

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

5.1.1 สรุปผล

จากการที่เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรม So Sofitel Bangkok ในแผนก F&B ห้องอาหาร Red Oven แล้วนั้น ทำให้ผู้จัดทำได้ทราบถึงขั้นตอนการปฏิบัติงานจริงในแต่ละวันของห้องอาหาร และมีสิ่งใดเหลือใช้ที่จะสามารถมากลับมาทำประโยชน์ได้อีก ผู้จัดทำจึงเลือกกากกาแฟ เพราะเนื่องจากในวัน มีการทิ้งกากกาแฟเป็นจำนวนมาก และกากกาแฟยังมีประโยชน์หลายอย่าง ผู้จัดทำจึงเลือกกากกาแฟมาทำสบู่สครับจากกากกาแฟ โดยมีเป้าหมายเพื่อนำสิ่งของเหลือใช้จากโรงแรมกลับมาใช้ประโยชน์ได้อย่างสูงสุด และได้ทำการจ้างแบบสอบถามให้แก่พนักงานในห้องอาหาร Red oven จำนวน 10 คน ผลลัพธ์ที่ได้รับอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง

ผลจากการประเมินพบว่า สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มากที่สุดจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อายุของผู้ที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุดอยู่ในช่วงอายุ 30 -40 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 แผนกของผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นแผนก F&B จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ในส่วนของความพึงพอใจของผู้ใช้กากกาแฟสครับผิว พบว่า ในด้านของกลิ่นและสีของผลิตภัณฑ์มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.20 ด้านความเหมาะสมในการใช้งาน มีความพึงพอใจในระดับ มาก คิดเป็นร้อยละ 3.60 ด้านการทำมาจากสมุนไพร มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.20 ด้านรูปลักษณะที่ดึงดูดน่าสนใจ มีความพึงพอใจในระดับ ปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 2.90 และจากการฝึกงานในโรงแรม So Sofitel Bangkok ส่งผลให้เกิดประโยชน์ในหลายๆด้าน

5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

1. ครั้งแรกที่ได้ทดลองทำสบู่สครับจากกากกาแฟนั้น กลิ่นกาแฟที่ได้รับยังไม่หอมเท่าที่ควร ยังต้องมีการปรับปรุงในเรื่องของกลิ่น
2. ในการทดลองทำสบู่สครับจากกากกาแฟครั้งที่สองนั้น ได้มีการเพิ่มปริมาณกากกาแฟให้มากขึ้นเพื่อเวลานำไปใช้จริงกลิ่นของกาแฟที่ได้รับจะหอมมากกว่าเดิม

5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

1. ควรสอบถามพนักงานพี่เลี้ยงเรื่องการทำงานและเรื่องเกี่ยวกับโรงแรมอย่างละเอียด เพื่อทราบถึงความเข้าใจในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายให้ดียิ่งขึ้น
2. ควรฝึกฝนและเรียนรู้ในหน้าที่การทำงานที่ได้รับให้มากขึ้น เพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการทำงาน
3. ควรหมั่นปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาในเรื่องของการทำโครงการงานสหกิจ เพื่อแก้ไขรูปแบบโครงการให้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

5.2 ผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ได้เรียนรู้อะไรใหม่ๆ ได้ลองทำในสิ่งที่ไม่เคยทำ อย่างเช่น การชงชา ชงกาแฟ เรียนรู้ในเรื่องของสูตรกาแฟก็จะมีวิธีการชงแตกต่างกันไป
2. ได้เรียนรู้ชีวิตในการทำงานจริง ได้รับประสบการณ์และคำแนะนำอีกมากมาย ได้ฝึกเกี่ยวกับการทำงานในห้องอาหารของ โรงแรม และลงมือทำในแต่ละวันว่าจะต้องทำอะไรบ้าง เช่นการรับแขกตอนเช้ามาที่โต๊ะ การเคลียร์โต๊ะ และเชทโต๊ะ ได้รับคำแนะนำในเรื่องของการวางตัวที่เหมาะสม การเข้าสังคมกับผู้ใหญ่
3. การฝึกฝนตนเองให้มีความตรงต่อเวลา ความขยัน ความอดทน และสอนให้ผู้จัดทำมีระเบียบวินัยในการทำงาน สอนให้รู้จักการแก้ไขปัญหาและรับมือกับสถานการณ์ต่างๆ เช่น ถ้าหากมีแขกต้องการที่จะนั่งโต๊ะติดริมหน้าต่างเพื่อชมวิวแต่โต๊ะตรงส่วนนั้นไม่ว่าง ควรพูดกับแขกอย่างไรเพื่อแสดงให้แขกรับรู้ถึงความใส่ใจและเพื่อเป็นการไม่เสียภาพลักษณ์ที่ดีของโรงแรม

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. ช่วงแรกยังขาดความคล่องตัวในการทำงาน และยังจำรายละเอียดของห้องอาหารได้ไม่ถี่นัก
2. ยังไม่สามารถชงเครื่องดื่มบางประเภทได้
3. การจดจำประเภทชาในของห้องอาหารยังไม่แม่นยำ