

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

รายงานการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
“ ผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา “

ณ. บริษัท สันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด
เลขที่ 39 หมู่ 9 ถ.หางดง-สะเมิง
ต.หนองควาย อ.หางดง จ.เชียงใหม่

โดย

1. นางสาว วรรณญา ชาลีรินทร์
รหัส B 3750735

2. นางสาว วรรณาส พานิชเจริญ
รหัส B 3750926

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา 1 และ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

วันที่ 10 ธันวาคม 2540

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 1 และ 2
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

ตามที่ดิฉันได้ไปปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าแผนก ณ บริษัท สันติภาพ เทรต
ดิ่ง จำกัด ในวิชาสหกิจศึกษา 1 และ 2 ในช่วงเวลาตั้งแต่ วันที่ 3 มิถุนายน ถึง 31 สิงหาคม
2540 ดิฉันขอส่งรายงานการปฏิบัติงาน พร้อมผลการศึกษาที่ได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาตรวจรับรายงานดังกล่าว

ขอแสดงความนับถือ

วรัญญา ชาลีรินทร์
(นส. วรัญญา ชาลีรินทร์)

วรมาส พานิชเจริญ
(นส. วรมาส พานิชเจริญ)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

ในรายงานฉบับนี้ที่สามารถสำเร็จเป็นรูปร่างขึ้นมาได้นั้น ก็ด้วยความช่วยเหลือจาก คุณ แก้วใจ ผักบัว หัวหน้าแผนกผลิต ซึ่งเป็น CO-OP SUPERVISOR ผู้คอยให้ความช่วยเหลือดูแลมาตลอดทั้งในขณะปฏิบัติงานอยู่ในบริษัท และคำแนะนำต่าง ๆ ในการทำรายงานฉบับนี้ และที่ต้องขอขอบคุณเป็นพิเศษ คือ คุณเอกชัย เชื้อนครวน ผู้ซึ่งให้ข้อมูลประวัติบริษัทและส่วนการบริหารโดยละเอียด นอกจากนี้ต้องขอขอบคุณ

1. คุณจงจิต ไชยเฉลิม หัวหน้าฝ่ายผลิต
2. คุณพงษ์เทพ หาญป่า รองหัวหน้าฝ่ายผลิต
3. คุณวลิตา ไชยยอง รองหัวหน้าแผนกผลิต
4. คุณแสงดาว พันธุ์พันธ์ พนักงาน R&D

ที่คอยให้คำแนะนำดูแลขณะปฏิบัติงานมาโดยตลอด และบุคคลอีกหลายท่านที่ไม่ได้เอ่ยนามซึ่งคอยให้ความช่วยเหลือเสมอมา ก็ต้องขอขอบคุณทุกท่านมา ณ ที่นี้ด้วย

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด บุคลากร แรงงานทุกท่าน ที่ให้ความห่วงใย ช่วยเหลือดูแล ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเป็นเวลา 3 เดือน ขอขอบคุณด้วยด้วยใจจริง

ขอแสดงความนับถือ

นส. วรมาส พานิชเจริญ

นส. วรัญญา ชาลีรินทร์

นักศึกษาโครงการสหกิจศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

วันที่ 10 ธันวาคม 2540

บทคัดย่อ

ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตลอดระยะเวลา 3 เดือน คือตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน ถึง 31 สิงหาคม นักศึกษาได้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าแผนก โดยทำงานในฝ่ายการผลิต คอยดูแลควบคุมแรงงานการผลิต ทำรายงานประจำวันส่งหัวหน้าแผนก และทำการทดลองตามคำสั่งของหัวหน้าแผนก ในการปฏิบัติงาน CO-OP SUPERVISOR ได้ให้โอกาสเต็มที่ในการทำงาน สามารถคิด และตัดสินใจได้เอง ทำให้มีการพัฒนาตนเองในการออกปฏิบัติงานมากยิ่งขึ้น สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ทันที และสร้างเสริมประสบการณ์หลายด้านให้กับตนเอง ทั้งในด้านการทำงาน การพัฒนาความรู้ การนำความรู้ความสามารถที่เรียนมาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ การทำงานร่วมกับผู้อื่น การปรับตัว การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การรู้จักสังเกตและเสนอแนะแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบในบริษัทได้ เพื่อแนะแนวทางเป็นประโยชน์ให้ทางบริษัท ซึ่งนักศึกษาต่างถือว่าสิ่ง ๆ ต่างที่ได้รับเหล่านี้ เป็นการบรรลุวัตถุประสงค์ของการมาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา และตามที่นักศึกษาได้ปฏิบัติหน้าที่ตามแผนงานที่ CO-OP SUPERVISOR วางไว้ตลอด 3 เดือน เริ่มตั้งแต่การสังเกตดูงาน ศึกษาการผลิต และให้ลงมือปฏิบัติเองนั้น โดยให้โอกาสเต็มที่ ผลงานที่ออกมาถือว่าเป็นที่น่าพอใจ เพราะมีการพัฒนาการทำงานดีขึ้นตามลำดับ ตั้งแต่เดือนแรกจนกระทั่งเดือนสุดท้าย ซึ่งในเดือนสุดท้ายจะมีประสิทธิภาพในการทำงานดีมาก สามารถทำงานได้ด้วยตนเอง และรับผิดชอบเองได้ ซึ่งทั้งนี้ทั้งนั้นการทำงานในบริษัทสันติภาพถือว่าสำเร็จเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ทุกประการ



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	1
บทคัดย่อ	2
สารบัญ	3
สารบัญรูป	4
สารบัญตาราง	5
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 วัตถุประสงค์	6
1.2 สถานประกอบการ	6
1.2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	6
1.2.2 CO-OP SUPERVISOR	6
1.2.3 ระยะเวลาในการทำงาน	6
1.2.4 ประวัติความเป็นมาของบริษัท	7
1.2.5 ผังการบริหารงาน	8
1.2.6 รายละเอียดรายงานการบริหารงาน	9
1.2.7 ชนิดของผลิตภัณฑ์	10
บทที่ 2 แผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	
2.1 แผนการแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ของ นส.วรัญญา ชาลีรินทร์	15
2.2 แผนการแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ของ นส. วรมาส พานิชเจริญ	16
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	
3.1 สรุปผลการปฏิบัติงานของ นส.วรัญญา ชาลีรินทร์	17
3.2 สรุปผลการปฏิบัติงานของ นส. วรมาส พานิชเจริญ	18
บทที่ 4 ปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข	
4.1 ปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขของ นส.วรัญญา ชาลีรินทร์	19
4.2 ปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขของ นส. วรมาส พานิชเจริญ	20

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
1. แสดงผังการจัดการบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด	8



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.แสดงวันเดือนปี พร้อมทั้งแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ของนส. วรรณญา ชาลีรินทร์	5
2. แสดงวันเดือนปี พร้อมทั้งแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ของ นส. วรมาส พานิชเจริญ	6
3. แสดงปัญหาที่พบ พร้อมทั้งข้อเสนอแนะของ นส.วรมาส พานิชเจริญ	20



วัตถุประสงค์

เพื่อรายงานถึงแผนการปฏิบัติงานและตำแหน่งหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายตลอดระยะเวลาของการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในบริษัทสันติภาพเทรดดิ้งจำกัดตลอดระยะเวลา 3 เดือน เพื่อสรุปผลที่ได้รับจากการทำงาน ทราบถึงปัญหาที่มีพร้อมทั้งแสดงข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหาเพื่อประโยชน์ของบริษัทด้วย

สถานประกอบการ

บริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด (SANTIPHAB TRADING CO.LTD)
ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 35 หมู่ 9 ต.หนองควาย อ.หางดง จ.เชียงใหม่ ปัจจุบันมีจำนวนพนักงาน 252 คน จำนวนนักวิชาการทางการเกษตร /อาหาร 8 คน จำนวนคนงาน 234 คน จำนวนชั่วโมงทำงานต่อสัปดาห์ 48 ชม

CO-OP SUPERVISOR

นางสาวแก้วใจ ผักบัว ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกผลิต ฝ่ายผลิต

ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน - 31 สิงหาคม 2540



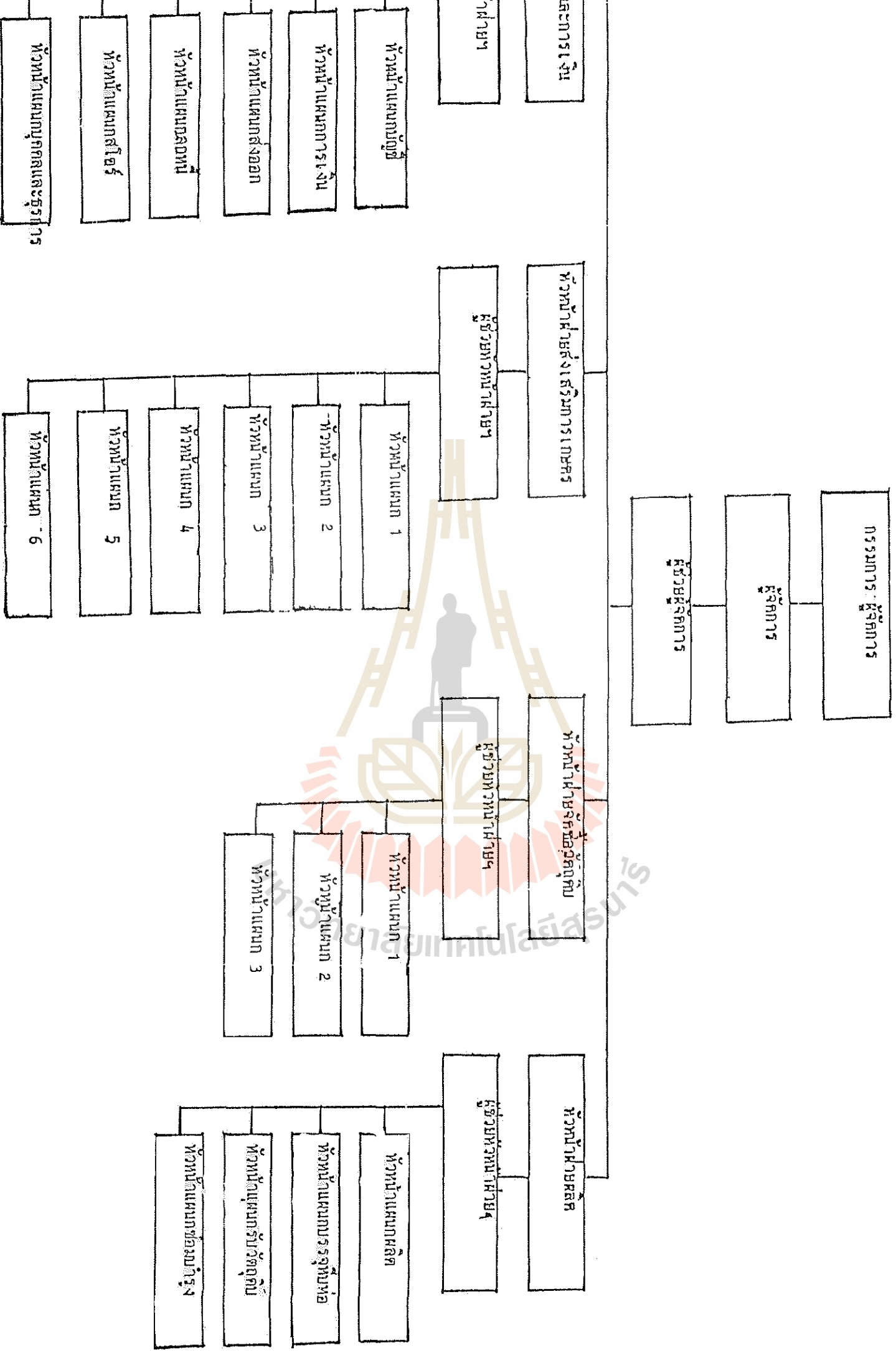
ประวัติความเป็นมาของบริษัท การจัดแบ่งหน่วยงาน และชนิดของผลิตภัณฑ์

บริษัท สันติภาพ เทรตดิ้ง จำกัด เป็นบริษัทที่ดำเนินกิจการ การผลิต และการส่งออกสินค้าผลิตผลทางการเกษตรแปรรูป ในรูปแบบของการเกษตรแบบครบวงจร เริ่มตั้งแต่การเพาะปลูกโดยการส่งเสริมเกษตรกรสมาชิก มีสัญญาซื้อ-ขาย ราคาประกัน นำผลิตผลเข้าโรงงานผ่านขั้นตอนการแปรรูปก่อนนำออกจำหน่ายต่างประเทศ ปัจจุบันสินค้าหลักที่บริษัทส่งออกมีอยู่ 2 ชนิดคือ แดงกวาง และมะเขือม่วง โดยผักทั้ง 2 ชนิดนี้ เป็นพันธุ์ของประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด โดยจะรับซื้อสินค้าทั้งหมดเป็นลักษณะของวัตถุดิบแปรรูปเบื้องต้น

การเปิดดำเนินการครั้งแรกของบริษัท ตั้งอยู่ที่จ.เชียงใหม่ โดยที่ตั้งของสำนักงานและโรงงานปัจจุบันอยู่ที่ 39 หมู่ 9 ถ.หางดง-สะเมิง ต.หนองควาย อ.หางดง จ.เชียงใหม่ โดยเริ่มต้นจดทะเบียนบริษัทในวันที่ 4 พฤษภาคม 2531 ทุนจดทะเบียน 1 ล้านบาท ต่อมาในปี พศ.2534 ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 55 ล้านบาท พร้อมทั้งขยายการผลิต และเปลี่ยนสายการผลิตใหม่จากการดองเค็มเพียงอย่างเดียว เป็นการดองระยะสั้น โดยมีการนำวัตถุดิบที่ผ่านการคัดเลือกแบ่งเกรดแล้ว มาผ่านการล้าง ชำระความสะอาด ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิ เพื่อให้วัตถุดิบยังคงสภาพความสด ทุกขั้นตอน โดยเมื่อมีการจัดการในขั้นตอนนี้เรียบร้อยแล้วจะมีการนำไปดองในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นต่ำ เพื่อรักษาความสดเพียง 1 คืน ก่อนส่งออก ในลักษณะนี้เรียกว่า การดองสด โดยมีการส่งสินค้าทางเครื่องบินโดยใช้การปรับอากาศเข้าช่วย โดยฐานการตลาดยังคงเป็นประเทศญี่ปุ่น 100% เช่นเดิม

ในส่วนของการบริหารและการจัดการภายในได้แบ่งส่วนการจัดการเป็น 5 ส่วนหลัก ๆ ดังผังการจัดการดังนี้





ซึ่งมีรายละเอียดในการทำงานดังต่อไปนี้

1. ส่วนงานบริหาร ประกอบด้วยผู้ถือหุ้นบริษัท กรรมการบริษัท กรรมการผู้จัดการ ผู้จัดการทั่วไป และผู้ช่วยผู้จัดการ ซึ่งจะทำหน้าที่ในส่วนงานบริหารทุกด้าน ทั้งด้านการเกษตร การผลิต การตลาด และการบริหารงานทรัพยากรบุคคล รวมถึงการกำหนดนโยบายทั้งหมด และประมาณการ วัตถุดิบ ต้นทุน เป็นต้น รวมจำนวนผู้บริหารทั้งหมด 9 คน

2. ฝ่ายส่งเสริมการเกษตร มีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนของการดำเนินการขั้นตอนแรกของการผลิตสินค้าของบริษัท คือ การเพาะปลูก โดยแบ่งหน้าที่เป็นแผนกต่างๆ เริ่มตั้งแต่ แผนกหาพื้นที่ปลูก เชิญชวนเกษตรกรเข้าร่วม โครงการเป็นสมาชิกของบริษัท แผนกเพาะกล้า และทดลองเพื่อนำกล้าพันธุ์ไปให้เกษตรกรที่ตกลงร่วมโครงการแผนกส่งเสริมดูแลให้คำแนะนำ แก้ไขปัญหาในด้านการเพาะปลูกตามหลักการที่ถูกต้อง รวมพนักงานในฝ่ายส่งเสริมการเกษตรทั้งสิ้น 45 คน

3. แผนกจัดซื้อวัตถุดิบ มีหน้าที่รับผิดชอบในด้านการออกไปรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรผู้ร่วมโครงการ วางแผนการซื้อ เตรียมกำลังคนและพาหนะ พนักงานรับซื้อจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในวัตถุดิบแต่ละชนิดเป็นอย่างดี มีหลักการ มีจิตวิทยาในการติดต่อกับเกษตรกร เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งต้องสามารถชี้แจงหรือแก้ไขปัญหาได้เป็นอย่างดี ในกรณีที่มิมีปัญหาเกิดขึ้นเนื่องจากการซื้อหรือเกษตรกรเกิดความสงสัย เป็นต้น รวมพนักงานในฝ่ายจัดซื้อทั้งสิ้น 55 คน

4. ฝ่ายผลิต มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการผลิต ขั้นตอนสุดท้ายก่อนการส่งออกไปให้ลูกค้า คือ เมื่อวัตถุดิบเข้ามาถึงโรงงานแล้ว ฝ่ายผลิตจะดำเนินการตามลำดับ เช่น คัดเกรด ตัดแต่งวัตถุดิบตามแบบและขนาดที่ลูกค้ากำหนด ทำความสะอาด และดำเนินการตามกรรมวิธีการผลิตจนถึงขั้นตอนสุดท้าย คือ การบรรจุ และประสานกับแผนกส่งออกในการส่งออกในการขนส่งไปให้ลูกค้า ทั้งนี้รวมไปถึงการควบคุมดูแลด้านสภาพแวดล้อมและมลภาวะตลอดจนการ

ร่วมบำรุงด้วย รวมจำนวนพนักงานในฝ่ายผลิตทั้งสิ้น 250 คน

5. ฝ่ายบัญชีและการเงิน มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการจัดการโดยรวม ทั้งการตลาด การประสานหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง การจัดการงานบุคคล งานธุรการ และงานหลักของฝ่าย คือ จัดทำบัญชี และการเงินของบริษัท ซึ่งแบ่งเป็นแผนกต่างๆ ตามลักษณะงาน เช่น แผนกบัญชีต้นทุน บัญชีลูกหนี้ บัญชีสโตร์ บัญชีการเงิน แผนกการเงิน แผนกบุคคล ธุรการ ส่งออก และแผนกคอมพิวเตอร์ เป็นต้น รวมพนักงานในฝ่ายบัญชีและการเงินทั้งสิ้น 26 คน

รวมมีพนักงานของบริษัททั้งหมดรวมทั้งผู้บริหารและลูกจ้างรายวันชั่วคราวด้วยจำนวนประมาณ 400 คน ซึ่งจำนวนนี้อาจจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงเป็นบางช่วงแล้วแต่ความต้องการด้านกำลังคนของบริษัทที่เกี่ยวข้องกับอัตราการผลิตด้วย

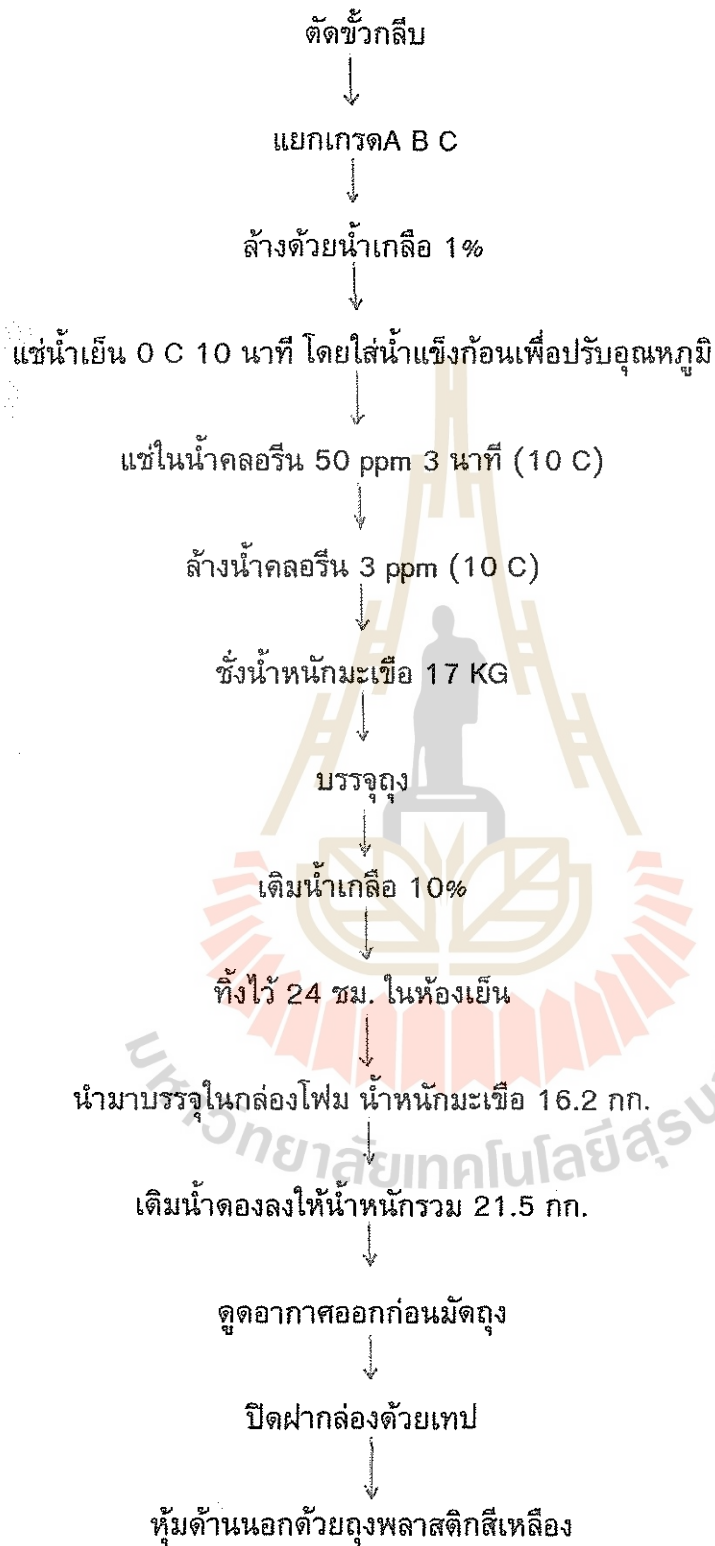
ปัจจุบันการดำเนินกิจการของบริษัทกำลังอยู่ในระหว่างการปรับปรุงในทุกด้านเพื่อรองรับการขยายตัว ในอนาคตจะมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาเสริมการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและมาตรฐานในสินค้า ตลอดจนการลดต้นทุนการผลิต คาดว่าในอีก 5 ปีข้างหน้าจะสามารถเพิ่มการส่งออกจาก 100 ล้านบาทในปัจจุบันเป็น 500 ล้านบาท และอาจจะขยายตลาด จากประเทศญี่ปุ่นแห่งเดียวเป็นหลายประเทศขึ้น โดยเฉพาะในทวีปเอเชียและยุโรป ทั้งนี้ยังมีแนวโน้มว่าจะผลิตสินค้าจำหน่ายภายในประเทศในระยะเวลาอันใกล้ด้วย

ชนิดของผลิตภัณฑ์

1. สินค้าหลัก คือ สินค้าต้องสดี เป็นการส่งวัตถุดิบแปรรูปเบื้องต้น ได้แก่ มะเขือ W แดง MINI แดงยาว แดงสอดไส้ แดงคล้า ซึ่งแล้วแต่การสั่งซื้อของลูกค้าและความจำกัดของวัตถุดิบตามฤดูกาลด้วย โดยนำวัตถุดิบเหล่านี้มาแปรรูปดังนี้



มะเขือ MARU-NASU (W) ดองสด



แดง MINI

ตัดหัวและคัตขนาดแยกเป็นเกรด A B ตามความยาว

↓
ล้างน้ำสะอาด

↓
แช่ในน้ำคลอรีน 200 ppm นาน 3 นาที

↓
แช่ในน้ำคลอรีน 3 ppm

↓
ชั่งน้ำหนัก 20 KG ต่อถุง

↓
บรรจุถุง

↓
เติมน้ำเกลือ 7 %

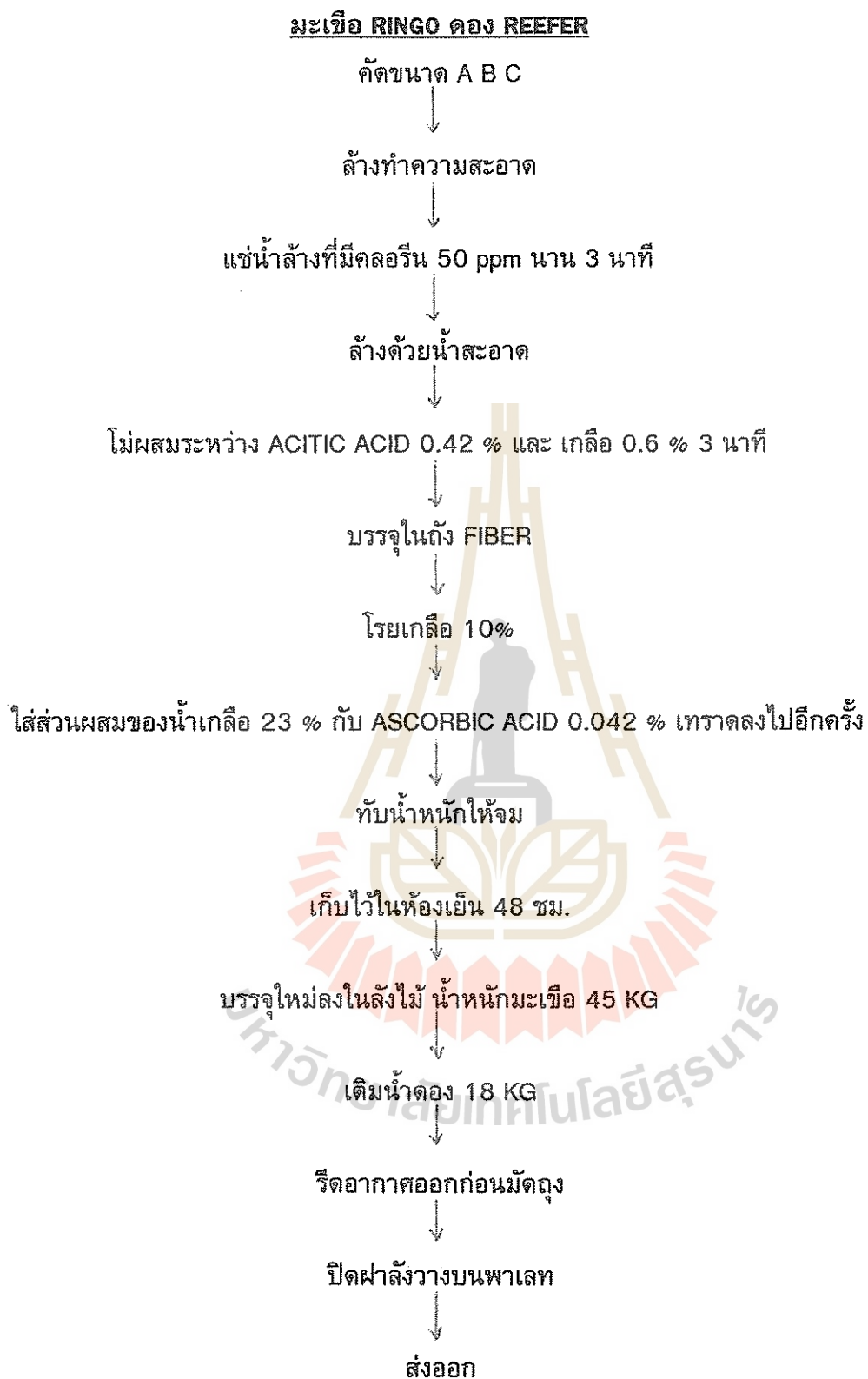
↓
ทิ้งไว้ 24 ชม. ในห้องเย็น

↓
นำมาบรรจุใหม่ในน้ำเกลือ 4 %

↓
ส่งออก

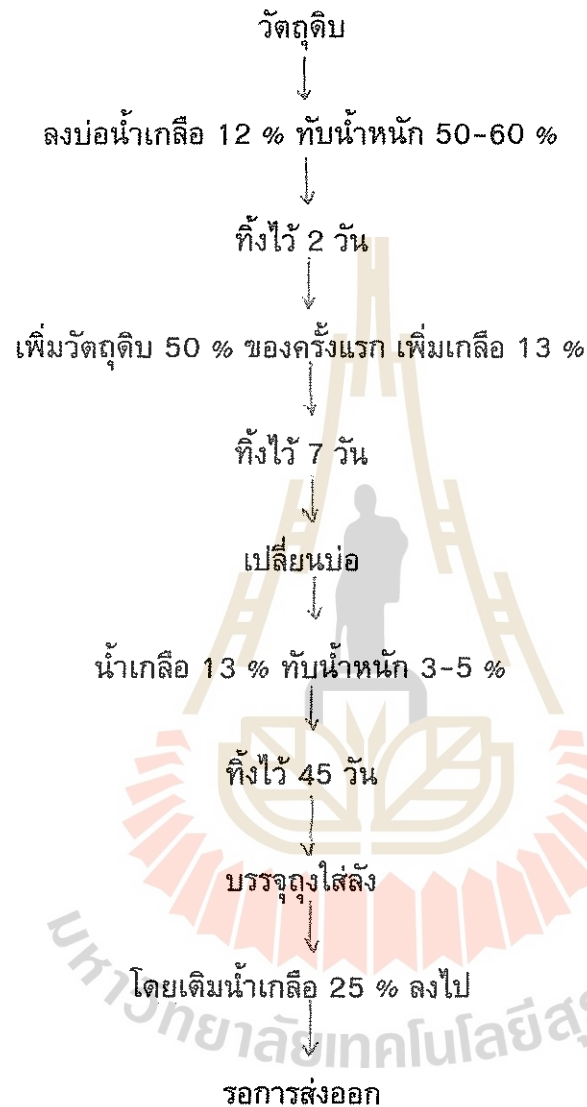
ในการส่งออกจะส่งทางเครื่องบินในห้องเย็น โดยมีการส่งทุกวันมากบ้างน้อยบ้างขึ้นกับปริมาณการสั่งซื้อ ซึ่งปัจจุบันสินค้าต้องสดเป็นสินค้าหลักของบริษัท โดยลูกค้าที่รับซื้อจะนำไปแปรรูปต่อไป

2. สินค้าคอง REEFER วัตถุดิบเป็นมะเขือ RINGO ซึ่งมีกระบวนการผลิตดังต่อไปนี้



3. สินค้ารอง คือ สินค้าต้องเค็ม โดยมากจะเป็นวัตถุดิบที่ตกเกรด แต่ไม่มี ORDER ในวันนั้น วัตถุดิบจะถูกนำลงบ่อดอง โดยมีกระบวนการดองดังนี้

มะเขือดองเค็ม



โดยสินค้าดองเค็มนี้จะจัดเป็นสินค้ารอง เมื่อมีการสั่งซื้อจึงจะมีการส่งออก

แผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

นักศึกษา น.ส. วรัญญา ซาลีรินทร์ B3750735

ตารางที่ 1 แสดงวันเดือนปี พร้อมทั้งแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

วันเดือนปี	แผนการปฏิบัติงาน	หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3 มิ.ย.-7 มิ.ย.	ศึกษา Line การผลิตทั้งหมดและขั้นตอนการผลิตจากหัวหน้าแผนกผลิต	เป็นผู้ศึกษาดู Line การผลิตยังไม่ได้ลงมือปฏิบัติ
9 มิ.ย.-14 มิ.ย.	ศึกษาการตัดวัตถุดิบมะเขือ W การตัดขนาด คัดเกรดแยกของเสียทิ้ง ลักษณะวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน	เป็นผู้ศึกษาการตัดวัตถุดิบและลงมือปฏิบัติ ในการตัดวัตถุดิบเพื่อความเข้าใจที่ชัดเจน
16 มิ.ย.-21 มิ.ย.	ศึกษาการผลิตมะเขือ W ดองสด กระบวนการผลิต ลักษณะผลิตภัณฑ์ โดยศึกษาทั้งกระบวนการผลิต ปัญหาทุกอย่างที่เกิดขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการลงมือปฏิบัติจริงในสัปดาห์ต่อไป	เป็นผู้ศึกษาการกระบวนการผลิตมะเขือ W และปัญหาที่อาจเกิดขึ้น
23 มิ.ย.-30 มิ.ย.	ศึกษางานจากหัวหน้าแรงงาน เช่นการจัดทำรายงานประจำวัน การจัดแรงงานเข้าทำงาน การควบคุมแรงงานการผลิต การควบคุมการผลิต ตลอดจนการแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น	ผู้ช่วยหัวหน้าแรงงาน
1 ก.ค.-31 ก.ค.	เริ่มทำงานแทนหัวหน้าแรงงานในบางจุด จัดทำรายงานการผลิตส่งหัวหน้าแผนก และประสานงานระหว่างหัวหน้าแผนกกับหัวหน้าแรงงาน	-ทำงานแทนหัวหน้าแรงงาน -ทำรายงานการผลิตประจำวันส่งหัวหน้าแผนก -ประสานงานระหว่างหัวหน้าแผนกและหัวหน้าแรงงาน
1 ส.ค.-30 ส.ค.	-ทำหน้าที่แทนผู้ช่วยหัวหน้าแผนกผลิตบางครั้ง พร้อมทั้งจัดทำรายงานส่งหัวหน้าแผนก -ทำการทดลองสินค้าตามที่หัวหน้าแผนกสั่ง -ทำหน้าที่แทนหัวหน้าแรงงาน	-ทำหน้าที่แทนผู้ช่วยหัวหน้าแผนกผลิตเพื่อฝึกประสบการณ์และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ - ทำการทดลองสินค้า พร้อมทั้งรายงานผลการทำลอง - ทำหน้าที่แทนหัวหน้าแรงงานและทำรายงานการผลิตประจำวัน

แผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

นักศึกษา น.ส. วรมาส พานิชเจริญ B3750926

ตารางที่3 แสดงวัน เดือน ปี พร้อมทั้งแผนการปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

วันเดือนปี	แผนการปฏิบัติงาน	หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3 มิ.ย.-7 มิ.ย.	ศึกษา Line การกระบวนการผลิตทั้งหมด	ผู้ศึกษาLine การผลิต ยังไม่ลงมือปฏิบัติ
9มิ.ย.-14มิ.ย.	ศึกษาการคัดวัตถุดิบมะเขือW ทั้งการคัดขนาด คัดเกรด แยกของเสีย และลักษณะของวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน	ผู้ศึกษาการคัดวัตถุดิบและลงมือปฏิบัติคัดวัตถุดิบเพื่อความเข้าใจที่ชัดเจน
16มิ.ย.-12 ก.ค.	ช่วยห้อง LAB ในการวัดความเค็มของน้ำดอง ศึกษาการตรวจเชื้อ เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ การตรวจวัด pH และศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ	เป็นผู้ช่วยในห้อง Lab ศึกษาดูงาน และช่วยงานในการวัดความเค็ม pH ของน้ำดอง ช่วยเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และอุปกรณ์การตรวจเชื้อ
14ก.ค.-19 ก.ค.	ศึกษากระบวนการผลิตมะเขือ W ดองสด ลักษณะของผลิตภัณฑ์ โดยศึกษาทั้งกระบวนการผลิต ปัญหาทุกอย่างที่เกิดขึ้น เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการลงมือปฏิบัติในสัปดาห์ต่อไป	เป็นผู้ศึกษากระบวนการผลิตมะเขือ W และปัญหาที่อาจเกิดขึ้น
21ก.ค.-26 ก.ค.	ศึกษางานจากหัวหน้าแรงงาน เรื่องรายงาน การจัดแรงงานเข้าทำงาน การควบคุมแรงงาน ตลอดจนการแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น	ผู้ช่วยหัวหน้าแรงงาน
28ก.ค.-30 ส.ค.	- ทำงานแทนหัวหน้าแรงงานในการผลิตแดงMINI เป็นประจำ และแดง TEPPPO ทำรายงานการผลิตส่งหัวหน้าแผนกควบคุมแรงงาน	-ทำงานแทนหัวหน้าแรงงานเริ่มตั้งแต่การปริมาณ ORDER จัดแรงงานเข้าทำงานตามกำลังการผลิต การควบคุมแรงงาน และควบคุมการผลิตแดง MINI ตลอดจนแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นและทำรายงานส่ง -ทำงานทดลองตามที่หัวหน้าแผนกสั่ง

สรุปผลการปฏิบัติงานตลอดช่วงเวลาทั้งหมด

นักศึกษา : วรรณญา ขาสีรินทร์

การปฏิบัติงานตลอดระยะเวลา 3 เดือน ในบริษัท สันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด ตั้งแต่ วันที่ 3 มิถุนายน ถึง วันที่ 31 สิงหาคม สิ่งที่ได้รับจากทางบริษัท คือ

1. ความรู้เรื่องประเภทของสินค้าต่างๆ ที่ทางบริษัทมีการผลิต คือ มะเขือ W ดองสด มะเขือ RINGO ดองREEFER แดง MINI ดองสด ฯลฯ ซึ่งการผลิตสินค้าแต่ละชนิดจะขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า และ ฤดูกาลของวัตถุดิบ

2. ความรู้ทางด้านมาตรฐานของสินค้าที่ทางบริษัทส่งออกทุกชนิด

3. ความรู้ด้านการจัดการองค์การบริหารของบริษัท สันติภาพ เเทรดดิ้ง จำกัด ซึ่งทางบริษัทได้แบ่งองค์กรออกเป็นฝ่ายต่างๆ ในบริษัท คือ ส่วนงานบริหาร ฝ่ายส่งเสริมการตลาด แผนกจัดซื้อวัตถุดิบ ฝ่ายผลิต ฝ่ายบัญชีและการเงิน

4. ความรู้จากการศึกษาและทำงานจาก LINE การผลิตมะเขือ W ดองสด จากหัวหน้าแผนกและหัวหน้าแรงงาน ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การควบคุมแรงงานการผลิต การจัดแรงงานเข้าทำงานในแต่ละวัน การลงบันทึกรายงานการผลิต การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิต และการสร้างมนุษยสัมพันธ์กับพนักงานใน LINE การผลิต จากการปฏิบัติงาน ทางบริษัทได้ให้การต้อนรับเป็นอย่างดี อีกทั้งยังช่วยฝึกสอนประสบการณ์ความรู้ในเรื่องต่างๆ ที่ยังมิได้ประสบมาก่อน ซึ่งผลการปฏิบัติงานครั้งนี้เป็นที่น่าสนใจสำหรับการปฏิบัติครั้งนี้น่ามาก

สรุปผลการปฏิบัติงานตลอดช่วงเวลาทั้งหมด

นักศึกษา : วรรณาส พานิชเจริญ

ในการปฏิบัติงานที่บริษัทสันติภาพเทรดดิ้งจำกัด ตลอดช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน - 31 สิงหาคม นั้น ซึ่งตามการปฏิบัติงานตามแผนงานและการทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย ทำให้ได้ศึกษาเรียนรู้อะไรหลายอย่าง ตั้งแต่การเรียนรู้ฐานในสายการผลิต เริ่มตั้งแต่เรื่องวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุ และการส่งออก โดยตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายนั้น เริ่มตั้งแต่การศึกษาเรียนรู้ สังเกต ทดลองปฏิบัติ จนกระทั่งได้ลงมือปฏิบัติจริงนั้น ทำให้เข้าใจถึงสภาพที่แท้จริงในการทำงาน แม้ในเดือนแรกๆนั้น ต้องปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ คน สภาพการทำงาน และสภาพแวดล้อมทั่วไป ทำให้การทำงานยังติดขัดอยู่บ้าง ต้องปรับปรุงหลายอย่าง เช่น ในช่วงแรกยังไม่ฟังภาษาเหนือไม่ค่อยรู้เรื่องแต่คนงานโดยทั่วไปเป็นคนในห้องถิ่นนั้นและจะพูดภาษาเหนือกันตลอด ทำให้ในการสื่อสารขาดความเข้าใจ หรือต้องพูดกันซ้ำๆ ส่งผลให้การทำงานมีความติดขัด และในการคิด เป็นผู้รับคำสั่งและเป็นผู้ออกคำสั่งเองนั้นยังไม่มีมีความต่อเนื่องเท่าที่ควรเพราะยังขาดประสบการณ์ในการทำงาน และยังไม่เข้าใจดีถึงสภาพที่แท้จริงของระบบงาน ต่อมาเมื่อทำงานมาถึงเดือนที่ 2 และ 3 พี่หัวหน้าแผนกผลิต ฝ่ายผลิต ซึ่งเป็นพี่ co-op supervisor ได้ให้โอกาสเต็มที่ในการทำงาน โดยให้เป็นผู้ควบคุมแรงงาน และการผลิต แต่ง MINI ด้วยตัวเอง ทำให้มีโอกาสเต็มที่ในการทำงาน ได้ใช้ความคิดวางแผนการทำงาน การตัดสินใจและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าด้วยตัวเอง จากสิ่งเหล่านี้ทำให้มีความชำนาญในการทำงานมากขึ้น มีการนำความรู้ที่ได้จากการเรียนมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเต็มที่ ทำให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าเดือนแรก โดยเฉพาะในเดือนสุดท้ายของการทำงาน คือในเดือนที่ 3 ผลการทำงานเป็นที่น่าพอใจมาก และถือว่าบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ตั้งใจเอาไว้แล้ว คือสามารถทำงานได้ผลดี เข้าใจถึงสภาพจริงของระบบการผลิต ปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมงานทุกคนได้ดี และสามารถคิด ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าด้วยตนเองได้

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

นักศึกษา : วรัญญา ชาลรินทร์

1. ความสะอาดใน LINE การผลิตควรมีการจัดแรงงานทำความสะอาดตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานแต่ละวัน เพื่อไม่เป็นการสะสมสิ่งสกปรกไว้นาน
2. ระหว่างเข้า LINE การผลิตในตอนเช้า แรงงานเข้าทำงานช้า อีกทั้งเสียเวลาในการจัดแรงงาน
3. การควบคุมอุณหภูมิของถังแช่บริเวณท้ายรางให้ได้อุณหภูมิ 0C นาน 10 นาที ควรจัดให้มี QC คอยควบคุมอย่างเคร่งครัด
4. บริเวณถังน้ำเกลือ 1 % ท้ายราง ควรมีการเปลี่ยนน้ำบ่อยครั้งยิ่งขึ้น และควรมีการปรับน้ำเกลือให้ครบ 1% ตลอด
5. การสั่งซื้อน้ำแข็ง ควรจัดซื้อให้เพียงพอในแต่ละวัน เนื่องจากมีบ่อยครั้งที่น้ำแข็งมีไม่เพียงพอสำหรับแช่มะเขือ ทำให้คุณภาพสินค้าลดลง
6. บริเวณถังคลอรีน 50 ppm และถังล้างควรมีบริเวณแช่มะเขือที่เพียงพอต่อปริมาณมะเขือที่ทำการดอง
7. ภายในห้องเย็นควรมีการจัดทำความสะอาดให้บ่อยครั้งมากยิ่งขึ้น
8. ถังแช่น้ำเย็น 0 c ควรมีการทบทวนอุณหภูมิให้อยู่ในน้ำทั้งหมด เนื่องจากมะเขือด้านบนยังไม่จมน้ำทำให้อุณหภูมิของมะเขือไม่ต่ำพอ

ปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขในการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นักศึกษา : วรมาส พานิชเจริญ

ตารางที่ 3.แสดงปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขในการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของ นส.วรมาส พานิชเจริญ

ปัญหาที่พบ	ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข
1. ปัญหาจากการลาหยุดของคนงานเนื่องจากคนงานส่วนใหญ่เป็นชาวบ้านที่มักจะยึดถือเรื่องประเพณีเก่าแก่ การอยู่กันเป็นกลุ่มเช่น ถ้าบ้านใดบ้านหนึ่งในหมู่บ้านมีการจัดงานศพขึ้น คนในหมู่บ้านต้องช่วยกัน คนงานจึงมักลาหยุดเพื่อช่วยงานศพ อาจทำให้เกิดการลาหยุดบ่อยๆ หรือถ้ามีงานเกี่ยวข้าว ซึ่งถ้าเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวถ้าไถก็ต้องมีการลาหยุด ทำให้เกิดปัญหาคนงานมาทำงานน้อย แต่วัตถุดิบที่ต้องทำและ order มีมาก ต้องมีการทำ OT ทำให้เปลืองค่าใช้จ่ายมากขึ้น 2. ปัญหาที่เกิดจากการไม่ประสานงานกันอย่างดีพอของฝ่ายผลิตและห้องบรรจุสินค้าส่งออก เช่น ในการผลิตแดง MINI ปัญหาที่พบคือ วัตถุดิบที่มีจำกัด ถ้าส่งเกรด A อย่างเดียวจะไม่พอส่ง ต้องมีการส่งเกรด B เพิ่ม และถ้ายังไม่พอก็ต้องมีการทำ OT ของพนักงานด้วย แต่ฝ่ายผลิตกับฝ่ายบรรจุสินค้า ขาดการประสานงานกันทำให้สินค้าไม่พอส่ง 3. ปัญหาจากการคัดแยกเกรดของสินค้าแดง MINI ต้องคัดแยกเกรดเป็น A B ด้วยความยาวเป็นเกณฑ์ ซึ่งยากต่อการประมาณความยาว โดยโรงงานจะมีไม้วัดให้มีลักษณะเป็นแผ่นไม้ แล้วนำเอาสีเมจิกขีดเส้นความยาว แต่คนงานส่วนใหญ่จะไม่ค่อยใช้ไม้วัดเนื่องจากรีบร้อนทำงานให้เสร็จงานเหมา ซึ่งไม่ต่อรอเวลาในการออกงานเหมือนงานรายวัน คนงานส่วนใหญ่จึงใช้สายตาประมาณเอา เพื่อความรวดเร็ว ทำให้สินค้ามีการปนเกรดกันมาก 4. ปัญหาการไม่เชื่อฟังของคนงาน เพราะคนงานบางคนอาจมีฐานะทางบ้านดี มีส่วนผลไม่ ทำให้ไม่รื่องาน หัวหน้างานสั่งไม่ค่อยเชื่อฟัง	2. ควรจะจัดแบบสอบถามว่าคนงานมีใครที่มีส่วนลำไย นาข้าว เมื่อถึงฤดูกาลต้องมีการลาหยุดไปช่วงงานบ้างเพื่อจะได้ประมาณดูได้ว่าในช่วงนั้นแรงงานจะมีเพียงพอหรือไม่และควรมีการสลับสับเปลี่ยนวันหยุด เพื่อให้คนงานไม่ต้องลาหยุดด้วย 2. ควรจะมีการประสานงานกันมากกว่านี้ โดยต้องมีการประชุมสม่ำเสมอ เพื่อปรึกษาถึงปัญหาที่เกิดขึ้น 3. ควรมีการควบคุมที่เข้มงวดขึ้นของหัวหน้าแรงงาน และควรมีการสุ่มเพื่อตรวจเช็คคุณภาพว่ามีการปนเกรดที่เปอร์เซ็นต์ โดยอาจตั้งข้อกำหนดว่า ถ้ามีการปนเกรดเกิน 10% ให้มีการนำมารี้อัดใหม่ ถ้าต่ำกว่า 10% สามารถลดหย่อนให้ได้ 4. ควรตั้งกฎเด็ดขาดในการฝ่าฝืนหน้าที่ และไม่เชื่อฟังหัวหน้างานว่ามีการลงโทษอย่างไร เพื่อให้มีการเคารพหัวหน้างานมากขึ้น

ปัญหาที่พบ	ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข
5. ปัญหาของความสะอาด เพราะนอกสายการผลิตจะเป็น บ่อดองเต็มซึ่งส่งกลิ่นเหม็นและค่อนข้างสกปรก บางครั้งมีการระบายน้ำจากบ่อดองลงท่อน้ำทิ้ง แต่ท่อน้ำนั้นไหลผ่านเข้าไปในสายการผลิตโดยผ่านห้องแดง และห้องมะเขือ แล้วค่อยไหลลงบ่อด้านนอก ทำให้น้ำจากบ่อดองซึ่งเหม็น และมีเชื้อโรคปะปนผ่านเข้ามาในLINE ซึ่งเป็นห้องปรับอากาศ ทำให้มีกลิ่นเหม็นในห้องผลิต ส่งผลเสียต่อการ ทำงานของแรงงานโดยทำให้มีประสิทธิภาพการทำงานลดลง และอาจทำให้มีเชื้อโรคปะปนเข้าไปในLINE การผลิต ด้วย	5. ในการจัดระบบเดินท่อน้ำถ้าจำเป็น ต้องมีการสูบน้ำจากบ่อดอง ทิ้งไม่ควรให้ลงท่อน้ำทิ้งที่ผ่านใน สายการผลิต ควรจะสูบทิ้งไปที่อื่น
6. ปัญหาเรื่องสินค้าดองเค็มที่ใส่ลังไม่ว่ายแต่ยังไม่มี ORDER ทำให้ไม่มีที่เก็บตั้งทิ้งไว้แถวลานจอดรถ ดากฝน ดากแดด อยู่	6. ควรหาที่จัดเก็บให้ดีกว่านี้ อย่างน้อยไม่ควรตากแดดและฝน เพราะภาชนะบรรจุภายนอกเป็น ไม้ ถ้าโดยแดด ฝนควรกำหนด อายุการเก็บถ้าเกินระยะเวลา เท่าไรก็ควรรื้อทิ้งได้
7. ปัญหาการขาดอุปกรณ์ของห้องLEB เพราะห้อง LAB ยังไม่มีอุปกรณ์เพียงพอ การทำงานจึงยังติดขัด และไม่มี ประสิทธิภาพเท่าที่ควร	7. ควรจัดซื้ออุปกรณ์เพิ่มมากขึ้น ให้เพียงพอต่อการใช้งาน