ผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
ประจำปี พ.ศ. 2564

ข้อมูลของนักศึกษา

1. ชื่อ-สกุล : นางสาว สุภัชชา วงศ์น้ำนอง

2. สาขาวิชา/คณะ : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3. สถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยนเรศวร

4. มือถือนักศึกษา : 095-3933060

5. E-mail นักศึกษา : supatchaw61@nu.ac.th

6. ชื่อสถานประกอบการ : บริษัท ไพโรจน์ โพลทรีย์ ฟู้ด พิษณุโลก จำกัด

7. ที่อยู่สถานประกอบการ : 19/2 ม.6 ต.บ้านกร่าง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000

8. เบอร์ติดต่อสถานประกอบการ : ฝ่ายบุคคล 099 -2397337

9. ระยะเวลาปฏิบัติงาน : 22 พฤศจิกายน 2564 ถึง 12 มีนาคม 2564

10. ลักษณะงาน

1. เรียนรู้กระบวนการผลิตห้องไก่เป็น, ห้องล้วง, ห้องเลือด, ห้องชำแหละ/ตัดแต่งไก่ และห้องคลังสินค้า
2. ตัดแต่งสินค้าพิเศษชิ้นส่วนไก่ โดยได้นำน่องติดสะโพก และอกไก่มาตัดแต่งให้ได้ตามข้อกำหนดของบริษัท

11. การเตรียมความพร้อมของนิสิตก่อนไปสหกิจ

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับโรงงาน เกี่ยวกับกระบวนการผลิตชำแหละ/ตัดแต่งไก่ และการตัดแต่งพิเศษชิ้นส่วนไก่ (Special cut)
2. ศึกษามาตรฐานที่เกี่ยวกับสถานประกอบการการชำแหละไก่ เช่น bsi (Haccp GHP Foodsafty management), Halal

12. ที่พัก : หอพัก รอยัล ออคิด พิษณุโลก ราคาห้อง 3000.-/เดือน ค่าน้ำ 100/คน ที่พักห่างจากโรงงาน 11 กิโลเมตร เบอร์ติดต่อ 081-3542319

13. ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากสถานประกอบการเป็นการชำแหละไก่ ต้องสามารถทนต่อกลิ่นได้ เนื่องจากต้องลงมือปฏิบัติในกระบวนการผลิต ต้องเจอทั้งขี้ไก่ กลิ่นคาวเลือด/เนื้อไก่
2. มีค่าใช้จ่ายในเรื่องถุงมือ เน็ตคลุมผม
3. สามารถทนต่ออากาศเย็นได้ เพราะหากได้ทำโปรเจคจะได้ปฏิบัติงานในห้องที่มีอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส
4. โรงอาหารค่อนข้างแออัด เนื่องจากพนักงานเยอะ แต่มีร้านอาหารค่อนข้างครบ เช่น ร้านสะดวกซื้อ ร้านน้ำ ร้านข้าว ร้านก๋วยเตี๋ยว และของทอด
5. สถานประกอบการไม่มีค่าตอบแทนให้แก่นิสิตสหกิจ