



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ไทยสบาย

Thai Sabai



นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง 6204400050

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา (119-413) การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2566

หัวข้อโครงการ : ไทยสบาย (Thai Sabai)
รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง 6204400050
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

คณะกรรมการสอบโครงการ

Vorakath

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ)

.....พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาว วรมน เกตุเสริมสุข)

.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ)

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ

ตามที่นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า (Front Office) ส่วนงาน Kasara Executive Lounge ณ โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) และได้รับมอบหมายจากอาจารย์ที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "ไทยสบาย (Thai Sabai)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดลงแล้วนางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ผู้จัดทำ

นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า (Front Office) ส่วนงาน Kasara Executive Lounge ณ โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) ระหว่างวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน และสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) ที่ให้โอกาสผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลา อบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. นางสาว วรมน เกตุเสริมสุข | Kasara Executive Lounge Manager |
| 2. อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ | กรรมการกลาง |
| 3. อาจารย์ ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ | อาจารย์ที่ปรึกษา |

และบุคลากรที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรม เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจ และพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้าค่าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง
ผู้จัดทำ
วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2567

ชื่อโครงการ	: ไทยสบาย
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ ดร.วรกานต์ เฉลิมชัยกิจ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2566

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง "ไทยสบาย" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อต้องการจะให้แขกลิ้มลองสุราไทย 2) เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับสถานประกอบการ และ 3) เพื่อต้องการเพิ่มทางเลือกในการดื่มให้กับแขก โดยจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า (Front Office) ส่วนงาน Kasara Executive Lounge ผู้จัดทำเล็งเห็นว่าในช่วงเวลาที่ทางคลับเลานจ์มีบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์คือ ช่วง Canapé Time จะมีเมนูหลากหลายให้ลูกค้าเลือกดื่ม ส่วนมากจะเป็นค็อกเทล เบียร์ และไวน์ ซึ่งเครื่องดื่มประเภทที่มีอยู่นั้น ยังไม่มีเมนูที่มีส่วนผสมของสุราไทยเลย ทางผู้จัดทำจึงได้มองเห็นถึงโอกาสที่ทางโรงแรมจะสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับลูกค้าเกิดความประทับใจแรก ด้วยการนำเสนอเมนูพิเศษเป็นเมนู Drink of The Seasons โดยเน้นส่วนผสมของสุราไทยเป็นหลักคือ "แม่โขง สุราไทย"

จากการสำรวจความพึงพอใจให้กับพนักงานในโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 46.67 มีอายุระหว่าง 21-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 66.67 อยู่ในแผนก Front Office คิดเป็นร้อยละ 50.00 และส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่ง Staff และ Trainee คิดเป็นร้อยละ 40.00 เท่ากัน ผลจากการตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มไทยสบายอยู่ในระดับมากคือ มีความคิดสร้างสรรค์ที่ดี มีค่าเฉลี่ย 4.33 ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.28

คำสำคัญ: โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ไทยสบาย

Project Title : Thai Sabai
Credits : 5 Credits
By : Miss Niphaporn Phewklieng
Advisor : Miss Vorakarn Chalermchaikit Ph.D.
Degree : Bachelor's of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic year : 3/2023

Abstract

The Thai Sabai project aimed: 1) To offer guests the opportunity to taste Thai liquor; 2) To introduce a new beverage option to the establishment; and 3) To provide guests with more drinking choices. During the cooperative education program at the Front Office, Kasara Executive Lounge, the project creator's noticed that during the with Canapé Time, when alcoholic beverages are served at the club lounge, there is a wide range of drink options, mostly cocktails author, beer, and wine. However, none of the available beverages contain Thai liquor. The creators saw this as an opportunity for the hotel to create a memorable first impression by offering a special 'Drink of the Season' menu item featuring Mae Khong Thai liquor.

A satisfaction survey was conducted with 30 employees at the Anantara Siam Bangkok Hotel. The majority of respondents were female (46.67%), aged 21-30 years old (66.67%), working in the front office (50.00%), and most respondents were staff and trainees, both at (40.00%). The survey results showed a high level of satisfaction with the Thai Sabai drink, which was deemed to be highly creative with an average score of 4.33. Overall, the satisfaction level was high, with an average score of 4.28.

Keywords: Anantara Siam Hotel Bangkok, Thai Sabai

Vorakarn
Co-op Advisor

Approved by



สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูปภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ประวัติสถานประกอบการโดยสังเขป	1
1.2 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.4 ขอบเขตของโครงการ	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแอลกอฮอล์	4
2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับค็อกเทล	5
2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุราแม่โขง	10
2.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มไทยสบาย	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติสหกิจศึกษา	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	16
3.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	17
3.3 ชื่อและแผนก/ส่วนงาน ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษา	34
3.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	35
3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา	35
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติตามโครงการ	
4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องต้มไทยสบาย	37
4.2 ขั้นตอนในการทำเครื่องต้มไทยสบาย	37
4.3 การคำนวณต้นทุนของเครื่องต้มไทยสบาย	39
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถาม	40
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	43
5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	44
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก รูปภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	
ประวัติผู้จัดทำ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 : แสดงตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35
ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนของเครื่องตี๋มไทยสบาย	39
ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	40
ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	40
ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก	41
ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง	41
ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องตี๋มไทยสบาย	42



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 1.1 : Anantara Siam Hotel Bangkok	1
รูปภาพที่ 2.1 : Alcoholic	5
รูปภาพที่ 2.2 : Cocktail	9
รูปภาพที่ 2.3 : Mekhong	10
รูปภาพที่ 2.4 : Syrup	11
รูปภาพที่ 2.5 : Lime	12
รูปภาพที่ 2.6 : Soda	12
รูปภาพที่ 2.7 : Mint Leaves	13
รูปภาพที่ 3.1 : Logo Anantara Siam Hotel Bangkok	16
รูปภาพที่ 3.2 : Map Anantara Siam Hotel Bangkok	16
รูปภาพที่ 3.3 : Deluxe Room	17
รูปภาพที่ 3.4 : Premier Room	17
รูปภาพที่ 3.5 : Grand Premier Room	18
รูปภาพที่ 3.6 : Kasara Club Room	18
รูปภาพที่ 3.7 : Siam Suite	19
รูปภาพที่ 3.8 : Garden Terrace Room	19
รูปภาพที่ 3.9 : Garden Terrace Suite	20
รูปภาพที่ 3.10 : One Bedroom Suite	20
รูปภาพที่ 3.11 : Royal Suite	21
รูปภาพที่ 3.12 : Two Bedroom Family Suite	21
รูปภาพที่ 3.13 : Royal Two Bedroom Suite	22
รูปภาพที่ 3.14 : Two Bedroom Anantara Presidential Suite	22
รูปภาพที่ 3.15 : Two Bedroom Jim Thompson Explorer Suite	23
รูปภาพที่ 3.16 : Anantara Presidential Suite	23
รูปภาพที่ 3.17 : Guilty	24
รูปภาพที่ 3.18 : Biscotti	24
รูปภาพที่ 3.19 : Shintaro	25
รูปภาพที่ 3.20 : The Spice Market	25
รูปภาพที่ 3.21 : Madison	26
รูปภาพที่ 3.22 : Mocha & Muffins	26

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.23 : The Lobby	27
รูปภาพที่ 3.24 : The Terrace	27
รูปภาพที่ 3.25 : Manohra Cruises	28
รูปภาพที่ 3.26 : Aqua Bar	28
รูปภาพที่ 3.27 : Dining By Design	29
รูปภาพที่ 3.28 : Outdoor Pool	30
รูปภาพที่ 3.29 : Health Club	30
รูปภาพที่ 3.30 : Spa	30
รูปภาพที่ 3.31 : Kids Club	31
รูปภาพที่ 3.32 : Ball Room	31
รูปภาพที่ 3.33 : Montathip	31
รูปภาพที่ 3.34 : Pimarnman Room	32
รูปภาพที่ 3.35 : Suriyanchandra	32
รูปภาพที่ 3.36 : Ratanakosin	32
รูปภาพที่ 3.37 : Busaba	33
รูปภาพที่ 3.38 : Napa or Dara	33
รูปภาพที่ 3.39 : Amorn	33
รูปภาพที่ 3.40 : Ratanakosin	34
รูปภาพที่ 3.41 : นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา	34
รูปภาพที่ 3.42 : พนักงานที่ปรึกษา	35
รูปภาพที่ 4.1 : ชั้นตอนที่ 1	37
รูปภาพที่ 4.2 : ชั้นตอนที่ 2	38
รูปภาพที่ 4.3 : ชั้นตอนที่ 3	38
รูปภาพที่ 4.4 : ชั้นตอนที่ 4	38
รูปภาพที่ 4.5 : ชั้นตอนที่ 5	39
รูปภาพที่ 4.6 : เครื่องดื่มไทยสบาย	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติสถานประกอบการโดยสังเขป

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) แต่เดิมเปิดให้บริการครั้งแรกในวันที่ 15 เมษายน ค.ศ. 1983 ภายใต้ชื่อโรงแรมเพนนินซูล่า (Peninsula Hotel) ก่อนถูกขายให้กับโรงแรมรีเจนท์ (Regent Hotel) ในปีค.ศ. 1985 ต่อมากลุ่มโรงแรมฟอร์ซีซั่นส์ (Four Seasons Hotel) ได้เข้าบริหารภายในปีค.ศ. 2003 จนกระทั่งบริษัทไมเนอร์ โฮเทล กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) (Minor Hotel Group Co., Ltd.) ได้เข้าถือหุ้นทั้งหมดของบริษัทในวันที่ 1 มีนาคม ค.ศ. 2015 กลายมาเป็นโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) ในปัจจุบันนี้



รูปภาพที่ 1.1 : Anantara Siam Hotel Bangkok

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

1.2 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เป็นประเภทของธุรกิจโรงแรม จะประกอบด้วยหลายส่วนงาน อาทิ ส่วนงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนงานรักษาความปลอดภัย ส่วนงานแม่บ้าน และส่วนงานอื่นๆ แต่ส่วนงานที่สำคัญที่สุดคือ ส่วนงานบริการต้อนรับส่วนหน้าของโรงแรม ซึ่งพนักงานบริการต้อนรับส่วนหน้าถือเป็นบุคลากรที่มีบทบาทสำคัญในการส่งมอบบริการ โดยเปรียบเสมือนบุคคลด่านแรกที่ได้พบปะกับผู้ที่เข้ามาพัก จนถึงวันสุดท้ายของการเข้าพักที่โรงแรม พร้อมทั้งยังเป็นตัวแทนนำเสนอภาพลักษณ์ของโรงแรมในการให้บริการอย่างมีคุณภาพที่สามารถสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า นับว่าเป็นส่วนงานที่มีโอกาสได้ใกล้ชิดกับลูกค้ามากที่สุด และต้องบริการลูกค้าให้เกิดความประทับใจ และส่วนงานบริการต้อนรับส่วนหน้ายังเป็นส่วนงานที่เกี่ยวกับการจำหน่ายห้องพัก ซึ่งถือเป็นรายได้หลักของโรงแรมอีกด้วย โดยทั่วไปแผนกต้อนรับส่วนหน้าของโรงแรม จะรับผิดชอบหน้าที่ครอบคลุมตั้งแต่การเปิดประตูรถ คนสัมภาระ เปิดห้องพัก ซึ่งล้วนแต่เกี่ยวข้องกับบริการทั้งสิ้น

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษา ในแผนกต้อนรับส่วนหน้า (Front Office) ส่วนงาน Kasara Executive Lounge ณ โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) โดยผู้จัดทำเล็งเห็นว่าในช่วงเวลาที่ทางคลับแลานจมีบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์คือ ช่วง Evening Time จะมีเมนูหลากหลายให้ลูกค้าเลือกดื่ม ส่วนมากจะเป็นค็อกเทล เบียร์ และไวน์ ซึ่งเครื่องดื่มประเภทที่มีอยู่นั้น ยังไม่มีเมนูที่มีส่วนผสมของสุราไทย ทางผู้จัดทำจึงได้มองเห็นถึงโอกาสที่ทางโรงแรมจะสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้แขกเกิดความประทับใจ ด้วยการนำเสนอเมนูพิเศษเป็นเมนู Drink of The Seasons โดยเน้นส่วนผสมของสุราไทยเป็นหลักคือ "แมโขง สุราไทย" ที่มีชื่อเมนูว่า "ไทยสบาย (Thai Sabai)" จะเสิร์ฟเฉพาะช่วงกลางฤดูฝน จะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม ซึ่งจะส่งผลดีทำให้ทางคลับแลานจมีเมนูเครื่องดื่มเพิ่มขึ้น โดยใช้วัตถุดิบเดิมที่มีมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น ทำให้เกิดความหลากหลาย และยังถือเป็นการเพิ่มทางเลือกในส่วน of เครื่องดื่มให้กับแขกด้วย

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.3.1 เพื่อต้องการให้แขกลิ้มลองสุราไทย
- 1.3.2 เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับสถานประกอบการ
- 1.3.3 เพื่อต้องการเพิ่มทางเลือกในการดื่มให้กับแขก
- 1.3.4 เพื่อต้องการให้แขกได้รับประสบการณ์ใหม่ จากเครื่องดื่มเมนูใหม่

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา ได้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหา โดยมุ่งเน้นการศึกษาไปที่ เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มไทยสบาย

1.4.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา ได้กำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ภายในโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok)

1.4.3 ขอบเขตด้านประชากร

ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา ได้กำหนดขอบเขตลักษณะประชากรที่จะศึกษา โดยมุ่งเน้นไปที่พนักงานในโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เป็นจำนวน 30 คน

1.4.4 ขอบเขตด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา ได้กำหนดวิธีการได้มาของแหล่งข้อมูลปฐมภูมิด้วย เครื่องมือประเภทแบบสอบถาม

1.4.5 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษา ได้กำหนดขอบเขตด้านระยะเวลาศึกษาระหว่างวันที่ 13 เดือน พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 23 เดือนสิงหาคม 2567 โดยครอบคลุมขั้นตอนการปฏิบัติสหกิจศึกษา ขั้นตอนการดำเนินโครงการสหกิจศึกษา และการจัดทำรูปเล่มโครงการสหกิจศึกษาจนเสร็จสมบูรณ์

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.5.1 สามารถเพิ่มตัวเลือกให้ลูกค้าได้มากขึ้น
- 1.5.2 เพิ่มประสบการณ์ใหม่ให้กับลูกค้า โดยที่ต้นทุนเท่าเดิม
- 1.5.3 สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ เพื่อเสนอแก่ลูกค้าได้



บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาเรื่อง "ไทยสบาย (Thai Sabai)" ผู้จัดทำได้ศึกษา และได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษา มีดังนี้

- 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแอลกอฮอล์
- 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับค็อกเทล
- 2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุราแม่โขง
- 2.4 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มเมนูไทยสบาย
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแอลกอฮอล์

Saranukromthai (2565) ได้กล่าวไว้ว่า แอลกอฮอล์ หรือ ที่คนไทยเรียกว่า สุรา หรือ เหล้า เป็นสารธรรมชาติที่ได้มาจากกระบวนการหมักน้ำตาล (เช่น จากข้าว องุ่น ข้าวโพด) กับยีสต์ เกิดเป็น สารที่เรียกว่า เอทานอล (Ethanol) ซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักในเครื่องดื่มประเภทสุรา แต่การที่จะดื่ม เอทานอลที่บริสุทธิ์เพียงอย่างเดียว นั้น ไม่สามารถดื่มได้ เพราะรสชาติแรงบาดคอ จึงต้องมีส่วนผสม เพื่อให้รสชาติดีขึ้น จึงเรียกส่วนผสมนั้นว่า คอนเจเนออร์ (Congener) ตามหลักสากลทั่วไป

ดริงก์ (Drink) นั้น หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ 12 กรัม ซึ่งเทียบเท่ากับเบียร์ (3.6% เอทานอล) ขนาด 12 ออนซ์ (1 ออนซ์ เท่ากับ 30 มิลลิลิตร) 1 กระป๋อง หรือ วิสกี้ 80 ดีกรี (40% เอทานอล) 1 ออนซ์ (30 มิลลิลิตร)

ดีกรี หมายถึง ความเข้มข้น เช่น เหล้า 100 ดีกรี หมายถึง เหล้าที่มีแอลกอฮอล์ 100 ส่วน ผสมน้ำ 100 ส่วน เหล้า 80 ดีกรี หมายถึง เหล้าที่มีแอลกอฮอล์ 80 ส่วน ผสมน้ำ 100 ส่วน โดยทั่วไป ได้มีการกำหนดอย่างคร่าวๆ สำหรับชาวเอเชียว่า ผู้ชายที่ติดเหล้าคือ ผู้ที่ดื่ม 4 ดริงก์ต่อวัน และถ้าเป็นผู้หญิงที่ติดเหล้าคือ ผู้ที่ดื่ม 3 ดริงก์ต่อวัน แอลกอฮอล์ที่คนบริโภคเข้าไปนั้น ประมาณร้อยละ 90 จะถูกดูดซึมอย่างรวดเร็ว โดยลำไส้เล็กส่วนต้น และภายในเวลา 30-90 นาที ระดับแอลกอฮอล์ในเลือดจะขึ้นสูงสุด แอลกอฮอล์จะกระจายในร่างกาย ได้อย่างรวดเร็ว

ผลที่เห็นได้อย่างชัดเจนลำดับแรกคือ ฤทธิ์ต่อสมอง ในระยะแรกจะทำให้ผู้ดื่มเกิดความรู้สึก กระปรี้กระเปร่า คึกคักนอนง แต่ในขณะที่เดียวกันก็เริ่มมีผลต่อการตัดสินใจ การพูด ความว่องไวในการทำงานของระบบประสาท และกล้ามเนื้อจะซาลง ทำให้มีผลต่อการขับชี่ยานพาหนะ และเมื่อระดับของแอลกอฮอล์เพิ่มสูงขึ้นอีก จะทำให้สูญเสียด้านการทรงตัว การมองเห็น สมาธิความจำ และอาจรุนแรงถึงขั้นหมดสติได้ นอกจากนี้ การดูดซึมของแอลกอฮอล์ที่บริเวณลำไส้เล็กก็จะทำให้การดูดซึม

ของวิตามินบีชนิดต่างๆ ลดลงด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วิตามินบี 1 โดยภาวะพร่องวิตามินบี 1 จะทำให้เกิดโรคสมองเสื่อมขึ้นได้ และจะเป็นอย่างถาวรถ้าแก้ไขไม่ทัน

และแน่นอนที่สุด แอลกอฮอล์จะไปมีผลทำให้เกิดการอักเสบของเซลล์ตับ ก่อให้เกิดตับอักเสบ ไชมันสะสมในตับ และตับแข็งได้ แอลกอฮอล์ยังมีผลต่อหลอดเลือดและหัวใจได้ โดยทำให้เกิดภาวะความดันโลหิตสูง ระดับคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์เพิ่มสูงขึ้น ทำให้มีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจขาดเลือด เนื่องจากภาวะหลอดเลือดหัวใจตีบ นอกจากนี้ แอลกอฮอล์ยังเป็นพิษโดยตรงต่อกล้ามเนื้อหัวใจอีกด้วย จึงเห็นได้ว่า แอลกอฮอล์นั้นมีผลต่อระบบภายในร่างกายหลายระบบ ยิ่งบริโภคในปริมาณที่มาก และต่อเนื่องเป็นระยะเวลาานานก็ยิ่งเสี่ยงต่ออันตรายต่างๆ เหล่านี้มากขึ้น



รูปภาพที่ 2.1 : Alcoholic

ที่มา : <https://shorturl.asia/YLMs8>

2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับค็อกเทล

ปิยะชน โพธิยะ (2555) ได้กล่าวไว้ว่า ค็อกเทล (Cocktails) คนส่วนใหญ่มักจะนึกถึงเหล้า ค็อกเทลที่ผสมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งตามความเป็นจริง ค็อกเทลมีได้ทั้งประเภท มีแอลกอฮอล์และปราศจากแอลกอฮอล์ ดังนั้น เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล จึงหมายถึงที่ผสมระหว่าง

- เหล้า + เหล้า
- เหล้า + น้ำผลไม้
- น้ำผลไม้ + น้ำผลไม้ ก็เป็นเครื่องดื่มที่เรียกว่า Non Alcoholic Cocktails ได้

เหมือนกัน ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ไม่ดื่มเหล้า และเด็ก

การนำเหล้ามาผสมกันเอง หรือ นำมาผสมกับน้ำผลไม้ คาดกันว่ามีมานานมากแล้วในยุโรป แต่คำว่า ค็อกเทล (Cocktails) ไม่มีใครทราบหลักฐานที่แน่ชัด ค็อกเทลหมายถึง เครื่องดื่มที่ใช้เหล้าชนิดใดชนิดหนึ่งเป็นเครื่องปรุงหลักแล้ว ปรุงแต่งกลิ่น และรสให้ชวนดื่มยิ่งขึ้นด้วยการผสมเครื่องดื่มอื่นๆ ที่มีกลิ่น และรสที่ต่างๆ กัน ตามปกติแล้วค็อกเทลทุกตำรับ จะมีเหล้าอยู่ประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ หรือ น้อยที่สุด จะต้องไม่ต่ำกว่าครึ่งหนึ่งของเครื่องปรุงทั้งหมด เหล้าที่นิยมใช้ผสมค็อกเทลอาจจะใช้จิน วิสกี้ รัม วอดก้า บรั่นดี และอื่นๆ เมื่อผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกันแล้ว บางตำรับก็เพียงคนพอเข้า

กัน บางตำรับก็ต้องเขย่าอย่างแรงกับน้ำแข็ง ค็อกเทลที่ผสมแล้วนิยมเสิร์ฟเย็นจัดในแก้วค็อกเทล การนำเหล้าต่าง ชนิดมาผสมกันนี้ คาดว่ามีมาแต่โบราณ

คำว่า "ค็อกเทล (Cocktails)" ไม่มีใครทราบหลักฐานที่มาที่แน่ชัด มีแต่เพียงคาดว่าน่าจะเกิดขึ้นเนื่องด้วยเหตุต่างๆ นานา ดังเช่น John Doxat เล่าไว้ใน The Book of Drinking ถึง 3 เรื่อง แต่ที่น่าสนใจมากที่สุดมีว่าในราวศตวรรษที่ 18 ประชาชนนิยมการตีไก่ (Cock Fighting) กันมาก และมีประเพณีการตีมวยช่วยให้พรแก่ไก่ตัวที่เป็นผู้ชนะ ด้วยเครื่องตีที่ใช้ตีมวยพรให้ไก่นั้นเป็นเครื่องตีผสมที่ประกอบด้วยเหล้าหลายชนิดด้วยกัน จะใช้ไก่นั้นขึ้นอยู่กับจำนวนขนหางที่เหลือของไก่นั้นนั้นนอกจากปรุงขึ้นให้มัน

Alec Waugh เล่าไว้ใน Wines and Spirits ซึ่งเป็นหนังสือในชุด Foods of the World ของ Time Life International (Nederland) B.V. ว่าไม่มีใครรู้แหล่งกำเนิดที่แท้จริงของค็อกเทลเลย แต่มีเรื่องเล่าสนุกๆ เกี่ยวกับต้นกำเนิดของค็อกเทล ว่าในระหว่างสงครามเพื่อเรียกร้องอิสรภาพของชาวอเมริกันนั้น ที่ร้านเหล้าในนิวยอร์ก ซึ่งมีสเบทซี เฟลนาแกน เป็นผู้ดำเนินกิจการ บรรดานายทหารต่างพากันมาอุดหนุนอยู่เป็นนิจ และก็มีอยู่บ่อยๆ ที่นายทหารเหล่านั้นต่อว่าต่อขานมิสเบทซีถึง เรื่องของโทรี ที่ชอบเข้าไปกรีดกรายเกะกะอย่างไม่กลัวใครเลย ขณะที่เขากำลังตีมันอย่างกระหาย คืนวันหนึ่ง เบทซีเสิร์ฟเหล้าผสมพิเศษให้เหล้านายทหารเหล่านั้น เหล้าที่เสิร์ฟปรุงด้วยรัมผสมกับน้ำผลไม้ แต่ละแก้วตกแต่งด้วยขนหางของไอ้โต้ง โทรี ผู้ตีส่งเสียงชื่นชมกับเครื่องดื่มชนิดใหม่นั้นเกรียวกราว บรรดาสมาชิกวงเหล้าได้ยินเสียงอุทานของนายทหารหนุ่มชาวฝรั่งเศสคนหนึ่งว่า "Vive Le Coq's Tail" นักนิรุกติศาสตร์คงไม่เห็นด้วยกับที่มาของคำ แต่ผู้เขียน (Alec Waugh) มีความเห็นว่า คนส่วนมากในซีกโลกตะวันตกยอมรับนิยายเรื่องนี้

คำว่า "ค็อกเทล (Cocktails)" มีหลักฐานที่แน่นอนว่าสิ่งตีพิมพ์อเมริกันได้กล่าวถึงค็อกเทลตั้งแต่ต้นปีค.ศ. 1806 และหลังจากนี้อีก 50 ปี ได้มีผู้พิมพ์หนังสือเกี่ยวกับค็อกเทลขึ้นเป็นครั้งแรกในอเมริกา ผู้คิดค้นตำรับนั้นเป็นผู้เชี่ยวชาญทางนี้หลายคน เช่น Crusta, Fix, Daisy, Cobbler, Smash และคนอื่นๆ ในปีค.ศ. 1919 นั้น ชาวลอนดอนยังไม่รู้จักวิธีการเสิร์ฟค็อกเทลก่อนอาหารค่ำ แต่หลังจากนี้ก็รับวิธีการเสิร์ฟค็อกเทลไปจากอเมริกา ซึ่งนิยมเสิร์ฟก่อนอาหารมื้อค่ำประมาณครึ่งชั่วโมง และถือว่าค็อกเทลนี้มีความสำคัญพอๆ กับอาหารมื้อค่ำด้วย

คำว่า "Cocktails" นั้นมาจากภาษาฝรั่งเศสว่า "Coquetel" ซึ่งหมายถึงเหล้าผสมส่วนค็อกเทลปาร์ตี้กำเนิดขึ้นเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 นี้เอง จัดเป็นการเชิญไปเลี้ยงเหล้า ซึ่งอาจจะเลี้ยงกลุ่มใหญ่ หรือ กลุ่มเล็กๆ ก็ได้ เดิมทีมีการเสิร์ฟชนิดที่เรียกว่า "สเตรด (Straight)" คือ เสิร์ฟเหล้าล้วนๆ ซึ่งนิยมสก็อต ไอร์ริส บูบัน หรือ ไวน์ วิสกี้ โดยรินลงบนก้อนน้ำแข็งในแก้วที่เรียกว่า "ออนเดอะร็อก (On the Rock)" หรือ "เสิร์ฟกับน้ำแข็งบด (Crushed Ice)" ก็เรียกว่า "อินเดอะมิสท์ (In the Mist)" เหล้าในแก้วนั้นอาจจะเติมน้ำ หรือ โซดาก็ได้ แก้วที่ใช้เดิมทีก็ใช้ "แก้วทรงเตี้ย (Short Glass)" กับ "แก้วทรงสูง (Highball)" นอกจากเหล้าแล้ว ก็จะมีกับแกล้มประเภทจัดทำเป็นคำๆ

เรียกว่า "ออร์เดิร์ฟ (Horsd' oeuvres)" ซึ่งส่วนใหญ่ใช้มือหยิบกินได้ (Finger Food) ซึ่งสะดวก ในขณะที่ดื่มเหล้าเป็นอันมากบรรดา ออร์เดิร์ฟที่ใช้นั้นสามารถใช้ได้ตั้งแต่ของง่าย ๆ ไปจนของพิถีพิถัน ปราณีตมากก็ได้ ค็อกเทลนั้นมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามความนิยมอยู่เสมอๆ ดังตำรับจาก โรงแรมต่างๆ ในหนังสือเล่มที่ท่านถืออยู่นี้ ก็นับว่าเป็นค็อกเทลที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน และจากหนังสือ ตำนานค็อกเทล

ค็อกเทลเกิดขึ้นเมื่อไหร่ ใครเป็นผู้ประดิษฐ์สูตรผสมเหล้าประเภทนี้ขึ้น ปัญหาที่ยังมีอาจมีใครระบุได้ชัดแจ้งนักเท่าที่มีการสืบประวัติกันมาพอจะกล่าวได้ว่า ชาวยุโรปเป็นชาติแรกที่รู้จักผสมเหล้าเข้ากับน้ำตาล น้ำเย็นกับน้ำผลไม้บางชนิดดื่มกันมาก่อน โดยเฉพาะชาว "บอร์โดซ์ (Bordeaux)" ของฝรั่งเศส นิยมดื่มเหล้าที่เรียกว่า "Coquetel" อันเป็นเหล้าผสมชนิดหนึ่งมานานแล้ว ต่อมาบรรดานายทหารฝรั่งเศสที่ถูกส่งไปประจำกองทัพผสม เพื่อช่วย "ยอร์จ วอชิงตัน" ทำสงครามประกาศอิสรภาพในสหรัฐอเมริกา ได้นำเหล้าผสมชนิดนี้ไปเผยแพร่ให้ชาวอเมริกันยุคนั้นรู้จักด้วย คำว่า "ค็อกแตร์ (Coquetel)" จึงรู้จักกันแพร่หลายนับแต่ยุคนั้นเป็นต้นมา

ประวัติค็อกเทลบางกระแสก็เล่าสืบๆ กันมาว่า มีนักเคมีนายหนึ่งแห่งเมืองนิวยอร์กินส์ มักจะผสมเหล้าในภาชนะคล้ายถ้วยไข่ (Egg Cup) เลี้ยงดูเพื่อนฝูงเสมอ นิตยสาร Balance เล่าไว้ว่าเหล้าผสมในถ้วยไข่ที่ชาวฝรั่งเศสเรียกว่า "ค็อกแตร์ (Coquetiers)" ของนักเคมีผู้นี้มีผู้ติดใจกันมาก จนต่อมาชาวอเมริกันก็ได้จำสูตรของพี่แกไปผสมดื่มในถ้วยค็อกแตร์กันมากขึ้นๆ จนในที่สุดเหล้าผสมค็อกแตร์ก็เลยถูกเรียกเพี้ยนไปตามสำเนียงชาวอเมริกันเป็น "ค็อกเตอร์ (Cockters)" บ้าง จนกลายเป็น "ค็อกเทล (Cocktails)" ที่เรียกกันติดปากจนทุกวันนี้

ในสมัยที่อเมริกาเกิดสงครามประกาศอิสรภาพปีค.ศ. 1779 (พ.ศ. 2322) นั้น มีหญิงมายเมียวทหารปฏิวัติคนหนึ่งชื่อ "เบตซี แฟลนาแกน" ตั้งโรงเตี๊ยมขึ้นเพื่อต้อนรับลูกค้าที่เป็นทหารฝรั่งเศสจากกองทัพผสม ซึ่งไปทำการรบช่วยรัฐบาลชุด "ยอร์จ วอชิงตัน" ไกลๆ กับโรงเตี๊ยมของเบตซี ก็มีโรงขายเหล้าอีกร้านหนึ่งชื่อ "โลแยลลิสต์" ซึ่งเลี้ยงไก่ไว้ทำอาหารด้วย วันหนึ่งเบตซีจัดงานเลี้ยงฉลองเป็นเกียรติแก่เพื่อนชาวต่างประเทศของนางโดยจับไก่จากร้านโลแยลลิสต์มาเลี้ยงลูกค้า นางผสมเหล้ารสแปลกๆ ไว้เสิร์ฟก่อนเวลาอาหาร โดยนำขนหางไก่มาประดับประดาที่ขวดเหล้าสำหรับใช้ดื่มอวยพรอย่างสวยงาม บรรดาทหารที่ไปงานเลี้ยงนี้ต่างก็ดื่มเป็นเกียรติแก่เจ้าภาพ และอวยพรเป็นภาษาฝรั่งเศสขึ้นว่า "Vive le cock tail" นับแต่นั้นมาเหล้าผสมที่นิยมดื่มก่อนงานเลี้ยงอาหาร หรือ ดื่มฉลองจึงเรียก "ค็อกเทล (Cocktails)" เป็นต้นมา

มีเรื่องเล่าอีกกระแสหนึ่งว่า ในยุคเดียวกับเบตซี มีเจ้าของโรงเตี๊ยมชาวอเมริกันคนหนึ่ง กิดกันมิให้ลูกสาวชื่อเบตซีแต่งงานกับนายทหารอเมริกัน วันหนึ่งไกชนแชมป์เปียนสังเวียนที่แกร์กนักหนาชื่อวอชิงตันหายไปอีตาเจ้าของโรงเตี๊ยมผู้นี้เสียใจหนัก ถึงกับออกประกาศว่าผู้ใดจับไก่ตัวนี้มาคืนให้แก่ได้ ยินดีจะยกลูกสาวให้เป็นสิ่งตอบแทนเลยทีเดียว และก็เป็นเรื่องที่น่าประหลาดที่ต่อมาไม่นานนายทหารอเมริกันคู่รักของลูกสาวแกนั่นเองที่ เป็นผู้พบไก่ตัวนั้น และนำมาคืนให้ว่าที่พ่อตาของเขา ใน

ที่สุดตาพอกก็เลยต้องจำใจยกลูกสาวให้ไปตามสัญญา เบตซีแสนจะปล้มปิติจึงผสมเหล้าในร้านพ่
สำหรับเลี้ยงลูกค้าที่มาร่วมงานฉลองการแต่งงานของหล่อน บรรดาลูกค้าพากันติดใจรสเหล้าผสมนี้
มาก ถึงกับเรียกเหล้านี้ว่า "ค็อกเทล (Cocktails)"

ยังมีเรื่องเล่าสืบกันมาอีกสายหนึ่งว่า ในโบราณสมัยนานมาแล้วที่เมืองท่า "แคมปีเช
(Campeche)" ของอ่าวเม็กซิโก กลาสีอังกฤษซึ่งแล่นเรือไปแวะที่เมืองนี้ ได้พบเหล้าผสมรสแปลกๆ
ซึ่งต้องคนด้วยข้อนไม้ที่ทำขึ้นเป็นพิเศษโดยเฉพาะจึงจะได้เหล้าผสมรสดี มีนักผสมเหล้าที่ร้านขาย
เหล้าแห่งหนึ่งใช้รากไม้ชนิดหนึ่ง เรียกชื่อตามลักษณะรูปร่างของมันว่า "โคลา เดอ แกลโล (cola de
gallo)" คนเหล่านั้น ลูกค้าต่างเมืองไปเห็นเข้าก็แปลกใจจึงออกปากถาม นักผสมเหล้าผู้นั้นก็อธิบาย
ความหมายของข้อนคนเหล้าที่ทำด้วยรากไม้นี้ แปลได้ความว่า "ค็อกเทล (Cocktails)" ในที่สุดคำๆ นี้
ก็กลายเป็นชื่อเหล้าผสมประเภทนี้ไป

มีนิทานปรัมปราเล่าสืบกันมาอีกเรื่องหนึ่งว่า มีราชิดาสาวของกษัตริย์เม็กซิโกองค์หนึ่ง ชื่อว่า
"ซ็อกเติ้ล (Xoctle)" ได้รับมอบหมายหน้าที่เป็นผู้เสิร์ฟเหล้าผสมรสแรงจัดชนิดหนึ่ง เลี้ยงนายทหาร
อเมริกันที่เดินทางไปยังเม็กซิโก จนแม่ทัพอเมริกันออกปากชมความงาม ความอารีของนางไม่ขาดปาก
ในที่สุดเหล้าผสมของกษัตริย์ เม็กซิโกก็เลยได้ชื่อตามชื่อราชิดาองค์นั้น แต่เพี้ยนไปเป็นสำเนียง
อเมริกันว่า "ค็อกเทล (Cocktails)" นับแต่นั้นเป็นต้นมา

เรื่องสุดท้ายเกี่ยวกับต้นกำเนิดค็อกเทลที่เล่าสืบๆ กันมาก็เห็นจะได้แก่เรื่องที่เล่ากันว่า ใน
สมัยที่อเมริกายังมีการใช้เรือกลแล่นไปมาค้าขายตามลำน้ำมิสซิสซิปปีอยู่นั้น มีบรรดาเศรษฐีที่เดินทาง
ไปกับเรือสั่งให้นำเหล้าต่างๆ ชนิดทั่วทุกขวดเท่าที่มีอยู่ในเรือมารวมกันแล้ว เทลงผสมในภาชนะขนาด
เชื่อง รินแจกจ่ายคนโดยสารในเรือดื่มพริกกันเป็นที่สนุกสนานจนเหล้าหมดเกลี้ยง แก้วที่ใช้บรรจุเหล้า
ชนิดนี้ มีรูปร่างคล้ายยกโก่ และข้อนคนเหล้าก็มีรูปร่างลักษณะงอนซ้อยเหมือนหางโก่ แก้วเหล้าผสม
ในเรือชนิดนี้ จึงมีผู้เรียกว่า "ค็อกเทล (Cocktails)"

ที่เสนอมานี้เป็นเพียงเรื่องปรัมปราเล่าสืบกันมาเท่านั้น เท่าที่มีการบันทึกไว้เป็นหลักฐาน
เอกสารนั้น น่าจะกล่าวได้ว่าชาวโลกเริ่มรู้จักค็อกเทล จากหนังสือพิมพ์เป็นครั้งแรกในปีค.ศ. 1806
(พ.ศ. 2349) โดยหนังสือพิมพ์อเมริกันชื่อ "เดอะ บาลานซ์ (The Balance)" ซึ่งเผยแพร่ไว้ว่า ค็อกเทล
คือ เหล้าผสมที่ใช้เหล้ากับน้ำตาล และน้ำเย็น ต่อมาก็มียังหนังสือเกี่ยวกับค็อกเทลโดยเฉพาะตีพิมพ์
จำหน่ายออกมาเป็นเล่มแรกน่าจะได้แก่หนังสือที่มีชื่อว่า "เดอะ บอนด์ วิวังก์'สไกด์ (The Bond
Vivant's Guide)" หรือ "เฮว้ ทู มิกซ์ ดริงค์ (How to Mix Drinks)" ในปีค.ศ. 1860 (พ.ศ. 2403)
โดยบาร์เทนเดอร์ชาวอเมริกันชื่อ "เจอร์รี ไร้มัส" ผู้กำหนดให้ใช้วิธีเขย่าค็อกเทล และใช้แก้วผสมที่
เรียกว่าแก้วบาร์กลาสส์ ต่อมาปีค.ศ. 1882 (พ.ศ. 2425) "ฮารี จอห์นสัน" ก็ได้รวบรวมตำราผสม
ค็อกเทลออกตีพิมพ์จำหน่ายอีกเล่มหนึ่งชื่อว่า "บาร์เทนเดอร์ สแมนนวล (Bartender's Manual)"
หรือ "เฮว้ ทู มิกซ์ ดริงค์ ออฟ เดอะ เพรสเซนต์ สไตล์ (How to Mix Drinks of the Present
Style)"

ก่อนสมัยที่จะมีการตีพิมพ์ตำราค็อกเทลออกเผยแพร่ในยุโรปก็ได้มีเหล่าผสมชนิดหนึ่ง บรรจุกวอด ต้มกันตอนเช้า หรือ เวลาเล่นกีฬา เรียกกันว่าเหล้า "อัล เฟรสโก (Al Fresco)" ในสมัย ศตวรรษที่ 18 ชาวยุโรปนิยมดื่มเหล้าผสมที่เรียกกันว่า "ค็อก - เอล (Cock - Ale)" ที่ใช้เลี้ยงไก่ที่จับมา ฝีกเป็นไก่ชน เพื่อบำรุงไก่ให้มีขนหางสวยงาม

ยุคแห่งการดื่มค็อกเทลกันอย่างแพร่หลายในหมู่ชาติตะวันตกนั้น น่าจะนับย้อนหลังไป เริ่ม กันอย่างจริงจังในระหว่างปีค.ศ.1920 - ค.ศ. 1937 (พ.ศ. 2463 - พ.ศ. 2480) ซึ่งมีผู้คิดประดิษฐ์สูตร ค็อกเทลขึ้นมาหลายรส ไม่ต่ำกว่า 7,000 รส ชาวอเมริกันดูเหมือนจะเป็นชาติแรกที่ริเริ่มการดื่ม ค็อกเทลนำสมัยขึ้นมา ก่อน ในยุคที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มการดื่มค็อกเทลนำสมัยขึ้นมา ก่อน ในยุค ที่อารยประเทศตะวันตกเริ่มตรากฎหมายคุมสุราขึ้นใช้นั่นเอง จนในที่สุดการเลี้ยงค็อกเทลก็กลายเป็น แพชั่นนำสมัยในหมู่ชนชั้นสูง ต่อมาปีค.ศ. 1930 (พ.ศ. 2473) ก็มีผู้จัดพิมพ์ตำรา ค็อกเทลขึ้นเล่มหนึ่ง ชื่อว่า "ชาวอย ค็อกเทล บุก (Savoy Cocktail Book) " และ "แอนโทโลยี ออฟ ค็อกเทลส์ (Anthology of Cocktails)" โดยสำนักพิมพ์บูธของอังกฤษ ออกจำหน่ายอย่างแพร่หลายในเวลาไล่ๆ กัน

เมื่อสงครามโลกครั้งที่ 2 สงบลงประเทศต่างๆ ในยุโรป และอเมริกาก็ได้พัฒนาการด้านครองชีพก้าวรุดหน้าอย่างรวดเร็ว ทำให้ธรรมเนียมการเลี้ยงค็อกเทลกลายเป็นธรรมเนียมทางสังคม ในงาน พิธีการทางราชการงานเมืองที่ก้าวหน้าไปเรื่อยๆ ตามสภาพการครองชีพอยู่ที่ดินดีของประชากร จึงได้ มีเหล่าผสมรสแปลกๆ วิธีผสมใหม่ๆ เกิดขึ้นอีกเรื่อยๆ เป็นที่นิยมกันไปทั่วโลกทุกชาติทุกภาษา โดยเฉพาะชาวอเมริกันได้ชื่อว่าเป็นชาติที่นิยมดื่มค็อกเทล และรู้จักผสมค็อกเทลได้รสนิยม ยิ่งกว่า ชาติอังกฤษซึ่งรู้จักดื่มเหล่าผสมชนิดนี้มาก่อนด้วย



รูปภาพที่ 2.2 : Cocktail

ที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/225381>

2.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุราแม่โขง

Khet Phothibart (2566) ได้กล่าวไว้ว่า สุราแบรนด์แรกของไทยคือ "สุราแม่โขง" เป็นสุราระดับตำนานของประเทศไทยที่ได้ชื่อว่า เป็นสุราแบรนด์แรกของไทย โดยฝีมือคนไทย ในสมัยก่อนสุราอาจจะไม่ได้โดดเด่นมากเท่าในสมัยนี้ แต่ทว่า "สุราแม่โขง" ถือเป็นจุดพลิกผันของวงการสุราในไทย จากประวัติศาสตร์ที่ได้ศึกษามาพบว่า ในสมัยก่อนแถวบางยี่ขัน ริมแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นแหล่งต้มเหล้าของนายอากรสุราชาวจีนมาตั้งแต่ในสมัยตอนต้นรัตนโกสินทร์ จนกระทั่งในปี.ศ. 2457 รัฐบาลสมัยนั้นยกเลิกการผูกขาดการต้ม กลั่นสุรา และจำหน่ายสุรา แต่ก่อนนั้นเป็นของเอกชนให้กลายมาเป็นของภาครัฐโดยให้กรมสรรพสามิตกระทรวงการคลังเป็นผู้ดูแล ในช่วงปีพ.ศ. 2470 คนไทยหันมานิยมดื่มวิสกี้กับโซดากันอย่างแพร่หลาย ซึ่งตอนนั้นต้องนำเข้าวิสกี้จากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก และเสียเงินตราแต่ละปีสูงมากๆ ทำให้กรมสรรพสามิตมองว่าควรมีวิสกี้ที่ผลิตในประเทศไทย เพื่อเป็นการลดต้นทุนการนำเข้าวิสกี้จากต่างประเทศ หลังจากนั้นไม่นานในปี.ศ. 2484 สุราขวดแบรนด์แรกในไทยก็ได้ถือกำเนิดขึ้น "สุรา แม่โขง" ที่มีสูตรลับระดับตำนานจากนักปรุงอย่าง "จุล กาญจนลักษณ์" ผู้ให้กำเนิดสุราแม่โขง และที่มาของชื่อสุรา แม่โขง มีต้นกำเนิดมาจากเพลง "ข้ามโขง" ในช่วงสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ช่วงนั้นได้เกิดการเรียกร้องดินแดนคืนจากประเทศฝรั่งเศส ได้แก่ จังหวัดเสียมราฐ พระตะบอง ศรีโสภณ และนครจำปาศักดิ์ จนเกิดเป็นข้อพิพาทจนนำไปสู่สงครามอินโดจีน ทำให้หลวงวิจิตรวาทการ อธิบดีกรมศิลปากรในตอนนั้นได้แต่งเพลงปลุกใจขึ้นที่มีชื่อว่า "ข้ามโขง" เพื่อให้คนไทยที่อยู่ในจังหวัดที่เป็นข้อพิพาทรู้ว่า "ถึงจะห่างไกลกัน แต่ทุกคนคือคนไทย" ทำให้เพลงนี้ส่งผลไปถึงกรมสรรพสามิตที่ถูกใจเพลงข้ามโขง และได้ตั้งชื่อสุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรี ที่เพิ่งผลิตออกมาได้ในตอนนั้นให้ชื่อ "แม่โขง"



รูปภาพที่ 2.3 : Mekhong

ที่มา : <https://craftnroll.net/craft-insight/แม่โขง-จุดเริ่มต้นสุร/>

2.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มไทยสบาย

2.4.1 น้ำเชื่อม (Syrup)

Medthai (2563) ได้กล่าวว่า น้ำเชื่อม (Syrup) หมายถึง ละลายน้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ได้จากอ้อย หรือ หัวบีท หรือ Invert Sugar หรือ อาจเป็นน้ำเชื่อมที่ได้จากการไฮโดรไลซ์สตาร์ช (Starch Hydrolysate) เช่น น้ำเชื่อมกลูโคส (Glucose Syrup) น้ำเชื่อมฟรุคโทส (Fructose Syrup) ความเข้มข้นของน้ำเชื่อมจะตรวจสอบในหน่วยขององศาบริกซ์ (° Brix) ซึ่งเป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักต่อน้ำหนักของน้ำตาลในสารละลายที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส การใช้ น้ำเชื่อมในผลไม้กระป๋อง ความเข้มข้นของน้ำเชื่อมตรวจวัดได้ด้วยการวัดความหนาแน่นของน้ำตาล โดยใช้ไฮโดรมิเตอร์ (Hydrometer) หรือ ใช้รีแฟรกโตมิเตอร์ (Refractometer)



รูปภาพที่ 2.4 : Syrup

ที่มา : <https://medthai.com/น้ำตาล/>

2.4.2 มะนาว (Lime)

Medthai (2563) ได้กล่าวไว้ว่า มะนาวเป็นพืชพื้นเมืองในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เพราะผู้ที่อยู่ในภูมิภาคนี้ รู้จักการใช้ประโยชน์จากมะนาวกันเป็นอย่างดีมาตั้งแต่อดีตแล้ว ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือ ประเทศไทย แต่มีการค้นพบอีกชิ้นหนึ่งที่เชื่อว่ามะนาว มีแหล่งกำเนิดในอินเดียตอนเหนือ และเขตเชื่อมต่อกับพม่า รวมถึงทางตอนเหนือของมาเลเซีย (แต่น่าแปลกที่ไม่พบมะนาวในป่าของไทย)

ปัจจุบันมีการปลูกมะนาวทั่วไปในเขตร้อน และเขตอบอุ่นถึงร้อนทั่วโลกเพราะมะนาวสามารถขึ้นได้ในที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์ของดินต่ำ และทนต่อดินเนื้อละเอียดได้ดีกว่าส้ม

สรรพคุณและประโยชน์ของมะนาว

- ช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะ
- ช่วยแก้ไอ เจียน เป็นลมวิงเวียนศีรษะ เมามากได้
- ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง และต่ำ
- มะนาวก็เป็นยาอายุวัฒนะ และช่วยในการเจริญอาหาร
- แก้โรคตาแดง



รูปภาพที่ 2.5 : Lime

ที่มา : <https://medthai.com/มะนาว/>

2.4.3 โซดา (Soda)

Pres (2567) ได้กล่าวไว้ว่า มีลักษณะใส คล้ายน้ำเปล่า แต่ถูกอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เข้าไปเป็นส่วนประกอบ ทำให้เมื่อดื่ม จะรู้สึกซ่าอยู่ในปาก มักถูกนำไปเป็น Mixer ในน้ำหวาน เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และมีการแต่งกลิ่น สี และรสชาติ ออกมาเพื่อจำหน่ายด้วย โดยในภาษาอังกฤษ สามารถเรียกได้หลายชื่อ เช่น Soda Water, Carbonated Water, Fizzy Water และ Sparking Water

สรรพคุณและประโยชน์ของโซดา

- ช่วยในเรื่องของระบบย่อยอาหาร
- แก้อาการท้องผูก
- ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ



รูปภาพที่ 2.6 : Soda

ที่มา : <https://www.sgethai.com/article/รู้จักกับ-น้ำโซดา/>

2.4.4 ใบสะระแหน่ (Mint Leaves)

Medthai (2563) ได้กล่าวไว้ว่า สะระแหน่มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในยุโรป และแพร่กระจายพันธุ์อยู่ทั่วไป ทั้งในยุโรป และอเมริกาเหนือ รวมทั้งในภูมิภาคอื่นๆ ของโลกโดยเฉพาะเขตร้อน และเขตอบอุ่น แล้วจึงมีการพัฒนาสายพันธุ์เองตามธรรมชาติเพื่ออยู่รอดตามสภาพอากาศของถิ่นต่างๆ ที่กระจายพันธุ์ไป หรือ เกิดการผสมข้ามสายพันธุ์จนกลายมาเป็นสะระแหน่สายพันธุ์ต่างๆ เช่น สะระแหน่ไทย สะระแหน่ฝรั่ง และสะระแหน่ญวน เป็นต้น สำหรับในประเทศไทยเชื่อกันว่า สะระแหน่ ถูกนำเข้ามาในเมืองไทยช่วงรัชสมัยสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) โดยชาวอิตาลีเลียนมีชื่อว่านายสะระเหน่ด้วยเหตุนี้ จึงสันนิษฐานว่าชื่อสะระแหน่มาจากชื่อนายสะระเหน่ และนิยมรับประทานสะระแหน่ เป็นผักสดกับอาหารคาวหลากหลายชนิด ส่วนสะระแหน่ฝรั่ง ชาวยุโรปมีการใช้ประโยชน์ โดยนำใบของสะระแหน่ฝรั่งมาใช้แต่งกลิ่นอาหารคาวหวานต่างๆ รวมถึงยังใช้แต่งกลิ่นในอุตสาหกรรมต่างๆ สำหรับสะระแหน่ไทย มีการนำมาใช้ประโยชน์มากมาย คนไทยรู้จักสะระแหน่ในฐานะเครื่องปรุงกลิ่นอาหารมากกว่าในฐานะผักโดยตรง เพราะสะระแหน่ มีกลิ่นรสฉุนเผ็ดกว่าผักทั่วไป จึงใช้กินเป็นผักโดยตรงไม่มากเท่าการใช้ปรุงอาหารเพื่อดับกลิ่น หรือ เพิ่มรสชาติของอาหารรสจัด อาหารที่ใช้สะระแหน่กินเป็นผักโดยตรงที่นิยมกันดีก็มีเพียงใช้เป็นผักแกล้มลาบ ส่วนการใช้ปรุงกลิ่นรสอาหาร หรือ ดับกลิ่นคาวนั้นใช้กันมาก น้ำมันหอมระเหยของใบสะระแหน่ยังสามารถใช้ผสมในเครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

สรรพคุณและประโยชน์ของใบสะระแหน่

- ช่วยขับเหงื่อ และช่วยขับลมในกระเพาะลำไส้
- ช่วยลดอาการหืดหอบ
- แก้ปวดท้อง และแก้จุกเสียดแน่น
- แก้อาการเกร็งของกระเพาะอาหาร และลำไส้
- แก้ปวดบวม
- ช่วยฆ่าเชื้อโรค



รูปภาพที่ 2.7 : Mint Leaves

ที่มา : <https://medthai.com/สะระแหน่/>

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ขวัญชนก เหล่าบุญถล่ม (2563) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง "ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)" มีวัตถุประสงค์ ช่วยลดปริมาณผลไม้ที่เหลือทิ้งจากไลน์บุฟเฟต์และห้องอาหารอื่นๆ โดยนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ เพื่อเพิ่มเมนูเครื่องดื่มแบบใหม่ให้แก่โรงแรม และเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการโรงแรม โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่ระดับห้าดาว ซึ่งจากการที่ผู้จัดทำโครงการได้เข้ามาปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาในส่วนของล็อบบี้ เลานจ์ (Lobby Lounge Department) ซึ่งได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแต่ละวันว่ามีการใช้ผลไม้ในการทำเครื่องดื่มให้กับลูกค้า และทุกครั้งที่ทำจะมีผลไม้ที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงมีความคิดที่จะนำผลไม้เหล่านี้กลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้ง โดยการมาเป็นเครื่องดื่มที่ชื่อว่า ค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการค็อกเทลผลไม้ปั่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail) ผู้จัดทำจึงได้มีการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงาน เป็นจำนวน 30 ชุด โดยผลประเมินที่ได้อยู่ในระดับพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 4.11 การทำเครื่องดื่มตัวนี้ ช่วยช่วยลดปริมาณขยะจากผลไม้ เพิ่มเมนูเครื่องดื่มให้แก่ทางโรงแรม และเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่แก่ลูกค้า

ชญชนก ทะนิตวง และ ปารีชาติ นิสังข์รัมย์ (2567) ได้จัดทำโครงการงานสหกิจศึกษาเรื่อง "สุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรีหมักส้มโอพั่นธุ์ทับทิมสยาม (35-Degree Liquor Macerated with Tubtim Siam Pomelo)" โรงแรมพูลแมน กรุงเทพฯ จี ให้บริการด้านที่พัก ห้องอาหาร รวมทั้งมีบาร์ให้บริการแก่ผู้ที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยว เช่น Scarlett Bangkok, 25 Degrees Burger และ Executive Club Lounge ทางโรงแรมมีการใช้สุราไทย "บางยี่ขัน" เป็นส่วนผสมใน Cocktail Signature ดังนั้น ทางคณะผู้จัดทำจึงได้มีการนำสุราไทยอีกหนึ่งชนิดคือ "สุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรี" มาหมักกับผลไม้ไทยที่มีชื่อเสียงอย่างส้มโอพั่นธุ์ทับทิมสยาม เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า รวมทั้งทางคณะผู้จัดทำยังได้จัดทำแบบสอบถาม เพื่อให้ทราบถึงความพึงพอใจของพนักงานภายในโรงแรม และบุคคลภายนอกเกี่ยวกับสุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรีหมักส้มโอพั่นธุ์ทับทิมสยาม และจากการทำแบบสอบถามจำนวน 21 ชุด พบว่าด้านสีของสุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรีหมักส้มโอพั่นธุ์ทับทิมสยาม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 4.52 รองลงมาคือ ความเหมาะสมในการนำสุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรีหมักส้มโอพั่นธุ์ทับทิมสยาม มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 4.48 โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.14 ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ธีรพงศ์ อินตะจักร (2563) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "ค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตอว์เบอร์รี่ (Ichigo Candy Cocktail from Homemade Strawberry Syrup)" มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการทำน้ำเชื่อมจากสตอว์เบอร์รี่ที่เหลือใช้จากการตกแต่งเครื่องดื่มในแต่ละวันของห้องอาหารซีเนเรเตอร์องท์ แอนด์ บาร์ (Seen Restaurant and Bar) ซึ่งถือว่าการช่วยลดปริมาณของเหลือใช้จำพวกผลไม้สด และยังสามารถนำน้ำเชื่อมสตอว์เบอร์รี่นี้ไปใช้กับเครื่องดื่มตัวอื่นได้อีก นอกจากนี้ยังเป็นเครื่องดื่มทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการ และลูกค้าในการนำไปขายได้อีกทางหนึ่ง หลังจากได้ทำการทดลองค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้นี้ ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง คือพนักงานของโรงแรม และบุคคลทั่วไปที่อาศัยอยู่ในเขตภาษีเจริญเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการผลการศึกษาพบว่า ด้านหน้าตาของค็อกเทล สีของค็อกเทล ปริมาณต่อแก้ว และความแปลกใหม่ของค็อกเทลมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และในด้านรสชาติ การนำไปขายจริง การลดต้นทุนในการชื้อน้ำเชื่อมสตอว์เบอร์รี่และการลดการเหลือใช้สตอว์เบอร์รี่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการค็อกเทลอิชิโกะแคนดี้ มีความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

พิสิฐพงศ์ เบญจกนิธิ ภาณุพงศ์ กิจงาม และ ศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล (2566) ได้จัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "เครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรารีเวอร์ไซด์ (Anantara Riverside Cocktail)" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสูตรใหม่จากขนมปังและผลไม้เหลือทิ้ง 2) เพื่อเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการ สำหรับผสมเครื่องดื่มค็อกเทลไว้ใช้ในแผนกบาร์เทนเดอร์ คณะผู้จัดทำได้สำรวจความพึงพอใจของรสชาติไซรัปควาส และเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรารีเวอร์ไซด์ ในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมดจำนวน 30 ชุด โดยผู้ตอบแบบสอบถาม คือพนักงานที่ทำงานในแผนกต่างๆ ของโรงแรม ในส่วนของข้อมูลทั่วไปนั้น พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวนมากว่าเพศชาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 18-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ อายุ 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรสชาติไซรัปควาส และเครื่องดื่มค็อกเทลอนันตรารีเวอร์ไซด์โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.48 หากพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ รสชาติของเครื่องดื่ม และสีสันของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน รองลงมาคือ ความคิดสร้างสรรค์ มีค่าเฉลี่ย 4.57

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติสหกิจศึกษา

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

- ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ
Anantara Siam Hotel Bangkok
- ที่ตั้งสถานประกอบการ : 155 ถนนราชดำริ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
- โทรศัพท์ : 02 126 8866
- เว็บไซต์ : <https://www.anantara.com/en/siam-bangkok>
- เฟซบุ๊ก : <https://www.facebook.com/AnantaraSiamBangkokHotel>



รูปภาพที่ 3.1 : Logo Anantara Siam Hotel Bangkok

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



รูปภาพที่ 3.2 : Map Anantara Siam Hotel Bangkok

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok/contact>

3.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 ห้องพักต่างๆ

1) **ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)** : ห้องพักขนาด 42 ตารางเมตร ตกแต่งในรูปแบบหรูหราด้วยสี 2 โทนคือ สีแดงเข้ม และสีเขียวดูสบายตา พร้อมกับเฟอร์นิเจอร์วัสดุเกรดเอที่ออกแบบเพื่อโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เท่านั้น ทั้งยังอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพักด้วยจอทีวี พลาสมาขนาด 42 นิ้วที่สามารถเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์แบบพกพา ฟังเพลงผ่านเครื่องเล่นเพลงแอร์พอดของผู้เข้าพักเอง นอกจากนี้ยังสามารถชาร์จคอมพิวเตอร์แบบพกพาเอาไว้ภายในตู้ลิ้นชัก เมื่อเวลาที่ผู้เข้าพักไม่อยู่ในห้องพักได้อีกด้วย



รูปภาพที่ 3.3 : Deluxe Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

2) **ห้องพรีเมียร์ (Premier Room)** : ห้องพักขนาด 42 ตารางเมตร ตกแต่งในรูปแบบหรูหราด้วยสี 2 โทนคือ สีแดงเข้ม และสีเขียวดูสบายตา พร้อมกับเฟอร์นิเจอร์วัสดุเกรดเอที่ออกแบบเพื่อโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เท่านั้น ทั้งยังอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพักด้วยจอทีวี พลาสมาขนาด 42 นิ้วที่สามารถเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์แบบพกพา ฟังเพลงผ่านเครื่องเล่นเพลงแอร์พอดของผู้เข้าพักเอง นอกจากนี้ยังสามารถชาร์จคอมพิวเตอร์แบบพกพาเอาไว้ภายในตู้ลิ้นชัก เมื่อเวลาที่ผู้เข้าพักไม่อยู่ในห้องพักได้อีกด้วย



รูปภาพที่ 3.4 : Premier Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3) **ห้องแกรนด์ พรีเมียร์ (Grand Premier Room)** : ห้องพักขนาด 42 ตารางเมตร ตกแต่งในรูปแบบหรูหราด้วยสี 2 โทนคือ สีแดงเข้ม และสีเขียวดูสบายตา พร้อมกับเฟอร์นิเจอร์วัสดุเกรดเอที่ออกแบบ เพื่อโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เท่านั้น ทั้งยังอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพักด้วยจอทีวี พลาสมาขนาด 42 นิ้วที่สามารถเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์แบบพกพา ฟังเพลงผ่านเครื่องเล่นเพลงแอร์พอดของผู้เข้าพักเอง นอกจากนี้ยังสามารถชาร์จคอมพิวเตอร์แบบพกพาเอาไว้ภายในตู้ลิ้นชัก เมื่อเวลาที่ผู้เข้าพักไม่อยู่ในห้องพักได้อีกด้วย



รูปภาพที่ 3.5 : Grand Premier Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

4) **ห้องเกษรา คลับ (Kasara Club Room)** : ห้องคลับอยู่บนชั้นสูงของโรงแรม ด้วยวิวสุดพิเศษที่มองจากห้องพักเห็นราชากรีฑาสโมสรจากมุมสูง พร้อมพื้นที่ภายในห้องพักที่ตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ประดับไฟด้วยผ้าที่หรูหรา และโซฟาขนาดใหญ่ที่แสนสบาย นอกจากนี้ยังสามารถเพลิดเพลินไปกับการใช้บริการที่เกษรา เอ็กsekคิวทิฟ คลับ เลานจ์ (Kasara Executive Club Lounge) ของโรงแรมได้อีกด้วย



รูปภาพที่ 3.6 : Kasara Club Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

5) **ห้องสวีท สยาม (Siam Suite) :** ห้องพักขนาด 72 ตารางเมตร โดดเด่นด้วยรูปแบบศิลปะแบบไทย ประดับไม้สัก ตกแต่งด้วยผ้าไหมสีสว่างตา สิ่งอำนวยความสะดวกยิ่งขึ้นด้วยเตียงนอนขนาดควีนไซส์ 2 เตียงติดกัน พื้นที่นั่งเล่น และพื้นที่นั่งทำงานขนาดใหญ่ แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นสัดส่วนออกจากกันได้เป็นอย่างดี วิวของห้องพักสามารถมองเห็นเดอะ รอยัล สปอร์ต คลับ กรุงเทพฯ สนามกอล์ฟจำนวน 18 หลุมในใจกลางเมือง หรือ วิวของสระว่ายน้ำ สิ่งอำนวยความสะดวกให้ห้องพักประกอบด้วย จอทีวีพลาสมาขนาด 42 นิ้ว ที่สามารถหมุนรอบ 360 องศา ที่สามารถเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์แบบพกพา และเครื่องเล่นแอร์พอดได้ ทั้งยังมีตู้นิรภัยภายในห้องสามารถเก็บ และชาร์จคอมพิวเตอร์แบบพกพาได้ในเวลาเดียวกัน



รูปภาพที่ 3.7 : Siam Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

6) **ห้องการ์เดน เทอร์เรซ (Garden Terrace Room) :** ห้องพักหรูหราสไตล์รีสอร์ทขนาด 52 ตารางเมตร อีกทางเลือกหนึ่งสำหรับนักธุรกิจ หรือ นักท่องเที่ยวที่ต้องการบรรยากาศในการพักผ่อนสไตล์รีสอร์ทท่ามกลางสวนเขียวชอุ่ม และสระว่ายน้ำกลางแจ้งขนาดใหญ่ ห้องพักทุกห้องถูกตกแต่งด้วยชุดเฟอร์นิเจอร์ทำมือแบบไทย และผ้าไหมจากธรรมชาติ ซึ่งหรูหรา และให้สัมผัสสบาย



รูปภาพที่ 3.8 : Garden Terrace Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

7) **ห้องสวีท การ์เด้น เทอร์เรซ (Garden Terrace Suite)** : มีเอกลักษณ์เสนอทางเข้าที่เป็นส่วนตัว สง่างามด้วยเสาสีขาว สวนเขียวขจีแบบเมืองร้อน และรูปปั้นประติมากรรมไทยที่มีเอกลักษณ์ ภายในห้องประกอบด้วยห้องนอนที่เชื่อมต่อกับห้องน้ำหินอ่อน มีเพดานรูปทรงโดม และห้องนั่งเล่นแยกส่วนที่แสนสบาย ซึ่งนำไปสู่ลานรับประทานอาหารกลางแจ้งท่ามกลางทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงาม พร้อมวิวสระว่ายน้ำ และสระบัวที่น่าตื่นตาตื่นใจ



รูปภาพที่ 3.9 : Garden Terrace Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

8) **ห้องสวีท หนึ่งห้องนอน (One Bedroom Suite)** : ห้องพักขนาด 84 ตารางเมตร ตกแต่งด้วยเอกลักษณ์ความเป็นไทย ห้องนอน และห้องนั่งเล่นแยกออกจากกันเป็นสัดส่วน ห้องน้ำขนาดใหญ่ถูกตกแต่งด้วยหินอ่อน และหินแกรนิต ซึ่งผสมผสานกันได้อย่างลงตัว นอกจากนี้ยังมีห้องพักที่สามารถเชื่อมถึงกัน เหมาะสำหรับผู้เข้าพักที่เดินทางมาเป็นครอบครัว นอกจากนี้ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน และทีวีพลาสมาขนาด 42 นิ้ว พร้อมด้วยระบบโทรศัพท์สายตรงพร้อมเครื่องตอบรับอัตโนมัติหลายภาษา และเครื่องเล่น MP3 ส่วนตัว



รูปภาพที่ 3.10 : One Bedroom Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

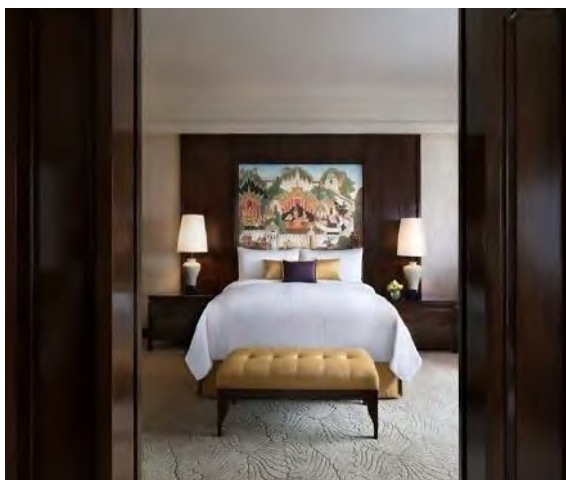
9) **ห้องสวีท รอยัล (Royal Suite)** : ห้องสวีทในกรุงเทพฯ พร้อมความหรูหรา และทิวทัศน์อันเขียวขจี ห้องคอร์เนอร์รูมมีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นทิวทัศน์สนามกอล์ฟ RBSC แบบไร้สิ่งกีดขวาง มอบความบันเทิงบนโต๊ะอาหารแบบทางการ เพลิดเพลินไปกับสิทธิพิเศษของกษรา เอ็กเซ็กคิวทีฟ เลานจ์ เพลิดเพลินไปกับสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมทั้งบริการน้ำอ้อดลม และเปียร์รี่ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.11 : Royal Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

10) **ห้องสวีท แฟมิลี่ สองห้องนอน (Two Bedroom Family Suite)** : ประกอบไปด้วยห้องนอน 2 ห้องที่เปิดออกสู่ห้องนั่งเล่นส่วนกลาง ห้องน้ำแต่ละห้องมีฝักบัวเรนชาวเวอร์ และอ่างอาบน้ำแยกเป็นสัดส่วน ผ่อนคลายไปกับบริการกษรา เอ็กเซ็กคิวทีฟ เลานจ์ ห้องแฟมิลี่สวีทสองห้องนอนจะได้เพลิดเพลินไปกับสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมทั้งบริการน้ำอ้อดลมทุกวัน และเปียร์รี่ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.12 : Two Bedroom Family Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

11) **ห้องสวีท รอยัล สองห้องนอน (Royal Two Bedroom Suite) :** เพลิดเพลินไปกับสิ่งอำนวยความสะดวกเหนือระดับ และพื้นที่อันกว้างขวางของห้องคอร์เนอร์รูมที่มองเห็นทัศนียภาพสนามกอล์ฟ RBSC ซึ่งเป็นหนึ่งในสโมสรกีฬาส่วนตัวที่เก่าแก่ และมีชื่อเสียงที่สุดในประเทศไทย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการเข้าพักที่พักผ่อนแห่งนี้ ประกอบด้วยห้องนอน 2 ห้องพร้อมห้องน้ำในตัว และห้องรับประทานอาหารอันโอ้อ่า ห้องรอยัลสวีทจะได้เพลิดเพลินไปกับสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมทั้งบริการน้ำอวดลม และเบียร์ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.13 : Royal Two Bedroom Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

12) **ห้องสวีท อนันตรา เพรสซิเดนเชียล สองห้องนอน (Two Bedroom Anantara Presidential Suite) :** เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความเป็นส่วนตัวเป็นพิเศษมี 2 ห้องนอนทั้งเตียงเดี่ยว และเตียงคู่ ด้วยทางเข้าส่วนตัวผ่านสวนอันเขียวชอุ่ม ห้องนั่งเล่นแบบทางการ และห้องแต่งตัว ตกแต่งด้วยศิลปะโบราณ เครื่องเรือนไม้สัก และผ้าไหมจิม ทอมป์สัน ที่เพิ่มความหรูหราให้พื้นที่โดยรอบ ห้องเพรสซิเดนเชียลสวีทสามารถเพลิดเพลินไปกับประสบการณ์พิเศษ และสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมทั้งน้ำอวดลม และเบียร์ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.14 : Two Bedroom Anantara Presidential Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

13) ห้องสวีท จิม ทอมป์สัน เอ็กซ์พลอเรอร์ สองห้องนอน (Two Bedroom Jim Thompson Explorer Suite) : ชวนให้นักถึงบ้านพักตากอากาศดูร์อันสไตล์ไทย มีผนังลายฉลุ สีขาว พื้นไม้สัก และเครื่องเรือนไม้สัก รวมทั้งโคมไฟระย้าเหนือศีรษะที่ได้รับแรงบันดาลใจจากที่ดินของจิม ทอมป์สัน ห้องนอนหลัก และห้องนอนเตียงคู่พร้อมห้องน้ำในตัว มีพื้นที่ใช้สอยมากมายสำหรับครอบครัว และเพลิดเพลินไปกับสิทธิพิเศษของกษรา เอ็กเซ็กคิวทีฟ เลานจ์ ทั้งนี้ยังจะได้เพลิดเพลินไปกับสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมทั้งบริการน้ำอ้อดลม และเบียร์ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.15 : Two Bedroom Jim Thompson Explorer Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

14) ห้องสวีท อนันตรา เพรสซิเดนเชียล (Anantara Presidial Suite) : เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความเป็นส่วนตัวเป็นพิเศษ ด้วยทางเข้าส่วนตัวผ่านสวนอันเขียวชอุ่ม ห้องนั่งเล่นแบบทางการ และห้องแต่งตัว ตกแต่งด้วยศิลปะโบราณ เครื่องเรือนไม้สัก และผ้าไหมจิม ทอมป์สัน ที่เพิ่มความหรูหราให้พื้นที่โดยรอบ ห้องเพรสซิเดนเชียลสวีทสามารถเพลิดเพลินไปกับประสบการณ์พิเศษ และสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมาย รวมถึง บริการน้ำอ้อดลม และเบียร์ในทุกวันตลอดการเข้าพัก



รูปภาพที่ 3.16 : Anantara Presidial Suite

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3.2.2 การบริการห้องอาหารต่างๆ

1) กิลตี้ (Guilty) : ห้องอาหารอเมริกาใต้ที่ตีตีที่สุด ขอเชิญค้นพบจุดหมายปลายทางแห่งใหม่สำหรับการเฉลิมฉลอง ณ ใจกลางกรุงเทพฯ และการผจญภัยไปกับอาหารอันโอชะจากทั่วทั้งลาตินอเมริกา ไม่ว่าจะเป็อาหารอเมริกาใต้ที่ได้รับความนิยมจากอาหารญี่ปุ่นไปจนถึงทาโก้รสเผ็ดและค็อกเทลที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของทวีป มาร่วมเดินทางบนถนนแห่งรสชาติครั้งใหม่



รูปภาพที่ 3.17 : Guilty

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

2) บิสก๊อตติ (Biscotti) : ร้านอาหารสไตล์ทรัดโตเรียอันเป็นที่ชื่นชอบของคนกรุงเทพฯ เปิดให้บริการอาหารอิตาเลียนร่วมสมัยที่ได้รับรางวัลมากมายตลอดระยะเวลาเกือบสองทศวรรษ ด้วยเมนูขึ้นชื่ออย่างโฟกัสซา และมาสคาโปนชีส พร้อมด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลสูตรเฉพาะไปจนถึงราวิโอลี Osso Buco โสมเมต อิมอรอยไปกับมื้ออาหารกลางวันในวันทำงานอย่างมีสไตล์ด้วยการลิ้มลอง Antipasti Spread เมนูที่มีชื่อเสียงของห้องอาหารแห่งนี้



รูปภาพที่ 3.18 : Biscotti

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3) ซินทาโร่ (Shintaro) : เพลิดเพลินไปกับการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแบบอิชากายะ (Izakaya) มอบประสบการณ์ และรสชาติอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม พร้อมดื่มด่ำไปกับเครื่องดื่มจากญี่ปุ่นมากมาย และเพลิดเพลินไปกับการนั่งเล่นบนเสื่อทาทามิ (Tatami) หรือ การดูเชฟบรรจงประกอบอาหารที่ซูชิบาร์ (Sushi Bar)



รูปภาพที่ 3.19 : Shintaro

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

4) เดอะ สไปซ์ มาร์เก็ต (The Spice Market) : ให้บริการเมนูอาหารไทยที่เรียบง่ายแต่นำเสนอในรูปแบบหรูหรา และงดงาม ตกแต่งงานด้วยศิลปะการแกะสลักผักที่ประณีต และสีสดใส เมนูผสมผสานอาหารสูตรดั้งเดิมจากทั้ง 4 ภาคของไทย โดยเน้นไปที่อาหารไทยภาคกลาง รวมถึงผลไม้เมืองร้อนหายาก และขนมท้องถิ่น



รูปภาพที่ 3.20 : The Spice Market

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

5) คาเฟ่ โวลส์ลีย์ แบงค็อก (Café Wolseley Bangkok) : ตื่นตาตื่นใจไปกับอาหารชั้นเลิศ และเนื้อคุณภาพเยี่ยมของสเต็กแฮร์สแห่งนี้ที่ตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ออกแบบโดยโทนี่ ชิ เริ่มต้นมื้ออาหารของคุณด้วยคาเวียร์ หอยนางรม หรือ จานอาหารทะเลสดๆ บนน้ำแข็ง เลือกเนื้อส่วนที่คุณชื่นชอบ ไม่ว่าจะเนื้อโกเบ ไปจนถึงขาแกะจากออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่กับซอสสูตรเฉพาะของโรงแรม อิมเอ็มไปกับชั้นเคย์บรันช์ของห้องอาหารที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ แห่งนี้ นอกจากนี้ ที่เมดิชั่นคุณสามารถจัดงานส่วนตัวสำหรับแขกได้ถึง 20 ท่าน



รูปภาพที่ 3.21 : Café Wolseley Bangkok

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

6) มอคค่า แอนด์ มัฟฟินส์ (Mocha & Muffins) : แวะมาที่มอคค่าแอนด์มัฟฟินส์ คาเฟ่ในบรรยากาศที่ร่มรื่นบนเทอร์เรซที่กว้างขวางสำหรับประสบการณ์การรับประทานอาหารในกรุงเทพฯ ลิ้มลองเมนูอาหารใหม่ๆ ที่นำเสนอโดยเชฟเอ๋ ไม่ว่าจะเค้ก ขนมปัง และขนมอื่นๆ ที่อบใหม่จากเตาอบทุกวัน นอกจากนี้ ยังมี ไอศกรีม มิลค์เชค หรือ เมนูอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งรวมถึงเมนูสลัดที่คุณสามารถเลือกวัตถุดิบได้เอง จิบกาแฟที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถัน หรือ เพลิดเพลินไปกับเครื่องดื่มต่างๆ ในช่วงเวลาใดก็ได้ที่คุณต้องการ



รูปภาพที่ 3.22 : Mocha & Muffins

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

7) **เดอะล็อบบี้ (The Lobby)** : รับประทานอาหารท่ามกลางความโอโง่งบริเวณล็อบบี้ของโรงแรม ด้วยความสง่างามของเสาที่สูงจรดเพดาน ศิลปะการวาดภาพบนผนังที่งดงามอลังการ ตกแต่งด้วยดอกไม้ตามฤดูกาลที่เพิ่มความสว่างสดใส



รูปภาพที่ 3.23 : The Lobby

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

8) **เดอะเทอร์เรส (The Terrace)** : ห้องอาหารในกรุงเทพฯ ที่มีบริการน้ำผลไม้เพิ่มความสดชื่น และค็อกเทลรสชาติดีให้คุณเลือกดื่มตลอดวัน รับประทานอาหารเมดิเตอร์เรเนียน และอาหารไทยเบาๆ หรือ เพลิดเพลินกับอาหารที่ย่างร้อนๆ ผ่อนคลายยามบ่ายริมสระว่ายน้ำด้วยผลไม้เมืองร้อนสดใหม่ และไอศกรีมโฮมเมด (Homemade Icecream)



รูปภาพที่ 3.24 : The Terrace

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

9) ล่องเรือโนรธา ครูยส์ (Manohra Cruises) : สัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษ ด้วยการล่องเรือยามเช้าเพื่อเปิดมุมมองใหม่ๆ รับประทานอาหารเช้าระหว่างที่เรือแล่นอยู่บนแม่น้ำเจ้าพระยาในแบบที่ไม่เคยสัมผัสมาก่อน ตื่นต่าไปกับความโรแมนติกพร้อมเพลิดเพลินไปกับเครื่องดื่มค็อกเทลยามพระอาทิตย์ตก หรือ เติมเต็มช่วงเวลาสุดพิเศษด้วยการล่องเรือยามเย็นพร้อมกับการรับประทานอาหารไทยสูตรชาววัง และชื่นชมสถานที่ที่ที่น่าสนใจของเมืองหลวง



รูปภาพที่ 3.25 : Manohra Cruises

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

10) อควา บาร์ (Aqua Bar) : นั่งผ่อนคลายที่ห้องอาหารในกรุงเทพฯ ที่เปิดตลอดทั้งวันแห่งนี้ ด้วยพื้นที่ที่แสนร่มรื่น และเย็นสบาย นั่งสังสรรค์ในยามค่ำไปกับซิการ์คุณภาพเยี่ยม และการดื่มไวน์ ค็อกเทล หรือ วิสกี้ ที่ได้คัดสรรมาอย่างดีเพื่อเตรียมไว้คอยบริการที่อควา บาร์



รูปภาพที่ 3.26 : Aqua Bar

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

11) ไดนิง บาย ดีไซน์ (Dining By Design) : สร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารแบบส่วนตัว และโรแมนติกอันเป็นเอกลักษณ์ของอนันตรา ไม่ว่าจะเป็นการรับประทานอาหารบนสนามหญ้าใต้แสงเทียน หรือ ในศาลาพักผ่อนส่วนตัวริมน้ำ ลิ้มรสชาติอาหารจากทั่วโลก และเลือกรสชาติอาหารได้ตามความต้องการ โดยจะมีเชฟส่วนตัวเป็นผู้สร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษ



รูปภาพที่ 3.27 : Dining By Design

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>



3.2.3 กิจกรรมต่างๆ

1) สระว่ายน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Pool) : หย่อนกายในสระว่ายน้ำขนาด 25 เมตร เพลิดเพลินไปกับความสงบที่ยังคงความงดงามตามธรรมชาติ ล้อมรอบไปด้วยสวนเขตร้อน น้ำตก และสระบัว



รูปภาพที่ 3.28 : Outdoor Pool

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

2) เฮลท์คลับ (Health Club) : ในระหว่างการพักผ่อนสามารถออกกำลังกายได้อย่างสม่ำเสมอที่ศูนย์ฟิตเนส ซึ่งเปิดให้บริการตลอดเวลา ไม่ว่าจะออกกำลังกายด้วยตนเอง หรือต้องการรับคำแนะนำจากเทรนเนอร์ส่วนตัว



รูปภาพที่ 3.29 : Health Club

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3) สปา (Spa) : ห้องสปาสุดหรูหรรษาแต่ละห้องเพียบพร้อมไปด้วยอ่างอาบน้ำส่วนตัว สไตล์โรมัน และห้องอบไอน้ำ เพื่อการผ่อนคลายอย่างเต็มอิม สามารถใช้บริการนวดตัวที่สุดแสนสบายแบบต่างๆ ได้ที่บริเวณริมสระว่ายน้ำ และภายในห้องพักผ่อน หรือ ห้องสวีท



รูปภาพที่ 3.30 : Spa

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

4) คิตส์ คลับ (Kids Club) : ฝึกความซำของในห้องเด็กเล่น หรือ สร้างทางรถไฟด้วยตนเอง การเรียนรู้ที่มาพร้อมความสนุก โดยกิจกรรมทั้งหมดนี้อยู่ภายใต้การดูแลอย่างดีจากทีมงานที่ผ่านการฝึกอบรมของอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok)



รูปภาพที่ 3.31 : Kids Club

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3.2.4 ห้องประชุมต่างๆ

1) ห้องบอลรูม (Ball Room) : ห้องแกรนด์บอลรูมสามารถใช้จัดงานฉลองที่หรูหรารองรับแขกได้ถึง 1,000 ท่าน ภาพจิตรกรรมสีปูนเปียกบนเพดาน และโคมไฟระย้าอันงดงามในกรุงเทพฯ ตีมนำภัตตาคารของสวนเขตร้อน จับจ้องไปที่ปลาการ์ปสีทองบนระเบียงด้านนอก



รูปภาพที่ 3.32 : Ball Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

2) มณฑาทิพย์ (Montathip) : สถานที่อเนกประสงค์นี้มอบความยืดหยุ่นที่น่าประทับใจ และสามารถแบ่งออกเป็นห้องขนาดเล็กได้ 4 ห้อง หน้าต่างกระจกสูงจากพื้นจรดเพดานให้แสงธรรมชาติในขณะที่การตกแต่งสไตล์ไทยอันมีเอกลักษณ์เฉพาะ ให้ความรู้สึกเหมือนฉากหลังอันงดงาม



รูปภาพที่ 3.33 : Montathip

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3) ห้องพิมานแมน (Pimarnman Room) : พื้นที่ที่เป็นสัญลักษณ์นี้ถูกเรียกว่า "ที่ประทับของเทพ" ด้วยผ้าไหมที่วาดด้วยมือแสดงภาพชีวิตหลังความตายของเหล่าทวยเทพ เพดานโค้งที่สวยงามน่าประทับใจประดับตกแต่งด้วยไฟหลายร้อยดวง



รูปภาพที่ 3.34 : Pimarnman Room

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

4) สุริยันจันทรา (Suriyanchandra) : พักเบรกกลุ่มของท่านเพื่อร่วมการสังสรรค์ที่ห้องสุริยัน หรือ จันทราหลังห้องประชุม และออกไปยังโรงรับรองห้องจันทราท่ามกลางบรรยากาศอันเงียบสงบ



รูปภาพที่ 3.35 : Suriyanchandra

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

5) รัตนโกสินทร์ (Ratanakosin) : เพลิดเพลินไปกับครีว และบาร์ โดยเฉพาะแบบแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการจัดงานเลี้ยงโดยรวมห้องรัตนะเข้ากับห้องโกสินทร์เข้าด้วยกัน



รูปภาพที่ 3.36 : Ratanakosin

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

6) **บุษบา (Busaba)** : พื้นที่สำหรับผู้บริหารพร้อมด้วยโสตทัศนูปกรณ์สำหรับจัดการประชุม



รูปภาพที่ 3.37 : Busaba

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

7) **นภา หรือ ดารา (Napa or Dara)** : แพงไม้สัก ฝ้าใหม่ที่แปลกใหม่ และประติมากรรมไม้จากภาคเหนือของประเทศไทยโดดเด่นอย่างเป็นธรรมชาติจากแสงแดด



รูปภาพที่ 3.38 : Napa or Dara

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

8) **อมร (Amorn)** : สร้างแรงบันดาลใจจากบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติของพื้นที่แบบสบายๆ นี้



รูปภาพที่ 3.39 : Amorn

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

9) ห้องประชุมผู้บริหาร (Board Room) : ห้องประชุมผู้บริหาร ทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับการประชุมที่ใช้พลังงานอย่างมาก มีอุปกรณ์สำหรับการประชุม และความเป็นส่วนตัว



รูปภาพที่ 3.40 : Ratanakosin

ที่มา : <https://www.anantara.com/th/siam-bangkok>

3.3 ชื่อและแผนก/ส่วนงาน ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายของผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษา

ชื่อผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษา : นางสาวนิภาพร ผิวเกลี้ยง
 แผนก : ต้อนรับส่วนหน้า
 ส่วนงาน : Kasara Executive Lounge
 ระยะเวลา : วันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2567



รูปภาพที่ 3.41 : นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- จัดโต๊ะไว้สำหรับบริการลูกค้าในช่วง Breakfast
- ต้อนรับลูกค้าที่เข้ามาในลานจ์
- รับออเดอร์อาหารเครื่องดื่ม และเสิร์ฟออเดอร์
- Set up ขนมหวานต่างๆ รับออเดอร์เครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ น้ำผลไม้ น้ำอัดลม

- เบิกของประเภท Snack, น้ำผลไม้, ผลไม้
- บริการอาหารเย็น และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น ไวน์ เบียร์ และค็อกเทล
- เช็ดเครื่องมือในการรับประทานอาหารทุกช่วงเวลา และพับ Napkin

3.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว วรมน เกตุเสริมสุข
ตำแหน่งงาน : Kasara Executive Lounge Manager



รูปภาพที่ 3.42 : พนักงานที่ปรึกษา
ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (Anantara Siam Hotel Bangkok) เริ่มปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2567 เป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ ภายใน 1 วัน ทำงาน 10 ชั่วโมง ช่วงระยะเวลาปฏิบัติสหกิจศึกษาขึ้นอยู่กับตารางงานในแต่ละสัปดาห์ ปฏิบัติสหกิจศึกษาอย่างน้อย 5 วันต่อสัปดาห์

3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 : แสดงตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนในการดำเนินงาน	พ.ศ.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1. ศึกษาหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา				
2. รวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำโครงการสหกิจศึกษา				
3. เริ่มต้นร่างโครงการสหกิจศึกษาจากข้อมูลที่ได้รับรวบรวมมา				
4. ตรวจสอบโครงการสหกิจศึกษา				
5. โครงการสหกิจศึกษาสำเร็จลุล่วง				

รายละเอียดแต่ละขั้นตอน มีดังนี้

1. ศึกษาหัวข้อโครงการ โดยเริ่มค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ถึงประวัติความเป็นมา คุณประโยชน์ ของวัตถุดิบแต่ละชนิด
2. รวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำ โดยค้นหาข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆ แล้วเลือกข้อมูลจากเว็บที่ดีที่สุด และนำเชื่อถือที่สุด
3. เริ่มต้นร่างข้อมูลและนำเสนอส่งกับอาจารย์ที่ปรึกษา
4. ทำเล่มรายงานพร้อมกับสไลด์การนำเสนอโครงการ



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติตามโครงการ

ไทยสบาย (Thai Sabai) มีวัตถุประสงค์ เพื่อต้องการให้แขกลิ้มลองสุราไทย เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับสถานประกอบการ เพื่อต้องการเพิ่มทางเลือกในการดื่มให้กับแขก และเพื่อต้องการให้แขกได้รับประสบการณ์ใหม่ จากเครื่องดื่มเมนูใหม่ ผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษาจึงได้ศึกษาระบวนการแก้ไขปัญหาดังกล่าว และนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องบูรณาการออกมาเป็นรูปธรรม โดยมีรายละเอียด และขั้นตอนในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา มีดังนี้

4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องดื่มไทยสบาย

4.1.1 อุปกรณ์

- แก้ว Rock Glass
- จิ๊กเกอร์ (Jigger)
- ช้อนบาร์ (Bar spoon)

4.1.2 วัตถุดิบ

- | | | |
|--------------|-----|-----------|
| - สุราแม่โขง | 45 | มิลลิลิตร |
| - น้ำเชื่อม | 15 | มิลลิลิตร |
| - น้ำมะนาว | 30 | มิลลิลิตร |
| - โซดา | 200 | มิลลิลิตร |
| - ใบสะระแหน่ | 4-5 | ใบ |

4.2 ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มไทยสบาย

- 4.2.1 ใช้จิ๊กเกอร์ตวงเหล้าแม่โขงปริมาณ 45 มิลลิลิตร แล้วเทลงในแก้ว Rock Glass



รูปภาพที่ 4.1 : ขั้นตอนที่ 1

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2.2 ตามด้วยน้ำเชื่อม 15 มิลลิลิตร



รูปภาพที่ 4.2 : ขั้นตอนที่ 2

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2.3 ตามด้วยน้ำมะนาว 30 มิลลิลิตร แล้วคนให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 4.3 : ขั้นตอนที่ 3

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2.4 ใส่ใบสะระแหน่ลงในแก้ว ตามด้วยน้ำแข็งเล็กน้อย



รูปภาพที่ 4.4 : ขั้นตอนที่ 4

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2.5 ท็อปด้านบนด้วยโซดาปริมาณ 200 มิลลิลิตร แล้วคนอีกครั้งให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน



รูปภาพที่ 4.5 : ขั้นตอนที่ 5

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.2.6 เสร็จสมบูรณ์ เครื่องดื่มเมนูไทยสบาย



รูปภาพที่ 4.6 : เครื่องดื่มไทยสบาย

ที่มา : ผู้จัดทำ (2567)

4.3 การคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มเมนูไทยสบาย

ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนของเครื่องดื่มเมนูไทยสบาย

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา / หน่วย	ต้นทุน
1. สุราแมโจง	45 มล.	434 บาท / 700 มล.	27.90
2. น้ำเชื่อม	15 มล.	41 บาท / 300 มล.	2.05
3. น้ำมะนาว	30 มล.	140 บาท / 1,000 มล.	4.20
4. โซดา	200 มล.	10 บาท / 325 มล.	6.15
5. ใบสะระแหน่	3 กรัม	62 บาท / 250 กรัม	0.74
รวมราคาต้นทุน / 1 แก้ว			41.04

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนของของเครื่องตีไม้ไทยสบาย 1 สูตร ต่อ 1 แก้ว คิดเป็นจำนวน 41.04 บาท ในอนาคตจะเป็นเมนูเครื่องดื่มที่เพิ่มขึ้นมาสำหรับบริการแขกเฉพาะที่เลานจ์ จึงไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับเมนูไทยสบาย แต่หากมีแขกที่ไม่ใช่แขกของเลานจ์สั่งเครื่องดื่มไทยสบาย และเมื่อคำนวณต้นทุนทั้งหมดแล้ว จะต้องตั้งราคาแก้วละ 160.00 บาท ดังนั้น กำไรจะเท่ากับ 118.96 บาท

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "ไทยสบาย (Thai Sabai)"

4.4.1 ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม โดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติ คือ หาค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	ค่าแจกแจงความถี่	ค่าร้อยละ
ชาย	6	20.00
หญิง	14	46.67
LGBTQ+	10	33.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีมากที่สุด เป็นจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาคือ เป็นเพศ LGBTQ+ เป็นจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และเป็นเพศชาย มีน้อยที่สุด เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	ค่าแจกแจงความถี่	ค่าร้อยละ
21-30 ปี	20	66.67
31-40 ปี	6	20.00
41-50 ปี	4	13.33
51 ปีขึ้นไป	-	-
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี มีมากที่สุด เป็นจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมาคือ มีอายุระหว่าง 31-40 ปี เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และมีอายุระหว่าง 41-50 ปี มีน้อยที่สุด เป็นจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33

ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

แผนก	ค่าแจกแจงความถี่	ค่าร้อยละ
Front Office	15	50.00
Food & Beverage	6	20.00
Kitchen	9	30.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในแผนก Front Office มีมากที่สุด เป็นจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ อยู่ในแผนก Kitchen เป็นจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และอยู่ในแผนก Food & Beverage มีน้อยที่สุด เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	ค่าแจกแจงความถี่	ค่าร้อยละ
Staff	12	40.00
Casual	6	20.00
Trainee	12	40.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่ง Staff และ Trainee มีมากที่สุด เป็นจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 เท่ากัน และอยู่ในตำแหน่ง Casual เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

4.4.2 ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มไทยสบาย โดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ หาค่าเฉลี่ย (Mean Score) และหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยวิธีการแปรผลของบุญชม ศรีสะอาด (2556) มีการกำหนดการแปลความหมาย ได้ดังนี้

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

ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องต้มไทยสบาย

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. มีความคิดสร้างสรรค์ที่ดี	4.33	0.84	มาก
2. มีความหลากหลายของรสชาติ	4.23	0.77	มาก
3. กลิ่นของเครื่องต้ม	4.30	0.84	มาก
4. สีสีนของเครื่องต้ม	4.27	0.78	มาก
5. ความเป็นไปได้ในการที่จะเสิร์ฟเครื่องต้ม	4.27	0.83	มาก
6. สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้	4.27	0.78	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.28	0.81	มาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องต้มไทยสบายอยู่ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.28 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวม 0.81 หากพิจารณารายละเอียดแล้ว พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากในทุกประเด็นคือ มีความคิดสร้างสรรค์ที่ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.84 รองลงมาคือ กลิ่นของเครื่องต้ม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.84 รองลงมาคือ ความเป็นไปได้ในการที่จะเสิร์ฟเครื่องต้ม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.83 รองลงมาคือ สีสีนของเครื่องต้ม และสามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.78 ตามลำดับ มีความหลากหลายของรสชาติ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.77

4.4.3 ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ไม่มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้ตอบแบบสอบถาม

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผล

ผลจากการศึกษา และจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "ไทยสบาย (Thai Sabai)" มีวัตถุประสงค์ เพื่อต้องการจะให้แขกลิ้มลองสุราไทย เพื่อเพิ่มรายการเครื่องดื่มใหม่ให้กับสถานประกอบการ และเพื่อต้องการเพิ่มทางเลือกในการดื่มให้กับแขก ภายหลังจากได้ทบทวนศึกษาข้อมูลแนวคิด ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบกับการจัดเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม โดยได้รับการตอบกลับแบบสอบถามที่สมบูรณ์ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ จึงได้นำมาประมวลผล และวิเคราะห์หาค่าทางสถิติตามวัตถุประสงค์ของโครงการสหกิจศึกษา พบว่าผลลัพธ์นั้นตรงตามตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยสามารถสรุปผล ได้ดังนี้

จากการสำรวจความพึงพอใจให้กับพนักงานในโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 30 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง เป็นจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 มีอายุระหว่าง 21-30 ปี เป็นจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 อยู่ในแผนก Front Office เป็นจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่ง Staff และ Trainee เป็นจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 เท่ากัน รองลงมาคือ เป็นเพศ LGBTQ+ เป็นจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 มีอายุระหว่าง 31-40 ปี เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 อยู่ในแผนก Kitchen เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และอยู่ในตำแหน่ง Casual เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และเป็นเพศชาย เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 อายุระหว่าง 41-50 ปี เป็นจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 อยู่ในแผนก Food & Beverage เป็นจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

ผลจากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มไทยสบายอยู่ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.28 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวม 0.81 หากพิจารณารายข้อแล้ว พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากในทุกประเด็นคือ มีความคิดสร้างสรรค์ที่ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.84 รองลงมาคือ กลิ่นของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.84 รองลงมาคือ ความเป็นไปได้ในการที่จะเสิร์ฟเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.83 รองลงมาคือ สีสีนของเครื่องดื่ม และสามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.78 ตามลำดับ มีความหลากหลายของรสชาติ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.77

5.1.2 ปัญหาที่พบ

5.1.2.1 ผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ และองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับเรื่องของแอลกอฮอล์ ทำให้มีการแก้ไข และปรับเปลี่ยนวัตถุดิบอยู่ตลอด

5.1.2.2 การทดลองครั้งที่ 1 รสชาติของสุราแม่โขงเข้มข้นเกินไป และเนื่องจากผู้จัดทำทำโครงการงานสหกิจศึกษา เครื่องดื่มควรต้องมีรสชาติที่อ่อน และสามารถดื่มง่ายกับทุกเพศ

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

5.1.3.1 สามารถปรับให้เป็นมือเก๋ได้ และสามารถนำไปเป็นเครื่องดื่มต้อนรับ

5.1.3.2 สามารถเปลี่ยนสุราแม่โขงที่ใช้เป็นการหมักด้วยผลไม้ตามฤดูกาลได้ เพื่อรสชาติที่แปลกใหม่

5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา

5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจศึกษา

5.2.1.1 ได้รับความรู้ใหม่ๆ มากมาย ในช่วง 1 เดือนแรกของการออกสหกิจศึกษา ผู้จัดทำได้เข้าฝึกในแผนก Front Office ซึ่งจะมีหน้าที่คอย Check-in, Check-out ให้แขก หรือ การทำ report ต่างๆ ฯลฯ ทำให้ได้เรียนรู้การทำงานที่จะต้องเจอกับแขกโดยตรงเป็นด่านแรก ตอนที่ฝึกตัวผู้จัดทำเองมีความกดดันค่อนข้างมาก แต่ในขณะเดียวกันก็ได้เรียนรู้สิ่งอื่นๆ อีกมากมาย ทั้งการปฏิบัติกับแขก การทำงานร่วมกับแผนกอื่น เช่น Bell Boy หรือ ทีมแม่บ้าน เพราะจะต้องคอยเช็คห้องพัก ว่าเมื่อห้องนี้มีแขกจอง และแขกเก่าเพิ่งเช็คเอาท์ไปว่าทางทีมแม่บ้านได้ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วหรือยัง เพื่อเป็นการติดตามงาน และเพื่อที่ห้องจะได้พร้อมเมื่อแขกที่จองไว้เดินทางมาถึง

5.2.1.2 ได้คอยสังเกตว่าเมื่อเกิดกรณีแขกร้องเรียน ทางผู้จัดการของแต่ละรอบการทำงาน มีวิธีรับมือ และแก้ไขปัญหาอย่างไร

5.2.1.3 ได้เรียนรู้วัฒนธรรมภายในองค์กร เช่น การกล่าวทักทายเพื่อนร่วมงานถึงแม้จะอยู่ต่างแผนกกัน เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในที่ทำงาน และรู้จักปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น

5.2.1.4 ได้เรียนรู้ระบบการทำงานที่หน้า Front ว่าสิ่งใดที่สำคัญที่สุดในการรับแขก เช่น ความรวดเร็ว และมีความรู้ในงานที่ทำ โดยสิ่งสำคัญที่จะต้องรู้คือ ข้อมูลโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ไปทางไหน จะเดินทางไปต่างๆ อย่างไร เป็นต้น สิ่งเหล่านี้เป็นเรื่องที่พนักงานผู้ปฏิบัติหน้าที่จะต้องรู้ เพราะเมื่อแขกต้องการความช่วยเหลือใดๆ ก็ตาม มักจะตรงมาที่หน้าฟร้อนเป็นหลัก

5.2.1.5 เมื่อครบ 1 เดือน ผู้จัดทำได้ตัดสินใจปรึกษากับพี่เลี้ยง และขอย้ายส่วนงาน เพราะทนความกดดันไม่ไหว พี่เลี้ยงจึงส่งไปฝึกที่คลับแลานจ์ ซึ่งอยู่ภายใต้การทำงานของแผนก Front Office แต่จะมี Food and Beverage ร่วมอยู่ด้วย สิ่งที่ได้รับจากการฝึกงานที่คลับแลานจ์คือ ทักษะการฟังภาษาอังกฤษที่ดีขึ้น เพราะแขกเกือบทั้งหมดจะเป็นชาวต่างชาติ และมีสำเนียงที่แตกต่างกัน มี

ทั้งอินเดีย จีน ญี่ปุ่น และอีกมากมาย นอกจากแขกที่เป็นชาวต่างชาติแล้ว เพื่อนร่วมงานในแผนกเดียวกันที่จะต้องทำงานด้วยกัน ส่วนมากจะไม่ใช่คนไทย ถึงจะมีคนไทยทำงานในแผนกด้วยแต่เพื่อการสื่อสารในระหว่างการทำงาน ส่วนมากที่สตาฟก็จะใช้ภาษาอังกฤษแทบจะตลอดเวลา สิ่งเหล่านี้ช่วยให้ตัวผู้จัดทำเอง มีการพัฒนาด้านการฟังดีขึ้น แต่ด้านการสื่อสารยังต้องพัฒนาอีกมาก

5.2.1.6 ได้เรียนรู้กระบวนการของการส่งแขกไปยังห้องพัก เช่น เมื่อมาถึงห้องพักของแขกแล้ว สิ่งใดควรแจ้งให้แขกทราบ สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องมีอะไรบ้าง หากแขกต้องการความช่วยเหลือจะต้องทำอย่างไร และมีอีกมากมายที่เป็นสิ่งจำเป็นที่เมื่อเราเดินไปส่งแขกจะต้องแจ้งให้ทราบ

5.2.1.7 นอกจากจะได้เรียนรู้งานหน้าบ้านแล้ว ยังได้เรียนรู้การเตรียมวัตถุดิบเนื่องจากบนคลับเลานจ์จะมีบริการอาหารด้วย ได้แก่ Breakfast, Afternoon Tea และ Canape จึงทำให้ได้ฝึกทั้งการชงชาประเภทต่างๆ การชงกาแฟ การทำ Welcome Drink และการทำเมนูค็อกเทล มีค็อกเทล ในช่วงเวลา Canape

5.2.1.8 ได้รับความรู้ใหม่ๆ และประสบการณ์ใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้นในการทำเครื่องดื่มรวมทั้งได้ศึกษาข้อมูลของส่วนผสมในแต่ละอย่าง

5.2.1.9 มีสิ่งที่เกิดขึ้นมากมายขณะที่ตัวผู้จัดทำได้ออกปฏิบัติสหกิจ มีทั้งเรื่องที่ดีและเรื่องที่บางครั้งอาจจะทำให้ท้อ และผิดหวัง แต่สุดท้ายแล้วทุกอย่างที่ได้รับมานั้น ล้วนเป็นประสบการณ์ที่ไม่เคยได้จากที่ไหนมาก่อน และเป็นประโยชน์กับผู้จัดทำอย่างมากในการต่อยอดด้านอาชีพในอนาคต

5.2.1.10 ได้ฝึกพัฒนาการปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อให้งานที่ทำออกมาดี และเกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด ฝึกความอดทนอดกลั้น ความกระตือรือร้น และมีความรับผิดชอบในงาน

5.2.1.11 ได้รู้จักปรับตัวตามสถานการณ์ มีความยืดหยุ่นต่อการทำงานในบางครั้ง กล่าวถึงการให้บริการแขกในช่วง Canape คลับเลานจ์จะเสิร์ฟแอลกอฮอล์ในช่วง 17.30 - 19.30 น. แต่เมื่อมีแขกเข้ามาในเวลาหลังจากนั้น ซึ่งมาเพียงคนเดียว เข้ามานั่ง และสั่งแอลกอฮอล์ โดยที่มิอาการมินมาจากเครื่องดื่มมาอยู่แล้ว และเป็นแขกวิไอพีที่มาพักกับทางโรงแรมเป็นประจำ ซึ่งสตาฟก็คุ้นหน้าคุ้นตาแขกท่านนี้อยู่แล้ว ซึ่งแขกท่านนี้เป็นแขกที่มีความยากอยู่ในระดับ 80% อย่างในสถานการณ์เช่นนี้ทำให้สตาฟมีความจำเป็นที่จะต้องนำแอลกอฮอล์มาเสิร์ฟให้กับแขก เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นตามมาได้ แต่อย่างไรก็ตาม การตัดสินใจของสตาฟในทุกครั้งได้มีการพิจารณาสถานการณ์ขณะนั้นแล้ว ว่าสิ่งใดทำได้/ไม่ได้ เช่น หากสถานการณ์ในตอนนั้น มีแขกท่านอื่นๆ อยู่อีกมาก ทำให้ไม่สามารถเสิร์ฟแอลกอฮอล์ได้ การรับมือ และแก้ปัญหาของสตาฟก็จะแตกต่างกันไป

5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ในช่วงเริ่มปฏิบัติสหกิจศึกษา ตัวผู้จัดทำที่ไม่เคยมีประสบการณ์ด้านภาษามากนัก ทำให้การใช้ภาษาอังกฤษที่จะต้องสื่อสารกับสมาชิกในทีม นั้น มีปัญหา และเกิดความยากในการทำงาน ขาดความมั่นใจในการพูด ไม่กล้าแสดงออก ส่งผลให้ในบางครั้งที่ต้องรับแขกในลานจัสสุดท้ายแล้วจะต้องขอความช่วยเหลือจากสตาฟอยู่บ่อยครั้ง

5.2.2.2 ขาดทักษะการฟังภาษาอังกฤษของชาวต่างชาติ ทำให้ในหลายๆ ครั้ง ต้องให้พี่สตาฟในแผนกช่วยเข้ามาคุยกับแขกแทน

5.2.2.3 เมื่อต้องรบกวนสตาฟมาคุยกับแขก ทำให้ ณ เวลานั้นสตาฟก็ต้องทำงานของตัวเองเพื่อมาช่วยคุยกับแขกแทน

5.2.2.4 ผู้จัดทำยังรู้คำศัพท์ไม่มากพอ ทำให้ส่งผลกระทบต่อการทำงานด้านการสื่อสารทั้งกับแขก และกับสตาฟด้วยกัน

5.2.2.5 ขาดความมั่นใจ ไม่กล้าที่จะพูด หรือ สื่อสารกับเพื่อนร่วมงานเป็นภาษาอังกฤษ

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 ควรเรียนรู้คำศัพท์มากกว่านี้ เพราะภาษาอังกฤษ ความหมายเหมือนกัน แต่อาจใช้คำคำศัพท์ได้หลายคำ ขึ้นอยู่กับบทสนทนา และสถานการณ์ ณ ขณะนั้น ซึ่งถ้าหากว่ารู้จักคำศัพท์ไม่มากพอ ก็จะมีส่งผลกระทบต่อสื่อสาร ทั้งกับแขก และเพื่อนร่วมงาน

5.2.3.2 ควรพัฒนาภาษาอังกฤษ ฟังพูดบ่อยๆ และหมั่นท่องคำศัพท์

5.2.3.3 ต้องกล้าที่จะแสดงออก เพื่อที่จะได้พัฒนาให้ดีขึ้น

5.2.3.4 การสื่อสารเป็นสิ่งสำคัญในการทำโครงการสหกิจศึกษา ซึ่งการทำโครงการสหกิจศึกษาครั้งนี้ ผู้จัดทำมีการติดต่อสื่อสารกับพนักงานที่ปรึกษาค่อนข้างลำบาก จึงต้องหาวิธีการสื่อสารให้เข้าใจกันมากขึ้น เพื่อให้โครงการสหกิจศึกษาเสร็จสมบูรณ์อย่างไม่มีข้อบกพร่อง

5.2.3.5 มีความรับผิดชอบ และกระตือรือร้นในการทำโครงการสหกิจศึกษา และมีความตั้งใจที่จะให้โครงการสหกิจศึกษานั้น ผ่านไปได้ด้วยดี

5.2.3.6 มีการเรียนรู้ประยุกต์ และปรับปรุงในข้อเสียของโครงการสหกิจศึกษา เพื่อนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และอนาคตได้

บรรณานุกรม

- ขวัญชนก เหล่าบุญถ่ออม. (2563). *ค็อกเทลผลไม้เด่นระบำ (Kudamono Hula Cocktail)*
(วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสยาม.
- ธัญชนก ทะনীดวง และ ปาริชาติ นิสั่งรัมย์. (2567). *สุราปรุงพิเศษ 35 ดีกรีหมักส้มโอพันธุ์ทับทิม
สยาม (35-Degree Liquor Macerated with Tubtim Siam Pomelo)*
(วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสยาม.
- ธีรพงศ์ อินตะจักร. (2563). *ค็อกเทลอิจิโกะแคนดี้จากน้ำเชื่อมสตอเบอรี่ (Ichigo Candy Cocktail
from Homemade Strawberry Syrup)* (วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์).
มหาวิทยาลัยสยาม.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). *การอ่านความของค่าประมาณค่า (Rating Scale)* (ตีพิมพ์ครั้งที่ 7).
สุวีริยาสาส์น.
- ปิยะชน โพธิยะ. (2555). *ค็อกเทล (Cocktails)*. <https://www.gotoknow.org/posts/225381>
- พิสิฐพงศ์ เบญจกิจนิธิ ภาณุพงศ์ กิจงาม และ ศิริโรจน์ กำจรพงศ์กุล. (2566). *เครื่องดื่มค็อกเทล
อนันตาริเวอร์ไซด์ (Anantara River Side Cocktail)*
(วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต ไม่มีการตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยสยาม.
- Anantara Siam Hotel Bangkok. (2567). *ข้อมูลโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ*.
<https://www.anantara.com/en/siam-bangkok>
- Khet Phothibart. (2566). *"แม่โขง" จุดเริ่มต้นสุราแบรนด์แรกของไทย*.
<https://craftnroll.net/craft-insight/แม่โขง-จุดเริ่มต้นสุร/>
- Medthai. (2563). *น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล 14 ! (Sugar)*.
<https://medthai.com/น้ำตาล/>
- Medthai. (2563). *สระแทน สรรพคุณและประโยชน์ของสระแทน 41 ข้อ !*.
<https://medthai.com/สระแทน/>
- Medthai. (2563). *มะนาว สรรพคุณและประโยชน์ของมะนาว 75 ข้อ !*.
<https://medthai.com/มะนาว/>
- Pres. (2567). *น้ำโซดา ประโยชน์ มีอะไรบ้าง พร้อมบอกข้อเสียที่ไม่มีใครรู้*.
<https://www.sgethai.com/article/รู้จักกับ-น้ำโซดา/>
- Saranukromthai. (2565). *ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแอลกอฮอล์*. <https://shorturl.asia/YLMs8>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
รูปภาพการปฏิบัติงาน

รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



จัดโต๊ะไว้สำหรับบริการลูกค้า



รับออเดอร์อาหารเครื่องดื่ม และเสิร์ฟอาหารให้กับลูกค้า



ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มไทยสบาย

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ ด้วยความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ

ชาย

หญิง

LGBTQ+

2. อายุ

21-30 ปี

31-40 ปี

41-50 ปี

3. แผนก

Front Office

Food & Beverage

Kitchen

4. ตำแหน่ง

Staff

Casual

Trainee

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องตัดไม้ไทยสบาย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับ

ข้อมูลของท่านมากที่สุด

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

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. มีความคิดสร้างสรรค์ที่ดี					
2. มีความหลากหลายของรสชาติ					
3. กลิ่นของเครื่องตัด					
4. สีสันทของเครื่องตัด					
5. ความเป็นไปได้ในการที่จะเสิร์ฟเครื่องตัด					
6. สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้					

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ พนักงานที่ปรึกษามีความเห็นว่าการโครงการเรื่องไทยสบาย (Thai Sabai) เมนูนี้เป็นเมนูที่มีรสชาติดี และมีความเป็นมาที่ทำให้สามารถนำเสนอ และถ่ายทอดเรื่องราวได้น่าสนใจ ถือว่าเป็นการนำเสนอที่สร้างสรรค์ และเมื่อนำมาเสิร์ฟในช่วง Canapé ก็ยิ่งสร้างความประทับใจให้กับแขกของเลานจ์ด้วย เพราะถือว่าเป็นเมนูใหม่สำหรับชาวต่างชาติอย่างพวกเขา



.....พนักงานที่ปรึกษา
(นางสาว วรมน เกตุเสริมสุข)

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง
รหัสนักศึกษา : 6204400050
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ : ศิลปศาสตร์
ชื่อผลงาน : ไทยสบาย (Thai Sabai)

ความรู้สึกรจากการออกปฏิบัติสหกิจศึกษา

- ทางผู้จัดทำรู้สึกขอบคุณพนักงานทุกคนที่ช่วยส่งเสริมให้การออกสหกิจครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี
- ทำให้ได้เรียนรู้วัฒนธรรมการอยู่ร่วมกับคนในองค์กรใหญ่ที่มีพนักงานจำนวนมาก
- ผู้จัดทำได้เรียนรู้อะไรอีกมากมาย ทั้งด้านการทำงานเป็นทีม การช่วยเหลือกัน แบ่งหน้าที่ และการทำงานร่วมกันนั้นถึงจะมีอุปสรรคไปบ้าง แต่ทางผู้จัดทำกับสต๊าฟที่ทำงานด้วยกัน ก็มีความพยายามที่จะสื่อสารกันจนเข้าใจ และสามารถทำงานได้
- ในแต่ละวัน จะมีความยาก และง่ายแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับจำนวน และความต้องการของแขก ในวันและช่วงเวลานั้นๆ



<https://qr.me-qr.com/YBEetO2W>

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ไทยสบาย

Thai Sabai

โดย

นางสาว นิภาพร ผิวเกลี้ยง 6204400050

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา (119-413) การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2566