



แมคโดนัลด์ คอร์ปอเรชั่น (McDonald's Corporation)

ร้านอาหารจานด่วนจากอเมริกา "แมคโดนัลด์" (Mcdonald) เปิดบริการเป็นสาขาแรกที่ประเทศไทยในห้างไอที (ปัจจุบันคืออาคารอัมรินทร์พลาซ่า) ที่สี่แยกราชประสงค์ นับเป็นประเทศที่ 35 ของโลกที่มีแมคโดนัลด์ โดยมี "เดช บุลสุข" เป็นผู้นำเข้าร้านอาหารจานด่วนนี้ ในตอนนั้นถือเป็นการเริ่มต้นเข้าสู่ยุคแรกของกิจการร้านอาหารแฟรนไชส์ข้ามชาติ ทำให้ผู้คนเกิดความคุ้นเคยกับอาหารต่างชาติมากขึ้น และเป็นการเข้าสู่กระแส บริโภคนิยมร้านอาหารแมคโดนัลด์สาขาแรกนี้มีเนื้อที่ 500 ตารางเมตร

กำเนิดแมคโดนัลด์ร้านอาหารจานด่วน

ตำนานความอร่อยจากร้านแมคโดนัลด์เริ่มขึ้นเมื่อปี 1940 โดยผู้บุกเบิกสองพี่น้องแมคโดนัลด์ "ดิก" (Richard James "Dick" McDonald) และ "แมค" (Maurice James "Mac" McDonald) ได้ร่วมกันทำร้านอาหาร "บับบิวแมคโดนัลด์" แบบ 드라이브ทรู (ขับรถเข้าไปซื้อ โดยไม่ต้องลงจากรถ) ที่ซานเบอร์นาดีโนเมืองเล็กๆ ในรัฐแคลิฟอร์เนีย





หลักของแมคโดนัลด์

มีนโยบายหลักที่เหมือนกันคือ QSC&V มีความหมายว่า

1. Quality

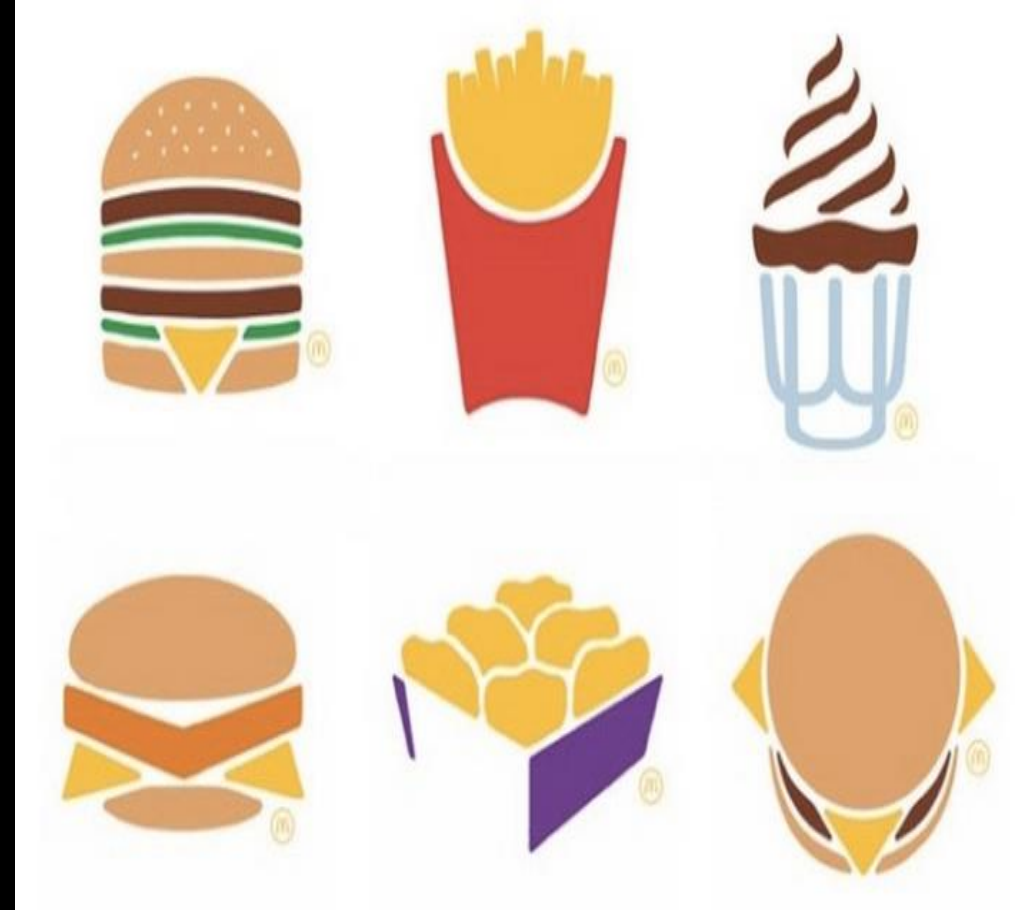
หมายถึง คุณภาพของอาหารที่ดี
อย่างสม่ำเสมอ

2. Service

หมายถึง การบริการที่รวดเร็ว
และเป็นมิตร

3. Cleanliness หมายถึง ความสะอาด
พนักงานทุกคนของแมคโดนัลด์ มีคติประจำ
ใจ เหมือนกันอยู่อย่างหนึ่ง คือ “Clean as
you go” สะอาดในทุก ๆ ที่ ที่ท่านอยู่

4. Value หมายถึง คุณค่าที่เรามอบให้





อาหารยอดนิยม

เช่น แมคฟิช, บิ๊กแมค, นั้กเก็ต, เฟรนช์ฟรายส์ และอื่นๆ ทางแมคโดนัลด์ยังพัฒนา Local Menu เช่น ซามูไรเบอร์เกอร์หมู เมนูข้าวต่างๆ โจ้ก ปาท่องโก๋ โดยเฉพาะซามูไรเบอร์เกอร์หมู ที่กลายเป็นเมนูที่ได้รับความนิยม (Great Taste) ในหลายๆ ประเทศ และแน่นอนสำหรับวัตถุดิบนั้นมีการคัดสรรอย่าง ดีเยี่ยม ทั้งคุณภาพและความสดใหม่ตามมาตรฐานของแมคโดนัลด์ (Real Ingredient)

โครงสร้างขององค์กร



เฮสเตอร์ ชิว

ผู้บริหารของแมคโดนัลด์



วิชา พูลวรลักษณ์

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับ

หมอบหมาย แผนกครัว

- เช็ค โปรดักส์ ภายในครัว
- คอยดูแลความสะอาดภายในครัว
- ทำอาหาร เช่น เบอร์เกอร์ ข้าว ทอดไก่
- คอยจัดอาหารให้กับ Rider
- ควบคุมยอด Wast ภายในร้าน



แผนกบริการ

- กล่าวคำทักทายลูกค้า แม็คโดนัลด์ สวัสดี ครับ/ค่ะ
- รับรายการอาหารลูกค้า และ แนะนำรายการอาหารกับลูกค้า
- รับเงินทอนเงิน ทวนรายการอาหาร
- คอยบริการลูกค้า เชิญลูกค้ากลับมาใช้บริการ



แผนกส่งอาหาร

- คอยโทรคอนเฟิร์มรายการอาหารกับลูกค้า
- จัดอาหารให้ตรงตามที่ลูกค้าโทรสั่ง
- เดินทางไปส่งอาหารแก่ลูกค้า ภายใน 30 นาที
- ส่งมอบรายการอาหารแก่ลูกค้า
- กล่าวคำขอบคุณ



ประโยชน์ที่ได้รับ

ด้านสังคม

- ได้เรียนรู้การอดทนกับการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- ได้เรียนรู้การทำงานโดยใช้เหตุผลในการแก้ไขปัญหา
- ได้เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับสังคมการทำงาน



ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ระบบการทำงานของร้าน

แมคโดนัลด์

- ได้เรียนรู้การบริหารเวลาภายใน

ร้านแมคโดนัลด์

- ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานเป็นลำดับ

ขั้นตอน



ด้านปฏิบัติ

- ได้เรียนรู้การตัดสินใจและแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในระหว่างปฏิบัติงาน
- ได้มีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานภายในร้านแมคโดนัลด์
- ได้นำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนมาปรับใช้ในการปฏิบัติงาน



ประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับในการเข้าฝึกสหกิจ

- ได้เรียนรู้ เพิ่มทักษะประสบการณ์การทำงาน การบริหารจัดการพัฒนาวิชาชีพ
- ได้ทราบถึงสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน และสามารถจัดการกับปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีระเบียบวินัย สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับในการเข้าฝึกสหกิจ

- รับประสบการณ์ใหม่ๆ จากการทำงาน เพื่อนำความรู้ที่ได้ และนำไปเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตต่อไปในอนาคต
- นำความรู้ที่มีอยู่เดิม มาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และผู้อื่น
- สร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้ร่วมงาน
- ฝึกความเตรียมพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานในอนาคต
- ได้ทราบถึงระบบการทำงานขององค์กร



ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

- เนื่องจากปฏิบัติงานจริงต้องพบเจอลูกค้าแปลกหน้าแปลกตา และเจอลูกค้าที่ให้ความหวังในการบริการของพนักงานมากเกินไปโดยที่พนักงานใหม่ยังไม่มีความรู้มากพอที่จะบริการได้อย่างที่ลูกค้าหวังไว้
- เนื่องจากลูกค้ามีจำนวนมากแต่พนักงานมีจำนวนน้อยจนทำให้บริการไม่ทั่วถึงและไม่รวดเร็ว

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

- พนักงานมีความคิดเป็นของตัวเองมากเกินไปจนทำให้มีการไม่
เข้าใจกันในระหว่างปฏิบัติงาน
- เนื่องจากร้านเป็นอาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์จึงมี
ชาวต่างชาติ หลายเชื้อชาติ มาใช้บริการ และไม่สามารถสื่อสารให้
เข้าใจได้อย่างชัดเจน

ภาพกิจกรรมหน้าที่ที่ปฏิบัติงาน











THANK YOU

