



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากร

ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

**A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for the Personnel of  
the Queen Sirikit National Convention Center**

โดย

นางสาวสุดารัตน์ แซ่เอ็ง 6504400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากร

ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

**A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for the Personnel of  
the Queen Sirikit National Convention Center**

โดย

นางสาวสุดารัตน์ แซ่อึ้ง 6504400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

หัวข้อโครงการ เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากร  
ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for the Personnel of  
the Queen Sirikit National Convention Center


รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง


หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ


อาจารย์นิเทศ อาจารย์ ดร.กฤป จุระกะนิคย์


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการสอบโครงการ

  
.....อาจารย์ที่ปรึกษา  
(อาจารย์ ดร.กฤป จุระกะนิคย์)

  
.....พนักงานที่ปรึกษา  
(ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราฉัตร)

  
.....กรรมการกลาง  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิกร ม่วงศรีเขียว)

  
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ทิมปะวัฒนะ)

## จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 4 เดือน เมษายน พ.ศ. 2569

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์นิเทศ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ตามที่นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมการ  
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ดำเนินการปฏิบัติสหกิจศึกษาและ  
การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2568 ถึง 3 ตุลาคม พ.ศ. 2568  
ในตำแหน่ง Food & Beverage (Bar) ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National  
Convention Center) และได้รับมอบหมายจากศูนย์นิเทศ ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชฌายาวราวัตร ให้ศึกษาและ  
จัดทำรายงานในหัวข้อ “เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุม  
แห่งชาติสิริกิติ์”

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดลงแล้ว  
นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง จึงขอส่งรายงานดังกล่าว จำนวน 1 เล่ม มาพร้อมกับคำขอรับการปรึกษา  
ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถืออย่างยิ่ง

คู่ดาร์สน์ แซ่อึ้ง

(นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง)

ผู้จัดทำ

## กิตติกรรมประกาศ

### (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่ง Food & Beverage แผนก Bar ณ บริษัท เอ็น. ซี. ซี. แมนเนจเม้นท์ แอนด์ ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด ที่ให้โอกาสผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา ระยะเวลาสั้นๆ สอนงาน และช่วยเหลืองานต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราวัตร                      Assistant Director F&B
2. ดร.กฤษ ฐระกะนิตย์                              อาจารย์นิเทศ

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานฉบับนี้เป็นประโยชน์ต่อ บริษัท เอ็น. ซี. ซี. แมนเนจเม้นท์ แอนด์ ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของ บริษัทเพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไปรวมทั้งการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วยหากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

สุภารัตน์ แซ่อึ้ง

ผู้จัดทำ

4 เมษายน 2569

- ชื่อโครงการ : เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากรศูนย์ประชุม  
แห่งชาติสิริกิติ์
- หน่วยกิต : 5
- ผู้จัดทำ : นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง
- อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ดร.กฤษ ฐานะกนิษฐ์
- ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
- หลักสูตร : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
- คณะ : ศิลปศาสตร์
- ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา : 3/2567

### บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง “เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากรศูนย์ประชุม  
แห่งชาติสิริกิติ์” มีวัตถุประสงค์เพื่อลดของเหลือทิ้งภายในแผนกโดยนำวัตถุดิบมาพัฒนาเป็น  
เครื่องดื่มสมุนไพรบริการแก่บุคลากรเพื่อประสิทธิภาพในการทำงานที่ดียิ่งขึ้น

ผู้จัดทำจึงได้ทำการศึกษาสรรพคุณของสมุนไพรและคัดเลือกสมุนไพร 6 ชนิด ได้แก่  
ตะไคร้ ขิง น้ำผึ้ง เลมอน ใบเตย มินต์ มาพัฒนาเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร 3 ชนิด ได้แก่ Ginger  
Whisper , Sweet Herb , Minty Sunshine โดยใช้วิธีสำรวจความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างเป็น  
บุคลากรภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์จำนวน 100 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น  
เพศหญิง จำนวน 50 คน มีอายุเฉลี่ย 25-34 ปี จำนวน 49 คน อยู่แผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน  
59 คน โดยมีความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.12

**คำสำคัญ :** เครื่องดื่มสมุนไพร ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

**Project Title :** Development of Six Herbal Beverages for Refreshment of Staff  
at the Queen Sirikit National Convention Center

**Credits :** 5

**By :** Miss Sudarat Saeueng

**Advisor :** Krip Jurakanit Ph.D.

**Degree :** Bachelor of Arts

**Major :** Tourism and Hospitality Industry


**Faculty :** Liberal Arts

**Semester/Academic Year :** 3/2024

### Abstract

This project, titled “Six Herbal Beverages for Refreshment of Personnel at the Queen Sirikit National Convention Center,” aims to reduce departmental waste by utilizing leftover ingredients to develop herbal drinks for staff consumption, thereby enhancing work efficiency. The researchers examined the properties of various herbs and selected six: lemongrass, ginger, honey, lemon, pandan leaves, and mint. These were formulated into three beverages-Ginger Whisper, Sweet Herb, and Minty Sunshine. A satisfaction survey was conducted with 100 personnel from the Queen Sirikit National Convention Center. The results indicated that most respondents were female, aged 25-34, and primarily from the Food and Beverage Department. Overall satisfaction was at a high level, with a mean score of 4.12.

**Keywords:** Herbal beverages, Queen Sirikit National Convention Center.

  
.....  
(Co-op Advisor.)

## สารบัญ

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract)	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงาน.....	3
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
<b>บทที่ 2 การทบทวนเอกสารงานวิจัย / วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (Literature)</b>	
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการบริการ.....	4
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ.....	4
2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมการศึกษาสุขภาพ.....	5
2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสมุนไพร.....	8
2.5 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับเครื่องดื่มกลุ่ม Functional Drink.....	9
2.6 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11

## สารบัญ (ต่อ)

### บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	13
3.2 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักองค์กร.....	21
3.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	26
3.4 ลำดับงานเบื้องต้นแต่ละสัปดาห์.....	26
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	30
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	31
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	31
3.8 ตารางประกอบขั้นตอนการดำเนินงาน.....	34
3.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	34

### บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

4.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้.....	36
4.2 ขั้นตอนการทำเครื่องคั้สมุนไพรรเพื่อสุขภาพ.....	37
4.3 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องคั้สมุนไพรร.....	44

### บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	58
5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการและการแก้ปัญหา.....	60

## สารบัญ (ต่อ)

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ภาพการนิเทศของอาจารย์ที่ปรึกษา

ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบสอบถาม

ประวัติผู้จัดทำ

แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) มหาวิทยาลัย  
สยาม



## สารบัญตาราง

### ตารางที่

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	34
ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกเพศ.....	45
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ.....	46
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแผนก.....	47
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเครื่องดื่มน้ำที่ดื่มบ่อยที่สุด.....	48
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประสบการณ์.....	48
ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจุดประสงค์.....	49
ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับความสนใจ.....	49
ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงเวลา.....	50
ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภท.....	50
ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มสมุนไพรที่ให้บริการ.....	56

## สารบัญรูปภาพ

### รูปที่

รูปที่ 3.1: โลโก้ Queen Sirikit National Convention Center.....	13
รูปที่ 3.2: ด้านหน้า Queen Sirikit National Convention Center.....	14
รูปที่ 3.3: แผนที่ Queen Sirikit National Convention Center.....	14
รูปที่ 3.4: ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์.....	15
รูปที่ 3.5: อาคารหลังแรก พ.ศ.2534-2562.....	16
รูปที่ 3.6: อาคารหลังที่สอง พ.ศ.2565-ปัจจุบัน.....	17
รูปที่ 3.7: ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์.....	19
รูปที่ 3.8: ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ในปัจจุบัน.....	21
รูปที่ 3.9: แผนผังชั้น LG รูปที่ 3.10: แผนผังชั้น G.....	22
รูปที่ 3.10: แผนผังชั้น G.....	23
รูปที่ 3.11: แผนผังชั้น 1.....	24
รูปที่ 3.12: Plenary Foyer ชั้น 1.....	24
รูปที่ 3.13: ชั้น 2.....	25
รูปที่ 3.14: นางสาวสุดารัตน์ แซ่อึ้ง.....	26
รูปที่ 3.15: ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราวัตร.....	30

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National Convention Center: QSNCC) ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นศูนย์กลางการจัดประชุม สัมมนา และนิทรรศการระดับชาติและนานาชาติของประเทศไทย โดยเริ่มก่อสร้างในปี พ.ศ. 2532 และเปิดใช้อย่างเป็นทางการในปี พ.ศ. 2534 เพื่อรองรับการประชุมประจำปีของธนาคารโลกและกองทุนการเงินระหว่างประเทศ (World Bank-IMF Annual Meetings) ซึ่งประเทศไทยเป็นเจ้าภาพในขณะนั้น ศูนย์ประชุมฯ ได้รับพระราชทานนามเพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ และนับตั้งแต่นั้นมาได้มีบทบาทสำคัญในการเป็นสถานที่จัดกิจกรรมทางเศรษฐกิจ การค้า การท่องเที่ยว และวัฒนธรรมของประเทศ ต่อมาได้มีการปรับปรุงและพัฒนาโครงสร้างครั้งใหญ่ และเปิดให้บริการโฉมใหม่อีกครั้งในปี พ.ศ. 2565 เพื่อให้มีความทันสมัย รองรับการจัดงานระดับสากล และสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน ปัจจุบัน ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ถือเป็นหนึ่งในศูนย์ประชุมและแสดงสินค้าที่สำคัญที่สุดของประเทศไทยและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผู้จัดทำได้เข้าร่วมปฏิบัติสหกิจศึกษาในตำแหน่ง Food & Beverage (Bar) ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National Convention Center: QSNCC) โดยมีหน้าที่หลักในการให้บริการ Coffee & Tea แก่ผู้ร่วมงาน (Visitor) และผู้ร่วมจัดแสดง (Exhibitor) ในงานนิทรรศการต่างๆ รวมถึงให้บริการ Coffee & Tea แก่ผู้เข้าร่วมประชุม (Attendees) และผู้บรรยาย (Speaker) นอกจากนี้ยังมีบทบาทในการดูแลและจัดเตรียม Meeting package ดูแลความเรียบร้อยและความพร้อมของอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อให้การดำเนินงานของงานนิทรรศการหรืองานประชุมเป็นไปอย่างราบรื่นรวมถึงการดูแลและอำนวยความสะดวกแก่ผู้ร่วมงาน (Visitor) และผู้ร่วมจัดแสดง (Exhibitor) ที่มีความสงสัยหรือต้องการสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับงานนิทรรศการหรืองานประชุม เช่น ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ ห้องประชุม และขั้นตอนต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดนิทรรศการและการประชุม ผู้จัดทำได้มีโอกาสสังเกตการณ์กระบวนการทำงานในหลายภาคส่วน รวมถึงลักษณะการทำงานของบุคลากรในแผนกต่างๆ และได้สังเกตถึงการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของบุคลากร ซึ่งได้เห็นว่าบุคลากรในทุกแผนก ได้มีลักษณะการทำงานที่หนัก เห็นได้ถึงความเหนื่อยล้าของบุคลากร รวมถึงการจำกัดเวลาในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บุคลากรจำนวนมากดื่มเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีนสูง เช่น กาแฟ

หรือเครื่องดื่มชูกำลังมากกว่าวันละ 1 แก้ว บางส่วนดื่มเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง เช่น ชา นม น้ำอัดลม หรือน้ำผลไม้ปรุงแต่งเพราะขาดตัวเลือกเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เข้าถึงง่ายภายใน สถานที่ทำงานและบุคลากรมีอัตราการพักผ่อนระหว่างวันน้อย ทำให้พนักงานพึ่งเครื่องดื่ม กระตุ้นเพื่อเพิ่มพลังงาน ผู้จัดทำจึงได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องสุขภาพ (Health) ของ บุคลากรในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ที่จะช่วยดูแลสุขภาพของบุคลากรให้ดีขึ้น และเพิ่ม ทางเลือกในการบริโภคเครื่องดื่มให้บุคลากร ลดความเหนื่อยล้าจากการทำงาน ช่วยให้สดชื่น และมีสุขภาพกายและใจที่ดีส่งผลต่อการทำงานที่ดียิ่งขึ้น

ผู้จัดทำจึงได้พัฒนาแนวคิดในการจัดทำ “เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของ บุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์” โดยนำสมุนไพรทั้งหกชนิด ได้แก่ ตะไคร้ จิง น้ำผึ้ง เลมอน ใบเตย มินต์ มาเป็นวัตถุดิบที่ช่วยเรื่องความสดชื่นได้ดีและยังมีสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ ผู้จัดทำได้นำสมุนไพรทั้ง 6 ชนิดนี้มาพัฒนาเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรที่ดื่มง่ายและเน้นความสด ชื่นส่งผลดีต่อสุขภาพ พัฒนาเครื่องขึ้นมา 3 เครื่องดื่ม ได้แก่ 1.Ginger whisper มีส่วนผสมของ จิงและใบเตย 2.Sweet herb singh มีส่วนผสมของตะไคร้และน้ำผึ้ง 3.Minty shine มีส่วนผสมของ เลมอน ใบมินต์และน้ำผึ้ง จากนั้นได้นำเครื่องดื่มวางบริการ ณ ห้องอาหารของบุคลากรใน องค์กร สัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อให้บุคลากรทุกคนในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เข้าถึงเครื่องดื่ม สมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ง่ายขึ้น

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อลดของเหลือทิ้งภายในแผนก เป็นการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้จากการทำเครื่องดื่มบริการแขกในการประชุมต่างๆมาพัฒนาเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพและความสดชื่นบริการแก่บุคลากร และการมีประสิทธิภาพในการทำงานที่ดียิ่งขึ้นของบุคลากรภายในองค์กร

## 1.3 ขอบเขตของโครงการ

### 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาฉบับนี้ ผู้จัดทำได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะการทำงานและการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของบุคลากรในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยเน้นศึกษาและวิเคราะห์เรื่องเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพภายในองค์กร

### 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การดำเนินงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ เริ่มตั้งแต่วันที่ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2568 จนถึงวันที่ 3 ตุลาคม พ.ศ. 2568 โดยใช้ระยะเวลาดังกล่าวในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ วางแผนและจัดทำเครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

### 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรกลุ่มตัวอย่าง

ผู้จัดทำได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างสำหรับการเก็บข้อมูลภาคสนามไว้หนึ่งกลุ่ม ได้แก่

บุคลากรในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จำนวน 100 คน ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายที่ได้บริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในบริเวณรับประทานอาหารส่วนกลาง

## 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ส่งเสริมสุขภาพของบุคลากร อันนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ควบคู่กับการเสริมสร้างภาพลักษณ์องค์กรที่ให้ความสำคัญต่อคุณภาพชีวิตของพนักงาน และสามารถต่อยอดเชิงพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อใช้ในงานประชุมและการให้บริการขององค์กร ซึ่งมีส่วนช่วยเพิ่มคุณค่าและความโดดเด่นในภาพรวมขององค์กร

## บทที่ 2

### การทบทวนเอกสารงานวิจัย/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (Literature)

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ผู้จัดทำได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการบริการ

การบริการ หมายถึง การปฏิบัติรับใช้ หรือการให้ความสะดวกต่าง ๆ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) กลยุทธ์สำคัญของการบริการที่มีประสิทธิภาพ และสามารถสร้างอำนาจต่อรองในการแข่งขันทางธุรกิจในปัจจุบัน ขึ้นอยู่กับ "คุณภาพของการบริการ" หากธุรกิจใดสามารถสร้างความแตกต่าง โดยเข้าถึงความต้องการของลูกค้าและเสนอบริการที่ตรงกับความคาดหวังในแต่ละช่วงเวลาของ "วงจรแห่งการบริการ" (Service Cycle) ที่ลูกค้าให้ความสำคัญ ลูกค้าจะเกิดความพึงพอใจและประทับใจ ซึ่งเป็นแรงจูงใจให้กลับมาใช้บริการซ้ำในโอกาสต่อไป ส่งผลให้ธุรกิจประสบความสำเร็จและเจริญก้าวหน้าจากการมีลูกค้าประจำอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น องค์กรจำเป็นต้องตระหนักถึงการเสริมสร้างคุณภาพการบริการอย่างจริงจังและสร้างสรรค์ โดยทำความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดพื้นฐาน เกณฑ์การเลือกใช้บริการ และแนวทางการพัฒนาคุณภาพการบริการ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539)

#### 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ หรือความพอใจ ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า Satisfaction ซึ่งตามพจนานุกรมทางจิตวิทยา แชปลิน (Chaplin, 1968, p. 437 อ้างถึงใน วันชัย แก้วศิริ โกมล, 2550, หน้า 6) ได้ให้คำจำกัดความไว้ว่า ความพึงพอใจหมายถึง ความรู้สึกของผู้รับบริการที่มีต่อสถานประกอบการ อันเกิดจากประสบการณ์ที่ได้รับจากการเข้าไปติดต่อบริการในสถานบริการนั้น ๆ มิลเลต์ (Millet) ได้สรุปองค์ประกอบของความพึงพอใจของผู้รับบริการไว้ดังนี้ การให้บริการอย่างเสมอภาค (Equitable Service) หมายถึง การให้บริการโดยไม่มีการแบ่งแยกหรือเลือกปฏิบัติ ประชาชนทุกคน

จะได้รับการปฏิบัติในฐานะปัจเจกบุคคล โดยใช้มาตรฐานการให้บริการเดียวกัน การให้บริการอย่างทันเวลา (Timely Service) หมายถึง การให้บริการสาธารณะที่ต้องคำนึงถึงความตรงต่อเวลา หากหน่วยงานภาครัฐไม่สามารถให้บริการได้ตรงเวลา จะถือว่าการปฏิบัติงานไม่มีประสิทธิภาพ และก่อให้เกิดความไม่พึงพอใจแก่ประชาชน การให้บริการอย่างพอเพียง (Ample Service) หมายถึง การจัดให้มีจำนวนการให้บริการ บุคลากร และสถานที่ให้บริการอย่างเหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการของประชาชน การให้บริการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Service) หมายถึง การให้บริการโดยยึดประโยชน์ของสาธารณชนเป็นหลัก มิใช่ยึดความสะดวกหรือความพึงพอใจของหน่วยงานผู้ให้บริการว่าจะให้หรือหยุดให้บริการเมื่อใด การให้บริการอย่างก้าวหน้า (Progressive Service) หมายถึง การให้บริการสาธารณะที่มีการพัฒนา ปรับปรุงคุณภาพ และเพิ่มประสิทธิภาพของผลการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ (ชาญชัย ราชโคตร, 2544: 19) นอกจากนี้ มาสโลว์ (Maslow) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับลำดับขั้นความต้องการของมนุษย์ โดยเรียงจากระดับต่ำไปสู่ระดับสูงจำนวน 5 ขั้น ดังนี้ ขั้นที่ 1 ความต้องการทางด้านร่างกาย (Physiological Needs) เป็นความต้องการขั้นพื้นฐานเพื่อการดำรงชีวิต เช่น ความต้องการอาหาร อากาศ น้ำ ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และความต้องการทางเพศ ขั้นที่ 2 ความต้องการด้านความมั่นคงปลอดภัย (Safety Needs) เมื่อความต้องการทางร่างกายได้รับการตอบสนองแล้ว มนุษย์จะมีความต้องการด้านความปลอดภัย เช่น ความมั่นคงในชีวิต อาชีพ การทำงาน ความปลอดภัยของร่างกาย และความมั่นคงทางเศรษฐกิจ ขั้นที่ 3 ความต้องการทางสังคม (Social Needs) เป็นความต้องการที่จะมีความสัมพันธ์กับผู้อื่น ต้องการเพื่อน ความรัก ความอบอุ่น และการยอมรับจากสังคม ขั้นที่ 4 ความต้องการได้รับการยกย่องนับถือ (Esteem Needs) เป็นความต้องการด้านการยอมรับในความรู้ ความสามารถ การได้รับการยกย่องสรรเสริญ และความเชื่อมั่นในตนเอง ขั้นที่ 5 ความต้องการบรรลุความสำเร็จในชีวิต (Self-Actualization Needs) เป็นความต้องการขั้นสูงสุดของมนุษย์ เมื่อความต้องการในขั้นที่ 1 ถึงขั้นที่ 4 ได้รับการตอบสนองแล้ว บุคคลจะมุ่งพัฒนาตนเองให้บรรลุศักยภาพสูงสุดและประสบความสำเร็จตามความมุ่งหวังของตน (ชาญชัย ราชโคตร, 2544: 19)

## 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรักษาสุขภาพ

Pender (1987, p. 13) ได้อธิบายถึงพฤติกรรมมนุษย์ว่า เป็นพื้นฐานสำคัญในการทำความเข้าใจเกี่ยวกับการกระทำเพื่อป้องกันและส่งเสริมสุขภาพ โดยได้แสดงองค์ประกอบและเป้าหมายของพฤติกรรมไว้อย่างชัดเจนว่า พฤติกรรมหมายถึงคุณสมบัติต่าง ๆ ของบุคคล เช่น ความเชื่อ ความคาดหวัง แรงจูงใจ ค่านิยม การรับรู้ องค์ประกอบด้านความรู้ และลักษณะบุคลิกภาพของ

บุคคล ซึ่งครอบคลุมถึงความรู้สึกร่างกาย อารมณ์ และลักษณะเฉพาะตน รวมทั้งแบบแผนการ แสดงออกที่ชัดเจนและสามารถสังเกตได้ ได้แก่ การกระทำและลักษณะนิสัยที่เกี่ยวข้องกับการ รักษาสุขภาพ การฟื้นฟูสุขภาพให้กลับสู่ภาวะปกติ และการส่งเสริมสุขภาพ การดูแลสุขภาพ ตนเองถือเป็นกลวิธีหนึ่งที่จะทำให้ประชาชนรู้จักการดูแลสุขภาพ การป้องกันโรค การรักษา และการพยาบาลเบื้องต้น ตลอดจนการส่งเสริมสุขภาพให้แก่ตนเอง ครอบครัว เครือข่ายทางสังคม และชุมชน การพัฒนาและขยายแนวคิดเรื่องการดูแลตนเองไปสู่ระดับชุมชนจึงเป็นวิธีการที่มีความ เป็นไปได้สูงและเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน อีกทั้งประชาชนยังมีคุณสมบัติที่โน้มเอียงไปในทางการดูแลตนเองและการช่วยเหลือซึ่งกันและกันอยู่แล้ว ดังนั้น การพัฒนาแนวคิด และการดูแลตนเองให้แก่ประชาชนจึงสามารถดำเนินการได้ 5 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบธรรมชาติ (Naturalistic Model) คือ การเปิดโอกาสให้ประชาชนได้เรียนรู้การรักษายาบาลอย่างง่ายที่สามารถปฏิบัติได้เองในครอบครัวและชุมชน โดยสอนให้ประชาชนรู้จักสาเหตุของอาการหรือโรคที่เกิดขึ้น ตลอดจนวิธีการช่วยเหลือตนเองให้ปราศจากความเจ็บป่วยอย่างเหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ตามธรรมชาติและแบบแผนพฤติกรรมที่ปฏิบัติอยู่ รูปแบบเข้าข้างตนเอง (Egoistic Model) มนุษย์มีลักษณะเข้าข้างตนเองและมีความต้องการดูแลตนเอง หากสังคมใช้แรงจูงใจเชิง จิตวิทยาอย่างเหมาะสม และเปิดโอกาสให้ประชาชนมีส่วนร่วมในกระบวนการด้านสุขภาพ จะช่วยให้บุคคลสามารถตัดสินใจเกี่ยวกับสุขภาพของตนเองได้อย่างถูกต้อง รูปแบบอุดมคติ (Ideological Model) สังคมต้องวางรากฐานความรู้ด้านสุขภาพและอนามัยที่ถูกต้องให้แก่ประชาชนให้เหมาะสมกับขีดความสามารถของแต่ละกลุ่ม พร้อมทั้งส่งเสริมกลุ่มการช่วยเหลือซึ่งกันและกันให้มีการพัฒนา เพราะกลุ่มเหล่านี้สามารถช่วยเหลือผู้ที่มีปัญหาสุขภาพอันเกิดจาก พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมได้ รูปแบบการมีชีวิต (Existential Model) ในปัจจุบัน บริการทาง การแพทย์และสาธารณสุขยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของประชาชน อีกทั้งประชาชนยังพึ่งพา บริการทางการแพทย์เกินความจำเป็น เช่น การใช้บริการเพื่อรักษาโรคที่สามารถป้องกันได้ และ การใช้บริการที่มีค่าใช้จ่ายสูง จึงควรมีการกำหนดคกฏเกณฑ์หรือแนวคิดใหม่ให้สอดคล้องกับ ความเป็นจริง ซึ่งก็คือแนวคิดเรื่องการดูแลสุขภาพตนเอง รูปแบบการแลกเปลี่ยน (Exchange Model) การพัฒนาการดูแลตนเองเกิดจากการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองความต้องการของ ประชาชน เมื่อประชาชนรู้สึกว่าการสุขภาพไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตนได้ จะ เกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนขึ้นเพื่อแสวงหาวิธีที่ดีที่สุดในการตอบสนองด้านสุขภาพ ดังนั้น การ ส่งเสริมให้ประชาชนรู้จักดูแลสุขภาพตนเองอย่างถูกต้องจึงเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในการ ตอบสนองความจำเป็นด้านสุขภาพของประชาชนส่วนใหญ่ (เลอศักดิ์ เทิดวัฒน์, 2543, หน้า 27)

Bloom (1975, pp. 65–67) กล่าวว่า พฤติกรรมเป็นกิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำ ซึ่งอาจเป็นสิ่งที่สามารถสังเกตได้หรือไม่สามารถสังเกตได้ โดยพฤติกรรมแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) หมายถึง พฤติกรรมที่แสดงถึงความรู้ ความคิด และความเข้าใจของบุคคลเกี่ยวกับสุขภาพหรือโรคต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการจดจำข้อเท็จจริง การพัฒนาความสามารถทางสติปัญญา และการใช้วิจารณ์ญาณในการตัดสินใจ เช่น การบอกหลักสุขบัญญัติแห่งชาติ 10 ประการ หรือการอธิบายสาเหตุของการเกิดโรค ด้านจิตพิสัย (Affective Domain) หมายถึง ค่านิยม ความรู้สึก ความสนใจ และทัศนคติของบุคคลเกี่ยวกับสุขภาพ เป็นสภาพความพร้อมทางจิตใจที่เกี่ยวข้องกับความรู้สึก ทำที่ ความชอบ และการให้คุณค่าต่อสิ่งต่าง ๆ ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ยากต่อการสังเกต เช่น ความรู้สึกชอบบริโภคยาชูกำลัง หรือความรู้สึกไม่ชอบบริโภคผัก ด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) หมายถึง พฤติกรรมที่บุคคลแสดงออกทางร่างกาย ซึ่งสามารถสังเกตและประเมินได้ เช่น การเลือกรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ หรือการไปพบแพทย์หรือบุคลากรทางสาธารณสุขเมื่อเจ็บป่วย โดยพฤติกรรมด้านนี้ต้องอาศัยความรู้และทัศนคติเป็นองค์ประกอบสำคัญ และถือเป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายที่ส่งผลให้บุคคลมีสุขภาพอนามัยที่ดี

หวานใจ ขาวพัฒนวรรณ (2543, หน้า 18) กล่าวว่า พฤติกรรมสุขภาพ (Health Behavior) หมายถึง การปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ของบุคคลที่มีสุขภาพสมบูรณ์ เพื่อป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตประจำวันตลอด 24 ชั่วโมง เช่น การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ การเลือกใช้อย่างเหมาะสมเมื่อจำเป็น การงดหรือลดการใช้สารเสพติด และการออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอและเหมาะสม เมื่อเกิดการเจ็บป่วย บุคคลอาจแสดงพฤติกรรมแตกต่างกัน เช่น การเพิกเฉยต่ออาการ การสอบถามผู้รู้เกี่ยวกับอาการของตนเอง หรือการแสวงหาการรักษาพยาบาล และเมื่อทราบว่าตนเองเป็นโรคแล้ว จะต้องรับประทานยาตามคำสั่งแพทย์ ควบคุมอาหาร และปฏิบัติตามคำแนะนำด้านสุขภาพอย่างเคร่งครัด การแสดงพฤติกรรมสุขภาพของแต่ละบุคคลมีความถี่และรูปแบบที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความตั้งใจ ความสนใจ การรับรู้ภาวะสุขภาพ ความต้องการดูแลตนเอง และความเชื่อของแต่ละบุคคล ซึ่งความเชื่อถือเป็นปัจจัยสำคัญที่กระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรมสุขภาพตามความคิดและความเข้าใจของตน แม้ว่าการแสดงพฤติกรรมบางอย่างอาจไม่สามารถระบุความเชื่อได้อย่างชัดเจน แต่โดยทั่วไปแล้ว พฤติกรรมสุขภาพย่อมเกี่ยวข้องกับความเชื่อบางประการเสมอ ทั้งนี้ ทัศนคติ ค่านิยม ความเชื่อ และความคิดเห็นเกี่ยวกับสุขภาพและความเจ็บป่วย ล้วนมีอิทธิพลต่อการแสดงพฤติกรรมสุขภาพ ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าวเป็นตัวชี้วัดที่สะท้อนถึงความสำคัญและความสนใจที่บุคคลมีต่อสุขภาพของตนเองอย่างแท้จริง

## 2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสมุนไพร

สมุนไพร หมายถึง พืชที่มีสรรพคุณในการรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยต่าง ๆ การใช้สมุนไพรสำหรับรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยนั้น จะต้องนำสมุนไพรตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปมาผสมรวมกัน ซึ่งจะเรียกว่า “ยา” ในตำรับยา นอกจากพืชสมุนไพรแล้ว ยังอาจประกอบด้วยสัตว์และแร่ธาตุอีกด้วย เราเรียกพืช สัตว์ หรือแร่ธาตุที่เป็นส่วนประกอบของยานี้ว่า “เภสัชวัตถุ” พืชสมุนไพรบางชนิด เช่น กานพลู เป็นต้น หากนำมาปรุงอาหาร จะเรียกว่า “เครื่องเทศ” (พระราชบัญญัติยา ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2522) สมุนไพร หมายถึง พืชที่ใช้ทำเป็นเครื่องยา สมุนไพรกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อชีวิตมนุษย์ โดยเฉพาะในทางสุขภาพ อันหมายถึงทั้งการส่งเสริมสุขภาพและการรักษาโรค (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2525) สมุนไพร หมายถึง “ยาที่ได้จากพืช สัตว์ หรือแร่ ซึ่งยังไม่ได้ผสม ปรุง หรือเปลี่ยนสภาพ” เช่น พืชยังคงอยู่ในรูปของราก ลำต้น ใบ ดอก ผล ฯลฯ และยังไม่ได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใด ๆ แต่ในการค้าสมุนไพรมักถูกตัดแปลงในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่ง อย่างไรก็ตาม ในความรู้สึกของคนทั่วไป เมื่อกล่าวถึงสมุนไพรมักจะนึกถึงเฉพาะพืชที่นำมาใช้เป็นยาเท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะสัตว์หรือแร่ธาตุมีการนำมาใช้น้อย และใช้เฉพาะในโรคบางชนิดเท่านั้น (พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2522) ศันสนีย์ ฤทธิ์ทองพิทักษ์ (2546) ได้ให้คำนิยามของสมุนไพร หมายถึง สมุนไพรไทยที่ได้จากพืช ซึ่งใช้เพื่อประโยชน์ด้านการรักษาโรค เพื่อสุขภาพ และเพื่อความงาม โดยอยู่ในรูปของธรรมชาติ หรือผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว เช่น แคปซูล ยาขง เจล ครีม โลชั่น และผง เป็นต้น วรณชนก จันทุม และคณะ (2545) ได้ให้คำนิยามของสมุนไพร หมายถึง พืชสมุนไพรซึ่งประกอบด้วยราก ลำต้น ใบ ดอก และผล มีสรรพคุณทางเภสัชวิทยาในการส่งเสริมสุขภาพ และสามารถรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยเบื้องต้นได้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ จากการให้ความหมายของสมุนไพรที่หลากหลาย สรุปได้ว่าสมุนไพร หมายถึง พืชที่ใช้ทำเป็นเครื่องยา ซึ่งกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อชีวิตมนุษย์ โดยเฉพาะในด้านสุขภาพ อันหมายถึงการรักษาโรคและอาการเจ็บป่วยเบื้องต้น ในทางการค้า สมุนไพรมักถูกตัดแปลงในรูปแบบต่าง ๆ เช่น หั่นเป็นชิ้นเล็ก บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่ง เม็ด แคปซูล ลูกกลอน ขาขง ครีม และเจล หรือปรุงในรูปแบบอื่น ๆ เป็นต้น โดยเป็นพืชสมุนไพรเดี่ยวตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็นสมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน 1.2 สมุนไพรสำหรับงานสาธารณสุขมูลฐาน สมุนไพรสำหรับงานสาธารณสุขมูลฐาน หมายถึง พืชสมุนไพรหรือพืชที่มีองค์ประกอบ 5 ส่วน ได้แก่ ราก ลำต้น ใบ ดอก และผล ซึ่งแต่ละส่วนมีรูปร่าง ลักษณะ โครงสร้าง และบทบาทหน้าที่แตกต่างกัน สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐานมีทั้งหมด 61 ชนิด ได้แก่ กะเพรา กระเจี๊ยบแดง กระชาย กระเทียม กระเทียม กระวานไทย กานพลู กล้วยน้ำว่า

แก้ว ข่า ขิง ขี้เหล็ก ขมิ้น ขลุ่ย ข่อย คุณ ชุมเห็ดเทศ ดีปลี ตำลึง ตะไคร้ เทียนบ้าน ทองพันชั่ง ทับทิม น้อยหน่า บอระเพ็ด บัวบก ฟรั่ง ผักคราดหัวแหวน ผักบู่ทะเล เพกา พญาขอ พลุ ไพล พริกไทย พักทอง ฟ้าทะลายโจร มะเกลือ มะขาม มะขามแขก มะขามป้อม มะคำดีควาย มะนาว มะพร้าว มะระขี้นก มะแว้งเครือ มะแว้งต้น มะหาด มังคุด แมงลัก ขอ เร่ว เล็บมือนาง ว่านมหากาฬ ว่านหางจระเข้ สับปะรด สะเดา เสดดพังพอน สีเสียดเหนือ หญ้าคา เหหัวหมู และอ้อยแดง สมุนไพรสำหรับงานสาธารณสุขมูลฐาน หมายถึง สมุนไพรที่ถูกคัดเลือกเพื่อใช้ประโยชน์ในการส่งเสริมสุขภาพ และรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยเบื้องต้น โดยพิจารณาจากประสิทธิภาพ ความปลอดภัย ความสอดคล้องกับองค์ความรู้และทรัพยากรของชุมชน สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น และเป็นสมุนไพรที่ประชาชนนิยมใช้ (สมศักดิ์ นวลแก้ว, 2558)

## 2.5 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับเครื่องดื่มกลุ่ม Functional Drink

Medical Dictionary (Segen's Medical Dictionary, 2012) ให้นิยามเครื่องดื่มฟังก์ชันนัล (Functional Drink) ว่าเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ มีส่วนผสมที่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม และมีการดัดแปลงองค์ประกอบเพื่อเติมสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามิน สมุนไพร พืชผัก และผลไม้ เป็นต้น โดยมีการอ้างว่าให้ประโยชน์ต่อสุขภาพเฉพาะด้าน นอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐานที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายทั่วไป ตลาดเครื่องดื่มฟังก์ชันนัลเป็นที่นิยมและแพร่หลายทั่วโลก โดยสามารถจำแนกตลาดเครื่องดื่มประเภทนี้ออกเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ (พัคเงินขวัญแก้ว, 2556) ประเภทที่ 1 Emotional Functional Drink หมายถึง เครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณต่ำกว่าที่ร่างกายต้องการจริง ผลิตกัณฑ์กลุ่มนี้มักเน้นให้ความสดชื่นและดับกระหาย มากกว่าการให้คุณประโยชน์เฉพาะด้าน โดยมีการเติมสารอาหารเพียงเล็กน้อยเพื่อให้สอดคล้องกับกระแสตลาดเพื่อสุขภาพ เช่น น้ำผลไม้เสริมวิตามินหรือกรดอะมิโน เป็นต้น (กัญญ์พิชา วรไพสิฐกุล, 2560) ประเภทที่ 2 Real Functional Drink หมายถึง เครื่องดื่มที่มีการระบุคุณประโยชน์เฉพาะเจาะจงอย่างชัดเจน และมีการเติมสารสำคัญในปริมาณที่เพียงพอให้เกิดผลดีต่อสุขภาพตามที่กล่าวอ้าง เช่น ผลิตกัณฑ์เพื่อสุขภาพ ผลิตกัณฑ์เพื่อความงามและบำรุงผิว และผลิตกัณฑ์บำรุงสมอง เป็นต้น ปัจจุบัน เครื่องดื่มฟังก์ชันนัลในประเทศไทยสามารถจำแนกออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้ Sport Drink คือ เครื่องดื่มที่ให้พลังงาน มีวิตามินและเกลือแร่หลายชนิด เหมาะสำหรับผู้ที่ยออกกำลังกายและนักกีฬา เพื่อทดแทนพลังงาน วิตามิน และแร่ธาตุที่สูญเสียไประหว่างการออกกำลังกาย Energy Drink คือ เครื่องดื่มบำรุงกำลัง ซึ่งมีส่วนผสมของวิตามิน กรดอะมิโน หรือคาเฟอีน ช่วยกระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้รู้สึก

กระป๋องแร่ และเสริมสมรรถภาพทางร่างกาย Enriched Drink คือ เครื่องดื่มเสริมสร้างสุขภาพ และความงาม โดยมีการผสมสารอาหาร วิตามิน และสารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ วิตามินบำรุงผิว และสารช่วยเผาผลาญไขมัน เป็นต้น Herbal Drink คือ เครื่องดื่มสมุนไพรที่ช่วยป้องกันและรักษาโรค Beauty Drink คือ เครื่องดื่มที่มุ่งเน้นด้านความสวยความงาม โดยเฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผู้วิจัยทำการศึกษาวิจัย คือ เครื่องดื่มฟังก์ชันนัลประเภทนมผสมโปรตีน ซึ่งจัดอยู่ในหมวดเครื่องดื่มพร้อมดื่มที่ช่วยเสริมสร้างสุขภาพด้านความงาม จึงถือเป็นเครื่องดื่มฟังก์ชันนัล เนื่องจากเป็นเครื่องดื่มประเภทนมที่ผ่านการดัดแปลงให้มีประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น โดยมีการเพิ่มปริมาณ โปรตีน ไขมัน และน้ำตาล เพื่อให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายที่รักสุขภาพและชอบออกกำลังกาย ช่วยเสริมสร้างและฟื้นฟูกล้ามเนื้อที่บาดเจ็บจากการออกกำลังกาย รวมถึงทดแทนปริมาณโปรตีนที่ร่างกายควรได้รับอย่างเพียงพอ นอกจากนี้บริษัทผู้วิจัยด้านข้อมูลเชิงลึกและที่ปรึกษาทางการตลาดระดับโลก หรือ Kantar ได้เผยว่า ผลิตภัณฑ์ Functional Drink หรือผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ ความงาม และสุขภาพจิต มีอัตราการเติบโตสูงกว่าเศรษฐกิจของประเทศ และยังคงอยู่ในช่วง Discovery Stage คือ ผู้บริโภคมีความถี่ในการซื้อประมาณ 1-3 ครั้งต่อ 6 เดือน ซึ่งสะท้อนว่าผู้บริโภคยังอยู่ในระยะทดลองบริโภค เมื่อเปรียบเทียบกับหมวดหมู่อื่นที่พัฒนาแล้ว เช่น น้ำอัดลมและน้ำดื่ม ข้อมูลดังกล่าวชี้ให้เห็นว่ายังมีช่องว่างและโอกาสทางการตลาดสำหรับเครื่องดื่มฟังก์ชันนัล โดยปัจจัยสำคัญของการเติบโตมาจากจำนวนผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น และความถี่ในการซื้อที่สูงขึ้น โดยเฉพาะในเขตเมืองของประเทศไทย และเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุระหว่าง 15-49 ปี ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษา กลุ่มผู้บริโภค Generation Y ที่มีอายุระหว่าง 29-46 ปี หรือเกิดในช่วงปี พ.ศ. 2520-2537 (ณ ปี พ.ศ. 2566) (Kotler, 2547) ซึ่งอาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เนื่องจากข้อมูลจาก Kantar Worldpanel Division (2022) ระบุว่า กลุ่มผู้บริโภคที่เป็น Older Buyers ซึ่งมีอายุระหว่าง 30-49 ปี เป็นกลุ่มที่มีการใช้จ่ายหลักในตลาดเครื่องดื่มฟังก์ชันนัล โดยคิดเป็นเกือบสองในสามของมูลค่าการใช้จ่ายทั้งหมด เนื่องจากเมื่ออายุมากขึ้น ผู้บริโภคจะมีความกังวลด้านสุขภาพร่างกายเพิ่มมากขึ้น (FORBES THAILAND, 2022)

## 2.6 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผุสดี วัฒนเมธา (2546: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มชาเขียวของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มชาเขียวของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ประชากรในเขตกรุงเทพมหานครที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป และเคยบริโภคเครื่องดื่มชาเขียว จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ชาเขียวในระดับมาก ได้แก่ ประโยชน์พื้นฐานของชาเขียว ราคาสินค้าของเครื่องดื่มชาเขียว และบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มชาเขียว โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่รับทราบข้อมูลจากสื่อโทรทัศน์ รองลงมาคือ บุคคลที่รู้จัก และหนังสือพิมพ์ ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้บริโภคดื่มชาเขียวเฉลี่ย 4 ครั้งต่อสัปดาห์ และบริโภคครั้งละ 2 แก้ว โดยส่วนใหญ่บริโภคชาเขียวเพียงอย่างเดียว รองลงมาบริโภคร่วมกับอาหาร เช่น ขนมปังหรือเบเกอรี่ และบริโภคร่วมกับอาหารประเภทหวานและอาหารคาวตามลำดับ ทั้งนี้ เหตุผลสำคัญที่สุดในการบริโภคชาเขียวคือ เห็นว่ามีประโยชน์ต่อร่างกาย

เรืองยศ วิทวัสการเวช (2547: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเสาวรสพร้อมดื่มของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาด และปัจจัยด้านบุคลิกภาพที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเสาวรสพร้อมดื่มของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ประชากรที่ดื่มหรือเคยดื่มเครื่องดื่มน้ำเสาวรสพร้อมดื่มในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความถี่ในการซื้อเครื่องดื่มน้ำเสาวรสพร้อมดื่มเฉลี่ย 1 ครั้งต่อเดือน โดยซื้อครั้งละ 1 ขวดหรือกระป๋อง สถานที่ซื้อที่นิยมมากที่สุดคือ ซูเปอร์มาร์เก็ต เหตุผลหลักในการเลือกซื้อคือ เห็นว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ ผู้บริโภคมักเลือกดื่มด้วยตนเอง และมีแนวโน้มในการซื้อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเพิ่มขึ้นในอนาคต

วฐุ ปันจิตร (2548: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคน้ำผักผลไม้พร้อมดื่มตรายูนิฟของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคน้ำผักผลไม้พร้อมดื่มตรายูนิฟของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือ ประชาชนที่บริโภคน้ำผักผลไม้พร้อมดื่มตรายูนิฟในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคน้ำผักผลไม้พร้อมดื่มตรายูนิฟโดยมีความถี่ในการบริโภคเฉลี่ย 1.31

ครึ่งต่อสัปดาห์ ซื้อมากที่สุด 2 กล่อง ขนาดบรรจุที่นิยมบริโภคคือ 200 มิลลิลิตร สถานที่ซื้อที่นิยมมากที่สุดคือ ร้านสะดวกซื้อ ชนิดน้ำผักผลไม้ที่นิยมบริโภคมากที่สุดคือ น้ำผักผลไม้รวม 100% และเหตุผลหลักในการซื้อคือ เห็นว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพ นอกจากนี้ยังพบว่า ปัจจัยด้านแรงจูงใจที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคมากที่สุดคือ เพื่อสุขภาพ รองลงมาคือ ความชื่นชอบในรสชาติ และการแก้กระหาย ตามลำดับ ส่วนปัจจัยด้านความจงรักภักดีต่อตราผลิตภัณฑ์ของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง



## บทที่ 3

### รายละเอียดการปฏิบัติงาน

#### 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

##### 3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National Convention Center)



รูปที่ 3.1: โลโก้ Queen Sirikit National Convention Center

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/>



รูปที่ 3.2: ด้านหน้า Queen Sirikit National Convention Center

ที่มา: <https://www.sarakadeelite.com/brand-story/arts-in-qsccc/>

### 3.1.2 ที่ตั้งสถานที่ประกอบ

เลขที่ 60 ถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร



รูปที่ 3.3: แผนที่ Queen Sirikit National Convention Center

ที่มา: <https://www.bangkokbiznews.com/news/news-update/>

### 3.1.3 ข้อมูลศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National Convention Center)

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (Queen Sirikit National Convention Center - QSNCC) เป็นศูนย์ประชุมหลักของประเทศไทย ตั้งอยู่บนพื้นที่ของกรมธนารักษ์ กระทรวงการคลัง บริเวณถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ติดกับสวนเบญจกิติ การยาสูบแห่งประเทศไทย และใกล้กับสวนป่าเบญจกิติ บริหารโดยบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ แอนด์ ดิเวลลอปเม้นท์ จำกัด[3] ซึ่งปัจจุบันเป็นบริษัทย่อยของทีซีซี แอสเซ็ทส์[4] เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาย่านพระรามที่ 4 ของกลุ่มทีซีซี



รูปที่ 3.4: ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki>

ในอดีต การประชุมต่าง ๆ ในประเทศไทย ส่วนใหญ่จะจัดขึ้นที่ศูนย์ประชุมภายในโรงแรมหรูในกรุงเทพมหานคร เนื่องจากประเทศไทยไม่มีศูนย์ประชุมอิสระหรือสิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการในระดับเดียวกับโรงแรม แต่หลังจากที่คณะกรรมการบริหารธนาคารโลกได้เลือกให้ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพการประชุมประจำปีสภาผู้ว่าการธนาคารโลกและกองทุนการเงินระหว่างประเทศครั้งที่ 46 ณ กรุงเทพมหานคร รัฐบาลไทยจึงมีมติเมื่อเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2532 ให้ก่อสร้างสถานที่จัดงานประชุมแห่งชาติที่ได้มาตรฐานสากลขึ้นเพื่อรองรับการประชุมครั้งสำคัญดังกล่าว โดยกำหนดรูปทรงทางสถาปัตยกรรมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย และใช้เทคนิค "สร้างและออกแบบ" เพื่อให้ศูนย์ประชุมของชาติแห่งแรกสามารถก่อสร้างเสร็จทันตามกำหนดเวลา



รูปที่ 3.5: อาคารหลังแรก พ.ศ.2534-2562

ที่มา: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/>

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ตั้งอยู่บนพื้นที่ 53 ไร่ 15 ตารางวา ซึ่งอยู่ติดกับโรงงานยาสูบ โดยเริ่มก่อสร้างขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2532 สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินมาทรงวางศิลาฤกษ์ก่อสร้างอาคาร เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2533 หลังจากนั้นมียื่นออกแบบจำนวนมากว่า 100 คน และคนงานก่อสร้างจำนวนมากว่า 1,000 คน เข้าทำงานก่อสร้างในพื้นที่ เพื่อให้การก่อสร้างแล้วเสร็จทันตามกำหนดเวลา การก่อสร้างตัวอาคารแล้วเสร็จเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2534 หมายความว่าใช้เวลาเพียง 20 เดือน จากเดิมที่กำหนดไว้ 40 เดือน และใช้งบประมาณทั้งหมด 90 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งน้อยกว่าที่กำหนด ส่วนการตกแต่งภายในนั้นแล้วเสร็จหลังผ่านไปอีก 1 เดือนเศษ

ในวันพฤหัสบดีที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2534 พระบาทสมเด็จพระมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง เสด็จพระราชดำเนินมาทรงประกอบพิธีเปิดศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ และได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระบรมราชชนนีพันปีหลวง พระราชทานพระราชนุญาตให้ใช้พระนามเป็นชื่อของศูนย์ประชุม เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 5 รอบ 12 สิงหาคม 2535

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์จัดงานใหญ่ครั้งแรก คือ การประชุมสภาผู้ว่าการกองทุนการเงินระหว่างประเทศและธนาคารโลกครั้งที่ 46 โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมมากกว่า 10,000 คน จาก 154

ประเทศ ในช่วงระหว่างวันที่ 1-15 ตุลาคม พ.ศ. 2534 จากนั้นศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์จึงถูกใช้จัดกิจกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจไมซ์ (MICE ย่อมาจาก Meeting, Incentive travel, Convention และ Exhibition) อย่างต่อเนื่อง

สัญลักษณ์ “โลกุตระ” เป็นสัญลักษณ์สำคัญที่เป็นที่ตระหนักและจดจำของบุคคลทั่วไป เป็นผลงานของ ศาสตราจารย์ชูลูด นิ่มเสมอ ศิลปินแห่งชาติ สาขาทัศนศิลป์ (ประติมากรรม) ประจำปี พ.ศ. 2541 ซึ่งติดตั้งอยู่บริเวณหน้าอาคารศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ประติมากรรมชิ้นนี้เป็นงานศิลปะร่วมสมัยที่สร้างขึ้นโดยคำนึงถึงสภาพแวดล้อมในยุคปัจจุบัน และใช้แนวคิดด้านพุทธธรรมเป็นจุดเริ่มต้นของแนวคิดการเดินทาง เพื่อมุ่งสู่จุดหมายปลายทางแห่งศิลปะในเชิงโลกุตระ ประติมากรรม “โลกุตระ” มีลักษณะเปรียบเสมือนเปลวรัศมีขององค์พระพุทธรูป ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของ โลกุตรปัญญา หมายถึง ปัญญาที่เหนือโลก หรือฝ้ายโลกุตระ ขณะที่แท่นหินแกรนิตสี่ด้านด้านล่าง หมายถึง โลกหรือฝ้ายโลกิยะ จากแท่นหินสี่ด้านมีโครงสร้างที่ยื่นขึ้นไป มีลักษณะคล้ายก้านดอกบัวจำนวน 8 ก้าน ผนึกรวมเข้าด้วยกันเป็นก้านขนาดใหญ่ เปรียบเสมือนเส้นทางนำบุคคลจากฝ้ายโลกิยะไปสู่ฝ้ายโลกุตระ ประติมากรรมชิ้นนี้จึงกลายเป็นสัญลักษณ์และภาพจำที่สำคัญของศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์มาโดยตลอดระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ



รูปที่ 3.6: อาคารหลังที่สอง พ.ศ.2565-ปัจจุบัน

ที่มา: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/>

ภายหลังที่ บจก. เอ็น.ซี.ซี.ฯ ได้รับการต่อสัญญาบริหารและดำเนินกิจการศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ บริษัทฯ จึงดำเนินการปรับปรุงศูนย์ฯ ครั้งใหญ่ โดยปิดอาคารตั้งแต่วันที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2562 เพื่อดำเนินการรื้อถอนอาคารหลังเดิม และก่อสร้างอาคารหลังใหม่โดยขยายพื้นที่เพิ่มจำนวน 5 เท่า โดยใช้เวลาก่อสร้างรวมทั้งหมด 3 ปี

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ในปัจจุบัน มีเป้าหมายเป็น "ที่สุดของพื้นที่จัดกิจกรรมที่สร้างแรงบันดาลใจให้กับทุกคน" (The Ultimate Inspiring World Class Event Platform for All) โดยมีการจัดสรรพื้นที่เพื่อครอบคลุมธุรกิจไม่ซ้ำให้มากยิ่งขึ้น รวมถึงมีการพัฒนาพื้นที่ค้าปลีกเต็มรูปแบบสำหรับกลุ่มผู้รักสุขภาพ รองรับผู้ที่เข้ามาใช้บริการสวนเบญจกิติและสวนป่าที่อยู่ติดกัน

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์หลังใหม่กลับมาเปิดอย่างไม่เป็นทางการเมื่อวันที่ 12 กันยายน พ.ศ. 2565 และพระบาทสมเด็จพระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี เสด็จพระราชดำเนินมาทรงเปิดอาคารศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์หลังใหม่อย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม ปีเดียวกัน

ที่มาและความจำเป็นในการจัดตั้งศูนย์การประชุมแห่งชาติ ในช่วงทศวรรษที่ 2520–2530 ประเทศไทยมีบทบาทเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในเวทีเศรษฐกิจและการเมืองระหว่างประเทศ ทั้งในด้านการค้า การลงทุน และความร่วมมือระหว่างประเทศ อย่างไรก็ตาม ในช่วงเวลาดังกล่าว ประเทศไทยยังขาดสถานที่จัดประชุมขนาดใหญ่ที่มีมาตรฐานสากล ซึ่งสามารถรองรับการประชุมระดับนานาชาติที่มีผู้เข้าร่วมจำนวนมากได้อย่างเหมาะสม จุดเปลี่ยนสำคัญเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2530 เมื่อรัฐบาลไทยได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมประจำปีครั้งที่ 46 ของคณะกรรมการผู้ว่าการธนาคารโลก (World Bank) และกองทุนการเงินระหว่างประเทศ (International Monetary Fund: IMF) ซึ่งเป็นการประชุมระดับโลกที่มีผู้นำทางเศรษฐกิจและการเงินจากประเทศสมาชิกทั่วโลกเข้าร่วม การเป็นเจ้าภาพในครั้งนี้สะท้อนถึงความเชื่อมั่นของประชาคมโลกที่มีต่อประเทศไทย แต่ขณะเดียวกันก็ทำให้รัฐบาลไทยตระหนักถึงความจำเป็นเร่งด่วนในการจัดสร้างสถานที่ประชุมระดับนานาชาติที่มีความพร้อมทั้งด้านโครงสร้างพื้นฐาน เทคโนโลยี และภาพลักษณ์ของประเทศ ดังนั้น รัฐบาลไทยจึงมีมติให้ดำเนินการจัดตั้ง “ศูนย์การประชุมแห่งชาติ” ขึ้น เพื่อใช้เป็นสถานที่จัดการประชุมดังกล่าว รวมถึงเป็นโครงสร้างพื้นฐานถาวรสำหรับการจัดงานประชุมและนิทรรศการระดับชาติและนานาชาติในอนาคต

การวางแผน ออกแบบ และการก่อสร้าง (พ.ศ. 2532–2534) โครงการก่อสร้างศูนย์การประชุมแห่งชาติเริ่มต้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2532 โดยเลือกพื้นที่บริเวณถนนรัชดาภิเษก เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการคมนาคมและอยู่

ใกล้ศูนย์กลางเศรษฐกิจของเมือง การก่อสร้างดำเนินการภายใต้ระบบการออกแบบและก่อสร้างควบคู่กัน (Design-Build System) เพื่อให้สามารถดำเนินงานได้อย่างรวดเร็วและเสร็จทันตามกำหนดเวลาการจัดประชุมระดับโลก โครงการดังกล่าวถือเป็นหนึ่งในโครงการก่อสร้างขนาดใหญ่ที่ใช้ระยะเวลาดำเนินงานสั้นมากเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล โดยใช้เวลาการก่อสร้างเพียงประมาณ 16 เดือน และแล้วเสร็จในช่วงกลางปี พ.ศ. 2534 ศูนย์การประชุมแห่งชาติได้รับพระราชทานนามว่า “ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์” เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสพระชนมายุครบ 60 พรรษา และได้รับพระมหากรุณาธิคุณให้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พร้อมด้วยสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินทรงประกอบพิธีเปิดอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2534



รูปที่ 3.7: ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ที่มา: <https://images.prismic.io/qsncce/>

บทบาทและการดำเนินงานในระยะแรก (พ.ศ. 2534–ประมาณ พ.ศ. 2545) ภายหลังจากเปิดใช้งาน ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ได้ทำหน้าที่เป็นสถานที่จัดการประชุม งานสัมมนา และนิทรรศการที่สำคัญของประเทศ โดยเฉพาะการประชุมระดับนานาชาติที่ต้องการมาตรฐานด้านความปลอดภัย การจัดการ และภาพลักษณ์ในระดับสากล ศูนย์ฯ ได้รับการยอมรับอย่างรวดเร็วในฐานะศูนย์กลางกิจกรรมด้านการประชุมและนิทรรศการ (MICE) ของประเทศไทย โดยมีการจัดงานสำคัญจำนวนมาก เช่น การประชุมขององค์การระหว่างประเทศ งานแสดงสินค้าเชิงอุตสาหกรรม งานสัมมนาทางวิชาการ รวมถึงกิจกรรมทางวัฒนธรรมและสังคมระดับประเทศ ในช่วงเวลาดังกล่าว ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์มีบทบาทสำคัญต่อการส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งใน

ด้านการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การจ้างงาน และการสร้างรายได้ให้แก่ภาคบริการ โดยรอบพื้นที่ศูนย์ประชุม

การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและข้อจำกัดของอาคารเดิม ในช่วงต้นทศวรรษ 2540–2550 แม้ว่าศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์จะยังคงเป็นสถานที่จัดงานสำคัญอย่างต่อเนื่อง แต่อาคารและระบบสาธารณูปโภคเริ่มแสดงให้เห็นถึงข้อจำกัดจากการใช้งานมาเป็นเวลานาน ทั้งในด้านพื้นที่ใช้สอย ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ และความสามารถในการรองรับเทคโนโลยีสมัยใหม่ แม้จะมีการปรับปรุงบางส่วนเป็นระยะ แต่ด้วยข้อจำกัดของโครงสร้างอาคารเดิม ทำให้ศูนย์ฯ ไม่สามารถขยายพื้นที่ได้ตามความต้องการของตลาดงานประชุมและนิทรรศการที่มีการแข่งขันสูงขึ้น โดยเฉพาะเมื่อเปรียบเทียบกับศูนย์ประชุมขนาดใหญ่แห่งใหม่ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

การตัดสินใจปรับปรุงครั้งใหญ่และการก่อสร้างใหม่ (พ.ศ. 2562–2565) จากข้อจำกัดดังกล่าว รัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงมีมติให้ดำเนินการปรับปรุงศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ครั้งใหญ่ โดยไม่ใช่เพียงการซ่อมแซมอาคารเดิม แต่เป็นการรื้อถอนและก่อสร้างอาคารใหม่ทั้งหมด เพื่อยกระดับศูนย์ฯ ให้เป็นศูนย์ประชุมและนิทรรศการระดับโลก ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2562 และเริ่มดำเนินโครงการก่อสร้างอาคารใหม่ ซึ่งมีพื้นที่ใช้สอยรวมมากกว่า 300,000 ตารางเมตร เพิ่มขึ้นจากอาคารเดิมหลายเท่าตัว โครงการดังกล่าวดำเนินการภายใต้แนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน การใช้เทคโนโลยีอัจฉริยะ และการออกแบบพื้นที่ที่มีความยืดหยุ่นต่อการใช้งานหลากหลายรูปแบบ แม้จะเผชิญกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในช่วงการก่อสร้าง แต่โครงการยังคงสามารถดำเนินการจนแล้วเสร็จและเปิดให้บริการได้ตามแผน



รูปที่ 3.8: ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ในปัจจุบัน

ที่มา: <https://www.constructionthailand.net/>

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ในปัจจุบัน ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์โฉมใหม่เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการอีกครั้งเมื่อวันที่ 12 กันยายน พ.ศ. 2565 และได้รับเลือกให้เป็นสถานที่จัดการประชุมสุดยอดผู้นำเขตเศรษฐกิจเอเปค (APEC) ประจำปี พ.ศ. 2565 ซึ่งถือเป็นบทพิสูจน์ถึงศักยภาพของศูนย์ฯ ในระดับนานาชาติ ในปัจจุบัน ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรม MICE ของประเทศไทยและภูมิภาค มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ และการสร้างภาพลักษณ์ของประเทศในเวทีโลก โดยยังคงรักษาสถานะของการเป็น “ศูนย์การประชุมแห่งชาติ” ที่มีความทันสมัยและสอดคล้องกับบริบทการพัฒนาในศตวรรษที่ 21

### 3.2 ลักษณะการประกอบการและการให้บริการหลักองค์กร

#### 3.2.1 การให้บริการห้องประชุม

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (QSNCC) มีบริการห้องประชุมและพื้นที่จัดงานที่หลากหลายและทันสมัย รองรับการจัดงานทุกรูปแบบตั้งแต่การประชุมขนาดเล็กไปจนถึงงานอีเวนต์ขนาดใหญ่ระดับโลก ภาพรวมห้องประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวก ศูนย์ฯ สิริกิติ์โฉมใหม่ มีพื้นที่จัดงานรวม 78,500 ตารางเมตร ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกหลักดังนี้

- ห้องโถงนิทรรศการ (Exhibition Halls): 8 ห้อง
- ห้องประชุม (Meeting Rooms): มากกว่า 50 ห้อง ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนหรือเชื่อมต่อกันได้ตามความต้องการ
- ห้องบอลรูม (Ballrooms): 4 ห้อง
- ห้อง Plenary Halls: 4 ห้อง

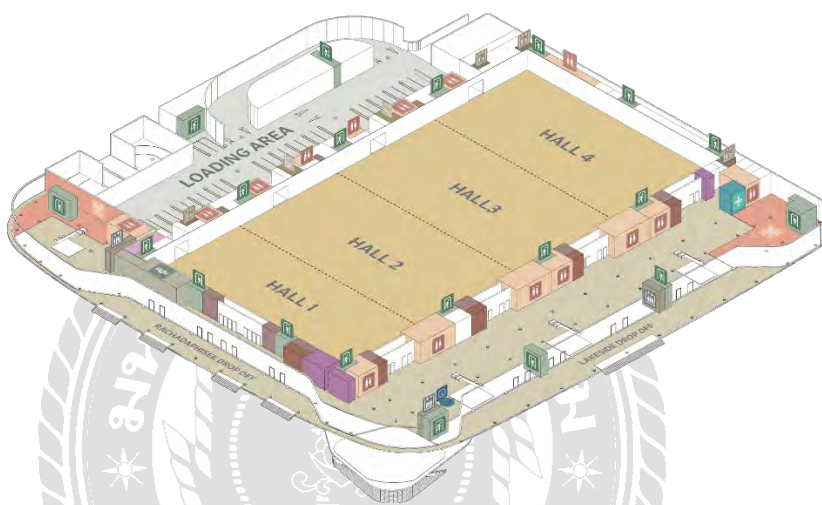
ชั้น LG ประกอบด้วยห้องจัดแสดง (Hall) ขนาดใหญ่จำนวน 4 ห้อง และเป็นศูนย์รวมร้านค้าและบริการ รวมถึงพื้นที่จัดแสดงผลงานศิลปะชั้นครูของไทย นอกจากนี้ ชั้นดังกล่าวยังเป็นพื้นที่ที่เชื่อมต่อกับทางเข้า-ออกจากระบบรถไฟฟ้าใต้ดิน (MRT) โดยตรง ส่งผลให้การออกแบบพื้นที่ในชั้นนี้มุ่งเน้นบรรยากาศของการต้อนรับที่เป็นมิตรและเข้าถึงได้ง่าย แนวคิดหลักในการออกแบบชั้น LG คือแนวคิด “ชุดไทยล้าลอง” หรือ “Casual Thai” ซึ่งมีเป้าหมายในการถ่ายทอดอัตลักษณ์ความเป็นไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยนำแรงบันดาลใจจากลักษณะและเนื้อสัมผัสของผ้าไทย เช่น ผ้าขาวม้า ผ้าถุง การจับจีบผ้า และการซ้อนเกล็ด มาประยุกต์ใช้ในการประดับตกแต่งพื้น ผืน และองค์ประกอบสถาปัตยกรรมต่าง ๆ เพื่อสร้างบรรยากาศที่สะท้อนความงดงามของวัฒนธรรมไทยในบริบทสมัยใหม่



รูปที่ 3.9: แผนผังชั้น LG

ที่มา: <https://www.qsncc.com/images/floors/venue-space/lg/all-pc.png>

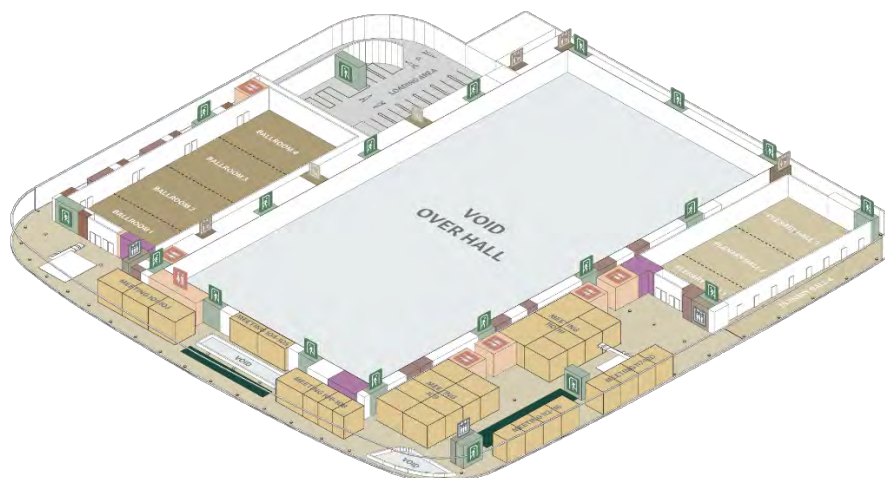
ชั้น G เป็นชั้นของพื้นที่จัดแสดงนิทรรศการ ศูนย์อาหาร ประกอบไปด้วยฮอลล์ขนาดใหญ่ 4 ห้อง แบบไร้เสา ในบรรยากาศของความหรูหราสะท้อนถึงเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมไทย ภายใต้คอนเซ็ปต์ “ชุดทางการแบบไทยประยุกต์” หรือ “Formal Thai” ได้รับแรงบันดาลใจจาก โครงกระเบณ มีการจับจีบผ้า และผนังให้เกิดรูปโค้งแบบลายไทย พร้อมแวดล้อมด้วยร้านอาหาร อร่อยชื่อดัง โดยโถงนิทรรศการหลักจะตกแต่งด้วยวัสดุสีทองแดง รวมถึงยังมีประติมากรรมลายรดน้ำที่นำมาจาก Plenary Hall ของศิลปิน ไพเวช วังบอน



รูปที่ 3.10: แผนผังชั้น G

ที่มา: <https://www.qsncc.com/images/floors/venue-space/g/all-pc.png>

ชั้น 1 ประกอบด้วย ห้องบอลรูม 4 ห้อง ได้รับแรงบันดาลใจจากการออกแบบจาก “ชุดไทยชาวเขา” นำลายเส้น รูปทรงเรขาคณิต และสีจากเครื่องเงิน มาผสมผสาน ห้องเพนท์รี 4 ห้อง ได้นำบางส่วนของเส้นสาย ใน “ชุดไทยจักรี” ที่เต็มไปด้วยความประณีต พร้อมด้วยลายประจำยามที่ลดทอนรายละเอียดลง มาตกแต่งให้บรรยากาศให้ดูร่วมสมัย ไร้กาลเวลา ขณะที่ห้องประชุมย่อย โดดเด่นด้วยห้องกระจกให้วิวของทะเลสาบและความเขียวขจีของสวนเบญจกิติ มีการออกแบบโถงทางเดินได้หรูหราด้วยโทนสีเงิน เนื่องจากพื้นที่ของศูนย์การประชุมมีขนาดใหญ่ เพื่อป้องกันคนมาใช้บริการหลงหรือสับสน ผู้ออกแบบจึงดีไซน์การใช้สีในแต่ละโซนให้ต่างกัน ทางฝั่งสวนเบญจกิติจะดีไซน์ด้วยสีทอง ส่วนทางฝั่งถนนรัชดาภิเษกจะดีไซน์ด้วยสีเงิน



รูปที่ 3.11: แผนผังชั้น 1

ที่มา: <https://www.qsncc.com/images/floors/venue-space/1/all-pc.png>



รูปที่ 3.12: Plenary Foyer ชั้น 1

ที่มา: <https://images.prismic.io/qsncc/>



รูปที่ 3.13: ชั้น 2

ที่มา: <https://images.prismic.io/qsncc/>

ชั้น 2 ประกอบด้วยห้องประชุมย่อย พื้นที่รับรองแขกและร้านอาหาร “แพรวา” ชั้นนี้ใช้การตกแต่งแบบเรียบหรูโปร่งโล่งด้วยผนังกระจกใสติดกับสวนเบญจกิติและสามารถเดินออกไปยังระเบียงเพื่อมองวิวทิวทัศน์ของสวนได้ถึง 180 องศา

### 3.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.14: นางสาวสุตารัตน์ แซ่เอ็ง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2568)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน:

นางสาวสุตารัตน์ แซ่เอ็ง

ตำแหน่งงาน:

Food & Beverage

แผนก:

Bar

### 3.4 ลำดับงานเบื้องต้นแต่ละสัปดาห์

#### สัปดาห์ที่ 1

ศึกษาภาพรวมของสถานที่ภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยทำความเข้าใจลักษณะของห้องประชุมแต่ละประเภท เช่น ห้องขนาดเล็ก กลาง และใหญ่ รวมถึงความสามารถในการรองรับจำนวนผู้เข้าร่วม และรูปแบบการจัดงาน เช่น Seminar, Conference และ Exhibition เรียนรู้การจัดวางพื้นที่ (Layout) ในรูปแบบต่างๆ เช่น Classroom, Theater และ U-Shape พร้อมทั้งศึกษาการใช้อุปกรณ์พื้นฐานในงาน Coffee & Tea เช่น โต๊ะจัดวาง อุปกรณ์ชงเครื่องดื่ม และจุดเชื่อมต่ออุปกรณ์

## สัปดาห์ที่ 2

ศึกษาลำดับขั้นตอนของการจัดงานประชุมตั้งแต่ก่อนเริ่มงาน (Pre-event) ระหว่างดำเนินงาน (On-site) และหลังจบงาน (Post-event) เพื่อให้เข้าใจ Workflow การทำงานทั้งหมด เรียนรู้รายละเอียดของ Meeting Package แต่ละประเภท เช่น Coffee Break, Half Day และ Full Day โดยศึกษารายการอาหารและเครื่องดื่ม ช่วงเวลาเสิร์ฟ และรูปแบบการให้บริการ ฝึกการอ่านเอกสารที่ใช้ในงาน เช่น Function Sheet และ Run Down เพื่อให้สามารถวางแผนการเตรียมงานล่วงหน้าได้อย่างถูกต้อง รวมถึงการประสานงานกับทีมเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผน

## สัปดาห์ที่ 3

เรียนรู้ขั้นตอนการเตรียมเครื่องดื่มอย่างละเอียด ทั้งชา กาแฟ และน้ำผลไม้ โดยศึกษาสูตร อัตราส่วน และวิธีการเตรียมที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ฝึกการเตรียมน้ำสมุนไพร เช่น น้ำเก๊กฮวย น้ำกระเจี๊ยบ รวมถึงการจัดเก็บวัตถุดิบให้ถูกสุขลักษณะ และการควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มก่อนนำไปให้บริการ นอกจากนี้ ยังได้เรียนรู้การคำนวณปริมาณเครื่องดื่มให้เพียงพอกับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน และการวางแผนการเตรียมล่วงหน้าเพื่อลดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน

## สัปดาห์ที่ 4

เรียนรู้การ Set up จุด Coffee Break โดยศึกษาการจัดวางอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับพื้นที่และรูปแบบงาน เช่น การจัดโต๊ะแบบ Self-service ฝึกการอ่าน Function Sheet เพื่อกำหนดตำแหน่งการวางอุปกรณ์ การเตรียมเครื่องดื่ม และการจัดลำดับการทำงานก่อนเริ่มงาน รวมถึงเรียนรู้ขั้นตอนการเก็บงาน (Breakdown) หลังจบงาน การทำความสะอาดอุปกรณ์ และการจัดเก็บให้เป็นระเบียบ พร้อมใช้งานในครั้งถัดไป

## สัปดาห์ที่ 5

ฝึกปฏิบัติงานจริงในจุด Coffee & Tea โดยเรียนรู้การให้บริการลูกค้าอย่างเหมาะสม เช่น การต้อนรับ การแนะนำเมนู และการเสิร์ฟเครื่องดื่ม พัฒนาทักษะการชงเครื่องดื่มให้ถูกต้องตามสูตร พร้อมทั้งควบคุมคุณภาพ รสชาติ และความสะอาด

รวมถึงฝึกการสื่อสารกับลูกค้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และการทำงานร่วมกับทีมในสถานการณ์จริง

### สัปดาห์ที่ 6

เรียนรู้การ Set up จุด Snack Bar โดยศึกษาการจัดวางสินค้าให้เหมาะสมและดึงดูดลูกค้า รวมถึงการเตรียมอุปกรณ์ เช่น เครื่องชง เครื่องคิดเงิน และอุปกรณ์จัดเก็บสินค้า ฝึกการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนเปิดให้บริการ และการจัดการสต็อกสินค้าเบื้องต้น รวมถึงเรียนรู้การเก็บอุปกรณ์ และทำความสะอาดพื้นที่หลังจบงานอย่างถูกต้อง

### สัปดาห์ที่ 7

พัฒนาทักษะการชงเครื่องดื่มตามออร์เดอร์ เช่น อเมริกาโน่ ลาเต้ คาปูชิโน่ มัทละลาเต้ และชาไทย โดยเน้นความถูกต้องของสูตรและความรวดเร็ว ฝึกการใช้อุปกรณ์ เช่น เครื่องชงกาแฟ เครื่องตีฟองนม และอุปกรณ์ชงชาอย่างถูกวิธี รวมถึงการควบคุมคุณภาพรสชาติและการจัดเสิร์ฟให้มีความสวยงาม

### สัปดาห์ที่ 8

เรียนรู้การใช้งานระบบ POS ในการรับออร์เดอร์ คิดเงิน และออกใบเสร็จอย่างถูกต้อง ฝึกการสื่อสารกับลูกค้า เช่น การรับออร์เดอร์ การทวนรายการ และการให้ข้อมูลสินค้า รวมถึงการจัดการสถานการณ์ เช่น ลูกค้าเยอะ หรือออร์เดอร์ผิดพลาด และการแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม

### สัปดาห์ที่ 9

ปฏิบัติงานจริงในจุด Snack Bar โดยให้บริการครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับออร์เดอร์ ชงเครื่องดื่ม คิดเงิน และส่งมอบสินค้า ฝึกการทำงานภายใต้ความกดดัน และการบริหารเวลาในช่วงที่มีลูกค้าจำนวนมาก รวมถึงการรักษามาตรฐานการบริการและความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

### สัปดาห์ที่ 10

เรียนรู้ขั้นตอนต่างๆในการการ Set up งาน Dinner โดยศึกษาการจัดโต๊ะ การวางอุปกรณ์ และลำดับการเสิร์ฟ ฝึกการเตรียมอุปกรณ์ให้ครบถ้วน เรียนรู้ชื่อและอุปกรณ์ต่างๆที่ต้องใช้ภายในงาน เรียนรู้งานอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องตามแบบแผนงานนั้นๆ และตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนเริ่มงาน รวมถึงการเก็บงานและจัดพื้นที่ให้กลับสู่สภาพเดิมอย่างถูกต้องพร้อมใช้งานต่อไป

### สัปดาห์ที่ 11

เรียนรู้ระบบถังเบียร์ (Draft Beer) อย่างละเอียด โดยศึกษาส่วนประกอบของอุปกรณ์ เช่น ถังเบียร์ หัวถัง สายแก๊ส และก๊อกจ่ายเบียร์ รวมถึงหลักการทำงานของแรงดัน ฝักการกดเบียร์อย่างถูกวิธี โดยควบคุมองศาของแก้ว ปริมาณฟอง และความสะอาดของแก้ว เพื่อให้ได้คุณภาพที่ดีที่สุด เรียนรู้การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น เช่น เบียร์ไม่ไหล ฟองมากเกินไป และการเปลี่ยนถังเบียร์อย่างปลอดภัย รวมถึงศึกษาประเภทของเบียร์และลักษณะเด่น เพื่อใช้ในการแนะนำลูกค้า

### สัปดาห์ที่ 12

เรียนรู้เกี่ยวกับไวน์ในเชิงลึก เช่น ประเภทของไวน์ แหล่งผลิต และลักษณะรสชาติ ฝักการเปิดขวดไวน์ การรินไวน์ในปริมาณที่เหมาะสม และการเสิร์ฟอย่างถูกต้องตามมารยาท เรียนรู้การดูแลอุปกรณ์ เช่น แก้วไวน์ และการรักษาความสะอาด รวมถึงฝักการแนะนำไวน์ให้เหมาะสมกับลูกค้า

### สัปดาห์ที่ 13

เรียนรู้ระบบเครื่องกด Soft Drink เช่น ระบบน้ำเชื่อมและแก๊ส ฝักการกดเครื่องดื่มอย่างถูกสุขลักษณะ และควบคุมคุณภาพของรสชาติ เรียนรู้การดูแลรักษาเครื่อง และการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงการให้บริการลูกค้าอย่างรวดเร็วและถูกต้อง

### สัปดาห์ที่ 14

ฝักปฏิบัติงานจริงในสถานการณ์หน้างาน โดยนำความรู้ทั้งหมดมาประยุกต์ใช้ พัฒนาทักษะการทำงานภายใต้ความกดดัน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการสื่อสารกับลูกค้า รวมถึงการทำงานเป็นทีม และการช่วยเหลือกันในสถานการณ์ที่มีงานจำนวนมาก ฝักทักษะการสื่อสารและความคล่องแคล่วรวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี

### สัปดาห์ที่ 15

เรียนรู้การทำงานในส่วน Back of House เช่น การเตรียมอุปกรณ์ การตรวจสอบ และการจัดเก็บฝักการจัดระบบอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ และตรวจเช็คความพร้อมก่อนใช้งาน รวมถึงการควบคุมความสะอาดและมาตรฐานการทำงาน เรียนรู้วิธีการใช้งานอุปกรณ์ที่ถูกต้อง การเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมใช้งาน ดูแลและความเรียบร้อยและความพร้อมทุกอย่าง คำนึงถึงความสะอาดเป็นหลัก ตรวจเช็คอุปกรณ์ทุกอย่างอย่างละเอียด เพื่อความในการนำอุปกรณ์ไปใช้หน้างาน

## สัปดาห์ที่ 16

ลงมือปฏิบัติงานจริงใน Back of House โดยรับผิดชอบการเตรียมอุปกรณ์ทั้งหมด ฝึกการตรวจสอบความครบถ้วน ความสะอาด เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้มีพร้อมใช้งานตลอดและคำนึงถึงความสะอาด เตรียมให้ครบจำนวนไม่ให้อายุค คุณแลความเรียบร้อยทุกอย่าง รวมถึงการสนับสนุนทีมงาน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพสูงสุด

### 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของที่ปรึกษา



รูปที่ 3.15: ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราฉัตร

ที่มา: ผู้จัดทำ

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา: ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราฉัตร

ตำแหน่ง: Assistant Director F&B

แผนก: Food & Beverage (Bar)

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	ระหว่างวันที่ 23 มิถุนายน 2568 ถึงวันที่ 03 ตุลาคม 2568
วันปฏิบัติงาน	1 สัปดาห์ทำงาน 5 วัน หยุด 2 วัน เสาร์และอาทิตย์
เวลาปฏิบัติงาน	เริ่มงานเวลา 09:00 น. - 18:00 น.

### 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

#### 3.7.1 การศึกษาแหล่งข้อมูล

ผู้จัดทำได้ดำเนินการสำรวจและสังเกตการณ์ปฏิบัติงานภายใน Food & Beverage (Bar) รวมถึงการลงปฏิบัติงานจริงภายในงานประชุมและงานอีเวนต์ต่างๆ เพื่อศึกษากระบวนการทำงานและปัญหาที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการให้บริการแก่ลูกค้า รวมถึงสังเกตการณ์การปฏิบัติงานของบุคคลภายในองค์กรและปัญหาที่อาจเกิดขึ้นภายในองค์กร จากการสังเกตการณ์และวิเคราะห์ พบว่ามีประเด็นที่สามารถพัฒนาและปรับปรุงเพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานภายในแผนกได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ภายในองค์กรพบว่าพนักงานแต่ละแผนกทำงานกันอย่างหนัก โดยเฉพาะช่วงที่มีงานอีเวนต์ต่างๆภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์พนักงานบางคนอาจจะไม่มีเวลาที่จะได้ไปพักรับประทานอาหารได้ตรงเวลา ทำให้ส่งผลต่อหน้างานในส่วนนี้คือ พนักงานไม่ยิ้มแย้มแจ่มใสให้ลูกค้า บริการลูกค้าได้ไม่เต็มที่เพราะเกิดจากการที่ทำงานหนักเกินไปและเวลาพักผ่อนที่น้อยและจำกัด รวมถึงการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่รวดเร็วและเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกายและสามารถส่งผลต่อร่างกายในระยะยาวได้

ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะนำวัตถุดิบที่มีภายในบาร์นำมาคิดค้นเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งหมดหกชนิด นำมา믹ซ์รวมกันเป็นน้ำสูตรใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและให้ความสดชื่นแก่ร่างกายทำให้พนักงานรู้สึกสดชื่นพร้อมในการทำงานมากยิ่งขึ้นและส่งต่อประสิทธิภาพในการทำงานที่ดีมากยิ่งขึ้น โดยน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพที่ผู้จัดทำได้จัดทำขึ้นจะนำไปตั้งไว้ที่ครัวส่วนกลางของพนักงานอาทิตย์ละ 1 ครั้ง เพื่อให้พนักงานเลือกดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแทนการเลือกดื่มเครื่องดื่มคาเฟอีนและน้ำตาลที่สูง

### 3.7.2 การศึกษาแนวทางการพูดคุยในการปฏิบัติงานและการวางแผนขั้นตอนต่างๆ

ผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวสมุนไพรมุ่งสุขภาพเพื่อความสดชื่น จากวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในบาร์ โดยสังเกตจากสถานการณ์จริงและหาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตควบคู่กับการปรึกษาและขอคำแนะนำจากพี่เลี้ยงประจำแผนก ซึ่งให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับข้อมูลของสมุนไพรมีอยู่ในบาร์และสามารถนำมาประกอบเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถดื่มได้ง่ายและช่วยให้สดชื่น และบอกถึงสรรพคุณของสมุนไพรมุ่งสุขภาพอย่างละเอียด รวมถึงให้ข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรมุ่งสุขภาพตั้งแต่ขั้นตอนการล้าง การนำไปต้ม เทคนิคต่างๆในขั้นตอนการทำ รวมถึงหลักสุขอนามัยที่ถูกต้องคำนึงถึงความสะอาดเป็นหลัก

การดำเนินงานดังกล่าวมีเป้าหมายให้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในบาร์ มีสรรพคุณ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นดื่มง่ายกระปรี้กระเปร่า ส่งผลดีต่อการทำงานและการให้บริการลูกค้า ผู้จัดทำจึงได้วางแผนการจัดทำเครื่องดื่มสมุนไพรมุ่งสุขภาพและให้ความสดชื่นแก่บุคลากรภายในองค์กร โดยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวสมุนไพรมุ่งสุขภาพที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำเครื่องดื่ม และเลือกใช้สมุนไพรมุ่งสุขภาพที่มีอยู่ในบาร์และตอบโต้จากผลการสำรวจภายในแผนกพบว่าสมุนไพรมุ่งสุขภาพที่นำไปทำเครื่องดื่มบริการลูกค้า และมีปริมาณที่สามารถนำมาทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพบริการบุคลากรภายในองค์กรได้ ผู้จัดทำจึงได้นำสมุนไพรมุ่งสุขภาพที่มีอยู่มาทดลองทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยมีพนักงานที่ปรึกษาคอยให้คำปรึกษา

### 3.7.3 จัดทำเครื่องดื่มสมุนไพรมุ่งสุขภาพ

ผู้จัดทำได้ดำเนินการเริ่มต้นจากการวางแผนอย่างรอบคอบผ่านกระบวนการที่ประกอบด้วย การหาข้อมูลของสมุนไพรมุ่งสุขภาพต่างๆที่มีอยู่ในบาร์อย่างละเอียด และการปรึกษาหารือกับพนักงานที่ปรึกษาประจำแผนกเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาประมวลเพื่อตีความและคิดค้นสูตรการจัดทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและความสดชื่นอย่างเป็นระบบ

### 3.7.4 จัดทำเครื่องดื่มสมุนไพรมุ่งสุขภาพ

ผู้จัดทำได้นำสมุนไพรมุ่งสุขภาพที่มีในบาร์ที่ได้คัดเลือกมาแล้วจากการหาข้อมูลข้างต้นมาเพื่อให้ตรงตามเป้าหมายเพื่อสุขภาพและเพื่อความสดชื่นของบุคลากร โดยเริ่มทำการทดลองเครื่องดื่มเบื้องต้น และแก้ไขปรับสัดส่วนจนกว่าจะได้เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด เมื่อจัดทำ

เครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพเสร็จสิ้นแล้ว ผู้จัดทำได้นำเสนอผลงานต่อพนักงานที่ปรึกษา และทดลองให้บุคลากรในแผนกได้ชิม เพื่อรับคำแนะนำและข้อเสนอแนะ

### 3.7.5 รวบรวมข้อมูลการประเมิน

ผู้จัดทำได้ดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพและความสดชื่นให้ถูกต้องและสมบูรณ์ที่สุด และนำเสนอให้กลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิมเครื่องดื่มน้ำ โดยการนำเสนอครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้กลุ่มตัวอย่างได้รับทราบและสามารถให้ข้อเสนอแนะหรือคำติชมเพิ่มเติม ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความสมบูรณ์ให้กับเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ

### 3.7.6 จัดทำเอกสารประกอบโครงการโดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำในการทำรูปเล่ม

โครงการผู้จัดทำได้ส่งมอบข้อมูลและเอกสารโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ทำการตรวจสอบความถูกต้อง ทั้งในแง่เนื้อหา รูปแบบการเขียน และความสอดคล้องกับระเบียบปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของสถาบัน จากนั้นจึงรวบรวมข้อมูลที่ผ่านการตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว ไปจัดทำเป็นรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ ซึ่งประกอบด้วยส่วนต่างๆ เช่น บทคัดย่อ บทนำ วิธีดำเนินงาน ผลการศึกษา และบรรณานุกรม เพื่อเตรียมใช้ในการนำเสนอผลงานในขั้นตอนต่อไป

### 3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1: แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ตุลาคม
1.ศึกษาข้อมูล					
2.วางแผนขั้นตอนต่างๆ					
3.คิดค้นสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ					
4.จัดทำผลงาน					
5.รวบรวมข้อมูลการประเมิน					
6.จัดทำเอกสาร					

### 3.9 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

#### 3.9.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

3.8.1.1 หลังจากได้เข้ารับการฝึกงานภายในองค์กร ได้เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการและขั้นตอนการทำงานของตำแหน่ง Food & Beverage (Bar) ทราบถึงบทบาทตำแหน่งการทำงานหน้าที่ที่ได้มาปฏิบัติงาน

3.8.1.2 ได้เรียนรู้เกี่ยวกับตนเองว่ามีความชอบสายงานนี้ที่ได้มาฝึกงานหรือไม่

3.8.1.3 การทำงานจริงทำให้เรียนรู้วิธีรับมือกับปัญหาและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงาน และมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ได้ดียิ่งขึ้น

3.8.1.4 ได้เรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำเครื่องดื่มต่าง รู้สรรพคุณและโทษของเครื่องดื่มต่างๆ และสามารถนำไปต่อยอดต่อได้ในอนาคต

3.8.1.5 ได้ฝึกทักษะการสื่อสารและได้ฝึกภาษาอังกฤษ เนื่องจากการทำงานนี้ต้องใช้การสื่อสารและภาษาอังกฤษร่วมด้วย

3.8.1.6 การทำงานสามารถพัฒนาตนเองให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3.8.1.7 ได้ความรู้และประสบการณ์ใหม่ในการทำงานจริง

3.8.1.8 มีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมในการทำงานเพิ่มขึ้น

### 3.9.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

3.8.2.1 ปัญหาเรื่องของการใช้ภาษา ยังไม่สามารถสื่อสารกับชาวต่างชาติได้ดี

3.8.2.2 การจัดงานอาจยังมีความสับสนเกี่ยวกับรูปแบบงาน ตารางวันเวลางาน และการประสานงานที่ยังไม่คล่อง

3.8.2.3 ยังมีความเรียนรู้และจำได้ช้า ยังมีการทำงานได้ล่าช้าไม่คล่อง

### 3.10 ข้อเสนอแนะ

3.10.1 ต้องมีความพร้อมในการรับมือกับการปฏิบัติงานในทุกสถานการณ์ และสามารถนำข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นมาใช้เป็นบทเรียนในการปรับปรุงและพัฒนาการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงาน

#### 4.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

1. ตะไคร้
2. น้ำผึ้ง
3. ใบเตย
4. จิง
5. ใบมีนัท
6. มะนาว
7. เลมอน
8. น้ำตาลทรายขาว
9. มีด
10. เขียง
11. เครื่องชั่ง
12. เข็ยกดวาง
13. ถังตวง
14. ผ้ากรอง
15. หม้อสแตนเลส
16. กระบวยสแตนเลส
17. กระจกกรองน้ำสแตนเลส
18. Dispenser



## 4.2 ขั้นตอนการทำเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

### 4.2.1 Ginger Whisper

#### 4.2.1.1 นำใบเตยที่เตรียมไว้มาล้างให้สะอาด จากนั้นนำมาหั่นเป็นท่อนๆ



#### 4.2.1.2 นำใบเตยที่หั่นเตรียมไว้มาชั่งให้ได้ 3000 กรัม จากนั้นต้มน้ำไว้ 30 ลิตร เตรียมไว้ เมื่อน้ำเดือดแล้วให้นำใบเตยที่หั่นเตรียมไว้มาใส่ลงน้ำเดือด ตั้งเวลา 30 นาที



4.2.1.3 นำขิงฝอยมาชั่ง 400 กรัม จากนั้นนำไปใส่ลงในน้ำเดือดหลังจากต้มใบเตยครบเวลาที่ตั้งไว้แล้ว และตั้งเวลา 20 นาที



4.2.1.4 เมื่อครบเวลาที่กำหนดไว้แล้ว นำกระชอนกรองต้กใบเตยและขิงออก จากนั้นตักเอาแต่น้ำกรองผ่านผ้าขาวบางใส่ถึงตวงไว้ จากนั้นพักให้อุ่นและในน้ำตาลทรายขาวลงไป 2000 กรัม จากนั้นพักไว้จนเย็น นำ Ginger Whisper ตั้งไว้ที่ครัวพนักงานส่วนกลาง



#### 4.2.2 Sweet Herb Sigh

4.2.2.1 นำตะไคร้ที่เตรียมไว้มาล้างให้สะอาด จากนั้นใช้มีดหั่นส่วนของหัวและ ท้ายออก



4.2.2.2 จากนั้นนำตะไคร้ที่หั่นเตรียมไว้มาบดให้แตก



4.2.2.3 นำตะไคร้ที่บดเตรียมไว้แล้วมาชั่งให้ได้ 3000 กรัม และต้มน้ำเตรียมไว้ 30 ลิตร เมื่อน้ำเดือดแล้วให้นำตะไคร้ที่ชั่งไว้ลงไปต้มในหม้อและตั้งเวลา 30 นาที



4.2.2.4 จากนั้นกรองเอาแต่น้ำตะไคร้และร่อนอุ่น เมื่ออุ่นแล้วเติมน้ำผึ้งเข้าไป  
2000 กรัม



#### 4.2.2.5 นำไปตั้งไว้พร้อมเสิร์ฟที่ครัวกลางพนักงาน



#### 4.2.3 Minty Sunshine

- \ 4.2.3.1 นำเลมอนไปล้างให้สะอาด และนำมาหั่นผ่าครึ่งเตรียมไว้ จากนั้นใช้ที่คั้นเอาแต่น้ำเลมอนเตรียมไว้



- 4.2.3.2 ล้างใบมินท์ให้สะอาด และเด็ดเอาแต่ใบมินท์เตรียมไว้ และชั่งให้ได้ 3000 กรัม จากนั้นต้มน้ำ 30 ลิตร เมื่อน้ำเดือดนำใบมินท์ที่เตรียมไว้ลงไปต้ม ตั้งเวลา 30 นาที



4.2.3.3 กรองเอาแต่น้ำใบมีนทึ่และรอนอุ่่น จากนั้นใสน้้าเลม่อนลงไป 5 ลิตร และใสน้้ามะนาวลงไป 2 ลิตร และใสน้้าฝึ่ลงไป 4 ลิตร



4.2.3.4 นำไปเสิร์ฟที่ครั้วกลางพนักงาน



#### 4.3 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มนมสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากร ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

หลังจากการเครื่องดื่มนมสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เรียบร้อยแล้ว ผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจของกลุ่มบุคคลต่างๆ ที่มีต่อเครื่องดื่มนมสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติ โดยได้นำแบบสอบถามนี้ไปให้บุคคลต่างๆภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จำนวน 100 คน

โดยแบบสอบถามประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมบริโภคเครื่องดื่ม

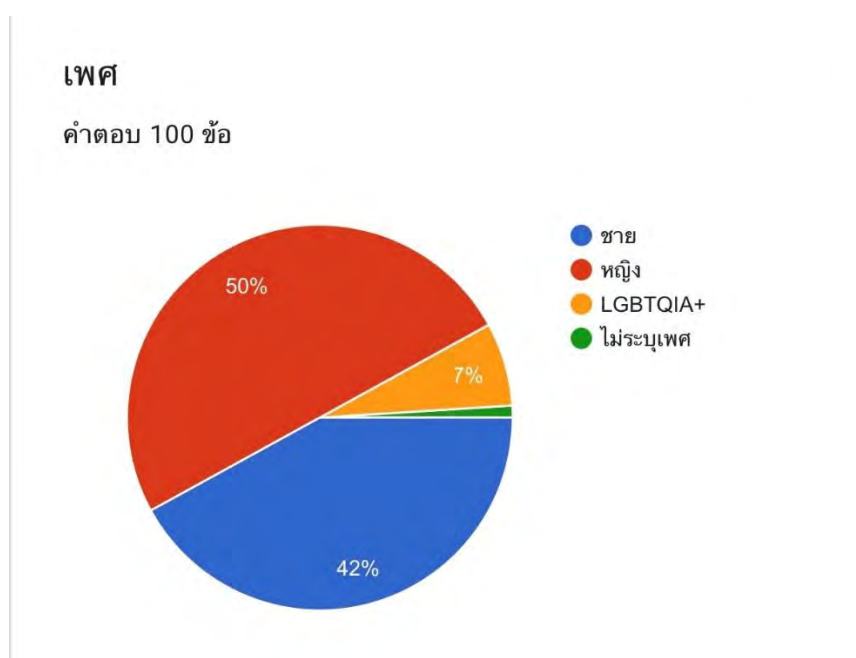
ส่วนที่ 3 ความต้องการและความคิดเห็นต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ส่วนที่ 4 แบบประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มนมสมุนไพรที่ให้บริการต่อบุคลากรภายในองค์กร



## ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ

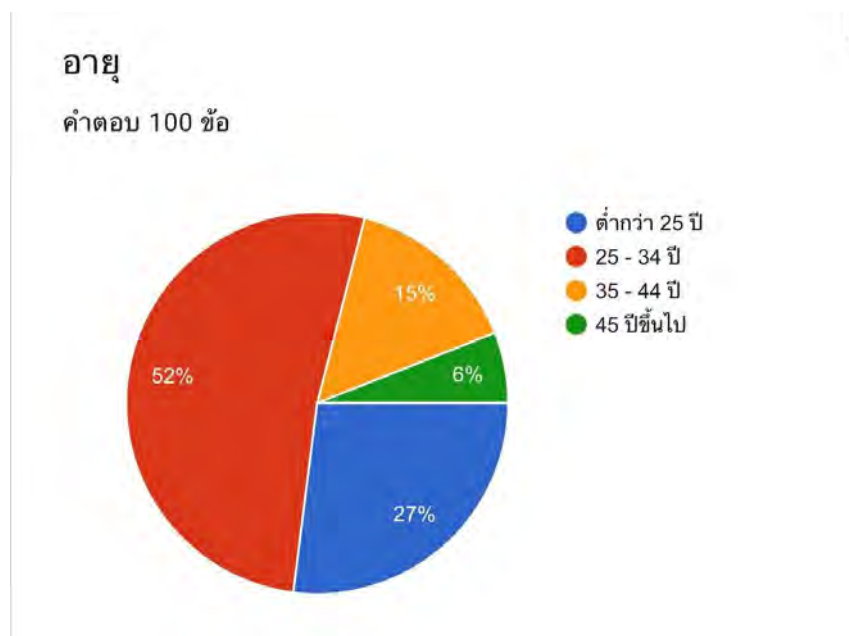
### ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกเพศ



เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
หญิง	50	50
ชาย	42	42
LGBTQ+	7	7
ไม่ระบุเพศ	1	1
<b>รวม</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

จากข้อมูลตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 เพศชาย จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 LGBTQ+ จำนวน 7 คิดเป็นร้อยละ 7.00 และ ไม่ระบุเพศ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.00

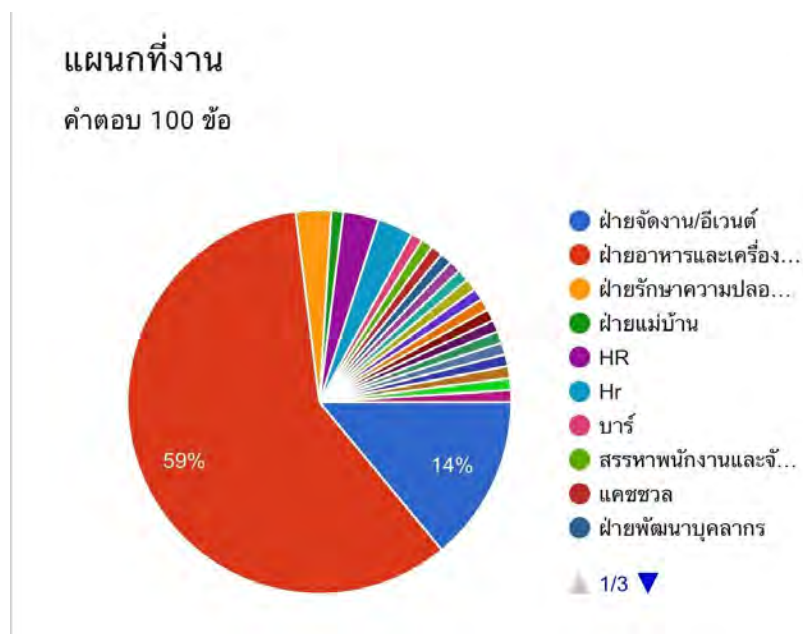
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ



อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 25 ปี	29	29
25-34 ปี	49	49
35-44 ปี	15	15
45 ปีขึ้นไป	7	7
รวม	100	100

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ย 25-34 ปี จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 49.00 อายุต่ำกว่า 25 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 อายุ 35-44 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 และ อายุ 45 ปีขึ้นไป จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 7.00

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแผนก



แผนก	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ฝ่ายจัดงาน/อีเวนต์	14	14
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่...	59	59
ฝ่ายรักษาความปลอดภัย	3	3
ฝ่ายแม่บ้าน	1	1
อื่นๆ	23	23
<b>รวม</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่แผนกฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 59.00 แผนกอื่นๆ จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 23.00 แผนกฝ่ายจัด/อีเวนต์ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 แผนกฝ่ายรักษาความปลอดภัย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.00 และ แผนกฝ่ายแม่บ้าน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.00

## ตอนที่ 2 พฤติกรรมบริโภคเครื่องดื่ม

### ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทเครื่องดื่มยอดนิยมที่สุด

ประเภทเครื่องดื่ม	จำนวน(คน)	ร้อยละ
กาแฟ	35	35
ชา	18	18
น้ำเปล่า	27	27
น้ำอัดลม	10	10
น้ำสมุนไพร	4	4
น้ำผลไม้	6	6
อื่นๆ	0	0
<b>รวม</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มประเภทกาแฟ จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 ดื่มน้ำเปล่า จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.00 ดื่มชา จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18.00 ดื่มน้ำอัดลม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดื่มน้ำผลไม้จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ดื่มน้ำสมุนไพร จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 และ ดื่มเครื่องดื่มอื่นๆ จำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0.00

### ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประสพการณ์

ประสพการณ์	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เคย	94	94
ไม่เคย	6	6
<b>รวม</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 94.00 และ ไม่เคยดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00

**ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจุดประสงค์**

จุดประสงค์	จำนวน(คน)	ร้อยละ
บำรุงร่างกาย	62	62
ลดน้ำหนัก	15	15
ผ่อนคลายความเครียด	17	17
อื่นๆ	6	6
รวม	100	100

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มเพื่อบำรุงร่างกาย จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 62.00 ดื่มเพื่อผ่อนคลายความเครียด จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 17.00 ดื่มเพื่อลดน้ำหนัก จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 และ อื่นๆ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00

**ตอนที่ 3 ความต้องการและความคิดเห็นต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ**

**ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับความสนใจ**

ระดับความสนใจ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
สนใจมาก	49	49
สนใจ	40	40
เฉยๆ	9	9
ไม่สนใจ	2	2
รวม	100	100

จากตารางที่ 4.7 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความสนใจมาก จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 49.00 มีความสนใจ จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 มีความเฉยๆ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 9.00 และ มีความไม่สนใจ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงเวลา

ช่วงเวลา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เช้า(ก่อนเริ่มทำงาน)	55	55
เที่ยง(ช่วงพักกลางวัน)	27	27
บ่าย(หลังอาหารกลางวัน)	11	11
เย็นก่อนเลิกงาน	7	7
รวม	100	100

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มในช่วงเวลาเช้า(ก่อนเริ่มทำงาน) จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 ช่วงเวลาเที่ยง(ช่วงพักกลางวัน) จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.00 ช่วงเวลาบ่าย(หลังอาหารกลางวัน) จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และ ช่วงเวลาเย็นก่อนเลิกงาน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 7.00

ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภท

ประเภท	จำนวน(คน)	ร้อยละ
น้ำสมุนไพร	29	29
ชาสมุนไพร	18	18
น้ำผลไม้	38	38
น้ำผัก	11	11
อื่นๆ	4	4
รวม	100	100

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการดื่มน้ำผลไม้ จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 38.00 ต้องการดื่มน้ำสมุนไพร จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 ต้องการดื่มน้ำชาสมุนไพร จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18.00 ต้องการดื่มน้ำผัก จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และ อื่นๆ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00

#### ตอนที่ 4 แบบประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดีมสมุนไพรมอบบริการต่อบุคลากรภายในองค์กร

ข้อมูลจากแบบสอบถามสมบรูณ์ครบถ้วนตามเป้าประสงค์ที่ได้ตั้งไว้จำนวน 100 คน โดยใช้กลุ่มตัวอย่างในการจัดแบบสอบถาม จากบุคลากรภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ 100 คน สามารถสรุปเป็นค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจต่อเครื่องดีมสมุนไพรมอบ 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (บุญชม ศรีสะอาด, 2556)

คะแนนค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจมากที่สุด

คะแนนค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจมาก

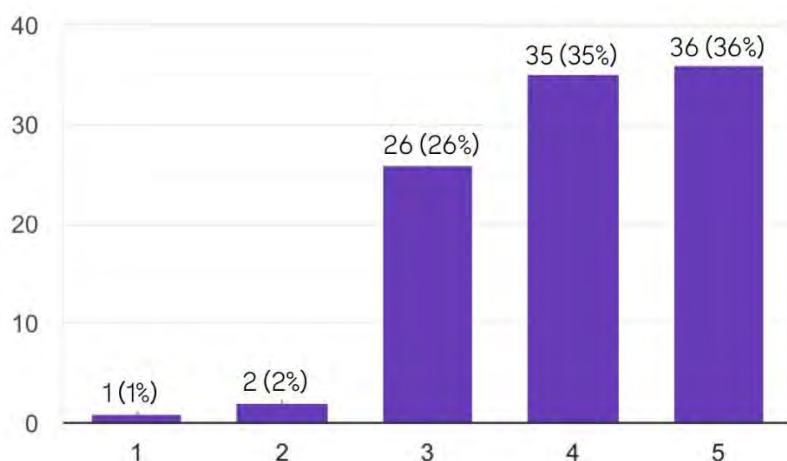
คะแนนค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจปานกลาง

คะแนนค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจเล็กน้อย

คะแนนค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจน้อยที่สุด

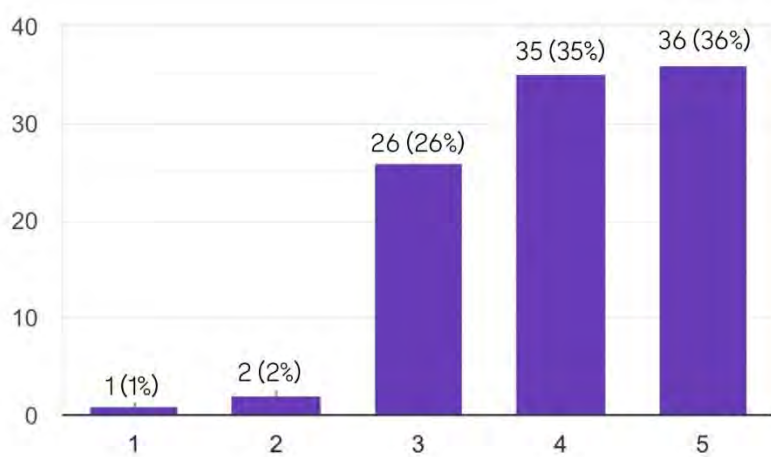
#### รสชาติของเครื่องดีมสมุนไพรมอบ ที่ได้รับบริการ

คำตอบ 100 ข้อ



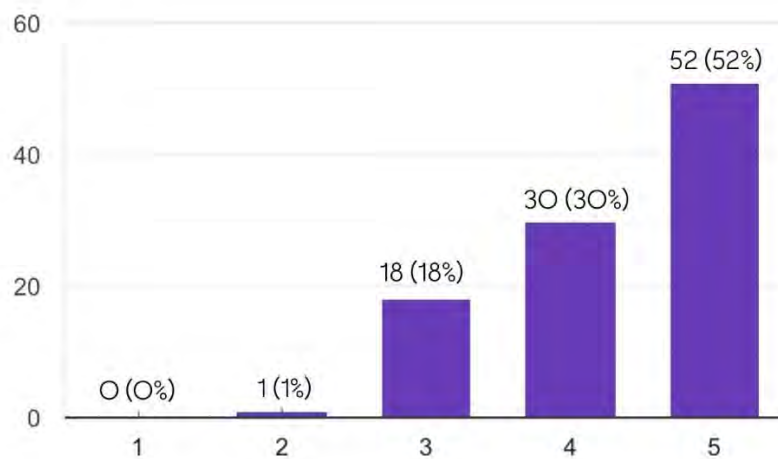
### กลิ่นและความหอมของเครื่อง ดื่ม

คำตอบ 100 ข้อ



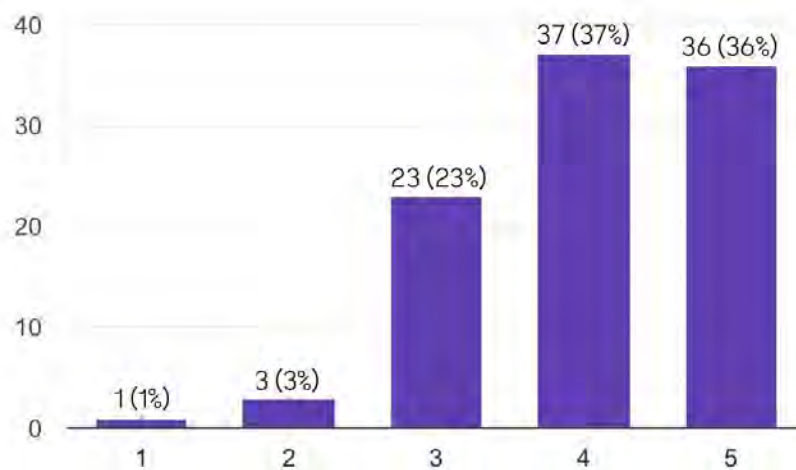
### ความสะอาดของเครื่องดื่ม

คำตอบ 100 ข้อ



### รูปลักษณ์หรือความน่าเต็ม

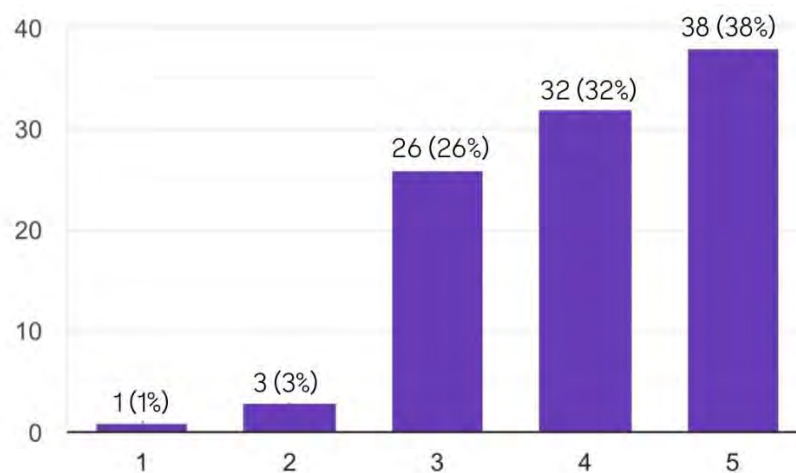
คำตอบ 100 ข้อ



### ความหลากหลายของชนิด

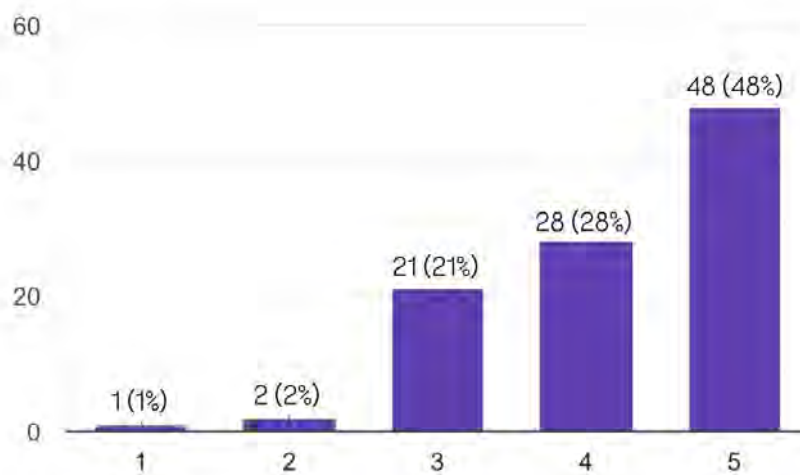
#### เครื่องเต็มที่ให้บริการ

คำตอบ 100 ข้อ



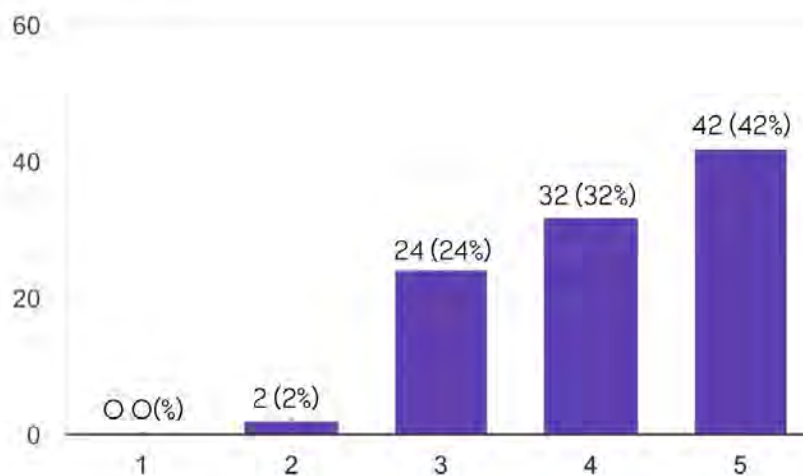
### ความสะดวกในการเข้าถึงหรือ ใช้งานเครื่องมือ

คำตอบ 100 ข้อ



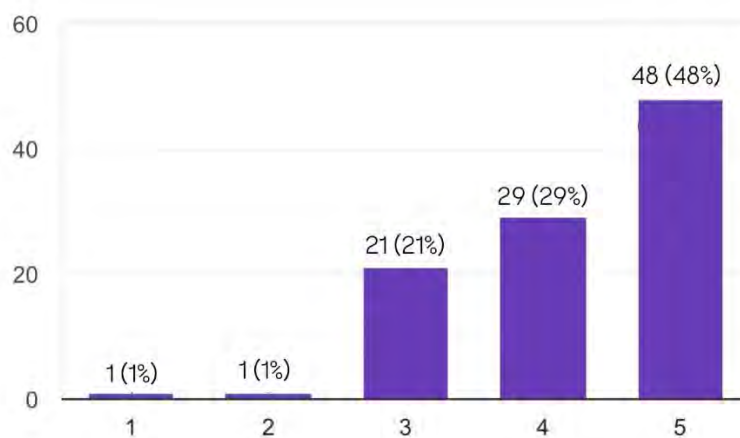
### ความเหมาะสมของเวลาที่ให้ บริการ

คำตอบ 100 ข้อ



โดยรวมแล้ว คุณพึงพอใจกับ  
บริการเครื่องตีผสมนพโรภาพ  
รวมเพียงใด

คำตอบ 100 ข้อ



ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อเครื่องดัดสมุนไพรที่ให้บริการต่อบุคลากรภายใน  
องค์กร

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1.รสชาติของเครื่องดัดสมุนไพรที่ได้รับ บริการ	4.03	0.89	มาก
2.กลิ่นและความหอมของเครื่องดัด สมุนไพร	4.03	0.89	มาก
3.ความสะอาดของเครื่องดัดสมุนไพร	4.31	0.80	มาก
4.รูปลักษณะหรือความน่าดูของ เครื่องดัดสมุนไพร	4.04	0.89	มาก
5.ความหลากหลายของชนิดเครื่องดัดที่ ให้บริการ	4.03	0.92	มาก
6.ความสะดวกในการเข้าถึงหรือใช้ บริการเครื่องดัด	4.20	0.91	มาก
7.ความเหมาะสมของเวลาให้บริการ เครื่องสมุนไพร	4.14	0.85	มาก
8.ภาพรวมความพึงพอใจของบริการ เครื่องดัดสมุนไพร	4.22	0.88	มาก
<b>รวม</b>	<b>4.12</b>	<b>0.03</b>	<b>มาก</b>

จากข้อมูลตารางที่ 4.10 เมื่อพิจารณาข้อมูลทั้งหมด พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.12 หากพิจารณารายประเด็นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก 8 ประเด็นคือ ความสะอาดของเครื่องดัดสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.31 ภาพรวมความพึงพอใจของบริการเครื่องดัดสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ความสะดวกในการเข้าถึงหรือใช้บริการเครื่องดัด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20 ความเหมาะสมของเวลาให้บริการเครื่องสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.14 รูปลักษณะหรือความน่าดูของเครื่องดัดสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.04 รสชาติของเครื่องดัดสมุนไพรที่ได้รับบริการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03 กลิ่นและความหอมของเครื่องดัดสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03 .ความหลากหลายของชนิดเครื่องดัดที่ให้บริการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03

### ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

เครื่องดื่มน้ำรสชาดีหวานไปควรลดหวานลง เครื่องดื่บบางตัวมีกลิ่นที่แรงไป เช่น ตะไคร้ ฝรั่ง และ เครื่องดื่บบางตัวมีกลิ่นที่บางไป เช่น กลิ่นมันท์ ต้องการให้มีเครื่องดื่มบริการจำนวนครั้งมากขึ้นในหนึ่งอาทิตย์ เครื่องดื่มมีความอร่อยและมีประโยชน์



## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลโครงการ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์ในการจัดทำเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เพื่อเพิ่มความสดชื่นให้บุคลากรภายในองค์กรและยังช่วยลดความเครียด ทำให้ผ่อนคลาย และมีประโยชน์ต่อสุขภาพของบุคลากรแทนการดื่มน้ำอัดลมหรือเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีนหรือน้ำตาลสูงเพราะมีทางเลือกที่น้อยและมีเวลาที่จำกัด เครื่องดื่มน้ำสมุนไพรที่จัดทำขึ้นนี้จึงเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่บุคลากรภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องดื่มน้ำสมุนไพรและสังเกตการณ์ทำงานของบุคลากร จึงได้นำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในแผนกบาร์นำมาคิดค้นสูตรน้ำสมุนไพรที่มีประโยชน์และสดชื่น ทดลองและปรับปรุงและนำไปตั้งบริการ ณ ครีวกลางพนักงาน

หลังจากจัดทำเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์สมบูรณ์แบบแล้ว ผู้จัดทำได้ทำแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของกลุ่มบุคคลต่างๆ ที่มีต่อเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยได้นำแบบสอบถามนี้ตั้งไว้พร้อมการบริการเครื่องเพื่อให้นักบุคลากรที่มาใช้บริการได้ทำการประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร จำนวน 100 คน ประกอบด้วย บุคลากรภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยผลจากการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 50 คน เพศชาย จำนวน 42 คน LGBTQ+ จำนวน 7 และ ไม่ระบุเพศ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.00 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ย 25-34 ปี จำนวน 49 คน อายุต่ำกว่า 25 ปี จำนวน 29 คน อายุ 35-44 ปี จำนวน 15 คน และ อายุ 45 ปีขึ้นไป จำนวน 7 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่แผนกฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 59 คน แผนกอื่นๆ จำนวน 23 คน แผนกฝ่ายจัด/อีเวนต์ จำนวน 14 คน แผนกฝ่ายรักษาความปลอดภัย จำนวน 3 คน และ แผนกฝ่ายแม่บ้าน จำนวน 1 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มประเภทกาแฟ จำนวน 35 คน ดื่มน้ำเปล่า จำนวน 27 คน ดื่มน้ำชา จำนวน 18 คน ดื่มน้ำอัดลม จำนวน 10 คน ดื่มน้ำผลไม้จำนวน 6 คน ดื่มน้ำสมุนไพร จำนวน 4 คน และ ดื่มน้ำดื่มอื่นๆ จำนวน 0 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยดื่มน้ำดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 94 คน และ ไม่เคยดื่มน้ำดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มน้ำดื่มเพื่อบำรุงร่างกาย จำนวน 62 คน ดื่มน้ำเพื่อผ่อนคลายความเครียด จำนวน 17 คน ดื่มน้ำเพื่อลด

น้ำหนักร จำนวน 15 คน และ อื่นๆ จำนวน 6 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความสนใจมาก จำนวน 49 คน มีความสนใจ จำนวน 40 คน มีความเฉยๆ จำนวน 9 คน และ มีความไม่สนใจ จำนวน 2 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มในช่วงเวลาเช้า(ก่อนเริ่มงาน) จำนวน 55 คน ช่วงเวลาเที่ยง(ช่วงพักกลางวัน) จำนวน 27 คน ช่วงเวลาบ่าย(หลังอาหารกลางวัน) จำนวน 11 คน และ ช่วงเวลาเย็นก่อนเลิกงาน จำนวน 7 คน ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการดื่มน้ำผลไม้ จำนวน 38 คน ต้องการดื่มน้ำสมุนไพร จำนวน 29 คน ต้องการดื่มน้ำชาสมุนไพร จำนวน 18 คน ต้องการดื่มน้ำผัก จำนวน 11 คน และ อื่นๆ จำนวน 4 คน

จากการทำประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกขึ้นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.12 หากพิจารณารายละเอียดพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมาก 8 ประเด็นคือ ความสะอาดของเครื่องดื่มสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.31 ภาพรวมความพึงพอใจของบริการเครื่องดื่มสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ความสะดวกในการเข้าถึงหรือใช้บริการเครื่องดื่ม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20 ความเหมาะสมของเวลาให้บริการเครื่องดื่มสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.14 รูปลักษณ์หรือความน่าดื่มของเครื่องดื่มสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.04 รสชาติของเครื่องดื่มสมุนไพรที่ได้รับบริการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03 กลิ่นและความหอมของเครื่องดื่มสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03 .ความหลากหลายของชนิดเครื่องดื่มที่ให้บริการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.03

## 5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการและการแก้ปัญหา

### 5.2.1 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1.1 มีระยะเวลาในการทำโครงการในเวลาจำกัด ซึ่งทำให้การหาข้อมูลเพื่อค้นคว้าอาจไม่ครบถ้วนและสมบูรณ์

5.2.1.2 ใช้ระยะเวลาในการค้นคว้าและปรับแก้เป็นเวลานานเพื่อให้ได้สูตรที่ชัดเจน คัดง่ายและเป็นประโยชน์

5.2.1.3 สูตรอาจเพี้ยนไปจากการทดลองเนื่องจากทำเครื่องไว้นานก่อนลงครีวพนักงาน

5.2.1.4 บุคลากรแต่ละคนคืดหวาน และไม่หวาน เปรี้ยวและไม่เปรี้ยวต่างกันไป จึงทำให้รสชาติไม่ถูกใจบางกลุ่มที่คืดหวานมากหรือหวานน้อยไป

### 5.2.2 การแก้ปัญหาในการทำโครงการ

5.2.2.1 ต้องมีการศึกษาการเก็บข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มมากขึ้น

5.2.2.2 ทำเครื่องคืดแต่เช้าเพื่อที่จะเสร็จทันลงครีวกลางพนักงานตอนพักกลางวันพอดี จะได้คืดเครื่องคืดที่สดใหม่ ไม่เพี้ยนไปจากสูตรที่ทดลอง

5.2.2.3 ทำรสชาติที่พอดี กลางๆ ไม่หวานไป ไม่เปรี้ยวไป เพื่อให้บุคลากรสามารถคืดได้พอดีกันทุกคน

### 5.3 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการครั้งต่อไป

5.3.1 การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในแผนกให้เป็นประโยชน์ เป็นการประหยัด และไม่เหลือทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ และยังทำให้มีประโยชน์แก่บุคลากรเป็นเรื่องที่ดี

5.3.2 ควรมีความรู้และศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบเพื่อสุขภาพให้ละเอียดมากขึ้น เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่ใช้คืดเข้าร่างกาย จึงต้องมีความละเอียดในการคืดคั้นและทดลอง

5.3.3 การจัดทำชิ้นงานหรือการใช้ทรัพยากรภายในองค์กร ควรมีการขออนุญาตก่อนทุกครั้งก่อนจัดทำและการนำไปใช้

### บรรณานุกรม

- กัญญาพิชา วรโพธิ์สกุล. (2560). *พฤติกรรมผู้บริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในประเทศไทย*.  
 กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย.
- ชาญชัย ราชโคตร. (2544). *การบริหารงานบริการสาธารณะ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ณ ปปี พ.ศ. 2566 อ้างอิงแนวคิดรุ่นประชากรจาก Philip Kotler. (2547). *การจัดการการตลาด* (Marketing Management). กรุงเทพฯ: เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า.
- ทศพร ศิริสัมพันธ์. (2546). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พัดเงิน ขวัญแก้ว. (2556). *แนวโน้มตลาดเครื่องดื่มฟังก์ชันนัลในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิจัยการตลาด.
- สุสดี วัฒนเมธา. (2546). *ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มชาเขียวของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยในกรุงเทพมหานคร.
- พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2522). (2522). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภา.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2539). *เอกสารการสอนชุดวิชาการบริหารงานบริการ*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มาสโลว์, เอ. เอช. (Maslow, A. H.). (1970). *Motivation and Personality* (2nd ed.). New York: Harper & Row.
- เรืองยศ วิทวัสการเวช. (2547). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเสาวรสพร้อมดื่มของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยในกรุงเทพมหานคร.
- วฐู ปั่นจิตร. (2548). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคน้ำผักผลไม้พร้อมดื่มตรายูนิฟอง*

ผู้บริโภคนิคมเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยใน  
กรุงเทพมหานคร.

วันชัย แก้วศิริ โคมล. (2550). *ความพึงพอใจในการรับบริการ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

คันสนีย์ ฤทธิ์ทองพิทักษ์. (2546). *สมุนไพรรักษาเพื่อสุขภาพและความงาม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์  
หมอชาวบ้าน.

สมศักดิ์ นวลแก้ว. (2558). *สมุนไพรรักษาในงานสาธารณสุขมูลฐาน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กรมพัฒนา  
การแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก.

หวานใจ ขาวพัฒนวรรณ. (2543). *พฤติกรรมสุขภาพและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยมหิดล.

Bloom, Benjamin S.. (1975). *Taxonomy of Educational Objectives*. New York: Longman.

Chaplin, James P.. (1968). *Dictionary of Psychology*. New York: Dell Publishing.

FORBES THAILAND. (2022). รายงานแนวโน้มตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพในประเทศไทย. สืบค้น  
จาก <https://www.forbesthailand.com>

Kantar Worldpanel. (2022). รายงานพฤติกรรมผู้บริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในประเทศไทย.  
กรุงเทพฯ: คันทาร์ เวิลด์พาเนล.

Millet, John D.. (1954). *Management in the Public Service*. New York: McGraw-Hill.

Pender, Nola J.. (1987). *Health Promotion in Nursing Practice*. Norwalk, CT: Appleton & Lange.

Segen's Medical Dictionary. (2012). Farlex, Inc.



ภาคผนวก

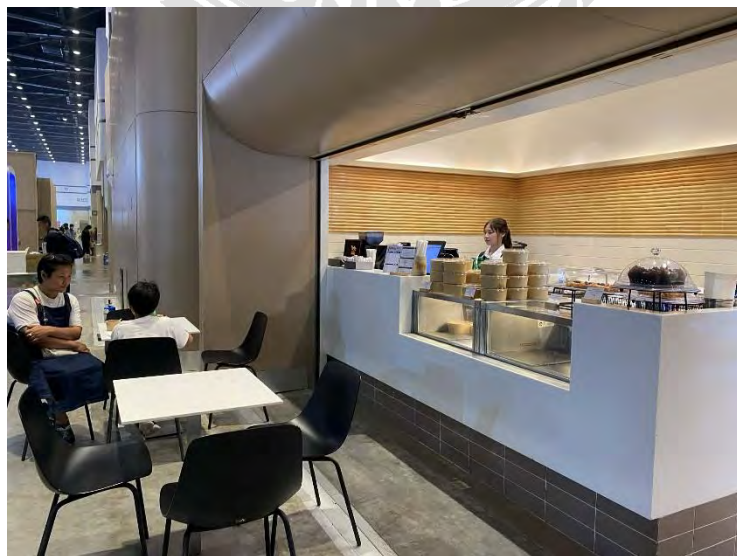


ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน



ขายเครื่องต้มและอาหารในงาน pet expo



ขายเครื่องต้มและอาหารในงานไทยเที่ยวไทย



ทำเครื่องดื่มน้ำเลมอนบริการงานประชุม



ทำเครื่องดื่มน้ำตะไคร้บริการงานประชุม



เช็ดแก้วสำหรับเตรียมบริการเครื่องดื่มในงานประชุม





ภาคผนวก ข

ภาพการ์ตูนผลงานของอาจารย์ที่ปรึกษา



อาจารย์ที่ปรึกษาไปนิเทศ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์  
วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2568



อาจารย์ที่ปรึกษาไปนิเทศ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์  
วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ 2568



ภาคผนวก ค  
ตัวอย่างแบบสอบถาม

## แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาและให้บริการเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสำหรับบุคลากรภายในองค์กร

คำชี้แจง : แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาความต้องการและความคิดเห็นของบุคลากรเกี่ยวกับการพัฒนาและให้บริการเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพภายในศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ข้อมูลที่ท่านกรอกใช้เพื่อศึกษาวิจัยเท่านั้น

### ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ชาย
- หญิง
- LGBTQ+
- ไม่ระบุเพศ

2. อายุ

- ต่ำกว่า 25 ปี
- 25 - 34 ปี
- 35 - 44 ปี
- 45 ปีขึ้นไป

3. แผนกที่ทำงาน

- ฝ่ายจัดงาน/อีเวนต์
- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝ่ายรักษาความปลอดภัย
- ฝ่ายแม่บ้าน
- อื่นๆ



### ส่วนที่ 2 : พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่ม

1. โดยปกติคุณดื่มเครื่องดื่มประเภทใดบ่อยที่สุดในที่ทำงาน?

- กาแฟ
- ชา
- น้ำเปล่า
- น้ำอัดลม
- น้ำสมุนไพร

- น้ำผลไม้
- อื่นๆ
- 2. คุณเคยดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพหรือไม่?
  - เคย
  - ไม่เคย
- 3. ถ้าเคยดื่มเครื่องดื่มเพื่อจุดประสงค์ใด?
  - บำรุงร่างกาย
  - ลดน้ำหนัก
  - ผ่อนคลายความเครียด
  - อื่นๆ

**ส่วนที่ 3 : ความต้องการและความคิดเห็นต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ**

- 1. คุณสนใจให้มีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพไว้ในองค์กรหรือไม่?
  - สนใจมาก
  - สนใจ
  - เฉยๆ
  - ไม่สนใจ
- 2. ช่วงเวลาที่คุณต้องการเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมากที่สุด?
  - เช้า(ก่อนเริ่มทำงาน)
  - เที่ยง(ช่วงพักกลางวัน)
  - บ่าย(หลังอาหารกลางวัน)
  - เย็นก่อนเลิกงาน
- 3. ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่คุณต้องการ
  - น้ำสมุนไพร
  - ชาสมุนไพร
  - น้ำผลไม้
  - น้ำผัก
  - อื่นๆ

**ส่วนที่ 4 : แบบประเมินความพึงพอใจต่อเครื่องดื่มสมุนไพรที่ให้บริการต่อบุคลากรภายในองค์กร**

คำชี้แจง : โปรดประเมินความพึงพอใจของคุณต่อเครื่องดื่มสมุนไพรที่ได้รับบริการ โดยใช้ระดับความพึงพอใจ ดังนี้

1 = ไม่พึงพอใจอย่างยิ่ง 2 = ไม่พึงพอใจ 3 = ปานกลาง 4 = พึงพอใจ 5 = พึงพอใจอย่างยิ่ง

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
รสชาติของเครื่องดื่มสมุนไพรที่ได้รับบริการ					
กลิ่นและความหอมของเครื่องดื่ม					
ความสะอาดของเครื่องดื่ม					
ไม่พึงพอใจอย่างยิ่ง					
ความหลากหลายของชนิดเครื่องดื่มที่ให้บริการ					
ความสะดวกในการเข้าถึงหรือใช้งานเครื่องดื่ม					
ความเหมาะสมของเวลาที่ให้บริการ					
โดยรวมแล้ว คุณพึงพอใจกับบริการเครื่องดื่มสมุนไพรภาพรวมเพียงใด					

ส่วนที่ 5 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการเครื่องดื่มสมุนไพร

.....



## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ – นามสกุล : นางสาวสุดารัตน์ แซ่เอ็ง  
รหัสนักศึกษา : 6504400002  
คณะ : ศิลปศาสตร์  
ภาควิชา : อดสาหกรรมกรท่องเที่ยวและการบริการ  
ชื่อผลงาน : เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากร  
ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for the Personnel of  
the Queen Sirikit National Convention Center

ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเชียรผาคิ เลขที่ 30 ซอย เพชรเกษม 38 ถนน เพชรเกษม  
แขวง บางจาก เขต ภาษีเจริญ จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10160



<https://drive.google.com/drive/folders/1QFFviE57e6S5Fns04n2vq0FPTHpmdNkE?usp=sharing>

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา  
เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสะดวกชื่นของบุคลากร  
ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์  
A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for the Personnel of  
the Queen Sirikit National Convention Center  
โดย  
นางสาว สุดารัตน์ แซ่อึ้ง 6504400002

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 119-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567



## แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)

### มหาวิทยาลัยสยาม

#### ข้อมูลของนักศึกษา

- 1.ชื่อ-สกุล : นางสาวสุภารัตน์ แซ่อึ้ง
- 2.สาขาวิชา/คณะ : อดุสาหกรรมกรท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์
- 3.E-mail นักศึกษา : [sudaratsaeuengpui@gmail.com](mailto:sudaratsaeuengpui@gmail.com)
- 4.ชื่อโครงการ/ผลงาน : เครื่องดื่มสมุนไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากร  
ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์  
A Six-Herb Refreshing Herbal Beverage for  
the Personnel of the Queen Sirikit National Convention  
Center
- 5.ชื่อสถานประกอบการ : ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์
- 6.ที่อยู่สถานประกอบการ : 60 ถนนรัชดาภิเษก เขต คลองเตย กรุงเทพฯ 10110
- 7.ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : 23 มิถุนายน พ.ศ. 2568 - 3 ตุลาคม พ.ศ. 2568
- 8.ชื่อผู้นิเทศงานในสถานประกอบการ (พนักงานที่ปรึกษา)  
ชื่อ – สกุล : ว่าที่ ร.ต. กร สุพัชญาวราฉัตร  
ตำแหน่ง : Assistant Director F&B  
แผนก : Food & Beverage (Bar)

## ข้อมูลโครงการ/ผลงาน

### 1.โครงการ/ผลงาน/งานประจำ ได้รับการจัดระบบการทำงานที่เหมาะสมจากสถานประกอบการทั้งลักษณะงานและระยะเวลา มีการจัดระบบพี่เลี้ยงสอนงาน

โครงการเรื่อง “เครื่องคั้สมุน ไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์” เป็นการจัดทำเครื่องคั้สมุน ไพรเพื่อเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของบุคลากรในองค์กร เพื่อเพิ่มทางเลือกในการเลือกบริโภคเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพลดการคั้เครื่องคั้ที่มีน้ำตาลและคาเฟอีนสูงหรือน้ำอัดลม โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในบาร์มาประกอบเป็นสูตรใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ คั้ง่าย และสดชื่นทำให้ส่งผลที่ดีแก่การทำงานบุคลากรมีสุขภาพที่ดี ผ่อนคลาย ไม่เครียดและสดชื่น

### 2.การดำเนินงานมีความถูกต้อง มีระเบียบแบบแผนและทำให้นักศึกษามีโอกาสประยุกต์ใช้วิชาความรู้/ทักษะตามที่ได้เรียนมา โดยใช้ความรู้ในการศึกษากระบวนการ การวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา

สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานครั้งนี้ คือประสบการณ์ที่มีคุณค่า ซึ่งสามารถนำทักษะและความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้ทั้งในสายงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นทักษะด้านการวางแผน การทำงานเป็นทีม การจัดการเวลา การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ และการทำงานภายใต้ความกดดัน ซึ่งล้วนเป็นพื้นฐานสำคัญในการทำงานในทุกสายอาชีพ อีกทั้งยังสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้เป็นต้นแบบผู้มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบ และพร้อมต่อยอดความรู้สู่การทำงานในระดับที่สูงขึ้นได้ในอนาคต

### 3. เป็นโครงการ/ผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรมในสถานประกอบการ

ผลงานเครื่องคั้สมุน ไพร 6 ชนิดเพื่อความสดชื่นของบุคลากรศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ส่งผลดีต่อสุขภาพของบุคลากร และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน เมื่อพนักงานมีทางเลือกในการบริโภคเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ จะช่วยลดความเหนื่อยล้าและความเครียดสะสมระหว่างวัน ส่งผลให้พนักงานรู้สึกสดชื่น กระปรี้กระเปร่า และสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งจะสะท้อนกลับมาในรูปของผลงานโดยรวมขององค์กร อีกทั้งยัง เสริมสร้างภาพลักษณ์องค์กรที่ใส่ใจในคุณภาพชีวิตของพนักงาน การให้ความสำคัญกับสุขภาพของบุคลากร แสดงให้เห็นถึงความ

หัวใจขององค์กร และสะท้อนถึงวัฒนธรรมองค์กรที่ใส่ใจในสวัสดิภาพของพนักงาน ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มความผูกพันในองค์กร และยังสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาเมนูสุขภาพเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าและแขกประชุม สูตรเครื่องดื่มที่พัฒนาในโรงงานสามารถนำไปประยุกต์ใช้และต่อยอดในการให้บริการแก่ลูกค้าในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การประชุม สัมมนา หรือกิจกรรมพิเศษขององค์กร ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความขยับและความโดดเด่นให้กับองค์กร โดยเฉพาะในกรณีที่ต้องการมีศูนย์การประชุมหรือบริการจัดเลี้ยงที่ต้องการเน้นด้านสุขภาพ

