



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ โทร. ๑๑๗

ที่ กปร. ๐๘๖ /๒๕๖๑

วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

ด้วยกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ ได้พิจารณาจัดทำหลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง (๓๐ ชั่วโมง) เพื่อใช้ฝึกอบรมโครงการศูนย์ฝึกอบรมเทคโนโลยีขั้นสูงรองรับอุตสาหกรรมแห่งอนาคต ในการดำเนินการฝึกอบรมแรงงานในสถานประกอบกิจการ ผู้ถูกเลิกจ้างผู้ว่างงานผู้ประกอบการ SMEs , วิสาหกิจชุมชน ที่ขึ้นทะเบียนพาณิชย์ และทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และบุคคลทั่วไป จำนวน ๑ สาขา คือ สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า (processing of agricultural products with the technology to add value)การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง ดังกล่าว รายละเอียดหลักสูตรตามเอกสารแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตรดา)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ที่ รง ๐๔๒๙/.....

อนุมัติ

(นางสาวนันทวรรณ คงสนั่นทน)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

- 6 S.A. 2561




หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีชั้นสูง (๓๐ ชั่วโมง)

สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า
(Processing of Agricultural Products With The Technology to add Value)

กลุ่มอาชีพ ภัตตาคารและร้านอาหาร
(Processing and Preservation)
รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่ /	-
ผู้เขียนหลักสูตร	นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ
ผู้เสนอ	นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ
ผู้เห็นชอบ	นายวิระศักดิ์ แก้วบุตตา
ผู้อนุมัติ	นางสาวนิมมล ศงสนันท์
วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๒ - ๗

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีชั้นสูง สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า

(รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เทคนิคการแปรรูป การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสถานที่ผลิต และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกที่เป็นผู้ประกอบการได้แลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ให้เกิดเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตผลทางเกษตรได้อย่างมีคุณภาพ

๑.๓ เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ ทั้ง ยอดขายเพิ่มขึ้น การลงทุนเพิ่มขึ้น ผลิตภาพเพิ่มขึ้น เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product) และนักประดิษฐ์ (Maker) เพิ่มขึ้น

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ไปปรับใช้พัฒนาจากฐานการดำรงชีวิตในท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และพัฒนาไปสู่ ความสามารถได้

๑.๕ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดแก่กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่หมู่บ้านชุมชน

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคความรู้และภาคทักษะ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก


๓.๑ ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๓ ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว

๓.๔ เป็นผู้ประกอบการ SMEs , วิสาหกิจชุมชน ที่ขึ้นทะเบียนพาณิชย์ และทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และบุคคลทั่วไป

๓.๕ มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๓ - ๗

๔. วุฒิบัตร


ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า

ชื่อย่อ วพร. สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่า (๓๐ ชั่วโมง)

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๑	ความต้องการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช ผักและผลไม้ในปัจจุบัน	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๒	มาตรฐาน และกฎหมายผลิตภัณฑ์ ที่ผู้ผลิตต้องทราบ	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๓	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๔	การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๕	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และขออนุญาตเลขสารบรรณอาหาร หรือเลข อย	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๖	การร่างรูปแบบ การกำหนดคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และ ขบวนการผลิต	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๗	หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	๑	-
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๘	การจัดเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	๑	๓
๔๑๒๒๖๑๐๔๐๙	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลิตผลทางการเกษตร(พืช ผัก ผลไม้) เพื่อเพิ่มมูลค่า	๑	๑๗
๔๑๒๒๖๑๙๙๐๑	การวัดและประเมินผล	๑	-
รวม		๑๐	๒๐
		๓๐	

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๔ - ๗

๖. เนื้อหาวิชา

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๑ ความต้องการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช ผักและผลไม้ในปัจจุบัน (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความต้องการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช ผักและผลไม้ในปัจจุบัน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดทำแผนการตลาด การวิเคราะห์ความต้องการ จุดเด่นผลิตภัณฑ์ พื้นที่ ทำเล กลุ่มลูกค้า ของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช ผักและผลไม้

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๒ มาตรฐาน และกฎหมายผลิตภัณฑ์ ที่ผู้ผลิตต้องทราบ

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับมาตรฐาน และกฎหมายผลิตภัณฑ์ ที่ผู้ผลิตต้องทราบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตต่างๆ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนกฎหมายผลิตภัณฑ์ ที่ผู้ผลิตต้องทราบ ในการผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช ผักและผลไม้

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๓ เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า


คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า เรียนรู้เกี่ยวกับการสร้างนวัตกรรมต่างๆที่สามารถนำมาปรับใช้กับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า ธุรกิจด้านเกษตรสร้างแบรนด์ ปุ๋ยเอง ขยายเอง ทำตลาดเอง มี Story ที่ใช้ในการเพิ่มมูลค่าสินค้า มีการวางแผนจัดบันทึกต่างๆ

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๔ การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถวิเคราะห์และสร้างแนวคิดในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดเบื้องต้นได้

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๕ - ๗

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์งานเกี่ยวกับการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ กรอบแนวคิดต่างๆในการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดเบื้องต้น การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัตถุดิบที่มีอยู่ ร่วมกับนวัตกรรมต่างๆพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีมูลค่าเพิ่ม

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๕ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และขออนุญาตเลขสารบรรณอาหาร หรือเลข อย (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และขออนุญาตเลขสารบรรณอาหาร หรือเลข อย.

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และขออนุญาตเลขสารบรรณอาหารหรือเลข อย. หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GMP อย. ประเภทและรายละเอียดเงื่อนไขการเข้าสู่ GMP เฉพาะพระราชบัญญัติอาหารและประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับเกณฑ์การขอรับรองผลิตภัณฑ์ต่างๆ


๔๑๒๒๖๑๐๔๐๖ การร่างรูปแบบ การกำหนดคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และขบวนการผลิต (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับการร่างรูปแบบ การกำหนดคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และขบวนการผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการร่างรูปแบบ การกำหนดคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และขบวนการผลิต ประเภทของผลิตภัณฑ์และลักษณะของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ลักษณะของงานการบุกเบิกและผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ การเปลี่ยนไอเดียที่ยอดเยี่ยมให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าต้องการ ความสำคัญ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย ตลอดจนการหาวิธีนำเข้าตลาดให้ตรงใจกลุ่มคนที่จะได้รับผลประโยชน์จากผลิตภัณฑ์

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๖ - ๗

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๗ **หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา**

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา หลักการแปรรูปอาหาร ในระดับครัวเรือน ในระดับอุตสาหกรรม สาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร การเลือกวิธีการแปรรูปอาหารได้อย่างเหมาะสม การลดปริมาณน้ำในอาหารหรือการอบแห้ง การใช้ความเย็นเพื่อลดอุณหภูมิของอาหาร กระบวนการสเตอริไลซ์เซชัน (Sterilization) กระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน (pasteurization) การใช้น้ำตาล การหมักดอง การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๘ **การจัดเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต**

(๑ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับการจัดเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา


ศึกษาความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ต้องเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ภาชนะโลหะ ที่เกิดสนิมต้องมีเครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์การผลิต ความจำเป็น การสุขาภิบาล (ความสะอาดของการผลิตอาหาร) การรักษาความสะอาด กระบวนการผลิตและการควบคุมให้ถูกวิธี ภาชนะบรรจุอาหารหรือสิ่งห่อหุ้มตลอดจน สถานที่ผลิตอาหาร

ฝึกปฏิบัติ การจัดวาง การเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ วิธีการ ขั้นตอน ในการใช้เครื่องมือ ตลอดจนการทำความสะอาด การบำรุงรักษาเครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

๔๑๒๒๖๑๐๔๐๙ **การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลิตผลทางการเกษตร (พืช ผัก ผลไม้) เพื่อเพิ่มมูลค่า** (๑ : ๑๗)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผลิตผลทางการเกษตร (พืช ผัก ผลไม้) เพื่อเพิ่มมูลค่า ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๖ ธันวาคม ๖๑
	สาขา การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่า	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๔๐๒๐๐๘๖๒๖๐๒๐๑	หน้า	จาก ๖ - ๗

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ การทำให้แห้ง การใช้ความเย็น การใช้รังสี การแปรรูปโดยใช้ความร้อน เช่น การทำพาสเจอร์ไรซ์ การทำสเตอริไลซ์ การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การนำวัตถุดิบมาแปรรูป เช่น มะนาว มะม่วง ก๋วยจั๊ว ลิสง ข้าวโพด ถั่วเหลือง ส้ม แดงโม การควบคุมคุณภาพ การทำให้เกิดความเสียหาย น้อยที่สุด รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น


ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลิตผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า จากพืชชนิดต่างๆ ในห้องปฏิบัติการ

๔๑๒๒๖๑๙๙๐๑ การวัดผลและประเมินผล

(๑ : ๐)


วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกแล้ว โดยการทดสอบภาคทฤษฎีในแต่ละหัวข้อรายวิชา

ลงนาม ผู้จัดทำหลักสูตร
(นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ช ๓

ลงนาม..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตตา)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ลงนาม..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวนันทฉวี ศงสนันท์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี