บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โทร ๕๐๑

ที่ พศ. ๓๕๒/๒๕๕๙ **วันที่** ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ด้วยฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานดำเนินการเปิดฝึกอบรมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง ให้กับแรงงานในสถานประกอบกิจการของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จึงจัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ เพื่อให้สอดคล้องและเหมาะสมกับความต้องการของสถานประกอบกิจการ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง

ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จึงขออนุมัติใช้หลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายอำนวย เจตร์จำลอง)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๒ รักษาราชการแทน
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

(นางสาวกอบกุล มะลิวัลย์)
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง
production process Of canned pineapple
รหัสหลักสูตร ๗๗๒๐๐๑๖๒๓๐๕๐๒
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

.....

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้พัฒนาศักยภาพแรงงานให้มีความสามารถสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมการผลิตสับปะรดกระป๋อง

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับเรียนรู้กระบวนการการผลิตสับปะรดกระป๋องเพื่อลดการสูญเสียในขั้นตอนการทำงาน

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำงานตามขั้นตอนการการผลิตสับปะรดกระป๋องได้อย่างถูกต้องและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับ การกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์การผลิตสับปะรดกระป๋องในเรื่องของความสะอาด คุณภาพของการผลิตสับปะรดกระป๋อง

๑.๕ เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทัศนคติ ในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบกิจการ

๑.๖ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมงโดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาที่เข้ารับการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงผ่านหลักสูตร

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ เป็นแรงงานในสถานประกอบกิจการ

๓.๒ มีอายุระหว่าง ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๓ มีสัญชาติไทย

๓.๔ สามารถเข้าฝึกอบรมได้เต็มเวลาตลอดหลักสูตรการฝึกอบรม

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง

ชื่อย่อ : วพร. สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง

ผู้เข้ารับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขากระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง

/๕.หัวข้อ...

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗๗๓๒๓๓๐๘๐๑	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	๑	๓
๗๗๓๒๓๓๐๘๐๒	มาตรฐานการผลิตสับปะรดกระป๋อง	๑	๕
๗๗๓๒๓๓๐๘๐๓	ขั้นตอนการปฏิบัติงานกระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง	๑	๖
๗๗๓๒๓๓๐๘๐๔	เทคนิคและวิธีการลดการสูญเสียในการปฏิบัติงานการกระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง	๑	๖
๗๗๓๒๓๓๐๘๐๕	การแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน กระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง	๑	๔
๗๗๓๒๓๓๐๘๙๙	วัดและประเมินผล	-	๑
รวม		๕	๒๕
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๗๗๓๒๓๓๐๘๐๑ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน (๑:๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเข้าใจในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานกระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง การปฏิบัติงานที่ถูกต้อง การใช้เครื่องมือป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ข้อควรระวังในการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัย การประเมินความเสี่ยงเพื่อควบคุมอันตรายในการปฏิบัติงานทั้งทางตรงและทางอ้อม

ฝึกปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตกระบวนสับปะรดกระป๋อง ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

๗๗๓๒๓๓๐๘๐๒ มาตรฐานการผลิตสับปะรดกระป๋อง (๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ในมาตรฐานการผลิตผลิตสับปะรดกระป๋อง ความสะอาด การกำหนดคุณภาพวัตถุดิบ การกำหนดคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผลิตพร้อมส่งมอบ ขนาด การจัดเก็บ การเคลื่อนย้าย เพื่อรักษาคุณภาพของผลผลิต

/คำอธิบายรายวิชา...

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักเกณฑ์ การจัดทำมาตรฐานการผลิต การกำหนดคุณภาพวัตถุดิบ การกำหนดคุณภาพผลิตภัณฑ์ ขนาด การจัดเก็บ การเคลื่อนย้าย เพื่อรักษาคุณภาพของผลผลิต

ฝึกปฏิบัติ ตามมาตรฐานที่กำหนด วัดและประเมินผล

๗๗๓๒๓๓๐๘๐๓ ขั้นตอนการปฏิบัติงานกระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง (๑:๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ และฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด โดยลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการปฏิบัติงาน การผลิตสับปะรดกระป๋องตามขั้นตอนการผลิต การคัดเลือกสับปะรด ขนาด คุณภาพ การล้าง การปอก การจิกตา การหั่น การบรรจุ การใช้เครื่องมือเครื่องจักร ที่ถูกต้องตามข้อกำหนดการปฏิบัติงาน โดยรักษาคุณภาพของผลผลิต การจัดเก็บ การขนย้าย การจัดระเบียบบริเวณจุดปฏิบัติงาน การอ่านคำสั่งงาน การรวบรวมผลผลิต

ฝึกปฏิบัติโดยคัดเลือกขนาดคุณภาพ การล้าง การปอก การจิกตา การหั่น การบรรจุ การใช้เครื่องมือ เครื่องจักร และการจัดเก็บรักษา

๗๗๓๒๓๓๐๘๐๔ เทคนิคและวิธีการลดการสูญเสียในการปฏิบัติงานกระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง (๑:๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกศึกษาเทคนิคและวิธีการลดการสูญเสียในการปฏิบัติงาน การควบคุมคุณภาพ การผลิตสับปะรดกระป๋อง การประเมินผลการผลิต การประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ การวิเคราะห์กระบวนการทำงาน การมีส่วนร่วมการออกแบบ วิธีการทำงานของฝ่ายผลิตและผู้ควบคุมงาน การกำหนดตัวชี้วัดผลงาน และการประเมินผลการลดการสูญเสีย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเทคนิคและวิธีการลดการสูญเสียในการปฏิบัติงาน การควบคุมคุณภาพ การประเมินผล การประเมินคุณภาพวัตถุดิบ การวิเคราะห์กระบวนการทำงาน การมีส่วนร่วมการออกแบบวิธีการทำงานของฝ่ายผลิตและผู้ควบคุมงาน การกำหนดตัวชี้วัดผลงาน และการประเมินผลการลดการสูญเสีย

ฝึกปฏิบัติโดยการแบ่งกลุ่มปฏิบัติตามขั้นของของกระบวนการผลิต

/๗๗๓๒๓๓๐๘๐๕...

๗๗๓๒๓๓๐๘๐๕ การแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน กระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง (๑:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหา ที่เกิดจากการปฏิบัติงาน การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อหาสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน และปัญหาของผลผลิตที่บกพร่องของงานเพื่อกำหนดมาตรฐานและขั้นตอนต่างๆในการปฏิบัติงาน วิเคราะห์ขั้นตอนที่เป็นจุดอ่อนของการปฏิบัติงาน เพื่อหาวิธีแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาปัญหาจากการปฏิบัติงาน และนำมาวิเคราะห์ประเมินสถานการณ์ และวางแผนการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ

ฝึกปฏิบัติโดยใช้เหตุการณ์สมมุติ และร่วมกันวิเคราะห์ พร้อมทั้งกำหนดแนวทางแก้ไข

๗๗๓๒๓๓๐๘๙๙ วัดและประเมินผล (๐:๑)

ประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้เข้ารับการฝึก

ผู้จัดทำหลักสูตร

๑. นายศิระ	ต้อยสุวรรณ์	ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ช๒
๒. นางสาวนัยนา	ศรีสุข	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนัยนา ศรีสุข)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายอำนวย เจตร์จำลอง)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๒ รักษาราชการแทน
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงานและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวกอบกุล มะลิวัลย์)
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์