



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ โทร. ๑๑๗

ที่ กปร. ๐๒๐/๒๕๖๑

วันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร (Hygienic Handling and use of GMP and HACCP Systems in The Food Industry)

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

ด้วยกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ ได้พิจารณาจัดทำหลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง (๓๐ ชั่วโมง) เพื่อใช้ฝึกอบรมโครงการศูนย์ฝึกอบรมเทคโนโลยีขั้นสูงรองรับอุตสาหกรรมแห่งอนาคต ในการดำเนินการฝึกอบรมแรงงานในสถานประกอบการ แรงงานทั่วไป ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแรงงานนอกระบบ จำนวน ๑ สาขา คือ สาขาการจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร (Hygienic Handling and use of GMP and HACCP Systems in The Food Industry)

กลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง ดังกล่าว รายละเอียดหลักสูตรตามเอกสารแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตตา)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ที่ รง ๐๔๒๙/.....

อนุมัติ

(นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหมา)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

พ.ร. ๒๗




หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง
(30 ชั่วโมง)
กลุ่มอาชีพ การบริหารและจัดการเชิงธุรกิจ

สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP
และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร
Hygienic Handling and use of GMP and
HACCP Systems in The Food Industry
(รหัส ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่/	๑
ผู้เขียน	นางเพลินพิศ แจ็งโพธิ์นาค
ผู้เสนอ	นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ์
ผู้เห็นชอบ	นายวิระศักดิ์ แก้วบุตดา
ผู้อนุมัติ	นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหมา
วันที่อนุมัติ	๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงานเทคโนโลยีชั้นสูง	วันที่อนุมัติ	๗ พฤศจิกายน ๖๑
	สาขาการจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร	แก้ไขครั้งที่	๑
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕	หน้า	จาก ๒ - ๕

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีชั้นสูง
สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร
(Hygienic Handling and use of GMP and HACCP Systems in The Food Industry)
(รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับความฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพในสถานที่ผลิตอาหาร ด้านการจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP & HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- ๑.๑ อธิบายหลักการของระบบ GMP และระบบ HACCP ได้
- ๑.๒ วิเคราะห์กำหนดมาตรฐานการควบคุม และกำหนดจุดวิกฤติ HACCP ได้
- ๑.๓ จัดทำคู่มือ GMP และ HACCP สำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารได้
- ๑.๔ สามารถนำความรู้หรือทักษะ ไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้ฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องรวมระยะเวลาในการฝึก ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

เป็นผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่ฝ่ายคลังสินค้า เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและบุคคลทั่วไป

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร

ชื่อย่อ วพร.สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงานเทคโนโลยีชั้นสูง	วันที่อนุมัติ	๗ พฤศจิกายน ๖๑
	สาขาการจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร	แก้ไขครั้งที่	๑
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕	หน้า	จาก ๓ - ๕

๔. วุฒิบัตร

ชื่อย่อ วพร. สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่จบฝึกหลักสูตร โดยมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และผ่านการวัดผลและประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร

๕. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔๑๒๒๓๓๐๒๐๑	การจัดโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (GMP)	๖	๑๑
๔๑๒๒๓๓๐๒๐๒	หลักการ HACCP และการประยุกต์ใช้	๖	๖
๔๑๒๒๓๓๓๙๙๐๑	การวัดและประเมินผล	๑	-
รวม		๑๓	๑๗
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๔๑๒๒๓๓๐๒๐๑ การจัดโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (GMP)


(๖ : ๑๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกจัดทำโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย GMP (Good Manufacturing Practice) เกี่ยวกับการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะโรงงานอาหาร การผลิตในขั้นต้น การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน สุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง ประโยชน์ของการทำ GMP ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจ ให้ผู้บริโภค

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	-
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงานเทคโนโลยีขั้นสูง	วันที่อนุมัติ	๗ พฤศจิกายน ๖๑
	สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร	แก้ไขครั้งที่	๑
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕	หน้า	จาก ๔ - ๕

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะโรงงานอาหาร การผลิตในขั้นต้น การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลในโรงงาน สุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง ประโยชน์ของการทำ GMP ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค

๔๑๒๒๓๓๐๒๐๒ หลักการ HACCP และการประยุกต์ใช้

(๖ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายหลักการ HACCP และการประยุกต์ใช้ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นของระบบ HACCP หรือ Hazard Analysis and Critical Control Point การจัดทำระบบ HACCP การนำหลักการ HACCP มาประยุกต์ใช้ในโรงงาน เช่น การจัดตั้งทีมงาน HACCP การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การบ่งชี้วัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิการผลิตการระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายที่พบ การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต การกำหนดการเฝ้าระวัง การกำหนดวิธีการแก้ไข การกำหนดวิธีการทวนสอบ การกำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล

ฝึกปฏิบัติการจัดทำระบบ HACCP การนำหลักการ HACCP มาประยุกต์ใช้ในโรงงาน เช่น การจัดตั้งทีมงาน HACCP การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การบ่งชี้วัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิการผลิตการระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายที่พบ การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต การกำหนดการเฝ้าระวัง การกำหนดวิธีการแก้ไข การกำหนดวิธีการทวนสอบ การกำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล

๔๑๒๒๓๓๓๙๐๑ การวัดและประเมินผล

(๑ : ๐)

เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลภาคทฤษฎีหลังการฝึกอบรม



กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	-
หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง	วันที่อนุมัติ	๗ พฤศจิกายน ๖๑
สาขา การจัดการสุขลักษณะและการใช้ระบบ GMP และการใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร	แก้ไขครั้งที่	๑
รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๒๓๐๒๐๕	หน้า	จาก ๕ - ๕

ลงนาม.....*เพลินพิศ แจ้งโพธิ์นาค*.....ผู้จัดทำหลักสูตร
(นางเพลินพิศ แจ้งโพธิ์นาค)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

ลงนาม.....*คำสอน วงษ์หาฤทธิ*.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ช๓

ลงนาม.....*วิระศักดิ์ แก้วบุตรดา*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตรดา)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ลงนาม.....*สมลักษณ์ สุวรรณพรหมา*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหมา)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

น.ศ.๖๗