

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

คู่มือการเรียนรู้ในการปฏิบัติงานในเมืองคิตส์ซาเนีย กรุงเทพฯ

(Learning Manual for working in Kidzania bangkok)

จากการที่ผู้จัดทำได้เข้ามามีส่วนร่วมในการฝึกงานสหกิจศึกษา ณ คิตส์ซาเนีย กรุงเทพฯ ในแผนกเจ้าหน้าที่ประจำฐานกิจกรรม และได้รับทำหน้าที่เป็นเจ้าหน้าที่ประจำฐานกิจกรรม โชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารชั้น 2 ในเมืองคิตส์ซาเนีย โดยการปฏิบัติงานในแต่ละวันทำให้ผู้จัดทำได้ทราบว่ามีเอกสารบางส่วนของที่แจกให้แก่ลูกค้า ณ ทางเข้าเมืองคิตส์ซาเนียนั้นยังมีข้อมูลที่ไม่ครบถ้วนและเพียงพอต่อการให้ความช่วยเหลือหรือเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยว อีกทั้งยังไม่มี การดูแลปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัย ซึ่งอาจมีผลให้ลูกค้าได้รับข้อมูลไม่ครบถ้วน ทางผู้จัดทำจึงได้มีความต้องการที่จะจัดทำคู่มือการเรียนรู้ในการปฏิบัติงานในเมืองคิตส์ซาเนีย กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นคู่มือรวบรวมกิจกรรมใน โชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารในเมืองคิตส์ซาเนียเพื่อเป็นการให้ข้อมูลลูกค้าให้เกิดประสิทธิผลมากขึ้น

ซึ่งแบ่งฐานกิจกรรมออกเป็น 4 ฐาน ได้แก่

4.1 โรงงานผลิตนม Meiji (Milk factory) Meiji มีที่มาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งในกิจกรรมจะมีนม สี่รสชาติให้เด็กๆ ได้เลือกทำเช่น รสจืด รสเมล่อน รสช็อคโก-มอลต์และรสสตอเบอร์รี่ อีกทั้งยังมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมวัวที่ใช้ผลิตและได้เรียนรู้เกี่ยวกับเซลล์ที่มีในนม โดยผ่านการส่อง กล้องจุลทรรศน์ โดยมีเวลาในการทำกิจกรรมรอบละ 20 นาที ในแต่ละรอบรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม 8 คน ผู้ร่วมกิจกรรมจะจูงมีอายุ 4-14 ปี โดยเด็กๆ ที่สนใจจะเข้าร่วมกิจกรรมต้องจ่ายเงินเป็นจำนวน 10 คิตส์โซ (Charge 10 KidZos)



รูปที่ 4.1 ภาพประกอบของโรงงานผลิตนม Meiji

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน – ในการทำกิจกรรมต่างๆจะได้ตรวจสอบคุณภาพของน้ำนมดิบก่อนที่เราจะนำไปผลิตเป็นนมพาสเจอร์ไรส์ ขั้นตอนแรกเราจะเตรียมแผ่นสไลด์ไว้บนถาดจากนั้นหยคน้ำนมดิบลงบนแผ่นสไลด์เพียง 1 หยดเท่านั้นและหยดสารเคมีลงไป 1 หยดขั้นตอนนี้คือการย้อมสีเพื่อให้มองเห็นเซลล์ให้ชัดเจนสุดทำวางกระจกปิดแผ่นสไลด์ ขั้นตอนต่อไปเราต้องล้างขวดให้สะอาดและเป่าลมเพื่อไล่น้ำออกจากนั้นส่องไฟเพื่อตรวจสอบความสะอาดต่อไปจะทำการเลือกรสชาติและยืนตรงหน้าเครื่องบรรจุนมกดปุ่มสีเขียวใหญ่ 1 ครั้งเพื่อเตรียมน้ำนมดิบและกดสีเขียวใหญ่อีก 1 ครั้งเพื่อผสมน้ำนมดิบกับรสชาติที่เลือกเพื่อนำมาผสมกันขั้นตอนต่อไปคือการพาสเจอร์ไรส์ เป็นการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทุกชนิด โดยเราจะกดปุ่มแดงเล็กเพื่อเพิ่มความร้อนเป็น 72 องศาเซลเซียสจากนั้นกดปุ่มเขียวเล็กเพื่อลดอุณหภูมิของนมให้เย็นลงที่ 4 องศาเซลเซียสทันทีและกดปุ่มสีเขียวใหญ่เพื่อบรรจุนมลงในขวดจากนั้นสายพานก็จะเคลื่อนไปสู่เครื่องจักรซึ่งจะทำการปิดขวดน้ำนมด้วยฟอยล์พร้อมติดฉลาก

สคริปการสาธิตแบบภาษาอังกฤษ - In this laboratory you will process to check the raw milk before manufacturing. First put the slide on the tray and then drop the raw milk on the slide just one drop. Second drop chemical into the milk this is dying process then we can see the cells. Lastly you will cover the slide with the cover glass. Next step is cleaning the bottle and blow the bottle until dry. You will recheck the clean and dry bottle on this light and then we will choose the flavor stand in front of that tank. Push big green button to prepare milk and then press again then raw milk will with flavor in tank. Next process is pasteurizing to kill all microorganism by using high temperatures to 72 celsius please press small red button then press small green button

to decrease down to 4 celsius immediately. Finally you press big green button again to fill the milk into the bottle. It was sent to packaging machine inside for foil sealing and labeling.

คำศัพท์	ความหมาย
Bacterial count	การตรวจนับจำนวนแบคทีเรีย
Chemical	สารเคมี
Drop	หยด
Eliminate	ขจัด
Immediately	โดยทันทีทันใด
Laboratory	ห้องปฏิบัติการ
Produce	สร้าง
Raw milk	น้ำนมดิบ
Sealing	ตราประทับ
Temperatures	อุณหภูมิ

ตารางที่ 4.1 คำศัพท์ในโรงงานผลิตนม

4.2 Coca Cola Bottling Plant โรงงานผลิตน้ำอัดลม Coca Cola มีที่มาจากประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งในกิจกรรมจะให้เด็กฯเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของ cocacola และรวมถึงเรียนรู้วิธีการผลิตด้วยตนเอง โดยมีเวลาในการทำกิจกรรมรอบละ 20 นาที ในแต่ละรอบรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม 6 คน ผู้ร่วมกิจกรรมจะจ้องมีอายุ 4-14 ปี โดยเด็กฯที่สนใจจะเข้าร่วมกิจกรรมต้องจ่ายเงินเป็นจำนวน 10 คิตส์โซ (Charge 10 KidZos)



รูปที่ 4.2 ภาพประกอบของโรงงานผลิตน้ำอัดลม Coca Cola

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน – ขั้นตอนแรกกดปุ่มสีเขียว 1 ครั้งขวดจะตกลงมาตามช่องนี้ถ้าหยิบขวดออกมาแล้วนำขวดไปคว่ำที่ก๊อกน้ำนี้กดขวดลงไปที่แท่นล้างเพื่อทำการล้างขวดนับ 1-5 พร้อมกัน

จากนั้นย้ายขวดมาที่อีกก๊อกลงเพื่อเป่าขวดให้แห้งนับ 1-5 อีกครั้งนำขวดมาตรวจสอบด้วยแสงไฟว่าขวดสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมหลังจากนั้นวางขวดไว้ตรงช่องผลิตหัวเชื่อมน้ำหวานกดปุ่มสีเขียว 1 ครั้งหัวเชื่อมน้ำหวานก็จะถูกปล่อยลงมาใส่ขวดต่อมาวางขวดไว้ตรงช่องผลิตน้ำอัดลมและกดปุ่มสีเขียวสองปุ่มพร้อมกันค้างไว้ 5 วินาทีเพื่อเติมน้ำที่ผสมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ลงไป จากนั้นปิดขวดโดยหมุนแค่สองรอบเท่านั้นแล้วนำขวดมาวางไว้ตรงช่องถือฝาขวดให้กดปุ่มสีเขียวสองปุ่มพร้อมกันค้างไว้ 3 วินาทีต่อมาจะตรวจสอบด้วยแสงไฟอีกครั้งว่าโคคาโคล่า ที่เราผลิตสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมนำขวดที่ได้วางไว้บนสายพานเพื่อผ่านเข้าเครื่อง sterilize จะทำการฆ่าเชื้อโรคด้วยอุณหภูมิสูงรวมถึงติดฉลากขวดอัตโนมัติ

สคริปการสาธิตแบบภาษาอังกฤษ - First, Press the green button. A bottle will drop into this tube, take it out. Bring them to the tap, upside down and press the bottle to washing. Count together 1-5. Move the bottle to next tap to make it dry. Count 1-5 again. Inspect the bottle in the light to make sure it is clean. Place the bottle in syrup station and press the green button just ONCE The syrup will be filling in the bottle. Place the bottle in the soda station and press both green buttons for 5 seconds. Now we are adding carbonated water. Next, we will close the bottle. Put the cap and screw 2 round. Then place it on the capping station and press the green button 3 seconds. Inspect in the light one more time. Place the bottle in the sterilization and labeling machine.

คำศัพท์	ความหมาย
Bottle	ขวด
Bubble	ฟองอากาศ
Capping	ฝาครอบ
Carbonated	ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
Filling	การบรรจุ
Labeling	ติดเครื่องหมาย
Screw	หมุน
Sterilization	การฆ่าเชื้อโรค
Soda	โซดา
Syrup	น้ำเชื่อม

ตารางที่ 4.2 คำศัพท์ในโรงงานผลิตน้ำอัดลม

4.3 Oishi Green Tea โรงงานผลิตชาเขียวในกิจกรรมจะให้เด็กๆเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกใบชาเพื่อนำมาผลิตและรวมถึงเรียนรู้วิธีการผลิตด้วยตนเองอีกทั้งยังมีรสชาติให้เลือกสามรสชาติได้แก่ รสต้นตำรับ รสชาวนญี่ปุ่น และรสน้ำผึ้งมะนาว โดยมีเวลาในการทำกิจกรรมรอบละ 20 นาทีในแต่ละรอบรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม 6 คน ผู้ร่วมกิจกรรมจะจ้องมีอายุ 4-14 ปี โดยเด็กๆที่สนใจจะเข้าร่วมกิจกรรมต้องจ่ายเงินเป็นจำนวน 5 คิคส์โซ (Charge 5 KidZos)



รูปที่ 4.3 ภาพประกอบของโรงงานผลิตชาเขียว Oishi Greentea

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน – แบ่งทีมดวงใบชาและสกัดรสชาติ กลุ่มหนึ่งเลือกใบชาเขียวที่สมบูรณ์ที่สุดคือยอดอ่อนใบชาของต้นชาเขียวต้องมีสีเขียวสดแล้วเทลงไปที่สายพานอันนี้ กลุ่มสองใช้มือจับและดึงคันโยกเพื่อทำการส่งรสชาติลงไป ในแท่งผสมนี้เป็นหม้อน้ำร้อนกดปุ่มเพื่อต้มน้ำให้เดือด จากนั้นหมุนวาล์วเปิดตรงนี้รอให้น้ำร้อนส่งไปยังหม้อต้มต่อไป พอกระบวนการต้มเสร็จสิ้นเครื่องก็จะทำการผสมน้ำชาเขียวอัดโนมิติหม้อสุดท้ายจะเป็นน้ำชาเขียวบริสุทธิ์ที่สกัดเรียบร้อยแล้วน้ำชาได้ถูกส่งไปที่เครื่องผสมเพื่อทำการผสมกับรสชาติกดปุ่มสีเขียวเพื่อผสมรสชาติได้โดยและหมุนจนกว่าน้ำชาจะผสมเสร็จกดปุ่มสีเขียวเพื่อเตรียมน้ำชาเข้าสู่กระบวนการ UHT ทำให้น้ำชาเก็บได้นานกดปุ่มเครื่องจะเริ่มบรรจุและนำชาเขียวออกมาทางด้านนี้

สคริปการสาธิตแบบภาษาอังกฤษ - Now we will divide you into groups, three of you will be at green tea leaves and the others will be at the flavors station.(Group1) The high quality of green tea leaves should be like this (snow them) We put it on properly amount then should the good quality and fresh green tea leaves. Those green tea leaves will be put on the conveyor belt. (Group2) Please now we will help each other pump this flavors up to the mixing tank by using this handle to pull and push up and down.This is boiling station to start the first tank which will send the boil water to boiling tank. After boiling procedure finish the machine will start spin automatically. The

spinning procedure makes green tea leaf separate from tea water and sends the pure green tea into this tank. Green tea will flow to the mixing machine. Now push green button to start the machine then open this valve to mix the flavors with green tea. Push green button again to send the green tea to UHT process because it make longer life of product. The packages procedure will start and our product come out from over there.

คำศัพท์	ความหมาย
Boiling	การทำให้เดือด
Conveyor belt	สายพาน
Green tea	ชาเขียว
Mixing tank	เครื่องผสมรสชาติ
Organic	สารอินทรีย์
Packaging	ภาชนะบรรจุ
Pump	ปั๊มลมหรือของเหลว
Quality	คุณภาพ
Spinning	การหมุน
Tea leaf	ใบชา

ตารางที่ 4.3 คำศัพท์ในโรงงานผลิตชาเขียว

4.4 Koh-Kae Peanut Factory โรงงานผลิตถั่วในกิจกรรมจะให้เด็กๆเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการตัดเลือกถั่วเพื่อนำมาผลิตและรวมถึงเรียนรู้วิธีการผลิตด้วยตนเอง โดยมีเวลาในการทำกิจกรรมรอบละ 20 นาที ในแต่ละรอบรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม 8 คน ผู้ร่วมกิจกรรมจะจ้องมีอายุ 4-14 ปี โดยเด็กๆที่สนใจจะเข้าร่วมกิจกรรมต้องจ่ายเงินเป็นจำนวน 10 คิตส์โซ (Charge 10 KidZos)



รูปที่ 4.4 ภาพประกอบของโรงงานผลิตถั่ว Koh-kae

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน – นำมือใส่ในถุงมือแล้วทำการคัดเลือกถั่วที่มีคุณภาพเมื่อมีถั่วมากพอ สำหรับขั้นตอนต่อไปแล้วกดปุ่มเพื่อผสมน้ำเชื่อมเข้ากับถั่วขั้นตอนต่อไปกดปุ่มเพื่อทำการเคลือบแป้งบนเมล็ดถั่วและขั้นตอนต่อไปส่งถั่วเพื่อทำการผสมกับรสชาติหลังจากนั้นกดปุ่มเพื่ออบถั่วให้กรอบขั้นตอนสุดท้ายกดปุ่มเพื่อให้ถั่วที่อบเสร็จเรียบร้อยแล้วไหลลงมายังบรรจุภัณฑ์

สคริปการสาธิตแบบภาษาอังกฤษ - Put your hand in the rubber gloves then separate the imperfect peanut and throw out of the conveyer. We got enough perfect for the next procedure push this button to mix the syrup with these peanuts. Push the button to start mixing special flour with peanuts. Next station is mixing peanut with the flavor. After that push this button to make the conveyer run into the roasting process. This is the last station please push this button peanut will fall down into the package.

คำศัพท์	ความหมาย
Coating	การเคลือบ
Flour	แป้งทำอาหาร
Generation	การแพร่พันธุ์
Gloves	ถุงมือ
Kernel	เนื้อในของลูกไม้เปลือกแข็ง
Nutrition	โภชนาการ
Peanut	ถั่วลิสง
Roasting	การอบ
Subtropical	เขตร้อน
Tropical	เขตร้อนชื้น

ตารางที่ 4.4 คำศัพท์ในโรงงานผลิตถั่ว

4.5 คู่มือการเรียนรู้ในการปฏิบัติงานในเมืองคิดส์ชาเนีย กรุงเทพฯ

(Learning Manual for working in Kidzania bangkok)



Learning Manual for working in Kidzania bangkok

รูปที่ 4.5 ภาพหน้าปกคู่มือ

Meiji Milk factory



Amount of KidZos: Charge visitor 10 KidZOs.
Capacity: 8 Visitors
Duration: 30 minutes
Flavor : Strawberry, Chocolate malt, Melon, Fresh

In this laboratory you will process to check the raw milk before manufacturing. First put the slide on the tray and then drop the raw milk on the slide just one drop. Second drop chemical into the milk this is dying process then we can see the cells. Lastly you will cover the slide with the cover glass. Next step is cleaning the bottle and blow the bottle until dry. You will recheck the clean and dry bottle on this light and then we will choose the flavor stand in front of that tank. Push big green button to prepare milk and then press again then raw milk will with flavor in tank. Next process is pasteurizing to kill all microorganism by using high temperatures to 72 celsius please press small red button then press small green button to decrease down to 4 celsius immediately. Finally you press big green button again to fill the milk into the bottle. It was sent to packaging machine inside for foil sealing and labeling.

รูปที่ 4.6 ภาพคู่มือโรงงานผลิตนม

Coca Cola Bottling Plant



Amount of KidZos: Charge visitor 10 KidZOs,
Capacity: 6 Visitors
Duration: 20 minutes

- First, Press the green button. A bottle will drop into this tube, take it out. Bring them to the tap, upside down and press the bottle to washing. Count together 1-5. Move the bottle to next tap to make it dry. Count 1-5 again. Inspect the bottle in the light to make sure it is clean. Place the bottle in syrup station and press the green button just ONCE The syrup will be filling in the bottle. Place the bottle in the soda station and press both green buttons for 5 seconds. Now we are adding carbonated water. Next, we will close the bottle. Put the cap and screw 2 round. Then place it on the capping station and press the green button 3 seconds. Inspect in the light one more time. Place the bottle in the sterilization and labeling machine.

รูปที่ 4.7 ภาพคู่มือโรงงานผลิตน้ำอัดลม

Oishi Greentea



Amount of KidZos: Charge visitor 5 KidZOs.
Capacity: 6 Visitors
Duration: 20 minutes
Flavor : Original, Genmai, Honey lemon

- Now we will divide you into groups, three of you will be at green tea leafs and the others will be at the flavors station. (Group1) The high quality of green tea leafs should be like this (snow them) We put it on properly amount then should the good quality and fresh green tea leafs. Those green tea leafs will be put on the conveyor belt. (Group2) Please now we will help each other pump this flavors up to the mixing tank by using this handle to pull and push up and down. This is boiling station to start the first tank which will send the boil water to boiling tank. After boiling procedure finish the machine will start spin automatically. The spinning procedure makes green tea leaf separate from tea water and sends the pure green tea into this tank. Green tea will flow to the mixing machine. Now push green button to start the machine then open this valve to mix the flavors with green tea. Push green button again to send the green tea to UHT process because it make longer life of product. The packages procedure will start and our product come out from over there.

รูปที่ 4.8 ภาพคู่มือโรงงานผลิตชาเขียว

Koh-kae Peanut factory



- > Put your hand in the rubber gloves then separate the imperfect peanut and throw out of the conveyer. We got enough perfect for the next procedure push this button to mix the syrup with these peanuts. Push the button to start mixing special flour with peanuts. Next station is mixing peanut with the flavor. After that push this button to make the conveyer run into the roasting process. This is the last station please push this button peanut will fall down into the package.

Amount of KidZos: Charge visitor 10
KidZOs:
Capacity: 8 Visitors
Duration: 20 minutes
Flavor : Coconut milk

รูปที่ 4.9 ภาพคู่มือโรงงานผลิตถั่ว

Thank you

Kidzania bangkok

รูปที่ 4.10 ภาพปกหลังคู่มือ