

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| จดหมายนำส่งรายงาน | ก |
| กิตติกรรมประกาศ | ข |
| บทคัดย่อ | ค |
| Abstract | ง |
| บทที่ 1 บทนำ | |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์..... | 1 |
| 1.3 ขอบเขตและข้อจำกัด..... | 1 |
| 1.4 ประโยชน์ต่อสถานประกอบการ..... | 2 |
| 1.5 นิยามคำศัพท์เฉพาะ..... | 2 |
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | |
| 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับบริโภคนิสัยและการบริโภคอาหาร..... | 3 |
| 2.2 บทความเรื่อง ‘อาหารฟิวชัน’ (Fusion Food)..... | 5 |
| 2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เรื่อง การเปิดร้านอาหารฟิวส์ชั่น..... | 5 |
| 2.4 บทความเรื่อง ร้าน โอปองแปง..... | 6 |
| บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน | |
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ..... | 7 |
| 3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร..... | 8 |
| 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร..... | 12 |
| 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย..... | 13 |
| 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา..... | 13 |
| 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน..... | 13 |
| 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน..... | 13 |
| 3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้..... | 14 |

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

| | |
|---|----|
| 4.1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากทางบริษัทและสังเกตพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหาร ของลูกค้า..... | 15 |
| 4.2 ศึกษาข้อมูลวัตถุดิบหลักของทางการทำแซนวิช..... | 17 |
| 4.3 ศึกษาข้อมูลและคิดค้นรายการอาหารใหม่..... | 17 |
| 4.4 ทดลองทำเมนูทูน่าต้มยำแซนวิช..... | 18 |
| 4.5 นำเสนอเมนูต้มยำแซนวิชกับพนักงานที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาให้เป็นรายการอาหารใหม่ ที่สามารถจำหน่ายได้ทุกสาขาโดยจัดการส่งเสริมการขายเป็นชุดคอมโบเซ็ต(Combo set) คู่กับ เครื่องดื่ม ในราคาพิเศษ..... | 21 |

บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ

| | |
|--|----|
| 5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา..... | 22 |
| 5.2 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา..... | 22 |
| 5.3 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา..... | 22 |
| 5.4 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา..... | 23 |
| บรรณานุกรม..... | 24 |
| ภาคผนวก | |
| ภาคผนวก ก ภาพปฏิบัติงานและสถานที่ทำงาน..... | 25 |
| ภาคผนวก ข บทความวิชาการ..... | 28 |
| ภาคผนวก ค โปสเตอร์..... | 32 |
| ประวัติผู้จัดทำ..... | 34 |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน..... | 13 |
| ตารางที่ 3.2 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้..... | 14 |
| ตารางที่ 4.1 ข้อมูลยอดขายแซนวิสในแต่ละวัน (วันที่ 15-19 พ.ค. 60)..... | 15 |
| ตารางที่ 4.2 ข้อมูลยอดขายแซนวิสในแต่ละวัน (วันที่ 22 –26 พ.ค. 60)..... | 16 |
| ตารางที่ 4.3 ข้อมูลยอดขายแซนวิสในแต่ละวัน (วันที่ 29 – 31 พ.ค. 60)..... | 16 |
| ตารางที่ 4.4 ต้นทุนวัตถุดิบสำหรับทำแซนวิส 1 ที่..... | 18 |
| ตารางที่ 4.5 การคิดราคา จำหน่าย เมนูทูน่าต้มยำแซนวิส..... | 21 |

สารบัญรูปรภาพ

| | หน้า |
|---|------|
| รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ (Logo) ของโอปองแปง..... | 7 |
| รูปที่ 3.2 แผนที่ โอปองแปง สาขาสาทรนครทาวเวอร์..... | 7 |
| รูปที่ 3.3 รูปเครื่องดื่มประเภทกาแฟชนิดต่างๆ..... | 8 |
| รูปที่ 3.4 รูปอาหารประเภทเบเกอรี่..... | 8 |
| รูปที่ 3.5 รูปอาหารประเภทสลัด..... | 9 |
| รูปที่ 3.6 รูปอาหารประเภท ซุป..... | 9 |
| รูปที่ 3.7 บริการมที่นั่ง สำหรับ ติดต่องาน ประชุม พบปะสังสรรค์..... | 10 |
| รูปที่ 3.8 บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่เคเทอริง บาย โอ ปอง แปง..... | 10 |
| รูปที่ 3.9 บริการอาหารเดลิเวอรี่..... | 11 |
| รูปที่ 3.10 การให้บริการสินค้าทางออนไลน์..... | 11 |
| รูปที่ 3.11 แผนผังโครงสร้างการบริหารงานบริษัท เอ บี พี คาเฟ่..... | 12 |
| รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการปิ้งขนมปัง..... | 18 |
| รูปที่ 4.2 การผสมซอสตั๋มยำ..... | 19 |
| รูปที่ 4.3 การทาซอสตั๋มยำบนขนมปัง..... | 19 |
| รูปที่ 4.4 การโรยทูน่าบนขนมปัง..... | 19 |
| รูปที่ 4.5 การวางท็อปปิ้งบนแซนวิช..... | 20 |
| รูปที่ 4.6 การตัดแบ่งแซนวิชสำหรับเสิร์ฟ..... | 20 |
| รูปที่ 4.7 การจัดจานและอุปกรณ์สำหรับเสิร์ฟแซนวิช..... | 20 |
| รูปที่ 4.8 การเสนอขายเมนูทูน่าตั๋มยำแซนวิช ในชุด คอมโบเซ็ต..... | 21 |