



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เทียนหอมจากกากชาเขียว

Scented Candles from Green Tea Waste

โดย

นางสาว ญาริตา	ศรีแสง	6304400017
นางสาว ประภาพรรณ	หนูเรียงสาย	6304400020
นางสาว สโรชา	สุนทรโลหิต	6304400022

รายงานเป็นนี้ส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมगतองเทียวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เทียนหอมจากกากชาเขียว

Scented Candles from Green Tea Waste

โดย

นางสาว ญาริตา	ศรีแสง	6304400017
นางสาว ประภาพรรณ	หนูเรียงสาย	6304400020
นางสาว สโรชา	สุนทรโลหิต	6304400022

รายงานเป็นนี้ส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

หัวข้อโครงการ : เทียนหอมจากกากชาเขียว
Scented Candles from Tea Waste
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว ญาริศา ศรีแสง
นางสาว ประภาพรณ หนูเรียงสาย
นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต
หลักสูตร : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์นิเทศ : อาจารย์ปัญญา มา เปมะโยธิน

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาควิชาการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

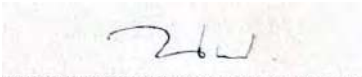
คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์นิเทศ


(อาจารย์ปัญญา มา เปมะโยธิน)

.....ผู้นิเทศ

(นางสาว สยามล เทียงอิง)

.....กรรมการกลาง

(ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์นิเทศ หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ปัญญา เปมะโยธิน

ตามที่คณะผู้จัดทำ นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ในตำแหน่งพนักงาน Food and Beverage Service ณ โรงแรมลิลิต บางลำภู (Lilit Bang Lumphu Hotel) และได้รับมอบหมายจากผู้นิเทศให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "เทียนหอมจากกากชาเขียว (Scented Candles from Green Tea Waste)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดลงแล้ว คณะผู้จัดทำ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ ณัฐริศา ศรีแสง

(นางสาว ณัฐริศา ศรีแสง)

ลงชื่อ ประภาพรรณ หนูเรียงสาย

(นางสาว ประภาพรรณ หนูเรียงสาย)

ลงชื่อ สโรชา สุนทรโลहित

(นางสาว สโรชา สุนทรโลहित)

คณะผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งพนักงาน Food and Beverage Service โรงแรมลิลิต บางลำภู (Lilit Bang Lumphu Hotel) ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมลิลิต บางลำภู (Lilit Bang Lumphu Hotel) ที่ให้โอกาสคณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรรณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาว สিয়ามล เทียงโงก ตำแหน่ง Food and Beverage Manager
2. อาจารย์ปัญญา มาเปมะโยธิน อาจารย์นิเทศ

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำ หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมลิลิต บางลำภู (Lilit Bang Lumphu Hotel) และผู้สนใจไปปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรมลิลิต บางลำภู (Lilit Bang Lumphu Hotel) เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

ญาริสรา ศรีแสง
ประภาพรรณ หนูเรียงสาย
สโรชา สุนทรโลหิต
คณะผู้จัดทำ
วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2567

ชื่อโครงการ	:	เทียนหอมจากกากชาเขียว
หน่วยกิต	:	5
ผู้จัดทำ	:	นางสาว ญาริศา ศรีแสง
	:	นางสาว ประภาพรรณ หนูเรียงสาย
	:	นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	อาจารย์ปัญจมา เปมะโยธิน
ระดับการศึกษา	:	ปริญญาตรี
หลักสูตร	:	อุตสาหกรรมกาท่องเที่ยวและบริการ
คณะ	:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา / ปีการศึกษา	:	3 / 2566

บทคัดย่อ

จากการเข้าปฏิบัติงานในส่วนของ Lilit Café & Eatery ซึ่งเป็นร้านอาหารของ Lilit Bang Lumphu Hotel พบว่าในการจัดทำเครื่องดื่มซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเภทกาแฟและชาเขียว ในแต่ละวันจะมีกากชาเขียวเหลือทิ้งจำนวนมาก คณะผู้จัดทำได้ศึกษาประโยชน์ของกากชาเขียวพบว่ามีความประโยชน์อย่างมาก สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ ได้ดีกว่าเหลือทิ้งเป็นขยะในแต่ละวัน อีกทั้งใน Lilit Café & Eatery มีลูกค้าชาวต่างชาติที่มานั่งจิบชา กาแฟ กันจำนวนมาก ดังนั้นการจุดเทียนนับเป็นการสร้างบรรยากาศให้มีความผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น คณะผู้จัดทำจึงได้นำกากชาเขียวซึ่งมีสี สีสันสดใส และมีกลิ่นหอมมาทำเป็นเทียนหอม ใช้จุดในคาเฟ่ หรือ ตามมุมต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลาย และมีรูปลักษณ์ที่เข้ากับบรรยากาศของคาเฟ่คือ ทำเป็นรูปทรงของแก้วชาเขียว อีกทั้งมีการจำหน่ายเป็นของที่ระลึกให้กับลูกค้าเพื่อสร้างรายได้เพิ่ม และเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์โรงแรมได้อีกช่องทางหนึ่ง คณะผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามออนไลน์เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เทียนหอมจากกากชาเขียว โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ให้กับบุคคลที่ได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์นี้ จำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ "เทียนหอมจากกากชาเขียว" โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04


คำสำคัญ: เทียนหอม กากชาเขียว

Project Title : Scented Candles from Green Tea Waste
Credits : 5
By : Miss Yalisa Srisaeng
 Miss Prapapan Nooriengsai
 Miss Sarocha Sunthornlohit
Advisor : Miss Panjama Pemayodhin
Degree : Bachelor of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3 / 2023

Abstract

From working at Lilit Café & Eatery, a restaurant located within Lilit Bang Lumpu Hotel, it was observed that the preparation of beverages, primarily coffee and green tea, generates a significant amount of leftover green tea residue daily. The project team studied the benefits of green tea residue and found it highly beneficial, as it can be repurposed rather than discarded as waste. Moreover, Lilit Café & Eatery attracts many international customers who come to enjoy tea and coffee. Lighting candles was identified as a way to create a more relaxing ambiance. The project team decided to utilize the green tea residue, which has vibrant colors and a pleasant aroma, to create scented candles. These candles are intended to enhance the relaxing atmosphere of the café and various corners of the hotel. The candles were designed to resemble green tea cups, aligning with the café's ambiance. Additionally, they are sold as souvenirs to customers, generating extra income and serving as an additional promotional channel for the hotel. An online questionnaire was conducted to evaluate customer satisfaction with the green tea residue scented candles. The survey included 30 respondents who had used the product. Overall, customer satisfaction with the "Green Tea Residue Scented Candles" was rated at a high level, with an average score of 4.04.

Keywords: Scented candles, green tea residue


 Co-op Advisor

Approved by


สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	3
2.2 ผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	5
2.3 แผนผังองค์กร.....	11
2.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	12
2.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	15
2.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	15
2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	16
2.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	17
2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	17
2.10 ข้อเสนอแนะของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	17
บทที่ 3 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ประเภทของชา.....	18
3.2 กระบวนการผลิตชา.....	19
3.3 ชาเขียว.....	21
3.4 เทียนหอม.....	24
3.5 การรีไซเคิล.....	33
3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	37

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

4.1 วัตถุประสงค์ในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว	38
4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว	38
4.3 ขั้นตอนในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว	39
4.4 การคำนวณต้นทุนของเทียนหอมจากกากชาเขียว	45
4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อเทียนหอมจากกากชาเขียว	46

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ	49
5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	50
5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป	50

บรรณานุกรม	51
------------------	----

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน
- ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม
- ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
- ประวัติคณะผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	16
ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนของเทียนหอมจากกากชาเขียว	45
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	46
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	47
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ	47
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ เทียนหอมจากกากชาเขียว	48



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)	3
รูปที่ 2.2 โลโก้โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel).....	3
รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)	5
รูปที่ 2.4 Standard Room.....	5
รูปที่ 2.5 Deluxe Room / Deluxe Room Pool view.....	6
รูปที่ 2.6 Suite room	6
รูปที่ 2.7 Bunk bed	7
รูปที่ 2.8 บริเวณสระว่ายน้ำโรงแรมลิลิต บางลำพู.....	8
รูปที่ 2.9 เมนูอาหารแบบ à la carte	9
รูปที่ 2.10 ห้องอาหารเช้าแบบบุฟเฟ่ต์.....	9
รูปที่ 2.11 ภายใน Lilit Café & Eatery	10
รูปที่ 2.12 Chef's table.....	10
รูปที่ 2.13 แผนผังองค์กร	11
รูปที่ 2.14 นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต	12
รูปที่ 2.15 นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว ประภาพรรม หนูเรียงสาย	13
รูปที่ 2.16 นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว ญาริศา ศรีแสง.....	14
รูปที่ 2.17 พนักงานที่ปรึกษา	15
รูปที่ 3.1 กระบวนการผลิตชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ.....	20
รูปที่ 3.2 ชาเขียว.....	21
รูปที่ 3.3 เทียนหอม	24
รูปที่ 3.4 พาราฟิน.....	25
รูปที่ 3.5 ไข้วเหลือง	26
รูปที่ 3.6 ไข้วมะพร้าว.....	26
รูปที่ 3.7 ไข้วผึ้ง.....	27
รูปที่ 3.8 ไข้วหอมมะลิ	27
รูปที่ 3.9 ไข้วปาล์ม.....	28
รูปที่ 3.10 เจล.....	28

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.11 เทียนหอมแบบแท่ง.....	29
รูปที่ 3.12 เทียนหอมแบบก้อนกลม.....	29
รูปที่ 3.13 เทียนในถ้วย.....	30
รูปที่ 3.14 เทียนเจล.....	30
รูปที่ 3.15 เทียนทีไลท์.....	31
รูปที่ 3.16 เทียนลอยน้ำ.....	31
รูปที่ 4.1 นำไขแก้วเหลืองขึ้นตั้งไฟ.....	39
รูปที่ 4.2 ตักไขแก้วเหลืองขึ้นพักไว้ในภาชนะที่เตรียมไว้.....	39
รูปที่ 4.3 หยคน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียว.....	40
รูปที่ 4.4 นำกากชาเขียวที่ใช้แล้วเทใส่ลงไปใไขแก้วเหลือง.....	40
รูปที่ 4.5 รอให้ไขแก้วเหลืองกับกากชาเขียวเข้ากัน.....	41
รูปที่ 4.6 แยกกากชาเขียวออก.....	41
รูปที่ 4.7 หยคน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียวอีกครั้ง.....	42
รูปที่ 4.8 ใส่ไส้เทียนและเจลคริสตัลลงในแก้วเล็ก.....	42
รูปที่ 4.9 ใส่ไขแก้วเหลืองลงในแก้ว.....	43
รูปที่ 4.10 นำไขแก้วเหลืองที่ผสมน้ำกากชาเขียวเทลงไป.....	43
รูปที่ 4.11 รอให้ไขแก้วเหลืองเซตตัว.....	44
รูปที่ 4.12 เทียนหอมจากกากชาเขียวที่เสร็จสมบูรณ์.....	44

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานในส่วนของ Lilit Café & Eatery ซึ่งเป็นร้านอาหารของ Lilit Bang Lumphu hotel มีทั้งอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการ ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ หน้าที่หลักที่คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมายคือ การชงเครื่องดื่ม และนำไปบริการให้ลูกค้า จากการปฏิบัติงานพบว่า ในการจัดทำเครื่องดื่มซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเภทกาแฟ และชาเขียว ในแต่ละวันจะมีกากชาเขียว และกากกาแฟเหลือทิ้งจำนวนมาก คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาประโยชน์ของกากชาเขียว และกากกาแฟพบว่า สิ่งเหล่านี้มีประโยชน์อย่างมาก สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ ได้ดีกว่าเหลือทิ้งเป็นขยะในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังได้ศึกษาโครงการที่ผ่านมาเห็นว่ามียุติภัณฑ์จากกากกาแฟจำนวนมาก คณะผู้จัดทำจึงมีความเห็นว่ากากชาเขียวนั้นก็มีประโยชน์ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากากกาแฟเลย อีกทั้งใน Lilit Café & Eatery มีลูกค้าชาวต่างชาติที่มานั่งจิบชา กาแฟ กันจำนวนมาก ดังนั้นการจุดเทียนนับเป็นการสร้างบรรยากาศให้มีความผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น คณะผู้จัดทำจึงคิดจะนำกากชาเขียวซึ่งมีสีสดใสมาทำเป็นเทียนหอมจากกากชาเขียว ใช้จุดในคาเฟ่ หรือ ตามมุมต่าง ๆ ของโรงแรม เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศ โดยเทียนหอมนี้จะกลิ่นหอมเย็นจากกากชาเขียว และมีรูปลักษณะที่เข้ากับบรรยากาศของคาเฟ่คือ ทำเป็นรูปทรงของแก้วชาเขียวมิเจล คริสตัลเป็นน้ำแข็ง โดยจะนำมาจุดในคาเฟ่เพื่อให้ลูกค้าที่มาเข้าพักภายในโรงแรมทดลอง และจัดทำใส่ถุงให้สวยงาม ติดโลโก้ของโรงแรม และ QR Code จำหน่ายเป็นของที่ระลึก สร้างรายได้และเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์โรงแรมได้อีกช่องทางหนึ่ง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อนำของที่เหลือใช้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่
- 1.2.2 เพื่อสร้างรายได้ให้กับคาเฟ่ Lilit Cafe & Eatery
- 1.2.3 เพื่อประชาสัมพันธ์โรงแรมให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรม Lilit bang Lumphu

1.3.2 ขอบเขตของกลุ่มตัวอย่าง

บุคลากรในโรงแรมจากแผนกต่าง ๆ และลูกค้าที่มาใช้บริการ
ใน Lilit Café & Eatery

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

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

1.3.4 ขอบเขตด้านเนื้อหาและการค้นคว้าข้อมูล

ข้อมูลเกี่ยวกับชาเขียว และเทียนหอม รวมถึงวิธีการขั้นตอนการทำเทียนหอมต่าง ๆ
จากสื่อออนไลน์และเอกสาร บทความ เป็นต้น

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 โรงแรมได้ผลิตภัณฑ์ใหม่จากกากชาเขียวเหลือใช้

1.4.2 โรงแรมมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายเทียนหอมจากกากชาเขียว

1.4.3 โรงแรมได้เพิ่มช่องทางในการประชาสัมพันธ์ผ่านคิวอาร์โค้ดจากผลิตภัณฑ์เทียนหอม
จากกากชาเขียว

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

2.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

- ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)
ที่ตั้ง : เลขที่ 55 ซอยบ้านพานถม ถนนพระสุเมรุ แขวงบ้านพานถม
เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200
- โทรสาร : 02-026-6949
โทรศัพท์ : 093-997-7796
เว็บไซต์ : www.lilithotel.com



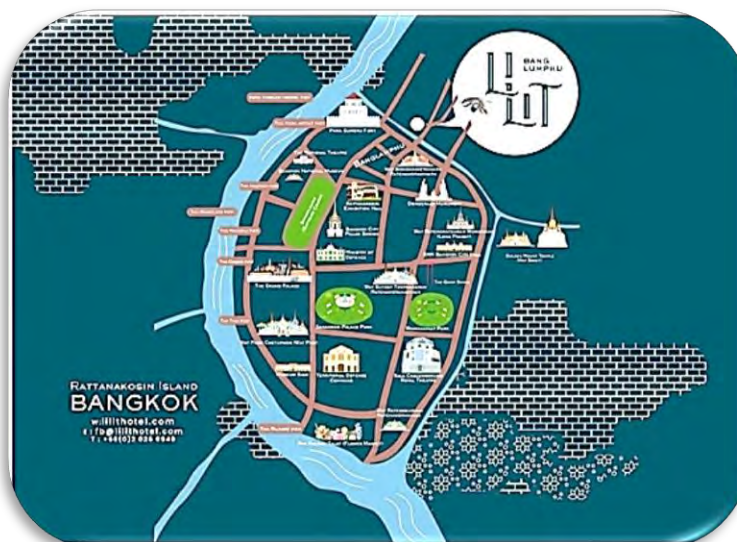
รูปที่ 2.1 : โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)
ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu/>



รูปที่ 2.2 : โลโก้โรงแรมลิลิต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)
ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu/>

2.1.1 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

ปัจจุบันบางลำพูเป็นย่านชุมชนที่อยู่ใกล้เคียงสถานที่ท่องเที่ยว เช่น ถนนข้าวสาร ซึ่งเป็นทำเลที่มีศักยภาพ ทำให้เจ้าของเกิดความตั้งใจที่จะรีโนเวตอาคารพาณิชย์เก่าด้านหน้า 5 คูหาให้เป็นโฮสเทล เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ ทั้งยังได้สร้างอาคารใหม่เพิ่มเติมด้านหลังให้เป็นโฮสเทล โดยใช้ส่วนกลางร่วมกันด้วย ลีลิตบางลำพู โรงแรมรีโนเวตอาคารเก่าด้วยดีไซน์เรียบง่าย space+craft ผู้ออกแบบเลือกรีโนเวตพื้นที่โดยเก็บโครงสร้างเก่า เสาปูนเปลือย และโชว์สัจวัสดุ เพื่อสะท้อนพื้นผิวดั้งเดิมของอาคารด้านหน้า ซึ่งอาคารส่วนนั้นนอกจากเป็นโซนโฮสเทลแล้ว ยังมีโซนคาเฟ่ และพื้นที่รับประทานอาหาร ออกแบบเปิดผังอาคารให้โปร่งโล่ง เพราะโดยทั่วไปโฮสเทลส่วนมากจะมีพื้นที่จำกัด แต่สำหรับลีลิตบางลำพูเลือกออกแบบให้มีพื้นที่ระเบียงเล็กๆ ที่สามารถออกมานั่งเล่น เห็นดับเบิลสเปซเชื่อมต่อกับพื้นที่ชั้น 1 ของลิโอบบี้ข้างล่างได้ ส่วนโฮสเทลก็วางผังแบบเปิดโล่งเช่นเดียวกัน จัดแปลนพื้นที่ใช้สอยในห้องแบบเปิดตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าและคู่รัก เพิ่มความสดชื่นด้วยธรรมชาติ และพื้นที่สีเขียว ใช้ไม้เลื้อยปลูกขึ้นคลุมกำแพงตะแกรงเหล็กด้านข้าง เพื่อช่วยให้เกิดความเป็นส่วนตัว จากตึกแถวใกล้เคียงจากฝั่งโฮสเทล ในโซนพื้นที่ลิโอบบี้ตั้งใจออกแบบมาให้มีความเฟรนด์ลี่เป็นกันเอง ด้วยการรวมพื้นที่คาเฟ่เข้าด้วยกัน ใช้วัสดุกระเบื้องสีเขียวกรูเคาน์เตอร์บาร์ให้มีสีสันเพิ่มขึ้น พื้นที่นี้ยังสามารถยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนกิจกรรม นั่งจิบกาแฟ รับประทานอาหาร หรือเป็นพื้นที่ Co-Working Space นั่งทำงานสบาย ๆ พักสายตา รั้ววิวิธระวายน้ำตรงกลางที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย อีกทั้งสลัดภาพจำของตึกแถวเก่าพื้นที่จำกัดไม่ค่อยโฉบังได้ด้วย ผู้ออกแบบดีไซน์บันไดวนขึ้นไปชั้น 2 โซนพื้นที่นั่ง ตกแต่งด้วยรูปภาพอาคารเก่าบนผนังอิฐของเดิม เพื่อบอกเล่าเรื่องราวที่มาของอาคารก่อนได้รับการรีโนเวตซึ่งเป็นอีกเสน่ห์หนึ่งของโรงแรม ฝั่งโฮสเทลอาคาร 5 ชั้นด้านหลังที่สร้างขึ้นใหม่ ผู้ออกแบบได้เชื่อมพื้นที่ทั้งสองอาคารด้วยสะพานน้ำส่วนกลาง โดยบริเวณชั้นหนึ่งของโฮสเทลใช้เป็นห้องอาหารที่ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้โซนกิมมิคสื่อถึงความเป็นไทย ส่วนอีกด้านใช้วัสดุอิฐช่องลมมาดีไซน์เป็นผนัง โดยเลือกใช้โทนสีหลัก 3 สี อย่าง สีแดง สีเทาเข้ม และเทาอ่อน มาจัดเรียงแพตเทิร์นที่คล้ายกราฟิกแบรนด์ดั้งเดิมของโรงแรม ส่วนห้องพักด้านบน เน้นดีไซน์แบบเรียบง่าย ทันสมัย ใช้สีโมโนโทนอย่าง สีขาว สีเทา สีแดง และสีน้ำเงิน รวมทั้งใช้ลายไทยกนกมาตกแต่งเหมือนห้องพักแบบ bunk bed ภายใต้อาคารเปลือยของโครงสร้างเก่าและสัจวัสดุ นับว่าเป็นเสน่ห์และสะท้อนวิถีชีวิตชาวบางลำพู การออกแบบที่นี้จึงเรียบง่าย เชื่อมต่อพื้นที่ชุมชนสู่โรงแรม เปรียบดังชื่อ "ลีลิตบางลำพู"



รูปที่ 2.3 : แผนที่ โรงแรมลิไลต บางลำพู (Lilit Bang Lumphu Hotel)

ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

2.2 ผลผลิตจากการให้บริการหลักขององค์กร

ภายในโรงแรมมีบริการห้องพักจำนวน 40 ห้อง

- ห้องสแตนดาร์ด (Standard Room)



รูปที่ 2.4 : Standard Room

ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

ห้องสแตนดาร์ด (Standard Room) จำนวน 16 ห้อง เตียง 1 เตียง ควินไซส์ หรือ 2 เตียง
เดี่ยว ขนาด 24.5 – 27.5 SQM

- ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room / Deluxe Room Pool view)



รูปที่ 2.5 : Deluxe Room / Deluxe Room Pool view
ที่มา : <https://www.facebook.com/litbanglumphu>

ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room) / ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room Pool view) จำนวน 20 ห้อง
ขนาด 27.5 – 30.00 SQM

- ห้องสวีท (Suite room)



รูปที่ 2.6 : Suite room

ที่มา : <https://www.facebook.com/litbanglumphu>

ห้องสวีท (Suite room) จำนวน 4 ห้อง ขนาด 54.3 SQM

- Bunk bed จำนวน 44 เตียง แบ่งชายหญิง



รูปที่ 2.7 : Bunk bed

ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

- สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพัก : กาต้มน้ำไฟฟ้า
- สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ : กระจาดชำระ ชุดผ้าสำหรับห้องพัก ผ้าเช็ดตัวเช็ด ฝักบัว
สุขาส่วนกลางห้องน้ำที่ใช้ร่วมกัน เครื่องใช้ในห้องน้ำฟรี
- ลักษณะห้องพัก : เตียงเดี่ยวในห้องพักรวมชายหญิง
เตียงเดี่ยวในห้องพักรวมหญิง
เตียงเดี่ยวในห้องพักรวมชาย

- สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม

- | | | |
|-------------------|------------------------------|-----------------|
| - พื้นที่กลางแจ้ง | - เฟอร์นิเจอร์กลางแจ้ง | - พื้นที่อาบแดด |
| - สระว่ายน้ำ | - ผ้าเช็ดตัวสำหรับสระว่ายน้ำ | - เก้าอี้อาบแดด |
| - ห้องน้ำ | - อินเทอร์เน็ต | - ที่จอดรถ |



รูปที่ 2.8 : บริเวณสระว่ายน้ำโรงแรมลิลิต บางลำพู
ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

อาหารและเครื่องดื่ม

- อาหารสำหรับ à la carte
- ห้องอาหารเช้าบุฟเฟ่ต์
- Lilit Café & Eatery
- chef's table

- อาหารสำหรับ à la carte



รูปที่ 2.9 : เมนูอาหารแบบ à la carte

ที่มา : <https://www.facebook.com/litbanglumphu>

- ห้องอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์



รูปที่ 2.10 : ห้องอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์

ที่มา : <https://www.facebook.com/litbanglumphu>

- Lilit Café & Eatery



รูปที่ 2.11 : ภายใน Lilit Café & Eatery

ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

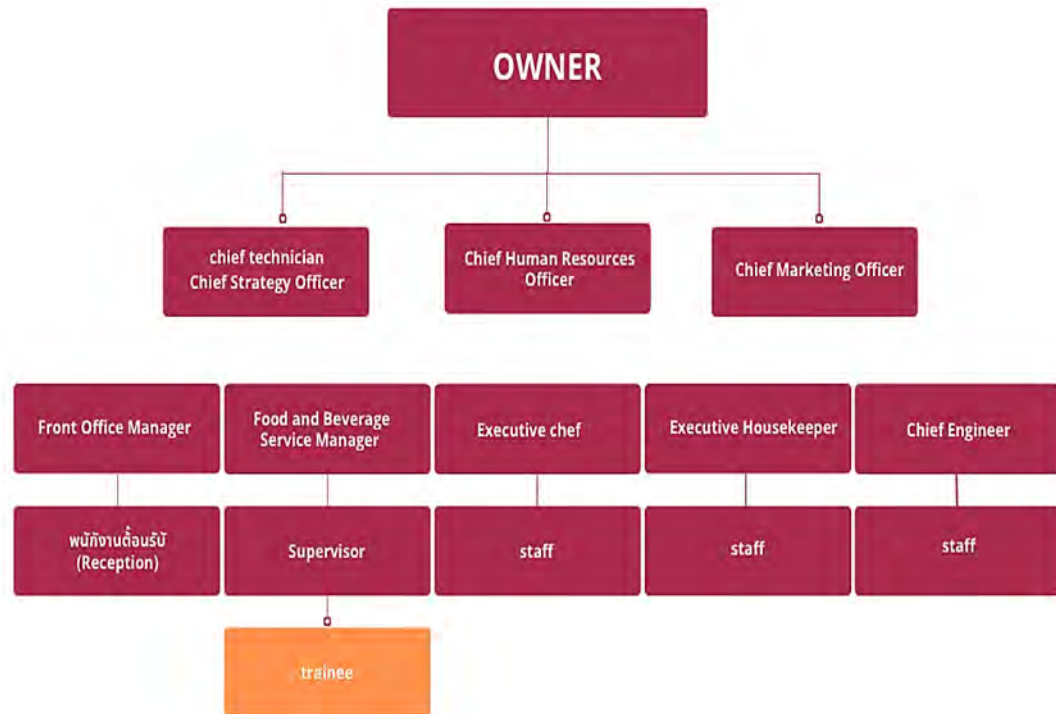
- chef's table



รูปที่ 2.12 : Chef's Table

ที่มา : <https://www.facebook.com/lilitbanglumphu>

2.3 แผนผังองค์กร



รูปที่ 2.13 : แผนผังองค์กร
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

2.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.14 : นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต
ตำแหน่ง/ส่วนงาน	พนักงานอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ระยะเวลาปฏิบัติงาน	ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

หน้าบ้าน : จัดเตรียมอาหารสำหรับอาหารเช้าบุฟเฟต์

เตรียมเครื่องกาแฟ

เสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มให้กับแขก

ดูแลแขก คอยให้ความช่วยเหลือแขก

เคลียร์โต๊ะ Set up

การทอดไข่ omelet scrambled eggs

หลังบ้าน : เช็ดเครื่องมืออุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้งาน เช่น ช้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ และ ถังเครื่องกาแฟ



รูปที่ 2.15 : นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว ประภาพรรณ หนูเรียงสาย
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน นางสาว ประภาพรรณ หนูเรียงสาย
ตำแหน่ง/ส่วนงาน พนักงานอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ระยะเวลาปฏิบัติงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

หน้าบ้าน : จัดเตรียมอาหารสำหรับอาหารเช้าบุฟเฟ่ต์

เตรียมเครื่องกาแฟ

เสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มให้กับแขก

ดูแลแขก คอยให้ความช่วยเหลือแขก

เคลียร์โต๊ะ Set up

การทอดไข่ omelet scrambled eggs

หลังบ้าน : เช็ดเครื่องมืออุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้งาน เช่น ช้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ และ ถังเครื่องกาแฟ



รูปที่ 2.16 : นักศึกษาสหกิจศึกษา นางสาว ญาริศา ศรีแสง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ที่ปฏิบัติงาน นางสาว ญาริศา ศรีแสง
ตำแหน่ง/ส่วนงาน พนักงานอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)
ระยะเวลาปฏิบัติงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

หน้าบ้าน : จัดเตรียมอาหารสำหรับอาหารเช้าบุฟเฟ่ต์

เตรียมเครื่องกาแฟ

เสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มให้กับแขก

ดูแลแขก คอยให้ความช่วยเหลือแขก

เคลียร์โต๊ะ Set up

การทอดไข่ omelet scrambled eggs

หลังบ้าน : เช็ดเครื่องมืออุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้งาน เช่น ช้อน ส้อม มีด แก้วน้ำ และ ถังเครื่องกาแฟ

2.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.17 : พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว สยามล เทียงโงก
 ตำแหน่ง/ส่วนงาน : พนักงาน Food and Beverage Manager
 อีเมลล์ : Fb@lilithotel.com
 โทรศัพท์ : 093-997-7796

2.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 10 ชั่วโมงรวมเวลาพัก ซึ่งจะปฏิบัติงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์

2.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

2.7.1 ศึกษาข้อมูลวิธีการดำเนินงานข้อมูลต่างๆจากประสบการณ์ปฏิบัติงานจริงที่ได้รับจากการปฏิบัติงานและสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษาและเพื่อนร่วมงาน

2.7.2 กำหนดหัวข้อโครงการและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเทียนหอมจากกक्षाเซียว

2.7.3 คัดกรองข้อมูลที่ได้รับมาทั้งหมดจากแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือต่างๆเพื่อนำมาคัดเลือกให้เหมาะสมและถูกต้องที่สุด

2.7.4 ตรวจสอบความถูกต้อง โดยการนำข้อมูลทั้งหมดที่คัดเลือกไว้ทบทวนและเรียบเรียงอีกครั้งและให้พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้องและนำคำแนะนำเพิ่มเติมมาแก้ไขในส่วนที่ไม่ถูกต้อง

2.7.5 เมื่อได้ปรึกษาจากทางพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้วจึงเริ่มศึกษา

2.7.6 เรียบเรียงและนำเสนอผลงานที่ปรึกษาอาจารย์ โดยนำข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบจัดทำมาเป็นรูปเล่มโครงการและส่งให้พนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

2.7.7 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามมาประเมินและวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

2.7.8 สรุปและจัดทำรายงาน โดยการนำข้อมูลทั้งหมดนำมาสรุปผลและเรียบเรียง นำไปประกอบเป็นรูปเล่มโครงการ เพื่อในการนำไปเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

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

2.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

1. กากชาเขียว
2. ไซถั่วเหลือง
3. ไม้เทียนยาว 6 เซนติเมตร
4. น้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียว
5. เจลคริสตัล
6. เหยี่ยวยึดไม้เทียน
7. ถ้วยอะลูมิเนียม
8. แก้วเล็กสำหรับใส่เทียน
9. หม้อไฟฟ้า
10. ซ้อนสแตนเลส
11. ถูใส่แก้วเทียน และกระดาษสติกเกอร์

2.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งพนักงาน F&B ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงระบบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับหลากหลายตำแหน่งในองค์กร ทำให้ได้เรียนรู้หลากหลายในระยะเวลา 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและมีระเบียบวินัย ความอดทนการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รวมไปถึงในสถานการณ์การแก้ไขเฉพาะหน้าในสถานที่ไม่คาดคิดได้พัฒนาบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมากขึ้น

2.10 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.10.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกันกับการ ทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดีและไม่มีข้อบกพร่อง

2.10.2 มีสติและรอบคอบในการทำเพื่อลดปัญหาที่ผิดพลาดนั้นเมื่อเกิดปัญหาแล้วต้องรีบแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้ทันที

2.10.3 มีความตั้งใจในการทำงานเรียนรู้และจดจำ คำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและนำมาพัฒนาตนเองให้ทำงานได้มีศักยภาพมาก

บทที่ 3

การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการเรื่อง "เทียนหอมจากกากชาเขียว (Scented Candles from Green Tea Waste)" โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อนำเสนอประโยชน์ของกากชาเขียวที่เหลือใช้ และเป็น การเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ ดังนั้นคณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความ วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

3.1 ประเภทของชา

3.2 กระบวนการผลิตชา

3.3 ชาเขียว

3.4 เทียนหอม

3.5 การรีไซเคิล

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ประเภทของชา

ชาทุกชนิดผลิตมาจากยอดและใบอ่อนของต้นชา เมื่อแบ่งตามกระบวนการผลิตสามารถแบ่ง ได้ 3 ประเภทใหญ่ๆ คือ ชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ (สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง, 2551)

1. ชาเขียว (Green tea) เป็นชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก (non-fermented tea) วิธีการ ผลิตเริ่มจากอบใบชาสดด้วยไอน้ำ (steaming) หรือคั่วบนกระทะร้อน (pan firing) เพื่อหยุดการ ทำงานของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดส (polyphenol oxidase, PPO) ทำให้เอนไซม์ไม่สามารถเร่ง ปฏิกริยาออกซิเดชันของคาเทชินจึงไม่เกิดการหมัก จากนั้นนำไปนวด (rolling) ให้เป็นเส้น และนำไป อบแห้ง (drying) ตามด้วยการคัดเกรด (sorting) และบรรจุ (packaging)

2. ชาอู่หลง (Oolong tea) เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงบางส่วน (partially- fermented tea) วิธีการผลิตเริ่มจากตากชา (outdoor withering) ประมาณ 20-40 นาที โดยการ ผึ่งแดด ต่อมาใบชาจะถูกผึ่งในร่ม (indoor withering) พร้อมเขย่ากระตุ้นเพื่อให้ใบชาซ้าซ้าในบริเวณ ขอบใบ การผึ่งในร่ม และเขย่าให้ใบชาซ้าทำให้เกิดการหมักเพียง บางส่วนที่ทำให้เอนไซม์ พอลิฟีนอลออกซิเดสเร่งปฏิกริยาออกซิเดชัน ของคาเทชิน เกิดการรวมตัวกันของคาเทชินเป็น

สารประกอบใหม่ ทำให้ชาอู่หลงมีสี กลิ่น และรสชาติที่ต่างไปจากชาเขียว จากนั้นนำไปนวด (rolling) ขึ้นรูปให้เป็นเม็ด และนำไปอบแห้งตามด้วยการคัดเกรด และบรรจุ

3. ชาดำ (Black tea) เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์ (completely-fermented tea) ใบชาสดจะถูกผึ่งเพื่อลดความชื้น ตามด้วยนวด และ/หรือตีป่น จากนั้นเป็นกระบวนการหมักที่ปล่อยให้เอนไซม์ เร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันคาเทชินอย่างสมบูรณ์ คาเทชินจะเกิดออกซิเดชัน และรวมตัวกันเป็นสารประกอบใหม่ที่มีสีเข้มขึ้นกว่า ชาอู่หลง และชาเขียว จากนั้นอบแห้ง ตามด้วยการคัดเกรด และบรรจุ

3.2 กระบวนการผลิตชา

- การเก็บใบชา (Tea plucking)

เป็นขั้นตอนที่สำคัญเนื่องจากต้องอาศัยความละเอียดในการเก็บ การเก็บใบชาต้องใช้แรงงานคนในการเก็บจึงจะได้ยอดใบชาที่มีคุณภาพดี การเก็บจะต้องเลือกเก็บเฉพาะยอดชาที่ตูม และใบที่ต่ำจากยอดตูมลงมา 2 ใบ (เก็บ 1 ยอด 2 ใบ) เนื่องจาก polyphenols ซึ่งเป็นสารสำคัญในชาจะมีอยู่มากเฉพาะในยอดชาเท่านั้น

- การผึ่งชา (Withering)

เป็นขั้นตอนที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และเกิดปฏิกิริยาเคมีของสารต่าง ๆ ในใบชา การผึ่งชาจะทำให้น้ำในใบชาระเหยไป ทำให้ใบชาเหี่ยว และจะมีการซึมผ่านของสารต่าง ๆ ภายในและภายนอกเซลล์ ในการผึ่งชาเอนไซม์ polyphenol oxidase จะเร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ทำให้สาร polyphenol เกิดปฏิกิริยาเคมีได้เป็นองค์ประกอบใหม่ที่ทำให้ชามีสี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันไป

- การนึ่งชา (Steaming) หรือการคั่วชา (Pan firing)

เป็นขั้นตอนที่ให้ความร้อนกับใบชาเพื่อทำลายเอนไซม์ polyphenol oxidase ทำให้หยุดปฏิกิริยาการหมัก

- การนวดชา (Rolling)

เป็นขั้นตอนที่ใช้ น้ำหนักกดทับลงใบชา เป็นการขยี้ใบชาเพื่อให้เซลล์แตก เมื่อเซลล์แตกจะทำให้สารประกอบต่าง ๆ ที่อยู่ภายในเซลล์ไหลออกมาออกเซลล์และเคลือบอยู่บนส่วนต่าง ๆ ของใบชา

- การหมักชา (Fermentation)

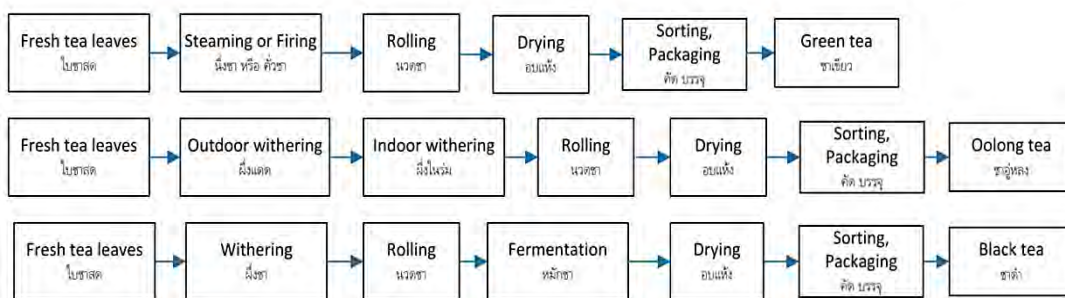
เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเริ่มตั้งแต่การผึ่งชา และนวดชา ก่อนที่จะถึงขั้นตอนการหยุดปฏิกิริยาเอนไซม์ polyphenol oxidase ด้วยความร้อน (steaming หรือ firing) ในกระบวนการนี้ เอนไซม์ polyphenol oxidase จะเร่งปฏิกิริยา oxidation ทำให้ polyphenols เกิด oxidized และเกิดปฏิกิริยา polymerization ได้เป็นสารประกอบเชิงซ้อนระหว่าง polyphenols ที่มีโมเลกุลใหญ่ขึ้น ซึ่งทำให้ชาเกิดกลิ่น สี และรสชาติที่แตกต่างกันไปตามองค์ประกอบทางเคมีที่อยู่ในชา และตามกรรมวิธีการผลิต

- การอบแห้ง (Drying)

เป็นขั้นตอนการอบแห้งเพื่อลดความชื้นในใบชาให้เหลือประมาณ 5% เพื่อให้สามารถเก็บใบชาไว้ได้นาน

- การคัดบรรจุ (Sorting and packing)

หลังการอบแห้งจะเป็นการคัดเลือกเศษกิ่งก้านของใบชาและสิ่งเจือปนต่าง ๆ ออกจากใบชาเสร็จแล้วนำมาบรรจุใส่ถุงเพื่อรอจำหน่ายต่อไป (สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง , 2551)



รูปที่ 3.1 : กระบวนการผลิตชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ

ที่มา : อีรพงษ์ เทพภรณ์ (2550)

3.3 ชาเขียว



รูปที่ 3.2 : ชาเขียว

ที่มา : <https://www.disthai.com>

3.3.1 ประวัติความเป็นมาของชาเขียว

ชาเขียว (Green Tea) คือ ชาที่ได้มาจากต้นชา ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia Sinensis* ซึ่งชาชนิดนี้ จะไม่ผ่านขั้นตอนการหมักเลย เตรียมได้โดยการนำใบชาสดมาผ่านความร้อนเพื่อทำให้ใบชาแห้งอย่างรวดเร็ว ซึ่งวิธีการก็คือเมื่อเก็บใบชามาแล้วก็นำมาทำให้แห้งอย่างรวดเร็วในหม้อทองแดง โดยใช้ความร้อนไม่สูงเกินไป และใช้มือคลึงเบา ๆ ก่อนแห้ง หรืออบไอน้ำในระยะเวลาสั้น ๆ แล้วนำไปอบแห้งเพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ (ความร้อนจะช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ทำให้ไม่เกิดการสลายตัว) จึงได้ใบชาที่แห้งแต่ยังคงสดอยู่ และมีสีที่ค่อนข้างเขียว จึงเรียกกันว่า "ชาเขียว" และการที่ใบชาที่ได้นั้นไม่ผ่านขั้นตอนการหมัก จึงทำให้ใบชามีสารประกอบฟีนอล (Phenolic Compound) หลงเหลืออยู่มากกว่าในอุ๋หลงและชาดำ (สองชนิดนี้คือชาที่ผ่านการหมัก) จึงทำให้ชาเขียวมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมากกว่าชาทั้งสอง โดยชาเขียวจะมีสาร EGCG ประมาณ 35-50% ส่วนชาอุ๋หลงมีประมาณ 8-20% และชาดำจะมี EGCG อยู่เพียง 10% ชาเขียวที่มีคุณภาพจะได้จากใบชาคู่ที่หนึ่งและใบชาคู่ที่สองที่เก็บจากยอด (ชาวจีนเรียกว่า "บู้อี้") ส่วนใบชาคู่ที่สามและสี่จากยอดจะให้ชาชั้นสอง (ชาวจีนเรียกว่า "อันเคย") ส่วนใบชาคู่ที่ห้า และหกจากปลาย ยอดจะเป็นชาชั้นเลว (ชาวจีนเรียกว่า "ล้าก๋อง") สำหรับสี กลิ่น และรสชาติของชา นั้นจะขึ้นอยู่กับปริมาณของสารคาเทชินที่มีอยู่ในชา โดยฤดูกาลเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว จะมีผลต่อระดับของสารคาเทชิน ซึ่งในใบชาฤดู ใบไม้ผลิจะมีสารคาเทชินประมาณ 12-13% ในขณะที่ชาในฤดูร้อนจะมีสารคาเทชินประมาณ 13-14% ใบชาอ่อนจะมีสารคาเทชินมากกว่าใบชาแก่ลักษณะของสีน้ำชา ถ้าชงชาจากใบชาจะให้สีชาออกสีเหลืองอ่อนไปจนถึงสีเขียวอ่อน (ถ้าเป็นชาเขียวผง หรือ ชามัดจะ จะให้น้ำชาสีเขียวสด) ส่วนกลิ่นของน้ำชานั้น ถ้าเป็นชาเขียวของจีนจะให้กลิ่นเขียวสดชื่น มีกลิ่นคล้ายกลิ่นถั่วป่นอยู่ แต่ถ้าเป็นชาเขียวของญี่ปุ่นจะให้กลิ่นเขียวสดค่อนข้างมาก มีกลิ่นของสาหร่าย และอาจมีกลิ่นคล้ายกับโชยุป่นอยู่ด้วย

3.3.2 คุณค่าทางอาหารของชาเขียว

เอมอร์ ตรีภิญโญยศ (2551) ได้กล่าวถึงคุณค่าทางอาหารของชาเขียวดังนี้

1. วิตามินเอ ช่วยในการมองเห็น รักษาสุขภาพผิว รักษาสิ่ว ส่งคืนระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ป้องกันโรคมะเร็ง ป้องกันโรกระบบทางเดินหายใจ
2. วิตามินซี ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยดูดซึมธาตุเหล็ก ทำให้แผลหายเร็ว ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน
3. แคลเซียม ช่วยดูดซึมวิตามินดีทำให้กระดูกแข็งแรง
4. โปรตีน ซ่อมแซมส่วนที่สึกหลอ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต
5. เหล็ก ช่วยบรรเทาอาการอ่อนเพลีย ป้องกันโรคโลหิตจาง ลดการปวด ประจำเดือน บรรเทาอาการอ่อนเพลีย
6. วิตามินอี ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันโรคหัวใจ ป้องกันโรคมะเร็ง ส่งเสริม ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย บรรเทาอาการปวด ป้องกันการเป็นหมันในผู้ชาย บำรุงสุขภาพผิวหนัง เพิ่มการไหลเวียนของโลหิตทั่วร่างกาย
7. ฟลูออไรด์สูง เสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง ช่วยในการป้องกัน ฟันผุ
8. แคชิติน มีส่วนช่วยในการป้องกันมะเร็งในกระเพาะอาหาร น้ำชาเขียว มีสารที่ช่วยป้องกันและยับยั้งการเกิดโรคมะเร็งทุกชนิด โดยเฉพาะมะเร็ง ในกระเพาะอาหาร และมะเร็งหลอดอาหาร

3.3.3 สรรพคุณของชาเขียว

ตำราแพทย์แผนจีนได้กล่าวถึงการใช้ชาเขียวในการรักษาโรคต่างๆ มาเป็นเวลามากกว่า 4,000 ปี โดยสรรพคุณของชาเขียวในการช่วยรักษามีดังนี้

1. มีส่วนช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะ
2. มีส่วนช่วยรักษาภาวะซีมเศร้า
3. มีส่วนช่วยแก้หวัด แก้อาการร้อนใน ขับสารพิษ และขับเหงื่อในร่างกาย
4. ช่วยแก้อาการเมาจากการดื่มสุรา ทำให้สร้างเมาได้เป็นอย่างดี
5. มีส่วนช่วยในการลดน้ำหนัก
6. มีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนแบคทีเรียชนิดดีในลำไส้ ซึ่งช่วยในการล้างสารพิษ และกำจัดพิษในลำไส้ได้
7. ช่วยป้องกันการเกิดลิ่มเลือดในร่างกาย
8. ป้องกันดับจากภาวะพิษต่าง ๆ รวมทั้งป้องกันโรคเกี่ยวกับตับทั้งหลาย

9. มีฤทธิ์ด้านการอักเสบ ต้านจุลินทรีย์ที่อยู่ในลำไส้ ต้านเชื้อแบคทีเรีย และเชื้อไวรัส รวมทั้งช่วยต้านเชื้อคลอสตริเดียมโบทูลินุม (*Clostridium botulinum*) ที่เป็นสาเหตุของโรคโบทูลิซึมจากอาหาร และเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษ

10. มีส่วนช่วยในการขับปัสสาวะ ช่วยป้องกันนิ่วในถุงน้ำดี และนิ่วในไต
11. ช่วยในการห้ามเลือดหรือทำให้เลือดไหลช้าลง
12. มีส่วนช่วยป้องกันโรคข้ออักเสบรูมาตอยด์ ซึ่งเป็นโรคที่เกิดจากการอักเสบ ส่งผลทำให้ปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อและข้อต่อ โดยมักเกิดขึ้นในวัยกลางคน
13. ใช้เป็นยาพอกเพื่อรักษาแผลอักเสบ แผลพุพอง ผื่นหนอง ไฟไหม้ รวมทั้งช่วยบรรเทาอาการผดผื่นคัน แผลงัสต์ว์กัดต่อย และใช้เป็นยากันยุง รวมทั้งแก้ผิวแห้งได้
14. มีส่วนช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย และช่วยระบายความร้อนบริเวณศีรษะและใบหน้า จึงทำให้ตาสว่าง ไม่่วงนอน แคมยังช่วยให้หายใจสะดวกและรู้สึกสดชื่นขึ้นอีกด้วย
15. ช่วยแก้อาการท้องร่วง ท้องเสีย และท้องบิดได้
16. มีส่วนช่วยแก้อาการกระหายน้ำ ช่วยระบายความร้อนออกจากปอด และยังช่วยขับเสมหะได้

3.3.4 ประโยชน์ของกากชาเขียว

1. ลดอาการแผลงกัดต่อย และน้ำร้อนลวกเมื่อโดนแผลงกัด หรือโดนน้ำร้อนลวก ไฟไหม้ผิวสามารถนำกากชาใส่ถุงหรือผ้าขาวบาง แล้วแช่เย็นจากนั้นให้นำถุงชามาประคบบริเวณที่ปวด ก็จะช่วยบรรเทาอาการให้ดีขึ้น
2. ลดอาการตาบวมในใบชา มีสารแทนนิน ที่ช่วยลดอาการอักเสบหากมีอาการตาบวมให้นำกากชาใส่ในถุงหรือผ้าขาวบางแล้วแช่ในน้ำอุ่นจากนั้นบิดน้ำให้หมาดๆแล้วนำถุงชามาวางบนเปลือกตาประมาณ 5-10 นาที ก็จะช่วยลดอาการตาบวมได้
3. เป็นปุ๋ยบำรุงต้นไม้ใบชาจะมีไนโตรเจนสูง และมีคุณสมบัติในการไล่แผลง เหมาะที่จะนำไปผสมดินปลูกพืช เพราะจะช่วยเพิ่มธาตุอาหารให้กับดินและพืช
4. รักษาความชุ่มชื้นในดิน ก่อนจะปลูกต้นไม้ในกระถางให้นำกากชาใส่ในก้นกระถางก่อนเดิมดินลงไปแล้วค่อยปลูกต้นไม้ กากชาจะช่วยอุ้มน้ำและเพิ่มธาตุอาหารให้ดิน
5. ช่วยดับกลิ่นอับจากสัตว์เลี้ยง หากบ้านไหนที่มีสัตว์เลี้ยง แล้วมีกลิ่นอับก็ให้นำตัวกากชาใส่ถุงแล้วนำไปวางในบริเวณที่มีกลิ่นก็จะช่วยลดกลิ่นอับได้
6. ดูดซับกลิ่นเหม็นในตู้เย็น ตู้เสื้อผ้า และห้องน้ำ อย่างที่ทุกคนรู้ ใบชา มีสรรพคุณในการดูดซับกลิ่นที่ดี ฉะนั้นหากในตู้ต่าง ๆ รวมถึงห้องน้ำมีกลิ่นอับ ก็สามารถนำถุงกากชา หรือใส่ในถ้วยเล็กไปวางไว้ในตู้ บริเวณห้องน้ำ ใบชาก็จะช่วยดูดซับกลิ่นต่างๆ ได้

7. ใช้ล้างมือ สำหรับใครที่ต้องหยิบจับวัตถุติดที่มีกลิ่นแรงอย่าง กระเทียม หอมหัวใหญ่ ก็สามารถนำกากชาใส่ถุงแล้วนำมาล้างมือดูไปมา ก็จะช่วยลดกลิ่นคาวที่ติดมือได้

8. ดับกลิ่นคาวบนอุปกรณ์ต่าง ๆ ความสะอาดคือสิ่งสำคัญ ทุก ๆ อุปกรณ์ในร้านต้องไม่มีกลิ่นเหม็นติด เพราะจะทำให้เครื่องดื่มที่ซงมีกลิ่นผิดเพี้ยน หากอุปกรณ์ไหนที่มีกลิ่นคาวก็ให้นำใบชาเปียกมาขัดถูก โดยเฉพาเชิงที่ใช้หั่นผลไม้ต่าง ๆ ก็จะช่วยลดกลิ่นอับ กลิ่นคาวได้ดี

9. แช่อาบน้ำ และดับกลิ่นตัว ใบชานอกจากจะช่วยดับกลิ่นคาวบนอุปกรณ์ต่าง ๆ แล้ว ก็ยังช่วยดับกลิ่นตัววแกน ดับกลิ่นเท้าได้ เพียงนำกากชาชুব่น้ำแล้วมาขัดเบา ๆ เป็นประจำ ก็จะช่วยลดกลิ่นได้ หรือจะนำไปแช่อาบน้ำก็ได้ จะช่วยให้ผ่อนคลาย เสริมการนอนหลับที่ดี

3.4 เทียนหอม

3.4.1 ประวัติของเทียนหอม



รูปที่ 3.3 : เทียนหอม

ที่มา : <https://www.worldchemical.co.th/>

จุดกำเนิดเริ่มต้นของเทียนเกิดขึ้นมาแล้วมากกว่า 5,000 ปี หรืออาจจะมากกว่านั้น และแน่นอนว่ามันมาจากในยุคอียิปต์โบราณโดยย้อนไป 3,000 ปีก่อนคริสตกาลชาวอียิปต์โบราณได้ผลิตเทียนโดยทำมาจากไขมันสัตว์หลายชนิดโดยใช้ต้นกกหรือต้นอ้อเป็นเสมือนไส้เพื่อนำแสง โดยภาชนะบรรจุมักจะเป็นดินเผาหรือไม่ก็เป็นการเจาะหลุมที่หินจนเป็นหลุมลึกและใช้ไขมันสัตว์ แต่หลักฐานสำคัญชี้ชัดให้เห็นว่าแท้จริงแล้ว ชาวโรมันนั่นเองเป็นผู้เริ่มใช้ไส้เทียนเพื่อเป็นตัวนำไฟให้กับเทียนเป็นกลุ่มแรกในโลก โดยประมาณ 500 ปีก่อนคริสตกาลชาวโรมันทำเทียนจากไขมันสัตว์อาทิ ไขมันวัว ไขมันแกะ ตลอดจนไขมันจากสัตว์ใหญ่หลายชนิด โดยจุ่มกับต้นปาปิรุสหรือต้นกกเพื่อเป็นไส้ให้เกิดแสงสว่างในยามค่ำคืน โดยมักใช้เพื่อให้เกิดแสงในบ้าน หรือเพื่อประกอบพิธีกรรมต่างๆในสมัยนั้น โดยนอกจากชาวโรมันแล้ว ในยุคนั้นเองชาวจีนก็เริ่มผลิตเทียนขึ้นเพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา

และใช้เพื่อส่องแสงสว่างเช่นกัน โดยเทียนถูกขึ้นรูปด้วยหลอดที่ทำจากกระดาษ โดยใช้กระดาษม้วนเป็นไส้เทียน และเริ่มใช้ขี้ผึ้งที่ทำมาจากเมล็ดพืช รวมถึงที่ญี่ปุ่นก็เริ่มทำเทียนขึ้นจากขี้ผึ้งที่ได้มาจากถั่วชนิดต่างๆไปจนถึงอินเดียที่เริ่มผสมเทียนจากขี้ผึ้งผสมกับต้นอบเชยซึ่งเริ่มทำให้มีกลิ่นหอม จึงถือว่าเป็นประเทศแรกๆที่เป็นผู้กำเนิดเทียนหอมก็ว่าได้ ซึ่งทั้งหมดที่กล่าวมาคือ วิวัฒนาการของเทียนในแต่ละประเทศที่นักโบราณคดีทำการรวบรวมเอาไว้

3.4.2 ชนิดของเทียน

1. พาราฟิน (Paraffin wax)



รูปที่ 3.4 : พาราฟิน (Paraffin wax)

ที่มา : <http://www.candles-art.com/product/>

เป็นเทียนที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากเนื่องจากราคาถูก และหาง่าย ผลิตมาจากน้ำมันดิบ ไม่มีกลิ่นเฉพาะ สามารถทำให้เป็นกลิ่นหรือสีได้ชัดเจนตามต้องการ และสามารถขึ้นเป็นรูปทรงได้ จึงนิยมนำมาทำเทียนหอมที่มีรูปแบบและสีสันต่าง ๆ แต่ข้อเสียที่ทำให้หลายคนเลิกใช้เทียนหอมที่ทำจากพาราฟินคือ ทำให้เกิดเขม่า และควันดำ อาจก่อให้เกิดสารพิษสะสม

2. ไชถั่วเหลือง (Soy wax)



รูปที่ 3.5 : ไชถั่วเหลือง (Soy wax)

ที่มา : <https://neferma.com/>

ผลิตจากน้ำมันถั่วเหลือง เป็นเทียนไขพีซีทีนิยมใช้กันเป็นอย่างมาก เนื่องจากราคาค่อนข้างถูกกว่าเทียนออร์แกนิกชนิดอื่นๆ สามารถหาซื้อได้ง่าย ข้อดีของไชถั่วเหลืองคือ เทียนที่ทำจากไชถั่วเหลืองมีการเผาไหม้ช้า จึงสามารถใช้งานได้นานกว่าเมื่อเทียบกับเทียนไขพาราฟิน

3. ไชมะพร้าว (Coconut wax)



รูปที่ 3.6 : ไชมะพร้าว (Coconut wax)

ที่มา : <https://th.aliexpress.com/>

เทียนที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าว เนื้อเทียนนุ่ม ขาวสะอาด เมื่อนำไปทำเทียนจะทำให้ผิวหน้าเทียนเรียบเป็นเงาสวยงาม เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ให้กลิ่นที่หอมกว่าไชถั่วเหลือง

4. ไช้ผึ้ง (Bees wax)



รูปที่ 3.7 : ไช้ผึ้ง (Bees wax)

ที่มา <https://beeyondthehive.com/>

นิยมใช้กันมาอย่างยาวนานที่สุด เป็นเทียนที่ดีต่อสุขภาพ ไช้ผึ้งมีกลิ่นหอมหวานตามธรรมชาติเองอยู่แล้ว ไม่มีควันไม่มีเขม่า และยังสามารถช่วยฟอกอากาศได้

5. ไช้ข้าวหอมมะลิ (Jasmine rice wax)



รูปที่ 3.8 : ไช้ข้าวหอมมะลิ (Jasmine rice wax)

ที่มา : <https://www.facebook.com/NICEMOON.OFFICIAL/>

ไขธรรมชาติบริสุทธิ์ฝีมือคนไทยจากน้ำมันข้าวหอมมะลิ ที่มีวิตามินE เป็นมิตรกับผิวจึงสามารถนำน้ำตาเทียนไปนวดผิวได้เพื่อความผ่อนคลายและยังมีคุณสมบัติกักเก็บความชุ่มชื้นให้กับผิว มีกลิ่นหอมละมุนอบอวล เผาไหม้ช้า ไม่มีเขม่า สามารถใช้งานได้นานและเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน

6. ไชपाल์ม (Palm wax)



รูปที่ 3.9 : ไชपाल์ม (Palm wax)

ที่มา : <https://www.luxurist.ae/>

เหมาะสำหรับการทำเทียนทดแทนไขจากสารเคมี เช่น พาราฟิน ไชपाल์มมีความคล้ายคลึงกับไขถั่วเหลืองผลิตมาจากน้ำมันปาล์ม ปลอดภัยต่อสุขภาพ (เนื่องจากไม่มีสารพิษ โทลูอินและเบนซีน) ไม่มีกลิ่นน้ำมัน มีกลิ่นหอมอ่อนๆของปาล์ม ช่วยให้ผ่อนคลาย จุดได้นาน ควันและน้ำตาเทียนน้อย มีการเผาไหม้ที่สะอาด เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

7. เจล (Gel wax)



รูปที่ 3.10 : เจล (Gel wax)

ที่มา : <https://thailanddiy.com/>

ได้จากการนำมาผสมกันระหว่างน้ำมันขาว (White Oil) กับเรซินผงซึ่งเป็นสารประเภทโพลีเมอร์ เจลแว็กซ์มีความโปร่งใส ยืดหยุ่นไม่แข็งตัวมาก สามารถผสมสีและกลิ่นได้เช่นกัน มักนิยมใช้ทำเทียนเพื่อความสวยงามนำมาทำเทียนแบบน้ำหรือของเหลว

3.4.3 ประเภทของเทียนหอม

1. เทียนแบบแท่ง (Taper Candle)



รูปที่ 3.11 : เทียนแบบแท่ง (Taper Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนแบบแท่งจะมีรูปทรงที่เรียบง่าย ทรงสูงเรียวยาว ที่เราสามารถเห็นได้ทั่วไป เทียนประเภทนี้ส่วนมากจะมีการใช้คู่กับเชิงเทียน ซึ่งจะช่วยเพิ่มความสวยงามและดึงดูดให้กับตัวแท่ง จะป้องกันน้ำตาเทียนหยดลงบริเวณพื้นผิวต่างๆ

2. เทียนแบบก้อนกลม (Pillar Candle)



รูปที่ 3.12 : เทียนแบบก้อนกลม (Pillar Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนประเภทนี้ไม่ได้มีแค่ทรงกลมเสมอไป แม้โดยส่วนมากเทียนประเภทนี้จะเป็นทรงกระบอก แต่บางครั้งก็อาจมีรูปทรงอื่น ๆ ด้วยเหมือนกัน โดยภาพรวมของเทียนสไตล์นี้จะเป็นเทียนขนาดกระทัดรัดที่สามารถวางตั้งได้โดยไม่ต้องใช้เชิงเทียนหรือภาชนะอื่น ๆ มาเป็นตัวช่วยเสริม

3. เทียนในถ้วย (Glass Candle, Container Candle, Jar Candle)



รูปที่ 3.13 : เทียนในถ้วย (Glass Candle, Container Candle, Jar Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนในถ้วยนั้นเป็นหนึ่งในประเภทที่ค่อนข้างได้รับความนิยมอีกรูปแบบหนึ่ง เพราะด้วยขนาดที่สามารถใช้งานได้หมดในระยะเวลาที่ไม่นานจนเกินไป มีภาชนะรองรับน้ำตาเทียนในตัว แคมยังเคลื่อนย้ายได้ง่าย จุดได้สะดวกในทุกมุม สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยไม่ต้องห่วงเรื่องน้ำตาเทียนหยดเลอะเทอะด้วย

4. เทียนเจล (Gel Candle)



รูปที่ 3.14 : เทียนเจล (Gel Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนเจลนั้นจะเป็นเทียนที่มีส่วนผสมที่ต่างออกไปจากเทียนหอมแบบปกติที่มักจะใช้ไขผึ้งหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก แต่เทียนเจลนั้นทำมาจากน้ำมันสังเคราะห์หรือสารที่ได้จากไฮโดรคาร์บอน จึงทำให้เทียนประเภทนี้ มีลักษณะที่โปร่งใส เหมาะกับการนำของมาตกแต่งเพื่อเพิ่มความสวยงาม

5. เทียนทีไลท์ (Tealight Candle)



รูปที่ 3.15 : เทียนทีไลท์ (Tealight Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนทีไลท์เป็นเทียนที่มีขนาดเล็กที่สุด มักจะอยู่ในถ้วยอลูมิเนียมกลม ๆ ที่มีความสูงเพียงแค่ครึ่งนิ้วเท่านั้น แต่ถึงแม้จะมีขนาดเล็กแต่ก็สามารถนำไปใช้งานได้หลากหลาย ที่สำคัญเทียนประเภทนี้ยังใช้งานได้ในช่วงสั้น ๆ ได้ดี เพราะหน้าเทียนจะละลายได้ทั่วเสมอกัน โดยไม่ต้องรอเป็นชั่วโมงเหมือนเทียนรูปแบบอื่น

6. เทียนลอยน้ำ (Floating Candle)



รูปที่ 3.16 : เทียนลอยน้ำ (Floating Candle)

ที่มา : <https://home32834.wordpress.com/>

เทียนลอยน้ำจะมีขนาดและรูปร่างแบน ๆ คล้ายกับเทียนทีไลท์ เพียงแต่เทียนประเภทนี้จะมีดีไซน์ที่หลากหลายและสีสันสวยกว่า ไม่ได้เป็นเพียงก้อนกลม ๆ เท่านั้น ส่วนใหญ่มักจะเป็นรูปดอกไม้ใบไม้ เพื่อให้เหมาะต่อการนำไปลอยน้ำ

3.4.4 ประโยชน์ของเทียนหอม

1. สร้างบรรยากาศ เทียนเปลี่ยนบรรยากาศผ่านกลิ่นเปลี่ยนความรู้สึกของเรา การจุดเทียนเพื่อทำสมาธิ ทำให้รู้สึกผ่อนคลายขณะอาบน้ำ หรือสร้างความทรงจำระหว่างออกเดท เทียนหอมสามารถช่วยสร้างบรรยากาศได้ทุกที่

2. สงบจิตใจ กลิ่นจากเทียนหอม บางกลิ่น เช่นจากดอกไม้หรือสมุนไพร อย่างเจอเรเนียม ลาเวนเดอร์ และมินต์ได้รับการพิสูจน์แล้วว่า มีประโยชน์ในการรักษาความผิดปกติทางจิตใจ และสตรีวิทยาต่างๆ ผ่านการเผาเทียนอโรมาเทอราพี เทียนสำหรับภาวะซึมเศร้าและความวิตกกังวลเป็นที่นิยมโดยเฉพาะ

3. ปรับปรุงอารมณ์ เทียนหอมสามารถทำให้สงบและช่วยบรรเทาอาการเครียดได้ด้วยความสามารถในการลดคอร์ติซอล เทียนบางชนิดถูกสร้างขึ้นโดยเฉพาะ เพื่อกระตุ้นสารเคมีในสมอง เช่น เซโรโทนินและโดปามีนเพื่อรองรับอารมณ์เชิงบวก

4. กระตุ้นหน่วยความจำ กลิ่นเฉพาะในเทียนสามารถกระตุ้นความจำในสมองได้ ระบบลิมบิกเป็นส่วนหนึ่งของสมองที่เป็นที่ตั้งของหน่วยความจำและอารมณ์ของเรา กลิ่นอารมณ์และความทรงจำเกี่ยวพันกันอย่างลึกซึ้งตามรายงานของ The Harvard Gazette

5. รองรับการนอนหลับพักผ่อน ในศตวรรษที่ 21 แสงเทียนยามเย็นมีประโยชน์อย่างไม่น่าเชื่อในการรักษาจังหวะการนอนหลับตามธรรมชาติ การฝึกสูxonามัยในการนอนหลับที่ดี หมายถึงการจำกัด แสงสีฟ้าโดยตัดการเชื่อมต่อกับเทคโนโลยีในช่วงเวลาหนึ่งในแต่ละวัน

6. สร้างความสอดคล้องการเผาเทียนอาจกลายเป็นพิธีกรรมส่วนบุคคลเพื่อสะท้อนและผ่อนคลาย นักจิตวิทยาบอกว่าเทียนมีผลดีต่อสุขภาพจิตและสามารถจับคู่กับกิจกรรมเพื่อสุขภาพอื่น ๆ เช่นการบันทึกประจำวันและการทำโยคะใต้แสงเทียน

3.4.5 การเก็บรักษาเทียนหอม

1. เล็มไส้เทียน 3 มิลลิเมตร ก่อนใช้งานครั้งแรกและครั้งต่อไปก่อนจุดเสมอ
2. ไม่ควรจุดเทียนนานเกิน 3-4 ชั่วโมง
3. เก็บเทียนให้ห่างจากแสงแดดเสมอ
4. ดับเทียนด้วยฝาหรือที่ดับเทียน (Snuffer) เสมอ

3.5 การรีไซเคิล (Recycle)

3.5.1 ความหมาย

การรีไซเคิลคือ การนำของเสีย หรือ วัสดุที่ใช้แล้วมาผ่านกระบวนการแปรรูป หรือปรับปรุงคุณภาพ เพื่อให้ของเสียกลับมามีคุณภาพเทียบเท่าหรือใกล้เคียงของเดิม หรือ ให้ได้วัตถุดิบใหม่ หรือ ผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งส่วนใหญ่ใช้วิธีหลอมให้เป็นวัตถุดิบชนิดเดิม เช่น ขวดแก้ว ผ่านกระบวนการรีไซเคิลจากขวดใบเก่าเป็นขวดใบใหม่ ที่อาจมีรูปร่างแตกต่างออกไปจากเดิมก็ได้ แต่ยังคงเป็นขวดแก้ว เช่นเดิม หรือ อาจนำไป Recycle เพื่อผลิตเป็นสิ่งของชิ้นใหม่ การแปรรูปของใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่มีกระบวนการอยู่ 4 ขั้นตอน ได้แก่

1. การเก็บรวบรวม
2. การแยกประเภทวัสดุแต่ละชนิดออกจากกัน
3. การผลิตหรือปรับปรุง

4. การนำมาใช้ประโยชน์ในขั้นตอนการผลิตหรือปรับปรุงนั้น วัสดุที่ต่างชนิดกันจะมีกรรมวิธีในการผลิตแตกต่างกัน เมื่อผ่านขั้นตอนการผลิตแล้วของเสียที่ใช้แล้วเหล่านี้จะกลายมาอยู่ในรูปของผลิตภัณฑ์ใหม่จากนั้นจึงเข้าสู่ขั้นตอนในการนำมาใช้ประโยชน์ ผลิตภัณฑ์รีไซเคิลจึงสามารถสังเกตได้จากเครื่องหมายที่ประทับไว้บนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตทุกครั้งการรีไซเคิล ทำให้โลกมีจำนวนขยะลดน้อยลง และช่วยลดปริมาณการนำทรัพยากรธรรมชาติ

3.5.2 ประโยชน์ที่ได้จากการรีไซเคิล

1. ช่วยลดภาระในการกำจัดกากของเสียจาก กระบวนการทางอุตสาหกรรม
2. ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายได้อย่างน้อยครึ่งหนึ่งของ ค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมีใหม่ เพราะสามารถใช้ผลิตภัณฑ์รีไซเคิลทดแทนได้
3. ช่วยรัฐประหยัดเงินตรา เพราะเคมีภัณฑ์ส่วนใหญ่ ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ
4. ช่วยให้การจัดเก็บของเสียมีระเบียบ จนสามารถ สร้างวัฒนธรรมใหม่ให้เกิดขึ้นในสังคมไทย ช่วยลดปัญหาในการจัดหาพื้นที่สำหรับการฝัง กลบ และลดปริมาณมลพิษที่เกิดจากการเผาไหม้ กากของเสีย
5. ช่วยให้เกิดความตระหนักในการใช้ทรัพยากร ของโลกด้วยความประหยัด และคุ้มค่า

3.5.3 ประเภทขยะรีไซเคิล

1. ขยะประเภทพลาสติก

- โพลีโพรพิลีน (Polypropylene : PP)

เป็นพลาสติกที่มีน้ำหนักเบาที่สุด แต่มีความแข็งแรง ทนทานต่อแรงกระแทกและความร้อนสูง สามารถนำไปใช้ทำเป็นขยะรีไซเคิลผลิตฉนวนไฟฟ้า บานพับ ฝาขวด ภาชนะบรรจุอาหาร ถูกร้อน และหลอดดูด

- โพลีสไตรีน (Polystyrene : PS) เป็นขยะรีไซเคิลประเภทพลาสติกที่มีความโปร่งใส ทนต่อกรดและด่าง สามารถนำไปผลิตเป็นรูปต่าง ๆ ได้ง่ายเช่น อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ถ้วยจาน และกล่องโฟม

- โพลีเอทิลีน (Polyethylene : PE)

เป็นพลาสติกที่ผลิตขึ้นมาจากสารตั้งต้นเอทิลีน ประกอบไปด้วย โพลีเอทิลีน เทอระฟธาเลต (Polyethylene Terephthalate : PETE) ใช้ผลิตขวดเครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุแอลกอฮอล์ โพลีเอทิลีน ความหนาแน่นสูง (High-density Polyethylene : HDPE) ใช้ผลิตขวดนม ขวดเครื่องสำอาง ถุงพลาสติก ถังขยะ ถังบรรจุสารเคมีต่าง ๆ และโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (Low-density Polyethylene : LDPE) ใช้ผลิตถุงบรรจุอาหารแช่แข็ง แผ่นฟิล์ม ถุงใส่ของ และสายหุ้มทองแดง

- โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl Chloride : PVC)

เป็นพลาสติกใสที่มีความแข็งแรงมาก ป้องกันไขมันได้ดี ใช้ผลิตท่อน้ำประปา ผนังเทียม ฉนวนหุ้มสายไฟ ขวดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อุปกรณ์การแพทย์

- พลาสติกอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวในข้างต้น เช่น โพลีคาร์บอเนต (Polycarbonate : PC) : เป็นพลาสติกโปร่งใส แข็งแรงทนทานต่อความร้อน กรด และแรงกระแทก ใช้ในการผลิตปากกา ขวดนมเด็ก หมวกนิรภัย ไฟจราจร บ้ายโฆษณา เป็นต้น

2. ขยะประเภทกระดาษ

- กล่องนมยูเอชที

ซึ่งเป็นกล่องนมที่นอกจากจะประกอบไปด้วยกระดาษแล้ว ยังประกอบไปด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์และพลาสติกประเภท polyethylene เป็นส่วนประกอบอีกด้วย ซึ่งกล่องนม UHT สามารถนำไปรีไซเคิลอย่างหลากหลาย ตามประเภทของวัสดุ

- ถุงปูน

เป็นขยะที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมการก่อสร้างในจำนวนมาก โดยสามารถนำมารีไซเคิลเป็นกระเป่าถุงปูนที่ได้รับความนิยมในปัจจุบันได้

- กระดาษย่อยสลาย

ถือเป็นขยะที่มีจำนวนมากและสามารถย่อยสลายเองได้ภายใน 2-3 เดือน โดยไม่ต้องมีกระบวนการใดๆ เพิ่มเติม

- กระดาษสี กระดาษกล่องรองเท้าน้ำ

สามารถนำไปรีไซเคิลและรีユスเป็นกล่องบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย

- กระดาษหนังสือพิมพ์

สามารถเก็บรวบรวมขยะรีไซเคิลประเภทนี้แล้วนำไปทำเป็น สินค้าต่างๆ เช่น ตะกร้าใส่ของ ภาชนะใส่ของ แผ่นรองแก้ว โคมไฟ เป็นต้น

- กระดาษแข็งกล่องน้ำตาล

กล่องกระดาษที่ใช้แล้ว มีความคงทนแข็งแรง และมีประสิทธิภาพสูงในการนำไปรีไซเคิลมากกว่าการตัดต้นไม้เพื่อให้ได้มาซึ่งกระดาษใหม่

- กระดาษขาวดำ

ส่วนมากมักจะมีการขีดเขียนด้วยหมึกมาก่อนแล้ว แต่สามารถนำไปรีไซเคิลได้ด้วยการคัดแยก และรวบรวมเพื่อนำไปต้มให้ได้เยื่อกระดาษ และกำจัดหมึกพิมพ์ออกจากเยื่อกระดาษ จนได้กระดาษใหม่ที่ขาว

- กระดาษสมุด

สามารถนำไปรีユス หรือ ใช้ซ้ำเป็นสมุดโน้ตเล่มใหม่ได้ โดยที่ไม่ต้องเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลใด ๆ

- กระดาษปอนด์ขาว

สามารถแยกออกจากกระดาษประเภทอื่นๆและนำไปรีไซเคิล เข้าสู่กระบวนการการผลิต ทำให้ได้กระดาษที่มีคุณภาพสูง

3. ขยะประเภทแก้ว

เป็นขยะรีไซเคิลที่มีความเปราะบางสูง แตกหักได้ง่าย แต่ในขณะเดียวกันก็สามารถนำมารีไซเคิลให้มีประโยชน์สูงสุดได้เช่นกัน โดยการรีไซเคิลขวดแก้ว จะสามารถลดการผลิตคาร์บอนไดออกไซด์ได้เทียบเท่ากับการปลูกต้นไม้ 1.7 ต้น ต่อ 1 ขวด ซึ่งขยะประเภทแก้วแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

-ขวดแก้วดี

เป็นขวดแก้วที่อยู่ในรูปร่างที่สมบูรณ์ ไม่มีการแตก หัก บิ่น สามารถนำกลับไปใช้ใหม่ได้โดยไม่ต้องรีไซเคิล

-ขวดแก้วแตก

เป็นขวดแก้วที่มีการแตก หัก บิ่น มีความอันตรายแก่ผู้ใช้

4. ขยะประเภทโลหะ

เป็นขยะที่เกิดขึ้นจากบรรจุภัณฑ์หรือสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่เกิดจากการใช้โลหะเป็นวัสดุในการผลิต เช่น กระจังน้ำอัดลม สายไฟ และอื่นๆ อีกมากมาย โดยมีทั้งหมด 3 ประเภทคือ

-เหล็กหล่อ

คือเหล็กที่ผ่านการหล่อขึ้นรูป มีคาร์บอนที่สูง เป็นที่นิยมในงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ

-เหล็กหนา

ได้แก่ เหล็กโครงสร้าง ท่อแป๊บ เหล็กข้ออ้อย เหล็กกล่อง เป็นต้น

-เหล็กบาง

ได้แก่ แผ่นเหล็กเมทัลชีท ถึง 200 ลิตร เป็นต้น

5. ขยะประเภทอะลูมิเนียม

เป็นขยะรีไซเคิลที่สามารถพบได้บ่อยในชีวิตประจำวัน มีคุณสมบัติที่คงทนต่อการหักกร่อนได้ดี นอกจากนี้ยังเป็นขยะรีไซเคิลประเภทที่มีความต้องการในตลาดและมีราคาซื้อขายที่สูง โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภทได้แก่

-อะลูมิเนียมหนา

มีเนื้อที่เหนียว ขยะรีไซเคิลประเภทนี้เหมาะสำหรับงานตัดพับขึ้นรูปขนาดใหญ่ เช่น รั้ว หน้าต่าง ประตู โครงสร้างต่างๆ ของสิ่งก่อสร้าง

-อะลูมิเนียมบาง

มีเนื้อที่เหนียวเช่นเดียวกัน แต่มีหน้าตัดที่บางกว่าประเภทแรก ขยะรีไซเคิลประเภทนี้เหมาะสำหรับการทำงานตัดพับขึ้นรูปที่ต้องการความละเอียด และต้องการความยืดหยุ่นที่สูง เช่น กระจบอง อะลูมิเนียม

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สังเวย เสวกวิหารี (2554) ได้จัดทำการศึกษาวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กำจัดกลิ่นจากเปลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ผลการวิจัยสรุปได้ว่าเปลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์สามารถนำมาเผาเป็นถ่านสามารถดูดซับกลิ่นได้ดี และความสามารถในการดูดซับกลิ่นของผลิตภัณฑ์ถ่านเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมื่อทดลองใส่ในตู้ที่มีกลิ่นอับใช้เวลา 3-5 วัน ซึ่งผลการวิจัยก็สามารถดูดซับกลิ่นอับในตู้ได้ดี และการที่ผู้วิจัยได้นำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์มาใช้เป็นวัตถุดิบเป็นวิธีการที่ช่วยลดการใช้สารเคมีในการกำจัดกลิ่นอับได้ และเป็นการลดปัญหาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสารเคมี และช่วยลดปัญหาโลกร้อนจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ย่อยสลายยากจำพวกกระจบองสเปรย์

สุภาพร หุ่นชื่น และ อัจฉราภรณ์ เจริญวัย และ ปภาดา เจริญ (2560) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่องเทียนหอมไฉ่ยง สรุปได้ว่าเทียนหอมไฉ่ยงสามารถลดปัญหาจากการรบกวนจากยุง และแมลงที่รบกวนแขกที่ใช้บริการห้องอาหารภายในโรงแรม และยังสามารถนำของเหลือใช้มาที่ได้มาจากแผนกครัว และแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) เพื่อนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สอดคล้องกับแนวทางการคิดที่เกี่ยวกับเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันรวมถึงได้ศึกษาขั้นตอนการทำเทียนหอมไฉ่ยงตั้งแต่ขั้นตอนในการออกแบบจนถึงวิธีการทำตัวเทียนหอมจนเกิดความรู้ความคิดสร้างสรรค์จึงความรู้เหล่านี้สามารถนำไปเป็นรายได้สามารถสร้างอาชีพ

นรพร จิตรตันโสภณ และ อัญชลี หึงเพชร (2561) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจเรื่องเทียนหอมจากเปลือกส้ม สรุปได้เป็นว่าเปลือกส้มที่เหลือจากการนำไปปั่นเป็นน้ำผลไม้ หรือ เหลือจากครัวเย็นที่ไม่ได้ใช้นำมาสร้างผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างประโยชน์ให้กับสถานประกอบการโดยสามารถช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาดับกลิ่นที่มีราคาแพงของทางโรงแรมได้ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถแก้ไขปัญหากลิ่นไม่พึงประสงค์บริเวณแผนกบริการส่วนหน้าได้ เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการเทียนหอมจากเปลือกส้ม ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจในการใช้เทียนหอมจากเปลือกส้มโดยการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า และพนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 30 ชุด ผลการประเมินความพึงพอใจได้ค่าเฉลี่ย 4.25 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก นอกจากนี้ยังสามารถลดต้นทุนการจัดซื้อน้ำยาดับกลิ่นได้อีกด้วย

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในตำแหน่งพนักงาน Food and Beverage Service โรงแรม Lilit Bang Lumphu hotel ทางผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "เทียนหอมจากกากชาเขียว (Scented Candles from Green Tea Waste)" ซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มรายได้และประชาสัมพันธ์ให้กับคาเฟ่ Lilit Café & Eatery โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 วัตถุดิบในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว

1. กากชาเขียว	500	กรัม
2. ไขถั่วเหลือง	500	กรัม
3. ไส้เทียนยาว 6 เซนติเมตร	10	เส้น
4. น้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียว	3	มิลลิลิตร
5. เจลคริสตัล	100	กรัม

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว

1. เหยือกใส่เทียน
2. ถ้วยอะลูมิเนียม
3. แก้วเล็กสำหรับใส่เทียน
4. หม้อไฟฟ้า
5. ซ้อนสแตนเลส
6. ถุงพลาสติก
7. กระดาษสีทึบเกอร์

4.3 ขั้นตอนในการทำเทียนหอมจากกากชาเขียว

1. นำถ้วยอะลูมิเนียมขึ้นตั้งไฟอ่อน จากนั้นนำไขถั่วเหลืองใส่ลงไป รอให้ไขถั่วเหลืองละลายจนได้ที่



รูปที่ 4.1 : นำไขถั่วเหลืองขึ้นตั้งไฟ
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

2. พอละลายแล้วตักขึ้นพักไว้ในภาชนะที่เตรียมไว้ ให้ได้อุณหภูมิที่พอดีไม่ร้อนจนเกินไป



รูปที่ 4.2 : ตักไขถั่วเหลืองขึ้นพักไว้ในภาชนะที่เตรียมไว้
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

3. จากนั้นหยดน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียวลงไป 2-3 หยด เพื่อเพิ่มกลิ่นเนื่องจากใช้กากชาเขียวที่ใช่แล้วทำให้กลิ่นที่ได้จะอ่อนลง



รูปที่ 4.3 : หยดน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียว
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4. นำกากชาเขียวที่ใช่แล้วเทใส่ลงไปไน้ไซ้ถ้วยที่ละลายได้ที่



รูปที่ 4.4 : นำกากชาเขียวที่ใช่แล้วเทใส่ลงไปไน้ไซ้ถ้วยที่ละลายได้ที่
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

5. จากนั้นรอให้ไข่ลวกเหลืองกับกากชาเขียวเข้ากันจนมีสีและส่งกลิ่น จากนั้นปิดเตา



รูปที่ 4.5 : รอให้ไข่ลวกเหลืองกับกากชาเขียวเข้ากัน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

6. จากนั้นตักขึ้นจากหม้อ และแยกกากชาเขียวออกให้เหลือแต่น้ำ



รูปที่ 4.6 : แยกกากชาเขียวออก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

7. จากนั้นหยดน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียวลงไป 2-3 หยด เพื่อเพิ่มกลิ่น



รูปที่ 4.7 : หยดน้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียวอีกครั้ง
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

8. เตรียมแก้วและใส้ใส่เทียนลงไป จากนั้นนำเจลคริสตัลใส่เพื่อตกแต่งให้เป็นคล้ายน้ำแข็ง



รูปที่ 4.8 : ใส่ใส้เทียนและเจลคริสตัลลงในแก้วเล็ก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

9. นำแก้วที่ใส่เจลคริสตัลแล้วใส่น้ำไข้วเหลืองที่เตรียมไว้ทเป็นฐานชั้นที่ 1 ให้เป็นเสมือนนมที่กั้นแก้ว



รูปที่ 4.9 : ใส่น้ำไข้วเหลืองลงในแก้ว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

10. พอชั้นที่ 1 เริ่มเซตตัว ก็นำไข้วเหลืองที่ผสมน้ำกากชาเขียวเทลงไปเป็นชั้นที่ 2



รูปที่ 4.10 : นำไข้วเหลืองที่ผสมน้ำกากชาเขียวเทลงไป

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

11. รอให้ไข่ถั่วเหลืองเซตตัว



รูปที่ 4.11 : รอให้ไข่ถั่วเหลืองเซตตัว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

12. จากนั้นนำใส่ถุงพลาสติกเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก



รูปที่ 4.12 : เทียนหอมจากกากชาเขียวที่เสร็จสมบูรณ์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4.4 การคำนวณต้นทุนของเทียนหอมจากกากชาเขียว

ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนของเทียนหอมจากกากชาเขียว

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (มิลลิลิตร, กรัม ฯลฯ)	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคาต้นทุน (บาท)
กากชาเขียว	500 กรัม	จากของเหลือทิ้ง	0 บาท
ไขถั่วเหลือง	500 กรัม	80 บาท	80 บาท
ไส้เทียนยาว 6 เซนติเมตร	10 ชิ้น	3 บาท	3 บาท
น้ำมันหอมระเหยกลิ่นชาเขียว	3 มิลลิลิตร	18 บาท	18 บาท
เจลคริสตัล	100 กรัม	39 บาท	39 บาท
แก้วเล็ก	10 ใบ	5 บาท	50 บาท
สีย้อมเทียน	2 สี	18 บาท	18 บาท
ถุงใส่แก้วเทียน	10 ถุง	2 บาท	20 บาท
กระดาษสติ๊กเกอร์	1 แผ่น	2 บาท	2 บาท
		รวมค่าวัตถุดิบ	230 บาท
ตามปริมาณนี้จะทำเทียนหอมจากกากชาเขียวได้ 10 อัน คิดราคาต้นทุนต่ออันคือ			
อันละ 23 บาท ราคาขายอันละ 100 บาท จะได้กำไรต่ออันคือ 77 บาท			

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของเทียนหอมจากกากชาเขียว / 1 อัน คิดเป็นจำนวน 23 บาท โรงแรมลิลิต บางลำพู ตั้งราคาอันละ 100 บาท ดังนั้น กำไรต่ออัน 77 บาท ในช่วงเดือนสุดท้ายของการปฏิบัติงานนอกจากจะใช้เทียนหอมจากกากชาเขียวจุดเพื่อผ่านคลายใน Lilit Café & Eatery แล้ว ยังได้จำหน่ายให้แก่ลูกค้าชาวต่างชาติ จำนวน 8 อัน รวมราคา 800 บาท หักต้นทุน 184 บาท ได้กำไรในการขายจำนวน 616 บาท

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อเทียนหอมจากกากชาเขียว

คณะผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามออนไลน์เรื่อง "ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เทียนหอมจากกากชาเขียว" ให้กับบุคคลต่าง ๆ จำนวน 30 คน ประกอบด้วย

1. บุคลากรในแผนกต่างๆ จำนวน 23 คน
2. ลูกค้าที่มาใช้บริการ ใน Lilit Café & Eatery จำนวน 7 คน

โดยใช้การสแกนคิวอาร์โค้ดในการทำแบบสอบถาม และหลังจากนั้นได้ทำการรวบรวมข้อมูล เพื่อทำการวิเคราะห์ และอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

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

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจต่อเทียนหอมจากกากชาเขียว ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ ค่าเฉลี่ย (Mean Score) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผลของ บุญชม ศรีสะอาด (2560) มีการกำหนดการแปลความหมาย ได้ดังนี้

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

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามปลายเปิด

สรุปผลจากแบบสอบถามดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	8	26.67
หญิง	22	73.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 73.33 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 26.67

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ต่ำกว่า 18 ปี	3	10.00
18-25 ปี	15	50.00
26-41 ปี	7	23.33
มากกว่า 41 ปี	5	16.67
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ อายุ 26-41 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.33 และอายุมากกว่า 41 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 ส่วนอายุต่ำกว่า 18 ปี คิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
บุคลากรในโรงแรม	23	76.67
ลูกค้าที่มาใช้บริการ	7	23.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นบุคลากรในโรงแรม ร้อยละ 76.67 และเป็นลูกค้าที่มาใช้บริการ ร้อยละ 23.33

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจต่อเทียนหอมจากกากชาเขียว

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เทียนหอมจากกากชาเขียว

ประเด็นที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. มีกลิ่นของกากชาเขียว	3.83	1.02	มาก
2. มีความคิดสร้างสรรค์ น่าสนใจ	4.10	0.92	มาก
3. ราคาที่ขายมีความเหมาะสม	4.06	0.82	มาก
4. สีสีนของเทียนหอมจากกากชาเขียว	4.06	0.98	มาก
5. สามารถนำของเหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประโยชน์	4.16	1.08	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.04	0.96	มาก

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ "เทียนหอมจากกากชาเขียว" โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04 หากพิจารณารายประเด็นพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ สามารถนำของเหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประโยชน์ มีค่าเฉลี่ย 4.16 ซึ่งตรงตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รองลงมาคือ มีความคิดสร้างสรรค์ น่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.10 รองลงมาคือ ปริมาณที่ขายมีความเหมาะสม และสีสีนของเทียนหอมจากกากชาเขียว มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.06 และกลิ่นของกากชาเขียว มีค่าเฉลี่ย 3.83

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ ไม่มี

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำโครงการ

คณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งพนักงาน Food and Beverage Service ในส่วนของ Lilit Café & Eatery ซึ่งเป็นร้านอาหารของ Lilit Bang Lumphu Hotel ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ จากการปฏิบัติงานพบว่า ในการจัดทำเครื่องดื่มซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเภทกาแฟ และชาเขียว ในแต่ละวันจะมีกากชาเขียว และกากกาแฟเหลือทิ้งจำนวนมาก คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาประโยชน์ของกากชาเขียว และกากกาแฟ เหลือทิ้งจำนวนมาก คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาประโยชน์ของกากชาเขียว และกากกาแฟ พบว่าสิ่งเหล่านี้มีประโยชน์อย่างมาก สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ ได้ดีกว่าเหลือทิ้งเป็นขยะในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังได้ศึกษาโครงการที่ผ่านมาเห็นว่ามีผลิตภัณฑ์จากกากกาแฟจำนวนมาก คณะผู้จัดทำจึงมีความเห็นว่ากากชาเขียวนั้นก็มีประโยชน์ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากากกาแฟเลย อีกทั้งใน Lilit Café & Eatery มีลูกค้าชาวต่างชาติที่มานั่งจิบชา กาแฟ กันจำนวนมาก ดังนั้นการจุดเทียนนับเป็นการสร้างบรรยากาศให้มีความผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น คณะผู้จัดทำจึงคิดจะนำกากชาเขียวซึ่งมีสีสดใสมาทำเป็นเทียนหอมจากกากชาเขียว ใช้จุดในคาเฟ่ หรือ ตามมุมต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศ โดยเทียนหอมนี้จะมีกลิ่นหอมเย็นจากกากชาเขียว และมีรูปลักษณะที่เข้ากับบรรยากาศของคาเฟ่คือ ทำเป็นรูปทรงของแก้วชาเขียวมีเจล คริสตัล เป็นน้ำแข็ง เมื่อได้จัดทำแล้วได้นำมาจุดในคาเฟ่ เพื่อให้ลูกค้าที่มาเข้าพักภายในโรงแรมทดลอง และจัดทำใส่ถุงให้สวยงาม ติดโลโก้ของโรงแรมและ QR Code เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์โรงแรมได้อีกช่องทางหนึ่ง ในช่วงเดือนสุดท้ายของการปฏิบัติงานมีลูกค้าชาวต่างชาติหลายคนสนใจ และซื้อไปเป็นของที่ระลึก สามารถจำหน่ายได้จำนวน 8 อัน ทำรายได้ให้กับคาเฟ่ จำนวน 616 บาท

คณะผู้จัดทำได้จัดทำแบบสอบถามออนไลน์ เพื่อสำรวจความพึงพอใจของบุคลากรใน Lilit Bang Lumphu Hotel และลูกค้าที่เข้าใช้บริการภายในโรงแรม Lilit Café & Eatery ต่อผลิตภัณฑ์เทียนหอมจากกากชาเขียว จำนวน 30 คน จากการตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 73.33 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 26.67 ส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ อายุ 26-41 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.33 และมีอายุมากกว่า 41 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.67 ส่วนมีอายุต่ำกว่า 18 ปี คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นบุคลากรในโรงแรม ร้อยละ 76.67 และเป็นลูกค้าที่มาใช้บริการ ร้อยละ 23.33

ในส่วนของความพึงพอใจต่อ "เทียนหอมจากกากชาเขียว" พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ "เทียนหอมจากกากชาเขียว" โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04 หากพิจารณารายประเด็นพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกประเด็น โดยอันดับแรกคือ สามารถนำของเหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประโยชน์ มีค่าเฉลี่ย 4.16 ซึ่งตรงตามวัตถุประสงค์ของโครงการ รองลงมาคือ มีความคิดสร้างสรรค์ น่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.10 รองลงมาคือ ปริมาณที่ขายมีความเหมาะสม และสีสันทของเทียนหอมจากกากชาเขียว มีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.06 และกลิ่นของกากชาเขียว มีค่าเฉลี่ย 3.83

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

ไม่มีความชำนาญในการทำเทียนหอม จึงทำให้ต้องปรับปรุงและทดลองให้มีความเหมาะสมจากปัญหาของการทำเทียนหอมจากกากชาเขียวทั้งหมด 2 ครั้งนั้น มีปัญหาในเรื่องความกลิ่นความหอมของกากชาเขียวยังเบาบางไม่ค่อยมีกลิ่น เพราะใส่ในปริมาณที่น้อยเกินไป ทำให้กลิ่นไม่ค่อยมี และจึงแก้ไขโดยเพิ่มวัตถุดิบให้เหมาะสม แล้วนำไปให้พนักงานได้ทำการประเมินต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

1. เนื่องจากความพึงพอใจของลูกค้ามีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการ หรือ ความต้องการที่พึกเป็นอย่างมาก ดังนั้นจึงควรให้มีการจัดอบรม หรือ สัมมนาเพื่อหาแนวทางในการสร้างนักบริการที่ดี และมีคุณภาพ
2. สร้างการบอกต่อด้วยมุมแสนสวย โดดเด่น และแตกต่าง นอกจากการสื่อสารผ่านช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้โรงแรมเป็นที่รู้จักแล้ว อิทธิพลของการรีวิว การบอกต่อของลูกค้าก็เป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการตัดสินใจตัดสินใจเลือกใช้บริการโรงแรมด้วย

บรรณานุกรม

- ธีรพงษ์ เทพภรณ์. (2550). *องค์ประกอบทางเคมีใบชาสด (วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา)*, 17(2), 189-196.
<https://ojs.lib.buu.ac.th/index.php/science/article/download/2673/112>
- นรพร จิตรัตน์โสภณ และ อัญชลี หิ๊งเพชร. (2561). *เทียนหอมจากเปลือกส้ม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิตที่ไม่มีการตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสยาม.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2560). *การวิจัยเบื้องต้น ฉบับปรับปรุงใหม่ (พิมพ์ครั้งที่ 10)*. สุวีริยาสาส์น.
- สุภาพร หุ่นชื่น, อัคราภรณ์ เจริญวัย และ ปภาดา เชิดมี. (2560). *เทียนหอมไฉ่ยู่* (วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิตที่ไม่มีการตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสยาม.
- สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (2551). *ประเภทของชา*.
<https://teacoffee.mfu.ac.th/tc-tea-coffeeknowledge/tc-tea/tea-production-process.html>
- สังเวย เสวกวิหारी. (2554). *ผลิตภัณฑ์กำจัดกลิ่นจากเปลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์*.
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- เอมอร ตรีภิญโญยศ. (2551). *น้ำเอ็นไซม์ละลายมะเร็ง*. เอ็ดดูเคชั่น.
- โสภา วัชรคุปต์. (2549). *กากชาเขียว*.
<https://nuir.lib.nu.ac.th/dspace/bitstream/123456789/62/1/pornnarin.pdf>
- Ap thailand. (2567). *ชนิดของเทียนหอม*.
<https://www.apthai.com/th/blog/living-series/how-to-make-scented-candles>
- Bluemocha. (2559). *ประโยชน์ของกากชาเขียว*. <https://bluemochateas.com/>
- Hdmall. (2567). *สรรพคุณของชาเขียว*.
<https://hdmall.co.th/blog/c/green-tea-benefits-and-harm/>
- RECYCLING SOLUTION CO., LTD. (2565). *การรีไซเคิล*. <https://www.recyclingsolution.co.th/>
- THANIYA JANETURAKIT. (2567). *ประเภทเทียนหอม*. <https://thaniya1988.com/>
- VOGUE BEAUTY. (2564). *ประวัติเทียนหอม*. <https://vogue.co.th/>
- VOGUE BEAUTY. (2564). *การเก็บรักษาเทียนหอม*. <https://vogue.co.th/>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

ภาพการปฏิบัติงาน



ทอดไข่ Omelet Scrambled eggs



เก็บล้างเครื่องกาแฟ



จัดเตรียมอาหารเข้าบุฟเฟ่ต์



จัดโต๊ะสำหรับกรู๊ปทัวร์



ออกงานจัดเลี้ยงที่สภา



chef's table ที่โรงแรมจากพรรคอนาคตใหม่



เป็นนางแบบถ่ายให้กับทางโรงแรม



อาจารย์ที่ปรึกษามานิตะสงงานที่สถานประกอบการ





ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

**ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจต่อ
เทียนหอมจากกากชาเขียว (Scented Candles From Tea Waste)**

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 18 ปี 18-25 ปี 26-41 ปี มากกว่า 41 ปี
3. สถานภาพ บุคลากรในโรงแรม ลูกค้า

ตอนที่ 2 : แบบสอบถามความพึงพอใจต่อเทียนหอมจากกากชาเขียว

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่านมากที่สุด

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

ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. มีกลิ่นของกากชาเขียว					
2. มีความคิดสร้างสรรค์ น่าสนใจ					
3. ราคาที่ขายมีความเหมาะสม					
4. สีสีนของเทียนหอมจากกากชาเขียว					
5. สามารถนำเอาของเหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประโยชน์					

ตอนที่ 3 : ข้อเสนอแนะ



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

นักศึกษาสามารถนำเสนอเทียนหอมจากกากชาเขียวที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากการที่เห็นกากชาเขียวที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นเทียนหอมในรูปแบบแนวใหม่ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ช่วยเพิ่มสร้างบรรยากาศกับลูกค้าที่มารับประทานอาหารและสามารถขายที่ระลึกให้ลูกค้าชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งในการเพิ่มในการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรม Lilit Bang Lumpu



.....พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาว สยามล เทียงโงก)

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาว สโรชา สุนทรโลहित
รหัสนักศึกษา : 6304400022
ที่อยู่ : 246 ซอยบางแค 16 แขวงบางแค เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 10160
อีเมลล์ : Sarocha.sun@siam.edu

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาว ประภาพรณ หนูเรียงสาย
รหัสนักศึกษา : 6304400020
ที่อยู่ : 5/18 ซอยวัดดงมูลเหล็ก แขวงบ้านช่างหล่อ เขตบางกอกน้อย
กรุงเทพมหานคร 10160
อีเมล : Prapapan.noo@siam.edu

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาว ญาริศา ศรีแสง
รหัสนักศึกษา : 6304400017
ที่อยู่ : 235/146 หมู่บ้านธนทองซีดี ซอยเพชรเกษม69 แขวงหนองแขม
เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160
อีเมลล์ : Yarisa.sri@siam.edu



<https://me-qr.com/QC8Ub2xH>

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เทียนหอมจากกากชาเขียว

Scented Candles from Green Tea Waste

โดย

นางสาว ญาริศา ศรีแสง 6304400017

นางสาว ประภาพรณ หนูเรียงสาย 6304400020

นางสาว สโรชา สุนทรโลหิต 6304400022

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566