



รายงานการศึกษาและฝึกปฏิบัติงาน  
ณ บริษัท แดซีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด

ธัญลักษณ์ ชัยศรี

รายงานเล่มนี้เสนอต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตาม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



รายงานการศึกษาและฝึกปฏิบัติงาน  
ณ บริษัท แดซีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด

ฉัญลักษณ์ ชัยศรี รหัสนักศึกษา 53125167

รายงานเล่มนี้เสนอต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตาม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2557

## สารบัญ

|   | หน้าที่ |
|---|---------|
| คำนำ  | ก       |
| สารบัญ                                      | ข       |
| บทที่ 1 บทนำ                                | 1       |
| 1.1 ประวัติความเป็นมาของบริษัท              | 1       |
| บทที่ 2 หน้าที่ความรับผิดชอบ                | 3       |
| บทที่ 3 ภารกิจหลักของบริษัท                 | 4       |
| 3.1 การผลิตซีส                              | 4       |
| 3.2 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม                    | 7       |
| บทที่ 4 ภาระหน้าที่และผลงานที่ได้รับมอบหมาย | 9       |
| บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ                 | 11      |
| เอกสารอ้างอิง                               | 13      |
| ภาคผนวก                                     | 14      |
| รูปภาพกิจกรรม                               | 15      |

## คำนำ

รายงานการฝึกงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ซึ่งได้ดำเนินการฝึกงานในบริษัท แดชโซ่(ประเทศไทย) จำกัด ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2557

รายงานการฝึกเล่มนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อมีโอกาสเรียนรู้และได้รับประสบการณ์ชีวิตการทำงานที่แท้จริง ได้เตรียมความพร้อมก่อนที่จะจบออกไปทำงาน ได้รู้จักการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมภายนอก มหาวิทยาลัย และนำประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกงานมาประยุกต์ใช้ในการทำงานต่อไป

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งให้แก่ผู้ที่สนใจไม่มากนักน้อย ถ้าในรายงานเล่มนี้มีส่วนผิดพลาดประการใด ก็ขออภัยมา ณ ที่นี้ ด้วย

.....

ธัญลักษณ์ ชัยศรี

ธันวาคม 2557

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ประวัติและความเป็นมาของบริษัท

บริษัท แดชชีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2531 ก่อตั้งขึ้นโดยคุณกุหลาบ อาบคำ ณ 140/129-131 หมู่ที่10 (หมู่บ้านอมรนิเวศน์ โครงการ 2) ถนนเชียงใหม่-ฮอด ตำบลป่าแดด อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ บริษัท แดชชีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด เริ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนม ได้แก่ วิปป์ครีม เนยแข็งชนิดมอส-ซาเรลล่า และ ครีมชีส โดยมีต้นตำรับจาก ประเทศเดนมาร์ก "Danish Cheese Over Sea" ซึ่งบริษัททำเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือนขนาดเล็ก ไม่นั่นเครื่องจักร "HOME STYLE CHEESE" ผลิตจากนมโคแท้ 100% พัฒนาและปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP อ.ย. และ Pre-HACCP ด้วยประสบการณ์และคำแนะนำจากลูกค้าประกอบกับกระแสของผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบของชีสแพร่หลายและมีปริมาณเพิ่มมากขึ้น ทำให้ร้านอาหารและโรงแรมชั้นนำในจังหวัดเชียงใหม่ สนใจในสินค้าที่มีคุณภาพดีและราคาไม่แพง สามารถใช้ทดแทนชีสที่นำเข้าจากต่างประเทศได้จึงมีการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องจนมีผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่าย

ปัจจุบันทางบริษัทมีผลิตภัณฑ์มากกว่า 30 ชนิดนอกจากนี้มีการต่อยอดธุรกิจร้านอาหาร "อาร์ทคาเฟ่" เป็นร้านอาหารอิตาเลียนแม็กซีกันโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของบริษัทเป็นวัตถุดิบสำคัญ

#### ➤ ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ขายส่ง : จังหวัดเชียงใหม่ โดยรถทางบริษัทที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า ส่วนต่างจังหวัดมีการขนส่งที่ได้คุณภาพและสามารถส่งสินค้าภายใน 24 ชั่วโมง

ขายปลีก : ริมปิงซูเปอร์มาเก็ตทุกสาขา

หจก.เชียงใหม่เบเกอรี่มาร์ท

(ร้านเพื่อนครัว สาขาหนองหอย เชียงใหม่ )

ร้านอาร์ตคาเฟ่ สาขา ประตู่ท่าแพ และ สาขามหิดล

ร้านอาหาร เดอะไฮด์อะเวย์

หากสนใจผลิตภัณฑ์และอยากสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อมาได้ที่  
เบอร์โทรศัพท์ : 053-274521, 053-203744 , 081-9802301  
ที่อยู่ : 140/129-131 หมู่บ้านอมรินทร์ ต.ป่าแดด อ.เมือง จังหวัดเชียงใหม่  
(จากสี่แยกสนามบินจังหวัดเชียงใหม่ มุ่งไปทาง อ.หางดง จากสี่แยกประมาณ  
400 เมตร. ก่อนถึงธนาคารไทยพาณิชย์ และ โลตัสหางดง)

Facebook : Dacheeso Home style Cheese , ArtcafeStar3

Email: Dacheeso@hotmail.com



## บทที่ 2

### หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริษัทมีหน้าที่ผลิตและจำหน่ายชีส ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม ซึ่งส่วนใหญ่ทางบริษัทผลิตสินค้าที่ทำมาจากนมโคแท้ 100 % โดยบริษัทเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือนขนาดเล็กจะไม่เน้นเครื่องจักรและทางบริษัทมีการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อเป็นความต้องการของผู้บริโภค และในการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางบริษัทมีรถขนส่งที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อที่รักษาคุณภาพของสินค้า ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของบริษัทได้รับ อ.ย มาตรฐาน GMP และ Pre-HACCP ซึ่งผลิตภัณฑ์นั้นได้รับความไว้วางใจและได้รับความนิยมนจากผู้บริโภคอย่างไม่น้อยเลยทีเดียว



## บทที่ 3

### ภารกิจหลักของบริษัท

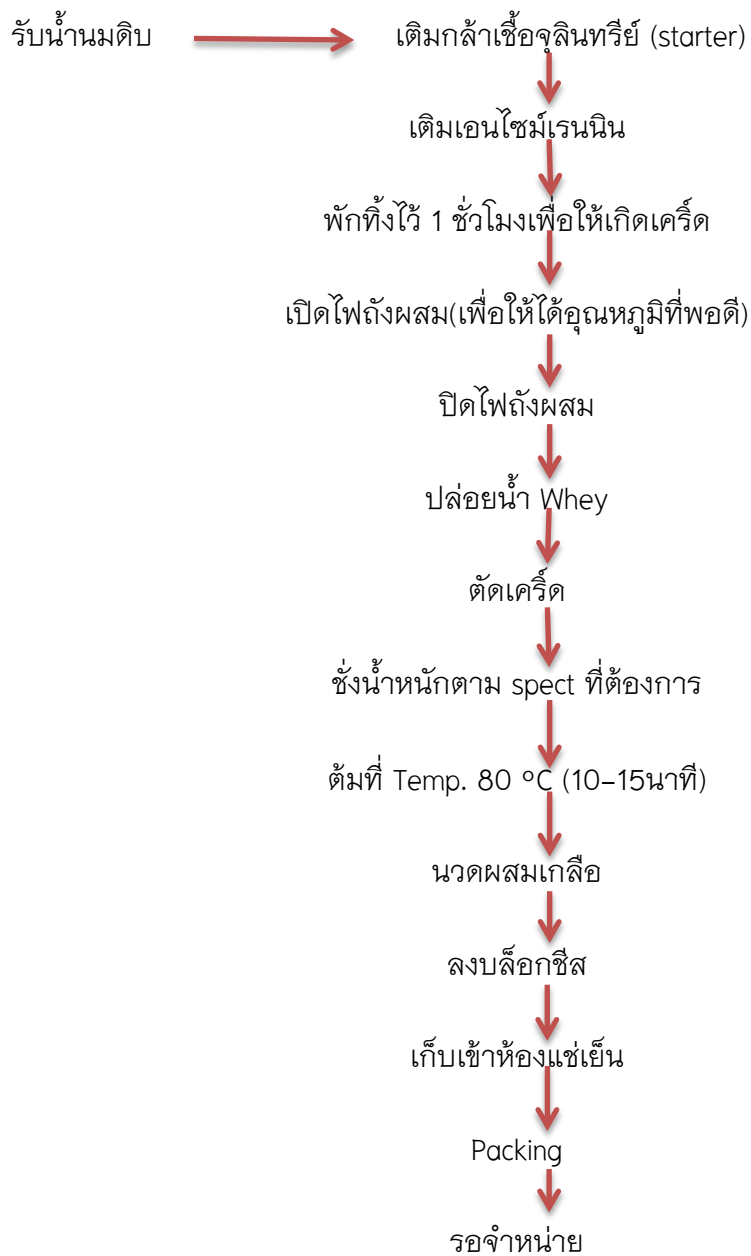
#### 3.1 การผลิตชีส

ทางบริษัทได้ทำการผลิตชีสที่เป็นหลักๆได้แก่ Mozzarella Cheese และ Cheddar Cheese ชีสแต่ละประเภทนี้มีความแตกต่างขึ้นอยู่กับประเภทและชนิดของน้ำนมที่นำมาใช้ในการผลิต ขึ้นอยู่กับประเภทของแบคทีเรียที่นำมาใช้ในการหมัก ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ใช้ในการเก็บ และยังขึ้นอยู่กับขั้นตอนวิธีการผลิตที่แต่ละชนิดจะมีวิธีการผลิตแตกต่างกันไป นอกจากนี้บริษัทยังมีชีสประเภท Smoked Cheese, Spicy Cheese, French Cheese, Parmesan Cheese, Ricotta Cheese, Quark Cheese, Mascarpone Cheese, Cream Cheese, Cow Feta Cheese, Mozzarella in Water เป็นต้น

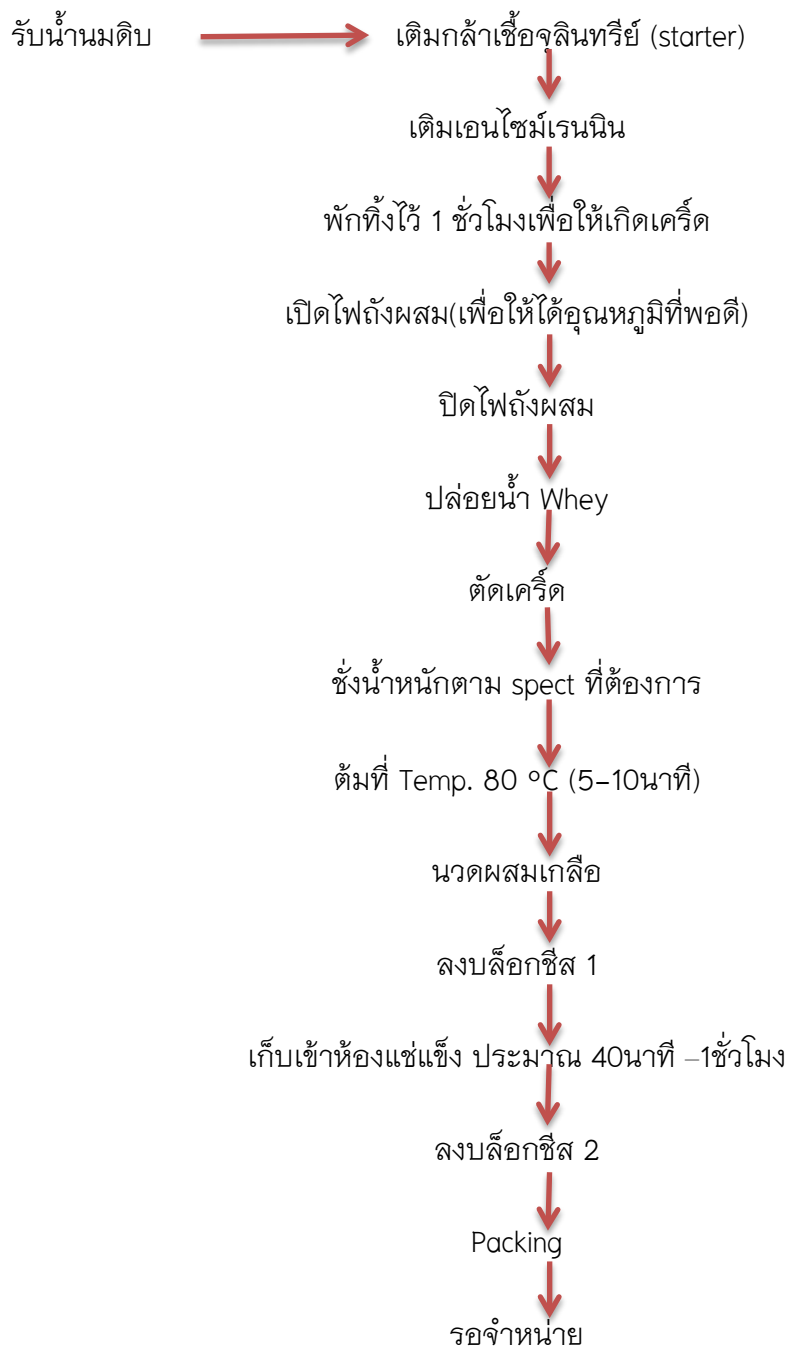




### ขั้นตอนการผลิตชีสประเภท Mozzarella Cheese



### ขั้นตอนการผลิตชีสประเภท Cheddar Cheese



### 3.2 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม

- Milk

นม+หางนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด  
 → รोज़จำหน่าย

- Skim Milk

หางนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด  
 → รोज़จำหน่าย

- Whipping Cream

ครีมนม → ต้มให้เดือด 95°C → บรรจุลงขวด  
 → รोज़จำหน่าย

- Butter Milk

หางนมล้วน+วิปป์ครีม+นมผง → ต้มให้เดือด 95°C  
 → cooldown → เต็มหัวเชื้อ Cheddar Cheese  
 → บ่มทิ้งไว้ 1 คืน → บรรจุลงขวด

- Sour Cream

วิปป์ครีม+นมผง → ต้มให้เดือด 95°C → cooldown  
 → เต็มหัวเชื้อ Cheddar Cheese → บ่มทิ้งไว้ 1 คืน  
 → บรรจุลงขวด

- Yoghurt

นมล้วน+นมผง → ต้มให้เดือด 95°C

→ ทำให้เย็นลงที่ 43-45°C → หัวเชื้อโยเกิร์ต

→ บ่มทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง → บรรจุลงขวด

- Thick Skim Yoghurt

หางนมล้วน+นมผง → ต้มให้เดือด 95°C

→ ทำให้เย็นลงที่ 43-45°C → หัวเชื้อโยเกิร์ต

→ บ่มทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง → บรรจุลงขวด



## บทที่ 4

### ภาระหน้าที่และผลงานที่ได้รับมอบหมาย

การฝึกงานครั้งนี้ได้รับหน้าที่หลายๆด้านตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งในแต่ละวันจะทำหน้าที่ดังต่อไปนี้

#### ■ ช่วงเช้า

- ล้างบล็อกชีสและล้างอุปกรณ์(ถังนม หม้อ และเครื่องที่ใช้)ให้สะอาดแล้วฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนอีกครั้งก่อนนำมาใช้งานทุกครั้ง
- พาสเจอร์ไรส์ขวดนมด้วยการลวกน้ำร้อนก่อนนำมาบรรจุ
- เปลี่ยนถังหางนมจากเครื่อง centrifugal separator
- คนน้ำมันและหางนมในหม้อผสม
- บรรจุนมและวิปปิ้งครีมลงในขวดบรรจุภัณฑ์
- ติดป้ายผลิตภัณฑ์และราคาของผลิตภัณฑ์เพื่อนำส่งห้างสรรพสินค้า
- ล้างอุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้งานให้สะอาด



■ ช่วงปลาย

- แพ็คชีสใสในถุงแล้วนำไปแพ็คด้วยเครื่องแบบสุญญากาศ เพื่อนำไปป่มอีกครั้งและรอกการจำหน่ายต่อไป
- ทำการต้ม ricotta cheese โดยการเอาน้ำเวย์ที่ได้จากการทำเครีตชีสมาต้มรวมกับน้ำส้มสายชู+น้ำเปล่า ต้มทิ้งไว้สักพักก็ตักไว้ในตะกร้าพักให้น้ำออกแล้วเก็บไว้ในห้องแช่เย็น
- หั่นเครีตชีสเป็นชิ้นๆแล้วชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ
- ฉีกเครีตชีสที่หั่นแล้วนำไปต้มเพื่อที่จะรอนวดลงบลิอกชีส
- ชูดเชื้อราออกจากก้อนชีสที่ป่มไว้
- ทำความสะอาดบริเวณการผลิต
- ล้างอุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้งานมาให้สะอาดและเก็บไว้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย



## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการฝึกงานประสบการณ์วิชาชีพ

จากการฝึกงานประสบการณ์วิชาชีพที่ทางสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ-อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้กำหนดให้นักศึกษาต้องผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนจะจบการศึกษาจากสถาบันไป ซึ่งการฝึกประสบการณ์ในครั้งนี้ได้ทำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงาน คือ บริษัท แดซีโซ่(ประเทศไทย) จำกัด ตั้งอยู่ที่ 140/129-131 หมู่ที่10 (หมู่บ้านอมรนิเวศน์โครงการ 2) ถนนเชียงใหม่-ฮอด ตำบลป่าแดด อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตั้งแต่วันที่ 13 สิงหาคม 2557 ถึง 2 ธันวาคม 2557 และสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้ทำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามฝ่ายต่างๆที่ทางบริษัท แดซีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดทำไว้ให้โดยมีเจ้าหน้าที่ตามฝ่ายต่างๆคอยให้คำแนะนำและฝึกหัดงานให้ตลอดระยะเวลาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครั้งนี้ทำให้ได้นำความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาตามหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวัน ซึ่งในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในบริษัท แดซีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด นั้นก็มีปัญหาและอุปสรรคบ้างในบางครั้งที่เกิดจากของตัวผู้ที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพเองและจากบริษัท เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมานั้นไม่ได้เป็นไปตามความต้องการ การประสานงานที่มีการสื่อสารที่ไม่ตรงกันจนงานผิดพลาดไปบ้างแต่ก็สามารถแก้ไข้ปัญหาไปได้

## 5.2 ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในบริษัท แดซีโซ่(ประเทศไทย) จำกัด นั้นได้นำความรู้ที่ศึกษาเล่าเรียนมาตามหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง พร้อมกันนั้นยังได้เป็นการพัฒนาความรู้ความสามารถที่ตนเองมีอยู่ไปใช้ในการทำงานได้ดียิ่งขึ้น และทำให้ได้รู้ข้อดี-ข้อเสียของตนเองในการทำงาน การปรับตัวเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสังคมการทำงาน เป็นการสร้างความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง และเป็นการฝึกความอดทนของตัวเองไปด้วย แล้วยังทำให้ได้ความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงาน งานด้านเอกสารและความรู้ที่เข้ามาในแต่ละวัน ได้ความรู้ในการทำงานกับบริษัท ได้ประสบการณ์ในการเข้าสังคมในการทำงาน รู้จักคนมากขึ้น โดยเฉพาะผู้ที่ เป็นหัวหน้างานและยังทำให้ได้รู้จักกฎระเบียบในการทำงาน การบริหารเวลาในการทำงาน การตรงต่อเวลาในการทำงาน ซึ่งจะเป็นประสบการณ์ที่ติดตัวไปสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับบริษัทหรือหน่วยงานอื่นๆได้เป็นอย่างดี

## 5.3 ปัญหาและอุปสรรคจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ในส่วนของปัญหาของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ บริษัท แดซีโซ่ (ประเทศไทย) จำกัด คือ ผลผลิตงานที่ผลิตขึ้นมานั้นไม่ได้เป็นไปตามความต้องการ การประสานงานที่มีการสื่อสารที่ไม่ตรงกันจนงานผิดพลาดจนเกิดความล่าช้าไปบ้างแต่สามารถแก้ไขปัญหาไปได้

## 5.4 ข้อเสนอแนะในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนั้นทำให้ได้ประโยชน์มากมายในการที่จะนำประสบการณ์ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและยังเป็นการทบทวนนำความรู้ที่ได้ศึกษาตามหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ได้เต็มที่และยังเป็นการพัฒนาความรู้ความสามารถของตัวเองในหลายๆด้าน สิ่งที่สำคัญในการออกไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ผู้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะต้องตั้งใจไว้ว่าความรู้ในการทำงานที่ได้รับมอบหมายให้มากที่สุด และพยายามเก็บเกี่ยวความรู้และประสบการณ์ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้ได้มากที่สุด จึงจะเป็นประโยชน์อย่างมากแก่ที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในการจบออกไปทำงานกับบริษัทหรือหน่วยงานอื่นๆ



## เอกสารอ้างอิง

บริษัท แดซีโซ่(ประเทศไทย) จำกัด

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2555. **เชดดาร์ชีส**. [ออนไลน์].

เข้าได้ถึงจาก : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3987/cheddar-cheese>.

[ 30 พฤศจิกายน 2557]

ภาคผนวก

### รูปภาพภาคผนวก



เครื่อง Centrifugal Separator



ถังพักนม



หม้อผสมนม



อ่างต้มชีส



