



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

Mint Lemon Refresher

โดย

นางสาว ณัฐิยากรณ์ จันทร์ 6314400001

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 สหกิจศึกษา

หลักสูตรอุตสาหกรรมगतองเทียและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

Mint Lemon Refresher

โดย

นางสาว ณัฐิยากรณ์ จันทร 6314400001

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 สหกิจศึกษา

หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

หัวข้อโครงการ : มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

Mint Lemon Refresher

รายชื่อผู้จัดทำ : นางสาว ณัฏฐิยาภรณ์ จันทร์

หลักสูตร : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์นิเทศ : ดร.กฤต จุระกะนิตย์

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์นิเทศ

(อาจารย์ ดร.กฤต จุระกะนิตย์)


.....ยศวดี น้อยชื่น ผู้นิเทศ

(นางสาว ยศวดี น้อยชื่น)


.....กรรมการกลาง

(ผศ.ดร. นิธิกร ม่วงศรีเขียว)


.....ผู้ช่วยอธิการบดี และผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์นะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

27 กันยายน พ.ศ. 2568

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์นิเทศ หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์

อาจารย์ ดร.กฤป จุระกะนิตย์

ตามที่ นางสาว ณัฏฐิยาภรณ์ จันทร นักศึกษาหลักสูตร สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 19 พฤษภาคม 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม 2568 ในตำแหน่ง Service / Bar ณ บริษัท ชิคเก้นไทม์ จำกัด / ร้าน Bonchon และได้รับมอบหมายจากผู้นิเทศ (พนักงานที่ปรึกษา) ให้ศึกษาและจัดทำรายงานเรื่อง “มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์” (Mint Lemon Refresher)

บัดนี้ การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดลงแล้ว นางสาว ณัฏฐิยาภรณ์ จันทร จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ ณัฏฐิยาภรณ์ จันทร

(นางสาว ณัฏฐิยาภรณ์ จันทร)

ผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษาในตำแหน่ง Service / Bar ณ บริษัท ชิคเก้นไหม่ จำกัด / ร้าน Bonchon ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม 2568 ถึง 29 สิงหาคม 2568 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน และสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจาก บริษัท ชิคเก้นไหม่ จำกัด / ร้าน Bonchon ที่ให้โอกาสผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาวศวดี น้อยชื่น – พนักงานที่ปรึกษา และผู้จัดการร้าน
2. เพื่อนร่วมงานในแผนก Service / Bar – ที่ให้คำแนะนำ และช่วยเหลือในการทำงาน
3. ลูกค้าและพนักงานภายในร้าน – ที่ร่วมตอบแบบสอบถามเพื่อประเมินโครงการ
4. อาจารย์ ดร.กฤป จุระกะนิทย์ – อาจารย์นิเทศ

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ บริษัท ชิคเก้นไหม่ จำกัด / ร้าน Bonchon และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของบริษัท เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ณัฐยาภรณ์ จันทร์

ผู้จัดทำ

27 กันยายน พ.ศ. 2568

ชื่อโครงการ:	มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher)
หน่วยกิต:	5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ:	นางสาว ฉันทิยาภรณ์ จันทร์
อาจารย์ที่ปรึกษา:	ดร.กฤต จุระกะนิตย์
ระดับการศึกษา:	ปริญญาตรี
หลักสูตร:	อุตสาหกรรมगतท่องเที่ยวและบริการ
คณะ:	คณะศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา:	3 / 2567

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่ที่ชื่อว่า “Mint Lemon Refresher” โดยใช้วัตถุดิบเหลือใช้จากร้านอาหาร ได้แก่ ใบสาระแหน่และเลมอน เพื่อลดของเสียและต้นทุนในร้านอาหาร นอกจากนี้ยังส่งเสริมแนวคิด Zero Waste และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบเหลือใช้ ผ่านกระบวนการทดลองสูตรและเก็บข้อมูลความพึงพอใจจากลูกค้า

ผลการดำเนินโครงการพบว่าเครื่องดื่มดังกล่าวมีต้นทุนต่ำ รสชาติสดชื่น และได้รับความสนใจจากกลุ่มลูกค้า ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดเป็นเมนูหลักหรือเมนูตามฤดูกาลได้ โครงการนี้ช่วยส่งเสริมการบริหารจัดการวัตถุดิบอย่างยั่งยืนและเพิ่มรายได้ให้กับร้านอาหาร

คำสำคัญ : มินต์, เลมอน, บอนซอน

Project Title : Mint Lemon Refresher
Credits : 5 Credits
Prepared by : Miss Nanthiyakon Jantorn
Advisor : Dr. Krip Jurakanit
Degree : Bachelor's Degree
Major : Tourism and Hospitality Industry Program
Faculty : Faculty of Liberal Arts
Semester / Academic Year : 3 / 2567

Abstract

This project aims to develop a new beverage menu called “Mint Lemon Refresher” by utilizing leftover ingredients from the restaurant, namely mint leaves and lemons, to reduce waste and costs. Additionally, it promotes the Zero Waste concept and adds value to leftover ingredients through recipe experimentation and customer satisfaction data collection.

The project results show that the beverage has a low cost, refreshing taste, and attracts customer interest. It can be further developed into a main or seasonal menu item. This project supports sustainable ingredient management and increases revenue for the restaurant.

Keywords : Mint, Lemon, Bonchon



(Co-op Advisor.)

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract)	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ข้อมูลของสถานประกอบการและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	1
1.2 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	2
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.4 ขอบเขตของโครงการ	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารงานวิจัย/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (Literature)	
2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	4
2.2 ความสำคัญของการใช้วัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	7
2.3 แนวคิดและการประยุกต์ใช้ Zero Waste ในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่ม	9
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อสถานประกอบการและที่ตั้ง	14
3.2 ประวัติความเป็นมาของร้านบอนซอน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์	14
3.3 แผนที่ร้านบอนซอนสาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์	15
3.4 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการขององค์กร	15
3.5 โครงสร้างแผนผังขององค์กร	16
3.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	17
3.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	18
3.9 รายละเอียดการปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย	19
3.10 ระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	21
3.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	21
3.12 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงาน	22
3.13 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	23
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	26
4.2 วัตถุดิบในการทำเครื่องตีมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	26
4.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องตีมันต์	27
4.4 ขั้นตอนการทำเครื่องตีมันต์	28
4.5 รูปเครื่องตีมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	32
4.6 การคำนวณต้นทุนเครื่องตีมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	32
4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	33
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	38
5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	39
บรรณานุกรม	40
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ข ภาพการนิเทศงานของอาจารย์	
ประวัติผู้จัดทำ	
แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)	
มหาวิทยาลัยสยาม	
QR Code	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 : ระยะเวลาดำเนินงาน	19
ตารางที่ 4.1 : แสดงการคำนวณต้นทุนมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	32
ตารางที่ 4.2 : จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	33
ตารางที่ 4.3 : แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงอายุ	34
ตารางที่ 4.4 : เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต	35
ตารางที่ 4.5 : แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมันต์เลมอนรีเฟรชเซอร์	36



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 1.1 : โลโก้บอนซอน	1
รูปภาพที่ 2.1 : ใบสาระแทน	4
รูปภาพที่ 2.2 : เลมอน	5
รูปภาพที่ 2.3 : น้ำเชื่อม	6
รูปภาพที่ 3.1 : ภาพสถานประกอบการที่ได้ไปปฏิบัติงาน	14
รูปภาพที่ 3.2 : ภาพสถานที่ตั้งสถานประกอบการที่ไปปฏิบัติงาน	15
รูปภาพที่ 3.3 : ภาพแผนผังโครงสร้างองค์กรของบอนซอน	16
รูปภาพที่ 3.4 : ภาพผู้จัดทำ	17
รูปภาพที่ 3.5 : ภาพผู้จัดการร้านสาขาที่ไปปฏิบัติงาน	18
รูปภาพที่ 4.1 : วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์	26
รูปภาพที่ 4.2 : นำเลมอนที่เตรียมไว้มาหั่น	28
รูปภาพที่ 4.3 : คั้นน้ำเลมอนด้วยมือ	28
รูปภาพที่ 4.4 : ใช้ตะแกรงกรองตาข่ายละเอียด	28
รูปภาพที่ 4.5 : ตวงน้ำเลมอน	29
รูปภาพที่ 4.6 : เทน้ำเลมอนที่ตวงไว้	29
รูปภาพที่ 4.7 : ตวงน้ำเชื่อม	29
รูปภาพที่ 4.8 : ใส่ใบสาระแทน	30
รูปภาพที่ 4.9 : เติมน้ำตาลเย็น	30
รูปภาพที่ 4.10 : คนส่วนผสมทั้งหมด	30
รูปภาพที่ 4.11 : เตรียมแก้วไฮบอลที่ใส่น้ำแข็งไว้	31
รูปภาพที่ 4.12 : รินส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้ว	31
รูปภาพที่ 4.13 : ตกแต่งด้วยเลมอนแผ่นบาง	31
รูปภาพที่ 4.14 : Mint Lemon Refresher	32

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ข้อมูลของสถานประกอบการและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

จากการที่ได้ปฏิบัติออกสหกิจศึกษา ณ ร้านบอนซอน ที่สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร (Bonchon The Circle Ratchapruek) บอนซอน (Bonchon) เป็นร้านอาหารสัญชาติเกาหลีที่มีชื่อเสียงด้านเมนูไก่ทอดสูตรต้นตำรับ ซึ่งมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยบอนซอนเข้ามาเปิดสาขาในประเทศไทยและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าทั้งด้านรสชาติ คุณภาพอาหาร และการบริการที่ได้มาตรฐาน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ ตั้งอยู่ในโครงการ The Circle Ratchaphruek ซึ่งเป็นคอมมูนิตีมอลล์ที่มีบรรยากาศสบาย เหมาะแก่การรับประทานอาหารเช้าและพักผ่อน ร้านบอนซอนสาขานี้เปิดให้บริการทั้งการนั่งรับประทานภายในร้าน (Dine-in) และส่งกลับบ้าน (Take-away) รวมถึงการส่งผ่านบริการเดลิเวอรี่ (Delivery) เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าในหลากหลายรูปแบบ ผู้จัดทำจึงสังเกตเห็นว่าทางร้านบอนซอนได้มีใบสาระแทนและเลมอนที่เหลือจากการตกแต่งเครื่องดื่มเป็นจำนวนมากเป็นประจำจนเป็นเหตุทำให้เหลือใช้แล้วต้องทิ้งเป็นจำนวนมาก

ผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาได้รับมอบหมายหน้าที่ด้านการบริการลูกค้าและสนับสนุนงานภายในร้านอาหาร ประกอบด้วย การต้อนรับลูกค้า การรับออเดอร์และประสานงานกับฝ่ายครัว การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การดูแลความสะอาดภายในร้าน และการสนับสนุนงานอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย การปฏิบัติงานดังกล่าวช่วยพัฒนาทักษะด้านการบริการ การทำงานเป็นทีม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และการบริหารจัดการเวลา



รูปภาพที่ 1.1: โลโก้บอนซอน

ที่มา : <https://fit-d.com/food/shop/MTC/Bonchon>

1.2 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ในอุตสาหกรรมร้านอาหาร วัตุดิบสดใหม่เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ได้รสชาติและคุณภาพของอาหารที่ดี แต่ในกระบวนการเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม มักจะมีวัตถุดิบบางส่วนที่เหลือใช้และถูกทิ้งเป็นของเสีย เช่น ใบสาระแนและเลมอน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มักถูกมองว่าไม่มีประโยชน์หลังการใช้หลัก การทิ้งวัตถุดิบเหล่านี้ไม่ได้เพียงแค่สร้างปริมาณขยะจำนวนมาก แต่ยังเพิ่มต้นทุนในการจัดการของเสีย และทำให้ร้านอาหารสูญเสียโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรที่มีอยู่ ปัญหาของเสียจากวัตถุดิบที่เหลือใช้ไม่เพียงส่งผลกระทบต่อด้านเศรษฐกิจของร้านอาหารเท่านั้น แต่ยังเป็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในวงกว้าง เช่น การเพิ่มปริมาณขยะที่ต้องกำจัด และการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการเน่าเสียของวัตถุดิบ สิ่งเหล่านี้ก่อให้เกิดภาระต่อระบบนิเวศและทรัพยากรธรรมชาติที่ลดลงอย่างรวดเร็ว ด้วยเหตุนี้ ทำให้ผู้จัดทำเล็งเห็นว่าผลไม้จำนวนมากที่เหลือใช้และไม่ได้นำไปใช้ต่อในวันถัดๆ ไปเพื่อจะได้ใช้ผลไม้ที่สดใหม่กว่ามาให้ลูกค้าบริโภค จึงทำให้ผลไม้ที่ไม่ได้ใช้ในวันนั้นถูกทิ้งไป ผู้จัดทำจึงมีความคิดในการนำผลไม้เหล่านั้นมารังสรรค์เครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ที่มีคุณค่าทาง วิตามินและสร้างความสดชื่น เป็นการลดปริมาณขยะ เป็นแนวทางสร้างรายได้ให้แก่ทางร้านอาหารบอนซอนและเป็นทางเลือกใหม่ๆ ให้แก่ลูกค้าภายในร้านบอนซอน โครงการนี้จึงมีความสำคัญในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่ภายใต้แนวคิด Zero Waste ที่เน้นการใช้วัตถุดิบเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อช่วยลดของเสียและลดต้นทุนการผลิตในร้านอาหาร อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการบริหารจัดการวัตถุดิบอย่างยั่งยืน สร้างสรรค์นวัตกรรมเมนูที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของร้านอาหารในตลาดปัจจุบัน การพัฒนาเมนูนี้ยังสอดคล้องกับกระแสการรักษาสิ่งแวดล้อมและความรับผิดชอบต่อสังคมที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้น ซึ่งถือเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของร้านอาหารและสร้างความยั่งยืนในธุรกิจระยะยาว โดยโครงการนี้จะช่วยเป็นตัวอย่างและแนวทางให้กับสถานประกอบการอื่น ๆ ในการจัดการวัตถุดิบเหลือใช้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.3.1 เพื่อพัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้ในร้านอาหาร
- 1.3.2 เพื่อลดของเสียและเพิ่มรายได้ให้สถานประกอบการ

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาการนำวัตถุดิบเหลือใช้จากการประกอบอาหารในร้านบอนซอน ได้แก่ ใบสาระแนและเลมอน มาพัฒนาต่อยอดเป็นเมนูเครื่องดื่มใหม่ในชื่อ “Mint Lemon Refresher” โดยครอบคลุมตั้งแต่การศึกษาหลักการจัดการของเหลืออย่างมีประสิทธิภาพ

1.4.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

การดำเนินโครงการจัดขึ้นภายในร้านบอนซอน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ โดยใช้พื้นที่ในบาร์น้ำเป็นสถานที่ทดลองและจัดทำเมนูเครื่องดื่ม

1.4.3 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 จนถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2568

1.4.4 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองและประเมินผล ได้แก่ ลูกค้าที่มาใช้บริการร้านบอนซอน และพนักงานภายในร้าน รวมจำนวน 30 คน

1.4.5 ขอบเขตด้านผลลัพธ์ที่คาดหวัง

การดำเนินโครงการจะทำให้ได้เมนูเครื่องดื่มใหม่ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบที่เหลือใช้ ช่วยลดปริมาณของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร ลดต้นทุนของร้าน และเป็นแนวทางในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มอื่น ๆ ในอนาคต

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ลดการสูญเสียวัตถุดิบ โดยนำใบสาระแนและเลมอนที่เหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับร้าน

1.5.2 ลูกค้าได้รับคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น เลมอนช่วยเสริมวิตามินซี และใบมินต์ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารงานวิจัย/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (Literature)

การดำเนินโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher) ทางผู้จัดทำได้มีการศึกษาข้อมูลเพื่อพัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้ จำเป็นต้องมีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ทั้งในเชิงวิชาการและแนวคิดเชิงปฏิบัติ เพื่อสร้างความเข้าใจ ที่ถูกต้อง และสามารถต่อยอดให้โครงการมีคุณภาพและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง บทนี้จึงได้ รวบรวมเอกสาร งานวิจัย และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องในประเด็นหลัก ๆ ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ เครื่องดื่ม ความสำคัญของการใช้วัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และแนวคิด Zero Waste ที่ ถูกนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารและเครื่องดื่มในยุคปัจจุบัน

2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม

2.1.1 สะระแหน่ (Peppermint/Mint)



รูปภาพที่ 2.1 : สะระแหน่ (Peppermint/Mint)

ที่มา : <https://www.pobpad.com/สะระแหน่และคุณประโยชน์>

Pobpad (2566) กล่าวว่า สะระแหน่ (Peppermint/Mint) เป็นพืชสมุนไพรตามธรรมชาติ ที่มีการนำใบและน้ำมันมาใช้ประโยชน์ต่อสุขภาพมาอย่างยาวนาน อีกทั้งยังใช้เป็นยาพื้นบ้านสำหรับ รักษาโรคและอาการต่าง ๆ เช่น บรรเทาอาการปวด ช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบย่อยอาหารหรือ ใช้เป็นสารต้านเชื้อแบคทีเรีย นอกจากนี้หลายคนอาจคุ้นเคยกับรสหรือกลิ่นของสะระแหน่จากยาสีฟัน เครื่องดื่ม ขนม อาหารจานต่าง ๆ รวมถึงใช้เป็นสารแต่งกลิ่นในสบู่และเครื่องสำอางอีกด้วย

2.1.2 เลมอน (Lemon)



รูปภาพที่ 2.2 : เลมอน (Lemon)

ที่มา : <https://medthai.com/เลมอน/>

Medthai (2563) กล่าวว่า เลมอน (Lemon) ชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus limon จัดอยู่ในวงศ์ส้มเลมอน(Lemon) มีชื่อเรียกอื่นว่า มะนาวเทศ, มะนาวฝรั่ง, มะนาวมยาน 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. ช่วยขับลมในลำไส้ รักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง (เปลือก)

2.1.3 น้ำเชื่อม (Syrup)



รูปภาพที่ 2.3 : น้ำเชื่อม (Syrup)

ที่มา : <https://bluemochateas.com/ไซรัป/>

Bluemochateas (2568) กล่าวว่า น้ำเชื่อมคือสารให้ความหวานชนิดหนึ่ง ที่เป็นผลผลิตมาจากธรรมชาติ อย่าง อ้อย มันสำปะหลัง แล้วนำมาผ่านกระบวนการผลิตที่เพิ่มวัตถุดิบอื่น ๆ เป็นส่วนผสม ไม่ว่าจะเป็นการแต่งสี แต่งกลิ่น เพิ่มความหวานจากน้ำตาล จนมีความข้นหนืด มีสี กลิ่นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และยังมีหลากหลายประเภทให้เลือกใช้ได้ตามการใช้งาน ทั้งไซรัปที่เหมาะสมสำหรับทำอาหาร ทำเครื่องดื่ม น้ำเชื่อมธรรมชาติ น้ำเชื่อมธรรมชาติที่ผ่านการผลิตเพียงแค่วัตถุดิบน้ำตาลผสมกับน้ำเท่านั้น ที่จะได้ความข้นหนืด ส่วนสีนั้นจะขึ้นอยู่กับว่าใช้น้ำตาลทรายขาว หรือน้ำตาลทรายแดงก็จะได้ทั้งแบบสีใสและสีออกน้ำตาล สามารถนำไปใช้ได้กับทุกเมนู ไม่ว่าจะเป็นของคาว ของหวาน หรือเครื่องดื่ม สามารถที่จะเลือกใช้ได้ทั้งแบบน้ำเชื่อมสำเร็จรูปหรือทำเองก็ได้เช่นกัน

2.2 ความสำคัญของการใช้วัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุดิบถือเป็นต้นทุนหลักที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจอย่างมาก อย่างไรก็ตาม ธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มักประสบปัญหาการมีวัตถุดิบเหลือใช้จากกระบวนการเตรียมหรือตกแต่งอาหาร เช่น ผักสมุนไพรที่เหลือจากการตกแต่งจาน เปลือกผลไม้ เศษเนื้อ หรือส่วนผสมอื่น ๆ ที่ยังสามารถนำมาใช้ซ้ำหรือต่อยอดได้แต่กลับถูกทิ้งโดยไม่มีการจัดการ ในอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาขยะอาหารนี้ไม่เพียงแต่ทำให้เกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจจากการลงทุนที่สูญเปล่าทั้งวัตถุดิบ ค่าขนส่ง หรือกำไรของธุรกิจเท่านั้น แต่ยังสร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสิ่งแวดล้อมอย่างกว้างขวาง โดยการทิ้งอาหารที่ยังสามารถบริโภคได้ไม่เพียงแต่เป็นการสูญเสียทรัพยากรที่มีค่า แต่ยังเป็นการเพิ่มปริมาณขยะอินทรีย์ที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศจนกลายเป็นภาวะโลกร้อนนั่นเอง โดยเฉพาะในภาคอุตสาหกรรมที่สร้างปริมาณขยะอาหารจำนวนมากมหาศาลที่มักมีการสูญเสียอาหารเกิดขึ้นในหลายขั้นตอนตั้งแต่การเก็บเกี่ยววัตถุดิบ กระบวนการผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ ไปจนถึงการขนส่งจนถึงมือผู้บริโภค เพราะฉะนั้นการแก้ไขปัญหา Food Waste ในอุตสาหกรรมอาหาร จะต้องวางแผนระบบให้สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นหรือจัดการกับของเสียจากอาหารอย่างถูกต้อง (Cogistics Co., Ltd., 2025)

Food Waste คือ เศษอาหารที่ถูกทิ้ง อาหารที่หมดอายุ หรือของเสียที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต การจัดจำหน่าย หรือการบริโภค โดยที่ไม่มีการนำไปใช้เพื่อการบริโภคที่ถูกต้องจนกลายเป็นขยะอาหาร โดยสามารถเกิดขึ้นได้ทั้งในภาคครัวเรือน ธุรกิจอาหาร หรือระดับอุตสาหกรรมอาหาร ขยะอาหาร (Food Waste) ถือเป็นปัญหาใหญ่ระดับโลกที่ส่งผลกระทบต่อทั้งภาคเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคม ซึ่งมีปริมาณการสูญเสียอาหารคิดเป็น 30% ของปริมาณอาหารที่ผลิตทั้งหมด หรือมีมูลค่าประมาณ 940 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี สำหรับประเทศไทยปริมาณขยะอาหารคิดเป็น 60% ของปริมาณขยะทั้งหมด โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 254 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งมีมูลค่าคิดเป็น 9 หมื่นล้านบาทต่อปี โดยขยะอาหารเหล่านี้สร้างความสูญเสียทางเศรษฐกิจจากการลงทุนที่สูญเปล่า และกระทบต่อด้านสิ่งแวดล้อมที่ทำให้เกิดมลพิษทางดิน น้ำ และอากาศ อีกทั้งยังเป็นแหล่งเกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่โลกของเรา ไม่เพียงเท่านั้นยังส่งผลกระทบต่อปัญหาสังคมที่เป็นบ่อเกิดปัญหาการขาดแคลนอาหารเชิงโครงสร้าง ปัญหาความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) ความหิวโหยและความอดอยากของประชากรทั่วโลกอีกด้วย (ชนิตา รัชพลเมือง, 2551)

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมลำดับแรกที่ได้รับการสนับสนุนมาตั้งแต่ประเทศไทยเริ่มประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 ในปี พ.ศ.2504 เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้เงินลงทุนน้อยใช้วัตถุดิบภายในประเทศมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และสามารถนำเอาทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ของประเทศไปพัฒนาเพื่อประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมได้มาก ทำให้ง่ายต่อการพัฒนาเพื่อการลงทุน นอกจากนี้อุตสาหกรรมอาหารยังก่อให้เกิดผลเชื่อมโยงไปสู่กิจกรรมการผลิตอื่นๆ ที่เป็นอุตสาหกรรมสนับสนุน ได้แก่ บรรจุกัมมันต์ เช่น กระจก และนำไปสู่การจ้างงานและรายได้ ประชาชาติที่สูงขึ้น อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรม มีศักยภาพสูงในการผลิตเพื่อบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก เนื่องจากประเทศไทยมีพื้นฐานด้านการผลิตทางการเกษตรที่มั่นคงและมั่งคั่ง ทำให้มีผลผลิตที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง มีแรงงานที่มีคุณภาพจำนวนมาก มีการใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผู้ประกอบการแต่ละประเภทอุตสาหกรรมยังมีความชำนาญในการผลิตและการใช้เทคโนโลยีที่ดีกว่าประเทศคู่แข่งอื่นๆ อีกหลายประเทศในภูมิภาคเดียวกัน สามารถผลิตสินค้าได้ตามความต้องการของผู้ซื้อได้รวดเร็วและสามารถนำวัตถุดิบจากต่างประเทศมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังมีความพร้อมในด้าน การจัดการกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ มีบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์ นอกจากนี้ยังได้รับการยอมรับจากลูกค้าในต่างประเทศในเรื่องของการส่งมอบสินค้า และความรับผิดชอบต่อสินค้า รวมถึงชนิดของผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายและมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ (นิธิยา รัตนาปนนท์, 2563)

ปัจจุบันวัตถุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีปริมาณมากมายนานาชาติ โดยเฉพาะในกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหาร ตั้งแต่การเก็บเกี่ยววัตถุดิบ การคัดเลือก แปรรูป ตลอดจนกระบวนการปรุงอาหารในระดับอุตสาหกรรมและการจำหน่าย โดยวัตถุดิบเหลือใช้เหล่านี้อาจประกอบด้วยเศษผักผลไม้ที่ไม่ได้มาตรฐาน เศษเนื้อสัตว์ หรือส่วนที่ไม่ได้ใช้จากวัตถุดิบหลัก ซึ่งหากไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมจะกลายเป็นขยะอาหารที่ก่อให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก เช่น มีเทน ที่เป็นสาเหตุสำคัญของภาวะโลกร้อน รวมถึงเพิ่มปริมาณมลพิษในระบบนิเวศ สิ่งเหล่านี้ล้วนมีผลเสียต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ในวงกว้าง นอกจากนี้ การทิ้งวัตถุดิบเหลือใช้นั้นยังเป็นการสูญเสียทรัพยากรที่มีค่า เช่น น้ำ พลังงาน และแรงงานที่ใช้ในการผลิตวัตถุดิบตั้งต้น ในทางกลับกัน การนำวัตถุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์ในกระบวนการผลิตอาหารไม่เพียงแต่ช่วยลดปริมาณขยะอาหาร แต่ยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีนัยสำคัญ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสม เช่น การแปรรูปวัตถุดิบเหลือใช้ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ หรือการนำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์ ปุ๋ยอินทรีย์ หรือต่อยอดเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอื่น ๆ ช่วยสร้างวงจรเศรษฐกิจ

หมุนเวียน (Circular Economy) ที่ลดการสูญเสียทรัพยากรและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยั่งยืนมากขึ้น นอกจากนี้ การบริหารจัดการวัตุดิบเหลือใช้อย่างเป็นระบบยังช่วยลดต้นทุนการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุคที่ต้นทุนการผลิตพุ่งสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งการใช้วัตุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหารยังสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดในยุคปัจจุบันที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีความรับผิดชอบต่อสังคมอย่างยิ่ง ความตระหนักในเรื่องการลดขยะอาหารและการรักษาทรัพยากรธรรมชาติทำให้ผู้บริโภคในหลายกลุ่มเริ่มหันมาเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีการนำวัตุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ใหม่ หรือลดการใช้วัตุดิบใหม่โดยตรง ซึ่งเป็นโอกาสทางธุรกิจที่ผู้ประกอบการสามารถใช้เป็นจุดขายเพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้ การนำวัตุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารก็มีความท้าทายที่ต้องเผชิญ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การควบคุมมาตรฐานในการแปรรูป การจัดการเก็บรักษาวัตุดิบเหลือใช้ให้มีความสดใหม่ รวมถึงการขาดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการจัดการวัตุดิบเหล่านี้ในระดับอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งเกษตรกร ผู้ประกอบการ หน่วยงานรัฐ และนักวิจัยเพื่อพัฒนาแนวทางและนวัตกรรมใหม่ ๆ ในการบริหารจัดการวัตุดิบเหลือใช้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย อีกทั้งยังต้องมีการสร้างระบบนิเวศทางธุรกิจที่เอื้อต่อการนำวัตุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ใหม่ รวมถึงการสนับสนุนทางด้านนโยบายและมาตรการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในวงกว้าง การใช้วัตุดิบเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจึงไม่ใช่แค่ทางเลือก แต่เป็นเรื่องจำเป็นและกลยุทธ์ที่สำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทยให้สามารถก้าวผ่านความท้าทายในยุคปัจจุบันและอนาคตได้อย่างยั่งยืน การบริหารจัดการวัตุดิบเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดนั้นถือเป็นกุญแจสำคัญที่จะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร และขับเคลื่อนเศรษฐกิจอาหารของประเทศให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไปในระยะยาว (นิธิยา รัตนาปนนท์, 2563)

2.3 แนวคิดและการประยุกต์ใช้ Zero Waste ในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่ม

แนวคิด Zero Waste คือแนวทางการจัดการทรัพยากรที่มุ่งเน้นการลดปริมาณของเสียให้น้อยที่สุด โดยเฉพาะในกระบวนการผลิตและบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างเต็มประสิทธิภาพและคุ้มค่าที่สุด โดยลดการสร้างขยะและของเสียให้น้อยลงจนถึงระดับศูนย์หรือใกล้เคียงกับศูนย์มากที่สุด (Zero Waste International Alliance, 2020) ซึ่งแนวคิดนี้ไม่ได้หมายความว่าเพียงแค่การทิ้งขยะให้น้อยลง แต่ครอบคลุมถึงการออกแบบระบบการจัดการตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง เพื่อสร้างวัฏจักรของทรัพยากรที่ยั่งยืน (Circular Economy)

ในวงการอาหารและเครื่องดื่ม แนวคิด Zero Waste ได้รับความสนใจอย่างมากในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เนื่องจากเป็นกลไกสำคัญในการลดปัญหาขยะอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในวงกว้าง เช่น การเพิ่มปริมาณก๊าซเรือนกระจกจากขยะอินทรีย์ที่ย่อยสลายไม่ถูกวิธี การใช้ทรัพยากรน้ำและพลังงานอย่างไม่ประหยัด รวมทั้งการลดต้นทุนการดำเนินงานของธุรกิจอาหารผ่านการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ในปัจจุบัน ปัญหาขยะมูลฝอยเป็นหนึ่งในประเด็นสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่มีการสร้างขยะในปริมาณมาก ทั้งจากวัตถุดิบเหลือใช้ บรรจุกัมมันต์ และของเสียจากกระบวนการผลิต แนวคิด Zero Waste จึงได้รับความสนใจเป็นอย่างมากในฐานะกลยุทธ์หลักที่ช่วยลดปริมาณขยะและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน แนวคิด Zero Waste คือ แนวทางการบริหารจัดการทรัพยากรและขยะอย่างครบวงจร โดยมุ่งเน้นการลดการสร้างขยะตั้งแต่ต้นทาง และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรซ้ำหรือหมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดปริมาณขยะที่ต้องนำไปกำจัดหรือฝังกลบจนเหลือเป็นศูนย์ โดยใช้หลักการ 1A3R ได้แก่ Avoid (หลีกเลี่ยง), Reduce (ลด), Reuse (นำกลับมาใช้ใหม่) และ Recycle (รีไซเคิล) การปฏิบัติตามหลักการ Zero Waste ส่งผลให้การใช้ทรัพยากรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ลดภาระสิ่งแวดล้อมจากการกำจัดขยะ และสร้างวงจรการบริโภคที่ยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals – SDGs) ขององค์การสหประชาชาติ การนำแนวคิด Zero Waste มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มจึงเป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยการนำวัตถุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น การใช้เปลือกมะนาว ใบสะระแหน่ หรือเศษผลไม้ที่ยังคงคุณภาพดี มาเป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่มแทนการทิ้ง หรือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำหรือง่ายต่อการรีไซเคิล ซึ่งนอกจากจะช่วยลดขยะแล้วยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาให้ความสำคัญกับความยั่งยืนมากขึ้น (สวก, 2024)

แนวคิดขยะเหลือศูนย์ หมายถึง การออกแบบและจัดการระบบการบริโภคและการผลิตเพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเต็มประสิทธิภาพ โดยมุ่งเน้นการลดปริมาณขยะที่จะต้องทิ้งหรือกำจัดให้น้อยที่สุด จนในที่สุดไม่มีขยะเหลือทิ้งในระบบ แนวคิดนี้พยายามเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและพฤติกรรมกรรมการบริโภคของประชาชน ให้สามารถนำวัตถุดิบกลับมาใช้ใหม่ได้ในวงจรที่ยั่งยืน เช่น การใช้ซ้ำ การนำกลับมาแปรรูป และการหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุที่ก่อให้เกิดขยะที่ยากต่อการจัดการ

หลักการสำคัญของแนวคิด Zero Waste

แนวคิดนี้มีหลักการพื้นฐานที่เรียกว่า 1A3R ได้แก่

- Avoid (หลีกเลี่ยง) คือ การหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดขยะ โดยเฉพาะขยะที่ย่อยสลายยากหรือเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การลดการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- Reduce (ลด) การลดปริมาณการใช้วัสดุและผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดขยะ เช่น การซื้อสินค้าที่บรรจุภัณฑ์น้อย หรือใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- Reuse (ใช้ซ้ำ) การนำวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการใช้งานแล้วกลับมาใช้ซ้ำ โดยไม่ต้องแปรรูปใหม่ เช่น การใช้ถุงผ้าแทนถุงพลาสติก หรือการซ่อมแซมอุปกรณ์แทนการทิ้ง
- Recycle (รีไซเคิล) การนำวัสดุเหลือใช้กลับมาแปรรูปเพื่อผลิตเป็นวัตถุดิบใหม่ ซึ่งช่วยลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติใหม่ และลดปริมาณขยะที่ต้องทิ้ง

การดำเนินงานตามแนวคิดขยะเหลือศูนย์นั้น ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงในระดับองค์กรหรือภาครัฐเท่านั้น แต่จำเป็นต้องเกิดขึ้นในระดับบุคคลและชุมชนด้วย พฤติกรรมการบริโภคที่มีความรับผิดชอบ เช่น การเลือกซื้อสินค้าที่ยั่งยืน การลดใช้วัสดุสิ้นเปลือง และการจัดการขยะในครัวเรือนอย่างถูกวิธี ล้วนเป็นส่วนสำคัญที่ช่วยให้แนวคิดนี้ประสบความสำเร็จ ภาครัฐและองค์กรต่าง ๆ มีบทบาทในการส่งเสริมและสร้างเงื่อนไขที่เหมาะสม เช่น การออกนโยบายสนับสนุนการใช้วัสดุรีไซเคิล การพัฒนาระบบจัดการขยะที่มีประสิทธิภาพ และการให้ความรู้แก่ประชาชนเกี่ยวกับการลดและแยกขยะ แนวคิดขยะเหลือศูนย์ยังมีมิติทางเศรษฐกิจ เนื่องจากขยะที่ถูกนำกลับมาใช้ใหม่หรือรีไซเคิล สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและลดต้นทุนการผลิต นอกจากนี้ยังช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายในการกำจัดขยะและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพของประชาชนและการรักษาทรัพยากรธรรมชาติในระยะยาว (ดวงแก้ว ชไมกานต์, 2563)

แนวคิด Zero Waste ในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มหมายถึงการออกแบบและผลิตเครื่องดื่มโดยคำนึงถึงการใช้วัตถุดิบทุกส่วนให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่ำ การใช้ส่วนต่าง ๆ ของวัตถุดิบที่ปกติแล้วมักถูกทิ้งให้เกิดขยะ ไปจนถึงการบริหารจัดการขยะในกระบวนการผลิต เช่น การนำเปลือกผลไม้หรือกากกาแฟกลับมาใช้ใหม่ในรูปแบบต่าง ๆ การสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุดิบเหลือใช้เหล่านี้ ไม่เพียงช่วยลดปริมาณขยะอาหาร แต่ยังเปิดโอกาสใหม่ทางธุรกิจและตอบโจทยผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมได้เป็นอย่างดี หนึ่งในวิธีการประยุกต์ใช้ Zero Waste ในเมนูเครื่องดื่ม คือการใช้ “วัตถุดิบเหลือใช้” หรือของเหลือจากกระบวนการผลิตอื่น ๆ

เช่น กากกาแฟที่เหลือจากการชงเครื่องดื่ม กากผลไม้จากการคั้นน้ำ หรือแม้แต่ใบชาและเปลือกผลไม้ที่ไม่ได้ถูกใช้เต็มที่ ซึ่งสามารถนำมาผลิตเป็นเมนูเครื่องดื่มใหม่ เช่น กาแฟรีไซเคิลที่ใช้กากกาแฟมาผสมในเมนูใหม่ หรือสมูทตี้ที่ใช้ผักและผลไม้ที่เกินจากการขายปกติ การทำเช่นนี้นอกจากจะลดขยะแล้วยังเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เคยถูกมองข้าม ช่วยให้ต้นทุนการผลิตลดลงในขณะเดียวกันก็สร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์

การใช้วัตถุดิบเหลือใช้แล้ว แนวคิด Zero Waste ยังส่งเสริมให้ธุรกิจเครื่องดื่มพัฒนากระบวนการผลิตและการบริหารจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้หรือใช้ซ้ำได้ ลดการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง รวมถึงการออกแบบเมนูเครื่องดื่มให้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวัตถุดิบที่มีอยู่จริง เพื่อหลีกเลี่ยงการสต็อกวัตถุดิบมากเกินไปและลดการสูญเสีย นอกจากนี้ การสร้างความร่วมมือกับเกษตรกรหรือผู้ผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่นยังช่วยส่งเสริมระบบห่วงโซ่อุปทานที่ยั่งยืนและลดระยะทางการขนส่งซึ่งส่งผลดีต่อการลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์โดยรวม การนำแนวคิด Zero Waste มาใช้ในเมนูเครื่องดื่มยังต้องมีการให้ความรู้และสร้างจิตสำนึกให้กับทีมงาน ตั้งแต่ระดับพนักงานจนถึงผู้บริหาร โดยการฝึกอบรมเรื่องการจัดการขยะ การใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มที่มีความคิดสร้างสรรค์และประหยัดทรัพยากร ซึ่งจะช่วยให้พนักงานเกิดวัฒนธรรมการทำงานที่ยั่งยืนและมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างแท้จริงในด้านการตลาดและการสื่อสาร แนวคิด Zero Waste ถือเป็นจุดขายที่สำคัญสำหรับธุรกิจเครื่องดื่มในยุคที่ผู้บริโภคตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมมากขึ้น การโปรโมตเมนูที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ใช้วัตถุดิบเหลือใช้ หรือมีการบริหารจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดี เพิ่มความเชื่อมั่น และสร้างความภักดีในกลุ่มลูกค้าที่ห่วงใยโลก อีกทั้งยังเปิดโอกาสให้ธุรกิจขยายฐานลูกค้าไปยังกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่ที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนและการบริโภคอย่างรับผิดชอบต่อมากขึ้น ในการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มไม่ได้เป็นเพียงการลดขยะเท่านั้น แต่ยังเป็นแนวทางการดำเนินธุรกิจที่เชื่อมโยงกับความยั่งยืนในทุกมิติ ตั้งแต่การจัดการทรัพยากร การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบริหารจัดการภายในองค์กร ไปจนถึงการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชนและตลาด การประยุกต์ใช้แนวคิดนี้จึงไม่เพียงแต่ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แต่ยังช่วยสร้างความได้เปรียบทางธุรกิจในยุคที่ผู้บริโภคมีความตื่นตัวและให้ความสำคัญกับความรับผิดชอบต่อโลกอย่างสูงขึ้น ในอนาคต การนำ Zero Waste มาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มจะกลายเป็นมาตรฐานสำคัญที่ธุรกิจต้องให้ความสำคัญ เพื่อเติบโตอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับโลกไปพร้อมกัน (กรมควบคุมมลพิษ, 2567)

ประเทศไทยกำลังเผชิญกับปัญหาขยะอาหารที่ซับซ้อนและเกี่ยวข้องกับหลายภาคส่วนของสังคม ข้อมูลในปี 2567 ชี้ให้เห็นว่าขยะอาหารคิดเป็น 37% ของขยะมูลฝอยทั้งหมดในประเทศ ซึ่งสะท้อนถึงปัญหาการจัดการขยะอาหารที่ยังไม่ได้รับการพัฒนาอย่างเต็มที่ การขาดการแยกขยะตั้งแต่ต้นทางทำให้เกิดปัญหามากมาย เช่น กลิ่นเหม็น การเพิ่มจำนวนสัตว์รบกวน และการปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่ส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ การจัดการขยะอาหารจึงกลายเป็นประเด็นสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างเร่งด่วน ประเทศไทยผลิตขยะอาหารประมาณ 10.24 ล้านตันต่อปี คิดเป็น 155 กิโลกรัมต่อคนต่อปี พบว่าประมาณ 39.5% ของขยะอาหารเป็นส่วนที่ยังสามารถบริโภคได้ เช่น เศษอาหารที่ถูกทิ้งโดยไม่จำเป็น หรืออาหารที่เหลือจากการบริโภค ขณะที่ 60.5% เป็นส่วนที่ไม่สามารถบริโภคได้ เช่น เปลือกผลไม้ ก้างปลา กระดูก การขาดการคัดแยกและการจัดการขยะอาหารอย่างเหมาะสมตั้งแต่ต้นทางทำให้ขยะเหล่านี้ถูกทิ้งรวมกับขยะทั่วไป ส่งผลให้สูญเสียโอกาสในการนำไปใช้ประโยชน์ ปัญหาการจัดการขยะอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พบว่า ในด้านการป้องกันการเกิดและลดปริมาณขยะอาหาร ทุกแห่งกำเนิดมีการเน้นการวางแผนการจัดซื้อ การเก็บรักษาวัตถุดิบ รวมถึงการประกอบอาหารอย่างเหมาะสมตั้งแต่ต้นทางเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดของเสียในปริมาณมาก เช่น การกำหนดปริมาณวัตถุดิบที่สอดคล้องกับความต้องการและคุณภาพที่เหมาะสม การสอบถามความต้องการของผู้บริโภคล่วงหน้าเพื่อหลีกเลี่ยงการผลิตอาหารเกินความจำเป็น และการควบคุมปริมาณการปรุงอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า สำหรับศูนย์อาหาร ร้านอาหาร และบุฟเฟต์ จะเน้นการให้ผู้บริโภคเลือกอาหารในปริมาณที่พอเหมาะ เพื่อป้องกันการเหลือทิ้งในปริมาณมากสำหรับการจัดการอาหารส่วนเกิน หลายแห่งกำเนิดเช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงแรม และศูนย์อาหาร มักจะนำอาหารที่เหลือหรือเกินความต้องการมาจำหน่ายในราคาลดพิเศษ หรือบริจาคให้แก่กลุ่มผู้ด้อยโอกาส เช่น ชุมชนแออัดและสถานสงเคราะห์ โดยมีการพิจารณาความปลอดภัยของอาหารอย่างเคร่งครัด เพื่อให้การนำกลับมาใช้ประโยชน์เป็นไปอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ (กรมควบคุมมลพิษ, 2567)

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อสถานประกอบการและที่ตั้ง

- ชื่อสถานประกอบการ : ร้านบอนซอน (Bonchon)
- ที่ตั้งสถานประกอบการ : The Circle Ratchapruck เลขที่ 39 ถนนราชพฤกษ์ แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร 10170
- โทรศัพท์ : 081-812-3710
- อีเมล : BC52005@minorfood.com



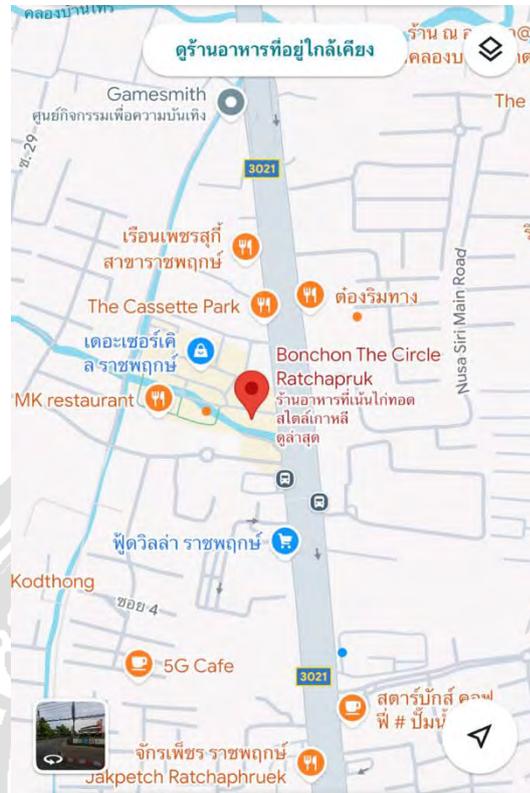
รูปภาพที่ 3.1 : ภาพสถานประกอบการที่ได้ไปปฏิบัติงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

3.2 ประวัติความเป็นมาของร้านบอนซอน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์

ร้านบอนซอน (Bonchon) สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ เปิดเป็นสาขาที่ 5 ในประเทศไทย เป็นร้านอาหารที่มีต้นกำเนิดจากประเทศเกาหลีใต้ ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2545 ที่เมืองปูซาน ประเทศเกาหลีใต้ โดยมีจุดเด่นอยู่ที่ไก่ทอดสไตล์เกาหลีสูตรเฉพาะ ซึ่งมีความกรอบนอกนุ่มใน และการเคลือบซอสที่มีเอกลักษณ์ ปัจจุบัน Bonchon มีสาขามากมายทั่วโลก รวมถึงในประเทศไทย ซึ่งบริหารโดยบริษัท ซิกแก่นไทม์ จำกัด โดยมีการขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในห้างสรรพสินค้าและคอมมูนิตีมอลล์ เพื่อให้บริการลูกค้าได้สะดวกยิ่งขึ้น

3.3 แผนที่ร้านบอนซอน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์



รูปภาพที่ 3.2 : ภาพสถานที่ตั้งสถานประกอบการที่ไปปฏิบัติงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

3.4 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

ร้านบอนซอน เป็นร้านอาหารประเภท Quick Service Restaurant (QSR) ที่ให้บริการอาหารประเภทไก่ทอดสไตล์เกาหลี และอาหารจานเดียว โดยเน้นความสะอาด ความรวดเร็วในการบริการ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ บริการหลัก ได้แก่

- การให้บริการอาหารภายในร้าน (Dine-in)
- บริการส่งกลับบ้าน (Takeaway)
- บริการจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ

3.5 โครงสร้างแผนผังขององค์กร



รูปภาพที่ 3.3 : ภาพแผนผังโครงสร้างองค์กรของบอนซอน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

3.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 3.4 : ภาพผู้จัดทำ (นางสาวณัฐยาภรณ์ จันทร)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

- ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นางสาว ณัฐยาภรณ์ จันทร
- แผนก : Service / Bar
- ระยะเวลาปฏิบัติสหกิจศึกษา : 19 พฤษภาคม 2568 – 29 สิงหาคม 2568

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. ต้อนรับลูกค้าเมื่อเข้าร้าน
2. รับออร์เดอร์พร้อมแนะนำโปรโมชั่น
3. คีย์รายการอาหารลงระบบ POS
4. จัดเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มจากบาร์น้ำ
5. นำอาหารและเครื่องดื่มไปเสิร์ฟที่โต๊ะ
6. เก็บงานและทำความสะอาดโต๊ะหลังลูกค้ารับประทานเสร็จ
7. จัดเตรียมงาน-ช้อนพร้อมต้อนรับลูกค้าใหม่
8. ทำหน้าที่แคชเชียร์ คิดเงินลูกค้า
9. ทำความสะอาดบริเวณร้าน เช่น กวาด ถูพื้น เช็ดกระจก

3.7 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.5 : ภาพผู้จัดการร้านสาขาที่ไปปฏิบัติงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

- ชื่อ-นามสกุล : นางสาว ยศวดี น้อยชื่น
- ตำแหน่ง : ผู้จัดการร้าน

3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.8.1 ศึกษาหาข้อมูลวิธีการดำเนินงาน ข้อมูลต่างๆ จากประสบการณ์ ปฏิบัติงานจริงที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน และสอบถามจากพนักงานที่มีประสบการณ์ และหัวหน้างาน

3.8.2 วางหัวข้อโครงการ และรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มที่สนใจ เช่น ประเภทเครื่องดื่ม ส่วนผสม ประโยชน์ของวัตถุดิบ ฯลฯ

3.8.3 เลือกประเภทเครื่องดื่มที่ต้องการพัฒนา โดยพิจารณาความเหมาะสมทั้งเรื่องวัตถุดิบรสชาติ และความนิยมของลูกค้า

3.8.4 ศึกษารายละเอียดวัตถุประสงค์ โครงสร้างสูตรเบื้องต้น และวิธีการเตรียมวัตถุประสงค์ทั้งหมด พร้อมทั้งทดลองและปรับสูตรให้เหมาะสม

3.8.5 ทดลองทำเครื่องดื่ม และให้พนักงานที่ปรึกษา หัวหน้างาน และเพื่อนร่วมงานช่วยชิม เพื่อนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง

3.8.6 เรียบเรียง และนำเสนอผลงานที่ปรึกษาอาจารย์ โดยนำข้อมูลที่ได้ผ่านการตรวจสอบแล้ว จัดทำมาเป็นรูปเล่มโครงการ และส่งให้พนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด

3.8.7 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำแบบสอบถามมาประเมิน และวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

3.8.8 สรุป และจัดทำรายงาน โดยการนำข้อมูลทั้งหมดนำมาสรุปผล และเรียบเรียงเพื่อนำไปประกอบเป็นรูปเล่มโครงการ เพื่อในการนำไปเผยแพร่ และการนำเสนอต่อไป

ตารางที่ 3.1 ระยะเวลาดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. ศึกษาข้อมูลที่จะนำมาทำเป็นหัวข้อ	→				
2. คิดหัวข้อและนำเสนอหัวข้อโครงการ	→	→			
3. กำหนดหัวข้อโครงการและออกแบบสูตรที่ใช้ทดลอง		→			
4. จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์		→	→		
5. ทดลองและปรับสูตรเครื่องดื่ม		→	→		
6. จัดทำแบบประเมินรวบรวมข้อมูล			→	→	
7. วิเคราะห์ผล และสรุปเนื้อหาข้อมูลวิธีการทำต่างๆ			→	→	→
8. จัดทำรายงานและการนำเสนอ					→

3.9 รายละเอียดการปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon สาขา The Circle ราชพฤกษ์ นักศึกษาได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในตำแหน่ง Service / Bar โดยมีหน้าที่หลักในการให้บริการลูกค้า และสนับสนุนการทำงานในส่วนของหน้าร้านและบาร์เครื่องดื่ม เพื่อให้การให้บริการแก่ลูกค้ามีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับมาตรฐานขององค์กร

3.9.1 รายละเอียดงานที่ได้รับมอบหมายมีดังนี้

1. **ต้อนรับลูกค้า (Greeting Customers)** เมื่อลูกค้าเข้าร้าน ต้องกล่าวต้อนรับอย่างสุภาพ ยิ้มแย้ม และสอบถามจำนวนลูกค้า เพื่อจัดหาที่นั่งให้เหมาะสม
2. **รับออเดอร์และแนะนำโปรโมชั่น (Order Taking & Promotion)** แนะนำเมนูและโปรโมชั่นที่มีในช่วงเวลานั้น พร้อมรับรายการอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าอย่างถูกต้องและชัดเจน
3. **คีย์ออเดอร์ลงระบบ (POS Entry)** นำรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งไปคีย์ในระบบ POS อย่างแม่นยำ เพื่อส่งข้อมูลไปยังครัวและบาร์เครื่องดื่ม
4. **จัดทำเครื่องดื่ม (Beverage Preparation)** รับผิดชอบการจัดเตรียมเครื่องดื่มในบาร์น้ำ เช่น น้ำอัดลม น้ำเปล่า และเครื่องดื่มพิเศษตามเมนู
5. **เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม (Serving)** เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้ตรงกับโต๊ะและรายการที่ลูกค้าสั่ง พร้อมตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนเสิร์ฟ
6. **เก็บจานและทำความสะอาดโต๊ะ (Clearing & Cleaning)** หลังจากลูกค้ารับประทานเสร็จ ต้องเก็บจานและเช็ดโต๊ะให้สะอาด พร้อมจัดเตรียมโต๊ะสำหรับลูกค้ารายต่อไป
7. **จัดเซตอุปกรณ์บนโต๊ะ (Table Setting)** จัดจาน ช้อน ส้อม และกระดาษทิชชู ให้พร้อมก่อนลูกค้าเข้าร้าน และตรวจสอบความสะอาดเรียบร้อยของโต๊ะ
8. **แคชเชียร์ (Cashiering)** รับผิดชอบการคิดเงินลูกค้า ตรวจสอบใบเสร็จ และจัดการระบบชำระเงินทั้งเงินสดและบัตรเครดิต

9. ดูแลความสะอาดของร้าน (Housekeeping) กวาด ถูพื้น เช็ดกระจก และตรวจความเรียบร้อยของร้านอยู่เสมอ เพื่อให้บรรยากาศร้านสะอาดและน่าเข้าใช้บริการ

การปฏิบัติงานในแต่ละวัน นักศึกษาจะมีการหมุนเวียนหน้าที่ภายในทีม และได้รับโอกาสในการฝึกฝนทักษะหลากหลายด้าน ทั้งการสื่อสาร การบริการลูกค้า การทำงานเป็นทีม และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่มีคุณค่าในการพัฒนาทักษะวิชาชีพเพื่อเตรียมพร้อมเข้าสู่สายงานบริการในอนาคต

3.10 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ ร้านบอนชอน (Bonchon) ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2568 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ภายใน 1 วันทำงาน 9 ชั่วโมงรวมเวลาพัก ช่วงระยะเวลาปฏิบัติสหกิจศึกษาขึ้นอยู่กับตารางงานในแต่ละสัปดาห์ ปฏิบัติสหกิจศึกษาอย่างน้อย 5 วันต่อสัปดาห์

3.11 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon สาขา The Circle ราชพฤกษ์ ระหว่างวันที่ 19 พฤษภาคม 2568 – 29 สิงหาคม 2568 นักศึกษาได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ในแผนก Service / Bar ซึ่งเป็นตำแหน่งที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการให้บริการลูกค้า ทั้งในด้านการต้อนรับ รับออเดอร์ เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการจัดทำเครื่องดื่มภายในบาร์ ตลอดจนงานแคชเชียร์ และการดูแลความสะอาดภายในร้าน จากการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ นักศึกษาได้รับประสบการณ์ที่หลากหลายและมีคุณค่า ทั้งในด้านทักษะวิชาชีพและทักษะด้านบุคลิก อาทิ

- **ทักษะการให้บริการลูกค้า (Customer Service Skills)** เช่น การสื่อสารอย่างมีอาชีพ การรับฟังความต้องการของลูกค้า และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม
- **ทักษะการทำงานเป็นทีม (Teamwork)** จากการประสานงานกับเพื่อนร่วมงานและหัวหน้างาน เพื่อให้การให้บริการเป็นไปอย่างราบรื่น

- ทักษะการบริหารเวลาและความรับผิดชอบ (Time Management & Responsibility) เนื่องจากต้องสามารถบริหารจัดการหน้าที่หลายอย่างได้ในเวลาจำกัด โดยไม่กระทบต่อคุณภาพการให้บริการ
- ความรู้เกี่ยวกับระบบร้านอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Operation) เช่น การใช้งานระบบ POS การจัดเตรียมเครื่องดื่ม และการทำงานในบาร์น้ำ
- ความคิดสร้างสรรค์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Creativity & Product Development) จากการดำเนินโครงการพัฒนาเครื่องดื่ม "มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์" ซึ่งนักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการตั้งแต่การค้นคว้า ทดลองสูตร ปรับปรุง และนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้สามารถนำไปใช้ในร้านได้จริง

3.12 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon สาขา The Circle ราชพฤกษ์ แม้ว่านักศึกษาจะได้รับประสบการณ์ที่ดีและพัฒนาทักษะหลายด้าน แต่ก็มีปัญหาและอุปสรรคบางประการที่พบระหว่างการทำงาน ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

3.12.1 ปัญหาในการสื่อสารกับลูกค้า

ในช่วงเริ่มต้นของการปฏิบัติงาน นักศึกษาพบว่า การสื่อสารกับลูกค้าโดยเฉพาะในช่วงที่ร้านมีลูกค้าเข้ามาอย่างต่อเนื่องนั้นเป็นเรื่องที่ค่อนข้างท้าทายมากกว่าที่คาดไว้ โดยเฉพาะเมื่อลูกค้ามีคำถามเฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับเมนู เช่น สอบถามรายละเอียดของวัตถุดิบ องค์ประกอบของอาหาร หรือความคุ้มค่าของโปรโมชั่นที่กำลังจัดอยู่ ซึ่งในบางครั้งนักศึกษาไม่มีข้อมูลมากพอที่จะตอบคำถามอย่างมั่นใจ อีกทั้งเมื่อมีลูกค้าที่ใช้ภาษาอังกฤษหรือมีสำเนียงต่างประเทศ ก็ทำให้การสื่อสารมีความคลาดเคลื่อน และบางครั้งเกิดความเข้าใจผิด ซึ่งส่งผลให้เกิดความไม่พอใจจากลูกค้าได้ในบางกรณี ปัญหาดังกล่าวส่งผลให้เกิดความกังวลใจและขาดความมั่นใจในระหว่างการทำงาน โดยเฉพาะในช่วงแรกที่ยังไม่คุ้นชินกับการทำงานจริง อย่างไรก็ตาม นักศึกษาได้พยายามแก้ไขโดยการหมั่นสังเกตคำพูดและแนวทางการตอบคำถามจากพนักงานที่มีประสบการณ์ รวมถึงจดจำคำศัพท์หรือคำตอบที่มักใช้กับลูกค้าบ่อย ๆ เช่น วิธีการอธิบายโปรโมชั่น หรือชื่อส่วนผสมของอาหารและเครื่องดื่มภาษาอังกฤษ เพื่อให้สามารถตอบคำถามได้อย่างมั่นใจและชัดเจนมากขึ้นในเวลาต่อมา

3.12.2 ปัญหาการจัดลำดับความสำคัญของงาน

หนึ่งในปัญหาสำคัญที่นักศึกษาพบเจอระหว่างการทำงาน คือการจัดลำดับความสำคัญของงานเมื่อมีภารกิจเข้ามาหลายอย่างในเวลาเดียวกัน โดยเฉพาะในช่วงเวลาที่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก เช่น ช่วงมือกลางวันและมือเย็น ซึ่งมักจะมียางหลายอย่างเกิดขึ้นพร้อมกัน เช่น การต้อนรับลูกค้าใหม่ การคี้ออร์เดอร์ การจัดเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการดูแลความเรียบร้อยของโต๊ะที่ลูกค้าเพิ่งลุกออกไป ในช่วงแรกของการฝึกงาน นักศึกษายังไม่สามารถประเมินได้ว่างานใดควรทำก่อนหลัง หรือมีความสำคัญเร่งด่วนเพียงใด ส่งผลให้บางครั้งเกิดข้อผิดพลาด เช่น ลืมคี้ออร์เดอร์หลังรับคำสั่งจากลูกค้า หรือปล่อยให้โต๊ะว่างยังไม่จัดเตรียมใหม่ ทำให้ลูกค้ารายถัดไปต้องรอนาน ซึ่งส่งผลกระทบต่อประสบการณ์ของลูกค้าและการทำงานร่วมกับทีมงาน เพื่อแก้ไขปัญหานี้ นักศึกษาได้ฝึกสังเกตพฤติกรรมของหัวหน้างานและพนักงานที่มีประสบการณ์มากกว่า เพื่อเรียนรู้วิธีจัดลำดับงาน และฝึกตั้งเป้าหมายในใจให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีระบบ รวมถึงพัฒนาทักษะการตัดสินใจเฉพาะหน้าให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งช่วยให้สามารถรับมือกับสถานการณ์ที่ซับซ้อนได้ดีขึ้นในระยะหลัง

3.12.3 ปัญหาความกดดันจากเวลาทำงานและปริมาณลูกค้า

ร้านอาหารเป็นสถานที่ทำงานที่มีความรวดเร็วและเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยเฉพาะในช่วงที่ลูกค้าเข้าร้านพร้อมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความตึงเครียดในการทำงานได้ง่าย ในช่วงแรกของการฝึกงาน นักศึกษารู้สึกกดดันเมื่อต้องทำงานหลายอย่างพร้อมกัน ทั้งการดูแลลูกค้า รับออร์เดอร์ คีย์ระบบ และดูแลความสะอาด เมื่อรวมกับความไม่คุ้นชินกับสภาพแวดล้อม จึงทำให้รู้สึกเหนื่อยล้าและเครียดสะสมได้อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ ความคาดหวังจากลูกค้าในเรื่องของความเร็วและความถูกต้องในการให้บริการ ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่สร้างความกดดัน เช่น ลูกค้าที่เร่งให้นำอาหารมาเสิร์ฟเร็วขึ้นหรือไม่พอใจหากมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย สิ่งเหล่านี้ทำให้ต้องมีสติและความอดทนสูงในการทำงาน นักศึกษาแก้ไขปัญหานี้ด้วยการเตรียมตัวให้พร้อมทั้งร่างกายและจิตใจก่อนเริ่มงาน เช่น พักผ่อนให้เพียงพอ จัดสรรเวลาส่วนตัวเพื่อคลายความเครียด และพูดคุยกับเพื่อนร่วมงานเพื่อขอคำแนะนำ ซึ่งช่วยให้สามารถรับมือกับความกดดันได้ดีขึ้นในระยะยาว และทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3.13 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากประสบการณ์การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon สาขา The Circle ราชพฤกษ์ ในตำแหน่ง Service / Bar ตลอดระยะเวลา 3 เดือน นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงในการทำงานในภาคบริการร้านอาหาร ซึ่งได้เรียนรู้ทั้งทักษะวิชาชีพ การทำงานร่วมกับผู้อื่น การจัดการเวลารวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในสถานการณ์จริง ซึ่งถือว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการเตรียมตัวเข้าสู่ตลาดแรงงานในอนาคต จากประสบการณ์ดังกล่าว นักศึกษามีข้อเสนอแนะต่อการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ดังต่อไปนี้

3.13.1 ข้อเสนอแนะต่อสถานประกอบการ

- **ควรจัดการปฐมนิเทศและแนะนำงานอย่างเป็นระบบในช่วงเริ่มต้น**
แม้การฝึกงานในร้านอาหารจะต้องเรียนรู้จากสถานการณ์จริง แต่หากมีการปฐมนิเทศให้เข้าใจโครงสร้างร้าน หน้าที่ของแต่ละตำแหน่ง และภาพรวมการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน ตั้งแต่วันแรก จะช่วยให้นักศึกษาเข้าใจระบบงานได้เร็วขึ้น ลดความสับสน และทำงานได้อย่างมั่นใจมากขึ้น
- **สนับสนุนให้นักศึกษาได้หมุนเวียนงานในหลายหน้าที่**
การที่นักศึกษาได้ลองปฏิบัติงานในหลายตำแหน่ง เช่น บริการลูกค้า บาร์น้ำ แคชเชียร์ และดูแลความสะอาด ช่วยให้เข้าใจภาพรวมของร้านอาหารและระบบงานมากขึ้น ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการพัฒนาทักษะรอบด้าน ควรสนับสนุนให้มีการหมุนเวียนงานอย่างต่อเนื่องตลอดช่วงฝึกงาน
- **ให้โอกาสนักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือพัฒนาเมนูใหม่**
การที่นักศึกษาได้ทำโครงการพัฒนาเครื่องดื่ม เช่น “มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์” ช่วยเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์และความภูมิใจในผลงานของตนเอง หากสถานประกอบการเปิดโอกาสให้นักศึกษาเสนอไอเดียเพิ่มเติม เช่น เมนูใหม่ หรือแนวทางปรับปรุงการบริการ จะเป็นการส่งเสริมความคิดเชิงนวัตกรรมอย่างมีประสิทธิภาพ

3.13.2 ข้อเสนอแนะต่อมหาวิทยาลัยหรือคณะ

- **ควรมีการเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกสหกิจศึกษา**
หากทางมหาวิทยาลัยสามารถจัดอบรมให้นักศึกษาก่อนเข้าสู่สถานประกอบการ เช่น เรื่อง มารยาทในการทำงาน การสื่อสารในงานบริการ หรือระบบ POS เบื้องต้น จะช่วยลดความ กัดดันในช่วงเริ่มต้น และทำให้นักศึกษาพร้อมรับมือกับสถานการณ์จริงได้ดียิ่งขึ้น
- **จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าระหว่างฝึกงานอย่างสม่ำเสมอ**
การที่อาจารย์นิเทศหรือตัวแทนคณะเข้ามาติดตาม สอบถาม หรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับ นักศึกษาเป็นระยะ ๆ จะช่วยให้นักศึกษารู้สึกว่าตนเองได้รับการสนับสนุน รวมถึงเป็นโอกาส ในการสะท้อนปัญหาและรับคำแนะนำอย่างตรงจุด
- **ส่งเสริมให้มีการจัดทำโครงการที่เชื่อมโยงกับงานจริง**
โครงการที่นำปัญหาหรือโอกาสในการพัฒนาในสถานประกอบการมาพัฒนาเป็นโครงการจริง เช่น การพัฒนาเครื่องดื่มหรือแนวทางลดเวลาการให้บริการ จะทำให้นักศึกษาได้

3.13.3 ข้อเสนอแนะต่อนักศึกษารุ่นถัดไป

- **ควรเตรียมตัวล่วงหน้าก่อนเริ่มงาน**
การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับบริษัท เมนูอาหาร และหน้าที่ในตำแหน่งที่ตนเองจะเข้าไป ฝึกงาน จะช่วยให้เข้าใจบริบทการทำงานเร็วขึ้น และสามารถปรับตัวเข้ากับระบบงานได้ไวขึ้น
- **มีความกล้าแสดงออกและกล้าถามเมื่อไม่เข้าใจ**
ในการทำงานจริง หากไม่แน่ใจหรือมีข้อสงสัย ควรสอบถามหัวหน้างานหรือพนักงานรุ่นพี่ โดยตรง เพื่อป้องกันข้อผิดพลาด และยังเป็น การแสดงให้เห็นถึงความตั้งใจเรียนรู้และพัฒนา ตนเอง
- **บริหารจัดการอารมณ์และเวลาให้ดี**
งานบริการมักต้องพบเจอกับแรงกดดันจากลูกค้าและสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงรวดเร็ว การควบคุมอารมณ์ให้มั่นคง การพักผ่อนให้เพียงพอ และการมีวินัยในเรื่องเวลา จะช่วยให้ สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน
- **ควรจดบันทึกประสบการณ์และข้อผิดพลาดเพื่อการพัฒนา**
การจดบันทึกประจำวันหรือสัปดาห์เกี่ยวกับสิ่งที่เรียนรู้ สิ่งผิดพลาด และวิธีแก้ไข จะช่วยให้นักศึกษารู้จักตนเองมากขึ้น และสามารถนำประสบการณ์ไปปรับปรุงในการทำงานในอนาคต ได้อย่างเป็นระบบ

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ ร้านอาหารบอนซอน สาขาเดอะเซอร์เคิล ราชพฤกษ์ (Bonchon The Circle Ratchaprak) ผู้จัดทำได้รับมอบหมายให้ดำเนินโครงการเรื่องมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์ (Mint Lemon Refresher) โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ ลดต้นทุนวัตถุดิบ พัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่ เพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้า และสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบเหลือใช้ภายในร้าน โดยเฉพาะ ใบสะระแหน่และเลมอนที่มักเหลือจากกระบวนการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การดำเนินโครงการประกอบด้วยกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การออกแบบสูตร การทดลองทำเครื่องดื่ม การปรับปรุงสูตรตามผลตอบรับ และการเก็บข้อมูลจากลูกค้าทดลองเพื่อประเมินความพึงพอใจ ซึ่งสามารถสรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้:

4.2 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์

เครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์ได้รับการพัฒนาขึ้นโดยเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้จากร้านเป็นหลัก โดยเฉพาะวัตถุดิบเหลือใช้ที่ยังสามารถใช้ประโยชน์ได้ เช่น ใบสะระแหน่ตกแต่งจาน และเลมอนที่เหลือจากการใช้งานบางส่วน โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม มีดังนี้



รูปภาพที่ 4.1 : วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

1. น้ำเลมอนคั้นสด 30 มิลลิลิตร
2. ใบสะระแหน่สด 5 ใบ
3. น้ำเชื่อม 20 มิลลิลิตร
4. โซดาเย็น 150 มิลลิลิตร
5. น้ำแข็ง
6. เปลือกเลมอน (สำหรับตกแต่ง)
7. ใบสะระแหน่ (สำหรับตกแต่ง)

4.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม

เพื่อให้การผลิตเครื่องดื่มมีคุณภาพและสามารถทำซ้ำได้ในร้านอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดเตรียมเครื่องดื่มประกอบด้วย

1. เขียงพลาสติก (Plastic Cutting Board)
2. มีดปอกผลไม้ (Paring Knife)
3. ถ้วยตวง (Measuring Cup)
4. แก้วตวงช็อต (Shot Glass)
5. ตะแกรงกรองตาข่ายละเอียด (Fine Mesh Strainer)
6. ช้อนยาว (Long Spoon)
7. แก้วไฮบอล (Highball Glass)

4.4 ขั้นตอนการทำเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์

การจัดเตรียมเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์ (Mint Lemon Refresher) มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้ภายในร้าน และสร้างเมนูเครื่องดื่มที่สดชื่น ตอบโจทย์ลูกค้า โดยมีขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มดังนี้

4. ตวงน้ำเลมอนที่ได้ จำนวน 30 มิลลิตร โดยใช้แก้วตวงช็อต (Shot Glass)



รูปภาพที่ 4.5 : ตวงน้ำเลมอน
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

5. เทน้ำเลมอนที่ตวงไว้ลงในถ้วยตวง (Measuring Cup)



รูปภาพที่ 4.6 : เทน้ำเลมอนที่ตวงไว้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

6. ตวงน้ำเชื่อม 20 มิลลิตร โดยใช้แก้วตวงช็อต และเทใส่รวมในถ้วยตวง



รูปภาพที่ 4.7 : ตวงน้ำเชื่อม
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

7. ใส่ใบสะระแหน่สด จำนวน 5 ใบ ลงในถ้วยตวง



รูปภาพที่ 4.8 : ใส่ใบสะระแหน่

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

8. เติมน้ำตาล 150 มิลลิลิตร ลงในถ้วยตวง



รูปภาพที่ 4.9 : เติมน้ำตาล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

9. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันด้วยช้อนยาว (Long Spoon)



รูปภาพที่ 4.10 : คนส่วนผสมทั้งหมด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

10. เตรียมแก้วไฮบอล (Highball Glass) ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว



รูปภาพที่ 4.11 : เตรียมแก้วไฮบอล

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

11. รินส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วไฮบอลที่เตรียมไว้



รูปภาพที่ 4.12 : รินส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

12. ตกแต่งด้วยเลมอนฝานบาง และยอดใบสะระแหน่เพื่อความสวยงามก่อนเสิร์ฟ



รูปภาพที่ 4.13 : ตกแต่งด้วยเลมอนแผ่นบาง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.5 รูปเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์



รูปภาพที่ 4.14 : Mint Lemon Refresher

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.6 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์

ตารางที่ 4.1 : แสดงการคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (มิลลิลิตร, กรัม ฯลฯ)	ราคาต่อหน่วยบาท	ราคาต้นทุน
น้ำเลมอนคั้นสด	30 มล.	100 บาท/ลิตร	3.00 บาท
ใบสะระแหน่	5 ใบ	0 บาท (ของเหลือ)	0.00 บาท
น้ำเชื่อม	20 มล.	60 บาท/ลิตร	1.20 บาท
โซดา	150 มล.	10 บาท/ขวด 325มล.	4.62 บาท
น้ำแข็ง	1 แก้ว	1 บาท	1.00 บาท
รวมต้นทุนเครื่องดื่ม (1 แก้ว)			9.82 บาท

จากตารางที่ 4.1 พบว่าต้นทุนการผลิตเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรเชอร์ต่อแก้วอยู่ที่ 9.82 บาท ซึ่งเป็นต้นทุนที่ค่อนข้างต่ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื่องจากการนำวัตถุดิบเหลือใช้ เช่น ใบสะระแหน่ ซึ่งเหลือจากการประกอบเมนูอาหารของร้าน มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด หากในอนาคตมี

การพิจารณานำเมนูนี้เข้าสู่รายการจำหน่ายจริงภายในร้านบอนซอน โดยตั้งราคาขายที่ 59.00 บาทต่อแก้วจะทำให้เมนูนี้สามารถสร้างกำไรได้ประมาณ 49.18 บาทต่อแก้ว หรือคิดเป็นอัตรากำไรขั้นต้นประมาณ 500% ซึ่งถือว่าสูงมากเมื่อเทียบกับต้นทุนวัตถุดิบ นอกจากการสร้างรายได้เพิ่มเติมแล้ว เมนูนี้ยังช่วยในด้าน การบริหารจัดการวัตถุดิบส่วนเกิน และ ลดปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นจากวัตถุดิบที่เหลือ อันเป็นการส่งเสริมแนวคิด Zero Waste ภายในร้าน และตอบโจทย์ด้านความยั่งยืน (Sustainability) ได้อีกด้วย

4.7 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

ผู้จัดทำได้นำเครื่องดื่ม มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher) ซึ่งเป็นเมนูทดลองที่พัฒนาขึ้นภายใต้โครงการสหกิจศึกษา ให้กลุ่มตัวอย่างทดลองชิมและแสดงความเห็นเกี่ยวกับรสชาติ ความสดชื่น ความเหมาะสมของราคา และความพึงพอใจโดยรวมของเครื่องดื่ม โดยกลุ่มตัวอย่างแบ่งเป็น

- พนักงานในร้านบอนซอน จำนวน 15 คน
- ลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารในร้านบอนซอน จำนวน 15 คน
- รวมกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 30 คน

การเก็บข้อมูลดำเนินการผ่าน แบบสอบถามออนไลน์ ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามกรอกข้อมูลในหัวข้อเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป และระดับความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ โดยผลการวิเคราะห์สรุปได้ดังนี้

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 4.2 : จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
หญิง	14	46.67
ชาย	12	40
LGBTQ+	4	13.33
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 30 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาคือเพศชาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และกลุ่ม LGBTQ+ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมีความหลากหลายทางเพศ ซึ่งสะท้อนถึงมุมมองที่หลากหลายในการศึกษาในครั้งนี้

1.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงอายุ

ช่วงอายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
18 - 25 ปี	8	26.67
26 - 35 ปี	20	66.67
มากกว่า 35 ปี	2	6.66
รวม	30	100

จากตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงอายุ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 26 - 35 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมาคือกลุ่มอายุ 18 - 25 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 และกลุ่มที่มีอายุมากกว่า 35 ปี มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.66 แสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นวัยทำงานตอนต้นถึงกลาง ซึ่งอาจมีประสบการณ์หรือความคิดเห็นที่ชัดเจนต่อประเด็นที่ศึกษา

ส่วนที่ 2 : การประเมินความพึงพอใจของมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher)

ผู้จัดทำได้ใช้แบบสอบถามความพึงพอใจรูปแบบออนไลน์ จำนวน 30 ตัวอย่าง ซึ่งประกอบด้วยพนักงานของร้านบอนซอนและลูกค้าที่มาใช้บริการ โดยใช้สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานในการวิเคราะห์ข้อมูล และประเมินผลตามระดับคะแนนความพึงพอใจ ลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) ดังนี้

ตารางที่ 4.4 เกณฑ์แสดงระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจของลิเคิร์ต

ค่าเฉลี่ย (คะแนน)	ระดับความพึงพอใจ
4.51 – 5.00	มากที่สุด
3.51 – 4.50	มาก
2.51 – 3.50	ปานกลาง
1.51 – 2.50	น้อย
1.00 – 1.50	น้อยที่สุด

ในการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อเมนูเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher) ผู้จัดทำได้ใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Likert Scale) ซึ่งเป็นวิธีการประเมินผลที่ได้รับความนิยมและยอมรับในงานวิจัยเชิงพฤติกรรมศาสตร์ โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยที่ได้ จากตารางจะเห็นได้ว่า ค่าคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 4.51 – 5.00 หมายถึงผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับ “มากที่สุด” และลดหลั่นลงมาตามลำดับจนถึงช่วงคะแนน 1.00 – 1.50 ซึ่งหมายถึงความพึงพอใจในระดับ “น้อยที่สุด”

ตารางที่ 4.5 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

รายการประเมินความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติโดยรวมของเครื่องดื่ม	4.47	0.50	มาก
2. ความหอมสดชื่นจากมินต์และเลมอน	4.63	0.49	มากที่สุด
3. ภาชนะที่ใช้เสิร์ฟเหมาะสมกับภาพลักษณ์ของเมนู	4.27	0.70	มาก
4. การจัดวางและตกแต่งเครื่องดื่มดูสะอาดและน่า รับประทาน	4.83	0.37	มากที่สุด
5. ความคุ้มค่าของราคาขาย 59 บาท	4.50	0.52	มาก
6. รูปลักษณ์โดยรวมของเครื่องดื่ม	4.62	0.55	มากที่สุด
7. หากมีเมนูนี้ขาย ท่านมีแนวโน้มจะซื้อหรือไม่	4.57	0.58	มากที่สุด
8. ท่านเห็นว่าแนวคิดนี้ช่วยเพิ่มรายได้และลดขยะใน ร้านได้จริงหรือไม่	4.54	0.47	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.55	0.51	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 ผลการสำรวจความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher) ซึ่งเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ผ่านแบบสอบถามออนไลน์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในหลายด้านของเครื่องดื่มนี้อย่างชัดเจน โดยในด้านของรสชาติโดยรวม กลุ่มตัวอย่างให้คะแนนความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.47 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าเครื่องดื่มนี้สามารถตอบโจทย์ความชอบของผู้บริโภคได้อย่างดี

ความหอมสดชื่นจากส่วนผสมของใบสาระแหน่และเลมอนยังได้รับคะแนนความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยสูงถึง 4.63 แสดงให้เห็นว่ารสชาติและกลิ่นของมินต์เลมอนนั้นสามารถสร้างความรู้สึกสดชื่นและถูกใจกลุ่มตัวอย่างได้อย่างดีเยี่ยม ด้านภาชนะที่ใช้เสิร์ฟเครื่องดื่มก็ได้รับความพึงพอใจในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.27 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าภาชนะมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับภาพลักษณ์ของเมนูนี้ ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าคุณภาพและรสชาติของเครื่องดื่มมีความน่าสนใจ

ส่วนการจัดวางและตกแต่งเครื่องดื่มก็ได้รับคะแนนความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.83 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการนำเสนอและความสวยงามของเครื่องดื่มนี้สามารถดึงดูดความสนใจและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้านความคุ้มค่าของราคาเมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายที่ 59 บาท กลุ่มตัวอย่างยังมีความพึงพอใจในระดับมาก ด้วยค่าเฉลี่ย 4.50 แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภครู้สึกว่าราคานี้เหมาะสมกับคุณภาพและรสชาติของเครื่องดื่ม

ในด้านรูปลักษณ์โดยรวมของมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์ กลุ่มตัวอย่างให้คะแนนในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.62 แสดงให้เห็นว่าเครื่องดื่มนี้มีความน่าดึงดูดและสร้างความประทับใจแรกที่ดีให้กับผู้บริโภค อีกทั้งเมื่อตั้งคำถามถึงความตั้งใจซื้อหากเมนูนี้ถูกนำมาจำหน่ายจริง ผลสำรวจพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจและมีแนวโน้มจะซื้อในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.57 แสดงให้เห็นถึงโอกาสทางการตลาดที่ดีสำหรับเมนูนี้

ในด้านความเห็นเกี่ยวกับแนวคิดที่ใช้วัตถุดิบเหลือใช้เพื่อลดขยะและเพิ่มรายได้ให้กับร้าน กลุ่มตัวอย่างให้คะแนนในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยสูงถึง 4.54 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าผู้บริโภคเห็นด้วยและสนับสนุนแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน เมื่อรวมคะแนนเฉลี่ยในทุกด้านพบว่าความพึงพอใจโดยรวมของเครื่องดื่มมินต์เลมอนรีเฟรชเซอร์อยู่ในระดับมากที่สุด ด้วยค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.55 แสดงให้เห็นว่าเมนูนี้ได้รับการตอบรับอย่างดีจากทั้งพนักงานและลูกค้าที่ทดลองชิม จึงมีความเป็นไปได้สูงที่เมนูนี้จะสามารถสร้างรายได้และช่วยลดปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้ในร้านบอนซอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

โครงการภายใต้หัวข้อมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher) เป็นโครงการที่นักศึกษาได้ริเริ่มขึ้นภายในช่วงระยะเวลาของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon สาขา The Circle ราชพฤกษ์ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพัฒนาเครื่องดื่มที่มีความสดชื่น กลิ่นหอมธรรมชาติ และสามารถตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่มารับประทานอาหารภายในร้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในแง่ของรสชาติ ความเข้ากันได้กับเมนูอาหารของร้าน และการนำไปผลิตจริงภายในบาร์เครื่องดื่ม

ขั้นตอนการดำเนินโครงการเริ่มต้นจากการศึกษาความนิยมของเครื่องดื่มในตลาด รวมถึงการค้นหาค้นหาส่วนผสมที่มีคุณสมบัติให้ความสดชื่น เช่น มะนาว (เลมอน) และใบสะระแหน่ (มินต์) ที่มีฤทธิ์เย็น ให้กลิ่นหอม และมีประโยชน์ต่อร่างกาย นักศึกษาได้ทดลองปรับสูตรหลายรอบ โดยในแต่ละรอบมีการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของวัตถุดิบ เช่น น้ำเลมอน น้ำโซดา ใบมินต์ และไซรัป เพื่อหาค่าที่ลงตัวที่สุด ทั้งในแง่ของรสชาติ ความสวยงาม และต้นทุน

จากการทดลองพบว่า สูตรที่ใช้เลมอนสด และเพิ่มกลิ่นหอมจากมินต์โดยใช้ไซรัปเพียงเล็กน้อย ให้รสชาติที่กลมกล่อมที่สุด สามารถลดกลิ่นแรงของมินต์ที่อาจรบกวน และให้สัมผัสของความสดชื่นแบบธรรมชาติ ซึ่งได้รับผลตอบรับเชิงบวกจากพนักงานและหัวหน้างานที่ได้ทดลองชิม นอกจากนี้ นักศึกษายังได้จัดทำ แบบสอบถามประเมินรสชาติ ความพึงพอใจ และความเป็นไปได้ในการต่อยอดเมนู ซึ่งผลลัพธ์ส่วนใหญ่สะท้อนว่า เครื่องดื่มนี้มีศักยภาพที่จะเพิ่มลงในเมนูของร้านในอนาคต หากมีการประชาสัมพันธ์และออกแบบภาชนะเสิร์ฟให้สอดคล้องกับภาพลักษณ์ของแบรนด์

โครงการมินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ประสบความสำเร็จในระดับหนึ่งตามเป้าหมายที่วางไว้ นักศึกษาสามารถสร้างเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในเรื่องของรสชาติ กลิ่นหอม และรูปลักษณะที่เหมาะสมกับร้านอาหารแนวเกาหลีสมัยใหม่ อีกทั้งยังได้เรียนรู้กระบวนการคิดเชิงสร้างสรรค์ การทดลอง การประเมินผล และการจัดทำเอกสารเพื่อเสนอแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นประสบการณ์อันมีค่าในการประยุกต์ใช้ทักษะทางวิชาชีพในโลกการทำงานจริง

5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ร้าน Bonchon เป็นช่วงเวลาที่นักศึกษาได้รับประสบการณ์การทำงานจริงในสายงานบริการร้านอาหาร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องใช้ทักษะทั้งทางเทคนิค การบริหารเวลา การสื่อสาร และการทำงานเป็นทีมอย่างเข้มข้น การทำงานในตำแหน่ง Service / Bar เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้สัมผัสหน้าที่จริงในเกือบทุกด้านของการให้บริการลูกค้า ตั้งแต่การต้อนรับ การรับออเดอร์ การใช้ระบบ POS การจัดเตรียมเครื่องดื่ม เสิร์ฟอาหาร คิดเงินลูกค้า และดูแลความสะอาดภายในร้าน

ในช่วงเริ่มต้นของการฝึกสหกิจศึกษา นักศึกษายอมรับว่ามีความกังวลและประหม่า เนื่องจากยังไม่คุ้นเคยกับระบบงานและต้องเรียนรู้สิ่งใหม่จำนวนมากในเวลาอันสั้น อย่างไรก็ตาม ด้วยความตั้งใจในการเรียนรู้ การสังเกตงานจากพนักงานรุ่นพี่ การฝึกปฏิบัติซ้ำ ๆ และการเปิดใจรับคำแนะนำ ทำให้นักศึกษาสามารถปรับตัวและพัฒนาทักษะการทำงานได้อย่างต่อเนื่อง นักศึกษาได้ฝึกการสื่อสารกับลูกค้าหลากหลายประเภท รวมถึงฝึกการควบคุมอารมณ์ในสถานการณ์ที่มีแรงกดดัน เช่น ลูกค้าที่ไม่พอใจ การรับออเดอร์ผิด หรือการทำงานในช่วงเวลาที่มีลูกค้าแน่นร้าน ทักษะเหล่านี้ไม่สามารถเรียนรู้ได้จากในห้องเรียน แต่เกิดจากการลงมือทำจริง และการเรียนรู้จากความผิดพลาดและคำแนะนำที่ได้รับในแต่ละวัน

นอกจากนี้ การฝึกสหกิจยังช่วยให้นักศึกษาได้ตระหนักถึงความสำคัญของ การทำงานเป็นทีม และ การช่วยเหลือซึ่งกันและกันภายในร้าน ซึ่งมีการหมุนเวียนงานและต้องประสานงานกันอยู่ตลอดเวลา ความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับทีม และความมีน้ำใจในการทำงานร่วมกับผู้อื่น เป็นอีกหนึ่งคุณลักษณะที่นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาอย่างชัดเจน

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. ควรพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพิ่มเติม เช่น การปรับปริมาณวัตถุดิบเพื่อให้ได้รสชาติที่คงที่และตรงตามความต้องการของลูกค้ามากยิ่งขึ้น
2. ควรมีการวางแผนและกำหนดระยะเวลาในการดำเนินงานที่ชัดเจนยิ่งขึ้น เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
3. ควรเพิ่มการเก็บข้อมูลจากกลุ่มลูกค้าที่หลากหลายมากขึ้น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สะท้อนความต้องการจริงของตลาด

บรรณานุกรม

- กรมควบคุมมลพิษ. (2567). คำแนะนำแนวทางการจัดการขยะอาหาร. กรุงเทพฯ: กรมควบคุมมลพิษ.
 สืบค้นจาก https://www.pcd.go.th/wp-content/uploads/2025/04/pcdnew-2025-04-17_08-17-31_632789.pdf
- ชนิตา รักษ์พลเมือง. (2551). การส่งเสริมทรัพยากรพลังงานในสถาบันการศึกษาของสหรัฐอเมริกา [รายงานการวิจัย]. สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา.
- ดวงแก้ว, ชไมกานต์. (2563). การรับรู้และแนวทางการขับเคลื่อนแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนเพื่อการจัดการขยะพลาสติกภายใต้บริบทของเทศบาลนครนนทบุรี [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย]. Chulalongkorn University Theses and Dissertations (Chula ETD).
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2563). หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- Bluemochateas. (2568). ไชร์ป คืออะไร ชวนรู้จักประเภทของไชร์ปที่นิยมใช้กัน. จาก <https://bluemochateas.com/ไชร์ป/>
- Cogistics Co., Ltd. (2025). ลด Food Waste ในอุตสาหกรรมอาหารให้ได้ผล ด้วยผัก ผลไม้แช่แข็ง จากCogistics.Cogistics. <https://www.cogistics.co.th/th/blog/knowledge/food-waste-อุตสาหกรรมอาหาร/>
- Medthai. (2563). เลมอน สรรพคุณและประโยชน์ของเลมอน. Medthai. <https://medthai.com/เลมอน/>
- Pobpad. (2566). สาระแทนและคุณประโยชน์. จาก <https://www.pobpad.com/สาระแทนและคุณประโยชน์>

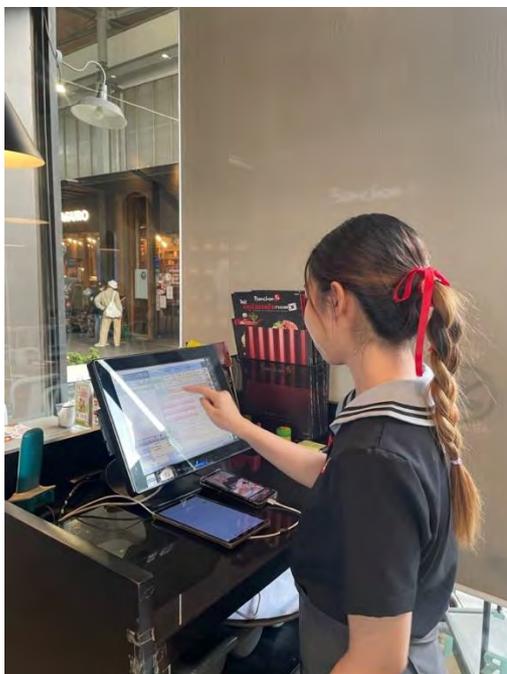


ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน

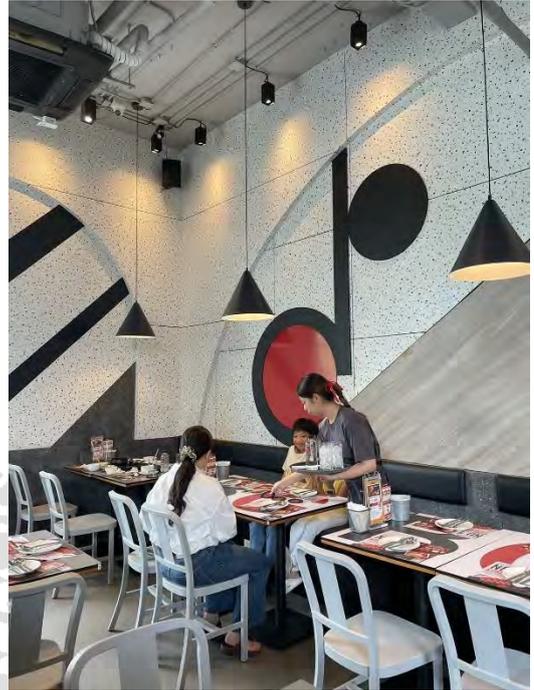
ภาพการปฏิบัติงาน



คีย์รายการอาหารลงในระบบpos



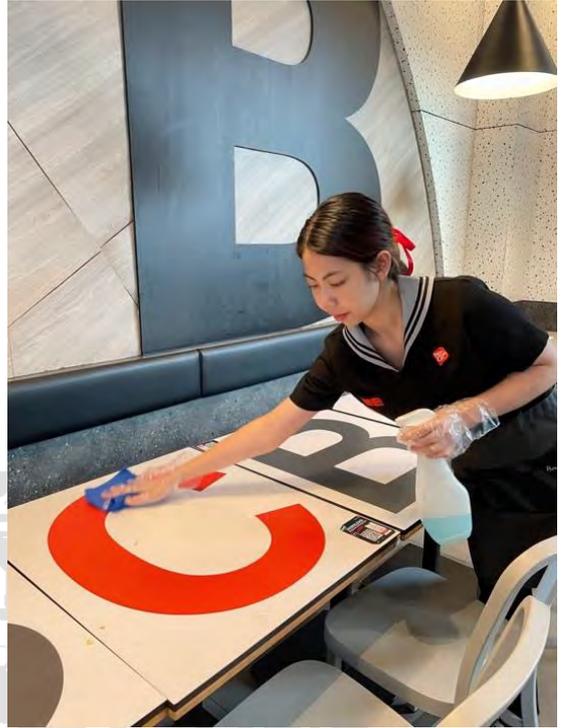
จัดเซ็ทงานและช้อนพร้อมต้อนรับลูกค้า



นำเครื่องดื่มและอาหารไปเสิร์ฟที่โต๊ะ



เก็บงานหลังลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว



ทำความสะอาดโต๊ะให้เรียบร้อยเพื่อต้อนรับลูกค้าใหม่





ภาคผนวก ข

✦ ภาพการนิเทศงานของอาจารย์ ✦



การนิเทศงานของอาจารย์ครั้งที่ 1

การนิเทศงานของอาจารย์ครั้งที่ 2



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวนันทิยากรณ์ จันทร์
รหัสนักศึกษา : 6314400001
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ปัจจุบัน : 269/48 ซอย จรัญสนิทวงศ์ 35 แยก 17, บางขุนศรี แขวงบางขุนศรี
เขตบางกอกน้อย จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10700



แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)

มหาวิทยาลัยสยาม

ข้อมูลของนักศึกษา

1. ชื่อ-สกุล : นางสาว ฉันทิยากรณ์ จันท
2. สาขาวิชา/คณะ : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ / คณะศิลปศาสตร์
3. E-mail นักศึกษา : Jamieploy@gmail.com
4. ชื่อโครงการ/ผลงาน : มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์ (Mint Lemon Refresher)
5. ชื่อสถานประกอบการ : บอนซอน (Bonchon)
6. ที่อยู่สถานประกอบการ : The circle ratchapruck เลขที่ 39 ถนนราชพฤกษ์ แขวงบาง
ระนาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร 10170
7. ระยะเวลาปฏิบัติงาน : 19 พฤษภาคม 2568 – 29 สิงหาคม 2568
8. ผู้นิเทศงานในสถานประกอบการ
ชื่อ – สกุล : ยศวดี น้อยชื่น
ตำแหน่ง : ผู้จัดการ
แผนก : ผู้จัดการ

ข้อมูลโครงการ/ผลงาน

1. โครงการ/ผลงาน/งานประจำ ได้รับการจัดระบบการทำงานที่เหมาะสมจากสถานประกอบการ ทั้งลักษณะงานและระยะเวลา มีการจัดระบบพี่เลี้ยงสอนงาน

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเมนูเครื่องดื่มใหม่ที่ชื่อว่า “Mint Lemon Refresher” โดยใช้วัตถุดิบเหลือใช้จากร้านอาหาร ได้แก่ ใบสาระแหน่และเลมอน เพื่อลดของเสียและต้นทุนในร้านอาหาร และส่งเสริมแนวคิด Zero Waste ผ่านกระบวนการทดลองสูตรและเก็บข้อมูลความพึงพอใจจากลูกค้า ผลการดำเนินโครงการพบว่าเครื่องดื่มนี้มีต้นทุนต่ำ รสชาติสดชื่น

2. การดำเนินงานมีความถูกต้อง มีระเบียบแบบแผนและทำให้นักศึกษามีโอกาสประยุกต์ใช้วิชาความรู้/ทักษะ ตามที่ได้เรียนมา โดยใช้ความรู้ทักษะในการศึกษากระบวนการ การวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา หรือสร้างแนวทางใหม่

ในการดำเนินโครงการนี้ นักศึกษาได้วางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การรวบรวมวัตถุดิบเหลือใช้ เช่น ใบสาระแนและเลมอน จากร้านอาหาร การทดลองสูตรเครื่องดื่ม “Mint Lemon Refresher” การเก็บข้อมูลความพึงพอใจจากลูกค้า รวมถึงการวิเคราะห์ต้นทุนและประสิทธิภาพของเมนูใหม่ เพื่อปรับปรุงสูตรและการนำเสนอสินค้า การทำงานนี้ช่วยให้นักศึกษาได้นำความรู้ทางด้านการบริหารธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุน และการบริหารจัดการวัตถุดิบเหลือใช้มาประยุกต์ใช้จริง รวมทั้งฝึกทักษะการแก้ปัญหาและการคิดเชิงสร้างสรรค์ เพื่อสร้างเมนูเครื่องดื่มที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและลดของเสียอย่างยั่งยืน

3. เป็นโครงการ/ผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมในสถานประกอบการ

โครงการนี้เป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างชัดเจน โดยช่วยลดของเสียจากวัตถุดิบเหลือใช้ซึ่งเดิมอาจถูกทิ้งเป็นขยะ และช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใหม่ นอกจากนี้ เครื่องดื่ม “Mint Lemon Refresher” ยังเป็นเมนูใหม่ที่สร้างรายได้เพิ่มเติมให้กับร้านอาหาร สามารถนำไปใช้เป็นเมนูตามฤดูกาลหรือเมนูหลักได้ตามความเหมาะสม โครงการนี้จึงช่วยพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในระหว่างการดำเนินงาน นักศึกษาได้แสดงความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาสูตรและการตลาด ทำให้เกิดแนวทางใหม่ในการใช้วัตถุดิบเหลือใช้เชิงเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ขณะนี้โครงการยังไม่มีที่ยึดกุมครองทรัพย์สินทางปัญญา แต่มีศักยภาพในการพัฒนาต่อเพื่อการคุ้มครองในอนาคต

QR CODE



https://drive.google.com/drive/folders/1_TPJnLqNv-TbtvcPF0NbY4mKOcJD6-rr

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

มินต์เลมอนรีเฟรชเชอร์

Mint Lemon Refresher

โดย

นางสาว ณัฐยากรณ์ จันทร 6314400001

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 สหกิจศึกษา

หลักสูตรอุตสาหกรรมगतองเทียวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567