



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ พฝ ๑๐๘ /๒๕๖๒

วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย

ด้วยฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน จะดำเนินการเปิดฝึก หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ สาขา ผู้ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ(มะเขือเทศ) จำนวน ๓๐ ชั่วโมง ให้แก่พนักงานของสถานประกอบการ

ในการนี้ ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน ไคร่ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา ผู้ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ(มะเขือเทศ) เพื่อใช้ฝึกให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากไม่มีในหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

(นายประชา เศวตวงศ์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ รง ๐๔๘๓/ ๓๕๓
อนุมัติ

(นางสาวประภัสสร ประจันตะเสน)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๖ ก.พ. ๒๕๖๒

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ผู้ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ(มะเขือเทศ)
(Material Quality Control Operator (Tomato))
รหัสหลักสูตร 4320017230410

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจระบบการควบคุมคุณภาพได้ถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจเทคนิคการควบคุมคุณภาพได้ถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถดำเนินงานภายใต้ระบบคุณภาพได้ถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการอบรม จะได้รับการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นแรงงานในสถานประกอบกิจการ หรือบุคคลทั่วไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการอบรมที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด จึงจะได้รับวุฒิบัตร : วพร. ผู้ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ(มะเขือเทศ)

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4322340701	ความสูญเสีย 7 ประการ	2	1
4322340702	เครื่องมือการจัดการควบคุมคุณภาพ 7 ชนิด	3	3
4322340703	วิธีการแปรรูปมะเขือเทศ	3	6
4322340704	การจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ	3	9
		11	19
		30	

6. เนื้อหาวิชา

4322340701 ความสูญเสีย 7 ประการ

(2:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจเกี่ยวกับความสูญเสีย 7 ประการ ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและหลักการของความสูญเสีย 7 ประการ ขั้นตอนการวิเคราะห์และกำจัดความสูญเสียในกระบวนการผลิต ได้แก่ ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตมากเกินไป (Overproduction) ความสูญเสียเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลัง (Inventory) ความสูญเสียเนื่องจากการขนส่ง (Transportation) ความสูญเสียเนื่องจากการเคลื่อนไหว ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตมากเกินไป (Excess Processing) ความสูญเสียเนื่องจากการรอคอย (Delay) ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตของเสีย (Defect)

4322340702 เครื่องมือการจัดการควบคุมคุณภาพ 7 ชนิด (QC 7 tools) (3 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือการจัดการควบคุมคุณภาพ 7 ชนิด (QC 7 tools) ไปใช้ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมาย ขั้นตอนการดำเนินการ และประโยชน์ของเครื่องมือการจัดการควบคุมคุณภาพ (QC Tools) 7 อย่าง เช่น ไบตรวตรวจสอบ ฮีสโตแกรม แผนภูมิพาเรโต ผังก้างปลา กราฟ แผนภูมิกระจาย แผนภูมิควบคุม และปฏิบัติการใช้เครื่องมือการจัดการควบคุมคุณภาพ 7 ชนิด (QC 7 tools)

4322340703 วิธีการแปรรูปมะเขือเทศ (3:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจ และสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ ไปใช้ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของขั้นตอนการตรวจรับ การผลิต การบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดเก็บ และการขนส่งผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ เพื่อให้พนักงานได้เข้าใจ และรู้วิธีการขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ ได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนดและนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ และปฏิบัติงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ

4322340704 การจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ (3:9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติงานการจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ ไปใช้ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของการจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ วิธีการ ขั้นตอน การตรวจรับ การผลิต การบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดเก็บ และการขนส่งผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ เพื่อวิเคราะห์ปัญหา การกำจัดความสูญเสีย ในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ การจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ เป็นการลดต้นทุนในการผลิต และปฏิบัติงานการจัดการคุณภาพการแปรรูปมะเขือเทศ

7.ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวบุญช่วย คินาพิช ผู้จัดการบริหารและหัวหน้าแผนกบุคคล
บริษัท ไทยซุนฟู้ดส์ จำกัด

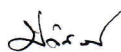
8. ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นายประชา ศเวตวงศ์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

9.ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวประภัสสร ประจันตะเสน)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน