

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
สาขา การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
(Food Quality Control)
จำนวน 30 ชั่วโมง
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

.....

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการระบบควบคุมคุณภาพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2 เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และกรณีตัวอย่างการจัดทำแผนการควบคุมคุณภาพ สามารถนำหลักการที่ดีไปประยุกต์ใช้ในโอกาสต่อไป

2. ระยะเวลาการฝึกอบรม :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลา 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิรับวุฒิปัตร

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นแรงงานในสถานประกอบกิจการและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.2 อายุ 18 ปี บริบูรณ์ขึ้นไป และมีสัญชาติไทย
- 3.3 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิปัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิปัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อย่อ : วพร. การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมดของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ จะได้รับวุฒิปัตร หลักสูตรการฝึกยกระดับ สาขา การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 18 ชั่วโมง

5. หัวข้อวิชา :

| ลำดับ | หัวข้อการฝึก | ชั่วโมง | |
|-------|---|---------|---------|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | การควบคุมคุณภาพการตรวจรับเข้า วัตถุดิบผัก/ผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงส่วนผสม | 3 | 3 |
| 2 | การควบคุมคุณภาพกลุ่มผลิตภัณฑ์ มะเขือทอด/มะเขืออย่างแช่แข็ง | 3 | 3 |
| 3 | การควบคุมคุณภาพการผลิตภัณฑอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง | 6 | 3 |
| 4 | การควบคุมคุณภาพการบรรจุ-จัดส่งผลิตภัณฑ์ | 6 | 3 |
| รวม | | 18 | 12 |
| | | 30 | |

6. เนื้อหาวิชา

- การควบคุมคุณภาพการตรวจรับเข้า วัตถุดิบผัก/ผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงส่วนผสม (3 : 3)
เรียนรู้หลักการจัดทำแผนการควบคุมคุณภาพ (Quality control Plan) ด้วยวงจรเดมมิ่ง (Deming Cycle) ได้แก่ การวางแผน (Plan) ลงมือปฏิบัติ (Do) การตรวจสอบ (Check) และการปฏิบัติการป้องกัน,แก้ไข (Action) และการใช้หลักการ 4W (what-อะไร when-เมื่อไหร่ Where-ที่ไหน why-ทำไม) 1H (How-อย่างไร) และ 1R (Reference-เอกสารที่เกี่ยวข้อง) หลักการพิจารณาความเชื่อมโยงเอกสารคู่มือปฏิบัติงานและเอกสารสนับสนุนในแผนการควบคุมคุณภาพ (Quality control plan) เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงส่วนผสม วิธีการรวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูล (Analysis) จากผลการตรวจสอบ (Check sheet) ประจำวัน และการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบกราฟ การนำข้อมูลมาใช้ประกอบการควบคุมคุณภาพขั้นตอนการตรวจรับเข้าวัตถุดิบ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงส่วนผสม
- การควบคุมคุณภาพกลุ่มผลิตภัณฑ์ มะเขือทอด/มะเขืออย่างแช่แข็ง (3 : 3)
เรียนรู้วิธีการจัดทำแผนการควบคุมคุณภาพ (Quality control plan) ผลิตภัณฑ์มะเขือทอด/มะเขืออย่างแช่แข็งด้วยวงจรเดมมิ่ง (Deming Cycle) และหลักการ 4W (what-อะไร when-เมื่อไหร่ Where-ที่ไหน why-ทำไม) 1H (How-อย่างไร) และ 1R (Reference-เอกสารที่เกี่ยวข้อง)
- การควบคุมคุณภาพการผลิตภัณฑอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง (6: 3)
เรียนรู้วิธีการจัดทำแผนการควบคุมคุณภาพ (Quality control plan) ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งด้วยวงจรเดมมิ่ง (Deming Cycle) และหลักการ 4W (what-อะไร when-เมื่อไหร่ Where-ที่ไหน why-ทำไม) 1H (How-อย่างไร) และ 1R (Reference-เอกสารที่เกี่ยวข้อง)

4. การควบคุมคุณภาพการบรรจุ-จัดส่งผลิตภัณฑ์

(6: 3)

เรียนรู้วิธีการจัดทำแผนการควบคุมคุณภาพ (Quality control plan) ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งด้วยวงจรเดมมิง (Deming Cycle) และหลักการ 4W (what-อะไร when-เมื่อไหร่ Where-ที่ไหน why-ทำไม) 1H (How-อย่างไร) และ 1R (Reference-เอกสารที่เกี่ยวข้อง)

.....

ผู้จัดทำหลักสูตร :

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. นางสาวณัฐติยาภรณ์ เวียงทอง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ |
| 2. นางสาวนภัสวรรณ กัญจนจักษ์ | วิทยากร |
| 3. นางวิภา พิชัย | หัวหน้าหน่วยงานแผนกฝึกอบรมและพัฒนา บริษัท บริษัทปรีนเซส ฟูดส์ จำกัด |

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| นางสาวณัฐติยาภรณ์ เวียงทอง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |
|----------------------------|------------------------------------|

ผู้อนุมัติหลักสูตร

| | |
|---------------------------|--|
| นางสาวรุ่งนิจณี สุภวิริย์ | ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ |
|---------------------------|--|