



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

Transforming Buffet Line Milk into Cheese

โดย

นายสามารถ เตชอัศรภิญโญ 6404400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

Transforming Buffet Line Milk into Cheese

โดย

นายสามารถ เตชอัครภิญโญ 6404400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

หัวข้อโครงการ : การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส  
Transforming Buffet Line Milk into Cheese  
รายชื่อผู้จัดทำ : นายสามารถ เตชอัครภิญโญ  
ภาควิชา : อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ  
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการสอบโครงการ

๑๒๗.

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

HK 2000

.....พนักงานที่ปรึกษา  
(คุณทัตพงษ์ ทองประเทือง)

จวรินทร์ น.

.....กรรมการกลาง  
(อาจารย์จวรินทร์ ศรีปาน)

.....

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

|                                            |
|--------------------------------------------|
| สำนักงานอธิการบดี                          |
| เอกสารฉบับนี้สามารถอัปโหลดเข้าฐานข้อมูลได้ |
| ลงชื่อ.....                                |
| วันที่ 10/9/68                             |

## จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2568

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา  
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ

ตามที่ได้จัดทำ นายสามารถ เตชอัครภิญโญ นักศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ในตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัวร้อน ห้องอาหารโฟลว์ (Flow) ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ และได้รับมอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส (Transforming Buffet Line Milk into Cheese)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว ผู้จัดทำจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ .....

(นายสามารถ เตชอัครภิญโญ)

ผู้จัดทำ

## กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัวร้อน ห้องอาหารโพลว์ (Flow) ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ที่ให้โอกาส ผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ | อาจารย์ที่ปรึกษา  |
| 2. คุณทัศพงษ์ ทองประเทือง        | ตำแหน่ง Commis II |
| 3. อาจารย์ยุวริน ศรีปาน          | กรรมการกลาง       |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษานับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรม เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัย ณ ที่นี้

ผู้จัดทำ  
สามารถ เตชอัครวิญญู  
วันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2568

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| ชื่อโครงการ            | : การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส        |
| หน่วยกิต               | : 5 หน่วยกิต                          |
| ผู้จัดทำ               | : นายสามารถ เตชอัครภิญโญ              |
| อาจารย์ที่ปรึกษา       | : อาจารย์ ดร.นันทิรา ภูขาว สนใจ       |
| ระดับการศึกษา          | : ปริญญาตรี                           |
| ภาควิชา                | : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ |
| คณะ                    | : ศิลปศาสตร์                          |
| ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา | : 2/2567                              |

### บทคัดย่อ

โครงการนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส ซึ่งผู้จัดทำปฏิบัติสหกิจศึกษา อยู่ในแผนกครัวร้อน ห้องอาหารโฟลว์ (Flow) ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นห้องอาหารนานาชาติ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ที่จะมีทั้งการเสิร์ฟอาหารแบบบุฟเฟต์ และแบบการสั่งอาหารที่มีอยู่ในเมนู โดยผู้จัดทำได้พบว่าในไลน์อาหารบุฟเฟต์ช่วงเช้า มีนมเหลือทิ้งจำนวนหนึ่ง จึงคิดโครงการโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการทำชีส สำหรับการลดปริมาณขยะอาหาร และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการคือ ลดปริมาณขยะอินทรีย์ที่ต้องกำจัด ซึ่งช่วยลดต้นทุน และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และได้เมนูอาหารช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบ

ผลความพึงพอใจของโครงการการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส โดยผู้ตอบแบบสอบถาม 30 คน พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 53.30% มีอายุต่ำกว่า 20 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.30% และอยู่แผนกครัวเย็น คิดเป็นร้อยละ 46.60% พบว่าผลสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจที่ ความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัสของชีส โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.26 ส่วนด้านรสชาติได้คะแนนความพึงพอใจน้อยที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 3.83

**คำสำคัญ:** ชีส อาหารอินทรีย์ บุฟเฟต์

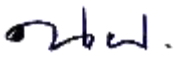
**Project Title** : Transforming Buffet Line Milk into Cheese  
**Credits** : 5 Credits  
**By** : Mr. Samart Tachakrapinyo  
**Advisor** : Miss Nantira Pookhao Sonjai Ph.D.  
**Degree** : Bachelor's of Arts  
**Major** : Tourism and Hospitality Industry  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester/Academic year** : 2/2024

### Abstract

The project was conducted to study transforming buffet line milk into cheese. The author carried out cooperative education in the hot kitchen at FLOW in Millennium Hilton Bangkok, an international riverside restaurant offering both buffet and à la carte service. During the morning buffet, the author observed that a considerable amount of milk was being discarded and initiated this project with the aim of reducing food waste and creating a new product by converting surplus milk into cheese. The project benefits the establishment by reducing the amount of organic waste that needs to be disposed of, which helps lower costs and minimize environmental impact.

Additionally, the cheese produced can be used in the kitchen, helping to reduce ingredient purchasing expenses. Based on a satisfaction survey of 30 respondents, the majority were male at 53.30 percent, aged under 20 to 30 years old at 43.30 percent, and mainly from the cold kitchen department at 46.60 percent. The highest average satisfaction score was for the texture of the cheese, score 4.26. The lowest score was for taste, score 3.83.

**Keywords:** cheese, organic food, buffet

  
Co-op Advisor

## สารบัญ

|                                                           | หน้า |
|-----------------------------------------------------------|------|
| จดหมายนำส่งรายงาน                                         | ก    |
| กิตติกรรมประกาศ                                           | ข    |
| บทคัดย่อ                                                  | ค    |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract)                             | ง    |
| สารบัญตาราง                                               | ช    |
| สารบัญรูปภาพ                                              | ซ    |
| <b>บทที่ 1 บทนำ</b>                                       |      |
| 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา                             | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ                                | 1    |
| 1.3 ขอบเขตของโครงการ                                      | 1    |
| 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                             | 2    |
| <b>บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>     |      |
| 2.1 ความเป็นมาของซีส                                      | 3    |
| 2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของซีส                     | 4    |
| 2.3 ความเป็นมาของนม                                       | 8    |
| 2.4 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเลม่อน                           | 9    |
| 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                                 | 10   |
| <b>บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน</b>                    |      |
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ                        | 12   |
| 3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และการให้บริการขององค์กร | 13   |
| 3.3 รูปแบบการจัดองค์กร                                    | 27   |
| 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย                   | 28   |
| 3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา                        | 29   |
| 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา                          | 29   |
| 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน                            | 29   |
| 3.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา                         | 30   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                                          | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน</b>                                                           |      |
| 4.1 ส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชีส (Cheese)                                                 | 31   |
| 4.2 ขั้นตอนในการทำชีส (Cheese)                                                           | 32   |
| 4.3 การคำนวณจำนวนนมเหลือใช้ใน 30 วัน                                                     | 35   |
| 4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส                           | 35   |
| <b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>                                                       |      |
| 5.1 สรุปผลโครงการ                                                                        | 38   |
| <b>บรรณานุกรม</b>                                                                        | 39   |
| <b>ภาคผนวก</b>                                                                           |      |
| ภาคผนวก ก หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา                                |      |
| ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงาน                                                            |      |
| ภาคผนวก ค ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ                                                    |      |
| ภาคผนวก ง บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษา                                                  |      |
| ประวัติผู้จัดทำ                                                                          |      |
| QR Code                                                                                  |      |
| <b>แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) มหาวิทยาลัยสยาม</b> |      |

## สารบัญตาราง

|                                                                           | หน้า |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| ตารางที่ 3.1 แสดงตารางขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน                      | 30   |
| ตารางที่ 4.1 แสดงตารางส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชีส                         | 31   |
| ตารางที่ 4.2 แสดงตารางจำนวนนมเหลือทิ้งที่ใช้ใน 30 วัน                     | 35   |
| ตารางที่ 4.3 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ              | 35   |
| ตารางที่ 4.4 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ             | 36   |
| ตารางที่ 4.5 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก             | 36   |
| ตารางที่ 4.6 แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส | 37   |



## สารบัญรูปภาพ

|                                                                      | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| รูปที่ 2.1 เนยแข็ง Mozzarella                                        | 5    |
| รูปที่ 2.2 เนยแข็ง Brie                                              | 5    |
| รูปที่ 2.3 เนยแข็ง Tomme de Savoie                                   | 6    |
| รูปที่ 2.4 เนยแข็ง Munster                                           | 6    |
| รูปที่ 2.5 เนยแข็ง Parmigiano-Reggiano                               | 7    |
| รูปที่ 2.6 นม                                                        | 8    |
| รูปที่ 2.7 เลมอน                                                     | 9    |
| รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ของโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ         | 12   |
| รูปที่ 3.2 แผนที่ของโรงแรมโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ         | 12   |
| รูปที่ 3.3 รูปตัวอย่างห้องคิง ดีลักซ์                                | 14   |
| รูปที่ 3.4 รูปตัวอย่างห้องพรีเมียม                                   | 15   |
| รูปที่ 3.5 รูปตัวอย่างห้องคิง แฟมิลี                                 | 15   |
| รูปที่ 3.6 รูปตัวอย่างห้องแฟมิลี สวีท                                | 16   |
| รูปที่ 3.7 รูปตัวอย่างห้องเอ็กゼคคูทีฟ ริเวอร์วิว                     | 16   |
| รูปที่ 3.8 รูปตัวอย่างห้องพาโนรามิก เอ็กゼคคูทีฟ สวีท                 | 17   |
| รูปที่ 3.9 รูปตัวอย่างห้องรอยัล สวีท                                 | 17   |
| รูปที่ 3.10 รูปตัวอย่างห้องเอ็กゼคคูทีฟ เลาจน์                        | 18   |
| รูปที่ 3.11 ห้องอาหารฟลว์ (Flow)                                     | 19   |
| รูปที่ 3.12 ห้องอาหารไพรม์ (Prime)                                   | 20   |
| รูปที่ 3.13 ห้องอาหารทริซิกตี้ ชั้นดาดฟ้า (Three Sixty Rooftop Bar)  | 21   |
| รูปที่ 3.14 ห้องอาหารทริซิกตี้ แจ๊ส เลาจน์ (Three Sixty Jazz Lounge) | 21   |
| รูปที่ 3.15 ห้องอาหารหยวน (Yuan)                                     | 22   |
| รูปที่ 3.16 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop)         | 23   |
| รูปที่ 3.17 ห้องอาหารออกซ์โบว์ (Oxbo)                                | 23   |
| รูปที่ 3.18 Hilton Meeting                                           | 24   |
| รูปที่ 3.19 ห้องแกรนด์บอลรูม                                         | 24   |
| รูปที่ 3.20 ห้องธนบุรีบอลรูม                                         | 25   |

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

|                                                        | หน้า |
|--------------------------------------------------------|------|
| รูปที่ 3.21 สระว่ายน้ำ (The Beach)                     | 25   |
| รูปที่ 3.22 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa)                  | 26   |
| รูปที่ 3.23 ห้องฟิตเนสภายในโรงแรม (Health Club)        | 26   |
| รูปที่ 3.24 แผนผังองค์กรแผนกครัว                       | 27   |
| รูปที่ 3.25 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายสามารถ เตชอัคริณโณ) | 28   |
| รูปที่ 3.26 พนักงานที่ปรึกษา (คุณทัศนพ ทองประเทือ)     | 29   |
| รูปที่ 4.1 เทนม                                        | 32   |
| รูปที่ 4.2 ใส่น้ำเลมอน                                 | 32   |
| รูปที่ 4.3 ไชมันนมจับตัวกัน                            | 33   |
| รูปที่ 4.4 ไชมันจับตัวกันเป็นก้อนเต้าหู้               | 33   |
| รูปที่ 4.5 ตักขึ้นมารองใส่ผ้าขาวบาง                    | 34   |
| รูปที่ 4.6 หลังจากพักไว้ 20 นาที                       | 34   |



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำปฏิบัติสหกิจศึกษาอยู่ในแผนกครัวร้อน ณ ห้องอาหารโฟลว์ (Flow) เป็นห้องอาหารนานาชาติ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา การตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ที่จะมีทั้งการเสิร์ฟอาหารแบบบุฟเฟต์ และแบบการสั่งอาหารที่มีอยู่ในเมนู ระหว่างการเติมไลน์อาหารบุฟเฟต์ช่วงเช้าพบว่า มีนมเหลือทิ้งจำนวนหนึ่งและช่วงเช้ามีอาหารที่ได้ใช้ชีสเป็นวัตถุดิบ จึงได้ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา และพบว่าทางพนักงานที่ปรึกษาเห็นด้วย และคิดว่าเป็นประโยชน์แก่สถานประกอบการ เนื่องจากทางโรงแรมมีไลน์อาหารประเภทชีสอยู่แล้ว จึงอยากนำนมที่เหลือมาทำเป็นชีส คาดว่าจะสามารถดึงกลุ่มลูกค้าเข้ามาได้เพิ่ม และทำให้ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการห้องอาหารพึงพอใจมากขึ้น และลดปริมาณอาหารเหลือใช้ และช่วยลดต้นทุนการผลิตของอาหารที่ต้องใช้ชีสเป็นวัตถุดิบ

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาการทำชีส สำหรับการลดปริมาณขยะอาหาร ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

1.2.2 เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ให้แก่ห้องอาหาร Flow ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

#### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

##### 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ภายในห้องอาหารโฟลว์ (Flow) ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

##### 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานแผนกครัว จำนวน 30 คน

##### 1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

##### 1.3.4 ขอบเขตด้านเอกสารและข้อมูล

ค้นคว้า และสืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้อง และสอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา

#### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 สามารถนำนมที่เหลือจากไลน์บุฟเฟต์กลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ แทนการถูกทิ้งเป็นของเสีย

1.4.2 ลดปริมาณขยะอินทรีย์ที่ต้องกำจัด ซึ่งช่วยลดต้นทุน และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



## บทที่ 2

### การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงงานสหกิจศึกษาเรื่องการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส ผู้จัดทำได้ศึกษา และ ได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษา มีดังนี้

#### 2.1 ความเป็นมาของชีส

#### 2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของชีส

#### 2.3 ความเป็นมาของนม

#### 2.4 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเลมอน

#### 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ความเป็นมาของชีส

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัว หรือ แพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือ แบคทีเรีย หรือ สารอื่นๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของ นม

Kindstedt (2017) เคยกล่าวไว้ว่าเนยแข็งเป็นอาหารที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนาน โดยมีปรากฏหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่ชัดเจนที่สุดในคัมภีร์ไบเบิล กลุ่มนักรบทหารโรมันเป็นบุคคล ผู้มีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่ให้คนทั่วโลกได้รู้จักเนยแข็ง เพราะไม่ว่าจะยกทัพไปที่ใดก็มักจะนำ เนยแข็งไปด้วยเสมอ และมักจะแบ่งปันเนยแข็งที่มีให้กับคนท้องถิ่นนั้นๆ โบสถ์จัดว่าเป็นสถานที่เก็บ รวบรวมข้อมูลความรู้เกี่ยวกับเนยแข็งที่เด่นชัดที่สุดในสมัยกลาง การจำหน่ายเนยแข็ง เพื่อหารายได้ เข้าโบสถ์ของบาทหลวงในศาสนาคริสต์ส่งผลให้เกิดเนยแข็งแบบดั้งเดิมที่มีเฉพาะในแต่ละท้องถิ่น และ ในเวลาต่อมาเนยแข็งท้องถิ่นนี้ได้ถูกพัฒนาปรับปรุงรสชาติให้มีความหลากหลาย จนในปัจจุบันมีเนย แข็งมากกว่า 3,000 ชนิด

##### 3.1.1 ความเป็นมาของ Burrata Cheese

Kindstedt (2017) บูลัตต้าชีสมีประวัติศาตร์ยาวนาน โดยเริ่มต้นจากการผลิตชีส ที่มีเชื้อราทำให้เกิดรอยสีฟ้าและเขียวในยุโรป เมื่อหลายร้อยปีก่อน ประมาณในช่วงศตวรรษที่ 17 โดย เชื้อราที่ใช้ในการทำบูลัตต้าชีสได้แก่ *Penicillium roqueforti* และ *Penicillium glaucum*

Kindstedt (2017) ได้กล่าวถึงการประวัติศาสตร์ของชีสไว้ว่า Roquefort เป็นชีสบลูลัตต์ตัวชนิดแรกที่มีชื่อเสียงที่สุด และเชื่อกันว่าเป็นที่มาของชื่อ "บลูลัตต์ตัวชีส" โดยเฉพาะชีสประเภทที่ผลิตในฝรั่งเศสจากนมแกะ และที่มีการบ่มในถ้ำในเมือง Roquefort-sur-Soulzon ตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 11 โดยคาดว่า การค้นพบเกิดขึ้นเมื่อคนท้องถิ่นพบว่าเชื้อราที่เติบโตในถ้ำสามารถทำให้ชีสมีรสชาติพิเศษ ชีส Roquefort เป็นชีสชนิดแรกที่ได้รับการรับรองในเรื่องสิทธิ์การผลิตจากรัฐบาลฝรั่งเศสในปี 1925 ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตในพื้นที่เดียวกันเท่านั้น เพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์

#### การแพร่หลายไปยังประเทศอื่น :

หลังจากนั้นในช่วงศตวรรษที่ 19-20 ชีสบลูลัตต์ตัวก็เริ่มมีการผลิตในหลายประเทศ เช่น อิตาลี และอังกฤษ โดย Gorgonzola (จากอิตาลี) และ Stilton (จากอังกฤษ) กลายเป็นอีกสองประเภทที่มีชื่อเสียง ประเทศต่างๆ เริ่มพัฒนาเนยแข็งประเภทนี้โดยใช้เชื้อรา *Penicillium roqueforti* หรือ *Penicillium glaucum* ซึ่งทำให้ชีสมีจุดหรือเส้นสีฟ้า และเขียวภายในเนื้อชีส

#### บลูลัตต์ตัวชีสในยุคปัจจุบัน :

ในปัจจุบัน บลูลัตต์ตัวชีสมีการผลิตในหลากหลายรูปแบบและหลายประเภท โดยแต่ละชนิดจะมีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างกันไป เช่น Danish Blue, Blue Stilton, Cambozola, Roquefort, Gorgonzola เป็นต้น บลูลัตต์ตัวชีสยังคงได้รับความนิยมอย่างสูงในวงการอาหาร โดยนำไปใช้ในหลายเมนู เช่น สลัด พืชซ่า ซอส หรือ เสิร์ฟเป็นของว่าง

## 2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของชีส

Fox et al. (2004) ได้กล่าวเกี่ยวกับชีสไว้ว่า ชีสมีมากกว่า 3,000 ชนิดทั่วโลก ดังนั้นเกณฑ์การแบ่งประเภท และชนิดของชีสจึงมีความหลากหลาย ชีสบางประเภทแม้จะมีลักษณะเหมือนกันทุกประเภทแต่ก็มีชื่อเรียกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น วิธีการจำแนกประเภทของชีสจึงทำได้โดยอาศัยหลักเกณฑ์บางอย่าง เช่น ชนิดของน้ำนมที่ใช้ ระยะเวลาในการบ่ม เชื้อราที่ใส่ลงไป เพื่อแยกไขมันออกจากน้ำนม อุณหภูมิที่ใช้ในการหมักบ่ม พื้นผิว และความราบเรียบของเนยแข็ง ดังนั้นเนยแข็งจึงสามารถแยกออกเป็นห้าประเภทใหญ่ ดังนี้

### 2.2.1 เนยแข็ง Mozzarella



รูปที่ 2.1 เนยแข็ง Mozzarella

เป็นเนยแข็งประเภท Fresh Cheese คือ เนยแข็งที่ไม่ต้องผ่านความร้อน และไม่ต้องหมักบ่ม มีกลิ่น และรสไม่จัด ออกรสเปรี้ยวอ่อนๆ เนื้อนุ่มเป็นครีม มีความชื้นสูง เช่น ครีมชีส (Cream Cheese)

### 2.2.2 เนยแข็ง Brie



รูปที่ 2.2 เนยแข็ง Brie

เป็นเนยแข็งประเภท Soft-White Cheese คือ เนยแข็งที่ทำจากนมที่มีความเข้มข้นของครีมสูง และเนื้อในจึงมีลักษณะเป็นครีมแข็ง ผิวนอกจะค่อนข้างบาง เมื่อทานแล้วจะค่อยๆ ละลายในปาก มีความชื้นน้อยกว่าเนยแข็งประเภท Fresh Cheese และจะต้องผ่านกระบวนการบ่มด้วยรา สีขาว ก่อนนำมาบริโภค เช่น บรี (Brie)

### 2.2.3 เนยแข็ง Tomme de Savoie



รูปที่ 2.3 เนยแข็ง Tomme de Savoie

เป็นเนยแข็งประเภท Natural-Rind Cheese คือ เนยแข็งที่ทำจากนมแพะตามแบบฝรั่งเศส มีพัฒนาการมาจากเนยแข็งประเภท Fresh Cheese แต่จะต้องผ่านการแช่น้ำทิ้งมากกว่าจึงมีความชื้นน้อยกว่า หลังจากการบ่มเนยแข็งประเภทนี้จะมีรอยย่นพื้นบนผิวรอบนอกมาก มีรสชาติที่เด่นชัดด้วยเนยแข็งประเภทนี้จะบ่มด้วยรา สีฟ้าค่อนข้างเทา มีจุดสีน้ำเงินออกน้ำตาลที่ผิวเนยแข็ง และเมื่อมีอายุมากขึ้นก็จะมีกลิ่นแรงขึ้นด้วย เช่น Crottin de Chavignoll

### 2.2.4 เนยแข็ง Munster



รูปที่ 2.4 เนยแข็ง Munster

เป็นเนยแข็งประเภท Wash-Rind Cheese คือ เนยแข็งผิวนอกมีความเหนียว และมีสีน้ำตาลส้ม ซึ่งเกิดจากการล้างด้วยน้ำเกลือระหว่างการบ่ม มีตั้งแต่กลิ่นหอมจากเครื่องเทศไปจนถึงกลิ่นฉุน เช่น Herve

### 2.2.5 เนยแข็ง Parmigiano-Reggiano



รูปที่ 2.5 เนยแข็ง Parmigiano-Reggiano

เป็นเนยแข็งประเภท Hard Cheese คือ เนยแข็งที่แข็งเกิดจากการนำหางนมออกไปมากจนความชื้นในเนยแข็งเหลือเพียงเล็กน้อย เปลือกเนยแข็งจะหนา เนื้อแข็ง ใช้เวลาบ่มนาน เช่น เซดาร์ชีส

#### ประโยชน์ของชีส

da Cruz et al. (2009) ได้กล่าวไว้ว่า ประโยชน์ของชีส มีดังนี้

##### บำรุงกระดูกให้แข็งแรง

ชีสเป็นอาหารที่ผลิตจากนม ดังนั้น ชีสจึงมีปริมาณแคลเซียมที่สูง โดยเฉพาะเชดดาร์ชีส ซึ่งในปริมาณ 100 กรัมจะมีแคลเซียมประมาณ 710 มิลลิกรัม นอกจากนี้ ชีสยังอุดมไปด้วย โปรตีน และวิตามินดี ที่ส่งผลดีต่อมวลกระดูก และอาจช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิด โรคกระดูกพรุนได้

##### ป้องกันปัญหาฟันผุ

พบว่า เชื้อแบคทีเรียบางชนิด อย่าง โพรไบโอติก ที่อยู่ในชีส อาจช่วยลดความเสี่ยงการเกิด ฟันผุ ได้ โดยในการทดลองกับอาสาสมัคร 74 คน ในช่วงอายุ 18 - 35 ปี พบว่า เมื่อรับประทานชีสปริมาณ 75 กรัมต่อวัน ปริมาณเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของฟันผุ และยีสต์ที่เป็นสาเหตุของปัญหาช่องปากมีปริมาณลดลง

##### ลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน

มีงานวิจัยบางชิ้นที่พบว่า การรับประทานชีสอาจส่งผลให้ร่างกายได้รับกรดไขมันทรานส์ปาลมิโทเลอิก (Trans-palmitoleic Acid) ซึ่งเป็นกรดไขมันที่สามารถพบได้ในผลิตภัณฑ์นม ที่อาจช่วยลดความเสี่ยงโรค เบาหวานได้ นอกจากนี้ ชีสยังอาจช่วยควบคุมระดับคอเลสเตอรอล

ระดับอินซูลิน ลดความเสี่ยงการอักเสบต่าง ๆ และเพิ่มความไวต่ออินซูลินได้ แต่ทั้งนี้ก็ต้องรับประทานในปริมาณที่พอเหมาะ เพราะหากรับประทานมากเกินไป จะทำให้ผู้รับประทานได้รับ ไขมันอิ่มตัวมากเกินไป การรับประทานชีสในปริมาณที่พอเหมาะอาจช่วยให้ควบคุมน้ำหนักตัวได้ เนื่องจากไขมันที่ได้จากการรับประทานชีสอาจส่งผลให้อยู่ท้องนานขึ้น และไม่รู้สึกลิ่วบอย แต่ทั้งนี้ก็ต้องเลือกรับประทานชีสที่ไขมันต่ำในรับประทานที่พอเหมาะเช่นกัน

### อาจช่วยบำรุงลำไส้

ชีสเป็นอาหารที่มักพบโปรไบโอติก (Probiotic) ซึ่งเป็นสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพลำไส้ การรับประทานชีสจึงอาจช่วยดูแลสุขภาพลำไส้ได้

## 2.3 ความเป็นมาของนม



รูปที่ 2.6 นม

Oftedal (2012) ได้กล่าวไว้ว่า ต้นกำเนิดของน้ำนม: น้ำนมเริ่มต้นจากการหลั่งของต่อมผิวหนังในบรรพบุรุษของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (Synapsids) ซึ่งมีอายุประมาณ 310 ล้านปีก่อน โดยมีบทบาทในการรักษาความชื้นให้กับไข่ที่มีเปลือกบาง และไวต่อการสูญเสียน้ำวิวัฒนาการของต่อมน้ำนม : ต่อมน้ำนมมีวิวัฒนาการมาจากต่อมที่มีลักษณะคล้าย Apocrine ซึ่งมีหลายรูปแบบการหลั่งและพัฒนาไปพร้อมกับรูขุมขน

### ประโยชน์ของนม

1. นมนั้นมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายเป็นจำนวนมาก ซึ่งได้แก่ แคลเซียม, โปรตีน, ธาตุเหล็ก, ไอโอดีน, ฟอสฟอรัส, วิตามินเอ, วิตามินบี (1, 2, 5, 12) วิตามินดี และวิตามินเค ซึ่งล้วนแล้วมีความสำคัญต่อร่างกายทั้งสิ้น

2. ช่วยให้กระดูกและฟันมีแคลเซียมเพียงพอ เพื่อในนมที่มีแคลเซียมมากถึง 30% เลยกเดียว ซึ่งแคลเซียมที่มีความจำเป็นสำหรับกระดูกและฟันมาก
3. ช่วยทำให้ร่างกายเจริญเติบโตได้ดี และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอต่างๆ ในร่างกาย จากโปรตีนที่อยู่ในนม
4. เพิ่มประสิทธิภาพในการมองเห็นให้ดีขึ้นจากวิตามินเอที่มีอยู่ในนม
5. เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของระบบประสาทและกล้ามเนื้อจากวิตามินบี 1

## 2.4 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเลมอน



รูปที่ 2.7 เลมอน

Jana et al. (2020) ได้กล่าวไว้ว่า เลมอน (Lemon เลมอน) เป็นพืชในสกุลส้ม เป็นไม้พุ่ม มีหนามเฉพาะปลายยอด ใบเดี่ยว เมื่อขยี้ใบจะได้กลิ่นหอมแรง ดอกสีขาว มีกลิ่นหอม ผลรูปกลมรี ปลายผลมีติ่งแหลม ผลอ่อนสีเขียว สุกแล้วเป็นสีเหลือง เนื้อในฉ่ำน้ำ มีหลายเมล็ด

### ประโยชน์ของเลมอน

1. ผลไม้รสเปรี้ยวที่ให้วิตามินซีสูง ช่วยบรรเทาอาการแพ้และเจ็บคอ
2. ช่วยให้สารฟลาโวนอยด์ เช่น เฮสเพอริดิน ช่วยลดอาการบวม น้ำ และช่วยให้เส้นเลือดฝอยแข็งแรงไม่เปราะง่าย
3. ช่วยลดความอ่อนเพลียของกล้ามเนื้อ และลดอาการตะคริวที่ขาตอนกลางคืนได้
4. ช่วยให้สารต้านอนุมูลอิสระ ซิตรัส ไบโอฟลาโวนอยด์ (Citrus Bioflavonoids) ช่วยดูดซึมวิตามินซี ป้องกันหวัด และปัญหากระเพาะทางเดินหายใจ

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุชานาถ ทิพย์จันทร์ (2565) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วง น้ำดอกไม้ การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาแนวคิดของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีส ศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ ศึกษาสมบัติทางกายภาพ โภชนาการจุลินทรีย์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วง น้ำดอกไม้ การศึกษาแนวคิดของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีส กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้บริโภคทั่วไปที่มีอายุ 20 ปีขึ้นไป จำนวน 100 คน โดยใช้แบบสอบถาม การศึกษาสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ โดยปัจจัยที่ทำการศึกษามี 3 ปัจจัย ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำมะม่วงน้ำดอกไม้ แปรเป็น 2 ระดับ ได้แก่ 2.50 และ 3.00 ปริมาณเนยสดเค็ม แปรเป็น 2 ระดับ ได้แก่ 18.00 และ 19.50% โดยน้ำหนัก และปริมาณคาราจีแนน แปรเป็น 2 ระดับ ได้แก่ 0.80 และ 0.90% โดยน้ำหนัก ทำการจัดสิ่งทดลองแบบแฟคทอเรียลสุ่มสมบูรณ์ จากนั้นคัดเลือกสูตรที่เหมาะสม โดยพิจารณาจากสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ ความแน่นเนื้อ ความเหนียวการเกาะตัวกันของอาหาร ความสามารถในการละลาย ความสามารถในการไหล และศึกษาโครงสร้างภายในด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนชนิดส่องกราด และสมบัติทางเคมี ได้แก่ ค่าความชื้น ค่าความเป็นกรด-ด่าง และค่าความหวาน ทำการวิเคราะห์กลุ่ม โดยวิธีแบ่งกลุ่มแบบขั้นตอน และทดสอบความชอบของผู้บริโภค จำนวน 50 คน โดยให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ จากนั้นทำการผลิตชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ตามสูตรที่เหมาะสม เพื่อวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ โภชนาการจุลินทรีย์ และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ ผลการวิจัย พบว่า แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีส คือ ควรเพิ่มรสชาติให้มีความหลากหลาย เสริมรสหวาน คุณค่าทางโภชนาการที่ควรเพิ่ม คือ วิตามินเอ โยอาหารและแคลเซียมวัตถุดิบที่ควรนำมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีส คือ ผลไม้เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า สูตรที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ ประกอบด้วย โปรตีนเคซีน 33.00% น้ำมะม่วงน้ำดอกไม้ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ที่ 3.00 46.00% เนยสดเค็ม 19.50% โซเดียมซิเตรท 0.50% คาราจีแนน 0.90% และแซนแทนกัม 0.10% โดยน้ำหนัก เมื่อนำมาศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ พบว่า มีปริมาณเบต้าแคโรทีน เท่ากับ 129.00  $\mu\text{g}$  ปริมาณแคลเซียม เท่ากับ 148.41 mg ปริมาณโยอาหารเท่ากับ 1.15 g และปริมาณวิตามินเอ 21.50  $\mu\text{g}$  สมบัติทางกายภาพ พบว่า ความแน่นเนื้อ ความเหนียวการเกาะตัวกันของอาหาร ความสามารถในการละลาย และความสามารถในการไหล เท่ากับ 74.91 g, 9.78 g, 4.16 g.sec, 9.93 cm และ 1.22 ตามลำดับ ลักษณะโครงสร้างภายใน พบว่า มีลักษณะโครงข่ายโปรตีนที่แน่นและรูพรุนของไขมันที่แทรกตัวอยู่ในโครงข่ายโปรตีนมีการกระจายตัวได้ดี สมบัติทางจุลินทรีย์ พบว่า อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุข ฉบับที่ 416 พ.ศ. 2564 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบอยู่ระดับชอบปานกลาง และเมื่อผู้บริโภคได้รับข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของซีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้ ผู้บริโภค ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์คิดเป็น 76.00%



### บทที่ 3

#### รายละเอียดการปฏิบัติงาน



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ของโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

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

#### 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)

ที่ตั้ง : เลขที่ 123 ถนนเจริญนคร เขตคลองสาน แขวงคลองตันไทร  
กรุงเทพฯ 10600

โทรศัพท์ : +66-2-442-2000

Fax : +66-2-442-2020

E-mail : [bkkhi.informations@hilton.com](mailto:bkkhi.informations@hilton.com)

Website : [https://www.hiltonhotels.com/th\\_TH/](https://www.hiltonhotels.com/th_TH/)



รูปที่ 3.2 แผนที่ของโรงแรมโรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

ที่มา : <http://www.holidayasia.com>

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ย่านใจกลางเมืองกรุงเทพฯ สามารถเดินทางมาได้อย่างสะดวกสบาย ทั้งทาง น้ำ ถนน และรถไฟฟ้า โดยทางโรงแรมจะมีบริการจัดเรือรับส่งฟรีทุก 20 นาที และมีบริการรถรับส่งฟรีจากสนามบินไป-กลับโรงแรม นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้แหล่งสถานที่ท่องเที่ยวหลากหลาย เช่น วัดพระแก้ว วัดอรุณ ราชวังสนามจันทร์ เอเชียทีค เดอะริเวอร์ฟรอนท์ และถัดจากโรงแรมไปก็จะพบห้างสรรพสินค้าหรูหร่า อย่างไอคอนสยาม

วิธีเดินทางไปยัง โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ โดยรถบัส หรือ รถไฟฟ้าใต้ดิน

รถไฟฟ้าใต้ดิน : สายสีทอง GOLD LINE, สายสีลม SILOM LINE

รถบัสสาย : 105, 111, 167 (ปอ.), 43, 6 (ปอ.), 88, 89 (ปอ.)

### 3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และการให้บริการขององค์กร

#### 3.2.1 แพลตฟอร์มวัตถุประสงค์ของทางโรงแรม

- วิสัยทัศน์ : เพื่อเติมเต็มโลกใบนี้ด้วยแสงสว่างและความอบอุ่นจากการต้อนรับโดยการส่งมอบประสบการณ์ที่แสนพิเศษในโรงแรมทุกแห่งสู่แขกทุกคนตลอดเวลา

- ภารกิจ : เพื่อเป็นบริษัทที่ให้การต้อนรับได้ดีที่สุดในโลก โดยการสรรสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจสำหรับแขก โอกาสที่สำคัญสำหรับสมาชิก ทีมงาน คุณค่าสำหรับเจ้าของ และผลกระทบเชิงบวกให้กับชุมชนของเรา

- ค่านิยม : HILTON

Hospitality (การต้อนรับ) เราหลงใหลในการมอบประสบการณ์ที่แสนพิเศษให้กับแขก

Integrity (ความซื่อสัตย์) เราทำสิ่งที่ถูกต้องตลอดเวลา

Leadership (ความเป็นผู้นำ) เราเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมของเราและในชุมชนของเรา

Teamwork (การทำงานเป็นทีม) เราเป็นทีมผู้เล่นในทุกสิ่งทุกอย่างที่เราทำ  
Ownership (ความเป็นเจ้าของ) เราเป็นเจ้าของการกระทำและการตัดสินใจของเรา

Now (ความทันท่วงที) เราทำงานด้วยความรู้สึกเร่งรีบและมีระเบียบวินัย

### 3.2.2 ห้องพัก

ภายในโรงแรมมี 32 ชั้น ห้องอาหาร 6 ห้อง ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุม 17 ห้อง มีห้องพักทั้งหมด 533 ห้อง ห้องทุกห้องจะมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องดีลักซ์ ริเวอร์วิว 368 ห้อง, ห้องแฟมิลี ริเวอร์วิว 16 ห้อง, ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟ ริเวอร์วิว 76 ห้อง, ห้องสวีท 73 ห้อง

ทุกห้องจะตกแต่งอย่างหรูหราพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกคุณภาพสูง มีการตกแต่ง ออกแบบที่ร่วมสมัย ห้องสวีทรอยัลจะมีพื้นที่กว้างกว่าและสะดวกสบายยิ่งขึ้น และ สำหรับสิทธิพิเศษของห้องพักเอ็กเซ็กคูทีฟ ห้องสวีท และพาโนรามิกสวีท มีห้องเอ็กเซ็กคูทีฟ เลานจ์ ให้บริการฟรีที่ชั้น 31 มีให้บริการอาหารเช้า และเครื่องดื่มฟรี ตัวอย่างห้อง มีดังนี้

#### 3.2.2.1 ห้องคิง ดีลักซ์ (King Deluxe Room)

มีขนาดห้อง 34 ตารางเมตร



รูปที่ 3.3 รูปตัวอย่างห้องคิง ดีลักซ์

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

### 3.2.2.2 ห้องพรีเมียม (Premium Room)

มีขนาดห้อง 34 ตารางเมตร



รูปที่ 3.4 รูปตัวอย่างห้องพรีเมียม

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

### 3.2.2.3 ห้องคิงแฟมิลี (King Family Room)

มีขนาดห้อง 40 ตารางเมตร



รูปที่ 3.5 รูปตัวอย่างห้องคิง แฟมิลี

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

### 3.2.2.4 ห้องแฟมิลี่ 스위트 (Family Suite)

มีขนาดห้อง 67 ตารางเมตร



รูปที่ 3.6 รูปตัวอย่างห้องแฟมิลี่ 스위트

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

### 3.2.2.5 ห้องเอ็กゼคิวทีฟ ริเวอร์วิว (Executive Room)

มีขนาดห้อง 34 ตารางเมตร



รูปที่ 3.7 รูปตัวอย่างห้องเอ็กゼคิวทีฟ ริเวอร์วิว

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

### 3.2.2.6 ห้องพาโนรามิก เอ็กゼคคูทีฟ 스위트 (Panoramic Executive Suite)

มีขนาดห้อง 67 ตารางเมตร



รูปที่ 3.8 รูปตัวอย่างห้องพาโนรามิก เอ็กゼคคูทีฟ 스위트

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

### 3.2.2.7 ห้องรอยัล 스위트 (Royal Suite)

มีขนาดห้อง 305 ตารางเมตร วิว 180 องศา



รูปที่ 3.9 รูปตัวอย่างห้องรอยัล 스위트

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

### 3.2.2.8 ห้องเอ็กゼคิวทีฟ เลานจ์ (Executive Lounge)



รูปที่ 3.10 รูปตัวอย่างห้องเอ็กゼคิวทีฟ เลานจ์

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

### 3.2.2.9 สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพัก

- ของใช้ในห้องน้ำ
- โทรศัพท์
- เครื่องชงกาแฟ/ชา
- น้ำดื่มบรรจุขวด (ฟรี)
- ห้องอาบน้ำฝักบัวและอ่างอาบน้ำแยกกัน
- เครื่องปรับอากาศ
- อินเทอร์เน็ต LAN (มีค่าใช้จ่าย)
- ไดรฟ์เป่าผม
- พื้นที่นั่งเล่น
- อินเทอร์เน็ต Wi-Fi (มีค่าใช้จ่าย)
- ตู้เซฟในห้องพัก
- ตู้เย็น
- มินิบาร์

### 3.2.3 ห้องอาหาร

#### 3.2.3.1 ห้องอาหารโฟลว์ (Flow)



รูปที่ 3.11 ห้องอาหารโฟลว์ (Flow)

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

อาหารนานาชาติบุฟเฟต์

(อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอังกฤษ) และมีห้องซีสที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทย บุฟเฟต์อาหารเช้า

ตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ เปิดให้บริการเวลา

วันจันทร์ - วันศุกร์ 07.00 - 10.30 น.

วันเสาร์ - วันอาทิตย์ 07.00 - 11.00 น.

- บุฟเฟต์อาหารกลางวันเปิดให้บริการเวลา 12.00 - 14.30 น.

- บุฟเฟต์อาหารเย็นเปิดให้บริการเวลา 18.00 - 22.00 น.

- A la carte เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง

### 3.2.3.2 ห้องอาหารไพรม์ (Prime)



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารไพรม์ (Prime)

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

ยึดมั่นตามชื่อของร้านคือ สเด็กเฮาส์ที่คงความคลาสสิกแบบร่วมสมัยที่เสิร์ฟเฉพาะสิ่งที่ดีที่สุดเท่านั้น ห้องอาหารไพรม์ (Prime) ได้รับรางวัลร้านอาหารที่ดีที่สุดในประเทศไทย ติดต่อกันมาเป็นปีที่ 8 แล้ว ห้องอาหารที่คงความคลาสสิกแบบร่วมสมัย ไพรม์ (Prime) ยึดมั่นตามชื่อของร้านด้วยเนื้อแกะ เนื้อวัวนำเข้า และเครื่องเคียงสไตล์คลาสสิกที่เสิร์ฟพร้อมกับทุกจาน

ตั้งอยู่ชั้นที่ 3 เปิดให้บริการเวลา 18.00 - 23.00 น.

### 3.2.3.3 ห้องอาหารทริซิกตี้ ชั้นดาดฟ้า (Three Sixty Rooftop Bar)



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารทริซิกตี้ ชั้นดาดฟ้า (Three Sixty Rooftop Bar)

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

### 3.2.3.4 ห้องอาหารทริซิกตี้ แจ๊ส เลาจน์ (Three Sixty Jazz Lounge)



รูปที่ 3.14 ห้องอาหารทริซิกตี้ แจ๊ส เลาจน์ (Three Sixty Jazz Lounge)

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

วิว 360 องศา เป็นบาร์ดนตรีแจ๊สที่ดีที่สุดในแถบเลียบแม่น้ำเจ้าพระยา  
ตั้งอยู่ที่ชั้น 32 เปิดให้บริการเวลา 17.00 - 01.00 น.

### 3.2.3.5 ห้องอาหารหยวน (Yuan)



รูปที่ 3.15 ห้องอาหารหยวน (Yuan)

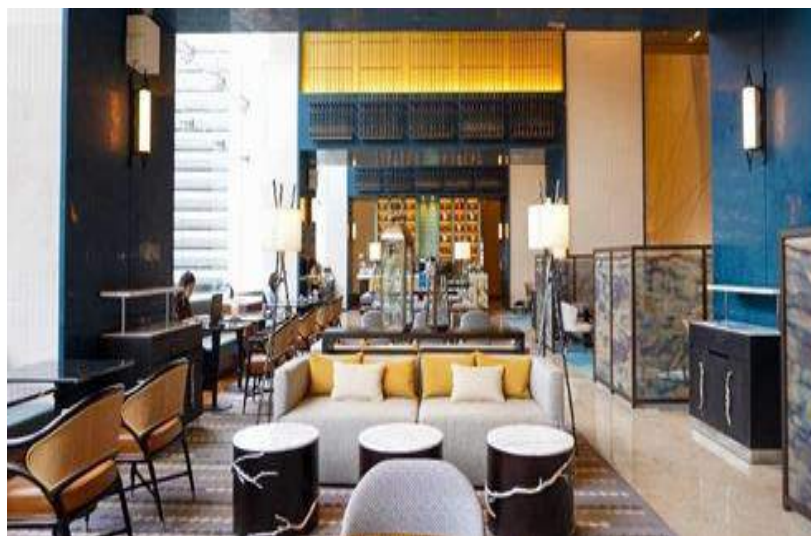
ที่มา : <https://www.hiltonhotels.com>

ศิลปะการปรุงอาหารของชาวจีนโบราณที่สืบทอดรุ่นต่อรุ่นได้ถูกรังสรรค์มาเป็นอาหารจีนสไตล์กว้างต้งรสเลิศ จากฝีมือเชฟชาวฮ่องกงที่มากด้วยประสบการณ์ในการปรุงอาหารจีนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2

- มื้อกลางวันเปิดให้บริการเวลา 11.30 - 14.30 น.
- มื้อเย็นเปิดให้บริการเวลา 18.00 - 22.00 น.

### 3.2.3.6 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop)



รูปที่ 3.16 เดอะแลนเทิร์น (The Lantern Coffee & Bakery Shop)

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

เดอะแลนเทิร์นเป็นคาเฟ่บรรยากาศหรูหรา มีชาและกาแฟชั้นดี และยังมีขนมอบ ช็อกโกแลต และเค้กที่สดแสนอร่อย และทำอย่างประณีตสวยงาม โดยเชฟจากสวิตเซอร์แลนด์ ตั้งอยู่ที่ข้างบริเวณล็อบบี้ เปิดให้บริการเวลา 08.00 - 20.00 น.

### 3.2.3.7 ห้องอาหารออกซ์โบว์ (Oxbo)



รูปที่ 3.17 ห้องอาหารออกซ์โบว์ (Oxbo)

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

ตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ห้องอาหารที่เน้นวัตถุดิบ Organic โดยคงคอนเซปต์ From Farm To Table

### 3.2.4 ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุม

#### 3.2.4.1 Hilton Meeting



รูปที่ 3.18 Hilton Meeting

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

ตั้งอยู่ที่ชั้น 30 ของโรงแรม มีห้องทั้งหมด 10 ห้อง

เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 08.00 - 23.00 น.

#### 3.2.4.2 ห้องแกรนด์บอลรูม



รูปที่ 3.19 ห้องแกรนด์บอลรูม

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

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 สามารถรองรับแขกได้ 700 คน

### 3.2.4.3 ห้องธนบุรีบอลรูม



รูปที่ 3.20 ห้องธนบุรีบอลรูม

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

ตั้งอยู่ที่ชั้น M สามารถรองรับแขกได้ 300 คน

### 3.2.5 สระว่ายน้ำ (The Beach)



รูปที่ 3.21 สระว่ายน้ำ (The Beach)

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

ตั้งอยู่ที่ชั้น 4 เปิดให้บริการเวลา 07.00 - 22.00 น.

### 3.2.6 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa)



รูปที่ 3.22 เอโฟเรีย สปา (Eforea Spa)

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

สปาแห่งนี้มีพื้นที่บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งภายใน และนอกอาคาร เพลิดเพลินกับบ่อน้ำวน หรือ เลือกการบำบัดที่เหมาะสมกับคุณ การบำบัดที่ให้บริการนั้นประกอบด้วย การนวดบริการเกี่ยวกับผิวหน้า การบำบัดทั้งร่างกาย การบำบัดด้วยน้ำ

ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 เปิดให้บริการเวลา 10.00 - 21.00 น.

### 3.2.7 ห้องฟิตเนสภายในโรงแรม (Health Club)



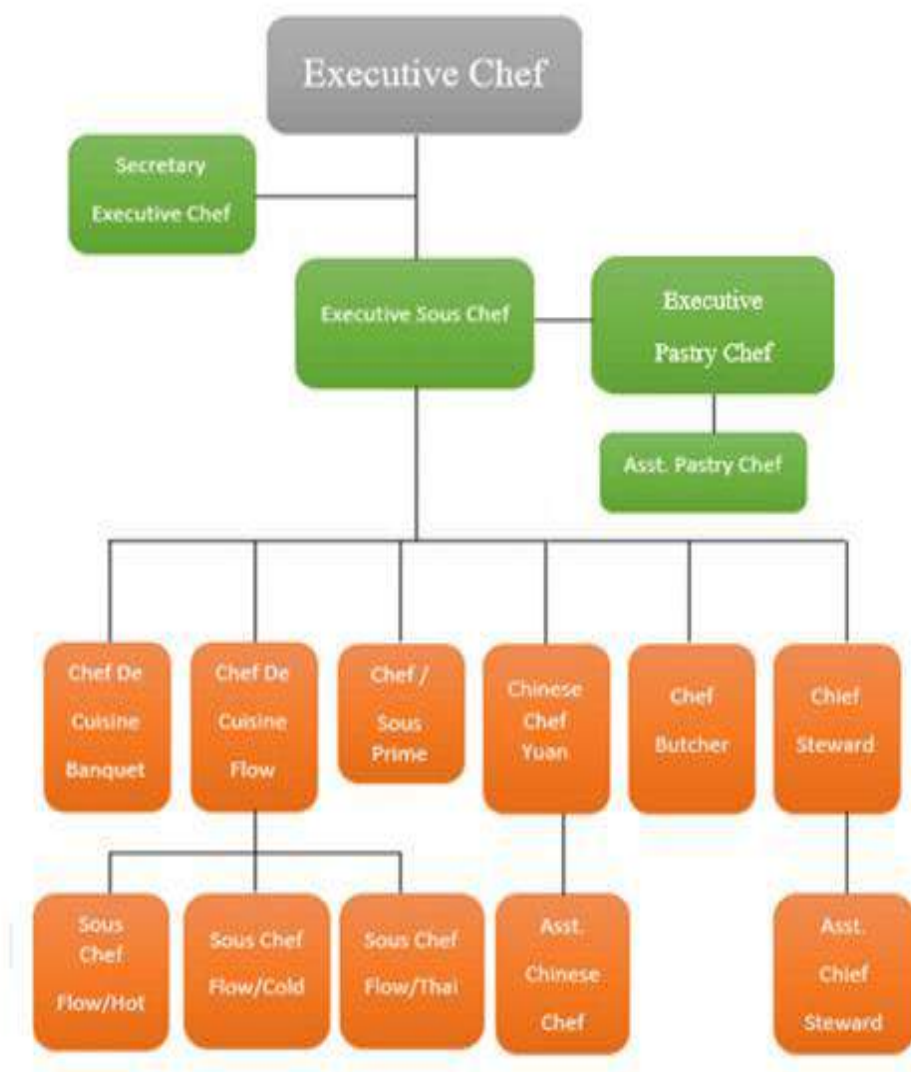
รูปที่ 3.23 ห้องฟิตเนสภายในโรงแรม (Health Club)

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

ตั้งอยู่บริเวณที่ชั้น 4 เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง

### 3.3 รูปแบบการจัดองค์กร

#### 3.3.1 โครงสร้างองค์กรในแผนกครัว



รูปที่ 3.24 แผนผังองค์กรแผนกครัว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.25 นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายสามารถ เตชอัครภิญโญ)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นายสามารถ เตชอัครภิญโญ  
ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงาน  
แผนก : ครั้วร้อน

#### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- ปฏิบัติงานในแผนกครั้วร้อน หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติงาน
- เตรียมไลน์บุฟเฟต์ เต็มวัตถุดิบของส่วนครั้วไทยให้พร้อมสำหรับช่วงอาหารเช้า
  - ยืนทำก๋วยเตี๋ยวช่วง 10.30 น. เก็บไลน์อาหาร และอุปกรณ์ในการทำก๋วยเตี๋ยว
  - เก็บวัตถุดิบทั้งหมด เพื่อมาเตรียมไว้สำหรับใช้งาน อาทิเช่น ลูกชิ้น เส้น
- ช่วงบ่ายเตรียมวัตถุดิบสำหรับการออกไลน์บุฟเฟต์รอบเช้าวันพรุ่งนี้ อาทิ เช่น หั่นผัก3สี พริกชี้หนู ไข่เค็ม หั่นเตรียมเนื้อสัตว์ที่สุกแล้ว แช่เย็นเก็บวัตถุดิบ นำผักและผลไม้ที่เข้ามาใหม่ไปล้าง แล้วคัดแยกจัดเก็บ
  - ทำความสะอาดครั้ว และเช็ดไฮยีน
  - เตรียมต้มซำ เช่น ทำเกี้ยว ซาลาเปา
  - เตรียมสเตชั่นของดินเนอร์
  - จัดจานขายเมนู A la carte อาทิเช่น ผัดกระเพรา ผัดไท
  - เปลี่ยนวันที่เช็คอายุของวัตถุดิบ

### 3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.26 พนักงานที่ปรึกษา (คุณทัศนพงษ์ ทองประเทือง)  
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

ชื่อ-นามสกุล : คุณทัศนพงษ์ ทองประเทือง  
ตำแหน่ง : Commis II  
แผนก : ครีวไทย (Kitchen Hot)

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

เริ่มตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

### 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 ภายในระหว่างปฏิบัติงานลองศึกษางานในหลายๆ ด้าน เพื่อศึกษาค้นคว้าในระหว่างปฏิบัติงาน จึงได้ปรึกษาความคิดเห็นจากพนักงานที่ปรึกษา เพื่อนำมากำหนดเสนอหัวข้อ

3.7.2 คิดหัวข้อ ปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษา และนำเสนอหัวข้อโครงการ

3.7.3 ศึกษา และค้นคว้าข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับการทำชีส

3.7.4 เตรียมอุปกรณ์ และนำมาจัดทำชีส นำไปให้พนักงานในโรงแรมได้ลองรับประทาน เพื่อนำขอคำแนะนำมาแก้ไขปรับปรุง ให้ดียิ่งขึ้น

3.7.5 เก็บข้อมูล และวิเคราะห์ผลการทำโครงการ โดยการจัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจ

3.7.6 สรุปข้อมูล และเขียนรายงานผู้จัดทำรูปแบบโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อทำการตรวจสอบ และแก้ไข

### 3.7.7 จัดทำเอกสาร พร้อมการนำเสนอผลงาน

3.7.8 วิธีการดำเนินงานวิจัยการศึกษาการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส ผู้จัดทำได้ดำเนินการตามขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงตารางขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงาน

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                                       | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. |
|-----------------------------------------------------------|------|------|-------|-------|------|
| 1. ศึกษาข้อมูลของสถานประกอบการ                            | →    |      |       |       |      |
| 2. คิดหัวข้อปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา และนำเสนอหัวข้อโครงการ | →    | →    |       |       |      |
| 3. ศึกษา และค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวข้องกับโครงการ             | →    | →    | →     |       |      |
| 4. ดำเนินการทำโครงการ                                     |      |      |       | →     | →    |
| 5. เก็บข้อมูล และวิเคราะห์ผลการทำโครงการ                  |      |      |       | →     | →    |
| 6. สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน                               |      |      |       | →     | →    |
| 7. จัดทำเอกสารพร้อมการนำเสนอผลงาน                         |      |      |       |       | →    |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

## 3.8 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 3.8.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 3.8.1.1 ได้เรียนรู้การทำงานในชีวิตจริง ว่าควรปรับตัวแบบไหนให้เหมาะสม
- 3.8.1.2 ได้ความรู้และเทคนิคใหม่ๆ เกี่ยวกับการทำอาหาร
- 3.8.1.3 ได้พัฒนาตนเอง ทั้งด้านการสื่อสาร และด้านการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น
- 3.8.1.4 สามารถนำความรู้ที่ได้รับมาจากการปฏิบัติงาน นำมาใช้ในการทำงานในอนาคตได้
- 3.8.1.5 สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และฝึกความอดทน

### 3.8.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน ปัญหาการทำงาน

- 3.8.2.1 ควรวางแผนการจัดตารางการทำงานให้สอดคล้องกัน
- 3.8.2.2 ควรวางแผนการ และกะปริมาณวัตถุดิบให้พอดีในการนำไปใช้
- 3.8.2.3 ควรทำงานให้กระฉับกระเฉง และว่องไว

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงาน

โครงการการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส มาจากการที่ผู้จัดทำต้องการเพิ่มเมนูทางเลือกใหม่ให้แก่สถานประกอบ และโครงการนี้ยังจัดทำขึ้นเพื่อช่วยบริหารหมุนเวียนวัตถุดิบเดิมที่มีอยู่แล้ว มา ทำให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการเพิ่มขึ้นขั้นตอนในการทำ และส่วนผสม มีดังนี้

#### 4.1 ส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชีส (Cheese)

ตารางที่ 4.1 แสดงตารางส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชีส

| ส่วนผสม       | ปริมาณ          |
|---------------|-----------------|
| 1. นมไขมันสูง | 1,000 มิลลิลิตร |
| 2. น้ำเลมอน   | 50 มิลลิลิตร    |
| 3. เกลือ      | 5 กรัม          |
| 4. หม้อ       | 1 หม้อ          |
| 5. ไม้พาย     | 1 ไม้           |
| 6. ผ้ากรอง    | 1 ผืน           |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

## 4.2 ขั้นตอนในการทำชีส (Cheese)

4.2.1 นำนม 2 ลิตรเทใส่หม้อตั้งไฟกลาง คนตลอดเพื่อป้องกันนมไหม้ที่ก้นหม้อ



รูปที่ 4.1 เทนม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.2.2 พอนมเริ่มอุ่นแล้วจึงใส่น้ำเลมอนลงไป 5 ช้อนชา



รูปที่ 4.2 ใส่น้ำเลมอน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

#### 4.2.3 คนให้ไขมันจับตัวกัน



รูปที่ 4.3 ไขมันนมจับตัวกัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

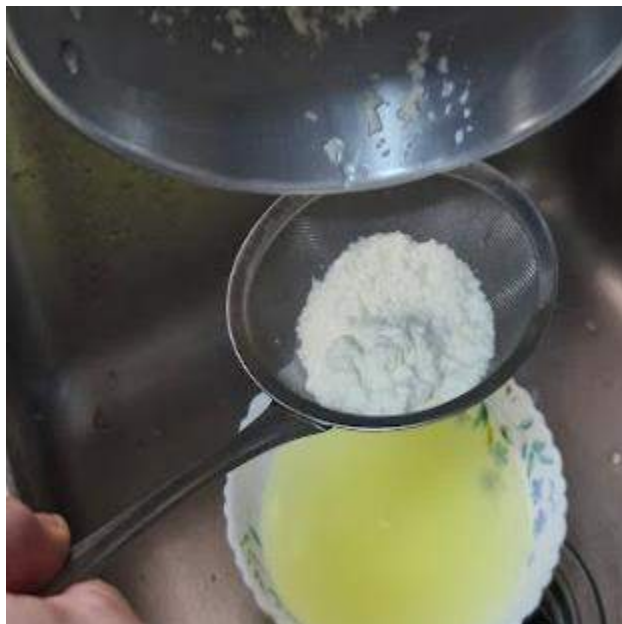
#### 4.2.4 เปิดไฟกลางแล้วคนให้ไขมันจับตัวกันเป็นเหมือนก้อนเต้าหู้



รูปที่ 4.4 ไขมันจับตัวกันเป็นก้อนเต้าหู้

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.2.5 พอได้ที่แล้ว ปิดไฟ ตักขึ้นมารองใส่ผ้าขาวบางแล้วบิด ให้ส่วนหางนมออก พักทิ้งไว้ 20 นาที



รูปที่ 4.5 ตักขึ้นมารองใส่ผ้าขาวบาง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.2.6 หลังจากพักทิ้งไว้ครบ 20 นาทีแล้ว จะได้ออกมาเป็นก้อนแบบนี้



รูปที่ 4.6 หลังจากพักไว้ 20 นาที

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

#### 4.3 การคำนวณจำนวนนมเหลือใช้ใน 30 วัน

ตารางที่ 4.2 แสดงตารางจำนวนนมเหลือทิ้งที่ใช้ใน 30 วัน

| ลำดับที่ | จ.   | อ.   | พ.    | พญ.   | ศ.    | ส.    | อา.  | รวม<br>(ลิตร) | ชีสที่ทำได้อ<br>(กรัม) |
|----------|------|------|-------|-------|-------|-------|------|---------------|------------------------|
| 1        | 1.67 | 3.46 | 3.23  | 2.64  | 4.81  | 2.37  | 1.28 | 19.46         | 3,892                  |
| 2        | 2.72 | 1.52 | 3.25  | 2.37  | 1.42  | 3.12  | 2.48 | 16.88         | 3,376                  |
| 3        | 3.37 | 1.78 | 1.66  | 4.73  | 2.85  | 2.96  | 1.63 | 18.98         | 3,796                  |
| 4        | 1.89 | 2.35 | 4.45  | 5.02  | 1.97  | 4.54  | 3.2  | 23.42         | 4,684                  |
| รวม      | 9.65 | 9.11 | 12.59 | 14.76 | 11.05 | 12.99 | 8.59 | 78.74         | 15,748                 |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

จากตารางที่ 4.2 สรุปผลของการคำนวณต้นทุนเมื่อทำชีสออกมาจะได้น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (น้ำหนักที่ได้แต่ละบุคคลจะไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับการทำงานของแต่ละบุคคล)

#### 4.4 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

จากการที่ผู้จัดทำโครงการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส (Transforming Buffet Line Milk into Cheese) ได้มีการจัดทำแบบสอบถาม เพื่อสำรวจความพึงพอใจของแผนกครัว เพื่อนำผลประเมินมาใช้ในการเก็บข้อมูลจำนวน 30 ชุด ทำการวิเคราะห์และแปลผลดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามโดยใช้คำร้อยละเป็นตัวกำหนด
2. ความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีสโดยใช้ค่าสถิติร้อยละและค่าเฉลี่ยในการคำนวณค่าเฉลี่ยในการแปลผลความพึงพอใจ ด้วยวิธีการแปลผลของลิเคิร์ต (Likert technique) โดยกำหนดการแปลความหมายดังนี้

##### 4.4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.3 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

| เพศ  | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|------|------------|--------|
| ชาย  | 16         | 53.30% |
| หญิง | 14         | 46.70% |
| รวม  | 30         | 100%   |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

ตารางที่ 4.4 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

| อายุ               | จำนวน (คน) | ร้อยละ      |
|--------------------|------------|-------------|
| ต่ำกว่า 20 - 30 ปี | 13         | 43.33%      |
| 31 - 40 ปี         | 10         | 33.33%      |
| 41 - 50 ปี         | 6          | 20.00%      |
| 51 ปีขึ้นไป        | 1          | 3.33%       |
| <b>รวม</b>         | <b>30</b>  | <b>100%</b> |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

ตารางที่ 4.5 แสดงตารางจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนก

| แผนก         | จำนวน (คน) | ร้อยละ      |
|--------------|------------|-------------|
| ครัวเย็น     | 3          | 10.00%      |
| ครัวร้อน     | 9          | 30.00%      |
| ครัวไทย      | 11         | 36.67%      |
| ครัวญี่ปุ่น  | 1          | 3.30%       |
| เบเกอรี่     | 2          | 6.67%       |
| Room Service | 4          | 13.34%      |
| <b>รวม</b>   | <b>30</b>  | <b>100%</b> |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

จากตารางที่ 4.3 ถึง 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามครั้งนี้ พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 53.30% มีอายุต่ำกว่า 20 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.30% และอยู่แผนกครัวเย็น คิดเป็นร้อยละ 46.60%

#### 4.4.2 ความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

|           |      |   |      |         |                            |
|-----------|------|---|------|---------|----------------------------|
| 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 แสดงตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

| ประเด็นด้านลักษณะของผลิตภัณฑ์      | ค่าเฉลี่ย | S.D. | การแปลผล  |
|------------------------------------|-----------|------|-----------|
| 1. ด้านรสชาติ                      | 3.83      | 1.17 | มาก       |
| 2. ด้านสีกลิ่น                     | 3.93      | 0.94 | มาก       |
| 3. ด้านเนื้อสัมผัส                 | 4.26      | 0.63 | มากที่สุด |
| 4. ด้านกลิ่น                       | 3.96      | 0.96 | มาก       |
| 5. ด้านความคิดสร้างสรรค์           | 4.10      | 0.88 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยรวมด้านลักษณะของผลิตภัณฑ์ | 4.02      | 0.19 | มากที่สุด |

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

จากตารางที่ 4.6 ผลสรุปค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.26 อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ด้านความคิดสร้างสรรค์โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.10 อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ด้านกลิ่นโดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.96 อยู่ในระดับที่มาก รองลงมาคือ ด้านสีกลิ่นโดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.93 อยู่ในระดับมากรองลงมาคือ ด้านด้านรสชาติ โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.83 อยู่ในระดับมากผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจภาพรวมอยู่ในระดับที่ ชอบมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.02

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลโครงการ

##### 5.1.1 สรุปผลในการจัดทำโครงการ

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ในแผนกครัวร้อน ห้องอาหารฟลอร์ (Flow) ทำให้ผู้เข้ามาใช้บริการจำนวนมากขึ้น ส่งผลให้มีวัตถุดิบเหลือใช้ในครัวจำนวนมากในแต่ละวันเนื่องจากจำนวนแขกในแต่ละวันยังไม่แน่นอน และเมนูที่มีในไลน์อาหารทุกวันก็จะสลับแบบซ้ำ ทางผู้จัดทำจึงมองเห็นโอกาสในการที่จะนำชีสมาดัดแปลงให้เป็นทางเลือกใหม่สำหรับการนำชีส ซึ่งผู้จัดทำได้ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาเรื่องการนำวัตถุดิบมาใช้อย่างชีส นำมาทำให้เกิดเมนูใหม่ ซึ่งเป็นที่น่าสนใจ และยังสามารถนำวัตถุดิบที่เหลือใช้ในครัวมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งยังสามารถนำมาเพิ่มยอดขายให้กับทางโรงแรมได้ และสามารถลดจำนวนนมเหลือทิ้งได้ 78.74 ลิตร และสามารถนำไปทำชีสได้ถึง 15748 กรัม ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นต่อการการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส โดยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีสให้กับพนักงานภายในโรงแรม จำนวน 30 ชุด และผลลัพธ์ที่ได้คือ พึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.42 สามารถทำให้เกิดเป็นเมนูใหม่ และตอบสนองความต้องการให้แก่ลูกค้าเป็นอย่างดี และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการนี้

##### 5.1.2 ข้อจำกัดหรือปัญหาในการจัดทำโครงการ

5.1.2.1 ข้อจำกัดของการผลิตชีสจากนมเหลือในไลน์บุฟเฟต์คือ หากวันไหนไม่มีนมเหลือก็จะมีวัตถุดิบ

5.1.2.2 ปัญหาที่เจอในการทำชิ้นตอนนั้น พบว่าการกรองชีสบางทีผ้าไม่กรองเนื้อดีพอหรือไม่กรองเลย

5.1.2.3 ปัญหาการทำซ้ำเนื่องจากการกะปริมาณเล็มน้อยเกินไป ทำให้ชีสไม่เกาะตัวกัน และถ้ามากเกินไปทำให้ชีสเปรี้ยวได้ และชีสจะละลายได้

##### 5.1.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

5.1.3.1 ควรศึกษาเรื่องประเภทของชีสอย่างละเอียด รวมถึงวิธีทำชีสอีกหลายชนิด

5.1.3.2 เรื่องขั้นตอนการทำต้องละเอียด และใส่ใจพิถีพิถันอย่างมาก อย่างเช่นการต้มถ้าไม่ร้อนมากพอหรือแน่นเกินไป จะทำให้ละลายได้

## บรรณานุกรม

- โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ. (ม.ป.ป.). *รูปภาพและข้อมูลของโรงแรม*.  
<https://www.hilton.com/en/hotels/bkkhitw-millennium-hilton-bangkok>
- สุชานาถ ทิพย์จันทร์. (2565). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสเลียนแบบรสมะม่วงน้ำดอกไม้*.  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- da Cruz et al. (2009). *Probiotic cheese: health benefits, technological and stability aspects*. Trends in Food Science & Technology, 20(8), 344-354.
- Fox et al. (2004). *Cheese: chemistry, physics and microbiology, volume 2: major cheese groups*. Elsevier.
- Jana et al. (2020). *Medicinal and health benefits of lemon*. Journal of Science and Technology, 6, 16-20.
- Kindstedt. (2017). *The history of cheese*. Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, 1-19.
- Oftedal, O. T. (2012). *The evolution of milk secretion and its ancient origins*. Animal, 6(3), 355-368.

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา



หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้า.....นาย.....ทศพงษ์.....ทองประเทือง.....ตำแหน่ง.....Commis II...  
ชื่อสถานประกอบการ.....โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ.....สถานที่ตั้งที่อยู่.....เลขที่ 123.....  
ถนน.....เจริญนคร.....แขวง.....คลองตันใต้.....เขต.....คลองสาน.....  
จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....โทรศัพท์.....061-592-8976.....

ได้ตรวจสอบข้อมูลทั้งหมดในรายงาน/โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง การแปรรูปนมจากนุฟเฟต์  
เป็นชีส (Transforming Buffet Line Milk into Cheese) ของ.....นาย.....สามารถ.....เดชอัศวินญ์  
สาขาวิชา.....อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ.....คณะ.....ศิลปศาสตร์.....มหาวิทยาลัยสยาม  
โดยมีความยินดีให้เผยแพร่รายงาน/โครงการดังกล่าวต่อสาธารณะในทุกรูปแบบ หรือ ทุกช่องทางที่  
มหาวิทยาลัยสยามกำหนด เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา

ลงลายมือชื่อ.....

(คุณทศพงษ์ ทองประเทือง)

ตำแหน่ง Commis II

วันที่...../...../.....

ประทับตราของหน่วยงาน

ภาคผนวก ข  
รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



## รูปภาพขณะปฏิบัติงาน



จัดเตรียมวัตถุดิบก่อนนำไปปรุงอาหาร



ทำป้าต๋องโก้



เตรียมเมี่ยงคำ



เตรียมวัตถุดิบ ตรงพื้นที่ขายถ้วยเดียวของ Dinner



เติมของเข้าที่เก็บ



ภาคผนวก ค  
ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ

## ประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง การปรับปรุงมาจากบุฟเฟต์เป็นชีส

**คำชี้แจง** แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการประกอบการศึกษาในระดับชั้นปริญญาตรี  
กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านต้องการเลือก

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 - 30 ปี ☐ 31 - 40 ปี  
☐ 41 - 50 ปี ☐ 51 ปีขึ้นไป
3. แผนก ☐ ครุวัยเย็น ☐ ครุวัยร้อน ☐ ครุวัยไทย  
☐ ครุวัยญี่ปุ่น ☐ เบเกอรี่ ☐ Room service

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการปรับปรุงมาจากบุฟเฟต์เป็นชีส

เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 หมายถึง มากที่สุด

ระดับ 4 หมายถึง มาก

ระดับ 3 หมายถึง ปานกลาง

ระดับ 2 หมายถึง น้อย

ระดับ 1 หมายถึง น้อยที่สุด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

| ประเด็นด้านลักษณะของผลิตภัณฑ์ | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|-------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|                               | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. ด้านรสชาติ                 |                  |   |   |   |   |
| 2. ด้านสีส่น                  |                  |   |   |   |   |
| 3. ด้านเนื้อสัมผัส            |                  |   |   |   |   |
| 4. ด้านกลิ่น                  |                  |   |   |   |   |
| 5. ด้านความคิดสร้างสรรค์      |                  |   |   |   |   |

### ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ง  
บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษา

## บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษา



โครงการการแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไร

"ประโยชน์ที่สถานประกอบการได้รับจากโครงการสหกิจศึกษาของนักศึกษา จากการที่นักศึกษาได้นำวัตถุดิบที่เหลือจากบุฟเฟต์ มาทำเป็นชีส ทำให้ได้เป็นตัวเลือกใหม่ๆ ซึ่งที่โรงแรม มักมีแขกที่ต้องการบริโภคชีสในเมนูต่างๆ ซึ่งการเพิ่มความหลากหลายนี้ จะเป็นประโยชน์กับทางสถานประกอบการเพื่อเป็นตัวเลือกให้กับแขกในการปรุงอาหารมากขึ้น และจากตัวอย่างอาหารที่น้องได้นำมาให้ชิมนั้น ส่วนตัวของพี่เลี้ยง และพนักงานคนอื่นๆ เห็นว่าเป็นการนำนมเหลือใช้มาทำชีส มีเนื้อสัมผัสค่อนข้างใกล้เคียงกับ การใช้ชีสแบบเดิม ซึ่งวัสดุทดแทนที่น้องได้นำมาใช้นั้นมีความเข้ากันได้กับวัตถุดิบอาหารwestern อีกด้วย เนื่องด้วยโครงการที่น้องได้จัดทำขึ้นนั้น ส่วนตัวเห็นว่ามีประโยชน์และสนับสนุนให้นำวัตถุดิบทดแทนดังกล่าวไปใช้กับอาหารอื่นๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลาย และเกิดเป็นเมนูใหม่ๆ เพื่อผู้ที่ต้องการอาหารจำพวกชีส"

Hand

คุณทัศนพงษ์ ทองประเทือง  
(พนักงานที่ปรึกษา)

## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นายสามารถ เตชอัครภิญโญ  
รหัสนักศึกษา : 6404400002  
คณะ : ศิลปศาสตร์  
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
ที่อยู่ปัจจุบัน : เลขที่ 19/12 หมู่ 4 ต.คอกกระบือ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000  
ชื่อผลงาน : การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส  
Transforming Buffet Line Milk into Cheese

คิวอาร์โค้ด



(ลิงค์กูเกิ้ลไดร์ฟ)

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส

Transforming Buffet Line Milk into Cheese

โดย

นายสามารถ เตชอัครภิญโญ 6404400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567



แบบสรุปรูปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)  
มหาวิทยาลัยสยาม

ข้อมูลของนักศึกษา

1. ชื่อ-นามสกุล : นายสามารถ เตชอัครภิญโญ
2. คณะ/สาขาวิชาคณะ : คณะศิลปศาสตร์  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ
3. Email นักศึกษา : 6404400002@siam.edu
4. ชื่อโครงการ/ผลงาน : การแปรรูปนมจากบุฟเฟต์เป็นชีส  
Transforming Buffet Line Milk into Cheese
5. ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ  
(Millennium Hilton Bangkok)
6. ที่อยู่สถานประกอบการ : เลขที่ 123 ถนนเจริญนคร เขตคลองสาน แขวงคลองตันไทร  
กรุงเทพฯ 10600
7. ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568
8. ผู้นิเทศงานในสถานประกอบการ (พนักงานพี่เลี้ยง)

ชื่อ-นามสกุล : คุณทัตพงษ์ ทองประเทือง  
ตำแหน่ง : Commis II  
แผนก : ครั้วไทย (Hot Kitchen)

### ข้อมูลโครงการ/ผลงาน

1. โครงการ/ผลงาน/งานประจำ ได้รับการจัดระบบการทำงานที่เหมาะสมจากสถานประกอบการ ทั้งลักษณะงาน และระยะเวลา มีการจัดระบบพี่เลี้ยงสอนงาน

...

2. การดำเนินงานมีความถูกต้อง มีระเบียบแบบแผน และทำให้นักศึกษามีโอกาสประยุกต์ใช้วิชาความรู้/ทักษะตามที่ได้เรียนมา โดยใช้ความรู้ทักษะในการศึกษากระบวนการ การวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา หรือ สร้างแนวทางใหม่

...

3. เป็นโครงการ/ผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมในสถานประกอบการ

หมายเหตุ: - หากเป็นงานประจำต้องสามารถนำไปพัฒนาองค์กร/หน่วยงานได้อย่างชัดเจน อาทิ ลดเวลาในการทำงานประจำ/ลดต้นทุนค่าใช้จ่าย

- โครงการมีการสร้างความคิดสร้างสรรค์ให้กับสถานประกอบการในระหว่างปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หรือ มีการยื่นจดคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาหรือไม่ ถ้ามีโปรดอธิบาย

...