

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

บริษัท สไมล์ บลู มาร์เก็ตติ้ง จำกัด

โดย

นายกীরติกรณ์ อุดมฉวี

รหัสประจำตัว 57038289

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษางานสหกิจศึกษา วิศวกรรมอุตสาหกรรม (ผศ.ดร.สุพัฒตรา เกษราพงศ์) ตามที่กระผม นายกীরติกรณ์ อุดมฉวี นักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ. 2561 ในตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงาน ณ บริษัท สไมล์ บลู มาร์เก็ตติ้ง จำกัด และได้รับมอบหมายงานจาก พนักงานที่ปรึกษา (Job Supervisor) ให้ศึกษาและจัดทำรายงานเรื่องการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตผักแต่อบกรอบเคลือบงา

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว กระผมจึงขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา เพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

นายกীরติกรณ์ อุดมฉวี

กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ทางด้านการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร ในระหว่างการฝึกงานตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ที่บริษัท สไมล์ บลู มาร์เก็ตติ้ง จำกัด เป็นผลจากความอนุเคราะห์ของทางบริษัทและบุคลากรของบริษัท ดังนี้

1. คุณทัศนัฐ ฉันทธรรม ประธานคณะกรรมการบริษัท
2. คุณธัญญ์นรี เจริญเขมัสศิริ ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ
3. คุณวิชิต ลีส์จจะกุล ผู้จัดการทั่วไป
4. คุณเปี่ยมทิพย์ กิติราช ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป
5. คุณอรัญญา เกิดภารา ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
6. คุณพิมพ์ชชา เย็นจิตต์ หัวหน้าฝ่ายระบบคุณภาพ
7. คุณสุกัญญา กิจสาสิรุ่ง หัวหน้าฝ่ายระบบคุณภาพ

รวมทั้งบุคลากรทุกท่านที่ได้ให้คำปรึกษาและคำแนะนำในการฝึกงาน ข้าพเจ้าขอขอบคุณเป็นอย่างสูงสำหรับความรู้และประสบการณ์ที่จะนำไปใช้ต่อยอดทั้งในการเรียนและการทำงานในอนาคต หากข้าพเจ้าได้ทำสิ่งใดที่ผิดพลาดหรือล่วงเกินไป ต้องขออภัยทุกท่าน ณ ที่นี้ด้วย

นายกิริติกรณ์ อุดมฉวี

ผู้จัดทำรายงาน

วันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ.2561

บทคัดย่อ

จากการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย เป็นการเรียนรู้กระบวนการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบไปจนถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย ของผลิตภัณฑ์ดกแดดอบกรอบเคลือบงา เพื่อเป็นการวิเคราะห์จุดที่เป็นอันตรายในผลิตภัณฑ์ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (CCP) และเพื่อเตรียมพร้อมการรับรองระบบมาตรฐาน HACCP จากการศึกษาได้มีให้นำความรู้จากที่เรียนมาประยุกต์ใช้และได้ความรู้หลากหลายจากการปฏิบัติงานจริง

สารบัญ

เนื้อหา	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	104
บทคัดย่อ	105
สารบัญ	106
บทที่ 1 บทนำ	107
1.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	107
1.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์/ผลิตผล หรือการให้บริการหลัก ขององค์กร	107
1.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ	107
1.4 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	107
1.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	108
1.6 วัตถุประสงค์หรือจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาศึกษา หรือโครงการ ที่ได้รับมอบหมาย	108
2 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	109
2.1 ขั้นตอนเตรียมการ	109
2.2 ขั้นตอนการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	109
3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	110

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

บริษัท สไมล์ บลู มาร์เก็ตติ้ง จำกัด ที่อยู่: เลขที่ 48/90-92 หมู่ 2 ตำบลบางรักใหญ่ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110 : โทรศัพท์ 02 920 7708 , 02 920 5831 - 3 เปิดทำการเวลา 8:30-17:30

1.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์/ผลิตภัณฑ์ หรือการให้บริการหลักขององค์กร

เป็นบริษัทที่ผลิตแมลงอบกรอบโดยประกอบด้วยวัตถุดิบ 2 ชนิดคือ ดักแด้และสะตั้ง ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายดังนี้

1. ดักแด้อบกรอบ รสดั้งเดิม
2. ดักแด้อบกรอบ รสบาร์บีคิว
3. ดักแด้อบกรอบ รสซีส
4. ดักแด้อบกรอบ รสตั้มยำ
5. ดักแด้อบกรอบ รสโนริสาหร่าย
6. ดักแด้อบกรอบ เคลือบงา
7. แมงสะตั้งอบกรอบ รสดั้งเดิม
8. แมงสะตั้งอบกรอบ รสบาร์บีคิว
9. แมงสะตั้งอบกรอบ รสโนริสาหร่าย

1.3 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ

ตำแหน่งงาน นักศึกษาฝึกงาน

ลักษณะงาน วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา

1.4 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

1. คุณอรัญญา เกิดภารา ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. คุณพิมพ์พิชชา เย็นจิตต์ ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายระบบคุณภาพ

1.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการฝึกงาน วันที่ 9 มกราคม – 30 เมษายน 2561 ตั้งแต่วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 08.30 – 17.30 น. วันละ 8 ชั่วโมงไม่นับรวมเวลาพักกลางวัน รวมเป็นเวลาทั้งสิ้น 78 วัน 624 ชั่วโมง

1.6 วัตถุประสงค์หรือจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาศึกษาหรือโครงการที่ได้รับ

มออบหมาย

การฝึกงานมีวัตถุประสงค์เพื่อ นำความรู้ที่ได้จากการศึกษาในมหาวิทยาลัยมาปรับประยุกต์ใช้กับการทำงานจริง และได้รับการศึกษาความรู้เพิ่มเติมกับงานที่ได้รับมอบหมายในบริษัท เพื่อที่จะสามารถนำไปปฏิบัติใช้กับการทำงานจริงในอนาคต และมากกว่านั้นยังได้รับขบวนการการเรียนรู้และคำแนะนำจากบุคลากรขององค์กรที่มีคุณภาพ และสุดท้ายสิ่งที่ไม่ได้เรียนรู้ที่ไม่ได้เรียนจากการเรียนในห้องเรียนคือการทำงานเป็นทีม การปรับตัวเข้าสังคม การรับฟัง และการตัดสินใจในการแก้ปัญหาต่างๆ

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

งานการวิเคราะห์อันตรายในอาหารที่ได้รับมอบหมายนี้เป็นส่วนของผลิตภัณฑ์ดักแด้รอบเคลือบงา ดังนั้นจำเป็นต้องใช้มาตรฐานเพื่ออ้างอิงการวิเคราะห์อันตราย ยกตัวอย่างเช่น มาตรฐานของระบบ GMP มาตรฐานของสำนักงานอาหารและยา และมาตรฐานของระบบ HACCP ซึ่งแบ่งขั้นตอนในการจัดทำระบบ HACCP ของเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

2.1 ขั้นตอนเตรียมการ

เป็นขั้นตอนในการเตรียมการเพื่อเป็นข้อมูลชี้พอร์ทให้กับกระบวนการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ซึ่งประกอบด้วย 5 ขั้นตอนดังนี้

1. การจัดทำคณะทำงาน HACCP
2. การบรรยายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์
3. การระบุวิธีการนำไปใช้
4. การสร้างแผนภูมิการผลิต
5. การทวนสอบแผนภูมิที่จุดการผลิตจริง

2.2 ขั้นตอนการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

ขั้นตอนนี้เป็นการประยุกต์ใช้หลักการทั้ง 7 ประการของระบบ HACCP เพื่อเป็นการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. การวิเคราะห์อันตราย
2. การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
3. การกำหนดค่าวิกฤตที่ต้องควบคุม
4. การจัดทำระบบตรวจติดตามจุดวิกฤต
5. การกำหนดวิธีการแก้ไข
6. กำหนดกระบวนการทวนสอบ
7. ทำระบบเอกสารและการเก็บบันทึก

บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงาน

จากการที่ได้ทำการปฏิบัติงานจากงานที่ได้รับมอบหมายเป็นการขยายองค์ความรู้ที่ได้จากการเรียนในห้องเรียนมาประยุกต์ใช้และแก้ปัญหากับการทำงานจริงๆซึ่งมีประโยชน์ดังนี้

- ได้รับความรู้และความเข้าใจของวิชาพื้นฐานที่ได้ทำการเรียนมาจากมหาลัยมากยิ่งขึ้นเมื่อเห็นภาพรวมที่ไม่สามารถพบเห็นได้ในห้องเรียน
- ได้ศึกษาความรู้นอกเหนือจากที่มีในห้องเรียนเพื่อใช้สำหรับการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร
- ได้รับความเข้าใจที่จะสามารถวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในอาหารได้ เช่น การประเมินความเสี่ยง การวิเคราะห์หาจุด CCP
- เข้าใจในเรื่องการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร ทำให้ทราบถึงหลักการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร
- ได้รับคำปรึกษาที่ดีจากบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางโดยตรง

ดังนั้นจึงเป็นประโยชน์ต่อกระผมเป็นอย่างยิ่งสำหรับความรู้ที่ได้รับจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา เพื่อที่จะปรับประยุกต์ใช้ในการทำงานในชีวิตการทำงานจริงในอนาคตและเป็นวิศวกรได้อย่างมีประสิทธิภาพ