

# บันทึกการเล่าเรื่อง



กลุ่ม ชุมชนคนวิชาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

เรื่อง เตรียมตัวสหกิจศึกษาอย่างไรในต่างแดน

วันศุกร์ที่ 12 ธันวาคม 2557

ณ ห้อง 2402 ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา

ผู้เล่า	รายละเอียดของเรื่อง	สรุปความรู้ที่ได้
<p>ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชาติ โสพฤกษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ เชฟชลธิ สีสระอำไพ อาจารย์ณนันทน์ แดงสังวาลย์ อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์</p>	<p>จากที่ได้รับฟังจากผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวสหกิจศึกษาอย่างไรในต่างแดน นั้น</p> <p>ผู้ร่วมถ่ายทอดความรู้ทั้ง 5 ท่าน ได้อธิบายและแนะนำวิธีการเตรียมตัวสหกิจศึกษาในต่างประเทศไว้อย่างน่าสนใจ จากกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ชุมชนนักปฏิบัติ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ เรื่อง “เตรียมตัวสหกิจศึกษาอย่างไรในต่างแดน” จัดขึ้นเมื่อวันศุกร์ที่ 12 ธันวาคม 2557 ณ ห้อง 2402 ที่ผ่านมา ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน โดยงานจัดการความรู้ สามารถสกัดความรู้ออกมาเป็นองค์ความรู้สำคัญจากผู้ริเริ่มโครงการสหกิจศึกษาในต่างประเทศ คณาจารย์สหกิจศึกษา และนักศึกษาสหกิจศึกษาที่ไปปฏิบัติงาน ณ ร้านอาหาร Shabu Grill ประเทศสหรัฐอเมริกา ในหลายๆ แห่ง รวมทั้งผู้ที่สนใจได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวสหกิจศึกษาในต่างประเทศ โดยแบ่งองค์ความรู้สำคัญออกเป็น 3 ส่วน ได้ดังต่อไปนี้ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ริเริ่มโครงการสหกิจศึกษาในต่างประเทศ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชาติ โสพฤกษ์ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งคณะกรรมการบริหารคณะฯ ทุกท่าน ที่มีส่วนผลักดันโครงการดีๆ ท่านได้ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวไปสหกิจศึกษา ไม่ว่าจะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา และนักศึกษา สหกิจศึกษา ที่ต้องผ่านการคัดเลือกอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอนจากคณะกรรมการของสาขาวิชา คณะฯ และสถานประกอบการที่ร่วมโครงการกับคณะฯ ได้แก่ บริษัท ไอทีสแควร์ จำกัด โดยพิจารณาจากผลการศึกษา 6 ภาคการศึกษา, ทักษะคิด, ความประพฤติระหว่างที่นักศึกษาได้ศึกษาอยู่ที่คณะฯ รวมถึงการทดสอบความสามารถทางการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และงานคหกรรมศาสตร์ในทุกๆ ด้าน เพื่อให้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาในต่างประเทศมีประสิทธิภาพมากที่สุด ส่งผลดีต่อความยั่งยืนของโครงการฯ ต่อไปในอนาคต</li> </ol>	<p>การเตรียมตัวสหกิจศึกษาอย่างไรในต่างแดน สรุปได้ดังนี้</p> <p>จากกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ชุมชนนักปฏิบัติ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ เรื่อง “เตรียมตัวสหกิจศึกษาอย่างไรในต่างแดน” จัดขึ้นเมื่อวันศุกร์ที่ 12 ธันวาคม 2557 ณ ห้อง 2402 ที่ผ่านมา ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน โดยงานจัดการความรู้ สามารถสกัดความรู้ออกมาเป็นองค์ความรู้สำคัญจากผู้ริเริ่มโครงการสหกิจศึกษาในต่างประเทศ คณาจารย์สหกิจศึกษา และนักศึกษาสหกิจศึกษาที่ไปปฏิบัติงาน ณ ร้านอาหาร Shabu Grill ประเทศสหรัฐอเมริกา ในหลายๆ แห่ง รวมทั้งผู้ที่สนใจได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวสหกิจศึกษาในต่างประเทศ โดยแบ่งองค์ความรู้สำคัญออกเป็น 3 ส่วน ได้ดังต่อไปนี้ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ริเริ่มโครงการสหกิจศึกษาในต่างประเทศ โดยรองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งคณะกรรมการบริหารคณะฯ ทุกท่าน ที่มีส่วนผลักดันโครงการดีๆ ท่านได้ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวไปสหกิจศึกษา ไม่ว่าจะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา และนักศึกษา สหกิจศึกษา ที่ต้องผ่านการคัดเลือกอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอนจากคณะกรรมการของสาขาวิชา คณะฯ และสถานประกอบการที่ร่วมโครงการกับคณะฯ ได้แก่ บริษัท ไอทีสแควร์ จำกัด โดยพิจารณาจากผลการศึกษา 6 ภาคการศึกษา, ทักษะคิด, ความประพฤติระหว่างที่นักศึกษาได้ศึกษาอยู่ที่คณะฯ รวมถึงการทดสอบความสามารถทางการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และงานคหกรรมศาสตร์ในทุกๆ ด้าน เพื่อให้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาในต่างประเทศมีประสิทธิภาพมากที่สุด ส่งผลดีต่อความยั่งยืนของโครงการฯ ต่อไปในอนาคต</li> <li>2. อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา มีหน้าที่สำคัญอย่างยิ่ง ในการเตรียมความพร้อม แนวทางการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา รวมทั้งตรวจติดตามผลการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษา ตลอดช่วง 4 เดือนของนักศึกษาสหกิจศึกษาในต่างประเทศในทุกๆ ช่องทาง ที่สามารถให้คำปรึกษา และในช่วงเดือนที่ 4 ของการปฏิบัติงาน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาจะเข้าไปเฝ้าติดตามนักศึกษาในสถานประกอบ ณ</li> </ol>

ในต่างประเทศมีประสิทธิภาพมากที่สุด ส่งผลดีต่อความยั่งยืนของโครงการฯ ต่อไปในอนาคต

## 2. อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา มีหน้าที่สำคัญอย่างยิ่ง

ในการเตรียมความพร้อม แนวทางการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา รวมทั้งตรวจติดตามผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตลอดช่วง 4 เดือนของนักศึกษาสหกิจศึกษาในต่างประเทศในทุกๆ ช่องทาง ที่สามารถให้คำปรึกษา และในช่วงเดือนที่ 4 ของการปฏิบัติงาน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาจะเข้าไปในเทศนักศึกษาในสถานประกอบ ณ ต่างประเทศ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น รวมทั้งการปรับปรุงขั้นตอนการปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามความต้องการของสถานประกอบการนั้นๆ - รวมทั้งได้รับเกียรติจาก เชฟชลธิ สหะอำไพ ได้ให้องค์ความรู้ดีๆ เกี่ยวกับการเตรียมตัวไปปฏิบัติงานจริง ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา เช่น การเตรียมวัสดุดิบ พฤติกรรมผู้บริโภคของคนในประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นต้น

## 3. นักศึกษาสหกิจศึกษา จะต้องเตรียมความพร้อมใน

เรื่องของภาษาเพื่อการสื่อสารกับสถานประกอบการ และลูกค้าได้โดยเบื้องต้น รวมทั้งมีความพร้อมทั้งทางร่างกาย และจิตใจ เนื่องด้วยเป็นการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาจะต้องพบกับสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงาน ทั้งดีและร้าย และมีช่วงเวลาปฏิบัติงานสหกิจที่ยาวนานถึง 4 เดือน อาจจะทำให้เกิดอาการคิดถึงบ้าน (Home Sick) ได้ โดยลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน ณ ร้านอาหาร Shabu Grill ประเทศสหรัฐอเมริกา แยกปฏิบัติงานออกเป็น 3 ส่วน คือ

- **แผนกบริการ** ทำหน้าที่เกี่ยวกับการให้บริการลูกค้าทั่วไปภายในร้านอาหาร Shabu Grill
- **บาร์น้ำ** ทำหน้าที่เกี่ยวกับการให้บริการเครื่องดื่มแก่ลูกค้าที่ต้องการความสดชื่น ดับกระหายภายในร้านอาหาร Shabu Grill

โดยทั้ง 2 ส่วน คือ แผนกบริการ และบาร์น้ำ ได้ให้ความสำคัญกับเรื่อง ส่วนแรก คือ การทักทายและการต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้า การพูดสนทนากับลูกค้า สอนการใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆใน

ต่างประเทศ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น รวมทั้งการปรับปรุงขั้นตอนการปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามความต้องการของสถานประกอบการนั้นๆ - รวมทั้งได้รับเกียรติจาก เชฟชลธิ สหะอำไพ ได้ให้องค์ความรู้ดีๆ เกี่ยวกับการเตรียมตัวไปปฏิบัติงานจริง ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

3. **นักศึกษาสหกิจศึกษา** จะต้องเตรียมความพร้อมในเรื่องของภาษาเพื่อการสื่อสารกับสถานประกอบการและลูกค้าได้โดยเบื้องต้น รวมทั้งมีความพร้อมทั้งทางร่างกาย และจิตใจ เนื่องด้วยเป็นการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาต้องพบกับสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงาน ทั้งดีและร้าย และมีช่วงเวลาปฏิบัติงานสหกิจที่ยาวนานถึง 4 เดือน อาจจะทำให้เกิดอาการคิดถึงบ้าน (Home Sick) ได้ โดยลักษณะงานที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน ณ ร้านอาหาร Shabu Grill ประเทศสหรัฐอเมริกา แยกปฏิบัติงานออกเป็น 3 ส่วน คือ

- **แผนกบริการ**
- **บาร์น้ำ**
- **แผนกครัว**

สรุป การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในต่างประเทศ เป็นสิ่งที่เราต้องเตรียมตัวให้พร้อมล่วงหน้าในทุกๆ ด้าน เช่น ผลการศึกษา, ความประพฤติระหว่างศึกษา, ทักษะ และทักษะวิชาชีพของนักศึกษาที่ต้องการไปฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในต่างประเทศ เนื่องจากเป็นโอกาสดีเพื่อเรียนรู้ประสบการณ์ใหม่ๆ ทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ร้านว่าอยู่ตรงไหนบ้าง สอนการจัด-เซ็ทโต๊ะ การเสิร์ฟ น้ำและการเสิร์ฟอาหาร ถ้าบางวันมีงานปาร์ตี้ งานวันเกิด หรืองานเลี้ยงต่างๆทางร้านจะมีการทำขนมให้กับลูกค้าและแขกในงาน ส่วนที่สอง คือ ความสะอาดของอาหาร และเครื่องดื่มก่อนที่จะเสิร์ฟแก่ลูกค้า รวมทั้งนักศึกษาสามารถสร้างความบันเทิง และความสวยงามในการแต่งกายที่เป็นเอกลักษณ์ของคนไทย ให้ลูกค้าได้เห็นภายในร้านอาหาร เป็นการส่งเสริมอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้ชายโลกได้รับรู้ถึงความงดงามในทุกๆ ด้าน



- **แผนกครัว** โดยเน้นหนักในการทำหน้าที่จัดเตรียมอาหารไทยคอร์เนอร์ เช่น เตรียมเครื่องและอุปกรณ์สัมตำช่วยพนักงานในครัวเตรียมวัตถุดิบ อาหารทะเล ผัก ผลไม้ หั่นผัก-ล้างผัก จัดเตรียมไว้ก่อนเสิร์ฟ อาหารประเภทแป้ง Udon Egg noodle Rice noodle ทำส่วนของน้ำสัมตำ ทำขนม panacotta ทำน้ำจิ้มของทางร้าน10 ตัว Thai sauce Chili sauce Peanut sauce Ponzu sauce Sacha sauce Korean sauce Tamarind sauce Sukiyaki sauce Thaiseafood sauce Shoyu sauce แพคของ-แล็ปของใส่ในตู้เย็น ห่อเกี้ยวหมู-กุ้ง (Pork Wonton, Shrimp Wonton) หมักหมู-เนื้อ (Pork tender,Beef tender) แกะหอยOyster จนเกิดความชำนาญและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้ ได้รู้จักการปรับตัวให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักการเรียนการปรับตัวกับสังคมการทำงาน การมีสัมมาคารวะ การอ่อนน้อมถ่อมตน ความมีระเบียบวินัยในตนเอง ความซื่อสัตย์อดทน เรียนรู้การมีความรับผิดชอบ การ

ตรงต่อเวลา สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและลดความผิดพลาดในการทำงาน ในระยะเวลาที่จำกัด ตลอดจนรู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น ซึ่งจะสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

**สรุป** การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในต่างประเทศ เป็นสิ่งที่เราต้องเตรียมตัวให้พร้อมล่วงหน้าในทุกๆ ด้าน เช่น ผลการศึกษา, ความประพุดระหว่างศึกษา, ทักษะ ทักษะวิชาชีพของนักศึกษาที่ต้องการไปฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในต่างประเทศ เนื่องจากเป็นโอกาสดีเพื่อเรียนรู้ประสบการณ์ใหม่ๆทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร