



บรรณานุกรม

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คณะศึกษาศาสตร์และการบัญชี "การควบคุมสินทรัพย์ประจำของบริษัท
การบิน" บทความในทางวิชาการบัญชี แผนกวิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 4 ประจำปีการ
ศึกษา 2517

มานิตย์ จันธีราช "กว่าจะเป็นนางฟ้า หรือเทพบุตรของการบินไทย" เอื้องหลวง (มิถุนายน
พ.ศ. 2519) :5, 17.- 18, 20 - 21

Thai Airways International Ltd. THAI. Hong Kong : Dai Nippon, 1975.

Thai Airways International Ltd. Annual Report 1975/1976, (n.p.), 1976.

Thai Airways International Ltd. Annual Report 1976/1977, (n.p.), 1977.

Thai Airways International Ltd. Cabin Attendants Training Centre,
Mock-up / Dry Flight Training, (n.d.)

Thai Airways International Ltd. Cabin Attendants Training Centre,
A/S Working Guide F/C & E/Y DC-8-33, and Working Routine, (n.d.)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตัวอย่างแนวทางการปฏิบัติงานของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง
ของเครื่องบินแบบคิซี 8-33

การเตรียมตัวก่อนผู้โดยสารขึ้นเครื่อง

1. ตรวจสอบความเรียบร้อยของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่ใช้อุ่นอาหารและต้มน้ำ
(Electrical panels, Galley power and ovens)
2. ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารที่จะบริการผู้โดยสาร รวมทั้งเครื่องมือและ
อุปกรณ์กับเอกสารแสดงรายละเอียดต่าง ๆ (guide line meal loading
plan)
3. จัดเตรียมเครื่องคิม
 - ลูกเชอร์ ลูกมะกอก และมะนาวฝาน พร้อมไม้เสียบค็อกเทล วางในถาด
แก้ว
 - เตรียมไม้สำหรับคนเครื่องคิม (Swizzle sticks) ใส่ไว้ในถาดแก้ว
 - เตรียมน้ำแข็งก้อนพร้อมที่คิม
 - เตรียมที่เปิดกระป๋องและน้ำผลไม้กระป๋องซึ่งยังไม่เปิดฝา
4. จัดเตรียมกาแฟและชา
 - หยิบกาแฟและชาออกจากที่เก็บ
 - เตรียมชุกาแฟและชชชา ซึ่งประกอบด้วยถ้วยใส่น้ำตาลและเหยือกนม
5. เตรียมผ้าเช็ดขนาวางบนถาดเงิน พร้อมด้วยโคโลญและมิกอนน้ำแข็งวางอยู่ด้วย
6. จัดเตรียมเครื่องคิม (Welcome drinks) วางบนถาดแก้ว
7. เตรียมตัวในการต้อนรับผู้โดยสาร โดยยืนอยู่ในช่วงกลางของห้องผู้โดยสารชั้น
หนึ่ง

การให้บริการเมื่อผู้โดยสารขึ้นเครื่องเรียบร้อยแล้ว โดยจะเริ่มตามลำดับดังนี้

1. แจกผ้าเช็ดหน้า
2. แจกเครื่องดื่ม (Welcome drinks)
3. เก็บผ้าเช็ดหน้าและถ้วยแก้ว
4. สาธิตการใช้เสื้อชูชีพ
5. ตรวจสอบความเรียบร้อยของเข็มขัดที่เก้าอี้ผู้โดยสาร ที่พิงหลัง โຕะ และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีผลต่อความปลอดภัยในระหว่างเครื่องบินกำลังบินขึ้น

การทำงานภายหลังเครื่องบินขึ้นแล้ว

1. จัดเตรียมเครื่องดื่มจำพวกแชมเปญ เหล้าไวน์ขาว เหล้าไวน์แดง โดยนำไปแช่ในถังน้ำแข็ง
2. แจกอาหารว่าง (snacks) โดยจะใช้เวลาประมาณ 10 นาที สำหรับผู้โดยสารในการรับประทานอาหารว่าง (จะมีพนักงานคนหนึ่งคอยเก็บภาชนะ ภายหลังที่ผู้โดยสารรับประทานเสร็จแล้ว)
3. เตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารชุดแรก (First Course) นำไปจัดวางบนโຕะของผู้โดยสาร
4. จัดเตรียมอาหารชุดแรก บนรถเข็น (Trolley) ดังนี้
 - อาหารใส่ถาดเงินใบใหญ่
 - เครื่องปรุงทุกอย่างวางบนถาดเงิน
 - ตะกร้าใส่ขนมปัง
 เครื่องดื่ม (เหล้าไวน์และแชมเปญ)
5. แจกอาหารชุดแรก จะใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที ในการรับประทานอาหาร ซึ่งในเวลาดังกล่าวจะเป็นเวลาจัดเตรียมอาหารหลัก (Main Course) เพื่อแจกผู้โดยสารต่อจากอาหารชุดแรก (จะมีพนักงานคนหนึ่งคอยเก็บภาชนะภายหลังที่ผู้โดยสารรับประทานเสร็จแล้ว)

6. จัดเตรียมอาหารหลัก ดังนี้
 - อาหารเช้าในเตาอบ
 - อาหารเช้าปัง
 - อาหารเช้าใส่อาหาร
 - ทราวจุกเหล่าไวน์และแฮมเปอญในถังแช่
 - จัดเตรียมอาหารที่อุ่นแล้วบนรถเข็น พร้อมทั้งตะกร้าใส่ขนมปังร้อน ๆ และเครื่องปรุงต่าง ๆ
7. แจกอาหารหลัก พร้อมกับเหล่าไวน์และแฮมเปอญ และคอยเติมเครื่องดื่มอยู่เสมอ ผู้โดยสารจะใช้เวลาประมาณ 20 นาที ในการรับประทานอาหารเช้าซึ่งในเวลาดังกล่าวจะเป็นเวลาจัดเตรียมอาหารที่จะบริการต่อไป (จะมีพนักงานคนหนึ่งคอยเก็บภาชนะภายหลังจากผู้โดยสารรับประทานเสร็จแล้ว)
8. จัดเตรียมเนยแข็ง และผลไม้สด (Assorted Cheeses & Fresh Fruits)
 - วางตะกร้าใส่ผลไม้บนถาด
 - เตรียมเนยแข็ง (Assorted Cheeses)
9. แจกเนยและผลไม้สด (การตัดเนยจะต้องกระทำต่อหน้าผู้โดยสาร ไม่ควรตัดล่วงหน้า) พร้อมกับเหล่าไวน์และแฮมเปอญตามความต้องการของผู้โดยสาร ผู้โดยสารจะใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที ในการรับประทานซึ่งในเวลาดังกล่าวจะเป็นเวลาจัดเตรียมอาหารที่จะบริการต่อไป (จะมีพนักงานคนหนึ่งคอยเก็บภาชนะภายหลังจากผู้โดยสารรับประทานเสร็จแล้ว)
10. เตรียมคัมมน้ำสำหรับชงกาแฟและชา
11. จัดเตรียมของหวาน (Dessert)
 - เตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานของหวาน
 - เตรียมเหล่าไวน์และแฮมเปอญ เซอร์ และวอคก้า
12. แจกของหวาน (ห้ามตัดแบ่งของหวานล่วงหน้า ต้องตัดต่อหน้าผู้โดยสาร ผู้โดยสารจะใช้เวลารับประทานประมาณ 10 นาที

13. เตรียมผ้าเช็ดมืออื่น ๆ
14. แจกผ้าเช็ดมือภายหลังรับประทานอาหารของหวานเสร็จเรียบร้อยแล้ว
15. เตรียมน้ำชา กาแฟ และเครื่องดื่มอื่น ๆ
 - เตรียมชงชา และชงกาแฟ และแก้วใส่เครื่องดื่มทุกชนิด
 - ชงชาและกาแฟรินใส่กา
 - จัดวางบนรถเข็นและนำออกแจกผู้โดยสารตามความต้องการ
16. จัดเก็บและทำความสะอาดห้องเตรียมอาหาร
 - จัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ไว้ที่เดิม
 - ทำความสะอาดห้องเตรียมอาหาร
 - ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ
17. คอยให้บริการผู้โดยสารอย่างทั่วถึง
18. ขายสินค้าบนเครื่องบิน
19. ตรวจสอบของคงเหลือที่ใช้ในการบริการ (ในขณะที่เครื่องบินแวะจอดที่สถานีที่ขนอาหารขึ้นเครื่อง) และทำรายงาน
 - อาหาร / นมที่สำรองไว้
 - เครื่องดื่มและน้ำหวาน
 - เหล้า
 - กาแฟสำเร็จรูป



ตัวอย่าง แนวทางการปฏิบัติงานของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบินสำหรับผู้โดยสารชั้นประหยัดของเครื่องบินแบบ คีซี 8-33

การเตรียมตัวก่อนผู้โดยสารขึ้นเครื่อง

1. ตรวจสอบความเรียบร้อยของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่ใช้อุนอาหารและत्मน้ำ (Electric panels, galley power and ovens)
2. ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารที่จะบริการผู้โดยสาร รวมทั้งเครื่องมือและอุปกรณ์กับเอกสารแสดงรายละเอียดต่าง ๆ (guide line meal loading plan)

3. จัดเตรียมเครื่องคั้น
 - ลูกเชอร์รี่ ลูกมะกอก พร้อมไม้เสียบค็อกเทลวางในถาดแก้ว
 - ไม้สำหรับคนเครื่องคั้น (Swizzle sticks) ใส่ไว้ในถ้วยแก้ว
 - น้ำตาลใส่ถ้วย
 - เตรียมชาไว้ชง
4. เตรียมผ้าเช็ดหน้า วางบนถาดโดยพรมโคลอยูให้ทั่ว และมีก้อนน้ำแข็งวางอยู่
5. เตรียมตัวต้อนรับผู้โดยสาร

การให้บริการเมื่อผู้โดยสารขึ้นเครื่องเรียบร้อยแล้ว โดยเริ่มตามลำดับดังนี้

1. แจกผ้าเช็ดหน้า
2. เก็บผ้าเช็ดหน้าที่ใช้แล้วใส่ในถุงพลาสติก
3. สาธิตการใช้เสื้อชูชีพ
4. ตรวจสอบเข็มขัดเก้าอี้ของผู้โดยสาร

การทำงานภายหลังเครื่องบินขึ้นแล้ว

1. จัดเตรียมเครื่องคั้นจำพวกแชมเปญ เหล้าไวน์ขาว เหล้าไวน์แดง โดยนำไปแช่ในถังน้ำแข็ง
2. นำอาหารจากตู้เก็บ ซึ่งจัดไว้เป็นชุดตามจำนวนผู้โดยสาร มาอุ่นในเตาอบ
3. เตรียมเครื่องดื่มต่าง ๆ เช่น ชาเย็น น้ำหวาน น้ำเย็น
4. คอยตรวจดูอาหารที่อุ่นในเตาอบ อย่าให้นานเกินไป เมื่อเห็นว่าร้อนเพียงพอแล้วก็นำมาเก็บไว้ที่เดิม
5. แจกอาหารผู้โดยสาร พร้อมทั้งเครื่องดื่ม (เหล้าไวน์ขาว เหล้าไวน์แดง)
6. เตรียมคัมมน้ำไว้ชงกาแฟและชา เพื่อแจกผู้โดยสารหลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว
7. แจกกาแฟและน้ำชา (ประมาณ 2 รอบอย่างน้อย)

8. จัดเก็บถาดทั้งหมดหลังจากที่ผู้โดยสารรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม (ชา กาแฟ) เสร็จแล้วนำไปจัดเก็บไว้ที่เดิม
9. ทำความสะอาดเตาอบและห้องเตรียมอาหาร
10. ตรวจสอบของคงเหลือ (ในขณะที่เครื่องบินแวะจอดที่สถานีที่ขนอาหาร ขึ้นเครื่องหรือที่สถานีปลายทาง) และทำรายงาน

ภาคผนวก ข

ตารางการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600	Prepared by BKKCMTG	Effective: NOV 01,76	Issue No. 2			
STATION HANDING : BKK	VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D10
F/C	BKK-HKG BKK-MNL BKK-TPE					
<u>Standard load:</u>						
Whole lemon sliced			in paper cup	10	10	15
Fresh milk	ltrs.)	2	2	3
Extra roll	10		---in carton			
Extra butter	10)			
Orange juice tins(1Qt.14fl.oz)				6	6	8
Tomato juice tins(1Pt.2fl.oz)				6	6	8
Ice cubas @ unit 15 kgs.				1	1	1
Orange juice			liquid container	-	1	1
Ice tea			liquid container	1	1	1
Ice water			liquid container	3	2	1
Hot water			liquid container	4	-	-
*						
<u>Snacks:</u>						
chicken peas	xl+3		in carton			
			on teaktray	1	2	2'
<u>Canapes:</u>						
Caviar	xl					
Foie gras	xl					
Smoked salmon	xl					
<u>Hot snacks:</u>						
Fried prawns	x2		in oven dish	2	2	2
Tartar sauce			in paper cup			
<u>First course:</u>						
Menu A			on teaktray	3	3	3
Caviar on half boiled egg w.			FEB, MAY, AUG, NOV			
Lemon wedges						
Smoked Pla Kapong w.						
Ginger and peanuts						

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTG		Effective: Jan 01,77		Issue No. 2		
STATION HANDLING: BKK		VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D10	
F/C		BKK-HKG						
		BKK-MNL						
		BKK-TPE						
<u>Menu B</u>				MAR, JUN, SEP, DEC				
Lobster Bellevue								
Westphalian ham								
<u>Menu C</u>				APR, JUL, OCT, JAN				
A	Smoked salmon							
Chef de luxe pate								
<u>Main course:</u>				in oven dish	10	12	18	
<u>Menu A</u>								
Fillet of sole Meuniere w. 40%								
Banana								
Mushroom								
Asparagus								
Parsley potatoes								
Fried chicken in oyster sauce 40%								
Mushroom Bamboo shoot								
Steamed rice								
Fillet mignon Bordelaise 70%								
English celery								
Potato almond Croquette (more)								
<u>Menu B</u>								
Fillet of sole Colbert 40%								
Parsley butter								
Duchesse potatoes								
Breast chicken Madras 40%								
Green peas								
Banana								
Paprika rice								
Pepper steak 70%								
Buttered broccoli								
A-	<u>Menu C</u>							
Crabs au Gratin 40%								
Creamed mushrooms								
Duchesse potatoes								
Chicken Kievian 40%								
Steamed rice								
Tournedoes holder 70%								
Bearnaise sauce								

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTG		Effective: NOV 01,76		Issue No. 2		
STATION HANDLING : BKK		VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D-10	
F/C (con't)								
A-	Grilled tomatoes							
	Roll	x1		in plastic bag				
	Butter	x2		on pf/drw	1	1		1
	Crackers	x2		in carton				
	<u>Dessert:</u>			on teaktray	1	2		2
	Assorted cheese							
	Bel Paes							
	Emmenthal							
	Camembert							
	Gorgonzola							
	Assorted fresh fruits			in basket	1	1		2
A-	<u>Menu A</u>)				
	Mazarin orange cake)				
	<u>Menu B</u>)				
	Mango tart)---on teaktray	2	2		2
	<u>Menu C</u>)				
	Baba au Rhum)				

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTG		Effective: NOV 01, 76		Issue No. 2	
STATION HANDLING: BKK		VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D10
F/C	BKK-TPE MNL-TPE						
<u>Cold plate:</u>				on teaktrays	3	3	3
<u>Menu A</u>							
Cold sliced turkey with Waldorf salad Tomato Sliced of ham w. Asparagus							
<u>Menu B</u>							
Veal steak w. cucumber salad Egg, tomato w. Waldorf salad							
<u>Menu C</u>							
Roast beef w. pickles Waldorf salad on lettuce Tomato *							
Chicken kiev	x1+3			in ovendish	2	3	3
Roll	x1			in plastic bag			
Butter	x2			on pf/drw (page 2)			
Crackers	x2) --in carton			
Cheese	x1)			
<u>Dessert:</u>							
Petits fours	x2			on teaktray	1	2	2
* <u>Standard load equipment</u>							
				ovendishes	14	17	23
				teaktrays	11	12	12
				pf/drws	12	15	15
<u>Crew meal: ACCORDING TO INSTRUCTION</u>							
Hot meal (1 different)				in cocottes	10	12	13
Rice				in disposable ovendish	2	2	2
SPECIAL LOADING INSTRUCTION:							
Assorted cheese				1-12 ltray, upper	12	2trays (700 grams@)	
Fruit basket				1-8 3kgs., upper	8	5kgs. in 1 basket (D-8)	
				1-11 lbasket, upper	11	2baskets 5 kgs. (D-10)	
Dessert				1-11 ltray, upper	11	2trays	
				1-8 ltray, upper	8	2trays (D- 9-33)	

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTG	Effective: JAN 01,77	Issue No. 3			
STATION HANDLING: BKK		VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	8-33	D8-63	D10
Y/C	BKK-HKG BKK-MNL BKK-TPE			(*Fwd galley/Aft galley)		*	*
<u>Standard load:</u>							
Whole lemon sliced				in papercup	15	10/15	15/15
Fresh milk	ltrs.				3	2/3	3/3
Extra roll	10			in plastic bag			
Extra butter	10			on pf/drw	1	-/1	1/1
Orange juice tins (1Qt.14fl.oz)					12	8/12	12/12
Tomato juice tins (1Pt.2fl.oz)					6	4/6	6/6
Ice cubes 15 kgs. @ unit				in ice buckets	1	1	1/1
Orange juice				liquid container	1	1	1/1
Ice tea				liquid container	1	1	1/1
Ice water				liquid container	2	2	-
Hot water				liquid container	4	-	-
<u>Snacks:</u>							
Chicken peas	x1+5			in carton			
<u>First meal</u>				PE/C2:cream&sugar on tray			
<u>First course:</u>				in bowl			
<u>Menu A</u>				FEB, MAY, AUG, NOV			
Asparagus with egg salad							
<u>Menu B</u>				MAR, JUN, SEP, DEC			
Salmon Parisienne w. Asparagus tips							
<u>Menu C</u>				APR, JUL, OCT, JAN			
A Swiss salad							
<u>Main course:</u>				in cocottes			
<u>Menu A</u>							
Fried chicken in oyster sauce							
Mushroom							
Bamboo shoot							
Steamed rice							

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTG		Effective: JAN 01,77		Issue No. 3		
STATION HANDLING: BKK		VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D10	
Y/C	BKK-HKG BKK-MNL BKK-TPE			(*Fwd galley/Aft galley)				
<u>Menu B</u>								
Pepper steak								
Buttered broccoli								
Chateau potatoes								
<u>Menu C</u>								
Tournefos Bordelaise								
Mixed vegetables								
Parisienne potatoes								
Roll	x1			in plastic bag				
Butter	x1)				
Crackers	x2) --on side plate				
Cheese	x1)				
<u>Dessert:</u>				in bowl				
<u>Menu A</u>								
A Mazarin orange cake								
<u>Menu B</u>								
Mango tart								
<u>Menu C</u>								
Baba au Rhum								

BKKCM/Cancel issue No. 2

(MENU & LOADING PLAN)

TG 600		Prepared by BKKCMTC		Effective: NOV 01,76		Issue No. 2	
STATION HANDLING:	BKK	VOLUME	PRICE	LOADING INSTRUCTION	D8-33	D8-63	D10
Y/C	HKG-TPE MNL-TPE			(*Fwd galley/Aft galley)			
<u>Cold plate:</u>				on big plate			
<u>Menu A</u>							
½ egg w. Waldorf salad in tomato							
Sliced of ham w. asparagus							
Cold fillet of beef wellington							
<u>Menu B</u>							
Veal steak w. cucumber salad							
Egg, tomato w. Waldorf salad							
Cold turkey Bellevue							
<u>Menu C</u>							
Roast beef w. pickles							
Waldorf salad on lettuce							
Tomato							
Cold smoked loin of pork							
Roli	x1			in plastic bag			
Butter	x1)			
<u>Dessert:</u>)--on tray			
Petits fours	x2)			
				<u>Standard load equipment</u>			
				cocottes	134	69/119	245
				pf/drws	40	21/37	76
BKKCM/Cancel issue No. 1							

GUIDE LINE MEAL LOADING PLAN

DC-8-33 (REGIONAL)

Excluded: TG 301/302 411/412
 307/308 311/312
 321/322

FIRST CLASS (12)

Hot snack		1st. serving	A5
Main course/hot dish	ovendish in cold food unit	2nd. serving	A10
Portion packed snack			B1 lower part
Canapes			A6
First course/Hors d'oeuvre			A6
Soup			A2
Green salad/dressing			A2
Cheese tray			A7
Dessert			A7
Fruit basket		Top	A section
Fresh fruits or assorted cakes			A10
Juice tins			B7 side
Lemon, milk, butter, sauce			A2
Bread, croissant, toast, portion cheese, cornflakes, jam			B1 lower part
Ice cubes			FWD sink

ECONOMY CLASS (134)

Pt/C4

AA8 AA9 AA10 AA14 AA15 AA16
 BB1 BB4 BB5 BB6 BB7 BB8
 BB9 BB10 BB11 BB12 BB13
 B2 B3 B1(1)

Main course/hot dish

AA2 AA3 AA4 AA5

St/C4

CC2 CC8 CC8b CC9 CC9b CC10 CC10b
 DD3 DD4 DD5 B1(4)

Juice tins

BB9 side

Lemon, milk, butter

AA7

Ice cubes

AFT sink

Hot snack (Chicken Satay etc.)

AA1

Bread

Sink compt.

Crew: Tray

A9 (Pt x 3 Mt x 8)

Hot dish

A8 (10)

MEAL LOADING STATION

Issue by: BKKCMTG	Effective: Nov 01, 77	Date of issue: Oct 10, 77	Issue No. 10
----------------------	--------------------------	------------------------------	-----------------

TG	Catering station		Catering for sector	Meal type	REMARKS
	F	Y			
301	BKK	BKK	BKK-RGN	L	
301	BKK	BKK	RGN-CCU	L	
302	BKK	BKK	CCU-RGN	L	
302	BKK	BKK	RGN-BKK	S	
303	BKK	BKK	BKK-DAC	H	
303	BKK	BKK	DAC-DEL	L	
304	BKK	BKK	DEL-DAC	L	
304	DEL/BKK	DEL	DAC-BKK	H	Pie, fruits, desserts from BKK F/C some items from BKK
307	BKK	BKK	BKK-CMB	H	
308	BKK	BKK	CMB-BKK	H	
311	BKK	BKK	BKK-CCU	B	
311	BKK	BKK	CCU-KTM	L	
312	BKK	KTM	KTM-CCU	L	
312	BKK	BKK	CCU-BKK	H	
321	BKK	BKK	BKK-RGN	C	
321	BKK	BKK	RGN-KTM	L	
322	BKK	BKK	KTM-RGN	H	
322	BKK	BKK/KTM	RGN-BKK	L	
401	BKK	BKK	BKK-SIN	H	
402	SIN	SIN	SIN-BKK	B	
411	BKK	BKK	BKK-PEN	L	
412	BKK	BKK	PEN-BKK	L	
413	BKK	BKK	BKK-SIN	H	
413	BKK	BKK	SIN-JKT	L	
414	SIN	SIN	JKT-SIN	H	
414	SIN	SIN	SIN-BKK	H	
415/407	BKK	BKK	BKK-KUL	H	
416/408	KUL	KUL	KUL-BKK	B	
423	BKK	BKK	BKK-SIN	B	
423	BKK	BKK	SIN-JKT	L	
423	BKK	BKK	JKT-DPS	R	
424	BKK	BKK	DPS-JKT	R	
424	SIN	SIN	JKT-SIN	H	
424	SIN	SIN	SIN-BKK	H	
500	BKK	BKK	BKK-HKG	H	
500	BKK	BKK	HKG-TPE	L	
500	TPE	TPE	TPE-TYO	H	
501	TYO	TYO	TYO-TPE	H	
501	TPE	TPE	TPE-HKG	L	
501	TPE	TPE	HKG-BKK	H	

TG	Catering station		Catering for sector	Meal type	REMARKS
	F	Y			
610	BKK	BKK	BKK-HKG	H	
610	BKK	BKK	HKG-TPE	L	
610	TPE	TPE	TPE-OSA	H	
611	OSA	OSA	OSA-TPE	H	
611	TPE	TPE	TPE-HKG	L	
611	TPE	TPE	HKG-BKK	H	
620	BKK	BKK	BKK-MNL	H	
620	MNL	MNL	MNL-OSA	H	
621	OSA	OSA	OSA-MNL	H	
621	MNL	MNL	MNL-BKK	H	
622	BKK	BKK	BKK-MNL	H	
622	BKK	BKK	MNL-TPE	L	
622	TPE	TPE	TPE-SEL	H	
623	SEL	SEL	SEL-TPE	H	
623	TPE	TPE	TPE-MNL	L	
623	TPE	TPE	MNL-BKK	H	
910	BKK	BKK	BKK-KHI	H	
910	BKK	BKK	KHI-ATH	L	
910	ATH	ATH	ATH-LHR	B	
911	LHR	LHR	LHR-FCO	H	
911	LHR	LHR	FCO-KHI	H/R	
911	KHI	KHI	KHI-BKK	B	
912	BKK	BKK	BKK-KHI	H	
912	KHI/BKK	KHI/BKK	KHI-FCO	S/B	
912	BKK	BKK	FCO-AMS	L	
913	LHR	LHR	LHR-AMS	R	
913	LHR	LHR	AMS-KHI	H/R	
913	LHR	LHR	KHI-BKK	H	
914	BKK	BKK	BKK-BGW	H	
914	BKK	BKK	BGW-LHR	B/R	
915	LHR	LHR	LHR-BGW	H	
915	LHR	LHR	BGW-BKK	H/R	
920	BKK	BKK	BKK-KWI	H	
920	BKK	BKK	KWI-FCO	H	
920	BKK	BKK	FCO-CPH	L	
921	CPH	CPH	CPH-FCO	H	
921	CPH	CPH	FCO-ATH	R	
921	ATH	ATH	ATH-BKK	S/H	
922	BKK	BKK	BKK-BGW	H	
922	BKK	BKK	BGW-FRA	B	
922	FRA	FRA	FRA-CPH	R	
923	CPH	CPH	CPH-FRA	S	
923	FRA	FRA	FRA-FCO	H	
923	FRA	FRA	FCO-BKK	H/R	
930	BKK	BKK	BKK-DEL	H	
930	BKK	BKK	DEL-FRA	R/B	
930	FRA	FRA	FRA-PAR	R	
931	FRA	FRA	PAR-FRA	S	
931	FRA	FRA	FRA-DEL	H/R	
931	FRA	FRA	DEL-BKK	H	

KHICP uplift first meal

TG	Catering station		Catering for sector	Meal type	REMARKS
	F	Y			
932	BKK	BKK	BKK-KWI	H	
932	BKK	BKK	KWI-FRA	B	
932	FRA	FRA	FRA-PAR	R	
933	FRA	FRA	PAR-FRA	S	
933	FRA	FRA	FRA-KWI	H	
933	FRA	FRA	KWI-BKK	H/R	
981	BKK	BKK	BKK-SIN	B	Day 3 7
981	BKK	BKK	SIN-SYD	H/L	
981	BKK	BKK	BKK-SIN	H	Day 4
981	BKK	BKK	SIN-SYD	S/B	
982	SYD	SYD	SYD-SIN	H/S	
982	SYD	SIN	SIN-BKK	H	

B = Breakfast
 C = Continental breakfast
 H = Hot meal
 L = Light meal
 R = Refreshment
 S = Sandwiches

Code station uplift:

BKK = BKKCFTG
 DEL = DELCFTG, DELKKTG
 SIN = SINCFTG, SINCATG
 KUL = KULHZMH
 TPE = TPECFTG
 TYO = HNDCFSK
 OSA = OSACFTG
 MNL = MNLKKTG (Relay message to Hyatt)
 KHI = KHIHRSR, KHIKKTG
 ATH = ATHCFSK
 FRA = FRACFSK
 CPH = CPHCFSK
 LHR = LHRCFSK
 SEL = SELUHKE, SELKKTG
 SYD = SYDHCAN, SYDKKTG

ภาคผนวก ๑

ตัวอย่างรายการอาหาร (MENU)

Wines/Winelist/Weinliste

Champagne

White Bordeaux Wine

Red Burgundy Wine

Dry Sherry

รายการเครื่องดื่ม

แชมเปญ

เหล้าองุ่นแดง หรือขาว

เหล้าเชอร์รี่

ワインリスト

シャンパン

赤又は白葡萄酒

シェリー

TG 600-610 Y-C

Hong Kong—Hong Kong/Manila/ Taipei

COCKTAIL SNACK
Snack
เครื่องแกล้ม
スナック

SWISS SALAD
Schweizer Salat
สลัดสวิส
スイス風サラダ

TOURNEDOS WITH RED WINE SAUCE
GARDEN VEGETABLES
Rindslende mit Rotwein Sosse, Frisches Gemüse
เนื้อย่างโรตริเนดส์ ซอสไวน์แดง ผักสด
トルネードステーキ レッドワインソース パリジエンスポテト

ROLL, BUTTER, CRACKERS, CHEESE
Brötchen, Butter, Crackers, Käse
ขนมปัง เนย ขนมปังกรอบ แขนแข็ง
ロールパン, บัตเตอร์, クラッカー, チーズ

SAVARIN WITH RUM
Rum-Ring
ขนมเค้กสอดรัม
ラム酒入りケーキ

TEA, COFFEE
Tee, Kaffee
น้ำชา กาแฟ
紅茶、コーヒー

Hong Kong/Manila—Taipei

ASSORTED COLD PLATE
Kalte Platte
เนื้อเย็นหลายรส
盛り合わせ冷肉

ROLL, BUTTER
Brötchen, Butter
ขนมปัง เนย
ロールパン, บัตเตอร์

PETITS FOURS
Kleines Gebäck
ขนมหวาน
ブティフル

TEA, COFFEE
Tee, Kaffee
น้ำชา กาแฟ
紅茶、コーヒー

Taipei—Osaka/Tokyo

SHRIMP SALAD
Garnelen Salat
สลัดกุ้ง
小海老サラダ

FILLET OF PORK MADEIRA SAUCE
BUTTERED VEGETABLES
Schweinslende in Madeirasosse
Frisches Gemüse in Butter
เนื้อหมู ซอสมาเดรา ผักและมันฝรั่งอบเนย
豚ヒレ肉マデラソース 季節野菜

ROLL, BUTTER, CRACKERS, CHEESE
Brötchen, Butter, Crackers, Käse
ขนมปัง เนย ขนมปังกรอบ แขนแข็ง
ロールパン, บัตเตอร์, クラッカー, チーズ

PEAR BULLE HELENE
Birne "Schöne Helene"
ลูกแพร์เขลิเน
洋梨ベルヘレン

TEA, COFFEE
Tee, Kaffee
น้ำชา กาแฟ
紅茶、コーヒー

ภาคผนวก จ.

ตัวอย่างการกำหนดราคาสินค้าขายบนเครื่องบิน

PRICE LIST/ISSUE NO 52
EFFECTIVE: OCTOBER 05, 1977
FOR DUTIABLE GOODS IN DIFFERENT CURRENCIES

CURRENCY CODE	BET	KID	MAD SIN	NTD	JYE	PHP	U.S.A. AUD CAD	UK£	DKR NKR	SKR FFR	LIRE	DMK	SFR DFL	DRA
COUNTRY	THAILAND	HONGKONG	M'SIA S'PORE	TAIWAN	JAPAN	P'LIPPINE	U.S.A. AUSTRALIA CANADA	ENGLAND	DENMARK NORWAY	SWEDEN FRANCE	ITALY	WEST GER.	SWITZ. HOLLAND	GREECE
Description/Exchange Rate	100	4.00	8.00	45	7	2.00	20.00	33.00	3.00	4.00	1.60	*8.00	*7.50	30
Miniatures: Rum, Vodka, etc.	10	2.50	1.50	25	150	5.00	.50	.35	3.50	2.50	650	*1.25	1.50	35
Wines: Red & white ½btl	15	3.75	2.00	35	230	7.50	.75	.50	5.00	4.00	950	2.00	*2.00	50
Beer	10	2.50	1.50	25	150	5.00	.50	.35	3.50	2.50	650	*1.25	1.50	35
Champagne ½btl	50	12.50	6.50	120	*720	25.00	2.50	1.60	17.00	12.50	3150	*6.25	*7.00	170
Cigarettes ENG/AM 20'S	8	2.00	1.00	18	120	4.00	.40	.25	2.75	2.00	500	*1.00	1.20	30
Cigarillos	20	5.00	2.50	45	300	10.00	1.00	.70	7.00	5.00	1250	*2.50	*2.70	70
Whisky : Scotch ½btl	45	11.25	6.00	100	*650	22.50	2.25	1.50	15.00	12.00	2850	*5.75	*6.00	150
Bourbon ½btl	60	15.00	7.50	140	*870	30.00	3.00	2.00	20.00	15.00	3750	*7.50	*8.00	200
Remy Martin ½btl	90	22.50	11.50	200	*1300	45.00	4.50	2.75	30.00	23.00	5650	*11.25	*12.00	300
Gin & Vodka ½btl	40	10.00	5.00	90	600	20.00	2.00	1.25	14.00	10.00	2500	*5.00	*5.50	140
Playing Cards (2 packs)	40	10.00	5.00	90	600	20.00	2.00	1.25	14.00	10.00	2500	*5.00	*5.50	140
Ronson Gas Lighter	140	35.00	17.50	320	*2000	70.00	7.00	4.25	47.00	35.00	8750	*17.50	*19.00	470
*1103 Joy Perfume ¼oz.	*600	*150.00	*75.00	*1350	*8600	*300.00	*30.00	*18.25	*200.00	*150.00	*37500	*75.00	*80.00	*2000
8211 Miss Klor Perf. ¼oz.	280	70.00	35.00	630	*4000	140.00	14.00	8.50	93.50	70.00	17500	*35.00	*38.00	940
8421 Diorissimo Perf. ¼oz.	280	70.00	35.00	630	*4000	140.00	14.00	8.50	93.50	70.00	17500	*35.00	*38.00	940
8821 Diorella ¼oz.	280	70.00	35.00	630	*4000	140.00	14.00	8.50	93.50	70.00	17500	*35.00	*38.00	940
9502 Fraiche E.D.C. 2oz.	150	37.50	19.00	340	*2200	75.00	7.50	4.60	50.00	38.00	9400	*19.00	*20.00	500

ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ นางสาวศิริพันธุ์ เลิศบุศย์
- วุฒิการศึกษา สำเร็จการศึกษา บัณฑิตบัณฑิต (สาขาบัณฑิตทั่วไป) เกียรตินิยมอันดับ 2 จากคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปี พ.ศ. 2516
- การปฏิบัติงาน เป็นพนักงานประจำสำนักงานสอบบัญชีไทยยศ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2516 จนถึงปัจจุบัน
- เป็นผู้สอบบัญชีรับอนุญาต เมื่อปี พ.ศ. 2520

