

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทย ซอสพริกไทยดำ
น้ำพะโล้กระป๋อง น้ำจิ้มพะโล้และ มะยมดอง

“Research and develop product of pepper sauce, black pepper sauce
Palo canned, Palo sauce and Star gooseberry fermented ”

โดย

นางสาวสุภัทตรา วงศ์หทัย

B4351948

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ปฏิบัติงาน ณ

บริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด (Exotic Food Co.,Ltd)

49/42 หมู่ที่5 ตำบลทุ่งสุขลา

อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230

วันที่ 19 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2546

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ข้าพเจ้า นางสาวสุภัทตรา วงศ์หทัย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่ 1 กันยายน ถึง วันที่ 19 ธันวาคม 2546 ในตำแหน่งผู้ช่วยเจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ณ บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด โดยได้รับมอบหมายจาก Job Supervisor ให้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทย ซอสพริกไทยดำ (Research and develop product of pepper sauce and black pepper) ซึ่งเป็น project หลัก และได้รับมอบหมายงานเพิ่มเติมคือการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพะโล้กระเทียม น้ำจิ้มพะโล้ และมะยมดอง (Research and develop product of Palo canned, Palo sauce and Star gooseberry fermented)

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสุภัทตรา วงศ์หทัย)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2546 ถึงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2546 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่ไม่สามารถหาได้จากตำราเรียนหรือจากมหาวิทยาลัยที่ข้าพเจ้าเรียน และสามารถนำประสบการณ์เหล่านี้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและการดำเนินชีวิตของตัวข้าพเจ้าเอง อีกทั้งประสบการณ์ที่ข้าพเจ้าได้รับนี้ส่งผลให้รายงานวิชาสหกิจศึกษานี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากบุคคลหลายท่าน ดังนี้

1. คุณจิตติพร จันทรัช (กรรมการผู้จัดการ) ที่เห็นความสำคัญของระบบการศึกษาแบบสหกิจศึกษาและได้ให้โอกาสที่มีคุณค่ายิ่งแก่ข้าพเจ้าในการเข้ามาปฏิบัติงาน
2. คุณเกตุมณี ชลธารวงศ์ (หัวหน้าฝ่ายบุคคล) ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลและให้ความดูแลตลอดระยะเวลาของการปฏิบัติสหกิจศึกษา
3. คุณเพ็ญจันทร์ หนูฤทธิ์ (หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อและสรรหา) ที่ได้ช่วยเหลือในการจัดหาวัตถุดิบสำหรับใช้ในการทดลองและช่วยทำการตรวจแก้ไขรายงานให้ถูกต้อง
4. คุณสุปราณี บุตรา (หัวหน้าแผนกโครงการพิเศษ) ซึ่งเป็น Job Supervisor ที่ได้ให้คำแนะนำต่างๆในการทำงาน และดูแลทุกเรื่องเป็นอย่างดี
5. คุณเสาวรส แซ่โจ้ว (หัวหน้าส่วนวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์) ที่ได้ให้คำแนะนำต่างๆในการทำงาน และดูแลทุกเรื่องเป็นอย่างดี

และบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่สามารถกล่าวนามทุกท่านได้ครบถ้วน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ให้ความรู้ ประสบการณ์ต่างๆในการทำงานและการดำเนินชีวิต

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นที่ยปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง ข้าพเจ้าขอขอบคุณ วัณ ทวี และที่ขาดไม่ได้คือ คุณพ่อ คุณแม่ ของข้าพเจ้าที่ให้การสนับสนุน ช่วยเหลืออนุเคราะห์ในปัจจัยต่างๆ ทุกๆด้าน และให้กำลังใจด้วยดีเสมอมา

นางสาวสุกัศตรา วงศ์หทัย

ผู้จัดทำรายงาน

19 ธันวาคม 2546

บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตและส่งออกอาหาร ประเภทซอส น้ำจิ้ม ผักและผลไม้กระป๋อง และอื่นๆ จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด(Exotic Food Co., LTD.) ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ แผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D: Research and Product Development) ซึ่งการเข้าไปปฏิบัติงานในครั้งนี้ ได้ทำการศึกษาในส่วนของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทย ซอสพริกไทยดำซึ่งเป็น project หลัก และได้รับมอบหมายงานเพิ่มเติมคือการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพะโล้กระป๋อง น้ำจิ้มพะโล้ มะยมคอง และได้ทำการทดลองผลิตน้ำรังนกผสมเห็ดหูหนูขาวตามสูตรที่ 2 ของนางสาววรารักษ์ ยศบุตร (นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาR&D) เพื่อทดสอบความแปรผันของตัวผลิตภัณฑ์เมื่อเปลี่ยนผู้ทดลอง จากการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทดลองได้(สูตรที่ดีที่สุด)มีลักษณะทั้งทางกายภาพ ทางเคมี ใกล้เคียงกับตัวอย่างมาก แต่ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมต่อไป เพื่อเพิ่มความมั่นใจในตัวผลิตภัณฑ์ก่อนการลงมือผลิตและวางตลาดขายจริง นอกจากการศึกษาในส่วนของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้วนั้น ข้าพเจ้ายังมีโอกาสได้เข้าไปศึกษางานในส่วนการผลิตน้ำจิ้มสะเต๊ะ และน้ำมะพร้าว การติดต่อประสานงานกับแผนกอื่นๆ อาทิเช่น ฝ่ายจัดซื้อและสรรหาฝ่ายบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น ซึ่งงานที่ได้รับมอบหมายทั้งหมดได้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี



สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
สารบัญ	1
บทที่ 1 บทนำ	2
1. วัตถุประสงค์	2
2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด	2
3. นโยบายของบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด	3
บทที่ 2 รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	4
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	6
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	7
บรรณานุกรม	8



บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำงานในบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด
- เพื่อศึกษางานในส่วนของนักเทคโนโลยีอาหาร
- เพื่อพัฒนาตนเองให้มีประสิทธิภาพในการทำงานมากขึ้น
- เพื่อนำทฤษฎีที่ได้ศึกษามาใช้ในการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อฝึกตนเองด้าน ความอดทน ตรงต่อเวลา และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด

ปฏิบัติงาน ณ. บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด (Exotic Food Co.,Ltd)

ที่ตั้ง ตั้งอยู่เลขที่ 49/42 หมู่ที่ 5 ตำบลทุ่งสุขลา อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20230

โทรศัพท์ 0-3840-1492, 0-3849-3752-3 สถานที่ใกล้เคียงบริษัทฮอร์ค จำกัด

จำนวนพนักงาน จำนวนพนักงานทั้งหมด 130 คน แบ่งเป็น ชาย 15 คน หญิง 115 คน

พนักงานฝ่ายผลิตรวมทั้งสิ้น 98 คน ชาย 5 คน หญิง 93 คน

ระยะเวลาในการทำงาน พนักงานเริ่มทำงาน ตั้งแต่เวลา 8.30 น. ถึง 17.30 น. หลังจากเวลานี้ ถึง 21.00 น. จัดให้เป็นการทำงานนอกเวลา(Over Time) ทำงานตลอด 8 ชั่วโมง พัก 1 ชั่วโมง ทำงานทุกวัน จันทร์ ถึง เสาร์ หยุด วันอาทิตย์

ผลิตภัณฑ์ ประกอบกิจการผลิตและส่งออกอาหาร ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ ที่ทำการส่งออก ดังนี้

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. ผักกาดดองปรี๊ว | 16. ซอสเปรี้ยวหวาน |
| 2. แกงเขียวกระป๋อง | 17. เครื่องปรุงแกงกะหรี่ |
| 3. แกงแดงกระป๋อง | 18. เครื่องปรุงแกงมัสมั่น |
| 4. ต้มยำกระป๋อง | 19. เครื่องปรุงต้มยำ |
| 5. แกงเผงกระป๋อง | 20. เครื่องปรุงแกงเขียว |
| 6. กะหรี่กระป๋อง | 21. เครื่องปรุงแกงแดง |
| 7. ต้มยำกระป๋อง | 22. ซิอิ๊วขาว |
| 8. ต้มยำน้ำใสกระป๋อง | 23. น้ำจิ้มไก่ |
| 9. น้ำมะพร้าวกระป๋อง | 24. น้ำสลัดแดง |
| 10. น้ำมะพร้าวขวดแก้ว | 25. น้ำสลัดเขียว |
| 11. ซอสพริก | 26. น้ำจิ้มบ๊วยเจีย |
| 12. พริกแดงบด | 27. น้ำจิ้มอาหารทะเลแดง |
| 13. พริกแดงบดกระเทียม | 28. น้ำจิ้มอาหารทะเลเขียว |
| 14. เครื่องปรุงรสต้มยำ | 29. ซอสหอยนางรม |
| 15. เครื่องปรุงรสเนื้อ | 30. น้ำจิ้มสะเต๊ะ และอื่นๆ |

ตำแหน่งลักษณะงานที่ทำ

ผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ระยะเวลาปฏิบัติงาน

เริ่มปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2546 ถึงวันที่ 19 ธันวาคม 2546

3. นโยบายของบริษัทอิเล็กทรอนิกส์ ฟู้ด จำกัด

“สะอาด ปลอดภัย ความพึงพอใจของลูกค้า ส่งมอบตรงเวลาและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง”

สะอาด หมายถึงความสะอาดทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นตัวของพนักงาน ทุกพื้นที่ในโรงงาน สภาพแวดล้อมในโรงงาน และที่สำคัญความสะอาดของขั้นตอนการผลิต บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การไม่ การผสม การต้ม การบรรจุ การปิดฝา การติดสติ๊กเกอร์ การ Ink jet การเก็บลงกล่อง การตั้งตู้ การขึ้นตู้ และการส่งออกไปจนถึงมือลูกค้า

ปลอดภัย หมายถึง ความปลอดภัยของสุขภาพผู้ปฏิบัติงานในโรงงานที่จะส่งผลให้สินค้าทุกชนิดที่ส่งไปถึงมือลูกค้า อยู่ในสภาพปลอดภัยไม่แตก ไม่บวม ไม่ฉีกขาดหรือเสียหาย และเมื่อผู้บริโภค บริโภคเข้าไปแล้วปลอดภัยต่อสุขภาพ เช่น ไม่เกิดอาการอาเจียน หรือ ท้องร่วง เป็นต้น

ความพึงพอใจ หมายถึง เมื่อสินค้าที่บริษัทส่งออกไปให้ลูกค้า จนถึงมือลูกค้าอย่างสะอาด สวยงามและปลอดภัยก็จะเปลี่ยนความต้องการซื้อสินค้าของลูกค้าเป็นความพึงพอใจของลูกค้า และเมื่อลูกค้าเกิดความพึงพอใจในสินค้าที่ส่งไปลูกค้าก็จะสั่งซื้อสินค้าของบริษัทมากขึ้น สร้างงานและสร้างรายได้ให้มากขึ้น

ส่งมอบตรงเวลา หมายถึง การส่งสินค้าตรงตามวันเวลาที่ลูกค้ากำหนด รวมถึงส่งให้ครบตามจำนวนที่ลูกค้าต้องการ ไม่ส่งสินค้าผิด ไม่ส่งสินค้าขาดหรือเกิน ไปให้ลูกค้า

การพัฒนาอย่างต่อเนื่อง หมายถึง การพัฒนาในทุกๆด้าน ได้แก่

1. พัฒนาความสามารถของพนักงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาด รวดเร็ว มีประสิทธิภาพและมีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งจะปฏิบัติงาน ในการผลิตสินค้าใหม่ๆให้ทันสมัยตามความต้องการของลูกค้า และบริษัท
2. พัฒนาสถานที่และเครื่องมือให้ทันสมัยสามารถผลิตสินค้าให้สะอาด ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า
3. พัฒนาสิ่งแวดล้อมในการดำเนินงานที่จำเป็นเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ โดยสร้างความสามารถในการผลิตได้อย่างมีคุณภาพตามความต้องการของลูกค้า

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

งานที่ปฏิบัติหรือโครงการที่ได้รับมอบหมาย

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกไท ซอสพริกไทคำซึ่งเป็นงานหลักที่ได้รับมอบหมาย และ ได้รับมอบหมายงานเพิ่มเติมในส่วนของงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพะโล้กระป๋อง น้ำจิ้มพะโล้ และมะยมดอง

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

1. รับมอบหมายงานมาจากกรรมการผู้จัดการบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด พร้อมทั้งตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการเปรียบเทียบ
2. ศึกษาตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมอบหมายงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ
 - 2.1) การศึกษาถึงลักษณะทางกายภาพ โดยใช้ประสาทสัมผัส ดังนี้
 - สี
 - กลิ่น
 - รสชาติ
 - ความหนืด
 - ลักษณะปรากฏ โดยใช้ประสาทสัมผัส
 - ศึกษาองค์ประกอบที่สำคัญที่มีอยู่ในตัวอย่างผลิตภัณฑ์
 - 2.2) การศึกษาถึงลักษณะทางเคมี ดังนี้
 - ค่าปริมาณน้ำตาลที่ละลาย(วัด Brix) วัด โดยใช้ Hand refractometer
 - ค่าปริมาณเกลือที่ละลาย(วัด Salt) วัด โดยใช้ Salometer
 - ค่า pH วัด โดยใช้ pH meter
 พร้อมทั้งทำการบันทึกศึกษาเพื่อนำไปเป็น Spec กำหนดลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่จะทดลองขึ้น
3. ทำการทดลองผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งมีความใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ตัวอย่างมากที่สุด
 - 3.1) การศึกษาถึงลักษณะทางกายภาพ โดยใช้ประสาทสัมผัส ดังนี้
 - สี
 - กลิ่น
 - รสชาติ
 - ความหนืด
 - ลักษณะปรากฏ โดยใช้ประสาทสัมผัส
 - ศึกษาองค์ประกอบที่สำคัญที่มีอยู่ในตัวอย่างผลิตภัณฑ์
 - 3.2) การศึกษาถึงลักษณะทางเคมี ดังนี้
 - ค่าปริมาณน้ำตาลที่ละลาย(วัด Brix) วัด โดยใช้ Hand refractometer
 - ค่าปริมาณเกลือที่ละลาย(วัด Salt) วัด โดยใช้ Salometer
 - ค่า pH วัด โดยใช้ pH meter

พร้อมทั้งทำการบันทึกผลการทดลอง

4. ทำการบ่มผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิห้อง(32°C) และที่ 55°C เป็นเวลา 7 วัน และสังเกตลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไปพร้อมทั้งทำการบันทึกข้อมูล
5. รวบรวมข้อมูล แล้วทำการสรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง รวมถึงปัญหาที่พบระหว่างการทดลอง เพื่อทำการเสนอแนะต่อไป
6. รวบรวมข้อมูลเสนอกรรมการผู้จัดการบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด



บทที่ 3 ส่วนเรื่อง สรุปผลการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานใน บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ในแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในตำแหน่งผู้ช่วยนักวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ นั้นส่งผลให้เกิดประโยชน์ในด้านต่างๆ หลายด้าน ดังนี้

1.ด้านสังคม

- ได้ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่น และรู้จักบุคคลต่าง ๆ มากขึ้นทั้งในแผนกและต่างแผนก
- ได้เข้าใจถึงลักษณะการทำงานจริง และชีวิตประจำวันในระหว่างการทำงาน
- ได้รู้จักการปรับตัวให้เข้ากับบุคคลอื่น
- ได้ฝึกความอดทน ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งความตรงต่อเวลาในการทำงาน

2.ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ใหม่ๆเพิ่มเติมในส่วนของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ได้รับความรู้ใหม่ๆเพิ่มในส่วนของการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร
- ได้รับความรู้ในส่วนการฆ่าเชื้อผักก่อนการแปรรูป
- ได้ศึกษาการทวนสอบกลับตามมาตรฐาน HACCP (Hazards Analysis Critical Control Point)
- ได้รับความรู้ใหม่ๆในเรื่องการใช้สารเคมี

3.ด้านปฏิบัติ

- ได้ฝึกปฏิบัติงานในส่วนงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ได้รู้จักการวางแผนงานให้เป็นระบบ
- ได้ฝึกปฏิบัติงานในส่วนการผลิต
- ได้ฝึกติดต่องานในแผนกอื่นๆ
- ได้ฝึกการนำเสนองานกับผู้บังคับบัญชา

บทที่ 4 ส่วนเรื่อง ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ นั้นนอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับมาจากมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงแล้วยังได้รับความรู้ใหม่ๆ เพิ่มเติมอีกมากมายซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานจริงในอนาคตต่อไป ซึ่งการปฏิบัติงานพบปัญหาและอุปสรรคบางประการ ได้แก่

1. เนื่องจากการปฏิบัติงานจริงเป็นครั้งแรกจึงทำงานบกพร่องและทำงานได้ไม่ค่อยเต็มที่นัก เป็นเพราะกำลังปรับตัวสถานที่ทำงาน อีกทั้งทางบริษัทยังไม่ค่อยเข้าใจว่าสหกิจศึกษาคืออะไร ทำให้ในช่วงแรกเกิดปัญหาบางเรื่องซึ่งทางโครงการสหกิจศึกษาต้องเดินทางมาดูแลและช่วยแก้ปัญหา ทำให้ทางบริษัทเข้าใจการปฏิบัติงานงานสหกิจของนักศึกษามากขึ้น ทำให้ข้าพเจ้าได้ทำงานตรงตามที่เรียนมาและสามารถทำประโยชน์ให้ทางบริษัทมากขึ้น
2. จากการเข้ามาปฏิบัติงานได้เดือนกว่าทำให้รู้ว่าลักษณะการทำงานจริงนั้นต่างจากที่ข้าพเจ้าคิดเอาไว้อย่างมาก ซึ่งการทำงานต่างกับการเรียนอย่างยิ่ง การทำงานนั้นต้องมีการใช้ทฤษฎีที่ได้รับเรียนมาประกอบกับประสบการณ์ บางครั้งเวลาทำงานไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามทฤษฎีที่ได้เรียนมานักต้องมีการประยุกต์ปรับปรุงให้เหมาะสมกับงานในเรื่องนั้นๆ ส่วนใหญ่จะเน้นความรับผิดชอบต่องานที่เราได้รับมอบหมาย การทำงานนั้นจำเป็นจะต้องทำงานให้ดีที่สุด ให้สำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้(ตามงานที่ได้รับมอบหมาย) และที่สำคัญนั้นต้องมีการวางแผนว่าวันนี้จะทำอะไรและต้องทำให้สำเร็จตามแผนที่วางไว้ และต้องเชื่อฟังผู้บังคับบัญชาในฐานะผู้ได้บังคับบัญชา
3. หลังการทำงานผ่านไปได้สามเดือนกว่าพบว่า การทำงานจริงนั้นเป็นเรื่องที่ยาก ทั้งเรื่อง การปฏิบัติงานในส่วนของงานที่ได้รับมอบหมาย การติดต่อสื่อสารกับแผนกอื่นๆ ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติอยู่ บางครั้งมีปัญหาและอุปสรรคเกิดขึ้น ตัวข้าพเจ้าเองต้องหาวิธีแก้ไขเฉพาะหน้าให้เป็นทางออกที่ดี ซึ่งเป็นการฝึกตัวข้าพเจ้าหลายๆด้านไปพร้อมด้วย งานในส่วนวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นงานที่ต้องใช้ความรอบคอบและระมัดระวังอย่างยิ่งไม่ว่าจะเป็นในเรื่องการเตรียมสูตร การชั่งสาร และอื่นๆ เพื่อให้ได้งานออกมามีคุณภาพ ในเรื่องของ การเก็บบันทึกข้อมูลควรจะต้องมีการติดตามผลและบันทึกข้อมูลทุกวันตลอดที่ทำการศึกษาในผลิตภัณฑ์นั้นๆว่าลักษณะผลิตภัณฑ์เกิดการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร เครื่องมือที่จำเป็นและบุคลากรสำหรับปฏิบัติงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ก็สมควรจะมีมากขึ้นด้วยเพราะจะทำให้สามารถปฏิบัติงานได้รวดเร็ว ทันเวลา และถูกต้องมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

คู่มือสหกิจศึกษา 2546 – 7 (Co-op Education Handbook 2003 - 4). (2546). โครงการสหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ.
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. นครราชสีมา. พิมพ์ครั้งที่ 1/ 2546. 160 หน้า.

