



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร โทร. 2200-2205

ที่ ศธ 0513.40203/ ๑๒๖๖..

วันที่ 30 เมษายน 2556

เรื่อง ขอนำส่งสรุปผลการดำเนินงานรายวิชาฝึกงาน II

เรียน คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

ตามหนังสือที่สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ได้เปิดให้มีการเรียนการสอนรายวิชาฝึกงาน II ปีการศึกษา 2555 โดยใช้พื้นที่อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2) เป็นบริษัทจำลอง บัดนี้การดำเนินการดังกล่าวเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณทั้งสิ้น 20,000 บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) จึงขอนำส่งสรุปผลการจัดโครงการ จำนวน 2 เล่ม ทั้งนี้ได้กรอกข้อมูลในฐานข้อมูลโครงการเรียบร้อยแล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

1.ผู้เสนอ

พิมพ์

(นางสาวนิภาพร เมษา)

นักวิทยาศาสตร์

2.เรียน คณบดี

เพื่อโปรดพิจารณา

*น.ค.อ. ก.อ.*

(นายเกรียงไกร พัทธการ)

หัวหน้าสาขาเทคโนโลยีการอาหาร

30 เม.ย. 2556

3. เรียน คณบดี

ขอรายงานการตรวจสอบโครงการ ดังนี้

- ดำเนินการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายโครงการ
- ดำเนินการกรอกข้อมูลในฐานข้อมูลโครงการ
- อื่นๆ .....

*W*

(นางสาวปทุมวดี ศรีประทุมวงศ์)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

30 เม.ย. 2556

- ทราบ และมอบงานประกันคุณภาพเก็บรวบรวม
- ทราบ เห็นควรจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานในปีต่อไป
- ทราบ (อื่นๆ) ระบุ .....

*W*

(นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิติกุล)

คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

30 เม.ย. 2556



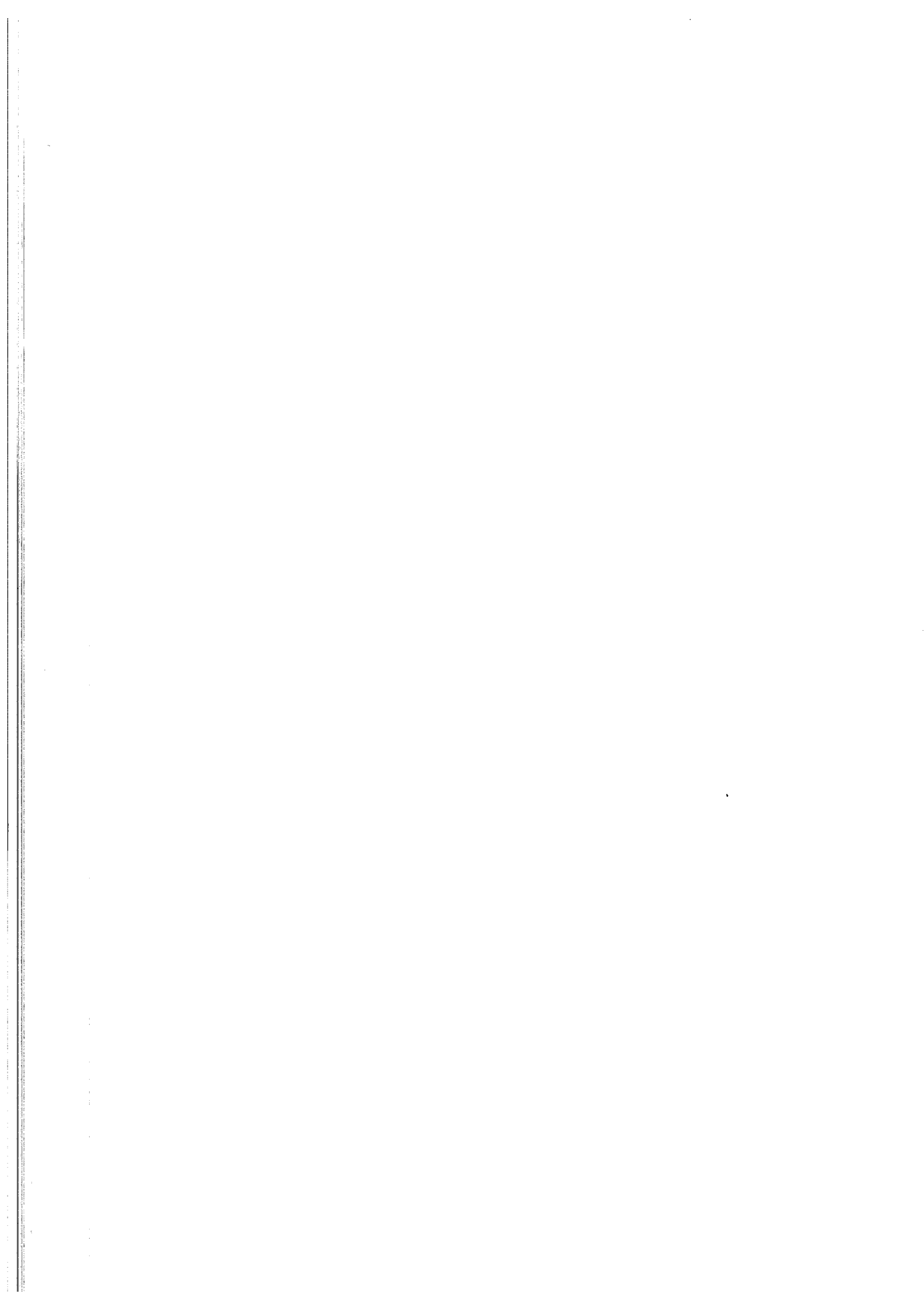
รายงานผลการดำเนินงาน  
รายวิชาฝึกงาน II ปีการศึกษา 2555

โดย

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



## บทสรุปผู้บริหาร

### ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของโครงการ

1. ชื่อโครงการ...รายวิชาฝึกงาน.. รหัสโครงการ.....

#### 1.1 แหล่งงบประมาณ

งบประมาณแผ่นดิน  งบประมาณเงินรายได้  อื่นๆ .....

#### 1.2 หมวดรายจ่าย

งบอุดหนุน  งบรายจ่ายอื่น  งบกลาง  งบจากภายนอก

2. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์คณะ/พันธกิจของคณะ

#### ● สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์คณะที่ :

- 1 พัฒนาระบบการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและคุณธรรม
- 2 สร้างงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ในระดับภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
- 3 ให้บริการวิชาการตรงตามความต้องการของอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
- 4 สร้างเอกลักษณ์ทางวิชาการของคณะไปสู่ระดับอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง (ปี 2555-2558 เน้นการวิจัย)
- 5 สร้างชื่อเสียงของคณะสู่ภูมิภาคอาเซียน
- 6 พัฒนาระบบการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ

#### ● สอดคล้องกับพันธกิจคณะที่ :

- 1 มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและคุณธรรม
- 2 มุ่งสร้างผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ในระดับอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
- 3 มุ่งให้บริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ตอบสนองความต้องการเพื่อยกระดับการแข่งขันของอนุภูมิภาค
- 4 มุ่งสร้างเอกลักษณ์ทางวิชาการ และชื่อเสียงของคณะไปสู่ความเป็นผู้นำในระดับอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง
- 5 มุ่งทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

### ตอนที่ 2 : ข้อมูลการประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ

#### 2.1 วัตถุประสงค์

- บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ
- ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ เพราะ.....

#### 2.2 ผลการดำเนินงาน (ให้ระบุการดำเนินงานและกิจกรรมของโครงการ)

การดำเนินงานของรายวิชาฝึกงาน.. ปีการศึกษา 2555 ในเทอมต้นจะแบ่งนิสิตที่ลงทะเบียนในเทอมต้นเป็น 2 กลุ่ม และให้ทั้งสองกลุ่มนี้จัดตั้งบริษัทขึ้นมา โดยบริษัทที่นิสิตได้จัดตั้งขึ้นมานั้น คือ บริษัท Ku เบเกอร์รี่ และบริษัท ฟู้ดเทค เดลี จำกัด (มหาชน) โดยทั้ง 2 บริษัทนี้จะต้องเข้าไปฝึกงานในส่วนภาคของการผลิตเบเกอร์รี่และภาคการผลิตนม โดยหมุนเวียนสลับเปลี่ยนกันให้ทุกคนฝึกให้ครบในแต่ละภาคส่วน จากนั้นให้นำประสบการณ์และความรู้ที่ได้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อนำออกจำหน่าย โดยจากที่นิสิตได้สรุปผลการดำเนินงานก็ถือว่าอยู่ในระดับที่น่าพอใจ ในเทอมปลายได้มีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานเป็นอีกรูปแบบหนึ่ง โดยให้นิสิตก่อตั้งเพียง 1 บริษัทให้ทำการผลิตในส่วนของเบเกอร์รี่เพียงอย่างเดียว และทำการจำหน่ายในช่วงของเทศกาลปีใหม่เท่านั้น ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากในเทอมต้นจากการที่นิสิตมีการผลิตอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งเทอมทำให้มีผลกระทบกับการเรียนของ

นิสิต โดยในการผลิตเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาลปีใหม่ นิสิตได้กำหนดเป้าหมายของยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไว้ที่ 100,000 บาท และจากผลการดำเนินงานก็ทำได้ตามเป้าหมายที่วางไว้

### 2.3 ผลสัมฤทธิ์ตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

### 2.4 การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณได้รับการอนุมัติ 20,000 บาท เบิกจ่ายจริง 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 100

ไม่มีการเปลี่ยนแปลงโอนหมวดรายจ่าย

มีการเปลี่ยนแปลงโอนหมวดรายจ่าย

จากหมวด..... เป็นหมวด..... จำนวนเงิน.....บาท

### 2.5 ระยะเวลาดำเนินงาน ปีการศึกษา 2555

### 2.6 สถานที่ดำเนินงาน

ภายในมหาวิทยาลัย

ภายนอก .....

### 2.7 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

ไม่มี

มี(ระบุ)

1. ในช่วงของการฝึกงานเทอมต้นนั้นได้จัดให้นิสิตมีการแบ่งกลุ่มออกเป็น 2 กลุ่ม และให้จัดตั้งเป็น 2 บริษัท ทำให้เกิดการแข่งขันกันขึ้นแต่ในการแข่งขันกันครั้งนี้มีทั้งผลดีและผลเสีย แต่ในกรณีนี้ก็ทำให้นิสิตได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของความสามัคคี รู้จักการแข่งขันเชิงสร้างสรรค์และใส่ใจในเรื่องของคุณภาพของสินค้ากันมากยิ่งขึ้น แต่ด้วยเนื่องจากหลายปัจจัยดังนั้นในเทอมปลายจึงให้มีการจัดตั้งเพียงบริษัทเดียว

2. เนื่องจากเวลานิสิตส่วนใหญ่มีเรียนไม่ตรงกันจึงทำให้ส่วนของภาคผลิตทำได้ไม่เต็มที่

3. ในเทอมต้นนั้นจะมีการผลิตที่มากเกินไปจึงทำให้มีผลกระทบต่อกับนิสิต แต่ได้มีการปรับเปลี่ยนในเทอมปลายให้มีการผลิตเพียง 1 ครั้งในช่วงเทศกาลเท่านั้น

### 2.8 แนวทางการแก้ไข (ในการจัดทำครั้งต่อไป)

รูปแบบของการฝึกงาน II ที่ทำในเทอมปลายมีความเหมาะสมดีแล้ว แต่ยังมีจุดบกพร่องอยู่ ดังนั้นจึงควรมีการพัฒนาต่อไป

### 2.9 การบูรณาการงานบริการวิชาการ (ตามตัวบ่งชี้ สกอ.และสมศ.)

1) ผลการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย

การเรียนการสอน

วิชา ..... นิสิตคณะ .....ภาคการศึกษา .....

การวิจัย

ชื่องานวิจัย .....

ผู้วิจัย.....

2) ผลการเรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนหรือองค์กรภายนอก

การสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

รายละเอียด.....

### 2.10 ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

- 1) นิสิตมีทักษะในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่จัดองค์กร การวางแผนการผลิต การจำหน่ายสินค้า ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
- 2) นิสิตรู้จักการทำงานเป็นหมู่คณะ และสามารถบริหารจัดการองค์กรได้
- 3) นิสิตนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากวิชา การฝึกงาน I มาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ..... นิสิตพร..... ผู้รายงานข้อมูล

(นางสาวนิภาพร เมษา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์



รายงานผลการดำเนินงาน  
รายวิชาฝึกงาน II ปีการศึกษา 2555

โดย

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

## คำนำ

รายงานฉบับนี้จะกล่าวถึงการดำเนินงานของรายวิชาฝึกงาน II ของนิสิตชั้นปีที่ 4 ทั้งเทอมต้นและเทอมปลายของปีการศึกษา 2555 โดยที่จุดประสงค์ของการฝึกงาน II นี้ก็เพื่อให้นิสิตได้ลงมือปฏิบัติจริงเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก้าวเข้าสู่โลกแห่งการทำงานที่แท้จริง ตามหลักแล้วการฝึกงานคือ การฝึกทักษะในการบริหารและการจัดการในการทำงานภายในองค์กรให้ขับเคลื่อนต่อไปได้อย่างยั่งยืนพร้อมกับการพัฒนาควบคู่กันไปด้วยนิสิตจะได้ลงมือปฏิบัติเองตั้งแต่เริ่มก่อตั้งบริษัทจนถึงกระบวนการจำหน่ายสินค้าไปยังผู้บริโภค และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นมา โดยมีคณะอาจารย์และเจ้าหน้าที่เป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำตามความเหมาะสม

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

ผู้จัดทำ



## รายงานผลการดำเนินงานรายวิชาฝึกงาน II ปีการศึกษา 2555

### 1. ชื่อรายวิชา

1. รายวิชาฝึกงาน II ปีการศึกษา 2555

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ อ.ดร. อรัญญา พรหมกุล (อาจารย์ประจำวิชา)

หน่วยงาน สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

หมายเลขโทรศัพท์ 0-4272-5036

หมายเลขโทรสาร 0-4272-5037

### 3. หลักการและเหตุผล

ในโลกปัจจุบันนี้ต้องยอมรับว่าตลาดแรงงานทางด้านอาหารมีการแข่งขันกันสูงมาก เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมให้แก่บัณฑิตอีกชั้นหนึ่ง ดังนั้นทางสาขาเทคโนโลยีการอาหารจึงจัดให้มีการฝึกงาน II ชั้น โดยการฝึกงานนี้จะเป็นการทำให้นิสิตได้จัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญกับสถานการณ์ และแก้ปัญหาต่างๆ ในระหว่างการทำงานทั้งในหน้าที่ของตนเองและการทำงานเป็นกลุ่ม ซึ่งจะช่วยให้ นิสิตเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ฝึกปฏิบัติให้ทำได้ คิดเป็นทำเป็นและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง

### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีโอกาสได้ฝึกทักษะความสามารถในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่จัดองค์กร การวางแผนการผลิต การจำหน่ายสินค้า ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
- 4.2 เพื่อให้บัณฑิตรู้จักการทำงานเป็นหมู่คณะ และสามารถบริหารจัดการองค์กรได้
- 4.3 เพื่อให้บัณฑิตนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากวิชา การฝึกงาน I มาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.4 เพื่อให้บัณฑิตได้ฝึกการสรุป และนำเสนอผลงาน

## 5. วัน เวลา และสถานที่ดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2555 สถานที่ดำเนินงาน คือ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2)

## 6. ผู้เข้าร่วมโครงการ

นิสิตชั้นปีที่ 4 สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติอุตสาหกรรมเกษตร

## 7. แผนการดำเนินกิจกรรม/วิธีการดำเนินงาน

การดำเนินงานจะแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาและแต่ละภาคการศึกษาจะแบ่งการดำเนินงานดังนี้

- 7.1 จัดโปรแกรมการฝึกงาน และจัดเตรียมความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์และเจ้าหน้าที่ที่ดูแลโรงงานจำลองที่ใช้เป็นสถานที่ให้แก่นิสิต
- 7.2 ประสานงานในการเชิญสอนสำหรับหัวข้อการตลาดของอาหาร
- 7.3 ประชุมเพื่อทำความเข้าใจก่อนนิสิตเริ่มฝึกงาน
- 7.4 ติดตามการฝึกงานของนิสิต พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน และอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน เพื่อให้การฝึกงานของนิสิตบรรลุวัตถุประสงค์และสถานที่ฝึกงานได้รับผลประโยชน์
- 7.5 สรุปผลการประเมินการฝึกงานของนิสิต

ตารางแสดงระยะเวลาดำเนินการภาคต้น

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ				
	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
จัดโปรแกรมการฝึกงาน และจัดเตรียมความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์และเจ้าหน้าที่ที่ดูแลโรงงานจำลองที่ใช้เป็นสถานที่ให้แก่นิสิต					
ประสานงานในการเชิญสอนสำหรับหัวข้อการตลาดของอาหาร					
ประชุมเพื่อทำความเข้าใจก่อนนิสิตเริ่มฝึกงาน					
ติดตามการฝึกงานของนิสิต พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงานและอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน เพื่อให้การฝึกงานของนิสิตบรรลุวัตถุประสงค์และสถานที่ฝึกงานได้รับผลประโยชน์					
สรุปผลการประเมินการฝึกงานของนิสิต					

ตารางแสดงระยะเวลาดำเนินการภาคปลาย

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ				
	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.
จัดโปรแกรมการฝึกงาน และจัดเตรียมความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์และเจ้าหน้าที่ที่ดูแลโรงงานจำลองที่ใช้เป็นสถานที่ให้แก่นิสิต	↔				
ประสานงานในการเชิญสอนสำหรับหัวข้อการตลาดของอาหาร	↔				
ประชุมเพื่อทำความเข้าใจก่อนนิสิตเริ่มฝึกงาน		↔			
ติดตามการฝึกงานของนิสิต พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงานและอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน เพื่อให้การฝึกงานของนิสิตบรรลุวัตถุประสงค์และสถานที่ฝึกงานได้รับผลประโยชน์		↔			
สรุปผลการประเมินการฝึกงานของนิสิต			↔		

8. รายละเอียดงบประมาณ

## 9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 9.1 นิสิตมีทักษะในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่จัดองค์กร การวางแผนการผลิต การจำหน่ายสินค้า ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
- 9.2 นิสิตรู้จักการทำงานเป็นหมู่คณะ และสามารถบริหารจัดการองค์กรได้
- 9.3 นิสิตนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากวิชา การฝึกงาน มาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 9.4 นิสิตสามารถสรุป และนำเสนอผลงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ผู้เสนอ.....

(นางสาวอรัญญา พรหมกุล)

อาจารย์ประจำวิชา

## 2. กำหนดการ

-

## 3. จำนวนผู้ลงทะเบียนรายวิชา

นิสิตชั้นปีที่ 4 ปีการศึกษา 2555 จำนวน 58 คน

## 4.งบประมาณค่าใช้จ่ายจริง

-

## 5. ผลการประเมิน

-

## 6. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

1. ในช่วงของการฝึกงานเทอมต้นนั้นได้จัดให้นิสิตมีการแบ่งกลุ่มออกเป็น 2 กลุ่ม และให้จัดตั้งเป็น 2 บริษัท ทำให้เกิดการแข่งขันกันขึ้นแต่ในการแข่งขันกันครั้งนี้มีทั้งผลดีและผลเสีย แต่ในกรณีนี้ก็ทำให้นิสิตได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของความสามัคคี รู้จักการแข่งขันเชิงสร้างสรรค์และใส่ใจในเรื่องของคุณภาพของสินค้ากันมากยิ่งขึ้น แต่ด้วยเนื่องจากหลายปัจจัยดังนั้นในเทอมปลายจึงให้มีการจัดตั้งเพียงบริษัทเดียว
2. เนื่องจากเวลานิสิตส่วนใหญ่มีเรียนไม่ตรงกันจึงทำให้ส่วนของภาคผลิตทำได้ไม่เต็มที่
3. ในเทอมต้นนั้นจะมีการผลิตที่มากเกินไปจึงทำให้มีผลกระทบต่อบิสนิต แต่ได้มีการปรับเปลี่ยนในเทอมปลายให้มีการผลิตเพียง 1 ครั้งในช่วงเทศกาลเท่านั้น

## 7. ข้อเสนอแนะ(ในการจัดทำครั้งต่อไป)

รูปแบบของการฝึกงาน II ที่ทำในเทอมปลายมีความเหมาะสม แต่ยังมีจุดบกพร่องอยู่ ดังนั้นจึงควรมีการพัฒนาขึ้นไปเรื่อยๆ

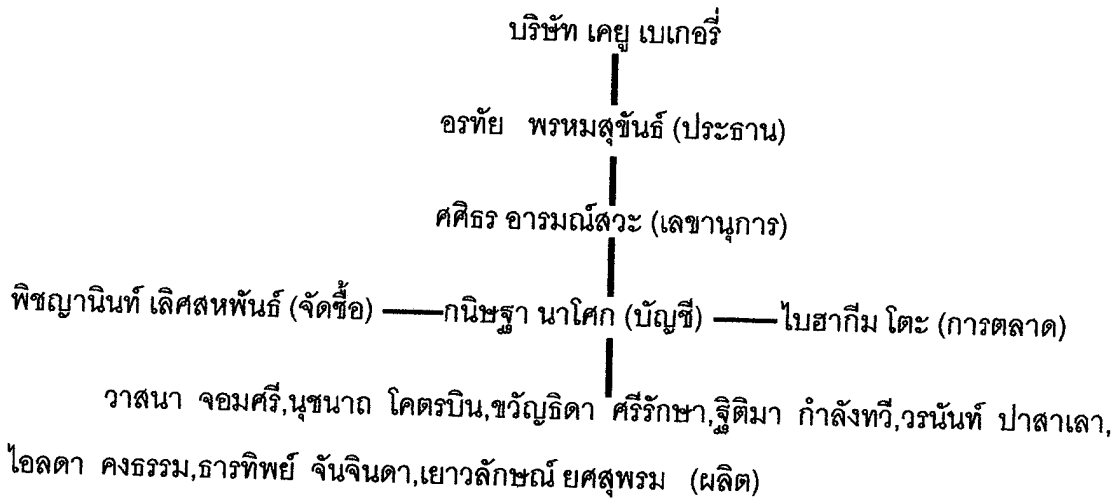
ภาคผนวก

บริษัท KU เบเกอร์



ภาคการผลิตเบเกอรี่

## แผนผังองค์กร



## สถานที่ทำการผลิต

59 ม.1 ต.เชียงเคี่ยน อ.เมือง จ.สกลนคร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ  
จังหวัดสกลนคร อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร 8/2

## สถานที่จำหน่าย

- ร้าน KU ORGANIC
- ตลาดนัดในมหาวิทยาลัยวันอังคารหรือวันพฤหัสบดี
- วันซ้อมรับปริญญาและวันวิทยาศาสตร์

## ตารางเวลาการปฏิบัติงาน

- วันอังคาร 9.00-12.00
- วันพุธ 9.00-17.00
- วันพฤหัสบดี 9.00-12.00

## ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่าย

บราวนี่, คุกกี้ช็อคชิพ, คุกกี้คอนเฟลก, ช็อคบอล, มัฟฟิน

## การผลิต

### ช็อกโก้นานาน่า 72 ชิ้น

#### ต้นทุน

กล้วยหอม	140 บาท
นมข้นจืด	60 บาท
แป้งเค้ก	135 บาท
น้ำตาล+เกลือ+เบกิ้งโซดา+ผงโกโก้	37.5 บาท
ไข่	87.5 บาท
กล่อง	216 บาท
ถุง	12 บาท
ค่าน้ำ ค่าไฟ	50 บาท
ค่าแรงงาน	200 บาท
ค่าเสียง	100 บาท
รวมต้นทุนทั้งหมด	1038 บาท
72 ชิ้น ชิ้นละ 20 บาท คิดเป็นเงินทั้งหมด	1440 บาท
คงเหลือ	$1440 - 1038 = 402$ บาท
กำไรทั้งหมด	402 บาท

## คุกกี้คอนเฟลก (5 แบริด)

เนยสด 1,800 g

น้ำตาลไอซิ่ง 500 g

น้ำตาลทรายปน 600 g

เบคกิ้งโซดา 10 g

ไข่ 10 g

แป้งขนมปัง 200 g

แป้งเค้ก 1,700

ผงฟู 10 g

เกลือ 8 g

วานิลลา 2 ขย.

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 800 g (บดพอละเอียด)

### วิธีทำ

- 1.ตีไข่ให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้ง+เบคกิ้งโซดา+ผงฟู +เม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ผสมลงในไข่ที่ตีได้ที่แล้ว
- 2.ตีเนยให้อ่อนตัว เติมน้ำตาลไอซิ่ง+น้ำตาลทรายปน+เกลือ ตีจนขึ้นฟู เติมหลิ่นวานิลลา

## คุกกี้ช็อคชิพ (แบบใหญ่)

เนยสด 2040 g

เกลือ 4.8 g

ไข่ไก่ 16

น้ำตาลทรายขาว 800 g

น้ำตาลทรายแดง 1000 g

แป้งขนมปัง 3000 g

เบคกิ้งโซดา 40 g

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 800 g

ช็อคชิพ 1500 g

ผงโกโก้ 150 g

### วิธีทำ

- 1.ตีไข่ให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้ง+เบคกิ้งโซดา+ผงโกโก้+ผงฟู +เม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ผสมลงในไข่ที่ตีได้ที่แล้ว
- 2.ตีเนยให้อ่อนตัว เติมน้ำตาลไอซิ่ง+น้ำตาลทรายป่น+เกลือ ตีจนขึ้นฟู
- 3.ผสมเข้ากันแล้วนำไปอบ

ภาคการผลิตนม

## วัตถุประสงค์ของการพาสเจอร์ไรส์

เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (pathogen) ทุกชนิด และเอนไซม์ (enzyme) ที่เป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสีย เป็นวิธีการถนอมอาหาร (food preservation) เพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร ทำให้อาหารปลอดภัย เวลาและอุณหภูมิที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์ต้องเพียงพอที่จะทำลายจุลินทรีย์ก่อโรคที่ทนความร้อนให้ปลอดภัยต่อการบริโภค ในระหว่างการเก็บรักษาที่กำหนด ตัวอย่างเช่น อุณหภูมิและเวลาที่ใช้เพื่อ การพาสเจอร์ไรส์น้ำนมระบบ (LowTime,HTST) คือ  $62.8^{\circ}\text{C}$  30 นาที สามารถทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ *Mycobacterium tuberculosis* ซึ่งทำให้เกิดวัณโรค และ *Coxiella burnetti* ซึ่งทำให้เกิดโรค Q fever นอกจากนี้ยังเพียงพอที่จะทำลายยีสต์ (yeast) รา (mold) แบคทีเรียแกรมลบ และแบคทีเรียแกรมบวกหลายชนิด แต่มีจุลินทรีย์ 2 กลุ่มที่อาจจะมีชีวิตรอดจากการทำลายด้วยพาสเจอร์ไรส์คือ จุลินทรีย์ทนความร้อน (thermoduric microorganism) และจุลินทรีย์ที่ชอบเจริญที่อุณหภูมิสูง (thermophilic microorganism) จึงต้องเก็บรักษาอาหารที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์แล้ว ที่อุณหภูมิต่ำ (cold storage) หรือหากต้องการเก็บที่อุณหภูมิห้อง ต้องใช้วิธีการถนอมอาหารอื่นร่วมด้วย เช่น การลดวอเตอร์แอกทิวิตี (water activity) ด้วยการใช้น้ำตาล เกลือ ความเข้มข้นสูง การปรับให้เป็นกรด (acidification) การใช้สารกันเสีย (preservative) เป็นต้น

## ผู้ควบคุมดูแลกิจการโรงงานนม

1. คุณ ชชาติสยาม ผลวิสัย (พี่ชาติ)
2. คุณ ศิริลักษณ์ ศรีลารักษ์ (พี่กล้วย)
3. คุณ สาเหชะฮุฮารี สาเหชะอามี (พี่สาเหชะ)

สถานที่ทำการผลิต 59 ม.1 ต.เขียงเครือ อ.เมือง จ.สกลนคร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร 8/2

ตารางที่ 1 วันและเวลาที่ทำการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์

วัน	เวลา
จันทร์	09.00 – 12.00 น.
อังคาร	09.00 – 12.00 น.

	13.00 – 16.00 น.
พฤษภาคม	09.00 – 12.00 น.

### 3. ตารางที่ 2 ปริมาณนมในแต่ละวันที่ทำการผลิต

วัน เดือน ปี ที่ผลิต	ปริมาณนม (kg)
30 สิงหาคม 2555	70
3 กันยายน 2555	29.5
4 กันยายน 2555	29.5
6 กันยายน 2555	30
10 กันยายน 2555	33
13 กันยายน 2555	33
17 กันยายน 2555	42
18 กันยายน 2555	44
20 กันยายน 2555	41
<b>รวม</b>	<b>352</b>

#### รายชื่อผู้รับซื้อนมพาสเจอร์ไรซ์

- ร้านภูหวาน
- ร้านกลม กลม
- ร้านคุณตุ๋ (หอพุทธ)
- ร้าน KU Organic
- และอื่นๆ

วิธีการพาสเจอร์ไรซ์ วิธีการพาสเจอร์ไรซ์มี 2 วิธี



## วิธีการบันทึกแบบฟอร์มการบันทึกน้ำหนัก และปริมาณของผลิตภัณฑ์ขณะบรรจุ

- เวลา : บันทึกเวลาที่บันทึก
- รส : ลงบันทึกกรรมที่ทำการบันทึก
- ขนาด : บันทึกขนาดของน้ำนมที่ทำการบันทึก
- น้ำหนัก : บันทึกน้ำหนักที่วัดได้ (หน่วยเป็นกรัม)
- ปริมาตร : บันทึกปริมาตรที่วัดได้ (หน่วยเป็นมิลลิลิตร)
- ผู้บันทึก : ลงชื่อผู้บันทึก
- ผู้ตรวจสอบ : ลงชื่อผู้ตรวจสอบ (หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ)

### สิ่งที่ได้รับการฝึกงาน

1. ฝึกความอดทน ฝึกระเบียบ วินัย ความรับผิดชอบ ต่องานในหน้าที่ และสามารถปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย
2. รู้จักการวางแผนการฝึกทักษะในการปฏิบัติงานและการรู้จักแก้ไขปัญหา
3. เรียนรู้การทำธุรกิจ
4. รู้จักการทำงานแบบองค์กรและการทำงานร่วมกับผู้อื่น
5. รู้จักการเสียสละ

## ปัญหาและอุปสรรค

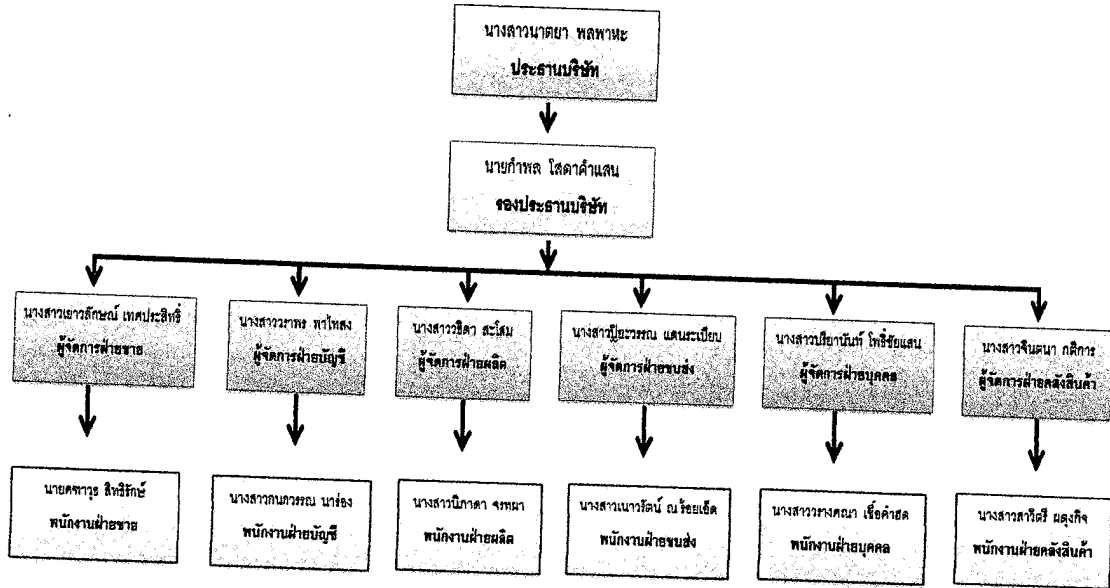
1. มีปัญหาในการจัดสรรเวลา
2. ผู้ผลิตมีจำนวนน้อยเนื่องจากสมาชิกว่างไม่ตรงกันแก้ปัญหาโดยการแบ่งวันการมาปฏิบัติงานเพื่อให้สมาชิกได้ปฏิบัติงานทุกคน
3. น้ำมันดิบมีปริมาณน้อยจึงไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค

บริษัทฟู้ดเทค เดลิ จำกัด (มหาชน)

### บทที่ 3 งานที่ปฏิบัติ

#### บริษัทผู้ดูแลเทคโนโลยี จำกัด(มหาชน)

#### แผนผังพนักงาน



ตารางการปฏิบัติงานด้านผลิตภัณฑ์นม

วัน	เวลา	การปฏิบัติงาน
จันทร์	09.00-12.00	-ทำการพาสเจอร์ไรเซชันน้ำนมดิบประมาณ50 กก. โดยการพาสเจอร์ไรส์แบบมือ
อังคาร	10.00-12.00	-ทำการล้างเครื่องเพื่อพาสเจอไรส์นม
	13.00-15.00	-ทำการพาสเจอร์ไรส์นมโดยใช้เครื่อง
พุธ	08.00-09.30	-ส่งนมตามร้านค้า
พฤหัสบดี	08.00-12.00	-ทำการพาสเจอร์ไรเซชันน้ำนมดิบประมาณ50 กก. โดยการพาสเจอร์ไรส์แบบมือ
ศุกร์	08.00-09.30	-ส่งนมตามร้านค้า

ตารางการปฏิบัติงานด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

วัน	เวลา	การปฏิบัติงาน
จันทร์	09.00-16.00	แบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานวันละ 2 คน โดยงานที่ปฏิบัติจะยึดตามรายการที่พี่ไก่ทำการผลิต ตามรายการที่ลูกค้าสั่ง และรายการที่ทำการผลิตตลอดระยะเวลาการฝึกงาน เช่น คุกกี้ เค้กกล้วยหอม บราวนี่ ช็อกบอเล่ ครอปเค้กมัทฟิน เป็นต้น
อังคาร	09.00-16.00	
พุธ	09.00-16.00	
พฤหัสบดี	09.00-16.00	
ศุกร์	09.00-16.00	

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

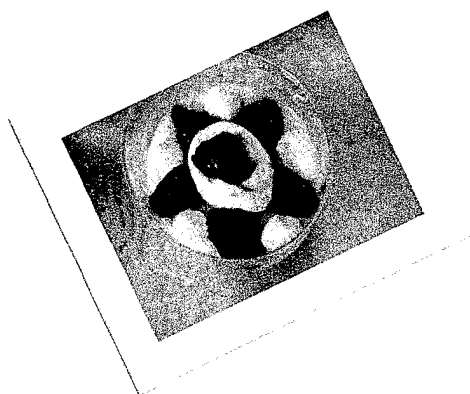
ซึ่งก็คือ “Fruit Pudding Yogurt”

วัตถุดิบ(สำหรับ 20 ถ้วย)

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| 1. นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด           | 8 ถ้วย        |
| 2. โยเกิร์ตธรรมชาติ(รสตามที่ชอบ) | 16 ช้อน โຕ้ะ  |
| 3. น้ำตาลทราย                    | 32 ช้อน โຕ้ะ  |
| 4. ผงเจลาติน                     | 31/2ช้อน โຕ้ะ |

### วิธีทำ

1. ผสมนม โยเกิร์ต และผงเจลาติน คนให้เข้ากัน
2. อุ้่นส่วนผสมข้อ 1 ให้ร้อน จากนั้นเติมน้ำตาลลงไป คนให้ละลาย
3. นำเข้าตู้เย็นทิ้งไว้ให้เซ้ทตัว ทานพร้อมกับผลไม้สด หรือวิปป์ครีมก็ได้



## บทที่ 4 สรุปการฝึกงาน

การฝึกงานในครั้งนี้ ได้รับประโยชน์มากมาย ได้เรียนรู้ถึงขั้นตอนและกระบวนการในการผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์และการผลิตเบเกอรี่(ขนมอบ) และได้มีโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งก็คือพุดดิ้งโยเกิร์ต เพื่อให้รู้จักเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน

1. ได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานต่างๆอย่างแท้จริง รู้ถึงการแบ่งหน้าที่ในการทำงานและการทำงานร่วมกับผู้อื่น
2. มีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์เพิ่มขึ้น เช่น การใช้งานเครื่องพาสเจอร์ไรค์นม และเครื่องมือต่างๆในการทำเบเกอรี่
3. ได้รับความรู้ใหม่และประสบการณ์ในสถานะการทำงานจริง
4. ฝึกให้ผู้ปฏิบัติงานรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายและรู้จักการวางแผนการทำงาน
5. พัฒนาบุคลิกภาพ สร้างความมั่นใจในการทำงาน การกล้าแสดงออก และการแสดงความคิดเห็นมากขึ้น
6. ได้รู้ถึงขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

### ข้อเสนอแนะ

- ในการผลิตนมในแต่ละครั้ง มีปริมาณ ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคเพราะเรามีน้ำนมดิบไม่มากพอ
- ในการผลิตนมจะเกิดปัญหาในเรื่องของเครื่องจักร เช่น เครื่องบรรจุนม ยังมีความบกพร่องในเรื่องของปริมาณและมาตรฐานที่ถูกต้อง จึงทำให้ใช้เวลานานในการพาสเจอร์ไรค์นมเพิ่มขึ้น ซึ่งจะทำให้เสียเวลาในการพาสเจอร์ไรค์ใหม่

