

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5. สรุปผลโครงการ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากโครงการเรื่อง ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake) ทางคณะผู้จัดทำได้นำเมนูนี้เสนอให้กับพนักงานในแผนกครัวได้ทดลองรับประทาน ซึ่งการประเมินความพึงพอใจผลลัพธ์ที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ จากผลการประเมินของพนักงานแผนกครัวของ โรงแรมไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ มีความพึงพอใจต่อ ด้านเมนูสร้างสรรค์และแปลกใหม่ ด้านความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร ด้านภาพลักษณ์โดยรวมของอาหาร ในระดับที่ มากที่สุด รองลงมา เป็น ด้านการแปรรูปเมนูใหม่ ด้านสรรพคุณช่วยในระบบขับถ่าย ด้านเมนูสุขภาพช่วยควบคุมน้ำหนัก ด้านมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ในระดับ มาก และ ด้านรสชาติ ด้านสารอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ในระดับ ปานกลาง จึงขออนุญาตนำเมนู ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake) จัดเรียงบนไลน์อาหารเย็น ของห้องอาหารเทส (Taste)

5.1.1 ข้อจำกัดด้านเวลาและสถานที่

- มีเวลาจำกัดระหว่างพักการทำงานในการทดลองทำเมนูใหม่
- นักศึกษายังขาดความเข้าใจในการทำโครงการ
- สถานที่ไม่พร้อมในการทดลองทำเมนูใหม่

5.1.2 อุปสรรคในการทำโครงการ

- ในการทดลองครั้งที่ 1 ในส่วนของตัวฐานของชีสเค้กทำมาจากขนมปังโฮลวีทปรากฏว่าตัวฐานทำออกมา ร่วนเกินไป จึงทำให้ตัวฐานแตกออกจากกัน
- ในการทดลองครั้งที่ 2 เนื่องจากในครั้งที่ 1 ตัวฐานของชีสเค้กมีการอัดแน่นไม่เพียงพอจึงทำให้ตัวฐานแตกออกจากกันตอนที่ตัดเป็นชิ้นๆ และฐานร่วนเกินไป ในการทดลองครั้งที่ 2 จึงมีการปรับปรุงโดยการเพิ่มวัตถุดิบโดยใส่น้ำผึ้งและน้ำมันมะพร้าวมากขึ้นเพื่อให้ตัวฐานเกาะตัวแน่นขึ้น และเพิ่มเวลาการแช่แข็งจาก 1 ชั่วโมงเป็น 2 ชั่วโมง ผลปรากฏว่าตัวฐานไม่ร่วนสามารถตัดออกมาเป็นชิ้นๆ ได้ จึงทำให้ครั้งนี้ประสบผลสำเร็จสามารถนำออกเสิร์ฟไลน์อาหารเย็นได้

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงาน

- ได้ศึกษาและเรียนรู้การทำงานจริง ฝึกทักษะและความรู้ความสามารถของตนเอง
- ได้ฝึกความอดทนในการทำงานต่อสภาวะกดดันและการรู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- ได้ฝึกความตรงต่อเวลาในการทำงานจริง
- ได้รับรู้เทคนิคในการทำงานจากพี่ๆในแผนก ซึ่งสอดคล้องกับสายงานที่เรียนมาและ

สามารถนำไปใช้ในชีวิตการทำงาน

- ได้ทราบถึงวัตถุดิบ เมนูอาหาร และขั้นตอนวิธีการทำอาหาร รวมถึงเทคนิคการหันผลไม้ การทำเบเกอรี่แต่งหน้าเค้กต่างๆ การหั่นเนื้อ การปั้นซูชิ (Sushi) การใช้อุปกรณ์ต่างๆในครัว

5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงาน

- ขณะปฏิบัติงานช่วงแรกๆ นักศึกษายังขาดประสบการณ์ในด้านครัว จึงส่งผลให้การ
ทำงานล่าช้า

- ในขณะที่ปฏิบัติเมื่อมีลูกค้าชาวต่างชาติเข้ามาสอบถาม นักศึกษายังไม่สามารถ
โต้ตอบกับลูกค้าโดยใช้ภาษาอังกฤษได้ดีเท่าที่ควร

5.2.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำงาน

- ควรฝึกฝนการทำงานจากพนักงานครัวหากไม่เข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมายควร
สอบถามจากพนักงานที่ปรึกษา
- นักศึกษาควรพัฒนาและฝึกฝนตนเองในให้ปฏิบัติงานรวดเร็วขึ้น
- นักศึกษาควรกลับไปทบทวนภาษาอังกฤษเพิ่มเติมหรืออาจจะพยายามสนทนากับ
ลูกค้าบ่อยๆเพื่อฝึกฝนการใช้ภาษา