



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แสงสว่างของพระอาทิตย์

Light Of the Sun

โดย

นายอัศรพล คลังนุช 6204400066

นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์ 6204400068

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แสงสว่างของพระอาทิตย์

Light Of the Sun

โดย

นายอัศรพล คลังนุช 6204400066

นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์ 6204400068

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

หัวข้อโครงการ : แสงสว่างของพระอาทิตย์
Light Of The Sun
รายชื่อผู้จัดทำ : นายอัศรพล คลังนุช
นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์
ภาควิชา : อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ยุวริน ศรีปาน

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566

คณะกรรมการสอบโครงการ



.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ยุวริน ศรีปาน)

.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณพัฒนพงษ์ บุญคุ้ม)

26.1.

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

.....

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

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 19 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ยุวริน ศรีปาน

ตามที่นายอัศรพล คลังนุช และนายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์ นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและ
การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2567
ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ และได้รับ
มอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "แสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of
The Sun)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว คณะ
ผู้จัดทำ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

คณะผู้จัดทำ

นายอัศรพล คลังนุช

นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2567 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) ที่ให้โอกาส คณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- | | | |
|----------------------------------|---------|------------------|
| 1. อาจารย์ยุวริน | ศรีปาน | อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. คุณพัฒนพงษ์ | บุญคุ้ม | พนักงานที่ปรึกษา |
| 3. อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ | | กรรมการกลาง |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรม เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำก็ขออภัย ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ

นายอัศวพล คลังนุช

นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์

19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

ชื่อโครงการ	: แสงสว่างของพระอาทิตย์
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นายอัศรพล คลังนุช นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์ยุวริน ศรีปาน
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2566

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ที่โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) ทางคณะผู้จัดทำได้เห็นว่ากรณีที่โรงแรมได้จัดเซตอาหารว่างต้อนรับลูกค้าเข้าพักใหม่ และอาหารเบรคของแผนกจัดเลี้ยงมีผลไม้เป็นส่วนใหญ่ และทำให้มีการจัดเตรียมผลไม้เป็นจำนวนมากจนเหลือใช้ในแต่ละวันจึงเลือกสับปะรดมาใช้ จึงมีความคิดทำเครื่องดื่มม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์มาเพื่อเป็นทางเลือกให้ทางโรงแรมได้มีรายได้เพิ่มจากการสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่มและลดปริมาณขยะ

หลังจากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่มม็อกเทลหาดแสงสว่างของพระอาทิตย์คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ที่ทดลองดื่ม โดยการทำแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อหัวข้อ สีของเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 สรุปโดยซึ่งความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.23 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.71 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: ม็อกเทล สับปะรด ส้ม

Project Title : Light Of the Sun
Credits : 5 Credits
By : Mr. Akarapon Klungnut
Mr. Wuttinun Mongkolvikran
Advisor : Miss Yuvarin Sripan
Degree : Bachelor's of Arts
Major : Tourism and Hospitality Industry
Faculty : Liberal Arts
Semester/Academic year : 3/2023

Abstract

The food and beverage department at W Bangkok, the organizing team saw that the hotel had prepared a snack set to welcome new guests and the catering for the department breaks contained fruits, which led to a large amount of fruit being prepared, leaving surpluses each day. Therefore, pineapple was chosen to be used, and the idea came to create a mocktail called "Light Of The Sun" as an alternative for the hotel to generate additional income and reduce waste, while also adding a new freshness to customers with new menus.

After testing the mocktail, "Light of The Sun", the organizing team conducted a satisfaction survey of those who tried it by conducting a satisfaction questionnaire with a sample group of 30 people. It was found that most of them were male, 21 people, or 70 percent, and the most were aged between 26-30 years, or 40 percent. The respondents were most satisfied with the color of the drink, with an average value of 4.67. In conclusion, the overall satisfaction with the product had an average value of 4.23 and a standard deviation of 0.71, with the highest level of satisfaction.

Keywords: Mocktail, pineapple, orange

Y. Sripan

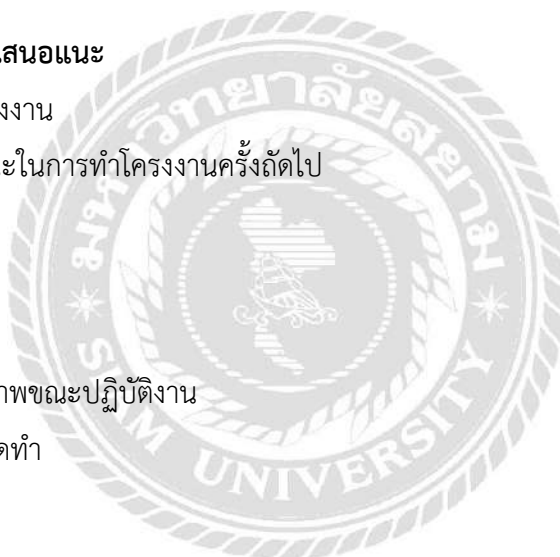
Co-op Advisor

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
 บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
 บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานและสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	3
2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	5
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	17
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	23
2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน	23
2.6 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน	24
2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	25
2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	26
 บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล	28
3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล	30
3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล	31
3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ	
4.1 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำเครื่องตี่มือกลแสงสว่างของพระอาทิตย์	39
4.2 อุปกรณ์ในการทำมือกลแสงสว่างของดวงอาทิตย์	40
4.3 ขั้นตอนการทำมือกลแสงสว่างของดวงอาทิตย์	41
4.4 ขั้นตอนในการศึกษาการทิ้งผลไม้ในแต่ละวัน	46
4.5 สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อมือกลแสงสว่างของพระอาทิตย์	46
 บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	50
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป	51
 บรรณานุกรม	52
ภาคผนวก	53
ภาคผนวก ก ภาพขณะปฏิบัติงาน	
ประวัติคณะผู้จัดทำ	57



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	24
ตารางที่ 4.1 การคำนวณการทิ้งขยะและปริมาณที่สามารถประหยัดต้นทุน	46
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ	47
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ	47
ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต	48
ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	48



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 สถานประกอบการ ดับเบิลยู กรุงเทพฯ	3
รูปภาพที่ 2.2 แผนที่สถานที่ประกอบการ	4
รูปภาพที่ 2.3 เดอะเฮ้าส์ออนสาทร	5
รูปภาพที่ 2.4 วันเดอร์ฟูล รูม (Wonderful Rooms)	6
รูปภาพที่ 2.5 สเปคแทคูลาร์ รูม (Spectacular Rooms)	6
รูปภาพที่ 2.6 คลุคคอร์เนอร์ รูม (Cool Corner Rooms)	7
รูปภาพที่ 2.7 สตูดิโอ สวีท (Studio Suites)	8
รูปภาพที่ 2.8 แฟนแทสติก สวีท (Fantastic Suites)	8
รูปภาพที่ 2.9 มาร์เวลลัส สวีท (Marvelous Suites)	9
รูปภาพที่ 2.10 ว้าว สวีท (Wow Suite)	9
รูปภาพที่ 2.11 เอ็กซ์ตรีมว้าว สวีท (Extreme Wow Suite)	10
รูปภาพที่ 2.12 เดอะคิทเชน เทเบิล (The Kitchen Table)	11
รูปภาพที่ 2.13 พาย (Paii)	12
รูปภาพที่ 2.14 ดับเบิลยู เลาจน์ (W Lounge)	12
รูปภาพที่ 2.15 บาร์สาทร ที่เดอะเฮ้าส์ออนสาทร (The Bar at The House on Sathorn)	13
รูปภาพที่ 2.16 บาร์เวท เดค (Wet Deck)	14
รูปภาพที่ 2.17 อะเวย์ สปา (Away Spa)	15
รูปภาพที่ 2.18 สระว่ายน้ำ (Wet)	16
รูปภาพที่ 2.19 ฟิตเนส (Fitnesss)	16
รูปภาพที่ 2.20 นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์	17
รูปภาพที่ 2.21 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน	19
รูปภาพที่ 2.22 นายอัศรพล คลังนุช	20
รูปภาพที่ 2.23 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน	22
รูปภาพที่ 2.24 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน	22
รูปภาพที่ 2.25 พนักงานที่ปรึกษา	23

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.1 ม็อกเทล (Mocktail)	28
รูปภาพที่ 3.2 Shirley Temple Mocktail	29
รูปภาพที่ 3.3 น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)	31
รูปภาพที่ 3.4 ไชร์ปผลไม้ (Syrup)	32
รูปภาพที่ 3.5 ผงวุ้น (Agar Powder)	33
รูปภาพที่ 3.6 น้ำตาล (Sugar)	34
รูปภาพที่ 3.7 น้ำส้ม (Orange juice)	35
รูปภาพที่ 3.8 เลมอน (Lemon)	36
รูปภาพที่ 4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำม็อกเทล	40
รูปภาพที่ 4.2 การนำผงวุ้นใส่ลงไปในหม้อ	41
รูปภาพที่ 4.3 การนำน้ำตาลใส่ลงหม้อ	41
รูปภาพที่ 4.4 ใส่เปลือกเลมอนลงในหม้อ	42
รูปภาพที่ 4.5 ใส่เนื้อสับปะรดและไชร์ปลงในพิมพ์	42
รูปภาพที่ 4.6 วุ้นสับปะรดที่แกะออกจากพิมพ์	43
รูปภาพที่ 4.7 นำน้ำแข็งใส่ลงในแก้วค็อกเทล	43
รูปภาพที่ 4.8 นำน้ำส้มเทลงไปในแก้วม็อกเทล	44
รูปภาพที่ 4.9 นำน้ำสับปะรดเทลงไปในแก้วม็อกเทล	44
รูปภาพที่ 4.10 นำวุ้นสับปะรดที่พักเตรียมไว้ใส่ลงไปในแก้วม็อกเทล	45
รูปภาพที่ 4.11 นำเนื้อสับปะรดมาตกแต่งแก้วม็อกเทล	45

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้ปฏิบัติออกสหกิจศึกษา ณ ที่ โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร (W Bangkok) ในส่วนของงาน อินรูมไดน์นิ่ง (In Room Dining) และจัดเลี้ยง (Banquet) คณะผู้จัดทำจึงสังเกตเห็นว่าทางโรงแรมได้มีการจัดเสิร์ฟอาหารว่างต้อนรับภายในห้องให้กับลูกค้าและในงานประชุมจะมีเซตเบรคเป็นผลไม้จำนวนมากเป็นประจำจนเป็นเหตุทำให้ผลไม้เหลือใช้มีจำนวนเยอะมาก

ในยุคปัจจุบันที่การบริโภคผลไม้มีมากขึ้นและมีการผลิตผลไม้ในปริมาณสูง ทำให้เกิดปัญหาผลไม้เหลือทิ้งอยู่บ่อยครั้ง ซึ่งเป็นการสูญเสียทรัพยากรที่มีค่าอย่างมาก หากไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม ผลไม้ที่ถูกทิ้งไปจะกลายเป็นขยะที่ยากต่อการย่อยสลายและส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น การนำผลไม้เหลือทิ้งมาใช้ประโยชน์ในรูปแบบต่างๆ จึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจและสามารถช่วยลดปัญหานี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ หนึ่งในวิธีที่สามารถนำผลไม้เหลือทิ้งมาประยุกต์ใช้อย่างสร้างสรรค์คือ การนำมาทำน้ำผลไม้ หรือเครื่องดื่มต่างๆ ที่อุดมไปด้วยวิตามินและสารอาหาร ที่ไม่เพียงแต่ช่วยลดการสูญเสียทรัพยากร แต่ยังทำให้เราได้รับประโยชน์จากผลไม้เหล่านั้นอย่างเต็มที่ การนำผลไม้ที่เหลือทิ้งมาแปรรูปเป็นน้ำผลไม้จึงเป็นทางเลือกที่ดีในการสร้างคุณค่าให้กับสิ่งที่หลายคนมองข้าม ทั้งในด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังสามารถช่วยลดการพึ่งพาผลไม้ที่ต้องการการผลิตใหม่ๆ ลดปัญหาของขยะ และเสริมสร้างการบริโภคอย่างยั่งยืนได้อีกด้วย

ทำให้คณะผู้จัดทำเล็งเห็นว่ามีความจำเป็นต้องนำผลไม้จำนวนมากที่เหลือใช้และไม่ได้นำไปใช้ต่อในวันถัดๆ ไป เพื่อจะได้ใช้ผลไม้ที่สดใหม่กว่ามาให้บริการลูกค้าบริโภค จึงทำให้ผลไม้ที่ไม่ได้ใช้ในวันนั้นถูกทิ้งไป คณะผู้จัดทำจึงมีความคิดในการนำผลไม้เหล่านั้นมารังสรรค์เครื่องดื่มเมนูค็อกเทลขึ้นมาใหม่ที่มีคุณค่าทางวิตามินและสร้างความสดชื่น เป็นการลดปริมาณขยะ เป็นแนวทางสร้างรายได้ให้แก่ทางโรงแรมและเป็นทางเลือกใหม่ๆ ให้แก่ลูกค้าภายในโรงแรม

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการทำเครื่องดื่มน้ำผลไม้
- 1.2.2 เพื่อสร้างเครื่องดื่มใหม่ให้สถานประกอบการ
- 1.2.3 เพื่อใช้ประโยชน์จากผลไม้ที่เหลือใช้และลดปริมาณผลไม้เหลือทิ้ง

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

การเก็บรวบรวมในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาในครั้งนี้คณะผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 จนถึงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2567

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มพนักงานภายในโรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) จำนวน 30 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต ทำการทดลองและปฏิบัติจริง รวบรวมการเก็บข้อมูล โดยการสอบถามพนักงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 สามารถคิดค้นเครื่องดื่มน้ำผลไม้
- 1.4.2 สามารถเป็นเมนูทางเลือกให้กับลูกค้า
- 1.4.3 สามารถลดปริมาณขยะเหลือทิ้งภายในสถานประกอบการ

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานและสถานประกอบการ

2.1 ชื่อสถานประกอบการและที่ตั้ง



รูปภาพที่ 2.1 สถานประกอบการ ดับเบิลยู กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://mgronline.com>

ชื่อสถานประกอบการ	: W Bangkok
สถานที่ตั้ง	: 106 ถนนสารสิน แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
เบอร์โทรศัพท์	: 02-344-4000
อีเมล	: www.bangkok@hotels.com
เว็บไซต์	: https://th.wbangkok.com/



รูปภาพที่ 2.2 แผนที่สถานที่ประกอบการ

ที่มา : <https://pantip.com>

2.1.1 ประวัติของสถานประกอบการดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok)

โรงแรม ดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่บนถนนสาทรเหนือ แขวงสีลม เขตบางรัก บริหารงานโดยแมริออทอินเตอร์เนชั่นแนล ภายใต้แบรนด์ ดับเบิลยู โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) เปิดอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 7 ธันวาคม ปี 2555 ดำเนินงานก่อสร้างโดย บริษัท P&T กรุ๊ป มีบริษัทโซดา (S.O.D.A, Thailand) เป็นผู้ออกแบบตกแต่งภายใน และมีบริษัท Avroko เป็นผู้ดูแลเรื่องพรอพ งานศิลปะที่จัดโชว์ในโรงแรม ตัวอาคารเป็นตึกสูง 31 ชั้น มีห้องพักทั้งหมด 403 ห้อง ตั้งอยู่บนถนนสาทรเหนือ ตรงข้ามกับตึกอาคารสำนักงานเอ็มไพร์ทาวเวอร์ และเดอะเฮาส์ออนสาทร อาคารอนุรักษ์ที่อยู่ภายใต้การดูแลโดยกรมศิลปากร ได้ถูกเช่าจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ เพื่อปรับปรุง ตกแต่งและเปิดเป็นร้านอาหารและบาร์ เมื่อปี 2558 ที่ผ่านมา

เดอะเฮ้าส์ออนสาทร

เดอะเฮ้าส์ออนสาทร (บ้านสาทร) สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2432 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยเป็นบ้านของหลวงสาทรราชายุตก นักธุรกิจผู้ร่ำรวย และเป็นผู้ริเริ่มชุดคลองสาทร ในปี พ.ศ. 2467 ตัวอาคารได้รับการดัดแปลงเป็นโรงแรมไฮเต็ล รอยัล และสถานทูตของสหภาพแห่งสาธารณรัฐสังคมนิยมโซเวียต (สหพันธรัฐรัสเซียในปัจจุบัน) ในปี พ.ศ. 2491 และในปี พ.ศ. 2543 กรมศิลปากร โดยฝ่ายทะเบียนโบราณสถานฯ ได้เข้าทำการสำรวจอาคารและพื้นที่ โดยจัดให้เป็นอาคารอนุรักษ์สถาปัตยกรรมของกรมศิลปากร ปัจจุบันอาคารถูกเช่าโดยบริษัท นอร์ท สาธร เรียลตี้ จำกัด เพื่อปรับปรุงอาคารเป็นเดอะเฮ้าส์ออนสาทรเป็นส่วนหนึ่งของโรงแรม ดับเบิลยู กรุงเทพฯ อาคารตึกประกอบไปด้วยสี่ตึกใหญ่ ในการตกแต่งสไตล์นีโอคลาสสิก



รูปภาพที่ 2.3 เดอะเฮ้าส์ออนสาทร

ที่มา : www.wbangkok.com

2.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

2.2.1 การให้บริการห้องพัก (Stay)

โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) จะแบ่งประเภทห้องพักออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ห้องพัก (Rooms) และห้องสวีท (Suites) แต่ละห้องเน้นที่ มีความทันสมัยและมีสไตล์เฉพาะตัว ห้องพักมีจำนวนห้องทั้งหมด 403 ห้อง มีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ห้องพัก(Rooms) มีจำนวน 369 ห้อง แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. วันเดอร์ฟูล รูม (Wonderful Rooms)



รูปภาพที่ 2.4 วันเดอร์ฟูล รูม (Wonderful Rooms)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องพักรูปแบบสไตล์โมเดิร์นมาในโทนสีขาวดำแบบเรียบง่ายแต่หรูหราและมีสีทองแทรกมาด้วย เหมาะสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักเดี่ยวหรือมาเป็นคู่ให้ได้สัมผัสกับวิวของเมืองกรุงเทพฯ ภายในห้องพักมีขนาด 41 ตารางเมตร มีทั้งเตียงเดี่ยว เตียงคู่ มีสิ่งอำนวยความสะดวกได้ครบทุกองค์ประกอบ

2. สเปคแทคูลาร์ รูม (Spectacular Rooms)



รูปภาพที่ 2.5 สเปคแทคูลาร์ รูม (Spectacular Rooms)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com/>

ห้องพักรูปแบบสไตล์โมเดิร์น มาในรูปแบบแปลนห้องที่แตกต่างโดยเพิ่ม ลูกเล่นด้วยแผงกันห้อง น้ำสีทองสง่า เหมาะสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักเป็นคู่ได้ดื่มด่ำกับวิวเมืองกรุงเทพมหานครได้กว้างขึ้นผ่านหน้าต่างพานาโรมา ภายในห้องพักมีขนาด 43 ตารางเมตร เตียงคิงไซส์ (King Bed) มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน

3. คลูคอร์เนอร์ รูม (Cool Corner Rooms)



รูปภาพที่ 2.6 คลูคอร์เนอร์ รูม (Cool Corner Rooms)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องพักตั้งอยู่ตำแหน่งห้วมุมอาคาร ซึ่งเป็นที่มาของชื่อห้องพัก ห้องพักแนวยาวที่มาพร้อมบานหน้าต่างยาวขนาดสองฝั่งของห้อง ให้ลูกค้าดื่มด่ำกับวิวเมืองกรุงเทพมหานครในอีกมุม เหมาะสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักเป็นคู่ ห้องพักมีขนาด 47 ตารางเมตร เตียงคู่ (ควีนไซส์) มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน

ส่วนที่ 2 ห้องสวีท (Suites) มีจำนวน 34 ห้อง แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่

4. สตูดิโอ สวีท (Studio Suites)



รูปภาพที่ 2.7 สตูดิโอ 스위트 (Studio Suites)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องพักที่มีที่กว้างขวางมากขึ้น ให้ได้พักผ่อนอย่างเต็มอิ่ม จุดเด่นของห้องพักนี้คือจะมีอ่างอาบน้ำริมหน้าต่างเหมาะสำหรับการดูพระอาทิตย์ตกดิน เหมาะสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักเป็นคู่ห้องพักมีขนาด 64 ตารางเมตร เต็มเตียงเดี่ยว (คิงไซด์) มีสิ่งอำนวยความสะดวกได้ครบทุกองค์ประกอบ

5. แฟนแทสติก 스위트 (Fantastic Suites)



รูปภาพที่ 2.8 แฟนแทสติก 스위트 (Fantastic Suites)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องแฟนแทสติกสวีท มีขนาดกว้างที่มีห้องนั่งเล่นแยกส่วนกับห้องนอน พักผ่อนอย่างเต็มที่บนโซฟาขนม้า พร้อมกับมีห้องน้ำเพิ่มเป็นสองห้อง เหมาะสำหรับลูกค้าที่เข้ามาพักเป็นคู่ห้องพักมีขนาด 84 ตารางเมตร เต็มเตียงเดี่ยว (คิงไซด์) มีสิ่งอำนวยความสะดวกได้ครบทุกองค์ประกอบ

6. มาร์เวลลัส 스위트 (Marvelous Suites)



รูปภาพที่ 2.9 มาร์เวลลัส 스위트 (Marvelous Suites)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com/>

เป็นห้องพักสวีทอีกหนึ่งห้องที่มีความคล้ายกับ แฟนแทสติก 스위트 ให้ความแตกต่างที่บรรยากาศที่แตกต่างจากห้องอื่นๆ ด้วยโทนสีที่เข้ม ตัดกับสีสไตส์ดัดเบิ้ล ห้องพักมีขนาด 84 ตารางเมตร เตี้ยเตี้ย (คิงไซด์) มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบทุกองค์ประกอบ

7. ว้าว 스위트 (Wow Suite)



รูปภาพที่ 2.10 ว้าว 스위트 (Wow Suite)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องว้าวสวีท จะมาในโทนสีเข้มตกแต่งด้วยกระเบื้องสีดำประกายน้ำเงินมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบทุกองค์ประกอบ ห้องรับประทานอาหารพร้อมบาร์ส่วนตัว ห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น ห้องนอน ตัวห้องมีขนาด 188 ตารางเมตร เตี้ยคิงไซด์ (King Bed)

8. เอ็กซ์ตรีมว้าว 스위트 (Extreme Wow Suite)



รูปภาพที่ 2.11 เอ็กซ์ตรีมว้าว 스위트 (Extreme Wow Suite)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

ห้องเอ็กซ์ตรีมว้าวสวีท เป็นห้องพักประเภทเพรสซิเดนซ์เซียมสวีท และห้องพักที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของโรงแรม สไตล์ภายในห้องตกแต่งด้วยหินอ่อนขาวตัดกับสีน้ำเงินและกระจกแบบพาโนรามาเพิ่มความหรูหรา มีห้องนอน ห้องรับประทานอาหารพร้อมบาร์ส่วนตัว ห้องนั่งเล่น และห้องเอนเตอร์เทนเมนต์ที่มีจอโปรเจคเตอร์ขนาดใหญ่พร้อมเครื่องเสียง อีกทั้งยังมี 2 ห้องน้ำพร้อมอ่างจากุซซี่และห้องอบไอน้ำ ห้องพักรวมขนาด 215 ตารางเมตร เตียงคิงไซส์ (King Bed)

2.2.2 การให้บริการห้องอาหาร (Dine)

โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) มีห้องอาหารและบาร์ที่หลากหลายใน 2 บรรยากาศที่แตกต่างกัน มีทั้งดีไซน์โมเดิร์นตามแบบฉบับของดับเบิลยู หรือ จะเป็นอาคารโบราณอนุรักษ์สไตล์ โคลโลเรียลอายุกว่า 132 ปี มีรายละเอียดดังนี้



รูปภาพที่ 2.12 เดอะคิทเชน เทเบิล (The Kitchen Table)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

1. เดอะคิทเชน เทเบิล (The Kitchen Table) : เป็นห้องอาหารนานาชาติมีจำนวนโต๊ะรองรับลูกค้า 130 ที่นั่งมีทั้งโซน In door และ Out door แยกนอกสามารถเข้ามาใช้บริการได้ มีทั้งแบบอะลาคาร์ทและบุฟเฟต์ เวลาเปิดทำการสองเวลา ตอนเช้า 60:30 - 10:30 น. ตอนกลางวันและเย็น 12:00 - 22:00 น. และมีบุฟเฟต์มือสายวันเสาร์ ดับเบิลยู บรันช์ มีทุกวันเสาร์แรกและวันเสาร์ที่สาม ของเดือน เวลาเปิดให้บริการ 12:30 - 15:30 น. บุฟเฟต์มืออาหารกลางวัน ลันช์ เบรก เวลาเปิดให้บริการ 12:00 - 14:30 น. มี Signature 3 เมนูได้แก่ สลัดคือน้ำพัสคานอย่าง แกงไก่ในซอสมะเขือเทศ และเนยสไตร์อินเดีย เฟตตูชีนีซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล



รูปภาพที่ 2.13 พาย (Paii)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

2. พาย (Paii) : เป็นห้องอาหารโมเดิร์นไทยซีฟู้ด ตั้งอยู่ที่เดอะไฮล์ออฟสาธร อาหารจะเป็นแบบอะลาการ์ทอาหารไทยซีฟู้ดแบบสมัยใหม่สามารถเลือกรับประทานอาหารได้ทั้ง In door และ Out door ส่วนของพายจะมีเมนูอาหารเทอร์รูนที่มีจำนวนโต๊ะรองรับลูกค้า 32 ที่นั่งในส่วน In door และ 48 ที่นั่งในส่วน Out door เปิดให้บริการทุกวันเวลา 12:00 - 23:00 น. ในส่วนของอาหารเทอร์รูนที่จะเปิดให้บริการเวลา 14:30 - 17:30 น.



รูปภาพที่ 2.14 ดับเบิลยู เลาจัน (W Lounge)

ที่มา : <https://th.tripadvisor.com>

3. ดับเบิลยู เลาจน์ (W Lounge): เป็นบาร์แห่งแรกในไทยที่นำเสนอวัฒนธรรมการดื่มแอลกอฮอล์แบบสไตล์คนอิตาเลียนโดยผสมผสานศิลปะไทยและวัฒนธรรมตะวันตกโดยมีแรงบันดาลใจมาจากคาบาเรต์สมัยใหม่ มีบรรยากาศที่ผ่อนคลายและสนุกสนาน บาร์จะเป็นโทนสีน้ำเงินเพดานตกแต่งด้วยผ้าได้แรงบันดาลใจมาจากความพิริ้วของชุดคาบาเรต์ สามารถรองรับที่นั่งสำหรับลูกค้า 80 ที่นั่ง



รูปภาพที่ 2.15 บาร์สาธร ที่เดอะเฮ้าส์ออนสาธร (The Bar at The House on Sathorn)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

4. บาร์สาธร ที่เดอะเฮ้าส์ออนสาธร (The Bar at The House on Sathorn) : เป็นบาร์ที่ให้บริการเครื่องดื่มค็อกเทลโดยเฉพาะ มีการตกแต่งด้วยสไตล์โคโลเรียลแบบโบราณอายุ 132 ปี และตัวอาคารมีเรื่องราวมากมายจึงทำให้มีแรงบันดาลใจรังสรรค์เมนูค็อกเทลและม็อกเทลชิคเนเจอร์ของทางบาร์เอง มีโต๊ะรองรับลูกค้าจำนวน 45 โต๊ะ



รูปภาพที่ 2.16 บาร์เวท เดค (Wet Deck)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

5. บาร์เวท เดค (Wet Deck) : เป็นบาร์ที่ให้บริการให้กับแขกบริเวณสระว่ายน้ำของทางโรงแรม มีเครื่องดื่มมากมายเช่น คลาสสิกค็อกเทล ม็อกเทล เปียร์ ไวน์ รวมไปถึงเหล้าแบบออนเดอะร็อคมากมายหลายแบรนด์และอาหารว่าง เปิดให้บริการเวลา 09:00 - 22:00 น.

2.2.3 การให้บริการสปาและสุขภาพ (Spa & Wellness)

1. อะเวย์ สปา (Away Spa)

อะเวย์ สปา จะมีบริการนวดแบบแผนไทยด้วยน้ำมันแบบดั้งเดิม มีตั้งแต่ นวดตัว นวดหน้า ขัดผิว ปอกตัว ทำเล็บและทำผม มีห้องส่วนตัวมีทั้งเตียงเดี่ยวและเตียงคู่ลูกค้าสามารถปรับแสงไฟภายในห้องได้ตามที่ต้องการ เพื่อเป็นการผ่อนคลายที่สุดสำหรับลูกค้า และยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกอีกทั้ง เช่น ห้องอบไอน้ำ ห้องชาสมุนไพรและห้องแต่งตัว



รูปภาพที่ 2.17 อะเวย์ สปา (Away Spa)

ที่มา : <https://www.timeout.com>

2. สระว่ายน้ำ (Wet)

สระว่ายน้ำของทางโรงแรมจะเปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง โดยมีจุดเด่นเมื่อมองจากด้านบนของสระจะมองเห็นรูปร่างของสระเป็นตาของแมวและเมื่อดำลงไปใต้สระจะมีเสียงเพลง ทุกๆ วันเสาร์ที่ 2 ของทุกเดือนจะมีพลูบตีให้ลูกค้าได้มาสังสรรค์กันและทุกวันอาทิตย์จะมีกิจกรรม Ice Bath ให้แขกได้ร่วมสนุกกัน



รูปภาพที่ 2.18 สระว่ายน้ำ (Wet)

ที่มา : <https://th.wbangkok.com>

3. ฟิตเนส (Fitness)

ฟิตเนสจะเปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง มีเครื่องเล่นจากแบรนด์ชั้นนำให้เลือกเล่นมากมายและมีบริการสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น น้ำเปล่า ชาชง ผ้าเย็น ตู้ล็อกเกอร์ เป็นสถานที่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักสุขภาพ



รูปภาพที่ 2.19 ฟิตเนส (Fitness)

ที่มา : <https://www.marriott.com>

2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 2.20 นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติ

: นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์

แผนก

: อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ

: ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

In Room Dining Trainee

1. จัดเตรียมงานสำหรับรอบเช้า

- เช็คงานจากรอบดึกว่ามีอะไรบ้างที่จะฝากรอบเช้าทำ
- เช็ครายการ amenity ที่จะจัดเตรียมสำหรับลูกค้าที่เข้ามาใหม่
- ปิดรอบหรือรวบรวมบิลจากอาหารที่ขายได้

2. งานระหว่างวัน

- ค่อยรับออเดอร์ที่มาจากห้องแขก
- รับอาหารจากครัวไปเสิร์ฟตามห้องของลูกค้า
- ปิดบิลลูกค้าที่ไปเสิร์ฟอาหารมาแล้ว
- ค่อยเคลียร์จานซามที่แขกรับประทานหมดแล้วตามห้องต่างๆ

- ล้างจานชาม และเก็บเข้าพื้นที่การทำงาน
- จัดเซต amenity ตามห้องก่อนที่แขกเข้ามาพักใหม่
- ค่อยบริการลูกค้าตามที่ลูกค้าต้องการถึงห้องของลูกค้า

Wet Deck Trainee

1. การจัดเตรียมและบริการ

- จัดเตรียมผ้าขนหนูเอาไว้สำหรับลูกค้า
- คอยต้อนรับลูกค้ารวมถึงบอกข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับสระน้ำ
- คอยรับออเดอร์และปิดบิล
- ทำเครื่องดื่มค็อกเทลและม็อกเทลตามออเดอร์
- เสิร์ฟน้ำดื่มต้อนรับลูกค้าตามโต๊ะที่มีลูกค้า
- เก็บผ้าขนหนูที่ลูกค้าใช้แล้วตามรอบบริเวณสระน้ำ
- ปิดบาร์สระน้ำ





รูปภาพที่ 2.21 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)





รูปภาพที่ 2.22 นายอัครพล คลังนุช

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อผู้ปฏิบัติ

: นายอัครพล คลังนุช

แผนก

: อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจ

: ระหว่างวันที่ 20 พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2567

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

Banquet Trainee

1. จัดเตรียมห้องและเครื่องดื่มบริการก่อนถึงเวลา

- เช็คความเรียบร้อยในห้องว่าสะอาดและเช็คถูกต้อง
- เปิดเครื่องชากาแฟให้เรียบร้อย
- หั่นเลมอนและมะนาวและทำน้ำเปล่า
- จัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเบรก ได้แก่ ส้อม ช้อน จานรอง ที่รองจานและผ้าเช็ดปาก

2. บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

- ด้อนรับแขกและสอบถามแขกต้องการดื่มชาหรือกาแฟ
- จัดเตรียมแก้วชาและกาแฟ
- จัดเตรียมถาดสำหรับไวเสิร์ฟน้ำ
- เก็บจานหรือแก้วชา กาแฟ ที่แขกทานหมดแล้ว
- นำแขกไปห้องอาหาร ในกรณีที่แขกมีไปทานอาหารกลางวัน

3. งานระหว่างวัน

- เตรียมของไว้สำรองสำหรับวันต่อไปหรืองานต่อไป
- เช็ดของที่เหลือเผื่อในกรณีที่ของไม่พอ
- เช็ดของที่เพิ่งล้างมา

4. จัดห้องหลังให้บริการ

- รีเสต์ห้องหากมีงานต่อในวันถัดไป
- เก็บห้อง ดูแลความสะอาดจานและแก้วน้ำ
- ทำการเปลี่ยนขวดน้ำและแก้วน้ำโตะ
- จัดเก้าอี้ให้เข้าที่เหมือนเดิม
- หากผ้าคลุมโตะเลอะจะต้องเปลี่ยนผ้าคลุมโตะและรีดให้เรียบร้อย

5. เช็ดห้องประชุม

- จัดเตรียมโตะและเก้าอี้
- จัดเตรียมอุปกรณ์หน้าโตะ ได้แก่ ดินสอ สมุดโน้ต ที่รองแก้ว แก้ว และขวดน้ำเปล่า
- เตรียมโตะสำหรับแขกมาลงทะเบียน
- เตรียมผ้าคลุมหากแขกต้องการให้มีผ้าคลุมโตะ
- จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องดื่มและอาหาร



รูปภาพที่ 2.23 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)



รูปภาพที่ 2.24 รูปภาพการขณะปฏิบัติงาน
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

2.4 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 2.25 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

ชื่อ-นามสกุล

: นายพัฒนพงษ์ บุญคุ้ม

ตำแหน่ง

: หัวหน้าพนักงาน (Supervisor)

แผนก

: อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

2.5 ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) ตั้งแต่วันที่ 20 พฤษภาคม 2567 ถึงวันที่ 30 สิงหาคม 2567 เป็นระยะเวลารวม 14 สัปดาห์ โดยเวลาทำงานของ In Room Dining คือ 09:00 น. ถึงเวลา 19:00 น. และเวลาเข้างานของ Wet Deck คือ 11:00 น. ถึงเวลา 21:00 น. เวลาเข้างานของ Banquet คือเวลาจะตามงานของลูกค้าเวลาเข้างานที่ได้เข้าคือตั้งแต่ 07:00 น. ถึง 17:00 น. หรือ 09:00 ถึง 19:00 และหากเป็นเซ็ทห้องจะเข้างานเวลา 12:00 น. ถึง 22:00 น. ทำงาน 10 ชั่วโมงต่อวัน และทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ วันหยุด 2 วันต่อสัปดาห์

2.6 ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการเครื่องดื่ม "แสงสว่างของดวงอาทิตย์" (Light Of The Sun)

ตารางที่ 2.1 แสดงตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1. ศึกษาข้อมูล	←	→		
2. คิดค้นสูตร		←	→	
3. ทดลองทำเครื่องดื่ม		←	→	
4. ทำการทดสอบรสชาติ		←	→	
5. รวบรวมข้อมูลการประเมิน		←	→	
6. จัดทำเอกสาร		←		→

2.6.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ปฏิบัติงานทางคณะผู้จัดทำได้มีการสำรวจและสังเกตเห็นว่ามีผลไม้หรือวัตถุดิบหลายชนิดภายในงานประชุมหรือห้องอาหารที่ไม่ได้ใช้แล้ว ซึ่งมีคุณภาพที่สามารถนำมาแปรรูปกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์รวมถึง สามารถสร้างมูลค่าและเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน และนำไปปรึกษาอาจารย์ พนักงานที่ปรึกษาซึ่งก่อให้เกิดโครงการเกี่ยวกับเครื่องดื่มมีกลิ่นแสงสว่างของดวงอาทิตย์

2.6.2 คิดค้นสูตร

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับน้ำผลไม้แต่ละชนิดที่ให้บริการอยู่ในห้องอาหาร รวมไปถึงหารูปปรุงแต่งเครื่องดื่ม ผลไม้ตากแห้ง ในการคิดค้นรสชาติเครื่องดื่มจะคำนึงถึง กลิ่น รสชาติ สีสัมผัสของเครื่องดื่มว่า สามารถเข้ากันได้กันได้ในทางเดียว หรือหากรสชาติ กลิ่น แตกต่างกันไป จะต้องสามารถผสมผสานกันได้ลงตัว เพื่อให้ได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการนำของที่เหลือใช้คือ สับปะรด นำมาใช้ให้เกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้นด้วยรสชาติของสับปะรดมาเพิ่มความสดชื่นและแปลกใหม่ให้แก่เครื่องดื่ม

2.6.3 ทดลองทำเครื่องดื่ม

ในการทดลองนำน้ำส้ม (Orange Juice) และ น้ำสับปะรด (Pineapple Juice) อีกทั้งในส่วนของการปรุงแต่งกลิ่น 1 ชนิด คือ ไซรัปกลิ่นเลมอน (Lemon Syrup) มาผสมเข้าด้วยกันและทดลอง

รสชาติเพื่อทดสอบความเป็นไปได้ของผลลัพธ์ คือ เครื่องดื่มมีรสชาติที่ดี เข้ากันได้อย่างลงตัวและมีเอกลักษณ์ซึ่งได้เพิ่มความพิเศษให้แก่เครื่องดื่มคือ การนำเนื้อสับปะรด (Pineapple) มาผสมกับผงวุ้น เพื่อให้เป็นวุ้นเนื้อสับปะรดเพื่อสร้างรสสัมผัสการดื่มและมีลูกเล่นให้ได้เคี้ยว ทำตามขั้นตอนต่างๆ ที่วางไว้ตามเป้าหมายที่คาดการณ์ไว้

2.6.4 ทำการทดสอบรสชาติ

เมื่อทำเครื่องดื่มม็อกเทลแสงสว่างของดวงอาทิตย์ (Light Of The Sun Mocktail) เสร็จเรียบร้อยแล้ว ทางคณะผู้จัดทำได้นำไปให้พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในโรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) จำนวน 30 คน ทดลองทาน พร้อมรับฟังคำแนะนำ และ ดิชม เพื่อนำไปปรับปรุงให้ดีขึ้น

2.6.5 รวบรวมข้อมูลการประเมิน

ทางคณะผู้จัดทำได้นำเครื่องดื่มม็อกเทล จากแสงสว่างของดวงอาทิตย์ (Light Of The Sun) ที่ผ่านการปรับปรุงให้มีรสชาติที่ดีที่สุด นำไปให้กลุ่มตัวอย่างได้ลองทาน พร้อมประเมินผล

2.7 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากในการเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ของโรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ ในกระบวนการปฏิบัติงาน ระบบการจัดการ แนวคิด หลักการและวิสัยทัศน์ของโรงแรม 5 ดาว ส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ กระบวนการปฏิบัติหลายอย่างในระยะเวลา 14 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเสมือนพนักงานจริงทั้งภายในแผนกและนอกแผนก สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานครั้งนี้ ความรู้ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานจริงก่อให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของคณะผู้จัดทำ สามารถนำไปพัฒนาความสามารถของตนเองให้มีความพร้อมในการทำสายอาชีพนี้ในอนาคต อีกทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน ซึ่งไม่ได้หมายถึงแค่ความรู้เหมือนตำราเรียน แต่ยังเป็นเรื่องของความเข้าใจ ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย การเตรียมความพร้อม การจัดลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงาน และการดำเนินชีวิตในสังคม รวมไปถึงการฝึกทักษะการสื่อสารกับผู้อื่น ฝึกการสื่อสารกับชาวต่างชาติด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องและเหมาะสม

2.8 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.8.1 ปัญหาที่พบ

1. ในช่วงแรกที่ได้เข้าสู่แผนกหลักคือ แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานและทักษะในการให้บริการยังไม่สมบูรณ์ตามมาตรฐานของแผนก ต้องใช้เวลาการปรับตัวเป็นอย่างมาก

2. ปัญหาในเรื่องของการสื่อสารภาษาอังกฤษมีความมั่นใจในการแสดงออกอย่าง ไม่สมบูรณ์ต้องของความช่วยเหลือจากพนักงานที่ปรึกษา

2.8.2 ข้อเสนอแนะ

หลังจากที่ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจ คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่า ในสายงานบริการจะต้องมีหัวใจที่รักในการบริการอย่างยิ่งอย่างเต็มเปี่ยม (Service Mind) เพื่อสามารถให้บริการแขกได้เป็นอย่างดี และการให้บริการผู้อื่นจะต้องมีทักษะที่จำเป็น อาทิ การสื่อสาร การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และพร้อมเรียนรู้และสังเกตการปฏิบัติงานจากพนักงานที่มีประสบการณ์



บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงงานสหกิจศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล
- 3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล
- 3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล
- 3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับม็อกเทล (Mocktail)



รูปภาพที่ 3.1 ม็อกเทล (Mocktail)

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

ศิริพรรณ อภินันท์ (2560) ได้ให้ความหมาย คำว่า MOCK (ม็อก) แปลว่า การลอกเลียนแบบ ตามภาษาอังกฤษ ซึ่งคำๆ นี้ ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใส่แอลกอฮอล์มานานแล้ว เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้อย่างทั้งหมด โดยที่คำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจีน สมิธ นักการเมืองชาวอเมริกาผู้ที่รณรงค์ให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมแล้วหันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทน จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขาว่า Mr.Pussy Foot

ดังนั้นคำว่า Mocktail โดยส่วนใหญ่แล้วจะหมายถึงเครื่องดื่มผสมที่ปราศจากแอลกอฮอล์ เน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ ที่นำมาเป็นส่วนผสม คำว่า Mocktail จะมีเสียงเรียกที่คล้ายกับคำว่า Cocktail จริงๆ แล้วคำว่า Mock เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ไม่ได้มีความหมายเฉพาะเจาะจง คำว่า Mocktail ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อใช้เรียกชื่อแทนประเภทของเครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หรือมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่บ้าง แต่ในปริมาณที่น้อยมากๆ

ม็อกเทล (Mocktail) มีกรรมวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล (Cocktail) แต่จุดที่แตกต่างกันก็คือ ม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ด้วย Non-Alcohol ไม่ใส่เหล้า มีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น การเขย่า คน เท ริน หรือแม้กระทั่งปั่น รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ โยเกิร์ต นม ครีม ชา กาแฟ น้ำอัดลม โซดา น้ำเชื่อม และน้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ



รูปภาพที่ 3.2 Shirley Temple Mocktail

ที่มา : Shirley Temple recipe - BBC Food

เครื่องดื่มม็อกเทล ที่มีชื่อเสียงที่ทำให้ผู้คนรู้จักกับเครื่องดื่มชนิดนี้ ก็คือ Shirley Temple ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1930 และสูตรอื่น เช่น Beach Blanket Bingo , Pearls and Lace , Pony's Neck , Cranberry Cooler , San Francisco , Margarita , Cinderella , Roy Rogers เป็นต้น วิธีการผสมเครื่องดื่มแบ่งได้ 4 วิธีดังนี้

1. Shake & Strain วิธีการเขย่าและกรอง อุปกรณ์ในการผสมคือ กระบอกระชอน (Shaker) โดยรินส่วนผสมลงในกระบอกระชอน แล้วตักน้ำแข็งก้อนใส่ตามลงไป ประมาณ 4-5 ก้อน แล้วเขย่าด้วยความเร็วและแรง จนกระทั่งมีฝ้าขาวขึ้นขึ้นที่กระบอกระชอน ก็เป็นอันว่าใช้ได้ เทส่วนผสมทั้งหมดพร้อมน้ำแข็งลงในแก้ว แต่ถ้าบางสูตรต้องการให้กรองเอาแต่น้ำ ก็ให้เขย่าแล้วกรองเทเอาแต่น้ำลงแก้ว เน้นส่วนผสมที่เข้ากันยาก
2. Stir วิธีการคนผสม ส่วนใหญ่นิยมคนผสมในแก้ว โดยใส่น้ำแข็ง 3/4 ของแก้ว เทส่วนผสมลงในแก้ว จากนั้นใช้ช้อนบาร์คนแบบกระทุ้งด้วยความเร็ว ประมาณ 6-7 รอบ เป็นอันเสร็จ เน้น ในส่วนผสมที่ผสมเข้ากันง่าย เน้นรสชาติดั้งเดิมของส่วนผสม
3. Build & Pour วิธีการรินหรือเท เทส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วที่มีน้ำแข็งรออยู่ โดยไม่ต้องคน ใส่หลอด แล้วยกเสิร์ฟได้เลย เน้น สีสนของเครื่องดื่ม เป็นส่วนผสมที่สามารถผสมเข้ากันได้ง่าย
4. Blend วิธีการปั่น จะเทส่วนผสมทั้งหมดลงเครื่องปั่น (Blender) แล้วปั่นจนละเอียด เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน สำหรับวิธีการนี้ อาจจะเรียกได้อีกแบบว่า เครื่องดื่มผสมสมูทตี้ เป็น

การผสมเครื่องดื่มที่ต้องการให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกันเหมาะสำหรับส่วนผสมที่ผสมเข้ากันได้ยาก เน้น ความเย็น ดื่มง่าย และรสชาติของเนื้อผลไม้

3.2 ประโยชน์ของม็อกเทล (Mocktail)

3.2.1 เป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์และบำรุงสุขภาพม็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้ส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ผลไม้ สมุนไพร ผักสด เป็นต้น

3.2.2 เป็นเครื่องดื่มที่มีแคลอรีน้อย เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้โดยมากจะเป็นกลุ่มน้ำผลไม้ น้ำโซดา น้ำเชื่อมและน้ำหวานอื่นๆ ที่ไม่มีแอลกอฮอล์

3.2.3 เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่ส่งผลเสียต่อระบบประสาทและมีผลดีต่อร่างกาย

3.2.4 เป็นเครื่องดื่มที่สามารถทำเองได้ง่าย สะดวก และราคาไม่สูง สามารถเลือกวัตถุดิบและรสชาติที่ต้องการได้เอง อีกทั้งยังเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย

3.2.5 เป็นเครื่องดื่มที่เน้นเพื่อการดื่มกินง่าย เพื่อความผ่อนคลายอารมณ์และยังสามารถใช้ดื่มสำหรับงานเลี้ยงปาร์ตี้ในวันหยุด หรือในโอกาสที่พิเศษต่างๆ



3.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)

3.3.1 น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)



รูปภาพที่ 3.3 น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

กฤติยา ไชยนอก (2561) กล่าวว่า สับปะรด (อังกฤษ : Pineapple) สับปะรดเป็นพืชล้มลุก เป็นผลไม้เขตร้อนที่อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ ไฟเบอร์ และเอนไซม์บรอมีเลน (bromelain) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่มีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่น่าสนใจหลายอย่าง ปัจจุบันนอกจากการนำสับปะรดมาบริโภคในรูปแบบของผลไม้สดและใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร และขนมต่างๆ แล้วยังมีการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดอบแห้ง น้ำสับปะรด ไวน์สับปะรด อุตสาหกรรมเบียร์ อุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น ประโยชน์ของน้ำสับปะรดต่อสุขภาพ

1. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันร่างกาย
2. ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใส
3. ลดอัตราเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็ง
4. ป้องกันการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด
5. ช่วยเสริมสร้างกระดูกและเนื้อเยื่อ ทำให้กระดูกและฟันแข็งแรง

3.3.2 ไשרป์ผลไม้ (Syrup)



รูปภาพที่ 3.4 ไשרป์ผลไม้ (Syrup)

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

จิตชัย ปัญญาสุวรรณ (2547) กล่าวว่า ไשרป์ผลไม้ คือผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลไม้ เป็นการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงผสมกับน้ำผลไม้ เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ น้ำผลไม้เข้มข้นที่มีค่า water activity ต่ำ ซึ่งมีผลยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสีย ไשרป์ผลไม้จึงสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ไשרป์ผลไม้มีลักษณะเป็นของเหลว มีความหนืดสูง อาจมีลักษณะขุ่นหรือใส มีกลิ่นรสของผลไม้ มีส่วนของน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า 25 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณสารที่ละลายน้ำได้น้อยกว่า 65 เปอร์เซ็นต์ แต่มีความเป็นกรดต่ำ ถ้าน้ำตาลน้อยกว่า 68 เปอร์เซ็นต์ ต้องใช้สารกันเสีย (preservative) ช่วยในการเก็บรักษาหากต้องการดื่มเป็นเครื่องดื่มต้องทำให้เจือจางก่อนดื่ม ซึ่งควรมีสารที่ละลายน้ำ 10-20 เปอร์เซ็นต์ และมีความเป็นกรด 0.5-0.6 เปอร์เซ็นต์

ไשרป์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิดโดยใช้เป็นสารให้ความหวาน สารให้กลิ่น รส ใช้ตกแต่งหน้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค เช่น ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เป็นต้น และยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มได้ โดยการนำมาเจือจางก่อนดื่ม โดยมีตัวอย่างดังนี้สามารถนำไปปรุงรสชาติของเครื่องดื่ม และอาหารได้

3.3.3 ผงวุ้น (Agar Powder)



รูปภาพที่ 3.5 ผงวุ้น (Agar Powder)

ที่มา : <https://stock.adobe.com/th/>

กัลยา ปาลี (2562) กล่าวว่า ผงวุ้นคือ สารสกัดที่ทำจากสาหร่าย Gracilaria ซึ่งเป็นสาหร่าย สีแดงจากมหาสมุทรแปซิฟิก นำมาสกัดจนได้เป็นผงวุ้นสีขาวนวล สามารถนำไปใช้ประกอบอาหาร ซึ่งเป็นส่วนองค์ประกอบสำคัญในการทำให้อาหารมีความคงตัว นุ่มหนึบ หรือกรอบได้ตามความต้องการ ผงวุ้นจึงไม่มีส่วนประกอบของสัตว์ คนที่รับประทานอาหารวีแกน และอาหารมังสวิรัตจึงสามารถนำมาประกอบอาหาร และรับประทานได้

ผงวุ้นนอกจากจะใช้เป็นอาหารแล้ว การที่วุ้นมีคุณสมบัติพิเศษ คือ สามารถแข็งตัวได้เมื่อใช้ในระดับความเข้มข้นเพียงร้อยละ 0.5 ทำให้มีการนำวุ้นไปใช้ประโยชน์ด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์นม ขนมปังและอาหารกระป๋อง เพื่อให้อาหารมีความเหนียวข้นและในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น เครื่องสำอาง เครื่องหนัง และสิ่งทอ นอกจากนี้ ยังใช้ประโยชน์ในทางการแพทย์ และวิทยาศาสตร์โดยใช้ในการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ใช้เป็นส่วนประกอบของยาระบาย ใช้เป็นทันตวัสดุ และใช้ในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เป็นต้น

3.3.4 น้ำตาล (Sugar)



รูปภาพที่ 3.6 น้ำตาล (Sugar)

ที่มา : <https://fit-d.com/food/view/>

Medthai (2563) กล่าวว่า น้ำตาล (อังกฤษ : Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (Monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (Disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว ส่วนใหญ่ใช้ ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มี น้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่า น้ำวิทยาศาสตร์ ได้ลองเอา น้ำตาลที่ผสมต่างทับทิมลองไปถูๆ กัน จะเกิดปฏิกิริยาไฟแล้วมันเกิดสีดำไหลออกเป็นเพราะว่า สารน้ำตาลสับสารของต่างประโยชน์ของน้ำตาลต่อสุขภาพ

1. ช่วยทำให้เลือดไหลเวียนได้ดี
2. ช่วยบรรเทาอาการปวด
3. ช่วยรักษาปากเป็นแผล
4. ช่วยดับร้อน ถอนพิษ แก้อาการอักเสบ
5. ช่วยแก้เจ็บคอ รักษาอาการไอมีเสมหะ

3.3.5 น้ำส้ม (Orange juice)



รูปภาพที่ 3.7 น้ำส้ม (Orange juice)

ที่มา : yummyth.com

Medthai (2563) กล่าวว่า ส้ม (Orange) ผลไม้ยอดฮิตตลอดกาล จัดเป็นผลไม้ตระกูล Citrus ให้รสชาติเปรี้ยวหวาน ที่ยังอุดมไปด้วยวิตามินต่างๆ ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายของเรา แล้วส้มมีวิตามินอะไรบ้าง เช่น วิตามินซี วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินดี ธาตุแคลเซียม ธาตุโพแทสเซียม ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก และคอลลาเจน นอกจากนี้ยังมีใยอาหารที่ช่วยในระบบขับถ่ายอีกด้วย สำหรับสรรพคุณของส้มในเรื่องอื่นๆ เช่น ช่วยรักษาเลือดออกตามไรฟัน ช่วยล้างสารพิษในร่างกายด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ เป็นต้น

ประโยชน์ของน้ำส้มต่อสุขภาพ

1. เป็นผลไม้แก้ท้องผูก
2. กระตุ้นภูมิคุ้มกันทางร่างกาย
3. ช่วยลดความดันโลหิต
4. ช่วยปรับสมดุลระดับน้ำตาลในเลือด
5. ป้องกันมะเร็ง

3.3.6 เลมอน (Lemon)



รูปภาพที่ 3.8 เลมอน (Lemon)

ที่มา : <https://medthai.com>

Medthai (2563) กล่าวว่า เลมอน (Lemon) ชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus limon จัดอยู่ในวงศ์ส้ม เลมอน(Lemon) มีชื่อเรียกอื่นๆ มะนาวเทศ, มะนาวฝรั่ง, มะนาวนมยาน เลมอนเป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนของลักษณะของดอกเลมอน ดอกเลมอนมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำและมีรสเปรี้ยว

ประโยชน์ของเลมอนต่อสุขภาพ

1. ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ป้องกันหวัด
2. เลมอนมีสารที่ช่วยต่อต้านมะเร็งอยู่หลายชนิด
3. ช่วยป้องกันและรักษาโรคเลือดออกตามไรฟันได้
4. มีส่วนช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง
5. ช่วยยับยั้งไขมันในลำไส้ รักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง (เปลือก)

3.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อรรวรรณ ศักดิ์คังนันทกุล (2563) ได้ทำการวิจัยและพัฒนาเครื่องต้มมือกเทลจาก น้ำนมข้าวซึ่งมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการพัฒนาเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว เพื่อศึกษา ความคิดเห็นที่มีต่อเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว ประชากรที่ทำการทดสอบ คือ นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ พนักงานโรงแรมโพธิ์ชันเชียงใหม่รีสอร์ทและประชาชนทั่วไป จำนวน 117 คน การเลือกตัวอย่างโดยใช้วิธีการสุ่ม อย่างง่าย ผลงานวิจัยพบว่า การพัฒนาเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว ได้ศึกษาการทำเครื่องต้ม มือกเทลจากน้ำนมข้าวทั้ง 4 สูตร (สูตรที่ 1 สูตรส้ม สูตรที่ 2 สูตรลิ้นจี่ สูตรที่ 3 สูตรข้าวโพด สูตรที่ 4 สูตรอัญชัน) โดยมีความแตกต่างกันทั้ง 4 สูตร สูตรที่ 3 มีค่าเฉลี่ยสูงสุด จึงนำมาพัฒนาตามสูตร โดยการนำน้ำนมข้าว ข้าวโพดหวาน หากไม่มีแบบสดสามารถใช้แบบกระป๋องแทนได้ น้ำกะทิ น้ำเชื่อม น้ำมะนาว น้ำผึ้ง นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน แล้วเทใส่แก้วโรยด้านบนด้วยเมล็ดข้าวโพดเพื่อให้ได้เครื่องต้มสูตรที่ 3 ด้านความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อเครื่องต้ม มือกเทลจากน้ำนมข้าว พบว่า ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำอยู่ในระดับที่มากที่สุด เรียงตามลำดับ ได้แก่ สูตรมีความแปลกใหม่สามารถนำไปจัดจำหน่ายได้จริง สามารถใช้เป็นเมนูเครื่องดื่มของโรงแรมได้ การใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์การตกแต่งปากแก้ว สีสนของเครื่องต้ม มือกเทลจากน้ำนมข้าว รสชาติของเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว ปริมาณของมือกเทล มีความเหมาะสม และกลิ่นของเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว เป็นลำดับสุดท้าย ผลการทดสอบสมมติฐานของการพัฒนาเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว คือ ผู้ทดสอบเครื่องต้มให้การยอมรับเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าวและเครื่องต้มมือกเทลจากน้ำนมข้าว มีคุณประโยชน์ที่ดีต่อร่างกาย

พรรษมน หิรัญเลขา (2564) ได้ศึกษาเรื่องชานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัตเย็นเป็นเครื่องดื่มสกัตเย็น เพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศร้อนเป็นส่วนใหญ่ เพื่อเพิ่มความสดชื่น ผ่อนคลายและดับร้อน โดยเลือกใช้ชาค้ายอดนิยมนของ TWG อย่าง "ชาน โปเลียน" ผสมเข้ากับชาน้ำเงิน "ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์" เพิ่มความสดชื่นด้วยผลไม้ ที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่าง มะม่วง เลมอน และเปลือกส้ม แบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อ ความคิดสร้างสรรค์ของการทำเครื่องดื่ม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 สรุปได้ว่าความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.00 และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานรวมเท่ากับ 0.95 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ พึงพอใจมาก

วราวุฒิ ตรีภูมิตู๊วศัศัศั (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง เครื่องต้มสมุณไฟรมือกเทล ตั้มยัาริ วาเซอร์ยา มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างทางเลือกให้กับโรงแรมในการผลิต เครื่องต้มสมุณไฟร มือกเทลตั้มยัาริ วาเซอร์ยา และเพื่อนำวัตถุดิบที่เหลือมาใช้ในการเกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ เมนูใหม่และลดต้นทุนการผลิต การที่ผู้จัดทำได้ทำ "เครื่องต้มสมุณไฟรมือกเทลตั้มยัาริ วาเซอร์ยา" ออกมาสมบูร์ณ โดยศึกษาหาข้อมูลและได้ลงมือปฏิบัติ หลังจากนั้นจึง ได้จัดทำแบบประเมินให้กับพนักงานแผนกครัวและแขกผู้มาใช้บริการโรงแรม ได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจมา 30 ชุด โดยการประเมินนั้นสรุปได้ว่าจากการประเมินความพึงพอใจผลิตภัณท์ "เครื่องต้มสมุณไฟรมือกเทล ตั้มยัาริ วา เซอร์ยา" พบว่าคุณลักษณะด้านกลิ่นของเครื่องต้ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.97 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสีของเครื่องต้ม มีคะแนนความพึงพอใจ เฉลี่ย 4.93 คะแนน ด้านความสะอาดของเครื่องต้มมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.03 คะแนน ด้านรสชาติของเครื่องต้ม มีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน ด้านความชอบโดยรวมมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.83 คะแนน



บทที่ 4

รายละเอียดของโครงการ

การจัดทำโครงการเรื่อง “แสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun)” จัดทำขึ้นมาเพื่อสร้างสรรค์เรื่องตีมที่สามารถสร้างความสดชื่นให้แก่ลูกค้าของทางโรงแรมทั้งเด็กและผู้ใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการห้องพักของโรงแรมและบาร์ต่างๆ โดยเลือกใช้ น้ำส้ม (Orange Juice) มาผสมกับ น้ำสับปะรด (Pineapple Juice) เพิ่มสัมผัสในเครื่องดื่มโดยการใส่ วุ้นเนื้อสับปะรด (Pineapple Jelly) ซึ่งมีส่วนผสมของ ผงวุ้น (Agar Powder) สร้างทำให้เกิดเป็นวุ้นผสมเข้ากับ น้ำตาล (Sugar) และเปลือกเลมอน (Lemon Peel) เพิ่มความหอมให้กับตัววุ้น และเนื้อสับปะรด (Pineapple) เพื่อเพิ่มสัมผัสให้แก่ตัวเนื้อวุ้นและได้ความชุ่มซ่า เป็นการนำสิ่งของที่เหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์ได้

คณะผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการมีอกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) ขึ้นมา โดยแสดงถึงวัตถุดิบและขั้นตอนปฏิบัติ ดังนี้

4.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มมีอกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์

1) น้ำส้ม (Orange Juice)	100 มิลลิลิตร
2) น้ำสับปะรด (Pineapple Juice)	150 มิลลิลิตร
3) สับปะรด (Pineapple)	60 กรัม
4) ผงวุ้น (Agar Powder)	10 กรัม
5) น้ำตาล (Sugar)	60 กรัม
6) เปลือกเลมอน (Lemon Peel)	10 กรัม
7) น้ำแข็ง (Cube Ice)	150 กรัม
8) น้ำเปล่า (Water)	300 มิลลิลิตร

4.2 อุปกรณ์ในการทำม็อกเทลแสงสว่างของดวงอาทิตย์

- 1) หม้อ
- 2) ท็อปพี
- 3) มีดหั่นผลไม้
- 4) พิมพ์วุ้น
- 5) แก้วค็อกเทล
- 6) ถ้วยตวง



รูปภาพที่ 4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำม็อกเทล
ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4.3 ขั้นตอนการทำม็อกเทลแสงสว่างของดวงอาทิตย์

- 1) เติมน้ำอุณหภูมิห้อง 300 มิลลิลิตรลงไปในหม้อ เมื่อน้ำเริ่มเดือด จากนั้นนำผงวุ้นปริมาณ 10 กรัม ใส่ลงไปในหม้อ



รูปภาพที่ 4.2 การนำผงวุ้นใส่ลงไปในหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

- 2) เติมน้ำตาล 60 กรัมลงไปในหม้อ คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย



รูปภาพที่ 4.3 การนำน้ำตาลใส่ลงหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

3) นำเปลือกเลมอน 10 กรัม ใส่ลงไปในห้องและรอให้วัตถุดิบเข้ากันระยะเวลา 5 นาที จากนั้นปิดไฟและพักไว้ให้อุณหภูมิเย็นลงระยะเวลา 10 นาที



รูปภาพที่ 4.4 ใส่เปลือกเลมอนลงในหม้อ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4) นำเนื้อสับปะรด และ นำไซรัปที่พักเตรียมไว้นำมาใส่ลงในพิมพ์



รูปภาพที่ 4.5 ใส่เนื้อสับปะรดและไซรัปลงในพิมพ์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

5) จากนั้นแกะวุ้นออกจากพิมพ์



รูปภาพที่ 4.6 วุ้นสับปรดที่แกะออกจากพิมพ์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

6) เตรียมน้ำแข็ง 150 กรัม ใส่ลงในแก้วม็อกเทล



รูปภาพที่ 4.7 นำน้ำแข็งใส่ลงในแก้วค็อกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

7) จากนั้นนำน้ำส้ม 100 มิลลิลิตร เทลงไปในแก้วม็อกเทลที่เตรียมไว้



รูปภาพที่ 4.8 นำน้ำส้มเทลงไปในแก้วม็อกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

8) นำน้ำสับปะรด 150 มิลลิลิตร เทลงไปผสมกับน้ำส้มลงในแก้วม็อกเทล



รูปภาพที่ 4.9 นำน้ำสับปะรดเทลงไปในแก้วม็อกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

9) นำวุ้นเนื้อสับปะรดที่จัดเตรียมไว้ใส่ลงไปในแก้วม็อกเทล



รูปภาพที่ 4.10 นำวุ้นเนื้อสับปะรดที่พักเตรียมไว้ใส่ลงไปนในแก้วม็อกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

10) นำเนื้อสับปะรดมาตกแต่งแก้วม็อกเทลเป็นอันเสร็จสิ้น



รูปภาพที่ 4.11 นำเนื้อสับปะรดมาตกแต่งแก้วม็อกเทล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2567)

4.4 ขั้นตอนในการศึกษาการทิ้งผลไม้ในแต่ละวัน

การคำนวณการทิ้งขยะในแต่ละวัน และปริมาณที่สามารถช่วยประหยัดต้นทุนได้ แสดงตามตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 การคำนวณการทิ้งขยะและปริมาณที่สามารถประหยัดต้นทุน

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ ทิ้ง/วัน (กรัม)	ช่วย ประหยัดได้ ต่อ 1 สัปดาห์ (กิโลกรัม)	ช่วย ประหยัดได้ ต่อ 1 เดือน (กิโลกรัม)	ช่วย ประหยัดได้ ต่อ 1 ปี (กิโลกรัม)
สับปะรด (Pineapple)	550 กรัม	3.85 กก.	16.50 กก.	200.75 กก.
ส้ม (Orange Juice)	220 กรัม	1.54 กก.	6.60 กก.	80.30 กก.

จากตารางที่ 4.1 พบว่าสามารถลดปริมาณขยะของทางโรงแรมคิดเฉลี่ย สับปะรด 550 กรัม ต่อ 1 วัน 3.85 กิโลกรัม ต่อ 1 สัปดาห์ 16.50 กิโลกรัม ต่อ 1 เดือน 200.75 กิโลกรัม ต่อ 1 ปี และ ส้ม 220 กรัม ต่อ 1 วัน 1.54 กิโลกรัม ต่อ 1 สัปดาห์ 6.60 กิโลกรัม ต่อ 1 เดือน และ 80.30 กิโลกรัม ต่อ 1 ปี

4.5 สรุปผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun)

คณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองเครื่องดื่มม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของพนักงาน

1. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	21	70.00
หญิง	9	30.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ชายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 30.00 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 30 คน

2. จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	0	70.00
20-25 ปี	11	36.67
26-30 ปี	12	40.00
31-40 ปี	6	20.00
มากกว่า 40 ปี	1	3.33
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ ผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 ผู้ที่มีอายุระหว่าง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 20.00 และผู้ที่มีอายุมากกว่า 41 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 3.33 จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ที่ได้ทดลองขี่มoped เทลแสงสว่างของพระอาทิตย์

ใช้ค่าสถิติร้อยละและค่าเฉลี่ยในการคำนวณความพึงพอใจ โดยมีเกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจในแบบทดสอบความพึงพอใจโดยใช้ Scale 5 ระดับ หรือที่เรียกว่าค่าวัดเจตคติ ตามเทคนิคของลิเคิร์ต (Rensis Likert) หรือ แบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ลิเคิร์ต สเกลกำหนดการแปลความหมายได้ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต

ค่าเฉลี่ย	ความพึงพอใจ
4.21 - 5.00	ระดับมากที่สุด
3.41 - 4.20	ระดับมาก
2.61 - 3.40	ระดับปานกลาง
1.81 - 2.60	ระดับน้อย
1.00 - 1.80	ระดับน้อยที่สุด

ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมoped เทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติเครื่องยนต์	4.37	0.61	มากที่สุด
2. สีของเครื่องยนต์	4.67	0.55	มากที่สุด
3. กลิ่นของเครื่องยนต์	4.40	0.67	มากที่สุด
4. สร้างรายได้แก่สถานประกอบการ	3.70	1.02	มาก
5. นำของเหลือใช้มาสร้างคุณค่า	4.20	0.61	มาก
6. ความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องยนต์	4.10	0.76	มาก
7. ความชอบโดยรวมของเครื่องยนต์	4.20	0.71	มาก
ระดับความพึงพอใจโดยรวม	4.23	0.71	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่า ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีผลต่อโครงการแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) โดยการทำแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 30 คน สามารถสรุปผลได้ดังนี้ ในด้านของรสชาติของเครื่องดื่มมีความพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.37 ด้านสีของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.67 ด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.40 ด้านความสามารถสร้างรายได้แก่สถานประกอบการ มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 3.70 ด้านความสามารถนำของเหลื้อมาใช้มาสร้างคุณค่า มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.20 ด้านความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.10 และสุดท้ายความชอบโดยรวมของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.20 ดังนั้น ผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดของเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงแรม ดับเบิลยู กรุงเทพฯ (W Bangkok) จึงคิดค้นเครื่องดื่มม็อกเทลที่สามารถเพิ่มความสดชื่นให้แก่ผู้ใช้บริการ เป็นเครื่องดื่มทางเลือกซึ่งสามารถก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้แก่องค์กร อีกทั้งเป็นการนำของที่เหลือใช้ มาสร้างสรรค์ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จึงได้เป็น ม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาสูตรทั้งหมด 2 ครั้ง โดยมีการนำน้ำสับปะรด (Pineapple Juice) มาใส่เพิ่มเติมเพื่อนำมาตัดกับน้ำส้ม (Orange Juice) ทำให้เครื่องดื่มมีความกลมกล่อมและเพิ่มกลิ่นหอมของน้ำสับปะรดและเพิ่มเติมกลิ่นด้วยเปลือกเลมอน (Lemon Peel) เพื่อให้มีกลิ่นที่หอมและมีความสดชื่นมากขึ้นในตัวของวุ้นเนื้อสับปะรด (Agar Pineapple) ทำให้เครื่องดื่มมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์จากการขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสูตร จากการสอบถาม พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และสอบถามความพึงพอใจจากพนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ที่ทดลองดื่ม ซึ่งมีความคิดต่อเครื่องดื่มม็อกเทล Light Of The Sun ว่าในเครื่องดื่มมีความแปลกใหม่จากม็อกเทลทั่วไป กลิ่นของน้ำสับปะรดที่มีความหวาน มีสัมผัสที่ดีของวุ้นกลิ่นของเปลือกของเลมอน เพิ่มเนื้อสัมผัสในการดื่มเครื่องดื่มม็อกเทลเมื่อได้ทานเข้าไปที่มีความหอมเปรี้ยวสดชื่น ทำให้เพิ่มความแปลกใหม่ในการดื่มเครื่องดื่มมากยิ่งขึ้น

การทำโครงการม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) เกิดจากการที่คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึงของที่เหลือใช้ อย่างเช่น สับปะรดที่ไม่ได้ใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงต้องการนำมาประยุกต์ใช้ในการทำเครื่องดื่ม ซึ่งก่อให้เกิดมูลค่าและเพิ่มรายได้ควบคู่กับการขับเคลื่อนนโยบายความยั่งยืน เนื่องจากการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ม็อกเทลแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Light Of The Sun) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุระหว่าง 26-30 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ มีโอกาสแสงสว่างของพระอาทิตย์ (Ligth Of The Sun) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.23

5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งถัดไป

- 1) ในส่วนของวุ้นจากเปลือกเลมอน สามารถเปลี่ยนไปเป็นในรูปแบบ การทำน้ำแข็งกลั่นเปลือกเลมอน โดยการนำเปลือกเลมอนไปต้มกับน้ำ เพื่อเพิ่มกลิ่นที่หอมของเครื่องดื่มได้
- 2) เครื่องดื่มมีอกเทรลนี้มีการตกแต่งที่สวยงามสามารถนำไปเป็นเครื่องดื่มต้อนรับของห้องอาหาร
- 3) การเลือกใช้น้ำผลไม้ที่เป็นไปหลักของเครื่องดื่ม สามารถเลือกรสชาติที่ไปในทิศทางเดียวกัน เช่น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสวรส น้ำองุ่น



บรรณานุกรม

- กฤติยา ไชยนอก. (2561). *น้ำล้นประด. Thaijo*. <https://so03.tci-thaijo.org/>
- กัลยา ปาลี. (2562). *ประโยชน์ของวันผง*. Telephoneagar.
<https://www.telephoneagar.com/product/>
- คนธวรรณ รัตเจือเจริญยิ่ง. (2556). *มีอกเทล เครื่องดื่มทางเลือก*. Bangkokbiz new.
<https://www.bangkokbiz-news.com/tech/520334>
- จิตชัย ปัญญาสวรรค์. (2547). *การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้เอนไซม์*.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรพรรณ หิรัณยเลขา. (2564). *ซานโปเลียน โอเรียนทอล เอ็มไพร์ สกัดเย็น*. มหาวิทยาลัยสยาม.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *ไซรัปผลไม้*. Foodnetworksolution.
<https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3199/ไซรัปผลไม้-cordial>
- รวรรณ ตรีภูมิลีศักดิ์. (2560). *เครื่องดื่มสมุนไพรมีอกเทลดื่มย่ำริวา เซอร์ยา*. มหาวิทยาลัยสยาม.
- ศิริพรรณ อภินันท์. (2560). *เครื่องดื่มมีอกเทล Mocktail*. Cocktailthai.
<https://www.cocktailthai.com /17725602/มีอกเทล>
- อรรณณ ศักดิ์คงนันท์กุล. (2563). *เครื่องดื่มมีอกเทลจากน้ำนมข้าว*. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่.
- Medthai. (2563). *น้ำตาล สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำตาล*. Medthai.
<https://medthai.com/น้ำตาล/>
- Medthai. (2563). *น้ำส้ม สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำส้ม*. Medthai.
<https://medthai.com/ส้ม/>
- Medthai. (2563). *เลมอน สรรพคุณและประโยชน์ของเลมอน*. Medthai.
<https://medthai.com/เลมอน/>
- Hashcorner. (2560). *The House on Sathorn เจะลิ้งบ้านสาทรอายุ 127 ปี พร้อมชิม Afternoon Tea*.
www.hashcorner.com/lifestyle/afternoon-tea-the-house-on-sathorn
- W Bangkok. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลห้องพัก*. W Bangkok. th.wbangkok.com



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ภาพขณะปฏิบัติงาน



ภาพขณะปฏิบัติงาน



ภาพขณะปฏิบัติงาน



ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา

นายอัศรพล คลังนุช

รหัสนักศึกษา

6204400066

คณะ

ศิลปศาสตร์

ภาควิชา

อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ

ที่อยู่

546 ถนนเพชรเกษม 48 ซอยเพชรเกษม 48 แยก 4-7 แขวงบางด้วน
เขตภาษีเจริญ 10160



ชื่อนักศึกษา

นายอุณนันท มงคลวิกรานต์

รหัสนักศึกษา

6204400068

คณะ

ศิลปศาสตร์

ภาควิชา

อุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ

ที่อยู่

289-290 ซอยบางแค 7 แยก 7 ถนนสุขาภิบาล1 เขตบางแค แขวงบาง
แค จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10160

QR CODE



นายอัศรพล คลังนุช 6204400066

นายวุฒินันท์ มงคลวิกรานต์ 6204400068

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2566