

เปิดประสบการณ์เรียนรู้! บ.การบินไทย จำกัด(มหาชน) กับนศ.การจัดการธุรกิจด้านการบิน ม.ศรีปทุม



มหาวิทยาลัยศรีปทุม มุ่งมั่นปั้นนักศึกษาสู่ตลาดแรงงานภาคอุตสาหกรรมภายใต้แนวทาง “เรียนกับตัวจริง ประสบการณ์จริง”

เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2562 : อาจารย์ นิธนา เมื่อนงนนท์ อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม นำคณะนักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน คณะบริหารธุรกิจ จำนวน 45 คน เข้าศึกษาดูงานการจัดการอุปกรณ์บริการภาคพื้น ของบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ โดยมี คุณภีมะ เนยปฏิมานนท์ กรรมการผู้จัดการ ฝ่ายบริการอุปกรณ์ภาคพื้น และ คุณวัลลภ ภีบาลญาติ ผู้อำนวยการฝ่ายบริการอากาศยาน ให้เกียรติกล่าวต้อนรับคณะนักศึกษา

ซึ่งได้กล่าวถึงความสำคัญของงานบริการอุปกรณ์ภาคพื้นของสายการบิน จะยังไม่มีเทคโนโลยีสมัยใหม่ หรือ AI เข้ามาแทนที่ได้ ในอนาคตอันใกล้นี้ ความต้องการบุคลากรด้านนี้ ยังคงมีโอกาสเติบโต ซึ่งแตกต่างจากงานบริการด้านผู้โดยสาร ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานทุกหน้าที่ทุกสาขาด้านธุรกิจสายการบินเน้นเชิงปฏิบัติ ดังนั้นการที่นักศึกษาจะเติบโตในสายงานด้านนี้ จำเป็นต้องเฝ้าหาความรู้จากการปฏิบัติงานจริงโดยการฝึกงานในตำแหน่งต่างๆ เพราะทุกฝ่ายในสายการบินมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันทั้งระบบ จึงต้องใช้ความตั้งใจ และความอดทนในการเรียนรู้ เพื่อสั่งสมประสบการณ์ และต่อยอดขีดความสามารถของตนเอง เพื่อความสำเร็จต่อไปในอนาคต

สำหรับในช่วงเช้า ดร.ชูจิตต์ ไกวัลศิลป์ ผู้อำนวยการฝ่ายบริการลานจอดอากาศยาน รับผิดชอบที่วิทยากรให้ความรู้

เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของหน่วยงานต่างๆ ภายใต้ฝ่ายบริการอุปถัมภ์ภาคพื้น และสัมภาระ และคำศัพท์ต่างๆ ชื่อเฉพาะของอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงนำชมพื้นที่ฝ่ายซ่อมบำรุงอุปกรณ์บริการอากาศยานต่างๆ นับเป็นการเปิดประสบการณ์ สร้างมุมมองใหม่ของการปฏิบัติงานในลานจอด ที่นักศึกษาได้สัมผัสกับบรรยากาศจริงในการปฏิบัติงาน

โดยในภาคบ่าย นักศึกษายังได้เข้าเยี่ยมชมและฟังการบรรยายในส่วนของ การบริหารจัดการการสร้างรายได้ และการให้บริการของฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ที่ให้บริการอาหารบนเครื่องบิน (In-flight Catering) ทั้งสำหรับการบินไทยและสายการบินลูกค้ำกว่า 50 สายการบิน รวมถึงการให้บริการอาหารภาคพื้น (On-ground Catering) ทั้งในส่วนการจัดเลี้ยงงานใหญ่ๆ ต่างๆ ขนมอบชื่อดัง “Puff and Pie” รวมถึงอาหารรายการที่มีตราสินค้าอื่นๆ โดยมีคุณ ณิชฎาพร เขียวคำจิ้น เจ้าหน้าที่ฝ่ายฝึกอบรม รับผิดชอบที่วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการจัดเตรียมอาหารเมนูต่าง สำหรับ Class ต่างๆ บนเครื่องบิน ทั้งของการบินไทย และสายการบินลูกค้ำ ในแง่มุมของการออกแบบเมนู การสรรค์หาวัตถุดิบ การดูแลให้บริการลูกค้า และการควบคุมคุณภาพอาหารโดยเน้นการรักษามาตรฐาน ขั้นตอนการผลิต ความใส่ใจในทุกเรื่อง ไม่ว่าจะเป็นขนาดของวัตถุดิบ การจัดเตรียม การปรุง รสชาติอาหาร กระทั่งอุณหภูมิในการจัดเก็บที่เหมาะสม รวมถึงการให้บริการอาหารฮาลาล (Halal) ที่ได้รับการรับรอง เนื่องจากการขยายตัวของสายการบินจากตะวันออกกลางที่มีความเคร่งครัดเรื่องการจัดเตรียมอาหารให้กับผู้โดยสารมุสลิม จนได้รับรางวัลสายการบินที่ให้บริการอาหารบนเครื่องบินยอดเยี่ยมประจำปี 2017 จาก IFSA

ในตอนท้าย นักศึกษายังได้มีโอกาสเข้าชม Production Line ในพื้นที่ส่วนต่างๆ ภายในครัวการบินอย่างใกล้ชิด จากการได้พบเห็นการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน ในสถานประกอบการจริง เช่น ห้องจัดเก็บเครื่องดื่ม พื้นที่รับและจัดเก็บวัตถุดิบที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐาน ห้องจัดรถเข็นเครื่องดื่ม ห้องทำความสะอาดอุปกรณ์ภาคอาหารที่มีข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ที่กำหนดให้อุปกรณ์ทุกชิ้นจะต้องผ่านการทำความสะอาดด้วยน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติเท่านั้น จึงต้องมีการคัดแยกสายพานการลำเลียงทำความสะอาดตามข้อกำหนด ซึ่งจะมีลูกค้ำสายการบินต่างๆ เข้าตรวจสอบทุกๆ เดือน พนักงานจึงต้องมีกระบวนการทำงานที่เข้มงวด และชัดเจนตามข้อกำหนดของแต่ละสายการบิน

การศึกษาดูงานในครั้งนี้ จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเปิดประสบการณ์การทำงานจากฝ่ายต่างๆ ในอุตสาหกรรมการบินจากสายการบินแห่งชาติ ที่มีมาตรฐานระดับนานาชาติ ซึ่งเป็นหนึ่งในแนวทางการส่งเสริมให้เกิดเรียนรู้จากประสบการณ์จริงของมหาวิทยาลัย ที่มุ่งหวังผลิตบัณฑิตให้ตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมและตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานให้มากที่สุด