



**NOVOTEL**

HOTELS & RESORTS

**BANGKOK**

**SUVARNABHUMI AIRPORT HOTEL**





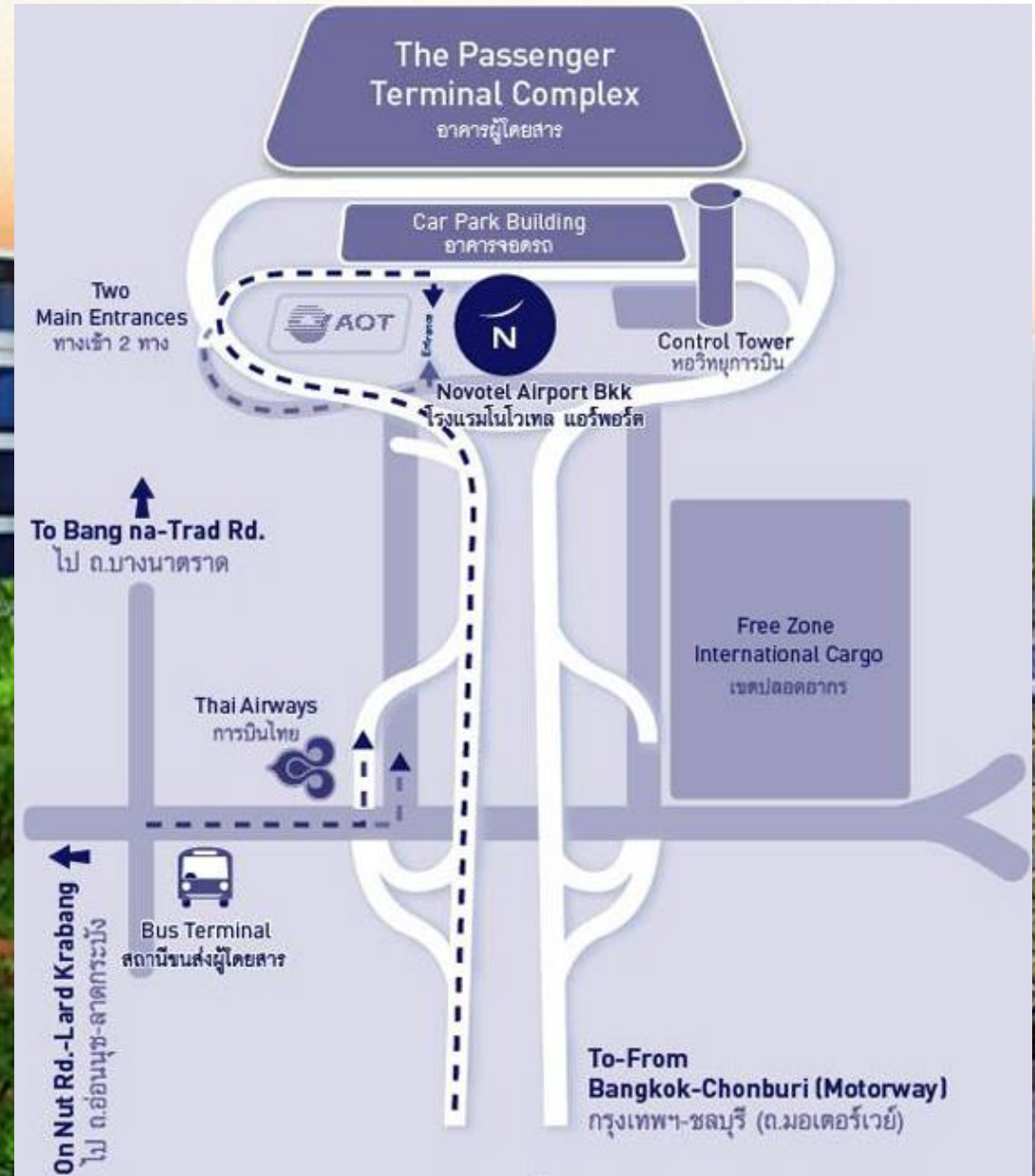
## ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม

โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต เป็นโรงแรมอย่างเป็นทางการแห่งเดียวของท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ มีห้องพักทั้งหมด 612 ห้อง พร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ประกอบไปด้วยห้องอาหารและบาร์ 8 ห้อง รวมถึงห้องประชุม สามารถรองรับแขกงานประชุมและงานแต่งงานได้สูงสุดถึง 1,000 ท่าน นอกจากนี้ ยังมีรถตู้บริการรับ-ส่ง ฟรีตลอด 24 ชั่วโมง หรือจะเดินทางขึ้นใต้ดินที่เชื่อมต่อจากโรงแรมฯ ไปยังอาคารผู้โดยสารใช้เวลาเพียง 5 นาที และยังได้รับรางวัลหนึ่งในสามโรงแรมท่าอากาศยานยอดเยี่ยม ในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก จากบิสซิเนส ทราเวลเลอร์ เอเชียแปซิฟิก อวอร์ด 2018



## วิธีการเดินทาง

1. รถตู้จากแยกสุขสยาม ลงที่อาคารผู้โดยสาร
2. Airport Link ลงสถานีสุวรรณภูมิ
3. นั่งรถเมล์จากแยกสุขสยามมาลง Bus terminal ต่อรถเมล์สาย A ลงป้ายตึกจอดรถ
4. เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัวตาม GPS



ห้องอาหารและบาร์ของทางโรงแรม ประกอบด้วย ห้องอาหารทั้งหมด จำนวน 4 ห้อง บาร์ จำนวน 2 ห้อง เลาจน์ จำนวน 1 ร้าน และร้านขนมอบ จำนวน 1 ร้าน ดังนี้

## ห้องอาหาร โกลเด็น วิลเลจ

ห้องอาหารจีน เป็นเมนูอาหารจีนต้นตำรับ กวางตุ้ง และติ่มซำนานาชนิด เช่น เป็ดปักกิ่ง ซุปปลาเก๋า และติ่มซำ ดูแลโดยเชฟแอนด์เซอร์ หัวหน้าพ่อครัวจีน ซึ่งมีประสบการณ์การทำอาหารจีนในโรงแรม 5 ดาว มากกว่า 10 ปี  
เวลาให้บริการ มื้อกลางวัน 11.30 – 14.30 น.  
มื้อค่ำ 18.00 – 22.40 น.



## ห้องอาหาร เดอะ สแควร์



เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ลิ้มรสชาติอาหารที่ดีที่สุด ทั้งอาหารตะวันออกและอาหารตะวันตก ให้บริการแบบอาหารตามสั่ง (A La Carte) และบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ประกอบด้วยอาหารอิตาเลียน อาหารอินเดีย อาหารไทย และอาหารญี่ปุ่น จำนวน 4 รอบต่อวัน ดูแลโดยเชฟกัลยาณี จิรัฏฐิติกาลโชติ หัวหน้าครัวหลัก

เวลาให้บริการ มื้อเช้า 07.00 - 10.30 น.

มื้อกลางวัน 11.30 - 14.30 น.

มื้อค่ำ 18.00 - 22.40 น.

มื้อดึก 00.00 - 06.00 น.

## ห้องอาหาร ศาลาไทย

ให้บริการอาหารไทยรสชาติดั้งเดิมที่มีเอกลักษณ์ซึ่ง สืบทอดมาจากสูตรโบราณดั้งเดิม เช่น ผัดไทย ข้าว แซ่ข้าววังและแกงเขียวหวาน ประุงจากเชฟบังกอร์ มาลาเล็ก ผู้ที่ได้รับรางวัลพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนฯ ราชสุดา สยามบรมราชกุมารีจากการแข่งขันตำน้ำพริกธงเรือดำรับชาววัง

เวลาให้บริการ มื้อกลางวัน 11.30 – 14.30 น.  
                    มื้อค่ำ           18.00 – 22.40 น.



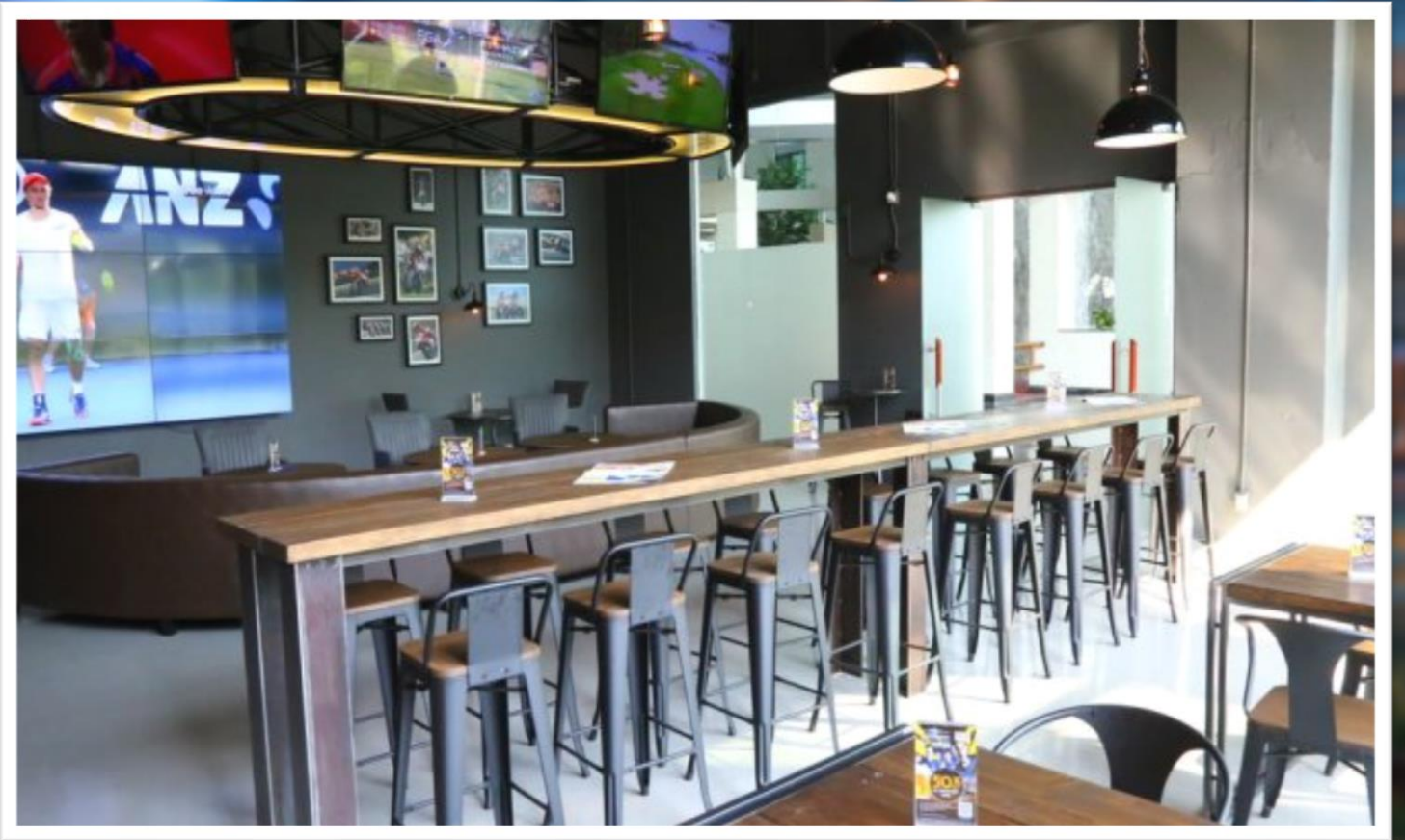
## ห้องอาหาร คินเซ็น



สัมผัสเสน่ห์ของอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม ที่ได้นำมาถ่ายทอดในแบบฉบับของห้องอาหารญี่ปุ่นคินเซ็น ด้วยอาหารที่หลากหลาย เช่น ซูชิโรล ปลาทუნ่า ปลาแซลมอน กุ้งเหมปุระ ข้าวหน้าปลาไหล เป็นต้น รวมถึงอาหารทะเลและเนื้อปิ้งร้อนจากครัวเทพันยากิแบบเปิด ด้วยฝีมือเชฟโรจน์ผู้มากด้วยประสบการณ์ เวลาให้บริการ มื้อกลางวัน 11.30 – 14.30 น. มื้อเย็น 18.00 – 22.40 น.

## ทัชดาวันน์ สपोर्टบาร์

เป็นสปอร์ตบาร์แห่งแรกและแห่งเดียวในบริเวณสนามบินสุวรรณภูมิ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบกีฬาและชอบสังสรรค์หลังเลิกงานพร้อมกับชมแมชต์กีฬาทีมโปรด ด้วยทีวีจอใหญ่ใจกลางบาร์และอีก 7 จอเอชดีรอบบริเวณ นอกจากนี้ ยังมีโต๊ะพูล เทเบิลฟุตบอล ตกแต่งสไตล์อินดัสเทรียล ลอฟท์พร้อมมุมสบายด้านนอก มีอาหารว่างและเครื่องดื่มหลากหลายชนิดพร้อมให้บริการ เวลาให้บริการ 14.30 - 01.00 น.





## สเปซ พูล บาร์



เป็นบาร์ที่ยื่นออกไปกลางสระว่ายน้ำกลางแจ้ง  
เปิดให้บริการเครื่องดื่มหลากหลายชนิดและ  
อาหารว่างรสชาติอร่อย เพลิดเพลินไปกับ  
แสงแดดท่ามกลางทิวทัศน์ในมุมกว้างจากสระ  
ว่ายน้ำ เวลาให้บริการ 08.00 – 22.00 น.

ABHUMI  
HOTEL

## เอเทรียม เลาจัน

เป็นเลาจันที่ตั้งอยู่ใจกลางล็อบบี้ของ  
โรงแรมฯ ที่ตกแต่งอย่างมีสไตล์ที่สร้าง  
บรรยากาศให้มีเอกลักษณ์ รูปแบบทันสมัย  
ในบรรยากาศที่น่าหลงใหล นอกจากนี้ยังมี  
ห้องที่จัดไว้เพื่อการสันทนาการที่เป็นส่วนตัว มี  
โซฟานุ่มสบาย พร้อมให้บริการเครื่องดื่ม  
ค็อกเทลรสเยี่ยมและไวน์หลายชนิดจาก  
นานาชาติ ขนมอบเคี้ยวไว้ให้บริการ  
เวลาให้บริการ 10.00 - 01.00 น.



## ร้านอาหาร เลอ กูร์เมต์



เป็นร้านขนมอบสไตล์ฝรั่งเศส ตั้งอยู่กลางล็อบบี้ของ  
โรงแรมฯ นำเสนอขนมอบฝรั่งเศสแบบโฮมเมด เช่น  
ครัวซองต์และขนมหวานอบใหม่ทุกวัน เพื่อลูกค้าทุก  
ท่านที่ซื้อกลับบ้านหรือเพลิดเพลินกับการรับประทาน  
โดยทันทีไปพร้อมกับชาที่ดับเบิลยูจี กาแฟหรือโกโก้  
ร้อนๆ จากอิตาลี ในมุมพักผ่อนของร้าน เวลา  
ให้บริการ 07.00 – 22.00 น.

## การเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติสหกิจศึกษา

1. หาข้อมูล สิ่งที่ตัวเองสนใจ ถนัดอะไร ชอบงานสไตล์ไหน และเป็นสถานที่ใกล้บ้านเดินทางไม่ลำบากมาก
2. เตรียมเอกสารสำหรับการสมัคร
3. เตรียมกายสำหรับตรวจร่างกายและใจให้พร้อมสำหรับการเปิดรับสิ่งใหม่ ๆ นอกเหนือจากในห้องเรียน
4. เตรียมอุปกรณ์ส่วนตัวให้พร้อมสำหรับการทำงาน เช่น รองเท้า มีด

## การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### ครัวหลัก (Main Kitchen)

ได้รับมอบหมายแบ่งรอบการทำงานออกเป็น 2 รอบ ได้แก่  
รอบเช้า เริ่มเวลา 07.00-17.00 น. ปฏิบัติงานตั้งแต่ 18 มีนาคม – 30 เมษายน และ  
รอบบ่าย เริ่มเวลา 13.00-23.00 น. เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่ 1 พฤษภาคม – 7  
กรกฎาคม โดยมีรายละเอียดในการปฏิบัติงานดังนี้

## งานที่ได้รับมอบหมายในส่วนของรอบเช้า

รับผิดชอบในส่วนการบริการอาหารแบบบุฟเฟต์มือเช้า



จัดไลน์ก๋วยเตี๋ยว

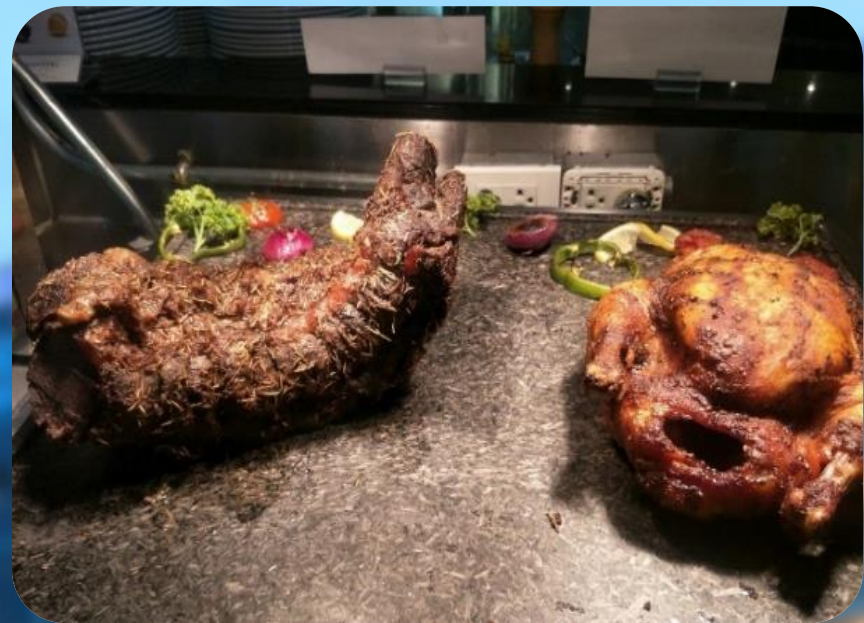


หน้าทีหลังจากเก็บไลน์บุฟเฟต์รอบเช้า





นำอาหารไปลงไลน์บุฟเฟต์สำหรับมือเที่ยง



# วัดอุณหภูมิและเขียนรายงานอุณหภูมิอาหารที่จัดบริการ



ACCOR HOTELS

Record 6 : Food Display Temperature Record  
 วันที่ 8 : บันทึกอุณหภูมิอาหารที่จัดบริการ  
 Date / วันที่: 26-3-19 Area / Outlet / ห้อง / สาขา: Main kitchen Sripet

	Time / เวลา	Food / อาหาร	Temperature / อุณหภูมิ	Corrective Action / มาตรการ	Sign / ลงชื่อ
BREAKFAST HOT FOODS อาหารเช้า / อาหารที่จัดบริการ	06.00 AM	ข้าวผัด	68 °C	N/A	BS
	06.00 AM	ผัดขี้เมา	66 °C	N/A	BS
BREAKFAST COLD FOODS อาหารเช้า / อาหารที่จัดบริการ	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
LUNCH HOT FOODS อาหารกลางวัน / อาหารที่จัดบริการ	12.00 AM	Roasted Potatoes with Onion	63.4 °C	N/A	บันทึก
	12.00 AM	Tomato soup	61.1 °C	N/A	บันทึก
LUNCH COLD FOODS อาหารกลางวัน / อาหารที่จัดบริการ	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
DINNER HOT FOODS อาหารเย็น / อาหารที่จัดบริการ					
DINNER COLD FOODS อาหารเย็น / อาหารที่จัดบริการ					

Record the temperature of 2 hot foods and 2 cold foods that are potentially hazardous and on display per service. Hot food display temperature is to be at 60°C or above. Cold food display temperature is to be at 5°C or below. Staff are to record the exact temperature taken with the probe thermometer including the decimal point. Only use 1/2 or 1/4 size pots.

บันทึกอุณหภูมิอาหารที่จัดบริการ 2 อาหารที่จัดบริการที่จัดบริการ 2 ชนิด ที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการบริโภค อุณหภูมิอาหารที่จัดบริการที่จัดบริการต้องอยู่ที่ 60°C หรือสูงกว่านี้ และอาหารที่จัดบริการที่จัดบริการ 5°C หรือต่ำกว่านี้

การจัดเตรียมอาหารงานเลี้ยง



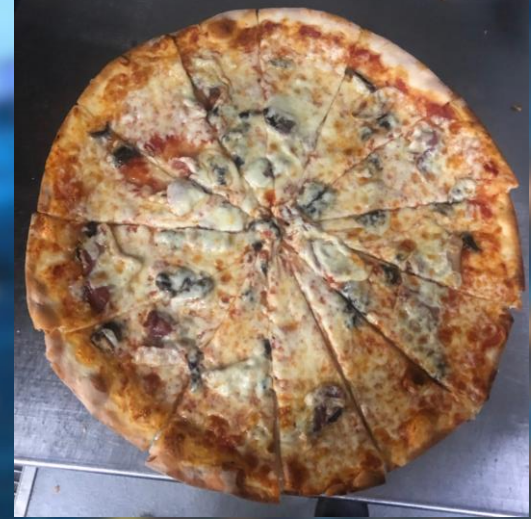
# งานที่ได้รับมอบหมายในส่วนของรอบบ่าย

## การเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำพิซซ่า



Regular Pizza			
<b>Magarita</b> Tomato passata Beef tomato Mozzarella cheese	<b>Hawaiian / Tropical</b> Tomato passata Ham Smoked bacon Pineapple Mozzarella cheese	<b>Pepperoni</b> Tomato passata Pepperoni Mozzarella cheese	<b>Vegetarian</b> Tomato passata Tomato Mixed bell peppers Onion Mushroom
<b>Seafood</b> Tomato passata prawn Fish Mussels Calamari Mozzarella cheese	<b>Chicken Supreme</b> Tomato passata Chicken Mushroom Onion Mixed bell peppers Olives Pineapple Mozzarella cheese	<b>Four Cheese</b> Tomato passata Stilton blue cheese Brie English cheddar Mozzarella	
Pizza			
<b>Smoked Salmon</b> Smoked salmon Spanish onions Capers Lemon zest Mozzarella cheese Finished with Arugula salad Dillling dressing	<b>Parma ham</b> Tomato passata Sun-dried tomato Artichoke Parma ham Buffalo mozzarella Finished with Arugula salad	<b>Tuna</b> Tomato passata Canned tuna Kalamata olives Anchovies Sauteed onions Capers Mozzarella cheese	<b>Bolognese</b> Bolognese sauce Sauteed onions Oregano Mozzarella cheese

รีดพิซซ่าตามออร์เดอร์



การเตรียมผักสำหรับใช้ในการบริการอาหารแบบบุฟเฟต์มีอค์



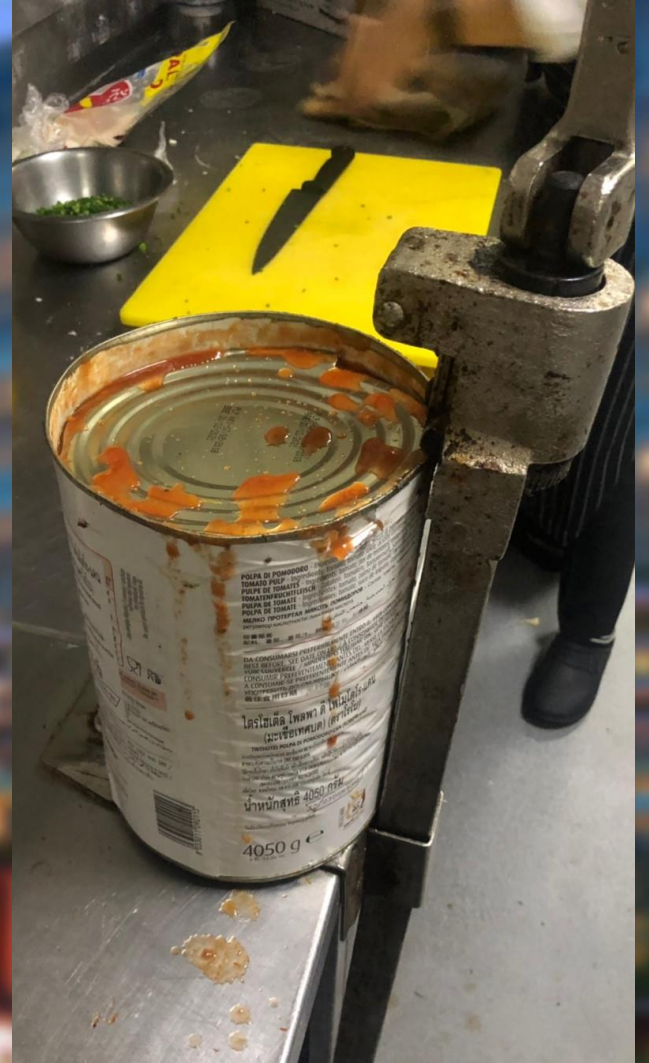
การทำซอสไว้ใช้งานในครัว



การเตรียมวัตถุดิบสำหรับขาย A La Carte







A La Carte







การประกอบอาหารสำหรับ วิสตอม เลาจน์ และ บิซ เลาจน์





## ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกปฏิบัติสหกิจ

### ด้านสังคม

1. ด้านมนุษยสัมพันธ์
2. ด้านความมีน้ำใจ

### ด้านปฏิบัติ

1. การฝึกความรับผิดชอบ
2. การฝึกทักษะภาษาอังกฤษ
3. การแยกขยะ
4. การแต่งกายสำหรับการทำงาน

### ด้านทฤษฎี

1. การเตรียมวัตถุดิบและเทคนิคเก็บรักษา
2. การวางแผนการทำงานที่ได้รับมอบหมายให้เสร็จทันเวลา
3. การเพิ่มความระมัดระวังในการทำงาน

## ปัญหาจากการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา

1. การอธิบายรายละเอียดของงานยังไม่ชัดเจน อาจจะทำให้เกิดข้อผิดพลาดหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน
2. ในการบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ มีบางช่วงที่ลูกค้าเข้ามารับประทานอาหารเป็นกลุ่มใหญ่ ทำให้อาหารบางอย่างหมดจากถาดอาหาร
3. การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าของพนักงานในครัว เช่น มีการสั่งซื้อพิซซ่ามา พนักงานในครัวยุบใยสั่งซื้อเหน็บไว้ที่กระดานแต่ไม่ได้แจ้งว่ามีการสั่งซื้อมาหรือแจ้งแต่พนักงานที่ทำไม่ได้รับทราบ จึงทำให้คำสั่งซื้อตกหล่นและล่าช้า
4. อุปกรณ์ต่าง ๆ ในครัวยังไม่เพียงพอต่อการใช้งาน



## ข้อเสนอแนะในการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา

คุณสมบัติที่สำคัญในการทำงานเป็นพนักงานทำอาหารในครัว คือ ความอดทนและตรงต่อเวลา เนื่องจากระยะเวลาในการทำงานโดยเฉลี่ยประมาณ 10 ชั่วโมงต่อ 1 วัน และด้วยแรงกดดันที่ต้องทำงานแข่งกับเวลา เพื่อให้ทันต่อความต้องการของลูกค้า จึงต้องเตรียมตัวเตรียมใจให้พร้อมในการทำงานอยู่เสมอ การมีสติเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยลดความผิดพลาดและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน การเตรียมตัวก่อนเวลา ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับ จะช่วยลดข้อผิดพลาดและไร้ซึ่งคำติหิได้ การเตรียมอุปกรณ์ประจำตัวให้พร้อม คือ มีด เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการทำงานมากขึ้น

จบการนำเสนอ  
ขอบคุณค่ะ

