



THAI AIRWAY INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายคร่ำการบิน (สุวรรณภูมิ)

การเตรียมความพร้อมก่อนไปสหกิจ

- ประชุมนัดหมายกำหนดการต่างๆก่อนเข้าฝึกสหกิจ
- ศึกษาข้อมูล และประวัติความเป็นมาของบริษัท
- ศึกษาเกี่ยวกับรายการอาหาร และเครื่องดื่ม
- ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานในบริษัท
- ศึกษากฎระเบียบภายในบริษัท



ประวัติความเป็นมาของบริษัท

เกี่ยวกับครัวการบิน



ประวัติความเป็นมาของบริษัท

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เป็นรัฐวิสาหกิจในสังกัดกระทรวงคมนาคม และเป็นบริษัทมหาชนจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 โดยมีกระทรวงการคลังเป็นผู้ถือหุ้นใหญ่เกินกว่าร้อยละ 50

ซึ่งทำหน้าที่ดำเนินธุรกิจการบินพาณิชย์ ในฐานะสายการบินแห่งชาติของ ประเทศไทย ก่อตั้งเมื่อวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2503

ประวัติความเป็นมาของบริษัท

บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจสายการบินที่ให้บริการขนส่งผู้โดยสาร สินค้า พัสดุภัณฑ์ และไปรษณีย์ภัณฑ์ โดยทำการขนส่งเชื่อมโยงเมืองหลักของ ไทยไปยังเมือง ต่าง ๆ ทั่วโลก ทั้งแบบเที่ยวบินประจำ เช่าเหมาลำ และ ส่งผ่านเครือข่ายพันธมิตรการบิน โดยมีท่าอากาศยานสุวรรณภูมิเป็น ศูนย์กลางเครือข่ายเส้นทางการบิน

รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

สถานที่ตั้งของบริษัท

ตั้งอยู่ 333 หมู่ 1 ตำบลหนองปรือ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

ชั่วโมง: เปิด 24 ชั่วโมง

ฝ่ายกองการขาย และบริการ (CF)

โทร. 02-137-2410

แฟกซ์.02-177-2467

อีเมล : cat.info@thaiairways.com





สัญลักษณ์บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)



สัญลักษณ์ฝ่ายครัวการบิน

แผนที่บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบิน



ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

■ สำนักงานแผนก CP

โดยมีหน้าที่เลือกซื้อ จัดหาวัตถุดิบ เตรียมการผลิต ผลิตอาหาร และนำส่งเพื่อใช้ในการบริการในสายการบิน



รายละเอียดของงานที่ปฏิบัติ

ในการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลา แต่ละครั้งจะมีหน้าที่ในการ
จัดเตรียมวัตถุดิบแตกต่างกันออกไป ซึ่งขึ้นอยู่กับเมนูที่ได้รับรายการมา



ครัวผลไม้

ครัวผลไม้ จะเป็นครัวที่จัดทำผลไม้ส่งทั้งในขั้นตอนการเตรียมการผลิต และส่งให้แก่ฝ่ายบรรจุเพื่อนำส่งขึ้นเครื่องบิน เพื่อนำไปให้บริการแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ



ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

นักศึกษาฝึกงานจะปฏิบัติงาน เวลา 08.00 - 17.00 น. พัก 1 ชั่วโมง ตามเวลากำหนดของแต่ละหน่วยงาน และหยุดวันเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ตามฝ่ายครุการบิณ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

หากเป็น MOU หรือสหกิจศึกษา ที่ฝึกงานแบบปฏิบัติงานจริง สถานที่ปฏิบัติงาน ก็จะเข้างานตามที่ทางหน่วยงานกำหนด โดยจะเข้ากะเช้า คือ ช่วงเวลา 07. 00– 16.00 น. เป็นต้น

การแต่งกายของพนักงาน

การแต่งกายของ
พนักงานสำหรับ
นักศึกษาฝึกงาน





การแต่งกายของ
พนักงาน
ฝ่ายครัวการบินไทย





การตัดแต่งผลไม้เบื้องต้น

การตัดแต่งมะละกอเบื้องต้น

- นำมะละกามาตัดส่วนหัวและส่วนท้ายออก
- จากนั้นวางมะละกอในแนวตั้งใช้มีดปอกส่วนเปลือก
- จากแบ่งมะละกอเป็น 2 ส่วนเท่าๆกัน
- วางมะละกอหงายขึ้นใช้มีดแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ก็จะได้เนื้อมะละกอจำนวน 4 ชิ้น
- ใช้มีดปาดเมล็ดและเนื้อเยื่อส่วนนอกก็จะได้เนื้อมะละกอสำหรับตัดแต่ง





การตัดแต่งมะละกอเบื้องต้น

- นำมะละกอมาตัดสามเหลี่ยมน้ำหนัก 25 กรัม
- นำมะละกอที่ปอกเปลือกเรียบร้อยแล้วมาขูดให้เป็นร่องเพียงเล็กน้อย ขูดจากข้างบนลงล่างเพื่อให้เกิดเส้นตรงให้ทั่วทั้งลูก
- ใช้มีดตัดมะละกอแบ่งครึ่งออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆกัน จากนั้นแบ่งส่วนที่ผ่าครึ่งออกเป็น 2 ชิ้นเท่ากัน
- ใช้มีดปาดเยื่อเม็ดออก
- ใช้มีดตัดสลับฟันปลาให้เป็นชิ้นสามเหลี่ยม



การตัดแต่งสับปะรดเบื้องต้น

- นำสับปะรดมาปอกเปลือกออก
- นำสับปะรดมาตัดเอาส่วนหัวและท้ายออก
- ใช้มีดปอกเปลือกและตาออกโดนหมุนไปทางเดียวกัน
- นำสับปะรดที่ปอกเปลือกเรียบร้อยแล้วมาผ่าครึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆกัน
- วางส่วนราบสับปะรดค้ำลงใช้มีดแบ่งสับปะรดออกเป็น 4 ส่วนเท่ากัน
- จากนั้นใช้มีดตัดแนวขวางให้มีขนาดเท่าๆกัน
- สับปะรดที่ตัดได้จะมีน้ำหนัก 10 กรัม





การตัดแต่งแ้วมังกรเบื้องต้น

- นำแ้วมังกรที่ผ่านกระบวนการล้างมาตัดเอาส่วนหัวและท้ายออก
- ใช้มีดแบ่งแ้วมังกรเป็น 2 ส่วนเท่ากัน
- ปอกเปลือกแ้วมังกรโดยใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้หีบส่วนเปลือกแยกออกจากเนื้อของแ้วมังกร
- ใช้ที่ปอกเปลือกผลไม้ปอกเอาส่วนเยื่อของแ้วมังกรออก
- จัดวางในภาชนะติดป้ายชี้บ่งแล้ปปิดด้วยฟิล์ม



การตัดแต่งกีวี่เบื้องต้น



- นำกีวี่ที่ผ่านกระบวนการล้างตามกระบวนการล้างผลไม้ มาทำการตัดแต่ง โดยใช้มีดตัดเอาส่วนหัวและส่วนท้ายออก
- ใช้มีดปอกเอาส่วนเปลือกออกโดยเริ่มจากส่วนด้านบนลงมาด้านล่าง มือที่จับกีวี่จะคอบบังคับให้หมุนไปทางเดียวกัน
- ใช้มีดปอกเปลือกออกจนหมดทั้งลูก
- นำกีวี่ที่ปอกเปลือกแล้วจัดวางในภาชนะตักป้ายซี่บ่งจัดเก็บในห้องเย็น



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

บริเวณหน้าบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบิน
(สุวรรณภูมิ)



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

คลังสินค้า



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ห้องตรวจรับวัตถุดิบ



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ห้องปรุงอาหาร



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ห้องบรรจุอาหาร



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ห้องจัดส่งอาหาร



รูปภาพบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ห้องล้างอุปกรณ์และห้องซักผ้า



Copyright ©PocketTH



Copyright ©PocketTH

สิ่งที่ได้จากการฝึกสหกิจ

- เกิดประสบการณ์ในการทำงานมากขึ้น
- มีระเบียบวินัยมากขึ้น
- รู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้มากขึ้น
- ได้ฝึกความอดทนต่ออุปสรรคต่างๆ
- การอยู่ร่วมกับเพื่อนร่วมงาน



สรุปผลการปฏิบัติงาน

ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกสหกิจกับฝ่ายเตรียมการผลิตไม้ คือ การวางแผนการปฏิบัติงานให้ถูกต้องและให้เกิดความผิดพลาดให้น้อยที่สุด การสื่อสารระหว่างหัวหน้าครัวและพนักงานปฏิบัติงานต้องเข้าใจตรงกันและถูกต้อง ตามความต้องการของลูกค้า การเตรียมวัตถุดิบ และการถนอมผลไม้ในปริมาณมากๆ ทำอย่างไร ไม่ให้ผลไม้เปลี่ยนสภาพ สูญเสีย หรือเสียหาย ระหว่างการขนส่ง



Thank you

