอบการ จากขั้นตอนการประเมินผลผู้ จัดทำได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์ สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) ให้กับลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรมจำนวน 10 ชุด และผลลัพธ์ ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ

จากการสำรวจพบว่า ผลของการตอบแบบสอบถามในส่วนของด้านเพศ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ ตอบแบบสอบถามในการทำ เป็นเพศชายมากที่สุด ร้อยละ 60 และเพศหญิงร้อยละ 40 ในส่วนด้าน อายุคือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 30-40 ปี และ 41 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 และผู้ที่มี อายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 ในส่วนเชื้อชาติ พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นคนจีน คิดเป็นร้อย ละ 40 และรองมาเป็นคนไทย คิดเป็นร้อยละ 30 และรองมาเป็นคนยุโรป คิดเป็นร้อยละ 20 และคน อเมริกัน คิดเป็นร้อยละ 10 และจากตารางของค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความพึงพอใจ ต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด (Whiskey Sour 3 Agile Jeed) อยู่ในระดับความพึงพอใจ มากคิดเป็นร้อยละ 4.37

5.1.2 ปัญหาที่พบ

5.1.2.1 ในการทำโครงการงาน

1) การให้พนักงานพี่เลี้ยงลองชิมก่อนขายจริง พบว่าส่วนผสมนั้นดูมีความที่เรียบง่ายและไม่มีรสชาติที่พิเศษที่ดูน่าดึงดูด

2) การคาดคะเนส่วนผสมเครื่องดื่มอาจต้องปรับเพื่อให้รสชาติที่ออกมาดูพิเศษและอาจจะต้องเพิ่ม วัตถุดิบอื่นที่来帮助ให้รสชาติดูพิเศษมากขึ้น

3) ขั้นตอนการคั้นน้ำผลไม้บางชนิดอาจต้องใช้เยอะเป็นพิเศษ เช่นสับปะรดที่การคั้นน้ำแก้วหนึ่งต้องใช้ถึง 1 ลูก และใช้เวลาในการคั้นหลายขั้นตอน

5.1.2.2 ในกระบวนการของโครงการงาน

1) เนื่องจากเวลาที่ขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้คือช่วงเวลา 17.00 น. จึงเป็นการยากที่จะหาลูกค้าที่จะขายคืออกเทล

2) ลูกค้าที่เข้ามาส่วนใหญ่จะชอบสั่งเครื่องดื่มประเภท Soft Drink หรือ เบียร์ของทางโรงแรม จึงต้องมีการนำเสนอเครื่องดื่มใหม่ให้กับลูกค้าเอง

3) มีเมนูเดิมของทางร้านที่มีขายให้กับลูกค้าอยู่แล้ว จึงต้องให้พี่เลี้ยงช่วยเสนอเมนูเครื่องดื่มให้กับลูกค้า

5.1.3 การแก้ไขปัญหา

5.1.3.1 ในการทำโครงการงาน

1) ให้พนักงานพี่เลี้ยงแนะนำว่าควรใส่อะไรเพิ่ม และลดปริมาณเท่าไรในส่วนของเครื่องดื่ม

2) มีการทดลองจัดสูตรทำเครื่องดื่มก่อนขายจริงหลายครั้งเพื่อหาวัตถุดิบที่เหมาะสม และมีรสชาติออกมาแบบที่ต้องการมากที่สุด

3) ให้พนักงานพี่เลี้ยงคอยแนะนำว่าต้องเพิ่มลดส่วนผสมปริมาณเท่าไรในเครื่องดื่ม

4) ให้พี่เลี้ยงแนะนำว่าควรใช้แก้วแบบไหน และควรตกแต่งด้วยอะไรในเครื่องดื่มเพื่อให้เครื่องดื่มออกมาได้สวยงามและสร้างสรรค์ที่สุด

5.1.3.2 ในกระบวนการของโครงการ

- 1) หาช่วงเวลาที่ถูกค่าไม่ค่อมมีคือช่วงเวลา 10:00-11:00 น. ในการทำเครื่องดื่ม
- 2) รอจังหวะที่พนักงานพี่เลี้ยงว่างจึงขอค่าปรึกษา
- 3) หาข้อมูลเกี่ยวกับค็อกเทลต่างๆให้เข้ากับวัตถุดิบก่อนนำมาทำจริง

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

ทางผู้จัดทำได้ลงมือปฏิบัติงานจริง ทำให้ได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานในหลายๆด้าน รวมถึงประสบการณ์ใหม่ๆในการปฏิบัติงาน ซึ่งจากการได้ปฏิบัติงานจริงมาทำให้ผู้จัดทำได้เรียนรู้งานในหลายอย่าง และได้รู้ว่าตัวเองจะต้องกลับมาปรับปรุงตัวอย่างไรบ้าง สิ่งที่คุณจัดทำควรปรับปรุงคือทักษะในด้านภาษาอังกฤษสำคัญอย่างมากในด้านการบริการเพราะต้องใช้ในการสื่อสารกับแขกชาวต่างชาติ ซึ่งการได้ไปฝึกงานแล้วผู้จัดทำประสบปัญหาอย่างมากในการสื่อสารแต่มีพนักงานพี่เลี้ยงคอยให้คำปรึกษาและชี้แนะแนวทางให้กับทักษะด้านการสื่อสาร ซึ่งผู้จัดทำจึงต้องมีการกลับมาเรียนรู้ภาษาอังกฤษเพิ่มเติมก่อนที่จะเริ่มต้นทำงานในด้านการบริการเพราะเป็นพื้นฐานในอาชีพ ต่อมาคือเรื่องการเข้าหาเพื่อนร่วมงานในตอนแรกยังปรับตัวให้เข้ากับพี่พนักงานไม่ได้แต่หลังจากได้รู้จักพี่พนักงานจึงมีการเรียนรู้การเข้าหาและปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ฝึกงานมากขึ้นและได้เรียนรู้หลายๆอย่างกับพี่เลี้ยง อย่างการแก้ปัญหาด้วยตัวเองและการปฏิบัติตัวก่อนเข้าหาลูกค้าและการต้อนรับลูกค้าและได้เรียนรู้งานในส่วนอื่นๆ ทั้งด้าน Banquet การจัดห้องประชุม การจัด Meeting การจัดโต๊ะห้องอาหาร การเสิร์ฟอาหาร และ Room Service จึงทำให้มีการนำมาปรับปรุงในชีวิต ในการทำงาน ทำให้ง่ายต่อการปฏิบัติงานมากขึ้นได้ฝึกถึงความอดทน ความตรงต่อเวลา ความซื่อสัตย์ การช่วยเหลือกันและกัน การมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนทำให้สามารถนำไปใช้ในการทำงานที่อื่นได้เพื่อให้การทำงานทั้งหมดนั้นมีประสิทธิภาพสูงสุด ตลอดจนบริการลูกค้าให้มีความประทับใจสูงสุด ซึ่งผลลัพธ์ทั้งหมดจะทำให้ผู้จัดทำมีประสิทธิภาพต่อหน้าที่มากที่สุด และเป็นประโยชน์ให้แก่องค์กรภายในโรงแรม

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 5.2.2.1 การปรับตัวเข้ากับสถานที่ และ เพื่อนร่วมงาน
- 5.2.2.2 การเข้าหาลูกค้า ไม่มีความมั่นใจในการบริการ

5.2.2.3 ความกดดันจากเพื่อนร่วมงาน

5.2.2.4 ทักษะด้านภาษาในการสื่อสารภาษาอังกฤษ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 มีสติในการทำงานทุกครั้งเพื่อป้องกันข้อผิดพลาดที่จะเกิดขึ้นในขณะปฏิบัติงาน

5.2.3.2 ปรับปรุงทักษะด้านภาษาอังกฤษ

5.2.3.3 มีความรู้และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดียิ่งขึ้น

5.2.3.4 เรียนรู้ทักษะการบริการให้ดียิ่งขึ้น



บรรณานุกรม

ค็อกเทลไทย. (ม.ป.ป.). *เรื่องราวค็อกเทล Cocktail Story*.

<https://www.cocktailthai.com/17694050/ประวัติความเป็นมา>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). *ไซขาว*. วันที่สืบค้น 1 กันยายน 2567, <https://th.wikipedia.org/wiki/>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). *มะนาว*. วันที่สืบค้น 1 กันยายน 2567, <https://th.wikipedia.org/wiki/>

วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). *ส้ม*. วันที่สืบค้น 1 กันยายน 2567, <https://th.wikipedia.org/wiki/>

Aroma Group. (ม.ป.ป.). *ไซรัป (น้ำเชื่อม) วัตถุดิบสำคัญของเครื่องดื่มที่หลายคนมองข้าม*.

<http://www.aromacoffee.com.au/product/monin-syrup/>

Best, J. W. (1981). *Research in education* (4th ed.) .Prentice Hall

Courtyard Bangkok Sukhumvit 20. (2565). *ข้อมูลห้องพัก*.

<https://www.marriott.com/en-us/hotels/bkkct-courtyard-bangkok-sukhumvit-20/overview/?scid=f2ae0541-1279-4f24-b197-a979c79310b0>

Courtyard Bangkok Sukhumvit 20. (2565). *รูปภาพต่างๆที่อยู่ในโรงแรม*.

<https://www.facebook.com/CourtyardBangkokSukhumvit/>

Creameryplus. (2565). *รูปส้ม*. <https://www.creameryplus.com/content/6597/>

Liqinfo. (2565). *รูปภาพวิสกี้*. <https://liqinfo.com/23/วิสกี้-whiskey-คืออะไร-ประเภท/>

Liqinfo. (2565). *วิสกี้ (whiskey) คืออะไร? ประเภทของวิสกี้มีอะไรบ้าง?*

<https://liqinfo.com/23/วิสกี้-whiskey-คืออะไร-ประเภท/>

Disthai. (ม.ป.ป.). *รูปลับประรด*. <https://www.disthai.com/17049593/ลับประรด>

Openrice. (ม.ป.ป.). *รูปน้ำเชื่อม*.

<https://th.openrice.com/th/bangkok/article/maple-น้ำเชื่อมแสนแพงจากแคนาดา-a2264>

Sanook. (2566). *รูปมะนาว*. <https://www.sanook.com/health/2381/>

Sanook. (ม.ป.ป.). รูปไข่ขาว. <https://www.sanook.com/health/7161/>



ภาคผนวก





ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม ค็อกเทลชาวเออร์สามจี๊ด

(Whiskey Sour 3 Agile Jeed)

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม Whiskey Sour 3 Agile Jeed ในราคา 250 บาท

คำชี้แจง : การตอบแบบสอบถามเรื่อง ความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม Whiskey Sour 3 Agile Jeed มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อ การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย กรุณาตอบคำถามเพื่อให้การวิจัยนั้นมีความเที่ยงตรงและโปรดตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง ทั้งนี้ข้อมูลที่ท่านตอบแบบสอบถามจะเก็บเป็นความลับการนำเสนอผลการวิจัยจะเสนอในภาพรวมเท่านั้น แบบสอบถามข้อมูลชุดนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม Whiskey Sour 3 Agile Jeed

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ (เพิ่มเติม)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม คำชี้แจงโปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในหน้าคำตอบที่เป็นจริงมากที่สุด

1. เพศ

1) ชาย 2) หญิง

2. อายุ

1) 20-25 ปี

2) 26-30 ปี

3) 30-40 ปี

4) 41 ปีขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่ม Whiskey Sour 3 Agile Jeed

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความแต่ละข้อและให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ตามความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียวโดยแบ่งระดับความสำคัญแต่ละปัจจัยคะแนน

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

เกณฑ์การประเมิน	5	4	3	2	1
1.ความคิดสร้างสรรค์					
2. ความพึงพอใจในด้านรสชาติ					
3. ภาพและ บรรยากาศที่มีความสวยงาม					
4.กลิ่นของเครื่องดื่ม					
5. สีสีนของเครื่องดื่ม					
6. ราคาของเครื่องดื่ม					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณทุกท่านที่เสียเวลาอันมีค่าในการกรอกแบบสอบถามฉบับนี้

Questionnaire on satisfaction with the drink

Whiskey Sour 3 Agile Jeed

Introduction: Your participation in this questionnaire regarding satisfaction with the drink Whiskey Sour 3 Agile Jeed, priced at 250 baht, is crucial for our research data analysis. We request that you answer the questions honestly to ensure the accuracy of the research findings. Please be assured that all information provided will be kept confidential and will be reported only in aggregate form. The questionnaire is divided into three sections:

Section 1: Personal Information of the Respondent

Section 2: Evaluation of Satisfaction with Whiskey Sour 3 Agile Jeed

Section 3: Additional Suggestions

Section 1: Personal Information of Respondents

Instructions : Please mark the option that best represents your response

1. Gender

Male

Female

2. Age

20-25years 26-30 years

35-40 years 41 years and older

Part 2: Evaluation of Satisfaction with the Whiskey Sour 3 Agile Jeed

Please evaluate your satisfaction with the drink by considering each of the following criteria. Indicate your level of satisfaction by marking into the box for each factor, with these following scoring system:

criteria	5	4	3	2	1
1. Creativity					
2. Satisfaction in taste					
3. The attractiveness of the container and packaging					
4. The aroma of the drink					
5. The color of the drink					
6. Price of the drink					

5: Highest 4: Very High 3: Medium 2 Little 1: Least

Part 3: Additional Suggestion

We appreciate your time and valuable feedback in completing this questionnaire

*** Thank you to everyone who wasted their valuable time filling out this questionnaire. ***

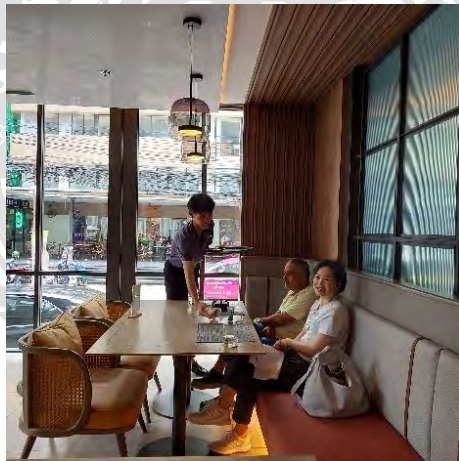


ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



ภาพตอนจัดโต๊ะอาหาร



ภาพตอนเสิร์ฟอาหารให้กับลูกค้า



ภาพตอนเตรียมของทำความสะอาดแก้วที่บาร์



ภาพตอนเตรียมของทำความสะอาดแก้วที่บาร์



ภาพขณะพับผ้ากันเปื้อน



ภาพตอนดูแลห้องประชุม Panorama Room



ภาพตอนเช็ดของ Room Service





รูปภาพอาจารย์ที่ปรึกษามานิตเทศ ณ โรงแรมCourtyard by Marriott Bangkok Sukhumvit 20

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นาย ชีรภัทร์ เปรมภักดี
รหัสนักศึกษา : 6304400064
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 223/21 หมู่ 6 ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร 74130



[https://drive.google.com/drive/folders/1rMI4M9Z5M1_X253LO2xSkRjLLTEhOUIH?
usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1rMI4M9Z5M1_X253LO2xSkRjLLTEhOUIH?usp=sharing)



นาย ชีรภัทร์ เปรมภักดี

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